

TALLER

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

**14 DE MARZO 2022
16:30 HORAS**

**LABORATORIO DEL DEPARTAMENTO DE
CIENCIAS DE LA SALUD, EDIFICIO A-2
(222B, SEGUNDA PLANTA).**



Universidad
de Jaén

UJa.
Estudiantes



PROGRAMA
HYPATIA

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 los que provocan efectos 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

FECHA Y HORA DE REALIZACIÓN:

14 de marzo de 2022 - 16:30h

LUGAR DE REALIZACIÓN:

Laboratorio 222B del Edificio A-2

DURACIÓN DEL TALLER:

3 HORAS

COLABORAN:

Rubén Pérez Pulido
M^a José Grande Burgos