

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

AÑO: 2018-19

SEMESTRE: Global

Centro: Facultad de Veterinaria

| Nº alumnos | Nº respuestas | Tasa respuesta | Media |
|------------|---------------|----------------|-------|
| 244 | 129 | 52.87% | 4.32 |

| Asignatura | Nº alumnos | Nº respuestas | Tasa respuestas | Media | | | | Asig | Desviación % |
|---|------------|---------------|-----------------|-------|------|------|------|------|--------------|
| | | | | A | B | C | D | | |
| Escritura de textos académicos científicos en lengua inglesa (63000) | 20 | 18 | 90.0 | 4.63 | 4.76 | 4.53 | 4.72 | 4.65 | 7.64% |
| Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados (63001) | 21 | 7 | 33.33 | 4.1 | 3.89 | 3.77 | 3.29 | 3.85 | -10.88% |
| Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de | 20 | 8 | 40.0 | 4.17 | 3.82 | 4.1 | 3.25 | 3.96 | -8.33% |
| Técnicas estadísticas, diseño de experimentos y modelización (63003) | 20 | 14 | 70.0 | 4.0 | 4.0 | 3.87 | 3.79 | 3.94 | -8.8% |
| Análisis sensorial de los alimentos (63004) | 5 | 2 | 40.0 | 5.0 | 4.9 | 5.0 | 5.0 | 4.96 | 14.81% |
| Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en los alimentos (63005) | 12 | 9 | 75.0 | 4.71 | 4.69 | 4.69 | 4.89 | 4.71 | 9.03% |
| Herramientas moleculares para la ciencia de los alimentos (63008) | 7 | 5 | 71.43 | 4.47 | 4.24 | 4.28 | 4.4 | 4.31 | -0.23% |
| Investigación de microorganismos en alimentos, agua y ambiente: técnicas | 13 | 4 | 30.77 | 4.42 | 4.15 | 3.85 | 3.5 | 4.05 | -6.25% |
| Investigación de mohos y micotoxinas en alimentos (63010) | 12 | 9 | 75.0 | 4.71 | 4.69 | 4.78 | 4.67 | 4.73 | 9.49% |
| Metodología para el estudio de la inactivación y supervivencia microbiana (63011) | 10 | 2 | 20.0 | 4.5 | 4.7 | 4.9 | 5.0 | 4.75 | 9.95% |
| Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios (63012) | 8 | 4 | 50.0 | 4.33 | 4.63 | 4.55 | 4.75 | 4.55 | 5.32% |
| Reología y análisis de la textura de los alimentos (63013) | 5 | 3 | 60.0 | 4.11 | 4.27 | 4.5 | 4.0 | 4.3 | -0.46% |
| Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos (63014) | 14 | 6 | 42.86 | 4.44 | 4.33 | 4.1 | 4.17 | 4.26 | -1.39% |
| Avances en la tecnología de los alimentos de origen vegetal (63015) | 8 | 6 | 75.0 | 4.22 | 3.93 | 3.9 | 4.0 | 3.99 | -7.64% |
| Avances y control de calidad de la carne y el pescado (63016) | 11 | 5 | 45.45 | 4.93 | 4.88 | 4.88 | 4.8 | 4.89 | 13.19% |
| Avances en la tecnología y el control de calidad de los productos lácteos (63017) | 10 | 7 | 70.0 | 4.43 | 4.26 | 4.29 | 4.57 | 4.33 | 0.23% |
| Avances en nutrición, alimentación y salud (63018) | 6 | 2 | 33.33 | 3.5 | 3.9 | 3.3 | 3.0 | 3.54 | -18.06% |
| Nuevas herramientas en seguridad alimentaria (63020) | 13 | 7 | 53.85 | 4.43 | 4.46 | 4.29 | 4.14 | 4.37 | 1.16% |
| Nuevas tecnologías de procesado de los alimentos (63021) | 15 | 6 | 40.0 | 3.83 | 3.9 | 3.46 | 3.67 | 3.71 | -14.12% |
| Peligros emergentes en la cadena alimentaria (63022) | 14 | 5 | 35.71 | 4.72 | 4.72 | 4.4 | 4.6 | 4.6 | 6.48% |
| Sumas y promedios | 244 | 129 | 52.87 | 4.4 | 4.36 | 4.27 | 4.23 | 4.32 | 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.

