

| [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% |
| % GLOBAL = sum(calificación)/sum(matriculas x asignatura)*100 | 24,19% | 29,84% | 23,39% | 3,39% | 3,39% |

| [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% |
| % GLOBAL = sum(calificación)/sum(matrículas x asignatura)*100 | 17,39% | 34,28% | 33,78% | 5,99% | 5,99% |

| [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% |
| % GLOBAL = sum(calificación)/sum(matrículas x asignatura)*100 | 18,44% | 39,06% | 27,68% | 3,32% | 3,32% |

| [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% |
| % GLOBAL = sum(calificación)/sum(matrículas x asignatura)*100 | 16,51% | 33,72% | 31,46% | 7,27% | 7,27% |