

# 14 • NUEVAS TENDENCIAS EN EL ANÁLISIS DE CONTAMINANTES Y COMPUESTOS DE ALTO VALOR AÑADIDO EN ALIMENTOS CON TÉCNICAS DE HPLC/ESPECTROMETRÍA DE MASAS

**Lugar de celebración:** Laboratorio de Espectrometría de Masas y Cromatografía. Edificio Ramón y Cajal. Campus de Rabanales. Universidad de Córdoba

**Dirección académica del curso:** Dr. Fernando Lafont Déniz (fernandolafont@uco.es)  
Dr. Fco. José Urbano Navarro (FJUrbano@uco.es)

**Fechas de celebración:** Del 5 al 7 de octubre de 2015

**Horario:** Mañana (9:00-13:30) y tarde (15:30-19:00)

**Número de horas.** 25h

**Objetivos.** Formación práctica en la técnica de HPLC/Espectrometría de Masas. La finalidad es que el alumno adquiera una serie de conocimientos que le permitan trabajar en rutina con esta técnica, tanto en el desarrollo de metodologías de análisis en el campo agroalimentario (análisis de contaminantes tales como pesticidas, de productos de alto valor añadido como compuestos fenólicos y vitaminas...), como en la validación de métodos de análisis, interpretación de resultados.... El curso tiene una componente práctica muy importante, trabajando con todas las metodologías instrumentales de HPLC/MS existentes actualmente (detectores de Triple Cuadrupolo, Qtrap y QToF).

**Periodo de inscripción.** Hasta el 25 de septiembre de 2015

**Perfil académico de los solicitantes.** Licenciados y doctores en ciencias experimentales con experiencia demostrable en técnicas cromatográficas

**Número de plazas.** 18

**Precio.** 20€

[Inscripción aquí](#)

