



 <b>POLITÉCNICA</b>	<b>UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID</b> <b>ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA</b> <b>AGRONÓMICA, ALIMENTARIA Y DE BIOSISTEMAS</b>	
<b>PROCESO DE MEDICIÓN DE LA SATISFACCIÓN</b> <b>E IDENTIFICACIÓN DE NECESIDADES</b>		<b>Código:</b> <b>PR/SO/005</b>

	Responsable de Elaboración	Responsable de Revisión	Responsable de Aprobación
<b>Nombre:</b>	M <sup>a</sup> LUISA GALLEGO GARCÍA	BELÉN DIEZMA IGLESIAS	JOSÉ MANUEL PALACIOS ALBERTI
<b>Puesto:</b>	UNIDAD DE CALIDAD	SUBDIRECTORA DE CALIDAD Y ACREDITACIONES/ COMISIÓN DE CALIDAD	DIRECTOR/ JUNTA DE ESCUELA
<b>Firma:</b>			
<b>Fecha:</b>	01/07/2022	07/07/2022	23/09/2022

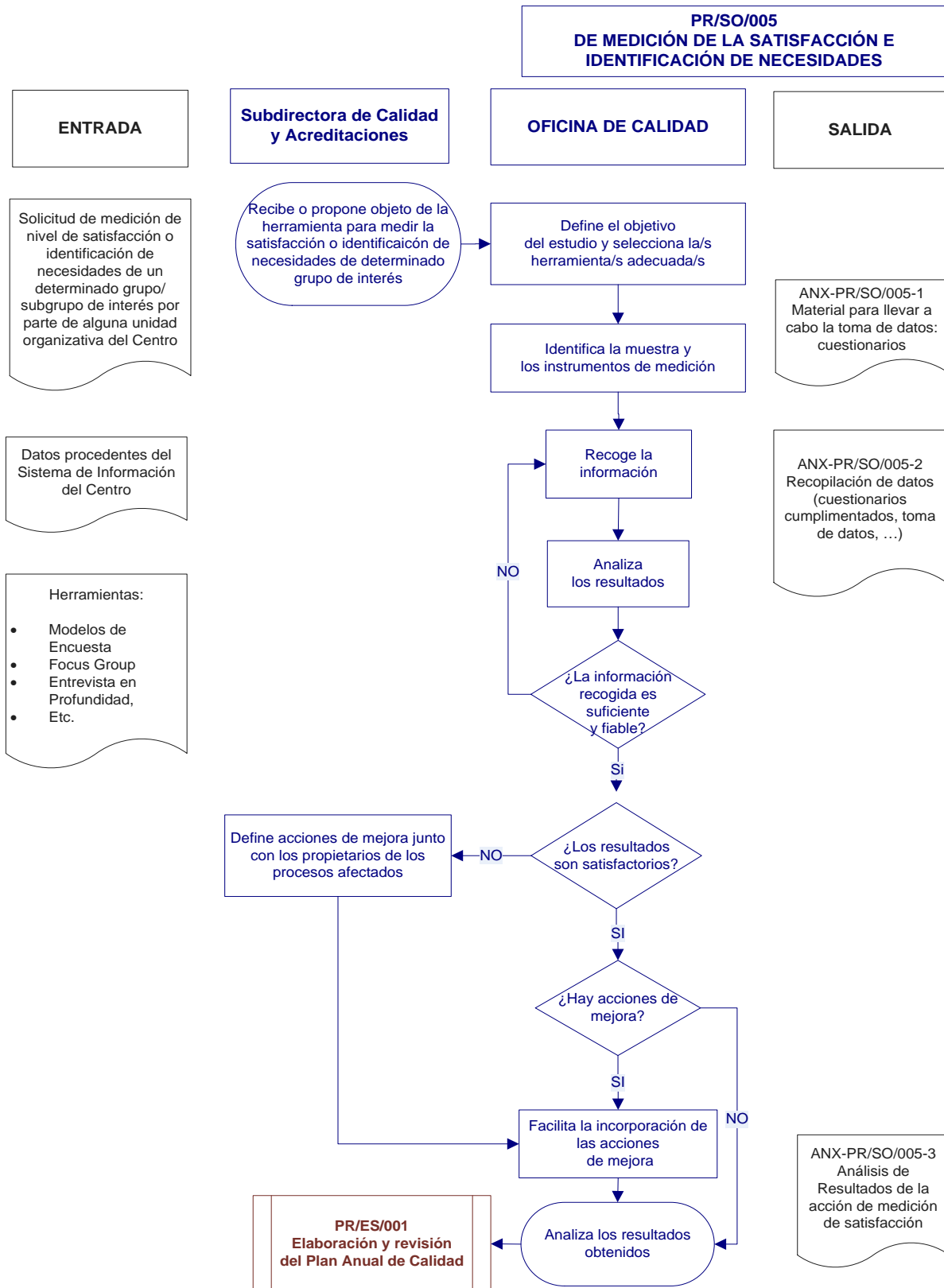
<b>Revisión 03:</b> (23/09/2022) Aprobado en JE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se actualizan los responsables del proceso por cambio de Equipo Directivo.</li> <li>- Se crea una encuesta para los estudiantes que entregan su TFG en el Grado en Ingeniería Alimentaria con el fin de recabar información sobre los objetivos educativos del programa.</li> <li>- Para evitar duplicidad con las encuestas realizadas por el Observatorio Académico de la UPM: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se elimina la encuesta para medir el grado de satisfacción del PDI con el proceso formativo, necesidades docentes y servicios del centro.</li> <li>- Se elimina la encuesta para medir el grado de satisfacción del PAS con el puesto de trabajo y los servicios del centro.</li> <li>- Se elimina la encuesta para medir el grado de satisfacción de los alumnos con el proceso formativo, equipamiento docente y servicios del centro.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Revisión 02:</b> (20/03/2019) Aprobado COCA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se establecen estándares para los indicadores del proceso.</li> <li>- Se incluye modelo cuestionarios ANX-PR/SO/005-01.</li> <li>- Se modifica asignación de responsables según PR/SO/009 (SGIC 2.1)</li> </ul>
<b>Revisión 01:</b> (04/12/2018) Aprobado en JE	<p>Se adapta el proceso al funcionamiento del nuevo Centro ETSIAAB y las nuevas Titulaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se revisan Anexos y Flujograma</li> <li>- Se revisan Indicadores</li> </ul>



<b>Objeto:</b>	El objeto del presente procedimiento es describir el proceso de medición y análisis del nivel de satisfacción de los diferentes grupos de interés o identificación de necesidades, respecto a una variable propuesta por una unidad del Centro, así como de otras variables surgidas a partir del Plan Anual de Calidad, para contribuir a la mejora continua de los servicios y el sistema de gestión de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas.
<b>Responsable/ Propietario:</b>	Subdirector/a de Calidad y Acreditaciones
<b>Documentos de</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manual de Calidad (MAN-CAL 2.1).</li> </ul>

	<b>UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID</b> <b>ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA</b> <b>AGRONÓMICA, ALIMENTARIA Y DE BIOSISTEMAS</b>	
<b>PROCESO DE MEDICIÓN DE LA SATISFACCIÓN</b> <b>E IDENTIFICACIÓN DE NECESIDADES</b>		<b>Código:</b> <b>PR/SO/005</b>

<b>referencia:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa de protección de datos (LOPD)</li> </ul>
<b>Registros:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ANX-PR/SO/005-01 Material necesario para llevar a cabo la toma de datos (cuestionarios, guiones, etc.).</li> <li>• ANX-PR/SO/005-02 Recopilación de datos.</li> <li>• ANX-PR/SO/005-03 Análisis de Resultados de la acción de medición de satisfacción.</li> </ul>

<b>Indicadores:</b>			
<b>Definición:</b> N° de acciones o estudios realizados sobre las necesidades detectadas			
IND-PR/SO/005-01	<b>Estándar</b>	<b>Periodicidad</b>	<b>Responsable</b>
	>1	Anual	Subdirector/a de Calidad y Acreditaciones
<b>Definición:</b> Tasa de participación en cada acción (n° participantes/Universo)			
IND-PR/SO/005-02	<b>Estándar</b>	<b>Periodicidad</b>	<b>Responsable</b>
	>20%	Anual	Subdirector/a de Calidad y Acreditaciones



	<b>UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID</b> <b>ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA</b> <b>AGRONÓMICA, ALIMENTARIA Y DE BIOSISTEMAS</b>	
<b>PROCESO DE MEDICIÓN DE LA SATISFACCIÓN</b> <b>E IDENTIFICACIÓN DE NECESIDADES</b>		<b>Código:</b> <b>PR/SO/005</b>

ANX-PR/SO/005-01-01 Modelo de encuesta a Estudiantes que entregan su TFG en Ingeniería Alimentaria sobre los objetivos formativos del programa

## ENCUESTA DE OPINIÓN DE ESTUDIANTES



El alumno/a deberá cumplimentar y remitir a Secretaría de Alumnos de la Escuela la siguiente encuesta en la que se le solicita su opinión sobre los objetivos educativos del programa. Este es un procedimiento que contribuirá a mantener los estándares de calidad que nos permiten renovar los sellos internacionales de calidad ABET y EURACE.

1. Como estudiante de último año, me siento adecuadamente preparado para en un futuro próximo:

a) elaborar, diseñar, redactar y firmar proyectos cuyo objeto esté enfocado a la industria alimentaria (Obj1)

- Totalmente de acuerdo
- Algo de acuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- Algo en desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

b) establecer relaciones entre las instalaciones o edificios de las industrias alimentarias con su entorno social y medioambiental, así como la necesidad de relacionar éstas y el entorno con las necesidades humanas y la preservación del medio ambiente, en el ámbito de la ingeniería alimentaria (Obj2)

- Totalmente de acuerdo
- Algo de acuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- Algo en desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

c) dirigir la ejecución de las obras de los proyectos relacionados con la agroindustria (Obj3)

- Totalmente de acuerdo
- Algo de acuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- Algo en desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo



d) redactar y ejecutar mediciones, segregaciones, subdivisiones, valoraciones y tasaciones en el ámbito de la ingeniería alimentaria (Obj4)

- Totalmente de acuerdo
- Algo de acuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- Algo en desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

e) realizar evaluaciones de impacto ambiental y planificar la gestión de residuos en el ámbito de la ingeniería alimentaria (Obj5)



- Totalmente de acuerdo
- Algo de acuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- Algo en desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

f) desarrollar actividades, asumiendo un compromiso social, ético y medioambiental en sintonía con la realidad y el entorno humano y natural (Obj11)

- Totalmente de acuerdo
- Algo de acuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- Algo en desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

2. En general, las experiencias de trabajo en equipo en todos mis cursos de grado han sido positivas (Obj6)

- Totalmente de acuerdo
- Algo de acuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- Algo en desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

	<b>UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID</b> <b>ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA</b> <b>AGRONÓMICA, ALIMENTARIA Y DE BIOSISTEMAS</b>	
<b>PROCESO DE MEDICIÓN DE LA SATISFACCIÓN</b> <b>E IDENTIFICACIÓN DE NECESIDADES</b>		<b>Código:</b> <b>PR/SO/005</b>

3. Confío en que mis actividades de trabajo en equipo durante mi formación me han preparado para afrontar con éxito experiencias de proyectos en equipo en contextos multidisciplinares y multiculturales (Obj6, Obj12)

- Totalmente de acuerdo
- Algo de acuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- Algo en desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

4. Confío en que mi instrucción durante el grado en habilidades de comunicación oral y escrita me han preparado para desarrollar satisfactoriamente mi trabajo (Obj9)

- Totalmente de acuerdo
- Algo de acuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- Algo en desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

5. Creo en la necesidad del aprendizaje permanente y pienso seguir aprendiendo a lo largo de la vida en el ámbito de la ingeniería alimentaria (Obj7)

- Totalmente de acuerdo
- Algo de acuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- Algo en desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

6. Mi formación en el grado me ha preparado adecuadamente para revisar, interpretar y utilizar las leyes, reglamentos y estatutos que rigen la práctica profesional (Obj10)

- Totalmente de acuerdo
- Algo de acuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- Algo en desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo



7. Mi formación de grado me ha preparado adecuadamente para utilizar mis habilidades y técnicas para resolver problemas y afrontar condiciones de estrés con creatividad, iniciativa, método adecuado y pensamiento crítico (Obj8)

- Totalmente de acuerdo
- Algo de acuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- Algo en desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

8. ¿Identificas alguna carencia importante en tu formación de grado que creas pueda comprometer tu carrera como ingeniero? Explicar

9. ¿Qué aspecto de tu experiencia en el grado consideras más positivo?

10. ¿Qué aspecto de tu experiencia en el grado consideras más negativo?