

## **MÓDULO: PROCESOS DE PREELABORACION Y CONSERVACION EN COCINA**

Libro de texto:

- ✓ *Procesos de preelaboración y conservación en cocina.* Nuria Pérez. Juan José Civera. Editorial Síntesis.

Bibliografía recomendada:

- ✓ *Preelaboración y conservación de alimentos.* Editorial Paraninfo.
- ✓ *Cocina.* Vicente Regidor. Editorial Mac Graw Gill.
- ✓ *Procesos de Cocina.* Varios. Editorial Akal.

## **MÓDULO: PROCESOS DE ELABORACION CULINARIA**

Bibliografía recomendada:

- ✓ *Procesos de elaboración culinaria.* Gustavo Mayor Rivas y otros. Editorial Síntesis.
- ✓ *Procesos de Cocina.* José Luis Armendariz. Editorial Paraninfo.
- ✓ *Productos culinarios varios.* Editorial Altamar
- ✓ *Productos culinarios.* José Luis Armendariz. Editorial Paraninfo
- ✓ *Técnicas de cocina.* Víctor García. Norma Capitel

## **MÓDULO: ELABORACIONES DE PASTELERIA Y REPOSTERIA EN COCINA.**

Bibliografía recomendada:

- ✓ *Diccionario de Hostelería.* Jesús F. Gallego y Ramón Peyrolon. Editorial Paraninfo.
- ✓ *Guía completa de las técnicas culinarias de los postres.* Editorial Cordón blue.
- ✓ *El gran libro de la repostería.* Editorial Everest.
- ✓ *La enciclopedia de Tomas Ortega.* Montagud editores.
- ✓ *Pastelería general.* Santiago Pérez García.
- ✓ *Formulario completo de pastelería.* Santiago Pérez García.
- ✓ *Hacer pan es fácil.* Francisco Tejero Aparicio.
- ✓ *Pastelería y Panadería.* J. Pablo Humanes. Editorial Mac Graw Grill
- ✓ *Pan casero.* Ivan Yarza. Editorial Larrouse
- ✓ *La Elaboración de pastelería y repostería en la cocina.* Gloria Blasco. Editorial Síntesis

## **MODULO: GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA.**

Libro de texto:

- ✓ *Gestión de la producción en la cocina.* Editorial síntesis.

Bibliografía recomendada:

- ✓ *La línea fría completa.* Editorial innova concepto.
- ✓ *Diseño y gestión de cocinas.* Editorial Díaz de santos.
- ✓ *Restauración colectiva, planificación de instalaciones, locales y equipamientos.* Editorial Masson.

## **MÓDULO: CONTROL Y APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS**

Bibliografía recomendada

- ✓ *Control de aprovisionamientos de materias primas.* Juan José Civera y Nuria Pérez Editorial Síntesis.
- ✓ *Procesos de cocina.* Editorial Paraninfo.

## **MÓDULO: GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA**

- ✓ *Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentaria.* Armendáriz Sanz José Luís 2ª Edición. Ed. Paraninfo. 2012.
- ✓ *Formación de Manipuladores de Alimentos.* Penco Antonio Daniel y otros. Junta de Extremadura.
- ✓ *Manipulador de alimentos.* Ideas propias Editorial.
- ✓ *Manipulador de alimentos en el sector de hostelería..* Ideas propias Editorial.

## **MÓDULO: GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN**

Bibliografía recomendada:

- ✓ *Gastronomía y Nutrición.* Varios autores. Paraninfo.
- ✓ *Ofertas Gastronómica.* Editorial Paraninfo
- ✓ *Historia de la Cocina.* Varios autores. Colección Cordon Bleu.

## **MÓDULO: GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN**

Bibliografía recomendada:

- ✓ *Gestión administrativa y comercial en restauración.* Elena Díaz Paniagua. Editorial Paraninfo.
- ✓ *Gestión administrativa y comercial en restauración.* Hernández, Leticia. Editorial Síntesis.
- ✓ *Ofertas Gastronómicas.* López Alonso, Ana Mª Editorial Paraninfo.
- ✓ Ley 2/2011, de 31 de enero, de desarrollo y modernización del turismo en Extremadura.
- ✓ Decreto 181/2012, de 7 de septiembre, por el que se establecen normas sobre la ordenación y clasificación de las empresas de Restauración en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

## **MÓDULO: RECURSOS HUMANOS Y DIRECCIÓN DE EQUIPOS EN RESTAURACIÓN.**

Bibliografía recomendada:

- ✓ *Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.* Editorial Paraninfo.
- ✓ *Recursos humanos para turismo.* Editorial Pearson.
- ✓ *La gestión de los recursos humanos.* Ed. Mc Graw Hill.
- ✓ *Libros de la editorial empresa activa.*
- ✓ *Organización y control de empresas en hostelería y turismo.* Editorial Síntesis

