

Listado del material de las materias de un curso

Ciclos Formativos de F.P. de Grado Superior | LFP - Dirección de Cocina | Presencial | Primer Curso

Primera Agrupación	Descripción Materia	Tipo Material	Título	Editorial	ISBN13
Comunes	[0496] - Control del aprovisionamiento de materias primas.	LT	Control del aprovisionamiento de materias primas 2.ª edición	Ediciones Paraninfo, S.A	9788428341813
Comunes	[0497] - Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	MC	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	Editorial Altamar	9788416415205
Comunes	[0499] - Procesos de elaboración culinaria.	MC	Procesos de elaboración culinaria	Editorial Altamar	9788416415212
Comunes	[0501] - Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	MC	Gestión de la Calidad y la Seguridad e Higiene alimentarias	Editorial Altamar	9788416415229
Comunes	[0179] - Inglés profesional (GS)				
Comunes	[1709] - Itinerario personal para la empleabilidad I				
Módulo Optativo	[CL0033] - Innovación aplicada al sector productivo (GS)				
Módulo Optativo	[CL0035] - Conversación en lengua extranjera (GS)				
Módulo Optativo	[CL0036] - Transformación del sistema productivo				
Módulo Optativo	[CL0039] - Ciudadanía e identidad digital I				
Módulo Optativo	[CL9001] - Bases de pastelería tradicional en restauración de Castilla y León				

CRITERIOS DE LA CONSULTA

Fecha informe:	25/06/2025
Curso:	2025
Oferta Curso:	Sí
Oferta Materia:	Sí
Centro:	24018775 -ASTURICA AUGUSTA
Nivel Educativo:	Ciclos Formativos de F.P. de Grado Superior
Estudio:	LFP - Dirección de Cocina
Régimen de Matriculación:	Presencial
Curso:	Primer Curso
Usuario que solicita el informe:	alberto.gonesc.2