

[Portada](#)[Mapa Web](#)[Contactar](#)[Cómo llegar](#)[Anuarios](#)[WEBMAIL POP3](#)[WEBMAIL IMAP](#)

### Información General

- Información Institucional
- Enlaces a servidores web
- Normas e impresos de alta de Usuario
- CICA en la prensa
- Visitas al centro
- Noticias

### Software

- Cálculo Open Source
- GIS (Sistema de Información Geográfico)

### Servicios

- Red RICA
- ISI Web of Knowledge
- Congresos (DISEVEN 2)
- Correo electrónico
- PKI
- FTP Anonymous
- Gestión de incidentes de seguridad
- Hospedaje web y hosting de servidores
- Portal de E-Ciencia de Andalucía
- Consigna
- Certificados Personales (SCP)

## PROYECTO DISEVEN

Se han encontrado 1 entradas en la Base de Datos que coinciden con la consulta formulada.

### Datos generales

Tipo de Actividad	<b>Todos</b>		
Area(s) de interés	<b>VIDA Biología, Ecología, y Medioambiente</b> <b>QUIM Química</b> <b>SALU Salud</b>		
Denominación	<b>MÁSTER EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS</b>		
Fecha Inicio	<b>12/11/2012</b>	Fecha Finalización	<b>20/06/2013</b>
Lugar de celebración	<b>Sevilla - Sevilla - España</b>		
URL	<a href="http://www.upo.es/postgrado/master">http://www.upo.es/postgrado/master</a>		

[Información Adicional](#)[Modificar datos](#)

[Registrar](#) nuevo evento.



Centro Informático





PROYECTO DISEVEN

Datos generales			
Tipo de Actividad	Todos		
Area(s) de interés	VIDA Biología, Ecología, y Medioambiente QUIM Química SALU Salud		
Denominación	MÁSTER EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS		
Fecha Inicio	12/11/2012	Fecha Finalización	20/06/2013
Fechas límite para...			
-Preinscripcion	30/07/2012		
-Matriculacion	17/09/2012		
Lugar de celebración	Sevilla - Sevilla - España		
URL	<a href="http://www.upo.es/postgrado/master">http://www.upo.es/postgrado/master</a>		
Password para modificación	vclLaas00cSFH8N2H		
Observaciones			
MODALIDAD			
El máster es de carácter presencial, de lunes a viernes en horario de mañana. Consta de dos cursos académicos durante el periodo de noviembre a junio. Está dirigido a quien esté en posesión de un título universitario oficial español o extranjero, según criterios recogidos en <a href="http://www.upo.es/postgrado/Master-Oficial-Ciencia-y-Tecnologia-de-Aceites-y-Bebidas-Fermentadas">http://www.upo.es/postgrado/Master-Oficial-Ciencia-y-Tecnologia-de-Aceites-y-Bebidas-Fermentadas</a> El Máster se celebra en la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, y en los laboratorios y Plantas Piloto del Instituto de la Grasa del CSIC. El cuerpo docente está formado por profesores de la Universidad Pablo de Olavide e Investigadores del Instituto de la Grasa.			
RESPONSABLES DEL PROGRAMA			
Directora: D.ª Eva Mª Valero Blanco (Universidad Pablo de Olavide)			
Coordinadores: D. Joaquín Velasco Jiménez (Instituto de la Grasa del CSIC) y D. José Ignacio Ibeas Corcelles (Universidad Pablo de Olavide)			
Responsable de calidad: D.ª Ángeles Ortega de la Torre (Universidad Pablo de Olavide)			
Resumen			
OBJETIVOS			
El master en "Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas" nace de la colaboración entre la Universidad Pablo de Olavide y el Instituto de la Grasa del CSIC y tiene como objetivo general formar a investigadores capaces de responder a la demanda de los diversos sectores agroalimentarios del tejido productivo andaluz. Los estudiantes recibirán conocimientos sobre los aspectos científicos, tecnológicos y nutricionales más relevantes de aceites comestibles, aceitunas de mesa, vinos, cervezas y zumos cítricos.			