

FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO**LIBROS DE TEXTO. CURSO 2021/2022**

PFQB OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA				
MÓDULO	TÍTULO DEL LIBRO	EDITORIAL	ISBN	FECHA INCORPORACIÓN
Prevención de riesgos laborales				
FOL I				
Módulo lingüístico-social	Apuntes del profesorado			
Procesos básicos de producción culinaria		Paraninfo	978-84-283-3571-3	2018
Técnicas elementales de preelaboración		Paraninfo	978-84-283-3570-6	2018
Módulo científico-matemático				
Técnicas elementales de servicio		Paraninfo	9788428335737	2018

1º FPB COCINA Y RESTAURACIÓN				
MÓDULO	TÍTULO DEL LIBRO	EDITORIAL	ISBN	FECHA INCORPORACIÓN
Atención al cliente.	Atención al cliente.	Ed. Paraninfo.	978-84-283-3575-1	1/09/2018
Técnicas elementales de preelaboración.	Técnicas elementales de preelaboración.	Ed. Paraninfo.	978-84-283-3570-6	1/09/2018
Procesos básicos de producción culinaria	Procesos básicos de producción culinaria.	Ed. Paraninfo.	978-84-283-3571-3	1/09/2018
Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la	Ed. Paraninfo.	978-84-283-3572-0	1/09/2018

	manipulación.			
Ciencias aplicadas I.	Matemáticas 1. Ciencias 1.	Ed. Santillana:	978-84-294-6490-0 978-84-680-1856-0	01/09/2019
Comunicación y sociedad I.	Lengua Castellana1. Ciencias Sociales 1.	Ed. Santillana:	978-84-294-6177-0 978-84-680-1854-6	01/09/2016
Formación y Orientación Laboral I.	Formación y orientación laboral. Esencial.	ED. McGraw-Hill	978-84-486-1194-1	1/09/2018
Lengua Extranjera	Materiales elaborados por la profesora	.		

2º FPB COCINA Y RESTAURACIÓN				
MÓDULO	TÍTULO DEL LIBRO	EDITORIAL	ISBN	FECHA INCORPORACIÓN
Técnicas elementales de servicio	Cocina y Restauración volumen II Servicio	Ed Síntesis	978-84-9077-177-8	01/09/2019
Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas	Apuntes y presentaciones propias del docente. Base según PD creada. Base libro BEBIDAS	BEBIDAS ED. PARANANINFO	ISBN842832544	
Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	Cocina y Restauración Volumen II Servicio	Editorial Síntesis	978-84-9077-177-8	01/09/2019
Ciencias aplicadas II	Matemáticas 2. Ciencias 2.	Ed. Santillana:	978-84-680-1189.9 978-84-680-1860-7	01/09/2019
Comunicación y Sociedad II	Material preparado por la profesora y libro	Ed. Santillana	Lengua Castellana: 978-84-680-1	

	de texto.		145-5. C. Sociales: 978-84-680-1 858-4.	
Formación y orientación laboral II	Apuntes de la profesora teniendo en cuenta su PD, normativa.			

1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA				
MÓDULO	TÍTULO DEL LIBRO	EDITORIAL	ISBN	FECHA INCORPORACIÓN
Preelaboración y conservación de alimentos	Preelaboración y conservación de alimentos	Ed. Altamar	978-84-1787 2-08-3	1/09/2019
Técnicas culinarias	Técnicas culinarias	ED. Altamar	978-84-1787 2-09-0	1/09/2019
Procesos básicos de pastelería y repostería	Material preparado por el profesorado			
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos	Ed Altamar	9784-84-178 72-36-6	1/09/2020
FOL	Formación y orientación laboral. Apuntes de la profesora teniendo en cuenta su PD, normativa.	Mc Graw Hill Sirve cualquier edición.		
Inglés técnico I	Materiales preparados por el departamento			

2º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA				
MÓDULO	TÍTULO DEL LIBRO	EDITORIAL	ISBN	FECHA INCORPORACIÓN

Ofertas gastronómicas	Ofertas Gastronómicas	Altamar	9788417872 359	01/09/2020
Productos culinarios	Productos culinarios	Altamar	9788415309 734	01/09/2020
Postres en restauración	Postres en restauración	Paraninfo	9788428340 915	01/09/2020
EIE	Empresa e Iniciativa Emprendedora. Apuntes de la profesora teniendo en cuenta su PD, normativa.	Mc Graw Hill Sirve cualquier edición.		
Inglés técnico II	Unidades de trabajo elaboradas por la profesora según PD.			

1º CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN				
MÓDULO	TÍTULO DEL LIBRO	EDITORIAL	ISBN	FECHA INCORPORACIÓN
Operaciones básicas en bar-cafetería	Apuntes y presentaciones propias del docente. Base según PD creada. Base libro SERVICIO BAR Y CAFETERIA	SERVICIO DE CAFETERIA Y BAR ED.SINTESIS	ISBN847738 6706	20/10/2020
Operaciones básicas en restaurante	Apuntes del profesor, teniendo en consideración los manuales de las Ed. Paraninfo			
El vino y su servicio	Apuntes y presentaciones propias del docente. Base según PD creada. Base libro VINO Y SU SERVICIO	SUMILLERIA VINO Y SU SERVICIO	ISBN978849 7567527	20/10/2020

Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	Altamar	978-84-1787 2-36-6	01/09/2020
Inglés	Materiales preparados por el departamento			
FOL	Formación y orientación laboral. Apuntes de la profesora teniendo en cuenta su PD, normativa.	Mc Graw Hill Sirve cualquier edición.		
RMI I	Materiales preparados por el departamento			

2º CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN				
MÓDULO	TÍTULO DEL LIBRO	EDITORIAL	ISBN	FECHA INCORPORACIÓN
Servicios en bar-cafetería	Apuntes de la profesora teniendo en cuenta su PD, normativa.			
Servicios en restaurante y eventos especiales	Apuntes de la profesora teniendo en cuenta su PD, normativa.			
Ofertas gastronómicas	Ofertas gastronómicas	Altamar	9788417872 359	
Técnicas de comunicación en restauración	Apuntes de la profesora teniendo en cuenta su PD, normativa.			
Empresa e iniciativa emprendedora	Empresa e Iniciativa Emprendedora. Apuntes de la profesora	Mc Graw Hill Sirve cualquier edición.		

	teniendo en cuenta su PD, normativa.			
Inglés técnico	Materiales preparados por el departamento			

1º GUÍA DE INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICA				
MÓDULO	TÍTULO DEL LIBRO	EDITORIAL	ISBN	FECHA INCORPORACIÓN
Estructura del mercado turístico	Apuntes de la profesora, teniendo en consideración los manuales de las Ed. Paraninfo y Síntesis			
Protocolo y relaciones públicas	Apuntes profesora			
Marketing turístico.	Marketing Turístico.	Ed. Paraninfo	978-84-283-3825-7	01/09/2020
Destinos turísticos.	Destinos turísticos	Ed. Paraninfo	978-84-283-4079-3	01/09/2020
Recursos turísticos.	Recursos Turísticos.	Ed. Paraninfo	978-84-283-3-962-9	01/09/2017
FOL	Formación y orientación laboral. Apuntes de la profesora teniendo en cuenta su PD, normativa.	Mc Graw Hill Sirve cualquier edición.		
Inglés	Welcome! English for the travel and tourism industry. 2 nd Ed. Leo Jones. Student's book	Cambridge	978-0-521-6069-2	21/22
Inglés técnico	Welcome! English for the travel and	Cambridge	978-0-521-60	21/22

	tourism industry. 2 nd Ed. Leo Jones. Student's book		659-2	
Francés (optativa)	Apuntes de la profesora.			

2º CFGS GUÍA DE INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICAS				
MÓDULO	LIBRO	EDITORIAL	ISBN	FECHA INCORPORACIÓN
SERVICIOS DE INFORMACIÓN TURÍSTICA	Apuntes profesora			
PROCESOS DE GUÍA Y ASISTENCIA TURÍSTICAS	Apuntes de la profesora, teniendo en consideración los manuales de las Ed. Paraninfo y Síntesis			
DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS	Diseño de Productos Turísticos	Paraninfo	978-84-283-3783-0	01/09/18
FRANCÉS	Bon Voyage!	Ed. CLE International	978-209-03-86-790	
EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA	Empresa e Iniciativa Emprendedora. Apuntes profesora, teniendo en cuenta su PD normativa.	Mc Graw Hill Sirve cualquier edición.		
INGLÉS TÉCNICO	Tourism 1 by Robin Walker y Keith Harding.	Oxford	978-0-19-455100-7	01/09/18

1º CFGS DIRECCIÓN DE COCINA				
MÓDULO	LIBRO	EDITORIAL	ISBN	FECHA INCORPORACIÓN
Control del aprovisionamiento de materias primas	Apuntes profesora, teniendo en cuenta su PD normativa.			

Procesos de preelaboración y conservación en cocina	Apuntes profesora, teniendo en cuenta su PD normativa.			
Procesos de elaboración culinaria	Apuntes profesora, teniendo en cuenta su PD normativa.			
Inglés	Materiales preparados por el departamento			
Gestión de calidad, seguridad e higiene alimentaria	Apuntes profesora, teniendo en cuenta su PD normativa.			
FOL	Formación y orientación laboral. Apuntes de la profesora teniendo en cuenta su PD, normativa.	Mc Graw Hill Sirve cualquier edición.		