

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€.



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