

INFORMACIÓ PROVES LLIURES

2025-26

Departament	Hoteleria	Cicle	Tècnic de Cuina i Gastronomia
Mòdul	Ofertes Gastronòmiques		
Professor/a + correu electrònic	Enric Degollada Ripoll edegolladaripoll@ibeducacio.eu		

1. CONTINGUTS

- Introducció a la gastronomia
- Caracterització dels establiments i empreses de restauració
- La organització de les empreses de restauració
- Propietats dietètiques i nutricionals dels aliments
- La oferta gastronòmica i la prestació del servei
- El menú
- La carta
- Càlcul de costos i fixació de preus

2. CRITERIS D'AVALUACIÓ

- Classifica les empreses de restauració analitzant la seva tipologia i característiques.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat els diferents tipus d'establiments.
- b) S'han descrit les diferents fórmules de restauració.
- c) S'han identificat les tendències actuals en restauració.
- d) S'han caracteritzat els diferents departaments, les seves funcions i llocs de treball.
- e) S'han reconegut les relacions interdepartamentals.
- f) S'han identificat els documents associats als diferents departaments i llocs de treball.

- Interpreta propietats dietètiques i nutricionals bàsiques dels aliments, relacionant-les amb les possibilitats d'oferta.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han caracteritzat els grups d'aliments.
 - b) S'han identificat els principis immediats i altres nutrients.
 - c) S'han reconegut les necessitats nutricionals de l'organisme humà.
 - d) S'han descrit les dietes tipus.
 - e) S'han reconegut els valors per a la salut de la dieta mediterrània.
 - f) S'han caracteritzat les dietes per a possibles necessitats alimentàries específiques.
- Determina ofertes gastronòmiques caracteritzant les seves especificitats.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha identificat la documentació associada al càlcul de costos.
- b) S'han identificat les variables implicades en el cost de l'oferta.

- c) S'ha interpretat correctament la documentació relativa al rendiment i escandall de matèries primeres i a la valoració d'elaboracions culinàries.
- d) S'han valorat i determinat els costos de les elaboracions de cuina i/o pastisseria/rebosteria.
- e) S'ha emplenat la documentació específica.
- f) S'han reconegut els mètodes de fixació de preus.
- g) S'han distingit els costos fixos dels variables.
- h) S'han realitzat les operacions de fixació de preus de l'oferta gastronòmica.
- i) S'han utilitzat correctament els mitjans ofimàtics disponibles.

3. DESCRIPCIÓ DE LA PROVA / CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

La prova consistirà en un **examen tipus test de 35 preguntes** relacionades amb els continguts del mòdul i completar una taula amb els càlculs de *Menu Engineering*

- La puntuació total de la prova és de 10 punts i està formada per 2 parts:

Part 1: Consisteix en 35 preguntes tipus test

Cada resposta correcta suma 0,25 punts

Cada resposta incorrecta resta 0,1 punts

Les preguntes no contestades ni sumen ni resten

Part 2: Consisteix a completar una taula de *Menu*

Engineering: Aquesta pregunta val com 5 preguntes tipus test.

0 errors = 5 punts // 1 o 2 errors = 4 punts // 3 o 4 errors = 3 punts // 5 o 6 errors = 2 punts // 7 o 8 errors = 1 punt // 9 o més errors = 0 punts



4. DURADA DE LA PROVA

55 minuts

5. MATERIAL NECESSARI

Bolígraf
Calculadora

6. BIBLIOGRAFIA RECOMANADA

Llibre: Ofertas gastronómicas

Editorial: Altamar

INFORMACIÓ PROVES LLIURES

2025-26

Departament	Hoteleria	Cicle	Tècnic de Cuina i Gastronomia
Mòdul	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments		
Professor/a + correu electrònic	Enric Degollada Ripoll edegolladaripoll@ibeducacio.eu		

1. CONTINGUTS

- Neteja i desinfecció d'equips i instal·lacions. Control de plagues
- Manteniment de les bones pràctiques alimentàries
- Aplicació de les bones pràctiques alimentàries
- Sistemes d'autocontrol
- Utilització eficaç dels recursos
- Recollida selectiva de residus

2. CRITERIS D'AVALUACIÓ

1. Neteja/desinfecta utiltatge, equips i instal·lacions, valorant la seva repercussió en la qualitat higienicosanitària dels productes.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat els requisits higienicosanitaris que han de complir els equips, utiltatge i instal·lacions de manipulació d'aliments.
- b) S'han avaluat les conseqüències per a la innocuïtat dels productes i la seguretat dels consumidors d'una neteja/desinfecció inadequada.
- c) S'han descrit els procediments, freqüències i equips de neteja i desinfecció (N+D).
- d) S'ha efectuat la neteja o desinfecció amb els productes establerts, assegurant la seva eliminació completa.
- e) S'han descrit els paràmetres objecte de control associats al nivell de



neteja o desinfecció requerits.

f) S'han reconegut els tractaments de Desratització, Desinsectació i Desinfecció (DDD).

g) S'han descrit els procediments per a la recollida i retirada dels residus d'una unitat de manipulació d'aliments.

h) S'han classificat els productes de neteja, desinfecció i els utilitzats per als tractaments de DDD i les seves condicions d'ús.

i) S'han avaluat els perills associats a la manipulació de productes de neteja, desinfecció i tractaments DDD.

2. Manté Bones Pràctiques Higieniques avaluant els perills associats als mals hàbits higiènics.

Criteris d'avaluació:

a) S'han reconegut les normes higienicosanitàries de compliment obligatori relacionades amb les pràctiques higièniques.

b) S'han identificat els perills sanitaris associats als mals hàbits i les seves mesures de prevenció.

c) S'han identificat les mesures d'higiene personal associades a la manipulació d'aliments.

d) S'han reconegut tots aquells comportaments o actituds susceptibles de produir una contaminació en els aliments.

e) S'han enumerat les malalties de declaració obligatòria.

f) S'ha reconegut la vestimenta de treball completa i els seus requisits de neteja.

g) S'han identificat els mitjans de protecció de talls, cremades o ferides del manipulador.

3. Aplica Bones Pràctiques de Manipulació dels Aliments, relacionant-les amb la qualitat higienicosanitària dels productes.

Criteris d'avaluació:

a) S'han reconegut les normes higienicosanitàries de compliment obligatori relacionades amb les pràctiques de manipulació.

b) S'han classificat i descrit els principals riscos i toxiinfeccions d'origen alimentari relacionant-los amb els agents causants.

c) S'ha valorat la repercussió d'una mala manipulació d'aliments en la salut dels consumidors.



- d) S'han descrit les principals alteracions dels aliments.
- e) S'han descrit els diferents mètodes de conservació dels aliments.
- f) S'ha evitat el contacte de matèries primeres o semielaborats amb els productes processats.
- g) S'han identificat al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- h) S'ha evitat la possible presència de traces d'al·lèrgens en productes lliures d'aquests.
- i) S'han reconegut els procediments d'actuació davant alertes alimentàries.

4. Aplica els sistemes d'autocontrol basats en l'APPCC i el control de la traçabilitat, justificant-ne els principis associats.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha identificat la necessitat i transcendència del sistema d'autocontrol per a la seguretat alimentària.
- b) S'han reconegut els conceptes generals del sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC).
- c) S'han definit conceptes clau per al control de possibles perills sanitaris: punt crític de control, límit crític, mesures de control i mesures correctores.
- d) S'han definit els paràmetres associats al control dels punts crítics de control.
- e) S'han emplenat els registres associats al sistema.
- f) S'ha relacionat la traçabilitat amb la seguretat alimentària.
- g) S'ha documentat i traçat l'origen, les etapes del procés i el destí de l'aliment.
- h) S'han reconegut les principals normes voluntàries implantades en el sector alimentari (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 i altres).

5. Utilitza els recursos de manera eficient, avaluant els beneficis ambientals associats.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha relacionat el consum de cada recurs amb l'impacte ambiental que provoca.
- b) S'han definit els avantatges que el concepte de reducció de consums



aporta a la protecció ambiental.

- c) S'han descrit els avantatges ambientals del concepte de reutilització dels recursos.
- d) S'han reconegut aquelles energies i/o recursos la utilització dels quals és menys perjudicial per al medi ambient.
- e) S'han caracteritzat les diferents metodologies existents per a l'estalvi d'energia i la resta de recursos utilitzats en la indústria alimentària i de restauració.
- f) S'han identificat les no conformitats i les accions correctores relacionades amb el consum de recursos.

6. Recull els residus de forma selectiva reconeixent les seves implicacions a nivell sanitari i ambiental.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat i classificat els diferents tipus de residus generats segons el seu origen, estat i necessitat de reciclatge, depuració o tractament.
- b) S'han reconegut els efectes ambientals dels residus, contaminants i altres afeccions originades en el procés productiu.
- c) S'han descrit les tècniques de recollida, selecció, classificació i eliminació o abocament de residus.
- d) S'han reconegut els paràmetres que permeten el control ambiental en els processos de producció dels aliments relacionats amb residus, abocaments o emissions.
- e) S'han establert per ordre d'importància les mesures preses per a la protecció ambiental.
- f) S'han identificat les no conformitats i les accions correctores relacionades amb la gestió dels residus.

3. DESCRIPCIÓ DE LA PROVA / CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

La puntuació total de la prova és de 10 punts i està formada per 1 sola part.



Part 1: Consisteix en 40 preguntes tipus test. Cada resposta correcta suma **0,25 punts**. Cada resposta incorrecta resta **0,1 punts**. Les preguntes no contestades **ni sumen ni resten**.

4. DURADA DE LA PROVA

55 minuts

5. MATERIAL NECESSARI

Bolígraf

6. BIBLIOGRAFIA RECOMANADA

**Llibre: "Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos".
Editorial: Parainfo**

PROVES LIURES 2025-26

Departament	Hoteleria i turisme	Cicle	GM Cuina i Gastronomia
Mòdul	Mòdul professional 0046: Preelaboració i conservació d'aliments		
Professor/a + correu electrònic	Miquel Toni Clar Sureda mclarsureda@ibeducacio.eu		

1. CONTINGUTS

Els establerts a l'**Ordre ESD/3408/2008**, de 3 de novembre, pel qual s'estableix el currículum de cicle formatiu de Grau Mitjà corresponent al títol de Tècnic en Cuina i Gastronomia i es fixen els seus continguts bàsics.

1. Recepció de matèries primeres.
2. Emmagatzemar i distribució de matèries primeres.
3. Preparació de les màquines, bateria, útils i eines.
4. Preelaboració de matèries primeres en cuina.
5. Regeneració de matèries primeres.
6. Conservació de gèneres crus, semielaborats i elaborats.

2. CRITERIS D'AVUACIÓ

Els establerts al **Reial Decret 1396/2007, de 29 d'octubre**, pel qual s'estableix el Títol de Tècnic en Cuina i Gastronomia i es fixen els seus continguts bàsics.

1. Recepciona matèries primeres distingint les seves característiques organolèptiques i aplicacions.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha reconegut la documentació associada a la recepció de comandes.



- b) S'han reconegut les matèries primeres i les seves característiques.
- c) S'ha interpretat l'etiquetatge dels productes.
- d) S'ha comprovat la coincidència de quantitat i qualitat del sol·licitat amb el rebut.
- e) S'han determinat els mètodes de conservació de les matèries primeres.
- f) S'han emmagatzemat les matèries primeres en el lloc apropiat per a la seva conservació.
- g) S'han col·locat les matèries primeres en funció de la prioritat en el seu consum.
- h) S'ha mantingut el magatzem en condicions d'ordre i neteja.
- i) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Emmagatzemar matèries primeres analitzant els documents associats amb la producció, com ara fitxes tècniques, ordres de treball i altres.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han reconegut els tipus de documents associats a l'apilament.
- b) S'ha interpretat la informació.
- c) S'ha emplenat el full de sol·licitud.
- d) S'han seleccionat els productes tenint en compte la prioritat en el seu consum.
- e) S'ha comprovat la coincidència de quantitat i qualitat del sol·licitat amb el rebut.
- f) S'han traslladat les matèries primeres als llocs de treball.
- g) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

3. Prepara maquinària, bateria, útils i eines reconeixent el seu funcionament i aplicacions, així com la seva ubicació.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han caracteritzat les màquines, bateria, útils i eines relacionades amb la producció culinària.
- b) S'han reconegut les aplicacions de les màquines, bateria, útils i eines.
- c) S'han realitzat les operacions de posada en marxa de les màquines seguint els procediments establerts.



- d) S'han realitzat les operacions de funcionament i manteniment de la maquinària, bateria, útils i eines.
- e) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

4. Preelabora matèries primeres en cuina seleccionant i aplicant les tècniques de manipulació, neteja, tallatall i/o racionat en funció de la seva posterior aplicació o ús.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat les necessitats de neteja i preparacions prèvies de les matèries primeres.
- b) S'han relacionat les tècniques amb les especificitats de les matèries primeres, les seves possibles aplicacions posteriors i els equips, útils i/o eines necessaris.
- c) S'han fet les tasques de pesat, preparació i neteja prèvies al tall, utilitzant correctament equips, útils i/o eines, seguint els procediments establerts.
- d) S'ha calculat el rendiment de cada gènere.
- e) S'han caracteritzat els talls bàsics i identificat les seves aplicacions a les diverses matèries primeres .
- f) S'han executat les tècniques de talls bàsics seguint els procediments establerts.
- g) S'han caracteritzat les peces i talli específics, relacionant i identificant les seves possibles aplicacions a les diverses matèries primeres.
- h) S'han executat les tècniques d'obtenció de peces i/o talls específics seguint els procediments establerts.
- i) S'han desenvolupat els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les diverses matèries primeres i el seu ús posterior.
- j) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

5. Regenera matèries primeres seleccionant i aplicant les tècniques en funció de les característiques del producte a regenerar.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat les matèries primeres en cuina amb possibles necessitats de regeneració.
- b) S'han caracteritzat les tècniques de regeneració de matèries primeres en cuina.
- c) S'han identificat i seleccionat els equips i tècniques adequades per a aplicar les tècniques de regeneració.



d) S'han executat les tècniques de regeneració seguint els procediments establerts. e) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

6. Conserva gèneres crus, semielaborats i elaborats, justificant i aplicant el mètode triat.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han caracteritzat els diversos mètodes d'envasament i conservació, així com els equips associats a cada mètode.
- b) S'han identificat i relacionat les necessitats d'envasament i conservació de les matèries primeres en cuina amb els mètodes i equips.
- c) S'han executat les tècniques d'envasament i conservació seguint els procediments establerts.
- d) S'han determinat els llocs de conservació idonis per als gèneres fins al moment del seu ús/consum o destí final.
- e) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

3. DESCRIPCIÓ DE LA PROVA /CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

La prova consta de dues parts:

- La **part teòrica** amb preguntes: 20 preguntes tipus test (0,25P resposta correcta, -0,125P resposta incorrecta, i 0P sense resposta); 10 preguntes de vertader/fals, (0,25P resposta correcta, -0,125P resposta incorrecta i 0P sense respondre); i 6 preguntes (total 2,5P) de resposta curta i/o d'emplenar espais, cada pregunta tindrà el seu valor al final de l'enunciat.
Té un valor del **50 %** de la nota final.
- La **part pràctica**, es desenvoluparà a l'aula taller (cuina): identificació de matèries primeres, preelaboració i conservació de diferents tipus d'aliments.
S'han de complir les mesures de seguretat i higien durant tot el desenvolupament de la prova.
Té un valor del **50%** de la nota final.



La **part teòrica es eliminatòria**, és a dir, per poder realitzar la part pràctica s'ha d'obtenir una nota mínima d'un 5, en cas contrari no podrà realitzar la part pràctica. Per superar el mòdul cal obtenir una nota mínima d'un 5 de cada part.

L'arrodoniment de la qualificació final s'efectuarà a partir de x,51 cap a l'enter superior (ex., 6,51 → 7,0)

4. DURADA DE LA PROVA

Les proves tenen una durada total de 2,45 hores, distribuïdes de la següent manera:

- La part teòrica: 55 minuts.
- La part pràctica: 110 minuts.

5. MATERIAL NECESSARI

- Prova teòrica: bolígraf de tinta blava o negre. No es permet tenir/utilitzar el mòbil en cap cas, ni l'ús de rellotges intel·ligents i d'altres aparells.
- Prova pràctica: uniforme complet (sabates, pantalons, jaqueta de cuina i gorra), estoig de ganivets complet, bolígraf de tinta blava o negre i retolador permanent. Queda totalment prohibit l'ús del mòbil.

6. BIBLIOGRAFIA RECOMANADA

Infantes, D., & Bartra, G. (2019). *Preelaboración y conservación de alimentos*. Altamar.

INFORMACIÓ PROVES LLIURES

2026

Departament	HOTELERIA	Cicle	Tècnic en Cuina i Gastronomia
Mòdul	Empresa e Iniciativa Emprendedora. Código: 0050.		
Professor/a + correu electrònic	María Isabel Abad Ucles – mabaducles@ibeducacio.eu		

1. CONTINGUTS

Iniciativa emprendedora:

- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de cocina (materiales, tecnología, organización de la producción, etc)
- Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.
- La actuación de los emprendedores como empleados de una empresa de cocina.
- La actuación de los emprendedores como empresarios de una pequeña empresa en el sector de la cocina.
- El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.
- Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la cocina.

La empresa y su entorno:

- Funciones básicas de la empresa.
- La empresa como sistema.
- Análisis del entorno general de una “pyme” de cocina.
- Análisis del entorno específico de una “pyme” de cocina.
- Relaciones de una “pyme” de cocina.
- Relaciones de una “pyme” de cocina con el conjunto de la sociedad.

Creación y puesta en marcha de una empresa:

- Tipos de empresa.
- La fiscalidad en las empresas.
- Elección de la forma jurídica.
- Trámites administrativos para la constitución de una empresa.
- Viabilidad económica y viabilidad financiera de una “pyme” de cocina.
- Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.



Función administrativa:

- Concepto de contabilidad y nociones básicas.
- Análisis de la información contable.
- Obligaciones fiscales de las empresas.
- Gestión administrativa de una empresa de cocina.

2. CRITERIS D'AVALUACIÓ

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.
- b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.
- f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.
- g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.
- h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.
- i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito de la cocina, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.

2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.

Criterios de evaluación:

- d) Se han identificado los elementos del entorno de una “pyme” de cocina.
- e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.
- f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.
- g) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con la cocina y la restauración, y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.
- h) Se han identificado, en empresas de cocina y restauración, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.

3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

Criterios de evaluación:



- a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.
- b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.
- c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.
- d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una “pyme”.)
- f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.

4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una “pyme”, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.
- b) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.
- e) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable. (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una “pyme” de cocina, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.

3. DESCRIPCIÓ DE LA PROVA / CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

La prova del mòdul Empresa i Iniciativa Emprenedora serà teòric-pràctica i constarà de dues parts obligatòries:

- Part A: Prova teòrica de desenvolupament
- Part B: Supòsit pràctic

La qualificació final es calcularà sobre 10 punts, distribuïts de la següent manera:

- Part teòrica: 7 punts
- Part pràctica: 3 punts

Per poder superar la prova serà imprescindible:

- Obtenir un mínim de 3,5 punts sobre 7 a la part teòrica.
- Si no s'assoleix aquest mínim, la part pràctica no serà corregida.

La qualificació final serà la suma de totes dues parts, sempre que es compleixi el requisit mínim establert per a la part teòrica. En cas contrari, la prova es considerarà no superada.



4. DURADA DE LA PROVA

55 minuts.

5. MATERIAL NECESSARI

L'alumnat haurà de portar:

- Bolígrafs (blau o negre).
- Corrector (opcional).
- Calculadora no programable.

No es permetrà l'ús de dispositius electrònics, telèfons mòbils ni materials de consulta.

6. BIBLIOGRAFIA RECOMANADA

REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA (EDICIÓN PARA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS). ISBN: 9788490772485. EDITORIAL SINTESIS, S. A. Ferrandis Garcia Aparisi Gloria.

Empresa e iniciativa emprendedora. Grado medio. 8448623150 · 9788448623159. Mc Graw Hill.
