

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

AÑO: 2019-20

SEMESTRE: Global

Centro: Facultad de Veterinaria

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
375	164	43.73%	4.35

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media				Asig	Desviación %
				A	B	C	D		
Escritura de textos académicos científicos en lengua inglesa (63000)	31	24	77.42	4.47	4.67	4.54	4.42	4.56	4.83%
Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados (63001)	30	11	36.67	4.36	4.58	4.48	4.18	4.47	2.76%
Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de	31	16	51.61	3.62	3.7	3.5	3.25	3.58	-17.7%
Técnicas estadísticas, diseño de experimentos y modelización (63003)	31	10	32.26	4.5	4.56	4.46	4.3	4.49	3.22%
Análisis sensorial de los alimentos (63004)	13	5	38.46	4.87	4.96	4.84	4.8	4.89	12.41%
Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en los alimentos (63005)	15	14	93.33	4.29	4.49	4.17	4.36	4.32	-0.69%
Herramientas moleculares para la ciencia de los alimentos (63008)	5	1	20.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	14.94%
Investigación de microorganismos en alimentos, agua y ambiente: técnicas	14	5	35.71	4.7	4.72	4.76	4.8	4.74	8.97%
Investigación de mohos y micotoxinas en alimentos (63010)	20	12	60.0	4.81	4.78	4.61	4.83	4.73	8.74%
Metodología para el estudio de la inactivación y supervivencia microbiana (63011)	11	7	63.64	4.86	4.8	4.51	4.71	4.7	8.05%
Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios (63012)	16	4	25.0	4.75	4.73	4.7	4.75	4.73	8.74%
Reología y análisis de la textura de los alimentos (63013)	6	1	16.67	4.0	4.6	4.0	4.0	4.25	-2.3%
Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos (63014)	16	5	31.25	4.8	4.8	4.76	4.8	4.79	10.11%
Avances en la tecnología de los alimentos de origen vegetal (63015)	19	6	31.58	4.61	4.76	4.57	4.83	4.67	7.36%
Avances y control de calidad de la carne y el pescado (63016)	22	10	45.45	4.4	4.34	4.04	4.1	4.23	-2.76%
Avances en la tecnología y el control de calidad de los productos lácteos (63017)	20	10	50.0	4.07	4.18	3.96	3.6	4.04	-7.13%
Avances en nutrición, alimentación y salud (63018)	9	3	33.33	2.67	3.0	2.07	1.33	2.47	-43.22%
Nuevas herramientas en seguridad alimentaria (63020)	18	5	27.78	3.87	4.12	3.52	3.6	3.81	-12.41%
Nuevas tecnologías de procesado de los alimentos (63021)	15	7	46.67	4.95	4.94	4.8	4.86	4.89	12.41%
Peligros emergentes en la cadena alimentaria (63022)	16	5	31.25	3.6	3.92	3.64	3.4	3.71	-14.71%
Análisis de metabolitos alimentarios en niveles de traza (63024)	8	1	12.5	2.0	3.4	2.8	1.0	2.71	-37.7%
Estudio de la base química del aroma y sabor de los alimentos (63025)	9	2	22.22	4.83	4.9	4.6	4.5	4.75	9.2%

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

AÑO: 2019-20

SEMESTRE: Global

Centro: Facultad de Veterinaria

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
375	164	43.73%	4.35

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media				Asig	Desviación %
				A	B	C	D		
Sumas y promedios	375	164	43.73	4.35	4.47	4.26	4.2	4.35	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.

