

**FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO**

**LIBROS DE TEXTO. CURSO 2022/2023**

<b>PFQB OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA</b>				
<b>MÓDULO</b>	<b>TÍTULO DEL LIBRO</b>	<b>EDITORIAL</b>	<b>ISBN</b>	<b>FECHA INCORPORACIÓN</b>
Prevención de riesgos laborales				
FOL I				
Módulo lingüístico-social	Material del departamento			
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**

<b>MÓDULO</b>	<b>TÍTULO DEL LIBRO</b>	<b>EDITORIAL</b>	<b>ISBN</b>	<b>FECHA INCORPORACIÓN</b>
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 manipulación.	Ed. Paraninfo.	978-84-283-3572-0	1/09/2018
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 Castellana 1. Ciencias Sociales 1.	Ed. Santillana:	978-84-294-6177-0 978-84-680-1854-6	01/09/2016
Formación y Orientación Laboral I.				
Lengua Extranjera	Material del departamento	.		

**2º FPB COCINA Y RESTAURACIÓN**

<b>MÓDULO</b>	<b>TÍTULO DEL LIBRO</b>	<b>EDITORIAL</b>	<b>ISBN</b>	<b>FECHA INCORPORACIÓN</b>
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	Cocina y Restauración volumen II Servicio	Ed Síntesis	978-84-9077-177-8	01/09/2019
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	Lengua Castellana	Ed. Santillana	Lengua Castellana: 978-84-680-1145-5. C. Sociales: 978-84-680-1858-4.	
Formación y orientación laboral II				

<b>1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA</b>				
<b>MÓDULO</b>	<b>TÍTULO DEL LIBRO</b>	<b>EDITORIAL</b>	<b>ISBN</b>	<b>FECHA INCORPORACIÓN</b>
Preelaboración y conservación de alimentos	Preelaboración y conservación de alimentos	Ed. Altamar	978-84-17872-08-3	1/09/2019
Técnicas culinarias	Técnicas culinarias	ED. Altamar	978-84-17872-09-0	1/09/2019
Procesos básicos de pastelería y repostería	Material del departamento			
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos	Ed Altamar	9784-84-17872-36-6	1/09/2020
FOL	Formación y orientación laboral.	Ed. Tu libro de FP	9788416812516	29/06/2022
Inglés técnico I	Material del departamento			

<b>2º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA</b>				
<b>MÓDULO</b>	<b>TÍTULO DEL LIBRO</b>	<b>EDITORIAL</b>	<b>ISBN</b>	<b>FECHA INCORPORACIÓN</b>
Ofertas gastronómicas	Ofertas Gastronómicas	Altamar	9788417872359	01/09/2020
Productos culinarios	Productos culinarios	Altamar	9788415309734	01/09/2020
Postres en restauración	Postres en restauración	Paraninfo	9788428340915	01/09/2020
EIE	Empresa e Iniciativa Emprendedora.	Mc Graw Hill Sirve cualquier edición.		
Inglés técnico II	Material del departamento			

+

<b>1º CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN</b>				
<b>MÓDULO</b>	<b>TÍTULO DEL LIBRO</b>	<b>EDITORIAL</b>	<b>ISBN</b>	<b>FECHA INCORPORACIÓN</b>
Operaciones básicas en bar-cafetería	SERVICIO BAR Y CAFETERIA	SERVICIO DE ED.SINTESIS	ISBN 8477386706	20/10/2020
Operaciones básicas en restaurante	Material del departamento			
El vino y su servicio	VINO Y SU SERVICIO	SUMILLERIA VINO Y SU SERVICIO	ISBN9788497567527	20/10/2020
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	Altamar	978-84-17872-36-6	01/09/2020
Inglés	Restaurants & Catering, Emma Morgan, Student's Book.	Burlington Books	978-9963-51-059-7	22-23
FOL	Formación y orientación laboral.	Ed. Tu libro de FP	9788416812516	29/06/2022
RMI I	Material del departamento			

<b>2º CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN</b>				
<b>MÓDULO</b>	<b>TÍTULO DEL LIBRO</b>	<b>EDITORIAL</b>	<b>ISBN</b>	<b>FECHA INCORPORACIÓN</b>
Servicios en bar-cafetería	Material del departamento			
Servicios en restaurante y eventos especiales	Material del departamento			
Ofertas gastronómicas	Ofertas gastronómicas	Altamar	9788417872359	
Técnicas de comunicación en restauración	Material del departamento			
Empresa e iniciativa emprendedora	Empresa e Iniciativa Emprendedora.	Mc Graw Hill Sirve cualquier edición.		
Inglés técnico	Material del departamento			

<b>1º GUÍA DE INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICA</b>				
<b>MÓDULO</b>	<b>TÍTULO DEL LIBRO</b>	<b>EDITORIAL</b>	<b>ISBN</b>	<b>FECHA INCORPORACIÓN</b>
Estructura del mercado turístico	Material del departamento			
Protocolo y relaciones públicas	Material del departamento			
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.	Ed. Tu libro de FP	9788416812516	29/06/2022
Inglés	Welcome! English for the travel and tourism industry. 2 <sup>nd</sup> Ed. Leo Jones. Student's book	Cambridge	978-0-521-0659-2	21/22
Inglés técnico	Material del departamento			
Francés (optativa)	Material del departamento			

<b>2º CFGS GUÍA DE INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICAS</b>				
<b>MÓDULO</b>	<b>LIBRO</b>	<b>EDITORIAL</b>	<b>ISBN</b>	<b>FECHA INCORPORACIÓN</b>
SERVICIOS DE INFORMACIÓN TURÍSTICA	Material del departamento			
PROCESOS DE GUÍA Y ASISTENCIA TURÍSTICAS	Material del departamento			
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	17-18
EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA	Empresa e Iniciativa Emprendedora.	Mc Graw Hill	Sirve cualquier edición.	
INGLÉS TÉCNICO	Welcome! English for the travel and tourism industry. 2ª Ed. Leo Jones. Student's book	Cambridge	978-0-521-60659-2	22-23

**1º CFGS DIRECCIÓN DE COCINA**

<b>MÓDULO</b>	<b>LIBRO</b>	<b>EDITORIAL</b>	<b>ISBN</b>	<b>FECHA INCORPORACIÓN</b>
Control del aprovisionamiento de materias primas	Material del departamento			
Procesos de preelaboración y conservación en cocina	Material del departamento			
Procesos de elaboración culinaria	Material del departamento			
Inglés	Material del departamento			
Inglés Técnico	Career Paths, Cooking.	Express Publishing.	978-1-4715-1360-2	22-23
Gestión de calidad, seguridad e higiene alimentaria	Material del departamento			
FOL	Formación y orientación laboral.	Ed. Tu libro de FP	9788416812516	29/06/2022

**2º CFGS DIRECCIÓN DE COCINA**

<b>MÓDULO</b>	<b>LIBRO</b>	<b>EDITORIAL</b>	<b>ISBN</b>	<b>FECHA INCORPORACIÓN</b>
Inglés Técnico	Material del departamento			
Elaboraciones de pastelería y repostería.	Apuntes específicos de módulo elaborados por el departamento			
. Gestión de la producción en cocina	Apuntes específicos de módulo elaborados por el departamento			
Gastronomía y nutrición	Apuntes específicos de módulo elaborados por el departamento			
Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	Apuntes específicos de módulo elaborados por el departamento			
Gestión administrativa y comercial en restauración				
Empresa e iniciativa emprendedora	Apuntes específicos de módulo elaborados por el departamento	Ed. Mc Graw Hill Sirve cualquier edición		

**CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN PANADERÍA Y BOLLERÍA ARTESANALES**

<b>MÓDULO</b>	<b>LIBRO</b>	<b>EDITORIAL</b>	<b>ISBN</b>	<b>FECHA INCORPORACIÓN</b>
MASAS MADRE DE CULTIVO Y PREFERMENTOS	Apuntes específicos de módulo elaborados por el departamento			
TECNOLOGÍA DEL FRÍO APLICADA A LA PANADERÍA ARTESANAL	Apuntes específicos de módulo elaborados por el departamento			
PANES ARTESANOS DE CEREALES TRADICIONALES, ESPECIALES Y PSEUDOCEREALES	Apuntes específicos de módulo elaborados por el departamento			
BOLLERÍA ARTESANAL Y HOJALDRES	Apuntes específicos de módulo elaborados por el departamento			
CATA Y MARIDAJE DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	Apuntes específicos de módulo elaborados por el departamento			