

ANTAGONISMO MICROBIANO Y CONTROL MICROBIOLÓGICO EN LA CADENA ALIMENTARIA

09

Inscripción aquí

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Universidad de Jaén

DIRECTORA ACADÉMICA DEL CURSO

María José Grande Burgos (mjgrande@ujaen.es)

FECHAS DE CELEBRACIÓN

Del 7 al 18 de noviembre de 2022

NÚMERO DE HORAS 35 (25 horas sesiones teóricas y 10 horas sesiones prácticas en laboratorio).

HORARIO

De 9.30 - 13.30 horas

OBJETIVOS

Ofrecer al alumnado una formación especializada y de calidad sobre la importancia de los microorganismos y sus productos microbianos en el control de microorganismos patógenos y alterantes como alternativa a los conservantes químicos. En este curso además se incluyen tres sesiones con representantes de industrias y centros tecnológicos del sector agroalimentario, con el objetivo de recoger la perspectiva empresarial y fomentar la orientación hacia el mercado laboral.

PERIODO DE INSCRIPCIÓN

Hasta el 25 de octubre de 2022

PERFIL ACADÉMICO DE LOS SOLICITANTES

Estudiantes de Máster y Doctorado.

NÚMERO DE PLAZAS 20

PRECIO 20€



Acción promovida en el marco del convenio ceia3 con Banco Santander Universidades.

CEI financiado por el Gobierno de España y la Junta de Andalucía en el Marco del Programa Campus de Excelencia Internacional