

PLAN PARA EL PERFECCIONAMIENTO TÉCNICO DEL PROFESORADO 2021 POR PARTE DE LOS CENTROS DE REFERENCIA NACIONAL

DENOMINACIÓN DEL CURSO: Técnicas de cromatografía líquida en análisis de alimentos

FECHA DE INICIO: 28-2-2022

FECHA FIN: 4-3-2022

Nº HORAS: 35

HORARIO: 9 a 14 y de 16 a 18

MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: PRESENCIAL

LUGAR DE IMPARTICIÓN: CRNFP DE SALAMANCA

RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD: CRNFP SALAMANCA

OBJETIVOS DEL CURSO: Adquirir conocimientos teórico-prácticos referidos a la aplicación de las técnicas de cromatografía líquida en los análisis de alimentos

PROGRAMA DEL CURSO:

Introducción a la cromatografía:

- Métodos de separación. Clasificación.
- Cromatografía clásica. Fundamento y clasificación.
- Cromatografía en capa fina y papel.

Fundamentos y procedimiento de las técnicas de cromatografía:

- Conceptos cromatográficos.
- Parámetros cromatográficos.
- Software de equipos de cromatografía.
- Mantenimiento de equipos cromatográficos.
- Elección de columnas.

Cromatografía HPLC:

- Fundamentos de la cromatografía HPLC.
- Componentes de un cromatógrafo líquido.
- Puesta a punto y validación en sistemas cromatográficos.
- Manejo del equipo de cromatografía Waters y software Emporium.

Análisis con Cromatografía HPLC:

- Determinación cromatográfica HPLC preparativa.
- Programación del software.
- Elaboración de cromatogramas de HPLC.
- Validación de métodos.

Aplicaciones de las técnicas de Cromatografía HPLC en alimentos:

- Análisis de cafeína y otros componentes alimentarios.

DESTINADO A: Docentes, expertos de formación profesional para el empleo y profesores de formación profesional, preferentemente de las familias profesionales de química e industrias alimentarias.

REQUISITOS ESPECÍFICOS: Titulación universitaria

NÚMERO DE PLAZAS: 15

PLAZO DE SOLICITUD: HASTA 31 DE ENERO DE 2022

PARA MÁS INFORMACIÓN:

Dirigirse al CRNFP e-mail: ecyl.centroformacion.salamanca@jcy.es

FORMULARIO DE SOLICITUD: Solicitarlo al correo electrónico del CRNF..