

# 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:** \$15357.00

**Precio con IVA:** \$15357.00

**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.

Paraninfo Argentina Calle José Abascal 41, Oficina 201 28003 Madrid (España)

Tel. Fax

clientes@paraninfo.com.ar [www.paraninfo.com.ar](http://www.paraninfo.com.ar)