

TITULACIÓN: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (568)

AÑO: 2016-17

SEMESTRE: Global

Centro: Facultad de Veterinaria

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media titulación
1217	389	31.96%	4.17

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media				Asig	Desviación %
				A	B	C	D		
Química general (30800)	63	16	25.4	4.38	4.27	3.81	4.12	4.12	-1.2%
Fundamentos de química analítica (30801)	58	35	60.34	4.0	4.17	4.09	4.09	4.1	-1.68%
Física general y fundamentos del análisis físico (30802)	60	14	23.33	4.15	4.12	3.79	3.5	3.97	-4.8%
Matemáticas (30803)	59	54	91.53	4.03	4.29	3.88	4.02	4.07	-2.4%
Microbiología (30804)	75	7	9.33	4.62	4.6	4.5	4.57	4.57	9.59%
Técnicas instrumentales de análisis químico (30805)	80	10	12.5	4.3	4.44	4.4	4.5	4.4	5.52%
Fisiología general y de la nutrición (30806)	66	47	71.21	4.11	4.26	4.05	4.09	4.14	-0.72%
Bioquímica (30807)	61	4	6.56	4.5	4.55	4.3	4.25	4.43	6.24%
Fundamentos de economía alimentaria (30808)	64	7	10.94	3.95	4.14	3.7	3.43	3.89	-6.71%
Producción de materias primas en la industria alimentaria (30809)	65	21	32.31	4.15	4.19	3.92	3.95	4.07	-2.4%
Fundamentos de ingeniería química (30810)	57	16	28.07	4.19	4.13	4.05	4.0	4.1	-1.68%
Química y bioquímica de los alimentos (30811)	58	9	15.52	4.37	4.07	3.93	4.62	4.12	-1.2%
Bromatología (30812)	58	9	15.52	4.44	4.15	4.23	4.56	4.27	2.4%
Microbiología de los alimentos (30813)	58	10	17.24	4.63	4.38	4.4	4.5	4.45	6.71%
Dirección de empresas alimentarias (30814)	57	10	17.54	3.77	3.92	3.55	3.5	3.73	-10.55%
Análisis químico de los alimentos (30815)	60	28	46.67	4.15	4.19	3.99	4.11	4.1	-1.68%
Análisis físico y sensorial de los alimentos (30816)	58	17	29.31	4.27	4.15	4.17	4.24	4.19	0.48%
Análisis microbiológico de los alimentos (30817)	60	29	48.33	4.52	4.42	4.32	4.38	4.4	5.52%
Operaciones básicas en la industria alimentaria (30818)	51	32	62.75	4.4	4.35	4.31	4.12	4.33	3.84%
Nutrición y dietética (30819)	49	14	28.57	4.58	4.48	4.35	4.62	4.47	7.19%
Sumas y promedios	1217	389	31.96	4.22	4.26	4.07	4.13	4.17	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.

