

**IES Pedro de Luna - Libros de texto curso 2025-26**
**1º FORMACIÓN PROFESIONAL GRADO BÁSICO COCINA**

ÁREA	TÍTULO	AUTOR/ES	EDITORIAL	AÑO EDICIÓN	ISBN	OBSERVACIONES
SERVICIOS	Técnicas elementales de servicio.	Rogelio Guerrero Luján.	Paraninfo.	2014	978-8428340724	Se les dará el listado a cada alumno en septiembre
COCINA	Técnicas elementales de Preelaboración	José Luis Armendáriz Sanz.	Paraninfo.	2014	978-8428335706.	Se les dará el listado a cada alumno en septiembre
COCINA	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	José Luis Armendáriz Sanz.	Paraninfo.	2014	978-8428335720	Se les dará el listado a cada alumno en septiembre
SERVICIOS	Preparación y montaje de materiales para colectividades y	JOSÉ GONZÁLEZ MARTÍNEZ	Paraninfo	2016	978-8428338172	Se les dará el listado a cada alumno en septiembre
COMUNICACIÓN Y SOCIEDAD	Comunicación y Sociedad I - Formación Profesional Básica	VV.AA.	ANAYA	2014	978-84-678-3355-3	
COMUNICACIÓN Y SOCIEDAD (INGLÉS)	Restaurant and Catering	Emma Morgan	Burlington Books		978 9963510597	Este mismo libro se usa también en el segundo curso
CIENCIAS APLICADAS I	BIOLOGÍA GEOLOGÍA Y FÍSICA QUÍMICA 3º ESO (A.C. ESO)	Montserrat Moreno Carretero	Aljibe	2020	978-84-9700-883-9	Nuevo en 25/26

**2º FORMACIÓN PROFESIONAL GRADO BÁSICO COCINA**

ÁREA	TÍTULO	AUTOR/ES	EDITORIAL	AÑO EDICIÓN	ISBN	OBSERVACIONES
COCINA	Procesos básicos de producción culinaria	José Luis Armendáriz Sanz	Paraninfo.	2014	978-8428335713	Se les dará el listado a cada alumno en septiembre
SERVICIOS	Procesos básicos de preparación de alimentación y bebidas.	Rogelio Guerrero Luján	Paraninfo.	2014	978-8428340731	Se les dará el listado a cada alumno en septiembre
SERVICIOS	Atención al Cliente	María Palomo Martínez	Paraninfo	2014	978-8428335751	Se les dará el listado a cada alumno en septiembre
COMUNICACIÓN Y SOCIEDAD	Comunicación y Sociedad II - Formación Profesional Básica	VV.AA.	ANAYA	2014	978-84-678-8362-6	
ORIENTACIÓN LABORAL	Orientación y Derecho laboral básico	María Victoria Hernández Ricarte	TulibrodeFP	2020	978-84-168-1253-0	Se les dará el listado a cada alumno en septiembre