

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

	Posibles					Nº respuestas					Tasa respuesta					Media
	Frecuencias					% Frecuencias					media					
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5				
1. Orientación general para la elaboración de trabajos			1	3	4	6			7%	21%	29%	43%	4.07			
2. Información clara sobre los objetivos a alcanzar			1	1	7	5			7%	7%	50%	36%	4.14			
3. Planificación general y temporalización adecuadas		1	1	3	5	4		7%	7%	21%	36%	29%	3.71			
BLOQUE:PREVIO A LA REALIZACIÓN													3.98			
4. Adecuación del trabajo a los estudios cursados				1	6	7				7%	43%	50%	4.43			
5. Metodología				3	6	5				21%	43%	36%	4.14			
6. Recursos			1	2	6	5			7%	14%	43%	36%	4.07			
BLOQUE:DESARROLLO DEL TRABAJO													4.21			
7. Accesibilidad al Tutor			1		2	11			7%		14%	79%	4.64			
8. Organización y distribución de las sesiones de tutoría			1	1	3	9			7%	7%	21%	64%	4.43			
9. Definición clara y apoyo en las actividades y tareas a realizar			1	2	4	7			7%	14%	29%	50%	4.21			
10. Eficacia en la dirección					3	2				21%	14%	64%	4.43			
11. Grado de satisfacción global con las labores de tutoría			1	2	2	9			7%	14%	14%	64%	4.36			
BLOQUE:ACTUACIÓN TUTOR O TUTORES													4.41			
12. Grado en el que este trabajo ha contribuido a desarrollar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos a lo largo de la Titulación.			1	1	7	5			7%	7%	50%	36%	4.14			
13. Grado de satisfacción global				1	5	8				7%	36%	57%	4.5			
BLOQUE:VALORACIÓN GLOBAL													4.32			
Sumas y promedios													4.25			
14. ¿Ha realizado el curso online "Competencias informacionales" impartido por la Biblioteca?	SI: 11	79%	NO: 3	21%												

Respuestas abiertas: Listado adjunto.