

08 ■ TRENDS IN MICROBIOLOGICAL, PHYSICO-CHEMICAL AND SENSORY ANALYSIS AND MARKETING OF

Lugar de celebración. Facultad de Ciencias del Mar y Ambientales – CAIV. Polígono Docente de Puerto Real. Universidad de Cádiz

Director académico del curso. Jesús Manuel Cantoral Fernández (jesusmanuel.cantoral@uca.es) – Gustavo Cordero Bueso (gustavo.cordero@uca.es)

Fechas de celebración. Del 13 al 17 de julio de 2015

Número de horas. 30

Objetivos. Familiarizarse con las nuevas tendencias del análisis de los alimentos desde un punto de vista microbiológico, físico-químico, sensorial y de comercialización. Realización de prácticas de laboratorio, cata sensorial de alimentos y vinos y visita a una bodega típica jerezana.

Periodo de inscripción. Hasta el 29 de junio de 2015

Perfil académico de los solicitantes. Postgraduado, Máster, Doctorado

Número de plazas. 30

Precio. 20€

Convalidable como actividad formativa del programa de doctorado en:

- BIOCENCIAS Y CIENCIAS AGROALIMENTARIAS
- RECURSOS AGROALIMENTARIOS

[Inscripción aquí](#)

