

CATÁLOGO CICLOS
FORMATIVOS

23/24

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



examina

Generador de exámenes para profesores

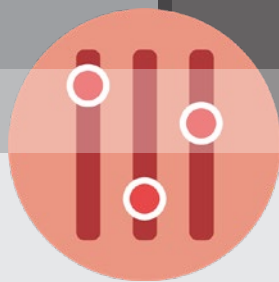
examina.paraninfo.es

Prepara un examen en 1 minuto

En Examina encontrarás exámenes para libros de todas las materias, con preguntas de todo tipo (verdadero/falso, de desarrollo, de completar, de opción múltiple, de rellenar...) y soluciones para descargar en PDF



Busca el libro de tu interés entre aquellos que tienen disponible Examina. Hay miles de preguntas para crear multitud de exámenes



Elige cuántas y de qué tipo quieres que sean las preguntas que conformen el examen: preguntas de desarrollar, de relacionar, de rellenar huecos...



Una vez configurado el examen, descárgalo cómodamente en PDF, así podrás imprimirlo y llevarlo al aula



Por último, puedes descargar también una copia del examen para el profesor, esta vez se incluirán las respuestas de todas las preguntas

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

▶ **[GB]** TÍTULO GRADO BÁSICO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

- ▶ **N** Operaciones auxiliares de almacenaje [1.º]

▶ **[GM]** TÉCNICO EN ACEITES DE OLIVA Y VINOS

- ▶ Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria [1.º]
- ▶ Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos [2.º]

▶ **[GM]** TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- ▶ Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria [1.º]
- ▶ Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos [2.º]

▶ **[GM]** TÉCNICO EN PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

- ▶ Elaboraciones de panadería y bollería [1.º]
- ▶ Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería [1.º]
- ▶ Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria [1.º]
- ▶ Procesos básicos de pastelería y repostería [1.º]
- ▶ Procesos básicos de pastelería y repostería. Postres en restauración [1.º y 2.º]
- ▶ Postres en restauración [2.º]
- ▶ Productos de obrador [2.º]
- ▶ Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos [2.º]

[GB] TÍTULO GRADO BÁSICO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

NUEVO


1.ª edición



Operaciones auxiliares de almacenaje [1.º curso]

P. A.

Begoña Marín Martínez

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

Temas: 1. Recepción de mercancías y gestión de entradas. 2. Etiquetado y codificación de mercancías. 3. Almacenaje de productos y mercancías. 4. Operaciones básicas de control de existencias. 5. Preparación de pedidos y expedición de mercancías. 6. Prevención de riesgos laborales en el almacén.

[GM] TÉCNICO EN ACEITES DE OLIVA Y VINOS



1.ª edición



Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria [1.º curso]

24,00 €

Daniel Galy

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

Temas: 1. Aprovisionamiento del almacén. 2. Recepción de mercancías. 3. Almacenamiento. 4. Expedición de mercancías. 5. Aplicación de las TIC en la gestión de almacén.



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 Projectable)

Temas: 1. La 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.

[GM] TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS



1.ª edición



Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria [1.º curso]

24,00 €

Daniel Galy

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

Temas: 1. Aprovisionamiento del almacén. 2. Recepción de mercancías. 3. Almacenamiento. 4. Expedición de mercancías. 5. Aplicación de las TIC en la gestión de almacén.



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. La 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.

▶ [GM] TÉCNICO EN PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA



Elaboraciones de panadería y bollería [1.º curso]

26,50 €

M.ª Pilar Carrero Casarrubios · Elena Rodríguez Crespo

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

Temas: 1. Historia y evolución del pan. 2. Maquinaria y equipos. 3. Materias primas. 4. Procesos de elaboración de masas fermentadas I. 5. Procesos de elaboración de masas fermentadas II. 6. Elaboración de panes. 7. Bollería fermentada y hojaldrada. 8. Anomalías y medidas correctoras. 9. Elaboraciones saladas. Vocabulario panadero.



Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería [1.º curso]

30,50 €

Ramón Moreno Santacreu · María Gema Morales Caraballo

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

Temas: 1. Alimentos y nutrientes. 2. Alimentación equilibrada y alérgenos. 3. Descripción de las principales materias primas auxiliares. 4. Aditivos y toma de muestras. 5. Caracterización de los productos de panadería, pastelería y repostería. 6. Procesos de elaboración de productos de panadería, pastelería y repostería. 7. Caracterización de los procesos de conservación. 8. El obrador. Caracterización de los equipos, instalaciones y personal.



Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria [1.º curso]

24,00 €

Daniel Galy

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

Temas: 1. Aprovisionamiento del almacén. 2. Recepción de mercancías. 3. Almacenamiento. 4. Expedición de mercancías. 5. Aplicación de las TIC en la gestión de almacén.

**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 Projectable)

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.

**Postres en restauración** [2.º curso]**28,50 €**

Raquel Doménech González · Alejandro Such Linuesa · Carla Luis Mateo

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

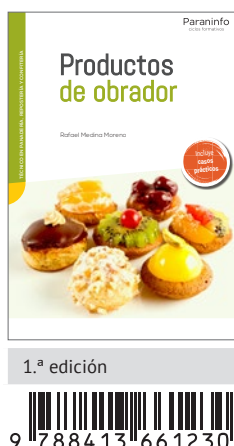
Temas: 1. Postres en restauración. 2. Elaboración de postres a base de frutas. 3. Elaboración de postres a base de lácteos. 4. Elaboración de postres fritos o de sartén. 5. Elaboración de helados y sorbetes. 6. Elaboración de semifríos. 7. Elaboraciones de postres territoriales españoles. 8. Elaboraciones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

**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 Projectable)

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 *coulis*. 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.

**Productos de obrador** [2.º curso]**32,00 €**

Rafael Medina Moreno

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

Temas: 1. Las materias primas y sus características. 2. Aplicación de normas de calidad, higiene, seguridad alimentaria, protección ambiental, recursos humanos y documentación. 3. Elaboración de productos de panadería. 4. La panadería industrial. 5. Elaboraciones con distintos tipos de masa (bollería, bizcochos, etc.). 6. Elaboraciones de pastas y galletería con masas estiradas y hojaldres. 7. Elaboraciones de pastelería. 8. Productos para colectividades especiales. 9. Decoración de productos de obrador. 10. Envasado y embalaje de los productos de obrador. 11. Métodos de conservación, ubicación y transporte de productos de obrador.



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

24,00 €

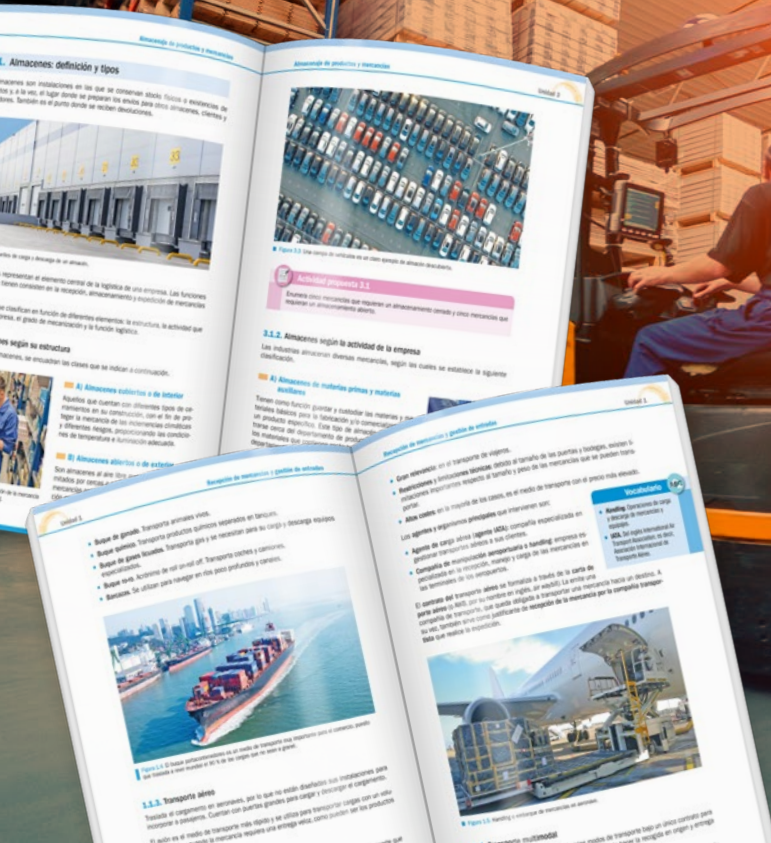
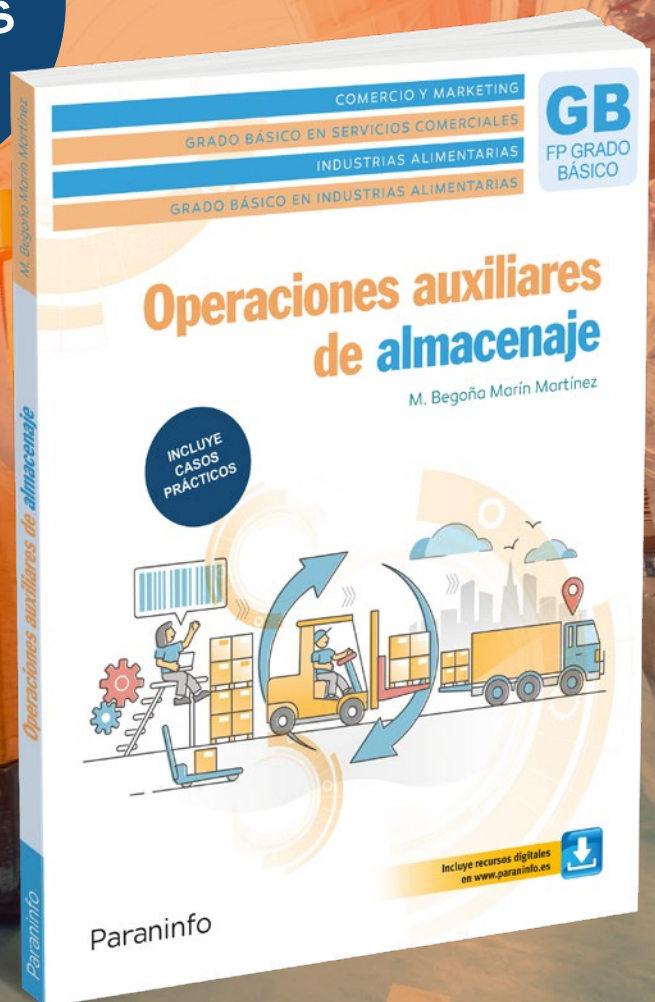
José Luis Armendáriz Sanz

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

Temas: 1. La 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.

Operaciones auxiliares de almacenaje

INCLUYE
CASOS
PRÁCTICOS



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.orosa@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