

Encuestas de Satisfacción de Clientes

Convocatorias finalizadas en 2005

En el presente informe se comparan los resultados de las encuestas de satisfacción realizadas en las convocatorias finalizadas en 2005.

CONVOCATORIA	FECHA DE ENCUESTA	FECHA DE PUBLICACIÓN BOB
VETERINARIO	17/12/2004	17/05/2004
INGENIERO AGRÓNOMO	17/12/2004	17/05/2004
INGENIERO. OBRAS PÚBLICAS	20/12/2004	17/05/2004
ATL	22/12/2004	17/05/2004
INGENIERO TÉCNICO FORESTAL	22/12/2004	17/05/2004
SARGENTO	11/01/2005	17/05/2004
SUBINSPECTOR	12/01/2005	17/05/2004
TÉCNICO ESPECIALISTA EN COCINA	20/01/2005	17/05/2004

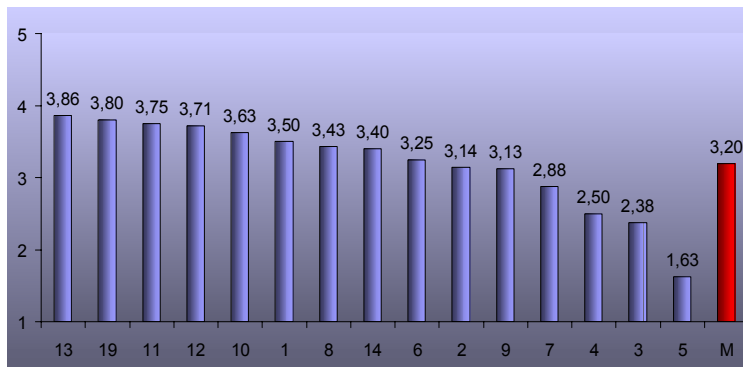
SATISFACCIÓN

SATISFACCIÓN

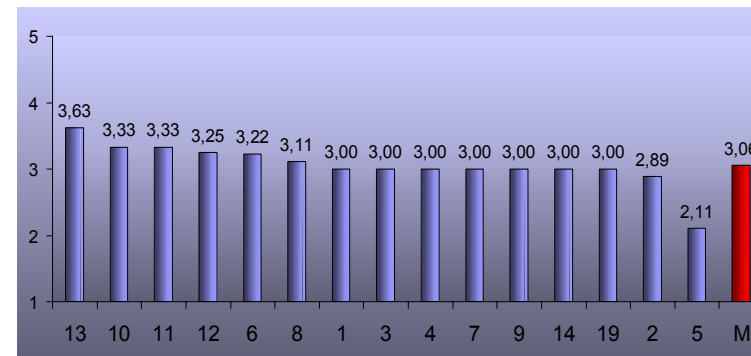
VALORACIÓN	VETERINARIO	ING. AGRÓNOMO	ING. TÉC. OBRAS PÚBLICAS	ATL	ING.TÉC. FORESTAL	SARGENTO	SUBINSPECTOR	TÉC. ESPEC. COCINA	GLOBAL
1. Atención, información y ayuda para recoger y presentar correctamente la solicitud	3,50	3,00	3,19	3,00	3,00	3,36	3,07	3,00	3,14
2. Información sobre la documentación a presentar.	3,14	2,89	3,06	3,00	2,93	3,24	2,71	3,00	3,00
3. Información sobre las pruebas para poder prepararse para ellas.	2,38	3,00	2,81	3,00	2,36	2,69	2,50	3,00	2,72
4. Definición clara del contenido de los temarios.	2,50	3,00	2,60	2,75	2,21	2,66	2,71	3,00	2,68
5. Accesibilidad de los temarios requeridos.	1,63	2,11	1,75	3,33	2,23	2,40	2,36	2,67	2,31
6. Información a tiempo y sin errores sobre fecha, hora, lugar y útiles necesarios para las pruebas.	3,25	3,22	2,31	3,25	2,71	3,36	3,50	2,33	2,99
7. Comodidad para las personas participantes de las fechas, horarios y lugar de las pruebas.	2,88	3,00	3,00	3,25	3,07	3,22	3,43	2,67	3,06
8. Señalización del lugar y locales de celebración de las pruebas.	3,43	3,11	2,88	3,25	3,14	3,33	3,64	3,00	3,22
9. Comodidad de los locales en que se desarrollan las pruebas (espacios, temperatura, luz, mobiliario, etc.)	3,13	3,00	3,31	3,00	2,93	3,20	3,36	3,33	3,16
10. Adecuación del tiempo asignado al contenido de las pruebas.	3,63	3,33	3,50	3,33	3,29	3,12	2,92	3,00	3,26
11. Claridad de las Instrucciones en el momento de realización de las pruebas.	3,75	3,33	3,19	3,25	3,14	3,48	3,57	3,33	3,38
12. Disponibilidad de personal de apoyo en el momento de realización de las pruebas.	3,71	3,25	3,56	3,25	3,14	3,32	3,50	3,00	3,34
13. Trato personal durante el desarrollo de las pruebas.	3,86	3,63	3,56	3,50	3,14	3,48	3,86	3,33	3,54
14. Capacidad para responder ante circunstancias imprevistas durante la realización de las pruebas.	3,40	3,00	3,21	3,25	3,18	3,00	3,33	3,33	3,21
19. Respuesta a las necesidades de personas con discapacidad.	3,80	3,00	3,15	3,00	3,14	3,11	3,00	3,00	3,15
GLOBAL	3,20	3,06	3,01	3,16	2,91	3,13	3,16	3,00	3,08

SATISFACCIÓN

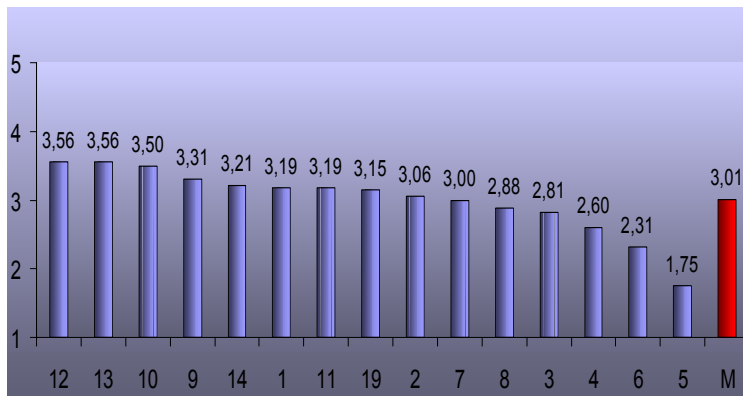
Veterinario



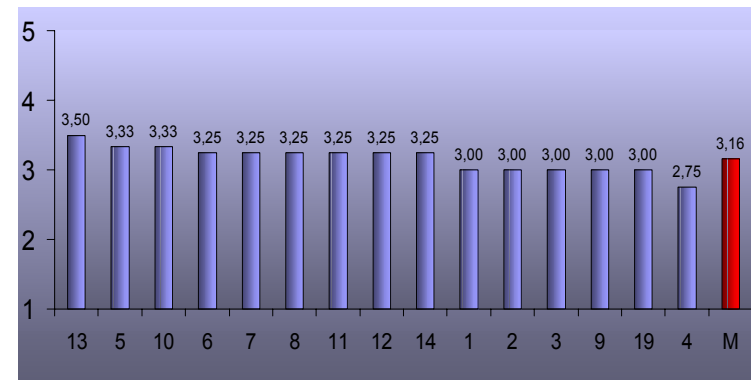
Ingeniero Agrónomo



Ingeniero Obras Públicas

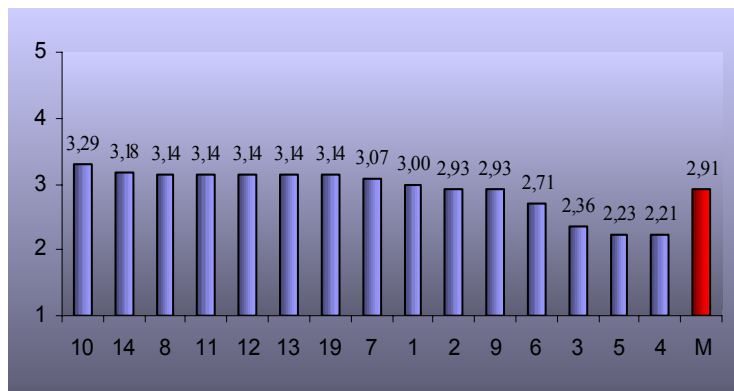


ATL

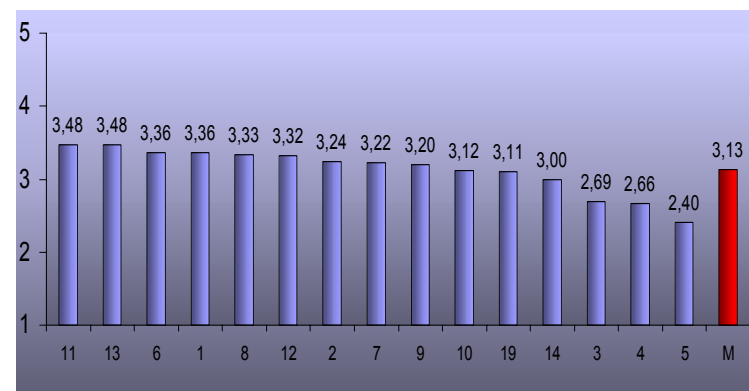


SATISFACCIÓN

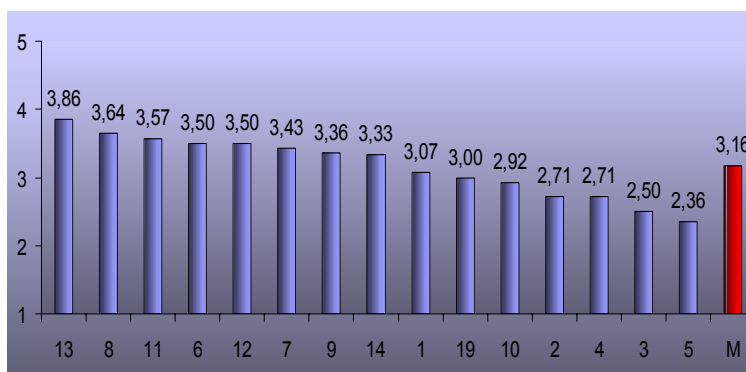
Ingeniero Técnico Forestal



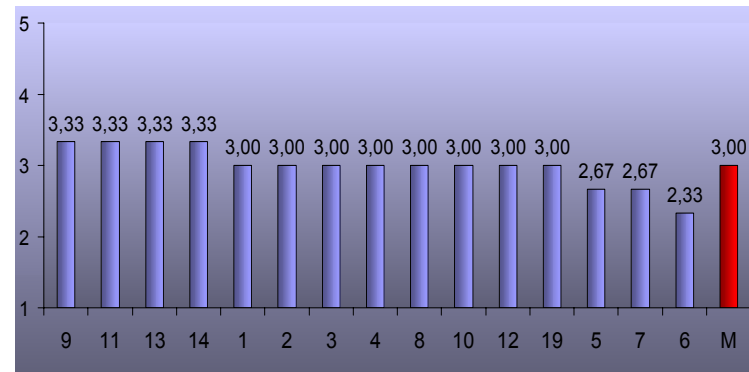
Sargento



Subinspector



Técnico Especialista en Cocina



La media de la valoración global es de 3.08 en una escala de 1 a 5.

- **9 de los atributos se sitúan por encima de ella.**
- **6 de los atributos se sitúan por debajo de ella.**

La valoración más alta es de 3.54 y la inferior 2.31.

ATRIBUTOS CON MAYOR SATISFACCIÓN

- ✓ 13. Trato personal (3,54)
- ✓ 11. Claridad de las instrucciones (3,38)
- ✓ 12. Personal de apoyo (3,34)
- ✓ 10. Adecuación del tiempo de examen (3,26)
- ✓ 8. Señalización del lugar (3,22)
- ✓ 14. Capacidad de respuesta (3,21)
- ✓ 9. Comodidad del local (3,16)
- ✓ 19. Atención a personas con discapacidad (3,15)
- ✓ 1. Presentación de la solicitud (3,14)

➤ NOTA: Items situados por encima de la Satisfacción Media (3,08)

ATRIBUTOS CON MENOR SATISFACCIÓN

- 5. Accesibilidad del temario (2,31)
- 4. Definición del temario (2,68)
- 3. Información sobre las pruebas (2,72)
- 6. Información de Fechas, hora y lugar (2,99)
- 2. Documentación a presentar (3,00)
- 7. Comodidad fechas y horarios (3,06)

➤ NOTA: Items situados por debajo de la Satisfacción Media (3,08)

IMPORTANCIA

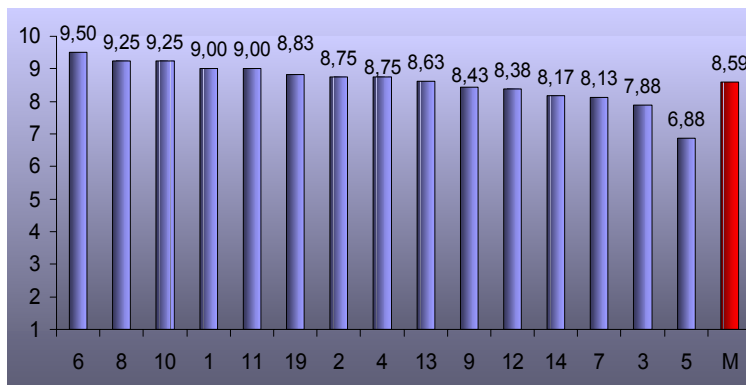
IMPORTANCIA

IMPORTANCIA	VETERINARIO	ING. AGRÓNOMO	ING. TÉC. OBRAS PÚBLICAS	ATL	ING.TÉC. FORESTAL	SARGENTO	SUBINSPECTOR	TÉC. ESPEC. COCINA	GLOBAL
1. Atención, información y ayuda para recoger y presentar correctamente la solicitud	9,00	8,67	8,29		7,64		7,43		8,21
2. Información sobre la documentación a presentar.	8,75	8,67	8,18		7,71		7,14		8,09
3. Información sobre las pruebas para poder prepararse para ellas.	7,88	8,11	7,71		7,29		6,57		7,51
4. Definición clara del contenido de los temarios.	8,75	8,00	8,76		6,79		7,00		7,86
5. Accesibilidad de los temarios requeridos.	6,88	6,13	8,35		6,36		5,36		6,61
6. Información a tiempo y sin errores sobre fecha, hora, lugar y útiles necesarios para las pruebas.	9,50	7,89	7,88		7,71		8,14		8,23
7. Comodidad para las personas participantes de las fechas, horarios y lugar de las pruebas.	8,13	8,22	7,71		6,29		7,14		7,50
8. Señalización del lugar y locales de celebración de las pruebas.	9,25	9,22	7,59		7,77		7,79		8,32
9. Comodidad de los locales en que se desarrollan las pruebas (espacios, temperatura, luz, mobiliario, etc.)	8,43	8,67	8,00		6,64		7,21		7,79
10. Adecuación del tiempo asignado al contenido de las pruebas.	9,25	9,22	8,59		7,71		7,29		8,41
11. Claridad de las Instrucciones en el momento de realización de las pruebas.	9,00	8,89	8,29		7,86		7,71		8,35
12. Disponibilidad de personal de apoyo en el momento de realización de las pruebas.	8,38	8,38	7,53		7,07		7,43		7,76
13. Trato personal durante el desarrollo de las pruebas.	8,63	8,89	7,76		6,93		8,00		8,04
14. Capacidad para responder ante circunstancias imprevistas durante la realización de las pruebas.	8,17	9,50	8,00		7,25		6,55		7,89
19. Respuesta a las necesidades de personas con discapacidad.	8,83	9,75	8,57		8,22		8,57		8,79
GLOBAL	8,59	8,55	8,08		7,28		7,29		7,96

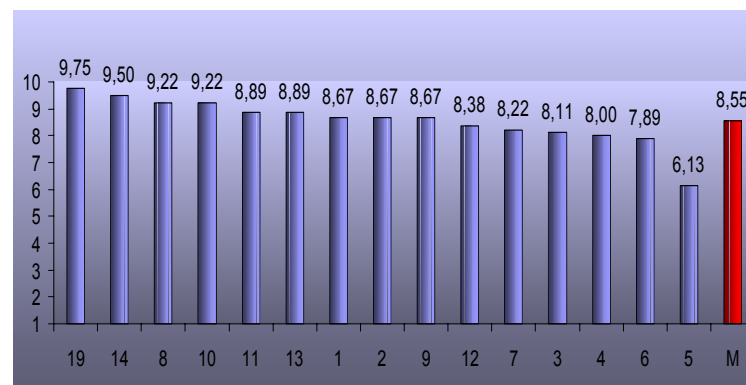
➤NOTA: En la convocatoria de ATL, Sargento y Técnico Especialista en Cocina no se preguntó sobre la importancia.

IMPORTANCIA

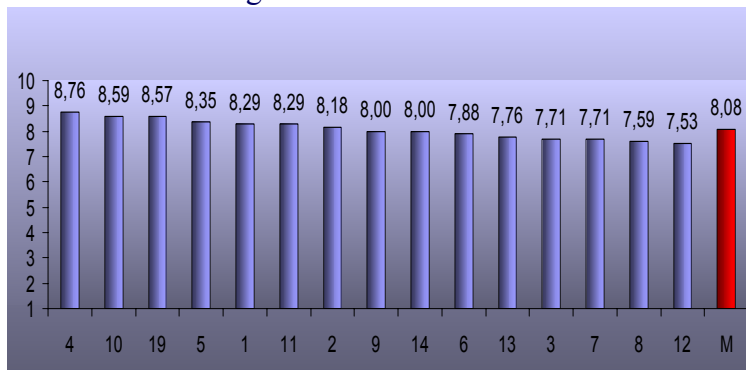
Veterinario



Ingeniero Agrónomo



Ingeniero Obras Públicas

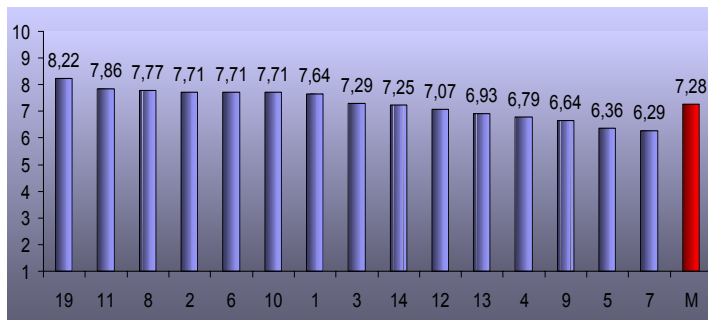


ATL

No se preguntó sobre la Importancia

IMPORTANCIA

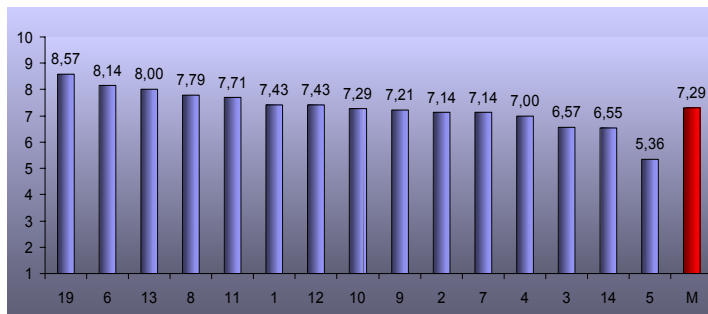
Ingeniero Técnico Forestal



Sargento

No se preguntó sobre la Importancia

Subinspector



Técnico Especialista en Cocina

No se preguntó sobre la Importancia

La media de la importancia es 7,96 en una escala de 1 a 10.

- **8 atributos se sitúan por encima de ella.**
- **7 atributos se sitúan por debajo de ella.**

La importancia más alta es 8,79; la menor 6,61.