



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio /

Las quince noticias más leídas de entre todo el contenido nuevo subido a la revista en 2023

Las quince noticias más leídas de entre todo el contenido nuevo subido a la revista en 2023

Miércoles, 03 de enero 2024

Hemos cerrado un nuevo año y, como siempre, nos gusta analizar cuáles son las informaciones más leídas. Aquí os dejamos el 'Top15' de las informaciones subidas en 2023; y el 'Top6' teniendo en cuenta todo el contenido de la revista. Os vamos a dar otro dato: en los 10 años que cumplimos este 2024, nuestro administrador contabiliza 11.480 entradas y un total de 1.470 newsletters; todo, contenido al servicio del sector y a vuestra disposición.

Publicar las quince noticias más leídas de entre todo el contenido subido a la revista durante 2023 no es sinónimo de nada, pero nos gusta hacer este ejercicio cuando cerramos el año.

Lógicamente, las noticias 'colgadas' en los últimos meses juegan con desventaja respecto a las de principio de año, pero siempre es curioso hacer este ejercicio para tener una idea sobre qué temas son los que llaman más la atención (a nuestros lectores y al algoritmo de Google -aunque a este último no le acabamos de pillar las intenciones-).

Este año, en la variedad está el gusto; desde informaciones sobre seguridad alimentaria hasta el canal de denuncias de las empresas, pasando por alguna nota de empresa (esto último suele ser más raro). Aquí os dejamos las 15 notas más leídas, en escrupuloso orden de aparición.

Teniendo en cuenta solo las informaciones subidas en 2023

- [¿Cómo afecta a las colectividades el nuevo RD 1021/2022 sobre requisitos de higiene?](#)
- [¡Hablando en Plata y el escándalo de Antena 3! ¡Un poco de profesionalidad, por favor!](#)
- [Hasta un millón de euros de multa por no tener un canal de denuncias internas en la empresa.](#)
- [FSM matiza las noticias aparecidas respecto al incremento del precio del comedor escolar.](#)
- [Sobre el brote de botulismo en tortillas de patatas envasadas: el vacío me deja frío \(o no\).](#)
- [Serunion transformará los comedores escolares para favorecer el bienestar y el aprendizaje.](#)
- [Arcasa Apetito se transforma en Apetito Arqués, un punto de inflexión tras 10 años en el mercado.](#)
- ['Bichos' en la comida: pautas efectivas para prevenir su aparición y detectarlos a tiempo.](#)
- [Mercabarna celebra una nueva jornada de RC, esta vez centrada en el sector hospitalario.](#)
- [Guía de seguridad alimentaria para personas que sufren reacciones adversas a alimentos.](#)
- [Albie inicia el proyecto 'Maestr@s chef', un paso más hacia la excelencia operacional](#)
- ["La transición hacia un modelo de comedor escolar sostenible implica un cambio cultural".](#)
- [Sobresaliente para la oferta alimentaria de los comedores escolares andaluces](#)
- [Corea del Sur, un modelo de éxito en la reducción del despilfarro alimentario.](#)
- [Francia crea un sello para reconocer a las empresas comprometidas contra el desperdicio.](#)

Teniendo en cuenta todo el contenido de la revista

Si tenemos en cuenta todo el contenido de la revista (no sólo el subido durante el año 2023), entre los seis primeros títulos, ganan por goleada los artículos de nuestro habitual colaborador, **Félix Martín**. En este Top6 se cuele también una información sobre los trastornos músculo- esqueléticos en muñecas y manos del trabajo en cocina (escrito por **Álvaro Milla Manzano**) y otra sobre alergia a la proteína de la leche e intolerancia a la lactosa de nuestra también colaboradora, **Blanca Esteve**. Os los dejamos:

- [El envasado al vacío, una técnica muy segura pero no totalmente exenta de peligros \(VI\)](#).
- [Las enzimas de los alimentos: ¿qué son, para qué sirven y cuáles sus aplicaciones? \(I\)](#).
- [Trabajo en cocina: los trastornos músculo- esqueléticos en muñecas y manos](#).
- [Reacciones y transformaciones del procesado de los glúcidos en los alimentos](#).
- [Peligros físicos, químicos y biológicos; la estrategia 'anti-error' en las cocinas](#).
- [Alergia a la proteína de la leche e intolerancia a la lactosa: no es lo mismo, confundirlo es grave](#).

Noticias Relacionadas

- [Servicios de restauración en comedores escolares, reflexiones a mitad de año](#)
- [Inspírate y actúa para acabar con el despilfarro alimentario, 29 de septiembre #DíaPDA](#)
- [Día Mundial de la Seguridad y la Salud en el Trabajo: seis artículos relacionados](#)
- [Seis meses de retos y adaptación en el sector de la alimentación sociosanitaria](#)