

Paraninfo

09/10

07
hostelería
y turismo

01
Módulos Transversales

02
Administración

03
Comercio y Marketing

04
Electricidad - Electrónica

05
Transporte y Mantenimiento de Vehículos

06
Informática

07
Hostelería y Turismo

08
Sanidad

09
Actividades Físicas y Deportivas

10
Imagen Personal

11
Fabricación Mecánica

12
Mantenimiento y Servicios a la Producción

13
Programas de Cualificación Profesional Inicial



TÉCNICAS DE SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

Grado medio

FRANCISCO GARCÍA ORTIZ / PEDRO PABLO GARCÍA ORTIZ / MARIO GIL MUELA

Prólogo. 1- La restauración. 2- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. 3- La preparación del servicio. 4- Atención al cliente y aplicación de técnicas de venta. 5- Operaciones de servicio. 6- Planificación y desarrollo de servicios especiales. Glosario

EAN: 9788497325837
Páginas: 324 / Edición: 2ª

Recursos	
Guía didáctica	*
Solucionario	*
Material complementario	
Área e-learning	
Cuaderno de ejercicios	
Presentación en powerpoint	
Examina	



TÉCNICAS ELEMENTALES DE COCINA

Grado medio

JOSE LUIS ARMENDÁRIZ SANZ

Prólogo. 1- Maquinaria y utensilios para la producción culinaria. 2- Especies, condimentos y aceites. 3- Materias primas, preelaboración y aplicaciones culinarias. 4- Sistemas y métodos de conservación y regeneración de productos. 5- Técnicas culinarias. 6- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. 7- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. 8- Elaboraciones culinarias rápidas. 9- Guarniciones. 10- Decoración y presentación de elaboraciones. 11- Glosario de términos culinarios. Bibliografía

EAN: 9788497324908
Páginas: 304 / Edición: 1ª



OFERTAS GASTRONÓMICAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO

Grado medio

PASCUAL LAZA MUÑOZ / JERÓNIMA LAZA MUÑOZ

Prólogo. 1- Análisis de ofertas gastronómicas y establecimientos hosteleros. 2- Análisis de ofertas gastronómicas y expectativas de clientes. 3- Elaboración de ofertas gastronómicas. 4- Dietética y nutrición. 5- Oferta pastelería y panadería. 6- Asignación de precios. 7- Control y recepción de géneros. 8- Operaciones para el almacenamiento. 9- Circuito documental. 10- Confección de fichas de productos

EAN: 9788497323635
Páginas: 128 / Edición: 1ª



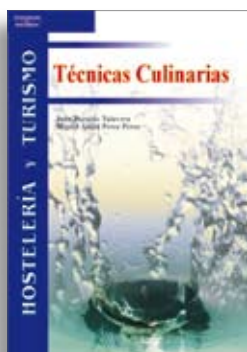
OFERTAS GASTRONÓMICAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO

Grado medio

PASCUAL LAZA MUÑOZ / JERÓNIMA LAZA MUÑOZ

Prólogo. 1- Análisis de ofertas gastronómicas y establecimientos hosteleros. 2- Análisis de ofertas gastronómicas y expectativas de clientes. 3- Elaboración de ofertas gastronómicas. 4- Dietética y nutrición. 5- Oferta pastelería y panadería. 6- Asignación de precios. 7- Control y recepción de géneros. 8- Operaciones para el almacenamiento. 9- Circuito documental. 10- Confección de fichas de productos

EAN: 9788497323635
Páginas: 128 / Edición: 1ª



TÉCNICAS CULINARIAS

Grado medio (primer año)

JUAN POZUELO TALAVERA / MIGUEL ÁNGEL PÉREZ PÉREZ

EAN: 9788497321242
Páginas: 216 / Edición: 1ª

1- Métodos de cocción. 2- Procesos de conservación de los alimentos.
3- Fondos, ligazones y mantequillas compuestas. 4- Confección de salsas ligadas y emulsionadas. 5- Condimentos. 6- Cremas, potajes y sopas. 7- Hortalizas, tubérculos y ensaladas. 8- La pasta italiana y los arroces. 9- Las carnes.
10- Los huevos. 11- Pescados, mariscos y moluscos. Bibliografía



PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Grado medio (primer año)

PASCUAL LAZA MUÑOZ / JERÓNIMA LAZA MUÑOZ

EAN: 9788497321488
Páginas: 120 / Edición: 2ª

1- Terminología. 2- Seguridad e higiene. 3- Métodos de conservación.
4- Estudio general de las materias primas. 5- Análisis, preelaboración y tratamiento de las verduras. 6- Las aves de corral. 7- Ganado lanar. 8- Ganado vacuno.
9- El cerdo. 10- Pescados. Bibliografía



TÉCNICAS DE SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

Grado medio (segundo año)

FRANCISCO GARCÍA ORTIZ / PEDRO PABLO GARCÍA ORTIZ / MARIO GIL MUELA

EAN: 9788497325837
Páginas: 324 / Edición: 2ª

Prólogo. 1- La restauración. 2- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
3- La preparación del servicio. 4- Atención al cliente y aplicación de técnicas de venta. 5- Operaciones de servicio. 6- Planificación y desarrollo de servicios especiales. Glosario

Recursos	
Guía didáctica	*
Solucionario	*
Material complementario	
Área e-learning	
Cuaderno de ejercicios	
Presentación en powerpoint	
Examina	



REPOSTERÍA

Grado medio (segundo año)

JUAN POZUELO TALAVERA / MIGUEL ÁNGEL PÉREZ PÉREZ

EAN: 9788497321266
Páginas: 216 / Edición: 2ª

1- La repostería. 2- Materias primas. 3- Postres. Clasificación y generalidades.
4- Postres con bases de frutas. 5- Postres con bases de cremas. 6- Masas batidas.
7- Pastas y hojaldres. 8- Masas de levadura. 9- La decoración. 10- Semifríos y helados. 11- El pan



OFERTAS GASTRONÓMICAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO

Grado medio (segundo año)

PASCUAL LAZA MUÑOZ / JERÓNIMA LAZA MUÑOZ

EAN: 9788497323635
Páginas: 128 / Edición: 1ª

Prólogo. 1- Análisis de ofertas gastronómicas y establecimientos hosteleros.
2- Análisis de ofertas gastronómicas y expectativas de clientes. 3- Elaboración de ofertas gastronómicas. 4- Dietética y nutrición. 5- Oferta pastelería y panadería. 6- Asignación de precios. 7- Control y recepción de géneros. 8- Operaciones para el almacenamiento. 9- Circuito documental. 10- Confección de fichas de productos
CICLOS 2008.qxp 10/3/08 17:58 Página 35
Hostelería y Turismo



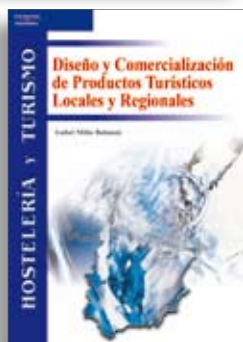
ASISTENCIA Y GUÍA DE GRUPOS

Grado superior

MÓNICA CABO NADAL

EAN: 9788497323079
Páginas: 540 / Edición: 1ª

Prólogo. 1- Las agencias de viajes como entidades contratantes. 2- Relación de documentos y material entre la agencia de viajes y el guía correo. 3- El viaje combinado. 4- Diseño y cotización de un viaje combinado. 5- Identidad profesional del guía turístico. 6- La animación de grupos en entornos turísticos. 7- El guía correo prepara un circuito. 8- El guía correo comienza el servicio. 9- El transporte por carretera: el autocar. 10- Actuación del guía correo en los establecimientos de alojamiento y restauración. 11- El transporte aéreo en los circuitos combinados. 12- El transporte ferroviario y marítimo en viajes combinados. 13- Conocimientos que complementan la actividad del guía acompañante. Bibliografía



DISEÑO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS TURÍSTICOS LOCALES Y REGIONALES

Grado superior

ISABEL MILIO BALANZÁ

EAN: 9788497322997
Páginas: 232 / Edición: 1ª

Prólogo. 1- Visión general del módulo e identidad profesional. 2- La planificación del proyecto. 3- Planificación del territorio. 4- La información como herramienta de trabajo. 5- Conocimiento de un territorio. 6- El turismo y la demanda. 7- El turismo y la oferta. 8- Ideas generales de marketing. 9- Los productos turísticos. 10- Los servicios turísticos. 11- La viabilidad. 12- Precios, distribución y ventas. 13- La comunicación. 14- Indicadores de calidad en turismo. Bibliografía



PRODUCTOS Y DESTINOS TURÍSTICOS NACIONALES E INTERNACIONALES

Grado superior

CARLOS ENRIQUE JIMÉNEZ ABAD

EAN: 9788497322553
Páginas: 312 / Edición: 1ª

1- Galicia, Asturias, Cantabria y el País Vasco. 2- Castilla y León, La Rioja, Navarra y Aragón. 3- Extremadura, Madrid y Castilla-La Mancha. 4- Cataluña, Comunidad Valenciana, Murcia, Andalucía, Baleares y Canarias. 5- Europa. 6- Asia. 7- América del Norte. 8- Iberoamérica. 9- África. 10- Oceanía y las últimas fronteras. Webs de destinos turísticos. Webs sector turístico recomendadas. Bibliografía. Mapas físicos y políticos



PROCESOS DE COCINA

Grado superior

JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ

EAN: 9788497322010
Páginas: 392 / Edición: 1ª

Prólogo. 1- Maquinaria y utensilios para la producción culinaria. 2- Seguridad y prevención en las zonas de producción culinaria. 3- Conceptos básicos de la organización de la producción. 4- Gestión de almacén, economato y bodega. 5- Materias primas, características, preelaboración y aplicaciones gastronómicas. 6- Técnicas de cocina. 7- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. 8- Ensaladas. 9- Sopas y cremas. 10- Decoración y presentación de elaboraciones. 11- Sistemas y métodos de conservación y regeneración de productos. 12- Control de calidad en las cocinas. 13- Cocinas territoriales. 14- Información gastronómica. 15- Dietética y nutrición. 16- Preelaboraciones básicas. 17- Terminología utilizada en la producción culinaria. Bibliografía

Recursos	
Guía didáctica	*
Solucionario	
Material complementario	
Área e-learning	
Cuaderno de ejercicios	
Presentación en powerpoint	
Examina	



PROCESOS DE PASTERÍA Y PANADERÍA

Grado superior

NURIA PÉREZ OREJA / GUSTAVO MAYOR RIVAS /
VÍCTOR JOSÉ NAVARRO TOMÁSEAN: 9788497322195
Páginas: 208 / Edición: 1ª

1- La repostería. 2- Tecnología de las materias primas básicas. 3- Las pastas y masas básicas. 4- El pan. 5- Las cremas. 6- Elaboraciones secundarias. 7- Pastelería salada. 8- Pastelería tradicional. 9- Técnicas de decoración. 10- Postres al plato. Bibliografía



MANUAL PARA REGIDURÍA DE PISOS Grado superior

ANTONIO NAVARRO UREÑA

1- La gobernanta. 2- El departamento de pisos. 3- Maquinaria y equipos del área de pisos, zonas comunes, lavandería y lencería. 4- Procesos de limpieza y puesta a punto. 5- Mobiliario, decoración y ornamentación. 6- La regiduría de pisos en entidades no hoteleras. 7- Seguridad y prevención en el departamento de pisos.

EAN: 9788497324915
Páginas: 216 / Edición: 1ª

Recursos	
Guía didáctica	*
Solucionario	*
Material complementario	
Área e-learning	
Cuaderno de ejercicios	
Presentación en powerpoint	
Examina	



RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE Grado superior

SOCORRO LÓPEZ GARCÍA

1- Generalidades. 2- Organización de las empresas del sector. 3- Organización de recepción. 4- El recepcionista. 5- Subdepartamento de reservas. 6- Subdepartamento de mostrador. 7- Subdepartamento de mano corriente o facturación. 8- Subdepartamento de caja. 9- Competencias del jefe de recepción. 10- Gestión de quejas. 11- Seguridad e higiene en el trabajo. 12- El equipo personal. 13- Sistemas informáticos. Conceptos que hay que recordar. Actividades prácticas. Otros documentos. Bibliografía.

EAN: 9788497322201
Páginas: 200 / Edición: 1ª



REGIDURÍA DE PISOS Grado superior

Mª ISABEL JIMÉNEZ GARAY

Introducción. 1- La organización en el departamento de pisos. 2- La gobernanta. 3- División del departamento de pisos. 4- La decoración. 5- Limpieza hospitalaria. 6- Departamento de mantenimiento. Anexo. Actividades prácticas. Bibliografía

EAN: 9788428327121
Páginas: 144 / Edición: 1ª

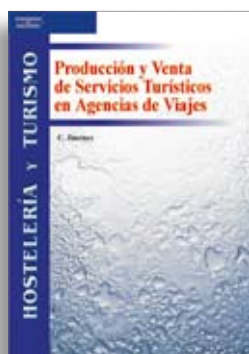


ORGANIZACIÓN Y CONTROL DEL ALOJAMIENTO Grado superior

ISABEL MILIO BALANZA

Prólogo. 1- Introducción a la empresa. 2- Clases de empresas. 3- El hotel como empresa de alojamiento. 4- Cómo se organiza el trabajo en un hotel. 5- La comunicación. 6- Tipología de clientes. 7- La gestión de recursos humanos. 8- Los presupuestos en el hotel. 9- Administración y contabilidad en un hotel. 10- La seguridad en la empresa hotelera. 11- La calidad en la empresa hotelera. Bibliografía. Anexo. Actividades prácticas

EAN: 9788497322232
Páginas: 192 / Edición: 1ª


 | Agencias de Viajes


PRODUCCIÓN Y VENTA DE SERVICIOS TURÍSTICOS EN AGENCIAS DE VIAJES

Grado superior

CARLOS ENRIQUE JIMÉNEZ ABAD

EAN: 9788497323840
Páginas: 264 / Edición: 1ª

1- Las agencias de viaje. 2- España como producto turístico. Un destino multiproducto. 3- Destinos turísticos internacionales. 4- Productos turísticos nacionales e internacionales según medios de transporte. 5- Las fuentes de información en agencias de viaje. 6. Medios de transporte y construcción de tarifas. 7- Legislación sobre viajeros en tránsito y aduanas. 8- Las reservas y su gestión. 9- Emisión de documentos acreditativos del derecho de uso de servicios turísticos y de viajes. 10- Planificación, organización, operación y control de conjuntos complejos de servicios turísticos. 11- Atención al cliente. Venta de servicios. Negociación con proveedores. Anexos. Bibliografía



GESTIÓN ECONÓMICO-ADMINISTRATIVA EN AGENCIAS DE VIAJES

Grado superior

PASCUAL LAZA MUÑOZ / LETICIA HERNANDIS BERNAL

EAN: 9788497323642
Páginas: 160 / Edición: 1ª

Presentación del módulo. 1- Introducción a la contabilidad. 2- El patrimonio. 3- Las cuentas. 4- El Plan General de Contabilidad. 5- El proceso contable básico en las agencias de viajes. 6. Créditos. Derechos de cobro. 7- Estadística básica aplicada a las agencias de viajes. 8- Documentos e impresos básicos en agencias de viajes. 9. Procedimientos derivados de las relaciones económicas. 10- Sistemas y procedimientos de almacenamiento, recepción y control de existencias en agencias de viajes. Bibliografía.

Recursos	
Guía didáctica	*
Solucionario	*
Material complementario	
Área e-learning	
Cuaderno de ejercicios	
Presentación en powerpoint	
Examina	


 | Asignaturas comunes


AU SERVICE DU CLIENT. FRANCÉS PARA COCINA Y RESTAURACIÓN

Grado superior

ARANTXA MOTA IGLESIAS

EAN: 9788497324021
Páginas: 369 / Edición: 3ª

1- Premiers contacts. 2- À la cuisine. 3- Au restaurant. 4- Au bar

Recursos	
Guía didáctica	
Solucionario	
Material complementario	*
Área e-learning	
Cuaderno de ejercicios	
Presentación en powerpoint	
Examina	



INGLÉS. GRADO SUPERIOR DE RESTAURACIÓN

Grado superior

CRISTINA OLTRA CANET

EAN: 9788497320047
Páginas: 152 / Edición: 1ª

1- Eating for a healthy life. 2- Foods. 3- Eating out, but in a safe restaurant. 4- All you must know to serve food properly. 5- Everything you always wanted to know about wine. 6- Bar service. Bibliography.



Recepción Hotelera y Atención al Cliente

ANTONIO NAVARRO
9788497325738
Páginas: 264
Edición: 1ª (2008)



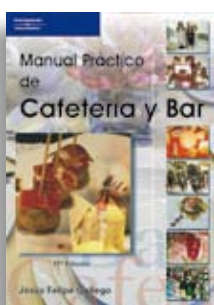
Marketing para Hoteles y Restaurantes

JESÚS FELIPE GALLEGO
9788428329569
Páginas: 308
Edición: 1ª (2008)



Cocina y Repostería. Recetario

FEDERICO BENÍTEZ-ALAHIJA
EAN: 9788497325172
Páginas: 520
Edición: 1ª (2008)
Libro de Prácticas



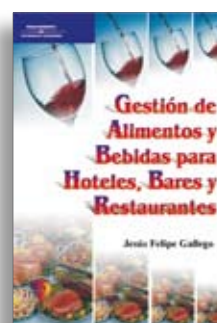
Manual Práctico de Cafetería y Bar

JESÚS FELIPE GALLEGO
EAN: 9788428329187
Páginas: 416
Edición: 11ª



La Gobernanta

ASUNCIÓN LÓPEZ COLLADO
EAN: 9788428317702
Páginas: 380
Edición: 10ª



Gestión de Alimentos y Bebidas para Hoteles, Bares y Restaurantes

JESÚS FELIPE GALLEGO
EAN: 9788428328050
Páginas: 720
Edición: 1ª

Nuevos Títulos / Nuevas Publicaciones

El Ministerio de Educación y Ciencia ha publicado recientemente Reales Decretos que establecen los **nuevos títulos para la familia Hostelería y Turismo** fijando sus enseñanzas mínimas. Estos títulos son:

- **Técnico en Cocina y Gastronomía.** Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre.
- **Técnico en Servicios en Restauración.** Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre.
- **Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos.** Real Decreto 1686/2007, de 14 de diciembre.

Gestión de Alojamientos Turísticos



RECEPCIÓN Y RESERVAS Grado superior

ANTONIO NAVARRO UREÑA

1- El departamento de recepción. 2- Subdepartamento de reservas.
3- Subdepartamento de mostrador. 4- Subdepartamento de facturación o mano-corriente. 5- Subdepartamento de caja. 6- Departamento de créditos.
7- Departamento de conserjería. 8- La atención al cliente. 9- El jefe de recepción.
10- Control de sistemas de seguridad en establecimientos turísticos.
Glosario. Bibliografía.

EAN: 9788497326841
Páginas: 296 / Edición: 1ª (2008)

Recursos	
Guía didáctica	*
Solucionario	*
Material complementario	
Área e-learning	
Cuaderno de ejercicios	
Presentación en powerpoint	
Examina	



PROCESOS BÁSICOS DE PASTERÍA Y REPOSTERÍA. POSTRES EN RESTAURACIÓN LOE

Grado medio

JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ

Prólogo. 1- Equipos de repostería y pastelería. 2- Masa de múltiples aplicaciones. 3- Jarabes, baños de cobertura y mermeladas. 4- Rellenos y cremas. 5- Pastas, mignardises y petit tours. 6- Salsas y coulis 7- Sorbetes y helados. 8- Postres en restauración. 9- Tartas. 10- Glosario de productos. Bibliografía.

EAN: 9788497326803
Páginas: 232 / Edición: 1ª (2008)

Recursos	
Guía didáctica	*
Solucionario	
Material complementario	
Área e-learning	
Cuaderno de ejercicios	
Presentación en powerpoint	
Examina	



SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS LOE

Grado medio

JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ

1- La seguridad alimentaria. 2- Higiene alimentaria- Normativa. 3- Sistemas de autocontrol. 4- Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones- Control de plagas. 5- Incidencia ambiental en la hostelería. 6- Prevención de riesgos laborales en la actividad hostelera. Bibliografía.

EAN: 9788497326827
Páginas: 152 / (Edición 2008)

Recursos	
Guía didáctica	*
Solucionario	*
Material complementario	
Área e-learning	
Cuaderno de ejercicios	
Presentación en powerpoint	
Examina	



EL VINO Y SU SERVICIO LOE

Grado medio

MARIO GIL MUELA / FRANCISCO GARCÍA ORTIZ / PEDRO PABLO GARCÍA ORTIZ

1- El vino en nuestra cultura. 2- El mercado del vino. 3- Clasificación de los vinos. 4- El análisis sensorial. 5- Factores del medio natural. 6- La vinificación. 7- Vinos de España. 8- Vinos del mundo. 9- Conservación y servicio del vino

EAN: 9788497325820
Edición: 1ª (Novedad 2009)

Recursos	
Guía didáctica	*
Solucionario	*
Material complementario	
Área e-learning	
Cuaderno de ejercicios	
Presentación en powerpoint	
Examina	



OPERACIONES BÁSICAS Y SERVICIOS EN BAR Y CAFETERÍA LOE

Grado medio

FRANCISCO GARCÍA ORTIZ / PEDRO PABLO GARCÍA ORTIZ / MARIO GIL MUELA

1- El bar. 2- Recepción y almacenamiento de materias primas. 3- Preparación de equipos útiles y materiales. 4- Servicio de bar. 5- Bebidas calientes: cafés, infusiones y chocolate. 6- Batidos, zumos, aguas y refrescos. 7- Bebidas alcohólicas simples: cervezas, sidras y aperitivos. 8- Aguardientes y licores. 9- Cócteles y combinados.

EAN: 9788497326919
Páginas: 268 / Edición: 1ª (2008)

Recursos	
Guía didáctica	*
Solucionario	*
Material complementario	
Área e-learning	
Cuaderno de ejercicios	
Presentación en powerpoint	
Examina	