

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

**AÑO:** 2018-19

**SEMESTRE:** Global

**Centro:** Facultad de Veterinaria

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
2387	670	28.07%	4.19

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media				Asig	Desviación %
				A	B	C	D		
Química general (30800)	60	23	38.33	4.3	4.35	4.22	4.22	4.28	2.15%
Fundamentos de química analítica (30801)	62	39	62.9	3.83	3.96	4.08	3.74	3.96	-5.49%
Física general y fundamentos del análisis físico (30802)	59	12	20.34	3.95	4.16	3.62	3.42	3.87	-7.64%
Matemáticas (30803)	63	44	69.84	4.09	4.31	4.03	4.02	4.14	-1.19%
Microbiología (30804)	64	8	12.5	3.6	3.5	3.23	3.29	3.41	-18.62%
Técnicas instrumentales de análisis químico (30805)	71	6	8.45	4.0	3.83	3.57	3.67	3.76	-10.26%
Fisiología general y de la nutrición (30806)	67	13	19.4	4.15	4.23	3.97	3.92	4.1	-2.15%
Bioquímica (30807)	63	5	7.94	4.67	4.12	4.08	4.0	4.21	0.48%
Fundamentos de economía alimentaria (30808)	62	2	3.23	4.67	4.5	4.8	4.5	4.64	10.74%
Producción de materias primas en la industria alimentaria (30809)	70	14	20.0	4.28	4.27	3.93	3.93	4.13	-1.43%
Fundamentos de ingeniería química (30810)	78	29	37.18	4.21	4.24	3.88	3.55	4.05	-3.34%
Química y bioquímica de los alimentos (30811)	89	8	8.99	4.29	4.4	3.87	3.88	4.15	-0.95%
Bromatología (30812)	62	22	35.48	4.33	4.19	4.24	4.18	4.24	1.19%
Microbiología de los alimentos (30813)	60	35	58.33	4.39	4.47	4.42	4.37	4.43	5.73%
Dirección de empresas alimentarias (30814)	65	14	21.54	4.33	4.12	3.84	3.43	4.02	-4.06%
Análisis químico de los alimentos (30815)	65	32	49.23	4.24	4.21	4.05	3.84	4.13	-1.43%
Análisis físico y sensorial de los alimentos (30816)	66	12	18.18	4.42	4.1	3.92	3.58	4.07	-2.86%
Análisis microbiológico de los alimentos (30817)	79	49	62.03	4.29	4.3	4.14	4.21	4.23	0.95%
Operaciones básicas en la industria alimentaria (30818)	83	40	48.19	4.07	4.07	4.0	3.58	4.01	-4.3%
Nutrición y dietética (30819)	57	13	22.81	4.21	3.83	3.64	3.67	3.83	-8.59%
Tecnología de los alimentos I (30820)	73	19	26.03	4.38	4.1	4.01	3.79	4.11	-1.91%
Biotecnología alimentaria (30821)	50	11	22.0	4.45	4.33	4.14	4.27	4.28	2.15%

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

AÑO: 2018-19

SEMESTRE: Global

Centro: Facultad de Veterinaria

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
2387	670	28.07%	4.19

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media				Asig	Desviación %
				A	B	C	D		
Higiene alimentaria general (30822)	67	30	44.78	4.39	4.33	4.22	4.21	4.29	2.39%
Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria (30823)	56	7	12.5	4.38	4.34	4.19	4.0	4.27	1.91%
Salud pública y alimentación (30824)	53	9	16.98	4.5	4.56	4.46	4.44	4.5	7.4%
Tecnología de los alimentos II (30825)	74	14	18.92	4.42	4.29	4.22	3.92	4.27	1.91%
Cocinado industrial y restauración colectiva (30826)	54	10	18.52	4.73	4.57	4.68	4.6	4.65	10.98%
Diseño industrial y gestión medioambiental (30827)	61	23	37.7	3.83	3.95	3.71	3.52	3.81	-9.07%
Higiene alimentaria aplicada (30828)	73	16	21.92	4.33	4.05	4.04	3.81	4.09	-2.39%
Legislación alimentaria (30829)	67	14	20.9	4.43	4.48	4.28	4.21	4.38	4.53%
Tecnología de la leche y de ovoproductos (30830)	54	20	37.04	4.2	4.26	4.15	4.05	4.19	0.0%
Tecnología de la carne y del pescado (30831)	53	9	16.98	4.85	4.84	4.58	4.89	4.75	13.37%
Tecnología de productos vegetales (30832)	53	9	16.98	4.48	4.58	4.38	4.67	4.49	7.16%
Enología (30833)	55	9	16.36	4.63	4.74	4.67	4.78	4.69	11.93%
Gestión de la seguridad alimentaria (30834)	56	11	19.64	4.61	4.49	4.46	4.45	4.5	7.4%
Practicum Planta Piloto (30835)	50	23	46.0	4.43	4.45	4.4	4.78	4.45	6.21%
Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos (30836)	19	4	21.05	4.83	4.85	4.75	5.0	4.82	15.04%
Intensificación en el sector cárnico y del pescado (30837)	21	4	19.05	4.58	4.75	4.8	5.0	4.75	13.37%
Intensificación en el sector de frutas y hortalizas (30838)	16	1	6.25	4.67	4.8	4.6	5.0	4.71	12.41%
Intensificación en el sector del aceite, azúcar y productos derivados del cereal	25	4	16.0	4.92	4.8	4.9	4.75	4.86	15.99%
Innovación en la industria alimentaria (30840)	12	3	25.0	4.78	4.93	4.73	5.0	4.83	15.27%
Sumas y promedios	2387	670	28.07	4.27	4.26	4.12	4.03	4.19	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.

