



5 de Marzo de 2014



Nueva Sede IG

## Master



### Agenda y Novedades

#### Curso de Extracción y Caracterización de Aceites Vegetales y Aprovechamiento de las Harinas

En este curso se expondrán las principales técnicas industriales de extracción de aceites de semillas y orujos de aceituna, así como e... + Leer más

#### XX Curso de Elaboración de Aceituna de Mesa

En el curso se describen con detalle todas las etapas de los procesos de elaboración de las diferentes preparaciones comerciales de aceit... + Leer más

#### Master Olivicultura y Elaiotecnía

Master Universitario organizado conjuntamente por la Universidad de Córdoba (UCO), la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente... + Leer más

#### Seminarios

Todos los seminarios se celebran los Viernes (salvo que se indique otro día), con una periodicidad de dos semanas, a las 12:30 h. en la Sa... + Leer más

Máster Universitario impartido por la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla y el Instituto de la Grasa del CSIC.

#### RESPONSABLES DEL PROGRAMA

Directora: D<sup>a</sup>. Eva M<sup>a</sup> 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<sup>a</sup>. Ángeles Ortega de la Torre (Universidad Pablo de Olavide)

#### 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 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, para conseguir los siguientes objetivos:

- 1- Adquirir los conocimientos multidisciplinares básicos para abordar problemas tecnológicos y nutricionales de aceites y bebidas fermentadas desde los puntos de vista científico, técnico y empresarial.
- 2- Estar capacitados para resolver problemas altamente especializados relacionados con la Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas, en especial con el desarrollo de nuevos productos y la mejora de la calidad de productos ya existentes.
- 3- Adquirir un amplio conocimiento de los diversos aspectos de la Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas, y que sirvan de punta de lanza para generar conocimientos y aplicaciones en el sector

Instituto de la Grasa - Mozilla Firefox

Archivo Editar Ver Historial Marcadores Herramientas Ayuda

Instituto de la Grasa

www.ig.csic.es/index.php/agenda/ver/3

Más visitados Analisis de varianza - ... Galería de Web Slice Hotmail gratuito Sitios sugeridos Sipig 2.0 0.9.8

**Aprovechamiento de las Harinas**  
*En este curso se expondrán las principales técnicas industriales de extracción de aceites de semillas y orujos de aceituna, así como e...* + Leer más

**XX Curso de Elaboración de Aceituna de Mesa**  
*En el curso se describen con detalle todas las etapas de los procesos de elaboración de las diferentes preparaciones comerciales de aceit...* + Leer más

**Master Olivicultura y Elaiotecnía**  
*Máster Universitario organizado conjuntamente por la Universidad de Córdoba (UCO), la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente...* + Leer más

**Seminarios**  
*Todos los seminarios se celebran los Viernes (salvo que se indique otro día), con una periodicidad de dos semanas, a las 12:30 h en la Sa...* + Leer más

**Master**  
*El master en "Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas" nace de la colaboración entre la Universidad Pablo de Olavide ...* + Leer más

**Estructura Organizativa**

**Organos de Gobierno**

**Plano de Situación**

**Plano de Situación**

**Audiovisual**

**Cienciatk**  
Plataforma audiovisual del CSIC

**Máster Universitario impartido por la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla y el Instituto de la Grasa del CSIC.**

**RESPONSABLES DEL PROGRAMA**

Directora: D<sup>a</sup>. Eva M<sup>a</sup> 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<sup>a</sup>. Ángeles Ortega de la Torre (Universidad Pablo de Olavide)

**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 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, para conseguir los siguientes objetivos:

- 1- Adquirir los conocimientos multidisciplinares básicos para abordar problemas tecnológicos y nutricionales de aceites y bebidas fermentadas desde los puntos de vista científico, técnico y empresarial.
- 2- Estar capacitados para resolver problemas altamente especializados relacionados con la Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas, en especial con el desarrollo de nuevos productos y la mejora de la calidad de productos ya existentes.
- 3- Adquirir un amplio conocimiento de los diversos aspectos de la Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas, y que sirvan de punta de lanza para generar conocimientos y aplicaciones en el sector agroalimentario.
- 4- El Máster servirá de vínculo para que los estudiantes tomen contacto con empresas del sector agroalimentario andaluz y grupos de investigación en Nutrición y Ciencia y Tecnología de Alimentos, proporcionando en su oferta docente un extraordinario marco para establecer futuras relaciones laborales.
- 5- Adquirir una formación sólida con vistas a su acceso posterior a estudios de doctorado.

**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 [www.upo.es/postgrado](http://www.upo.es/postgrado). 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.