

## SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS: COMO CONTROLAR Y DOMESTICAR A LOS MICROORGANISMOS

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.

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. En este taller observarán los microorganismos procedentes de diferentes alimentos.



# ORGANIZAN



Universidad  
de Jaén

**UJa.**  
Estudiantes



PROGRAMA  
**HYPATIA**

## FECHA DE REALIZACIÓN

28 de abril de 2026

## LUGAR DE REALIZACIÓN

Laboratorio A0- 265

## COMIENZO DEL TALLER

16:00 h

## DURACIÓN DEL TALLER

2 horas

## RESPONSABLE DEL TALLER

Rosario Lucas López

## COLABORAN

Rubén Pérez Pulido, M<sup>a</sup> José Grande Burgos y Javier Rodríguez López