

## **Bibliografía Pruebas Libres de Cocina y Gastronomía:**

### **Módulo de FOL:**

Formación y Orientación Laboral; editorial "tulibrodefp"

### **Módulo de EIE:**

Empresa e Iniciativa Emprendedora; editorial "tulibrodefp"

### **Módulo Ofertas Gastronómicas:**

Ofertas Gastronómicas. López Alonso, Ana M; Carabinas Muñoz, Lorena; Díaz Pantalla, Elena. Editorial Paraninfo.

### **Módulo de Postres en Restauración y**

### **Módulo de Procesos Básicos de Pastelería y Repostería:**

Aprender a hacer pan es fácil. Francisco Tejero. Editorial Montagud Editores.

Pastelería y Panadería. Juan de Pablo Humanes Carrasco. Editorial McGrawhill.

Pastelería y Cocina. Guía Práctica. Luis de la Traba y Victor R. García. Editorial Norma Capitel.

### **Módulo de Preelaboración y Conservación de los Alimentos:**

FP Cocina. Vicente Regidor. Editorial Interamerica-McGraw- Hill.

Cocina Actividades, Grado Medio. Enrique M.Cano. Editorial McGrawhill.

Cocina Actividades . Preelaboración y conservación. Técnicas Culinarias. Enrique Cano, Salvador Jiménez y Jerónimo Ramírez. Editorial McGrawHill-Interamericana.

### **Módulo de Técnicas Culinarias y**

### **Módulo de Productos Culinarios**

Procesos de Cocina. German Grüner, Editorial Akal

Técnicas de Cocina. Victor R. García. Editorial Norma Capitel.

Cocina Actividades . Preelaboración y conservación. Técnicas Culinarias. Enrique Cano, Salvador Jiménez y Jerónimo Ramírez. Editorial McGrawHill-Interamericana.

Pastelería y Cocina. Guía Práctica. Luis de la Traba y Victor R. García. Editorial Norma Capitel.

### **Módulo de Seguridad e Higiene.**

Seguridad e Higiene en la Manipulación de los alimentos. Jose Luis Armendariz Sanz Editorial Paraninfo