

BIBLIOGRAFÍA



¿SEGURIDAD ALIMENTARIA? 200 RESPUESTAS A LAS DUDAS MÁS FRECUENTES

Autor: Francisco Ginés Campos

Año: 2011

Páginas: 120

Ilustraciones: más de 200 **A TODO COLOR** (fotografías, esquemas, dibujos, cuadros, tablas, diseños, diagramas).

Precio: 28,00 € IVA Incluido

Contenido: La incorporación a Europa en 1985 supuso para España la “subida al carro”, que en algunos casos se tuvo que hacer sin haber podido preparar el hatillo. El sector de alimentación no fue una excepción, y la atomización de éste, junto con el variado grado de desarrollo tecnológico de las empresas alimentarias, ha supuesto un esfuerzo por parte de éstas así como de la administración sanitaria para alcanzar unos mínimos, los Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad (R.P.H.T.) como paso previo para lograr la implantación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (A.P.P.C.C.) y cumplir con lo establecido en lo que se ha dado en llamar el “Paquete de Higiene”. **En todo caso, tanto en Europa como en el resto del mundo (FAO; OMS) se ha reconocido la importancia de la formación como una herramienta de primer orden en la lucha por la prevención de las Enfermedades transmitidas por los alimentos**, y desde 2003 el autor ha desarrollado su actividad como Entidad Formadora al abrigo de la normativa vigente en aquel momento en la C.V. (D.O.G.V. 73/2001). Ha sido durante estos 8 años en los que se ha recogido numerosa información durante las acciones formativas, tanto de la percepción del riesgo como de las dudas más frecuentes que se les planteaban, sentidas por los manipuladores profesionales así como los de nueva incorporación. Por último, recalcar que los brotes de origen doméstico siguen siendo porcentualmente importantes, en torno a 1/3 del total, según se recoge en el último informe 2007 de la Agencia Europea. Es evidente que una causa contribuyente es la deficiente formación en Seguridad Alimentaria que se observa en los miembros del hogar. Esta constatación es lo que ha movido al autor a intentar **un breve, práctico e ilustrado compendio** que recoja aquellos errores y dudas más frecuentes que se le han ido planteando durante el ejercicio de su labor formativa, esperando aportar un poco más de conocimiento que contribuya a prevenir la aparición de enfermedades transmitidas por los alimentos. Los sistemas de gestión de la Seguridad Alimentaria se han basado tradicionalmente en el **análisis del producto terminado**, es decir, tomar muestras seleccionadas según criterios estadísticos, y comprobar que estaban bien. Esto originaba varios problemas, por un lado la necesidad de destrucción de productos que no cumplían los estándares, con el perjuicio económico para el industrial, y por otro lado la posibilidad de que el muestreo no fuese representativo, y se escapasen muestras peligrosas con el consiguiente perjuicio para la salud del consumidor. La aparición del sistema APPCC, implica un nuevo concepto, **las medidas preventivas**, hay que conocer **todos los peligros** asociados a la producción de un alimento para poder ejercer **todos los controles**.



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Autor: Antonio Madrid Vicente

Año: 2011

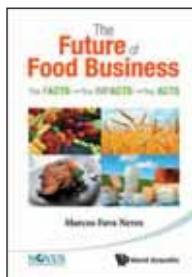
Páginas: 260 páginas.

Tamaño: 27 X 19 cm.

Características: 190 (fotografías, casos prácticos, ejercicios resueltos, esquemas, dibujos, cuadros, tablas, diseños, diagramas).

Precio: 36,00 €

Contenido: Este libro es en sí mismo un curso completo para el manipulador de alimentos, donde se explica de forma práctica y sencilla todo lo referente a los alimentos y bebidas, las condiciones del personal y de la empresa. También se incluyen en este libro unos conocimientos básicos sobre: La composición y propiedades de los alimentos y bebidas. Dietética y nutrición. Por último se estudian casos prácticos de: Manipulación de carnes, pescados, lácteos, frutas, verduras, huevos, charcutería, comidas preparadas, productos de panadería, repostería, aceites y grasas, conservas, frutos secos, bebidas, condimentos, especias, etc. y Manipulación de alimentos y bebidas en industrias alimentarias, almacenes, empresas de distribución, tiendas, supermercados, ferias, catering, restaurantes, cafeterías, hoteles, etc. **Al final de cada capítulo se incluyen ejercicios resueltos, que ayudarán tanto al profesor como al futuro manipulador en las tareas de enseñanza y aprendizaje. Es un libro de gran interés para industrias agroalimentarias, hoteles, restaurantes, cafeterías, bares, comedores colectivos, catering, técnicos de alimentación, nutricionistas, cursos de formación, etc. Es el curso más moderno, completo y práctico que se ha hecho para la formación profesional del manipulador de alimentos. Todo en un solo libro.**



THE FUTURE OF FOOD BUSINESS: THE FACTS, THE IMPACTS AND THE ACTS

Autor: Fava Neves, Marcos

Editorial: World Scientific

Año: 2011

Páginas: 184

Idioma: Inglés

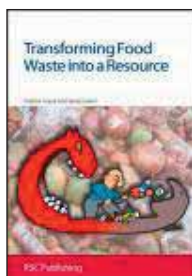
Encuadernación: Rústica

ISBN: 9789814365833

Precio: 30,73 €

Contenido: This unique book is a collection of articles published by the author in leading newspapers around the world. The papers focus on food chains and new concepts and ideas on how to increase competitiveness and value within the food and agricultural sectors. The book gives a comprehensive description of the food chain and suggests methods and tools that can be used by companies to re-structure their innovative market strategies. It discusses up-to-date trends, world food crises, integrated food chains and strategic planning for companies in the food sector. It also covers international investments and the role of governments in food chains. The book will motivate readers to rethink how business is conducted in the food chain and proposes new strategies for companies in the food sector. It is a must-read for entrepreneurs and researchers who are active in the food chain network.

INDICE: The Food Production Chains Environment: From Farms to ... Everything; Navigating the Global Food System; The Roots of Food and Agribusiness Thinking; The Global Food Consumer; The World of Retailer Brands; Retailers, The Giants of Chains; The Four Ps of Sustainability Planning; The Global Financial Crisis, BRIC and Food Companies; The Food Crisis Will be Back; Strategies for Solving the Food Inflation Problem; Bridging the Food Dilemma: The Case of China and Brazil; Alternative Solutions for the Food Crisis; Food Chains and Networks Development: A 14 Point List; How to Build a Strategic Plan for Food Chain: The Chain Plan Method; Strategic Planning For Food Companies: The Consumer's Kingdom; Demand-Driven Organizations; Strategic Planning Satellite; Food Companies' Strategies in the Network Era; Planning Strategies for 2010–2020; How to Capture Value?: Innovation in Integrated Food Chains; Innovation Agenda for the Food Industry and Retailers; Creative Pricing Strategies; Value Capture Trilogy: The Costs; Value Capture Trilogy: Differentiation; Value Capture Trilogy: Collective Action; Creating a Winning Concept; Consumer Risk Analysis; International Investments and Role of Governments: A Strategy for International Investments; How to Evaluate the Capacity of International Investments to Promote Economic Development?; How to Promote and Regulate International Investments?; Colombia: An Example of the Role of Governments; Incorporating Smallholders into Modern Food Chains



TRANSFORMING FOOD WASTE INTO A RESOURCE

Autor: Segre, Andrea

Editorial: Royal Society of Chemistry

Año: 2011

Páginas: 247

Idioma: Inglés

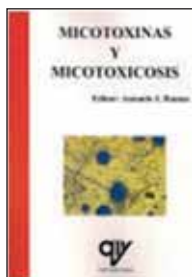
Encuadernación: Rústica

ISBN: 9781849732536

Precio: 34,48 €

Contenido: An estimated 50% of the food produced worldwide is wasted. If the entire world had the same voracious appetite as Europeans, it would take three planets to produce the amount demanded. In Britain, 18 million tonnes (14 billion pounds worth) of perfectly edible household food is thrown away every year. Apart from the waste, overeating is becoming a serious public health issue in many countries. According to a U.S. study, Western countries are consuming an average daily surplus of 1400 calories per person. This easy to read manual on overproduction and overconsumption in contemporary society highlights some alarming global data. It discusses the origins and causes of food waste and its correlation with climate change, agriculture, population growth, and the need for a more ethical, ecological society. The complexity of the waste dynamic processes imposes a dire need to reconsider economic relationships and social values in the light of sustainability and eco-efficiency. After a foreword by Vandana Shiva, the first two chapters describe the current imbalanced global food market. The book then goes on to present projects from around the world that are aimed at finding practical and efficient solutions to food waste. Particular emphasis is placed on Last Minute Market. This initiative links shops and producers with unsold food to people, and charities, in need. Originated at the University of Bologna Faculty of Agriculture, the project offers economic, environmental and social benefits. Alongside other European initiatives, it has contributed to a greener economy and a more sustainable world. Based on the data, and on the initiatives presented, the conclusion is devoted to the idea of a "new intelligent ecology".

ÍNDICE: The R (evolution) in Global Food Production and Consumption; Why Food Waste is Everywhere; Food Waste in Food Policies and Legislation: a Controversial Issue; Food Waste Prevention and Reduction: Why It Is Imperative; Food Recovery Programmes-Don't Let Food Waste Be Wasted; Last Minute Market-a 360 Action against (Food) Waste; Conclusion-or Ode to Sufficiency, Transparency and Efficiency



MICOTOXINAS Y MICOTOXICOSIS

Autor: Dr. Antonio J. Ramos

Año: 2011

Páginas: 486

Tamaño: 24 x 17 cm.

Ilustraciones: 180 (fotografías, dibujos, cuadros y tablas).

Precio: 38,00 €

Contenido: Las micotoxinas, compuestos tóxicos producidos por mohos filamentosos en alimentos y piensos, son, por su amplia presencia en los alimentos y sus variados efectos nocivos sobre el ser humano y los animales, los contaminantes alimentarios de origen biológico que suponen un mayor riesgo en la cadena alimentaria.

Desde el descubrimiento en los años 60 del pasado siglo de la aflatoxina B1, el agente cancerígeno de origen natural más potente conocido hoy en día, se ha descrito una gran variedad de compuestos tóxicos de origen fúngico que pueden encontrarse en los alimentos, pasando en la actualidad de varios centenares.

Este libro aborda los principios básicos de la micotoxicología, describiendo no sólo los principales grupos de micotoxinas descubiertos hasta la fecha, sino también los principales mohos productores, su ecofisiología y los métodos de detección más habituales. Por otra parte, es de gran interés para las empresas productoras de alimentos, incluye información relevante sobre el sistema HACCP en relación con las micotoxinas y hace un recorrido exhaustivo sobre el efecto tóxico, la denominada micotoxicosis, que este tipo de compuestos ejerce sobre los diferentes grupos de animales. Por último, esta obra hace una detallada descripción de las normas legales que regulan la presencia de estos tóxicos en el mundo, centrándose especialmente en la Unión Europea, así como en los principales países productores de alimentos de Iberoamérica.

Micotoxinas y Micotoxicosis pretende ser una obra de utilidad para todos aquellos que quieran profundizar en este aspecto de la Seguridad Alimentaria, siendo útil tanto para los estudiantes universitarios como para los profesionales de la industria, los investigadores y docentes. El libro, cuya edición ha sido coordinada por el Dr. Antonio J. Ramos Girona, Catedrático de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Lleida, reúne las aportaciones de más de una treintena de científicos y docentes de seis países iberoamericanos diferentes, todos ellos miembros de una red internacional dedicada al estudio de estos compuestos financiada por el Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED), y que lleva por título "Cooperación científica orientada a la búsqueda de estrategias de prevención y control de las micotoxicosis para mejorar las condiciones sanitarias en la producción pecuaria (Acción 109AC0371)".



ALIMENTOS BAJO SOSPECHA

Autor: Duch, Gustavo

Editorial: Los Libros del Lince

Año: 2011

Páginas: 96

Idioma: Español

Encuadernación: Rústica

ISBN: 9788415070139

Precio: 7,00 €

Contenido: Una denuncia de los peligros sanitarios que esconde la alimentación moderna

*Envejecer es como escalar
una gran montaña:
mientras se sube las fuerzas
disminuyen, pero la
mirada es más libre, la
vista más amplia y serena.*

*Ingmar Bergman (1918-?)
Cineasta sueco.*

*El éxito consiste en
obtener lo que se desea.
La felicidad, en disfrutar lo
que se obtiene.*

*Ralph Waldo Emerson (1803-1882)
Poeta y pensador estadounidense.*