



Grado Medio

Cocina y Gastronomía

Primero

| Módulo | ISBN | Versión | Título | Editorial | Idioma |
|--|---------------|---------|---|------------|------------|
| <i>Preelaboración y conservación de alimentos</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Técnicas culinarias</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Procesos básicos de pastelería y repostería</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Inglés</i> | 9789963510597 | Papel | Restaurants & Catering Student's Book | Burlington | - |
| | 9789963510603 | Papel | Restaurants & Catering Student's Workbook | Burlington | - |
| | 9788411349369 | Papel | Manual de IPE I 360 º | Editex | Castellano |
| | 9788411349949 | Digital | | | Valenciano |
| | 9788411349376 | Papel | | | |
| | 9788411349956 | Digital | | | |

Segundo

| Módulo | ISBN | Versión | Título | Editorial | Idioma |
|--------------------------------|---------------|---------|---|------------|------------|
| <i>Ofertas gastronómicas</i> | 9788428334617 | - | Ofertas Gastronómicas | Altamar | - |
| <i>Productos culinarios</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Postres en restauración</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Digitalización</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Sostenibilidad</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Proyecto intermodular</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Inglés</i> | 9789963510597 | Papel | Restaurants & Catering Student's Book | Burlington | - |
| | 9789963510603 | Papel | Restaurants & Catering Student's Workbook | Burlington | - |
| <i>IPE II</i> | 9788428365987 | Papel | Manual de IPE II | Paraninfo | Castellano |
| | 9788428375412 | Digital | | | Valenciano |
| | 9788428373876 | Ebook | | | |
| | 9788428373296 | Papel | | | |
| | 9788428375429 | Digital | | | |
| | 9788428375399 | Ebook | | | |

Servicios de Restauración

Primero

| Módulo | ISBN | Versión | Título | Editorial | Idioma |
|--|---------------|---------|---|------------|------------|
| <i>Operaciones básicas en bar-cafetería</i> | 9788428334617 | - | Operaciones y servicios en bar y cafetería | Paraninfo | - |
| <i>Operaciones básicas en restaurante</i> | 9788428333092 | - | Operaciones y servicios en restaurante y servicios especiales | Paraninfo | - |
| <i>Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos</i> | - | - | - | - | - |
| <i>El vino y su servicio</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Inglés</i> | 9789963510597 | Papel | Restaurants & Catering Student's Book | Burlington | - |
| | 9789963510603 | Papel | Restaurants & Catering Student's Workbook | Burlington | - |
| | 9788411349369 | Papel | Manual de IPE I 360 º | Editex | Castellano |
| | 9788411349949 | Digital | | 0 | Valenciano |
| | 9788411349376 | Papel | | | |
| | 9788411349956 | Digital | | | |

Segundo

| Módulo | ISBN | Versión | Título | Editorial | Idioma |
|--|---------------|---------|---|------------|------------|
| <i>Servicios en bar-cafetería</i> | 9788428334617 | - | Operaciones y servicios en bar y cafetería | Paraninfo | - |
| <i>Servicios en restaurante y eventos especiales</i> | 9788428333092 | - | Operaciones y servicios en restaurante y servicios especiales | Paraninfo | - |
| <i>Ofertas gastronómicas</i> | 9788428334617 | - | Ofertas Gastronómicas | Altamar | - |
| <i>Técnicas de comunicación en restauración</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Digitalización</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Sostenibilidad</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Proyecto intermodular</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Inglés</i> | 9789963510597 | Papel | Restaurants & Catering Student's Book | Burlington | - |
| | 9789963510603 | Papel | Restaurants & Catering Student's Workbook | Burlington | - |
| <i>IPE II</i> | 9788428365987 | Papel | Manual de IPE II | Paraninfo | Castellano |
| | 9788428375412 | Digital | | | |
| | 9788428373876 | Ebook | | | |
| | 9788428373296 | Papel | | | Valenciano |
| | 9788428375429 | Digital | | | |
| | 9788428375399 | Ebook | | | |



Grado Superior

Dirección de cocina

Primero

Presencial

| Módulo | ISBN | Versión | Título | Editorial | Idioma |
|--|---------------|---------|--|-----------|------------|
| <i>Control del aprovisionamiento de materias primas</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Procesos de preelaboración y conservación en cocina</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Procesos de elaboración culinaria</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria</i> | 9788416415229 | - | Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias | Altamar | - |
| <i>Proyecto intermodular</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Inglés</i> | 9788417872922 | Papel | English for Kitchen and restaurant staff | Altamar | 0 |
| <i>IPE I</i> | 9788411349369 | Papel | Manual de IPE I 360 º | Editex | Castellano |
| | 9788411349949 | Digital | | | Valenciano |
| | 9788411349376 | Papel | | | |
| | 9788411349956 | Digital | | | |

Segundo

Presencial

| Módulo | ISBN | Versión | Título | Editorial | Idioma |
|--|---------------|---------|---|-----------|------------|
| <i>Elaboraciones de pastelería y repostería</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Gestión de la producción en cocina</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Gastronomía y nutrición</i> | 9788417144623 | - | Gastronomía y Nutrición | Altamar | - |
| <i>Gestión administrativa y comercial en restauración</i> | 9788417144630 | - | Gestión administrativa y comercial en restaurante | Altamar | - |
| <i>Recursos humanos y dirección de equipos en restauración</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Digitalización aplicada al sistema productivo</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Sostenibilidad aplicada al sistema productivo</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Proyectos intermodular de dirección de cocina</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Inglés</i> | - | - | - | - | 0 |
| <i>IPE II</i> | 9788428365987 | Papel | Manual de IPE II | Paraninfo | Castellano |
| | 9788428375412 | Digital | | | |
| | 9788428373876 | Ebook | | | |
| | 9788428373296 | Papel | | | Valenciano |
| | 9788428375429 | Digital | | | |
| | 9788428375399 | Ebook | | | |



Dirección de cocina

Primero

Semipresencial

| Módulo | ISBN | Versión | Título | Editorial | Idioma |
|--|---------------|---------|--|-----------|------------|
| <i>Control del aprovisionamiento de materias primas</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Procesos de preelaboración y conservación en cocina</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Procesos de elaboración culinaria</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria</i> | 9788416415229 | - | Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias | Altamar | - |
| <i>Proyecto intermodular</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Elaboraciones de pastelería y repostería</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Inglés</i> | 9788417872922 | Papel | English for Kitchen and restaurant staff | Altamar | |
| <i>IPE I</i> | 9788411349369 | Papel | Manual de IPE I 360 º | Editex | Castellano |
| | 9788411349949 | Digital | | | |
| | 9788411349376 | Papel | | | Valenciano |
| | 9788411349956 | Digital | | | |

Segundo

Semipresencial

| Módulo | ISBN | Versión | Título | Editorial | Idioma |
|--|---------------|---------|---|-----------|------------|
| <i>Elaboraciones de pastelería y repostería</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Gestión de la producción en cocina</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Gastronomía y nutrición</i> | 9788417144623 | - | Gastronomía y Nutrición | Altamar | - |
| <i>Gestión administrativa y comercial en restauración</i> | 9788417144630 | - | Gestión administrativa y comercial en restaurante | Altamar | - |
| <i>Recursos humanos y dirección de equipos en restauración</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Digitalización aplicada al sistema productivo</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Sostenibilidad aplicada al sistema productivo</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Proyectos intermodular de dirección de cocina</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Gastronomía y nutrición</i> | 9788417144623 | - | Gastronomía y Nutrición | Altamar | - |
| <i>Inglés</i> | - | - | - | - | - |
| <i>IPE II</i> | 9788428365987 | Papel | Manual de IPE II | Paraninfo | Castellano |
| | 9788428375412 | Digital | | | |
| | 9788428373876 | Ebook | | | |
| | 9788428373296 | Papel | | | Valenciano |
| | 9788428375429 | Digital | | | |
| | 9788428375399 | Ebook | | | |



Dirección de Servicios de Restauración

Segundo

| Módulo | ISBN | Versión | Título | Editorial | Idioma |
|---|---------------|---------|--|-----------|------------|
| <i>Gastronomía y nutrición</i> | 9788417144623 | - | Gastronomia y Nutrición | Altamar | - |
| <i>Gestión administrativa y comercial en restauración</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Recursos humanos y dirección de equipos en restauración</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Sumillería</i> | 9788428338981 | - | Sumillería | Paraninfo | - |
| <i>Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración</i> | 9788413660493 | - | Planificación y dirección de servicios en restauración | Paraninfo | - |
| <i>Digitalización aplicada al sistema productivo</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Sostenibilidad aplicada al sistema productivo</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Proyecto intermodular</i> | - | - | - | - | - |
| <i>Inglés</i> | 9788428339025 | Papel | New Table for Two. Inglés para cocina y restauración | Paraninfo | |
| <i>IPE II</i> | 9788428365987 | Papel | Manual de IPE II | Paraninfo | Castellano |
| | 9788428375412 | Digital | | | |
| | 9788428373876 | Ebook | | | |
| | 9788428373296 | Papel | | | |
| | 9788428375429 | Digital | | | Valenciano |
| | 9788428375399 | Ebook | | | |

