



ANEXOS

MEMORIA ANUAL DE SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA)
CURSO 2017/18

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1.3.

Proyecto Innova-Gestión UCM Calidad (103/18) titulado: “Veterinaria es Calidad: Plan de difusión de nuevos sistemas de evaluación. Análisis de los títulos del Centro”

Anexo 5.1.:

Resultados académicos

Anexo 5.2.1:

Resultados encuestas UCM

Resultados de evaluar externo

Resultados del evaluador de Calidad Veterinaria

Anexo 5.2.2:

Resultados encuestas interna de la facultad

Anexo 5.3.:

Resultados egresados e inserción laboral

Anexo 5.4:

Resultados ERASMUS

Anexo 6.4.:

Listado de los TFG



Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid



GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Anexo 1.3. – Proyecto 103 Innova Gestión



Vicerrectorado de Calidad

Proyectos de Innovación



Convocatoria 2018 / 2019

Título: VETERINARIA ES CALIDAD: PLAN DE DIFUSIÓN DE NUEVOS SISTEMAS DE EVALUACIÓN. ANÁLISIS DE LOS TÍTULOS DEL CENTRO.

Responsable: ANGELES SONIA OLMEDA GARCIA

Breve Descripción

Tras años de esfuerzo la Cultura de la Calidad, va formando parte de la vida de la Facultad de Veterinaria de la UCM. Incluir el lema VETERINARIA ES CALIDAD, en todas las iniciativas ha ayudado a que la comunidad universitaria reconozca y valore esta actividad, como motor de mejora. Así, mucho se ha avanzado desde los primeros proyectos que pretendían crear esa conciencia, reivindicando el papel del SGIC, a la actualidad.

La calidad no permite acciones puntuales e independientes sino que, para que sus resultados sean evidentes, se necesita de un trabajo continuado. En este sentido, ningún proyecto de calidad constituye en sí mismo un fin, sino que es la puerta de acceso a nuevas expectativas de mejora. Por ello, el proyecto que presentamos es la continuación de uno previo, sin que se malinterprete que quedó inconcluso, todo lo contrario. Los buenos resultados obtenidos en un ensayo piloto, llevaron a hacer pensar en la posibilidad de ampliar la experiencia a la totalidad de la docencia que se imparte en el Centro.

Así, el proyecto pretende formar a todo el profesorado del Centro en métodos de evaluación por rúbrica y sistemas de "ludificación" que faciliten la evaluación continua. Para ello se cuenta, entre los integrantes del proyecto, con expertos en la materia. La formación finalizará con el desarrollo, por parte de las asignaturas, de sistemas propios de evaluación cuyos resultados serán analizados en el proyecto, tras su aplicación.

El segundo objetivo del proyecto es profundizar y completar los datos disponibles sobre el grado de satisfacción de todos los colectivos del centro, con las enseñanzas que aquí se imparten. El análisis integral de los datos, será una herramienta muy útil para resolver las debilidades y destacar las fortalezas, de cara a una posible mejora de los planes de estudio.



Vicerrectorado de Calidad

Proyectos de Innovación



Convocatoria 2018 / 2019

Título: VETERINARIA ES CALIDAD: PLAN DE DIFUSIÓN DE NUEVOS SISTEMAS DE EVALUACIÓN. ANÁLISIS DE LOS TÍTULOS DEL CENTRO.

Responsable: ANGELES SONIA OLMEDA GARCIA

Objetivo del proyecto y propuestas de valor del mismo

Desde hace años la Facultad de Veterinaria está implicada en la mejora de la Calidad del Centro. En esta convocatoria se propone abordar un aspecto concreto como es la mejora de la evaluación continua y autoevaluación mediante los siguientes objetivos:

Objetivo 1. ACTUALIZAR CONOCIMIENTOS SOBRE LAS METODOLOGÍAS NOVEDOSAS DE EVALUACIÓN CONTINUA DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO Y EVALUACIÓN EN COMPETENCIAS A TODO EL GRADO.

Objetivo 2. MEJORAR, COMPLETAR Y ANALIZAR LOS DATOS DISPONIBLES SOBRE EL NIVEL DE SATISFACCIÓN DE TODOS LOS COLECTIVOS IMPLICADOS EN LOS TÍTULOS QUE ACTUAMENTE SE IMPARTEN EN EL CENTRO



Convocatoria 2018 / 2019

Título: VETERINARIA ES CALIDAD: PLAN DE DIFUSIÓN DE NUEVOS SISTEMAS DE EVALUACIÓN. ANÁLISIS DE LOS TÍTULOS DEL CENTRO.

Responsable: ANGELES SONIA OLMEDA GARCIA

Metodología y plan de trabajo

Objetivo 1

1.1. Taller sobre evaluación por rúbrica abierto a todos los docentes de la Facultad. Impartido por el Dr. Nicolás Garrote, profesor de la Facultad de Ciencias de la Educación. Julio 2018.

1.2. Talleres sobre actividades de Moodle para la evaluación continua (insignias, cuestionarios y lecciones). Impartido por la Dra. Pérez-Cabal, integrante del equipo y Vicedecana de Coordinación y de TIC's de la Facultad de Veterinaria. Septiembre 2018

1.3. Taller sobre el uso de sistemas de "Ludificación" coordinado por la Dra. Olmeda, Delegada del Decano para Calidad. Julio 2018.

1.4. Elaboración de sistemas propios de evaluación por rúbrica y/o ludificación. Se iniciarán en los respectivos talleres, y se completarán de forma independiente por las asignaturas con el apoyo de los responsables de los talleres. Durante el curso 2018/19.

1.5. Aplicación de los sistemas de evaluación y evaluación de resultados. Octubre 2019.

Objetivo 2

2.1. Realización de nuevas encuestas de satisfacción a los alumnos y profesores que permitan completar y actualizar, la información recogida en el proyecto precedente. Coordinado por las Dras. Olmeda, Pérez-Cabal, Pérez Sen y Fernández en los respectivos títulos, con el apoyo técnico de D. Andrés Barrero. Primer semestre 2018/19.

2.2. Análisis integral de la opinión de alumnos y profesores sobre los Títulos que se imparten en el Centro. Emisión de un informe. Dras. Olmeda, Cambero y Fernández, con el apoyo técnico de D. Andrés Barrero. Segundo semestre 2018/19.

- Emisión de un informe y Presentación de resultados al SGIC y Junta de Facultad. Dres. Lorenzo, Sainz y Olmeda. Junio/Julio 2019.



Título: VETERINARIA ES CALIDAD: PLAN DE DIFUSIÓN DE NUEVOS SISTEMAS DE EVALUACIÓN. ANÁLISIS DE LOS TÍTULOS DEL CENTRO.

Responsable: ANGELES SONIA OLMEDA GARCIA

Justificación e idoneidad de los recursos necesarios

Justificación e idoneidad de los recursos necesarios

Justificación de la idoneidad del equipo:

Como proyecto del Centro, el equipo está formado por el equipo Decanal, Gerencia, si bien en el desarrollo del mismo se solicitará colaboración de los miembros de los comités y comisiones de calidad, de los docentes, personal de administración y Delegación de Alumnos y Asociaciones, por cuanto el éxito del mismo depende de la mayor difusión y participación de todos los colectivos.

El equipo dispone de una amplia experiencia en innovación educativa, con 9 publicaciones docentes y 18 proyectos de innovación en los que se ha participado como responsable o miembro, concedidos desde 2003:

1. Alternativas audiovisuales para la reducción del número de animales en las prácticas de Fisiología Animal. PIMCD 2003/18
2. Desarrollo de alternativas metodológicas al uso de animales de experimentación en la docencia II. PIMCD 2004/443
3. Procedimientos experimentales en animales (perro). PIMCD 2005/60
4. Desarrollo de alternativas metodológicas al uso de animales de experimentación en la docencia. PIE 2006/60
5. Bases de la Endoscopia Digestiva en pequeños animales. PIMCD 2007/461
6. Desarrollo de materiales docentes para la enseñanza de la exploración física del perro. PIMCD 2008.
7. Potenciando el aprovechamiento de los recursos de la UCM mediante una red de aprendizaje cooperativo. PIMCD 2008.
8. Innovación en el proceso de enseñanza aprendizaje de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria. Aplicación de técnicas teatrales y de investigación. PIMCD 2009
9. Resolución de casos prácticos de valoración genética animal en el contexto del Espacio Europeo de Educación Superior. Puesta en marcha de una herramienta de autoevaluación. PIMCD 2009-93
10. Técnicas de endoscopia respiratoria en el perro. PIMCD 2009.
11. Desarrollo de alternativas metodológicas al uso de animales en la docencia: aves. PIMCD 2009/190
12. Procedimientos experimentales utilizados en la reproducción de lagomorfos. PIMCD 2010/237
13. Manejo de la pérdida y gestión del duelo en el ámbito Veterinario. Aplicación docente y asistencial. PIMCD 2010.
14. Estrategias docentes para el desarrollo de habilidades comunicativas aplicadas a la clínica veterinaria de pequeños animales. PIMCD 2011.
15. Desarrollo de alternativas metodológicas al uso de animales en la docencia: Reptiles. PIMCD 2011.
16. Veterinaria es Calidad. PIMCD 2014-40.
17. Reciclando conocimientos en TIC's: herramientas online y offline para su utilización en enseñanza virtual y en la coordinación docente. PIMCD 2014-211.
- 18: Veterinaria es Calidad. Evaluación Continua y Autoevaluación. Proyecto Innova-Gestión 2016-141.



Vicerrectorado de Calidad

Proyectos de Innovación



Convocatoria 2018 / 2019

Título: VETERINARIA ES CALIDAD: PLAN DE DIFUSIÓN DE NUEVOS SISTEMAS DE EVALUACIÓN. ANÁLISIS DE LOS TÍTULOS DEL CENTRO.

Responsable: ANGELES SONIA OLMEDA GARCIA

La internacionalización de nuestro sistema de calidad será presentado en el Congreso Internacional de Innovación Educativa en Temas Agrarios, que tendrá lugar en Lima en octubre de 2018 con asistencia de docentes de todos los países de habla latina del continente americano. El proyecto contribuirá, financiando parcialmente, la asistencia de un ponente a dicho congreso.



Vicerrectorado de Calidad

Proyectos de Innovación



Convocatoria 2018 / 2019

Título: VETERINARIA ES CALIDAD: PLAN DE DIFUSIÓN DE NUEVOS SISTEMAS DE EVALUACIÓN. ANÁLISIS DE LOS TÍTULOS DEL CENTRO.

Responsable: ANGELES SONIA OLMEDA GARCIA

Impacto esperado e indicadores propuestos para medirlo en relación con los objetivos formulados

Impacto esperado e indicadores propuestos para medirlo en relación con los objetivos formulados

La consecución del objetivo 1, se espera ampliar a todo el grado, los buenos resultados obtenidos en el proyecto precedente con la evaluación por rúbrica, así como seguir fomentando la utilización de sistemas de "ludificación" y evaluación continua.

El objetivo 2 permitirá elaborar un documento con las modificaciones propuestas para adaptar los actuales Grados en Veterinaria y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.



Vicerrectorado de Calidad

Proyectos de Innovación



Convocatoria 2018 / 2019

Título: VETERINARIA ES CALIDAD: PLAN DE DIFUSIÓN DE NUEVOS SISTEMAS DE EVALUACIÓN. ANÁLISIS DE LOS TÍTULOS DEL CENTRO.

Responsable: ANGELES SONIA OLMEDA GARCIA

Viabilidad

Los proyectos precedentes PIMCD 2014-211 y Innova-Gestión 2016-141, permitieron comenzar a actualizar los conocimientos en nuevas tecnologías de PDI y PAS. Este proyecto pretende continuar en esa línea de formación del profesorado en nuevas tendencias docentes.

Tras la Acreditación de todos los títulos del Centro, es el momento de analizar los Grados como punto de partida para elaborar planes integrales de mejora en los mismos. El presente proyecto, es la continuidad del precedente completando información y procesando los datos para la consecución de este objetivo.

En general, el plan propuesto forma parte de la actividad que, desde hace años, desarrolla el SGIC del Centro con el apoyo de los proyectos de Innovación.



Vicerrectorado de Calidad

Proyectos de Innovación



Convocatoria 2018 / 2019

Título: VETERINARIA ES CALIDAD: PLAN DE DIFUSIÓN DE NUEVOS SISTEMAS DE EVALUACIÓN. ANÁLISIS DE LOS TÍTULOS DEL CENTRO.

Responsable: ANGELES SONIA OLMEDA GARCIA

Adecuación a las líneas prioritarias establecidas en la convocatoria

El proyecto propuesto se adapta a las líneas prioritarias establecidas en la convocatoria, en los siguientes apartados:

Herramientas e iniciativas para el diseño, aprobación, implementación, revisión y mejora de programas formativos. (El Objetivo 2 tiene como misión recoger y analizar la opinión de los distintos colectivos a fin de identificar posibles acciones de mejora).

Herramientas para recoger y analizar los resultados para la mejora de los programas formativos. (El Objetivo 2, pretende continuar con la dinámica de recogida de información iniciada en el proyecto precedente).

Diseño de sistemas de información documental para la evaluación de centros. (Objetivo 2, los datos recogidos formarán parte de la información documental para una futura acreditación del centro).

Diseño de sistemas de incentivación de la participación de los estudiantes en los procesos de garantía y evaluación de la calidad. (Objetivos 1 y 2. Aunque ya están concienciados y participan activamente en las Reuniones de Seguimiento, este proyecto potenciará la implicación de los alumnos que verán la aplicación de los nuevos sistemas de evaluación y "ludificación", tan demandados por ellos y que verán como su opinión sobre el Título es tenida en cuenta)

Publicación y difusión de información actualizada sobre los programas formativos impartidos. (Objetivo 1 y 2. Los talleres serán grabados para los profesores interesados que no puedan asistir y los resultados, tanto del objetivo 1 como el 2, serán presentados en el Congreso Internacional de Innovación Educativa en Temas Agrarios que tendrá lugar 17-19 de octubre de 2018 en Lima).

Transparencia de los procesos de garantía de calidad: estrategias de comunicación y difusión a y con los agentes implicados. (Objetivo 2: Los resultados se presentarán y difundirán entre los agentes implicados).

Iniciativas y herramientas para la evaluación de la satisfacción de los estudiantes y/o de los egresados y su implicación en los procesos de evaluación de la calidad. (Objetivo 2. Además de la encuestas a los profesores se recoge la información relativa a su satisfacción sobre asignaturas concretas de los alumnos)

Experiencias innovadoras de evaluación de las prácticas externas y de formación de tutores académicos y de entidades. (Objetivo 1. La formación e implantación de sistemas de evaluación por rúbrica se extiende a todas las asignaturas del grado, incluyendo las prácticas externas).



Vicerrectorado de Calidad

Proyectos de Innovación



Convocatoria 2018 / 2019

Título: VETERINARIA ES CALIDAD: PLAN DE DIFUSIÓN DE NUEVOS SISTEMAS DE EVALUACIÓN. ANÁLISIS DE LOS TÍTULOS DEL CENTRO.

Responsable: ANGELES SONIA OLMEDA GARCIA

Transferencia

Como se ha indicado anteriormente, la información obtenida se pondrá a disposición de los usuarios, en el apartado de calidad de la página web y será comunicado en el Congreso Internacional de Innovación Educativa en Temas Agrarios, que tendrá lugar del 17-19 de octubre de 2018 en Lima. Este congreso cuenta con el apoyo de la Cooperación Belga al desarrollo, con Sharing Minds, Changing Lives y la Unidad de Innovación Educativa, asó como el North American College and Teachers of Agriculture y el proyecto EDULIVE Co-fundado por el Programa Erasmus+ de la Unión Europea. De tal forma que la proyección internacional de la experiencia del proyecto propuesto será muy amplia, dando a conocer su experiencia a los países de habla hispana de América.



Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid



GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Anexo 5.1 – Resultados académicos

ICMRA- 2: Resultados en las Asignaturas
Resultados de las Asignaturas de primer curso

Curso Académico: 2017-18

Centro: FACULTAD DE VETERINARIA

Plan de Estudios: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (0885)

Asignatura	Carácter	Matriculados	1ª matrícula	2ª Matrícula y sucesivas	Apr. / Mat.	Apr. / Pres.	N.P. / Pres.	Apr. 1ª Mat. / Mat. 1ª Mat	NP	SS	AP	NT	SB	MH
AGUAS MINEROMEDICINALES	OPTATIVA	28	28	0	92,86%	100,00%	7,14%	92,86%	2	0	0	10	15	1
ALIMENTACIÓN Y CULTURA	OBLIGATORIA	83	72	11	81,93%	85,00%	3,61%	81,94%	3	12	50	18	0	0
BIOLOGÍA	TRONCAL / BASICA	104	81	23	84,62%	88,00%	3,85%	85,19%	4	12	46	40	2	0
BIOQUÍMICA	TRONCAL / BASICA	109	81	28	71,56%	86,67%	17,43%	77,78%	19	12	66	10	2	0
CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS	OBLIGATORIA	81	65	16	72,84%	79,73%	8,64%	70,77%	7	15	36	21	2	0
CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS	OBLIGATORIA	75	66	9	80,00%	86,96%	8,00%	84,85%	6	9	32	22	3	3
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	OBLIGATORIA	76	70	6	80,26%	81,33%	1,32%	82,86%	1	14	39	19	0	3
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	OBLIGATORIA	86	69	17	76,74%	82,50%	6,98%	76,81%	6	14	40	24	1	1
DIETÉTICA APLICADA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	OPTATIVA	22	22	0	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	17	5	0	0
DOCENCIA INTERDISCIPLINAR EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	OPTATIVA	16	16	0	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	5	8	2	1
ECONOMÍA, GESTIÓN Y MERCADOTECNIA EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	OBLIGATORIA	74	70	4	86,49%	94,12%	8,11%	87,14%	6	4	39	22	1	2
ENVASADO DE ALIMENTOS	OBLIGATORIA	67	66	1	91,04%	93,85%	2,99%	90,91%	2	4	15	46	0	0
EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	OBLIGATORIA	71	68	3	90,14%	92,75%	2,82%	89,71%	2	5	34	25	3	2
FÍSICA	TRONCAL / BASICA	92	78	14	93,48%	97,73%	4,35%	96,15%	4	2	41	36	7	2
FISIOLOGÍA	TRONCAL / BASICA	108	79	29	78,70%	90,43%	12,96%	82,28%	14	9	51	27	4	3
FUNDAMENTOS DE BROMATOLOGÍA	OBLIGATORIA	88	80	8	82,95%	89,02%	6,82%	85,00%	6	9	45	26	0	2
FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA	TRONCAL / BASICA	134	63	71	55,97%	64,66%	13,43%	46,03%	18	41	68	7	0	0
FUNDAMENTOS DE QUÍMICA Y ANÁLISIS QUÍMICO	TRONCAL / BASICA	110	81	29	62,73%	65,09%	3,64%	65,43%	4	37	46	20	1	2
FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA	TRONCAL / BASICA	104	63	41	70,19%	73,74%	4,81%	65,08%	5	26	59	14	0	0
GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	OBLIGATORIA	69	68	1	94,20%	95,59%	1,45%	94,12%	1	3	28	32	4	1
HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	OBLIGATORIA	114	77	37	52,63%	75,95%	30,70%	44,16%	35	19	42	13	4	1
INGENIERÍA ALIMENTARIA	OBLIGATORIA	97	71	26	72,16%	72,16%	0,00%	67,61%	0	27	63	7	0	0
MATEMÁTICAS	TRONCAL / BASICA	94	81	13	90,43%	93,41%	3,19%	91,36%	3	6	12	39	29	5
MICROBIOLOGÍA	TRONCAL / BASICA	108	79	29	72,22%	85,71%	15,74%	74,68%	17	13	65	11	0	2
MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLOGÍA	OBLIGATORIA	76	68	8	73,68%	83,58%	11,84%	72,06%	9	11	46	7	0	3
NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN SANITARIA	OBLIGATORIA	75	70	5	96,00%	96,00%	0,00%	95,71%	0	3	33	36	2	1
NUEVOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DIETÉTICOS	OPTATIVA	31	31	0	93,55%	96,67%	3,23%	93,55%	1	1	6	17	5	1
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	OBLIGATORIA	84	70	14	65,48%	68,75%	4,76%	64,29%	4	25	41	14	0	0
PRÁCTICAS EXTERNAS	PRACTICAS EXTERNAS	60	59	1	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	1	24	33	2
PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS	OBLIGATORIA	103	73	30	73,79%	79,17%	6,80%	71,23%	7	20	60	12	1	3
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	OBLIGATORIA	87	81	6	67,82%	71,95%	5,75%	72,84%	5	23	43	15	0	1
PROYECTOS	OBLIGATORIA	71	71	0	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	44	22	4	1
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	OBLIGATORIA	100	68	32	78,00%	84,78%	8,00%	79,41%	8	14	58	16	0	4
RESTAURACIÓN COLECTIVA	OPTATIVA	25	25	0	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	7	15	3	0
TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN ANIMAL	OPTATIVA	28	28	0	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	11	17	0	0
TECNOLOGÍA AMBIENTAL	OPTATIVA	9	8	1	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	3	3	3	0
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	OBLIGATORIA	69	60	9	76,81%	79,10%	2,90%	80,00%	2	14	35	14	3	1
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	OBLIGATORIA	108	75	33	69,44%	76,53%	9,26%	62,67%	10	23	61	13	0	1
TECNOLOGÍA ENOLÓGICA Y DE OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS	OPTATIVA	8	8	0	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	0	5	2	1
TRABAJO FIN DE GRADO	PROYECTO FIN DE CARRERA	64	54	10	93,75%	100,00%	6,25%	98,15%	4	0	2	16	39	3

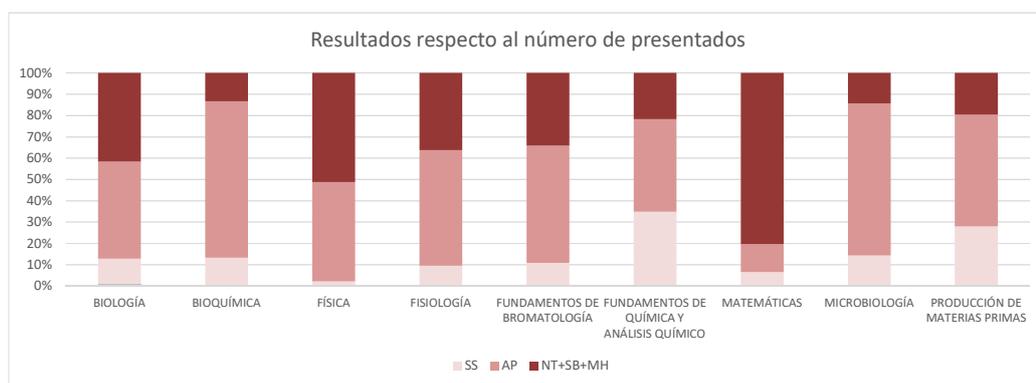
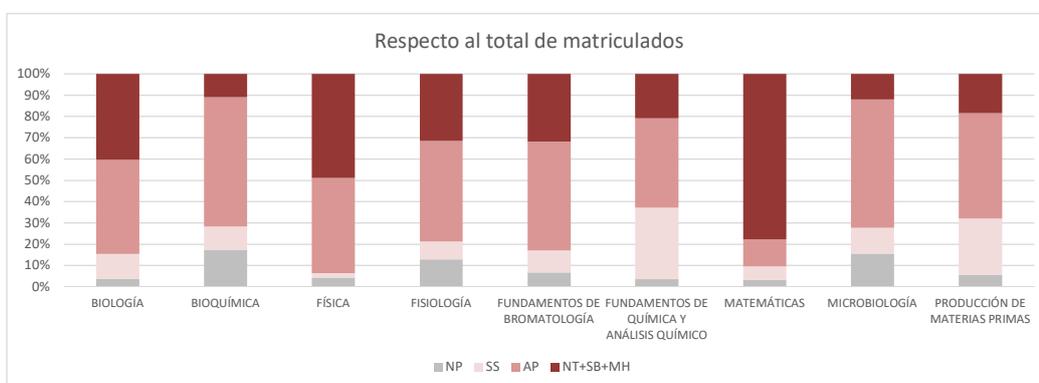
Resultados de las Asignaturas de primer curso

Curso Académico: 2017-18

Centro: FACULTAD DE VETERINARIA

Plan de Estudios: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (0885)

Asignatura	Carácter	Matriculados	1ª matrícula	2ª Matrícula y sucesivas	Apr. / Mat.	Apr. / Pres.	N.P. / Pres.	Apr. 1ª Mat. / Mat. 1ª Mat	NP	SS	AP	NT	SB	MH
BIOLOGÍA	TRONCAL / BASICA	104	81	23	84,62%	88,00%	3,85%	85,19%	4	12	46	40	2	0
BIOQUÍMICA	TRONCAL / BASICA	109	81	28	71,56%	86,67%	17,43%	77,78%	19	12	66	10	2	0
FÍSICA	TRONCAL / BASICA	92	78	14	93,48%	97,73%	4,35%	96,15%	4	2	41	36	7	2
FISIOLOGÍA	TRONCAL / BASICA	108	79	29	78,70%	90,43%	12,96%	82,28%	14	9	51	27	4	3
FUNDAMENTOS DE BROMATOLOGÍA	OBLIGATORIA	88	80	8	82,95%	89,02%	6,82%	85,00%	6	9	45	26	0	2
FUNDAMENTOS DE QUÍMICA Y ANÁLISIS QUÍMICO	TRONCAL / BASICA	110	81	29	62,73%	65,09%	3,64%	65,43%	4	37	46	20	1	2
MATEMÁTICAS	TRONCAL / BASICA	94	81	13	90,43%	93,41%	3,19%	91,36%	3	6	12	39	29	5
MICROBIOLOGÍA	TRONCAL / BASICA	108	79	29	72,22%	85,71%	15,74%	74,68%	17	13	65	11	0	2
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	OBLIGATORIA	87	81	6	67,82%	71,95%	5,75%	72,84%	5	23	43	15	0	1



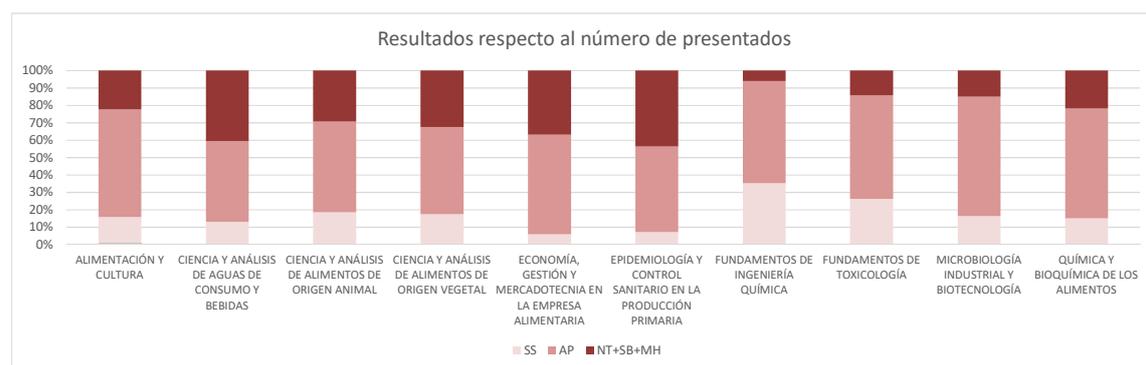
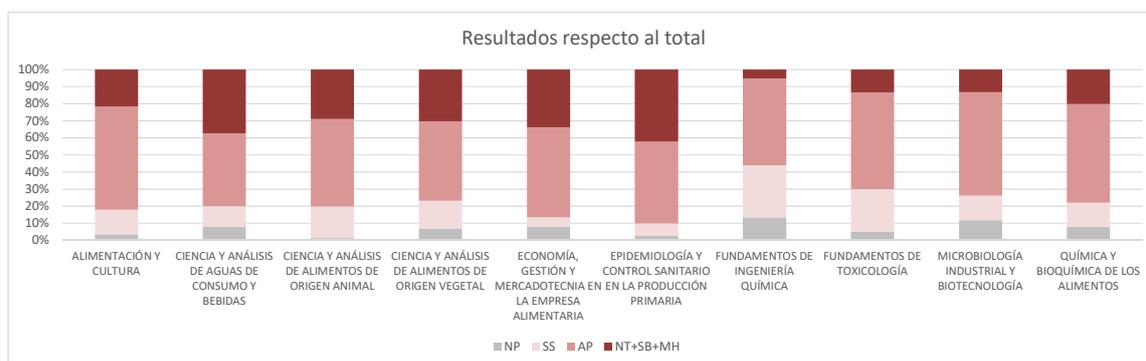
Resultados de las Asignaturas de segundo curso

Curso Académico: 2017-18

Centro: FACULTAD DE VETERINARIA

Plan de Estudios: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (0885)

Asignatura	Carácter	Matriculados	1ª matrícula	2ª Matrícula y sucesivas	Apr. / Mat.	Apr. / Pres.	N.P. / Pres.	Apr. 1ª Mat. / Mat. 1ª Mat	NP	SS	AP	NT	SB	MH
ALIMENTACIÓN Y CULTURA	OBLIGATORIA	83	72	11	81,93%	85,00%	3,61%	81,94%	3	12	50	18	0	0
CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS	OBLIGATORIA	75	66	9	80,00%	86,96%	8,00%	84,85%	6	9	32	22	3	3
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	OBLIGATORIA	76	70	6	80,26%	81,33%	1,32%	82,86%	1	14	39	19	0	3
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	OBLIGATORIA	86	69	17	76,74%	82,50%	6,98%	76,81%	6	14	40	24	1	1
ECONOMÍA, GESTIÓN Y MERCADOTECNIA EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	OBLIGATORIA	74	70	4	86,49%	94,12%	8,11%	87,14%	6	4	39	22	1	2
EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	OBLIGATORIA	71	68	3	90,14%	92,75%	2,82%	89,71%	2	5	34	25	3	2
FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA	TRONCAL / BASICA	134	63	71	55,97%	64,66%	13,43%	46,03%	18	41	68	7	0	0
FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA	TRONCAL / BASICA	104	63	41	70,19%	73,74%	4,81%	65,08%	5	26	59	14	0	0
MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLOGÍA	OBLIGATORIA	76	68	8	73,68%	83,58%	11,84%	72,06%	9	11	46	7	0	3
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	OBLIGATORIA	100	68	32	78,00%	84,78%	8,00%	79,41%	8	14	58	16	0	4



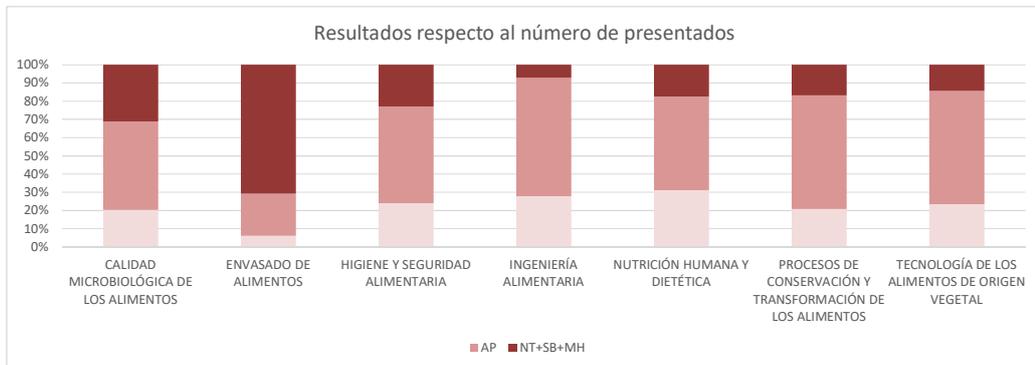
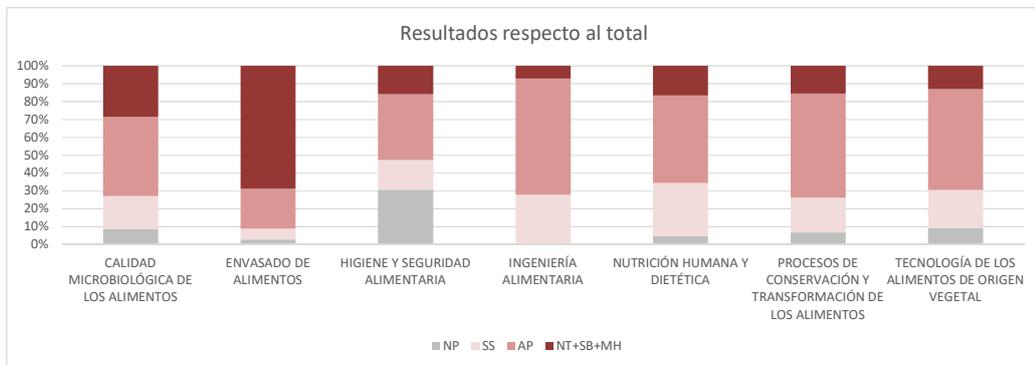
Resultados de las Asignaturas de tercer curso

Curso Académico: 2017-18

Centro: FACULTAD DE VETERINARIA

Plan de Estudios: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (0885)

Asignatura	Carácter	Matriculados	1ª matricula	2ª Matricula y sucesivas	Apr. / Mat.	Apr. / Pres.	N.P. / Pres.	Apr. 1ª Mat. / Mat. 1ª Mat	NP	SS	AP	NT	SB	MH
CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS	OBLIGATORIA	81	65	16	72,84%	79,73%	8,64%	70,77%	7	15	36	21	2	0
ENVASADO DE ALIMENTOS	OBLIGATORIA	67	66	1	91,04%	93,85%	2,99%	90,91%	2	4	15	46	0	0
HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	OBLIGATORIA	114	77	37	52,63%	75,95%	30,70%	44,16%	35	19	42	13	4	1
INGENIERÍA ALIMENTARIA	OBLIGATORIA	97	71	26	72,16%	72,16%	0,00%	67,61%	0	27	63	7	0	0
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	OBLIGATORIA	84	70	14	65,48%	68,75%	4,76%	64,29%	4	25	41	14	0	0
PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS	OBLIGATORIA	103	73	30	73,79%	79,17%	6,80%	71,23%	7	20	60	12	1	3
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	OBLIGATORIA	108	75	33	69,44%	76,53%	9,26%	62,67%	10	23	61	13	0	1



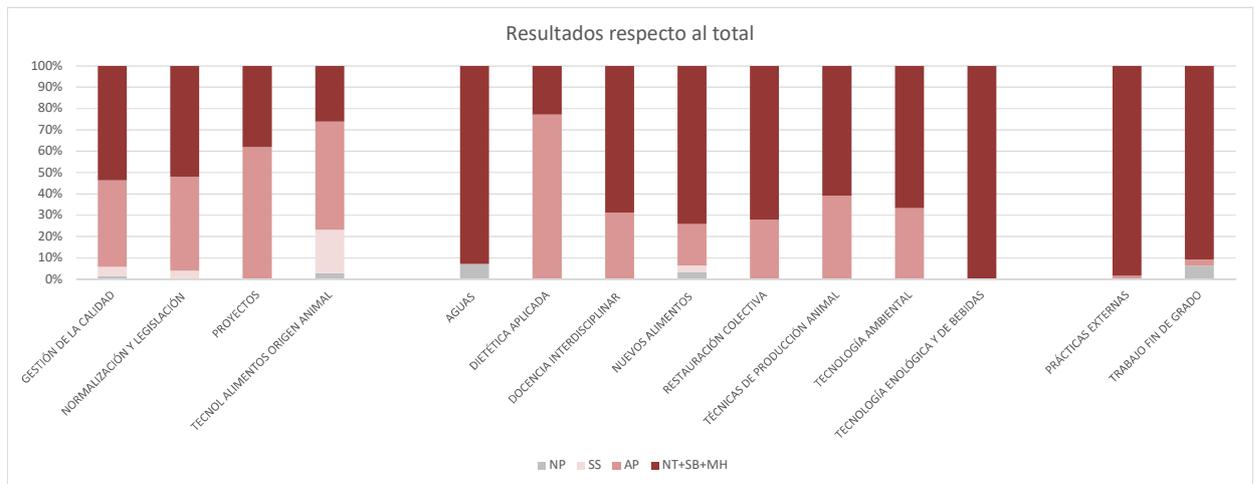
Resultados de las Asignaturas de cuarto curso

Curso Académico: 2017-18

Centro: FACULTAD DE VETERINARIA

Plan de Estudios: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (0885)

Asignatura	Carácter	Matriculados	1ª matricula	2ª Matricula y sucesivas	Apr. / Mat.	Apr. / Pres.	N.P. / Pres.	Apr. 1ª Mat. / Mat. 1ª Mat	NP	SS	AP	NT	SB	MH
GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	OBLIGATORIA	69	68	1	94,20%	95,59%	1,45%	94,12%	1	3	28	32	4	1
NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN SANITARIA	OBLIGATORIA	75	70	5	96,00%	96,00%	0,00%	95,71%	0	3	33	36	2	1
PROYECTOS	OBLIGATORIA	71	71	0	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	44	22	4	1
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	OBLIGATORIA	69	60	9	76,81%	79,10%	2,90%	80,00%	2	14	35	14	3	1
AGUAS MINEROMEDICINALES	OPTATIVA	28	28	0	92,86%	100,00%	7,14%	92,86%	2	0	0	10	15	1
DIETÉTICA APLICADA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	OPTATIVA	22	22	0	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	17	5	0	0
DOCENCIA INTERDISCIPLINAR EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	OPTATIVA	16	16	0	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	5	8	2	1
NUEVOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DIETÉTICOS	OPTATIVA	31	31	0	93,55%	96,67%	3,23%	93,55%	1	1	6	17	5	1
RESTAURACIÓN COLECTIVA	OPTATIVA	25	25	0	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	7	15	3	0
TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN ANIMAL	OPTATIVA	28	28	0	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	11	17	0	0
TECNOLOGÍA AMBIENTAL	OPTATIVA	9	8	1	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	3	3	3	0
TECNOLOGÍA ENOLÓGICA Y DE OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS	OPTATIVA	8	8	0	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	0	5	2	1
PRÁCTICAS EXTERNAS	PRÁCTICAS EXTERNAS	60	59	1	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	1	24	33	2
TRABAJO FIN DE GRADO	PROYECTO FIN DE CARRERA	64	54	10	93,75%	100,00%	6,25%	98,15%	4	0	2	16	39	3

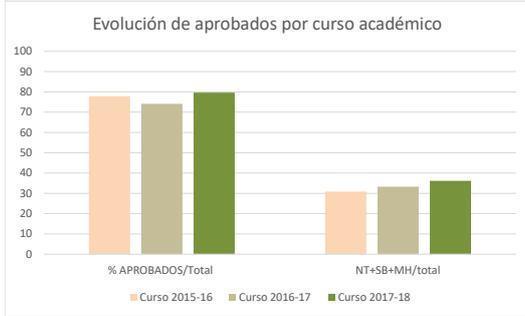


Centro: FACULTAD DE VETERINARIA
 Plan de Estudios: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (0885)

Comparativa de aprobados por curso académico

Centro: FACULTAD DE VETERINARIA

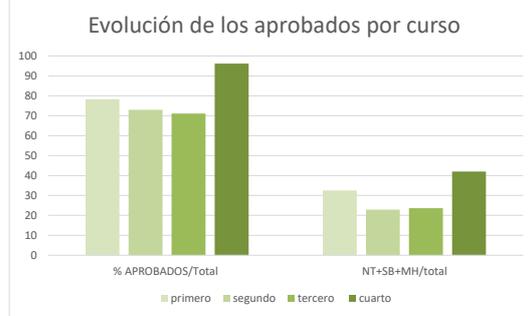
	% APROBADOS/Total	NT+SB+MH/total
Curso 2015-16	77,8	30,9
Curso 2016-17	74,1	33,3
Curso 2017-18	79,65	36,125



Evolución de aprobados por curso (2017-18)

Centro: FACULTAD DE VETERINARIA

	% APROBADOS/Total	NT+SB+MH/total
Primer curso	78,3	32,5
Segundo curso	73	22,9
Tercer curso	71,1	23,6
Cuarto curso	96,2	42





Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

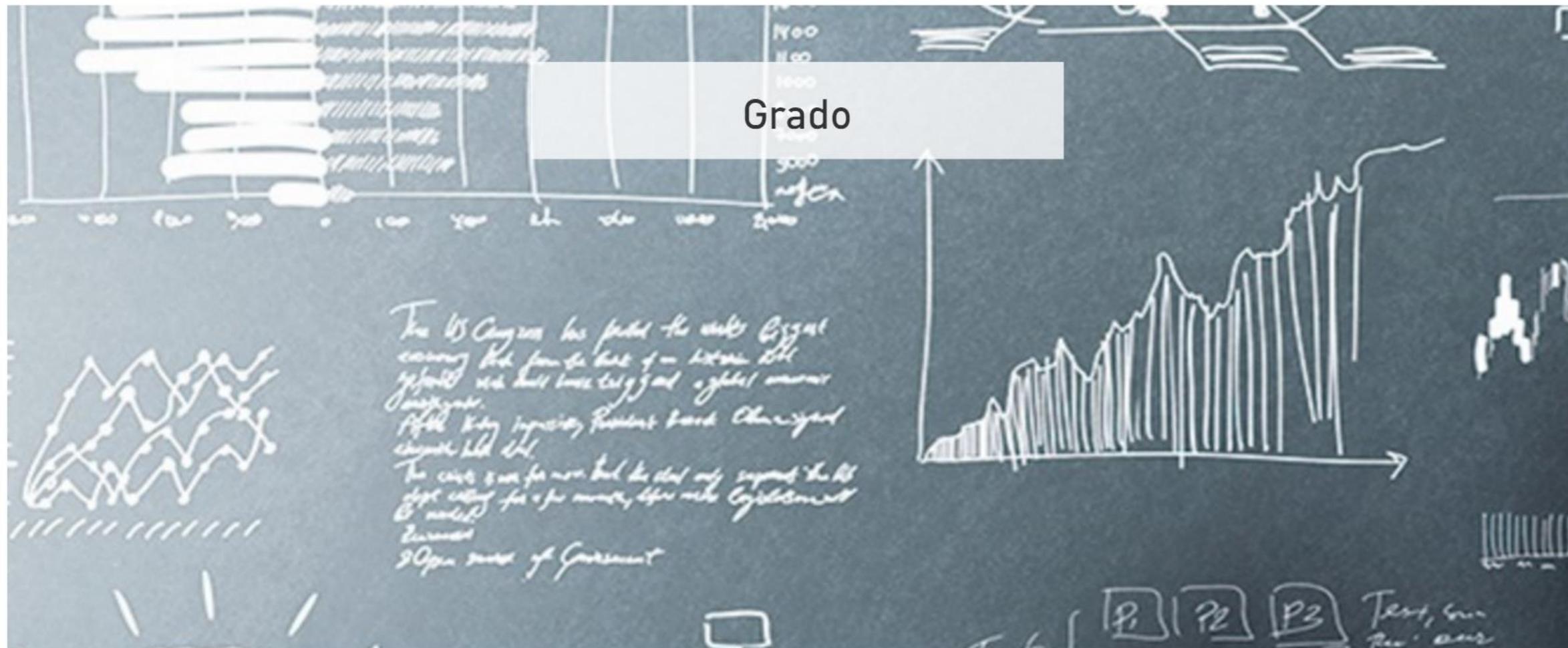
Anexo 5.2.1 – Encuestas de Satisfacción de la UCM

Encuestas de Satisfacción UCM

Informe de la Encuesta a Estudiantes

Curso 2017/2018

Nivel
UCM



Índice

- * Introducción
- * Características de la muestra
- * Satisfacción con la titulación y la UCM
- * Información y atención
- * Satisfacción
- * Compromiso

Introducción

El presente informe expone de forma visual los resultados de la encuesta realizada a los estudiantes para conocer su grado de satisfacción con diferentes servicios de la Universidad Complutense de Madrid (UCM). Da comienzo con la caracterización sociodemográfica de la muestra y otros parámetros descriptivos de la misma. A continuación, se comparan los resultados de satisfacción global con la UCM y con la titulación, en función de diferentes atributos. Posteriormente se detallan los resultados hallados para las variables relacionadas con la satisfacción de los estudiantes en relación a diferentes aspectos. Finalmente se presenta lo obtenido para las distintas dimensiones del compromiso (fidelidad, prescripción y vinculación) que mantienen los estudiantes con la institución. A lo largo del informe se han empleado los siguientes tipos de gráficas:

Tipo 1: Se han utilizado diagramas de anillos para representar los resultados de aquellas variables encuestadas con dos respuestas posibles (opción A y opción B). El porcentaje de respuestas de cada tipo (%A y %B) se muestra junto a la gráfica.



Tipo 2: Los resultados obtenidos para aquellas variables encuestadas con más de dos opciones de respuesta (Opción 1, ..., Opción N) se muestran mediante diagramas de barras. El porcentaje encontrado para cada una de ellas (%1, ..., %N) se presenta junto a la barra.



Tipo 3: Los resultados hallados para las variables encuestadas cuya respuesta sea una puntuación del 0 al 10 se representan mediante histogramas de frecuencias. El porcentaje de respuestas para cada puntuación (%0, ..., %10) se muestra junto a la barra correspondiente. El color de cada barra está graduado, desde oscuro hasta claro, en función de dicho porcentaje, de forma que la barra correspondiente a la moda de la distribución aparece con el color más oscuro posible. Bajo cada histograma se proporcionan también la media, desviación típica y mediana.

Tipo 4: Se han empleado diagramas de barras de colores con el objetivo de comparar el valor medio de la puntuación obtenida para diferentes variables encuestadas (V1, ..., VN). Dichos diagramas se acompañan con una tabla que lista la desviación típica y mediana calculadas a partir de los histogramas de frecuencias de dichas variables.



Tipo 5: La comparativa de los valores medios de satisfacción global con la UCM y con la titulación, en función de diferentes atributos, se realiza mediante diagramas de barras. Las barras de satisfacción global con la UCM se muestran en color diferente a las de satisfacción global con la titulación. El valor medio correspondiente a cada barra se da junto a la misma. Cada gráfica va acompañada por una tabla que lista la desviación típica y mediana de cada distribución.

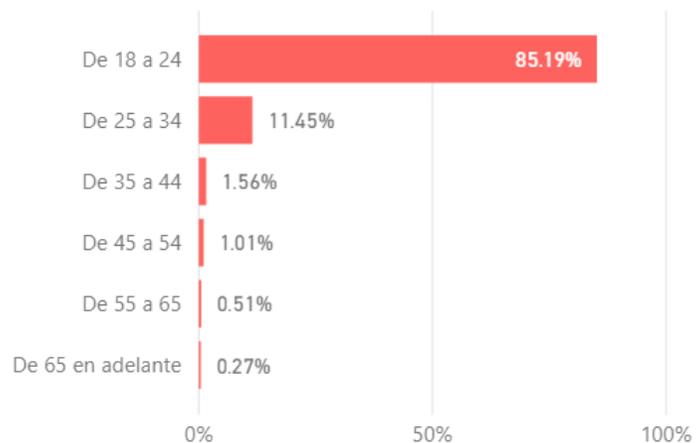


Características de la muestra

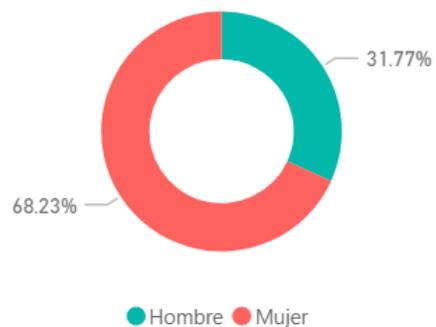
Total encuestados:
9242

Porcentaje de participación (%):
18.74

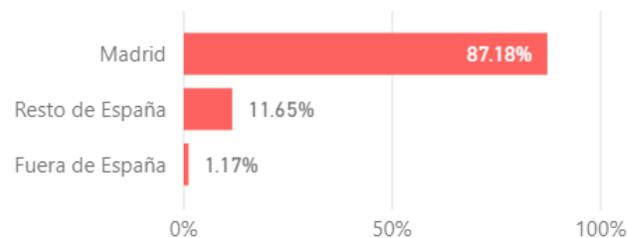
Edad (%)



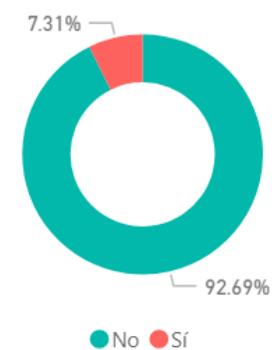
Sexo (%)



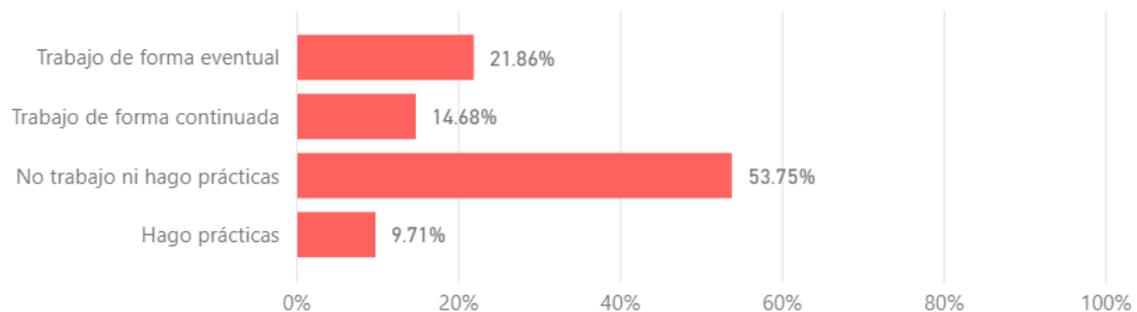
Lugar de residencia (%)



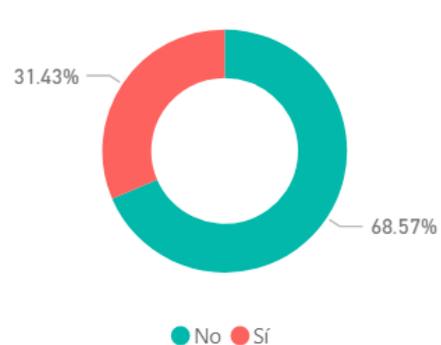
Estancia en el extranjero - Movilidad (%)



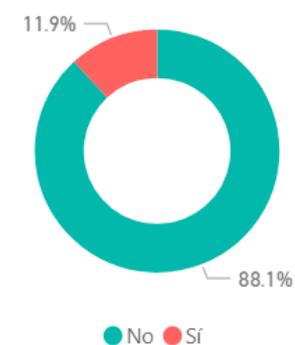
Situación laboral (%)



Puesto de trabajo relacionado con estudios (%)



Alumno inscrito en el OPE (%)



Satisfacción con la titulación y la UCM

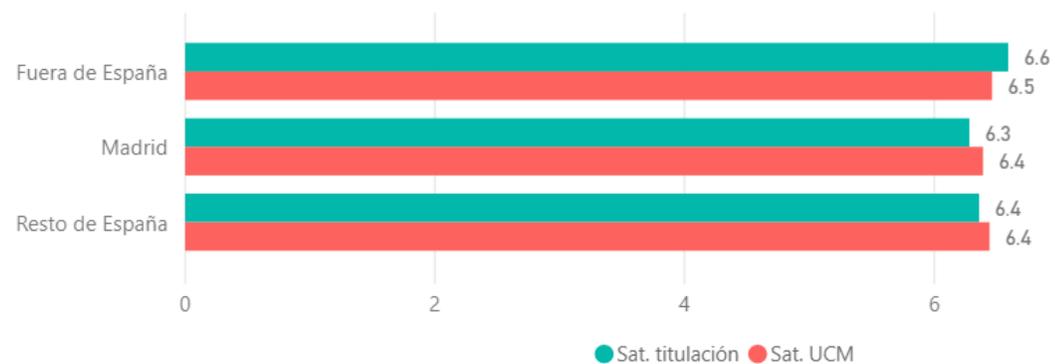
Satisfacción global con UCM y titulación (valoración en escala 0 - 10)



Desv. Típica Sat. titulación	Mediana Sat. titulación
2.24	7.00

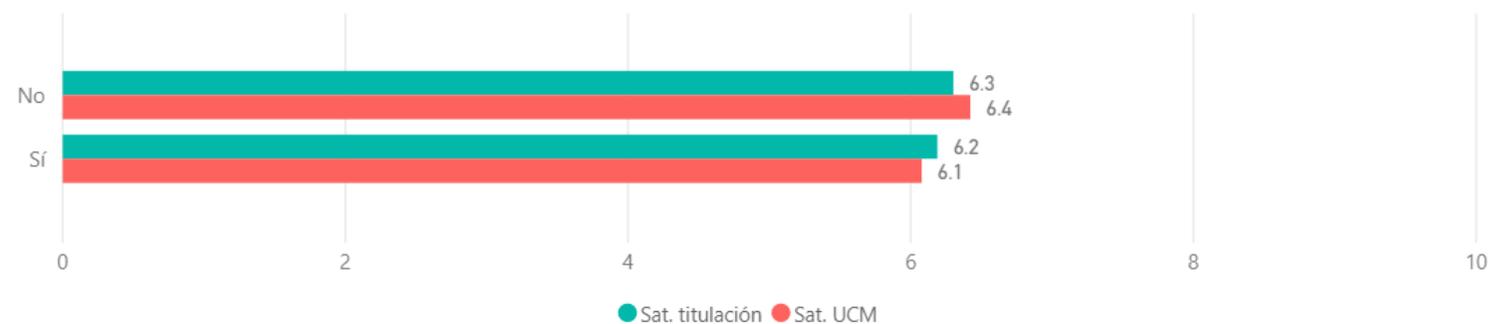
Desv. Típica Sat. UCM	Mediana Sat. UCM
2.19	7.00

Satisfacción global con UCM y titulación según lugar de residencia (valoración en escala 0 - 10)



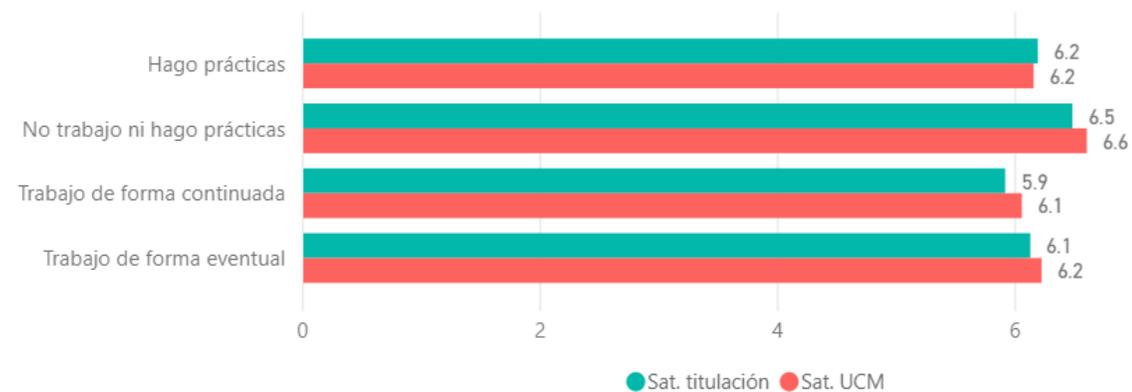
Lugar de residencia	Desv. Típica Sat. titulación	Mediana Sat. titulación	Desv. Típica Sat. UCM	Mediana Sat. UCM
Fuera de España	2.34	7.00	2.38	7.00
Madrid	2.25	7.00	2.19	7.00
Resto de España	2.16	7.00	2.16	7.00
Total	2.24	7.00	2.19	7.00

Satisfacción global con UCM y titulación según estancia en el extranjero (valoración en escala 0 - 10)



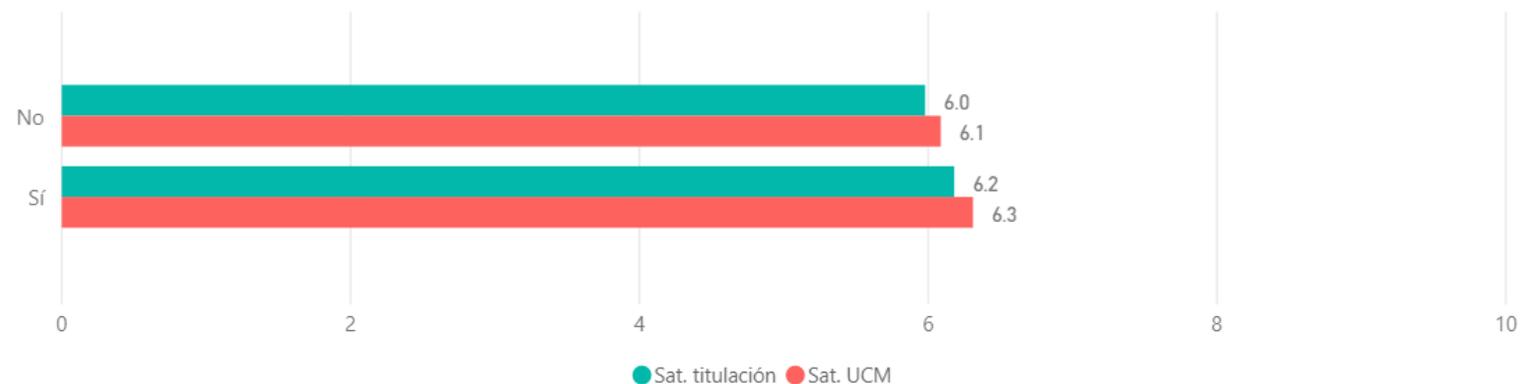
¿Estancia en el extranjero?	Desv Típica Sat. titulación	Mediana Sat. titulación	Desv. Típica Sat. UCM	Mediana Sat. UCM
No	2.23	7.00	2.18	7.00
Sí	2.39	7.00	2.34	7.00
Total	2.24	7.00	2.19	7.00

Satisfacción global con UCM y titulación según situación laboral (valoración en escala 0 - 10)



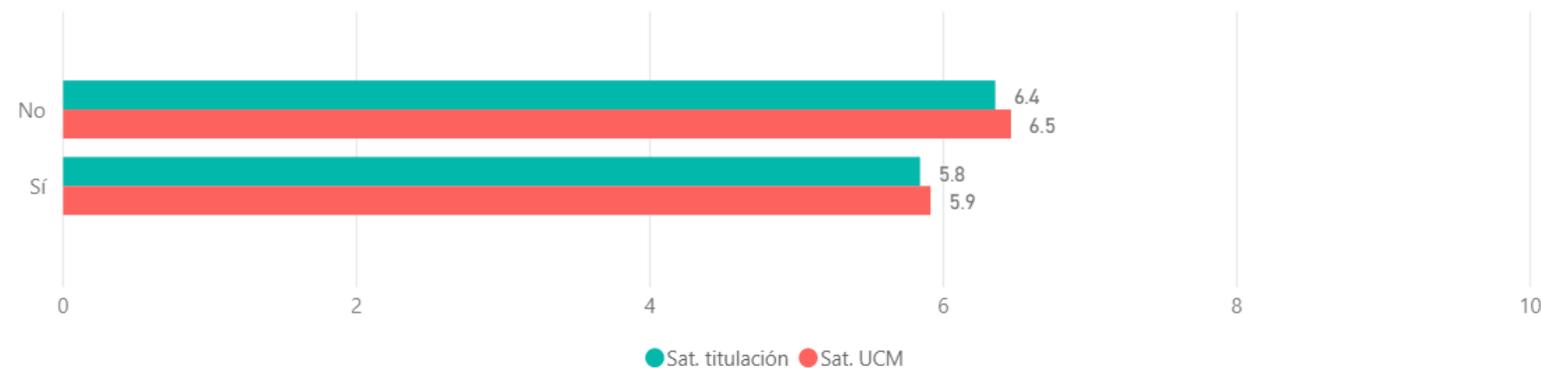
Situación laboral	Desv Típica Sat. titulación	Mediana Sat. titulación	Desv. Típica Sat. UCM	Mediana Sat. UCM
Hago prácticas	2.23	7.00	2.23	7.00
No trabajo ni hago prácticas	2.16	7.00	2.09	7.00
Trabajo de forma continuada	2.42	6.00	2.34	7.00
Trabajo de forma eventual	2.28	7.00	2.24	7.00
Total	2.24	7.00	2.19	7.00

Satisfacción global con UCM y titulación según relación del trabajo con los estudios (valoración en escala 0 - 10)



¿Trabajo relacionado con estudios?	Desv Típica Sat. titulación	Mediana Sat. titulación	Desv. Típica Sat. UCM	Mediana Sat. UCM
No	2.33	6.00	2.31	7.00
Sí	2.34	7.00	2.22	7.00
Total	2.34	7.00	2.28	7.00

Satisfacción global con UCM y titulación según inscripción OPE (valoración en escala 0 - 10)



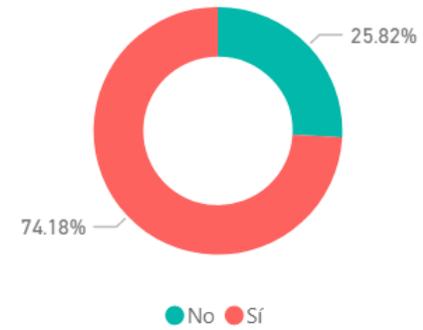
¿Inscrito en el OPE?	Desv Típica Sat. titulación	Mediana Sat. titulación	Desv. Típica Sat. UCM	Mediana Sat. UCM
No	2.31	7.00	2.25	7.00
Sí	2.54	6.00	2.47	6.00
Total	2.34	7.00	2.28	7.00

Satisfacción global con UCM y titulación según Facultad (valoración en escala 0 - 10)

Centro	Media Sat. Titulación	Desv Típica Sat. titulación	Mediana Sat. titulación	Media Sat. UCM	Desv. Típica Sat. UCM	Mediana Sat. UCM
FACULTAD DE BELLAS ARTES	6.10	2.45	7.00	5.96	2.42	7.00
FACULTAD DE CIENCIAS BIOLÓGICAS	6.47	1.99	7.00	6.55	1.97	7.00
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA DOCUMENTACIÓN	7.09	1.75	7.00	7.50	1.48	8.00
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA INFORMACIÓN	5.15	2.30	6.00	5.74	2.22	6.00
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES	5.73	2.26	6.00	5.94	2.25	6.00
FACULTAD DE CIENCIAS FÍSICAS	6.58	2.22	7.00	6.56	2.16	7.00
FACULTAD DE CIENCIAS GEOLÓGICAS	7.10	2.05	8.00	7.03	1.97	7.00
FACULTAD DE CIENCIAS MATEMÁTICAS	6.52	2.21	7.00	6.50	2.29	7.00
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y SOCIOLOGÍA	6.02	2.18	6.00	6.19	2.12	7.00
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS	6.01	2.21	6.00	6.21	2.27	7.00
FACULTAD DE COMERCIO Y TURISMO	5.93	2.25	6.00	6.11	2.16	6.00
FACULTAD DE DERECHO	6.24	2.23	7.00	6.34	2.26	7.00
FACULTAD DE EDUCACIÓN-CENTRO FORMACIÓN PROFESOR	5.86	2.26	6.00	6.01	2.22	6.00
FACULTAD DE ENFERMERÍA, FISIOTERAPIA Y PODOLOGÍA	6.61	2.08	7.00	6.41	2.33	7.00
FACULTAD DE ESTUDIOS ESTADÍSTICOS	7.32	1.75	8.00	7.20	1.68	7.00
FACULTAD DE FARMACIA	7.19	1.83	7.00	7.24	1.71	7.00
FACULTAD DE FILOLOGÍA	6.53	2.28	7.00	6.61	2.15	7.00
FACULTAD DE FILOSOFÍA	6.76	2.45	7.00	6.56	2.54	7.00
FACULTAD DE GEOGRAFÍA E HISTORIA	6.47	2.23	7.00	6.18	2.38	7.00
FACULTAD DE INFORMÁTICA	6.44	2.15	7.00	6.83	2.05	7.00
FACULTAD DE MEDICINA	6.68	2.22	7.00	6.93	1.97	7.00
FACULTAD DE ODONTOLOGÍA	7.06	2.26	8.00	7.08	2.35	8.00
FACULTAD DE ÓPTICA Y OPTOMETRÍA	6.52	2.05	7.00	6.30	2.13	7.00
FACULTAD DE PSICOLOGÍA	6.42	1.99	7.00	6.53	1.93	7.00
FACULTAD DE TRABAJO SOCIAL	6.40	2.21	7.00	6.56	2.03	7.00
FACULTAD DE VETERINARIA	6.52	2.00	7.00	6.57	1.99	7.00

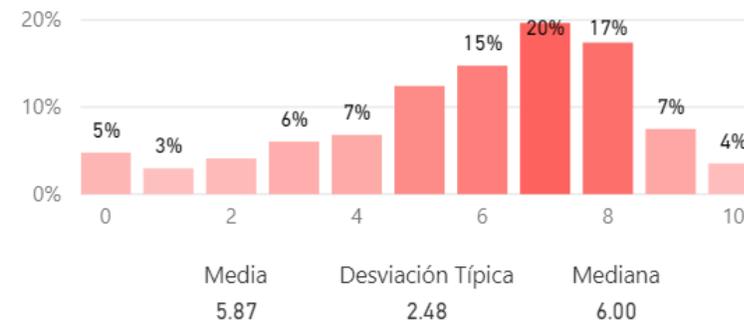
Información

Se informa sobre titulaciones en otras universidades (%)



Satisfacción

Satisfacción con el proceso de matrícula (valoración en escala 0 - 10)



Satisfacción con el desarrollo académico de la titulación (valoración en escala 0 - 10)

La titulación tiene objetivos claros



El plan de estudios es adecuado



El nivel de dificultad es apropiado



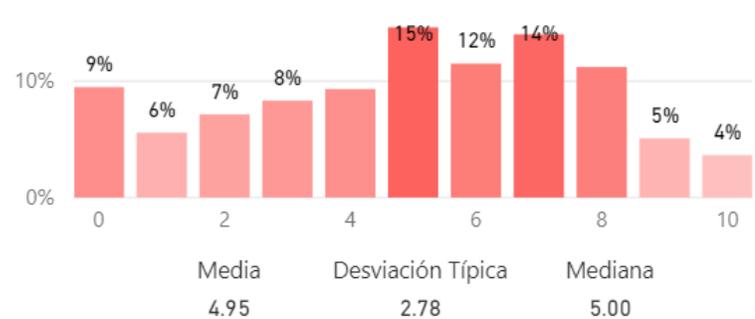
El número de estudiantes por aula es adecuado



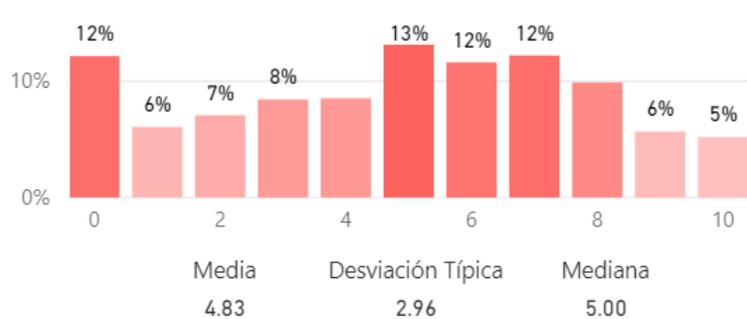
La titulación integra teoría y práctica



Las calificaciones están disponibles en un tiempo adecuado



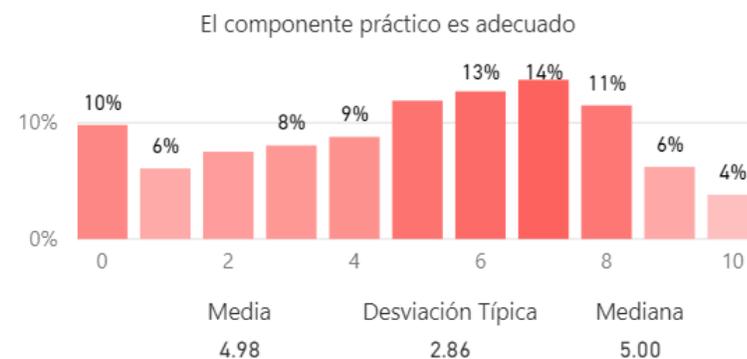
La relación calidad-precio es adecuada



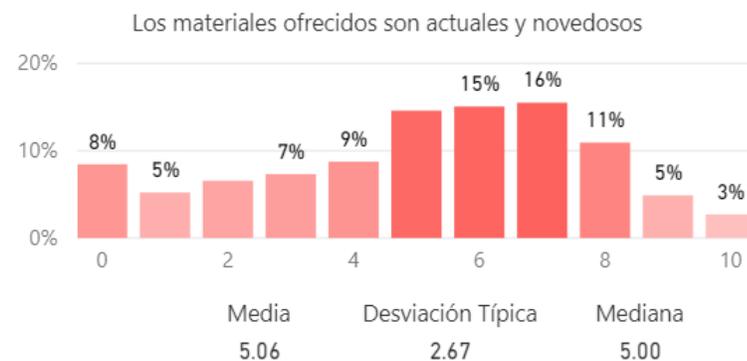
La titulación tiene orientación internacional



Satisfacción con las asignaturas de la titulación (valoración en escala 0 - 10)



Satisfacción con las tareas y materiales (valoración en escala 0 - 10)



Satisfacción con la formación recibida (valoración en escala 0 - 10)

La formación recibida se relaciona con las competencias de la titulación



La formación recibida posibilita el acceso al mundo laboral



La formación recibida posibilita el acceso al mundo investigador

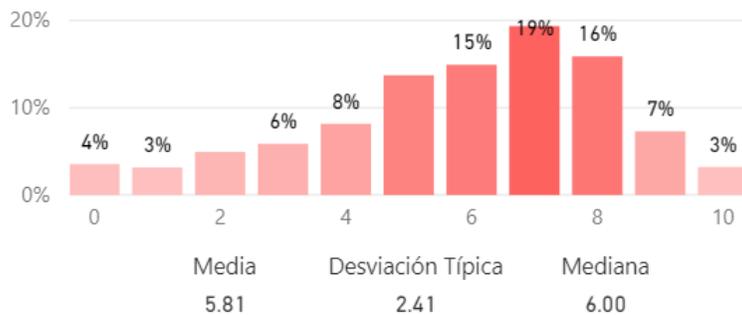


Satisfacción con el profesorado (valoración en escala 0 - 10)

Los profesores de la titulación son buenos



Satisfacción con la labor docente de los profesores

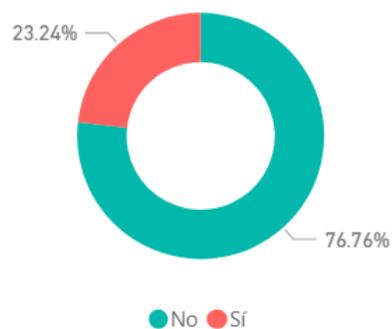


Total de estudiantes que asisten a tutorías
8,040

Satisfacción con las tutorías (valoración en escala 0 - 10)



El estudiante ha realizado prácticas académicas externas curriculares (%)



Total de estudiantes que han realizado prácticas externas
2,148

Satisfacción con las prácticas académicas externas curriculares (valoración en escala 0 - 10)

Valor formativo de las prácticas



Atención recibida por parte del tutor/a colaborador/a



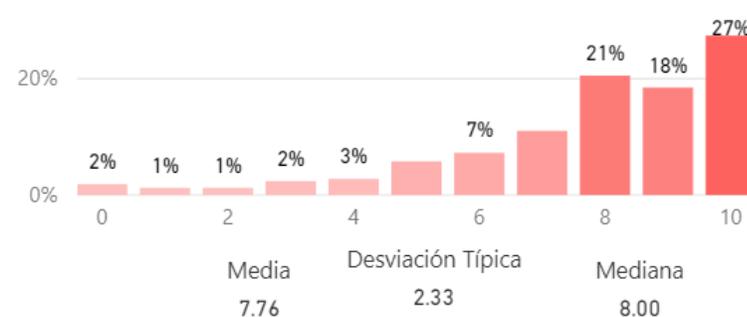
Gestión realizada por la Facultad



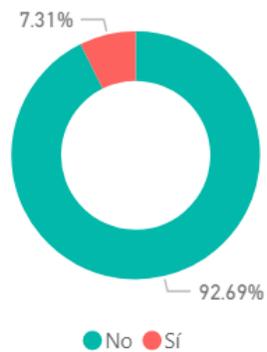
Utilidad de las prácticas para encontrar empleo



Satisfacción con dichas prácticas

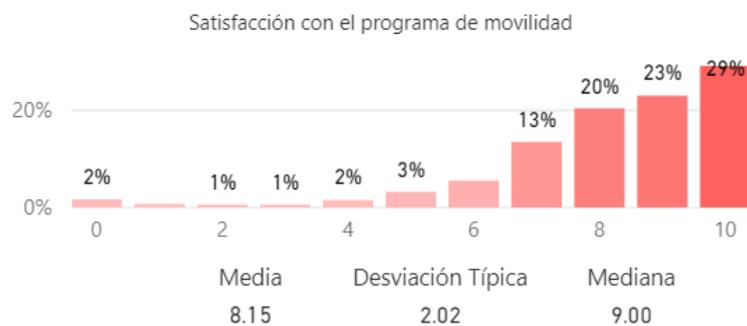


El estudiante ha participado en programas de movilidad (%)

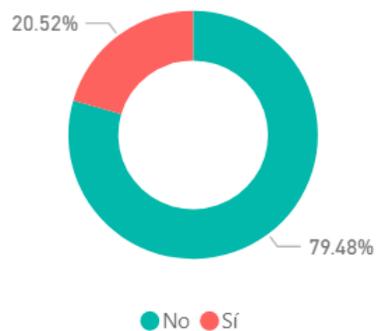


Total de estudiantes que han participado en programas de movilidad
676

Satisfacción con los programas de movilidad (valoración en escala 0 - 10)



El estudiante ha realizado alguna queja o sugerencia (%)

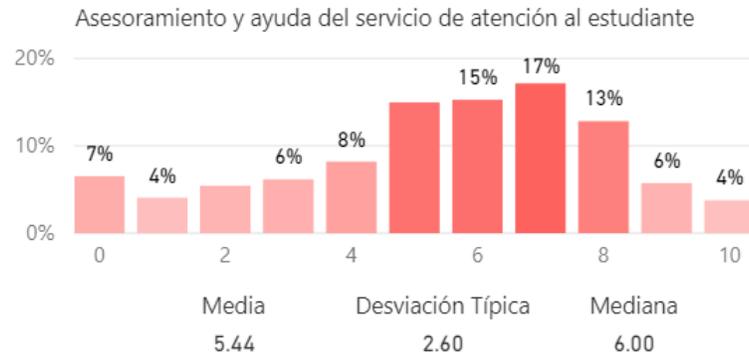


Total de estudiantes que han realizado quejas o sugerencias
1,896

El estudiante conoce los canales de quejas y sugerencias (%)



Satisfacción con diferentes aspectos de la UCM (valoración en escala 0 - 10)



Compromiso

Fidelidad, prescripción y vinculación (valoración en escala 0 - 10)

(Fidelidad) Realizaría nuevamente estudios superiores



(Fidelidad) Elegiría la misma titulación



(Fidelidad) Elegiría la misma Universidad



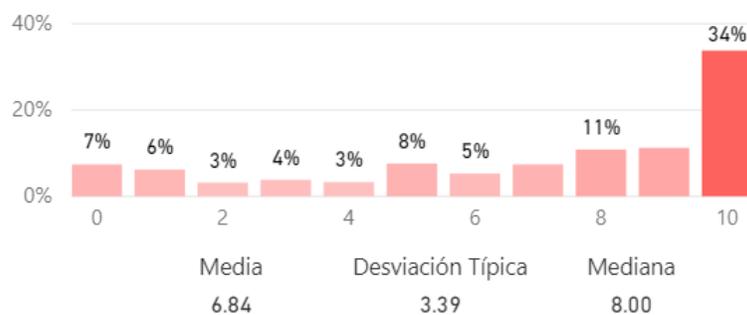
(Prescripción) Recomendaría la titulación



(Prescripción) Recomendaría la UCM



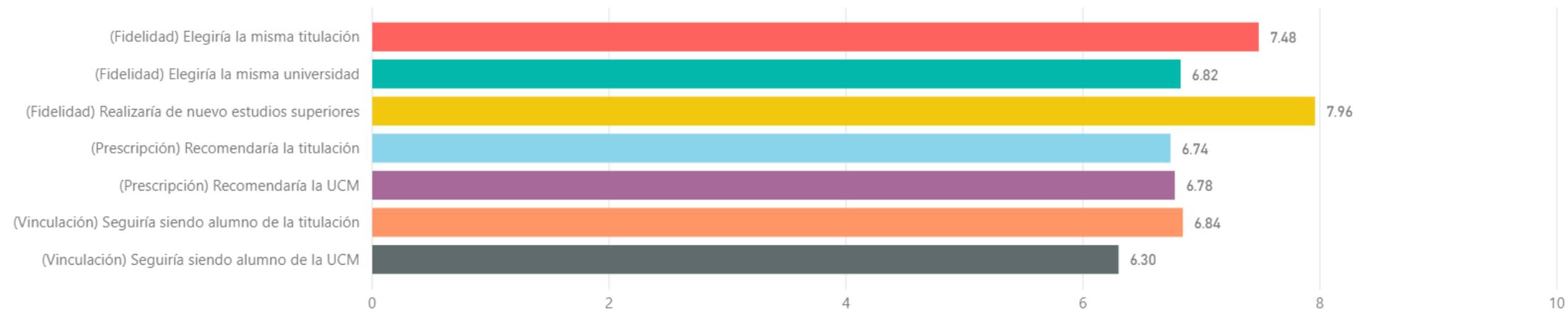
(Vinculación) Seguiría siendo alumno de la titulación si pudiera cambiar



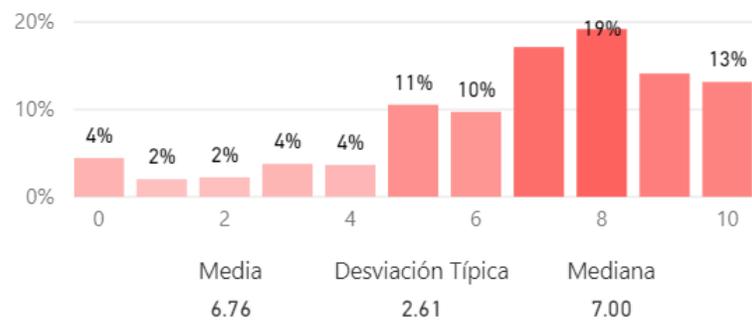
(Vinculación) Seguiría siendo alumno de la UCM si pudiera cambiar



Comparación del valor medio de los diferentes aspectos relacionados con el compromiso (valoración en escala 0 - 10)

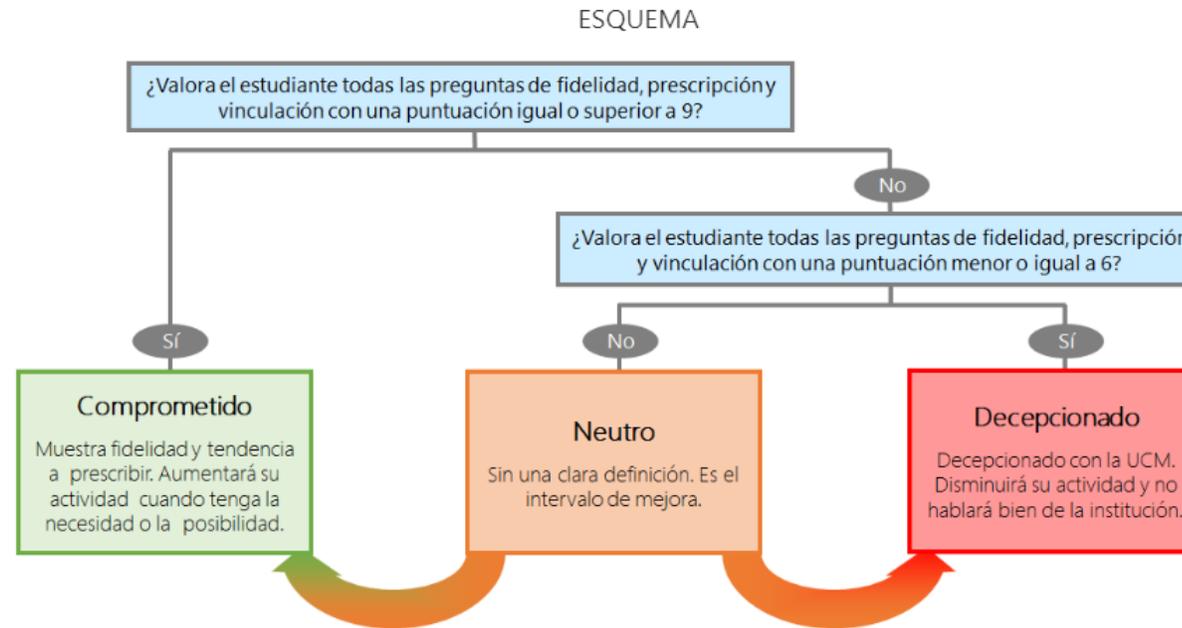


¿Se siente orgulloso de ser estudiante de la UCM? (valoración en escala 0 - 10)

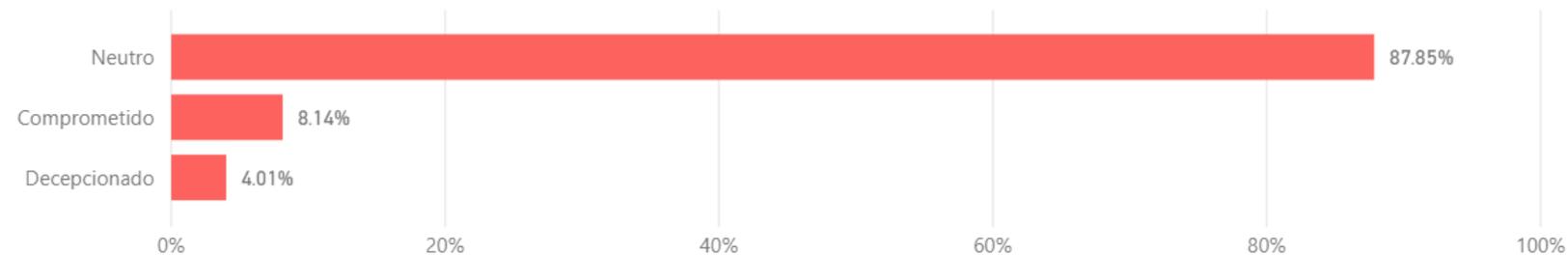


Construcción y significado del indicador "compromiso"

- * Estudiante comprometido: Valora con 9 o más puntos todas las preguntas de fidelidad, prescripción y vinculación.
- * Estudiante decepcionado: Valora con 6 o menos puntos todas las preguntas de fidelidad, prescripción y vinculación.
- * Estudiante neutro: La puntuación que otorga a todas las preguntas de fidelidad, prescripción y vinculación está en el rango (6, 9).



Resultados del indicador "compromiso" (%)



Encuestas de Satisfacción UCM

Informe de la Encuesta a Estudiantes

Curso 2017/2018

Nivel
Facultad



Índice

- * Introducción
- * Características de la muestra
- * Satisfacción con la titulación y la UCM
- * Información y atención
- * Satisfacción
- * Compromiso

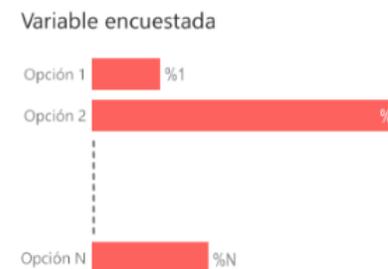
Introducción

El presente informe expone de forma visual los resultados de la encuesta realizada a los estudiantes para conocer su grado de satisfacción con diferentes servicios de la Universidad Complutense de Madrid (UCM). Da comienzo con la caracterización sociodemográfica de la muestra y otros parámetros descriptivos de la misma. A continuación, se comparan los resultados de satisfacción global con la UCM y con la titulación, en función de diferentes atributos. Posteriormente se detallan los resultados hallados para las variables relacionadas con la satisfacción de los estudiantes en relación a diferentes aspectos. Finalmente se presenta lo obtenido para las distintas dimensiones del compromiso (fidelidad, prescripción y vinculación) que mantienen los estudiantes con la institución. A lo largo del informe se han empleado los siguientes tipos de gráficas:

Tipo 1: Se han utilizado diagramas de anillos para representar los resultados de aquellas variables encuestadas con dos respuestas posibles (opción A y opción B). El porcentaje de respuestas de cada tipo (%A y %B) se muestra junto a la gráfica.



Tipo 2: Los resultados obtenidos para aquellas variables encuestadas con más de dos opciones de respuesta (Opción 1, ..., Opción N) se muestran mediante diagramas de barras. El porcentaje encontrado para cada una de ellas (%1, ..., %N) se presenta junto a la barra.



Tipo 3: Los resultados hallados para las variables encuestadas cuya respuesta sea una puntuación del 0 al 10 se representan mediante histogramas de frecuencias. El porcentaje de respuestas para cada puntuación (%0, ..., %10) se muestra junto a la barra correspondiente. El color de cada barra está graduado, desde oscuro hasta claro, en función de dicho porcentaje, de forma que la barra correspondiente a la moda de la distribución aparece con el color más oscuro posible. Bajo cada histograma se proporcionan también la media, desviación típica y mediana.

Tipo 4: Se han empleado diagramas de barras de colores con el objetivo de comparar el valor medio de la puntuación obtenida para diferentes variables encuestadas (V1, ..., VN). Dichos diagramas se acompañan con una tabla que lista la desviación típica y mediana calculadas a partir de los histogramas de frecuencias de dichas variables.



Tipo 5: La comparativa de los valores medios de satisfacción global con la UCM y con la titulación, en función de diferentes atributos, se realiza mediante diagramas de barras. Las barras de satisfacción global con la UCM se muestran en color diferente a las de satisfacción global con la titulación. El valor medio correspondiente a cada barra se da junto a la misma. Cada gráfica va acompañada por una tabla que lista la desviación típica y mediana de cada distribución.

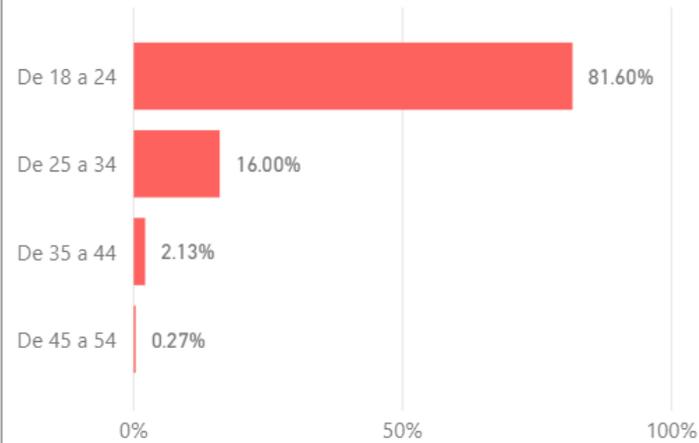


Características de la muestra

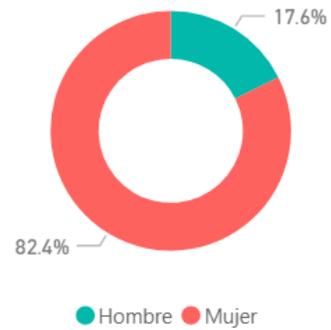
Total encuestados:
377

Porcentaje de participación (%):
23.11

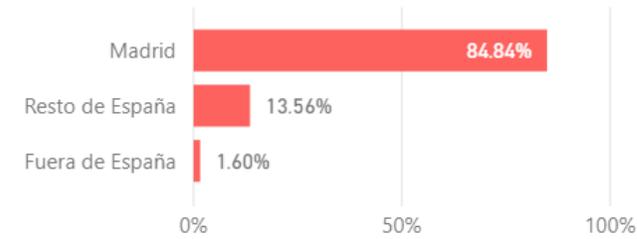
Edad (%)



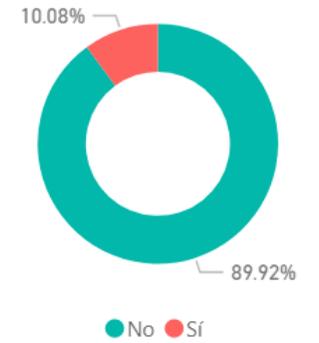
Sexo (%)



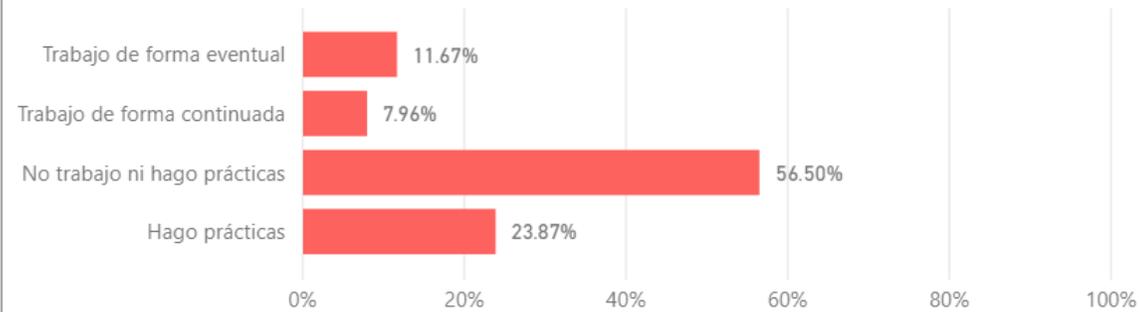
Lugar de residencia (%)



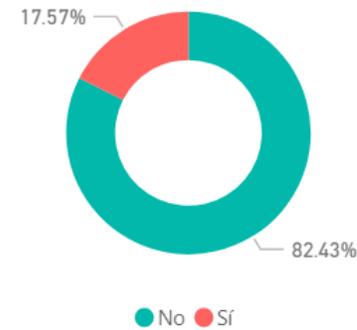
Estancia en el extranjero - Movilidad (%)



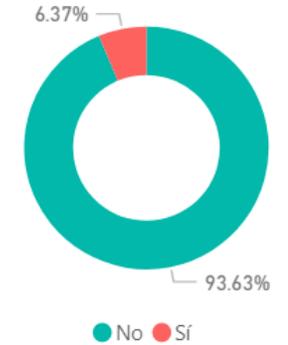
Situación laboral (%)



Puesto de trabajo relacionado con estudios (%)

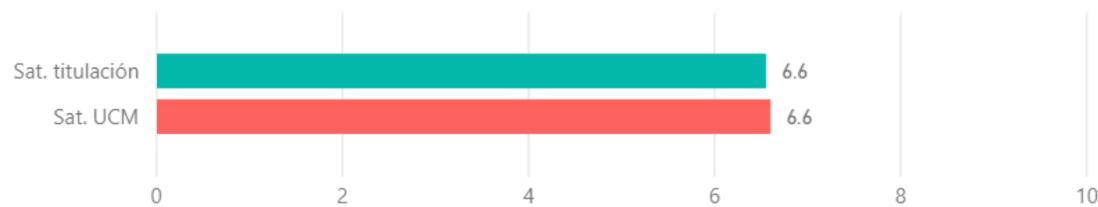


Alumno inscrito en el OPE (%)



Satisfacción con la titulación y la UCM

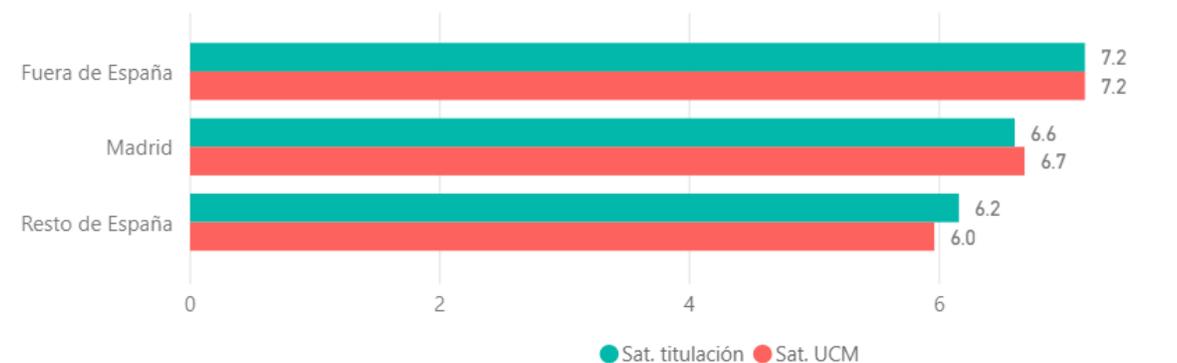
Satisfacción global con UCM y titulación (valoración en escala 0 - 10)



Desv. Típica Sat. titulación	Mediana Sat. titulación
2.03	7.00

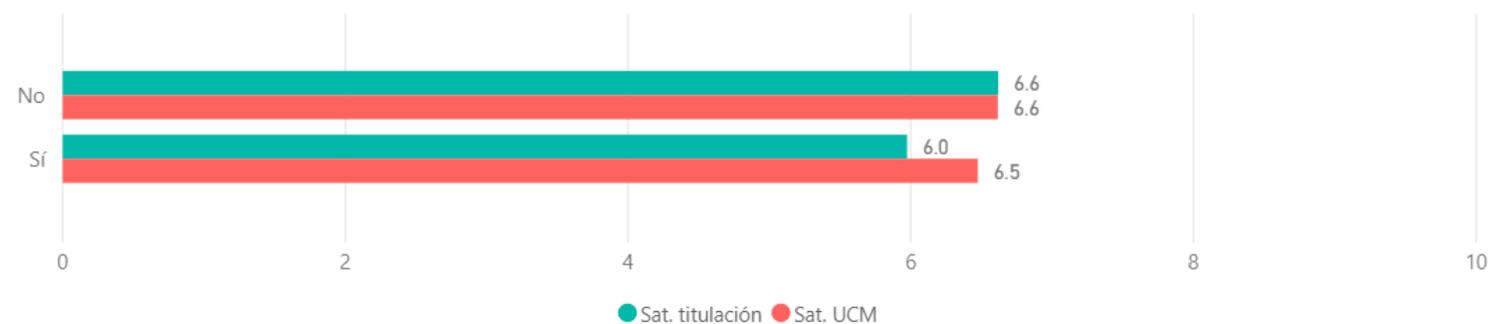
Desv. Típica Sat. UCM	Mediana Sat. UCM
2.01	7.00

Satisfacción global con UCM y titulación según lugar de residencia (valoración en escala 0 - 10)



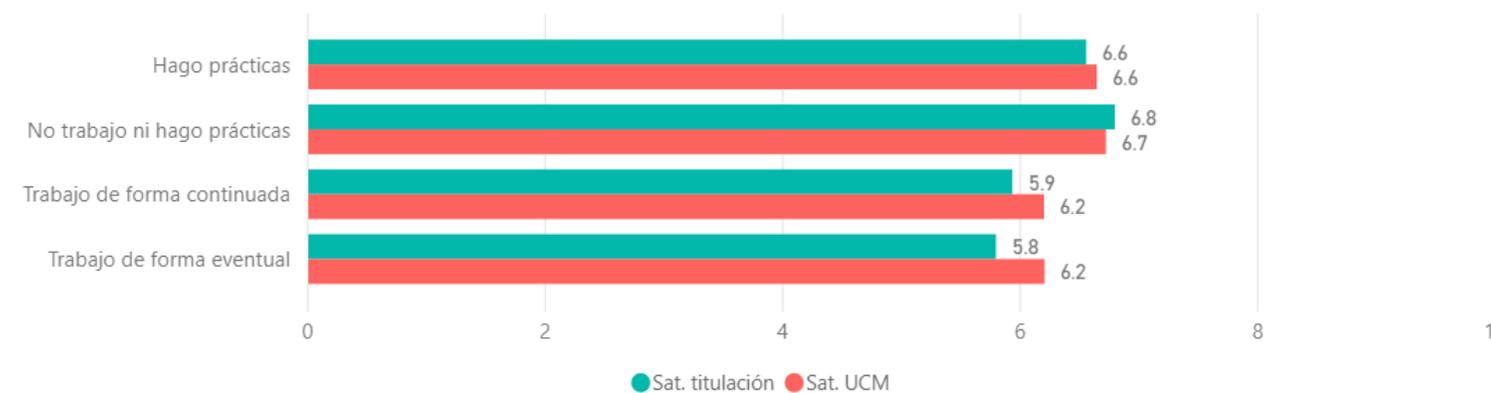
Lugar de residencia	Desv. Típica Sat. titulación	Mediana Sat. titulación	Desv. Típica Sat. UCM	Mediana Sat. UCM
Fuera de España	2.99	7.50	2.79	7.50
Madrid	2.03	7.00	1.98	7.00
Resto de España	1.79	6.50	2.03	6.00
Total	2.02	7.00	2.01	7.00

Satisfacción global con UCM y titulación según estancia en el extranjero (valoración en escala 0 - 10)



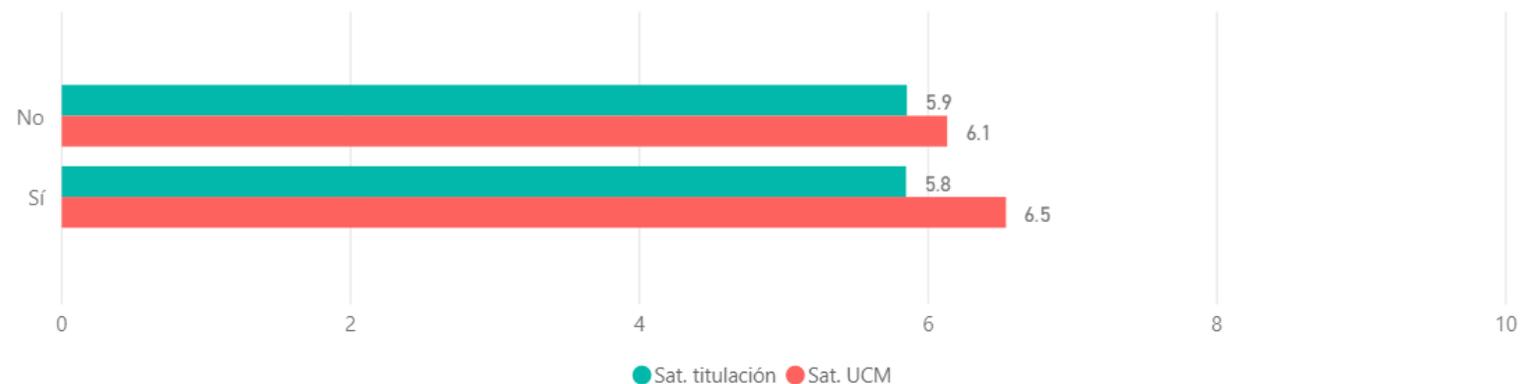
¿Estancia en el extranjero?	Desv Típica Sat. titulación	Mediana Sat. titulación	Desv. Típica Sat. UCM	Mediana Sat. UCM
No	1.98	7.00	2.01	7.00
Sí	2.24	7.00	2.09	7.00
Total	2.02	7.00	2.01	7.00

Satisfacción global con UCM y titulación según situación laboral (valoración en escala 0 - 10)



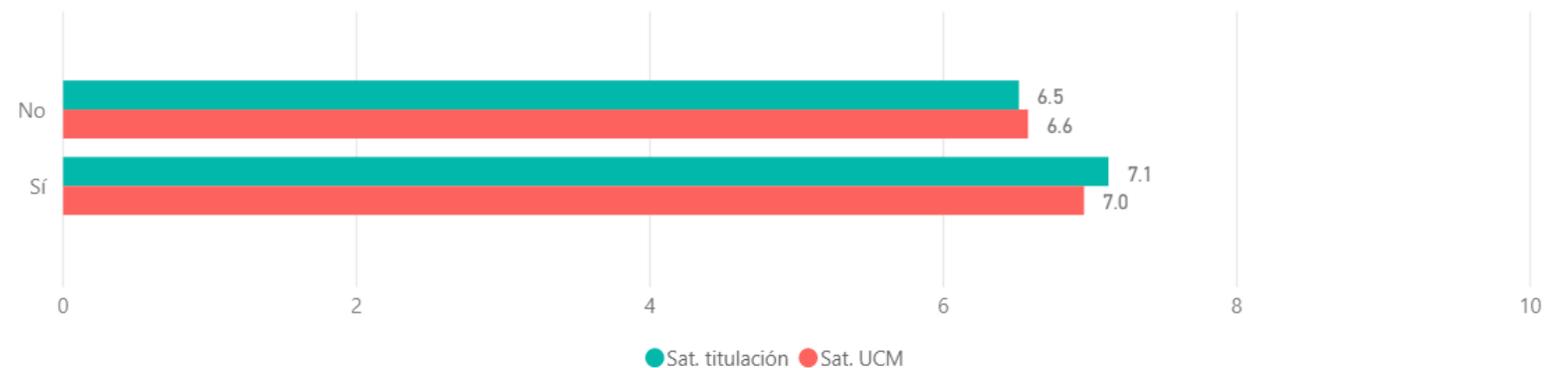
Situación laboral	Desv Típica Sat. titulación	Mediana Sat. titulación	Desv. Típica Sat. UCM	Mediana Sat. UCM
Hago prácticas	2.05	7.00	1.93	7.00
No trabajo ni hago prácticas	1.78	7.00	1.93	7.00
Trabajo de forma continuada	2.00	6.00	2.12	6.50
Trabajo de forma eventual	2.68	6.00	2.45	7.00
Total	2.02	7.00	2.01	7.00

Satisfacción global con UCM y titulación según relación del trabajo con los estudios (valoración en escala 0 - 10)



¿Trabajo relacionado con estudios?	Desv Típica Sat. titulación	Mediana Sat. titulación	Desv. Típica Sat. UCM	Mediana Sat. UCM
No	2.51	6.00	2.42	7.00
Sí	1.99	7.00	1.71	7.00
Total	2.41	6.00	2.31	7.00

Satisfacción global con UCM y titulación según inscripción OPE (valoración en escala 0 - 10)



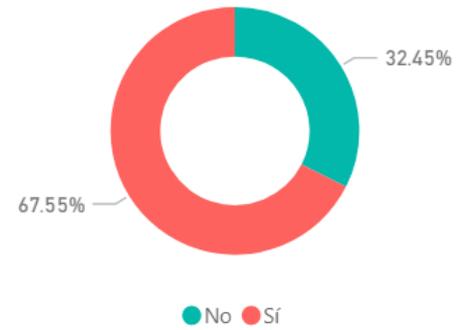
¿Inscrito en el OPE?	Desv Típica Sat. titulación	Mediana Sat. titulación	Desv. Típica Sat. UCM	Mediana Sat. UCM
No	2.41	6.00	2.29	7.00
Sí	2.69	7.00	2.51	6.00
Total	2.41	6.00	2.31	7.00

Satisfacción global con UCM y titulación para todas las titulaciones de la facultad (valoración en escala 0 - 10)

Titulación	Media Sat. Titulación	Desv Típica Sat. titulación	Mediana Sat. titulación	Media Sat. UCM	Desv. Típica Sat. UCM	Mediana Sat. UCM
ERASMUS ENTRANTES	7.25	2.66	8.00	6.88	2.47	7.00
GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	6.98	1.72	7.00	6.95	1.86	7.00
GRADO EN VETERINARIA	6.37	2.07	7.00	6.45	2.03	7.00
MÁSTER EN PRODUCCIÓN Y SANIDAD ANIMAL	6.86	1.68	8.00	7.29	2.43	8.00
MÁSTER EN VIROLOGÍA	7.56	2.13	8.00	7.00	2.18	7.00
VISITANTES GRADOS	8.00	NaN	8.00	7.00	NaN	7.00

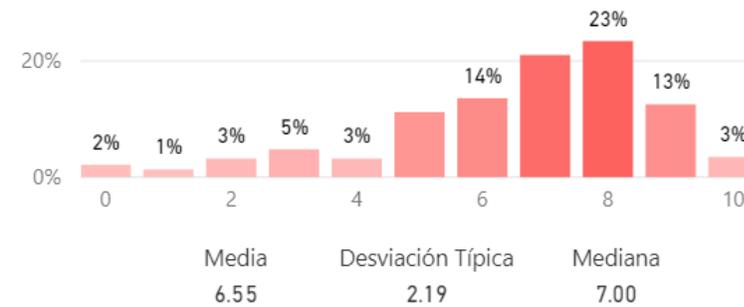
Información

Se informa sobre titulaciones en otras universidades (%)



Satisfacción

Satisfacción con el proceso de matrícula (valoración en escala 0 - 10)



Satisfacción con el desarrollo académico de la titulación (valoración en escala 0 - 10)

La titulación tiene objetivos claros



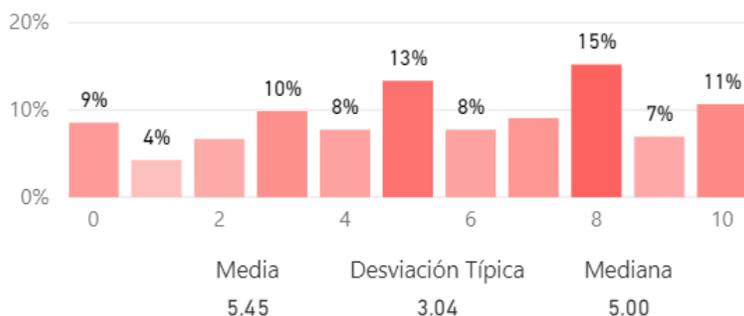
El plan de estudios es adecuado



El nivel de dificultad es apropiado



El número de estudiantes por aula es adecuado



La titulación integra teoría y práctica



Las calificaciones están disponibles en un tiempo adecuado



La relación calidad-precio es adecuada



La titulación tiene orientación internacional



Satisfacción con las asignaturas de la titulación (valoración en escala 0 - 10)

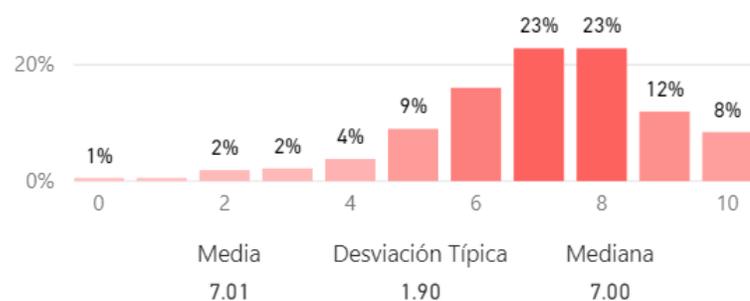


Satisfacción con las tareas y materiales (valoración en escala 0 - 10)



Satisfacción con la formación recibida (valoración en escala 0 - 10)

La formación recibida se relaciona con las competencias de la titulación



La formación recibida posibilita el acceso al mundo laboral



La formación recibida posibilita el acceso al mundo investigador



Satisfacción con el profesorado (valoración en escala 0 - 10)

Los profesores de la titulación son buenos



Satisfacción con la labor docente de los profesores

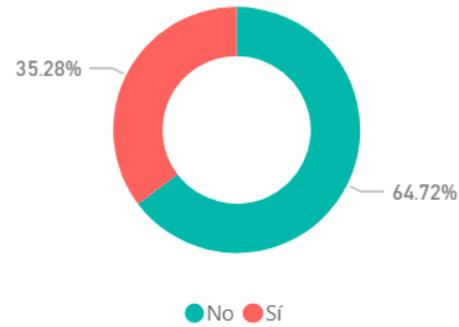


Total de estudiantes que asisten a tutorías
326

Satisfacción con las tutorías (valoración en escala 0 - 10)



El estudiante ha realizado prácticas académicas externas curriculares (%)



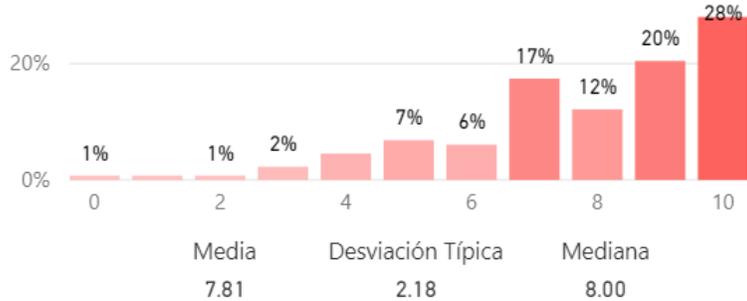
Total de estudiantes que han realizado prácticas externas
133

Satisfacción con las prácticas académicas externas curriculares (valoración en escala 0 - 10)

Valor formativo de las prácticas



Atención recibida por parte del tutor/a colaborador/a



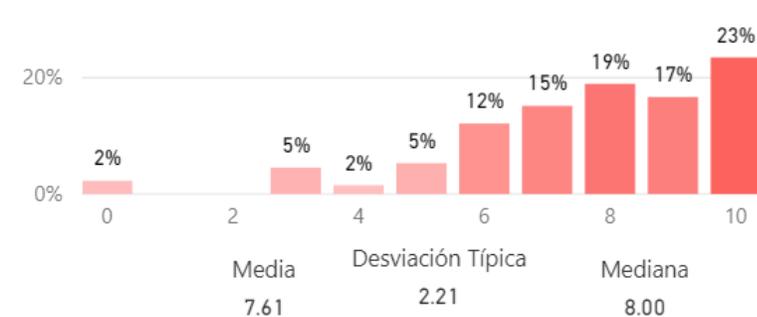
Gestión realizada por la Facultad



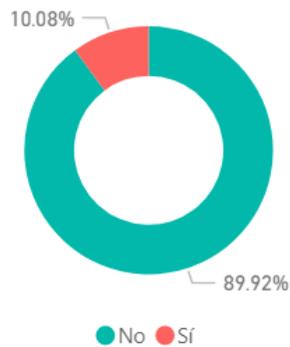
Utilidad de las prácticas para encontrar empleo



Satisfacción con dichas prácticas

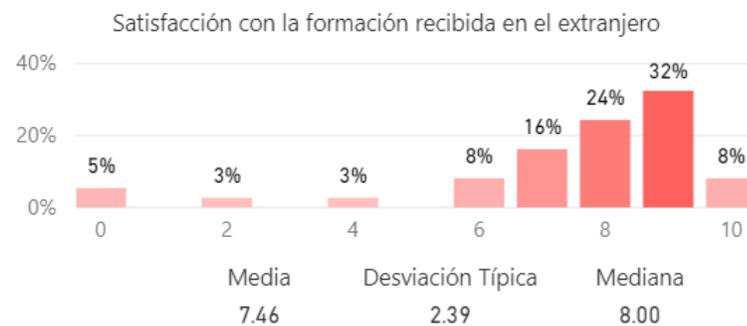
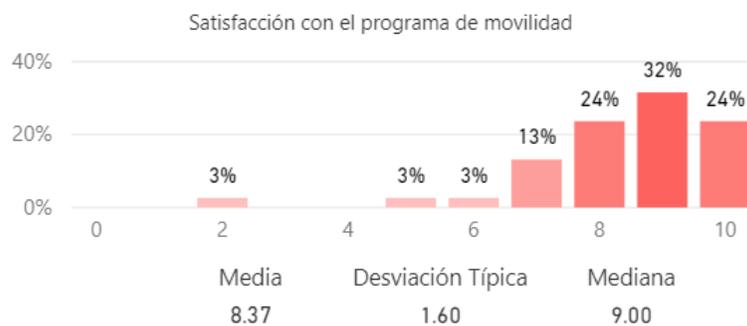


El estudiante ha participado en programas de movilidad (%)

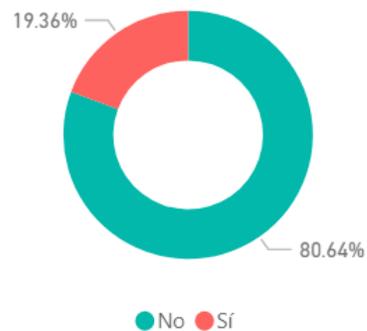


Total de estudiantes que han participado en programas de movilidad
38

Satisfacción con los programas de movilidad (valoración en escala 0 - 10)



El estudiante ha realizado alguna queja o sugerencia (%)

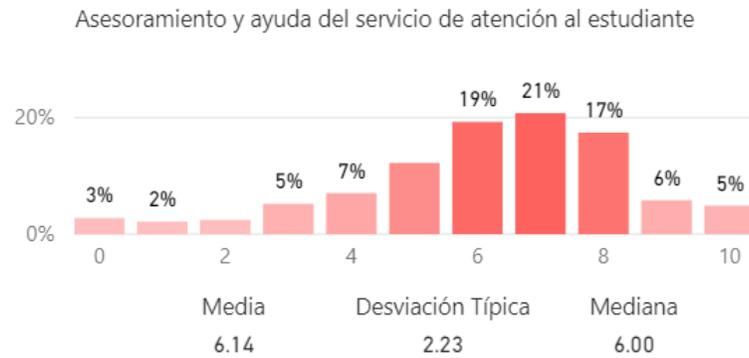


Total de estudiantes que han realizado quejas o sugerencias
73

El estudiante conoce los canales de quejas y sugerencias (%)



Satisfacción con diferentes aspectos de la UCM (valoración en escala 0 - 10)



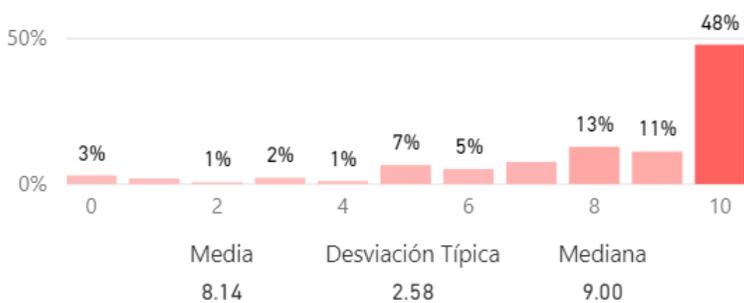
Compromiso

Fidelidad, prescripción y vinculación (valoración en escala 0 - 10)

(Fidelidad) Realizaría nuevamente estudios superiores



(Fidelidad) Elegiría la misma titulación



(Fidelidad) Elegiría la misma Universidad



(Prescripción) Recomendaría la titulación



(Prescripción) Recomendaría la UCM



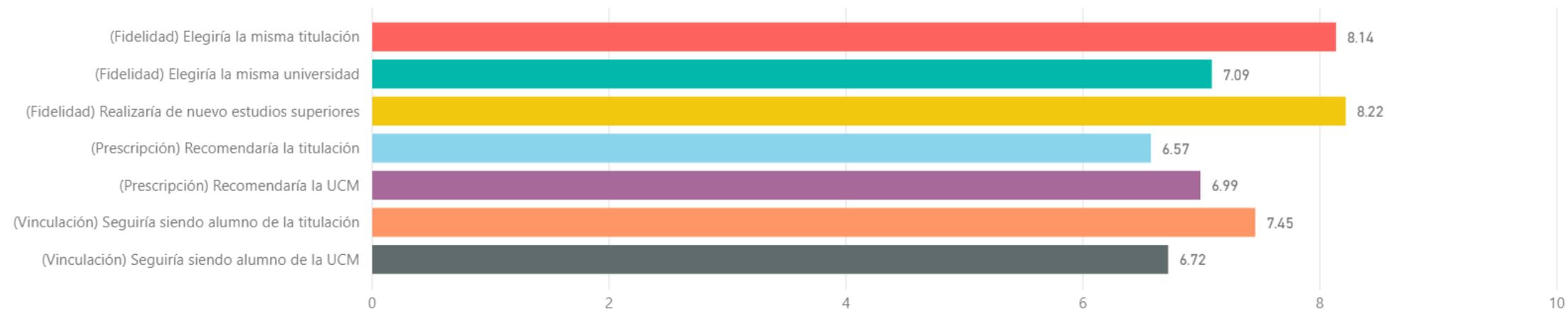
(Vinculación) Seguiría siendo alumno de la titulación si pudiera cambiar



(Vinculación) Seguiría siendo alumno de la UCM si pudiera cambiar



Comparación del valor medio de los diferentes aspectos relacionados con el compromiso (valoración en escala 0 - 10)

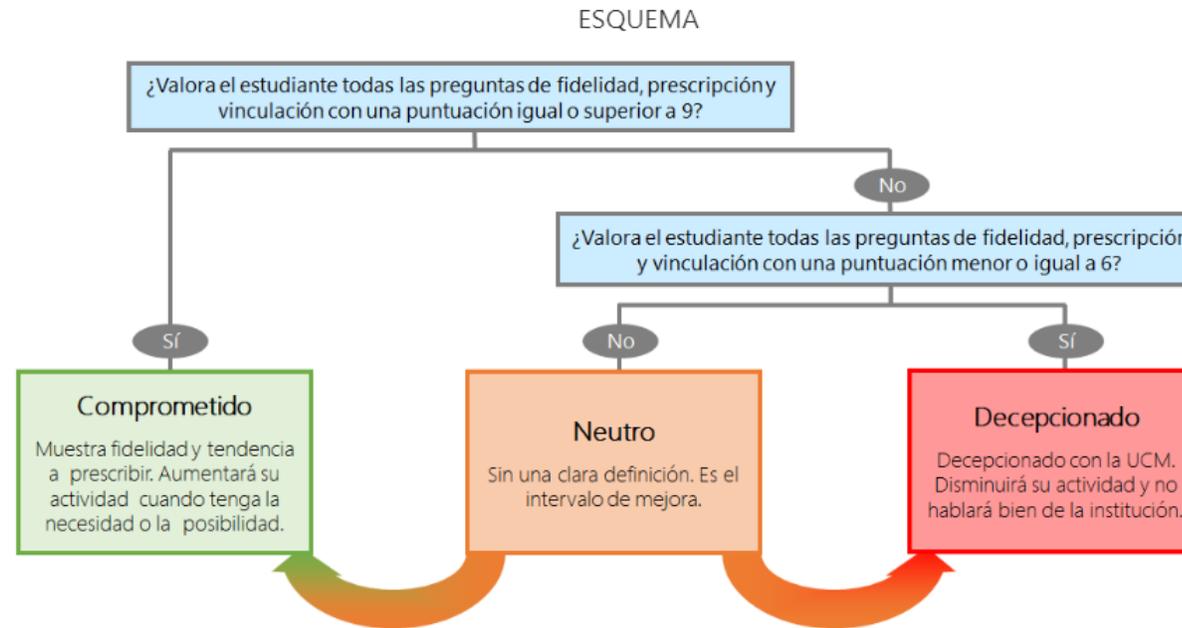


¿Se siente orgulloso de ser estudiante de la UCM? (valoración en escala 0 - 10)

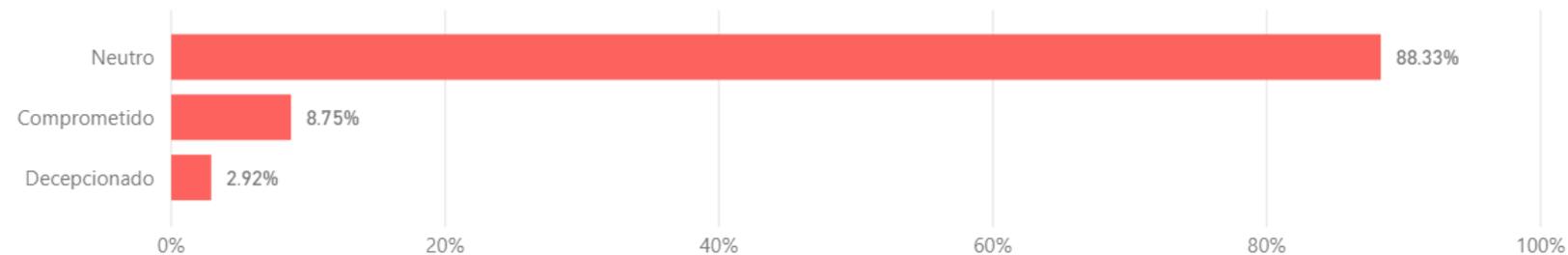


Construcción y significado del indicador "compromiso"

- * Estudiante comprometido: Valora con 9 o más puntos todas las preguntas de fidelidad, prescripción y vinculación.
- * Estudiante decepcionado: Valora con 6 o menos puntos todas las preguntas de fidelidad, prescripción y vinculación.
- * Estudiante neutro: La puntuación que otorga a todas las preguntas de fidelidad, prescripción y vinculación está en el rango (6, 9).



Resultados del indicador "compromiso" (%)



Encuestas de Satisfacción UCM

Informe de la Encuesta a Estudiantes

Curso 2017/2018

Nivel
Titulación

Grado

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

FACULTAD DE VETERINARIA

Índice

- * Introducción
- * Características de la muestra
- * Satisfacción con la titulación y la UCM
- * Información y atención
- * Satisfacción
- * Compromiso

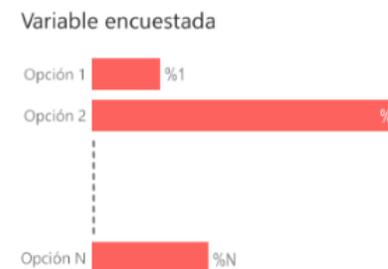
Introducción

El presente informe expone de forma visual los resultados de la encuesta realizada a los estudiantes para conocer su grado de satisfacción con diferentes servicios de la Universidad Complutense de Madrid (UCM). Da comienzo con la caracterización sociodemográfica de la muestra y otros parámetros descriptivos de la misma. A continuación, se comparan los resultados de satisfacción global con la UCM y con la titulación, en función de diferentes atributos. Posteriormente se detallan los resultados hallados para las variables relacionadas con la satisfacción de los estudiantes en relación a diferentes aspectos. Finalmente se presenta lo obtenido para las distintas dimensiones del compromiso (fidelidad, prescripción y vinculación) que mantienen los estudiantes con la institución. A lo largo del informe se han empleado los siguientes tipos de gráficas:

Tipo 1: Se han utilizado diagramas de anillos para representar los resultados de aquellas variables encuestadas con dos respuestas posibles (opción A y opción B). El porcentaje de respuestas de cada tipo (%A y %B) se muestra junto a la gráfica.



Tipo 2: Los resultados obtenidos para aquellas variables encuestadas con más de dos opciones de respuesta (Opción 1, ..., Opción N) se muestran mediante diagramas de barras. El porcentaje encontrado para cada una de ellas (%1, ..., %N) se presenta junto a la barra.



Tipo 3: Los resultados hallados para las variables encuestadas cuya respuesta sea una puntuación del 0 al 10 se representan mediante histogramas de frecuencias. El porcentaje de respuestas para cada puntuación (%0, ..., %10) se muestra junto a la barra correspondiente. El color de cada barra está graduado, desde oscuro hasta claro, en función de dicho porcentaje, de forma que la barra correspondiente a la moda de la distribución aparece con el color más oscuro posible. Bajo cada histograma se proporcionan también la media, desviación típica y mediana.

Tipo 4: Se han empleado diagramas de barras de colores con el objetivo de comparar el valor medio de la puntuación obtenida para diferentes variables encuestadas (V1, ..., VN). Dichos diagramas se acompañan con una tabla que lista la desviación típica y mediana calculadas a partir de los histogramas de frecuencias de dichas variables.



Tipo 5: La comparativa de los valores medios de satisfacción global con la UCM y con la titulación, en función de diferentes atributos, se realiza mediante diagramas de barras. Las barras de satisfacción global con la UCM se muestran en color diferente a las de satisfacción global con la titulación. El valor medio correspondiente a cada barra se da junto a la misma. Cada gráfica va acompañada por una tabla que lista la desviación típica y mediana de cada distribución.



Características de la muestra

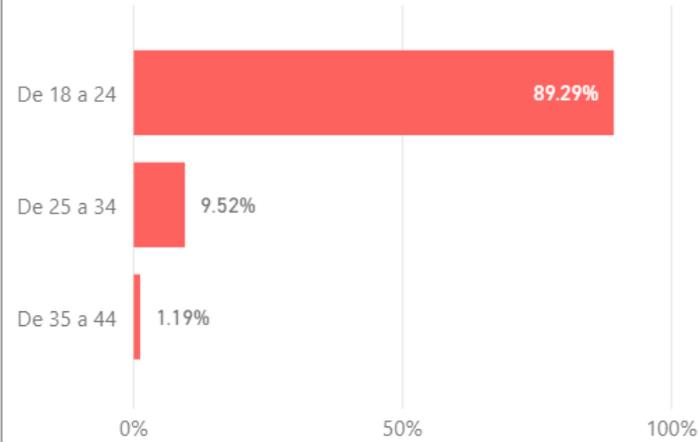
Total encuestados:

84

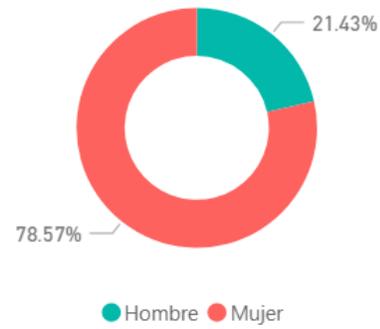
Porcentaje de participación (%):

21.27

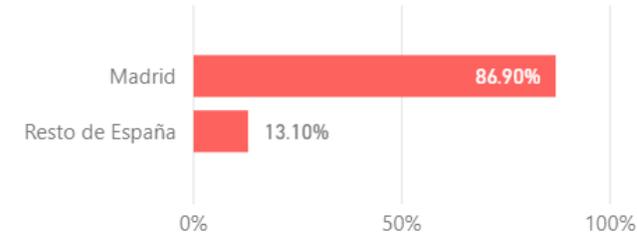
Edad (%)



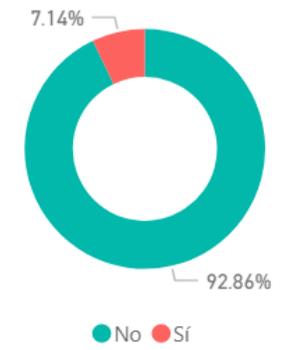
Sexo (%)



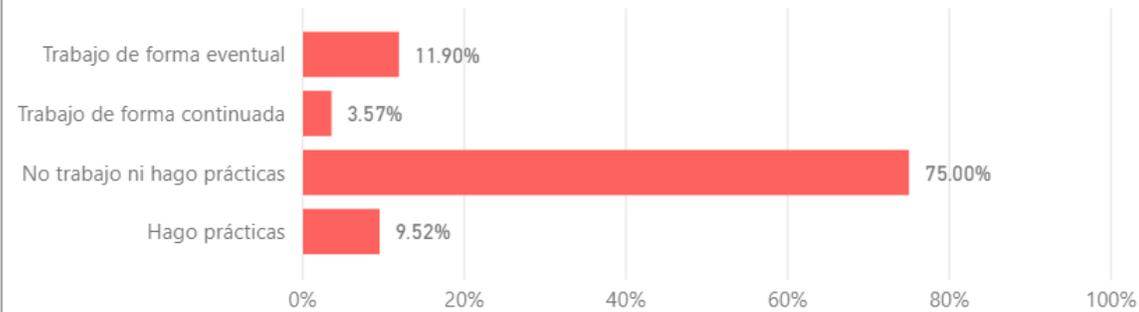
Lugar de residencia (%)



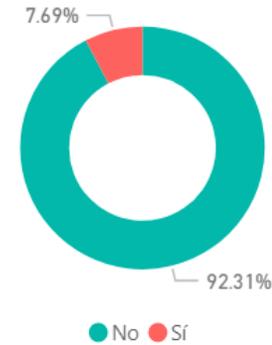
Estancia en el extranjero - Movilidad (%)



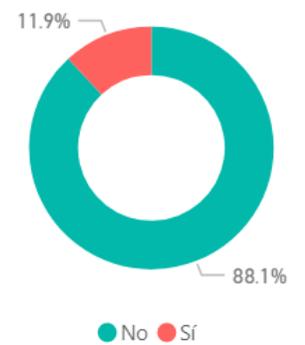
Situación laboral (%)



Puesto de trabajo relacionado con estudios (%)



Alumno inscrito en el OPE (%)



Satisfacción con la titulación y la UCM

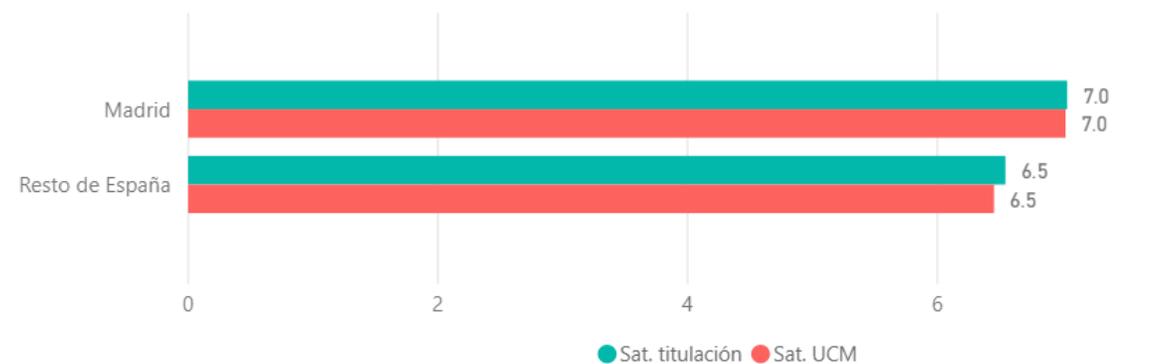
Satisfacción global con UCM y titulación (valoración en escala 0 - 10)



Desv. Típica Sat. titulación	Mediana Sat. titulación
1.72	7.00

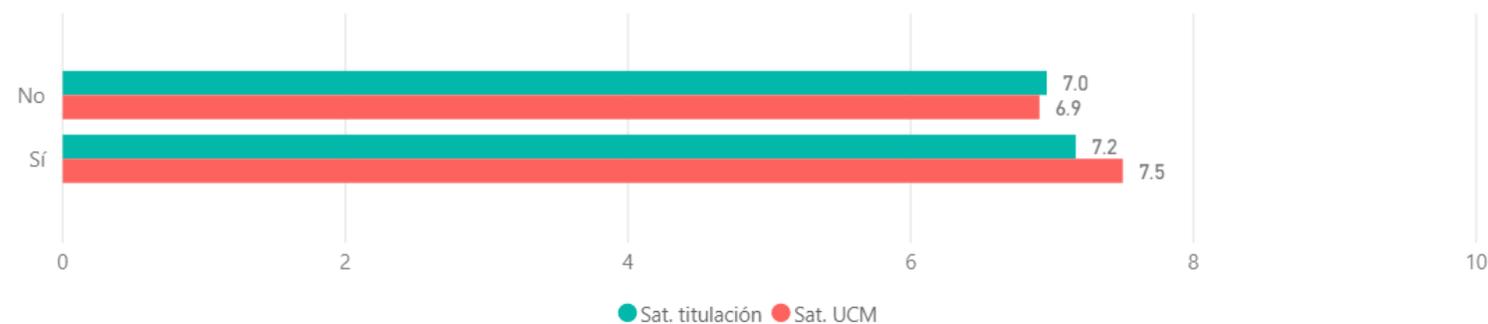
Desv. Típica Sat. UCM	Mediana Sat. UCM
1.86	7.00

Satisfacción global con UCM y titulación según lugar de residencia (valoración en escala 0 - 10)



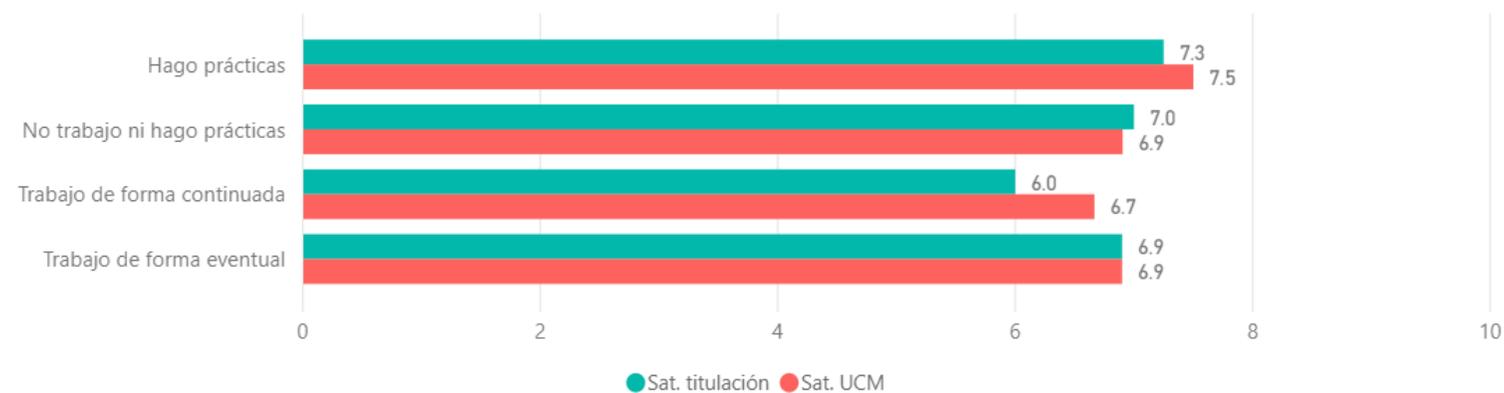
Lugar de residencia	Desv. Típica Sat. titulación	Mediana Sat. titulación	Desv. Típica Sat. UCM	Mediana Sat. UCM
Madrid	1.70	7.00	1.82	7.00
Resto de España	1.92	7.00	2.11	7.00
Total	1.72	7.00	1.86	7.00

Satisfacción global con UCM y titulación según estancia en el extranjero (valoración en escala 0 - 10)



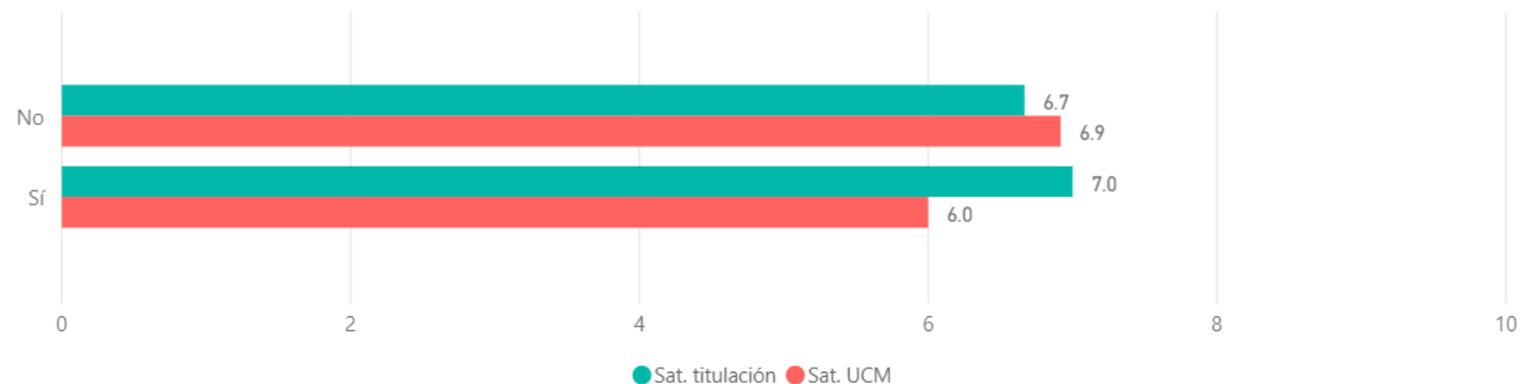
¿Estancia en el extranjero?	Desv Típica Sat. titulación	Mediana Sat. titulación	Desv. Típica Sat. UCM	Mediana Sat. UCM
No	1.78	7.00	1.90	7.00
Sí	0.75	7.00	1.05	7.50
Total	1.72	7.00	1.86	7.00

Satisfacción global con UCM y titulación según situación laboral (valoración en escala 0 - 10)



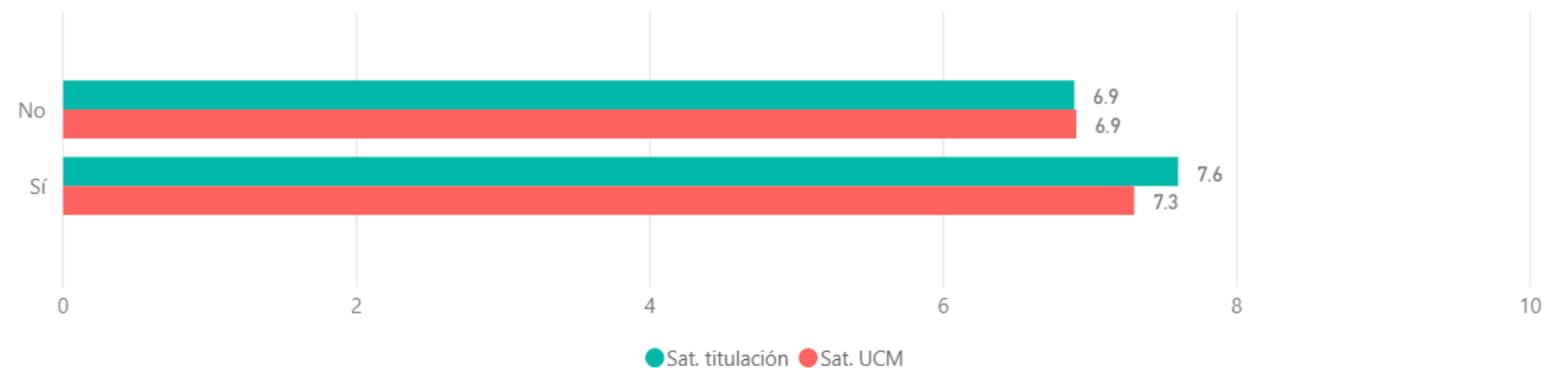
Situación laboral	Desv Típica Sat. titulación	Mediana Sat. titulación	Desv. Típica Sat. UCM	Mediana Sat. UCM
Hago prácticas	1.49	7.50	1.60	8.00
No trabajo ni hago prácticas	1.64	7.00	1.92	7.00
Trabajo de forma continuada	2.65	7.00	2.08	6.00
Trabajo de forma eventual	2.28	8.00	1.73	7.00
Total	1.72	7.00	1.86	7.00

Satisfacción global con UCM y titulación según relación del trabajo con los estudios (valoración en escala 0 - 10)



¿Trabajo relacionado con estudios?	Desv Típica Sat. titulación	Mediana Sat. titulación	Desv. Típica Sat. UCM	Mediana Sat. UCM
No	2.39	8.00	1.78	7.00
Sí	NaN	7.00	NaN	6.00
Total	2.29	8.00	1.72	7.00

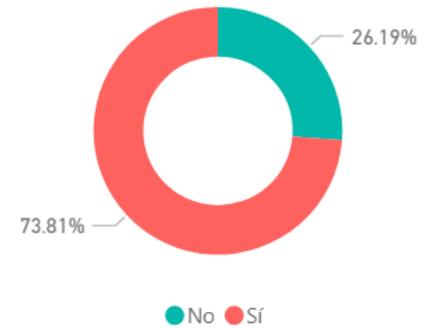
Satisfacción global con UCM y titulación según inscripción OPE (valoración en escala 0 - 10)



¿Inscrito en el OPE?	Desv Típica Sat. titulación	Mediana Sat. titulación	Desv. Típica Sat. UCM	Mediana Sat. UCM
No	2.46	8.00	1.87	7.00
Sí	0.71	7.50	0.71	6.50
Total	2.29	8.00	1.72	7.00

Información

Se informa sobre titulaciones en otras universidades (%)



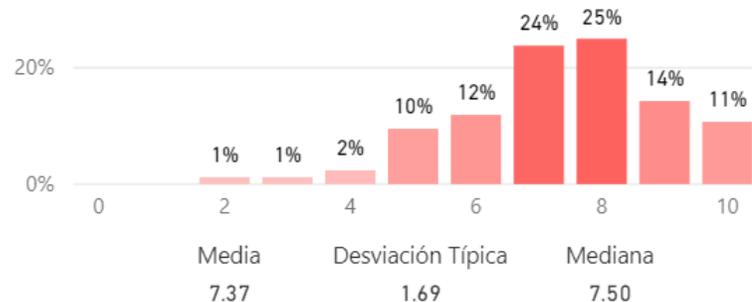
Satisfacción

Satisfacción con el proceso de matrícula (valoración en escala 0 - 10)



Satisfacción con el desarrollo académico de la titulación (valoración en escala 0 - 10)

La titulación tiene objetivos claros



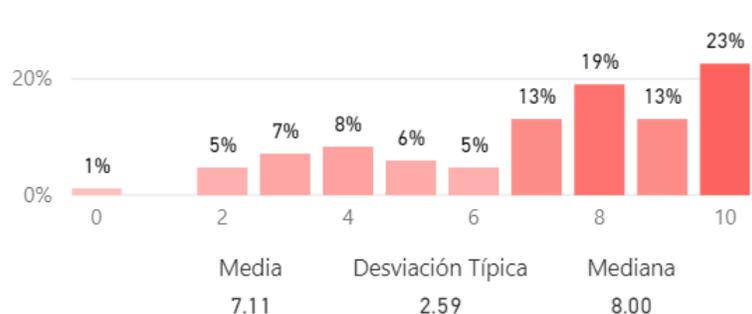
El plan de estudios es adecuado



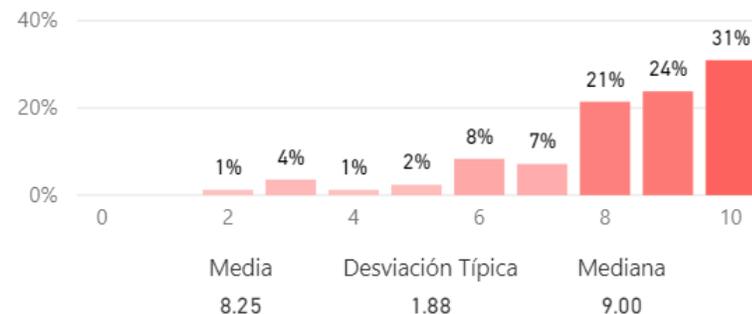
El nivel de dificultad es apropiado



El número de estudiantes por aula es adecuado



La titulación integra teoría y práctica



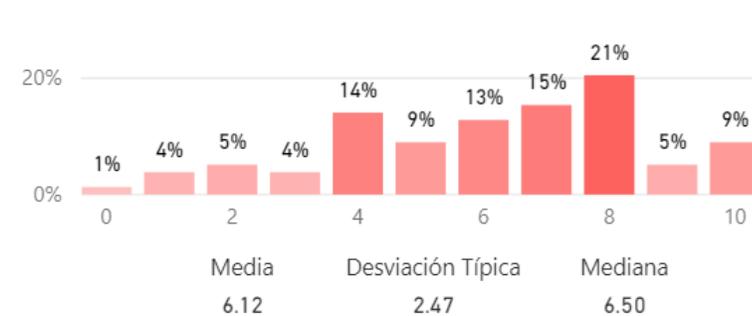
Las calificaciones están disponibles en un tiempo adecuado



La relación calidad-precio es adecuada



La titulación tiene orientación internacional



Satisfacción con las asignaturas de la titulación (valoración en escala 0 - 10)

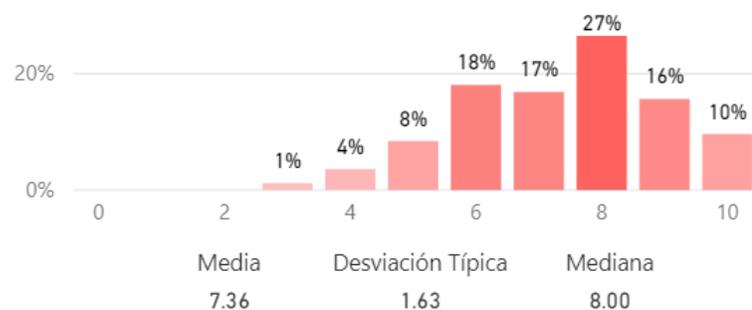


Satisfacción con las tareas y materiales (valoración en escala 0 - 10)

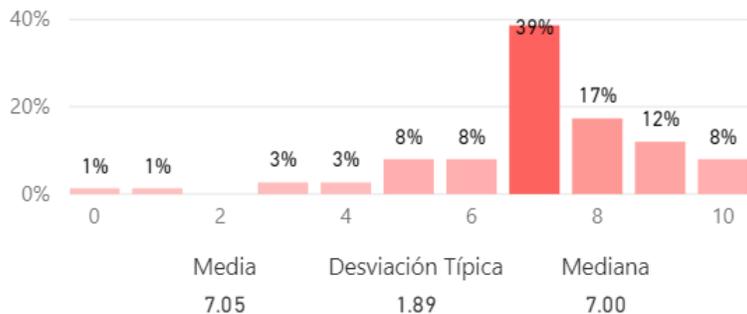


Satisfacción con la formación recibida (valoración en escala 0 - 10)

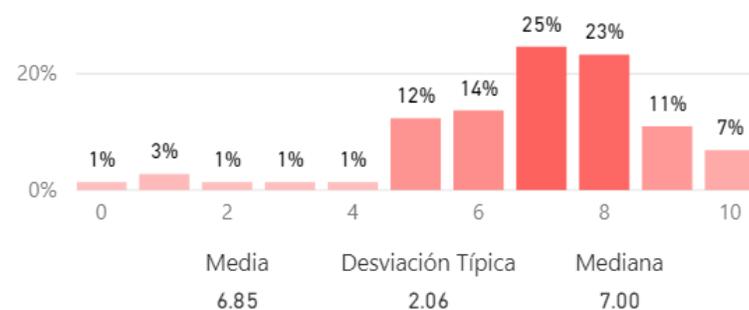
La formación recibida se relaciona con las competencias de la titulación



La formación recibida posibilita el acceso al mundo laboral

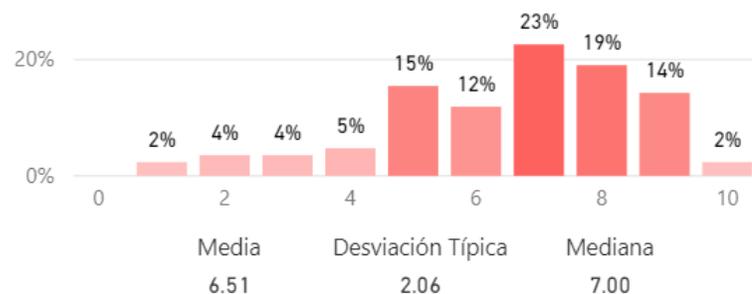


La formación recibida posibilita el acceso al mundo investigador



Satisfacción con el profesorado (valoración en escala 0 - 10)

Los profesores de la titulación son buenos



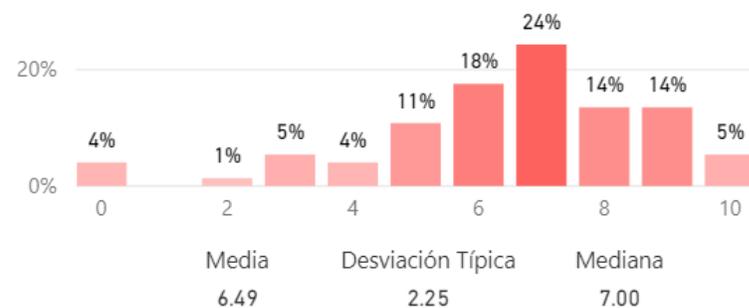
Satisfacción con la labor docente de los profesores



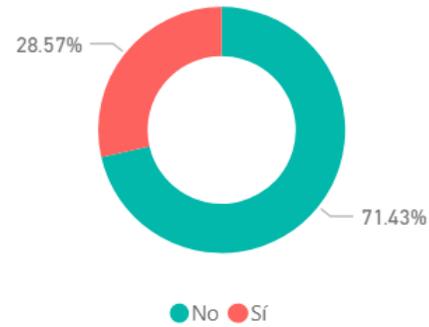
Total de estudiantes que asisten a tutorías

74

Satisfacción con las tutorías (valoración en escala 0 - 10)



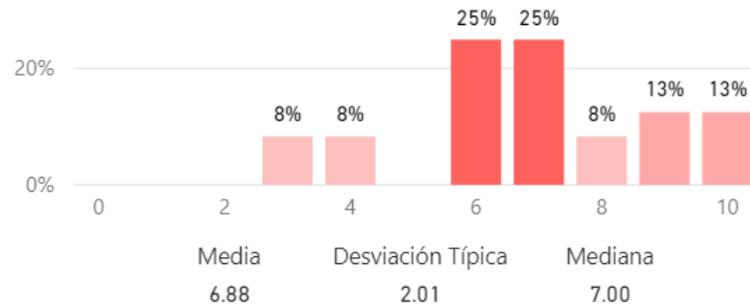
El estudiante ha realizado prácticas académicas externas curriculares (%)



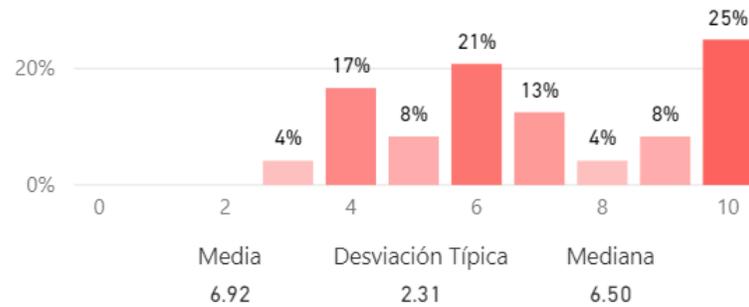
Total de estudiantes que han realizado prácticas externas
24

Satisfacción con las prácticas académicas externas curriculares (valoración en escala 0 - 10)

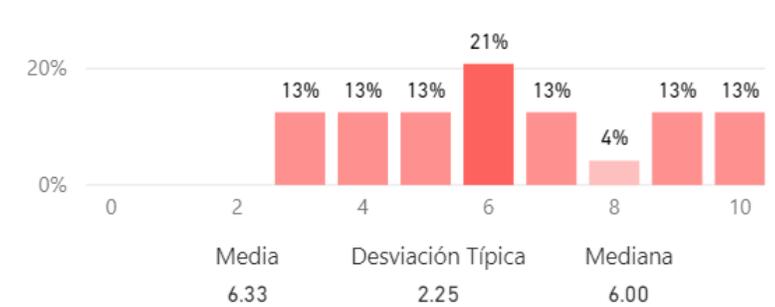
Valor formativo de las prácticas



Atención recibida por parte del tutor/a colaborador/a



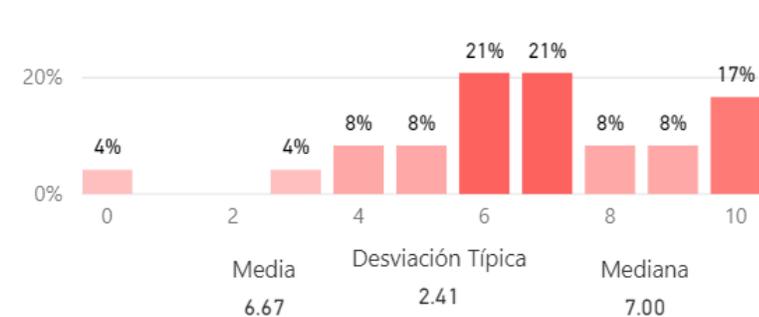
Gestión realizada por la Facultad



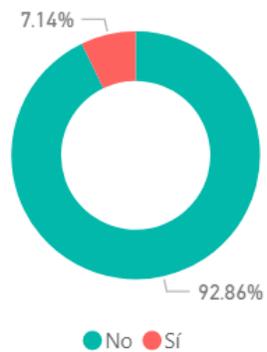
Utilidad de las prácticas para encontrar empleo



Satisfacción con dichas prácticas



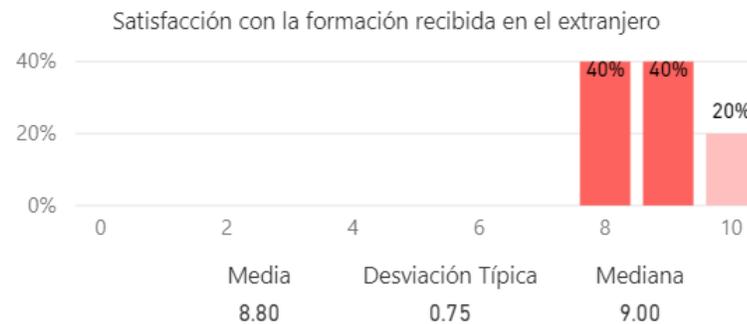
El estudiante ha participado en programas de movilidad (%)



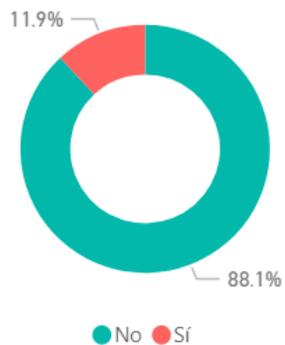
Total de estudiantes que han participado en programas de movilidad

6

Satisfacción con los programas de movilidad (valoración en escala 0 - 10)



El estudiante ha realizado alguna queja o sugerencia (%)



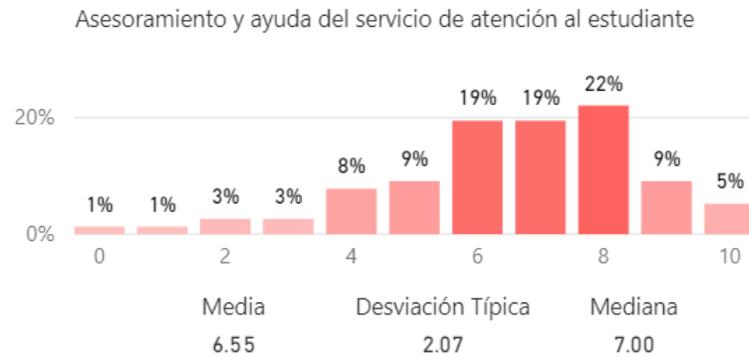
Total de estudiantes que han realizado quejas o sugerencias

10

El estudiante conoce los canales de quejas y sugerencias (%)

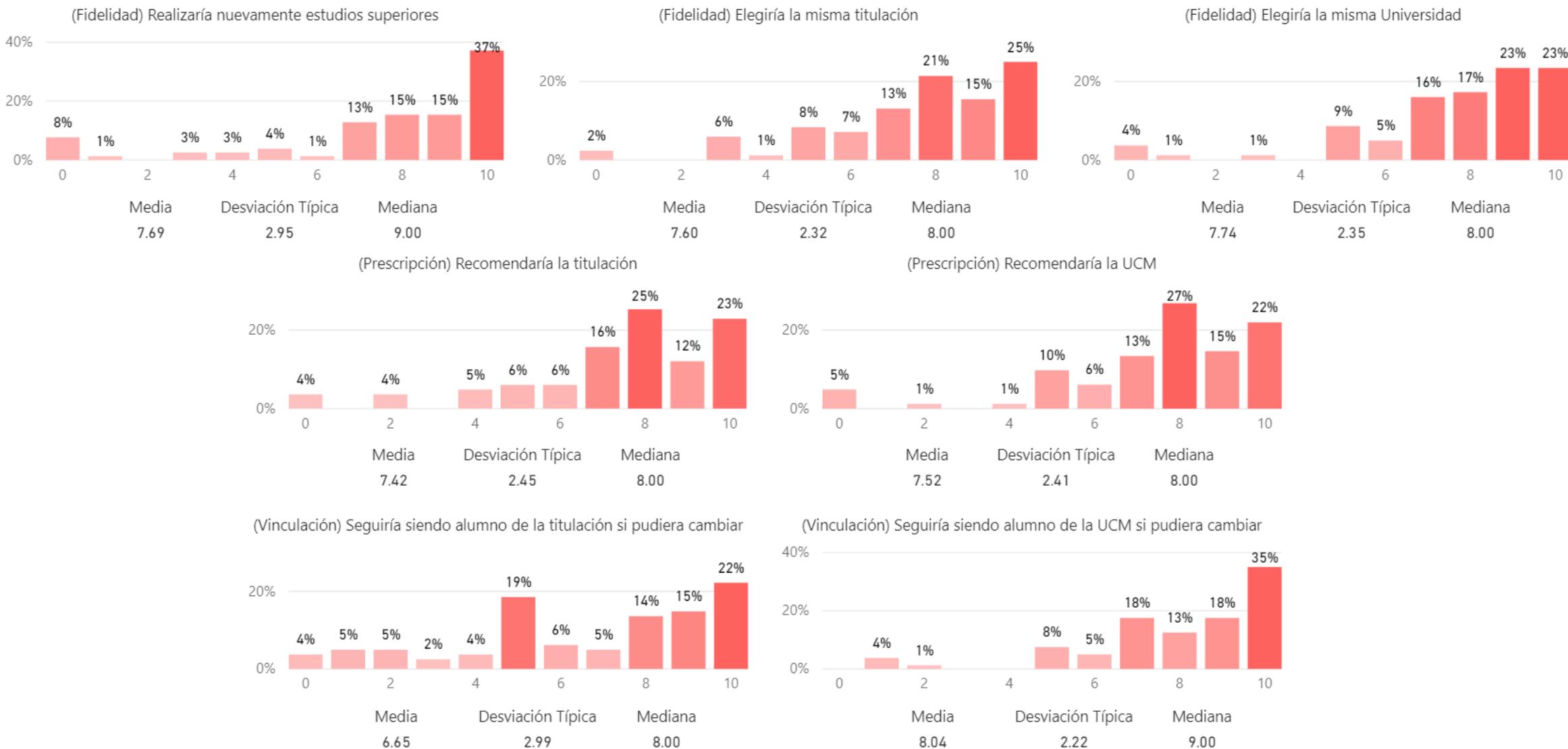


Satisfacción con diferentes aspectos de la UCM (valoración en escala 0 - 10)

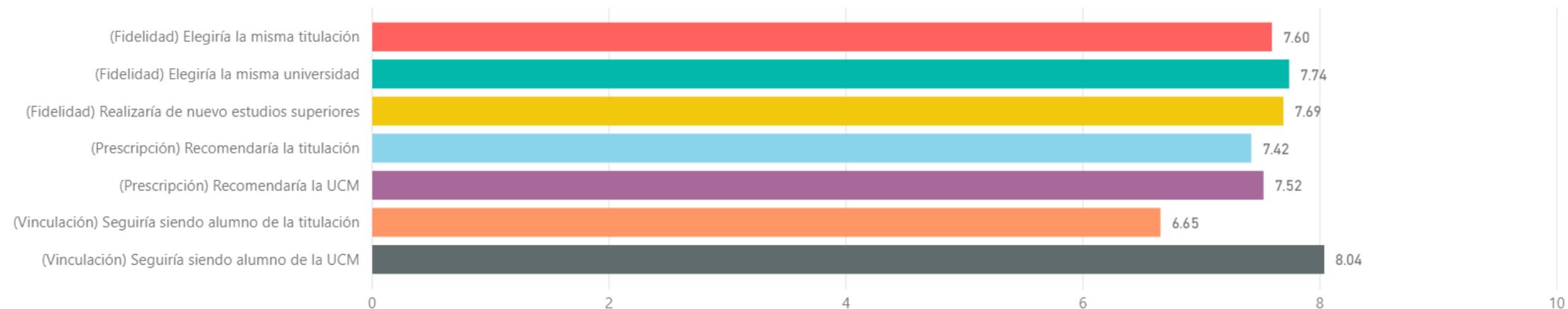


Compromiso

Fidelidad, prescripción y vinculación (valoración en escala 0 - 10)



Comparación del valor medio de los diferentes aspectos relacionados con el compromiso (valoración en escala 0 - 10)

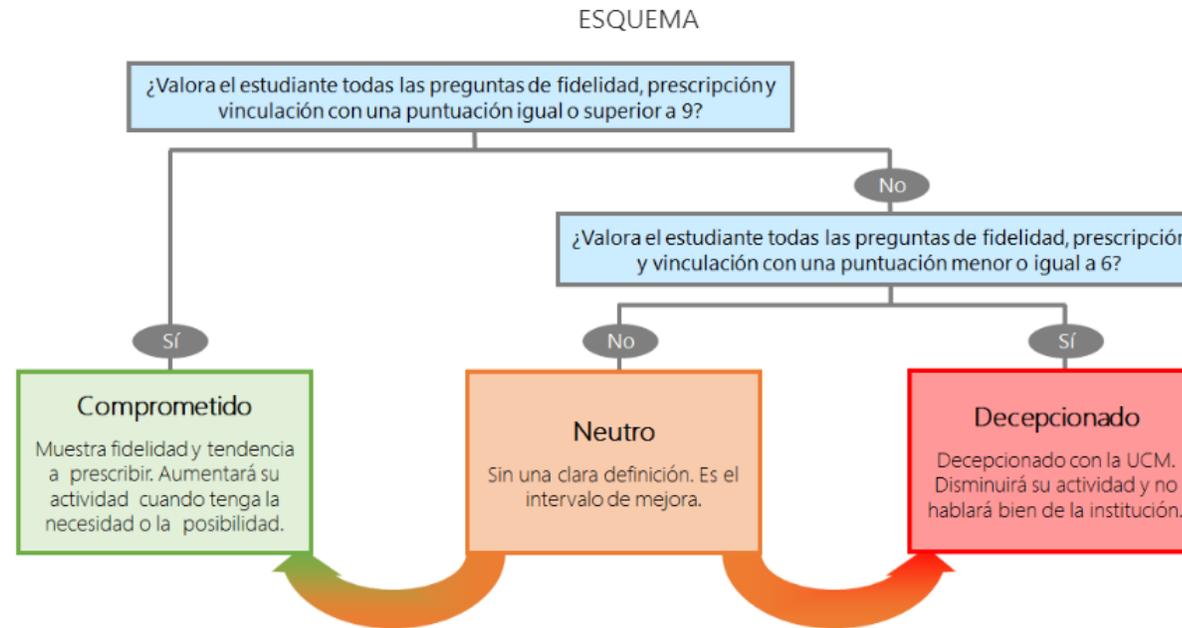


¿Se siente orgulloso de ser estudiante de la UCM? (valoración en escala 0 - 10)

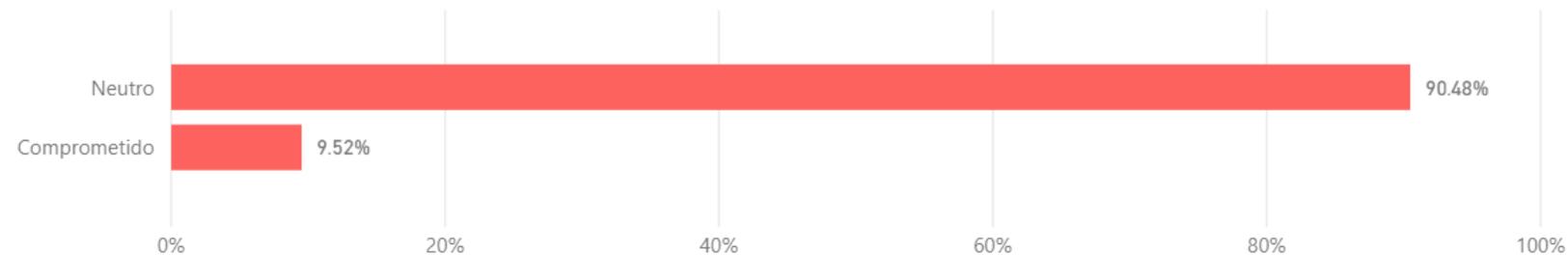


Construcción y significado del indicador "compromiso"

- * Estudiante comprometido: Valora con 9 o más puntos todas las preguntas de fidelidad, prescripción y vinculación.
- * Estudiante decepcionado: Valora con 6 o menos puntos todas las preguntas de fidelidad, prescripción y vinculación.
- * Estudiante neutro: La puntuación que otorga a todas las preguntas de fidelidad, prescripción y vinculación está en el rango (6, 9).



Resultados del indicador "compromiso" (%)



Encuesta de satisfacción para los Agentes Externos miembros del Comité de Evaluación y Mejora de la Calidad del Grado en CYTA

- Curso 2017-18 -

De acuerdo con lo establecido en el Sistema de Garantía Interna de Calidad de las Titulaciones de la UCM es preciso conocer periódicamente la opinión de los diferentes actores implicados en el desarrollo de los Títulos Oficiales.

Los Agentes Externos miembros de las Comisiones de Calidad, son considerados un elemento importante para la calidad y mejora continua de las Titulaciones, por su aportación como personal externo a la Universidad, por lo que es imprescindible la realización anual de una encuesta de satisfacción para conocer la percepción de éstos acerca de la labor desempeñada.

Le rogamos cumplimente este cuestionario, con el objeto de recoger información acerca de su percepción general y de su satisfacción como miembro de la Comisión de Calidad a la que pertenece. Su opinión es de gran valor para la Universidad.

En una escala de 0 a 10 valore usted los siguientes apartados:

Por favor, indique su grado de satisfacción con los siguientes aspectos : (La escala de satisfacción va de 0 al 10 donde 0 es el grado de satisfacción más bajo y 10 el más alto)		VALORACIONES										
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Metodología de Trabajo de la Comisión de Calidad (convocatoria, funcionamiento, procedimiento de toma de decisiones, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
2	Participación en la toma de decisiones que afectan a la evolución de la Titulación	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
3	Desarrollo y evolución de los Títulos en los que usted participa como agente externo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
4	Satisfacción global con la actividad desarrollada en la Comisión de Calidad	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								

OBSERVACIONES

He recibido todas las convocatorias a las reuniones y la documentación adjunta correctamente.

Encuesta de satisfacción para los Agentes Externos miembros de las Comisiones de Calidad

- Curso 2017-18 -

De acuerdo con lo establecido en el Sistema de Garantía Interna de Calidad de las Titulaciones de la UCM es preciso conocer periódicamente la opinión de los diferentes actores implicados en el desarrollo de los Títulos Oficiales.

Los Agentes Externos miembros de las Comisiones de Calidad, son considerados un elemento importante para la calidad y mejora continua de las Titulaciones, por su aportación como personal externo a la Universidad, por lo que es imprescindible la realización anual de una encuesta de satisfacción para conocer la percepción de éstos acerca de la labor desempeñada.

Le rogamos cumplimente este cuestionario, con el objeto de recoger información acerca de su percepción general y de su satisfacción como miembro de la Comisión de Calidad a la que pertenece. Su opinión es de gran valor para la Universidad.

En una escala de 0 a 10 valore usted los siguientes apartados:

Por favor, indique su grado de satisfacción con los siguientes aspectos : (La escala de satisfacción va de 0 al 10 donde 0 es el grado de satisfacción más bajo y 10 el más alto)		VALORACIONES										
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Metodología de Trabajo de la Comisión de Calidad (convocatoria, funcionamiento, procedimiento de toma de decisiones, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
2	Participación en la toma de decisiones que afectan a la evolución de la Titulación	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
3	Desarrollo y evolución de los Títulos en los que usted participa como agente externo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
4	Satisfacción global con la actividad desarrollada en la Comisión de Calidad	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								

OBSERVACIONES

He recibido todas las convocatorias a las reuniones y la documentación adjunta correctamente.



Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid



GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Anexo 5.2.2 – Encuestas de satisfacción de las asignaturas del Grado



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



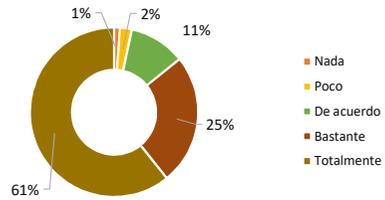
ASIGNATURA:

CURSO:

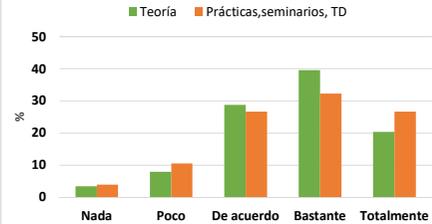
Fecha:

1^{er} curso

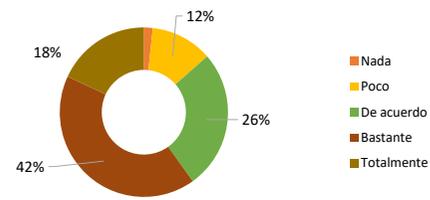
Se ha impartido la totalidad del programa según lo especificado en las fichas de asignaturas



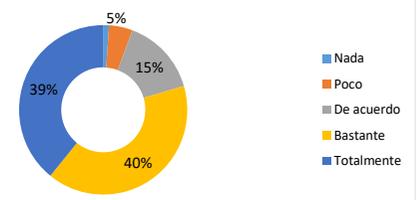
El tiempo asignado es adecuado



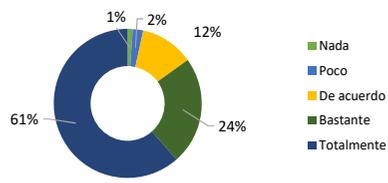
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos estimulan el interés por asignaturas



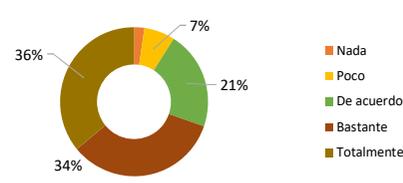
Se han seguido los criterios de evaluación indicados en las fichas docentes



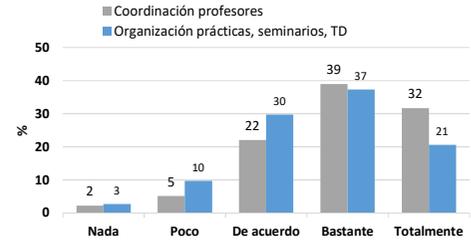
Se han ajustado los profesores al horario y al número de horas establecido en las fichas de asignaturas



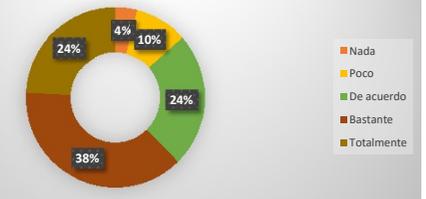
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender y aplicar los conocimientos teóricos



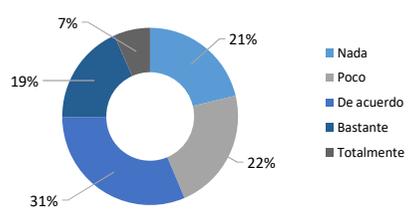
Coordinación/organización son adecuadas



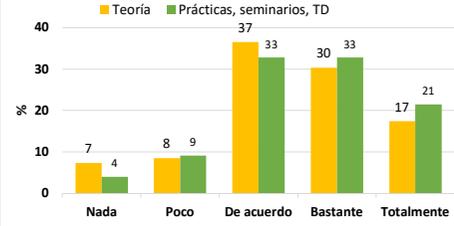
Satisfacción con las asignaturas



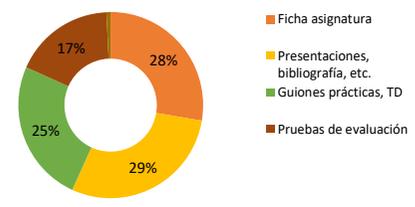
Se solapan o repiten los contenidos de asignaturas



Relevancia para el desarrollo de la actividad profesional

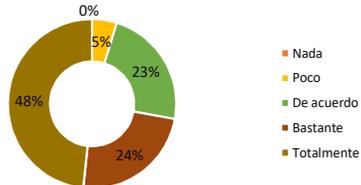


Material incluido en el Campus Virtual

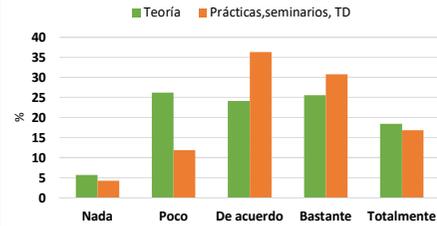


2º curso

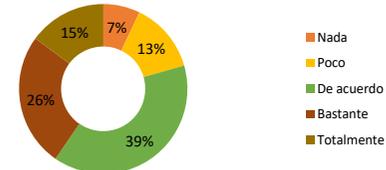
Se ha impartido la totalidad del programa según lo especificado en las fichas de asignaturas



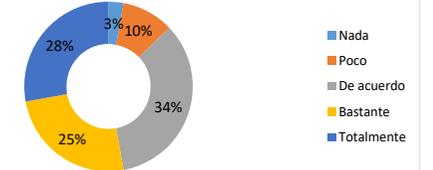
El tiempo asignado es adecuado



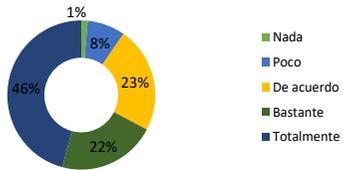
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos estimulan el interés por las asignaturas



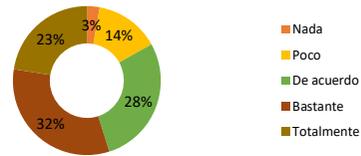
Se han seguido los criterios de evaluación indicados en las fichas docentes



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



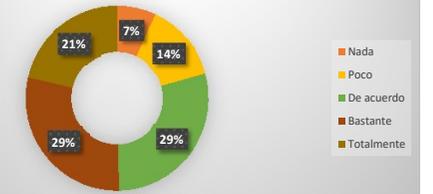
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender y aplicar los conocimientos teóricos



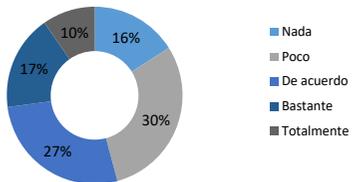
Coordinación/organización son adecuadas



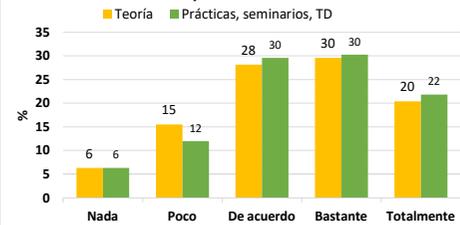
Satisfacción con las asignaturas



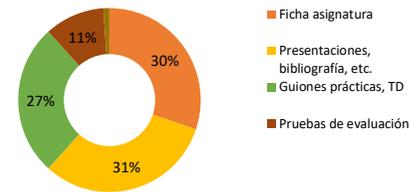
Se solapan o repiten los contenidos de asignaturas



Relevancia para el desarrollo de la actividad profesional

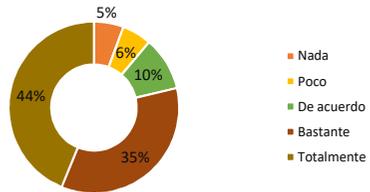


Material incluido en el Campus Virtual

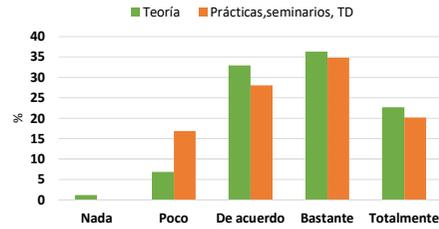


3^{er} curso

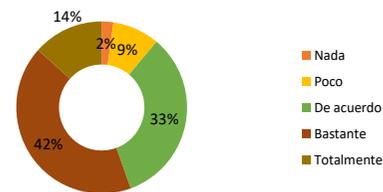
Se ha impartido la totalidad del programa según lo especificado en las fichas de asignaturas



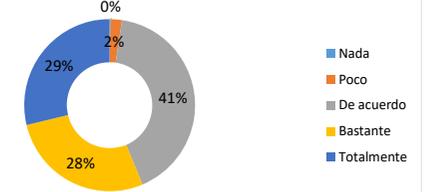
El tiempo asignado es adecuado



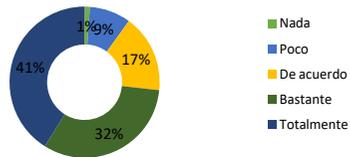
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos estimulan el interés por las asignaturas



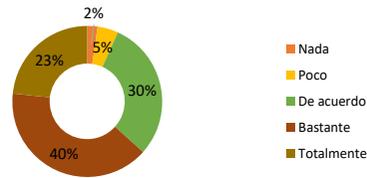
Se han seguido los criterios de evaluación indicados en las fichas docentes



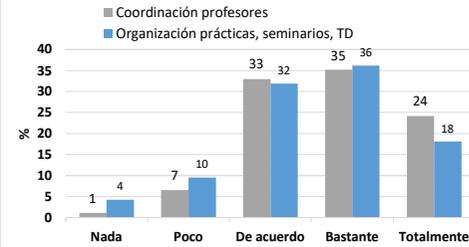
Se han ajustado los profesores al horario y al número de horas establecido en las fichas de asignaturas



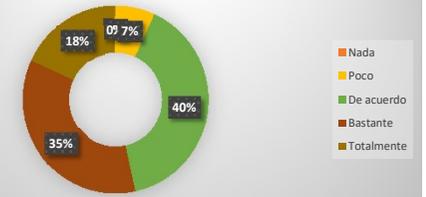
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender y aplicar los conocimientos teóricos



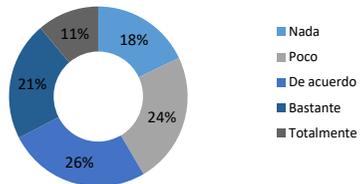
Coordinación/organización son adecuadas



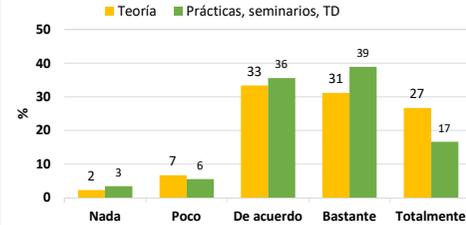
Satisfacción con las asignaturas



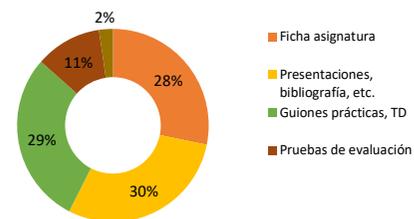
Se solapan o repiten los contenidos de asignaturas



Relevancia para el desarrollo de la actividad profesional

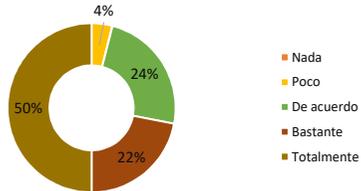


Material incluido en el Campus Virtual

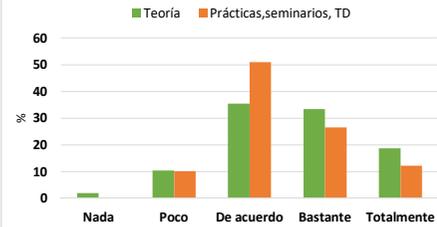


4º curso

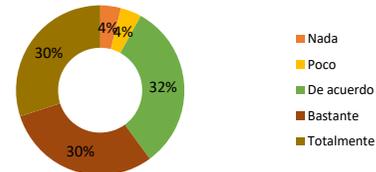
Se ha impartido la totalidad del programa según lo especificado en las fichas de asignaturas



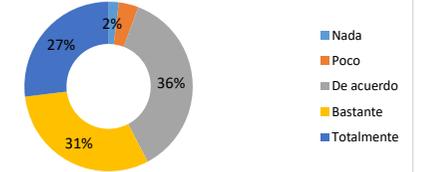
El tiempo asignado es adecuado



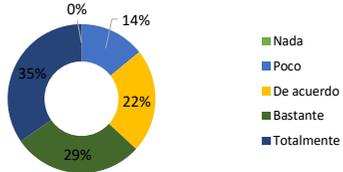
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos estimulan el interés por las asignaturas



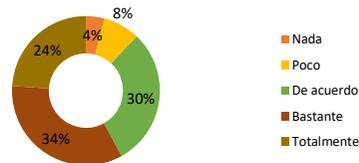
Se han seguido los criterios de evaluación indicados en las fichas docentes



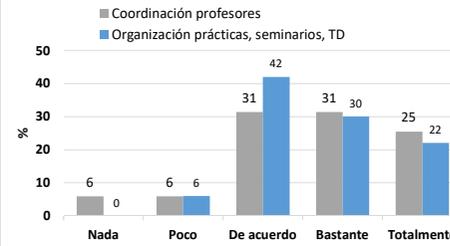
Se han ajustado los profesores al horario y al número de horas establecido en las fichas de asignaturas



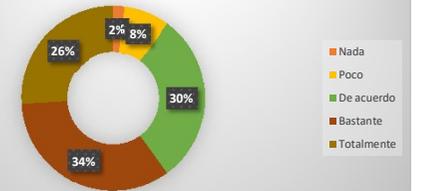
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender y aplicar los conocimientos teóricos



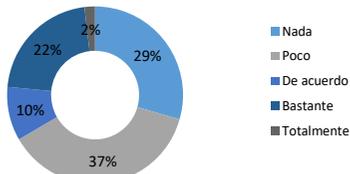
Coordinación/organización son adecuadas



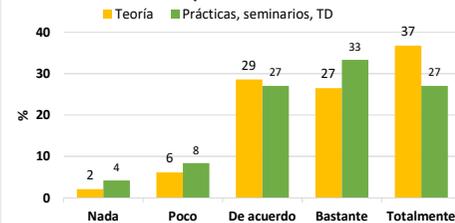
Satisfacción con las asignaturas



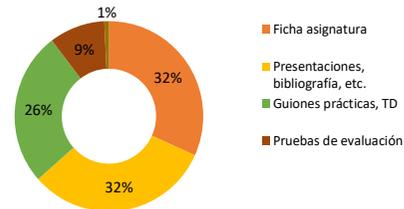
Se solapan o repiten los contenidos de asignaturas



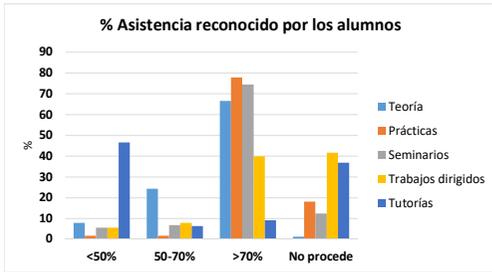
Relevancia para el desarrollo de la actividad profesional



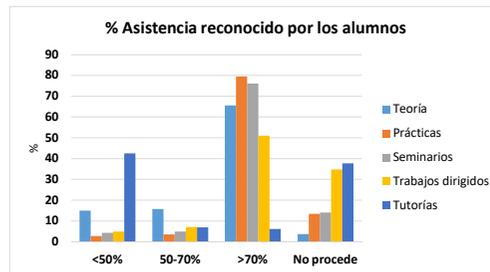
Material incluido en el Campus Virtual



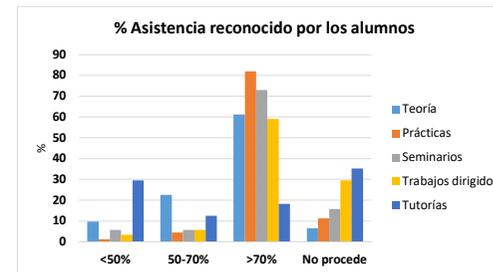
1^{er} curso



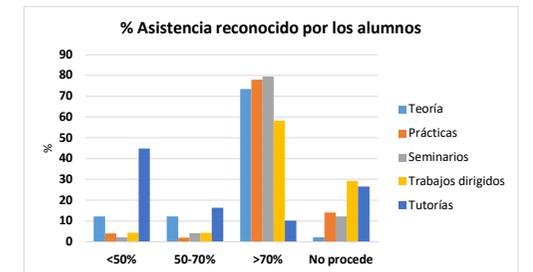
2^o curso



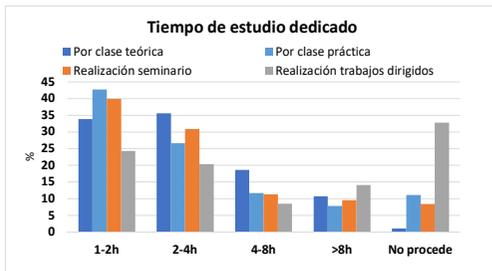
3^{er} curso



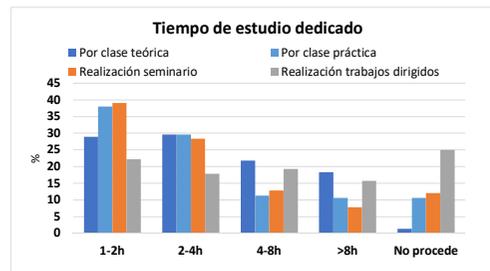
4^o curso



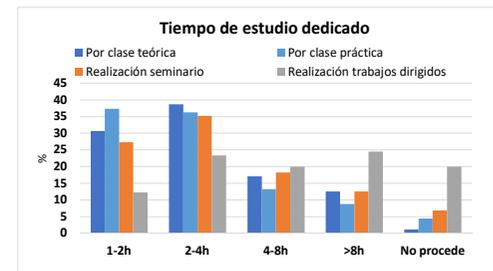
1^{er} curso



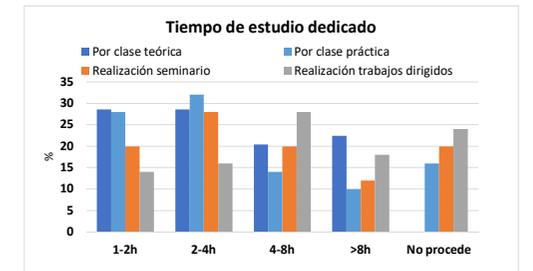
2^o curso



3^{er} curso



4^o curso





Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid

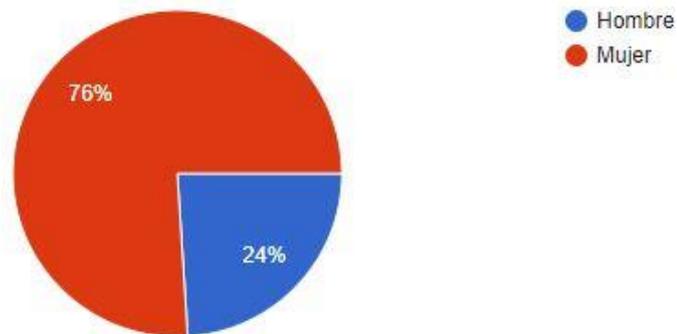


GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Anexo 5.3 – Resultados egresados e inserción laboral

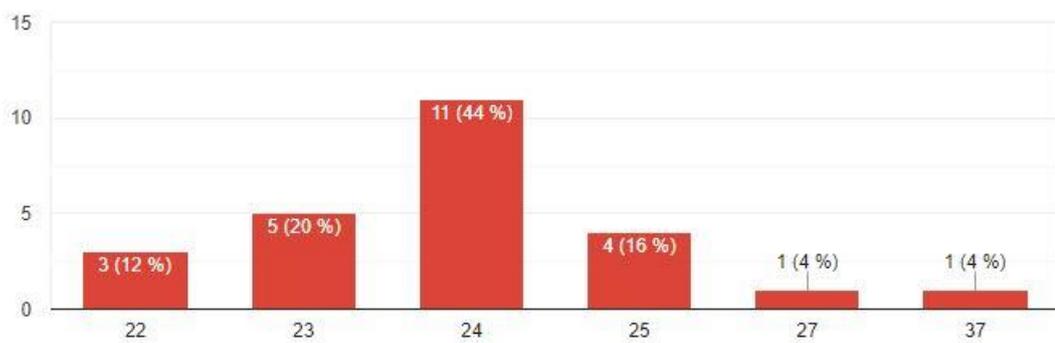
1-Sexo

25 respuestas



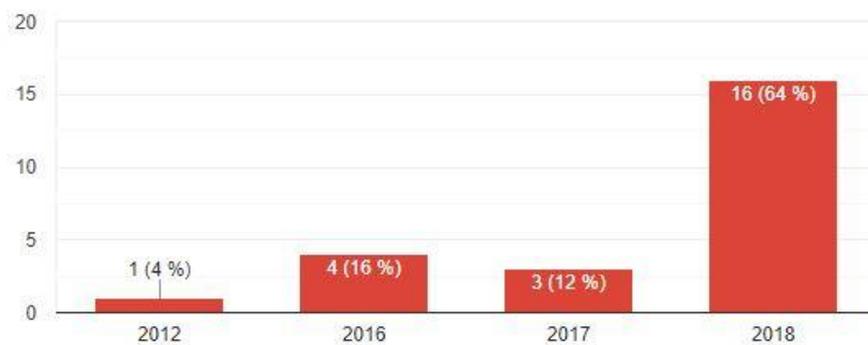
2-Edad

25 respuestas



3-Año de finalización de estudios

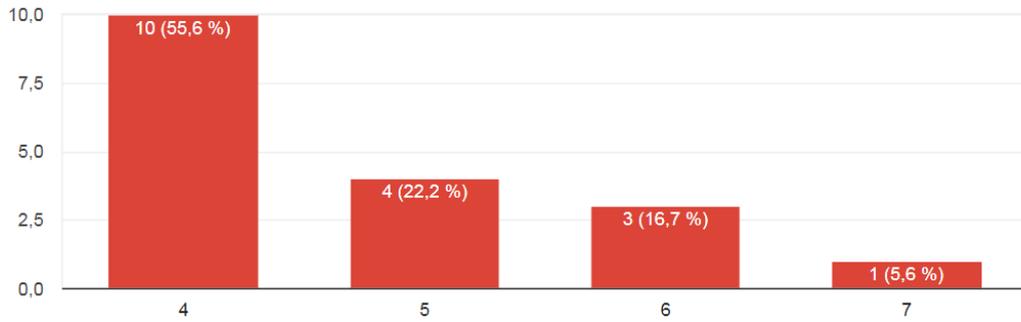
25 respuestas



4-Tiempo necesario para finalizar la carrera (años)

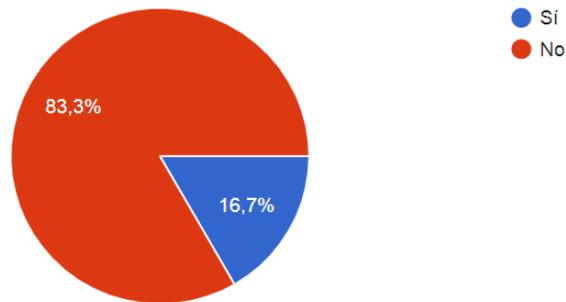


18 respuestas



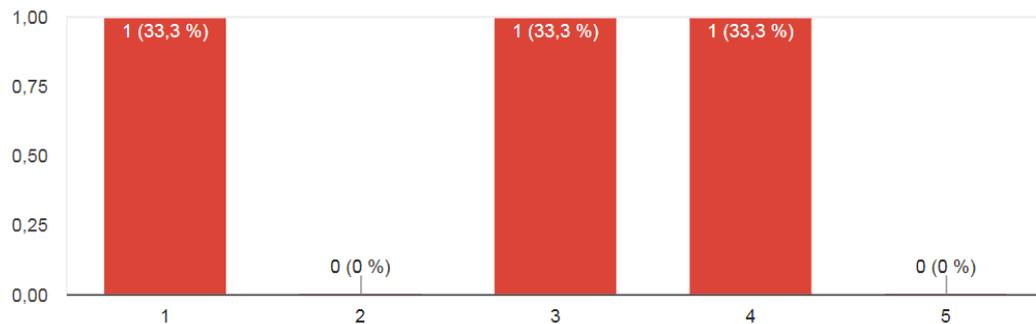
5- ¿Realizaste alguna estancia en el extranjero relacionada con la titulación mientras estudiabas?

18 respuestas

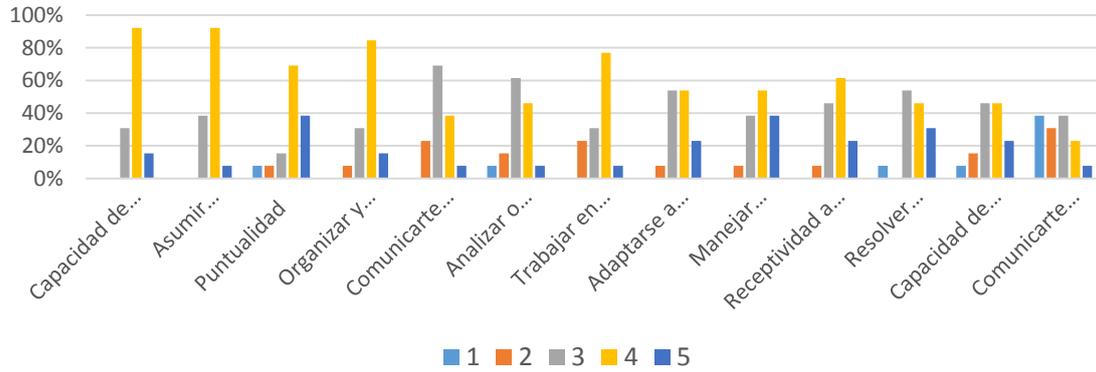


6- Si realizaste una estancia, valora la importancia que desempeñó en tus posibilidades de encontrar empleo (5 es la puntuación más alta)

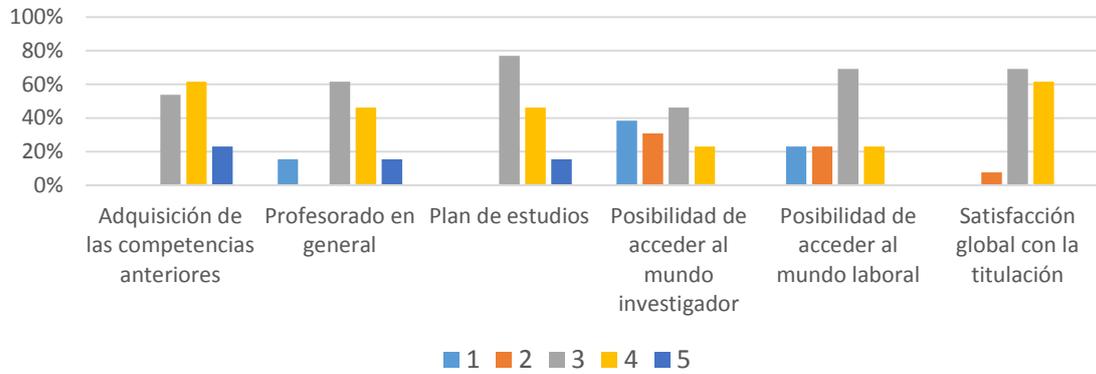
3 respuestas



7- Valora las competencias adquiridas al salir de la universidad

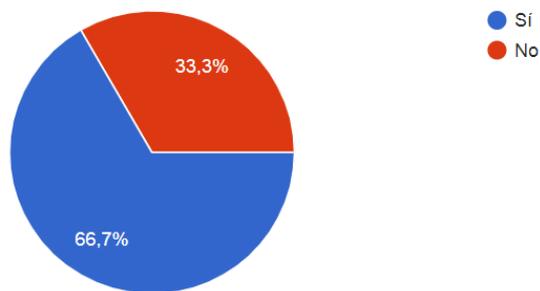


8- Valora tu satisfacción con los siguientes aspectos de la formación recibida en la titulación



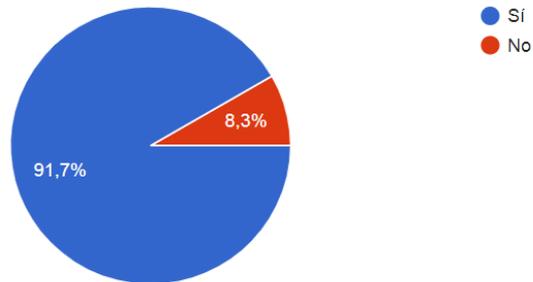
9- ¿Estás cursando o has cursado algún estudio de formación postgrado?

18 respuestas



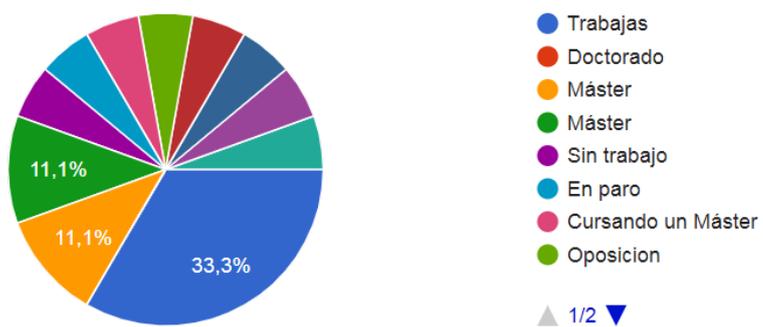
10- ¿La formación está relacionada con los estudios de Ciencia y Tecnología de los Alimentos?

12 respuestas



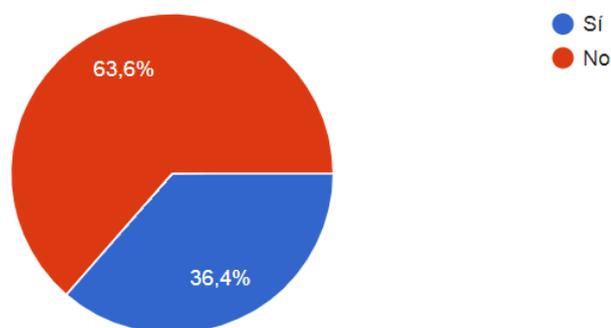
11- Situación actual:

18 respuestas



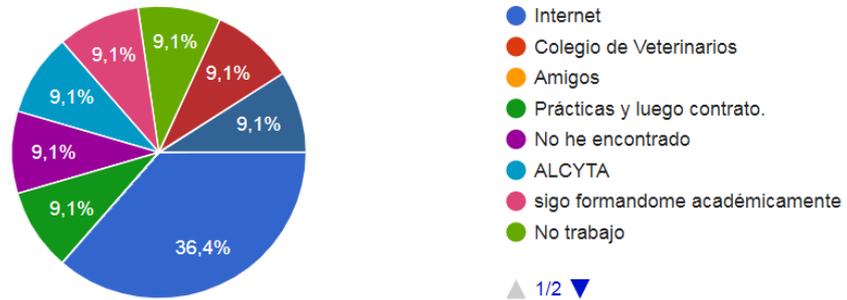
12- Si trabajas, ¿en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos?

11 respuestas

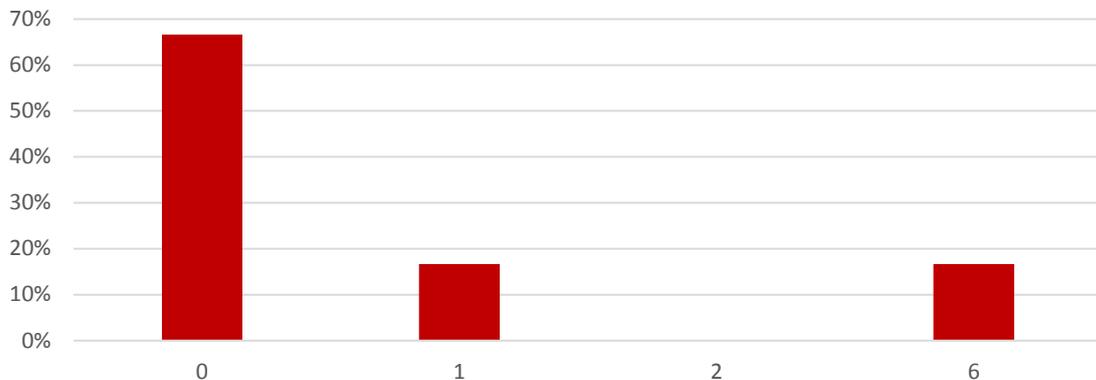


13- ¿Cómo has encontrado el trabajo?

11 respuestas

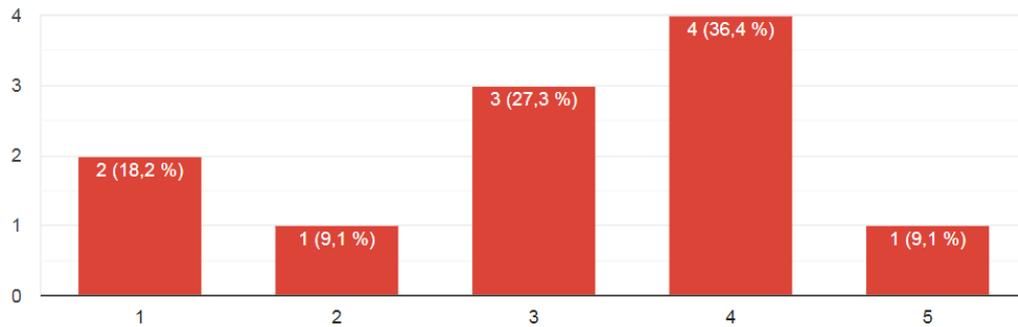


14- Tiempo necesario para encontrar un trabajo relacionado con la carrera (meses)



15- Grado de relación entre los conocimientos adquiridos en la carrera y la realidad profesional actual (1-Nada; 5-Mucho)

11 respuestas





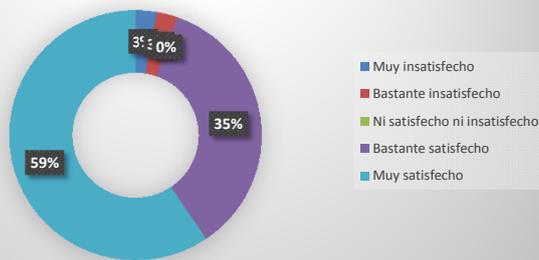
Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid



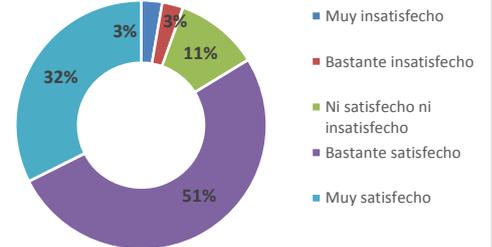
GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Anexo 5.3 – Resultados de las encuestas de Satisfacción a estudiantes de movilidad

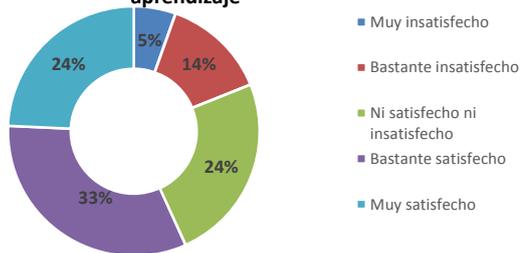
Grado de satisfacción con estancia Erasmus



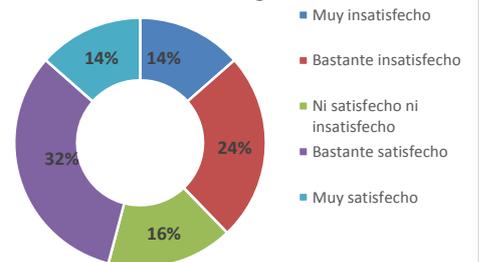
Grado de satisfacción con calidad de contenidos de los cursos



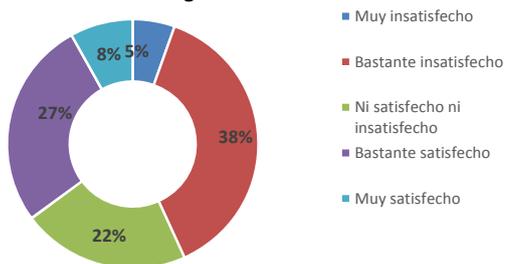
Grado de satisfacción con el apoyo recibido para el aprendizaje



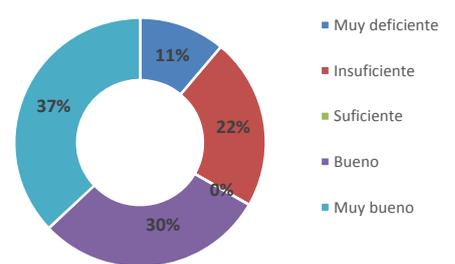
Grado de satisfacción con el apoyo administrativo de la institución de origen



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

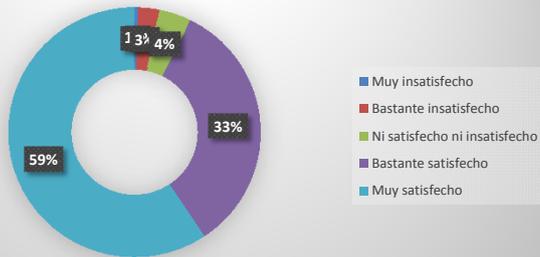


Grado de integración en la institución de destino

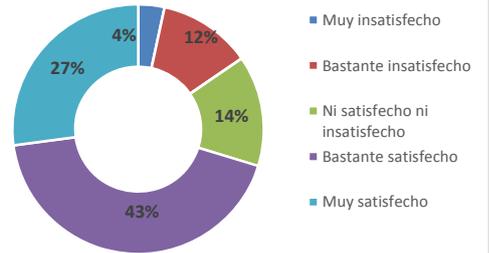


Grado de satisfacción con estancia Erasmus en la

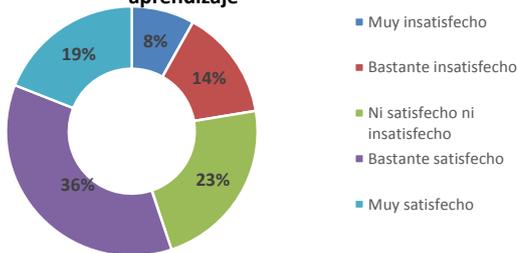
UCM



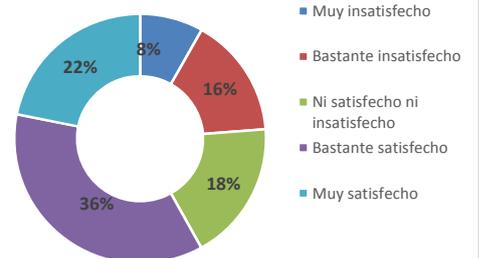
Grado de satisfacción con calidad de los cursos



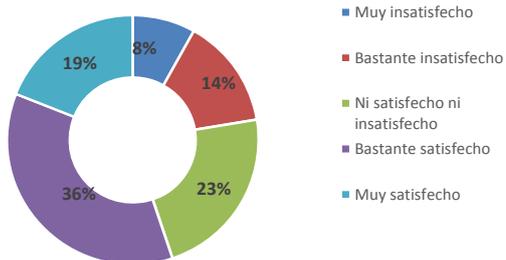
Grado de satisfacción con el apoyo recibido para el aprendizaje



Grado de satisfacción con el método de enseñanza



Grado de satisfacción con el apoyo académico de la institución receptora





Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid



GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Anexo 6.4 – Listado de Trabajos Fin de Grado del curso 2017-18

(1)

El Trabajo de Fin de Grado consistirá en la realización, presentación y defensa de un proyecto o trabajo práctico, técnico o de investigación/desarrollo en el que el estudiante aplique las competencias y habilidades adquiridas a lo largo de los estudios de grado.

PROPUESTAS	Proyectos o trabajos prácticos	Proyectos o trabajos técnicos	Proyectos o trabajos de investigación/desarrollo
Ejemplos de posibles planteamientos . En todos los casos debería incluirse en la introducción una adecuada revisión bibliográfica de la temática del TFG.	Análisis de situaciones o hechos mediante encuestas y estudios de campo	Estudios de viabilidad	Planteamiento de un proyecto de investigación
	Puede partir de las prácticas externas pero tiene que permitir una diferenciación de las correspondientes memorias	Diseño	Hipótesis de trabajo, que incluirá introducción, objetivos y metodología
	Prácticas avanzadas	Calculo de procesos	Investigación bibliográfica que permita introducción, objetivos, metodología, resultados, discusión y conclusiones
	Análisis comparativo de distintos procedimientos de determinación	Optimización	Desarrollo de productos
	Evaluación de un riesgo, toxicidad, etc..	Desarrollo de productos	Algo de investigación incluida en algún proyecto y un buen análisis bibliográfico
	Análisis de mercado	Proyectos y análisis de viabilidad de instalaciones, procesos, etc.	

Curso 2017-18

LISTADO DE TFGS PRESENTADOS EN EL CURSO 2017-18

ALUMMO	TÍTULO DEL TFG	CARÁCTER DEL TFG		TUTOR/TUORES
1 ANDRÉS CASTRO, NORA	CONSECUENCIAS DE LA SOBREPoblación EN LA ALIMENTACIÓN Y LOS CULTIVOS	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO	Santiago Torrecilla
2 AMOUSSATI AZNAG, SIHAM	Nuevos avances en el etiquetado y trazabilidad de los alimentos: Identificación por radiofrecuencia (RFID) y otras tecnologías	PROYECTO O TRABAJO PRÁCTICO	EXPERIMENTAL: CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO	Isabel González Alonso Teresa García Lacarra
3 AYALA GIL, MARÍA	Mª Dolores Selgas Cortecero Marta Benito Velasco	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO CTIC-CITA (La Rioja)	Dolores Selgas Cortecero
4 BENITO REY, DANIEL	Evaluación de la seguridad del aminoácido taurina como complemento alimenticio	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO	Marta Martínez Caballero
5 BLASCO CALAMARDO, BEATRIZ	Producción heteróloga de bacteriocinas por levaduras	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO	Pablo Hernández Cruza Luis Cintas Izarra
6 CAPELO SAAVEDRA, LUIS	Diseño de un alimento para la diversificación de la oferta comercial 1	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO	Gonzalo García de Fernando
7 CASTELLOT PÉREZ, NURIA	ESTUDIO DEL CONTENIDO DE GRASAS TRANS EN DIETAS DE CAFETERIA	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO	Benito Cañas Montalvo
8 COLLADOS MANSO, ANA	Helena Moreno Conde	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO ICTÁN	Helena María Moreno
9 CORREAS CUESTA, VICTOR	Alérgenos en pescados: Identificación y efectos de los tratamientos tecnológicos	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA	Helena Moreno Conde
10 CRETU, IOANA	Producción heteróloga de bacteriocinas por Lactococcus lactis	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO	Pablo Hernández Cruza Luis Cintas Izarra
11 DE ROJAS COLLAR, DAVID	Percepciones y errores sobre Alimentación y Tecnología de los Alimentos	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO	Rosa Ortega
12 DELGADO CHIQUERO, LUCIA	Efecto de la fermentación maloláctica en la calidad sensorial del vino	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO	Gonzalo García de Fernando Mª Fernanda Fernandez León
13 ESTEBAS ELIZO, VICTOR	Gonzalo García de Fernando Minguillón Manuela Fernández Álvarez	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO	Gonzalo García de Fernando Manuela Fernández Alvarez
14 FANIZZI MATUTE, NATALY	Revalorización de subproductos vegetales por su contenido en carbohidratos disponibles y fibra alimentaria	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO	Araceli Redondo Cuenca
15 FERNANDEZ VALERO, MARIA	Evaluación de la actividad y mecanismo molecular de acción de compuestos bioactivos que puedan ser eficaces en el tratamiento del cáncer	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL/LABORATORIO- Instituto IMDEA-Alimentación. Nutrición de Precisión y Cáncer. Grupo de Oncología Molecular y genómica nutricional del cáncer.	Marta Gómez de Cedrón Amalia Díez Martín
16 GALLEGO ORTEGA, MARÍA	Utilización de forraje procedente de germinados en alimentación animal	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO	Almudena Rebolé Garrigós
17 GARRANZO ASENSIO, MARCO	Desarrollo de probióticos para la hiperuricemia	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO	Leónides Fernández Alvarez Belén Orgaz Martín

18	GONZALEZ HERRANZ, PALOMA	Actividad antimicrobiana y seguridad de cepas de <i>Weissella soli</i> de origen acuático como probióticos para la acuicultura	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO	Pablo Hernández Cruza Luis Cintas Izarra
19	GONZÁLEZ MORENO, SANTIAGO	Valoración de la calidad de carne procedente de la caza mayor	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO Departamento de Tecnología de los Alimentos, Instituto Nacional de Investigación Agraria y Alimentaria (INIA)	Jesús de la Fuente Vázquez MªTeresa Díaz-Chirón
20	HANA, CLAUDIA ALEXANDRA	¿Existe una base fisiológica que justifique la eliminación de determinados alimentos de la dieta en ausencia de patología?	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO	M Dolores Comas Rengifo
21	HERNANDEZ CALVO, MARTA	Valor nutricional real de los alimentos procesados	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO	Beatriz Beltrán de Miguel
22	HERNÁNDEZ SUESCUN, DAVID	El microbioma intestinal y salud 1	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO	Jose Manuel Rodríguez Peña
23	HERRANZ MIER, PAULA	Sales de uso alimentario: Ventajas, inconvenientes y estudio de mercado	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO	Mª de Cortes Sánchez Mata
24	JIMÉNEZ GOMEZ, BEATRIZ	Productos de origen microbiano de uso alimentario	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO	Lucía Monteoliva Díaz
25	JIMÉNEZ LARA, MARGARITA	Juan Miguel Rodríguez Gómez	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO	Juan Miguel Rodríguez
26	JIMÉNEZ PULIDO, IVAN JESÚS	Helena Moreno Conde Jara Pérez Jiménez	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO ICTÁN	Helena María Moreno
27	LLOPIS RIPOLL, ANDREA	Modificación del perfil de ácidos grasos musculares y hepáticos de la trucha arcoiris sometidas a ayunos prolongados	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO	Jesús Pérez de la Fuente Montserrat Fernández-Muela Garrote
28	LLORENTE DURAN, SERGIO	MªArantazu Martínez Caballero Irma Ares	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO	Arancha Martínez Caballero Irma Ares
29	LORENZO PÉREZ, PILAR	PLAGAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA: POSIBLE PAPEL COMO PORTADORES DE AGENTES DE TOSSINFECCIONES ALIMENTARIAS	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO	Juan Miguel Rodríguez
30	MANZANERO JIMÉNEZ, PATRICIA	Evaluación de factores potenciales de virulencia, seguridad y actividad antimicrobiana de cepas de <i>Lactococcus garvieae</i> de origen acuático	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO	Pablo Hernández Cruza Luis Cintas Izarra
31	MARTINEZ CARRIERA, ADRIAN	Optimización de la textura de una salsa bechamel de cobertura sin gluten y rica en fibra	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO	M. Isabel Cambero Beatriz Herranz
32	MARTY PONCINI, LORENA	Efecto del pH y el N2 añadido en la calidad sensorial del hidromiel	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO	Gonzalo García de Fernando Xavier Fernández Hospital
33	MATESANZ SORIANO, DAVID	Teresa García Lacarra, Isabel González Alonso	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO	Teresa García lacarra
34	MERINO ALVAREZ, ESTHER	Propiedades tecnológicas del suero de quesería 1	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO	Raquel Velasco de Diego M. Concepción Cabeza Briales
35	MONTERO AGULIAR, CRISTINA	Evaluación de la implantación de los requisitos en "Food Truck"	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO	Rosario Martín de Santos Carlos Celaya Carrillo
36	MONTORO CABAÑAS, NURIA	CONTROL HORMONAL DE LA GLUCEMIA: REVISIÓN.	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	INVESTIGACIÓN BIBLIOGRÁFICA	Mª Dolores Comas Rengifo
37	MONTORO DEL ARCO, SILVIA	Estudio de la demanda de carnes exóticas en la CAM	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO	Juan Carlos Fontanillas Pérez Carlos García Artiga

38	ORTEGA LÁZARO, ÁLVARO	Revalorización de subproductos agroalimentarios	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO	Inmaculada Mateos-Aparicio
39	ORTIZ CRIADO, MERCEDES	Baltasar Ruiz Rojo	PROYECTO O TRABAJO PRÁCTICO	EXPERIMENTAL: CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO	Baltasar Ruiz Rojo
40	PAYAN ROZALEN, PAULA	M Angeles Vicente Torres	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO	mavictor@med.ucm.es
41	PÉREZ ESPINOSA, RAÚL	IMPACTO DEL SECTOR AGROALIMENTARIO EN EL MAR MENOR. PROPUESTA DE MEJORA BASADA EN LA IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO	Juan Miguel Rodríguez
42	PONTES SANZ, ANA ISABEL	Levaduras cerviceras	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	INVESTIGACIÓN BIBLIOGRÁFICA	Humberto Martín Brieva
43	RIQUELME ULECIA, MARIA	Trucha arco iris (<i>Oncorhynchus mykiss</i>). Factores que afectan a su Biología y a la calidad de su carne	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO	Concepción Pérez Marcos
44	ROBLEDO ARRIBAS, NATALIA	Normalización internacional en crisis alimentarias y en expansión de mercados	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	INVESTIGACIÓN BIBLIOGRÁFICA	Eduardo Arroyo
45	RODRIGUEZ BARTULOS, MARIA	La cría del ganso extensivo. Diseño de la explotación y producción de foie sin alimentación forzada	PROYECTO O TRABAJO TÉCNICO	EXPERIMENTAL: CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO	Juan Carlos Fontanillas Pérez Carlos García Artiga
46	RODRIGUEZ DE CELIS, MARIA	Caracterización de vinagres españoles en función de sus características físico-químicas y su contenido mineral	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO	Mª Dolores Tenorio Mª Luisa Pérez
47	ROMERO DE CASTILLA LOPEZ, BELEN	Manejo pre-sacrificio de peces y su influencia en la calidad del producto final	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO	Alvaro Olivares Moreno Jesús de la Fuente Vázquez
48	ROMERO MORENO, IÑIGO	Elección de plásticos para el envasado en IV y V gama	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO	María Fernanda Fernández León
49	RUF VILLANUEVA, ALVARO	José Antonio Campo Santillana M Carmen Torralba	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	INVESTIGACIÓN BIBLIOGRÁFICA	José Antonio Campo
50	RUF VILLANUEVA, PABLO	Hábitos alimentarios de la población española. Importancia para la industria alimentaria	PROYECTO O TRABAJO PRÁCTICO	EXPERIMENTAL: CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO BIDFOOD ALIMENTARIA	Angeles Carbajal
51	SAN MIGUEL TAPIA, VIVANA	Alicia Gibello Prieto	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO	Alicia Gibello
52	SANCHEZ CARNERERO, CARLOS	Hábitos dietéticos y problemática nutricional de la población.Repercusiones en la salud	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO	Lourdes Pérez-Olleros Conde
53	SANCHEZ JIMENEZ, ADRIAN	Microbioma y nutrigenómica en la obesidad	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO	Carmina Rodríguez
54	STOYCHEV DIMITROV, MYTKO	Desarrollo de una guía para la implementación de la norma IFS WHOLESALÉ en una industria de distribución de frutas y verduras	PROYECTO O TRABAJO TÉCNICO	EXPERIMENTAL: CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO BIDFOOD ALIMENTARIA	Ana Isabel Haza Duaso Paloma Gómez Morales
55	TORREJÓN DÍAZ, JESÚS	Compuestos bioactivos de los alimentos	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO	Baltasar Ruiz Rojo
56	TORRES SERRANO, ADRIÁN	Prevención de riesgos laborales en restauración colectiva	PROYECTO O TRABAJO TÉCNICO	EXPERIMENTAL: CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO BIDFOOD ALIMENTARIA APERITIVOS MEDINA	María Marín y Carmen Herranz
57	VELARDE ZENHI, CRISTINA	Potencial prebiótico de oligosacáridos	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO	Leonides Fernández Alvarez, Belén Orgaz
58	VELASCO TRUJILLO, ALMUDENA	Compuestos bioactivos de alimentos funcionales en la prevención y tratamiento de la Diabetes mellitus tipo 2.	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	INVESTIGACIÓN BIBLIOGRÁFICA	Angeles Carbajal Azcona
59	VENCES FUENTES, VICTOR	Genes asociados a la calidad de la canal y de la carne en razas bovinas de carne	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: CUESTIONARIO/ ESTUDIO DE CAMPO	Óscar Cortés Gardyn
60	ZHANG, SHIWEN	Diversificación de la comercialización de germinados	INVESTIGACIÓN/DESARROLLO	EXPERIMENTAL: LABORATORIO	Leónides Fernández Alvarez Isabel Cambero