

Asunto: Fwd: MAB_1617 (MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2016-17)): CONCURSO DE IDEAS INNOVADORAS LA PUEBLA DE CAZALLA
De: María Pérez Fernández <maperfer@upo.es>
Fecha: 25/04/2019 16:31
Para: Maria Pérez Fernández <maperfer@upo.es>

Inicio del mensaje reenviado:

De: "Eva Maria Valero Blanco - evalero@upo.es" <do-not-reply@upo.es>
Asunto: MAB_1617 (MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2016-17)): CONCURSO DE IDEAS INNOVADORAS LA PUEBLA DE CAZALLA
Fecha: 12 de enero de 2017 22:06:33 GMT+1
Para: "MAB_1617";
Responder a: "Eva Maria Valero Blanco - evalero@upo.es" <evalero@upo.es>

Estimados alumnos,

me ha llegado la información de un concurso de Ideas Innovadoras Empresariales en la Puebla de Cazalla, en las que participan dos empresas de aceites, por lo que la temática os toca de lleno. En el aula virtual he colgado toda la información de que dispongo.

El plazo para entregar la solicitud es el 1 de marzo.

Un saludo,

Eva



Anuncios

El modo de edición está: **ACTIVADO** ?

Anuncios

[Crear anuncio](#)

Los nuevos anuncios aparecen debajo de esta línea.

Att. Alumnos primer curso. Examen 1ª Conv. Módulo 5

Publicado el: viernes 7 de junio de 2019 10H02' CEST

Estimados alumnos de Primer Curso,

Se recuerda que el examen en Primera Convocatoria del Módulo 5 del primer curso del Master de Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas tendrá lugar el próximo jueves, **día 13 de junio, a las 9:30 de la mañana en el aula B06 del Edificio 45.**

Si algún alumno está interesado en presentarse a subir nota debe ponerse en contacto por escrito, via e-mail, en los días previos, con Isabel Cerrillo icergar@upo.es, **confirmando la intención de presentarse y renunciando a la nota de la evaluación continua.** La nota definitiva sería la nota del último examen realizado.

Saludos,

Isabel Cerrillo

Publicado por: Isabel Cerrillo Garcia
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

Alumnos del Primer Curso: Convocatoria examen Módulo 3.

Publicado el: lunes 3 de junio de 2019 15H03' CEST

Estimados alumnos de Primer Curso,

Se recuerda que el examen en Primera Convocatoria del Módulo 3 del primer curso del Master de Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas tendrá lugar el próximo jueves, **día 6 de junio, a las 9:30 de la mañana en el aula B06 del Edificio 45.**

Si algún alumno está interesado en presentarse a subir nota debe ponerse en contacto por escrito, via e-mail, en los días previos, con alguna de las responsables de dicho módulo (María Perez, maperfer@upo.es o Concha Romero, c.romero@csic.es), **confirmando la intención de presentarse y renunciando a la nota de la evaluación continua,** la nota definitiva sería la nota del último examen realizado, el del día 6 de junio de 2019.

Publicado por: Concepcion Romero Barranco
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

Saludos,
Concha Romero

**PRIMERA CONVOCATORIA DE EXAMEN (JUNIO 2019),
MÓDULOS 1 Y 2 (Alumnos de Primer Curso del Máster de
Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas)**

Publicado el: miércoles 31 de mayo de 2017 18H00' CEST

Estimado alumnado de Primer Curso,

Se recuerda que, tal y como se indica en la convocatoria de la plataforma virtual, el examen (**Primera Convocatoria**) de los **Módulos 1 y 2** del primer curso de Máster en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas, tendrá lugar el martes día **4 de junio** a las **9:30 de la mañana**, en el aula de teoría habitual (**aula B06 del edificio 45**).

Cada módulo se evaluará de forma individual, y los exámenes también serán independientes, aunque se realicen en la misma convocatoria. Para cada módulo, cada cuatro preguntas test incorrectas se restará una correcta. Para eliminar cada uno de los módulos de forma independiente será necesario una calificación mínima de 5 sobre 10.

Recordamos también que los/as **alumnos/as que se presenten a subir nota** deben mandar un mensaje a lo largo de esta semana a los coordinadores del módulo en cuestión, **confirmando la intención de presentarse y renunciando a la nota de la evaluación continua**, ya que se quedarían con la nota que saquen en el último examen.

Saludos y suerte.

Ángeles

Publicado por: Maria de los Angeles Ortega de la Torre
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

Becas Curso de verano en Universidad Internacional Menéndez Pelayo

Publicado el: viernes 24 de mayo de 2019 14H40' CEST

Buenas tardes,

Por si es de vuestro interés, os paso información de un curso que coorganizo para este verano en la Universidad Internacional Menéndez Pelayo (UIMP) y para el cual conceden 10 becas.

CURSO: El color de los alimentos vegetales: cuando la atracción se convierte en beneficio

Patrocinio: CSIC

Fechas: 8, 9 y 10 de julio 2019

Lugar: Palacio de la Magdalena, Santander

Info: http://www.uimp.es/agenda-link.html?id_actividad=64BP&anyaca=2019-20

Publicado por: Damaso Carlos Hornero Mendez
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

El plazo de petición de becas acaba el próximo 14 junio, y hay 10 becas para este curso.

<http://www.uimp.es/actividades-academicas/secretaria-de-alumnos/becas/becas-santander.html>

Exámenes de Junio

Publicado el: miércoles 22 de mayo de 2019 17H01' CEST

Se recuerda a los alumnos que las fechas oficiales de los exámenes en convocatoria de junio son:

Módulos I y II, Martes 04 de Junio

Módulo III , Jueves 06 de Junio

Módulo IV, Martes 11 de Junio

Módulo V, Jueves 13 de Junio

Estas mismas fechas pueden consultarse en la página del master:

https://campusvirtual.upo.es/bbcswebdav/courses/MAB1_2018-19/Fechas%20Ex%C3%A1menes_Junio%20y%20Septiembre%2018-19.pdf

Publicado por: Maria de los Angeles Perez Fernandez
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

Notas Módulo 5 Primer Curso

Publicado el: martes 30 de abril de 2019 12H05' CEST

Buenos días,

Se acaban de publicar las Notas del examen y global Módulo 5. Si quisierais revisar vuestro examen poneos en contacto con Javier Sanchez Perona y conmigo para fijar una cita.

Saludos,

Isabel Cerrillo García

Publicado por: Isabel Cerrillo Garcia
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

Becas doctorales

Publicado el: miércoles 24 de abril de 2019 13H57' CEST

Estimados alumnos:

Por si fuese de interés, os informamos de la convocatoria del Grupo de Universidades Iberoamericanas la Rábida www.grupolarabida.org, **de becas y ayudas de cooperación académica universitaria entre la Universidad Internacional de Andalucía y el Grupo de Universidades Iberoamericanas la Rábida para el año 2019**, dirigidas a Universidades miembros del Grupo.

Pueden acceder a ellas en el siguiente enlace: <https://grupolarabida.org/becas-y-ayudas/>

Saludos,
María

Publicado por: Maria de los Angeles Perez Fernandez
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

Dieta Mediterránea (Primer año)

Publicado el: martes 9 de abril de 2019 11H31' CEST

Buenos días. Mañana, miércoles 10 de abril, comienzan las clases de Dieta Mediterránea dentro del módulo 5 del primer año del Master. Las clases serán en las cocinas del **edificio 23, laboratorio B08, planta baja**. Habrá dos sesiones:

Miércoles 10/04 de 12:00 a 14:30.

Viernes 12/04 de 09:00 a 14:30.

Es importante que traigáis **delantal y gorro o pañuelo** para la cabeza. **NO ESTÁ PERMITIDO EL USO DE BATA EN LAS COCINAS.**

En la carpeta de Dieta Mediterránea tenéis una hoja que pone **seguridad en la cocina**. Hay que **leerla** bien y traerla **firmada** para poder realizar las prácticas en las cocinas.

Y esos días no os traigáis almuerzo...

Nos vemos mañana.

Enlace del curso /Contenido del curso/Primer Curso del Máster. Contenido teórico/Módulo 5/Módulo 5 UPO/Dieta Mediterránea/Seguridad en la cocina

Publicado por: Jose Manuel Monje Moreno
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

Calificaciones Módulo 4

Publicado el: martes 2 de abril de 2019 11H58' CEST

Estimados alumnos:

En el apartado de 'mis calificaciones' de Blackboard, tenéis las notas del módulo 4. La calificación final de este módulo es el promedio de las calificaciones correspondientes a Aceites y Bebidas.

La revisión de exámen tendrá lugar el próximo martes, día 9 de abril, a las 14:30 en el aula B06 del Edificio 45.

Se ruega a aquellos alumnos que quieran revisar su examen nos lo hagan saber a la Dra. M^a Carmen Pérez Camino o a mi, María Pérez Fernández, ya que a la revisión sólo se llevarán los exámenes de los alumnos que lo hayan solicitado.

Saludos,

María

Publicado por: Maria de los Angeles Perez Fernandez
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

Encuestas de Evaluación Docente

Publicado el: viernes 29 de marzo de 2019 13H49' CET

Se recuerda a todos los alumnos de primer curso que ya pueden evaluar a todos los profesores de la UPO que han impartido docencia en el máster hasta la fecha.

Gracias por vuestra participación.

La Comisión Académica

Publicado por: Maria de los Angeles Perez Fernandez
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

Publicado por: Isabel Cerrillo

Artículos para trabajar en Grupo. "Efectos en salud de bebidas" Módulo 5 UPO

Publicado el: martes 12 de marzo de 2019 10H56' CET

Teneis a vuestra disposición en la carpeta del Módulo 5 "Efectos en salud de bebidas" una serie de artículos que debéis trabajar en grupo de 2-4 alumnos para hacer una presentación los días 4-5 de abril. La asignación de artículos por grupo la podeis ver en la Hoja excel también a vuestra disposición.

[Enlace del curso /Contenido del curso/Primer Curso del Máster. Contenido teórico/Módulo 5/Módulo 5 UPO/Efectos en salud de bebidas](#)

Garcia
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

Calificaciones Módulo 3

Publicado el: miércoles 27 de febrero de 2019 14H23' CET

Estimados alumnos de primer curso:

En el Centro de Calificaciones de Blackboard tenéis disponibles las calificaciones obtenidas en el módulo tres del Máster en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas. La primera columna muestra la calificación media obtenida en las partes de Aceites y de Bebidas. Las dos columnas siguientes muestran respectivamente las calificaciones obtenidas en cada una de estas dos partes individualmente.

La revisión de exámenes tendrá lugar el lunes día 4, a las 14:00, en el aula B06 del Edificio 45. Se ruega a los alumnos interesados en realizar la revisión del examen, nos lo hagan saber por correo electrónico, bien a la Drª Concepción Romero o a la Drª María Pérez Fernández.

Buen fin de semana,

María

Publicado por: Maria de los Angeles Perez Fernandez
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

Concocatoria examen Módulo 3 (21 febrero 2019). Alumnos Primer curso.

Publicado el: martes 19 de febrero de 2019 15H21' CET

Estimados alumnos del primer curso,

Os recuerdo que el examen parcial del Módulo 3 tendrá lugar el próximo jueves, 21 de febrero, de 9 a 12 horas en el aula habitual de clases (Edificio 45, B06), tendrá duración máxima de 3 horas. Aunque en el calendario aparece convocado a las 9.30h, nos vemos en la necesidad de convocaros media hora antes por razones laborales. Por favor, tened en cuenta este cambio de horario.

Un saludo y suerte,

Concha

Publicado por: Concepcion Romero Barranco
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

MAB-1ºCURSO. Temas para legislación

Publicado el: viernes 15 de febrero de 2019 11H32' CET

Estimados estudiantes,

Publicado por: Javier Sanchez Perona
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

Una vez terminado el plazo para que mostrarais vuestras preferencias, he confeccionado una lista con la asignación de los temas sobre legislación de vinos y cerveza para la clase del 25 de febrero. He intentado, en lo posible, que a todos os corresponda uno de los tres temas de vuestra preferencia.

Recordad que tenéis solo 3 minutos para poner en contexto el tema (rango y ámbito de la legislación) y los puntos principales.

Un saludo,

Javier

Enlace del curso /Contenido del curso/Primer Curso del Máster. Contenido teórico/Módulo 4/Bebidas Fermentadas/LEGISLACIÓN ALIMENTARIA/Legislación Vino y Cerveza/Asignación de temas para legislación

Clase día 15 de Febrero de 2015

Publicado el: miércoles 13 de febrero de 2019 17H44' CET

Estimados alumnos:

Este viernes, día 15 de Febrero, os impartirá las clases la Dra. Prof. D^a Ana María Troncoso. Desde las 09:00 hasta el descanso estaremos en nuestra aula habitual del E45. A partir de las 11:00, las clases tendrán lugar en el aula de informática B01 del Edificio 25 (Biblioteca).

Saludos,

María

Publicado por: Maria de los Angeles Perez Fernandez
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

1º CURSO MAB. Legislación de bebidas

Publicado el: martes 12 de febrero de 2019 20H22' CET

Estimados estudiantes,

Para la clase sobre legislación de bebidas fermentadas (**25 de febrero**), es necesario que os preparéis cada uno una pequeña presentación (3 minutos) sobre un tema concreto de la legislación. Deberéis buscar entre los documentos legislativos que tenéis en el aula virtual cuál es el que aplica a ese tema concreto y en la exposición mostrar: el nivel legislativo (autonómico, nacional o europeo), el ámbito de actuación y el tipo de norma que regula ese caso. Además, tendréis que comentar lo que consideréis más importante que el resto de compañeros deban conocer.

Para elegir el tema deberéis usar el siguiente folmulario. <https://goo.gl/forms/yDluNqxoGejYoArE2>.

Podréis elegir una primera, una segunda y una tercera opción. Los temas se asignarán por orden de llegada. En caso de que vuestra primera opción ya haya sido elegida, se os asignará la segunda opción y así sucesivamente. Si no quedan temas disponibles de entre los elegidos, se os asignará uno al azar. Tenéis de plazo hasta el vienes para elegir el tema. Después os enviaré otro mensaje con la asignación definitiva de cada tema a cada persona y tendréis una semana para preparar la exposición.

Recordad que tenéis **solo 3 minutos** para exponer **lo esencial**.

Si tenéis preguntas, podéis consultármelas en mi correo electrónico: jsanper@upo.es

Saludos,

Javier

Publicado por: Javier Sanchez Perona
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

2º CURSO MAB. Defensas TFM de Abril

Publicado el: miércoles 6 de febrero de 2019 14H05' CET

Estiamdos alumnos,

os escribo para recordaros las fechas de defensas de los TFM de la primera convocatoria de abril. Las defensas se tienen que realizar entre el 18 de marzo y el 12 de abril y los trabajos escritos 15 días antes se deben entregar a un miembro de la comisión académica. Teneis que acordar la fecha de preferencia con vuestros tutores y enviarmela, para que hagamos la coordinación de los días de defensa.

Recordaros también que antes de defender el TFM, hay que tener calificadas las prácticas en empresas o Iniciación a la Investigación, la fecha de cierre de actas es el 15 de marzo.

Un saludo,

Eva

Publicado por: Eva Maria Valero Blanco
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

Alumnos de Primer Curso del Máster de Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas: Revisión Exámenes de los Módulos 1 y 2

Publicado el: martes 22 de enero de 2019 12H38' CET

Estimados alumnos de primer Curso,

La revisión de exámenes de los módulos 1 y 2 tendrá lugar mañana, miércoles 23 de enero de 2019, a las 15.30 h, en la sala de reuniones situada en la tercera planta del Instituto de la Grasa.

Saludos,

Coordinadores de los Módulos 1 y 2

Publicado por: Maria Rocio Caridad Rodriguez Arcos
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

Alumnos Primer Curso Máster MAB: calificaciones Módulos 1 y 2

Publicado el: domingo 6 de enero de 2019 22H30' CET

Estimados alumnos.

En la herramienta "MIs calificaciones" encontraréis detalladas las notas de los exámenes correspondientes a los módulos 1 y 2 y de las actividades asociadas al módulo 2, así como las calificaciones globales para cada módulo.

Os recordamos que en la calificación del módulo 1 contribuye la nota del examen en un 100%, mientras que en la calificación del módulo 2 contribuye la nota del examen en un 80% y la media de las actividades del módulo 2 en el 20% restante.

La fecha de revisión de los exámenes será a partir del 18 de enero y se comunicará con suficiente antelación por esta vía. Los alumnos que deseen revisar los exámenes deben indicarlo por correo a los profesores responsables de los módulos correspondientes a lo largo de la próxima semana.

Publicado por: Maria de los Angeles Ortega de la Torre
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

Saludos.

Angeles.

Temario Profesor Ignacio Ibeas (Sólo alumnos primer curso)

Publicado el: lunes 3 de diciembre de 2018 11H56' CET

Estimados alumnos de primer curso.

Se os informa que, según instrucciones del profesor Ignacio Ibeas, se han actualizado las presentaciones del Módulo 1 y 2 correspondientes al tema de Cervezas. Ya están colgadas las presentaciones definitivas.

Saludos,

Angeles.

Publicado por: Maria de los Angeles Ortega de la Torre
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

Clase de sustratos fermentables. (SOLO ALUMNOS 1º AÑO)

Publicado el: jueves 29 de noviembre de 2018 10H59' CET

Buenas de nuevo. Os he subido uno de los cuadros que es el que tomaremos de referencia para las preguntas del examen. Aun falta un grupo por entregar su cuadro. Tenéis que entregarlo como parte de la evaluación de este módulo. Cualquier duda, preguntad. Un saludo.

Enlace del curso /[Contenido del curso/Primer Curso del Máster. Contenido teórico/Módulo 1/Asignatura 2/Caracterización de sustratos fermentables: Bebidas fermentadas/Cuadro de referencia para otros sustratos fermentables.](#)

Publicado por: Jose Manuel Monje Moreno
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

Actividad mañana Alumnos del primer curso MAB

El elemento no está disponible.

Publicado el: lunes 26 de noviembre de 2018 17H44' CET

Estimados alumnos,

os informo que, como hemos dicho hoy en clase, mañana realizaremos una actividad, en la que los 8 primeros alumnos de la lista (desde Jose Miguel Arroyo a Marly García) deberán traer impreso y leído el artículo 1, los siguientes 8 (desde Ruben Gracia a Andrés Notario) el artículo 2 y los últimos (de Carlos Pérez a Miguel Vela) el artículo 3.

Un saludo,

Eva

Publicado por: Eva Maria Valero Blanco
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

Clase de sustratos fermentables. (SOLO ALUMNOS 1º AÑO)

Publicado el: lunes 26 de noviembre de 2018 11H45' CET

Os recuerdo que mañana acaba el plazo para la entrega del cuadro sobre otros sustratos fermentables. De entre ellos subiré uno como referencia para el examen.

Un saludo.

Publicado por: Jose Manuel Monje Moreno
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

[Enlace del curso /Contenido del curso/Primer Curso del Máster. Contenido teórico/Módulo 1/Asignatura 2/Caracterización de sustratos fermentables: Bebidas fermentadas/Tarea otros sustratos fermentables](#)

Entrega sobre otros sustratos fermentables

Publicado el: martes 20 de noviembre de 2018 13H57' CET

Disculpad la tardanza. Ya tenéis abierta la actividad donde podéis subir vuestros cuadros sobre las otras bebidas fermentadas que vimos en clase. La fecha límite de entrega es el martes de la semana que viene. Después subiré uno como referencia para el examen.

Un saludo

[Enlace del curso /Contenido del curso/Primer Curso del Máster. Contenido teórico/Módulo 1/Asignatura 2/Caracterización de sustratos fermentables: Bebidas fermentadas/Tarea otros sustratos fermentables](#)

Publicado por: Jose Manuel Monje Moreno
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

Oferta de beca de empresa para nuestro Master

Publicado el: martes 20 de noviembre de 2018 13H01' CET

Estimados alumnos,

me pongo en contacto con vosotros para informaros de un novedoso programa que ha lanzado la Fundación Universidad pablo de Olavide, la **I Edición del programa Inserta-Dos**.

Se trata de un programa gestionado por el Área de Prácticas en Empresas de la Fundación Univ. Pablo de Olavide en colaboración con el Ayuntamiento de Dos Hermanas, cuyo objetivo es captar y retener el talento UPO en empresas del tejido empresarial del municipio.

Esta destinado a egresados universitarios matriculados en un Master Oficial en la Universidad Pablo de Olavide. La duración de las prácticas es de 6 meses, durante las cuales el estudiante percibe 600 € en concepto de beca, de los que 400 € los aporta el Ayuntamiento y 200 € la empresa colaboradora.

Una de las becas está destinada a estudiantes del M.U. de Ciencias y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas y es muy importante que tenga la mayor difusión posible; toda la información de la oferta estará publicada en la plataforma Icaro hasta el 23 de noviembre con **código 227775** para la empresa Bordas Chinchurreta. Los estudiantes interesados en participar en ella, deberán enviar su c.v. al siguiente email: empleaemprende@fundacion.upo.es
Espero que esta información os resulte de interés.

Un saludo,

Eva

Publicado por: Eva Maria Valero Blanco
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

Recordatorio. Clase de sustratos fermentables. (SOLO ALUMNOS 1º AÑO)

Publicado el: lunes 12 de noviembre de 2018 14H17' CET

Buenas de nuevo. Os recuerdo que para la clase del próximo jueves de 11:30 a 13:30 debéis buscar información sobre alguna de las bebidas fermentadas propuestas. Apuntaos en el doodle que os mandé si aun no lo habéis hecho para que nos repartamos todas las bebidas de forma equitativa.

<https://doodle.com/poll/ur63wdbh3rubtpre>

Publicado por: Jose Manuel Monje Moreno
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

Buena semana.

Clase de sustratos fermentables. (SOLO ALUMNOS 1º AÑO)

Publicado el: viernes 9 de noviembre de 2018 12H05' CET

Buenas de nuevo. Parece que el listado de matriculados ha aumentado con lo que he aumentado el numero de personas por bebida fermentada, para que os podáis apuntar aquellos que no habéis podido. Por favor entrad en el doodle y elegid una opción sobre la que buscar información, aquellos que no lo hayáis hecho.

<https://doodle.com/poll/ur63wdbh3rubtpre>

Nos vemos la semana que viene. Un saludo.

Publicado por: Jose Manuel Monje Moreno
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

Clase de sustratos fermentables. (SOLO ALUMNOS 1º AÑO)

Publicado el: martes 6 de noviembre de 2018 16H03' CET

Buenas tardes. El próximo jueves 15 tendremos una sesión sobre "otros sustratos fermentables", durante dicha sesión realizaremos una actividad. Para poder realizar dicha actividad hay que hacer un trabajo previo de búsqueda de información previa a la sesión del jueves. Tenéis que buscar información sobre una, y solo una, de estas bebidas fermentadas:

- Sake
- Kombucha.
- Kefir.
- Chicha (chicha de jora)
- Kvas (kvass).

Para que nos repartamos todas las bebidas de forma equitativa he creado un doodle:

<https://doodle.com/poll/ur63wdbh3rubtpre>

Entrad y apuntaros a una de las bebidas. Si cuando vais a apuntaros ya están todas cogidas (puede haber un máximo de 4 personas por bebida) elegid la que queráis y buscar información de la misma.

La información que debéis recopilar tiene que ver con:

- Origen.
- Materias primas.
- Sustratos fermentados.
- Organismos fermentadores.
- Proceso.
- Relevancia.
- ...

Cualquier duda escribidme a mi correo: jmmonmor@upo.es

Un saludo.

Publicado por: Jose Manuel Monje Moreno
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

Recordatorio HOY Taller empleabilidad y emprendimiento AULA E24A115

Publicado el: jueves 8 de noviembre de 2018 10H25' CET

Estimados/as alumnos/as de primer y segundo curso,

La sesión específica para los alumnos del **Máster en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas** del programa **UPOTALENT** para la promoción del Talento Universitario de Postgrado encaminado a la mejora de la empleabilidad y el fomento del emprendimiento. tendrá lugar el jueves, día 8 de noviembre de 17 h a 19 h en el aula E24A115.

Os recordamos que estará relacionado con los siguientes temas:

“Competencias para aumentar la empleabilidad”

-Transformación del mercado laboral: Recursos para la mejora de la empleabilidad.

-Presentación profesional: CV, Carta y LinkedIn. Marca y huella digital.

-Cómo preparar una entrevista de selección de personal.

“Competencias Emprendedoras”:

- Servicios y recursos para UPOemprendedores/as desde el centro de emprendimiento y espacio de coworking “CADE-UPO”.

-Competencias Emprendedoras:

-Técnicas de creatividad y generación de ideas.

-Comunicación eficaz de tu proyecto: Elevator Pitch.

Estamos seguros de que os resultará de gran utilidad.

Saludos,
Angeles Ortega de la Torre.

Publicado por: Maria de los Angeles Ortega de la Torre
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

Curso en Competencias en Información

Publicado el: miércoles 31 de octubre de 2018 17H14' CET

Estimados alumnos:

El curso de competencias en información, evaluable para los alumnos de segundo curso del máster, se celebrará en las aulas abajo indicadas, en horario de 10:00 a 14:00.

06/11. E10AINF2

07/11. E45AINF102

08/11. E45AINF102

Saludos,

La Comisión Académica del Máster

Publicado por: Maria de los Angeles Perez Fernandez
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

Taller empleabilidad y emprendimiento Máster Aceites y Bebidas Fermentadas

Publicado el: lunes 29 de octubre de 2018 15H26' CET

Estimados/as alumnos/as de primer y segundo curso,

La Comisión Académica se complace en informaros que el Máster en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas se ha incorporado al programa **UPOTALENT** para la promoción del Talento Universitario de Postgrado encaminado a la mejora de la empleabilidad y el fomento del emprendimiento.

A través de este programa integral se ha organizado una sesión específica para los alumnos del **Máster en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas** que tendrá lugar el jueves, día 8 de noviembre de 17 h a 19 h en aula aún por asignar.

Según información del Área de Empleabilidad y Emprendimiento, se tratarán temas relacionados con:

“Competencias para aumentar la empleabilidad”

-Transformación del mercado laboral: Recursos para la mejora de la empleabilidad.

-Presentación profesional: CV, Carta y LinkedIn. Marca y huella digital.

-Cómo preparar una entrevista de selección de personal.

“Competencias Emprendedoras”:

- Servicios y recursos para UPOemprendedores/as desde el centro de emprendimiento y espacio de coworking “CADE-UPO”.

-Competencias Emprendedoras:

-Técnicas de creatividad y generación de ideas.

-Comunicación eficaz de tu proyecto: Elevator Pitch.

Estamos seguros de que os resultará de gran utilidad.

Saludos,
Angeles Ortega de la Torre.

Publicado por: Maria de los Angeles Ortega de la Torre
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

CURSO EN COMPETENCIAS EN INFORMACIÓN

Publicado el: miércoles 24 de octubre de 2018 09H45' CEST

Se convoca a los alumnos de 2º curso del Máster en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas, para realizar curso 'Competencias en

Publicado por: Maria de los Angeles Perez Fernandez
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS

Información', que tendrá lugar los días 6, 7 y 8 de Noviembre de 2018, en horario de 10:00 a 14:00, en aula aún por asignar.

Os recuerdo que este curso es obligatorio y evaluable.

Atentamente,

María Pérez Fernández

FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

Examen Módulo III

El elemento no está disponible.

Publicado el: lunes 4 de junio de 2018 12H22' CEST

Estimados alumnos:

Os recuerdo que el jueves día 7 de Junio tendrá lugar en el aula B06 del Edificio 45, el examen final del Módulo 3 del máster en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas.

Todos los alumno habéis superado este exámen en la convocatoria parcial. No obstante, quien quiera repetirlo puede hacerlo, para lo cual os rogaría me lo indicaraís, a fin de no hacer fotocopias innecesarias (maperfer@upo.es).

Un saludo,

María

Publicado por: Maria de los Angeles Ortega de la Torre
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

Convocatoria oficial de exámenes. Junio 2018. Módulos 1, 2, 3, 4 y 5

El elemento no está disponible.

Publicado el: miércoles 23 de mayo de 2018 12H16' CEST

Estimados alumnos de primer curso, los exámenes correspondientes a la **convocatoria oficial de junio** tendrán lugar en las siguientes fechas:

Módulos 1 y 2: Martes, 5 de junio de 2018, a las 9:30 horas

Módulo 3: Jueves, 7 de junio de 2018, a las 9:30 horas

Módulo 4: Martes 12 de junio de 2018, a las 9:30 horas

Módulo 5: Jueves, 14 de junio de 2018, a las 9:30 horas

Los exámenes se realizarán en el **aula B06 del edificio 45**.

Por favor, comunicarnos quienes tengáis intención de presentaros a esta convocatoria oficial, para preparar las copias de exámenes necesarias.

Por otro lado, os recordamos que la nota definitiva será la de la convocatoria oficial, quedando anulada la anterior, tanto si fuera mayor como menor.

Saludos,

Rocío

Publicado por: Eva Maria Valero Blanco
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

Practicas Primer Curso del Master MAB y Visita a la Bodega

El elemento no está disponible.

Publicado el: miércoles 2 de mayo de 2018 20H59' CEST

Estimados alumnos,

las fechas, horarios y laboratorios donde se realizarán las prácticas han sido actualizadas en el google calendar. Como veis, la sesión de prácticas de los lunes días 7 y 14 han sido pasadas al día siguiente. La razón es que estas sesiones las imparte Marcos Alguacil, enólogo de la Bodega Osborne, que necesita poner sesiones por la tarde ya que no puede ausentarse varias mañanas de la bodega. El profesor del máster José Ignacio Ibeas me dice que os ha comentado esta posibilidad durante sus clases. Por tanto, habría que asistir estos días en sesión de mañana y tarde. Las demás prácticas seguirán el calendario del google calendar para su realización. Si teneis alguna duda escribirme un mail a mi dirección particular o al profesor José Ignacio Ibeas.

Por lo demás informaros que el 23 de mayo como también comentamos, hemos fijado la visita a la bodega. El horario también se ha incorporado al google calendar. Cuento con todos los alumnos del primer curso, pero agradecería que si alguien sabe seguro que no asistirá me lo diga en esta semana, para ajustar el número de plazas de autobus.

Aquellos alumnos de segundo curso que quieran asistir a la visita, pueden hacerlo, pero igualmente necesito que me lo comuniquen (en este caso la asistencia) en esta semana para ajustar las plazas.

El próximo lunes con las plazas necesarias procederé a la reserva del autobus.

Un saludo,

Eva

Publicado por: Blackboard Administrator
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

Actividad Tema Nutrigenómica (Alumnos Primer Curso MAB)

El elemento no está disponible.

Publicado el: lunes 23 de abril de 2018 11H01' CEST

Estimados alumnos,

En relación a la actividad del Tema de Nutrigenómica, os recuerdo que el próximo Jueves, día 26 de abril, los grupos establecidos previamente deberán exponer un resumen del artículo elegido. La exposición debe durar no más de 15 minutos, y debe incluir una pregunta relacionada con el contenido del artículo para debatir posteriormente.

Saludos,
Angeles.

Publicado por: Maria de los Angeles Ortega de la Torre
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

Innovación y Emprendimiento en Cambio Climático en la UPO

El elemento no está disponible.

Publicado el: miércoles 18 de abril de 2018 11H49' CEST

Estimados alumnos,

Publicado por: Blackboard Administrator
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

he recibido esta información que podría ser interesante para algunos de vosotros. También me han indicado que si varios estais interesados podrían ir a la clase y haceros una presentación en directo. Si fuera así por favor decirme a través Joaquín, el delegado, para los de 1º y directamente los de 2º, cuando sería posible.

Un saludo,

Eva

Buenas tardes,

Tal y como hemos concretado por teléfono, le enviamos la información sobre la charla **“Innovación y Emprendimiento en Cambio Climático en la UPO”**, igualmente le hacemos llegar las actividades ofertadas por nuestra Área en relación a empleabilidad y emprendimiento y el X Concurso de ideas innovadoras UPOEmprende.

Agradecemos de antemano que haga circular entre su alumnado esta información que consideramos de interés.

“Innovación y Emprendimiento en Cambio Climático en la UPO”

Fecha: 25/04 (17-19 horas) en esta actividad informaremos sobre el Climatón Jóvenes Ecoemprendedores 2018 que se celebrará en la UPO los días 4 y 5 de mayo.

Actividades del Área de Empleabilidad y Emprendimiento:
<https://www.upo.es/fundaciones/fundacion-universidad-pablo-de-olavide/empleo-y-emprendimiento/orientacion-profesional/>

X Concurso Upoemprende :

<https://www.upo.es/fundaciones/fundacion-universidad-pablo-de-olavide/empleo-y-emprendimiento/upoemprende/concurso-upoemprende/>

Quedamos a la espera de que nos indique el día que podemos acudir a la clase para informar de una forma más cercana al alumnado.

Un saludo

Charo y Lourdes
Equipo Técnico
Área de Empleabilidad y Emprendimiento

Alumnos Primer Curso: URGENTE, CAMBIO AULA B01 y Recordatorio Examen Parcial Módulos 1 y 2

Publicado el: domingo 16 de diciembre de 2018 14H14' CET

Publicado por: Maria de los Angeles Ortega de la Torre
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE

Estimados alumnos,

Os recordamos que, tal y como se publicó en la plataforma virtual, el examen parcial de los Módulos 1 y 2 del primer curso de Máster en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas, tendrá lugar el próximo jueves día **20 de diciembre** a las **9:30 de la mañana**. **El nuevo aula asignada para la realización del examen es Edificio 45 Aula B01.**

Cada módulo se evaluará de forma individual, y los exámenes también serán independientes, aunque se realicen en la misma convocatoria. Para cada módulo, cada cuatro preguntas test incorrectas se restará una correcta. Para eliminar cada uno de los módulos de forma independiente será necesario una calificación mínima de 5 sobre 10.

Os recordamos también que el jueves día 20 de diciembre, al finalizar el examen, se recogerán las **encuestas de satisfacción** sobre la organización y docencia de las distintas asignaturas de los módulos 1 y 2. Se trata de una encuesta única, anónima, bastante rápida de hacer, que fue repartida en clase en formato papel. Rogamos os acordéis de llevarlas ese día a clase.

Suerte y muchas gracias por vuestra colaboración

Ángeles Ortega

Evaluación docent

El elemento no está disponible.

Publicado el: jueves 7 de diciembre de 2017 17H12' CET

Estimados alumnos:

Ya tenéis activadas las encuestas docentes de los profesores de la UPO que os han impartido clases en el módulo I. Os ruego que dediquéis unos minutos a su cumplimentación ya que los resultados de estas encuestas nos permiten mejorar de año en año.

Respecto a los profesores del Insituto de la Grasa, tendréis oportunidad de completar su evaluación más adelante, cuando se os entregue en mano un impreso de evaluación diseñado a tal fin.

Os recuerdo también que el martes día 12, podréis asistir a un pequeño curso de 2 horas de duración sobre como hacer presentaciones efectivas. Este curso, gratuito para vosotros, está costando fuera de la UPO unos 250€ por alumno. Si queréis recibir certificado oficial de haber realizado dicho curso, por favor enviad un correo a edupoDAM@upo.es. Este curso NO volverá a repetirse en el 2018 ni tampoco el próximo año, por lo que os recomiendo aprovechéis la oportunidad que os brinda la UPO.

Un saludo,

María

Publicado por: Maria de los Angeles Ortega de la Torre
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)

CONVOCATORIA EXAMEN MODULO 3

Publicado por: Maria de los Angeles Ortega de la Torre
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO

El elemento no está disponible.

Publicado el: viernes 17 de febrero de 2017 14H14' CET

Estimados alumnos,

Se os recuerda que el examen correspondiente al Módulo 3 del primer curso del Master en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas, tendrá lugar el próximo miércoles día 22 de febrero de 2017 a las 9:30h de la mañana, en el aula de teoría habitual (Aula B.06, edificio 45)

Saludos,

Concha Romero

EN CIENCIA Y TECN. DE
ACEITES Y BEBIDAS
FERMENTADAS (CURSO
2018-19)

Encuestas Asignaturas Módulos 1 y 2 Master Aceites (Primer Curso)

El elemento no está disponible.

Publicado el: viernes 16 de diciembre de 2016 00H01' CET

Estimados alumnos,

En relación al anuncio previo sobre encuestas de evaluación, os recordamos también que el lunes día 19 de diciembre, al finalizar el examen, se recogerán las encuestas de satisfacción sobre la organización y docencia de las distintas asignaturas de los módulos 1 y 2. Se trata de una encuesta única, anónima, bastante rápida de hacer, que fue repartida en clase en formato papel. Rogamos os acordéis de llevarlas ese día a clase.

¡Muchas gracias por vuestra colaboración!

Angeles.

Publicado por: Maria de los
Angeles Ortega de la Torre
Publicado para: MAB1_2018-
19 MÁSTER UNIVERSITARIO
EN CIENCIA Y TECN. DE
ACEITES Y BEBIDAS
FERMENTADAS (CURSO
2018-19)

Encuentas de Evaluación de profesorado

El elemento no está disponible.

Publicado el: jueves 15 de diciembre de 2016 17H30' CET

Estimados Alumnos:

Ayer terminamos la docencia del módulo II y es momento de que hagáis vuestra valoración del profesorado de la UPO con quien habéis trabajado estas semanas. Este proceso, que no os llevará más de unos minutos, es muy importante para nosotros ya que vuestra opinión nos ayuda a mejorar continuamente. Por ello os ruego que dediquéis un ratito a esta tarea completando las encuestas que encontraréis en

<http://www.upo.es/calidad/formularios/opiniones/>

Si a final de curso hemos conseguido más de un 95% de participación por vuestra parte en la evaluación de todos los profesores de todos los módulos, os prometo que en junio lo celebraremos con champán (ya visteis ayer que no tengo ningún problema con llevar botellas de ricos líquidos al aula).

Gracias anticipadas por vuestra colaboración

María Pérez Fernández

Publicado por: Maria de los
Angeles Ortega de la Torre
Publicado para: MAB1_2018-
19 MÁSTER UNIVERSITARIO
EN CIENCIA Y TECN. DE
ACEITES Y BEBIDAS
FERMENTADAS (CURSO
2018-19)

Publicado por: Maria de los

Convocatoria examen Módulos 1 y 2 Máster Aceites (Primer Curso)

El elemento no está disponible.

Publicado el: lunes 1 de octubre de 2018 00H00' CEST

Estimados alumnos,

Os recordamos que la convocatoria de los Módulos 1 y 2 del primer curso de Máster en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas, tendrá lugar el próximo lunes día **19 de diciembre** a las **9:30 de la mañana**, en el aula de teoría habitual (**aula 1.11 del edificio 45**).

Cada módulo se evaluará de forma individual, y los exámenes también serán independientes, aunque se realicen en la misma convocatoria.

Cada examen constará de un número aún por determinar de preguntas tipo test, con cuatro posibles respuestas y una sola correcta. Para cada módulo, cada cuatro preguntas incorrectas se restará una correcta. Para eliminar cada uno de los módulos de forma independiente será necesario una calificación mínima de 5 sobre 10.

Suerte.

Angeles Ortega

Angeles Ortega de la Torre
Publicado para: MAB1_2018-19 MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECN. DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS (CURSO 2018-19)