



Grado Medio

Panadería, Repostería y Confitería

Primero

Módulo	ISBN	Versión	Título	Editorial	Idioma
<i>Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería</i>	-	-	-	-	-
<i>Elaboraciones de panadería y bollería</i>	-	-	-	-	-
<i>Procesos básicos de pastelería y repostería</i>	-	-	-	-	-
<i>Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria</i>	-	-	-	-	-
<i>Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos</i>	-	-	-	-	-
<i>Presentación y venta de productos de panadería y pastelería</i>	-	-	-	-	-
<i>Inglés</i>	9789963510603	Papel	Restaurants & Catering Student's Workbook	Burlington	
<i>IPE I</i>	9788411349369	Papel	Manual de IPE I 360 º	Editex	Castellano
	9788411349949	Digital			
	9788411349376	Papel			Valenciano
	9788411349956	Digital			

Segundo

Módulo	ISBN	Versión	Título	Editorial	Idioma
<i>Elaboraciones de confitería y otras especialidades</i>	-	-	-	-	-
<i>Postres en restauración</i>	-	-	-	-	-
<i>Productos de obrador</i>	9788490773116	-	Productos de obrador	Síntesis	-
<i>Digitalización</i>	-	-	-	-	-
<i>Sostenimibilidad</i>	-	-	-	-	-
<i>Proyecto intermodular</i>	-	-	-	-	-
<i>Inglés</i>	9789963510603	Papel	Restaurants & Catering Student's Workbook	Burlington	
<i>IPE II</i>	9788428365987	Papel	Manual de IPE II	Paraninfo	Castellano
	9788428375412	Digital			
	9788428373876	Ebook			Valenciano
	9788428373296	Papel			
	9788428375429	Digital			
	9788428375399	Ebook			