

# ALEGACIONES AL INFORME PROVISIONAL CON FECHA 14/04/2015

## 2. Justificación

### **Recomendación:**

*En la Memoria presentada no existe un descripción expresa a los referentes de títulos similares tanto nacionales como internacionales; solo hay algunas referencias nacionales con énfasis especial a un máster de Córdoba. Se recomienda incluir más referentes nacionales e internacionales.*

Se atiende la recomendación añadiendo un mayor número de referencias a los cursos y actividades de formación relacionadas con los contenidos del Máster que se propone, tanto a nivel nacional como internacional e incorporándola al apartado 2.2 de la memoria.

## 5. Planificación de la Enseñanza

### **Modificación:**

*Se debe adecuar la planificación temporal de las prácticas que se ofertan en el primer cuatrimestre del plan de estudios, dado que la memoria indica que “el alumnado completará su formación” con la realización de las prácticas.*

Se atiende el requerimiento de modificación. Éste viene motivado por una redacción inadecuada del párrafo referente a las prácticas externas en el punto 5.1 A) de la memoria, en el que se indica que “(...) las prácticas externas tendrán carácter obligatorio, en las que el alumnado completará su formación incorporándose, según sus preferencias, a explotaciones de olivar (...)”. El error de interpretación viene provocado por la utilización inapropiada del verbo “completará” cuando en realidad las prácticas complementan su formación y, tal y como se explicita en la descripción del plan de estudios, se han de realizar en el primer cuatrimestre para que coincidan con el momento en el que se desarrollan la mayor parte de los trabajos relacionados con el olivar y el procesamiento del aceite de oliva. Se realiza la modificación correspondiente en el apartado 5.1 de la Memoria, con una nueva redacción.

## 7. Recursos materiales y servicios

### **Modificación:**

*La dirección web facilitada debe incluir los convenios firmados que son de aplicación y útiles para este título concreto, el número de plazas ofertadas por cada empresa, tiempo de permanencia y cualquier otra información que sea relevante.*

Se atiende al requerimiento incluyendo en la memoria un convenio específico (Laboratorio Arjona, S.A.), a modo de ejemplo, y un enlace en el apartado 7.1.5 en la memoria al Máster en Olivar, Aceite de Oliva y Salud a la que esta propuesta viene a sustituir y de la que hereda los convenios correspondientes [https://estudios.ujaen.es/node/95/entidades\\_colaboradoras](https://estudios.ujaen.es/node/95/entidades_colaboradoras) No obstante, el listado de convenios en éste apartado se ha modificado, eliminando aquellos que están en proceso de renovación y se firmarán en próximas fechas, y añadiendo las plazas disponibles en cada una de las empresas que, como se comprobará, permiten dar cabida sobradamente al número de estudiantes admitido en el título. En los convenios disponibles en la página web se han eliminado los anexos para preservar la publicidad de datos personales de la Ley de Protección de Datos.

**Nota:** *Al final de informe provisional de evaluación, en la página 4, se recoge una recomendación referente al punto 8 que no procede atender. El punto 8 y siguientes se trata en la página 3, y lo reflejado en la página 4 no se corresponde con los contenidos de la memoria, por lo que parece ser resultado de una errata de transcripción y ha sido ignorada.*

---

## 2. JUSTIFICACIÓN

### 2.1.1 ANTECEDENTES

España es el primer país productor de aceite de oliva del mundo, con el 40 % de la producción mundial y el 50 % de la producción de la Unión Europea. La provincia de Jaén produce el 39 % del aceite de oliva español, siendo la mayor zona productora del mundo. Sin embargo, y a pesar de la gran trascendencia social, cultural, y el impacto económico,

que supone el sector del olivar y el aceite de oliva, para España y para la provincia de Jaén, dicho sector está poco profesionalizado y ello es, tal vez, su mayor debilidad.

En este sentido, la Universidad de Jaén, fue en su momento y sigue siendo, consciente del importante papel que ha de jugar como Institución dinamizadora del desarrollo de su entorno, en el que el sector del olivar y del aceite de oliva tiene la enorme importancia comentada, de aquí que considerara la urgencia de formar titulados universitarios en aspectos relacionados con el olivar, el aceite de oliva, con alta cualificación en estas materias, con una visión integral del funcionamiento de dicho sector, obtenida a través de una formación completa, eficaz y práctica, para que puedan incorporarse al mismo y aportar sus conocimientos.

Por ello, desde el curso 2000/01 hasta el 2005/06 impartió estudios del Título Propio en Olivicultura y Elaiotecnia, y por Acuerdo de 25 de abril de 2006 (BOJA, 5 de mayo), el Consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía, autorizó, para el curso 2006/2007, la implantación de Programas Oficiales de Postgrado en las Universidades Andaluzas, integrados por las enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de los títulos de Máster y Doctor, al amparo de lo dispuesto por el R.D. 56/2005 y consecuentemente, a la primera edición en la Universidad de Jaén, del Máster Oficial en Olivar, Aceite de Oliva y Salud. Acuerdos posteriores vinieron a renovar dicha autorización.

La entrada en vigor del R.D. 1393/2007, supuso la adecuación de los Másteres oficiales implantados según el R.D. 56/2005 a la nueva normativa, y dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución de 28 de octubre de 2008 de la Dirección General de Universidades, se solicitó la verificación del Máster Oficial en Olivar, Aceite de Oliva y Salud, mediante el Procedimiento Abreviado, según el Protocolo de Evaluación para la Verificación de Títulos de Máster de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA), para poder seguir impartándose en el curso 2009/2010, como Título de Máster Universitario en Olivar, Aceite de Oliva y Salud. Verificación que resultó positiva, según Resolución de la Comisión de Verificación de Planes de Estudios de fecha 6 de mayo de 2009, continuando impartándose como tal título, de forma continuada hasta la actualidad.

Los años transcurridos desde su implantación, la experiencia recogida y la necesidad de adaptación al R.D. 861/2010, que modifica el R.D. 1393/2007, hacen que, desde esta Universidad, se considere necesaria una profunda modificación de los citados estudios, que desde el punto de vista más operativo, pasaría por una extinción del actual Máster Universitario en Olivar, Aceite de Oliva y Salud y su sustitución por los estudios que bajo la denominación de “Máster Universitario en Olivar y Aceite de Oliva”, se proponen en esta Memoria, que siguen siendo coherentes y adecuados a los objetivos estratégicos de la Universidad de Jaén. Y en relación con ello, cabe señalar la implicación que tiene nuestra Universidad con el sector, en GEOLIT, (Parque Científico-Tecnológico de la provincia de Jaén) o en CITOLIVA (Centro Tecnológico del Olivar y el Aceite), de las que forman parte empresas e instituciones autonómicas y locales, lo que subraya la adecuación que este Máster tiene con sus objetivos estratégicos y la apuesta que esta Universidad hace con los estudios del Olivar y el Aceite de Oliva, justificando dicha sustitución, en base a las razones que se consideran a continuación:

- En primer lugar, por el elevado número de asignaturas optativas, y consecuentemente de créditos, que se ofrecen. Actualmente, para los 60 créditos ECTS de que consta el Máster, se ofrece un total de 95 créditos, de los que 41 son obligatorios, 9 son optativos (se ofertan 13 asignaturas con un total de 44 créditos), y 10, también de carácter obligatorio, corresponden al TFM del itinerario investigador o del Practicum y TFM del itinerario profesional. Ello supone una oferta muy elevada del número de créditos, que en el caso de las asignaturas optativas implica una atomización del número de estudiantes que opta por determinadas asignaturas, lo que implica, en ocasiones, que dicho número sea muy reducido para algunas de ellas, como se ha venido comprobando a lo largo de los últimos cursos.
- En segundo lugar, el actual Máster presenta dos itinerarios: el profesional y el investigador, diferenciados solamente en la existencia de un Practicum de carácter obligatorio en el profesional. Ello, limita la incorporación a las empresas, del alumnado que optó por el itinerario investigador, pues carecen de la experiencia mínima en el sector del olivar y el aceite de oliva que le confiere el Practicum, y por otra parte, los

itinerarios no tienen reflejo en el título oficial expedido, siendo sólo recogidos en los expedientes académicos, y en el caso del Practicum, por los informes de los tutores de las empresas.

- En tercer lugar, el Máster en vigor, establece la existencia de Trabajos Fin de Máster de diez créditos, diferenciando los de los itinerarios. Así, el profesional incluye, en sus créditos, los correspondientes al Practicum, lo que supone una anomalía señalada en los informes de seguimiento del Título, al no ocurrir en el itinerario investigador, lo que en ocasiones puede limitar el acceso de los titulados del itinerario profesional, a la realización de programas de doctorado, al tener que suplir la falta de créditos realizados en investigación, y se mantienen TFMs de distinta extensión en los itinerarios.

### 2.1.2 OBJETIVOS GENERALES

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

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

Para lograr dichos objetivos, es necesario que los estudiantes adquieran determinadas competencias básicas, generales, específicas, transversales, que se recogen en el Apartado 3 de esta Memoria, de modo que, al finalizar los estudios de Máster en Olivar y Aceite de Oliva, el estudiante, haya desarrollado las destrezas y habilidades que se persiguen en cada asignatura, para que pueda afrontar con garantía, entre otros, objetivos específicos tales como:

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

De todo lo anterior se deduce, que el Máster Universitario en Olivar y Aceite de Oliva que se presenta, se encuentra adecuado al nivel formativo de Postgrado según los descriptores de Dublín, el número de créditos europeos de que consta se encuentra comprendido entre los valores mínimo y máximo establecidos y está destinado a una formación avanzada, de carácter especializado y multidisciplinar que posibilita a los titulados asesorar en cuestiones relativas al cultivo del olivar, la elaboración de aceite de oliva, la comercialización, etc., como se aprecia por las características y contenidos de las materias que conforman estos estudios de Postgrado.

Al propio tiempo, en consonancia con los mencionados descriptores de Dublín y de acuerdo con lo establecido en el R.D. 1393/2007, modificado por el R.D. 861/2010, estos estudios van a permitir al alumnado integrar los conocimientos adquiridos y enfrentarse a la complejidad de emitir juicios a partir de una información que, aun siendo incompleta o

limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos. De igual modo, las materias contenidas en los estudios les facilitarán la comunicación de sus conocimientos o conclusiones obtenidas a públicos especializados o no, a la vez que les aportará la base para desarrollar o aplicar ideas en el ámbito de la investigación, como se puede deducir de la componente práctica de la que se encuentran dotados los estudios.

Por otra parte, el Máster Universitario que se propone, tiene el objetivo de dar solución a las cuestiones planteadas en el Apartado 2.1.1, que requerían su modificación, como se indica a continuación:

- En relación con la elevada optatividad, se propone un conjunto de ocho asignaturas básicas de carácter obligatorio, con una carga de 31 créditos, que deberán cursar todos los estudiantes y dos especialidades a elegir: especialidad Olivicultura y especialidad Elaiotecnia, integradas por cuatro asignaturas cada una, y una carga de 13 créditos por especialidad, que serán obligatorias para cada una de ellas, pero con el carácter optativo derivado de la oferta de especialidades que se plantea, lo que representa globalmente, ocho asignaturas optativas y 26 créditos en total. Esto supone una reducción de asignaturas optativas del 38,46%, que se traduce en una disminución de créditos ofertados del 40,91%. Cabe señalar, que esta reducción de asignaturas, no supone, en el nuevo Plan de Estudios, un menoscabo de la formación del alumnado, dado que los contenidos fundamentales se han integrado tanto en las asignaturas básicas como en las optativas, a la vez que se ha realizado una revisión profunda de los programas de las asignaturas, al objeto de mejorar su coordinación estructural, completándose la formación del alumnado con conferencias sobre temas relacionados y de actualidad, como se viene realizando hasta ahora.
- En lo que se refiere a los itinerarios, con objeto de permitir un mayor campo de actuación a los titulados, en lo que a la inserción en mundo laboral del sector del olivar y el aceite de oliva concierne, se suprimen ambos itinerarios y, al amparo de lo dispuesto en el punto cuatro del R.D. 861/2010, que modifica el Real Decreto 1393/2007, se establecen dos especialidades: la de Olivicultura y la de Elaiotecnia, que permitirán reflejar éstas en los títulos oficiales expedidos. Al propio tiempo, y en relación con la incorporación de los titulados al mercado laboral, antes aludida, se introducen Prácticas Externas, con una carga de cuatro créditos ECTS, que tendrán carácter obligatorio para todos los estudiantes, cualquiera que fuere la especialidad elegida, lo que les permitirá, sin distinción alguna, tomar contacto con la realidad profesional.
- En lo relativo a la discrepancia, antes citada, en el número de créditos para los Trabajos Fin de Máster de los distintos itinerarios, se establece que cualquiera que sea la especialidad elegida, los TFM, tendrán una extensión de 12 de créditos, orientados a la adquisición de las competencias definidas en la propuesta del título. Con ello, el alumnado podrá optar, si lo desea, por realizar en el futuro, tareas profesionales o investigadoras que culminen en la defensa de su Tesis Doctoral.
- Finalmente, el Máster se denominará Olivar y Aceite de Oliva, al reducirse, en el nuevo Plan de Estudios, el número de asignaturas relacionadas con la salud, y centrarse en mayor profundidad en aspectos agronómicos del olivo, la industria de elaboración del aceite y su calidad, y las cuestiones empresariales y de comercialización del producto, que son las que más interés han despertado entre el alumnado y los sectores implicados.

### 2.1.3 INTERÉS Y RELEVANCIA ACADÉMICA-CIENTÍFICA-PROFESIONAL

Se ha comentado con anterioridad la importancia que el sector del olivar y el aceite de oliva presenta para España y Andalucía, y en este sentido, lo es desde una triple dimensión: social, económica y cultural.

Para Andalucía es un sector estratégico por el importante papel que juega en la economía y sociedad de nuestra Comunidad Autónoma, al ser elemento generador de renta y fuente de empleo en buena parte del territorio andaluz. Pues para muchas comarcas andaluzas, es la única fuente de ingresos directos e indirectos de la población, siendo la actividad principal de más de 300 municipios andaluces, lo que evita el despoblamiento de las zonas rurales.

También es importante por su componente de cohesión y ordenación del territorio, contribuyendo con ello a las nuevas funciones que la sociedad demanda al medio rural, como es la conservación del medio ambiente, la preservación de los espacios naturales, la protección de la biodiversidad, el mantenimiento del paisaje y la cultura del medio rural, siempre redundando en beneficio de medio y aprovechando el valor añadido que ello pueda aportar. Cabe señalar, que el cultivo del olivar ha contribuido positivamente al desarrollo sostenible, con la producción integrada y la agricultura ecológica, siendo su aceite, un producto líder dentro de los alimentos ecológicos, y todo ello, a pesar de que el monocultivo del olivo, en muchas zonas rurales, condicione el modo de vida de una parte de la población andaluza.

Andalucía cuenta con 1,5 millones de hectáreas de olivar, más del 50% de la superficie cultivada de la Comunidad Autónoma, lo que supone el 60% del olivar español y el 35% del olivar de la Unión Europea. Ello justifica que, en nuestra comunidad, el valor de la producción de aceite de oliva, supere actualmente los 2500 millones de euros anuales, siendo el sector que más aporta al crecimiento de la economía agraria en los últimos años, y representando el aceite de oliva, la quinta parte del valor de la producción vegetal de la Comunidad Autónoma, frente a menos del 10% que supone en el conjunto de la agricultura española, lo que muestra la importancia del olivar andaluz. En este sentido, cabe señalar que en la provincia de Jaén, casi el 95% de la producción agrícola corresponde al aceite de oliva y derivados, alcanzando un valor de 1300 millones de euros, y en los últimos años muestra un crecimiento medio anual del 17,3%, que resulta superior a la media andaluza.

Pero el sector del olivar y el aceite de oliva, tiene una asignatura pendiente como es la comercialización, provocada, entre otras, por carencias como: la escasa dimensión de las explotaciones, la inexistente o mala gestión comercial, la ausencia de profesionalización, la atomización o la escasa orientación a la demanda y los mercados. Sin embargo, existen grandes oportunidades de desarrollo en el campo de la energía y los biocombustibles, que actualmente se encuentran en fase de desarrollo, pero a las que se les augura un buen futuro.

Por tanto, el interés e importancia de los estudios de Máster Universitario en Olivar y Aceite de Oliva, es considerable desde cualquiera de los puntos de vista que se reflexione. Así,

- Desde el punto de vista académico, tiene interés por cuanto permite reunir en unos estudios toda una formación completa, integrada por numerosas materias orientadas hacia el olivar y el aceite de oliva, con una estructura coherente, moderna y adaptada a la normativa vigente, que aportando los últimos avances, facilitará al alumnado la adquisición de competencias que completarán su formación y le abrirá nuevos horizontes de cara a su integración en el mundo laboral.
- Desde el punto de vista científico e investigador, el Máster que nos ocupa, tiene interés si se considera que es un medio por el que se dan a conocer las últimas investigaciones y avances en temas relacionados con el olivar, como nuevos sistemas de compostaje respetuosos con el medio ambiente, uso de feromonas en el combate de plagas, o sistemas de riego, entre otros. Cuestiones semejantes se podrían decir si se considera el aspecto industrial, como es el caso de los distintos aprovechamientos de subproductos del olivar, nuevos equipos y sistemas para la elaboración, etc., o la relación entre aceite de oliva y salud. Temas que deben ser considerados para investigaciones futuras.

Y en relación con lo anterior, el Máster en Olivar y Aceite de Oliva, sentaría las bases para iniciar el camino del Doctorado, dentro del programa que oferta nuestra universidad. En este sentido, el Programa de Doctorado Aceites de Oliva, posee seis grandes líneas básicas de investigación:

- Calidad y elaboración del aceite de oliva
- Aceite de oliva y salud
- Subproductos y residuos: gestión medioambiental
- Comercialización agroalimentaria
- Olivar y medioambiente
- Tecnología agroalimentaria

Se encuentra integrado por siete equipos de investigación, que agrupan a un total de 56 investigadores de la Universidad de Jaén otras instituciones. Cabe señalar, que en los últimos tres años, les han sido concedidos 10 proyectos de investigación, de carácter nacional, internacional y autonómico, cuatro de ellos de excelencia, que relacionados con el tema que nos ocupa, están todos en fase de ejecución.

Actualmente, 11 estudiantes, se encuentran realizando sus tesis doctorales dentro del Programa de Doctorado Aceites de Oliva, y fruto de la investigación llevada a cabo en los últimos cinco años, por los investigadores incluidos en programas de doctorado relacionados, ha sido la publicación de numerosos artículos en revistas nacionales e internacionales, 25 de las cuales son consideradas de gran relevancia, y la realización de diez tesis doctorales.

Pero en nuestra universidad, existen diversas líneas de investigación relacionadas con el sector del Olivar y el Aceite de Oliva, muchas se encuentran asociadas a las grandes líneas básicas, antes citadas, pero otras, participan en distintos programas específicos que se interesan por los aspectos relacionados con el cultivo del olivo, sus variedades, la producción, plagas y enfermedades, la tecnología de elaboración, la comercialización, etc.

- En lo que al aspecto profesional se refiere, se ha comentado anteriormente, que el sector del olivar y el aceite de oliva presenta una débil profesionalización. Lo que lleva consigo, en muchos casos, la realización de prácticas agrícolas o industriales no del todo correctas, anticuadas o poco respetuosas con el medio ambiente, ello ocasiona un bajo valor añadido para el oleicultor, una merma en la calidad de los aceites de oliva obtenidos para el industrial y, consecuentemente, una falta de competitividad con otros países productores, además de una escasa divulgación de la relación aceite de oliva y salud, aspecto éste de vital importancia en la sociedad en la que estamos inmersos.

Pero si lo anterior es importante, el aspecto comercial de los aceites de oliva no lo es menos; por ello, son necesarias personas que, poseyendo los conocimientos anteriores, los tengan también de comercialización, marketing, desarrollo empresarial, etc., para poder actuar como gestores de cooperativas, gerentes de empresas, etc., y sean capaces de detectar oportunidades de negocio, llegar a nuevos consumidores, y compitiendo en calidad, ir ganando cuotas de mercado a otras grasas comestibles.

- Finalmente, cabe señalar que la situación de la I+D+i en el ámbito profesional del sector del olivar y el aceite de oliva, refuerza la importancia que tienen los estudios del Máster, pues el desarrollo de la I+D+i afecta a todas las etapas de la cadena de producción y consumo de aceites de oliva, como se puede apreciar, por ejemplo, en el cultivo, donde los avances y las investigaciones giran en torno a la mejora genética de las variedades, el diseño de plantaciones más productivas, la mayor eficiencia de los sistemas de regadío, el desarrollo de métodos de recolección más eficaces, la aplicación de los sistemas de información geográfica en la línea de la agricultura de precisión, en el desarrollo de una oleicultura respetuosa con el medioambiente en el marco de la PAC (evitando la erosión, manteniendo las cubiertas vegetales, aplicando tratamientos de plagas mediante feromonas, etc.). En este sentido, la Universidad de Jaén, ha creado el Centro de Estudios Avanzados en Olivar y Aceite de Oliva, con el objetivo principal de impulsar la implantación, en el entorno del Parque Científico-Tecnológico de la provincia de Jaén (Geolit), de un Centro de Investigación sobre Olivar y Aceite de Oliva en el que participan grupos de investigación de la UJA, de manera que desde dicho centro, se asegure la coordinación, planificación y coherencia de las actuaciones que en materia de I+D+i se lleven a cabo.

También se deja sentir en el plano industrial, donde se busca la mejora de la calidad de los aceites a través del mejor conocimiento de los factores que la influyen, el aprovechamiento de los subproductos y residuos procedentes del olivar y de la transformación de aceites de oliva (biomasa, carbono activo, cogeneración, etc.), la automatización de los procesos productivos (aplicación de técnicas de determinación on-line, etc.).

En lo que a la comercialización se refiere, la situación actual, se centra en los análisis del comportamiento del consumidor, al objeto de estudiar la posible penetración de aceites de oliva en los mercados, conocer mejor el comportamiento cooperativo, las posibilidades de aplicación de los aceites de oliva en otras industrias de alimentación, etc.

Lo anteriormente expuesto, justifica que sea imprescindible la formación sobre Olivar y Aceite de Oliva, pues este Máster universitario que se propone, dota al titulado de una formación integral y moderna que le cualifica profesionalmente para ejercer, con la máxima solvencia, dentro del sector.

## 2.2 DESCRIPCIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE CONSULTA INTERNOS Y EXTERNOS UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

Para la elaboración del Plan de Estudios que se propone, se ha tenido en cuenta que se trata de la sustitución de un Título existente, que ha superado un proceso de verificación, se ha desarrollado a lo largo de ocho ediciones y para cuya implantación, se consultaron a los agentes del sector del Olivar y el Aceite de Oliva implicados, realizando diversas reuniones zonas de especial importancia olivarera como en Baena (Córdoba), como en Jaén, con presencia de empresarios agrícolas, industriales del sector, profesionales heterogéneos, investigadores y profesorado universitario relacionado con las áreas de conocimiento implicadas, en las que se expusieron los perfiles que deberían poseer los profesionales que se insertaran en el sector, en función de los intereses de cada parcela del mismo, y a partir de las aportaciones realizadas, se establecieron las asignaturas y los contenidos que debían integrarlas.

Consecuentemente, se ha aprovechado el importante trabajo que se realizó en su momento, y se ha tenido en consideración, por una parte, la experiencia que se posee en relación al Título Universitario de Máster en Olivar, Aceite de Oliva y Salud al que se sustituye, y en este sentido, se ha consultado con egresados de las distintas promociones, profesorado y conferenciantes del actual Máster, para conocer sus impresiones respecto a las competencias adquiridas, las deficiencias detectadas y las modificaciones a introducir. Por otra parte, al igual que ocurría con el Máster precedente y el precursor Título Propio en Olivicultura y Elaiotecnia, se han realizado consultas tanto a responsables de explotaciones de olivar, como de industrias oleícolas y empresas del sector, con el fin de conocer los conocimientos y competencias que, en la situación actual y con previsión de futuro, sería necesario que poseyeran los Titulados, para que los profesionales que surjan del Máster en Olivar y Aceite de Oliva, puedan incorporarse con garantías al mundo laboral. Y de igual modo, se ha consultado con investigadores de centros de investigación relacionados con el sector del olivar y el aceite de oliva, de centros tecnológicos como CITOLIVA, del Centro de Estudios Avanzados en Olivar y Aceite de Oliva y de empresas de base tecnológica del parque científico-tecnológico Geolit, para que, ante el estado presente y las tendencias de la investigación en la materia, aportaran también sus ideas sobre la formación investigadora mínima que debería subyacer en las asignaturas del nuevo Plan de Estudios.

También se han consultado estudios oficiales existentes en España, relacionados con el olivar y el aceite de oliva, como es el caso del Máster en Olivicultura y Elaiotecnia que se imparte en la Universidad de Córdoba, con objeto analizar las similitudes o diferencias de su Plan de Estudios, con respecto al Máster en Olivar y Aceite de Oliva que se propone. Se trata de un Máster de carácter bienal, que presenta un perfil investigador y una carga lectiva de 120 créditos distribuidos en dos cursos académicos de 60 créditos cada uno. En el primero se cursan seis asignaturas de carácter obligatorio: Economía, Elaboración de aceitunas de mesa, Elaboración y calidad de aceites, La planta, Protección del cultivo y Técnicas de cultivo; en el segundo, bajo la denominación de Fin de Máster, se integran dos asignaturas: Introducción a la investigación y Trabajo Fin de Máster, ambas de 30 créditos. En principio, cabe destacarse que contempla un solo perfil, el investigador, no considerando el aspecto profesionalizante, de tanta importancia para la inserción de los titulados en el mercado laboral. Por otra parte, la existencia de dos cursos académicos, refuerza el perfil investigador antes citado, en el que el segundo curso se aborda aspectos netamente investigadores. En este sentido, el Máster que se propone en esta Memoria, ofrece una formación sólida obligatoria y dos especialidades netamente diferenciadas, con posibilidades en ambas, para que el alumnado que opte por cualquiera de ellas, pueda posteriormente orientar su futuro laboral por el ámbito de la investigación o por el ejercicio de su profesión, hecho que en el Plan de Estudios que se propone, queda reforzado por la existencia de Prácticas Externas para ambas especialidades.

Por otra parte, a nivel nacional, en el Centro Universitario Santa Ana de Almendralejo (Badajoz), adscrito a la Universidad de Extremadura, para el curso 2015/2016, existe una oferta de nueva implantación de un Máster Universitario en Olivicultura y Elaiotecnia, de 60 ECTS, organizado en dos semestres. Con estructura y contenidos muy similares al actual Máster vigente en la Universidad de Jaén o incluso al que se propone. Si bien existen diferencias. Así, refunde dos asignaturas en una, como es el caso de “Elaboración de aceite de oliva y aderezo de aceitunas”, a la que fija 6 ECTS, diferenciándose, de nuestro Máster en vigor y del propuesto, en que se asigna un mayor número de créditos 9 para el conjunto de las asignaturas (5 créditos para Elaboración de aceites y 4 ECTS a Elaboración de aceitunas de mesa); no contemplando asignaturas que explícitamente versen sobre riegos, cultivos ecológicos, mecanización agraria, entre otras, que consideramos de entidad suficiente para considerarse necesarias en la formación de los estudiantes.

A nivel internacional, existen referencias actuales sobre seminarios y cursos de corta duración, de los que habitualmente organiza el Consejo Oleícola Internacional (COI), en colaboración con instituciones de los países miembros, sobre aspectos relacionados con la sostenibilidad medioambiental y económica de la olivicultura, las técnicas de producción, olivicultura y calidad del aceite de oliva, valoración organoléptica, etc., que se llevan a cabo en los países miembros del Consejo, como Portugal, Chipre, Líbano, Israel, Jordania, Egipto, Croacia, España, etc. pero que en ningún caso llegan a la categoría de Máster, ni permiten el nivel de formación integral que esta propuesta recoge.

Sin embargo, hay información de los últimos años, de estudios de Máster organizados por el COI, en colaboración con universidades de Italia. Como el *Master in Olive Growing & Olive Oil Technology*, que se viene impartiendo desde el año 2000 en Spoleto, en la región de Umbría (Italia), organizado conjuntamente con la Universidad de Perugia, cuya quinta edición se celebró en los cursos 2011 a 2013, no existiendo evidencias de la convocatoria y desarrollo de la sexta edición. Se trata de estudios de Máster de 120 créditos, con contenidos y duración de dos años, de estructura similar al Máster en Olivicultura y Elaiotecnia de la Universidad de Córdoba, antes citado. Con un primer año de formación (60 créditos), integrado por materias amplias constituidas por unidades docentes equivalentes a las del Máster actualmente en vigor en nuestra universidad, y un segundo año de investigación, en el que se desarrolla la Tesis de Máster.

Finalmente, se ha consultado con los responsables del Centro de Estudios de Postgrado, sobre la estructura y distribución más idónea de las materias y especialidades que se contemplan, además de con la Comisión de Coordinación Académica del Máster, y la Comisión de Garantía Interna de la Calidad del Máster.

### 2.3 DIFERENCIACIÓN DE TÍTULOS DENTRO DE LA MISMA UNIVERSIDAD

Al margen del actual Máster Universitario en Olivar, Aceite de Oliva y Salud, al que sustituirá el Máster en Olivar y Aceite de Oliva que se presenta en esta Memoria, en la actualidad, no existen otros títulos oficiales, dentro de la Universidad de Jaén, relacionados con los objetivos y contenidos a los que se hace alusión en esta propuesta de modificación.