



Tendencias actuales del análisis instrumental de alimentos

Curso de Especialización organizado por el CSIC e impartido desde 2001.

Este Curso de Especialización para postgraduados tendrá lugar en el:

Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL)

**c/ Nicolás Cabrera 9
Campus de Cantoblanco, 28049 Madrid**

Para realizar la inscripción enviar este documento completado junto con copia del justificante del pago al banco por e-mail: virginia.garcia@csic.es o correo ordinario a:

A la atención de la Dra. Virginia García Cañas

Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL)

Nicolás Cabrera 9, Campus de Cantoblanco

28049 Madrid

Se trata de un curso teórico-práctico donde se pretende dar a conocer diferentes técnicas analíticas modernas (espectroscópicas, de separación, bioquímicas) que se aplican para la caracterización de alimentos. El objetivo del curso es dar una visión amplia y actual de dichas técnicas incluyendo características de las mismas y ventajas frente a otros procedimientos convencionales aplicados en el área de alimentos. El estudio de las diversas técnicas descritas nos permite poner de manifiesto el carácter pluridisciplinar de la investigación en el área de análisis de alimentos donde convergen disciplinas como Biología, Química, Bioquímica, Genética, Termodinámica, Óptica, etc.

Es un curso intensivo de 40 horas que se imparte en una semana (lunes a viernes, 8 horas diarias) normalmente en el mes de junio. Las fechas exactas del curso se anunciarán con suficiente antelación a los interesados.

Se concede diploma de asistencia y aprovechamiento.

Duración: 40 horas

Lugar: Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL). Nicolás Cabrera 9, Campus de Cantoblanco, 28049 Madrid.

Director del curso: Virginia García Cañas

Información e inscripciones: Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL). Nicolás Cabrera 9, Campus de Cantoblanco, 28049 Madrid.

E-mail: virginia.garcia@csic.es

DATOS ADMINISTRATIVOS:

Importe de la matrícula: 250 €

Plazo:

Ingreso: Banco de Santander, cuenta del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación

Nº CUENTA.: 0049/6704/53/2110012316

IBAN: ES4400496704532110012316

SWIFT: BSCHEMM

Referencia: Tendencias actuales del análisis instrumental de alimentos

PROGRAMA TENTATIVO

Primer día

9:00-10:00 Presentación del Curso
10:00-12:30 Electroforesis Capilar (CE)-
Fundamentos
12:30-14:00 Técnicas bioquímicas de análisis
15:00-18:00 Técnicas avanzadas de
Preparación de Muestra

Segundo día

9:00-13:00 Fundamentos y últimas
tendencias en GC
15:00-18:00 Aplicaciones Prácticas de GC

Tercer día

9:00-11:00 HPLC-Fundamentos
11:00-13:00 Últimas tendencias en HPLC
15:00-18:00 Aplicaciones Prácticas de HPLC

Cuarto día

9:00-14:00 CE-Aplicaciones Prácticas
15:00-18:00 Técnicas bioquímicas-
Aplicaciones Prácticas

Quinto día

9:00-12:00 MS-Fundamentos
12:00-13:30 CE-MS: Fundamentos y
Aplicaciones
13:30-14:30 MS-Visita al laboratorio de MS
del S.I.D.I. (Servicio Interdepartamental de
la UAM)

Preparación de trabajos y Evaluación

BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

CURSO SOBRE TENDENCIAS ACTUALES DEL ANÁLISIS INSTRUMENTAL DE ALIMENTOS

Nombre y apellidos.....

Profesión, Título Académico.....

Centro de Trabajo.....

Dirección

Teléfono

Localidad...

E-mail