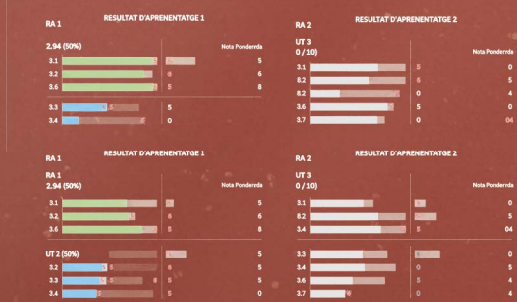


Llibres i recursos  
per a Formació  
Professional modular

# INDÚSTRIES ALIMENTÀRIES HOTELERIA I TURISME

**De la manera  
més senzilla !!**

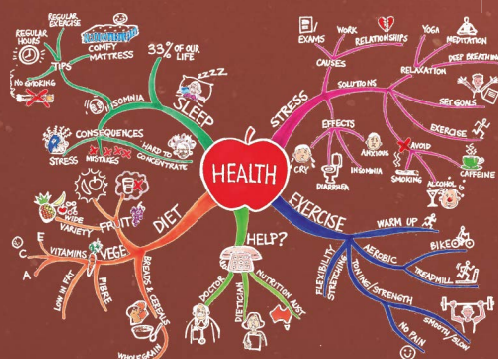
## 1 Descàrrega la programació.



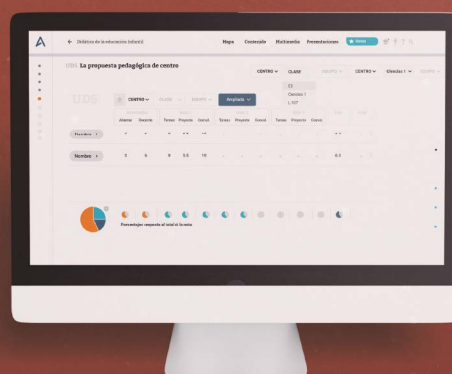
## 2 Troba els continguts específics per a cada Resultat d'Aprenentatge.

Resultats de Avaluació	Criteris de Evaluació
1. Distingir les característiques del sector productiu i definir les funcions i activitats professionals associades amb les competències professionals expressades en el mòdul.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Si han analitzat les principals característiques de l'emprego i de l'activitat laboral en el sector professional, identificant les particularitats de l'emprego i relacionant-les amb el perfil professional.</li> <li>b) Si han relacionat les diferents requeriments tècnics per al mercat laboral amb les exigències per al treball en la funció pública relacionada amb el sector productiu.</li> <li>c) Si ha reflexionat sobre les actituds i actituds requerides actualment per a l'activitat professional relacionada amb el mòdul, així com les competències personals i socials més rellevants per al sector identificant noves zones de desenvolupament.</li> </ul>
2. Analitzar les competències necessàries per a l'obtenció del Títol de Màster Mitjà en Prevenció de Riscos Laborals.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Si ha valorat la importància de la cultura preventiva en totes les àrees d'activitat de la empresa i organigrama equitativa relacionant les competències laborals amb la qualitat de la prevenció, treballant de manera específica i classificant les funcions de prevenció en la indústria i les diferents àrees de les mateixes, especificant les situacions de risc més habituals en les àrees de treball del sector professional relacionat amb el mòdul.</li> <li>b) Si ha classificat i analitzat les tipologies de professionals, amb especial referència a accidents de treball i professionals relacionats, relacionant-los amb el desenvolupament del mòdul.</li> <li>c) Si ha determinat la evaluació de riscos en la empresa i organigrama relacionada i definida les àrees de gestió i de prevenció que s'han de seguir per evitar les pèrdues en la salut i millorar les condicions.</li> <li>d) Si han analitzat les procediments de actuació en cas d'emergència.</li> <li>e) Si han determinat les principals dretes i deures en relació amb la prevenció de riscos laborals.</li> </ul>
3. Analitzar les condicions laborals que poden provocar alteracions en la salut i relacionar-les amb les característiques de les noves formes d'organització del treball i les dretes que corresponen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Si han analitzat les principals característiques de les condicions laborals, relacionant-les amb les dretes laborals.</li> <li>b) Si han relacionat les principals característiques de les condicions laborals amb les dretes laborals en les diferents àrees de treball.</li> <li>c) Si han relacionat les principals característiques de les condicions laborals amb les dretes laborals en les diferents àrees de treball.</li> <li>d) Si han relacionat les principals característiques de les condicions laborals amb les dretes laborals en les diferents àrees de treball.</li> <li>e) Si han relacionat les principals característiques de les condicions laborals amb les dretes laborals en les diferents àrees de treball.</li> </ul>
4. Analitzar les condicions laborals que poden provocar alteracions en la salut i relacionar-les amb les característiques de les noves formes d'organització del treball i les dretes que corresponen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Si han relacionat les principals característiques de les condicions laborals amb les dretes laborals en les diferents àrees de treball.</li> <li>b) Si han relacionat les principals característiques de les condicions laborals amb les dretes laborals en les diferents àrees de treball.</li> <li>c) Si han relacionat les principals característiques de les condicions laborals amb les dretes laborals en les diferents àrees de treball.</li> <li>d) Si han relacionat les principals característiques de les condicions laborals amb les dretes laborals en les diferents àrees de treball.</li> <li>e) Si han relacionat les principals característiques de les condicions laborals amb les dretes laborals en les diferents àrees de treball.</li> </ul>

## 3 Utilitza les nostres activitats competencials com a Instruments d'Avaluació.



## 4 Exporta el resultat de cada alumne/a amb el nostre Qualificador.

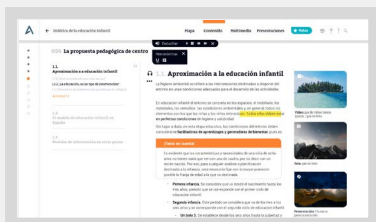




# Llibre Media en la nostra PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA

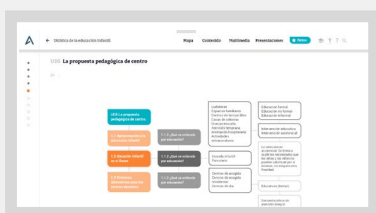
Amb aquesta versatilitat d'accés als continguts, pretenem facilitar l'ús de les metodologies educatives més actuals:

Tria l'itinerari d'aprenentatge que decideixis per al teu alumnat



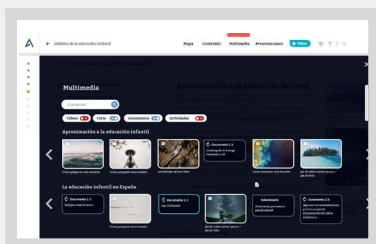
### Itinerari de Continguts:

Amb els RA distribuïts en Unitats de Treball.



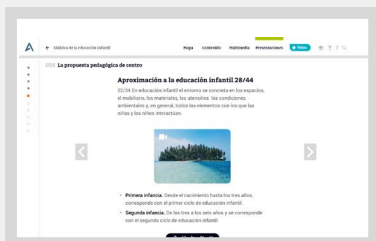
### Itinerari de Mapa Conceptual:

Serà molt útil per a l'estudi i la planificació.



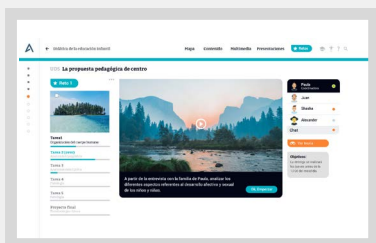
### Itinerari de Multimèdia:

Suport per a la flipped classroom o classe invertida.



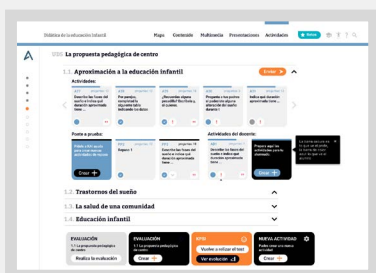
### Itinerari de Presentacions:

Una gran eina per a exposicions.



### Itinerari de Reptes:

A la nostra plataforma col·laborativa d'ABP (aprenentatge basat en projectes o reptes).

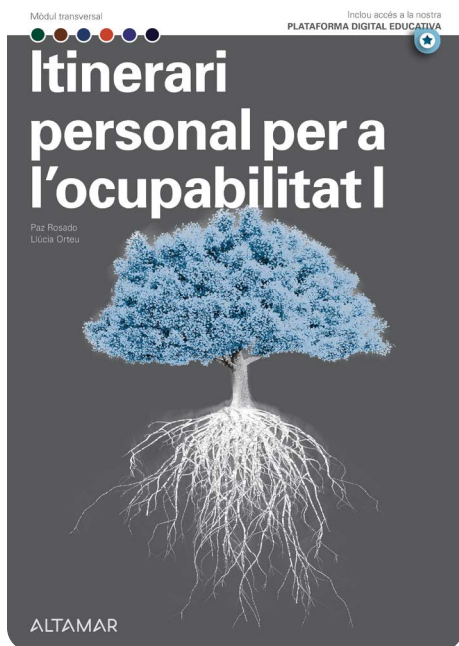


### Itinerari d'Activitats

- Amb les activitats que proposem en el llibre físic + les activitats que el docent vulgui crear.
- Amb un motor generador d'avaluacions i assistència per a la correcció.

# Els materials no acaben aquí

L'alumnat podrà accedir a multitud de recursos multimèdia



## PAPER + DIGITAL

Els llibres impresos inclouen un accés per al alumnat a la nostra **PDE (PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA)**.(\*)



\*Als títols indicats



### Multimèdia



Què saps de...?  
Test inicial i vídeo resum



Vídeos o animacions



Enllaços



Documents addicionals



Interactius



Galeria de fotos



### Presentacions



### Contingut



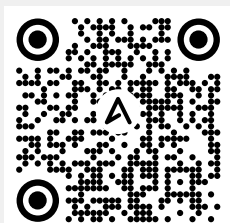
### Mapes



### Reptes



### Activitats



Així activarà el teu alumnat l'accés a la Plataforma Digital Educativa. En aquest vídeo t'ho expliquem.

# Mòduls Transversals



## Itinerari personal per a l'ocupabilitat I

M. P. Rosado, L. Orteu  
ISBN: 9788419780317

▶ Inclou accés a la nostra  
**PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA**



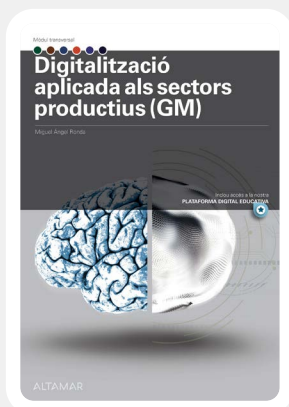
MATERIAL PER AL PROFESSORAT



## Itinerari personal per a l'ocupabilitat II

P. Santos, A. Varo, S. López  
ISBN: 9788419780645

▶ Inclou accés a la nostra  
**PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA**



## Digitalització aplicada als sectors productius (GM)

M. A. Ronda  
ISBN: 9788419780294

▶ Inclou accés a la nostra  
**PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA**



MATERIAL PER AL PROFESSORAT



## Digitalització aplicada als sectors productius (GS)

M. A. Ronda  
ISBN: 9788419780621

▶ Inclou accés a la nostra  
**PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA**

# Mòduls Transversals

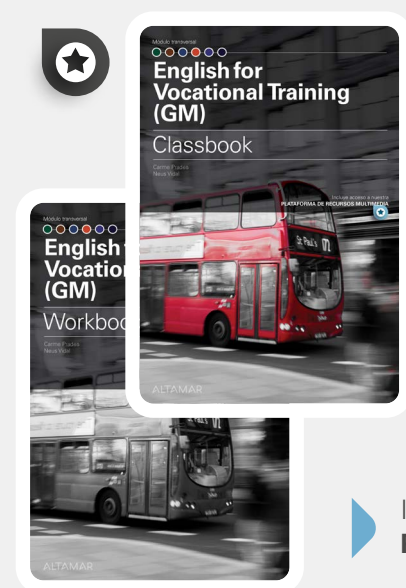


## Sostenibilitat aplicada al sistema productiu

Altamar  
ISBN: 9788419780270



MATERIAL PER AL PROFESSORAT



## English for Vocational Training GM, ClassBook

C. Prades, N. Vidal  
ISBN: 9788419780652

## English for Vocational Training GM, WorkBook

C. Prades, N. Vidal  
ISBN: 9788419780669

▶ Inclou accés a la nostra **PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA**



MATERIAL PER AL PROFESSORAT



## English for Vocational Training GS, ClassBook

C. Prades, N. Vidal  
ISBN: 9788419780676

## English for Vocational Training GS, WorkBook

C. Prades, N. Vidal  
ISBN: 9788419780683

▶ Inclou accés a la nostra **PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA**

# CFGM Cuina i gastronomia

Mòduls professionals (Nivell 2 ECP)



MATERIAL PER AL  
PROFESSORAT



## Preelaboración y conservación de alimentos

D. Infantes, G. Bartra  
ISBN: 9791388140112

Inclou accés a la nostra  
**PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA**

**NOVETAT**



## Técnicas culinarias

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

Inclou accés a la nostra  
**PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA**

**NOVETAT**



## 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

Inclou accés a la nostra  
**PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA**

**Ed. Revisada**

# CFGM Cuina i gastronomia

Mòduls professionals (Nivell 2 ECP)



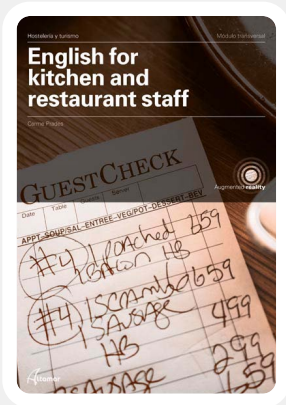
## Postres en restauración

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

Inclou accés a la nostra  
**PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA**

## Mòduls Transversals

Mòduls professionals (Nivell 2 ECP)



## English for kitchen and restaurant staff

C. Prades  
ISBN: 9788417872922

Inclou accés a la nostra  
**PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA**



## Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments

SAIA  
ISBN: 9788417872588



## Ofertas gastronómicas

M. Planas, M. López  
ISBN: 9788417872359

Inclou accés a la nostra  
**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

# Mòduls transversals

Mòduls professionals (Nivell 3 ECP)



## 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

# Mòduls Transversals



## Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments

SAIA  
ISBN: 9788417872588

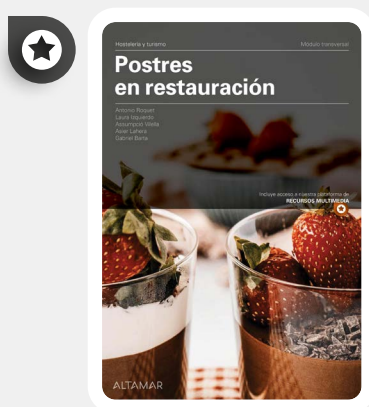


## Procesos básicos de pastelería y repostería

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

Inclou accés a la nostra  
**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 suport al professorat

Altamar posa a l'abast del professorat que recomana per l'alumnat els llibres del nostre catàleg tot un seguit de material didàctic molt útil a l'hora d'impartir les classes.



Guia didàctica i programacions



Avaluacions i activitats



Vídeos, animacions, interactius i àudios



Qualificador



Solucionari



Presentacions per unitats



Amb funcionalitat i Chat d'Intel·ligència Artificial



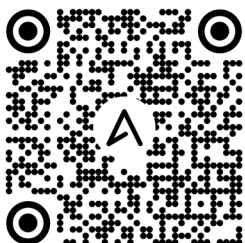
## ATENCIÓ AL PROFESSORAT

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



## DELEGACIÓ 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



### Llistat de publicacions:

Accedeix a totes les  
publicacions d'ALTAMAR  
en cicles formatius.