

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

AÑO: 2024-25

SEMESTRE: Global

Centro: Facultad de Veterinaria

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta
2198	812	36.94%

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media preguntas											% SI	
				1	2	3	4	5	7	8	9	10	11	6	12	
Química general (30800)	67	28	41.79	3.96	4.96	3.89	4.07	4.54	3.04	4.52	4.59	4.56	4.48	42.0	82.0	
Fundamentos de química analítica (30801)	77	36	46.75	3.14	3.83	3.89	4.25	4.53	2.92	3.97	3.97	4.03	4.0	38.0	69.0	
Física general y fundamentos del análisis físico (30802)	59	18	30.51	3.17	3.72	3.72	3.83	4.33	3.33	4.35	4.35	4.35	4.35	55.0	83.0	
Matemáticas (30803)	54	53	98.15	3.1	4.15	2.88	3.12	4.0	3.21	3.98	4.12	4.24	4.22	56.0	92.0	
Microbiología (30804)	72	5	6.94	4.0	4.25	4.0	4.4	4.8	3.8	4.0	4.0	4.0	4.0	80.0	80.0	
Técnicas instrumentales de análisis químico (30805)	80	6	7.5	3.33	3.5	4.0	4.17	4.83	4.0	4.67	4.67	4.67	4.67	66.0	83.0	
Fisiología general y de la nutrición (30806)	69	50	72.46	3.62	3.37	3.56	3.75	4.38	3.2	3.86	4.06	4.0	3.96	52.0	80.0	
Bioquímica (30807)	58	6	10.34	2.8	4.0	3.67	4.0	4.83	3.17	4.5	4.5	4.5	4.5	50.0	50.0	
Fundamentos de economía alimentaria (30808)	69	4	5.8	3.67	4.25	3.5	4.75	4.5	3.25	4.25	4.25	4.25	4.25	50.0	75.0	
Producción de materias primas en la industria alimentaria	74	30	40.54	4.1	4.5	3.2	4.13	4.63	3.23	3.87	4.07	4.2	4.1	50.0	76.0	
Fundamentos de ingeniería química (30810)	64	28	43.75	3.21	4.75	4.61	3.64	4.07	3.64	3.89	3.93	3.96	3.86	71.0	71.0	
Química y bioquímica de los alimentos (30811)	84	9	10.71	3.56	3.78	5.0	3.56	3.33	3.44	3.78	4.0	3.78	3.78	66.0	66.0	
Bromatología (30812)	63	20	31.75	4.28	4.35	3.0	4.25	4.45	3.8	4.3	4.3	4.3	4.3	75.0	100.0	
Microbiología de los alimentos (30813)	67	19	28.36	4.06	4.5	3.37	4.16	4.63	3.79	4.21	4.21	4.21	4.21	68.0	52.0	
Dirección de empresas alimentarias (30814)	68	3	4.41	3.0	3.33	2.67	4.67	4.67	4.67	4.67	4.67	4.67	4.67	100.0	33.0	
Análisis químico de los alimentos (30815)	95	11	11.58	3.27	4.0	4.18	3.4	3.9	4.09	3.82	3.82	3.82	3.82	90.0	72.0	
Análisis físico y sensorial de los alimentos (30816)	58	10	17.24	3.6	3.8	3.4	4.44	4.7	3.7	4.5	4.5	4.5	4.5	70.0	60.0	
Análisis microbiológico de los alimentos (30817)	62	24	38.71	3.95	4.61	3.88	3.92	4.5	3.71	4.27	4.27	4.27	4.27	70.0	66.0	
Operaciones básicas en la industria alimentaria (30818)	64	15	23.44	3.47	4.27	4.33	4.33	4.33	4.0	3.87	4.0	4.07	4.0	80.0	80.0	
Nutrición y dietética (30819)	55	44	80.0	4.09	3.37	2.65	3.93	4.35	3.93	4.4	4.46	4.45	4.45	79.0	79.0	

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media preguntas										% SI	
				1	2	3	4	5	7	8	9	10	11	6	12
Tecnología de los alimentos I (30820)	52	18	34.62	3.39	4.06	3.82	3.94	4.06	3.39	3.89	3.94	3.83	3.89	77.0	61.0
Biotechnología alimentaria (30821)	53	9	16.98	3.78	3.11	3.78	4.0	4.22	4.0	4.44	4.44	4.44	4.44	77.0	33.0
Higiene alimentaria general (30822)	54	24	44.44	4.25	4.79	3.88	4.5	4.5	3.96	4.08	4.08	4.08	4.08	83.0	70.0
Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria	43	23	53.49	2.17	2.0	3.1	3.32	3.83	3.7	3.86	4.0	3.95	3.86	82.0	56.0
Salud pública y alimentación (30824)	35	14	40.0	3.21	3.43	3.0	3.5	3.21	3.64	3.71	4.07	4.0	4.07	100.0	71.0
Tecnología de los alimentos II (30825)	48	26	54.17	3.31	4.46	3.73	4.42	4.46	3.92	4.19	4.19	4.19	4.19	84.0	88.0
Cocinado industrial y restauración colectiva (30826)	38	9	23.68	4.22	4.67	3.22	4.44	4.56	4.22	4.44	4.44	4.44	4.44	88.0	100.0
Diseño industrial y gestión medioambiental (30827)	32	16	50.0	3.0	4.56	2.56	4.12	4.06	4.07	4.06	4.06	4.06	4.06	81.0	87.0
Higiene alimentaria aplicada (30828)	56	23	41.07	3.91	3.76	3.74	3.78	4.0	4.14	3.91	4.13	4.04	3.91	82.0	78.0
Legislación alimentaria (30829)	46	20	43.48	3.1	4.6	3.9	4.55	4.21	3.74	4.58	4.58	4.58	4.58	70.0	85.0
Tecnología de la leche y de ovoproductos (30830)	55	18	32.73	4.0	4.17	3.67	4.22	4.5	3.94	4.11	4.33	4.44	4.22	72.0	94.0
Tecnología de la carne y del pescado (30831)	54	6	11.11	4.5	4.5	3.67	4.5	4.83	4.0	4.67	4.67	4.67	4.67	83.0	100.0
Tecnología de productos vegetales (30832)	45	22	48.89	4.05	4.41	3.18	4.41	4.5	3.77	4.36	4.5	4.5	4.32	68.0	81.0
Enología (30833)	44	26	59.09	3.73	4.69	3.54	3.72	4.4	3.54	3.96	4.2	4.08	4.08	65.0	69.0
Gestión de la seguridad alimentaria (30834)	52	31	59.62	3.74	4.74	4.19	4.29	4.06	3.68	4.26	4.35	4.32	4.29	74.0	93.0
Practicum Planta Piloto (30835)	39	36	92.31	4.52	4.97	3.22	4.53	4.5	3.86	3.75	4.03	4.06	3.92	80.0	86.0
Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos	18	16	88.89	4.19	4.94	3.0	4.69	4.56	3.94	4.31	4.31	4.31	4.31	75.0	75.0
Intensificación en el sector cárnico y del pescado (30837)	28	21	75.0	3.95	4.9	2.57	4.29	3.9	3.9	3.86	3.9	3.95	3.95	80.0	90.0
Intensificación en el sector de frutas y hortalizas (30838)	11	8	72.73	4.4	5.0	3.0	5.0	4.75	4.62	5.0	5.0	5.0	5.0	87.0	75.0
Intensificación en el sector del aceite, azúcar y productos	11	5	45.45	4.2	5.0	3.2	4.8	4.2	4.0	4.4	4.4	4.4	4.4	80.0	100.0
Innovación en la industria alimentaria (30840)	25	22	88.0	4.24	4.95	2.73	3.91	3.64	3.55	3.59	3.59	3.62	3.59	59.0	77.0
Sumas y Promedios	2198	812	36.94	3.69	4.22	3.47	4.03	4.29	3.64	4.1	4.19	4.19	4.15	68.92	78.09

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...)?

