

02. DESARROLLO DE TÉCNICAS MICROBIOLÓGICAS DE INTERÉS EN ALIMENTACIÓN

Lugar de celebración. Facultad de Ciencias del Mar y Ambientales (CASEM) - CAIV. Puerto Real (Cádiz)

Director. Jesús Manuel Cantoral Fernández (jesusmanuel.cantoral@uca.es)

Fechas de celebración. Del 22 al 26 de julio

Horario. De lunes a viernes de 9:30 a 12:00 horas (teoría). De lunes a jueves de 12:00 a 14:30 (prácticas). Viernes de 12:00 a 14:30 horas, visita a bodega

Objetivos. Entender la importancia del control microbiológico en alimentos. Conocer las técnicas más importantes para la detección de microorganismos contaminantes de los alimentos. Familiarizarse con las técnicas de control microbiológico. Conocer los efectos que pueden producir en el hombre las intoxicaciones de origen microbiano en alimentos. Saber los grupos de alimentos y su importancia sanitaria. Conceptos básicos de alimentos transgénicos. Principales enfermedades microbianas transmitidas por los alimentos. Realización de Prácticas. Visita a una Bodega típica jerezana.

Periodo de inscripción. Del 20 de mayo al 20 de junio

Perfil académico de los solicitantes. Licenciados, graduados o master en Ciencias

Plazas. 20-30

Modalidad. Presencial

Precio. 30€

[Inscripción aquí](#)

