



Restauracióncolectiva  
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / A fondo / Miscelánea /



## El libro *Cocina creativa o de autor*, última novedad de Ideaspropias Editorial

29-09-2014

***Cocina creativa o de autor. Nuevas tendencias gastronómicas*, desarrolla una contextualización histórica de la cocina creativa, abordando las obras bibliográficas más significativas en este campo, y describiendo las nuevas técnicas culinarias, productos y utensilios utilizados.**

La tecnología y la informática han cambiado la forma de entender la cocina, muestra de ello es la cocina creativa o de autor, uno de los movimientos gastronómicos más potentes en la actualidad donde progreso y tradición se aúnan en equipos de trabajo especializados para desarrollar productos y técnicas innovadoras.

**Almudena Villegas**, autora de esta obra y una de las personalidades más prestigiosas dentro del panorama gastronómico europeo, desarrolla en esta novedad de [Ideaspropias Editorial](#), una contextualización histórica de esta cocina, aborda las obras bibliográficas más significativas en este campo, y describe las nuevas técnicas culinarias, los nuevos productos y utensilios utilizados, sus aplicaciones y resultados.

Con este manual el lector conocerá los distintos movimientos, especialmente los españoles, que han marcado tendencia en todo el mundo.

### La autora

Almudena Villegas Becerril (Córdoba, 1964) es licenciada en Geografía e Historia por la Universidad de Córdoba y diplomada en Dietética y Nutrición por la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED). Es una de las profesionales más importantes y destacadas dentro del panorama gastronómico en España.

Su larga trayectoria profesional y su experiencia en el ámbito de la gastronomía le han reportado numerosos premios nacionales e internacionales entre los cuales destacan el *Premio nacional de investigación en gastronomía*, concedido por la Real Academia de Gastronomía en 2002; premio de la Cadena Ser al trabajo en radio de difusión gastronómica en 2003; *1 Premio del concurso Pedro Ximénez en la cocina en 2006*

; *Premio nacional de gastronomía a la mejor publicación* ('Saber del sabor. Manual de cultura gastronómica', Editorial Almuzara, 2008); *Premio de la Academia Internacional de Gastronomía en 2008*; y *Gourmand world cookbook 2008*, en la categoría de *Mejor libro de historia de la gastronomía en España*.

Es presidenta de Garum Gourmet, empresa especializada en el desarrollo de asesoramiento en el ámbito gastronómico de primera generación, miembro numerario de la Real Academia de Gastronomía de España y miembro de la Red de Excelencia de Investigadores del Instituto Europeo de Historia de la Alimentación con sede en Tours (Francia).

Es autora de numerosos artículos y obras sobre gastronomía, docente y experta conferenciante en cursos, simposios y jornadas dedicadas a la alimentación y cocina. Ha publicado con Ideaspropias Editorial varios títulos de gran calidad creativa.