

ANEXO III PROGRAMAS

1. Grupo de materias generales

- Código Ético: [enlace](#)
- Constitución Española: [enlace](#)

2. Grupo de materias específicas

ÁREA DE COCINA

2 JEFE/A DE COCINA	
MANUAL DE REFERENCIA	<p>SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA ISBN:9788418391866 (EDITORIAL CEP)</p> <p>TEMA 1. HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</p> <p>TEMA 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE HOSTELERÍA</p> <p>TEMA 3. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD EN HOSTELERÍA</p> <p>TEMA 4. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA</p> <p>TEMA 5. SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA</p> <p>TEMA 6. GESTIÓN DEL AGUA Y DE LA ENERGÍA EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA</p>
	<p>ADMINISTRACIÓN EN COCINA ISBN: 978-84-17086-58-9 (IC EDITORIAL)</p> <p>TEMA 1: LA PLANIFICACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN CULINARIA</p> <p>TEMA 2: GESTIÓN Y CONTROL PRESUPUESTARIO EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA</p> <p>TEMA 3: EVALUACIÓN DE COSTES, PRODUCTIVIDAD Y ANÁLISIS ECONÓMICO EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA</p> <p>TEMA 4: ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN</p>

	<p>TEMA 5: SELECCIÓN DE PERSONAL Y FUNCIÓN DE INTEGRACIÓN EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA.</p> <p>TEMA 6: DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA</p> <p>TEMA 7: ASESORAMIENTO GASTRONÓMICO Y ATENCIÓN AL CLIENTE</p> <p>TEMA 8: APLICACIONES INFORMÁTICAS ESPECÍFICAS PARA LA ADMINISTRACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA</p> <p>TEMA 9: GESTIÓN DE LA CALIDAD EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA</p>
DOCUMENTACIÓN DE APOYO	<i>Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas ISBN: 978-84-17026-92-9 (IC EDITORIAL)</i>
	<i>Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place ISBN: 978-84-17086-43-5(IC EDITORIAL)</i>
	<i>Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial ISBN: 978-84-17086-34-3(IC EDITORIAL)</i>
	<i>Organización de procesos de cocina ISBN: 978-84-17086-88-6 (IC EDITORIAL)</i>
	<i>Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación ISBN: 978-84-17086-57-2 (IC EDITORIAL)</i>
	<i>Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización ISBN: 978-84-17086-02-2 (IC EDITORIAL)</i>

COCINERO/A	
MANUAL DE REFERENCIA	<p>SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA ISBN:9788418391866 (EDITORIAL CEP)</p> <p>TEMA 1. HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</p> <p>TEMA 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE HOSTELERÍA</p> <p>TEMA 3. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD EN HOSTELERÍA</p> <p>TEMA 4. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA</p> <p>TEMA 5. SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA</p> <p>TEMA 6. GESTIÓN DEL AGUA Y DE LA ENERGÍA EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA</p>
	<p>OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO ISBN:9788418391880 (EDITORIAL CEP)</p>

	<p>TEMA 1. LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN.</p> <p>TEMA 2. EL DEPARTAMENTO DE COCINA.</p> <p>TEMA 3. LA RESTAURACIÓN DIFERIDA.</p> <p>TEMA 4. LAS OFERTAS GASTRONÓMICAS.</p> <p>TEMA 5. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.</p> <p>TEMA 6. GESTIÓN Y CONTROL DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN.</p> <p>TEMA 7. APROVISIONAMIENTO EXTERNO DE GÉNEROS.</p> <p>TEMA 8. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS.</p> <p>TEMA 9. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES.</p> <p>TEMA 10. CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES.</p>
DOCUMENTACIÓN DE APOYO	<i>Manual. Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos ISBN:9788418391811(EDITORIAL CEP)</i>
	<i>Manual. Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos ISBN:9788418391927(EDITORIAL CEP)</i>
	<i>Manual. Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza ISBN:9788418391972(EDITORIAL CEP)</i>

AYUDANTE/A DE COCINA	
MANUAL DE REFERENCIA	<p>APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN ISBN:9788418384912 (EDITORIAL CEP)</p> <p>TEMA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</p> <p>TEMA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</p> <p>TEMA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</p> <p>TEMA 4. USO DE UNIFORMES Y EQUIPAMIENTO PERSONAL DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</p>
	<p>REALIZACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS Y ELEMENTALES DE COCINA Y ASISTIR EN LA ELABORACIÓN CULINARIA ISBN: 978-84-17086-94-7 (IC EDITORIAL)</p>

	<p>TEMA 1. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y SENCILLAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES. CLASIFICACIÓN, DEFINICIÓN Y APLICACIONES</p> <p>APLICACIÓN DE LAS RESPECTIVAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS SENCILLOS DE EJECUCIÓN PARA LA OBTENCIÓN DE: FONDOS DE COCINA, CALDOS, CALDOS CORTOS, MIREPOIX Y GUARNICIONES SENCILLAS</p> <p>APLICACIONES DE TÉCNICAS DE REGENERACIÓN Y CONSERVACIÓN</p> <p>TEMA 2. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES ELEMENTALES DE COCINA DEFINICIÓN, CLASIFICACIÓN Y TIPOS</p> <p>SISTEMAS Y MÉTODOS DE LIMPIEZA: APLICACIONES DE LOS EQUIPOS Y MATERIALES BÁSICOS</p> <p>INGREDIENTES, ESQUEMAS Y FASES DE ELABORACIÓN. RIESGOS EN LA EJECUCIÓN.</p> <p>APLICACIONES DE TÉCNICAS DE REGENERACIÓN Y DE CONSERVACIÓN</p> <p>TEMA 3. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD</p> <p>ACTIVIDADES DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE LOS INSUMOS Y PROCESOS PARA TRATAR DE EVITAR RESULTADOS DEFECTUOSOS</p>
DOCUMENTACIÓN DE APOYO	<p><i>Aprovisionamiento de materias primas en cocina ISBN:978-84-17086-61-9 (IC EDITORIAL)</i></p> <p><i>Preelaboración y conservación culinarias ISBN:978-84-17086-80-0 (IC EDITORIAL)</i></p>

ÁREA DE COMEDOR

CAMARERO/A	
MANUAL DE REFERENCIA	<p>APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN ISBN:9788418384912 (EDITORIAL CEP)</p> <p>TEMA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</p> <p>TEMA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</p>

	<p>TEMA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</p> <p>TEMA 4. USO DE UNIFORMES Y EQUIPAMIENTO PERSONAL DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</p>
	<p>SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURANTE ISBN: 9788418391859 (EDITORIAL CEP)</p> <p>TEMA 1. SERVICIO DEL RESTAURANTE</p> <p>TEMA 2. ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN</p> <p>TEMA 3. LA COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN</p> <p>TEMA 4. LA VENTA EN RESTAURACIÓN</p>
	<p>MANUAL. SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN ISBN: 9788419455420 (EDITORIAL CEP)</p> <p>TEMA 1. INSTALACIONES Y EQUIPOS BÁSICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES Y EVENTOS EN RESTAURACIÓN</p> <p>TEMA 2. SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN</p> <p>TEMA 3. OTROS EVENTOS EN RESTAURACIÓN</p> <p>TEMA 4. DECORACIÓN Y MONTAJE DE EXPOSITORES</p>
<i>DOCUMENTACIÓN DE APOYO</i>	<i>Manual. Servicio de vinos ISBN:9788418384813 (EDITORIAL CEP)</i>
	<i>Manual. Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante ISBN: 9788419455376 (EDITORIAL CEP)</i>
	<i>Manual. Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente ISBN: 9788419455413 (EDITORIAL CEP)</i>
	<i>Manual. Bebidas ISBN:9788418113949 (EDITORIAL CEP)</i>

ÁREA DE MANTENIMIENTO

ENCARGADO/A DE MANTENIMIENTO	
MANUAL DE REFERENCIA	<p>MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS DE INTERIOR ISBN: 978-84-8364-954-1</p> <p>TEMA 1: INSTALACIONES DE ELECTRIFICACIÓN EN EDIFICIOS COMERCIALES, OFICINAS, INDUSTRIAS</p>

	<p>TEMA 2: INSTALACIONES DE LOCALES CON RIESGO DE INCENDIO Y EXPLOSIÓN</p> <p>TEMA 3: INSTALACIÓN DE LOCALES DE CARACTERÍSTICAS ESPECIALES</p> <p>TEMA 4: MEDIDAS Y VERIFICACIONES EN INSTALACIONES ELÉCTRICAS</p> <p>TEMA 5: MONTAJE DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS DE INTERIOR EN EDIFICIOS COMERCIALES, OFICINAS, INDUSTRIAS Y CON FINES ESPECIALES</p> <p>TEMA 6: REPARACIÓN DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS DE INTERIOR EN EDIFICIOS COMERCIALES, OFICINAS, INDUSTRIAS Y CON FINES ESPECIALES</p> <p>TEMA 7: CÁLCULO EN LAS INSTALACIONES ELÉCTRICAS DE BT EN EDIFICIOS COMERCIALES, OFICINAS, INDUSTRIAS Y CON FINES ESPECIALES</p>
	<p>MANTENIMIENTO Y MEJORA DE LAS INSTALACIONES EN LOS EDIFICIOS ISBN: 978-84-15994-66-4</p> <p>TEMA 1: ORGANIZACIÓN DEL MANTENIMIENTO EFICIENTE DE LAS INSTALACIONES ENERGÉTICAS EN EDIFICIOS</p> <p>TEMA 2: PLANIFICACIÓN, PROGRAMACIÓN Y REGISTRO DEL MANTENIMIENTO</p> <p>TEMA 3: GESTIÓN DEL MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES ASISTIDO POR ORDENADOR</p> <p>TEMA 4: INFORMES DE MEJORA DE EFICIENCIA ENERGÉTICA</p> <p>TEMA 5: PREVENCIÓN DE RIESGOS Y SEGURIDAD</p> <p>TEMA 6: NORMATIVA Y RECOMENDACIONES SOBRE EL USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA EN EDIFICIOS</p>
<i>DOCUMENTACIÓN DE APOYO</i>	<p><i>Proceso y preparación de equipos y medios en trabajos de albañilería ISBN: 978-84-9198-297-5(IC. editorial)</i></p> <p><i>Mantenimiento y reparación de instalaciones de telefonía y comunicación ISBN: 978-84-15648-99-4(IC. editorial)</i></p> <p><i>Seguridad en el montaje y mantenimiento de redes y distribución de agua ISBN: 978-84-15648-83-3(IC. editorial)</i></p>

OFICIAL/A DE MANTENIMIENTO	
MANUAL DE REFERENCIA	<p>PROCESO Y PREPARACIÓN DE EQUIPOS Y MEDIOS EN TRABAJOS DE ALBAÑILERÍA ISBN: 978-84-9198-297-5(IC EDITORIAL)</p> <p>TEMA 1: TRABAJOS ELEMENTALES EN LAS OBRAS DE ALBAÑILERÍA</p>

	<p>TEMA 2: EMPLEO DE ÚTILES, HERRAMIENTAS Y PEQUEÑA MAQUINARIA</p> <p>TEMA 3: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN TRABAJOS DE ALBAÑILERÍA, TÉCNICAS Y EQUIPOS</p>
<i>DOCUMENTACIÓN DE APOYO</i>	<i>Montaje y reparación de automatismos eléctricos ISBN: 9788411037402</i>
	<i>Mantenimiento preventivo de redes de distribución de agua y saneamiento ISBN: 978-84-15648-84-0</i>

AUXILIAR DE MANTENIMIENTO

MANUAL DE REFERENCIA	<p>LABORES AUXILIARES DE OBRA ISBN: 978-84-1103-449-4 (IC EDITORIAL)</p> <p>TEMA 1: ACONDICIONAMIENTO DE TAJOS</p> <p>TEMA 2: ABASTECIMIENTO DE TAJOS Y ACOPIOS</p> <p>TEMA 3: OPERACIONES DE AYUDA A OFICIOS</p> <p>TEMA 4: OPERACIONES DE EXCAVACIÓN CON MEDIOS MANUALES DE POZOS Y ZANJAS</p> <p>TEMA 5: SEGURIDAD BÁSICA EN OBRAS DE CONSTRUCCIÓN</p>
<i>DOCUMENTACIÓN DE APOYO</i>	<i>Mantenimiento preventivo de redes de distribución de agua y saneamiento ISBN: 978-84-15648-84-0</i>

ÁREA DE PISOS

LIMPIADOR/A

MANUAL DE REFERENCIA	<p>LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE PISOS Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS ISBN: 978-84-9198-931-8 (IC EDITORIAL)</p> <p>TEMA 1: MOBILIARIO Y DECORACIÓN EN EMPRESAS DE ACTIVIDADES DE ALOJAMIENTO</p> <p>TEMA 2: LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE HABITACIONES, ZONAS NOBLES Y ÁREAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS</p> <p>TEMA 3: APLICACIÓN DE LA NORMATIVA EN LOS PROCESOS DE PREPARACIÓN Y PUESTA A PUNTO DE HABITACIONES, ZONAS NOBLES Y ÁREAS COMUNES</p>
<i>DOCUMENTACIÓN DE APOYO</i>	<i>Manual. Lavado de ropa en alojamientos ISBN:9788468196091 (EDITORIAL CEP)</i>

ÁREA DE RECEPCIÓN

2 JEFE/A DE RECEPCIÓN	
MANUAL DE REFERENCIA	<p>ORGANIZACIÓN Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS ISBN: 978-84-9198-594-5(IC EDITORIAL)</p> <p>TEMA 1: EL DEPARTAMENTO DE RECEPCIÓN</p> <p>TEMA 2: INSTALACIONES COMPLEMENTARIAS Y AUXILIARES DE UN ESTABLECIMIENTO DE ALOJAMIENTO</p> <p>TEMA 3: GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN EN EL DEPARTAMENTO DE RECEPCIÓN</p> <p>TEMA 4: PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE RECEPCIÓN</p> <p>TEMA 5: FACTURACIÓN Y COBRO DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO</p> <p>TEMA 6: GESTIÓN DE LA SEGURIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO</p>
	<p>Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento ISBN: 978-84-9198-817-5(IC EDITORIAL)</p> <p>TEMA 1: LA PLANIFICACIÓN EN LAS EMPRESAS Y ENTIDADES DE ALOJAMIENTO</p> <p>TEMA 2: GESTIÓN Y CONTROL PRESUPUESTARIO EN LAS ÁREAS DE ALOJAMIENTO</p> <p>TEMA 3: ESTRUCTURA FINANCIERA DE LAS EMPRESAS Y ÁREAS DE ALOJAMIENTO</p> <p>TEMA 4: EVALUACIÓN DE COSTES, PRODUCTIVIDAD Y ANÁLISIS ECONÓMICO PARA LAS ÁREAS DE ALOJAMIENTO</p> <p>TEMA 5: LA ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO</p> <p>TEMA 6: LA FUNCIÓN DE INTEGRACIÓN DE PERSONAL EN LOS DEPARTAMENTOS DE PISOS Y RECEPCIÓN</p> <p>TEMA 7: LA DIRECCIÓN DE PERSONAL EN EL ÁREA DE ALOJAMIENTO</p> <p>TEMA 8: APLICACIONES INFORMÁTICAS PARA LA ADMINISTRACIÓN DE ÁREAS DE ALOJAMIENTO</p>

<i>DOCUMENTACIÓN DE APOYO</i>	<i>Comunicación y Atención al Cliente en Hostelería y Turismo ISBN: 978-84-9198-545-7 (IC EDITORIAL)</i>
	<i>Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos ISBN: 978-84-9198-512-9(IC EDITORIAL)</i>
	<i>Gestión de Protocolo ISBN: 978-84-9198-551-8 (IC EDITORIAL)</i>
	<i>Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos ISBN: 978-84-9198-810-6(IC EDITORIAL)</i>

RECEPCIONISTA	
MANUAL DE REFERENCIA	GESTIÓN DE RESERVAS DE HABITACIONES Y OTROS SERVICIOS DE ALOJAMIENTOS ISBN: 978-84-9198-512-9(IC EDITORIAL) TEMA 1: TRATAMIENTO Y ANÁLISIS DE RESERVAS TEMA 2: PROCEDIMIENTOS DE RESERVA TEMA 3: UTILIZACIÓN DE PROGRAMAS INFORMÁTICOS ESPECÍFICOS DE RESERVAS TEMA 4: EMISIÓN DE INFORMES O LISTADOS. LA <i>ROOMING LIST</i> TEMA 5: LEGISLACIÓN SOBRE RESERVAS. LA FIGURA DEL OVERBOOKING
<i>DOCUMENTACIÓN DE APOYO</i>	<i>Comunicación y Atención al Cliente en Hostelería y Turismo ISBN: 978-84-9198-545-7 (IC EDITORIAL)</i>
	<i>Gestión de Protocolo ISBN: 978-84-9198-551-8 (IC EDITORIAL)</i>

AYUDANTE/A DE RECEPCIÓN	
MANUAL DE REFERENCIA	COMUNICACIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA Y TURISMO ISBN: 978-84-9198-545-7 (IC EDITORIAL) TEMA 1: LA COMUNICACIÓN APLICADA LA HOSTELERÍA Y TURISMO TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN Y DEMANDAS MÁS HABITUALES RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE COMUNICACIÓN ANÁLISIS DE CARACTERÍSTICAS DE LA COMUNICACIÓN TELEFÓNICA Y TELEMÁTICA TEMA 2: ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA Y TURISMO CLASIFICACIÓN DE CLIENTES



	<p>LA ATENCIÓN PERSONALIZADA</p> <p>EL TRATAMIENTO DE SITUACIONES DIFÍCILES</p> <p>LA PROTECCIÓN DE CONSUMIDORES Y USUARIOS</p>
--	---

DIRECCIÓN DE RR.HH. Y GESTIÓN DE TALENTO GESTIÓN ECONÓMICA DE PERSONAL (SERVICIOS CENTRALES)

OFICIAL DE SEGUNDA	
MANUAL DE REFERENCIA	<p>Contratación Laboral</p> <p>Francisco Javier Gómez Sáez</p> <p>(Editorial CEP)</p>

SECRETARÍA GENERAL ASUNTOS GENERALES (SERVICIOS CENTRALES)

OFICIAL DE SEGUNDA	
MANUAL DE REFERENCIA	<p>Manual Ofimática</p> <p>Autor: Gema María Valentín López (Editorial CEP)</p>
	<p>Administración y gestión de las comunicaciones de la dirección</p> <p>Autor: Cristina de Alba Galván (Editorial CEP)</p>
	<p>Comunicación efectiva y trabajo en equipo</p> <p>Autor: Cristina de Alba Galván (Editorial CEP)</p>

*Los temarios y manuales estarán disponibles en formato ebook o físico en: Orbe Formación, Editorial Cep, IC Editorial, Editorial Pearson y Editorial MAD. Los códigos ISBN son los facilitados y publicados por las editoriales a fecha de publicación de la convocatoria.