

DIRECCIÓN GENERAL DE FP, INNOVACIÓN E INCLUSIÓN EDUCATIVA

**PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR
DE FORMACIÓN PROFESIONAL**

Bibliografía.

Curso 2025/2026.

Centro: IES SAN FERNANDO	
Ciclo Formativo: COCINA Y GASTRONOMÍA	
Módulos profesionales	
Módulo	Bibliografía
1. 0026 Procesos básicos de pastelería y repostería	- Procesos Básicos de Pastelería y Repostería. Ed. Altamar. ISBN 978-84-16415-27-4
2. 0028 Postres en restauración	- Postres en Restauración. Ed. Altamar ISBN 978-84-15309-74-1.
3. 0031-Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Editorial Altamar. Equipo técnico de SAIA SL. ISBN 9788417872366.
4. 0033-Formación y orientación laboral	- FOL 360º Edición 2022. Editorial Editex. ISBN 9788413219936. - FOL Edición 2022. Editorial Tulibrodefp. ISBN 9788416812776.
5. 0034-Empresa e iniciativa emprendedora	- EIE 360º Edición 2022. Editorial Editex. ISBN 9788413218632. - EIE Edición 2022. Editorial Tulibrodefp. ISBN 9788416812783.
6. 0045-Ofertas gastronómicas	-Ofertas Gastronómicas. Editorial Altamar 2013 Baselga Planas, M. Besora López, M. ISBN: 978-84-15309-53-6
7. 0046-Preelaboración y conservación de alimentos	-Preelaboración y conservación de los alimentos. Ed. Altamar. David Infantes, Gabriel Bartra. 9788417872083. -Preelaboración y conservación de los alimentos. Ed. Paraninfo. Jose Luis Armendáriz Sanz. 9788428338127.
8. 0047-Técnicas culinarias	-Técnicas culinarias. Ed. Altamar. J. Valle, J.C. Ferri, I. González. 9788417872090. -Técnicas culinarias. Ed. Paraninfo. Nabor González González, Elena Crespo Fernández. 9788428337700.
9. 0048-Productos culinarios	-Productos culinarios. Ed. Altamar. A. Roquet, L. Izquierdo, A. Vilella, A. Lahera, G. Bartra. 9788415309741. -Productos culinarios. Ed. Paraninfo. Jose Luis Armendáriz Sanz. 9788428338127

