

3. Otras disposiciones

UNIVERSIDADES

Resolución de 26 de octubre de 2023, de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, por la que se publica la modificación del Plan de Estudios del 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.

A N E X O

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
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

00292069

Materia	Asignatura	Carácter	ECTS
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

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