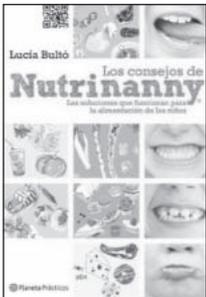


Profesor Flaminio Fidanza. In Memoriam



Los consejos de Nutrinanny.

Las soluciones que funcionan para la alimentación de los niños

Autor: Lucía Bultó.

Año de Edición: 2012

ISBN13: 978-84-08-10921-1

Editorial: Planeta Prácticos

Encuadernación: Rústica con solapas, 293 p.

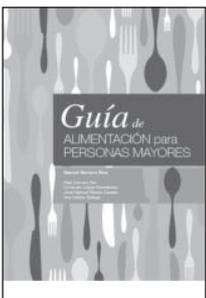
Precio: 17,90 €

Se trata de una obra de carácter divulgativo, eminentemente práctica, dirigida a padres y madres que desean orientaciones saludables en la alimentación de sus hijos.

Con una presentación muy atractiva y escrito en un lenguaje ágil y asequible, incluye recetas, ejercicios de autoevaluación y trucos prácticos que hacen que también se convierta en un recurso de utilidad para el profesional en la consulta dietética y para quienes desempeñan su actividad en la comunidad en contacto diario con escolares, familias y docentes.

La obra se estructura en diez capítulos principales que abarcan las necesidades y peculiaridades de la alimentación infantil, atención

especial a las raciones del desayuno, la merienda y el comedor escolar, el sobrepeso y la obesidad en la edad infantil, la importancia de la actividad física y la alimentación en situaciones especiales como la enfermedad celiaca o la intolerancia a la lactosa, además de la alimentación vegetariana en los niños. Un capítulo está dedicado al etiquetado nutricional de los alimentos y completa este apartado una selección de casos prácticos. El capítulo once presenta los contenidos principales del libro a modo de resumen de lectura rápida, para continuar con una recopilación de informaciones de interés práctico que incluyen un recetario de cocina, tablas de composición de alimentos, ejercicios de autoevaluación, un glosario y bibliografía. Un recurso atractivo, muy recomendable.



Guía de alimentación para personas mayores

Coordinadores: Manuel Serrano Ríos, Pilar Cervera Ral, Consuelo López Nomdedeu, José Manuel Ribera Casado, Ana Sastre.

Año de Edición: 2010

ISBN13: 978-84-8473-861-9

Editorial: ERGÓN

Encuadernación: Rústica, 248 p.

Disponible en URL: <http://www.institutodanone.es/cas/GuiaAlimentacion.pdf>

Obra patrocinada por el Instituto Danone que trata de las necesidades nutricionales específicas de los ancianos y su relación con otras enfermedades crónicas propias de esta edad (osteoporosis, cáncer, hipertensión, enfermedades neurológicas...), interacciones de la alimentación con los medicamentos más frecuentes y las líneas a seguir para una alimentación y hábitos de vida saludable en la tercera edad. En él han participado 24 profesionales entre los más destacados geriatras, nutricionistas, endocrinólogos e internistas de España.

Pretende ser una herramienta de trabajo que responda a las necesidades específicas de este colectivo en las situaciones tanto de salud y como de enfermedad, desde cómo valorar las

necesidades nutricionales, hasta las orientaciones dietéticas para cada situación específica. La guía es útil tanto para médicos de atención primaria o especialistas y trabajadores sociales, como para trabajadores de residencias de ancianos.

La obra se estructura en tres grandes apartados: el anciano y los alimentos; Alimentación y enfermedades crónicas; Alimentación saludable y planes de alimentación para personas ancianas. Se completa con una serie de anexos que recopilan informaciones prácticas como recomendaciones de actividad física, requerimientos nutricionales, interacciones de los alimentos sobre los medicamentos más frecuentes en las personas mayores, entre otras.



¿Es posible la dieta mediterránea en el siglo XXI?

Coordinadores: Elena Alonso Aperte, Gregorio Varela Moreiras, Dolores Silvestre Castelló.

Año de Edición: 2011

ISBN13: 978-84-7867-071-0

Editorial: IMC&C, Fundación Tomás Pascual Sanz, Universidad San Pablo CEU, Universidad Cardenal Herrera CEU

Encuadernación: Cartoné, 214 p.

Disponible en URL: http://www.institutotomas Pascual.es/publicacionesactividad/publi/Libro_Dieta_Mediterranea_XXI.pdf

El libro, cuyo coordinador editorial es ICM, revisa en 14 capítulos las bases de la Dieta Mediterránea, proclamada en noviembre de 2010 Patrimonio Cultural de la Humanidad. El análisis multidisciplinar del manual comprende aspectos de nuestra sociedad como la evolución en el consumo de los alimentos, su interés nutricional, las principales patologías y el papel de la nutrición en su prevención.

La dieta mediterránea ha sido definida como un estilo de vida que combina ingredientes de la agricultura, las recetas y las formas de cocinar de cada lugar, las comidas compartidas, las celebraciones y las tradiciones, unidos siempre al ejercicio físico moderado. Como reconoce Ricardo Martí Fluxá en el prólogo de la obra, "la dieta mediterránea es patrimonio cultural y social transmitido de generación en generación. Difundirla y apoyarla supone, además, un empuje económico positivo para la producción de los alimentos que la definen".

La obra está dirigida a estudiantes y profesionales de ciencias de la salud, es útil para todos los interesados en estas disciplinas, agentes sociales, medios de comunicación, profesionales de la hostelería y el turismo, educadores, asociaciones de consumidores, etc.

El índice del libro se estructura en cuatro grandes apartados que incluyen a su vez varios capítulos: **Dieta mediterránea: de la teoría a la práctica.** Capítulo 1. La dieta mediterránea desde la perspectiva histórica y cultural. Josep Bernabeu-Mestre; Capítulo 2. Concepto y bases de la dieta mediterránea. Dolores Silvestre

Castelló; Capítulo 3. Patrones de dieta actual en el mundo mediterráneo. Elena Alonso Aperte.

Los alimentos y la cocina del Mediterráneo. Capítulo 4. El aceite de oliva. Valentina Ruiz Gutiérrez y Enrique Jurado Ruiz; Capítulo 5. Los alimentos y la cocina del Mediterráneo: frutas y hortalizas. Montaña Cámara Hurtado y M^a de Cortes Sánchez Mata; Capítulo 6. Vino y enfermedad cardiovascular. Emilio Sacanella Meseguer, Rosa María Lamuela-Raventós y Ramón Estruch Riba; Capítulo 7. Cereales y legumbres. Concha Collar Esteve; Capítulo 8. La gastronomía española del siglo XXI y su proyección internacional. Rafael Ansón Oliart.

El entorno actual de la dieta mediterránea. Capítulo 9. Vivir en el Mediterráneo: antes y ahora. Jesús Contreras Sánchez; Capítulo 10. La dieta mediterránea en el marco de la nutrición comunitaria: luces y sombras. Carmen Pérez Rodrigo y Javier Aranceta Bartrina; Capítulo 11. La dieta mediterránea como "marca": publicidad y medios de comunicación. M^a Isabel de Salas Nestares.

Dieta mediterránea y salud. Capítulo 12. Dieta mediterránea y enfermedad cardiovascular. Javier Delgado Lista, Pablo Pérez Martínez, Ana Isabel Pérez Caballero, Antonio García Ríos y Francisco Pérez Jiménez; Capítulo 13. La dieta mediterránea en la prevención del cáncer. Carlos A González; Capítulo 14. Comportamiento, dieta, factores de riesgo cardiovascular y enfermedades neurodegenerativas. Jon Toledo Atucha.