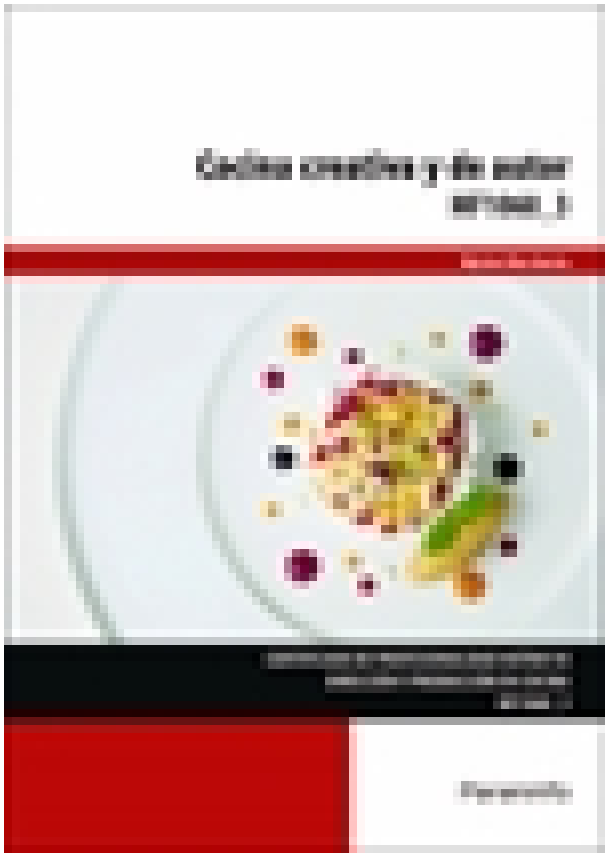
Paraninfo

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: $ 84877.00 COP
Precio con IVA: $ 84877.00 COP
Fecha publicacion: 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.

Paraninfo Colombia Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
clientes@paraninfo.co www.paraninfo.mx