El departamento de Hostelería y Turismo del IES Merindades de Castilla, RECOMIENDA los libros de la editorial ALTAMAR, PARANINFO y EDITEX durante el curso 26-27, siguiendo las siguientes indicaciones:

Profesor	***Módulos a impartir***
Ramón Moreno Santacreu	Ofertas gastronómicas. (2°CFGM cocina y gastronomía) (0045) Fase de formación en empresa (2°CFGM cocina y gastronomía) Gastronomía y nutrición (2ºCFGS)(502) Atención al cliente y contabilidad para el desarrollo del servicio take away (1º CFGS)(CL90001) Tutoría 2ºCFGM
Esteban González Moreno	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos (1ºCFGM) (0031) Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria (1ºCFGS) (0501) Gestión administrativa y comercial en restauración (2ºCFGS)(503) Recursos Humanos y elección de equipos en restauración (2ºCFGS)(504)
Bruno Ferreira López	Postres en restauración. (2°CFGM Cocina y Gastronomía)(0028) Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina (2º CFGS Dirección de Cocina)(498) Fase de formación en empresa (2°CFGS Cocina y Gastronomía) Tutoría 2º (2º CFGS Dirección de Cocina)
Rodrigo del Bosque García	Procesos de elaboración culinaria (1°CFGS Dirección de Cocina) (0499) Atención al cliente. (2°FPB Cocina y restauración) (3005) Tendencias y experimentación culinaria (2ºCFGM) (CL2403) Tutoría (1ºCFGS Dirección de Cocina)
Cecilia Marta Flores Gómez	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación. (1°FPB cocina y restauración) (3036)

	Técnicas elementales de preelaboración. (1°FPB cocina y restauración) (3034) Tutoría 1ºFPB Gestión de la producción en cocina (2ºCFGS) (0500)
Ana Navarro Bermúdez	Técnicas culinarias (TC). (CG1) (0047) Técnicas elementales de servicio (TES). (HOT2) (3037) Módulo optativo II (SCRE). (DC2) (9002)
Joaquín González Laso	Digitalización aplicada a los sectores productivos (2º CFGS) (1665) Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM1) (1664) Productos culinarios (GM2) (0048) Modulo optativo SPCP (GM1)
Luis Virumbrales González	Procesos básicos de pastelería y repostería. (1°CFGM cocina y gastronomía) (0026) Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas. (2°FPB cocina y restauración) (3038) Sostenibilidad (2ºCFGM cocina y gastronomía) (1708) Sostenibilidad (2ºDC2) (1708)
María Jesús Montero Gómez	Procesos de Preelaboración y Conservación en Cocina (1°CFGS dirección de cocina) 0497 Preelaboración y Conservación de Alimentos (1º CFGM Cocina y Gastronomía) 0046 Preparación y montaje de materias para colectividades y catering (1ºFPB) 3039 Tutoría 1ºFPGM
Daniel Alcalá Martínez	Procesos producción culinaria HOT1 (PBPC)(3035) Control aprovisionamiento DC1 (0496)

Firmado digitalmente por 30580558B JOSE MANUEL LOPEZ (R: S0918247H)
Fecha: 2026.10.21 17:50:54 +02'00'

Fdo.: JOSÉ MANUEL LÓPEZ BAÑUELOS
Director IES MERINDADES DE CASTILLA