

INFORME DE RESULTADOS
2020-2021

SATISFACCIÓN DE LOS ESTUDIANTES CON
LA ACTIVIDAD DOCENTE DEL PROFESORADO

M180-MÁSTER UNIVERSITARIO EN ENOLOGÍA Y SU
ADAPTACIÓN AL CAMBIO CLIMÁTICO

FACULTAD DE BIOLOGÍA

ELABORADO POR: UNIDAD DE EVALUACIÓN DE LA CALIDAD

DESTINATARIOS: RESPONSABLES ACADÉMICOS DEL TÍTULO Y COMUNIDAD UNIVERSITARIA

FECHA DE ELABORACIÓN: JULIO DE 2021

REFERENCIA: INF.1.1.6. 2021_PF _06

ÍNDICE

Introducción.....	3
Ficha técnica.....	4
Valoración global para todas las asignaturas.....	5
Valoración global para todas las asignaturas por sexo.....	6
Valoraciones Medias por Asignaturas	7
Leyenda.....	8
Índice de Tablas.....	9

Introducción

Este informe refiere los resultados de la encuesta de satisfacción del estudiante con la actividad docente del profesorado en las asignaturas del Título, en el curso académico 2020-2021. La aplicación de las encuestas se realizó de forma telemática.

El cuestionario incluye 11 preguntas que se valoran en una escala tipo Likert de cinco opciones (del 1 al 5) donde 1 es “Totalmente en desacuerdo” y 5 “Totalmente de acuerdo”, además de la opción “no procede” para aquellos casos en los que la pregunta no se corresponde con las características de la docencia sobre la que se consulta:

1. El/la profesor/a explica con claridad
2. Resuelve las dudas planteadas y orienta a los estudiantes en el desarrollo de sus tareas
3. Organiza y estructura bien las actividades o tareas que realizamos con el/la profesor/a (aula, laboratorio, taller, seminario, trabajo de campo, etc.)
4. Las actividades o tareas (teóricas, prácticas, de trabajo individual, en grupo, etc.) son provechosas para lograr los objetivos de la asignatura
5. Favorece la participación del estudiante en el desarrollo de la actividad docente
6. Está accesible para ser consultado por los estudiantes (tutorías, orientación académica, ...)
7. Ha facilitado mi aprendizaje y gracias a su ayuda he logrado mejorar mis conocimientos, habilidades y destrezas
8. Los recursos didácticos utilizados por el/la profesor/a son adecuados para facilitar el aprendizaje
9. La bibliografía y los materiales didácticos facilitados son útiles para realizar las tareas y para el aprendizaje
10. Los métodos de evaluación se corresponden con el desarrollo docente de la materia
11. Mi grado de satisfacción general con el/la profesor/a ha sido bueno

Este modelo de encuesta es común para las titulaciones de Grado y Máster Universitario y se centra en preguntas de carácter general sobre la actividad docente desarrollada por el profesor en cada asignatura. El cuestionario fue informado favorablemente por el Consejo de Docencia del 15 de octubre de 2012 y por la Comisión de Política Académica del 16 de octubre de 2012 y se aprobó por Acuerdo del Consejo de Gobierno de 25 de octubre de 2012.

Ficha técnica

Se aplicó la encuesta a **381** “estudiante-asignatura-grupo-profesor” y contestaron **202**, por lo que la tasa de respuesta en el MÁSTER UNIVERSITARIO EN ENOLOGÍA Y SU ADAPTACIÓN AL CAMBIO CLIMÁTICO es del **53%**.

Los estudiantes han valorado la siguiente relación de asignaturas:

Tabla 1. Relación de asignaturas

Código	Nombre de la asignatura
305849	Enología y Microbiología Básicas
305850	Cambio Climático
305851	Características Composicionales de la Uva y del Vino. Consecuencias del Cambio Climático
305852	Análisis de Datos y Diseño Experimental
305853	Producción Vitícola en Un Contexto de Cambio Climático
305854	Interacción Suelo - Agua - Planta - Atmósfera
305856	Análisis Sensorial y Sensometría
305857	Propiedades Organolépticas de Los Vinos: Bases Químicas y Moleculares
305858	Métodos de Análisis Químico en Enología
305859	Estrategias Enológicas Para la Adaptación Al Cambio Climático
305860	Microbiota Fermentativa I
305861	Microbiota Fermentativa II
305862	Ingeniería Metabólica de la Microbiota Fermentativa
305863	Gestión de Empresas Vitivinícolas y Enológicas
305864	Gestión y Recursos Para la I+D+I
305865	Seguridad Alimentaria y Trazabilidad
305866	Teledetección Para Monitorización de Viñedos
305867	Modelización Sig. Aplicada

Valoración global para todas las asignaturas

Se presenta el número de respuestas válidas, la Media (sobre 5), Desviación Típica, Moda y Mediana para el total de profesores y asignaturas del Máster Universitario, en cada una de las 11 preguntas realizadas en el cuestionario.

Tabla 2. Valoración global para todas las asignaturas

Cuestionario	n	M	DT	Mo	Me
1. El/la profesor/a explica con claridad	202	4,24	0,83	4	4
2. Resuelve las dudas planteadas y orienta a los estudiantes en el desarrollo de sus tareas	202	4,31	0,78	4	4
3. Organiza y estructura bien las actividades o tareas que realizamos con el/la profesor/a (aula, laboratorio, taller, seminario, trabajo de campo, etc.)	202	4,14	0,87	4	4
4. Las actividades o tareas (teóricas, prácticas, de trabajo individual, en grupo, etc.) son provechosas para lograr los objetivos de la asignatura	202	4,17	0,86	4	4
5. Favorece la participación del estudiante en el desarrollo de la actividad docente	202	4,20	0,77	4	4
6. Está accesible para ser consultado por los estudiantes (tutorías, orientación académica, ...)	202	4,38	0,79	5	5
7. Ha facilitado mi aprendizaje y gracias a su ayuda he logrado mejorar mis conocimientos, habilidades y destrezas	202	4,22	0,82	4	4
8. Los recursos didácticos utilizados por el/la profesor/a son adecuados para facilitar el aprendizaje	202	4,13	0,81	4	4
9. La bibliografía y los materiales didácticos facilitados son útiles para realizar las tareas y para el aprendizaje	202	4,14	0,85	4	4
10. Los métodos de evaluación se corresponden con el desarrollo docente de la materia	202	4,19	0,77	4	4
11. Mi grado de satisfacción general con el/la profesor/a ha sido bueno	202	4,27	0,82	4	4

n: respuestas válidas; M: Media; DT: Desviación Típica; Mo: Moda; Me: Mediana

Valoración global para todas las asignaturas por sexo

La siguiente tabla contiene los resultados de la encuesta en función del sexo de los estudiantes. Se muestra el número de respuestas válidas, Media (sobre 5), Desviación Típica, Moda y Mediana para el total de profesores y asignaturas del Máster Universitario, en cada una de las 11 preguntas del cuestionario.

Tabla 3. Valoración global para todas las asignaturas en función del sexo de los encuestados

Cuestionario	Hombres					Mujeres				
	n	M	DT	Mo	Me	n	M	DT	Mo	Me
1. El/la profesor/a explica con claridad	85	4,25	0,96	5	4	111	4,23	0,74	4	4
2. Resuelve las dudas planteadas y orienta a los estudiantes en el desarrollo de sus tareas	85	4,27	0,85	4	4	111	4,35	0,74	4	4
3. Organiza y estructura bien las actividades o tareas que realizamos con el/la profesor/a (aula, laboratorio, taller, seminario, trabajo de campo, etc.)	85	3,99	1,01	4	4	111	4,26	0,75	4	4
4. Las actividades o tareas (teóricas, prácticas, de trabajo individual, en grupo, etc.) son provechosas para lograr los objetivos de la asignatura	85	4,05	1,09	5	4	111	4,27	0,64	4	4
5. Favorece la participación del estudiante en el desarrollo de la actividad docente	85	4,13	0,89	4	4	111	4,27	0,69	4	4
6. Está accesible para ser consultado por los estudiantes (tutorías, orientación académica, ...)	85	4,18	0,86	5	4	111	4,55	0,71	5	5
7. Ha facilitado mi aprendizaje y gracias a su ayuda he logrado mejorar mis conocimientos, habilidades y destrezas	85	4,07	0,99	4	4	111	4,35	0,67	4	4
8. Los recursos didácticos utilizados por el/la profesor/a son adecuados para facilitar el aprendizaje	85	4,06	0,96	4	4	111	4,19	0,69	4	4
9. La bibliografía y los materiales didácticos facilitados son útiles para realizar las tareas y para el aprendizaje	85	4,08	1,02	4	4	111	4,19	0,71	4	4
10. Los métodos de evaluación se corresponden con el desarrollo docente de la materia	85	4,13	0,77	4	4	111	4,28	0,81	4	4
12. Mi grado de satisfacción general con el/la profesor/a ha sido bueno	85	4,15	1,00	5	4	111	4,38	0,66	4	4

Valoraciones Medias por Asignaturas

La siguiente tabla indica las valoraciones medias (sobre 5) de cada una de las asignaturas del Grado.

Tabla 4. Valoraciones medias por asignaturas

Código	Nombre de la asignatura	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11
305849	Enología y Microbiología Básicas	4,75	4,50	4,25	4,50	4,50	4,25	4,50	4,50	4,25	#¡DIV/0!	4,50
305850	Cambio Climático	4,32	4,34	4,17	4,23	4,31	4,21	4,21	4,13	4,11	4,38	4,34
305851	Características Composicionales de la Uva y del Vino. Consecuencias del Cambio Climático	4,47	4,63	4,32	4,32	4,00	4,68	4,53	4,42	4,47	4,13	4,53
305852	Análisis de Datos y Diseño Experimental	4,56	4,78	4,67	4,44	4,67	4,67	4,44	4,44	4,22	4,43	4,67
305853	Producción Vitícola en Un Contexto de Cambio Climático	4,07	4,43	4,14	4,14	3,86	4,50	4,21	4,14	4,21	3,75	4,29
305854	Interacción Suelo - Agua - Planta - Atmósfera	4,10	3,30	3,90	4,20	4,20	3,70	4,10	3,20	3,50	3,67	3,90
305856	Análisis Sensorial y Sensometría	4,30	3,90	4,00	4,10	4,30	4,70	4,30	4,00	3,80	4,25	4,30
305857	Propiedades Organolépticas de Los Vinos: Bases Químicas y Moleculares	4,29	4,86	4,57	4,29	4,86	4,71	4,29	4,57	4,57	4,67	4,57
305858	Métodos de Análisis Químico en Enología	3,80	4,40	4,20	4,20	4,60	5,00	4,40	4,40	4,40	4,67	4,40
305859	Estrategias Enológicas Para la Adaptación Al Cambio Climático	3,67	3,89	3,78	3,33	3,56	3,89	4,00	3,89	3,78	3,00	3,78
305860	Microbiota Fermentativa I	4,60	4,50	4,20	4,30	4,10	4,80	4,60	4,50	4,40	3,75	4,60
305861	Microbiota Fermentativa II	4,29	4,57	4,21	4,50	4,36	4,64	4,43	4,36	4,43	4,17	4,36
305862	Ingeniería Metabólica de la Microbiota Fermentativa	4,75	4,50	4,63	4,75	4,50	4,75	4,63	4,63	4,63	5,00	4,75
305863	Gestión de Empresas Vitivinícolas y Enológicas	5,00	5,00	4,67	4,67	4,67	4,67	4,33	4,67	4,33	4,00	4,33
305864	Gestión y Recursos Para la I+D+I	3,00	3,33	2,67	2,00	3,33	3,67	2,33	2,67	4,00	4,00	3,33
305865	Seguridad Alimentaria y Trazabilidad	4,33	4,33	4,33	4,33	4,00	4,33	4,00	4,33	4,67	3,00	4,00
305866	Teledetección Para Monitorización de Viñedos	4,50	4,60	4,40	4,60	4,60	4,60	4,60	4,40	4,40	4,00	4,40
305867	Modelización Sig. Aplicada	2,17	2,83	2,17	2,33	2,83	3,17	2,00	2,33	2,17	3,00	2,00

Leyenda

Tabla 5. Leyenda

R	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11
Número de respuestas por asignatura profesor/a	El/la profesor/a explica con claridad	Resuelve las dudas planteadas y orienta a los estudiantes en el desarrollo de sus tareas	Organiza y estructura bien las actividades o tareas que realizamos con el/la profesor/a (aula, laboratorio, taller, seminario, trabajo de campo, etc.)	Las actividades o tareas (teóricas, prácticas, de trabajo individual, en grupo, etc.) son provechosas para lograr los objetivos de la asignatura	Favorece la participación del estudiante en el desarrollo de la actividad docente	Está accesible para ser consultado por los estudiantes (tutorías, orientación académica, ...)	Ha facilitado mi aprendizaje y gracias a su ayuda he logrado mejorar mis conocimientos, habilidades y destrezas	Los recursos didácticos utilizados por el/la profesor/a son adecuados para facilitar el aprendizaje	La bibliografía y los materiales didácticos facilitados son útiles para realizar las tareas y para el aprendizaje	Los métodos de evaluación se corresponden con el desarrollo docente de la materia	Mi grado de satisfacción general con el/la profesor/a ha sido bueno

Índice de Tablas

Tabla 1. Relación de asignaturas	4
Tabla 2. Valoración global para todas las asignaturas	5
Tabla 3. Valoración global para todas las asignaturas en función del sexo de los encuestados	6
Tabla 4. Valoraciones medias por asignaturas	7
Tabla 5. Leyenda	8