

Aplicación de metodologías analíticas alternativas en la industria alimentaria

Semana		Clase Teórica	Clase Práctica
1 30/9	Día 1	Presentación Aula 7 Martes 18 hrs	
	Día 2	Alimentos: Bioactivos-Xenobióticos-contaminantes Aula 6 Viernes 18 hrs	
2 7/10	Día 1	Alimentos: Preparación de muestra-Análisis Aula 7 Martes 18:30 hrs	
	Día 2	Teoría: Extracción en fase sólida. Lab: Determinación de metabolitos fúngicos en alcornoque utilizado para corchos de botellas de vino. Lab Espectrometría masas Mie 12-14 hrs	
3 14/10	Día 1	Reconocimiento Molecular Aula 6 Viernes 18 hrs	
4 21/10	Día 1	Reconocimiento molecular: Polímeros Impresos Molecularmente Aula 16 Martes 18 hrs	
	Día 2	Lab: Utilización de receptores biomiméticos para la determinación de pesticidas en frutas. Lab Qca Analítica Viernes 18 hrs	
5 28/10	Día 2	Reconocimiento molecular: Polímeros Impresos Molecularmente Lab Qca Analítica Martes 18 hrs	
		Reconocimiento Molecular Aula 6 Viernes 18 hrs	
6 4/11	Día 1	Quimiometría Aula 6 Lunes 16 hrs	
	Día 2	Lab: Clasificación de vinos por HPLC-DAD mediante resolución quimiométrica de los perfiles polifenólicos presentes en el vino. Lab Qca Analítica Miércoles 14 hrs	
7 11/11	Día 1	Quimiometría Aula 6 Lunes 16 hrs	
	Día 2	Lab: Determinación de ácidos orgánicos de cadena corta en alimentos fermentados: Método alternativo de HPLC isocrático en fase reversa con asistencia quimiométrica. Lab Qca Analítica Miércoles 14 hrs	
8 18/11	Día 1	Seminario Estudiantes	
	Día 2	Seminario Estudiantes	
	Día 3	Visita BCR	
			Fechas y horarios por coordinar