

CATÁLOGO 2026

Libros y recursos
para Formación
Profesional modular

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS HOSTELERÍA Y TURISMO

¡De la manera
más fácil!

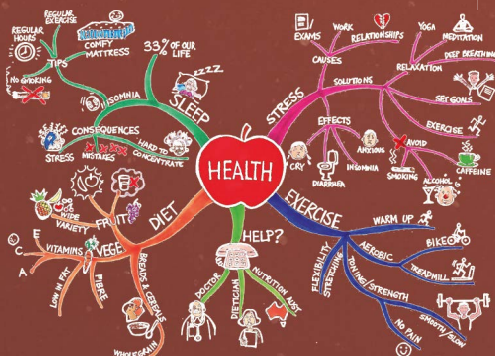
1 Descarga la programación.



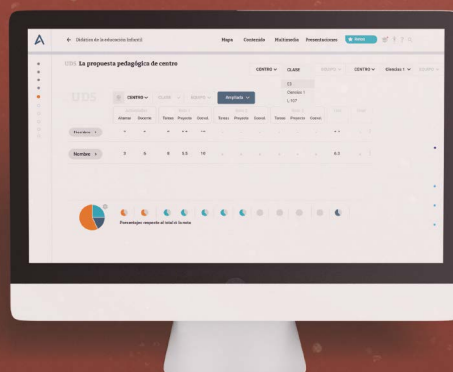
2 Encuentra los contenidos específicos para cada resultado de aprendizaje.

Resultados de Aprendizaje	Criterios de Evaluación
1. Distinguir las características del sector productivo y definir las fuentes de trabajo profesionalizadas con las competencias profesionales expresadas en el título.	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han analizado las principales características de empleo y de asociación laboral en el sector profesional identificando las particularidades del empleo y analizando sus requerimientos esenciales para el perfil profesional. b) Se han analizado los diferentes requerimientos exigidos por el mercado laboral con los requisitos para el trabajo en la función pública relacionados con el desempeño. c) Se ha reflexionado sobre los actuales y futuros requerimientos necesarios para la actividad profesional relacionados con el título, así como las competencias personales y sociales más relevantes para el sector identificado mediante zonas de desarrollo.
2. Analizar las competencias necesarias para la atención al cliente de la empresa o organismo equiparado reconociendo los productos laborales con la calidad de la empresa trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los datos demográficos de los clientes, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título.	<ul style="list-style-type: none"> a) Se ha valorado la importancia de la cultura presentada en todos los entornos laborales de la empresa o organismo equiparado reconociendo los productos laborales con la calidad de la empresa trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los datos demográficos de los clientes, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título. b) Se han observado y descrito los tipos de datos profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del título. c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido los niveles de prevención y de protección que deben haberse para evitar los daños en su gestión y minimizar sus consecuencias. d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia. e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
3. Analizar las condiciones laborales como persona responsable por cuenta ajena identificando en los entornos de trabajo de centros, cambios y sucesivos momentos que se pueden presentar en el trabajo laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título. b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, incluyendo las diferentes modalidades de los nuevos sistemas de organización del trabajo y los derechos que conlleva. c) Se han identificado las características diferenciales de los nuevos sistemas de organización del trabajo y los derechos que conlleva. d) Se han identificado los diferentes componentes del resto de datos. e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes situaciones que se pueden dar en la relación laboral. f) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos. g) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la inscripción y afiliación a la relación laboral.
4. Analizar y aplicar la actividad profesional y sus técnicas para dentro de un proceso de autoaprendizaje, un aprendizaje continuo y una mejora del mismo a través de la actividad profesional relacionada con el perfil del título.	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han analizado las competencias personales y sociales con valor para el empleo. b) Se han evaluado las competencias profesionales, intereses y metas. c) Se han analizado las condiciones y competencias personales de los datos de actividad profesional relacionados con el perfil del título. d) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo. e) Se han analizado las competencias profesionales, intereses y metas.

3 Utiliza nuestras actividades competenciales como Instrumentos de Evaluación.



4 Exporta el resultado de cada alumno/a con nuestro Calificador.





Libro Media en nuestra PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA

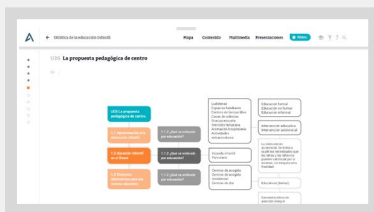
Con esta versatilidad de acceso a los contenidos, pretendemos facilitar el uso de las metodologías educativas más actuales:

Elige el itinerario de aprendizaje que decidas para tu alumnado



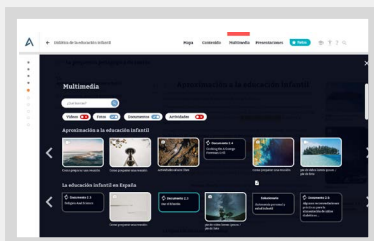
Itinerario de Contenidos:

Con los RA distribuidos en Unidades de Trabajo.



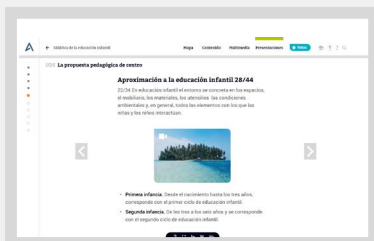
Itinerario de Mapa Conceptual:

Será muy útil para el estudio y la planificación.



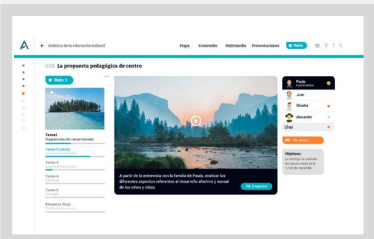
Itinerario de Multimèdia:

Soporte para la flipped classroom o clase invertida.



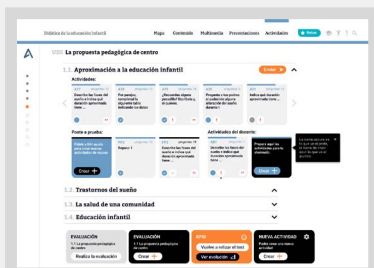
Itinerario de Presentaciones:

Una gran herramienta para exposiciones.



Itinerario de Retos:

En nuestra plataforma colaborativa de ABP (aprendizaje basado en proyectos o retos).

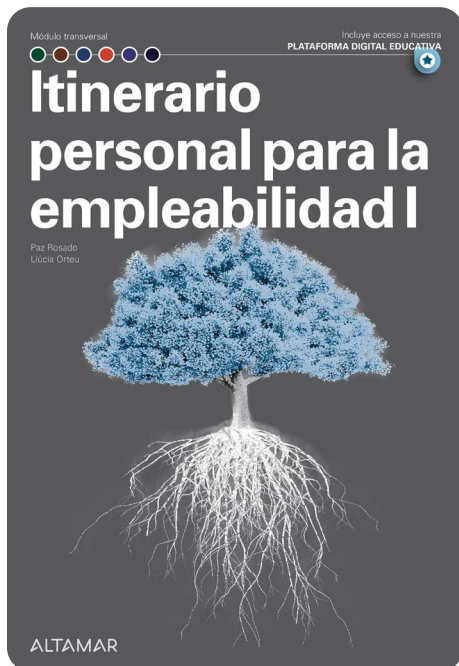


Itinerario de Actividades

- Con las actividades que proponemos en el libro físico + las actividades que el docente quiera crear.
- Con un motor generador de evaluaciones y asistencia para la corrección.

Los materiales no terminan aquí

El alumnado podrá acceder a multitud de recursos multimedia




PAPEL + DIGITAL

Los libros impresos incluyen un acceso para el alumnado a nuestra **PDE (PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA)**.(*)



*En los títulos indicados


Multimedia

 Qué sabes de...?
Test inicial y video resumen

 Videos o animaciones

 Enlaces

 Documentos adicionales

 Interactivos

 Galería de fotos

Presentaciones

Contenidos

Mapas

Retos

Actividades



Así activará tu alumnado el acceso a la Plataforma Digital Educativa. En este video te lo explicamos.

Módulos Transversales



Itinerario personal para la empleabilidad I

M. P. Rosado, L. Orteu
ISBN: 9788419780300

Incluye acceso a nuestra
PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA



MATERIAL PARA EL
PROFESORADO



Itinerario personal para la empleabilidad II

P. Santos, A. Varo, S. López
ISBN: 9788419780638

Incluye acceso a nuestra
PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA



Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)

M. A. Ronda
ISBN: 9788419780287

Incluye acceso a nuestra
PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA



MATERIAL PARA EL
PROFESORADO



Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS)

M. A. Ronda
ISBN: 9788419780614

Incluye acceso a nuestra
PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA

Módulos Transversales



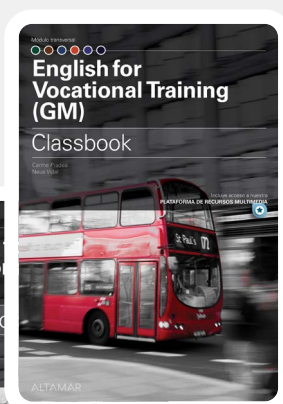
Sostenibilidad aplicada al sistema productivo

Altamar
ISBN: 9788419780263

Incluye acceso a nuestra
PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA



MATERIAL PARA EL PROFESORADO



English for Vocational Training GM, ClassBook

C. Prades, N. Vidal
ISBN: 9788419780652

Incluye acceso a nuestra
PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA

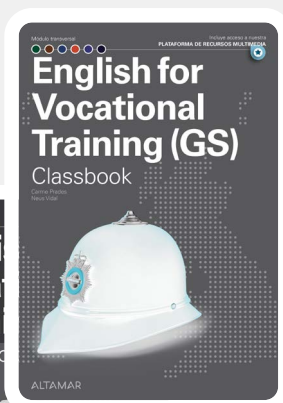


English for Vocational Training GM, Workbook

C. Prades, N. Vidal
ISBN: 9788419780669



MATERIAL PARA EL PROFESORADO



English for Vocational Training GS, ClassBook

C. Prades, N. Vidal
ISBN: 9788419780676

Incluye acceso a nuestra
PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA



English for Vocational Training GS, Workbook

C. Prades, N. Vidal
ISBN: 9788419780683



Preelaboración y conservación de alimentos

D. Infantes, G. Bartra
ISBN: 9791388140112

Incluye acceso a nuestra
PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA

NOVEDAD



Técnicas culinarias

J. Valle, J.C. Ferri, I. González
ISBN: 9791388140105

Incluye acceso a nuestra
PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA

NOVEDAD



Productos culinarios

D. Beltran, M. Castelló,
X. Gruber Pujol, J. Rodríguez
ISBN: 9788417872908



Procesos básicos de pastelería y repostería

A. Roquet, A. Lahera, L. Izquierdo, A. Vilella
ISBN: 9788417872915

Incluye acceso a nuestra
PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA

Ed. Revisada

CFGM Cocina y gastronomía

Módulos profesionales (Nivel 2 ECP)



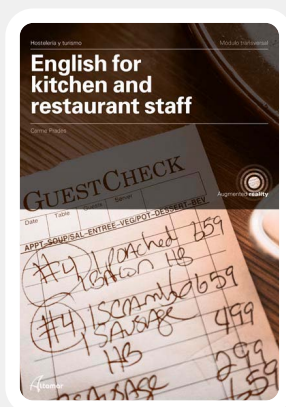
Postres en restauración

A. Roquet, L. Izquierdo, A. Vilella,
A. Lahera, G. Barta
ISBN: 9788418843983

▶ Incluye acceso a nuestra
PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA

MÓDULOS TRANSVERSALES

Módulos profesionales (Nivel 2 ECP)



English for kitchen and restaurant staff

C. Prades
ISBN: 9788417872922

▶ Incluye acceso a nuestra
PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA



Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

SAIA
ISBN: 9788417872366



Ofertas gastronómicas

M. Planas, M. López
ISBN: 9788417872359

▶ Incluye acceso a nuestra
PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA



Gestión de la producción en cocina

M. A. Asensi, F. Sempere, E. Martínez
ISBN: 9788417872335



Procesos de elaboración culinaria

J.C. Ferri Ureña, J. Valle Abad,
J.I. González Subirà
ISBN: 9788416415212



Control del aprovisionamiento de materias primas

D. Infantes, G. Bartra
ISBN: 9788416415199



Procesos de preelaboración y conservación en cocina

D. Infantes, G. Bartra
ISBN: 9788416415205



Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina

L. Izquierdo, A. Lahera, R. Soler
ISBN: 9788417144616



Gestión de la Calidad y la Seguridad e Higiene alimentarias

SAIA
ISBN: 9788416415229



Gestión administrativa y comercial en restauración

J. Osanz, M. Planas
ISBN: 9788417144630



Recursos humanos y dirección de equipos en restauración

A. Rius, J. Osanz, A. de la Torre
ISBN: 9788417872342



Gastronomía y nutrición

D. Beltran, M. Castelló,
X. Gruber, P. Sainz
ISBN: 9788417144623

MÓDULOS TRANSVERSALES

Módulos profesionales (Nivel 2 ECP)



Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

SAIA
ISBN: 9788417872366



Procesos básicos de pastelería y repostería

A. Roquet, A. Lahera, L. Izquierdo, A. Vilella
ISBN: 9788417872915

Incluye acceso a nuestra
PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA

Ed. Revisada



Postres en restauración

A. Roquet, L. Izquierdo,
A. Vilella, A. Lahera, G. Barta
ISBN: 9788418843983

Incluye acceso a nuestra
PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA

Material de apoyo al profesorado

Altamar pone al alcance del profesorado que recomienda por el alumnado los libros de nuestro catálogo todo un seguido de material didáctico muy útil en la hora de impartir las clases.



Guía didáctica y programaciones



Evaluaciones y actividades



Videos, animaciones, interactivos y audios



Calificador



Solucionario



Presentaciones por unidades



Con funcionalidad y Chat de Inteligencia Artificial



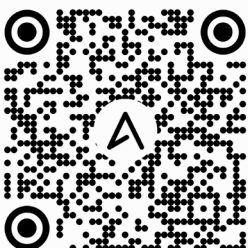
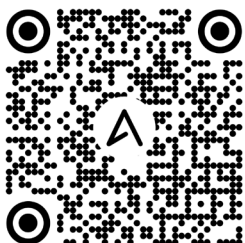
ATENCIÓN AL PROFESORADO

C/ 8 de marzo, 8 bajo izqda.
46970-Alaquàs (Valencia)
Tlf.: 96 151 58 68
editorial@altamar.es



DELEGACIÓN COMERCIAL

SERVICIO UNIVERSIDAD, S.A.
C/ de Laureà Miró, 375. Nave 7
08980 Sant Feliu de Llobregat (Barcelona)
Tlf.: 93 260 19 19.
comercial@serviciouniversidad.es



Listado de publicaciones:
Accede a todas las
publicaciones de ALTAMAR
en ciclos formativos.