

# 10. NUEVOS AVANCES EN TÉCNICAS ANALÍTICAS Y BIOTECNOLÓGICAS EN LA PRODUCCIÓN DE VINO Y CERVEZA

**Lugar de celebración.** Edificios Severo Ochoa (C6), Marie Curie (C3), Ramón y Cajal del Campus de Rabanales. Universidad de Córdoba.

**Directores académicos del curso.** Juan Carlos García Mauricio ([mi1gamaj@uco.es](mailto:mi1gamaj@uco.es))  
María Teresa García Martínez ([mizgamam@uco.es](mailto:mizgamam@uco.es))

**Fechas de celebración.** Del 20 al 24 de julio de 2015

**Número de horas.** 30h

**Objetivos.** Proporcionar una formación teórica y práctica sobre técnicas instrumentales y biotecnológicas avanzadas para el análisis químico, microbiológico, y sensorial en la elaboración del vino y de la cerveza. Entender la importancia del uso de los microorganismos en la elaboración de estos productos. Conocer los equipamientos, materiales y reactivos necesarios de las técnicas estudiadas. Adquirir los conocimientos necesarios y manejar herramientas estadísticas para la interpretación de datos experimentales. Participar en catas especializadas de vinos y cervezas. Realizar visitas técnicas a industrias (bodega y fábrica de cerveza).

**Periodo de inscripción.** Hasta el 6 de julio de 2015

**Perfil académico de los solicitantes.** Alumnos de Máster o Doctorado. Doctores. Titulados Superiores y alumnos de últimos cursos de titulaciones en ciencias experimentales. Técnicos de investigación de la industria alimentaria

**Número de plazas.** 20

**Precio.** 20€

**Convalidable como actividad formativa en el programa de doctorado.**

- BIOCENCIAS Y CIENCIAS AGROALIMENTARIAS
- CIENCIA Y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL Y AMBIENTAL
- RECURSOS AGROALIMENTARIOS

Inscripción aquí

