

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

		<b>Posibles</b>					<b>Nº respuestas</b>					<b>Tasa respuesta</b>					<b>Media</b>
		59					13					22.03%					4.12
		<b>Frecuencias</b>					<b>% Frecuencias</b>					<b>media</b>					
		<b>N/C</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>N/C</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>				
1. Procedimiento de admisión y sistema de orientación y acogida (1º Curso)						6	7				46%	54%		4.54			
2. Información en la página web sobre el Plan de Estudios					1	4	8			8%	31%	62%		4.54			
3. Actividades de apoyo al estudio					5	5	3			38%	38%	23%		3.85			
4. Orientación profesional y laboral recibida					4	6	3			31%	46%	23%		3.92			
5. Canalización de quejas y sugerencias				1	6	2	4		8%	46%	15%	31%		3.69			
<b>BLOQUE:ATENCIÓN AL ALUMNO</b>														<b>4.11</b>			
6. Distribución temporal y coordinación de módulos y materias a lo largo del Título				1	3	5	4		8%	23%	38%	31%		3.92			
7. Correspondencia entre lo planificado en las guías docentes y lo desarrollado durante el curso.						7	6				54%	46%		4.46			
8. Adecuación de horarios y turnos			1	1	6	3	2		8%	8%	46%	23%	15%	3.31			
9. Tamaño de los grupos para el desarrollo de clases prácticas					2	5	6			15%	38%	46%		4.31			
10. Volumen de trabajo exigido y distribución de tareas a lo largo del curso					1	3	5	4		8%	23%	38%	31%	3.92			
11. Oferta de programas de movilidad					1	3	3	6		8%	23%	23%	46%	4.08			
12. Oferta de prácticas externas			1		6	3	3		8%		46%	23%	23%	3.54			
13. Distribución de los exámenes en el calendario académico					4	6	3			31%	46%	23%		3.92			
14. Resultados alcanzados en cuanto a la consecución de objetivos y competencias previstas					2	4	7			15%	31%	54%		4.38			
<b>BLOQUE:PLAN DE ESTUDIOS Y DESARROLLO DE LA FORMACIÓN</b>														<b>3.98</b>			
15. Calidad docente del profesorado de la titulación					1	4	8			8%	31%	62%		4.54			
16. Profesionalidad del Personal de Administración y Servicios del Título				2	5	2	4			15%	38%	15%	31%	3.62			
17. Equipo de Gobierno (conteste sólo en caso de conocerlo)		10			1		2		77%		8%		15%	4.33			
<b>BLOQUE:RECURSOS HUMANOS</b>														<b>4.1</b>			
18. Fondos bibliográficos y servicio de Biblioteca						6	7				46%	54%		4.54			
19. Servicio de reprografía					5	5	3			38%	38%	23%		3.85			
20. Recursos informáticos y tecnológicos					2	6	5			15%	46%	38%		4.23			

**TITULACIÓN:**

Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (568)

**CENTRO:**

Facultad de Veterinaria (105)

		Posibles					Nº respuestas					Tasa respuesta					Media
		59					13					22.03%					4.12
		Frecuencias					% Frecuencias					media					
		N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5				
21. Equipamiento de aulas y seminarios					2	7	4				15%	54%	31%	4.15			
22. Equipamiento laboratorios y talleres					1	5	7				8%	38%	54%	4.46			
<b>BLOQUE:RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS</b>														4.25			
23. Gestión académica y administrativa					3	7	3				23%	54%	23%	4.0			
<b>BLOQUE:GESTIÓN</b>														4.0			
24. Cumplimiento de sus expectativas con respecto al título					1	6	6				8%	46%	46%	4.38			
25. Grado de preparación para la incorporación al trabajo		1				7	5	8%			54%	38%	4.42				
<b>BLOQUE:SATISFACCIÓN GLOBAL</b>														4.4			
Sumas y promedios														4.12			

Respuestas abiertas: Listado adjunto.