

05. MICROORGANISMOS DE RIESGO EN LA CADENA ALIMENTARIA: DETECCIÓN, CARACTERIZACIÓN Y CONTROL

Lugar de celebración. Universidad de Jaén

Director académico del curso. Antonio Gálvez del Postigo (agalvez@ujaen.es)

Fechas de celebración. Del 07 de noviembre al 20 de diciembre de 2017

Número de horas. 30

Horario. Días 7 de noviembre, 27-28 de noviembre, y 12-14 de diciembre, horario de tarde a las 16:30h. Días 13-15 de noviembre y 18-20 de diciembre, horario de mañana a las 09:30h.

Objetivos. Los objetivos de este curso han sido formar al alumnado sobre tres aspectos de actualidad en microbiología de los alimentos: la aparición de nuevas cepas patógenas, asociadas al incremento en la resistencia a antimicrobianos; las nuevas tecnologías para el estudio de las comunidades microbianas en alimentos, especialmente aquellas basadas en la secuenciación masiva del ADN; el empleo de métodos más amigables para el control de los microorganismos, como la bioconservación o el procesado por altas presiones

Periodo de inscripción. Hasta el 30 de octubre de 2017

Perfil académico de los solicitantes. Alumnado de máster y doctorado relacionados con la seguridad de los alimentos. En caso de quedar plazas libres se podrán admitir también alumnado del último curso en grados de Biología y Ciencia y Tecnología de Alimentos

Número de plazas. 25

Precio. 20€

[Inscripción aquí](#)

