

**11170** RESOLUCIÓN de 4 de junio de 2004, de la Universidad Católica San Antonio de Murcia, por la que se hace público el plan de estudios de «Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos».

Aprobado por la Universidad Católica San Antonio de Murcia el plan de estudios de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, y en cumplimiento de lo señalado en el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre,

Este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios correspondiente al título oficial de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, aprobado por esta Universidad el 14 de junio de 2002 y homologado por acuerdo de la Comisión Académica del Consejo de Coordinación Universitaria de fecha 27 de noviembre de 2003, que quedará estructurado conforme figura en el anexo y que tendrá efectos desde su impartición.

Murcia, 4 de junio de 2004.—El Rector, Antonio Montoro Fraguas.

**ANEXO 2-A.** Contenido del Plan de Estudios

UNIVERSIDAD

CATÓLICA SAN ANTONIO

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**1. MATERIAS TRONCALES**

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos		
II	Iº	Producción de Materias Primas	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	4T+1A	4T	0T+1A	Fundamentos de los sistemas de producción de alimentos de origen vegetal y animal.	- Edafología y Química Agrícola. - Producción Animal. - Producción Vegetal.
II	Iº	Tecnología Alimentaria	OPERACIONES BÁSICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	10T	7T	3T	Operaciones básicas en industrias alimentarias. Elaboración, conservación, envasado, almacenamiento y transporte de alimentos. Fundamentos de proyectos. Tecnología culinaria.	- Ingeniería Química. - Nutrición y Bromatología. - Tecnología de Alimentos.

## ANEXO 2-A. Contenido del Plan de Estudios

UNIVERSIDAD

CATÓLICA SAN ANTONIO

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

## I. MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos		
II	1º	Bromatología	BROMATOLOGÍA	14T	9T	5T	Productos alimenticios. Composición, propiedades y valor nutritivo. Análisis y control de calidad de los alimentos.	- Nutrición y Bromatología. - Tecnología de Alimentos.
II	1º	Higiene de los Alimentos	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	13T	9T	4T	Contaminación microbiana y parasitaria. Deterioro microbiológico y parasitológico de alimentos. Microorganismos y parásitos patógenos de los alimentos. Higiene de personal, productos y procesos. Toxicología básica y experimental. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones de origen alimentario. Plaguicidas.	- Nutrición y Bromatología. - Microbiología. - Parasitología. - Toxicología.

## ANEXO 2-A. Contenido del Plan de Estudios

UNIVERSIDAD

CATÓLICA SAN ANTONIO

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

## I. MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos		
II	1º	Alimentación y Cultura	ALIMENTACIÓN Y CULTURA	4T+0,5A	4T	0T+0,5A	La alimentación en la Cultura humana. Psicología y sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación. Estudio de las distintas pautas de interpretación que permitan conocer los comportamientos del hombre ante la alimentación.	- Antropología Social. - Comunicación Audiovisual y Publicidad. - Nutrición y Bromatología. - Psicología Básica. - Tecnología de Alimentos.
II	1º	Química y Bioquímica de los Alimentos	QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	7T	5T	2T	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 Alimentos.

## ANEXO 2-A. Contenido del Plan de Estudios

UNIVERSIDAD

CATÓLICA SAN ANTONIO

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

## I. MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos		
II	2º	Tecnología Alimentaria	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	9T	5T	4T	Operaciones básicas en industrias alimentarias. Elaboración, conservación, envasado, almacenamiento y transporte de alimentos. Fundamentos de proyectos. Tecnología Culinaria.	- Ingeniería Química. - Nutrición y Bromatología. - Tecnología de Alimentos.
II	2º	Salud Pública	SALUD PÚBLICA	3T+0,5A	2T	1T+0,5A	Servicios de salud. Salud pública y alimentación. Conocer aspectos de promoción de la salud, así como prevención de la enfermedad general y en relación con los alimentos. Aplicación de la salud pública al campo de la tecnología de alimentos.	- Medicina Preventiva y Salud Pública.
II	2º	Normalización y Legislación Alimentarias	NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIAS	4T+0,5A	3T	1T+0,5A	Normalización en Bromatología. Derecho alimentario: Principios y aplicaciones. Deontología.	- Derecho Administrativo. - Medicina Legal y Forense. - Nutrición y Bromatología. - Tecnología de Alimentos.

## ANEXO 2-A. Contenido del Plan de Estudios

UNIVERSIDAD

CATÓLICA SAN ANTONIO

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

## I. MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos		
II	2º	Dietética y Nutrición	DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	12T	9T	3T	Alimentación individual en distintas etapas de la vida. Alimentación de colectividades. La alimentación como factor preventivo de múltiples patologías. Nutrientes. Nutrición humana. Estudio del estado nutricional de individuos y comunidades. Encuestas alimentarias.	- Nutrición y Bromatología.
II	2º	Economía y Gestión en la Empresa Alimentaria	ECONOMÍA Y GESTIÓN EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	5T	4T	1T	Economía y administración de Empresas. Comercialización de alimentos. Producción y consumo de alimentos.	- Comercialización e Investigación de Mercados. - Economía Aplicada. - Economía, Sociología y Política Agraria. - Organización de Empresas.

## ANEXO 2-A. Contenido del Plan de Estudios

- (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.
- (3) La Universidad cumplimentará este apartado en el caso de que se opte por la posibilidad de organización/diversificación de las materias troncales en asignaturas.
- (4) La Universidad consignará los créditos correspondientes establecidos para la troncal en el R.D. de directrices generales propias. Si organiza/diversifica la troncal en asignaturas, distribuirá tales créditos entre las asignaturas resultado de la diversificación.  
En el caso de que la Universidad impute los créditos utilizables para materias obligatorias u optativas, a la enseñanza de las materias troncales, lo consignará en los siguientes términos:
- Si la Universidad no organiza/diversifica la troncal en asignaturas, imputará a ella los créditos suplementarios respecto a los establecidos para la troncal por el R.D. de directrices generales propias, haciendo constar la distinción entre los créditos troncales (T) y los adicionales (A), con la mención correspondiente.  
(p. ej. 2T + 2A)
  - Si la Universidad organiza/diversifica la troncal en asignaturas, distribuirá el total de los créditos (T + A) entre las asignaturas resultado de la diversificación, consignando los créditos correspondientes a cada asignatura mediante la distribución T + A.
- (5) La vinculación de las materias troncales a áreas de conocimiento, que corresponderá a la establecida en el R.D. de directrices Generales propias del Título de que se trate, se hará constar en los siguientes términos:
- Si la Universidad no organiza/diversifica la Materia troncal en asignaturas, repetirá en este apartado la vinculación troncal-áreas de conocimiento establecida en el Real Decreto de Directrices Generales aplicable, y consignará en el anexo 3, apartado II.2, la asignación de su docencia al área o áreas (Departamento/s), de las vinculadas a la troncal por dicho Real Decreto, que haya decidido.
  - Si la Universidad ha optado por organizar/diversificar la materia troncal en asignaturas, consignará en este apartado el área o áreas (Departamento/s), de las vinculadas a la troncal por el Real Decreto de Directrices Generales Propias, a las que se asigna la docencia de cada asignatura.

## ANEXO 2-B. Contenido del Plan de Estudios

UNIVERSIDAD

CATÓLICA SAN ANTONIO

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES 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 anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
			Totales	Teóricos	Prácticos		
II	1º	ANTROPOLOGÍA TEOLÓGICA	6	3	3	Estudio del hombre y del mundo en relación con el Absoluto, haciendo hincapié en la existencia cristiana y en la Iglesia. Desde la Fé incidir en la importancia del cristianismo en la sociedad.	- Antropología Social.
II	2º	BIOÉTICA	4,5	4,5	0	Ética profesional en las ciencias de la salud y la alimentación.	- Derecho Administrativo. - Filosofía del Derecho. - Filosofía Moral. - Nutrición y Bromatología. - Toxicología. - Medicina Legal y Forense.

(1) Libremente incluidas por la Universidad en el plan de estudios como obligatorias para el alumno.

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

(3) Libremente decidida por la Universidad.

## ANEXO 2-C. Contenido del Plan de Estudios

UNIVERSIDAD

CATÓLICA SAN ANTONIO

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

3. MATERIAS OPTATIVAS				Créditos totales para optativas (1) : 35	
				Por ciclo: II: 35	Por Curso: 1º: 10 2º: 25
Denominación (2)	Créditos			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos		
EDUCACIÓN NUTRICIONAL	5	2	3	Técnicas de entrevista y elaboración de guías nutricionales.	- Nutrición y Bromatología.
NUEVOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS	5	2	3	Obtención de nuevos productos en la industria alimentaria. Alimentos modificados genéticamente, funcionales y ecológicos.	- Nutrición y Bromatología.
CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	5	2	3	Obtención y manipulación de la leche. Conservación y procesado de la leche y productos lácteos.	- Tecnología de Alimentos.
CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE GRASAS Y ACEITES	5	2	3	Metodología de estudio de los aceites y grasas comestibles de las materias primas usadas así como la elaboración de los diversos productos.	- Tecnología de Alimentos.
ENOLOGÍA	8	5	3	Enoquímica. Tecnología del vino. Operaciones, procesos e instalaciones de vinificación.	- Tecnología de Alimentos.

## ANEXO 2-C. Contenido del Plan de Estudios

UNIVERSIDAD

CATÓLICA SAN ANTONIO

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

3. MATERIAS OPTATIVAS				Créditos totales para optativas (1) : 35	
				Por ciclo: II: 35	Por Curso: 1º: 10 2º: 25
Denominación (2)	Créditos			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos		
CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS	8	5	3	Obtención y manipulación de la carne. Conservación y procesado de la carne y productos cárnicos.	- Tecnología de Alimentos.
CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE CONSERVAS Y ZUMOS VEGETALES	9	6	3	Tecnología de frutas y hortalizas; conservación y procesado; tecnología de zumos.	- Tecnología de Alimentos.
BIOTECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	8	5	3	Purificación y caracterización de enzimas. Aplicación de las enzimas en el proceso y análisis de alimentos. Aplicaciones de la genética en la industria alimentaria. Aplicación de las normas de seguridad alimentaria a los procesos de elaboración de productos.	- Tecnología de Alimentos.
NUTRICIÓN COMUNITARIA	8	5	3	Diagnóstico, planificación alimentaria e investigación epidemiológica, así como la orientación alimentaria para prevenir, tratar, controlar y rehabilitar problemas nutricionales.	- Nutrición y Bromatología. - Medicina Preventiva y Salud Pública.

## ANEXO 2-C. Contenido del Plan de Estudios

UNIVERSIDAD

CATÓLICA SAN ANTONIO

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

3. MATERIAS OPTATIVAS				Créditos totales para optativas (1) : 35	
				Por ciclo: II: 35	Por Curso: 1º: 10 2º: 25
Denominación (2)	Créditos			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos		
RESTAURACIÓN COLECTIVA	9	6	3	Estudio de gestión y elaboración de dietas en comedores colectivos.	- Nutrición y Bromatología. - Tecnología de Alimentos.
PRÁCTICAS EN EMPRESAS ALIMENTARIAS	5	0	5	Realización de prácticas en empresas del sector alimentario.	- Organización de Empresas.

(1) Se expresará el total de créditos asignados para optativas y, en su caso, el total de los mismos por ciclo o por curso.

(2) Se mencionará entre paréntesis, tras la denominación de la optativa, el curso o ciclo que corresponda si el plan de estudios configura la materia como optativa de curso o ciclo.

(3) Libremente decidida por la Universidad.



5. SE EXIGE TRABAJO O PROYECTO FIN DE CARRERA, O EXAMEN O PRUEBA GENERAL NECESARIA PARA OBTENER EL TÍTULO  NO  (6).

6.  SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CRÉDITOS A:

(7)  PRÁCTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS, ETC.

TRABAJOS ACADÉMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS.

ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD.

OTRAS ACTIVIDADES.

- EXPRESIÓN, EN SU CASO DE LOS CRÉDITOS OTORGADOS:

- Máximo por prácticas en empresas, instituciones públicas o privadas, etc.: 10 créditos.
- Los máximos para créditos troncales, obligatorios, optativos y de libre disposición, otorgados por estudios realizados en el extranjero, se fijarán en función de las certificaciones que el alumno acredite o de lo estipulado en los respectivos convenios internacionales suscritos por la Universidad.

- EXPRESIÓN DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA: (8)

- Prácticas en empresas, instituciones públicas o privadas, etc.: 1 crédito exigirá como mínimo la realización de 20 horas de prácticas.
- Estudios realizados en el extranjero: 1 crédito por cada 10 horas lectivas.

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

- 2º CICLO  AÑOS

8. DISTRIBUCIÓN DE LA CARGA LECTIVA GLOBAL POR AÑO ACADÉMICO:

AÑO ACADÉMICO	TOTAL	TEÓRICOS (*)	PRÁCTICOS/CLÍNICOS (*)
1º	67,5/71,5	43/45	24,5/26,5
2º	63,5	43,5	20
<b>TOTAL</b>	<b>131/135</b>	<b>86,5/88,5</b>	<b>44,5/46,5</b>

(\*) Variable dentro del rango indicado, en función de las optativas elegidas.  
- Excluido el 10% de libre elección.

(6) Si o No. Es decisión potestativa 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 potestativa de la Universidad. En el primer caso se especificará la actividad a la que se otorgan créditos por equivalencia.

(8) En su caso, se consignará "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.

ANEXO 3.

ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

UNIVERSIDAD

L. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO OFICIAL DE

2. ENSEÑANZAS DE  CICLO (2)

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

4. CARGA LECTIVA GLOBAL  CRÉDITOS (4)

Distribución de los créditos

CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CRÉDITOS LIBRE CONFIGURACIÓN (5)	TOTALES
II	1º	53,5 52T+1,5A	6	10	6	75,5
	2º	34 33T+1A	4,5	2,5	10	73,5
<b>TOTAL</b>		<b>87,5 85T+2,5A</b>	<b>10,5</b>	<b>35</b>	<b>16</b>	<b>149</b>

(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 sólo 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 o 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".

1. b) 2. Secuencias entre asignaturas: NO se establecen incompatibilidades entre las materias que componen el Plan de estudios.

2. ACLARACIONES.

2. a) **Prácticas profesionales en empresas, e instituciones públicas o privadas.**

Las prácticas profesionales susceptibles de ser transformadas en créditos tendrán que ser aprobadas por la Universidad a propuesta de algún Departamento, debiendo reglamentarse previamente los criterios que deberán seguirse para poder resolver sobre las peticiones de homologación. El nivel académico de la práctica realizada y su desarrollo será supervisado por algún Departamento de los que intervienen en la Licenciatura, que tendrá que designar al efecto un profesor tutor. La evaluación de la práctica será realizada por el Departamento, teniendo en cuenta el informe escrito que deberá realizar la empresa y la memoria escrita elaborada por el profesor tutor. La evaluación realizada, así como los informes mencionados deberán remitirse a la Universidad para poder incorporar el resultado en el expediente académico del alumno.

2. b) **Asignaturas optativas.**

Las asignaturas optativas que componen el Plan de Estudios se implantarán progresivamente.

La Universidad fijará el número mínimo de alumnos necesario para que una asignatura optativa pueda impartirse.

2. c) **Asignaturas optativas que forman itinerarios curriculares:**

El alumno que desee cursar un itinerario curricular coherente y bien articulado podrá seguir uno de los dos recomendados a continuación:

#### ITINERARIOS DE ESPECIALIZACIÓN

##### INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

- Ciencia y Tecnología de Leche y Productos Lácteos (5)
- Ciencia y Tecnología de Grasas y Aceites (5)
- Ciencia y Tecnología de Conservas y Zumos Vegetales (9)
- Enología (8)
- Prácticas en Empresas Alimentarias (5)
- Ciencia y Tecnología de Carne y Productos Cárnicos (8)

##### TECNOLOGÍA Y NUTRICIÓN

- Nuevos Productos Alimentarios (5)
- Educación Nutricional (5)
- Restauración Colectiva (9)
- Nutrición Comunitaria (8)
- Prácticas en Empresas Alimentarias (5)
- Biotecnología y Seguridad Alimentaria (8)

#### II. ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. a) RÉGIMEN DE ACCESO AL CICLO.

El régimen de acceso al ciclo se regula con carácter general por la normativa y órdenes ministeriales vigentes.

1. b) ORDENACIÓN TEMPORAL DEL APRENDIZAJE.

1. b) 1. La ordenación temporal del aprendizaje se propone es la siguiente (sin incluir las asignaturas de libre disposición):

	<b>Primer curso (de duración anual)</b>	<b>Primer curso (de duración semestral)</b>
T-14	Bromatología	T-5 Producción de Materias Primas 1 S
T-10	Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria	T-4,5 Alimentación y Cultura 1 S
T-13	Higiene de los Alimentos	T-7 Química y Bioquímica de los Alimentos 2 S
		Ob-6 Antropología Teológica 2 S
		Op-5 Optativa 1 1 S
		Op-5 Optativa 2 2 S

	<b>Segundo curso (de duración anual)</b>	<b>Segundo curso (de duración semestral)</b>
T-9	Tecnología de los Alimentos	T-4,5 Normalización y Legislación Alimentarias 1 S
T-12	Dietética y Nutrición	T-5 Economía y Gestión en la Empresa Alimentaria 1 S
Op-9	Optativa 3	T-3,5 Salud Pública 2 S
		Ob-4,5 Bioética 1 S
		Op-8 Optativa 4 2 S
		Op-8 Optativa 5 2 S

1 S: PRIMER SEMESTRE 2 S: SEGUNDO SEMESTRE

Con esta ordenación académica no se imparten en ningún caso más de 9 asignaturas en el mismo curso ni más de 6 asignaturas simultáneamente.