



EV1.3.Tabla 2. Resultados de las asignaturas que conforman el plan de estudios.

Curso: 2014-15

Centro: Facultad de Veterinaria

Plan de estudios: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Asignatura	Tipo	T. Mat.	T. 1ª Mat.	T. Mat. 2ª...	Tasa Rendimiento		Tasa éxito							
					%Apr./Mat.	%Apr./Pres.	%N.P./Mat.	%Apr. 1ª/Mat.	NP	SS	AP	NB	SB	MH
AGUAS MINEROMEDICINALES	Optativa	6	6	0	100,00	100,00	0,00	100,00	0	0	0	0	5	1
ALIMENTACIÓN Y CULTURA	Obligatoria	83	72	11	85,54	88,75	3,61	86,11	3	9	51	20	0	0
BIOLOGÍA	Básica	91	78	13	67,03	69,32	3,30	71,79	3	27	42	13	3	3
BIOQUÍMICA	Básica	98	78	20	67,35	80,49	16,33	71,79	16	16	23	33	5	5
CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS	Obligatoria	58	53	5	63,79	66,07	3,45	62,26	2	19	21	15	1	0
CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS	Obligatoria	80	69	11	87,50	90,91	3,75	88,41	3	7	39	25	3	3
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	Obligatoria	85	67	18	94,12	95,24	1,18	92,54	1	4	62	15	3	0
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	Obligatoria	100	74	26	72,00	74,23	3,00	64,86	3	25	62	8	2	0
DIETÉTICA APLICADA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Optativa	17	17	0	100,00	100,00	0,00	100,00	0	0	1	11	5	0
DOCENCIA INTERDISCIPLINAR EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	Optativa	13	13	0	100,00	100,00	0,00	100,00	0	0	2	8	3	0
ECONOMÍA, GESTIÓN Y MERCADOTECNIA EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	Obligatoria	85	74	11	80,00	81,93	2,35	83,78	2	15	55	12	0	1
ENVASADO DE ALIMENTOS	Obligatoria	60	59	1	90,00	90,00	0,00	91,53	0	6	12	35	5	2
EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	Obligatoria	79	74	5	86,08	89,47	3,80	85,14	3	8	37	30	0	1
FÍSICA	Básica	89	78	11	91,01	94,19	3,37	91,03	3	5	27	43	7	4
FISIOLOGÍA	Básica	108	78	30	71,30	79,38	10,19	71,79	11	20	38	25	9	5
FUNDAMENTOS DE BROMATOLOGÍA	Obligatoria	81	78	3	77,78	86,30	9,88	78,21	8	10	34	25	2	2
FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA	Básica	107	67	40	38,32	39,05	1,87	43,28	2	64	40	1	0	0
FUNDAMENTOS DE QUÍMICA Y ANÁLISIS QUÍMICO	Básica	94	78	16	64,89	65,59	1,06	71,79	1	32	47	13	0	1
FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA	Básica	104	67	37	62,50	62,50	0,00	58,21	0	39	48	17	0	0

GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Obligatoria	20	20	0	100,00	100,00	0,00	100,00	0	0	4	11	4	1
HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Obligatoria	64	50	14	53,13	82,93	35,94	48,00	23	7	9	21	3	1
INGENIERÍA ALIMENTARIA	Obligatoria	47	47	0	85,11	85,11	0,00	85,11	0	7	30	10	0	0
MATEMÁTICAS	Básica	95	78	17	74,74	80,68	7,37	79,49	7	17	38	21	8	4
MICROBIOLOGÍA	Básica	94	78	16	70,21	77,65	9,57	74,36	9	19	43	18	1	4
MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLOGÍA	Obligatoria	79	63	16	83,54	84,62	1,27	82,54	1	12	52	12	0	2
NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN SANITARIA	Obligatoria	18	18	0	100,00	100,00	0,00	100,00	0	0	4	13	0	1
NUEVOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DIETÉTICOS	Optativa	7	7	0	100,00	100,00	0,00	100,00	0	0	0	4	2	1
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Obligatoria	62	56	6	64,52	64,52	0,00	66,07	0	22	16	22	2	0
PRÁCTICAS EXTERNAS	Prácticas exteri	19	19	0	100,00	100,00	0,00	100,00	0	0	1	3	14	1
PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS	Obligatoria	58	55	3	65,52	67,86	3,45	67,27	2	18	21	11	3	3
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	Obligatoria	94	78	16	74,47	83,33	10,64	74,36	10	14	58	11	1	0
PROYECTOS	Obligatoria	20	20	0	100,00	100,00	0,00	100,00	0	0	5	15	0	0
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	Obligatoria	92	70	22	55,43	60,00	7,61	48,57	7	34	36	12	2	1
RESTAURACIÓN COLECTIVA	Optativa	19	19	0	100,00	100,00	0,00	100,00	0	0	8	9	1	1
TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN ANIMAL	Optativa	3	3	0	100,00	100,00	0,00	100,00	0	0	1	0	1	1
TECNOLOGÍA AMBIENTAL	Optativa	4	4	0	100,00	100,00	0,00	100,00	0	0	0	2	1	1
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	Obligatoria	22	22	0	95,45	95,45	0,00	95,45	0	1	7	9	5	0
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	Obligatoria	66	56	10	60,61	64,52	6,06	57,14	4	22	30	9	1	0
TECNOLOGÍA ENOLÓGICA Y DE OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS	Optativa	6	6	0	83,33	83,33	0,00	83,33	0	1	0	4	0	1
TRABAJO FIN DE GRADO	TFG	17	17	0	88,24	100,00	11,76	88,24	2	0	0	7	7	1

T. Mat. Total esdiantes matriculas

T. 1ª Mat. Porcentaje de estudiantes en primera matricula

T. Mat. 2ª. Porcentaje de estudiantes en segunda matricula

%Apr./Mat. Tasa de Rendimiento de la asignatura (porcentaje de estudiantes matriculados que superan la asignatura).

%Apr./Pres. Tasa de éxito de la asignatura (porcentaje de estudiantes presentados que superan la asignatura).

%N.P./Mat. Porcentaje de alumnos matriculados no presentados

%Apr. 1ª/Mat. Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula

NP No presentados (nº de alumnos)
SS Suspenso (nº de alumnos)
AP Aprobados (nº de alumnos)

NB Notable (nº de alumnos)
SB Sobresaliente (nº de alumnos)
MH Matricula de Honor (nº de alumnos)



EV1.3.Tabla 2S1. Resultados de las asignaturas que conforman el plan de estudios.

Curso: 2013-14

Centro: Facultad de Veterinaria

Plan de estudios: **GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

Asignatura	Tipo	T. Mat.	T. 1ª Mat.	T. Mat. 2ª...	Tasa Rendimiento	Tasa éxito								
					%Apr./Mat.	%Apr./Pres.	%N.P./Mat.	%Apr. 1ª/Mat.	NP	SS	AP	NB	SB	MH
ALIMENTACIÓN Y CULTURA	Obligatoria	77	65	12	77,92	83,33	6,49	75,38	5	12	53	7	0	0
BIOLOGÍA	Básica	92	76	16	75,00	85,19	11,96	80,26	11	12	55	9	3	2
BIOQUÍMICA	Básica	103	77	26	67,96	83,33	18,45	67,53	19	14	39	26	2	3
CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS	Obligatoria	26	26	0	80,77	84,00	3,85	80,77	1	4	6	13	2	0
CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS	Obligatoria	81	70	11	82,72	84,81	2,47	84,29	2	12	38	20	7	2
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	Obligatoria	73	67	6	71,23	71,23	0,00	71,64	0	21	39	11	2	0
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	Obligatoria	78	64	14	60,26	61,04	1,28	59,38	1	30	42	5	0	0
ECONOMÍA, GESTIÓN Y MERCADOTECNIA EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	Obligatoria	68	59	9	80,88	83,33	2,94	83,05	2	11	43	7	2	3
ENVASADO DE ALIMENTOS	Obligatoria	30	30	0	96,67	100,00	3,33	96,67	1	0	10	13	5	1
EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	Obligatoria	70	67	3	87,14	88,41	1,43	86,57	1	8	20	33	6	2
FÍSICA	Básica	84	76	8	78,57	83,54	5,95	80,26	5	13	35	27	3	1
FISIOLOGÍA	Básica	107	76	31	62,62	67,00	6,54	61,84	7	33	43	22	0	2
FUNDAMENTOS DE BROMATOLOGÍA	Obligatoria	83	77	6	86,75	91,14	4,82	89,61	4	7	35	33	3	1
FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA	Básica	79	63	16	45,57	47,37	3,80	44,44	3	40	29	7	0	0
FUNDAMENTOS DE QUÍMICA Y ANÁLISIS QUÍMICO	Básica	94	77	17	69,15	70,65	2,13	72,73	2	27	41	22	0	2
FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA	Básica	88	69	19	47,73	50,60	5,68	49,28	5	41	37	5	0	0
HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Obligatoria	34	34	0	55,88	86,36	35,29	55,88	12	3	5	12	1	1
INGENIERÍA ALIMENTARIA	Obligatoria	28	28	0	96,43	96,43	0,00	96,43	0	1	13	14	0	0
MATEMÁTICAS	Básica	103	77	26	76,70	80,61	4,85	74,03	5	19	52	17	8	2
MICROBIOLOGÍA	Básica	99	77	22	73,74	80,22	8,08	76,62	8	18	47	24	0	2
MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLOGÍA	Obligatoria	80	70	10	72,50	79,45	8,75	72,86	7	15	39	15	0	4
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Obligatoria	33	33	0	81,82	81,82	0,00	81,82	0	6	13	13	1	0

PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS	Obligatoria	30	30	0	90,00	90,00	0,00	90,00	0	3	9	11	6	1
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	Obligatoria	92	76	16	71,74	74,16	3,26	71,05	3	23	61	4	0	1
PROYECTOS	Obligatoria	1	1	0	100,00	100,00	0,00	100,00	0	0	1	0	0	0
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	Obligatoria	71	60	11	64,79	67,65	4,23	65,00	3	22	20	21	4	1
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	Obligatoria	1	1	0	100,00	100,00	0,00	100,00	0	0	1	0	0	0
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	Obligatoria	34	34	0	67,65	67,65	0,00	67,65	0	11	20	3	0	0

T. Mat. Total esdiantes matriculas

T. 1ª Mat. Porcentaje de estudiantes en primera matricula

T. Mat. 2ª. Porcentaje de estudiantes en segunda matricula

%Apr./Mat. Tasa de Rendimiento de la asignatura (porcentaje de estudiantes matriculados que superan la asignatura).

%Apr./Pres. Tasa de éxito de la asignatura (porcentaje de estudiantes presentados que superan la asignatura).

%N.P./Mat. Porcentaje de alumnos matriculados no presentados

%Apr. 1ª/Mat. Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula

NP No presentados (nº de alumnos)

SS Suspensos (nº de alumnos)

AP Aprobados (nº de alumnos)

NB Notable (nº de alumnos)

SB Sobresaliente (nº de alumnos)

MH Matricula de Honor (nº de alumnos)

EV1.3.



EV1.3.Tabla 2S2. Resultados de las asignaturas que conforman el plan de estudios.

Curso: 2012-13

Centro: Facultad de Veterinaria

Plan de estudios: **GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

Asignatura	Tipo	T. Mat.	T. 1ª Mat.	T. Mat. 2ª...	Tasa Rendimiento		Tasa éxito							
					%Apr./Mat.	%Apr./Pres.	%N.P./Mat.	%Apr. 1ª/Mat.	NP	SS	AP	NB	SB	MH
ALIMENTACIÓN Y CULTURA	Obligatoria	52	52	0	73,08	79,17	7,69	73,08	4	10	28	10	0	0
BIOLOGÍA	Básica	112	89	23	69,64	75,00	7,14	70,79	8	26	59	11	3	5
BIOQUÍMICA	Básica	113	89	24	61,06	74,19	17,70	61,80	20	24	41	23	0	5
CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS	Obligatoria	44	44	0	70,45	70,45	0,00	70,45	0	13	7	20	3	1
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	Obligatoria	47	47	0	78,72	78,72	0,00	78,72	0	10	22	14	1	0
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	Obligatoria	46	46	0	67,39	68,89	2,17	67,39	1	14	21	10	0	0
ECONOMÍA, GESTIÓN Y MERCADOTECNIA EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	Obligatoria	46	46	0	73,91	77,27	4,35	73,91	2	10	30	2	1	1
EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	Obligatoria	48	48	0	91,67	93,62	2,08	91,67	1	3	26	14	3	1
FÍSICA	Básica	102	88	14	78,43	82,47	4,90	80,68	5	17	41	29	9	1
FISIOLOGÍA	Básica	108	89	19	53,70	56,86	5,56	57,30	6	44	33	16	4	5
FUNDAMENTOS DE BROMATOLOGÍA	Obligatoria	100	89	11	78,00	80,41	3,00	77,53	3	19	50	26	1	1
FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA	Básica	48	48	0	60,42	67,44	10,42	60,42	5	14	18	7	3	1
FUNDAMENTOS DE QUÍMICA Y ANÁLISIS QUÍMICO	Básica	112	89	23	63,39	63,96	0,89	65,17	1	40	60	11	0	0
FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA	Básica	52	52	0	53,85	58,33	7,69	53,85	4	20	26	2	0	0
MATEMÁTICAS	Básica	115	87	28	60,87	72,16	15,65	57,47	18	27	54	14	1	1
MICROBIOLOGÍA	Básica	111	89	22	62,16	62,16	0,00	65,17	0	42	53	13	0	3
MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLOGÍA	Obligatoria	48	48	0	72,92	72,92	0,00	72,92	0	13	19	14	1	1

PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	Obligatoria	107	89	18	67,29	75,79	11,21	70,79	12	23	63	9	0	0
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	Obligatoria	46	46	0	71,74	73,33	2,17	71,74	1	12	26	7	0	0

T. Mat. Total esdiantes matriculas

T. 1ª Mat. Porcentaje de estudiantes en primera matricula

T. Mat. 2ª. Porcentaje de estudiantes en segunda matricula

%Apr./Mat. Tasa de Rendimiento de la asignatura (porcentaje de estudiantes matriculados que superan la asignatura).

%Apr./Pres. Tasa de éxito de la asignatura (porcentaje de estudiantes presentados que superan la asignatura).

%N.P./Mat. Porcentaje de alumnos matriculados no presentados

%Apr. 1ª/Mat. Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula

NP No presentados (nº de alumnos)

SS Suspensos (nº de alumnos)

AP Aprobados (nº de alumnos)

NB Notable (nº de alumnos)

SB Sobresaliente (nº de alumnos)

MH Matrícula de Honor (nº de alumnos)



EV1.3.Tabla 2S3. Resultados de las asignaturas que conforman el plan de estudios.

Curso: 2011-12

Centro: Facultad de Veterinaria

Plan de estudios: **GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

Asignatura	Tipo	T. Mat.	T. 1ª Mat.	T. Mat. 2ª...	Tasa Rendimiento		Tasa éxito							
					%Apr./Mat.	%Apr./Pres.	%N.P./Mat.	%Apr. 1ª/Mat.	NP	SS	AP	NB	SB	MH
BIOLOGÍA	Básica	81	81	0	54,32	69,84	22,22	54,32	18	19	36	8	0	0
BIOQUÍMICA	Básica	83	83	0	53,01	88,00	39,76	53,01	33	6	26	13	2	3
FÍSICA	Básica	83	83	0	68,67	85,07	19,28	68,67	16	10	23	26	4	4
FISIOLOGÍA	Básica	83	83	0	61,45	68,92	10,84	61,45	9	23	29	16	2	4
FUNDAMENTOS DE BROMATOLOGÍA	Obligatoria	83	83	0	68,67	74,03	7,23	68,67	6	20	48	9	0	0
FUNDAMENTOS DE QUÍMICA Y ANÁLISIS QUÍMICO	Básica	83	83	0	55,42	58,97	6,02	55,42	5	32	34	12	0	0
MATEMÁTICAS	Básica	83	83	0	49,40	63,08	21,69	49,40	18	24	27	12	2	0
MICROBIOLOGÍA	Básica	83	83	0	55,42	56,10	1,20	55,42	1	36	33	13	0	0
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	Obligatoria	83	83	0	59,04	72,06	18,07	59,04	15	19	43	6	0	0

T. Mat. Total esdiantes matriculas

T. 1ª Mat. Porcentaje de estudiantes en primera matricula

T. Mat. 2ª. Porcentaje de estudiantes en segunda matricula

%Apr./Mat. Tasa de Rendimiento de la asignatura (porcentaje de estudiantes matriculados que superan la asignatura).

%Apr./Pres. Tasa de éxito de la asignatura (porcentaje de estudiantes presentados que superan la asignatura).

%N.P./Mat. Porcentaje de alumnos matriculados no presentados

%Apr. 1ª/Mat. Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula

NP No presentados (nº de alumnos)

SS Suspensos (nº de alumnos)

AP Aprobados (nº de alumnos)

NB Notable (nº de alumnos)

SB Sobresaliente (nº de alumnos)

MH Matricula de Honor (nº de alumnos)