

03 ■ NUEVAS TENDENCIAS EN EL ANÁLISIS DE CONTAMINANTES Y COMPUESTOS DE ALTO VALOR AÑADIDO EN ALIMENTOS CON TÉCNICAS DE HPLC/ESPECTROMETRÍA DE MASAS

Lugar de celebración: Laboratorio de Espectrometría de Masas y Cromatografía. Edificio Ramón y Cajal. Campus de Rabanales. Universidad de Córdoba.

Directores: Fernando Lafont Déniz (fernandolafont@uco.es)

Fecha de celebración: Del 15 al 17 de octubre del 2014

Horario: De 9:00 a 14:00 horas y de 15:30 a 19:00 horas

Objetivos:

Al alumnado se le instruirá en técnicas de preparación de muestras y clean-up para su posterior análisis por HPLC/MS (QueChers, SPE, GPC...). La finalidad del mismo es que el alumno obtenga una formación teórico/práctica suficiente para poder trabajar con este tipo de técnicas en el sector agroalimentario, tanto en condiciones de rutina (por ejemplo, en control de calidad de laboratorios agroalimentarios) como en actividades de investigación donde constantemente se requiere modificaciones de condiciones experimentales de análisis; asimismo se le instruirá tanto en lo referente a preparación de muestra y en en validación experimental de los métodos de análisis

Periodo de inscripción: Hasta el 26 de septiembre

Perfil académico de los solicitantes: Titulados superiores con experiencia en técnicas cromatográficas

Plazas: 25

Precio: 20€

INSCRIPCIÓN AQUÍ

<http://www.ceia3.es/es/formacion/training-network-courses>

