

### 3. Otras disposiciones

#### UNIVERSIDADES

*RESOLUCIÓN de 12 de febrero de 2013, de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, por la que se ordena la publicación del Plan de Estudios del Máster Universitario 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 de 2012), 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 al obtención del título oficial de Máster Universitario en «Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas» por la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla.

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.

#### A N E X O

Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla

Plan de Estudios conducentes al título de: Máster Universitario en «Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas». (R.D. 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
<b>CRÉDITOS TOTALES</b>	<b>90</b>

\* 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	Módulo 1: Caracterización de las Materias primas	Caracterización de las materias grasas	3,0	Obligatoria
		Caracterización de los sustratos fermentables	1,5	Obligatoria
	Módulo 2: 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

Curso	Módulo	Materia	ECTS	Carácter
	Módulo 3: 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
	Módulo 4: 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
	Módulo 5: 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
	Módulo 6: Prácticas	Prácticas de los módulos anteriores	14	Obligatoria
	2°	Módulo 7: Formación técnica/ investigadora en aceites, bebidas fermentadas o productos afines	Formación técnica en empresas del sector	12
Iniciación a la investigación en aceites, bebidas fermentadas o productos afines			12	Optativa (Obligatoria para Orientación Investigadora)
Trabajo de fin de Máster			18	Obligatoria