



©Turu.

Selección 2015 de libros y manuales profesionales para el sector

21-04-2015

Para celebrar la *Diada de Sant Jordi* / Día del Libro os recopilamos en este artículo información de algunos manuales, e-books, guías y libros profesionales que consideramos pueden ser de interés para el sector. Ésta es la selección que hicimos en el año 2015. No todo son novedades pero alguno de ellos son imprescindibles en su campo.

– **Ingeniería de procesos en línea fría completa, un manual de referencia para el sector**

– La *Ingeniería de procesos en la línea fría completa*, más conocido como el *Libro blanco de la línea fría*, se ha convertido en el manual de referencia de este sistema en los países de habla hispana. Tres ediciones superan una difusión de más de 5.000 ejemplares, de una obra cuyo contenido se utiliza como material didáctico en numerosos centros de formación, así como por arquitectos y empresas del sector de colectividades. [Ir a la información.](#)

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

– El libro *Diseño y gestión de cocinas: manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración* 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. [Ir a la información.](#)

– **Nutrición y alimentación en el ámbito escolar, una útil herramienta de trabajo**

– *Nutrición y alimentación en el ámbito escolar* no es una obra nueva pero sigue siendo una herramienta de enorme utilidad para ayudar a los comedores escolares y centros educativos, para que su organización y menús sean lo más correctos, idóneos y saludables posibles. [Ir a la información.](#)

– **Guía de Aecosan para cumplir con el RD 126/2015 de información al consumidor**

– Aecosan editó en el mes de abril del año pasado una guía con el objetivo de que sirva de orientación respecto a las exigencias establecidas por el recientemente aprobado Real Decreto 126/2015, relativas a la información alimentaria facilitada al consumidor. Sobre lo ya escrito poca cosa nueva; la información se puede dar de forma oral (aunque se debe tener por escrito) y, como novedad por la especificación, colegios y hospitales estarán exentos de la obligación de informar mediante cartelería. [Ir a la información.](#)

– **Volver a empezar, los conceptos de la gestión lean explicados desde la ficción**

– *Volver a empezar*, de **Lluís Cuatrecasas**, es un libro de *lean management* que traslada la complejidad de los conceptos teóricos de la gestión lean, al mundo mucho más ameno de la ficción; es una novela, según su propio autor, que transforma el pensamiento de los directivos y directivas en ideas y actitudes positivas. [Ir a la información.](#)

– **Mitos y realidades en la alimentación y nutrición de las personas mayores**

– *Alimentación y nutrición saludable en los mayores: mitos y realidades* es una publicación de la Sociedad Española de Geriatria y Gerontología (SEGG), que partiendo de unas consideraciones generales, establece un decálogo para una alimentación saludable, y acaba con un amplio apartado sobre mitos y realidades respecto a la nutrición de los mayores. [Ir a la información.](#)

– **Guía de recursos para incorporar criterios de sostenibilidad a las colectividades**

– Como en otros muchos aspectos relativos al sector de las colectividades, los franceses nos llevan ventaja también en lo que respecta a la sostenibilidad. Aquí os dejamos esta *Guide de la restauration collective responsable*, de la que desgraciadamente no existe edición española, pero que sirve para conocer las grandes líneas a seguir para caminar hacia una restauración colectiva más sostenible. [Ir a la información.](#)

– [Ir a la selección 2016.](#)

– [Ir a la selección 2014.](#)