

TITULACIÓN: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (294)  
 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					3	2				60%	40%				4.4	
2. Distribución del Plan de estudios entre créditos teóricos, prácticos y trabajos a					3	2				60%	40%				4.4	
3. Mecanismos de coordinación (contenidos, equilibrio cargas de trabajo del					3	2				60%	40%				4.4	
4. Adecuación de horarios y turnos					4	1				80%	20%				4.2	
5. Tamaño de los grupos		1		1	2	1		20%	20%	40%	20%				3.4	
<b>BLOQUE:PLAN DE ESTUDIOS</b>															<b>4.16</b>	
6. Conocimientos previos del estudiante para comprender el contenido de su					4	1				80%	20%				4.2	
7. Orientación y apoyo al estudiante					2	3				40%	60%				4.6	
8. Nivel de asistencia a clase de los estudiantes			1	1	1	2		20%	20%	20%	40%				3.8	
9. Oferta y desarrollo de programas de movilidad para estudiantes				1	1	3			20%	20%	60%				4.4	
10. Oferta y desarrollo de prácticas externas				1	1	3			20%	20%	60%				4.4	
<b>BLOQUE:ESTUDIANTES</b>															<b>4.28</b>	
11. Disponibilidad, accesibilidad y utilidad de la información sobre el título (Web,					1	4				20%	80%				4.8	
12. Atención prestada por el Personal de Administración y Servicios del Centro						5					100%				5.0	
13. Gestión de los procesos administrativos del título (asignación de aulas, fechas						5					100%				5.0	
14. Gestión de los procesos administrativos comunes (plazo de matriculación,					1	4				20%	80%				4.8	
15. Gestión realizada por los Agentes del Título (Coordinador y Comisiones).				1		4			20%		80%				4.6	
16. Acciones de actualización y mejora docente llevadas a cabo por la				1	2	2			20%	40%	40%				4.2	
<b>BLOQUE:INFORMACIÓN Y GESTIÓN</b>															<b>4.73</b>	
17. Aulas para la docencia teórica					1	4				20%	80%				4.8	
18. Recursos materiales y tecnológicos disponibles para la actividad docente					2	3				40%	60%				4.6	
19. Espacios para prácticas (seminarios, salas de informática, laboratorios, etc.)				1	1	3			20%	20%	60%				4.4	
20. Apoyo técnico y logístico de los diferentes servicios para el desarrollo de la					2	3				40%	60%				4.6	

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

Posibles	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
13	5	38.46%	4.49

	Frecuencias					% Frecuencias					media		
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3		4	5
<b>BLOQUE:RECURSOS E INFRAESTRUCTURAS</b>													4.6
21. Nivel de satisfacción con la o las asignaturas que imparte						5						100%	5.0
22. Nivel de satisfacción con los resultados alcanzados por los estudiantes					2	3				40%	60%		4.6
23. Nivel de satisfacción general con la titulación					2	3				40%	60%		4.6
<b>BLOQUE:SATISFACCIÓN GENERAL</b>													4.73
Sumas y promedios													4.49

Respuestas abiertas: Listado adjunto.

