

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

AÑO: 2020-21

SEMESTRE: Global

Centro: Facultad de Veterinaria

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media titulación
2489	749	30.09%	4.2

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media				Asig	Desviación %
				A	B	C	D		
Química general (30800)	67	22	32.84	4.57	4.54	4.21	4.4	4.42	5.24%
Fundamentos de química analítica (30801)	65	26	40.0	4.53	4.59	4.57	4.35	4.55	8.33%
Física general y fundamentos del análisis físico (30802)	62	17	27.42	4.31	4.59	3.98	3.35	4.23	0.71%
Matemáticas (30803)	63	19	30.16	4.63	4.66	4.32	4.33	4.51	7.38%
Microbiología (30804)	69	6	8.7	4.5	3.77	3.9	3.5	3.95	-5.95%
Técnicas instrumentales de análisis químico (30805)	84	8	9.52	4.83	4.65	4.43	4.25	4.58	9.05%
Fisiología general y de la nutrición (30806)	62	41	66.13	4.07	4.13	3.97	3.85	4.04	-3.81%
Bioquímica (30807)	63	4	6.35	4.83	4.45	4.6	4.25	4.57	8.81%
Fundamentos de economía alimentaria (30808)	63	3	4.76	4.22	4.13	4.06	3.33	4.07	-3.1%
Producción de materias primas en la industria alimentaria (30809)	70	20	28.57	4.32	4.28	4.01	4.05	4.17	-0.71%
Fundamentos de ingeniería química (30810)	70	32	45.71	3.95	4.04	3.72	3.28	3.85	-8.33%
Química y bioquímica de los alimentos (30811)	91	19	20.88	3.78	3.73	3.63	3.61	3.7	-11.9%
Bromatología (30812)	64	13	20.31	4.56	4.69	4.52	4.69	4.6	9.52%
Microbiología de los alimentos (30813)	65	45	69.23	4.21	4.18	3.94	3.93	4.08	-2.86%
Dirección de empresas alimentarias (30814)	64	15	23.44	4.6	4.64	4.47	4.2	4.54	8.1%
Análisis químico de los alimentos (30815)	62	9	14.52	4.33	4.44	4.22	4.22	4.32	2.86%
Análisis físico y sensorial de los alimentos (30816)	64	9	14.06	4.44	4.31	4.31	4.11	4.33	3.1%
Análisis microbiológico de los alimentos (30817)	66	41	62.12	4.2	4.17	4.03	3.93	4.11	-2.14%
Operaciones básicas en la industria alimentaria (30818)	81	45	55.56	3.77	3.88	3.67	3.36	3.74	-10.95%
Nutrición y dietética (30819)	59	16	27.12	4.29	4.39	4.16	4.56	4.3	2.38%
Tecnología de los alimentos I (30820)	67	17	25.37	3.23	3.47	3.08	2.94	3.24	-22.86%
Biotecnología alimentaria (30821)	71	18	25.35	4.48	4.28	4.34	4.39	4.35	3.57%

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

AÑO: 2020-21

SEMESTRE: Global

Centro: Facultad de Veterinaria

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media titulación
2489	749	30.09%	4.2

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media				Asig	Desviación %
				A	B	C	D		
Higiene alimentaria general (30822)	63	20	31.75	4.38	4.4	4.29	4.1	4.34	3.33%
Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria (30823)	56	15	26.79	4.09	4.25	4.05	3.73	4.11	-2.14%
Salud pública y alimentación (30824)	56	12	21.43	4.17	4.11	3.9	3.75	4.02	-4.29%
Tecnología de los alimentos II (30825)	59	22	37.29	4.7	4.62	4.58	4.32	4.6	9.52%
Cocinado industrial y restauración colectiva (30826)	56	10	17.86	4.07	4.24	3.94	4.2	4.09	-2.62%
Diseño industrial y gestión medioambiental (30827)	62	16	25.81	4.06	4.18	4.0	4.12	4.09	-2.62%
Higiene alimentaria aplicada (30828)	73	17	23.29	4.29	4.09	3.83	3.75	4.02	-4.29%
Legislación alimentaria (30829)	62	17	27.42	4.66	4.7	4.52	4.59	4.62	10.0%
Tecnología de la leche y de ovoproductos (30830)	70	31	44.29	4.69	4.55	4.35	4.28	4.49	6.9%
Tecnología de la carne y del pescado (30831)	64	19	29.69	4.84	4.77	4.52	4.56	4.68	11.43%
Tecnología de productos vegetales (30832)	55	19	34.55	4.72	4.66	4.44	4.67	4.59	9.29%
Enología (30833)	64	25	39.06	4.23	4.28	3.77	3.44	4.03	-4.05%
Gestión de la seguridad alimentaria (30834)	69	35	50.72	4.41	4.29	4.08	3.94	4.22	0.48%
Practicum Planta Piloto (30835)	65	22	33.85	4.38	4.2	4.16	4.09	4.22	0.48%
Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos (30836)	27	9	33.33	4.44	4.35	4.13	4.22	4.28	1.9%
Intensificación en el sector cárnico y del pescado (30837)	20	1	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	19.05%
Intensificación en el sector de frutas y hortalizas (30838)	23	4	17.39	4.17	4.55	4.25	4.25	4.34	3.33%
Intensificación en el sector del aceite, azúcar y productos derivados del cereal (30839)	27	8	29.63	4.79	4.53	4.37	4.62	4.54	8.1%
Innovación en la industria alimentaria (30840)	26	2	7.69	4.83	4.8	4.6	5.0	4.75	13.1%
Sumas y promedios	2489	749	30.09	4.31	4.3	4.09	3.99	4.2	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.

