

2024

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
HOSTELERÍA Y TURISMO

Familia profesional



CATÁLOGO

ALTAMAR

¡ESTOS LIBROS TIENEN MUCHO MÁS DE LO QUE PARECE!

Puedes acceder a recursos multimedia usando una aplicación de Realidad Aumentada.

¿Cómo puedo acceder a estos recursos?

1. Me descargo la aplicación *Altamar RA*



2. Accedo con mi usuario o...

Acceso ×

ENTRAR

...me registro si no tengo un perfil o...

Registro ×

REGISTRARME

... entro sin registro para poder informarme.

3.

- Voy a la sección "Catálogo" de la aplicación y determino la familia y el ciclo que me interesa.
- Activo la cámara situada debajo de la cubierta de este catálogo.
- Escaneo las imágenes de muestra como la que ponemos a continuación.

Enfoca con tu teléfono la imagen para visualizar el video



¿Qué tipos de recursos de Realidad Aumentada puedo encontrar en el libro?

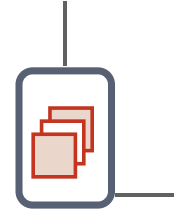
Video o animación



Mini-video



Galería de imágenes



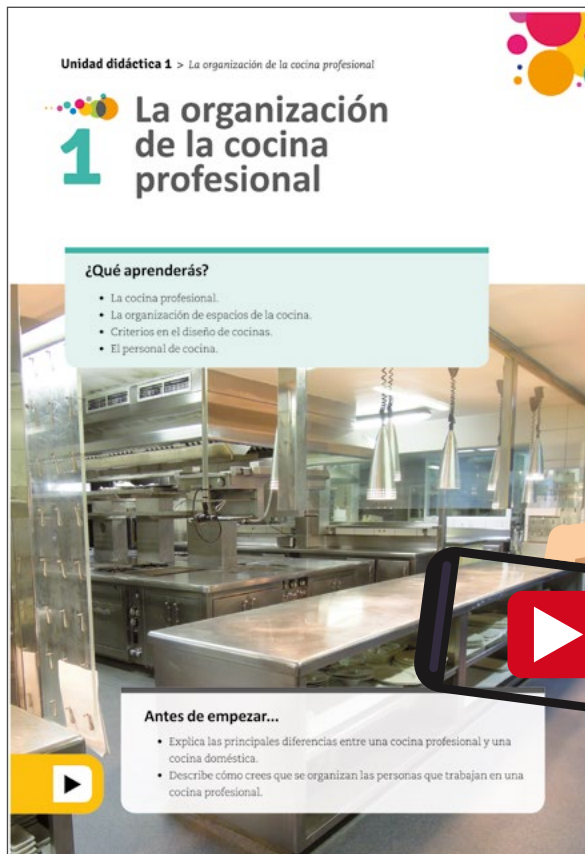
Interactivos



Galería de videos



¿Cómo utilizo la aplicación?



- 1 Localizo el icono identificativo en una imagen del libro.
- 2 Activo la cámara del libro que estoy utilizando.
- 3 Enfoco la zona con el teléfono móvil o tableta.

Automáticamente el dispositivo escanea la imagen y arranca el recurso.

¡Disfruta de la experiencia!

ADEMÁS, en las últimas novedades publicadas en algunos módulos transversales podrás escoger el itinerario de aprendizaje que decidas para tu alumnado



Itinerario de Contenidos:



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

MUESTRA LOS CONTENIDOS CURRICULARES DESARROLLADOS DE FORMA EXTENDIDA



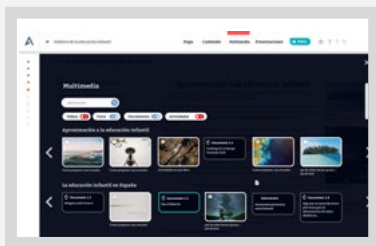
Itinerario de Mapa Conceptual:



SERÁ MUY ÚTIL PARA EL ESTUDIO Y LA PLANIFICACIÓN



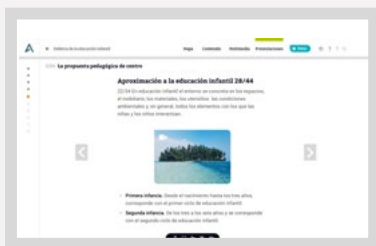
Itinerario de Multimedia:



APOYO PARA LA FLIPPED CLASSROOM O CLASE INVERTIDA



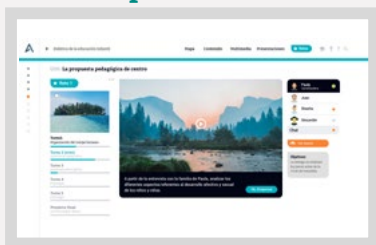
Itinerario de Presentaciones Resumen:



UNA GRAN HERRAMIENTA PARA PRESENTACIONES Y EXPOSICIONES



Itinerario por 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 TIPO TEST QUE CADA DOCENTE PUEDE ELABORAR PARA SU CLASE. CON ACTIVIDADES DE REPASO INTERACTIVAS GENERADAS CON INTELIGENCIA ARTIFICIAL.



Kai

Nuestro asistente virtual que te ayudará en tus tareas de aprendizaje

*estos libros tienen
Inteligencia Artificial*



PAPEL + DIGITAL + INTELIGENCIA ARTIFICIAL

Libro físico

Los libros físicos incluyen un acceso para el alumnado a nuestra PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA



Multimedia



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



Videos o animaciones



Enlaces



Documentos adicionales



Interactivos



Galería de fotos



Presentaciones



Contenido



Mapas



Retos



Actividades



LIBRO MEDIA EN NUESTRA PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA



Módulos transversales



Material del profesorado

Sostenibilidad aplicada al sistema productivo

Unidades de trabajo:

1. La sostenibilidad.
2. Los retos socioambientales actuales.
3. La sostenibilidad en el desempeño profesional y personal.
4. Productos y servicios sostenibles.
5. Actividades sostenibles.
6. El plan de sostenibilidad empresarial.

ISBN: 978-84-19780-26-3

▶ Incluye acceso a nuestra **PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA**

NOVEDAD



NOVEDAD



Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)

Unidades de trabajo:

1. Digitalización y desarrollo sostenible.
2. La 4.ª Revolución Industrial.
3. Los servicios en la nube.
4. Tecnologías disruptivas en el sector productivo.
5. Plan de digitalización empresarial.

Autor: Miguel Ángel Ronda
ISBN: 978-84-19780-28-7

▶ Incluye acceso a nuestra **PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA**



Kai

Nuestro asistente virtual que te ayudará en tus tareas de aprendizaje

*estos libros tienen
Inteligencia Artificial*



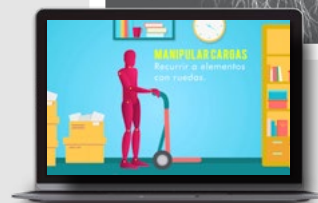
Itinerario personal para la empleabilidad I

Unidades de trabajo:

1. El mercado de trabajo y el perfil profesional.
2. La prevención de riesgos laborales.
3. Riesgos y daños laborales asociados al sector productivo.
4. Gestión de la prevención de riesgos laborales.
5. La relación laboral y los contratos de trabajo.
6. La retribución por el trabajo y prestaciones laborales.
7. Itinerario personal para la inserción.
8. Aprendizaje autónomo y empleabilidad.

Autores: Paz Rosado, Lucía Orteu
ISBN: 978-84-19780-30-0

NOVEDAD



 Incluye acceso a nuestra
PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA

Contenidos creados
partiendo de los resultados
de aprendizaje **(RA)**

Contiene recursos
específicos de tu ciclo
formativo

Cocina y gastronomía

Ciclo formativo de grado medio



Material del
profesorado

Preelaboración y conservación de alimentos

Tabla de contenido:

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.

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



Con RA

Con RA



Técnicas culinarias

Tabla de contenido:

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.

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

Productos culinarios

Tabla de contenido:

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. Ciencia y tecnología en cocina.
6. Elaboración de platos para personas con necesidades alimentarias específicas.
7. Decoración y exposición de platos.



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



Módulos transversales

Ofertas gastronómicas

Tabla de contenido:

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.

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

Postres en restauración

Tabla de contenido:

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

★ Incluye acceso a nuestra
PLATAFORMA DIGITAL EDUCATIVA

Autores: Antonio Roquet-Jalmar, Laura Izquierdo, Asier Lahera,
Assumpció Vilella, Gabriel Bartra. ISBN: 978-84-18843-98-3



Módulos transversales



Procesos básicos de pastelería y repostería

Tabla de contenido:

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.

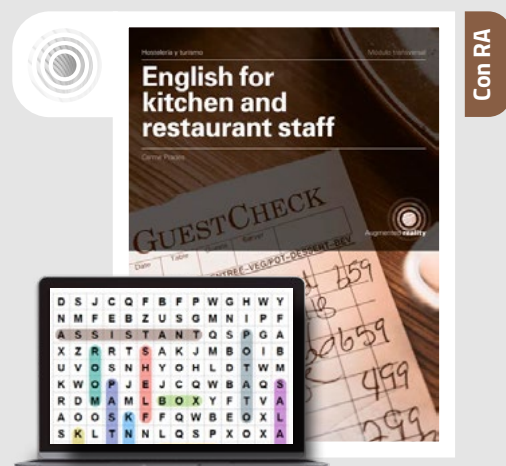
Autores: Antonio Roquet-Jalmar, Asier Lahera, Laura Izquierdo y Assumpció Vilella. ISBN: 978-84-17872-91-5

English for kitchen and restaurant staff

Tabla de contenido:

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



Incluye listenings y material adicional con nuestra APP de realidad aumentada gratuita



Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

Tabla de contenido:

1. La higiene alimentaria. | 2. La contaminación de los alimentos. | 3. Aplicación de sistemas de autocontrol. | 4. Aplicación de buenas prácticas de higiene personal y manipulación de alimentos. | 5. Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios. | 6. Buenas prácticas en el control de alérgenos y otras sustancias que provocan intolerancia. | 7. Buenas prácticas en la utilización de los recursos. | 8. Buenas prácticas en la gestión de los residuos.

Autores: Equipo técnico de SAIA, S.L. ISBN: 978-84-17872-36-6



Material del
profesorado

Dirección de cocina

Ciclo formativo de grado superior

Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina

Tabla de contenido:

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.

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



Procesos de elaboración culinaria

Tabla de contenido:

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.

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



Dirección de cocina

Ciclo formativo de grado superior



Procesos de preelaboración y conservación en cocina

Tabla de contenido:

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.

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

Recursos humanos y dirección de equipos en restauración

Tabla de contenido:

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.

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



Gestión de la producción en cocina

Tabla de contenido:

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.

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



Módulos transversales



Gastronomía y nutrición

Tabla de contenido:

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.

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

Gestión administrativa y comercial en restauración

Tabla de contenido:

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.

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



Módulos transversales



Control del aprovisionamiento de materias primas

Tabla de contenido:

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.

Autores: David Infantes y Gabriel Bartra

ISBN: 978-84-16415-19-9

Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria

Tabla de contenido:

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.

Autores: Equipo técnico de SAIA, S.L.

ISBN: 978-84-16415-22-9



Material de apoyo al profesorado



Altamar pone al alcance de los profesores que utilizan los libros del catálogo toda una serie de material didáctico muy útil a la hora de impartir las clases.



Guía didáctica



Solucionario



Evaluaciones



Presentaciones por unidades



Vídeos, animaciones, interactivos y audios



Libro media



Calificador

Oferta digital para centros educativos

Los alumnos y alumnas podrán acceder a nuestros contenidos:

A través de la plataforma del centro

Disponibilidad de perfil para docentes

Integración de contenidos y recursos con accesos LTI

Cursos pre-montados por unidades didácticas

Actividades integradas para facilitar las evaluaciones

Licencias individuales a la venta



A través de la web de Altamar

Con los materiales extra incorporados

Con presentaciones resumen por unidades

Con buscadores y accesos directos a los contenidos

Actividades cumplimentables online para facilitar las evaluaciones

Libro on-line y off-line*



* Excepto los recursos interactivos y multimedia que requieren conexión a Internet para su correcto funcionamiento.

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.