



Restauración Colectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Higiene e inocuidad alimentaria /

Presente y futuro de la seguridad alimentaria en la restauración colectiva

Los autores inciden en la línea fría como una herramienta de futuro en la restauración colectiva. ©Gourmetfood

Presente y futuro de la seguridad alimentaria en la restauración colectiva

Sábado, 16 de febrero 2013

La publicación de Aenor 'Presente y futuro de la seguridad alimentaria en restauración colectiva' recoge una visión de lo que son los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria en el ámbito de la restauración colectiva.

Esta obra de los autores **David Verano Cañaveras** y **José J. Santos Hernández**, publicada por Aenor, recoge una visión de lo que son los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria en el ámbito de la restauración colectiva y hacia dónde va el futuro de los mismos. La obra expone cómo los sistemas de gestión contribuyen a garantizar la seguridad y calidad de los productos alimentarios, al mismo tiempo que facilitan el cumplimiento de la legislación vigente.

Los autores inciden en la línea fría como una herramienta al servicio de la restauración colectiva para conseguir el alargamiento de la vida útil de los alimentos, mantener sus propiedades nutritivas y organolépticas, optimizar la logística y reducir costes, todo ello en términos de la calidad y seguridad alimentaria exigidas.

Contenido:

- Modelos de gestión de la seguridad alimentaria en la restauración colectiva.
- Presente y futuro. La línea fría y la cocción tradicional refrigerada.
- Normas UNE:
UNE 167012:2010 Hostelería. Servicios de restauración. Requisitos para la implantación de un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC.
UNE-EN ISO 22000:2005 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria.

Legislación:

- Reglamento (CE) N.º 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a la a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Precocinados y Cocinados Utilizados en los Servicios de Comidas para Colectividades. CAC/RCP 39-1993.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

El libro se puede adquirir en la [página de Aenor](#) a un precio de 40 euros.