

**CONVENIO ESPECÍFICO DE COLABORACIÓN INTERUNIVERSITARIA ENTRE LA
UNIVERSIDAD DE BARCELONA Y LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CATALUNYA PARA LA
REALIZACIÓN CONJUNTA DEL GRADO DE CIENCIAS CULINARIAS Y GASTRONÓMICAS**

REUNIDOS

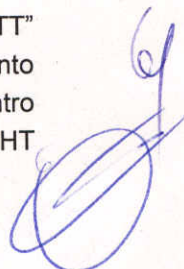
De una parte el Dr. Dídac Ramírez i Sarrió, Rector Magnífico de la Universitat de Barcelona, en virtud del nombramiento efectuado por Decreto 160/2012, de 11 de Diciembre de 2012 (DOGC núm. 6272, d'11 de Diciembre de 2012), como representante legal de esta institución en virtud de las competencias que prevé el Estatuto de la Universidad de Barcelona aprobado por el Decreto 246/2003, de 8 de Octubre (DOGC núm. 3993, de 22 de octubre), con domicilio en Gran Vía de las Corts Catalanes, 585, Barcelona 08007, y con CIF núm Q-0818001-J.

De otra, el Dr. Enric Fossas Colet, Rector Magnífico de la Universitat Politècnica de Catalunya, en virtud del nombramiento efectuado por Decreto 257/2013, de 26 de Noviembre de 2013 (DOGC Núm. 6512, de 29 de Noviembre de 2013), como representante legal de esta institución y actuando en función de las competencias que tiene asignadas de acuerdo con el artículo 20 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de Diciembre, de universidades y del artículo 68 de los Estatutos de de la Universitat Politècnica de Catalunya aprobados por Acuerdo GOV/43/2012, de 29 de Mayo, por el cual se aprueba la modificación de los Estatutos de la UPC y se dispone la publicación de su texto íntegro (publicado en el DOGC Núm. 6140, de 1 de junio de 2012, corrección de datos DOGC Núm. 6257 de 20 de Noviembre de 2012), con domicilio en Jordi Girona, 31, Barcelona 08034, y con CIF núm. Q-0818003-F.

Todas las partes se reconocen la capacidad legal necesaria para este acto, y

MANIFIESTAN

- I. Que, la Universitat de Barcelona, y la Universitat Politècnica de Catalunya incluyen entre sus objetivos la organización y el desarrollo de Grados universitarios.
- II. Que, el Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, modificado por el Real Decreto 861/2010 de 2 de julio, determina que las universidades podrán, mediante convenio con otras Universidades, organizar enseñanzas conjuntas conducentes a la obtención de un único título oficial de Grado.
- III. Que, dada la coincidencia de objetivos formativos, además de la acreditada experiencia en el ámbito de la gastronomía y la agroalimentación, las mencionadas universidades se han propuesto realizar conjuntamente el Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas, que se ha presentado para ser aprobado por los órganos competentes de las universidades firmantes, verificado por el Consejo de Universidades y aprobada su implantación por las Comunidades Autónomas correspondientes, de acuerdo con la normativa legal vigente.
- IV. Que, la Universitat de Barcelona tiene adscrita la "Escola Universitaria d'Hoteleria i Turisme CETT" (EUHT CETT-UB), que es un centro internacional de formación y transferencia de conocimiento especializado en Turismo, Hotelería y Gastronomía. La Universitat de Barcelona y el Centro acordaron el 12 de julio de 2013 adscribir el Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas a la EUHT CETT-UB y establecer aspectos concretos que regulen la implantación del nuevo Grado.



V. Que, es voluntad de las partes el establecimiento de una fórmula de colaboración para la organización y desarrollo del mencionado Grado.

Y, con la finalidad de formalizar la mencionada colaboración, las partes acuerdan suscribir el presente convenio específico que se regirá por las siguientes

CLÁUSULAS

Primera. Objeto

1. El presente convenio tiene por objeto establecer las condiciones de la colaboración entre las universidades firmantes para la realización y la organización de la enseñanza conjunta de Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas, que se ha propuesto para que sea impartido por las Universitat de Barcelona y la Universitat Politècnica de Catalunya, a partir del curso académico 2014-15.
2. El Grado estará formado por un programa formativo conjunto, con un único plan de estudios en todas las universidades participantes.
3. El número de créditos del plan de estudios que impartirá cada universidad se detallará en un documento específico que se anejará al presente convenio una vez la Agencia de Calidad que corresponda haya emitido informe sobre la propuesta de Grado a que se refiere este convenio. El número de créditos a impartir por cada universidad se regirá por lo establecido en las Normas reguladoras de los criterios de Programación, de los planes de estudios y de la organización de los Grados de la Universitat de Barcelona, como universidad coordinadora.
4. En el caso de que en sucesivas ediciones del Grado se produzca una variación en la distribución de créditos entre las universidades participantes incluidas en este convenio sin que afecte al resto del contenido del convenio, la modificación se formalizará mediante la suscripción de los anexos correspondientes.
5. El Grado se convocará de forma conjunta y toda la documentación recogerá expresamente su carácter interuniversitario y se harán constar las universidades participantes.

Segunda. Aprobación del Grado

1. Cada una de las universidades participantes incluirá la programación del Grado en su oferta y realizará la propuesta del Grado, así como de sus contenidos organizativos y académicos, de acuerdo con los criterios establecidos.
2. La propuesta del Grado habrá de ser aprobada por los órganos competentes de las Universidades firmantes, verificada por el Consejo de Universidades y autorizada su implantación por la Comunidad Autónoma correspondiente, de acuerdo con la normativa legal vigente.
3. La Universidad coordinadora ostentará la representación en el procedimiento de verificación y realizará los trámites oportunos para someter la propuesta del Grado al proceso de verificación, que será objeto de una única solicitud en la que se incluirá a todas las universidades participantes en el programa conjunto.



4. La eficacia del convenio queda supeditada a estas aprobaciones.

Tercera. Procedimiento de modificación y extinción de planes de estudios

La falta de atractivo de la titulación que se traduzca en una baja demanda sostenida durante más de dos cursos académicos, será un indicador principal a tener en cuenta para plantear una interrupción provisional o definitiva de su impartición.

Por otra parte, el seguimiento que desde la Agencia Autónoma se ha de hacer de cada una de las titulaciones, será otro de los aspectos a tener en cuenta y permitirá, desde el año de su impartición, aplicar los correspondientes mecanismos sobre el análisis de satisfacción para poder anticipar y solventar las situaciones que puedan surgir en cada una.

La modificación o extinción del Plan de Estudios se realizará con el consenso unánime del Consejo de Coordinación del Grado de Ciencias Culinarias Gastronómicas conforme al procedimiento establecido por la Universidad Coordinadora.

En el caso de que se produzca la extinción, ésta se llevará a cabo gradualmente y de común acuerdo entre todas las universidades participantes, curso a curso, y se garantizará el derecho del estudiante a finalizar los estudios iniciados en condiciones de rendimiento académico normal, para pasar a estudiar individualmente los casos en que este rendimiento no lo sea.

Cuarta. Órganos de gobierno del Grado y mecanismos para asegurar la coordinación interuniversitaria y garantizar la calidad del Grado.

1. La institución coordinadora del Grado es la Universidad de Barcelona, a través de la Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT-UB (EUHT CETT-UB), como centro adscrito a esta Universidad, y que desarrollará el nuevo grado en colaboración con el Campus de la Alimentación de Torribera, cuyos estudios se hallan adscritos a la Facultad de Farmacia, y la Escuela Superior de Agricultura de Barcelona, adscrita a la Universitat Politècnica de Catalunya

2. Los sistemas de garantía de la calidad serán los de la EUHT CETT-UB

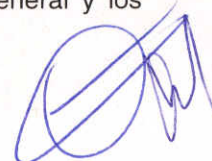
3. Con el fin de garantizar la coordinación de la oferta formativa y asegurar la calidad del Grado, se crearán los siguientes órganos de gobierno y mecanismos de coordinación del Grado interuniversitario:

A. El Consejo de Coordinación del Grado, compuesto por dos representantes de cada uno de los centros participantes, así como un representante perteneciente a la Fundación ALICIA promotora asimismo del mencionado grado, según recoge el convenio marco de colaboración firmado el 13 de junio de 2013.

B. El Coordinador/a general del Grado, que será un profesor del Centro solicitante

C. Un Responsable Académico interno/a del Grado para cada uno de los centros participantes, que se designa de acuerdo con los mecanismos internos establecidos en cada centro.

D. La Comisión de Coordinación del Grado, que será el órgano responsable del desarrollo del programa, y de la que formarán parte, como mínimo, el/la coordinador/a general y los responsables internos de cada uno de los centros



3. Las funciones de los diferentes órganos de gobierno del Grado son las siguientes:

A. Consejo de Coordinación del Grado:

- a) Proponer los objetivos estratégicos en la planificación y desarrollo del Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas
- b) Aprobar las posibles modificaciones o extinción de la titulación de referencia
- c) Aprobar las normas de funcionamiento específicas para su necesaria implantación
- d) Proponer el presupuesto específico del material fungible necesario para la impartición de la formación.
- e) Validar la propuesta de cuadro docente para la impartición de la titulación de Grado
- f) Establecer las relaciones institucionales necesarias para la promoción del Grado.
- g) Validar a estrategia de promoción y comercialización propuesta por el centro solicitante
- h) El Consejo de Coordinación del Grado será presidido por el Vicerrector correspondiente en Política Académica de la Universitat de Barcelona.

B. Coordinador/a general del Grado:

- a) Coordinar las actividades que, respecto del Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas, realicen las universidades firmantes.
- b) Es responsable de la gestión diaria del Grado.
- c) Velar por el correcto desarrollo de los estudios.
- d) Velar por el buen funcionamiento de la Comisión de Coordinación y la preside.
- e) Convocar, como mínimo una vez cada semestre dicha Comisión para evaluar las deficiencias y corregirlas.
- f) Convocar las reuniones de seguimiento.
- g) Informar al Consejo de Coordinación del Grado de todo lo referente a los convenios de colaboración interinstitucional.

C. Responsables Académicos de cada uno de los centros participantes:

- a) Coordinar el profesorado implicado y formalizar el encargo docente a los departamentos implicados
- b) Gestionar las actividades docentes que tengan lugar en los espacios de su institución y ejecutar los acuerdos tomados en el seno de la Comisión Coordinadora.
- c) Participar en el proceso de gestión y evaluación de la calidad de acuerdo con los criterios establecidos por el Centro Coordinador
- d) Mejorar la calidad del Grado a través de las propuestas que presente la Comisión de Coordinación.
- e) Analizar los puntos débiles y las potencialidades del Grado y proponer las mejoras correspondientes



D. Comisión de Coordinación del Grado:

- a) Es responsable del funcionamiento general del programa, de estimular y coordinar la movilidad y de analizar los resultados que garantizan la calidad del Grado.
- b) Proponer la relación de los encargos docentes para garantizar con la máxima calidad la consecución de los objetivos de aprendizaje del Grado.
- c) Elaborar el plan de usos e infraestructuras y servicios compartidos de aularios, espacios docentes, etc., considerando las disponibilidades de cada uno de los centros en función de las necesidades de aprendizaje de los estudiantes. Por otra parte la movilidad y las practiques externas serna gestionadas por la Universidad coordinadora
- d) A través del análisis de los puntos débiles y de las potencialidades del Grado, plantear propuestas de mejora, y colabora en el seguimiento de la implantación.
- e) Establecer la periodicidad de sus reuniones y el sistema de toma de decisiones para llegar a los acuerdos correspondientes, y crea las subcomisiones o comisiones específicas que considere oportunas.
- f) Velar por el correcto desarrollo de las obligaciones, los deberes y los compromisos derivados del contenido del convenio, y resuelve las dudas que puedan plantearse en la interpretación y la ejecución de los acuerdos.
- g) Decidir sobre los aspectos docentes que no estén regulados por las disposiciones legales o por las normativas de las universidades.
- h) Promover todas las actividades conjuntas que potencien el carácter interuniversitario del Grado

Quinta. Admisión y matriculación de los estudiantes.

1. El sistema de acceso al Grado se realizará por medio de sistema de Preinscripción Universitaria de Catalunya, así como por cualquier otra vía de acceso que permita la legislación vigente.
2. Los estudiantes admitidos en el Título Interuniversitario de Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas deberán satisfacer, en el Centro donde se matriculen, el importe del curso anualmente establecido, así como las tasas derivadas de la normativa vigente.
3. Los estudiantes admitidos deberán cumplimentar los trámites administrativos para la formalización de la matrícula en la Secretaria del Centro responsable de la Coordinación del Título, quedando vinculados a efectos académicos y administrativos a dicho Centro, siéndoles de aplicación toda la normativa vigente en el mismo.

Sexta. Régimen académico de los estudiantes, gestión de expedientes y título

1. La gestión académica ordinaria de los estudiantes se realizará en el Centro Coordinador del Grado, que mantendrá informados al resto de los participantes de los datos de los estudios y del estado de las matrículas.
2. Los estudiantes matriculados en el Grado serán considerados estudiantes de todas las



universidades participantes, quedando su participación vinculada a los términos que regula el convenio de adscripción del Centro coordinador del Grado.

3. Los estudiantes quedarán asimismo vinculados a la normativa académica del Centro solicitante

4. El Centro Coordinador del Grado es el responsable de la custodia de los expedientes de los estudiantes y se encargará materialmente de la administración y depósito de los documentos, de la custodia de las actas y de la tramitación, la expedición material y el registro de un único título de Grado universitario conjunto con la denominación que figure en el Registro de Universidades, Centros y Títulos. Los títulos conjuntos serán expedidos y firmados por los Rectores de todas las universidades participantes y se materializarán en un único soporte en el que consten los logotipos de todas ellas, de conformidad con el modelo y los requisitos que establezca el Ministerio de Educación, y según las demás disposiciones legales vigentes en materia de titulaciones.

Séptima. Profesorado

1. La formación podrá ser impartida con la participación del profesorado de cada una de las universidades además de poder contar con la participación de expertos de diferentes disciplinas ajenos a ellos.

2. La contratación y gestión del profesorado corresponde al titular del Centro Coordinador del Grado, previa aceptación de los vicerrectorados correspondientes en materia académica de las universidades signatarias

3. El régimen de retribuciones se regirá por el Convenio Colectivo Aplicable del Centro Coordinador y su Convenio de Adscripción.

Octava. Compromisos académicos

1. Las Universidades participantes se comprometen a aportar los medios materiales y los recursos humanos necesarios para impartir con garantía la docencia asignada del Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas, así como a potenciar y facilitar la participación del profesorado más idóneo de acuerdo con las materias impartidas en esta formación.

2. Las universidades participantes en el Grado subscriben el sistema de garantía de calidad que figura en la memoria de solicitud de verificación del Grado, propuesto por la universidad y de las relaciones institucionales solicitante.

3. Cada Universidad, deberá incorporar toda la información del grado necesaria para potenciales usuarios y dará apoyo a las actividades que dentro de la programación del grado se realicen en sus instalaciones.

4. Las Universidades participantes se comprometen promover la difusión pública de la titulación de Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas a través de sus canales habituales de comercialización, incorporando los logotipos identificativos de los respectivos centros en cualquier tipo de difusión o documentación asociada

Novena. Condiciones económicas.

1. En el supuesto que el profesorado participante tenga la condición de profesor de una Universidad Pública a tiempo completo, l'EUHT CETT-UB, como Centro Coordinador y adscrito a la Universitat de Barcelona, deberá abonar a la Universidad correspondiente el importe de la docencia impartida a los

efectos de compensar dichas actividades, según la normativa vigente. Esta compensación se registrará según la normativa vigente y será acordada entre el centro coordinador y las gerencias de las dos universidades antes del inicio de cada curso académico

2. Los gastos extraordinarios asociados a la utilización del material fungible necesario para el aprendizaje de los estudiantes, si es el caso, serán cubiertos por el Centro Coordinador del Grado, previa aprobación por parte de sus órganos de gobierno del presupuesto correspondiente presentado por el Consejo de Coordinación del Grado.

Décima. Vigencia

Este convenio será vigente para el curso académico 2014-15, y se renovará tácitamente por cursos académicos, siempre que se continúe ofreciendo el Grado en las condiciones aprobadas, y siempre que no se denuncie por alguna de las partes, denuncia que habrá de formularse por escrito como mínimo con nueve meses de antelación respecto del inicio del curso académico siguiente.

Undécima. Incorporación de otras universidades y/o desvinculación de alguna de las universidades participantes

El programa oficial de Grado objeto de este convenio, estará abierto a la incorporación de otras universidades en cursos futuros siempre que acepten todos los términos del presente acuerdo y por consenso del conjunto de los centros participantes. Todas las universidades que se adhieran al convenio tendrán los mismos derechos y obligaciones que las que ya participan. La incorporación de otras universidades requerirá, en todo caso, una modificación del plan de estudios y de la verificación del Grado y tendrá que documentarse a través de un anexo en el que figure la aceptación de las cláusulas y de los compromisos por parte de la/s universidad/es que se incorpore/n, con las firmas de conformidad de los representantes legales de todas las universidades que, en el momento de la adhesión, participen en el programa.

La desvinculación de una universidad comportará un nuevo planteamiento del Grado y una nueva verificación y, en cualquier caso, siempre se habrá de garantizar a los estudiantes la posibilidad de finalizar estos estudios, de conformidad con la reglamentación general de extinción de planes de estudio.

Duodécima. Arbitraje

Las cuestiones litigiosas que puedan surgir en la interpretación y el cumplimiento de este convenio serán resueltas por acuerdo de las partes y, si este acuerdo no fuera posible, las partes se comprometen a someterse al arbitraje de un comité formado por un miembro designado por cada universidad y por dos árbitros más designados de común acuerdo por los rectores de las universidades firmantes.

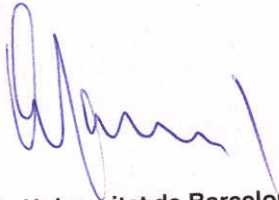


Decimotercera. Modificación del convenio

Cualquier cambio que modifique lo establecido en este convenio tendrá que ser ratificado de mutuo acuerdo por todas las partes antes del inicio del curso académico en que se deseen introducir las posibles modificaciones.

Y, para que conste, firman este documento por *duplicado* en el lugar y en la fecha señalada más abajo.

Barcelona, 20 de diciembre de 2013



Por la Universitat de Barcelona

Dr. Dídac Ramírez i Sarrió
Rector



Por la Universidad Politécnica de Catalunya

Dr. Enric Fossas Colet
Rector

Anexo 1

Opción 1: GRADO CON MENCIONES

Graduado o Graduada en:
Menciones:

CIENCIAS CULINARIAS Y GASTRONÓMICAS
- Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial
- Mención en Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades

Universidad Coordinadora:
Universidades Participantes:

Universitat de Barcelona
Universitat Politècnica de Catalunya

DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS DEL TÍTULO

TIPO DE CRÉDITOS	NÚMERO DE CRÉDITOS
Formación Básica	60
Obligatorios	120
Optativos	42
Prácticas externas obligatorias	6
Trabajo final de grado	12
TOTAL	240

Menciones - Créditos y asignaturas

Mención	Créditos optativos específicos a superar para la obtención de la mención	Asignaturas optativas específicas de mención a superar
M1 – Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial	42	<ul style="list-style-type: none">- Elaboraciones Culinarias en la Restauración Comercial- Procesos de Servicio de Restauración- Gestión del Conocimiento Culinario- Optimización de Circuitos de Producción- Innovación Culinaria en Tecnología de Vanguardia- Gestión de la Producción Culinaria: Planificación y Ejecución- Práctica de Iniciación en Alta Cocina e Innovación Gastronómica- Práctica de Perfeccionamiento en Alta Cocina e Innovación Gastronómica
M2 – Mención en Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades	42	<ul style="list-style-type: none">- Elaboraciones Culinarias en Colectividades e Industria Alimentaria- Logística y Cadena de Suministros- Gestión del Conocimiento Culinario- Organización Culinaria y Dirección de Operaciones- Grandes Producciones Culinarias- Innovación Tecnológica Avanzada- Práctica de Iniciación en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria y Colectividades- Práctica de Perfeccionamiento en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria y Colectividades

MATERIAS DEL PLAN DE ESTUDIOS Y DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS ENTRE UNIVERSIDADES PARTICIPANTES

(1) *Tipología de la Materia:* FB Formación Básica OB Materia Obligatoria / FBU Formación Básica Universidad / OB Materia Obligatoria / OPT Materia Optativa / OPT_MEN Materia Optativa de Mención / PR_EXT_OB – Prácticas externas obligatorias / TFG – Trabajo Final de Grado

(2) *Modalidad docencia materia:* P (Presencial) – O (A distancia/Online)

Compromiso de impartición de créditos obligatorios del título o específicos de mención por todas las universidades participantes en el título.

COMUN/ MENCIÓN	Nombre Materia (*)	Tipología materia (1)	Modalidad (2)	ECTS Materia (3)	ECTS/ Universidades		TOTAL CRÉDITOS
					UB	UPC	
COMUN	Historia	FB	P	18	18		FB (60)
COMUN	Biología	FB	P	12		12	
COMUN	Economía	FB	P	18	18		
COMUN	Química	FB	P	12	12		OB (120)
COMUN	Elaboraciones Culinarias y Enogastronómicas	OB	P	45	45		
COMUN	Origen de los Productos Culinarios	OB	P	18		18	
COMUN	Nutrición y Salud	OB	P	9	9		
COMUN	Organización y Gestión Empresarial	OB	P	15	15		
COMUN	Investigación e Innovación Culinaria	OB	P	12	12		
COMUN	Ciencia y Cocina	OB	P	12	12		OPT_MEN (99)
COMUN	Inglés	OB	P	9	9		
MENCIÓN	Innovación y Cocina Contemporánea	OPT_MEN	P	12	12		
MENCIÓN	Gestión y Proceso Culinario y Gastronómico	OPT_MEN	P	24	24		OPT_MEN (99)
MENCIÓN	Prácticas de Especialización	OPT_MEN	P	36	36		
MENCIÓN	Técnicas Culinarias en Colectividades y en la Industria Alimentaria	OPT_MEN	P	12	12		PR_EXT_OB (6)
MENCIÓN	Gestión e Innovación	OPT_MEN	P	15	15		
COMUN	Prácticas Externas	PR_EXT_OB	P	6	6		PR_EXT_OB (6)
COMUN	Trabajo Final de Grado	TFG	P	12	12		TFG (12)
TOTAL UNIVERSIDADES					267	30	

(3) Número de créditos de la materia en la memoria verificada.

En el caso de materias que contengan asignaturas optativas de mención, indicar en ECTS/universidades los créditos específicos de mención de la materia que imparte cada universidad.

En el caso que una misma asignatura optativa se imparta para la obtención de más de una mención, a efectos del cálculo deben indicarse sólo una vez los créditos en la universidad que los imparte.

(En el caso de que esté prevista la participación de otras instituciones que no participen conjuntamente en el título, se debe hacer constar el número de créditos que se prevé que impartan indicando "otros" y sin especificar la institución, ya que no se puede obligar a terceros no firmantes).

(*) Observaciones: las modificaciones en las denominaciones de las materias que configuran el cuadro anterior no generarán la firma de un nuevo anexo en el caso que mantenga la misma distribución de créditos entre universidades que figura en dicho cuadro. La modificación en la distribución de créditos entre las universidades participantes comportará la firma de un nuevo anexo al convenio.

CRÉDITOS OFERTADOS POR LAS UNIVERSIDADES PARTICIPANTES

(a los efectos del cálculo del % de créditos que imparte y profesorado que aporta cada universidad)

UNIVERSIDADES	CRÉDITOS DE CADA TIPOLOGIA QUE IMPARTE CADA UNIVERSIDAD EN EXCLUSIVA						CRÉDITOS QUE SE IMPARTEN EN TODAS LAS UNIVERSIDADES			
	Estructura común			Mención 1	Mención 2	CRÉDITOS TOTALES QUE IMPARTE EN EXCLUSIVA CADA UNIVERSIDAD		% IMPARTICIÓN Identifica el % de profesorado que se aporta al título (4)	Estructura común	
	ECTS Básicos	ECTS Obligatorios	ECTS Optativos comunes	ECTS Optativos mención	ECTS Optativos mención				ECTS PR_EXT	ECTS TFG
UB	48	102	0	54	45	249	89,2 %	6	12	
UPC	12	18	0	0	0	30	10,7%	6	12	
TOTAL POR TIPO DE CRÉDITOS OFERTADOS	60	120	0	54	45	279	100%			

(4) Se debe indicar el % de créditos con respecto al total de créditos ofertados íntegramente y en exclusiva por cada universidad.

Normas UB (acuerdo de la Comisión Académica del Consejo de Gobierno de 29 de enero de 2014):

Grados interuniversitarios dos universidades (UB + U2): la UB ha de impartir como mínimo el 40% y como máximo el 70% de los créditos.

Grados interuniversitarios con tres o cuatro universidades (UB + U2 + U3 + U4): la UB ha de impartir como mínimo la parte proporcional de créditos, 33% si son 3 universidades, 25% si son 4 universidades.

(5) Debe coincidir con el número de créditos de FB y OB (y PR_EXT_OB y TFG si se imparten por una sola universidad) indicados en la distribución de créditos del título.

Los créditos OPT_MEN, han de coincidir con el número de créditos específicos de mención que se ha indicado en el apartado "Menciones – créditos y asignaturas" al inicio de este anexo.

(6) Determina el máximo de optatividad que podrá ofertar el título cada curso académico (ratio 2:1) y su distribución entre las universidades a los efectos de previsión de profesorado que deberá aportar en este concepto.

(*) Observaciones: La modificación en la distribución de créditos entre las universidades participantes comportará la firma de un nuevo anexo al convenio.

