



Editorial Síntesis

Catálogo 2022

FORMACIÓN PROFESIONAL

**HOSTELERÍA
Y TURISMO**

Todos los libros incluyen materiales docentes:

- Plantilla para desarrollar la Programación didáctica del módulo
- Generador de exámenes
- Presentación tipo power point de cada unidad didáctica
- Solucionario completo del libro
- Test multirrespuesta y actividades de ampliación
- Webgrafía recomendada
- Textos de ampliación y profundización en cuestiones específicas
- Vídeos explicativos y/o tutoriales
- Otros materiales específicos de cada módulo



Consulte nuestra página web: **www.sintesis.com**
En ella encontrará el catálogo completo y comentado



Queda prohibida, salvo excepción prevista en la ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra sin contar con autorización de los titulares de la propiedad intelectual. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (arts. 270 y sigs. Código Penal). El Centro Español de Derechos Reprográficos (www.cedro.org) vela por el respeto de los citados derechos.

© EDITORIAL SÍNTESIS, S. A.
Vallehermoso, 34. 28015 Madrid
Teléfono 91 593 20 98
<http://www.sintesis.com>

Impreso en España - Printed in Spain

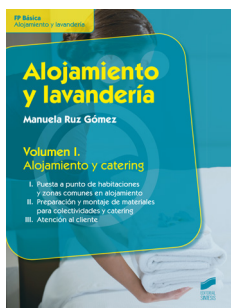
Reservados todos los derechos. Está prohibido, bajo las sanciones penales y el resarcimiento civil previstos en las leyes, reproducir, registrar o transmitir esta publicación, íntegra o parcialmente, por cualquier sistema de recuperación y por cualquier medio, sea mecánico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopia o por cualquier otro, sin la autorización previa por escrito de Editorial Síntesis, S. A.

FAMILIA HOSTELERÍA Y TURISMO

FPB EN ALOJAMIENTO Y LAVANDERÍA	4
FPB EN COCINA Y RESTAURACIÓN	5
GM EN COCINA Y GASTRONOMÍA	6
GM EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	8
GS EN DIRECCIÓN DE COCINA	10
GS EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN	12
GS EN AGENCIAS DE VIAJES Y GESTIÓN DE EVENTOS	15
GS EN GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS	18
GS EN GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICAS	21
HOSTELERÍA Y TURISMO (EDICIONES EN BLANCO Y NEGRO)	25

FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA

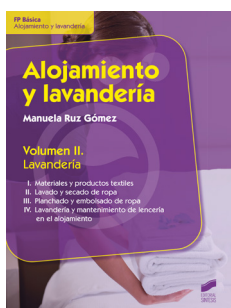
FPB EN ALOJAMIENTO Y LAVANDERÍA



✓ Alojamiento y lavandería. Volumen I: Alojamiento y catering

Manuela Ruz Gómez
 ISBN: 9788490771174 210 páginas
 Año de edición: 2015

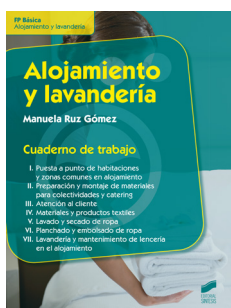
PARTE I. Puesta a punto de habitaciones.
 PARTE II. Preparación y montaje para colectividades y catering.
 PARTE III. Atención al cliente.



✓ Alojamiento y lavandería. Volumen II: Lavandería

Manuela Ruz Gómez
 ISBN: 9788490771181 246 páginas
 Año de edición: 2015

PARTE I. Materiales y productos textiles.
 PARTE II. Lavado y secado de ropa.
 PARTE III. Planchado y embolsado de ropa.
 PARTE IV. Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento.



✓ Alojamiento y lavandería. Cuaderno de trabajo

Manuela Ruz Gómez
 ISBN: 9788490771198 138 páginas
 Año de edición: 2015

Ejercicios y actividades para alumnos, correspondientes a los 7 módulos de la FP Básica de Alojamiento y Lavandería.
 Estructurado para complementar los volúmenes I y II de *Alojamiento y lavandería*.

PARTE I. Puesta a punto de habitaciones.
 PARTE II. Preparación y montaje para colectividades y catering.
 PARTE III. Atención al cliente.
 PARTE IV. Materiales y productos textiles.
 PARTE V. Lavado y secado de ropa.
 PARTE VI. Planchado y embolsado de ropa.
 PARTE VII. Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento.

FPB EN COCINA Y RESTAURACIÓN

✓ **Cocina y restauración. Volumen I: Cocina**

Pascual Laza Muñoz; Jacobo Olaya Abad
 ISBN: 9788490771761 254 páginas
 Año de edición: 2016

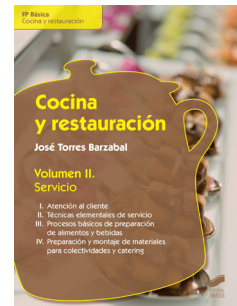
PARTE I. Técnicas elementales de preelaboración.
 PARTE II. Procesos básicos de producción culinaria.
 PARTE III. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.



✓ **Cocina y restauración. Volumen II: Servicio**

José Torres Barzabal
 ISBN: 9788490771778 326 páginas
 Año de edición: 2015

PARTE I. Atención al cliente.
 PARTE II. Técnicas elementales de servicio.
 PARTE III. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
 PARTE IV. Preparación y montaje de colectividades y catering.



✓ **Cocina y restauración. Cuaderno de trabajo**

Pascual Laza Muñoz; Jacobo Olaya Abad; José Torres Barzabal
 ISBN: 9788490771785 154 páginas
 Año de edición: 2016

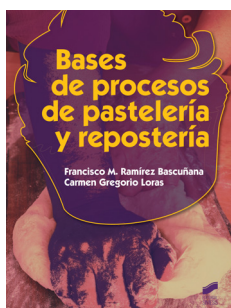
Ejercicios y actividades para alumnos, correspondientes a los 7 módulos de la FP Básica de Cocina y Restauración.
 Estructurado para complementar los volúmenes I y II de *Cocina y restauración*.



PARTE I. Técnicas elementales de preelaboración.
 PARTE II. Procesos básicos de producción culinaria.
 PARTE III. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
 PARTE IV. Atención al cliente.
 PARTE V. Técnicas elementales de servicio.
 PARTE VI. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
 PARTE VII. Preparación y montaje de colectividades y catering.

GRADO MEDIO

GM EN COCINA Y GASTRONOMÍA



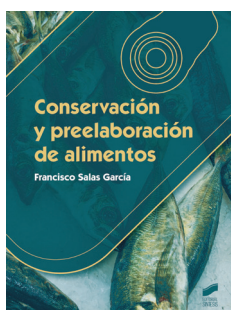
✓ *Bases de procesos de pastelería y repostería*

Francisco M. Ramírez Bascuñana; Carmen Gregorio Loras

ISBN: 9788490770047 184 páginas

Año de edición: 2014

1. El obrador. 2. Equipos e instalaciones específicos del obrador. 3. Masas y pastas de múltiples aplicaciones. 4. Jarabes, coberturas y rellenos. 5. Decoración de productos de panadería y repostería. 6. Términos utilizados en pastelería y repostería.



✓ *Conservación y preelaboración de alimentos*

Francisco Salas García

ISBN: 9788490771389 288 páginas

Año de edición: 2015

1. Cocina: personal y sistemas de trabajo. 2. Equipos de cocina: mobiliario, maquinaria, batería y herramientas. 3. Materias primas: aprovisionamiento, almacenaje y control. 4. Conservación y regeneración de alimentos. 5. Los vegetales. 6. Arroz y pastas. 7. Frutas. 8. Aderezos y condimentos. Endulzantes y sal. Hierbas y especias. 9. Lácteos y derivados. 10. Grasas comestibles. 11. Huevos y derivados. 12. Pescados y mariscos. 13. Aves y caza. 14. Carnes y derivados.



✓ *Empresa e iniciativa emprendedora*

Gloria Ferrandis-García Aparisi; María del Carmen Martínez Calderón

ISBN: 9788490771396 268 páginas

Año de edición: 2015

1. La iniciativa emprendedora. 2. La empresa y su entorno. 3. Creación de una empresa. 4. Puesta en marcha de una empresa. 5. El plan de inversión y financiación. 6. La contabilidad en la empresa. 7. Gestión administrativa de una empresa del sector de hostelería y turismo. 8. La fiscalidad. 9. El plan de empresa.



✓ *Higiene y seguridad en la manipulación de alimentos*

María del Carmen Martínez Calderón

ISBN: 9788490770177 254 páginas

Año de edición: 2014

1. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones. 2. Control de plagas. 3. Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas. 4. Las infecciones e intoxicaciones alimentarias. 5. Aplicación de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos. 6. Aplicación de sistemas de autocontrol. 7. Guía de prácticas correctas de higiene. 8. Análisis de peligros y puntos de control críticos. 9. Utilización eficaz de los recursos. 10. Recogida selectiva de residuos.

✓ **Ofertas gastronómicas**

Pascual Laza Muñoz; José Miguel Lambies
 ISBN: 9788490771853 260 páginas
 Año de edición: 2015

1. Clasificación y organización de la empresa de restauración. 2. Análisis de oferta gastronómica y expectativas de clientes. 3. Gastronomía. 4. Ingeniería de menús y control de costes. 5. Control y recepción de géneros. 6. Operaciones para el almacenamiento. 7. Dietética y nutrición.



✓ **Postres en restauración**

Manuel García Fernández
 ISBN: 9788490771426 238 páginas
 Año de edición: 2015

1. Organización de las tareas para elaborar postres. 2. Elaboraciones de postres a base de frutas. 3. Elaboración de postres a base de lácteos. 4. Elaboración de postres fritos y de sartén. 5. Elaboración de helados, sorbetes y granizados. 6. Elaboración de semifríos. 7. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería. 8. Seguridad e higiene y protección medioambiental en hostelería.



✓ **Productos culinarios**

Juan José Civera Bendicho; Nuria Pérez Oreja
 ISBN: 9788490771877 272 páginas
 Año de edición: 2015

1. Historia y evolución de la gastronomía. 2. Personajes, publicaciones y movimientos gastronómicos. 3. Cocina regional española. 4. Gastronomía internacional. 5. Procesos productivos culinarios. 6. Transformaciones fisicoquímicas de los alimentos. 7. Nuevas tecnologías culinarias: ingredientes y técnicas. 8. Nuevas tendencias de presentación culinaria. La creatividad en la cocina. 9. Elaboración de productos culinarios para personas con necesidades alimenticias específicas.



✓ **Técnicas en cocina**

Francisco Salas García
 ISBN: 9788490771914 252 páginas
 Año de edición: 2015

Incluye más de 60 fichas técnicas

1. Análisis y planificación del trabajo en cocina. 2. Ejecución de técnicas culinarias básicas. 3. Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y salsas. 4. Elaboración de platos de cuchara. 5. Elaboraciones con vegetales. 6. Elaboraciones con masas, pastas y arroz. 7. Elaboraciones con huevos. 8. Elaboraciones con pescados y mariscos. 9. Elaboraciones con carnes. 10. Aperitivos, guarniciones, acabados y presentación de platos. 11. El servicio en cocina.



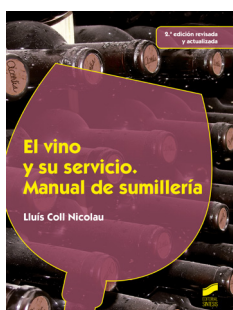
GM EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN



✓ **El servicio en bar y cafetería**

Javier Ramo Tena
ISBN: 9788490771563 242 páginas
Año de edición: 2015

1. Servicio en bar y cafetería.
2. Técnicas de venta.
3. Facturación y cobro de los servicios.
4. Elaboración de las bebidas alcohólicas.
5. Aguardientes.
6. Licores.
7. Elaboración de cócteles y combinados.
8. Técnicas culinarias de bar y cafetería.
9. Maquinaria y utensilios necesarios para realizar las elaboraciones culinarias.
10. Laboraciones culinarias más habituales en bar y cafetería.



✓ **El vino y su servicio. Manual de sumillería**

Lluís Coll Nicolau
ISBN: 9788490771907 194 páginas
Año de 2.ª edición: 2019

**2.ª ed. revisada
y actualizada**

1. Introducción a la cultura del vino.
2. La planificación de la bodega.
3. La cata de vinos.
4. Viticultura y enología.
5. Crianza y embotellado.
6. Vinos especiales.
7. La carta de vinos.
8. El servicio del vino.



✓ **Empresa e iniciativa emprendedora**

Gloria Ferrandis-García Aparisi; María del Carmen Martínez Calderón
ISBN: 9788490771396 268 páginas
Año de edición: 2015

1. La iniciativa emprendedora.
2. La empresa y su entorno.
3. Creación de una empresa.
4. Puesta en marcha de una empresa.
5. El plan de inversión y financiación.
6. La contabilidad en la empresa.
7. Gestión administrativa de una empresa del sector de hostelería y turismo.
8. La fiscalidad.
9. El plan de empresa.



✓ **Higiene y seguridad en la manipulación de alimentos**

María del Carmen Martínez Calderón
ISBN: 9788490770177 254 páginas
Año de edición: 2014

1. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.
2. Control de plagas.
3. Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas.
4. Las infecciones e intoxicaciones alimentarias.
5. Aplicación de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
6. Aplicación de sistemas de autocontrol.
7. Guía de prácticas correctas de higiene.
8. Análisis de peligros y puntos de control críticos.
9. Utilización eficaz de los recursos.
10. Recogida selectiva de residuos.

✓ **Ofertas gastronómicas**

Pascual Laza Muñoz; José Miguel Lambies
 ISBN: 9788490771853 260 páginas
 Año de edición: 2015

1. Clasificación y organización de la empresa de restauración. 2. Análisis de oferta gastronómica y expectativas de clientes. 3. Gastronomía. 4. Ingeniería de menús y control de costes. 5. Control y recepción de géneros. 6. Operaciones para el almacenamiento. 7. Dietética y nutrición.



✓ **Operaciones básicas en cafetería y bar**

Raúl Mechó
 ISBN: 9788490771402 206 páginas
 Año de edición: 2015

1. Clasificación de los establecimientos y empresas de restauración. 2. Instalaciones y equipamiento de bar y cafetería. 3. Recepción, acopio y distribución de materias primas. 4. Personal y normas básicas higiénico-sanitarias. 5. Servicio en bar y cafetería. 6. Bebidas no alcohólicas calientes. 7. Bebidas no alcohólicas frías. Aguas, zumos, batidos y refrescos. 8. Bebidas alcohólicas simples: cervezas y aperitivos.



✓ **Servicios y operaciones básicas en eventos y restauración**

Roser Vives; Martí Llauredó; Lluís Coll
 ISBN: 9788490770016 270 páginas
 Año de edición: 2014

1. Preparación de material, equipos y mobiliario. 2. Puesta a punto de la sala. 3. Introducción al servicio de alimentos en sala. 4. Servicio de sala. 5. Servicio de bebidas en el restaurante. 6. Organización y servicio de banquetes. 7. Organización y servicio de banquetes. 8. Técnicas de racionado, trinchado, pelado y desespinado. 9. Elaboración de platos a la vista del cliente. 10. Operaciones de postservicio y cierre. 11. La comanda y la factura. 12. Documentación de gestión. 13. Deontología elemental y estructura organizativa del restaurante.



✓ **Técnicas de comunicación en restauración**

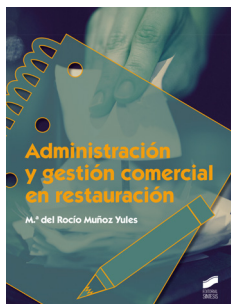
Pascual Laza Muñoz; José Miguel Lambies
 ISBN: 9788490771815 192 páginas
 Año de edición: 2015

1. Comunicación e información. 2. Venta de productos y servicios en restauración. 3. Estrategias de venta. 4. Atención al cliente. 5. Protocolo. 6. Atención de reclamaciones, quejas y sugerencias.



GRADO SUPERIOR

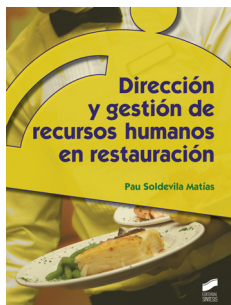
GS EN DIRECCIÓN DE COCINA



✓ *Administración y gestión comercial en restauración*

María del Rocío Muñoz Yules
 ISBN: 9788490771839 226 páginas
 Año de edición: 2015

1. Empresa turística. 2. La planificación en las empresas de restauración. 3. Organización en las empresas de restauración. 4. Gestión de compras y stocks. 5. Gestión administrativa y contable. 6. Gestión de costes y control presupuestario. 7. El plan de comercialización en empresas de restauración. 8. Diseño de ofertas gastronómicas.



✓ *Dirección y gestión de recursos humanos en restauración*

Pau Soldevila Matías
 ISBN: 9788490770054 252 páginas
 Año de edición: 2014

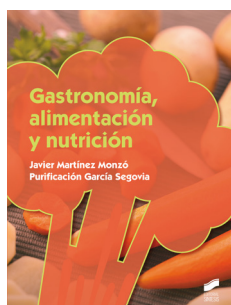
1. Introducción a la gestión de los RR. HH. 2. Determinación de puestos de trabajo. 3. Planificación de personal dependiente de la estructura organizativa. 4. Reclutamiento del personal. 5. Selección de personal. 6. Integración del personal en la empresa de restauración. 7. Plan de formación de miembros de la organización. 8. Motivación e implicación laboral. 9. Dirección de equipos. 10. Comunicación. 11. Contexto laboral de los RR. HH.



✓ *Empresa e iniciativa emprendedora*

Gloria Ferrandis-García Aparisi; María del Carmen Martínez Calderón
 ISBN: 9788490771396 268 páginas
 Año de edición: 2015

1. La iniciativa emprendedora. 2. La empresa y su entorno. 3. Creación de una empresa. 4. Puesta en marcha de una empresa. 5. El plan de inversión y financiación. 6. La contabilidad en la empresa. 7. Gestión administrativa de una empresa del sector de hostelería y turismo. 8. La fiscalidad. 9. El plan de empresa.



✓ *Gastronomía, alimentación y nutrición*

Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia
 ISBN: 9788490771419 156 páginas
 Año de edición: 2015

1. Historia y corrientes gastronómicas. 2. Gastronomía española. 3. Gastronomía internacional. 4. Alimentación y nutrición. 5. Los grupos de alimentos. 6. Los nutrientes. 7. Principios dietéticos básicos. 8. Elaboración y tipos de menú.

✓ **Gestión y control del aprovisionamiento de materias primas**

Nuria Pérez Oreja; Juan José Civera Bendicho

ISBN: 9788490770276 342 páginas

Año de edición: 2014

1. Selección de materias primas. 2. Recepción, organización y control de materias primas. 3. Almacenamiento de materias primas. 4. Control de consumos y existencias durante el almacenamiento. 5. Productos de calidad diferenciada. 6. Análisis de los productos de origen animal de calidad diferenciada. 7. Análisis de los productos de origen vegetal de calidad diferenciada.



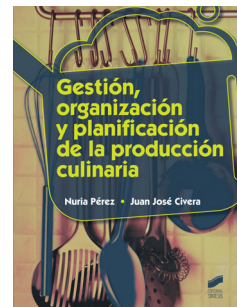
✓ **Gestión, organización y planificación de la producción culinaria**

Nuria Pérez Oreja; Juan José Civera Bendicho

ISBN: 9788490770115 342 páginas

Año de edición: 2014

1. El espacio de cocina y los criterios previos para su diseño. 2. El espacio de cocina y los criterios previos para su diseño. 3. Descripción y análisis de los sistemas de producción culinaria. 4. Métodos de cocinado/conservación asociados a sistemas de producción/distribución. 5. Factores determinantes para el establecimiento de un sistema productivo. 6. Información previa para actividades de producción en cocina. 7. Funciones para las actividades de organización durante la producción. 8. Procedimientos de autocontrol durante las fases productivas. 9. Protocolos y control de los peligros en los procesos productivos culinarios. 10. Venta y diseño de productos culinarios. 11. Control de consumos y costes en las unidades de producción en cocina.



✓ **La elaboración de pastelería y repostería en cocina**

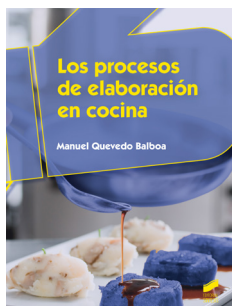
Gloria Blasco Alonso

ISBN: 9788490771549 334 páginas

Año de edición: 2015

1. Instalaciones, equipos y maquinaria. 2. Materias primas en pastelería y repostería. 3. Masas batidas y esponjadas. 4. Masas quebradas, pastas secas y *petits fours*. 5. El hojaldre. 6. Masas escaldadas y pastas fritas. 7. Masas fermentadas. 8. Pastelería salada. 9. Cremas, rellenos y salsas. 10. Baños y semifríos. 11. Helados y sorbetes. 12. Tartas. 13. Postres en restauración. 14. Texturizantes y maquinaria en las nuevas tecnologías.

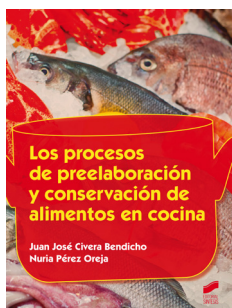




✓ *Los procesos de elaboración en cocina*

Manuel Quevedo Balboa
 ISBN: 9788490771310 250 páginas
 Año de edición: 2015

1. Organización de los procesos de elaboración culinaria. 2. Aplicación de las técnicas de cocción sin aplicación de calor, por radiación y por conducción. 3. Aplicación de las técnicas de cocción por convección, por microondas y en vacío. 4. Elaboraciones básicas, fondos y salsas. 5. Productos culinarios: vegetales, cereales y pastas. 6. Platos de cuchara y huevos. 7. Productos culinarios. carnes, pescados y mariscos. 8. Guarniciones, decoraciones y desarrollo del servicio en cocina. 9. Guarnición y servicio de productos culinarios.



✓ *Los procesos de preelaboración y conservación de alimentos en cocina*

Juan José Civera Bendicho; Nuria Pérez Oreja
 ISBN: 9788490771365 304 páginas
 Año de edición: 2015

1. Instalaciones y zonas. 2. Equipos y maquinaria. 3. Batería y utillaje. 4. Conservación. 5. Regeneración y envasado. 6. Materias primas de origen vegetal. 7. Materias primas de origen animal. 8. Rendimiento de las materias primas. 9. Escandallos de elaboraciones.



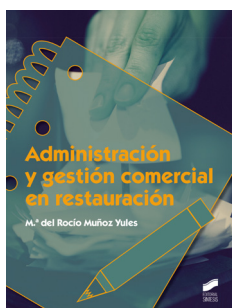
✓ *Seguridad, higiene y gestión de la calidad alimentaria*

Gloria Ferrandis-García Aparisi
 ISBN: 9788490770092 298 páginas
 Año de 2.ª edición: 2019

2.ª ed. actualizada

1. Introducción a la calidad. 2. Aplicación y control de las normas de calidad. 3. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones. 4. Seguridad alimentaria. aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos. 5. Buenas prácticas higiénicas. 6. Sistemas de autocontrol, y análisis de peligros y puntos de control críticos.

► **GS EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**



✓ *Administración y gestión comercial en restauración*

María del Rocío Muñoz Yules
 ISBN: 9788490771839 226 páginas
 Año de edición: 2015

1. Empresa turística. 2. La planificación en las empresas de restauración. 3. Organización en las empresas de restauración. 4. Gestión de compras y stocks. 5. Gestión administrativa y contable. 6. Gestión de costes y control presupuestario. 7. El plan de comercialización en empresas de restauración. 8. Diseño de ofertas gastronómicas.

✓ **Dirección y gestión de recursos humanos en restauración**

Pau Soldevila Matías
 ISBN: 9788490770054 252 páginas
 Año de edición: 2014

1. Introducción a la gestión de los RR. HH. 2. Determinación de puestos de trabajo. 3. Planificación de personal dependiente de la estructura organizativa. 4. Reclutamiento del personal. 5. Selección de personal. 6. Integración del personal en la empresa de restauración. 7. Plan de formación de miembros de la organización. 8. Motivación e implicación laboral. 9. Dirección de equipos. 10. Comunicación. 11. Contexto laboral de los RR. HH.



✓ **Dirección y planificación de servicios y eventos en restauración**

Julián Quintero Aldana
 ISBN: 9788490771600 252 páginas
 Año de edición: 2015

1. La construcción y la decoración. 2. Diseño e instalaciones. 3. Planificación de instalaciones para *catering* y eventos en restauración. 4. RR. HH. en la planificación de *catering*, banquetes y eventos especiales. 5. Organización del servicio. 6. Dirección de servicios. 7. Dirección y planificación del servicio y eventos en restauración. 8. Aplicación de protocolo.

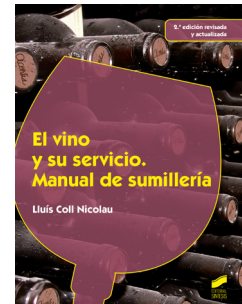


✓ **El vino y su servicio. Manual de sumillería**

Lluís Coll Nicolau
 ISBN: 9788490771907 194 páginas
 Año de 2.ª edición: 2019

2.ª ed. revisada y actualizada

1. Introducción a la cultura del vino. 2. La planificación de la bodega. 3. La cata de vinos. 4. Viticultura y enología. 5. Crianza y embotellado. 6. Vinos especiales. 7. La carta de vinos. 8. El servicio del vino.

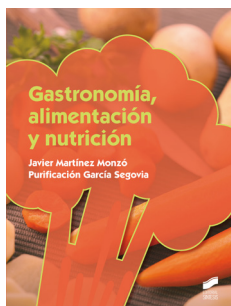


✓ **Empresa e iniciativa emprendedora**

Gloria Ferrandis-García Aparisi; María del Carmen Martínez Calderón
 ISBN: 9788490771396 268 páginas
 Año de edición: 2015

1. La iniciativa emprendedora. 2. La empresa y su entorno. 3. Creación de una empresa. 4. Puesta en marcha de una empresa. 5. El plan de inversión y financiación. 6. La contabilidad en la empresa. 7. Gestión administrativa de una empresa del sector de hostelería y turismo. 8. La fiscalidad. 9. El plan de empresa.

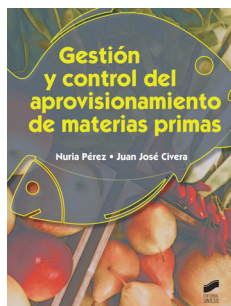




✓ **Gastronomía, alimentación y nutrición**

Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia
ISBN: 9788490771419 156 páginas
Año de edición: 2015

1. Historia y corrientes gastronómicas. 2. Gastronomía española. 3. Gastronomía internacional. 4. Alimentación y nutrición. 5. Los grupos de alimentos. 6. Los nutrientes. 7. Principios dietéticos básicos. 8. Elaboración y tipos de menú.



✓ **Gestión y control del aprovisionamiento de materias primas**

Nuria Pérez Oreja; Juan José Civera Bendicho
ISBN: 9788490770276 342 páginas
Año de edición: 2014

1. Selección de materias primas. 2. Recepción, organización y control de materias primas. 3. Almacenamiento de materias primas. 4. Control de consumos y existencias durante el almacenamiento. 5. Productos de calidad diferenciada. 6. Análisis de los productos de origen animal de calidad diferenciada. 7. Análisis de los productos de origen vegetal de calidad diferenciada.



✓ **Los procesos de servicios en restauración**

María Isabel Castellano Almagro; Antonia Badillo Martínez
ISBN: 9788490771211 250 páginas
Año de edición: 2015

1. Servicios de restauración. 2. Instalaciones, mobiliario y material en el restaurante. 3. Puesta a punto y montaje. 4. Técnicas de comunicación. 5. Técnicas de venta. 6. Servicios de restaurante. 7. Tipos de servicios de restaurante y atención al cliente. 8. Elaboraciones a la vista del cliente. 9. Procesos de facturación y cobro.



✓ **Operaciones y procesos en los servicios de bar y cafetería**

Roser Vives Serra; Gonzalo Herrero Arroyo
ISBN: 9788490770160 292 páginas
Año de edición: 2014

1. Establecimientos de bar y cafetería. 2. Estructuras organizativas en los establecimientos de bar y cafetería. 3. Equipos, útiles y materiales. 4. Equipos, útiles y materiales. 5. Mecánica de servicio. 6. Bebidas no alcohólicas. preparación y servicio. 7. El café. 8. El té y otras infusiones. 9. La fermentación y la destilación. 10. Los aperitivos. 11. La cerveza. 12. Los aguardientes. 13. Los aguardientes. 14. La coctelería. 15. Elaboraciones culinarias en bares y cafeterías.

✓ **Seguridad, higiene y gestión de la calidad alimentaria**

Gloria Ferrandis-García Aparisi

ISBN: 9788490770092 298 páginas

Año de 2.ª edición: 2019

2.ª ed. actualizada



1. Introducción a la calidad. 2. Aplicación y control de las normas de calidad. 3. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones. 4. Seguridad alimentaria. aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos. 5. Buenas prácticas higiénicas. 6. Sistemas de autocontrol, y análisis de peligros y puntos de control críticos.

▶ **GS EN AGENCIAS DE VIAJES Y GESTIÓN DE EVENTOS**

✓ **Comercialización y venta de servicios turísticos**

Celia Ameigeiras

ISBN: 9788490770146 378 páginas

Año de edición: 2014

1. La intermediación en la venta del transporte aéreo. 2. La intermediación en la venta del transporte marítimo. 3. La intermediación en la venta del transporte ferroviario. 4. La intermediación en la venta del transporte por carretera. 5. Intermediación en la venta de alojamiento turístico y servicios de restauración. 6. La intermediación en la venta de viajes combinados. 7. La intermediación en la venta de otros servicios turísticos. 8. La intermediación en la venta de otros servicios turísticos. 9. Sistemas de gestión y reserva de productos turísticos. 10. Sistemas de gestión y reserva de productos turísticos. 11. La calidad en la venta de productos y servicios turísticos en agencias de viajes. 12. Principales documentos para la prestación de servicios turísticos. procedimientos de emisión y venta. 13. Procedimientos de facturación y cobro de servicios a clientes. 14. Atención al cliente. 15. Técnicas de venta de productos y servicios turísticos.



✓ **Dirección y gestión de entidades de intermediación turística**

Agustín Nieto Rodríguez

ISBN: 9788490773789 296 páginas

Año de edición: 2016

1. Ética y deontología en el subsector de intermediación turística. 2. Caracterización de entidades de intermediación turística. 3. Organización de entidades de intermediación turística. 4. Planificación empresarial en entidades de intermediación turística. 5. Patrimonio empresarial en entidades de intermediación turística. 6. Análisis de los estados financieros de entidades de intermediación turística. 7. Gestión administrativa y comercial en entidades de intermediación turística. 8. Dirección de equipos de trabajo en entidades de intermediación turística. 9. Calidad en los servicios de intermediación turística.





✓ **Empresa e iniciativa emprendedora**

Gloria Ferrandis-García Aparisi; María del Carmen Martínez Calderón
 ISBN: 9788490771396 268 páginas
 Año de edición: 2015

1. La iniciativa emprendedora. 2. La empresa y su entorno. 3. Creación de una empresa. 4. Puesta en marcha de una empresa. 5. El plan de inversión y financiación. 6. La contabilidad en la empresa. 7. Gestión administrativa de una empresa del sector de hostelería y turismo. 8. La fiscalidad. 9. El plan de empresa.

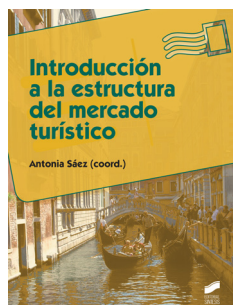


✓ **Estructura actual del mercado turístico**

Paula Leira Loureiro
 ISBN: 9788490774915 180 páginas
 Año de edición: 2019

**2.º ed. revisada
y actualizada**

1. Introducción al turismo. 2. Historia y psicología del turismo. 3. Política y agentes turísticos. 4. Oferta turística I: empresas de intermediación y alojamientos turísticos. 5. Oferta turística II: empresas de transporte. 6. Oferta turística III: empresas de información turística, empresas de restauración y otros productos turísticos. 7. Demanda turística. 8. Innovación tecnológica.



✓ **Introducción a la estructura del mercado turístico**

Antonia Sáez (coord.)
 ISBN: 9788490770139 274 páginas
 Año de edición: 2014

1. Concepto, definición y evolución de la actividad turística. 2. Organismos, asociaciones y fuentes estadísticas relacionadas con el turismo. 3. Turismo y desarrollo socioeconómico. 4. Modalidades turísticas y últimas tendencias. 5. Oferta turística. 6. La demanda turística. 7. El mercado turístico. 8. Turismo sostenible. 9. La política turística. 10. Estudio de caso: estructura del mercado turístico de la Comunidad de Madrid.



✓ **La gestión de eventos y productos turísticos**

Inmaculada Ocaña Albar
 ISBN: 9788490770009 328 páginas
 Año de edición: 2014

1. El mercado de los viajes combinados. 2. El diseño de los viajes combinados. 3. La cotización de los viajes combinados. 4. La coordinación de los servicios turísticos. 5. El mercado de los eventos. 6. La organización de los eventos. 7. La supervisión de los eventos.

✓ **Los principales destinos turísticos en España y en el mundo**

Montserrat Crespi Vallbona; Margarita Planells Costa

ISBN: 9788490770306 340 páginas

Año de edición: 2014

1. Geografía turística de España. 2. Geografía turística de Europa. 3. Geografía turística del resto del mundo. 4. Turismo de sol y playa en España. 5. Turismo cultural en España. 6. Turismo urbano en España. 7. Turismo de naturaleza o de base geográfica en España. 8. Otros tipos de turismo en España. 9. Turismo deportivo en España. 10. Principales destinos turísticos en Europa y en el resto del mundo. 11. Turismo cultural en Europa y en el resto del mundo. 12. Turismo urbano en Europa y en el resto del mundo. 13. Turismo de base geográfica en Europa y en el resto del mundo. 14. Turismo lúdico y de ocio en Europa y en el resto del mundo. 15. Turismo deportivo en Europa y en el resto del mundo. 16. Turismo de salud en Europa y en el resto del mundo. 17. Turismo de cruceros en Europa y en el resto del mundo.



✓ **Los recursos turísticos en España**

Montserrat Crespi Vallbona; Margarita Planells Costa

ISBN: 9788490770085 432 páginas

Año de edición: 2014

1. Recursos turísticos. 2. Conceptos básicos del arte. 3. Análisis artístico e interpretativo de la obra de arte. 4. Las culturas prehistóricas en la península ibérica. 5. El arte protohistórico de la península ibérica. 6. Los fenicios y los púnicos. 7. Grecia y Roma. 8. Arte prerrománico. 9. Arte islámico y mudéjar. 10. El Románico. 11. El Gótico. 12. Renacimiento y Manierismo. 13. Barroco y Rococó. 14. El Neoclasicismo. 15. Romanticismo, Realismo, Simbolismo e Impresionismo. 16. El Modernismo. 17. Arte contemporáneo. 18. Museos. 19. Fiestas tradicionales. 20. Gastronomía y enología. 21. Etnografía y artesanía. 22. Patrimonio inmaterial: música popular, danza y otras expresiones culturales. 23. Arquitectura popular. 24. Patrimonio de la Humanidad. 25. Patrimonio natural y paisajístico de España. 26. Métodos, sistemas y planificación de interpretación. 27. Diseño de los métodos de evaluación y control de los sistemas de interpretación.



✓ **Manual de marketing turístico**

M.ª Ángeles Sánchez Martínez

ISBN: 9788491711391 268 páginas

Año de edición: 2018

1. Introducción al marketing: conceptos clave. 2. La servucción. 3. El marketing turístico. 4. Investigación y segmentación de mercados. 5. El plan de marketing. 6. *Marketing mix*: el producto. 7. *Marketing mix*: el precio. 8. *Marketing mix*: la distribución. 9. *Marketing mix*: la comunicación. 10. La calidad de los servicios turísticos y los derechos del consumidor.





✓ *Manual de recursos turísticos*

Fanny Martínez; Rocío Alfaro

ISBN: 9788491711797 202 páginas

Año de edición: 2018

1. Los recursos turísticos. 2. Introducción al arte. 3. Historia del arte en España I. 4. Historia del arte en España II. 5. Patrimonio cultural de España. 6. Patrimonio natural y paisajístico. 7. Interpretación del patrimonio.



✓ *Marketing en el sector turístico*

Laura María Martos Martínez

ISBN: 9788490771860 228 páginas

Año de edición: 2015

1. Caracterización del marketing turístico. 2. Interpretación de la segmentación de mercados turísticos. 3. Producto y precio. 4. Distribución y comunicación. 5. Análisis de las nuevas tecnologías aplicadas al marketing turístico. 6. Caracterización del plan de marketing. 7. Interpretación del proceso de decisión en el consumidor. 8. Caracterización de los criterios de consumismo.



✓ *Protocolo y relaciones públicas*

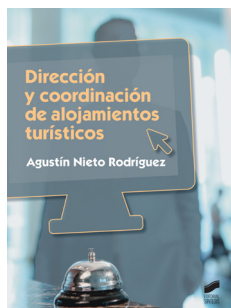
Antonio Castillo Esparcia; María Jesús Fernández Torres

ISBN: 9788490771822 176 páginas

Año de edición: 2015

1. Protocolo institucional. 2. Protocolo empresarial. 3. Las relaciones públicas. 4. La comunicación con los clientes. 5. Gestión de quejas, reclamaciones y sugerencias. 6. Actitudes de atención al cliente.

► **GS EN GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS**



✓ *Dirección y coordinación de alojamientos turísticos*

Agustín Nieto Rodríguez

ISBN: 9788491710165 346 páginas

Año de edición: 2017

Parte I. Coordinación del área de alojamiento. Parte II. Determinación de la rentabilidad económica y financiera de proyectos menores de inversión empresarial. Parte III. Control de la explotación económica en las empresas de alojamiento turístico. Parte IV. El control del sistema de gestión de la calidad en los establecimientos de alojamientos turísticos. Parte V. Coordinación del sistema de gestión ambiental de las empresas de alojamientos turísticos. Parte VI. Dirección de establecimientos de alojamiento rural

✓ **Empresa e iniciativa emprendedora**

Gloria Ferrandis-García Aparisi; María del Carmen Martínez Calderón
 ISBN: 9788490771396 268 páginas
 Año de edición: 2015

1. La iniciativa emprendedora. 2. La empresa y su entorno. 3. Creación de una empresa. 4. Puesta en marcha de una empresa. 5. El plan de inversión y financiación. 6. La contabilidad en la empresa. 7. Gestión administrativa de una empresa del sector de hostelería y turismo. 8. La fiscalidad. 9. El plan de empresa.



✓ **Estructura actual del mercado turístico**

Paula Leira Loureiro
 ISBN: 9788490774915 180 páginas
 Año de 2.ª edición: 2019

2.ª ed. revisada y actualizada

1. Introducción al turismo. 2. Historia y psicología del turismo. 3. Política y agentes turísticos. 4. Oferta turística I: empresas de intermediación y alojamientos turísticos. 5. Oferta turística II: empresas de transporte. 6. Oferta turística III: empresas de información turística, empresas de restauración y otros productos turísticos. 7. Demanda turística. 8. Innovación tecnológica.



✓ **Gestión de reservas y procedimientos de recepción**



Ramón Rodrigo Farré
 ISBN: 9788491710219 276 páginas
 Año de edición: 2017

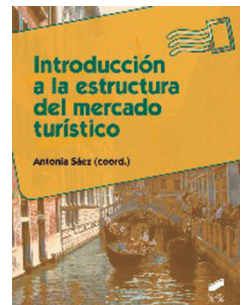
1. Concepto, definición y evolución de la actividad turística. 2. Organismos, asociaciones y fuentes estadísticas relacionadas con el turismo. 3. Turismo y desarrollo socioeconómico. 4. Modalidades turísticas y últimas tendencias. 5. Oferta turística. 6. Demanda turística. 7. El mercado turístico. 8. Turismo sostenible. 9. La política turística. 10. Estudio de caso: estructura del mercado turístico de la Comunidad de Madrid.



✓ **Introducción a la estructura del mercado turístico**

Antonia Sáez (coord.)
 ISBN: 9788490770139 274 páginas
 Año de edición: 2014

1. Concepto, definición y evolución de la actividad turística. 2. Organismos, asociaciones y fuentes estadísticas relacionadas con el turismo. 3. Turismo y desarrollo socioeconómico. 4. Modalidades turísticas y últimas tendencias. 5. Oferta turística. 6. Demanda turística. 7. El mercado turístico. 8. Turismo sostenible. 9. La política turística. 10. Estudio de caso: estructura del mercado turístico de la Comunidad de Madrid.





✓ **La comercialización de eventos en hoteles**

José Luis Roca Prats

ISBN: 9788490770023 324 páginas

Año de edición: 2014

1. Oferta de eventos.
2. Demanda de eventos.
3. Plan de marketing.
4. Técnicas de comercialización.
5. Publicidad para eventos.
6. Organización del departamento de comercialización de eventos.
7. Comercialización de eventos para el segmento de empresas.
8. Comercialización de eventos para otros mercados.
9. Negociación de contratos.
10. Preparación del evento.
11. La facturación.
12. Revisiones posteriores al evento.



✓ **Manual de marketing turístico**

M.ª Ángeles Sánchez Martínez

ISBN: 9788491711391 268 páginas

Año de edición: 2018

1. Introducción al marketing: conceptos clave.
2. La servucción.
3. El marketing turístico.
4. Investigación y segmentación de mercados.
5. El plan de marketing.
6. *Marketing mix*: el producto.
7. *Marketing mix*: el precio.
8. *Marketing mix*: la distribución.
9. *Marketing mix*: la comunicación.
10. La calidad de los servicios turísticos y los derechos del consumidor.



✓ **Marketing en el sector turístico**

Laura María Martos Martínez

ISBN: 9788490771860 228 páginas

Año de edición: 2015

1. Caracterización del marketing turístico.
2. Interpretación de la segmentación de mercados turísticos.
3. Producto y precio.
4. Distribución y comunicación.
5. Análisis de las nuevas tecnologías aplicadas al marketing turístico.
6. Caracterización del plan de marketing.
7. Interpretación del proceso de decisión en el consumidor.
8. Caracterización de los criterios de consumismo.



✓ **Operativa y gestión del departamento de pisos**

María José Olmo

ISBN: 9788490770108 292 páginas

Año de edición: 2014

1. Organización del departamento de pisos.
2. Control de productos, materiales y equipamiento.
3. Relación del departamento de la gobernanta con mantenimiento y otros departamentos.
4. Supervisión de la limpieza y disponibilidad de las instalaciones.
5. Relación con recepción.
6. Decoración de zonas comunes y habitaciones.

✓ **Protocolo y relaciones públicas**

Antonio Castillo Esparcia; María Jesús Fernández Torres
 ISBN: 9788490771822 176 páginas
 Año de edición: 2015

1. Protocolo institucional.
2. Protocolo empresarial.
3. Las relaciones públicas.
4. La comunicación con los clientes.
5. Gestión de quejas, reclamaciones y sugerencias.
6. Actitudes de atención al cliente.



✓ **Recursos humanos en el alojamiento**

Pau Soldevila Matías
 ISBN: 9788490771372 202 páginas
 Año de edición: 2015

1. Introducción a la organización de los recursos humanos.
2. Funciones y tareas de los puestos de trabajo en alojamientos.
3. Planificación de los recursos humanos.
4. Reclutamiento, selección y contratación de personal en empresas de alojamiento.
5. Integración del personal y planes de formación en el sector del alojamiento.
6. Dirección y motivación de personal en el sector del alojamiento.
7. Técnicas de negociación y comunicación en alojamientos.



GS EN GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICAS

✓ **Empresa e iniciativa emprendedora**

Gloria Ferrandis-García Aparisi; María del Carmen Martínez Calderón
 ISBN: 9788490771396 268 páginas
 Año de edición: 2015

1. Iniciativa emprendedora.
2. La empresa y su entorno.
3. Creación de una empresa.
4. Puesta en marcha.
5. El plan de inversión y financiación.
6. La contabilidad.
7. Gestión administrativa de una empresa del sector HyT.
8. Fiscalidad.
9. El plan de empresa.

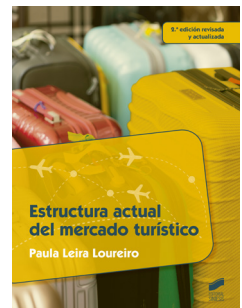


✓ **Estructura actual del mercado turístico**

Paula Leira Loureiro
 ISBN: 9788490774915 180 páginas
 Año de 2.ª edición: 2019

**2.ª ed. revisada
y actualizada**

1. Introducción al turismo.
2. Historia y psicología del turismo.
3. Política y agentes turísticos.
4. Oferta turística I: empresas de intermediación y alojamientos turísticos.
5. Oferta turística II: empresas de transporte.
6. Oferta turística III: empresas de información turística, empresas de restauración y otros productos turísticos.
7. Demanda turística.
8. Innovación tecnológica.

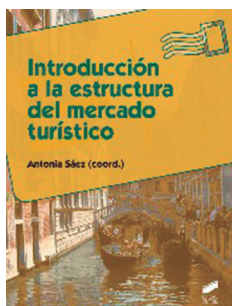




✓ **El diseño de productos y servicios turísticos**

Beatriz Díaz Fernández
 ISBN: 9788490771228 194 páginas
 Año de edición: 2015

1. Los recursos turísticos. 2. Valoración de la oferta y los productos turísticos. 3. Oportunidades de acción. 4. Planificación turística. 5. Análisis de los efectos del turismo. 6. Implementación de los productos turísticos. 7. Desarrollo local. políticas, ayudas y subvenciones.



✓ **Introducción a la estructura del mercado turístico**

Antonia Sáez (coord.)
 ISBN: 9788490770139 274 páginas
 Año de edición: 2014

1. Concepto, definición y evolución de la actividad turística. 2. Organismos, asociaciones y fuentes estadísticas relacionadas con el turismo. 3. Turismo y desarrollo socioeconómico. 4. Modalidades turísticas y últimas tendencias. 5. Oferta turística. 6. Demanda turística. 7. El mercado turístico. 8. Turismo sostenible. 9. La política turística. 10. Estudio de caso: estructura del mercado turístico de la Comunidad de Madrid.



✓ **Los principales destinos turísticos en España y en el mundo**

Montserrat Crespi Vallbona; Margarita Planells Costa
 ISBN: 9788490770306 340 páginas
 Año de edición: 2014

1. Geografía turística de España. 2. Geografía turística de Europa. 3. Geografía turística del resto del mundo. 4. Turismo de sol y playa en España. 5. Turismo cultural en España. 6. Turismo urbano en España. 7. Turismo de naturaleza o de base geográfica en España. 8. Otros tipos de turismo en España. 9. Turismo deportivo en España. 10. Principales destinos turísticos en Europa y en el resto del mundo. 11. Turismo cultural en Europa y en el resto del mundo. 12. Turismo urbano en Europa y en el resto del mundo. 13. Turismo de base geográfica en Europa y en el resto del mundo. 14. Turismo lúdico y de ocio en Europa y en el resto del mundo. 15. Turismo deportivo en Europa y en el resto del mundo. 16. Turismo de salud en Europa y en el resto del mundo. 17. Turismo de cruceros en Europa y en el resto del mundo.

✓ **Los recursos turísticos en España**

Montserrat Crespi Vallbona; Margarita Planells Costa

ISBN: 9788490770085 432 páginas

Año de edición: 2014

1. Recursos turísticos. 2. Conceptos básicos del arte. 3. Análisis artístico e interpretativo de la obra de arte. 4. Las culturas prehistóricas en la península ibérica. 5. El arte protohistórico de la península ibérica. 6. Los fenicios y los púnicos. 7. Grecia y Roma. 8. Arte prerrománico. 9. Arte islámico y mudéjar. 10. El Románico. 11. El Gótico. 12. Renacimiento y Manierismo. 13. Barroco y Rococó. 14. El Neoclasicismo. 15. Romanticismo, Realismo, Simbolismo e Impresionismo. 16. El Modernismo. 17. Arte contemporáneo. 18. Museos. 19. Fiestas tradicionales. 20. Gastronomía y enología. 21. Etnografía y artesanía. 22. Patrimonio inmaterial: música popular, danza y otras expresiones culturales. 23. Arquitectura popular. 24. Patrimonio de la Humanidad. 25. Patrimonio natural y paisajístico de España. 26. Métodos, sistemas y planificación de interpretación. 27. Diseño de los métodos de evaluación y control de los sistemas de interpretación.



✓ **Los servicios turísticos de asistencia y guía**

Carles Picazo

ISBN: 9788490770061 316 páginas

Año de edición: 2014

1. Turismo y asistencia turística. 2. Figuras profesionales. 3. Funciones del guía por servicios de asistencia y guía. 4. Marco de la actividad. 5. Metodología, fases y viabilidad del diseño y programación de visitas turísticas. 6. Documentación asociada a la asistencia y guía. 7. Divisas y moneda extranjera. 8. Actitudes y fuentes de información del viajero. 9. La comunicación en el servicio de asistencia y guía. 10. Habilidades sociales y técnicas de comunicación específicas para la actividad. 11. Dinámica, dirección y liderazgo de grupos. 12. Técnicas de dinamización de grupos en diferentes entornos y distintos segmentos. 13. Procesos de servicios de asistencia y guía. 14. Procedimientos de desarrollo del servicio.



✓ **Manual de marketing turístico**

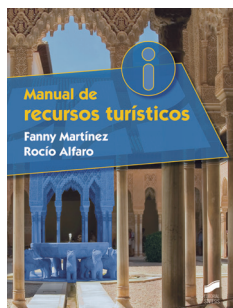
M.ª Ángeles Sánchez Martínez

ISBN: 9788491711391 268 páginas

Año de edición: 2018

1. Introducción al marketing: conceptos clave. 2. La servucción. 3. El marketing turístico. 4. Investigación y segmentación de mercados. 5. El plan de marketing. 6. *Marketing mix*: el producto. 7. *Marketing mix*: el precio. 8. *Marketing mix*: la distribución. 9. *Marketing mix*: la comunicación. 10. La calidad de los servicios turísticos y los derechos del consumidor.





✓ **Manual de recursos turísticos**

Fanny Martínez; Rocío Alfaro
 ISBN: 9788491711797 202 páginas
 Año de edición: 2018

1. Los recursos turísticos. 2. Introducción al arte. 3. Historia del arte en España I. 4. Historia del arte en España II. 5. Patrimonio cultural de España. 6. Patrimonio natural y paisajístico. 7. Interpretación del patrimonio.



✓ **Marketing en el sector turístico**

Laura María Martos Martínez
 ISBN: 9788490771860 228 páginas
 Año de edición: 2015

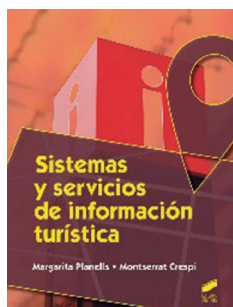
1. Caracterización del marketing turístico. 2. Interpretación de la segmentación de mercados turísticos. 3. Producto y precio. 4. Distribución y comunicación. 5. Análisis de las nuevas tecnologías aplicadas al marketing turístico. 6. Caracterización del plan de marketing. 7. Interpretación del proceso de decisión en el consumidor. 8. Caracterización de los criterios de consumismo.



✓ **Protocolo y relaciones públicas**

Antonio Castillo Esparcia; María Jesús Fernández Torres
 ISBN: 9788490771822 176 páginas
 Año de edición: 2015

1. Protocolo institucional. 2. Protocolo empresarial. 3. Las relaciones públicas. 4. La comunicación con los clientes. 5. Gestión de quejas, reclamaciones y sugerencias. 6. Actitudes de atención al cliente.



✓ **Sistemas y servicios de información turística**

Margarita Planells Costa; Montserrat Crespi Vallbona
 ISBN: 9788490770153 268 páginas
 Año de edición: 2014

1. Historia del turismo. 2. Estructura de la política sobre información turística. 3. Las oficinas de información turística: conceptos y tipologías. 4. Plan de atención al público en oficinas de información turística. 5. Comunicación y difusión. 6. Relaciones con otros agentes turísticos. 7. Planificación, dirección y gestión de servicios de información turística. 8. La calidad en los servicios de información turística.

EDICIONES 2011-2013

HOSTELERÍA Y TURISMO

GRADO MEDIO

GM EN COCINA Y GASTRONOMÍA

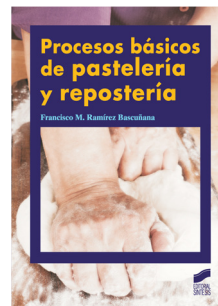
✓ *Procesos básicos de pastelería y repostería*

Francisco M. Ramírez Bascuñana

ISBN: 9788497563673 156 páginas

Año de edición: 2012

1. El obrador. 2. Equipos e instalaciones específicos del obrador. 3. Masas y pastas de múltiples aplicaciones. 4. Jarabes, coberturas y rellenos. 5. Decoración de productos de pastelería y repostería. 6. Términos utilizados en pastelería y repostería.



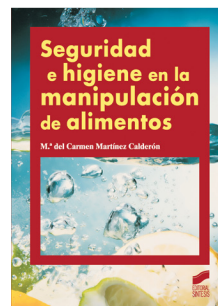
✓ *Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos*

María del Carmen Martínez Calderón

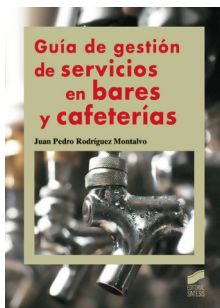
ISBN: 9788499589244 254 páginas

Año de edición: 2012

1. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones. 2. Control de plagas. 3. Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas. 4. Las infecciones e intoxicaciones alimentarias. 5. Aplicación de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos. 6. Aplicación de sistemas de autocontrol. 7. Guía de prácticas correctas de higiene. 8. Análisis de peligros y puntos de control crítico. 9. Utilización eficaz de los recursos. 10. Recogida selectiva de residuos.



GM EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN



✓ **Guía de gestión de servicios en bares y cafeterías**

Juan Pedro Rodríguez Montalvo

ISBN: 9788499589084 176 páginas

Año de edición: 2012

1. Determinación de tipos de servicios. 2. Equipos, útiles y materiales. 3. Selección de bebidas. 4. Bebidas no alcohólicas. 5. Bebidas alcohólicas fermentadas. 6. Bebidas alcohólicas destiladas. 7. Preparación y servicio de bebidas elaboradas. 8. Preparación y servicio de alimentos en bares/cafeterías.



✓ **Operaciones básicas en bar y cafetería**

Raúl Mechó

ISBN: 9788499588827 170 páginas

Año de edición: 2013

1. Bar y cafetería. 2. Personal de bar y cafetería. 3. Local, maquinaria y utillaje. 4. Recepción de materias primas y documentación asociada. 5. Servicio en cafetería y bar. 6. Bebidas calientes sencillas. 7. Bebidas no alcohólicas. aguas, zumos, batidos y refrescos. 8. Bebidas alcohólicas fermentadas.



✓ **Operaciones básicas y servicios en restauración y en eventos especiales**

Roser Vives; Martí Llauredó; Lluís Coll

ISBN: 9788499589855 202 páginas

Año de edición: 2013

1. Preparación de material, equipos y mobiliario. 2. Puesta a punto de la sala. 3. Introducción al servicio de alimentos en sala. 4. Servicio de sala. 5. Servicio de bebidas en el restaurante. 6. Organización y servicio de banquetes. 7. Nuevas fórmulas de restauración. 8. Técnicas de racionado, trinchado, pelado y desespinado. 9. Elaboración de platos a la vista del cliente. 10. Operaciones de post-servicio y cierre. 11. La comanda y la factura. 12. Documentación de gestión. 13. Deontología elemental y estructura organizativa de restaurante.



✓ **Sumillería. El vino y su servicio**

Andrés Oliva de Paz

ISBN: 9788497567527 246 páginas

Año de edición: 2011

1. Cultura del vino y viticultura. 2. Enología y vinificación. 3. Realización de catas de vinos y otras bebidas. 4. Control y gestión de la bodega. 5. Diseño de ofertas de vinos, bebidas de aperitivos y sobremesa. 6. Puesta a punto de útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas. 7. Control del servicio de vino y otras bebidas. 8. Geografía vinícola nacional. 9. Geografía vinícola internacional. 10. Vocabulario de cata.

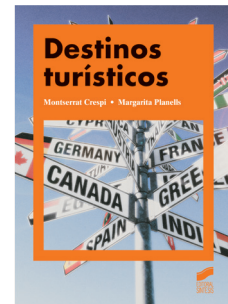
GRADO SUPERIOR

GS EN AGENCIAS DE VIAJES Y GESTIÓN DE EVENTOS

✓ Destinos turísticos

Montserrat Crespi Vallbona;
Margarita Planells Costa
ISBN: 9788497567541 298 páginas
Año de edición: 2011

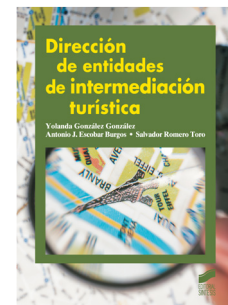
1. Geografía turística de España. 2. Geografía turística de Europa. 3. Geografía turística del resto del mundo. 4. Tipologías de productos turísticos. 5. Principales destinos turísticos de España. 6. Principales destinos turísticos en Europa y el resto del mundo. 7. Turismo cultural en Europa y el resto del mundo. 8. Turismo urbano en Europa y el resto del mundo. 9. Turismo de base geográfica en Europa y el resto del mundo. 10. Turismo lúdico y de ocio en Europa y el resto del mundo. 11. Turismo deportivo en Europa y el resto del mundo. 12. Turismo de salud en Europa y el resto del mundo. 13. Turismo de cruceros en Europa y el resto del mundo.



✓ Dirección de entidades de intermediación turística

Yolanda González González; Antonio J. Escobar Burgos;
Salvador Romero Toro
ISBN: 9788499589862 338 páginas
Año de edición: 2013

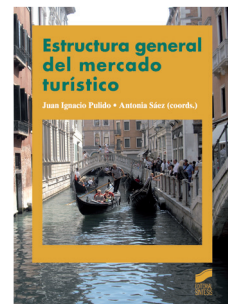
1. Caracterización de las entidades de intermediación turística. 2. Normativa aplicable a las empresas de intermediación turística. 3. Organización y planificación en las entidades de intermediación turística. 4. El balance de situación y su interpretación en las entidades de intermediación turística. 5. Estudio de los costes y las fuentes de financiación en las empresas de intermediación turística. 6. Presupuesto y control presupuestario en las empresas de intermediación turística. 7. La cuenta de pérdidas y ganancias. análisis económico y rentabilidad. 8. Procesos administrativos en las empresas de intermediación turística. 9. La gestión comercial en las empresas de intermediación turística. 10. La dirección de RRHH en las entidades de intermediación turística. 11. Calidad de servicios de intermediación turística. 12. Aplicaciones informáticas.



✓ Estructura general del mercado turístico

Juan Ignacio Pulido Fernández; Antonia Sáez (coords.)
ISBN: 9788497567596 340 páginas
Año de edición: 2011

1. Concepto, definición y evolución de la actividad turística. 2. Organismos, asociaciones y fuentes estadísticas relacionadas con el turismo. 3. Turismo y desarrollo socioeconómico. 4. tipologías turísticas y tendencias. 5. La oferta turística (I). 6. La oferta turística (II). 7. La demanda turística (I). 8. La demanda turística (II). 9. Innovación tecnológica y marketing en la actividad turística. 10. Turismo sostenible. 11. Política turística. 12. Estudio de caso: estructura del mercado turístico en la comunidad de Madrid.





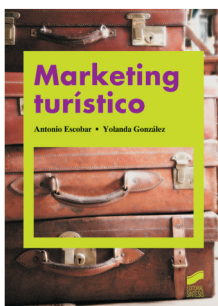
✓ *Gestión de productos turísticos*

Inmaculada Ocaña Albar

ISBN: 9788499589169 216 páginas

Año de edición: 2012

1. El mercado de los viajes combinados. 2. El diseño de los viajes combinados. 3. La cotización de los viajes combinados. 4. La coordinación de los servicios turísticos. 5. El mercado de los eventos. 6. La organización de los eventos. 7. La supervisión de los eventos.



✓ *Marketing turístico*

Antonio J. Escobar Burgos;

Yolanda González González

ISBN: 9788497567510 318 páginas

Año de edición: 2011

1. Caracterización del marketing turístico. 2. Interpretación de la segmentación de mercados turísticos. 3. El producto/servicio turístico. 4. El precio en los servicios turísticos. 5. La distribución comercial en el sector turístico. 6. La comunicación comercial en el sector turístico. 7. Análisis de las nuevas tecnologías aplicadas al marketing turístico. el marketing on line y el marketing directo. 8. Caracterización y elaboración del plan de marketing. 9. El proceso de decisión de compra y el estudio del consumidor/usuario de servicios turísticos. calidad y satisfacción del cliente turístico. 10. La calidad en el sector turístico. 11. El movimiento consumerista y la protección de los derechos del consumidor/usuario turístico.



✓ *Recursos turísticos*

Montserrat Crespi Vallbona; Margarita Planells Costa

ISBN: 9788497567725 426 páginas

Año de edición: 2011

1. Recursos turísticos. 2. Conceptos básicos del arte. 3. Movimientos y estilos artísticos. 4. Análisis artístico e interpretativo de la obra de arte. 5. Las culturas prehistóricas en la península ibérica. 6. El arte celtibérico. 7. Los fenicios y los púnicos. 8. Grecia y Roma. 9. Arte prerrománico. 10. Islam y mudéjar. 11. El románico. 12. El gótico. 13. Renacimiento y manierismo. 14. El barroco. 15. El neoclasicismo. 16. Romanticismo, realismo, simbolismo e impresionismo. 17. El modernismo. 18. Arte contemporáneo. 19. Museos. 20. Fiestas tradicionales. 21. Gastronomía y enología. 22. Etnografía y artesanía. 23. Patrimonio inmaterial: música popular, danza, y otras expresiones culturales. 24. Arquitectura popular. 25. Patrimonio de la humanidad. 26. Patrimonio natural y paisajístico de España. 27. Métodos, sistemas y planificación de interpretación. 28. diseño de los métodos de evaluación y control de los sistemas de interpretación.

✓ **Venta de servicios turísticos**

Celia Ameigeiras

ISBN: 9788499589008 238 páginas

Año de edición: 2012

1. La intermediación en la venta del transporte aéreo. 2. La intermediación en la venta del transporte marítimo. 3. La intermediación en la venta del transporte ferroviario. 4. La intermediación en la venta del transporte por carretera. 5. Intermediación en la venta de alojamiento turístico y servicios de restauración. 6. La intermediación en la venta de viajes combinados. 7. La intermediación en la venta de otros servicios turísticos. 8. Fuentes de información para la venta de productos y servicios turísticos en agencias de viajes. 9. Sistemas de gestión y reserva de productos turísticos. 10. Agencias virtuales. ventas por internet y centrales de reservas. 11. La calidad en la venta de productos y servicios turísticos en agencias de viajes. 12. Principales documentos para la prestación de servicios turísticos. procedimientos de emisión y venta. 13. Procedimientos de facturación y cobro de servicios a clientes. 14. Atención al cliente. 15. Técnicas de venta de productos y servicios turísticos.



▶ **GS EN DIRECCIÓN DE COCINA**

✓ **Control del aprovisionamiento de materias primas**

Nuria Pérez Oreja; Juan José Civera Bendicho

ISBN: 9788497567671 314 páginas

Año de edición: 2011

1. Selección de materias primas. 2. Recepción, organización y control de materias primas. 3. Almacenamiento de materias primas. 4. Control de consumos y existencias durante el almacenamiento. 5. Productos de calidad diferenciada. 6. Análisis de los productos de origen animal de calidad diferenciada. 7. Análisis de los productos de origen vegetal de calidad diferenciada.



✓ **Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina**

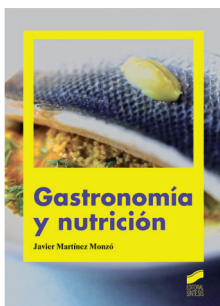
Carme Picas Sadumí; Anna Vigatà Castells

ISBN: 9788497567480 208 páginas

Año de edición: 2011

1. El obrador y su maquinaria. 2. Los utensilios del obrador. 3. Las materias primas. 4. Masas fermentadas en pastelería y panadería. 5. El hojaldre. 6. Pastas escaldadas. 7. Masas esponjadas. 8. Pasta brisa y "sablée". 9. Cremas y rellenos. 10. Los merengues. 11. Mousses y bavaresas. 12. Aplicaciones de las frutas. 13. Postres de restaurante. 14. "Petit fours" y pastas de té. 15. Los helados. 16. Coberturas de chocolate y el azúcar.





✓ **Gastronomía y nutrición**

Javier Martínez Monzó
ISBN: 9788497567534 204 páginas
Año de edición: 2011

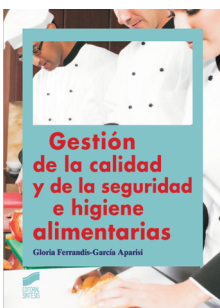
1. Identificación de tendencias gastronómicas. 2. Gastronomía española e internacional. 3. Alimentación, nutrición y dietética. 4. Los nutrientes. 5. Los grupos de alimentos. 6. Necesidades energéticas. 7. La alimentación en las diferentes etapas de la vida. 8. Equilibrio alimentario. concepto de ración. 9. Elaboración y tipos de menú.



✓ **Gestión administrativa y comercial en restauración**

Leticia Hernandis
ISBN: 9788497567503 148 páginas
Año de edición: 2011

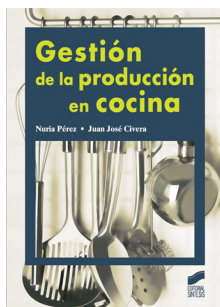
1. Análisis de las estructuras organizativas. 2. Gestión de la documentación administrativa, económica y financiera. 3. Elaboración de presupuestos del área o establecimiento y gestión económica del economato. 4. Evaluación de la situación empresarial y del mercado. 5. Elaboración del plan de comercialización. 6. Diseño de ofertas gastronómicas. 7. La inversión y la financiación.



✓ **Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias**

Gloria Ferrandis-García Aparisi
ISBN: 9788499589732 230 páginas
Año de edición: 2013

1. Introducción a la calidad. 2. Aplicación y control de las normas de calidad. 3. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones. 4. Seguridad alimentaria. aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos. 5. Buenas prácticas higiénicas. 6. Sistemas de autocontrol, y análisis de peligros y puntos de control críticos.



✓ **Gestión de la producción en cocina**

Nuria Pérez Oreja; Juan José Civera Bendicho
ISBN: 9788499589077 412 páginas
Año de edición: 2012

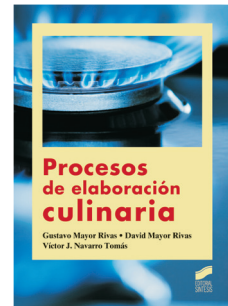
1. El espacio de cocina y los criterios previos para su diseño. 2. Criterios de diseño del espacio de cocina. 3. Descripción y análisis de los sistemas de producción culinaria. 4. Métodos de cocinado/conservación asociados a sistemas de producción/distribución. 5. Factores determinantes para el establecimiento de un sistema productivo. 6. Información previa para actividades de producción en cocina. 7. Funciones para las actividades de organización durante la producción. 8. Procedimientos de autocontrol durante las fases productivas. 9. Protocolos y control de los peligros en los procesos productivos culinarios. 10. Venta y diseño de productos culinarios. 11. Control de consumos y costes en las unidades de producción en cocina.

✓ *Procesos de elaboración culinaria*

Gustavo Mayor Rivas; David Mayor Rivas; Víctor Navarro Tomás
9788497567664 266 páginas

Año de edición: 2011

1. Ámbitos de la producción culinaria. 2. Organización de procesos de elaboración culinaria. 3. Técnicas de cocción. 4. Descripción, clasificación y aplicación de elaboraciones básicas. 5. Realización y control de elaboraciones culinarias tipo. 6. Valoración de costes y rendimientos en la etapa de producción. 7. Descripción, clasificación y aplicación de guarniciones. 8. Normas básicas en la decoración y presentación de platos. 9. El servicio en cocina.



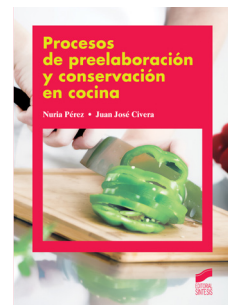
✓ *Procesos de preelaboración y conservación en cocina*

Nuria Pérez Oreja; Juan José Civera Bendicho

ISBN: 9788497567497 410 páginas

Año de edición: 2011

1. Departamento o área de cocina: instalaciones y zonas. aprovisionamiento interno. 2. Equipos y maquinaria de cocina utilizados en la producción culinaria. 3. Batería y utillaje utilizados en la producción culinaria. 4. Sistemas de conservación, regeneración y envasado. 5. Planificación de los procesos de preelaboración de materias primas en cocina. 6. Rendimiento de las materias primas de uso habitual en la cocina. 7. Escandallos de elaboraciones culinarias.



✓ *Recursos humanos y dirección de equipos en restauración*

Pau Soldevila Matías

ISBN: 9788499589770 214 páginas

Año de edición: 2013

1. Introducción a la gestión de los recursos humanos. 2. Determinación de los puestos de trabajo. 3. Planificación del personal dependiente de la estructura organizativa. 4. Reclutamiento del personal. 5. Selección de personal. 6. Integración del personal en la empresa de restauración. 7. Plan de formación de los miembros de la organización. 8. Motivación e implicación laboral. 9. Dirección de equipos. 10. Comunicación. 11. Contexto laboral de los RRHH en restauración.



GS EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN



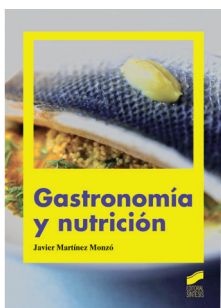
✓ **Control del aprovisionamiento de materias primas**

Nuria Pérez Oreja; Juan José Civera Bendicho

ISBN: 9788497567671 314 páginas

Año de edición: 2011

1. Selección de materias primas. 2. Recepción, organización y control de materias primas. 3. Almacenamiento de materias primas. 4. Control de consumos y existencias durante el almacenamiento. 5. Productos de calidad diferenciada. 6. Análisis de los productos de origen animal de calidad diferenciada. 7. Análisis de los productos de origen vegetal de calidad diferenciada.



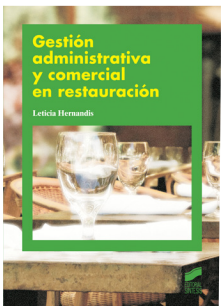
✓ **Gastronomía y nutrición**

Javier Martínez Monzó

ISBN: 9788497567534 204 páginas

Año de edición: 2011

1. Identificación de tendencias gastronómicas. 2. Gastronomía española e internacional. 3. Alimentación, nutrición y dietética. 4. Los nutrientes. 5. Los grupos de alimentos. 6. Necesidades energéticas. 7. La alimentación en las diferentes etapas de la vida. 8. Equilibrio alimentario. concepto de ración. 9. Elaboración y tipos de menú.



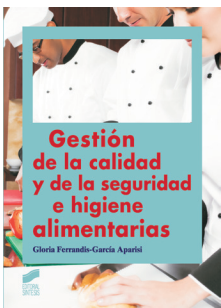
✓ **Gestión administrativa y comercial en restauración**

Leticia Hernandis

ISBN: 9788497567503 148 páginas

Año de edición: 2011

1. Análisis de las estructuras organizativas. 2. Gestión de la documentación administrativa, económica y financiera. 3. Elaboración de presupuestos del área o establecimiento y gestión económica del economato. 4. Evaluación de la situación empresarial y del mercado. 5. Elaboración del plan de comercialización. 6. Diseño de ofertas gastronómicas. 7. La inversión y la financiación.



✓ **Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias**

Gloria Ferrandis-García Aparisi

ISBN: 9788499589732 230 páginas

Año de edición: 2013

1. Introducción a la calidad. 2. Aplicación y control de las normas de calidad. 3. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones. 4. Seguridad alimentaria. aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos. 5. Buenas prácticas higiénicas. 6. Sistemas de autocontrol, y análisis de peligros y puntos de control críticos.

✓ **Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración**

José Ramón Alacreu

ISBN: 9788497565370 186 páginas

Año de edición: 2012

1. Diseño de instalaciones. 2. Planificación de instalaciones para caterings y eventos en restauración. 3. Organización del servicio. 4. Dirección de servicios. 5. Aplicación del protocolo. Anexo I. Normativa vigente. catering-banqueting y eventos en restauración. Anexo II. Normativa vigente. protocolo y precedencias oficiales del estado y de las comunidades autónomas.



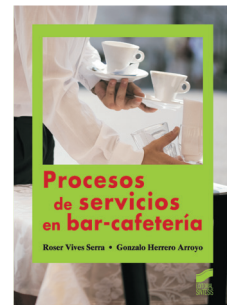
✓ **Procesos de servicios en bar-cafetería**

Roser Vives Serra; Gonzalo Herrero Arroyo

ISBN: 9788499589213 222 páginas

Año de edición: 2012

1. Establecimientos de bar y cafetería. 2. Estructuras organizativas en los establecimientos de bar y cafetería. 3. Equipos, útiles y materiales. 4. Operaciones de puesta a punto y control. 5. Mecánica de servicio. 6. bebidas no alcohólicas. preparación y servicio. 7. El café. 8. El té y otras infusiones. 9. La fermentación y la destilación. 10. Los aperitivos. 11. La cerveza. 12. Los aguardientes. 13. Los licores. 14. La coctelería. 15. Elaboraciones culinarias en bares cafeterías.



✓ **Procesos de servicio en restaurante**

M.ª Isabel Castellano Almagro

ISBN: 9788499589015 190 páginas

Año de edición: 2012

1. Determinación de tipos de servicios. 2. Operaciones de puesta a punto y montaje de servicios. 3. Técnicas de comunicación y venta. 4. Técnicas de servicio y atención al cliente. 5. Elaboraciones a la vista del cliente. 6. Procesos de facturación y cobro.



✓ **Recursos humanos y dirección de equipos en restauración**

Pau Soldevila Matías

ISBN: 9788499589770 214 páginas

Año de edición: 2013

1. Introducción a la gestión de los recursos humanos. 2. Determinación de los puestos de trabajo. 3. Planificación del personal dependiente de la estructura organizativa. 4. Reclutamiento del personal. 5. Selección de personal. 6. Integración del personal en la empresa de restauración. 7. Plan de formación de los miembros de la organización. 8. Motivación e implicación laboral. 9. Dirección de equipos. 10. Comunicación. 11. Contexto laboral de los RRHH en restauración.





✓ *Sumillería. El vino y su servicio*

Andrés Oliva de Paz

ISBN: 9788497567527 246 páginas

Año de edición: 2011

1. Cultura del vino y viticultura. 2. Enología y vinificación. 3. Realización de catas de vinos y otras bebidas. 4. Control y gestión de la bodega. 5. Diseño de ofertas de vinos, bebidas de aperitivos y sobremesa. 6. Puesta a punto de útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas. 7. Control del servicio de vino y otras bebidas. 8. Geografía vinícola nacional. 9. Geografía vinícola internacional. 10. Vocabulario de cata.

▶ GS EN GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS



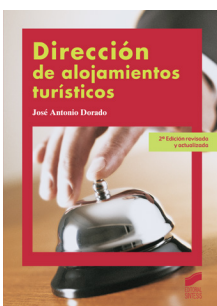
✓ *Comercialización de eventos*

José Luis Roca Prats

ISBN: 9788497567442 340 páginas

Año de edición: 2012

1. Oferta de eventos. 2. Demanda de eventos. 3. Plan de marketing. 4. Técnicas de comercialización. 5. Organización del departamento de comercialización de eventos. 6. Comercialización de eventos para el segmento de empresas. 7. Comercialización de eventos para otros mercados. 8. Publicidad para eventos. 9. Negociación de contratos. 10. Preparación del evento. 11. Asignación de habitaciones y de salones. 12. Servicios con comidas y bebidas. 13. La facturación. 14. Revisiones posteriores al evento.



✓ *Dirección de alojamientos turísticos*

José Antonio Dorado Juárez

ISBN: 9788497567626 320 páginas

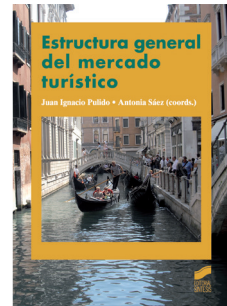
Edición revisada y actualizada 2017

1. La empresa. 2. Las empresas de alojamiento. 3. Planificación. 4. Organización empresarial. 5. Planificación de los métodos de trabajo. 6. Presupuesto y control presupuestario. 7. Resultado y control presupuestario. 8. Patrimonio. análisis económico financiero. 9. Inversión. 10. Financiación. 11. Gestión de la calidad. 12. Gestión ambiental. 13. Dirección de establecimientos de alojamiento rural.

✓ **Estructura general del mercado turístico**

Juan Ignacio Pulido Fernández; Antonia Sáez (coords.)
 ISBN: 9788497567596 340 páginas
 Año de edición: 2011

1. Concepto, definición y evolución de la actividad turística. 2. Organismos, asociaciones y fuentes estadísticas relacionadas con el turismo. 3. Turismo y desarrollo socioeconómico. 4. tipologías turísticas y tendencias. 5. La oferta turística (I). 6. La oferta turística (II). 7. La demanda turística (I). 8. La demanda turística (II). 9. Innovación tecnológica y marketing en la actividad turística. 10. Turismo sostenible. 11. Política turística. 12. Estudio de caso: estructura del mercado turístico en la comunidad de madrid.



✓ **Gestión del departamento de pisos**

María José Olmo
 ISBN: 9788499589022 280 páginas
 Año de edición: 2012

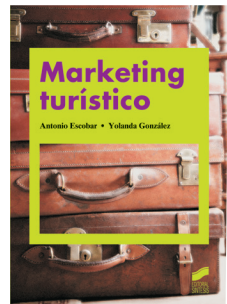
1. Organización del departamento de pisos. 2. Control de productos, materiales y equipamiento. 3. Relación del departamento de la gobernanta con mantenimiento y otros departamentos. 4. Supervisión de la limpieza y disponibilidad de las instalaciones. relación con recepción. 5. Decoración de zonas comunes y habitaciones.



✓ **Marketing turístico**

Antonio J. Escobar Burgos;
 Yolanda González González
 ISBN: 9788497567510 318 páginas
 Año de edición: 2011

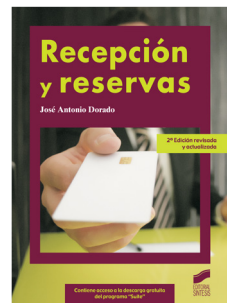
1. Caracterización del marketing turístico. 2. Interpretación de la segmentación de mercados turísticos. 3. El producto/servicio turístico. 4. El precio en los servicios turísticos. 5. La distribución comercial en el sector turístico. 6. La comunicación comercial en el sector turístico. 7. Análisis de las nuevas tecnologías aplicadas al marketing turístico. el marketing on line y el marketing directo. 8. Caracterización y elaboración del plan de marketing. 9. El proceso de decisión de compra y el estudio del consumidor/usuario de servicios turísticos. calidad y satisfacción del cliente turístico. 10. La calidad en el sector turístico. 11. El movimiento consumerista y la protección de los derechos del consumidor/usuario turístico.



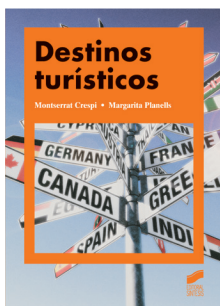
✓ **Recepción y reservas**

José Antonio Dorado Juárez
 ISBN: 9788499589039 250 páginas
 Edición revisada y actualizada 2017

1. La recepción de las empresas de alojamiento. 2. Reservas. 3. Mostrador. 4. Facturación y caja. 5. Seguridad en los establecimientos de alojamiento turístico.



GS EN GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICAS



✓ **Destinos turísticos**

Montserrat Crespi Vallbona; Margarita Planells Costa

ISBN: 9788497567541 298 páginas

Año de edición: 2011

1. Geografía turística de España. 2. Geografía turística de europa. 3. Geografía turística del resto del mundo. 4. Tipologías de productos turísticos. 5. Principales destinos turísticos de España. 6. Principales destinos turísticos en europa y el resto del mundo. 7. Turismo cultural en europa y el resto del mundo. 8. Turismo urbano en europa y el resto del mundo. 9. Turismo de base geográfica en europa y el resto del mundo. 10. Turismo lúdico y de ocio en europa y el resto del mundo. 11. Turismo deportivo en europa y el resto del mundo. 12. Turismo de salud en europa y el resto del mundo. 13. Turismo de cruceros en europa y el resto del mundo.



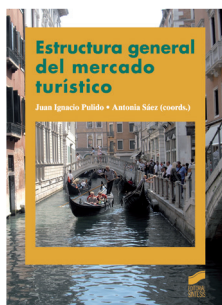
✓ **Diseño de productos turísticos**

Beatriz Díaz Fernández

ISBN: 9788497567558 188 páginas

Año de edición: 2011

1. Análisis del potencial turístico de una zona. 2. Oportunidades de creación, modificación y eliminación de productos turísticos. 3. Diseño de productos turísticos. 4. Implementación de los productos turísticos. 5. Dinamización de los recursos territoriales.



✓ **Estructura general del mercado turístico**

Juan Ignacio Pulido Fernández; Antonia Sáez (coords.)

ISBN: 9788497567596 340 páginas

Año de edición: 2011

1. Concepto, definición y evolución de la actividad turística. 2. Organismos, asociaciones y fuentes estadísticas relacionadas con el turismo. 3. Turismo y desarrollo socioeconómico. 4. tipologías turísticas y tendencias. 5. La oferta turística (I). 6. La oferta turística (II). 7. La demanda turística (I). 8. La demanda turística (II). 9. Innovación tecnológica y marketing en la actividad turística. 10. Turismo sostenible. 11. Política turística. 12. Estudio de caso: estructura del mercado turístico en la comunidad de madrid.



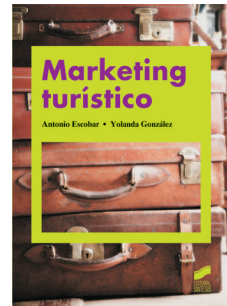
✓ **Marketing turístico**

Antonio J. Escobar Burgos;
Yolanda González González

ISBN: 9788497567510 318 páginas

Año de edición: 2011

1. Caracterización del marketing turístico. 2. Interpretación de la segmentación de mercados turísticos. 3. El producto/servicio turístico. 4. El precio en los servicios turísticos. 5. La distribución comercial en el sector turístico. 6. La comunicación comercial en el sector turístico. 7. Análisis de las nuevas tecnologías aplicadas al marketing turístico. el marketing on line y el marketing directo. 8. Caracterización y elaboración del plan de marketing. 9. El proceso de decisión de compra y el estudio del consumidor/usuario de servicios turísticos. calidad y satisfacción del cliente turístico. 10. La calidad en el sector turístico. 11. El movimiento consumerista y la protección de los derechos del consumidor/usuario turístico.



✓ **Procesos de guía y asistencia turística**

Carles Picazo Zamora

ISBN: 9788497567619 414 páginas

Año de edición: 2011

1. Turismo y asistencia turística. 2. Figuras profesionales. 3. Funciones del guía por servicios de asistencia y guía. 4. Marco de la actividad. 5. Metodología, fases y viabilidad del diseño y programación de visitas turísticas. 6. La accesibilidad en los recursos turísticos. 7. Información adaptada a los perfiles de usuarios o servicios. 8. Intermediación con entidades o profesionales, y responsabilidades contractuales. 9. Documentación asociada a la asistencia y guía. 10. Aplicaciones informáticas. 11. Aspectos legales y documentación. 12. Divisas y moneda extranjera. 13. Salud, seguridad y riesgos sanitarios. 14. Actitudes y fuentes de información del viajero. 15. La comunicación en el servicio de asistencia y guía. 16. Habilidades sociales y técnicas de comunicación específicas para la actividad. 17. Dinámica, dirección y liderazgo de grupos. 19. Procesos de servicios de asistencia y guía. 20. Procedimientos de desarrollo del servicio. 21. Encuestas, autoevaluación y gestión de imprevistos. 22. Control de procedimientos.



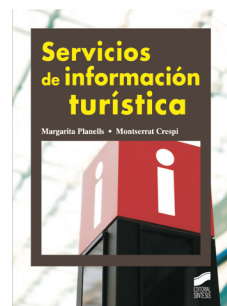
✓ **Servicios de información turística**

Montserrat Crespi Vallbona;
Margarita Planells Costa

ISBN: 9788497561754 290 páginas

Año de edición: 2012

1. Historia del turismo. 2. Estructura de la política sobre información turística. 3. Las oficinas de información turística: concepto y tipologías. 4. Plan de atención al público en oficinas de información turística. 5. Comunicación y difusión. 6. Relaciones con otros agentes turísticos. 7. Ejemplos prácticos: Madrid, Barcelona. 8. Planificación, dirección y gestión de servicios de información turística. 9. La calidad en los servicios de información turística.





✓ *Recursos turísticos*

Montserrat Crespi Vallbona; Margarita Planells Costa

ISBN: 9788497567725 426 páginas

Año de edición: 2011

1. Recursos turísticos.
2. Conceptos básicos del arte.
3. Movimientos y estilos artísticos.
4. Análisis artístico e interpretativo de la obra de arte.
5. Las culturas prehistóricas en la península ibérica.
6. El arte celtibérico.
7. Los fenicios y los púnicos.
8. Grecia y Roma.
9. Arte prerrománico.
10. Islam y mudéjar.
11. El románico.
12. El gótico.
13. Renacimiento y manierismo.
14. El barroco.
15. El neoclasicismo.
16. Romanticismo, realismo, simbolismo e impresionismo.
17. El modernismo.
18. Arte contemporáneo.
19. Museos.
20. Fiestas tradicionales.
21. Gastronomía y enología.
22. Etnografía y artesanía.
23. Patrimonio inmaterial: música popular, danza, y otras expresiones culturales.
24. Arquitectura popular.
25. Patrimonio de la humanidad.
26. Patrimonio natural y paisajístico de España.
27. Métodos, sistemas y planificación de interpretación.
28. diseño de los métodos de evaluación y control de los sistemas de interpretación.





www.sintesis.com

Calle Vallehermoso, 34

28015 Madrid

Telf: 91 593 20 98

Telf. pedidos: 91 593 49 61

email: pedidos@sintesis.com

Mario Tejedor López
comercial4@sintesis.com

Telf. móvil: 627 657 702

AGENTE COMERCIAL TELEFÓNICO PARA TODA ESPAÑA

Eduardo Martínez Sánchez
comercial3@sintesis.com

Telf. móvil: 627 657 155