Documentación Programa Máster Olivar y Aceite de Oliva

Convocatoria: C.2017

Área: C.- CIENCIAS DE LA SALUD

Entidad Académica: Universidad de Jaén

Presentación

El Máster en Olivar y Aceite de Oliva recoge la gran trascendencia social, cultural, y el impacto económico que el sector del olivar y el aceite de oliva suponen para España y especialmente para la provincia de Jaén, formando profesionales que modernicen y sean punta de lanza para un sector tan estratégico en cada vez más zonas del planeta.

La Universidad de Jaén, consciente del importante papel que ha de jugar como Institución dinamizadora del desarrollo de su entorno, consideró la necesidad de formar titulados universitarios de postgrado en aspectos relacionados con el cultivo del olivar, la elaboración y comercialización de los aceites de oliva o la salud, con una visión integral del funcionamiento del sector, obtenida a través de una formación completa, eficaz y práctica, para que incorporándose al mismo, aporten los conocimientos adquiridos, lo modernicen y contribuyan a su desarrollo. Por ello, ha ofertado desde el curso 2000/01 a 2005/06 los estudios del Título Propio en Olivicultura y Elaiotecnia, y desde el 2006/2007 el Máster Universitario en Olivar, Aceite de Oliva y Salud, del que se han cumplido once ediciones en el curso 2016/17.

El Máster en Olivar y Aceite de Oliva, es una versión mejorada y actualizada del máster previo, con una estructura modificada, coherente, moderna y adaptada a la normativa vigente, presenta como novedad dos especialidades: Olivicultura y Elaiotecnia, la unificación del número de créditos para los Trabajos Fin de Máster, y la existencia de Prácticas Externas para todo el alumnado. Este nuevo diseño formativo, manteniendo sus contenidos en materia de olivar y aceite de oliva, pone al día al alumnado sobre los últimos avances del sector, y les facilita la adquisición de competencias que le abrirán nuevos horizontes de cara a su integración y desarrollo en el mundo laboral.

Asimismo, el Máster será el medio de dar a conocer las últimas investigaciones y progresos en temas relacionados con el cultivo, equipos y sistemas de elaboración, aprovechamiento de subproductos del olivar o relación entre aceite de oliva y salud.

Finalmente, el Máster en Olivar y Aceite de Oliva, es un paso previo inmejorable para aquel alumnado que desee acceder a los estudios de Doctorado, sentando las bases para que, en el ámbito de la investigación avanzada, se integre en el Programa de Doctorado Aceites de Oliva, que ofrece nuestra Universidad, y termine alcanzando el título de Doctor/a.

Objetivos y competencias

Objetivos generales

Con los estudios del Máster en Olivar y Aceite de Oliva que se propone, se pretenden alcanzar dos objetivos generales:

- El primero, es formar titulados universitarios de posgrado que posean, entre otros, conocimientos integrales y solventes sobre el cultivo del olivar, la elaboración y la comercialización de aceite de oliva, para que, como tales profesionales, puedan insertarse en el mercado laboral, incorporándose a las empresas del sector del olivar y el aceite de oliva, con el fin de modernizarlas, desarrollarlas, contribuir a dotar a dicho sector de cultura empresarial, al desarrollo socioeconómico de las zonas productoras y, por ende, al bienestar de los ciudadanos.
- El segundo, es facilitar al alumnado la formación investigadora necesaria para poder aplicarla en cuestiones de investigación relacionadas con el olivar y el aceite de oliva, allanándole el camino para que, posteriormente y, a través del correspondiente Programa de Doctorado en Aceites de Oliva de nuestra universidad, pueda realizar su Tesis Doctoral en las líneas de investigación, que relacionadas con el olivar y el aceite de oliva se ofertan.

Para lograr dichos objetivos, es necesario que los estudiantes adquieran determinadas competencias, de modo que, al

finalizar los estudios, el estudiante, haya desarrollado las destrezas y habilidades que se persiguen en cada asignatura, para que pueda afrontar con garantía, entre otros, objetivos específicos tales como:

Objetivos específicos

- Poder orientar a los oleicultores en materia de riegos, plantaciones, técnicas de cultivo, variedades, plagas, cubiertas vegetales, recolección, etc.
- Poder ejercer la dirección técnica de los laboratorios relacionados con el sector del olivar y el aceite de oliva, el control de los procesos de elaboración de aceites en almazaras e industrias relacionadas, así como de las fábricas de elaboración de aceitunas de mesa.
- Poder ejercer la Gerencia de Cooperativas y dirección comercial de los productos del olivar.
- Poder asesorar a la sociedad en cuestiones relacionadas con el aceite de oliva y la salud.
- Poder investigar en temas relativos a los módulos que constituyen los estudios.

Competencias

Para que los estudios de Máster en Olivar y Aceite de Oliva, permitan conseguir profesionales altamente cualificados, con conocimientos sólidos y solventes sobre el cultivo del olivar, la elaboración y comercialización de aceite de oliva y los aspectos saludables que dicho aceite ofrece a sus consumidores, que posean una visión integral de dicho sector, es necesario que adquieran determinadas competencias: básicas, generales, específicas, transversales, y las que en, virtud de las especialidades de Olivicultura y Elaiotecnia que se contemplan en el Plan de Estudios, se asocian a ellas. Todas, con el fin de ser aplicables en el ámbito del ejercicio de su profesión o en el de la investigación. Entre dichas competencias, cabe citar:

- Habilidad para transferir el conocimiento y para la investigación, el desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos.
- Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos y resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y multidisciplinares.
- Sensibilidad hacia temas medioambientales.
- Capacidad de trabajo en equipo, comunicación, crítica y autocrítica.
- Capacidad de diseño y gestión de una plantación de olivar, con bases bioclimáticas y agronómicas.
- Conocer las distintas tecnologías de elaboración de aceites de oliva vírgenes, las de extracción con disolventes aplicadas en las extractoras de orujos, y los procesos de refinación química y física de los aceites.
- Conocer el fundamento, procedimiento general, aplicaciones de la instrumentación analítica utilizada en el laboratorio de análisis de aceites, y utilidad de las determinaciones llevadas a cabo en el análisis del aceite de oliva, especialmente de las relacionadas con la presencia de adulterantes y con la calidad del producto.
- Saber dirigir, controlar y gestionar una explotación de olivar
- Saber dirigir los procesos productivos en almazaras, refinerías, extractoras o industrias relacionadas
- Conocer el comportamiento comercial, organizativo y de dirección de las cooperativas y empresas oleícolas
- Saber diferenciar las diferentes variedades de olivar atendiendo a los caracteres botánicos
- Aplicar la agricultura sostenible sobre el olivar ecológico, sus ventajas e inconvenientes frente al cultivo tradicional.
- Ser capaz de solucionar problemas relacionados con la sanidad vegetal del olivo.
- Conocer los avances existentes sistemas de regadío y saber diseñar, manejar y mantener sistemas de red hidráulica para explotaciones de olivar.
- Seleccionar equipos e instalaciones industriales para el tratamiento de los efluentes sólidos, líquidos y gaseosos, y minimizar las corrientes residuales generadas en almazaras, extractoras de orujos y refinerías.
- Adquirir conceptos sobre nutrición, alimentación, aceite de oliva, sus relaciones con la salud y el valor terapéutico y nutricional de las aceitunas de mesa y los aceites de oliva en función de su composición

Ficha Técnica

Duración del Programa:	Un curso académico Inicio: mediados de octubre de 2017 Finalización: 31 de julio 2018
Tipo Título	Oficial
Número decréditos	60 ECTS
Lugar:	Jaén
Sede de los cursos:	Campus de las Lagunillas
Instituciones participantes:	Universidades de Jaén, Córdoba, Granada, Sevilla, Complutense de Madrid y Navarra; Instituto de la Grasa del CSIC (Sevilla); Centro de Investigación y Formación de Agricultura Ecológica y Desarrollo Rural de Granada, CIFAED; Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica, IFAPA (CIFA Venta del Llano, Mengíbar, Jaén; CIFA Alameda del Obispo, Córdoba); Centro de Innovación y Tecnología del Olivar y el Aceite (Fundación CITOLIVA); Parque Científico-Tecnológico del Aceite y del Olivar (GEOLIT); Sociedad Rectora del Mercado de Futuros del Aceite de Oliva, S.A.; Personal de las Consejerías de Agricultura y Pesca, Salud y Hacienda de la Junta de Andalucía; Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y el Aceite de Oliva; Diversas industrias, laboratorios, cooperativas, ..., relacionadas con el sector del olivar y del aceite de oliva, para realización de Practicum, prácticas formativas, etc.,
Número de becas:	2 Becas
Horario	-Teóricas de lunes a miércoles de (16:30 h a 20:30 h) -Prácticas: jueves y viernes de 16:30 ha 20:30 h
Plazo de presentación de solicitudes:	Hasta el 6 de abril de 2017, a las 09:00 a.m. (hora española)

Plazo de comunicación de admisiones:	Hasta el 31 de julio de 2018

Programa académico

Los estudios conducentes a la obtención del Título de Máster en Olivar y Aceite de Oliva por la Universidad de Jaén, se estructuran siguiendo los principios marcados para el establecimiento del Espacio Europeo de Educación Superior y de Investigación y las directrices, que sobre estudios de Posgrado, se regulan en el R.D. 1393/2007 modificado por el R.D. 861/2010.

El Máster presenta dos especialidades: Olivicultura y Elaiotecnia. De los 60 créditos ECTS de carga lectiva que posee, 47 son obligatorios, de los que 4 corresponden a Prácticas Externas y 12 al Trabajo Fin de Máster, y 13 son optativos de especialidad Distribuyéndose sus enseñanzas teórico-prácticas, en cuatro módulos diferenciados:

- Módulo I Olivar y Aceite de Oliva

-Análisis físico-químico y sensorial

- Aprovechamiento y gestión de subproductos

- Diseño de plantaciones y técnicas de cultivo

- Edafología y química agrícola

- Elaboración de Aceites

- Elaboración de aceitunas de mesa

- Material vegetal y propagación

- Organización de empresas oleícolas

- Módulo II Especialidad Olivicultura

-Cultivos ecológicos y evaluación de impacto ambiental

- Entomología agrícola y patología vegetal

- Mecanización agraria y recolección

- Técnicas de riego

- Módulo III Especialidad Elaiotecnia

- Diseño y gestión de instalaciones

- Aceite de oliva y salud

- Control en olivar y aceites

- Gestión comercial

- Módulo IV Prácticas Externas y Trabajo Fin de Máster

- Prácticas Externas

- Trabajo Fin de Máster

Más datos sobre este programa puede ampliarse en http://www.ujaen.es

Nota de interés: Por favor, tenga en cuenta que al no existir un espacio común de educación superior entre España y América Latina, la Fundación Carolina no puede garantizar en modo alguno la posible convalidación u homologación posterior de los títulos académicos obtenidos.

Otros datos

El programa docente se articula en consonancia con los Acuerdos de Bolonia y posteriores recomendaciones para la puesta en práctica del Espacio Europeo de Educación Superior e Investigación; a tal fin, el 40% de los créditos ECTS correspondientes a cada materia tiene carácter presencial e incluye clases magistrales, prácticas de laboratorio y de campo, y actividades académicamente dirigidas como conferencias, seminarios, visitas técnicas,..., y el 60% concierne al trabajo del alumno.

El objetivo de las Practicas Externas, es que el alumnado tome contacto directo con la realidad agronómica, industrial y empresarial del sector del olivar y el aceite de oliva, y bajo la supervisión del Tutor Externo, participe de su problemática e inquietudes, colabore e intervenga activamente en las industrias, instituciones, plantaciones de olivar, los procesos de producción y comercialización, etc., según el destino que haya elegido, y con ello amplíe su formación.

Para ello, la Universidad de Jaén tiene establecidos, con las empresas e instituciones del sector implicado, los convenios de colaboración oportunos que permiten la realización de dichas prácticas, en las que para el seguimiento de las mismas, se designarán dos tutores, uno cuyo nombramiento recaerá en el representante de la empresa o Institución colaboradora que ésta considere oportuno y el segundo, como representante de la Universidad de Jaén, corresponderá al Coordinador del Máster en Olivar y Aceite de Oliva. En el apartado Entidades Colaboradoras, de esta página web, se recoge un listado de las empresas e instituciones con las que actualmente, la Universidad de Jaén, mantiene convenios en vigor, fruto de las relaciones que han existido a lo largo de los estudios del Título Propio en Olivicultura y Elaiotecnia y los cursos que lleva implantado el Máster en Olivar, Aceite de Oliva y Salud, en nuestra Universidad. Dichas entidades, han sido elegidas por su disponibilidad, medios y recursos existentes en las mismas, que son puestos a disposición del alumnado para un mayor éxito de dichas prácticas.

Para el alumnado que opte por la especialidad de Olivicultura, las prácticas Externas, deberán realizarse preferentemente en explotaciones de olivar, centros de investigación, industrias de aprovechamiento de subproductos y residuos del olivar, empresas de gestión oleícola, entre otras.

Para el alumnado que opte por la especialidad Elaiotecnia, dichas Prácticas Externas, se deben realizar de forma preferente en instalaciones que atañen a la elaboración de aceites de oliva y empresas e instituciones relacionadas, como: almazaras, extractoras, refinerías, laboratorios de análisis de aceites, centros de investigación, industrias de construcción de bienes de quipo para el sector del aceite de oliva o compañías de comercializadoras, entre otras.

En cuanto al Trabajo Final, los estudios del Máster tendrán su culminación con la realización y defensa del Trabajo Fin de Máster, que será obligatorio para todos los estudiantes. Independientemente de la especialidad elegida, el TFM tendrá una extensión de 12 créditos, equivalentes a un periodo de tiempo de 300 horas de trabajo del alumno, y versará sobre cuestiones relacionadas con cualquiera de las asignaturas que integran las especialidades de Olivicultura o Elaiotecnia.

En el caso de la especialidad de Olivicultura los estudiantes podrán optar por desarrollar un Trabajo Fin de Máster que aborde, desde el diseño de una plantación de olivar, el sistema de regadío, el cultivo ecológico aplicado, el análisis económico del sector del olivar y el aceite de oliva, el aprovechamiento y valorización de subproductos, etc., hasta la ejecución de actividades de carácter investigador, en cualquiera de las líneas que los tutores ofrecen cada curso académico.

Para la especialidad de Elaiotecnia, y dados sus campos de acción los estudiantes podrán realizar un Trabajo Fin de Máster que aborde, desde el proyecto de una almazara, extractora, refinería, entamadora o un laboratorio de análisis de aceites; el análisis económico del sector del olivar y el aceite de oliva; el estudio de los aspectos nutricionales del aceite de oliva, etc., hasta la ejecución de actividades de carácter investigador, en cualquiera de las líneas que los

tutores ofrecen cada curso académico.

Requisitos

- Ser nacional de algún país de América Latina miembro de la Comunidad Iberoamericana de Naciones o de Portugal
- No tener la residencia en España.
- Disponer de una dirección de correo electrónico.
- En el momento de solcitar una beca , el candidato deberá poseer un título universitario equivalente a Licenciado, Ingeniero en materias afines a la temática del master
- Es recomendable que los aspirantes a seguir estos estudios, posean:
  - Conocimientos básicos relacionados con las áreas de Ciencias e Ingeniería
  - Algún grado de experiencia en el sector del olivar y el aceite de oliva
- Los interesados en cursar estos estudios, estarán a lo dispuesto por la normativa vigente en materia de procedimiento para el ingreso en los másteres oficiales, debiendo realizar la preinscripción en el tiempo y forma, que la Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo de la Junta de Andalucía, determine para el curso 2017/2018.

Dotación económica

Para este programa se convoca 2 beca.

Estas becas de la **Fundación Carolina** y la **Universidad de Jaén** comprenden:

- 100% de la matrícula abierta del programa, que para este curso asciende a la cantidad de 5.908 euros. Esta cantidad podrá verse modificada por la Institución Académica, según la actualización de los precios para el curso 2017-2018.

- Alojamiento y manutención en régimen de pensión completa en Colegio Mayor o Residencia de estudiantes

- Billete de ida y vuelta en clase turista a España, desde la capital del país de residencia del becario en América Latina.

- Seguro médico no farmacéutico.

Aviso importante: Desde Fundación Carolina consideramos necesario poner en su conocimiento que, en previsión de la posible publicación de alguna medida procedente de cualquiera de las administraciones públicas que incremente el coste de la matrícula publicado, nuestra institución no podrá hacerse cargo de la misma, trasladando en su caso, este coste al beneficiario de las becas.

Asimismo, le comunicamos que los gastos que en su caso puedan derivarse del pago de tasas administrativas y de la expedición del título, correrán íntegramente por cuenta del becario.

En el apartado “Preguntas Frecuentes” encontrará respuesta a muchas de las dudas que puedan surgirle en relación con las condiciones de la beca.

Proceso de selección

El candidato podrá presentar hasta un máximo de cinco solicitudes para la oferta de becas de postgrado. Asimismo, dichas solicitudes deberán ir priorizadas en la aplicación.

1. La solicitud on line que encontrará en esta página web deberá estar debidamente cumplimentada. Se eliminarán aquellas solicitudes que estén incompletas, no priorizadas y las que no cumplan los requisitos fijados para los candidatos que optan a este programa. En caso de enviar varias solicitudes on-line para un mismo programa, sólo se considerará como válida la última recibida.

2. La Institución Académica responsable del programa realizará una preselección de candidatos, confeccionando una lista que trasladará a la Fundación Carolina.

3. Una vez recibida la lista de preseleccionados por parte de la Institución Académica, un Comité de Selección evaluará

las candidaturas presentadas confeccionando una lista priorizada. Este Comité estará formado por, al menos:

- Uno o dos representantes de la Institución Académica responsable del programa.
- Uno o dos representantes de la Fundación Carolina; uno de los cuales hará las funciones de Secretario del Comité.
- Un experto independiente en el área objeto del programa, que será nombrado por la Fundación Carolina.

4. Los candidatos propuestos por el Comité podrán ser convocados a una entrevista por videoconferencia o por cualquier otro medio que la Fundación Carolina designe al efecto, en una fecha y hora previamente comunicada al candidato y, con el objeto de evaluar su adecuación al programa. Los candidatos brasileños preseleccionados deberán tener en cuenta que esta entrevista se llevará a cabo, en todo caso, en castellano.

5. En dicha entrevista el candidato deberá aportar la documentación que previamente se le haya solicitado, así como acreditar los méritos académicos incluidos en la solicitud on-line. El candidato que no aporte lo solicitado o que no pueda acreditar dichos méritos, incluida la veracidad de la nota media (promedio) de los estudios universitarios indicada en la aplicación, quedará automáticamente descartado del proceso.

6. Una vez emitido el informe de la entrevista y, previa consulta con la Institución Académica, se formulará una propuesta definitiva. La decisión adoptada será inapelable.

7. La Fundación Carolina comunicará al candidato la concesión o denegación de la beca, indicándole, en el primero de los supuestos, el plazo máximo para confirmar la aceptación de la misma y la forma de realizarlo. Los plazos de comunicación son los establecidos al efecto en el apartado “Ficha Técnica” de cada uno de los programas.

8. En el caso de resultar beneficiario de una beca, le será solicitada la documentación que a continuación se detalla y que deberá ser remitida a Fundación Carolina, en conformidad con los plazos establecidos en la comunicación de concesión de beca:

- Carta de aceptación del becario. Esta carta solo será aceptada como válida si la misma está firmada por el becario en todas sus páginas. En caso contrario, no tendrá ninguna validez y deberá ser enviada de nuevo.
- Copia legalizada del título de Licenciado, Ingeniero o similar. Esta fotocopia puede compulsarla o autenticarla ante un notario público o en su propia universidad.
- Certificado original o copia legalizada o autenticada del expediente académico donde se detallen las notas o calificaciones obtenidas durante la realización de sus estudios de licenciatura. Este documento debe solicitarlo en su universidad.
- Fotocopia de los documentos que acrediten los principales méritos académicos o profesionales afirmados por el candidato en su solicitud on-line.
- Fotocopia del pasaporte en vigor.
- Certificado acreditativo de domicilio o residencia. Este documento deberá solicitarlo ante cualquier entidad o institución que acredite la veracidad del dato en cuestión; normalmente ante la policía.

NOTA: En ningún caso se devolverá al candidato la documentación aportada.

Una vez recibida la aceptación formal de la beca en las condiciones establecidas por la Fundación Carolina y la documentación solicitada, la beca le será adjudicada, dando comienzo los procedimientos necesarios para la incorporación del becario al programa. Los candidatos cuya documentación no se reciba dentro de las fechas límite indicadas en la comunicación de concesión de beca, perderán la misma.

INFORMACIÓN PARA LOS CANDIDATOS

- El número de pasaporte incluido en su solicitud on-line deberá ser éste y no otro. Asimismo, deberá estar actualizado en todo momento.

- Es importante que el candidato retenga correctamente su nombre de usuario y contraseña, a fin de poder acceder en todo momento a su solicitud on-line.

- Todas las comunicaciones de la Fundación Carolina se realizarán a través de correo electrónico y a la dirección

electrónica que figure en la solicitud on-line. En este sentido, le recomendamos que revise periódicamente la sección “Mis Comunicados” de su página personal en nuestra web y la bandeja de entrada de correo no deseado de su dirección electrónica.

- A fin de garantizar la correcta recepción de las comunicaciones de la Fundación Carolina, será responsabilidad del candidato la actualización en su ficha on-line de sus datos personales, incluida su dirección de correo electrónico. Esta información es la única que el candidato puede modificar en su ficha on-line, una vez finalizado el plazo de admisión de solicitudes.

- El candidato podrá consultar en todo momento el estado de su/s candidatura/s en la última página de su solicitud on-line, que se irá actualizando conforme se desarrolle el proceso de selección.

- Para cualquier consulta relacionada con su/s candidatura/s, el candidato deberá dirigirse al buzón específico del programa para el que ha solicitado una beca, y que ha sido habilitado al efecto. La dirección de correo electrónico para este programa es:OLIVAR_2017@fundacioncarolina.es

Asimismo, encontrará la respuesta a muchas de las preguntas que puedan surgirle en el apartado “Preguntas Frecuentes”.

- La información contenida en la página web de la Fundación Carolina acerca del programa (fechas de inicio y fin, horario, sede del curso, etc.) tiene sólo carácter orientativo, y podrá ser modificada en alguno de sus extremos. La Fundación Carolina notificará dichos cambios, en caso de producirse, en el tiempo y forma oportunos, sin que ello pueda dar derecho a reclamación alguna.

- En el caso de que la Institución Académica que imparte el programa decida, unilateralmente, no impartirlo por falta de alumnos suficientes, la Fundación Carolina no será responsable ni adquiere obligación alguna de ofertar un programa alternativo.

Condiciones de la beca

- El régimen de la beca es de**dedicación exclusiva**, por lo **que es incompatible** con cualquier otro tipo de beca o remuneración económica procedente de cualquier institución o empresa española, excepto en los casos de las prácticas obligatorias contempladas en los programas académicos que podrán ser remuneradas con conocimiento expreso y autorización de la Fundación Carolina.
- La Fundación Carolina confirmará regularmente, en colaboración con las Instituciones Académicas, la adecuada participación y progreso de los becarios, a fin de asegurar el nivel de éxito esperado.
- Los candidatos se comprometen de forma irrenunciable a que si finalmente resultaran adjudicatarios de una de las becas de Fundación Carolina, volverán a su país o a cualquier otro de la Comunidad Iberoamericana de Naciones excepto España.
- El incumplimiento de estos requisitos y de aquellos otros que se establecen en la carta de compromiso que el becario deberá firmar para la aceptación de la beca, así como la comprobación de la inexactitud de los datos aportados por el mismo en el proceso de selección, darán lugar a la interrupción y retirada inmediata de la beca, así como a la reclamación de todos los fondos percibidos por el becario.