

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 Jaén		Centro de Estudios de Postgrado de la Universidad de Jaén	23008269
NIVEL		DENOMINACIÓN CORTA	
Máster		Olivar y Aceite de Oliva	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Máster Universitario en Olivar y Aceite de Oliva por la Universidad de Jaén			
NIVEL MECES			
3 3			
RAMA DE CONOCIMIENTO		CONJUNTO	
Ciencias		No	
CAMPO DE ESTUDIO			
Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos			
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS		NORMA HABILITACIÓN	
No			
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
HIKIMATE ABRIOUEL HAYANI		Vicerrectora de Enseñanzas Oficiales	
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
HIKIMATE ABRIOUEL HAYANI		Vicerrectora de Enseñanzas Oficiales	
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
SILVIA MARIA SATORRES MARTÍNEZ		Directora del Centro de Estudios de Postgrado	
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
Campus Las Lagunillas, s/n; Edif. Rectorado (B-1)	23071	Jaén	953211961
E-MAIL	PROVINCIA	FAX	
vicens@ujaen.es	Jaén	953212638	



### 3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, 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 Orgánica 3/2018, 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 43 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

	En: Jaén, AM 14 de noviembre de 2025
	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 Olivar y Aceite de Oliva por la Universidad de Jaén	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>				
Especialidad en Olivicultura				
Especialidad en Elaiotecnia				
<b>RAMA</b>		<b>ISCED 1</b>	<b>ISCED 2</b>	
Ciencias		Agricultura, ganadería y pesca	Industria de la alimentación	
<b>CAMPO DE ESTUDIO</b>				
Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos				
<b>NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA</b>				
<b>AGENCIA EVALUADORA</b>				
Agencia para la Calidad Científica y Universitaria de Andalucía				
<b>UNIVERSIDAD SOLICITANTE</b>				
Universidad de Jaén				
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES</b>				
<b>CÓDIGO</b>		<b>UNIVERSIDAD</b>		
050		Universidad de Jaén		
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS</b>				
<b>CÓDIGO</b>		<b>UNIVERSIDAD</b>		
No existen datos				
<b>LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES</b>				
No existen datos				

## 1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
60	0	4
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
13	31	12
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
ESPECIALIDAD		CRÉDITOS OPTATIVOS
Especialidad en Olivicultura		13.
Especialidad en Elaiotecnia		13.

## 1.3. Universidad de Jaén

### 1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

<b>LISTADO DE CENTROS</b>	
CÓDIGO	CENTRO
23008269	Centro de Estudios de Postgrado de la Universidad de Jaén

### 1.3.2. Centro de Estudios de Postgrado de la Universidad de Jaén

#### 1.3.2.1. Datos asociados al centro

<b>TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO</b>		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL	VIRTUAL



No	Sí	No
<b>PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS</b>		
<b>PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN</b>	<b>SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN</b>	
40	40	
	<b>TIEMPO COMPLETO</b>	
	<b>ECTS MATRÍCULA MÍNIMA</b>	<b>ECTS MATRÍCULA MÁXIMA</b>
<b>PRIMER AÑO</b>	60.0	73.0
<b>RESTO DE AÑOS</b>	37.0	73.0
	<b>TIEMPO PARCIAL</b>	
	<b>ECTS MATRÍCULA MÍNIMA</b>	<b>ECTS MATRÍCULA MÁXIMA</b>
<b>PRIMER AÑO</b>	24.0	36.0
<b>RESTO DE AÑOS</b>	24.0	36.0
<b>NORMAS DE PERMANENCIA</b>		
<a href="http://www10.ujaen.es/node/13272/download/npc092103.pdf">http://www10.ujaen.es/node/13272/download/npc092103.pdf</a>		
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	



## 2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

### 3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
<b>BÁSICAS</b>
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.
<b>GENERALES</b>
CG1 - Capacidad de analizar y sintetizar la información procedente de fuentes diversas.
CG2 - Habilidad para transferir el conocimiento y para la investigación, el desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos.
CG3 - Capacidad para reconocer e implementar las buenas prácticas en la industria agroalimentaria.
CG4 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos y resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y multidisciplinares.
CG5 - Responsabilidad en el cumplimiento de la legislación y en el cuidado del medio ambiente
CG6 - Capacidad para adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional o investigadora
CG7 - Habilidad para fomentar y divulgar, en los contextos académicos y profesionales, los avances científicos, tecnológicos y socioculturales.
CG8 - Capacidad para dirigir, planificar y supervisar equipos multidisciplinares que agrupen a distintos especialistas.
CG9 - Habilidad para exponer de forma eficiente los conocimientos científicos adquiridos, de forma adaptada a la audiencia.
CG10 - Capacidad para integrar el conocimiento científico (básico) y el técnico (aplicado)
CG11 - Capacidad para obtener información, cualitativa y cuantitativa, procedente de distintas fuentes.
CG12 - Capacidad para la resolución de problemas.
CG13 - Capacidad para incorporar las nuevas tendencias, tecnologías y metodologías aplicadas.
CG14 - Habilidad para generar ideas y proyectos relacionados con los contenidos del Máster.
<b>3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES</b>
CT2 - Inquietud por el aprendizaje.
CT3 - Capacidad de generación de nuevas ideas (creatividad).
CT1 - Espíritu crítico y constructivo, con actitud positiva frente al conocimiento
CT4 - Capacidad de trabajo en equipo, comunicación, crítica y autocrítica.
CT5 - Receptividad ante la búsqueda del conocimiento.
CT6 - Razonamiento lógico y extracción de conclusiones.
CT7 - Capacidad de trabajo y aprendizaje autónomo.
CT8 - Capacidad para obtener información relacionada con sus estudios (búsquedas bibliográficas, manejo de recursos informáticos, etc.)
CT9 - Capacidad de comunicación oral y escrita mediante el uso de los términos específicos que se emplean en las distintas materias.
CT10 - Espíritu innovador y emprendedor



CT11 - Motivación por la calidad.
CT12 - Compromiso por una vida saludable
CT13 - Sensibilidad hacia temas medioambientales.
CT14 - Compromiso ético con personas, organismos públicos y/o privados y con el entorno interno y externo de las organizaciones.
CT15 - Adquirir cultura empresarial y receptividad ante la problemática empresarial
CT16 - Capacidad de líder, de trabajo en equipo y de diálogo
<b>3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</b>
CE21 - Conocer, identificar y caracterizar los subproductos y residuos generados en almazaras, extractoras de orujos y refinerías
CE1 - Conocer la bioclimatología, interpretar diagramas bioclimáticos y relacionarla con la producción en el sector del olivar.
CE2 - Conocer las principales especies botánicas de herbazales y matorrales existentes en el olivar y los géneros y especies del orden Escrofulariales y de la familia Oleáceas.
CE3 - Saber diferenciar las diferentes variedades de olivar atendiendo a los caracteres botánicos.
CE4 - Herborizar, determinar especies, usar especímenes vegetales y relacionar estos con los factores físico-químicos ambientales.
CE5 - Capacidad de diseño y gestión de una plantación de olivar, con bases bioclimáticas y agronómicas.
CE6 - Conocer los distintos diseños de plantaciones de olivar existentes, sus ventajas, inconvenientes y tendencias actuales, y diseñar una plantación de olivar empleando los conocimientos adquiridos.
CE7 - Conocer los diferentes suelos y relacionarlos con la geología del sustrato, relieve, clima, vegetación y edad de la superficie geomorfológico.
CE8 - Evaluar y mejorar la calidad natural de los suelos dedicados a la olivicultura y Adquirir la capacidad para la planificación, gestión y conservación del recurso suelo.
CE9 - Prevenir, controlar y restaurar la degradación de las propiedades de los suelos del olivar y tratar y rehabilitar suelos contaminados.
CE10 - Conocer las operaciones preliminares externas e internas realizadas al fruto del olivo como materia prima.
CE11 - Realizar caracterizaciones a los frutos del olivo como paso previo a su procesado.
CE12 - Conocer las distintas tecnologías de elaboración de aceites de oliva vírgenes, las de extracción con disolventes aplicadas en las extractoras de orujos, y los procesos de refinación química y física de los aceites.
CE13 - Conocer las tecnologías y seleccionar equipos e instalaciones industriales para el tratamiento de los efluentes sólidos, líquidos y gaseosos, y minimizar las corrientes residuales generadas en almazaras, extractoras de orujos y refinerías.
CE14 - Conocer los diferentes constituyentes del aceite de oliva y relacionar la estructura y propiedades químicas de estos con su influencia en las propiedades físico-químicas y organolépticas de los aceites, y la utilidad práctica de su análisis en el control de calidad del producto.
CE15 - Conocer el fundamento, procedimiento general, aplicaciones de la instrumentación analítica utilizada en el laboratorio de análisis de aceites, y utilidad de las determinaciones llevadas a cabo en el análisis del aceite de oliva, especialmente de las relacionadas con la presencia de adulterantes y con la calidad del producto.
CE16 - Adquirir habilidades en la evaluación e interpretación de los datos empíricos obtenidos del análisis del aceite de oliva, los principales procesos que alteran los componentes y deterioran la calidad del mismo, y los principios del análisis sensorial aplicado a los aceites ¿ sus atributos negativos y positivos - para clasificarlos por calidades.
CE17 - Conocer y distinguir las variedades más utilizadas industrial o artesanalmente para uso de mesa.
CE18 - Saber elaborar aceitunas de mesa verdes, negras, de color cambiante y negras naturales, mediante procedimientos industriales y artesanales, y sus preparaciones comerciales y formas de presentación.
CE19 - Prevenir y minimizar el impacto ambiental procedente de las industrias de elaboración de aceitunas de mesa.
CE20 - Conocer los principales controles a los que se deben someter los aceites de oliva y las aceitunas de mesa.
CE22 - Conocer la tecnología aplicada para el aprovechamiento y valorización de subproductos
CE23 - Conocer la relación entre integración cooperativa y orientación al mercado, así como las variables más influyentes en la orientación al mercado en la oleicultura.
CE24 - Conocer el comportamiento comercial, organizativo y de dirección de las cooperativas y empresas oleícolas.
CE25 - Conocer la terminología y problemática propia del mundo empresarial oleícola y su planificación estratégica y de recursos humano.



CE26 - Conocer el papel desempeñado por la Política Agrícola Común en el conjunto del sector agrario y, en particular, en el sector oleícola.
CE27 - Conocer la legislación relacionada con el sector del olivar, el aceite de oliva, su comercialización, y salud, sabiendo expresarla de forma rigurosa y clara.
CE28 - Saber dirigir, controlar y gestionar una explotación de olivar
CE29 - Saber dirigir los procesos productivos en almazaras, refinerías, extractoras o industrias relacionadas
CE30 - Conocer los materiales, equipos básicos y operaciones habituales de un laboratorio y saber dirigir y gestionar un laboratorio de análisis de tierras, foliar y de aceites

## 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

#### 4.2 Requisitos de Acceso y Criterios de Admisión

##### Acceso

El Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, establece en su artículo 16: "1. 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 superior perteneciente a otro Estado integrante del Espacio Europeo de Educación Superior que faculte en el mismo para el acceso a enseñanzas de Máster.

2. Así mismo, podrán acceder los titulados conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de la homologación de sus títulos, previa comprobación por la Universidad de que aquellos acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de postgrado. El acceso por esta vía no implicará, en ningún caso, la homologación del título previo de que esté en posesión el interesado, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar las enseñanzas de Máster."

3. El alumnado que acceda al máster deberá acreditar, al menos, un nivel de idioma A2 de Español según el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL), en caso de que ésta no sea su lengua materna. Este nivel deberá acreditarlo en el proceso de preinscripción y será condición necesaria para el acceso.

Por tanto, la información relativa al acceso a la Universidad de Jaén y preinscripción en los estudios universitarios se facilita a través de dos vías:

1. Distrito Único Universitario Andaluz (artículo 73 del Decreto Legislativo 1/2013, de 8 de enero, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley Andaluza de Universidades)
2. Página web de la Universidad de Jaén (página principal, página del Centro de Estudios de Postgrado de la Universidad de Jaén y página específica de cada titulación).

No existen condiciones o pruebas de acceso especiales para la admisión a esta titulación autorizada por la administración competente. En todo caso, el acceso a la Universidad se realizará desde el pleno respeto a los derechos fundamentales y a los principios de igualdad, mérito y capacidad. Igualmente, se tendrán en cuenta los principios de accesibilidad universal y diseño para todos según lo establecido en el Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social.

##### Admisión

Teniendo en cuenta el artículo 17 del Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, se fijan anualmente por la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia de la Junta de Andalucía, todos los aspectos relacionados con la admisión (criterios de admisión, órgano que llevará a cabo el proceso de admisión y su composición, criterios de valoración de los méritos y las pruebas de admisión, etc.) mediante publicación del correspondiente acuerdo por el que se aprueba y hace público el procedimiento de gestión para el ingreso en los estudios de Máster en los Centros de las Universidades Públicas de Andalucía.

A continuación, se consideran los criterios de admisión específicos para el Máster y el procedimiento de selección de los estudiantes.

#### CRITERIOS DE ADMISIÓN ESPECÍFICOS

Dada la dimensión socioeconómica que, en las zonas productoras, alcanza el sector del olivar y el aceite de oliva, y la experiencia acumulada por la impartición de los estudios de Olivicultura y Elaiotecnía durante los cursos 2000/01 a 2005/06 y del Máster en Olivar, Aceite de Oliva y Salud desde 2006/07 al curso actual, que nos indica que son muy variables las causas que impulsan a los titulados a realizar los estudios del Máster Universitario en Olivar, Aceite de Oliva y Salud, por lo que no se establecen criterios de admisión, en lo que a titulaciones de procedencia se refiere.

#### PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN DE LOS ESTUDIANTES



Como procedimiento de selección, se considerará, sólo y exclusivamente, la media de las calificaciones recogidas en el expediente académico obtenido en la titulación de acceso al Máster

#### REQUERIMIENTOS TECNOLÓGICOS

El alumno que quiera cursar un título oficial de manera semipresencial debe tener un ordenador y conexión a internet suficiente para bajarse gran cantidad de datos o asistir a actividades grupales, tutorías on-line, videoconferencias, foros, chat, etc.

### 4.3 APOYO A ESTUDIANTES

#### 4.3 Apoyo y Orientación a estudiantes, una vez matriculados

A través de la página web de la Universidad de Jaén se mantiene actualizada la información de interés para estudiantes de nuevo ingreso <http://www10.ujaen.es/alumnos> Además, los primeros días de cada inicio de curso la Universidad de Jaén organiza unas Jornadas de Acogida dirigidas a los estudiantes de nuevo ingreso en las que con carácter general se les informa, entre otros, de los siguientes aspectos:

- Información general sobre la estructura y funcionamiento de la universidad.
- Presentación de los tutores de cada titulación.
- Información específica sobre la titulación (horarios, aulas, laboratorios, etc.)
- Servicios dirigidos a los estudiantes (<http://www10.ujaen.es/conocenos/organos-gobierno/vicest>)
- Unidad de atención a los estudiantes con discapacidad.
- Unidad de atención a los estudiantes con dificultades específicas de aprendizaje.
- Unidad de atención a estudiantes sobredotados y con alta capacidad.
- Voluntariado.
- Prácticas de empresa.
- Orientación profesional.
- Apoyo a emprendedores.

Tras la creación Centro de Estudios de Postgrado de la Universidad de Jaén, estas jornadas generales se complementan con una jornada específicamente orientada al alumnado de cada máster en la que, la coordinación del máster, antes del comienzo de las clases, realiza una sesión de recepción y orientación dirigida a los estudiantes de nuevo ingreso con el fin de mostrar los recursos, herramientas y materiales que tanto la Universidad de Jaén como el máster pone a su disposición. Igualmente se ofrece información detallada de aspectos concretos del título (profesores, tutores, coordinadores, contenidos, horarios, metodologías, ritmos de trabajo, materiales, uso de la plataforma virtual, espacios docentes, etc.).

En el marco de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades (en su artículo 46.2.e), que recoge que el derecho de los estudiantes al "asesoramiento y asistencia por parte de los profesores y tutores en el modo que se determine", se reconoce la importancia de las labores de orientación y tutorización dentro del sistema universitario actual. Conscientes de la necesidad de procurar medios de atención y potenciación de la cercanía a los estudiantes, en una universidad moderna y comprometida con su labor de proyección social, el máster ofrecerá una tutorización curricular y apoyo académico personalizado, así como los mecanismos para su orientación profesional.

Se prevé ampliar el sistema de tutorías tradicional incorporando diferentes figuras y actividades que permitan garantizar y canalizar un seguimiento completo del alumnado. A estos efectos, se proponen los siguientes recursos: tutores, coordinadores de módulo, coordinadores de asignatura, directores de la memoria final de Máster, tutorías y comité de evaluación. Los tutores serán designados entre el profesorado del curso con más experiencia. Tendrán a su cargo a un grupo de alumnos y se ocuparán de realizar un seguimiento personal y continuo de ellos, observando su aprovechamiento, progreso y resolviendo sus dudas o problemas prácticos. Con ese propósito se convocarán reuniones periódicas y se realizarán una tutoría colectiva con su grupo. Al mismo tiempo, se ocuparán de trasladar a otros profesores o especialistas las cuestiones de carácter más técnico que planteen sus alumnos. En definitiva, los tutores son el medio que permite integrar al alumnado en la globalidad del curso. Se nombrarán, asimismo, coordinadores/as de asignaturas para unificar los contenidos teórico-prácticos en la docencia de asignaturas impartidas por varios profesores. También colaborarán en las funciones de tutoría especializada de la coordinación de módulo. La dirección del Trabajo Fin de máster es la responsable de resolver los problemas prácticos que se planteen al alumnado al realizar este trabajo. Se elegirá en función de las temáticas de los trabajos y de los intereses del alumnado. Todas las interacciones entre el alumnado y el profesorado que surjan como consecuencia de las funciones anteriores se canalizarán a través de tutorías. Estas tendrán un horario y lugar predefinido en la programación.

En cuanto a la figura de Coordinación de Máster, tendrá la función de apoyar y procurar en todo momento la mejor integración y aprovechamiento académico por parte de los estudiantes, sin perjuicio de la posibilidad de establecer, conforme a la decisión que en cada caso pueda tomar el Centro, programas individualizados o personalizados de tutorización. Con el fin de promover la orientación profesional a los alumnos, la coordinación se mantendrá informada e informará, a través de los estudios de egresados elaborados por la Universidad, sobre las posibles proyecciones profesionales de los estudiantes. En este caso, su papel será ante todo la de dinamización y orientación.

Dado que las enseñanzas del Máster se impartirán en lengua española, al objeto de promocionar desde el Centro de Estudios de Postgrado el Máster en Olivar y Aceite de Oliva, y con el fin de facilitar que cursen el mismo, los alumnos de habla no hispana o con conocimientos parciales de español, todas las asignaturas que constituyen el Plan de Estudios, se ofertarán en alguna de las diferentes modalidades del Programa de Tutorización y Ayuda en Inglés al estudiante extranjero (PATIE), en coordinación con el Centro de Lenguas Modernas de la Universidad de Jaén. Ello permitirá que el alumnado pueda optar a una formación complementaria en lengua española, al tiempo que realiza el Máster con apoyo en inglés. En este sentido, será de obligado cumplimiento que las asignaturas se cojan a la modalidad 1 del programa PATIE, en la que las tutorías, material docente, bibliografía, pruebas de evaluación, redacción de trabajos etc., se realicen en lengua inglesa. Si bien, algunas de ellas, también lo harán a la modalidad 2, por la que se comprometen a que se impartan algunos seminarios en inglés.

La Universidad de Jaén dispone de mecanismos de apoyo adaptados al entorno virtual a través del Secretariado de Innovación Docente y Enseñanza no presencial. Así, tanto estudiantado como profesorado disponen de tutoriales y videotutoriales donde se describen y explican el funcionamiento y las funcionalidades de las principales herramientas que se utilizan en la Universidad Virtual: plataforma de Docencia Virtual, conexión WI-FI, Intranet, Correo UJA y otros servicios académicos como calificaciones, expediente académico, datos personales, etc. (<https://www.ujaen.es/gobierno/vicestudios/secretariado-de-innovacion-docente-y-ensenanza-no-presencial/universidad-virtual>).

La Normativa de la UJA en la que se regula la enseñanza virtual, tanto en su modalidad semipresencial como no presencial, constituye una de las líneas fundamentales del Plan Director de Enseñanza No Presencial de la Universidad de Jaén. Este documento se encuentra en una fase avanzada de redacción y recoge, además de la normativa, los ítems que validarán la calidad de la enseñanza ofertada, las actividades formativas necesarias para



que el profesorado adquiera las competencias digitales precisas, un programa que incentive el tránsito hacia la docencia on line y, los recursos necesarios para dotar de más protagonismo a la unidad de apoyo a la docencia no presencial recientemente creada. Es necesario hacer constar el esfuerzo en este final de curso 2019/20 por proporcionar estos mecanismos de apoyo y recursos para la docencia on line y disponibles en la página web de la UJA (<https://www.ujaen.es/herramientas-para-la-docencia-y-la-evaluacion-virtual>) y la puesta en marcha del Plan Director de Transformación Digital de la Universidad de Jaén ([https://www.ujaen.es/gobierno/victinf/sites/gobierno\\_victinf/files/uploads/node\\_book/2020-02/uja-digital-V1\\_0.pdf](https://www.ujaen.es/gobierno/victinf/sites/gobierno_victinf/files/uploads/node_book/2020-02/uja-digital-V1_0.pdf))

#### 4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

##### Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	9

##### Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	9

##### Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

##### Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	9

#### 4.4 Sistemas de Transferencia y Reconocimiento de Créditos

##### NORMATIVA DE ADAPTACIÓN, RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS EN LOS ESTUDIOS OFICIALES DE GRADO Y MÁSTER DE LA UNIVERSIDAD DE JAÉN.

(Aprobada en sesión ordinaria nº 25 de 5 de junio de 2017 de Consejo de Gobierno de la Universidad de Jaén)

##### Preámbulo

La Ley Orgánica 4/2007 de 12 de abril (LOMLOU), desarrollada en el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, (modificado por el Real Decreto 861/2010 de 2 de julio) por el que se regulan las enseñanzas universitarias oficiales, establece un sistema de validación de estudios denominado *reconocimiento* e introduce la figura de la *transferencia de créditos*. En el artículo 6 de este Real Decreto se establece que *se entiende por reconocimiento la aceptación por una universidad de los créditos que habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales, en la misma u otra universidad, son computados en otras distintas a efectos de la obtención de un título oficial. Asimismo podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales o en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos, a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades*. Este mismo artículo establece la posibilidad de reconocimiento de créditos *a partir de la experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales*. Asimismo, el artículo 12.8 de este Real Decreto señala que *De acuerdo con el artículo 46.2.i) de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre de universidades, los estudiantes podrán obtener reconocimiento académico de créditos por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación hasta un máximo de 6 créditos del total del plan de estudios cursado*.

Por otra parte, uno de los principales objetivos del proceso de construcción del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES) es el fomento de la movilidad de estudiantes. En nuestro país, la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades (LOU), de 21 de diciembre, establece como objetivo fundamental *impulsar la movilidad, tanto de estudiantes como de profesores, dentro del sistema español pero también del europeo e internacional*. Uno de los pilares de este objetivo es el sistema de reconocimiento de otras actividades académicas y profesionales en la titulación de destino que cursa el alumnado.

A partir de estos principios generales, el objeto de esta normativa es establecer el procedimiento general de la Universidad de Jaén para llevar a cabo la adaptación, el reconocimiento y la transferencia de créditos en los estudios de grado y máster regulados por el Real Decreto 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio. De hecho, en el artículo 6.1 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, (modificado por el Real Decreto 861/2010 de 2 de julio) por el que se regulan las enseñanzas universitarias oficiales, en el que se señala que *las Universidades elaborarán y harán pública su normativa sobre el sistema de reconocimiento y transferencia de créditos, con sujeción a los criterios generales que sobre el particular se establecen en este Real Decreto*. Por lo tanto, esta normativa establece la regulación por la que se podrá obtener el reconocimiento, la transferencia y la adaptación de créditos en los estudios de grado y máster de la Universidad de Jaén, que, además de reconocer asignaturas de títulos universitarios oficiales, también incorporará el reconocimiento a efectos académicos de los créditos cursados en programas de movilidad estudiantil, de la experiencia laboral o profesional, de las enseñanzas universitarias no oficiales, de la participación en actividades culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación



y de asignaturas de Ciclos Formativos de Grado Superior, tal como establece el artículo 36.d) y e) de la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, así como la anotación en el expediente del estudiante de todos los créditos superados en enseñanzas oficiales que no se hayan concluido, con el objetivo de que en un único documento se reflejen todas las competencias adquiridas por el estudiante.

En este contexto, la Universidad de Jaén dispone el sistema de adaptación, reconocimiento y transferencia de créditos aplicable a sus estudiantes y que se basa en las siguientes premisas:

¿ Un sistema de reconocimiento basado en créditos ECTS y en la acreditación de competencias.

¿ Garantizar el reconocimiento de los módulos y materias que conforman el 75% común al mismo grado impartido en distintas universidades públicas andaluzas, de acuerdo con los criterios establecidos por las Comisiones de Rama y de Titulación.

¿ La posibilidad de establecer tablas de reconocimiento entre titulaciones que permitan resolver las solicitudes de oficio sin necesidad de evaluación adicional.

¿ Garantizar el reconocimiento de estudios cursados a través de programas oficiales de movilidad estudiantil.

¿ Garantizar la posibilidad de reconocimiento de estudios universitarios no oficiales y competencias profesionales acreditadas.

¿ En los títulos de grado, establecer la posibilidad de reconocer la participación en actividades culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, así como de estudios no universitarios.

## **CAPÍTULO I. Responsabilidad de la adaptación, reconocimiento y transferencia de Créditos**

### **Artículo 1: Órganos competentes.**

1. Las Direcciones de los Centros de la Universidad de Jaén serán las responsables de resolver la adaptación, reconocimiento y transferencia de créditos contemplados en la presente normativa.

2. El Servicio con competencias en gestión académica será el encargado del proceso de gestión y tramitación de las solicitudes, así como de realizar la correspondiente anotación en el expediente académico en los títulos de grado y máster que tengan adscritos.

### **Artículo 2: Tablas de adaptaciones y reconocimiento de créditos.**

El Servicio con competencias en gestión académica mantendrá actualizado un catálogo de reconocimientos automáticos en el que se incorporarán todas las materias y actividades recogidas en las tablas de reconocimiento establecidas en las memorias de los títulos, las definidas desde el Centro con competencias en la titulación y aquellas cuyo reconocimiento haya sido autorizado previamente.

## **CAPÍTULO II. Adaptación de créditos**

### **Artículo 3: Definición.**

Se entiende por adaptación de créditos el reconocimiento por parte de la Universidad de Jaén de los créditos correspondientes a estudios equivalentes realizados, previamente a la entrada en vigor del Real Decreto 1393/2007, independientemente de la universidad donde se hayan cursado.

### **Artículo 4: Criterios sobre adaptación de créditos.**

La adaptación de estudios totales o parciales realizados antes de la entrada en vigor del Real Decreto 1393/2007 en titulaciones equivalentes cursadas en la Universidad de Jaén, se ajustará a la tabla de equivalencia prevista en la normativa aplicable, y de acuerdo con los criterios establecidos en la memoria del título.

## **CAPÍTULO III. Reconocimiento de créditos**

### **Artículo 5. Definición y criterios para el reconocimiento de créditos.**

1. Se entiende por reconocimiento de créditos la aceptación como créditos académicos de una enseñanza oficial de actividades académicas y profesionales realizadas fuera de la misma.

2. Para el reconocimiento de créditos se tendrá en cuenta el Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior (MECES).

3. Podrán ser objeto de reconocimiento:



a) los créditos superados en cualquier enseñanza universitaria oficial, independientemente de la universidad donde estos fueran cursados.

b) los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales (universitarias o no universitarias) conducentes a la obtención de los títulos a los que se refiere el artículo

34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades.

c) los créditos cursados en enseñanzas universitarias no oficiales y la experiencia laboral y profesional acreditada, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes al título donde se pretende su reconocimiento.

4. Para el reconocimiento de créditos se tendrá en cuenta:

a) la adecuación entre las competencias,

b) los conocimientos adquiridos

c) y los créditos superados en enseñanzas cursadas por el alumnado o bien asociados a una previa experiencia profesional y aquellas previstas en el plan de estudios en el que se desea que se aplique el reconocimiento.

Además, cuando estas competencias se adecuen a las competencias del título, pero no se circunscriban a las entrenadas en una asignatura concreta, podrán reconocerse por créditos optativos genéricos.

5. El número de créditos reconocibles a partir de la experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales no podrá ser superior, en su conjunto, al 15% del total de los créditos que constituyen el plan de estudios, salvo lo dispuesto en la normativa aplicable.

6. Con carácter general, no podrán ser objeto de reconocimiento:

a) los créditos correspondientes a los Trabajos de Fin de Grado (TFG) o de Fin de Máster (TFM). Excepcionalmente, los TFG y TFM realizados en programas de movilidad estudiantil integrados en la estructura académica de la Universidad de Jaén, se incorporarán al expediente del alumnado, siempre que así se haya establecido en los contratos de movilidad correspondientes a los que se hace referencia en el Capítulo IV de esta normativa.

b) aquellas asignaturas superadas mediante el procedimiento de ¿evaluación por compensación¿.

c) créditos previamente reconocidos en otra Universidad o Título.

7. Los créditos reconocidos, en forma de unidad evaluada y certificable, se consignarán en el expediente del alumnado indicando la denominación, la tipología y la calificación de origen de las materias o asignaturas reconocidas. En el supuesto de los créditos reconocidos por

experiencia profesional y enseñanzas no oficiales, no se incorporará calificación ni computarán a efectos de baremación del expediente.

8. En la resolución de reconocimiento figurarán los créditos reconocidos especificando las asignaturas y, en su caso, los créditos de optatividad que el estudiante está exento de cursar.

#### **Artículo 6. Reconocimiento de créditos de materias básicas de rama entre enseñanzas de Grado.**

Los créditos de formación básica entre titulaciones de grado se reconocerán siempre que los créditos superados por el alumnado en el título de origen pertenezcan a materias de la rama de conocimiento del título de destino. Cuando una misma materia esté adscrita a varias ramas de conocimiento, se reconocerá en todas ellas. El reconocimiento se hará de acuerdo con el artículo 5.4 de esta normativa.

#### **Artículo 7. Reconocimiento de créditos de los módulos o materias correspondientes a titulaciones reguladas por normativa gubernamental o comunitaria.**

1. En el caso de estudios que habiliten para el ejercicio de profesiones reguladas se reconocerán los créditos de los módulos o materias definidos por el Gobierno en las normativas correspondientes.

2. Asimismo, también se reconocerán los créditos de los módulos o materias definidos a nivel europeo para aquellas titulaciones sujetas a normativa comunitaria.

#### **Artículo 8. Reconocimiento de otros créditos de materias de grado, máster o de planes de estudios desarrollados según regulaciones previas a la entrada en vigor del Real Decreto 1393/2007.**

El resto de créditos cursados en grado, máster o en planes de estudio desarrollados según regulaciones anteriores previas a la entrada en vigor del Real Decreto 1393/2007 no contemplados como formación básica de la rama



correspondiente al título de destino podrá ser reconocido de acuerdo con lo establecido en los Artículos 5.2 y 5.6 de esta Normativa.

**Artículo 9. Reconocimiento de los módulos de aprendizaje comunes para una misma titulación en todas las universidades públicas andaluzas.**

1. Se reconocerán los módulos de aprendizaje comunes en todas las universidades públicas de Andalucía que correspondan al 75% acordado por el Consejo Andaluz de Universidades para las titulaciones de grado.
2. En caso de no haberse superado íntegramente un determinado módulo común, el reconocimiento se llevará a cabo por materias o asignaturas de acuerdo con lo establecido en esta Normativa.

**Artículo 10. Reconocimiento de experiencia laboral y profesional.**

La acreditación de la experiencia laboral y profesional será reconocida de acuerdo con lo especificado en esta normativa.

**Artículo 11. Reconocimiento de enseñanzas universitarias no oficiales.**

Podrán reconocerse créditos por enseñanzas universitarias no oficiales de acuerdo con lo previsto en esta normativa, siempre que hayan sido impartidas por una universidad y el diploma o título correspondiente constate la realización de la evaluación del aprendizaje.

**Artículo 12. Reconocimiento de estudios de enseñanzas superiores oficiales no universitarias.**

1. Se reconocerán los estudios cursados en enseñanzas artísticas superiores, formación profesional de grado superior, enseñanzas profesionales de artes plásticas y diseño de grado superior, y enseñanzas deportivas de grado superior, en los supuestos y en las condiciones que dispone esta normativa.
2. Cuando exista una relación directa entre el título sometido a reconocimiento y aquel que se pretende cursar se garantizará el reconocimiento del número mínimo de créditos ECTS conforme a lo dispuesto en la normativa aplicable. En estos casos podrá ser objeto de reconocimiento total o parcial la formación práctica superada de similar naturaleza.
3. El servicio con competencias en gestión académica de la Universidad de Jaén establecerá las correspondientes tablas de reconocimiento de créditos para todos sus estudios de grado y aquellas titulaciones de Formación Profesional y del ámbito de la Enseñanza Superior que se declaren directamente relacionadas con los mismos, teniendo en cuenta la normativa vigente aplicable.
4. También podrán ser objeto de reconocimiento los contenidos y competencias adquiridos en títulos de formación superior que no sean declarados directamente relacionados a las enseñanzas de grado de acuerdo con la presente normativa.
5. Los estudios reconocidos por este concepto no podrán superar el 60% de los créditos del plan de estudios del título que se pretende cursar.

**Artículo 13. Reconocimiento de créditos optativos en estudios de grado por la participación en actividades culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación.**

1. El alumnado matriculado en estudios de grado de la Universidad de Jaén podrá solicitar reconocimiento académico de créditos optativos por la realización de actividades culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, que hayan realizado a lo largo de su permanencia en la Universidad, hasta un máximo de 6 créditos optativos del total del plan de estudios de grado cursado.
2. El anexo I de esta normativa incluye la tabla de actividades y el número máximo de créditos a obtener por actividad y año, que serán reconocidos de forma automática, previa solicitud de la persona interesada, en todas las titulaciones de grado de la Universidad de Jaén. El reconocimiento de créditos por estas actividades queda sometido al cumplimiento de los siguientes requisitos:
  - a. Para el reconocimiento de créditos por representación estudiantil, la persona interesada deberá presentar una memoria justificativa de la actividad desarrollada y haber asistido al 75 % de las sesiones del órgano colegiado. Si la representación se ostenta en el Claustro, el alumnado deberá asistir a todas las sesiones que se convoquen de dicho órgano colegiado y, además, al 75 % de las sesiones del Consejo de Estudiantes. Desde la Secretaría del Consejo de Estudiantes se remitirá a la Secretaría General, con el visto bueno de la presidencia, una certificación en la que consten los asistentes a cada sesión de dicho órgano.
  - b. Para el reconocimiento de créditos a las personas que ejerzan la función de delegado/a y subdelegado/a de grupo, el alumnado solicitante deberá presentar la memoria de actividades en el modelo diseñado por el Centro correspondiente junto al certificado del Secretario del Centro donde consten los cursos en los que ha ejercido estas funciones y acreditar la asistencia al curso de formación para ejercer estas funciones organizado por el Vicerrectorado con competencias, en colaboración con todos los centros.



c. Para el reconocimiento de créditos por actividades deportivas y culturales, la persona interesada presentará ante el Vicerrectorado con competencias una memoria justificativa de la actividad desarrollada y un certificado del Servicio con competencias donde conste la actividad, los créditos y el porcentaje de asistencia a la actividad. Para poder optar al reconocimiento el alumnado deberá tener justificada una asistencia a estas actividades del 80%.

d. Para el reconocimiento de las actividades científico-culturales formativas se tendrán en cuenta todas las actividades culturales o de formación complementaria realizadas a nivel MECES-2 o superior organizadas o participadas institucionalmente por la Universidad de Jaén y acreditadas por el Vicerrectorado con competencias.

e. Para el reconocimiento de créditos por actividades solidarias (voluntariado) acreditadas, la persona interesada deberá presentar una memoria de actividades y acreditar la prestación de voluntariado mediante certificación de la entidad en la que haya sido realizada con indicación de las horas prestadas. El cómputo exacto del número de créditos reconocidos se realizará de forma proporcional a las horas de dedicación.

f. Para el reconocimiento de créditos por actividades de cooperación, la persona interesada deberá obtener el certificado del Vicerrectorado con competencias en el que conste el curso académico de su realización.

g. Para el reconocimiento de créditos por actividades /programas para la radio de la Universidad de Jaén, será necesario que la dirección de la Radio Universitaria certifique en número de horas de trabajo individual con las que el alumnado participa en la radio universitaria.

h. También podrá obtener reconocimiento de créditos optativos al finalizar la Titulación el alumnado que hubiera desarrollado el Plan de Alfabetización Informacional.

i. Para el reconocimiento de créditos de formación científico-cultural por actividades de Generación de Cultura Emprendedora, y Generación de la Cultura del Empleo, se deberá obtener el certificado del Vicerrectorado con competencias en la materia.

3. Los Centros podrán reconocer en una o varias de sus titulaciones de grado aquellas actividades culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación que ellos organicen en el ámbito de sus competencias, sin que suponga un reconocimiento automático de estas actividades en las titulaciones de otro Centro de la Universidad de Jaén. Estas actividades se reconocerán en la proporción de 1 crédito por cada 25 horas cursadas y serán certificadas por el Centro correspondiente especificando en qué titulación o titulaciones

son reconocibles. Asimismo, los Centros podrán reconocer en una o varias de sus titulaciones de grado cursos, jornadas seminarios y congresos que organicen Universidades, Instituciones de Formación Superior, Centros Superiores de Investigación o Sociedades Científicas nacionales o extranjeras de reconocido prestigio en cuya organización no participe institucionalmente la Universidad de Jaén. Las actividades científico-culturales en las que no participe la Universidad de Jaén serán reconocidas en la proporción de 1 crédito por cada 50 horas cursadas y serán solicitadas y certificadas por el Centro correspondiente en el modo y plazos que éste establezca especificando en qué titulación o titulaciones son reconocibles.

#### **CAPÍTULO IV. Reconocimiento de créditos obtenidos en régimen de movilidad.**

##### **Artículo 14. Principios generales**

1. El reconocimiento de créditos obtenidos en régimen de movilidad se realizará de acuerdo con la normativa nacional o internacional aplicable, los convenios que suscriba la Universidad y los procedimientos establecidos por el Vicerrectorado competente en materia de internacionalización.

2. El reconocimiento de créditos obtenidos en régimen de movilidad se basa en los principios de fomento de la movilidad nacional e internacional del alumnado, el reconocimiento pleno de las correspondencias fijadas en el contrato académico o Learning Agreement, y por el principio de equivalencia entre asignaturas de acuerdo con lo establecido en la presente normativa.

##### **Artículo 15. Contrato académico o Learning Agreement**

1. El reconocimiento de créditos obtenidos en régimen de movilidad se rige por el contrato académico en el que, una vez aprobado por los órganos competentes, se establecen todas las asignaturas que deben ser reconocidas al alumnado en la Universidad de Jaén.

2. El número total de créditos en el contrato académico debe de ser similar al número de créditos que el alumnado realizará en la Universidad de Jaén y en la Universidad de destino, permitiéndose con carácter general una diferencia de  $\pm 10\%$ . Cuando de dicho cómputo resultase una cifra con decimales, se redondeará al alza al número entero superior.

3. El contrato académico o Learning Agreement deberá ser aprobado a través de la plataforma habilitada al efecto en la página web de la Universidad de Jaén, en primer lugar por la persona solicitante, en segundo lugar por la persona que ejerce las labores de coordinación en la Universidad de Jaén, y, por último, por la persona responsable del Centro al que esté adscrita la titulación.



4. El contrato académico podrá ser modificado sólo en los plazos fijados al efecto y requiere de nuevo la aprobación por todos los órganos competentes señaladas. Formalizadas las modificaciones, éstas formarán parte del contrato definitivo y tendrán carácter vinculante a efectos de reconocimiento. Cualquier solicitud de modificación posterior por parte del alumnado podrá ser autorizada sólo en circunstancias excepcionales debidamente justificadas.

5. En el contrato académico se incluirán 60 créditos ECTS anuales (curso académico) o 30 créditos ECTS cuatrimestrales. Se podrá incluir un número inferior o superior de créditos siempre y cuando esté justificado por razones académicas que valorarán los órganos competentes y que constará en las observaciones del contrato académico. En ningún caso se sobrepasará el límite de 80 créditos ECTS anuales o 40 créditos ECTS por cuatrimestre.

6. La inclusión en el contrato académico de las asignaturas de prácticum, prácticas curriculares, TFG o TFM está permitida con carácter general. No obstante, será preciso que las citadas asignaturas reúnan condiciones académicas similares a las exigidas en la Universidad de Jaén. La defensa del TFG o el TFM en la universidad donde el alumnado realice la movilidad será válida a efectos de incorporación al expediente académico en la Universidad de Jaén.

#### **Artículo 16. Criterios para el reconocimiento de créditos por movilidad**

El reconocimiento académico de las asignaturas/créditos cursados se realizará siempre y cuando el alumnado cumpla los siguientes requisitos:

- a) que el contrato académico o Learning Agreement haya sido tramitado a través de la plataforma habilitada al efecto y haya sido aprobado por las personas con competencias.
- b) que la asignatura/crédito figure en el contrato académico, o en sus modificaciones, en su caso.
- c) que el alumnado esté debidamente matriculado en esa asignatura/crédito en origen.
- d) que el alumnado haya superado las asignaturas/créditos correspondientes en destino.

#### **Artículo 17. Certificación de calificaciones del alumnado o Transcript of Records**

1. El certificado de calificaciones del alumnado será enviado por la Sección de Relaciones Internacionales al Servicio de Gestión Académica de la Universidad de Jaén, a efectos de que se haga el correspondiente reconocimiento de asignaturas/créditos del contrato académico una vez finalizada la estancia y, en todo caso, antes del comienzo del curso académico siguiente.

2. La transcripción de calificaciones se realizará de acuerdo con las tablas de conversión de calificaciones propuestas por el Vicerrectorado competente en materia de internacionalización y aprobadas por el Consejo de Gobierno y actualizadas de forma periódica.

3. La certificación de las notas contendrá como mínimo: la denominación de la materia, la calificación obtenida y el número de créditos correspondiente. La Universidad de Jaén procurará que las materias cursadas en el extranjero figuren en el Suplemento Europeo al Título.

#### **Artículo 18. Reconocimiento en bloque**

1. La Universidad de Jaén permitirá el reconocimiento en bloque de asignaturas de acuerdo con las indicaciones contenidas en la normativa de Learning Agreement, europea vigente.
2. El alumnado deberá superar el conjunto de asignaturas incluidas en el contrato académico. No obstante, el contrato académico deberá incorporar un listado de correspondencias entre asignaturas con el fin de identificar aquellas materias que no serán reconocidas en caso de que no haber sido superadas en destino.

#### **Artículo 19. Reconocimiento de créditos de optatividad**

1. Para el mantenimiento de la mención o especialidad de una titulación con reconocimiento de créditos de optatividad es preciso que las asignaturas cursadas por el alumnado en el extranjero sean similares en competencias o conocimientos a las asignaturas que conforman la especialidad o mención en la Universidad de Jaén.
2. El contrato podrá incluir cualquier asignatura optativa ofertada en el título.
3. También será posible la inclusión en el contrato académico de créditos optativos genéricos, sin indicar la asignatura concreta a reconocer en la Universidad de Jaén siempre y cuando la asignatura a cursar en destino esté relacionada con las competencias del título que el alumnado esté cursando en la Universidad de Jaén.

#### **Artículo 20. Equivalencia numérica**



1. La equivalencia numérica entre créditos de la universidad o centro extranjero y la Universidad de Jaén será de 1 a 1 cuando la universidad de destino aplique el sistema de créditos ECTS.
2. Para la universidad o centro extranjero que no aplique el sistema ECTS se atenderá al sistema de equivalencia numérica de créditos propuesto por la institución de educación superior extranjera o, en su defecto, por las tablas de reconocimiento propuestas por el Vicerrectorado competente en materia de Internacionalización de la Universidad de Jaén.

## **CAPÍTULO V. Transferencia de créditos**

### **Artículo 21. Definición.**

1. La transferencia de créditos implica la inclusión en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante, de la totalidad de los créditos aprobados previamente en enseñanzas oficiales no finalizadas, y que no hayan sido reconocidos de acuerdo con los criterios establecidos en esta normativa.
2. El alumnado que se incorpore a unos estudios nuevos deberá indicar si ha cursado otros estudios oficiales no finalizados. Asimismo, podrán solicitar la transferencia de los créditos correspondientes para su incorporación al expediente académico, según el procedimiento regulado en esta normativa.

## **CAPÍTULO VI. Estudios extranjeros**

### **Artículo 22. Estudios extranjeros.**

Para el alumnado que solicite reconocimiento de créditos por haber realizado estudios extranjeros se mantiene el régimen establecido en la normativa vigente reguladora de las condiciones de homologación y convalidación de títulos y estudios extranjeros de educación superior. Una vez efectuada la homologación, el reconocimiento de créditos estará sujeto a las normas contempladas en esta normativa.

## **CAPÍTULO VII. Procedimiento**

### **Artículo 23. Procedimiento y documentación acreditativa para las solicitudes de adaptación, reconocimiento y transferencia de créditos.**

1. La transferencia y el reconocimiento o la adaptación de créditos deberán ser solicitados por el alumnado una vez se encuentre admitido en los estudios correspondientes, salvo en aquellos casos en los que los que sea necesario resolver los reconocimientos para poder evaluar la admisión del alumnado en la titulación.
2. Los plazos y procedimientos de solicitud de la adaptación, transferencia y reconocimiento de créditos serán establecidos para cada curso académico por el Consejo de Gobierno de la Universidad.
3. Las solicitudes se presentarán por el alumnado en el Servicio con competencias en gestión académica y deberán ir acompañadas de la documentación debidamente acreditada necesaria para proceder a su resolución.
4. La documentación acreditativa incluirá la certificación académica del alumnado y los programas docentes de las materias o asignaturas que se solicita que sean reconocidas, selladas en su centro de origen y, en su caso, los certificados oficiales que acrediten la experiencia profesional al nivel correspondiente. No obstante, cada Centro hará público y trasladará al Servicio con competencias en gestión académica el listado completo de requerimientos de documentación acreditativa necesaria para resolver las solicitudes de reconocimiento en atención a las singularidades de sus titulaciones.
5. Una vez recibida la solicitud, el Servicio con competencias en gestión académica revisará la solicitud y la documentación aportada, pudiendo requerir a la persona interesada para que, en un plazo de diez días, en caso de no reunir los requisitos exigidos, subsane la falta o acompañe los documentos preceptivos, con indicación de que, si así no lo hiciera, se le tendrá por desistido de su petición.
6. Las solicitudes aceptadas se enviarán a la Dirección del Centro responsable de la titulación, que tendrá un plazo de tramitación y resolución de los expedientes de tres meses a contar desde la finalización del plazo de solicitud. En caso de que se desestime la solicitud, la resolución deberá ser motivada.
7. El procedimiento de reconocimiento de créditos en programas de movilidad se rige conforme a lo establecido en la presente normativa.
8. La documentación acreditativa para el reconocimiento de créditos por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación se rige por lo previsto en esta normativa.

## **CAPÍTULO VIII. Anotación en expediente académico**



#### Artículo 24. Documentos académicos.

Todos los créditos obtenidos por el alumnado en enseñanzas oficiales (superados, adaptados, transferidos o reconocidos) serán incluidos y anotados en su expediente académico y reflejados en el Suplemento Europeo al Título.

#### Artículo 25. Calificaciones.

1. Los créditos adaptados, reconocidos y transferidos se incorporarán al expediente académico, junto con la calificación obtenida en los estudios de origen.
2. En el supuesto de que no exista calificación con equivalencia, pero exista constancia de que la asignatura ha sido superada en los estudios de origen, se hará constar ¿apto¿ en la titulación de destino, y no se baremará a efectos de realizar la media del expediente. 3. Cuando las calificaciones aportadas por el alumnado sean cualitativas, se establecerán las siguientes equivalencias: Aprobado, 5; Notable, 7; Sobresaliente, 9; Matrícula de Honor, 10.

#### DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Queda derogada la Normativa sobre adaptación, reconocimiento y transferencia de créditos en los estudios de grado de la Universidad de Jaén (aprobada en Consejo de Gobierno de 11 de noviembre de 2008 y modificada por el Consejo de Gobierno en su sesión del día 31 de julio de 2012), la Normativa sobre el reconocimiento de créditos optativos en los estudios de grado por la realización de actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación (aprobada en Consejo de Gobierno nº 30, de 5 de noviembre de 2009; Modificada en Consejo de Gobierno nº 42, de 22 de julio de 2010; Modificada en Consejo de Gobierno nº 45, de 1 de febrero de 2011; y modificada en Consejo de Gobierno nº 8, de 23 de noviembre de 2011), la Normativa de reconocimiento de créditos en programas de movilidad internacional de estudiantes de la Universidad de Jaén aprobada en Consejo de Gobierno nº 10 de 19 de febrero de 2016 y el Capítulo III de la Normativa de Másteres oficiales de la Universidad de Jaén aprobada sesión nº 24, de 30 de abril de 2013, modificada en sesión nº 39 de 8 de abril de 2014 y en sesión nº 49 de 30 de enero de 2015 de Consejo de Gobierno de la Universidad de Jaén, así como las normativas relevantes de los diferentes Centros que deberán adaptarse a ésta.

#### DISPOSICIONES FINALES

1. Las Memorias de las titulaciones de grado y máster deberán recoger la presente normativa en el apartado dedicado a transferencia y reconocimiento de créditos (punto 4.4 del Anexo I del Real Decreto 1393/2007) en el momento de su envío a verificación, o incorporarla en la primera modificación que se realice de las mismas. En el caso de propuestas de titulaciones de grado o máster que sustituyan a titulaciones existentes, la memoria del título deberá contar con las tablas de adaptación correspondientes.
2. La presente normativa entrará en vigor al día siguiente de su aprobación por el Consejo de Gobierno de la Universidad de Jaén.

#### Anexo I.

**Tabla de reconocimiento de créditos optativos por la realización de actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación que será de aplicación en todos los estudios de grado de la Universidad de Jaén.**

#### Actividades culturales

ACTIVIDAD	NÚMERO DE CRÉDITOS	INFORMA O CERTIFICA
Participación en grupos de teatro o en la Coral- coro	1,5 créditos por curso académico completo	Vicerrectorado/ Servicio con competencias
Tuna universitaria	1,5 créditos por curso académico completo	
Actividades científico-culturales formativas (cursos, jornadas, seminarios,	Según lo especificado en el Artículo 13 de esta normativa	



congresos, planes de alfabetización informacional, etc.)		
Generación de la cultura emprendedora: acreditando el Itinerario de autoempleo, según la normativa del plan de formación práctica para la empleabilidad de la Universidad de Jaén.	Hasta 6 créditos	
Actividades/Programas para la Radio Universitaria, con nº de horas de Trabajo Individual	1 crédito por cada 50 h (hasta 1,5 créditos por curso académico)	Dirección de la radio universitaria

### Actividades Deportivas

ACTIVIDAD	NÚMERO DE CRÉDITOS	INFORMA O CERTIFICA
Competiciones universitarias autonómicas, nacionales o internacionales	Hasta 1,5 créditos por curso académico de acuerdo con el artículo 13 de esta normativa	Vicerrectorado/ Servicio con competencias
Competiciones universitarias organizadas por el SAFYD		
Competiciones federadas		
Actividades de participación y salud		
Actividades en la naturaleza		
Programa deportistas de élite de la universidad.		
Cursos de formación deportiva		

### Actividades de representación y participación estudiantil

ACTIVIDAD	NÚMERO DE CRÉDITOS	INFORMA O CERTIFICA
Representación en órganos colegiados de la Universidad: <ul style="list-style-type: none"><li>• Consejo de Gobierno</li><li>• Consejo Social</li><li>• Mesa del Claustro</li><li>• Claustro universitario</li><li>• Comisiones de los órganos colegiados</li></ul>	1,5 créditos por curso académico y actividad	Secretaría General
Representación en órganos colegiados del Centro/Departamento: <ul style="list-style-type: none"><li>• Mesa junta de centro</li><li>• Consejo de departamento</li><li>• Comisiones</li><li>• Junta de centro</li></ul>	1 crédito por curso académico y actividad	Secretaría del Centro o Departamento correspondiente
Delegación o subdelegación de grupo	Delegación: hasta 1,5 créditos por curso académico Subdelegación: Hasta 1 crédito por curso académico	Vicerrectorado con competencias
Participación en el ¿Buddy Program¿	Hasta 1,5 créditos por curso académico	Vicerrectorado con competencias

### Actividades solidarias y de cooperación

ACTIVIDAD	NÚMERO DE CRÉDITOS	INFORMA O CERTIFICA
Actividades de voluntariado en las entidades conveniadas por la universidad	Hasta 1,5 créditos por curso académico	Vicerrectorado con competencias
Actividades de voluntariado internacional en proyectos de cooperación de la UJA o avalados por alguna ONG o institución conveniada con la Universidad de Jaén.	1,5 créditos por curso académico	



#### 4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS



## 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

<b>5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS</b>	
Ver Apartado 5: Anexo 1.	
<b>5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>	
A1 Clases expositivas	
A2 Clases prácticas y otras	
A3 Tutorías colectivas/individuales	
A4 Trabajo Fin de Máster	
A5 Prácticas externas	
A6 Actividades dirigidas en la plataforma de docencia virtual	
A14 Visita Técnica	
<b>5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>	
M1 Clases expositivas: Clases magistrales	
M2 Clases expositivas: Exposición de teoría y ejemplos generales	
M3 Clases expositivas en gran grupo: Actividades introductorias	
M4 Clases expositivas: Conferencias	
M5 Clases expositivas: Visitas técnicas/campo	
M6 Clases expositivas: Resolución de ejercicios	
M7 Clases expositivas: Prácticas de laboratorio/campo/ herramientas TIC	
M8 Clases expositivas: Presentaciones/exposiciones	
M9 Otras Clases: Seminarios/Debates	
M10 Tutorías colectivas/individuales: Supervisión de trabajos dirigidos	
M11 Tutorías colectivas/individuales: Aclaración de dudas	
M12 Tutorías colectivas/individuales: Comentarios de trabajos individuales	
M13 Prácticas externas: Estudio de procedimientos/casos en un escenario profesional	
M14 Trabajo Fin de Máster: Orientación/tutela individualizada	
M15 Trabajo dirigido en docencia virtual: teorías y ejemplos generales, resolución de ejercicios, uso de herramientas TIC, Foros, etc.	
<b>5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>	
S1 Asistencia y participación	
S2 Conceptos teóricos de la materia	
S3 Realización de trabajos, casos o ejercicios	
S4 Prácticas de laboratorio/campo/uso de herramientas TIC	
S5 Informe del tutor/a de Prácticas Externas	
S6 Informe del tutor/a del TFM	
S7 Defensa del trabajo fin de máster	
S8 Asistencia en actividades presenciales y/o virtuales	
S9 Participación en actividades presenciales y/o Virtuales	
<b>5.5 NIVEL 1: Olivar y Aceite de Oliva</b>	
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>	
<b>NIVEL 2: Elaboración de Aceitunas de Mesa</b>	
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>	
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4



<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
4		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
Resultado/s de aprendizaje		
Resultado 1	Conocer la importancia económica del sector de la aceituna de mesa dentro del olivar	
Resultado 2	Discernir entre las variedades de aceituna, específicas y de doble uso, empleadas en las distintas formas de preparación y elaboración de aceitunas de mesa	
Resultado 3	Saber elaborar los distintos tipos de aceitunas de mesa que se encuentran en el mercado y las presentaciones comerciales que se ofrecen	
Resultado 4	Conocer los envases, las técnicas de envasado y de conservación de las aceitunas de mesa	
Resultado 5	Saber aplicar técnicas de control y minimización del impacto ambiental que provocan las instalaciones de elaboración de aceitunas de mesa	
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
Aspectos generales: variedades, tipos, elaboraciones y presentaciones. Operaciones previas en el procesado de las aceitunas de mesa. Procesos de elaboración: aceitunas verdes y negras. Aceitunas aliñadas, aromatizadas y rellenas. Envasado. Impacto ambiental de la industria de la aceituna de mesa. Reglamentación técnico-sanitaria del sector de la aceituna de mesa		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<i>La docencia será impartida en lengua española. Sin embargo, esta asignatura estará adscrita al programa PATIE de la Universidad de Jaén por lo que se contará con apoyo específico en inglés para estudiantado extranjero (materiales, tutorización y pruebas de evaluación).</i>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Capacidad de analizar y sintetizar la información procedente de fuentes diversas.		
CG2 - Habilidad para transferir el conocimiento y para la investigación, el desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos.		
CG3 - Capacidad para reconocer e implementar las buenas prácticas en la industria agroalimentaria.		
CG5 - Responsabilidad en el cumplimiento de la legislación y en el cuidado del medio ambiente		
CG6 - Capacidad para adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional o investigadora		
CG10 - Capacidad para integrar el conocimiento científico (básico) y el técnico (aplicado)		
CG13 - Capacidad para incorporar las nuevas tendencias, tecnologías y metodologías aplicadas.		
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.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT2 - Inquietud por el aprendizaje.		
CT5 - Receptividad ante la búsqueda del conocimiento.		
CT6 - Razonamiento lógico y extracción de conclusiones.		
CT15 - Adquirir cultura empresarial y receptividad ante la problemática empresarial		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE10 - Conocer las operaciones preliminares externas e internas realizadas al fruto del olivo como materia prima.		
CE11 - Realizar caracterizaciones a los frutos del olivo como paso previo a su procesado.		
CE17 - Conocer y distinguir las variedades más utilizadas industrial o artesanalmente para uso de mesa.		
CE18 - Saber elaborar aceitunas de mesa verdes, negras, de color cambiante y negras naturales, mediante procedimientos industriales y artesanales, y sus preparaciones comerciales y formas de presentación.		
CE19 - Prevenir y minimizar el impacto ambiental procedente de las industrias de elaboración de aceitunas de mesa.		
CE20 - Conocer los principales controles a los que se deben someter los aceites de oliva y las aceitunas de mesa.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
A1 Clases expositivas	50	40
A2 Clases prácticas y otras	27.5	40
A3 Tutorías colectivas/individuales	22.5	40
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
M2 Clases expositivas: Exposición de teoría y ejemplos generales		
M4 Clases expositivas: Conferencias		
M5 Clases expositivas: Visitas técnicas/campo		
M7 Clases expositivas: Prácticas de laboratorio/campo/ herramientas TIC		
M8 Clases expositivas: Presentaciones/exposiciones		
M9 Otras Clases: Seminarios/Debates		
M10 Tutorías colectivas/individuales: Supervisión de trabajos dirigidos		
M11 Tutorías colectivas/individuales: Aclaración de dudas		
M12 Tutorías colectivas/individuales: Comentarios de trabajos individuales		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
S1 Asistencia y participación	5.0	15.0
S2 Conceptos teóricos de la materia	40.0	80.0
S3 Realización de trabajos, casos o ejercicios	5.0	30.0
S4 Prácticas de laboratorio/campo/uso de herramientas TIC	10.0	30.0
<b>NIVEL 2: Elaboración de Aceites</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	



<b>ECTS NIVEL 2</b>		5
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
5		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
Resultado/s de aprendizaje		
Resultado 1	Proporcionar los fundamentos de la extracción de los aceites de oliva. Establecer las bases de la extracción con disolventes	
Resultado 2	Analizar en profundidad los procesos de refinación de aceites	
Resultado 3	Identificar las etapas y los equipos principales y auxiliares de una instalación de refinación de aceites	
Resultado 4	Realizar el diseño de dichas etapas y sus equipos, y del proceso industrial completo	
Resultado 5	Incorporar los elementos de automatización y control más frecuentes en una planta de refinación	
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
Caracterización de materias primas oleaginosas. Procesos de extracción de aceites de oliva. Extracción con disolventes. Extracción de aceites de orujo. Influencia de las operaciones industriales de extracción sobre la composición de los aceites vegetales. Procesos de refinación. Conservación y envasado. Transformación en grasas industriales.		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<i>La docencia será impartida en lengua española. Sin embargo, esta asignatura estará adscrita al programa PATIE de la Universidad de Jaén por lo que se contará con apoyo específico en inglés para estudiantado extranjero (materiales, tutorización y pruebas de evaluación).</i>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Capacidad de analizar y sintetizar la información procedente de fuentes diversas.		
CG3 - Capacidad para reconocer e implementar las buenas prácticas en la industria agroalimentaria.		
CG4 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos y resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y multidisciplinares.		
CG5 - Responsabilidad en el cumplimiento de la legislación y en el cuidado del medio ambiente		
CG6 - Capacidad para adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional o investigadora		
CG8 - Capacidad para dirigir, planificar y supervisar equipos multidisciplinares que agrupen a distintos especialistas.		
CG9 - Habilidad para exponer de forma eficiente los conocimientos científicos adquiridos, de forma adaptada a la audiencia.		
CG10 - Capacidad para integrar el conocimiento científico (básico) y el técnico (aplicado)		
CG12 - Capacidad para la resolución de problemas.		
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.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT2 - Inquietud por el aprendizaje.		
CT1 - Espíritu crítico y constructivo, con actitud positiva frente al conocimiento		
CT4 - Capacidad de trabajo en equipo, comunicación, crítica y autocrítica.		
CT6 - Razonamiento lógico y extracción de conclusiones.		
CT7 - Capacidad de trabajo y aprendizaje autónomo.		
CT9 - Capacidad de comunicación oral y escrita mediante el uso de los términos específicos que se emplean en las distintas materias.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE10 - Conocer las operaciones preliminares externas e internas realizadas al fruto del olivo como materia prima.		
CE11 - Realizar caracterizaciones a los frutos del olivo como paso previo a su procesado.		
CE12 - Conocer las distintas tecnologías de elaboración de aceites de oliva vírgenes, las de extracción con disolventes aplicadas en las extractoras de orujos, y los procesos de refinación química y física de los aceites.		
CE13 - Conocer las tecnologías y seleccionar equipos e instalaciones industriales para el tratamiento de los efluentes sólidos, líquidos y gaseosos, y minimizar las corrientes residuales generadas en almazaras, extractoras de orujos y refinerías.		
CE14 - Conocer los diferentes constituyentes del aceite de oliva y relacionar la estructura y propiedades químicas de estos con su influencia en las propiedades físico-químicas y organolépticas de los aceites, y la utilidad práctica de su análisis en el control de calidad del producto.		
CE20 - Conocer los principales controles a los que se deben someter los aceites de oliva y las aceitunas de mesa.		
CE29 - Saber dirigir los procesos productivos en almazaras, refinerías, extractoras o industrias relacionadas		
CE30 - Conocer los materiales, equipos básicos y operaciones habituales de un laboratorio y saber dirigir y gestionar un laboratorio de análisis de tierras, foliar y de aceites		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
A1 Clases expositivas	62.5	40
A2 Clases prácticas y otras	32.5	40
A3 Tutorías colectivas/individuales	30	40
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
M1 Clases expositivas: Clases magistrales		
M2 Clases expositivas: Exposición de teoría y ejemplos generales		
M4 Clases expositivas: Conferencias		
M5 Clases expositivas: Visitas técnicas/campo		
M7 Clases expositivas: Prácticas de laboratorio/campo/ herramientas TIC		
M8 Clases expositivas: Presentaciones/exposiciones		
M12 Tutorías colectivas/individuales: Comentarios de trabajos individuales		
M13 Prácticas externas: Estudio de procedimientos/casos en un escenario profesional		
M14 Trabajo Fin de Máster: Orientación/tutela individualizada		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		



SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
S1 Asistencia y participación	5.0	15.0
S2 Conceptos teóricos de la materia	40.0	80.0
S3 Realización de trabajos, casos o ejercicios	5.0	30.0
S4 Prácticas de laboratorio/campo/uso de herramientas TIC	10.0	30.0
<b>NIVEL 2: Análisis Físico-Químico y Sensorial</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	5	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	5	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
Resultado/s de aprendizaje		
Resultado 1	Conocer y saber aplicar las diferentes determinaciones analíticas que usualmente se llevan a cabo en el aceite de oliva para el control de su calidad y su pureza sobre posibles adulteraciones en el aceite de oliva	
Resultado 2	Adquirir y desarrollar la habilidad de pensar de forma crítica y resolver problemas	
Resultado 3	Conocer, aplicar y contribuir al cumplimiento de la Legislación sobre las características de los aceites de oliva y de orujo y sus métodos de análisis	
Resultado 4	Conocer y saber aplicar la metodología oficial para la evaluación organoléptica del aceite de oliva virgen	
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
Composición del aceite de oliva. Análisis de los componentes del aceite de oliva. Evaluación organoléptica del aceite de oliva virgen		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<p><i>La docencia será impartida en lengua española. Sin embargo, esta asignatura estará adscrita al programa PATIE de la Universidad de Jaén por lo que se contará con apoyo específico en inglés para estudiantado extranjero (materiales, tutorización y pruebas de evaluación).</i></p> <p>X Semipresencial</p> <p>El número de créditos virtualizados es de: 1,8 ECTS (36 %)</p>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		



CG1 - Capacidad de analizar y sintetizar la información procedente de fuentes diversas.		
CG2 - Habilidad para transferir el conocimiento y para la investigación, el desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos.		
CG3 - Capacidad para reconocer e implementar las buenas prácticas en la industria agroalimentaria.		
CG10 - Capacidad para integrar el conocimiento científico (básico) y el técnico (aplicado)		
CG11 - Capacidad para obtener información, cualitativa y cuantitativa, procedente de distintas fuentes.		
CG12 - Capacidad para la resolución de problemas.		
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.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT3 - Capacidad de generación de nuevas ideas (creatividad).		
CT5 - Receptividad ante la búsqueda del conocimiento.		
CT8 - Capacidad para obtener información relacionada con sus estudios (búsquedas bibliográficas, manejo de recursos informáticos, etc.)		
CT11 - Motivación por la calidad.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE14 - Conocer los diferentes constituyentes del aceite de oliva y relacionar la estructura y propiedades químicas de estos con su influencia en las propiedades físico-químicas y organolépticas de los aceites, y la utilidad práctica de su análisis en el control de calidad del producto.		
CE15 - Conocer el fundamento, procedimiento general, aplicaciones de la instrumentación analítica utilizada en el laboratorio de análisis de aceites, y utilidad de las determinaciones llevadas a cabo en el análisis del aceite de oliva, especialmente de las relacionadas con la presencia de adulterantes y con la calidad del producto.		
CE16 - Adquirir habilidades en la evaluación e interpretación de los datos empíricos obtenidos del análisis del aceite de oliva, los principales procesos que alteran los componentes y deterioran la calidad del mismo, y los principios del análisis sensorial aplicado a los aceites ¿ sus atributos negativos y positivos - para clasificarlos por calidades.		
CE30 - Conocer los materiales, equipos básicos y operaciones habituales de un laboratorio y saber dirigir y gestionar un laboratorio de análisis de tierras, foliar y de aceites		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
A1 Clases expositivas	32.5	12.3
A2 Clases prácticas y otras	62.5	40
A6 Actividades dirigidas en la plataforma de docencia virtual	30	10
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
M1 Clases expositivas: Clases magistrales		
M4 Clases expositivas: Conferencias		
M6 Clases expositivas: Resolución de ejercicios		
M7 Clases expositivas: Prácticas de laboratorio/campo/ herramientas TIC		
M9 Otras Clases: Seminarios/Debates		



M15 Trabajo dirigido en docencia virtual: teorías y ejemplos generales, resolución de ejercicios, uso de herramientas TIC, Foros, etc.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
S2 Conceptos teóricos de la materia	50.0	50.0
S3 Realización de trabajos, casos o ejercicios	20.0	20.0
S4 Prácticas de laboratorio/campo/uso de herramientas TIC	25.0	25.0
S9 Participación en actividades presenciales y/o Virtuales	5.0	5.0
<b>NIVEL 2: Aprovechamiento y Gestión de Subproductos</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
Resultado/s de aprendizaje		
Resultado 1	Que los estudiantes sean capaces de integrar los conocimientos teóricos y los aplicados, de modo que las competencias adquiridas las desarrollen de forma eficaz, tanto en el ámbito profesional como investigador	
Resultado 2	Conocer las tecnologías de la depuración y aprovechamiento de los residuos de la industria del aceite de oliva así como el estado actual de este tipo de tecnología e industrias que la aplican	
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
Subproductos y residuos de olivar. Subproductos de almazaras. Residuos de almazaras. Subproductos y residuos de extractoras de orujo. Residuos y subproductos de plantas de refinación. Subproductos de otras industrias oleícolas		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<i>La docencia será impartida en lengua española. Sin embargo, esta asignatura estará adscrita al programa PATIE de la Universidad de Jaén por lo que se contará con apoyo específico en inglés para estudiantado extranjero (materiales, tutorización y pruebas de evaluación).</i>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Capacidad de analizar y sintetizar la información procedente de fuentes diversas.		



CG3 - Capacidad para reconocer e implementar las buenas prácticas en la industria agroalimentaria.		
CG5 - Responsabilidad en el cumplimiento de la legislación y en el cuidado del medio ambiente		
CG6 - Capacidad para adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional o investigadora		
CG7 - Habilidad para fomentar y divulgar, en los contextos académicos y profesionales, los avances científicos, tecnológicos y socioculturales.		
CG8 - Capacidad para dirigir, planificar y supervisar equipos multidisciplinares que agrupen a distintos especialistas.		
CG10 - Capacidad para integrar el conocimiento científico (básico) y el técnico (aplicado)		
CG12 - Capacidad para la resolución de problemas.		
CG13 - Capacidad para incorporar las nuevas tendencias, tecnologías y metodologías aplicadas.		
CG14 - Habilidad para generar ideas y proyectos relacionados con los contenidos del Máster.		
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.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT2 - Inquietud por el aprendizaje.		
CT1 - Espíritu crítico y constructivo, con actitud positiva frente al conocimiento		
CT4 - Capacidad de trabajo en equipo, comunicación, crítica y autocrítica.		
CT6 - Razonamiento lógico y extracción de conclusiones.		
CT7 - Capacidad de trabajo y aprendizaje autónomo.		
CT9 - Capacidad de comunicación oral y escrita mediante el uso de los términos específicos que se emplean en las distintas materias.		
CT13 - Sensibilidad hacia temas medioambientales.		
CT16 - Capacidad de líder, de trabajo en equipo y de diálogo		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE21 - Conocer, identificar y caracterizar los subproductos y residuos generados en almazaras, extractoras de orujos y refinerías		
CE22 - Conocer la tecnología aplicada para el aprovechamiento y valorización de subproductos		
CE29 - Saber dirigir los procesos productivos en almazaras, refinerías, extractoras o industrias relacionadas		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
A1 Clases expositivas	37.5	40
A2 Clases prácticas y otras	20	40
A3 Tutorías colectivas/individuales	17.5	40
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
M1 Clases expositivas: Clases magistrales		
M2 Clases expositivas: Exposición de teoría y ejemplos generales		
M4 Clases expositivas: Conferencias		
M5 Clases expositivas: Visitas técnicas/campo		
M7 Clases expositivas: Prácticas de laboratorio/campo/ herramientas TIC		



M9 Otras Clases: Seminarios/Debates		
M10 Tutorías colectivas/individuales: Supervisión de trabajos dirigidos		
M11 Tutorías colectivas/individuales: Aclaración de dudas		
M12 Tutorías colectivas/individuales: Comentarios de trabajos individuales		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
S1 Asistencia y participación	5.0	15.0
S2 Conceptos teóricos de la materia	40.0	80.0
S3 Realización de trabajos, casos o ejercicios	5.0	15.0
S4 Prácticas de laboratorio/campo/uso de herramientas TIC	10.0	20.0
<b>NIVEL 2: Diseño de Plantaciones y Técnicas de Cultivo</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	4	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
Resultado/s de aprendizaje		
Resultado 1	Puesta al día de las aplicaciones que se están realizando de esta tecnología en el olivo	
Resultado 2	Necesidades hídricas del olivar. Diseño de instalaciones de riego. Fertirrigación. Manejo y evaluación de sistemas de riego	
Resultado 3	Formar a los alumnos en las nuevas técnicas de mecanización del olivar, con objeto de conseguir los máximos rendimientos tanto en la mecanización como en la recolección y de esta forma hacerlo más competitivo	
Resultado 4	Saber diseñar una plantación de olivar	
Resultado 5	Conocimiento de los principales principios de sostenibilidad en los ecosistemas naturales y gestionados	
Resultado 6	Conocimiento de las técnicas de manejo en el olivar respetuosas del olivar	
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
Objetivos de las plantaciones de olivar. Evaluación de las condiciones edafoclimáticas. Limitación y corrección de suelos. Preparación del terreno. Técnicas de plantación. Diseños de plantaciones: análisis de densidades, elección de variedades y modelo de plantaciones. Nociones básicas de bioclimatología: relaciones entre bioclimatología y agronomía. Bases ecológico-botánicas para la elección de variedades. Poda: de formación, de producción, de renovación y de rejuvenecimiento. Fertilización: criterios para la fertilización en el olivar. Métodos de diagnóstico y programación. Corrección de deficiencias. Recomendaciones generales sobre el abonado del olivo. Fertirrigación: Instalaciones, técnicas y programación.		



- Técnicas de cultivo en olivar: amenazas a la sostenibilidad del cultivo. Tipologías de manejo del suelo.
- Diseño de plantaciones y fertilización.

**BLOQUE I: TÉCNICAS DE CULTIVO EN OLIVAR**

1. AMENAZAS A LA SOSTENIBILIDAD DEL CULTIVO. Sobreexplotación de recursos hídricos. Erosión y degradación de suelos. Contaminación de aguas. Reducción de la biodiversidad. Enfermedades emergentes. Sistemas de manejo del suelo. Laboreo. No laboreo. Semilaboreo. Herbicidas. 2. CUBIERTAS VEGETALES EN OLIVAR. Tipologías de cubiertas. Influencia en la fertilidad y disponibilidad de agua en el suelo, control de la erosión, cambio climático y contaminación de suelos. Estrategias de manejo y selección de especies. 3. OLIVAR ADEHESADO. Ganado ovino y olivar. Ramoneo. Sistemas de pastoreo. Instalaciones. Cargas ganaderas. Otras tipologías de ganado en olivar. Estudio de casos.

**BLOQUE II: MARCO DE PLANTACIÓN Y ELECCIÓN DE VARIEDADES**

1. INTRODUCCIÓN. Marcos de plantación, influencia de la mecanización. 2. OBJETIVOS DE LAS PLANTACIONES OLIVARES. Coste, calidad mecanización y optimización del entorno agrológico. 3. EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES EDAFOCLIMÁTICAS. LIMITACIÓN Y CORRECCIÓN DE SUELOS. Limitaciones físicas y químicas del suelo. Correcciones. 4. PREPARACIÓN DEL SUELO. Subsuelo. Desfonde. Drenaje. Control de malas hierbas. 5. TÉCNICAS DE PLANTACIÓN. Material vegetal. Época de plantación. Distribución en campo. Agujero de apertura. Monitoreo de plantaciones. 6. DISEÑO DE PLANTACIONES. I. Densidad de plantaciones. 7. DISEÑO DE PLANTACIONES II. Elección de variedades: factores agronómicos, industriales y de calidad. 8. DISEÑO DE PLANTACIONES III. Modelos de plantaciones. 9. PODA. Objetivos de poda. Tamaño de la formación. Tamaño de la producción. Promoción de renovación y rejuvenecimiento. 10. FERTILIZACIÓN. Introducción a fertilización. Métodos de fertilización de diagnóstico y programación. Corrección de deficiencias. Recomendaciones generales sobre el olivar. Fertilización. Descripción de instalaciones y técnicas de fertilización.

**PRÁCTICAS DE CAMPO:**

Das salidas de campo para el estudio de manejos de suelo y tipologías de cubiertas herbáceas. Una visita a IFAPA Venta del Llano: estudio de plantaciones y variedades

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

*La docencia será impartida en lengua española. Sin embargo, esta asignatura estará adscrita al programa PATIE de la Universidad de Jaén por lo que se contará con apoyo específico en inglés para estudiantado extranjero (materiales, tutorización y pruebas de evaluación).*

- Semipresencial X

El número de créditos virtualizados es de: 1 ECTS (25%)

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

CG1 - Capacidad de analizar y sintetizar la información procedente de fuentes diversas.

CG4 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos y resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y multidisciplinares.

CG5 - Responsabilidad en el cumplimiento de la legislación y en el cuidado del medio ambiente

CG6 - Capacidad para adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional o investigadora

CG7 - Habilidad para fomentar y divulgar, en los contextos académicos y profesionales, los avances científicos, tecnológicos y socioculturales.

CG9 - Habilidad para exponer de forma eficiente los conocimientos científicos adquiridos, de forma adaptada a la audiencia.

CG10 - Capacidad para integrar el conocimiento científico (básico) y el técnico (aplicado)

CG12 - Capacidad para la resolución de problemas.

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		
CT2 - Inquietud por el aprendizaje.		
CT1 - Espíritu crítico y constructivo, con actitud positiva frente al conocimiento		
CT4 - Capacidad de trabajo en equipo, comunicación, crítica y autocrítica.		
CT6 - Razonamiento lógico y extracción de conclusiones.		
CT7 - Capacidad de trabajo y aprendizaje autónomo.		
CT8 - Capacidad para obtener información relacionada con sus estudios (búsquedas bibliográficas, manejo de recursos informáticos, etc.)		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Conocer la bioclimatología, interpretar diagramas bioclimáticos y relacionarla con la producción en el sector del olivar.		
CE3 - Saber diferenciar las diferentes variedades de olivar atendiendo a los caracteres botánicos.		
CE4 - Herborizar, determinar especies, usar especímenes vegetales y relacionar estos con los factores físico-químicos ambientales.		
CE6 - Conocer los distintos diseños de plantaciones de olivar existentes, sus ventajas, inconvenientes y tendencias actuales, y diseñar una plantación de olivar empleando los conocimientos adquiridos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
A1 Clases expositivas	50	25
A2 Clases prácticas y otras	25	10
A6 Actividades dirigidas en la plataforma de docencia virtual	25	10
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
M1 Clases expositivas: Clases magistrales		
M2 Clases expositivas: Exposición de teoría y ejemplos generales		
M4 Clases expositivas: Conferencias		
M7 Clases expositivas: Prácticas de laboratorio/campo/ herramientas TIC		
M15 Trabajo dirigido en docencia virtual: teorías y ejemplos generales, resolución de ejercicios, uso de herramientas TIC, Foros, etc.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
S2 Conceptos teóricos de la materia	40.0	60.0
S3 Realización de trabajos, casos o ejercicios	10.0	25.0
S4 Prácticas de laboratorio/campo/uso de herramientas TIC	10.0	25.0
S9 Participación en actividades presenciales y/o Virtuales	10.0	25.0
NIVEL 2: Material Vegetal y Propagación		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	4	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9



ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
Resultado/s de aprendizaje		
Resultado 1	Conocer los diferentes aspectos botánicos del olivo	
Resultado 2	Conocer las técnicas de propagación	
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Biodiversidad vegetal en el olivar. Caracterización varietal. Técnicas de propagación</p> <p>Biodiversidad y material vegetal en el olivar. Caracterización varietal. Técnicas de propagación</p> <p>Bloque I. Biodiversidad y material vegetal en el olivar: biología del olivo (<i>Olea europaea</i>). Biología de la reproducción: fertilidad, fenología, polinización y productividad. Biodiversidad vegetal en el olivar. Biología y ecología de especies de interés en el cultivo. Bioclimatología aplicada al cultivo del olivo. Estudio y reconocimiento de los principales taxones botánicos con interés en el olivar.</p> <p>Bloque II. Caracterización varietal. Caracterización de materiales vegetales de olivo. Evolución histórica. Identificación de variedades. Criterios morfológicos. Identificación de variedades. Criterios agronómicos. Identificación de variedades. Criterios industriales y comerciales. Identificación de variedades. Composición y caracteres sensoriales del aceite. Caracterización de los cultivares por la composición y los caracteres sensoriales del aceite. Descripción de variedades del olivo.</p> <p>Bloque III: Técnicas de propagación. Fundamentos de la propagación. Sistemas de la propagación. Estructura y sustratos de propagación. Descripción e inconvenientes de los métodos tradicionales de propagación. Propagación por estaquillas semileñosas. Nebulización. Estructura y mecanismos de control de la propagación por estaquillas semileñosas. Obtención de patrones para injertar. Germinación de las semillas del olivo.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<p><i>La docencia será impartida en lengua española. Sin embargo, esta asignatura estará adscrita al programa PATIE de la Universidad de Jaén por lo que se contará con apoyo específico en inglés para estudiantado extranjero (materiales, tutorización y pruebas de evaluación).</i></p>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Capacidad de analizar y sintetizar la información procedente de fuentes diversas.		
CG4 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos y resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y multidisciplinares.		
CG5 - Responsabilidad en el cumplimiento de la legislación y en el cuidado del medio ambiente		
CG6 - Capacidad para adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional o investigadora		
CG8 - Capacidad para dirigir, planificar y supervisar equipos multidisciplinares que agrupen a distintos especialistas.		
CG10 - Capacidad para integrar el conocimiento científico (básico) y el técnico (aplicado)		
CG13 - Capacidad para incorporar las nuevas tendencias, tecnologías y metodologías aplicadas.		
CG14 - Habilidad para generar ideas y proyectos relacionados con los contenidos del Máster.		
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.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT2 - Inquietud por el aprendizaje.		
CT5 - Receptividad ante la búsqueda del conocimiento.		
CT6 - Razonamiento lógico y extracción de conclusiones.		
CT8 - Capacidad para obtener información relacionada con sus estudios (búsquedas bibliográficas, manejo de recursos informáticos, etc.)		
CT10 - Espíritu innovador y emprendedor		
CT13 - Sensibilidad hacia temas medioambientales.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE2 - Conocer las principales especies botánicas de herbazales y matorrales existentes en el olivar y los géneros y especies del orden Escrofulariales y de la familia Oleáceas.		
CE3 - Saber diferenciar las diferentes variedades de olivar atendiendo a los caracteres botánicos.		
CE4 - Herborizar, determinar especies, usar especímenes vegetales y relacionar estos con los factores físico-químicos ambientales.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
A1 Clases expositivas	50	40
A2 Clases prácticas y otras	27.5	40
A3 Tutorías colectivas/individuales	22.5	40
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
M1 Clases expositivas: Clases magistrales		
M2 Clases expositivas: Exposición de teoría y ejemplos generales		
M4 Clases expositivas: Conferencias		
M5 Clases expositivas: Visitas técnicas/campo		
M7 Clases expositivas: Prácticas de laboratorio/campo/ herramientas TIC		
M9 Otras Clases: Seminarios/Debates		
M10 Tutorías colectivas/individuales: Supervisión de trabajos dirigidos		
M11 Tutorías colectivas/individuales: Aclaración de dudas		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
S1 Asistencia y participación	5.0	15.0
S2 Conceptos teóricos de la materia	40.0	80.0
S3 Realización de trabajos, casos o ejercicios	5.0	30.0
S4 Prácticas de laboratorio/campo/uso de herramientas TIC	10.0	30.0
<b>NIVEL 2: Edafología y Química Agrícola</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	



DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
3		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
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		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Concepto de suelo. Génesis de suelos de olivar. Componentes y propiedades de los suelos de olivar. Edafología aplicada en el olivar		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p><i>La docencia será impartida en lengua española. Sin embargo, esta asignatura estará adscrita al programa PATIE de la Universidad de Jaén por lo que se contará con apoyo específico en inglés para estudiantado extranjero (materiales, tutorización y pruebas de evaluación).</i></p> <p>Rellenar. Esta asignatura se impartirá (elegir señalando con una cruz)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Semipresencial</li> </ul> <p>El número de créditos virtualizados es de: 1 (33%)</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de analizar y sintetizar la información procedente de fuentes diversas.		
CG10 - Capacidad para integrar el conocimiento científico (básico) y el técnico (aplicado)		
CG12 - Capacidad para la resolución de problemas.		
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		
CT2 - Inquietud por el aprendizaje.		



CT9 - Capacidad de comunicación oral y escrita mediante el uso de los términos específicos que se emplean en las distintas materias.		
CT13 - Sensibilidad hacia temas medioambientales.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE7 - Conocer los diferentes suelos y relacionarlos con la geología del sustrato, relieve, clima, vegetación y edad de la superficie geomorfológico.		
CE8 - Evaluar y mejorar la calidad natural de los suelos dedicados a la olivicultura y Adquirir la capacidad para la planificación, gestión y conservación del recurso suelo.		
CE9 - Prevenir, controlar y restaurar la degradación de las propiedades de los suelos del olivar y tratar y rehabilitar suelos contaminados.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
A1 Clases expositivas	37.5	40
A2 Clases prácticas y otras	20	40
A3 Tutorías colectivas/individuales	17.5	40
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
M2 Clases expositivas: Exposición de teoría y ejemplos generales		
M4 Clases expositivas: Conferencias		
M5 Clases expositivas: Visitas técnicas/campo		
M6 Clases expositivas: Resolución de ejercicios		
M7 Clases expositivas: Prácticas de laboratorio/campo/ herramientas TIC		
M8 Clases expositivas: Presentaciones/exposiciones		
M10 Tutorías colectivas/individuales: Supervisión de trabajos dirigidos		
M11 Tutorías colectivas/individuales: Aclaración de dudas		
M15 Trabajo dirigido en docencia virtual: teorías y ejemplos generales, resolución de ejercicios, uso de herramientas TIC, Foros, etc.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
S2 Conceptos teóricos de la materia	70.0	70.0
S3 Realización de trabajos, casos o ejercicios	20.0	20.0
S9 Participación en actividades presenciales y/o Virtuales	10.0	10.0
<b>NIVEL 2: Organización de Empresas Oleícolas</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
3		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>



Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
Resultado/s de aprendizaje		
Resultado 1	Introducir a los alumnos en las principales prácticas de la gestión empresarial	
Resultado 2	Lograr que los alumnos adquieran una visión global de la empresa y de las funciones propias de la dirección de empresas	
Resultado 3	Especial énfasis en las sociedades cooperativas, por tratarse ésta de la fórmula jurídica utilizada con mayor frecuencia por las empresas dedicadas a la extracción y comercialización de los aceites de oliva	
Resultado 4	Comprender la pluralidad normativa que caracteriza al régimen jurídico del aceite de oliva, habida cuenta de la distinta naturaleza y procedencia de las disposiciones	
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
El sector oleícola: estructura internacional y estructura de la cadena agroalimentaria. Rasgos característicos de los principales tipos de empresas que intervienen en la cadena agroalimentaria de los aceites de oliva y legislación específica del sector. Análisis de la organización de las almazaras cooperativas como entidades dominantes en la producción de aceite de oliva. Análisis del entorno en el sector oleícola. Proceso de integración en el sector oleícola. El futuro del sector oleícola: retos y estrategias.		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<p><i>La docencia será impartida en lengua española. Sin embargo, esta asignatura estará adscrita al programa PATIE de la Universidad de Jaén por lo que se contará con apoyo específico en inglés para estudiantado extranjero (materiales, tutorización y pruebas de evaluación).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Docencia Virtual</b></li> </ul> <p><b>El número de créditos virtualizados es de: 3 ECTS (100%)</b></p>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Capacidad de analizar y sintetizar la información procedente de fuentes diversas.		
CG2 - Habilidad para transferir el conocimiento y para la investigación, el desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos.		
CG3 - Capacidad para reconocer e implementar las buenas prácticas en la industria agroalimentaria.		
CG9 - Habilidad para exponer de forma eficiente los conocimientos científicos adquiridos, de forma adaptada a la audiencia.		
CG14 - Habilidad para generar ideas y proyectos relacionados con los contenidos del Máster.		
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.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT7 - Capacidad de trabajo y aprendizaje autónomo.		



CT9 - Capacidad de comunicación oral y escrita mediante el uso de los términos específicos que se emplean en las distintas materias.		
CT10 - Espíritu innovador y emprendedor		
CT14 - Compromiso ético con personas, organismos públicos y/o privados y con el entorno interno y externo de las organizaciones.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE23 - Conocer la relación entre integración cooperativa y orientación al mercado, así como las variables más influyentes en la orientación al mercado en la oleicultura.		
CE24 - Conocer el comportamiento comercial, organizativo y de dirección de las cooperativas y empresas oleícolas.		
CE25 - Conocer la terminología y problemática propia del mundo empresarial oleícola y su planificación estratégica y de recursos humano.		
CE26 - Conocer el papel desempeñado por la Política Agrícola Común en el conjunto del sector agrario y, en particular, en el sector oleícola.		
CE27 - Conocer la legislación relacionada con el sector del olivar, el aceite de oliva, su comercialización, y salud, sabiendo expresarla de forma rigurosa y clara.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
A1 Clases expositivas	30	4
A2 Clases prácticas y otras	20	4
A6 Actividades dirigidas en la plataforma de docencia virtual	25	4
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
M1 Clases expositivas: Clases magistrales		
M2 Clases expositivas: Exposición de teoría y ejemplos generales		
M4 Clases expositivas: Conferencias		
M7 Clases expositivas: Prácticas de laboratorio/campo/ herramientas TIC		
M15 Trabajo dirigido en docencia virtual: teorías y ejemplos generales, resolución de ejercicios, uso de herramientas TIC, Foros, etc.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
S2 Conceptos teóricos de la materia	50.0	50.0
S3 Realización de trabajos, casos o ejercicios	30.0	30.0
S9 Participación en actividades presenciales y/o Virtuales	20.0	20.0
<b>5.5 NIVEL 1: Olivicultura</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Técnicas de Riego</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>



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		
Especialidad en Olivicultura		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Resultado/s de aprendizaje		
Resultado 1	Necesidades hídricas del olivar. Diseño de instalaciones de riego. Fertirrigación. Manejo y evaluación de sistemas de riego	
Resultado 2	Conocimiento de las técnicas de manejo en el olivar respetuosas del olivar	
Competencia CEO1	Saber determinar las necesidades hídricas de una plantación, y transformar un olivar de secano en regadío, utilizando las últimas técnicas.	
Competencia CEO2	Conocer los avances existentes sistemas de regadío y saber diseñar, manejar y mantener sistemas de red hidráulica para explotaciones de olivar.	
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Necesidades hídricas en el olivar. Usos de agua de mala calidad. Sistemas y elementos de riego localizado característicos en el riego de olivar. Diseño hidráulico. Fertirrigación. Manejo y evaluación de sistemas de riego. Mantenimiento del sistema de riego		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p><i>La docencia será impartida en lengua española. Sin embargo, esta asignatura estará adscrita al programa PATIE de la Universidad de Jaén por lo que se contará con apoyo específico en inglés para estudiantado extranjero (materiales, tutorización y pruebas de evaluación).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Docencia Semipresencial</b></li> </ul> <p><b>El número de créditos virtualizados es de: 2.5 ECTS (83 %)</b></p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de analizar y sintetizar la información procedente de fuentes diversas.		
CG2 - Habilidad para transferir el conocimiento y para la investigación, el desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos.		
CG4 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos y resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y multidisciplinares.		
CG5 - Responsabilidad en el cumplimiento de la legislación y en el cuidado del medio ambiente		
CG9 - Habilidad para exponer de forma eficiente los conocimientos científicos adquiridos, de forma adaptada a la audiencia.		
CG12 - Capacidad para la resolución de problemas.		
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.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT7 - Capacidad de trabajo y aprendizaje autónomo.		
CT9 - Capacidad de comunicación oral y escrita mediante el uso de los términos específicos que se emplean en las distintas materias.		
CT10 - Espíritu innovador y emprendedor		
CT13 - Sensibilidad hacia temas medioambientales.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE5 - Capacidad de diseño y gestión de una plantación de olivar, con bases bioclimáticas y agronómicas.		
CE28 - Saber dirigir, controlar y gestionar una explotación de olivar		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
A1 Clases expositivas	25	4
A2 Clases prácticas y otras	25	30
A6 Actividades dirigidas en la plataforma de docencia virtual	25	4
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
M1 Clases expositivas: Clases magistrales		
M5 Clases expositivas: Visitas técnicas/campo		
M6 Clases expositivas: Resolución de ejercicios		
M7 Clases expositivas: Prácticas de laboratorio/campo/ herramientas TIC		
M15 Trabajo dirigido en docencia virtual: teorías y ejemplos generales, resolución de ejercicios, uso de herramientas TIC, Foros, etc.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
S2 Conceptos teóricos de la materia	40.0	80.0
S3 Realización de trabajos, casos o ejercicios	10.0	50.0
S9 Participación en actividades presenciales y/o Virtuales	5.0	15.0
<b>NIVEL 2: Cultivo Ecológico del Olivar</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>



No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Olivicultura		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
Resultado/s de aprendizaje		
Resultado 1	Conocimiento de los principales principios de sostenibilidad en los ecosistemas naturales y gestionados	
Resultado 2	Conocimiento de las técnicas de manejo en el olivar respetuosas del olivar	
Resultado 3	Aprendizaje por parte de los alumnos de la normativa relativa a la agricultura ecológica	
Resultado 4	Conocimiento de la realidad de la agricultura ecológica en España en general y en la Comunidad Autónoma Andaluza en particular	
Resultado 5	Conocimiento de las principales estrategias económicas en el olivar ecológico	
Resultado 6	Evaluar impactos ambientales	
Competencia CEO3	Conocer y analizar conceptos, principios y teorías relativas a la agricultura sostenible, agroecología y el olivar ecológico, y aplicarlos al cultivo ecológico del olivar.	
Competencia CEO4	Conocer e identificar posibles conexiones entre distintos aspectos del manejo del olivar ecológico y su aplicación en su gestión integrada.	
Competencia CEO5	Aplicar la agricultura sostenible sobre el olivar ecológico, evaluando sus ventajas e inconvenientes frente al cultivo tradicional.	
Competencia CEO6	Identificar y resolver problemas en el manejo del olivar ecológico.	
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Principios generales de sostenibilidad en ecosistemas naturales y manejados: el olivar. Principales impactos del sistema agrícola convencional del olivar. La agricultura sostenible, la agricultura ecológica. Principales prácticas de manejo en el olivar ecológico. La gestión económica en el olivar ecológico. Evaluación de impacto ambiental</p> <p>Bloque 1. Principios generales de sostenibilidad en ecosistemas naturales y manejados: el olivar</p> <p>Bloque 2. Prácticas de manejo del olivar ecológico</p> <p>Bloque 3. Normativas y mecanismos de acreditación</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<p><i>La docencia será impartida en lengua española. Sin embargo, esta asignatura estará adscrita al programa PATIE de la Universidad de Jaén por lo que se contará con apoyo específico en inglés para estudiantado extranjero (materiales, tutorización y pruebas de evaluación).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Docencia Virtual</b></li> </ul> <p><b>El número de créditos virtualizados es de: 3 ECTS (100%)</b></p>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Capacidad de analizar y sintetizar la información procedente de fuentes diversas.		
CG4 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos y resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y multidisciplinares.		
CG5 - Responsabilidad en el cumplimiento de la legislación y en el cuidado del medio ambiente		
CG6 - Capacidad para adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional o investigadora		
CG7 - Habilidad para fomentar y divulgar, en los contextos académicos y profesionales, los avances científicos, tecnológicos y socioculturales.		
CG9 - Habilidad para exponer de forma eficiente los conocimientos científicos adquiridos, de forma adaptada a la audiencia.		
CG10 - Capacidad para integrar el conocimiento científico (básico) y el técnico (aplicado)		
CG13 - Capacidad para incorporar las nuevas tendencias, tecnologías y metodologías aplicadas.		
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.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT2 - Inquietud por el aprendizaje.		
CT3 - Capacidad de generación de nuevas ideas (creatividad).		
CT4 - Capacidad de trabajo en equipo, comunicación, crítica y autocrítica.		
CT6 - Razonamiento lógico y extracción de conclusiones.		
CT7 - Capacidad de trabajo y aprendizaje autónomo.		
CT8 - Capacidad para obtener información relacionada con sus estudios (búsquedas bibliográficas, manejo de recursos informáticos, etc.)		
CT12 - Compromiso por una vida saludable		
CT13 - Sensibilidad hacia temas medioambientales.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE7 - Conocer los diferentes suelos y relacionarlos con la geología del sustrato, relieve, clima, vegetación y edad de la superficie geomorfológico.		
CE22 - Conocer la tecnología aplicada para el aprovechamiento y valorización de subproductos		
CE28 - Saber dirigir, controlar y gestionar una explotación de olivar		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
A1 Clases expositivas	30	10
A2 Clases prácticas y otras	20	10
A6 Actividades dirigidas en la plataforma de docencia virtual	25	10
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
M2 Clases expositivas: Exposición de teoría y ejemplos generales		
M4 Clases expositivas: Conferencias		
M5 Clases expositivas: Visitas técnicas/campo		
M7 Clases expositivas: Prácticas de laboratorio/campo/ herramientas TIC		
M8 Clases expositivas: Presentaciones/exposiciones		
M9 Otras Clases: Seminarios/Debates		
M11 Tutorías colectivas/individuales: Aclaración de dudas		
M12 Tutorías colectivas/individuales: Comentarios de trabajos individuales		
M15 Trabajo dirigido en docencia virtual: teorías y ejemplos generales, resolución de ejercicios, uso de herramientas TIC, Foros, etc.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
S1 Asistencia y participación	10.0	10.0
S3 Realización de trabajos, casos o ejercicios	40.0	40.0



S4 Prácticas de laboratorio/campo/uso de herramientas TIC	30.0	30.0
S9 Participación en actividades presenciales y/o Virtuales	20.0	20.0
<b>NIVEL 2: Entomología Agrícola y Patología Vegetal</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
4		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Olivicultura		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
Resultado/s de aprendizaje		
Resultado 1	Conocimiento, diagnóstico y tratamiento de los agentes parasitarios del olivar	
Resultado 2	Conocimiento de las principales enfermedades que afectan al olivar	
Competencia CEO6	Identificar y resolver problemas en el manejo del olivar ecológico.	
Competencia CEO8	Conocer las principales plagas y enfermedades del olivar en España, controlar y prevenir la acción de plagas en este, y hacer un diagnóstico y valoración de daños producidos por agentes patógenos en el mismo.	
Competencia CEO9	Ser capaz de solucionar problemas relacionados con la sanidad vegetal del olivo.	
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
Conceptos generales y anatomía. Entomología agrícola. Plagas de artrópodos en cultivos agrícolas. Entomología forestal. Plagas de artrópodos y métodos de control. Causas de las enfermedades de las plantas y las condiciones ambientales que rodean la relación patógeno - planta en el momento en que el proceso se desarrolla		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<p><i>La docencia será impartida en lengua española. Sin embargo, esta asignatura estará adscrita al programa PATIE de la Universidad de Jaén por lo que se contará con apoyo específico en inglés para estudiantado extranjero (materiales, tutorización y pruebas de evaluación).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Docencia Virtual</b></li> </ul> <p><b>El número de créditos virtualizados es de: 4 ECTS (100%)</b></p> <p>Pasa del 100% virtual al 98% virtual dejando sólo el examen final presencial.</p>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		



<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Capacidad de analizar y sintetizar la información procedente de fuentes diversas.		
CG4 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos y resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y multidisciplinares.		
CG6 - Capacidad para adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional o investigadora		
CG11 - Capacidad para obtener información, cualitativa y cuantitativa, procedente de distintas fuentes.		
CG12 - Capacidad para la resolución de problemas.		
CG13 - Capacidad para incorporar las nuevas tendencias, tecnologías y metodologías aplicadas.		
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.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT2 - Inquietud por el aprendizaje.		
CT6 - Razonamiento lógico y extracción de conclusiones.		
CT7 - Capacidad de trabajo y aprendizaje autónomo.		
CT8 - Capacidad para obtener información relacionada con sus estudios (búsquedas bibliográficas, manejo de recursos informáticos, etc.)		
CT10 - Espíritu innovador y emprendedor		
CT13 - Sensibilidad hacia temas medioambientales.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE3 - Saber diferenciar las diferentes variedades de olivar atendiendo a los caracteres botánicos.		
CE28 - Saber dirigir, controlar y gestionar una explotación de olivar		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
A1 Clases expositivas	50	4
A2 Clases prácticas y otras	27.5	4
A6 Actividades dirigidas en la plataforma de docencia virtual	22.5	4
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
M1 Clases expositivas: Clases magistrales		
M2 Clases expositivas: Exposición de teoría y ejemplos generales		
M4 Clases expositivas: Conferencias		
M5 Clases expositivas: Visitas técnicas/campo		
M7 Clases expositivas: Prácticas de laboratorio/campo/ herramientas TIC		
M10 Tutorías colectivas/individuales: Supervisión de trabajos dirigidos		
M11 Tutorías colectivas/individuales: Aclaración de dudas		
M15 Trabajo dirigido en docencia virtual: teorías y ejemplos generales, resolución de ejercicios, uso de herramientas TIC, Foros, etc.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		



SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
S2 Conceptos teóricos de la materia	30.0	50.0
S3 Realización de trabajos, casos o ejercicios	10.0	50.0
S4 Prácticas de laboratorio/campo/uso de herramientas TIC	10.0	30.0
S8 Asistencia en actividades presenciales y/o virtuales	5.0	10.0
S9 Participación en actividades presenciales y/o Virtuales	5.0	10.0
<b>NIVEL 2: Mecanización Agraria y Recolección</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
3		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Olivicultura		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
Resultado/s de aprendizaje		
Resultado 1	Conocer las nuevas técnicas de mecanización del olivar, con objeto de conseguir los máximos rendimientos tanto en la mecanización como en la recolección y de esta forma hacerlo más competitivo	
Resultado 2	Saber diseñar una plantación de olivar	
Resultado 3	Conocer las técnicas de manejo en el olivar respetuosas del olivar	
Competencia CEO7	Conocer agronomía mecánica general y aplicar las distintas técnicas a la mecanización del olivar, los sistemas de poda, y los de recolección de aceituna más modernos, en función de las condiciones particulares de las plantaciones.	
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
Manejo del suelo. Abonado y tratamiento fitosanitario. La poda. Maquinaria para recolección y limpieza del fruto. Costes de cultivo		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<p><i>La docencia será impartida en lengua española. Sin embargo, esta asignatura estará adscrita al programa PATIE de la Universidad de Jaén por lo que se contará con apoyo específico en inglés para estudiantado extranjero (materiales, tutorización y pruebas de evaluación).</i></p>		



<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Docencia Virtual</b></li> </ul> <p>El número de créditos virtualizados es de: 3 ECTS (100%)</p>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG3 - Capacidad para reconocer e implementar las buenas prácticas en la industria agroalimentaria.		
CG7 - Habilidad para fomentar y divulgar, en los contextos académicos y profesionales, los avances científicos, tecnológicos y socioculturales.		
CG10 - Capacidad para integrar el conocimiento científico (básico) y el técnico (aplicado)		
CG12 - Capacidad para la resolución de problemas.		
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.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT3 - Capacidad de generación de nuevas ideas (creatividad).		
CT4 - Capacidad de trabajo en equipo, comunicación, crítica y autocrítica.		
CT6 - Razonamiento lógico y extracción de conclusiones.		
CT7 - Capacidad de trabajo y aprendizaje autónomo.		
CT9 - Capacidad de comunicación oral y escrita mediante el uso de los términos específicos que se emplean en las distintas materias.		
CT10 - Espíritu innovador y emprendedor		
CT11 - Motivación por la calidad.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE3 - Saber diferenciar las diferentes variedades de olivar atendiendo a los caracteres botánicos.		
CE6 - Conocer los distintos diseños de plantaciones de olivar existentes, sus ventajas, inconvenientes y tendencias actuales, y diseñar una plantación de olivar empleando los conocimientos adquiridos.		
CE28 - Saber dirigir, controlar y gestionar una explotación de olivar		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
A1 Clases expositivas	30	4
A2 Clases prácticas y otras	20	4
A6 Actividades dirigidas en la plataforma de docencia virtual	20	4
A14 Visita Técnica	5	6
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
M1 Clases expositivas: Clases magistrales		
M2 Clases expositivas: Exposición de teoría y ejemplos generales		
M4 Clases expositivas: Conferencias		
M6 Clases expositivas: Resolución de ejercicios		



M15 Trabajo dirigido en docencia virtual: teorías y ejemplos generales, resolución de ejercicios, uso de herramientas TIC, Foros, etc.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
S2 Conceptos teóricos de la materia	50.0	50.0
S3 Realización de trabajos, casos o ejercicios	30.0	30.0
S9 Participación en actividades presenciales y/o Virtuales	20.0	20.0
<b>5.5 NIVEL 1: Elaiotecnía</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Diseño y Gestión de Instalaciones</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
3		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Elaiotecnía		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
Resultado/s de aprendizaje		
Resultado 1	Incorporar en la fase de diseño de la instalación los elementos correspondientes a la selección de materiales, seguridad y ergonomía	
Resultado 2	Identificar las etapas y los equipos principales y auxiliares de una instalación de refinación de aceites	
Resultado 3	Incorporar los elementos de automatización y control más frecuentes en una planta de refinación	
Resultado 4	Identificar las diferentes etapas en cada tipo de industria y los equipos que en ellas operan	
Resultado 5	Realizar el diseño de dichas etapas y sus equipos, y del proceso industrial completo	
Competencia CEE1	Diseñar y calcular equipos e instalaciones para: operaciones previas externas e internas de las materias primas, almazaras, extractoras de orujos, refinerías de aceites, bodegas, entamadoras, etc.	
Competencia CEE2	Seleccionar equipos e instalaciones industriales para el tratamiento de los efluentes sólidos, líquidos y gaseosos, y minimizar las corrientes residuales generadas en almazaras, extractoras de orujos y refinerías.	
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
Introducción al diseño de instalaciones. Dimensionado, equipamiento y diseño de instalaciones. Informe medioambiental y obra civil		



5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p><i>La docencia será impartida en lengua española. Sin embargo, esta asignatura estará adscrita al programa PATIE de la Universidad de Jaén por lo que se contará con apoyo específico en inglés para estudiantado extranjero (materiales, tutorización y pruebas de evaluación).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Docencia semipresencial</b></li> </ul> <p><b>El número de créditos virtualizados es de: 0.5 ECTS</b></p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de analizar y sintetizar la información procedente de fuentes diversas.		
CG4 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos y resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y multidisciplinares.		
CG5 - Responsabilidad en el cumplimiento de la legislación y en el cuidado del medio ambiente		
CG7 - Habilidad para fomentar y divulgar, en los contextos académicos y profesionales, los avances científicos, tecnológicos y socioculturales.		
CG14 - Habilidad para generar ideas y proyectos relacionados con los contenidos del Máster.		
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 - Espíritu crítico y constructivo, con actitud positiva frente al conocimiento		
CT6 - Razonamiento lógico y extracción de conclusiones.		
CT8 - Capacidad para obtener información relacionada con sus estudios (búsquedas bibliográficas, manejo de recursos informáticos, etc.)		
CT10 - Espíritu innovador y emprendedor		
CT13 - Sensibilidad hacia temas medioambientales.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE10 - Conocer las operaciones preliminares externas e internas realizadas al fruto del olivo como materia prima.		
CE12 - Conocer las distintas tecnologías de elaboración de aceites de oliva vírgenes, las de extracción con disolventes aplicadas en las extractoras de orujos, y los procesos de refinación química y física de los aceites.		
CE13 - Conocer las tecnologías y seleccionar equipos e instalaciones industriales para el tratamiento de los efluentes sólidos, líquidos y gaseosos, y minimizar las corrientes residuales generadas en almazaras, extractoras de orujos y refinerías.		
CE28 - Saber dirigir, controlar y gestionar una explotación de olivar		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
A1 Clases expositivas	37.5	40
A2 Clases prácticas y otras	20	40
A3 Tutorías colectivas/individuales	5	40
A6 Actividades dirigidas en la plataforma de docencia virtual	12.5	40
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		



M1 Clases expositivas: Clases magistrales		
M4 Clases expositivas: Conferencias		
M5 Clases expositivas: Visitas técnicas/campo		
M7 Clases expositivas: Prácticas de laboratorio/campo/ herramientas TIC		
M8 Clases expositivas: Presentaciones/exposiciones		
M9 Otras Clases: Seminarios/Debates		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
S2 Conceptos teóricos de la materia	25.0	70.0
S3 Realización de trabajos, casos o ejercicios	20.0	50.0
S8 Asistencia en actividades presenciales y/o virtuales	10.0	25.0
<b>NIVEL 2: Aceite de Oliva y Salud</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
3		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Elaiotecnia		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
Resultado/s de aprendizaje		
Resultado 1	Conocimientos básicos sobre nutrición y alimentación	
Resultado 2	Establecimiento de las bases de la relación entre alimentación y salud	
Resultado 3	Conocimiento de los distintos nutrientes, con especial atención a las grasas, y su función dentro de la fisiología normal del individuo	
Resultado 4	Establecimiento del valor nutritivo de los distintos aceites de oliva. Principales nutrientes del aceite de oliva y de las aceitunas de mesa	
Resultado 5	Análisis de los resultados científicos que avalan el efecto del consumo de oliva sobre la digestibilidad y el uso metabólico de los distintos componentes de la dieta	
Resultado 6	Estudio del efecto del aceite de oliva y de sus principales componentes en el desarrollo de distintas enfermedades crónicas	



Competencia CEE3	Adquirir conceptos sobre nutrición, alimentación, aceite de oliva, sus relaciones con la salud y el valor terapéutico y nutricional de las aceitunas de mesa y los aceites de oliva en función de su composición.
Competencia CEE4	Conocer el uso digestivo y metabólico de los principios inmediatos, el papel del aceite de oliva sobre las funciones de digestión y la digestibilidad de los alimentos y su acción en el metabolismo de los carbohidratos en relación con la diabetes
Competencia CEE5	Conocer y manejar las tablas de composición química de los alimentos, comparar el valor nutritivo de distintas grasas y aceites, y evaluar el aceite de oliva como alimento funcional.
Competencia CEE6	Poseer conocimientos generales básicos sobre Inmunología, cáncer y componentes del aceite de oliva.
Competencia CEE7	Conocer las bases fisiopatológicas de las enfermedades cardiovasculares, el efecto del aceite de oliva sobre la formación de la placa de ateroma y su valor antihipertensivo.
Competencia CEE8	Manejar tablas de recomendaciones y necesidades nutricionales y de lípidos en la dieta, y utilizar programas informáticos para la elaboración de dietas equilibradas en aceite de oliva.
Competencia CEE9	Evaluar el estado nutricional en función de los parámetros antropométricos, bioquímicos y dietéticos y las alteraciones en dicho estado relacionadas con el consumo de grasas.

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

Introducción a la Nutrición y la Alimentación. Efecto del aceite de oliva sobre la digestibilidad y el uso metabólico de los macronutrientes. Micronutrientes. Contenido en vitaminas de los aceites de oliva. Los minerales. Contenido en minerales de las aceitunas de mesa. Los grupos de alimentos. Valor nutricional de los aceites de oliva. El aceite de oliva como alimento funcional. La dieta equilibrada. Dieta mediterránea. El aceite de oliva en la dieta mediterránea. Alimentación y salud. Relación de la alimentación con el desarrollo de distintas enfermedades crónicas. Aceite de oliva y salud.

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

*La docencia será impartida en lengua española. Sin embargo, esta asignatura estará adscrita al programa PATIE de la Universidad de Jaén por lo que se contará con apoyo específico en inglés para estudiantado extranjero (materiales, tutorización y pruebas de evaluación).*

- **Docencia Semipresencial**

**El número de créditos virtualizados es de: 1.4 ECTS (46.7%)**

### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

#### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Capacidad de analizar y sintetizar la información procedente de fuentes diversas.

CG6 - Capacidad para adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional o investigadora

CG9 - Habilidad para exponer de forma eficiente los conocimientos científicos adquiridos, de forma adaptada a la audiencia.

CG10 - Capacidad para integrar el conocimiento científico (básico) y el técnico (aplicado)

CG13 - Capacidad para incorporar las nuevas tendencias, tecnologías y metodologías aplicadas.

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 - Espíritu crítico y constructivo, con actitud positiva frente al conocimiento

CT6 - Razonamiento lógico y extracción de conclusiones.

CT7 - Capacidad de trabajo y aprendizaje autónomo.

CT8 - Capacidad para obtener información relacionada con sus estudios (búsquedas bibliográficas, manejo de recursos informáticos, etc.)

CT12 - Compromiso por una vida saludable

#### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS



CE14 - Conocer los diferentes constituyentes del aceite de oliva y relacionar la estructura y propiedades químicas de estos con su influencia en las propiedades físico-químicas y organolépticas de los aceites, y la utilidad práctica de su análisis en el control de calidad del producto.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
A1 Clases expositivas	55	28
A2 Clases prácticas y otras	10	4
A6 Actividades dirigidas en la plataforma de docencia virtual	10	4
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
M1 Clases expositivas: Clases magistrales		
M3 Clases expositivas en gran grupo: Actividades introductorias		
M4 Clases expositivas: Conferencias		
M5 Clases expositivas: Visitas técnicas/campo		
M7 Clases expositivas: Prácticas de laboratorio/campo/ herramientas TIC		
M9 Otras Clases: Seminarios/Debates		
M10 Tutorías colectivas/individuales: Supervisión de trabajos dirigidos		
M11 Tutorías colectivas/individuales: Aclaración de dudas		
M12 Tutorías colectivas/individuales: Comentarios de trabajos individuales		
M15 Trabajo dirigido en docencia virtual: teorías y ejemplos generales, resolución de ejercicios, uso de herramientas TIC, Foros, etc.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
S1 Asistencia y participación	5.0	15.0
S2 Conceptos teóricos de la materia	40.0	80.0
S3 Realización de trabajos, casos o ejercicios	10.0	30.0
<b>NIVEL 2: Control en Olivar y Aceites</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	



No	No
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>	
Especialidad en Elaiotecnía	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>	
Resultado/s de aprendizaje	
Resultado 1	Que los estudiantes sean capaces de integrar los conocimientos teóricos y los aplicados, de modo que las competencias adquiridas las desarrollen de forma eficaz, tanto en el ámbito profesional como investigador
Competencia CEE10	Conocer la normativa legal, los periodos de seguridad de los productos fitosanitarios aplicados al cultivo de olivar, y los planes oficiales de control sobre residuos de plaguicidas.
Competencia CEE11	Aprender técnicas de control, detección, extracción y análisis más modernos de los residuos de productos fitosanitarios en suelos, hojas, olivos, y aceites.
Competencia CEE12	Estimar la exposición, caracterización y evaluación de riesgos para la salud de las personas como aplicadores y/o consumidores tras el uso de plaguicidas o sustancias peligrosas.
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>	
Control de la contaminación. Procesos tóxicos. Análisis de riesgos. Estimación de exposición, caracterización y estimación de riesgos. Sistemas de tratamiento de suelos. Restauración ambiental. Normativa legal y planes oficiales de control sobre residuos de plaguicidas. Metodología de muestreo y análisis de residuos de plaguicidas. Problemática de residuos de plaguicidas en aceituna. Problemática de residuos de plaguicidas en aceites	
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>	
<i>La docencia será impartida en lengua española. Sin embargo, esta asignatura estará adscrita al programa PATIE de la Universidad de Jaén por lo que se contará con apoyo específico en inglés para estudiantado extranjero (materiales, tutorización y pruebas de evaluación).</i>	
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>	
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>	
CG5 - Responsabilidad en el cumplimiento de la legislación y en el cuidado del medio ambiente	
CG9 - Habilidad para exponer de forma eficiente los conocimientos científicos adquiridos, de forma adaptada a la audiencia.	
CG13 - Capacidad para incorporar las nuevas tendencias, tecnologías y metodologías aplicadas.	
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.	
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>	
CT3 - Capacidad de generación de nuevas ideas (creatividad).	
CT1 - Espíritu crítico y constructivo, con actitud positiva frente al conocimiento	
CT5 - Receptividad ante la búsqueda del conocimiento.	
CT6 - Razonamiento lógico y extracción de conclusiones.	
CT9 - Capacidad de comunicación oral y escrita mediante el uso de los términos específicos que se emplean en las distintas materias.	
CT13 - Sensibilidad hacia temas medioambientales.	
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>	
CE27 - Conocer la legislación relacionada con el sector del olivar, el aceite de oliva, su comercialización, y salud, sabiendo expresarla de forma rigurosa y clara.	
CE28 - Saber dirigir, controlar y gestionar una explotación de olivar	
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>	



ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
A1 Clases expositivas	37.5	40
A2 Clases prácticas y otras	20	40
A3 Tutorías colectivas/individuales	17.5	40
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
M1 Clases expositivas: Clases magistrales		
M4 Clases expositivas: Conferencias		
M7 Clases expositivas: Prácticas de laboratorio/campo/ herramientas TIC		
M8 Clases expositivas: Presentaciones/exposiciones		
M9 Otras Clases: Seminarios/Debates		
M10 Tutorías colectivas/individuales: Supervisión de trabajos dirigidos		
M11 Tutorías colectivas/individuales: Aclaración de dudas		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
S1 Asistencia y participación	10.0	15.0
S2 Conceptos teóricos de la materia	25.0	70.0
S4 Prácticas de laboratorio/campo/uso de herramientas TIC	20.0	40.0
<b>NIVEL 2: Gestión Comercial</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	4	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
4		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Elaiotecnía		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
Resultado/s de aprendizaje		
Resultado 1	Dotar a los alumnos de conocimientos sobre gestión de marketing, de tal modo que les permita una mejor toma de decisiones en las organizaciones que conforman el sector oleícola	
Resultado 2	Conociendo los fundamentos y los instrumentos de la gestión de marketing	



Resultado 3	Conociendo, en profundidad, el funcionamiento comercial del sector oleícola y el entorno en el que operan las empresas del sector
Resultado 4	Se trata de que los alumnos comprendan los principios del marketing como filosofía de gestión, al objeto de posibilitar la orientación al mercado de las empresas oleícolas y que sean capaces de plantear los pasos necesarios para establecer un plan de actuación comercial en una empresa oleícola
Competencia CEE13	Conocer las dimensiones del marketing, sus principios como actitud, y entender la importancia de la generación del valor y la satisfacción del cliente para el progreso de las organizaciones, en general, y de las oleícolas, en particular.
Competencia CEE14	Conocer la gestión económica de empresas del sector del olivar y el aceite de oliva
Competencia CEE15	Evaluar las unidades estratégicas de negocio y aplicar diversas técnicas para la toma de las decisiones más convenientes.
Competencia CEE16	Identificar los factores o fuerzas que conforman el entorno de las empresas productoras oleícolas, evaluando la influencia de los factores del entorno sobre los distintos agentes que conforman la cadena agroalimentaria de los aceites de oliva.

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

Fundamentos de la gestión de marketing: Naturaleza y alcance del marketing. La gestión de marketing en las organizaciones. Marketing estratégico y aceites de oliva: El entorno de marketing en el sector oleícola. El comportamiento del consumidor. El comportamiento comercial del cooperativismo oleícola. Aspectos organizativos del cooperativismo oleícola. Segmentación de mercados, selección de mercados meta y posicionamiento. Marketing operativo y aceites de oliva: decisiones sobre el producto, los precios y la distribución

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

*La docencia será impartida en lengua española. Sin embargo, esta asignatura estará adscrita al programa PATIE de la Universidad de Jaén por lo que se contará con apoyo específico en inglés para estudiantado extranjero (materiales, tutorización y pruebas de evaluación).*

- **Docencia Virtual**

**El número de créditos virtualizados es de: 4 ECTS (100%)**

### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

#### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Capacidad de analizar y sintetizar la información procedente de fuentes diversas.

CG4 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos y resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y multidisciplinares.

CG6 - Capacidad para adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional o investigadora

CG8 - Capacidad para dirigir, planificar y supervisar equipos multidisciplinares que agrupen a distintos especialistas.

CG9 - Habilidad para exponer de forma eficiente los conocimientos científicos adquiridos, de forma adaptada a la audiencia.

CG13 - Capacidad para incorporar las nuevas tendencias, tecnologías y metodologías aplicadas.

CG14 - Habilidad para generar ideas y proyectos relacionados con los contenidos del Máster.

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

CT2 - Inquietud por el aprendizaje.

CT1 - Espíritu crítico y constructivo, con actitud positiva frente al conocimiento

CT4 - Capacidad de trabajo en equipo, comunicación, crítica y autocrítica.

CT6 - Razonamiento lógico y extracción de conclusiones.

CT7 - Capacidad de trabajo y aprendizaje autónomo.



CT9 - Capacidad de comunicación oral y escrita mediante el uso de los términos específicos que se emplean en las distintas materias.		
CT14 - Compromiso ético con personas, organismos públicos y/o privados y con el entorno interno y externo de las organizaciones.		
CT16 - Capacidad de líder, de trabajo en equipo y de diálogo		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE23 - Conocer la relación entre integración cooperativa y orientación al mercado, así como las variables más influyentes en la orientación al mercado en la oleicultura.		
CE24 - Conocer el comportamiento comercial, organizativo y de dirección de las cooperativas y empresas oleícolas.		
CE25 - Conocer la terminología y problemática propia del mundo empresarial oleícola y su planificación estratégica y de recursos humano.		
CE26 - Conocer el papel desempeñado por la Política Agrícola Común en el conjunto del sector agrario y, en particular, en el sector oleícola.		
CE28 - Saber dirigir, controlar y gestionar una explotación de olivar		
CE29 - Saber dirigir los procesos productivos en almazaras, refinerías, extractoras o industrias relacionadas		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
A1 Clases expositivas	30	4
A2 Clases prácticas y otras	20	4
A3 Tutorías colectivas/individuales	20	4
A6 Actividades dirigidas en la plataforma de docencia virtual	30	4
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
M1 Clases expositivas: Clases magistrales		
M2 Clases expositivas: Exposición de teoría y ejemplos generales		
M4 Clases expositivas: Conferencias		
M5 Clases expositivas: Visitas técnicas/campo		
M6 Clases expositivas: Resolución de ejercicios		
M10 Tutorías colectivas/individuales: Supervisión de trabajos dirigidos		
M11 Tutorías colectivas/individuales: Aclaración de dudas		
M12 Tutorías colectivas/individuales: Comentarios de trabajos individuales		
M15 Trabajo dirigido en docencia virtual: teorías y ejemplos generales, resolución de ejercicios, uso de herramientas TIC, Foros, etc.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
S2 Conceptos teóricos de la materia	25.0	70.0
S3 Realización de trabajos, casos o ejercicios	20.0	40.0
S9 Participación en actividades presenciales y/o Virtuales	30.0	50.0
<b>5.5 NIVEL 1: Prácticas Externas y Trabajo Fin de Máster</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Practicas externas</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Prácticas Externas	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		



ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
4		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
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		
Resultado/s de aprendizaje		
Resultado 1	Haber alcanzado una visión integral de las características y actividades del sector del olivar y el aceite de oliva que le permita, desde orientar a los oleicultores en materia de riegos, plantaciones, técnicas de cultivo, variedades, plagas, cubiertas vegetales, recolección, etc., hasta, dirigir los procesos de elaboración de aceitunas de mesa y aceites en almazaras e industrias relacionadas	
Resultado 2	Haber adquirido la capacidad para la toma de decisiones, integrado plenamente e intervenido activamente, en las industrias, instituciones, plantaciones de olivar, etc, en las que haya realizado las Practicas Externas.	
Resultado 3	Haber completado, mediante las Practicas Externas, las destrezas y habilidades adquiridas con los contenidos del Máster.	
Resultado 4	Haber desarrollado cultura empresarial para llevar la dirección técnica de los laboratorios relacionados con el sector del olivar y el aceite de oliva, ejercer la Gerencia de Cooperativas e industrias y la dirección comercial de los productos del olivar, a la vez que poder asesorar a la sociedad en cuestiones relacionadas con la ingesta de aceite de oliva y sus efectos beneficiosos para la salud	
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>No existen unos contenidos básicos prefijados, pues las empresas o instituciones donde se realizarán, son variadas y sus actividades distintas, e incluso las secciones dentro de las de un mismo tipo. Consecuentemente, no se pueden contemplar contenidos a desarrollar, ello depende de las tareas que el alumnado realice, pues con las Practicas Externas, se pretende que tome contacto directo con la realidad agronómica, industrial y empresarial del sector del olivar y el aceite de oliva, participe de su problemática e inquietudes, y colabore en los procesos y actividades inherentes a los mismos, desde la producción hasta la gestión y comercialización.No obstante, las prácticas están estructuradas de tal forma que, independientemente de las actividades que el alumnado realice en la empresas o instituciones de su elección, se asegura que alcanzarán las competencias anteriormente citadas.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p><i>La docencia será impartida en lengua española. Sin embargo, esta asignatura estará adscrita al programa PATIE de la Universidad de Jaén por lo que se contará con apoyo específico en inglés para estudiantado extranjero (materiales, tutorización y pruebas de evaluación).</i></p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de analizar y sintetizar la información procedente de fuentes diversas.		
CG2 - Habilidad para transferir el conocimiento y para la investigación, el desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos.		
CG3 - Capacidad para reconocer e implementar las buenas prácticas en la industria agroalimentaria.		
CG4 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos y resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y multidisciplinares.		
CG5 - Responsabilidad en el cumplimiento de la legislación y en el cuidado del medio ambiente		
CG6 - Capacidad para adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional o investigadora		
CG13 - Capacidad para incorporar las nuevas tendencias, tecnologías y metodologías aplicadas.		
CG14 - Habilidad para generar ideas y proyectos relacionados con los contenidos del Máster.		



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.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT6 - Razonamiento lógico y extracción de conclusiones.		
CT7 - Capacidad de trabajo y aprendizaje autónomo.		
CT8 - Capacidad para obtener información relacionada con sus estudios (búsquedas bibliográficas, manejo de recursos informáticos, etc.)		
CT9 - Capacidad de comunicación oral y escrita mediante el uso de los términos específicos que se emplean en las distintas materias.		
CT13 - Sensibilidad hacia temas medioambientales.		
CT15 - Adquirir cultura empresarial y receptividad ante la problemática empresarial		
CT16 - Capacidad de líder, de trabajo en equipo y de diálogo		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE24 - Conocer el comportamiento comercial, organizativo y de dirección de las cooperativas y empresas oleícolas.		
CE28 - Saber dirigir, controlar y gestionar una explotación de olivar		
CE29 - Saber dirigir los procesos productivos en almazaras, refinerías, extractoras o industrias relacionadas		
CE30 - Conocer los materiales, equipos básicos y operaciones habituales de un laboratorio y saber dirigir y gestionar un laboratorio de análisis de tierras, foliar y de aceites		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
A5 Prácticas externas	100	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
M13 Prácticas externas: Estudio de procedimientos/casos en un escenario profesional		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
S5 Informe del tutor/a de Prácticas Externas	100.0	100.0
<b>NIVEL 2: Trabajo Fin de Máster</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Trabajo Fin de Grado / Máster	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
12		
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
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		
Resultado/s de aprendizaje		
Resultado 1	Adquisición de destrezas y habilidades, en el campo de la investigación aplicada a los contenidos del Máster, empleando nuevas técnicas e incidiendo en la familiarización con el trabajo de laboratorio y la búsqueda de aportaciones científicas relacionadas con el olivar, el aceite de oliva, la salud, los aspectos comerciales, etc.	
Resultado 2	Poner de manifiesto las competencias adquiridas, realizando trabajos, ya sea sobre temas de investigación, proyectos de diseño de plantaciones de olivar, laboratorios, industrias oleícolas, estudios económicos del sector oleícola, o aspectos nutricionales del aceite de oliva, etc.	
Resultado 3	Haber adquirido una visión integral del sector, que le permita incorporar al Trabajo Fin de Máster los aspectos, técnicos, económicos, sociales, culturales, de organización, etc., más relevantes, con objeto de insertarlos en cada TFM, adaptándolos a su temática y ofreciendo una perspectiva de conjunto.	
Resultado 4	Defender públicamente, de forma rigurosa, clara y eficiente los aspectos más relevantes del Trabajo Fin de Máster realizado, sus resultados y conclusiones, respondiendo de forma adecuada a cuantas aclaraciones se le demanden.	
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Al tratarse de un Trabajo Fin de Máster, que puede ser de distinta naturaleza, no se pueden establecer contenidos a desarrollar, pues ellos dependen del Trabajo que el alumnado vaya a realizar y en cada caso, los contenidos serán específicos del mismo.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<i>La docencia será impartida en lengua española. Sin embargo, esta asignatura estará adscrita al programa PATIE de la Universidad de Jaén por lo que se contará con apoyo específico en inglés para estudiantado extranjero (materiales, tutorización y pruebas de evaluación).</i>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de analizar y sintetizar la información procedente de fuentes diversas.		
CG2 - Habilidad para transferir el conocimiento y para la investigación, el desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos.		
CG3 - Capacidad para reconocer e implementar las buenas prácticas en la industria agroalimentaria.		
CG4 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos y resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y multidisciplinares.		
CG5 - Responsabilidad en el cumplimiento de la legislación y en el cuidado del medio ambiente		
CG6 - Capacidad para adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional o investigadora		
CG10 - Capacidad para integrar el conocimiento científico (básico) y el técnico (aplicado)		
CG12 - Capacidad para la resolución de problemas.		
CG13 - Capacidad para incorporar las nuevas tendencias, tecnologías y metodologías aplicadas.		
CG14 - Habilidad para generar ideas y proyectos relacionados con los contenidos del Máster.		
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.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT3 - Capacidad de generación de nuevas ideas (creatividad).		
CT5 - Receptividad ante la búsqueda del conocimiento.		
CT6 - Razonamiento lógico y extracción de conclusiones.		
CT7 - Capacidad de trabajo y aprendizaje autónomo.		
CT8 - Capacidad para obtener información relacionada con sus estudios (búsquedas bibliográficas, manejo de recursos informáticos, etc.)		
CT9 - Capacidad de comunicación oral y escrita mediante el uso de los términos específicos que se emplean en las distintas materias.		
CT13 - Sensibilidad hacia temas medioambientales.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE21 - Conocer, identificar y caracterizar los subproductos y residuos generados en almazaras, extractoras de orujos y refinerías		
CE2 - Conocer las principales especies botánicas de herbazales y matorrales existentes en el olivar y los géneros y especies del orden Escrofulariales y de la familia Oleáceas.		
CE4 - Herborizar, determinar especies, usar especímenes vegetales y relacionar estos con los factores físico-químicos ambientales.		
CE6 - Conocer los distintos diseños de plantaciones de olivar existentes, sus ventajas, inconvenientes y tendencias actuales, y diseñar una plantación de olivar empleando los conocimientos adquiridos.		
CE8 - Evaluar y mejorar la calidad natural de los suelos dedicados a la olivicultura y Adquirir la capacidad para la planificación, gestión y conservación del recurso suelo.		
CE11 - Realizar caracterizaciones a los frutos del olivo como paso previo a su procesado.		
CE19 - Prevenir y minimizar el impacto ambiental procedente de las industrias de elaboración de aceitunas de mesa.		
CE20 - Conocer los principales controles a los que se deben someter los aceites de oliva y las aceitunas de mesa.		
CE24 - Conocer el comportamiento comercial, organizativo y de dirección de las cooperativas y empresas oleícolas.		
CE30 - Conocer los materiales, equipos básicos y operaciones habituales de un laboratorio y saber dirigir y gestionar un laboratorio de análisis de tierras, foliar y de aceites		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
A4 Trabajo Fin de Máster	300	2
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
M12 Tutorías colectivas/individuales: Comentarios de trabajos individuales		
M14 Trabajo Fin de Máster: Orientación/tutela individualizada		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
S6 Informe del tutor/a del TFM	20.0	50.0
S7 Defensa del trabajo fin de máster	50.0	80.0



## 6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad de Granada	Catedrático de Universidad	2	100	1,1
Universidad Pablo de Olavide	Profesor Titular de Universidad	2	100	2,5
Universidad de Jaén	Otro personal docente con contrato laboral	2	100	1,2
Universidad de Jaén	Profesor Contratado Doctor	15.7	100	17,2
Universidad de Jaén	Ayudante Doctor	3.9	100	2,6
Universidad de Jaén	Profesor Titular de Universidad	37.3	100	49,4
Universidad de Jaén	Catedrático de Universidad	13.7	100	13,7
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 %
90	5	97,5
CODIGO	TASA	VALOR %
1	Tasa de Rendimiento	95
2	Tasa de Exito	99
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		
<p><b>8.2 Progreso y resultados de aprendizaje</b></p> <p>A continuación se detallan los procedimientos del Sistema de Garantía de Calidad del Máster, relacionados con este punto.</p> <p><b>Procedimiento de Análisis del rendimiento académico:</b></p> <p><a href="http://viceees.ujaen.es/files_viceees/calidad_03-Procedimiento_P-0.pdf">http://viceees.ujaen.es/files_viceees/calidad_03-Procedimiento_P-0.pdf</a></p> <p><b>Objetivo:</b> El propósito de este procedimiento es conocer y analizar los resultados previstos en el Título en relación con su Tasa de Graduación, Tasa de Abandono y Tasa de Eficiencia. Asimismo, se dan a conocer y se analizan otros indicadores complementarios del Título con objeto de contextualizar los resultados anteriores.</p> <p><b>Referencia legal:</b> Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales: Anexo I, apartado 8. Resultados previstos.</p> <p><i>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.</i></p>		



- Tasa de graduación: porcentaje de estudiantes que finalizan la enseñanza en el tiempo previsto en el plan de estudios o en un año académico más en relación a su cohorte de entrada.
- Tasa de abandono: relación porcentual entre el número total de estudiantes de una cohorte de nuevo ingreso que debieron obtener el título el año académico anterior y que no se han matriculado ni en ese año ni en el anterior.
- Tasa de eficiencia: relación porcentual entre el número total de créditos del plan de estudios a los que debieron haberse matriculado a lo largo de sus estudios el conjunto de graduados de un determinado año académico y el número total de créditos en los que realmente han tenido que matricularse.

**Referencias evaluativas:** Protocolo de Evaluación para Verificación de Títulos Universitarios Oficiales (VERIFICA, ANECA). Apartado 8. Resultados previstos.

Estimación de indicadores: ¿Se ha realizado una estimación justificada de indicadores relevantes que al menos incluya las tasas de graduación, abandono y eficiencia? ¿Se han tenido en cuenta entre otros referentes los datos obtenidos en el desarrollo de planes de estudios previos?

**Sistema de recogida de datos:** La CGCM recabará al final de cada curso académico, de la Unidad correspondiente de la Universidad, los resultados de los indicadores obligatorios y complementarios que se especifican en la ficha P-0.I del Anexo 1.

**Sistema de análisis de la información:** La CGCM, en los dos meses siguientes a la recogida de datos, llevará a cabo el análisis de los resultados obtenidos en dichos indicadores, debiendo examinar exhaustivamente el cumplimiento o no del valor cuantitativo estimado para los indicadores obligatorios señalados en la ficha P-0.I del Anexo 1.

Después del análisis, la CGCM elaborará una Memoria (Informe P-0.V) 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, dicha Memoria será considerada por el órgano competente quien, tras incluir las enmiendas oportunas, deberá remitir la memoria a la Dirección del Centro, que será quien finalmente tome las decisiones que correspondan.

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

Se recomienda que para la estimación de valores cuantitativos de los indicadores obligatorios, así como para la justificación de dichas estimaciones, se tomen como base datos históricos, de prospectiva o comparados.

**Sistema de propuestas de mejora y su temporalización:** En el supuesto de que no se cumplieran los valores de referencia establecidos en la ficha P-0.I del Anexo 1, la CGCM deberá recomendar un plan de mejora que solucione los problemas detectados, señalando al responsable del seguimiento y el mecanismo para realizar dicho seguimiento (Informe P-0.V y Plan Anual de Mejora P-9.I).

El plan de mejora, en el supuesto de que sea necesario, deberá ser verificado por la Coordinación del Máster y aprobado por la dirección de Postgrado.

#### FICHA PARA EL CÁLCULO DEL INDICADOR P0-IN1 TASA DE GRADUACIÓN

DEFINICIÓN	OBJETIVO	RESPONSABLE DEL INDICADOR
Relación porcentual entre los estudiantes de una cohorte de entrada C que superan, en el tiempo previsto más un año, los créditos del Máster y el total de los estudiantes de nuevo ingreso de la misma cohorte C en dicho título Máster	Conocer la eficacia de la titulación en cuanto al aprovechamiento académico de sus estudiantes	Vicerrectorado con competencias en Planificación Estratégica y Gestión de la Calidad
MOMENTO DE CÁLCULO	OBTENCIÓN	OBSERVACIONES
A partir del final de cada curso, cuando la información de los resultados académicos esté disponible	(Nº de alumnos de una cohorte de entrada C en el Máster que consiguen finalizar dicho título en el tiempo previsto +1 / Nº de alumnos de nuevo ingreso de una cohorte de entrada C en el Máster) * 100	Se obtiene un valor por Máster y curso académico

#### FICHA PARA EL CÁLCULO DEL INDICADOR P0-IN2 TASA DE ABANDONO

DEFINICIÓN	OBJETIVO	RESPONSABLE DEL INDICADOR
Relación porcentual entre los estudiantes de una cohorte de entrada C matriculados en el Máster en el curso académico X, que no se han matriculado en los cursos X+1 y X+2, y el número total de estudiantes de tal cohorte de entrada C que accedieron al Máster.	Informar del grado de no continuidad de los estudiantes en una titulación	Vicerrectorado con competencias en Planificación Estratégica y Gestión de la Calidad
MOMENTO DE CÁLCULO	OBTENCIÓN	OBSERVACIONES
A partir del final de cada curso, cuando la información de los resultados académicos esté disponible	(Nº de estudiantes de nuevo ingreso en el Máster el curso X y que no están matriculados en ese Máster en los cursos X+1 y X+2 / Nº de estudiantes de nuevo ingreso en el Máster el curso X) * 100	Se obtiene un valor por Máster y curso académico. No se considerarán abandonos aquellos alumnos graduados en el máster

#### FICHA PARA EL CÁLCULO DEL INDICADOR P0-IN3 TASA DE EFICIENCIA

DEFINICIÓN	OBJETIVO	RESPONSABLE DEL INDICADOR
Tasa de Eficiencia (%)	Informar de la eficiencia del proceso de formación en función del grado de repetición de matrícula de los estudiantes	Vicerrectorado con competencias en Planificación Estratégica y Gestión de la Calidad
MOMENTO DE CÁLCULO	OBTENCIÓN	OBSERVACIONES



A partir del final de cada curso, cuando la información de los resultados académicos esté disponible	(Nº total de créditos del plan de estudios / Nº total de créditos en los que han tenido que matricularse a lo largo de sus estudios el conjunto de estudiantes graduados en un determinado curso académico) * 100	Se obtiene un valor por Máster y curso académico
--	---	--

**FICHA PARA EL CÁLCULO DEL INDICADOR P0-IN4 NOTA MEDIA DE INGRESO**

DEFINICIÓN	OBJETIVO	RESPONSABLE DEL INDICADOR
Nota media del alumnado que accede al Máster	Informar del nivel de los estudiantes que cursan el Máster	Vicerrectorado con competencias en Planificación Estratégica y Gestión de la Calidad
MOMENTO DE CÁLCULO	OBTENCIÓN	OBSERVACIONES
Al finalizar la última fase del proceso de matriculación en el Máster	Sumatorio de la nota media del expediente del título que ha dado acceso a cada alumno del máster / Número de alumnos de nuevo ingreso (indicador P0-IN8)	Se obtiene un valor por Máster y curso académico. Para el cálculo de la nota media del expediente se tendrá en cuenta lo establecido por la legislación Vigente (Real Decreto 1044/2003, de 1 de agosto)

**FICHA PARA EL CÁLCULO DEL INDICADOR P0-IN5 TASA DE ÉXITO**

DEFINICIÓN	OBJETIVO	RESPONSABLE DEL INDICADOR
Tasa de éxito (%)	Conocer el nivel de superación de las asignaturas de la titulación referente a los alumnos que se presentan a evaluación en la misma	Vicerrectorado con competencias en Planificación Estratégica y Gestión de la Calidad
MOMENTO DE CÁLCULO	OBTENCIÓN	OBSERVACIONES
A partir del final de cada curso, cuando la información de los resultados académicos esté disponible	(Nº de créditos superados por el total de los alumnos matriculados en el Máster / Nº de créditos presentados por el total de los alumnos del Máster) * 100	Se obtiene un valor por Máster y curso académico

**FICHA PARA EL CÁLCULO DEL INDICADOR P0-IN6 TASA DE RENDIMIENTO**

DEFINICIÓN	OBJETIVO	RESPONSABLE DEL INDICADOR
Para un curso académico X, relación porcentual entre el número de créditos ordinarios superados en el Máster y el número total de créditos ordinarios matriculados en el Máster	Conocer el nivel de superación de las asignaturas de la titulación referente a los alumnos que se matriculan en la misma	Vicerrectorado con competencias en Planificación Estratégica y Gestión de la Calidad
MOMENTO DE CÁLCULO	OBTENCIÓN	OBSERVACIONES
A partir del final de cada curso, cuando la información de los resultados académicos esté disponible	(Nº de créditos ordinarios superados en el Máster en el curso académico X / Nº de créditos ordinarios matriculados en el Máster en el curso académico X) * 100	Se obtiene un valor por Máster y curso académico. Ni en los créditos matriculados ni en los superados se consideran los créditos reconocidos o transferidos

**FICHA PARA EL CÁLCULO DEL INDICADOR P0-IN7 DURACIÓN MEDIA DE LOS ESTUDIOS**

DEFINICIÓN	OBJETIVO	RESPONSABLE DEL INDICADOR
Duración media de los estudios	Conocer la duración real de la titulación para los alumnos que finalizan cada curso académico	Vicerrectorado con competencias en Planificación Estratégica y Gestión de la Calidad
MOMENTO DE CÁLCULO	OBTENCIÓN	OBSERVACIONES
A partir del final de cada curso, cuando la información de los resultados académicos esté disponible	Sumando los años que tarda en graduarse cada uno de los alumnos que finaliza el curso académico y dividiendo por el total de alumnos graduados y por el número de cursos del Máster	Se obtiene un valor por Máster y curso académico. Al dividir por el número de cursos del Plan de Estudios se favorece la comparación entre titulaciones de diferente duración. Es un indicador muy influido por los alumnos que no se matriculan de todo un curso académico

**FICHA PARA EL CÁLCULO DEL INDICADOR P0-IN8 ESTUDIANTES DE NUEVO INGRESO EN EL TÍTULO**

DEFINICIÓN	OBJETIVO	RESPONSABLE DEL INDICADOR
Estudiantes de nuevo ingreso en el Máster	Conocer la demanda del título de Máster	Vicerrectorado con competencias en Planificación Estratégica y Gestión de la Calidad
MOMENTO DE CÁLCULO	OBTENCIÓN	OBSERVACIONES
Al finalizar la última fase del proceso de matriculación en el Máster.	Número de alumnos matriculados por primera vez en el Máster	Se obtiene un valor por Máster y curso académico

**Procedimiento de Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado:**

[http://viceees.ujaen.es/files\\_viceees/calidad\\_05-Procedimiento\\_P-1.pdf](http://viceees.ujaen.es/files_viceees/calidad_05-Procedimiento_P-1.pdf)

**Objetivo:** El propósito de este procedimiento es obtener información para la mejora y el perfeccionamiento de las actuaciones realizadas por el profesorado, proporcionando resultados sobre la labor docente y permitiendo la obtención de indicadores sobre la calidad de sus actuaciones que sirvan de guía para la toma de decisiones.



**Referencia legal:** El Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, en su Anexo I, establece las directrices de elaboración de la Memoria para la solicitud de verificación de los Títulos Oficiales (Grado y Máster). El apartado 9.2 de dicha memoria debe recoger -procedimientos de evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado-

**Referencias evaluativas:** El programa VERIFICA de ANECA, en su apartado 9.2 del Protocolo de Evaluación para la Verificación de Títulos Universitarios Oficiales (Grado y Máster) señala que se establecerán -procedimientos para la recogida y análisis de información sobre la calidad de la enseñanza- y .. -procedimientos para la recogida y análisis de información sobre el profesorado-..

Los objetivos de calidad fijados por cada Título de Máster en relación a la enseñanza y el profesorado del mismo.

**Sistema de recogida de datos:** La CGCM recabará información sobre la calidad docente del profesorado de los Títulos de Máster de su competencia, a través de las personas encargadas de la coordinación de los mismos. Para ello, se utilizará el modelo de encuesta de opinión de los estudiantes con la labor docente del profesorado propuesto en el Anexo (P-1.I) o cualquier otro sistema que se estime oportuno. Al finalizar cada curso académico, la CGCM solicitará al Coordinador del Máster la elaboración de un informe (P-1.IV) recogiendo los aspectos más destacados relacionados con la docencia del Máster (guías docentes, coordinación docente, incidencias, etc.).

Con el fin de detectar posibles desviaciones, se podrá recoger información sobre indicadores de resultados por curso académico y por módulo o materia. En el caso de desviaciones muy significativas, se solicitará al profesorado implicado en la docencia de la materia informe justificativo de las mismas.

El/la profesor/a (o coordinador/a, en el caso de más de un/a profesor/a) del módulo cumplimentará un informe del mismo, al concluir cada curso académico (ver modelo de informe en anexo P-1.II) en el que se reflejarán posibles incidencias relacionadas con:

- La planificación del módulo (organización y coordinación entre profesores/as, etc.)
- Desarrollo de la enseñanza y evaluación de los aprendizajes (cumplimiento de lo planificado, dificultades en el desarrollo, metodologías docentes, tipos de evaluación, etc.).
- Alumnado (asistencial, formación previa, etc.)
- Recursos (aulas, laboratorios, etc.)
- Servicios (biblioteca, docencia virtual, etc.)

En caso de incidencias (quejas o reclamaciones), la CGCM podrá recabar informes del coordinador/es del Máster y del propio profesorado sobre las mismas.

**Sistema de análisis de la información:** Podrá realizarse un análisis de la información recabada a través de la encuesta de opinión, de los indicadores de resultados por curso académico, módulo y/o materia, del informe del Coordinador del Máster, de los informes de los/as profesores/as (coordinadores/as) del módulo o, en su caso, de las quejas y reclamaciones recibidas.

La CGCM elaborará un informe anual con las propuestas de mejora, sugerencias y recomendaciones sobre la calidad de la enseñanza y el profesorado del Título de Máster (Informe P-1.III y Plan Anual de Mejora P-9.I).

**Sistema de propuestas de mejora y su temporalización:** La CGCM elaborará un informe para cada curso académico con los resultados más significativos, en el que se definirán los puntos fuertes y débiles, así como las propuestas de mejora detalladas y dirigidas a la/s persona/s encargada/s de la coordinación del Máster (informe P-1.III).

Las recomendaciones presentadas deben permitir obtener orientaciones básicas para el diseño de acciones encaminadas a subsanar las deficiencias detectadas.

En caso de incidencias con respecto a la docencia de una materia en particular, será informado el profesorado implicado en la misma, de forma que se pongan en marcha las medidas oportunas para solventar tal situación, en consonancia con las recomendaciones de mejora diseñadas desde la CGCM.

#### FICHA PARA EL CÁLCULO DEL INDICADOR P1-IN1 RESULTADO DE ENCUESTAS DE OPINIÓN DE LOS ESTUDIANTES

DEFINICIÓN	OBJETIVO	RESPONSABLE DEL INDICADOR
Nivel de satisfacción de los alumnos respecto a la docencia del Máster	Conocer la satisfacción de los alumnos del Máster respecto a la docencia recibida	Vicerrectorado con competencias en Planificación Estratégica y Gestión de la Calidad
MOMENTO DE CÁLCULO	OBTENCIÓN	OBSERVACIONES
Al finalizar la última fase del proceso de matriculación en el Máster	Calcular el promedio de la pregunta en que se valora la satisfacción con la labor docente del profesor (pregunta 23 de la encuesta P-1.I) para todas las encuestas realizadas en el Máster	Se obtiene un valor por Máster y curso académico

#### FICHA PARA EL CÁLCULO DEL INDICADOR P1-IN2 NÚMERO DE INCIDENCIAS GRAVES EN LOS INFORMES DEL PROFESORADO

DEFINICIÓN	OBJETIVO	RESPONSABLE DEL INDICADOR
Nº de incidencias graves ocurridas en el transcurso de la docencia de las asignaturas	Conocer el número de incidencias graves que ocurren durante el desarrollo de la docencia de las asignaturas del Máster	Centro de estudios de postgrado
MOMENTO DE CÁLCULO	OBTENCIÓN	OBSERVACIONES



Al finalizar el curso académico	Suma de las incidencias graves ocurridas en la docencia de las asignaturas del Máster reflejadas en los informes a realizar por cada profesor con la herramienta P-1.II	Se consideran incidencias -graves- aquellas que alteran gravemente e desarrollo planificado de la docencia de la asignatura
---------------------------------	---	---

**Procedimiento de Evaluación de la satisfacción global sobre el título de máster:**

[http://viceees.ujaen.es/files\\_viceees/calidad\\_13-Procedimiento\\_P-5.pdf](http://viceees.ujaen.es/files_viceees/calidad_13-Procedimiento_P-5.pdf)

**Objetivo:** El propósito de este procedimiento es conocer el nivel de satisfacción global de los distintos colectivos activos implicados en el Título de Máster (Profesorado y alumnado) 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, en su Anexo I, establece las directrices de elaboración de la Memoria para la solicitud de verificación de los Títulos oficiales. El apartado 9.5 de dicha memoria debe recoger, entre otros, *-procedimientos para el análisis de la satisfacción de los distintos colectivos implicados-*

**Referencia evaluativa:** El Protocolo de Evaluación para la Verificación de Títulos Universitarios Oficiales (Programa VERIFICA, ANECA) establece que -el Centro en el que se imparte el Título 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 Título-. La propuesta debe establecer los mecanismos y procedimientos periódicos que se utilizarán para revisar el Plan de Estudios, sus objetivos, competencias, planificación, etc. De forma más específica, el apartado 9.5 señala que se establecerán *-procedimientos para la recogida y análisis de la información sobre la satisfacción de los colectivos implicados en el Título,-*

**Sistema de recogida de datos:** Al objeto de recabar información sobre el nivel de satisfacción de los diferentes colectivos implicados en el Título de Máster se recomienda la utilización de una encuesta de opinión para estudiantes (ver anexo P-5.I) y Profesorado (ver anexo P-5.II). Este instrumento será implementado tras finalizar el último curso del Título de Máster Oficial.

El contenido de los ítems es prácticamente el mismo para los dos colectivos, con objeto de poder contrastar adecuadamente las distintas opiniones. Con esta herramienta se recoge información sobre las siguientes variables:

1. Variables sociodemográficas (edad, género, Título, curso, sector).
2. Satisfacción con los sistemas de **orientación y acogida** a los estudiantes para facilitar su incorporación al Título de Máster Oficial.
3. Satisfacción general con la **planificación y el desarrollo** de las enseñanzas en el Título de Máster Oficial:
  - a. Distribución temporal y coordinación de módulos o materias.
  - b. Adecuación de los horarios, turnos, distribución teoría-práctica, tamaño de los grupos.
  - c. Satisfacción con la metodología utilizada (variedad, innovación,...).
  - d. Satisfacción con los programas de movilidad.
  - e. Satisfacción con las prácticas externas.
  - f. Disponibilidad, accesibilidad y utilidad de la información sobre el Título de Máster (nivel de satisfacción con la página Web y con otros medios de difusión).
  - g. Satisfacción con los recursos humanos:
    - Profesorado del Título de Máster
    - Equipo o persona/s que gestiona/n el Título de Máster.
  - h. Satisfacción con los medios materiales y las infraestructuras disponibles para el Título de Máster.
4. **Grado de satisfacción con los Resultados:**
  - a. Satisfacción con los sistemas de evaluación de competencias.
  - b. Satisfacción con la atención a las sugerencias y reclamaciones.
  - c. Satisfacción con la formación recibida (valoración global).
  - d. Cumplimiento de expectativas sobre el Título de Máster.

**Sistema de análisis de la información:** La CGCM podrá solicitar ayuda de las Unidades o Servicios correspondientes de la Universidad de Jaén para procesar y analizar los datos sobre satisfacción de los distintos colectivos con el Título de Máster en relación con cada una de las variables que conforman la encuesta. Los análisis de la información se podrán hacer de forma desagregada por grupo de implicados. A partir de dicha información la



CGCM elaborará un informe con las propuestas de mejora, sugerencias y recomendaciones sobre el Título de Máster (Informe P-5.III y Plan Anual de Mejora P-9.I).

**Sistema de propuestas de mejora y su temporalización:** Al finalizar los análisis de satisfacción global, la CGCM 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 (Informe P-5.III). La CGCM trasladará al responsable del Título de Máster (Coordinador/a o Comisión de Título de Máster) los resultados de satisfacción y las propuestas que hayan elaborado a partir de la información recabada, para el diseño de acciones encaminadas a subsanar las deficiencias detectadas. El/la responsable del Título de Máster trasladará las propuestas de mejora a la Comisión del Plan de Estudios o cualquier otro órgano o Comisión encargada de la toma de decisiones sobre el Título de Máster.

Cuando se disponga de varias evaluaciones, la CGCM tendrá en cuenta la evolución de los datos de satisfacción y se hará constar en los informes.

**FICHA PARA EL CÁLCULO DEL INDICADOR P5-IN1 RESULTADO DE LAS ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN GLOBAL CON EL MÁSTER DE LOS ESTUDIANTES**

DEFINICIÓN	OBJETIVO	RESPONSABLE DEL INDICADOR
Nivel de satisfacción de los alumnos respecto a la docencia del Máster	Conocer la satisfacción de los alumnos del Máster respecto a la docencia recibida	Vicerrectorado con competencias en Planificación Estratégica y Gestión de la Calidad
MOMENTO DE CÁLCULO	OBTENCIÓN	OBSERVACIONES
Al elaborar el informe de la Unidad de Calidad	Calcular el promedio de la pregunta de valoración general con la formación recibida (ítem 19 de la encuesta P-5.I) para todas las encuestas realizadas en el Máster	Se obtiene un valor por Máster y curso académico.

**FICHA PARA EL CÁLCULO DEL INDICADOR P5-IN2 RESULTADO DE LAS ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN GLOBAL CON EL MÁSTER DEL PROFESORADO**

DEFINICIÓN	OBJETIVO	RESPONSABLE DEL INDICADOR
Nivel de satisfacción global del profesorado del Máster	Conocer la satisfacción global del profesorado del Máster	Vicerrectorado con competencias en Planificación Estratégica y Gestión de la Calidad
MOMENTO DE CÁLCULO	OBTENCIÓN	OBSERVACIONES
Al elaborar el informe de la Unidad de Calidad	Calcular el promedio de la pregunta de valoración general del Máster (ítem 16 de la encuesta P-5.II) para todas las encuestas realizadas en el Máster	Se obtiene un valor por Máster y curso académico

**Procedimiento para la difusión del título de máster:**

[http://viceees.ujaen.es/files\\_viceees/calidad\\_17-Procedimiento\\_P-7.pdf](http://viceees.ujaen.es/files_viceees/calidad_17-Procedimiento_P-7.pdf)

**Objetivo:** El propósito de este procedimiento es establecer mecanismos para publicar la información sobre el plan de estudios del Máster, su desarrollo y resultados, con el fin de que llegue a todos los implicados o interesados (alumnado, profesorado, personal de apoyo, futuros estudiantes, agentes externos, etc.).

**Referencia legal:** El Real Decreto 1393/2007, modificado por el Real Decreto 861/2010, en su apartado 4 del Anexo I (Memoria para la solicitud de Verificación de Títulos Oficiales) se refiere al acceso y admisión de estudiantes. En el apartado 4.1 plantea la necesidad de contar con -Sistemas accesibles de información previa a la matriculación y procedimientos accesibles de acogida y orientación de los estudiantes de nuevo ingreso para facilitar su incorporación a la Universidad y la enseñanza-

**Referencia evaluativa:** El Protocolo para la Verificación de Títulos Universitarios Oficiales (Verifica, ANECA) en su apartado 9.5 plantea la necesidad de dar respuesta a: ¿Se ha establecido mecanismos para publicar información que llegue a todos los implicados o interesados sobre el plan de estudios, su desarrollo y resultados?

**Sistema de recogida de datos:** El/la coordinador/a y/o la Comisión del Título de Máster, con periodicidad anual propondrán qué información publicar, a qué grupos de interés va dirigida y las formas de hacerla pública, utilizando como medio preferente de difusión la página Web del Título de Máster. El plan de difusión propuesto podría incluir, en su caso, información sobre:

1. La oferta formativa. (profesorado, programas, calendario, horarios, aulas, exámenes, etc.).
2. Las políticas de acceso y orientación de los estudiantes.
3. Los objetivos y la planificación del Título de Máster.
4. Las metodologías de enseñanza-aprendizaje y evaluación (incluidas las prácticas externas).
5. Los resultados de las enseñanzas (en cuanto al aprendizaje, inserción laboral y satisfacción con los distintos grupos de interés).
6. Las posibilidades de movilidad y ayudas disponibles para facilitarla.
7. Los mecanismos para realizar reclamaciones y sugerencias.
8. Fecha de actualización de la información.

La persona responsable del Título de Máster se asegurará de que la página Web esté actualizada.

**Sistema de análisis de la información:** Sistema de Garantía de Calidad de los Másteres Oficiales de la Universidad de Jaén. El contenido del plan de difusión se remitirá a la CGCM que velará para que la información esté actualizada y sea fiable y suficiente.



**Sistema de propuestas de mejora y su temporalización:** La CGCM realizará el seguimiento de la Web y de los otros medios de difusión (en caso de existir), y emitirá un informe al finalizar el curso académico para proponer las mejoras que considere oportunas (Informe P7-I y Plan Anual de Mejora P9-I). El Plan de difusión deberá ser revisado anualmente por el/los responsable/s del Título de Máster.

**FICHA PARA EL CÁLCULO DEL INDICADOR P7-IN1 GRADO DE PUBLICACIÓN DE INFORMACIÓN RELATIVA AL TÍTULO Y SU DESARROLLO**

DEFINICIÓN	OBJETIVO	RESPONSABLE DEL INDICADOR
Nivel de publicación en la Web del Máster de la información pública relativa al Máster (%)	Conocer el nivel de información pública relativa al máster correctamente publicada y actualizada en la Web oficial del Máster	Centro de estudios de postgrado
MOMENTO DE CÁLCULO	OBTENCIÓN	OBSERVACIONES
Justo antes del comienzo del plazo de matriculación en el Máster.	Comprobación de la correcta y actualizada publicación en la Web oficial del Máster de los diferentes apartados requeridos, cada uno de los cuales ponderados de la siguiente forma: - guías docentes (20%) - horarios detallados (20%) - Profesora UJA y externo (15%) - Información Prácticas Externas (10%) - Información Trabajo Fin de Máster (10%)	Se obtiene un valor por Máster y curso académico

**9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD**

<b>ENLACE</b>	<a href="http://viceees.ujaen.es/postgrado/calidad">http://viceees.ujaen.es/postgrado/calidad</a>
---------------	---

**10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN**

**10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN**

<b>CURSO DE INICIO</b>	2015
------------------------	------

Ver Apartado 10: Anexo 1.

**10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN**

Procedimiento de adaptación al título propuesto. La tabla de convalidaciones que proponemos sería la siguiente:

Máster Olivar, Aceite de Oliva y Salud Plan 2006/07			Máster en Olivar y Aceite de Oliva Plan 2015/16		
Asignaturas	Ct*	ECTS	Asignaturas	Ct*	ECTS
Elaboración de aceitunas de mesa	OBL	4	Elaboración de Aceitunas de Mesa	OBL	4
Elaboración de aceites	OBL	5	Elaboración de Aceites	OBL	5
Análisis físico-químico y sensorial	OBL	5	Análisis Físico-Químico y Sensorial	OBL	5
Aprovechamiento y gestión de subproductos	OPT	4	Aprovechamiento y Gestión de Subproductos	OBL	3
Diseño de plantaciones y técnicas de cultivo	OBL	4	Diseño de plantaciones y Técnicas de Cultivo	OBL	4
Material vegetal y propagación	OBL	4	Material Vegetal y Propagación	OBL	4
Los suelos del olivar	OPT	3	Edafología y Química Agrícola	OBL	3
Organización de empresas oleícolas	OBL	3	Organización Empresas Oleícolas	OBL	3
Técnicas de riego	OBL	3	Técnicas de Riego	OPT	3
Cultivos ecológicos en el olivar	OPT	4	<del>Cultivos Ecológicos y Evaluación de Impacto Ambiental</del> Cultivo ecológico del olivar	OPT	3
Mecanización y recolección	OPT	3	Mecanización Agraria y Recolección	OPT	3
Diseño y gestión de instalaciones	OPT	4	Diseño y Gestión de Instalaciones	OPT	3
Alimentación y salud	OBL	4	Aceite de Oliva y Salud	OPT	3
Control en olivar y aceites	OBL	4	Control en Olivar y Aceites	OPT	3
Gestión comercial	OBL	5	Gestión Comercial	OPT	4
Practicum (Profesional)	OBL	4	Prácticas Externas	PE	4
Trabajo de Fin de Máster (Profesional)	OBL	6			
Trabajo de Fin de Máster (Investigador)	OBL	10			
Bioindicadores y cubiertas vegetales en el olivar	OPT	3			
Normalización y legislación	OPT	3			
Política agraria	OPT	3			
Componentes de aceites y grasas	OPT	3			



Acete de oliva y enfermedades cardiovasculares	OPT	4			
Acete de oliva y cáncer	OPT	4			
Mejora genética	OPT	3			
Plagas y enfermedades del olivo	OPT	3			

\*Carácter: OBL Obligatorio; OPT: Optativa; PE: Prácticas externas

### 10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN

CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO
4311171-23008269	Máster Universitario en Olivar, Aceite de Oliva y Salud -Centro de Estudios de Postgrado de la Universidad de Jaén

## 11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

### 11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO

CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Directora del Centro de Estudios de Postgrado	SILVIA MARIA	SATORRES	MARTÍNEZ
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Campus Las Lagunillas, s/n; Edif. Rectorado (B-1)	23071	Jaén	Jaén
EMAIL	FAX		
vicpostgrado@ujaen.es	953212182		

### 11.2 REPRESENTANTE LEGAL

CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Vicerrectora de Enseñanzas Oficiales	HIKIMATE	ABRIOUEL	HAYANI
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Campus Las Lagunillas, s/n; Edif. Rectorado (B-1)	23071	Jaén	Jaén
EMAIL	FAX		
vicens@ujaen.es	953212638		

El Rector de la Universidad no es el Representante Legal

Ver Apartado 11: Anexo 1.

### 11.3 SOLICITANTE

El responsable del título no es el solicitante

CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Vicerrectora de Enseñanzas Oficiales	HIKIMATE	ABRIOUEL	HAYANI
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Campus Las Lagunillas, s/n; Edif. Rectorado (B-1)	23071	Jaén	Jaén
EMAIL	FAX		
vicens@ujaen.es	953212638		

## RESOLUCIÓN AGENCIA DE CALIDAD / INFORME DEL SIGC

Resolución Agencia de calidad / Informe del SIGC: Ver Apartado Resolución Agencia de calidad/Informe del SIGC: Anexo 1.



## Apartado 2: Anexo 1

Nombre : Justificación.pdf

HASH SHA1 : 2E37B0C564944FA839357919BAE3C63FFAB65570

Código CSV : 931524261927515557003170

Ver Fichero: Justificación.pdf



## Apartado 4: Anexo 1

Nombre : 4.1 Sistema de Informacion Previo.pdf

HASH SHA1 : CBF905171BA9E44DF0FF628C4943718ED233EBF7

Código CSV : 152520528557286993304450

Ver Fichero: 4.1 Sistema de Informacion Previo.pdf



## Apartado 5: Anexo 1

Nombre : 5.1 Descripción del Plan de Estudios\_alegaciones\_Mod.pdf

HASH SHA1 : B88DEB1F3FC3E300988EE555EA851B3F09A3E7A0

Código CSV : 581347941275979883208257

Ver Fichero: 5.1 Descripción del Plan de Estudios\_alegaciones\_Mod.pdf



## Apartado 6: Anexo 1

Nombre : 6.1 Personal Academico Disponible.pdf

HASH SHA1 : 6939DAA59A90B8C616FCF2EDB4EA71B471498D57

Código CSV : 417301555527575681331958

Ver Fichero: 6.1 Personal Academico Disponible.pdf



## Apartado 6: Anexo 2

Nombre : 6.2 Otros Recursos Humanos.pdf

HASH SHA1 : 281B3A0AD8825F8D6D3E5FD414D656B768BEC9A0

Código CSV : 367602818780860982656297

Ver Fichero: 6.2 Otros Recursos Humanos.pdf



## Apartado 7: Anexo 1

**Nombre :** 7. Justificacion de que los medios materiales disponibles son adecuados.pdf

**HASH SHA1 :** 3623AC7F9CF97DE7C524F0A530E81BFD20B8F604

**Código CSV :** 417301893899126187038749

**Ver Fichero:** 7. Justificacion de que los medios materiales disponibles son adecuados.pdf



## Apartado 8: Anexo 1

Nombre : 8.1 Justificacion de los Valores Propuestos.pdf

HASH SHA1 : 1E97DA679DE17A91CAD4BC905F4105CAE689D32F

Código CSV : 417302335352890531555391

Ver Fichero: 8.1 Justificacion de los Valores Propuestos.pdf



## Apartado 10: Anexo 1

Nombre : 10.1 Cronograma de Implantacion.pdf

HASH SHA1 : 670E17B8957D897F1F4904DB71E7BF39E955F5DA

Código CSV : 931524284139619686392269

Ver Fichero: 10.1 Cronograma de Implantacion.pdf



## Apartado 11: Anexo 1

Nombre : Delegación de competencias junio 2023.pdf

HASH SHA1 : 4F0415184A933701E037F002152F97D4377FDC81

Código CSV : 931523554194596080189849

Ver Fichero: Delegación de competencias junio 2023.pdf



## **Apartado Resolución Agencia de calidad/Informe del SIGC: Anexo 1**

Nombre : Informe Favorable.pdf

**HASH SHA1** : 07BEE96541AE5479E6E0785581E29EF6BA2AC99A

**Código CSV** : 931525119345076859543612

Ver Fichero: Informe Favorable.pdf



