

CICLO DE CONFERENCIAS DEL PROGRAMA DE DOCTORADO EN RECURSOS AGROALIMENTARIOS 2017/18

CONFERENCIANTE	TITULO CONFERENCIA	FECHA
Dra. Irene A. Rubel UNCPBA. Argentina (Organiza Prof. Jorge Bolívar)	Alimentos Funcionales.	19-octubre-17
Prof. Camilla Lazzi y Prof. Valentina Bernini, Department of Food and Drug, University of Parma, Italy. (Organiza Prof. Ana Blandino Garrido)	The two sides of microbial food ecosystems: from the good to the ugly microorganisms	21-marzo-18
Dr. Héctor Goicoechea Universidad Nacional del Litoral, Argentina. (Organiza Prof. Miguel Palma Lovillo)	Datos Multidimensionales aplicados al análisis agroalimentario. Amumentando la capacidad analítica.	16-marzo-18

CICLO DE CONFERENCIAS DEL PROGRAMA DE DOCTORADO EN RECURSOS AGROALIMENTARIOS 2016/17

CONFERENCIANTE	TITULO CONFERENCIA	FECHA
Dr. Colin Web. Universidad de Manchester. (Organiza Prof. Domingo Cantero)	The Bioprocessing Potential of Bread Wastes	27-octubre-16
Dr. Colin Web. Universidad de Manchester. (Organiza Prof. Domingo Cantero)	Cereal Bioconversions and Probiotics	28-octubre-16

CICLO DE CONFERENCIAS DEL PROGRAMA DE DOCTORADO EN RECURSOS AGROALIMENTARIOS 2015/16

CONFERENCIANTE	TITULO CONFERENCIA	FECHA
Dr. Karen Trchounian. Yerevan State University. (Organiza Prof. Jorge Bolívar)	H ₂ production and application in agriculture	4-septiembre-15
Dr. Jesús Jorrín Novo. Catedrático de Bioquímica. Univ. de Córdoba (Organiza Prof. Fco. Javier Fernández Acero)	La proteómica vegetal y su aplicación al sector agroalimentario y forestal.	28-septiembre-15
Dr. Antonio Serna Sanz, Senior Support Specialist Proteomics EMEA.	Espectrometría de masas como herramienta fundamental proteómica	1-octubre-15

(Organiza Prof. Fco. Javier Fernández Acero)		
Dr. Antonio Serna Sanz Senior Support Specialist Proteomics EMEA. (Organiza Prof. Fco. Javier Fernández Acero)	Interpretación de espectros e identificación de proteínas	1-octubre-15
Dra. Maria do Rosário Bronze. Department of Toxicological and Bromatological Sciences (Organiza Prof. Remedios Castro Mejías)	The use of GC-MS, GCxGC-TOF-MS, GC-olfactometry, etongue, enose equipments and the study of volatile compounds in food products	30-noviembre-15
Dra. Maria do Rosário Bronze (Organiza Prof. Remedios Castro Mejías)	How can phytochemicals from food contribute to a more healthy life?	1-diciembre-15
Dra. Maria do Rosário Bronze (Organiza Prof. Remedios Castro Mejías)	C. Rapid methods for food control	3-diciembre-15
Dra. Maria do Rosário Bronze (Organiza Prof. Remedios Castro Mejías)	D. Chemical characterization of legumes: varietal development	4-diciembre-15

CICLO DE CONFERENCIAS DEL PROGRAMA DE DOCTORADO EN RECURSOS AGROALIMENTARIOS 2014/15		
CONFERENCIANTE	TITULO CONFERENCIA	FECHA
Prof. Fabio Chinnici, Universidad de Bolonia (Italia). (Organiza Prof. Enrique Duran)	HPLC in food matrices. Theoretical principles and examples.	23-septiembre-14
Prof. Fabio Chinnici, Universidad de Bolonia (Italia). (Organiza Prof. Enrique Duran)	Principles of quality management in food industry.	24-septiembre-14
Prof. Fabio Chinnici, Universidad de Bolonia (Italia). (Organiza Prof. Enrique Duran)	Certification of biological food products.	25-septiembre-14
Dra. Maria do Rosário Bronze Universidad de Lisboa (Portugal) (Organiza Prof. Enrique Duran)	GC-olfactometry, e-tongue, e-nose, iris. Practical cases.	25-noviembre-14
Dra. Maria do Rosário Bronze Universidad de Lisboa (Portugal) (Organiza Prof. Enrique Duran)	Phytochemicals in food products that may contribute to health benefits.	26-noviembre-14
Dra. Maria do Rosário Bronze Universidad de Lisboa (Portugal) (Organiza Prof. Enrique Duran)	Rapid methods for food control: FTIR-ATR.	27-noviembre-14

Prof. Andrea Antonelli, Universidad de Módena y Reggio Emilia (Italia) (Organiza Prof. Enrique Duran)	Analysis of aroma from food matrices.	13-enero-15
Prof. Andrea Antonelli, Universidad de Módena y Reggio Emilia (Italia) (Organiza Prof. Enrique Duran)	Wine aroma: origin and development.	14-enero-15
Prof. Andrea Antonelli, Universidad de Módena y Reggio Emilia (Italia) (Organiza Prof. Enrique Duran)	Essential oils: use and extraction of natural matrices	14-enero-15