

[ 203 ] GRADUADO/A EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS					2011 / 2012
Asignaturas	% Suspensos	% Aprobados	% Notables	% Sobresalientes	% Matriculas
BIOLOGÍA	6,45%	17,74%	67,74%	0,0%	3,23%
BIOQUÍMICA ESTRUCTURAL	56,45%	20,97%	12,90%	0,0%	3,23%
ECONOMÍA Y GESTIÓN DE EMPRESA	11,29%	72,58%	9,68%	1,61%	0,0%
ESTADÍSTICA	30,65%	30,65%	3,23%	0,0%	0,0%
FÍSICA APLICADA Y FÍSICOQUÍMICA	45,16%	27,42%	4,84%	3,23%	1,61%
FISIOLOGÍA CELULAR Y HUMANA	6,45%	19,35%	43,55%	11,29%	4,84%
FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS	25,81%	37,10%	19,35%	1,61%	3,23%
PRINCIPIOS DE QUÍMICA	14,52%	43,55%	16,13%	3,23%	3,23%
QUÍMICA ORGÁNICA	4,84%	14,52%	54,84%	12,90%	3,23%
TÉCNICAS MATEMÁTICAS Y OPERACIONALES	40,32%	14,52%	1,61%	0,0%	0,0%
<b>% GLOBAL = sum(calificación)/sum(matriculas x asignatura)*100</b>	<b>24,19%</b>	<b>29,84%</b>	<b>23,39%</b>	<b>3,39%</b>	<b>3,39%</b>

[ 203 ] GRADUADO/A EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS					2012 / 2013
Asignaturas	% Suspensos	% Aprobados	% Notables	% Sobresalientes	% Matriculas
AMPLIACIÓN DE BROMATOLOGÍA	4,26%	29,79%	59,57%	2,13%	2,13%
ANÁLISIS DE ALIMENTOS	24,49%	2,04%	63,27%	0,0%	4,08%
BIOLOGÍA	1,72%	24,14%	68,97%	1,72%	0,0%
BIOQUÍMICA ESTRUCTURAL	48,72%	20,51%	23,08%	0,0%	1,28%
BROMATOLOGÍA	8,16%	14,29%	61,22%	10,20%	6,12%
ECONOMÍA Y GESTIÓN DE EMPRESA	5,45%	69,09%	25,45%	0,0%	0,0%
ESTADÍSTICA	11,90%	29,76%	35,71%	11,90%	3,57%
FÍSICA APLICADA Y FÍSICOQUÍMICA	10,0%	50,0%	24,44%	3,33%	5,56%
FISIOLOGÍA CELULAR Y HUMANA	5,17%	17,24%	36,21%	32,76%	5,17%
FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS	17,95%	32,05%	37,18%	3,85%	5,13%
MICROBIOLOGÍA	6,38%	57,45%	27,66%	2,13%	2,13%
MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	22,45%	67,35%	8,16%	0,0%	0,0%
OPERACIONES BÁSICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	9,43%	26,42%	39,62%	18,87%	3,77%
PARASITOLOGÍA ALIMENTARIA	38,71%	32,26%	9,68%	3,23%	0,0%
PRINCIPIOS DE QUÍMICA	37,88%	28,79%	22,73%	1,52%	0,0%
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	1,89%	28,30%	41,51%	18,87%	5,66%
QUÍMICA ORGÁNICA	0,0%	32,14%	53,57%	10,71%	3,57%
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	29,41%	35,29%	27,45%	0,0%	0,0%
TÉCNICAS ANALÍTICAS	3,45%	62,07%	29,31%	1,72%	0,0%
TÉCNICAS MATEMÁTICAS Y OPERACIONALES	42,39%	29,35%	4,35%	0,0%	0,0%
<b>% GLOBAL = sum(calificación)/sum(matrículas x asignatura)*100</b>	<b>17,39%</b>	<b>34,28%</b>	<b>33,78%</b>	<b>5,99%</b>	<b>5,99%</b>

[ 203 ] GRADUADO/A EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS					2013 / 2014
Asignaturas	% Suspensos	% Aprobados	% Notables	% Sobresalientes	% Matriculas
AMPLIACIÓN DE BROMATOLOGÍA	0,0%	32,65%	53,06%	6,12%	4,08%
ANÁLISIS DE ALIMENTOS	37,31%	4,48%	53,73%	0,0%	0,0%
BIOLOGÍA	3,39%	50,85%	42,37%	0,0%	1,69%
BIOLOGÍA MOLECULAR APLICADA A LA ALIMENTACIÓN	5,56%	22,22%	33,33%	11,11%	5,56%
BIOQUÍMICA ESTRUCTURAL	36,36%	31,82%	9,09%	3,41%	1,14%
BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA	9,80%	35,29%	39,22%	1,96%	5,88%
BROMATOLOGÍA	3,92%	39,22%	41,18%	5,88%	5,88%
DIETÉTICA	18,92%	43,24%	27,03%	0,0%	2,70%
ECONOMÍA Y GESTIÓN DE EMPRESA	36,07%	55,74%	3,28%	0,0%	0,0%
ESTADÍSTICA	7,04%	36,62%	29,58%	4,23%	5,63%
EVAL.CALIDAD DE LABORAT.DE ANÁLISIS AGROALIMENTARI	0,0%	33,33%	40,0%	26,67%	0,0%
FÍSICA APLICADA Y FÍSICOQUÍMICA	10,14%	43,48%	30,43%	4,35%	4,35%
FISIOLOGÍA CELULAR Y HUMANA	7,94%	53,97%	26,98%	4,76%	4,76%
FISIOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LA POSRECOLECCIÓN	0,0%	26,32%	42,11%	21,05%	5,26%
FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS	16,90%	45,07%	23,94%	1,41%	4,23%
INDUSTRIAS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	4,17%	33,33%	50,0%	0,0%	4,17%
MICROBIOLOGÍA	22,0%	50,0%	20,0%	0,0%	0,0%
MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	30,0%	51,67%	11,67%	0,0%	0,0%
NUTRICIÓN	32,56%	53,49%	9,30%	0,0%	2,33%
OPERACIONES BÁSICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	6,90%	25,86%	48,28%	5,17%	3,45%
PARASITOLOGÍA ALIMENTARIA	33,33%	43,94%	9,09%	0,0%	0,0%
PRINCIPIOS DE QUÍMICA	31,17%	33,77%	20,78%	1,30%	1,30%
PROCESOS FÍSICOQUÍMICOS DE INTERÉS EN LOS ALIMENTO	0,0%	25,0%	58,33%	8,33%	8,33%
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	1,82%	36,36%	41,82%	9,09%	5,45%
QUÍMICA AGRÍCOLA	0,0%	28,0%	48,0%	20,0%	4,0%
QUÍMICA ORGÁNICA	13,33%	50,0%	26,67%	5,0%	3,33%
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	40,0%	35,38%	4,62%	0,0%	0,0%
REACCIONES Y COMPUESTOS INORGÁN.EN TECNOLOG.ALIMEN	0,0%	20,0%	66,67%	6,67%	6,67%
TÉCNICAS ANALÍTICAS	8,33%	60,42%	22,92%	2,08%	0,0%
TÉCNICAS MATEMÁTICAS Y OPERACIONALES	46,07%	21,35%	2,25%	0,0%	0,0%
TECNOLOGÍA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	6,67%	26,67%	26,67%	0,0%	0,0%
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS I	5,77%	40,38%	44,23%	5,77%	1,92%
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS II	4,08%	44,90%	44,90%	4,08%	2,04%
TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA	17,14%	57,14%	20,0%	2,86%	0,0%
<b>% GLOBAL = sum(calificación)/sum(matrículas x asignatura)*100</b>	<b>18,44%</b>	<b>39,06%</b>	<b>27,68%</b>	<b>3,32%</b>	<b>3,32%</b>

[ 203 ] GRADUADO/A EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS					2014 / 2015
Asignaturas	% Suspensos	% Aprobados	% Notables	% Sobresalientes	% Matriculas
AMPLIACIÓN DE BROMATOLOGÍA	0,0%	23,21%	51,79%	17,86%	5,36%
ANÁLISIS DE ALIMENTOS	35,06%	12,99%	44,16%	0,0%	0,0%
BIOLOGÍA	0,0%	14,04%	71,93%	5,26%	5,26%
BIOLOGÍA MOLECULAR APLICADA A LA ALIMENTACIÓN	0,0%	25,0%	75,0%	0,0%	0,0%
BIOPROCESOS INDUSTRIALES	0,0%	48,0%	36,0%	4,0%	4,0%
BIOQUÍMICA ESTRUCTURAL	36,56%	29,03%	9,68%	3,23%	0,0%
BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA	1,96%	35,29%	45,10%	9,80%	5,88%
BROMATOLOGÍA	14,04%	43,86%	24,56%	12,28%	5,26%
DIETÉTICA	17,31%	40,38%	32,69%	0,0%	1,92%
ECONOMÍA Y GESTIÓN DE EMPRESA	25,76%	59,09%	15,15%	0,0%	0,0%
ENZIMOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	0,0%	0,0%	33,33%	66,67%	0,0%
ESTADÍSTICA	3,17%	14,29%	47,62%	26,98%	3,17%
EVAL.CALIDAD DE LABORAT.DE ANÁLISIS AGROALIMENTARI	0,0%	17,39%	78,26%	0,0%	0,0%
FÍSICA APLICADA Y FÍSICOQUÍMICA	17,46%	34,92%	20,63%	3,17%	1,59%
FISIOLOGÍA CELULAR Y HUMANA	1,72%	22,41%	51,72%	15,52%	5,17%
FISIOLOGÍA Y FISIOPATOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN	0,0%	0,0%	18,75%	75,0%	6,25%
FISIOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LA POSRECOLECCIÓN	0,0%	35,71%	42,86%	14,29%	7,14%
FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS	2,94%	20,59%	45,59%	17,65%	5,88%
GESTIÓN Y CALIDAD ALIMENTARIA	0,0%	18,97%	67,24%	12,07%	1,72%
HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	9,09%	61,82%	25,45%	1,82%	0,0%
INDUSTRIAS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	7,69%	23,08%	53,85%	7,69%	7,69%
LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y DEONTOLOGÍA	0,0%	30,56%	55,56%	8,33%	5,56%
MICROBIOLOGÍA	66,07%	19,64%	1,79%	1,79%	0,0%
MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	12,0%	50,67%	30,67%	0,0%	2,67%
NUTRICIÓN	25,0%	38,46%	26,92%	0,0%	3,85%
OPERACIONES BÁSICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	28,57%	36,51%	14,29%	4,76%	1,59%
PARASITOLOGÍA ALIMENTARIA	33,75%	46,25%	10,0%	0,0%	0,0%
PLANTAS TRANSGÉNICAS Y ALIMENTACIÓN	0,0%	45,83%	25,0%	0,0%	4,17%
PLANTAS Y PROCESADO DE ALIMENTOS	0,0%	45,10%	37,25%	11,76%	1,96%
PRÁCTICAS EXTERNAS	0,0%	2,86%	65,71%	20,0%	5,71%
PRINCIPIOS DE QUÍMICA	17,81%	43,84%	17,81%	0,0%	1,37%
PROCESOS FÍSICOQUÍMICOS DE INTERÉS EN LOS ALIMENTO	0,0%	11,76%	58,82%	17,65%	11,76%
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	3,33%	40,0%	33,33%	16,67%	5,0%
QCA. DE FÁRMACOS Y MARCAD.ORGÁNIC.DE ALIMENT.TRAZA	4,17%	8,33%	45,83%	29,17%	4,17%
QUÍMICA AGRÍCOLA	0,0%	0,0%	73,68%	21,05%	5,26%
QUÍMICA ORGÁNICA	19,67%	37,70%	32,79%	0,0%	1,64%
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	48,10%	32,91%	17,72%	1,27%	0,0%
REACCIONES Y COMPUESTOS INORGÁN.EN TECNOLOG.ALIMEN	0,0%	30,0%	50,0%	10,0%	10,0%
SALUD PÚBLICA	8,57%	45,71%	20,0%	8,57%	2,86%
TÉCNICAS ANALÍTICAS	16,36%	41,82%	27,27%	1,82%	3,64%
TÉCNICAS MATEMÁTICAS Y OPERACIONALES	37,29%	31,36%	5,93%	0,85%	0,85%
TECNOLOGÍA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	0,0%	36,36%	36,36%	0,0%	9,09%
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS I	17,39%	45,65%	8,70%	2,17%	4,35%
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS II	0,0%	74,36%	20,51%	0,0%	2,56%
TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA	14,29%	53,06%	28,57%	0,0%	0,0%
TRABAJO FIN DE GRADO	0,0%	0,0%	36,67%	40,0%	6,67%
<b>% GLOBAL = sum(calificación)/sum(matrículas x asignatura)*100</b>	<b>16,51%</b>	<b>33,72%</b>	<b>31,46%</b>	<b>7,27%</b>	<b>7,27%</b>