

## DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA

- **Uniformidad Cocina:** pantalón negro y chaquetilla blanca.

Gorro champiñón blanco, delantal blanco. Polo blanco para salidas.

(Chaquetilla, Polo, Gorro y Delantal Serigrafiado)

- **Recursos Didácticos Cocina:** Manta, puntilla, cebollero (18cm – 20cm hoja), pelador, cuchillo sierra, espátula triangular, espátula de goma, pincel silicona. (OPCIONAL: bascula digital (5kg))

- **Uniformidad Pastelería:** Pantalón blanco, chaquetilla blanca, gorro champiñón blanco, delantal blanco, zapato blanco. Polo blanco para las salidas (chaquetilla, polo, gorro y delantal serigrafiado)

- **Recursos Didácticos Pastelería:** Cuchillo cebollero, pelador, puntilla, mangas pasteleras grandes (un solo uso), juego de boquillas (3 lisas y 3 rizadas), espátula de pastelería en acero inox, brocha silicona, cuchillo sierra, espátula triangular, lengua de goma, (OPCIONAL: pesa digital (5kg) y libreta pequeña),

- **Uniformidad Servicios Restaurante:** Pantalón negro, Camisa tipo Mao Blanca, Polo Azul Marino, Zapato Negro y Delantal tipo mandil negro. (camisa, polo y mandil serigrafiado)

- **Uniformidad Dirección Servicios Restaurante:** Pantalón negro, Camisa tipo Mao Blanca, Polo Negro, Zapato Negro y Delantal tipo mandil negro. (camisa, polo y mandil serigrafiado)

- **Recursos Didáctico Servicios (GM y GS):** Sacacorcho, pendrive, mechero.

- **Recursos Didácticos Todos Los Ciclos:** Editorial Altamar - Digitalización y Sostenibilidad. (OPCIONAL PARA EL ALUMNADO)

Nota: La Serigrafía será el logo del Centro y el del Gobierno de Canarias homologados.

## CFGS DIRECCIÓN DE COCINA

| CURSO Y MÓDULO                                                                                         | TÍTULO                                                        | AUTORES                                      | EDITORIAL                    | ISBN                    | PENDIENTE DE CONFIRMAR EN SEPTIEMBRE |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------|-------------------------|--------------------------------------|
| <b>1er. CURSO</b><br><b>Módulo: GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA(GTL)</b> | Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentaria | Equipo técnico de SAIA S.L.                  | Altamar                      | ISBN: 978-84-16415-22-9 |                                      |
| <b>2ºCURSO</b><br><b>Módulo: Recursos Humanos y Dirección de Equipos en Restauración</b>               | Recursos Humanos y Dirección de Equipos en Restauración       | A. Rius, J. Osanz, A. de la Torre            | Editorial Altamar            | ISBN: 9788417872342     |                                      |
| <b>2º CURSO</b><br><b>Gestión administrativa y comercial en restauración (GTM)</b>                     | Gestión Administrativa y Comercial en Restauración.           | Elena Díaz Paniagua.                         | <b>PARANINFO</b> 2ª Edición. | ISBN: 788428340984.     |                                      |
| <b>2ºCURSO</b><br><b>Módulo: Gastronomía y Nutrición.</b>                                              | Gastronomía y nutrición.                                      | D. Beltran, M. Castelló, X. Gruber, P. Sainz | ALTAMAR                      | ISBN 9788417144623      |                                      |

## CFGS DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

| CURSO Y MÓDULO                                                                                         | TITULO                                                        | AUTORES                                      | EDITORIAL         | ISBN                    | PENDIENTE DE CONFIRMAR EN SEPTIEMBRE |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------|-------------------------|--------------------------------------|
| <b>1er. CURSO</b><br><b>Módulo: GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA(GTL)</b> | Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentaria | Equipo técnico de SAIA S.L.                  | Altamar           | ISBN: 978-84-16415-22-9 |                                      |
| <b>2ºCURSO</b><br><b>Módulo: Gastronomía y Nutrición.</b>                                              | Gastronomía y nutrición.                                      | D. Beltran, M. Castelló, X. Gruber, P. Sainz | ALTAMAR           | ISBN 9788417144623      |                                      |
| <b>2ºCURSO</b><br><b>Módulo: Recursos Humanos y Dirección de Equipos en Restauración</b>               | Recursos Humanos y Dirección de Equipos en Restauración       | A. Rius, J. Osanz, A. de la Torre            | Editorial Altamar | ISBN: 9788417872342     |                                      |

## CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA

| CURSO Y MÓDULO                                                                                | TÍTULO                                               | AUTORES                             | EDITORIAL                   | ISBN                    | PENDIENTE DE CONFIRMAR EN SEPTIEMBRE |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|--------------------------------------|
| <b>1º er. CURSO</b><br><br><b>Módulo: Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos</b> | Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. | Editorial Altamar                   | Equipo técnico de SAIA S. L | ISBN: 978-84-17872-36-6 |                                      |
| <b>2º CURSO</b><br><b>Módulo: Ofertas Gastronómicas</b>                                       | Ofertas gastronómicas                                | Autoras Mireia Planas y Mercé López | Editorial Altamar.          | ISBN: 9788417872359     |                                      |

## CFGM PANADERÍA, PASTELERÍA Y CONFITERÍA

| CURSO Y MÓDULO                                                                          | TÍTULO                                                                 | AUTORES                                       | EDITORIAL                   | ISBN                    | PENDIENTE DE CONFIRMAR EN SEPTIEMBRE |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|--------------------------------------|
|                                                                                         |                                                                        |                                               |                             |                         |                                      |
| <b>1er. CURSO</b><br><b>Módulo: Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos</b> | Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.                   | Editorial Altamar                             | Equipo técnico de SAIA S. L | ISBN: 978-84-17872-36-6 |                                      |
| <b>1 er.CURSO</b><br><b>Módulo: Presentación y venta de productos de panadería</b>      | Presentación y venta de productos de panadería y pastelería<br><br>(*) | Autor: Rafael Medina Moreno.<br>Edición: 2024 | Paraninfo                   | ISBN 9788428366564.     |                                      |
| <b>1er. CURSO</b>                                                                       | Operaciones y control de almacén en la industria                       | Nuria Pérez y Juan José Civera                | Ed. Síntesis                | ISBN 9788499586632      |                                      |

|                                                                                       |                             |                              |                     |                           |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------|---------------------|---------------------------|--|
| <b>Módulo:</b><br><b>Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria</b> | <b>alimentaria</b>          |                              |                     |                           |  |
| <b>2º CURSO</b><br><b>Productos de obrador</b>                                        | <b>Productos de obrador</b> | <b>Manuel Bolós Borrego,</b> | <b>Ed. Síntesis</b> | <b>ISBN 9788490773116</b> |  |

### CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

| CURSO Y MÓDULO                                                                         | TITULO                                                            | AUTORES                                    | EDITORIAL                          | ISBN                           | PENDIENTE DE CONFIRMAR EN SEPTIEMBRE |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|
|                                                                                        |                                                                   |                                            |                                    |                                |                                      |
| <b>1er.CURSO</b><br><b>Módulo: Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos</b> | <b>Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.</b>       | <b>Editorial Altamar</b>                   | <b>Equipo técnico de SAIA S. L</b> | <b>ISBN: 978-84-15309-52-9</b> |                                      |
| <b>1er.CURSO</b><br><b>Módulo: Técnicas de comunicación en restauración</b>            | Técnicas de comunicación en restauración (2ª Edición Actualizada) | Autora: María Palomo Martínez              | Editorial: Paraninfo               | ISBN: 978-84-283-3469-3        |                                      |
| <b>2º CURSO</b><br><b>Módulo: Ofertas Gastronómicas</b>                                | <b>Ofertas gastronómicas</b>                                      | <b>Autoras Mireia Planas y Mercé López</b> | <b>Editorial Altamar.</b>          | <b>ISBN: 9788417872359</b>     |                                      |

DEPARTAMENTO DE FOL

IPE I

Itinerario personal para la empleabilidad I. Editorial: Editex S.A.

IPE II

*Recomendado:* Itinerario personal para la empleabilidad II. Editorial: Editex S.A.

Se recomienda no adquirir el material hasta establecer contacto con el profesor/a.

**DEPARTAMENTO DE IDIOMAS****MÓDULO DE ALEMÁN**

| <b>CICLO</b>                                    | <b>TITULO</b> | <b>AUTORES</b> | <b>EDITORIAL</b> | <b>OBSERVACIONES</b>                 |
|-------------------------------------------------|---------------|----------------|------------------|--------------------------------------|
| 1º GS Agencias de Viaje y Gestión de Eventos    |               |                |                  | Pendiente de confirmar en septiembre |
| 2º GS Agencias de Viaje y Gestión de Eventos.   |               |                |                  | No hay libro                         |
| 1º GS Guía, Información y Asistencia Turística. |               |                |                  | No hay libro                         |
| 2º GS Guía, Información y Asistencia Turística  |               |                |                  | No hay libro                         |
| 1º GS Gestión de Alojamientos Turísticos.       |               |                |                  | Pendiente de confirmar en septiembre |
| 2º GS Gestión de Alojamientos Turísticos        |               |                |                  | Pendiente de confirmar en septiembre |
| 2º GS Asistencia a la Dirección.                |               |                |                  | No hay libro                         |
| 2º GM Servicios de Restauración                 |               |                |                  | No hay libro                         |

**MÓDULO DE INGLÉS**

| <b>CICLO</b>                                     | <b>TITULO</b>                                          | <b>AUTORES</b>                           | <b>EDITORIAL</b>   | <b>OBSERVACIONES</b> |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------|----------------------|
| 1º GM Gestión Administrativa                     | Business Result Elementary Student's Book              | David Grant, Jane Hudson and John Hughes | Oxford             |                      |
| 1º GS Administración y Finanzas                  | Business Result Pre-Intermediate Student's Book        | David Grant, Jane Hudson and John Hughes | Oxford             |                      |
| 1º GS Administración y Finanzas (Semipresencial) | Business Administration and Finance                    | David Walker                             | Burlington Books   |                      |
| 2º GM Gestión Administrativa                     | Recomendable Business Result Elementary Student's Book | David Grant, Jane Hudson and John Hughes | Oxford             |                      |
| 1º GM Instalaciones Eléctricas y Automáticas     | Prof Technical English: Electricity and Electronics    | Alma Montoya/ Benlida Bueno              | Marcombo           |                      |
| 1º GM Instalaciones Eléctricas y Automáticas     | Industrial Assembly                                    | Craig Larson & Jenny Dooley              | Express Publishing |                      |

|                                                 |                                                                     |                                                   |                                 |  |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------|--|
| (Semipresencial)                                |                                                                     |                                                   |                                 |  |
| 1º GS Automatización y Robótica Industrial      | Industrial Assembly                                                 | Craig Larson & Jenny Dooley                       | Express Publishing              |  |
| 1º GS Sistemas Electrotécnicos y Automatizados  | Prof Technical English II: Electricity and Electronics              | Diego Juzgado López                               | Marcombo                        |  |
| 1º GS Energías Renovables                       | Industrial Assembly                                                 | Craig Larson & Jenny Dooley                       | Express Publishing              |  |
| 1º GS Gestión del Agua                          | Industrial Assembly                                                 | Craig Larson & Jenny Dooley                       | Express Publishing              |  |
| 1º GM Cocina y Gastronomía (Semipresencial)     | Restaurants & Catering                                              | Emma Morgan                                       | Burlington Professional Modules |  |
| 1º GM Cocina y Gastronomía                      | Restaurants & Catering                                              | Emma Morgan                                       | Burlington Professional Modules |  |
| 1º GM Servicios en Restauración                 | Restaurants & Catering                                              | Emma Morgan                                       | Burlington Professional Modules |  |
| 1º GS Dirección de Cocina (Semipresencial)      | Restaurants & Catering                                              | Emma Morgan                                       | Burlington Professional Modules |  |
| 1º GS Dirección de Servicios en Restauración    | New Table for Two                                                   | Milagros Esteban Garcia y Pilar Rodríguez Arancón | Paraninfo                       |  |
| 1º GS Agencias de Viaje y Gestión de Eventos    | Let's Enjoy the Trip//Inglés para Turismo                           | Milagros Esteban Garcia y Pilar Rodríguez Arancón | Paraninfo                       |  |
| 1º GS Dirección de Cocina                       | New Table for Two                                                   | Milagros Esteban Garcia y Pilar Rodríguez Arancón | Paraninfo                       |  |
| 1º GS Gestión de Alojamientos Turísticos        | English for International Tourism-Intermediate Coursebook - Pearson | Peter Strutt                                      | Pearson                         |  |
| 1º GS Guía, Información y Asistencia Turísticas | English for International Tourism                                   | Peter Strutt                                      | Pearson                         |  |



|                                                            |                                                                        |                                |                                 |  |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|--|
|                                                            | (Intermediate Coursebook)                                              |                                |                                 |  |
| 2º GM Servicios en Restauración                            | Recomendable Restaurants & Catering                                    | Emma Morgan                    | Burlington Professional Modules |  |
| 2º GS Gestión de Alojamientos Turísticos                   | Recomendable English for International Tourism-Intermediate Coursebook | Peter Strutt                   | Pearson                         |  |
| 1º GM Panadería, Repostería y Confeitería (Semipresencial) | Restaurants & Catering                                                 | Emma Morgan                    | Burlington Professional Modules |  |
| 1º GM Panadería, Repostería y Confeitería                  | Restaurants & Catering                                                 | Emma Morgan                    | Burlington Professional Modules |  |
| 1º GM Instalaciones de Producción de Calor                 | Prof Technical English: Electricity and Electronics                    | Alma Montoya/<br>Benlida Bueno | Marcombo                        |  |
| 1º GM Instalaciones Frigoríficas y de Climatización        | Prof Technical English: Electricity and Electronics                    | Alma Montoya/<br>Benlida Bueno | Marcombo                        |  |
| 1º GS Mantenimiento de Instalaciones Térmicas y de Fluidos | Industrial Assembly                                                    | Craig Larson &<br>Jenny Dooley | Express Publishing              |  |