

**LIBROS DE TEXTO CURSO 2025/2026**

**1º DIRECCIÓN DE COCINA**

| ASIGNATURA                                       | TÍTULO  | EDITORIAL | ISBN          |
|--|---|-----------|---------------|
| MIXOLOGÍA  | Procesos de servicios en bar-cafetería                      | PARANINFO | 9788428344463 |
| GESTIÓN DE LA CALIDAD                            | Gestión de la Calidad y la Seguridad e Higiene alimentarias | ALTAMAR   | 9788416415229 |
| CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS | Control del aprovisionamiento de materias primas            | SÍNTESIS  | 9788490770276 |
| PROCESOS ELABORACIÓN CULINARIA                   | Procesos de elaboraciones culinarias                        | ALTAMAR   | 9788416415212 |
| PREELABORACIÓN                                   | Procesos de preelaboración y conservación en cocina         | PARANINFO | 9788497324373 |
| INGLÉS   | English for kitchen and restaurant staff                    | ALTAMAR   | 9788417872922 |

- Asignaturas por apuntes:

| ASIGNATURA   |
|--|
| ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I (SE LO DIREMOS EN CLASE) |