



Ciencia en la Cocina: Higiene y Seguridad Alimentaria en la Europa de Hoy

Ven a participar en estas tres actividades relacionadas con la Higiene y Seguridad Alimentaria:

1. **Manos limpias para una Europa más segura:** Descubre la importancia del lavado de manos y la limpieza de superficies para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos. Aprenderás la técnica correcta del lavado de manos y cómo limpiar y desinfectar eficazmente las superficies de tu cocina.
2. **Cazadores de microorganismos:** Embárcate en una aventura científica para detectar microorganismos patógenos en diferentes alimentos. Realizarás la extracción de ADN del alimento a analizar y realizaremos una técnica genética, la reacción en cadena de la polimerasa o PCR, para identificar la presencia de microorganismos patógenos. Conocerás algunos de los microorganismos transmitidos más frecuentemente por los alimentos y las medidas que debemos tomar para tenerlas bajo control.
3. **Etiquetado sin fronteras:** Conviértete en un experto en etiquetado de alimentos. Aprenderás a leer e interpretar las etiquetas de los alimentos y descubrirás cómo tomar decisiones informadas y saludables a la hora de elegir tus alimentos. Realizarás una técnica analítica rápida para detectar la presencia de azúcar en refrescos con el fin de confirmar el contenido de azúcar indicado en su etiquetado.

Los asistentes consolidarán los conceptos aprendidos a través de microlearning utilizando tarjetas QR.

Los talleres tendrán lugar los días 19, 20 y 26 de noviembre de 2026 (9:00 – 13:30 h) en los laboratorios de la Planta Piloto de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid.

Para más información y reservas, podéis mandar un email a:

- María Micaela Álvarez Rubio: malvar54@ucm.es
- Claudio Alba Rubio: c.alba@ucm.es