

NUEVOS LIBROS

Manipulación Correcta de los Alimentos - Guía para gerentes de establecimientos de alimentación. — Michael Jacob. Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 1990 vi + 160 páginas (publicado también en francés y en inglés). ISBN 92 4 354245 1. Precio: Fr. s. 25, US\$20.00. No. de pedido: 3150314.

Este libro constituye una guía detallada de las medidas que la industria de servicios de alimentación puede aplicar para evitar la contaminación de los alimentos y proteger a los consumidores, de las enfermedades transmitidas por éstos. La obra, dirigida a gerentes y supervisores de hoteles, restaurantes y otros establecimientos de este tipo, responde a los conocimientos científicos indicativos de que la mayor parte de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos pueden achacarse a errores claros en la preparación y almacenamiento de los mismos. Partiendo de ese punto de vista, el libro se concentra en datos y consejos que pueden utilizarse para enseñar a los manipuladores de alimentos, tanto los principios como los detalles de las buenas prácticas higiénicas. Se recuerda también a los lectores el elevado costo de enfermedades transmitidas por los alimentos —en particular la pérdida de clientela y el daño al turismo— y la protección que se logra cuando se enseña a los manipuladores a evitar los errores comunes.

La obra consta de 15 capítulos divididos en cuatro partes. En las partes I a III se dan detalles de los mecanismos por los que se produce la contaminación de los alimentos, y cómo ésta se puede prevenir mediante diversas medidas, entre ellas la manipulación de los alimentos en condiciones de seguridad. La Parte IV será de particular ayuda para que los gerentes puedan organizar esta información en un curso de capacitación destinado al personal que ha de manipular alimentos.

El autor ha tenido en cuenta lo muy diversa que es la formación del personal gerente y supervisor de los establecimientos de servicios de alimentación. Los puntos más importantes de cada capítulo, por lo tanto, se recopilan en los cuadros titulados "Puntos importantes para la capacitación". Estos abarcan: bacterias, contaminantes de los alimentos; orígenes y transmisión de los contaminantes de alimentos; estructura y planta de las instalaciones para la preparación de alimentos; equipo, limpieza; personal; refrigeración, y preparación culinaria.

Para adquirir este libro, se sugiere a los lectores dirigirse a: Distribución y Ventas de la OMS, 1211 Ginebra 27, Suiza. Se deberá adjuntar el cheque correspondiente, e identificar la obra con el No. de pedido que se indica en el epígrafe.