

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

**AÑO:** 2019-20

**SEMESTRE:** Global

**Centro:** Facultad de Veterinaria

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
2432	749	30.8%	4.13

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media				Asig	Desviación %
				A	B	C	D		
Química general (30800)	65	27	41.54	4.09	4.05	3.76	3.89	3.94	-4.6%
Fundamentos de química analítica (30801)	62	45	72.58	3.99	4.14	4.09	3.93	4.08	-1.21%
Física general y fundamentos del análisis físico (30802)	59	25	42.37	3.44	3.64	3.02	2.54	3.3	-20.1%
Matemáticas (30803)	63	32	50.79	4.17	4.28	3.96	4.03	4.12	-0.24%
Microbiología (30804)	77	19	24.68	3.46	3.12	3.03	2.42	3.11	-24.7%
Técnicas instrumentales de análisis químico (30805)	79	19	24.05	4.42	4.55	4.29	4.11	4.4	6.54%
Fisiología general y de la nutrición (30806)	79	27	34.18	4.03	4.09	4.03	3.93	4.04	-2.18%
Bioquímica (30807)	58	13	22.41	4.21	4.42	4.17	4.15	4.26	3.15%
Fundamentos de economía alimentaria (30808)	64	11	17.19	4.06	4.0	3.8	3.64	3.91	-5.33%
Producción de materias primas en la industria alimentaria (30809)	67	22	32.84	3.99	4.06	3.81	4.09	3.96	-4.12%
Fundamentos de ingeniería química (30810)	75	18	24.0	4.06	4.03	3.7	3.47	3.88	-6.05%
Química y bioquímica de los alimentos (30811)	75	12	16.0	3.57	3.8	3.3	3.33	3.54	-14.29%
Bromatología (30812)	63	24	38.1	4.37	4.24	4.11	4.22	4.22	2.18%
Microbiología de los alimentos (30813)	62	49	79.03	4.3	4.28	4.19	4.31	4.26	3.15%
Dirección de empresas alimentarias (30814)	64	12	18.75	4.39	4.52	4.23	4.33	4.38	6.05%
Análisis químico de los alimentos (30815)	63	16	25.4	4.19	4.24	4.08	4.12	4.16	0.73%
Análisis físico y sensorial de los alimentos (30816)	60	15	25.0	4.22	4.2	3.97	4.27	4.13	0.0%
Análisis microbiológico de los alimentos (30817)	80	47	58.75	4.11	4.02	3.98	3.98	4.02	-2.66%
Operaciones básicas en la industria alimentaria (30818)	71	30	42.25	4.28	4.34	4.26	4.03	4.28	3.63%
Nutrición y dietética (30819)	59	17	28.81	4.67	4.59	4.29	4.71	4.51	9.2%
Tecnología de los alimentos I (30820)	70	18	25.71	4.07	4.03	3.83	3.78	3.95	-4.36%
Biotecnología alimentaria (30821)	56	21	37.5	4.17	4.03	3.92	4.0	4.02	-2.66%

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

AÑO: 2019-20

SEMESTRE: Global

Centro: Facultad de Veterinaria

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
2432	749	30.8%	4.13

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media				Asig	Desviación %
				A	B	C	D		
Higiene alimentaria general (30822)	67	24	35.82	4.67	4.49	4.37	4.5	4.49	8.72%
Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria (30823)	52	15	28.85	4.47	4.34	4.27	4.0	4.32	4.6%
Salud pública y alimentación (30824)	54	21	38.89	3.96	4.14	3.82	3.19	3.92	-5.08%
Tecnología de los alimentos II (30825)	64	18	28.12	4.44	4.46	4.47	4.28	4.45	7.75%
Cocinado industrial y restauración colectiva (30826)	63	13	20.63	4.31	4.43	3.94	4.08	4.2	1.69%
Diseño industrial y gestión medioambiental (30827)	59	10	16.95	4.43	4.31	3.98	3.7	4.17	0.97%
Higiene alimentaria aplicada (30828)	85	15	17.65	4.25	4.0	3.99	3.93	4.04	-2.18%
Legislación alimentaria (30829)	64	17	26.56	4.78	4.81	4.63	4.71	4.73	14.53%
Tecnología de la leche y de ovoproductos (30830)	59	20	33.9	4.3	4.42	4.1	4.2	4.26	3.15%
Tecnología de la carne y del pescado (30831)	51	10	19.61	4.5	4.48	4.18	4.2	4.36	5.57%
Tecnología de productos vegetales (30832)	59	9	15.25	4.41	4.4	4.26	4.44	4.36	5.57%
Enología (30833)	57	11	19.3	4.3	4.42	4.24	4.45	4.33	4.84%
Gestión de la seguridad alimentaria (30834)	63	14	22.22	4.22	3.87	4.13	3.93	4.04	-2.18%
Practicum Planta Piloto (30835)	53	7	13.21	4.02	3.77	3.71	3.86	3.81	-7.75%
Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos (30836)	20	5	25.0	5.0	5.0	4.92	4.8	4.96	20.1%
Intensificación en el sector cárnico y del pescado (30837)	27	2	7.41	4.83	5.0	4.4	4.0	4.68	13.32%
Intensificación en el sector de frutas y hortalizas (30838)	16	5	31.25	4.73	4.72	4.68	5.0	4.73	14.53%
Intensificación en el sector del aceite, azúcar y productos derivados del cereal	24	8	33.33	4.66	4.6	4.78	4.88	4.7	13.8%
Innovación en la industria alimentaria (30840)	24	6	25.0	4.67	4.87	4.73	4.83	4.77	15.5%
Sumas y promedios	2432	749	30.8	4.2	4.2	4.03	3.99	4.13	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.

