

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

AÑO: 2024-25

SEMESTRE: Global

Centro: Facultad de Veterinaria

Nº alumnos Nº respuestas Tasa respuesta

268

177

66.04%

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	22	18	81.82	3.22	4.61	3.5	4.35	4.18	4.11	4.12	4.35	4.24	4.35	83.0	77.0	
Escritura de textos académicos científicos en lengua inglesa	22	22	100.0	3.15	4.91	2.41	4.91	4.37	4.36	4.55	4.73	4.73	4.73	90.0	90.0	
Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de	21	13	61.9	3.46	4.92	4.54	4.38	4.31	4.15	3.62	4.08	3.77	3.92	84.0	76.0	
Técnicas estadísticas, diseño de experimentos y	21	19	90.48	3.16	4.84	3.47	3.94	4.26	4.0	4.33	4.5	4.44	4.39	73.0	57.0	
Análisis de metabolitos alimentarios en niveles traza	4	3	75.0	4.33	4.67	4.33	4.67	5.0	4.0	4.33	4.33	4.33	4.33	100.0	100.0	
Análisis Sensorial de los Alimentos (68755)	4	0	0.0													
Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en	13	11	84.62	3.91	4.91	3.18	4.73	4.8	3.91	4.8	4.8	4.8	4.8	72.0	36.0	
Estudio de la base química del aroma y sabor de los	10	6	60.0	4.17	5.0	3.33	4.5	4.67	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	100.0	66.0	
Herramientas moleculares para la ciencia de los alimentos	12	10	83.33	4.3	5.0	3.9	4.9	4.56	3.9	4.0	4.4	4.2	4.3	70.0	80.0	
Investigación de microorganismos en alimentos, agua y	14	7	50.0	4.86	5.0	3.0	4.86	4.86	4.0	4.43	4.43	4.43	4.43	85.0	85.0	
Metodología para el estudio de la inactivación y	12	5	41.67	3.8	5.0	4.2	4.2	4.4	3.6	4.0	4.0	4.0	4.0	80.0	100.0	
Investigación de mohos y micotoxinas en alimentos (68761)	11	7	63.64	4.43	5.0	2.86	4.71	4.86	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	100.0	71.0	
Reología y análisis de la textura de los alimentos (68762)	6	4	66.67	4.0	5.0	3.75	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	100.0	75.0	
Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de	15	13	86.67	3.92	4.62	3.54	4.77	4.46	4.31	3.77	3.92	3.85	3.85	84.0	76.0	
Avances en nutrición, alimentación y salud (68764)	8	4	50.0	4.0	4.5	2.75	4.25	4.25	4.25	4.25	4.25	4.25	4.25	100.0	75.0	
Avances en la tecnología de los alimentos de origen vegetal	9	1	11.11	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	100.0	100.0	
Avances en la tecnología y el control de calidad de los	10	2	20.0	5.0	5.0	3.0	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	100.0	100.0	
Avances y control de calidad de la carne y el pescado	5	4	80.0	5.0	4.75	3.25	5.0	5.0	5.0	4.75	4.75	4.75	4.75	100.0	50.0	
Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios	15	8	53.33	4.25	4.75	3.25	4.62	4.38	4.25	4.75	4.75	4.75	4.75	100.0	75.0	
Nuevas herramientas en seguridad alimentaria (68769)	14	10	71.43	3.8	4.8	3.7	4.2	4.22	4.3	4.0	4.0	4.0	4.0	100.0	70.0	

TITULACIÓN: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos (631)
AÑO: 2024-25 SEMESTRE: Global
Centro: Facultad de Veterinaria

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta
268	177	66.04%

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media preguntas										% SI	
				1	2	3	4	5	7	8	9	10	11	6	12
Nuevas tecnologías de procesado de los alimentos (68770)	14	8	57.14	4.71	5.0	4.38	4.5	4.38	4.5	4.0	4.38	4.62	3.88	87.0	75.0
Peligros emergentes en la cadena alimentaria (68771)	6	2	33.33	4.0	4.5	3.5	5.0	5.0	3.5	5.0	5.0	5.0	5.0	50.0	50.0
Sumas y Promedios	268	177	66.04	3.82	4.84	3.45	4.55	4.47	4.21	4.28	4.43	4.39	4.38	86.03	73.5

- 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...)?