

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

AÑO: 2025-26

SEMESTRE: Global

Centro: Facultad de Veterinaria

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta
223	109	48.88%

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	20	9	45.0	3.29	4.38	3.38	3.38	3.88	4.11	3.75	4.0	3.75	3.88	88.0	66.0
Escritura de textos académicos científicos en lengua inglesa	19	18	94.74	3.33	4.94	2.44	4.72	4.89	3.94	4.44	4.44	4.44	4.44	72.0	66.0
Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de	19	10	52.63	3.44	4.75	4.3	4.6	4.78	3.8	4.67	4.67	4.67	4.67	60.0	80.0
Técnicas estadísticas, diseño de experimentos y	20	11	55.0	3.8	4.78	3.36	4.55	4.64	4.45	4.73	4.73	4.73	4.73	81.0	81.0
Análisis de metabolitos alimentarios en niveles traza	4	3	75.0	4.33	5.0	5.0	5.0	4.67	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	100.0	100.0
Análisis Sensorial de los Alimentos (68755)	3	2	66.67	4.5	5.0	3.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	100.0	50.0
Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en	5	5	100.0	4.25	5.0	2.6	4.8	4.8	3.8	4.8	4.8	4.8	4.8	60.0	60.0
Herramientas moleculares para la ciencia de los alimentos	2	1	50.0		5.0	5.0	5.0		5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	100.0	100.0
Investigación de microorganismos en alimentos, agua y	12	4	33.33	5.0	5.0	3.75	5.0	5.0	5.0	4.75	4.75	4.75	4.75	100.0	100.0
Metodología para el estudio de la inactivación y	5	3	60.0	3.33	5.0	3.0	3.67	4.33	3.67	4.0	4.0	4.0	4.0	100.0	100.0
Investigación de mohos y micotoxinas en alimentos (68761)	10	8	80.0	4.62	4.75	3.0	4.88	4.75	4.75	4.88	4.88	4.88	4.88	100.0	50.0
Reología y análisis de la textura de los alimentos (68762)	6	4	66.67	5.0	4.67	3.0	5.0	5.0	4.25	4.25	4.25	4.25	4.25	75.0	100.0
Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de	6	2	33.33	5.0	5.0	4.5	5.0	4.5	5.0	4.5	4.5	4.5	4.5	100.0	100.0
Avances en nutrición, alimentación y salud (68764)	7	4	57.14	4.75	5.0	3.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	100.0	75.0
Avances en la tecnología de los alimentos de origen vegetal	13	0	0.0												
Avances en la tecnología y el control de calidad de los	17	11	64.71	4.6	4.78	3.73	4.55	4.64	3.91	4.18	4.27	4.45	4.45	63.0	90.0
Avances y control de calidad de la carne y el pescado	13	3	23.08	4.33	4.0	4.67	4.33	3.67	4.0	4.33	4.33	4.33	4.33	66.0	0.0
Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios	8	5	62.5	3.8	5.0	4.0	3.8	4.4	4.4	4.8	4.8	4.8	4.8	100.0	100.0
Nuevas herramientas en seguridad alimentaria (68769)	14	0	0.0												
Nuevas tecnologías de procesado de los alimentos (68770)	9	6	66.67	3.83	4.67	4.5	4.33	4.0	3.33	4.0	4.0	4.0	4.0	66.0	0.0

TITULACIÓN: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos (631)
AÑO: 2025-26 SEMESTRE: Global
Centro: Facultad de Veterinaria

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta
223	109	48.88%

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)	11	0	0.0												
Sumas y Promedios	223	109	48.88	3.95	4.8	3.45	4.53	4.61	4.19	4.49	4.52	4.52	4.53	79.5	71.22

- 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...)?