

01. NUEVOS RETOS MICROBIOLÓGICOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA: PATÓGENOS EMERGENTES Y RESISTENCIA A ANTIMICROBIANOS

Lugar de celebración: Departamento de Ciencias de la Salud. Edificio B3. Campus Las Lagunillas. Universidad de Jaén

Directores: Antonio Gálvez (agalvez@ujaen.es), Rosario Lucas (rlucas@ujaen.es), Antonio Cobo (acobomolinos@yahoo.es)

Fecha de celebración: Del 16 al 20 de junio del 2014

Horario: De lunes a viernes de 10:00 a 14:00 y de 16:30 a 18:30 horas

Objetivos: Proporcionar una formación avanzada sobre diferentes aspectos de la resistencia a antimicrobianos en la cadena alimentaria: nuevas cepas patógenas de *Escherichia coli*, *Salmonella* y *Staphylococcus* resistentes o multirresistentes. Resistencia cruzada con biocidas y desinfectantes. Formación de biopelículas y resistencia incrementada a la desinfección y a los antibióticos. Métodos de estudio de la presencia de genes de resistencia. Métodos de estudio de la formación de biopelículas y resistencia a desinfectantes. Nuevas estrategias para el control de microorganismos multirresistentes mediante antimicrobianos naturales y tratamientos por altas presiones

Periodo de inscripción: Hasta el 9 de junio 2014

Perfil académico de los solicitantes: Alumnos de Máster o Doctorado. Personal técnico de la industria alimentaria y del ámbito sanitario. Titulados superiores y alumnos de últimos cursos de titulaciones en ciencias experimentales o de la salud

Plazas: 25

Precio: 20€

INSCRIPCIÓN AQUÍ

<http://www.ceia3.es/es/formacion/training-network-courses>

ESTE CURSO ES CONVALIDABLE POR 3 CRÉDITOS ECTS EN EL MÁSTER OFICIAL EN AVANCES Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

