

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

1088 *Resolución de 18 de diciembre de 2017, de la Universidad de Jaén, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Olivar y Aceite de Oliva.*

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 35.4 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, y en el artículo 13 del Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, que modifica el artículo 26 del Real Decreto 1393/2007, de 30 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales; una vez obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Dirección de Evaluación y Acreditación de la Agencia Andaluza del Conocimiento (DEVA) de la Junta de Andalucía, y establecido el carácter oficial del título 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)

Este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación en el Boletín Oficial del Estado del plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Máster Universitario en Olivar y Aceite de Oliva por la Universidad de Jaén, que queda estructurado conforme figura en el siguiente anexo.

Jaén, 18 de diciembre de 2017.–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

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	Cuatr.
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	1
	Material Vegetal y Propagación.	OBL	4	2
	Edafología y Química Agrícola.	OBL	3	1
	Organización Empresas Oleícolas.	OBL	3	1

Módulo	Materia/Asignatura	Carácter	ECTS	Cuatr.
Olivicultura	Técnicas de Riego.	OPT	3	1
	Cultivos Ecológicos y Evaluación de Impacto Ambiental.	OPT	3	2
	Entomología Agrícola y Patología Vegetal.	OPT	4	2
	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	2
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