

**DIRECCIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y FORMACIÓN PARA EL EMPLEO.**

Anexo I.  
PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TÉCNICO DE FORMACIÓN  
PROFESIONAL.

*Bibliografía. Curso 2021/2022*

Centro: IES SAN FERNANDO	
Ciclo Formativo: GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA	
Módulos profesionales:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preelaboración y conservación de alimentos.</li> <li>- Procesos básicos de pastelería y repostería.</li> <li>- Productos Culinarios.</li> <li>- Técnicas Culinarias.</li> <li>- Postres en restauración.</li> <li>- Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos.</li> <li>- Ofertas gastronómicas.</li> <li>- Formación y orientación laboral.</li> <li>- Empresa e iniciativa emprendedora.</li> </ul>	
Módulo:	Bibliografía:
1. Preelaboración y conservación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preelaboración y conservación de alimentos. Editorial Altamar. D. Infantes, G. Bartra. ISBN 9788417872083.</li> <li>- Preelaboración y conservación de los alimentos 2ª edición. Editorial Paraninfo. José Luis Armendáriz Sanz. ISBN 9788428338127.</li> </ul>
2. Procesos básicos de pastelería y repostería.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procesos Básicos de Pastelería y Repostería. Ed. Paraninfo. José González Martínez; Francisco Rey Bautista. ISBN 9788428338332.</li> <li>- Procesos Básicos de Pastelería y Repostería. Ed. Altamar. A. Roquet Jalmar; y otros. ISBN 9788416415274.</li> </ul>
3. Productos Culinarios.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos culinarios. Editorial Altamar. D. Beltrán, M. Castelló, X. Gruber, J. Rodríguez. ISBN 9788417872908.</li> <li>- Productos culinarios 2ª edición. Editorial Paraninfo. José Luis Armendáriz Sanz. ISBN 9788428335522.</li> </ul>
4. Técnicas Culinarias.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas culinarias. Editorial Altamar. J. Valle, J.C. Ferri, I. González. ISBN 9788417872090.</li> <li>- Técnicas culinarias 2ª edición. Editorial Paraninfo. Nabor González González; Elena Crespo Fernández. ISBN 9788428337700.</li> </ul>
5. Postres en restauración.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Postres en Restauración. Ed. Paraninfo. Raquel Guerrero González; y otros. ISBN 9788428340915.</li> <li>- Postres en Restauración. Ed. Altamar. A. Roquet Jalmar; y otros ISBN 9788415309741.</li> </ul>
6. Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos. Editorial Altamar. Nueva Edición. Autores: SAIA. ISBN 9788417872366.</li> <li>- Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos. Editorial Paraninfo. 3ª edición. Autor; José Luis Armendáriz Sanz. ISBN 9788428334679.</li> </ul>
7. Ofertas gastronómicas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ofertas gastronómicas. Editorial Altamar. Mireia Planas; Mercé López. ISBN 9788417872359.</li> <li>- Ofertas gastronómicas. Editorial Paraninfo. Lorena Carabias Muñoz; Elena Díaz Paniagua; Ana María López Alonso. ISBN 9788428339148.</li> </ul>
8. Formación y orientación laboral.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- FOL 360ª Edición 2021. Editorial Editex. ISBN 9788413212364.</li> <li>- FOL Edición 2021. Editorial Tulibrodefp. ISBN 9788416812646.</li> </ul>
9. Empresa e iniciativa emprendedora.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- EIE 360ª Edición 2021. Editorial Editex. ISBN 9788413215709.</li> <li>- EIE Edición 2021. Editorial Tulibrodefp. ISBN 9788416812653.</li> </ul>



