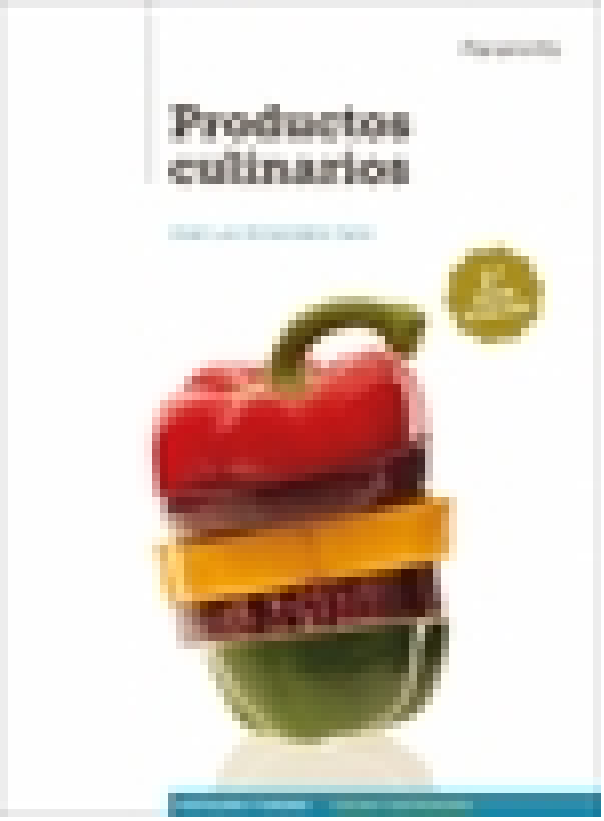
Paraninfo

Productos culinarios 2.ª edición



Editorial: Paraninfo
Autor: JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ
Clasificación: Ciclos Formativos > Hostelería y Turismo
Tamaño: 19 x 26 cm.
Páginas: 228
ISBN 13: 9788428335522
ISBN 10: 8428335524
Precio sin IVA: $85233.00
Precio con IVA: $85233.00
Fecha publicacion: 22/02/2016

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Productos Culinarios del Ciclo Formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía, perteneciente a la familia profesional Hostelería y Turismo.
Está estructurado en ocho unidades, a lo largo de las cuales se comparan los distintos sistemas de producción en las cocinas, pues se estudian las ventajas y los inconvenientes que cada uno presenta. También acerca al estudiante a las nuevas y revolucionarias técnicas de producción culinaria de la cocina actual, a nuevos productos y originales presentaciones. Todo ello, bajo una premisa principal: el respeto hacia el producto.
Además, se realiza un recorrido por las principales cocinas del mundo con especial atención a la gastronomía de las distintas regiones de España, de las que se estudian los productos agroalimentarios con distintivos de calidad y los platos más representativos. Asimismo, se realiza un viaje a través de la historia de la humanidad en relación con sus hábitos alimentarios y una serie de acontecimientos que desembocan en la situación de la cocina actual, y se dan a conocer algunos de los libros más importantes de la historia de la cocina hasta nuestros días.
De igual modo, se lleva a cabo una incursión en el ámbito de la dietética y la nutrición para que el alumno conozca las propiedades nutricionales de los alimentos y los distintos tipos de dietas, al mismo tiempo que se dedica un espacio centrado en las intolerancias y las alergias alimentarias.
Cada unidad desarrolla los contenidos de manera sencilla y clara y se apoya, para ello, en cuadros de información adicional o importante y en numerosas fotografías y tablas. También cuenta con un mapa conceptual para repasar y fijar los conocimientos, que pueden ponerse a prueba y ampliarse con las baterías de Cuestiones y Actividades finales.

El autor, diplomado en Turismo y técnico especialista en Hostelería, ha trabajado en las cocinas de muy diversos establecimientos antes de dedicarse a la docencia. Además, ha sido colaborador en varias publicaciones gastronómicas y programas de radio, y asesor en el cine y la televisión. También ha colaborado como fotógrafo en gran número de revistas, diarios y páginas web, y es el autor de la práctica totalidad de las fotografías de las obras que tiene publicadas en esta editorial.

Indice

1. Organización de los procesos productivos; **2.** Gastronomía española e internacional; **3.** Tecnologías culinarias avanzadas; **4.** Cualidades organolépticas de las materias primas; **5.** Creatividad en la cocina; **6.** Historia de la cocina; **7.** Nutrición y dietética; **8.** Información y bibliografía gastronómica; Bibliografía.

Paraninfo Argentina Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. Fax
clientes@paraninfo.com.ar www.paraninfo.com.ar