

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- CESNID. Restauración colectiva: planificación de instalaciones, locales y equipamientos. Masson. Barcelona. 1999.
- CESNID. Restauración Colectiva: APPCC Manual del usuario. Masson. Barcelona. 2002.
- Gil A. Tratado de Nutrición. Acción Médica. Madrid, 2005.
- Hudson NR. Management practice in dietetics. Wadsworth/Thomson. Belmont, California, 2000.
- Kinton, R., Ceserani, V., Foskett, D. Teoría del catering. Acribia. 2000.
- Mahan LK, Escott-Stump S. Nutrición y Dietoterapia de, Krause. 12ª edición. McGrawHill. México, 2008.
- Mataix J. Nutrición y Alimentación Humana. Ergon. Madrid, 2009.
- Ministerio de Sanidad y Consumo. Guía de prácticas correctas de higiene. 2000.
- Serra Majem LL, Aranceta J. Nutrición y Salud Pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones. 2ª ed. Masson. Barcelona, 2006.
- Taylor, E.; Taylor, J. Fundamentos de la teoría del catering. Acribia.2001.

BIBLIOGRAFÍA DE PROFUNDIZACIÓN

- Bouetard J. y Santos J.J. La línea fría completa. Organización de cocinas centrales: el libro blanco. Innova Concept. Ingeniería S.L. 2009
- Brown J. Nutrición en las diferentes etapas de la vida. 2ª ed. McGraw-Hill Interamericana. México, 2006.
- Martínez R, Polanco I. El libro blanco de la alimentación escolar. McGrawHill, 2007.
- Montes, Eduardo. Diseño y Gestión de Cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicado al sector de la restauración. Editorial Díaz de Santos. 2005
- Normas UNE. Servicios de Restauración. AENOR. 2006
- Salas-Salvadó J, Bonada A, Trallero R, Engràcia M. Nutrición y dietética clínica. Masson. Barcelona, 2008.

REVISTAS

- Journal of Food Service
- CATERNEWS
- RESTAURACION RAPIDA
- HORECA
- HOSTELCO
- ALIMARKET

- GASTRONOMICA, etc.

DIRECCIONES DE INTERNET DE INTERÉS

- Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.
www.codexalimentarius.net
- Guía para el diseño y la aplicación de un sistema APPCC.
www.gencat.cat
- www.hosteleriatcs.com
- www.consumaseguridad.com
- <http://www.aesan.msc.es>