

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

TITULACIÓN:	Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos (566)	Posibles					Nº respuestas		Tasa respuesta					Media	
CENTRO:	Facultad de Veterinaria (105)	44					11		25.0%					3.75	
		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	3	4	2		9%	9%	27%	36%	18%	3.45	
2. Distribución del Plan de estudios entre créditos teóricos, prácticos y trabajos a realizar por el alumno.				1		8	2			9%		72%	18%	4.0	
3. Mecanismos de coordinación (contenidos, equilibrio cargas de trabajo del alumno, entrega de actividades, evaluaciones, etc.).			1		5	3	2		9%		45%	27%	18%	3.45	
4. Adecuación de horarios y turnos			1	1	6	3			9%	9%	54%	27%		3.0	
5. Tamaño de los grupos				1	5	4	1			9%	45%	36%	9%	3.45	
BLOQUE:PLAN DE ESTUDIOS														3.47	
6. Conocimientos previos del estudiante para comprender el contenido de su materia					5	6					45%	54%		3.55	
7. Orientación y apoyo al estudiante						9	2					81%	18%	4.18	
8. Nivel de asistencia a clase de los estudiantes					2	7	2				18%	63%	18%	4.0	
9. Oferta y desarrollo de programas de movilidad para estudiantes		2		1	4	3	1	18%	9%	36%	27%	9%		3.44	
10. Oferta y desarrollo de prácticas externas		3		2	3	2	1	27%	18%	27%	18%	9%		3.25	
BLOQUE:ESTUDIANTES														3.72	
11. Disponibilidad, accesibilidad y utilidad de la información sobre el título (Web, guías docentes, datos)					1	8	2				9%	72%	18%	4.09	
12. Atención prestada por el Personal de Administración y Servicios del Centro						8	3					72%	27%	4.27	
13. Gestión de los procesos administrativos del título (asignación de aulas, fechas de exámenes, etc.)					1	9	1				9%	81%	9%	4.0	
14. Gestión de los procesos administrativos comunes (plazo de matriculación, disponibilidad de actas, etc.)					1	9	1				9%	81%	9%	4.0	
15. Gestión realizada por los Agentes del Título (Coordinador y Comisiones).					2	7	2				18%	63%	18%	4.0	
16. Acciones de actualización y mejora docente llevadas a cabo por la Universidad de Zaragoza.		1	2	5	2	1		9%	18%	45%	18%	9%		3.0	
BLOQUE:INFORMACIÓN Y GESTIÓN														3.89	
17. Aulas para la docencia teórica				1	3	3	4			9%	27%	27%	36%	3.91	
18. Recursos materiales y tecnológicos disponibles para la actividad docente (cañones de proyección, pizarras digitales, campus virtual, etc.).				1	4	5	1			9%	36%	45%	9%	3.55	
19. Espacios para prácticas (seminarios, salas de informática, laboratorios, etc.)				1	3	5	2			9%	27%	45%	18%	3.73	
20. Apoyo técnico y logístico de los diferentes servicios para el desarrollo de la docencia					3	6	2				27%	54%	18%	3.91	

SATISFACCIÓN DEL PDI CON LA TITULACIÓN

Año: 2016-17

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

Posibles			Nº respuestas		Tasa respuesta			Media	
44			11		25.0%			3.75	
Frecuencias			% Frecuencias						media
3	4	5	N/C	1	2	3	4	5	
									3.77
2	7	2	18% 63% 18%						4.0
1	8	2	9% 72% 18%						4.09
4	5	2	36% 45% 18%						3.82
									3.97
									3.75

Respuestas abiertas: Listado adjunto.