

RESULTADOS DEL TÍTULO SEGÚN LOS DATOS DE LOS PROCEDIMIENTOS DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

Grado de Enología

Tabla 1. Indicadores académicos del Grado de Enología: 2011/2012 - 2016/2017

| Indicador | Objetivo ¹ | 2011/2012 | 2012/2013 | 2013/2014 | 2014/2015 | 2015/2016 | 2016/2017 |
|--------------------------------------|-----------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Tasa de graduación (%) | 60 | No procede | No procede | No procede | No procede | No procede | No procede |
| Tasa de abandono (%) | 10 | No procede | No procede | 25,00 | 75,00 | 50,00 | No procede |
| Tasa de eficiencia (%) | 70 | No procede | No procede | No procede | No procede | No procede | 91,43 |
| Tasa de rendimiento (%) | 70 | 43,75 | 59,89 | 88,89 | 96,92 | 100 | 82,26 |
| Tasa de éxito (%) | | 70,00 | 71,62 | 91,60 | 96,92 | 100 | 82,26 |
| Número alumnado nuevo ingreso | | 4 | 1 | -- | -- | -- | 6 (6+0) |
| Resultado encuestas opinión alumnado | | 4,28 | 4,11 | 4,97 | -- | 4,67 | 4,50 |

¹ Valor del resultado previsto definido en la memoria Verifica vigente de la Titulación: <http://www.uco.es/grados/grados-ciencias/12-grados-ciencias/126-grado-en-enologia>

Tabla 2. Indicadores académicos del Grado de Enología: 2017/2018 - 2020/2021

| Indicador | Objetivo ¹ | 2017/2018 | 2018/2019 | 2019/2020 | 2020/2021 | 2021/2022 | 2022/2023 |
|--------------------------------------|-----------------------|------------|------------|------------|-----------|-----------|-----------|
| Tasa de graduación (%) | 60 | No procede | No procede | No procede | 33,30 | | |
| Tasa de abandono (%) | 10 | No procede | No procede | No procede | 16,60 | | |
| Tasa de eficiencia (%) | 70 | No procede | No procede | 100 | 98,70 | | |
| Tasa de rendimiento (%) | 70 | 86,67 | 34,80 | 75,50 | 51,66 | | |
| Tasa de éxito (%) | | 100 | 63,42 | 79,50 | 69,96 | | |
| Número alumnado nuevo ingreso | | 11 (0+11) | 20 (11+9) | 20 (8+12) | 11 (4+7) | | |
| Resultado encuestas opinión alumnado | | - | 4,59 | 4,50 | 4,70 | | |

¹ Valor del resultado previsto definido en la memoria Verifica vigente de la Titulación: <http://www.uco.es/grados/grados-ciencias/12-grados-ciencias/126-grado-en-enologia>

Tabla 3. P-2.1 Encuesta de la satisfacción global del título (ALUMNADO) del Grado de Enología: 2011/2012 – 2015/2016

| | | 2011/2012 | 2012/2013 | 2013/2014 | 2014/2015 | 2015/2016 |
|--|-----------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | -- | -- | 0(0%) | 1(20.20%) | 1(16,67%) |
| 1. Conozco la política y objetivos de calidad | ENOLOGÍA | Sin datos | Sin datos | -- | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | Sin datos | Sin datos | -- | 3,17 | 3,20 |
| 2. La formación recibida ha sido adecuada | ENOLOGÍA | Sin datos | Sin datos | -- | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | Sin datos | Sin datos | -- | 3,21 | 3,30 |
| 3. Se han cumplido las expectativas previstas respecto al Título | ENOLOGÍA | Sin datos | Sin datos | -- | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | Sin datos | Sin datos | -- | 3,20 | 3,26 |
| 4. Las actividades programadas y la labor docente del profesorado han sido apropiadas | ENOLOGÍA | Sin datos | Sin datos | -- | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | Sin datos | Sin datos | -- | 3,30 | 3,36 |
| 5. Los resultados alcanzados han cumplido los objetivos y las competencias previstas | ENOLOGÍA | Sin datos | Sin datos | -- | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | Sin datos | Sin datos | -- | 3,34 | 3,40 |
| 6. La asesoría académica me ha sido de utilidad | ENOLOGÍA | Sin datos | Sin datos | -- | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | Sin datos | Sin datos | -- | 3,01 | 2,97 |
| 7. La metodología utilizada para el aprendizaje y desarrollo de las competencias ha sido adecuada | ENOLOGÍA | Sin datos | Sin datos | -- | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | Sin datos | Sin datos | -- | 3,14 | 3,17 |
| 8. La distribución temporal y coordinación de módulos a lo largo del Título ha sido correcta | ENOLOGÍA | Sin datos | Sin datos | -- | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | Sin datos | Sin datos | -- | 2,94 | 3,02 |
| 9. La distribución temporal y coordinación de materias a lo largo del Título ha sido correcta | ENOLOGÍA | Sin datos | Sin datos | -- | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | Sin datos | Sin datos | -- | 2,96 | 2,98 |
| 10. Los horarios propuestos para el desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos han sido adecuados | ENOLOGÍA | Sin datos | Sin datos | -- | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | Sin datos | Sin datos | -- | 3,00 | 2,94 |
| 11. La distribución teoría-práctica ha sido apropiada | ENOLOGÍA | Sin datos | Sin datos | -- | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | Sin datos | Sin datos | -- | 3,00 | 3,03 |
| 12. Las fechas de exámenes y los sistemas utilizados para su difusión han sido los adecuados | ENOLOGÍA | Sin datos | Sin datos | -- | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | Sin datos | Sin datos | -- | 3,30 | 3,19 |
| 13. La gestión desarrollada por el servicio de orientación y acogida de estudiantes ha sido adecuada | ENOLOGÍA | Sin datos | Sin datos | -- | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | Sin datos | Sin datos | -- | 3,03 | 3,03 |
| 14. La gestión desarrollada por el equipo directivo del Centro ha sido adecuada | ENOLOGÍA | Sin datos | Sin datos | -- | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | Sin datos | Sin datos | -- | 3,18 | 3,11 |

| | | | | | | |
|--|-----------------|-----------|-----------|----|------|------|
| 15. La gestión desarrollada por la oficina de empleo del Centro ha sido adecuada | ENOLOGÍA | Sin datos | Sin datos | -- | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | Sin datos | Sin datos | -- | 2,94 | 2,98 |
| 16. El sistema utilizado para dar respuesta a las sugerencias y reclamaciones es conocido y adecuado | ENOLOGÍA | Sin datos | Sin datos | -- | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | Sin datos | Sin datos | -- | 2,81 | 2,84 |
| 17. La atención y horarios de conserjería me parecen adecuados | ENOLOGÍA | Sin datos | Sin datos | -- | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | Sin datos | Sin datos | -- | 3,50 | 3,21 |
| 18. La atención del personal de administración y servicios ha sido satisfactoria | ENOLOGÍA | Sin datos | Sin datos | -- | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | Sin datos | Sin datos | -- | 3,18 | 3,06 |
| 19. He utilizado los servicios de biblioteca y me parecen apropiados | ENOLOGÍA | Sin datos | Sin datos | -- | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | Sin datos | Sin datos | -- | 4,18 | 4,06 |
| 20. Los fondos bibliográficos disponibles para el Título son suficientes | ENOLOGÍA | Sin datos | Sin datos | -- | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | Sin datos | Sin datos | -- | 3,63 | 3,61 |
| 21. El servicio de reprografía del Centro o del Campus de Rabanales es adecuado | ENOLOGÍA | Sin datos | Sin datos | -- | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | Sin datos | Sin datos | -- | 4,11 | 4,12 |
| 22. La disponibilidad, accesibilidad y utilidad de la información existentes sobre el Título es adecuada | ENOLOGÍA | Sin datos | Sin datos | -- | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | Sin datos | Sin datos | -- | 3,54 | 3,47 |
| 23. La infraestructura y las instalaciones de las aulas son apropiadas | ENOLOGÍA | Sin datos | Sin datos | -- | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | Sin datos | Sin datos | -- | 3,18 | 3,23 |
| 24. La infraestructura y las instalaciones de laboratorios son apropiadas | ENOLOGÍA | Sin datos | Sin datos | -- | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | Sin datos | Sin datos | -- | 3,27 | 3,29 |
| 25. La infraestructura y las instalaciones de las aulas de informática son apropiadas | ENOLOGÍA | Sin datos | Sin datos | -- | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | Sin datos | Sin datos | -- | 3,35 | 3,35 |
| 26. La infraestructura y las instalaciones de la biblioteca son apropiadas | ENOLOGÍA | Sin datos | Sin datos | -- | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | Sin datos | Sin datos | -- | 3,94 | 3,89 |
| 27. La infraestructura, equipamientos y espacios donde se imparten las sesiones prácticas de la titulación son adecuadas | ENOLOGÍA | Sin datos | Sin datos | -- | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | Sin datos | Sin datos | -- | 3,26 | 3,25 |
| 28. Valore en general el Título | ENOLOGÍA | Sin datos | Sin datos | -- | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | Sin datos | Sin datos | -- | 3,39 | 3,40 |

Tabla 4. P-2.1 Encuesta de la satisfacción global del título (ALUMNADO) del Grado de Enología: 2016/2017 – 2018/2019

| | | 2016/2017 | 2017/2018 | 2018/2019 |
|--|----------|-----------|-----------|-----------|
| | | 1(100%) | 0(0%) | 0(0%) |
| 1. Conozco la política y objetivos de calidad | ENOLOGÍA | 3,00 | -- | -- |
| | UCO | 3,27 | -- | -- |
| 2. La formación recibida ha sido adecuada | ENOLOGÍA | 4,00 | -- | -- |
| | UCO | 3,42 | -- | -- |
| 3. Se han cumplido las expectativas previstas respecto al Título | ENOLOGÍA | 4,00 | -- | -- |
| | UCO | 3,39 | -- | -- |
| 4. Las actividades programadas y la labor docente del profesorado han sido apropiadas | ENOLOGÍA | 4,00 | -- | -- |
| | UCO | 3,37 | -- | -- |
| 5. Los resultados alcanzados han cumplido los objetivos y las competencias previstas | ENOLOGÍA | 4,00 | -- | -- |
| | UCO | 3,52 | -- | -- |
| 6. La asesoría académica me ha sido de utilidad | ENOLOGÍA | 3,00 | -- | -- |
| | UCO | 2,99 | -- | -- |
| 7. La metodología utilizada para el aprendizaje y desarrollo de las competencias ha sido adecuada | ENOLOGÍA | 3,00 | -- | -- |
| | UCO | 3,18 | -- | -- |
| 8. La distribución temporal y coordinación de módulos a lo largo del Título ha sido correcta | ENOLOGÍA | 3,00 | -- | -- |
| | UCO | 3,03 | -- | -- |
| 9. La distribución temporal y coordinación de materias a lo largo del Título ha sido correcta | ENOLOGÍA | 3,00 | -- | -- |
| | UCO | 2,99 | -- | -- |
| 10. Los horarios propuestos para el desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos han sido adecuados | ENOLOGÍA | 3,00 | -- | -- |
| | UCO | 3,13 | -- | -- |
| 11. La distribución teoría-práctica ha sido apropiada | ENOLOGÍA | 3,00 | -- | -- |
| | UCO | 3,11 | -- | -- |
| 12. Las fechas de exámenes y los sistemas utilizados para su difusión han sido los adecuados | ENOLOGÍA | 3,00 | -- | -- |
| | UCO | 3,12 | -- | -- |
| 13. La gestión desarrollada por el servicio de orientación y acogida de estudiantes ha sido adecuada | ENOLOGÍA | 3,00 | -- | -- |
| | UCO | 3,25 | -- | -- |
| 14. La gestión desarrollada por el equipo directivo del Centro ha sido adecuada | ENOLOGÍA | 3,00 | -- | -- |
| | UCO | 3,29 | -- | -- |

| | | | | |
|--|-----------------|------|----|----|
| 15. La gestión desarrollada por la oficina de empleo del Centro ha sido adecuada | ENOLOGÍA | 3,00 | -- | -- |
| | UCO | 3,11 | -- | -- |
| 16. El sistema utilizado para dar respuesta a las sugerencias y reclamaciones es conocido y adecuado | ENOLOGÍA | 3,00 | -- | -- |
| | UCO | 2,90 | -- | -- |
| 17. La atención y horarios de conserjería me parecen adecuados | ENOLOGÍA | 3,00 | -- | -- |
| | UCO | 3,56 | -- | -- |
| 18. La atención del personal de administración y servicios ha sido satisfactoria | ENOLOGÍA | 3,00 | -- | -- |
| | UCO | 3,21 | -- | -- |
| 19. He utilizado los servicios de biblioteca y me parecen apropiados | ENOLOGÍA | 3,00 | -- | -- |
| | UCO | 4,20 | -- | -- |
| 20. Los fondos bibliográficos disponibles para el Título son suficientes | ENOLOGÍA | 3,00 | -- | -- |
| | UCO | 3,83 | -- | -- |
| 21. El servicio de reprografía del Centro o del Campus de Rabanales es adecuado | ENOLOGÍA | 3,00 | -- | -- |
| | UCO | 4,12 | -- | -- |
| 22. La disponibilidad, accesibilidad y utilidad de la información existentes sobre el Título es adecuada | ENOLOGÍA | 3,00 | -- | -- |
| | UCO | 3,63 | -- | -- |
| 23. La infraestructura y las instalaciones de las aulas son apropiadas | ENOLOGÍA | 3,00 | -- | -- |
| | UCO | 3,43 | -- | -- |
| 24. La infraestructura y las instalaciones de laboratorios son apropiadas | ENOLOGÍA | 3,00 | -- | -- |
| | UCO | 3,49 | -- | -- |
| 25. La infraestructura y las instalaciones de las aulas de informática son apropiadas | ENOLOGÍA | 3,00 | -- | -- |
| | UCO | 3,48 | -- | -- |
| 26. La infraestructura y las instalaciones de la biblioteca son apropiadas | ENOLOGÍA | 3,00 | -- | -- |
| | UCO | 3,98 | -- | -- |
| 27. La infraestructura, equipamientos y espacios donde se imparten las sesiones prácticas de la titulación son adecuadas | ENOLOGÍA | 3,00 | -- | -- |
| | UCO | 3,45 | -- | -- |
| 28. Valore en general el Título | ENOLOGÍA | 3,00 | -- | -- |
| | UCO | 3,53 | -- | -- |

Tabla 5. P-2.1 Encuesta de la satisfacción global del título (ALUMNADO) del Grado de Enología: 2019/2020 – 2021/2022

| | | 2019/2020 | 2020/2021 | 2021/2022 | 2022/2023 | 2023/2024 |
|--|-----------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | 1(6,25%) | 4(28,57%) | 5(41,67%) | | |
| 1. Se han cumplido las expectativas previstas respecto al Título | ENOLOGÍA | 4,00 | 4,33 | 3,80 | | |
| | UCO | 3,69 | 3,72 | 3,58 | | |
| 2. Los canales de difusión (página web, correo electrónico, redes sociales, etc.) proporcionan información adecuada sobre el Título | ENOLOGÍA | 4,00 | 4,00 | 3,60 | | |
| | UCO | 3,68 | 3,71 | 3,54 | | |
| 3. El equipo directivo y el coordinador/a del Grado están atentos a las necesidades del Título | ENOLOGÍA | 5,00 | 5,00 | 3,20 | | |
| | UCO | 3,57 | 3,57 | 3,37 | | |
| 4. Las actividades programadas y la metodología docente utilizada por el profesorado han sido apropiadas para adquirir conocimientos, capacidades y competencias | ENOLOGÍA | 4,00 | 4,25 | 3,00 | | |
| | UCO | 3,37 | 3,46 | 3,38 | | |
| 5. La distribución temporal de la docencia teórica y práctica a lo largo del Título ha sido adecuada | ENOLOGÍA | 5,00 | 4,00 | 3,60 | | |
| | UCO | 3,30 | 3,30 | 3,24 | | |
| 6. La coordinación de materias y del profesorado a lo largo del Título ha sido adecuada | ENOLOGÍA | 5,00 | 4,00 | 3,60 | | |
| | UCO | 3,39 | 3,40 | 3,33 | | |
| 7. La orientación académica y laboral recibida a lo largo del Título ha sido satisfactoria | ENOLOGÍA | 5,00 | 3,67 | 3,40 | | |
| | UCO | 3,14 | 3,15 | 3,06 | | |
| 8a. Las infraestructuras y las instalaciones en las que se ha desarrollado la docencia del Título son apropiadas (docencia presencial o semipresencial) | ENOLOGÍA | 4,00 | 4,50 | 3,80 | | |
| | UCO | 3,72 | 3,82 | 3,72 | | |
| 8b. Las infraestructuras y las instalaciones en las que se ha desarrollado la docencia del Título son apropiadas (docencia semipresencial o virtual) | ENOLOGÍA | -- | 4,50 | 3,80 | | |
| | UCO | -- | 3,62 | 3,47 | | |
| 9. Los servicios de apoyo a la docencia (Biblioteca, Reprografía, Aula virtual, etc.) me parecen satisfactorios | ENOLOGÍA | 5,00 | 4,50 | 4,20 | | |
| | UCO | 3,97 | 4,05 | 4,03 | | |
| 10. La atención del personal de administración y servicios ha sido satisfactoria | ENOLOGÍA | 4,00 | 4,75 | 3,40 | | |
| | UCO | 3,59 | 3,60 | 3,60 | | |
| 11. La formación recibida te ha preparado adecuadamente para el ejercicio de las profesiones vinculadas al Título | ENOLOGÍA | 5,00 | 4,33 | 3,60 | | |
| | UCO | 3,37 | 3,46 | 3,39 | | |
| 12. Considerando tu experiencia y los resultados alcanzados, ¿recomendarías cursar esta titulación a otras personas interesadas en este campo? | ENOLOGÍA | 5,00 | 4,75 | 3,80 | | |
| | UCO | 3,85 | 3,85 | 3,77 | | |

Tabla 6. P-2.2 Encuesta de la satisfacción global del título (PROFESORADO) del Grado de Enología: 2011/2012 – 2015/2016

| | | 2011/2012 | 2012/2013 | 2013/2014 | 2014/2015 | 2015/2016 |
|--|-----------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | | 13(65,00%) | 14(27,45%) | 19(27,94%) | 22(30,14%) | 19(28,36%) |
| 1. Las jornadas o seminarios de orientación y acogida al entrar en la Universidad | ENOLOGÍA | 4,20 | 2,91 | 4,14 | 3,71 | 4,00 |
| | UCO | 3,88 | 3,88 | 3,91 | 3,89 | 4,08 |
| 2. La distribución temporal de asignaturas en el Título | ENOLOGÍA | 3,77 | 3,69 | 4,06 | 3,89 | 3,92 |
| | UCO | 3,56 | 3,55 | 3,59 | 3,59 | 3,69 |
| 3. La coordinación de asignaturas a lo largo del Título | ENOLOGÍA | 3,69 | 3,15 | 3,59 | 3,47 | 3,77 |
| | UCO | 3,50 | 3,46 | 3,56 | 3,54 | 3,68 |
| 4. La adecuación de los horarios | ENOLOGÍA | 4,00 | 3,93 | 3,82 | 3,39 | 3,71 |
| | UCO | 3,45 | 3,57 | 3,66 | 3,59 | 3,75 |
| 5. La adecuación de los turnos | ENOLOGÍA | 4,00 | 3,89 | 3,85 | 3,53 | 3,60 |
| | UCO | 3,53 | 3,59 | 3,70 | 3,61 | 3,80 |
| 6. La distribución en el Plan de Estudios entre créditos teóricos y prácticos | ENOLOGÍA | 4,08 | 3,93 | 3,94 | 3,94 | 4,07 |
| | UCO | 3,79 | 3,83 | 3,93 | 3,86 | 3,98 |
| 7. La oferta de programas de movilidad para el alumnado | ENOLOGÍA | 4,29 | 2,60 | 3,83 | 3,85 | 3,91 |
| | UCO | 3,90 | 3,90 | 4,09 | 4,10 | 4,16 |
| 8. La oferta de prácticas externas para el alumnado | ENOLOGÍA | 4,50 | 2,83 | 3,85 | 3,62 | 3,82 |
| | UCO | 3,61 | 3,66 | 3,86 | 3,93 | 4,07 |
| 9. La accesibilidad de la información existente sobre el Título (página web del Título y otros medios de difusión) | ENOLOGÍA | 3,62 | 3,50 | 3,88 | 3,47 | 3,36 |
| | UCO | 4,22 | 4,24 | 4,26 | 4,20 | 4,31 |
| 10. La utilidad de la información existente sobre el Título | ENOLOGÍA | 3,54 | 3,38 | 3,88 | 3,43 | 3,54 |
| | UCO | 4,01 | 4,04 | 4,12 | 4,05 | 4,16 |
| 11. La labor realizada por el personal de administración y servicios del Título | ENOLOGÍA | 4,55 | 4,00 | 3,75 | 3,76 | 3,75 |
| | UCO | 4,13 | 4,21 | 4,30 | 4,22 | 4,33 |
| 12. La labor del profesorado de acuerdo con las nuevas metodologías que requieren los Títulos de Grado | ENOLOGÍA | 4,60 | 3,93 | 4,27 | 3,94 | 4,00 |
| | UCO | 4,02 | 4,02 | 4,15 | 4,01 | 4,15 |
| 13. La coordinación docente entre el profesorado del Título | ENOLOGÍA | 4,08 | 3,14 | 3,76 | 3,44 | 3,62 |
| | UCO | 3,57 | 3,51 | 3,61 | 3,52 | 3,72 |
| 14. La gestión desarrollada por el equipo directivo del Centro | ENOLOGÍA | 4,31 | 3,62 | 3,69 | 3,65 | 3,69 |
| | UCO | 3,97 | 3,99 | 4,01 | 3,99 | 4,11 |

| | | | | | | |
|--|-----------------|------|------|------|------|------|
| 15. La plataforma virtual | ENOLOGÍA | 4,33 | 4,07 | 4,24 | 3,94 | 4,14 |
| | UCO | 4,17 | 4,11 | 4,19 | 4,10 | 4,28 |
| 16. La labor realizada por la Unidad de Garantía de Calidad del Título | ENOLOGÍA | 4,20 | 3,69 | 4,31 | 3,88 | 4,00 |
| | UCO | 3,87 | 3,88 | 4,00 | 3,92 | 4,08 |
| 17. Los resultados alcanzados en cuanto a la consecución de los objetivos y las competencias previstas para el alumnado | ENOLOGÍA | 3,60 | 3,45 | 3,93 | 3,71 | 4,17 |
| | UCO | 3,64 | 3,68 | 3,85 | 3,74 | 3,91 |
| 18. El sistema existente para dar respuesta a las sugerencias y reclamaciones | ENOLOGÍA | 4,00 | 3,33 | 3,69 | 3,55 | 3,67 |
| | UCO | 3,57 | 3,66 | 3,79 | 3,75 | 3,88 |
| 19. El cumplimiento de las expectativas con respecto al Título | ENOLOGÍA | 3,89 | 2,90 | 3,33 | 3,63 | 3,85 |
| | UCO | 3,57 | 3,64 | 3,76 | 3,70 | 3,89 |
| 20. El tamaño de los grupos para las nuevas metodologías de enseñanza-aprendizaje | ENOLOGÍA | 4,33 | 3,86 | 4,31 | 4,24 | 3,92 |
| | UCO | 3,23 | 3,31 | 3,47 | 3,42 | 3,58 |
| 21. En general sobre el Título | ENOLOGÍA | 4,00 | 3,54 | 4,00 | 3,88 | 3,93 |
| | UCO | 3,70 | 3,73 | 3,83 | 3,77 | 3,95 |
| 22. La infraestructura y las instalaciones de las aulas | ENOLOGÍA | 3,17 | 3,14 | 3,76 | 3,68 | 4,14 |
| | UCO | 3,49 | 3,61 | 3,62 | 3,60 | 3,65 |
| 23. La infraestructura y las instalaciones de laboratorios | ENOLOGÍA | 4,14 | 3,64 | 3,75 | 3,64 | 3,64 |
| | UCO | 3,53 | 3,67 | 3,68 | 3,76 | 3,84 |
| 24. La infraestructura y las instalaciones de las aulas de informática | ENOLOGÍA | 3,00 | 4,00 | 3,45 | 3,71 | 4,14 |
| | UCO | 3,64 | 3,79 | 3,74 | 3,81 | 3,86 |
| 25. La infraestructura y las instalaciones de la biblioteca | ENOLOGÍA | 4,20 | 4,36 | 4,21 | 3,89 | 4,15 |
| | UCO | 4,07 | 4,18 | 4,14 | 4,15 | 4,28 |
| 26. La infraestructura, equipamientos y espacios donde se imparten las sesiones prácticas de la titulación son adecuadas | ENOLOGÍA | 3,58 | 3,36 | 3,81 | 3,81 | 3,86 |
| | UCO | 3,55 | 3,62 | 3,68 | 3,66 | 3,76 |

Tabla 7. P-2.2 Encuesta de la satisfacción global del título (PROFESORADO) del Grado de Enología: 2016/2017 – 2018/2019

| | | 2016/2017 20(27,03%) | 2017/2018 19(26,76%) | 2018/2019 20(25,97%) |
|--|-----------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1. Las jornadas o seminarios de orientación y acogida al entrar en la Universidad | ENOLOGÍA | 4,21 | 4,60 | 4,27 |
| | UCO | 4,00 | 4,07 | 4,05 |
| 2. La distribución temporal de asignaturas en el Título | ENOLOGÍA | 4,06 | 4,13 | 3,82 |
| | UCO | 3,62 | 3,72 | 3,72 |
| 3. La coordinación de asignaturas a lo largo del Título | ENOLOGÍA | 3,65 | 3,93 | 3,53 |
| | UCO | 3,63 | 3,73 | 3,66 |
| 4. La adecuación de los horarios | ENOLOGÍA | 4,00 | 4,00 | 3,50 |
| | UCO | 3,75 | 3,76 | 3,75 |
| 5. La adecuación de los turnos | ENOLOGÍA | 4,08 | 4,15 | 3,50 |
| | UCO | 3,79 | 3,83 | 3,83 |
| 6. La distribución en el Plan de Estudios entre créditos teóricos y prácticos | ENOLOGÍA | 4,33 | 4,19 | 4,11 |
| | UCO | 3,90 | 3,96 | 3,96 |
| 7. La oferta de programas de movilidad para el alumnado | ENOLOGÍA | 4,50 | 4,58 | 4,00 |
| | UCO | 4,21 | 4,24 | 4,22 |
| 8. La oferta de prácticas externas para el alumnado | ENOLOGÍA | 4,54 | 4,54 | 3,92 |
| | UCO | 4,09 | 4,10 | 4,10 |
| 9. La accesibilidad de la información existente sobre el Título (página web del Título y otros medios de difusión) | ENOLOGÍA | 4,41 | 4,38 | 4,00 |
| | UCO | 4,29 | 4,29 | 4,24 |
| 10. La utilidad de la información existente sobre el Título | ENOLOGÍA | 4,31 | 4,20 | 3,93 |
| | UCO | 4,17 | 4,19 | 4,13 |
| 11. La labor realizada por el personal de administración y servicios del Título | ENOLOGÍA | 4,38 | 4,33 | 4,14 |
| | UCO | 4,32 | 4,32 | 4,31 |
| 12. La labor del profesorado de acuerdo con las nuevas metodologías que requieren los Títulos de Grado | ENOLOGÍA | 4,22 | 4,40 | 4,07 |
| | UCO | 4,11 | 4,15 | 4,12 |
| 13. La coordinación docente entre el profesorado del Título | ENOLOGÍA | 3,82 | 4,00 | 3,41 |
| | UCO | 3,65 | 3,75 | 3,73 |
| 14. La gestión desarrollada por el equipo directivo del Centro | ENOLOGÍA | 4,37 | 4,38 | 4,20 |
| | UCO | 4,09 | 4,14 | 4,13 |

| | | | | |
|--|-----------------|------|------|------|
| 15. La plataforma virtual | ENOLOGÍA | 4,18 | 4,40 | 4,06 |
| | UCO | 4,23 | 4,26 | 4,21 |
| 16. La labor realizada por la Unidad de Garantía de Calidad del Título | ENOLOGÍA | 4,47 | 4,36 | 3,91 |
| | UCO | 4,05 | 4,14 | 4,06 |
| 17. Los resultados alcanzados en cuanto a la consecución de los objetivos y las competencias previstas para el alumnado | ENOLOGÍA | 4,21 | 4,29 | 4,00 |
| | UCO | 3,86 | 3,93 | 3,94 |
| 18. El sistema existente para dar respuesta a las sugerencias y reclamaciones | ENOLOGÍA | 3,93 | 4,29 | 3,63 |
| | UCO | 3,85 | 3,99 | 3,96 |
| 19. El cumplimiento de las expectativas con respecto al Título | ENOLOGÍA | 4,14 | 4,21 | 3,85 |
| | UCO | 3,84 | 3,91 | 3,92 |
| 20. El tamaño de los grupos para las nuevas metodologías de enseñanza-aprendizaje | ENOLOGÍA | 4,29 | 4,47 | 4,39 |
| | UCO | 3,48 | 3,57 | 3,65 |
| 21. En general sobre el Título | ENOLOGÍA | 4,29 | 4,44 | 3,94 |
| | UCO | 3,92 | 3,97 | 3,94 |
| 22. La infraestructura y las instalaciones de las aulas | ENOLOGÍA | 4,15 | 3,94 | 3,71 |
| | UCO | 3,63 | 3,59 | 3,59 |
| 23. La infraestructura y las instalaciones de laboratorios | ENOLOGÍA | 4,25 | 4,06 | 3,71 |
| | UCO | 3,87 | 3,74 | 3,76 |
| 24. La infraestructura y las instalaciones de las aulas de informática | ENOLOGÍA | 3,87 | 3,93 | 3,82 |
| | UCO | 3,66 | 3,66 | 3,71 |
| 25. La infraestructura y las instalaciones de la biblioteca | ENOLOGÍA | 4,50 | 4,25 | 4,29 |
| | UCO | 4,24 | 4,19 | 4,26 |
| 26. La infraestructura, equipamientos y espacios donde se imparten las sesiones prácticas de la titulación son adecuadas | ENOLOGÍA | 4,19 | 3,88 | 3,60 |
| | UCO | 3,70 | 3,65 | 3,71 |

Tabla 8. P-2.2 Encuesta de la satisfacción global del título (PROFESORADO) del Grado de Enología: 2019/2020-2021/2022

| | | 2019/2020 | 2020/2021 | 2021/2022 | 2022/2023 | 2023/2024 |
|---|-----------------|------------|------------|------------|-----------|-----------|
| | | 31(40,26%) | 36(46,15%) | 33(41,77%) | | |
| 1. Los canales de difusión (página web, correo electrónico, redes sociales, etc.) proporcionan información adecuada sobre el Título | ENOLOGÍA | 4,17 | 4,49 | 4,55 | | |
| | UCO | 4,45 | 4,41 | 4,42 | | |
| 2. El equipo directivo y el coordinador/a del Grado están atentos a las necesidades del Título | ENOLOGÍA | 4,20 | 4,42 | 4,41 | | |
| | UCO | 4,40 | 4,40 | 4,41 | | |
| 3. La distribución temporal de la docencia teórica y práctica a lo largo del Título ha sido adecuada | ENOLOGÍA | 4,23 | 4,47 | 4,48 | | |
| | UCO | 4,25 | 4,20 | 4,24 | | |
| 4. La coordinación de materias y del profesorado a lo largo del Título ha sido adecuada | ENOLOGÍA | 4,03 | 4,30 | 4,31 | | |
| | UCO | 4,11 | 4,19 | 4,17 | | |
| 5a. Las infraestructuras y las instalaciones en las que se ha desarrollado la docencia del Título son apropiadas (docencia presencial o semipresencial) | ENOLOGÍA | 3,93 | 4,19 | 4,45 | | |
| | UCO | 3,98 | 4,06 | 4,10 | | |
| 5b. Las infraestructuras y las instalaciones en las que se ha desarrollado la docencia del Título son apropiadas (docencia semipresencial o virtual) | ENOLOGÍA | 4,29 | 4,06 | 4,36 | | |
| | UCO | 4,43 | 3,99 | 4,10 | | |
| 6. Los servicios de apoyo a la docencia (Biblioteca, Reprografía, Aula virtual, etc.) me parecen satisfactorios | ENOLOGÍA | 4,50 | 4,36 | 4,66 | | |
| | UCO | 4,60 | 4,33 | 4,45 | | |
| 7. La atención del personal de administración y servicios ha sido satisfactoria | ENOLOGÍA | 4,10 | 4,57 | 4,70 | | |
| | UCO | 4,30 | 4,53 | 4,56 | | |
| 8. Grado de satisfacción global con el Título | ENOLOGÍA | 4,17 | 4,28 | 4,41 | | |
| | UCO | 4,45 | 4,29 | 4,31 | | |

Tabla 9. P-2.3 Encuesta de la satisfacción global del título (PAS) del Grado de Enología: 2010/2011 – 2015/2016

| | | 2011/2012 | 2012/2013 | 2013/2014 | 2014/2015 | 2015/2016 |
|---|-----------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | 6(100%) | 1(16,67%) | 3(60,00%) | 2(33,33%) | 2(33,33%) |
| 1. La gestión de los horarios | ENOLOGÍA | 4,67 | 4,00 | 4,00 | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | 4,04 | 3,92 | 4,04 | 4,07 | 3,78 |
| 2. La gestión de las aulas | ENOLOGÍA | 4,50 | 4,00 | 3,00 | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | 4,02 | 3,89 | 4,15 | 4,09 | 4,05 |
| 3. La accesibilidad de la información existente sobre el máster (página web y otros medios de difusión) | ENOLOGÍA | 3,83 | 4,00 | 4,00 | 3,50 | 4,00 |
| | UCO | 4,18 | 4,11 | 4,08 | 4,14 | 4,14 |
| 4. La utilidad de la información existente sobre el Título | ENOLOGÍA | 3,67 | 4,00 | 3,67 | 3,50 | 4,00 |
| | UCO | 3,99 | 3,90 | 4,03 | 4,04 | 4,06 |
| 5. El profesorado que imparte docencia en el Título | ENOLOGÍA | 4,00 | 3,00 | 4,00 | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | 4,00 | 3,98 | 4,04 | 4,06 | 3,93 |
| 6. El trato con el alumnado | ENOLOGÍA | 4,83 | 4,00 | 4,33 | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | 4,36 | 4,31 | 4,12 | 4,33 | 4,32 |
| 7. Las infraestructuras e instalaciones del Título o Centro en las que realiza su trabajo | ENOLOGÍA | 3,17 | 3,00 | 3,00 | 3,50 | 4,50 |
| | UCO | 3,48 | 3,72 | 3,69 | 3,75 | 3,87 |
| 8. El equipamiento de las instalaciones del máster en las que realiza su trabajo | ENOLOGÍA | 3,67 | 3,00 | 3,33 | 3,50 | 4,50 |
| | UCO | 3,64 | 3,70 | 3,78 | 3,70 | 3,79 |
| 9. La gestión de los trámites administrativos del alumnado (matriculación, becas, etc) | ENOLOGÍA | 4,50 | 4,00 | 4,00 | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | 4,28 | 3,99 | 4,10 | 4,17 | 4,12 |
| 10. El sistema existente para dar respuesta a las sugerencias y reclamaciones | ENOLOGÍA | 3,83 | 4,00 | 4,00 | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | 3,75 | 3,62 | 3,89 | 3,94 | 3,80 |
| 11. La gestión desarrollada por el equipo directivo del Título | ENOLOGÍA | 4,33 | 4,00 | 3,33 | 4,00 | 4,50 |
| | UCO | 4,05 | 3,98 | 4,08 | 4,17 | 4,03 |
| 12. El trabajo realizado por la Unidad de Garantía de Calidad del Título | ENOLOGÍA | 4,00 | 4,00 | 3,50 | 4,00 | 4,50 |
| | UCO | 4,17 | 4,13 | 4,20 | 4,17 | 4,15 |
| 13. En general, con el Título | ENOLOGÍA | 4,00 | 4,00 | 3,33 | 4,00 | 4,00 |
| | UCO | 3,97 | 3,93 | 3,99 | 4,05 | 3,95 |

Tabla 10. P-2.3 Encuesta de la satisfacción global del título (PAS) del Grado de Enología: 2016/2017 – 2018/2019

| | | 2016/2017 | 2017/2018 | 2018/2019 |
|---|----------|-----------|-----------|-----------|
| | | 0(0,007%) | 5(100%) | 5(83,33%) |
| 1. La gestión de los horarios | ENOLOGÍA | -- | 4,80 | 4,00 |
| | UCO | -- | 4,10 | 4,15 |
| 2. La gestión de las aulas | ENOLOGÍA | -- | 4,60 | 4,00 |
| | UCO | -- | 4,26 | 4,23 |
| 3. La accesibilidad de la información existente sobre el máster (página web y otros medios de difusión) | ENOLOGÍA | -- | 4,60 | 4,20 |
| | UCO | -- | 4,25 | 4,32 |
| 4. La utilidad de la información existente sobre el Título | ENOLOGÍA | -- | 5,00 | 4,00 |
| | UCO | -- | 4,26 | 4,27 |
| 5. El profesorado que imparte docencia en el Título | ENOLOGÍA | -- | 4,60 | 4,00 |
| | UCO | -- | 4,23 | 4,20 |
| 6. El trato con el alumnado | ENOLOGÍA | -- | 5,00 | 4,00 |
| | UCO | -- | 4,41 | 4,46 |
| 7. Las infraestructuras e instalaciones del Título o Centro en las que realiza su trabajo | ENOLOGÍA | -- | 4,60 | 4,20 |
| | UCO | -- | 4,08 | 4,07 |
| 8. El equipamiento de las instalaciones del máster en las que realiza su trabajo | ENOLOGÍA | -- | 4,60 | 4,20 |
| | UCO | -- | 4,00 | 4,08 |
| 9. La gestión de los trámites administrativos del alumnado (matriculación, becas, etc) | ENOLOGÍA | -- | 5,00 | 4,80 |
| | UCO | -- | 4,24 | 4,33 |
| 10. El sistema existente para dar respuesta a las sugerencias y reclamaciones | ENOLOGÍA | -- | 4,40 | 4,40 |
| | UCO | -- | 3,97 | 4,10 |
| 11. La gestión desarrollada por el equipo directivo del Título | ENOLOGÍA | -- | 4,80 | 4,20 |
| | UCO | -- | 4,31 | 4,31 |
| 12. El trabajo realizado por la Unidad de Garantía de Calidad del Título | ENOLOGÍA | -- | 4,80 | 4,25 |
| | UCO | -- | 4,29 | 4,33 |
| 13. En general, con el Título | ENOLOGÍA | -- | 4,60 | 4,20 |
| | UCO | -- | 4,19 | 4,24 |

Tabla 11. P-2.3 Encuesta de la satisfacción global del título (PAS) del Grado de Enología: 2019/2020 - 2020/2021

| | | 2019/2020 | 2020/2021 | 2021/2022 | 2022/2023 | 2023/2024 |
|--|-----------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | 6 (100%) | 5(83,33%) | 7 (100%) | | |
| 1. Los canales de difusión (página web, correo electrónico, redes sociales, etc.) proporcionan información adecuada sobre el Título. | ENOLOGÍA | 4,83 | 4,83 | 4,86 | | |
| | UCO | 4,57 | 4,41 | 4,53 | | |
| 2. El equipo directivo y el coordinador/a del Grado/Máster están atentos a las necesidades del Título. | ENOLOGÍA | 5,00 | 4,80 | 4,86 | | |
| | UCO | 4,62 | 4,51 | 4,58 | | |
| 3. La gestión de los servicios de apoyo al programa formativo del Título es adecuada. | ENOLOGÍA | 4,83 | 4,60 | 4,86 | | |
| | UCO | 4,47 | 4,35 | 4,50 | | |
| 4. El trato con el profesorado es satisfactorio. | ENOLOGÍA | 4,83 | 4,60 | 4,71 | | |
| | UCO | 4,56 | 4,54 | 4,54 | | |
| 5. Las infraestructuras y las instalaciones en las que realiza su trabajo son adecuadas. | ENOLOGÍA | 4,50 | 4,80 | 4,71 | | |
| | UCO | 4,25 | 4,13 | 4,25 | | |
| 6. Los servicios de apoyo con los que cuenta el Título son satisfactorios. | ENOLOGÍA | 4,83 | 4,60 | 4,71 | | |
| | UCO | 4,38 | 4,20 | 4,48 | | |
| 7. El trato con el alumnado es satisfactorio. | ENOLOGÍA | 4,83 | 4,60 | 4,86 | | |
| | UCO | 4,56 | 4,53 | 4,55 | | |

Tabla 12. P-4.1 Encuesta sobre la labor docente del profesorado (ALUMNADO) del Grado de Enología: 2011/2012 – 2016/2017

| | | 2011/2012 | 2012/2013 | 2013/2014 | 2014/2015 | 2015/2016 | 2016/2017 |
|---|-----------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 1. El Profesor/a ha informado sobre la guía docente o programa de la asignatura | ENOLOGÍA | 3,67 | 4,42 | 4,94 | 4,28 | 4,71 | 4,54 |
| | UCO | 3,92 | 3,92 | 3,97 | 3,98 | 4,00 | 4,06 |
| 2. Cumple adecuadamente su labor de tutoría (presencial o virtual) | ENOLOGÍA | 4,25 | 4,16 | 5,00 | 4,49 | 4,77 | 4,33 |
| | UCO | 3,92 | 3,95 | 4,00 | 4,00 | 4,04 | 4,08 |
| 3. Se ajusta a la planificación de la asignatura | ENOLOGÍA | 4,56 | 4,15 | 5,00 | 4,38 | 4,62 | 4,38 |
| | UCO | 3,97 | 3,98 | 4,02 | 4,02 | 4,07 | 4,11 |
| 4. Se han coordinado las actividades teóricas y prácticas previstas | ENOLOGÍA | 4,67 | 4,10 | 5,00 | 4,49 | 4,83 | 4,40 |
| | UCO | 3,95 | 3,95 | 3,99 | 4,00 | 4,03 | 4,07 |
| 5. Se ajusta a los sistemas de evaluación especificados en la guía docente/programa | ENOLOGÍA | 4,56 | 4,19 | 4,97 | 4,44 | 4,69 | 4,47 |
| | UCO | 3,99 | 4,00 | 4,04 | 4,06 | 4,09 | 4,13 |
| 6. La bibliografía y otras fuentes de información recomendables son útiles | ENOLOGÍA | 4,38 | 4,22 | 4,97 | 4,46 | 4,33 | 4,36 |
| | UCO | 3,75 | 3,75 | 3,78 | 3,79 | 3,82 | 3,84 |
| 7. Organiza bien las actividades que se realizan en clase | ENOLOGÍA | 4,22 | 4,22 | 5,00 | 4,37 | 4,72 | 4,38 |
| | UCO | 3,84 | 3,84 | 3,86 | 3,87 | 3,90 | 3,94 |
| 8. Utiliza recursos didácticos que facilitan el aprendizaje | ENOLOGÍA | 4,75 | 4,16 | 4,94 | 4,43 | 4,68 | 4,43 |
| | UCO | 3,94 | 3,96 | 3,98 | 3,98 | 4,03 | 4,04 |
| 9. Explica con claridad y resalta los contenidos importantes | ENOLOGÍA | 4,56 | 3,93 | 4,97 | 4,48 | 4,57 | 4,45 |
| | UCO | 3,84 | 3,84 | 3,87 | 3,86 | 3,90 | 3,93 |
| 10. Se interesa por el grado de comprensión de sus explicaciones | ENOLOGÍA | 3,88 | 3,90 | 4,94 | 4,48 | 4,62 | 4,58 |
| | UCO | 3,87 | 3,87 | 3,91 | 3,91 | 3,94 | 3,98 |
| 11. Expone ejemplos en los que se ponen en práctica los contenidos de la asignatura | ENOLOGÍA | 4,22 | 4,25 | 5,00 | 4,53 | 4,59 | 4,65 |
| | UCO | 3,95 | 3,95 | 3,99 | 3,99 | 4,02 | 4,06 |
| 12. Explica los contenidos con seguridad | ENOLOGÍA | 4,22 | 4,15 | 4,97 | 4,56 | 4,75 | 4,47 |
| | UCO | 4,07 | 4,07 | 4,11 | 4,11 | 4,13 | 4,16 |
| 13. Resuelve las dudas que se le plantean | ENOLOGÍA | 4,56 | 4,17 | 4,94 | 4,52 | 4,75 | 4,64 |
| | UCO | 4,03 | 4,03 | 4,07 | 4,07 | 4,09 | 4,13 |

| | | | | | | | |
|---|-----------------|------|------|------|------|------|------|
| 14. Fomenta un clima de trabajo y participación | ENOLOGÍA | 3,78 | 4,03 | 4,89 | 4,54 | 4,66 | 4,48 |
| | UCO | 3,81 | 3,81 | 3,84 | 3,84 | 3,86 | 3,91 |
| 15. Propicia una comunicación fluida y espontánea | ENOLOGÍA | 4,00 | 3,98 | 4,86 | 4,54 | 4,62 | 4,50 |
| | UCO | 3,82 | 3,81 | 3,84 | 3,85 | 3,87 | 3,92 |
| 16. Motiva a los/las estudiantes para que se interesen por la asignatura | ENOLOGÍA | 3,67 | 4,14 | 4,94 | 4,52 | 4,55 | 4,36 |
| | UCO | 3,72 | 3,70 | 3,73 | 3,73 | 3,75 | 3,80 |
| 17. Es respetuoso/a en el trato con los/as estudiantes | ENOLOGÍA | 4,56 | 4,23 | 5,00 | 4,66 | 4,83 | 4,75 |
| | UCO | 4,30 | 4,29 | 4,32 | 4,34 | 4,34 | 4,37 |
| 18. Tengo claro lo que se me va a exigir para superar la asignatura | ENOLOGÍA | 4,44 | 3,83 | 5,00 | 4,45 | 4,76 | 4,73 |
| | UCO | 3,85 | 3,84 | 3,86 | 3,86 | 3,89 | 3,94 |
| 19. Los criterios y sistemas de evaluación me parecen adecuados | ENOLOGÍA | 4,44 | 4,05 | 5,00 | 4,44 | 4,78 | 4,62 |
| | UCO | 3,79 | 3,78 | 3,81 | 3,82 | 3,85 | 3,89 |
| 20. Las actividades desarrolladas han contribuido a alcanzar los objetivos de la asignatura | ENOLOGÍA | 4,14 | 4,07 | 5,00 | 4,47 | 4,61 | 4,49 |
| | UCO | 3,84 | 3,84 | 3,86 | 3,87 | 3,89 | 3,94 |
| 21. Estoy satisfecho/a con la labor docente de este/a profesor/a | ENOLOGÍA | 4,44 | 4,05 | 5,00 | 4,42 | 4,69 | 4,53 |
| | UCO | 3,91 | 3,89 | 3,92 | 3,92 | 3,95 | 3,98 |
| D1. PLANIFICACIÓN DOCENTE (ITEM 1) D2. DESARROLLO DE LA ENSEÑANZA (ITEMS 2 A 17) D3. EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (ITEMS 18-19) | ENOLOGÍA | 3,67 | 4,42 | 4,94 | 4,28 | 4,71 | 4,54 |
| | UCO | 3,92 | 3,92 | 3,97 | 3,98 | 4,00 | 4,06 |
| D1. PLANIFICACIÓN DOCENTE (ITEM 1) D2. DESARROLLO DE LA ENSEÑANZA (ITEMS 2 A 17) D3. EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (ITEMS 18-19) | ENOLOGÍA | 4,30 | 4,12 | 4,96 | 4,49 | 4,66 | 4,48 |
| | UCO | 3,92 | 3,92 | 3,96 | 3,96 | 3,99 | 4,03 |
| D1. PLANIFICACIÓN DOCENTE (ITEM 1) D2. DESARROLLO DE LA ENSEÑANZA (ITEMS 2 A 17) D3. EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (ITEMS 18-19) | ENOLOGÍA | 4,44 | 3,94 | 5,00 | 4,45 | 4,77 | 4,68 |
| | UCO | 3,82 | 3,81 | 3,83 | 3,84 | 3,87 | 3,92 |
| D4. RESULTADOS (ITEMS 20-21) | ENOLOGÍA | 4,31 | 4,06 | 5,00 | 4,45 | 4,65 | 4,51 |
| | UCO | 3,88 | 3,87 | 3,89 | 3,89 | 3,92 | 3,96 |
| VALORACIÓN MEDIA DEL PROFESOR | ENOLOGÍA | 4,28 | 4,11 | 4,97 | 4,47 | 4,67 | 4,50 |
| | UCO | 3,91 | 3,91 | 3,94 | 3,94 | 3,98 | 4,01 |

Tabla 13. P-4.1 Encuesta sobre la labor docente del profesorado (ALUMNADO) del Grado de Enología: 2017/2018 – 2020/2021*

| | | 2017/2018 | 2018/2019* | 2019/2020* | 2020/2021* | 2021/2022 | 2022/2023 |
|---|-----------------|-----------|------------|------------|------------|-----------|-----------|
| 1. El Profesor/a ha informado sobre la guía docente o programa de la asignatura | ENOLOGÍA | 4,52 | 4,56 | 4,30 | 4,91 | | |
| | UCO | 4,12 | 4,41 | 4,41 | 4,41 | | |
| 2. Cumple adecuadamente su labor de tutoría (presencial o virtual) | ENOLOGÍA | 4,31 | 4,63 | 4,51 | 4,86 | | |
| | UCO | 4,14 | 4,43 | 4,43 | 4,43 | | |
| 3. Se ajusta a la planificación de la asignatura | ENOLOGÍA | 4,34 | 4,56 | 4,64 | 4,73 | | |
| | UCO | 4,17 | 4,44 | 4,44 | 4,44 | | |
| 4. Se han coordinado las actividades teóricas y prácticas previstas | ENOLOGÍA | 4,59 | 4,44 | 4,60 | 4,77 | | |
| | UCO | 4,13 | 4,39 | 4,39 | 4,39 | | |
| 5. Se ajusta a los sistemas de evaluación especificados en la guía docente/programa | ENOLOGÍA | 4,41 | 4,44 | 4,63 | 4,83 | | |
| | UCO | 4,20 | 4,47 | 4,47 | 4,47 | | |
| 6. La bibliografía y otras fuentes de información recomendables son útiles | ENOLOGÍA | 4,14 | 4,67 | 4,54 | 4,89 | | |
| | UCO | 3,91 | 4,26 | 4,26 | 4,26 | | |
| 7. Organiza bien las actividades que se realizan en clase | ENOLOGÍA | 4,45 | 4,67 | 4,60 | 4,69 | | |
| | UCO | 3,99 | 4,27 | 4,27 | 4,27 | | |
| 8. Utiliza recursos didácticos que facilitan el aprendizaje | ENOLOGÍA | 4,66 | 4,44 | 4,62 | 4,76 | | |
| | UCO | 4,10 | 4,29 | 4,29 | 4,29 | | |
| 9. Explica con claridad y resalta los contenidos importantes | ENOLOGÍA | 4,59 | 4,78 | 4,47 | 4,73 | | |
| | UCO | 3,97 | 4,26 | 4,26 | 4,26 | | |
| 10. Se interesa por el grado de comprensión de sus explicaciones | ENOLOGÍA | 4,48 | 4,78 | 4,51 | 4,84 | | |
| | UCO | 4,04 | 4,34 | 4,34 | 4,34 | | |
| 11. Expone ejemplos en los que se ponen en práctica los contenidos de la asignatura | ENOLOGÍA | 4,34 | 4,78 | 4,65 | 4,82 | | |
| | UCO | 4,10 | 4,38 | 4,38 | 4,38 | | |
| 12. Explica los contenidos con seguridad | ENOLOGÍA | 4,66 | 4,50 | 4,75 | 4,87 | | |
| | UCO | 4,20 | 4,48 | 4,48 | 4,48 | | |
| 13. Resuelve las dudas que se le plantean | ENOLOGÍA | 4,62 | 4,67 | 4,61 | 4,89 | | |
| | UCO | 4,18 | 4,46 | 4,46 | 4,46 | | |

| | | | | | |
|---|-----------------|------|------|------|------|
| 14. Fomenta un clima de trabajo y participación | ENOLOGÍA | 4,38 | 4,56 | 4,49 | 4,79 |
| | UCO | 3,96 | 4,27 | 4,27 | 4,27 |
| 15. Propicia una comunicación fluida y espontánea | ENOLOGÍA | 4,48 | 4,56 | 4,51 | 4,75 |
| | UCO | 3,97 | 4,29 | 4,29 | 4,29 |
| 16. Motiva a los/las estudiantes para que se interesen por la asignatura | ENOLOGÍA | 4,52 | 4,33 | 4,43 | 4,70 |
| | UCO | 3,84 | 4,15 | 4,15 | 4,15 |
| 17. Es respetuoso/a en el trato con los/as estudiantes | ENOLOGÍA | 4,66 | 4,67 | 4,76 | 4,93 |
| | UCO | 4,41 | 4,62 | 4,62 | 4,62 |
| 18. Tengo claro lo que se me va a exigir para superar la asignatura | ENOLOGÍA | 4,52 | 4,67 | 4,41 | 4,71 |
| | UCO | 3,98 | 4,23 | 4,23 | 4,23 |
| 19. Los criterios y sistemas de evaluación me parecen adecuados | ENOLOGÍA | 4,48 | 4,56 | 4,16 | 4,64 |
| | UCO | 3,94 | 4,17 | 4,17 | 4,17 |
| 20. Las actividades desarrolladas han contribuido a alcanzar los objetivos de la asignatura | ENOLOGÍA | 4,57 | 4,56 | 4,44 | 4,73 |
| | UCO | 4,00 | 4,27 | 4,27 | 4,27 |
| 21. Estoy satisfecho/a con la labor docente de este/a profesor/a | ENOLOGÍA | 4,66 | 4,56 | 4,45 | 4,76 |
| | UCO | 4,03 | 4,31 | 4,31 | 4,31 |
| D1. PLANIFICACIÓN DOCENTE (ITEM 1) D2. DESARROLLO DE LA ENSEÑANZA (ITEMS 2 A 17) D3. EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (ITEMS 18-19) | ENOLOGÍA | 4,52 | 4,56 | 4,30 | 4,91 |
| | UCO | 4,12 | 4,41 | 4,41 | 4,41 |
| D1. PLANIFICACIÓN DOCENTE (ITEM 1) D2. DESARROLLO DE LA ENSEÑANZA (ITEMS 2 A 17) D3. EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (ITEMS 18-19) | ENOLOGÍA | 4,48 | 4,59 | 4,59 | 4,80 |
| | UCO | 4,08 | 4,36 | 4,36 | 4,36 |
| D1. PLANIFICACIÓN DOCENTE (ITEM 1) D2. DESARROLLO DE LA ENSEÑANZA (ITEMS 2 A 17) D3. EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (ITEMS 18-19) | ENOLOGÍA | 4,50 | 4,61 | 4,29 | 4,67 |
| | UCO | 3,96 | 4,20 | 4,20 | 4,20 |
| D4. RESULTADOS (ITEMS 20-21) | ENOLOGÍA | 4,61 | 4,56 | 4,44 | 4,74 |
| | UCO | 4,02 | 4,29 | 4,29 | 4,29 |
| VALORACIÓN MEDIA DEL PROFESOR | ENOLOGÍA | 4,49 | 4,58 | 4,53 | 4,79 |
| | UCO | 4,06 | 4,34 | 4,34 | 4,34 |

* Se disponen sólo de una única valoración media de la Universidad de Córdoba para los cursos 2018/2019 y 2019/2020.

Tabla 14. P-5 Análisis del programa de movilidad (Alumnado) del Grado de Enología: 2011/2012 – 2014/2015

| | | 2011/2012 | 2012/2013 | 2013/2014 | 2014/2015 |
|---|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | 0(0,00%) | 0(0,00%) | 0(0,00%) | 0(0,00%) |
| 1. La oferta de programa de movilidad | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 2. La atención y recepción por parte de la Universidad de destino | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 3. La facilidad de los trámites en la Universidad de procedencia | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 4. La facilidad de los trámites en la Universidad de destino | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 5. La coordinación entre la Universidad de origen y la de destino | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 6. La tutora académica o tutor académico de la Universidad de procedencia | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 7. La tutela académica de la Universidad de destino | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 8. Los resultados académicos durante mi estancia en la Universidad de destino | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 9. Duración de la estancia | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 10. La gestión del Centro sobre los programas de movilidad (Relaciones Internacionales) | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 11. En general, nivel de satisfacción con el programa de movilidad | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |

Tabla 15. P-5 Análisis del programa de movilidad (Alumnado) del Grado de Enología: 2015/2016 – 2018/2019

| | | 2015/2016 | 2016/2017 | 2017/2018 | 2018/2019 |
|---|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | 0(0%) | 0(0,00%) | 0(0,00%) | 0(0,00%) |
| 1. La oferta de programa de movilidad | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 2. La atención y recepción por parte de la Universidad de destino | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 3. La facilidad de los trámites en la Universidad de procedencia | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 4. La facilidad de los trámites en la Universidad de destino | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 5. La coordinación entre la Universidad de origen y la de destino | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 6. La tutora académica o tutor académico de la Universidad de procedencia | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 7. La tutela académica de la Universidad de destino | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 8. Los resultados académicos durante mi estancia en la Universidad de destino | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 9. Duración de la estancia | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 10. La gestión del Centro sobre los programas de movilidad (Relaciones Internacionales) | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 11. En general, nivel de satisfacción con el programa de movilidad | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |

Tabla 16. P-5 Análisis del programa de movilidad (Alumnado) del Grado de Enología: 2019/2020 – 2021/2022

| | | 2019/2020 0(0,00%) | 2020/2021 0(0,00%) | 2021/2022 1(100%) |
|---|-----------------|-----------------------|-----------------------|----------------------|
| 1. La oferta de programa de movilidad, con respecto al número de destinos y diversidad geográfica de los mismos | ENOLOGÍA | -- | -- | 5,00 |
| | UCO | -- | -- | 3,98 |
| 2. La gestión del centro sobre los programas de movilidad | ENOLOGÍA | -- | -- | 5,00 |
| | UCO | -- | -- | 3,50 |
| 3. La coordinación entre la Universidad de origen y la de destino | ENOLOGÍA | -- | -- | 5,00 |
| | UCO | -- | -- | 3,46 |
| 4. El nivel de satisfacción con respecto al programa de movilidad | ENOLOGÍA | -- | -- | 5,00 |
| | UCO | -- | -- | 4,16 |
| 5. ¿Recomendaría a otros estudiantes la realización de una movilidad? | Sí | -- | -- | 1 |
| | No | -- | -- | -- |
| | NS/NC | -- | -- | -- |
| | | -- | -- | -- |

Tabla 17. P-6 Evaluación de las prácticas externas (ALUMNADO) del Grado de Enología: 2010/2011– 2014/2015

| | | 2010/2011 | 2011/2012 | 2012/2013 | 2013/2014 | 2014/2015 |
|---|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | 0(0,00%) | 0(0,00%) | 0(0,00%) | 0(0,00%) | 0(0,00%) |
| 1. Los resultados obtenidos al realizar las prácticas externas en la Institución/Organismo de acogida han sido satisfactorios | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- | -- |
| 2. La relación entre las prácticas externas realizadas y la actividad que considera propia de su Máster es satisfactoria | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- | -- |
| 3. Las prácticas externas realizadas le han permitido una adecuada adquisición y desarrollo de competencias profesionales o investigadoras, según proceda | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- | -- |
| 4. Las oportunidades para establecer contactos y redes de colaboración han sido satisfactorias | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- | -- |
| 5. Las oportunidades para mejorar mi conocimiento de idiomas (si procede) han sido satisfactorias | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- | -- |
| 6. Los recursos puestos a disposición por parte de la Institución/Organismo de acogida han sido adecuados para la formación | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- | -- |
| 7. El seguimiento realizado por el/la tutor/a externo/a ha sido adecuado | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- | -- |
| 8. El seguimiento realizado por el/la tutor/a interno/a ha sido adecuado | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- | -- |
| 9. La coordinación entre el/la tutor/a externo/a e interno/a ha sido adecuado | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- | -- |
| 10. La duración de las prácticas externas es adecuada | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- | -- |
| 11. El periodo de realización de las prácticas externas dentro del Máster es adecuado | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- | -- |
| 12. El procedimiento de adjudicación de prácticas externas es adecuado | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- | -- |
| 13. Los criterios y sistemas de evaluación de las prácticas externas han sido adecuados | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- | -- |
| 14. Nivel general de satisfacción y cumplimiento de expectativas con las prácticas externas | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- | -- |

Tabla 18. P-6 Evaluación de las prácticas externas (ALUMNADO) del Grado de Enología: 2015/2016 – 2018/2019

| | | 2015/2016 | 2016/2017 | 2017/2018 | 2018/2019 |
|---|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | 0(0,00%) | 0(0,00%) | 0(0,00%) | 0(0,00%) |
| 1. Los resultados obtenidos al realizar las prácticas externas en la Institución/Organismo de acogida han sido satisfactorios | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 2. La relación entre las prácticas externas realizadas y la actividad que considera propia de su Máster es satisfactoria | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 3. Las prácticas externas realizadas le han permitido una adecuada adquisición y desarrollo de competencias profesionales o investigadoras, según proceda | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 4. Las oportunidades para establecer contactos y redes de colaboración han sido satisfactorias | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 5. Las oportunidades para mejorar mi conocimiento de idiomas (si procede) han sido satisfactorias | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 6. Los recursos puestos a disposición por parte de la Institución/Organismo de acogida han sido adecuados para la formación | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 7. El seguimiento realizado por el/la tutor/a externo/a ha sido adecuado | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 8. El seguimiento realizado por el/la tutor/a interno/a ha sido adecuado | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 9. La coordinación entre el/la tutor/a externo/a e interno/a ha sido adecuado | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 10. La duración de las prácticas externas es adecuada | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 11. El periodo de realización de las prácticas externas dentro del Máster es adecuado | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 12. El procedimiento de adjudicación de prácticas externas es adecuado | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 13. Los criterios y sistemas de evaluación de las prácticas externas han sido adecuados | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |
| 14. Nivel general de satisfacción y cumplimiento de expectativas con las prácticas externas | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | -- |
| | UCO | -- | -- | -- | -- |

Tabla 19. P-6 Evaluación de las prácticas externas (ALUMNADO) del Grado de Enología: 2019/2020 – 2021/2022

| | | 2019/2020 | 2020/2021 | 2021/2022 | 2022/2023 |
|---|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | 0(0,00%) | 0(0,00%) | 4(40,00%) | |
| 1. La oferta de prácticas externas en cuanto a la variedad y adecuación | ENOLOGÍA | -- | -- | 3,25 | |
| | UCO | -- | -- | 3,92 | |
| 2. La utilidad de la información recibida sobre el Centro de realización de las prácticas | ENOLOGÍA | -- | -- | 4,25 | |
| | UCO | -- | -- | 3,75 | |
| 3. El grado en el que las prácticas le han permitido la adquisición y el desarrollo de competencias profesionales | ENOLOGÍA | -- | -- | 4,75 | |
| | UCO | -- | -- | 4,28 | |
| 4. La disponibilidad de los recursos en el Centro para la realización de las prácticas | ENOLOGÍA | -- | -- | 4,75 | |
| | UCO | -- | -- | 4,02 | |
| 5. El nivel de satisfacción global con el Centro de prácticas externas | ENOLOGÍA | -- | -- | 5,00 | |
| | UCO | -- | -- | 4,40 | |
| 6. El nivel de satisfacción global con la tutora o tutor externa/o | ENOLOGÍA | -- | -- | 5,00 | |
| | UCO | -- | -- | 4,50 | |
| 7. El nivel de satisfacción global con la tutora o tutor interna/o | ENOLOGÍA | -- | -- | 4,75 | |
| | UCO | -- | -- | 4,33 | |

Tabla 20. P-7 Encuesta sobre el Trabajo Fin de Grado (ALUMNADO) del Grado de Enología: 2014/2015 – 2018/2019

| | | 2014/2015 | 2015/2016 | 2016/2017 | 2017/2018 | 2018/2019 |
|--|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | 1(100%) | 3(75%) | 0(07%) | 0(07%) | 0(07%) |
| SOBRE EL TFG/TFM | | | | | | |
| 1. Sugerencias sobre el tema a realizar, su grado de dificultad y su duración aproximada antes de iniciar el trabajo | ENOLOGÍA | 5,00 | 4,33 | -- | -- | -- |
| | UCO | 3,74 | 3,87 | -- | -- | -- |
| 2. Ayudas y sugerencias útiles para resolver los problemas que surgieron en la fase de redacción del trabajo | ENOLOGÍA | 5,00 | 4,67 | -- | -- | -- |
| | UCO | 3,89 | 3,87 | -- | -- | -- |
| 3. Tutela realizada durante la redacción del trabajo | ENOLOGÍA | 5,00 | 5,00 | -- | -- | -- |
| | UCO | 3,94 | 4,02 | -- | -- | -- |
| 4. Accesibilidad para resolver las dudas y otras cuestiones | ENOLOGÍA | 5,00 | 5,00 | -- | -- | -- |
| | UCO | 3,98 | 4,03 | -- | -- | -- |
| 5. Tiempo que ha dedicado para conocer el trabajo, su estado de realización y los problemas que iban surgiendo | ENOLOGÍA | 5,00 | 5,00 | -- | -- | -- |
| | UCO | 4,07 | 4,11 | -- | -- | -- |
| 6. Revisión y comentarios que ha realizado sobre los documentos que le ha ido entregando | ENOLOGÍA | 5,00 | 5,00 | -- | -- | -- |
| | UCO | 4,06 | 4,10 | -- | -- | -- |
| 7. Información y material que le ha proporcionado para realizar el trabajo | ENOLOGÍA | 5,00 | 4,67 | -- | -- | -- |
| | UCO | 3,94 | 3,90 | -- | -- | -- |
| SOBRE EL TRABAJO QUE HA REALIZADO | | | | | | |
| 8. ¿Ha sido realizado en colaboración con otros organismos y a demanda de los mismos? | SÍ | 0 | 2 | -- | -- | -- |
| | NO | 1 | 1 | -- | -- | -- |
| | NS/NC | 0 | 0 | -- | -- | -- |
| 9. ¿Inició el trabajo dentro del marco de prácticas externas de su titulación? | SÍ | 0 | 1 | -- | -- | -- |
| | NO | 1 | 1 | -- | -- | -- |
| | NS/NC | 0 | 1 | -- | -- | -- |
| 10. ¿Ha contado con algún tipo de beca para la realización de dicho trabajo? | SÍ | 0 | 0 | -- | -- | -- |
| | NO | 1 | 3 | -- | -- | -- |
| | NS/NC | 0 | 0 | -- | -- | -- |

SOBRE EL ALUMNO

| | | | | | | |
|--|--------------|---|---|----|----|----|
| 11. ¿Ha revisado los distintos documentos del trabajo antes de entregárselos al profesorado? | SÍ | 1 | 3 | -- | -- | -- |
| | NO | 0 | 0 | -- | -- | -- |
| | NS/NC | 0 | 0 | -- | -- | -- |
| 12. Indique la forma en que presentó los distintos documentos del trabajo al profesorado para su revisión. 1=Papel 2=Soporte electrónico | 1 | 0 | 1 | -- | -- | -- |
| | 2 | 1 | 2 | -- | -- | -- |
| | NS/NC | 0 | 0 | -- | -- | -- |
| 13. Ha puesto en práctica las competencias adquiridas en su título | SÍ | 1 | 3 | -- | -- | -- |
| | NO | 0 | 0 | -- | -- | -- |
| | NS/NC | 0 | 0 | -- | -- | -- |

VALORACIÓN GLOBAL DEL PROFESORADO

| | | | | | | |
|---|-----------------|------|------|----|----|----|
| 14. Valore globalmente la actuación del director/a del trabajo (1=Muy mala 5=Muy buena) | ENOLOGÍA | 5,00 | 4,67 | -- | -- | -- |
| | UCO | 4,04 | 4,16 | -- | -- | -- |

Tabla 21. P-7 Encuesta sobre el Trabajo Fin de Grado (ALUMNADO) del Grado de Enología: 2019/2020 – 2021/2022

| | | 2019/2020 0(0%) | 2020/2021 1(50%) | 2021/2022 1(50%) |
|--|----------|--------------------|---------------------|---------------------|
| SOBRE EL MARCO/ENTORNO EN EL QUE SE HA REALIZADO EL TFG/TFM | | | | |
| 1. ¿Ha sido realizado en colaboración con otros organismos y a demanda de los mismos? | SÍ | -- | -- | 1 |
| | NO | -- | 1 | -- |
| | NS/NC | -- | -- | -- |
| 2. ¿Inició el trabajo dentro del marco de prácticas externas de su titulación? | SÍ | -- | -- | 1 |
| | NO | -- | 1 | -- |
| | NS/NC | -- | -- | -- |
| 3. ¿Ha contado con algún tipo de beca para la realización de dicho trabajo? | SÍ | -- | 1 | -- |
| | NO | -- | -- | 1 |
| | NS/NC | -- | -- | -- |
| SOBRE EL TUTOR | | | | |
| 1. La utilidad de la información previa para la realización del TFG/TFM | ENOLOGÍA | -- | 5,00 | 5,00 |
| | UCO | -- | 4,32 | 4,25 |
| 2. La ayuda recibida durante el desarrollo del TFG/TFM para la resolución de dudas, problemas y otras cuestiones | ENOLOGÍA | -- | 5,00 | 5,00 |
| | UCO | -- | 4,40 | 4,34 |
| 3. La orientación, revisión y corrección de los documentos/borradores preparados durante el desarrollo del TFG/TFM | ENOLOGÍA | -- | 5,00 | 5,00 |
| | UCO | -- | 4,43 | 4,37 |
| 4. La actuación global del director/a del trabajo | ENOLOGÍA | -- | 5,00 | 5,00 |
| | UCO | -- | 4,50 | 4,41 |
| SOBRE EL ALUMNO | | | | |
| -1. La puesta en práctica de las competencias adquiridas en su título | SÍ | -- | -- | -- |
| | NO | -- | -- | -- |
| | NS/NC | -- | -- | -- |
| 2. La satisfacción global con el trabajo realizado | SÍ | -- | -- | -- |
| | NO | -- | -- | -- |
| | NS/NC | -- | -- | -- |

Tabla 22. P-8.1 Encuesta de metaevaluación de las competencias estudiantiles (ALUMNADO) del Grado de Enología: 2011/2012 – 2017/2018

| | | 2011/2012 | 2012/2013 | 2013/2014 | 2014/2015 | 2015/2016 | 2016/2017 | 2017/2018 |
|---|-----------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | 2(50,00%) | 0(0%) | 1(33,33%) | 1(20,00%) | 2(28,57%) | 3(21,43%) | 0(0%) |
| 1. Conozco el significado de los tipos de competencias que aparecen en el Plan de Estudios/guías docentes de las asignaturas y su repercusión en mi formación | ENOLOGÍA | 4,50 | -- | 3,00 | 5,00 | 5,00 | 4,67 | -- |
| | UCO | 3,41 | -- | 3,39 | 3,51 | 3,54 | 3,54 | -- |
| 2. Las enseñanzas en las asignaturas se orientan al aprendizaje por competencias | ENOLOGÍA | 5,00 | -- | 4,00 | 5,00 | 4,50 | 4,67 | -- |
| | UCO | 3,44 | -- | 3,20 | 3,30 | 3,42 | 3,36 | -- |
| 3. Conozco el significado de las competencias adquiridas con las asignaturas que he cursado | ENOLOGÍA | 5,00 | -- | 5,00 | 5,00 | 5,00 | 4,67 | -- |
| | UCO | 3,44 | -- | 3,38 | 3,43 | 3,51 | 3,48 | -- |
| 4. Las competencias indicadas en las asignaturas se han evaluado | ENOLOGÍA | 4,50 | -- | 4,00 | 5,00 | 4,50 | 4,67 | -- |
| | UCO | 3,47 | -- | 3,34 | 3,40 | 3,56 | 3,55 | -- |
| 5. Los métodos utilizados en la evaluación de las competencias específicas son adecuados | ENOLOGÍA | 5,00 | -- | 4,00 | 5,00 | 5,00 | 4,67 | -- |
| | UCO | 3,24 | -- | 3,11 | 3,10 | 3,26 | 3,18 | -- |
| 6. Los métodos utilizados en la evaluación de las competencias generales son adecuados | ENOLOGÍA | 5,00 | -- | 4,00 | 3,00 | 5,00 | 4,67 | -- |
| | UCO | 3,30 | -- | 3,12 | 3,18 | 3,32 | 3,22 | -- |
| 7. Los métodos utilizados en la evaluación de las competencias adicionales de universidad (TIC, dominio de una segunda lengua y emprendimiento) son adecuados | ENOLOGÍA | 5,00 | -- | 2,00 | 4,00 | 3,50 | 4,67 | -- |
| | UCO | 2,99 | -- | 2,83 | 2,89 | 3,08 | 3,03 | -- |
| 8. El tiempo empleado para la adquisición de las competencias es adecuado | ENOLOGÍA | 4,50 | -- | 4,00 | 5,00 | 4,50 | 4,67 | -- |
| | UCO | 2,86 | -- | 2,83 | 2,91 | 3,05 | 2,97 | -- |

Tabla 23. P-8.1 Encuesta de metaevaluación de las competencias estudiantiles (ALUMNADO) del Grado de Enología: 2018/2019 – 2021/2022

| | | 2018/2019 | 2019/2020 | 2020/2021 | 2021/2022 | 2022/2023 | 2023/2024 | 2024/2025 |
|---|-----------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | 4(18,18%) | 8(32,00%) | 5(20,00%) | 7(30,43%) | | | |
| 1. Conozco el significado de los tipos de competencias que aparecen en el Plan de Estudios/guías docentes de las asignaturas y su repercusión en mi formación | ENOLOGÍA | 4,00 | 3,88 | 4,40 | 3,57 | | | |
| | UCO | 3,58 | 3,71 | 3,77 | 3,58 | | | |
| 2. Las enseñanzas en las asignaturas se orientan al aprendizaje por competencias | ENOLOGÍA | 3,00 | 3,75 | 4,40 | 3,29 | | | |
| | UCO | 3,35 | 3,53 | 3,59 | 3,47 | | | |
| 3. Conozco el significado de las competencias adquiridas con las asignaturas que he cursado | ENOLOGÍA | 4,50 | 3,75 | 4,40 | 3,29 | | | |
| | UCO | 3,49 | 3,61 | 3,66 | 3,52 | | | |
| 4. Las competencias indicadas en las asignaturas se han evaluado | ENOLOGÍA | 4,25 | 4,13 | 4,00 | 3,29 | | | |
| | UCO | 3,54 | 3,64 | 3,80 | 3,75 | | | |
| 5. Los métodos utilizados en la evaluación de las competencias específicas son adecuados | ENOLOGÍA | 3,50 | 4,00 | 4,20 | 3,29 | | | |
| | UCO | 3,23 | 3,24 | 3,39 | 3,39 | | | |
| 6. Los métodos utilizados en la evaluación de las competencias generales son adecuados | ENOLOGÍA | 3,50 | 3,50 | 4,40 | 3,00 | | | |
| | UCO | 3,28 | 3,29 | 3,44 | 3,46 | | | |
| 7. Los métodos utilizados en la evaluación de las competencias adicionales de universidad (TIC, dominio de una segunda lengua y emprendimiento) son adecuados | ENOLOGÍA | 3,67 | 3,33 | 4,75 | 2,57 | | | |
| | UCO | 3,09 | 3,17 | 3,31 | 3,24 | | | |
| 8. El tiempo empleado para la adquisición de las competencias es adecuado | ENOLOGÍA | 4,00 | 3,50 | 4,20 | 3,14 | | | |
| | UCO | 3,08 | 3,19 | 3,21 | 3,27 | | | |

Tabla 24. P-8.2 Encuesta de metaevaluación de las competencias estudiantiles (PROFESORADO) del Grado de Enología: 2011/2012 – 2017/2018

| | | 2011/2012 | 2012/2013 | 2013/2014 | 2014/2015 | 2015/2016 | 2016/2017 | 2017/2018 |
|---|-----------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | | 11(55,00%) | 13(25,49%) | 18(26,47%) | 21(28,77%) | 16(23,88%) | 19(25,68%) | 18(25,35%) |
| 1. Conozco el significado de las competencias que aparecen en el Plan de Estudios/guías docentes de las asignaturas y su repercusión en la formación del alumnado | ENOLOGÍA | 4,82 | 4,46 | 4,75 | 4,59 | 4,50 | 4,59 | 4,80 |
| | UCO | 4,34 | 4,46 | 4,54 | 4,47 | 4,53 | 4,55 | 4,54 |
| 2. Las enseñanzas en las asignaturas se orientan al aprendizaje por competencias | ENOLOGÍA | 4,45 | 4,00 | 4,53 | 4,33 | 4,42 | 4,29 | 4,57 |
| | UCO | 4,03 | 4,07 | 4,20 | 4,15 | 4,20 | 4,19 | 4,24 |
| 3. Las competencias generales y específicas se evalúan según los procedimientos diseñados en las guías docentes de las asignaturas | ENOLOGÍA | 4,45 | 4,15 | 4,40 | 4,22 | 4,33 | 4,63 | 4,53 |
| | UCO | 4,25 | 4,24 | 4,40 | 4,35 | 4,39 | 4,36 | 4,37 |
| 4. Los métodos utilizados en la evaluación de las competencias generales son adecuados | ENOLOGÍA | 4,18 | 4,00 | 4,27 | 4,22 | 4,08 | 4,56 | 4,47 |
| | UCO | 4,05 | 4,10 | 4,27 | 4,17 | 4,20 | 4,25 | 4,19 |
| 5. Los métodos utilizados en la evaluación de las competencias específicas son adecuados | ENOLOGÍA | 4,45 | 4,00 | 4,60 | 4,22 | 4,17 | 4,56 | 4,47 |
| | UCO | 4,07 | 4,15 | 4,31 | 4,21 | 4,23 | 4,26 | 4,20 |
| 6. Los métodos utilizados en la evaluación de las competencias adicionales de universidad (TIC, dominio de una segunda lengua y emprendimiento) son adecuados | ENOLOGÍA | 4,38 | 3,73 | 3,93 | 3,94 | 3,78 | 4,40 | 4,31 |
| | UCO | 3,62 | 3,73 | 3,85 | 3,86 | 3,96 | 3,99 | 3,96 |
| 7. El tiempo empleado por el alumnado para la adquisición de las competencias es adecuado | ENOLOGÍA | 3,40 | 2,62 | 3,93 | 3,31 | 3,27 | 3,47 | 3,86 |
| | UCO | 3,12 | 3,32 | 3,40 | 3,41 | 3,63 | 3,52 | 3,58 |

Tabla 25. P-8.2 Encuesta de metaevaluación de las competencias estudiantiles (PROFESORADO) del Grado de Enología: 2018/2019 – 2021/2022

| | | 2018/2019 | 2019/2020 | 2020/2021 | 2021/2022 | 2022/2023 | 2023/2024 | 2024/2025 |
|---|-----------------|------------|------------|------------|------------|-----------|-----------|-----------|
| | | 19(24,68%) | 32(41,56%) | 35(44,87%) | 27(34,18%) | | | |
| 1. Conozco el significado de las competencias que aparecen en el Plan de Estudios/guías docentes de las asignaturas y su repercusión en la formación del alumnado | ENOLOGÍA | 4,61 | 4,69 | 4,73 | 4,69 | | | |
| | UCO | 4,54 | 4,61 | 4,61 | 4,64 | | | |
| 2. Las enseñanzas en las asignaturas se orientan al aprendizaje por competencias | ENOLOGÍA | 4,33 | 4,53 | 4,55 | 4,48 | | | |
| | UCO | 4,21 | 4,28 | 4,35 | 4,30 | | | |
| 3. Las competencias generales y específicas se evalúan según los procedimientos diseñados en las guías docentes de las asignaturas | ENOLOGÍA | 4,33 | 4,53 | 4,55 | 4,56 | | | |
| | UCO | 4,35 | 4,45 | 4,51 | 4,48 | | | |
| 4. Los métodos utilizados en la evaluación de las competencias generales son adecuados | ENOLOGÍA | 4,11 | 4,42 | 4,41 | 4,56 | | | |
| | UCO | 4,24 | 4,33 | 4,38 | 4,38 | | | |
| 5. Los métodos utilizados en la evaluación de las competencias específicas son adecuados | ENOLOGÍA | 4,17 | 4,59 | 4,45 | 4,52 | | | |
| | UCO | 4,24 | 4,34 | 4,41 | 4,40 | | | |
| 6. Los métodos utilizados en la evaluación de las competencias adicionales de universidad (TIC, dominio de una segunda lengua y emprendimiento) son adecuados | ENOLOGÍA | 3,87 | 4,29 | 4,14 | 4,23 | | | |
| | UCO | 3,97 | 4,10 | 4,13 | 4,13 | | | |
| 7. El tiempo empleado por el alumnado para la adquisición de las competencias es adecuado | ENOLOGÍA | 3,18 | 3,84 | 3,78 | 3,92 | | | |
| | UCO | 3,53 | 3,86 | 3,83 | 3,85 | | | |

Tabla 26. P-8.3 Encuesta de metaevaluación de las competencias estudiantiles (ASESORES) del Grado de Enología: 2011/2012 – 2017/2018

| | | 2011/2012 | 2012/2013 | 2013/2014 | 2014/2015 | 2015/2016 | 2016/2017 | 2017/2018 |
|---|-----------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | 1(100%) | 1(100%) | 0(0,00%) | 1(100%) | 1(50%) | 0(0,00%) | 0(0,00%) |
| 1. Conozco el significado de las competencias que aparecen en el Plan de Estudios/guías docentes de las asignaturas y su repercusión en la formación de los estudiantes | ENOLOGÍA | 5,00 | 5,00 | -- | 5,00 | 4,00 | -- | -- |
| | UCO | 4,44 | 4,46 | -- | 4,46 | 4,55 | -- | -- |
| 2. Las enseñanzas en las asignaturas se orientan al aprendizaje por competencias | ENOLOGÍA | 5,00 | 4,00 | -- | 4,00 | 5,00 | -- | -- |
| | UCO | 3,96 | 3,99 | -- | 3,94 | 4,11 | -- | -- |
| 3. Las competencias se evalúan según los procedimientos diseñados en las guías docentes | ENOLOGÍA | 4,00 | 4,00 | -- | 4,00 | 5,00 | -- | -- |
| | UCO | 4,10 | 4,07 | -- | 4,01 | 4,23 | -- | -- |
| 4. Considero adecuados los métodos utilizados en la evaluación de las competencias | ENOLOGÍA | 4,00 | 3,00 | -- | 4,00 | 5,00 | -- | -- |
| | UCO | 3,92 | 3,86 | -- | 3,80 | 4,07 | -- | -- |
| 5. El tiempo empleado en la adquisición de las competencias es adecuado | ENOLOGÍA | 4,00 | 3,00 | -- | 4,00 | 5,00 | -- | -- |
| | UCO | 3,48 | 3,62 | -- | 3,54 | 3,76 | -- | -- |
| 6. La asesoría académica sirve para hacer un seguimiento de la progresiva adquisición de las competencias | ENOLOGÍA | 4,00 | 3,00 | -- | 5,00 | 3,00 | -- | -- |
| | UCO | 3,00 | 3,02 | -- | 2,86 | 2,87 | -- | -- |

Tabla 27. P-8.3 Encuesta de metaevaluación de las competencias estudiantiles (ASESORES) del Grado de Enología: 2018/2019 – 2021/2022

| | | 2018/2019 | 2019/2020 | 2020/2021 | 2021/2022 | 2022/2023 | 2023/2024 | 2024/2025 |
|---|-----------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | 0(0%) | 0(0%) | 0(0%) | 1(100%) | | | |
| 1. Conozco el significado de las competencias que aparecen en el Plan de Estudios/guías docentes de las asignaturas y su repercusión en la formación de los estudiantes | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | 5,00 | | | |
| | UCO | -- | -- | -- | 4,64 | | | |
| 2. Las enseñanzas en las asignaturas se orientan al aprendizaje por competencias | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | 5,00 | | | |
| | UCO | -- | -- | -- | 4,54 | | | |
| 3. Las competencias se evalúan según los procedimientos diseñados en las guías docentes | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | 5,00 | | | |
| | UCO | -- | -- | -- | 4,56 | | | |
| 4. Considero adecuados los métodos utilizados en la evaluación de las competencias | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | 5,00 | | | |
| | UCO | -- | -- | -- | 4,54 | | | |
| 5. El tiempo empleado en la adquisición de las competencias es adecuado | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | 5,00 | | | |
| | UCO | -- | -- | -- | 4,21 | | | |
| 6. La asesoría académica sirve para hacer un seguimiento de la progresiva adquisición de las competencias | ENOLOGÍA | -- | -- | -- | 5,00 | | | |
| | UCO | -- | -- | -- | 4,16 | | | |

Tabla 28. P-9 Encuesta de la inserción laboral de los graduados y las graduadas y de la satisfacción en la formación recibida del Grado de Enología: 2017/2018 – 2018/2019

| | | 2017/2018 | 2018/2019 | 2019/2020 |
|--|---|-----------|-----------|-----------|
| | | N=0 | N=0 | N=0 |
| INFORMACIÓN ACADÉMICA | | | | |
| 1. ¿Cursó los estudios elegidos en primera opción? | SÍ | -- | -- | -- |
| | NO | -- | -- | -- |
| | NS/NC | -- | -- | -- |
| 2. ¿Cuál fue el principal motivo para elegir los estudios universitarios? (pregunta con respuesta múltiple) | Vocación / Interés | -- | -- | -- |
| | Influencia familiar | -- | -- | -- |
| | Expediente académico | -- | -- | -- |
| | Posibilidad de empleo al finalizar los estudios | -- | -- | -- |
| | Otros | -- | -- | -- |
| | Ubicación geográfica | -- | -- | -- |
| | Consejo del entorno no familiar | -- | -- | -- |
| | Modalidad | -- | -- | -- |
| | Plan de prácticas | -- | -- | -- |
| | NS/NC | -- | -- | -- |
| 3. ¿Durante el período universitario, recibió información sobre las salidas profesionales de su titulación? | SÍ | -- | -- | -- |
| | NO | -- | -- | -- |
| | NS/NC | -- | -- | -- |
| 4. En caso de haber hecho prácticas, ¿fueron de utilidad para acercarle al mundo laboral? | SÍ | -- | -- | -- |
| | NO | -- | -- | -- |
| | No he realizado prácticas | -- | -- | -- |
| | NS/NC | -- | -- | -- |
| 5. En caso de volver a cursar estudios universitarios, ¿elegirías la Universidad de Córdoba? | SÍ | -- | -- | -- |
| | NO | -- | -- | -- |
| | No volvería a cursar estudios universitarios | -- | -- | -- |
| | NS/NC | -- | -- | -- |

Continuación Tabla 28

| | | 2017/2018 | 2018/2019 | 2019/2020 |
|--|--|-----------|-----------|-----------|
| | | N=0 | N=0 | N=0 |
| INFORMACIÓN LABORAL | | | | |
| 1.1 Situación laboral actual | Trabajo relacionado con los estudios cursados | -- | -- | -- |
| | Trabajo no relacionado con los estudios cursados | -- | -- | -- |
| | Desempleado, en búsqueda de empleo | -- | -- | -- |
| | Desempleado, no busca empleo | -- | -- | -- |
| | No indica | -- | -- | -- |
| 1.2 Continuación de estudios | SÍ | -- | -- | -- |
| | NO | -- | -- | -- |
| 1.3 Otra situación | SÍ | -- | -- | -- |
| | NO | -- | -- | -- |
| 2.1. ¿Se encuentra actualmente en búsqueda activa de empleo? | SÍ | -- | -- | -- |
| | NO | -- | -- | -- |
| | NS/NC | -- | -- | -- |
| 2.2. Motivos de búsqueda de empleo (sólo para aquellos que trabajan y buscan empleo) | Ampliar jornada | -- | -- | -- |
| | Aumentar la experiencia | -- | -- | -- |
| | Cambio de actividad | -- | -- | -- |
| | Cercanía a su ciudad | -- | -- | -- |
| | Estabilidad | -- | -- | -- |
| | Para mejorar | -- | -- | -- |
| | Relacionado con sus estudios | -- | -- | -- |
| | Otros | -- | -- | -- |
| 3.1 ¿Empezó a buscar empleo inmediatamente después de finalizar sus estudios? | SÍ | -- | -- | -- |
| | No, tardé un tiempo | -- | -- | -- |
| | Empecé antes de finalizar los estudios | -- | -- | -- |
| | NS/NC | -- | -- | -- |

| | | | | |
|--|-----------------------------------|----|----|----|
| | Entre 1 y 3 meses | -- | -- | -- |
| | Entre 4 y 6 meses | -- | -- | -- |
| | Entre 7 y 9 meses | -- | -- | -- |
| 3.2 Especificar cuánto tiempo (sólo para aquellos que indican "no, tardé un tiempo") | Entre 10 meses y 1 año | -- | -- | -- |
| | Más de 1 año | -- | -- | -- |
| | No buscó empleo | -- | -- | -- |
| | No especifica | -- | -- | -- |
| | No recuerda | -- | -- | -- |
| | Continuación de estudios | -- | -- | -- |
| | Descansar | -- | -- | -- |
| | Motivos personales | -- | -- | -- |
| 3.3. Especificar motivo (sólo para aquellos que indican "no, tardé un tiempo") | No indica | -- | -- | -- |
| | Otros | -- | -- | -- |
| | Preparación de oposiciones | -- | -- | -- |
| | Se fue al extranjero | -- | -- | -- |
| | Trabajo/prácticas/beca | -- | -- | -- |

Continuación Tabla 28

| | | 2017/2018 | 2018/2019 | 2019/2020 |
|--|--|-----------|-----------|-----------|
| | | N=0 | N=0 | N=0 |
| INFORMACIÓN TRABAJADORES | | | | |
| 1.1 ¿Cuánto tiempo tardó en encontrar empleo tras la finalización de sus estudios? | Ya trabajaba durante mis estudios | -- | -- | -- |
| | Menos de 6 meses | -- | -- | -- |
| | Entre 6 meses y 1 año | -- | -- | -- |
| | Entre 1 y 2 años | -- | -- | -- |
| | NS/NC | -- | -- | -- |
| 1.2 ¿Estaba relacionado con sus estudios? (sólo para aquellos que trabajan durante sus estudios) | SÍ | -- | -- | -- |
| | NO | -- | -- | -- |
| 3. ¿La titulación que ha cursado fue un requisito para encontrar empleo? | SÍ | -- | -- | -- |
| | NO | -- | -- | -- |
| | NS/NC | -- | -- | -- |
| 4. ¿Dónde se ubica su puesto de trabajo? | En la ciudad de origen | -- | -- | -- |
| | En otra ciudad española | -- | -- | -- |
| | En otra ciudad europea | -- | -- | -- |
| | En otra ciudad no europea | -- | -- | -- |
| | NS/NC | -- | -- | -- |
| 5. ¿En qué sector trabaja? | Universidad | -- | -- | -- |
| | Organismos públicos | -- | -- | -- |
| | Privado por cuenta ajena | -- | -- | -- |
| | Autónomo | -- | -- | -- |
| | NS/NC | -- | -- | -- |
| 6. ¿Qué tipo de contrato tiene? | Indefinido | -- | -- | -- |
| | Temporal | -- | -- | -- |
| | En formación | -- | -- | -- |
| | NS/NC | -- | -- | -- |
| | 7. ¿Considera que sus condiciones laborales (categoría, sueldo, etc.) se adecúan a su nivel académico? | SÍ | -- | -- |
| NO | | -- | -- | -- |
| NS/NC | | -- | -- | -- |