



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

**Fecha de realización:** 29 de abril de 2025

**Lugar de realización del taller:** Laboratorio del Departamento de Ciencias de la Salud, edificio A-2 (222B, segunda planta).

**Resumen:** 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.

**Responsable del taller:** Rosario Lucas López

**Colaboran:** M<sup>a</sup> José Grande Burgos, Rubén Pérez Pulido, Hilda Lorena García Rodríguez

**Comienzo del taller:** 16:00 horas

**Duración del taller:** 2 horas

**Número de alumnos admitidos:** máximo 10 alumnos

**Material:** A los alumnos se les entregará una bata de laboratorio y guantes