

CATÁLOGO CICLOS FORMATIVOS 23/24 HOSTELERÍA Y TURISMO



HOSTELERÍA Y TURISMO

▶ [GB] TÍTULO GRADO BÁSICO EN ACTIVIDADES DE PANADERÍA Y PASTERÍA

- ▶ **N** Atención al cliente [1.º]

▶ [GB] TÍTULO GRADO BÁSICO EN ALOJAMIENTO Y LAVANDERÍA

- ▶ **N** Atención al cliente [1.º]
- ▶ **N** Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering [2.º]

▶ [GB] TÍTULO GRADO BÁSICO EN COCINA Y RESTAURACIÓN

- ▶ **N** Aprovechamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación [1.º]
- ▶ **N** Atención al cliente [1.º]
- ▶ **N** Procesos básicos de producción culinaria [1.º]
- ▶ **N** Técnicas elementales de preelaboración [1.º]
- ▶ **N** Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering [2.º]
- ▶ Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas [2.º]
- ▶ Técnicas elementales de servicio [2.º]

▶ [GM] TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

- ▶ New Table for Two. Inglés para Cocina y Restauración [1.º]
- ▶ Preelaboración y conservación de los alimentos [1.º]
- ▶ Procesos básicos de pastelería y repostería [1.º]
- ▶ Procesos básicos de pastelería y repostería Postres en restauración [1.º y 2.º]
- ▶ Técnicas culinarias [1.º]
- ▶ Ofertas gastronómicas [2.º]
- ▶ Postres en restauración [2.º]
- ▶ Productos culinarios [2.º]
- ▶ Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos [2.º]

▶ [GM] TÉCNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

- ▶ New Table for Two. Inglés para Cocina y Restauración [1.º]
- ▶ Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería [1.º y 2.º]
- ▶ Operaciones básicas y servicios en restaurante y eventos especiales [1.º y 2.º]
- ▶ Técnicas de comunicación en restauración [1.º]
- ▶ Au Service du Client. Francés para Cocina y Restauración [2.º]
- ▶ El vino y su servicio [2.º]
- ▶ Ofertas gastronómicas [2.º]
- ▶ Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos [2.º]

▶ [GS] TÉCNICO SUPERIOR EN AGENCIAS DE VIAJES Y GESTIÓN DE EVENTOS

- ▶ Destinos turísticos [1.º]
- ▶ **N** Estructura del mercado turístico [1.º]
- ▶ Marketing turístico [1.º]
- ▶ Protocolo y relaciones públicas [1.º]
- ▶ Recursos turísticos [1.º]
- ▶ Dirección de entidades de intermediación turística [2.º]
- ▶ Gestión de productos turísticos [2.º]
- ▶ Venta de servicios turísticos [2.º]

▶ [GS] TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA

- ▶ Control del aprovisionamiento de materias primas [1.º]
- ▶ Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias [1.º]
- ▶ New Table for Two. Inglés para Cocina y Restauración [1.º]
- ▶ Procesos de elaboración culinaria [1.º]
- ▶ Procesos de preelaboración y conservación en cocina [1.º]
- ▶ Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina [2.º]
- ▶ Gastronomía y nutrición [2.º]
- ▶ Gestión administrativa y comercial en restauración [2.º]
- ▶ Gestión de la producción en cocina [2.º]
- ▶ Recursos humanos y dirección de equipos en restauración [2.º]

▶ [GS] TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

- ▶ Control del aprovisionamiento de materias primas [1.º]
- ▶ Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias [1.º]
- ▶ New Table for Two. Inglés para Cocina y Restauración [1.º]
- ▶ Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería [1.º y 2.º]
- ▶ Operaciones básicas y servicios en restaurante y eventos especiales [1.º y 2.º]
- ▶ Procesos de servicios en bar-cafetería [1.º]
- ▶ Procesos de servicios en restaurante [1.º]
- ▶ Au Service du Client. Francés para Cocina y Restauración [2.º]
- ▶ Gastronomía y nutrición [2.º]
- ▶ Gestión administrativa y comercial en restauración [2.º]
- ▶ Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración [2.º]
- ▶ Recursos humanos y dirección de equipos en restauración [2.º]
- ▶ Sumillería [2.º]

▶ [GS] TÉCNICO SUPERIOR EN GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

- ▶ **N** Estructura del mercado turístico [1.º]
- ▶ Gestión del Departamento de Pisos [1.º]
- ▶ Marketing turístico [1.º]
- ▶ Protocolo y relaciones públicas [1.º]
- ▶ Recepción y reservas [1.º]
- ▶ Comercialización de eventos [2.º]
- ▶ Dirección de alojamientos turísticos [2.º]
- ▶ Recursos humanos en el alojamiento [2.º]

▶ [GS] TÉCNICO SUPERIOR EN GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIAS TURÍSTICAS

- ▶ Destinos turísticos [1.º]
- ▶ **N** Estructura del mercado turístico [1.º]
- ▶ Marketing turístico [1.º]
- ▶ Protocolo y relaciones públicas [1.º]
- ▶ Recursos turísticos [1.º]
- ▶ Diseño de productos turísticos [2.º]
- ▶ Procesos de guía y asistencia turística [2.º]
- ▶ Servicios de información turística [2.º]

▶ LIBROS COMPLEMENTARIOS

[GB] TÍTULO GRADO BÁSICO EN ACTIVIDADES DE PANADERÍA Y PASTERÍA

NUEVO



2.ª edición



9 788428 359511

Atención al cliente [1.º curso]

P. A.

María Palomo Martínez

Recursos: programación didáctica, solucionario, presentación de aula, materiales y documentación extra, Examina, LDP (Libro Digital Projectable)

Temas: 1. Atención al cliente. 2. Venta de productos y servicios. 3. Información al cliente. 4. Tratamiento de reclamaciones.

[GB] TÍTULO GRADO BÁSICO EN ALOJAMIENTO Y LAVANDERÍA

NUEVO



2.ª edición



9 788428 359511

Atención al cliente [1.º curso]

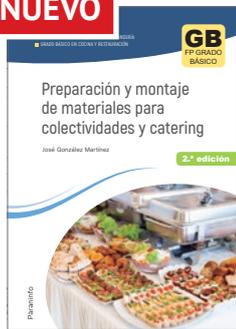
P. A.

María Palomo Martínez

Recursos: programación didáctica, solucionario, presentación de aula, materiales y documentación extra, Examina, LDP (Libro Digital Projectable)

Temas: 1. Atención al cliente. 2. Venta de productos y servicios. 3. Información al cliente. 4. Tratamiento de reclamaciones.

NUEVO



2.ª edición



9 788428 359528

Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering [2.º curso]

P. A.

José González Martínez

Recursos: programación didáctica, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Projectable)

Temas: 1. Acopio de materiales para servicios de catering. 2. Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering. 3. Limpieza de materiales y equipos. 4. Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria.

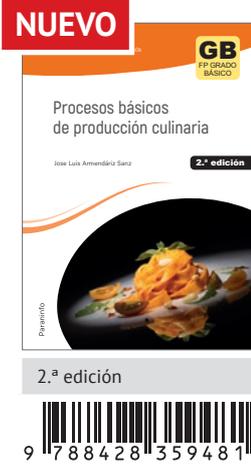
[GB] TÍTULO GRADO BÁSICO EN COCINA Y RESTAURACIÓN



Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación [1.º curso]	P. A.
José Luis Armendáriz Sanz	
Recursos: programación didáctica, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)	
Temas: 1. Limpieza y desinfección de utillaje, equipo e instalaciones. 2. Buenas prácticas higiénicas. 3. Guía de buenas prácticas. 4. Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados. 5. Recepción de materias primas. 6. Economato y bodega.	



Atención al cliente [1.º curso]	P. A.
María Palomo Martínez	
Recursos: programación didáctica, solucionario, presentación de aula, materiales y documentación extra, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)	
Temas: 1. Atención al cliente. 2. Venta de productos y servicios. 3. Información al cliente. 4. Tratamiento de reclamaciones.	



Procesos básicos de producción culinaria [1.º curso]	P. A.
José Luis Armendáriz Sanz	
Recursos: programación didáctica, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)	
Temas: 1. Técnicas culinarias. 2. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. 3. Elaboraciones culinarias sencillas. 4. Postres básicos. 5. Guarniciones y elementos de decoración. 6. Acabados y presentación de elaboraciones. 7. El servicio en cocina.	



Técnicas elementales de preelaboración [1.º curso]	P. A.
José Luis Armendáriz Sanz	
Recursos: programación didáctica, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)	
Temas: 1. Maquinaria, batería y herramientas. 2. Instalaciones y equipamiento. 3. Especies y condimentos. 4. Las hortalizas. 5. Las legumbres secas. 6. Los huevos. 7. Las aves. 8. Las carnes. 9. Los pescados.	



<h3>Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering [2.º curso]</h3>	P. A.
José González Martínez	
Recursos: programación didáctica, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Projectable)	
Temas: 1. Acopio de materiales para servicios de catering. 2. Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering. 3. Limpieza de materiales y equipos. 4. Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria.	



<h3>Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas [2.º curso]</h3>	22,00 €
Rogelio Guerrero Luján	
Recursos: programación de aula, solucionario, presentación en PowerPoint, Examina, LDP (Libro Digital Projectable)	
Temas: 1. Acopio y distribución del área del bar. Tipos de bares y sus departamentos. Personal del bar. 2. Preparación de equipos, útiles y menajes propios del área del bar. La puesta a punto o <i>mise en place</i> en el bar. 3. Preparación y elaboraciones sencillas de bebidas no alcohólicas y alcohólicas más habituales del bar. 4. Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas. Uso de la plancha. 5. Realización del servicio de alimentos y bebidas en el bar. Anexo.	



<h3>Técnicas elementales de servicio [2.º curso]</h3>	22,00 €
Rogelio Guerrero Luján	
Recursos: programación de aula, solucionario, presentación en PowerPoint, Examina, LDP (Libro Digital Projectable)	
Temas: 1. Acopio y distribución de géneros y material en la zona del restaurante. 2. Preparación de maquinaria, equipos, útiles y menaje de la zona del restaurante. 3. Operaciones básicas de preservicio: la puesta a punto o <i>mise en place</i> . 4. Realización de operaciones sencillas del servicio de alimentos y bebidas propias del área del restaurante. 5. Operaciones de postservicio en el restaurante. Anexo. Documentos FCT para el alumno.	

▶ [GM] TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA



<h3>New Table for Two. Inglés para Cocina y Restauración [1.º curso]</h3>	33,50 €
M. Milagros Esteban García · Pilar Rodríguez Arancón	
Recursos: programación de aula, <i>Teacher's book</i> , materiales y documentación extra, <i>English listenings</i> (materiales y documentación extra), LDP (Libro Digital Projectable)	
Temas: 1. Looking for a job. 2. Healthy food. PROJECT I. Looking for a job. PROJECT II. Healthy eating. 3. At the restaurant. 4. Ready, steady, cook. PROJECT III. Typical restaurants. PROJECT IV. Pubs. 5. Complaints. 6. Table etiquette. PROJECT V. Cooking. PROJECT VI. Etiquette.	
<i>Listening scripts</i> <i>Glossary</i> <i>British and American food terms</i> <i>Irregular verbs.</i>	<i>Teacher's book</i> de New Table for Two. Inglés para Cocina y Restauración ISBN: 9788428340021





Preelaboración y conservación de los alimentos [1.º curso]

27,50 €

José Luis Armendáriz Sanz

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación en PowerPoint, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. Recepción de materias primas. 2. Acopio y distribución de materias primas. 3. Maquinaria, batería y herramientas. 4. Materias primas. 5. Sistemas y métodos de conservación. Regeneración de productos.



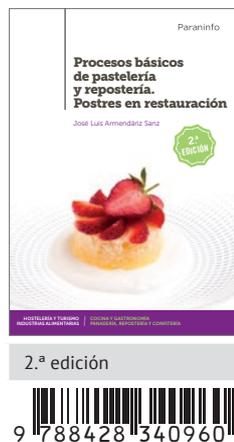
Procesos básicos de pastelería y repostería [1.º curso]

26,50 €

José González Martínez · Francisco Rey Bautista

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación en PowerPoint, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. Realizar operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería. 2. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería. 3. Operaciones básicas de pastelería y repostería. 4. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones. 5. Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones. 6. Decoración de productos de pastelería y repostería.



Procesos básicos de pastelería y repostería. Postres en restauración [1.º y 2.º curso]

28,50 €

José Luis Armendáriz Sanz

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación en PowerPoint, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. Equipos de repostería y pastelería. 2. Masas de múltiples aplicaciones. 3. Jarabes, baños de coberturas y mermeladas. 4. Rellenos y cremas. 5. Pastas, *mignardises* y *petit fours*. 6. Salsas y *coulís*. 7. Pan y pastelería salada. Elaboración del pan. 8. Sorbetes y helados. 9. Tartas, tartas heladas, mousses y semifríos. 10. Postres en restauración. Glosario de productos. Índice de recetas. Bibliografía.



Técnicas culinarias [1.º curso]

24,00 €

Elena Crespo Fernández · Nabor González González

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. Métodos de cocción. 2. Elaboraciones básicas. 3. Salsas. 4. Documentos relacionados con la producción. 5. Guarniciones y elementos de decoración. 6. Decoración y presentación de platos. 7. El servicio en cocina. 8. Términos culinarios.



Ofertas gastronómicas [2.º curso]

32,50 €

Ana María López Alonso · Lorena Carabias Muñoz · Elena Díaz Paniagua

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación en PowerPoint, Examina, LDP (Libro Digital Projectable)

Temas: 1. Introducción a la gastronomía. 2. Introducción al sector de la restauración. 3. Alimentación y nutrición. 4. Alimentación equilibrada. Necesidades especiales. 5. Ofertas gastronómicas. El menú y la carta. 6. Gestión de aprovisionamiento y compras. 7. Gestión de stocks e inventarios. 8. Gestión de costes. Establecimiento de precios. Anexo. Bibliografía.

2.ª edición



Postres en restauración [2.º curso]

28,50 €

Raquel Herreros González · Alejandro Such Linuesa · Carla Luis Mateo

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación de aula, materiales y documentación extra, Examina, LDP (Libro Digital Projectable)

Temas: 1. Postres en restauración. 2. Elaboración de postres a base de frutas. 3. Elaboración de postres a base de lácteos. 4. Elaboración de postres fritos o de sartén. 5. Elaboración de helados y sorbetes. 6. Elaboración de semifríos. 7. Elaboraciones de postres territoriales españoles. 8. Elaboraciones de postres internacionales. 9. Postres para personas con necesidades alimentarias especiales. 10. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

1.ª edición



Productos culinarios [2.º curso]

25,00 €

José Luis Armendáriz Sanz

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación en PowerPoint, Examina, LDP (Libro Digital Projectable)

Temas: 1. Organización de los procesos productivos. 2. Gastronomía española e internacional. 3. Tecnologías culinarias avanzadas. 4. Cualidades organolépticas de las materias primas. 5. Creatividad en la cocina. 6. Historia de la cocina. 7. Nutrición y dietética. 8. Información y bibliografía gastronómica.

2.ª edición



Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos [2.º curso]

24,00 €

José Luis Armendáriz Sanz

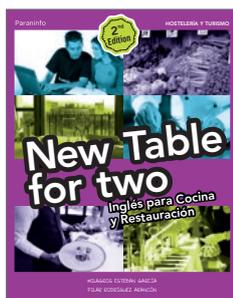
Recursos: programación de aula, solucionario, presentación en PowerPoint, Examina, LDP (Libro Digital Projectable)

Temas: 1. Seguridad alimentaria. 2. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones. Control de plagas. 3. Mantenimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos. 4. Aplicaciones de las buenas prácticas de manipulación de alimentos. 5. Sistemas de autocontrol. 6. Utilización eficaz de los recursos. 7. Recogida selectiva de residuos. 8. Prevención de riesgos laborales en la actividad hostelera.

3.ª edición



[GM] TÉCNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN



2.ª edición



New Table for Two. Inglés para Cocina y Restauración [1.º curso]

33,50 €

M. Milagros Esteban García · Pilar Rodríguez Arancón

Recursos: programación de aula, *Teacher's book*, materiales y documentación extra, *English listenings* (materiales y documentación extra), LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. Looking for a job. 2. Healthy food. PROJECT I. Looking for a job. PROJECT II. Healthy eating. 3. At the restaurant. 4. Ready, steady, cook. PROJECT III. Typical restaurants. PROJECT IV. Pubs. 5. Complaints. 6. Table etiquette. PROJECT V. Cooking. PROJECT VI. Etiquette.

Listening scripts
Glossary
British and American food terms
Irregular verbs.

Teacher's book de New Table for Two.
Inglés para Cocina y Restauración
ISBN: 9788428340021



2.ª edición



Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería [1.º y 2.º curso]

30,50 €

Francisco García Ortiz · Pedro Pablo García Ortiz · Mario Gil Muela

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación en PowerPoint, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. El bar. 2. Recepción y almacenamiento de materias primas. 3. Preparación de equipos, útiles y materiales. 4. Servicio de bar. Elaboración de platos y aperitivos. 5. Bebidas calientes: cafés, infusiones y chocolate. 6. Batidos, zumos, aguas y refrescos. 7. Bebidas alcohólicas simples: cervezas, sidras y aperitivos. 8. Aguardientes y licores. 9. Cócteles y combinados.



2.ª edición



Operaciones básicas y servicios en restaurante y eventos especiales [1.º y 2.º curso]

30,50 €

Francisco García Ortiz · Mario Gil Muela · Pedro Pablo García Ortiz

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación en PowerPoint, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. La restauración. 2. Seguridad y prevención en el área de servicio de alimentos y bebidas (APPCC). 3. Preparación de material, equipos y mobiliario. Realización del montaje de mesas. 4. Atención al cliente. 5. Ejecución de operaciones en el servicio de alimentos y bebidas en sala. 6. Servicio de elaboraciones culinarias y eventos especiales. 7. Elaboración de platos a la vista del cliente. Realización de trinchados, racionado y desespinados.



2.ª edición



Técnicas de comunicación en restauración [1.º curso]

25,00 €

María Palomo Martínez

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación en PowerPoint, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. Comunicación e información. 2. La calidad y el servicio en la atención al cliente. 3. Atención de reclamaciones, quejas o sugerencias. 4. Aplicación del protocolo en la restauración.



4.ª edición



Au Service du Client. Francés para Cocina y Restauración [2.º curso]

33,50 €

Arantxa Mota Iglesias

Recursos: corrigé-guide pédagogique, audios (materiales y documentación extra), LDP (Libro Digital Proyectable)

Bloques de contenido: 1. Premiers contacts. 2. À la cuisine. 3. Au restaurant. 4. Au bar.



2.ª edición



El vino y su servicio [2.º curso]

28,50 €

Francisco García Ortiz · Mario Gil Muela · Pedro Pablo García Ortiz

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación de aula, materiales y documentación extra, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. El vino. Historia y datos. 2. Factores naturales. 3. Vinificaciones. 4. Análisis sensorial. 5. Vinos de España. 6. Vinos del mundo. 7. El vino en el restaurante.



2.ª edición



Ofertas gastronómicas [2.º curso]

32,50 €

Ana María López Alonso · Lorena Carabias Muñoz · Elena Díaz Paniagua

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación en PowerPoint, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. Introducción a la gastronomía. 2. Introducción al sector de la restauración. 3. Alimentación y nutrición. 4. Alimentación equilibrada. Necesidades especiales. 5. Ofertas gastronómicas. El menú y la carta. 6. Gestión de aprovisionamiento y compras. 7. Gestión de stocks e inventarios. 8. Gestión de costes. Establecimiento de precios en los establecimientos de restauración.



3.ª edición



Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos [2.º curso]

24,00 €

José Luis Armendáriz Sanz

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación en PowerPoint, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. Seguridad alimentaria. 2. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones. Control de plagas. 3. Mantenimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos. 4. Aplicaciones de las buenas prácticas de manipulación de alimentos. 5. Sistemas de autocontrol. 6. Utilización eficaz de los recursos. 7. Recogida selectiva de residuos. 8. Prevención de riesgos laborales en la actividad hostelera.

[GS] TÉCNICO SUPERIOR EN AGENCIAS DE VIAJES Y GESTIÓN DE EVENTOS



2.ª edición



Destinos turísticos [1.º curso]

33,50 €

Beatriz Martínez Leal · Rocío Rojo Gil

Recursos: programación didáctica, solucionario, presentación de aula, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. La geografía y el turismo. 2. Fuentes documentales y aplicaciones informáticas para el estudio de la geografía turística. 3. Rasgos geográficos de España. 4. Rasgos históricos y culturales de España. 5. Principales destinos de España. 6. Rasgos geográficos e históricos de Europa. 7. Principales destinos de Europa. 8. África. 9. América. 10. Asia. 11. Oceanía. Anexo.

NUEVO



3.ª edición



Estructura del mercado turístico [1.º curso]

P.A.

Rafael García Cebrián · Lourdes Olmos Juárez

Recursos: programación didáctica, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: Bloque I: Introducción al sector turístico. 1. Contextualización del sector turístico. 2. Entidades públicas y privadas relacionadas con el sector turístico. 3. Identificación de las tipologías turísticas y sus tendencias. **Bloque II: La oferta turística.** 4. Oferta básica I: las empresas de alojamiento turístico. 5. Oferta básica II: las empresas de intermediación y de transporte turístico. 6. La oferta complementaria. 7. El núcleo turístico. **Bloque III: La demanda turística.** 8. Caracterización de la demanda turística. 9. Análisis de la demanda turística.



3.ª edición



Marketing turístico [1.º curso]

30,00 €

C. Delia Ojeda García · Patricia Mármol Sinclair

Recursos: programación didáctica, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. Caracterización del marketing turístico. 2. Segmentación de mercados turísticos. 3. Marketing-mix: la gestión del producto y del precio. 4. Marketing-mix: la gestión de la distribución y de la comunicación. 5. Las nuevas tecnologías aplicadas al marketing turístico. 6. Plan de marketing. 7. Proceso de decisión de compra. 8. El consumidorismo. Bibliografía.



2.ª edición



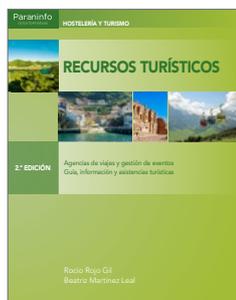
Protocolo y relaciones públicas [1.º curso]

25,00 €

M.ª Soledad Muñoz Boda

Recursos: programación de aula, solucionario, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. Protocolo. 2. Aplicación del protocolo institucional. 3. Aplicación del protocolo empresarial. 4. Elaboración del programa y cronograma de un acto. 5. Protocolo eclesiástico, militar y deportivo. 6. Protocolo real y protocolo social. 7. Las relaciones públicas. 8. Aplicación de los fundamentos y los elementos de las relaciones públicas en el ámbito turístico. 9. Las relaciones públicas y la comunicación. 10. Aplicación de los recursos de las relaciones públicas I: instrumentos informativos. 11. Aplicación de los recursos de las relaciones públicas II: instrumentos demostrativos y valorativos. Glosario. Bibliografía.



Recursos turísticos [1.º curso]

27,50 €

Beatriz Martínez Leal · Rocío Rojo Gil

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Projectable)

Temas: 1. Identificación de recursos turísticos. 2. Factores de localización turística. 3. Introducción a los conceptos del arte. 4. Manifestaciones artísticas. 5. Patrimonio histórico-artístico y sociocultural de España. 6. Principales recursos turísticos de España. 7. Patrimonio natural y paisajístico. 8. Interpretación global del patrimonio. Anexo.



Dirección de entidades de intermediación turística [2.º curso]

27,50 €

Sandra Martínez Salvador

Recursos: programación didáctica, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Projectable)

Temas: 1. Caracterización de entidades de intermediación turística. 2. Normativa aplicable a la intermediación turística. 3. Organización de entidades de intermediación turística. 4. Control de la rentabilidad en entidades de intermediación turística. 5. Análisis económico y financiero de las empresas de intermediación turística. 6. Financiación e inversión en las empresas de intermediación turística. 7. Presupuestos y control presupuestario en las empresas de intermediación turística. 8. Procesos de la gestión administrativa. 9. Procesos de la gestión comercial y documental. 10. Dirección de recursos humanos en las entidades de intermediación turística. 11. Calidad en los servicios de intermediación turística.



Gestión de productos turísticos [2.º curso]

27,00 €

Mario Gallego-Nicasio Manzano

Recursos: programación didáctica, solucionario, presentación de aula, materiales y documentación extra, Examina, LDP (Libro Digital Projectable)

Temas: 1. Introducción al mercado de los viajes combinados. 2. Diseño y cotización de viajes combinados. 3. Coordinación con los prestatarios de servicios de viajes combinados. 4. Introducción al mercado de eventos. 5. Organización de eventos. 6. Supervisión de eventos. Anexo 1. Impuestos indirectos en Canarias, Ceuta y Melilla. Anexo 2. Normativa sobre viajes combinados y servicios de viajes vinculados.



Venta de servicios turísticos [2.º curso]

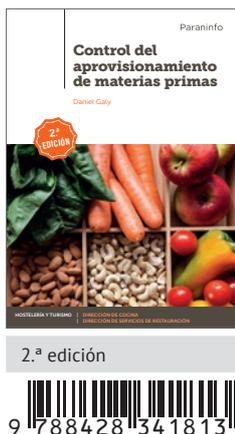
28,50 €

Nuria Salesa Amarante

Recursos: programación didáctica, solucionario, presentación de aula, materiales y documentación extra, legislación, Examina, LDP (Libro Digital Projectable)

Temas: 1. Intermediación en el transporte ferroviario. 2. Intermediación en la venta del transporte marítimo. 3. Intermediación en la venta del transporte por carretera. 4. Intermediación en el transporte aéreo. 5. Concepto y caracterización de las agencias virtuales. 6. Alojamientos turísticos hoteleros y extrahoteleros. 7. Intermediación en la venta de viajes combinados. 8. Intermediación en la venta de otros servicios turísticos. 9. Sistemas globales de distribución. Concepto y caracterización. 10. El cliente de los servicios turísticos. 11. Técnicas de venta. 12. La negociación. 13. Fuentes de información para la venta de servicios turísticos. 14. Sistemas de reservas de productos y servicios turísticos. 15. Información y asesoramiento sobre productos y servicios. 16. Equipos informáticos, terminales y programas de gestión en agencias de viajes. 17. La calidad en la venta de servicios turísticos en las agencias de viajes. 18. Documentos para la prestación de servicios. Procedimiento de emisión y venta. 19. Procedimiento de cobro y facturación de servicios. 20. Procesos de postventa y valoración desde un punto de vista comercial y de fidelización. Glosario. Bibliografía.

[GS] TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA



Control del aprovisionamiento de materias primas [1.º curso] **28,50 €**

Daniel Galy

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. Compras y aprovisionamiento. 2. Selección de materias primas. 3. Elección de proveedores, productos agroalimentarios nacionales y materiales varios. 4. Características organolépticas de alimentos y bebidas. 5. APPCC. Recepción de materias primas y almacenamiento. 6. Control de consumos y existencias.



Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias [1.º curso] **28,50 €**

José Luis Armendáriz Sanz

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. La calidad. Evolución histórica de los sistemas de calidad. 2. Identificación de los sistemas de gestión de la calidad. 3. Herramientas de la calidad. 4. Seguridad alimentaria. 5. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones. Control de plagas. 6. Mantenimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos. 7. Aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos. 8. Sistemas de autocontrol. 9. Utilización eficaz de los recursos. 10. Recogida selectiva de residuos. 11. Prevención de riesgos laborales en la actividad hostelera.



New Table for Two. Inglés para Cocina y Restauración [1.º curso] **33,50 €**

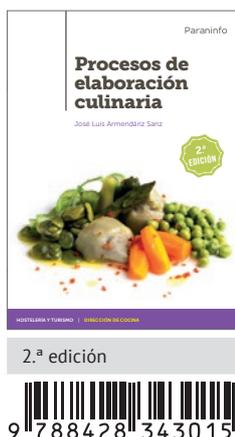
M. Milagros Esteban García · Pilar Rodríguez Arancón

Recursos: programación de aula, *Teacher's book*, materiales y documentación extra, *English listenings* (materiales y documentación extra), LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. Looking for a job. 2. Healthy food. PROJECT I. Looking for a job. PROJECT II. Healthy eating. 3. At the restaurant. 4. Ready, steady, cook. PROJECT III. Typical restaurants. PROJECT IV. Pubs. 5. Complaints. 6. Table etiquette. PROJECT V. Cooking. PROJECT VI. Etiquette.

Listening scripts
Glossary
British and American food terms
Irregular verbs.

Teacher's book de **New Table for Two. Inglés para Cocina y Restauración**
 ISBN: 9788428340021

Procesos de elaboración culinaria [1.º curso] **31,50 €**

José Luis Armendáriz Sanz

Recursos: programación didáctica, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. Organización de los procesos de elaboración culinaria. 2. El servicio en cocina. 3. Técnicas culinarias. 4. Elaboración de productos culinarios. 5. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. 6. Guarniciones y elementos de decoración. 7. Decoración y presentación de elaboraciones. 8. Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas. Terminología profesional.



Procesos de preelaboración y conservación en cocina [1.º curso] 30,50 €

José Luis Armendáriz Sanz

Recursos: programación didáctica, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Projectable)

Temas: 1. Zonas de producción. Instalaciones y dotación. 2. Maquinaria, batería y herramientas. 3. Materias primas, características, preelaboración, rendimiento y aplicaciones gastronómicas. 4. Sistemas y métodos de conservación. Regeneración de productos.



Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina [2.º curso] 30,50 €

Pilar Carrero Casarrubios · José Luis Armendáriz Sanz

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Projectable)

Temas: 1. Instalaciones, equipos y maquinaria de pastelería y repostería. 2. Materias primas. 3. Masas y pastas. 4. Pan y pastelería salada. 5. Cremas, rellenos y salsas. 6. Almibares, confituras y mermeladas. 7. Baños. 8. Tartas. 9. Postres en restauración. 10. *Mousses* y semifríos. 11. Sorbetes y helados. 12. Decoración y presentación de postres. Glosario. Índice de recetas.



Gastronomía y nutrición [2.º curso] 26,50 €

José Luis Armendáriz Sanz

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Projectable)

Temas: 1. Identificación de las tendencias gastronómicas. 2. Gastronomía española e internacional. 3. Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos. 4. Aplicación de principios básicos de dietética.



Gestión administrativa y comercial en restauración [2.º curso] 31,50 €

Elena Díaz Paniagua · Miriam León Sánchez

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación de aula, materiales y documentación extra, Examina, LDP (Libro Digital Projectable)

Temas: 1. Establecimiento de las estructuras organizativas. 2. Planificación empresarial y control de la gestión económico-financiera. 3. Control de la gestión de la documentación administrativa de las áreas de producción. 4. Control de los costes de las áreas de producción. 5. Control de los presupuestos de las áreas de producción. 6. Análisis del mercado de la restauración. 7. Evaluación de la situación empresarial. 8. Elaboración del plan de comercialización. 9. Diseño de ofertas gastronómicas. 10. *Marketing* interno y gestión de calidad. Bibliografía.



Gestión de la producción en cocina [2.º curso]

29,50 €

Daniel Galy

Recursos: programación didáctica, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. Sistemas de producción culinaria, distribución, servicio y métodos de cocción. 2. Procesos de producción, conservación y distribución en restauración. 3. Asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos. 4. Programación de actividades para la producción y el servicio en cocina. 5. Seguridad alimentaria, manipulación de alimentos y análisis de los peligros y puntos de control críticos (APPCC). 6. Procedimiento de realización de guías prácticas correctas de higiene (GPCH). 7. Supervisión de procesos de producción en cocina. 8. Protocolos de actuación y supervisión de la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios. 9. Control de consumos.



Recursos humanos y dirección de equipos en restauración [2.º curso]

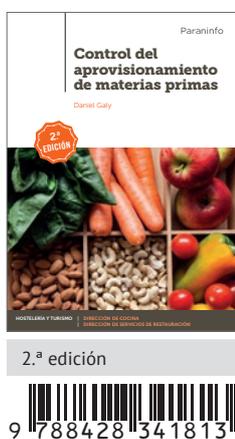
27,50 €

Elena Díaz Paniagua · Miriam León Sánchez

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. Introducción a los recursos humanos en la empresa. 2. Puesto de trabajo. 3. Planificación del personal dependiente a la estructura organizativa. 4. Colaboración en la selección de personal. 5. Integración y desarrollo del personal en la empresa de restauración. 6. Plan de carrera en restauración. 7. Motivación laboral y clima organizacional. 8. Dirección, liderazgo y *coaching* en restauración. 9. Técnicas de comunicación y de coordinación de equipos. 10. Planificación de recursos humanos en instalaciones para *catering* y eventos en restauración.

[GS] TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN



Control del aprovisionamiento de materias primas [1.º curso]

28,50 €

Daniel Galy

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. Compras y aprovisionamiento. 2. Selección de materias primas. 3. Elección de proveedores, productos agroalimentarios nacionales y materiales varios. 4. Características organolépticas de alimentos y bebidas. 5. APPCC. Recepción de materias primas y almacenamiento. 6. Control de consumos y existencias.



Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias [1.º curso]

28,50 €

José Luis Armendáriz Sanz

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. La calidad. Evolución histórica de los sistemas de calidad. 2. Identificación de los sistemas de gestión de la calidad. 3. Herramientas de la calidad. 4. Seguridad alimentaria. 5. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones. Control de plagas. 6. Mantenimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos. 7. Aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos. 8. Sistemas de autocontrol. 9. Utilización eficaz de los recursos. 10. Recogida selectiva de residuos. 11. Prevención de riesgos laborales en la actividad hostelera.



2.ª edición



New Table for Two. Inglés para Cocina y Restauración [1.º curso]

33,50 €

M. Milagros Esteban García · Pilar Rodríguez Arancón

Recursos: programación de aula, *Teacher's book*, materiales y documentación extra, *English listenings* (materiales y documentación extra), LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. Looking for a job. 2. Healthy food. PROJECT I. Looking for a job. PROJECT II. Healthy eating. 3. At the restaurant. 4. Ready, steady, cook. PROJECT III. Typical restaurants. PROJECT IV. Pubs. 5. Complaints. 6. Table etiquette. PROJECT V. Cooking. PROJECT VI. Etiquette.

Listening scripts
Glossary
British and American food terms
Irregular verbs.

Teacher's book de New Table for Two.
Inglés para Cocina y Restauración
ISBN: 9788428340021



2.ª edición



Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería [1.º y 2.º curso]

30,50 €

Francisco García Ortiz · Pedro Pablo García Ortiz · Mario Gil Muela

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación en PowerPoint, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. El bar. 2. Recepción y almacenamiento de materias primas. 3. Preparación de equipos, útiles y materiales. 4. Servicio de bar. Elaboración de platos y aperitivos. 5. Bebidas calientes: cafés, infusiones y chocolate. 6. Batidos, zumos, aguas y refrescos. 7. Bebidas alcohólicas simples: cervezas, sidras y aperitivos. 8. Aguardientes y licores. 9. Cócteles y combinados.



2.ª edición



Operaciones básicas y servicios en restaurante y eventos especiales [1.º y 2.º curso]

30,50 €

Francisco García Ortiz · Mario Gil Muela · Pedro Pablo García Ortiz

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación en PowerPoint, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. La restauración. 2. Seguridad y prevención en el área de servicio de alimentos y bebidas (APPCC). 3. Preparación de material, equipos y mobiliario. Realización del montaje de mesas. 4. Atención al cliente. 5. Ejecución de operaciones en el servicio de alimentos y bebidas en sala. 6. Servicio de elaboraciones culinarias y eventos especiales. 7. Elaboración de platos a la vista del cliente. Realización de trinchados, racionado y desespinaados.



1.ª edición



Procesos de servicios en bar-cafetería [1.º curso]

33,50 €

Diego Mercado Fuster · Francisco García Ortiz · Pedro Pablo García Ortiz · Mario Gil Muela

Recursos: programación didáctica, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. El bar y la cafetería. 2. Deontología del profesional de hostelería y la brigada de bar y cafetería. 3. Maquinaria, mobiliario y utillaje de bar y cafetería. 4. Preservicio, servicio y postservicio. 5. Ofertas gastronómicas en el servicio de bar o cafetería. 6. El café. 7. El chocolate y la leche. 8. El té y las infusiones. 9. Batidos, granizados, sorbetes, helados y zumos. 10. Aguas y refrescos. 11. La cerveza. 12. Sidra, sake, pulque y aperitivos. 13. La destilación, aguardientes de vino, de residuo de uva y de frutas. 14. La ginebra y el vodka. 15. El *whisky*, el *whiskey* y el ron. 16. Licores, jarabes y cordiales. 17. La cachaza, el tequila y el mezcal. 18. Cócteles y combinados. 19. Consumo responsable de bebidas alcohólicas.



Procesos de servicios en restaurante [1.º curso]

31,50 €

Diego Mercado Fuster

Recursos: programación didáctica, solucionario, presentación de aula, Examina, Análisis DAFO (Ud. 10), LDP (Libro Digital Proyectable)

Bloques de contenido: 1. El restaurante. 2. Deontología profesional del personal de hostelería. 3. Maquinaria, mobiliario y utillaje de restauración. 4. La brigada de los restaurantes. 5. La *mise en place* de la sala. 6. La comanda. 7. Formatos para la presentación de las ofertas gastronómicas. 8. Servicio de bebidas en el restaurante. 9. Tipos de servicio y protocolo. 10. Mecánica de servicio y su calidad. 11. Servicio y marcaje de las diferentes ofertas gastronómicas en restauración. 12. Platos a la vista del cliente. 13. Desayunos. 14. El queso y el jamón. 15. El *banqueting*. 16. Neorrestauración. 17. La mantelería. 18. Diseño de instalaciones. 19. Gestión administrativa en restauración. 20. Tipología de clientes y atención al cliente. Quejas y reclamaciones.



Au Service du Client. Francés para Cocina y Restauración [2.º curso]

33,50 €

Arantxa Mota Iglesias

Recursos: corrigé-guide pédagogique, audios (materiales y documentación extra), LDP (Libro Digital Proyectable)

Bloques de contenido: 1. Premiers contacts. 2. À la cuisine. 3. Au restaurant. 4. Au bar.



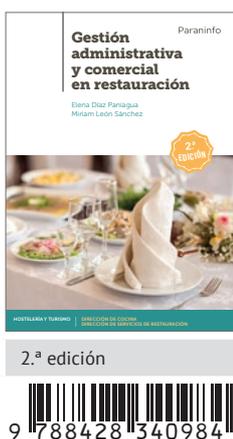
Gastronomía y nutrición [2.º curso]

26,50 €

José Luis Armendáriz Sanz

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. Identificación de las tendencias gastronómicas. 2. Gastronomía española e internacional. 3. Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos. 4. Aplicación de principios básicos de dietética.



Gestión administrativa y comercial en restauración [2.º curso]

31,50 €

Elena Díaz Paniagua · Miriam León Sánchez

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación de aula, materiales y documentación extra, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. Establecimiento de las estructuras organizativas. 2. Planificación empresarial y control de la gestión económico-financiera. 3. Control de la gestión de la documentación administrativa de las áreas de producción. 4. Control de los costes de las áreas de producción. 5. Control de los presupuestos de las áreas de producción. 6. Análisis del mercado de la restauración. 7. Evaluación de la situación empresarial. 8. Elaboración del plan de comercialización. 9. Diseño de ofertas gastronómicas. 10. *Marketing* interno y gestión de calidad.



Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración

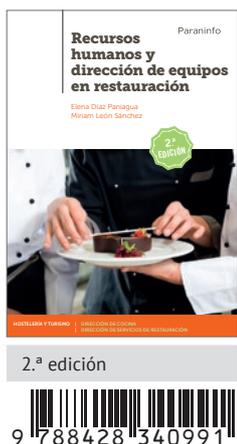
[2.º curso]

24,00 €

Daniel Galy

Recursos: programación didáctica, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. Asesoramiento en el diseño de instalaciones. 2. Planificación de instalaciones para catering y eventos en restauración. 3. Organización del servicio. 4. Dirección de servicios. 5. Organización, planificación y aplicación del protocolo. 6. El departamento de cocina.



Recursos humanos y dirección de equipos en restauración

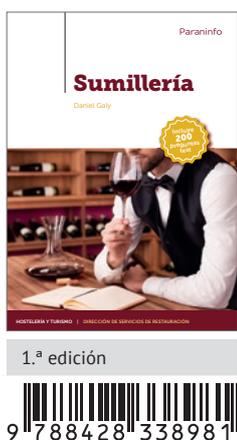
[2.º curso]

27,50 €

Elena Díaz Paniagua · Miriam León Sánchez

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. Introducción a los recursos humanos en la empresa. 2. Puesto de trabajo. 3. Planificación del personal dependiente a la estructura organizativa. 4. Colaboración en la selección de personal. 5. Integración y desarrollo del personal en la empresa de restauración. 6. Plan de carrera en restauración. 7. Motivación laboral y clima organizacional. 8. Dirección, liderazgo y *coaching* en restauración. 9. Técnicas de comunicación y de coordinación de equipos. 10. Planificación de recursos humanos en instalaciones para *catering* y eventos en restauración.



Sumillería [2.º curso]

31,50 €

Daniel Galy

Recursos: programación didáctica, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. Selección de vinos. 2. Enología: definición y concepto. Tendencias. 3. Geografía vitícola y producción vinícola nacional I. 4. Geografía vitícola y producción vinícola nacional II. 5. Geografía vitícola y producción internacional. 6. Gestión y control de bodega. 7. Diseño de oferta de vinos y bebidas desde el aperitivo hasta la sobremesa. 8. Puesta a punto de útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas. 9. Realización de catas de vinos y otras bebidas. 10. Control del servicio de aguas, vinos y otras bebidas.

► [GS] TÉCNICO SUPERIOR EN GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

NUEVO



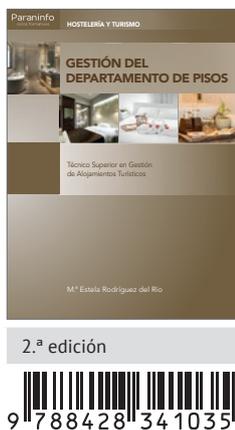
Estructura del mercado turístico [1.º curso]

P. A.

Rafael García Cebrián · Lourdes Olmos Juárez

Recursos: programación didáctica, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: **Bloque I: Introducción al sector turístico.** 1. Contextualización del sector turístico. 2. Entidades públicas y privadas relacionadas con el sector turístico. 3. Identificación de las tipologías turísticas y sus tendencias. **Bloque II: La oferta turística.** 4. Oferta básica I: las empresas de alojamiento turístico. 5. Oferta básica II: las empresas de intermediación y de transporte turístico. 6. La oferta complementaria. 7. El núcleo turístico. **Bloque III: La demanda turística.** 8. Caracterización de la demanda turística. 9. Análisis de la demanda turística.



Gestión del Departamento de Pisos [1.º curso]

30,50 €

M.ª Estela Rodríguez del Río

Recursos: programación didáctica, solucionario, presentación de aula, modelos de examen, LDP (Libro Digital Projectable).

Temas: 1. Organización del Departamento de Pisos. 2. Control de productos, materiales y equipamientos en el Departamento de Pisos. 3. Revisión del estado de mantenimiento de las instalaciones, mobiliario y equipos. 4. Supervisión y puesta a punto de las unidades de alojamiento y zonas comunes. 5. Organización y funcionamiento del Subdepartamento de Lavandería y Lencería. 6. Supervisión de la decoración y ambientación del Área de Alojamiento y zonas comunes.

2.ª edición



Marketing turístico [1.º curso]

30,00 €

C. Delia Ojeda García · Patricia Mármol Sinclair

Recursos: programación didáctica, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Projectable)

Temas: 1. Caracterización del marketing turístico. 2. Segmentación de mercados turísticos. 3. Marketing-mix: la gestión del producto y del precio. 4. Marketing-mix: la gestión de la distribución y de la comunicación. 5. Las nuevas tecnologías aplicadas al marketing turístico. 6. Plan de marketing. 7. Proceso de decisión de compra. 8. El consumidorismo. Bibliografía.

3.ª edición



Protocolo y relaciones públicas [1.º curso]

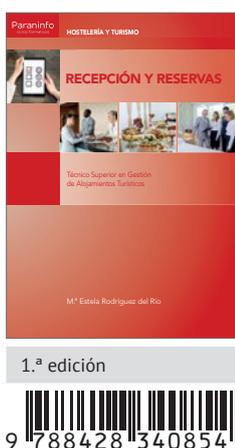
25,00 €

M.ª Soledad Muñoz Boda

Recursos: programación de aula, solucionario, Examina, LDP (Libro Digital Projectable)

Temas: 1. Protocolo. 2. Aplicación del protocolo institucional. 3. Aplicación del protocolo empresarial. 4. Elaboración del programa y cronograma de un acto. 5. Protocolo eclesiástico, militar y deportivo. 6. Protocolo real y protocolo social. 7. Las relaciones públicas. 8. Aplicación de los fundamentos y los elementos de las relaciones públicas en el ámbito turístico. 9. Las relaciones públicas y la comunicación. 10. Aplicación de los recursos de las relaciones públicas I: instrumentos informativos. 11. Aplicación de los recursos de las relaciones públicas II: instrumentos demostrativos y valorativos. 12. Aplicación práctica de las relaciones públicas: la gestión de la crisis empresarial. Glosario.

2.ª edición



Recepción y reservas [1.º curso]

27,50 €

M.ª Estela Rodríguez del Río

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación de aula, modelos de examen, LDP (Libro Digital Projectable)

Temas: 1. Organización de las empresas de alojamiento. 2. El Departamento de Reservas. 3. El Departamento de Mostrador en los establecimientos de alojamiento turístico. 4. Control y realización de operaciones relativas a la salida del cliente. 5. Comunicaciones en el Departamento de Recepción. 6. Control de los sistemas de seguridad en los establecimientos de alojamiento turístico.

1.ª edición





1.ª edición



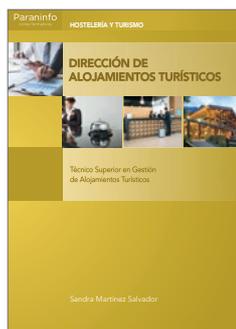
Comercialización de eventos [2.º curso]

23,00 €

Nuria Salesa Amarante

Recursos: programación didáctica, solucionario, presentación de aula, materiales y documentación extra, Examina, legislación, LDP (Libro Digital Projectable)

Temas: 1. Comercialización de eventos. 2. El departamento de comercialización de eventos. 3. Planificación de eventos. 4. Supervisión de eventos. 5. Control del cierre de eventos; Glosario; Bibliografía.



1.ª edición



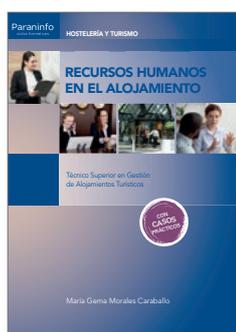
Dirección de alojamientos turísticos [2.º curso]

33,50 €

Sandra Martínez Salvador

Recursos: programación didáctica, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Projectable)

Temas: 1. Empresas de alojamiento turístico. Normativa, administración y planificación del alojamiento turístico. 2. Organización de empresas de alojamiento turístico. 3. Determinación de la rentabilidad económico-financiera de proyectos menores de inversión empresarial. 4. Inversión y financiación en las empresas de alojamiento turístico. 5. Control de la explotación económica. 6. Implantación y control del sistema de gestión de la calidad en los establecimientos de alojamientos turísticos. 7. Coordinación del sistema de gestión ambiental. 8. Dirección de establecimientos de alojamiento rural. 9. El servicio en el alojamiento rural. 10. Actividades en los alojamientos del medio rural. 11. Dirección de nuevos productos hoteleros. 12. Animación hotelera.



1.ª edición



Recursos humanos en el alojamiento [2.º curso]

26,50 €

María Gema Morales Caraballo

Recursos: programación didáctica, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Projectable)

Temas: 1. Definición de puestos de trabajo y selección de personal. 2. Planificación de plantillas: procesos de previsión de personal. 3. Planificación de recursos humanos. 4. Integración de personal. 5. Dirección de personal. 6. Psicología aplicada a los recursos humanos en el alojamiento.

[GS] TÉCNICO SUPERIOR EN GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIAS TURÍSTICAS



2.ª edición



Destinos turísticos [1.º curso]

33,50 €

Beatriz Martínez Leal · Rocío Rojo Gil

Recursos: programación didáctica, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Projectable)

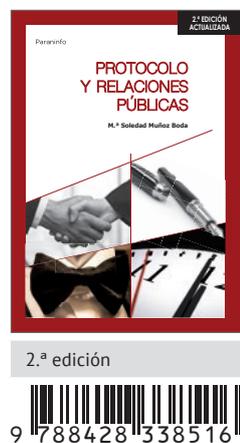
Temas: 1. La geografía y el turismo. 2. Fuentes documentales y aplicaciones informáticas para el estudio de la geografía turística. 3. Rasgos geográficos de España. 4. Rasgos históricos y culturales de España. 5. Principales destinos de España. 6. Rasgos geográficos e históricos de Europa. 7. Principales destinos de Europa. 8. África. 9. América. 10. Asia. 11. Oceanía.



Estructura del mercado turístico [1.º curso]	P. A.
Rafael García Cebrián · Lourdes Olmos Juárez	
Recursos: programación didáctica, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)	
<p>Temas: Bloque I: Introducción al sector turístico. 1. Contextualización del sector turístico. 2. Entidades públicas y privadas relacionadas con el sector turístico. 3. Identificación de las tipologías turísticas y sus tendencias. Bloque II: La oferta turística. 4. Oferta básica I: las empresas de alojamiento turístico. 5. Oferta básica II: las empresas de intermediación y de transporte turístico. 6. La oferta complementaria. 7. El núcleo turístico. Bloque III: La demanda turística. 8. Caracterización de la demanda turística. 9. Análisis de la demanda turística.</p>	



Marketing turístico [1.º curso]	30,00 €
C. Delia Ojeda García · Patricia Mármol Sinclair	
Recursos: programación didáctica, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)	
<p>Temas: 1. Caracterización del marketing turístico. 2. Segmentación de mercados turísticos. 3. Marketing-mix: la gestión del producto y del precio. 4. Marketing-mix: la gestión de la distribución y de la comunicación. 5. Las nuevas tecnologías aplicadas al marketing turístico. 6. Plan de marketing. 7. Proceso de decisión de compra. 8. El consumidor. Bibliografía.</p>	



Protocolo y relaciones públicas [1.º curso]	25,00 €
M.ª Soledad Muñoz Boda	
Recursos: programación de aula, solucionario, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)	
<p>Temas: 1. Protocolo. 2. Aplicación del protocolo institucional. 3. Aplicación del protocolo empresarial. 4. Elaboración del programa y cronograma de un acto. 5. Protocolo eclesiástico, militar y deportivo. 6. Protocolo real y protocolo social. 7. Las relaciones públicas. 8. Aplicación de los fundamentos y los elementos de las relaciones públicas en el ámbito turístico. 9. Las relaciones públicas y la comunicación. 10. Aplicación de los recursos de las relaciones públicas I: instrumentos informativos. 11. Aplicación de los recursos de las relaciones públicas II: instrumentos demostrativos y valorativos. 12. Aplicación práctica de las relaciones públicas: la gestión de la crisis empresarial. Glosario. Bibliografía.</p>	



Recursos turísticos [1.º curso]	27,50 €
Beatriz Martínez Leal · Rocío Rojo Gil	
Recursos: programación de aula, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)	
<p>Temas: 1. Identificación de recursos turísticos. 2. Factores de localización turística. 3. Introducción a los conceptos del arte. 4. Manifestaciones artísticas. 5. Patrimonio histórico-artístico y sociocultural de España. 6. Principales recursos turísticos de España. 7. Patrimonio natural y paisajístico. 8. Interpretación global del patrimonio. Anexo.</p>	



2.ª edición



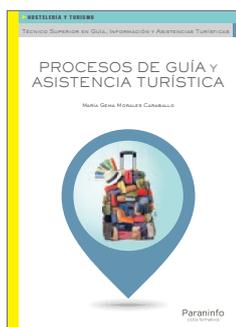
Diseño de productos turísticos [2.º curso]

20,00 €

Silvia Jesús Garrido

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. Análisis del potencial turístico. 2. Oportunidades de creación, modificación y eliminación de productos, servicios o destinos turísticos. 3. Diseño de productos turísticos y destinos. 4. Implementación y dinamización. Actividad global I. Serón (Almería): del recurso al producto turístico. Actividad global II. Proceso de transformación de los recursos en productos turísticos cuando el destino es una ciudad.



1.ª edición



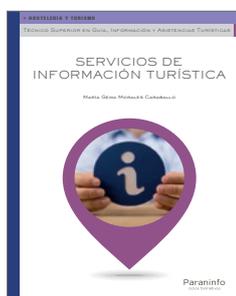
Procesos de guía y asistencia turística [2.º curso]

27,50 €

María Gema Morales Caraballo

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. Introducción a la figura del guía de turismo. 2. Marco legislativo y ética en la actividad de guía turístico. 3. Calidad aplicada a la actividad de guía turístico. 4. Desarrollo de los servicios de asistencia y guía. Figuras básicas. 5. Desarrollo de los servicios de asistencia y guía. Figuras secundarias. Actividades complementarias y servicios especiales. Atención a viajeros con necesidades especiales. 6. La oferta turística. 7. Fuentes de información. 8. Diseño y programación de servicios turísticos. 9. La comunicación. 10. La comunicación aplicada al servicio de asistencia y guía. 11. Movimiento internacional de viajeros. 12. Entradas y salidas de viajeros en terminales de transporte.



2.ª edición



Servicios de información turística [2.º curso]

22,00 €

María Gema Morales Caraballo

Recursos: programación de aula, solucionario, presentación de aula, Examina, LDP (Libro Digital Proyectable)

Temas: 1. Introducción a los sistemas de información turística. 2. Las oficinas de información turística. 3. Estructuración de los servicios de información turística. 4. Atención al público en oficinas de información. 5. Comunicación y difusión de los servicios y productos de los sistemas de información turística.

LIBROS COMPLEMENTARIOS



Panadería y pastelería salada

M.ª Pilar Carrero Casarrubios, Elena Rodríguez Crespo
EAN: 9788428339056
1.ª edición

19,00 €



Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos (UF0039)

Manuel Aday Hernández Collado
EAN: 9788428339797
1.ª edición

10,50 €



Organización del servicio de pisos en alojamientos (UF0041)

María Carmen Mas Muñoz
EAN: 9788428399296
1.ª edición

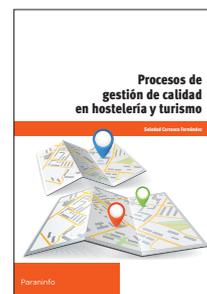
12,50 €



Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento (UF0048)

Ignacio Sanz Sánchez
EAN: 9788428396813
1.ª edición

17,00 €



Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo (UF0049)

Soledad Carrasco Fernández
EAN: 9788428334488
1.ª edición

18,00 €



Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos (UF0050)

Soraya Lumbreras Largo
EAN: 9788428334532
1.ª edición

14,50 €



Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos (UF0051)

Juan Gutiérrez Valdemoro
EAN: 9788428335157
1.ª edición

17,00 €



Planificación, programación y operación de viajes combinados (UF0074)

Ainara Rodríguez Zulaica
EAN: 9788428398190
1.ª edición

12,50 €



Procesos de gestión de unidades de información y distribución turística (UF0077)

Adriana Arranz Vicente
EAN: 9788413661209
2.ª edición

18,00 €



Elaboración de platos combinados y aperitivos (UF0057)

Víctor Pérez Castaño
EAN: 9788428334501
1.ª edición

16,00 €



Servicio especializado de vinos (MF1110_3)

Juan Ferrer Espinosa
EAN: 9788428338080
1.ª edición

17,00 €



Regeneración óptima de los alimentos (UF1357)

José Luis Rodríguez González, Cristina López Heras
EAN: 9788428337632
1.ª edición

17,00 €



Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones (UF0848)

Juan Ferrer Espinosa
EAN: 9788428338011
1.ª edición

23,00 €



Conservación en pastelería (UF0818)

Raquel Herreros González, Tomás Mayordomo Feliu, Asier Mazorriaga Rama
EAN: 9788428337779
1.ª edición

18,00 €



Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas (UF0849)

Juan Ferrer Espinosa
EAN: 9788428338028
1.ª edición

22,00 €

PROMOTORES

ZONA SUR

RESPONSABLE: RICARDO ALONSO

Promotores

María Henar Gómez Miguel
henar.gomez@paraninfo.es
646 98 34 31

Granada - Jaén

José Ángel Molero
joseangel.molero@paraninfo.es
638 04 86 58

Almería - Región de Murcia

Maite Mondragón
maite.mondragon@paraninfo.es
646 34 06 68

Cádiz - Córdoba - Málaga

Concha Vivas
concha.vivas@paraninfo.es
620 244 114

Badajoz - Huelva - Sevilla

ZONA CENTRO

RESPONSABLE: MARTA QUILÓN

Promotores

Marta Quilón
marta@paraninfo.es
620 19 57 42

Madrid - Albacete
Ciudad Real - Toledo

Mariano Norte
mariano@paraninfo.es
620 19 52 40

Madrid - Ávila - Burgos - Palencia
Salamanca - Segovia - Soria
Valladolid - Zamora

Alfredo Trueba
alfredo.trueba@paraninfo.es
620 94 67 87

Madrid - Huesca - Teruel
Zaragoza - Guadalajara

Corín García
corin.garcia@paraninfo.es
620 94 67 88

Madrid - Cáceres - Cuenca

ZONA LEVANTE

RESPONSABLE: XAVIER REQUESENS

Promotores

Xavier Requesens
xavier.requesens@paraninfo.es
620 94 67 84

Barcelona - Girona - Lleida - Tarragona

Sandra Orosa
sandra.rosa@paraninfo.es
627 54 47 41

Alicante - Castellón - Valencia

ZONA NORTE

RESPONSABLE: LUIS FERNANDO NOMPORTE

Promotores

Luis Fernando Nomparte
luis@paraninfo.es
619 04 29 86

Asturias - La Coruña - León - Lugo - Orense - Pontevedra

Oihana Tamayo
oihana.tamayo@paraninfo.es
620 94 67 85

Álava - Cantabria - Guipúzcoa - La Rioja - Navarra - Vizcaya

ISLAS BALEARES Y CANARIAS

RESPONSABLE: MAYER MUÑOZ

Promotores

Mayer Muñoz
mayerley.celis@paraninfo.es
913 30 89 03

TELEMARKETING

RESPONSABLE: MAYER MUÑOZ

Promotores

Mayer Muñoz
mayerley.celis@paraninfo.es
913 30 89 03

Mercedes Montejo
mercedes.montejo@paraninfo.es
913 30 89 05 - 656 30 97 72

Noelia Suárez
noelia.suarez@paraninfo.es
685 75 52 70

María del Mar Pérez
maria.perez@paraninfo.es
913 30 89 14

Cristina Fernández Toral
cristina.toral@paraninfo.es
626 49 18 64

Mónica Fernández
monica.fernandez@paraninfo.es
691 56 09 48

C/ Sierra de Guadarrama, 35. Naves 2, 3, 4 y 5 · Polígono Industrial San Fernando II
28830 San Fernando de Henares · Tel.: 91 446 33 50
www.paraninfo.es · info@paraninfo.es



www.facebook.com/paraninfo/



EdParaninfo



Ediciones Paraninfo