



Selección 2019 de libros, guías y manuales profesionales para la restauración colectiva

17-04-2019

Solemos celebrar Sant Jordi – Día del Libro, recopilando en un artículo los libros, guías y manuales que nos parecen más interesantes para el sector (nuevas ediciones, revisiones y actualizaciones); todos ellos herramientas imprescindibles para los profesionales de la restauración social y colectiva en diferentes ámbitos: seguridad alimentaria, nutrición, equipamiento, gestión, compra pública, sostenibilidad... ¡Os recordamos la selección 2019!

– [‘El libro negro de la seguridad alimentaria’, un manual imprescindible en todas las cocinas.](#)

– ‘El libro negro de la seguridad alimentaria en cocina’ es un manual escrito por nuestro colaborador Félix Martín y editado por Restauración Colectiva, con el apoyo de Clyma Grup. En él se desgranar algunos de los errores más recurrentes respecto a la manipulación de alimentos y está dirigido a todas las personas involucradas e interesadas en mejorar la elaboración de alimentos de forma segura (gestores, cocineros, dietistas...).

– [Incorporados nuevos anexos en el libro ‘Normalización en alimentación hospitalaria’.](#)

– ‘Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social’ es un libro publicado en 2014, resultado de un ambicioso trabajo llevado a cabo durante años por los bromatólogos de los principales hospitales públicos de Andalucía; su objetivo es unificar criterios y conceptos respecto a los sistemas de gestión de calidad, especificación sobre productos y certificación de proveedores de alimentos. Os dejamos la información y enlace a los anexos incorporados recientemente.

– [‘Comer puede seguir siendo un placer’, una nueva guía de alimentación para los mayores.](#)

– A partir de los resultados obtenidos en una serie de entrevistas sobre alimentación con personas mayores de 75 años, la Fundación Edad & Vida ha elaborado la guía ‘Comer puede seguir siendo un placer. Alimentación centrada en la persona’; un documento donde se analizan los hábitos y costumbres de los mayores, y se aportan una serie de consejos para garantizar la satisfacción con la alimentación en determinadas situaciones tales como problemas de masticación o restricciones dietéticas.

– [Publicada la tercera edición, revisada y ampliada, de ‘Diseño y gestión de cocinas’.](#)

– Díaz de Santos ha publicado la tercera edición del libro ‘Diseño y gestión de cocinas: manual de higiene alimentaria aplicada al

sector de la restauración'; una obra de consulta práctica, imprescindible para todos aquellos profesionales que, de un modo u otro, están implicados en este sector del diseño e instalación de cocinas profesionales.

– [‘Manual práctico para la elaboración de dietas y menús’, guía pionera para unificar metodologías.](#)

– Publicacions Universitat d'Alacant ha editado recientemente el libro ‘Manual práctico para la elaboración de dietas y menús’. Se trata de un manual docente que pretende describir y unificar las diferentes metodologías para la elaboración de dietas; así como ayudar a los profesionales en activo en su trabajo diario y a los docentes a mejorar la enseñanza del grado en Nutrición Humana y Dietética y Técnico Superior en Dietética.

– [‘Compra pública verde’, un libro que analiza las novedades de las directivas de contratación.](#)

– ‘Compra pública verde’ es una obra de referencia, estructurada en dos partes, que analiza por un lado, la incorporación de criterios ambientales a la contratación pública en el marco de la nueva normativa; e incluye también diversos estudios sobre el complejo equilibrio entre la protección medioambiental y el respeto de los principios inherentes de la contratación (especialmente, libre concurrencia e igualdad de trato).

– [Recomendaciones para la compra de alimentos saludables y sostenibles en hospitales.](#)

– La organización *Health Care Without Harm Europe* ha presentado la versión española de su informe ‘Alimentación fresca, saludable y sostenible: buenas prácticas en el sector sanitario europeo’; un estudio que recoge algunas de las mejores experiencias y buenas prácticas en materia de alimentación saludable y sostenible en hospitales. El documento formula además, algunas recomendaciones respecto a la compra de alimentos sostenibles y la prevención y reducción de residuos alimentarios.

– [Cinco guías de Fundació Alícia sobre cómo alimentarse durante los tratamientos del cáncer.](#)

– Con motivo de la celebración del Día Mundial contra el Cáncer (4 de febrero), publicamos esta información sobre las guías editadas por Fundació Alícia y el ICO (Instituto Catalán de Oncología). El objetivo de todas ellas es facilitar información rigurosa, práctica y comprensible sobre las pautas de alimentación y nutrición a seguir, durante el tratamiento de esta enfermedad. Por el momento se han publicado cinco guías, la más reciente, dedicada a las recomendaciones para el caso del cáncer colorrectal.

Noticias Relacionadas

- [Selección 2016 de libros y manuales profesionales para el sector](#)
- [Selección 2015 de libros y manuales profesionales para el sector](#)
- [Selección 2014 de libros y manuales profesionales para el sector](#)