

# Seguridad de los alimentos: ¿cómo podemos controlar y domesticar a los microorganismos?

**FECHA DE REALIZACIÓN**

21 de mayo de 2024

**LUGAR DE REALIZACIÓN**

Laboratorio A2-222B (2ª planta)

**ORGANIZAN**



Universidad  
de Jaén

**UJa.**  
Estudiantes



# INFORMACIÓN ADICIONAL

Con este taller se pretende fomentar en el alumnado el interés por la seguridad de los alimentos desde el punto de vista microbiológico. Los microorganismos, por su pequeño tamaño, pasan a menudo desapercibidos en nuestras vidas, si bien estamos en contacto con ellos de forma permanente. A través de los alimentos ingerimos continuamente microorganismos. Algunos de ellos pueden tener efectos beneficiosos para nuestra salud, otros se comportan de forma neutra, pero existe un grupo que pueden tener efectos negativos, provocando intoxicaciones o toxiinfecciones alimentarias. Conocer si existen microorganismos adversos sobre nuestra salud requiere de técnicas que sean lo más rápidas e intuitivas posibles y que a la vez proporcionen resultados fiables que nos permitan establecer sin duda la seguridad del alimento que vamos a consumir. En este taller se realizarán observaciones de microorganismos procedentes de diferentes alimentos. Se mostrarán técnicas de laboratorio que permiten distinguir entre diferentes tipos de microorganismos y se comentará el fundamento de las mismas así como la interpretación de los resultados en el contexto del análisis de alimentos.

## FECHA DE REALIZACIÓN

21 de mayo de 2024

## COMIENZO DEL TALLER

16:00 h

## RECEPCIÓN DEL ALUMNADO

Vestíbulo del edificio A2

## DURACIÓN DEL TALLER

2 horas

## LUGAR DE REALIZACIÓN

Laboratorio A2- 222B

## RESPONSABLE DEL TALLER

Rosario Lucas López

## COLABORAN

Rubén Pérez Pulido y M<sup>a</sup> José Grande Burgos