

Paraninfo

UF0070 - Cocina creativa o de autor



Editorial: Paraninfo

Autor: VÍCTOR PÉREZ CASTAÑO

Clasificación: Certificados Profesionales >
Hostelería y Turismo

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 156

ISBN 13: 9788428334495

ISBN 10: 8428334498

Precio sin IVA: \$ 380.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 380.00 Mxn

Fecha publicacion: 20/08/2013

Sinopsis

Esta obra pretende ofrecer al lector una visión completa acerca de la cocina creativa o de autor.

Gastronomía y restauración han experimentado en los últimos tiempos una verdadera revolución cobrando cada día mayor protagonismo. Conceptos tan variados como cocina moderna, de autor y de mercado, nouvelle cuisine o nueva cocina, cocina actual, cocina de fusión, cocina creativa y nombres propios como el de Ferrán Adrià, asociado a conceptos como deconstrucción, espumas, sifones, aires, liofilización, nitrógeno líquido y otros muchos, son abordados con claridad y sencillez, poniendo al alcance del lector todas sus claves, sin olvidar otros aspectos tan relevantes como los platos españoles más representativos de esta tendencia culinaria y de los que se ofrece un completo recetario. Se analiza, además, su repercusión en la industria hostelera, el mercado y sus productos o la influencia de otras cocinas.

La obra incluye un análisis detallado de otros aspectos, tales como la experimentación y evaluación de resultados, la decoración y presentación de platos y la aplicación de métodos que valoran el grado de satisfacción del consumidor, que son abordados con acierto pleno en una obra imprescindible para todos los amantes de la gastronomía, así como para quienes se dedican de manera profesional a ella o están en proceso de formación en una disciplina que roza ya la categoría de arte.

Asimismo, este libro responde de manera fidedigna al contenido previsto por el RD 1376/2008 de 1 de agosto que regula, entre otros, el Certificado de Profesionalidad denominado "Cocina" en el que se integra el Módulo Formativo MF 0262_2 titulado Productos culinarios y en el que se integra la unidad formativa UF 0070 que le da título.

Víctor Pérez Castaño es Técnico especialista en Cocina y licenciado en Geografía e Historia. En la actualidad es Profesor Técnico de Formación Profesional en la Escuela de Hostelería del I.E.S. Valle de Aller (Asturias).

Indice

1. Cocina moderna, de autor y de mercado. 2. Experimentación y evaluación de resultados.

Comercial

Norma Amezola

norma.amezola@paraninfo.mx

52 1 56 2575 0552

Nancy Ochoa

nancy.ochoa@paraninfo.mx

521 81 8362 1055

Administración:

Guadalupe Gallegos

ventas@paraninfo.mx

52 5 52 4992 649