

<b>G.M COCINA Y GASTRONOMÍA</b>		
Curso	Módulo	Bibliografía
1º	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	PREELABORACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS. Realidad aumentada David Infantes Ollé y Gabriel Bartra Gracia Ed. ALTAMAR ISBN 9788417872083
1º	TÉCNICAS CULINARIAS	TÉCNICAS CULINARIAS. Realidad aumentada Juan Carlos Ferri Ureña, Natxo González Subirá y Josep Valle Abad Ed. ALTAMAR ISBN 9788417872090
1º	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA. Realidad aumentada A. Roquet-Jalmar; A. Lahera; L.Izquierdo; A. Vilella ED. ALTAMAR 9788417872915
1º	SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS. Realidad aumentada SAIA EDIT. ALTAMAR 9788417872366
1º	FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL	FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL <a href="https://www.editorialtulibrodefp.es">https://www.editorialtulibrodefp.es</a> 978-84-16812-64-6
1º	LENGUA EXTRANJERA:INGLÉS	RESTAURANTS & CATERING EMMA MORGAN EMMA MORGAN 9789963510597

<b>G.M COCINA Y GASTRONOMÍA</b>		
Curso	Módulo	Bibliografía
2º	PRODUCTOS CULINARIOS	PRODUCTOS CULINARIOS. Realidad aumentada D. Beltran, M. Castelló, X. Gruber, J. Rodríguez EDIT. ALTAMAR 9788415309734
2º	POSTRES EN RESTAURACIÓN	POSTRES EN RESTAURACIÓN. Realidad aumentada A. Roquet, L. Izquierdo, A. Vilella, A. Lahera, G. Bartra EDIT. ALTAMAR 9788415309741
2º	OFERTAS GASTRONÓMICAS	Ofertas Gastronómicas 2ª edición Ana María López Alonso, Lorena Carabias Muñoz y Elena Díaz Paniagua EDIT. PARANINFO 9788428339148
2º	EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA	EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA <a href="https://www.editorialtulibrodefp.es">https://www.editorialtulibrodefp.es</a> 978-84-16812-65-3