

TITULACIÓN: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos (566)
CENTRO: Facultad de Veterinaria (105)

Posibles	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
41	13	31.71%	3.72

	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	1	2	1	5	3	7%	7%	15%	7%	38%	23%	3.58		
2. Distribución del Plan de estudios entre créditos teóricos, prácticos y trabajos a realizar por el alumno.	1		1	1	7	3	7%		7%	7%	53%	23%	4.0		
3. Mecanismos de coordinación (contenidos, equilibrio cargas de trabajo del alumno, entrega de actividades, evaluaciones, etc.).	1	1		3	5	3	7%	7%		23%	38%	23%	3.75		
4. Adecuación de horarios y turnos		2	3	2	3	3		15%	23%	15%	23%	23%	3.15		
5. Tamaño de los grupos		1	3	5	2	2		7%	23%	38%	15%	15%	3.08		
BLOQUE:PLAN DE ESTUDIOS												3.5			
6. Conocimientos previos del estudiante para comprender el contenido de su materia				4	9					30%	69%		3.69		
7. Orientación y apoyo al estudiante				2	8	3				15%	61%	23%	4.08		
8. Nivel de asistencia a clase de los estudiantes				3	1	9				23%	7%	69%	4.46		
9. Oferta y desarrollo de programas de movilidad para estudiantes	3		1	5	1	3	23%		7%	38%	7%	23%	3.6		
10. Oferta y desarrollo de prácticas externas	4	1	1	3	2	2	30%	7%	7%	23%	15%	15%	3.33		
BLOQUE:ESTUDIANTES												3.88			
11. Disponibilidad, accesibilidad y utilidad de la información sobre el título (Web, guías docentes, datos)				1	7	5				7%	53%	38%	4.31		
12. Atención prestada por el Personal de Administración y Servicios del Centro				1	2	7	3			7%	15%	53%	23%	3.92	
13. Gestión de los procesos administrativos del título (asignación de aulas, fechas de exámenes, etc.)				3		6	4			23%		46%	30%	3.85	
14. Gestión de los procesos administrativos comunes (plazo de matriculación, disponibilidad de actas, etc.)				1	1	8	3			7%	7%	61%	23%	4.0	
15. Gestión realizada por los Agentes del Título (Coordinador y Comisiones).		1		1	6	5				7%		7%	46%	38%	4.08
16. Acciones de actualización y mejora docente llevadas a cabo por la Universidad de Zaragoza.		2	2	5	2	2				15%	15%	38%	15%	15%	3.0
BLOQUE:INFORMACIÓN Y GESTIÓN												3.86			
17. Aulas para la docencia teórica		1	2	2	3	5				7%	15%	15%	23%	38%	3.69
18. Recursos materiales y tecnológicos disponibles para la actividad docente (cañones de proyección, pizarras digitales, campus virtual, etc.).	1	2		5	2	3	7%	15%		38%	15%	23%	3.33		
19. Espacios para prácticas (seminarios, salas de informática, laboratorios, etc.)	1	1	3	3	3	2	7%	7%	23%	23%	23%	15%	3.17		
20. Apoyo técnico y logístico de los diferentes servicios para el desarrollo de la docencia		1	1	3	6	2				7%	7%	23%	46%	15%	3.54

TITULACIÓN: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos (566)
CENTRO: Facultad de Veterinaria (105)

Posibles	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
41	13	31.71%	3.72

	Frecuencias					% Frecuencias					media		
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3		4	5
BLOQUE: RECURSOS E INFRAESTRUCTURAS													3.44
21. Nivel de satisfacción con la o las asignaturas que imparte			1	3	4	5		7%	23%	30%	38%		4.0
22. Nivel de satisfacción con los resultados alcanzados por los estudiantes			1	1	6	5		7%	7%	46%	38%		4.15
23. Nivel de satisfacción general con la titulación		1		2	7	3		7%		15%	53%	23%	3.85
BLOQUE: SATISFACCIÓN GENERAL													4.0
Sumas y promedios													3.72

Respuestas abiertas: Listado adjunto.

