

**INFORME DE RESULTADOS ENCUESTA DE EVALUACIÓN DE LA
SATISFACCIÓN DEL PDI CON EL PROGRAMA FORMATIVO
GRADO EN GASTRONOMÍA. CAMPUS DE CASTELLÓN**

		Curso Académico
Unidad de Desarrollo Estratégico y Calidad		2023/2024

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 cinco ítems. Los grados de la escala cualitativa empleada son: MUY INSATISFECHO, INSATISFECHO, SATISFECHO, MUY SATISFECHO, NO SABE/NO 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 16 se propone realizar una valoración general con la titulación, utilizando una escala de 0 a 10.

El cuestionario se compone de 15 preguntas divididas en 4 dimensiones y en este informe se recoge la puntuación media obtenida en cada una de las preguntas evaluadas.

Programa Formativo.

- 1.- Actualización y adecuación de los objetivos del título al perfil de egreso
- 2.- Adecuación de la estructura y la secuencia de las materias
- 3.- Satisfacción acerca de la información que aparece en la página web sobre los títulos
- 4.- En general, grado de satisfacción con la estructura de los planes de estudio que impartes

Organización de la enseñanza.

- 5.- Grado de satisfacción con la organización de la enseñanza en el título (distribución, tiempos, carga lectiva, prácticas, evaluación...)
- 6.- Adecuación de los mecanismos utilizados para difundir la información del título (objetivos, perfil de ingreso, egreso, guías docentes...)
- 7.- Grado de satisfacción con los mecanismos de coordinación y comunicación entre los diferentes profesores de la titulación
- 8.- Grado de satisfacción con los mecanismos de coordinación y comunicación entre los profesores del mismo departamento
- 9.- Adecuación de las acciones de actualización y mejora docente (plan de mejora docente, jornadas de innovación, formación...) organizadas por la Universidad

Instalaciones e Infraestructuras

- 10.- Grado de satisfacción con las aulas de teoría y su equipamiento para la correcta impartición de las clases
- 11.- Adecuación de los espacios para prácticas (talleres, platós, laboratorios, instalaciones clínicas...)
- 12.- La cantidad, calidad y accesibilidad de la información de la biblioteca y de los fondos documentales es satisfactoria para las necesidades del título
- 13.- En general, grado de satisfacción con las instalaciones

Alumnado

- 14.- En general, los alumnos consiguen alcanzar las competencias y objetivos definidos en el título
- 15.- Considero que el título satisface las expectativas de los alumnos

16.- Valoración global de la Titulación

CURSO ACADÉMICO
2023/2024

GRADO EN GASTRONOMÍA

PARTICIPACIÓN
45,16%

PROGRAMA FORMATIVO

1. Actualización y adecuación de los objetivos del título al perfil de egreso
2. Adecuación de la estructura y la secuencia de las materias
3. Satisfacción acerca de la información que aparece en la página web sobre los títulos
4. En general, grado de satisfacción con la estructura de los planes de estudio que impartes

ORGANIZACIÓN DE LA ENSEÑANZA

5. Grado de satisfacción con la organización de la enseñanza en el título (distribución, tiempos, carga lectiva, prácticas, evaluación...)
6. Adecuación de los mecanismos utilizados para difundir la información del título (objetivos, perfil de ingreso, egreso, guías docentes...)
7. Grado de satisfacción con los mecanismos de coordinación y comunicación entre los diferentes profesores de la titulación
8. Grado de satisfacción con los mecanismos de coordinación y comunicación entre los profesores del mismo departamento
9. Adecuación de las acciones de actualización y mejora docente (plan de mejora docente, jornadas de innovación, formación...) organizadas por la Universidad

INSTALACIONES E INFRAESTRUCTURAS

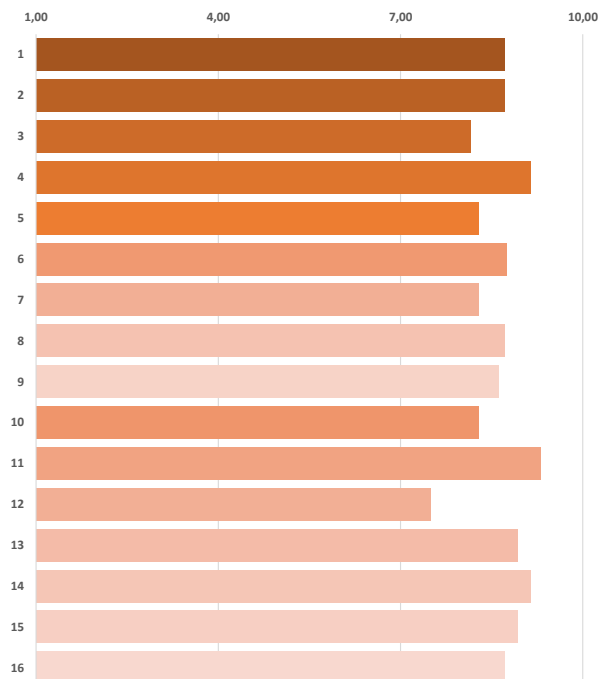
10. Grado de satisfacción con las aulas de teoría y su equipamiento para la correcta impartición de las clases
11. Adecuación de los espacios para prácticas (talleres, platós, laboratorios, instalaciones clínicas...)
12. La cantidad, calidad y accesibilidad de la información de la biblioteca y de los fondos documentales es satisfactoria para las necesidades del título
13. En general, grado de satisfacción con las instalaciones

ALUMNADO

14. En general, los alumnos consiguen alcanzar las competencias y objetivos definidos en el título
15. Considero que el título satisface las expectativas de los alumnos

Valoración global de la Titulación. Net Promer Score

Media



GRADO EN GASTRONOMÍA

PROGRAMA FORMATIVO					
Curso	Participación	1. Actualización y adecuación de los objetivos del título al perfil de egreso	2. Adecuación de la estructura y la secuencia de las materias	3. Satisfacción acerca de la información que aparece en la página web sobre los títulos	4. En general, grado de satisfacción con la estructura de los planes de estudio que impartes
23-24	45,16%	8,71	8,71	8,15	9,14
21-22	34,15%	8,85	8,25	7,50	7,92
Media de la dimensión					
					8,68
					8,13
ORGANIZACIÓN DE LA ENSEÑANZA					
Curso	Participación	5. Grado de satisfacción con la organización de la enseñanza en el título (distribución, tiempos, carga lectiva, prácticas, evaluación...)	6. Adecuación de los mecanismos utilizados para difundir la información del título (objetivos, perfil de ingreso, egreso, guías docentes...)	7. Grado de satisfacción con los mecanismos de coordinación y comunicación entre los diferentes profesores de la titulación	8. Grado de satisfacción con los mecanismos de coordinación y comunicación entre los profesores del mismo departamento
23-24	45,16%	8,29	8,75	8,29	8,75
21-22	34,15%	7,00	7,90	7,69	8,09
Media de la dimensión					
					8,47
					7,75
INSTALACIONES E INFRAESTRUCTURAS					
Curso	Participación	10. Grado de satisfacción con las aulas de teoría y su equipamiento para la correcta impartición de las clases	11. Adecuación de los espacios para prácticas (talleres, platós, laboratorios, instalaciones clínicas...)	12. La cantidad, calidad y accesibilidad de la información de la biblioteca y de los fondos documentales es satisfactoria para las necesidades del título	13. En general, grado de satisfacción con las instalaciones
23-24	45,16%	8,71	9,31	8,62	8,93
21-22	34,15%	7,86	9,10	7,33	8,71
Media de la dimensión					
					8,89
					8,25
ALUMNADO					Valoración global de la titulación
Curso	Participación	14. En general, los alumnos consiguen alcanzar las competencias y objetivos definidos en el título	15. Considero que el título satisface las expectativas de los alumnos	Media de la dimensión	
23-24	45,16%	8,29	9,31	8,80	
21-22	34,15%	10,00	9,45	9,73	
Media de la dimensión					8,71
					7,93