

TITULACIÓN: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (568)
 CENTRO: Facultad de Veterinaria (105)

		Posibles					Nº respuestas					Tasa respuesta					Media
		78					19					24.36%					4.14
		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			1	2	7	9			5%	11%	37%	47%	4.26			
2.	Distribución del Plan de estudios entre créditos teóricos, prácticos y trabajos a			1	1	9	8			5%	5%	47%	42%	4.26			
3.	Mecanismos de coordinación (contenidos, equilibrio cargas de trabajo del			2	1	10	6			11%	5%	53%	32%	4.05			
4.	Adecuación de horarios y turnos			2	1	11	5			11%	5%	58%	26%	4.0			
5.	Tamaño de los grupos	2	2	4	5	6		11%	11%	21%	26%	32%	3.58				
BLOQUE:PLAN DE ESTUDIOS														4.03			
6.	Conocimientos previos del estudiante para comprender el contenido de su			2	5	8	4			11%	26%	42%	21%	3.74			
7.	Orientación y apoyo al estudiante	1			2	8	8	5%			11%	42%	42%	4.33			
8.	Nivel de asistencia a clase de los estudiantes		1		2	10	6		5%		11%	53%	32%	4.05			
9.	Oferta y desarrollo de programas de movilidad para estudiantes				5	3	11				26%	16%	58%	4.32			
10.	Oferta y desarrollo de prácticas externas	1			2	3	13	5%			11%	16%	68%	4.61			
BLOQUE:ESTUDIANTES														4.2			
11.	Disponibilidad, accesibilidad y utilidad de la información sobre el título (Web,					4	15					21%	79%	4.79			
12.	Atención prestada por el Personal de Administración y Servicios del Centro				1	5	13				5%	26%	68%	4.63			
13.	Gestión de los procesos administrativos del título (asignación de aulas, fechas				1	5	13				5%	26%	68%	4.63			
14.	Gestión de los procesos administrativos comunes (plazo de matriculación,		1		2	7	9		5%		11%	37%	47%	4.21			
15.	Gestión realizada por los Agentes del Título (Coordinador y Comisiones).				2	6	11				11%	32%	58%	4.47			
16.	Acciones de actualización y mejora docente llevadas a cabo por la		3	2	4	7	3		16%	11%	21%	37%	16%	3.26			
BLOQUE:INFORMACIÓN Y GESTIÓN														4.33			
17.	Aulas para la docencia teórica			1		13	5					5%	68%	26%	4.16		
18.	Recursos materiales y tecnológicos disponibles para la actividad docente			1	3	13	2				5%	16%	68%	11%	3.84		
19.	Espacios para prácticas (seminarios, salas de informática, laboratorios, etc.)			3	6	7	3			16%	32%	37%	16%	3.53			
20.	Apoyo técnico y logístico de los diferentes servicios para el desarrollo de la				5	10	4					26%	53%	21%	3.95		

TITULACIÓN: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (568)
 CENTRO: Facultad de Veterinaria (105)

		Posibles					Nº respuestas					Tasa respuesta					Media
		78					19					24.36%					4.14
		Frecuencias					% Frecuencias					media					
		N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5				
BLOQUE:RECURSOS E INFRAESTRUCTURAS															3.87		
21. Nivel de satisfacción con la o las asignaturas que imparte						13	6						68%	32%	4.32		
22. Nivel de satisfacción con los resultados alcanzados por los estudiantes					3	11	5						16%	58%	26%	4.11	
23. Nivel de satisfacción general con la titulación			1	1	10	7			5%	5%	53%	37%			4.21		
BLOQUE:SATISFACCIÓN GENERAL															4.21		
Sumas y promedios															4.14		

Respuestas abiertas: Listado adjunto.

