

# **AGR - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**

## **RESUMEN MEMORIA ANUAL DE SEGUIMIENTO**

**CURSO ACADÉMICO  
2020-21**

## 1. Notas de Corte

### 1.1 Notas de corte oficial (reparto UCM)

#### MÓSTOLES

<b>CONVOCATORIA.</b>		<b>2020-21</b>
JUN.		8.72

***MÓSTOLES. Notas de corte de PAU por Convocatoria calculadas tras el reparto. Evolución.***

## 2. Perfil de Ingreso

### MÓSTOLES

MÉTRICA	2020-21
a. OFERTA	60
b. DEMANDA DEL PLAN DE ESTUDIOS	395
c. NOTA MEDIA DE ACCESO (SELECTIVIDAD/PAU)	9.02
d. ESTUDIANTES MATRICULADOS DE NUEVO INGRESO	61
d'. ESTUDIANTES MATRICULADOS VIA TRASLADO	1
e. ESTUDIANTES MATRICULADOS DE NUEVO INGRESO (1ª OPCION)	6
f. ESTUDIANTES MATRICULADOS DE NUEVO INGRESO A TIEMPO COMPLETO	56
f'. ESTUDIANTES MATRICULADOS DE NUEVO INGRESO A TIEMPO PARCIAL	5
h. ESTUDIANTES MATRICULADOS DE NUEVO INGRESO SIN ANULACIONES	49
i. ESTUDIANTES MATRICULADOS DE NUEVO INGRESO QUE ANULARON	12
j. % ESTUDIANTES QUE ANULARON	19.67%
k. ESTUDIANTES MATRICULADOS DE NUEVO INGRESO (HOMBRES)	21
k. ESTUDIANTES MATRICULADOS DE NUEVO INGRESO (MUJERES)	40
m. ESTUDIANTES MATRICULADOS DE NUEVO INGRESO DE FUERA DE LA CAM	8
n. ESTUDIANTES MATRICULADOS DE NUEVO INGRESO EXTRANJEROS	3
o. % MATRICULADOS DE NUEVO INGRESO (HOMBRES)	34.43%
p. % MATRICULADOS DE NUEVO INGRESO (MUJERES)	65.57%
q. % MATRICULADOS DE NUEVO INGRESO DE FUERA DE LA CAM	13.79%
r. % MATRICULADOS DE NUEVO INGRESO EXTRANJEROS	4.92%
s. TASA DE COBERTURA SIN TRASLADOS (% PLAZAS OFERTADAS CUBIERTAS POR ESTUDIANTES SIN ANULACIONES NI PROCEDENTES DE TRASLADO)	81.67%
s'. TASA DE COBERTURA GLOBAL (% PLAZAS OFERTADAS CUBIERTAS POR ESTUDIANTES SIN ANULACIONES)	83.33%
t. % ESTUDIANTES EN 1ª OPCIÓN SOBRE EL TOTAL DE MATRICULADOS	9.84%

***MÓSTOLES. Métricas del perfil de ingreso. Evolución.***

### 3. Resultados por Asignatura - Curso 2020-21

#### MÓSTOLES

##### Curso 1º

ASIGNATURA	CARACTER	Nº MATRÍC.	1ª MATRÍCULA	2ª Y POSTERIORES	REND. EN 1ª MATRÍCULA	SU P.	N O-SU P.	NO-PRES.	RENDIMIENTO	PRESENTACION	SUPERACION	SS	AP	NT	SB
BIOLOGIA I	TRO.	60	54	6	96.3%	56	1	3	93.33%	95%	98.25%	1.75 %	40.3 5%	28.0 7%	29.8 2%
BIOLOGIA II	TRO.	52	52	0	84.62%	44	5	3	84.62%	94.23%	89.8%	10.2 %	51.0 2%	32.6 5%	6.12 %
BIOQUIMICA	TRO.	58	49	9	36.73%	23	34	1	39.66%	98.28%	40.35%	59.6 5%	33.3 3%	5.26 %	1.75 %
DEONTOLOGIA Y LEGISLACION	TRO.	56	50	6	74%	42	14	0	75%	100%	75%	25%	62.5 %	12.5 %	0%
FISICA	TRO.	2	0	2	NA%	0	2	0	0%	100%	0%	100 %	0%	0%	0%
FISICA I	TRO.	77	58	19	10.34%	12	63	2	15.58%	97.4%	16%	84%	14.6 7%	1.33 %	0%
FISICA II	TRO.	73	63	10	50.79%	37	32	4	50.68%	94.52%	53.62%	46.3 8%	43.4 8%	8.7%	1.45 %
HISTORIA DE LA ALIMENTACION HUMANA	TRO.	49	48	1	93.75%	46	0	3	93.88%	93.88%	100%	0%	43.4 8%	52.1 7%	4.35 %
INFORMATICA APLICADA	TRO.	52	49	3	93.88%	49	2	1	94.23%	98.08%	96.08%	3.92 %	39.2 2%	45.1 %	11.7 6%
MATEMATICAS I	TRO.	50	49	1	59.18%	29	17	4	58%	92%	63.04%	36.9 6%	15.2 2%	39.1 3%	8.7%
MATEMATICAS II	TRO.	51	50	1	34%	17	23	11	33.33%	78.43%	42.5%	57.5 %	17.5 %	17.5 %	7.5%

ASIGNATURA	CARACTER	Nº MATRÍCULA	1ª MATRÍCULA	2ª Y POSTERIORES	REND. EN 1ª MATRÍCULA	SUP.	Nº O-SUP.	NO-PRES.	RENDIMIENTO	PRESENTACION	SUPERACION	SS	AP	NT	SB
QUIMICA	TRO.	1	0	1	NA%	0	1	0	0%	100%	0%	100%	0%	0%	0%
QUIMICA I	TRO.	77	60	17	33.33%	30	46	1	38.96%	98.7%	39.47%	60.53%	27.63%	11.84%	0%
QUIMICA II	TRO.	79	60	19	38.33%	30	48	1	37.97%	98.73%	38.46%	61.54%	28.21%	8.97%	1.28%

**MÓSTOLES. Resultados por asignatura: Nº de estudiantes por resultado y tasas. Año 2020-21. Curso 1º.**

### Curso 2º

ASIGNATURA	CARACTER	Nº MATRÍCULA	1ª MATRÍCULA	2ª Y POSTERIORES	REND. EN 1ª MATRÍCULA	SUP.	Nº O-SUP.	NO-PRES.	RENDIMIENTO	PRESENTACION	SUPERACION	SS	AP	NT	SB
BROMATOLOGIA	OBL.	43	41	2	90.24%	38	4	1	88.37%	97.67%	90.48%	9.52%	21.43%	69.05%	0%
ESTADISTICA	TRO.	62	44	18	59.09%	37	25	0	59.68%	100%	59.68%	40.32%	33.87%	25.81%	0%
FISIOLOGIA	TRO.	50	46	4	67.39%	32	17	1	64%	98%	65.31%	34.69%	32.65%	32.65%	0%
FUNDAMENTOS DE OPERACIONES BASICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	OBL.	50	44	6	86.36%	41	9	0	82%	100%	82%	18%	66%	16%	0%
IDIOMA MODERNO	TRO.	58	55	3	43.64%	24	23	11	41.38%	81.03%	51.06%	48.94%	25.53%	25.53%	0%
MICROBIOLOGIA ALIMENTARIA	OBL.	52	46	6	84.78%	45	6	1	86.54%	98.08%	88.24%	11.76%	47.06%	41.18%	0%

ASIGNATURA	CARACTER	Nº MATRÍCULA	1ª MATRÍCULA	2ª Y POSTERIORES	REND. EN 1ª MATRÍCULA	SUP.	NO-SUP.	NO-PRÉS.	RENDIMIENTO	PRESENTACIÓN	SUPERACIÓN	SS	AP	NT	SB
OPERACIONES DE PROCESADO DE ALIMENTOS	OBL.	61	47	14	36.17%	24	35	2	39.34%	96.72%	40.68%	59.32%	30.51%	8.47%	1.69%
PRODUCCION DE MATERIAS PRIMAS	OBL.	43	41	2	78.05%	34	9	0	79.07%	100%	79.07%	20.93%	67.44%	9.3%	2.33%
PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS DE LOS ALIMENTOS	OBL.	63	47	16	65.96%	41	21	1	65.08%	98.41%	66.13%	33.87%	48.39%	17.74%	0%
QUIMICA DE LOS ALIMENTOS	OBL.	50	42	8	88.1%	44	6	0	88%	100%	88%	12%	36%	50%	2%
TECNICAS DE ANALISIS DE ALIMENTOS	OBL.	52	38	14	63.16%	32	20	0	61.54%	100%	61.54%	38.46%	21.15%	38.46%	1.92%

**MÓSTOLES. Resultados por asignatura: Nº de estudiantes por resultado y tasas. Año 2020-21. Curso2º.**

**Curso 3º**

ASIGNATURA	CARACTER	Nº MATRÍCULA	1ª MATRÍCULA	2ª Y POSTERIORES	REND. EN 1ª MATRÍCULA	SUP.	NO-SUP.	NO-PRÉS.	RENDIMIENTO	PRESENTACION	SUPERACION	SS	AP	NT	SB
(*) ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	OBL.	1	0	1	NA%	1	0	0	100%	100%	100%	0%	100%	0%	0%

ASIGNATURA	CARACTER	Nº MATRÍCULA	1ª MATRÍCULA	2ª Y POSTERIORES	REND. EN 1ª MATRÍCULA	SUP.	Nº O-SUP.	NO-PRÉS.	RENDIMIENTO	PRESENTACIÓN	SUPERACIÓN	SS	AP	NT	SB
(*) TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS II	OBL.	1	0	1	NA%	1	0	0	100%	100%	100%	0%	100%	0%	0%
ANÁLISIS Y CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	OBL.	50	35	15	48.57%	30	19	1	60%	98%	61.22%	38.78%	30.61%	26.53%	4.08%
BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	OBL.	40	38	2	89.47%	35	5	0	87.5%	100%	87.5%	12.5%	20%	65%	2.5%
ECONOMIA Y TÉCNICAS DE MERCADO	OBL.	36	36	0	100%	36	0	0	100%	100%	100%	0%	30.56%	58.33%	11.11%
HIGIENE ALIMENTARIA I	OBL.	33	33	0	96.97%	32	1	0	96.97%	100%	96.97%	3.03%	3.03%	81.82%	12.12%
MODIFICACION QUIMICA DE LOS ALIMENTOS	OBL.	39	38	1	68.42%	26	13	0	66.67%	100%	66.67%	33.33%	28.21%	35.9%	2.56%
NUTRICION Y DIETETICA	OBL.	33	33	0	96.97%	32	1	0	96.97%	100%	96.97%	3.03%	18.18%	75.76%	3.03%
OPERACIONES DE CONSERVACION DE ALIMENTOS	OBL.	41	35	6	74.29%	30	11	0	73.17%	100%	73.17%	26.83%	36.59%	34.15%	2.44%
SALUD PUBLICA Y EPIDEMIOLOGIA	OBL.	38	38	0	100%	38	0	0	100%	100%	100%	0%	7.89%	68.42%	23.68%

ASIGNATURA	CARACTER	Nº MATRÍCULA	1ª MATRÍCULA	2ª Y POSTERIORES	REND. EN 1ª MATRÍCULA	SUP.	NO-SUP.	NO-PRÉS.	RENDIMIENTO	PRESENTACION	SUPERACION	SS	AP	NT	SB
TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS I	OBL.	40	38	2	63.16%	25	15	0	62.5%	100%	62.5%	37.5%	30%	32.5%	0%
TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS II	OBL.	43	40	3	57.5%	24	19	0	55.81%	100%	55.81%	44.19%	32.56%	23.26%	0%
TOXICOLOGIA ALIMENTARIA	OBL.	36	32	4	68.75%	24	12	0	66.67%	100%	66.67%	33.33%	30.56%	36.11%	0%

**MÓSTOLES. Resultados por asignatura: N° de estudiantes por resultado y tasas. Año 2020-21. Curso 3º.**

**Curso 4º**

ASIGNATURA	CARACTER	Nº MATRÍCULA	1ª MATRÍCULA	2ª Y POSTERIORES	REND. EN 1ª MATRÍCULA	SUP.	NO-SUP.	NO-PRÉS.	RENDIMIENTO	PRESENTACION	SUPERACION	SS	AP	NT	SB
(*) CULTURA Y EDUCACION ALIMENTARIA	OBL.	1	1	0	100%	1	0	0	100%	100%	100%	0%	0%	100%	0%
(*) ENVASADO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	OPT.	1	1	0	100%	1	0	0	100%	100%	100%	0%	100%	0%	0%
(*) PRACTICAS EXTERNAS	OBL.	2	2	0	50%	1	0	1	50%	50%	100%	0%	0%	100%	0%
(*) RECONOCIMIENTO ACADEMICO DE CREDITOS	OBL.	3	3	0	66.67%	2	0	1	66.67%	66.67%	100%	0%	50%	50%	0%



ASIGNATURA	CARACTER	Nº MAT.	1ª MATRÍCULA	2ª Y POSTERIORES	REND. EN 1ª MATRÍCULA	SUP.	NO-SUP.	NO-PR.	RENDIMIENTO	PRESENTACION	SUPERACION	SS	AP	NT	SB
(*) TECNOLOGIA Y CARACTERIZACION DE PRODUCTOS LACTEOS	OPT.	1	1	0	0%	0	1	0	0%	100%	0%	100%	0%	0%	0%
(*) TRABAJO FIN DE GRADO	OBL.	12	12	0	41.67%	5	1	6	41.67%	50%	83.33%	16.67%	66.67%	16.67%	0%
CALIDAD, NORMALIZACION Y GESTION MEDIOAMBIENTAL	OBL.	55	46	9	82.61%	44	10	1	80%	98.18%	81.48%	18.52%	53.7%	25.93%	1.85%
CONTROL ANALITICO DE CONTAMINANTES EN ALIMENTOS	OPT.	17	15	2	80%	14	3	0	82.35%	100%	82.35%	17.65%	47.06%	29.41%	5.88%
CULTURA Y EDUCACION ALIMENTARIA	OBL.	40	40	0	100%	40	0	0	100%	100%	100%	0%	22.5%	77.5%	0%
ENVASADO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	OPT.	42	42	0	92.86%	39	3	0	92.86%	100%	92.86%	7.14%	33.33%	57.14%	2.38%
HIGIENE ALIMENTARIA II	OBL.	47	44	3	95.45%	44	3	0	93.62%	100%	93.62%	6.38%	74.47%	17.02%	2.13%
PRACTICAS EXTERNAS	OBL.	52	52	0	75%	39	0	13	75%	75%	100%	0%	2.56%	30.77%	66.67%
RECONOCIMIENTO ACADEMICO DE CREDITOS	OBL.	58	58	0	86.21%	50	0	8	86.21%	86.21%	100%	0%	46%	32%	0%

ASIGNATURA	CARACTER	Nº MATRÍC.	1ª MATRÍCULA	2ª Y POSTERIORES	REND. EN 1ª MATRÍCULA	SUP.	NO-SUP.	NO-PRÉS.	RENDIMIENTO	PRESENTACION	SUPERACION	SS	AP	NT	SB
TECNOLOGIA Y CARACTERIZACION DE PRODUCTOS LACTEOS	OPT.	46	40	6	92.5%	43	3	0	93.48%	100%	93.48%	6.52 %	13.0 4%	76.0 9%	4.35 %
TRABAJO FIN DE GRADO	OBL.	82	82	0	42.68%	35	1	46	42.68%	43.9%	97.22%	2.78 %	19.4 4%	63.8 9%	13.8 9%

**MÓSTOLES. Resultados por asignatura: N° de estudiantes por resultado y tasas. Año 2020-21. Curso4º.**

- **Nota:** En las asignaturas "RECONOCIMIENTO ACADÉMICO DE CRÉDITOS" y "PRÁCTICAS EXTERNAS" es posible que la distribución en porcentajes de las notas que implican superación (AP, NT, SB) no sume 100% en algunos casos. Esto se debe a que existen situaciones de superación de esas asignatura que no tienen asociada calificación en el momento de generación del informe.

## 4. Profesorado

### MÓSTOLES

CATEGORÍA	2020-21
Catedrático/a de Universidad	5.49%
Titular de Universidad	18.68%
Profesor/a Contratado/a Doctor/a	10.99%
Profesor/a Ayudante Doctor/a	28.57%
Profesor/a Visitante	25.27%
Profesor/a Asociado/a	7.69%
Investigador	3.3%
TOTAL	100%

#### *MÓSTOLES. Composición porcentual del profesorado por tipo de contrato. Evolución.*

CATEGORÍA	2020-21
Catedrático/a de Universidad	5
Titular de Universidad	17
Profesor/a Contratado/a Doctor/a	10
Profesor/a Ayudante Doctor/a	26
Profesor/a Visitante	23
Profesor/a Asociado/a	7
Investigador	3
TOTAL	91

#### *MÓSTOLES. Nº de profesores por tipo de contrato. Evolución.*

INDICADOR	2020-21
% DOCTORES	72.5%
Nº DOCTORES	66
Nº TIEMPO COMPLETO	83
Nº TIEMPO PARCIAL	8
QUINQUENIOS	81

<b>INDICADOR</b>	<b>2020-21</b>
SEXENIOS	72
TRAMOS DOCENTIA	79
<b><i>MÓSTOLES. Otros indicadores. Evolución.</i></b>	