



Universidad de Valladolid

MENTOR IAP+

PROGRAMA DE ORIENTACIÓN Y ACCIÓN TUTORIAL+ DE LA ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍAS AGRARIAS DE PALENCIA.

Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias

Olaya Mediavilla Santos

olaya.mediavilla@uva.es



Introducción

La ETSIIAA desarrolla desde el curso 2017-18, en sus grados y dobles grados, un programa de orientación y tutoría para mejorar la adaptación y el éxito de estudiantes de nuevo ingreso en su etapa universitaria, así como para potenciar competencias transversales de los alumnos y alumnas de cursos superiores que actúan como mentores. El programa se basa en la tutoría entre iguales, de manera que estudiantes avanzados orientan, informan y apoyan a los que se incorporan por primera vez, supervisados por un grupo de profesores-tutores y miembros del equipo directivo. De esta manera, se fomenta la interrelación transversal entre estudiantes de las diferentes titulaciones, profesorado y equipo directivo, impulsando el acercamiento y contribuyendo al fortalecimiento del sentimiento de pertenencia al Centro y a la comunidad universitaria. Los profesores implicados forman un grupo de innovación docente que promueve experiencias de aprendizaje y convivencia universitaria, para mejorar la calidad docente, la mediación y la resolución de conflictos.

Grado de cumplimiento de los objetivos propuestos

Objetivos específicos	Acciones realizadas	Indicadores de logro	Grado de consecución
1. Objetivo específico 1: Facilitar la integración de los nuevos estudiantes e incrementar la comunicación inter cursos mediante una jornada de acogida en la que participarán tanto los nuevos estudiantes de cada título como estudiantes de los cursos superiores.	Se realizó una actividad de bienvenida y acogida a los nuevos estudiantes en los jardines de la ETSIIAA en la que participaron estudiantes de cursos superiores, profesores tutores, y miembros de las asociaciones estudiantiles. La jornada se llevó a cabo el día 9 de septiembre de 2024	Asistieron 70 personas de todas las titulaciones (mentorizados, mentores y profesores tutores).	CONSEGUIDO
2. Objetivo específico 2: Realizar dos viajes formativos comunes en los que se distribuirán a los alumnos de las diferentes titulaciones en base a aspectos profesionales de los títulos, a los que acudirán tanto mentorizados/as como mentores, para facilitar la relación entre ellos/as.	2.a Visita a Agropal en Magaz de Pisuerga, y bodega las Luceras, en Dueñas (Palencia), el día 4 de octubre de 2024.	Asistieron 25 estudiantes del Grado en Ingeniería Agrícola, Grado en Enología, y Grado en Industrias Agrarias y Alimentarias y de los PDT AGRIFOOD (Grado en Ingeniería Agrícola + Grado en Industrias Agrarias y Alimentarias) y ENOFOOD	CONSEGUIDO

		(Grado en Enología + Grado en Grado en Industrias Agrarias y Alimentarias) y dos profesores tutores.	
	2.b Visita a los bosques y zonas de restauración hidrológica de la zona de Saldaña , el día 4 de octubre de 2024.	Asistieron 34 estudiantes del Grado en Ingeniería Forestal y del PDT AGRIFOREST (Grado en Ingeniería Forestal + Grado en Grado en Ingeniería Agrícola) y un profesor tutor.	
3. Objetivo específico 3: Fomentar la mentoría académica de los nuevos alumnos, así como su formación transversal (coaching e inteligencia emocional) y la internacionalización a través de la realización de una serie de talleres y jornadas.	3.a Taller 1: La actitud lo cambia todo. Grupo Forestales: 5 de noviembre de 2024, de 11 a 13 horas Grupo Agrícolas: 25 de noviembre 2024, de 11 a 13 horas	Asistieron 50 estudiantes de primer curso	CONSEGUIDO
	3.b Jornada de internacionalización para fomentar la movilidad de los estudiantes en el extranjero . Todos los grupos: 12 de noviembre de 10 a 12 horas	Asistieron 10 estudiantes mentores	
4. Objetivo específico 4: Promover la mentoría profesional del alumnado de cursos superiores, mejorando sus capacidades curriculares, con el fin de facilitar la inmersión en el mundo laboral y promover la empleabilidad.	4.a Jornada de orientación sobre cómo realizar un TFE Todos los grupos: 19 de septiembre de 2024, de 11 a 13 horas	Asistieron 57 estudiantes, así como profesores tutores	CONSEGUIDO
	4.b Jornada Competencias Profesionales Todos los grupos: 4 de abril de 2025, de 11 a 13 horas	Asistieron 22 estudiantes, 4 profesores tutores y los Decanos de los Colegios Oficiales	
5. Objetivo específico 5: Fomentar la inclusión y el sentido de pertenencia de los estudiantes del nuevo Grado en Ciencias Gastronómicas implantado este curso en nuestra Escuela, mediante su inclusión en el programa de mentorado y la realización de actividades y talleres de formación.	5.a Cata de vinos para alumnos de primer curso de Ciencias Gastronómicas , el día 13 de septiembre de 2024, de 13 a 15 horas	Asistieron 10 estudiantes y 2 profesoras tutoras	CONSEGUIDO
	5.b Master Class: Brandy de Jerez: tradición y vanguardia , el día 19 de noviembre de 2024, de 12 a 14 horas.	Asistieron 10 estudiantes y 2 profesoras tutoras	
	5.c Visita a la pizzería KURÓ de Palencia y charla de su propietaria y empresaria , el día 17 de febrero de 2025, de 16 a 18 horas	Asistieron 7 estudiantes y 2 profesores tutores	
	5.d Actividad: <i>Emprendedor Evolucionado</i>, Museo de la Evolución Humana (Burgos) , el día 4 de abril de 2025, de 9 a 17 horas	Asistieron 10 estudiantes y 3 profesores tutores	

Resumen de las actividades realizadas

- **ACTIVIDAD 1: Actividad de acogida a los nuevos estudiantes. Fecha de realización: 9 de septiembre de 2024**

Con el objetivo de facilitar la integración académica y social del alumnado de nuevo ingreso, se organizó una jornada de acogida dirigida a los estudiantes que se incorporaban a las titulaciones impartidas en la ETSIIAA.

Durante la sesión, se ofreció información relevante sobre los servicios de apoyo al estudiantado, el funcionamiento del campus y las oportunidades de participación en programas como mentoría y actividades extracurriculares. La jornada también sirvió como primer punto de contacto entre compañeros, profesorado y personal del centro, favoreciendo un ambiente cercano y de confianza desde el inicio del curso académico.

Esta actividad constituyó un primer paso fundamental para promover la adaptación al entorno universitario, generar sentido de pertenencia y motivar al estudiantado hacia una participación activa en la vida académica.

Número de participantes: Un total de 70 personas, incluyendo estudiantes de nuevo ingreso, profesorado y miembros del equipo directivo del centro.



Imagen 1. Estudiantes con el Vicerrector del Campus durante la actividad de acogida

- **ACTIVIDAD 2: Viajes formativos. Fecha de realización: 4 de octubre de 2024**

Los estudiantes de primer curso y mentores de los Grados en Ingeniería Agrícola y del Medio Rural, Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias, y Grado en Enología, así como a los dobles grados AGRIFOOD y ENOFOOD, visitaron **dos empresas**

representativas del sector agrario y enológico: la seleccionadora de semillas de la empresa Agropal, emplazada en la localidad de Magaz de Pisuerga, que da empleo a más de 300 personas y constituye un referente en el sector, y la Bodega Las Luceras, situada en Dueñas (Palencia), donde los estudiantes tuvieron la oportunidad de conocer de primera mano el proceso completo de elaboración del vino. La visita incluyó las instalaciones de recepción y clasificación de la uva, los túneles subterráneos de fermentación, las cavas de barricas para la crianza y la sala de catas. Además de su carácter formativo y profesional, esta actividad buscó fomentar la interacción entre los nuevos estudiantes y los de cursos superiores, facilitando así su adaptación e inclusión en la comunidad universitaria dentro de un contexto práctico y motivador.

Número de participantes: 2 profesores tutores y 25 estudiantes.



Imagen 2. Visita a las instalaciones de la empresa Agropal, en Magaz de Pisuerga (Palencia)



Imagen 3. Visita a la bodega Las Luceras, en Dueñas (Palencia)

El segundo viaje se programó para los estudiantes del Grado en Ingeniería Forestal y del Medio Natural y del doble grado AGRIFOREST. En esta salida el itinerario incluyó **varios bosques y zonas de restauración hidrológica de la zona de Saldaña y alrededores** (Palencia). La temática tratada en este viaje fue la gestión forestal sostenible, estableciéndose una conexión entre contenidos impartidos en varias asignaturas. Reforestaciones protectoras y control de erosión. Micología forestal y prevención de incendios. Además de su enfoque técnico y profesional, esta iniciativa tuvo como finalidad favorecer la convivencia e integración entre el alumnado de nuevo ingreso y los estudiantes mentores de cursos superiores. De este modo, se pretendió facilitar su adaptación al entorno universitario en un contexto dinámico, práctico y motivador.

Número de participantes: 1 profesor tutor y 34 estudiantes.



Imagen 4. Visita a los bosques de la zona de Saldaña (Palencia)



Imagen 5. Grupo de estudiantes del Grado en Ingeniería forestal y doble grado AGRIFOREST en la salida

- **ACTIVIDAD 3: cata de vinos para alumnos de primer curso de Ciencias Gastronómicas. Fecha de realización: 13 de septiembre de 2024.**

En el marco de las actividades destinadas a fomentar la inclusión y el sentido de pertenencia de los estudiantes del nuevo Grado en Ciencias Gastronómicas implantado este curso en nuestra Escuela, se organizó una cata de vinos para los estudiantes de primer curso.

La actividad tuvo un carácter formativo y experiencial, y se desarrolló en un ambiente distendido que facilitó la interacción entre los participantes, así como la transmisión de conocimientos básicos en análisis sensorial de vinos.

Número de participantes: 2 profesores y 10 estudiantes.



Imagen 6. Grupo de estudiantes del Grado en Ciencias Gastronómicas durante la cata



Imagen 7. Estudiantes del Grado en Ciencias Gastronómicas atendiendo a la explicación de la profesora

- **ACTIVIDAD 4: Jornada de orientación sobre cómo realizar un Trabajo Fin de Estudios.**
Fecha de realización: 19 de septiembre de 2024

Se celebró una jornada de orientación centrada en el desarrollo del Trabajo Fin de Estudios (TFE) impartida por Óscar Santamaría, Subdirector de Investigación de la ETSIIAA. Esta jornada estuvo dirigida a los estudiantes de último curso de todas las titulaciones impartidas en el centro.

Durante la jornada se abordaron aspectos fundamentales para la elaboración del TFE, tales como la elección del tema, estructura del trabajo, normativa aplicable, y aspectos formales de presentación y defensa. Asimismo, se ofrecieron recomendaciones para la planificación del proceso y se resolvieron dudas planteadas por los asistentes.

Número de participantes: 3 profesores tutores, 37 estudiantes en modalidad presencial y 20 estudiantes en modalidad online



Imagen 8. Grupo de estudiantes durante la jornada



Imagen 9. Grupo de estudiantes durante la jornada

- **ACTIVIDAD 5: Presentación y explicación de diferentes tipos de vinos. Fecha de realización: 12 de noviembre de 2024**

Se llevó a cabo una actividad formativa consistente en la presentación y explicación de diferentes tipos de vinos, dirigida a los estudiantes de primer curso de los Grados en Enología y Ciencias Gastronómicas. Ante la ausencia de cursos superiores en el Grado en Ciencias Gastronómicas, se estableció una colaboración con estudiantes del Grado en Enología, quienes actuaron como mentores. Esta dinámica favoreció no solo la integración del nuevo alumnado, sino también el enriquecimiento mutuo entre titulaciones afines, propiciando un espacio de aprendizaje compartido y de acercamiento al ámbito profesional.

Número de participantes: una profesora tutora y 27 estudiantes.



Imagen 10. Estudiantes mentorizados de los Grados en Enología y Ciencias Gastronómicas durante el desarrollo de la cata de vinos



Imagen 11. Alumnos mentores exponiendo las características de los diferentes tipos de vinos



Imagen 12. Alumno mentor y mentorizado resolviendo dudas

- **ACTIVIDAD 6: Jornada de internacionalización para fomentar la movilidad de los estudiantes en el extranjero. Fecha de realización: 12 de noviembre de 2024**

Con el objetivo de promover la participación del alumnado en programas de movilidad internacional, se organizó una jornada informativa impartida por Olaya Mediavilla, Subdirectora de Estudiantes y Relaciones Internacionales de la ETSIIAA. La sesión estuvo

orientada a dar a conocer las diferentes oportunidades de intercambio académico en el extranjero, así como los procedimientos, requisitos y beneficios asociados a estas experiencias. Durante la jornada, se abordaron temas clave como los programas Erasmus+, convenios bilaterales con universidades extranjeras, becas disponibles y recomendaciones prácticas para el proceso de solicitud. La actividad también sirvió para resolver dudas e inquietudes del alumnado, fomentando una actitud proactiva hacia la internacionalización de su formación académica.

Participación: una profesora tutora y 10 estudiantes.



Imagen 13. Estudiantes durante la jornada de internacionalización

- **ACTIVIDAD 7: Taller coaching: la actitud lo cambia todo. Fecha de realización: 5 de noviembre de 2024.**

Como parte de las actividades transversales, se llevó a cabo el taller de coaching “**La actitud lo cambia todo**”, dirigido a los estudiantes mentorizados del Grado en Ingeniería Forestal y del Medio Natural y del doble grado AGRIFOREST. La sesión, impartida por dos profesionales del ámbito del coaching, tuvo como objetivo principal trabajar con el estudiantado aspectos clave del crecimiento personal, la motivación y el desarrollo de una actitud proactiva frente a los desafíos del entorno universitario. La actividad fue valorada positivamente por los asistentes, ya que ofreció herramientas útiles para afrontar con mayor seguridad e implicación su trayectoria académica.

Participación: 2 ponentes, una profesora tutora y 24 estudiantes



Imagen 14. Estudiantes participando en el taller

- **ACTIVIDAD 8: Taller coaching: la actitud lo cambia todo**, dirigido a los estudiantes mentorizados de los Grados en Ingeniería Agrícola y del Medio Rural, Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias, y Grado en Enología, así como a los dobles grados AGRIFOOD y ENOFOOD. **Fecha de realización: 25 de noviembre de 2024.**

Participación: 2 ponentes, una profesora tutora y 26 estudiantes



Imagen 15. Estudiantes participando en el taller

- **ACTIVIDAD 9: Master Class brandy Jerez. Fecha de realización: 19 de noviembre de 2024**
En el marco de las actividades formativas complementarias al Grado en Ciencias Gastronómicas, se celebró una Master Class especializada sobre el Brandy de Jerez, impartida por profesionales del Consejo Regulador del Brandy de Jerez. La actividad estuvo dirigida a los estudiantes de dicho grado y tuvo como objetivo acercar al

alumnado a uno de los productos más emblemáticos de la tradición enológica española, con especial atención a su historia, proceso de elaboración y versatilidad gastronómica. Además, los estudiantes pudieron realizar una cata de cinco tipos diferentes de brandy y aprender las aplicaciones en coctelería y maridaje de la mano de grandes especialistas. **Participación: 2 profesoras tutoras y 10 estudiantes**



MASTERCLASS Y CATA ONLINE

**BRANDY DE JEREZ:
TRADICIÓN Y VANGUARDIA**
EL DESTILADO NOBLE Y SU IMPACTO EN LA MIXOLOGÍA

Imagen 16. Imagen divulgativa de la Master Class: Brandy de Jerez: tradición y vanguardia



Imagen 17. Estudiantes del Grado en Ciencias Gastronómicas participando en la Master Class

- **ACTIVIDAD 10: Visita a la pizzería KURÓ de Palencia y charla de su propietaria.** Fecha de realización: 17 de febrero de 2025

El alumnado del Grado en Ciencias Gastronómicas realizó una visita a la pizzería KURÓ, en Palencia, establecimiento reconocido por la excelencia de sus productos, y cuyas pizzas han sido galardonadas como las mejores de Castilla y León y, más recientemente, como las segundas mejores de toda España. Durante la jornada, los estudiantes pudieron asistir a una charla impartida por la propietaria y empresaria Francesca Cristina, quien compartió su trayectoria profesional, su filosofía de trabajo y su apuesta por la calidad, la innovación y la autenticidad en la cocina artesanal. La visita permitió al alumnado observar de primera mano el proceso completo de elaboración de la pizza: desde el amasado y boleado, hasta la selección de ingredientes naturales y frescos, y la cocción tradicional en horno de leña. La experiencia resultó altamente enriquecedora, tanto desde el punto de vista técnico como motivacional, al poner en valor el emprendimiento en el ámbito gastronómico.

Participación: 7 estudiantes y dos profesores tutores



Imagen 18. Estudiantes del Grado en Ciencias Gastronómicas en la visita a la pizzería Kuró

- **ACTIVIDAD 11: Emprendedor Evolucionado, Museo de la Evolución Humana (Burgos).** Fecha de realización: 4 de abril de 2025.

En el marco de las acciones elaboradas para el recién implantado Grado en Ciencias Gastronómicas, se celebró la jornada “Emprendedor Evolucionado” en el Museo de la Evolución Humana de Burgos, con la participación de las tres universidades que imparten el título y bajo la coordinación de la Universidad de Valladolid. La actividad fue organizada por el equipo de coordinación del grado, junto con profesores-tutores del

programa MENTOR-IAP y en colaboración con la Fundación UVa. El objetivo de la jornada fue ofrecer al alumnado un espacio de encuentro interuniversitario, aprendizaje multidisciplinar y reflexión sobre los vínculos entre gastronomía, evolución, cultura y emprendimiento. La programación incluyó ponencias de expertos, una mesa redonda, una visita cultural y un taller práctico, proporcionando una experiencia formativa integral.

Participación: 10 estudiantes (de la Universidad de Valladolid) y 3 profesores tutores



Imagen 19. Estudiantes del Grado en Ciencias Gastronómicas con el Chef Miguel Cobo después de la charla impartida

- **ACTIVIDAD 12: Visita guiada a la bodega Yllera. Fecha de realización: 4 de abril de 2025**

El alumnado del Grado en Enología participó en una visita formativa a la prestigiosa Bodega Yllera. La visita fue conducida por el enólogo principal de la bodega, ofreciendo una explicación detallada sobre el proceso de elaboración de los vinos, desde la recepción de la uva hasta el embotellado final. Los participantes pudieron conocer de primera mano las instalaciones, los métodos de vinificación empleados y las estrategias de innovación y sostenibilidad aplicadas en la producción.

Participación: 9 estudiantes de primer curso, 11 mentores, 2 profesores tutores y el enólogo principal de la bodega.



Imagen 20. Estudiantes del Grado en Enología durante la visita a la bodega Yllera

- **ACTIVIDAD 13: Jornada Competencias Profesionales. Fecha de realización: 10 de abril de 2025**

Con el objetivo de acercar al alumnado a la realidad del ejercicio profesional y proporcionar una orientación clara sobre sus salidas laborales, se llevó a cabo una mesa redonda con la participación de los decanos de los Colegios Oficiales de Ingenieros Agrónomos y de Montes y el presidente de la Asociación CastellanoLeononesa de Enólogos, dirigida a mentores y abierta a los estudiantes de los grados en ingeniería y enología.

La jornada resultó especialmente enriquecedora al ofrecer al estudiantado una perspectiva realista y motivadora sobre su futura trayectoria profesional, al tiempo que fortaleció los vínculos entre el entorno universitario y los colegios profesionales.

Participación: 22 estudiantes, 4 profesores tutores y los Decanos de los Colegios Oficiales



Imagen 21. Foto de grupo tras la jornada Competencias Profesionales

Difusión de los resultados del proyecto

Para garantizar una comunicación eficaz y una adecuada visibilidad del proyecto, se han empleado diversos canales de difusión institucionales que han permitido informar y movilizar tanto al alumnado como al personal docente.

La programación de actividades y eventos se ha difundido a través de los siguientes medios:

- **Web oficial de la ETSIIAA**, como plataforma de referencia para la publicación de información detallada sobre las actividades: <https://etsiiaa.uva.es/>
- **Campus Virtual**, utilizado como canal interno de comunicación con el estudiantado y el profesorado implicado en el proyecto.
- **Correo institucional**, enviado tanto a estudiantes como a PDI, asegurando una difusión directa, formal y segmentada.
- **Redes sociales del centro**, que han servido para ampliar el alcance y dinamizar la comunicación, haciendo llegar la información a un público más amplio de forma rápida y visual.

Gracias a esta estrategia combinada, se ha logrado una visibilidad adecuada de las acciones desarrolladas, contribuyendo a su impacto dentro y fuera de la comunidad universitaria.

A continuación, algunos ejemplos de la difusión de las actividades a través de las redes sociales:



VISITA



Actividad del programa MENTOR para Enología

UVa  Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias Palencia

 etsiiaa.palencia ...

 etsiiaa.palencia En el marco del programa MENTOR, los estudiantes de Enología han disfrutado de una visita guiada a la bodega Yllera. 🍷

👥 En la actividad participaron 9 alumnos de primer curso, 11 mentores de cursos superiores, 2 profesores del Grado y el enólogo principal de la bodega.

Descubre todo lo que aprendieron en la entrada que hemos publicado en nuestra web 📄 www.etsiiaa.uva.es

[#etsiiaa](#) [#programamentor](#) [#enologia](#) [#visita](#) [#yllera](#)

Editado · 14 sem

🤍 💬 📌

14 Me gusta
7 de abril

😊 Añade un comentario... [Publicar](#)

Zloy Alonso



Primera actividad transversal del Grado Interuniversitario



 etsiiaa.palencia ...
Audio original

 etsiiaa.palencia ¡Emprendedor evolucionado! Una jornada de encuentros y descubrimientos en el [@museoevolucionhumana](#) Nuestros estudiantes del Grado en Ciencias Gastronómicas pudieron escuchar y aprender del chef Miguel Cobo, Estrella Michelin, de investigadores de las universidades de Burgos, León y Valladolid y del director del museo, Rodrigo Alonso Alcalde. ¿Cómo influye la alimentación en las distintas culturas? ¿Qué peso tienen la agricultura y la gastronomía en el desarrollo de las civilizaciones?

Actividad desarrollada en el marco del programa MENTOR IAP+ de la [@etsiiaa.palencia](#), con el apoyo y participación del [#programatcue](#) y [@virtuva](#)

[#GradoInteruniversitarioCienciasGastronomicas](#)
[#universidaddevalladolid](#) [#etsiiaa](#) [#campusdepalencia](#)

15 sem

🤍 💬 📌

11 Me gusta
4 de abril

😊 Añade un comentario... [Publicar](#)

VISITA



A la Pizzería Kuro, referente gastronómico local

UVa



Escuela Técnica Superior
de Ingenierías Agrarias Palencia



etsiiaa.palencia El alumnado de Ciencias Gastronómicas ha visitado a un referente gastronómico local: la @pizzeriasiciliana_kuro, cuyas pizzas han sido galardonadas como las mejores de Castilla y León, y las segundas mejores de toda España. 🍕

👉 Los estudiantes han podido comprobar la minuciosa labor artesanal con el amasado, la selección de ingredientes naturales y frescos, el boleado y la cocción en horno de leña.

Te dejamos imágenes de la visita en la entrada de nuestra web 🍷 www.etsiiaa.uva.es

#visita #pizzeriakuro #cienciasgastronomicas #etsiiaa #palencia #laborartesanal #gastronomia #alimentacion

21 sem



pizzeriasiciliana_kuro Muchísimas gracias, hemos disfrutado de vuestra visita y del cariño con el que nos habéis hecho sentir muy queridos ❤️

21 sem 2 Me gusta Responder



15 Me gusta
17 de febrero



Añade un comentario...

Publicar

ACTIVIDAD



Masterclass y cata de Brandy de Jerez

UVa



Escuela Técnica Superior
de Ingenierías Agrarias Palencia



etsiiaa.palencia



etsiiaa.palencia Los alumnos de primero del Grado de Ciencias Gastronómicas han disfrutado ayer de una masterclass online y una cata de @brandydejerez. 🍷

Te detallamos esta actividad extracurricular en nuestra web 🍷 www.etsiiaa.uva.es

#cienciasgastronomicas #masterclassonline #cata #brandydejerez #etsiiaa

Editado · 34 sem



brandydejerez 🍷 🍷

33 sem 1 Me gusta Responder



Les gusta a [ivan.franco.manchon](#) y 9 personas más
20 de noviembre de 2024



Añade un comentario...

Publicar

CONVIVENCIAS



Viajes formativos del programa MENTOR-IAP

UVA  Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias **Palencia**

 etsiiaa.palencia

 etsiiaa.palencia 🌿🌳 El pasado viernes 4 de octubre, los estudiantes y mentores del programa MENTOR-IAP realizaron dos nuevos viajes formativos. Los alumnos de Ingeniería Agrícola, Enología y Dobles Grados visitaron la seleccionadora de semillas Agropal y la Bodega Las Luceras 🍷💜.

Por su parte, los estudiantes de Ingeniería Forestal exploraron los bosques de Saldaña, donde aprendieron sobre gestión forestal sostenible 🌲🍂. ¡Una experiencia enriquecedora para todos!

Más información sobre la visita en nuestra web 📄 www.etsiiaa.uva.es

[#etsiiaa](#) [#palencia](#) [#ingenieriaforestal](#) [#medionatural](#) [#ingenieriademontes](#)

40 sem



Les gusta a [olaya_mediavilla](#) y 21 personas más
8 de octubre de 2024

 Añade un comentario...

[Publicar](#)

CIENCIAS GASTRONÓMICAS



Actividad de cata de vinos

UVA  Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias **Palencia**

 etsiiaa.palencia

 etsiiaa.palencia En la primera semana de clases para el recién inaugurado Grado en Ciencias Gastronómicas ha tenido lugar una actividad de cata de vinos, dirigida por la profesora Josefina Vila Crespo. 🍷💜

Los alumnos degustaron un total de seis vinos palentinos: uno blanco, dos rosados, dos tintos y el dulce Amantía. 🍷💜

Descubre todos los detalles de esta primera actividad del nuevo grado de la ETSIIAA en nuestra web 📄 www.etsiiaa.uva.es

[#cienciasgastronomicas](#) [#nuevogrado](#) [#palencia](#) [#etsiiaa](#) [#campuspalencia](#) [#catadevinos](#)

Editado · 43 sem



16 Me gusta
16 de septiembre de 2024

 Añade un comentario...

[Publicar](#)



NUEVO CURSO

etsiiaa.palencia

etsiiaa.palencia Te dejamos algunos datos útiles sobre el curso 2024-2025:

- El curso ha comenzado con ilusionantes novedades como el Grado en Ciencias Gastronómicas, las obras de mejora energética y el aumento en un 25% del alumnado.
- El vicerrector del @uva_campuspalencia, Julio Javier Díez; el director de la ETSIIAA, Luis Miguel Cárcel; y la subdirectora de Estudiantes y Relaciones Internacionales, Olaya Mediavilla, dieron la bienvenida el lunes a los estudiantes de nuevo ingreso.
- A las 23:59 horas de hoy finaliza el plazo de inscripción en el curso 'Navegando en la UVa: guía de supervivencia para estudiantes de primer curso de la UVa'.

Encontrarás toda la información detallada en nuestra web www.etsiiaa.uva.es

#iniciodecurso #etsiiaa #campuspalencia #iniciouniversidad

44 sem

Datos útiles sobre el curso 2024-2025

UVa  Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias Palencia

Les gusta a youngforesters y 12 personas más
12 de septiembre de 2024

Añade un comentario... Publicar

Conclusiones y posibilidades de mejora de la experiencia

Conclusiones:

De los resultados de las encuestas realizadas a mentores, mentorizados y profesores podríamos concluir que:

- El programa facilita la integración de los alumnos y alumnas de primer año en la vida universitaria de forma general y en la titulación elegida, en particular. Se ha fomentado la creación lazos y vinculación entre: estudiantes de diversos cursos y titulaciones; entre tutores y el equipo directivo; entre el alumnado y el profesorado.
- Las visitas a empresas del sector agroalimentario y forestal, las jornadas de confraternización, catas guiadas y las mesas redondas de egresados y colegios profesionales han tenido una gran aceptación y un alto nivel de participación.
- Los talleres de formación en competencias transversales han tenido distintos niveles de participación; no obstante, quienes han asistido activamente valoran de forma muy positiva los contenidos y manifiestan un alto grado de satisfacción.

- Desde la ETSIIAA se desea continuar con el proyecto de mentoría de cara al curso siguiente. Para asegurar su continuidad será necesaria una implicación activa por parte de los estudiantes, junto a los profesores tutores y el equipo directivo de la Escuela.

Como área de mejora, se ha identificado un escaso interés mostrado por los estudiantes en algunos de los talleres orientados al desarrollo de competencias transversales. Esta falta de implicación podría estar relacionada con una sobrecarga general de actividades, tanto académicas como extracurriculares, que genera en los estudiantes una sensación de saturación. Este contexto sugiere la necesidad de repensar el diseño, la calendarización y la estrategia de comunicación de estos talleres, con el fin de mejorar su atractivo y adecuarlos mejor a los intereses y disponibilidad real del alumnado.