

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

	Posibles					Nº respuestas					Tasa respuesta					Media
	24					5					20.83%					4.6
	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		4				20%		80%			4.6	
2. Información clara sobre los objetivos a alcanzar			1		2	2			20%		40%	40%			4.0	
3. Planificación general y temporalización adecuadas			1	1	1	2			20%	20%	20%	40%			3.8	
<b>BLOQUE:PREVIO A LA REALIZACIÓN</b>															<b>4.13</b>	
4. Adecuación del trabajo a los estudios cursados					1	4					20%	80%			4.8	
5. Metodología					1	4					20%	80%			4.8	
6. Recursos					1	4					20%	80%			4.8	
<b>BLOQUE:DESARROLLO DEL TRABAJO</b>															<b>4.8</b>	
7. Accesibilidad al Tutor						5						100%			5.0	
8. Organización y distribución de las sesiones de tutoría					2	3					40%	60%			4.6	
9. Definición clara y apoyo en las actividades y tareas a realizar					1	4					20%	80%			4.8	
10. Eficacia en la dirección				1	1	3				20%	20%	60%			4.4	
11. Grado de satisfacción global con las labores de tutoría				1		4					20%	80%			4.6	
<b>BLOQUE:ACTUACIÓN TUTOR O TUTORES</b>															<b>4.68</b>	
12. Grado en el que este trabajo ha contribuido a desarrollar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos a lo largo de la Titulación.						5						100%			5.0	
13. Grado de satisfacción global				1		4					20%	80%			4.6	
<b>BLOQUE:VALORACIÓN GLOBAL</b>															<b>4.8</b>	
Sumas y promedios															4.6	
14. ¿Ha realizado el curso online "Competencias informacionales" impartido por la Biblioteca?	SI: 1 20%		NO: 3 60%													

Respuestas abiertas: Listado adjunto.