

ANTAGONISMO MICROBIANO Y CONTROL MICROBIOLÓGICO EN LA CADENA ALIMENTARIA

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Universidad de Jaén

DIRECTORA ACADÉMICA DEL CURSO

María José Grande Burgos (mjgrande@ujaen.es)

FECHAS DE CELEBRACIÓN

3 - 13 de noviembre 2025

NÚMERO DE HORAS

35 horas (25h de sesiones teóricas y 10h de sesiones prácticas en laboratorio)

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 24 de octubre de 2025

PERFIL ACADÉMICO DE LOS SOLICITANTES

El curso está orientado a estudiantes de Máster y Doctorado

NÚMERO DE PLAZAS

20

PRECIO 20€

