

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

Posibles	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
41	10	24.39%	4.18

	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	4	4			10%	10%	40%	40%	4.1	
2. Distribución del Plan de estudios entre créditos teóricos, prácticos y trabajos a realizar por el alumno.			1	1	4	4			10%	10%	40%	40%	4.1	
3. Mecanismos de coordinación (contenidos, equilibrio cargas de trabajo del alumno, entrega de actividades, evaluaciones, etc.).			1	1	4	4			10%	10%	40%	40%	4.1	
4. Adecuación de horarios y turnos			1	1	4	4			10%	10%	40%	40%	4.1	
5. Tamaño de los grupos		1	1	3	3	2		10%	10%	30%	30%	20%	3.4	
<b>BLOQUE:PLAN DE ESTUDIOS</b>													<b>3.96</b>	
6. Conocimientos previos del estudiante para comprender el contenido de su materia				3	4	3				30%	40%	30%	4.0	
7. Orientación y apoyo al estudiante				1	5	4				10%	50%	40%	4.3	
8. Nivel de asistencia a clase de los estudiantes		1		4	2	3		10%		40%	20%	30%	3.6	
9. Oferta y desarrollo de programas de movilidad para estudiantes				1	7	2				10%	70%	20%	4.1	
10. Oferta y desarrollo de prácticas externas				1	6	3				10%	60%	30%	4.2	
<b>BLOQUE:ESTUDIANTES</b>													<b>4.04</b>	
11. Disponibilidad, accesibilidad y utilidad de la información sobre el título (Web, guías docentes, datos)					6	4					60%	40%	4.4	
12. Atención prestada por el Personal de Administración y Servicios del Centro					4	6					40%	60%	4.6	
13. Gestión de los procesos administrativos del título (asignación de aulas, fechas de exámenes, etc.)					5	5					50%	50%	4.5	
14. Gestión de los procesos administrativos comunes (plazo de matriculación, disponibilidad de actas, etc.)		1		1	4	4		10%		10%	40%	40%	4.33	
15. Gestión realizada por los Agentes del Título (Coordinador y Comisiones).				1	3	6				10%	30%	60%	4.5	
16. Acciones de actualización y mejora docente llevadas a cabo por la Universidad de Zaragoza.				4	4	2				40%	40%	20%	3.8	
<b>BLOQUE:INFORMACIÓN Y GESTIÓN</b>													<b>4.36</b>	
17. Aulas para la docencia teórica				2	3	5					20%	30%	50%	4.3
18. Recursos materiales y tecnológicos disponibles para la actividad docente (cañones de proyección, pizarras digitales, campus virtual, etc.).				2	5	3					20%	50%	30%	4.1
19. Espacios para prácticas (seminarios, salas de informática, laboratorios, etc.)			1	1	4	4		10%	10%	40%	40%	4.1		
20. Apoyo técnico y logístico de los diferentes servicios para el desarrollo de la docencia				1	4	5				10%	40%	50%	4.4	

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

Posibles	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
41	10	24.39%	4.18

	Frecuencias					% Frecuencias					media		
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3		4	5
<b>BLOQUE:RECURSOS E INFRAESTRUCTURAS</b>													4.22
21. Nivel de satisfacción con la o las asignaturas que imparte				1	4	5				10%	40%	50%	4.4
22. Nivel de satisfacción con los resultados alcanzados por los estudiantes				1	5	4				10%	50%	40%	4.3
23. Nivel de satisfacción general con la titulación				1	4	5				10%	40%	50%	4.4
<b>BLOQUE:SATISFACCIÓN GENERAL</b>													4.37
Sumas y promedios													4.18

Respuestas abiertas: Listado adjunto.

