

TITULACIÓN: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos (566)

AÑO: 2016-17

SEMESTRE: Global

Centro: Facultad de Veterinaria

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media titulación
276	90	32.61%	4.25

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media				Asig	Desviación %
				A	B	C	D		
Escritura de textos académicos científicos en lengua inglesa (63000)	23	8	34.78	3.86	3.85	3.83	3.71	3.83	-9.88%
Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados (63001)	24	6	25.0	3.95	4.23	4.03	3.83	4.07	-4.24%
Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías	24	10	41.67	4.0	4.22	4.16	3.89	4.13	-2.82%
Técnicas estadísticas, diseño de experimentos y modelización (63003)	23	3	13.04	3.66	4.4	3.8	3.33	3.95	-7.06%
Análisis sensorial de los alimentos (63004)	11	5	45.45	3.93	4.08	4.09	4.0	4.05	-4.71%
Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en los alimentos (63005)	14	12	85.71	4.47	4.5	4.31	4.5	4.43	4.24%
Enzimología alimentaria (63007)	5	2	40.0	4.33	4.5	4.5	4.5	4.46	4.94%
Herramientas moleculares para la ciencia de los alimentos (63008)	11	3	27.27	4.0	3.73	3.93	2.67	3.79	-10.82%
Investigación de microorganismos en alimentos, agua y ambiente: técnicas tradicionales y	13	7	53.85	4.24	4.52	4.29	4.29	4.36	2.59%
Investigación de mohos y micotoxinas en alimentos (63010)	13	8	61.54	4.84	4.68	4.55	4.88	4.68	10.12%
Metodología para el estudio de la inactivación y supervivencia microbiana (63011)	13	7	53.85	4.19	4.08	4.11	4.14	4.12	-3.06%
Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios (63012)	9	4	44.44	4.0	4.25	3.9	4.25	4.07	-4.24%
Reología y análisis de la textura de los alimentos (63013)	9	2	22.22	4.33	4.0	4.1	4.0	4.11	-3.29%
Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos (63014)	10	8	80.0	4.62	4.56	4.47	4.38	4.53	6.59%
Avances en la tecnología de los alimentos de origen vegetal (63015)	9	0	0.0						
Avances y control de calidad de la carne y el pescado (63016)	10	0	0.0						
Avances en la tecnología y el control de calidad de los productos lácteos (63017)	11	3	27.27	4.56	4.47	4.33	4.67	4.45	4.71%
Avances en nutrición, alimentación y salud (63018)	11	0	0.0						
Nuevas herramientas en seguridad alimentaria (63020)	11	0	0.0						
Nuevas tecnologías de procesado de los alimentos (63021)	11	1	9.09	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	17.65%
Peligros emergentes en la cadena alimentaria (63022)	11	1	9.09	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	17.65%
Sumas y promedios	276	90	32.61	4.25	4.32	4.21	4.16	4.25	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.

