

TITULACIÓN: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (294)
CENTRO: Facultad de Veterinaria (105)

	Posibles	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media											
	64	20	31.25%	3.93											
		Frecuencias					% Frecuencias					media			
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5			
1. Distribución temporal y coordinación de módulos y/o materias a lo largo del título			1	4	10	5			5%	20%	50%	25%	3.95		
2. Distribución del Plan de estudios entre créditos teóricos, prácticos y trabajos a realizar por el alumno.			1	2	13	4			5%	10%	65%	20%	4.0		
3. Mecanismos de coordinación (contenidos, equilibrio cargas de trabajo del alumno, entrega de actividades, evaluaciones, etc.).					8	8	4			40%	40%	20%	3.8		
4. Adecuación de horarios y turnos			1	6	8	5			5%	30%	40%	25%	3.85		
5. Tamaño de los grupos			5	7	5	3			25%	35%	25%	15%	3.3		
BLOQUE:PLAN DE ESTUDIOS													3.78		
6. Conocimientos previos del estudiante para comprender el contenido de su materia				3	4	10	3			15%	20%	50%	15%	3.65	
7. Orientación y apoyo al estudiante						6	9	5			30%	45%	25%	3.95	
8. Nivel de asistencia a clase de los estudiantes		2	3	6	7	2		10%	15%	30%	35%	10%	3.2		
9. Oferta y desarrollo de programas de movilidad para estudiantes					7	10	3			35%	50%	15%	3.8		
10. Oferta y desarrollo de prácticas externas					4	9	7			20%	45%	35%	4.15		
BLOQUE:ESTUDIANTES													3.75		
11. Disponibilidad, accesibilidad y utilidad de la información sobre el título (Web, guías docentes, datos)					1	9	10				5%	45%	50%	4.45	
12. Atención prestada por el Personal de Administración y Servicios del Centro						3	7	10			15%	35%	50%	4.35	
13. Gestión de los procesos administrativos del título (asignación de aulas, fechas de exámenes, etc.)		1			3	10	6	5%		15%	50%	30%	4.16		
14. Gestión de los procesos administrativos comunes (plazo de matriculación, disponibilidad de actas, etc.)		1			5	8	6	5%		25%	40%	30%	4.05		
15. Gestión realizada por los Agentes del Título (Coordinador y Comisiones).				1	2	6	11			5%	10%	30%	55%	4.35	
16. Acciones de actualización y mejora docente llevadas a cabo por la Universidad de Zaragoza.				3	6	6	5			15%	30%	30%	25%	3.65	
BLOQUE:INFORMACIÓN Y GESTIÓN													4.17		
17. Aulas para la docencia teórica					3	11	6				15%	55%	30%	4.15	
18. Recursos materiales y tecnológicos disponibles para la actividad docente (cañones de proyección, pizarras digitales, campus virtual, etc.).					1	4	8	7			5%	20%	40%	35%	4.05
19. Espacios para prácticas (seminarios, salas de informática, laboratorios, etc.)					2	7	7	4			10%	35%	35%	20%	3.65
20. Apoyo técnico y logístico de los diferentes servicios para el desarrollo de la docencia					2	4	11	3			10%	20%	55%	15%	3.75

TITULACIÓN: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (294)
CENTRO: Facultad de Veterinaria (105)

		Posibles	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media									
		64	20	31.25%	3.93									
		Frecuencias					% Frecuencias					media		
		N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5	
BLOQUE: RECURSOS E INFRAESTRUCTURAS														3.9
21. Nivel de satisfacción con la o las asignaturas que imparte					4	12	4				20%	60%	20%	4.0
22. Nivel de satisfacción con los resultados alcanzados por los estudiantes				2	4	9	5			10%	20%	45%	25%	3.85
23. Nivel de satisfacción general con la titulación					2	10	8				10%	50%	40%	4.3
BLOQUE: SATISFACCIÓN GENERAL														4.05
Sumas y promedios														3.93

Respuestas abiertas: Listado adjunto.

