

# Universidad de Valladolid

Curso: **2022/2023**

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	Guía
1	B	1ºC	6.0	42225	GESTIÓN DE EMPRESAS	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
1	B	2ºC	6.0	42226	EDAFOLOGÍA Y CLIMATOLOGÍA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
1	B	AN	10.0	42220	BIOLOGÍA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
1	B	AN	9.0	42221	EXPRESIÓN GRÁFICA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
1	B	AN	10.0	42222	FÍSICA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
1	B	AN	10.0	42223	MATEMÁTICAS Y COMPUTACIÓN	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
1	B	AN	9.0	42224	QUÍMICA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
2	B	1ºC	6.0	42227	ESTADÍSTICA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
2	OB	1ºC	6.0	42228	BIOQUÍMICA ALIMENTARIA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
2	OB	1ºC	6.0	42229	ELECTROTÉCNICA, ELECTRIFICACIÓN Y MÁQUINAS ELÉCTRICAS	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
2	OB	1ºC	6.0	42230	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
2	OB	1ºC	6.0	42231	TECNOLOGÍA DE LA PRODUCCIÓN ANIMAL	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
2	OP	1ºC	3.0	42556	TOPOGRAFÍA (CURSO PUENTE)	<u>NO</u>	<u>SIN DOCENCIA</u>
2	OB	2ºC	6.0	42232	BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
2	OB	2ºC	6.0	42233	CALIDAD EN LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
2	OB	2ºC	6.0	42234	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DEL MEDIO AMBIENTE	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>

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

Curso	Tipo *	Periodo	ECTS	Código	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	Horario	Guía
2	OB	2ºC	6.0	42235	TECNOLOGÍA DE LA PRODUCCIÓN VEGETAL	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
2	OB	2ºC	6.0	42236	VALORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LA EMPRESA AGROALIMENTARIA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OB	1ºC	9.0	42237	EQUIPOS Y MAQUINARÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OB	1ºC	9.0	42238	OPERACIONES BÁSICAS	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OB	1ºC	6.0	42239	RESISTENCIA DE MATERIALES Y CÁLCULO DE ESTRUCTURAS	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OB	1ºC	6.0	42240	TOPOGRAFÍA Y CARTOGRAFÍA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OB	2ºC	9.0	42241	INSTALACIONES DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OB	2ºC	6.0	42242	PROCESOS EN LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OB	2ºC	9.0	42243	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OP	2ºC	3.0	42244	AHORRO Y EFICIENCIA ENERGÉTICA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OP	2ºC	3.0	42245	DISEÑO ASISTIDO POR ORDENADOR	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OP	2ºC	3.0	42246	PRÁCTICA INTEGRADA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OP	2ºC	3.0	42537	TRATAMIENTO Y APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OP	2ºC	3.0	42538	ANÁLISIS DE DATOS	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OP	2ºC	3.0	42539	CATASTRO	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OP	2ºC	3.0	42540	VALORACIÓN AMBIENTAL	<u>22-23</u>	SIN DOCENCIA
3	OP	2ºC	3.0	42541	SEGURIDAD Y SALUD LABORAL	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
3	OP	2ºC	3.0	42542	DISEÑO DE EXPERIMENTOS	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OB	1ºC	6.0	42247	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OB	1ºC	6.0	42248	PROYECTOS	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OP	1ºC	3.0	42251	ADITIVOS ALIMENTARIOS Y FUNCIONALIDAD TECNOLÓGICA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OP	1ºC	3.0	42252	ANÁLISIS QUÍMICO DE ALIMENTOS	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OP	1ºC	3.0	42253	ENOLOGÍA	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OP	1ºC	3.0	42255	FUNDAMENTOS DE LA INDUSTRIALIZACIÓN DE CEREALES	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OP	1ºC	3.0	42256	FUNDAMENTOS DE LAS INDUSTRIAS LÁCTEAS	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OP	1ºC	3.0	42257	INDUSTRIAS FRIGORÍFICAS. CÁLCULO E INSTALACIONES	NO	SIN DOCENCIA

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

Curso	Tipo *	Periodo	ECTS	Código	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	Horario	Guía
4	OP	1ºC	3.0	42258	INDUSTRIAS AZUCARERAS	NO	SIN DOCENCIA
4	OP	1ºC	3.0	42259	INDUSTRIAS CÁRNICAS	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OP	1ºC	3.0	42260	INDUSTRIAS DE TRANSFORMACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS I	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OP	1ºC	6.0	42261	INGLÉS TÉCNICO EN LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OP	1ºC	3.0	42264	CONTROL DE PROCESOS EN INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OB	2ºC	6.0	42249	PRÁCTICAS EN EMPRESA	NO	<u>22-23</u>
4	OB	2ºC	12.0	42250	TRABAJO FIN DE GRADO	NO	<u>22-23</u>
4	OP	2ºC	3.0	42254	FUNDAMENTOS DE AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OP	2ºC	3.0	42262	ANÁLISIS SENSORIAL	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OP	2ºC	3.0	42263	BASES NUTRICIONALES DEL DESARROLLO DE NUEVOS ALIMENTOS	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OP	2ºC	3.0	42265	INDUSTRIALIZACIÓN DE CEREALES	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OP	2ºC	3.0	42266	INDUSTRIAS DE BEBIDAS NO VÍNICAS	NO	SIN DOCENCIA
4	OP	2ºC	3.0	42267	INDUSTRIAS DE TRANSFORMACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS II	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OP	2ºC	3.0	42268	NUEVOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD	NO	SIN DOCENCIA
4	OP	2ºC	3.0	42269	PANIFICACIÓN Y PASTELERÍA INDUSTRIAL	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OP	2ºC	3.0	42270	PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS	<u>22-23</u>	<u>22-23</u>
4	OP	2ºC	3.0	42271	TECNOLOGÍA DE LAS INDUSTRIAS LÁCTEAS	<u>22-23</u>	<u>22-23</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.