



Servicios Gastronómicos

Bachiller Técnico

Familia profesional:

Turismo y hostelería

Módulo

MF_009_3 Organización y producción de ofertas gastronómicas.

4º

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Aprovisionamiento de materias primas en cocina		
Descripción	Manual de 31 páginas que describe los aspectos importantes del aprovisionamiento de materias primas en la cocina, desde la recepción hasta la clasificación y conservación de alimentos.		
Enlace	https://issuu.com/ideaspropiaseditorial/docs/978-84-9839-506-8		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Guia primera etapa alta cocina		
Descripción	Manual de 350 páginas destinado a introducir a las personas que se quieren dedicar a la gastronomía y alta cocina a las diferentes destrezas y técnicas que tiene que adquirir.		
Enlace	https://issuu.com/miguelgarcia89/docs/guia_primera_etapa_alta_cocina		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Administración de la cocina		
Descripción	Los Chefs son grandes maestros de la cocina, instituciones que han sentado cátedra en el mundo culinario combinando texturas y sabores, haciendo de los aromas y las temperaturas su brazo armado para no dejar de sorprender a un público cada vez más exigent		
Enlace	https://issuu.com/neap59/docs/administraci_n_de_la_cocina		

Módulo	MF_010_3 Elaboración y producción gastronómica.	4º
---------------	--	-----------

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Manual de técnicas culinarias		
Descripción	Este manual de cerca de 300 páginas ha sido editado en 2018. Expone con muchas ilustraciones y de manera particularmente completa las diferentes técnicas culinarias.		
Enlace	https://issuu.com/anthonyparedes7/docs/manual_de_t_cnicas_culinarias_issue		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Manual de cocina profesional		
Descripción	Manual de 88 páginas de la Escuela de Artes Culinarias y Gastronómicas. Se centra en la tecnología culinaria, incluyendo las bases de la cocina, las materias primas y los métodos de cocción.		
Enlace	https://issuu.com/miguelgarcia89/docs/manual_de_cocina_profesional-		

Módulo	MF_015_3 Seguridad, higiene y protección ambiental en la producción gastronómica.	4º
---------------	--	-----------

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Manual de seguridad e higiene en hotelería y gastronomía		
Descripción	Manual de 81 páginas de la confederación hotelera gastronómica de la República Argentina que describe en detalle las buenas prácticas en materia de seguridad e higiene en hotelería y gastronomía.		
Enlace	https://issuu.com/adrianflores78/docs/manual_de_seguridad_e_higiene_en_ho		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Técnico en Gastronomía Modulo II		
Descripción	Documento de casi 300 páginas de la Dirección General de Educación Media Superior del Estado de México. Un módulo entero trata de la aplicación de las reglas de seguridad, higiene y técnicas para cocinar.		
Enlace	https://issuu.com/bachillertato.tecnologico/docs/sbt_pdf_tecnico_en_gastronomia_m2		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Manual de buenas prácticas para el servicio seguro en hoteles y restaurantes		
Descripción	Documento de 273 páginas que describe de manera detallada e ilustrada las buenas prácticas en hostelería y restauración.		
Enlace	https://issuu.com/inocuaperu/docs/manual_bpm_en_restaurantes		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Buenas prácticas de manipulación de alimentos		
Descripción	Documento de 85 páginas del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo de Perú que describe las buenas prácticas relativas a la manipulación de alimentos para restaurantes y servicios afines.		
Enlace	https://issuu.com/alimentosinocuos/docs/mbp_manipulacion_de_alimentos_2008_mincetur		

Módulo	MF_011_3 Postres.	5º
---------------	--------------------------	-----------

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Pastelería - guía del estudiante		
Descripción	Guía de 134 páginas elaborada por el Centro de Servicios para la Capacitación Laboral y el Desarrollo de Perú. Dividida en 4 unidades didácticas, ofrece las bases formativas necesarias para la adquisición de competencias básicas relativas a la pastelería.		
Enlace	https://issuu.com/mjafdsddsda/docs/64994323-guia-del-estudiante-pastel		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Guía práctica de técnicas de pastelería para la restauración		
Descripción	Obra de 163 páginas que describe en detalle las diferentes técnicas de pastelería para la restauración.		
Enlace	https://issuu.com/mjafdsddsda/docs/tecnicas-de-pasteleria		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Selección de 84 recetas de postres del mundo		
Descripción	Recetario de postres populares del mundo. El documento de 97 páginas sin ilustraciones, describe de manera clara cómo elaborar cada uno de los postres.		
Enlace	https://issuu.com/isaacals/docs/seleccion_de_84_recetas_de_postres		

Tipo de Recurso	Sitio web	Acceso	Libre
Título recurso	Postres Dominicanos Tradicionales – Las 10 Recetas Más Populares		
Descripción	Particularmente bien ilustrada, esta página presenta una amplia selección de postres típicos de República Dominicana, así como las recetas correspondientes.		
Enlace	https://www.cocinadominicana.com/15320/postres-dominicanos-tradicionales-recetas-mas-populares.html		

Módulo	MF_012_3 Preparación y servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.	5º
---------------	---	-----------

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa		
Descripción	Manual de formación ajustado a las exigencias del certificado de profesionalidad de Servicios de bar y cafetería		
Enlace	https://issuu.com/ideaspropiaseditorial/docs/978-84-9839-385-9_71f0d5502e1885		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Hotelería: el bar		
Descripción	Documento de 132 páginas del Instituto Colombiano de Aprendizaje que describe de manera detallada las técnicas y los procedimientos que se tienen que llevar a cabo en el bar.		
Enlace	https://issuu.com/neap59/docs/hh		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Programa de capacitación en barismo para el ecuador		
Descripción	Documento de la Secretaría Técnica de Capacitación y Formación Profesional de Ecuador, que explica todo lo relacionado con la preparación de un buen café.		
Enlace	https://issuu.com/guirvds/docs/manual_cafelogia_certificacion1		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Guía práctica para la preparación de jugos de frutas		
Descripción	Todo lo que necesita saber para la preparación de jugos.		
Enlace	https://issuu.com/alainacastillo/docs/dise_o_libro		

Tipo de Recurso	Video	Acceso	Libre
Título recurso	Bartender		
Descripción	Elabora y ofrece bebidas de alta calidad a los clientes, mientras aprende sobre el trato hacia los mismos. Al terminar el curso podrá trabajar en restaurantes, bares, cantinas, centros nocturnos, hosterías, trenes de pasajeros, etc.		
Enlace	https://capacitateparaeempleo.org/pages.php?r=.tema&tagID=1354		

Módulo	MF_018_3 Costos de alimentos y bebidas.	5º
---------------	--	-----------

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Manual de operaciones de restaurantes y cafeterías		
Descripción	Este manual de 32 páginas presenta diferentes herramientas destinadas a controlar y gestionar los costos de los alimentos y bebidas.		
Enlace	https://issuu.com/industrialojadeespeceriasile/docs/manual_de_operaciones2		

Módulo	MF_019_3 Cocina dominicana.	5º
---------------	------------------------------------	-----------

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Fundación sabores dominicanos		
Descripción	Diversas publicaciones relacionadas con la gastronomía dominicana publicadas por la Fundación Sabores Dominicanos, que es una asociación sin fines de lucro cuyo objetivo es identificar, consolidar y promover la identidad gastronómica dominicana, resaltand		
Enlace	https://issuu.com/fundacionsaboresdominicanos		

Tipo de Recurso	Sitio web	Acceso	Libre
Título recurso	Cocina Dominicana		
Descripción	Esta página web es el producto de la colaboración de un par de amigas que comparten entre sí el amor por la gastronomía en general, y en particular por la cocina dominicana. “Creemos que nuestra cocina es rica, variada y deliciosa, y que se merece que se		
Enlace	https://www.cocinadominicana.com/		

Tipo de Recurso	Sitio web	Acceso	Libre
Título recurso	Libros recomendados de cocina dominicana		
Descripción	Página web con un listado de libros relacionados con la cocina criolla.		
Enlace	http://saboresdominicanos.org.do/Libros-y-Publicaciones/Recetarios-Dominicanos		

Tipo de Recurso	Video	Acceso	Libre
Título recurso	Simple by Clara		
Descripción	Canal YouTube del sitio cocinadominicana.com. Presenta de manera amena diferentes recetas dominicanas.		
Enlace	https://www.youtube.com/channel/UCyNVzRZSaXU3Zl95si2sAJw/featured		

Módulo	MF_013_3 Servicio de alimentos y bebidas.	6º
---------------	--	-----------

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Práctica - funciones de restaurante y bar		
Descripción	Documento de 105 páginas con ejercicios prácticos destinado al estudiantado. Elaborado por el colegio de bachilleres del estado de Sonora, México.		
Enlace	https://issuu.com/cobach/docs/fcpt6s_practica_funciones_restaurantes-bar		

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Técnicas de servicio de restaurante		
Descripción	Este documento de 2015 páginas elaborado por el INACAP recopila los diferentes aspectos que se deben tomar en cuenta a la hora de gestionar un restaurante.		
Enlace	https://issuu.com/carlosenriquerosellowoolcott/docs/tecnicas_de_servicio_de_restaurant		

Tipo de Recurso	Video	Acceso	Libre
Título recurso	Tipos de servicios		
Descripción	Conoce en qué consisten el servicio de emplatado y el servicio francés, así como otros tipos de servicio.
		
Enlace	https://capacitateparaempleo.org/pages.php?r=.tema&tagID=3457&load=3472&n=0&brandID=capacitate		

Módulo	MF_014_3 Buffet, catering y banquetes.	6º
---------------	---	-----------

Tipo de Recurso	Documento	Acceso	Libre
Título recurso	Catering - Manual Final		
Descripción	Manual de 122 páginas que presenta de manera práctica las etapas clave y los procedimientos que se tienen que adoptar en el trabajo de catering. Hace uso de casos de figura y esta bien ilustrado.		
Enlace	https://issuu.com/lauraricaurte1/docs/full		