

### 3. Otras disposiciones

#### UNIVERSIDADES

*Resolución de 8 de enero de 2018, 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 de la Junta de Andalucía» 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, 8 de enero de 2018.- El Rector, Juan Gómez Ortega.

#### A N E X O

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
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

- Especialidad en Olivicultura
- Especialidad en Elaiotecnia

## CRÉDITOS OPTATIVOS

13.0  
13.0