

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

19707 *Resolución de 8 de septiembre de 2023, de la Universidad de Jaén, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Máster Universitario en Olivar y Aceite de Oliva.*

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 32 y 33 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad, en los que se determina el procedimiento para la modificación sustancial de planes de estudios ya verificados y una vez recibido el informe de evaluación favorable con fecha de 24 de abril de 2023 de la Agencia para la Calidad Científica y Universitaria de Andalucía, aceptando las modificaciones presentadas del Plan de Estudios correspondiente a las enseñanzas de Máster Universitario en Olivar y Aceite de Oliva Título Oficial establecido por Acuerdo de Consejo de Ministros de 11 de diciembre de 2015, por el que se establece el carácter oficial de determinados títulos de Máster y se ordena su inscripción en el Registro de Universidades, Centros y Títulos (publicado en el BOE de 24 de diciembre de 2015), resuelvo: Ordenar la publicación de la modificación del Plan de Estudios de Máster Universitario en Olivar y Aceite de Oliva, quedando estructurado en los términos que se recogen en el anexo a la presente Resolución, que modifica el Plan de Estudios publicado mediante Resolución Rectoral de 18 de diciembre de 2017 de la Universidad de Jaén, BOE de fecha de 26 de enero de 2018.

Jaén, 8 de septiembre de 2023.–El Rector, Juan Gómez Ortega.

ANEXO

Plan de estudios del título de Máster Universitario en Olivar y Aceite de Oliva por la Universidad de Jaén

Código RUCT: 4315437.

Rama de conocimiento: Ciencias.

Distribución del Plan de Estudios en créditos ECTS por tipo de materia:

Tipo de materia	Créditos
Obligatorias (OBL).	31
Optativas (OPT).	13
Prácticas Externas (PE).	4
Trabajo de Fin de máster (TFM).	12
Créditos totales.	60

Contenido del plan de estudios:

Módulo	Materia/Asignatura	Carácter	ECTS	Cuatrimestre
Olivar y Aceite de Oliva.	Elaboración de Aceitunas de Mesa.	OBL	4	1
	Elaboración de Aceites.	OBL	5	1
	Análisis Físico-Químico y Sensorial.	OBL	5	2
	Aprovechamiento y Gestión de Subproductos.	OBL	3	2
	Diseño de Plantaciones y Técnicas de Cultivo.	OBL	4	2
	Material Vegetal y Propagación.	OBL	4	2
	Edafología y Química Agrícola.	OBL	3	1
	Organización Empresas Oleícolas.	OBL	3	1
Olivicultura.	Técnicas de Riego.	OPT	3	1
	Cultivo Ecológico del Olivar.	OPT	3	2
	Entomología Agrícola y Patología Vegetal.	OPT	4	1
	Mecanización Agraria y Recolección.	OPT	3	1
Elaiotecnia.	Diseño y Gestión de Instalaciones.	OPT	3	1
	Aceite de Oliva y Salud.	OPT	3	1
	Control en Olivar y Aceites.	OPT	3	2
	Gestión Comercial.	OPT	4	1
Prácticas Externas y Trabajo Fin de Máster.	Prácticas Externas.	PE	4	1
	Trabajo Fin de Máster.	TFM	12*	ANUAL

* El Trabajo Fin de Máster se distribuye de la siguiente forma: al final del primer cuatrimestre: 1 crédito (elección del tema, búsqueda bibliográfica, toma de muestra, extracción del aceite, etc.) y en el segundo cuatrimestre: 11 créditos (desarrollo de la investigación o proyecto, redacción, presentación y defensa del TFM).

Especialidad	Créditos optativos
Especialidad en Olivicultura.	13.0
Especialidad en Elaiotecnia.	13.0

Para obtener el título del máster se deben cursar 60 créditos: 31 créditos ECTS de materias obligatorias, 13 créditos ECTS optativas de especialidad (el alumnado optará por la modalidad olivicultura o por la modalidad de elaiotecnia), 12 créditos ECTS correspondiente al TFM y 4 créditos ECTS de la asignatura de prácticas externas.