

Santa Julia, 5  
06800 MÉRIDA  
<http://www.juntaex.es>  
Teléfono: 924 00 75 00  
Fax: 924 00 75 16

ADDENDA AL CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA PARA EL RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS, A EFECTOS DE LA CORRESPONDENCIA ENTRE DETERMINADOS CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR DE LA FORMACIÓN ESPECÍFICA CON DETERMINADOS ESTUDIOS UNIVERSITARIOS DE GRADO QUE SE IMPARTEN EN LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA.

Mérida, 27 de septiembre de 2011

### INTERVIENEN

De una parte, la Sra. Dña.<sup>a</sup> Trinidad Nogales Basarrate, como Consejera de Educación y Cultura del Gobierno de Extremadura, nombrada mediante el Decreto del Presidente 21/2011, de 8 de julio, en el ejercicio de las competencias que le atribuye el artículo 53 de la Ley 1/2002, de 28 de febrero del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura, de conformidad con el Acuerdo del Consejo de Gobierno de la Junta de Extremadura.

Y de otra, el Sr. D. Segundo Píriz Durán, Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura, cargo para el que fue nombrado en virtud del Decreto 226/2010, de 29 de diciembre, en el ejercicio de las competencias previstas en el artículo 93.h de los Estatutos de la Universidad de Extremadura, aprobados mediante el Decreto 65/2003, de 8 de mayo. La suscripción de esta Addenda ha sido previamente autorizada por Acuerdo del Consejo de Gobierno de la Universidad de Extremadura en su sesión de 14 de septiembre de 2011.

Ambas partes intervienen en nombre y representación y con las facultades que sus respectivos cargos les confieren, y se reconocen recíprocamente la capacidad y legitimidad suficientes para otorgar y firmar el presente documento

### EXPONEN

PRIMERO. Con fecha 14 de septiembre de 2004, se suscribió el Convenio de Colaboración entre la Consejería de Educación, Ciencia y Tecnología y la Universidad



de Extremadura para la convalidación a efectos de correspondencia entre Ciclos Formativos de Grado Superior de la Formación Profesional Específica y determinados estudios universitarios de primer ciclo que se imparten en la Universidad de Extremadura.

SEGUNDO. En dicho convenio, las partes se comprometen al análisis continuo de la realidad educativa y a la posible ampliación de las correspondencias que deban aplicarse.

TERCERO. De la misma forma, el Convenio crea una Comisión Mixta de Seguimiento a la que se le faculta para adoptar acuerdos, proponer la ampliación o dirimir cuestiones que puedan suscitarse.

CUARTA. Que en el curso 2009-2010, la Universidad de Extremadura inició la adaptación de sus enseñanzas a nueva organización y estructura de las enseñanzas universitarias determinadas por el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, adaptación que ha culminado en el curso 2010-2011.

QUINTA. Que, con fecha 12 de noviembre de 2010, se suscribió una Addenda al Convenio de colaboración por la que se acordaba la adaptación y extensión de las convalidaciones/reconocimientos de créditos establecidos en el convenio original a los nuevos estudios de grados.

SEXTA. Que los títulos de formación profesional del sistema educativo están experimentando un proceso de adaptación al Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales que ha modificado la normativa básica que establece cada título y sus enseñanzas mínimas, y ha supuesto el establecimiento de un currículo propio en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

SÉPTIMA. Que la culminación de la adaptación de las enseñanzas oficiales de primer ciclo, de primer y segundo ciclos y de sólo segundo ciclo, de la Universidad de Extremadura a las enseñanzas de grado, que el establecimiento de nuevos currículos en los títulos de formación profesional del sistema educativo, así como la aplicación en los grados ya existentes de las convalidaciones acordadas en la Addenda de 12 de noviembre, aconsejan revisar y ampliar el reconocimiento de créditos entre estudios de formación profesional de grado superior y estudios universitarios de grado.

Por todo lo anteriormente expuesto, las partes formalizan la presente Addenda conforme a las siguientes

## CLÁUSULAS

PRIMERA. El objetivo de esta Addenda es la extensión de las convalidaciones/reconocimiento entre las enseñanzas de formación profesional de grado superior impartidas en Extremadura y las enseñanzas oficiales de grado impartidas en la Universidad de Extremadura, de acuerdo con las propuestas realizadas al efecto por las Juntas de Escuelas y Facultades de la UEx.

Estas propuestas se sometieron a la consideración de la Comisión Mixta de Seguimiento del convenio, que fueron informadas favorablemente.



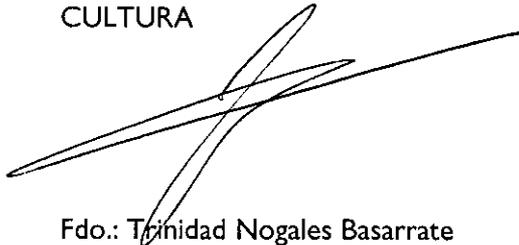
SEGUNDA. Se incluye como Anexo I los nuevos reconocimientos de créditos propuestos.

TERCERA. Se incluye como Anexo II los reconocimientos de créditos vigentes a partir del día de la firma de esta Addenda.

CUARTA. A los efectos de la aplicación de esta addenda, el reconocimiento de los títulos de Técnicos Especialistas (FPII) se realizará aplicando los mecanismos siguientes: el anterior sistema de convalidaciones (Técnicos Superiores y Diplomaturas, Arquitectura Técnica e Ingenierías Técnicas), la equivalencia, a todos los efectos, entre el título de Técnico Especialista y el de Técnico Superior y el sistema de adaptación establecido por la Universidad de Extremadura entre títulos de Diplomados o equivalentes y los actuales Grados.

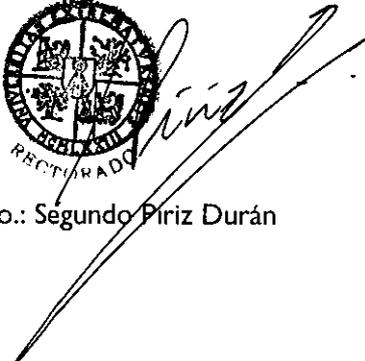
Y para que así conste, se firma este documento, por triplicado ejemplar, por las partes en el lugar y la fecha arriba indicados.

LA CONSEJERA DE EDUCACIÓN Y CULTURA



Fdo.: Trinidad Nogales Basarrate

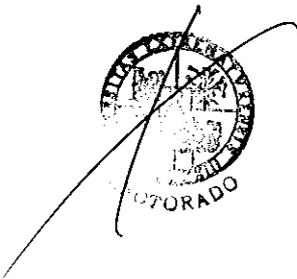
EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD



Fdo.: Segundo Piriz Durán

## **ANEXO II**

### **CONVALIDACIONES TOTALES**



## ESCUELAS DE INGENIERÍAS AGRARIAS

### **RECONOCIMIENTOS DE CRÉDITOS ENTRE TITULACIONES DE GRADO DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS Y CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR**

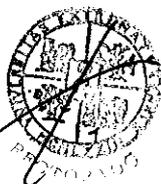
**Consejería de Educación y Cultura del Gobierno de Extremadura  
Universidad de Extremadura**

#### **GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LOS RECURSOS NATURALES Y PAISAJÍSTICOS**

<b>Ciclo Formativo: Gestión y Organización de los Recursos Naturales y Paisajísticos</b>		
<b>Título Universitario: Grado en Ingeniería Hortofrutícola y Jardinería</b>		
<b>Centro Universitario: Escuela de Ingenierías Agrarias (Badajoz)</b>		
<b>Modulo Profesional del Ciclo Formativo</b>	<b>Asignatura a reconocer del Grado</b>	<b>Créditos</b>
1. Organización y Gestión de una Empresa Agraria (110 horas)	Economía y Gestión de Empresas	6
3. Gestión de los Aprovechamientos Cinegéticos y Piscícolas (110 horas) 4. Gestión Silvícola (192 horas) 5. Protección de Masas Forestales (128 horas)	Ordenación y Gestión del Paisaje	6
6. Instalación y Mantenimiento de Jardines y Restauración del Paisaje (224 horas)	Bases y Técnicas de la Jardinería	6
7. Mecanización e Instalaciones en una Empresa Agraria (192 horas)	Maquinaria para Hortofruticultura y la Jardinería	6

<b>Ciclo Formativo: Gestión y Organización de los Recursos Naturales y Paisajísticos</b>		
<b>Título Universitario: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos</b>		
<b>Centro Universitario: Escuela de Ingenierías Agrarias (Badajoz)</b>		
<b>Modulo Profesional del Ciclo Formativo</b>	<b>Asignatura a reconocer del Grado</b>	<b>Créditos</b>
1. Organización y Gestión de una Empresa Agraria (110 horas)	Economía y Gestión de Empresas	6

<b>Ciclo Formativo: Gestión y Organización de los Recursos Naturales y Paisajísticos</b>		
<b>Título Universitario: Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias</b>		
<b>Centro Universitario: Escuela de Ingenierías Agrarias (Badajoz)</b>		
<b>Modulo Profesional del Ciclo Formativo</b>	<b>Asignatura a reconocer del Grado</b>	<b>Créditos</b>
1. Organización y Gestión de una Empresa Agraria (110 horas)	Economía y Gestión de Empresas	6



<b>Ciclo Formativo: Gestión y Organización de los Recursos Naturales y Paisajísticos</b>		
<b>Título Universitario: Grado en Ingeniería de las Explotaciones Agropecuarias</b>		
<b>Centro Universitario: Escuela de Ingenierías Agrarias (Badajoz)</b>		
<b>Modulo Profesional del Ciclo Formativo</b>	<b>Asignatura a reconocer del Grado</b>	<b>Créditos</b>
1. Organización y Gestión de una Empresa Agraria (110 horas)	Economía y Gestión de Empresas	6
3. Gestión de los Aprovechamientos Cinegéticos y Piscícolas (110 horas) 4. Gestión Silvícola (192 horas) 5. Protección de Masas Forestales (128 horas)	La Dehesa: Manejo, Gestión Cinegética y Prevención de Incendios	6
7. Mecanización e Instalaciones en una Empresa Agraria (192 horas)	Maquinaria Agrícola	6

### **GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS**

<b>Ciclo Formativo: Gestión y Organización de Empresas Agropecuarias</b>		
<b>Título Universitario: Grado de las Explotaciones Agropecuarias</b>		
<b>Centro Universitario: Escuela de Ingenierías Agrarias (Badajoz)</b>		
<b>Modulo Profesional del Ciclo Formativo</b>	<b>Asignatura a reconocer del Grado</b>	<b>Créditos</b>
1. Organización y Gestión de una Empresa Agraria (100 horas)	Economía y Gestión de Empresas	6
3. Producción Ganadera (360 horas)	Bases de la Producción Animal	6
4. Mecanización e Instalaciones en una Empresa Agrícola (240 horas)	Maquinaria Agrícola	6
5. Fitopatología (200 horas)	Protección de Cultivos	6

<b>Ciclo Formativo: Gestión y Organización de Empresas Agropecuarias</b>		
<b>Título Universitario: Grado en Ingenierías Hortofrutícola y Jardinería</b>		
<b>Centro Universitario: Escuela de Ingenierías Agrarias (Badajoz)</b>		
<b>Modulo Profesional del Ciclo Formativo</b>	<b>Asignatura a reconocer del Grado</b>	<b>Créditos</b>
1. Organización y Gestión de una Empresa Agraria (100 horas)	Economía y Gestión de Empresas	6
3. Producción Ganadera (360 horas)	Bases de la Producción Animal	6
4. Mecanización e Instalaciones en una Empresa Agrícola (240 horas)	Maquinaria Agrícola	6
5. Fitopatología (200 horas)	Protección de Cultivos	6

UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

<b>Ciclo Formativo: Gestión y Organización de Empresas Agropecuarias</b>		
<b>Título Universitario: Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentaria.</b>		
<b>Centro Universitario: Escuela de Ingenierías Agrarias (Badajoz)</b>		
<b>Modulo Profesional del Ciclo Formativo</b>	<b>Asignatura a reconocer del Grado</b>	<b>Créditos</b>
1. Organización y Gestión de una Empresa Agraria (100 horas)	Economía y Gestión de Empresas	6
3. Producción Ganadera (360 horas)	Bases de la Producción Animal	6

<b>Ciclo Formativo: Gestión y Organización de Empresas Agropecuarias</b>		
<b>Título Universitario: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos</b>		
<b>Centro Universitario: Escuela de Ingenierías Agrarias (Badajoz)</b>		
<b>Modulo Profesional del Ciclo Formativo</b>	<b>Asignatura a reconocer del Grado</b>	<b>Créditos</b>
1. Organización y Gestión de una Empresa Agraria (100 horas)	Economía y Gestión de Empresas	6

### **PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

<b>Ciclo Formativo: Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria</b>		
<b>Título Universitario: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos</b>		
<b>Centro Universitario: Escuela de Ingenierías Agrarias (Badajoz)</b>		
<b>Modulo Profesional del Ciclo Formativo</b>	<b>Asignatura a reconocer del Grado</b>	<b>Créditos</b>
2. Biotecnología Alimentaria (100 horas) 1. Tecnología Alimentaria (160 horas)	Industrias Materias Primas Vegetales II	6
3. Tratamiento de Preparación y Conservación de Alimentos (260 horas)	Operaciones Básicas de la Industria Alimentaria	6
6. Mantenimiento Electromecánico en Industrias de Procesos (100 horas) 12. Procesos integrados en la industria alimentaria (125 horas)	Ingenierías de las Instalaciones, Equipos y Maquinaria Auxiliar de la Industria Agroalimentaria	6
9. Comercialización y Logística en la Industria Alimentaria (100 horas) 15. Empresa e Iniciativa Emprendedora (80 horas)	Marketing y Comportamiento del Consumidor	6



<b>Ciclo Formativo: Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria</b>		
<b>Título Universitario: Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias</b>		
<b>Centro Universitario: Escuela de Ingenierías Agrarias (Badajoz)</b>		
<b>Modulo Profesional del Ciclo Formativo</b>	<b>Asignatura a reconocer del Grado</b>	<b>Créditos</b>
2. Biotecnología Alimentaria (100 horas) 1. Tecnología Alimentaria (160 horas)	Industrias Materias Primas Vegetales II	6
3. Tratamiento de Preparación y Conservación de Alimentos (260 horas)	Operaciones Básicas de la Industria Alimentaria	6
6. Mantenimiento Electromecánico en Industrias de Procesos (100 horas) 12. Procesos integrados en la industria alimentaria (125 horas)	Ingenierías de las Instalaciones, Equipos y Maquinaria Auxiliar de la Industria Agroalimentaria	6

### SALUD AMBIENTAL

<b>Ciclo Formativo: Salud Ambiental</b>		
<b>Título Universitario: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos</b>		
<b>Centro Universitario: Escuela de Ingenierías Agrarias (Badajoz)</b>		
<b>Modulo Profesional del Ciclo Formativo</b>	<b>Asignatura a reconocer del Grado</b>	<b>Créditos</b>
3. Educación Sanitaria y promoción de la Salud (160 horas)	Alimentación y Salud Pública	6
4. Productos Químicos y Vectores de Interés para la salud pública (161 horas)	Trazabilidad de Productos Fitosanitarios	6

<b>Ciclo Formativo: Salud Ambiental</b>		
<b>Título Universitario: Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias</b>		
<b>Centro Universitario: Escuela de Ingenierías Agrarias (Badajoz)</b>		
<b>Modulo Profesional del Ciclo Formativo</b>	<b>Asignatura a reconocer del Grado</b>	<b>Créditos</b>
1. Salud Ambiental (448 horas)	Ecología e Impacto Ambiental	6
4. Productos Químicos y Vectores de Interés para la salud pública (161 horas)	Trazabilidad de Productos Fitosanitarios	6

RECTORADO

## INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

<b>Ciclo Formativo: Industrias Alimentarias</b> <b>Título Universitario: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos</b> <b>Centro Universitario: Escuela de Ingenierías Agrarias (Badajoz)</b>		
<b>Modulo Profesional del Ciclo Formativo</b>	<b>Asignatura a reconocer del Grado</b>	<b>Créditos</b>
2. Procesado en la Industria Alimentarias (225 horas)	Operaciones básicas de la Industria Alimentaria	6
4. Elaboración de Productos Alimentarios (320 horas)	Tecnología de los Alimentos	6
5. Gestión de la Calidad (170 horas)	Gestión de Calidad	6
7. Comercialización de Productos Alimentarios (95 horas) 10. Relaciones con el Entorno Laboral (65 horas)	Marketing y Comportamiento del Consumidor	6

<b>Ciclo Formativo: Industrias Alimentarias</b> <b>Título Universitario: Grado de Ingenierías en Industrias Agrarias y Alimentarias</b> <b>Centro Universitario: Escuela de Ingenierías Agrarias (Badajoz)</b>		
<b>Modulo Profesional del Ciclo Formativo</b>	<b>Asignatura a reconocer del Grado</b>	<b>Créditos</b>
2. Procesado en la Industria Alimentarias (225 horas)	Operaciones básicas de la Industria Alimentaria	6
4. Elaboración de Productos Alimentarios (320 horas)	Tecnología de los Alimentos	6
5. Gestión de la Calidad (170 horas)	Gestión de la Calidad, Seguridad y Trazabilidad Alimentarias	6

## DIETÉTICA

<b>Ciclo Formativo: Dietética</b> <b>Título Universitario: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos</b> <b>Centro Universitario: Escuela de Ingenierías Agrarias (Badajoz)</b>		
<b>Modulo Profesional del Ciclo Formativo</b>	<b>Asignatura a reconocer del Grado</b>	<b>Créditos</b>
2. Alimentación Equilibrada (320 horas)	Fisiología y Fundamentos de la Nutrición	6
5. Microbiología e Higiene Alimentaria (240 horas)	Microbiología	6

