Diseño y gestión de cocinas, un manual imprescindible para el sector profesional

Jueves, 23 de abril 2015

El libro *Diseño y gestión de cocinas: manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración* (ed.: Díaz de Santos) se ha convertido en pocos años en un referente para el sector de la restauración ya que aporta una valiosa información de insustituible ayuda para efectuar un adecuado diseño y gestión de cocinas profesionales.

Tras varias reimpresiones de la primera edición, a finales de 2009, la editorial Díaz de Santos publicó una segunda edición de la obra *Diseño y gestión de cocinas: manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración*. Esta segunda contó con el respaldo de las más importantes asociaciones nacionales involucradas y comprometidas con el sector. Los autores (**Luis Eduardo Montes Ortega**, **Irene Lloret Fernández** y **Miguel Ángel López Fernández-Santos**) aportan, a través de una vasta información con un extenso soporte gráfico de planos, ilustraciones e imágenes de cocinas reales, una valiosa información de insustituible ayuda para efectuar un adecuado diseño y gestión de cualquier tipo de cocina.

Diseño y gestión de cocinas: manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración es un libro concebido para satisfacer las necesidades de consulta práctica de todos aquellos profesionales que, de un modo u otro, están implicados en este sector: arquitectos y proyectistas de cocinas, instaladores, titulares, gerentes y cocineros de empresas de restauración, consultores y responsables de calidad, formadores de trabajadores, agentes pertenecientes a entidades de certificación, etc.

Se trata de un libro editado en encuadernación rústica de 865 páginas que incluye en su índice temas como: La cocina; Los alimentos y la elaboración de comidas; Los peligros para la salud de los clientes; El control de los peligros a través de la higiene; Diseño de la cocina por medio de un plano; Descripción de las zonas de la cocina y enumeración de sus dotaciones básicas; Diseño de parámetros y otras estructuras; Ventilación, iluminación, suministro de agua y eliminación de aguas residuales; Mobiliario; Máquinas y utensilios; Capacidades de las instalaciones; El autocontrol aplicado ala gestión higiénica de la cocina; Control de entradas y trazabilidad; Ejecución de un plan de limpiezas y desinfección; Aplicación de un plan para el control de plagas; Instauración de un plan de mantenimiento; Control del agua; Gestión de las temperaturas en los alimentos; Educación en materia de higiene de los trabajadores, etc.

Eduardo Montes, uno de los autores del libro, participará como ponente en la *'II Convención de Cocinas Centrales'*, hablando sobre la importancia del diseño en una cocina central y los nuevos retos a los que se deben enfrentar los profesionales.

Artículos relacionados:
'El diseño de cocinas hospitalarias. Principios genéricos (parte 1)'.
'El diseño de cocinas hospitalarias. Principales modalidades (parte 2)'.
'El diseño de cocinas hospitalarias. Sistemas de distribución de comida (parte 3)'.