

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. Distribución temporal y coordinación de módulos y/o materias a lo largo del título	1	1	2	1	5	1	9%	9%	18%	9%	45%	9%	3.3			
2. Distribución del Plan de estudios entre créditos teóricos, prácticos y trabajos a realizar por el alumno.	1		1	2	5	2	9%		9%	18%	45%	18%	3.8			
3. Mecanismos de coordinación (contenidos, equilibrio cargas de trabajo del alumno, entrega de actividades, evaluaciones, etc.).				2	3	5	1			18%	27%	45%	9%	3.45		
4. Adecuación de horarios y turnos		3	2	3	3			27%	18%	27%	27%		2.55			
5. Tamaño de los grupos			1	2	7	1			9%	18%	64%	9%	3.73			
BLOQUE:PLAN DE ESTUDIOS													3.36			
6. Conocimientos previos del estudiante para comprender el contenido de su materia				6	4	1				55%	36%	9%	3.55			
7. Orientación y apoyo al estudiante	1			3	4	3	9%			27%	36%	27%	4.0			
8. Nivel de asistencia a clase de los estudiantes				3	5	3				27%	45%	27%	4.0			
9. Oferta y desarrollo de programas de movilidad para estudiantes	1		1	3	3	3	9%		9%	27%	27%	27%	3.8			
10. Oferta y desarrollo de prácticas externas	1	1	1	3	3	2	9%	9%	9%	27%	27%	18%	3.4			
BLOQUE:ESTUDIANTES													3.75			
11. Disponibilidad, accesibilidad y utilidad de la información sobre el título (Web, guías docentes, datos)				3	4	4				27%	36%	36%	4.09			
12. Atención prestada por el Personal de Administración y Servicios del Centro	1		1		4	5	9%		9%		36%	45%	4.3			
13. Gestión de los procesos administrativos del título (asignación de aulas, fechas de exámenes, etc.)				2	6	3				18%	55%	27%	4.09			
14. Gestión de los procesos administrativos comunes (plazo de matriculación, disponibilidad de actas, etc.)	1			2	5	3	9%			18%	45%	27%	4.1			
15. Gestión realizada por los Agentes del Título (Coordinador y Comisiones).				1	2	4				9%	18%	36%	36%	4.0		
16. Acciones de actualización y mejora docente llevadas a cabo por la Universidad de Zaragoza.	1	2	1	4	3		9%	18%	9%	36%	27%		2.8			
BLOQUE:INFORMACIÓN Y GESTIÓN													3.9			
17. Aulas para la docencia teórica	1			5	3	2	9%			45%	27%	18%	3.7			
18. Recursos materiales y tecnológicos disponibles para la actividad docente (cañones de proyección, pizarras digitales, campus virtual, etc.).				6	4	1				55%	36%	9%	3.55			
19. Espacios para prácticas (seminarios, salas de informática, laboratorios, etc.)				1	3	5				9%	27%	45%	18%	3.73		
20. Apoyo técnico y logístico de los diferentes servicios para el desarrollo de la docencia		1		5	5				9%		45%	45%	3.27			

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

Posibles	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
43	11	25.58%	3.7

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				3	6	2			27%	55%	18%	3.91
22. Nivel de satisfacción con los resultados alcanzados por los estudiantes				2	6	3			18%	55%	27%	4.09
23. Nivel de satisfacción general con la titulación				2	8	1			18%	73%	9%	3.91

BLOQUE:SATISFACCIÓN GENERAL

Sumas y promedios												3.97
												3.7

Respuestas abiertas: Listado adjunto.

