

## BIBLIOGRAFÍA Curso 2023/2024

Centro: <b>I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL</b>	
Ciclo Formativo: <b>Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA</b>	
<b>Módulos profesionales</b>	
<b>Módulo:</b>	<b>Bibliografía:</b>
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Control de aprovisionamientos de materias primas.</i> Juan José Civera y Nuria Pérez Editorial Síntesis.</li> <li>✓ <i>Control y aprovisionamiento de materias primas.</i> Gabriel y David Infantes. Editorial Altamar 2016</li> <li>✓ <i>Procesos de cocina.</i> Editorial Paraninfo.</li> </ul>
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina	<p>Libro de texto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Procesos de preelaboración y conservación en cocina.</i> Nuria Pérez. Juan José Civera. Editorial Síntesis.</li> </ul> <p>Bibliografía recomendada:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Preelaboración y conservación de alimentos.</i> Editorial Paraninfo.</li> <li>✓ <i>Procesos de preelaboración y conservación en cocina.</i> D. Infantes, G. Bartra. Editorial Altamar</li> <li>✓ <i>Cocina.</i> Vicente Regidor. Editorial Mac Graw Gill.</li> <li>✓ <i>Procesos de Cocina.</i> Varios. Editorial Akal.</li> <li>✓ <i>Pastelería y cocina: guía práctica.</i> Luis de la Trabay Víctor R. García Ediciones Norma Capitel</li> </ul>
0498 Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Diccionario de Hostelería.</i> Jesús F. Gallego y Ramón Peyrolon. Editorial Paraninfo.</li> <li>✓ <i>Guía completa de las técnicas culinarias de los postres.</i> Editorial Cordón blue.</li> <li>✓ <i>El gran libro de la repostería.</i> Editorial Everest.</li> <li>✓ <i>La enciclopedia de Tomas Ortega.</i> Montagud editores.</li> <li>✓ <i>Pastelería general.</i> Santiago Pérez García.</li> <li>✓ <i>Formulario completo de pastelería.</i> Santiago Pérez García.</li> <li>✓ <i>Hacer pan es fácil.</i> Francisco Tejero Aparicio.</li> <li>✓ <i>Pastelería y Panadería.</i> J. Pablo Humanes. Editorial Mac Graw Grill</li> <li>✓ <i>Pan casero.</i> Ivan Yarza. Editorial Larrouse</li> <li>✓ <i>Elaboración de pastelería y repostería en la cocina.</i> Gloria Blasco. Editorial Síntesis</li> <li>✓ <i>Pastelería y cocina: guía práctica.</i> Luis de la Trabay Víctor R. García Ediciones Norma Capitel</li> </ul>
0499. Procesos de elaboración culinaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Procesos de elaboración culinaria.</i> Gustavo Mayor Rivas y otros. Editorial Síntesis.</li> <li>✓ <i>Procesos de Cocina.</i> José Luis Armendariz. Editorial Paraninfo.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Procesos de elaboración culinaria</i>. J.C. Ferri Ureña; J. Valle Abad; J.I. González Subirà. Editorial Altamar</li> <li>✓ <i>Productos culinarios</i>. José Luis Armendariz. Editorial Paraninfo</li> <li>✓ <i>Técnicas de cocina</i>. Víctor García. Norma Capitel</li> </ul>
0500. Gestión de la producción en cocina	<p>Libro de texto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Gestión de la producción en cocina</i> M. A. Asensi, F. Sempere, E. Martínez. Editorial Altamar</li> </ul> <p>Bibliografía recomendada:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>La línea fría completa</i>. Editorial innova concepto.</li> <li>✓ <i>Diseño y gestión de cocinas</i>. Editorial Díaz de santos.</li> <li>✓ <i>Restauración colectiva, planificación de instalaciones, locales y equipamientos</i>. Editorial Masson.</li> <li>✓ <i>Gestión de la producción en la cocina</i>. Editorial Síntesis</li> <li>✓ <i>Pastelería y cocina: guía práctica</i>. Luis de la Trabay Víctor R. García Ediciones Norma Capitel</li> </ul>
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentaria</i>. Equipo técnico SAIA. Editorial Altamar. 2016</li> <li>✓ <i>Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentaria</i>. José Luís Armendáriz Sanz. 2ª Edición. Paraninfo. 2012</li> </ul>
0502. Gastronomía y nutrición	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Gastronomía y Nutrición</i>. José Luís Armendáriz Sanz. 2ª Edición. Paraninfo. 2019</li> <li>✓ <i>Ofertas Gastronómicas</i>. Ana María López Alonso, Lorena Carabias Muñoz, Elena Díaz Paniagua. 2ª Edición. Paraninfo. 2017</li> </ul>
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Gestión administrativa y comercial en restauración</i>. Elena Díaz Paniagua. Miriam León. Editorial Paraninfo. 2º Edición. 2019</li> <li>✓ <i>Gestión administrativa y comercial en restauración</i>. Jesús Osanz. Mireia Planas. Editorial Altamar. 2018</li> </ul>
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Recursos humanos y dirección de equipos en restauración</i>. Alfons Rius, Jesús Osanz, Ana Mª de la Torre. Editorial Altamar.</li> <li>✓ <i>Recursos humanos y dirección de equipos en restauración</i>. Elena Díaz Paniagua. Editorial Paraninfo.</li> <li>✓ <i>Recursos humanos para turismo</i>. Editorial Pearson.</li> <li>✓ <i>La gestión de los recursos humanos</i>. Ed. Mc Graw Hill.</li> </ul>
0179. Inglés I	<p>Libro de texto</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>English for Kitchen and restaurant staff</i>. Editorial Altamar</li> </ul>

	<p>Bibliografía recomendada:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Recipes 1- 2- 3.</i> Editorial Richmond Publishing.</li> <li>✓ <i>Bilingual cookbook. Famous dishes from around the world.</i> Editorial Moonstone Press.</li> <li>✓ <i>Diccionario gastronómico Inglés- Español/ Español- Inglés.</i> Editorial Sapere Aude.</li> <li>✓ <a href="https://elt.oup.com/student/highlyrecommended/?cc=fr&amp;selLanguage=en">https://elt.oup.com/student/highlyrecommended/?cc=fr&amp;selLanguage=en</a></li> </ul>
0719. Inglés II	<p><i>Libro de texto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>English for Kitchen and restaurant staff.</i> Editorial Altamar</li> </ul> <p>Bibliografía recomendada:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Recipes 1- 2- 3.</i> Editorial Richmond Publishing.</li> <li>✓ <i>Bilingual cookbook. Famous dishes from around the world.</i> Editorial Moonstone Press.</li> <li>✓ <i>Diccionario gastronómico Inglés- Español/ Español- Inglés.</i> Editorial Sapere Aude.</li> <li>✓ <i>Highly Recommended 2 Student's Book: English for the Hotel and Catering Industry, New Edition.</i> Editorial Oxford</li> <li>✓ <a href="https://elt.oup.com/student/highlyrecommended/?cc=fr&amp;selLanguage=en">https://elt.oup.com/student/highlyrecommended/?cc=fr&amp;selLanguage=en</a></li> </ul>
0506. Formación y orientación laboral	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Formación y Orientación Laboral.</i> García González B.J. y otros. Editorial TulibrodeFP. Actualizado a fecha de Julio 2023.</li> </ul>
0507. Empresas e iniciativa emprendedora	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Empresa e Iniciativa Emprendedora.</i> García González B.J y Muñoz Gil J. Editorial TulibrodeFP. Actualizados a fecha de Julio 2023.</li> </ul>

En Cáceres a 31 de Enero de 2023

Presidente Comisión de Evaluación.

Fdo.: NURIA MORA BABIANO