

# Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos

## Itinerario

ERT Instituto Universitario de Investigación de Ingeniería de Alimentos (FoodUPV)

Centro X POS

Campus V

Titulación conjunta (S/N) N

## Otros itinerarios

2036 Instituto Universitario de Investigación de Ingeniería de Alimentos (FoodUPV)

Activo

2006 - 2015

## Plan de estudios

Activo

2013

Publicado BOE

Tit 2212

Estudio RUCT 4310965

Nivel experimentalidad (1-4) B

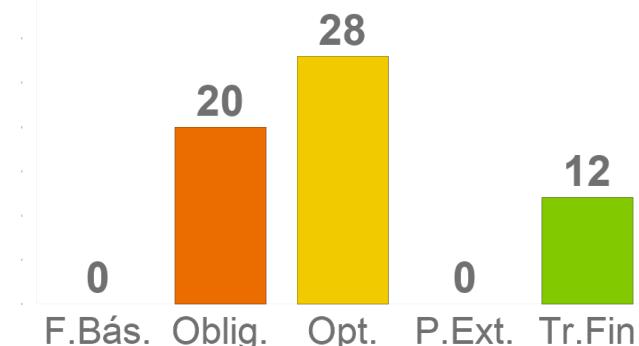
Rama (C/E/H/S/T) E

Orientación (A/I/P) IP

Habilitante (S/N)

## Estructura del plan

Cursos 1  
ECTS total 60



## Vigencia verificación y sellos

Vigencia verificación - renovación de la acreditación  
Seguimiento externo

26/5/2031

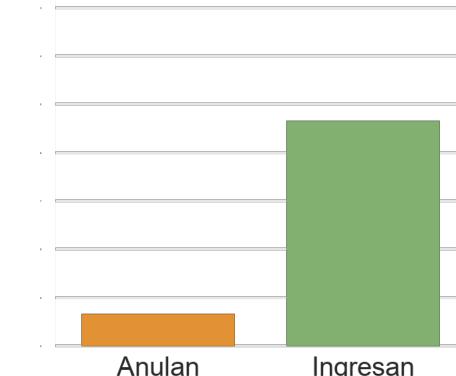
Vigencia Sello EURO-INF

Vigencia Sello EUR-ACE©

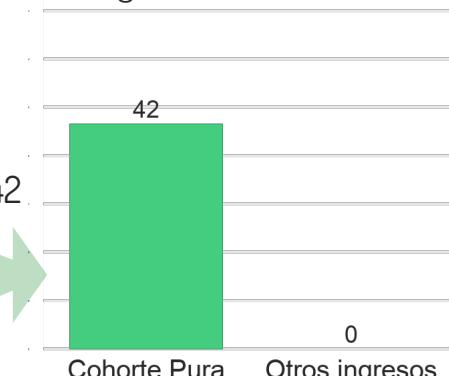
Vigencia ABET

## Valores para el conjunto del curso 2024

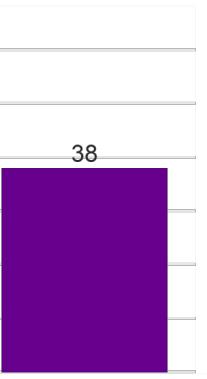
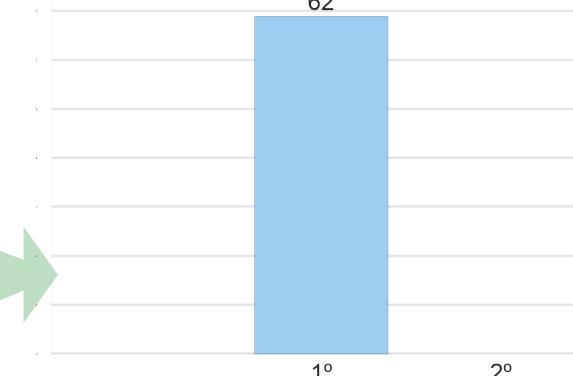
admitidos matriculados



42 ingresados

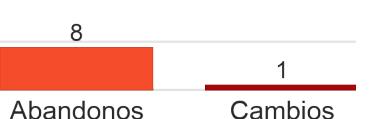


62 matriculados



Estudiantes que obtienen el título cumplidos todos los requisitos

6 anulan antes del 15 de octubre

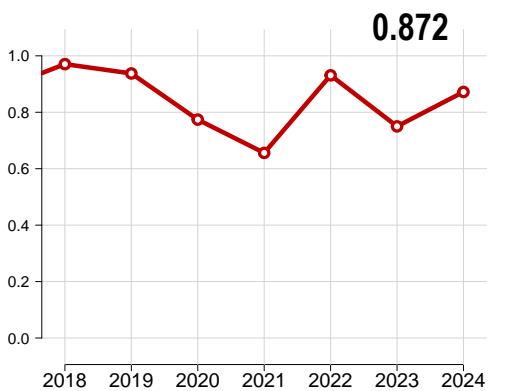


Estudiantes matriculados en 2024 que no se han matriculado en 2025.  
Se distinguen los que abandonan la UPV de los que cambian a otro estudio.

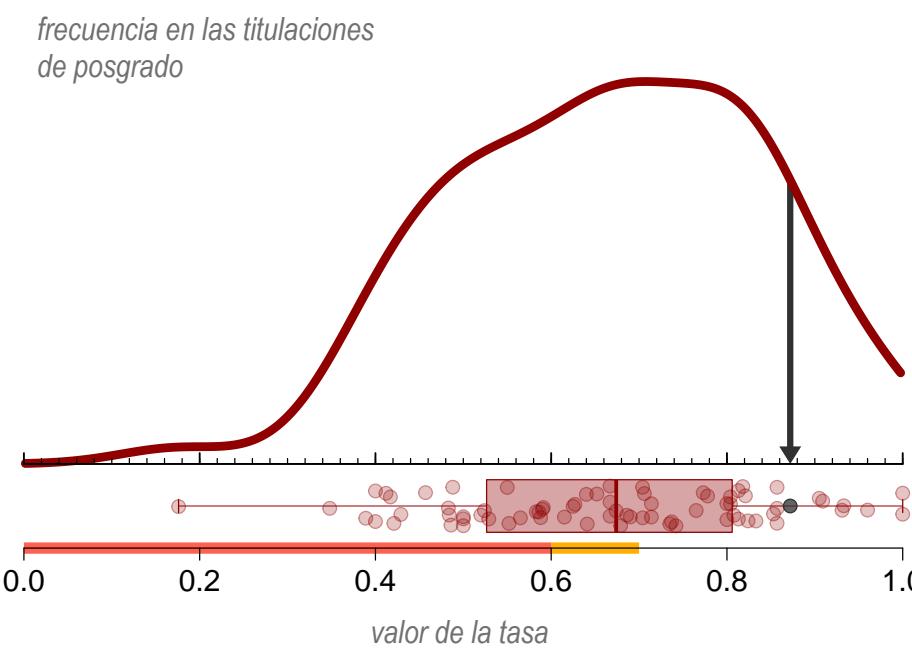
## Tasas básicas

### Tasa de graduación

De la cohorte que en 2024 cumple su año  $n+1$

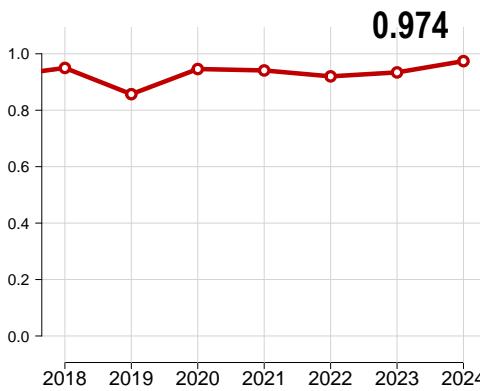


Proporción de miembros de una cohorte de entrada que finalizan los estudios en el número de años previsto más uno, o antes

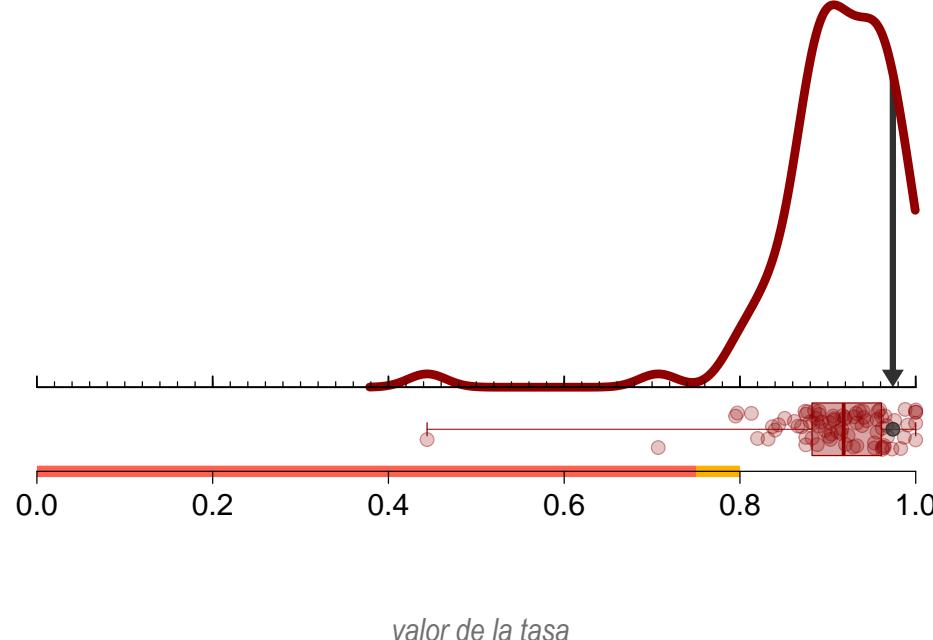


### Tasa de rendimiento

Del último curso disponible: 2024

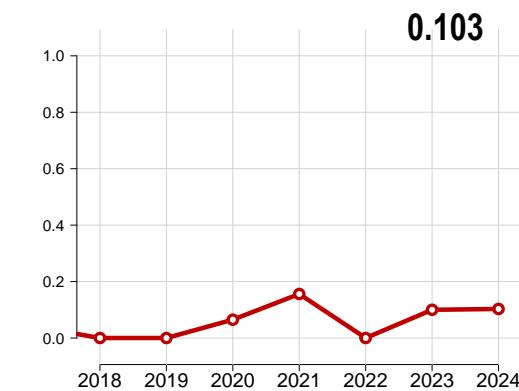


Proporción de créditos aptos de los créditos cursados

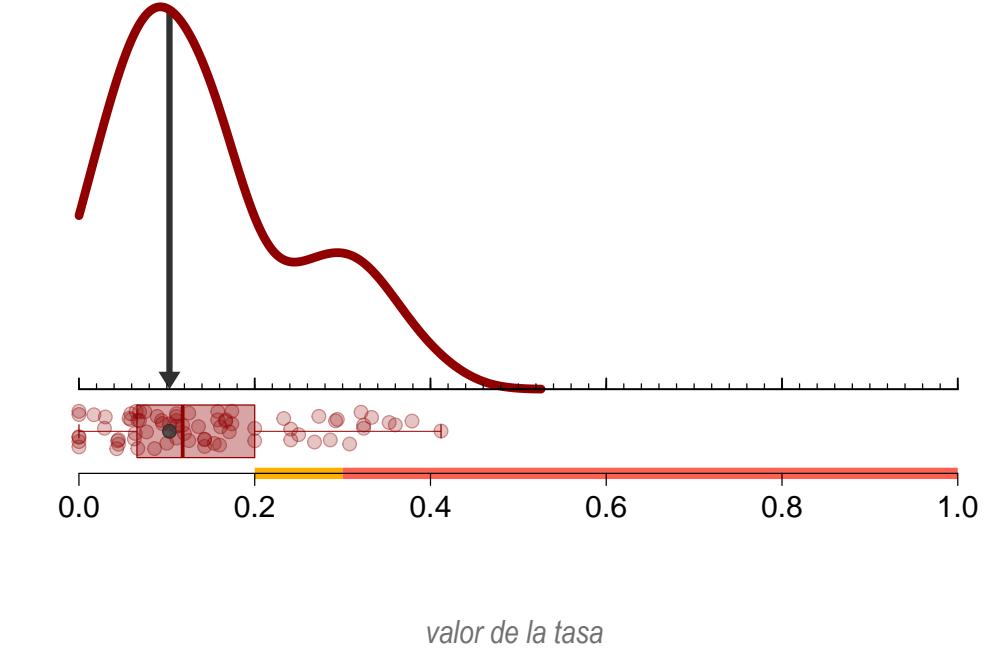


### Tasa de abandono

De la cohorte que en 2024 cumple su año  $n$

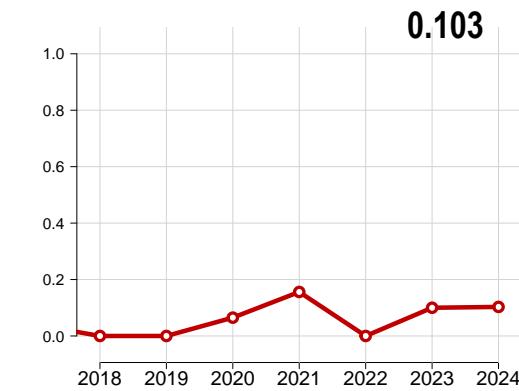


Proporción de miembros de una cohorte que abandonan los estudios, y no se matriculan durante 2 cursos consecutivos

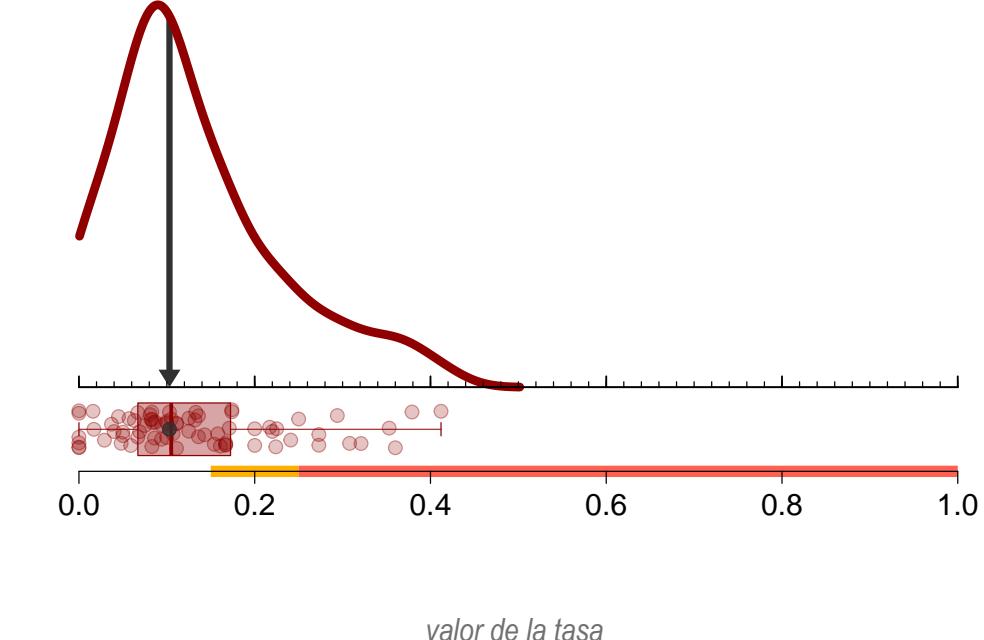


### Tasa de abandono inicial

Del último curso en que se puede calcular: 2024 - 1

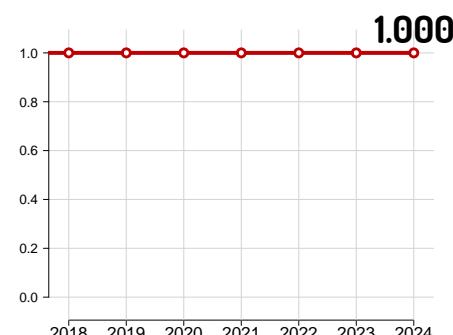


Proporción de miembros de una cohorte que abandonan los estudios en su primer año, y no se matriculan durante 2 cursos consecutivos

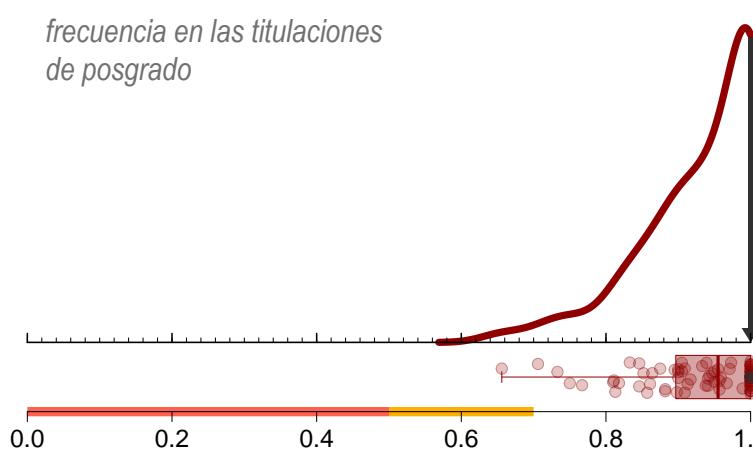


**Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos**  
**Indicadores del PDI**

*Tasa de PDI Doctor*



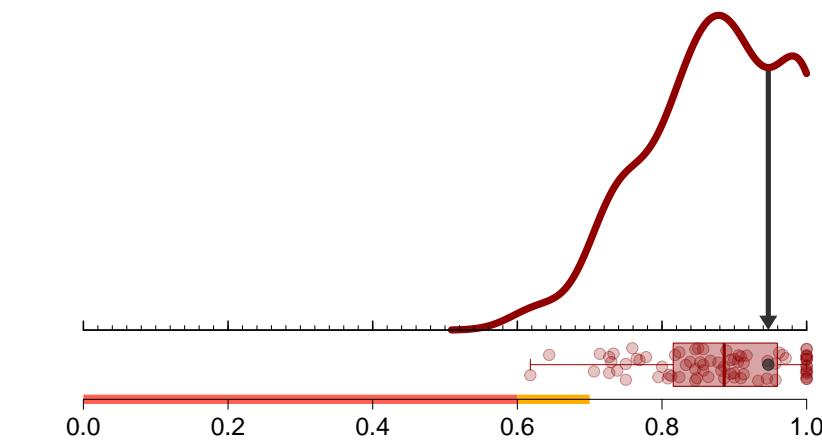
Proporción de PDI que imparten docencia que son doctores



*Tasa de PDI Tiempo Completo*

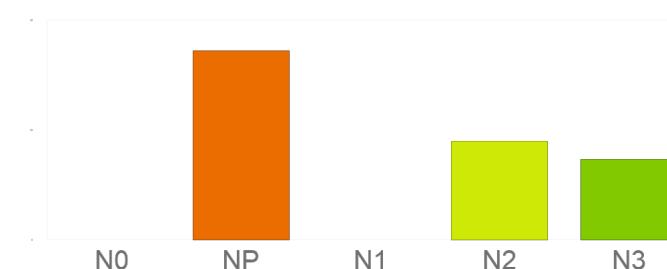
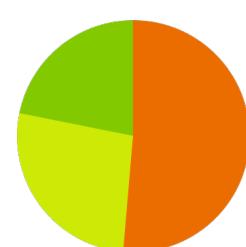


Proporción de PDI que imparten docencia que tienen contrato a tiempo completo



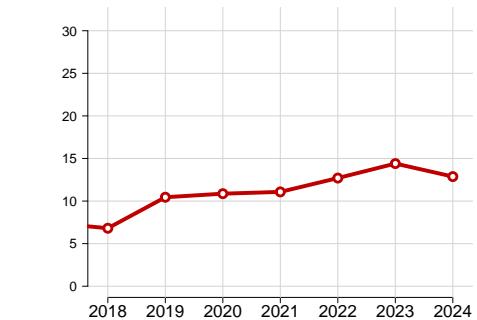
*Evaluación Docentia de la calidad de la actividad docente*

% Excelente+Notable 48.6%  
% Evaluación 48.6%

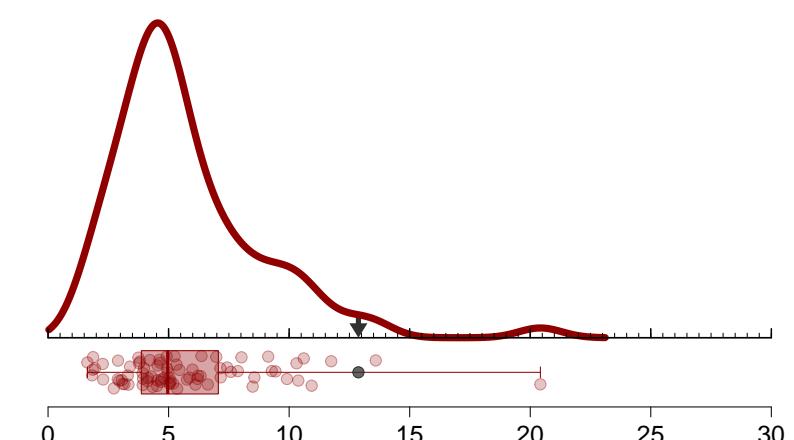


Proporción de los créditos ofrecidos por profesores de cada resultado de evaluación

*IAI\_ponderado 12.874*

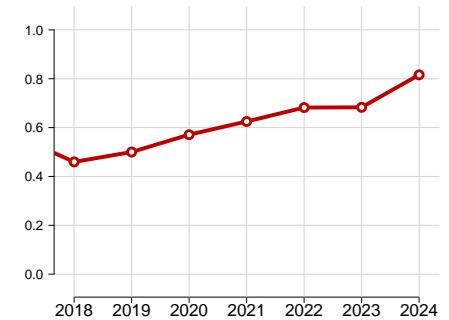


Suma de los puntos IAI de los PDI que imparten docencia en una titulación ponderados por créditos ofrecidos por el PDI en la titulación, dividida por los créditos ofrecidos en la titulación

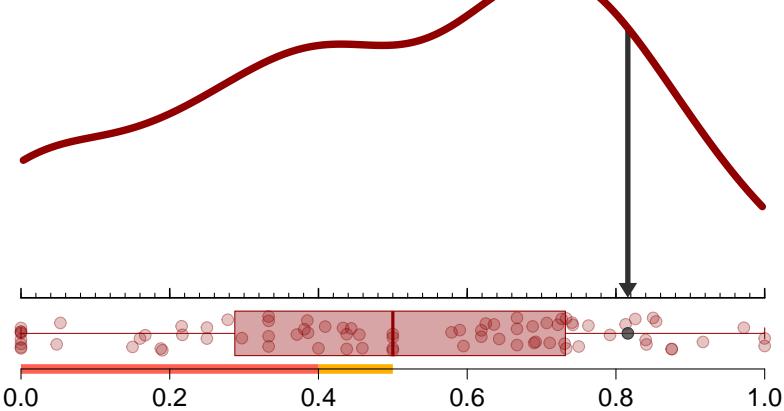


Proporción de titulados que realizan prácticas externas

**0.816**



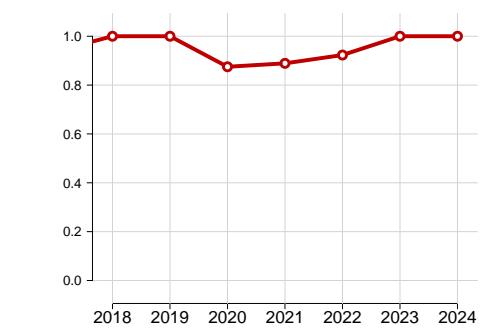
frecuencia en las titulaciones de posgrado



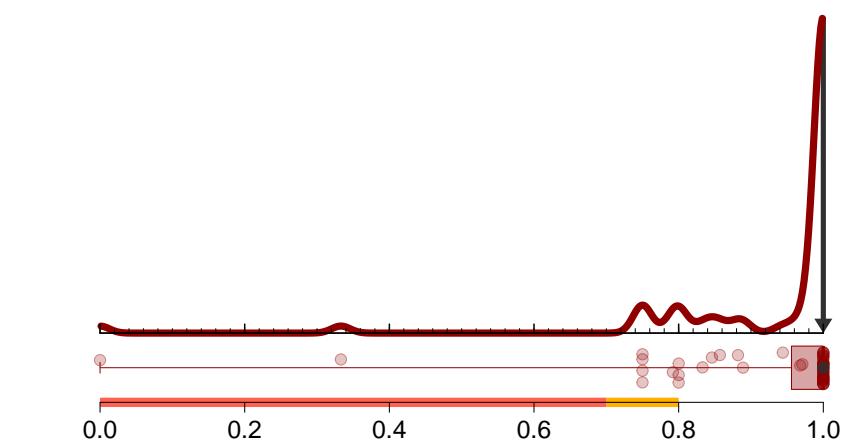
Proporción de titulados que han realizado prácticas externas durante la duración de los estudios

Proporción de no desempleados según encuesta T3

**1.000**

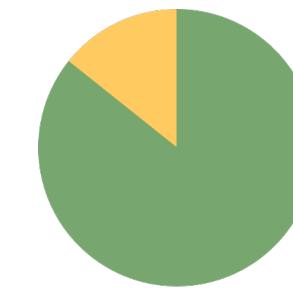


Proporción de no desempleados según la encuesta realizada a los 3 años de titularse



86% Desempleado  
14% Empleado

"} "No Desempleado  
Estudiando  
Estudiando y trabajando

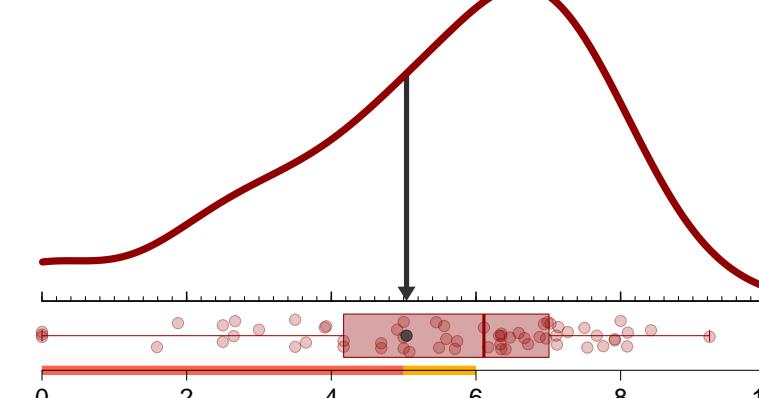


8 Autoeficacia encuesta T3

**5.040**

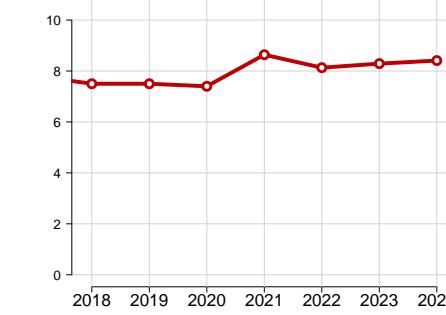


Valoración media a los 3 años de titularse de la pregunta "Me resulta posible encontrar el tipo de trabajo para el cual me he preparado"

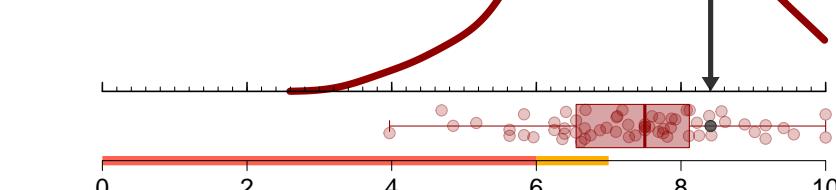


Satisfacción con la formación recibida en la encuesta T3

**8.410**

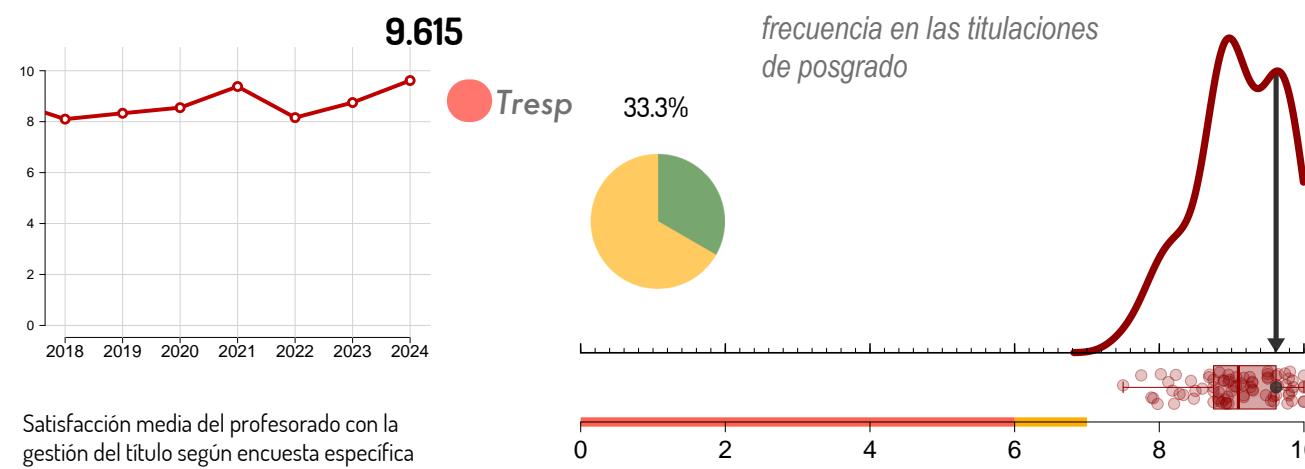


Satisfacción media con la formación recibida según la encuesta realizada a los 3 años de titularse

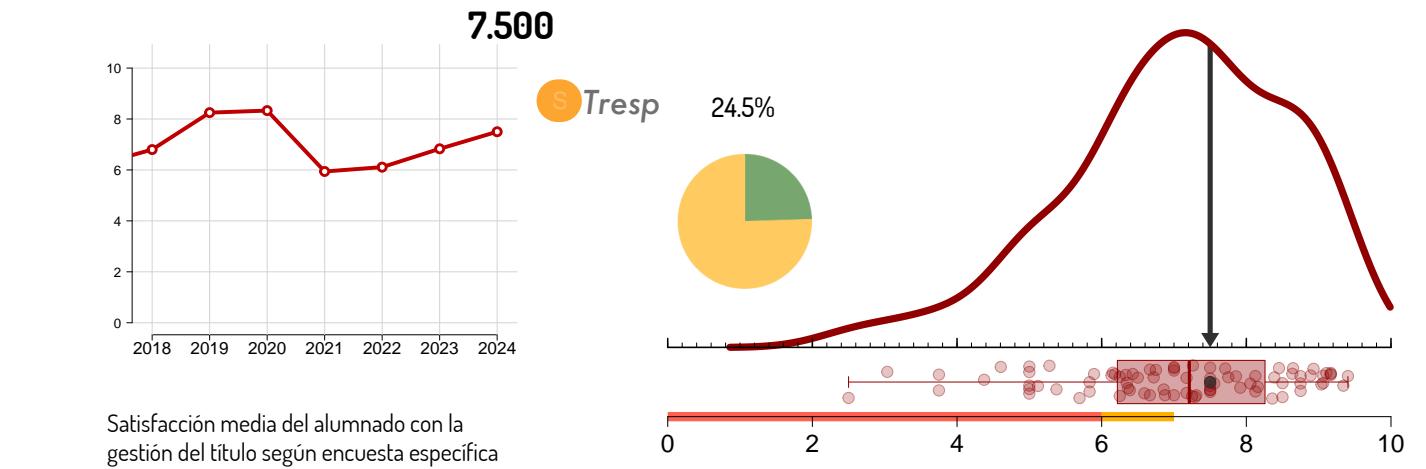


Indicadores de satisfacción

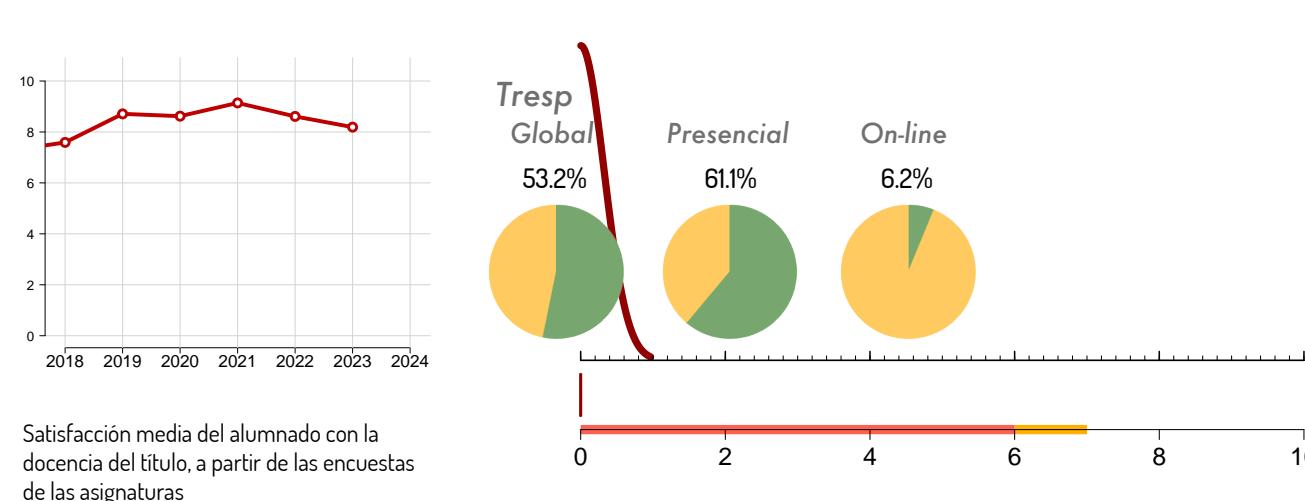
*Del profesorado con la gestión del título*



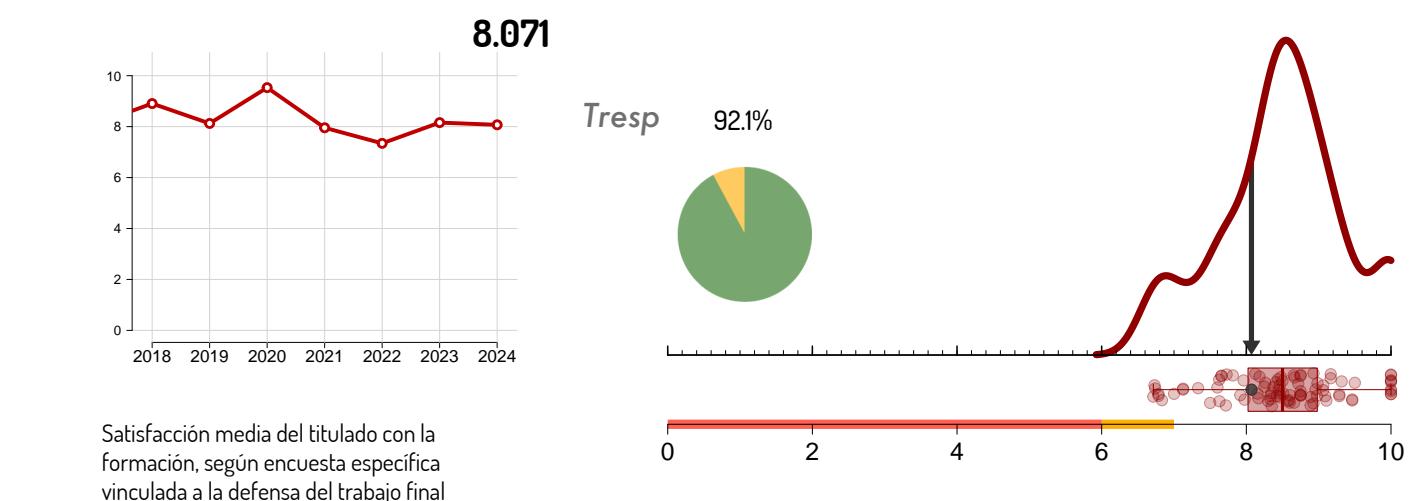
*Del alumnado con la gestión del título*



*Del alumnado con la docencia del título*



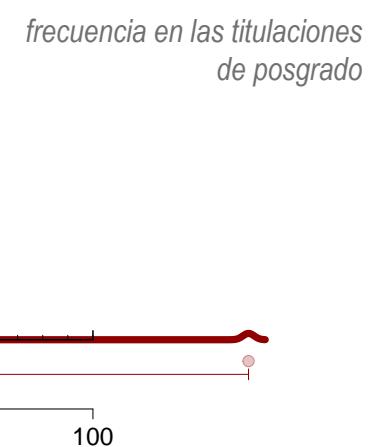
*De los titulados con la formación*



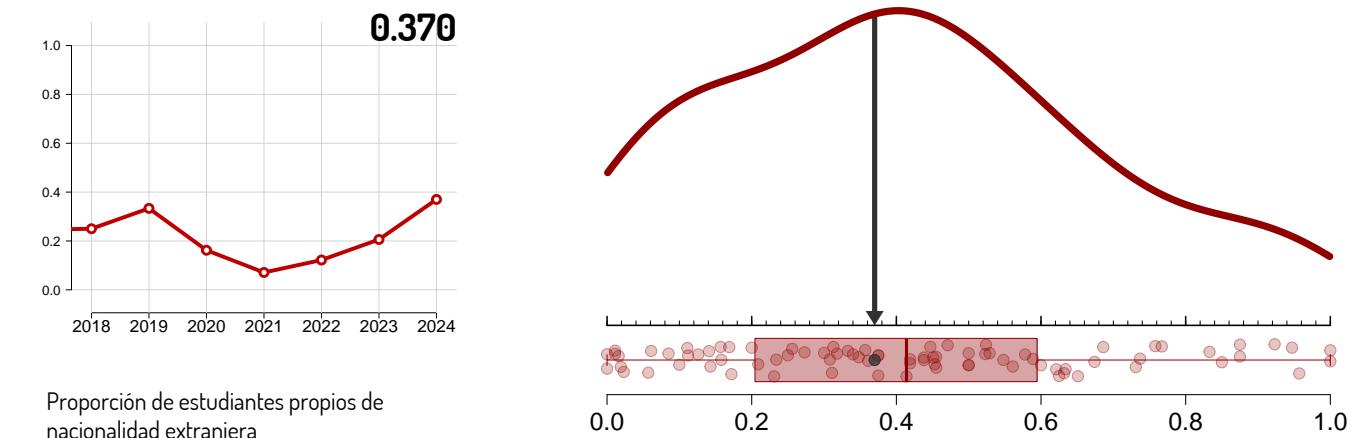
**Tresp:** Tasa de respuesta = participantes / población

Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos  
Internacionalización

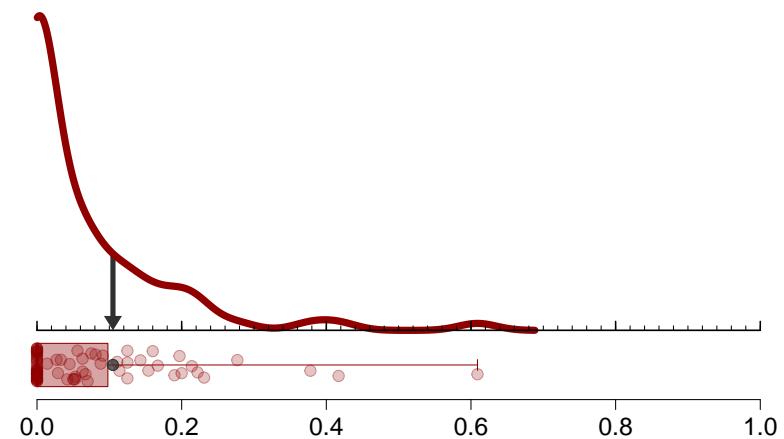
*Estudiantes de intercambio recibidos*



*Proporción de estudiantes de nacionalidad extranjera*



*Tasa de titulados que han realizado movilidad*

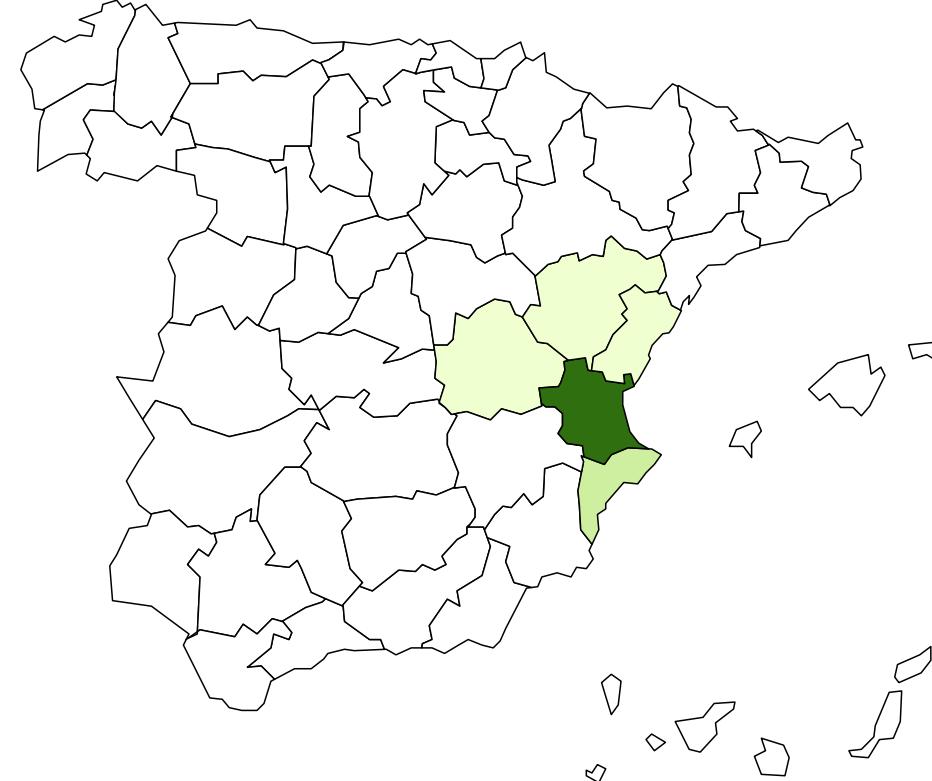


# Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos

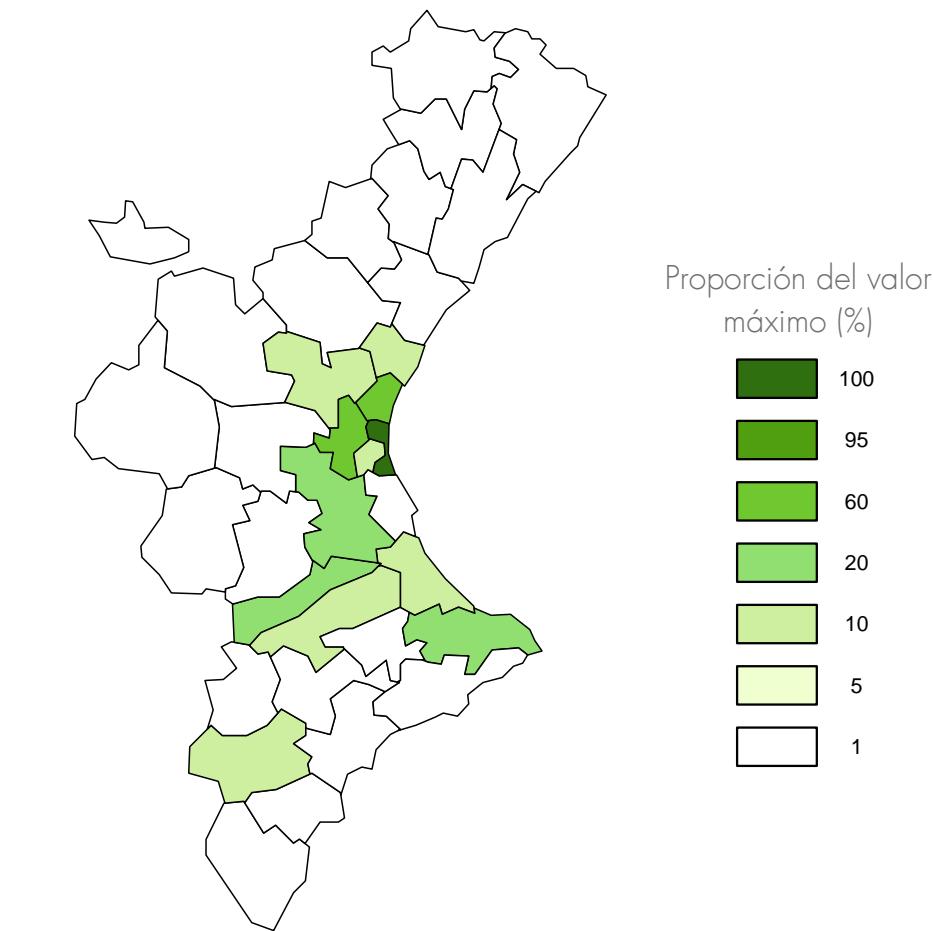
## Procedencia geográfica de los alumnos matriculados propios en el curso 2024



España	46
ARGELIA	1
ARGENTINA	1
BOLIVIA	1
CHILE	1
COLOMBIA	3
ECUADOR	4
GUATEMALA	2
HONDURAS	3
MÉXICO	2
PERÚ	5
VENEZUELA	1



VALENCIA	34
ALICANTE	3
CIUDAD REAL	2
ASTURIAS	1
MADRID	1
MURCIA	1
NAVARRA	1
PONTEVEDRA	1
TERUEL	1
ZARAGOZA	1



VALENCIA	14	LA SAFOR	1
L'HORTA NORD	6	LA VALL D'ALBAIDA	1
L'HORTA OEST	5		
LA COSTERA	2		
LA MARINA ALTA	2		
LA RIBERA ALTA	2		
EL CAMP DE MORVEDRE	1		
EL CAMP DEL TURIA	1		
EL VINALOPÓ MITJA	1		
L'HORTA SUD	1		

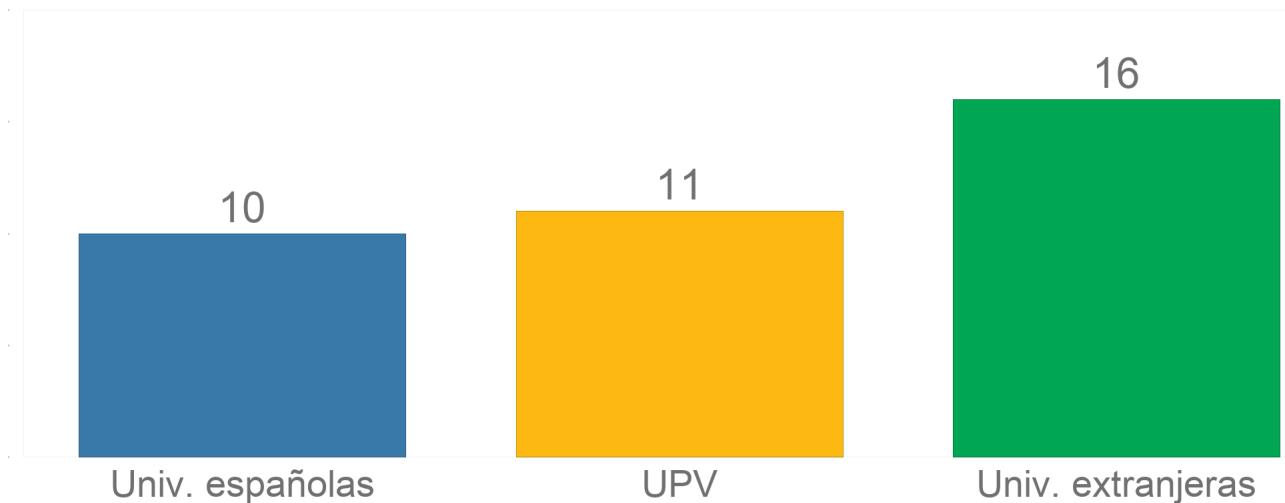
La población de referencia es el conjunto de los matriculados en la titulación, dato sometido a variación a lo largo del curso. Se incluye por el interés de aportar datos actualizados.

# Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos

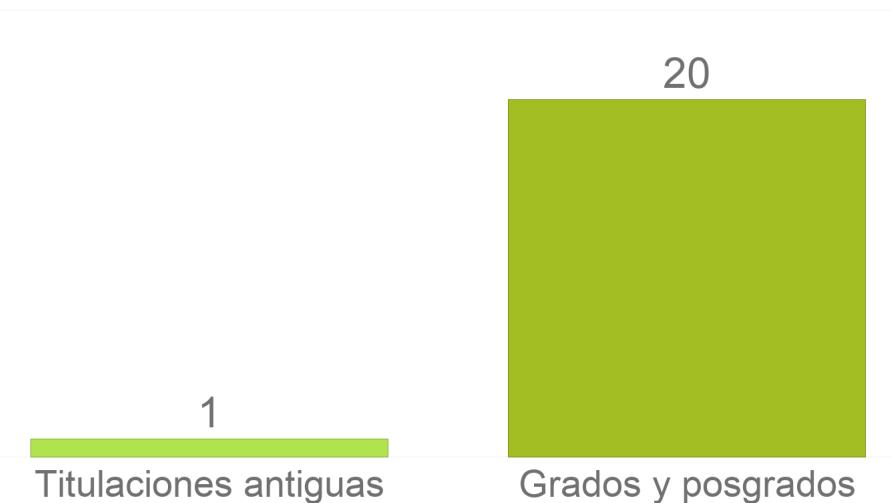
## Acceso de alumnos nuevos

Alumnos nuevos en 2024

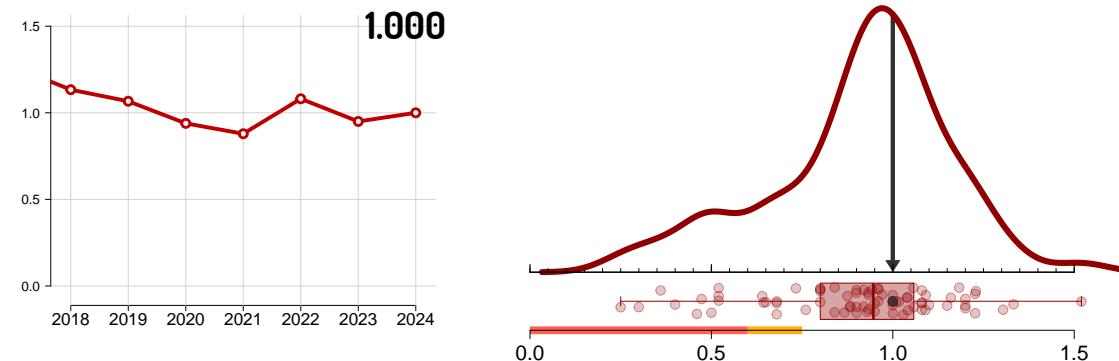
Procedencia académica



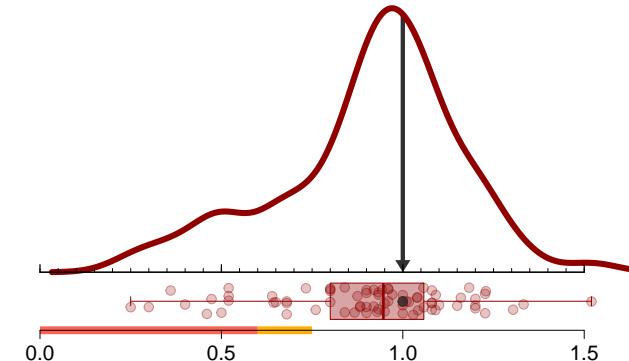
Titulaciones españolas



Tasa de matriculación

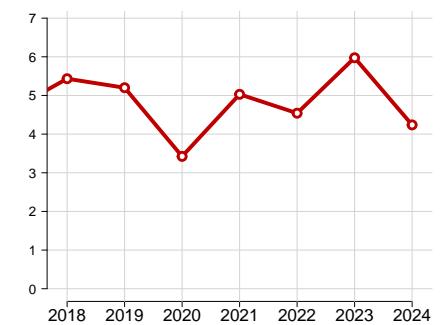


Cociente entre el número de alumnos de nuevo ingreso y el número de plazas ofertadas

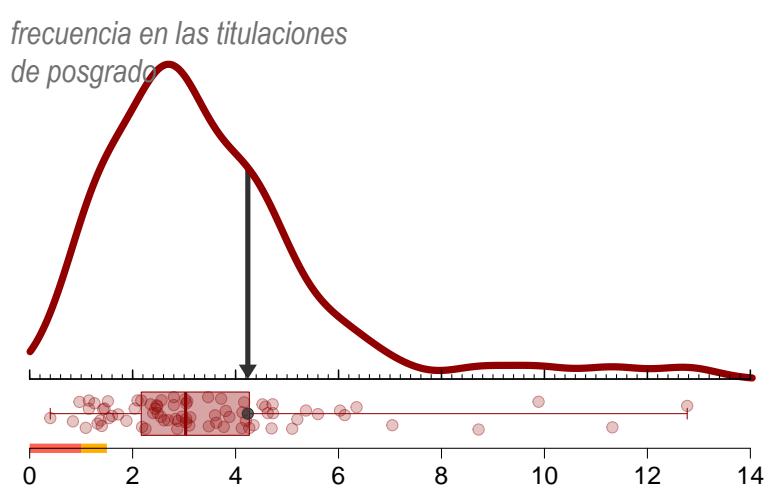


*Tasa de oferta y demanda*

**4.238**



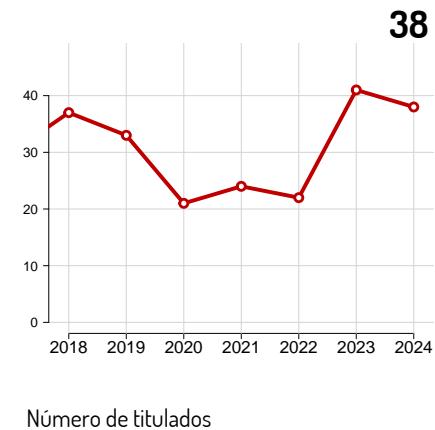
Cociente entre el número de estudiantes que se preinscriben en 1<sup>a</sup> o 2<sup>a</sup> opción y el número de plazas ofertadas



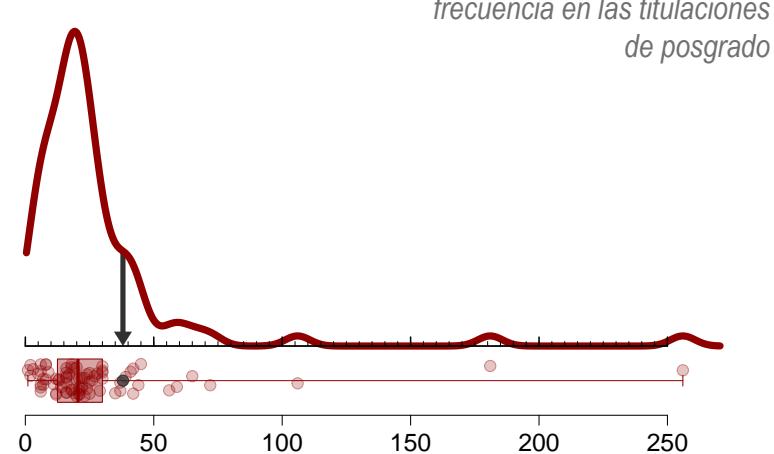
# Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos

## Titulados

### Titulados en 2024

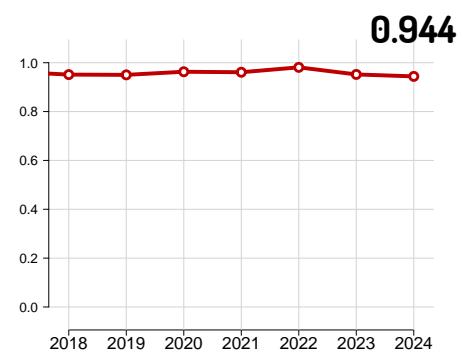


frecuencia en las titulaciones de posgrado

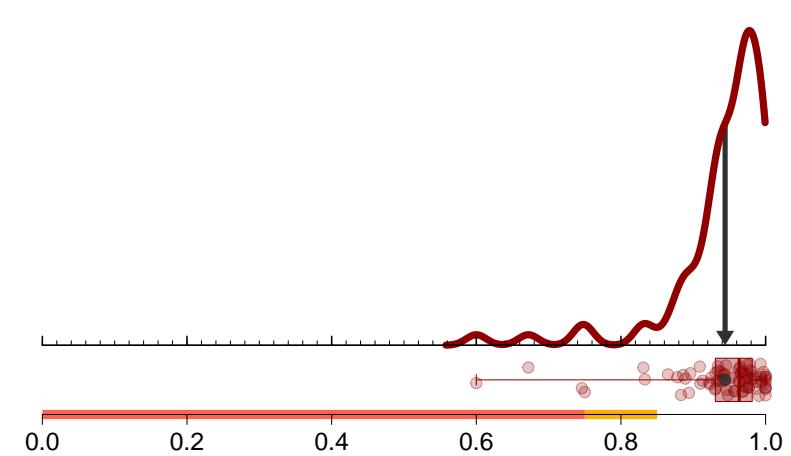


### Tasa de eficiencia

De los titulados en 2024



Cociente entre los créditos cursados aptos y los créditos cursados matriculados de los alumnos de una cohorte de egreso



### Evaluación de competencias transversales

Titulados totales

0

Proporción con las 5 CT<sub>2023</sub> evaluadas

?

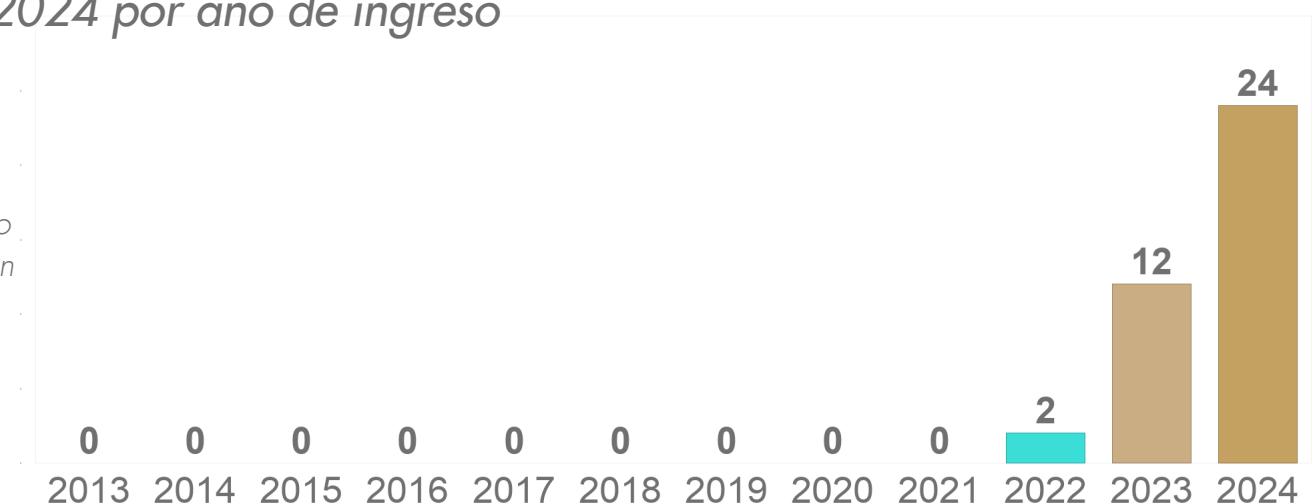
CT<sub>2023</sub> evaluadas en 2023

### Titulados 2024 por año de ingreso

Todos

Tiempo medio de graduación

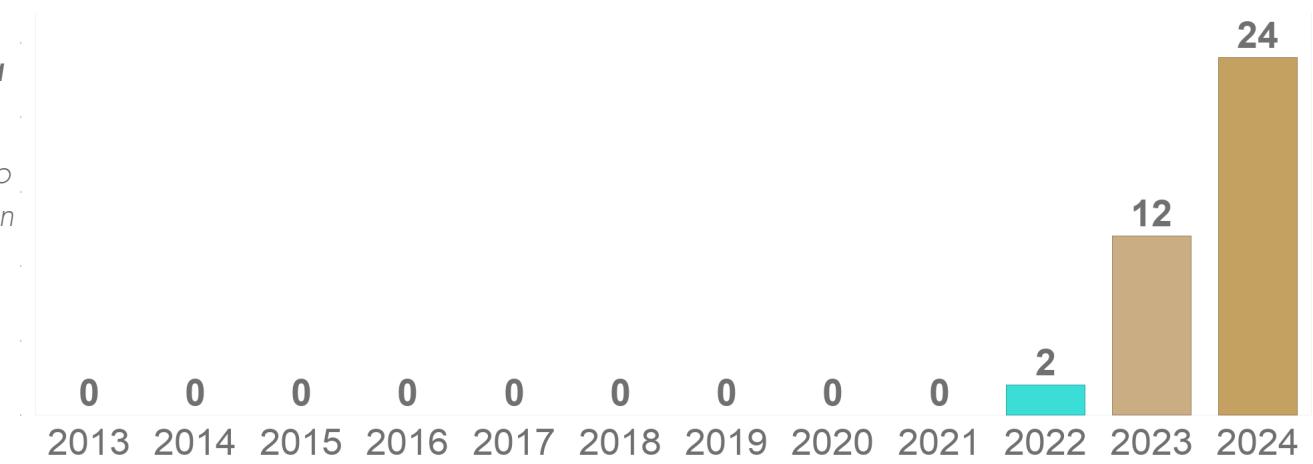
1.42



Cohorte pura

Tiempo medio de graduación

1.42



### Histórico de titulados

Total histórico

160

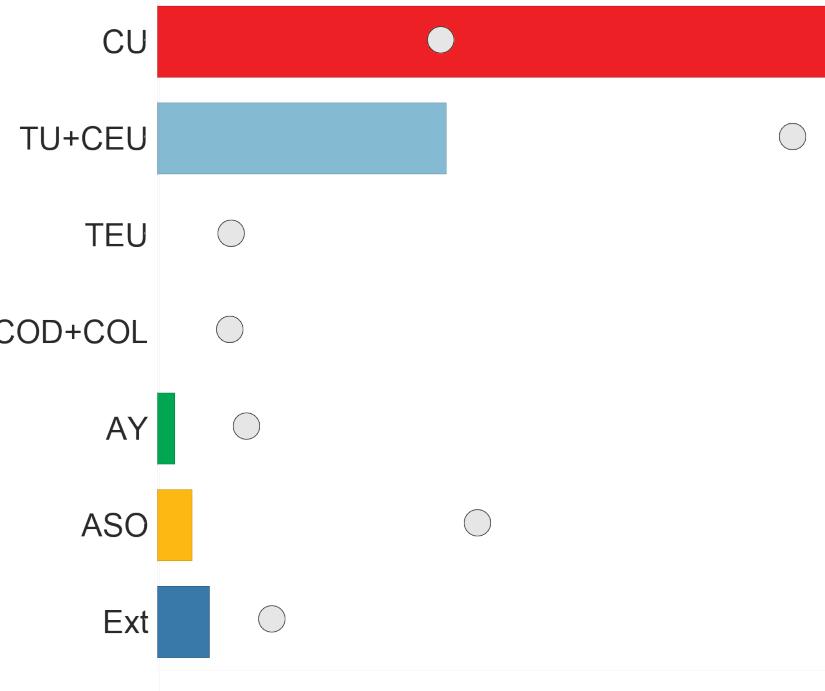
Iniciaron doctorado

29

# Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos

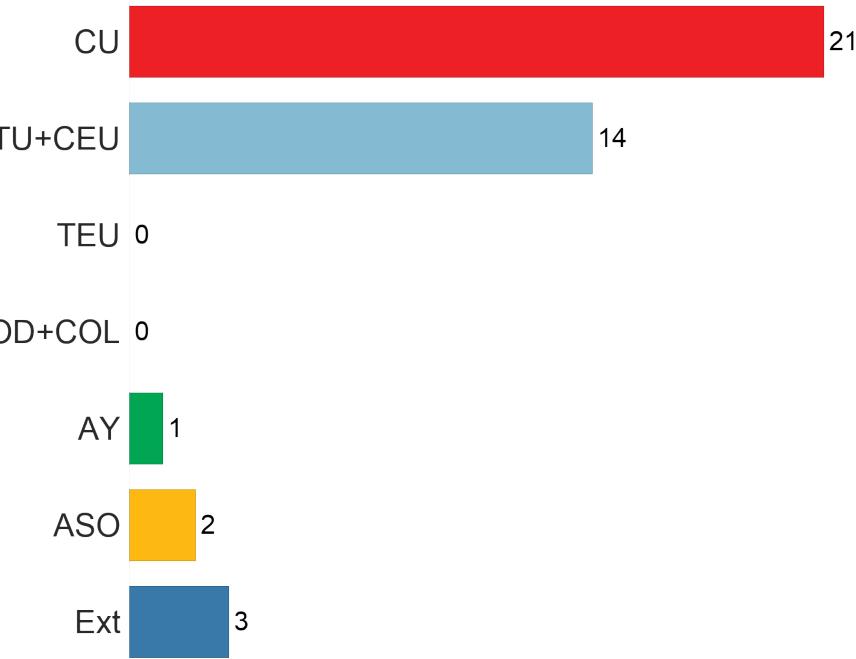
## Plantilla de PDI que imparte en la titulación

Créditos impartidos por categoría



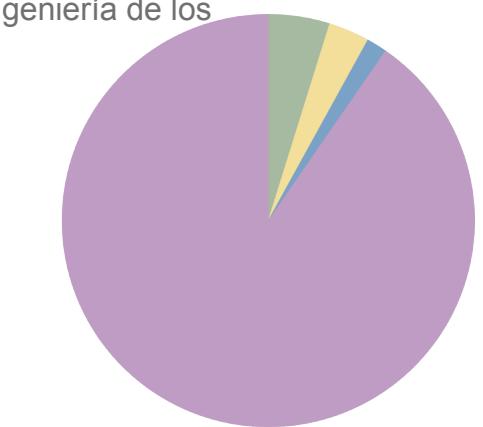
● Media UPV

Nº de PDI por categoría



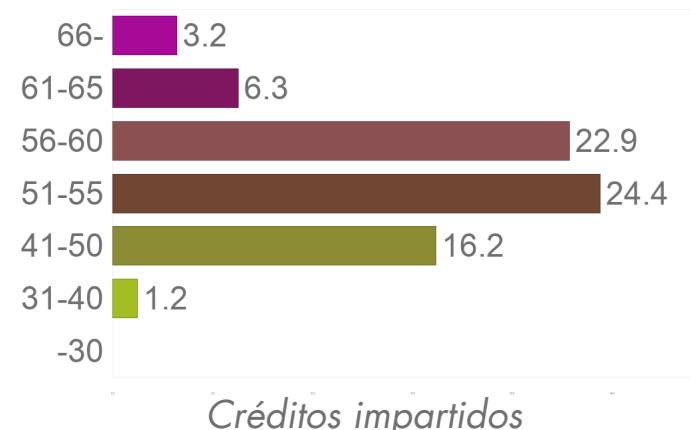
Proporción de créditos impartidos por categoría PDI respecto al global UPV

Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos

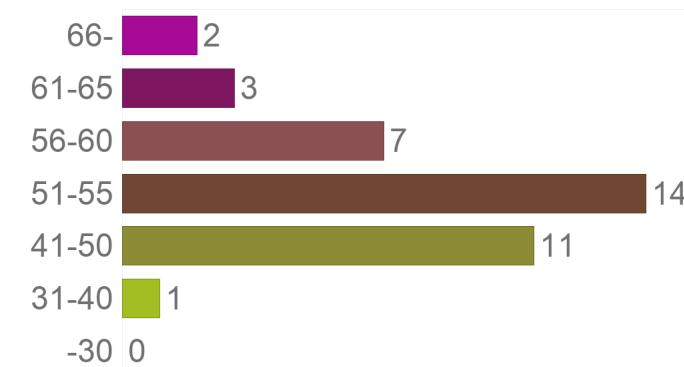


Ext ASO ContTC Func

Edad de la plantilla PDI (externos excluidos)

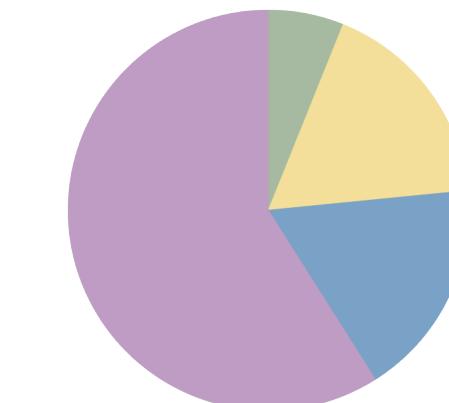


Créditos impartidos



Nº de profesores

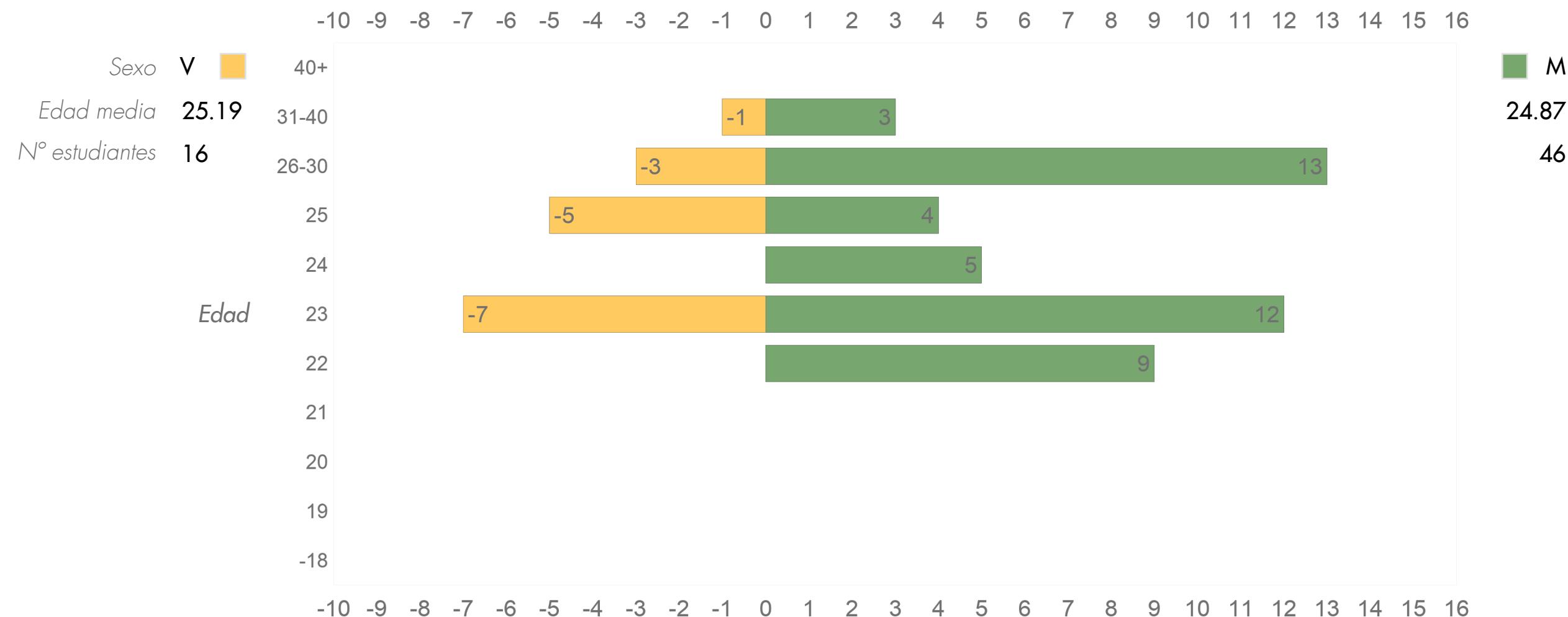
Media UPV



# Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos

## Estudiantes por sexo y edad

### Distribución de estudiantes por sexo y edad



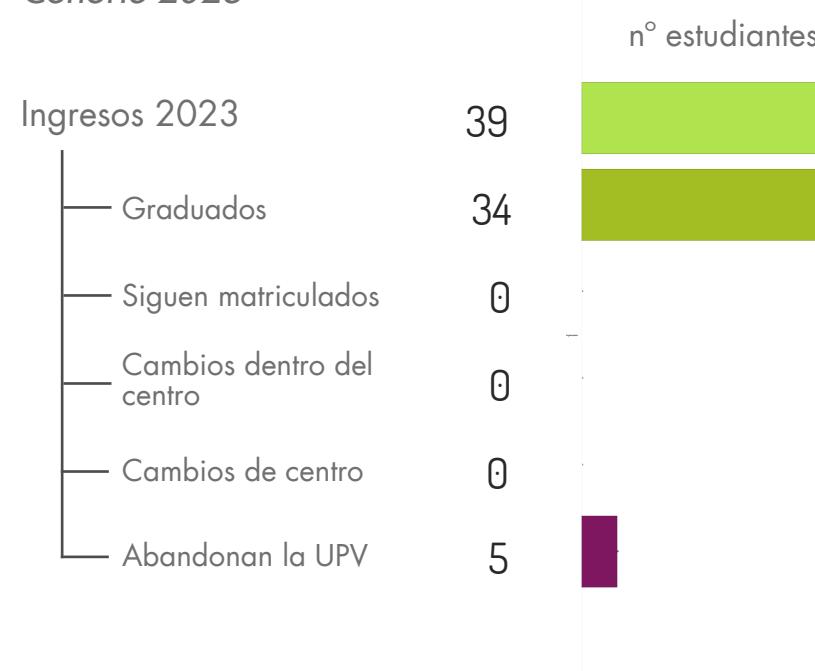
Edades a 31 de diciembre de 2024 de los estudiantes matriculados en el curso 2024

# Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos

## Resultados de la cohorte - abandono

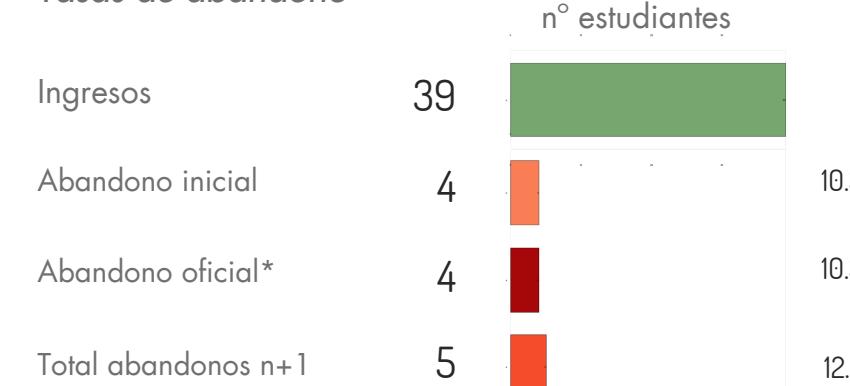
### Resultado de la cohorte en tras el curso n+1

Cohorte 2023



Transcurrida la duración prevista de los estudios más un año se pueden calcular las tasas oficiales de las cohortes.

### Tasas de abandono



\* Incluye el abandono durante el 1º curso del estudiante en la titulación, al constar de solo 1 curso

### Detalles de las condiciones de abandono

