

JA. Tur Marí

Universitat
de les Illes Balears

Restauración colectiva. APPCC

Editores: CESNID (Centre d'Ensenyament Superior de Nutrició i Dietètica) Vila M, Matas E. Año de Edición: 2006. 156 p. Editorial: Elsevier Masson. Encuadernación tapa dura. ISBN: 844581784.

Precio: 32,50 €.

Segunda monografía del CESNID que pretende actualizar los recursos disponibles a personas interesadas en el APPCC e incorpora las últimas aportaciones en cuanto a documentación asociada al sistema. Continúa el planteamiento del primer libro de la serie y retoma lo que en él se indica sobre marcha adelante en los procesos de producción de alimentos y sobre el sistema APPCC. Ofrece una visión práctica para que el lector pueda asentar los conocimientos que le permitan una toma de decisiones clara ante las preguntas que el sistema APPCC le plantee. Cuenta con un mercado potencial muy amplio, pues contempla a los estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Dietética, Veterinaria, Biología, Farmacia, Medicina y Ciclos Formativos de Hostelería, Cocina y Nutrición, así como profesionales del sector de restauración colectiva y de la industria alimentaria.

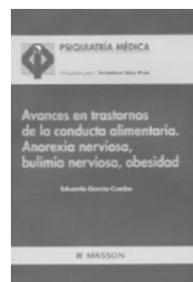
De interés para estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Dietética, Veterinaria, Biología, Farmacia, Medicina; Estudiantes de Ciclos Formativos de Hostelería, Cocina y Nutrición; Cargos altos o intermedios de cocinas centrales, caterings o comedores colectivos de hospitales o colegios; Personal directivo o técnico de control de calidad en la industria alimentaria; Encargados de línea de la industria alimentaria.

El libro está dirigido a los profesionales de la restauración colectiva con un cargo de responsabilidad en la calidad y seguridad alimentaria del servicio que ofrecen. Por ello, el libro ofrece el máximo número de herramientas de trabajo para que el lector pueda iniciar el desarrollo del sistema APPCC en su establecimiento, bien sea un comedor colectivo o un restaurante, bien una cocina central. Para cada etapa del desarrollo del sistema se ofrecen, a modo de ejemplo, los documentos necesarios para su publicación. El lector podrá partir de esa base para ir modificando el documento en función de las características de su establecimiento. Se incluyen ejemplos múltiples para potenciar la vertiente práctica del manual. Para ofrecer una imagen de conjunto se engloban todos los

ejemplos en un mismo marco: un restaurante ficticio, que ofrece en su menú preparaciones que abarcan gran parte de las situaciones críticas en cuanto a salubridad de los alimentos que pueden plantearse en restauración colectiva. El desarrollo e implantación del sistema APPCC es una tarea específica para cada centro, que depende de un gran número de factores, como el diseño de sus instalaciones, el tipo de servicio que se ofrece, la proporción entre personal fijo y eventual, la selección y variedad de la comida que se ofrece, etc. Gracias a los ejemplos seleccionados y a la bibliografía, el libro servirá de base completa para implantar el sistema.

Índice de capítulos

1. Introducción al APPCC. 2. Prerrequisitos. 3. Plan APPCC. ANEXO A. Peligros biológico, químico y físico. Medidas preventivas. ANEXO B. Guía de aplicación del plan APPCC. ANEXO C. Cuestionario de comprobación del plan APPCC. ANEXO D. Respuestas a los trabajos prácticos. ANEXO E. Legislación. APÉNDICES. Presentación de los casos prácticos. CASO PRÁCTICO 1. Estofado de ternera. CASO PRÁCTICO 2. Carpaccio de salmón con ensalada verde. Bibliografía. Direcciones de Internet. Índice alfabético de materias.



Avances en trastornos de la conducta alimentaria. Anorexia nerviosa, bulimia nerviosa, obesidad

Editores: García-Camba, E. Edición: 1ª ed. ©2001. Última reimpresión: 2007. 424 p.

Editorial Elsevier-Masson. Encuadernación: Rústica. ISBN: 844581068-5. PVP: 42,90 €.

El libro plantea cuestiones sobre los importantes avances que se han producido en los últimos años en el campo de la conducta alimentaria, en general, y en el campo de la anorexia y la bulimia, en particular. La anorexia continúa siendo una enfermedad muy incapacitante y potencialmente mortal, pero poco frecuente. La bulimia tiene un valor epidemiológico mayor por su significativa prevalencia. Gracias a un estudio continuado se han logrado reconocer algunas alteraciones psicopatológicas comunes. El libro aborda el tratamiento, en continuo desarrollo, con la aplicación de nuevas estrategias basadas en "fusiones terapéuticas" (tratamiento psicoterapéutico

o de otro tipo, medicación antidepresiva y tratamiento familiar).

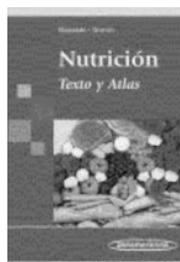
De interés para especialistas en Psiquiatría, Endocrinología, Nutrición, Dietética y Pediatría, Profesionales de Atención Primaria.

En los últimos años se han producido grandes avances en la investigación sobre los trastornos de la conducta alimentaria que han permitido responder a muchos interrogantes. Hoy se sabe mucho más acerca de los aspectos biológicos y psicopatológicos de estas enfermedades. La anorexia nerviosa no es tan frecuente como la bulimia, pero son enfermedades incapacitantes que pueden conducir a la muerte. Hay en ellas alteraciones fisiopatológicas comunes, particularmente en la función del sistema serotoninérgico. En el campo del tratamiento de los TCA, en los últimos años se han desarrollado importantes estrategias en forma de "fusiones terapéuticas". Son sistemas de intervención complejos basados en una visión de la patogénesis a múltiples niveles que incluyen tratamiento psicoterapéutico cognitivo-conductual o de otro tipo, medicación antidepresiva, tratamiento familiar, etc. En el libro un grupo de especialistas abordan algunos de estos aspectos en los que se han producido mayores avances y que puede resultar de interés multidisciplinario.

Índice de capítulos

PARTE I. ASPECTOS GENERALES. 1. Trastornos de la conducta alimentaria en el momento actual. 2. Modulación neuroquímica del comportamiento alimentario. 3. Modulación farmacológica del apetito. 4. Mensajeros centrales de la ingesta y polimorfismos de genes candidatos en los trastornos de la conducta alimentaria. 5. Evaluación y motivación en los trastornos de la conducta alimentaria. 6. La personalidad y sus trastornos en la anorexia y en la bulimia nerviosas. PARTE II. CARACTERÍSTICAS CLÍNICAS. 7. Trastornos de la conducta alimentaria en la infancia. 8. Trastornos de la conducta alimentaria en el varón. 9. Complicaciones médicas en los trastornos de la conducta alimentaria. 10. Trastorno por atracón. 11. Comorbilidad en los trastornos de la conducta alimentaria. 12. Trastornos de la conducta alimentaria y fecundidad. PARTE III. ASPECTOS TERAPÉUTICOS. 13. Tratamiento cognitivo-conductual de los trastornos de la conducta alimentaria. 14. Actualización de las dinámicas familiares en pacientes con trastornos de la alimentación y su tratamiento. 15. Evaluación y tratamiento de la anorexia nerviosa en el marco hospitalario. 16. Tratamiento farmacológico de los trastornos de la conducta alimentaria. 17. Tratamiento en hospitales de día de los trastornos de la conducta alimentaria. 18. Tratamientos grupales

en la unidad de día: trastornos de la conducta alimentaria y psicopatología asociada. 19. Valoración y tratamiento nutricional. PARTE IV. VALORACIÓN Y TRATAMIENTO DE LA OBESIDAD. 20. Nuevos trastornos emergentes. Obesidad mórbida. Conceptos y tratamiento médico. 21. Aspectos psiquiátricos de la obesidad. 22. Tratamiento quirúrgico de la obesidad mórbida. PARTE V. ASPECTOS LEGALES. 23. Aspectos legales en los trastornos de la conducta alimentaria.



Nutrición. Texto y Atlas

Autor: Hans Konrad Biesalski, Peter Grimm. **Primera edición.**
Año de edición: 2007. **400 pags.** **Editorial:** Panamericana. **ISBN:** 9788498350401. **Precio:** 44.00 €.

Es un hecho comprobado que la nutrición apropiada cumple un papel importante en la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad. Sin embargo, las deficiencias nutricionales siguen siendo una amenaza para la vida y la salud de millones de individuos, en particular los niños y, en el otro extremo, se observa una epidemia mundial de obesidad que también afecta a millones de personas. Aunque el tema de la nutrición es básico para la salud, su estudio es complejo y forma parte del campo de conocimientos de disciplinas tan variadas como la fisiología, la biología molecular, la química la psicología, la sociología, la economía y la política. Este libro ofrece a los profesionales de la salud, los especialistas en nutrición, los estudiantes de nutrición y el público en general una fuente útil y amplia de información expresada en forma concisa. Incluye Más de 170 láminas en color fáciles de interpretar. Una lista completa de los nutrientes, cada uno de ellos con su composición, efecto, función, y requerimientos diarios, así como la ingesta recomendada. La descripción de todas las vitaminas, los minerales, los oligoelementos y las sustancias no nutritivas, con sus funciones e interacciones. Información clara y sencilla sobre dietas especiales y recomendaciones nutricionales para diversas enfermedades y las distintas etapas o actividades de la vida, por ejemplo, el embarazo y la práctica de deportes. Cobertura actualizada de las enfermedades relacionadas con los alimentos, como la encefalopatía espongiiforme bovina y los alimentos genéticamente modificados y los funcionales, la calidad de los alimentos y las alergias alimentarias. En la actualidad es más importante que nunca que

los especialistas en nutrición y los profesionales de la salud conozcan y transmitan información precisa y uniforme acerca de las dietas y los estilos de vida saludables. Nutrición: Texto y Atlas representa un libro de texto útil y práctico y una obra de referencia excelente para los interesados en aprender más sobre esta materia.

Índice de contenidos

Comprensión de las bases de la composición corporal; Medición de los pliegues cutáneos. Medición de circunferencias. Valoración y reporte de los resultados. Apéndice A: Reporte de valoración de la composición corporal. Apéndice B: Ecuaciones para la circunferencia.



Nutrición y vida activa: del conocimiento a la acción

Editora: Wilma Freire. Año de edición: 2006. 263 p. Editorial: Organización Panamericana de la Salud. Encuadernación rústica. ISBN: 92 75 31612 0.

Precio: US\$30.00 / US\$20.00 en América Latina y el Caribe. Idiomas disponibles: Español

Nutrición y vida activa: del conocimiento a la acción es una antología escrita por destacados expertos en salud pública de la Organización Panamericana de la Salud y la comunidad internacional de desarrollo. La obra ha sido coordinada por Wilma B. Freire. Las secciones del libro se plantean desde el punto de vista de la influencia de la investigación en nutrición y la promoción de modos de vida activos en la planificación y la formulación de políticas públicas, así como para el diseño, la ejecución, el seguimiento y la evaluación de programas.

Nutrición y vida activa: del conocimiento a la acción es una contribución importante de interés particular para los profesionales en servicios, los investigadores y las personas responsables de tomar decisiones en los campos de promoción de la salud, educación comunitaria, nutrición, salud materno-infantil, actividad física, formulación de políticas en salud pública y planificación urbana, comunicación social y otras áreas relacionadas.

Como reconoce en el preacio de la obra Mirta Rosés Periago, Directora de la Organización Panamericana de la Salud, los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM) adoptados por las Naciones Unidas en el año 2000 han llamado la atención sobre la necesidad de invertir en la salud del pueblo como núcleo central del programa mundial de desarrollo. Los resultados de investigación que se presentan en *Nutrición y vida activa: del conocimiento a la acción* pretenden ser un apoyo a los Estados Miembros de la Organización para que cuenten con instrumentos eficaces y prácticos que les ayuden a armonizar los planes y prioridades nacionales de salud con los ODM.

Cinco de los ocho ODM reciben atención especial en este libro: objetivo 1: erradicar la pobreza extrema y el hambre; objetivo 4: reducir la mortalidad de los niños menores de 5 años; objetivo 5: mejorar la salud materna; objetivo 7: garantizar la sostenibilidad del medio ambiente; y objetivo 8: fomentar una asociación mundial para el desarrollo socioeconómico.

El libro está dividido en cuatro apartados: La contribución de la ciencia a la acción, Micronutrientes: intervenciones exitosas para remediar las deficiencias específicas, Estrategias integradas al nivel local y Estrategias integradas al nivel nacional. En su confección han colaborado destacados profesionales de la nutrición y la salud pública de América Latina, como Reynaldo Martorell, Wilma Freire, Juan Rivera, Ricardo Uauy o Enrique Jacoby, entre otros.