

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

RESUMEN INFORME ANUAL DE RESULTADOS CURSO 2012-2013

Ingreso y matriculación

NOTA DE CORTE	Junio	Septiembre
MÓSTOLES	5,729	-

Perfil de Ingreso

INDICADORES	MÓSTOLES
<i>Nota media de acceso al plan de estudios</i>	7,46
<i>Demanda del plan de estudios</i>	451,00
<i>Total alumnos matriculados de nuevo ingreso 1ª opción</i>	17,00
<i>Total alumnos matriculados de nuevo ingreso</i>	68,00
<i>Alumnos matriculados de nuevo ingreso (hombres)</i>	21,00
<i>Alumnos matriculados de nuevo ingreso (mujeres)</i>	47,00
<i>Alumnos matriculados de nuevo ingreso de fuera de la cam</i>	14,00
<i>Alumnos matriculados de nuevo ingreso extranjeros</i>	10,00
<i>Alumnos matriculados de nuevo ingreso a tiempo completo</i>	65,00
<i>Oferta</i>	70,00
<i>Tasa de cobertura (% alumnos matriculados sin anulados en relación con la oferta disponible)</i>	97,14
<i>% Alumnos de 1ª opción sobre el total de matriculados</i>	25,00
<i>Discapacitados</i>	0,00

Rendimiento académico

Curso	Asignatura	Nº Alumnos	Tasa de rendimiento	Tasa de presentación	Tasa de éxito	Valoración Docente
1	BIOLOGIA	70	70,00 %	100,00%	70,00 %	3,78
1	BIOQUIMICA	75	60,00 %	98,67%	60,81 %	3,58
1	DEONTOLOGIA Y LEGISLACION	61	96,72 %	96,72%	100,00 %	3,59
1	FISICA	117	28,21 %	96,58%	29,20 %	3,54
1	HISTORIA DE LA ALIMENTACION HUMANA	57	94,74 %	94,74%	100,00 %	4,03
1	INFORMATICA APLICADA	58	98,28 %	98,28%	100,00 %	3,67
1	MATEMATICAS	76	90,79 %	93,42%	97,18 %	4,56
1	QUIMICA	85	36,47 %	100,00%	36,47 %	3,21
2	BROMATOLOGIA	41	70,73 %	100,00%	70,73 %	3,90
2	ESTADISTICA	41	95,12 %	95,12%	100,00 %	4,52
2	FISIOLOGIA	40	90,00 %	97,50%	92,31 %	3,50
2	FUNDAMENTOS DE OPERACIONES BASICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	42	88,10 %	97,62%	90,24 %	3,74
2	IDIOMA MODERNO	28	50,00 %	100,00%	50,00 %	
2	MICROBIOLOGIA ALIMENTARIA	39	92,31 %	97,44%	94,74 %	4,39
2	OPERACIONES DE PROCESADO DE ALIMENTOS	50	60,00 %	100,00%	60,00 %	3,59
2	PRODUCCION DE MATERIAS PRIMAS	41	90,24 %	97,56%	92,50 %	4,14
2	PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS DE LOS ALIMENTOS	48	75,00 %	97,92%	76,60 %	3,15
2	QUIMICA DE LOS ALIMENTOS	40	95,00 %	97,50%	97,44 %	3,14
2	TECNICAS DE ANALISIS DE LOS ALIMENTOS	43	69,77 %	97,67%	71,43 %	3,53
3	ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	37	83,78 %	100,00%	83,78 %	3,70
3	BIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS	38	78,95 %	100,00%	78,95 %	3,76
3	ECONOMIA Y TECNICAS DE MERCADO	33	100,00 %	100,00%	100,00 %	4,04
3	HIGIENE ALIMENTARIA	27	96,30 %	96,30%	100,00 %	3,45
3	MODIFICACION QUIMICA DE LOS ALIMENTOS	39	100,00 %	100,00%	100,00 %	3,95
3	NUTRICION Y DIETETICA	34	100,00 %	100,00%	100,00 %	4,04
3	OPERACIONES DE CONSERVACION DE ALIMENTOS	28	92,86 %	100,00%	92,86 %	3,67
3	SALUD PUBLICA Y EPIDEMIOLOGIA	31	100,00 %	100,00%	100,00 %	3,10
3	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS I	33	87,88 %	100,00%	87,88 %	3,47
3	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS II	33	100,00 %	100,00%	100,00 %	3,62

			0%		0%	
3	TOXICOLOGIA ALIMENTARIA	27	100,0 0%	100,00%	100,0 0%	3,88
4	CALIDAD, NORMALIZACION Y GESTION MEDIOAMBIENTAL	22	100,0 0%	100,00%	100,0 0%	3,30
4	CONTROL ANALITICO DE CONTAMINANTES EN ALIMENTOS	21	95,24 %	100,00%	95,24 %	3,69
4	CULTURA Y EDUCACION ALIMENTARIA	22	100,0 0%	100,00%	100,0 0%	3,71
4	PRACTICAS EXTERNAS	15	100,0 0%	100,00%	100,0 0%	
4	RECONOCIMIENTO ACADEMICO DE CREDITOS	15	100,0 0%	100,00%	100,0 0%	
4	TECNOLOGIA Y CARACTERIZACION DE PRODUCTOS LACTEOS	21	95,24 %	100,00%	95,24 %	3,38
4	TRABAJO FIN DE GRADO	9	100,0 0%	100,00%	100,0 0%	

PROFESORADO QUE IMPARTE EN EL GRADO

CATEGORIA	Nº TOTAL	% DOCTORES
<i>Catedráticos de Universidad</i>	1	100,00%
<i>Catedráticos de Escuela</i>	-	-
<i>Titulares de Universidad</i>	21	100,00%
<i>Titulares de Escuela</i>	-	-
<i>Contratado doctor</i>	18	100,00%
<i>Colaborador</i>	-	-
<i>Asociado</i>	1	0,00%
<i>Visitante</i>	6	0,00%
<i>Ayudante doctor</i>	6	100,00%
<i>Ayudante</i>	1	0,00%
<i>Becario en formación</i>	4	0,00%

OTROS INDICADORES	TOTAL
<i>Sexenios</i>	59
<i>Quinquenios</i>	68
<i>Nº Tiempo Completo</i>	57
<i>Nº Tiempo Parcial</i>	1
<i>Nº Doctores</i>	46
<i>% Doctores</i>	79,31%
<i>Total Profesorado</i>	58