

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€.



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 14 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€.



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€.



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€.

