

2024

INDÚSTRIES ALIMENTÀRIES
HOTELERIA I TURISME

Famílies professionals



CATÀLEG

ALTAMAR

AQUESTS LLIBRESTENEN MOLT MÉS DEL QUE SEMBLA!

Pots accedir a recursos multimèdia usant una aplicació de Realitat Augmentada.

Com puc accedir a aquests recursos?

1. Em descarrego l'aplicació *Altamar RA*



2. Accedeixo amb el meu usuari o ...

Accés ×

ENTRAR

em registro si tinc un perfil o ...

Registre ×

REGISTRAR-ME

... entro sense registre per poder informar-me.

3.

- Vaig a la secció "Catàleg" de l'aplicació i determino la família i el cicle que m'interessa.
- Activo la càmera situada sota de la coberta d'aquest catàleg.
- Escanejo les imatges de mostra com la que posem a continuació.

Enfoca amb el teu telèfon la imatge per visualitzar el vídeo



Quins tipus de recursos de Realitat Augmentada puc trobar en el llibre?

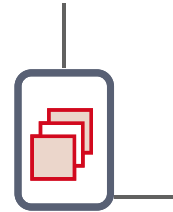
Vídeo o animació



Mini-vídeo



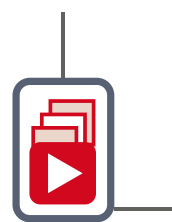
Galeria d'imatges



Interactius



Galeria de vídeos



Com utilitzo l'aplicació?



- 1 Localitzo la icona identificativa en una imatge del llibre.
- 2 Activo la càmera del llibre que estic utilitzant.
- 3 Enfoco la zona amb el telèfon mòbil o tauleta.

Automàticament el dispositiu escaneja la imatge i arrenca el recurs.

Gaudeix de l'experiència!

A MÉS, a les últimes novetats publicades en alguns mòduls transversals podràs triar l'itinerari d'aprenentatge que decideixis per al teu alumnat.



Itinerari de Continguts:



AMB AQUESTA VERSATILITAT D'ACCÉS ALS CONTINGUTS, PRETENEM FACILITAR L'ÚS DE LES METODOLOGIES EDUCATIVES MÉS ACTUALS:

MOSTRA ELS CONTINGUTS CURRICULARS DESENVOLUPATS DE FORMA ESTESA.



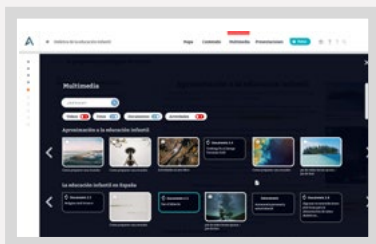
Itinerario de Mapa Conceptual:



SERÀ MOLT ÚTIL PER A L'ESTUDI I LA PLANIFICACIÓ.



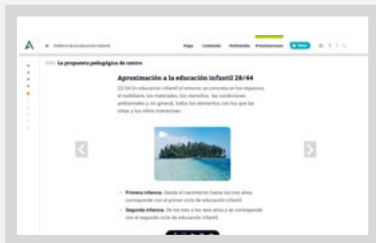
Itinerari de Multimèdia:



SUPORT PER A LA FLIPPED CLASSROOM O CLASSE INVERTIDA.



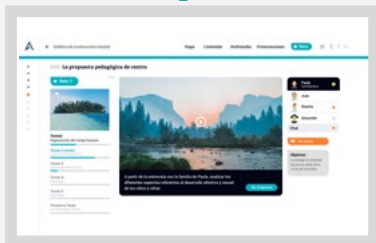
Itinerari de Presentacions Resumides:



UNA GRAN EINA PER A PRESENTACIONS I EXPOSICIONS.



Itinerari de Reptes:



A LA NOSTRA PLATAFORMA COLLABORATIVA 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 TIPUS TEST QUE CADA DOCENT POT ELABORAR PER A LA SEVA CLASSE.
- AMB ACTIVITATS DE REPÀS INTERACTIVES GENERADES AMB INTEL·LIGÈNCIA ARTIFICIAL.



Kai

El nostre assistent virtual que t'ajudarà en les teves tasques d'aprenentatge

aquests llibres tenen Intel·ligència Artificial



PAPER + DIGITAL + INTEL·LIGÈNCIA ARTIFICIAL

Llibre físic



Els llibres físics inclouen un accés per a l'alumnat a la nostra PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA



Multimèdia



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



Videos o animacions



Enllaços



Documents addicionals



Interactius



Galeria de fotos



Presentacions



Contingut



Mapes



Reptes



Activitats



**LLIBRE MEDIA EN LA NOSTRA
PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA**



Mòduls transversals



Sostenibilitat aplicada al sistema productiu

Unitats de treball:

1. La sostenibilitat.
2. Els reptes socioambientals actuals.
3. La sostenibilitat en l'exercici professional i personal.
4. Productes i serveis sostenibles.
5. Activitats sostenibles.
6. El pla de sostenibilitat empresarial.

ISBN: 978-84-19780-27-0

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

NOVETAT



NOVETAT



Digitalització aplicada als sectors productius (GM)

Unitats de treball:

1. Digitalització i desenvolupament sostenible.
2. La 4^a Revolució Industrial.
3. Els serveis al núvol.
4. Tecnologies disruptives al sector productiu.
5. Pla de digitalització empresarial.

Autors: Miguel Ángel Ronda
ISBN: 978-84-19780-29-4

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



Kai

El nostre assistent virtual que t'ajudarà en les teves tasques d'aprenentatge

aquests llibres tenen Intel·ligència Artificial



Itinerari personal per a l'ocupabilitat I

Unitats de treball:

1. Empleabilitat i el mercat laboral.
2. La prevenció de riscos laborals.
3. Riscos i danys laborals associats al sector productiu.
4. Gestió de la prevenció de riscos laborals.
5. La relació laboral i els contractes de treball.
6. La retribució per la feina i prestacions laborals.
7. Itinerari personal per a la inserció.
8. Aprenentatge autònom i ocupabilitat.

Autors: Paz Rosado, Lluïcia Orteu
ISBN: 978-84-19780-31-7

NOVETAT



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

Continguts creats partint dels resultats d'aprenentatge **(RA)**

Contenen recursos específics del teu cicle formatiu

Cuina i gastronomia

Cicle formatiu de grau mitjà



Preelaboración y conservación de alimentos

Taula de contingut:

1. Organización de la cocina profesional.
2. El equipamiento de la cocina profesional.
3. Las materias primas y su aprovisionamiento.
4. La gestión de las materias primas.
5. Preelaboración conservación y regeneración de los alimentos.
6. Preelaboración y conservación de hortalizas.
7. Preelaboración y conservación de legumbres, arroz y pasta .
8. Huevos, grasas, aceites y lácteos.
9. Pescados.
10. Mariscos.
11. Carnes de grandes piezas.
12. Carne de animales de corral y caza.
13. Setas, hierbas y condimentos.

Autors: David Infantes, Gabriel Bartra.
ISBN: 978-84-17872-08-3



Técnicas culinarias

Taula de contingut:

1. El servicio en cocina.
2. Procesos de cocción de los alimentos.
3. Las técnicas de cocción.
4. Técnicas y sistemas de conservación y regeneración de productos.
5. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: Fondos.
6. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: Salsas, farsas, mantequillas y aceites.
7. Elaboraciones elementales en cocina.
8. Guarniciones y elementos de decoración.
9. Acabados y presentaciones.

Autors: Josep Valle, Joan Carles Ferri, Nacho González. ISBN: 978-84-17872-09-0

Productos culinarios

Taula de contingut:

1. Procesos productivos y de servicio en cocina.
2. Las cocinas territoriales españolas.
3. La diversidad de las cocinas del mundo.
4. La cocina creativa o de autor.
5. Elaboración de platos para personas con necesidades alimentarias específicas.
6. Decoración y exposición de platos.



Amb RA



Autors: David Beltran, Marc Castelló, Xavier Gruber Pujol, Jonathan Rodríguez.
ISBN: 978-84-17872-90-8



Amb RA

Mòduls transversals

Ofertas gastronómicas

Taula de contingut:

1. Introducción a la gastronomía. || 2. Caracterización de los establecimientos y empresas de restauración. || 3. La organización de las empresas de restauración. || 4. Propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos. || 5. La oferta gastronómica y la prestación del servicio. || 6. El menú. || 7. La carta. || 8. Cálculo de costes y fijación de precios.

Autores: Mireia Planas, Mercè López.
ISBN: 978-84-17872-35-9

Postres en restauración

Taula de contingut:

1. Los postres en la restauración.
2. Postres a base de frutas.
3. Postres a base de lácteos y postres fritos y de sartén.
4. Postres semifríos, helados y sorbetes.
5. Postres de las cocinas territoriales españolas.
6. Postres de la cocina internacional.
7. Postres de autor.
8. Acabado y presentación a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

★ Inclou l'accés a la nostra
PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA

Autors: Antonio Roquet-Jalmar, Laura Izquierdo, Asier Lahera, Assumpció Vilella, Gabriel Bartra ISBN: 978-84-15309-74-1



Mòduls transversals

Procesos básicos de pastelería y repostería

Taula de contingut:

1. Masas hojaldradas. | 2. Masas batidas o esponjadas. | 3. Masas escaldadas. | 4. Masas azucaradas. | 5. Masas fermentadas. | 6. Cremas y rellenos dulces y salados. | 7. Semifríos. | 8. Cubiertas, baños y elaboraciones complementarias | 9. Decoración y acabados. | 10. Conservación y regeneración de géneros.

Autors: Antonio Roquet-Jalmar, Asier Lahera, Laura Izquierdo y Assumpció Vilella. ISBN: 978-84-17872-91-5



Amb RA



Amb RA

English for kitchen and restaurant staff

Taula de contingut:

1. The restaurant: layout and equipment. | 2. Restaurant staff. | 3. Good hygiene practices in restaurants. | 4. Raw material supply: order, receipt and storage. | 5. Different culinary techniques. | 6. Back of house preparation: mise en place. | 7. Setting up front of house and restaurant hosting. | 8. The service. | 9. Desserts and drinks. | 10. Post service.

Autora: Carme Prades
ISBN: 978-84-17872-92-2

Inclou listenings i material addicional amb la nostra APP de realitat augmentada gratuïta



Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments

Taula de contingut:

- UF 1. Manipulació d'aliments.
 - NF 1. La higiene alimentària. | NF 2. La contaminació dels aliments. | NF 3. Manteniment de bones pràctiques d'higiene personal. | NF 4. Aplicació de bones pràctiques en la manipulació d'aliments. | NF 5. Bones pràctiques de neteja, desinfecció i manteniment d'instal·lacions, equips i estris. | NF 6. Bones pràctiques en el control d'al·lèrgens i altres substàncies que provoquen intolerància. | NF 7. Aplicació de sistemes d'autocontrol.
- UF 2. Protecció del medi ambient.
 - NF 8. Bones pràctiques en la utilització dels recursos. | NF 9. Bones pràctiques en la gestió dels residus.



Amb RA

Autors: Equipo técnico de SAIA, S.L.
ISBN: 978-84-17872-37-3

Direcció de cuina

Cicle formatiu de grau superior



Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina

Taula de contingut:

1. El entorno de trabajo y las materias primas.
2. Organización del área productiva.
3. Masas y pastas.
4. Cremas y rellenos dulces y salados..
5. Semifríos, helados y sorbetes.
6. Cubiertas, baños y elaboraciones complementarias.
7. Elaboración de postres de cocina.
8. Decoración y presentación de postres.

Autors: Laura Izquierdo, Asier Lahera, Roger Soler
ISBN: 978-84-17144-61-6

Procesos de elaboración culinaria

Taula de contingut:

1. Organización de los procesos de elaboración culinaria.
 2. La cocción de los alimentos.
 3. Las técnicas de cocción.
 4. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: los fondos.
 5. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: salsas, farsas, mantequillas y aceite.
 6. Elaboración de productos culinarios.
 7. Guarniciones.
 8. Decoraciones y acabados.
 9. Elaboraciones de cocina creativa y de autor.
 10. El servicio en cocina.
- Anexo. Terminología culinaria.

Autors: Joan Carles Ferri, Josep Valle.
ISBN: 978-84-16415-21-2



Direcció de cuina

Cicle formatiu de grau superior



Procesos de preelaboración y conservación en cocina

Taula de contingut:

1. Las zonas y el equipamiento en la cocina. || 2. Aprovisionamiento interno de materias primas en cocina. || 3. Eficacia en preelaboración: supervisión y rendimientos. || 4. Preelaboración de alimentos. Hortalizas, frutas y setas. || 5. Preelaboración de alimentos. Carne. || 6. Preelaboración de alimentos. Pescado y marisco. || 7. Preelaboración de alimentos. Legumbres, arroz, pasta y huevo. || 8. Sistemas y métodos de envasado y conservación de los alimentos. || 9. Regeneración de alimentos.

Autors: David Infantes, Gabriel Bartra.
ISBN: 978-84-16415-20-5

Recursos humanos y dirección de equipos en restauración

Taula de contingut:

1. Puestos de trabajo y perfiles profesionales.
2. Organización empresarial y planificación.
3. Reclutamiento y selección de personal.
4. La motivación del personal.
5. La formación del personal.
6. Dirección de equipos.

Autors: Alfons Rius, Ana de la Torre, Jesús Osanz
ISBN: 978-84-17872-34-2



Gestión de la producción en cocina

Taula de contingut:

1. Sistemas de producción culinaria.
2. Instalaciones y equipamientos asociados.
3. APPCC y sistemas de autocontrol.
4. Protocolos de actuación y control en empresas de restauración.
5. Planificación de los recursos materiales y humanos.
6. Control de consumos.
7. Venta, diseño y realización de elaboraciones culinarias.

Autores: M^a Ángeles Asensi, Francisca Sempere, Elena Martínez
ISBN: 978-84-17872-33-5



Mòduls transversals



Gastronomía y nutrición

Taula de contingut:

1. Tendencias gastronómicas.
2. Gastronomía española.
3. Gastronomía internacional.
4. Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos.
5. Dietas y estilos de vida.
6. Dietas y menús específicos en restauración.

Autors: David Beltran, Marc Castelló, Xavier Gruber, Pedro Sainz, Jonathan Navarro
ISBN: 978-84-17144-62-3

Gestión administrativa y comercial en restauración

Taula de contingut:

1. Evolución y análisis de las empresas de restauración.
2. Introducción al marketing y análisis del mercado.
3. Elaboración del plan de comercialización.
4. Diseño de las ofertas gastronómicas.
5. Gestión de la documentación administrativa.
6. El control de los costes.
7. Control de presupuestos y análisis de viabilidad.

Autors: Jesús Osanz, Mireia Planas
ISBN: 978-84-17144-63-0



Mòduls transversals



Control del aprovisionamiento de materias primas

Taula de contingut:

1. Las materias primas en restauración (I).
2. Las materias primas en restauración (II).
3. La presentación comercial y el etiquetado.
4. La recepción de las materias primas.
5. El almacenamiento de las materias primas.
6. El control de existencias en restauración.
7. La cata de alimentos para el uso en restauración.

Autors: David Infantes y Gabriel Bartra
ISBN: 978-84-16415-19-9

Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria

Taula de contingut:

1. Seguridad e higiene alimentaria.
2. Alteración y contaminación de los alimentos.
3. Supervisión de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.
4. Verificación de buenas prácticas de higiene personal.
5. Aplicación de buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
6. Aplicación de buenas prácticas en el control de alergias e intolerancias alimentarias.
7. Aplicación de los sistemas de autocontrol.
8. Los sistemas de gestión de calidad en restauración.
9. El control de la gestión de calidad.
10. El control de la gestión ambiental en restauración.

Autors: Equipo técnico de SAIA, S.L.
ISBN: 978-84-16415-22-9



Material de suport al professorat

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



Guia didàctica



Solucionari



Avaluacions



Presentacions per unitats



Vídeos, animacions, interactius i àudios



Llibre media



Qualificador

Oferta digital per a centres educatius

Els alumnes podran accedir als nostres continguts:

A través de la plataforma del centre

Disponibilitat de perfil per a docents

Accés als continguts

Cursos pre-montats per unitats didàctiques

Activitats integrades per facilitar les avaluacions

Llicències individuals a la venda



A través de la web d'Altamar

Amb vídeos i animacions incorporats

Amb presentacions resum per unitats

Amb buscadors i accesos directes als continguts

Activitats editables per facilitar les avaluacions

Llibre on-line y off-line*



* Excepte els recursos interactius i multimèdia que requereixen connexió a Internet per al correcte funcionament.

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.