

8

Inscripción aquí

Training Network 2023 courses

ANTAGONISMO MICROBIANO Y CONTROL MICROBIOLÓGICO EN LA CADENA ALIMENTARIA

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Universidad de Jaén

DIRECTOR ACADÉMICO DEL CURSO

María José Grande Burgos (mjgrande@ujaen.es)

FECHAS DE CELEBRACIÓN

Del 6 de noviembre al 17 de noviembre de 2023

NÚMERO DE HORAS

35 horas que se estructuran en 10 sesiones teóricas (25 h) y 3 sesiones prácticas en laboratorio (10 h).

HORARIO

De 9:30-13:30h.

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 27 de octubre de 2023.

PERFIL ACADÉMICO DE LOS SOLICITANTES

El curso está orientado a estudiantes del Máster y Doctorado.

NÚMERO DE PLAZAS 20

PRECIO 20€

