

Inscripción aquí

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Instituto de Investigaciones Vitivinícolas y Agroalimentarias (IVAGRO). Universidad de Cádiz

DIRECTOR ACADÉMICO DEL CURSO

Francisco Javier Fernández Acero (franciscojavier.fernandez@uca.es)
Almudena Escobar Niño (Co-directora)

FECHAS DE CELEBRACIÓN

Del 30 de mayo al 3 de junio de 2022

NÚMERO DE HORAS 27,5h

HORARIO

De 9:30 a 15:00

OBJETIVOS

Objetivos generales: 1.-Adentrar al alumno en el concepto de proteómica; 2.- Familiarizar al alumno con la metodología y terminología proteómica; 3.- Generalidades del diseño experimental en proteómica; 4.- Espectrometría de masas y su aplicación al estudio del proteoma.

Objetivos específicos: 1.-Diseño experimental y extracción de proteínas, 2.- Preparación de muestras para análisis por espectrometría de masas, 3.- Espectrometría de masas en el estudio de proteomas, 4.- Interpretación de espectros; 5.- Relevancia del análisis bioinformático; 6.- Aplicaciones Biotecnológicas.

PERIODO DE INSCRIPCIÓN

Hasta el 20 de mayo de 2022

PERFIL ACADÉMICO DE LOS SOLICITANTES

Alumnos de último curso de Grado, alumnos de Master y alumnos de primeros años de doctorado de Ciencias Ambientales, del Mar, Químicas, Biotecnología, y aquellas relacionadas con el campo de la Agroalimentación y Biomedicina.

NÚMERO DE PLAZAS 20

PRECIO 20€

