

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

Posibles	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
1	0	0.0%	0.0

	Frecuencias					% Frecuencias					media	
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3		4
1. Procedimiento de admisión y sistema de orientación y acogida (1º Curso)												
2. Información en la página web sobre el Plan de Estudios												
3. Actividades de apoyo al estudio												
4. Orientación profesional y laboral recibida												
5. Canalización de quejas y sugerencias												
<b>BLOQUE:ATENCIÓN AL ALUMNO</b>												
6. Distribución temporal y coordinación de módulos y materias a lo largo del Título												
7. Correspondencia entre lo planificado en las guías docentes y lo desarrollado durante el curso.												
8. Adecuación de horarios y turnos												
9. Tamaño de los grupos para el desarrollo de clases prácticas												
10. Volumen de trabajo exigido y distribución de tareas a lo largo del curso												
11. Oferta de programas de movilidad												
12. Oferta de prácticas externas												
13. Distribución de los exámenes en el calendario académico												
14. Resultados alcanzados en cuanto a la consecución de objetivos y competencias previstas												
<b>BLOQUE:PLAN DE ESTUDIOS Y DESARROLLO DE LA FORMACIÓN</b>												
15. Calidad docente del profesorado de la titulación												
16. Profesionalidad del Personal de Administración y Servicios del Título												
17. Equipo de Gobierno (conteste sólo en caso de conocerlo)												
<b>BLOQUE:RECURSOS HUMANOS</b>												
18. Fondos bibliográficos y servicio de Biblioteca												
19. Servicio de reprografía												
20. Recursos informáticos y tecnológicos												

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

Posibles	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
1	0	0.0%	0.0

	Frecuencias					% Frecuencias					media	
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3		4
21. Equipamiento de aulas y seminarios												
22. Equipamiento laboratorios y talleres												
<b>BLOQUE:RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS</b>												
23. Gestión académica y administrativa												
<b>BLOQUE:GESTIÓN</b>												
24. Cumplimiento de sus expectativas con respecto al título												
25. Grado de preparación para la incorporación al trabajo												
<b>BLOQUE:SATISFACCIÓN GLOBAL</b>												
Sumas y promedios												

Respuestas abiertas: Listado adjunto.

