EVALUACIÓN DE LA ENSEÑANZA: Informe de Titulación

TITULACIÓN: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos (566)
AÑO: 2015-16 SEMESTRE: Global
Centro: Facultad de Veterinaria

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media titulación
397	184	46.35%	4.1

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media A	Media B	Media C	Media D	Media Asig	Desviación %
Escritura de textos académicos científicos en lengua inglesa (63000)	29	17	58.62	4.49	4.41	4.36	4.71	4.43	8.05%
Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados (63001)	58	23	39.66	3.29	3.23	3.18	2.78	3.19	-22.2%
Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías	28	13	46.43	3.49	3.58	3.6	2.92	3.52	-14.15%
Técnicas estadísticas, diseño de experimentos y modelización (63003)	29	13	44.83	4.03	3.75	3.95	3.54	3.87	-5.61%
Análisis sensorial de los alimentos (63004)	11	7	63.64	4.71	4.89	4.68	4.86	4.78	16.59%
Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en los alimentos (63005)	21	13	61.9	4.05	4.21	3.99	4.08	4.09	-0.24%
El color de los alimentos: origen y métodos de estudio (63006)	8	4	50.0	4.42	4.45	4.45	4.25	4.43	8.05%
Enzimología alimentaria (63007)	15	8	53.33	4.21	4.16	4.16	4.0	4.16	1.46%
Herramientas moleculares para la ciencia de los alimentos (63008)	18	15	83.33	4.22	4.25	4.28	4.4	4.27	4.15%
Investigación de microorganismos en alimentos, agua y ambiente: técnicas tradicionales y	23	9	39.13	4.56	4.47	4.35	4.44	4.44	8.29%
Investigación de mohos y micotoxinas en alimentos (63010)	18	9	50.0	4.0	3.49	3.6	3.56	3.64	-11.22%
Metodología para el estudio de la inactivación y supervivencia microbiana (63011)	15	5	33.33	4.6	4.44	4.2	4.2	4.37	6.59%
Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios (63012)	14	5	35.71	4.33	4.52	4.44	4.4	4.44	8.29%
Reología y análisis de la textura de los alimentos (63013)	10	5	50.0	4.0	4.16	4.04	4.4	4.1	0.0%
Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos (63014)	19	10	52.63	4.4	4.58	4.26	4.2	4.4	7.32%
Avances en la tecnología de los alimentos de origen vegetal (63015)	15	4	26.67	4.42	4.75	4.65	4.25	4.61	12.44%
Avances y control de calidad de la carne y el pescado (63016)	9	7	77.78	4.67	4.68	4.74	4.86	4.71	14.88%
Avances en la tecnología y el control de calidad de los productos lácteos (63017)	9	7	77.78	4.57	4.77	4.67	4.43	4.67	13.9%
Avances en nutrición, alimentación y salud (63018)	14	5	35.71	4.53	4.4	4.44	4.6	4.46	8.78%
Nuevas herramientas en seguridad alimentaria (63020)	16	2	12.5	4.67	4.3	3.5	4.0	4.07	-0.73%
Nuevas tecnologías de procesado de los alimentos (63021)	6	1	16.67	4.67	4.6	4.2	4.0	4.43	8.05%
Peligros emergentes en la cadena alimentaria (63022)	12	2	16.67	4.17	4.5	4.0	4.0	4.21	2.68%

TITULACIÓN: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos (566)
AÑO: 2015-16 SEMESTRE: Global
Centro: Facultad de Veterinaria

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media titulación
397	184	46.35%	4.1

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media A	Media B	Media C	Media D	Media Asig	Desviación %
Sumas y promedios	397	184	46.35	4.15	4.13	4.07	3.99	4.1	0.0%

Bloque A: Información y Planificación
Bloque B: organización de las enseñanzas
Bloque C: Proceso de enseñanza/aprendizaje
Bloque D: Satisfacción Global
Asignatura: Media de todas las respuestas
Desviación: Sobre la media de la Titulación.