



Anexo 2.2.1. Resultados académicos

Anexo 2.2.1.A. Análisis de los resultados académicos por asignatura y curso (2015-16)

Anexo 2.2.1.B. Resultados académicos de las asignaturas que conforman el plan de estudios desde su implantación (2011-2016)

Anexo 2.2.1.A. Análisis de los resultados académicos en por asignatura y curso (2015-16)

Índice

Asignaturas del 1^{er} curso.

Asignaturas del 2^o curso.

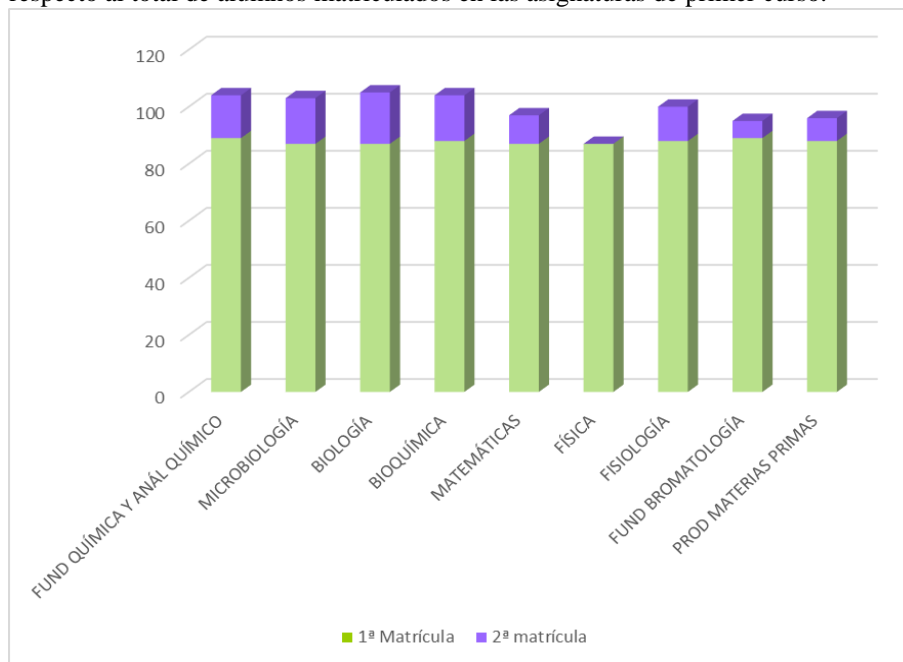
Asignaturas del 3^o curso.

Asignaturas del 4^o curso.

RESULTADOS DE LAS ASIGNATURAS DE PRIMER CURSO - 2015-16.

Durante el curso 2015-2016, se matricularon una media de 100 alumnos en cada una de las diez asignaturas (un mínimo de 87, máximo 105 alumnos). Siendo el porcentaje de alumnos en segunda o superior matrícula muy similar entre todas las asignaturas, con una media del 11%.

Figura 1.1. Proporción de alumnos en primera y segunda o sucesivas matrículas respecto al total de alumnos matriculados en las asignaturas de primer curso.



El porcentaje de alumnos presentados sobre el total de alumnos matriculados en cada asignatura es muy alto, alcanzando un promedio de 92,47%. Asimismo, en las distintas asignaturas se mantiene una proporción similar de alumnos aprobados sobre alumnos presentados, que varía entre el 70 hasta el 93%, con un tasa de rendimiento media bastante alta del 83% (Figura 1.2). Por lo tanto, se consolida la tendencia creciente en la tasa de rendimiento las promociones anteriores y se alcanza un resultado similar al obtenido en los curso 2014-2015. Estos datos equivalen a un promedio de 77% de alumnos aprobados respecto a matriculados.

Respecto a las calificaciones, el porcentaje fue un poco más variable en las distintas asignaturas, estando el porcentaje medio de aprobados en un 66,73%, superior al alcanzado en la promoción anterior. En esta línea, el porcentaje medio de notables (29%) y sobresalientes/matrículas de honor (6,34%) fue menor que en el curso 2014-2015 (Figura 1.3).

Figura 1.2. Porcentaje de alumnos aprobados sobre presentados, y alumnos presentados sobre matriculados en las asignaturas de primer curso.

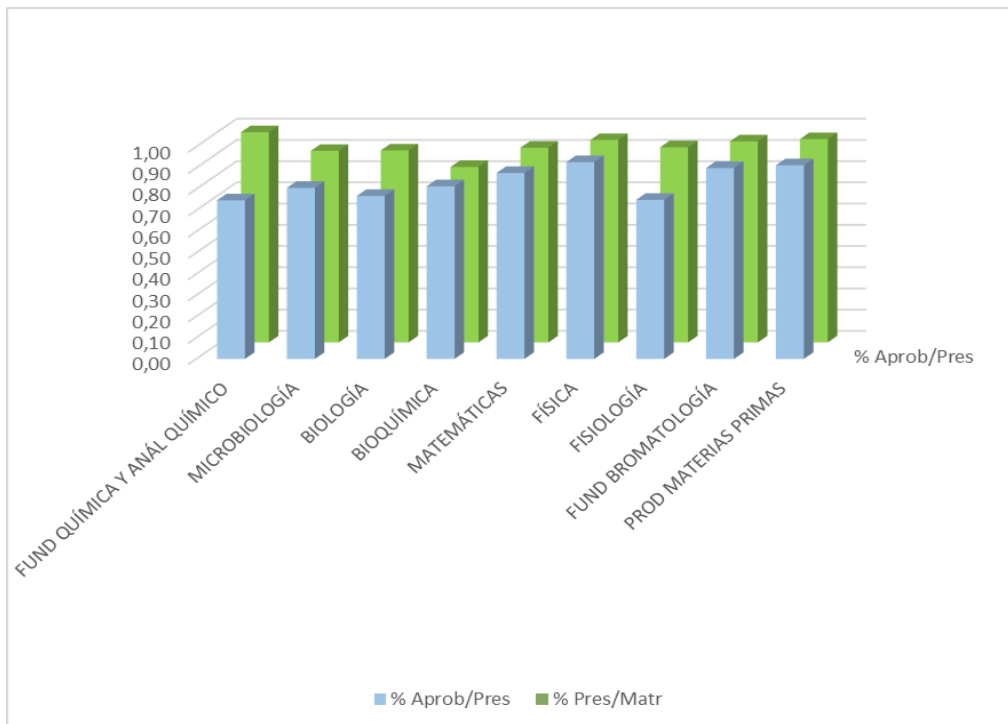
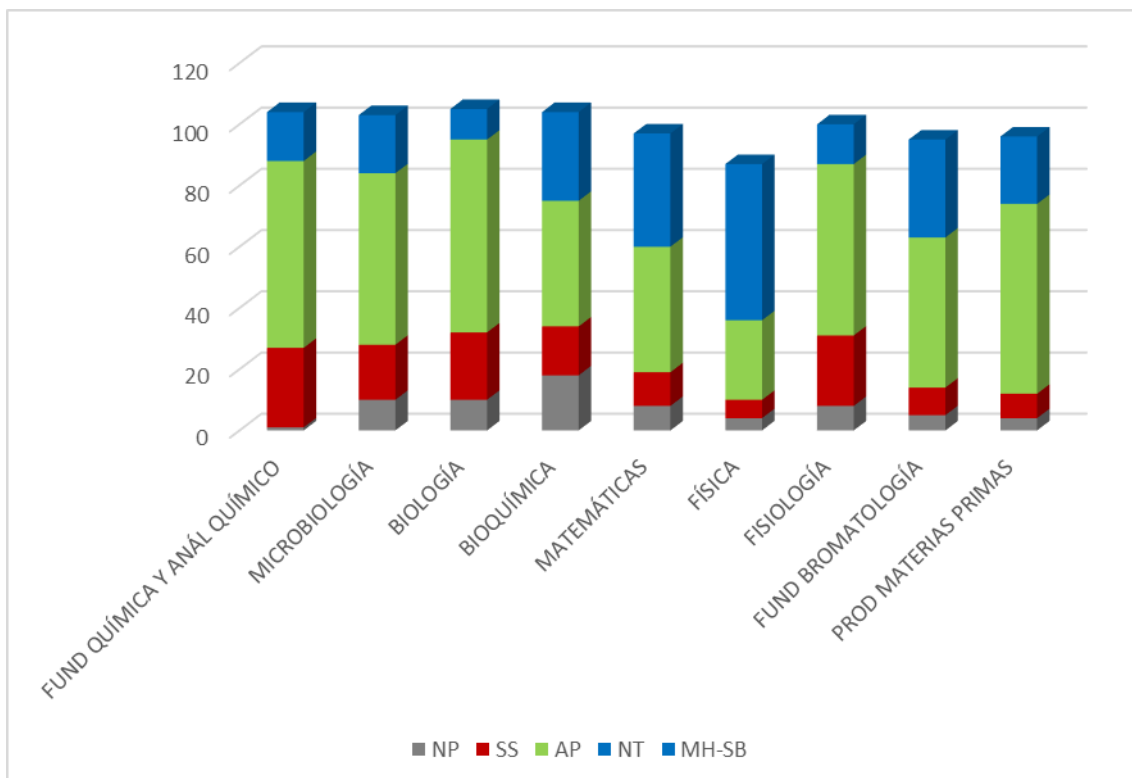


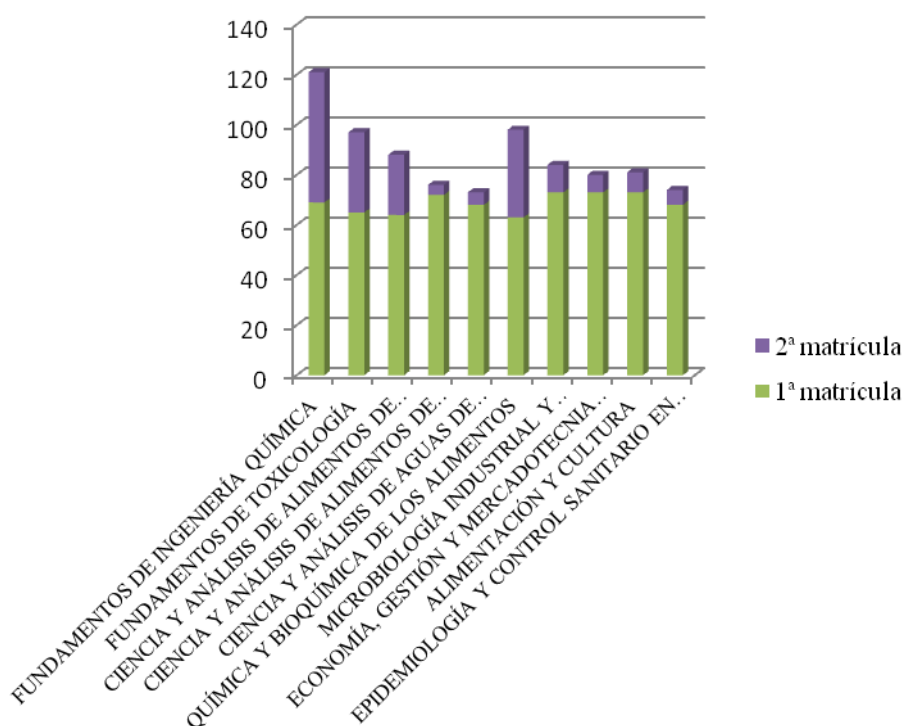
Figura 1.3. Resultados de las calificaciones en las asignaturas de primer curso.



RESULTADOS DE LAS ASIGNATURAS DE SEGUNDO CURSO - 2015-16.

Durante el curso 2015-2016, se matricularon una media de 87,2 alumnos en cada una de las diez asignaturas (un mínimo de 73, máximo 121 alumnos). El porcentaje de alumnos en segunda o superior matrícula varió ampliamente entre asignaturas (Figura 2.1), siendo la media 19,08% (mínima 8,11%, máximo de 42,98%).

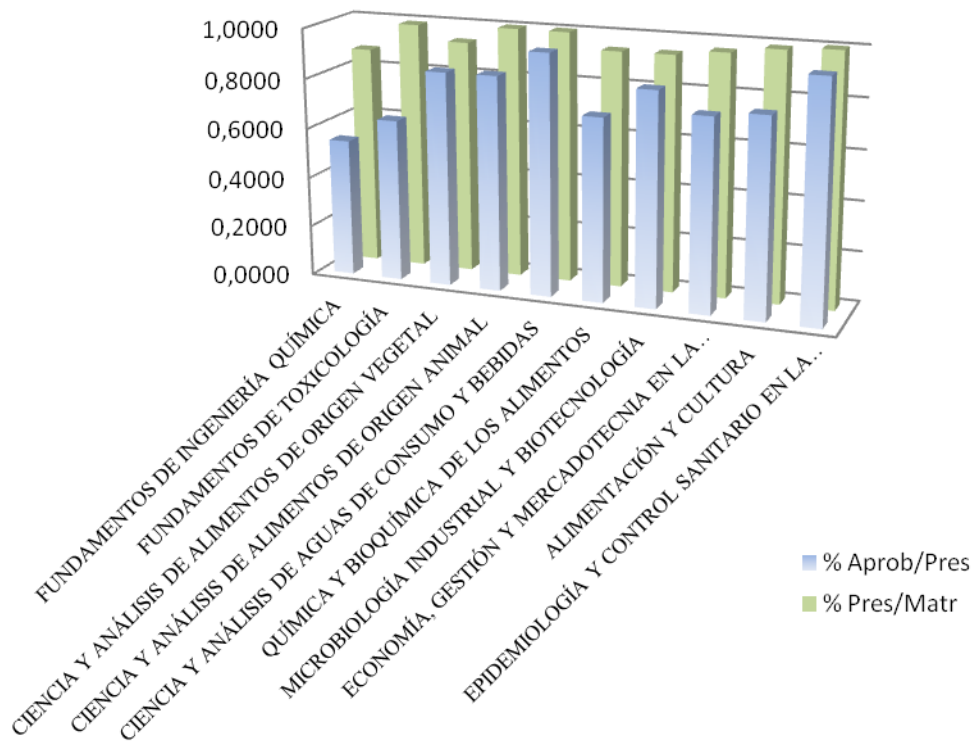
Figura 2.1. Proporción de alumnos en primera y segunda o sucesivas matrículas respecto al total de alumnos matriculados en las asignaturas de segundo curso.



El porcentaje de alumnos presentados al menos a una de las dos convocatorias anuales sobre el total de alumnos matriculados es muy alto, un promedio de 96,3%, siendo el 100% en varias asignaturas. La proporción de alumnos aprobados sobre alumnos presentados varía mucho entre asignaturas, en el curso 2015-16 osciló entre 54,2 y 95,9%; en cinco asignaturas fue mayor de 84,8%; tres asignaturas entre 72,8 y 78,7%; en las dos restantes los valores 54,7 y 64,6%. El promedio general de esta tasa de rendimiento es de 79,37% (Figura 2.2), un resultado ligeramente superior al obtenido en los cursos anteriores. Estos datos equivalen a un promedio de 76,71% de alumnos aprobados respecto a matriculados (mínimo de 47,9, máximo de 95,9%).

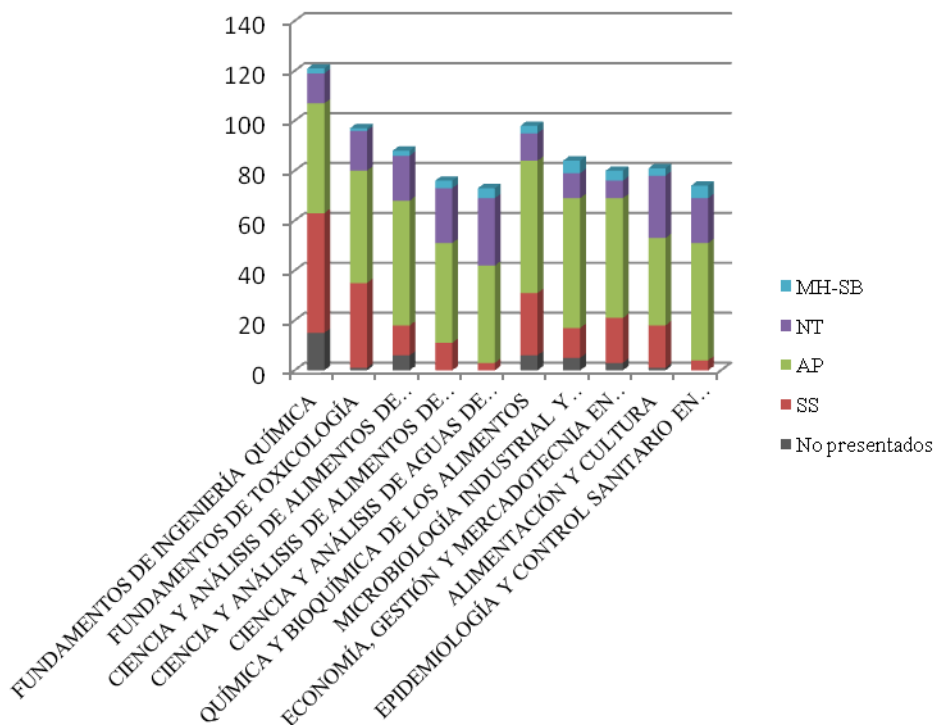
Respecto a las calificaciones, el porcentaje fue aprobado entre 55,6 y 81,4%; notable entre 11,9 y 39,7%; y sobresaliente o matrícula de honor entre 1,6 y 7,46% (Figura 2.3).

Figura 2.2. Porcentaje de alumnos aprobados sobre presentados, y alumnos presentados sobre matriculados en las asignaturas de segundo curso.



Fi

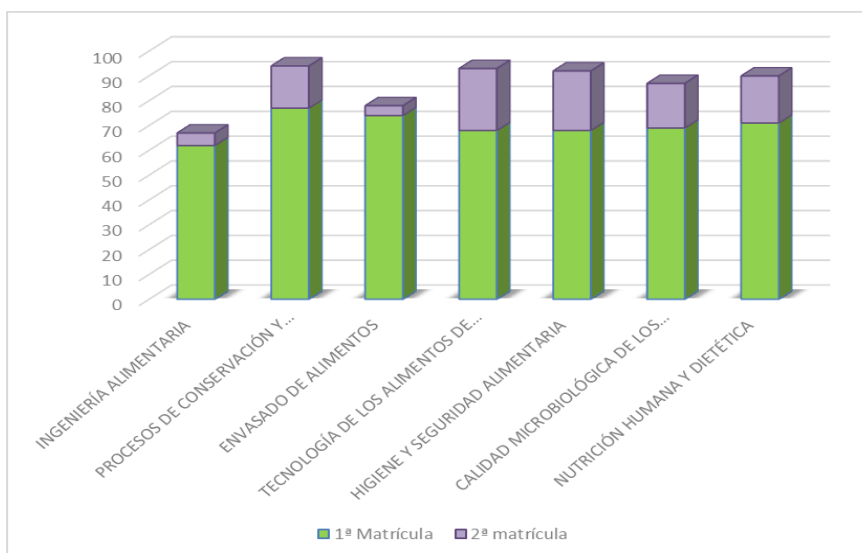
gura 2.3. Resultados de las calificaciones en las asignaturas de segundo curso.



RESULTADOS DE LAS ASIGNATURAS DE TERCER CURSO - 2015-16.

Durante el curso 2015-2016, se matricularon una media de 85,8 alumnos en cada una de las diez asignaturas (un mínimo de 67, máximo 90 alumnos). El porcentaje de alumnos en segunda o superior matrícula varió ampliamente entre asignaturas (Figura 3.1), siendo la media 18% (mínima 5,13%, máximo de 26,88%).

Figura 2.1. Proporción de alumnos en primera y segunda o sucesivas matrículas respecto al total de alumnos matriculados en las asignaturas de tercer curso.



El porcentaje de alumnos presentados al menos a una de las dos convocatorias anuales sobre el total de alumnos matriculados es muy alto, un promedio de 93,4%, siendo el 100% en varias asignaturas, y solo quedando muy por debajo de esta línea en una de las asignaturas, coincidiendo con el carácter anual de ésta (75%). La proporción de alumnos aprobados sobre alumnos presentados presenta un abanico bastante amplio que varía desde un 54% hasta un 96%; alcanzando un promedio general de esta tasa de rendimiento del 76% (Figura 2.2), similar al obtenido en el curso 2014-2015. Estos datos equivalen a un promedio de 70% de alumnos aprobados respecto a matriculados (mínimo de 63%, máximo de 91%).

Respecto a las calificaciones, los porcentajes fueron muy parecidos en todas las asignaturas, acercándose a la media del 64% de aprobados, 32% de notables y 3.7% de sobresalientes/matrículas de honor. Estos resultados son muy parecidos a los alcanzados en el curso anterior 2014-2015. Solo una de las asignaturas se alejó más de estas medias, con unos valores del 92,3% de aprobados y 7,7% notables, indicativos de una mayor dificultad (Figura 3.3).

Figura 3.2. Porcentaje de alumnos aprobados sobre presentados, y alumnos presentados sobre matriculados en las asignaturas de tercer curso.

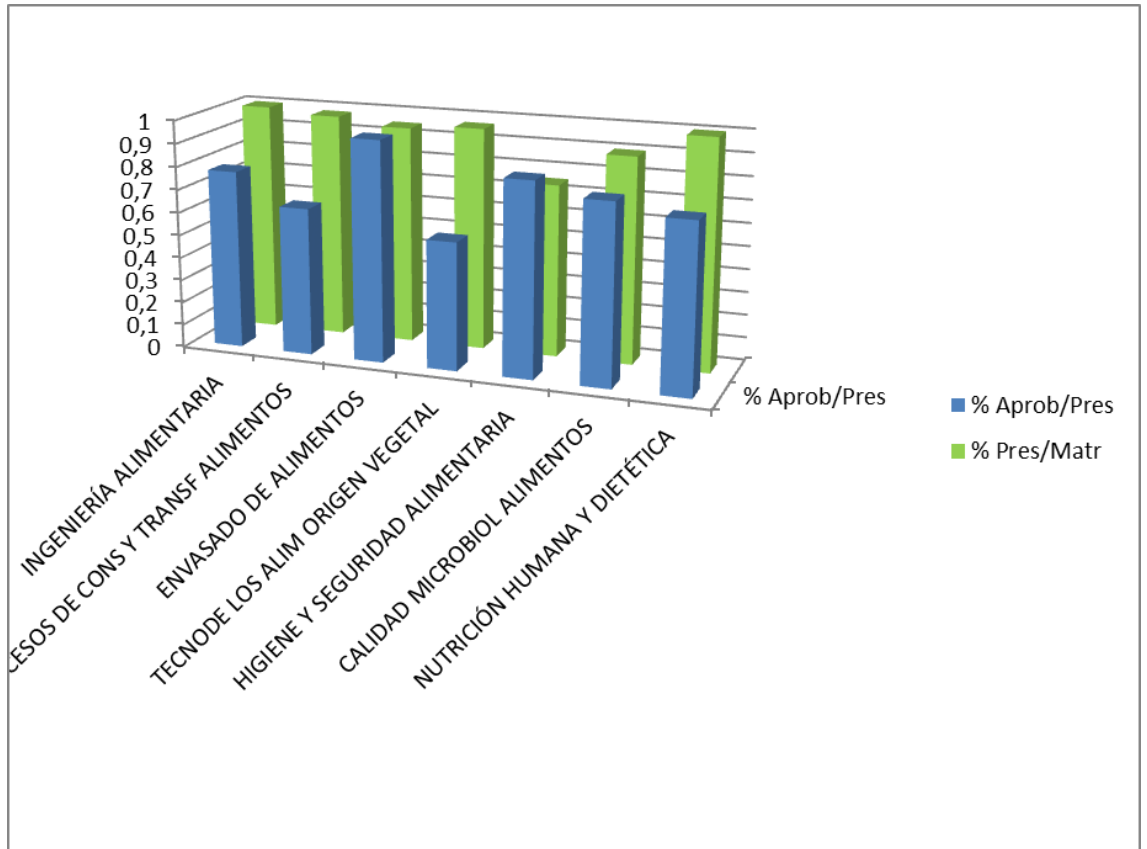
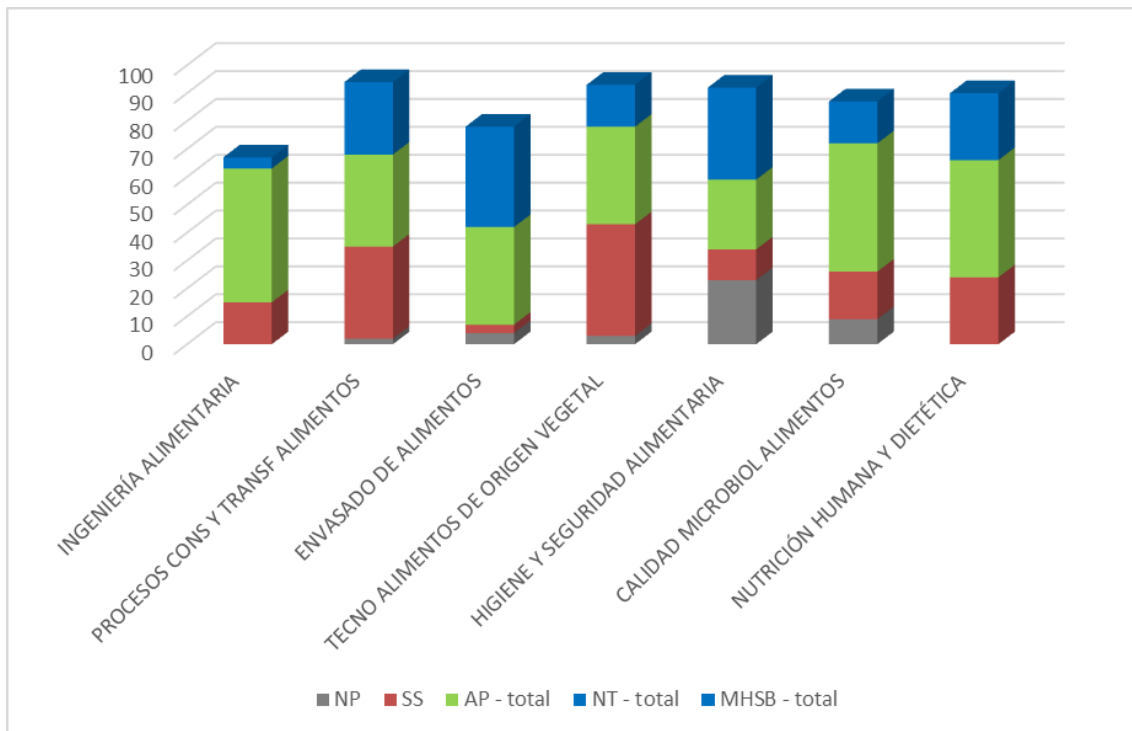


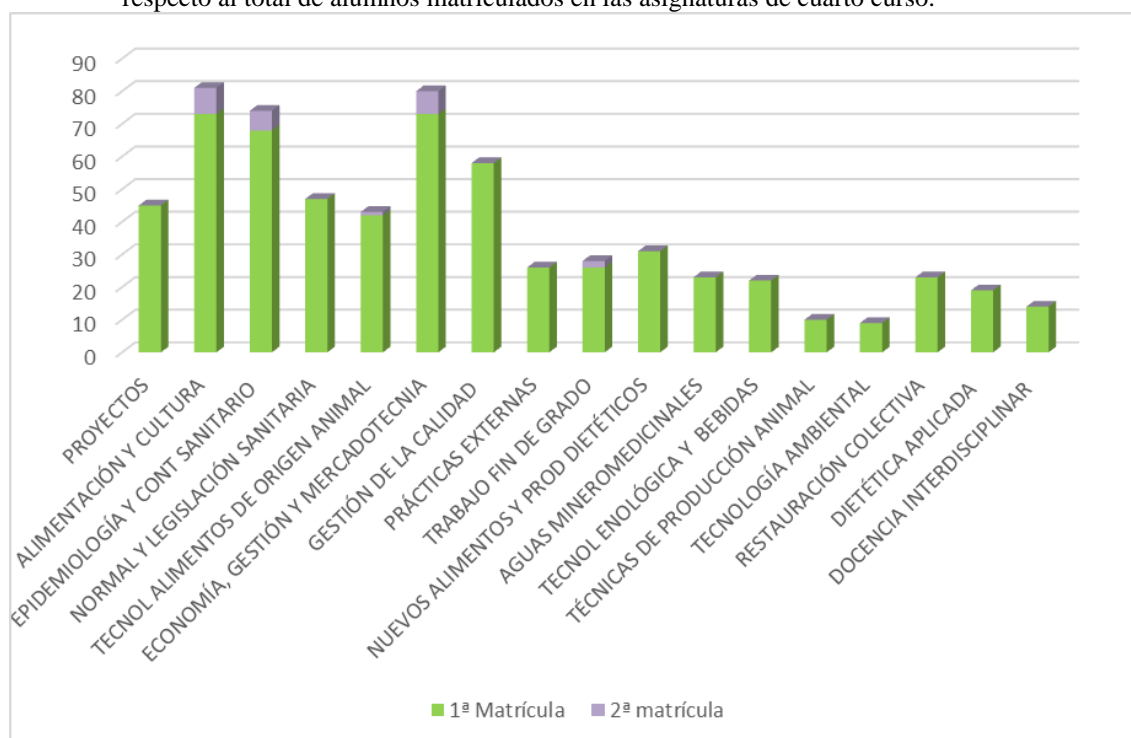
Figura 3.3. Resultados de las calificaciones en las asignaturas de tercer curso.



RESULTADOS DE LAS ASIGNATURAS DE CUARTO CURSO - 2015-16.

El curso 2015-2016 representa el segundo año en el que se desarrolla el cuarto curso desde la implantación del Grado. Se matricularon una media de 53,6 alumnos en cada una de las asignaturas obligatorias (un mínimo de 26, máximo 81 alumnos), superando considerablemente los datos del curso anterior 2014-2015. Estando la media de las asignaturas optativas en un número de 18.9 (un mínimo de 9, un máximo de 31). El porcentaje de alumnos en segunda o superior matrícula fue muy bajo, como cabía esperar, en una media del 4%, siendo del 0% en muchas de las asignaturas, como así también lo fue en las asignaturas optativas (Figura 4.1).

Figura 4.1. Proporción de alumnos en primera y segunda o sucesivas matrículas respecto al total de alumnos matriculados en las asignaturas de cuarto curso.



El porcentaje de alumnos presentados al menos a una de las dos convocatorias anuales sobre el total de alumnos matriculados es muy alto, un promedio muy cercano al 100% tanto en las asignaturas obligatorias como en las optativas. La proporción de alumnos aprobados sobre alumnos presentados también se encuentra muy igualado en todas las asignaturas del curso, con un promedio en esta tasa de rendimiento que varía entre el 90% para las asignaturas troncales y el 97% para las asignaturas optativas, tan solo bajando por debajo del 80% en una asignatura (Figura 4.2), un resultado ligeramente superior al obtenido en los cursos anteriores. Estos datos equivalen a un promedio de 98% de alumnos aprobados respecto a matriculados tanto en las asignaturas troncales como en las 95% en las optativas.

Respecto a las calificaciones, los porcentajes fueron también similares respecto a los aprobados (39,8%), notables (37%) y sobresalientes/matrícula de honor (22,83%), siendo ligeramente superiores en las asignaturas como Trabajo Fin de Grado y Prácticas Externas, en los que se alcanzaron porcentajes del 84,5 y 65,2% de sobresalientes/matrícula de honor, respectivamente. Asimismo, también fueron ligeramente mejores en

las asignaturas optativas, situándose en un 29% de aprobados, 44% de notables y 27% de sobresalientes/matrícula de honor (Figura 4.3).

Figura 4.2. Porcentaje de alumnos aprobados sobre presentados, y alumnos presentados sobre matriculados en las asignaturas de cuarto curso.

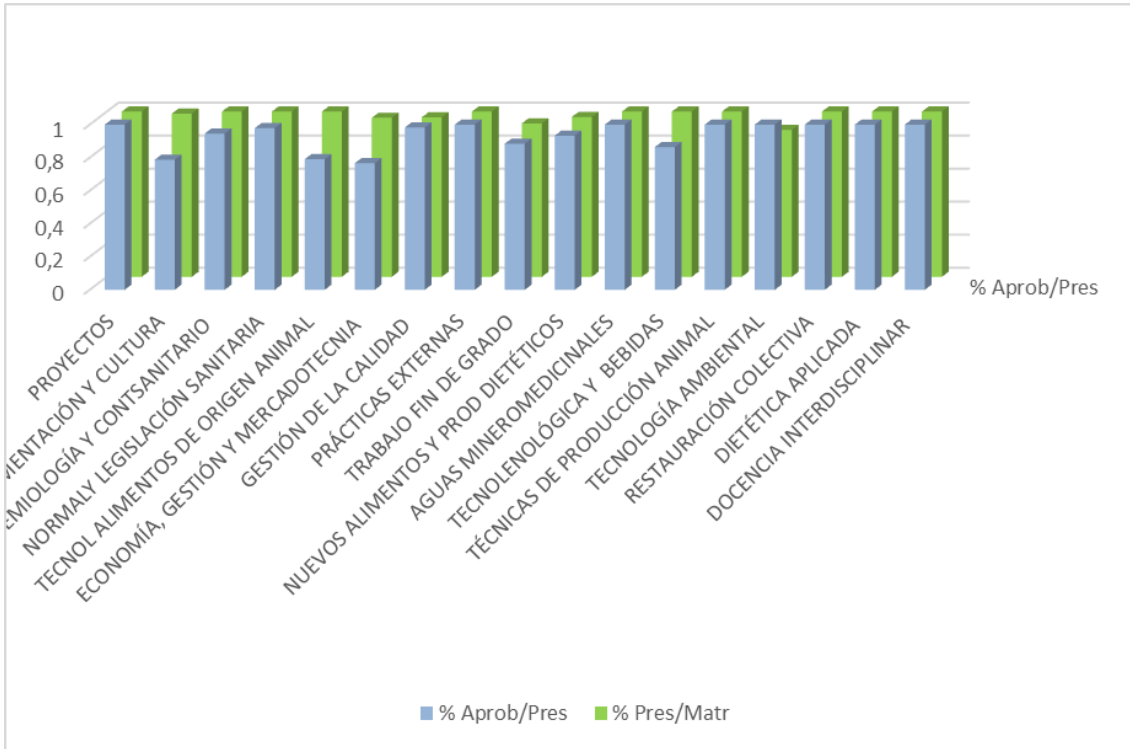
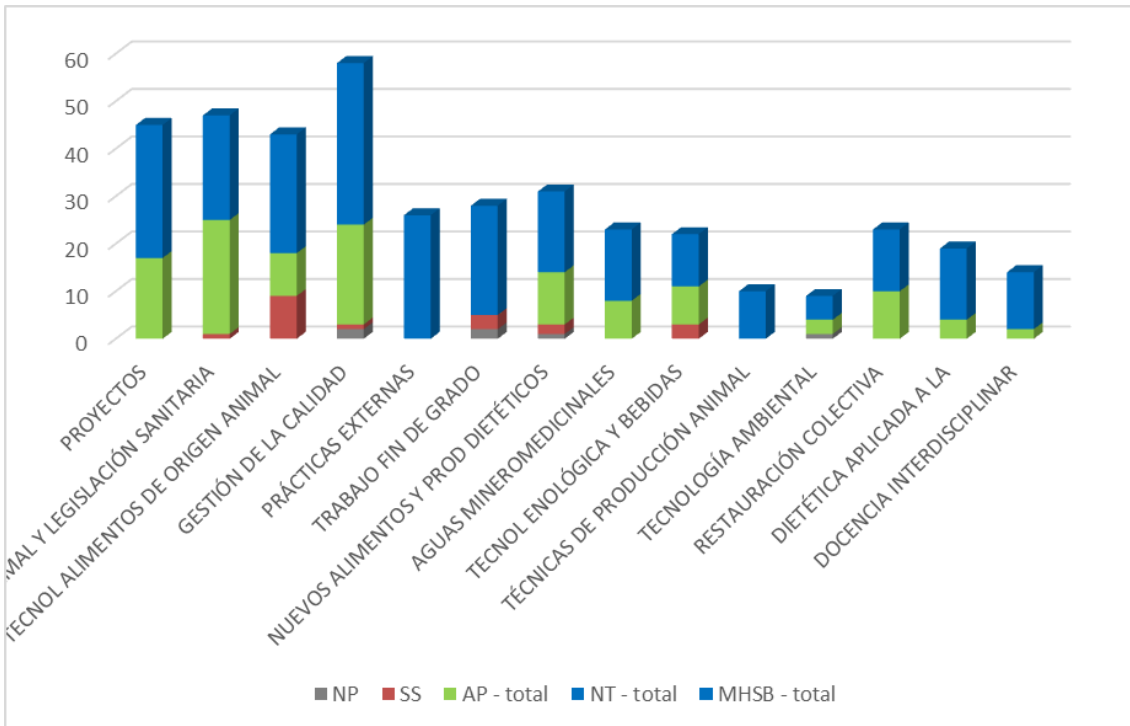


Figura 4.3. Resultados de las calificaciones en las asignaturas de cuarto curso.



	Facultad de Veterinaria Universidad Complutense de Madrid		Titulación	Plan de estudios	Curso académico
			Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	0885	2014-2015

Anexo 2.2.1. B. Resultados académicos de las asignaturas que conforman el plan de estudios.

Índice

Anexo 2.2.1.1. Resultados de las asignaturas del curso 2015-2016

Anexo 2.2.1.2. Resultados de las asignaturas del curso 2014-2015

Anexo 2.2.1.3. Resultados de las asignaturas del curso 2013-2014

Anexo 2.2.1.4. Resultados de las asignaturas del curso 2012-2013

Anexo 2.2.1.5. Resultados de las asignaturas del curso 2011-2012

Anexo 2.2.1.1. Resultados de las asignaturas que conforman el plan de estudios. Curso 2015-16

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	20	20	0	100,00	100,00	0,00	100,00	0	0	6	5	9	0
ALIMENTACIÓN Y CULTURA	Obligatoria	79	71	8	79,75	80,77	1,27	80,28	1	15	35	25	0	3
BIOLOGÍA	Básica	104	86	18	70,19	77,66	9,62	72,09	10	21	63	6	3	1
BIOQUÍMICA	Básica	103	87	16	67,96	82,35	17,48	73,56	18	15	41	23	4	2
CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS	Obligatoria	83	66	17	72,29	78,95	8,43	66,67	7	16	45	10	5	0
CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS	Obligatoria	70	65	5	95,71	95,71	0,00	95,38	0	3	36	27	1	3
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	Obligatoria	74	70	4	87,84	87,84	0,00	88,57	0	9	40	22	2	1
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	Obligatoria	85	61	24	81,18	85,19	4,71	81,97	4	12	49	18	0	2
DIETÉTICA APLICADA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Optativa	16	16	0	100,00	100,00	0,00	100,00	0	0	3	8	5	0
DOCENCIA INTERDISCIPLINAR EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	Optativa	14	14	0	100,00	100,00	0,00	100,00	0	0	2	6	5	1
ECONOMÍA, GESTIÓN Y MERCADOTECNIA EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	Obligatoria	79	72	7	74,68	76,62	2,53	72,22	2	18	48	7	2	2
ENVASADO DE ALIMENTOS	Obligatoria	71	67	4	94,37	95,71	1,41	95,52	1	3	31	33	2	1
EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	Obligatoria	74	68	6	94,59	94,59	0,00	94,12	0	4	47	18	2	3
FÍSICA	Básica	86	86	0	89,53	93,90	4,65	89,53	4	5	26	39	10	2
FISIOLOGÍA	Básica	99	87	12	69,70	75,82	8,08	73,56	8	22	56	9	3	1
FUNDAMENTOS DE BROMATOLOGÍA	Obligatoria	94	88	6	86,17	91,01	5,32	86,36	5	8	49	29	0	3
FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA	Básica	120	68	52	48,33	55,24	12,50	51,47	15	47	44	12	1	1
FUNDAMENTOS DE QUÍMICA Y ANÁLISIS QUÍMICO	Básica	103	88	15	74,76	75,49	0,97	73,86	1	25	61	13	0	3
FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA	Básica	95	63	32	65,26	65,96	1,05	61,90	1	32	45	16	1	0
GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Obligatoria	52	52	0	98,08	98,08	0,00	98,08	0	1	17	25	7	2
HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Obligatoria	92	68	24	63,04	84,06	25,00	54,41	23	11	25	30	3	0
INGENIERÍA ALIMENTARIA	Obligatoria	67	62	5	77,61	77,61	0,00	75,81	0	15	48	4	0	0
MATEMÁTICAS	Básica	96	86	10	81,25	88,64	8,33	79,07	8	10	41	30	2	5

MICROBIOLOGÍA	Básica	102	86	16	73,53	81,52	9,80	74,42	10	17	56	17	0	2
MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLOGÍA	Obligatoria	81	70	11	79,01	84,21	6,17	78,57	5	12	49	10	1	4
NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN SANITARIA	Obligatoria	47	47	0	97,87	97,87	0,00	97,87	0	1	24	20	1	1
NUEVOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DIETÉTICOS	Optativa	24	24	0	95,83	95,83	0,00	95,83	0	1	8	12	2	1
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Obligatoria	88	69	19	73,86	73,86	0,00	69,57	0	23	41	23	0	1
PRÁCTICAS EXTERNAS	Prácticas exteri	25	25	0	100,00	100,00	0,00	100,00	0	0	0	4	20	1
PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS	Obligatoria	91	74	17	62,64	64,04	2,20	63,51	2	32	31	23	1	2
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	Obligatoria	95	87	8	88,42	92,31	4,21	87,36	4	7	62	20	2	0
PROYECTOS	Obligatoria	44	44	0	100,00	100,00	0,00	100,00	0	0	17	25	1	1
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	Obligatoria	97	62	35	68,04	72,53	6,19	59,68	6	25	52	11	1	2
RESTAURACIÓN COLECTIVA	Optativa	20	20	0	100,00	100,00	0,00	100,00	0	0	7	11	1	1
TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN ANIMAL	Optativa	7	7	0	100,00	100,00	0,00	100,00	0	0	0	2	4	1
TECNOLOGÍA AMBIENTAL	Optativa	6	6	0	100,00	100,00	0,00	100,00	0	0	1	4	0	1
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	Obligatoria	39	38	1	84,62	84,62	0,00	84,21	0	6	9	20	4	0
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	Obligatoria	91	66	25	54,95	56,82	3,30	54,55	3	38	35	14	1	0
TECNOLOGÍA ENOLÓGICA Y DE OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS	Optativa	19	19	0	89,47	89,47	0,00	89,47	0	2	6	8	2	1
TRABAJO FIN DE GRADO	TFG	28	26	2	82,14	100,00	17,86	84,62	5	0	0	8	14	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)

NB Notable (nº de alumnos)

SS Suspensos (nº de alumnos)

SB Sobresaliente (nº de alumnos)

AP Aprobados (nº de alumnos)

MH Matrícula de Honor (nº de alumnos)

Anexo 2.2.1.2. Resultados de las asignaturas que conforman el plan de estudios. Curso 2014-15

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
ECONOMIA, GESTION 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 exte	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 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)

Anexo 2.2.1.3. Resultados de las asignaturas que conforman el plan de estudios. Curso 2013-14

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)

Anexo 2.2.1.4. Resultados de las asignaturas que conforman el plan de estudios. Curso 2012-13

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)

Anexo 2.2.1.5. Resultados de las asignaturas que conforman el plan de estudios. Curso 2011-12

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)

Anexo 2.2.2. Relación de Prácticas Externas realizadas en el curso 2015-2016

Alumno		Tema	Tutor interno	Calificación
Apellidos	Nombre			
Aragoneses Llorente	Diana	Ahorramás	Eva Hierro Paredes	NT (8,7)
Barallat Pérez	Cristina	DIGESTION IN VITRO DE LÍPIDOS ESTRUCTURADOS. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN)	M ^a Isabel Cambero	SB (9,4)
Berzal Lorenzo	María de	IMIDRA: Caract. F-Q microbiológica, sensorial quesos artesados C. Madrid	Eva Hierro Paredes	SB (9)
Botero Sánchez	Juan Sebastián	SILLIKER IBÉRICA	Jesús de la Fuente	NT (8,3)
Bueno Aventín	Elena	CH	Jesús de la Fuente	SB (10)
Bustos Bustos	María de	Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN)	Rosa M ^a Ortega	SB (9,0)
Correia de Aguiar	Fernanda Paloma	Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN)	Rosa M ^a Ortega	ALUMNO SICÚE
Delgado del Río	Marta	Instituto de Estudios del huevo. INPROVO	Rosa M ^a Ortega	SB MH (9,9)
Flores Calle	Andrea	CENTRO DE Q. ORGÁNICA LORA-TAMAYO(CENQUIOR-CSIC)	Javier del Pino Sanz	SB (9,3)
García Perrin	Cristina	BANCO DE LECHE MATERNA, HOSPITAL 12 DE OCTUBRE	Leónides Fernández	NT (8,8)
García Saldaña	Carlos	CARREFOUR	Rosa M ^a Ortega	SB (9,3)
Hernández González	M ^a Jesús	RODILLA	Juan Miguel Rodríguez	SB (9,6)
Jiménez Prado	Laura	CERVECERA LA CIBELES	Eva Hierro Paredes	
Lázaro González	Carlota	ALKEMI	Eva Hierro Paredes	SB(9)
López Martín	Patricia	SODEXO	M ^a Dolores Tenorio	NT(7,7)
Montoro Cabañas	Nuria	MONTORO CABAÑAS	Rosa M ^a Ortega	SB (9,4)
Moreno Martín	Rubén	CARREFOUR	Rosa M ^a Ortega	SB(9)
Moreno Tello	Blanca	Centro de Investigación en Nutrición y Salud, S.L CINUSA	M ^a Dolores Tenorio	SB (9,3)
Ramón Cozcolluela	Lidia	MAHOU	José Santiago Torrecilla	SB (9,3)
Rodríguez Carrasco	Antonio Javier	DESARROLLO Y CARACTERIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS FORMULADOS CON EMULSIONES ESTRUCTURADAS. ICYTAN-CSIC	M ^a Isabel Cambero	SB (9,28)
Rozalén Martínez	Déborah	PROBISEARCH	Leónides Fernández	NT (8,4)
Salgado Mérida	Elena	CODÁN	Jesús de la Fuente	SB (9,5)
Salido Rivero	Ana	ALKEMI	Eva Hierro Paredes	SB (9,3)
Sampedro Marigómez	Inés	ALERGENOS DEL PESCADO. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN)	M ^a Isabel Cambero	SB (9,46)
Sanchidrián Pindado	Marta	QUIMICRAL	Carmen Herranz	SB (9,5)
Torres Fernández	Cristina	CENTRO MILITAR	Jesús de la Fuente	SB (9,6)
Villasencia Seminario	Brenda	de Investigaciones Científicas. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN)	Rosa M ^a Ortega	SB (9)



Anexo 2.2.3. Relación de Trabajos de Fin de Grado desarrollados en el curso 2015-16

Alumno		Titulo	Tutor	Calificación
Apellidos, Nombre	Nombre			
Barallat Pérez	Cristina	Alegaciones de salud en el etiquetado de alimentos en relación a ingredientes de plantas y extractos de plantas y hierbas.	Virginia Fernández Patricia Morales Gómez	SB (9,2)
Berzal Lorenzo	María de	Tendencias en el diseño de alimentos y complementos alimenticios prebióticos	Inmaculada Mateos-Aparicio Cediel	NT (8,6)
Botero Sánchez	Juan Sebastián	ANÁLISIS SENSORIAL: IMPLICACIONES EMOCIONALES	Gonzalo García de Fernando	NT (8,8)
Bueno Aventín	Elena	Relación entre la comunicación química entre bacterias y la composición y preservación de alimentos Quorum Quenching	Carmen San José Belén Orgaz Martín	SB (9,6)
Delgado del Río	Marta	Estudio de las propiedades nutritivas y funcionales de la quinoa	Araceli Redondo Cuenca M ^a José Villanueva Suárez	SB (9,0)
García Saldaña	Carlos	LA HELICULTURA COMO FUENTE DE ALIMENTOS. OBTENCIÓN DE CAVIAR BLANCO	Juan Carlos Fontanillas Pérez. Jose S. Torrecilla.	SB (9,6)
Hernández González	M ^a Jesús	EL PRODUCTO DE LAS ABEJAS COMO FUENTE DE ALIMENTACIÓN	Carlos García Artiga Jose S. Torrecilla.	SB (9,2)
Ippolito	Franco	CERVEZA Y MICROBIOLOGÍA. EFECTO DEL CONSUMOMODERADO DE BEBIDASFERMENTADAS SOBRE LA SALUD	Humberto Martín Brieva	NT (8,3)
Jiménez Prado	Paula	Probióticos en embutidos crudos curados	Gonzalo García de Fernando	SB (9,2)
Lázaro González	Carlota	Aguas mineromedicinales: diversidad microbiana, control de calidad y beneficios para la salud	Carmina Rodríguez Fernández Concepción Pintada García	SB (9,3)
López Martín	Patricia	CEREALES Y DERIVADOS APTOS PARA CELIACOS	M ^a Dolores Tenorio Sanz Araceli Redondo Cuenca	SB (9,6)
Moreno Martín	Rubén	RESONANCIA MAGNÉTICA NUCLEAR EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Adelia Fortún García	SB (9,2)
Moreno Tello	Blanca	PRESENCIA DE ACRILAMIDA EN ALIMENTOS. SITUACIÓN ACTUAL	M ^a Dolores Tenorio Sanz Inmaculada Mateos-Aparicio Cediel	NT (8,1)
Ramón Cozculluela	Lidia	EFECTO DE LAS NUEVAS TÉCNICAS DE PROCESADO INDUSTRIAL DE LOS ALIMENTOS EN EL VALOR NUTRICIONAL DEL PRODUCTO FINAL	Beatriz Beltrán de Miguel	NT (7,5)
Rodríguez Carrasco	Antonio Javier	EXPOSICIÓN A METILMERCURIO POR CONSUMO DE PESCADOS. IMPLICACIONES EN SALUD PÚBLICA	M ^a Aranzazu Martínez Caballero Irma Ares Lomban	NT (8,8)
Rozalén Martínez	Déborah	CAMBIO CLIMÁTICO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Luis M. Cintas Izarra	NT (8,7)
Salgado Mérida	Elena	APLICACIÓN DE MÉTODOS MOLECULARES EN BROTES DE INFECCIÓN DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA	Alicia Aranaz Martín. Ana Isabel Vela	SB MH (10)
San Pedro Marigómez	Inés	TOXICIDAD POR MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS	M ^a Aranzazu Martínez Caballer Irma Ares Lomban	SB (9,4)
Sanchidrián Pindado	Marta	BACTERIAS ZOONÓTICAS EN LA LECHE DE RUMIANTES	Alicia Gibello	SB (9,1)
Torres Fernández	Cristina	MANEJO PRE-SACRIFICIO DE ANIMALES DE GRANJA: INFLUENCIA SOBRE LA CALIDAD DE LA CARNE	Sara Lauzurica Gómez Jesús de la Fuente Vázquez.	SB (9,0)
Villasencio Seminario	Brenda	HÁBITOS ALIMENTARIOS DE LA POBLACIÓN ESPAÑOLA. IMPORTANCIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Ángeles Carbajal Azcona	NT (8,4)