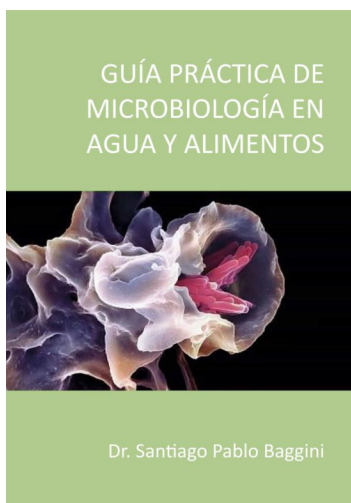




## Reseña

por Katherine Marisol Macas Moreira, Andrea Silvana Morejón Ruiz y  
María Alexandra Soto Velásquez



Baggini, P.S. (2020). *Guía práctica de microbiología en agua y alimentos*. La Plata, Ediciones Servicop.

El autor del libro *Guía práctica de microbiología en agua y alimentos* es Santiago Pablo Baggini. La obra pretende otorgar conocimiento sobre la microbiología de los alimentos, tipificación microbiológica, principales enfermedades transmitidas por alimentos y los patógenos que se asocian dependiendo del tipo de alimento; además, plantea las principales pruebas realizadas para el control de la calidad e inocuidad alimentaria, a fin de prevenir Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA). Consta de cinco capítulos escritos en español que van desde generalidades del mundo microbiano hasta la identificación, tipificación y misceláneamicrobiana.

En el primer capítulo se da a conocer el mundo de los microorganismos, describiendo la estructura, el comportamiento frente a la exposición a ciertos alimentos y clasificación, principalmente de bacterias y hongos alterantes y patógenos presentes en los alimentos, con la finalidad de ser capaces de elegir y utilizar la mejor opción de desinfección y limpieza alimentaria. Así mismo, describe microorganismos que pueden resultar beneficiosos en la industria de alimentos, al ser utilizados para transformarlos en productos de calidad al consumidor, como por ejemplo quesos, yogurt, embutidos fermentados, panificación, entre otros. El segundo capítulo aborda parámetros importantes sobre instalaciones, control de materiales y el correcto uso del laboratorio de alimentos, además se explican los principales planes de muestreo en función del tamaño de los

lotes producidos, y se pretende desarrollar en el lector la habilidad de identificar riesgos epidemiológico asociados a los principales microorganismos patógenos que pudieran ocasionar Enfermedades de Trasmisión Alimentaria (ETA). Respecto a la utilización de microorganismos para transformar alimentos, nos enseña el control de calidad a nivel de laboratorio que se considera antes de la producción alimentaria. En el tercer capítulo se analizan las técnicas de siembra tradicionales, enfatizando en los tipos de medio de cultivos microbianos, su preparación y su composición, observando los organismos microscópicos como seres vivos imperceptibles a simple vista, tales como bacterias, hongos, levaduras, hongos filamentosos, virus, protozoos y algas microscópicas, utilizando métodos de siembra actuales. En el cuarto capítulo se describen las marchas microbiológicas clásicas haciendo referencia a los patógenos alimentarios y sus toxinas. El objetivo del quinto capítulo es explicar la tipificación bioquímica y las principales pruebas que se realizan a los alimentos, con la finalidad de conocer más a detalle el comportamiento de los microorganismos patógenos, a fin de utilizar nuevos microorganismos que favorezcan las propiedades sensoriales, físico químicas y bromatológicas de los productos alimentarios producidos con la ayuda de microorganismos no patógenos.

Es importante destacar el énfasis del autor en considerar el agua en la evaluación de la calidad alimentaria para proteger a los consumidores de enfermedades relacionadas con patógenos.

El autor maneja un lenguaje claro y utiliza términos de fácil comprensión que permite que la obra sea didáctica y pueda aplicarse como material de enseñanza aprendizaje en educación media y superior respecto a la microbiología alimentaria.

### **Bibliografía**

Baggini, P.S. (2020). *Guía práctica de microbiología en agua y alimentos*. La Plata, Ediciones Servicop.

Katherine Marisol Macas Moreira  
Instituto Superior Tecnológico Tsa'chila  
ORCID 0000-0001-9405-5966  
katherinemacas@tsachila.edu.ec

Andrea Silvana Morejón Ruiz  
Instituto Superior Tecnológico Tsa'chila  
ORCID 0000-0002-5599-5733  
andreamorejon@tsachila.edu.ec

María Alexandra Soto Velásquez  
mariasoto@tsachila.edu.ec  
ORCID 0000-0002-6196-6920  
Instituto Superior Tecnológico Tsa'chila