

Preelaboracion Y Conservacion De Alimentos Spanish Edition

Manual. Preelaboración y conservación de vegetales y setas (UF0063). Certificados de profesionalidad. Cocina (HOTR0408)Preelaboración y conservación culinariasPreelaboracion y Conservacion de Alimentos. Libro Guia Para El ProfesorPreelaboración y conservación de carnes, aves y caza. HOTR0408UF0055 Preelaboración y conservación culinariasUF0064 Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscosElaboración de platos combinados y aperitivosProcesos de cocinaPreelaboración y conservación de alimentosRealización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinariaPreelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos. HOTR0408UF0065 - Preelaboración y conservación de carnes, aves y cazaMF0251_2 Apoyo domiciliario y alimentación familiarPreelaboración y conservación culinarias: UF0055Manual. Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza (UF0065). Certificados de profesionalidad. Cocina (HOTR0408)La preelaboración de los alimentos en la cocina profesional.Preelaboración y conservación de los alimentos 2.ª ediciónCocinaUF0063 Preelaboración y conservación de vegetales y setasPreelaboración y conservación de los alimentos y técnicas culinariasDelibrosUF0065 Preelaboración y conservación de carnes, aves y cazaPreelaboración y conservación de los alimentosCryptozoic!Formacion

profesionalCocinero de la Generalitat Valenciana.testProyecto de elaboración de materiales de F.P. a distancia. 2009-2011Restauración. Grado superiorPreelaboración y conservación de alimentos. Libro-guía del profesoradoPreelaboración y conservación de los alimentosTécnicas CulinariasBibliografía españolaOfertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento.

HOTR0408Preelaboración y conservación de alimentosPreelaboracion y Conservacion de AlimentosManual. Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos (UF0064). Certificados de profesionalidad. Cocina (HOTR0408)Procesos de preelaboración y conservación en cocinaPreelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscosPreelaboración y conservación de alimentosUF0065 - Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza

Manual. Preelaboración y conservación de vegetales y setas (UF0063). Certificados de profesionalidad. Cocina (HOTR0408)

Preelaboración y conservación culinarias

La finalidad de esta Unidad Formativa es enseñar a preelaborar y conservar aquellos alimentos que se encuentran dentro del grupo de las carnes, las aves y la

caza. Para ello, primero se clasificarán y describirán con detenimiento tanto la maquinaria como los equipos básicos de cocina utilizados en dichos procesos, para después explicar al alumno cómo se distribuye el área de preparación de la zona para carnes, aves y caza y cuáles son las principales materias primas utilizadas. Por último, se analizarán en profundidad los procesos de regeneración, preelaboración y conservación de la carne, las aves y la caza.

Preelaboracion y Conservacion de Alimentos. Libro Guia Para El Profesor

Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza. HOTR0408

Preelaboración y conservación de vegetales y setas (UF0063) es una de las Unidades Formativas del módulo "Preelaboración y conservación de alimentos (MF0260_2)". Este módulo está incluido en el Certificado de Profesionalidad "Cocina (HOTR0408)", publicado en los Reales Decretos 1376/2008 y 619/2013. Este manual sigue fielmente el índice de contenidos publicado en el Real Decreto que lo regula. Se trata de un material dirigido a favorecer el aprendizaje teórico-práctico que resultará de gran utilidad para la impartición de los cursos

organizados por el centro acreditado. Los contenidos se han desarrollado siguiendo esta estructura: • Ficha técnica • Objetivos generales y específicos • Desarrollo teórico • Ejercicios prácticos con soluciones • Resumen por tema • Glosario • Bibliografía

UF0055 Preelaboración y conservación culinarias

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0065) Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza, incluida en el Módulo Formativo (MF0260_2) Preelaboracion y conservación de alimentos, correspondiente al Certificado de Profesionalidad HOTR0408 Cocina, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto. La preelaboración y la conservación de carnes, aves y caza, constituyen uno de los pilares en los que se fundamenta la cocina, pues son imprescindibles para que los alimentos no pierdan sus cualidades organolépticas naturales. Con esta obra, el usuario aprenderá a utilizar eficientemente cada tipo de máquina y a asociarla a la técnica correcta para economizar y rentabilizar espacios y tiempos de trabajo; a manipular y preelaborar carnes, aves y caza según las necesidades, la normativa higiénico-sanitaria de manipulación y las instrucciones recibidas para su posterior utilización culinaria o comercialización; también aprenderá a aplicar métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de las diferentes

carnes y aves, así como a llevar a cabo elaboraciones culinarias que resulten aptas para su posterior consumo o distribución, según las instrucciones o normas establecidas. La obra comienza con el estudio de la maquinaria y los equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos. En el segundo capítulo se estudia el área de preparación de la zona para carnes, aves, caza y despojos. El tercer capítulo se ocupa de los aspectos relacionados con las materias primas. Los capítulos cuarto, quinto y sexto se ocupan, respectivamente, de la regeneración, la preelaboración y la conservación de carnes, aves, caza y despojos. Asimismo, cada capítulo incluye gran número de imágenes y esquemas para facilitar el aprendizaje relativo a piezas, cortes, materiales y materias primas característicos de las preelaboraciones de carnes, aves y caza. También incluye útiles actividades finales que permiten al lector poner en práctica, repasar y afianzar los conocimientos adquiridos. Además, el enfoque elegido es práctico y el lenguaje empleado, claro y sencillo, para que la comprensión y el aprendizaje de los contenidos sean lo más efectivos posible.

UF0064 Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Preelaboración y Conservación de los Alimentos del Ciclo Formativo de grado medio de Cocina y

Gastronomía, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, aunque también se ha concebido como una detallada e imprescindible guía para los profesionales de la cocina. La obra, estructurada en cinco unidades, cubre los temas que se detallan a continuación. En la primera unidad se aprende a llevar a cabo la recepción, el almacenaje y la conservación de las materias primas. En la segunda unidad se enseña cómo debe ser el correcto etiquetado de los productos y a manejar los documentos relativos al proceso de recepción y almacenamiento de alimentos. Seguidamente, en la tercera unidad, se realiza un recorrido por las distintas dependencias de la cocina, junto con el equipamiento, la maquinaria y las herramientas que forman la dotación de las distintas zonas de trabajo. La cuarta unidad, dedicada a las materias primas, es la más extensa del libro; en ella se detallan uno a uno los productos culinarios más importantes, de los que se describen sus características, sus variedades, sus necesidades de preelaboración, su rendimiento, sus escandallos, su porcionado o racionado y sus aplicaciones gastronómicas, todo ello con detallados dibujos y fotografías. En la quinta unidad se estudian los distintos sistemas de conservación de alimentos, sus fundamentos y a qué alimentos se aplican. Igualmente se estudia cómo han de regenerarse los productos para dejarlos listos para el consumo. Asimismo, en cada unidad, la explicación de los contenidos se desarrolla de manera clara y sencilla y se apoya en cuadros de información adicional o importante y en numerosas fotografías, figuras y tablas. También se ofrece 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.

Elaboración de platos combinados y aperitivos

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0064) Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos, incluida en el Módulo Formativo (MF0260_2) Preelaboración y conservación de alimentos, correspondiente al Certificado de Profesionalidad (HOTR0408) Cocina, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto. En él se explica cómo manipular toda clase de alimentos extraídos del mar, productos indispensables en la cocina. A lo largo de los capítulos se profundiza en el origen, la preelaboración, la preparación, las cualidades y las variedades de los diferentes pescados, crustáceos y moluscos, así como en las aplicaciones más adecuadas según el plato que se desee realizar. Se comienza explicando la maquinaria y los equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de

pescados, crustáceos y moluscos, y se prosigue con el estudio del área de preparación de la zona para pescados, crustáceos y moluscos, el análisis de las materias primas, el de la regeneración de pescados, crustáceos y moluscos, la fase de preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos, y, por último, la conservación de pescados, crustáceos y moluscos. Además, cada capítulo cuenta con numerosos cuadros, figuras e imágenes de las diferentes materias primas que llegan cada día del mercado para la realización de los mejores platos. También ofrece útiles actividades finales para repasar y afianzar los conocimientos adquiridos. Asimismo, el enfoque elegido es práctico y el lenguaje empleado es claro y sencillo para que la comprensión y el aprendizaje de los contenidos sean lo más efectivos posible. Por ello, esta obra es una herramienta utilísima e imprescindible tanto para alumnos y profesores como para todos aquellos que deseen iniciarse o profundizar en el apasionante mundo de la cocina.

Procesos de cocina

Libro de cocina pensado para la impartición de clases en los niveles educativos españoles de los centros públicos de FP, de Hostelería. Este manual enfoca los temas de la asignatura "Preelaboración y conservación de alimentos." Se trata de un texto claro, actualizado y didáctico, que incluye un repaso completo de cuestiones específicas y un glosario de términos. Va junto con otro volumen, el Libro guía para el profesor, que proporciona una serie de recursos muy útiles para

dar clases. Entre otros, las soluciones a las cuestiones del libro principal, un listado de resenas de paginas de Internet, recomendaciones de publicaciones especializadas, una programacion didactica del modulo y esquemas que sirven para presentar los temas de forma mas accesible.

Preelaboración y conservación de alimentos

Este texto está dirigido a los estudiantes del Ciclo Formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, pero se ha concebido también para que pueda ser usado como una detallada e imprescindible guía para los profesionales de cocina.

Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria

Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos. H0TR0408

Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos (UF0064) es una de las Unidades Formativas del módulo "Preelaboración y conservación de

alimentos (MF0260_2)". Este módulo está incluido en el Certificado de Profesionalidad "Cocina (HOTR0408)", publicado en los Reales Decretos 1376/2008 y 619/2013. Este manual sigue fielmente el índice de contenidos publicado en el Real Decreto que lo regula. Se trata de un material dirigido a favorecer el aprendizaje teórico-práctico que resultará de gran utilidad para la impartición de los cursos organizados por el centro acreditado. Los contenidos se han desarrollado siguiendo esta estructura: • Ficha técnica • Objetivos generales y específicos • Desarrollo teórico • Ejercicios prácticos con soluciones • Resumen por tema • Glosario • Bibliografía

UF0065 - Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza

Esta publicación desarrollada por Editorial Vértice es uno de los módulos que componen el Certificado de Profesionalidad denominado 'Operaciones básicas de cocina'. Está dirigido a todos los profesionales de cocina interesados en la preelaboración de alimentos, la preparación y presentación de elaboraciones culinarias sencillas y en la asistencia en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos. El ámbito profesional al que busca orientar desarrolla su actividad profesional como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería. 1.- Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos

1.1. Definición y clasificación 1.2. Tipos y técnicas básicas 1.3. Decoraciones básicas 1.4. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación 1.5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación 2. Participación en la mejora de la calidad 2.1. Aseguramiento de la calidad 2.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

MF0251_2 Apoyo domiciliario y alimentación familiar

Preelaboración y conservación culinarias: UF0055

Obra que complementa y ayuda al profesor en su labor didáctica con los alumnos. Este libro proporciona una serie de recursos muy útiles para organizar las clases e impartirlas. Entre otros, las soluciones a las cuestiones del libro principal, un listado de reseñas de páginas de Internet, recomendaciones de publicaciones especializadas, una programación didáctica del módulo y esquemas que sirven para presentar los temas de forma más accesible.

Manual. Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza (UF0065). Certificados de profesionalidad. Cocina (HOTR0408)

La preelaboración de los alimentos en la cocina profesional.

Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza (UF0065) es una de las Unidades Formativas del módulo "Preelaboración y conservación de alimentos (MF0260_2)". Este módulo está incluido en el Certificado de Profesionalidad "Cocina (HOTR0408)", publica

Preelaboración y conservación de los alimentos 2.ª edición

Cocina

UF0063 Preelaboración y conservación de vegetales y setas

El libro de Procesos de Cocina es, además de texto docente, un manual completísimo para cualquier profesional de la hostelería que quiera ampliar conocimientos sobre temas de alimentación, tanto desde un punto de vista biológico, como gastronómico, así como sobre cualquiera de los procesos que tienen lugar en una cocina, tanto en la fase de preelaboración, como en la de

preparación.

Preelaboración y conservación de los alimentos y técnicas culinarias

Delibros

La creciente demanda actual de profesionales para trabajar en el campo de la Hostelería confiere a este ciclo formativo una gran importancia. El principal objetivo del libro es dar una formación básica pero a la vez muy documentada para que cualquier futuro cocinero o cocinera desarrolle una labor cuidadosa y profesional en el ámbito de una cocina. Se estudian, además, las distintas técnicas de cocción de todos los productos analizados en el módulo de Preelaboración y conservación de alimentos, así como los términos culinarios empleados para llevar a cabo dichas acciones, otorgando una importancia fundamental a la investigación para combinar los distintos platos en el menú o en la carta final.

UF0065 Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza

Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar

los consumos. Ebook ajustado al certificado de profesionalidad de cocina.

Preelaboración y conservación de los alimentos

Adquirir conocimientos para poder trabajar y desarrollar preelaboraciones y poder conservar correctamente carnes, aves y caza. Así como conocer tanto los procesos básicos de ejecución para realizar platos elementales como tener conocimiento sobre las elaboraciones, guarniciones, salsas y complementos sobre carnes. Diferenciar entre los distintos tipos de especies que brinda el mercado y saber aplicar las técnicas de cocinado y conservación más idóneas a cada una de ellas. Adquirir conocimientos sobre la regeneración, identificando los equipos propios, conociendo las fases de los procesos, teniendo en cuenta los riesgos y controles necesarios. Ebook ajustado al certificado de profesionalidad de cocina.

Cryptozoic!

Esta obra nace con la pretension de aportar una serie de conceptos teoricos que faciliten el desarrollo del aprendizaje procedimental. Confirmando la importancia de los contenidos conceptuales en el proceso de ensenanza de aprendizaje practico. Siendo asi, se puede afirmar que es necesario para la adquisicion de la competencia especifica del perfil requerido en cada figura profesional, armonizar

conceptos y procedimientos.

Formacion profesional

A novel of time-traveling adventure from the author of the story “Supertoys Last All Summer Long,” the basis for the movie A.I.: Artificial Intelligence. Winner of two Hugo Awards, one Nebula Award, and named a Grand Master by the Science Fiction Writers of America, Brian W. Aldiss challenged readers’ minds for over fifty years with literate, thought-provoking, and inventive science fiction. In the year 2093, human consciousness has expanded to the point that man can now travel to the past using a technique called “mind-traveling.” Artist Edward Bush returns from a nearly three-year mind-travel to find that his government has crumbled and society is now under the leadership a new regime. Given Bush’s experience, he is recruited by the regime to track down and assassinate a scientist whose ideas threaten to topple everything they've built. This ebook includes an introduction by the author.

Cocinero de la Generalitat Valenciana.test

Este libro-guía contiene distinto tipo de materiales cuya finalidad es facilitar al profesorado la impartición del módulo. Consta de la programación general y de aula

y de la resolución de los ejercicios propuestos en el libro del alumno. Se acompaña de un CD.

Proyecto de elaboración de materiales de F.P. a distancia. 2009-2011

Restauración. Grado superior

El profesional de este área realizará las operaciones de manipulación, preparación, conservación y presentación de toda clase de alimentos.

Preelaboración y conservación de alimentos. Libro-guía del profesorado

El trabajo de este técnico es administrar establecimientos, departamentos o áreas de restauración diseñando y comercializando su oferta gastronómica.

Preelaboración y conservación de los alimentos

La creciente demanda actual de profesionales para trabajar en el campo de la

Hostelería confiere a este ciclo formativo una gran importancia. El principal objetivo del libro es dar una formación básica pero a la vez muy documentada para que cualquier futuro cocinero o cocinera desarrolle una labor cuidadosa y profesional en el ámbito de una cocina. Se realiza una descripción pormenorizada de las principales materias primas, así como de sus técnicas de preelaboración como base de los platos que se elaborarán con posterioridad.

Tecnicas Culinarias

Esta publicación desarrollada por Editorial Vértice es uno de los módulos que componen el Certificado de Profesionalidad denominado 'Operaciones básicas de cocina'. Está dirigido a todos los profesionales de cocina interesados en la preelaboración de alimentos, la preparación y presentación de elaboraciones culinarias sencillas y en la asistencia en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos. El ámbito profesional al que busca orientar desarrolla su actividad profesional como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería. 1. Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina 2. Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina 3. Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina 4. Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y

productos culinarios más comunes en cocina

Bibliografía española

Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento. HOTR0408

El Servicio de Ayuda a Domicilio (SAD) proporciona, al sector poblacional en situación de dependencia, la oportunidad de seguir viviendo en su entorno social y convivencial. El profesional de atención directa domiciliaria otorga los apoyos y las atenciones necesarias para fomentar la autonomía en la realización de las Actividades de la Vida Diaria (AVD), además de promover un desarrollo favorable que tenga en cuenta los aspectos biopsicosociales de la persona dependiente. Ideaspropias Editorial le ofrece este material didáctico cuyo objetivo principal es que el lector conozca cómo desarrollar las actividades relacionadas con la gestión y el funcionamiento de la unidad convivencial. Con la lectura de este manual, conocerá cómo gestionar los recursos, tanto económicos como materiales, dentro del hogar de la persona dependiente. También aprenderá cómo facilitar una mejor calidad de vida al usuario mediante el fomento de hábitos saludables referentes a su salud, a su higiene personal, a la ordenación doméstica, a su alimentación y a la

planificación del trabajo diario en el domicilio.

Preelaboración y conservación de alimentos

Preelaboracion y Conservacion de Alimentos

Manual. Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos (UF0064). Certificados de profesionalidad. Cocina (HOTR0408)

En este manual se dan las pautas para elaborar materiales para Formación Profesional a Distancia. Abarca la organización del trabajo en equipos, la planificación del trabajo, el desarrollo de las distintas Unidades de Trabajo que conformarán cada Módulo Profesional de un Ciclo Formativo y la forma en que se deben revisar dichas Unidades de Trabajo tanto a nivel técnico como a nivel de formato para conseguir elaborar unos materiales de calidad que a la vez guarden una homogeneidad entre los diferentes Módulos Profesionales y entre los diferentes Ciclos Formativos. Para el desarrollo de las Unidades de Trabajo se dan las directrices de los distintos elementos a incluir y los requisitos que cada

elemento debe incluir para que sea incluido en una Unidad de Trabajo.

Procesos de preelaboración y conservación en cocina

Este libro-guía contiene distinto tipo de materiales cuya finalidad es facilitar al profesorado la impartición del módulo. Consta de la programación general y de aula y de la resolución de los ejercicios propuestos en el libro del alumno. Se acompaña de un CD donde se encontrarán también, además de los materiales anteriores, una colección de diapositivas con las imágenes del libro de texto y con direcciones de páginas web donde encontrar información actualizada sobre este sector.

Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos

Preelaboración y conservación de alimentos

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0055) Preelaboración y conservación culinarias, incluida en el Módulo Formativo (MF0255_1) Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios, correspondiente al Certificado de Profesionalidad (HOTR0108) Operaciones básicas

de cocina, de la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por RD 619/2013, de 2 de agosto. La preelaboración y conservación de los alimentos son el pilar en el que se fundamenta la cocina, ya que son los responsables de que los alimentos no pierdan sus cualidades organolépticas naturales. En el libro se presta especial atención a la utilización eficiente de cada tipo de maquinaria y su asociación con la técnica correcta para economizar y rentabilizar espacios y tiempos de trabajo. A través de los capítulos de este libro aprenderás a manipular y preelaborar materias primas en crudo según las necesidades, la normativa higiénico-sanitaria de manipulación y las instrucciones recibidas para su posterior utilización culinaria y comercialización. También aprenderás a aplicar métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de géneros y elaboraciones culinarias que resulten aptos para su posterior consumo o distribución al seguir instrucciones o normas establecidas. Además, cada capítulo cuenta con numerosos cuadros, figuras e imágenes que favorecen la comprensión y asimilación del contenido. También se incorporan actividades finales para poner en práctica, repasar y afianzar los conocimientos adquiridos. Asimismo, el enfoque elegido es práctico y el lenguaje empleado es claro y sencillo para que la comprensión y el aprendizaje de los contenidos sean lo más efectivos posible. Por ello, esta obra es una herramienta utilísima e imprescindible tanto para alumnos y profesores como para todos aquellos que quieran iniciarse o profundizar en el apasionante mundo de la cocina.

UF0065 - Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza

Preparar y almacenar en crudo pescados, crustáceos y mariscos, de modo que resulten aptos para su utilización en la elaboración de distintos tipos de platos y posterior comercialización. Conservar y envasar géneros y elaboraciones culinarios que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial. Ebook ajustado al certificado de profesionalidad de cocina.

[ROMANCE](#) [ACTION & ADVENTURE](#) [MYSTERY & THRILLER](#) [BIOGRAPHIES & HISTORY](#) [CHILDREN'S](#) [YOUNG ADULT](#) [FANTASY](#) [HISTORICAL FICTION](#) [HORROR](#) [LITERARY FICTION](#) [NON-FICTION](#) [SCIENCE FICTION](#)