



Los microbios que comemos: microorganismos en alimentos

Mostrar cómo son los microbios que están presentes en los alimentos que comemos a diario, qué hacen y cómo detectarlos.



Escuela de Ingenierías Agrarias:
Área de Nutrición y Bromatología

MATERIAL

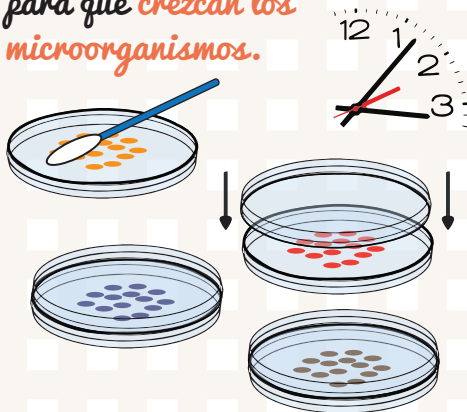
- Torundas estériles para recoger muestras.
- Placas de petri sin microorganismos.
- Portas de cristal y soluciones para teñir las muestras.
- Microscopio

PROCESO

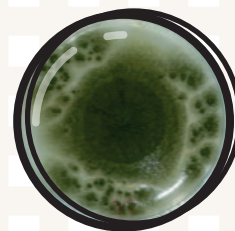
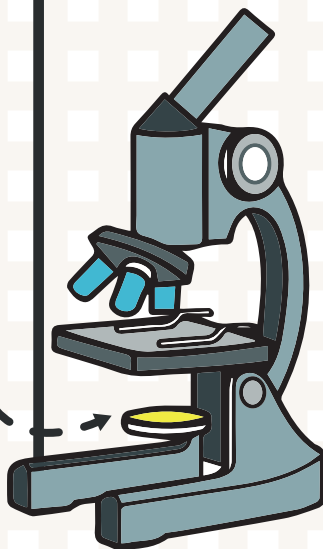
1. Los microbios que comemos son principalmente los que **están en los alimentos**, por ello para conocerlos debemos en primer lugar tomar **muestras de las manos, la piel, boca...** estas muestras se cogen introduciendo la torunda en la boca de los participantes o bien colocando las manos directamente sobre la placa.



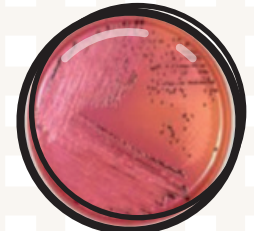
2. Una vez recogidas las muestras, estas **se siembran o depositan con la torunda en las placas de petri**, preparadas con medios de cultivo para que **crezcan los microorganismos**.



3. Estas placas se cierran y se dejan **durante dos días**, en los cuales se puede ir observando el **crecimiento microbiano**, a través de un **microscopio**.



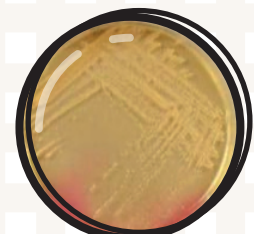
Moho



Salmonella spp.



Levadura



Staphylococcus vitulus

EL PORQUÉ

Los microorganismos son seres vivos microscópicos capaces de desarrollarse y multiplicarse en un medio que reúna las condiciones adecuadas. Se hallan en el suelo, en las plantas, en el aire, en los organismos vivos o en el agua. Los alimentos constituyen un medio idóneo porque les proveen de los nutrientes y la humedad que necesitan para crecer. Estos microorganismos pueden ser beneficiosos porque ayudan en procesos de fermentación, o alterantes y patógenos, que estropean el alimento y causan enfermedades con síndromes gastrointestinales. Por ello es importante conocerlos y saber cómo pueden afectar a nuestro cuerpo, y a nuestra salud.

