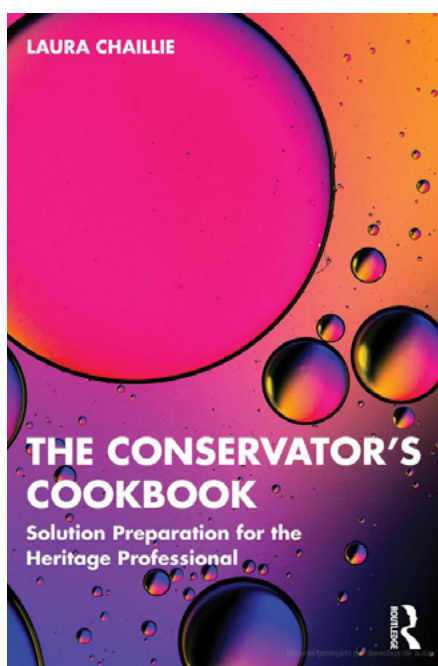


Chaillie L. (2025) *The Conservator's Cookbook. Solution Preparation for the Heritage Professional*

Abingdon: Routledge



La conservadora londinense Laura Chaillie, quien desarrolla su labor profesional en el Museo de Londres y es especialista en plásticos e instrumentos electrónicos musicales, presenta el libro *The Conservator's Cookbook. Solution Preparation for the Heritage Professional*. Esta obra, además de mostrar sus conocimientos y estudios, se enriquece con las consultas a otros expertos en materias como química o restauración de papel, piedra, fotografía, cerámica o cristal, confiriéndole una mayor rigurosidad y credibilidad a sus contenidos.

El primer capítulo, el punto de partida, aborda las habilidades o los conocimientos previos necesarios para la preparación de las “recetas”. Trata temas como la exactitud, las mediciones de volumen/masa y pH, así como los cálculos más comunes, explicados de manera ilustrativa y fácil de comprender. El capítulo concluye con un apartado dedicado a la salud y seguridad, desarrollando, por ejemplo, el tema de los equipos de protección personal (EPI), de acuerdo con la normativa vigente en Europa y en Reino Unido.

En el segundo capítulo entra de lleno en materia, con los adhesivos y los consolidantes. Por un lado, se presentan los sintéticos, como los epoxis bicomponentes y la gran variedad de resinas en disolución. Este subapartado resulta de gran interés. Por otro lado, los adhesivos y consolidantes de procedencia vegetal y animal, como los éteres de celulosa, el almidón, las gomas de algas y las colas animales. En mi opinión personal, como continuación de este punto, hubiera resultado oportuno desarrollar la preparación de sustancias de relleno o estucos.

El tercer capítulo aborda las arcillas y los geles. Respecto a las arcillas recoge las naturales, como la atapulgita, la sepiolita o el caolín, y las sintéticas, como el Laponite RD. Los geles los clasifica en untables (Carbopol, Permulen, metilcelulosa y goma xantana) y no untables, como los de polisacáridos o los de bórax.

El cuarto y último capítulo, uno de los más sugerentes, se centra en los agentes de limpieza más actuales y que están siendo el camino más viable. Comienza con un apartado sobre las precauciones necesarias, para después mostrar la preparación de tensioactivos, tampones con ajuste de pH, quelantes, enzimas y microemulsiones.

Remata cada capítulo con un listado de referencias bibliográficas específicas. Además, al final del libro, incluye un apéndice con la bibliografía gene-

ral clasificada por capítulos. Todo esto resulta muy útil para poder consultar directamente cada referencia sobre el tema que más interese al lector.

Este “recetario” combina una sólida base química con explicaciones accesibles que facilitan la comprensión y el seguimiento de cada “fórmula”. Es un manual muy actual que permite, tanto a quienes se inician en la profesión de la restauración como a quienes acumulan más años de taller, estar al día y poder aplicar estos productos en las intervenciones en las que se encuentren trabajando. Entre los puntos claves destacaría la presentación de cada producto en forma de receta con listado de componentes, tiempo y dificultad de preparación o la recomendación de almacenamiento, y las tablas que compilan datos de cada una de estas preparaciones.

Felipe Menguiano Fernández | Conjunto Arqueológico de Cástulo (Linares, Jaén)

URL de la contribución <www.iaph.es/revistaph/index.php/revistaph/article/view/5862>