



Editorial Síntesis

Catálogo 2022

FORMACIÓN PROFESIONAL

**INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS**

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

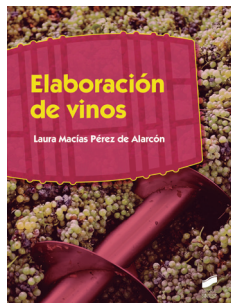
Reservados todos los derechos. Está prohibido, bajo las sanciones penales y el resarcimiento civil previstos en las leyes, reproducir, registrar o transmitir esta publicación, íntegra o parcialmente, por cualquier sistema de recuperación y por cualquier medio, sea mecánico, electrónico, magnético, electroóptico,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

FAMILIA
INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS

GM EN ACEITES DE OLIVA Y VINOS	4
GM EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	5
GM EN PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA	7
GS EN PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	10
GS EN VITIVINICULTURA	14

GRADO MEDIO

GM EN ACEITES DE OLIVA Y VINOS

✓ **Elaboración de vinos**

Laura Macías Pérez de Alarcón

ISBN: 9788491711872 204 páginas

Año de edición: 2018

1. Recepción de la uva y limpieza de los equipos e instalaciones. 2. Tipos de vinificación y la maquinaria necesaria. 3. Control de la fermentación alcohólica. 4. La maceración prefermentativa, fermentativa y posfermentativa. 5. La fermentación maloláctica. 6. Fenómenos coloidales. enturbiamientos, precipitados y quiebras. 7. Clarificación y filtración. 8. Madera de roble. 9. Fenómenos de envejecimiento. 10. Crianza en botella. 11. Elaboración de vinos espumosos. 12. Elaboración de otros vinos.

✓ **Empresa e iniciativa emprendedora**

Gloria Ferrandis-García Aparisi; M.ª del Carmen Martínez Calderón

ISBN: 9788490772485 268 páginas

Año de edición: 2016

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 alimentario. 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.

✓ Organización, operaciones y control de almacén en la industria alimentaria

Nuria Pérez Oreja; Juan José Civera Bendicho

ISBN: 9788490773376 176 páginas

Año de edición: 2016

1. El almacén.
2. Aprovisionamiento del almacén.
3. Recepción de mercancías.
4. Almacenamiento de mercancías.
5. Expedición de mercancías.
6. Transporte de mercancías y manejo de equipos



GM EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

✓ Empresa e iniciativa emprendedora

Gloria Ferrandis-García Aparisi; M.º del Carmen Martínez Calderón

ISBN: 9788490772485 268 páginas

Año de edición: 2016

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 alimentario.
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.



✓ Materias primas en la industria alimentaria

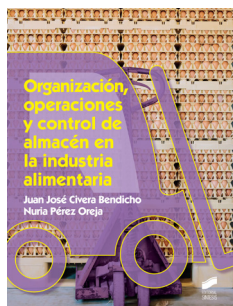
Nuria Fernández Bengochea; Irene M.º Martínez Torres

ISBN: 9788490773727 300 páginas

Año de edición: 2016

1. Introducción a los alimentos. Nutrición y dieta.
2. Frutas, hortalizas y legumbres.
3. Cereales.
4. Carnes.
5. Pescados.
6. Leche.
7. Huevos.
8. Agua como materia prima.
9. Agua como efluente.
10. Etiquetado de los productos alimenticios.
11. Aditivos alimentarios y coadyuvantes.





✓ **Organización, operaciones y control de almacén en la industria alimentaria**

Nuria Pérez Oreja; Juan José Civera Bendicho

ISBN: 9788490773376 176 páginas

Año de edición: 2016

1. El almacén. 2. Aprovisionamiento del almacén. 3. Recepción de mercancías. 4. Almacenamiento de mercancías. 5. Expedición de mercancías. 6. Transporte de mercancías y manejo de equipos



✓ **Operaciones de acondicionado de materias primas**

María José Caballero Abellán

ISBN: 9788413570129 184 páginas

Año de edición: 2020

1. Materias primas para el procesado industrial de alimentos. 2. Operaciones de limpieza de las materias primas. 3. Métodos de pelado de materias primas. 4. Técnicas para la reducción de tamaño. 5. Métodos para la separación de componentes. 6. La inactivación enzimática en el acondicionado de materias primas. 7. Distribución homogénea de los componentes. 8. Técnicas para el moldeado y conformado de masas.



✓ **Procesos tecnológicos en la industria alimentaria**

María Garrido Álvarez; Javier Rocha Pimienta;

Jonathan Delgado Adámez; Sara Martillanes Costumero

ISBN: 9788413570105 192 páginas

Año de edición: 2020

1. Controles básicos en los productos alimenticios. 2. Procesos de fabricación de productos vegetales (I). 3. Procesos de fabricación de productos vegetales (II). 4. Procesos de fabricación de productos cárnicos. 5. Tecnología del pescado y sus derivados. 6. Tecnología de las leches de consumo. 7. Tecnología de elaboración de derivados lácteos.

✓ *Tratamientos de transformación y conservación*

Javier Rocha Pimienta; Sara Martillanes Costumero;
María Garrido Álvarez; Jonathan Delgado Adámez
ISBN: 9788413570839 214 páginas
Año de edición: 2021

1. Bases de la conservación de alimentos. 2. Tratamiento de conservación por calor. 3. Tratamiento de transformación por calor. 4. Tratamientos de conservación por bajas temperaturas. 5. Procesos de transformación y conservación basados en la reducción del contenido en agua. 6. Otros procesos de transformación y conservación de alimentos. 7. Envasado y embalaje de productos alimenticios. 8. Etiquetado y rótulos de productos alimenticios.



GM EN PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

✓ *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.



✓ *Elaboración de confitería y otras especialidades*

Jordi Garcia Costejà; Ferran Masip Clarà
ISBN: 9788491711933 184 páginas
Año de edición: 2018

1. Pastas con masa de hojaldre. 2. Pastas con masa dura y blanda. 3. Productos a base de chocolate. 4. Turrone y mazapanes. 5. Caramelos, confites y otras golosinas. 6. Helados artesanales. 7. Otras especialidades.



✓ *Elaboraciones de panadería y bollería*

Enrique Medina Mata
ISBN: 9788490772768 242 páginas
Año de edición: 2016

1. Aspectos sociohistóricos y legales. 2. Las instalaciones y las materias primas. 3. Masas madre, procesos de elaboración y calidad del producto. 4. Pan común. 5. Pan de masa refinada. 6. Pan de masa blanda. 7. Pan enriquecido. 8. Rellenos, cubiertas y granillos. 9. Bollería abriochada. 10. Bollería hojaldrada fermentada.





✓ **Empresa e iniciativa emprendedora**

Gloria Ferrandis-García Aparisi; M.ª del Carmen Martínez Calderón
 ISBN: 9788490772485 268 páginas
 Año de edición: 2016

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 alimentario.
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

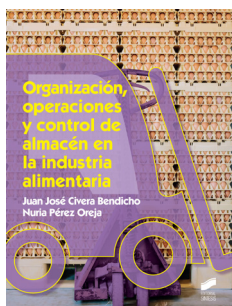
1. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.
2. Control de plagas.
3. Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas.
4. Las infecciones e intoxicaciones alimentarias.
5. Aplicación de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
6. Aplicación de sistemas de autocontrol.
7. Guía de prácticas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



✓ **Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería**

Bartolomé Matas Mir
 ISBN: 9788490774922 354 páginas
 Año de edición: 2017

1. Panadería y pastelería: infraestructura y organización.
2. Harina, agua y sal.
3. Agentes leudantes, huevo y ovoproductos.
4. Edulcorantes.
5. Leche, productos lácteos y bebidas.
6. Grasas, aceites, cacao y chocolate.
7. Frutas, verduras, otros productos vegetales y hongos.
8. Ingredientes tecnológicos.
9. Elaboración de pan.
10. Productos de bollería, pastelería, repostería y galletas.
11. Productos de confitería, turrónes y mazapanes.
12. Productos de chocolate y heladería.
13. Procesos de conservación, análisis sensorial y muestreo. Alergias e intolerancias.



✓ **Organización, operaciones y control de almacén en la industria alimentaria**

Nuria Pérez Oreja; Juan José Civera Bendicho
 ISBN: 9788490773376 176 páginas
 Año de edición: 2016

1. El almacén.
2. Aprovisionamiento del almacén.
3. Recepción de mercancías.
4. Almacenamiento de mercancías.
5. Expedición de mercancías.
6. Transporte de mercancías y manejo de equipos

✓ **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.



✓ **Presentación y venta de productos de panadería y pastelería**

Jordi Garcia Costejà

ISBN: 9788491711544 124 páginas

Año de edición: 2018

1. Fijación de precios. 2. Vitrina y escaparatismo. 3. Atención al cliente. 4. Cierre de operación de venta; proceso y registro. 5. Satisfacción del cliente: reclamaciones y quejas.



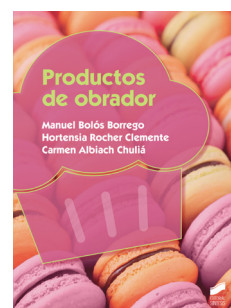
✓ **Productos de obrador**

Manuel Bolós Borrego; Hortensia Rocher Clemente; Carmen Albiach Chuliá

ISBN: 9788490773116 174 páginas

Año de edición: 2016

1. Organización de tareas de producción. 2. Envasado y embalaje de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería. 3. Ubicación de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería. 4. Elaboración de piezas de panadería. 5. Elaboración de piezas de bollería. 6. Elaboración de piezas de pastelería. 7. Las colectividades especiales. 8. Elaboración de productos para colectividades especiales. 9. Decoración de productos de obrador.



GRADO SUPERIOR

GS EN PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

✓ **Análisis de alimentos**

Cristina Álvarez Oquina

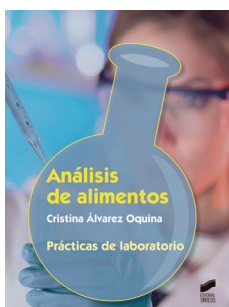
ISBN: 9788490774885

284 páginas

Año de edición: 2017



1. Organización y normas de trabajo en el laboratorio de análisis de alimentos. 2. Métodos de muestreo. 3. Disoluciones. 4. Reacciones ácido-base y su aplicación en el análisis de alimentos. 5. Reacciones de precipitación y su aplicación en el análisis de alimentos. 6. Reacciones de formación de complejos y su aplicación en el análisis de alimentos. 7. Reacciones de oxidación-reducción y su aplicación en el análisis de alimentos. 8. Métodos físicos utilizados en el análisis de alimentos. 9. Introducción al análisis instrumental. 10. Técnicas instrumentales de análisis.

✓ **Análisis de alimentos. Prácticas de laboratorio**

Cristina Álvarez Oquina

ISBN: 9788491710097

144 páginas

Año de edición: 2017

1. Organización y normas de trabajo en el laboratorio de análisis de alimentos. 2. Disoluciones. 3. Reacciones ácido-base y su aplicación en el análisis de alimentos. 4. Reacciones de precipitación y su aplicación en el análisis de alimentos. 5. Reacciones de formación de complejos y su aplicación en el análisis de alimentos. 6. Reacciones de oxidación-reducción y su aplicación en el análisis de alimentos. 7. Métodos físicos utilizados en el análisis de alimentos. 8. Técnicas instrumentales de análisis. 9. Recursos gráficos a color. 10. Relación de prácticas por grupos de alimentos.

✓ **Biotecnología alimentaria**

Jonathan Delgado Adámez; Javier Rocha Pimienta

ISBN: 9788491710226

204 páginas

Año de edición: 2017

1. Biomoléculas. 2. La célula. 3. Principios de biología molecular microbiana. 4. Genética bacteriana. 5. Crecimiento microbiano. 6. Biorreactores y fermentadores. 7. Producción de bebidas alcohólicas. 8. Producción de pan. 9. Producción de derivados lácteos. 10. Productos fermentados. 11. Otras aplicaciones de la biotecnología microbiana a la industria. 12. Biosensores.



✓ **Control microbiológico y sensorial de los alimentos**

M.º Paloma García Manrique

ISBN: 9788490773086 276 páginas

Año de edición: 2016

1. El laboratorio de microbiología de los alimentos. 2. Control de los microorganismos no deseados en el laboratorio. 3. El microscopio óptico. 4. Técnicas de análisis microbiológico. 5. Análisis microbiológicos de alimentos y de agua. 6. Sala de cata. 7. Pruebas de análisis sensorial. 8. Fundamentos del análisis sensorial. 9. Aplicaciones del análisis sensorial. Anexo 1. Prácticas de control microbiológico de alimentos. Laboratorio de microbiología de alimentos. Anexo 2. Prácticas de control sensorial de alimentos. sala de cata.



✓ **Empresa e iniciativa emprendedora**

Gloria Ferrandis-García Aparisi; M.º del Carmen Martínez Calderón

ISBN: 9788490772485 268 páginas

Año de edición: 2016

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 alimentario. 8. La fiscalidad. 9. El plan de empresa.



✓ **Gestión de la calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria**

Rafael F. Sánchez Mohedano

ISBN: 9788490771587 240 páginas

Año de edición: 2015

1. Evolución de los sistemas de gestión de la calidad y fases de implantación. 2. Soporte documental. 3. Elaboración de los registros de calidad. 4. Tratamiento de las no conformidades. 5. Utilización eficiente de los recursos. 6. Control de los vertidos, residuos y emisiones generadas. 7. Legislación ambiental. 8. Sistemas de gestión ambiental.



✓ **Innovación alimentaria**

Gemma Gil Gil

ISBN: 9788490774939 172 páginas

Año de edición: 2017

1. Metodologías de la innovación alimentaria. 2. Elaboración de alimentos adaptados a nuevos nichos de mercado. 3. Elaboración de alimentos con mayor vida útil. 4. Elaboración de alimentos funcionales. 5. Elaboración de alimentos adaptados a grupos de población con intolerancia alimentaria.





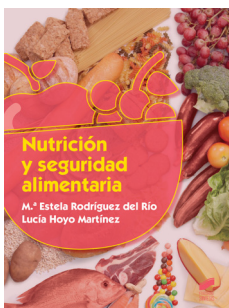
✓ **Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso**

Gemma Gil Gil

ISBN: 9788490773161 216 páginas

Año de edición: 2016

1. La identificación de los materiales.
2. Caracterización de los elementos mecánicos.
3. Instalaciones y máquinas hidráulicas.
4. Instalaciones y máquinas neumáticas.
5. Instalaciones y máquinas eléctricas.
6. Tipología y organización del mantenimiento.
7. Normativa, señalización y registros documentales.



✓ **Nutrición y seguridad alimentaria**

M.º Estela Rodríguez del Río; Lucía Hoyo Martínez

ISBN: 9788491710233 244 páginas

Año de edición: 2017

1. Nutrición y alimentación.
2. Nutrición y salud.
3. Principios de la seguridad alimentaria.
4. Buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
5. Equipos e instalaciones.
6. Sistemas de autocontrol.
7. Estándares voluntarios sobre gestión de la seguridad alimentaria.
8. Gestión de residuos.



✓ **Organización de la producción alimentaria**

Gemma Gil Gil

ISBN: 9788490773369 174 páginas

Año de edición: 2016

1. La industria alimentaria en el contexto actual.
2. Gestión de la producción alimentaria.
3. Planificación de la producción.
4. Organización de equipamientos en una unidad productiva.
5. Organización de los recursos humanos en una unidad productiva.
6. Control de la producción y cálculo de costes.



✓ **Procesos integrados en la industria alimentaria**

Gemma Gil Gil

ISBN: 9788413570662 238 páginas

Año de edición: 2021

1. Introducción al control automático de los procesos productivos.
2. Tecnologías de control analógicas y digitales.
3. Elaboración de productos alimenticios de la industria láctea.
4. Elaboración de productos alimenticios de la industria cárnica.
5. Elaboración de productos alimenticios vegetales.
6. Elaboración de productos alimenticios de pesca.

✓ **Tecnología alimentaria**

Jonathan Delgado Adámez; Daniel Martín Vertedor;
 María del Rosario Ramírez Bernabé; Javier Rocha Pimienta
 ISBN: 9788491712961 230 páginas
 Año de edición: 2019

1. Tecnología de los alimentos. 2. Tecnología de la carne y de los derivados cárnicos.
 3. Tecnología del pescado y sus derivados. 4. Tecnología de la leche y de los derivados lácteos.
 5. Tecnología de las frutas y las hortalizas. 6. Tecnología de los cereales alimenticios y sus derivados.
 7. Tecnología de otros productos alimenticios.



✓ **Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos**

María José Caballero Abellán
 ISBN: 9788491711889 266 páginas
 Año de edición: 2018

1. Operaciones de acondicionado y transformación de materias primas I. 2. Operaciones de acondicionado y transformación de materias primas II. 3. Conservación de los alimentos mediante el calor. 4. Conservación de los alimentos por bajas temperaturas. 5. Conservación de los alimentos por secado. 6. Conservación de los alimentos por concentración. 7. Envasado de productos alimenticios. 8. Etiquetas y embalajes de productos alimenticios. 9. Elaboración de productos alimenticios.



✓ **Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos. Cuaderno de prácticas**

María José Caballero Abellán
 ISBN: 9788491711896 96 páginas
 Año de edición: 2018

1. Operaciones de acondicionado y transformación de materias primas (I). 2. Operaciones de acondicionado y transformación de materias primas (II). 3. Conservación de los alimentos mediante el calor. 4. Conservación de los alimentos por bajas temperaturas. 5. Conservación de los alimentos por secado. 6. Conservación de los alimentos por concentración. 7. Envasado de productos alimenticios. 8. Etiquetas y embalajes de productos alimenticios. 9. Elaboración de productos alimenticios.



GS EN VITIVINICULTURA

✓ **Empresa e iniciativa emprendedora**

Gloria Ferrandis-García Aparisi; M.ª del Carmen Martínez Calderón

ISBN: 9788490772485 268 páginas

Año de edición: 2016

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 alimentario. 8. La fiscalidad. 9. El plan de empresa.

✓ **Gestión de la calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria**

Rafael F. Sánchez Mohedano

ISBN: 9788490771587 240 páginas

Año de edición: 2015

1. Evolución de los sistemas de gestión de la calidad y fases de implantación. 2. Soporte documental. 3. Elaboración de los registros de calidad. 4. Tratamiento de las no conformidades. 5. Utilización eficiente de los recursos. 6. Control de los vertidos, residuos y emisiones generadas. 7. Legislación ambiental. 8. Sistemas de gestión ambiental.





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