Paraninfo

UF0071 - Cocina española e internacional

Editorial: Paraninfo
Autor: VÍCTOR PÉREZ CASTAÑO
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 226
ISBN 13: 9788428367073
ISBN 10: 8428367078
Precio sin IVA: $ 430.00 Mxn
Precio con IVA: $ 430.00 Mxn
Fecha publicacion: 21/01/2025

Sinopsis

La historia, la geografía y los cruces entre diversas culturas, mundos y tiempos —así como las religiones, creencias y tabúes— configuran lo que somos y lo que comemos, convirtiendo nuestra gastronomía en un cubo de Rubik donde intervienen varios factores.

A lo largo de este libro analizaremos determinadas recetas, recibidas por transmisión oral o escrita, y veremos los diversos procedimientos culinarios interpretando la terminología que contienen e identificado las técnicas de elaboración que se deben aplicar.

Además, veremos cómo realizar, poner a punto y conservar elaboraciones culinarias que resulten complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo, ya sea territoriales o temporales.

Los contenidos se ajustan a los establecidos para la UF0071 *Cocina española e internacional*, incardinada en el MF0262_2 *Productos culinarios* y perteneciente al certificado de profesionalidad HOTR0408 *Cocina*, regulado por el RD 1376/2008, de 1 de agosto, y modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto.

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 española

1.1. Características generales y evolución histórica

Mapa conceptual

1.2. Alimentos españoles más emblemáticos. Productos con denominación de origen protegida

1.3. La dieta mediterránea

1.4. Cocina tradicional y cocina de vanguardia. La actual cocina española en el mundo. Platos más representativos de la gastronomía española

Mapa conceptual

1.5. Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura

1.6. La dieta mediterránea y sus características

Mapa conceptual

1.7. Las cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades. Platos más representativos

1.8. Restaurantes españoles más reconocidos

1.9. Utilización de todo tipo de la terminología culinaria

Actividades finales

2. Cocina del resto de Europa

2.1. La cocina francesa e italiana y sus características. Su influencia en la gastronomía de otros países. Platos y productos más representativos

Mapas conceptuales

2.2. La cocina portuguesa, principales características y platos más representativos

Mapa conceptual

2.3. Otras cocinas del continente y sus platos más implantados en España

Actividades finales

3. Otras cocinas del mundo

3.1. La gastronomía en Iberoamérica. Platos y alimentos más representativos de los distintos países. Otras cocinas de América

Mapa conceptual

3.2. Características y generalidades de las cocinas del Magreb. Platos y productos más representativos. Menaje más característico

3.3. Aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía: principales platos y alimentos, y condimentos. El wok y sus características. Otros recipientes y utensilios

Mapa conceptual

Actividades finales

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