

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

23297 Resolución de 26 de octubre de 2023, de la Universidad Pablo de Olavide, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas.

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 27 y 32 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por los que se establece el procedimiento para la modificación de planes de estudios ya verificados y una vez recibido informe favorable de la Agencia Andaluza del Conocimiento con fecha de efectos del 28 de julio de 2016 a las modificaciones presentadas del plan de estudios del título de Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas por la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla,

Este Rectorado, de conformidad con lo previsto en el artículo 27.4 del Real Decreto 822/2021, anteriormente citado, ha resuelto ordenar la publicación de la modificación del plan de estudios del título oficial de Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas por la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, que queda estructurado según consta en el anexo a esta Resolución.

Sevilla, 26 de octubre de 2023.–El Rector, Francisco Oliva Blázquez.

ANEXO

Plan de estudios de Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas por la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla

Rama de conocimiento: Ciencias

Centro de impartición: Centro de Estudios de Posgrado

- Distribución del plan de estudios por tipo de materia en créditos ECTS:

Carácter de la materia	ECTS
Obligatorias.	60
Optativas.	12
Prácticas externas.	0
Trabajo fin de máster.	18
Créditos totales.	90

- Estructura del plan de estudios:

Materia	Asignatura	Carácter	ECTS
Caracterización de las materias primas.	Caracterización de las materias grasas.	Obligatoria.	3
	Caracterización de los sustratos fermentables.	Obligatoria.	1,5
Agentes y procesos de transformación.	Conocimiento avanzado de los agentes y procesos de transformación de aceites y aceitunas de mesa.	Obligatoria.	4
	Conocimiento avanzado de los agentes y procesos de transformación de bebidas fermentadas y zumos.	Obligatoria.	6

Materia	Asignatura	Carácter	ECTS
Tecnología de los procesos de elaboración.	Tecnología de extracción y transformación de aceites y grasas.	Obligatoria.	4
	Tecnología de vegetales fermentados.	Obligatoria.	1,5
	Tecnología de bebidas fermentadas y zumos.	Obligatoria.	5
	Utilización de subproductos de los procesos productivos.	Obligatoria.	2
	Nuevos enfoques de la gestión de calidad y seguridad alimentaria.	Obligatoria.	1,5
Análisis químico y sensorial de aceites, bebidas fermentadas y productos afines.	Análisis químico.	Obligatoria.	6,5
	Legislación alimentaria sobre grasas, bebidas fermentadas y productos afines.	Obligatoria.	1,5
	Análisis sensorial.	Obligatoria.	1,5
Nutrición y salud de grasas, bebidas fermentadas y productos afines.	Metabolismo avanzado de grasas, bebidas fermentadas y zumos.	Obligatoria.	1,5
	Efectos en la salud del consumo de aceites, bebidas fermentadas y zumos.	Obligatoria.	4,5
	Aceites y bebidas fermentadas en la dietoterapia.	Obligatoria.	1
	Vino, zumos y aceite de oliva en la dieta mediterránea.	Obligatoria.	1
Prácticas de transformación, elaboración y análisis de aceites y bebidas fermentadas.	Prácticas de transformación, elaboración y análisis de aceites y bebidas fermentadas.	Obligatoria.	14
Formación técnica / investigadora en aceites, bebidas fermentadas o productos afines.	Formación técnica en empresas del sector (prácticas externas).	Optativa.	12
	Trabajo experimental de iniciación a la investigación en aceites, bebidas fermentadas o productos afines.	Optativa.	12
	Trabajo de fin de máster.	Trabajo fin de máster.	18