

MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA E TECNOLOXIA DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DA PESCA

INFORME DAS CALIFICACIÓNS DO MÁSTER (2020 – 21)

Neste documento recóllense e analízanse graficamente os datos das calificacións de cada unha das materias do título, para o período 2016 – 2021 e para o curso 2020-21. Realízase unha análise histórica de datos para toda a vida académica do máster, o período 2010 – 2021

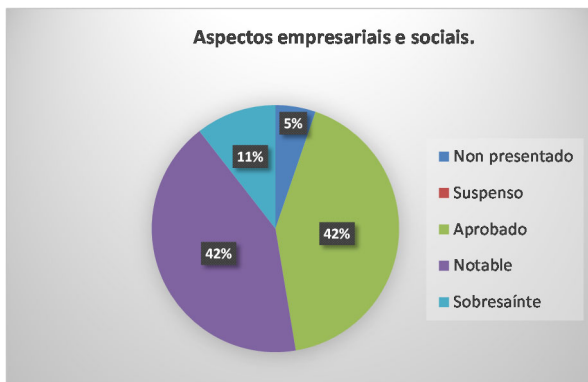
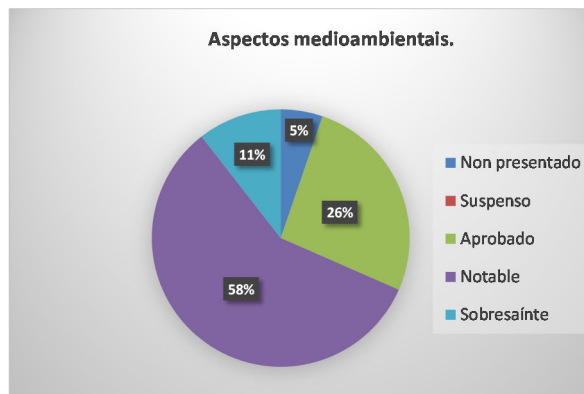
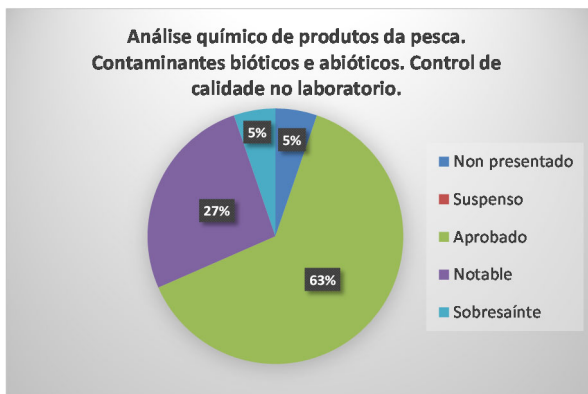
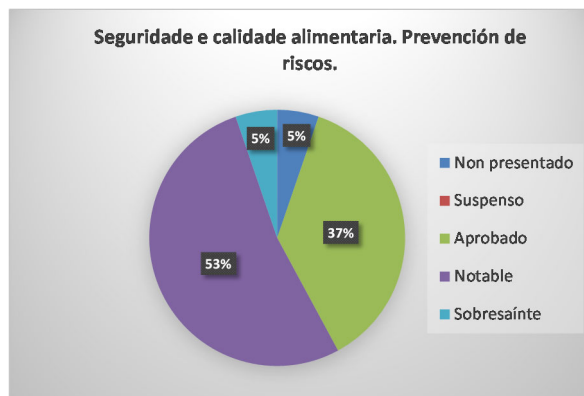
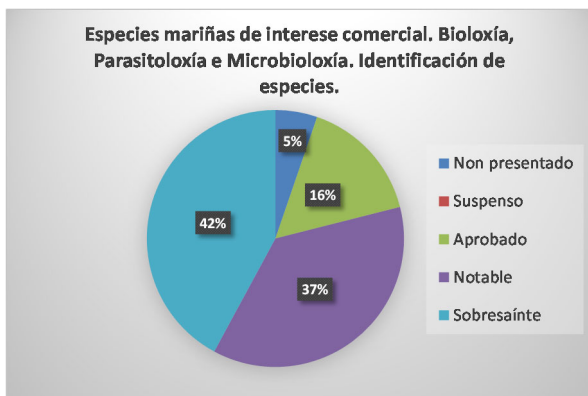
INDICE:

1. Calificacións por materias e cuatrimestres. Curso 2020-21.
2. Datos gráficos: Análise das calificacións de cada materia. Períodos 2016 –18 (4ª edición), 2018- 20 (5ª edición) e 2020-21 (primeiro curso 6ª edición).
3. Datos gráficos: análise das calificacións para o período 2010 – 2021.
4. Datos gráficos: análise das calificacións por nº de alumnos. Período 2010 – 2021.

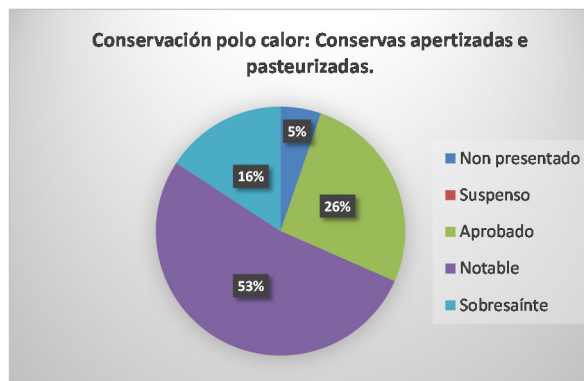
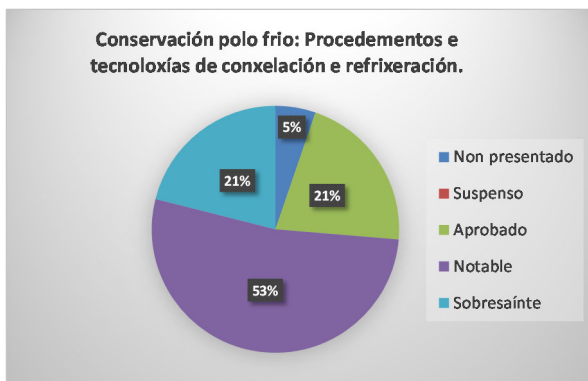
Anexo I: Táboas de calificacións por curso.

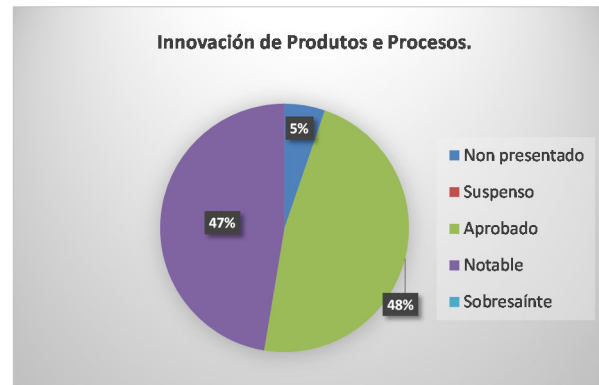
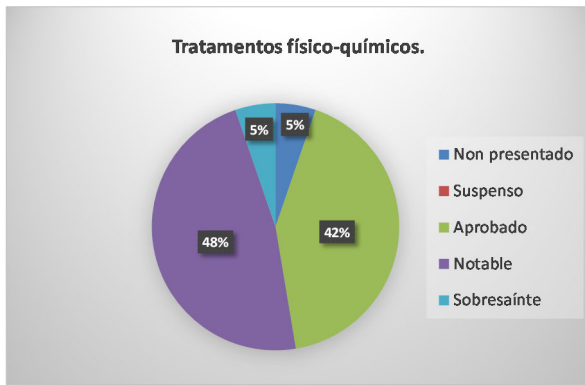
1. CALIFICACIÓNS DAS MATERIAS DO MÁSTER. CURSO 2020 – 21.

1º CUADRIMESTRE



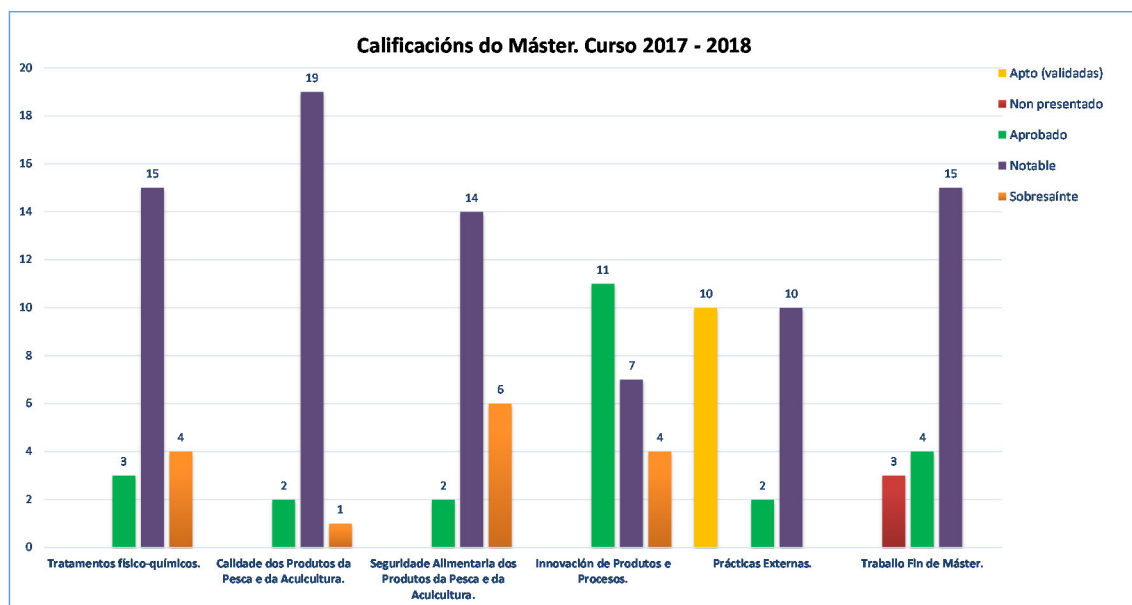
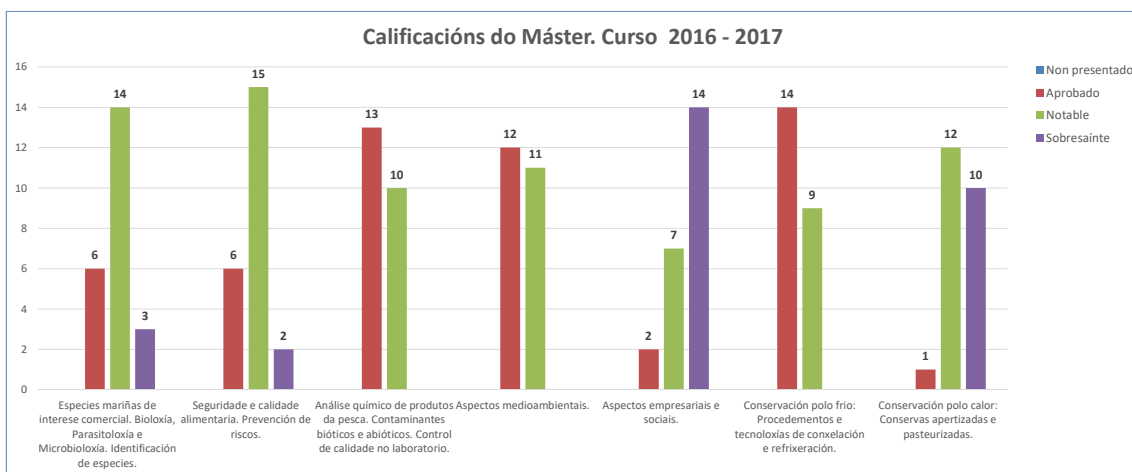
2º CUADRIMESTRE



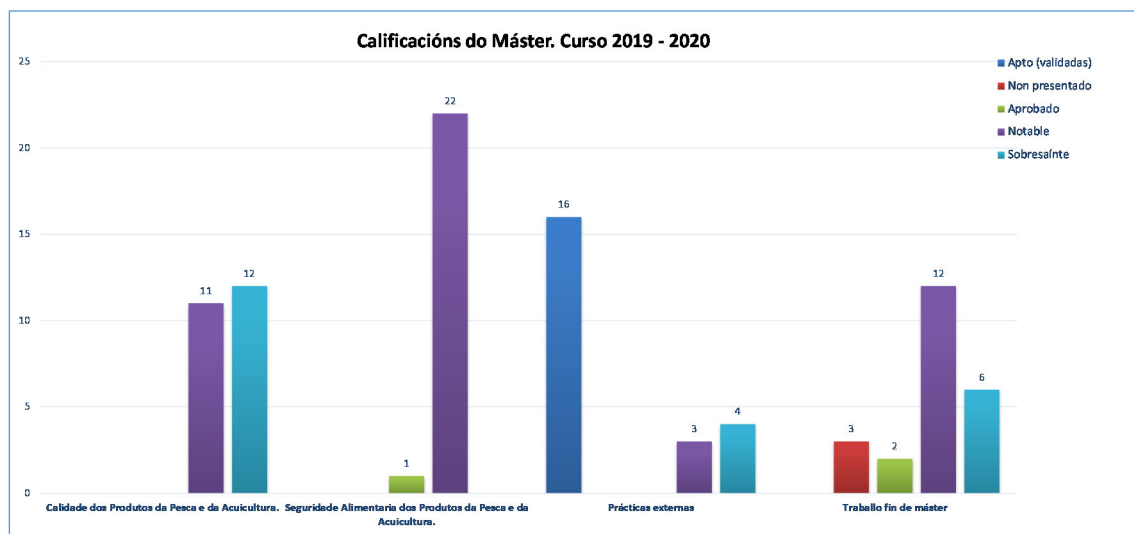
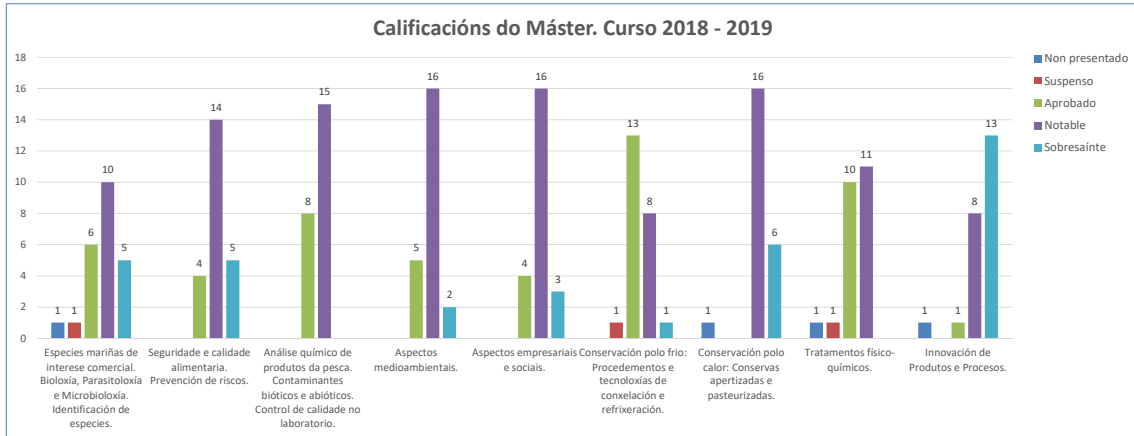


Gráfica 1. Calificacións das materias do máster por cuadrimestres para o curso académico 2020 – 21.

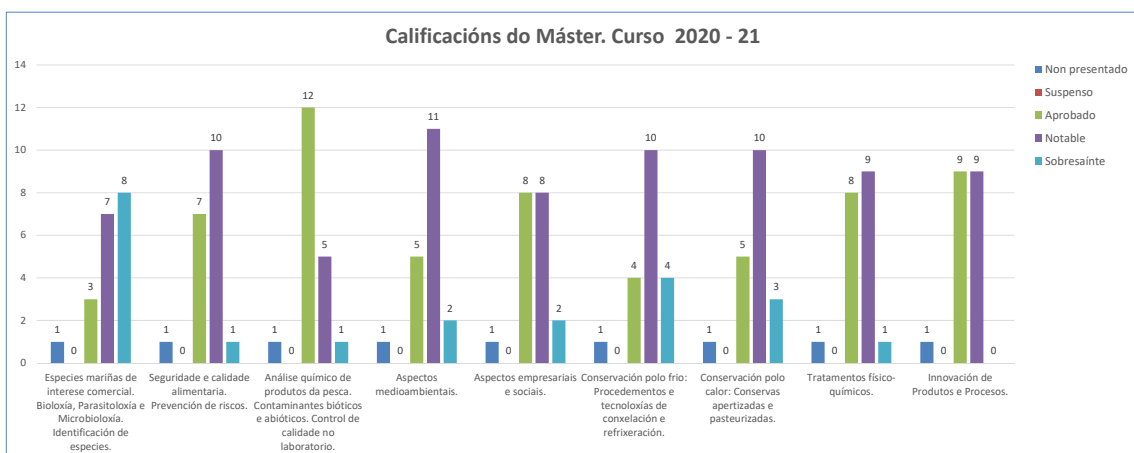
2. DATOS GRÁFICOS: ANÁLISE DAS CALIFICACIÓNS DE CADA MATERIA. PERÍODOS 2016-18 (4ª EDICIÓN), 2018-20 (5ª EDICIÓN) e 2020-21 (primeiro curso 6ª EDICIÓN)



Gráfica 2. Calificacións das materias do máster para o período 2016-18 (4ª edición).

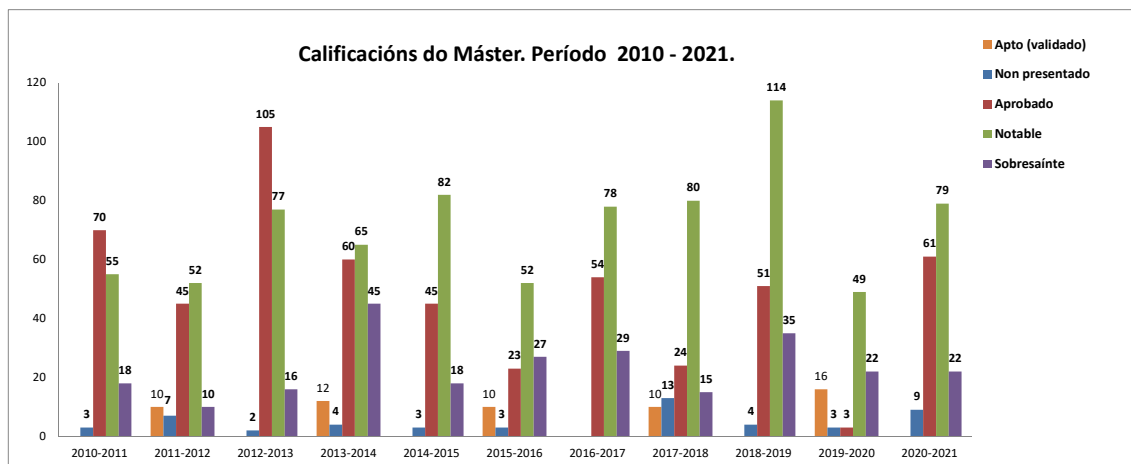


Gráfica 3. Calificacións das materias do máster para o período 2018-20 (5ª edición).



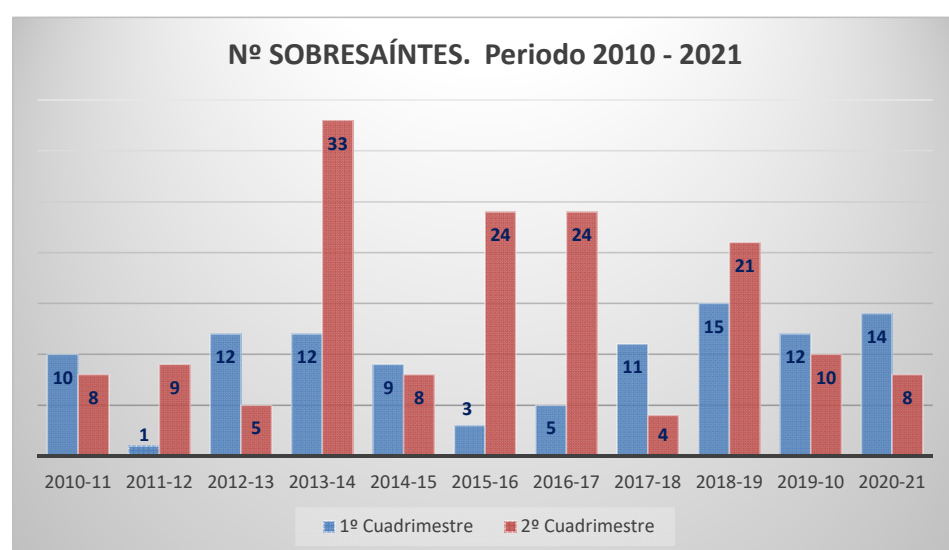
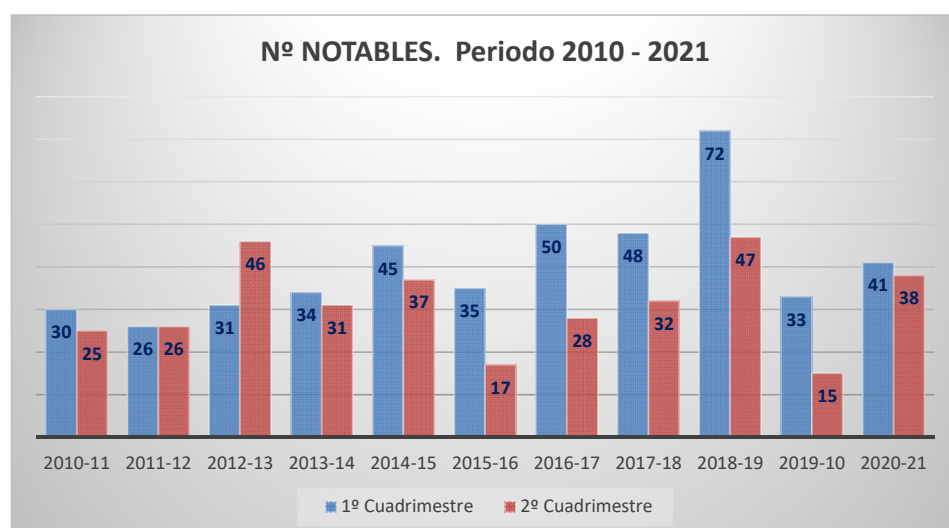
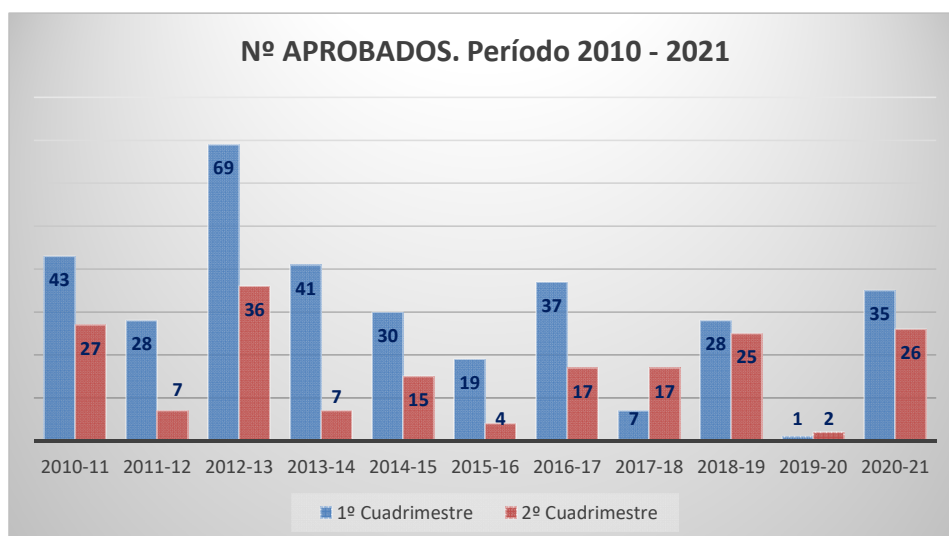
Gráfica 4. Calificacións das materias do máster para o período 2020-21 (primeiro curso 6ª edición).

3. DATOS GRÁFICOS: ANÁLISE DAS CALIFICACIÓNS PARA O PERÍODO 2010 – 2021



Gráfica 5. Histórico de calificacións do máster durante todo o seu recorrido. Período 2010 – 2021.

4. DATOS GRÁFICOS: ANÁLISE DAS CALIFICACIÓNS POR Nº DE ALUMNOS. PERÍODO 2010 – 2021.



Gráfica 6. Calificaci3ns do máster durante o período 2010-21, desglosadas en 1º y 2º cuadrimestre, para nº de aprobados, notables e sobresaiñtes.

ANEXO I: Táboas de calificacións por curso.

CALIFICACIONES DE CADA UNA DE LAS ASIGNATURAS. PERIODO 2010-2011. MASTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA

Universidade de Vigo

Asignatura	Asignatura	Nº Convocatorias								Total
		1º Cuadrimestre				2º Cuadrimestre				
		Aprobado	Non Presentado	Notable	Sobresaliente	Aprobado	Non Presentado	Notable	Sobresaliente	
M085103	Análise Química de Produtos da Pesca. Contaminantes Bióticos e Abióticos. Control de Calidade no Laboratorio	13		7	1					21
M085202	Aspectos Empresariais e Sociais					9	1	8	3	21
M085201	Aspectos Medioambientais	8	1	9	3					21
M085204	Conservación polo Calor: Conservas Apertizadas e Pasteurizadas					8	1	9	3	21
M085203	Conservación polo frío: Procedementos e Tecnoloxías de Conxelación e Refrixeración					10	1	8	2	21
M085101	Especies Mariñas de Interese Comercial. Bioloxía, Parasitoxía e Microbioloxía. Identificación de Especies	6		9	6					21
M085102	Seguridade e Calidade Alimentaria. Hixiene, Toxicoloxía e Lexislación Alimentaria. Prevención de Riscos	16		5						21
Total		43	1	30	10	27	3	25	8	147

© Copyright Universidade de Vigo

CALIFICACIONES DE CADA UNA DE LAS ASIGNATURAS. PERIODO 2011-2012. MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA

Universidade de Vigo

Asignatura	Asignatura	Nº Convocatorias										Total	
		1º Cuadrimestre				2º Cuadrimestre							
		Aprobado	Non Presentado	Notable	Suspense	Aprobado	Apto	Non Presentado	Notable	Sobresaliente	Recoñecemento		Apto
M085302	Calidade dos Produtos da Pesca e da Acuicultura	8	1	10									19
M085402	Innovación de Produto e Proceso					2		1	13	3			19
M085404	Prácticas en Empresa						1	1	5	2			10
M085401	Seguridade Alimentaria dos Produtos da Pesca e da Acuicultura	7	1	11									19
M085403	Traballo Fin de Máster					4		3	8	4			19
M085301	Tratamentos Físicos e Químicos	13		5	1								19
Total		28	2	26	1	6	1	5	26	9			114

© Copyright Universidade de Vigo

CALIFICACIONES DE CADA UNA DE LAS ASIGNATURAS. PERIODO 2012-2013. MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA

Universidade de Vigo

Asignatura	Asignatura	Nº Convocatorias								Total
		1º Cuadrimestre				2º Cuadrimestre				
		Aprobado	Notable	Sobresaliente		Aprobado	Matricula de Honra	Non Presentado	Notable	
M085103	Análise Química de Produtos da Pesca. Contaminantes Bióticos e Abióticos. Control de Calidade no Laboratorio	19	8	1						28
M085202	Aspectos Empresariais e Sociais					13		1	13	2
M085201	Aspectos Medioambientais	16	11	1						28
M085204	Conservación polo Calor: Conservas Apertizadas e Pasteurizadas					10			18	1
M085203	Conservación polo frío: Procedementos e Tecnoloxías de Conxelación e Refrixeración					13			15	1
M085101	Especies Mariñas de Interese Comercial. Bioloxía, Parasitoxía e Microbioloxía. Identificación de Especies	17	7	4						28
M085102	Seguridade e Calidade Alimentaria. Hixiene, Toxicoloxía e Lexislación Alimentaria. Prevención de Riscos	17	5	6						28
M085403	Traballo Fin de Máster								2	2
Total		69	31	12		36	1	2	46	4

© Copyright Universidade de Vigo

CALIFICACIONES DE CADA UNA DE LAS ASIGNATURAS. PERIODO 2013-2014.
MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA

Universidade de Vigo

Asignatura	Asignatura	Nº Convocatorias							Reconocimiento	Total
		1º Cuadrimestre			2º Cuadrimestre			Apto		
		Aprobado	Notable	Sobresaliente	Aprobado	Non Presentado	Notable			
M085302	Calidade dos Produtos da Pesca e da Acuicultura	11	17	1						29
M085402	Innovación de Produto e Proceso				6		4	19		29
M085404	Prácticas en Empresa				1		10	6	12	29
M085401	Seguridade Alimentaria dos Produtos da Pesca e da Acuicultura	6	12	11						29
M085403	Traballo Fin de Máster					4	17	8		29
M085301	Tratamentos Físicos e Químicos	24	5							29
Total		41	34	12	7	4	31	33	12	174

© Copyright Universidade de Vigo

CALIFICACIONES DE CADA UNA DE LAS ASIGNATURAS. PERIODO 2014-2015.
MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA

Universidade de Vigo

Asignatura	Asignatura	Nº Convocatorias							Total
		1º Cuadrimestre			2º Cuadrimestre			Total	
		Aprobado	Notable	Sobresaliente	Aprobado	Non Presentado	Notable		
M085103	Análise Química de Produtos da Pesca. Contaminantes Bióticos e Abióticos. Control de Calidade no Laboratorio	16	4	1					21
M085202	Aspectos Empresariais e Sociais				8		11	1	20
M085201	Aspectos Medioambientais	2	15	4					21
M085204	Conservación polo Calor: Conservas Apertizadas e Pasteurizadas				2		12	6	20
M085203	Conservación polo frío: Procedementos e Tecnoloxías de Conxelación e Refrixeración				5		14	1	20
M085101	Especies Mariñas de Interese Comercial. Bioloxía, Parasitoloxía e Microbioloxía. Identificación de Especies	7	13	1					21
M085102	Seguridade e Calidade Alimentaria. Hixiene, Toxicoloxía e Lexislación Alimentaria. Prevención de Riscos	5	13	3					21
M085403	Traballo Fin de Máster						3	1	4
Total		30	45	9	15	3	37	9	148

© Copyright Universidade de Vigo

Datos do curso 2015 - 2016

	A	B	C	D	E	F	G	
1	CURSO 2015/16	MASTER EN CIENCIA E TECNOLOXÍA DE CONSERVACIÓN DE PRODUTOS DE PESCA						
2	CÓDIGO	ASIGNATURA					Total	
3	M085301	Tratamentos físicos e químicos		13	6		19	
4	M085302	Calidade dos produtos da Pesca e da Acuicultura		3	15	1	19	
5	M085401	Seguridade alimentaria dos produtos da Pesca e da Acuicultura		3	14	2	19	
6	M085402	Innovación de produtos e proceso		2	5	12	19	
7	M085403	Traballo fin de Master	3	2	9	6	20	
8	M085404	Prácticas externas en empresa			3	6	9	
9		Total	3	23	52	27		
10								

Datos do curso 2016 - 2017

Páxina 1 de 1

Universidade de Vigo

15. Resultados de convocatorias de asignaturas

Asignatura (COD)	Asignatura (DESC)	Convocatoria (DESC)	Nº Convocatorias						Nº Convocatorias	
			1º Cuadrimestre			2º Cuadrimestre				Total
			Aprobado	Notable	Sobresaliente	Aprobado	Notable	Sobresaliente		
M085103	Análise Química de Produtos da Pesca. Contaminantes Bióticos e Abióticos. Control de Calidade no Laboratorio		13	10					23	
M085202	Aspectos Empresariais e Sociais					2	7	14	23	
M085201	Aspectos Medioambientais		12	11					23	
M085204	Conservación polo Calor: Conservas Apertrizadas e Pasteurizadas					1	12	10	23	
M085203	Conservación polo frío: Procedementos e Tecnoloxías de Conxelación e Refrixeración					14	9		23	
M085101	Especies Mariñas de Interese Comercial. Bioloxía, Parasitoloxía e Microbioloxía. Identificación de Especies		6	14	3				23	
M085102	Seguridade e Calidade Alimentaria. Hixiene, Toxicoloxía e Lexislación Alimentaria. Prevención de Riscos		6	15	2				23	
Total			37	50	5	17	28	24	161	

Datos do curso 2017 - 2018

MASTER EN CIENCIA E TECNOLOXÍA DE CONSERVACIÓN DE PRODUTOS DE PESCA							
CURSO 2017 / 2018							
ASIGNATURA	Non presentado	suspense	Aprobado	Notable	Sobresaliente	Total	
Tratamentos físico Químicos			3	15	4	22	
M085403 Calidad de los Productos de la Pesca y la Acuicultura			2	19	1	22	
Seguridad Alimentaria de los Productos de la Pesca y la Acuicultura			2	14	6	22	
Innovación de Productos y Procesos			11	7	4	22	
Prácticas Externas	10		2	10		22	
Trabajo Fin de Máster	3		4	15		22	
Total	13		24	80	15		

Datos do curso 2018 - 2019

MÁSTER EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA								
Titulación	Asignatura	Indicadores Sexo	Nº Convocatorias Non Presentado	Nº Convocatorias Aprobado	Nº Convocatorias Notable	Nº Convocatorias Sobresaliente		
Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca	M085301 Tratamentos Físicos e Químicos	Home		4	5			
		Muller		7	7			
	M085402 Innovación de Produto e Proceso	Home				4	5	
		Muller			1	5	8	
	M085403 Trabajo de Fin de Máster	Home					1	
		Muller		3				
	M085104 Especies maríñas de interese comercial. Bioloxía, parasitoloxía e microbioloxía. Identificación de especies.	Home			4	3	2	
		Muller			3	8	3	
	M085105 Seguridade e calidade alimentaria. Hixiene, toxicoloxía e lexislación alimentaria. Prevención de riscos.	Home			1	6	2	
		Muller			3	8	3	
	M085106 Análise química de produtos da pesca. Contaminantes bióticos e abióticos. Control de calidade no laboratorio.	Home			3	6		
		Muller			5	9		
	M085107 Aspectos medioambientais	Home			1	7	1	
		Muller			4	9	1	
	M085108 Aspectos empresariais e sociais	Home			2	4	3	
		Muller			2	12		
	M085205 Conservación polo frío: Procedementos e tecnoloxías de conxelación e refrixeración	Home			5	4	1	
		Muller			8	5	1	
	M085206 Conservación polo calor: Conservas apertrizadas e pasteurizadas	Home				7	2	
		Muller				9	5	

Datos do curso 2019 - 2020

Titulación	Asignatura		Calificacións obtidas en cada materia			
			Sexo	Nº Convocatorias		
				Aprobado	Notable	Sobresaliente
		C	B	A		
Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca	M085403	Traballo de Fin de Máster	Muller		1	
			Total		1	
	M085303	Calidade dos produtos da pesca e da acuicultura	Home		4	5
			Muller		7	7
			Total		11	12
	M085304	Seguridade alimentaria dos produtos da pesca e da acuicultura	Home		9	
			Muller	1	13	
			Total	1	22	
	M085405	Prácticas externas	Home		3	1
			Muller			3
			Total		3	4
	M085406	Traballo Fin de Máster	Home	1	6	1
			Muller	1	6	5
			Total	2	12	6
	Total			3	49	22

Datos do curso 2020 - 2021

Titulación	Asignatura		Calificacións obtidas en cada materia				
			Sexo	Nº Convocatorias			
				Non Presentado	Aprobado	Notable	Sobresaliente
		--	C	B	A		
Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca	M085301	Tratamentos Físicos e Químicos	Home		3	4	1
			Muller	1	5	5	
			Total	1	8	9	1
	M085402	Innovación de Produto e Proceso	Home		5	3	
			Muller	1	4	6	
			Total	1	9	9	
	M085104	Especies mariñas de interese comercial. Bioloxía, parasitoxia e microbioloxía. Identificación de especies.	Home		2	4	2
			Muller	1	1	3	6
			Total	1	3	7	8
	M085105	Seguridade e calidade alimentaria. Hixiene, toxicoloxía e lexislación alimentaria. Prevención de riscos.	Home		3	4	1
			Muller	1	4	6	
			Total	1	7	10	1
	M085106	Análise química de produtos da pesca. Contaminantes bióticos e abióticos. Control de calidade no laboratorio.	Home		5	2	1
			Muller	1	7	3	
			Total	1	12	5	1
	M085107	Aspectos medioambientais	Home		3	4	1
			Muller	1	2	7	1
			Total	1	5	11	2
	M085108	Aspectos empresariais e sociais	Home		4	3	1
Muller			1	4	5	1	
Total			1	8	8	2	
M085205	Conservación polo frío: Procedementos e tecnoloxías de conxelación e refrigeración	Home		2	4	2	
		Muller	1	2	6	2	
		Total	1	4	10	4	
M085206	Conservación polo calor: Conservas apertizadas e pasteurizadas	Home		5	3		
		Muller	1		7	3	
		Total	1	5	10	3	
Total			9	61	79	22	