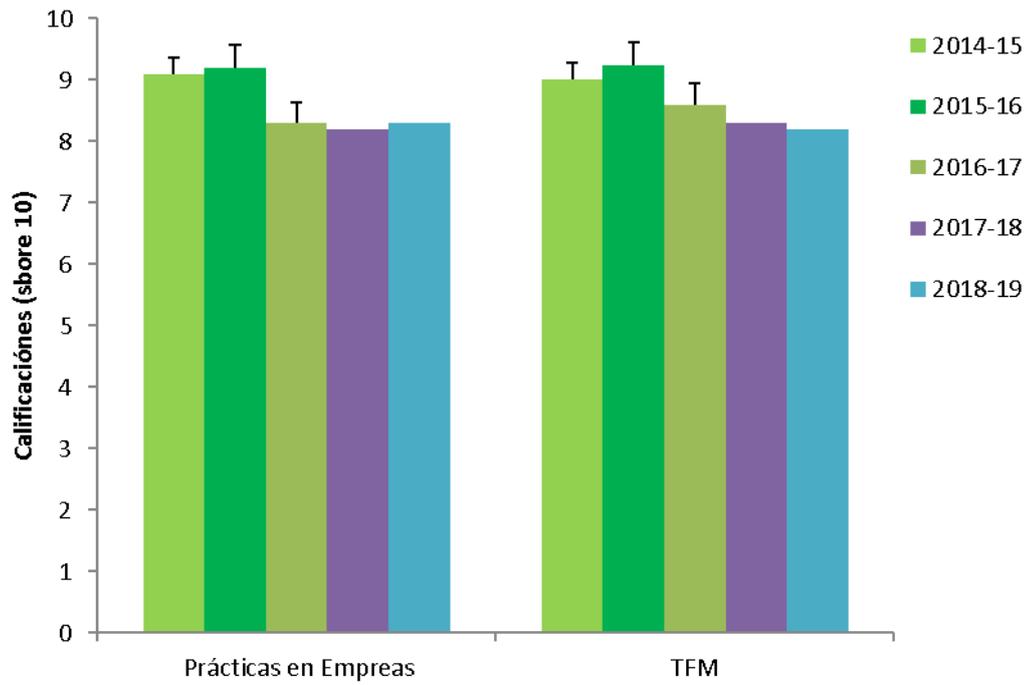


**Evolución de las Calificaciones en el Máster en Ciencia y
Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas**

Calificaciones sobre 10		2014-15	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19
M-I	Caracterización de las materias grasas	6,5	6,4	6,3	6,4	6,8
	Caracterización de sustratos fermentables	6,5	6,4	6,3	6,4	6,8
						6,4
M-II	Agentes y procesos de transformación de aceites y aceitunas de mesa	7,2	6,7	6,9	6,9	7,4
	Agentes y procesos de transformación de bebidas fermentadas y zumos	7,2	6,7	6,9	6,9	7,4
M-III	Tecnología de extracción y transformación de aceites y grasas	7,1	6,7	7,7	7,8	6,6
	Tecnología de vegetales transformados	7,1	6,7	7,7	7,8	6,6
	Tecnología de bebidas fermentadas y zumos	7,1	6,7	7,7	7,8	6,6
	Utilización de subproductos de los procesos productivos	7,1	6,7	7,7	7,8	6,6
	Nuevos enfoques en la gestión de calidad y seguridad alimentaria	7,1	6,7	7,7	7,8	6,6
M-IV	Análisis químico	6,9	6,8	7,3	7,2	6,1
	Legislación alimentaria	6,9	6,8	7,3	7,2	6,1
	Análisis sensorial	6,9	6,8	7,3	7,2	6,1
M-V	Metabolismo avanzado de grasas, bebidas fermentadas y Zumos	7,5	6,8	7	7,3	6,9
	Efectos en la salud del consumo de aceites, bebidas fermentadas y zumos	7,5	6,8	7	7,3	6,9
	Aceites y bebidas fermentadas en la dietoterapia	7,5	6,8	7	7,3	6,9
	Últimas tendencias del vino, zumos y aceite de oliva en la dieta Mediterránea	7,5	6,8	7	7,3	6,9
Calificaciones sobre 10		2014-15	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19
M-VI	Prácticas en Empresas	9,1	9,2	8,3	8,2	8,7
M-VII	TFM	9	9,24	8,6	8,3	8,2



Calificaciones de las asignaturas Prácticas en Empresa y Trabajo de Fin de Máster

■ Calificaciones sobre 10 ■ 2014-15 ■ 2015-16 ■ 2016-17 ■ 2017-18 ■ 2018-19

