

Selección 2021 de libros, guías y manuales profesionales para la restauración colectiva

Miércoles, 21 de abril 2021

Como ya es tradición, con motivo del Día del Libro - Diada de Sant Jordi 2021, os ofrecemos este artículo en el que recopilamos los manuales, e-books, guías y libros profesionales de los que hemos publicado información en el último año y que consideramos pueden ser de interés para el sector y buenas herramientas de trabajo. Cerramos la lista con un enlace al apartado de 'Protocolos, guías y documentos' de la sección dedicada a la Covid-19.

1- ['Nueva guía de nutrición para personas con disfagia, abordada desde diferentes disciplinas'](#).

La Universidad chilena del Bío-Bío presentó, a mediados de enero, la 'Guía de nutrición en disfagia'; un trabajo cuyo objetivo es contribuir a mejorar la calidad de vida de los usuarios y seguir avanzando en la atención de las personas con disfagia. La guía, abordada desde diferentes disciplinas, destaca el perfil del dietista nutricionista para analizar los aspectos de diagnóstico, tratamiento, seguimiento y evolución de los pacientes.

2- ['Presentado un documento de consenso sobre la nomenclatura de las dietas hospitalarias'](#).

El grupo de trabajo de Nutrición Clínica del Colegio de Dietistas-Nutricionistas de Catalunya (Codinucat) ha desarrollado un documento de consenso sobre la nomenclatura de las dietas hospitalarias. Nancy Babio y Gemma Simats (presidenta del Codinucat y coordinadora del grupo de trabajo respectivamente), explican en esta entrevista el por qué de la necesidad del documento y de su importancia para conseguir una prescripción más segura de las dietas.

3- ['La alimentación saludable en la etapa escolar', una nueva guía con información y recursos'](#).

La edición en castellano de la guía 'La alimentación saludable en la etapa escolar' vio la luz a principios de enero, con información, herramientas y recursos para los servicios de restauración escolar, las familias y los centros educativos. En la guía se han actualizado las recomendaciones alimentarias y dietéticas para los niños, así como aspectos relacionados con la sostenibilidad.

4- ['Trece autores reflexionan sobre hostelería hospitalaria y humanización en tiempo de crisis'](#).

Como resultado de las experiencias compartidas en el 'Seminario internacional de hotelaría hospitalaria en tiempos de pandemia' celebrado en diciembre del año pasado, la Federación Peruana de Administradores de Salud (FEPAS) ha editado el libro 'Hostelería hospitalaria en tiempos de pandemia'; un compendio de 17 artículos escritos por trece autores diferentes, con el objetivo de reflexionar sobre los desafíos de la hotelaría hospitalaria y la humanización.

5- ["Editada una guía con pautas básicas para atender a clientes con discapacidad"](#).

Ilunion Hotels, Cehat y el Instituto Tecnológico Hotelero han presentado la 'Guía de pautas básicas de atención a clientes con discapacidad'. Aunque el documento está centrado en la atención a clientes en el entorno hotelero, el contenido no deja de ser adecuado para los todos los servicios de restauración y en general para cualquier ámbito de actuación.

6- ['Nuevo manual para transitar hacia un modelo de comedor escolar más sano y sostenible'](#).

CPAEN-NNPEK, el organismo de control de la producción ecológica en la Comunidad Foral de Navarra, ha editado el 'Manual de comedores saludables y sostenibles'. El objetivo es dotar de criterios a las comisiones de los comedores escolares de la comunidad para que puedan valorar todos los aspectos que tienen que ver con la contratación de los servicios (alimentación, aspectos jurídicos, normativa...) y poder hacer la transición hacia unos comedores más saludables y sostenibles.

7- ['Transformar los menús de colectividades en más saludables, sostenibles y justos'](#).

El pasado 29 de septiembre se presentó virtualmente 'Menú 2030. Transformar el menú para transformar el modelo alimentario'; una guía elaborada por los fundadores de Menjadors ecològics, con el apoyo de la Fundación Carasso, cuyo objetivo es ofrecer herramientas y conocimientos para transformar los menús de colectividades en más saludables, sostenibles y justos.

8- ['El Consell Insular de Menorca publica una guía para prevenir el desperdicio alimentario'](#).

El Consell Insular de Menorca ha presentado la 'Guía de medidas para prevenir y reducir el desperdicio alimentario'; un trabajo de la nutricionista Noemí García que ha contado con el apoyo de la Fundación Daniel & Nina Carasso. La guía aborda las acciones de prevención que se pueden llevar a cabo en los diferentes sectores del circuito alimentario e incluye un decálogo para cada uno de ellos: el sector primario, la comercialización, la hostelería, la restauración colectiva y los hogares.

9– ‘Alimentar de manera saludable y nutritiva, y hacerlo de manera respetuosa con el planeta’.

El pasado martes 26 de mayo se presentó virtualmente la guía ‘12 pasos para un catering más sostenible’; un documento dirigido, sobre todo, a los equipos de servicios de catering, tanto de colectividades como comercial, con el objetivo de dar soluciones que faciliten la ejecución de un servicio lo más sostenible y responsable posible.

10– ‘Protocolos, guías y documentos relacionados con la Covid-19’.

Con la llegada de la pandemia y el primer confinamiento, abrimos una revista para ir mostrando vídeos y fotos de ánimo hacia los profesionales del sector. Al poco tiempo ampliamos las secciones unificando en esa misma página todas las noticias relacionadas con la Covid y colgando en un apartado específico todo tipo de protocolos, guías y documentos de trabajo relacionados con el coronavirus y las medidas de seguridad para evitar contagios. Seguimos teniendo la página activa y se pueden consultar/descargar todos los documentos.

?????????

– ‘Consigue tu ejemplar de ‘El libro negro de la seguridad alimentaria’ con un 10% de descuento’.

Sabéis que no es nuevo pero no podemos dejar de recordaros que tenéis a vuestra disposición ‘El libro negro de la seguridad alimentaria en cocina’; un manual escrito por 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 e higiene en una cocina. **Hasta el 30 de abril lo podéis comprar con un 10% de descuento** para celebrar el ‘Día del libro - Sant Jordi 2021’. ¡Que no se os pase!

Noticias Relacionadas

- [Selección 2020 de libros, guías y manuales profesionales para la restauración colectiva](#)
- [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](#)