

FACULTAD DE BIOQUÍMICA Y CIENCIAS BIOLÓGICAS UNL

Actividad

Experiencia/demostración: Los microbios que comemos

Área temática: Biotecnología, Cs. Biológicas.

Contenidos disciplinares

Se llevará a cabo una actividad práctica demostrativa en la cual se mostrarán cultivos de bacterias, levaduras y mohos que participan en la elaboración de alimentos (por ejemplo, queso, cerveza y yogur) o que producen alteración en sus características organolépticas. Se realizará la observación microscópica de los microorganismos a partir de los alimentos para comprobar su presencia allí.

Dinámica

Introducción teórica del rol de los microorganismos en los alimentos con soporte gráfico (póster)
Observación macroscópica de alimentos alterados por hongos (frutas-panes). Observación microscópica de bacterias, mohos y levaduras. Lavado de manos.

Objetivos

- Conocer el rol de los microorganismos en los alimentos.
- Conocer qué microorganismos alteran alimentos.
- Conocer el rol benéfico de los microorganismos para elaborar alimentos.
- Conocer por qué algunos microorganismos causan enfermedades.