

Curso: 2018/2019

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	18-19	18-19
1	B	2ºC	6.0	42226	EDAFOLOGÍA Y CLIMATOLOGÍA	18-19	18-19
1	B	AN	10.0	42220	BIOLOGÍA	18-19	19-20
1	B	AN	9.0	42221	EXPRESIÓN GRÁFICA	18-19	18-19
1	B	AN	10.0	42222	FÍSICA	18-19	18-19
1	B	AN	10.0	42223	MATEMÁTICAS Y COMPUTACIÓN	18-19	18-19
1	B	AN	9.0	42224	QUÍMICA	18-19	18-19
2	B	1ºC	6.0	42227	ESTADÍSTICA	18-19	18-19
2	OB	1ºC	6.0	42228	BIOQUÍMICA ALIMENTARIA	18-19	18-19
2	OB	1ºC	6.0	42229	ELECTROTÉCNICA, ELECTRIFICACIÓN Y MÁQUINAS ELÉCTRICAS	18-19	18-19
2	OB	1ºC	6.0	42230	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	18-19	18-19
2	OB	1ºC	6.0	42231	TECNOLOGÍA DE LA PRODUCCIÓN ANIMAL	18-19	18-19
2	OP	1ºC	3.0	42556	TOPOGRAFÍA (CURSO PUENTE)	NO TIENE	SIN DOCENCIA
2	OB	2ºC	6.0	42232	BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA	18-19	18-19
2	OB	2ºC	6.0	42233	CALIDAD EN LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS	18-19	18-19
2	OB	2ºC	6.0	42234	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DEL MEDIO AMBIENTE	18-19	18-19
2	OB	2ºC	6.0	42235	TECNOLOGÍA DE LA PRODUCCIÓN VEGETAL	18-19	18-19
2	OB	2ºC	6.0	42236	VALORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LA EMPRESA AGROALIMENTARIA	18-19	18-19
3	OB	1ºC	9.0	42237	EQUIPOS Y MAQUINARIA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS	18-19	18-19
3	OB	1ºC	9.0	42238	OPERACIONES BÁSICAS	18-19	18-19
3	OB	1ºC	6.0	42239	RESISTENCIA DE MATERIALES Y CÁLCULO DE ESTRUCTURAS	18-19	18-19
3	OB	1ºC	6.0	42240	TOPOGRAFÍA Y CARTOGRAFÍA	18-19	18-19
3	OB	2ºC	9.0	42241	INSTALACIONES DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS	18-19	18-19
3	OB	2ºC	6.0	42242	PROCESOS EN LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS	18-19	18-19
3	OB	2ºC	9.0	42243	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	18-19	18-19
3	OP	2ºC	3.0	42244	AHORRO Y EFICIENCIA ENERGÉTICA	18-19	18-19
3	OP	2ºC	3.0	42245	DISEÑO ASISTIDO POR ORDENADOR	18-19	18-19
3	OP	2ºC	3.0	42246	PRÁCTICA INTEGRADA	18-19	18-19
3	OP	2ºC	3.0	42537	TRATAMIENTO Y APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS	18-19	18-19
3	OP	2ºC	3.0	42538	ANÁLISIS DE DATOS	18-19	18-19
3	OP	2ºC	3.0	42539	CATASTRO	18-19	18-19
3	OP	2ºC	3.0	42540	VALORACIÓN AMBIENTAL	18-19	SIN DOCENCIA
3	OP	2ºC	3.0	42541	SEGURIDAD Y SALUD LABORAL	18-19	18-19
3	OP	2ºC	3.0	42542	DISEÑO DE EXPERIMENTOS	NO TIENE	SIN DOCENCIA
4	OB	1ºC	6.0	42247	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	18-19	18-19
4	OB	1ºC	6.0	42248	PROYECTOS	18-19	18-19
4	OP	1ºC	3.0	42251	ADITIVOS ALIMENTARIOS Y FUNCIONALIDAD TECNOLÓGICA	18-19	18-19
4	OP	1ºC	3.0	42252	ANÁLISIS QUÍMICO DE ALIMENTOS	18-19	18-19
4	OP	1ºC	3.0	42253	ENOLOGÍA	18-19	18-19
4	OP	1ºC	3.0	42255	FUNDAMENTOS DE LA INDUSTRIALIZACIÓN DE CEREALES	18-19	18-19
4	OP	1ºC	3.0	42256	FUNDAMENTOS DE LAS INDUSTRIAS LÁCTEAS	18-19	18-19
4	OP	1ºC	3.0	42257	INDUSTRIAS FRIGORÍFICAS. CÁLCULO E INSTALACIONES	18-19	18-19
4	OP	1ºC	3.0	42258	INDUSTRIAS AZUCARERAS	NO TIENE	SIN DOCENCIA
4	OP	1ºC	3.0	42259	INDÚSTRIAS CÁRNICAS	NO TIENE	SIN DOCENCIA
4	OP	1ºC	3.0	42260	INDUSTRIAS DE TRANSFORMACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS I	18-19	18-19
4	OP	1ºC	6.0	42261	INGLÉS TÉCNICO EN LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS	18-19	18-19
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	18-19
4	OB	2ºC	12.0	42250	TRABAJO FIN DE GRADO	NO TIENE	18-19
4	OP	2ºC	3.0	42254	FUNDAMENTOS DE AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS	NO TIENE	SIN DOCENCIA
4	OP	2ºC	3.0	42262	ANÁLISIS SENSORIAL	18-19	18-19
4	OP	2ºC	3.0	42263	BASES NUTRICIONALES DEL DESARROLLO DE NUEVOS ALIMENTOS	18-19	18-19
4	OP	2ºC	3.0	42265	INDUSTRIALIZACIÓN DE CEREALES	18-19	18-19
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	18-19	18-19
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	18-19	18-19
4	OP	2ºC	3.0	42270	PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS	18-19	18-19
4	OP	2ºC	3.0	42271	TECNOLOGÍA DE LAS INDUSTRIAS LÁCTEAS	18-19	18-19

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 - Optativa)