

LIBROS DE TEXTO. CURSO 2020-21. CICLOS FORMATIVOS

Francés	2º AVI	2º ALO	
	Tourisme.com Edit. Clé Año: 2016 ISBN: 9783125291249 (recomendado)	Hôtellerie et Tourisme.com Edit. Clé Año: 2016 ISBN: 9782090380460 (recomendado)	
	1º DISER		
	En Cuisine - Editorial: CLÉ - Año de edición: 2014 - ISBN: 9782090386738 (recomendado)		
Inglés	1º Serv. Restauración	1º AVI	
	Restaurants & Catering Ed. Burlington Books Student's Book 978-9963-51-059-7	Tourism .Student's Book Editorial Burlington ISBN: 9789963510573 (recomendado)	Tourism. Workbook Editorial Burlington ISBN:9789963510580(recomendado)
	1º DICO	1º ALO	
	New Table for Two. Editorial Paraninfo ISBN: 9788428339025 (recomendado)	Tourism .Student's Book Editorial Burlington ISBN: 9789963510573	Tourism. Workbook Editorial Burlington ISBN:9789963510580 (recomendado)
	1º DISER		
	New Table for Two. Editorial Paraninfo ISBN: 9788428339025 (recomendado)		

LIBROS DE TEXTO. CURSO 2020-21. CICLOS FORMATIVOS

CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA

CURSO	MÓDULO	TÍTULO	EDITORIAL	CLASIFICACIÓN
1º	Preelaboración y conservación de alimentos.	Preelaboración y conservación de alimentos.	ALTAMAR	RECOMENDADO
1º	Técnicas culinarias.	Técnicas culinarias.	ALTAMAR	RECOMENDADO
1º	Procesos básicos de pastelería y panadería.	Procesos básicos de pastelería y panadería.	ALTAMAR	RECOMENDADO
1º	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	ALTAMAR	RECOMENDADO
2º	Productos culinarios.	Productos culinarios.	ALTAMAR	RECOMENDADO
2º	Postres en restauración.	Postres en restauración.	ALTAMAR	RECOMENDADO

CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

CURSO	MÓDULO	TÍTULO	EDITORIAL	CLASIFICACIÓN
1º	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	ALTAMAR	RECOMENDADO

LIBROS DE TEXTO. CURSO 2020-21. CICLOS FORMATIVOS

CFGS DIRECCIÓN EN COCINA

CURSO	MÓDULO	TÍTULO	EDITORIAL	CLASIFICACIÓN
1º	Gestión de calidad y seguridad e higiene alimentarias.	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	ALTAMAR	RECOMENDADO
1º	Control de aprovisionamiento de materias primas.	Control de aprovisionamiento de materias primas.	ALTAMAR	RECOMENDADO
1º	Procesos de elaboración culinaria.	Procesos de elaboración culinaria.	ALTAMAR	RECOMENDADO
1º	Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	ALTAMAR	RECOMENDADO
2º	Gestión de la producción en cocina.	Gestión de la producción en cocina.	SINTESIS	RECOMENDADO

CFGS DIRECCIÓN EN SERVICIO

CURSO	MÓDULO	TÍTULO	EDITORIAL	CLASIFICACIÓN
1º	Gestión de calidad y seguridad e higiene alimentarias.	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	ALTAMAR	RECOMENDADO

LIBROS DE TEXTO. CURSO 2020-21. CICLOS FORMATIVOS

CFGS AGENCIAS DE VIAJES

CURSO	MÓDULO	TÍTULO	EDITORIAL	CLASIFICACIÓN
1º	Protocolo y relaciones públicas.	Protocolo y relaciones públicas.	PARANINFO	RECOMENDADO
1º	Marketing turístico.	Marketing turístico.	PARANINFO	RECOMENDADO

CFGS GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

CURSO	MÓDULO	TÍTULO	EDITORIAL	CLASIFICACIÓN
1º	Protocolo y relaciones públicas.	Protocolo y relaciones públicas.	PARANINFO	RECOMENDADO
1º	Marketing turístico.	Marketing turístico.	PARANINFO	RECOMENDADO
2º	Comercialización de eventos.	Comercialización de eventos.	SINTESIS	RECOMENDADO

NOTA FINAL. Puesto que son varios los libros de texto que están señalados como recomendados, conviene que los alumnos no se precipiten en la compra del libro de texto hasta que se haya producido el primer encuentro, a comienzo de curso, en el mes de septiembre, con el profesor o profesora responsable del módulo.