

TITULACIÓN: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos  
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. Procedimiento de admisión y sistema de orientación y acogida (1º Curso)					1	5					17%	83%				4.83
2. Información en la página web sobre el Plan de Estudios					3	3				50%	50%					4.5
3. Actividades de apoyo al estudio	1			1	2	2	17%			17%	33%	33%				4.2
4. Orientación profesional y laboral recibida			1	1	2	2			17%	17%	33%	33%				3.83
5. Canalización de quejas y sugerencias	1			1	1	3	17%			17%	17%	50%				4.4
<b>BLOQUE:ATENCIÓN AL ALUMNO</b>																<b>4.36</b>
6. Distribución temporal y coordinación de módulos y materias a lo largo del Título			2	1	2	1				33%	17%	33%	17%			3.33
7. Correspondencia entre lo planificado en las guías docentes y lo desarrollado durante el curso.					4	2					67%	33%				4.33
8. Adecuación de horarios y turnos			2	3	1					33%	50%	17%				2.83
9. Tamaño de los grupos para el desarrollo de clases prácticas					2	4					33%	67%				4.67
10. Volumen de trabajo exigido y distribución de tareas a lo largo del curso					2	2	2				33%	33%	33%			4.0
11. Oferta de programas de movilidad		1		3	1	1	17%			50%	17%	17%				3.17
12. Oferta de prácticas externas		1		4	1		17%			67%	17%					2.83
13. Distribución de los exámenes en el calendario académico					3	3					50%	50%				4.5
14. Resultados alcanzados en cuanto a la consecución de objetivos y competencias previstas				1	2	3				17%	33%	50%				4.33
<b>BLOQUE:PLAN DE ESTUDIOS Y DESARROLLO DE LA FORMACIÓN</b>																<b>3.78</b>
15. Calidad docente del profesorado de la titulación					2	4					33%	67%				4.67
16. Profesionalidad del Personal de Administración y Servicios del Título				1	2	3				17%	33%	50%				4.33
17. Equipo de Gobierno (conteste sólo en caso de conocerlo)	4					2	67%				33%					5.0
<b>BLOQUE:RECURSOS HUMANOS</b>																<b>4.57</b>
18. Fondos bibliográficos y servicio de Biblioteca					2	4					33%	67%				4.67
19. Servicio de reprografía				1	3	2				17%	50%	33%				4.17
20. Recursos informáticos y tecnológicos					3	3					50%	50%				4.5

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

	Posibles					Nº respuestas	Tasa respuesta					Media
	Frecuencias						% Frecuencias					
	N/C	1	2	3	4		5	N/C	1	2	3	
21. Equipamiento de aulas y seminarios					3	3				50%	50%	4.5
22. Equipamiento laboratorios y talleres				1	1	4			17%	17%	67%	4.5
<b>BLOQUE:RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS</b>												<b>4.47</b>
23. Gestión académica y administrativa				1	3	2			17%	50%	33%	4.17
<b>BLOQUE:GESTIÓN</b>												<b>4.17</b>
24. Cumplimiento de sus expectativas con respecto al título				1	1	4			17%	17%	67%	4.5
25. Grado de preparación para la incorporación al trabajo				1	3	2			17%	50%	33%	4.17
<b>BLOQUE:SATISFACCIÓN GLOBAL</b>												<b>4.33</b>
Sumas y promedios												4.2

Respuestas abiertas: Listado adjunto.

