

TITULACIÓN:	Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (568)	Posibles					Respuestas					Tasa respuesta			Media	
		54					10					18.52%				
CENTRO:	Facultad de Veterinaria (105)	Frecuencias					% Frecuencias					media				
		N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5			
1. Orientación general para la elaboración de trabajos					1	4	5				10%	40%	50%		4.4	
2. Información clara sobre los objetivos a alcanzar					1	4	5				10%	40%	50%		4.4	
3. Planificación general y temporalización adecuadas					1	7	2				10%	70%	20%		4.1	
BLOQUE:PREVIO A LA REALIZACIÓN														4.3		
4. Adecuación del trabajo a los estudios cursados					1	3	6				10%	30%	60%		4.5	
5. Metodología						3	7				30%	70%			4.7	
6. Recursos						2	8				20%	80%			4.8	
BLOQUE:DESARROLLO DEL TRABAJO														4.67		
7. Accesibilidad al Tutor					1	2	7				10%	20%	70%		4.6	
8. Organización y distribución de las sesiones de tutoría						3	7				30%	70%			4.7	
9. Definición clara y apoyo en las actividades y tareas a realizar						3	7				30%	70%			4.7	
10. Eficacia en la dirección					1	2	7				10%	20%	70%		4.6	
11. Grado de satisfacción global con las labores de tutoría						2	8				20%	80%			4.8	
BLOQUE:ACTUACIÓN TUTOR O TutoRES														4.68		
12. Grado en el que este trabajo ha contribuido a desarrollar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos a						3	7				30%	70%			4.7	
13. Grado de satisfacción global					1	2	7				10%	20%	70%		4.6	
BLOQUE:VALORACIÓN GLOBAL														4.65		
Sumas y promedios														4.58		

14. ¿Ha realizado el curso online "Competencia digital" impartido por la Biblioteca?

SI: 7 70%

NO: 3 30%

Respuestas abiertas: Listado adjunto.