

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

1. DATOS DE LA UNIVERSIDAD, CENTRO Y TÍTULO QUE PRESENTA LA SOLICITUD

De conformidad con el Real Decreto 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las Enseñanzas Universitarias Oficiales

| UNIVERSIDAD SOLICITANTE | CENTRO | CÓDIGO CENTRO | |
|---|--|---------------|-----------|
| Universidad de Córdoba | Instituto de Estudios de Posgrado | 14010245 | |
| NIVEL | DENOMINACIÓN CORTA | | |
| Máster | Olivicultura y Elaiotecnia | | |
| DENOMINACIÓN ESPECÍFICA | | | |
| Máster Universitario en Olivicultura y Elaiotecnia por la Universidad de Córdoba | | | |
| RAMA DE CONOCIMIENTO | CONJUNTO | | |
| Ingeniería y Arquitectura | No | | |
| HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS | NORMA HABILITACIÓN | | |
| No | | | |
| SOLICITANTE | | | |
| NOMBRE Y APELLIDOS | CARGO | | |
| Ricardo Fernández Escobar | Director Académico del Máster | | |
| Tipo Documento | Número Documento | | |
| NIF | 05880239J | | |
| REPRESENTANTE LEGAL | | | |
| NOMBRE Y APELLIDOS | CARGO | | |
| José Carlos Gómez Villamandos | Rector | | |
| Tipo Documento | Número Documento | | |
| NIF | 30480633K | | |
| RESPONSABLE DEL TÍTULO | | | |
| NOMBRE Y APELLIDOS | CARGO | | |
| Julieta Mérida García | Vicerrectora de Estudios de Postgrado y Formación Continua | | |
| Tipo Documento | Número Documento | | |
| NIF | 30449195R | | |
| 2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN | | | |
| A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado. | | | |
| DOMICILIO | CÓDIGO POSTAL | MUNICIPIO | TELÉFONO |
| Rectorado. Universidad de Córdoba. Avda. Medina Azahara, 5 | 14071 | Córdoba | 957218045 |
| E-MAIL | PROVINCIA | | FAX |
| secretaria.lector@uco.es | Córdoba | | 957218998 |

3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 5/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley 5-1999, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.

El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 59 de la 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en su versión dada por la Ley 4/1999 de 13 de enero.

| | |
|--|--|
| | En: Córdoba, AM 23 de diciembre de 2015 |
| | Firma: Representante legal de la Universidad |

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

| NIVEL | DENOMINACIÓN ESPECÍFICA | CONJUNTO | CONVENIO | CONV. ADJUNTO |
|--------|--|----------|----------|--------------------------|
| Máster | Máster Universitario en Olivicultura y Elaiotecnia por la Universidad de Córdoba | No | | Ver Apartado 1: Anexo 1. |

LISTADO DE ESPECIALIDADES

No existen datos

| RAMA | ISCED 1 | ISCED 2 |
|---------------------------|--|--------------|
| Ingeniería y Arquitectura | Producción agrícola y explotación ganadera | Horticultura |

NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA

AGENCIA EVALUADORA

Agencia Andaluza del Conocimiento

UNIVERSIDAD SOLICITANTE

Universidad de Córdoba

LISTADO DE UNIVERSIDADES

| CÓDIGO | UNIVERSIDAD |
|--------|------------------------|
| 006 | Universidad de Córdoba |

LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS

| CÓDIGO | UNIVERSIDAD |
|------------------|-------------|
| No existen datos | |

LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES

No existen datos

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

| CRÉDITOS TOTALES | CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS | CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS |
|--------------------|-------------------------------------|------------------------------------|
| 120 | | 0 |
| CRÉDITOS OPTATIVOS | CRÉDITOS OBLIGATORIOS | CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER |
| 0 | 90 | 30 |

LISTADO DE ESPECIALIDADES

| ESPECIALIDAD | CRÉDITOS OPTATIVOS |
|------------------|--------------------|
| No existen datos | |

1.3. Universidad de Córdoba

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

| LISTADO DE CENTROS | |
|--------------------|-----------------------------------|
| CÓDIGO | CENTRO |
| 14010245 | Instituto de Estudios de Posgrado |

1.3.2. Instituto de Estudios de Posgrado

1.3.2.1. Datos asociados al centro

| TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO | | |
|---|--------------------------|-------------|
| PRESENCIAL | SEMIPRESENCIAL | A DISTANCIA |
| Sí | No | No |
| PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS | | |
| PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN | SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN | |
| 30 | 30 | |

| TIEMPO COMPLETO | | |
|---|------------------------------|------------------------------|
| | ECTS MATRÍCULA MÍNIMA | ECTS MATRÍCULA MÁXIMA |
| PRIMER AÑO | 60.0 | 60.0 |
| RESTO DE AÑOS | 60.0 | 60.0 |
| TIEMPO PARCIAL | | |
| | ECTS MATRÍCULA MÍNIMA | ECTS MATRÍCULA MÁXIMA |
| PRIMER AÑO | 23.0 | 37.0 |
| RESTO DE AÑOS | 23.0 | 37.0 |
| NORMAS DE PERMANENCIA | | |
| https://www.uco.es/organizacion/secretariageneral/images/doc/docs/reglamentos/RRA_Grado_Master_Refundido.pdf | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |

2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

3. COMPETENCIAS

| 3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES |
|--|
| BÁSICAS |
| CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación |
| CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio |
| CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios |
| CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades |
| CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo. |
| GENERALES |
| CG1 - Que los estudiantes sepan analizar resultados o estrategias y elaborar conclusiones que aporten un esclarecimiento de los problemas y puedan suponer una solución a los mismos |
| CG2 - Que los estudiantes sean capaces de tomar decisiones y generar ideas y conocimientos nuevos en sistemas complejos |
| CG3 - Que los estudiantes propicien actitudes de intercambio y colaboración con otros estudiantes, investigadores y profesionales |
| 3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES |
| CT1 - Habilidad en la búsqueda de información y en el tratamiento selectivo de la misma |
| CT2 - Capacidad de integrar conocimientos para aplicarlos a la resolución de problemas complejos y a la corrección de defectos encontrados |
| CT3 - Experiencia en el análisis de situaciones y en la toma de decisiones |
| CT4 - Capacidad de estudio autónomo para actualizar conocimientos y saber adaptarse a nuevas problemáticas |
| CT5 - Aptitud para proporcionar formación a los grupos de interés y saber comunicar la problemática a diversos tipos de público |
| CT6 - Experiencia en la preparación y presentación de textos científicos, de comunicaciones orales y en la defensa pública de las mismas |
| CT7 - Capacidad de integración en grupos de trabajo |
| 3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS |
| CE1 - Entender las principales teorías sobre el conocimiento científico en el área de la olivicultura y la elaiotecnia |
| CE2 - Utilizar y desarrollar metodologías, técnicas y programas de uso específico en olivicultura y la elaiotecnia |
| CE3 - La planificación estratégica, elaboración, dirección, coordinación, y gestión técnica y económica de proyectos |
| CE4 - Comprender y aplicar los modelos y métodos avanzados de análisis cualitativo y cuantitativo en el área de la olivicultura y la elaiotecnia |
| CE5 - Desarrollar estrategias de optimización de modelos y sistemas en olivicultura y la elaiotecnia , comprobando y, en su caso, mejorando su eficiencia |
| CE6 - Planificar proyectos de investigación en olivicultura o elaiotecnia, determinando sus objetivos y las distintas etapas a realizar |
| CE7 - Diseñar y llevar a cabo, bajo la dirección de un tutor, pero de forma en gran medida autónoma, los experimentos necesarios de una investigación en el ámbito de la olivicultura o la elaiotecnia, obtener y analizar los resultados y establecer las conclusiones valorando la significación de los mismos |
| 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES |
| 4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO |
| Ver Apartado 4: Anexo 1. |
| 4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN |

De acuerdo al Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre, donde se establece la ordenación de los nuevos estudios universitarios oficiales, para acceder a las enseñanzas oficiales de Máster será necesario estar en posesión de un título universitario oficial español u otro expedido por una institución de educación del Espacio Europeo de Educación Superior que faculte en el país expedidor del título para acceso a enseñanzas de Máster. Asimismo, podrán acceder los titulados procedentes de sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de la homologación de sus títulos, siempre que acrediten un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles, que facultan para el acceso a enseñanzas de posgrado.

Además de los requisitos de acceso general mencionados anteriormente, para la realización del Máster se considera, de acuerdo con los criterios establecidos por la Comisión de Distrito Unico Universitario de Andalucía, tres niveles de prioridad: de las titulaciones:

Prioridad alta: Licenciatura o Grado en Agronomía, Industrias Agrarias o Tecnología de los Alimentos

Prioridad media: Licenciatura o Grado en Biología, Forestales

Prioridad baja: Licenciatura o Grado en Resto titulaciones de base biológica

La admisión de los estudiantes se realizará, una vez considerara la prioridad de la titulación, por el Comisión Académica del Máster, en base a los siguientes criterios: Expediente académico y experiencia profesional en el área. El orden de prioridad se establece de lo siguiente forma: titulación>expediente académico>conocimiento del idioma>experiencia profesional en el área>carta de motivación. Para ser admitidos en el segundo año, los participantes deben haber superado las asignaturas del primer año y presentar un protocolo de trabajo avalado por un tutor. Los protocolos de trabajo se aceptarán de acuerdo con: la coherencia y viabilidad del proyecto; la garantía científica de la institución de acogida; y la concordancia entre el tema elegido y la formación previa del candidato.

La selección se hará en base a la documentación aportada por el solicitante, no existiendo pruebas o exámenes de admisión específicas. El candidato deberá probar documentalmente sus méritos, según los requisitos generales de la UCO. La admisión quedará sin efecto si los documentos no se aportasen en el plazo y forma requeridos, o si posteriormente se probase que estos documentos no eran ciertos.

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

La Dirección del Máster orientará a los alumnos matriculados sobre las características y especificidades del programa. Durante el segundo año, cada alumno contará con un tutor académico que supervisará su trabajo a lo largo del curso, autorizando también el trabajo de fin de Máster.

SISTEMAS DE TUTORIAS, ORIENTACIÓN Y APOYO AL APRENDIZAJE

1. Tutoría y orientación académica: acogida y fijación del programa de estudio de cada estudiante

Agentes: Comisión Académica del Máster, Tutores personales, Profesores.

Sistemas y/o actuaciones

a) Plan de Acogida para los estudiantes que acceden por primera vez al Programa con el fin de facilitarles su proceso de adaptación e integración al Programa. Las acciones concretas del Plan variarán en función de las características de los alumnos (si han estudiado previamente o no, en el Centro/campus, si provienen de otros países, etc.). Tipo de actividades: recepción por parte del Equipo Responsable: visita a las instalaciones; charlas informativas sobre diversos aspectos concretos del Programa Formativo, formación como usuarios de recursos e infraestructuras (ejemplo, bibliotecas aulas de informática, talleres, laboratorios, etc.), presentación de tutores personales, etc.

b) Programa de Estudios de cada Estudiante. Fijación del Programa de Estudios de cada Estudiante. Antes del inicio del Programa, el Comisión Académica del Máster auxiliado por el personal administrativo, revisará los impresos de prematrícula y determinará, para cada uno de los futuros estudiantes, el número mínimo de créditos y las materias concretas del Programa que ha de cursar cada estudiante y si precisa de algún tipo de ayuda o soporte en el caso de que tenga algún tipo de discapacidad física. La comunicación de este Programa Individualizado será personal y presencial a través de una entrevista entre el alumno y un profesor.

c) Seguimiento del Programa de Estudios de cada Estudiante. Este seguimiento se hará a través de dos vías:

1. Profesores de cada materia o conjunto de materias que harán el seguimiento continuo del trabajo y progreso de cada uno de sus estudiantes mediante sus contactos permanentes con ellos (reuniones periódicas individuales, colectivas, clases, correo electrónico, etc.). Los profesores pueden ayudarse de pruebas para determinar el nivel real de conocimientos de sus alumnos y la heterogeneidad u homogeneidad del grupo. Esta información le será de suma utilidad para determinar los sistemas de apoyo al aprendizaje de sus estudiantes: nuevas experiencias de aprendizaje en las que tengan que integrar conocimientos y capacidades de diversas materias, trabajos para los que se tengan que consultar diferentes fuentes de información, materiales intermedios, etc.
2. Tutores: Cada estudiante tendrá asignado por un Tutor personal. Este Tutor, realizará un seguimiento del plan de trabajo global del estudiante y funciones de orientación académica y de orientación al trabajo y al Doctorado.

2. Orientación profesional

La orientación profesional se hará principalmente por los siguientes medios:

Las propias materias/asignaturas del Programa del Máster. En el desarrollo de cada una de ellas se especificará su conexión con el mundo profesional y/o con el de la investigación (doctorado).

El Plan de Acción Tutorial, en el área de la orientación profesional. Los contenidos son los relacionados con la información y orientación sobre las salidas profesionales, estrategias e implicación activa del estudiante en la búsqueda de empleo, entrenamiento simulado de competencias profesionales, pruebas de selección, etc.

1) Tutores Académicos.

2) Programa de Orientación Laboral del Consejo Social de la Universidad de Córdoba dispone de una red de Centros de Información y Orientación Laboral (COIE), ubicados en los diferentes centros y/o campus. Su función es facilitar el acceso a las fuentes de información de los titulados universitarios, orientarlos en la construcción de un itinerario personalizado de inserción laboral y aproximarlos al entorno socioeconómico y productivo.

Se pretende ofrecer un servicio de Orientación Profesional lo más completo posible e inmerso en la realidad del mercado laboral actual. Para capacitar a los usuarios de una mayor competencia profesional se abarcan los ámbitos de la formación complementaria y de la experiencia profesional a través de la realización de prácticas en empresas. Para conseguir esta finalidad la Oficina tiene establecidos lazos de colaboración con numerosas entidades y organismos públicos y privados.

Los Servicios que se ofrecen son:

Información sobre las necesidades del mercado y salidas profesionales (Nuevos Yacimientos de Empleo)

Asesoramiento sobre Herramientas de Búsqueda de Empleo: elaboración de currículum, cartas de presentación, entrevistas de selección...

Información y captación de ofertas de empleo.

Difusión de prácticas formativas en Entidades públicas y/o privadas.

Bolsa de Empleo.

Información sobre cursos, oposiciones, becas, jornadas, cursos, congresos, Másteres, etc.

Desarrollo de actividades formativas y de orientación laboral.

Realización de talleres grupales para la búsqueda de empleo.

Información sobre otros organismos en Córdoba donde dirigirse para recibir asesoramiento más específico.

Los servicios se prestan a través de: a) Atención personalizada; b) Orientación sobre las posibilidades personales y aspectos a desarrollar para acceder al mercado laboral, y c) Preparación y motivación para la inserción sociolaboral (<http://www.consejosocialuco.org/paginas.asp?pagina=infopoli&cabecera=No%20Disponible&usted=Orientación%20laboral%20-%20Información>).

3) Servicio de Atención Psicológica. La UCO dispone de un Servicio de Atención Psicológica (SAP) para dar respuesta a las necesidades asistenciales de la numerosa y creciente población estudiantil universitaria, a las que una universidad fuertemente comprometida con un proyecto de calidad no puede resultar ajena. Esta asistencia es completamente gratuita, y está atendido por profesionales del Área de Personalidad, Evaluación y Tratamiento Psicológico del departamento de Psicología de esta universidad (<http://www.uco.es/servicios/sap/>).

4) Servicio de Orientación Profesional. La Fundación Universitaria para el Desarrollo de la Provincia de Córdoba (Fundecor) ofrece a los estudiantes y egresados de la Universidad de Córdoba un Servicio de Orientación Profesional a través del Programa Andalucía Orienta, en colaboración con el fondo Social Europeo y el Servicio Andaluz de Empleo de la Consejería de Empleo de la Junta de Andalucía. Este servicio, dirigido a alumnos y titu-

lados universitarios, facilita, mediante un itinerario individualizado de inserción, tanto herramientas para mejorar su inserción en el mundo laboral como acompañamiento en la búsqueda del empleo (<http://www.fundecor.es/Members/orientacion>)

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

| MÍNIMO | MÁXIMO |
|--------|--------|
| 0 | 0 |

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

| MÍNIMO | MÁXIMO |
|--------|--------|
| 0 | 0 |

Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

| MÍNIMO | MÁXIMO |
|--------|--------|
| 0 | 0 |

~El Consejo de Gobierno aprobó la *¿Normativa de reconocimiento y transferencia de créditos para titulaciones adaptadas al Espacio Europeo de Educación Superior (EEES)¿* (Sesión extraordinaria 31/10/08), que se encuentra disponible en: ([http://www.uco.es/organizacion/eees/documentos/nuevastitulaciones/reguladas/Reconocimiento%20y%20Transferencia%20\(Verifica%204.4\).pdf](http://www.uco.es/organizacion/eees/documentos/nuevastitulaciones/reguladas/Reconocimiento%20y%20Transferencia%20(Verifica%204.4).pdf)), de la que destacamos:

ART. 2 CRITERIOS DE RECONOCIMIENTO

Los criterios generales de reconocimiento son aquellos que fije el Gobierno y en su caso concrete la Universidad de Córdoba. Cada titulación podrá establecer criterios específicos, que deberán ser aprobados por Consejo de Gobierno. Estos criterios serán siempre públicos y regirán las resoluciones que se adopten.

En todo caso serán criterios de reconocimiento los que señala el art. 13 del Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre:

- Siempre que el título al que se pretende acceder pertenezca a la misma rama de conocimiento, serán objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama.
- Serán también objeto de reconocimiento los créditos obtenidos en aquellas otras materias de formación básica pertenecientes a la rama de conocimiento del título al que se pretende acceder.
- El resto de los créditos podrán ser reconocidos por la Universidad teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las restantes materias cursadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios, o bien que tengan carácter transversal.

ART. 3 UNIDAD DE RECONOCIMIENTO

La unidad de reconocimiento serán los módulos, materias, asignaturas o créditos según lo que se establezca en el plan de estudios correspondiente. En el expediente figurarán como créditos reconocidos y se tendrán en cuenta a efectos de considerar realizados los créditos de la titulación.

ART. 4 SISTEMA DE RECONOCIMIENTO

4.1. Para determinar el reconocimiento de créditos correspondientes a materias no recogidas en el artículo 2.a) y 2.b) se tendrán en cuenta los estudios cursados y su correspondencia con los objetivos y competencias que establece el plan de estudios para cada módulo o materia.

La universidad acreditará mediante el acto de reconocimiento que el alumnado tiene las competencias correspondientes a los créditos reconocidos.

4.2. Para estos efectos, cada centro podrá establecer tablas de equivalencia entre estudios cursados en otras universidades y aquellos que le podrán ser reconocidos en el plan de estudios de la propia universidad. En estas tablas se especificarán los créditos que se reconocen y, en su caso, los módulos, materias o asignaturas equivalentes o partes de los mismos y los requisitos necesarios para establecer su superación completa. Estas tablas serán propuestas por las Juntas de Centro (Comisión de Másteres y Doctorado en caso del Másteres), aprobadas por Consejo de Gobierno y se harán públicas para conocimiento general.

4.3. La universidad de Córdoba podrá reconocer directamente o mediante convenios, titulaciones extranjeras que den acceso a titulaciones oficiales de la UCO. También podrá establecer mediante convenio el reconocimiento parcial de estudios extranjeros. La UCO dará adecuada difusión a estos convenios.

4.4. Al alumnado se le comunicarán los créditos reconocidos y el número de créditos necesarios para la obtención del título, según las competencias acreditadas y según los estudios de origen del alumnado. También podrá especificarse la necesidad de realizar créditos de formación adicional con carácter previo al reconocimiento completo de módulos, materias o asignaturas.

4.5. Los reconocimientos realizados con posterioridad a la elaboración de las tablas de equivalencia serán considerados como precedentes e incorporados a las mismas en revisiones anuales que serán aprobadas por Consejo de Gobierno.

En virtud de esta Normativa, y con carácter general, se reconocerán los créditos obtenidos en estudios de Másteres de la misma orientación que hayan sido evaluados favorablemente por una agencia externa reconocida, existiendo como límite un 50% de reconocimiento. Para facilitar este reconocimiento de créditos de Másteres con Universidades no pertenecientes al EEES, se establecerán convenios específicos entre las Universidades de origen y la Universidad de Córdoba. En casos debidamente justificados, y tras estudio por parte de la Comisión de Másteres

res y Doctorado de la UCO e informe del Comisión Académica del Máster, se podrán reconocer créditos de Másteres de diferente orientación.

En el caso de reconocimiento de créditos de Másteres académicos o profesionales en Másteres de investigación, las asignaturas a reconocer deberán haber sido impartidas por profesores doctores de reconocida valía y sus contenidos deben encuadrarse en aspectos relacionados con la investigación, desarrollo o transferencia. Este reconocimiento, para permitir el acceso a la realización de la Tesis Doctoral, deberá cumplir los requisitos señalados por la Normativa de Estudios de Doctorado de la Universidad de Córdoba (aprobada por Consejo de Gobierno 30/04/2009) para el periodo de formación, que debe incluir 16 créditos de metodología de la investigación y un trabajo de fin de Máster de carácter investigador.

4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS

No se requieren, salvo el conocimiento de español para alumnos de habla no hispana al comienzo del curso. Para ello, la Universidad de Córdoba imparte a través de UCO-Idiomas un curso de español para los alumnos de este master desde comienzos de julio hasta finales de septiembre.

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

| | | |
|--|---------------------|---------------------|
| 5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS | | |
| Ver Apartado 5: Anexo 1. | | |
| 5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| Clases teóricas combinadas con ejemplos | | |
| Prácticas con ordenador, de campo, de laboratorio, en instalaciones | | |
| Ejercicios prácticos | | |
| Seminarios y mesas redondas | | |
| Visitas técnicas a campo, instalaciones e industrias | | |
| Estancias formativas profesionales | | |
| Enseñanza tutorada teórico-práctica | | |
| Elaboración de informes | | |
| Presentaciones y defensas orales | | |
| 5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Lección magistral | | |
| Trabajos prácticos | | |
| Resolución de ejercicios y problemas | | |
| Tutoría y asesoramiento | | |
| Estudio cooperativo | | |
| Visitas técnicas comentadas | | |
| Estancias formativas | | |
| Prácticum | | |
| Trabajo Fin de Master | | |
| 5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| Exámenes escritos | | |
| Informes de prácticas y ejercicios | | |
| Memorias escritas | | |
| Valoración del rendimiento en la realización de prácticas de laboratorio | | |
| Valoración del desempeño en estancias prácticas | | |
| Valoración de presentaciones orales | | |
| Exámenes orales | | |
| 5.5 NIVEL 1: Producción | | |
| 5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1 | | |
| NIVEL 2: La Planta | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Obligatoria | |
| ECTS NIVEL 2 | 8 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual | | |
| ECTS Anual 1 | ECTS Anual 2 | ECTS Anual 3 |
| 8 | | |
| ECTS Anual 4 | ECTS Anual 5 | ECTS Anual 6 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |

| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
|---|------------|-----------|
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3 | | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <p>Al finalizar la materia el estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoce en profundidad el olivo, su biología, los procesos fisiológicos que afectan al desarrollo de la planta y a sus estructuras reproductivas, y las bases anatómicas y fisiológicas de su propagación. - Tiene experiencia práctica sobre el manejo de las estructuras reproductivas y vegetativas, los procesos fotosintéticos y la fenología de la floración y fructificación. - Distingue diferentes variedades de olivo y posee criterios sobre las ventajas y limitaciones de su uso en distintas condiciones ambientales. - Está familiarizado con los métodos de caracterización varietal y los procesos y técnicas de obtención de nuevas variedades. - Ha desarrollado habilidades en la aplicación de diferentes métodos de propagación, tanto tradicionales como de micropropagación, organogénesis e embriogénesis. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <p>Desarrollo, crecimiento y fisiología del cultivo</p> <ul style="list-style-type: none"> -El olivo: taxonomía; Características de la planta -Crecimiento y desarrollo vegetativo: Parte aérea -Prácticas: Estructuras vegetativas -La copa: Interceptación de radiación y producción de asimilados -Raíces del olivo -Prácticas: Medidas de copa, fotosíntesis, y radiación <p>Floración y fructificación. Estructuras y procesos</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ciclo bienal y reposo -Floración: estructuras, fenología -Polen: Desarrollo y germinación -Polinización, compatibilidad y cuajado -Crecimiento del fruto -Maduración del fruto -Prácticas: Estructuras reproductoras -Prácticas de fenología (se realizan según sea la época de floración) <p>Material vegetal y mejora</p> <ul style="list-style-type: none"> -Origen, prospección y distribución de las variedades -Recursos Genéticos de Olivo -Conservación de variedades: Bancos de germoplasma y repositorio de aislamiento. Visita a Banco y reservorio -Identificación de variedades I: Métodos morfológicos -Identificación de variedades II: Métodos Moleculares -Caracterización de variedades por tolerancia a repillos -Caracterización de variedades por resistencia a salinidad/sequía -Caracterización de variedades por resistencia a caliza y frío -Caracterización de variedades por resistencia a verticilosis. Visita a instalaciones -Programa de mejora genética UCO-IFAPA -Caracterización de variedades por criterios de calidad del aceite y análisis sensorial -Ensayos comparativos de variedades. Visita ensayos -Diversidad de poblaciones silvestres de olivo -Selección precoz de nuevas variedades -Selección por calidad de aceite <p>Propagación</p> <ul style="list-style-type: none"> - La propagación de las plantas y sistemas tradicionales de propagación del olivo -Estaquillado semileñoso, crianza en vivero -Propagación sexual -Propagación por injerto -Certificación de planta de vivero -Efecto protector de la microrrización de plantas de vivero -Prácticas de estaquillado semileñoso. Visita a plantaciones en alta densidad -Cultivo in vitro. Micropropagación -Micropropagación de especies leñosas -Demostración prácticas de Micropropagación -Conservación de germoplasma -Demostración prácticas conservación de germoplasma - Embriogénesis somática y transformación genética -Demostración prácticas de embriogénesis somática y transformación genética -Práctica de injerto | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| <p>Todos los contenidos están a disposición de los alumnos en las plataformas virtuales.</p> | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |

| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
|--|--------------------|--------------------|
| CG3 - Que los estudiantes propicien actitudes de intercambio y colaboración con otros estudiantes, investigadores y profesionales | | |
| CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación | | |
| CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio | | |
| CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios | | |
| CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades | | |
| CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo. | | |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES | | |
| CT1 - Habilidad en la búsqueda de información y en el tratamiento selectivo de la misma | | |
| CT2 - Capacidad de integrar conocimientos para aplicarlos a la resolución de problemas complejos y a la corrección de defectos encontrados | | |
| CT4 - Capacidad de estudio autónomo para actualizar conocimientos y saber adaptarse a nuevas problemáticas | | |
| CT6 - Experiencia en la preparación y presentación de textos científicos, de comunicaciones orales y en la defensa pública de las mismas | | |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS | | |
| CE1 - Entender las principales teorías sobre el conocimiento científico en el área de la olivicultura y la elaiotecnia | | |
| CE2 - Utilizar y desarrollar metodologías, técnicas y programas de uso específico en olivicultura y la elaiotecnia | | |
| CE5 - Desarrollar estrategias de optimización de modelos y sistemas en olivicultura y la elaiotecnia, comprobando y, en su caso, mejorando su eficiencia | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Clases teóricas combinadas con ejemplos | 141 | 40 |
| Prácticas con ordenador, de campo, de laboratorio, en instalaciones | 25 | 44 |
| Visitas técnicas a campo, instalaciones e industrias | 8 | 60 |
| Elaboración de informes | 26 | 30 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Lección magistral | | |
| Trabajos prácticos | | |
| Tutoría y asesoramiento | | |
| Visitas técnicas comentadas | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Exámenes escritos | 60.0 | 60.0 |
| Memorias escritas | 30.0 | 30.0 |
| Valoración del rendimiento en la realización de prácticas de laboratorio | 10.0 | 10.0 |
| NIVEL 2: Técnicas de cultivo | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Obligatoria | |

| | | |
|--|--------------|--------------|
| ECTS NIVEL 2 | | 17 |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual | | |
| ECTS Anual 1 | ECTS Anual 2 | ECTS Anual 3 |
| 17 | | |
| ECTS Anual 4 | ECTS Anual 5 | ECTS Anual 6 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3 | | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <p>Al finalizar la materia el estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoce las bases fisiológicas, agronómicas y ambientales de las diferentes técnicas de cultivo, desde el diseño de la plantación a la recolección del fruto. - Tiene criterio para valorar la sostenibilidad de los diferentes métodos y técnicas utilizados en cada etapa del cultivo y considerar sus ventajas comparativas. - Sabe aplicar en la práctica los diferentes métodos y técnicas de cultivo. - Ha adquirido experiencia en los aspectos relacionados con la gestión de plantaciones comerciales de olivar tradicionales y modernas. - Comprende las bases estadísticas y la metodología para llevar a cabo diseño de experimentos y analizar los datos provenientes de dichos experimentos. - Tiene experiencia en el uso de software estadístico para análisis de datos, y en la toma de datos en ensayos experimentales. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <p>Plantaciones de olivar. Condicionantes, tipos, diseño y ejecución</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tipos de plantaciones -Diseño y criterios de ejecución de una plantación -Condicionantes del medio físico. Orografía, Clima y agua de riego -Condicionantes del medio físico. Suelo -Práctica: Descripción de un perfil del suelo -Práctica: Ejecución de una plantación <p>Poda</p> <ul style="list-style-type: none"> -Objetivos y bases fisiológicas y agronómicas de la poda -Poda de formación -Poda de producción o mantenimiento -Poda de renovación de la copa, rejuvenecimiento (o replantación) -Poda mecánica y de plantaciones en seto -Poda de variedades de mesa y de adaptación a la recolección mecánica con vibrador -Aprovechamiento energético de los restos de poda y de los subproductos de la elaboración del aceite -Prácticas de poda en fincas cercanas a Córdoba y visita a planta de cogeneración -Visita al Centro Venta del Llano, del IFAPA (Mengibar, Jaén) -Compostaje con restos poda y Alperujo -Prácticas de poda <p>Nutrición y fertilización</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los elementos esenciales: Absorción y transporte -Diagnóstico del estado nutritivo del olivar -Evaluación de la fertilidad de los suelos en el olivar -Corrección de los principales problemas nutritivos del olivar -Métodos de aplicación de fertilizantes -Fertirrigación -Uso de aguas salinas en el olivar -Empleo del análisis foliar: un caso práctico. Ejercicios -Visita a ensayos en condiciones controladas <p>Mantenimiento del suelo</p> <ul style="list-style-type: none"> -Flora del olivar, poblaciones y comunidades métodos de control e inversiones de flora -Erosión, cultivos en pendiente -Efecto de la materia orgánica y enmiendas sobre el suelo -Maquinaria de laboreo, desbrozadoras, picadoras -Herbicidas: aplicación y riesgos -Sistemas de manejo de suelo y de herbicidas. Obras de Infraestructuras -Tipos de boquillas y sus combinaciones en La barra de pulverización | | |

- Pulverizadores. Regulación de pulverizadores
- Implantación y manejo de cubiertas vegetales. Competencia, alelopatía, interferencia. Las rotaciones de cubiertas
- Producción integrada
- Visita al campo

Riego

- El agua y la producción agrícola: El caso del olivar
- Relaciones hídricas del olivo
- Respuesta del olivo a la sequía y al estrés abiótico
- Evapotranspiración del olivar
- El riego del olivo con aguas salinas
- Programación de los riegos
- Programación de los riegos
- El riego del olivar. Síntesis
- Prácticas: Aplicaciones al manejo del riego

Métodos y sistemas de riego

- Introducción al desarrollo de un proyecto real de riego
- Documentación básica
- Elaboración de un proyecto real
- Discusión y comentarios a los trabajos realizados
- Visita a instalación de riego en olivar

Recolección

- Introducción a la mecanización
- Maquinaria para poda y recogida de restos
- Maquinaria de aplicación de agroquímicos
- Regulación, ensayo e inspección de equipos
- Sistemas de recolección.
- Vibradores
- Sacudidores -
- Sistemas integrales. Tendencias
- Visita al campo y casa comerciales
- Comportamiento del árbol. Daños
- Olivicultura de precisión
- Recolección de aceituna del suelo. Limpieza
- Prácticas de ensayo de instrumentación
- Prácticas de ensayo de vibradores
- Prácticas de equipos agroquímicos
- Análisis de tiempo y modelos de costes
- Uso en común de las máquinas
- Estudio práctico de costes

Métodos Experimentales en Olivicultura

- Diseño de experimentos
- Análisis de varianza
- Empleo de paquetes informáticos
- Separación de medias y contrastes
- Diseños factoriales
- Correlación y regresión lineal
- Regresión curvilínea: ajuste de curvas
- Análisis de covarianza
- Toma de datos y medidas en ensayos de campo

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Todos los contenidos están a disposición de los alumnos en las plataformas virtuales.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG3 - Que los estudiantes propicien actitudes de intercambio y colaboración con otros estudiantes, investigadores y profesionales

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Habilidad en la búsqueda de información y en el tratamiento selectivo de la misma

| | | |
|---|---------------------------|---------------------------|
| CT2 - Capacidad de integrar conocimientos para aplicarlos a la resolución de problemas complejos y a la corrección de defectos encontrados | | |
| CT3 - Experiencia en el análisis de situaciones y en la toma de decisiones | | |
| CT4 - Capacidad de estudio autónomo para actualizar conocimientos y saber adaptarse a nuevas problemáticas | | |
| CT6 - Experiencia en la preparación y presentación de textos científicos, de comunicaciones orales y en la defensa pública de las mismas | | |
| CT7 - Capacidad de integración en grupos de trabajo | | |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS | | |
| CE1 - Entender las principales teorías sobre el conocimiento científico en el área de la olivicultura y la elaiotecnia | | |
| CE2 - Utilizar y desarrollar metodologías, técnicas y programas de uso específico en olivicultura y la elaiotecnia | | |
| CE3 - La planificación estratégica, elaboración, dirección, coordinación, y gestión técnica y económica de proyectos | | |
| CE4 - Comprender y aplicar los modelos y métodos avanzados de análisis cualitativo y cuantitativo en el área de la olivicultura y la elaiotecnia | | |
| CE5 - Desarrollar estrategias de optimización de modelos y sistemas en olivicultura y la elaiotecnia , comprobando y, en su caso, mejorando su eficiencia | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Clases teóricas combinadas con ejemplos | 305.5 | 39 |
| Prácticas con ordenador, de campo, de laboratorio, en instalaciones | 55 | 41 |
| Ejercicios prácticos | 7 | 60 |
| Visitas técnicas a campo, instalaciones e industrias | 22.5 | 60 |
| Elaboración de informes | 35 | 30 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Lección magistral | | |
| Trabajos prácticos | | |
| Resolución de ejercicios y problemas | | |
| Tutoría y asesoramiento | | |
| Visitas técnicas comentadas | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Exámenes escritos | 70.0 | 70.0 |
| Informes de prácticas y ejercicios | 20.0 | 20.0 |
| Memorias escritas | 10.0 | 10.0 |
| NIVEL 2: Protección del cultivo | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Obligatoria | |
| ECTS NIVEL 2 | 4 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual | | |
| ECTS Anual 1 | ECTS Anual 2 | ECTS Anual 3 |
| 4 | | |
| ECTS Anual 4 | ECTS Anual 5 | ECTS Anual 6 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |

| | | |
|--|-------------------|------------------|
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3 | | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <p>Al finalizar la materia el estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reconoce las principales plagas, enfermedades y agentes abióticos que afectan al cultivo del olivar y valora sus importancias económicas y ecológicas. - Conoce las diferentes técnicas y métodos de control de plagas y enfermedades. - Sabe analizar los aspectos relacionados con el control de plagas y enfermedades, especialmente los que conciernen a los sistemas de producción respetuosos con el medio ambiente, como la producción integrada y la producción ecológica. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <p>Plagas</p> <ul style="list-style-type: none"> -Las plagas del olivo y su importancia económica. Control integrado de plagas -Control agronómico y control químico - Control biológico microbiano -Control biológico macrobiano -Control biotécnico -Dipteros -Lepidópteros -Coleópteros -Hemípteros y ácaros -Reconocimiento de plagas del olivo -Proyección película: plagas del olivo -Triana olivo: programa informático para la producción integrada -Prácticas del manejo del Triana <p>Enfermedades y sanidad del cultivo</p> <ul style="list-style-type: none"> -Las enfermedades del olivo y su importancia económica. -Fundamentos del control de enfermedades. Control integrado -Verticilosis I -Verticilosis II -Repilo y Emplomado I -Repilo y Emplomado II -Antracnosis y otras micosis foliares y de frutos -Chancros y enfermedades de la madera -Podredumbres radicales -Reconocimiento de enfermedades -Tuberculosis. -Enfermedades causadas por bacterias, fitoplasmas y virus -Enfermedades causadas por nematodos agentes bióticos -Enfermedades y Fisiopatías debidas a agentes abióticos -Integración de las técnicas de defensa fitosanitaria -Las sustancias activas de los productos fitosanitarios -Consecuencias en la aplicación práctica del R.D 1311/2012 para el uso sostenible de productos fitosanitarios en el olivar -Visita a experimentos sobre enfermedades y plagas del olivar en invernaderos y campo | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| <p>Todos los contenidos están a disposición de los alumnos en las plataformas virtuales.</p> | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| CG3 - Que los estudiantes propicien actitudes de intercambio y colaboración con otros estudiantes, investigadores y profesionales | | |
| CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación | | |
| CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio | | |
| CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios | | |

| | | |
|--|---------------------------|---------------------------|
| CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades | | |
| CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo. | | |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES | | |
| CT1 - Habilidad en la búsqueda de información y en el tratamiento selectivo de la misma | | |
| CT2 - Capacidad de integrar conocimientos para aplicarlos a la resolución de problemas complejos y a la corrección de defectos encontrados | | |
| CT3 - Experiencia en el análisis de situaciones y en la toma de decisiones | | |
| CT4 - Capacidad de estudio autónomo para actualizar conocimientos y saber adaptarse a nuevas problemáticas | | |
| CT6 - Experiencia en la preparación y presentación de textos científicos, de comunicaciones orales y en la defensa pública de las mismas | | |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS | | |
| CE1 - Entender las principales teorías sobre el conocimiento científico en el área de la olivicultura y la elaiotecnia | | |
| CE2 - Utilizar y desarrollar metodologías, técnicas y programas de uso específico en olivicultura y la elaiotecnia | | |
| CE4 - Comprender y aplicar los modelos y métodos avanzados de análisis cualitativo y cuantitativo en el área de la olivicultura y la elaiotecnia | | |
| CE5 - Desarrollar estrategias de optimización de modelos y sistemas en olivicultura y la elaiotecnia , comprobando y, en su caso, mejorando su eficiencia | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Clases teóricas combinadas con ejemplos | 62 | 39 |
| Prácticas con ordenador, de campo, de laboratorio, en instalaciones | 12 | 60 |
| Visitas técnicas a campo, instalaciones e industrias | 8 | 60 |
| Elaboración de informes | 18 | 22 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Lección magistral | | |
| Trabajos prácticos | | |
| Tutoría y asesoramiento | | |
| Visitas técnicas comentadas | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Exámenes escritos | 70.0 | 70.0 |
| Informes de prácticas y ejercicios | 30.0 | 30.0 |
| 5.5 NIVEL 1: Industrialización | | |
| 5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1 | | |
| NIVEL 2: Elaboración de aceitunas de mesa | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Obligatoria | |
| ECTS NIVEL 2 | 6 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual | | |
| ECTS Anual 1 | ECTS Anual 2 | ECTS Anual 3 |
| 6 | | |
| ECTS Anual 4 | ECTS Anual 5 | ECTS Anual 6 |
| | | |

| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
|--|-------------------|------------------|
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3 | | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <p>Al finalizar la materia el estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoce las diferentes fases de los diversos procedimientos de elaboración de aceitunas de mesa verdes y negras, el control de las transformaciones y los parámetros de calidad y seguridad del producto. - Tiene experiencia práctica en el control químico y microbiológico de la fermentación, el envasado, la conservación y caracterización de aguas residuales. - Sabe elaborar aceitunas y evaluar su calidad y características organolépticas. - Está familiarizado con los procesos a escala industrial empleados en empresas comerciales. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <ul style="list-style-type: none"> -Aceitunas de mesa: definiciones, preparaciones y producción -Modificaciones de los componentes de la aceituna durante la maduración y elaboración -Aceitunas de mesa. Materia prima. Recolección y transporte -Introducción a la microbiología de las fermentaciones -Lección Práctica. Control químico de la fermentación -Lección Práctica. Control microbiológico de La fermentación -Aceitunas verdes. Tratamiento con lejía y lavado -Aceitunas verdes. Colocación en salmuera y fermentación -Aceitunas verdes. Control y correcciones -Aceitunas verdes. Alteraciones de origen microbiano -Aceitunas verdes. Acondicionamiento, envasado y pasterización -Lección Práctica. Envasado -Lección Práctica. Pasterización -Aceitunas negras naturales. Elaboración y envasado -Compuestos bioactivos en aceitunas de mesa -Visita a Instalaciones Industriales -Aceitunas negras oxidadas. Conservación -Aceitunas negras oxidadas. Oxidación (ennegrecimiento) -Aceitunas negras oxidadas. Fijación del color y envasado -Aceitunas negras naturales. Levaduras y aplicaciones -Modelización en la fermentación de aceitunas -Aceitunas negras oxidadas. Esterilización -Aplicación de la tecnología de aceitunas a la elaboración de otros vegetales fermentados -Valor nutricional de la aceituna de mesa Etiquetado -Legislación sobre la aceituna de mesa -Lección Práctica. Proceso de elaboración de aceitunas negras oxidadas -Lección Práctica. Calidad aceitunas -Bio-conservantes con especial atención a bacteriocinas -Compuestos bioactivos en aceitunas de mesa -Aguas residuales: características, tratamientos y eliminación -Lección Práctica. Determinaciones en la elaboración de aceitunas negras -Lección práctica. Caracterización de aguas residuales -Lección Práctica. Análisis organoléptico -Lección Práctica. Esterilización -Autocontrol. Análisis de peligros y puntos de control críticos -Control de calidad -Seminario aceitunas tipo verdes, tipo negras | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| <p>Todos los contenidos están a disposición de los alumnos en las plataformas virtuales.</p> | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| CG3 - Que los estudiantes propicien actitudes de intercambio y colaboración con otros estudiantes, investigadores y profesionales | | |
| CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación | | |
| CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio | | |

| | | |
|--|---------------------------|---------------------------|
| CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios | | |
| CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades | | |
| CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo. | | |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES | | |
| CT1 - Habilidad en la búsqueda de información y en el tratamiento selectivo de la misma | | |
| CT2 - Capacidad de integrar conocimientos para aplicarlos a la resolución de problemas complejos y a la corrección de defectos encontrados | | |
| CT4 - Capacidad de estudio autónomo para actualizar conocimientos y saber adaptarse a nuevas problemáticas | | |
| CT5 - Aptitud para proporcionar formación a los grupos de interés y saber comunicar la problemática a diversos tipos de público | | |
| CT7 - Capacidad de integración en grupos de trabajo | | |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS | | |
| CE1 - Entender las principales teorías sobre el conocimiento científico en el área de la olivicultura y la elaiotecnia | | |
| CE2 - Utilizar y desarrollar metodologías, técnicas y programas de uso específico en olivicultura y la elaiotecnia | | |
| CE4 - Comprender y aplicar los modelos y métodos avanzados de análisis cualitativo y cuantitativo en el área de la olivicultura y la elaiotecnia | | |
| CE5 - Desarrollar estrategias de optimización de modelos y sistemas en olivicultura y la elaiotecnia , comprobando y, en su caso, mejorando su eficiencia | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Clases teóricas combinadas con ejemplos | 128 | 32 |
| Prácticas con ordenador, de campo, de laboratorio, en instalaciones | 16 | 100 |
| Seminarios y mesas redondas | 3 | 60 |
| Visitas técnicas a campo, instalaciones e industrias | 3 | 60 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Lección magistral | | |
| Trabajos prácticos | | |
| Tutoría y asesoramiento | | |
| Estudio cooperativo | | |
| Visitas técnicas comentadas | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Exámenes escritos | 60.0 | 60.0 |
| Valoración del rendimiento en la realización de prácticas de laboratorio | 40.0 | 40.0 |
| NIVEL 2: Elaboración de aceite de oliva virgen | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Obligatoria | |
| ECTS NIVEL 2 | 17 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual | | |
| ECTS Anual 1 | ECTS Anual 2 | ECTS Anual 3 |
| 17 | | |

| ECTS Anual 4 | ECTS Anual 5 | ECTS Anual 6 |
|--------------------------------------|-------------------|------------------|
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Al finalizar la materia el estudiante:
- Conoce los fundamentos físicos y químicos de la extracción y producción de aceite de oliva, las diferentes fases de la elaboración del aceite, y el control y los parámetros de calidad del producto.
 - Tiene experiencia práctica en los diversos sistemas de elaboración de aceite de oliva virgen, en el control de la calidad y en la apreciación de su valor organoléptico.
 - Puede trabajar en un ambiente profesional real en almazaras, conociendo los problemas de este tipo de industrias, y sabiendo analizar situaciones, tomar decisiones y gestionar problemas reales.
 - Está familiarizado con la realización de proyectos de almazaras, considerando las distintas fases del diseño y dimensionamiento en concordancia con las necesidades de producción.
 - Valora las implicaciones económicas y ambientales en la industria de extracción y producción de aceite y puede aplicar metodologías para el aprovechamiento de subproductos y la eliminación controlada de residuos.
 - Es consciente de la importancia nutricional del aceite de oliva y de sus efectos benéficos en la salud humana y puede comunicar esta información al sector implicado y al público en general.
 - Propicia el intercambio de ideas con profesionales del sector directamente implicados en actividades de desarrollo.
 - Es capaz de elaborar informes sintéticos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

El aceite de oliva y la salud Humana

- Requerimientos nutricionales y salud
- Grasa n-3, alimentos funcionales y salud
- Efectos biológicos de los componentes minoritarios del aceite de oliva. Nutrición personalizada
- Aceite de oliva y enfermedad cardiovascular
- Aceite de oliva, eje de la Dieta Mediterránea

Elaboración de aceite de oliva virgen: Operaciones preliminares. Sistemas de separación

- Consideraciones generales del proceso
- Terminología I
- Terminología II
- Técnicas de conservación de aceitunas para molino
- Recepción y transporte de aceitunas
- Limpieza y lavado de aceitunas
- Preparación de la pasta. Molienda
- Preparación de la pasta. Batido
- Pastas fluentes, coadyuvantes tecnológicos
- Extracción parcial
- Separación sólido-líquido: Presión
- Separación sólido-líquido: Centrifugación con producción de alpechín

Elaboración de aceite de oliva virgen: Control del proceso. Almacenamiento

- Separación sólido-líquido: Centrifugación sin producción de alpechín
- Reutilización de la masa parcialmente extractada por centrifugación. Uso de enzimas en 2ª centrifugación.
- Separación de fases líquidas: Decantación, centrifugación
- Automatización del proceso industrial
- Clasificación y almacenamiento del aceite en la almazara
- Subproductos sólidos de la elaboración de aceite. Aprovechamiento
- Subproductos Líquidos de la elaboración del aceite: tipos, características y aprovechamiento
- Depuración de los efluentes de almazara
- Propiedades nutricionales del aceite de oliva virgen
- Valoración de la calidad del aceite de oliva virgen. Panel analítico de cata.
- Filtración
- Control del proceso industrial
- Características del sector del aceite de oliva en otros países productores
- Laboratorios particulares. Trámites y trabajos que pueden desarrollar
- Tranzabilidad
- El color del aceite de oliva virgen
- Análisis de los diferentes métodos de elaboración: Su repercusión industrial y económica I
- Análisis de los diferentes métodos de elaboración: Su repercusión industrial y económica II

Elaboración de aceite de oliva virgen: Calidad. Envasado del aceite de oliva virgen. La calidad en la gestión

- Sistemas de análisis de aceitunas, orujos y alpechines
- Compuestos fenólicos en el aceite de oliva virgen
- Seminario: Comparación de los diferentes sistemas de elaboración
- A.P.P.C.C.: Sistemas de análisis de peligros y puntos críticos de control para el sector oleícola
- Envasado y conservación del aceite
- Envasado del aceite de oliva: Reglamentación

- Control analítico de aceitunas, aceites y envasado en cooperativas
- Seminario: preparación de estancias en almazaras
- Sistemas de gestión de calidad: Modelos ISO 9000
- Norma ISO 9001-2000: Requisitos
- Proceso de certificación de un sistema de Gestión de la calidad

Elaboración de aceite de oliva virgen: Prácticas, estancias en almazara industriales, cursos de cata

- Prácticas de laboratorio y sistemas de elaboración
- Estancias en almazaras industriales
- Elaboración del informe sobre estancia en almazaras
- Visita de prácticas a almazaras
- Ejercicio Final

Proyectos Industriales

- Factores que intervienen en el diseño
- Evolución de los equipos de almazaras
- Modificación de la superficie topográfica
- Procesos industriales
- Práctica dirigida de la elección de cotas
- Diseño de almazara moderna
- Diseño del patio de recepción, limpieza, lavado y pesado automático de aceituna
- Diseño de nave de fábrica: maquinaria Necesaria
- Diseño de bodega de almacenamiento de aceite
- Elementos auxiliares en obra civil e instalaciones
- Prácticas tutorada: Determinación de Superficies de edificaciones, patios, accesos, y distribución en el terreno
- Representación de planos de la almazara Diseñada: Emplazamiento de zonas, planta General.
- Dos modelos de almazaras
- Las almazaras de las cooperativas Olivareras. Ejemplo nº1
- Una almazara de diseño. Ejemplo nº2. Estética de las instalaciones. Impacto visual
- Practica tutorada: ejecución de planos de Cimientos, saneamientos y alzado
- Gestión de residuos. Efluentes generados en el proceso de Elaboración del aceite
- Diseño y cálculo de balsas de evaporación
- Práctica tutorada: Diseño de balsas

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Todos los contenidos están a disposición de los alumnos en las plataformas virtuales.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Que los estudiantes sepan analizar resultados o estrategias y elaborar conclusiones que aporten un esclarecimiento de los problemas y puedan suponer una solución a los mismos

CG3 - Que los estudiantes propicien actitudes de intercambio y colaboración con otros estudiantes, investigadores y profesionales

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Habilidad en la búsqueda de información y en el tratamiento selectivo de la misma

CT2 - Capacidad de integrar conocimientos para aplicarlos a la resolución de problemas complejos y a la corrección de defectos encontrados

CT3 - Experiencia en el análisis de situaciones y en la toma de decisiones

CT4 - Capacidad de estudio autónomo para actualizar conocimientos y saber adaptarse a nuevas problemáticas

CT6 - Experiencia en la preparación y presentación de textos científicos, de comunicaciones orales y en la defensa pública de las mismas

CT7 - Capacidad de integración en grupos de trabajo

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE1 - Entender las principales teorías sobre el conocimiento científico en el área de la olivicultura y la elaiotecnia

CE2 - Utilizar y desarrollar metodologías, técnicas y programas de uso específico en olivicultura y la elaiotecnia

| | | |
|---|---------------------------|---------------------------|
| CE3 - La planificación estratégica, elaboración, dirección, coordinación, y gestión técnica y económica de proyectos | | |
| CE4 - Comprender y aplicar los modelos y métodos avanzados de análisis cualitativo y cuantitativo en el área de la olivicultura y la elaiotecnia | | |
| CE5 - Desarrollar estrategias de optimización de modelos y sistemas en olivicultura y la elaiotecnia , comprobando y, en su caso, mejorando su eficiencia | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Clases teóricas combinadas con ejemplos | 326 | 29 |
| Prácticas con ordenador, de campo, de laboratorio, en instalaciones | 32 | 100 |
| Visitas técnicas a campo, instalaciones e industrias | 20 | 60 |
| Estancias formativas profesionales | 34 | 70 |
| Elaboración de informes | 13 | 60 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Lección magistral | | |
| Trabajos prácticos | | |
| Resolución de ejercicios y problemas | | |
| Tutoría y asesoramiento | | |
| Visitas técnicas comentadas | | |
| Estancias formativas | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Exámenes escritos | 60.0 | 60.0 |
| Memorias escritas | 20.0 | 20.0 |
| Valoración del rendimiento en la realización de prácticas de laboratorio | 10.0 | 10.0 |
| Valoración del desempeño en estancias prácticas | 10.0 | 10.0 |
| 5.5 NIVEL 1: Economía | | |
| 5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1 | | |
| NIVEL 2: Economía | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Obligatoria | |
| ECTS NIVEL 2 | 8 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual | | |
| ECTS Anual 1 | ECTS Anual 2 | ECTS Anual 3 |
| 8 | | |
| ECTS Anual 4 | ECTS Anual 5 | ECTS Anual 6 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |

| ITALIANO | OTRAS |
|---|-------|
| No | No |
| NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3 | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | |
| <p>Al finalizar la materia el estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoce las características y peculiaridades del sistema agroalimentario olivarero, su estructura, organización, regulación y funcionamiento de la cadena de valor. - Conoce la demanda y consumo del aceite de oliva y es consciente de las actitudes y requerimientos de los consumidores de aceite de oliva. - Sabe analizar las estrategias empresariales y planes de marketing de los distintos agentes del sector, con especial énfasis en las estrategias internacionales. - Conoce y utiliza las fuentes de información más relevantes para la caracterización del sector oleícola. - Propicia el intercambio de ideas con profesionales del sector directamente implicados en actividades de desarrollo. | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | |
| <p>Sistemas de Producción, y consumo</p> <ul style="list-style-type: none"> -Análisis del Sistema Agroalimentario I -Análisis del Sistema Agroalimentario II -El consumo de aceite de oliva en España: actitudes de los consumidores y Disposición a pagar por aceites de oliva diferenciados -Demanda y consumo: Nuevos mercados -Estructura y funcionamiento del sector oleícola <p>Estrategias Internacionales del sector</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estrategias empresariales - Internacionalización - El sector cooperativo - Mesa redonda: Experiencias de Estrategias alternativas - La regulación del sector <p>Comercialización y Marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comercialización - Mercados de futuros - Marketing - Visita Mfao - Vista Aceites Luque <p>Sistemas de información para la caracterización del sector oleícola</p> <ul style="list-style-type: none"> -Métodos y sistemas para la búsqueda y Levantamiento de información -Ejemplo SSII: redes de Estaciones Meteorológicas Automáticas -Bases de datos. Elementos teóricos. Caso práctico -Introducción a los sistemas de información -Sistemas de información Geográfica. Caso práctico (I) -Sistemas de información Geográfica. Caso práctico (II) | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | |
| <p>Todos los contenidos están a disposición de los alumnos en las plataformas virtuales.</p> | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | |
| CG1 - Que los estudiantes sepan analizar resultados o estrategias y elaborar conclusiones que aporten un esclarecimiento de los problemas y puedan suponer una solución a los mismos | |
| CG3 - Que los estudiantes propicien actitudes de intercambio y colaboración con otros estudiantes, investigadores y profesionales | |
| CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación | |
| CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio | |
| CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios | |
| CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades | |
| CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo. | |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES | |
| CT1 - Habilidad en la búsqueda de información y en el tratamiento selectivo de la misma | |

| | | |
|---|---------------------------|---------------------------|
| CT2 - Capacidad de integrar conocimientos para aplicarlos a la resolución de problemas complejos y a la corrección de defectos encontrados | | |
| CT3 - Experiencia en el análisis de situaciones y en la toma de decisiones | | |
| CT4 - Capacidad de estudio autónomo para actualizar conocimientos y saber adaptarse a nuevas problemáticas | | |
| CT5 - Aptitud para proporcionar formación a los grupos de interés y saber comunicar la problemática a diversos tipos de público | | |
| CT6 - Experiencia en la preparación y presentación de textos científicos, de comunicaciones orales y en la defensa pública de las mismas | | |
| CT7 - Capacidad de integración en grupos de trabajo | | |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS | | |
| CE1 - Entender las principales teorías sobre el conocimiento científico en el área de la olivicultura y la elaiotecnia | | |
| CE2 - Utilizar y desarrollar metodologías, técnicas y programas de uso específico en olivicultura y la elaiotecnia | | |
| CE4 - Comprender y aplicar los modelos y métodos avanzados de análisis cualitativo y cuantitativo en el área de la olivicultura y la elaiotecnia | | |
| CE5 - Desarrollar estrategias de optimización de modelos y sistemas en olivicultura y la elaiotecnia , comprobando y, en su caso, mejorando su eficiencia | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Clases teóricas combinadas con ejemplos | 140 | 40 |
| Seminarios y mesas redondas | 7 | 60 |
| Visitas técnicas a campo, instalaciones e industrias | 13 | 60 |
| Elaboración de informes | 40 | 30 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Lección magistral | | |
| Trabajos prácticos | | |
| Tutoría y asesoramiento | | |
| Estudio cooperativo | | |
| Visitas técnicas comentadas | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Exámenes escritos | 60.0 | 60.0 |
| Informes de prácticas y ejercicios | 40.0 | 40.0 |
| 5.5 NIVEL 1: Iniciación a la investigación | | |
| 5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1 | | |
| NIVEL 2: Introducción a la investigación | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Obligatoria | |
| ECTS NIVEL 2 | 30 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual | | |
| ECTS Anual 1 | ECTS Anual 2 | ECTS Anual 3 |
| | 30 | |
| ECTS Anual 4 | ECTS Anual 5 | ECTS Anual 6 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |

| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
|---|------------|-----------|
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3 | | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <p>Al finalizar la materia el estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Está capacitado en la búsqueda de información y en el tratamiento selectivo de la misma. - Ha desarrollado criterios para la definición de los objetivos de una investigación o un proyecto profesional. - Sabe planificar el trabajo para la mejor consecución de los objetivos fijados y la optimización del tiempo. - Sabe utilizar las técnicas y metodologías relevantes para la realización de un proyecto profesional o de investigación y sabe discernir las ventajas e inconvenientes que presenta cada una de ellas para cada proyecto concreto. - Valora la orientación recibida para la planificación y realización del trabajo, fomentando el diálogo, el espíritu crítico y la capacidad de integración en un equipo de trabajo. - Está capacitado para el autoaprendizaje y el trabajo autónomo. - Tiene capacidad de respuesta ante situaciones imprevistas y aptitud para reorientar un plan de actuación en caso necesario. <p>Como cada estudiante adquiere una formación aplicada a un tema específico, existen además en cada caso unos resultados del aprendizaje particulares, según el tema abordado en el Prácticum, que le proporcionan una mayor competencia en la especialidad concreta.</p> | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <p>Esta materia se concibe como un Prácticum para proporcionar los conocimientos, habilidades y actitudes previos necesarios para la planificación y realización de proyectos profesionales o de investigación en un tema determinado dentro de la especialidad del Máster.</p> <p>Se trata de una estancia profesional práctica en la que el estudiante, bajo la supervisión de un tutor, trabaja y aprende autónomamente y se beneficia de su inserción en el grupo de trabajo. La formación se centra en la comprensión de los objetivos científico-técnicos de las investigaciones o trabajos llevados a cabo por el equipo receptor en el tema elegido para el Prácticum, en el manejo de la instrumentación y equipamiento utilizados por dicho equipo, en la identificación de las fuentes de conocimiento más relevantes para el tema y en la planificación eficaz del trabajo, en las normas básicas de seguridad e higiene laboral y en la importancia y limitaciones que la propiedad intelectual impone al trabajo del grupo.</p> <p>El tema del Prácticum se elige de acuerdo con el interés formativo y profesional del candidato, y puede realizarse en diversas universidades, centros de investigación y empresas que colaboran en esta parte del programa.</p> | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| <p>Para poder cursar esta materia el estudiante debe haber superado el primer año del Máster y presentar un plan de Prácticum avalado por un tutor y por la institución en la que va a desarrollarlo. El plan de trabajo debe ser examinado por la Comisión Académica del Máster, considerando:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las características y diversidad del trabajo que se propone realizar. - Las garantías científico-técnicas y la idoneidad del tutor y de la institución en la cual se va a llevar a cabo. <p>La elección del tema del Prácticum corresponde al propio estudiante según su interés formativo. La Comisión Académica del Máster, si el estudiante lo requiere, le asesora en la elección del tutor e institución más conveniente para llevar a cabo el Prácticum que desea realizar. Las instituciones que participan en la organización del Máster proponen asimismo temas de interés y temas concertados previamente con otras instituciones de prestigio en los diferentes temas de la especialidad.</p> <p>Existen acuerdos establecidos entre las instituciones que participan en la organización del Máster. La participación de otras instituciones en esta actividad, ya que los estudiantes eligen cada año el tema de su interés, no están basadas en acuerdos institucionales sino en acuerdos puntuales que se tramitan de año en año.</p> <p>Cada tutor e institución de acogida pone a disposición de los estudiantes el material necesario para el desarrollo del Prácticum.</p> | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| CG1 - Que los estudiantes sepan analizar resultados o estrategias y elaborar conclusiones que aporten un esclarecimiento de los problemas y puedan suponer una solución a los mismos | | |
| CG3 - Que los estudiantes propicien actitudes de intercambio y colaboración con otros estudiantes, investigadores y profesionales | | |
| CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación | | |
| CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio | | |
| CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios | | |

| | | |
|--|-------------------------------|---------------------------|
| CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades | | |
| CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo. | | |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES | | |
| CT1 - Habilidad en la búsqueda de información y en el tratamiento selectivo de la misma | | |
| CT2 - Capacidad de integrar conocimientos para aplicarlos a la resolución de problemas complejos y a la corrección de defectos encontrados | | |
| CT3 - Experiencia en el análisis de situaciones y en la toma de decisiones | | |
| CT4 - Capacidad de estudio autónomo para actualizar conocimientos y saber adaptarse a nuevas problemáticas | | |
| CT5 - Aptitud para proporcionar formación a los grupos de interés y saber comunicar la problemática a diversos tipos de público | | |
| CT6 - Experiencia en la preparación y presentación de textos científicos, de comunicaciones orales y en la defensa pública de las mismas | | |
| CT7 - Capacidad de integración en grupos de trabajo | | |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS | | |
| CE2 - Utilizar y desarrollar metodologías, técnicas y programas de uso específico en olivicultura y la elaiotecnia | | |
| CE4 - Comprender y aplicar los modelos y métodos avanzados de análisis cualitativo y cuantitativo en el área de la olivicultura y la elaiotecnia | | |
| CE5 - Desarrollar estrategias de optimización de modelos y sistemas en olivicultura y la elaiotecnia , comprobando y, en su caso, mejorando su eficiencia | | |
| CE6 - Planificar proyectos de investigación en olivicultura o elaiotecnia, determinando sus objetivos y las distintas etapas a realizar | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Enseñanza tutorada teórico-práctica | 625 | 45 |
| Elaboración de informes | 125 | 15 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Prácticum | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Memorias escritas | 15.0 | 25.0 |
| Exámenes orales | 45.0 | 55.0 |
| NIVEL 2: Trabajo Fin de Máster | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Trabajo Fin de Grado / Máster | |
| ECTS NIVEL 2 | 30 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual | | |
| ECTS Anual 1 | ECTS Anual 2 | ECTS Anual 3 |
| | 30 | |
| ECTS Anual 4 | ECTS Anual 5 | ECTS Anual 6 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |

| ITALIANO | OTRAS |
|---|-------|
| No | No |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES | |
| No existen datos | |
| NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3 | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | |
| <p>Al finalizar la materia el estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabe aplicar críticamente los conocimientos, métodos y técnicas adquiridos previamente. - Ha desarrollado competencias en el análisis de problemas y la definición de objetivos. - Está capacitado para la obtención y tratamiento de datos conforme a un protocolo de investigación establecido. - Ha adquirido experiencia en el análisis de resultados y la elaboración de conclusiones que aporten un esclarecimiento de los problemas y puedan suponer una solución a los mismos. - Tiene habilidades de síntesis y exposición de contenidos en la preparación de textos científicos. - Tiene experiencia en la preparación y presentación de comunicaciones orales y en la defensa pública de las mismas. - Propicia actitudes de intercambio y colaboración con otros investigadores y profesionales. <p>Como cada estudiante adquiere una formación aplicada a un tema específico, existen además en cada caso unos resultados del aprendizaje particulares, según el tema de investigación abordado, que le proporcionan una mayor competencia en la especialidad concreta.</p> | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | |
| <p>La materia representa la aplicación de la formación previa recibida a la realización de un proyecto de investigación original en un tema de la especialidad, que puede ser del mismo ámbito en el que el estudiante ha desarrollado el Practicum.</p> <p>La materia aporta la formación necesaria para realizar un proyecto de investigación original en un tema determinado de la especialidad de olivicultura y elaiotecnia, cuyos datos sean potencialmente publicables. El estudiante recibe formación y supervisión para dominar la aplicación de las técnicas y métodos seleccionados para la investigación y para poder valorar objetivamente la significación de los resultados y conclusiones obtenidos. Asimismo se proporciona al estudiante la formación necesaria para poder desarrollar un documento escrito sobre el proyecto realizado y presentar y defender oralmente los resultados de la investigación.</p> <p>Todos los estudiantes tienen disponible un documento en el que aparece toda la información relativa al trabajo fin de Máster, desde la admisión, seguimiento, evaluación hasta recomendaciones prácticas para la redacción del TFM. Existen asimismo formularios que el estudiante, el tutor o el jurado responsable de evaluar el trabajo deberán necesariamente cumplimentar, referentes a la declaración de incorporación al Centro de acogida y a la evaluación previa a la presentación y defensa de la tesis por parte de los miembros del tribunal.</p> | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | |
| <p>Para poder cursar esta materia el estudiante debe haber superado el primer año del Máster y presentar un protocolo de trabajo avalado por un tutor y por la institución en la que va a desarrollar el trabajo. El protocolo debe ser examinado por la Comisión Académica del Máster, considerando:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las características del trabajo que se propone realizar: (i) coherencia y viabilidad del proyecto; y (ii) concordancia entre el tema elegido y la formación previa del estudiante, su previsible inserción profesional o las exigencias de formación o productivas de su país de origen - Las garantías científicas y la idoneidad del tutor y de la institución en la cual se va a llevar a cabo. <p>La elección del tema de investigación corresponde al propio estudiante según su interés formativo. La Comisión Académica del Máster, si el estudiante lo requiere, le asesora en la elección del tutor e institución más conveniente para llevar a cabo el proyecto que desea realizar. Las instituciones que participan en la organización del Máster proponen asimismo temas de interés y temas concertados previamente con otras instituciones de prestigio en los diferentes temas de la especialidad.</p> <p>Existen acuerdos establecidos entre las instituciones que participan en la organización del Máster. La participación de otras instituciones en esta actividad, ya que los estudiantes eligen cada año el tema de su interés, no están basadas en acuerdos institucionales sino en acuerdos puntuales que se tramitan de año en año.</p> <p>Cada tutor e institución de acogida pone a disposición de los estudiantes el material necesario para el desarrollo del trabajo.</p> <p>Como indicación de los temas tratados más frecuentemente en los trabajos de Máster se incluyen: (i) Estudio de caracteres morfológicos o genéticos de diferentes cultivares y su relación con características agronómicas o de calidad del aceite; (ii) Técnica de cultivo y su efecto en el rendimiento y en otros parámetros agronómicos o de interés industrial; (iii) Caracterización de plagas y enfermedades, interrelaciones huésped-patógeno, y control; (iv) economía y marketing de los productos del olivar; (v) procedimientos de extracción, separación y procesado de aceite y sus implicaciones en la calidad final del aceite.</p> | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | |
| CG1 - Que los estudiantes sepan analizar resultados o estrategias y elaborar conclusiones que aporten un esclarecimiento de los problemas y puedan suponer una solución a los mismos | |
| CG2 - Que los estudiantes sean capaces de tomar decisiones y generar ideas y conocimientos nuevos en sistemas complejos | |
| CG3 - Que los estudiantes propicien actitudes de intercambio y colaboración con otros estudiantes, investigadores y profesionales | |
| CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación | |
| CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio | |

| | | |
|--|---------------------------|---------------------------|
| CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios | | |
| CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades | | |
| CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo. | | |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES | | |
| CT1 - Habilidad en la búsqueda de información y en el tratamiento selectivo de la misma | | |
| CT2 - Capacidad de integrar conocimientos para aplicarlos a la resolución de problemas complejos y a la corrección de defectos encontrados | | |
| CT3 - Experiencia en el análisis de situaciones y en la toma de decisiones | | |
| CT4 - Capacidad de estudio autónomo para actualizar conocimientos y saber adaptarse a nuevas problemáticas | | |
| CT5 - Aptitud para proporcionar formación a los grupos de interés y saber comunicar la problemática a diversos tipos de público | | |
| CT6 - Experiencia en la preparación y presentación de textos científicos, de comunicaciones orales y en la defensa pública de las mismas | | |
| CT7 - Capacidad de integración en grupos de trabajo | | |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS | | |
| CE2 - Utilizar y desarrollar metodologías, técnicas y programas de uso específico en olivicultura y la elaiotecnia | | |
| CE4 - Comprender y aplicar los modelos y métodos avanzados de análisis cualitativo y cuantitativo en el área de la olivicultura y la elaiotecnia | | |
| CE5 - Desarrollar estrategias de optimización de modelos y sistemas en olivicultura y la elaiotecnia , comprobando y, en su caso, mejorando su eficiencia | | |
| CE6 - Planificar proyectos de investigación en olivicultura o elaiotecnia, determinando sus objetivos y las distintas etapas a realizar | | |
| CE7 - Diseñar y llevar a cabo, bajo la dirección de un tutor, pero de forma en gran medida autónoma, los experimentos necesarios de una investigación en el ámbito de la olivicultura o la elaiotecnia, obtener y analizar los resultados y establecer las conclusiones valorando la significación de los mismos | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Enseñanza tutorada teórico-práctica | 675 | 32 |
| Presentaciones y defensas orales | 75 | 15 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Trabajo Fin de Master | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Memorias escritas | 65.0 | 75.0 |
| Valoración de presentaciones orales | 5.0 | 15.0 |
| Exámenes orales | 15.0 | 25.0 |

6. PERSONAL ACADÉMICO

| 6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS | | | | |
|--|---------------------------------|---------|------------|---------|
| Universidad | Categoría | Total % | Doctores % | Horas % |
| Universidad de Córdoba | Profesor Contratado Doctor | 6.7 | 100 | 10 |
| Universidad de Córdoba | Profesor Titular de Universidad | 13.3 | 100 | 40 |
| Universidad de Córdoba | Catedrático de Universidad | 80 | 100 | 210 |
| Otros Centros de Nivel Universitario | Otro personal funcionario | 100 | 100 | 340 |
| PERSONAL ACADÉMICO | | | | |
| Ver Apartado 6: Anexo 1. | | | | |
| 6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS | | | | |
| Ver Apartado 6: Anexo 2. | | | | |

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver Apartado 7: Anexo 1.

8. RESULTADOS PREVISTOS

| 8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS | | |
|--|---------------------|----------------------|
| TASA DE GRADUACIÓN % | TASA DE ABANDONO % | TASA DE EFICIENCIA % |
| 77,78 | 11,11 | 100 |
| CODIGO | TASA | VALOR % |
| 1 | Tasa de rendimiento | 98 |
| 2 | Tasa de éxito | 100 |
| Justificación de los Indicadores Propuestos: | | |
| Ver Apartado 8: Anexo 1. | | |
| 8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS | | |

El procedimiento general para valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes se recoge en el Manual del Sistema de Garantía del Máster (<http://www.uco.es/sgc/>), elaborado siguiendo las indicaciones del R.D. 1393/2007, modificado por el R.D. 861/2010. En concreto, se utilizarán los procedimientos documentados P1 - Análisis del rendimiento académico y P2 -Evaluación de la satisfacción global sobre el título. La Unidad de Garantía de Calidad del Máster (UGCM) se reunirá al menos una vez durante el curso académico para realizar el seguimiento del título y valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes. Anualmente elaborará un informe sobre la marcha del título y emitirá propuestas de mejora de la calidad de la formación y los indicadores propuestos, que será remitido a la Comisión Académica del Máster. Dicho informe, con el análisis y las mejoras propuestas, será también remitido al Instituto de Estudios de Postgrado de la Universidad de Córdoba. A continuación se detalla la descripción de los procedimientos mencionados:

P1 - ANÁLISIS DEL RENDIMIENTO ACADÉMICO

Objetivo

El propósito de este procedimiento es el de conocer y analizar los resultados previstos en el Máster en relación con su tasa de graduación, tasa de abandono, tasa de eficiencia y tasa de rendimiento.

Referencia legal

Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010 de 2 de julio, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales: Anexo I, apartado 8 "Resultados previstos".

8.1 Estimación de valores cuantitativos para los indicadores que se relacionan a continuación y la justificación de dichas estimaciones. No se establece ningún valor de referencia al aplicarse estos indicadores a instituciones y enseñanzas de diversas características. En la fase de acreditación se revisarán estas estimaciones, atendiendo a las justificaciones aportadas por la Universidad y a las acciones derivadas de su seguimiento.

Las siguientes definiciones son recogidas en el "Protocolo para el seguimiento y la renovación de la acreditación de los títulos universitarios oficiales", elaborado por la Comisión Universitaria para la regulación del Seguimiento y la Acreditación (CURSA), aprobado por el Consejo de Universidades y la Conferencia General de Política Universitaria, en el mes de julio de 2010.

¿ Tasa de graduación: relación porcentual entre el alumnado de una cohorte de entrada C que superan, en el tiempo previsto más un año, los créditos conducentes a la obtención de un máster M en una Universidad U, y el total del alumnado de nuevo ingreso de la misma cohorte C en dicho máster M en la Universidad U.

¿ Tasa de abandono: relación porcentual entre el alumnado de una cohorte de entrada C matriculados en el máster M en la Universidad U en el curso académico X, que no se han matriculado en dicho máster M en los cursos X+1 y X+2, y el número total de estudiantes de tal cohorte de entrada C que accedieron al mencionado máster M el curso académico X.

¿ Tasa de eficiencia: relación porcentual entre el número total de créditos en los que debieron matricularse el alumnado egresado de una cohorte de titulados G para superar un máster M en una universidad U y el total de créditos en los que efectivamente se han matriculado el alumnado egresado de una cohorte de titulados G en un máster M en una Universidad U.

¿ Tasa de rendimiento: para el curso académico X, relación porcentual entre el número de créditos ordinarios superados en el máster M en la Universidad U y el número de créditos ordinarios matriculados en el máster M en la Universidad U.

Referencias para la evaluación

Protocolo de evaluación para la Verificación de Títulos Universitarios Oficiales (grado y máster) (VERIFICA-ANECA) Apartado 8. RESULTADOS PREVISTOS.

La propuesta del Máster debe incluir una previsión de resultados relacionados con la eficiencia del Máster y los mecanismos generales para la valoración de los resultados del aprendizaje del alumnado.

Sistema de recogida de datos

La Unidad de Garantía de Calidad recabará del Servicio de Calidad Docente y Planificación (Sección de Gestión de Datos y Estadística), al final del período que corresponda, los resultados de los indicadores relacionados en el apartado anterior y que se detallan en la tabla que se indica al final de este procedimiento (P-1.I).

Sistema de análisis de la información

La UGCM llevará a cabo el análisis de los resultados obtenidos en dichos indicadores, debiendo examinar exhaustivamente el cumplimiento o no del valor cuantitativo estimado, en los dos meses siguientes a la recogida de datos, para los indicadores obligatorios.

Después del análisis, la UGCM elaborará una Memoria que contendrá una descripción lo más detallada posible de la situación actual y, en su caso, recomendaciones para alcanzar el valor cuantitativo estimado que sirve de referencia.

En los dos meses siguientes, se remitirá la memoria a la Dirección del Máster, que será quien finalmente tome las decisiones que correspondan informando posteriormente y remitiéndola al Vicerrectorado de Estudios de Postgrado y Formación Continua.

El valor de referencia o estimación de valores cuantitativos de los indicadores obligatorios es dinámico y, necesariamente, se ha de contrastar con los resultados obtenidos de las tasas correspondientes.

Para la estimación de valores cuantitativos de los indicadores obligatorios, así como para la justificación de dichas estimaciones, se toman como base datos históricos, de prospectiva o comparados (P-1.III).

Sistema de propuestas de mejora y su temporalización

En el supuesto de que no se cumplieran los valores de referencia que se hayan establecido como meta, la UGCM recomendará un plan de mejora (P-1.II) que solucione los problemas detectados, señalando a la persona responsable del seguimiento y el mecanismo para realizarlo.

El plan de mejora deberá ser verificado por la Dirección del Máster.

Otros aspectos específicos

Con objeto de contextualizar los resultados obtenidos, la UGCM recabará del Servicio de Calidad Docente y Planificación (Sección de Gestión de Datos y Estadística) los resultados de los indicadores que se especifican en P-1.III.

La definición y método de cálculo de los indicadores se especifica en el apartado "Referencia Legal" de este procedimiento.

Cronograma de actividades

P-1 PROCEDIMIENTO PARA EL ANÁLISIS DEL RENDIMIENTO ACADÉMICO

P-1.I:

HERRAMIENTA:

INDICADORES: ficha de indicadores del curso de referencia

PERIODICIDAD:

ANUAL. NOVIEMBRE DEL AÑO CORRESPONDIENTE (dependerá del tipo de indicador)

SOPORTE:

HOJA DE CÁLCULO

RESPONSABLE:

Servicio de Calidad Docente y Planificación de la UCO. (Sección de Gestión de Datos y Estadística)

P-1.II:

HERRAMIENTA:

INDICADORES: ficha del plan de mejora y su seguimiento

PERIODICIDAD:

ANUAL

SOPORTE:

HOJA DE CÁLCULO

RESPONSABLE:

Unidad de Garantía de Calidad del Máster

P-1.III:

HERRAMIENTA:

INDICADORES: Histórico de indicadores

PERIODICIDAD:

ANUAL NOVIEMBRE DEL AÑO CORRESPONDIENTE (comenzará en el 2º curso del Máster)

SOPORTE:

HOJA DE CÁLCULO

RESPONSABLE:

Servicio de Calidad Docente y Planificación de la UCO. (Sección de Gestión de Datos y Estadística)
P2 - EVALUACIÓN DE LA SATISFACCIÓN GLOBAL SOBRE EL TÍTULO

Objetivo

El propósito de este procedimiento es el de conocer el nivel de satisfacción del alumnado y del profesorado en relación a la orientación y acogida, la planificación, el desarrollo y los resultados del mismo.

Referencia legal

El Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010 de 2 de julio, en su Anexo I, establece las directrices de elaboración de la Memoria para la solicitud de verificación de los Másteres oficiales. El apartado 9.e de dicha memoria debe recoger, entre otros, "procedimientos para el análisis de la satisfacción de los distintos colectivos implicados".

Referencias para la evaluación

El Protocolo de Evaluación para la Verificación de Títulos Universitarios Oficiales (grado y máster) (Programa VERIFICA, ANECA) establece que "el Centro en el que se imparte el Máster o, en su defecto, la Universidad debe disponer de unos procedimientos asociados a la Garantía de Calidad y dotarse de unos mecanismos formales para la aprobación, control, revisión periódica y mejora del Máster".

Sistema de recogida de datos

Al objeto de recabar la información sobre el nivel de satisfacción del alumnado en el Máster, se utilizará una encuesta de opinión para estudiantes (encuesta P-2.I), para el profesorado (encuesta P-2.II) y para el personal de apoyo (encuesta encuesta P-2.III). Este instrumento se hará extensible al alumnado, al profesorado y al personal de apoyo en el último curso del Máster.

La encuesta para el alumnado está conformada por unas cuestiones sobre información personal y académica del alumnado y por un total de 19 ítems.

La escala utilizada en la Likert (valores 1 a 5) y una columna para NS/NC. La encuesta recoge la siguiente información:

1. Información personal y académica del alumno (edad, sexo, ...).
2. Valoración de la satisfacción de la información y atención del Máster.
3. Valoración del desarrollo académico.
4. Valoración de los medios a disposición del máster
5. Valoración sobre el desarrollo de actividades
6. Valoración global del máster
7. Debilidades y fortalezas del Máster.
8. Sugerencias.

La encuesta para el profesorado comprende unas cuestiones sobre información personal y académica del profesorado y un total de 25 ítems. La escala utilizada en la Likert (valores 1 a 5) y una columna para NS/NC.

La encuesta para el personal de apoyo (P-2.III) comprende 13 cuestiones. Se presenta en la escala Likert de respuesta de 1 a 5 puntos y con una columna para NS/NC.

El procedimiento para la realización de las encuestas comienza con la recogida de la información (cumplimentación on-line o directa), por parte de la UGCM, a todo el alumnado, profesorado y personal de apoyo, indicándoles una fecha máxima para su cumplimentación y remisión. Los datos se trasladarán a un fichero informático por el Servicio de Calidad Docente y Planificación (Sección de Gestión de Calidad) para su procesamiento.

Sistema de análisis de la información

La UGCM contará con el apoyo del Servicio de Calidad Docente y Planificación de la Universidad para procesar los datos referentes a la satisfacción del alumnado, el profesorado y el personal de apoyo con el Máster en relación con cada una de las variables que conforman la encuesta. La UGCM analizará los informes remitidos por la Sección de Gestión de Calidad de la UCO y procederá a su comparación con periodos anteriores.

Sistema de propuestas de mejora y su temporalización

Al finalizar los análisis de satisfacción global, la UGCM elaborará un informe con los resultados en el que se definirán los puntos fuertes y débiles, así como las propuestas de mejora detalladas y dirigidas a los agentes pertinentes. La UGCM trasladará al Director del Máster los resultados de satisfacción y las propuestas que hayan elaborado basándose en la información recabada. Dichas propuestas deben permitir detectar las necesidades de mejora y obtener orientaciones básicas para el diseño de acciones encaminadas a subsanar las deficiencias detectadas. La persona responsable del Máster trasladará las propuestas de mejora a la Unidad correspondiente para tomar las decisiones oportunas sobre el Máster.

Cuando se disponga de evaluaciones de diferentes periodos, la UGCM tendrá en cuenta la evolución de los datos de satisfacción y lo hará constar en los informes.

El seguimiento de la ejecución de las acciones derivadas debe recoger, al menos, los siguientes aspectos:

- ¿ Acciones propuestas.
- ¿ Responsable(s) del seguimiento de la acción.
- ¿ Valoración del grado de cumplimiento.
- ¿ Tiempo necesario para su ejecución (plazo de ejecución: Largo, Medio, Corto).

Otros aspectos específicos

Los resultados de satisfacción con el Máster se actualizarán periódicamente y serán publicados en la página web del mismo, teniendo acceso a los mismos estudiantes, profesorado, personal de administración y servicios, y la sociedad en general, garantizando así la transparencia de información sobre el Máster. Serán públicas igualmente las acciones derivadas del análisis de la satisfacción así como el seguimiento de las mismas.

La información obtenida por este procedimiento se complementará con el resto de encuestas y estudios de satisfacción que se realicen.

Cronograma de actividades

P-2 PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LA SATISFACCIÓN GLOBAL DEL MÁSTER
P-2.I:

HERRAMIENTA:

ENCUESTA: evaluación de la satisfacción global del Máster (ALUMNADO)

| |
|--|
| <p>PERIODICIDAD</p> <p>ANUAL. En el 2º cuatrimestre del último curso</p> <p>SOPORTE:</p> <p>EN PAPEL EN LÍNEA</p> <p>RESPONSABLE:</p> <p>Servicio de Calidad Docente y Planificación de la UCO (Sección de Gestión de Calidad)Unidad de Garantía de Calidad del Máster</p> <p>P-2.II:</p> <p>HERRAMIENTA</p> <p>ENCUESTA: evaluación de la satisfacción global del Máster(PROFESORADO) ANUAL. En el 2º cuatrimestre del último curso</p> <p>SOPORTE</p> <p>EN PAPEL EN LÍNEA</p> <p>RESPONSABLE:</p> <p>Servicio de Calidad Docente y Planificación de la UCO (Sección de Gestión de Calidad)Unidad de Garantía de Calidad del Máster</p> <p>P-2.III:</p> <p>HERRAMIENTA:</p> <p>ENCUESTA: evaluación de la satisfacción global del Máster (PAS)</p> <p>PERIODICIDAD:</p> <p>ANUAL. En el 2º cuatrimestre del último curso</p> <p>SOPORTE:</p> <p>EN PAPEL EN LÍNEA</p> <p>RESPONSABLE:</p> <p>Servicio de Calidad Docente y Planificación de la UCO (Sección de Gestión de Calidad)Unidad de Garantía de Calidad del Máster</p> |
|--|

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

| | |
|---------------|---|
| ENLACE | http://www.uco.es/sgc/ |
|---------------|---|

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

| | |
|---|--|
| 10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN | |
| CURSO DE INICIO | 2017 |
| Ver Apartado 10: Anexo 1. | |
| 10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN | |
| <p>Este Master está siendo sometido a un proceso de re-verificación sin cambios sustanciales en su estructura, por lo que en la práctica no se extingue ningún título. Por otro lado, es muy importante resaltar que no se da el caso de alumnos que hayan cursado ediciones anteriores del Máster y que tengan pendiente finalizar la primera parte. Por todo ello, no es necesario desarrollar en detalle ningún procedimiento específico de adaptación.</p> <p>Los estudiantes del plan de estudios anterior que no hayan finalizado la segunda parte del Máster, dispondrán de dos años más para finalizarlo y obtener la titulación de acuerdo a las condiciones establecidas en su momento para el acceso y obtención del título.</p> | |
| 10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN | |
| CÓDIGO | ESTUDIO - CENTRO |
| 4310104-14010245 | Máster Universitario en Olivicultura y Elaiotecnia-Instituto de Estudios de Posgrado |

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

| 11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO | | | |
|--|---------------|-----------------|--|
| NIF | NOMBRE | PRIMER APELLIDO | SEGUNDO APELLIDO |
| 30449195R | Julieta | Mérida | García |
| DOMICILIO | CÓDIGO POSTAL | PROVINCIA | MUNICIPIO |
| Rectorado. Universidad de Córdoba. Avda. Medina Azahara, 5 | 14071 | Córdoba | Córdoba |
| EMAIL | MÓVIL | FAX | CARGO |
| sec.vposgrado@uco.es | 957218005 | 957218998 | Vicerrectora de Estudios de Postgrado y Formación Continua |
| 11.2 REPRESENTANTE LEGAL | | | |
| NIF | NOMBRE | PRIMER APELLIDO | SEGUNDO APELLIDO |
| 30480633K | José Carlos | Gómez | Villamandos |
| DOMICILIO | CÓDIGO POSTAL | PROVINCIA | MUNICIPIO |
| Rectorado. Universidad de Córdoba. Avda. Medina Azahara, 5 | 14071 | Córdoba | Córdoba |
| EMAIL | MÓVIL | FAX | CARGO |
| secretaria.rector@uco.es | 957218045 | 957218998 | Rector |
| 11.3 SOLICITANTE | | | |
| El responsable del título no es el solicitante | | | |
| NIF | NOMBRE | PRIMER APELLIDO | SEGUNDO APELLIDO |
| 05880239J | Ricardo | Fernández | Escobar |
| DOMICILIO | CÓDIGO POSTAL | PROVINCIA | MUNICIPIO |
| Departamento de Agronomía, Universidad de Córdoba. Campus de Rabanales, Edif. C4 | 14071 | Córdoba | Córdoba |
| EMAIL | MÓVIL | FAX | CARGO |
| rfernandezescobar@uco.es | 629557616 | 957218569 | Director Académico del Máster |

Apartado 2: Anexo 1

Nombre :Justificación .pdf

HASH SHA1 :8088EBC8084D1903F62432C88DD2D398CCD8E865

Código CSV :215999929833164283563142

Ver Fichero: Justificación .pdf

Apartado 4: Anexo 1

Nombre :p4.1.pdf

HASH SHA1 :D3CECA572C28DEE849660F9CBED8E1CB51F21620

Código CSV :215929651538251775245666

Ver Fichero: p4.1.pdf

Apartado 5: Anexo 1

Nombre : Alegación.pdf

HASH SHA1 : CA2D4E3489E8A6F23C7E07648CFB926D64FB9B3B

Código CSV : 217406152872556819605303

Ver Fichero: Alegación.pdf

Apartado 6: Anexo 1

Nombre :Personal docente.pdf

HASH SHA1 :70793308D5C57D535E69563F75269BA24929A5B9

Código CSV :215930206272329239459555

Ver Fichero: Personal docente.pdf

Apartado 6: Anexo 2

Nombre :Personal de Administración y Servicios.pdf

HASH SHA1 :2EDC2D99923B485F19CC18C94E668C54078D938B

Código CSV :215930214424074631636496

Ver Fichero: Personal de Administración y Servicios.pdf

Apartado 7: Anexo 1

Nombre : p7-nuevo.pdf

HASH SHA1 : FC4FBE230FFFA3E26D35D0E23913CD54FF1D0EC4

Código CSV : 215930331619084125677823

Ver Fichero: p7-nuevo.pdf

Apartado 8: Anexo 1

Nombre :8_1estimacionvalorescuantitativos.pdf

HASH SHA1 :217B6F625F88F36253706C8D163555FEB799F0CD

Código CSV :190900313146633065540245

Ver Fichero: 8_1estimacionvalorescuantitativos.pdf

Apartado 10: Anexo 1

Nombre : CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN.pdf

HASH SHA1 : C4054CA2E7040A2529859C461BEB434D80CD361F

Código CSV : 192070752038004072506659

Ver Fichero: CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN.pdf

