

07 ■ ANÁLISIS DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS MEDIANTE TÉCNICAS CROMATOGRÁFICAS AVANZADA

Lugar de celebración. Centro Andaluz de Investigaciones Vitivinícolas (CAIV) de la Universidad de Cádiz, Campus de Puerto Real

Director académico del curso. Ramón Natera Marín (ramon.natera@uca.es)

Fechas de celebración. Del 6 al 10 de julio de 2015

Número de horas. 37,5h

Objetivos. - Conocer los principales conceptos teórico-prácticos de las técnicas de extracción utilizadas como tratamiento de muestras agroalimentarias. - Adquirir destrezas en el laboratorio para aplicar las técnicas de extracción. - Conocer los principales conceptos teórico-prácticos de la cromatografía de gases, en cuanto a instrumentación y su aplicación a muestras reales. - Conocer los principales conceptos teórico-prácticos de la cromatografía de líquidos (HPLC, UPLC), en cuanto a instrumentación y su aplicación a muestras reales. - Conocer las distintas metodologías de análisis sensorial y su aplicabilidad al estudio de productos agroalimentarios. - Adquirir las destrezas que requieren la utilización de las técnicas cromatográficas de análisis. - Comprender la importancia del análisis estadístico de los resultados y extraer conclusiones de diferentes casos prácticos de análisis de productos agroalimentarios. - Aplicar los programas de tratamiento estadístico a los datos obtenidos en el análisis de las muestras.

Periodo de inscripción. Hasta el 22 de junio de 2015

Perfil académico de los solicitantes. Estar en posesión de alguna de las siguientes titulaciones: Licenciatura o Grado en Química, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Ingeniería Química, Enología, Farmacia, Biología., Ciencias del Mar y Medio Ambiente

Número de plazas. 20

Precio. 20€

Convalidable como actividad formativa en el programa de doctorado.

- RECURSOS AGROALIMENTARIOS

[Inscripción aquí](#)

