

Universidad de Valladolid

Curso: **2021/2022**

Cód. Plan: **613**

Título: **PROGRAMA DE ESTUDIOS CONJUNTO: GRADO EN INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS Y GRADO EN**

Centro: **E.T.S. INGENIERIAS AGRARIAS**

Campus: **PALENCIA**

Curso	Tipo *	Periodo	ECTS	Código	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	Horario	Guía
1	B	1ºC	6.0	42225	GESTIÓN DE EMPRESAS	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
1	B	2ºC	6.0	42031	BIOQUÍMICA	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
1	B	2ºC	6.0	42226	EDAFOLOGÍA Y CLIMATOLOGÍA	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
1	B	AN	10.0	42220	BIOLOGÍA	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
1	B	AN	9.0	42221	EXPRESIÓN GRÁFICA	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
1	B	AN	10.0	42222	FÍSICA	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
1	B	AN	10.0	42223	MATEMÁTICAS Y COMPUTACIÓN	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
1	B	AN	9.0	42224	QUÍMICA	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
2	B	1ºC	6.0	42227	ESTADÍSTICA	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
2	OB	1ºC	6.0	42033	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DEL MEDIO AMBIENTE	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
2	OB	1ºC	6.0	42034	MICROBIOLOGÍA	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
2	OB	1ºC	6.0	42036	QUÍMICA ENOLÓGICA	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
2	OB	1ºC	6.0	42229	ELECTROTÉCNICA, ELECTRIFICACIÓN Y MÁQUINAS ELÉCTRICAS	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
2	OB	1ºC	6.0	42231	TECNOLOGÍA DE LA PRODUCCIÓN ANIMAL	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
2	OB	2ºC	9.0	42038	ANÁLISIS QUÍMICO ENOLÓGICO	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
2	OB	2ºC	6.0	42040	BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICAS I	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>

Tipo* (B - Básica, OB - Obligatoria, OP - Optativa)

Curso	Tipo *	Periodo	ECTS	Código	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	Horario	Guía
2	OB	2ºC	6.0	42232	BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
2	OB	2ºC	6.0	42233	CALIDAD EN LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
2	OB	2ºC	6.0	42235	TECNOLOGÍA DE LA PRODUCCIÓN VEGETAL	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
3	OB	1ºC	6.0	42042	ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
3	OB	1ºC	9.0	42237	EQUIPOS Y MAQUINARÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
3	OB	1ºC	9.0	42238	OPERACIONES BÁSICAS	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
3	OB	1ºC	6.0	42239	RESISTENCIA DE MATERIALES Y CÁLCULO DE ESTRUCTURAS	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
3	OB	1ºC	6.0	42240	TOPOGRAFÍA Y CARTOGRAFÍA	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
3	OB	2ºC	6.0	42039	BIOLOGÍA Y FISIOLÓGIA DE LA VID	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
3	OB	2ºC	9.0	42041	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA I	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
3	OB	2ºC	6.0	42046	BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICAS II	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
3	OB	2ºC	6.0	42242	PROCESOS EN LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
3	OB	2ºC	9.0	42243	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
4	OB	1ºC	9.0	42043	GESTIÓN Y NORMATIVA DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
4	OB	1ºC	6.0	42044	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE ENOLOGÍA	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
4	OB	1ºC	9.0	42045	VITICULTURA	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
4	OB	1ºC	6.0	42247	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
4	OB	1ºC	6.0	42248	PROYECTOS	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
4	OB	2ºC	6.0	42047	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
4	OB	2ºC	6.0	42048	PROTECCIÓN DEL VIÑEDO	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
4	OB	2ºC	6.0	42049	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA II	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
4	OB	2ºC	6.0	42056	CULTURA VITIVINÍCOLA	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
4	OB	2ºC	9.0	42241	INSTALACIONES DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
5	OB	1ºC	6.0	42053	GENÉTICA Y MEJORA DE LA VID	<u>21-22</u>	<u>21-22</u>
5	OB	1ºC	12.0	42057	PRÁCTICAS EN EMPRESA VITIVINÍCOLA	<u>NO</u>	<u>21-22</u>
5	OB	2ºC	6.0	42058	TRABAJO FIN DE GRADO	<u>NO</u>	<u>21-22</u>

Tipo* (B - Básica, OB - Obligatoria, OP - Optativa)

Curso	Tipo *	Periodo	ECTS	Código	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	Horario	Guía
5	OB	2ºC	12.0	42250	TRABAJO FIN DE GRADO		<u>NO</u>

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.