



CEU

*Universidad  
Cardenal Herrera*

# INFORME DE RESULTADOS ENCUESTA SOBRE LA SATISFACCIÓN DE LOS ESTUDIANTES CON LA TITULACIÓN GRADO EN GASTRONOMÍA

	<b>Curso Académico:</b>
Unidad de Desarrollo Estratégico y Calidad	2016/2017

## 1.- FICHA TÉCNICA

Encuesta de evaluación de la satisfacción de los estudiantes con la Titulación.

Curso académico evaluado: 2016/2017

Periodo realización encuestas: 2/05/2017 - 31/05/2017

% de participación: 8,77%

Puntos de muestreo:

Estudiantes del Grado en Gastronomía. Facultad de Derecho, Empresa y Ciencias Políticas (Castellón).

## 2.- CARACTERÍSTICAS DE LA ENCUESTA

La información obtenida tiene un perfil formativo y sumativo. Formativo por cuanto se orienta a informar a los responsables académicos a fin de que, cada cual, en su ámbito de responsabilidad, tenga elementos de juicio para enfocar las acciones de mejora más oportunas. Sumativo porque podrá emplearse, junto con otras fuentes de información disponibles, para sustanciar la toma de decisiones de los respectivos responsables.

La escala de valoración de las respuestas es de cuatro ítems. Los grados de la escala cualitativa empleada son: MUY INSATISFECHO, INSATISFECHO, SATISFECHO, MUY SATISFECHO, NO SABE/CON CONTESTA, con el propósito sumativo de evidenciar, con claridad, los aspectos fuertes y los débiles de la cuestión y enfocar así, con nitidez, la toma de decisiones relativa a los resultados obtenidos, dicha escala cualitativa se ha parametrizado con los valores 1, 4, 7 y 10.

En la pregunta 19 se propone realizar una valoración general con la titulación , utilizando una escala de 0 a 10.

El cuestionario se compone de 19 preguntas divididas en 5 dimensiones y en este informe se recoge la puntuación media obtenida en cada una de las preguntas evaluadas.

### **PLANIFICACIÓN Y METODOLOGÍA**

1. PLANIFICACIÓN Y COORDINACIÓN de contenidos, actividades, evaluación, etc.
2. METODOLOGÍA de enseñanza-aprendizaje
3. CONTENIDOS actualizados de calidad científica/profesional
4. TRABAJO DE FIN DE ESTUDIOS potencia y consolida los conocimientos y competencias
5. PRÁCTICAS CURRICULARES potencian y consolidan los conocimientos y competencias (si el título las tiene)
6. FORMACIÓN orientada a la empleabilidad y a la inserción/desarrollo profesional
7. CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA con respecto a las competencias y los conocimientos desarrollados

## PROCESOS

8. ATENCIÓN RECIBIDA (programa acogida, apoyo al aprendizaje, orientación académica y laboral, etc.)
9. TRÁMITES ADMINISTRATIVOS
10. SERVICIO DE CARRERAS PROFESIONALES (prácticas y empleo)

## COMUNICACIÓN

11. INFORMACIÓN adecuada disponible en la página web y en el Portal del Alumno (plan de estudios, guías docentes, etc.)
12. TUTORIZACIÓN académica y personal

## RECURSOS

13. ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS (aulas, laboratorios, espacios comunes, recursos materiales y tecnológicos, etc.)
14. PLATAFORMA DE APOYO A LA DOCENCIA y Portal del Alumnos interactivos, intuitivos y manejables
15. PROFESORADO

## PERSONAS

16. DIRECCIÓN Y COORDINACIÓN de la titulación
17. PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS
18. TUTORES DE LA PLATAFORMA DE APOYO A LA DOCENCIA (si se utiliza en la titulación)

## 19. Valoración global de la Titulación (marcar valor de 0 a 10) - Valoración global

<b>PLANIFICACIÓN Y METODOLOGÍA</b>	
1. PLANIFICACIÓN Y COORDINACIÓN de contenidos, actividades, evaluación, etc.	
2. METODOLOGÍA de enseñanza-aprendizaje	
3. CONTENIDOS actualizados de calidad científica/profesional	
4. TRABAJO DE FIN DE ESTUDIOS potencia y consolida los conocimientos y competencias	
5. PRÁCTICAS CURRICULARES potencian y consolidan los conocimientos y competencias (si el título las tiene)	
6. FORMACIÓN orientada a la empleabilidad y a la inserción/desarrollo profesional	
7. CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA con respecto a las competencias y los conocimientos desarrollados	
<b>PROCESOS</b>	
8. ATENCIÓN RECIBIDA (programa acogida, apoyo al aprendizaje, orientación académica y laboral, etc.)	
9. TRÁMITES ADMINISTRATIVOS	
10. SERVICIO DE CARRERAS PROFESIONALES (prácticas y empleo)	
<b>COMUNICACIÓN</b>	
11. INFORMACIÓN adecuada disponible en la página web y en el Portal del Alumno (plan de estudios, guías docentes, etc.)	
12. TUTORIZACIÓN académica y personal	
<b>RECURSOS</b>	
13. ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS (aulas, laboratorios, espacios comunes, recursos materiales y tecnológicos, etc.)	
14. PLATAFORMA DE APOYO A LA DOCENCIA y Portal del Alumnos interactivos, intuitivos y manejables	
<b>PERSONAS</b>	
15. PROFESORADO	
16. DIRECCIÓN Y COORDINACIÓN de la titulación	
17. PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS	
18. TUTORES DE LA PLATAFORMA DE APOYO A LA DOCENCIA (si se utiliza en la titulación)	
19. Valoración global de la titulación (marcar valor de 0 a 10)	

Muy Insatisfecho (1)		Insatisfecho (4)		Satisfecho (7)		Muy Satisfecho (10)		Media
Totales	%	Totales	%	Totales	%	Totales	%	
1	20,00%	3	60,00%	1	20,00%	0	0,00%	4,00
1	20,00%	0	0,00%	2	40,00%	2	40,00%	7,00
1	20,00%	0	0,00%	2	40,00%	2	40,00%	7,00
1	33,33%	0	0,00%	1	33,33%	1	33,33%	6,00
1	25,00%	0	0,00%	2	50,00%	1	25,00%	6,25
0	0,00%	1	20,00%	2	40,00%	2	40,00%	7,60
1	20,00%	1	20,00%	3	60,00%	0	0,00%	5,20
1	20,00%	0	0,00%	2	40,00%	2	40,00%	7,00
1	20,00%	3	60,00%	1	20,00%	0	0,00%	4,00
0	0,00%	2	100,00%	0	0,00%	0	0,00%	4,00
1	20,00%	2	40,00%	1	20,00%	1	20,00%	5,20
1	20,00%	0	0,00%	2	40,00%	2	40,00%	7,00
0	0,00%	1	20,00%	2	40,00%	2	40,00%	7,60
1	25,00%	1	25,00%	1	25,00%	1	25,00%	5,50
0	0,00%	0	0,00%	4	80,00%	1	20,00%	7,60
1	20,00%	2	40,00%	1	20,00%	1	20,00%	5,20
0	0,00%	2	40,00%	2	40,00%	1	20,00%	6,40
1	33,33%	0	0,00%	2	66,67%	0	0,00%	5,00
								6,50