RESTAURACIÓN COLECTIVA

Lecturas recomendadas / Material complementario

A continuación se facilitan una serie de materiales didácticos cuya lectura facilitará la comprensión de cada uno de los temas del curso.

Tema 2. Conceptos básicos

- EFFAT–FERCO: Guide de la oferta "económicamente más ventajosa" en restauración colectiva concedida. Disponible en: http://www.contract-catering-guide.org/es/la_rcc.html
- Los especialistas en restauración colectiva buscan la fórmula para mantenerse. Disponible en: http://www.alimarket.es/noticia/106319/Restauracion-colectiva--la-innovacion-se-hace-imprescindible

Tema 3. Modelos de Restauración Colectiva

- Restauración comercial y colectiva. El público cautivo. Disponible en: http://www.gestionrestaurantes.com/llegir_article.php?article=819

Tema 4. Tipos de restauración

- Maite Pelayo. Líneas frías en comedores colectivos. Revista Eroski Consumer. 2008. Disponible en: http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/ciencia-y-tecnologia/2008/02/28/174925.php
- Natalia Gimferrer Morató. Alimentos no indicados para congelar. Revista Eroski Consumer. 2012. Disponible en: http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/sociedad-y-consumo/2012/01/18/206186.php

Tema 5. Nuevas técnicas de cocinado

- Natalia Gimferrer Morató. Cocción al vacío para una mejor conservación. Revista Eroski Consumer. 2011. Disponible en: http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/ciencia-y-tecnologia/2011/08/15/202136.php
- Barham, P., Skibsted, L.H., Bredie W. L.P., Frost M.B., Moller P.,Risbo j., Snitkjaer, P., Mortensen L.M. Molecular gastronomy: A new emerging scientific discipline. Chemical reviews. 110. pp. 2313-2365. 2010. Disponible en: http://www.chem.wisc.edu/courses/Spring10/gelman/Molecular%20gastronomy.pdf

Tema 6. Diseño en Restauración Colectiva

- Gimferrer Morató. El control de las materias primas. Revista Eroski Consumer. 2011. Disponible en: http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/ciencia-y-tecnologia/2011/08/22/202216.php
- Miguel Cervantes Vallat. Diseño de cocinas centrales. 2012. Disponible en: http://diseno-cocinas-industriales.blogspot.com.es/2012/06/blog-post.html

Tema 7. Legislación

- Normas UNE: Disponible en: http://www.aenor.es/aenor/normas/buscadornormas/resultadobuscnormas.asp?texto=servicios%20de%20restauraci%3Fn%20

Tema 8. Repercusiones en el valor nutritivo de los alimentos en la Restauración Colectiva

- Henry CJK and Massey D. Micro-nutrient changes during food processing and storage. Crop Post-Harvest Programme, Issues Paper – 5, December 2001. Disponible en: http://www.dfid.gov.uk/r4d/PDF/Outputs/CropPostHarvest/Issuepaper5.pdf
- Zudaire M. Pérdida de vitaminas durante el cocinado. Eroski Consumer 2010. Disponible en: http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/aprender_a_comer_bien/curiosidades/2010/08/06/194817.php

Tema 9. Diseño de menús

- National Association of Child Care Resource & Referral Agencies (Naccrra). Healthy Menu Planning. 2011. Disponible en: http://healthykidshealthyfuture.org/content/dam/hkhf/filebox/naccrra/newnaccrra/menuplan.pdf

Tema 10. Elaboración de menús en comedores escolares

- Aranceta et al. El comedor escolar: situación actual y guía de recomendaciones. An Pediatr (Barc). 2008; 69(1):72-88. Disponible en: http://www.gastroinf.com/comedor-2008.pdf
- Eroski Consumer. Mejora la calidad nutricional de los menús escolares, pero uno de cada tres son mediocres o malos. Consumer Eroski 2008. Disponible en: http://revista.consumer.es/web/es/20081101/actualidad/tema_de_portada/74241.php
- Departamento de educación, Universidades e Investigación. Gobierno Vasco. Guía higiénico-sanitaria para la gestión de comedores escolares. Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco. Vitoria-Gasteiz, 2003.

Tema 11. Elaboración de dietas en comedores de adultos

- Díaz-Sampedro et al. Hábitos de alimentación y actividad física según la turnicidad de los trabajadores de un hospital. Enferm Clín. 2010;20(4):229-235. Disponible en: http://www.elsevier.es/sites/default/files/elsevier/pdf/35/35v20n04a13153987pdf001.pdf
- Zhao et al. The impact of shift work on people´s daily health habits and adverse health outcomes. Australian Journal of Advanced Nursing 2009;25(3):8-22. Disponible en: http://www.ajan.com.au/Vol25/AJAN_25-3_Turner.pdf

Tema 12. Elaboración de dietas en residencias de ancianos

- Manera M. La alimentación de los ancianos en las residencias. Eroski Consumer, 2010. Disponible en: http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/aprender_a_comer_bien/adulto_y_vejez/2010/12/01/197446.php?page=2
- Moreno E, Martínez M. Manual de planificación de dietas en centros sociosanitarios. Residencias de personas mayores de la Comunidad valenciana. Generalitat Valenciana, Consejería de Bienestar Social, 2004. Disponible en: http://www.bsocial.gva.es/portal/portal?docid=12822

Tema 13. Alimentación hospitalaria

- Guillén et al. Evaluación de la aceptación de los menús servidos en el Hospital Universitari de Sant Joan de Reus. *Nutr Hosp* 2004;XIX(5):277-280. Disponible en: http://scielo.isciii.es/scielo.php?pid=S0212-16112004000500005&script=sci_arttext
- Hospital Donostia, Osakidetza. Manual de dietas. Unidad de Comunicación Hospital Donostia, 2008. Disponible en: http://www.osakidetza.euskadi.net/r85-sida01/es/contenidos/informacion/hd_publicaciones/es_hdon/adjuntos/ManualDietasC.pdf

Tema 14. Control de Calidad

- David Verano Cañaveras y José J. Santos Hernández. Presente y futuro de la seguridad alimentaria en restauración colectiva. Editorial AENOR. 2012. Disponible en: http://www.aenor.es/aenor/normas/ediciones/fichae.asp?codigo=9431
- Marta Chavarrias. La trazabilidad alimentaria. Revista Consumer. 2012. Disponible en: http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/sociedad-y-consumo/2012/07/04/210771.php
- P. Benavente y E. Benavente. Manipulador de alimentos en el sector de hostelería. 2007. Disponible en: http://www.ideaspropiaseditorial.com/documentos_web/documentos/978-84-9839-059-9.pdf
- P.J. Cabellos, M. García, M. Martínez A. García. Manual de aplicación del sistema APPCC en el sector de Restauración Colectiva de Castilla-La Mancha. Disponible en: http://ics.jccm.es/uploads/media/Manual_de_aplicacion_del_sistema_de_APPCC_en_el_sector_de_la_restauracion_colectiva_en_Castilla-La_Mancha..pdf