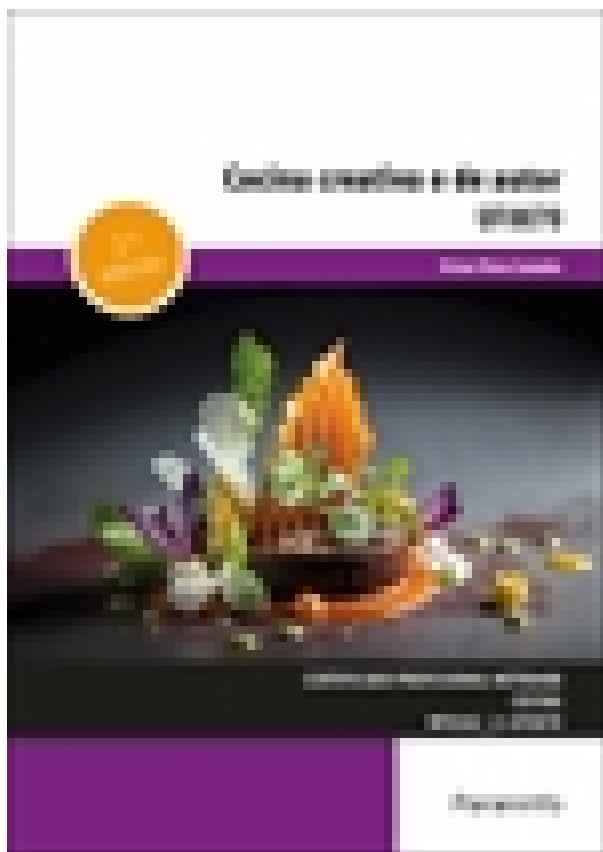


# Paraninfo

## UF0070 - Cocina creativa o de autor



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** VÍCTOR PÉREZ CASTAÑO

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

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 168

**ISBN 13:** 9788428366700

**ISBN 10:** 8428366705

**Precio sin IVA:** No disponible

**Precio con IVA:** No disponible

**Fecha publicación:** 21/01/2025

### 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 Ferran 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 Profesional denominado *Cocina* en el que se integra el Módulo Formativo MF0262\_2 titulado *Productos culinarios* y en el que se integra la unidad formativa UF0070 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 IES Valle de Aller (Asturias).

# Indice

## **1. Cocina moderna, de autor y de mercado**

1.1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado: identificación, selección, análisis, valoración y utilización

1.2. Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina

1.3. Evolución de los movimientos gastronómicos

Mapa conceptual

1.4. Pioneros franceses y españoles

1.5. La nouvelle cuisine o nueva cocina. Antecedentes

1.6. Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias

1.7. De la nueva cocina o la nouvelle cuisine a la cocina actual

1.8. Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa

1.9. Cocina de fusión

Mapa conceptual

1.10. Cocina creativa o de autor

1.10.1. Ferran Adrià y la cocina de autor

1.10.2. Otros cocineros y exponentes de este movimiento

1.10.3. La deconstrucción y otras técnicas nuevas, como esferificaciones, espumas, sifones, aires y otras

Mapa conceptual

1.10.4. El uso del nitrógeno líquido y la liofilización en cocina

1.10.5. La cocción a bajas temperaturas y sus principios

1.10.6. Nuevos utensilios en cocina

1.11. Platos españoles más representativos

1.12. Su repercusión en la industria hostelera

1.13. El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década

Mapa conceptual

1.14. Influencia de otras cocinas

Actividades finales

## **2. Experimentación y evaluación de resultados**

2.1. Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado

2.2. Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias

2.3. Análisis, control y valoración de resultados

2.4. Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias

2.5. Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos

Actividades finales

## **Glosario**

## **Bibliografía**

Tel. Fax

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