

SEGURIDAD Y CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS (FOOD SAFETY AND QUALITY ASSURANCE), 1991

William T. Hubbert, Harry V. Hagstad, Elizabeth Spangler

ISBN 0-8138-0708-5, 160 páginas, ilustrado, empaste tapa dura. \$24.95 más \$5.00 de porte ordinario. Se aceptan tarjetas de crédito VISA y MASTERCARD. Iowa State University Press, 2121 S. State Avenue, Ames, Iowa 50010, EE.UU. Fax: 515/292-3348.

Este texto enseña lo básico sobre la tecnología de producción de alimentos de origen animal, enfatizando cómo se pueden contaminar y cómo sirven de fuente para las enfermedades transmitidas por alimentos. Brinda una visión global de la cadena alimentaria, de modo que el usuario puede reconocer claramente las fuentes potenciales de contaminación de los alimentos y enfocar la prevención eficaz y la protección del consumidor.

El libro está compuesto de tres partes: tecnología de la producción de alimentos —la ca-

dena alimentaria; la enfermedad transmitida por alimentos y la protección del consumidor—. Las metas específicas son (1) identificar los peligros para la salud humana en los alimentos de origen animal, (2) identificar el papel de los veterinarios para prevenir la introducción de peligros en la cadena alimentaria, (3) identificar las agencias y sus actividades para mantener la seguridad en los alimentos, (4) identificar los principios del manejo y procesamiento seguros de los alimentos, y (5) recdectar y analizar información relevante a la investigación de los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

Este texto actualiza los cambios regulatorios y de la industria y de las necesidades de los profesionales y estudiantes en las ciencias de la salud, veterinarias, de la alimentación y otras ciencias relacionadas.