



Selección 2022 de libros, guías y manuales profesionales para la restauración colectiva

20-04-2022

Un año más, con motivo del día de Sant Jordi 2022, os ofrecemos un recopilatorio de algunas guías y libros profesionales de los que hemos publicado información en el último año y que consideramos pueden ser de interés para el sector (este año con bastantes novedades relacionadas con el tema de la disfagia). Os seguimos animando, además, a que os hagáis con un ejemplar de 'El libro negro de la seguridad alimentaria en cocina' de Félix Martín (hasta el 30 de abril con un 10% de descuento).

1- 'Libro blanco de la alimentación sostenible en España'.

El pasado 2 de marzo se presentó en Madrid el 'Libro blanco de la alimentación sostenible en España'; un trabajo que recoge los cinco pilares para configurar una hoja de ruta hacia un sistema alimentario sostenible: ciudadanía informada, marco político facilitador y seguro, sistema de incentivos económicos en coherencia con los objetivos de sostenibilidad alimentaria, cadena de valor equilibrada, transparente e inclusa y una producción alimentaria en equilibrio con la naturaleza.

2- 'Alicia añade una nueva guía a su colección 'Comer durante el tratamiento del cáncer''.

Fundació Alicia ha sumado este último año un nuevo número a su colección 'Comer durante el tratamiento del cáncer', en este caso centrado en el tratamiento del cáncer de próstata. La nueva guía ofrece recomendaciones dietéticas, con base científica, para mantener una alimentación adecuada durante el tratamiento del cáncer de próstata. También, ofrece ideas culinarias para ayudar a afrontar los efectos secundarios que puedan ir surgiendo. Al final de la noticia tenéis enlace a la información sobre las seis guías anteriores.

3- 'Nuevo documento sobre sostenibilidad en los comedores escolares públicos valencianos'.

A finales de mayo de 2021 se presentó en Valencia la guía 'Hacia la sostenibilidad en los comedores escolares públicos de la GVA. Guía para la transición de la restauración colectiva'; un estudio que quiere demostrar la viabilidad de los menús que apuestan por la producción local, de temporada y ecológica. El documento está dirigido, fundamentalmente, a las administraciones públicas y a las empresas operadoras del servicio de los comedores.

4-

'Seis guías imprescindibles para saber más sobre disfagia y dietas de textura modificada'.

Con motivo del Día Mundial de la Disfagia (12 de diciembre), publicamos una *newsletter* especial en la que incluimos un recopilatorio con la reseña de seis libros sobre la disfagia y la adaptación de menús, con recetas y técnicas de elaboración (de ellos tres se han publicado en el último año).

5- 'Cien videorecetas para ayudar a combatir la desnutrición en personas con disfagia'.

A finales de diciembre publicamos información sobre una campaña de la fundación Furega, dirigida a profesionales de la salud para combatir la alta prevalencia de malnutrición en pacientes con disfagia orofaríngea. Además de material divulgativo, charlas y asesoramiento especializado, la campaña puso a disposición de los profesionales vídeos divulgativos y un recetario con más de 100 videorecetas adaptadas y seguras que son, a la vez sabrosas y atractivas para el paciente, de textura agradable, y que conservan los sabores y su buen aspecto.

6- 'Alicia desarrolla un recetario basado en la gastronomía vasca, para personas con disfagia'.

En enero de este mismo año publicamos información sobre el 'Recetario tradicional vasco para personas con disfagia'; un proyecto impulsado por la Fundació Alicia que nace de la petición particular de **Marta Goyogana**, excuidadora familiar, y de su experiencia personal después de vivir de cerca la difícil gestión de la alimentación de una persona con dificultades para tragar de forma segura.

?????????

– '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 2022'. ¡Que no se os pase!

Noticias Relacionadas

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