

INFORME DE RESULTADOS ENCUESTA SOBRE LA CALIDAD DE LA DOCENCIA

GRADO EN GASTRONOMÍA/GASTRONOMY

		Curso Académico:
Unidad de Desarrollo Estratégico y Calidad		2024/2025

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 EN DESACUERDO, EN DESACUERDO, DE ACUERDO, MUY DE ACUERDO, 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 10 se propone realizar una valoración general con la titulación, utilizando una escala de 0 a 10.

El cuestionario se compone de 10 preguntas y en este informe se recoge la puntuación media obtenida en cada una de las preguntas evaluadas.

- 1.- Las clases han sido convenientemente estructuradas y desarrolladas.
- 2.- Las actividades formativas han sido útiles y han ayudado a la comprensión y aplicabilidad de la materia.
- 3.- La documentación y los materiales aportados por el profesor han sido útiles y estaban disponibles en el momento adecuado
- 4.- El profesor evalúa según los procedimientos previstos y proporciona información a los alumnos sobre aciertos y errores.
- 5.- Los sistemas de evaluación aplicados son adecuados para valorar el aprendizaje.
- 6.- El volumen de trabajo asociado a esta materia está bien dimensionado y es razonable.
- 7.- Las explicaciones del profesor han sido claras.
- 8.- El profesor se ha mostrado accesible y ha atendido mis dudas sobre la materia.
- 9.-El profesor se ha mostrado activo e interesado por el aprendizaje de los estudiantes.
- 10.-En general, estoy satisfecho con la labor docente del profesor.

CURSO ACADÉMICO
20232/2024

GRADO EN GASTRONOMÍA. CAMPUS DE CASTELLÓN

PARTICIPACIÓN
11,46%

1. Las clases han sido convenientemente estructuradas y desarrolladas
2. Las actividades formativas han sido útiles y han ayudado a la comprensión y aplicabilidad de la materia
3. La documentación y los materiales aportados por el profesor han sido útiles y estaban disponibles en el momento adecuado
4. El profesor evalúa según los procedimientos previstos y proporciona información a los alumnos sobre aciertos y errores
5. Los sistemas de evaluación aplicados son adecuados para valorar el aprendizaje
6. El volumen de trabajo asociado a esta materia está bien dimensionado y es razonable
7. Las explicaciones del profesor han sido claras
8. El profesor se ha mostrado accesible y ha atendido mis dudas sobre la materia
9. El profesor se ha mostrado activo e interesado por el aprendizaje de los estudiantes
10. En general, estoy satisfecho con la labor docente del profesor

Media

8,96

8,99

8,82

8,87

8,84

9,05

8,87

9,03

8,97

8,87

1,00 4,00 7,00 10,00

