

TITULACIÓN: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos (631)

AÑO: 2023-24

SEMESTRE: Global

Centro: Facultad de Veterinaria

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta
247	155	62.75%

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media preguntas										% SI	
				1	2	3	4	5	7	8	9	10	11	6	12
Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de	18	18	100.0	3.47	4.58	2.33	4.16	3.72	3.79	3.56	4.06	3.94	4.0	88.0	72.0
Escritura de textos académicos científicos en lengua inglesa	21	19	90.48	3.74	4.68	2.39	4.42	4.29	3.58	4.12	4.12	4.12	4.12	68.0	73.0
Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de	20	13	65.0	3.86	4.69	4.15	4.36	4.14	3.93	4.07	4.14	4.5	4.5	92.0	84.0
Técnicas estadísticas, diseño de experimentos y	21	12	57.14	3.75	4.91	4.0	4.17	4.0	4.0	3.83	3.83	4.08	4.17	83.0	66.0
Análisis de metabolitos alimentarios en niveles traza	5	1	20.0	5.0	5.0	4.0	5.0	5.0	2.0	5.0	5.0	5.0	5.0	0.0	100.0
Análisis Sensorial de los Alimentos (68755)	13	12	92.31	4.33	5.0	3.5	4.0	4.09	3.75	3.0	3.27	3.5	3.33	91.0	91.0
Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en	13	13	100.0	4.62	4.92	3.38	4.85	4.77	3.77	4.46	4.46	4.46	4.46	69.0	30.0
Estudio de la base química del aroma y sabor de los	8	3	37.5	5.0	5.0	3.33	4.67	4.67	2.67	4.67	4.67	4.67	4.67	33.0	33.0
Herramientas moleculares para la ciencia de los alimentos	11	10	90.91	4.2	5.0	4.6	4.4	4.3	3.5	4.0	4.2	4.2	4.1	70.0	70.0
Investigación de microorganismos en alimentos, agua y	13	2	15.38	4.5	4.5	3.5	4.5	4.0	3.0	4.0	4.0	4.0	4.0	50.0	100.0
Metodología para el estudio de la inactivación y	12	1	8.33	4.0	5.0	4.0	3.0	4.0	4.0	3.0	3.0	3.0	3.0	100.0	100.0
Investigación de mohos y micotoxinas en alimentos (68761)	13	8	61.54	4.75	5.0	4.0	4.75	4.75	4.0	4.75	4.75	4.75	4.75	75.0	75.0
Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de	14	2	14.29	4.0	5.0	4.0	4.0	5.0	3.0	4.5	4.5	4.5	4.5	50.0	50.0
Avances en nutrición, alimentación y salud (68764)	5	4	80.0	5.0	5.0	2.75	4.75	4.0	3.75	4.5	4.5	4.5	4.5	75.0	75.0
Avances en la tecnología de los alimentos de origen vegetal	8	6	75.0	4.0	5.0	2.83	4.5	4.33	4.0	4.33	4.33	4.33	4.33	83.0	33.0
Avances en la tecnología y el control de calidad de los	7	4	57.14	5.0	5.0	3.5	5.0	5.0	3.5	4.5	4.5	4.5	4.5	50.0	75.0
Avances y control de calidad de la carne y el pescado	8	6	75.0	4.33	5.0	4.0	4.33	3.67	4.17	3.0	3.17	3.33	2.83	100.0	50.0
Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios	12	1	8.33	4.0	4.0	3.0	5.0	5.0	2.0	5.0	5.0	5.0	5.0	0.0	100.0
Nuevas herramientas en seguridad alimentaria (68769)	11	11	100.0	3.91	4.91	3.6	3.73	3.73	3.45	4.3	4.3	4.3	4.3	63.0	63.0
Nuevas tecnologías de procesado de los alimentos (68770)	8	3	37.5	4.33	5.0	3.0	4.67	5.0	3.67	4.67	4.67	4.67	4.67	66.0	33.0

TITULACIÓN: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos (631)

AÑO: 2023-24

SEMESTRE: Global

Centro: Facultad de Veterinaria

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta
247	155	62.75%

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media preguntas											% SI	
				1	2	3	4	5	7	8	9	10	11	6	12	
Peligros emergentes en la cadena alimentaria (68771)	6	6	100.0	3.4	5.0	3.17	3.67	3.33	3.5	3.67	3.67	3.67	3.67	83.0	0.0	
Sumas y Promedios	247	155	62.75	4.08	4.85	3.37	4.33	4.18	3.69	4.0	4.11	4.17	4.14	75.76	64.12	

Leyenda:

- 1 Mi grado de interés por la asignatura era inicialmente
- 2 Mi grado de asistencia en esta asignatura es
- 3 El grado de dificultad de esta asignatura en comparación con otras de la Titulación es
- 4 El clima de trabajo en este grupo de clase ha favorecido el desarrollo de la asignatura
- 5 Mi grado de satisfacción con los espacios utilizados para esta asignatura (clase, laboratorio, biblioteca, espacios virtuales, etc.) es
- 6 ¿Conoces la guía docente de esta asignatura?
- 7 La guía docente es clara y comprensible
- 8 El programa de la asignatura es viable en el tiempo asignado y está bien estructurado
- 9 Se evitan solapamientos o repeticiones innecesarias en los contenidos
- 10 Las actividades o tareas (teóricas, prácticas, de trabajo individual, en grupo, etc.) son provechosas para lograr los objetivos de la asignatura
- 11 El volumen de contenidos y tareas se ajusta a los créditos asignados
- 12 ¿Se han realizado hasta ahora actividades de evaluación en esta asignatura (examen, controles, prácticas o trabajos evaluables...)?