

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

2678 *Resolución de 12 de febrero de 2013, de la Universidad Pablo de Olavide, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por Resolución de fecha 29 de enero de 2010 del Consejo de Universidades, previo informe positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, y declarado el carácter oficial del título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 11 de octubre de 2012 (publicado en el «BOE» de 29 de noviembre), por Resolución del Secretario de Estado de Universidades de 9 de noviembre de 2012.

Este Rectorado ha resuelto:

Ordenar la publicación del plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Máster Universitario en «Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas».

El plan de estudios a que se refiere la presente resolución quedará estructurado conforme figura en el anexo de la misma.

Sevilla, 12 de febrero de 2013.–El Rector, Vicente Carlos Guzmán Fluja.

ANEXO

Plan de estudios conducentes al título de Máster Universitario en «Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas» (Real Decreto 1393/2007, anexo I, apartado 5.1 Estructura de las enseñanzas)

Distribución del plan de estudios en créditos ECTS, por tipo de materia

Tipo de materia	Créditos
Obligatorias:	
– Formación teórica	39
– Formación técnica	14
Optativas	7
Prácticas externas*	12
Trabajo fin de Máster	18
Créditos totales	90

* Se contemplan 12 ECTS de trabajo de investigación optativo a las prácticas externas.

Estructura general del plan de estudios

Curso	Módulo	Materia	ECTS	Carácter
1.º	<i>Módulo 1</i> Caracterización de las Materias primas.	Caracterización de las materias grasas.	3,0	Obligatoria.
		Caracterización de los sustratos fermentables.	1,5	Obligatoria.
	<i>Módulo 2</i> Agentes y procesos de transformación.	Conocimiento avanzado de los agentes y procesos de transformación de aceites y aceitunas de mesa.	4,0	Obligatoria.
		Conocimiento avanzado de los agentes y procesos de transformación de bebidas fermentadas y zumos.	6,0	Obligatoria.
	<i>Módulo 3</i> Tecnología de los procesos de elaboración.	Tecnología de extracción y transformación de aceites y grasas.	4,0	Obligatoria.
		Tecnología de vegetales fermentados.	1,5	Obligatoria.
		Tecnología de bebidas fermentadas y zumos.	5,0	Obligatoria.
		Utilización de subproductos de los procesos productivos.	2,0	Optativa.
		Nuevos enfoques en la gestión de calidad y seguridad alimentaria.	1,5	Optativa.
	<i>Módulo 4</i> Análisis químico y sensorial de aceites, bebidas fermentadas y productos afines.	Análisis químico.	6,5	Obligatoria.
		Legislación alimentaria sobre grasas y bebidas fermentadas y productos afines.	1,5	Optativa.
		Análisis sensorial.	1,5	Obligatoria.
	<i>Modulo 5</i> Nutrición y salud de grasas, bebidas fermentadas y productos afines.	Metabolismo avanzado de grasas, bebidas fermentadas y zumos.	1,5	Obligatoria.
		Efectos en la salud del consumo de aceites, bebidas fermentadas y zumos.	4,5	Obligatoria.
		Aceites y bebidas fermentadas en la dietoterapia.	1	Optativa.
Últimas tendencias del vino, zumos y aceite de oliva en la dieta Mediterránea.		1	Optativa.	
<i>Modulo 6</i> Prácticas.	Prácticas de los módulos anteriores.	14	Obligatoria.	
2.º	<i>Módulo 7</i> Formación técnica / investigadora en aceites, bebidas fermentadas o productos afines.	Formación técnica en empresas del sector.	12	Optativa (Obligatoria para Orientación Profesional).
		Iniciación a la investigación en aceites, bebidas fermentadas o productos afines.	12	Optativa (Obligatoria para Orientación Investigadora).
		Trabajo de fin de Máster.	18	Obligatoria.