

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

Posibles	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
61	14	22.95%	3.99

	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	2	6	5			7%	14%	42%	35%	4.07
2. Distribución del Plan de estudios entre créditos teóricos, prácticos y trabajos a realizar por el alumno.				2	10	2				14%	71%	14%	4.0
3. Mecanismos de coordinación (contenidos, equilibrio cargas de trabajo del alumno, entrega de actividades, evaluaciones, etc.).			1	4	5	4			7%	28%	35%	28%	3.86
4. Adecuación de horarios y turnos				4	8	2				28%	57%	14%	3.86
5. Tamaño de los grupos		1	3	4	3	3		7%	21%	28%	21%	21%	3.29
BLOQUE:PLAN DE ESTUDIOS													3.81
6. Conocimientos previos del estudiante para comprender el contenido de su materia			1	3	8	2			7%	21%	57%	14%	3.79
7. Orientación y apoyo al estudiante				3	8	3				21%	57%	21%	4.0
8. Nivel de asistencia a clase de los estudiantes	1		2	3	6	2	7%		14%	21%	42%	14%	3.62
9. Oferta y desarrollo de programas de movilidad para estudiantes			1	1	9	3			7%	7%	64%	21%	4.0
10. Oferta y desarrollo de prácticas externas				1	7	6				7%	50%	42%	4.36
BLOQUE:ESTUDIANTES													3.96
11. Disponibilidad, accesibilidad y utilidad de la información sobre el título (Web, guías docentes, datos)				1	7	6				7%	50%	42%	4.36
12. Atención prestada por el Personal de Administración y Servicios del Centro					5	9					35%	64%	4.64
13. Gestión de los procesos administrativos del título (asignación de aulas, fechas de exámenes, etc.)					2	8	4			14%	57%	28%	4.14
14. Gestión de los procesos administrativos comunes (plazo de matriculación, disponibilidad de actas, etc.)					3	6	5			21%	42%	35%	4.14
15. Gestión realizada por los Agentes del Título (Coordinador y Comisiones).	1			1	7	5	7%			7%	50%	35%	4.31
16. Acciones de actualización y mejora docente llevadas a cabo por la Universidad de Zaragoza.		1	1	5	5	2		7%	7%	35%	35%	14%	3.43
BLOQUE:INFORMACIÓN Y GESTIÓN													4.17
17. Aulas para la docencia teórica			1	1	7	5			7%	7%	50%	35%	4.14
18. Recursos materiales y tecnológicos disponibles para la actividad docente (cañones de proyección, pizarras digitales, campus virtual, etc.).				4	8	2				28%	57%	14%	3.86
19. Espacios para prácticas (seminarios, salas de informática, laboratorios, etc.)			2	3	7	2		14%	21%	50%	14%	3.64	
20. Apoyo técnico y logístico de los diferentes servicios para el desarrollo de la docencia				4	7	3				28%	50%	21%	3.93

SATISFACCIÓN DEL PDI CON LA TITULACIÓN

Año: 2016-17

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

Posibles	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
61	14	22.95%	3.99

Frecuencias						% Frecuencias					media	
N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5	

BLOQUE: RECURSOS E INFRAESTRUCTURAS

21. Nivel de satisfacción con la o las asignaturas que imparte				12	2				85%	14%	4.14
22. Nivel de satisfacción con los resultados alcanzados por los estudiantes			3	9	2			21%	64%	14%	3.93
23. Nivel de satisfacción general con la titulación	1			11	2	7%			78%	14%	4.15

BLOQUE: SATISFACCIÓN GENERAL

Sumas y promedios											4.07
											3.99

Respuestas abiertas: Listado adjunto.

