

**15964** RESOLUCIÓN de 2 de julio de 1999, de la Universidad de Burgos, por la que se establece el plan de estudios conducente al título oficial de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ciencias.

Homologado por el Consejo de Universidades por acuerdo de su Comisión Académica de fecha 18 de mayo de 1999, el plan de estudios conducente al título oficial de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, queda configurado conforme figura en el anexo de esta Resolución.

Burgos, 2 de julio de 1999.—El Rector, José María Leal Villalba.

**ANEXO 2A.** Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

DE BURGOS

PLAN DE ESTUDIOS CONDUENTE AL TÍTULO DE:

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**1. MATERIAS TRONCALES**

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignaturas en las que la Universidad organiza la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos/Clínicos		
2	5	Alimentación y Cultura	Alimentación y Cultura	4T + 0,5A	4,5	-	La alimentación en la cultura humana. Psicología y sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación.	Antropología Social. Comunicación Audiovisual y Publicidad. Nutrición y Bromatología. Psicología Básica. Tecnología de los Alimentos.
2	4	Bromatología	Bromatología	14T	9	5	Productos alimenticios. Composición, propiedades y valor nutritivo. Análisis y control de calidad de los alimentos	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.
2	4	Dietética y Nutrición	Nutrición Humana	4T + 0,5A	3	1,5	Nutrientes. Nutrición Humana. Estudio del estado nutricional de individuos y comunidad	Nutrición y Bromatología.
2	5	Dietética y Nutrición	Nutrición y Dietética	8T	6	2	Alimentación individual en distintas etapas de la vida. Alimentación de colectividades. La alimentación como factor preventivo de múltiples patologías. Encuestas alimentarias.	Nutrición y Bromatología.
2	5	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	5T	4	1	Economía y administración de empresas. Producción y consumo de alimentos.	Comercialización e Investigación de Mercados. Economía Aplicada. Política Agraria. Organización de Empresas

1. MATERIAS TRONCALES								
Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignaturas en las que la Universidad organiza la materia troncal (3)	Créditos anuales (			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos/ Clínicos		
2	5	Higiene de los Alimentos	Toxiinfecciones Alimentarias	6T	4	2	Microorganismos y parásitos patógenos de los alimentos. Toxicología básica y experimental. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones de origen alimentario. Plaguicidas.	Nutrición y Bromatología. Microbiología. Parasitología. Toxicología.
2	5	Normalización y Legislación Alimentarias	Normalización y Legislación Alimentarias	4T + 0,5A	3,5	1	Normalización en bromatología. Derecho alimentario: principios y aplicaciones. Dentología.	Derecho Administrativo. Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos. Medicina Legal y Forense.
2	4	Producción de Materias Primas	Producción de Materias Primas	4T + 0,5A	4,5	-	Fundamentos de los sistemas de producción de alimentos de origen vegetal y animal.	Edafología y Química Agrícola. Producción Animal. Producción Vegetal.
2	4	Química y Bioquímica de los Alimentos	Química y Bioquímica de los Alimentos	7T	5	2	Componentes de los alimentos. Modificaciones químicas de los alimentos durante el tratamiento y almacenamiento. Aditivos alimentarios.	Bioquímica y Biología Molecular. Edafología y Química Agrícola. Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.
2	5	Salud Pública	Salud Pública	3T	2	1	Servicios de salud. Salud pública y alimentación.	Medicina Preventiva y Salud Pública.
2	4	Tecnología Alimentaria	Operaciones Básicas en Industrias Alimentarias	10T	6	4	Operaciones básicas en industrias alimentarias.	Ingeniería Química. Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.
2	5	Tecnología Alimentaria	Tecnología de los Alimentos	9T	6	3	Elaboración, conservación, envasado, almacenamiento y transporte de alimentos. Fundamentos de proyectos. Tecnología culinaria.	Ingeniería Química. Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.

(1) La especificación por cursos es opcional para la Universidad.

(2) La relación de materias troncales repetirá la contenida en el R.D. de directrices generales propias del título de que se trate, las materias troncales en asignaturas.

## ANEXO 2-B. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

DE BURGOS

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE AL TÍTULO DE:

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**2. MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD (en su caso) (1)**

Ciclo	Curso (2)	Denominación	Créditos			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
			Totales	Teóricos	Prácticos/ Clínicos		
2	4	Control de Calidad	8	3	5	Normas de calidad. Métodos analíticos aplicados en la industria alimentaria. Análisis sensorial. Control de calidad en la producción. Quimiometría alimentaria. Organización del departamento de control de calidad.	Nutrición y Bromatología. Química Analítica. Estadística e Investigación Operativa. Microbiología. Tecnología de los Alimentos.
2	5	Reactores Biológicos	8	4	4	Procesos industriales de fermentación. Modificación de alimentos con enzimas endógenas. Enzimas inmovilizados. Fermentadores enzimáticos. Fermentadores ideales y de flujo real.	Ingeniería Química. Bioquímica y Biología Molecular.
2	5	Tecnología del Frío	4,5	2	2,5	Producción del frío. Termodinámica de la refrigeración. Equipos y aplicaciones en la industria alimentaria.	Física Aplicada

## ANEXO 2-C. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

DE BURGOS

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE AL TÍTULO DE:

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)					CREDITOS TOTALES POR OPTATIVAS (1)	POR CICLO 30
						Por Curso 12 en 4º y 18 en 5º
DENOMINACION (2)	CREDITOS			BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO	VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)	
	Totales	Teóricos	Prácticos/ Clínicos			
Procesos de Separación Avanzados (4º)	6	2	4	Procesos de separación con membranas. Procesos de extracción. Adsorción. Procesos híbridos.	Ingeniería Química	
Bioconversión y Tratamiento Bioquímico de Residuos de la Industria Alimentaria (4º)	6	2	4	Tecnología enzimática. Procesos de biodegradación. Bases de la depuración biológica de residuos de la industria alimentaria. Aprovechamiento biotecnológico de residuos.	Bioquímica y Biología Molecular	
Control de la Contaminación Industrial (4º)	6	2	4	Caracterización de aguas residuales y emisiones atmosféricas. Sistemas de control de las emisiones atmosféricas. Depuración física, química y biológica de aguas residuales. Tratamiento y gestión de residuos.	Ingeniería Química	
Ingeniería Genética y Producción de Alimentos (4º)	6	2	4	Técnicas de estudio y modificación del material genético. Manipulación de células procariotas y eucariotas. Aplicaciones de la tecnología del DNA recombinante a la industria agroalimentaria.	Bioquímica y Biología Molecular	
Microbiología Industrial (4º)	6	2	4	Microorganismos de interés industrial. Aplicaciones de la Microbiología en la industria. Microorganismos productores y transformadores de alimentos.	Microbiología	
Elaboración de Bebidas Alcohólicas (5º)	6	2	4	Tecnología de los procesos de vinificación, cerveceras, licoreras y otros.	Tecnología de los Alimentos	
Industrias Cárnicas (5º)	6	2	4	Ciencia y tecnología de la carne	Tecnología de los Alimentos	
Industrias Conserveras (5º)	6	2	4	Tratamientos, tecnología y conservación de productos pesqueros. Tecnología de conservas.	Tecnología de los Alimentos	
Lactología Industrial (5º) Cereales y Derivados (5º)	6	2	4	Ciencia y tecnología de la leche y derivados. Cereales y derivados.	Tecnología de los Alimentos	

ANEXO 3: ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS.

UNIVERSIDAD

I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE AL TÍTULO OFICIAL DE:

2. ENSEÑANZAS DE  CICLO (2)

3. CENTRO UNIVERSITARIO RESPONSABLE DE LA ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

4. CARGA LECTIVA GLOBAL  CREDITOS (4)

Distribución de los créditos

CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CREDITOS DE LIBRE CONFIGURACION (5)	TRABAJO DE FIN DE CARRERA	TOTALES
1 CICLO							
	4	47	8	12	6		73
	5	40	12,5	18	10,5		81
TOTAL	87	20,5	30	16,5			154

- (1) Se indicará lo que corresponda.
- (2) Se indicará lo que corresponda según el art. 4º del R.D. 1497/87 (de 1º ciclo; de 1º y 2º ciclo; de solo 2º ciclo) y las previsiones del R.D. de directrices generales propias del título de que se trate.
- (3) Se indicará el Centro Universitario, con expresión de la norma de creación del mismo ó de la decisión de la Administración correspondiente por la que se autoriza la impartición de las enseñanzas por dicho Centro.
- (4) Dentro de los límites establecidos por el R.D. de directrices generales propias de los planes de estudio del título de que se trate.
- (5) Al menos el 10% de la carga lectiva "global".

5. SE EXIGE TRABAJO O PROYECTO FIN DE CARRERA, O EXAMEN O PRUEBA GENERAL NECESARIA PARA OBTENER EL TÍTULO  (6).

6. SI SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CREDITOS A:

- (7)  SI PRACTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PUBLICAS O PRIVADAS, ETC.
- SI TRABAJOS ACADÉMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS
- SI ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD Y SISTEMA EUROPEO DE TRASFERENCIA DE CREDITOS ACADÉMICOS
- SI OTRAS ACTIVIDADES

-EXPRESION, EN SU CASO, DE LOS CREDITOS OTORGADOS:

10,5 Créditos para Prácticas en empresas, instituciones públicas ó privadas

9 Créditos para Trabajos académicamente dirigidos e integrados en el Plan de Estudios

9 Créditos para Otras Actividades

En el caso de Estudios realizados en el Marco de Convenios Internacionales y Sistema Europeo de Transferencia de Créditos Académicos, se ajustará a lo que indique el convenio correspondiente entre Universidades.

-- EXPRESION DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8)... OPTATIVAS Y LIBRE CONFIGURACION.....

Materias Optativas y de Libre Configuración (cada crédito equivale a 10 horas)

7. AÑOS ACADÉMICOS EN QUE SE ESTRUCTURA EL PLAN, POR CICLOS: (9)

- 1º CICLO  AÑOS

- 2º CICLO  AÑOS

8. DISTRIBUCION DE LA CARGA LECTIVA GLOBAL POR AÑO ACADÉMICO.

AÑO ACADÉMICO	TOTAL	TEORICOS	PRACTICOS/ CLINICOS
4º	73	39,5	33,5
5º	81	42,0	39,0

- (6) SI o NO. Es decisión pospositiva de la Universidad. En caso afirmativo se consignarán los créditos en el precedente cuadro de distribución de los créditos de la carga lectiva global.
- (7) SI o NO. Es decisión pospositiva de la Universidad. En el primer caso se especificará la actividad a la que se otorgan créditos por equivalencia.
- (8) En su caso, se consignarán "materias troncales", "obligatorias", "optativas", "trabajo fin de carrera" etc., así como la expresión del número de horas atribuido, por equivalencia, a cada crédito, y el carácter teórico o práctico de éste.
- (9) Se expresará lo que corresponda según lo establecido en la directriz general segunda del R.D. de directrices generales propias del título de que se trate.

## II. ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. La Universidad deberá referirse necesariamente a los siguientes extremos:

- Régimen de acceso al 2º ciclo. Aplicable sólo al caso de enseñanzas de 2º ciclo o al 2º ciclo de enseñanzas de 1º y 2º ciclo, teniendo en cuenta lo dispuesto en los artículos 5.º y 8.º 2 del R.D. 1497/87.
- Determinación, en su caso, de la ordenación temporal en el aprendizaje, fijando secuencialmente entre materias o asignaturas o entre conjuntos de ellas (artículo 9.º, 1. RD 1497/87).
- Período de escolaridad mínimo, en su caso (artículo 9.º, 2.º, 4.º R.D. 1497/87).
- En su caso, mecanismos de convalidación y/o adaptación al nuevo plan de estudios para los alumnos que vinieran cursando el plan antiguo (artículo 11 R.D. 1497/87).

2. Cuadro de asignación de la docencia de las materias troncales a áreas de conocimiento. Se cumplimentará en el supuesto a) de la Nota (5) del Anexo 2-A.

3. La Universidad podrá añadir las aclaraciones que estime oportunas para acreditar el ajuste del plan de estudios a las previsiones del R.D. de directrices generales propias del título de que se trate (en especial, en lo que se refiere a la incorporación al mismo de las materias y contenidos troncales y de los créditos y áreas de conocimiento correspondientes según lo dispuesto en dicho R.D.), así como especificar cualquier decisión o criterio sobre la organización de su plan de estudios que estime relevante. En todo caso, estas especificaciones no constituyen objeto de homologación por el Consejo de Universidades.

### I. a) RÉGIMEN DE ACCESO

Para formalizar la matrícula será necesario haber superado un primer ciclo de cualquiera de estos estudios: Licenciado en Biología, Farmacia, Medicina, Química o Veterinaria, Ingeniero Agrónomo, Ingeniero Químico, Ingeniero de Montes, Ingeniero Técnico Agrícola (ITA) especialidad Explotaciones Agropecuarias, ITA especialidad Hortofruticultura y Jardinería, ITA especialidad Industrias Agrarias y Alimentarias, Ingeniero Técnico Forestal especialidad Industrias Forestales o Ingeniero Técnico Industrial especialidad Química Industrial.

Asimismo, para la obtención del título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, será necesario superar además las asignaturas de itinerario específico obligatorio según procedencia (Complementos de Formación Previos) siguientes:

- Análisis Químico (6 créditos)
- Bioquímica (6 créditos)
- Físico-Química (6 créditos)
- Fisiología (4 créditos)
- Ingeniería Química (6 créditos)
- Matemáticas (6 créditos)
- Microbiología (6 créditos)
- Química Inorgánica (4 créditos)
- Química Orgánica (6 créditos)

Dichas asignaturas podrán cursarse de forma simultánea al primer ciclo o durante el segundo ciclo, contabilizando como créditos del ciclo en el que se cursen.

### I.b) ORDENACIÓN TEMPORAL DEL APRENDIZAJE

Primero. El plan de estudios para la obtención del título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se articula como enseñanza de Segundo Ciclo con una duración de dos años. Su carga lectiva global de 154 créditos se impartirá con un promedio de 25 horas semanales, incluyendo los créditos prácticos. La enseñanza teórica no superará las 15 horas semanales.

Segundo. Las enseñanzas se realizarán dentro de los períodos habilitados por la Universidad para ello, con sujeción a las normas que sobre permanencia y matriculación estén en vigor en el inicio de cada curso, y de acuerdo con el siguiente orden temporal:

CUARTO CURSO		
PRIMER CUATRIMESTRE	SEGUNDO CUATRIMESTRE	
Asignaturas	Créditos	Asignaturas
Microbiología de los Alimentos	7,0	Nutrición Humana
Operaciones Básicas en Industrias Alimentarias	10,0	Producción de Materias Primas
Química y Bioquímica de los Alimentos	7,0	Control de Calidad
		Optativa I
		Optativa II
Bromatología (anual)	7,0	
TOTAL CREDITOS	31,0	
Asignaturas de libre configuración	6,0	
TOTAL	73,0	

QUINTO CURSO		
PRIMER CUATRIMESTRE	SEGUNDO CUATRIMESTRE	
Asignaturas	Créditos	Asignaturas
Alimentación y Cultura	4,5	Nutrición y Dietética
Toxoinfecciones Alimentarias	6,0	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria
Tecnología de los Alimentos	9,0	Normalización y Legislación Alimentarias
Salud Pública	3,0	Optiva III
Reactores Biológicos	8,0	Optativa IV
Tecnología del Frio	4,5	Optativa V
TOTAL CREDITOS	35,0	
Asignaturas de libre configuración	10,5	
TOTAL	81,0	

Tercero. Para aprobar ciertas asignaturas es requisito indispensable haber superado la asignatura llave correspondiente, siendo posible matricularse simultáneamente de ambas. "Análisis Químico" es asignatura llave de "Bromatología", "Fisiología" es llave de "Nutrición Humana", "Microbiología" de "Microbiología de los Alimentos", "Ingeniería Química" de "Operaciones Básicas en Industrias Alimentarias", "Bioquímica", "Físico-Química", "Química Inorgánica" y "Química Orgánica" de "Química y Bioquímica de los Alimentos", "Análisis Químico" y "Matemáticas" de "Control de Calidad", "Microbiología" de "Microbiología Industrial", "Nutrición Humana" de "Nutrición y Dietética", "Operaciones Básicas en Industrias Alimentarias" de "Tecnología de los Alimentos" y "Microbiología de los Alimentos" de "Toxoinfecciones Alimentarias".

Cuarto. Las asignaturas consignadas como "Optativas" en Cuarto curso deberían cursarse previamente a las asignaturas consignadas como "Optativas" en el Quinto curso.

### I.c) PERÍODO DE ESCOLARIDAD MÍNIMO

El período mínimo de escolaridad se establece en dos cursos académicos.

## CUARTO CURSO

Asignatura	Créditos	Cuatrimestre 1/ Créditos Teóricos (+Prácticos)	Cuatrimestre 2/ Créditos teóricos (+Prácticos)
Microbiología de los Alimentos	7 (5+2)	5	2
Operaciones Básicas en Industrias Alimentarias	10 (6+4)	6	4
Química y Bioquímica de los Alimentos	7 (5+2)	5	2
Bromatología	14 (9+5)	4,5	2,5
Nutrición Humana	4,5 (3+1,5)	-	4,5
Producción de Materias Primas	4,5 (4,5+0)	-	4,5
Control de Calidad	8 (3+5)	-	3
Optativa I	6 (2+4)	-	2
Optativa II	6 (2+4)	-	2
<b>Total créditos</b>	<b>67 (39,5+27,5)</b>	<b>20,5</b>	<b>+10,5</b>
Asignaturas de libre configuración	6 (0+6)	-	+6
<b>Total</b>	<b>73 (39,5+33,5)</b>		

## QUINTO CURSO

Asignatura	Créditos	Cuatrimestre 1/ Créditos Teóricos (+Prácticos)	Cuatrimestre 2/ Créditos teóricos (+Prácticos)
Alimentación y Cultura	4,5 (4,5+0)	4,5	-
Toxoinfecciones Alimentarias	6,0 (4+2)	4	2
Tecnología de los Alimentos	9,0 (6+3)	6	3
Salud Pública	3,0 (2+1)	2	1
Reactores Biológicos	8,0 (4+4)	4	4
Tecnología del Frío	4,5 (2+2,5)	2	2,5
Nutrición y Dietética	8,0 (6+2)	-	8
Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	5,0 (4+1)	-	5
Normalización y Legislación Alimentarias	4,5 (3,5+1)	-	4,5
Optativa III	6,0 (2+4)	-	6
Optativa IV	6,0 (2+4)	-	6
Optativa V	6,0 (2+4)	-	6
<b>Total créditos</b>	<b>70,5 (42,0+28,5)</b>	<b>22,5</b>	<b>+12,5</b>
Asignaturas de libre configuración	10,5 (0+10,5)	-	+10,5
<b>TOTAL</b>	<b>81 (42,0+39,0)</b>		

## 1.d) CONVALIDACIÓN Y/O ADAPTACIÓN

Respecto a los estudios de primer ciclo y complementos de formación previos que se exigirán para el seguimiento de este plan de estudios, la Universidad procederá a la convalidación de asignaturas incluídas en los primeros ciclos de las distintas titulaciones existentes que permitan el acceso a esta titulación y que coincidan con los complementos exigidos, a través del mecanismo ya establecido en la actualidad. En cualquier caso, la Universidad adaptará su mecanismo de convalidación a las normas legales que pudiera establecer el Ministerio de Educación y Cultura al respecto y/o en aplicación de la directriz cuarta del R.D. 1463/1990.

En cumplimiento del R.D. 1497/87 el mecanismo de adaptación que permitirá a los alumnos que se matricularon en el plan antiguo proseguir en el actual será el siguiente:

Plan Antiguo	Plan Nuevo
Operaciones Básicas en Industrias Alimentarias	Operaciones Básicas en Industrias Alimentarias
Química y Bioquímica de los Alimentos	Química y Bioquímica de los Alimentos
Bromatología	Bromatología
Nutrición Humana	Nutrición Humana
Producción de Materias Primas	Producción de Materias Primas
Control de Calidad	Control de Calidad
Microbiología Industrial	Microbiología Industrial
Alimentación y Cultura	Alimentación y Cultura
Toxoinfecciones Alimentarias	Toxoinfecciones Alimentarias
Tecnología de los Alimentos	Tecnología de los Alimentos
Salud Pública	Salud Pública
Reactores Biológicos	Reactores Biológicos
Tecnología del Frío	Tecnología del Frío
Nutrición y Dietética	Nutrición y Dietética
Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria
Normalización y Legislación Alimentarias	Normalización y Legislación Alimentarias
Elaboración de Bebidas Alcohólicas	Elaboración de Bebidas Alcohólicas
Industrias Cármicas	Industrias Cármicas
Lactología Industrial	Lactología Industrial
Industrias Conserveras	Industrias Conserveras
Control de la Contaminación Industrial	Control de la Contaminación Industrial
Tratamiento Industrial de Cereales y Derivados	Tratamiento Industrial de Cereales y Derivados

## 3. ACLARACIONES

- 3.1 Las enseñanzas correspondientes a este plan de estudios se impartirán en la Facultad de Ciencias de la Universidad de Burgos.
- 3.2 Se indicará al estudiante la necesidad de elegir un mínimo de 30 créditos (12 en 4º y 18 en 5º) entre las asignaturas ofertadas como optativas. Se oferta un total de 73 créditos en 4º curso y de 81 en 5º curso.
- 3.3 El alumno podrá obtener hasta un máximo de 10,5 créditos por prácticas en Empresas, Instituciones Públicas o Privadas y hasta un máximo de 9 créditos por trabajos académicamente dirigidos integrados en el plan de estudios o por otras actividades.
- 3.4 Se ofertarán Programas de Doctorado (3º ciclo) en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- 3.5 En el marco de los Convenios Internacionales suscritos por la Universidad y aceptados por el Centro, el alumno podrá cursar hasta un máximo de dos períodos cuatrimestrales de 2º ciclo en un Centro equivalente de otra Universidad. En estos supuestos, la equiparación de estudios y su evaluación se ajustará a lo establecido en dichos convenios. Si el Convenio se establece con otros países de la Unión Europea, se ajustará a las normas ECTS (Sistema Europeo de Transferencia de Créditos Académicos) existente en cada momento.

## 3.6 Justificaciones

Las asignaturas troncales "Alimentación y Cultura", "Nutrición Humana", "Normalización y Legislación Alimentarias" y "Producción de Materias Primas", así como la obligatoria "Tecnología del Frío", se han ampliado en 0,5 créditos adicionales cada una en cumplimiento del R.D. 614/1997, lo que supone un incremento de 2,5 créditos.

Con el fin de facilitar la organización académica de las asignaturas de libre configuración se han ampliado las mismas en 1,5 créditos.