



[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 **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**
Lugar de celebración **Sevilla - Sevilla - España**
URL **<http://www.upo.es/postgrado/master>**

[Información Adicional](#)

[Modificar datos](#)

[Registrar nuevo evento.](#)





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...	
-Preinscripción	30/07/2012
-Matriculación	17/09/2012
Lugar de celebración	Sevilla - Sevilla - España
URL	http://www.upo.es/postgrado/master
Password para modificación	vcLaas00cSFH8N2N
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 http://www.upo.es/postgrado/Master-Oficial-Ciencia-y-Tecnologia-de-Aceites-y-Bebidas-Fermentadas 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.	