

Curso: 2017/2018

Cód. Plan: 450

Título: GRADO EN INGENIERÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

Centro: E.T.S. INGENIERIAS AGRARIAS

Campus: PALENCIA

Curso	Tipo *	Periodo	ECTS	Código	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	Horario	Proyecto
1	B	1ºC	6.0	42225	GESTIÓN DE EMPRESAS	17-18	17-18
1	B	2ºC	6.0	42226	EDAFOLOGÍA Y CLIMATOLOGÍA	17-18	17-18
1	B	AN	10.0	42220	BIOLOGÍA	17-18	17-18
1	B	AN	9.0	42221	EXPRESIÓN GRÁFICA	17-18	17-18
1	B	AN	10.0	42222	FÍSICA	17-18	17-18
1	B	AN	10.0	42223	MATEMÁTICAS Y COMPUTACIÓN	17-18	17-18
1	B	AN	9.0	42224	QUÍMICA	17-18	17-18
2	B	1ºC	6.0	42227	ESTADÍSTICA	17-18	17-18
2	OB	1ºC	6.0	42228	BIOQUÍMICA ALIMENTARIA	17-18	17-18
2	OB	1ºC	6.0	42229	ELECTROTÉCNICA, ELECTRIFICACIÓN Y MÁQUINAS ELÉCTRICAS	17-18	17-18
2	OB	1ºC	6.0	42230	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	17-18	17-18
2	OB	1ºC	6.0	42231	TECNOLOGÍA DE LA PRODUCCIÓN ANIMAL	17-18	17-18
2	OP	1ºC	3.0	42556	TOPOGRAFÍA (CURSO PUENTE)	NO TIENE	SIN DOCENCIA
2	OB	2ºC	6.0	42232	BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA	17-18	17-18
2	OB	2ºC	6.0	42233	CALIDAD EN LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS	17-18	17-18
2	OB	2ºC	6.0	42234	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DEL MEDIO AMBIENTE	17-18	17-18
2	OB	2ºC	6.0	42235	TECNOLOGÍA DE LA PRODUCCIÓN VEGETAL	17-18	17-18
2	OB	2ºC	6.0	42236	VALORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LA EMPRESA AGROALIMENTARIA	17-18	17-18
3	OB	1ºC	9.0	42237	EQUIPOS Y MAQUINARIA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS	17-18	17-18
3	OB	1ºC	9.0	42238	OPERACIONES BÁSICAS	17-18	17-18
3	OB	1ºC	6.0	42239	RESISTENCIA DE MATERIALES Y CÁLCULO DE ESTRUCTURAS	17-18	17-18
3	OB	1ºC	6.0	42240	TOPOGRAFÍA Y CARTOGRAFÍA	17-18	17-18
3	OB	2ºC	9.0	42241	INSTALACIONES DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS	17-18	17-18
3	OB	2ºC	6.0	42242	PROCESOS EN LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS	17-18	17-18
3	OB	2ºC	9.0	42243	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	17-18	17-18
3	OP	2ºC	3.0	42244	AHORRO Y EFICIENCIA ENERGÉTICA	17-18	17-18
3	OP	2ºC	3.0	42245	DISEÑO ASISTIDO POR ORDENADOR	17-18	17-18
3	OP	2ºC	3.0	42246	PRÁCTICA INTEGRADA	17-18	17-18
3	OP	2ºC	3.0	42537	TRATAMIENTO Y APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS	17-18	17-18
3	OP	2ºC	3.0	42538	ANÁLISIS DE DATOS	17-18	17-18
3	OP	2ºC	3.0	42539	CATASTRO	17-18	17-18
3	OP	2ºC	3.0	42540	VALORACIÓN AMBIENTAL	17-18	SIN DOCENCIA
3	OP	2ºC	3.0	42541	SEGURIDAD Y SALUD LABORAL	17-18	17-18
3	OP	2ºC	3.0	42542	DISEÑO DE EXPERIMENTOS	17-18	17-18
4	OB	1ºC	6.0	42247	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	17-18	17-18
4	OB	1ºC	6.0	42248	PROYECTOS	17-18	17-18
4	OP	1ºC	3.0	42251	ADITIVOS ALIMENTARIOS Y FUNCIONALIDAD TECNOLÓGICA	17-18	17-18
4	OP	1ºC	3.0	42252	ANÁLISIS QUÍMICO DE ALIMENTOS	17-18	17-18
4	OP	1ºC	3.0	42253	ENOLOGÍA	17-18	17-18
4	OP	1ºC	3.0	42255	FUNDAMENTOS DE LA INDUSTRIALIZACIÓN DE CEREALES	17-18	17-18
4	OP	1ºC	3.0	42256	FUNDAMENTOS DE LAS INDUSTRIAS LÁCTEAS	17-18	17-18
4	OP	1ºC	3.0	42257	INDUSTRIAS FRIGORÍFICAS. CÁLCULO E INSTALACIONES	17-18	17-18
4	OP	1ºC	3.0	42258	INDUSTRIAS AZUCARERAS	NO TIENE	SIN DOCENCIA
4	OP	1ºC	3.0	42259	INDÚSTRIAS CÁRNICAS	17-18	17-18
4	OP	1ºC	3.0	42260	INDUSTRIAS DE TRANSFORMACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS I	17-18	17-18
4	OP	1ºC	6.0	42261	INGLÉS TÉCNICO EN LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS	17-18	17-18
4	OP	1ºC	3.0	42264	CONTROL DE PROCESOS EN INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS	NO TIENE	SIN DOCENCIA
4	OB	2ºC	6.0	42249	PRÁCTICAS EN EMPRESA	NO TIENE	17-18
4	OB	2ºC	12.0	42250	TRABAJO FIN DE GRADO	NO TIENE	17-18
4	OP	2ºC	3.0	42254	FUNDAMENTOS DE AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS	NO TIENE	SIN DOCENCIA
4	OP	2ºC	3.0	42262	ANÁLISIS SENSORIAL	17-18	17-18
4	OP	2ºC	3.0	42263	BASES NUTRICIONALES DEL DESARROLLO DE NUEVOS ALIMENTOS	17-18	17-18
4	OP	2ºC	3.0	42265	INDUSTRIALIZACIÓN DE CEREALES	17-18	17-18
4	OP	2ºC	3.0	42266	INDUSTRIAS DE BEBIDAS NO VÍNICAS	NO TIENE	SIN DOCENCIA
4	OP	2ºC	3.0	42267	INDUSTRIAS DE TRANSFORMACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS II	17-18	17-18
4	OP	2ºC	3.0	42268	NUEVOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD	NO TIENE	SIN DOCENCIA
4	OP	2ºC	3.0	42269	PANIFICACIÓN Y PASTELERÍA INDUSTRIAL	17-18	17-18
4	OP	2ºC	3.0	42270	PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS	17-18	17-18
4	OP	2ºC	3.0	42271	TECNOLOGÍA DE LAS INDUSTRIAS LÁCTEAS	17-18	17-18

Nota: Esta información se extrae automáticamente de la aplicación de gestión del Plan de Organización Docente (POD) de la Universidad de Valladolid. La información de horarios debe haber sido introducida en la aplicación por el Centro responsable. Las guías docentes de las asignaturas deben prepararlas los profesores responsables. Las guías detalladas de grupo se pueden consultar en la intranet, accediendo con las credenciales de alumno de la UVa.

Tipo\* (B - Básica, OB - Obligatoria, OP - Opcativa)