

INNOVACIÓN EN PRESERVACIÓN DE ALIMENTOS: FLUIDOS SUPERCRÍTICOS Y ENVASES ACTIVOS

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Universidad de Cádiz

DIRECTOR ACADÉMICO DEL CURSO

Antonio Montes Herrera (antonio.montes@uca.es)

FECHAS DE CELEBRACIÓN

30 de junio - 4 de julio 2025

NÚMERO DE HORAS

35

HORARIO

Horario de mañana: 10.30h-13.30h

Horario de tarde: 15.00h-19.00h

OBJETIVOS

Proporcionar al alumnado una visión general del campo de los fluidos supercríticos, sus aplicaciones y ventajas, particularizando en la industria agroalimentaria. También se incidirá en las nuevas tendencias e investigaciones más novedosas relacionadas con la tecnología de preservación de alimentos y envases activos

PERIODO DE INSCRIPCIÓN

Hasta el 19 de junio de 2025

PERFIL ACADÉMICO DE LOS SOLICITANTES

Postgraduados

NÚMERO DE PLAZAS

20

PRECIO 20€

