



Te encuentras en Inicio / Secciones / Formación y libros /

Selección 2016 de libros y manuales profesionales para el sector

Ilustración: ©Iñaki_Gorri (igorri.blogspot.com.es).

Selección 2016 de libros y manuales profesionales para el sector

Jueves, 21 de abril 2016

Por tercer año consecutivo y para celebrar la *Diada de Sant Jordi* / Día del Libro recopilamos en este artículo información de algunos manuales, e-books, guías y libros profesionales que consideramos pueden ser de interés para el sector. Hemos encontrado pocas novedades en cuanto a libros pero sí bastantes guías que seguro serán una buena herramienta de trabajo. E-books y app's se van imponiendo.

– Interpretación de la Norma ISO 9001:2015, novedad del Club Responsables de Calidad

– Marifé Montes es la autora del último libro del Club Responsables de Calidad, *Interpretación de la Norma ISO 9001:2015*; un e-book donde se analizan las novedades de la última versión de la norma ISO 9001 y que se presenta como una herramienta de valor para ayudar en su trabajo a los responsables de calidad. [Ir a la noticia.](#)

– La ASPCAT publica un documento con consejos para comedores escolares

– El pasado 7 de marzo, la *Agència de Salut Pública de Catalunya* (ASPCAT) presentó la guía *Acompañar las comidas de los niños: consejos para comedores escolares y para las familias*, un documento en el que se apunta que el acompañamiento de los adultos en las comidas debe ser respetuoso, sin coerciones y teniendo en consideración los gustos y la sensación de hambre de los niños. [Ir a la noticia.](#)

– Alimentación institucional, una obra que analiza el entorno escolar, geriátrico y hospitalario

– La trilogía Alimentación institucional y de ocio en el siglo XXI (entorno escolar, entorno geriátrico y entorno hospitalario / gastronomía y ocio) es una obra que fue presentada en 2013, como resultado de un trabajo realizado por la Cátedra Tomás Pascual y la Universidad San Pablo CEU durante el año 2012. [Ir a la noticia](#)

– Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en centros educativos

– Dentro de la estrategia Más alimento, menos desperdicio, el Magrama editó hace un tiempo la *Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en centros educativos* para concienciar desde las aulas sobre la necesidad de prevenir y reducir la cantidad de alimentos que se desperdician. [Ir a la noticia.](#)

– Nuevas guías sobre cómo alimentarse durante los tratamientos del cáncer

– Con motivo de la celebración del Día Mundial contra el Cáncer (el pasado 4 de febrero), Fundació Alicia y el ICO (Instituto Catalán de Oncología) presentaron dos nuevas guías de la colección '*Comer durante el tratamiento del cáncer*' (la segunda y la tercera). El objetivo es facilitar información rigurosa, práctica y comprensible sobre las pautas de alimentación y nutrición a seguir, durante el tratamiento de esta enfermedad. [Ir a la noticia.](#)

– Bel facilita a los profesionales una guía sobre el papel del queso en la nutrición de los mayores

– Como parte del trabajo que Bel Foodservice viene desarrollando en el terreno de la nutrición en colectividades, se ha editado la guía *El queso fundido y su importancia en la alimentación del anciano institucionalizado*; una herramienta de utilidad para todos aquellos profesionales implicados en la nutrición de las personas mayores. [Ir a la noticia.](#)

– La SEEN lanza una versión webapp de su Manual de endocrinología y nutrición

– La nueva webapp del *Manual de endocrinología y nutrición* consta de 117 capítulos que contienen tablas, figuras, vídeos e imágenes y se adapta a todos los dispositivos. En su elaboración han participado 85 hospitales de todo el territorio nacional y más de 275 autores que han consultado más de 1.500 referencias bibliográficas. Es un proyecto de la Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición (SEEN) con la colaboración de GSK. [Ir a la noticia.](#)

– [Ir a la selección 2015.](#)

– [Ir a la selección 2014.](#)