

ORIENTACIONES PARA LA CONVALIDACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONALES DE TÍTULOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SISTEMA EDUCATIVO APORTANDO ESTUDIOS UNIVERSITARIOS.

Estas tablas son unas orientaciones que contemplan la posible convalidación de módulos profesionales de títulos de formación profesional del sistema educativo (LOGSE y LOE) aportando estudios universitarios oficiales.

En las celdas correspondientes aparecen unas indicaciones relativas a que determinadas materias universitarias cuyo área de saber, independientemente del nombre final que les de cada universidad, son susceptibles de convalidación con módulos profesionales de títulos de Formación Profesional del sistema educativo.

Identificados con color verde las celdas relativas a convalidaciones a partir de Licenciaturas y diplomaturas (a extinguir). En color azul las relativas a convalidaciones a partir de Grados y Master.

CICLO DE GRADO SUPERIOR EN PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. LOE	
APORTANDO EL GRADO EN CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.	MODULOS PROFESIONALES A CONVALIDAR.
<p>- Con <u>todas las asignaturas obligatorias superadas</u> del módulo de Tecnología de los alimentos, de producción de materias primas y procesos de envasado (se deben cubrir al menos 30 ECTS) <u>y al menos una de las siguientes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Normalización y legislación alimentaria, Deontología (OB) 6ECTS. • Deontología y legislación (FB) 6ECTS. • Normalización y legislación Alimentaria (OB) 3ECTS. 	MP 0462 Tecnología alimentaria.
<p>- Con <u>todas las asignaturas superadas</u> del módulo de Formación Básica y del módulo de Tecnología de los alimentos (OB) y todas las asignaturas superadas siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Biología (FB) 6ECTS. • Bioquímica (FB) 6ECTS. • Microbiología alimentaria (OB) 6ECTS. • Biotecnología de los alimentos (OB) 6ECTS. 	MP 0463 Biotecnología alimentaria.
<p>- Con <u>todas las asignaturas obligatorias (OB)</u> relacionadas con Gestión de la Calidad y Gestión Ambiental superadas (se deben cubrir al menos 12 ECTS) y la materia superada de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salud Pública (OB) 6ECTS. 	MP 0086 Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.
<p>- Con las siguientes asignaturas superadas pertenecientes al módulo de Formación Básica (FB) y Obligatoria (OB):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fisiología (FB) 6ECTS. • Salud pública (OB) 6ECTS. <p>- Y con <u>al menos 3 asignaturas superadas</u> pertenecientes al módulo de Obligatorias (OB) de entre las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nutrición y dietética (OB) 6ECTS. • Nutrición aplicada (OB) 6ECTS. • Cultura y Educación alimentaria (OB) 6ECTS. • Alimentación y cultura (OB) 6ECTS. • Higiene alimentaria (OB) 6 ECTS. • Gestión de la seguridad alimentaria (OB) 6 ECTS. 	MP 0468 Nutrición y Seguridad alimentaria.

CICLO DE GRADO SUPERIOR EN PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. LOE	
APORTANDO EL GRADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA.	MODULOS PROFESIONALES A CONVALIDAR.
<p>- Con <u>todas las asignaturas</u> del módulo de Formación Básica (FB) y Obligatorias (OB) superadas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Física I, II (FB/FO) 12ECTS, o cualquier asignatura de física contemplada en el módulo de formación básica (FB) o en el de fundamental u obligatoria (OB) con un mínimo de 12ECTS. • Química I, II (FB) 12ECTS, o cualquier asignatura de química contemplada en el módulo de formación básica (FB) o en el de fundamental u obligatoria (OB) con un mínimo de 12ECTS. • Análisis de alimentos (OB/OP) 6ECTS. 	MP Análisis de alimentos.
APORTANDO EL GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA Y DEL MEDIO RURAL.	MODULOS PROFESIONALES A CONVALIDAR.
<p>- <u>Título completo y la materia optativa (OP)</u> superada de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecnología de los alimentos (OP) 10,5 ECTS 	MP 0462 Tecnología alimentaria.
APORTANDO LA LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.	MODULOS PROFESIONALES A CONVALIDAR.
<p>- Con <u>todas las materias troncales (T)</u> superadas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bromatología (T) 14 ECTS. • Producción de materias primas (T) 4,5ECTS. • Tecnología de los alimentos (T) 14ECTS. • Operaciones básicas en tecnología alimentaria (T) 6ECTS. • Normalización y legislación alimentaria (T) 6ECTS. 	MP 0462 Tecnología alimentaria.
<p>- Con <u>todas las materias troncales (T)</u> superadas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normalización y legislación alimentaria (T) 6ECTS. • Salud pública (T) 6ECTS. • Higiene bromatológica (T) 4,5ECTS. • Alimentación y cultura (T) 4,5ECTS. • Dietética y Nutrición (T) 12ECTS. 	MP 0468 Nutrición y Seguridad alimentaria.

CICLO DE GRADO SUPERIOR EN VITIVINICULTURA. LOE

APORTANDO GRADO EN ENOLOGÍA.	MODULOS PROFESIONALES A CONVALIDAR.
<p>- Con <u>todas las materias obligatorias (OB)</u> superadas asociadas al módulo de Viticultura (se deben cubrir al menos 40 ECTS) y obligatoriamente las materia de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Protección del viñedo o asimilada (OB) 6ECTS. • Geología, suelo o edafología y clima (FB) 6ECTS. 	<p>MP 0077 Viticultura.</p>
<p>- Con <u>todas las materias superadas</u> que integran el módulo de Enología (se deben cubrir al menos 36ECTS) <u>y con la materia de Formación Básica (FB)</u> superada de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bioquímica (FB) 6ECTS. 	<p>MP 0079 Procesos Bioquímicos.</p>
<p>- Con <u>todas las materias superadas</u> que integran el módulo de Enología (se deben cubrir al menos 36ECTS) <u>y con la materia de Formación Básica (FB)</u> superada de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Química (FB) 6ECTS. 	<p>MP 0081 Análisis enológico.</p>
<p>- Con <u>todas las materias superadas</u> que integran el módulo de Enología (se deben cubrir al menos 36ECTS) <u>y las que integran el módulo de Aspectos legales, económicos y sociales (al menos 9ECTS)</u> <u>y, además, con una de las materias superadas</u> siguientes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tratamiento y Aprovechamiento de residuos Enológicos (OP) 6ECTS. • Destilados y otros derivados del vino (OP) 4,5ECTS. • Vinificaciones especiales y destilados (OP) 6ECTS. • El vinagre de vino (OP) 6ECTS. 	<p>MP 0082 Industrias derivadas.</p>
<p>- Con <u>todas las materias Obligatorias (OB)</u> <u>y al menos una de las materias Optativas (OP)</u> superadas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Análisis sensorial (organoléptico) (OB) 6ECTS. • Cultura vitivinícola (viticultura) (OB) 6ECTS. • Cata de vinos y otras bebidas alcohólicas I y II (OP) 6ECTS o cualquier asignatura optativa que contemple la cata de vinos, y otras bebidas alcohólicas en su currículo con 6ECTS como mínimo. • Cata avanzada de vinos (OP) 4,5ECTS. • Ampliación de análisis sensorial (OP) 6ECTS. 	<p>MP Cata y cultura vitivinícola.</p>

CICLO DE GRADO SUPERIOR EN VITIVINICULTURA. LOE

APORTANDO LICENCIATURA EN ENOLOGÍA.	MODULOS PROFESIONALES A CONVALIDAR.
Con <u>todas las materias Troncales (T)</u> superadas de: <ul style="list-style-type: none">• Viticultura (T) 9ECTS.• Prácticas integradas de viticultura (T) 9ECTS.• Biología (para enología) (T) 6ECTS.• Análisis y control químico-enológico (T) 9ECTS.	MP 0077 Viticultura.
Con <u>todas las materias Troncales (T)</u> superadas de: <ul style="list-style-type: none">• Prácticas integradas de enología (T) 6ECTS.• Bioquímica y Microbiología enológica (T) 12ECTS.• Química enológica (T) 9ECTS.	MP 0079 Procesos Bioquímicos.
Con <u>todas las materias Troncales (T)</u> superadas de: <ul style="list-style-type: none">• Prácticas integradas de enología (T) 6ECTS.• Tecnología e ingeniería ecológica (T) 9+6ECTS o cualquier materia troncal que en su currículo desarrolle estos temas con un mínimo de 15ECTS.• Química enológica (T) 9ECTS.	MP 0081 Análisis enológico.