



## Selección 2020 de libros, guías y manuales profesionales para la restauración colectiva

22-04-2020

A pesar del confinamiento, no vamos a dejar pasar la *Diada de Sant Jordi* – Día del Libro por alto. Aquí tenéis nuestro tradicional recopilatorio de manuales, *e-books*, guías y libros profesionales que consideramos pueden ser de interés para el sector y buenas herramientas de trabajo. Además de las novedades, recuperamos un par de 'imprescindibles' de otras ediciones. Esperamos que os guste la selección y, sobre todo, que os pueda ser útil.

### 1- 'El libro negro de la seguridad alimentaria en cocina'.

– '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...). Un libro indispensable en un momento donde la higiene en cocina es vital. Os ofrecemos un **descuento del 10% en la versión en papel** hasta el 30 de abril (además, como ahora no estamos mandando los libros, os regalamos la versión digital para que podáis disfrutar ya de él, mientras esperáis vuestro ejemplar en papel). Pedidos: [rcbooks@restauracioncolectiva.com](mailto:rcbooks@restauracioncolectiva.com).

### 2- 'Manual de actuación higiénico sanitaria y nutricional en restauración hospitalaria'.

– El pasado 20 de febrero se presentó en el marco del *XI Congreso de la Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética (Sancyd)*, el 'Manual de actuación higiénico sanitaria y nutricional en restauración hospitalaria', una obra colectiva escrita por catorce bromatólogos del Grupo de Estudios de Normalización en Alimentación Hospitalaria (Genah). No es un libro de texto sobre inocuidad alimentaria y nutrición donde se aborde teóricamente todos los temas referentes a estas áreas, sino una herramienta de trabajo que permite resolver situaciones y problemas concretos, con los que se encuentran los profesionales en su día a día.

### 3- 'Guía de prácticas correctas de higiene, para la donación segura de alimentos'.

– La *Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA)* publicó a finales del año pasado la 'Guía de prácticas correctas de higiene para el aprovechamiento seguro de la comida en la donación de alimentos' (en castellano y catalán), un documento que actualiza y mejora el que se publicó en 2013. El objetivo, hoy como entonces, es el poder facilitar las donaciones mediante el control de riesgos

para superar las reticencias que aún tienen muchos centros y empresas al respecto.

#### **4- 'Libro blanco de la nutrición de las personas mayores en España'.**

– El pasado 17 de diciembre de 2019, se presentó en Madrid el 'Libro blanco de la nutrición de las personas mayores en España'; una publicación pionera y multidisciplinar elaborada por más de 130 especialistas en el campo de la nutrición, la geriatría y la gerontología. El libro ha sido impulsado por la Fundación Española de la Nutrición (FEN) y la Sociedad Española de Geriatría y Gerontología (SEGG).

#### **5- '¿Cómo aprender a desarrollar un proyecto educativo dentro y fuera del marco escolar?'.**

– Ideaspropias Editorial publicó el año pasado una serie de cinco manuales ajustados a los contenidos del certificado de 'Dirección y coordinación de actividades de tiempo libre infantil y juvenil'. En ellos están incluidos todos los recursos didácticos posibles para que las personas responsables de campamentos y actividades de tiempo libre, aprendan a gestionar adecuadamente estos servicios.

#### **6- '12 pasos para un catering más sostenible'.**

– En el marco de la celebración de la *Segunda semana del consumo responsable* organizada por el Ayuntamiento de Barcelona (y anulada por el coronavirus), el pasado 16 de marzo se tenía que haber presentado la guía '12 pasos para un catering más sostenible'; un manual promovido por la Plataforma Aprofitem els Aliments, con el objetivo de facilitar y capacitar a los equipos, tanto de catering comercial como de colectividades, para ofrecer un servicio más sostenible.

#### **7- 'Hacia la desnutrición cero en residencias de personas mayores y centros de día'.**

– Siguiendo su objetivo de aumentar el conocimiento y la importancia de la desnutrición relacionada con la enfermedad y sus costes, la iniciativa Alianza Másnutridos ha dedicado el número cinco de su colección de cuadernos de abordaje nutricional, a la desnutrición en residencias de ancianos y centros de día.

#### **8- 'Diseño y gestión de cocinas: manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración'.**

– A finales de 2018 se publicó 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.

#### **9- Cinco guías de Fundació Alcía sobre cómo alimentarse durante los tratamientos del cáncer.**

– Con motivo de la celebración del Día Mundial contra el Cáncer (4 de febrero), solemos recordar las guías editadas por Fundació Alcía 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 2019 de libros, guías y manuales profesionales para la restauración colectiva
- 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