

# DATA SCIENCE APLICADA A LA AUTENTICACIÓN DE ALIMENTOS: ESTRATEGIAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD Y SEGURIDAD

01

Inscripción aquí

## LUGAR DE CELEBRACIÓN

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA (CAMPUS RABANALES).

## DIRECTOR ACADÉMICO DEL CURSO

MARÍA JOSÉ CARDADOR DUEÑAS (q22cadum@uco.es).

## FECHAS DE CELEBRACIÓN

10, 11 y 12 de junio de 2024.

## NÚMERO DE HORAS

21h

## HORARIO

9:00 a 17:00h.

## OBJETIVOS

- Profundizar en el concepto de autenticación de alimentos y explorar la relevancia del Big Data en los laboratorios agroalimentarios.
- Conocer las tecnologías utilizadas para autenticar alimentos (espectroscopia NIR, técnicas cromatográficas, etc.).
- Adquirir conocimientos básicos sobre el tratamiento de datos.
- Desarrollar habilidades prácticas en el uso de software y herramientas para analizar datos.
- Aprender a interpretar y extraer conclusiones a partir de los resultados de análisis de datos aplicados a muestras alimentarias.
- Fomentar la colaboración entre profesionales de diversas disciplinas.

**PERIODO DE INSCRIPCIÓN** Hasta el 30 de mayo de 2024.

## PERFIL ACADÉMICO DE LOS SOLICITANTES

Estudiantes de Grado, Máster o Doctorado y profesionales del sector agroalimentario.

## NÚMERO DE PLAZAS

25

## 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

# BIORREFINERÍA DE RESIDUOS AGROINDUSTRIALES EN EL MARCO DE LA ECONOMÍA CIRCULAR

02

Inscripción aquí

## LUGAR DE CELEBRACIÓN

CAMPUS UNIVERSITARIO EL CARMEN (Universidad de Huelva).

## DIRECTOR ACADÉMICO DEL CURSO

MARÍA TRINIDAD GARCÍA DOMÍNGUEZ (mtrinidad.garcia@diq.uhu.es)

**FECHAS DE CELEBRACIÓN** 24 AL 28 de junio del 2024.

**NÚMERO DE HORAS** 40.

**HORARIO** 9,00 h a 14,00h y las prácticas de 16,00h a 19,00h.

## OBJETIVOS

Adquirir conocimientos sobre la biorrefinería como motor bioeconómico y su impacto en el desarrollo sostenible:

- Introducir al estudiante al concepto de Biorrefinería como motor bioeconómico con impacto sobre el desarrollo sostenible.
- Dotar al alumnado de los conocimientos para llevar a cabo los pretratamientos y tratamientos de la biomasa lignocelulósica y residual en el marco de la biorrefinería integral cómo base de la bioeconomía.
- Dotar al alumnado las herramientas para aprender a detectar y seleccionar la biomasa adecuada desde el origen y mediante la caracterización de la misma para maximizar y optimizar los distintos procesos de obtención de energía y productos químicos bajo el marco del concepto de biorrefinería.

**PERIODO DE INSCRIPCIÓN** Hasta el 7 de junio del 2024.

## PERFIL ACADÉMICO DE LOS SOLICITANTES

Pre y postdoctorales de Grados de experimentales e ingeniería, Estudiantes de grados.

**NÚMERO DE PLAZAS** 25.

**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

# APLICACIONES DE NUEVAS TÉCNICAS MOLECULARES PARA LA IDENTIFICACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE MICROORGANISMOS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS

03

Inscripción aquí

## LUGAR DE CELEBRACIÓN

CAMPUS UNIVERSITARIO DE RABANALES (UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA).

## DIRECTOR ACADÉMICO DEL CURSO

MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ (mizgamam@uco.es).

FECHAS DE CELEBRACIÓN 24 al 28 de junio del 2024.

NÚMERO DE HORAS 25.

HORARIO 15:00-20:00h.

## OBJETIVOS

- Aislar microorganismos de distintas fuentes.
- Conocer y practicar distintas técnicas de extracción de ácidos nucleicos y proteínas.
- Analizar gran cantidad de datos mediante distintos programas y manejar Bases de Datos.

PERIODO DE INSCRIPCIÓN Hasta el 14 de junio del 2024.

## PERFIL ACADÉMICO DE LOS SOLICITANTES

Estudiantes de último curso de Grado, profesionales, doctorandos y doctores del campo de la agroalimentación.

NÚMERO DE PLAZAS 25.

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

# TÉCNICAS Y APLICACIONES DE LA MICROSCOPIA

04

Inscripción aquí

## LUGAR DE CELEBRACIÓN

LABORATORIOS GENERALES (AULARIO AVERROES) Y EDIFICIO DE SANIDAD ANIMAL. CAMPUS DE RABANALES (UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA).

## DIRECTOR ACADÉMICO DEL CURSO

VERÓNICA MARÍA MOLINA HERNÁNDEZ (vmolina@uco.es).

**FECHAS DE CELEBRACIÓN** 24 al 28 de junio del 2024.

**NÚMERO DE HORAS** 31,5h

**HORARIO** 9:00 - 17:30h.

## OBJETIVOS

Formación teórico-práctica sobre los fundamentos y aplicaciones de las técnicas microscópicas ampliamente utilizadas en el sector sanitario y agroalimentario (diagnóstico microbiológico, técnicas histoquímicas, inmunohistoquímica e inmunofluorescencia). Así, el alumnado tendrá oportunidad de conocer las múltiples aplicaciones de cada una de estas técnicas y se le capacitará para abordar de forma autónoma el uso de las mismas.

**PERIODO DE INSCRIPCIÓN** Hasta el 14 de junio del 2024.

## PERFIL ACADÉMICO DE LOS SOLICITANTES

Estudiantes de Grado y Posgrado en las áreas de Biociencias y Biomedicina, así como Técnicos de laboratorio.

**NÚMERO DE PLAZAS** 20.

**PRECIO** 20€.



# TRAINING IN MICROALGAE-RELATED INDUSTRIAL PROCESSES

05

Inscripción aquí

## LUGAR DE CELEBRACIÓN

UNIVERSIDAD DE ALMERÍA - CENTRO IFAPA LA CAÑADA.

## DIRECTOR ACADÉMICO DEL CURSO

FRANCISCO GABRIEL ACIÉN FERNÁNDEZ (facien@ual.es).

**FECHAS DE CELEBRACIÓN** octubre de 2024 (fechas exactas por determinar).

**NÚMERO DE HORAS** 38.

**HORARIO** Por determinar.

## OBJETIVOS

- Proporcionar los conocimientos básicos y las habilidades necesarias para cultivar microalgas, caracterizar la biomasa y conceptualizar los procesos de microalgas (*To provide the basic knowledge, and needed skills to grow microalgae, characterize the biomass and conceptualize microalgae processes*).
- Demostrar la viabilidad de los procesos relacionados con las microalgas e identificar los mercados en los que estos procesos pueden ser adecuados (*To demonstrate the feasibility of microalgae-related processes and identify the markets in which these processes can be suitable*).
- Brindar acceso a datos reales y experiencia en procesos industriales relacionados con las microalgas (*To provide access to real data and experience of microalgae-related industrial processes*).

**PERIODO DE INSCRIPCIÓN** Setiembre 2024 (fechas exactas por determinar).

## PERFIL ACADÉMICO DE LOS SOLICITANTES

Estudiantes o personas con experiencia equivalente en biotecnología de microalgas e ingeniería química, provenientes de áreas fundamentales como microbiología, biología, ingeniería biológica/bioquímica, química y bioquímica. El curso también está diseñado para permitir que aquellos que trabajan en la industria actualicen sus conocimientos en biotecnología de microalgas.

(*Students or equivalent experience students in microalgae biotechnology and chemical engineering fields from whatever fundamental area as microbiology, biology or biological/ biochemical engineering, chemistry and biochemistry. The course is also intended to allow those working in the industry to upgrade their knowledge in microalgae biotechnology.*)

**NÚMERO DE PLAZAS** 30

**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

Inscripción aquí

### LUGAR DE CELEBRACIÓN

ETSIAM. CAMPUS DE RABANALES.

### DIRECTOR ACADÉMICO DEL CURSO

GREGORIO LORENZO BLANCO ROLDÁN (ir3blrog@uco.es).

**FECHAS DE CELEBRACIÓN** octubre de 2024 (*fechas exactas por determinar*).

**NÚMERO DE HORAS** 21.

**HORARIO** *Por determinar.*

### OBJETIVOS

- Profundizar en el concepto de autenticación de alimentos y explorar la relevancia del Big Data en los laboratorios agroalimentarios.
- Conocer las tecnologías utilizadas para autenticar alimentos (espectroscopia NIR, técnicas cromatográficas, etc.).
- Adquirir conocimientos básicos sobre el tratamiento de datos.
- Desarrollar habilidades prácticas en el uso de software y herramientas para analizar datos.
- Aprender a interpretar y extraer conclusiones a partir de los resultados de análisis de datos aplicados a muestras alimentarias.
- Fomentar la colaboración entre profesionales de diversas disciplinas.

**PERIODO DE INSCRIPCIÓN** septiembre 2024 (*fechas exactas por determinar*).

### PERFIL ACADÉMICO DE LOS SOLICITANTES

Estudiantes de Grado, Máster o Doctorado y profesionales del sector agroalimentario.

**NÚMERO DE PLAZAS** 25.

**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

# ANTAGONISMO MICROBIANO Y CONTROL MICROBIOLÓGICO EN LA CADENA ALIMENTARIA

07

Inscripción aquí

**LUGAR DE CELEBRACIÓN**  
UNIVERSIDAD DE JAÉN

**DIRECTOR ACADÉMICO DEL CURSO**  
MARÍA JOSÉ GRANDE BURGOS (mjgrande@ujaen.es).

**FECHAS DE CELEBRACIÓN** 4 al 14 de noviembre del 2024.

**NÚMERO DE HORAS** 35.

**HORARIO** 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 25 de octubre del 2024.

**PERFIL ACADÉMICO DE LOS SOLICITANTES**  
Orientado a estudiantes de Máster y Doctorado.

**NÚMERO DE PLAZAS** 20.

**PRECIO** 20€.

