

MÁSTER EN

Ciencia y Tecnología de

Aceites y Bebidas Fermentadas

*600 horas de prácticas en
empresas o investigación*



UNIVERSIDAD
**PABLO
OLAVIDE**
SEVILLA



CSIC

CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

PRESENTACIÓN

El máster nace de la colaboración entre la Universidad Pablo de Olavide y el Instituto de la Grasa (IG) del CSIC y tiene como objetivo general formar profesionales capaces de responder a la demanda de los diversos sectores agroalimentarios del tejido productivo andaluz. Los/las estudiantes recibirán formación sobre los aspectos científicos y tecnológicos más relevantes de aceites, aceitunas de mesa, vinos, cervezas y zumos para conseguir los siguientes objetivos:

- 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.
- Capacitar al alumnado 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.
- Preparar al alumno en 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.
- Adquirir una formación sólida con vistas a su acceso posterior a estudios de doctorado.

El Máster servirá de vínculo entre los alumnos y las 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.

DURACIÓN

- Dos cursos académicos

CLASES PRESENCIALES

- De noviembre a junio del primer curso, de lunes a viernes en horario de mañana

LENGUAS UTILIZADAS

- Español. Inglés en algunas ponencias y lecturas

PERFIL DE ACCESO

- El Máster está especialmente dirigido a titulados universitarios en Química, Farmacia, Biología, Nutrición Humana y Dietética y Biotecnología y otros grados, así como profesionales de los sectores del aceite y las grasas comestibles, aceitunas de mesa y otros vegetales fermentados, del sector enológico y cervecero, y de los zumos, especialmente cítricos, que estén interesados en profundizar sus conocimientos en los aspectos tecnológicos y nutricionales de estos productos. El título puede resultar también interesante para graduados en otras disciplinas, quedando su posibilidad de ingreso condicionada a los criterios de acceso.



MODALIDAD

Presencial



MÁSTER

Título Oficial



CRÉDITOS ECTS

90



PLAZAS

30



PRÁCTICAS

600 horas

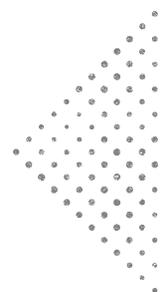


BECAS

**Plan Propio
de la UPO**

PLAN DE ESTUDIOS

CURSO	MÓDULO	ASIGNATURA	ITINERARIO PROFESIONAL	ITINERARIO INVESTIGADOR	ECTS
Primer Curso	MÓDULO 1. CARACTERIZACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS	Caracterización de las Materias Grasas	OBL	OBL	3
		Caracterización de los Sustratos Fermentables	OBL	OBL	1,5
	MÓDULO 2. AGENTES Y PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN	Conocimiento Avanzado de los Agentes y Procesos de Transformación de Aceites y Aceitunas de Mesa	OBL	OBL	4
		Conocimiento Avanzado de los Agentes y Procesos de Transformación de bebidas fermentadas y zumos	OBL	OBL	6
		Tecnología de extracción y transformación de aceites y grasas	OBL	OBL	4
	MÓDULO 3. TECNOLOGÍA DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN	Tecnología de vegetales fermentados	OBL	OBL	1,5
		Tecnología de bebidas fermentadas y zumos	OBL	OBL	5
		Utilización de subproductos de los procesos productivos	OBL	OBL	2
		Nuevos enfoques de la gestión de calidad y seguridad alimentaria	OBL	OBL	1,5
	MÓDULO 4. ANÁLISIS QUÍMICO Y SENSORIAL DE ACEITES, BEBIDAS FERMENTADAS Y PRODUCTOS AFINES	Análisis químico	OBL	OBL	6,5
		Legislación alimentaria sobre grasas, bebidas fermentadas y productos afines	OBL	OBL	1,5
		Análisis sensorial	OBL	OBL	1,5
	MÓDULO 5. NUTRICIÓN DE GRASAS, BEBIDAS FERMENTADAS Y PRODUCTOS AFINES	Metabolismo Avanzado de Grasas, Bebidas Fermentadas y Zumos	OBL	OBL	1,5
		Efectos en la Salud del consumo de Aceites, Bebidas Fermentadas y Zumos	OBL	OBL	4,5
Aceites y Bebidas Fermentadas en la Dietoterapia		OBL	OBL	1	
MÓDULO 6. PRÁCTICAS DE TRANSFORMACIÓN, ELABORACIÓN Y ANÁLISIS DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS	Últimas Tendencias Vino, Zumos y Aceite de Oliva en la Dieta Mediterránea	OBL	OBL	1	
	Prácticas de transformación, elaboración y análisis de aceites y bebidas fermentadas	OBL	OBL	14	
	Formación Técnica en Empresas del Sector	OPT		12	
Segundo Curso	MÓDULO 7. FORMACIÓN TÉCNICA / INVESTIGADORA EN ACEITES, BEBIDAS FERMENTADAS O PRODUCTOS AFINES	Trabajo experimental de iniciación a la investigación en aceites, bebidas fermentadas o productos afines		OPT	12
		Trabajo Fin de Máster	OBL	OBL	18





Entidades colaboradoras:

ACYCO ACEITUNAS Y CONSERVAS S.A.L.
INSTITUTO DE LA GRASA (IG-CSIC)
UNIDAD DE PROCESOS INDUSTRIALES Y MEDIO AMBIENTE DEL INSTITUTO DE LA GRASA (6 plantas piloto)
BIOTECH BEYOND
BODEGAS BARBADILLO
BODEGAS GONZÁLEZ BYASS
BODEGAS GONZÁLEZ PALACIOS LEBRIJA
BODEGAS JOSE Y MIGUEL MARTÍN
CERVEZAS ARTESANAS ALBERO
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS (C.S.I.C)
GRUPO YBARRA ALIMENTACIÓN S.L.
IFAPA (Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica)
OLEOSTEPA, S.C.A.
PEPSICO (Compañía de Servicios de bebidas Refrescantes S.L.)
TÉCNICOS EN AGROALIMENTACIÓN MICROAL S.L.
UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ



www.upo.es/postgrado

Universidad Pablo de Olavide, Centro de Estudios de Postgrado
Ctra de Utrera Km 1. 41013 Sevilla (España).
Tel: +34 954 977905 - Contacto: www.upo.es/tika