

## 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.