

LISTADO DE LIBROS PROPUESTOS POR EL DEPARTAMENTO PARA EL CURSO 2025/26

***IMPORTANTE:** no adquirir los libros hasta que de comienzo el curso pues es posible que el profesorado responsable de cada módulo opte por no solicitar estos manuales.

Los manuales que el departamento propone para el próximo curso son:

- Módulo de Elaboraciones de Panadería y Bollería (Isbn: 9788490772768)
- Módulo: Procesos básicos de pastelería y repostería (Isbn: 9788417872915)

- Módulo: Postres en restauración (Isbn: 9788415309741)

- Módulo: Elaboraciones de confitería y otras especialidades (Isbn: 9788491711933)

- Módulo: Presentación y venta de productos de panadería (Isbn: 9788491711544)

- Módulo: Materias primas y procesos de panadería y pastelería (Isbn: 9788490774922)
- Módulo Itinerario personal para la empleabilidad I. (Isbn: 978-84-283-6837-7)
- Módulo Digitalización aplicada a los sectores productivos GM. (Isbn: 9788413679167)
- Módulo: Sostenibilidad aplicada al sistema productivo. (Isbn: 978-84-19780-26-3)
- Módulo Itinerario personal para la empleabilidad II. (Isbn: 978-84-19957-36-8)
- Módulo: Organización, operaciones y control en la industria alimentaria (Isbn: 9788490773376)
- Módulo: Productos de obrador (Isbn: 9788490773116)
- Módulo: Higiene y seguridad en la manipulación de alimentos (Isbn: 9788490770177)

En Alcalá de Guadaíra, a 27 de junio de 2025

Dpto. Industria Alimentaria