

PROGRAMA DE DOCTORADO	LÍNEAS ADSCRITAS
ARTES Y HUMANIDADES	Historia Agraria Análisis comparado con otras vinaterías Comercio, consumo y sociabilidad del vino. Historia comparada de la vitivinicultura de Andalucía. Sociología rural
	Aplicación de técnicas de valoración global (IR, NIR, nariz electrónica, test directo, etc.) para el control de procesos y calidad de productos vitivinícolas y agroalimentarios. Aplicaciones De La Técnica De Intercambio Iónico En La Industria Agroalimentaria Aprovechamiento de la glicerina procedente de la industria del biodiesel. Aprovechamiento De Residuos Y Subproductos De La Industria Agroalimentaria Mediante Fermentación Aprovechamiento de subproductos de productos naturales (corteza de árboles, plantas silvestres, etc.) para la obtención de extractos con propiedades funcionales, de origen regionales y extranjeros (norte de África). Biodesulfuración y Biofiltración de efluentes gaseosos de origen agro-industrial.
	Caracterización de hongos fitopatógenos de intrín en Agricultura: Análisis del proteoma y secretoma Aplicaciones al control integrativo de enfermedades fúngicas Biotecnología de levaduras industriales: manipulación genética de cepas de levaduras vínicas Estudio de los microorganismos implicados en los procesos de elaboración de diferentes tipos de vinos
	Caracterización de los sistemas de envejecimiento de los productos vitivinícolas andaluces (vino, vinagre y brandy) y estudio de alternativos (microoxigenación, empleo de virutas de madera, etc.) para el envejecimiento acelerado de los mismos.
	Caracterización y datación de productos vitivinícolas andaluces (vinos, vinagres y brandies) y su relación con la calidad, trazabilidad y autenticación.
	Citogenética Molecular
	Control y optimización de los procesos de fermentación acética.
	Desarrollo de metodología (panel de cata, olfatometrías, etc.) para el análisis sensorial (perfil sensorial, aceptabilidad, calidad sensorial, vida útil, etc.) de productos vitivinícolas y agroalimentarios.
	Desarrollo de metodologías analíticas para el control de productos con implicación en la seguridad alimentaria (OTA, sustancias desnaturalizantes, metanol, restos de productos fitosanitarios, etc.).
	Desarrollo de métodos analíticos (HPLC, CG, LC-MS, CG-MS, etc.) para la determinación de componentes de interés (polifenoles, aromas, azúcares, ácidos, etc.) en la vitivinicultura andaluza (mosto, vino, brandy y vinagre) y agroalimentación en general.
Desarrollo de nuevas técnicas de extracción para la obtención de extractos ricos en principios activos para distintas aplicaciones (cosmética, alimentos funcionales, conservantes, etc.) a partir de productos agroalimentarios y de sus restos y residuos agrícolas generados.	
Determinación de componentes bioactivos (polifenoles, melatonina, aloininas, capseínas y capsiatos, etc.) en productos agroalimentarios (pimiento, aloe vera, arroz, zumos de fruta, cebolla, etc.) y en alimentos funcionales y nutraceuticos.	
Elaboración de productos agroalimentarios (salsas, refrescos, repostería, bombones, etc.) a partir de productos vitivinícolas andaluces.	
Ensayos agronómicos de los compost generados para su uso como fertilizante o como sustrato.	
Estabilización Tartárica, Microbiológica Y Oxidativa De Productos De La Industria Enológica	
Estudio Cinético De Producción De Microalgas Fotosintéticas De Interés Alimentario	
Estudio De Metabolitos De Interés Fisiológico Y Nutricional En Productos De Fermentación	
Estudio de nuevas alternativas tecnológicas a la pasificación de uvas en la elaboración de vinos dulces andaluces, su incidencia en la elaboración y calidad.	
Estudio de nueva tecnología de destilación de vinos, para la obtención de nuevos productos (destilados más aromáticos, brandy a partir de destilados de vinos envejecidos, vinos desalcoholizados parcial o totalmente).	
Estudio de parámetros relacionados con la calidad de productos vitivinícolas.	
Estudio del potencial de distintas variedades de uvas andaluzas, para la obtención de holandas y su comportamiento en el envejecimiento para el brandy de Jerez.	
Estudio Sobre Recursos Marinos Alimentarios Y Desarrollo De Nuevos Productos	
Estudio Y Aplicación De Nuevas Tecnologías En El Proceso De Crianza Biológica	
Estudios de compuestos saludables en productos vitivinícolas (vino, brandy y vinagre) y los residuos generados en la elaboración, para su reutilización en cosmética, nutrición, industria alimentaria, etc.	

	Estudios de determinación de compuestos responsables del picor en cebolla.
	Estudios E Innovación En Tecnologías Culinarias Y Gastronomía
	Genética de poblaciones
	Hidrólisis De Materias Lignocelulósicas Para Biorrefinería
	Influencia de las condiciones climáticas y técnicas de cultivo de uvas y calidad de los vinos blancos y tintos obtenidos.
	Influencia De Las Técnicas De Cultivo Y De Vinificación En La Fracción Aromática De Los Vinos Y Su Perfil Sensorial
	Ingeniería de la reacción química a altas presiones (depuración de residuos).
	Optimización y control de procesos fermentativos
	Optimización Y Desarrollo De Plantas Industriales De Fermentación
	Preparación de fármacos y nutracéuticos por precipitación supercrítica.
	Procesos biológicos de producción de vinagres vínicos.
	Procesos de obtención de productos naturales por Extracción Supercrítica.
	Producción de compuestos bioactivos com aplicación en agricultura vía fermentativa.
	Uso De Nuevos Activadores Naturales En Las Fermentaciones Industriales
	Validación de nuevos sistemas analíticos basados en sensores de aplicación en la industria vitivinícola.
	Validación de nuevos sistemas analíticos basados en sensores de aplicación en la industria vitivinícola.
	Valorización de aguas residuales y residuos del sector agroalimentario mediante DIGESTIÓN ANAEROBIA orientada a la producción de metano y/o biohidrógeno:
	Codigestión de residuos agroalimentarios con fracción orgánica de residuos sólidos urbanos (FORSU)
	Codigestión de residuos agroalimentarios con lodos de EDAR
	Codigestión de residuos de industrias agroalimentarias y residuos de explotaciones ganaderas
	Residuos de explotaciones ganaderas (estiércoles y purines)
	Residuos de la industria oleícola (alpeorujo)
	Residuos orgánicos del procesado de aceituna de mesaResiduos agroalimentarios (cosetas de remolacha)
	Vinazas de vino procedentes de destilerías vínicas
	Valorización agronómica de de residuos y/o mezclas de residuos del sector agroalimentario mediante COMPOSTAJE:
	Compostaje de residuos de la industria agroalimetaria
	Compostaje de SANDACH de acuicultura
	Co-compostaje de FORSU y lodos de EDAR con residuos de industrias agroalimentarias
	Co-compostaje de residuos agroalimentarios con residuos animales (estiércoles y purines)
	Valorización agronómica de digestatos de residuos agroalimentarios
	Conflicto y negociación en las organizaciones. La mediación
	Derecho Agroalimentario
	El estrés laboral: sus formas de expresión (burnout, mobbing)
	El marco actual de las relaciones laborales: las responsabilidades legales.
	Estadística medioambiental.
CIENCIAS SOCIALES Y JURÍDICAS	Generación de conocimiento científico y tecnológico en el sector agroalimentario.
	La gestión del cambio organizacional.
	La gestión por competencias.
	La prevención de riesgos laborales.
	La Responsabilidad Social de la Empresa
	Las Habilidades Directivas
	Relaciones ciencia-tecnología en el sector agroalimentario
INGENIERÍA Y ARQUITECTURA	Detección de plagas mediante técnicas avanzadas de procesamiento de la señal en equipos electrónicos de medida: D. Juan José González de la Rosa
	Inteligencia computacional aplicada a los equipos de monitorización: D. José Carlos Palomares Salas
	Monitorización de parámetros físicos: D. Agustín Agüera Pérez

UNIVERSIDAD DE JAÉN

PROGRAMA DE DOCTORADO	LÍNEAS ADSCRITAS
CIENCIAS	58 Aislamiento, identificación, formulación e implantación de compuestos semioquímicos
	533 Avances en caracterización química de aceites vegetales y productos derivados para propósitos alimentarios y tecnológico/industriales (Biocombustibles)
	513 Avances en el manejo y control de pastizales y cubiertas vegetales
	517 Ciclos de nutrientes y ecofisiología en ecosistemas forestales y agroecosistemas
	532 El papel de la química analítica en la seguridad alimentaria
	56 Estudio químico y aprovechamiento de aceites esenciales y antioxidantes de origen natural. Síntesis orgánica y aplicaciones de odorantes y antioxidantes.
	540 Génesis, caracterización y degradación de suelos de clima mediterráneo
	530 Tratamiento y análisis de muestras de interés medioambiental, agroalimentario, clínico e industrial
CIENCIAS DE LA SALUD	125 Aceite de oliva y salud
	111 Análisis de los procesos psicológicos básicos implicados en la valoración organoléptica de los alimentos
	128 Endocrinología, metabolismo y nutrición
CIENCIAS SOCIALES Y JURÍDICAS	489 Análisis geográfico de los espacios rurales
	486 Economía e internacionalización
	485 Economía social y cooperativismo agroalimentario
INGENIERÍA Y ARQUITECTURA	211 Aprovechamiento de la biomasa
	26 Aprovechamiento de residuos agrícolas
	244 Automática, robótica y visión por computador
	212 Biocombustibles
	210 Biotecnología de microalgas
	27 Hidrólisis y fermentación de biomasa lignocelulósicas
	217 Planificación, gestión y aspectos socioeconómicos de las energías renovables
204 Tecnología de aceites	
217 Tecnología del aceite de oliva	