

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

AÑO: 2017-18

SEMESTRE: Global

Centro: Facultad de Veterinaria

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
299	118	39.46%	4.43

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media				Asig	Desviación %
				A	B	C	D		
Escritura de textos académicos científicos en lengua inglesa (63000)	26	16	61.54	4.51	4.62	4.44	4.69	4.54	2.48%
Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados (63001)	25	15	60.0	4.09	4.06	4.23	3.87	4.11	-7.22%
Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de	26	13	50.0	4.44	4.45	4.22	4.31	4.35	-1.81%
Técnicas estadísticas, diseño de experimentos y modelización (63003)	26	13	50.0	4.72	4.68	4.63	4.67	4.67	5.42%
Análisis sensorial de los alimentos (63004)	16	1	6.25	5.0	4.4	4.6	5.0	4.64	4.74%
Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en los alimentos (63005)	15	1	6.67	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	12.87%
Enzimología alimentaria (63007)	9	3	33.33	3.5	4.13	4.33	4.33	4.08	-7.9%
Herramientas moleculares para la ciencia de los alimentos (63008)	13	8	61.54	4.29	4.53	4.27	4.14	4.36	-1.58%
Investigación de microorganismos en alimentos, agua y ambiente: técnicas	13	3	23.08	4.67	4.74	4.53	4.33	4.62	4.29%
Investigación de mohos y micotoxinas en alimentos (63010)	12	12	100.0	4.58	4.43	4.52	4.5	4.5	1.58%
Metodología para el estudio de la inactivación y supervivencia microbiana (63011)	7	3	42.86	4.78	4.6	4.53	4.67	4.62	4.29%
Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios (63012)	6	0	0.0						
Reología y análisis de la textura de los alimentos (63013)	11	5	45.45	4.67	4.44	4.48	4.6	4.51	1.81%
Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos (63014)	17	11	64.71	4.4	4.29	4.37	4.27	4.34	-2.03%
Avances en la tecnología de los alimentos de origen vegetal (63015)	8	0	0.0						
Avances y control de calidad de la carne y el pescado (63016)	10	2	20.0	4.17	4.5	4.0	4.0	4.21	-4.97%
Avances en la tecnología y el control de calidad de los productos lácteos (63017)	12	9	75.0	4.37	4.35	4.44	4.33	4.39	-0.9%
Avances en nutrición, alimentación y salud (63018)	10	0	0.0						
Nuevas herramientas en seguridad alimentaria (63020)	12	0	0.0						
Nuevas tecnologías de procesado de los alimentos (63021)	12	3	25.0	5.0	4.6	4.67	4.67	4.72	6.55%
Peligros emergentes en la cadena alimentaria (63022)	13	0	0.0						
Sumas y promedios	299	118	39.46	4.45	4.44	4.41	4.39	4.43	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.

