

# Paraninfo

## MF1060\_3 - Cocina creativa y de autor



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** MYRIAN DÍAZ GARCÍA

**Clasificación:** Certificados Profesionales >  
Hostelería y Turismo

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 234

**ISBN 13:** 9788428359504

**ISBN 10:** 8428359504

**Precio sin IVA:** \$ 460.00 Mxn

**Precio con IVA:** \$ 460.00 Mxn

**Fecha publicación:** 31/01/2023

### Sinopsis

El presente libro desarrolla los contenidos del Módulo Formativo (MF1060\_3) Cocina creativa y de autor, correspondiente al Certificado de Profesionalidad HOTR0110 Dirección y producción en cocina, regulado por el Real Decreto 1526/2011, de 31 de octubre.

La obra se estructura en cuatro capítulos a través de los cuales se hace un recorrido desde los inicios de este tipo de cocina hasta la actualidad. A partir de los profesionales más significativos que hicieron historia, hasta los que hoy en día sorprenden en el mundo culinario, se analiza de forma detallada tanto técnicas como recetas, productos, utensilios y maquinaria fundamentales en la cocina creativa y de autor. Se culmina con las técnicas creativas que facilitan el proceso a la hora de innovar, así como con los métodos que permiten evaluar los resultados obtenidos pensando siempre en el consumidor final.

Los contenidos están totalmente actualizados y se acompañan de material gráfico y recursos con ejemplos, recetas o páginas web de interés que complementan y enriquecen cada capítulo. También se incluyen actividades finales que permiten comprobar lo que se ha aprendido.

La autora, **Myrian Díaz García**, tiene una dilatada experiencia docente en el ámbito de la Formación Profesional para el empleo en Certificados de Profesionalidad de Cocina, así como en la Formación Continua para profesionales del sector. Al mismo tiempo, participa como ponente para el IAAP (Instituto Asturiano de Administración Pública) en sesiones formativas dirigidas a profesionales de la cocina que ejercen su profesión

en la Administración Pública del Principado de Asturias.

## Indice

1. Elaboraciones más significativas de la cocina creativa y de autor; 2. Cocina creativa. Experimentación y evaluación de resultados; 3. Modificaciones en platos gastronómicos en cuanto a las técnicas y procedimientos; 4. Métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias.

### Comercial

ZONA CENTRO

Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552

E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

nancy.ochoa@paraninfo.mx

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

ventas@paraninfo.mx

52 5 52 4992 649