

Anexo 2.3.1. Estructura de Coordinación (del Grado, Curso y Asignatura). Número de profesores que participan en la docencia de cada asignatura

Coordinador del		Curso	Asignatura	Coordinador de asignatura	Facultad (Departamento)	Nº de Profesores
Grado	Curso					
Raquel Pérez Sen	1	BIOLOGÍA	Carlos García Artiga	Vet. (Fisiología Animal)	8	
	1	BIOQUÍMICA	Raquel Pérez Sen	Vet. (bioquímica y Biología Molecular IV)	4	
	1	FÍSICA	Teresa García López de Sa	Vet. (Física Aplicada I)	3	
	1	FISIOLOGÍA	Adelia Fortún García	Med.(Fisiología Humana)	6	
	1	FUNDAMENTOS DE BROMATOLOGÍA	María Dolores Comas Rengifo	Med.(Fisiología Humana)	6	
	1	FUNDAMENTOS DE QUÍMICA Y ANÁLISIS QUÍMICO	Araceli Redondo Cuenca	Farm. (Nutrición y Bromatología II)	3	
	1	FUNDAMENTOS DE QUÍMICA Y ANÁLISIS QUÍMICO	José Antonio Campos Santillana	C. Quím. (Química Inorgánica I, Orgánica I, Analítica)	9	
	1	MATEMÁTICAS	Isabel Salazar Mendoza	Vet. (Producción Animal)	1	
	1	MICROBIOLOGÍA	Jose Manuel Rodríguez Peña	Farm. (Microbiología II)	4	
	1	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	Sara Lauzurica Gómez	Vet. (Producción Animal)	12	
			María Teresa de la Cruz Caravaca	Farm. (Edafología)		
Alicia Aranaz Martín	2	ALIMENTACIÓN Y CULTURA	Dra M ^a Cruz Matallana González	Farm. (Nutrición y Bromatología II)	3	
	2	CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS	María Luisa Pérez Rodríguez	Farm. (Nutrición y Bromatología II)	3	
	2	CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN	M ^a José Villanueva Suárez	Farm. (Nutrición y Bromatología II)	4	
	2	CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	Mercedes García Mata	Farm. (Nutrición y Bromatología II)	4	
	2	ECONOMÍA, GESTIÓN Y MERCADOTECNIA EN LA	Montaña Cámara Hurtado	Farm. (Nutrición y Bromatología II)		
	2	EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA	Pedro Rouco Pérez	Vet. (Producción Animal)	3	
	2	PRODUCCIÓN PRIMARIA	María Elisa Calle Purón	Med.(Medicina Preventiva, Salud Pública e Historia de la Medicina)	8	
	2	FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA	Alicia Aranaz Martín	Vet. (Sanidad Animal)		
	2	FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA	María Isabel Guijarro Gil	C. Quím. (Ingeniería Química)	3	
	2	FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA	Arturo Anadón Navarro,	Vet. (Toxicología y Farmacología)	13	
			M ^a Rosa Martínez Larrañaga,	Vet. (Toxicología y Farmacología)		
			M ^a Aranzazu Martínez Caballero	Vet. (Toxicología y Farmacología)		
2	MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLOGÍA	Humberto Martín Brieva	Farm. (Microbiología II)	4		
2	QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	Carmen San José Serran	Vet. (Nutri., Bromat. Tecnol. Alimentos)	5		
			Belén Orgaz Martín	Vet. (Nutri., Bromat. Tecnol. Alimentos)		
Gonzalo García de Fernando Minguillón	3	CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS	María Fernanda Fernández Álvarez	Vet. (Nutri., Bromat. Tecnol. Alimentos)	3	
	3	ENVASADO DE ALIMENTOS	M ^a Isabel Cambero Rodríguez	Vet. (Nutri., Bromat. Tecnol. Alimentos)	4	
	3	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Rosario Martín de Santos	Vet. (Nutri., Bromat. Tecnol. Alimentos)	7	
	3	INGENIERÍA ALIMENTARIA	José Santiago Torrecilla Velasco	C. Quím. (Ingeniería Química)	5	
	3	NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Lourdes Pérez Olleros Conde	Farm. (Nutri. Bromatología I)	5	
	3	PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS	Leónides Fernández Álvarez	Vet. (Nutri., Bromat. Tecnol. Alimentos)	3	
	3	PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS	Gonzalo García de Fernando	Vet. (Nutri., Bromat. Tecnol. Alimentos)		
	3	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	María Luisa García Sanz	Vet. (Nutri., Bromat. Tecnol. Alimentos)	5	
			Eva Hierro Paredes	Vet. (Nutri., Bromat. Tecnol. Alimentos)		
M ^a Dolores Selgas Cortecero	4	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	M ^a Dolores Selgas Cortecero	Vet. (Nutri., Bromat. Tecnol. Alimentos)	8	
	4	PROYECTOS	Antonio Tijero Cruz	C. Quím. (Ingeniería Química)	2	
	4	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Juan Miguel Rodríguez Gómez	Vet. (Nutri., Bromat. Tecnol. Alimentos)	5	
	4	NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN SANITARIA	Eduardo Arroyo Pardo	Med. (Toxicología y Legislación Sanitaria)	2	
	4	NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN SANITARIA	Ana M. López Parra	Med. (Toxicología y Legislación Sanitaria)		
	4	PRÁCTICAS EXTERNAS	Comisión de Coordinación de Prácticas Externas		6	
	4	TRABAJO FIN DE GRADO	Comisión de Coordinación deTFG			
	4	AGUAS MINEROMEDICINALES	Francisco Maraver Eyzaguirre	Med. (Med. Física y Rehabilitación. Hidrología Médica)	4	
	4	DIETÉTICA APLICADA A LA INDUSTRIA	Beatriz Beltrán de Miguel	Farm.	2	
	4	DOCENCIA INTERDISCIPLINAR EN INDUST.	Teresa García Lacarra	Vet. (Nutri., Bromat. Tecnol. Alimentos)	6	
	4	RESTAURACIÓN COLECTIVA	María Marín Martínez	Vet. (Nutri., Bromat. Tecnol. Alimentos)	4	
	4	TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN ANIMAL	Luis Ortiz Vera	Vet. (Produccion Animal)	7	
	4	TECNOLOGÍA AMBIENTAL	Antonio Tijero Cruz	C. Quím. (Ingeniería Química)	2	
	4	TECNOLOGÍA AMBIENTAL	Dolores Blanco Flores	C. Quím. (Ingeniería Química)		
	4	NUEVOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DIETÉTICOS	M ^a Cortes Sánchez Mata	Farm. (Nutri. Bromatología II)	4	
	4	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA Y DE OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS	Gonzalo García de Fernando Minguillón	Vet. (Nutri., Bromat. Tecnol. Alimentos)	6	
			Manuela Fernández Álvarez	Vet. (Nutri., Bromat. Tecnol. Alimentos)		

M^a Isabel Cambero Rodríguez

Anexo 2.3.2. Asignaturas de las distintas Materias y Módulos disciplinares del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Curso de implantación y desarrollo de créditos ECTS de acuerdo a lo establecido en el Plan de Estudios.

Módulos	Materia	Créditos	Semestre	Asignatura	Créditos						Curso implantación
					CM	S	P	T	E		
1. Materias Básicas Carácter: Formación básica Semestres: 1, 2 y 3	1.1. Química	18	1, 2	Fundamentos de Química y Análisis	12	6	2	3	0,5	0,5	2011-12
	CM:9; S:3; P: 4; T:1; E: 1		3	Fundamentos de Ingeniería Química	6	3	1	1	0,5	0,5	2012-13
Créditos ECTS: 60	1.2 Biología	12	1	Microbiología	6	3	1	0,75	0,6	0,6	2011-12
Clases magistrales (CM): 33,5	CM: 6; S: 2; P: 1,5; T: 1,2; E: 1,3		1	Biología	6	3	1	0,75	0,6	0,6	2011-12
Seminarios (S): 8,3											
Prácticas (P): 11	1.3 Bioquímica	6	2	Bioquímica	6	4	0,3	1,5	0,1	0,2	2011-12
Tutorías (T): 3,7	CM: 4; S: 0,3; P: 1,5; T: 0,1; E: 0,1										
Exámenes (E): 3,5											
	1.4 Matemáticas	6	1	Matemáticas	6	4	1,5		0,3	0,2	2011-12
	CM: 4; S: 1,5; T: 0,3; E: 0,2										
	1.5 Física	6	1	Física	6	3	1	1	0,5	0,5	2011-12
	CM: 3; S: 1; P: 1; T: 0,5; E: 0,5										
	1.6 Fisiología	6	2	Fisiología	6	4		1,5	0,3	0,2	2011-12
	CM: 4; P: 1,5; T: 0,3; E: 0,2										
	1.7 Toxicología	6	3	Fundamentos de Toxicología	6	3,5	0,5	1,5	0,3	0,2	2012-13
	CM: 3,5; S: 0,5; P: 1,5; T: 0,3; E: 0,2										
					60	33,5	8,3	11	3,7	3,5	

2. Ciencia de los Alimentos	2.1 Bromatología y Análisis de los Alimentos	30	2	Fundamentos de Bromatología	6	3,5	0,5	1,5	0,5		2011-12
Carácter: Obligatorio											
Unidad temporal: 2, 3 y 4	CM: 20,7; S+P: 8,5; T: 0,8		3	Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Vegetal	6	4,5	0,2	1,2	0,08		2012-13
Créditos: 30											
Clases magistrales (CM): 20,7			3	Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Animal	6	4,5	0,3	1,2	0,02		2012-13
Seminarios (S)											
Prácticas (P)											
S+P: 8,5			4	Ciencia y Análisis de Aguas de Consumo y Bebidas	6	4,7	0,2	1	0,1		2012-13
Tutorías (T): 0,8											
			4	Química y Bioquímica de los Alimentos	6	3,5	0,85	1,5	0,15		2012-13
					30	20,7	2,05	6,4	0,9		
3. Tecnología de los Alimentos	3.1 Producción de Materias Primas	6	2	Producción de Materias Primas	6	3,2	0,8	1,7	0,3		2011-12
Carácter: Obligatorio											
Unidad temporal: 2, 4, 5, 6, 7 y 8	CM: 3,2; S+P: 2,5; T: 0,3										
Créditos: 57											
Clases magistrales (CM): 31,2	3.2 Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria	12	5,6	Ingeniería Alimentaria	12	6	4	1,5	0,5		2013-14
Seminarios (S)	CM: 6; S+P: 5,5; T: 0,5										
Prácticas (P)											
S+P: 22,8	3.3 Proyectos	6	7	Proyectos	7	4	1,5		0,5		2014-15
Tutorías (T): 3	CM: 4; S+P: 1,5; T: 0,5										
	3.4 Procesado y transformación de los Alimentos	33	6	Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos	6	3,5	0,6	1,5	0,4		2013-14
	CM: 18; S+P: 13,3; T: 1,7		5	Envasado de Alimentos	6	3	1,3	1	0,7		2013-14
			6	Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal	6	3,5	1,2	1,1	0,2		2013-14
			7	Tecnología de los Alimentos de Origen Animal	9	5	1,7	2	0,3		2014-15
			4	Microbiología Industrial y Biotecnología	6	3	1,4	1,5	0,1		2012-13
					33	18	6,2	7,1	1,7		

9. Formación complementaria Carácter: Optativo Unidad temporal: 7 y 8 Créditos: 48 Clases magistrales (CM) hasta 30 Seminarios (S) Prácticas (P) S+P hasta 10,6 Tutorías (T) hasta 3,9 Visitas a Industrias (VI) hasta 3,5	El estudiante cursará 18 créditos	9.1 Complementos de Ciencia de los Alimentos CM: 9; S: 2,5; T: 0,5	12	7,8	Nuevos alimentos y productos dietéticos	6	4,5	1,25	0,25		2014-15		
		9.2 Ampliación de Tecnología de los Alimentos CM: 12; S+P: 4; T: 2	18	7,8	Técnicas de Producción Animal	6	4		1,3	0,7		2014-15	
		9.3 Complementos de Seguridad Alimentaria CM: 4; S+P: 1,5; T: 0,5	6	7,8	Tecnología ambiental	6	4	1		1			2014-15
					Tecnología Enológica y de otras bebidas alcohólicas	6	4	0,4	1,25	0,3			2014-15
		9.4 Avances en Nutrición y Salud CM: 4; S+P: 1,6; T: 0,4	6	7,8	Restauración Colectiva	6	4		1,5	0,5			2014-15
					Dietética Aplicada a la Industria Alimentaria	6	4	1,6		0,5			2014-15
		9.5 Docencia Interdisciplinar en Industria Alimentaria Visita a Industria (VI) CM: 1; VI: 3,5; S: 1; T: 0,5	6	7,8	Docecia Interdisciplinar en Industrias Alimentarias	6	1	1		0,5		VI	3,5
												2014-15	
								48	30	6,5	4,05	4	3,5
		240											

De acuerdo con la Memoria de Verificación del Grado, todas las asignaturas tienen una presencialidad del 40% (1 crédito ECTS correspondiente a 10 horas presenciales y 15 de trabajo autónomo del alumno).

En la implantación de cada curso del Grado se ha puesto especial cuidado para que la planificación de cada asignatura se realizará en el contexto del módulo y materia disciplinar en el que se encuentra dentro del Plan de Estudios. La programación de las actividades docentes (clases magistrales, seminarios, prácticas, exámenes..) de las asignaturas se ajustó para que, al final de la implantación del Grado, se cumpliera, con la mayor proximidad, el cómputo global, y específico de créditos en cada materia y módulo. De la misma forma, se ha tratado de cumplir las competencias de las materias y módulos en las distintas asignaturas y el alcance



Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid



Anexo 2.3.3. Modificaciones no sustanciales del documento de verificación ANECA del Plan de Estudios del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (cambio de la unidad temporal de impartición de asignaturas cuatrimestrales del tercer curso)

Asignatura	ECTS	Carácter	Modificación
Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos	6	Obligatorio	Se imparte en el semestre 6º en lugar del 5º
Envasado de Alimentos	6	Obligatorio	Se imparte en el semestre 5º en lugar del 6º
Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal	6	Obligatorio	Se imparte en el semestre 6º en lugar del 5º
Calidad Microbiológica de los Alimentos	6	Obligatorio	Se imparte en el semestre 5º en lugar del 6º



FACULTAD DE VETERINARIA
ENCUESTA SOBRE ASIGNATURAS

X	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
a	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
b	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
c	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
d	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
e	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:

Vas a participar en una prueba piloto para realización de **encuestas de seguimiento docente por asignatura**. La encuesta consta de **23 preguntas** distribuidas en tres grupos según la escala de valoración. La contestación debe marcarse en la tabla de arriba, donde el encabezado de cada columna corresponde al número de pregunta y el de las filas a las contestaciones. En la parte inferior derecha de esta hoja se indica la forma correcta de marcar la respuesta en la tabla (rellena sólo una de las dos mitades; en caso de equivocación, rellena las dos mitades para anular esa respuesta y marca la opción elegida con una mitad). **Cualquier comentario u observación puede escribirse en la parte de atrás de la hoja.**
MUCHAS GRACIAS POR TU COLABORACIÓN.

Escala: a- Menos del 50%; b- Entre el 50% y el 70%; c- Más del 70%; d- No procede

1. Mi % de asistencia a las clases de teoría.
2. Mi % de asistencia a las clases de prácticas.
3. Mi % de asistencia a los seminarios.
4. Mi % de asistencia a los trabajos dirigidos.
5. Mi % de asistencia a las tutorías.

Escala: a- Entre 1 y 2 horas; b- Entre 2 y 4 horas; c- Entre 4 y 8 horas; d- Más de 8 horas; e- No procede

6. ¿Qué tiempo de estudio has dedicado al aprendizaje de los contenidos de cada clase teórica?
7. ¿Qué tiempo de estudio/trabajo has dedicado a la realización/ preparación de cada clase prácticas?
8. ¿Qué tiempo de estudio/trabajo has dedicado a la realización de seminarios?.
9. ¿Qué tiempo de estudio/trabajo has dedicado a la realización de trabajos dirigidos?.

Escala: a- Nada de acuerdo; b- Poco de acuerdo; c- De acuerdo; d- Bastante de acuerdo; e- Totalmente de acuerdo

10. Se ha impartido la totalidad del programa según lo especificado en la ficha de la asignatura.
11. Se han ajustado los profesores al horario y al número de horas establecido en la ficha de la asignatura.
12. Se solapan o repiten los contenidos de esta asignatura con los de alguna otra del plan de

estudios del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

13. El tiempo asignado en las clases teóricas a los distintos temas es adecuado.
14. El tiempo asignado al resto de actividades (prácticas, seminarios y trabajos dirigidos) es adecuado.
15. Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender y aplicar los conocimientos teóricos.
16. Las clases teóricas resultan relevantes para el desarrollo de la actividad profesional.
17. Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos resultan relevantes para el desarrollo de la actividad profesional.
18. Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos estimulan el interés por la asignatura.
19. La coordinación entre los profesores de la asignatura es adecuada.
20. La organización de las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos es adecuada.
21. Indica qué material de los siguientes se ha incluido en el espacio de la asignatura del Campus Virtual (puedes seleccionar más de una respuesta):
a- Ficha de la asignatura; b- Presentaciones de las clases teóricas; Bibliografía, páginas web y otro material de estudio complementario; c- Guiones de prácticas, material de trabajos dirigidos; d- Pruebas de evaluación puntuables y/o simulacros; e- No está virtualizada
22. Se han seguido los criterios de evaluación indicados en la ficha docente.
23. En general, estoy satisfecho/a con esta asignatura.

Rellene una de las dos mitades para seleccionar la opción
Para anular, rellene las dos mitades
Procure rellenar sin salirse del recuadro



ASIGNATURA:

CURSO:

Fecha:



Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid

Anexo 2.3.5. Departamentos y profesores participantes en la docencia del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Facultad	Departamento	Nº de Profesores	% Dedicación
Veterinaria	Bioquímica y Biología Molecular IV	4	2,48
Farmacia	Edafología	4	2,48
Veterinaria	Física Aplicada I	3	1,86
Medicina	Fisiología	4	2,48
Veterinaria	Fisiología Animal	8	4,97
Químicas	Ingeniería Química	11	6,83
Medicina	Medicina Física y Rehabilitación-Hidrología Médica	4	2,48
Farmacia	Microbiología II	7	4,35
Medicina	Medicina Preventiva y Salud Pública	2	1,24
Farmacia	Nutrición y Bromatología I (Nutrición)	8	4,97
Farmacia	Nutrición y Bromatología II (Bromatología)	13	8,07
Veterinaria	Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos	31	19,25
Farmacia	Parasitología	1	0,62
Veterinaria	Producción Animal	20	12,42
Químicas	Química Analítica	6	3,73
Farmacia	Química Analítica (Sección Departamental)	6	3,73
Químicas	Química Inorgánica	5	3,11
Químicas	Química Orgánica	3	1,86
Veterinaria	Sanidad Animal	6	3,73
Veterinaria	Toxicología y Farmacología	13	8,07
Medicina	Toxicología y Legislación Sanitaria	2	1,24
TOTAL		161	100

Anexo 2.3.6.A. Datos globales del profesorado en el proceso de implantación Del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2011-2015)

Periodo académico Curso implantado	2011-12		2012-13		2013-14		2014-15	
	1º		1º y 2º		1º, 2º y 3º		1º, 2º, 3º y 4º	
	Número de profesores		Número de profesores		Número de profesores		Número de profesores	
	Total	% sobre el total						
Totales:	72	100,00	118	100,00	140	100,00	161	100,00
Por categoría								
Catedráticos de Universidad	2	2,78	9	7,63	13	9,29	14	8,70
Titulares Universidad	34	47,22	57	48,31	62	44,29	75	46,58
Titulares Escuela Universitaria	2	2,78	2	1,69	2	1,43	2	1,24
Profesores Eméritos			4	3,39	3	2,14	3	1,86
Profesores Contratados Doctores	7	9,72	14	11,86	23	16,43	33	20,50
Profesores Asociados	12	16,67	15	12,71	19	13,57	19	11,80
Profesores Ayudantes Doctores	10	13,89	16	13,56	16	11,43	11	6,83
Profesores Colaboradores	1	1,39					1	0,62
Otros	4	5,56	1	0,85	2	1,43	3	1,86
% ECTS impartidos personal permanente	70,29		79,14		75,62		83,65	
Total Sexenios	76		173		232		272	
Nº de alumnos matriculados en el Grado	84		157		208		271	
Ratio nº estudiantes/Profesor	1,17		1,33		1,49		1,7	



Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid



GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Anexo 2.3.7. Grupos de investigación UCM en los que se encuentran los profesores que imparten el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Calidad del profesorado

Primer curso

Asignatura	Profesor	Grupo de investigación	Dirección electrónica
Fundamentos de Química y Análisis Químico	M ^a Teresa Pérez Corona	Determinación de trazas, especiación y proteómica (TrEP)	mtperezc@quim.ucm.es Grupo UCM
	Jon Sanz Landaluce	Determinación de trazas, especiación y proteómica (TrEP)	jsanzlan@quim.ucm.es
	Khalid Boulahya	Preparación, caracterización y propiedades de sólidos no moleculares	khalid@quim.ucm.es Grupo UCM
	David Ávila Brabde	Preparación, caracterización y propiedades de sólidos no moleculares	davilabr@ucm.es
	Elena Arroyo de Dompablo	Estudio Computacional de Materiales Inorgánicos	e.arroyo@quim.ucm.es Grupo UCM
	M ^a Carmen Torralba Martínez	Nanopartículas a partir de Precursores Moleculares	carmenmg@farm.ucm.es Grupo UCM
	José Antonio Campo Santillana*	Materiales Moleculares basados en Compuestos de Coordinación	jacampo@ucm.es Grupo UCM
	Teresa Martínez del Campo	Grupo de Investigación Química de beta-lactamas	tmcampo@quim.ucm.es Grupo UCM
	Carmen M ^a Atienza Castellanos	Materiales Moleculares Orgánicos	cmatienz@ucm.es Grupo UCM
	Josefa Rodríguez Yunta	Receptores sintéticos heterocíclicos	mjryun@quim.ucm.es en desarrollo el link
Pedro Andrés Carvajales	VALORNUT: Valoración nutricional de individuos y colectivos. Metodología y aplicaciones	Grupo UCM	
Carmen Martín Gómez	SIAM: El suelo y su impacto ambiental	Grupo UCM	
Microbiología	Rebeca Alonso Monge	Transducción de señal y respuesta inmunitaria frente a patógenos humanos	realonso@farm.ucm.es Grupo UCM
	Rosalía Díez Orejas	Transducción de señal y respuesta inmunitaria frente a patógenos humanos	rosaliad@farm.ucm.es
	José Manuel Rodríguez Peña	Genómica funcional de levaduras y hongos	josemanu@farm.ucm.es Grupo UCM
	Isabel Rodríguez Escudero	Transducción de señales en Saccharomyces cerevisiae	isabelre@farm.ucm.es Grupo UCM
Bioquímica	Gloria Molero	Interacción microorganismo hospedador. Proyecto proteoma humano	gloros@farm.ucm.es Grupo UCM
	Raquel Pérez Sen	Neurotransmisión y señalización purinérgica	rpsen@ucm.es Grupo UCM
	Esmerilda García Delicado	Neurotransmisión y señalización purinérgica	esmerild@ucm.es
	Amalia Díez Martín	Biotecnología y Biomedicina	adiez@ucm.es Grupo UCM
Margarita Martín Lorenzo	Biotecnología aplicada a la descontaminación	margamar@ucm.es Grupo UCM	
Física	Adelia Fortún	Biotecnología aplicada a la descontaminación	delifor@ucm.es Grupo UCM
Fisiología	Asunción Colino Matilla	Modulación sináptica y plasticidad del SNC	colino@med.ucm.es Grupo UCM
	Rosario López López	Neurobiología del desarrollo del SNC de los vertebrados	mrosario.lopez@med.ucm.es Grupo UCM
	Alberto del Arco	Neurobiología del envejecimiento	adelarco@med.ucm.es Grupo UCM
Fundamentos de Bromatología	Araceli Redondo Cuenca	ALI-VEF-Alimentos de origen vegetal: procesado, calidad e ingredientes funcionales	arared@ucm.es Grupo UCM
	Inmaculada Mateos-Aparicio Cediel	ALI-VEF-Alimentos de origen vegetal: procesado, calidad e ingredientes funcionales	inmateos@ucm.es
	Patricia Morales Gómez	ALIMNOVA-Nuevos alimentos. Aspectos científicos, tecnológicos y sociales	patricia.morales@ucm.es Grupo UCM
	Cortes Sánchez Mata	ALIMNOVA-Nuevos alimentos. Aspectos científicos, tecnológicos y sociales	cortesm@ucm.es
	Virginia Fernández Ruíz	ALIMNOVA-Nuevos alimentos. Aspectos científicos, tecnológicos y sociales	vfernand@ucm.es

Primer curso

Producción de Materias Primas	Sara Lauzurica Gómez	BIANDOCARNE-Bienestar y cría de los animales domésticos y calidad de su carne	saralauz@vet.ucm.es	Grupo UCM
	Jesús de la Fuente Vázquez	BIANDOCARNE-Bienestar y cría de los animales domésticos y calidad de su carne	jefuente@vet.ucm.es	
	Agustín Viveros Montoro	ALIFUN-Nutrición y patología de los animales domésticos, alimentos funcionales y nutracéuticos	viverosa@vet.ucm.es	Grupo UCM
	Pablo Gutiérrez Garcia	MOSEVAR- Modelos de selección y evaluación de reproductores	gutgar@vet.ucm.es	Grupo UCM
	Luis Ortiz Vera	NUTRIGEN-Nutrigenómica animal	lortiz@vet.ucm.es	Grupo UCM
	Susana Velasco Villa	NUTRIGEN-Nutrigenómica animal	susana.velasco@vet.ucm.es	
	Alvaro Olivares Moreno	NUTRICAL-Nutrición y alimentación animal. Calidad de las producciones animales	alolivares@vet.ucm.es	Grupo UCM
	María Arias Alvarez	CONEREPRO-Fisiología de la reproducción en lagomorfos	m.arias@vet.cm.es	Grupo UCM
	MªTeresa de la Cruz Caravaca	FITOSOLUM-El suelo y su impacto ambiental	micruz@ucm.es	Grupo UCM
	Concepción González Huecas	FITOSOLUM-El suelo y su impacto ambiental	chuecas@ucm.es	
Miguel Angel Casermeiro	FITOSOLUM-El suelo y su impacto ambiental	caserme@ucm.es		
Inmaculada Valverde Asenjo	FITOSOLUM-El suelo y su impacto ambiental	mivalver@ucm.es		
Matemáticas	Isabel Salazar Mendoza	Métodos Bayesianos	isalazar@vet.ucm.es	 http://pendientedemigracion.ucm.es/info/bayesianos/ Grupo UCM

Segundo curso

Asignatura	profesor	Grupo de investigación	Dirección electrónica	
Economía, Gestión y Mercadotecnia en la Empresa Alimentaria	Pedro Rouco Pérez	No incluido	roucopef@ucm.es	
	Felipe José Calahorra Fernández	No incluido	fejcafer@ucm.es	
	Juan Antonio Aguado Ramo	No incluido	jaaguado@ucm.es	
Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Vegetal	Mercedes García Mata	Alimentos de Origen Vegetal: Procesado, calidad e ingredientes funcionales	mergarma@ucm.es	Grupos UCM
	Montaña Cámara Hurtado	Nuevos alimentos. Aspectos científicos, tecnológicos y sociales	mcamara@ucm.es	
	Esperanza Torija Isasa	Nuevos alimentos. Aspectos científicos, tecnológicos y sociales	metorija@ucm.es	
	María de Cortés Sánchez Mata	Nuevos alimentos. Aspectos científicos, tecnológicos y sociales	cortesm@ucm.es	
Fundamentos de Toxicología	Arturo Anadón Navarro	Toxicología y Seguridad de Agentes Químicos y Biológicos	anadon@vet.ucm.es	
	M ^º Rosa Martínez Larrañaga	Toxicología y Seguridad de Agentes Químicos y Biológicos	mrml@vet.ucm.es	
	M ^º Aranzazu Martínez Caballero	Toxicología y Seguridad de Agentes Químicos y Biológicos	arantxam@vet.ucm.es	
	Miguel Capó Martí	No incluido	capo@vet.ucm.es	
	M ^º Teresa Frejo Moya	Toxicología y Seguridad de Agentes Químicos y Biológicos	capo@vet.ucm.es	
	Sebastián Sanchez-Fortún Rodríguez	Biotechnología de microalgas: producción y toxicidad	fortun@vet.ucm.es	
	M ^º Jesus Díaz Plaza	Toxicología y Seguridad de Agentes Químicos y Biológicos	majdiaz@vet.ucm.es	Grupos UCM
	Marta Martínez Caballero	Toxicología y Seguridad de Agentes Químicos y Biológicos	mmartine@vet.ucm.es	
	Victor Castellano Santos	Toxicología y Seguridad de Agentes Químicos y Biológicos	victorc@vet.ucm.es	
	Irma Ares Lomban	Toxicología y Seguridad de Agentes Químicos y Biológicos	irmaal@vet.ucm.es	
	Alejandro Romero Martínez	Toxicología y Seguridad de Agentes Químicos y Biológicos	aromero@vet.ucm.es	
	Eva Ramos Alonso	Toxicología y Seguridad de Agentes Químicos y Biológicos	eva.ramos@vet.ucm.es	
Javier del Pino Sans	No incluido	jdelpino@pdi.ucm.es		
Alimentación y Cultura	M ^º Cruz Matallana	Nuevos alimentos. Aspectos científicos, tecnológicos y sociales	mcmatal@farm.ucm.es	Grupos UCM
	Esperanza Torija Isasa	Nuevos alimentos. Aspectos científicos, tecnológicos y sociales	metorija@farm.ucm.es	
	Sara Bastida Codina	Nutrición y salud cardiovascular	sbastida@farm.ucm.es	
Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Animal	M ^º José Villanueva Suárez	Alimentos de Origen Vegetal: Procesado, calidad e ingredientes funcionales	mjvilla@ucm.es	Grupos UCM
	Virginia Fernández Ruiz	Nuevos alimentos. Aspectos científicos, tecnológicos y sociales	vfernand@ucm.es	
	Amparo Díaz Marquina	No incluido	admarquina@ucm.es	
	M ^º Aurora Zapata Revilla	No incluido	mazare@ucm.es	
Fundamentos de Ingeniería Química	M ^º Isabel Guijarro Gil	Fisicoquímica de Procesos Industriales y Medioambientales	migg@ucm.es	
	Pedro Yustos Cuesta	Fisicoquímica de Procesos Industriales y Medioambientales	pyustosc@quim.ucm.es	
Ciencia y Análisis de Aguas de Consumo y Bebidas	María Luisa Pérez Rodríguez	Nuevos alimentos. Aspectos científicos, tecnológicos y sociales	hierro@ucm.es	
	M ^º Aurora Zapata Revilla	No incluido	mlgarci@ucm.es	Grupos UCM
	M ^º Dolores Tenorio Sanz	Alimentos de Origen Vegetal: Procesado, calidad e ingredientes funcionales	dtensorio@farm.ucm.es	

Segundo curso

Química y Bioquímica de los Alimentos	Carmen San José Serran	Control de biofilms y patógenos persistentes en la industria alimentaria	serran@ucm.es	Grupos UCM
	Gonzalo García de Fernando	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	mingui@ucm.es	
	M ^a Luisa García Sanz	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	mlgarci@ucm.es	
	Leónides Fernandez Alvarez	La microbiota comensal en el periodo perinatal y su aplicación en alimentación infantil	leonides@ucm.es	
	Belén Orgaz Martín	Control de biofilms y patógenos persistentes en la industria alimentaria	belen@vet.ucm.es	
Microbiología Industrial y Biotecnología	Humberto Martín Brieva	Transducción de señales en <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	humberto@ucm.es	Grupos UCM
	María Molina Martín	Transducción de señales en <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	molmifa@ucm.es	
	Carmina Rodríguez Fernández	Microbiología Ambiental	carmina@ucm.es	
	Lucía Monteoliva Díaz	Interaccion microorganismo-hospedador	luciamon@ucm.es	
Epidemiología y Control Sanitario de la Producción Primaria	María Elisa Calle Purón	Determinantes socio-económicos de la salud	mcalle@ucm.es	Grupos UCM
	Juana Santos Sancho	Determinantes socio-económicos de la salud	juanamsa@ucm.es	
	Napoleón Pérez Farinós	No incluido	pereznapo@gmail.com	
	Alicia Aranaz Martín	Vigilancia Sanitaria	alaranaz@ucm.es	
	Teresa Gómez Muñoz	No incluido	mariateresa.gomez.munoz@pdi.ucm.es	
	Ricardo Martínez Alesón	Vigilancia Sanitaria	rmalesons@yahoo.es	
	Mónica Suárez Rodríguez	Vigilancia Sanitaria	msuarez@vet.ucm.es	
Ana I. Vela Alonso	Vigilancia Sanitaria	manuela@ucm.es		

Tercer curso

Asignatura	profesor	Grupo de investigación	Dirección electrónica
Ingeniería Alimentaria	M ^º Concepción Monte Lara	Celulosa y Papel	cmonte@ucm.es
	Helena de la Fuente Gonzalez	Celulosa y Papel	helenafg@quim.ucm.es
	Antonio Tijero Cruz	Celulosa y Papel	atijero@quim.ucm.es
	José Santiago Torrecilla Velasco	Desarrollo de procesos y productos de bajo impacto ambiental	istorre@quim.ucm.es
	M ^º Isabel Guijarro Gil	Fisicoquímica de Procesos Industriales y Medioambientales	migg@ucm.es
	Pedro Yustos Cuesta	Fisicoquímica de Procesos Industriales y Medioambientales	pyustosc@quim.ucm.es
Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal	Eva Hierro Paredes	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	hierro@ucm.es
	M ^º Luisa García Sanz	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	mlgarc@ucm.es
	Gonzalo García de Fernando Minguillón	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	mingui@ucm.es
	M ^º Dolores Selgas Cortecero	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	selgar@ucm.es
	Carmen San José Serrán	Control de biofilms y patógenos persistentes en la industria alimentaria	serran@ucm.es
Calidad Microbiológica de los Alimentos	María Fernanda Fernández Álvarez	Desarrollo de metodologías avanzadas de trazabilidad, detección de microorganismos en los alimentos y bioseguridad de los alimentos	fernanda@vet.ucm.es
	Ana Isabel Haza Duaso	Estrategias Quimiopreventivas frente a Compuestos Carcinogénicos de la Dieta	hanais@vet.ucm.es
	Carmen Herranz Sorribes	Desarrollo de metodologías avanzadas de trazabilidad, detección de microorganismos en los alimentos y bioseguridad de los alimentos	c.herranz@vet.ucm.es
Procesos de Conservación y Transformación de Alimentos	M ^º Isabel Cambero Rodríguez	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	icambero@ucm.es
	Leonides Fernández Álvarez	La microbiota comensal en el periodo perinatal y su aplicación en alimentación infantil	leonides@ucm.es
	Gonzalo García de Fernando Minguillón	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	mingui@ucm.es
Envasado de Alimentos	M ^º Isabel Cambero Rodríguez	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	icambero@ucm.es
	Leonides Fernández Álvarez	La microbiota comensal en el periodo perinatal y su aplicación en alimentación infantil	leonides@ucm.es
	Gonzalo García de Fernando Minguillón	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	mingui@ucm.es
	Manuela Fernández Álvarez	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	manuela@ucm.es
Higiene y Seguridad Alimentaria	Teresa García Lacarra	Desarrollo de metodologías avanzadas de trazabilidad, detección de microorganismos en los alimentos y bioseguridad de los alimentos	tgarcia@vet.ucm.es
	Pablo E. Hernández Cruza	Desarrollo de metodologías avanzadas de trazabilidad, detección de microorganismos en los alimentos y bioseguridad de los alimentos	ehernan@vet.ucm.es
	Paloma Morales Gómez	Estrategias quimiopreventivas frente a compuestos carcinogénicos de la dieta	pmorales@vet.ucm.es
	Juan Miguel Rodríguez	La microbiota comensal en el periodo perinatal y su aplicación en alimentación infantil	jmrodrig@vet.ucm.es
	Isabel González Alonso	Desarrollo de metodologías avanzadas de trazabilidad, detección de microorganismos en los alimentos y bioseguridad de los alimentos	gonzalzi@vet.ucm.es
	Luis Cintas Izarra	Desarrollo de metodologías avanzadas de trazabilidad, detección de microorganismos en los alimentos y bioseguridad de los alimentos	lcintas@vet.ucm.es
Nutrición Humana y Dietética	Aránzazu Aparicio Vizuete	Valoración nutricional de individuos y colectivos. Metodología y aplicaciones	araparc@ucm.es
	Ángeles Carbajal Azcona	Nutrición y Salud Gastrointestinal	carbajal@ucm.es
	Beatriz Navía Lombán	Valoración nutricional de individuos y colectivos. Metodología y aplicaciones	bnavia@ucm.es

Cuarto curso

Asignatura	Profesor	Grupo de investigación	Dirección electrónica
Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria	Juan Miguel Rodríguez*	La microbiota comensal en el periodo perinatal y su aplicación en alimentación infantil	jmrodrig@ucm.es
	Teresa García Lacarra	Desarrollo de metodologías avanzadas de trazabilidad, detección de microorganismos en los alimentos y bioseguridad de los alimentos	tgarcia@ucm.es
	Isabel González Alonso	Desarrollo de metodologías avanzadas de trazabilidad, detección de microorganismos en los alimentos y bioseguridad de los alimentos	gonzalzi@ucm.es Grupos UCM
	María Marín Martínez Ana Isabel Haza Duaso	La microbiota comensal en el periodo perinatal y su aplicación en alimentación infantil Estrategias Quimiopreventivas frente a Compuestos Carcinogénicos de la Dieta	mlmarin@ucm.es hanais@ucm.es
Tecnología de los Alimentos de Origen Animal	M ^a Dolores Selgas Cortecero	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	selgar@ucm.es
	Gonzalo García de Fernando Minguillón	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	mingui@ucm.es
	M ^a Isabel Cambero Rodríguez	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	icambero@ucm.es
	Leonides Fernández Álvarez	La microbiota comensal en el periodo perinatal y su aplicación en alimentación infantil	leonides@ucm.es
	Manuela Fernández Álvarez	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	manuela@ucm.es Grupos UCM
	M ^a Luisa García Sanz	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	mlgarci@ucm.es
	Concepción Cabeza Briales	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	cabeza@ucm.es
Belén Orgaz Martín	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	belen@ucm.es	
Proyectos	Jose S. Torrecilla Velasco	Desarrollo de procesos y productos de bajo impacto ambiental	istorre@quim.ucm.es Grupos UCM
	Rubén Miranda Carreño	Celulosa y Papel	rmiranda@vet.ucm.es
Normalización y Legislación Sanitaria	Eduardo Arroyo Pardo*	Genética Forense y Genética de Poblaciones	eduardoa@ucm.es
	Ana M ^a López Parra*	Genética Forense y Genética de Poblaciones	amlopezparra@ucm.es
Trabajo de Fin de Grado	M ^a Isabel Cambero Rodríguez*	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	icambero@ucm.es
	Carmen Herranz Sorribes	Desarrollo de metodologías avanzadas de trazabilidad, detección de microorganismos en los alimentos y bioseguridad de los alimentos	c.herranz@ucm.es
	Alvaro Olivares Moreno	NUTRICAL-Nutrición y alimentación animal. Calidad de las producciones animales	alolivares@ucm.es Grupos UCM
	Raquel Pérez Sen	Neurotransmisión y señalización purinérgica	rpsen@ucm.es
	M ^a José Villanueva Suarez Pedro Yustos Cuesta	Alimentos de origen vegetal: procesado, calidad e ingredientes funcionales Fisicoquímica de Procesos Industriales y Medioambientales	mjvill@ucm.es pyustos@ucm.es
Prácticas externas	Rosa M ^a Ortega Anta*	Valoración nutricional de individuos y colectivos. Metodología y aplicaciones	rortega@ucm.es
	M ^a Isabel Cambero Rodríguez*	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	icambero@ucm.es
	M ^a Dolores Tenorio Sanz	Alimentos de origen vegetal: procesado, calidad e ingredientes funcionales	dtenorio@ucm.es Grupos UCM
	Jesús de la Fuente Vázquez	Bienestar y cria de los animales domésticos y calidad de su carne.	jefuente@ucm.es
	Eva Hierro Paredes	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	hierro@ucm.es
	José Santiago Torrecilla Velasco	Desarrollo de procesos y productos de bajo impacto ambiental	istorre@ucm.es

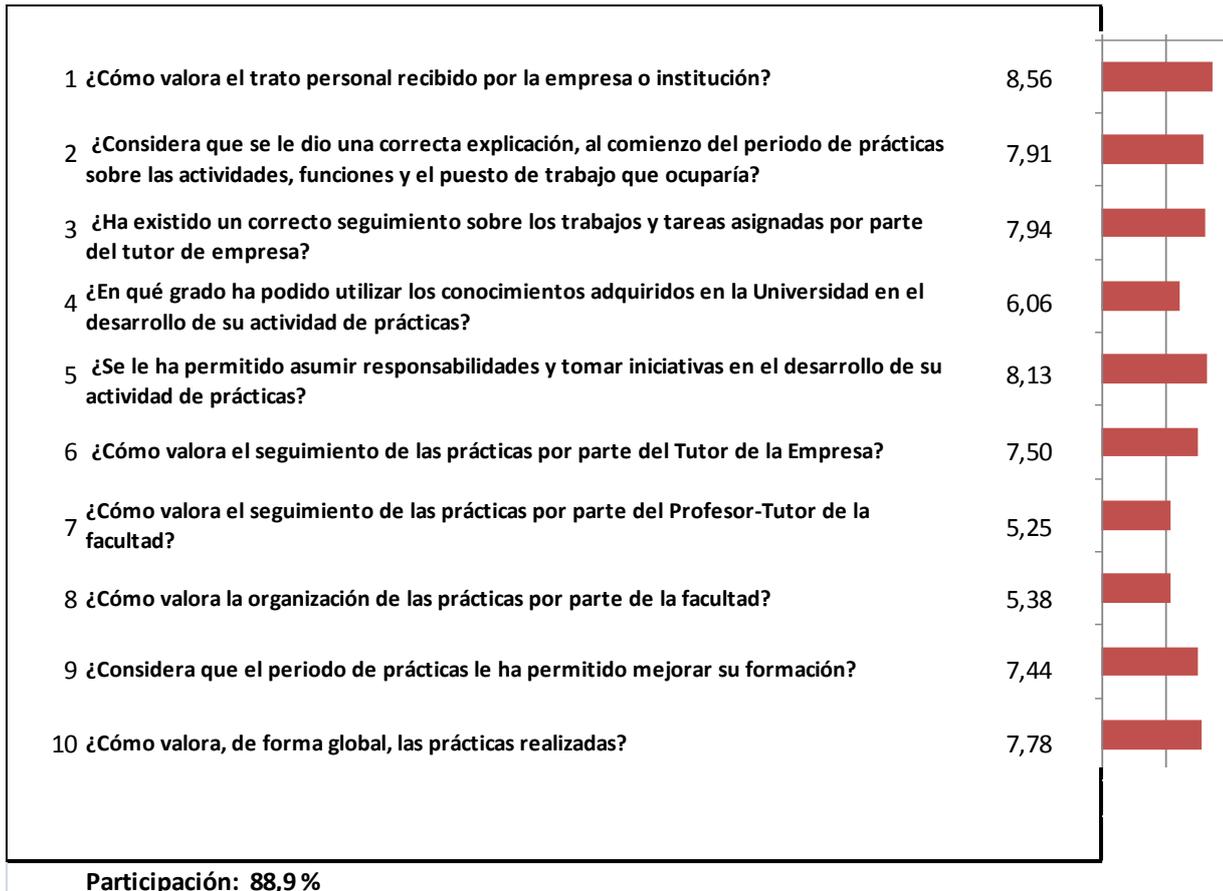
Cuarto curso

Nuevos Alimentos y Productos Dietéticos	M ^a Cortes Sánchez Mata	Nuevos alimentos. Aspectos científicos, tecnológicos y sociales.	cortes@ucm.es	Grupos UCM
	M ^a Montaña Cámara Hurtado	Nuevos alimentos. Aspectos científicos, tecnológicos y sociales.	mcamara@ucm.es	
	Virginia Fernández Ruiz	Nuevos alimentos. Aspectos científicos, tecnológicos y sociales.	vfernand@ucm.es	
	Inmaculada Mateos-Aparicio Cediel	Alimentos de origen vegetal: procesado, calidad e ingredientes funcionales	inmateos@ucm.es	
Restauración Colectiva	María Marín Martínez	La microbiota comensal en el periodo perinatal y su aplicación en alimentación infantil	mlmarin@ucm.es	Grupos UCM
	Isabel González Alonso	Desarrollo de metodologías avanzadas de trazabilidad, detección de microorganismos en los alimentos y bioseguridad de los alimentos	gonzalzi@ucm.es	
	Ana Isabel Haza Duaso	Estrategias quimiopreventivas frente a compuestos carcinogénicos de la dieta	hanais@ucm.es	
	Carmen Herranz Sorribes	Desarrollo de metodologías avanzadas de trazabilidad, detección de microorganismos en los alimentos y bioseguridad de los alimentos	c.herranz@ucm.es	
Aguas de Consumo Mineromedicinales	Iluninada Corvillo Martín	Hidrología médica	corvillo@ucm.es	Grupos UCM
	Francisco Maraver Eyzaguirre	Hidrología médica	fmaraver@ucm.es	
	Ana Isabel Martín Megía	Hidrología médica	aimartin@ucm.es	
	Iciar Vázquez Garranzo	Hidrología médica	mariaitv@ucm.es	
Técnicas de Producción Animal	Almudena Rebolé Garrigós	Nutrigenómica animal.	arebole@ucm.es	Grupos UCM
	Ignacio Arija Martín	Nutrición y patología de los animales domésticos, alimentos funcionales y nutraceuticos	arijal@ucm.es	
	Isabel Cervantes Navarro	Modelos de selección y evaluación de reproductores	icervantes@ucm.es	
	Susana Velasco Villar	Nutrigenómica animal.	susana.velasco@ucm.es	
Tecnología Ambiental	Antonio Tijero Cruz	Celulosa y Papel	atijero@ucm.es	Grupos UCM
	M ^a Dolores Blanco Flores	Celulosa y Papel	dblancof@ucm.es	
Tecnología Enológica y de otras Bebidas Alcohólicas	Manuela Fernández Álvarez	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	manuela@vet.ucm.es	Grupos UCM
	Gonzalo García de Fernando Minguillón	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	mingui@vet.ucm.es	
	Concepción Cabeza Briales	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	cabeza@vet.ucm.es	
	Leónides Fernández Álvarez	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	leonides@vet.ucm.es	
	Belén Orgaz Martín	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	belen@vet.ucm.es	
	M ^a Dolores Selgas Cortecero	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	selgar@vet.ucm.es	

Cuarto curso

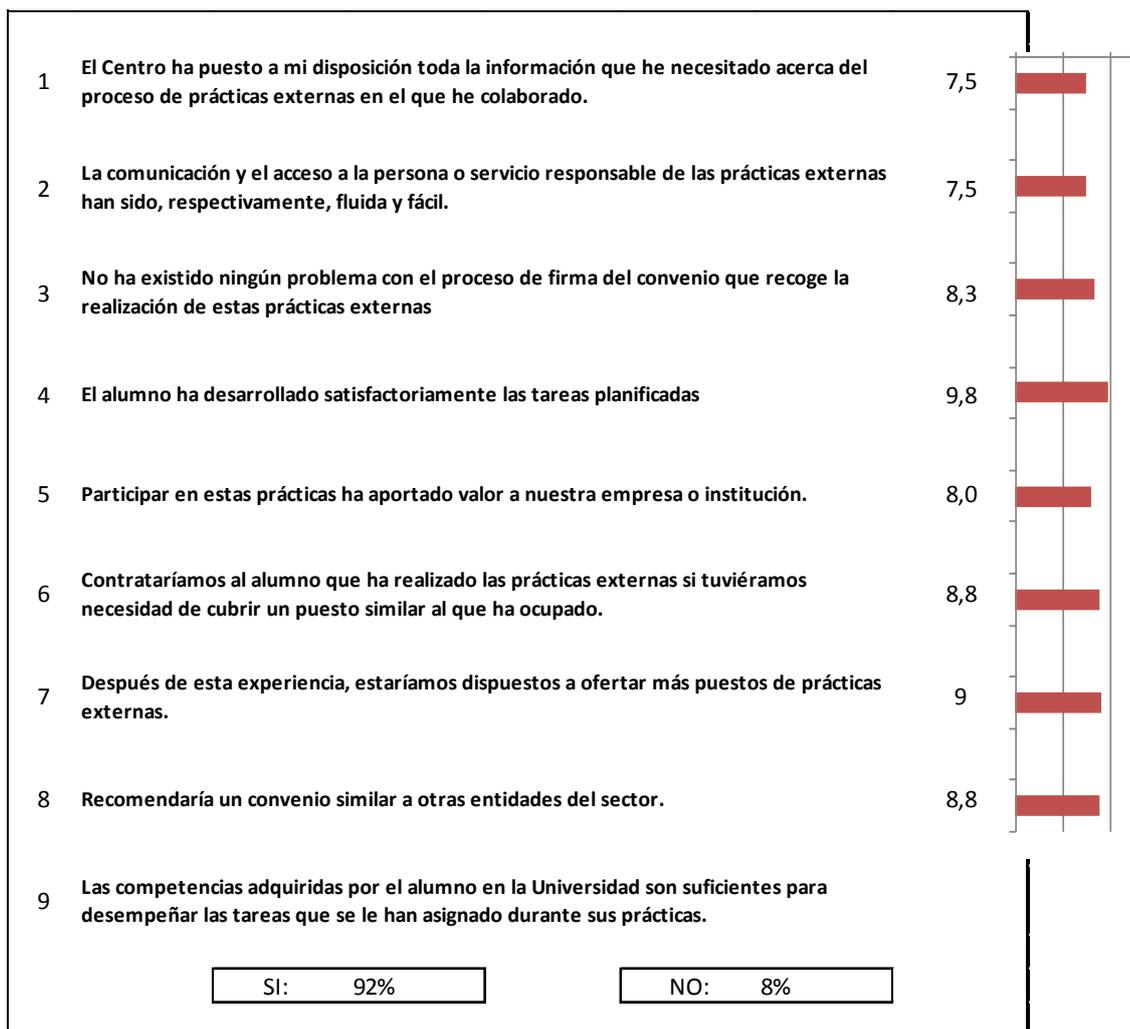
Dietética Aplicada a la Industria Alimentaria	Beatriz Beltrán de Miguel*	Nutrición y Salud Gastrointes: Nutrición y Salud Gastrointestinal	beabel@ucm.es	
	Carmen Cuadrado Vives		ccuadrad@ucm.es	
Docencia Interdisciplinar en Industrias Alimentarias	Teresa García Lacarra	Desarrollo de metodologías avanzadas de trazabilidad, detección de microorganismos en los alimentos y bioseguridad de los alimentos Tecnología de Alimentos de Origen Animal Catálisis y procesos de separación Nuevos alimentos. Aspectos científicos, tecnológicos y sociales Nuevos alimentos. Aspectos científicos, tecnológicos y sociales	tgarcia@ucm.es	
	Eva Hierro Paredes		hierro@ucm.es	Grupos UCM
	Eduardo Díez Alcántara		ediezalc@ucm.es	
	M ^a Montaña Cámara Hurtado		mcamara@ucm.es	
	Virginia Fernández Ruiz		vfernand@ucm.es	

Anexo 2.3.8. Resultados de la encuesta a los alumnos de Prácticas Académicas Externas





Anexo 2.3.9. Resultados de la encuesta de los Tutores Externos de Drácticas Académicas Externas



Participación: 87%

Encuestas de Satisfacción

Curso 2015-16

Informe de las encuestas de ERASMUS-Salientes (*out*)

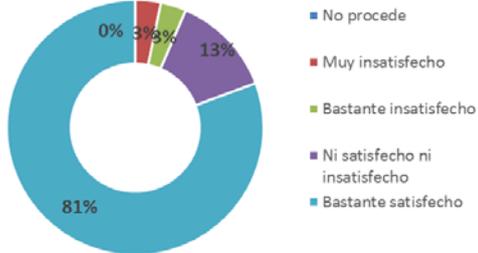
Nº pregunta	Cuestión
1	En general, ¿cómo está de satisfecho/a con su experiencia de movilidad Erasmus+?
2	¿Estuvo satisfecho/a con la calidad del aprendizaje y de la docencia que recibió en su institución de acogida?: Calidad de los cursos
3	¿Estuvo satisfecho/a con la calidad del aprendizaje y de la docencia que recibió en su institución de acogida?: Apoyo recibido en el proceso de aprendizaje
4	¿Estuvo satisfecho/a con el apoyo ofrecido por su institución de envío?: Apoyo administrativo
5	¿Estuvo satisfecho/a con el apoyo ofrecido por su institución de envío?: Tutorización académica
6	¿Estuvo satisfecho/a con el apoyo ofrecido por su institución de envío?: Apoyo de organizaciones/iniciativas de estudiantes
7	¿Estuvo satisfecho/a con el apoyo ofrecido por su institución de envío?: Otros
8	¿Cómo considera su grado de integración en su institución de acogida?: En las actividades cotidianas de su institución de acogida
9	¿Cómo considera su grado de integración en su institución de acogida?: Con estudiantes locales
10	Indique cuántas veces ha realizado una movilidad de personal financiada por el Programa Erasmus+ o el Programa de Aprendizaje Permanente desde 2010
11	¿Firmó un Acuerdo de movilidad con su institución/empresa antes del inicio de la misma?
12	¿Recomendaría esta experiencia a otro colega?
13	En general, ¿cómo está de satisfecho/a con su experiencia de movilidad? Mi docencia tuvo impacto en la institución de acogida en los siguientes aspectos:: Permitió que los estudiantes que no participan en la movilidad obtuvieran una perspectiva desde el exterior ("internacionalización en casa")
14	¿Considera que las tareas encomendadas durante las prácticas fueron relevantes para sus estudios y su perfil educativo?
15	¿Pudo contar con un mentor, diferente de la figura de supervisor, que le apoyara mientras estuvo en la empresa/organización?
16	¿Estuvo satisfecho/a con el seguimiento que se le hizo durante las prácticas?
17	¿Estuvo satisfecho/a con la tutorización y el apoyo ofrecido en su empresa/organización de acogida?
18	¿Estuvo satisfecho/a con su mentor?
19	En general, ¿cómo está de satisfecho/a con su experiencia de movilidad Erasmus+?
20	¿De qué manera su estancia en el extranjero ha cambiado la visión que tenía sobre su empleabilidad?: Puedo imaginarme en el futuro trabajando en el extranjero
21	¿De qué manera su estancia en el extranjero ha cambiado la visión que tenía sobre su empleabilidad?: Me gustaría trabajar en un contexto internacional
22	¿Cómo considera su grado de integración en su empresa/organización de acogida?: En las actividades cotidianas de su empresa/organización de acogida
23	¿Cómo considera su grado de integración en su empresa/organización de acogida?: Con becarios o empleados de la empresa
24	¿Cómo encontró las prácticas?
25	

Tabla de Resultados expresado en porcentaje

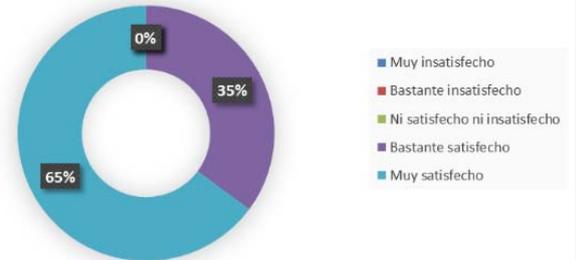
Nº pregunta	No procede	Muy insatisfecho	Bastante insatisfecho	Indiferente	Bastante satisfecho	Muy satisfecho
1	0	0	0	0	35	65
2	0	3	3	11	68	16
3	0	5	8	16	46	24
4	0	5	19	19	43	14
5	0	3	24	32	24	16
6	0	0	0	0	0	0
7	7	7	0	53	13	20
Nº pregunta	No procede	Muy deficiente	Insuficiente	Suficiente	Bueno	Muy bueno
8	3	8	8	16	27	38
9	5	14	11	14	30	27
Nº pregunta	Sí	No				
11	86	• 14				
12	100	0				
Nº pregunta	No procede	Muy insatisfecho	Bastante insatisfecho	Indiferente	Bastante satisfecho	Muy satisfecho
13	0	0	0	0	0	100
Nº pregunta	No procede	Nada de acuerdo	Indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	
14	0	0	20	0	80	
Nº pregunta	Sí	No	Parcialmente			
15	10	0	2			
16	7	5	0			
Nº pregunta	No procede	Muy insatisfecho	Bastante insatisfecho	Indiferente	Bastante satisfecho	Muy satisfecho
17	0	0	3	1	4	4
18	0	1	0	2	3	6
19	0	0	0	1	0	6
20	0	0	0	1	4	7
Nº pregunta	No procede	Nada de acuerdo	Indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	
21	0	0	0	0	5	7
22	0	0	2	0	2	8
Nº pregunta	No procede	Muy deficiente	Insuficiente	Suficiente	Bueno	Muy bueno
23	0	0	0	0	4	8
24	0	0	0	3	0	8
Nº pregunta	A través de mi institución		Empresa/organización acogida		Otros	
25	3		1		8	

Gráficos de Resultados

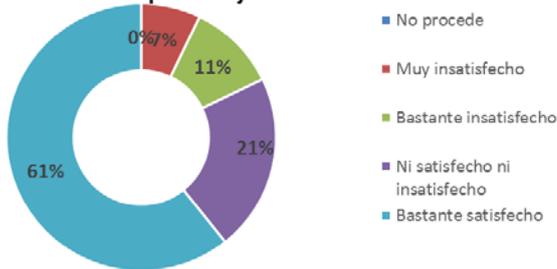
Grado de satisfacción con calidad de contenidos de los cursos



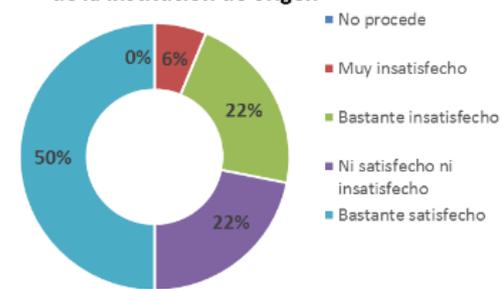
Grado de satisfacción con estancia Erasmus



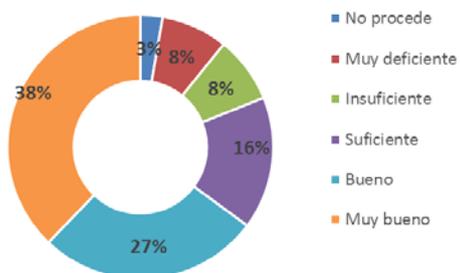
Grado de satisfacción con el apoyo recibido para el aprendizaje



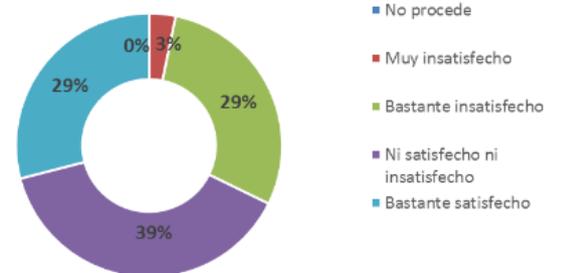
Grado de satisfacción con el apoyo administrativo de la institución de origen



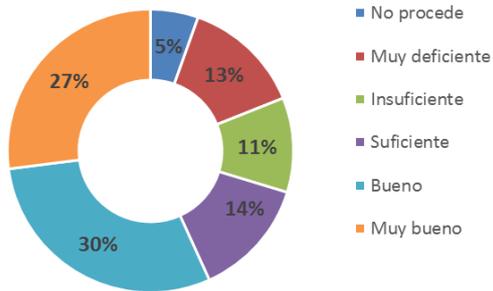
Grado de integración en la institución de destino



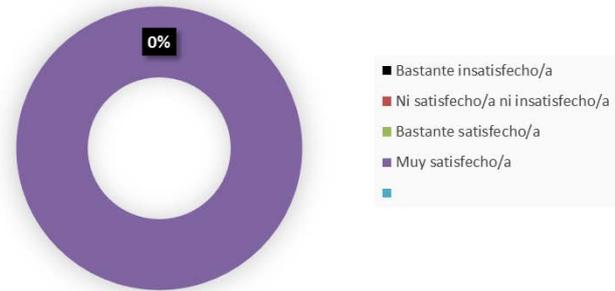
Grado de satisfacción con el apoyo académico de la institución de origen



Grado de integración con estudiantes de la institución de destino



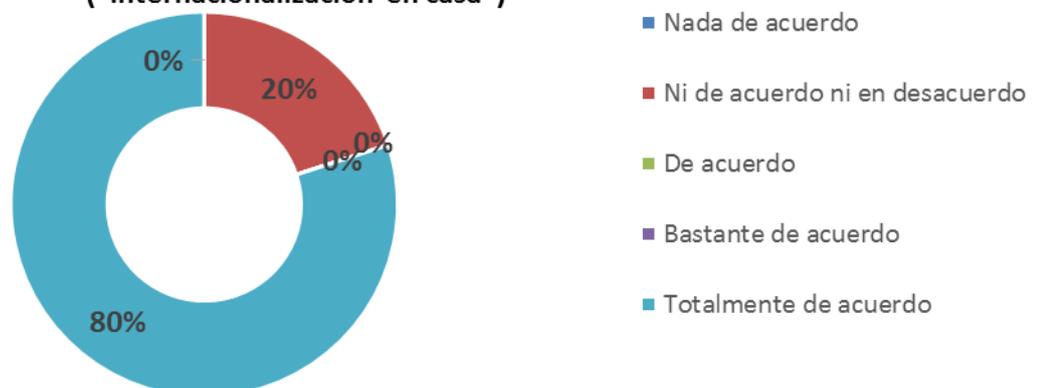
Grado de satisfacción con estancia Erasmus



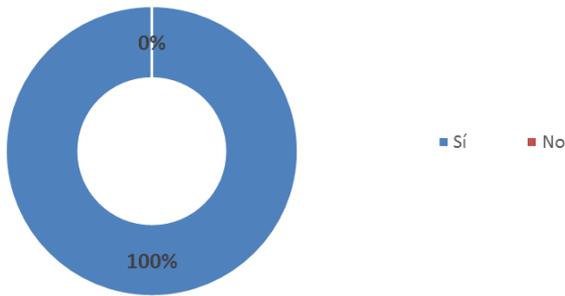
¿Firmó un Acuerdo de movilidad con su institución/empresa antes del inicio de la misma?



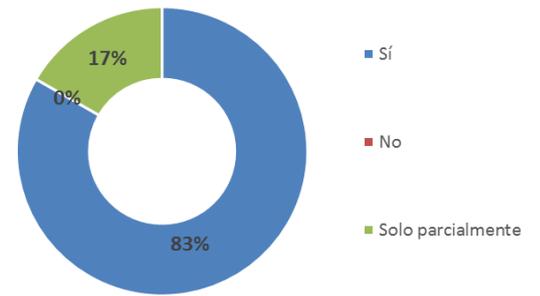
Mi docencia tuvo impacto en la institución de acogida en los siguientes aspectos:: Permitió que los estudiantes que no participan en la movilidad obtuvieran una perspectiva desde el exterior ("internacionalización en casa")



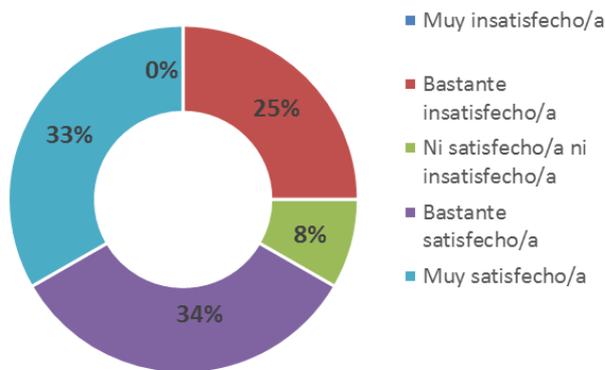
¿Recomendaría esta experiencia a otro colega?



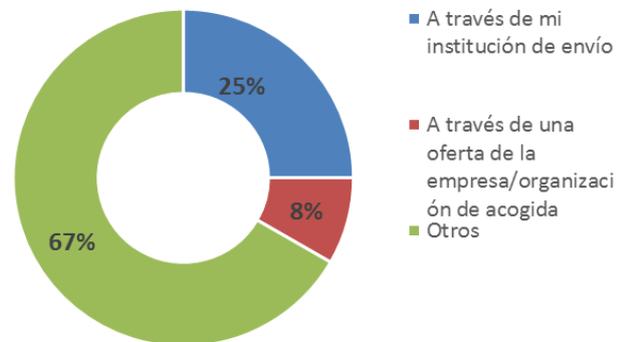
¿Considera que las tareas encomendadas durante las prácticas fueron relevantes para sus estudios y su perfil educativo?



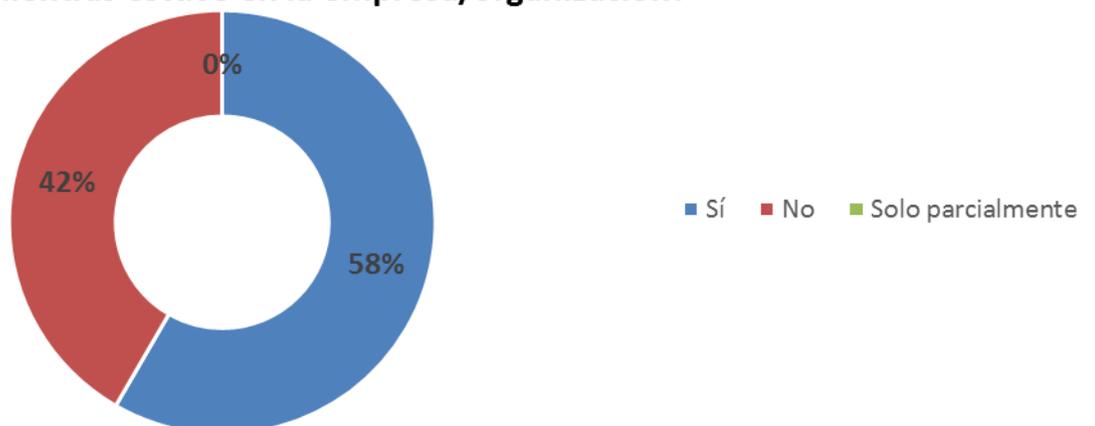
¿Estuvo satisfecho/a con el seguimiento que se le hizo durante las prácticas?



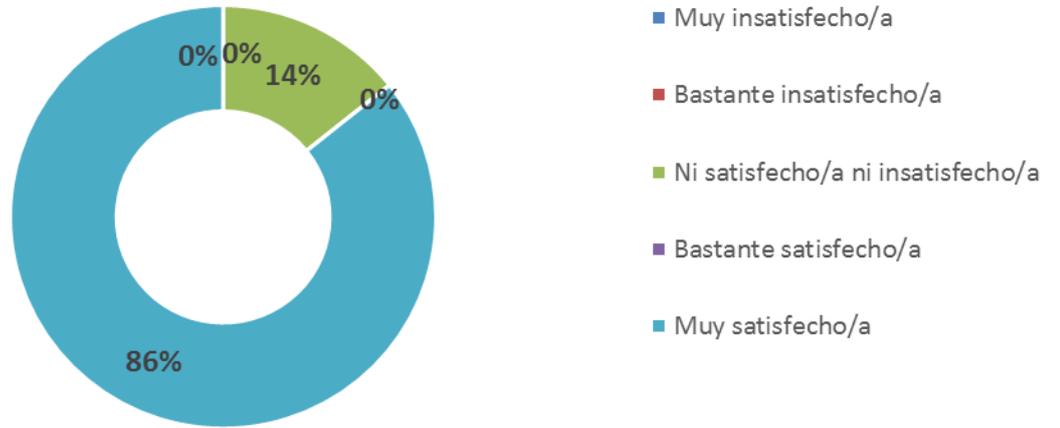
¿Cómo encontró las prácticas?



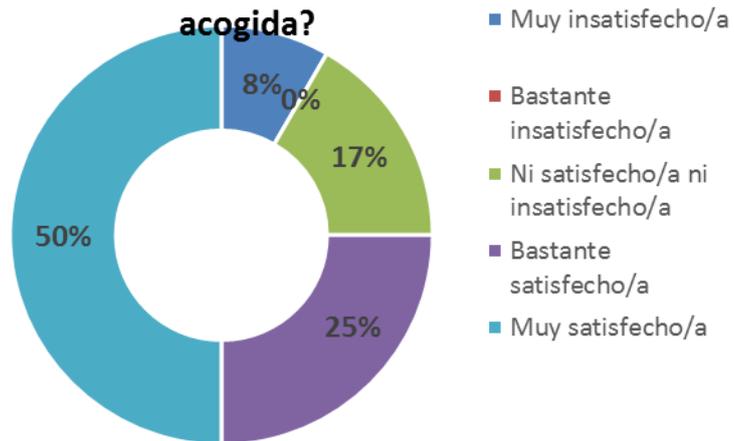
¿Pudo contar con un mentor, diferente de la figura de supervisor, que le apoyara mientras estuvo en la empresa/organización?



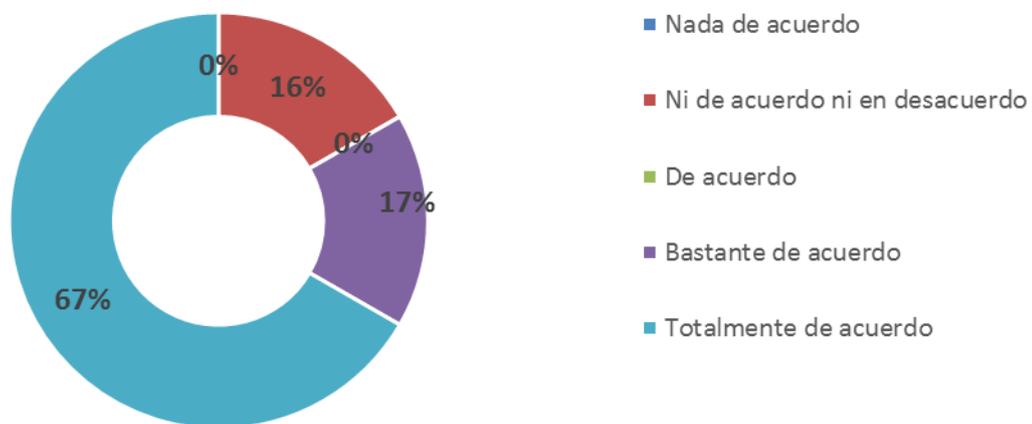
¿Estuvo satisfecho/a con su mentor?



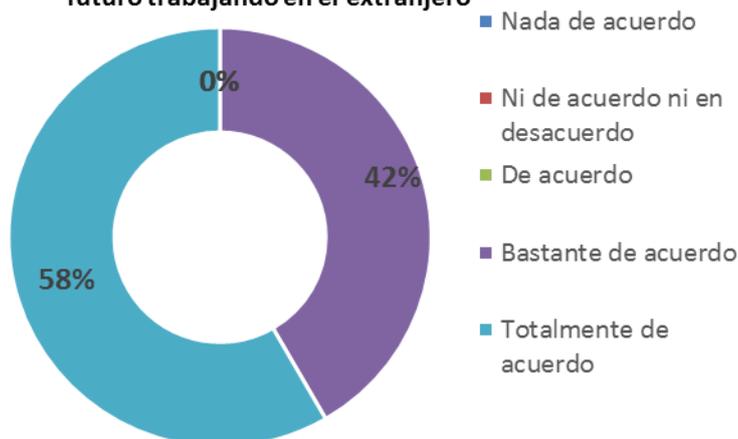
¿Estuvo satisfecho/a con la tutorización y el apoyo ofrecido en su empresa/organización de acogida?



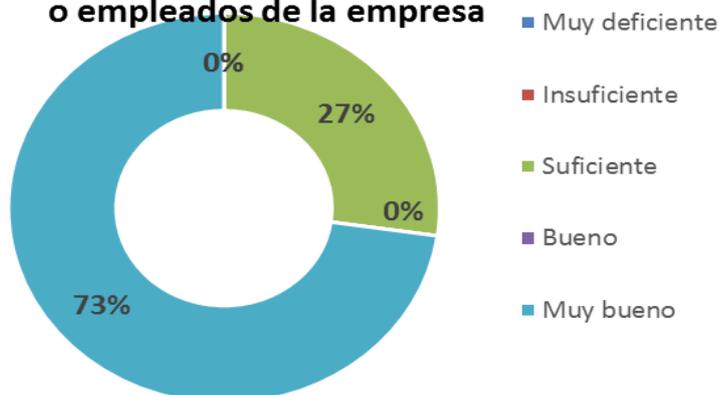
¿De qué manera su estancia en el extranjero ha cambiado la visión que tenía sobre su empleabilidad?: Me gustaría trabajar en un contexto internacional



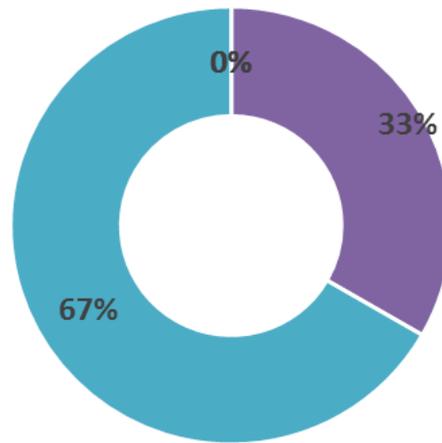
¿De qué manera su estancia en el extranjero ha cambiado la visión que tenía sobre su empleabilidad?: Puedo imaginarme en el futuro trabajando en el extranjero



¿Cómo considera su grado de integración en su empresa/organización de acogida?: Con becarios o empleados de la empresa



¿Cómo considera su grado de integración en su empresa/organización de acogida?: En las actividades cotidianas de su empresa/organización de acogida



■ Muy deficiente ■ Insuficiente

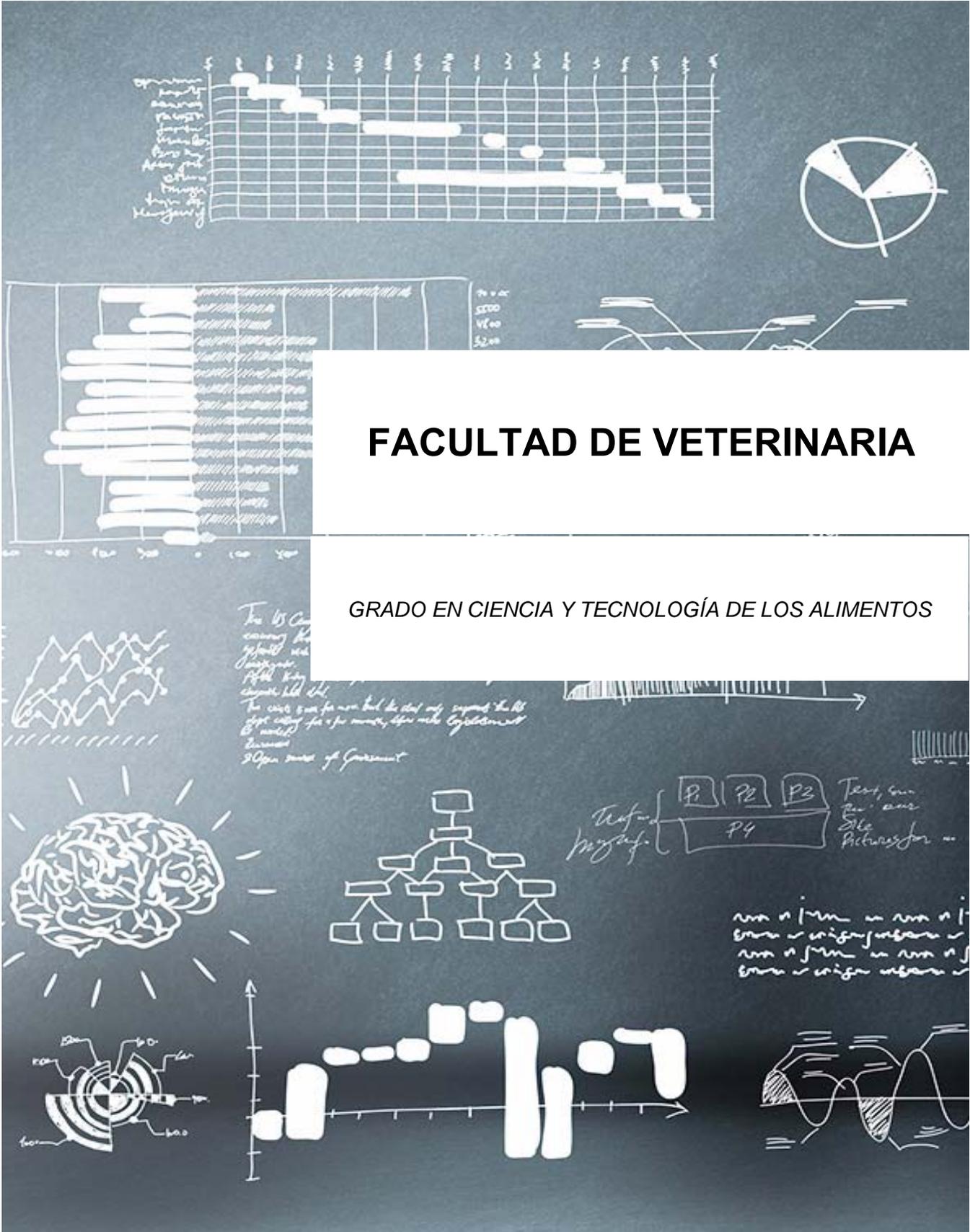
■ Suficiente ■ Bueno

■ Muy bueno

Anexo . Encuestas de Satisfacción de ERASMUS entrantes

Erasmus-IN

Con respecto a los Erasmus entrantes, desde la Universidad no nos proporcionan información específica de nuestra Facultad. En general, 154 PDI o PAS disfrutaron de una ayuda Erasmus para venir a la UCM, con un grado de satisfacción de 4,92 sobre 5; los 1500 estudiantes que recibió la UCM lo valoraron con un 3,85 mientras que los 72 que disfrutaron de la beca para hacer prácticas puntuaron su satisfacción con un 4,21.

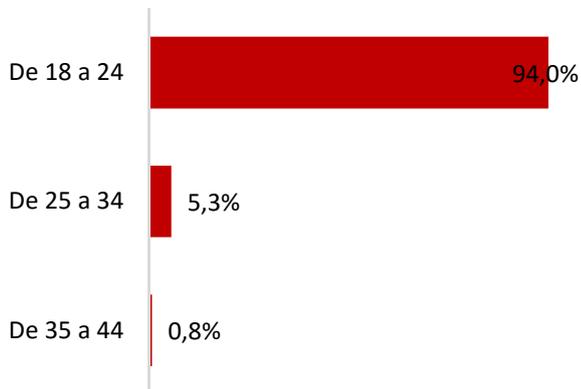


FACULTAD DE VETERINARIA

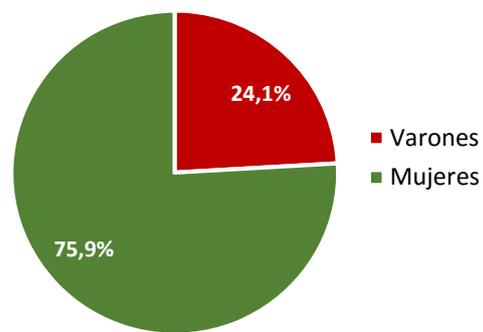
GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Distribución de la muestra

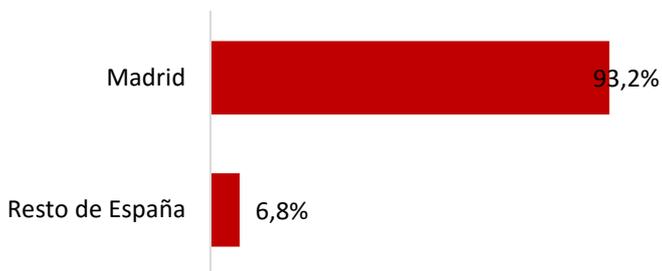
Edad (%) n= 133



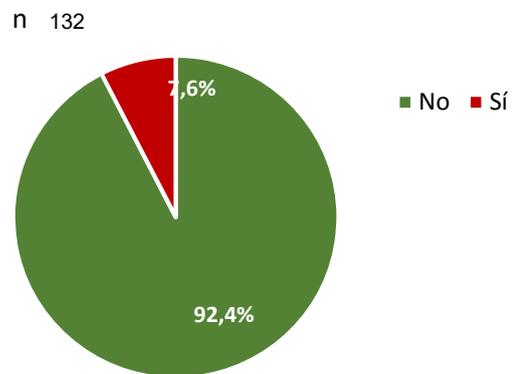
Sexo (%) n=133



Lugar de residencia (%) n= 133



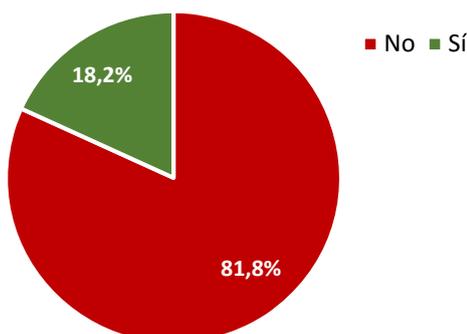
Estancia en el extranjero (movilidad) (%)



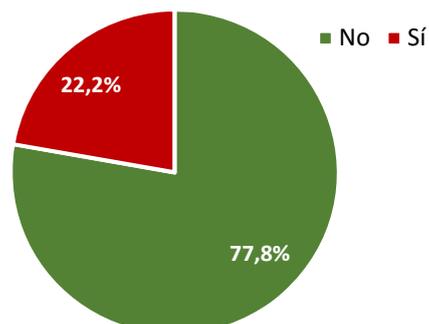
Situación laboral (%) n=133



Relación del puesto de trabajo con sus estudios (%) n= 33



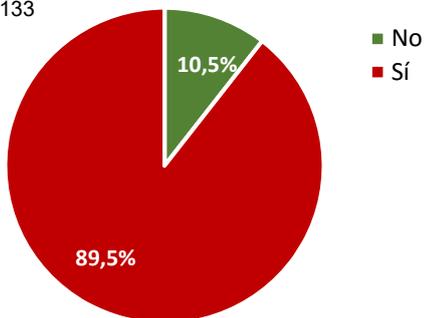
Alumno inscrito en el COIE (%) n= 99



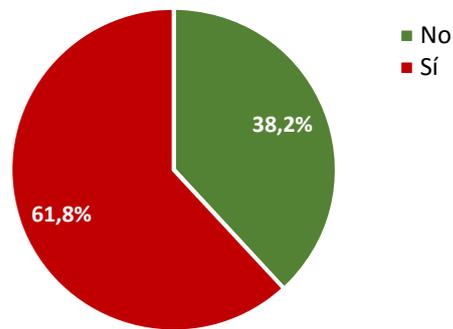
Información y atención

Visita la web de la UCM buscando información sobre la titulación (%)

n 133



Se informa sobre titulaciones en otras universidades (%) n= 131



Satisfacción

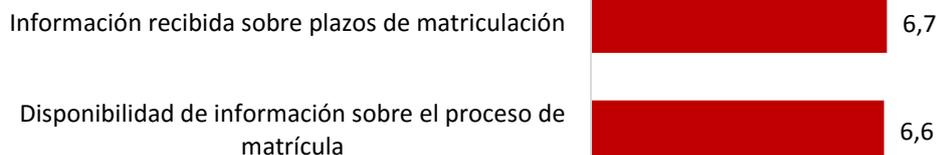
Satisfacción global con el proceso de matrícula (Media)

Valoraciones de 0 a 10

6,9

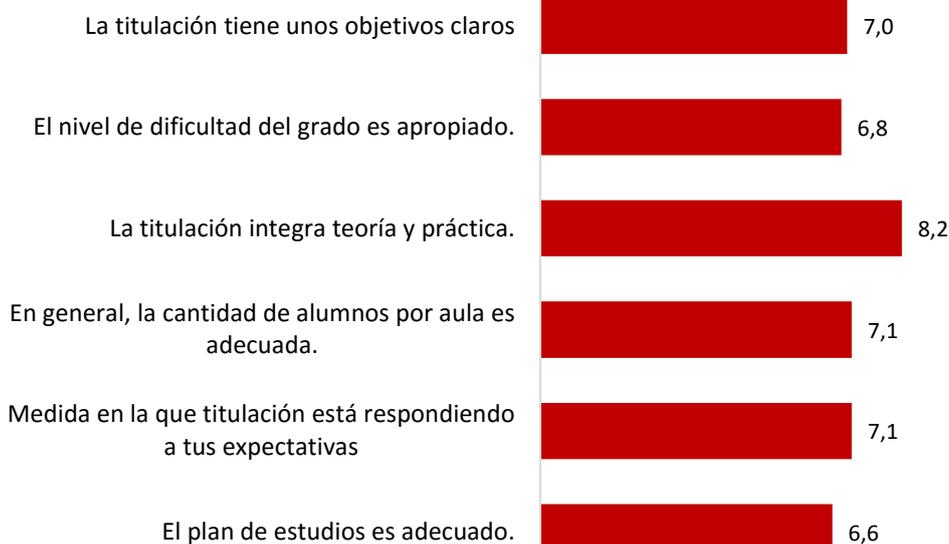
Satisfacción con información y disponibilidad del proceso de matrícula (Media)

Valoraciones de 0 a 10



Satisfacción con el desarrollo académico de la titulación (Media)

Valoraciones de 0 a 10



Satisfacción con las asignaturas de la titulación (Media)

Valoraciones de 0 a 10



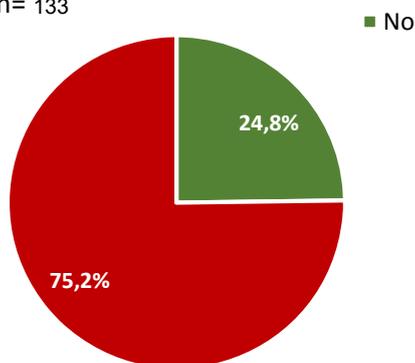
Satisfacción con las tareas y materiales (Media)

Valoraciones de 0 a 10



Asistencia del alumno a tutorías (%)

n= 133



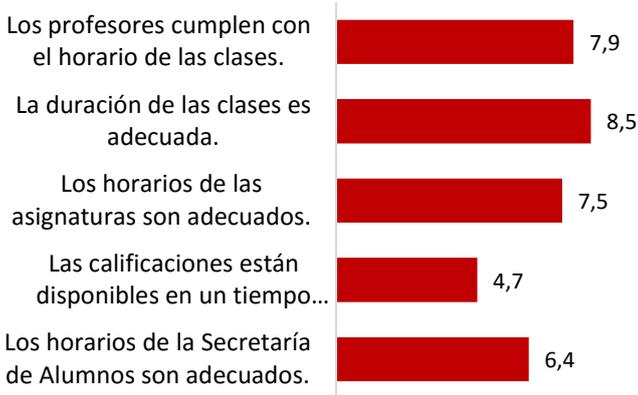
Satisfacción con las tutorías (Media)

Valoraciones de 0 a 10



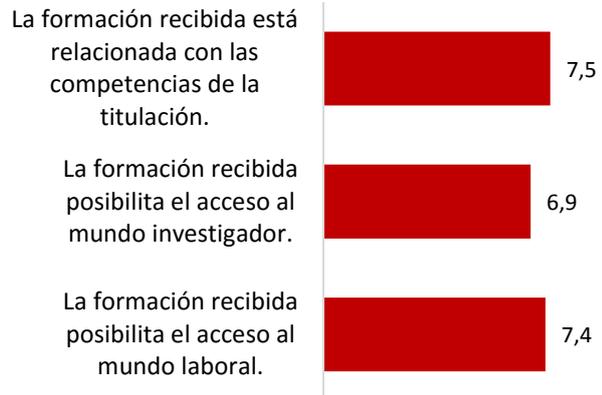
Satisfacción con los horarios (Media)

Valoraciones de 0 a 10



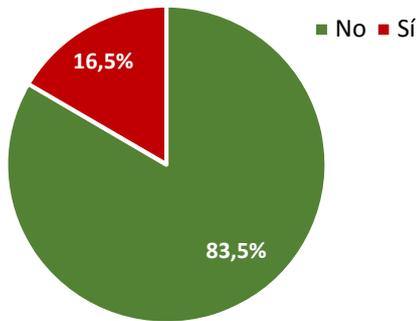
Satisfacción con la formación recibida (Media)

Valoraciones de 0 a 10



El alumno ha realizado prácticas externas (%)

n= 133



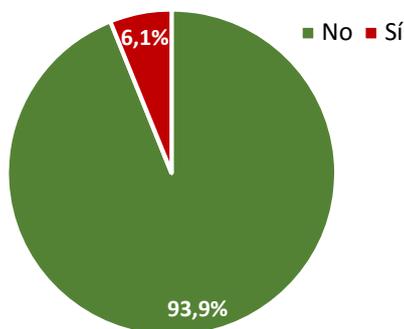
Satisfacción con las prácticas externas (Media)

Valoraciones de 0 a 10



El alumno ha participado en programas de movilidad (%)

n= 132



Satisfacción con los programas de movilidad

(Media)

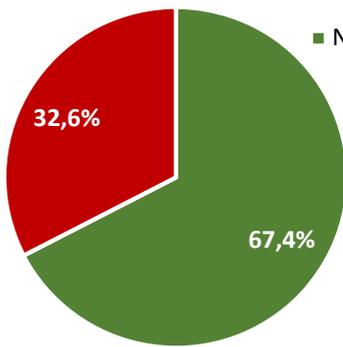
Valoraciones de 0 a 10

8,0

Conocimiento de los canales de quejas y sugerencias (%)

n= 132

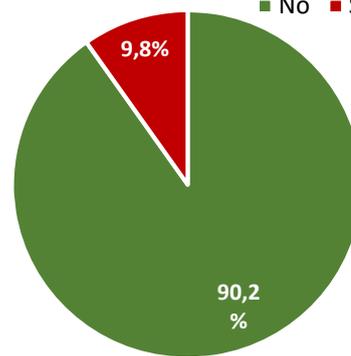
■ No ■ Sí



El estudiante ha realizado alguna queja o sugerencia (%)

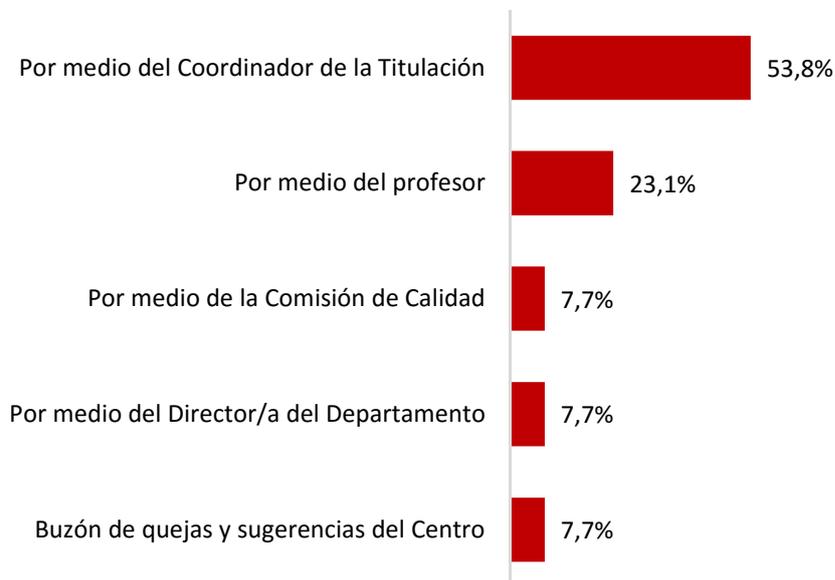
n= 133

■ No ■ Sí



Medio por el que realizó la queja o sugerencia (%)

n= 13



Satisfacción diferentes aspectos de la UCM

(Media)

Valoraciones de 0 a 10



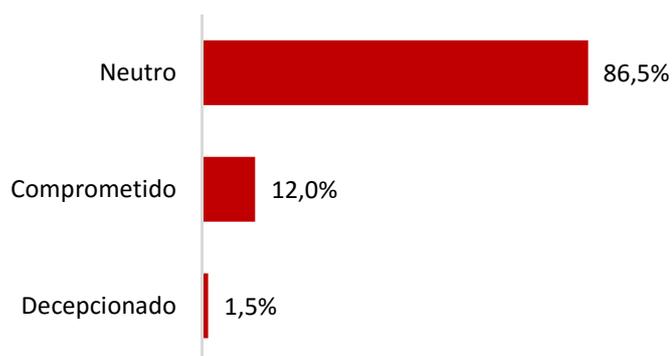
Compromiso

Fidelidad, Prescripción y Vinculación (Media)

Valoraciones de 0 a 10



Compromiso (%) n= 133



Comprometido

Muestra fidelidad y tendencia a prescribir. Aumentará su actividad cuando tenga la necesidad o la posibilidad.

Neutro

Sin una clara definición. Es el intervalo de mejora.

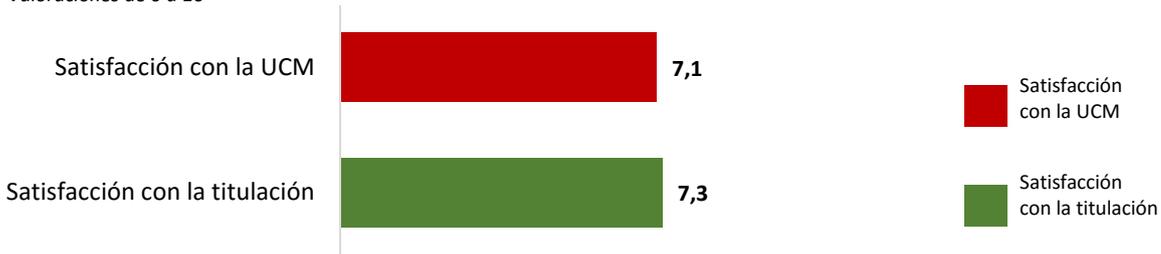
Decepcionado

Decepcionado con la UCM. Disminuirá su actividad y no hablará bien de la institución.

Satisfacción con la titulación y la UCM

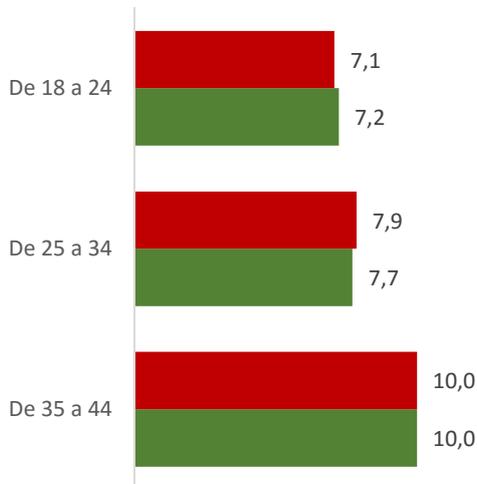
Satisfacción global (Media)

Valoraciones de 0 a 10



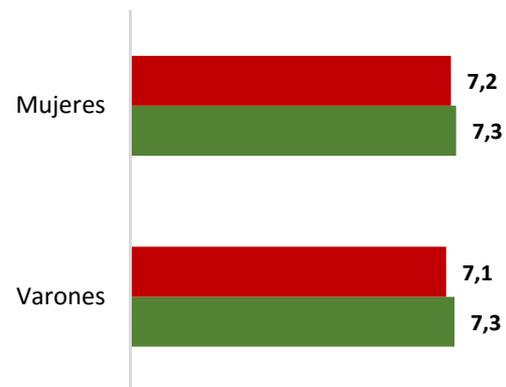
Satisfacción según grupo de edad (Media)

Valoraciones de 0 a 10



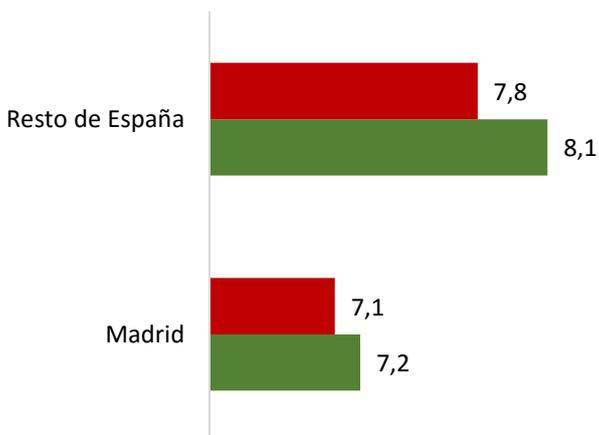
Satisfacción según sexo (Media)

Valoraciones de 0 a 10



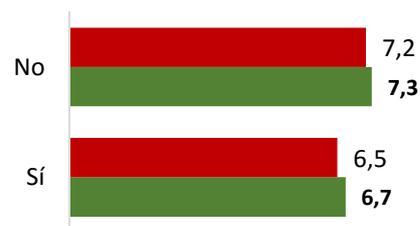
Satisfacción según lugar de residencia (Media)

Valoraciones de 0 a 10



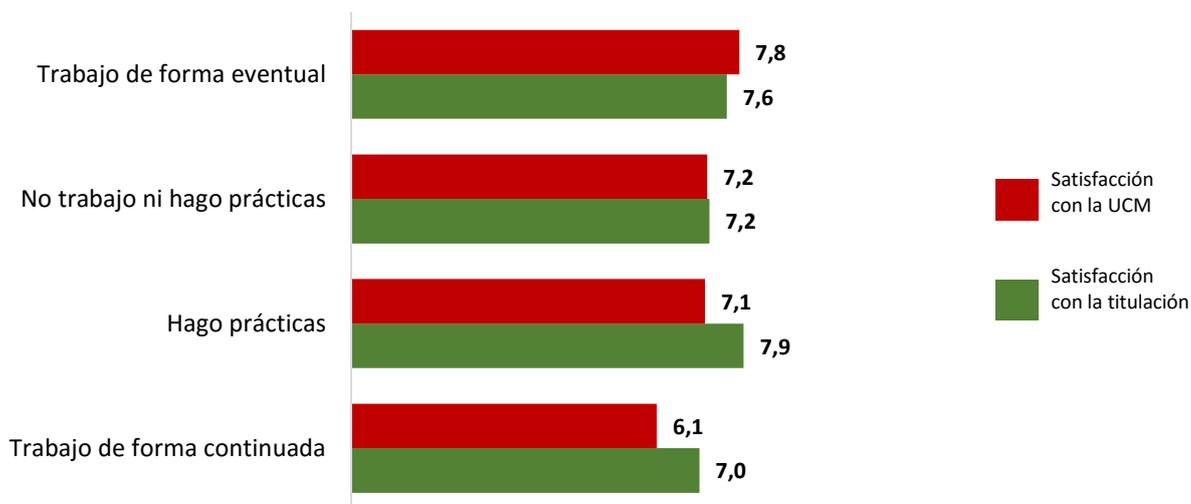
Satisfacción por estancia en el extranjero (Media)

Valoraciones de 0 a 10



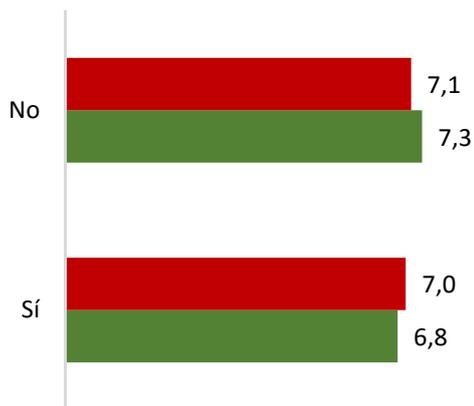
Satisfacción según situación laboral (Media)

Valoraciones de 0 a 10



Satisfacción según la relación del trabajo con los estudios (Media)

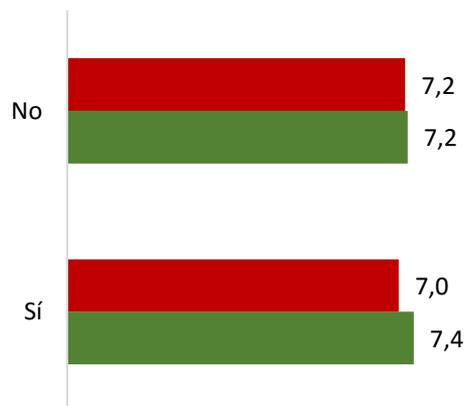
Valoraciones de 0 a 10



Satisfacción según inscripción al COIE (Media)

(Media)

Valoraciones de 0 a 10



Satisfacción centro (Media)

Valoraciones de 0 a 10



GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS





UNIVERSIDAD
COMPLUTENSE
MADRID

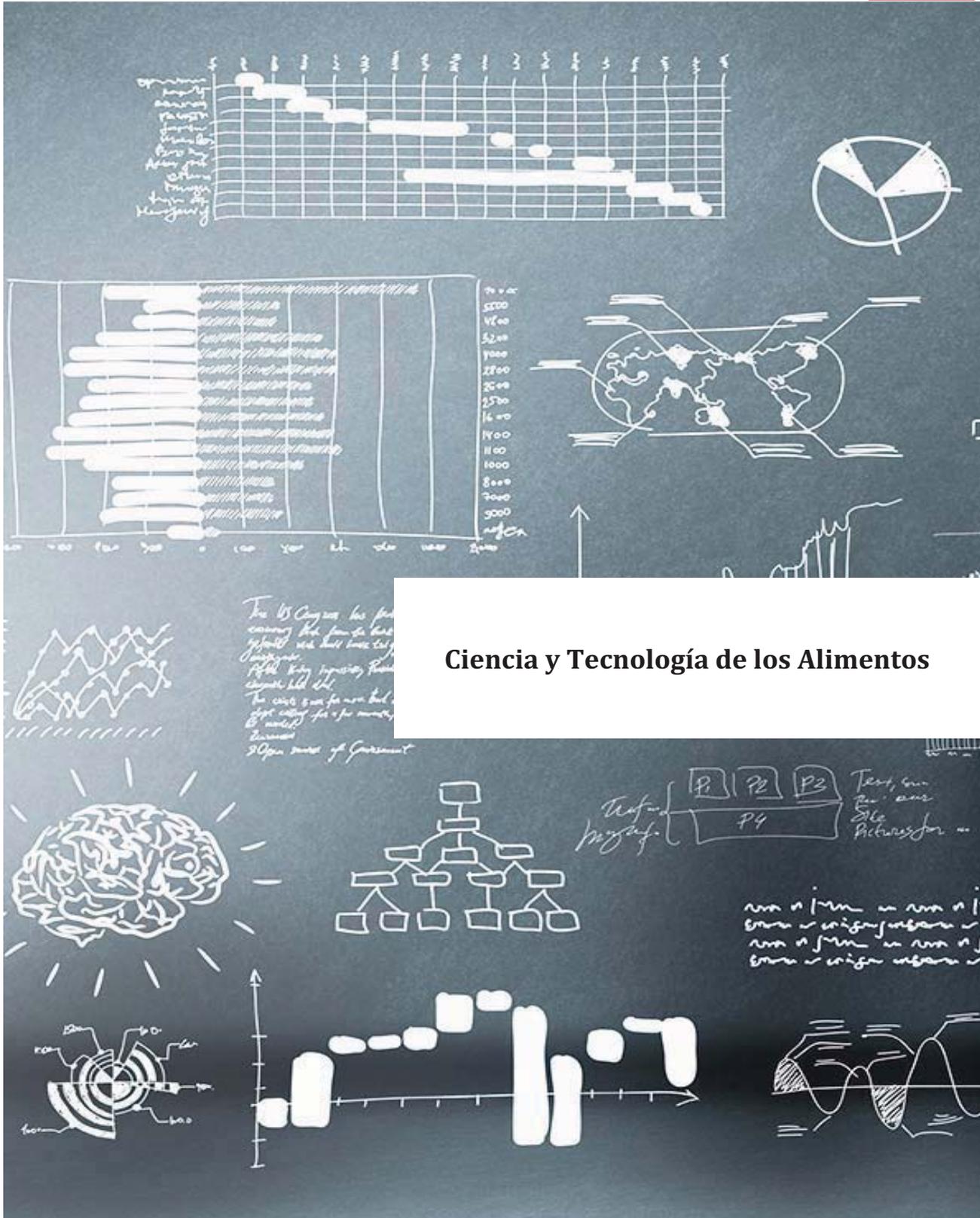
Vicerrectorado de Calidad

Encuestas de Satisfacción UCM

Curso 2015 - 2016

Informe de la encuesta a PDI

Nivel
Titulación
Grado



Satisfacción

n= 24

Sobre la titulación (%)



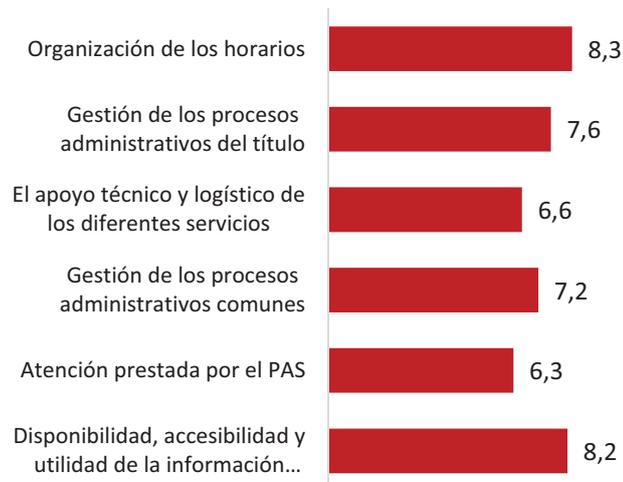
Satisfacción con los recursos (Media)

Valoraciones de 0 a 10



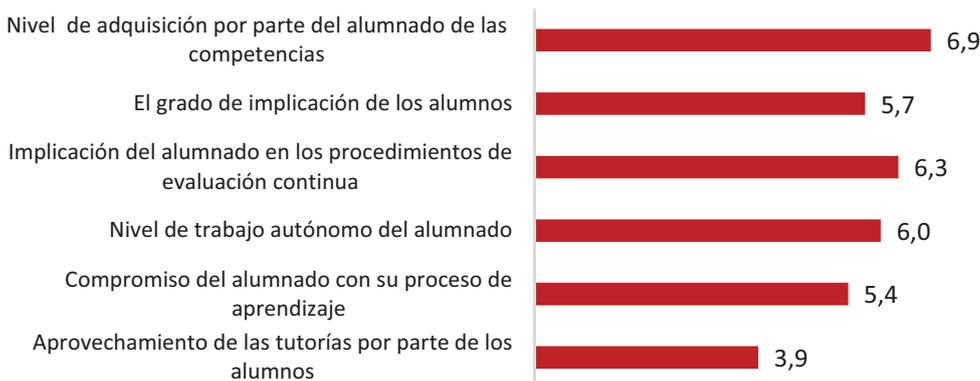
Satisfacción con la gestión (Media)

Valoraciones de 0 a 10



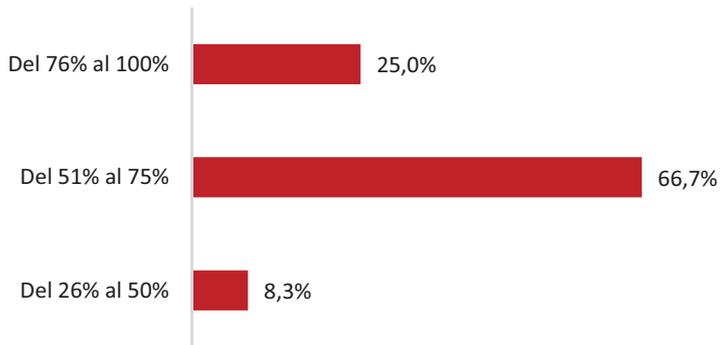
Sobre los estudiantes (Media)

Valoraciones de 0 a 10



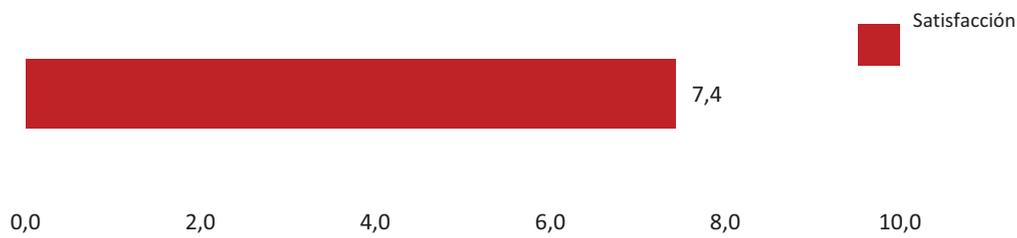
Asistencia de los alumnos a clase (%)

n= 24



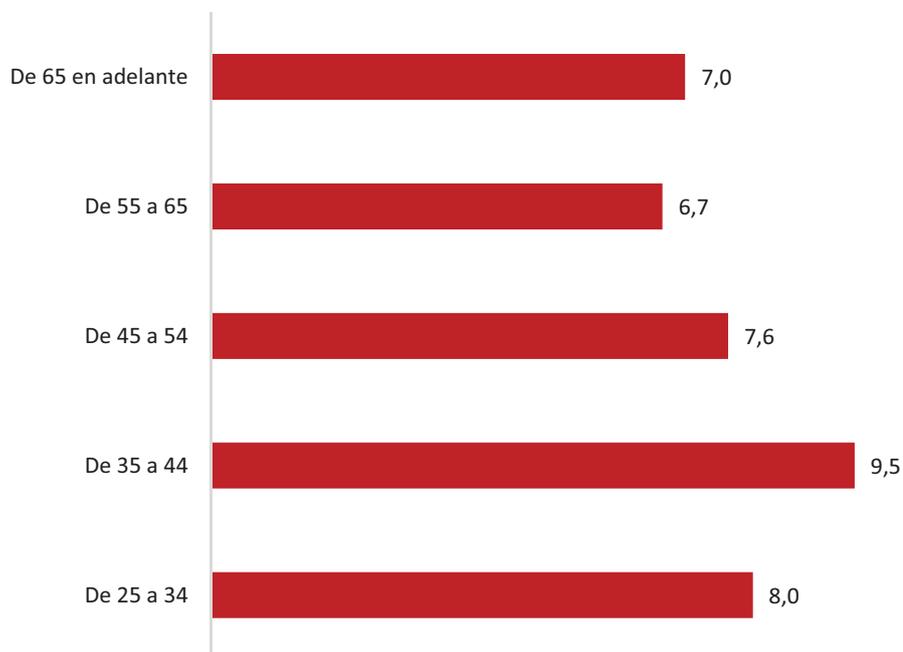
Satisfacción con la titulación

n= 24



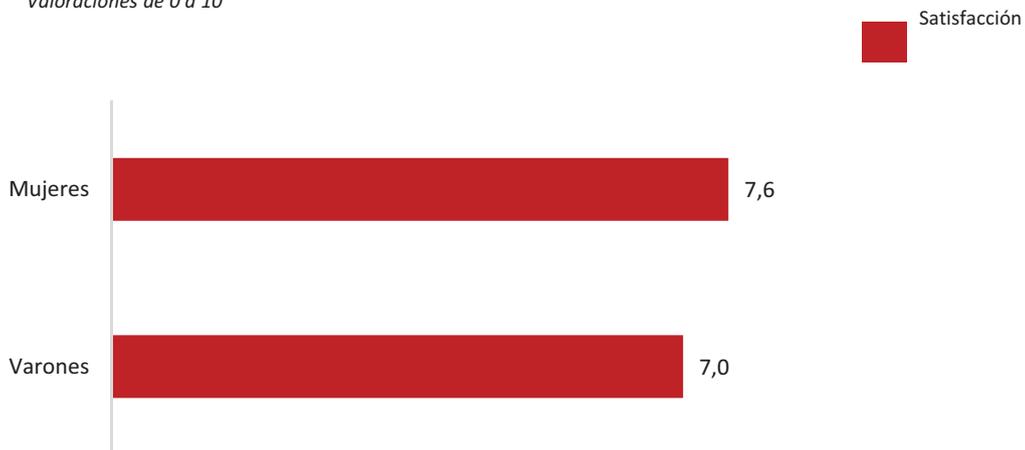
Satisfacción según grupo de edad (Media)

Valoraciones de 0 a 10



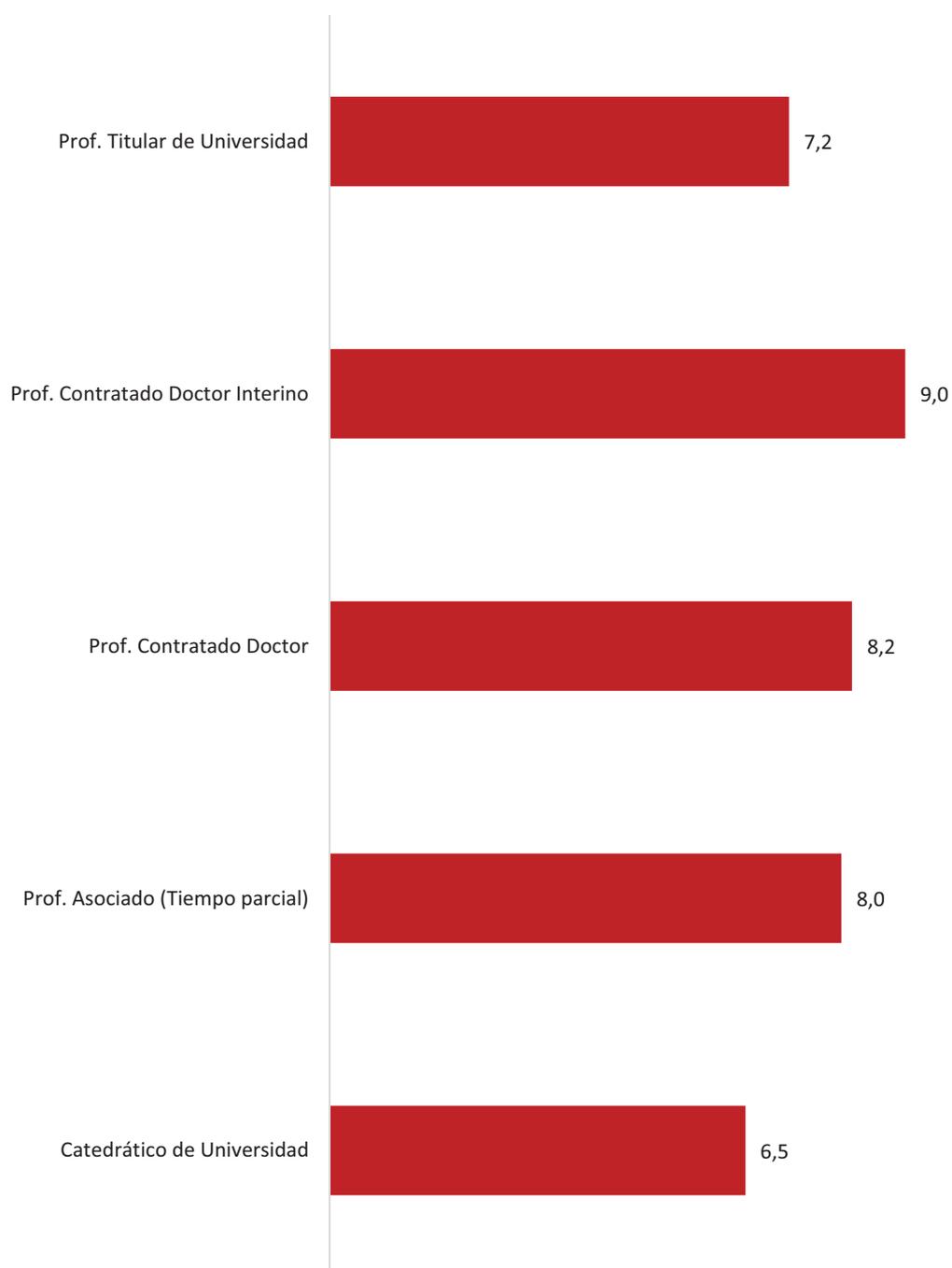
Satisfacción según sexo (Media)

Valoraciones de 0 a 10



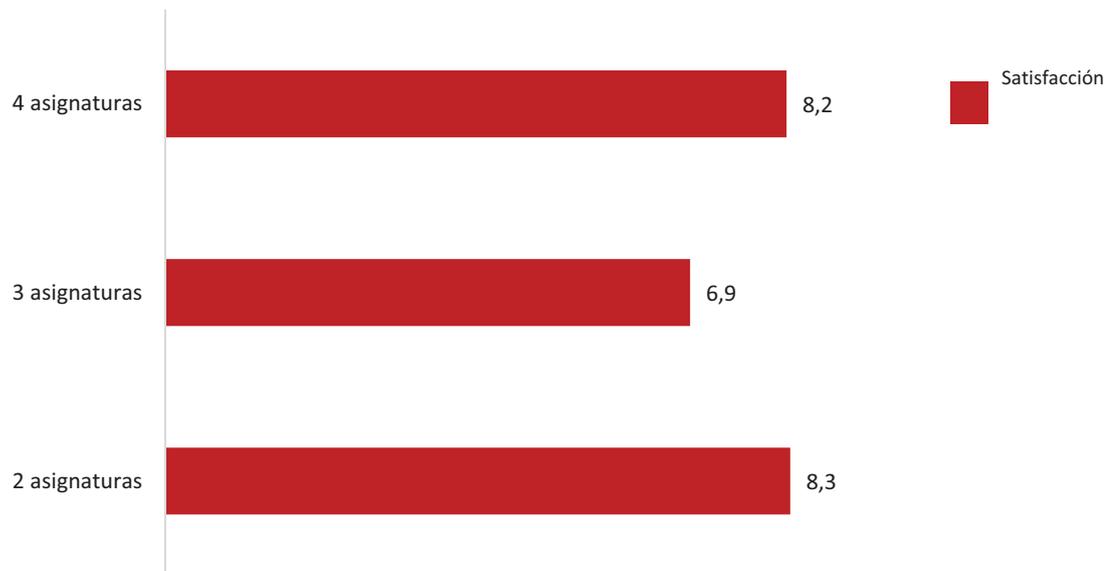
Satisfacción según tipología de PDI (Media)

Valoraciones de 0 a 10



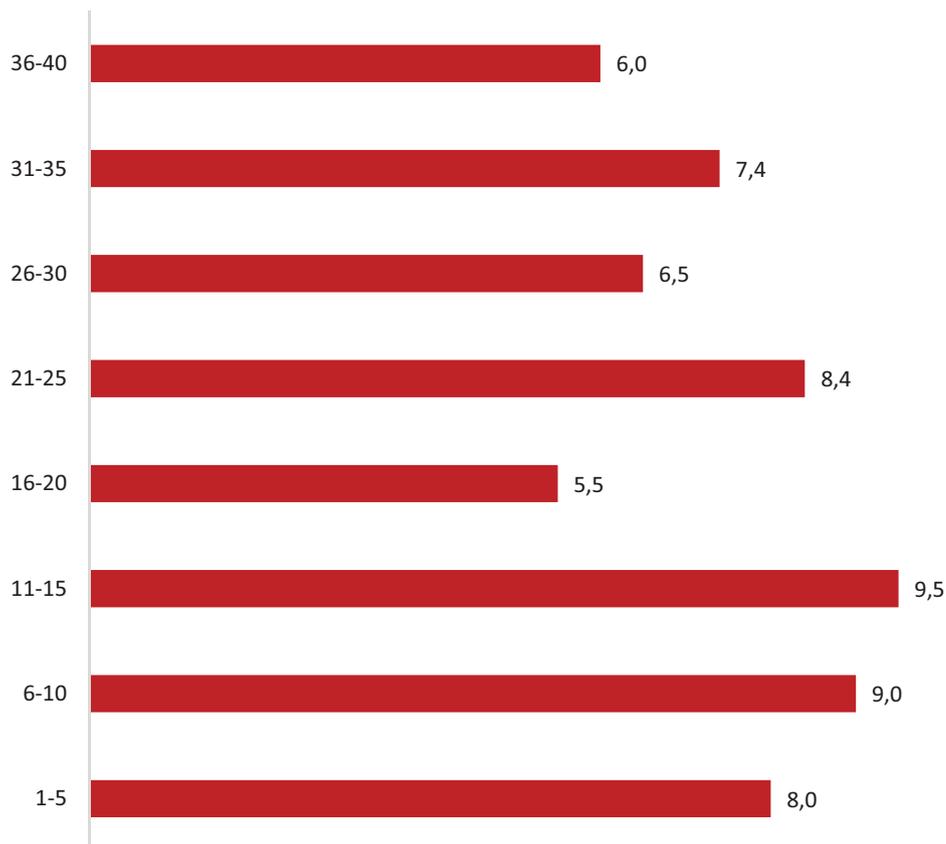
Satisfacción según número de asignaturas que se imparten (Media)

Valoraciones de 0 a 10



Satisfacción según años de experiencia del PDI (Media)

Valoraciones de 0 a 10

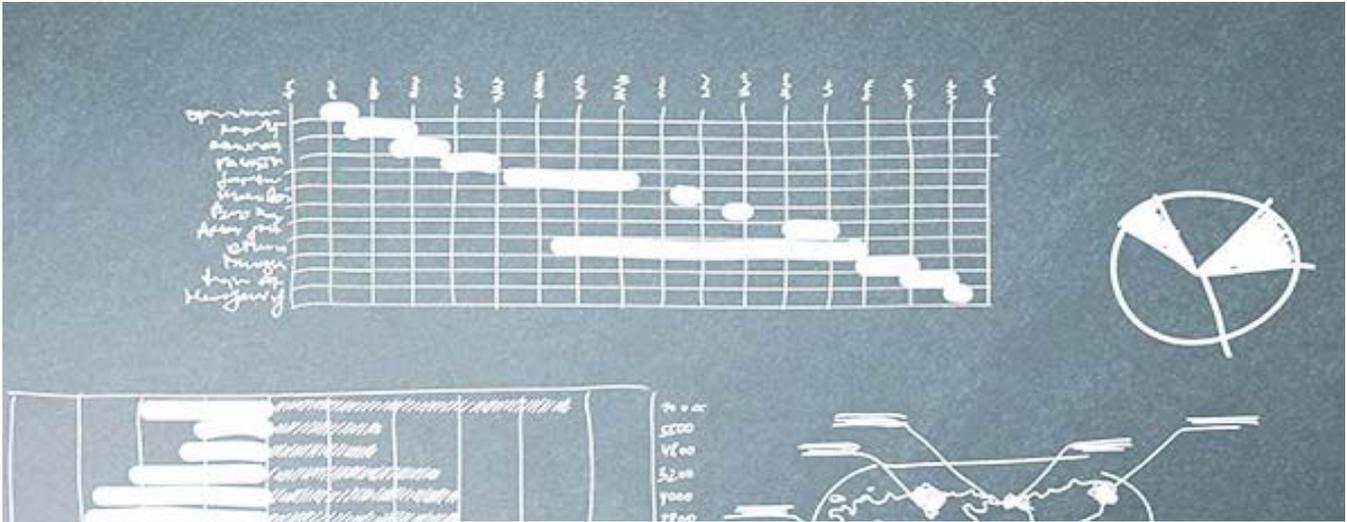


Encuestas de Satisfacción UCM

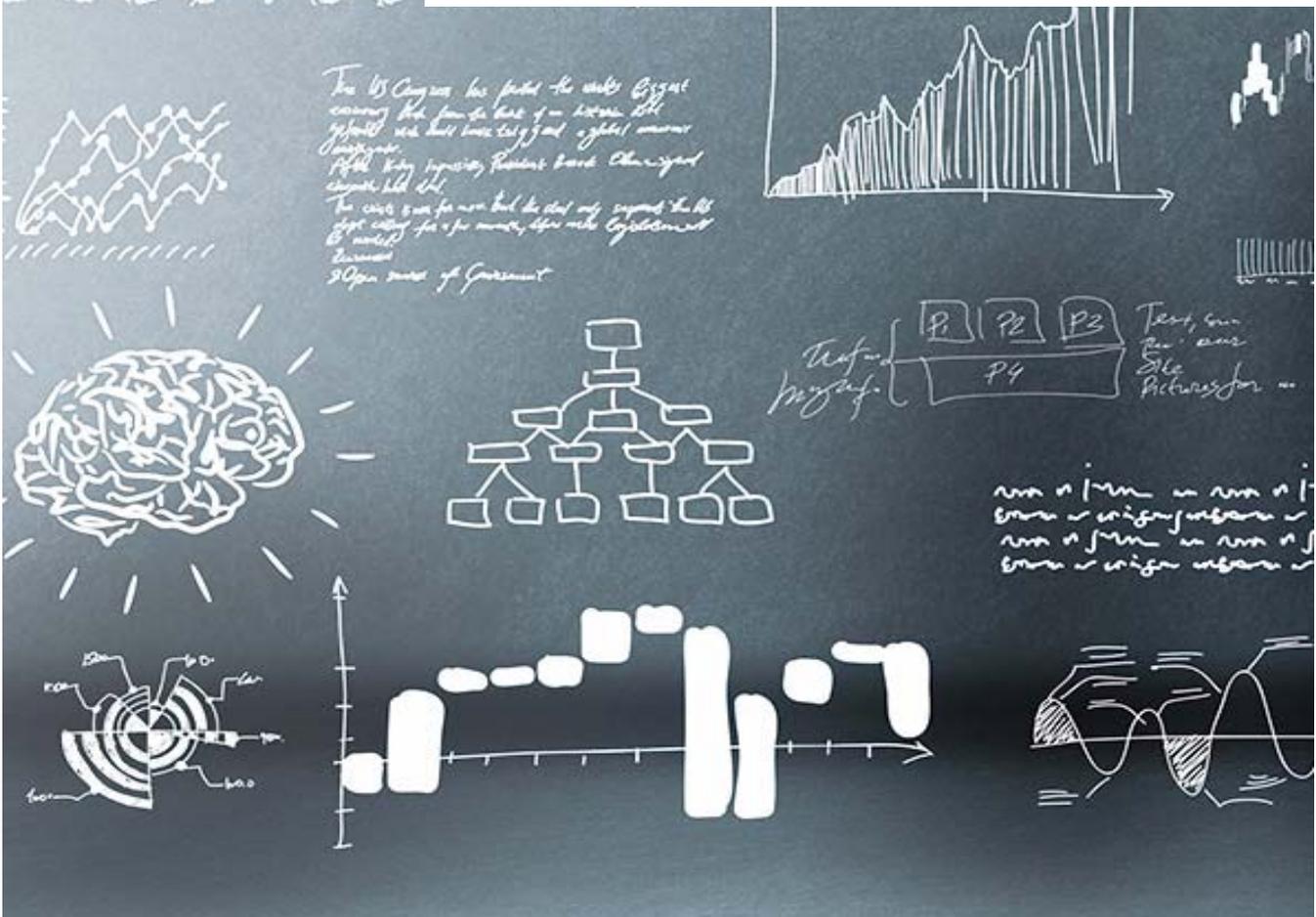
Curso 2015 - 2016

Informe del la encuesta al Personal de
Administración y Servicios

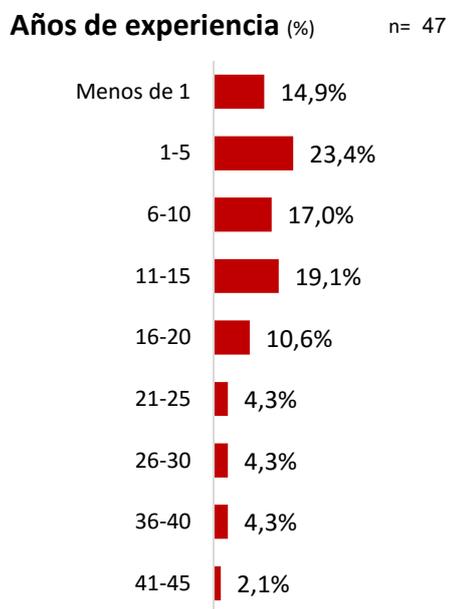
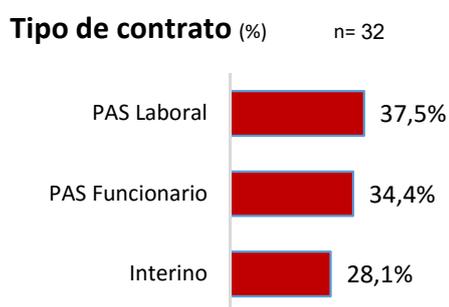
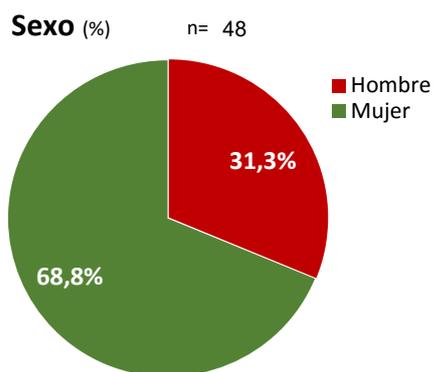
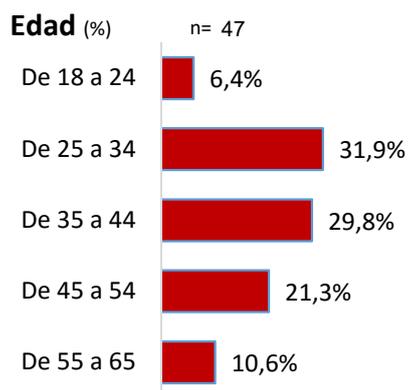
Nivel
Facultad



FACULTAD DE VETERINARIA



Distribución de la muestra



Satisfacción

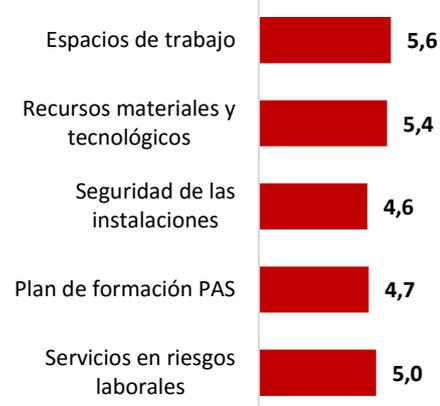
Satisfacción con la información y comunicación (Media)

Valoraciones de 0 a 10



Satisfacción con los recursos (Media)

Valoraciones de 0 a 10



Satisfacción con la gestión y organización (Media)

Valoraciones de 0 a 10



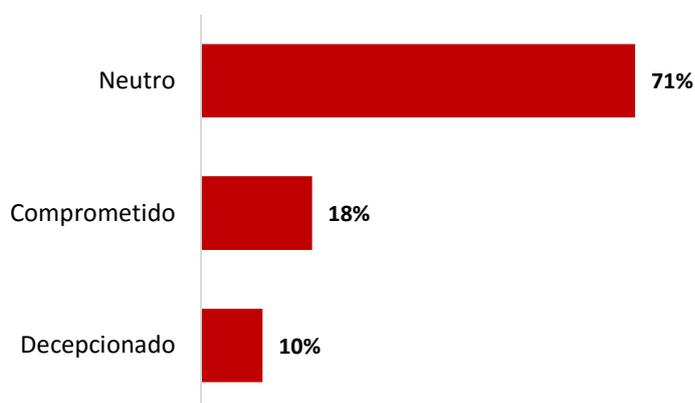
Compromiso

Fidelidad, Prescripción y Vinculación (Media)

Valoraciones de 0 a 10



Compromiso (%) n= 49



Comprometido

Muestra fidelidad y tendencia a prescribir. Aumentará su actividad cuando tenga la necesidad o la posibilidad.

Neutro

Sin una clara definición. Es el intervalo de mejora.

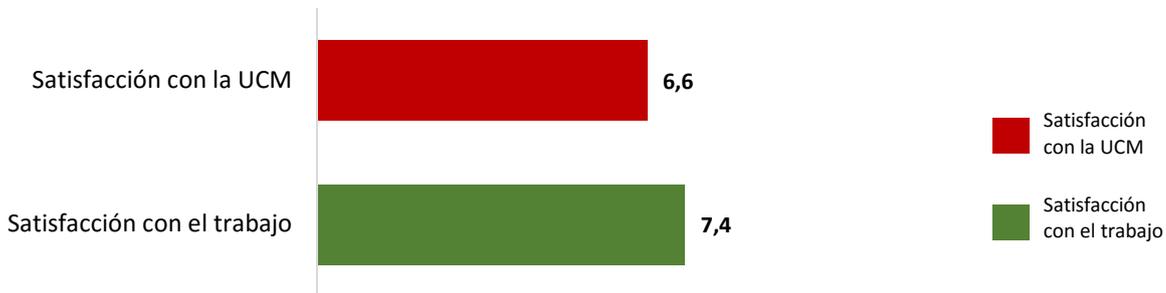
Decepcionado

Decepcionado con la UCM. Disminuirá su actividad y no hablará bien de la institución.

Satisfacción con el trabajo y la UCM

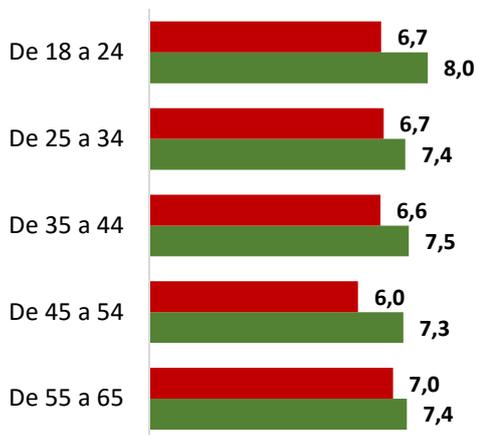
Satisfacción global (Media)

Valoraciones de 0 a 10



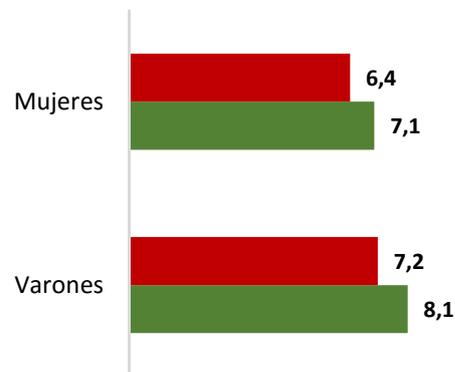
Satisfacción según grupo de edad (Media)

Valoraciones de 0 a 10



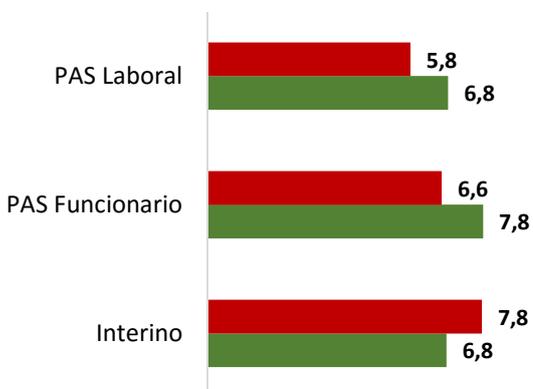
Satisfacción según sexo (Media)

Valoraciones de 0 a 10



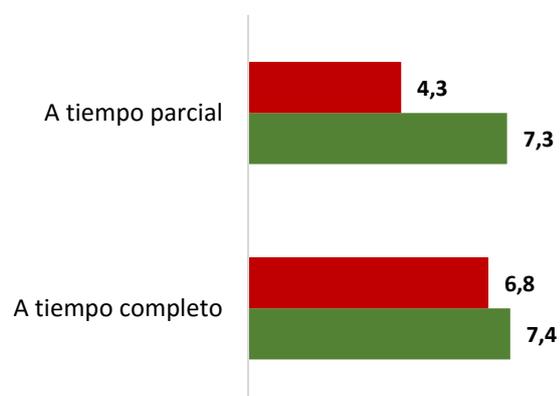
Satisfacción según PAS (Media)

Valoraciones de 0 a 10



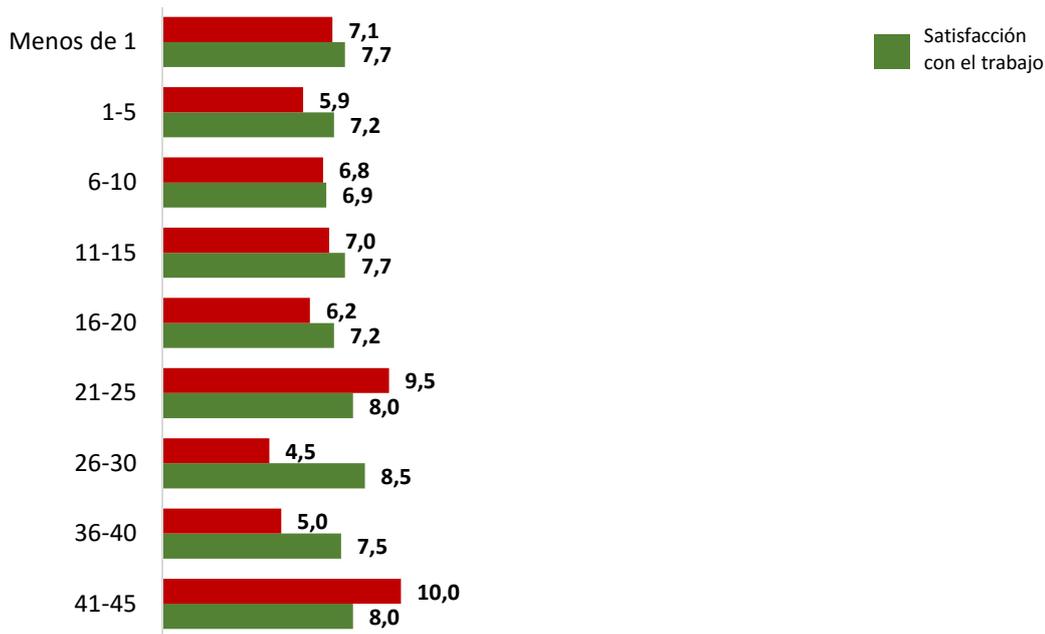
Satisfacción según jornada laboral (Media)

Valoraciones de 0 a 10



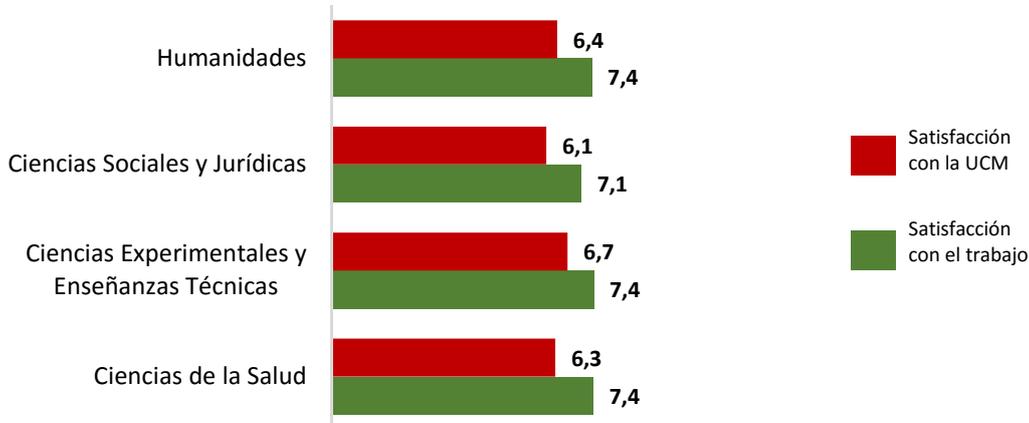
Satisfacción según años de experiencia laboral (Media)

Valoraciones de 0 a 10



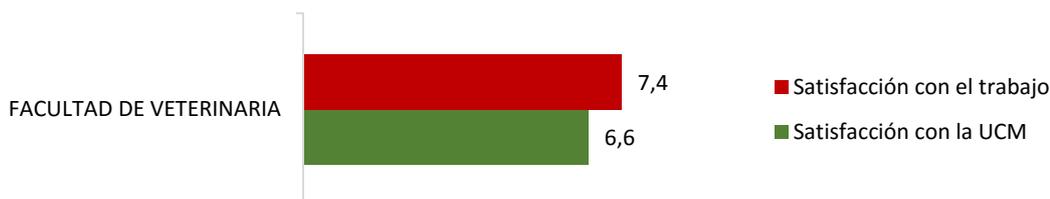
Satisfacción según rama de conocimiento (Media)

Valoraciones de 0 a 10



Satisfacción centro (Media)

Valoraciones de 0 a 10





Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid



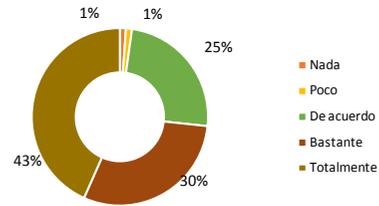
GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

A . Encuestas de evaluación de las asignaturas del Grado. Encuestas de Centro

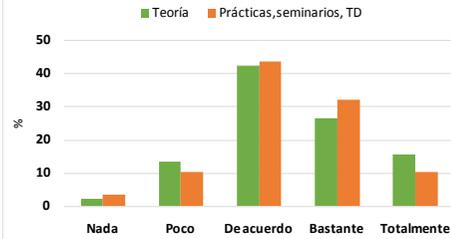
M^a de los Ángeles Pérez Cabal
Vicesecretaria de Facultad, Coordinadora del Campus Virtual

1^{er} curso

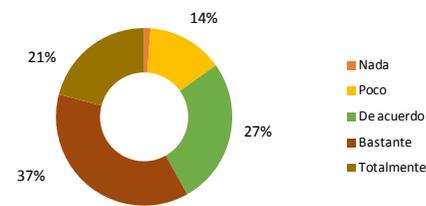
Se ha impartido la totalidad del programa según lo especificado en la ficha de la asignatura



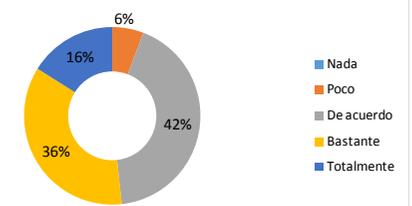
El tiempo asignado es adecuado



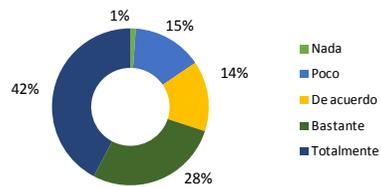
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos estimulan el interés por la asignatura



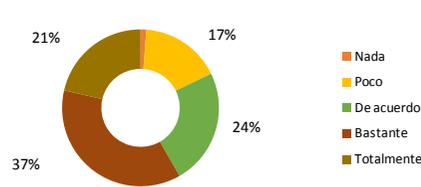
Se han seguido los criterios de evaluación indicados en la ficha docente



Se han ajustado los profesores al horario y al número de horas establecido en la ficha de la asignatura



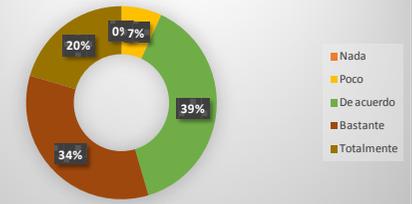
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender y aplicar los conocimientos teóricos



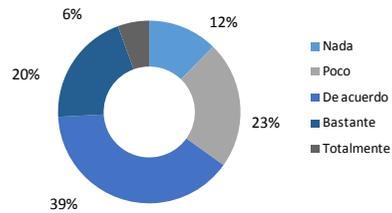
Coordinación/organización son adecuadas



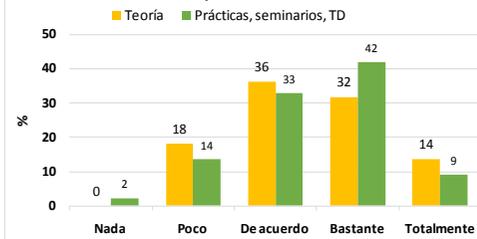
Satisfacción con las asignaturas



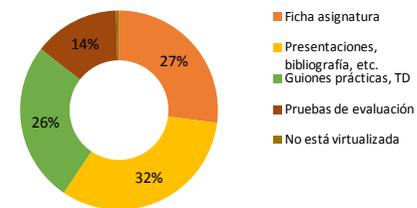
Se solapan o repiten los contenidos de esta asignatura con los de alguna otra del plan de estudios del Grado



Relevancia para el desarrollo de la actividad profesional

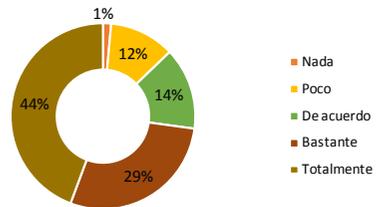


Material incluido en el Campus Virtual

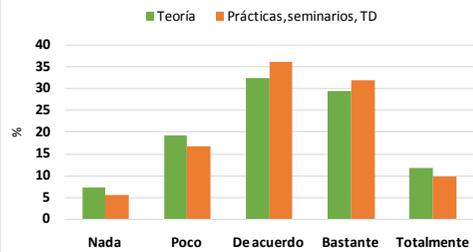


2º curso

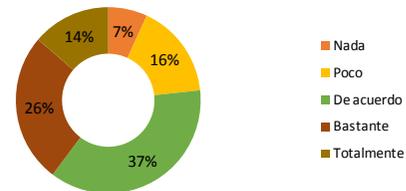
Se ha impartido la totalidad del programa según lo especificado en las fichas de asignaturas



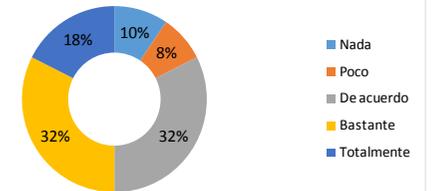
El tiempo asignado es adecuado



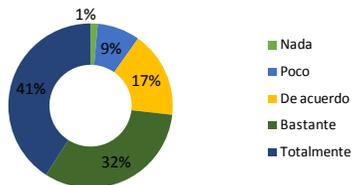
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos estimulan el interés por las asignaturas



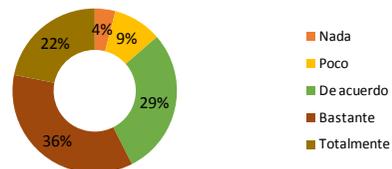
Se han seguido los criterios de evaluación indicados en las fichas docentes



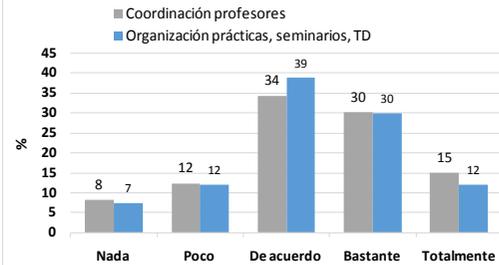
Se han ajustado los profesores al horario y al número de horas establecido en las fichas de asignaturas



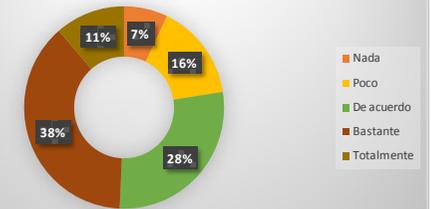
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender y aplicar los conocimientos teóricos



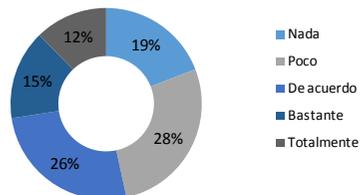
Coordinación/organización son adecuadas



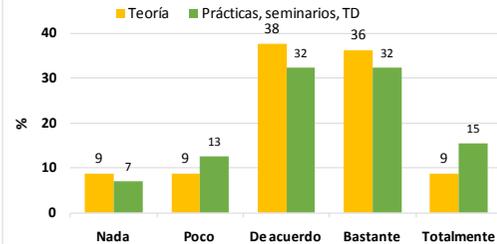
Satisfacción con las asignaturas



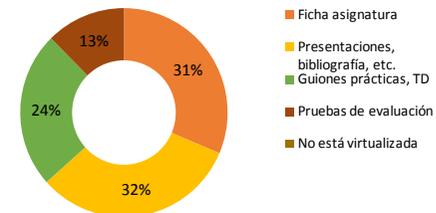
Se solapan o repiten los contenidos de asignaturas



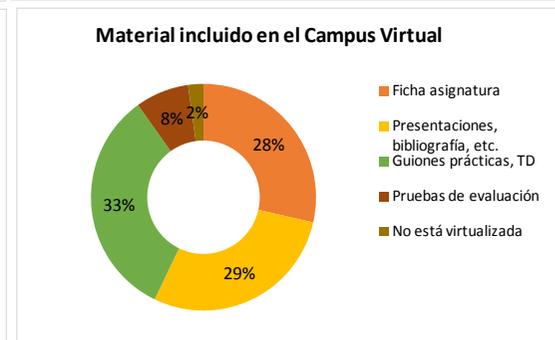
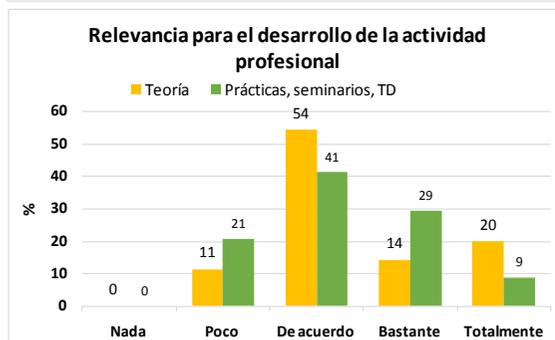
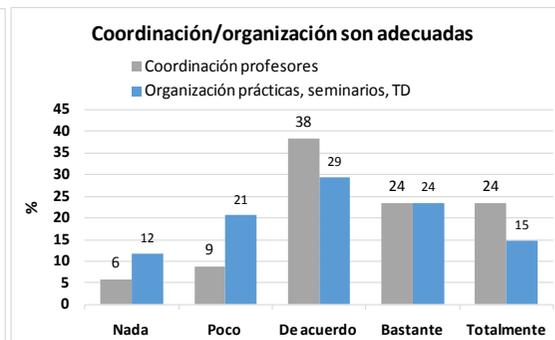
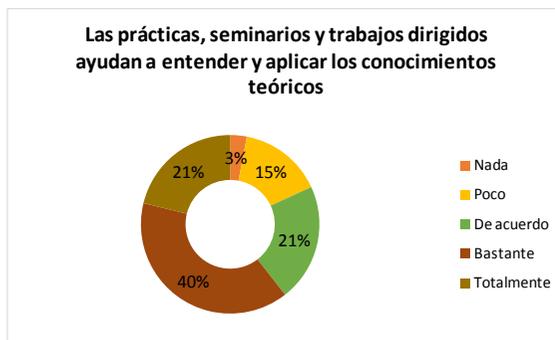
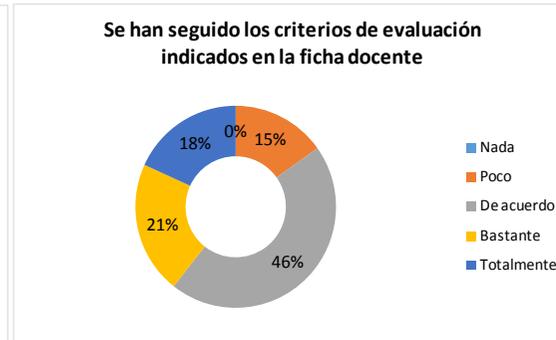
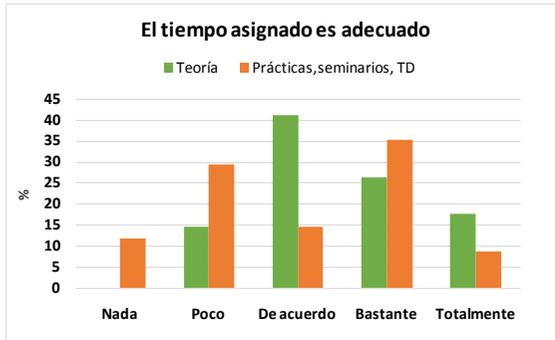
Relevancia para el desarrollo de la actividad profesional



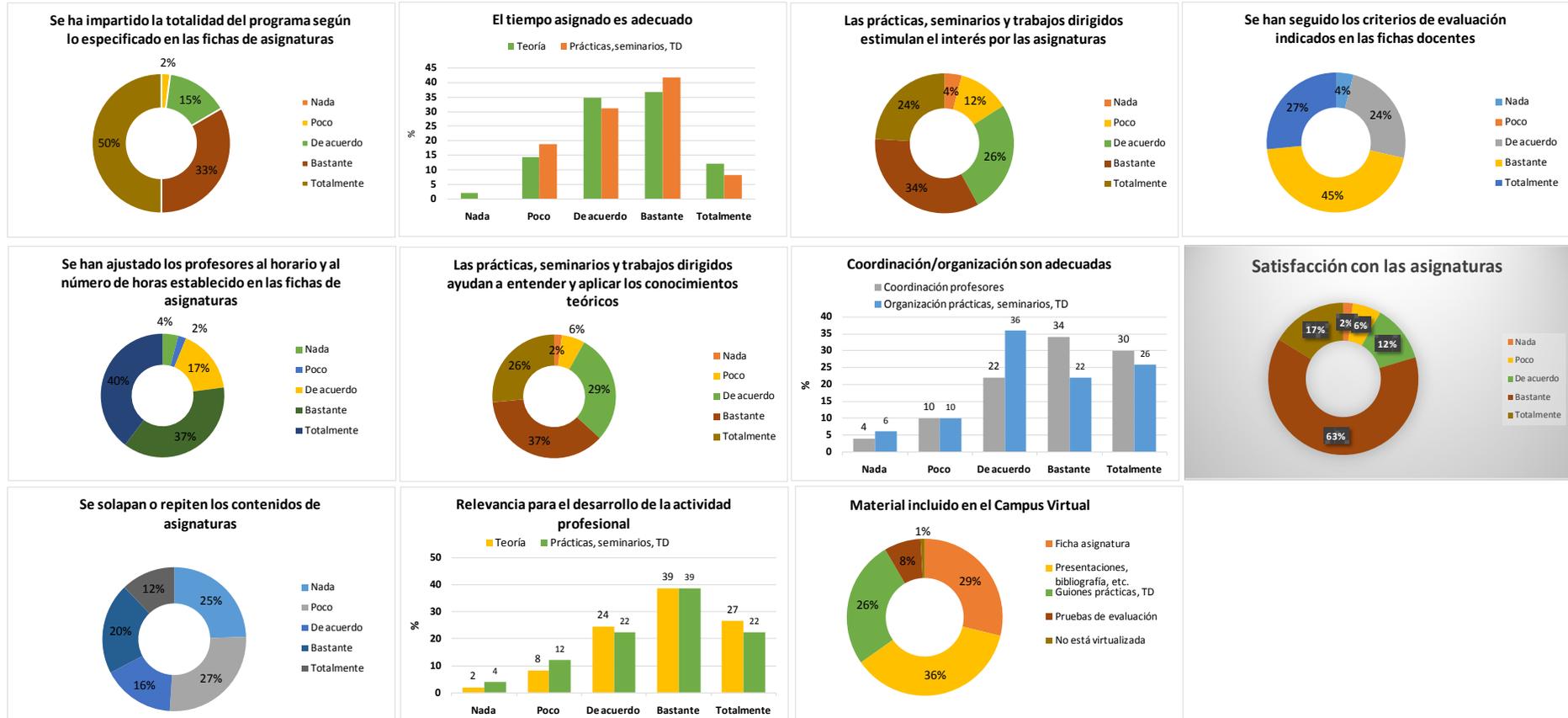
Material incluido en el Campus Virtual



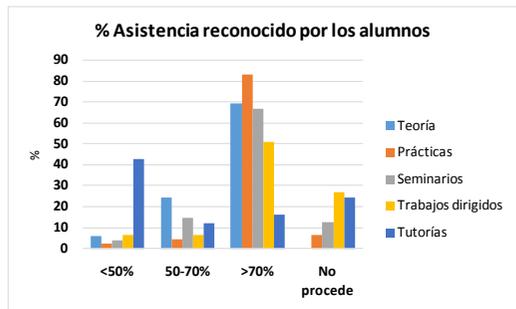
3 Curso



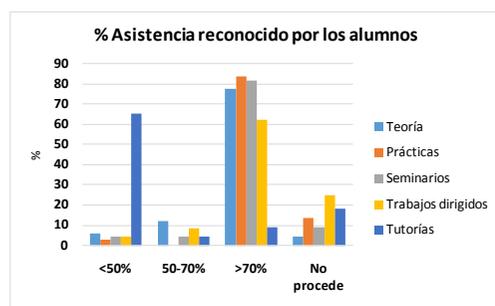
4º curso



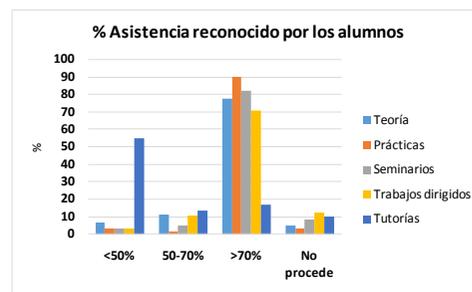
1^{er} Curso



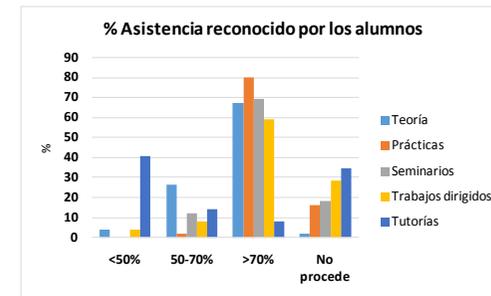
2^o Curso



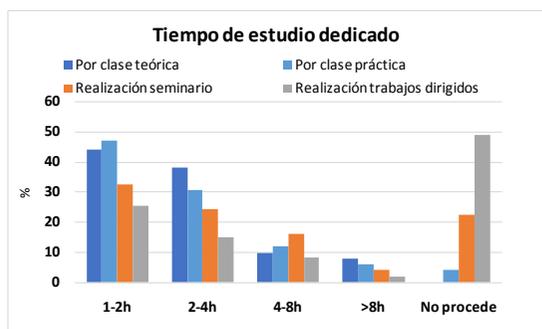
3^o Curso



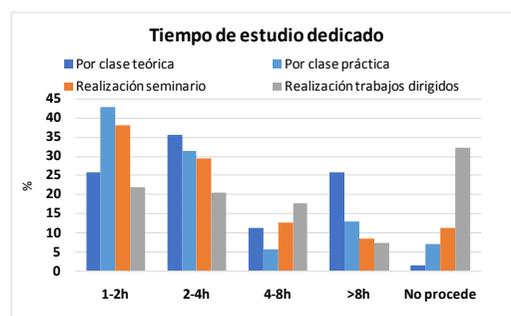
4^o Curso



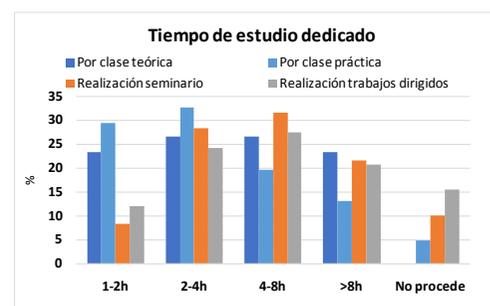
1^{er} Curso



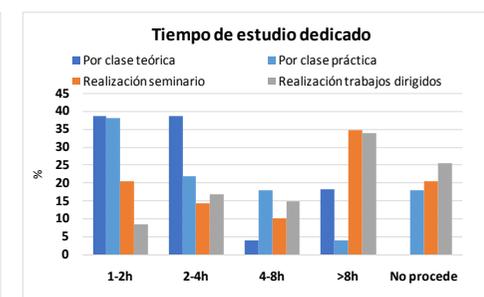
2^o Curso



3^o Curso



4^o Curso

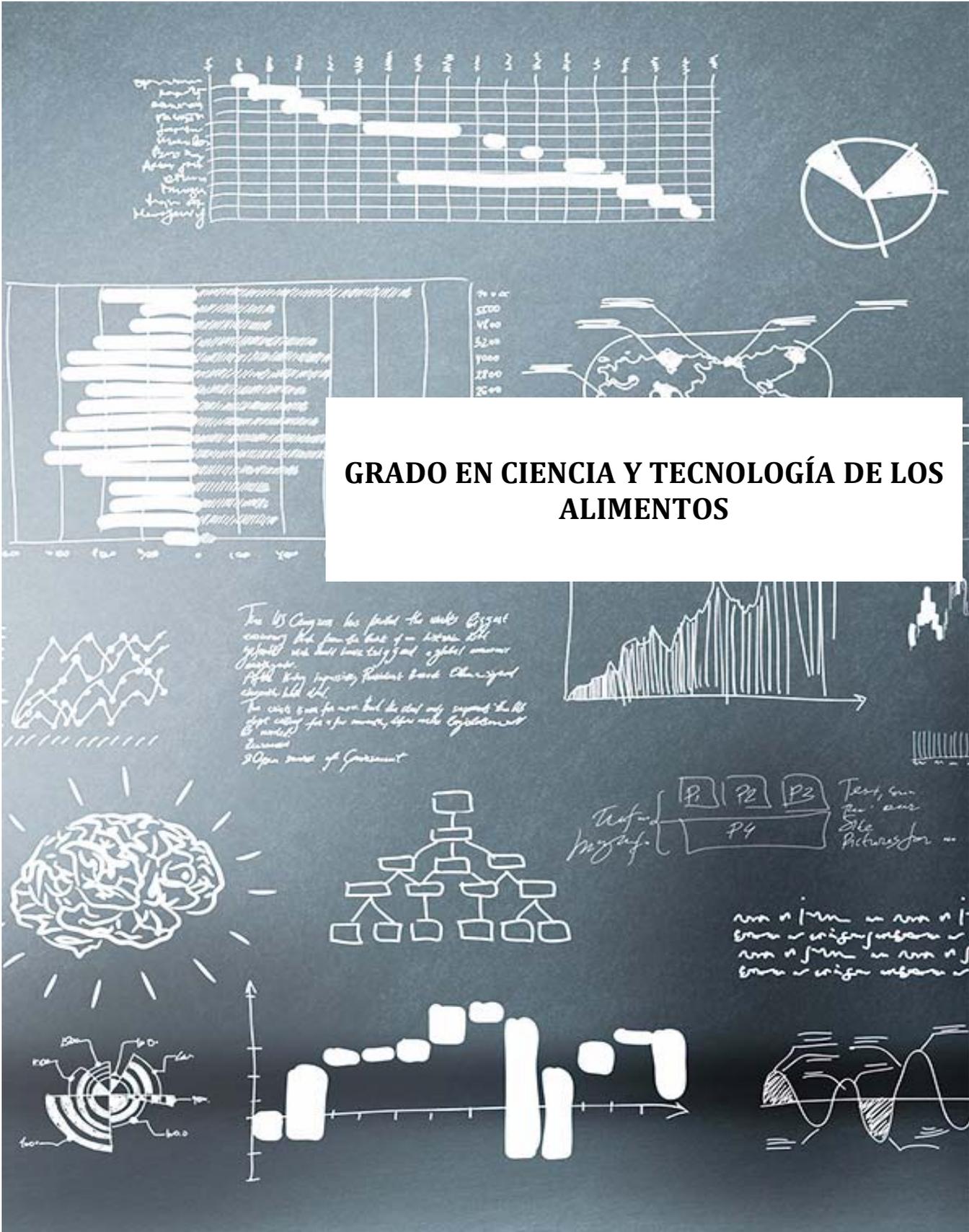


Encuestas de Satisfacción Egresados UCM

Curso 2015-2016

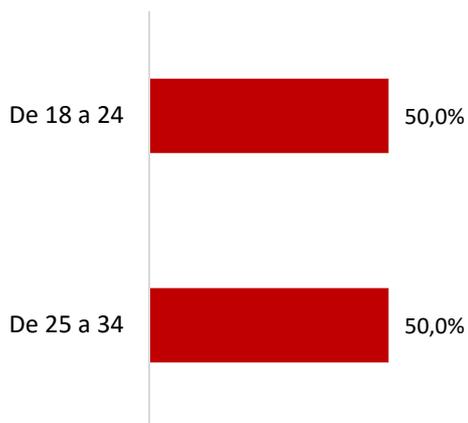
Informe de la encuesta de satisfacción a
egresados de grado curso 2014-2015

Nivel
UCM

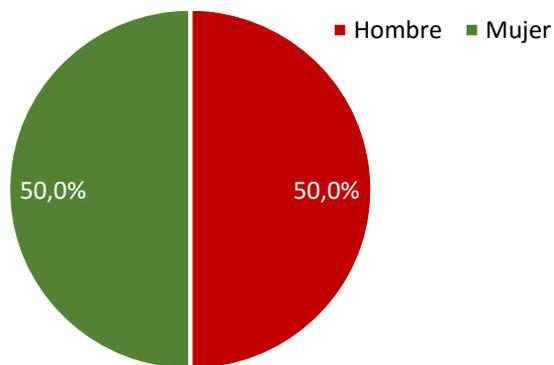


Distribución de la muestra

Edad (%) n= 2



Sexo (%) n= 2



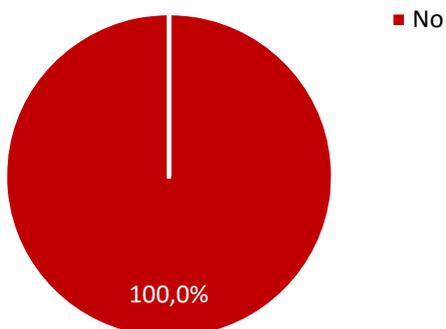
Lugar de residencia (%) n=2



Tiempo transcurrido en finalizar la titulación (%) n= 2



Estancia en el extranjero (%) n= 2



Papel que desempeñó la estancia en el extranjero en tus posibilidades de encontrar empleo (Media)

Valoraciones de 0 a 10

n= 0 **0,0**

Satisfacción

Valoración de competencias al salir de la universidad (Media)

Valoraciones de 0 a 10



Medida en la que la titulación contribuyó a desarrollar las competencias anteriores (Media)

Valoraciones de 0 a 10

5,5

Satisfacción con la titulación (Media)

Valoraciones de 0 a 10



Satisfacción con las asignaturas y su contenido (Media)

Valoraciones de 0 a 10



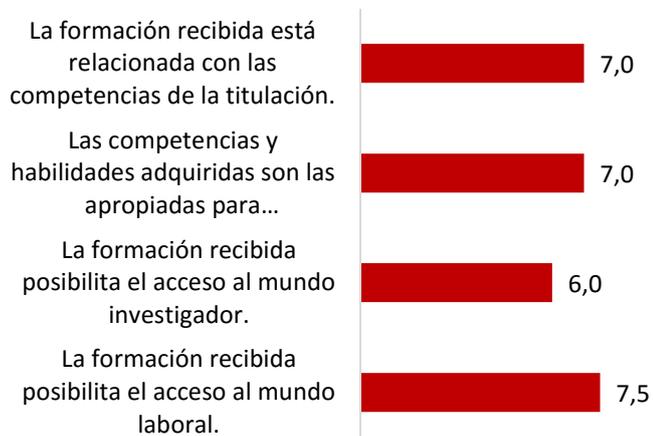
Satisfacción con las tareas y materiales (Media)

Valoraciones de 0 a 10



Satisfacción con la formación recibida (Media)

Valoraciones de 0 a 10



Satisfacción general con la formación recibida (Media)

Valoraciones de 0 a 10

8,0

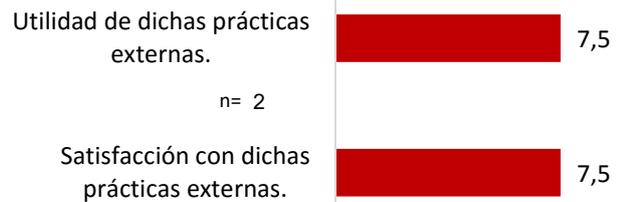
Has realizado prácticas externas (%) n=2



■ Sí

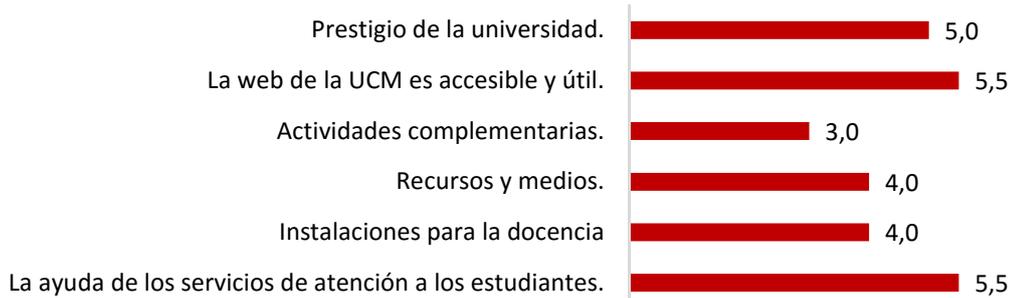
Satisfacción con las prácticas (Media)

Valoraciones de 0 a 10



Satisfacción con la UCM, recursos e instalaciones

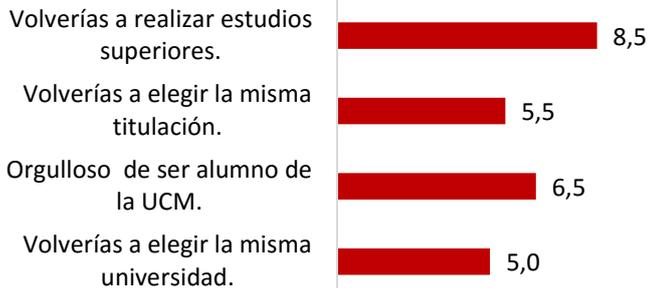
(Media) Valoraciones de 0 a 10



Compromiso

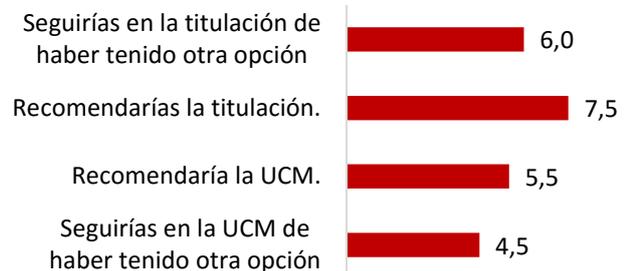
Fidelidad UCM- Titulación (Media)

Valoraciones de 0 a 10



Recomendación-Vinculación (Media)

Valoraciones de 0 a 10



Compromiso (%) n= 2

Neutro

100,0%

Comprometido

Muestra fidelidad y tendencia a prescribir. Aumentará su actividad cuando tenga la necesidad o la posibilidad.

Neutro

Sin una clara definición. Es el intervalo de mejora.

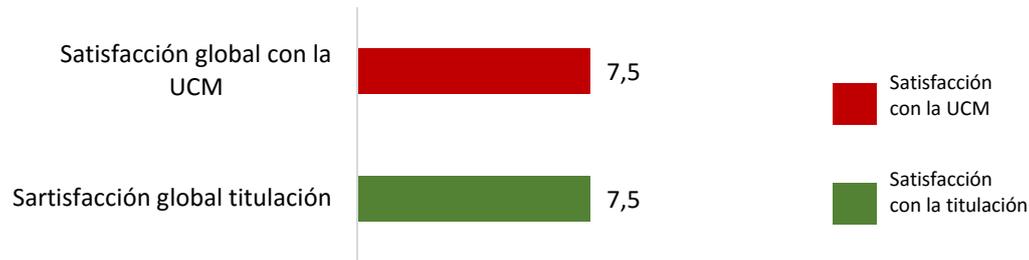
Decepcionado

Decepcionado con la UCM. Disminuirá su actividad y no hablará bien de la institución.

Satisfacción con la titulación y la UCM

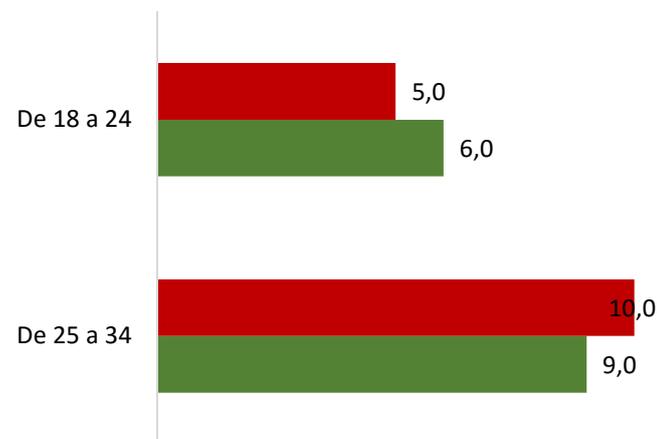
Satisfacción global (Media)

Valoraciones de 0 a 10



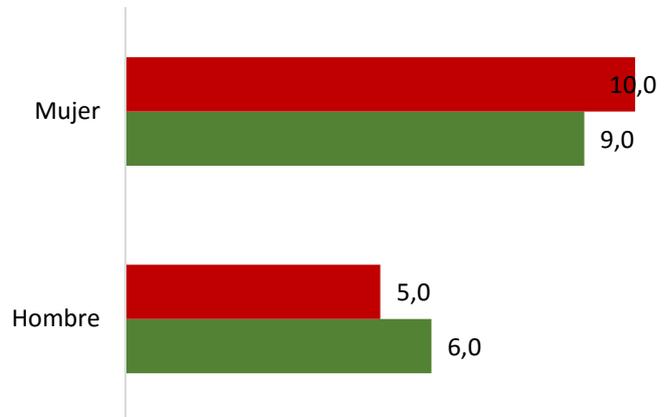
Satisfacción según grupo de edad (Media)

Valoraciones de 0 a 10



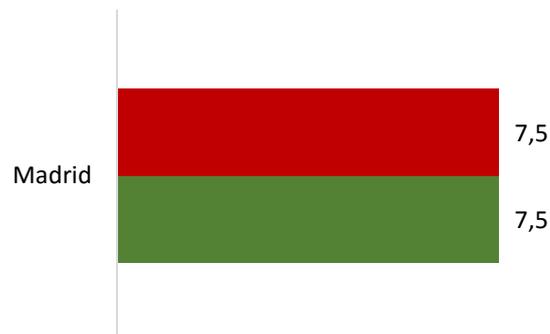
Satisfacción según sexo (Media)

Valoraciones de 0 a 10



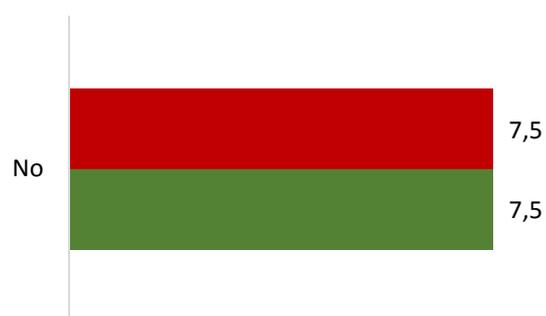
Satisfacción según lugar de residencia (Media)

Valoraciones de 0 a 10



Satisfacción por estancia en el extranjero (Media)

Valoraciones de 0 a 10



Satisfacción de los que siguen estudiando (Media)

Valoraciones de 0 a 10



Anexo 8. Primeros resultados de la encuesta realizada a los egresados de la Primera Promoción del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (encuesta de la Facultad de Veterinaria)

(46% de los egresados. 2014-15)

1.- ¿Estás trabajando la actualidad?

Si (14 %)

No (86%)

2.- Si estás trabajando, ¿es una actividad relacionada con Ciencia y Tecnología de Alimentos?

Si (14%)

No (86%)

3.- ¿Estás estudiando algún máster en la actualidad?

Si (42 %)

No (57 %)

4.- Los estudios realizados durante la carrera ¿te han servido o te están sirviendo para tu trabajo actual?

Si (14%)

No

NC (86%)

5- Los estudios realizados durante la carrera ¿Te han servido o te están sirviendo para realizar los estudios de máster satisfactoriamente?

Si (28,5%)

No

NC (71,4%)

7.- ¿Estás satisfecho con la calidad de tus estudios de grado? Califica la satisfacción marcando una X bajo la nota, siendo el 1 la mínima y el 10 la máxima satisfacción

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Valoración media **(8)**

8.- las prácticas que realizaste durante la carrera ¿te han servido o te están sirviendo en tu actividad profesional o en tus estudios de máster?

Si **(43 %)**

No **(14 %)**

NC **(43)**

9.- Califica tu satisfacción con las **prácticas externas**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Valoración media **(8,4)**

9.- Califica tu satisfacción con el conjunto de prácticas que realizaste durante el grado

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Valoración media **(7,6)**

10.- Comenta brevemente tu impresión de los estudios de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la facultad de Veterinaria de la UCM

A mi parecer es un grado muy completo y sales con una gran cantidad de conocimientos. Lo único que he echado de menos es más práctica, porque el desarrollo de nuevos alimentos necesita de muchas más horas para que el alumno se encuentre con la seguridad suficiente para lanzarse a ello.

La carrera en sí me ha gustado, pero creo que le falta tiempo, le falta al menos un año para poder dar todo lo que debería.

Mi impresión general sobre el grado es positiva, tanto a nivel personal como profesional. He aprendido mucho, pues a la hora de hacer las practicas y al leer luego temas relacionados con mi carrera me he dado cuenta de que se mas de lo que pensaba y he podido aplicar mis estudios en muchas cosas y en muchas situaciones.

En general han sido 4 años muy buenos, y no cambiaría ni el lugar, ni el profesorado, ni el ambiente que hay en la Facultad de Veterinaria de la UCM

A pesar de los solapamientos en los temarios y algún que otro problema característico de las primeras promociones, CyTA es una carrera con unos conocimientos muy completos y variados que ayudan a los alumnos a desenvolverse en otros ámbitos, tanto educativos como profesionales.

Valoró positivamente todas las materias tratadas durante estos cuatro años, porque es muy útil y novedoso todo lo cursado. Lo que hecho más en falta es más práctica sobre la calidad, es decir sobre las diferentes certificaciones como la IFS o brc, al igual que sobre la estructura del APPCC.

La verdad es que el grado es de cuatro años, pero no le vendría nada mal ampliar el número de horas prácticas, sobre todo para poder coger soltura en i+d y esas cosas.