

# Paraninfo

## Gastronomía y nutrición 2.<sup>a</sup> edición



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ

**Clasificación:** Ciclos Formativos >  
Hostelería y Turismo

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 246

**ISBN 13:** 9788428340953

**ISBN 10:** 8428340951

**Precio sin IVA:** \$ 109988.00 COP

**Precio con IVA:** \$ 109988.00 COP

**Fecha publicacion:** 01/02/2019

### Sinopsis

**Un buen profesional debe poseer  
conocimientos sólidos de gastronomía y nutrición  
para un desempeño óptimo  
de su trabajo.**

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Gastronomía y Nutrición de los Ciclos Formativos de grado superior de Dirección de Cocina y de Dirección de Servicios de Restauración, de la familia profesional de Hostelería y Turismo.

El libro se estructura en cuatro unidades, que desarrollan los siguientes contenidos:

- Recorrido por la cocina a lo largo de la historia, llegando a la actualidad con los movimientos gastronómicos ocurridos desde la segunda mitad del siglo xx.
- Las cocinas territoriales como elemento cultural de una región, con especial hincapié en la cocina regional española y muchos de sus platos más emblemáticos, basados en los recursos propios de cada región (de las que se muestran sus principales productos, junto con aquellos que poseen algún distintivo de calidad).
- Los alimentos y sus propiedades nutricionales: qué aportan a nuestro organismo y cómo afectan los distintos métodos de cocinado a estos nutrientes.
- Principios básicos de la dietética, hábitos correctos de alimentación y problemas de salud relacionados con una mala alimentación. Aspectos básicos de una dieta equilibrada, hábitos correctos y necesidades

nutricionales de las personas. Por último, se estudian las alergias y las intolerancias alimentarias.

El autor, técnico en Empresas y Actividades Turísticas y técnico especialista en Hostelería, ha trabajado en las cocinas de muy diversos establecimientos antes de volcarse en la docencia. Además, cuenta con una larga experiencia docente y ha trabajado como asesor y colaborador en programas de radio y de televisión y en el cine. También es autor de otros títulos publicados por esta editorial.

## Indice

**1.** Identificación de las tendencias gastronómicas; **2.** Gastronomía española e internacional; **3.** Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos; **4.** Aplicación de principios básicos de dietética.

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