

TITULACIÓN:

Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (568)

CENTRO:

Facultad de Veterinaria (105)

| | | Posibles | | | | | Nº respuestas | | | | | Tasa respuesta | | | | | Media |
|---|------------|--------------------|----------|----------|----------|----------|----------------------|----------|----------|----------|----------|-----------------------|-------------|--|--|--|--------------|
| | | 73 | | | | | 10 | | | | | 13.7% | | | | | 3.91 |
| | | 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) | | | | 2 | 3 | 5 | | | 20% | 30% | 50% | | 4.3 | | | | |
| 2. Información en la página web sobre el Plan de Estudios | | | | 2 | 5 | 3 | | | 20% | 50% | 30% | | 4.1 | | | | |
| 3. Actividades de apoyo al estudio | | 1 | 2 | 2 | 4 | 1 | | 10% | 20% | 20% | 40% | 10% | 3.2 | | | | |
| 4. Orientación profesional y laboral recibida | 1 | | | 5 | 4 | | 10% | | 50% | 40% | | | 3.44 | | | | |
| 5. Canalización de quejas y sugerencias | | 2 | 2 | 2 | 4 | | | 20% | 20% | 20% | 40% | | 2.8 | | | | |
| BLOQUE:ATENCIÓN AL ALUMNO | | | | | | | | | | | | | 3.57 | | | | |
| 6. Distribución temporal y coordinación de módulos y materias a lo largo del Título | | | | 4 | 4 | 2 | | | 40% | 40% | 20% | | 3.8 | | | | |
| 7. Correspondencia entre lo planificado en las guías docentes y lo desarrollado durante el curso. | | | | 1 | 5 | 4 | | | 10% | 50% | 40% | | 4.3 | | | | |
| 8. Adecuación de horarios y turnos | | | 2 | 2 | 5 | 1 | | 20% | 20% | 50% | 10% | | 3.5 | | | | |
| 9. Tamaño de los grupos para el desarrollo de clases prácticas | | 2 | | 1 | 2 | 5 | 20% | | 10% | 20% | 50% | | 3.8 | | | | |
| 10. Volumen de trabajo exigido y distribución de tareas a lo largo del curso | | | 1 | 3 | 5 | 1 | | 10% | 30% | 50% | 10% | | 3.6 | | | | |
| 11. Oferta de programas de movilidad | | | | 1 | 4 | 5 | | | 10% | 40% | 50% | | 4.4 | | | | |
| 12. Oferta de prácticas externas | | | | | 7 | 3 | | | | 70% | 30% | | 4.3 | | | | |
| 13. Distribución de los exámenes en el calendario académico | | | 1 | 2 | 5 | 2 | | 10% | 20% | 50% | 20% | | 3.8 | | | | |
| 14. Resultados alcanzados en cuanto a la consecución de objetivos y competencias previstas | | | | 1 | 6 | 3 | | | 10% | 60% | 30% | | 4.2 | | | | |
| BLOQUE:PLAN DE ESTUDIOS Y DESARROLLO DE LA FORMACIÓN | | | | | | | | | | | | | 3.97 | | | | |
| 15. Calidad docente del profesorado de la titulación | 1 | | | | 3 | 6 | 10% | | | 30% | 60% | | 4.67 | | | | |
| 16. Profesionalidad del Personal de Administración y Servicios del Título | | 2 | | 3 | 2 | 3 | | 20% | | 30% | 20% | 30% | 3.4 | | | | |
| 17. Equipo de Gobierno (conteste sólo en caso de conocerlo) | 5 | | 1 | 3 | | 1 | 50% | | 10% | 30% | | 10% | 3.2 | | | | |
| BLOQUE:RECURSOS HUMANOS | | | | | | | | | | | | | 3.83 | | | | |
| 18. Fondos bibliográficos y servicio de Biblioteca | | | | 1 | 5 | 4 | | | 10% | 50% | 40% | | 4.3 | | | | |
| 19. Servicio de reprografía | | | | 4 | 3 | 3 | | | 40% | 30% | 30% | | 3.9 | | | | |
| 20. Recursos informáticos y tecnológicos | | | 1 | 2 | 5 | 2 | | 10% | 20% | 50% | 20% | | 3.8 | | | | |

