



UNIVERSIDAD
**PABLO
OLAVIDE**
SEVILLA

UNIVERSIDAD PABLO DE OLAVIDE

CEDEP

CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

MÁSTER
UNIVERSITARIO



CSIC

CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

Título Oficial de Postgrado

CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS

*600 horas de prácticas en
empresas o investigación*

SISTEMA DE CRÉDITO EUROPEO
ABIERTO PERIODO DE PREINSCRIPCIÓN Y BECAS
www.upo.es/postgrado

UNIVERSIDAD PABLO DE OLAVIDE, DE SEVILLA

MÁSTER: CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS

Título oficial:

Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas por la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla.

Número de créditos:

90 créditos ECTS

Duración:

Dos cursos académicos

Modalidad:

Presencial:

Primer año (60 ECTS):

- De noviembre a junio: clases presenciales

Segundo año (30 ECTS):

- Prácticas en empresa y trabajo fin de máster: hasta 600 horas en empresa o investigación, a finalizar en abril o julio

Horario:

Las clases presenciales tendrán lugar de lunes a viernes en horario de mañana

Dirigido a quien esté en posesión de:

- Un título universitario oficial español
- Un título universitario extranjero que faculte en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas Máster

Consulte el listado de criterios de admisión y titulaciones preferentes en www.upo.es/postgrado

Lenguas utilizadas:

La lengua utilizada a lo largo del proceso formativo es el español. No obstante se valorará el conocimiento del idioma inglés dado que algunos de los profesores y profesoras invitadas podrán impartir clase en esta lengua y que parte de la bibliografía utilizada podrá aparecer en ella.

Número de plazas:

30 plazas

El programa, así como sus itinerarios y asignaturas optativas, solo se activarán si se alcanza el número mínimo de matrículas establecido en cada caso.

Lugar de celebración:

Campus de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla

CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ACEITES

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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 (IG) 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/las estudiantes recibirán conocimientos sobre los aspectos tecnológicos y nutricionales más relevantes de aceites, 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/las 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.

CONTENIDO DEL PROGRAMA

TIPO DE MATERIA	CRÉDITOS
Obligatorias	60
Optativas	12
Prácticas externas*	--
Trabajo fin de Máster	18
CRÉDITOS TOTALES	90

*Los 12 ECTS optativos incluyen 12 ECTS de prácticas externas en empresas o en instituciones / laboratorios de investigación.

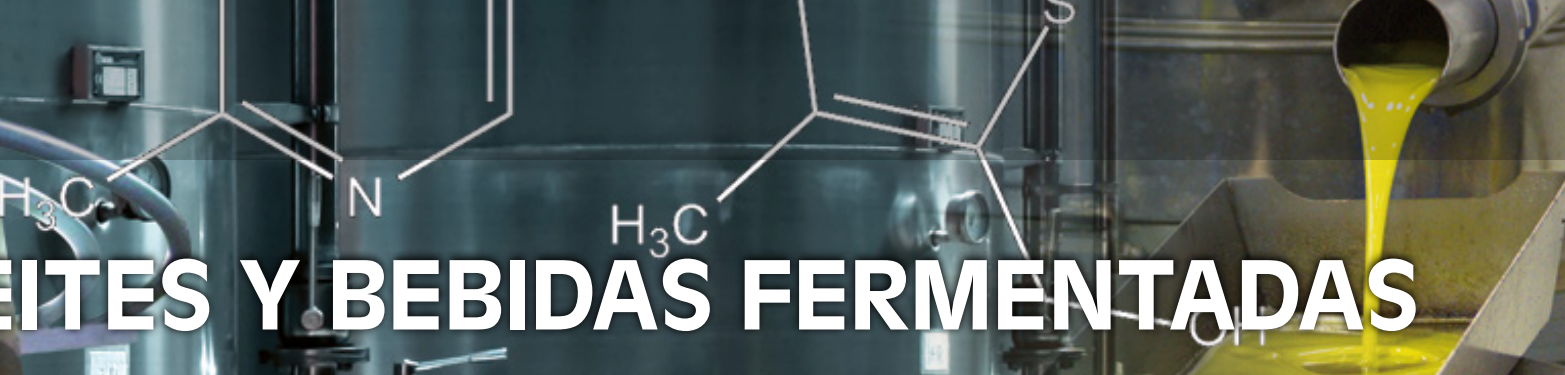
Primer año:

Módulo 1: Caracterización de las Materias primas. Obligatorio (4,5 créditos ECTS).

- Caracterización de las materias grasas (3 créditos ECTS).
- Caracterización de los sustratos fermentables (1,5 créditos ECTS).

Módulo 2: Agentes y procesos de transformación. Obligatorio (10 créditos ECTS).

- Agentes y procesos de transformación de aceites y aceitunas de mesa (4 créditos ECTS).
- Agentes y procesos de transformación de bebidas fermentadas y zumos (6 créditos ECTS).



ACEITES Y BEBIDAS FERMENTADAS

Módulo 3: Tecnología de los procesos de elaboración. (14 créditos ECTS).

- Tecnología de extracción y transformación de aceites y grasas (4 créditos ECTS). Obligatorio.
- Tecnología de vegetales fermentados (1,5 créditos ECTS). Obligatorio.
- Tecnología de bebidas fermentadas y zumos (5 créditos ECTS). Obligatorio.
- Utilización de subproductos de los procesos productivos (2 créditos ECTS). Obligatorio
- Nuevos enfoques en la gestión de calidad y seguridad alimentaria (1,5 créditos ECTS). Obligatorio.

Módulo 4: Análisis químico y sensorial de aceites, bebidas fermentadas y productos afines. (9,5 créditos ECTS).

- Análisis químico (6,5 créditos ECTS). Obligatorio.
- Legislación alimentaria sobre grasas y bebidas fermentadas y productos afines (1,5 créditos ECTS). Obligatorio.
- Análisis sensorial (1,5 créditos ECTS). Obligatorio.

Módulo 5: Nutrición de grasas, bebidas fermentadas y productos afines (8 créditos ECTS).

- Metabolismo avanzado de grasas, bebidas fermentadas y zumos (1,5 créditos ECTS). Obligatorio.
- Efectos en la salud del consumo de aceites, bebidas fermentadas y zumos (4,5 créditos ECTS). Obligatorio.
- Aceites y bebidas fermentadas en la dietoterapia (1 crédito ECTS). Obligatorio.
- Últimas tendencias del vino, zumos y aceite de oliva en la dieta Mediterránea (1 crédito ECTS). Obligatorio .

Módulo 6: Prácticas de los módulos anteriores. Obligatorio (14 créditos ECTS).

El módulo comprende los aspectos prácticos correspondientes a los procesos de elaboración de aceites, bebidas fermentadas y productos afines, así como a los destinados al aprovechamiento de sus subproductos. Los aspectos tratados estarán enfocados al control de calidad de las materias primas y productos finales, y al conocimiento práctico de las diferentes etapas de los procesos de elaboración. Las prácticas se realizarán mayoritariamente en el laboratorio de postgrado de la UPO. El trabajo de prácticas de laboratorio será complementado con prácticas en plantas piloto y con visitas a empresas del sector.

Segundo año:

Módulo 7: Formación técnica / investigadora en aceites, bebidas fermentadas o productos afines (30 créditos ECTS).

El Máster, aunque con un único itinerario formativo, pretende dar al alumnado la posibilidad de dos orientaciones: investigadora o profesionalizante de la manera siguiente:

- Formación técnica en empresas del sector (12 créditos ECTS). Optativo (Obligatorio para Orientación Profesionalizante).
- Trabajo experimental de iniciación a la investigación en aceites, bebidas fermentadas o productos afines (12 créditos ECTS). Optativo (Obligatorio para Orientación Investigadora).
- Trabajo de fin de Máster (18 créditos ECTS). Obligatorio.

Existe la posibilidad de concurrir a diversos tipos de becas:

BECAS DE LA UNIVERSIDAD PABLO DE OLAVIDE

Anualmente la Universidad Pablo de Olavide en colaboración con la Asociación Universitaria Iberoamericana de Postgrado (AUIP) ofrece un conjunto de becas dirigidas a estudiantes con residencia legal en países distintos a España. Estas becas comprenden el alojamiento gratuito en la residencia universitaria Flora Tristán (régimen compartido), un seguro de asistencia médico-hospitalaria así como una ayuda para gastos de manutención durante el periodo docente del programa.

Los estudiantes que obtengan beca tendrán la posibilidad de una reducción del costo de la matrícula hasta igualar el precio para ciudadanos residentes en España.

BECAS DE COLABORACIÓN CON LOS PROGRAMAS DE MÁSTER OFICIAL / CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

La Universidad Pablo de Olavide prevé una línea de Becas de colaboración con las Comisiones Académicas de Máster Oficial / Centro de Estudios de Postgrado que lo precisen dirigidas a estudiantes de Máster Oficial / Doctorado. Esta beca incluye una asignación mensual durante 12 meses.

BECAS DE MATRÍCULA

Al tratarse de un programa de Máster Oficial, el alumnado podrá acogerse a la Convocatoria de Becas que el Ministerio competente en materia de Universidades ofrece para financiar estudios universitarios.

Además de las convocatorias anteriormente citadas, cada año numerosas entidades e instituciones ofrecen becas y ayudas para los/las estudiantes de Máster. Podrá consultar esta información en nuestra página web www.upo.es/postgrado o en nuestras redes sociales.

Precios del programa

Consulte los precios actualizados en nuestra página web

DOCUMENTACIÓN NECESARIA

- Copia compulsada del DNI o pasaporte
- Copia compulsada del Título Universitario (o resguardo de haber abonado los derechos de expedición)
- Expediente Académico completo

El programa, según sus criterios específicos de admisión, puede requerir documentación adicional.

Consulte el listado de criterios de admisión y titulaciones preferentes en www.upo.es/postgrado

Solo para títulos no obtenidos en España

- Acreditación de que el título aportado faculta en el país de origen para el acceso a estudios de Postgrado
- Certificado emitido por la Universidad señalando la nota mínima aprobatoria así como la nota máxima que se puede obtener
- Traducción del título en caso de títulos no expedidos en español
- Los títulos emitidos por Universidades de países no pertenecientes al espacio europeo deberán estar legalizados según establezca el Ministerio competente en materia de Universidades



Empresas colaboradoras:

ACYCO ACEITUNAS Y CONSERVAS S.A.L.
ALMAZARA EXPERIMENTAL DEL INSTITUTO DE LA GRASA (CSIC)
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.)
PLANTA PILOTO DE EXTRACCIÓN Y REFINACIÓN DE ACEITES DEL INSTITUTO DE LA GRASA (CSIC)
TÉCNICOS EN AGROALIMENTACIÓN MICROAL S.L.
UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ

Colabora:



Patrocina:



Información detallada sobre
el máster, su profesorado y su
Comisión Académica



INFORMACIÓN

Universidad Pablo de Olavide
Centro de Estudios de Postgrado
Ctra de Utrera Km 1
41013 Sevilla (España)
Tfno: +34 954 977905, Fax: +34 954 349239
e-mail: postgrado@upo.es

www.upo.es/postgrado