

# **Informe de revisión del sistema por la dirección**

-

# **Informe de resultados anual del centro**

Curso 2018-19

Fecha de la reunión: 24/07/2020

Fecha de aprobación en la Comisión Permanente (Delegación Xunta de Facultade):  
24/07/2020

---

## *Índice de contenidos*

- I. ASPECTOS INTRODUCTORIOS
  - II. DATOS Y ANÁLISIS DE RESULTADOS DEL CENTRO Y DE SUS TITULACIONES
  - III. ESTADO DE SITUACIÓN DE LAS MEJORAS PROPOSTAS EN LOS INFORME(S) ANTERIOR(ES)
  - IV. LISTADO DE ACCIONES DE MEJORA PROPUESTAS
  - V. CONCLUSIONES Y ACUERDOS
  - VI. ANEXOS
-

---

## I. ASPECTOS INTRODUTORIOS

### I.2. Presentación/Objeto de la reunión

El objeto de la reunión es analizar y evaluar los diferentes datos, indicadores y resultados de los títulos ofertados en el curso 2018-19, así como analizar las mejoras propuestas en el curso anterior y plantear nuevas acciones de mejora cara al futuro.

### I.3. Informe inicial

- ✓ Durante el curso 2018-19 no se han realizado cambios en la oferta formativa de la Facultad; si bien la implantación de la Escuela de Aeroespacial está provocando pequeños problemas de espacio no totalmente resueltos ni en Consello de Campus ni a nivel de rectorado.
- ✓ Los desajustes provocados por la implantación de la nueva RPT, y el cambio de política por parte del nuevo rectorado, están provocando el estudio de algún cambio que resuelva los desajustes observados en este período.
- ✓ En el curso 2014-15 se aprobó un Plan de Viabilidad que busca el adaptar los títulos de grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos e Ingeniería Agraria al decreto de la Xunta de Galicia sobre la matrícula mínima para una oferta continuada del título. Este Plan propuesto por la Facultad buscó desde el principio involucrar a los tres títulos de grado ofertados (se incluye a Ciencias Ambientales), con él, dentro de la diversidad, se fomenta el compartir materias aprovechando los recursos y minimizando los gastos y potenciando la transversalidad en los planes de estudio. Se ofertan 98 materias de las 144 que habría que ofertar si no se compartieran las materias. Esto ha facilitado que muchos alumnos realicen los estudios de dos grados o compaginen estudios con el fin de obtener dos titulaciones. Las relaciones, fundamentalmente, son: Ciencia y Tecnología de los Alimentos-Ingeniería Agraria o Ciencias Ambientales-Ingeniería Agraria. Si bien en los últimos meses la Xunta de Galicia ha pegado un cambio en sus criterios que nos hacen plantear el cambio en la oferta de titulaciones (con la inclusión de Enología) y la modificación de los planes actuales en función de la demanda del alumnado y del mercado.

## II. DATOS Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

### II.1 Resultados alcanzados

Los datos que a continuación se presentan corresponden a los resultados de la Facultad de Ciencias y de sus titulaciones ofertadas, de grado y maestrado.

#### II.1.1 Registro de resultados del panel de Indicadores do SGIC:

Centro			Facultad de Ciencias			
Panel de Indicadores			Meta de calidade asociada	Resultado Curso18-19	Resultado Curso 17-18	Resultado Curso 16-17
Codg SGC	Codg ACSUG	Descrición				
I01-MC	E14	Certificación da implantación dos sistemas de calidade	Si: Renovar positivamente	Renovar positivamente	Renovar positivamente	
I05-MC	I4	Grao satisfacción PAS		NON PROCEDE	NON PROCEDE	
I01-DO	E2	Seguimento das titulacións	Si: 100%			
I02-DO	E2	Acreditación das titulacións	Si: Obter informes favorables			

Titulación			Graos			
Panel de indicadores do SGIC			Meta de calidade asociada	Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	Grao en Ciencias Ambientais	Grao en Enxeñaría Agraria
I02-MC	I4	Grao satisfacción estudiantado	Si: 3 sobre 5	16/17:2,99 17/18:3,52 18/19: 2,25	16/17:3,09 17/18: 2,57 18/19: 2,81	16/17:3,11 17/18:3,66 18/19: 2,77
I03-MC	I4	Grao satisfacción profesorado	Si: ≥ 4 sobre 5	16/17:4,03 17/18: Non hai datos 18/19: 4,12	16/17:3,89 17/18: Non hai datos 18/19: 4,09	16/17:4,44 17/18: Non hai datos 18/19: 4,29
I04-MC	I4	Grao satisfacción persoas tituladas	Si: ≥ 3 sobre 5	16/17:3,55 17/18: 3,37 18/19: 2,83	16/17:3,15 17/18: 3,10 18/19: 3,29	16/17:2,50 17/18: 3,11 18/19: 3,41
I06-MC	I4	Grao satisfacción empregadores		Non procede	Non procede	Non procede

<b>I01-AC</b>		Nota media de acceso	6-7	<a href="#">Tabla I01 AC-NOTA MEDIA DE ACCESO</a>		
<b>I01(2)-AC</b>		Nota mínima de acceso		16/17:5,000 17/18: 5,680 18/19: 5,16	16/17:5,380 17/18: 5,090 18/19: 5,09	16/17:5,190 17/18: 5,680 18/19: 5,04
<b>I02-AC</b>		Ocupación	Si: $\geq$ 80%	16/17:100% 17/18: 80% 18/19: 62%	16/17:111,11% 17/18: 100% 18/19: 100%	16/17:40% 17/18: 51,11% 18/19: 33,33%
<b>I03-AC</b>		Preferencia	Si: $\geq$ 80%	16/17:60% 17/18: 80% 18/19: 77,78%	16/17:108,89% 17/18: 88,89% 18/19: 95,56%	16/17:37,78% 17/18: 53,33% 18/19: 31,11%
<b>I03(2)-AC</b>		Adecuación	Si: $\geq$ 80%	16/17:42,22% 17/18: 75% 18/19: 64,29%	16/17:64% 17/18: 82,22% 18/19: 68,89%	16/17:72,22% 17/18: 86,96% 18/19: 80%
<b>I04-AC</b>	<b>I1</b>	Matrícula de novo ingreso por preinscripción (Evolución do estudiantado matriculado en cada curso a académico)	60-70	16/17:45 de 45 17/18: 36 de 45 18/19: 28	16/17:50 de 45 17/18: 45 de 45 18/19: 45	16/17:18 de 45 17/18: 23 de 45 18/19: 15
<b>I03-DO</b>	<b>I8</b>	Participación do profesorado nas enquisas de avaliación do profesorado		17/18: O01G040V01:28,13% O01G041V01:96,90% Media: 48,85 % 18/19: 91,24%	17/18: O01G2460V01:23,99% O01G2461V01:30,34% Media: 27,165% 18/19: 28,30%	17/18: 13,04% 18/19: 17,30%
<b>I04-DO</b>	<b>I8</b>	Grao de satisfacción do estudiantado coa actividade docente do profesorado		17/18: O01G040V01:4,59 O01G041V01:4,04 Media: 4,32 18/19: 4,14	17/18: O01G2460V01:3,91 O01G2461V01:3,43 Media: 3,67 18/19: 3,78	17/18: 3,78 18/19: 3,85
<b>I05-DO</b>		Grao de satisfacción do estudiantado coa planificación e desenvolvemento do ensino		17/18: 3,29 18/19: 2,11	17/18: 2,42 18/19: 2,53	17/18: 3,55 18/19: 2,53
<b>I06-DO</b>		Grao de satisfacción do profesorado coa planificación e desenvolvemento do ensino		17/18: Non procede 18/19: 4,21	17/18: Non procede 18/19: 4,19	17/18: Non procede 18/19: 4,39
<b>I07-DO</b>		Grao de satisfacción das persoas tituladas coa planificación e desenvolvemento do ensino		17/18: 3,28 18/19: 2,67	17/18: 2,82 18/19: 3,15	17/18: 2,86 18/19: 3,17

<b>I08-DO</b>		Grao de satisfacción coas prácticas académicas externas		16/17: 4,62 17/18: 4,23 18/19: 4,78 (Datos propios)	16/17: 4,66 17/18: 4,69 18/19: 4,75 (Datos propios)	16/17: 4,77 17/18: 4,57 18/19: 4,80 (Datos propios)
<b>I09-DO</b>	I3	Estudantes que participan en programas de mobilidade internacionais		16/17:6 17/18: 6 18/19: 4	16/17:4 17/18: 6 18/19: 9	16/17:2 17/18: 2 18/19: 2
<b>I09(2)-DO</b>		Estudantes estranxeiros		16/17:6 17/18: 7 18/19: 8	16/17: --- 17/18: 2 18/19: 7	16/17: 1 17/18: 2 18/19: 0
<b>I010-DO</b>		Duración media dos estudos	4-4,5	16/17:4,81 17/18: 5,80 18/19: 4,69	16/17:4,61 17/18: 4,42 18/19: 3,82	16/17:4,54 17/18: 5,21 18/19: 5,58
<b>I011-DO</b>		Taxa de rendemento	Si: $\geq$ 80%	16/17:62% 17/18: 61% 18/19: 71%	16/17:71% 17/18: 71% 18/19: 73%	16/17:65% 17/18: 67% 18/19: 67%
<b>I012-DO</b>		Taxa de abandono	Si: <20%	16/17:27,78% 17/18: 35,29% 18/19: 29,03%	16/17:30,61% 17/18: 27,45% 18/19: 17,78%	16/17:55,56% 17/18: 20% 18/19: 17,65%
<b>I013-DO</b>		Taxa de eficiencia	Si: $\geq$ 90%	16/17:89% 17/18: 81% 18/19: 87%	16/17:90% 17/18: 92% 18/19: 95%	16/17:89% 17/18: 82% 18/19: 81%
<b>I014-DO</b>		Taxa de graduación	Si: $\geq$ 50%	16/17:33,33% 17/18: 30,43% 18/19: 16,67%	16/17:65,12% 17/18: 60,98% 18/19: 30,61%	16/17:38,89% 17/18: 33,33% 18/19: 27,78%
<b>I015-DO</b>		Taxa de éxito	Si: $\geq$ 90%	16/17:74% 17/18: 70% 18/19: 80%	16/17:80% 17/18: 80% 18/19: 80%	16/17:82% 17/18: 81% 18/19: 79%
<b>I016-DO</b>		Tempo medio para atopar emprego		<a href="https://secretaria.uvigo.gal/uv/web/transparencia/informe/show/5/69/21">https://secretaria.uvigo.gal/uv/web/transparencia/informe/show/5/69/21</a>		
<b>I017-PE</b>	I7	Porcentaxe de PAS en formación	$\geq$ 75%	(1) Datos por centro 17/18: 69,72% 18/19: 71,49%		
<b>I017(2)-PE</b>	I6	Profesorado en programas de formación		16/17:22/55: 40% 17/18: 26/55: 47,27% 18/19: 30/64: 46,87%	16/17:12/44: 27% 17/18:11/51: 21,56% 18/19: 15/55: 27,27%	16/17:5/19: 26% 17/18: 4/22: 18,18% 18/19: 4/22: 18,18%
<b>I02-PE</b>		Cualificación do PDI	$\geq$ 50%	16/17:45/55: 81,81% 17/18:47/55: 85,45% 18/19: 49/64: 89,09%	16/17:32/44: 72,72% 17/18: 33/43: 76,74% 18/19: 39/55: 70,91%	16/17:13/19: 68,42% 17/18: 15/22: 68,18% 18/19: 14/22: 63,64%
<b>I03-PE</b>		Resultados de investigación de carácter académico (Sexenios)	$\geq$ 40%	16/17:35/40:87,50% 17/18: 36/41: 87,80% 18/19: 94,74%	16/17:22/26: 84,62% 17/18: 24/28: 87,71% 18/19: 96,55%	16/17:10/11: 90,91% 17/18: 10/11: 90,91% 18/19: 88,89%
<b>I03(2)-PE</b>		Profesorado por categoría		TABLA: <a href="#">I03(2)-PE PROFESORADO POR CATEGORÍA</a>		

### II.1.2 Registro de resultados dos indicadores específicos do seguimento establecido por ACSUG:

Indicadores de Seguimento			Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	Grao en Ciencias Ambientais	Grao en Enxeñaría Agraria	
E3	I2	Perfil de ingreso do alumnado-Alumnado por titulación de procedencia	<b>TABLA: E3-I2. PERFIL DE INGRESO DO ALUMNADO</b>			
I9		% de profesorado do título avaliado polo programa DOCENTIA (quinquenal)				
I10		Nº e % de profesorado que participa en programas de mobilidade	Nº	16/17:1/47 17/18: 3/52 18/19: 2/64	16/17:2/44 17/18: 4/43 18/19:6/55	16/17:2/11 17/18: 2/22 18/19: 2/22
			%	16/17:2,12% 17/18: 5,76% 18/19: 3,12%	16/17:4,54% 17/18: 9,30% 18/19: 10,90%	16/17:10,52% 17/18: 9,09% 18/19: 9,09%
I11		Distribución do alumnado por centro de prácticas	Nome da empresa Entidade	<b>TABLA: I11-DISTRIBUCIÓN DO ALUMNADO POR CENTRO DE PRÁCTICAS</b>		
I14		Resultados de inserción laboral		<a href="https://secretaria.uvigo.gal/uv/web/transparencia/grupo/show/5/69">https://secretaria.uvigo.gal/uv/web/transparencia/grupo/show/5/69</a>		
I15		Media de alumnos por grupo de docencia	Tamaño grupos A	16/17:90,42 17/18: 65,92 18/19: 51,20	16/17:31,93 17/18: 62,27 18/19: 32,90	16/17:26,06 17/18: 46,2 18/19: 31,20
			Tamaño grupos B	16/17:39,31 17/18: 30,90 18/19: 30,94	16/17:27,02 17/18: 55,09 18/19: 28,61	16/17:30,07 17/18: 51,33 18/19: 12,44
			Tamaño grupos C	16/17:40,19 17/18: 32,96 18/19: 33,71	16/17:40,53 17/18: 62,27 18/19: 32,09	16/17:39,09 17/18: 77 18/19: 18,66

Titulación			Másteres		
Panel de indicadores do SGIC			Meta de calidade asociada	Máster de Ciencia e Tercnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	Máster en Nutrición
I02-MC	I4	Grao satisfacción estudiantado	Si: 3 sobre 5	16/17:2,98 17/18: 3,71 18/19: 2,50	16/17:3,00 17/18: 3,17 18/19: 4,32
I03-MC	I4	Grao satisfacción profesorado	Si: ≥ 4 sobre 5	16/17:4,10 17/18: Non hai datos 18/19 :4,20	16/17:4,11 17/18: Non hai datos 18/19 :4,27
I04-MC	I4	Grao satisfacción persoas tituladas	Si: ≥ 3 sobre 5	16/17:3,31 17/18: 3,61 18/19: 3,79	16/17:2,87 17/18:2,73 18/19: 2,43
I06-MC	I4	Grao satisfacción empregadores		Non procede	Non procede
I01-AC		Nota media de acceso	6-7	<b>Tabla I01 AC-NOTA MEDIA DE ACCESO</b>	
I01(2)-AC		Nota mínima de acceso		16/17:2,690 17/18: 5,00 18/19: 6,367	16/17:6,000 17/18:2,050 18/19: 1,320
I02-AC		Ocupación	Si: ≥ 80%	16/17:76,67% 17/18: 73,33% 18/19: 53,33%	16/17:79,17% 17/18:87,50% 18/19: 91,67%
I03-AC		Preferencia	Si: ≥ 80%	16/17:93,33% 17/18:0% 18/19: 0%	16/17:120,83% 17/18:0% 18/19: 0%

<b>I03(2)-AC</b>		Adecuación	Si: $\geq 80\%$	16/17:91,30% 17/18:0% 18/19: 0%	16/17:78,95% 17/18:0% 18/19: 0%
<b>I04-AC</b>	<b>I1</b>	Matrícula de novo ingreso por preinscripción (Evolución do estudiantado matriculado en cada curso a académico)	20-30	16/17:23 de 30 17/18:22 de 30 18/19: 16	16/17:19 de 24 17/18:21 de 24 18/19: 22
<b>I03-DO</b>	<b>I8</b>	Participación do profesorado nas enquisas de avaliación do profesorado		16/17:58,82% 17/18:16,54% 18/19: 4,60%	16/17:39/47% 17/18: Sen datos 18/19: 4,23%
<b>I04-DO</b>	<b>I8</b>	Grao de satisfacción do estudiantado coa actividade docente do profesorado		16/17:4,39 17/18:3,91 18/19: 4,47	16/17:4,39 17/18:Sen datos 18/19: 4,11
<b>I05-DO</b>		Grao de satisfacción do estudiantado coa planificación e desenvolvemento do ensino		16/17:2,85 17/18:3,59 18/19: 2,30	16/17:3,11 17/18:2,80 18/19: 4,10
<b>I06-DO</b>		Grao de satisfacción do profesorado coa planificación e desenvolvemento do ensino		16/17:4,20 17/18: non procede 18/19: 4,25	16/17:4,28 17/18: non procede 18/19: 4,27
<b>I07-DO</b>		Grao de satisfacción das persoas tituladas coa planificación e desenvolvemento do ensino		16/17:3,31 17/18:3,66 18/19: 3,62	16/17:2,87 17/18:2,47 18/19: 2,25
<b>I08-DO</b>		Grao de satisfacción coas prácticas académicas externas do alumno		17/18: Non procede 18/19: Non procede	17/18: Non procede 18/19: Non procede
<b>I09-DO</b>	<b>I3</b>	Estudantes que participan en programas de mobilidade internacionais		17/18: 1 18/19: 0	17/18: --- 18/19: 0
<b>I09(2)-DO</b>		Estudantes estranxeiros		18/19: 1	18/19: 2
<b>I010-DO</b>		Duración media dos estudos	1-1,5	16/17:1,00 17/18:1,20 18/19: 1,09	16/17:1,63 17/18:1,26 18/19: 1
<b>I011-DO</b>		Taxa de rendemento	Si: $\geq 80\%$	16/17:92% 17/18:92% 18/19: 91%	16/17:88% 17/18:88% 18/19: 73%
<b>I012-DO</b>		Taxa de abandono	Si: $<5\%$	16/17:0% 17/18:0% 18/19:---	16/17:5,56% 17/18:0% 18/19:---
<b>I013-DO</b>		Taxa de eficiencia	Si: $\geq 90\%$	16/17:100% 17/18:98%	16/17:91% 17/18:87%



			18/19: 96%	18/19: 100%
<b>I014-DO</b>	Taxa de graduación	Si: $\geq 50\%$	16/17:96,88% 17/18:87,50% 18/19: 90,91%	16/17:91,67% 17/18:94,12% 18/19: 76,19%
<b>I015-DO</b>	Taxa de éxito	Si: $\geq 90\%$	16/17:100% 17/18:100% 18/19: 100%	16/17:98% 17/18:99% 18/19: 89%
<b>I016-DO</b>	Tempo medio para atopar emprego	<a href="https://secretaria.uvigo.gal/uv/web/transparencia/informe/show/5/69/21">https://secretaria.uvigo.gal/uv/web/transparencia/informe/show/5/69/21</a>		
<b>I017-PE</b>	<b>I7</b> Porcentaxe de PAS en formación	$\geq 75\%$	(1) Datos por centro 17/18: 69,72% 18/19: 71,49%	
<b>I017(2)-PE</b>	<b>I6</b> Profesorado en programas de formación		16/17:19/64: 30% 17/18:23/71:32,39% 18/19: 22/53: 41,51%	16/17:8/37: 22% 17/18:6/36:16,67% 18/19: 8/14:57,14%
<b>I02-PE</b>	Cualificación do PDI	$\geq 50\%$	16/17:55/64: 85,93% 17/18:57/71:80,28% 18/19: 53/53: 100%	16/17:13/37: 35,13% 17/18:14/36:38,88% 18/19: 13/14:92,86%
<b>I03-PE</b>	Resultados de investigación de carácter académico (Sexenios)	$\geq 40\%$	16/17:44/48:91,67% 17/18:45/50:90% 18/19: 97,92%	16/17:11/12:91,67% 17/18:10/12:83,33% 18/19: 100%
<b>I03(2)-PE</b>	Profesorado por categoría	<b>TABLA: <a href="#">I03(2)-PE PROFESORADO POR CATEGORÍA</a></b>		

### **II.1.2 Rexistro de resultados dos indicadores específicos do seguimento:**

<b>Indicadores de Seguimento</b>		<u>Máster de Ciencia e Tercnoloxía Agroalimentaria e Ambiental</u>	<u>Máster en Nutrición</u>
<b>E3-I2</b>	<b>I 2</b> Perfil de ingreso do alumnado- Alumnado por titulación de procedencia	<b>TABLA: <a href="#">E3-I2 PERFIL DE INGRESO DO ALUMNADO</a></b>	
<b>I9</b>	% de profesorado do título avaliado polo programa DOCENTIA (quinquenal)		
<b>I10</b>	Nº e % de profesorado que participa en programas de mobilidade	Nº	16/17:2/64 17/18:3/71 18/19: 3/53
		%	16/17:3,12% 17/18:4,22 18/19: 5,66%
<b>I11</b>	Distribución do alumnado por centro de prácticas	Nome da empresa Entidade	<b>TABLA: <a href="#">I11-DISTRIBUCIÓN DO ALUMNADO POR CENTRO DE PRÁCTICAS</a></b>
<b>I14</b>	Resultados de inserción laboral	<a href="https://secretaria.uvigo.gal/uv/web/transparencia/grupo/show/5/69">https://secretaria.uvigo.gal/uv/web/transparencia/grupo/show/5/69</a>	
<b>I15</b>	Media de alumnos por grupo de docencia	Tamaño grupos A	16/17:12,07 17/18:8,93 18/19: 8,61
		Tamaño	16/17:12,07 17/18:8,93
			16/17:23,17 17/18:17,08 18/19: 21,17
			16/17:23,17 17/18:17,08

		grup os B	18/19: 8,61	18/19: 21,17
		Tama ño grup os C	16/17:12,07 17/18:8,93 18/19: 9,61	16/17:23,17 17/18:17,08 18/19: 18,14

### II.1.3 Resultados (desagregados) de las encuestas de satisfacción de las titulaciones oficiales

PAS				
CENTRO	Resultados de Participación	Satisfacción Xeral	Ítems/epígrafes mellor valorados	Ítems/epígrafes peor valorados
Ciencias	16/17:33,33%	16/17:33,33%	Comunicación (3,85)	Satisfacción coa xestión da calidade (3,47)
	17/18: Non procede			
	18/19: 42,86%	18/19: 4,67	Pregunta 4 : A Comunicación cos Responsables académicos (5,00)	Bloque 5 : Xestión da Calidade (3,67)

Enquisa PAS (2017/18)	Información Xeral	Comunicación	Recursos humanos	Recursos materiais e servizos	Xestión da calidade	Xeral
<b>Graos</b>	17/18: Non procede 18/19: 4,22	17/18: Non procede 18/19: 4,25	17/18: Non procede 18/19: 4,17	17/18: Non procede 18/19: 4,33	17/18: Non procede 18/19: 3,67	17/18: Non procede 18/19: 4,67

Enquisa PAS (2017/18)	Información Xeral	Comunicación	Recursos humanos	Recursos materiais e servizos	Xestión da calidade	Xeral
<b>Mestrados</b>	17/18: Non procede 18/19: 5,00	17/18: Non procede 18/19: 5,00	17/18: Non procede 18/19: 5,00	17/18: Non procede 18/19: 5,00	17/18: Non procede 18/19: 5,00	17/18: Non procede 18/19: 5,00

ALUMNADO de GRADOS				
Titulación do centro	Resultados de Participación	Satisfacción Xeral	Ítems/epígrafes mellor valorados	Ítems/epígrafes peor valorados
<b>Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos</b>	-16/17:14%	-16/17:2,98	Item 4 (RR. Materiais e Servizos) <b>3,34</b> Pregunta 19 (Plataforma de Teledocencia e ferramentas multimedia) <b>3,86</b>	Item 6 (Xestión da Calidade) <b>2,75</b> Pregunta 22 (Canles para realizar queixas, suxestións e/ou parabens) <b>2,40</b>
	17/18: 47%	17/18: 3,52	Pregunta 8 (A utilidade da información sobre a titulación publicada na Web) <b>4,06</b>	Pregunta 1 (A estruturación ou organización temporal das materias do plan de estudos) <b>2,56</b>

	18/19:7,32%	18/19:2,25	<b>Pregunta 16</b> (Plataforma de Teledocencia e ferramentas multimedia) <b>3,00</b> <b>Pregunta 17</b> (A formación adquirida) <b>3,00</b>	<b>Pregunta 13</b> (As aulas e o seu equipamento) <b>1,33</b> <b>Pregunta 15</b> (Os espazos destinados a traballo autónomo) <b>1,33</b>
Grao en Ciencias Ambientais	-16/17:23%	-16/17:3,09	<b>Item 4</b> (RR. Materiais e Servizos) <b>3,50</b> <b>Pregunta 19</b> (Plataforma de Teledocencia e ferramentas multimedia) <b>4,17</b>	<b>Item 5</b> (Resultados) <b>2,75</b> <b>Pregunta 5</b> (orientación profesional e laboral) <b>2,08</b>
	17/18: 27%	17/18:2,52	<b>Pregunta 7</b> (A accesibilidade da información sobre a titulación publicada na Web) <b>3,33</b>	<b>Pregunta 1</b> (A estruturación ou organización temporal das materias do plan de estudos) <b>1,92</b>
	18/19:5,36%	18/19:2,81	<b>Pregunta 7</b> (A accesibilidade da información sobre a titulación publicada na Web) <b>4,00</b>	<b>Pregunta 6</b> (A Orientación académica recibida no PAT) <b>2,00</b>
Grao en Enxeñaría Agraria	-16/17:20%	-16/17:3,11	<b>Item 4</b> (RR. Materiais e Servizos) <b>3,60</b> <b>Pregunta 18</b> (Dispoñibilidade dos fondos bibliográficos recomendados na titulación) <b>4,00</b>	<b>Item 2</b> (Orientación ao estudiantado) <b>2,49</b> <b>Pregunta 5</b> (orientación profesional e laboral) <b>2,13</b>
	17/18: 23%	17/18: 3,66	<b>Bloque 4</b> (Recursos Humanos) <b>3,86</b>	<b>Pregunta 6</b> (A orientación académica recibida no plan de acción titorial) <b>3,17</b>
	18/19:13,04%	18/19:2,77	<b>Pregunta 4</b> (O calendario das probas de avaliación) <b>3,67</b> <b>Pregunta 12</b> (A atención do PAS do Centro) <b>3,67</b>	<b>Pregunta 6</b> (A orientación académica recibida no PAT) <b>1,50</b>

<b>ALUMNADO MESTRADO</b>				
<b>Titulación do centro</b>	<b>Resultados de Participación</b>	<b>Satisfacción Xeral</b>	<b>Ítems/epígrafes mellor valorados</b>	<b>Ítems/epígrafes peor valorados</b>
<b>Máster en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental</b>	-16/17:72%	-16/17:2,98	<b>Item 4</b> (Recursos humanos y Servicios) <b>3,52</b> <b>Pregunta 15</b> (Aulas e o seu equipamento) <b>3,71</b>	<b>Item 2</b> (Orientación ao esudentado) <b>2,76</b> <b>Pregunta 11</b> (Proporción entre clases teóricas e as prácticas na titulación) <b>2,28</b>
	17/18: 46%	17/18:3,71	<b>Pregunta 4</b> (Calendario das probas de avaliación) <b>Pregunta 16</b> (Plataformas de Teledocencia) <b>4,45</b>	<b>Bloque 1</b> (Organización e desenvolvemento) <b>3,00</b>
	18/19: 12,50%	18/19:2,50	<b>Pregunta 16</b> (Plataforma de Teledocencia e ferramentas multimedia) <b>4,00</b>	<b>Pregunta 5</b> (Cantidad de prácticas) <b>1,00</b> <b>Pregunta 6</b> (A orientación académica recibida no plan de acción tutorial) <b>1,00</b> <b>Pregunta 10</b> (A información sobre as actividades extracurriculares) <b>1,00</b> <b>Pregunta 11</b> (Os canles de participación na mellora da titulación) <b>1,00</b>
<b>Máster en Nutrición</b>	-16/17:27%	-16/17:3	<b>Item 1</b> (Obxectivos e competencias) <b>3,38</b> <b>Pregunta 19</b> (Plataforma de Teledocencia e ferramentas multimedia) <b>14,14</b>	<b>Item 2</b> (Orientación ao esudentado) <b>2,61</b> <b>Pregunta 6</b> (Difusión das actividades extracurriculares -Culturais, Deportivas, sociais...) <b>2,20</b>
	17/18: 38%	17/18:3,17	<b>Pregunta 16</b> (Plataformas de Teledocencia) <b>4,45</b>	<b>Pregunta 5</b> (Práctica realizada nas materias) <b>2,22</b>
	18/19: 9,09%	18/19:4,32	<b>Bloque 5</b> (Recursos materiais e Servizos) <b>4,50</b>	<b>Pregunta 4</b> (O calendario das probas de avaliación) <b>3,50</b>

Enquisa Alumnado Grao		Organización e Desenvolvemento	Información e transparencia	Sistema de garantía de calidade	Recursos humanos	Recursos materiais e servizos	Resultados de aprendizaxe
Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	2017-18	3,29	3,80	3,67	3,47	3,48	3,68
	2018-19	2,11	2,50	2,50	2,67	1,81	2,83
Grao en Ciencias Ambientais	2017-18	2,42	2,87	2,40	2,75	2,66	2,21
	2018-19	2,53	1,17	2,33	3,33	2,75	3,00
Grao en Enxeñaría Agraria	2017-18	3,55	3,63	3,60	3,86	3,81	3,67
	2018-19	2,53	2,83	3,33	3,67	2,92	2,33

Enquisa Alumnado Másters		Organización e Desenvolvemento	Información e transparencia	Sistema de garantía de calidade	Recursos humanos	Recursos materiais e servizos	Resultados de aprendizaxe
Máster en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	2017-18	3,59	3,75	3,20	3,82	4,15	3,32
	2018-19	2,30	2,00	1,00	2,50	3,00	3,25
Máster en Nutrición	2017-18	2,80	3,31	2,73	3,36	3,68	3,23
	2018-19	4,10	4,25	4,50	4,50	4,50	4,50

PROFESORADO GRAOS				
Titulación do centro	Resultados de Participación	Satisfacción Xeral	Ítems/epígrafes mellor valorados	Ítems/epígrafes peor valorados
Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	-16/17:61 %	-16/17:4,05	<b>Item 1</b> (Obxectivos e competencias) <b>4,33</b> <b>Pregunta 15</b> (Dispoñibilidade de fondos bibliográficos) <b>4,56</b>	<b>Item 7</b> (Xestión da calidade) <b>3,75</b> <b>Pregunta 12</b> (as aulas e o seu equipamento) <b>3,16</b>
	17/18:	<b>Non procede</b>		
	18/19:53,13%	18/19:4,12	<b>Pregunta 1</b> (A información disponible dos obxectivos Xerais e competencias do Plan de Estudos) <b>4,50</b>	<b>Pregunta 13</b> (Os laboratorios, as aulas de informática...) <b>3,39</b>
Grao en Ciencias Ambientais	-16/17:62 %	-16/17:3,89	<b>Item 1</b> (Obxectivos e competencias) <b>4,30</b> <b>Pregunta 1</b> (A información disponible dos obxectivos xerais e competencias do plan de estudos) <b>4,43</b>	<b>Item 7</b> (Xestión da calidade) <b>3,46</b> <b>Pregunta 25</b> (Os obxectivos de Calidade) <b>3,00</b>
	17/18:	<b>Non procede</b>		
	18/19:59,65%	18/19:4,09	<b>Pregunta 16</b> (As plataformas de teledocencia e ferramentas multimedia) <b>4,50</b>	<b>Pregunta 13</b> (Os laboratorios, as aulas de informática...) <b>3,55</b>
Grao en Enxeñaría Agraria	-16/17:76%	-16/17:4,09	<b>Item 1</b> (Obxectivos e competencias) <b>4,27</b>	<b>Item 7</b> (Xestión da calidade) <b>3,78</b> <b>Pregunta 25</b> (Os obxectivos de Calidade) <b>3,50</b>
	17/18:	<b>Non procede</b>		
	18/19:66,67%	18/19:4,29	<b>Pregunta 19</b> (As acción de orientación ao estudantado da Titulación) <b>4,54</b>	<b>Pregunta 13</b> (Os laboratorios, as aulas de informática...) <b>4,00</b>

PROFESORADO MÁSTERS				
Titulación do centro	Resultados de Participación	Satisfacción Xeral	Ítems/epígrafes mellor valorados	Ítems/epígrafes peor valorados
Máster en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria	-16/17:59 %	-16/17:4,10	<b>Item 1</b> (Obxectivos e competencias) <b>4,29</b> <b>Pregunta 1</b> (Información dispoñible dos obxectivos xerais e competencias do plan de Estudos) <b>4,32</b>	<b>Item 7</b> (Xestión de Calidade) <b>3,77</b> <b>Pregunta 25</b> (Os obxectivos de Calidade) <b>3,00</b>
	17/18:	Non procede		
	18/19: 56,72%	18/19:4,20	<b>Pregunta 16</b> (As plataformas de teledocencia e ferramentas multimedia) <b>4,46</b>	<b>Pregunta 24</b> (As vías de participación na mellora da calidade) <b>3,97</b>
Máster en Nutrición	-16/17: 39%	-16/17:4,11	<b>Item 3/Pregunta 11</b> (RRHH/A coherencia dos criterios de asignación da docencia coa capacitación do persoal) <b>4,80</b>	<b>Item 7</b> (Xestión de Calidade) <b>3,27</b> <b>Pregunta 25</b> (Os obxectivos de Calidade) <b>3,00</b>
	17/18:	Non procede		
	18/19: 26,32%	18/19:4,27	<b>Pregunta 16</b> (As plataformas de teledocencia e ferramentas multimedia) <b>4,70</b>	<b>Pregunta 20</b> (A orientación profesional e laboral ao estudantado) <b>3,88</b>



Enquisa Profesorado GRAOS		Organización e Desenvolvemento	Información e transparencia	Sistema de garantía de calidade	Recursos humanos	Recursos materiais e servizos	Resultados de aprendizaxe
Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	2017-18	Non procede					
	2018-19	4,21	4,14	3,99	4,13	3,91	4,05
Grao en Ciencias Ambientais	2017-18	Non procede					
	2018-19	4,19	3,98	3,83	4,17	4,03	4,13
Grao en Enxeñaría Agraria	2017-18	Non procede					
	2018-19	4,39	4,31	4,16	4,33	4,22	4,24

Enquisa Profesorado MÁSTERS		Organización e Desenvolvemento	Información e transparencia	Sistema de garantía de calidade	Recursos humanos	Recursos materiais e servizos	Resultados de aprendizaxe
Máster en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	2017-18	Non procede					
	2018-19	4,25	4,10	4,06	4,29	4,21	4,18
Máster en Nutrición	2017-18	Non procede					
	2018-19	4,27	4,14	4,14	4,40	4,40	4,00

PERSOAS TITULADAS GRAOS				
Titulación do centro	Resultados de Participación	Satisfacción Xeral	Ítems/epígrafes mellor valorados	Ítems/epígrafes peor valorados
Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	-16/17: 33%	-16/17:3,55	<b>Bloque 5 (RRHH) 4,67</b> <b>Pregunta 15 (Estancia na Uvigo no transcurso da titulación) 4,67</b>	<b>Bloque 6 (Recursos materiais e servizos) 2,83</b> <b>Pregunta 9 (As infraestructuras e Recursos materiais) 2</b>
	17/18: 42%	17/18: 3,37	<b>Pregunta 7 (Os programas de mobilidade) 4,50</b>	<b>Pregunta 4 (A orientación académica para continuar os estudos) 2,60</b>
	18/19: 60%	18/19: 2,83	<b>Bloque 5 (Recursos Materiais) 3,38</b>	<b>Pregunta 3 (As metodoloxías de ensino e aprendizaxe) 2,00</b>
Grao en Ciencias Ambientais	-16/17: 53 %	-16/17: 3,15	<b>Bloque 5 (RRHH) 3,44</b> <b>Pregunta 15 (Estancia na Uvigo no transcurso da titulación) 3,94</b>	<b>Bloque 3 (Orientación ao estudantado) 2,42</b> <b>Pregunta 4 (Orientación profesional e laboral) 2,11</b>
	17/18: 48%	17/18: 3,10	<b>Pregunta 7 (Os programas de mobilidade) 4,13</b>	<b>Pregunta 5 (Orientación profesional e laboral) 2</b>
	18/19: 42%	18/19: 3,29	<b>Pregunta 8 (A accesibilidade da información para as persoas Tituladas no portal da Universidade) 3,71</b>	<b>Pregunta 5 (Orientación profesional e laboral) 2,25</b>
Grao en Enxeñaría Agraria	-15/16: 36% -16/17: 20%	-15/16:3,07 -16/17:2,5	<b>Bloque 1/2/8 (Obxectivos e competencias /xustificación/ Xestión da Calidade) 3</b>	<b>Bloque 3/4/5 (Orientación/ Planificación/ RRHH) 2</b> <b>Pregunta 5 (A organización temporal das materias do Plan de estudos) 1</b>
	17/18: 20%	17/18: 3,11	<b>Pregunta 14 (Os Servizos, Secretaría de alumnos, Biblioteca...) 3,83</b>	<b>Bloque 1 (Organización e desenvolvemento) 2,86</b>
	18/19: 31%	18/19: 3,41	<b>Pregunta 7 (Os programas de mobilidade) 5,00</b>	<b>Pregunta 4 (A Orientación académica para continuar os estudos) 2,50</b> <b>Pregunta 8 (A accesibilidade da información para as persoas tituladas no Portal da Universidade) 2,50</b>

PERSOAS TITULADAS MESTRADOS				
Titulación do centro	Resultados de Participación	Satisfacción Xeral	Ítems/epígrafes mellor valorados	Ítems/epígrafes peor valorados
Máster en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	-16/17: 59%	-16/17:3,31	<b>Bloque 2 (Xustificación)</b> 3,74 <b>Pregunta 15</b> (Estancia na Uvigo no transcurso da titulación) 3,95	<b>Bloque 3</b> (Orientación ao estudantado) 2,68 <b>Pregunta 4</b> (Orientación profesional e laboral) 2,47
	17/18: 35%	17/18: 3,61	<b>Pregunta 15</b> (Recursos Tecnolóxicos) <b>4,33</b>	<b>Pregunta 7</b> (Programas de Movilidade) <b>1</b>
	18/19: 53%	18/19: 3,79	<b>Pregunta 15</b> (Recursos Tecnolóxicos) <b>4,33</b>	<b>Pregunta 7</b> (Programas de Movilidade) <b>3</b>
Máster en Nutrición	-16/17: 38%	-16/17:2,87	<b>Bloque 1/2</b> (Obxectivos e competencias /xustificación) <b>3</b>	<b>Bloque 7</b> (Resultados) <b>1,67</b> <b>Pregunta 11</b> (Adecuación da formación recibida as expectativas iniciais) <b>1</b>
	17/18:12%	17/18:2,73	<b>Pregunta 15</b> (Recursos Tecnolóxicos) <b>4,00</b>	<b>Bloque 2</b> (Información e transparencia) <b>2,33</b>
	18/19: 14%	18/19: 2,43	<b>Pregunta 16</b> (As xestións académicas) <b>3,33</b>  <b>Pregunta 12</b> (A cualificación do PAS) <b>3,33</b>	<b>Pregunta 6</b> (A utilidade das prácticas académicas externas) <b>1,00</b>

Enquisa Persoas tituladas GRAOS		Organización e Desenvolvemento	Información e transparencia	Sistema de garantía de calidade	Recursos humanos	Recursos materiais e servizos	Resultados de aprendizaxe
Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	2017-18	3,28	3,29	3,20	3,70	3,35	3,50
	2018-19	2,65	2,92	2,83	2,58	3,38	2,50
Grao en Ciencias Ambientais	2017-18	2,82	3,13	2,86	3,13	3,65	2,97
	2018-19	3,15	3,36	3,25	3,50	3,44	3,27
Grao en Enxeñaría Agraria	2017-18	2,86	3,30	3,00	3,25	3,43	3,00
	2018-19	3,17	2,60	3,50	3,38	3,94	3,50

Enquisa Persoas tituladas MÁSTERS		Organización e Desenvolvemento	Información e transparencia	Sistema de garantía de calidade	Recursos humanos	Recursos materiais e servizos	Resultados de aprendizaxe
Máster en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	2017-18	3,66	3,45	3,50	3,75	3,54	3,67
	2018-19	3,62	3,83	4,00	4,00	3,83	3,91
Máster en Nutrición	2017-18	2,47	2,33	2,33	2,83	3,33	2,67
	2018-19	2,25	2,75	1,33	2,50	3,00	2,00

EMPREGADORES				
Titulación do centro	Resultados de Participación	Satisfacción Xeral	Ítems/epígrafes mellor valorados	Ítems/epígrafes peor valorados
Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	-16/17: 60%	-16/17:4,11	<b>Actitude (Responsabilidade....)</b> 67% (2)	
	17/18:	Non procede		
	18/19	Non procede		
Grao en Ciencias Ambientais	-16/17:20 %	-16/17:4,67	<b>Actitude (Responsabilidade..)</b> 100% (1)	
	17/18:	Non procede		
	18/19	Non procede		
Grao en Enxeñaría Agraria	-16/17: 20%	-16/17:3,00	<b>Formación</b> 100% (1)	
	17/18:	Non procede		
	18/19	Non procede		

EMPREGADORES				
Titulación do centro	Resultados de Participación	Satisfacción Xeral	Ítems/epígrafes mellor valorados	Ítems/epígrafes peor valorados
Máster en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	-17/18	Non procede		
	18/19	Non procede		
Máster en Nutrición	-17/18	Non procede		
	18/19	Non procede		

**II.1.4 Indicadores por materia**

<b>Titulación:</b>		Grao/ mestrado...		
Panel de indicadores por materia	Materia	Resultado Curso 18-19	Resultado Curso 17-18	Resultado Curso 16-17
IM01	Taxa de éxito	Excel por email con 3 taxas		
IM02	Taxa de avaliación			
IM03	Taxa de rendemento			

Informes de cualificación por materia						
Materia	NP	MH	SOBRS	NOTB	APROB	SUSP
Excel por email						

**II.1.5. Outros indicadores propios do centro/ título (validados pola UEP)**

Panel de indicadores adicionais	Resultado Curso X	Resultado Curso X-1	Resultado X-2
IA01			
IA02	NO PROCEDE (Implantación Curso 2019-20)		
IA03			

**II.1.6. Datos relativos a QSP recibidas**

Queixas	Sinalar (si procede) á titulación á que corresponden	Resultado Curso 18-19	Resultado Curso 17-18	Resultado Curso 16-17	
Relativas á:	Docencia	EA	1	2	3
Relativas á:	Infraestruturas		0	4	1
Relativas á:	Servizos		0	1	0
<b>Suxestións</b>					
Relativas á	Docencia		0	1	0
Relativas á	Infraestruturas		0	0	0
Relativas á	Servizos		0	0	0
<b>Parabéns</b>					
Relativas á	Docencia		0	0	0
Relativas á	Infraestruturas		0	0	0
Relativas á	Servizos		0	0	0

**II.1.7. Estado de situación dos rexistros de calidade do sistema****Listaxe de Rexistros 101 - Facultade de Ciencias**

<u>Rexistro</u>	<u>Procedemento</u>	<u>Estado do rexistro</u>	<u>Verificado por calidade</u>	<u>Data para facer público</u>	<u>Data límite de entrega</u>	<u>Orde</u>	<u>Observacións</u>	<u>Documentos Adxuntos</u>
<a href="#">R1-DE01 P1 - Plan estratéxico do centro</a>	DE-01 P1 - Planificación estratéxica	En preparación				1		<a href="#">1</a>
<a href="#">R1-DE02 P1 - Panel de indicadores</a>	DE-02 P1 - Seguimento e Medición	En preparación			30/04/2019	1		<a href="#">1</a>
<a href="#">R1-DE03 P1 - Informe de revisión do sistema pola dirección</a>	DE-03 P1 - Revisión do sistema pola dirección	En preparación			23/02/2019	1		<a href="#">1</a>
<a href="#">R1-MC05 P1 - Proposta de Plan anual de avaliación das usuarias e usuarios (PAESU)</a>	MC-05 P1 - Satisfaccións das usuarias e usuarios	En preparación			03/05/2019	1	No se ha realizado ninguna propuesta, esperando este curso establecer y aprobar una para el centro que se ha incluido en el Plan de Mejora	<a href="#">0</a>
<a href="#">R2-MC05 P1 - Plan anual de avaliación das usuarias e usuarios</a>	MC-05 P1 - Satisfaccións das usuarias e usuarios	En preparación			03/05/2019	2		<a href="#">0</a>
<a href="#">R3-MC05 P1 - Ficha técnica do deseño da actividade de avaliación</a>	MC-05 P1 - Satisfaccións das usuarias e usuarios	En preparación			28/06/2019	3		<a href="#">0</a>
<a href="#">R4-MC05 P1 - Informes de resultados de avaliación</a>	MC-05 P1 - Satisfaccións das usuarias e usuarios	En preparación			28/06/2019	4		<a href="#">0</a>
<a href="#">R5-MC05 P1 - Informe de seguimento do PAESU</a>	MC-05 P1 - Satisfaccións das usuarias e usuarios	En preparación			28/06/2019	5		<a href="#">0</a>
<a href="#">R1-DO0201 P1 - PDA</a>	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da ensinanza	En preparación			15/07/2019	1		<a href="#">1</a>
<a href="#">R4-DO0201 P1 - Procedemento para o seguimento e control da docencia</a>	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da ensinanza	En preparación			01/07/2019	4		<a href="#">1</a>
<a href="#">R1- DO0202 P1 - Plan de Promoción do Centro</a>	DO-0202 P1 - Promoción das titulacións	En preparación			30/04/2019	1		<a href="#">1</a>
<a href="#">R1- DO0203 P1 - Plan de acción tutorial</a>	DO-0203 P1 - Orientación ao	En preparación			30/09/2019	1		<a href="#">1</a>

<u>Rexistro</u>	<u>Procedemento</u>	<u>Estado do rexistro</u>	<u>Verificado por calidade</u>	<u>Data para facer público</u>	<u>Data límite de entrega</u>	<u>Orde</u>	<u>Observacións</u>	<u>Documentos Adxuntos</u>
	estudantado							
<a href="#">R2- D00203 P1 - Informe final de avaliación do PAT</a>	DO-0203 P1 - Orientación ao estudantado	En preparación			30/09/2019	2		<u>0</u>
<a href="#">R1- DO0301 P1 - Plan operativo de información pública</a>	DO-0301 P1 - Información pública e rendemento de contas	En preparación			31/03/2019	1		<u>1</u>
<a href="#">R2- PE01 P1 - Identificación das necesidades de formación do PAS do centro</a>	PE-01 P1 - Xestión do PAS	En preparación			31/10/2018	1	Los cambios de RPT han modificado la composición del PAS del Centro. No se han detectado necesidades de formación	<u>0</u>
<a href="#">R1- PE01 P1 - Identificación das necesidades do PAS do centro</a>	PE-01 P1 - Xestión do PAS	En preparación			31/10/2018	2	Los cambios de RPT han modificado la composición del PAS del Centro. No se han detectado ni manifestado necesidades.	<u>0</u>
<a href="#">R2- PE02 P1 - Informe de responsables académicos</a>	PE 02 P1 - Xestión do persoal docente e investigador-PDI	En preparación			30/01/2019	2	No procede al no proponerse actividades formativas	<u>0</u>
<a href="#">R3- PE02 P1 - Listaxe de accións formativas derivadas de necesidades detectadas</a>	PE 02 P1 - Xestión do persoal docente e investigador-PDI	En preparación			15/11/2018	3	En el curso 2017-18 no se propusieron actividades formativas	<u>0</u>
<a href="#">R4- PE02 P1 - Ficha Programa/actividade de formación</a>	PE 02 P1 - Xestión do persoal docente e investigador-PDI	En preparación			15/11/2018	4		<u>1</u>
<a href="#">IT01-PA08 - Plan de actuación de servizos permanentes do centro</a>	PA08 - Xestión dos servizos	En preparación			30/04/2019	1		<u>1</u>
<a href="#">IT02-PA08 - Informe de resultado dos servizos</a>	PA08 - Xestión dos servizos	En preparación			30/04/2019	2		<u>1</u>



<u>Rexistro</u>	<u>Procedemento</u>	<u>Estado do rexistro</u>	<u>Verificado por calidade</u>	<u>Data para facer público</u>	<u>Data límite de entrega</u>	<u>Orde</u>	<u>Observacións</u>	<u>Documentos Adxuntos</u>
<a href="#">contratados</a>								
<a href="#">IT01-PA07 - Criterios de selección de recursos materiais e provedores</a>	PA07 - Xestións dos recursos materiais	En preparación			30/04/2019	1		<a href="#">1</a>
<a href="#">IT02-PA07 - Ficha de solicitude</a>	PA07 - Xestións dos recursos materiais	En preparación			30/04/2019	2		<a href="#">1</a>
<a href="#">Acta da comisión de calidade - Acta da comisión de calidade</a>	Actas - Actas da comisión de calidade	En preparación				1		<a href="#">5</a>
<a href="#">Doc - Documentación Complementaria</a>	Doc Complementaria - Documentación Complementaria	En preparación				1		<a href="#">2</a>

### Listaxe de Rexistros O01G041V01 - Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos

<u>Rexistro</u>	<u>Procedemento</u>	<u>Verificado o por calidade</u>	<u>Data para facer público</u>	<u>Data límite de entrega</u>	<u>Orde</u>	<u>Observacións</u>	<u>Documentos Adxuntos</u>	<u>Estado do rexistro</u>
<a href="#">R1-DO0101 P1 - Acta da Comisión de calidade sobre a modificación dunha titulación</a>	DO-0101 P1 - Deseño, verificación, modificación e acreditación das titulacións oficiais			28/02/2019	1		<a href="#">1</a>	En preparación
<a href="#">R2-DO0101 P1 - Acta da Comisión de calidade sobre a acreditación dunha titulación</a>	DO-0101 P1 - Deseño, verificación, modificación e acreditación das titulacións oficiais			15/11/2018	2	En este curso académico no procede convocar a la CGC para aprobar informe de acreditación	<a href="#">0</a>	En preparación
<a href="#">R1-DO0102 P1 - Informe anual de seguimento da titulación</a>	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións			22/02/2019	1		<a href="#">1</a>	En preparación
<a href="#">R2-DO0102 P1 - Informe anual de avaliación da titulación</a>	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións			30/09/2019	2		<a href="#">1</a>	En preparación
<a href="#">R3-DO0102 P1 - Informes de revisión interna</a>	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións			30/09/2019	3	No Procede. En el Curso 17-18 no se realizaron	<a href="#">1</a>	En preparación
<a href="#">R1-DO0103 P1 - Resolución de extinción dunha titulación</a>	DO-0103 P1 - Suspensión e extinción dunha titulación			29/11/2018	1	No Procede	<a href="#">0</a>	En preparación
<a href="#">R2-DO0103 P1 - Orde de suspensión e de revogación dunha titulación publicada no DOG</a>	DO-0103 P1 - Suspensión e extinción dunha titulación			29/11/2018	2	No Procede	<a href="#">0</a>	En preparación

Rexistro	Procedemento	Verificado o por calidade	Data para facer público	Data límite de entrega	Orde	Observacións	Documentos Adxuntos	Estado do registro
<a href="#">R2-DO0201 P1 - POD</a>	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da ensinanza			15/07/2019	2		<u>1</u>	En preparació n
<a href="#">R3- DO0201 P1 - Informe de Coordinación</a>	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da ensinanza			30/09/2019	3		<u>1</u>	En preparació n
<a href="#">R1- DO0204 P1 - Criterios de asignación das prácticas curriculares</a>	DO-0204 P1 - Xestión das prácticas académicas externas			31/07/2019	1		<u>1</u>	En preparació n
<a href="#">R1- PE02 P1 - Resultados de avaliación docente definitivos (anuais)</a>	PE 02 P1 - Xestión do persoal docente e investigador-PDI			31/10/2019	1		<u>1</u>	En preparació n

### Listaxe de Rexistros 001G261V01 - Grao en Ciencias Ambientais

Rexistro	Procedemento	Verificado por calidade	Data para facer público	Data límite de entrega	Orde	Observacións	Documentos Adxuntos	Estado do registro
<a href="#">R1-DO0101 P1 - Acta da Comisión de calidade sobre a modificación dunha titulación</a>	DO-0101 P1 - Deseño, verificación, modificación e acreditación das titulacións oficiais			28/02/2019	1		<u>1</u>	En preparación
<a href="#">R2-DO0101 P1 - Acta da Comisión de calidade sobre a acreditación dunha titulación</a>	DO-0101 P1 - Deseño, verificación, modificación e acreditación das titulacións oficiais			15/11/2018	2	En este curso académico no procede convocar a la CGC para aprobar informe de acreditación	<u>0</u>	En preparación
<a href="#">R1-DO0102 P1 - Informe anual de seguimento da titulación</a>	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións			22/02/2019	1		<u>1</u>	En preparación
<a href="#">R2-DO0102 P1 - Informe anual de avaliación da titulación</a>	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións			30/09/2019	2		<u>1</u>	En preparación
<a href="#">R3-DO0102 P1 - Informes de revisión interna</a>	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións			30/09/2019	3	No Procede. En el Curso 17-18 no se realizaron	<u>1</u>	En preparación
<a href="#">R1-DO0103 P1 - Resolución de extinción dunha titulación</a>	DO-0103 P1 - Suspensión e extinción dunha titulación			29/11/2018	1	No Procede	<u>0</u>	En preparación
<a href="#">R2-DO0103 P1 - Orde de suspensión e de</a>	DO-0103 P1 - Suspensión e extinción dunha			29/11/2018	2	No Procede	<u>0</u>	En preparación

<u>Rexistro</u>	<u>Procedemento</u>	<u>Verificado por calidade</u>	<u>Data para facer público</u>	<u>Data límite de entrega</u>	<u>Orde</u>	<u>Observacións</u>	<u>Documentos Adxuntos</u>	<u>Estado do rexistro</u>
<a href="#">revogación dunha titulación publicada no DOG</a>	titulación							
<a href="#">R2-DO0201 P1 - POD</a>	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da ensinanza			15/07/2019	2		<u>1</u>	En preparación
<a href="#">R3- DO0201 P1 - Informe de Coordinación</a>	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da ensinanza			30/09/2019	3		<u>1</u>	En preparación
<a href="#">R1- DO0204 P1 - Criterios de asignación das prácticas curriculares</a>	DO-0204 P1 - Xestión das prácticas académicas externas			31/07/2019	1		<u>1</u>	En preparación
<a href="#">R1- PE02 P1 - Resultados de avaliación docente definitivos (anuais)</a>	PE 02 P1 - Xestión do persoal docente e investigador-PDI			31/10/2019	1		<u>1</u>	En preparación

### Listaxe de Rexistros O01G281V01 - Grao en Enxeñaría Agraria

<u>Rexistro</u>	<u>Procedemento</u>	<u>Verificado por calidade</u>	<u>Data para facer público</u>	<u>Data límite de entrega</u>	<u>Orde</u>	<u>Observacións</u>	<u>Documentos Adxuntos</u>	<u>Estado do rexistro</u>
<a href="#">R1-DO0101 P1 - Acta da Comisión de calidade sobre a modificación dunha titulación</a>	DO-0101 P1 - Deseño, verificación, modificación e acreditación das titulacións oficiais			28/02/2019	1		<u>1</u>	En preparación
<a href="#">R2-DO0101 P1 - Acta da Comisión de calidade sobre a acreditación dunha titulación</a>	DO-0101 P1 - Deseño, verificación, modificación e acreditación das titulacións oficiais			15/11/2018	2	En este curso académico no procede convocar a la CGC para aprobar informe de acreditación	<u>0</u>	En preparación
<a href="#">R1-DO0102 P1 - Informe anual de seguimento da titulación</a>	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións			22/02/2019	1		<u>1</u>	En preparación
<a href="#">R2-DO0102 P1 - Informe anual de avaliación da titulación</a>	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións			30/09/2019	2		<u>1</u>	En preparación
<a href="#">R3-DO0102 P1 - Informes de revisión interna</a>	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións			30/09/2019	3	No Procede. En el Curso 17-18 no se realizaron	<u>1</u>	En preparación

<u>Rexistro</u>	<u>Procedemento</u>	<u>Verificado por calidade</u>	<u>Data para facer público</u>	<u>Data límite de entrega</u>	<u>Orde</u>	<u>Observacións</u>	<u>Documentos Adxuntos</u>	<u>Estado do rexistro</u>
<a href="#">R1-DO0103 P1 - Resolución de extinción dunha titulación</a>	DO-0103 P1 - Suspensión e extinción dunha titulación			29/11/2018	1	No Procede	<u>0</u>	En preparación
<a href="#">R2-DO0103 P1 - Orde de suspensión e de revogación dunha titulación publicada no DOG</a>	DO-0103 P1 - Suspensión e extinción dunha titulación			29/11/2018	2	No Procede	<u>0</u>	En preparación
<a href="#">R2-DO0201 P1 - POD</a>	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da ensinanza			15/07/2019	2		<u>1</u>	En preparación
<a href="#">R3- DO0201 P1 - Informe de Coordinación</a>	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da ensinanza			30/09/2019	3		<u>1</u>	En preparación
<a href="#">R1- DO0204 P1 - Criterios de asignación das prácticas curriculares</a>	DO-0204 P1 - Xestión das prácticas académicas externas			31/07/2019	1		<u>1</u>	En preparación
<a href="#">R1- PE02 P1 - Resultados de avaliación docente definitivos (anuais)</a>	PE 02 P1 - Xestión do persoal docente e investigador-PDI			31/10/2019	1		<u>1</u>	En preparación

### Listaxe de Rexistros O01M142V01 - Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental

<u>Rexistro</u>	<u>Procedemento</u>	<u>Verificado por calidade</u>	<u>Data para facer público</u>	<u>Data límite de entrega</u>	<u>Orde</u>	<u>Observacións</u>	<u>Documentos Adxuntos</u>	<u>Estado do rexistro</u>
<a href="#">R1-DO0101 P1 - Acta da Comisión de calidade sobre a modificación dunha titulación</a>	DO-0101 P1 - Deseño, verificación, modificación e acreditación das titulacións oficiais			28/02/2019	1	No Procede al no realizarse modificación del título	<u>0</u>	En preparación
<a href="#">R2-DO0101 P1 - Acta da Comisión de calidade sobre a acreditación dunha titulación</a>	DO-0101 P1 - Deseño, verificación, modificación e acreditación das titulacións oficiais			15/11/2018	2	En este curso académico no procede convocar a la CGC para aprobar informe de acreditación	<u>0</u>	En preparación
<a href="#">R1-DO0102 P1 - Informe anual de seguimento da titulación</a>	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións			22/02/2019	1		<u>1</u>	En preparación
<a href="#">R2-DO0102 P1 - Informe anual de avaliación da titulación</a>	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións			30/09/2019	2		<u>1</u>	En preparación

<u>Rexistro</u>	<u>Procedemento</u>	<u>Verificado por calidade</u>	<u>Data para facer público</u>	<u>Data límite de entrega</u>	<u>Orde</u>	<u>Observacións</u>	<u>Documentos Adxuntos</u>	<u>Estado do rexistro</u>
<a href="#">R3-DO0102 P1 - Informes de revisión interna</a>	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións			30/09/2019	3	No Procede. En el Curso 17-18 no se realizaron	<u>1</u>	En preparación
<a href="#">R1-DO0103 P1 - Resolución de extinción dunha titulación</a>	DO-0103 P1 - Suspensión e extinción dunha titulación			29/11/2018	1	No Procede	<u>0</u>	En preparación
<a href="#">R2-DO0103 P1 - Orde de suspensión e de revogación dunha titulación publicada no DOG</a>	DO-0103 P1 - Suspensión e extinción dunha titulación			29/11/2018	2	No Procede	<u>0</u>	En preparación
<a href="#">R2-DO0201 P1 - POD</a>	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da ensinanza			15/07/2019	2		<u>1</u>	En preparación
<a href="#">R3- DO0201 P1 - Informe de Coordinación</a>	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da ensinanza			30/09/2019	3		<u>1</u>	En preparación
<a href="#">R1- DO0204 P1 - Criterios de asignación das prácticas curriculares</a>	DO-0204 P1 - Xestión das prácticas académicas externas			31/07/2019	1		<u>1</u>	En preparación
<a href="#">R1- PE02 P1 - Resultados de avaliación docente definitivos (anuais)</a>	PE 02 P1 - Xestión do persoal docente e investigador-PDI			31/10/2019	1		<u>1</u>	En preparación

### Listaxe de Rexistros O01M139V01 - Máster Universitario en Nutrición

<u>Rexistro</u>	<u>Procedemento</u>	<u>Verificado por calidade</u>	<u>Data para facer público</u>	<u>Data límite de entrega</u>	<u>Orde</u>	<u>Observacións</u>	<u>Documentos Adxuntos</u>	<u>Estado do rexistro</u>
<a href="#">R1-DO0101 P1 - Acta da Comisión de calidade sobre a modificación dunha titulación</a>	DO-0101 P1 - Deseño, verificación, modificación e acreditación das titulacións oficiais			28/02/2019	1	No Procede al no realizarse modificación del título	<u>0</u>	En preparación
<a href="#">R2-DO0101 P1 - Acta da Comisión de calidade sobre a acreditación dunha titulación</a>	DO-0101 P1 - Deseño, verificación, modificación e acreditación das titulacións oficiais			15/11/2018	2		<u>1</u>	En preparación
<a href="#">R1-DO0102 P1 - Informe anual de seguimento da titulación</a>	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións			22/02/2019	1	No procede este curso realizar Autoinforme de Seguimiento ya que se realiza Acreditación	<u>0</u>	En preparación

<u>Registro</u>	<u>Procedemento</u>	<u>Verificado por calidade</u>	<u>Data para facer público</u>	<u>Data límite de entrega</u>	<u>Orde</u>	<u>Observacións</u>	<u>Documentos Adxuntos</u>	<u>Estado do rexistro</u>
<a href="#">R2-DO0102 P1 - Informe anual de avaliación da titulación</a>	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións			30/09/2019	2		<u>2</u>	En preparación
<a href="#">R3-DO0102 P1 - Informes de revisión interna</a>	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións			30/09/2019	3	No Procede. En el Curso 17-18 no se realizaron	<u>1</u>	En preparación
<a href="#">R1-DO0103 P1 - Resolución de extinción dunha titulación</a>	DO-0103 P1 - Suspensión e extinción dunha titulación			29/11/2018	1	No Procede	<u>0</u>	En preparación
<a href="#">R2-DO0103 P1 - Orde de suspensión e de revogación dunha titulación publicada no DOG</a>	DO-0103 P1 - Suspensión e extinción dunha titulación			29/11/2018	2	No Procede	<u>0</u>	En preparación
<a href="#">R2-DO0201 P1 - POD</a>	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da ensinanza			15/07/2019	2		<u>1</u>	En preparación
<a href="#">R3- DO0201 P1 - Informe de Coordinación</a>	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da ensinanza			30/09/2019	3		<u>0</u>	En preparación
<a href="#">R1- DO0204 P1 - Criterios de asignación das prácticas curriculares</a>	DO-0204 P1 - Xestión das prácticas académicas externas			31/07/2019	1		<u>1</u>	En preparación
<a href="#">R1- PE02 P1 - Resultados de avaliación docente definitivos (anuais)</a>	PE 02 P1 - Xestión do persoal docente e investigador-PDI			31/10/2019	1	No Disponemos de los datos de esta titulación	<u>0</u>	En preparación

### II.1.8. Outros datos (que queira resaltar o centro)

En el curso 18-19 por diferentes motivos (labor investigadora, proyectos relacionados con sectores económicos de la provincia, actividades de carácter divulgativo, etc) la Facultad o miembros de su claustro han protagonizado diferentes noticias en los medios de comunicación. A continuación adjuntamos algunas de estas noticias.

UNIVERSIDAD

## Reconocimiento mundial a un profesor del Campus

Jesús Sinal se une a la lista de los investigadores más citados del planeta



Jesús Sinal, docente de la Facultad de Ciencias.

REDACCIÓN 14/11/2018 07:56 H.

Servicios 04 de octubre de 2018 SUSCRIBETE iden

**FARO**  
IMPULSA  
II FORO EDUCACIÓN

**40** ANOS  
FAROSA  
1978-2018

**FARO DE VIGO**

Gran Vigo Galicia Más Noticias Deportes Celta Economía Opinión Cultura Ocio Vida y Es

Galicia Morrazo Pontevedra Deza-Tabeirós-Montes Arousa **Ourense** Sociedad Sucesos CO

**DEF.- MÁS DE 200 CURSOS**

farodevigo.es » Ourense » Noticias de Ourense

Noticias de Ourense Noticias de Comarca de Ourense

## "Desde el campus abrimos nuevas vías, como el agua termal aplicada a alimentos y para terapias en fibromialgia"

04.10.2018 | 03:29

Una de las ponencias realizadas ayer dentro de esta cita congresual en la que se expusieron las vías de trabajo realizadas en Ourense fue la de Pedro Araújo Nespereira, del Grupo de Investigación de Hidrología y Geotermia de la **Universidad de Vigo**, quien hizo un rápido resumen del trabajo de investigación en todo lo relacionado con el agua termal y el aprovechamiento de estos recursos hídricos. "Un trabajo que no viene de




Alumnos de Chantada y Ourense participaron en la competición en el campus.

### EDUCACIÓN

#### Más de treinta alumnos participaron en la Olimpiada de Geología

Un total de 34 estudiantes de los institutos ourensanos Aquis Querquernis, Ramón Otero Pedrayo, Xesús Ferro Couselo y del IES Val do Asma (Chantada) participaron en la décima edición autonómica de la Olimpiada de Geología, que tuvo lugar en la Facultade de Ciencias del campus. La competición consistió en una prueba individual y otra colectiva.



# La Región

## Los escolares son embajadores del uso sensato de antibióticos

Redacción | Universidad | 25 de febrero de 2019

Alumnado del IES O Couto y univesitarios compartieron el proxecto micromundo

Un grupo integrado por 14 alumnos de cuarto de ESO del IES O Couto participou en una iniciativa del proxecto MicroMundo desenvolvida na Universidade de Vigo. Se pusieron en la piel de científicos para buscar bacterias de interés médico y aprender así la importancia de hacer un uso responsable de los antibióticos.

María José Pérez, profesora coordinadora en la UVigo del proxecto MicroMundo, comentou que lo que se pretende es transmitir a la sociedade las bases científicas del problema de la resistencia a los antibióticos y tomar accións, involucrando a estudantes y a la sociedade, en líneas de investigación orientadas a solucionarlos. La institución académica participa en esta iniciativa desde 2017 con un equipo coordinado desde la Facultad de Ciencias y consiste en involucrar al alumnado preuniversitario en un proxecto de investigación real en el que participan ya máis de 14 países y microbiólogos de 26 universidades de España y Portugal.

Durante este curso, el proxecto MicroMundo de investigación real se desenvolvió en el IES Valladares de Vigo, en el primer cuatrimestre; y en febreiro, en el IES O Couto de Ourense. "Os estudantes responderon moi ben, asumiron coñecementos moi rápido, estaban motivados e tiñan moito interese en aprender", comenta María José Pérez. Así, destaca, "o máis importante é que agora estes rapaces son embaixadores do proxecto, da concienciación da necesidade dun uso responsable dos antibióticos". El alumnado preuniversitario que participou, según indica la profesora, puede transmitir a la xente de su entorno la importancia de hacer un buen uso de los antibióticos, solo tomarlos cuando los prescriba un médico y el tiempo que lo indique, nunca tirarlos a la basura y contribuir así a que cada vez haya máis resistencia a los antibióticos.

LA REGIÓN 7

### UNIVERSIDAD

#### Los beneficios del aceite de oliva virgen, a estudio en el campus

REDACCIÓN OURENSE  
universitas@laregion.net

Las jornadas "As bondades do consumo de aceites de oliva virgen" se celebrarán el 7 de marzo en la Facultad de Ciencias del Campus de Ourense. Esta activiad, organizada por el Grupo de Investigacións Agroambientais e Alimentarias de la UVigo, reunirá a especialistas estatales e internacionais, entre ellos a los dos investigadores Highly Cited Researcher de la institución académica, Jesús Simal, que participa en el comité organizador; y Maurizio Battino, que ejercerá de relator.

El objetivo de esta activiad didáctica es contribuir a una mejor información y formación en un sector emergente en Galicia. Las jornadas se enmarcan en las accións de dos proxectos de cooperación territorial europea Interreg V-A España Portugal (Poctep) 2014-2020, en los que participa el Grupo de Investigacións Agroambientais e Alimentarias, que son Naoeaters e Iberphenol. "No noso grupo temos unha liña de investigación centrada na elaboración e caracterización de aceites de oliva virxe galegos así como no estudo das súas propiedades funcionais desde 2009. Esta liña conta con grandes colaboradores noutras institucións, como as universidades de Castela-A Mancha, Córdoba, Granada, Bologna ou Porto, algúns dos cales participarán na xornada", comenta Beatriz Cáncho, coordinadora de esta liña de investigación junto a Carmen González y Jesús Simal.

El sector del aceite se perfila como un grupo socio-económico emergente en Galicia, tal y como indican desde la organización de las jornadas. España es el principal produtor a

### III. ANÁLISE DE RESULTADOS DAS TITULACIÓNS DO CENTRO - SEGUIMIENTO DAS TITULACIÓNS

#### Seguimiento titulación: GRADO CIENCIA y TECNOLOGÍA de los ALIMENTOS

#### CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN E DESENVOLVEMENTO

**Estándar: o programa formativo está actualizado e tense implantado de acordo ás condicións establecidas na memoria verificada.**

Analizar e valorar si o desenvolvemento do plan de estudos realizouse conforme á memoria verificada e non se produciron incidencias graves, o que permitiu unha correcta adquisición das competencias por parte do alumnado

**Reflexión/comentarios que Xustifiquen a valoración:**

El programa de formación, en su adaptación al Plan de Viabilidad, se está desarrollando sin mayores incidencias alcanzándose las competencias descritas en la memoria.

Se están superando los problemas iniciales con las guías docentes, distribuyéndose información para completar los diferentes apartados y en especial en la definición de las pruebas de evaluación. Siguen sin estar totalmente resueltos los problemas en la utilización de la aplicación empleada para confeccionar las guías docentes (idioma empleado, horas de docencia, presencialidad, evaluación .... ).

El elevado número de convalidaciones se explica como consecuencia de la adaptación al nuevo plan de estudios.

La matrícula por preinscripción ha descendido en el último año rompiendo la tendencia ascendente; al igual que la movilidad. En el apartado de estudiantes extranjeros, se aprecia un ligero repunte.

Los objetivos que nos proponemos en la organización docente, buscando la transversalidad con los otros grados que se imparten, es que los estudiantes desarrollen su trabajo distribuido en los 5 días de la semana de una forma homogénea habilitando tiempo para el desarrollo de actividades complementarias: reuniones, salidas de campo, trabajo en grupo, etc.

**Puntos débiles detectados:**

- Desconocimiento por parte del estudiantado de la organización del centro

**Accións de mellora a implantar:**

- Promover la participación e incrementar la información organizativa del centro

**Evidencias nas que basea a valoración:**

E1: Memoria vixente do título

E2: Informes de verificación, modificación, seguimento e renovación da acreditación do título, incluíndo os plans de mellora

E3: Perfil de ingreso do alumnado(gra)

E4: Guías docentes (actividades formativas, metodoloxías docentes e sistemas de avaliación, por materia e curso académico)

E5: Actas das reunións da Comisión Académica /Comisión de Titulación/Comisión de Garantía de Calidade

E6: Listaxe de estudantes que solicitaron recoñecemento de créditos indicando o número de créditos recoñecidos (por prácticas, títulos propios, experiencia profesional, etc.).

QSP relacionadas coa organización e desenvolvemento da ensinanza

**Indicadores nos que se basea a valoración:**

I1/I04-AC: Matrícula de novo ingreso por prescripción

I2: No caso de mestrado, número de estudantes de novo ingreso por titulación de procedencia

I3/I09-DO: Indicadores de mobilidade (número de estudantes que participan en programas de mobilidade, relación entre estudantes que participan en programas de mobilidade e estudantes matriculados,...)

I09(2)-DO: Estudantes estranxeiros

I4/I05-DO/ I06-DO/ I07-DO/ I08-DO: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese sobre a organización e desenvolvemento da ensinanza.

I01-AC: Nota media de acceso  
I01(2)-AC: Nota mínima de acceso  
I02-AC: Ocupación  
I03-AC: Preferencia  
I03(2)-AC: Adecuación

## **CRITERIO 2. INFORMACIÓN E TRANSPARENCIA**

**Estándar: A institución dispón de mecanismos para comunicar de maneira axeitada a todos os grupos de interese as características do programa e dos procesos que garantan a súa calidade.**

Analizar e valorar se a información relevante sobre o título é pública e se atopa dispoñible, en tempo e forma, para todos os axentes implicados no mesmo (estudantes, empregadores/as, administracións educativas e outros grupos de intereses).

**Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:**

Se ha conseguido una página web ágil, cumpliendo los estándares que la Universidad ha marcado, con facilidad para poder interaccionar desde ella con la propia de la Universidad. La externalización del servicio de actualización ha facilitado el mantener la información al día y una gran facilidad en la búsqueda y ordenamiento de la información.

El descenso de la valoración en este criterio en este curso, como en el conjunto de las encuestas, debemos explicarlos por la bajísima participación del alumnado en la realización de las encuestas.

**Puntos febles detectados:**

- No se han apreciado puntos débiles

**Accións de mellora a implantar:**

- No se propone ninguna mejora, si no seguir la política actual

**Evidencias nas que se baseou a valoración:**

E6: Páxina web do título/centro/universidade (información referida ao anexo II)

R1- DO0301P1: Plan operativo de información pública

QSP relacionadas coa transparencia e/ou información pública

**Indicadores nos que se baseou a valoración:**

I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese sobre a satisfacción coa web e/ou a información pública.

### **CRITERIO 3. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDADE**

**Estándar:** A institución dispón dun sistema interno de garantía da calidade formalmente establecido e implementado que asegura, de xeito eficaz, a mellora continua da titulación.

Analizar a implantación do Sistema de Garantía de Calidade (SGC) e valorar a súa contribución á mellora continua do título.

**Reflexión/comentarios que xustifiquen la valoración:**

La satisfacción de los alumnos con respecto al Sistema de Calidad ha bajado (3,67 a 2,50) al igual que los egresados (3,28 a 2,65), contrastando con el de Profesorado que alcanza un 3,99. Este año se produce, por lo tanto, una caída quizás justificable por la baja participación en las encuestas de satisfacción.

**Puntos febles detectados:**

- Desconocimiento en el papel que juega la Calidad para un correcto desarrollo de la titulación.

**Accións de mellora a implantar:**

- Mantener y fomentar la política de información relativa a los procedimientos de calidad

**Evidencias nas que se baseou a valoración:**

E5: Actas das reunión celebradas, da Comisión Académica /Comisión de Titulación/Comisión de Garantía de Calidade

E10: Documentación do SGC (Política, obxectivos de calidade, manual e procedementos)

E11: Evidencias da implantación dos procedementos do SGC (procedementos completos, revisados e actualizados que desenvolven as directrices do SGC: Política de calidade, deseño, revisión periódica e mellora dos programas formativos, garantía da aprendizaxe, ensinanza, avaliación centrados no estudante, garantía e mellora da calidade dos recursos humanos, garantía e mellora da calidade dos recursos materiais e servizos e información pública)

E12: Plans de mellora derivados da implantación do SGC

EA4: Informe de certificación da implantación do SGC (no seu caso)

**Indicadores nos que se baseou a valoración:**

I4: Resultados das enquisas de satisfacción a todos os grupos de interese sobre a xestión da calidade

I5: Resultados dos indicadores asociados aos obxectivos de calidade do centro

## **CRITERIO 4. RECURSOS HUMANOS**

**Estándar: O persoal académico e de apoio é suficiente e axeitado de acordo coas características do título e o número de estudantes.**

Analizar e valorar a adecuación do persoal académico e de apoio que participa no título obxecto de avaliación.

**Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:**

Se observa una tendencia de mejora y estabilización del profesorado, lo que influirá positivamente en la docencia y en el desarrollo de las titulaciones. Es de señalar la valoración positiva que se ha realizado por diferentes comisiones de acreditación con la calidad del profesorado de este centro.

Se mantiene el porcentaje de participación del profesorado en cursos de formación y en el caso del PAS supera el 71%.

Se aprecia ligera caída en la categoría del profesorado que imparte este título, cuestión no preocupante dado el proceso de salida actual de plazas, si bien el PDI y PAS valoran por encima de 4 este apartado.

Analizando la satisfacción del alumnado en relación con los recursos humanos se observa una valoración negativa (2,67) que contrasta con la valoración (3,00) de la formación adquirida.

**Puntos febles detectados:**

- Falta de reposición y rejuvenecimiento de la plantilla de PDI y PAS que favorezcan la reducción de grupos (B y C).

**Accións de mellora a implantar:**

- Promover en equipo rectoral y departamental la salida de nuevas plazas y la reposición de las pérdidas en la crisis

**Evidencias nas que se baseou valoración:**

E15: Plan de ordenación docente do título: Información sobre o profesorado (número, experiencia docente e investigadora, categoría, materias que imparte, área, etc.). No caso de profesionais externos, solicitarase un currículo breve

E16: Información sobre o persoal de apoio (número, experiencia profesional, categoría, etc.)

R2-PE02 P1: Informe para os responsables académicos (DOCENTIA)

**Indicadores nos que se baseou a valoración:**

I4: Resultados das enquisas de satisfacción a todos os grupos de interese sobre aspectos relacionados co persoal docente e o PAS e fundamentalmente resultados da enquisa de satisfacción do PAS e PDI

I6/I017(2)-PE: Porcentaxe de participación do profesorado da titulación en plans de formación da Universidade e en actividades formativas específicas

I7/I017-PE: Porcentaxe de participación do persoal de apoio do centro en plans de formación da universidade e en actividades formativas específicas.

I8: Resultados das enquisas de avaliación da docencia e a súa evolución

I9: Porcentaxe de profesorado avaliado polo programa DOCENTIA ou similares e resultados obtidos I10: Evolución dos indicadores de mobilidade (número, porcentaxe de profesores/as que participan en programas de mobilidade sobre o total do profesorado do título)

I15: Media de alumnos por grupo de docencia (docencia expositiva, interactiva,...)

I02-PE: Cualificación do PDI

I03-PE: Resultados de investigación de carácter académico(Sexenio)

I03(2)-PE: Profesorado por categoría

## **CRITERIO 5. RECURSOS MATERIAIS E SERVIZOS**

**Estándar:** Os recursos materiais e servizos postos a disposición do desenvolvemento do título son os axeitados en función da natureza, modalidade do título, número de estudantes matriculados/as e competencias a adquirir polos/as mesmos/as.

Analizar e valorar se os recursos materiais e servizos postos a disposición do estudantado son os axeitados ás necesidades do título.

**Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:**

Se observa, por parte de profesores una baja valoración de los laboratorios (3,99) y de estudiantes en la calificación relativa a el equipamiento en las aulas, si bien valoran positivamente la plataforma de teledocencia.

En este grado las prácticas son obligatorias, por lo que el número de alumnos se mantiene, más o menos, constante en el tiempo. Si se observa una mayor participación en extracurriculares que en curriculares; esto se explica ya que la convalidación de la materia representa un ahorro en la matrícula.

Aunque este año se ha realizado un esfuerzo en la dotación para la Planta Piloto, problemas de carácter urbanístico han impedido su apertura.

**Puntos febles detectados:**

- Equipamiento de las aulas y falta de planta piloto para la titulación

**Accións de mellora a implantar:**

- Promover estudio de mejora en las aulas y exigir la solución para la ubicación de la planta piloto en el centro

**Evidencias nas que se baseou a valoración:**

E18: Información sobre os recursos materiais directamente relacionados co título

E19: Información sobre os servizos de orientación académica e programas de acollida-PAT

E20: Listaxe dos centros/entidades para a realización de prácticas externas curriculares e Extracurriculares.

E21: Fondos bibliográficos e outros recursos documentais relacionados coa temática do título

E22: Materiais didácticos e/ou tecnolóxicos que permiten unha aprendizaxe a distancia

E23: Convenios en vigor coas entidades onde se realizan as prácticas externas

**Indicadores nos que se baseou a valoración:**

I4: Resultados das enquisas de satisfacción a tódolos grupos de interese sobre os recursos materiais e servizos

I08-D0: Grao de satisfacción coas prácticas académicas externas

I11: Nº de alumnado por centro de prácticas.

I15: Media de alumnado por grupo de docencia (docencia expositiva, interactiva,...)

## **CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAXE**

**Estándar: Os resultados de aprendizaxe acadados polos/as titulados/as son coherentes co perfil de egreso e se corresponden co nivel del MECES da titulación.**

Analizar os resultados da aprendizaxe acadados polos/as estudantes e se son coherentes co perfil de egreso e se corresponden co nivel del MECES del título.

**Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:**

Por lo general, la satisfacción entre alumnado y egresados sobre los resultados del aprendizaje (2,83/2,50) han bajado con respecto a los del curso anterior, si bien los estudiantes valoran con un 3.00 la Formación Adquirida. Por otra parte es de señalar el incremento en la Tasa de Rendimiento, Eficiencia y Éxito, alcanzando esta el 80%. En este mismo sentido, pero en descenso lo que indica su positividad, tenemos las Tasas de Duración Media de los Estudios y Abandono

**Puntos febles detectados:**

- La incorporación de alumnos en 1º y su adaptación al centro y a los estudios

**Accións de mellora a implantar:**

- Promover medidas de integración y de seguimiento de los alumnos en 1º

**Evidencias nas que se se baseou la valoración:**

E4: Guías docentes das materias

E24: Listaxe de traballos fin de grao/ fin de mestrado (título,titor e calificación)

E25/: Informes de cualificación por materia

EA11: Informes de prácticas

**Indicadores nos que se baseou a valoración:**

I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese-Análisis xeral de resultados de todas as enquisas de satisfacción

I12: Indicadores de resultados (taxa de éxito global do título e taxa de éxito por materia)



## **CRITERIO 7. RESULTADOS DE SATISFACIÓN E RENDEMENTO**

**Estándar: Os resultados dos indicadores do programa formativo son congruentes co deseño, a xestión e os recursos postos ao dispor do título e satisfán as demandas sociais da súa contorna.**

Analizar os principais datos e resultados do título e valorar a evolución dun núcleo de indicadores mínimo. Comprobar se os resultados adecúanse ás previsións e características do título.

**Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:**

El grado de satisfacción del estudiantado ha bajado al 2,25, posiblemente debido a la baja participación, lo mismo que los egresados. Por el contrario, la satisfacción en el profesorado alcanza un 4,12.

La matrícula de grado presenta un descenso con respecto a los cursos anteriores si bien la distribución geográfica en la captación de alumnos es amplia. El 69,23 % procede de fuera de la provincia de Ourense, ligero incremento con respecto al curso pasado, de los cuales un 7,69 procede de fuera de la comunidad autónoma e incrementándose los alumnos que nos visitan con los programas de movilidad.

Es de reseñar (datos propios) la muy buena valoración que hacen los alumnos de las prácticas, y las empresas de estos, alcanzando en el presente curso un valor de 4,78.

Dentro de la movilidad geográfica, dentro de España, nuestros titulados presentan un valor bajísimo contrastando con los alumnos que llegan de otros centros.

El alumnado de esta titulación es mayoritariamente femenino (70-30) según los datos de los egresados del año 13-14, siendo principalmente asalariados.

Vemos necesario incrementar la relación con el mundo empresarial y la asociación profesional para tener una mayor visión en el mundo del trabajo y una mayor presencia en la administración.

**Puntos febles detectados:**

- Poca presencia en mundo empresarial y de la administración

**Accións de mellora a implantar:**

- Promover el título en la salida de plazas de las administraciones

**Evidencias nas que se baseou a valoración:**

E9: Plans de mellora derivados da implantación do SGC

**Indicadores:**

I1: Evolución do número de estudantes de novo ingreso por curso académico

I12: Evolución dos indicadores de resultados

Tasa de graduación

Tasa de abandono

Tasa de eficiencia

Tasa de rendimento

Tasa de éxito

Tasa de avaliación (distinguir entre alumnado a tempo completo e a tempo parcial)

I13: Relación de oferta/demanda das prazas de novo ingreso

I14/I016-D0: Resultados de inserción laboral/Tempo medio para atopar emprego

I010-D0: Duración media dos estudos

## Seguimiento titulación: GRADO CIENCIAS AMBIENTALES

### CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN E DESENVOLVEMENTO

**Estándar: o programa formativo está actualizado e tense implantado de acordo ás condicións establecidas na memoria verificada.**

Analizar e valorar si o desenvolvemento do plan de estudos realizouse conforme á memoria verificada e non se produciron incidencias graves, o que permitiu unha correcta adquisición das competencias por parte do alumnado

**Reflexión/comentarios que Xustificuen a valoración:**

El programa de formación, en su adaptación al Plan de Viabilidad, se está desarrollando sin mayores incidencias alcanzándose las competencias descritas en la memoria.

Se están superando los problemas iniciales con las guías docentes, distribuyéndose información para completar los diferentes apartados y en especial en la definición de las pruebas de evaluación. Siguen sin estar totalmente resueltos los problemas en la utilización de la aplicación empleada para confeccionar las guías docentes (idioma empleado, horas de docencia, presencialidad, evaluación .... ).

La matrícula por preinscripción se mantiene en los mismo valores. No ha sufrido grandes variaciones en los últimos años; produciéndose un incremento en la movilidad internacional. En el apartado de estudiantes extranjeros y nacionales se aprecia un importante incremento.

Los alumnos manifiestan un ligero incremento en la satisfacción de la planificación.

Los objetivos que nos proponemos en la organización docente, buscando la transversalidad con los otros grados que se imparten, es que los estudiantes desarrollen su trabajo distribuido en los 5 días de la semana de una forma homogénea habilitando tiempo para el desarrollo de actividades complementarias: reuniones, salidas de campo, trabajo en grupo, etc.

**Puntos débiles detectados:**

- Desconocimiento por parte del estudiantado de la organización del centro

**Accións de mellora a implantar:**

- Promover la participación e incrementar la información organizativa del centro

**Evidencias nas que basea a valoración:**

E1: Memoria vixente do título

E2: Informes de verificación, modificación, seguimento e renovación da acreditación do título, incluíndo os plans de mellora

E3: Perfil de ingreso do alumnado(gra)

E4: Guías docentes (actividades formativas, metodoloxías docentes e sistemas de avaliación, por materia e curso académico)

E5: Actas das reunións da Comisión Académica /Comisión de Titulación/Comisión de Garantía de Calidade

E6: Listaxe de estudantes que solicitaron recoñecemento de créditos indicando o número de créditos recoñecidos (por prácticas, títulos propios, experiencia profesional, etc.).

QSP relacionadas coa organización e desenvolvemento da ensinanza

**Indicadores nos que se basea a valoración:**

I1/I04-AC: Matrícula de novo ingreso por prescripción

I2: No caso de mestrado, número de estudantes de novo ingreso por titulación de procedencia

I3/I09-DO: Indicadores de mobilidade (número de estudantes que participan en programas de mobilidade, relación entre estudantes que participan en programas de mobilidade e estudantes matriculados,...)

I09(2)-DO: Estudantes estranxeiros

I4/I05-DO/ I06-DO/ I07-DO/ I08-DO: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese sobre a organización e desenvolvemento da ensinanza.

I01-AC: Nota media de acceso

I01(2)-AC: Nota mínima de acceso

I02-AC: Ocupación

I03-AC: Preferencia

I03(2)-AC: Adecuación

**CRITERIO 2. INFORMACIÓN E TRANSPARENCIA**

**Estándar: A institución dispón de mecanismos para comunicar de maneira axeitada a todos os grupos de interese as características do programa e dos procesos que garantan a súa calidade.**

Analizar e valorar se a información relevante sobre o título é pública e se atopa dispoñible, en tempo e forma, para todos os axentes implicados no mesmo (estudantes, empregadores/as, administracións educativas e outros grupos de intereses).

**Reflexión/comentarios que xustifican a valoración:**

Se ha conseguido una página web ágil, cumpliendo los estándares que la Universidad ha marcado, con facilidad para poder interaccionar desde ella con la propia de la Universidad. La externalización del servicio de actualización ha facilitado el mantener la información al día y una gran facilidad en la búsqueda y ordenamiento de la información.

El descenso de la valoración en este criterio en este curso, como en el conjunto de las encuestas, debemos explicarlos por la bajísima participación del alumnado en la realización de las encuestas.

**Puntos febles detectados:**

- No se han apreciado puntos débiles

**Accións de mellora a implantar:**

- No se propone ninguna mejora, si no seguir la política actual

**Evidencias nas que se baseou a valoración:**

E6: Páxina web do título/centro/universidade (información referida ao anexo II)

R1- DO0301P1: Plan operativo de información pública

QSP relacionadas coa transparencia e/ou información pública

**Indicadores nos que se baseou a valoración:**

I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese sobre a satisfacción coa web e/ou a información pública.

### **CRITERIO 3. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDADE**

**Estándar:** A institución dispón dun sistema interno de garantía da calidade formalmente establecido e implementado que asegura, de xeito eficaz, a mellora continua da titulación.

Analizar a implantación do Sistema de Garantía de Calidade (SGC) e valorar a súa contribución á mellora continua do título.

**Reflexión/comentarios que xustifiquen la valoración:**

La satisfacción de los Estudiantes con respecto al Sistema de Calidad ha bajado ligeramente (2,40 a 2,33) al contrario que lo manifestado por los Egresados (2,86 a 3,25) y Profesorado, que alcanza un 3,83. Estas variaciones pueden ser perfectamente explicables por la baja participación en las encuestas ya que ante un mismo sistema de calidad alumnos del centro en otras titulaciones lo valoran muy por encima.

**Puntos febles detectados:**

- Desconocimiento en el papel que juega la Calidad para un correcto desarrollo de la titulación.

**Accións de mellora a implantar:**

- Mantener y fomentar la política de información relativa a los procedimientos de calidad

**Evidencias nas que se baseou a valoración:**

E5: Actas das reunión celebradas, da Comisión Académica /Comisión de Titulación/Comisión de Garantía de Calidade

E10: Documentación do SGC (Política, obxectivos de calidade, manual e procedementos)

E11: Evidencias da implantación dos procedementos do SGC (procedementos completos, revisados e actualizados que desenvolven as directrices do SGC: Política de calidade, deseño, revisión periódica e mellora dos programas formativos, garantía da aprendizaxe, ensinanza, avaliación centrados no estudante, garantía e mellora da calidade dos recursos humanos, garantía e mellora da calidade dos recursos materiais e servizos e información pública)

E12: Plans de mellora derivados da implantación do SGC

EA4: Informe de certificación da implantación do SGC (no seu caso)

**Indicadores nos que se baseou a valoración:**

I4: Resultados das enquisas de satisfacción a todos os grupos de interese sobre a xestión da calidade

I5: Resultados dos indicadores asociados aos obxectivos de calidade do centro

## **CRITERIO 4. RECURSOS HUMANOS**

**Estándar: O persoal académico e de apoio é suficiente e axeitado de acordo coas características do título e o número de estudantes.**

Analizar e valorar a adecuación do persoal académico e de apoio que participa no título obxecto de avaliación.

**Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:**

Se observa una tendencia de mejora y estabilización del profesorado, lo que influirá positivamente en la docencia y en el desarrollo de las titulaciones. Es de señalar la valoración positiva que se ha realizado por diferentes comisiones de acreditación con la calidad del profesorado de este centro, produciendo una mejoría en la satisfacción del estudiantado relativo a la actividad docente del profesorado (3,78)

Se incrementa el porcentaje de participación en cursos de formación del profesorado y PAS, superando este el 71% y un incremento en la movilidad del profesorado.

Se aprecia una ligera mejoría en la categoría del profesorado que imparte este título, cuestión mejorable próximamente dado el proceso de salida actual de plazas, si bien el PDI y PAS valoran por encima de 4 este apartado.

Analizando la satisfacción del alumnado en relación con los recursos humanos se observa una valoración positiva (3,33).

**Puntos febles detectados:**

- Falta de reposición y rejuvenecimiento de la plantilla de PDI y PAS que favorezcan la reducción de grupos (B y C).

**Accións de mellora a implantar:**

- Promover en equipo rectoral y departamental la salida de nuevas plazas y la reposición de las perdidas en la crisis.

**Evidencias nas que se baseou valoración:**

E15: Plan de ordenación docente do título: Información sobre o profesorado (número, experiencia docente e investigadora, categoría, materias que imparte, área, etc.). No caso de profesionais externos, solicitarase un currículo breve

E16: Información sobre o persoal de apoio (número, experiencia profesional, categoría, etc.)

R2-PE02 P1: Informe para os responsables académicos (DOCENTIA)

**Indicadores nos que se baseou a valoración:**

I4: Resultados das enquisas de satisfacción a todos os grupos de interese sobre aspectos relacionados co persoal docente e o PAS e fundamentalmente resultados da enquisa de satisfacción do PAS e PDI

I6/I017(2)-PE: Porcentaxe de participación do profesorado da titulación en plans de formación da Universidade e en actividades formativas específicas

I7/I017-PE: Porcentaxe de participación do persoal de apoio do centro en plans de formación da universidade e en actividades formativas específicas.

I8: Resultados das enquisas de avaliación da docencia e a súa evolución

I9: Porcentaxe de profesorado avaliado polo programa DOCENTIA ou similares e resultados obtidos I10: Evolución dos indicadores de mobilidade (número, porcentaxe de profesores/as que participan en programas de mobilidade sobre o total do profesorado do título)

I15: Media de alumnos por grupo de docencia (docencia expositiva, interactiva,...)

I02-PE: Cualificación do PDI

I03-PE: Resultados de investigación de carácter académico(Sexenio)

I03(2)-PE: Profesorado por categoría

## **CRITERIO 5. RECURSOS MATERIAIS E SERVIZOS**

**Estándar:** Os recursos materiais e servizos postos a disposición do desenvolvemento do título son os axeitados en función da natureza, modalidade do título, número de estudantes matriculados/as e competencias a adquirir polos/as mesmos/as.

Analizar e valorar se os recursos materiais e servizos postos a disposición do estudantado son os axeitados ás necesidades do título.

**Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:**

Se observa, por parte de profesores una baja valoración de los laboratorios (3,55), entre los diferentes ítems, y por parte del estudiantado se alcanza un valoración superior al curso pasado alcanzando los 2,75 y de 4,00 la accesibilidad e información de la web.

El esfuerzo realizado en los últimos años en la electrificación de las aulas han relegado otros aspectos de esta infraestructura que es cuestión de mejora.

**Puntos febles detectados:**

- Equipamiento de las aulas

**Accións de mellora a implantar:**

- Promover estudio de mejora en las aulas y exigir la solución para la ubicación de la planta piloto en el centro

**Evidencias nas que se baseou a valoración:**

E18: Información sobre os recursos materiais directamente relacionados co título

E19: Información sobre os servizos de orientación académica e programas de acollida-PAT

E20: Listaxe dos centros/entidades para a realización de prácticas externas curriculares e Extracurriculares.

E21: Fondos bibliográficos e outros recursos documentais relacionados coa temática do título

E22: Materiais didácticos e/ou tecnolóxicos que permiten unha aprendizaxe a distancia

E23: Convenios en vigor coas entidades onde se realizan as prácticas externas

**Indicadores nos que se baseou a valoración:**

I4: Resultados das enquisas de satisfacción a tódolos grupos de interese sobre os recursos materiais e servizos

I08-D0: Grao de satisfacción coas prácticas académicas externas

I11: Nº de alumnado por centro de prácticas.

I15: Media de alumnado por grupo de docencia (docencia expositiva, interactiva,...)

**CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAXE**

**Estándar: Os resultados de aprendizaxe acadados polos/as titulados/as son coherentes co perfil de egreso e se corresponden co nivel del MECES da titulación.**

Analizar os resultados da aprendizaxe acadados polos/as estudantes e se son coherentes co perfil de egreso e se corresponden co nivel del MECES del título.

**Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:**

Por lo general, la satisfacción entre alumnado y egresados sobre los resultados del aprendizaje (3,00/3,27) se han incrementado con respecto a los del curso anterior.

Por otra parte es de señalar el incremento en la Tasa de Rendimiento (73%) y Eficiencia (95%), manteniendo los valores de Éxito. En este mismo sentido, pero en descenso lo que indica su positividad, tenemos las Tasas de Duración Media de los Estudios y Abandono.

El descenso en la Tasa de Graduación se explica por el cambio de plan de estudios.

**Puntos febles detectados:**

- La incorporación de alumnos en 1º y su adaptación al centro y a los estudios

**Accións de mellora a implantar:**

- Promover medidas de integración y de seguimiento de los alumnos en 1º

**Evidencias nas que se se baseou la valoración:**

E4: Guías docentes das materias

E24: Listaxe de traballos fin de grao/ fin de mestrado (título,titor e calificación)

E25/: Informes de cualificación por materia

EA11: Informes de prácticas

**Indicadores nos que se baseou a valoración:**

I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese-Análisis xeral de resultados de todas as enquisas de satisfacción

I12: Indicadores de resultados (taxa de éxito global do título e taxa de éxito por materia)

## **CRITERIO 7. RESULTADOS DE SATISFACIÓN E RENDEMENTO**

**Estándar: Os resultados dos indicadores do programa formativo son congruentes co deseño, a xestión e os recursos postos ao dispor do título e satisfán as demandas sociais da súa contorna.**

Analizar os principais datos e resultados do título e valorar a evolución dun núcleo de indicadores mínimo. Comprobar se os resultados adecúanse ás previsións e características do título.

**Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:**

El grado de satisfacción del estudiantado ha subido (2,81), aunque la baja participación altera el resultado. La satisfacción en el profesorado alcanza un 4,09, sin datos comparativos del curso anterior.

La matrícula de grado se mantiene y es de valorar la distribución geográfica en la captación de alumnos que es amplia. El 73,13 % procede de fuera de la provincia de Ourense, ligero incremento con respecto al curso pasado, de los cuales un 9,76 procede de fuera de la comunidad autónoma e incrementándose los alumnos que nos visitan con los programas de movilidad extranjeros (8) y nacionales (9).

Es de reseñar el alto grado de satisfacción con las prácticas externas, superando las valoraciones de los años anteriores y alcanzando un 4,75.

El alumnado de esta titulación es mayoritariamente femenino (77-22) según los datos de los egresados del año 13-14, siendo principalmente asalariados los egresados de esta carrera.

Vemos necesario mantener e incrementar la relación con el mundo empresarial y la asociación profesional para tener una mayor visión en el mundo del trabajo y una mayor presencia en la administración.

**Puntos febles detectados:**

- Poca presencia en mundo empresarial y de la administración

**Accións de mellora a implantar:**

- Promover el título en la salida de plazas de las administraciones

**Evidencias nas que se baseou a valoración:**

E9: Plans de mellora derivados da implantación do SGC

**Indicadores:**

I1: Evolución do número de estudantes de novo ingreso por curso académico

I12: Evolución dos indicadores de resultados

Tasa de graduación

Tasa de abandono

Tasa de eficiencia

Tasa de rendimento

Tasa de éxito

Tasa de avaliación (distinguir entre alumnado a tempo completo e a tempo parcial)

I13: Relación de oferta/demanda das prazas de novo ingreso

I14/I016-D0: Resultados de inserción laboral/Tempo medio para atopar empresa

I010-D0: Duración media dos estudos



## Seguimiento titulación: GRADO INGENIERÍA AGRARIA

### CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN E DESENVOLVEMENTO

**Estándar: o programa formativo está actualizado e tense implantado de acordo ás condicións establecidas na memoria verificada.**

Analizar e valorar si o desenvolvemento do plan de estudos realizouse conforme á memoria verificada e non se produciron incidencias graves, o que permitiu unha correcta adquisición das competencias por parte do alumnado

**Reflexión/comentarios que Xustificuen a valoración:**

El programa de formación, en su adaptación al Plan de Viabilidad, se está desarrollando sin mayores incidencias alcanzándose las competencias descritas en la memoria.

Se están superando los problemas iniciales con las guías docentes, distribuyéndose información para completar los diferentes apartados y en especial en la definición de las pruebas de evaluación. Siguen sin estar totalmente resueltos los problemas en la utilización de la aplicación empleada para confeccionar las guías docentes (idioma empleado, horas de docencia, presencialidad, evaluación .... ).

La matrícula por preinscripción ha descendido con respecto al año anterior. En el apartado de estudiantes extranjeros, al ser un grado con competencias reconocidas, es más difícil la movilidad internacional.

Los alumnos manifiestan un descenso en su satisfacción de la planificación.

Los objetivos que nos proponemos en la organización docente, buscando la transversalidad con los otros grados que se imparten, es que los estudiantes desarrollen su trabajo distribuido en los 5 días de la semana de una forma homogénea habilitando tiempo para el desarrollo de actividades complementarias: reuniones, salidas de campo, trabajo en grupo, etc.

**Puntos débiles detectados:**

- Desconocimiento por parte del estudiantado de la organización del centro

**Accións de mellora a implantar:**

- Promover la participación e incrementar la información organizativa del centro

**Evidencias nas que basea a valoración:**

E1: Memoria vixente do título

E2: Informes de verificación, modificación, seguimento e renovación da acreditación do título, incluíndo os plans de mellora

E3: Perfil de ingreso do alumnado(graio)

E4: Guías docentes (actividades formativas, metodoloxías docentes e sistemas de avaliación, por materia e curso académico)

E5: Actas das reunións da Comisión Académica /Comisión de Titulación/Comisión de Garantía de Calidade

E6: Listaxe de estudantes que solicitaron recoñecemento de créditos indicando o número de créditos recoñecidos (por prácticas, títulos propios, experiencia profesional, etc.).

QSP relacionadas coa organización e desenvolvemento da ensinanza

**Indicadores nos que se basea a valoración:**

I1/I04-AC: Matrícula de novo ingreso por prescripción

I2: No caso de mestrado, número de estudantes de novo ingreso por titulación de procedencia

I3/I09-DO: Indicadores de mobilidade (número de estudantes que participan en programas de mobilidade, relación entre estudantes que participan en programas de mobilidade e estudantes matriculados,...)

I09(2)-DO: Estudantes estranxeiros

I4/I05-DO/ I06-DO/ I07-DO/ I08-DO: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese sobre a organización e desenvolvemento da ensinanza.

I01-AC: Nota media de acceso

I01(2)-AC: Nota mínima de acceso

I02-AC: Ocupación

I03-AC: Preferencia

I03(2)-AC: Adecuación

## **CRITERIO 2. INFORMACIÓN E TRANSPARENCIA**

**Estándar: A institución dispón de mecanismos para comunicar de maneira axeitada a todos os grupos de interese as características do programa e dos procesos que garantan a súa calidade.**

Analizar e valorar se a información relevante sobre o título é pública e se atopa dispoñible, en tempo e forma, para todos os axentes implicados no mesmo (estudantes, empregadores/as, administracións educativas e outros grupos de intereses).

**Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:**

Se ha conseguido una página web ágil, cumpliendo los estándares que la Universidad ha marcado, con facilidad para poder interaccionar desde ella con la propia de la Universidad. La externalización del servicio de actualización ha facilitado el mantener la información al día y una gran facilidad en la búsqueda y ordenamiento de la información.

El descenso de la valoración en este criterio (de 3,63 a 2,83) en este curso, como en el conjunto de las encuestas, debemos explicarlos por la bajísima participación del alumnado en la realización de las encuestas.

**Puntos febles detectados:**

- No se han apreciado puntos débiles

**Accións de mellora a implantar:**

- No se propone ninguna mejora, si no seguir la política actual

**Evidencias nas que se baseou a valoración:**

E6: Páxina web do título/centro/universidade (información referida ao anexo II)

R1- DO0301P1: Plan operativo de información pública

QSP relacionadas coa transparencia e/ou información pública

**Indicadores nos que se baseou a valoración:**

I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese sobre a satisfacción coa web e/ou a información pública.

### **CRITERIO 3. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDADE**

**Estándar:** A institución dispón dun sistema interno de garantía da calidade formalmente establecido e implementado que asegura, de xeito eficaz, a mellora continua da titulación.

Analizar a implantación do Sistema de Garantía de Calidade (SGC) e valorar a súa contribución á mellora continua do título.

**Reflexión/comentarios que xustifiquen la valoración:**

La satisfacción de los Estudiantes con respecto al Sistema de Calidad ha bajado ligeramente (3,60 a 3,33) al contrario que lo manifestado por los Egresados (3,00 a 3,50) y Profesorado (4,16). Estas variaciones pueden ser perfectamente explicables por la baja participación en las encuestas ya que ante un mismo sistema de calidad los estudiantes del centro su valoración fluctua entre 2,33 y 4,50; teniendo una buena valoración los otros colectivos.

**Puntos febles detectados:**

- Desconocimiento en el papel que juega la Calidad para un correcto desarrollo de la titulación.

**Accións de mellora a implantar:**

- Mantener y fomentar la política de información relativa a los procedimientos de calidad

**Evidencias nas que se baseou a valoración:**

E5: Actas das reunión celebradas, da Comisión Académica /Comisión de Titulación/Comisión de Garantía de Calidade

E10: Documentación do SGC (Política, obxectivos de calidade, manual e procedementos)

E11: Evidencias da implantación dos procedementos do SGC (procedementos completos, revisados e actualizados que desenvolven as directrices do SGC: Política de calidade, deseño, revisión periódica e mellora dos programas formativos, garantía da aprendizaxe, ensinanza, avaliación centrados no estudante, garantía e mellora da calidade dos recursos humanos, garantía e mellora da calidade dos recursos materiais e servizos e información pública)

E12: Plans de mellora derivados da implantación do SGC

EA4: Informe de certificación da implantación do SGC (no seu caso)

**Indicadores nos que se baseou a valoración:**

I4: Resultados das enquisas de satisfacción a todos os grupos de interese sobre a xestión da calidade

I5: Resultados dos indicadores asociados aos obxectivos de calidade do centro

## **CRITERIO 4. RECURSOS HUMANOS**

**Estándar: O persoal académico e de apoio é suficiente e axeitado de acordo coas características do título e o número de estudantes.**

Analizar e valorar a adecuación do persoal académico e de apoio que participa no título obxecto de avaliación.

**Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:**

Se mantene, mas o menos, la categoría del profesorado que imparte esta titulación. Es de señalar la valoración positiva que se ha realizado por diferentes comisiones de acreditación con la calidad del profesorado de este centro, produciendo una mejoría en la satisfacción del estudiantado relativo a la actividad docente del profesorado (3,85).

Se mantene el porcentaje de participación en cursos de formación del profesorado y aumentando en el PAS, alcanzando el 71%, manteniéndose así mismo el porcentaje en la movilidad del profesorado.

Analizando la satisfacción del alumnado en relación con los recursos humanos se observa una valoración positiva (3,67) que representa la mejor valoración entre los estudiantes de grado. Esta buena valoración se extiende a los egresados (3,38), profesorado (4,33) y PAS (4,17).

**Puntos febles detectados:**

- Falta de reposición y rejuvenecimiento de la plantilla de PDI y PAS que favorezcan la reducción de grupos (B y C).

**Accións de mellora a implantar:**

- Promover en equipo rectoral y departamental la salida de nuevas plazas y la reposición de las pérdidas en la crisis.

**Evidencias nas que se baseou valoración:**

E15: Plan de ordenación docente do título: Información sobre o profesorado (número, experiencia docente e investigadora, categoría, materias que imparte, área, etc.). No caso de profesionais externos, solicitarase un currículo breve

E16: Información sobre o persoal de apoio (número, experiencia profesional, categoría, etc.)

R2-PE02 P1: Informe para os responsables académicos (DOCENTIA)

**Indicadores nos que se baseou a valoración:**

I4: Resultados das enquisas de satisfacción a todos os grupos de interese sobre aspectos relacionados co persoal docente e o PAS e fundamentalmente resultados da enquisa de satisfacción do PAS e PDI

I6/I017(2)-PE: Porcentaxe de participación do profesorado da titulación en plans de formación da Universidade e en actividades formativas específicas

I7/I017-PE: Porcentaxe de participación do persoal de apoio do centro en plans de formación da universidade e en actividades formativas específicas.

I8: Resultados das enquisas de avaliación da docencia e a súa evolución

I9: Porcentaxe de profesorado avaliado polo programa DOCENTIA ou similares e resultados obtidos I10: Evolución dos indicadores de mobilidade (número, porcentaxe de profesores/as que participan en programas de mobilidade sobre o total do profesorado do título)

I15: Media de alumnos por grupo de docencia (docencia expositiva, interactiva,...)

I02-PE: Cualificación do PDI

I03-PE: Resultados de investigación de carácter académico(Sexenio)

I03(2)-PE: Profesorado por categoría

## **CRITERIO 5. RECURSOS MATERIAIS E SERVIZOS**

**Estándar:** Os recursos materiais e servizos postos a disposición do desenvolvemento do título son os axeitados en función da natureza, modalidade do título, número de estudantes matriculados/as e competencias a adquirir polos/as mesmos/as.

Analizar e valorar se os recursos materiais e servizos postos a disposición do estudantado son os axeitados ás necesidades do título.

**Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:**

Se observa, por parte de profesores una baja valoración de los laboratorios (4,00), entre los diferentes ítems, si bien el conjunto le otorgan u 4,22 de valoración. El estudiantado su valoración es inferior al curso pasado alcanzando los 2,92 que asciende a 3,94 en el caso de los egresados. y de 4,00 la accesibilidad e información de la web.

El esfuerzo realizado en los últimos años en la electrificación de las aulas han relegado otros aspectos de esta infraestructura que es cuestión de mejora.

La puesta en marcha del nuevo invernadero esperamos que den sus resultados en el próximo curso.

**Puntos febles detectados:**

- Equipamiento de las aulas

**Accións de mellora a implantar:**

- Promover estudio de mejora en las aulas y exigir la solución para la ubicación de la planta piloto en el centro

**Evidencias nas que se baseou a valoración:**

E18: Información sobre os recursos materiais directamente relacionados co título

E19: Información sobre os servizos de orientación académica e programas de acollida-PAT

E20: Listaxe dos centros/entidades para a realización de prácticas externas curriculares e Extracurriculares.

E21: Fondos bibliográficos e outros recursos documentais relacionados coa temática do título

E22: Materiais didácticos e/ou tecnolóxicos que permiten unha aprendizaxe a distancia

E23: Convenios en vigor coas entidades onde se realizan as prácticas externas

**Indicadores nos que se baseou a valoración:**

I4: Resultados das enquisas de satisfacción a tódolos grupos de interese sobre os recursos materiais e servizos

I08-D0: Grao de satisfacción coas prácticas académicas externas

I11: Nº de alumnado por centro de prácticas.

I15: Media de alumnado por grupo de docencia (docencia expositiva, interactiva,...)

**CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAXE**

**Estándar: Os resultados de aprendizaxe acadados polos/as titulados/as son coherentes co perfil de egreso e se corresponden co nivel del MECES da titulación.**

Analizar os resultados da aprendizaxe acadados polos/as estudantes e se son coherentes co perfil de egreso e se corresponden co nivel del MECES del título.

**Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:**

La satisfacción entre alumnado en los resultados del aprendizaje (2,33) ha descendido con respecto al año anterior, al contrario que en los egresados, pasando de 3,0 a 3,5.

Por otra parte es de señalar en la Tasa de Rendimiento (67%) el mantener el dato de años anteriores y la disminución de Tsa de Abandono, de 20 a 17,65%. Por su parte bajan ligeramente las tasa de Eficiencia, Graduación y Éxito.

Las variaciones son reducidas para poder, dada la muestra, sacar unas conclusiones claras si bien se mueven en los mismos ordenes con otras titulaciones de grado que oferta la Facultad.

Se valora muy bajo la orientación académica recibida en el PAT, a diferencia del resto de compañeros de estudios, quizás se refieran a orientación profesional, la cual se promueve con reuniones con el colegio profesional.

**Puntos febles detectados:**

- La incorporación de alumnos en 1º y su adaptación al centro y a los estudios

**Accións de mellora a implantar:**

- Promover medidas de integración y de seguimiento de los alumnos en 1º

**Evidencias nas que se se baseou la valoración:**

E4: Guías docentes das materias

E24: Listaxe de traballos fin de grao/ fin de mestrado (título,titor e calificación)

E25/: Informes de cualificación por materia

EA11: Informes de prácticas

**Indicadores nos que se baseou a valoración:**

I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese-Análisis xeral de resultados de todas as enquisas de satisfacción

I12: Indicadores de resultados (taxa de éxito global do título e taxa de éxito por materia)

## **CRITERIO 7. RESULTADOS DE SATISFACIÓN E RENDEMENTO**

**Estándar: Os resultados dos indicadores do programa formativo son congruentes co deseño, a xestión e os recursos postos ao dispor do título e satisfán as demandas sociais da súa contorna.**

Analizar os principais datos e resultados do título e valorar a evolución dun núcleo de indicadores mínimo. Comprobar se os resultados adecúanse ás previsións e características do título.

**Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:**

El grado de satisfacción del estudiantado ha bajado significativamente (de 3,66 a 2,77), aunque la baja participación puede altera el resultado. Por su parte, los egresados aumentan su grado de satisfacción de 3,11 a 3,41. La satisfacción en el profesorado alcanza un 4,29, sin datos comparativos del curso anterior.

La matrícula de grado sigue una tendencia fluctuante, con subidas y bajadas justificables por cuestiones socio-económicas y de mercado.

De las encuestas entregadas por los alumnos en el desarrollo de sus prácticas extra/curriculares obtenemos un altísimo grado de satisfacción (4,80) por la gestión y las prácticas realizadas.

Vemos necesario mantener e incrementar la relación con el mundo empresarial y con el colegio profesional para tener una mayor visión del mercado y del mundo del trabajo.

**Puntos febles detectados:**

- Poca presencia en mundo económico-empresarial

**Accións de mellora a implantar:**

- Promover el título en medios comunicación y relación con profesionales ejercientes

**Evidencias nas que se baseou a valoración:**

E9: Plans de mellora derivados da implantación do SGC

**Indicadores:**

I1: Evolución do número de estudantes de novo ingreso por curso académico

I12: Evolución dos indicadores de resultados

Tasa de graduación

Tasa de abandono

Tasa de eficiencia

Tasa de rendimento

Tasa de éxito

Tasa de avaliación (distinguir entre alumnado a tempo completo e a tempo parcial)

I13: Relación de oferta/demanda das prazas de novo ingreso

I14/I016-D0: Resultados de inserción laboral/Tempo medio para atopar empresa

I010-D0: Duración media dos estudos

## Seguimento da titulación: MÁSTER EN CIENCIA E TECNOLOXÍA AGROALIMENTARIA E AMBIENTAL

### CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN E DESENVOLVEMENTO

**Estándar: o programa formativo está actualizado e tense implantado de acordo ás condicións establecidas na memoria verificada.**

Analizar e valorar si o desenvolvemento do plan de estudos realizouse conforme á memoria verificada e non se produciron incidencias graves, o que permitiu unha correcta adquisición das competencias por parte do alumnado

**Reflexión/comentarios que Xustificuen a valoración:**

As materias do título seguen a ser válidas ou actualizadas, e se corresponden coas da memoria verificada. Os contidos das materias son revisados polos profesores segundo os avances no coñecemento de cada campo e segundo a bibliografía científica.

As metodoloxías de ensino e os sistemas de avaliación e cualificación tamén corresponden ao establecido no informe de verificación co fin de acadar un adecuado logro das competencias por parte dos titulados, e así foi incluído nas guías docentes na Aplicación DOCNET.

O tamaño do grupo nas materias obrigatorias (é o grupo máis grande) axústase ás actividades de formación. Nas materias optativas o número de alumnos/as é sempre inferior ao obrigatorio, o que permite unha atención personalizada ó alumnado.

Analizando o acceso do alumnado matriculado no curso 2018-2019, a tendencia de anos anteriores continúa xa que o maior número de estudantes proceden de estudos de Grao. Un dato salientable é a tendencia o aumento do número de estudantes procedentes do estranxeiro que estudan o Máster xe que este ano foron 3 os estudantes matriculados e 1 Erasmus que non contan nos datos. O 33% dos inscritos eran homes e o 66% mulleres.

Na páxina web do Máster se recolle a información necesaria para que os estudantes poidan acceder a programas de mobilidade <http://cytaa.webs.uvigo.es/gl/estudiantes/mobilidade-internacional/>

Os distintos grupos de interese valoran moi positivamente a política de organización do Máster: o profesorado cun 4,25 e os estudantes que se graduaron do Master outorgaron unha puntuación de 3.62 á organización e desenvolvemento do Máster. Unicamente este curso os estudantes do Máster presentan unha satisfacción media da organización, cunha cualificación de 2.3, aínda que o número de enquisas realizadas é moi baixo, polo que consideramos que neste caso a enquisa non é significativa nin adecuada para poder extraer información ou conclusións dela. Só o 12,5% dos estudantes realizaron a enquisa, o que significa que só 2 estudantes participaron nela, a pesar da insistencia o alumnado por parte da comisión académica do Máster a través de varios medios para que participen nas enquisas.

**Puntos débiles detectados:**

- Baja participación del alumnado en las valoraciones del título dificultando su análisis

**Accións de mellora a implantar:**

- Promover una campaña de motivación a la participación del alumnado en las encuestas

**Evidencias nas que basea a valoración:**

E1: Memoria vixente do título

E2: Informes de verificación, modificación, seguimento e renovación da acreditación do título, incluíndo os plans de mellora

E3: Perfil de ingreso do alumnado(grao)

E4: Guías docentes (actividades formativas, metodoloxías docentes e sistemas de avaliación, por materia e curso académico)

E5: Actas das reunións da Comisión Académica /Comisión de Titulación/Comisión de Garantía de Calidade

E6: Listaxe de estudantes que solicitaron recoñecemento de créditos indicando o número de créditos recoñecidos (por prácticas, títulos propios, experiencia profesional, etc.).

QSP relacionadas coa organización e desenvolvemento da ensinanza

**Indicadores nos que se basea a valoración:**

I1/I04-AC: Matrícula de novo ingreso por prescripción

I2: No caso de mestrado, número de estudantes de novo ingreso por titulación de procedencia

I3/I09-DO: Indicadores de mobilidade (número de estudantes que participan en programas de mobilidade, relación



entre estudantes que participan en programas de mobilidade e estudantes matriculados,...)

I09(2)-DO: Estudantes estranxeiros

I4/I05-DO/ I06-DO/ I07-DO/ I08-DO: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese sobre a organización e desenvolvemento da ensinanza.

I01-AC: Nota media de acceso

I01(2)-AC: Nota mínima de acceso

I02-AC: Ocupación

I03-AC: Preferencia

I03(2)-AC: Adecuación

## **CRITERIO 2. INFORMACIÓN E TRANSPARENCIA**

**Estándar: A institución dispón de mecanismos para comunicar de maneira axeitada a todos os grupos de interese as características do programa e dos procesos que garantan a súa calidade.**

Analizar e valorar se a información relevante sobre o título é pública e se atopa dispoñible, en tempo e forma, para todos os axentes implicados no mesmo (estudantes, empregadores/as, administracións educativas e outros grupos de intereses).

**Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:**

Dende o centro, e dende a titulación, coordináronse accións para unha maior homoxeneización cos sitios web da universidade. Diseñouse un sitio web coa información destacada e actualizada do centro e neste sentido, estase traballando para adaptar a páxina web do título á imaxe e contido da Universidade. Durante estes cursos actualizáronse e mellóranse os contidos da web.

Os distintos grupos de interese valoran moi positivamente a política de información e transparencia. O profesorado, o PAS e os estudantes que se egresaron do Máster puntuárono cun alto valor de 4,10, 3,83 e 5,00 respectivamente.

Unicamente os estudantes do Máster deste curso presentan unha baixa satisfacción (2.0), aínda que o número de enquisas realizadas é moi baixo, polo que consideramos que a enquisa non é adecuada para poder extraer información ou conclusións dela. Só o 12,5% dos estudantes realizaron a enquisa, o que significa que só 2 estudantes participaron nela, a pesar da insistencia o alumnado por parte da comisión académica do Máster a través de varios medios para que participen nas enquisas.

**Puntos febles detectados:**

- Non se aprecian puntos febles

**Accións de mellora a implantar:**

- Actualización constante da web do Máster

**Evidencias nas que se baseou a valoración:**

E6: Páxina web do título/centro/universidade (información referida ao anexo II)  
R1- DO0301P1: Plan operativo de información pública  
QSP relacionadas coa transparencia e/ou información pública

**Indicadores nos que se baseou a valoración:**

I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese sobre a satisfacción coa web e/ou a información pública.

### **CRITERIO 3. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDADE**

**Estándar: A institución dispón dun sistema interno de garantía da calidade formalmente establecido e implementado que asegura, de xeito eficaz, a mellora continua da titulación.**

Analizar a implantación do Sistema de Garantía de Calidade (SGC) e valorar a súa contribución á mellora continua do título.

**Reflexión/comentarios que xustifiquen la valoración:**

O profesorado, o PAS e os estudantes graduados do Máster puntuaron cun valor moi alto de máis de 4 o funcionamento dos Sistemas de Garantía de Calidade (alcanzando a avaliación máxima de 5 nalgúns casos).

Unicamente os estudantes deste curso do Máster presentan unha baixa satisfacción co sistema de garantía de calidade (1.0), aínda que o número de enquisas realizadas é moi limitado, polo que consideramos que a enquisa non é adecuada para poder extraer información ou conclusións dela. Só o 12,5% dos estudantes realizaron a enquisa, o que significa que só 2 estudantes participaron nela, a pesar da insistencia o alumnado por parte da comisión académica do Máster a través de varios medios para que participen nas enquisas.

**Puntos febles detectados:**

- A falta de coñecemento dos procedementos de calidade e as posibles melloras do sistema na implantación e desenvolvemento do Máster.
- Enquisa de satisfacción realizada a só un 12% do alumnado

**Accións de mellora a implantar:**

- Manter a política de información sobre procedementos de calidade e implicar os diferentes estamentos. Insistir na realización de enquisas de satisfacción, especialmente no caso dos estudantes.

**Evidencias nas que se baseou a valoración:**

E5: Actas das reunións celebradas, da Comisión Académica /Comisión de Titulación/Comisión de Garantía de Calidade

E10: Documentación do SGC (Política, obxectivos de calidade, manual e procedementos)

E11: Evidencias da implantación dos procedementos do SGC (procedementos completos, revisados e actualizados que desenvolven as directrices do SGC: Política de calidade, deseño, revisión periódica e mellora dos programas formativos, garantía da aprendizaxe, ensinanza, avaliación centrados no estudante, garantía e mellora da calidade dos recursos humanos, garantía e mellora da calidade dos recursos materiais e servizos e información pública)

E12: Plans de mellora derivados da implantación do SGC

EA4: Informe de certificación da implantación do SGC (no seu caso)

**Indicadores nos que se baseou a valoración:**

I4: Resultados das enquisas de satisfacción a todos os grupos de interese sobre a xestión da calidade

I5: Resultados dos indicadores asociados aos obxectivos de calidade do centro

## **CRITERIO 4. RECURSOS HUMANOS**

**Estándar: O persoal académico e de apoio é suficiente e axeitado de acordo coas características do título e o número de estudantes.**

Analizar e valorar a adecuación do persoal académico e de apoio que participa no título obxecto de avaliación.

**Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:**

O profesorado, o PAS e o alumnado egresado do Master puntúa cun valor elevado de 4.29, 4.00 e 5.00 respectivamente os recursos humanos dos que dispón o Master.

De novo a enquisa de satisfacción do alumnado do Master é a máis baixa (2.5), aínda que como apuntamos anteriormente o número de enquisas realizado é moi baixo polo que consideramos que a enquisa non é adecuada para poder extraer ningunha información ou conclusións dela. Só realizouse a un 12,5% dos alumnos/as o que significa que soamente 2 alumnos/as participaron na enquisa a pesar da insistencia aos alumnos/as desde a comisión académica do Máster a través de diversos medios.

Realizáronse pequenos cambios no profesorado motivados por cesar nos seus contratos de investigación.

Valorando os sexenios activos, a porcentaxe de profesores/as con sexenio vixente durante o último curso 2018-2019 foi do 100%. O cadro de profesorado no seguinte:

Tipo Posto	Categoría Laboral	% horas de docencia na titulación
PROFESOR	Catedrático/a de universidade	9.33%
	Profesor/a titular de universidade	50.04%
	Profesor/a contratado/a doutor/a	15.91%
	Profesor/a contratado/a interino	4.28%
INVESTIGADOR	Investigador/a Juan De La Cierva	1.84%
	Investigador/a Ramón y Cajal	1.22%
	Postdoutoral Xunta de Galicia A	1.22%
EXTERNO		10.79%

Os recortes económicos na Universidade afectaron tanto á docencia como á investigación, e á viabilidade dos grupos de investigación. Aínda así dentro do profesorado do Máster se inclúen a un dos científicos máis citados do mundo na súa área como é o Profesor Jesús Simal e ao científico número 1 a nivel mundial na investigación de produtos cárnicos como é o Profesor José M. Lorenzo. Ademais, o incremento de tarefas e de traballo no labor diario do docente por recorte de persoais ou por un novo sistema de xestión, que alcanza os máximos cumios de burocratización, reducen dunha maneira rotunda a investigación e a docencia do profesorado.

**Puntos febles detectados:**

- Falla de reposición e rexuvenecemento das plantillas de PDI e PAS

**Accións de mellora a implantar:**

- Seguir promovendo no equipo reitoral e departamental a saída de novas prazas e a reposición das perdas na crise

**Evidencias nas que se baseou valoración:**

E15: Plan de ordenación docente do título: Información sobre o profesorado (número, experiencia docente e investigadora, categoría, materias que imparte, área, etc.). No caso de profesionais externos, solicitarase un currículo breve

E16: Información sobre o persoal de apoio (número, experiencia profesional, categoría, etc.)

R2-PE02 P1: Informe para os responsables académicos (DOCENTIA)

**Indicadores nos que se baseou a valoración:**

I4: Resultados das enquisas de satisfacción a todos os grupos de interese sobre aspectos relacionados co persoal docente e o PAS e fundamentalmente resultados da enquisa de satisfacción do PAS e PDI

I6/I017(2)-PE: Porcentaxe de participación do profesorado da titulación en plans de formación da Universidade e en actividades formativas específicas

I7/I017-PE: Porcentaxe de participación do persoal de apoio do centro en plans de formación da universidade e en actividades formativas específicas.

I8: Resultados das enquisas de avaliación da docencia e a súa evolución

I9: Porcentaxe de profesorado avaliado polo programa DOCENTIA ou similares e resultados obtidos I10: Evolución dos indicadores de mobilidade (número, porcentaxe de profesores/as que participan en programas de mobilidade sobre o total do profesorado do título)

I15: Media de alumnos por grupo de docencia (docencia expositiva, interactiva,...)

I02-PE: Cualificación do PDI

I03-PE: Resultados de investigación de carácter académico(Sexenio)

I03(2)-PE: Profesorado por categoría

## **CRITERIO 5. RECURSOS MATERIAIS E SERVIZOS**

**Estándar:** Os recursos materiais e servizos postos a disposición do desenvolvemento do título son os axeitados en función da natureza, modalidade do título, número de estudantes matriculados/as e competencias a adquirir polos/as mesmos/as.

Analizar e valorar se os recursos materiais e servizos postos a disposición do estudantado son os axeitados ás necesidades do título.

**Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:**

O profesorado, o PAS e o alumnado egresado do Máster puntúa cun valor elevado de 4.21, 5.00 e 3.83 respectivamente os recursos materiais e servizos dos que dispón o Máster. De novo a enquisa de satisfacción do alumnado do Máster é lixeiramente máis baixa cunha valoración de 3.25, aínda que como apuntamos anteriormente o número de enquisas realizado non é significativo polo que consideramos que a enquisa non é adecuada para poder extraer ningunha información ou conclusións dela. Só realizouse a un 12,5% dos alumnos/as o que significa que soamente 2 alumnos/as participaron na enquisa a pesar da insistencia aos alumnos/ as desde a comisión académica do Máster a través de diversos medios.

Dende o centro e dende a titulación considérase necesario contar cunha aula de videoconferencia que facilite as comunicacións e as clases por videoconferencia. De feito, solicitouse dende os diferentes entes.

As prácticas non son obrigatorias neste Máster de aí a ausencia de alumnado matriculado neste apartado.

**Puntos febles detectados:**

- Falla de compromiso do reitorado coa instalación dunha planta piloto para o centro por o tempo transcurrido

**Accións de mellora a implantar:**

- Promover a execución do proxecto dunha planta piloto no centro

**Evidencias nas que se baseou a valoración:**

E18: Información sobre os recursos materiais directamente relacionados co título

E19: Información sobre os servizos de orientación académica e programas de acollida-PAT

E20: Listaxe dos centros/entidades para a realización de prácticas externas curriculares e Extracurriculares.

E21: Fondos bibliográficos e outros recursos documentais relacionados coa temática do título

E22: Materiais didácticos e/ou tecnolóxicos que permiten unha aprendizaxe a distancia

E23: Convenios en vigor coas entidades onde se realizan as prácticas externas

**Indicadores nos que se baseou a valoración:**

I4: Resultados das enquisas de satisfacción a tódolos grupos de interese sobre os recursos materiais e servizos

I08-D0: Grao de satisfacción coas prácticas académicas externas

I11: Nº de alumnado por centro de prácticas.

I15: Media de alumnado por grupo de docencia (docencia expositiva, interactiva,...)

## **CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAXE**

**Estándar: Os resultados de aprendizaxe acadados polos/as titulados/as son coherentes co perfil de egreso e se corresponden co nivel del MECES da titulación.**

Analizar os resultados da aprendizaxe acadados polos/as estudantes e se son coherentes co perfil de egreso e se corresponden co nivel del MECES del título.

**Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:**

No curso 2018-2019 a taxa de éxito dos alumnos/as foi do 100%.

Polo xeral, a satisfacción de todos os axentes sobre os resultados de aprendizaxe é boa, un 4,18 por parte do profesorado, un 3,91 por parte dos egresados/as e un 3,25 por parte do alumnado (aínda que o número de enquisas realizado é moi baixo, 2, polo que consideramos que a enquisa ao alumnado non é adecuada para poder extraer ningunha información ou conclusións dela)/dela).

A estratexia que persegue o Máster é a de optimizar os resultados da aprendizaxe dos alumnos/as mediante un número baixo de alumnos/as en cada materia. É por iso que o Máster oferta 9 materias obrigatorias e 34 optativas (das que deben seleccionar só 8) o que permite traballar con grupos reducidos e realizar unha titorización exhaustiva e individualizada de cada alumno/a mediante unha avaliación continua dos avances do alumno/a. Este formato de ensino redonda na calidade da docencia e na aprendizaxe do alumnado, xa que pode esta pode realizarse dende unha base práctica. Sobre todo, o alumnado egresado valora de forma moi importante a formación adquirida no Máster.

O exposto anteriormente representa a base para obter unha taxa de éxito global do 100%, superando o obxectivo proposto, e a de eficiencia dun 96%.

**Puntos febles detectados:**

- A percepción dos alumnos/as que cursan o Máster sobre a súa aprendizaxe.

**Accións de mellora a implantar:**

- Promover unha maior conexión co alumnado egresado

**Evidencias nas que se se baseou la valoración:**

E4: Guías docentes das materias

E24: Listaxe de traballos fin de grao/ fin de mestrado (título,titor e calificación)

E25/: Informes de cualificación por materia

EA11: Informes de prácticas

**Indicadores nos que se baseou a valoración:**

I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese-  
Análisis xeral de resultados de todas as enquisas de satisfacción

I12: Indicadores de resultados (taxa de éxito global do título e taxa de éxito por materia)

## **CRITERIO 7. RESULTADOS DE SATISFACIÓN E RENDEMENTO**

**Estándar: Os resultados dos indicadores do programa formativo son congruentes co deseño, a xestión e os recursos postos ao dispor do título e satisfán as demandas sociais da súa contorna.**

Analizar os principais datos e resultados do título e valorar a evolución dun núcleo de indicadores mínimo. Comprobar se os resultados adecúanse ás previsións e características do título.

### **Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:**

Respecto ao perfil de ingreso, o número de alumnos/as finalmente matriculados de novo ingreso tras formalizar previamente a preinscrición ou a petición fora do período ordinario no curso 2018-19 foi de 16 alumnos, e unha alumna Erasmus procedente de Francia que non entran o computo anterior. Este é o primeiro curso dos 11 anos dende que se implantou o Máster no que non se cumpre co número mínimo esixido pola Xunta de Galicia para os estudos de Máster (decreto 222/2011, do 2 de decembro, Xunta de Galicia). O número de solicitudes foi de 30 (26 nacionais e 4 estranxeiros sen contar á estudante Erasmus), por tanto, a demanda foi elevada, pero moitas inscricións non acabaron formalizándose en matriculacións, 2 alumnos/as anulaban a matrícula porque atoparon un traballo que lles impedía compatibilizar os estudos do Máster e 3 alumnos/as cambiaron a matrícula para outros Másters a poucos días do inicio.

Se analizamos as titulacións de acceso dos alumnos matriculados no curso 2018-2019, mantense a tendencia, como era de agardar, de que o maior número de estudantes procedan de titulacións de Grao, pero este curso volvemos contar con estudantes con licenciaturas. En canto aos que entraron con diplomaturas diminuíu o número de estudantes.

Dos 16 alumnos/ as novos matriculados o 66% foron mulleres fronte ao 33% de homes, un feito que se ven repetindo durante os últimos cursos do Máster.

A taxa de éxito foi do 100%, como nos cursos anteriores. A taxa de rendemento para este curso foi do 91%, similar á de anos anteriores. A taxa de graduación para este curso foi do 91%, un valor superior ao do curso anterior. A taxa de eficiencia foi lixeiramente inferior á de cursos anteriores cun 96 %.

Non podemos analizar datos de inserción laboral xa que os datos facilitados non son individualizados para a titulación e por tanto non se puxeron neste informe. Aínda así, é moi importante destacar que o grao de satisfacción das persoas tituladas egresadas presenta un tendencia ao incremento ano tras ano alcanzando unha valoración de 3,79 o curso académico 2018/19. Isto é unha clara indicación de que o Máster en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental é moi importante na formación dos seus egresados/as á hora de acceder ao mercado laboral e desempeñar os seus postos de traballo,

### **Puntos febles detectados:**

- Aínda que sempre hai que manter os niveis alcanzados, non se detectan puntos febles

### **Accións de mellora a implantar:**

- Incremento da información e orientación profesional e laboral

### **Evidencias nas que se baseou a valoración:**

E9: Plans de mellora derivados da implantación do SGC

### **Indicadores:**

I1: Evolución do número de estudantes de novo ingreso por curso académico

I12: Evolución dos indicadores de resultados

Tasa de graduación

Tasa de abandono

Tasa de eficiencia

Tasa de rendemento

Tasa de éxito

Tasa de avaliación (distinguir entre alumnado a tempo completo e a tempo parcial)

I13: Relación de oferta/demanda das prazas de novo ingreso

I14/I016-DO: Resultados de inserción laboral/Tempo medio para atopar emprego

I010-DO: Duración media dos estudos



## Seguimento da titulación: MÁSTER EN NUTRICIÓN

### CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN E DESENVOLVEMENTO

**Estándar: o programa formativo está actualizado e tense implantado de acordo ás condicións establecidas na memoria verificada.**

Analizar e valorar si o desenvolvemento do plan de estudos realizouse conforme á memoria verificada e non se produciron incidencias graves, o que permitiu unha correcta adquisición das competencias por parte do alumnado

**Reflexión/comentarios que Xustificuen a valoración:**

Las materias del título se mantienen vigentes y se corresponden con la memoria verificada. El módulo 0 se mantiene para que alumnos de una de las titulaciones del de la Facultad de Ciencias de Ourense, (el grado en Ingeniería Agraria) tengan como salida el acceso al Máster en Nutrición, el número de alumnos de este grado en los 11 años del máster ha sido de solo 6.

Los contenidos de las materias son actualizados por los docentes según los avances en el conocimiento de cada campo según la bibliografía científica o según la práctica médica diaria. El cambio de materias o actualización de las mismas desde otro punto de vista implicaría el cambio de memoria verifica, es decir OTRO TITULO. Las metodologías docentes y los sistemas de evaluación y calificación también se correspondieron con lo establecido en la memoria de verificación con el objetivo de conseguir una adecuada consecución de las competencias por parte de los egresados y así es como se ha puesto en las guías docentes en la aplicación DOCNET. El tamaño del grupo en las materias obligatorias (es el grupo más grande) está ajustado a las actividades formativas y cuando es necesario se divide para que los alumnos no tengan que desplazarse de campus y se realiza la actividad en Ourense y en Vigo. En las materias optativas el número de alumnos siempre es menor que la obligatorias.

Analizando las titulaciones de acceso de los alumnos matriculados en el curso 2018-2019. Se mantiene la tendencia como era de esperar que el mayor número de estudiantes procedan de titulaciones de Grado, pero este curso volvemos a contar con estudiantes con licenciaturas. En cuanto a los que entraron con diplomaturas disminuyó el número de estudiantes. Un dato a destacar, importante, es que seguimos la tendencia de incremento del número de estudiantes con estudios en el extranjero este año 6 alumnos matriculados y 2 Erasmus que no cuentan en los datos.

De los alumnos matriculados, 22, el 50.00 % proceden de titulaciones de ciencias en la salud, 22.73% de titulaciones de ciencias y englobados los estudios extranjeros en un 27.27 % (también del ámbito de la salud y la nutrición) un dato muy importante que avala nuestro máster, ya que un año más se incrementó el número de alumnos con estudios en el extranjero respecto a curso anteriores, además podemos afirmar que la internacionalización del máster se basa en que los estudios son en castellano, al contrario de la política universitaria que se equivoca en incidir en los estudios impartidos en lengua inglesa. Estamos satisfechos respecto al perfil de ingreso, ya que la mayor parte de alumnado tiene un perfil idóneo al propuesto en la memoria del título.

Lo que vuelve a constatarse y se sigue manteniendo es la mayoría de mujeres 15 frente 7 hombres, un hecho confirmado durante los últimos cursos del máster, pero no solo en nuestro máster sino en las diferentes titulaciones Universitarias y principalmente en la rama de conocimiento en ciencias de la salud.

Los programas de movilidad son una excelente idea sobre el papel, pero como comentábamos en anteriores informes no es factible en títulos de un solo curso lectivo de 60 créditos ETCS,.

En la web del máster disponemos de la información necesaria para que los alumnos puedan acceder a los programas de movilidad <http://nutricion.webs.uvigo.es/es/alumnado/movilidad>

**Puntos débiles detectados:**

- Dificultad en la utilización y en los conceptos empleados en la aplicación DOCNET

**Accións de mellora a implantar:**

- Orientar al profesorado en la confección de las guías y trasladar al rectorado las dificultades detectadas.

**Evidencias nas que basea a valoración:**

E1: Memoria vixente do título

E2: Informes de verificación, modificación, seguimento e renovación da acreditación do título, incluíndo os plans de mellora

E3: Perfil de ingreso do alumnado(gra)

E4: Guías docentes (actividades formativas, metodoloxías docentes e sistemas de avaliación, por materia e curso académico)

E5: Actas das reunións da Comisión Académica /Comisión de Titulación/Comisión de Garantía de Calidade

E6: Listaxe de estudantes que solicitaron recoñecemento de créditos indicando o número de créditos recoñecidos (por

prácticas, títulos propios, experiencia profesional, etc.).

QSP relacionadas coa organización e desenvolvemento da ensinanza

**Indicadores nos que se basea a valoración:**

I1/I04-AC: Matrícula de novo ingreso por prescripción

I2: No caso de mestrado, número de estudantes de novo ingreso por titulación de procedencia

I3/I09-DO: Indicadores de mobilidade (número de estudantes que participan en programas de mobilidade, relación entre estudantes que participan en programas de mobilidade e estudantes matriculados,...)

I09(2)-DO: Estudantes estranxeiros

I4/I05-DO/ I06-DO/ I07-DO/ I08-DO: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese sobre a organización e desenvolvemento da ensinanza.

I01-AC: Nota media de acceso

I01(2)-AC: Nota mínima de acceso

I02-AC: Ocupación

I03-AC: Preferencia

I03(2)-AC: Adecuación

## **CRITERIO 2. INFORMACIÓN E TRANSPARENCIA**

**Estándar: A institución dispón de mecanismos para comunicar de maneira axeitada a todos os grupos de interese as características do programa e dos procesos que garantan a súa calidade.**

Analizar e valorar se a información relevante sobre o título é pública e se atopa dispoñible, en tempo e forma, para todos os axentes implicados no mesmo (estudantes, empregadores/as, administracións educativas e outros grupos de intereses).

**Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:**

Durante estes cursos se han ido actualizando y mejorando los contenidos de la web. Las vicisitudes concretas del título constatan que alguna información se actualice según necesidad y de este modo se corrige la accesibilidad a la información. Desde el centro y desde la titulación se han coordinado acciones para una mayor homogenización con las webs universitarias, se ha conseguido una web con la información destacada y actualizada del centro y en este sentido se está trabajando para que la web del título se adapte a la imagen y contenidos de la Universidad.

Los diferentes grupos de interés valoran muy positivamente la política de información, que en el caso del alumnado del Máster en Nutrición en la encuesta del curso 2018-2019 alcanza una valoración de 4.25 (sobre 5). En el caso del personal de administración y servicios puntuaron 5 los apartados de información y comunicación

**Puntos febles detectados:**

- No se han apreciado puntos débiles

**Accións de mellora a implantar:**

- Se está desarrollando con la empresa que gestiona la web del título un cambio de la misma para adaptarla a la nueva imagen de la Universidad

**Evidencias nas que se baseou a valoración:**

E6: Páxina web do título/centro/universidade (información referida ao anexo II)

R1- DO0301P1: Plan operativo de información pública

QSP relacionadas coa transparencia e/ou información pública

**Indicadores nos que se baseou a valoración:**

I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese sobre a satisfacción coa web e/ou a información pública.

### **CRITERIO 3. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDADE**

**Estándar:** A institución dispón dun sistema interno de garantía da calidade formalmente establecido e implementado que asegura, de xeito eficaz, a mellora continua da titulación.

Analizar a implantación do Sistema de Garantía de Calidade (SGC) e valorar a súa contribución á mellora continua do título.

**Reflexión/comentarios que xustifiquen la valoración:**

Este curso el alumnado del master presenta una alta satisfacción con el sistema de calidad (4.5), muy por encima de la de la media universitaria. Pero a pesar de dicho dato satisfactorio, el número de encuestas realizado es muy bajo y es algo que se insiste desde la dirección del máster.

A nivel general creemos que el conocimiento, aun despacio, de los procedimientos de Calidad estos empiezan a ser utilizados por los diferentes estamentos, lo cual redundará en una mejora de su valoración. Pero debería incluso reducirse más y concretar los diferentes actores que en realidad pueden tomar acciones y decisiones.

**Puntos febles detectados:**

- La falta de conocimiento de los procedimientos de calidad y las posibles mejoras del sistema en la implantación y desarrollo de los grados

**Accións de mellora a implantar:**

- Mantener la política de información relativa a los procedimientos de calidad e implicar a los diferentes estamentos. Insistir en la realización de las encuestas

**Evidencias nas que se baseou a valoración:**

E5: Actas das reunión celebradas, da Comisión Académica /Comisión de Titulación/Comisión de Garantía de Calidade

E10: Documentación do SGC (Política, obxectivos de calidade, manual e procedementos)

E11: Evidencias da implantación dos procedementos do SGC (procedementos completos, revisados e actualizados que desenvolven as directrices do SGC: Política de calidade, deseño, revisión periódica e mellora dos programas formativos, garantía da aprendizaxe, ensinanza, avaliación centrados no estudante, garantía e mellora da calidade dos recursos humanos, garantía e mellora da calidade dos recursos materiais e servizos e información pública)

E12: Plans de mellora derivados da implantación do SGC

EA4: Informe de certificación da implantación do SGC (no seu caso)

**Indicadores nos que se baseou a valoración:**

I4: Resultados das enquisas de satisfacción a todos os grupos de interese sobre a xestión da calidade

I5: Resultados dos indicadores asociados aos obxectivos de calidade do centro

## **CRITERIO 4. RECURSOS HUMANOS**

**Estándar: O persoal académico e de apoio é suficiente e axeitado de acordo coas características do título e o número de estudantes.**

Analizar e valorar a adecuación do persoal académico e de apoio que participa no título obxecto de avaliación.

**Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:**

Algunos cambios de profesorado vienen motivados por cesar en sus contratos de investigación y otra consecuencia de la movilidad. Se han reincorporado profesores al máster tras su movilidad. Se mantiene el profesorado de ámbito clínico y se han incorporado algunos profesores nuevos para la impartición y actualización de nuevos contenidos en las materias. La valoración que han realizado los comités renovación de la acreditación del título sobre el profesorado ha sido uno de los apartados mejores valorados e incluso han sugerido que el profesorado externo clínico pudiera acceder a ser profesorado asociado de la Universidad, inquietud que se ha trasladado al Vicerrectorado de Profesorado. También la comisión de valoración ha sugerido que es necesario un incremento de personal de administración y servicios directamente adscrito al propio título de máster.

La encuesta de satisfacción con los recursos humanos por parte de los estudiantes del curso 2018-19 es muy buena de 4.5 puntos, la encuesta de profesorado en este apartado fue de 4.4, y el personal de administración y servicios es el que valora más alto este apartado con 5.0 puntos.

La participación de profesores del Máster en nutrición pertenecientes a la Universidad de Vigo fue del 53.84 % incrementándose respecto al curso previo. Para el PAS fue del 25 % de participación del personal propio de máster en la facultad de ciencias de Ourense, el porcentaje más bajo de participación fue del alumnado con un 9%.

Valorando los sexenios activos, el porcentaje de profesores con sexenio vigente durante el último curso 2018-2019 fue del 100% En lo que se refiere al número de sexenios por parte de los profesores de plantilla de la Universidad es de 35 sexenios Se han incrementado en 12 el número de sexenios en los profesores titulares, en parte por la reincorporación de una profesora titular otra vez a la plantilla del Máster, por nuevos sexenios y también pueda ser debido al cambio de categoría del profesorado y que se le vuelvan a reconocer los sexenios en la nueva categoría.

En lo que se refiere al porcentaje de sexenios potenciales que pudiese alcanzar el profesorado en plantilla de la titulación para el curso 2018-19 es del 76.08% incrementándose con respecto al curso pasado. Aunque los sexenios no completados se pierden, lo importante en este caso será mantener los que ya se han conseguido y seguir como en este curso con el sexenio vivo en el 100% del profesorado.

Sigue valiendo los comentado en años precedentes respecto a la investigación y las tareas de profesorado los recortes económicos en la Universidad y afectando tanto a la docencia como a la investigación afectan a la viabilidad de los grupos de investigación y se ve reflejada en la investigación del profesorado. Además, por otra parte, el incremento de tareas y de trabajo en la labor diaria del docente por recorte de plantillas y por un nuevo sistema de gestión que alcanza las máximas cimas de burocratización, ejemplo claro la llamada "Calidad", diezman de una manera rotunda la investigación y la docencia del profesorado.

El número de quinquenios del profesorado de plantilla de la Universidad de Vigo durante el curso 2018-19 fue de 58, por lo tanto, se ha incrementado en 9 quinquenios respecto al curso precedente con algún profesor de plantilla.

Si relacionamos el número de quinquenios entre los 13 profesores de plantilla nos da una media bruta de 4.7 quinquenios por profesor (no se ha tenido en cuenta la categoría profesional ni antigüedad), lo que refleja una estimación de 23.5 años de experiencia docente, pero a pesar de ello tenemos evaluaciones a cada momento, sobre la competencia.

**Puntos febles detectados:**

- Falta de reposición y rejuvenecimiento de las plantillas de PDI y PAS

**Accións de mellora a implantar:**

- Promover en equipo rectoral y departamental la salida de nuevas plazas y la reposición de las perdidas en la crisis

**Evidencias nas que se baseou valoración:**

E15: Plan de ordenación docente do título: Información sobre o profesorado (número, experiencia docente e investigadora, categoría, materias que imparte, área, etc.). No caso de profesionais externos, solicitarase un currículo breve

E16: Información sobre o persoal de apoio (número, experiencia profesional, categoría, etc.)

R2-PE02 P1: Informe para os responsables académicos (DOCENTIA)

**Indicadores nos que se baseou a valoración:**

I4: Resultados das enquisas de satisfacción a todos os grupos de interese sobre aspectos relacionados co persoal docente e o PAS e fundamentalmente resultados da enquisa de satisfacción do PAS e PDI

I6/I017(2)-PE: Porcentaxe de participación do profesorado da titulación en plans de formación da Universidade e en actividades formativas específicas

I7/I017-PE: Porcentaxe de participación do persoal de apoio do centro en plans de formación da universidade e en actividades formativas específicas.

I8: Resultados das enquisas de avaliación da docencia e a súa evolución

I9: Porcentaxe de profesorado avaliado polo programa DOCENTIA ou similares e resultados obtidos I10: Evolución dos indicadores de mobilidade (número, porcentaxe de profesores/as que participan en programas de mobilidade sobre o total do profesorado do título)

I15: Media de alumnos por grupo de docencia (docencia expositiva, interactiva,...)

I02-PE: Cualificación do PDI

I03-PE: Resultados de investigación de carácter académico(Sexenio)

I03(2)-PE: Profesorado por categoría

## **CRITERIO 5. RECURSOS MATERIAIS E SERVIZOS**

**Estándar:** Os recursos materiais e servizos postos a disposición do desenvolvemento do título son os axeitados en función da natureza, modalidade do título, número de estudantes matriculados/as e competencias a adquirir polos/as mesmos/as.

Analizar e valorar se os recursos materiais e servizos postos a disposición do estudantado son os axeitados ás necesidades do título.

**Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:**

La valoración de los recursos materiales por parte de las encuestas de los alumnos fue alta (4.5) puntuación que se alcanzó también en todas las preguntas del bloque. Esta valoración mejora la realizada el curso previo. El caso de as encuestas de egresados este bloqueo tuvo una media 3.0 puntos. Aun así, desde el centro y desde la titulación se considera necesario contar con un aula de videoconferencia que facilite las comunicaciones y las clases por videoconferencia. De hecho, se ha solicitado desde los diferentes entes.

Las prácticas no son obligatorias en este máster de ahí la ausencia de alumnos matriculados en este apartado.

**Puntos febles detectados:**

- Ausencia de aula con servicio de videoconferencia

**Accións de mellora a implantar:**

- Solicitar la ejecución del aula de videoconferencia aprobada

**Evidencias nas que se baseou a valoración:**

E18: Información sobre os recursos materiais directamente relacionados co título

E19: Información sobre os servizos de orientación académica e programas de acollida-PAT

E20: Listaxe dos centros/entidades para a realización de prácticas externas curriculares e Extracurriculares.

E21: Fondos bibliográficos e outros recursos documentais relacionados coa temática do título

E22: Materiais didácticos e/ou tecnolóxicos que permiten unha aprendizaxe a distancia

E23: Convenios en vigor coas entidades onde se realizan as prácticas externas

**Indicadores nos que se baseou a valoración:**

I4: Resultados das enquisas de satisfacción a tódolos grupos de interese sobre os recursos materiais e servizos

I08-D0: Grao de satisfacción coas prácticas académicas externas

I11: Nº de alumnado por centro de prácticas.

I15: Media de alumnado por grupo de docencia (docencia expositiva, interactiva,...)

## **CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAXE**

**Estándar: Os resultados de aprendizaxe acadados polos/as titulados/as son coherentes co perfil de egreso e se corresponden co nivel del MECES da titulación.**

Analizar os resultados da aprendizaxe acadados polos/as estudantes e se son coherentes co perfil de egreso e se corresponden co nivel del MECES del título.

**Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:**

De las 13 materias donde se matricularon los alumnos en el curso 2018-2019, en 7 incluida la materia de TFM la tasa de éxito fue del 100 % los alumnos cuando superan todas las materias y se presentan a la defensa del TFM de máster lo superan. Las materias con mayor dificultad en la titulación se mantienen desde un principio y son materias obligatorias como Endocrinología Básica y Clínica con un porcentaje del 73%, Metabolismo y su Patología 77%, Neuroendocrinología 68%, Nutrición Humana 86 % y este curso también hemos tenido un menor porcentaje en las materias de Dietética 90% y Dietoterapia 95%. Todos los años los valores son muy aceptables, este curso es de destacar que algunas materias quedaron por debajo del 80%, se dieron muchos casos concretos de alumnos en este curso con dificultades para compatibilizar el Máster con otras actividades como trabajo u oposiciones etc.

La tasa de evaluación, la más baja fue para la materia TFM con un bajísimo 39%, como ya se indicó anteriormente para dicha materia el estudiante solo se presenta si ha concluido todas las anteriores materias y si tiene el trabajo de una calidad suficiente como para superar la materia. Este curso al igual que los precedentes siempre suele ser el TFM con la tasa de evaluación más baja, pero no en valores tan bajos como los de este curso, es la materia con más créditos del máster por lo tanto se ve reflejado en dicho porcentaje, la no presentación del alumno.

El número de egresados del curso 2018-2019 fue de 9 estudiantes, siendo 6 mujeres y 3 hombres en la desegregación por sexos. Este curso había matriculados en la materia de TFM 23 alumnos por lo tanto fueron 14 alumnos los que no terminaron el máster, son muchos y los motivos particulares se comentan a continuación: Sebastián Jesús Alboal Quintás, no quiso empezar el TFM y se dedicó al resto de materias, pero le quedaron pendientes para el próximo curso. Miriam Álvarez Dapena, empezó su TFM con los profesores Miriam Vázquez Campo y Federico Mallo Ferrer, pero como le quedaron varias materias del primer cuatrimestre pospuso el TFM para el próximo curso. Nuria Colmenero Lama superó todas las materias del curso y comenzó el TFM, pero por motivos laborales decidió posponer la defensa del TFM para el próximo curso. Noelia Lalín Landa es una alumna de cursos previos, le queda una materia por superar y a pesar de que empezó su TFM con el profesor José Luis García Soidán, le es muy complicado desarrollar su actividad deportiva de elite con el máster en nutrición. Sergio Mallo Díaz, comentó que desarrollaría el máster compatibilizando con otras actividades por lo que no se presentaría a todas las materias y que el TFM lo iría haciendo durante este curso y el próximo. Inés Martínez García, le quedó pendiente una materia y está desarrollando su TFM con el profesor José Luis García Soidán. Diego Mirás Currás, realiza su trabajo fin de máster con el profesor Carlos Spuch Calvar, le han quedado varias materias que realizará el próximo curso. Carlota Muñoz Posse no superó ninguna materia obligatoria del primer cuatrimestre y no se presentó a ninguna del segundo cuatrimestre y tampoco se presentó a ninguna materia en la segunda convocatoria. María Cristina Novoa Sousa, le han quedado 2 materias, compatibiliza su trabajo docente con el máster, y además prepara unas oposiciones, está haciendo un gran esfuerzo y para el año comenzará el TFM. Karina Consuelo Orihuela Loayza, dejó una materia optativa que no se presentó, ha tenido dificultades económicas a lo largo del curso y comento las dificultades de formación previas de sus estudios en Perú. Patricia Pazó Agüete, superó todas las materias pensaba defender el trabajo fin de máster en la convocatoria realizada en septiembre, pero comentó que quería mejorar el trabajo y no lo defendió finalmente. Laura Pérez Higelmo le quedaron dos materias y no empezó a realizar el trabajo. María Cristina Vargas González, debido al trabajo comentó que no le daba tiempo a realizar el TFM y además le quedó una materia.

La tasa de rendimiento por materias, también refleja que la materia con el porcentaje más bajo de rendimiento es el trabajo fin de máster, con un porcentaje del 39% y que viene condicionada por si el alumno superó el resto de materias y que solo se puede presentar una vez completado el trabajo. En los cursos precedentes siempre fue la tasa más baja la del TFM. El resto de materias siempre han estado dentro de los porcentajes razonables refiriéndonos en este caso a las materias con mayor dificultad.

Por lo general, la satisfacción entre alumnado sobre los resultados de aprendizaje es buena pero este curso la puntuación es muy buena 4.5 puntos (los alumnos que contestaron a la encuesta) que contrasta claramente con la



tasa las tasas individuales por materias

Por otra parte, es de señalar la baja satisfacción (2) manifestada por las personas tituladas, si bien esta pregunta los alumnos/as la relacionan más con sus expectativas de trabajo ya que cuando estaban cursando la titulación para esta misma pregunta su satisfacción fue alta (3,14) o no fueron las mismas personas las que contestaron en las encuestas. La tasa de éxito global alcanza el 96%, superando el objetivo propuesto. A pesar del bajo valor de egresados

**Puntos febles detectados:**

- La percepción de los egresados

**Accións de mellora a implantar:**

- Promover una mayor conexión con los alumnos titulados

**Evidencias nas que se se baseou la valoración:**

E4: Guías docentes das materias

E24: Listaxe de traballos fin de grao/ fin de mestrado (título,titor e calificación)

E25/: Informes de cualificación por materia

EA11: Informes de prácticas

**Indicadores nos que se baseou a valoración:**

I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese-Análisis xeral de resultados de todas as enquisas de satisfacción

I12: Indicadores de resultados (taxa de éxito global do título e taxa de éxito por materia)

## **CRITERIO 7. RESULTADOS DE SATISFACIÓN E RENDEMENTO**

**Estándar: Os resultados dos indicadores do programa formativo son congruentes co deseño, a xestión e os recursos postos ao dispor do título e satisfán as demandas sociais da súa contorna.**

Analizar os principais datos e resultados do título e valorar a evolución dun núcleo de indicadores mínimo. Comprobar se os resultados adecúanse ás previsións e características do título.

**Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:**

Respecto al perfil de ingreso, el número de alumnos finalmente matriculados de nuevo ingreso tras formalizar previamente la preinscripción o a petición fuera del periodo ordinario en el curso 2018-19 fue de 22 alumnos, y dos alumnas Erasmus procedentes de Francia que no entran el computo anterior. Por lo tanto, datos más que aceptables, pero no el óptimo de llegar a los 24 alumnos que es el número máximo de admisiones (con las estudiantes Erasmus si tendríamos 24). Llevamos los 11 años desde que se implanta el máster cumpliendo ininterrumpidamente con el número mínimo exigido por la Xunta de Galicia para los estudios de máster (decreto 222/2011, del 2 de diciembre, Xunta de Galicia). El número de solicitudes fue de 37 (27 nacionales y 10 extranjeros sin contar a las estudiantes Erasmus), por lo tanto, la demanda fue elevada, pero dichas inscripciones no acabaron formalizándose en matriculaciones.

Si analizamos la relación de oferta/demanda, en el curso 2018-19 hemos incrementado con respecto al curso pasado llegando a un porcentaje del 91.67% que claramente supera el porcentaje de mínimos para mantener la viabilidad del máster que es del 83% en la tasa de ocupación, seguimos en línea ascendente desde el curso 2016-2017.

El número de plazas ofertadas se sigue manteniendo en los últimos cursos, siendo un número correcto ante la demanda existente y la posibilidad de desarrollar trabajos fin de máster de calidad, que es el mayor condicionante del número de plazas ofertadas. Se ofrecen 24 plazas, de las cuales 22 se priorizan para estudiantes nacionales y 2 para estudiantes que cursaron estudios previos en el extranjero, pero que se adapta a la situación de demanda real. El máster en nutrición sigue siendo el único máster propio en ciencias de la salud de la Universidad de Vigo y el único en nutrición en ciencias de la salud del SUG.

Si analizamos las titulaciones de acceso de los alumnos matriculados en el curso 2018-2019, se mantiene la tendencia como era de esperar que el mayor número de estudiantes procedan de titulaciones de Grado, pero este curso volvemos a contar con estudiantes con licenciaturas. En cuanto a los que entraron con diplomaturas disminuyó el número de estudiantes. Un dato a destacar, importante, es que seguimos la tendencia d incremento del número de estudiantes con estudios en el extranjero este año 6 alumnos matriculados y 2 Erasmus que no cuentan en los datos.

De los 22 alumnos nuevos matriculados el 50.00 % proceden de titulaciones de ciencias en la salud, 22.73% de titulaciones de ciencias y englobados los estudios extranjeros en un 27.27 % (también del ámbito de la salud y la nutrición) un dato muy importante que avala nuestro máster ya que un año más se incrementó el número de alumnos con estudios en el extranjero respecto a curso anteriores, además podemos afirmar que la internacionalización del máster se basa en que los estudios son en castellano, al contrario de la política universitaria que se equivoca en incidir en los estudios impartidos en lengua inglesa. Estamos satisfechos respecto al perfil de ingreso, ya que la mayor parte de alumnado tiene un perfil idóneo al propuesto en la memoria del título.

Lo que vuelve a constatarse y se sigue manteniendo es la mayoría de mujeres 15 frente 7 hombres, un hecho confirmado durante los últimos cursos del máster, pero no solo en nuestro máster sino en las diferentes titulaciones Universitarias y principalmente en la rama de conocimiento en ciencias de la salud.

Al evaluar el número total de alumnos matriculados, fue de 24 alumnos (no se tienen en cuenta a las 2 alumnas erasmus) de los que 17 fueron mujeres y 7 hombres. Esta cifra refleja el número de alumnos de nuevo ingreso y los alumnos que realizaron matriculación a tiempo parcial en el curso anterior o bien que dejaron el desarrollo del TFM para este curso académico. En los cursos precedentes estas cifras variaron entre los 28 del curso previo o los 26 alumnos del 2016-2017. Dicha cifra de alumnos matriculados es adecuada, ya que permite que se pueda realizar la gestión y coordinación diaria y la dirección de trabajos fin de máster.

La tasa de éxito fue del 89% la más baja de todos los cursos, pero siendo todavía una tasa altamente aceptable.

La tasa de evaluación con un 82% disminuyó con respecto al curso previo (89%) es decir durante el curso algunos alumnos no se presentaron a algunas materias y una parte muy importante del total de la titulación es la materia de trabajo fin de máster, que no que se hayan presentado, ya condiciona que no se puedan presentar al TFM y por lo tanto este es un porcentaje muy alto de que se refleja en la tasa de evaluación. Este año muchos alumnos no prepararon y no defendieron finalmente su TFM

La tasa de rendimiento para este curso fue del 73% la más baja de todos los cursos del máster y alejada del valor teorizado en la memoria del título, este curso se juntó un grupo importante de alumnos que no se dedicó de pleno al máster y que fue priorizando el trabajo u otros estudios, lo que se juntó a la propia dificultad que puede entrañar los estudios o alguna de las materias.

La tasa de graduación para este curso fue del 76.19% un valor bajo y lejos del estimado para el título, pero próximo a la media de todos los cursos, que es del 80%. Este año solo 9 alumnos fueron los graduados. Y el dato de la duración media de los estudios (1 año) el mejor de todos los cursos demuestra que los egresados son todos de este año académico y que hay alumnos de otros años que dejan pendientes materias y se van presentando poco a poco.

La tasa de eficiencia para este curso fue del 100 % la mejor de todos los cursos y superior a la estimada en la memoria que fue del 92.4%.

La tasa de abandono no podemos opinar ya que no disponemos de valores, se llamó a la unidad de análisis y programas donde nos informaron que no estaba disponible para los másteres y que los datos tenían que ponerse en otro apartado.

No podemos analizar datos de inserción laboral ya que los datos facilitados no son individualizados para la titulación y por lo tanto no se han puesto en este informe.

**Puntos febles detectados:**

- 

**Accións de mellora a implantar:**

- 

**Evidencias nas que se baseou a valoración:**

E9: Plans de mellora derivados da implantación do SGC

**Indicadores:**

I1: Evolución do número de estudantes de novo ingreso por curso académico

I12: Evolución dos indicadores de resultados

Tasa de graduación

Tasa de abandono

Tasa de eficiencia

Tasa de rendimento

Tasa de éxito

Tasa de avaliación (distinguir entre alumnado a tempo completo e a tempo parcial)

I13: Relación de oferta/demanda das prazas de novo ingreso

I14/I016-D0: Resultados de inserción laboral/Tempo medio para atopar empresa

I010-D0: Duración media dos estudos

## IV. MODIFICACIÓNS NON SUSTANCIAS DAS TITULACIÓNS

### Modificacións na titulación : X




*\*Neste epígrafe deben incluírse tantas táboas como titulacións haxa adscritas no centro*

Inclúranse as modificacións non sustanciais, que se corresponden con aqueles cambios menores que melloran a titulación e que a Universidade pode implantar como resultado do proceso de seguimento, tal e como se recolle no “Procedemento para a solicitude de Modificacións nos Títulos Verificados de Grao e Mestrado” de ACSUG. Estas modificacións deben ser notificadas e xustificadas nos informes de seguimento e incorporadas na memoria do título cando se teña que someter a un proceso de modificación.

No se han producido modificaciones sustanciales durante este curso

#### IV. ESTADO DE SITUACIÓN DAS MELLORA PROPOSTAS NO(S) INFORME(S) ANTERIOR(ES)

<b>ANÁLISIS PLAN de MEJORA 2018-19 - Facultade de Ciencias</b>		<b>Comentarios / Observaciones</b>
1	Presencia y orientación de la profesora coordinadora de 1º curso	
2	Facilidad de tutorización y realización de pruebas en período diferente	
3	Promover un aula de videoconferencia	Planes aprobados para su ejecución
4	Reuniones con profesorado entre los coordinadores de grado y materia.	
5	Escrito a rectoría de los problemas que plantea la utilización del programa DOCNET	
6	Promover la realización de encuentros con egresados de las diferentes titulaciones y el mundo empresarial	
7	Cartelería informando sobre diferentes aspectos de la calidad	Se ha realizado, conveniente seguir ejecutando
	Aprovechar en las Juntas de Facultad un punto del orden del día para informar/educar sobre aspectos de los procesos de calidad	
8	Promover reuniones con colegios, agrupaciones profesionales y empresas correspondientes a los diferentes ámbitos de nuestra oferta formativa	
9	Promover la creación del Coordinador/a de Orientación del Master de Ciencia y Tecnología Agroalimentaria y Ambiental	
10	Desarrollo de Plan de Evaluación de la Satisfacción de Usuarios/as	
11	Redactar normas de seguridad y riesgos laborales	En proceso de aprobación
12	Promover en rectorado y departamentos la necesidad de la salida de plazas de profesorado consolidado	
13	Promover entre rectorado y vicerrectoria de Campus el espacio para desarrollar una planta piloto	Espera cambio Plan Urbanismo
14	Estudio y reflexión para evidenciar actividades formativas, metodologías docentes y métodos de evaluación empleados son útiles para constatar si las competencias asociadas se alcanzan y si se consiguen los resultados de aprendizaje	

Cumplido   
 En Ejecución   
 No Ejecutado 

---

## **IV. LISTAXE DE (NOVAS) ACCIÓNS DE MELLORA PROPOSTAS**

Las acciones de mejora se recogen en el Anexo 11 utilizando la aplicación de gestión documental del Sistema de Garantía de Calidad

## V. CONCLUSIONES E ACORDOS

### I.1. Listaxe de asistentes á reunión de aprobación do informe final:

Gil Garrote Velasco - Decano

Sidonia Martínez Suárez - Coord. Calidad y Grado Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Elena Martínez Carballo - Grado en Ciencias Ambientales

Juan Carlos Nóvoa Muñoz - Grao en Ingeniería Agraria

Fco. Javier Rodríguez Rajo - Máster en Ciencia y Tecnología Agroalimentaria

Pedro Araujo - Representante Profesorado

Raquel Rial Otero - Coordinadora de Prácticas

Julia Carballo Rodríguez - Enlace de Igualdad y Movilidad

Tras analizar toda a información previa relacionada co funcionamento do sistema de garantía / xestión de calidade e importante concluir que:

Conclusiones relevantes	
1.	Titulaciones mas afianzadas en el tejido social con buena valoración de los equipos de investigación del centro
2.	Sigue sin realizarse unos procesos de calidad en los departamentos, actores en el desarrollo de los titulos
3.	Avance en las gestión de los informes pero obserbándose ciertas duplicidades
4.	

Así mesmo acórdase:

Acordos	
1.	Aprobar este informe de la dirección
2.	

---

## VI. ANEXOS

- Anexo 1: I01-AC\_Nota media de acceso GRAOS
- Anexo 2: I03(2)-PE\_Profesorado por categoría GRAOS
- Anexo 3: E3-I2\_Perfil de ingreso do alumnado GRAOS
- Anexo 4: I11-Distribución do alumnado por Centro de Prácticas GRAOS
- Anexo 5: I01-AC\_Nota media de acceso MÁSTERS
- Anexo 6: I03(2)-PE\_Profesorado por categoría MÁSTERS
- Anexo 7: E3-I2\_Perfil de ingreso do alumnado MÁSTERS
- Anexo 8: I11-Distribución do alumnado por Centro de Prácticas MÁSTERS
- Anexo 9: Panel de Indicadores por Materia Grado y Máster
- Anexo 10: Informes de cualificación por materia Grado y Máster
- Anexo 11: Acciones de Mejora



## ANEXO 1

Tabla I01 AC-NOTA MEDIA DE ACCESO

Centro	Tipo Estudio	Titulación	Curso Académico	Modalidad Ingreso	Estudio Acceso	Sexo	Nº de ingresos	Nota media acceso	Nota media acceso <Sin Sexo><TS>	
101 Facultade de Ciencias	Grao	Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	2018/2019	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	Home	2	5,745	5,745	
					Bacharelato (LOE) e Selectividade. Humanidades e Ciencias Sociais	Muller	1	6,518	6,518	
					Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias	Home	4	6,098	7,549	
						Muller	10	8,007	7,549	
					Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias Sociais	Muller	2	6,547	6,547	
					Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Home	1	5,000	6,667	
						Muller	1	7,500	6,667	
					Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Química: Análise e Control	Muller	4	6,385	6,385
						Saúde: Saúde Ambiental	Home	1	7,100	7,200
							Muller	1	7,300	7,200
			Procesos e calidade na industria alimentaria	Muller	1	8,270	8,270			
			2017/2018	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	Home	2	5,839	6,198	
						Muller	3	6,507	6,198	
						Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias	Home	6	6,934	7,187
							Muller	14	7,298	7,187

		Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Acreditación ou credencial de homologación do título de bacharel	Home	1	5,000	5,000	
		Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Química: Análise e Control	Home	1	6,270	6,978	
				Muller	3	7,213	6,978	
			Sanidade: Dietética	Home	1	7,100	6,800	
				Muller	1	6,500	6,800	
		Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - sen probas	Bacharelato LOE sen ABAU	Home	1	5,530	5,530	
	<b>2016/2017</b>	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	Home	12	7,224	7,029	
					Muller	20	6,919	7,029
			Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Actividades Físicas e Deportivas: Animación de Actividades Físicas e Deportivas	Home	1	6,600	7,000
					Muller	1	7,100	7,000
				Química: Análise e Control	Muller	2	6,680	6,680
				Sanidade: Dietética	Home	1	6,100	6,100
				Sanidade: Radioterapia	Muller	1	9,150	9,150
				Sanidade: Saúde Ambiental	Home	2	7,833	7,833
		<b>2018/2019</b>	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	Home	4	6,468	6,468

		COU (LXE) e Selectividade. Biosanitaria	Home	1	6,050	6,050
		Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias	Home	18	7,186	6,849
			Muller	13	6,398	6,849
		Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias Sociais	Home	1	8,636	8,636
	Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Acreditación ou credencial de homologación do título de bacharel	Muller	1	8,580	8,580
	Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Actividades Marítimo-Pesqueiras: Producción Acuícola	Home	1	6,104	6,104
		Sanidade: Saúde Ambiental	Home	5	7,500	7,500
	Habilitacións de carácter extraordinario	Admisión por recoñecemento dun mínimo de 30 ECTS	Muller	1	7,255	7,255
	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - sen probas	Bacharelato LOE sen ABAU	Home	1	5,680	5,680
<b>2017/2018</b>	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	Home	5	6,213	6,056
			Muller	2	5,770	6,056

español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Humanidades e Ciencias Sociais	Muller	1	5,088	5,088
	Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias	Home	13	7,716	7,490
		Muller	8	7,094	7,490
	Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias Sociais	Home	1	8,830	8,830
Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Actividades Físicas e Deportivas: Animación de Actividades Físicas e Deportivas	Home	1	6,600	6,600
	Química: Química Ambiental	Home	3	6,800	6,800
	Saúde: Saúde Ambiental	Home	1	6,300	6,867
		Muller	2	7,150	6,867
	Desenvolvemento de Produtos Electrónicos e Instalacións Electrotécnicas	Home	1	6,000	6,000
	Xestión forestal e do medio natural	Home	3	7,243	7,518
		Muller	2	7,930	7,518
Alumnado con bacharelato internacional, de países do EEES e doutros con acordos internacionais	Bacharelato Internacional: Diploma de Bacharelato Internacional (BI)	Home	1	7,700	7,700

		Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - sen probas	Bacharelato LOE sen ABAU	Home	1	6,420	6,420		
	<b>2016/2017</b>	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	Home	26	6,616	6,434		
Muller				18	6,221	6,434			
		Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Química: Química Ambiental	Home	2	7,125	7,125		
				Sanidade: Saúde Ambiental	Muller	1	5,400	5,400	
				Xestión forestal e do medio natural	Home	1	5,930	5,930	
		Alumnado con bacharelato internacional, de países do EEES e doutros con acordos internacionais	Irlanda: Established Leaving Certificate	Home	1	5,000	5,000		
Graduado en Ingeniería Agraria	<b>2018/2019</b>	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	Home	2	7,383	7,548		
				Muller	1	8,206	7,548		
					COU (LXE) e Selectividade. Biosanitaria	Home	3	5,608	5,608
					Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias	Home	7	7,325	7,325
					Títulos de Formación Profesional de Grado Superior	Sanidade: Laboratorio clínico e biomédico	Muller	1	7,815

		(para acceso ata o curso 2019/2020)	Comercio e márketing: Xestión de vendas e espazos comerciais	Home	1	6,150	6,150
<b>2017/2018</b>	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	Home	4	6,337	7,145	
			Muller	2	8,762	7,145	
		Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias	Home	5	6,367	6,418	
			Muller	1	6,980	6,418	
	Maiores de 25 Anos	Probas de acceso á universidade para maiores de 25 anos (LOE). Opción Ciencias	Muller	1	7,550	7,550	
	Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Acreditación ou credencial de homologación do título de bacharel	Home	2	7,055	7,055	
Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Sanidade: Saúde Ambiental	Home	1	6,100	6,900		
		Muller	3	7,167	6,900		
	Paisaxismo e medio rural	Home	1	7,270	7,270		
<b>2016/2017</b>	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	Home	4	5,975	6,462	
			Muller	6	6,787	6,462	
	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Humanidades e Ciencias Sociais	Home	2	5,499	5,499		

		Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Xestión forestal e do medio natural	Home	1	7,330	7,330
		Títulos de grao	Graduado en Comercio	Muller	1	7,187	7,187

ANEXO 2

[I03\(2\)-PE PROFESORADO POR CATEGORÍA](#)



Centro		Titulación	Curso Académico	Tipo Puesto	Categoría Laboral	% horas de docencia na titulación
101 Facultade de Ciencias	6	Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	2018/2019	PROFESOR	Profesor/a titular de escola univer.	6,24%
					Catedrático/a de universidade	8,36%
					Profesor/a asociado/a T3	1,17%
					Profesor/a titular de universidade	46,38%
					Profesor/a contratado/a doutor/a	12,17%
					Profesor/a contratado/a interino/ a	4,74%
				INVESTIGADOR	Contratado/a FPI	1,56%
					Investigador/a Juan De La Cierva	3,01%
					Contratado/a predoutoral Uvigo	2,34%
					Contratado/a predoutoral Xunta	4,09%
					Investigador/a Ramón y Cajal	1,78%
					Contratado/a FPU	3,70%
					Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade A	1,42%
					Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade B	0,53%
					Fellowsea	1,95%
			Investigador/a Distinguido/a	0,39%		
			Invitado	Non Aplicable	0,17%	
			2017/2018	PROFESOR	Profesor/a titular de escola univer.	7,14%
					Catedrático/a de universidade	8,47%
					Profesor/a asociado/a T3	1,27%
					Profesor/a titular de universidade	52,97%
					Profesor/a contratado/a doutor/a	12,05%
					Profesor/a contratado/a interino/ a	2,00%
				INVESTIGADOR	Contratado/a FPI	1,91%
					Contratado/a predoutoral Xunta	2,54%
					Investigador/a Ramón y Cajal	1,94%
					Contratado/a FPU	1,06%
					Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade A	4,96%
					Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade B	2,00%
			Invitado	Non Aplicable	1,69%	
		2016/2017	PROFESOR	Profesor/a titular de escola univer.	6,18%	
				Catedrático/a de universidade	6,99%	
				Profesor/a titular de universidade	46,63%	
				Profesor/a contratado/a doutor/a	20,90%	
				Profesor/a contratado/a interino/ a	1,34%	
			INVESTIGADOR	Contratado/a FPI	3,93%	
				Contratado/a predoutoral Uvigo	1,43%	
				Investigador/a Ramón y Cajal	3,12%	
				Contratado/a FPU	5,68%	
				Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade B	1,62%	
				Invitado	Non Aplicable	2,18%
			2018/2019	PROFESOR	Profesor/a titular de escola univer.	1,34%
		Catedrático/a de universidade			11,03%	
		Profesor/a asociado/a T3			3,63%	
		Profesor/a titular de universidade			45,13%	
		Profesor/a contratado/a doutor/a			4,78%	
		Profesor/a axudante doutor/a			0,38%	
Profesor/a contratado/a interino/ a	5,44%					
INVESTIGADOR	Contratado/a FPI	1,40%				
	Investigador/a Juan De La Cierva	1,34%				
	Contratado/a predoutoral Uvigo	2,01%				
	Contratado/a predoutoral Xunta	5,54%				
	Investigador/a Ramón y Cajal	1,99%				
		Graduado en Ciencias Ambientales				

			Contratado/a FPU	6,88%
			Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade A	2,67%
			Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade B	1,00%
			Investigador/a Distinguido/a	1,34%
		Invitado	Non Aplicable	4,11%
	<b>2017/2018</b>	PROFESOR	Profesor/a titular de escola univer.	1,55%
			Catedrático/a de universidade	10,24%
			Profesor/a asociado/a T3	4,32%
			Profesor/a titular de universidade	44,59%
			Profesor/a contratado/a doutor/a	6,05%
			Profesor/a axudante doutor/a	0,33%
			Profesor/a contratado/a interino/ a	8,86%
			INVESTIGADOR	Contratado/a FPI
		Investigador/a Juan De La Cierva		2,66%
		Contratado/a predoutoral Xunta		5,00%
		Investigador/a Ramón y Cajal		1,92%
		Contratado/a FPU		8,31%
		Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade A		2,03%
		Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade B		1,55%
		Postdoutoral Proxectos Ministerio Xóvenes Investigadores mod.3		0,26%
	<b>2016/2017</b>	PROFESOR	Profesor/a titular de escola univer.	1,53%
			Catedrático/a de universidade	11,66%
			Profesor/a asociado/a T3	5,34%
			Profesor/a titular de universidade	52,60%
			Profesor/a contratado/a doutor/a	4,32%
			Profesor/a contratado/a interino/ a	4,19%
		INVESTIGADOR	Contratado/a FPI	1,53%
			Investigador/a Juan De La Cierva	0,53%
			Contratado/a predoutoral Xunta	2,29%
			Investigador/a Ramón y Cajal	4,36%
			Contratado/a FPU	4,58%
			Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade B	1,53%
		Invitado	Non Aplicable	3,54%
	<b>2018/2019</b>	PROFESOR	Catedrático/a de universidade	10,04%
			Profesor/a asociado/a T3	18,65%
			Profesor/a titular de universidade	26,43%
			Profesor/a contratado/a doutor/a	11,48%
			Profesor/a contratado/a interino/ a	19,67%
		INVESTIGADOR	Contratado/a predoutoral Xunta	1,43%
			Investigador/a Ramón y Cajal	5,74%
			Contratado/a FPU	6,56%
	<b>2017/2018</b>	PROFESOR	Catedrático/a de universidade	10,14%
			Profesor/a asociado/a T3	18,84%
			Profesor/a titular de universidade	36,02%
			Profesor/a contratado/a doutor/a	11,59%
			Profesor/a contratado/a interino/ a	8,07%

			2016/2017	INVESTIGADOR	Contratado/a predoutoral Xunta	4,35%
					Contratado/a FPU	5,18%
					Postdoutoral Proxectos Ministerio Xóvenes Investigadores mod.3	5,80%
				PROFESOR	Catedrático/a de universidade	6,06%
					Profesor/a asociado/a T3	19,70%
					Profesor/a titular de universidade	44,48%
					Profesor/a contratado/a doutor/a	12,12%
				INVESTIGADOR	Investigador/a Juan De La Cierva	7,58%
					Contratado/a predoutoral Uvigo	1,52%
					Contratado/a predoutoral Xunta	1,52%
					Contratado/a FPU	1,52%
				Invitado	Non Aplicable	5,52%

## ANEXO 3

E3-I2 PERFIL DE INGRESO DO ALUMNADO

Centro	Tipo Estudio	Titulación	Curso Académico	Modalidad Ingreso	Sexo	Home	Muller	Total
					Estudio Acceso	Nº de ingresos	Nº de ingresos	Nº de ingresos
101 Facultade de Ciencias	Grao	Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	2018/2019	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	2		2
					Bacharelato (LOE) e Selectividade. Humanidades e Ciencias Sociais		1	1
					Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias	4	10	14
					Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias Sociais		2	2

		Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Acreditación ou credencial de homologación do título de bacharel	1	1	2
		Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Química: Análise e Control		4	4
			Sanidade: Saúde Ambiental	1	1	2
			Procesos e calidade na industria alimentaria		1	1
		<b>Total</b>		<b>8</b>	<b>20</b>	<b>28</b>
<b>2017/2018</b>		Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	2	3	5
			Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias	6	14	20
		Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Acreditación ou credencial de homologación do título de bacharel	1		1
		Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Química: Análise e Control	1	3	4
			Sanidade: Dietética	1	1	2
		Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - sen probas	Bacharelato LOE sen ABAU	1		1

		<b>Total</b>		<b>12</b>	<b>21</b>	<b>33</b>
	<b>2016/2017</b>	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	12	20	32
		Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Actividades Físicas e Deportivas: Animación de Actividades Físicas e Deportivas	1	1	2
			Química: Análise e Control		2	2
			Sanidade: Dietética	1		1
			Sanidade: Radioterapia		1	1
			Sanidade: Saúde Ambiental	2		2
		<b>Total</b>		<b>16</b>	<b>24</b>	<b>40</b>
Graduado en Ciencias Ambientales	<b>2018/2019</b>	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	4		4
			COU (LXE) e Selectividade. Biosanitaria	1		1
			Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias	18	13	31
			Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias Sociais	1		1

		Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Acreditación ou credencial de homologación do título de bacharel		1	1
		Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Actividades Marítimo-Pesqueiras: Produción Acuícola	1		1
			Sanidade: Saúde Ambiental	5		5
		Habilitacións de carácter extraordinario	Admisión por recoñecemento dun mínimo de 30 ECTS		1	1
		Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - sen probas	Bacharelato LOE sen ABAU	1		1
		<b>Total</b>		<b>31</b>	<b>15</b>	<b>46</b>
	<b>2017/2018</b>	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	5	2	7
			Bacharelato (LOE) e Selectividade. Humanidades e Ciencias Sociais		1	1
			Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias	13	8	21
			Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias Sociais	1		1

		Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Actividades Físicas e Deportivas: Animación de Actividades Físicas e Deportivas	1		1
			Química: Química Ambiental	3		3
			Sanidade: Saúde Ambiental	1	2	3
			Desenvolvemento de Produtos Electrónicos e Instalacións Electrotécnicas	1		1
			Xestión forestal e do medio natural	3	2	5
		Alumnado con bacharelato internacional, de países do EEES e doutros con acordos internacionais	Bacharelato Internacional: Diploma de Bacharelato Internacional (BI)	1		1
		Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - sen probas	Bacharelato LOE sen ABAU	1		1
		<b>Total</b>		<b>30</b>	<b>15</b>	<b>45</b>
	<b>2016/2017</b>	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	26	18	44

Graduado en Ingeniería Agraria		Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Química: Química Ambiental	2		2
			Sanidade: Saúde Ambiental		1	1
			Xestión forestal e do medio natural	1		1
			Alumnado con bacharelato internacional, de países do EEES e doutros con acordos internacionais	1		1
		<b>Total</b>		<b>30</b>	<b>19</b>	<b>49</b>
	2018/2019	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	2	1	3
			COU (LXE) e Selectividade. Biosanitaria	3		3
			Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias	7		7
		Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Sanidade: Laboratorio clínico e biomédico		1	1
			Comercio e márketing: Xestión de vendas e espazos comerciais	1		1
	<b>Total</b>		<b>13</b>	<b>2</b>	<b>15</b>	
2017/2018	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	4	2	6	



	probas	Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias	5	1	6
	Maiores de 25 Anos	Probos de acceso á universidade para maiores de 25 anos (LOE). Opción Ciencias		1	1
	Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Acreditación ou credencial de homologación do título de bacharel	2		2
	Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Sanidade: Saúde Ambiental	1	3	4
		Paisaxismo e medio rural	1		1
	<b>Total</b>		<b>13</b>	<b>7</b>	<b>20</b>
<b>2016/2017</b>	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	4	6	10
		Bacharelato (LOE) e Selectividade. Humanidades e Ciencias Sociais	2		2
	Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Xestión forestal e do medio natural	1		1
	Títulos de grao	Graduado en Comercio		1	1

		Total	7	7	14
--	--	-------	---	---	----

**ANEXO 4****I11-DISTRIBUCIÓN DO ALUMNADO POR CENTRO DE PRÁCTICAS**

PRÁCTICAS CURRICULARES/EXTRACURRICULARES			
CyTA			
EMPRESA/ CURRICULARES	Nº ALUMNOS		
	16/17	17/18	18/19
AKUNATURA	1		
BISCUITS GALICIA		1	1
CENTRO ANALÍTICO MÍGUEZ MUIÑOS		1	1
LABORATORIO AGRARIO E FITOPATOLÓXICO DE GALICIA	1		
LIGAL - LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO DE GALICIA		1	1
<b>Total general</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
EMPRESA/ EXTRACURRICULARES	Nº ALUMNOS		
	16/17	17/18	18/19
ACEITES ABRIL, S.L.	1	2	2
AKUNATURA DE OURENSE S.L.	1	1	1
ALCAMPO	1		
ARC ERUBANAN GALICIA, S.L.	1		
ASOC.PRODUCTORES MEJILLONEROS CABO DE CRUZ		1	1
COREN	2	1	1
DESCENDIENTES DE J.PALACIOS S.L.			
ELBULLIFOUNDATION			
ESTANDAR, GESTIÓN ALIMENTARIA		1	1
ESTRELLA GALICIA	1		
FRINSA-FRINSA DEL NOROESTE-PRAC TICUM	1		
FUNDACIÓN CENTRO TECNOLÓXICO DA CARNE -CETAC		3	3
GRUPO LECHE RÍO S.A.		1	1
INGACAL			
INNOLACT S.L.		1	1
LABORATORIO GOBERNA, S.L.	1		
LABORATORIO LÁCTEO GALLEGO S.L.		1	1
MEDIFOOD MANAGEMENT S.L.			
PATATAS CONDE S.L.		1	1
PESCADOS RUBEN S.L.	1		
PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U.		1	1

QUALIGAL CONSULTORIA Y ASESORIA S.L.N.E	1		
QUESOS EL PASTOR		1	1
SANLUCAR INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO S.L.	1		
UVIGO-CACTI			
VIAQUA GESTIÓN DE AGUAS DE GALICIA S.A.U.	1		
<b>Total general</b>	<b>13</b>	<b>15</b>	<b>15</b>

PRÁCTICAS CURRICULARES/EXTRACURRICULARES			
CA			
EMPRESA/ CURRICULARES	Nº ALUMNOS		
	16/17	17/18	18/19
Amigos da Terra	2		
Bruma Xestión Ambiental		1	1
Diputación de Ourense	1		
SIAVI	1		
Viaqua	2		
Xesmega		1	1
<b>Total general</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
EMPRESA/ EXTRACURRICULARES	Nº ALUMNOS		
	16/17	17/18	18/19
AGRUPACIÓN APÍCOLA DE GALICIA		1	1
AMEGROVE, S.C.G.		1	1
AKUNATURA DE OURENSE S.L.			
AQUAOURENSE SOCIEDAD PROVINCIAL DE AGUAS E MEDIO AMBIENTE S.A	1		
AUDEMA			
C.R.D.O VALDEORRAS			
CODISOIL, S.A.			
CONCELLO DE BURELA			
CONCELLO CARBALLIÑO	1		
CONCELLO DA POBRA DO CARAMIÑAL	1		
CONCELLO DE A CAÑIZA	1		
CONCELLO DE CARBALLO		1	1
CONCELLO DE LALÍN	1		
CONCELLO DE MONFORME DE LEMOS		1	1
CONCELLO DE MUROS		1	1
CONFEDERACIÓN HIDROGRÁFICA DEL MIÑO-SIL	2		
CONCELLO DE MEDIO AMBIENTE E ORDENACIÓN DO TERRITORIO (Meteogalicia)		2	

CONCELLO DE MEDIO AMBIENTE E ORDENACIÓN DO TERRITORIO (PN Illas Atlánticas)		1	
CONCELLO DE MEDIO AMBIENTE E ORDENACIÓN DO TERRITORIO (PN Invernadoiro)		1	
CONSELLERÍA DE MEDIO AMBIENTE, TERRITORIO E INFRAESTRUTURAS	4		4
CSIC (Instituto de Investigacións mariñas)		2	1
DEPUTACIÓN DE PONTEVEDRA	1		
ECOPLANIN, XESTIÓN E INFORMACIÓN AMBIENTAL S.L.			
ENDESA GENERACIÓN S.A.		1	1
EXCMA. DEPUTACIÓN PROVINCIAL DE OURENSE	1		
FARMACIA MANUEL ANTONIO CALO LOURO	1		
FAUNA ÚTIL S.L.	1		
FOMENTO DE CONSTRUCCIONES Y CONTRATAS, S.A.-FCC	1		
GESTIÓN Y TÉCNICAS DEL AGUA S.A.	1		
INDROPS LABORATORIO DE ANÁLISIS Y CALIDAD MEDIOAMBIENTAL S.L.	1		
INGACAL			
INSTITUTO ESPAÑOL DE OCEANOGRAFÍA	1		
IPROMA	1		
ISIDRO 1952		1	1
LABORATORIO GOBERNA, S.L.			
LANDA MEDIOAMBIENTE			
QUALIGAL CONSULTORÍA Y ASESORÍA S.L.N.E.	1		
REPSOL S.A.	1		
TECNOAMBIENTE	1	1	1
USC	1		
VIAQUA GESTIÓN DE AGUAS DE GALICIA S.A.U	1	4	4
WATCH-OUT SANIGESTION GALICIA SL			
XEOAQUIS S.L.	1	1	1
XESMEGA			
<b>Total general</b>	<b>27</b>	<b>19</b>	<b>19</b>

PRÁCTICAS CURRICULARES/EXTRACURRICULARES			
EA			
EMPRESA/ CURRICULARES	Nº ALUMNOS		
	16/17	17/18	18/19
Centro Desenvolvemento agroganadeiro-INORDE		1	1
Deputación de Ourense		1	1
La Despensa del campo	1		
Terrasvin	2		

VIAQUA Gestión de Aguas de Galicia S.A.U.		1	1
Watch-out Sanigestion	1		
<b>Total general</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>EMPRESA/ EXTRACURRICULARES</b>			
	<b>Nº ALUMNOS</b>		
	<b>16/17</b>	<b>17/18</b>	<b>18/19</b>
AGRUPACIÓN APÍCOLA DE GALICIA	1	2	2
AJUNATURA DE OURENSE S.L.	2		
CASA DA FONTE	1		
CENTRO DESENVOLVEMENTO AGROGANDEIRO - INORDE	1	1	1
CONSELLO REGULADOR DENOMIANCIÓN ORIXE RIBEIRO		1	1
COREN	1		
CUEVAS Y CÍA S.A.	1	1	1
DEPUTACIÓN DE PONTEVEDRA	1		
D-SEÑA SC		1	1
ESTUDIO DE XESTIÓN MEDIOAMBIENTAL S.L.	1		
FUNDACIÓN CENTRO TECNOLÓXICO DA CARNE-CETAC		1	1
ICOS S.C.G.	1		
INGACAL	1		
MEJILLONES NIDAL S.L.			
VEGETALIA S.L.U.	1		
VIAQUA GESTIÓN DE AGUAS DE GALICIA S.A.U			
XEOAQUIS S.L.			
<b>Total general</b>	<b>12</b>	<b>7</b>	<b>7</b>

## ANEXO 5

Tabla I01 AC-NOTA MEDIA DE ACCESO

Centro	Tipo Estudio	Titulación	Curso Académico	Modalidad Ingreso	Estudio Acceso	Sexo	Nº de ingresos	Nota media acceso	Nota media acceso <Sin Sexo><TS>
101 Facultade de Ciencias	Mestrado	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	2018/2019	Título de Licenciado ou Licenciada	Licenciado en Bioloxía	Muller	3	6,789	6,789
					Licenciado en Ciencias do Mar	Home	1	6,800	6,800
				Título de Enxeñeiro Técnico	Enxeñeiro Técnico Agrícola	Muller	1		
				Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Estudos realizados no estranxeiro	Muller	3		
				Títulos de grao	Graduado en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	Muller	3	7,050	7,050
					Graduado en Ciencias Ambientais	Home	1	7,280	7,280
					Graduado en Ciencias Ambientais	Home	3	7,033	7,033
					Graduado en Enxeñaría Agraria	Muller	1	7,308	7,308
			2017/2018	Título de Licenciado ou Licenciada	Licenciado en Veterinaria	Muller	1	6,669	6,669
				Título de Diplomado/Mestres	Diplomado en Enfermaría	Muller	1		
				Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Estudos realizados no estranxeiro	Home	1	6,980	6,990
						Muller	1	7,000	6,990
				Títulos de grao	Graduado en Bioloxía	Home	1	5,000	6,057
						Muller	1	7,113	6,057
			Graduado en Ciencia e		Home	1	7,808	7,441	
					Muller	3	7,349	7,441	

		Tecnoloxía dos Alimentos				
		Graduado en Enfermería	Muller	1	9,760	9,760
		Graduado en Química	Muller	1	6,010	6,010
		Graduado en Ciencias Ambientais	Home	1	7,100	7,096
			Muller	5	7,095	7,096
		Graduado en Enxeñaría Agraria	Home	1	6,780	9,015
			Muller	1	11,250	9,015
		Graduado en Enxeñaría en Química Industrial	Muller	1	10,146	10,146
		Graduado en Bioloxía	Muller	1	6,620	6,620
<b>2016/2017</b>	Título de Licenciado ou Licenciada	Licenciado en Bioloxía	Home	1	2,690	4,632
			Muller	2	5,604	4,632
	Título de Enxeñeiro Técnico	Enxeñeiro Técnico Agrícola, especialidade en Industrias Agrarias e Alimentarias	Home	1	5,701	5,791
			Muller	1	5,880	5,791
	Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Estudos realizados no estranxeiro	Home	1	14,000	12,000
			Muller	1	10,000	12,000
	Títulos de grao	Graduado en Bioloxía	Muller	1	7,800	7,800
			Muller	1	5,800	5,800
		Graduado en Química	Home	1	6,242	6,062
			Muller	2	5,972	6,062
Graduado en Ciencias Ambientais		Home	3	7,633	7,587	
		Muller	4	7,553	7,587	
Graduado en Enxeñaría Química		Home	1	6,084	6,084	
Graduado en Nutrición Humana e Dietética		Home	1	8,470	8,470	
Graduado en Biotecnoloxía	Muller	1	11,900	11,900		

Máster Universitario en Nutrición	2018/2019	Título de Licenciado ou Licenciada	Licenciado en Farmacia	Muller	1	5,733	5,733	
			Licenciado en Medicina	Muller	1	1,473	1,473	
			Licenciado en Ciencias da Actividade Física e do Deporte	Muller	1	1,477	1,477	
	Título de Diplomado/Mestres		Diplomado en Fisioterapia	Home	1	9,200	9,200	
			Diplomado en Nutrición Humana e Dietética	Muller	1	1,320	1,320	
	Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros		Acreditación ou credencial de homologación (MECD) dun título universitario estranxeiro a un título universitario español	Home	1			
				Estudos realizados no estranxeiro	Home	1		
					Muller	4		
	Títulos de grao			Graduado en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	Muller	1	6,400	6,400
				Graduado en Enfermaría	Muller	1	7,300	7,300
				Graduado en Fisioterapia	Home	2	7,244	8,719
					Muller	1	11,670	8,719
				Graduado en Enfermaría	Muller	1	7,580	7,580
				Graduado en Bioloxía	Home	1	6,564	6,564
				Graduado en Ciencias da Actividade Física e o Deporte	Home	1	7,403	7,144
					Muller	1	6,885	7,144
	Graduado en Farmacia	Muller	1					



		Graduado en Nutrición Humana e Dietética	Muller	1	6,569	6,569	
	<b>2017/2018</b>	Título de Diplomado/Mestres	Diplomado en Enfermaría	Muller	5	6,961	6,961
		Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Acreditación ou credencial de homologación (MECD) dun título universitario estranxeiro a un título universitario español	Muller	1		
			Estudos realizados no estranxeiro	Muller	3	5,613	5,613
		Títulos de grao	Graduado en Bioloxía	Muller	1	6,895	6,895
			Graduado en Ciencias da Actividade Física e o Deporte	Home	1	6,800	6,800
			Graduado en Enfermaría	Muller	2	7,525	7,525
			Graduado en Fisioterapia	Home	2	9,060	8,768
				Muller	2	8,573	8,768
			Graduado en Ciencias da Actividade Física e o Deporte	Muller	2	7,309	7,309
			Graduado en Bioquímica	Muller	1	6,800	6,800
			Graduado en Fisioterapia	Muller	1	7,880	7,880
	<b>2016/2017</b>	Título de Licenciado ou Licenciada	Licenciado en Farmacia	Muller	2	6,410	6,410
			Licenciado en Medicina	Home	2	7,228	7,421
				Muller	1	8,000	7,421

		Licenciado en Psicoloxía	Muller	1	8,970	8,970	
	Título de Diplomado/Mestres	Diplomado en Enfermaría	Muller	5	6,808	6,808	
	Título de Enxeñeiro Técnico	Enxeñeiro Técnico Agrícola, especialidade en Industrias Agrarias e Alimentarias	Muller	1	6,300	6,300	
	Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Estudos realizados no estranxeiro	Home	1	7,510	10,170	
			Muller	2	11,500	10,170	
	Títulos de grao	Graduado en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	Muller	1	7,140	7,140	
			Graduado en Enfermaría	Muller	1	9,866	9,866
			Graduado en Bioloxía	Home	1	6,716	6,716
			Graduado en Nutrición Humana e Dietética	Muller	1	7,154	7,154

## ANEXO 6

I03(2)-PE. PROFESORADO POR CATEGORÍA

Centro	Titulación	Curso Académico	Tipo Puesto	Categoría Laboral	% horas de docencia na titulación
101 Facultade de Ciencia	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	2018/2019	PROFESOR	Catedrático/a de universidade	9,33%
				Profesor/a titular de universidade	50,04%
				Profesor/a contratado/a doutor/a	15,91%
				Profesor/a contratado/a interino/ a	4,28%
			INVESTIGADOR	Investigador/a Juan De La Cierva	1,84%
				Investigador/a Ramón y Cajal	1,22%
				Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade A	1,22%
			EXTERNO	Non Aplicable	16,14%

Máster Universitario en Nutrición	<b>2017/2018</b>	PROFESOR	Catedrático/a de universidade	10,79%
			Profesor/a titular de universidade	48,42%
			Profesor/a contratado/a doutor/a	15,63%
			Profesor/a contratado/a interino/ a	4,34%
		INVESTIGADOR	Investigador/a Ramón y Cajal	1,19%
		EXTERNO	Non Aplicable	18,64%
		Invitado	Non Aplicable	0,98%
	<b>2016/2017</b>	PROFESOR	Catedrático/a de universidade	10,48%
			Profesor/a titular de universidade	51,90%
			Profesor/a contratado/a doutor/a	19,36%
		INVESTIGADOR	Investigador/a Juan De La Cierva	1,29%
			Investigador/a Ramón y Cajal	1,03%
		EXTERNO	Non Aplicable	13,89%
	Invitado	Non Aplicable	2,06%	
	<b>2018/2019</b>	PROFESOR	Catedrático/a de universidade	11,29%
			Profesor/a asociado/a T3	1,58%
			Profesor/a titular de universidade	41,68%
			Profesor/a contratado/a doutor/a	3,76%
		EXTERNO	Non Aplicable	41,68%
		<b>2017/2018</b>	PROFESOR	Catedrático/a de universidade
Profesor/a asociado/a T3				1,59%
Profesor/a titular de universidade				38,84%
Profesor/a contratado/a doutor/a				3,59%
EXTERNO		Non Aplicable	44,22%	
<b>2016/2017</b>	PROFESOR	Catedrático/a de universidade	13,00%	
		Profesor/a asociado/a T3	1,76%	
		Profesor/a titular de universidade	37,22%	
		Profesor/a contratado/a doutor/a	7,05%	
	EXTERNO	Non Aplicable	38,33%	
	Adscrito	Non Aplicable	2,64%	

## ANEXO 7

E3-I2 PERFIL DE INGRESO DO ALUMNADO

Centro	Tipo Estudio	Titulación	Curso Académico	Modalidad Ingreso	Sexo	Home	Muller	Total
					Estudio Acceso	Nº de ingresos	Nº de ingresos	Nº de ingresos
101 Facultade	Mestrado	Máster Universitario en	<b>2018/2019</b>	Título de Licenciado ou	Licenciado en Bioloxía		3	3

de Ciencias	Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	Licenciada	Licenciado en Ciencias do Mar	1		1	
		Título de Enxeñeiro Técnico	Enxeñeiro Técnico Agrícola		1	1	
		Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranceiros	Estudos realizados no estranceiro		3	3	
		Títulos de grao	Graduado en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos		3	3	
			Graduado en Ciencias Ambientais	1		1	
			Graduado en Ciencias Ambientais	3		3	
			Graduado en Enxeñaría Agraria		1	1	
		<b>Total</b>		<b>5</b>	<b>11</b>	<b>16</b>	
		<b>2017/2018</b>	Título de Licenciado ou Licenciada	Licenciado en Veterinaria		1	1
			Título de Diplomado/Mestres	Diplomado en Enfermaría		1	1
			Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranceiros	Estudos realizados no estranceiro	1	1	2
			Títulos de grao	Graduado en Bioloxía	1	1	2

		Graduado en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	1	3	4	
		Graduado en Enfermaría		1	1	
		Graduado en Química		1	1	
		Graduado en Ciencias Ambientais	1	5	6	
		Graduado en Enxeñaría Agraria	1	1	2	
		Graduado en Enxeñaría en Química Industrial		1	1	
		Graduado en Bioloxía		1	1	
		<b>Total</b>	<b>5</b>	<b>17</b>	<b>22</b>	
	<b>2016/2017</b>	Título de Licenciado ou Licenciada	Licenciado en Bioloxía	1	2	3
		Título de Enxeñeiro Técnico	Enxeñeiro Técnico Agrícola, especialidade en Industrias Agrarias e Alimentarias	1	1	2
			Enxeñeiro Técnico Industrial. Especialidade en Mecánica	1		1
		Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Estudos realizados no estranxeiro	1	1	2
		Títulos de grao	Graduado en Bioloxía		1	1

			Graduado en Bioloxía		1	1	
			Graduado en Química	1	2	3	
			Graduado en Ciencias Ambientais	3	4	7	
			Graduado en Enxeñaría Química	1		1	
			Graduado en Nutrición Humana e Dietética	1		1	
			Graduado en Biotecnoloxía		1	1	
			<b>Total</b>	<b>10</b>	<b>13</b>	<b>23</b>	
	Máster Universitario en Nutrición	2018/2019	Título de Licenciado ou Licenciada	Licenciado en Farmacia		1	1
Licenciado en Medicina					1	1	
Licenciado en Ciencias da Actividade Física e do Deporte					1	1	
Título de Diplomado/Mestres			Diplomado en Fisioterapia	1		1	
			Diplomado en Nutrición Humana e Dietética		1	1	
Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros			Acreditación ou credencial de homologación (MECD) dun título universitario estranxeiro a un título universitario español	1		1	
			Estudos realizados no estranxeiro	1	4	5	

		Títulos de grao	Graduado en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos		1	1
		Graduado en Enfermería			1	1
		Graduado en Fisioterapia	2		1	3
		Graduado en Enfermería			1	1
		Graduado en Bioloxía	1			1
		Graduado en Ciencias da Actividade Física e o Deporte	1		1	2
		Graduado en Farmacia			1	1
		Graduado en Nutrición Humana e Dietética			1	1
		<b>Total</b>		<b>7</b>		<b>15</b>
<b>2017/2018</b>	Título de Diplomado/Mestres	Diplomado en Enfermería			5	5
	Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Acreditación ou credencial de homologación (MECD) dun título universitario estranxeiro a un título universitario español			1	1
		Estudos realizados no estranxeiro			3	3
	Títulos de grao	Graduado en Bioloxía			1	1

		Graduado en Ciencias da Actividade Física e o Deporte	1		1
		Graduado en Enfermaría		2	2
		Graduado en Fisioterapia	2	2	4
		Graduado en Ciencias da Actividade Física e o Deporte		2	2
		Graduado en Bioquímica		1	1
		Graduado en Fisioterapia		1	1
		<b>Total</b>	<b>3</b>	<b>18</b>	<b>21</b>
<b>2016/2017</b>	Título de Licenciado ou Licenciada	Licenciado en Farmacia		2	2
		Licenciado en Medicina	2	1	3
		Licenciado en Psicoloxía		1	1
	Título de Diplomado/Mestres	Diplomado en Enfermaría		5	5
	Título de Enxeñeiro Técnico	Enxeñeiro Técnico Agrícola, especialidade en Industrias Agrarias e Alimentarias		1	1
	Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Estudos realizados no estranxeiro	1	2	3



		Títulos de grao	Graduado en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	1	1
		Graduado en Enfermería		1	1
		Graduado en Bioloxía	1		1
		Graduado en Nutrición Humana e Dietética		1	1
		<b>Total</b>		<b>4</b>	<b>15</b>

**ANEXO 8****I11-DISTRIBUCIÓN DO ALUMNADO POR CENTRO DE PRÁCTICAS**

PRÁCTICAS EXTRACURRICULARES			
Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria			
EMPRESA/ EXTRACURRICULARES	Nº ALUMNOS		
	16/17	17/18	18/19
AKUNATURA DE OURENSE S.L.			
ANFACO-CECOPECA		3	3
ARC EUROBANAN GALICIA, S.L.		1	1
CONSELLERÍA DE MEDIO AMBIENTE E ORDENACIÓN DO TERRITORIO (PN Illas Atlánticas)		1	1
COREN			
ENVIROHEMP			
FRITAS JALYS		1	1
INGACAL EVEGA		1	1
LIGAL - LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO DE GALICIA		1	1
SERUNION SA		1	1
TRAGSA		1	1
VIAQUA GESTIÓN DE AGUAS DE GALICIA S.A.U		1	1
<b>Total general</b>		<b>5</b>	<b>11</b>

## ANEXO 9

GRADO CIENCIA y TECNOLOGÍA de los ALIMENTOS							
CURSO 2016-17							
	Asignatura	Nº Créditos Matriculados	Nº Créditos Presentados	Nº Créditos Superados	% Éxito	% Rendimiento	% Evaluación
G040102	Física: Física	60,0	36,0	24,0	67%	40%	60%
G040103	Matemáticas: Matemáticas	48,0	30,0	18,0	60%	38%	63%
G040202	Matemáticas: Ampliación de matemáticas	36,0	36,0	6,0	17%	17%	100%
G040201	Física: Ampliación de física	30,0	24,0	18,0	75%	60%	80%
G040304	Química inorgánica	18,0	6,0	6,0	100%	33%	33%
G040305	Química orgánica	42,0	36,0	18,0	50%	43%	86%
G040403	Microbioloxía	42,0	18,0	18,0	100%	43%	43%
G040405	Química física	78,0	54,0	36,0	67%	46%	69%
G040302	Bioquímica	36,0	36,0	24,0	67%	67%	100%
G040303	Química analítica	42,0	30,0	30,0	100%	71%	71%
G040401	Análise instrumental	66,0	60,0	42,0	70%	64%	91%
G040501	Bromatoloxía	96,0	78,0	54,0	69%	56%	81%
G040601	Ampliación de bromatoloxía	84,0	60,0	54,0	90%	64%	71%
G040902	Avallación sensorial dos alimentos	84,0	84,0	84,0	100%	100%	100%
G040907	Seguridade alimentaria	78,0	78,0	78,0	100%	100%	100%
G040503	Nutrición e dietética	66,0	66,0	54,0	82%	82%	100%
G040404	Química e bioquímica alimentaria	66,0	24,0	24,0	100%	36%	36%
G040402	Introdución á enxeñaría química	78,0	60,0	30,0	50%	38%	77%
G040504	Operacións básicas I	198,0	108,0	60,0	56%	30%	55%
G040903	Biorreactores	6,0	6,0	6,0	100%	100%	100%
G040605	Tecnoloxía alimentaria	108,0	90,0	66,0	73%	61%	83%
G040704	Ciencia e tecnoloxía do leite	66,0	60,0	60,0	100%	91%	91%
G040702	Ciencia e tecnoloxía dos produtos pesqueiros	66,0	60,0	60,0	100%	91%	91%
G040703	Ciencia e tecnoloxía dos produtos vexetais	96,0	96,0	96,0	100%	100%	100%
G040802	Ciencia e tecnoloxía enolóxicas	12,0	12,0	12,0	100%	100%	100%
G040905	Materias primas	54,0	54,0	54,0	100%	100%	100%
G040602	Hixiene alimentaria	66,0	42,0	42,0	100%	64%	64%
G040502	Microbioloxía industrial alimentaria	30,0	30,0	30,0	100%	100%	100%
G040505	Toxicoloxía	96,0	84,0	84,0	100%	88%	88%
G040906	Prevenção de riscos laborais	18,0	12,0	12,0	100%	67%	67%
G040204	Informática: Informática	30,0	24,0	12,0	50%	40%	80%
G040603	Operacións básicas II	138,0	84,0	48,0	57%	35%	61%

G040908	Xestión da calidade	66,0	66,0	66,0	100%	100%	100%
G040604	Políticas alimentarias	144,0	102,0	78,0	76%	54%	71%
G040909	Xestión de residuos	42,0	42,0	42,0	100%	100%	100%
G040991	Traballo de Fin de Grao	162,0	66,0	66,0	100%	41%	41%
G040981	Prácticas externas	84,0	78,0	78,0	100%	93%	93%
G040701	Ciencia e tecnoloxía da carne	72,0	72,0	66,0	92%	92%	100%
G040901	Análise e control de calidade en enoloxía	30,0	24,0	24,0	100%	80%	80%
G041101	Bioloxía: Bioloxía	270,0	246,0	216,0	88%	80%	91%
G041102	Física: Física	294,0	270,0	156,0	58%	53%	92%
G041103	Química: Química	300,0	282,0	156,0	55%	52%	94%
G041104	Matemáticas: Matemáticas	306,0	282,0	180,0	64%	59%	92%
G041105	Xeoloxía: Xeoloxía	300,0	300,0	162,0	54%	54%	100%
G041201	Matemáticas: Ampliación de matemáticas	294,0	234,0	108,0	46%	37%	80%
G041202	Física: Ampliación de física	306,0	246,0	198,0	80%	65%	80%
G041203	Química: Ampliación de química	264,0	210,0	198,0	94%	75%	80%
G041204	Informática: Informática	282,0	246,0	168,0	68%	60%	87%
G041205	Fisioloxía	288,0	240,0	174,0	73%	60%	83%
G041301	Empresa: Economía e empresa	108,0	108,0	96,0	89%	89%	100%
G041302	Bioquímica	126,0	120,0	72,0	60%	57%	95%
G041303	Química física	114,0	108,0	78,0	72%	68%	95%
G041304	Química orgánica	108,0	102,0	90,0	88%	83%	94%
G041305	Técnicas de preparación de mostras	102,0	102,0	84,0	82%	82%	100%
G041401	Microbioloxía	126,0	114,0	96,0	84%	76%	90%
G041402	Xestión de residuos	114,0	114,0	108,0	95%	95%	100%
G041403	Análise instrumental	114,0	114,0	84,0	74%	74%	100%
G041404	Química e bioquímica alimentaria	126,0	120,0	96,0	80%	76%	95%
G041405	Introdución á enxeñaría química	120,0	120,0	54,0	45%	45%	100%
<b>CURSO 2017-18</b>							
G040305	Química orgánica	18,0	18,0	12,0	67%	67%	100%
G040403	Microbioloxía	6,0	6,0	6,0	100%	100%	100%
G040405	Química física	12,0	12,0	6,0	50%	50%	100%
G040302	Bioquímica	6,0	6,0	6,0	100%	100%	100%
G040303	Química analítica	6,0	6,0	6,0	100%	100%	100%
G040401	Análise instrumental	12,0	12,0	6,0	50%	50%	100%
G040501	Bromatoloxía	30,0	30,0	12,0	40%	40%	100%
G040601	Ampliación de bromatoloxía	24,0	18,0	12,0	67%	50%	75%
G040902	Avaliación sensorial dos alimentos	36,0	36,0	36,0	100%	100%	100%

G040907	Seguridade alimentaria	48,0	42,0	42,0	100%	88%	88%
G040503	Nutrición e dietética	18,0	12,0	12,0	100%	67%	67%
G040404	Química e bioquímica alimentaria	18,0	12,0	12,0	100%	67%	67%
G040504	Operacións básicas I	108,0	78,0	36,0	46%	33%	72%
G040903	Biorreactores	12,0	12,0	12,0	100%	100%	100%
G040605	Tecnoloxía alimentaria	24,0	24,0	6,0	25%	25%	100%
G040704	Ciencia e tecnoloxía do leite	66,0	60,0	60,0	100%	91%	91%
G040702	Ciencia e tecnoloxía dos produtos pesqueiros	66,0	66,0	60,0	91%	91%	100%
G040703	Ciencia e tecnoloxía dos produtos vexetais	60,0	60,0	60,0	100%	100%	100%
G040802	Ciencia e tecnoloxía enolóxicas	6,0	6,0	6,0	100%	100%	100%
G040905	Materias primas	30,0	30,0	30,0	100%	100%	100%
G040602	Hixiene alimentaria	24,0	18,0	18,0	100%	75%	75%
G040502	Microbioloxía industrial alimentaria	36,0	36,0	36,0	100%	100%	100%
G040505	Toxicoloxía	30,0	30,0	30,0	100%	100%	100%
G040906	Prevenção de riscos laborais	18,0	18,0	18,0	100%	100%	100%
G040603	Operacións básicas II	72,0	48,0	18,0	38%	25%	67%
G040908	Xestión da calidade	54,0	48,0	48,0	100%	89%	89%
G040604	Políticas alimentarias	18,0	6,0	6,0	100%	33%	33%
G040991	Traballo de Fin de Grao	120,0	60,0	60,0	100%	50%	50%
G040981	Prácticas externas	30,0	30,0	30,0	100%	100%	100%
G040701	Ciencia e tecnoloxía da carne	84,0	78,0	72,0	92%	86%	93%
G040901	Análise e control de calidade en enoloxía	6,0	6,0	6,0	100%	100%	100%
G041101	Bioloxía: Bioloxía	270,0	246,0	180,0	73%	67%	91%
G041102	Física: Física	282,0	258,0	120,0	47%	43%	91%
G041103	Química: Química	294,0	282,0	156,0	55%	53%	96%
G041104	Matemáticas: Matemáticas	294,0	240,0	174,0	73%	59%	82%
G041105	Xeoloxía: Xeoloxía	270,0	264,0	144,0	55%	53%	98%
G041201	Matemáticas: Ampliación de matemáticas	324,0	234,0	150,0	64%	46%	72%
G041202	Física: Ampliación de física	276,0	222,0	150,0	68%	54%	80%
G041203	Química: Ampliación de química	270,0	222,0	222,0	100%	82%	82%
G041204	Informática: Informática	294,0	270,0	192,0	71%	65%	92%
G041205	Fisioloxía	288,0	252,0	180,0	71%	63%	88%
G041301	Empresa: Economía e empresa	264,0	258,0	246,0	95%	93%	98%
G041302	Bioquímica	252,0	246,0	234,0	95%	93%	98%
G041303	Química física	246,0	234,0	174,0	74%	71%	95%
G041304	Química orgánica	240,0	240,0	156,0	65%	65%	100%
G041305	Técnicas de preparación de mostras	282,0	270,0	204,0	76%	72%	96%
G041401	Microbioloxía	234,0	210,0	192,0	91%	82%	90%
G041402	Xestión de residuos	240,0	240,0	210,0	88%	88%	100%

G041403	Análise instrumental	258,0	240,0	192,0	80%	74%	93%
G041404	Química e bioquímica alimentaria	234,0	198,0	120,0	61%	51%	85%
G041405	Introdución á enxeñaría química	258,0	216,0	174,0	81%	67%	84%
G041501	Bromatoloxía	150,0	150,0	102,0	68%	68%	100%
G041603	Nutrición e dietética	162,0	162,0	162,0	100%	100%	100%
G041503	Operacións básicas I	126,0	90,0	60,0	67%	48%	71%
G041504	Microbioloxía industrial alimentaria	186,0	186,0	186,0	100%	100%	100%
G041505	Toxicoloxía alimentaria	174,0	174,0	168,0	97%	97%	100%
G041601	Ampliación de bromatoloxía	132,0	132,0	126,0	95%	95%	100%
G041602	Operacións básicas II	126,0	102,0	54,0	53%	43%	81%
G041502	Tecnoloxía alimentaria	144,0	144,0	90,0	63%	63%	100%
G041604	Hixiene alimentaria	162,0	156,0	150,0	96%	93%	96%
G041605	Políticas alimentarias	168,0	138,0	78,0	57%	46%	82%
<b>CURSO 2018-19</b>							
G040501	Bromatoloxía	6,0	0,0	0,0		0%	0%
G040503	Nutrición e dietética	6,0	0,0	6,0		100%	0%
G040504	Operacións básicas I	42,0	0,0	12,0		29%	0%
G040704	Ciencia e tecnoloxía do leite	6,0	0,0	6,0		100%	0%
G040702	Ciencia e tecnoloxía dos produtos pesqueiros	6,0	0,0	6,0		100%	0%
G040602	Hixiene alimentaria	6,0	0,0	6,0		100%	0%
G040906	Prevenção de riscos laborais	6,0	0,0	6,0		100%	0%
G040603	Operacións básicas II	24,0	0,0	12,0		50%	0%
G040604	Políticas alimentarias	6,0	0,0	6,0		100%	0%
G040991	Traballo de Fin de Grao	72,0	30,0	42,0	140%	58%	42%
G040701	Ciencia e tecnoloxía da carne	12,0	0,0	12,0		100%	0%
G041101	Bioloxía: Bioloxía	204,0	0,0	180,0		88%	0%
G041102	Física: Física	258,0	0,0	222,0		86%	0%
G041103	Química: Química	222,0	0,0	192,0		86%	0%
G041104	Matemáticas: Matemáticas	210,0	0,0	186,0		89%	0%
G041105	Xeoloxía: Xeoloxía	246,0	0,0	246,0		100%	0%
G041201	Matemáticas: Ampliación de matemáticas	240,0	12,0	120,0	1000%	50%	5%
G041202	Física: Ampliación de física	216,0	0,0	222,0		103%	0%
G041203	Química: Ampliación de química	168,0	0,0	174,0		104%	0%
G041204	Informática: Informática	234,0	0,0	240,0		103%	0%
G041205	Fisioloxía	216,0	0,0	222,0		103%	0%
G041301	Empresa: Economía e empresa	84,0	0,0	150,0		179%	0%
G041302	Bioquímica	138,0	0,0	174,0		126%	0%
G041303	Química física	156,0	0,0	138,0		88%	0%
G041304	Química orgánica	156,0	0,0	168,0		108%	0%
G041305	Técnicas de preparación de mostras	126,0	0,0	138,0		110%	0%
G041401	Microbioloxía	156,0	0,0	174,0		112%	0%

G041402	Xestión de residuos	180,0	0,0	144,0		80%	0%
G041403	Análise instrumental	120,0	6,0	132,0	2200%	110%	5%
G041404	Química e bioquímica alimentaria	162,0	0,0	168,0		104%	0%
G041405	Introdución á enxeñaría química	210,0	0,0	156,0		74%	0%
G041501	Bromatoloxía	216,0	0,0	216,0		100%	0%
G041603	Nutrición e dietética	156,0	12,0	168,0	1400%	108%	8%
G041503	Operacións básicas I	252,0	6,0	132,0	2200%	52%	2%
G041504	Microbioloxía industrial alimentaria	144,0	0,0	216,0		150%	0%
G041505	Toxicoloxía alimentaria	198,0	0,0	252,0		127%	0%
G041601	Ampliación de bromatoloxía	180,0	6,0	192,0	3200%	107%	3%
G041602	Operacións básicas II	228,0	12,0	162,0	1350%	71%	5%
G041502	Tecnoloxía alimentaria	228,0	6,0	138,0	2300%	61%	3%
G041604	Hixiene alimentaria	162,0	18,0	180,0	1000%	111%	11%
G041605	Políticas alimentarias	246,0	12,0	150,0	1250%	61%	5%
G041701	Ciencia e tecnoloxía da carne	96,0	0,0	138,0		144%	0%
G041702	Ciencia e tecnoloxía dos produtos pesqueiros	114,0	0,0	156,0		137%	0%
G041703	Ciencia e tecnoloxía dos produtos vexetais	120,0	0,0	162,0		135%	0%
G041704	Ciencia e tecnoloxía do leite	102,0	0,0	144,0		141%	0%
G041901	Seguridade alimentaria	84,0	0,0	126,0		150%	0%
G041902	Industrias fermentativas	18,0	6,0	18,0	300%	100%	33%
G041911	Ciencia e tecnoloxía enolóxicas	12,0	0,0	12,0		100%	0%
G041903	Ciencia e tecnoloxía dos cereais	24,0	0,0	24,0		100%	0%
G041904	Materias primas	66,0	0,0	96,0		145%	0%
G041905	Prevenção de riscos laborais	36,0	6,0	36,0	600%	100%	17%
G041906	Xestión da calidade	78,0	6,0	114,0	1900%	146%	8%
G041981	Prácticas externas	42,0	0,0	132,0		314%	0%
G041991	Traballo de Fin de Grao	84,0	42,0	42,0	100%	50%	50%
G041912	Análise e control da calidade en enoloxía	30,0	0,0	42,0		140%	0%
G041913	Viticultura	30,0	0,0	24,0		80%	0%
G041914	Avaliación sensorial dos alimentos	96,0	6,0	120,0	2000%	125%	6%

GRADO INGENIERÍA AGRARIA							
CURSO 2016-17							
Asignatura		Nº Créditos Matriculados	Nº Créditos Presentados	Nº Créditos Superados	% Éxito	% Rendimiento	% Evaluación
G280102	Física: Física	48,0	36,0	36,0	100%	75%	75%
G280104	Química: Química	36,0	30,0	18,0	60%	50%	83%
G280103	Matemáticas: Matemáticas	42,0	36,0	30,0	83%	71%	86%
G280101	Bioloxía: Bioloxía	18,0	12,0	12,0	100%	67%	67%
G280105	Xeoloxía: Xeoloxía	18,0	18,0	12,0	67%	67%	100%
G280201	Física: Ampliación de física	42,0	30,0	24,0	80%	57%	71%
G280203	Ampliación de química	12,0	6,0	6,0	100%	50%	50%
G280202	Matemáticas: Ampliación de matemáticas	42,0	36,0	12,0	33%	29%	86%
G280204	Expresión gráfica: Expresión gráfica	24,0	12,0	12,0	100%	50%	50%
G280205	Informática: Informática	36,0	24,0	18,0	75%	50%	67%
G280301	Topografía	54,0	42,0	36,0	86%	67%	78%
G280303	Edafoloxía	18,0	18,0	18,0	100%	100%	100%
G280304	Empresa: Economía e empresa	30,0	12,0	12,0	100%	40%	40%
G280305	Hidroloxía	36,0	24,0	18,0	75%	50%	67%
G280401	Botánica	90,0	66,0	48,0	73%	53%	73%
G280402	Química agrícola	24,0	12,0	12,0	100%	50%	50%
G280404	Cálculo de estruturas	84,0	66,0	60,0	91%	71%	79%
G280405	Electrotecnia	24,0	18,0	18,0	100%	75%	75%
G280501	Termotecnia	144,0	126,0	90,0	71%	63%	88%
G280502	Mecanización rural	96,0	66,0	60,0	91%	63%	69%
G280503	Ciencia e tecnoloxía do medio ambiente	96,0	90,0	90,0	100%	94%	94%
G280504	Fitotecnia	78,0	72,0	60,0	83%	77%	92%
G280505	Zootecnia	72,0	72,0	60,0	83%	83%	100%
G280601	Construción e infraestruturas rurais	66,0	66,0	66,0	100%	100%	100%
G280602	Xestión de residuos	84,0	84,0	84,0	100%	100%	100%
G280701	Análise instrumental	36,0	12,0	12,0	100%	33%	33%
G280702	Instalacións industriais	30,0	30,0	24,0	80%	80%	100%
G280703	Introdución á enxeñaría química	12,0	6,0	6,0	100%	50%	50%
G280704	Operacións básicas I	42,0	36,0	30,0	83%	71%	86%
G280705	Operacións básicas II	54,0	36,0	24,0	67%	44%	67%
G280706	Tecnoloxía alimentaria	60,0	48,0	30,0	63%	50%	80%
G280708	Xestión da calidade	72,0	72,0	72,0	100%	100%	100%
G280801	Hortofruticultura	108,0	96,0	90,0	94%	83%	89%
G280802	Mellora vexetal	90,0	90,0	90,0	100%	100%	100%
G280803	Xardinaría	84,0	78,0	78,0	100%	93%	93%
G280804	Ampliación de fitotecnia	96,0	84,0	84,0	100%	88%	88%

G280805	Fitopatoloxía	72,0	72,0	72,0	100%	100%	100%
G280806	Ordenación do territorio e paisaxe	78,0	78,0	78,0	100%	100%	100%
G280807	Degradación e recuperación de solos	72,0	66,0	66,0	100%	92%	92%
G280808	Prevenición de riscos laborais	72,0	72,0	72,0	100%	100%	100%
G280902	Proxectos	198,0	78,0	66,0	85%	33%	39%
G280901	Prácticas Externas	60,0	54,0	54,0	100%	90%	90%
G280991	Traballo de Fin de Grao	372,0	144,0	144,0	100%	39%	39%
G280707	Ampliación de tecnoloxía alimentaria	18,0	18,0	18,0	100%	100%	100%
G281101	Bioloxía: Bioloxía	126,0	108,0	90,0	83%	71%	86%
G281102	Física: Física	126,0	108,0	72,0	67%	57%	86%
G281103	Matemáticas: Matemáticas	120,0	114,0	72,0	63%	60%	95%
G281104	Química: Química	132,0	120,0	48,0	40%	36%	91%
G281105	Xeoloxía: Xeoloxía	138,0	126,0	84,0	67%	61%	91%
G281201	Expresión gráfica: Expresión gráfica	120,0	108,0	102,0	94%	85%	90%
G281202	Física: Ampliación de física	132,0	114,0	96,0	84%	73%	86%
G281203	Informática: Informática	120,0	108,0	84,0	78%	70%	90%
G281204	Matemáticas: Ampliación de matemáticas	126,0	108,0	54,0	50%	43%	86%
G281205	Ampliación de química	126,0	108,0	108,0	100%	86%	86%
G281301	Empresa: Economía e empresa	60,0	54,0	54,0	100%	90%	90%
G281302	Bioclimatoloxía	60,0	54,0	48,0	89%	80%	90%
G281303	Edafoloxía	48,0	42,0	42,0	100%	88%	88%
G281304	Topografía	60,0	54,0	54,0	100%	90%	90%
G281305	Hidroloxía	54,0	48,0	48,0	100%	89%	89%
G281401	Riscos xeolóxicos e cartografía ambiental	48,0	42,0	30,0	71%	63%	88%
G281402	Botánica	60,0	54,0	54,0	100%	90%	90%
G281403	Química agrícola	54,0	54,0	48,0	89%	89%	100%
G281404	Cálculo de estruturas	48,0	24,0	24,0	100%	50%	50%
G281405	Xestión de residuos	54,0	42,0	36,0	86%	67%	78%
G281501	Termotecnia	36,0	36,0	36,0	100%	100%	100%
G281502	Mecanización rural	36,0	36,0	24,0	67%	67%	100%
G281503	Ciencia e tecnoloxía do medio ambiente	18,0	18,0	18,0	100%	100%	100%
G281504	Fitotecnia	42,0	36,0	36,0	100%	86%	86%
G281505	Zootecnia	24,0	18,0	18,0	100%	75%	75%
G281601	Construción e infraestruturas rurais	18,0	18,0	18,0	100%	100%	100%
G281602	Electrotecnia	36,0	36,0	36,0	100%	100%	100%
G281981	Prácticas Externas	30,0	30,0	30,0	100%	100%	100%
G281912	Introdución á enxeñaría química	18,0	18,0	12,0	67%	67%	100%
G281913	Xestión da calidade	18,0	18,0	18,0	100%	100%	100%
G281914	Instalacións industriais	6,0	6,0	6,0	100%	100%	100%



G281915	Operacións básicas I	12,0	6,0	6,0	100%	50%	50%
G281917	Operacións básicas II	18,0	12,0	12,0	100%	67%	67%
G281921	Fitopatoloxía	12,0	12,0	12,0	100%	100%	100%
G281923	Prevenición de riscos laborais	12,0	12,0	12,0	100%	100%	100%
G281926	Degradación e recuperación de solos	6,0	6,0	6,0	100%	100%	100%
<b>CURSO 2017-18</b>							
G280302	Bioclimatoloxía	18,0	12,0	12,0	100%	67%	67%
G280402	Química agrícola	18,0	12,0	12,0	100%	67%	67%
G280403	Xeotecnia	12,0	6,0	6,0	100%	50%	50%
G280404	Cálculo de estruturas	12,0	12,0	12,0	100%	100%	100%
G280501	Termotecnia	6,0	6,0	6,0	100%	100%	100%
G280502	Mecanización rural	18,0	18,0	18,0	100%	100%	100%
G280504	Fitotecnia	12,0	6,0	6,0	100%	50%	50%
G280601	Construción e infraestruturas rurais	6,0	6,0	6,0	100%	100%	100%
G280602	Xestión de residuos	6,0	6,0	6,0	100%	100%	100%
G280702	Instalacións industriais	18,0	18,0	18,0	100%	100%	100%
G280704	Operacións básicas I	24,0	12,0	6,0	50%	25%	50%
G280705	Operacións básicas II	30,0	18,0	12,0	67%	40%	60%
G280706	Tecnoloxía alimentaria	24,0	24,0	12,0	50%	50%	100%
G280708	Xestión da calidade	42,0	42,0	42,0	100%	100%	100%
G280801	Hortofruticultura	54,0	54,0	54,0	100%	100%	100%
G280802	Mellora vexetal	54,0	54,0	54,0	100%	100%	100%
G280803	Xardinaria	54,0	54,0	54,0	100%	100%	100%
G280804	Ampliación de fitotecnia	48,0	48,0	42,0	88%	88%	100%
G280807	Degradación e recuperación de solos	48,0	48,0	48,0	100%	100%	100%
G280902	Proxectos	144,0	102,0	84,0	82%	58%	71%
G280901	Prácticas Externas	60,0	54,0	54,0	100%	90%	90%
G280991	Traballo de Fin de Grao	360,0	192,0	192,0	100%	53%	53%
G280707	Ampliación de tecnoloxía alimentaria	18,0	18,0	18,0	100%	100%	100%
G281101	Bioloxía: Bioloxía	258,0	222,0	174,0	78%	67%	86%
G281102	Física: Física	258,0	234,0	162,0	69%	63%	91%
G281103	Matemáticas: Matemáticas	246,0	216,0	168,0	78%	68%	88%
G281104	Química: Química	288,0	264,0	198,0	75%	69%	92%
G281105	Xeoloxía: Xeoloxía	258,0	246,0	204,0	83%	79%	95%
G281201	Expresión gráfica: Expresión gráfica	240,0	222,0	186,0	84%	78%	93%
G281202	Física: Ampliación de física	258,0	204,0	180,0	88%	70%	79%
G281203	Informática: Informática	240,0	222,0	180,0	81%	75%	93%
G281204	Matemáticas: Ampliación de matemáticas	246,0	204,0	132,0	65%	54%	83%
G281205	Ampliación de química	246,0	222,0	216,0	97%	88%	90%

G281301	Empresa: Economía e empresa	198,0	186,0	186,0	100%	94%	94%
G281302	Bioclimatoloxía	228,0	216,0	216,0	100%	95%	95%
G281303	Edafoloxía	246,0	240,0	240,0	100%	98%	98%
G281304	Topografía	186,0	174,0	120,0	69%	65%	94%
G281305	Hidroloxía	234,0	228,0	222,0	97%	95%	97%
G281401	Riscos xeolóxicos e cartografía ambiental	240,0	228,0	228,0	100%	95%	95%
G281402	Botánica	222,0	204,0	180,0	88%	81%	92%
G281403	Química agrícola	210,0	192,0	192,0	100%	91%	91%
G281404	Cálculo de estruturas	198,0	162,0	132,0	81%	67%	82%
G281405	Xestión de residuos	240,0	228,0	198,0	87%	83%	95%
G281501	Termotecnia	138,0	132,0	108,0	82%	78%	96%
G281502	Mecanización rural	132,0	114,0	96,0	84%	73%	86%
G281503	Ciencia e tecnoloxía do medio ambiente	138,0	138,0	138,0	100%	100%	100%
G281504	Fitotecnia	132,0	126,0	126,0	100%	95%	95%
G281505	Zootecnia	138,0	132,0	126,0	95%	91%	96%
G281601	Construción e infraestruturas rurais	138,0	120,0	120,0	100%	87%	87%
G281602	Electrotecnia	120,0	108,0	108,0	100%	90%	90%
G281981	Prácticas Externas	54,0	48,0	48,0	100%	89%	89%
G281991	Traballo de Fin de Grao	84,0	24,0	24,0	100%	29%	29%
G281701	Proxectos	78,0	48,0	48,0	100%	62%	62%
G281911	Análise instrumental	42,0	24,0	24,0	100%	57%	57%
G281912	Introdución á enxeñaría química	60,0	48,0	36,0	75%	60%	80%
G281913	Xestión da calidade	114,0	108,0	108,0	100%	95%	95%
G281914	Instalacións industriais	66,0	42,0	42,0	100%	64%	64%
G281915	Operacións básicas I	48,0	36,0	36,0	100%	75%	75%
G281916	Tecnoloxía alimentaria	66,0	42,0	36,0	86%	55%	64%
G281917	Operacións básicas II	42,0	24,0	24,0	100%	57%	57%
G281918	Ampliación de tecnoloxía alimentaria	54,0	48,0	48,0	100%	89%	89%
G281921	Fitopatoloxía	84,0	78,0	78,0	100%	93%	93%
G281922	Ordenación do territorio e paisaxe	120,0	114,0	114,0	100%	95%	95%
G281923	Prevenção de riscos laborais	108,0	96,0	96,0	100%	89%	89%
G281924	Hortofruticultura	60,0	54,0	54,0	100%	90%	90%
G281925	Ampliación de fitotecnia	96,0	84,0	72,0	86%	75%	88%
G281926	Degradación e recuperación de solos	90,0	90,0	84,0	93%	93%	100%
G281927	Mellora vexetal	96,0	90,0	84,0	93%	88%	94%
G281928	Xardinaria	90,0	72,0	72,0	100%	80%	80%

GRADO CIENCIAS AMBIENTALES							
CURSO 2016-17							
	Asignatura	Nº Créditos Matriculados	Nº Créditos Presentados	Nº Créditos Superados	% Éxito	% Rendimiento	% Evaluación
G260102	Física: Física	102,0	72,0	48,0	67%	47%	71%
G260104	Química: Química	66,0	54,0	36,0	67%	55%	82%
G260103	Matemáticas: Matemáticas	66,0	60,0	42,0	70%	64%	91%
G260101	Biología: Biología	30,0	24,0	24,0	100%	80%	80%
G260105	Xeoloxía: Xeoloxía	24,0	24,0	24,0	100%	100%	100%
G260201	Física: Ampliación de física	60,0	36,0	36,0	100%	60%	60%
G260203	Química: Ampliación de química	12,0	12,0	12,0	100%	100%	100%
G260202	Matemáticas: Ampliación de matemáticas	54,0	36,0	12,0	33%	22%	67%
G260204	Informática: Informática	96,0	96,0	72,0	75%	75%	100%
G260301	Física ambiental	66,0	54,0	54,0	100%	82%	82%
G260302	Modelos matemáticos aplicados	156,0	90,0	36,0	40%	23%	58%
G260303	Edafoloxía	24,0	18,0	12,0	67%	50%	75%
G260304	Empresa: Economía e empresa	48,0	36,0	24,0	67%	50%	75%
G260305	Ecología	150,0	114,0	90,0	79%	60%	76%
G260401	Microbioloxía	84,0	54,0	54,0	100%	64%	64%
G260402	Análise instrumental	132,0	84,0	78,0	93%	59%	64%
G260403	Botánica	54,0	42,0	24,0	57%	44%	78%
G260404	Zooloxía	30,0	18,0	18,0	100%	60%	60%
G260501	Hidroloxía	180,0	174,0	174,0	100%	97%	97%
G260502	Enxeñaría ambiental	240,0	204,0	186,0	91%	78%	85%
G260503	Avaliación de impactos ambientais	186,0	186,0	186,0	100%	100%	100%
G260504	Modelización e simulación ambiental	168,0	162,0	156,0	96%	93%	96%
G260505	Energía e sostibilidade enerxética	180,0	180,0	180,0	100%	100%	100%
G260601	Ordenación do territorio e paisaxe	186,0	180,0	180,0	100%	97%	97%
G260602	Xestión de residuos	180,0	174,0	168,0	97%	93%	97%
G260701	Auditoría e xestión ambiental	180,0	168,0	168,0	100%	93%	93%
G260702	Cambio climático	240,0	228,0	228,0	100%	95%	95%
G260901	Climatoloxía física	42,0	42,0	36,0	86%	86%	100%
G260902	Oceanografía	60,0	60,0	60,0	100%	100%	100%
G260903	Meteoroloxía	48,0	48,0	30,0	63%	63%	100%
G260904	Química da atmosfera	66,0	66,0	66,0	100%	100%	100%
G260905	Contaminación atmosférica	78,0	78,0	78,0	100%	100%	100%
G260906	Teledetección e SIX	42,0	36,0	36,0	100%	86%	86%
G260907	Técnicas de análise e predición meteorolóxica	36,0	30,0	30,0	100%	83%	83%
G260908	Aerobioloxía	132,0	126,0	126,0	100%	95%	95%

G260909	Bioclimatoloxía	144,0	144,0	144,0	100%	100%	100%
G260910	Xestión e conservación da auga	114,0	114,0	114,0	100%	100%	100%
G260911	Avaliación e conservación de solos	174,0	168,0	168,0	100%	97%	97%
G260912	Análise e calidade do aire	144,0	138,0	138,0	100%	96%	96%
G260914	Biodiversidade	180,0	174,0	174,0	100%	97%	97%
G260915	Xestión de espazos naturais e protexidos	138,0	138,0	138,0	100%	100%	100%
G260916	Ampliación de enxeñaría ambiental	144,0	138,0	138,0	100%	96%	96%
G260917	Prácticas externas	198,0	198,0	198,0	100%	100%	100%
G260913	Contaminación de ecosistemas terrestres	156,0	150,0	150,0	100%	96%	96%
G260991	Traballo de Fin de Grao	270,0	198,0	198,0	100%	73%	73%
G261102	Bioloxía: Bioloxía	342,0	282,0	240,0	85%	70%	82%
G261101	Física: Física	366,0	342,0	126,0	37%	34%	93%
G261103	Química: Química	366,0	348,0	156,0	45%	43%	95%
G261104	Matemáticas: Matemáticas	372,0	318,0	126,0	40%	34%	85%
G261105	Xeoloxía: Xeoloxía	396,0	372,0	186,0	50%	47%	94%
G261201	Física: Ampliación de física	372,0	282,0	162,0	57%	44%	76%
G261202	Matemáticas: Ampliación de matemáticas	372,0	288,0	48,0	17%	13%	77%
G261203	Química: Ampliación de química	312,0	240,0	222,0	93%	71%	77%
G261204	Informática: Informática	348,0	300,0	168,0	56%	48%	86%
G261205	Lexislación ambiental	348,0	288,0	264,0	92%	76%	83%
G261301	Empresa: Economía e empresa	186,0	186,0	180,0	97%	97%	100%
G261302	Bioclimatoloxía	186,0	186,0	186,0	100%	100%	100%
G261303	Técnicas de preparación de mostras	204,0	168,0	132,0	79%	65%	82%
G261304	Edafoloxía	210,0	210,0	186,0	89%	89%	100%
G261305	Zooloxía	210,0	210,0	204,0	97%	97%	100%
G261401	Xestión de residuos	204,0	204,0	204,0	100%	100%	100%
G261402	Microbioloxía	168,0	162,0	144,0	89%	86%	96%
G261403	Análise instrumental	198,0	186,0	132,0	71%	67%	94%
G261404	Botánica	216,0	210,0	156,0	74%	72%	97%
G261405	Riscos xeolóxicos e cartografía ambiental	198,0	198,0	198,0	100%	100%	100%
<b>CURSO 2017-18</b>							
G260302	Modelos matemáticos aplicados	60,0	54,0	42,0	78%	70%	90%
G260305	Ecoloxía	72,0	60,0	24,0	40%	33%	83%
G260401	Microbioloxía	24,0	24,0	12,0	50%	50%	100%
G260402	Análise instrumental	36,0	30,0	12,0	40%	33%	83%
G260501	Hidroloxía	12,0	12,0	12,0	100%	100%	100%
G260502	Enxeñaría ambiental	42,0	12,0	12,0	100%	29%	29%
G260503	Avaliación de impactos ambientais	18,0	18,0	18,0	100%	100%	100%
G260504	Modelización e simulación ambiental	18,0	18,0	12,0	67%	67%	100%

G260505	Energía e sostibilidade enerxética	18,0	18,0	18,0	100%	100%	100%
G260601	Ordenación do territorio e paisaxe	30,0	30,0	30,0	100%	100%	100%
G260602	Xestión de residuos	24,0	24,0	24,0	100%	100%	100%
G260701	Auditoría e xestión ambiental	156,0	156,0	156,0	100%	100%	100%
G260702	Cambio climático	162,0	162,0	162,0	100%	100%	100%
G260901	Climatoloxía física	18,0	18,0	18,0	100%	100%	100%
G260903	Meteoroloxía	18,0	18,0	18,0	100%	100%	100%
G260904	Química da atmosfera	6,0	6,0	6,0	100%	100%	100%
G260905	Contaminación atmosférica	54,0	54,0	54,0	100%	100%	100%
G260906	Teledetección e SIX	30,0	30,0	30,0	100%	100%	100%
G260907	Técnicas de análise e predición meteorolóxica	12,0	12,0	12,0	100%	100%	100%
G260908	Aerobioloxía	72,0	72,0	72,0	100%	100%	100%
G260909	Bioclimatoloxía	156,0	156,0	156,0	100%	100%	100%
G260910	Xestión e conservación da auga	132,0	132,0	132,0	100%	100%	100%
G260911	Avaliación e conservación de solos	18,0	18,0	12,0	67%	67%	100%
G260912	Análise e calidade do aire	18,0	18,0	18,0	100%	100%	100%
G260914	Biodiversidade	126,0	126,0	126,0	100%	100%	100%
G260915	Xestión de espazos naturais e protexidos	144,0	144,0	120,0	83%	83%	100%
G260916	Ampliación de enxeñaría ambiental	126,0	126,0	126,0	100%	100%	100%
G260917	Prácticas externas	120,0	102,0	102,0	100%	85%	85%
G260913	Contaminación de ecosistemas terrestres	24,0	24,0	18,0	75%	75%	100%
G260991	Traballo de Fin de Grao	192,0	144,0	144,0	100%	75%	75%
G261102	Bioloxía: Bioloxía	372,0	348,0	276,0	79%	74%	94%
G261101	Física: Física	432,0	408,0	198,0	49%	46%	94%
G261103	Química: Química	408,0	384,0	186,0	48%	46%	94%
G261104	Matemáticas: Matemáticas	420,0	396,0	210,0	53%	50%	94%
G261105	Xeoloxía: Xeoloxía	420,0	420,0	300,0	71%	71%	100%
G261201	Física: Ampliación de física	420,0	324,0	240,0	74%	57%	77%
G261202	Matemáticas: Ampliación de matemáticas	468,0	300,0	180,0	60%	38%	64%
G261203	Química: Ampliación de química	360,0	306,0	282,0	92%	78%	85%
G261204	Informática: Informática	372,0	318,0	228,0	72%	61%	85%
G261205	Lexislación ambiental	384,0	318,0	300,0	94%	78%	83%
G261301	Empresa: Economía e empresa	294,0	270,0	234,0	87%	80%	92%
G261302	Bioclimatoloxía	288,0	288,0	276,0	96%	96%	100%
G261303	Técnicas de preparación de mostras	318,0	210,0	90,0	43%	28%	66%
G261304	Edafoloxía	300,0	288,0	270,0	94%	90%	96%
G261305	Zooloxía	294,0	282,0	270,0	96%	92%	96%
G261401	Xestión de residuos	306,0	294,0	258,0	88%	84%	96%
G261402	Microbioloxía	312,0	258,0	222,0	86%	71%	83%

G261403	Análise instrumental	294,0	192,0	132,0	69%	45%	65%
G261404	Botánica	306,0	288,0	234,0	81%	76%	94%
G261405	Riscos xeolóxicos e cartografía ambiental	306,0	288,0	264,0	92%	86%	94%
G261501	Hidroloxía	258,0	252,0	240,0	95%	93%	98%
G261502	Enxeñaría ambiental	216,0	192,0	174,0	91%	81%	89%
G261503	Avaliación de impactos ambientais	234,0	228,0	228,0	100%	97%	97%
G261504	Modelización e simulación ambiental	240,0	228,0	216,0	95%	90%	95%
G261505	Enerxía e sostibilidade enerxética	246,0	240,0	228,0	95%	93%	98%
G261601	Ordenación do territorio e paisaxe	252,0	240,0	240,0	100%	95%	95%
G261602	Ecoloxía	246,0	234,0	186,0	79%	76%	95%
G261911	Física ambiental	108,0	108,0	108,0	100%	100%	100%
G261912	Meteoroloxía	48,0	36,0	30,0	83%	63%	75%
G261913	Química da atmosfera	78,0	66,0	66,0	100%	85%	85%
G261921	Avaliación e conservación de solos	204,0	198,0	198,0	100%	97%	97%
G261922	Análise e calidade do aire	198,0	198,0	186,0	94%	94%	100%
G261923	Contaminación de ecosistemas terrestres	216,0	210,0	204,0	97%	94%	97%
<b>CURSO 2018-19</b>							
G260991	Traballo de Fin de Grao	30,0	12,0	18,0	150%	60%	40%
G261102	Biología: Biología	276,0	0,0	306,0		111%	0%
G261101	Física: Física	378,0	12,0	294,0	2450%	78%	3%
G261103	Química: Química	372,0	6,0	264,0	4400%	71%	2%
G261104	Matemáticas: Matemáticas	384,0	18,0	318,0	1767%	83%	5%
G261105	Xeoloxía: Xeoloxía	342,0	0,0	330,0		96%	0%
G261201	Física: Ampliación de física	342,0	12,0	270,0	2250%	79%	4%
G261202	Matemáticas: Ampliación de matemáticas	384,0	24,0	168,0	700%	44%	6%
G261203	Química: Ampliación de química	276,0	0,0	234,0		85%	0%
G261204	Informática: Informática	384,0	0,0	318,0		83%	0%
G261205	Lexislación ambiental	282,0	0,0	336,0		119%	0%
G261301	Empresa: Economía e empresa	240,0	0,0	348,0		145%	0%
G261302	Bioclimatoloxía	282,0	0,0	366,0		130%	0%
G261303	Técnicas de preparación de mostras	402,0	6,0	204,0	3400%	51%	1%
G261304	Edafoloxía	258,0	6,0	318,0	5300%	123%	2%
G261305	Zooloxía	258,0	0,0	324,0		126%	0%
G261401	Xestión de residuos	222,0	0,0	306,0		138%	0%
G261402	Microbioloxía	282,0	6,0	318,0	5300%	113%	2%
G261403	Análise instrumental	318,0	0,0	198,0		62%	0%
G261404	Botánica	294,0	0,0	294,0		100%	0%
G261405	Riscos xeolóxicos e cartografía ambiental	246,0	0,0	312,0		127%	0%
G261501	Hidroloxía	234,0	6,0	270,0	4500%	115%	3%

G261502	Enxeñaría ambiental	240,0	18,0	234,0	1300%	98%	8%
G261503	Avaliación de impactos ambientais	216,0	0,0	318,0		147%	0%
G261504	Modelización e simulación ambiental	186,0	6,0	216,0	3600%	116%	3%
G261505	Enerxía e sostibilidade enerxética	186,0	6,0	264,0	4400%	142%	3%
G261601	Ordenación do territorio e paisaxe	204,0	0,0	300,0		147%	0%
G261602	Ecoloxía	294,0	12,0	180,0	1500%	61%	4%
G261701	Auditoría e xestión ambiental	222,0	0,0	318,0		143%	0%
G261702	Cambio climático	198,0	0,0	288,0		145%	0%
G261981	Prácticas externas	60,0	0,0	174,0		290%	0%
G261991	Traballo de Fin de Grao	222,0	96,0	126,0	131%	57%	43%
G261911	Física ambiental	6,0	0,0	60,0		1000%	0%
G261912	Meteoroloxía	18,0	0,0	24,0		133%	0%
G261913	Química da atmosfera	54,0	0,0	54,0		100%	0%
G261914	Teledetección e SIX	30,0	0,0	42,0		140%	0%
G261915	Técnicas de análise e predición meteorolóxica	42,0	0,0	36,0		86%	0%
G261916	Climatoloxía física	36,0	6,0	30,0	500%	83%	17%
G261917	Aerobioloxía	102,0	0,0	120,0		118%	0%
G261918	Contaminación atmosférica	102,0	0,0	180,0		176%	0%
G261921	Avaliación e conservación de solos	252,0	0,0	306,0		121%	0%
G261922	Análise e calidade do aire	156,0	0,0	222,0		142%	0%
G261923	Contaminación de ecosistemas terrestres	198,0	0,0	264,0		133%	0%
G261924	Biodiversidade	198,0	0,0	270,0		136%	0%
G261925	Degradación e restauración de ecosistemas acuáticos	204,0	0,0	198,0		97%	0%
G261926	Xestión de espazos naturais e protexidos	198,0	0,0	234,0		118%	0%
G261927	Xestión e conservación da auga	186,0	0,0	300,0		161%	0%
G261928	Técnicas de depuración de augas residuais	192,0	0,0	258,0		134%	0%

MASTER CIENCIA y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA AMBIENTAL													
Asignatura	CURSO 2016-17							CURSO 2017-18					
	Nº Créditos Matriculados	Nº Créditos Presentados	Nº Créditos Superados	% Éxito	% Rendimiento	% Evaluación	Nº Créditos Matriculados	Nº Créditos Presentados	Nº Créditos Superados	% Éxito	% Rendimiento	% Evaluación	
M142101	Bioestadística e Deseño Experimental	75,0	69,0	69,0	100%	92%	92%	66,0	63,0	63,0	100%	95%	95%
M142102	Métodos Matemáticos para a Modelización da Investigación	69,0	69,0	69,0	100%	100%	100%	66,0	63,0	63,0	100%	95%	95%
M142103	Técnicas de Documentación para a Investigación	72,0	72,0	72,0	100%	100%	100%	66,0	66,0	66,0	100%	100%	100%
M142201	Implicacións Ambientais das Partículas Biolóxicas Atmosféricas	69,0	63,0	63,0	100%	91%	91%	66,0	63,0	63,0	100%	95%	95%
M142105	Selección e Aplicación de Microorganismos para uso Tecnolóxico	27,0	27,0	27,0	100%	100%	100%	21,0	21,0	21,0	100%	100%	100%
M142104	Riscos Químicos na Cadea Alimentaria	72,0	72,0	72,0	100%	100%	100%	66,0	66,0	66,0	100%	100%	100%
M142204	Cambio Climático Global e o seu Impacto nos Ecosistemas Terrestres	69,0	69,0	69,0	100%	100%	100%	66,0	63,0	63,0	100%	95%	95%
M142109	Técnicas Instrumentais para a Análise Agroalimentaria e Medioambiental	39,0	39,0	39,0	100%	100%	100%	27,0	27,0	27,0	100%	100%	100%
M142113	Augas Termiais: Innovación e Desenvolvemento	6,0	6,0	6,0	100%	100%	100%	18,0	18,0	18,0	100%	100%	100%
M142205	Avaliación da Transferencia de Contaminantes Atmosféricos ao Sistema Planta-Solo-Agua	69,0	63,0	63,0	100%	91%	91%	66,0	63,0	63,0	100%	95%	95%
M142114	Transporte de Auga e Solutos no Solo	24,0	24,0	24,0	100%	100%	100%	33,0	30,0	30,0	100%	91%	91%
M142106	Avances en Toxicoloxía Ambiental. Implicacións en Seguridade Alimentaria e Ambiental	18,0	15,0	15,0	100%	83%	83%	6,0	3,0	3,0	100%	50%	50%
M142107	Biología da Reprodución en Prantas Superiores: Implicación na Distribución	9,0	9,0	9,0	100%	100%	100%	15,0	15,0	15,0	100%	100%	100%
M142207	Claves para a Sostenibilidade da Producción Vexetal	12,0	12,0	12,0	100%	100%	100%	15,0	15,0	15,0	100%	100%	100%
M142209	Ecología da Polinización. Investigación e Aplicacións	6,0	6,0	6,0	100%	100%	100%	6,0	6,0	6,0	100%	100%	100%
M142210	Bioclimatoloxía de Prantas de Interese Económica	15,0	9,0	9,0	100%	60%	60%	24,0	24,0	24,0	100%	100%	100%
M142211	Biotratamento de Residuos Orgánicos	18,0	18,0	18,0	100%	100%	100%	15,0	15,0	15,0	100%	100%	100%
M142212	Alteración de Interfases Biolóxicas por Axentes Contaminantes	6,0	6,0	6,0	100%	100%	100%	6,0	6,0	6,0	100%	100%	100%
M142213	Produción de Compostos Base a partir de Residuos LignoCelulósicos	3,0	3,0	3,0	100%	100%	100%						
M142206	Tecnoloxías Limpas para a Producción de Biocombustibles	69,0	63,0	63,0	100%	91%	91%	66,0	63,0	63,0	100%	95%	95%
M142110	Deseño de Procesos de Mellora e Obtención de Novas Materias Primas para a Industria Gandeira e Agroalimentaria	9,0	9,0	9,0	100%	100%	100%	12,0	12,0	12,0	100%	100%	100%
M142111	Deseño Asistido por Ordenador	12,0	12,0	12,0	100%	100%	100%	3,0	3,0	3,0	100%	100%	100%
M142112	Elementos Traza no Sistema Solo-Planta	18,0	15,0	15,0	100%	83%	83%	21,0	21,0	21,0	100%	100%	100%
M142202	Recuperación de Solos Degradados: Tecnoloxías e Fitorremediación	27,0	24,0	24,0	100%	89%	89%	30,0	30,0	30,0	100%	100%	100%
M142203	Química dos Produtos Fitosanitarios	30,0	27,0	27,0	100%	90%	90%	24,0	24,0	24,0	100%	100%	100%
M142115	Fertilizantes e Fertilización	39,0	36,0	36,0	100%	92%	92%	30,0	30,0	30,0	100%	100%	100%
M142214	Deseño Experimental Aplicado ás Indicacións Xeográficas Agroalimentaria	6,0	6,0	6,0	100%	100%	100%	9,0	9,0	9,0	100%	100%	100%
M142215	Biomasa: Cultivos Enerxéticos	33,0	33,0	33,0	100%	100%	100%	30,0	27,0	27,0	100%	90%	90%



M142216	Acondicionamento Organoléptico	21,0	18,0	18,0	100%	86%	86%	18,0	15,0	15,0	100%	83%	83%
M142217	Biotecnoloxía Agroalimentaria	30,0	24,0	24,0	100%	80%	80%	9,0	9,0	9,0	100%	100%	100%
M142218	Autenticidade Alimentaria	30,0	30,0	27,0	90%	90%	100%	27,0	24,0	24,0	100%	89%	89%
M142219	Análise de Datos en Cinéticas Microbianas e Enzimáticas	12,0	12,0	12,0	100%	100%	100%	9,0	9,0	9,0	100%	100%	100%
M142123	Extractos Naturais como Antioxidantes	6,0	6,0	6,0	100%	100%	100%	15,0	15,0	15,0	100%	100%	100%
M142117	Monotorización e Control de Procesos	9,0	9,0	9,0	100%	100%	100%	3,0	3,0	3,0	100%	100%	100%
								9,0	9,0	9,0	100%	100%	100%
M142118	Compostos Fenólicos, Compoñentes Bioactivos dos Alimentos	12,0	12,0	12,0	100%	100%	100%	3,0	3,0	3,0	100%	100%	100%
								9,0	9,0	9,0	100%	100%	100%
M142121	Análise de Aromas en Alimentos	24,0	24,0	24,0	100%	100%	100%	9,0	9,0	9,0	100%	100%	100%
M142122	Preparación, Transformación e Diversificación na Industria dos Alimentos	12,0	12,0	12,0	100%	100%	100%	18,0	18,0	18,0	100%	100%	100%
M142225	Deseño de Novos Produtos Alimentarios	15,0	15,0	15,0	100%	100%	100%	12,0	9,0	9,0	100%	75%	75%
M142226	Investigación e Innovación de Alimentos Envasados	9,0	9,0	9,0	100%	100%	100%	21,0	15,0	15,0	100%	71%	71%
M142108	Fisioloxía do Estrés. Adaptación e Aclimaticación a Condicións Adversas	9,0	9,0	9,0	100%	100%	100%	27,0	27,0	27,0	100%	100%	100%
M142227	Traballo de Fin de Máster	288,0	240,0	240,0	100%	83%	83%	276,0	228,0	228,0	100%	83%	83%
M142119	Contaminación Mariña e Ecotoxicoloxía	15,0	15,0	15,0	100%	100%	100%						

MASTER NUTRICIÓN																			
Asignatura		CURSO 16-17						CURSO 17-18						CURSO 18-19					
		Nº Créditos Matriculados	Nº Créditos Presentados	Nº Créditos Superados	% Éxito	% Rendimiento	% Evaluación	Nº Créditos Matriculados	Nº Créditos Presentados	Nº Créditos Superados	% Éxito	% Rendimiento	% Evaluación	Nº Créditos Matriculados	Nº Créditos Presentados	Nº Créditos Superados	% Éxito	% Rendimiento	% Evaluación
M139103	Fisioloxía Humana	6,0	6,0	6,0	100%	100%													
M139104	Fisiopatoloxía	6,0	6,0	6,0	100%	100%													
M139105	Endocrinoloxía Básica e Clínica	100,0	95,0	95,0	100%	95%	95%	110,0	105,0	105,0	100%	95%	95%	110,0	0,0	80,0	73%	0%	
M139106	Metabolismo e a súa Patoloxía	105,0	100,0	95,0	95%	90%	95%	115,0	110,0	100,0	91%	87%	96%	115,0	0,0	85,0	74%	0%	
M139107	Neuroendocrinoloxía	105,0	100,0	85,0	85%	81%	95%	130,0	125,0	125,0	100%	96%	96%	110,0	0,0	75,0	68%	0%	
M139201	Dietotecnia	57,0	57,0	57,0	100%	100%	100%	66,0	60,0	60,0	100%	91%	91%	66,0	0,0	63,0	95%	0%	
M139202	Nutrición Clínica	126,0	120,0	120,0	100%	95%	95%	126,0	114,0	114,0	100%	90%	90%	132,0	0,0	120,0	91%	0%	
M139108	Dietética	85,5	85,5	85,5	100%	100%	100%	94,5	85,5	85,5	100%	90%	90%	99,0	0,0	85,5	86%	0%	

M13 910 9	Nutrición Humana	126, 0	126, 0	126, 0	10 0 %	100 %	100 %	126, 0	120, 0	120, 0	10 0 %	95%	95 %	132, 0	0,0	114, 0		86%	0%
M13 920 3	Dietoterap ia	81,0	81,0	81, 0	10 0 %	100 %	100 %	103, 5	94,5	94, 5	10 0 %	91%	91 %	99,0	0,0	90, 0		91%	0%
M13 911 0	Química e Bioquímica Alimentari a	12,0	12,0	12, 0	10 0 %	100 %	100 %	21,0	18,0	18, 0	10 0 %	86%	86 %	27,0	0,0	24, 0		89%	0%
M13 911 1	Manipulaci ón de Alimentos	39,0	36,0	36, 0	10 0 %	92%	92 %	21,0	21,0	21, 0	10 0 %	100 %	100 %	39,0	0,0	39, 0		100 %	0%
M13 911 2	Composici ón de Alimentos	39,0	39,0	39, 0	10 0 %	100 %	100 %	57,0	51,0	51, 0	10 0 %	89%	89 %	45,0	0,0	45, 0		100 %	0%
M13 911 3	Tecnoloxía Culinaria e Alimentari a	27,0	24,0	24, 0	10 0 %	89%	89 %	30,0	30,0	30, 0	10 0 %	100 %	100 %	27,0	0,0	27, 0		100 %	0%
M13 920 4	Traballo de Fin de Máster	360, 0	255, 0	255, 0	10 0 %	71%	71 %	420, 0	330, 0	330, 0	10 0 %	79%	79 %	345, 0	210, 0	135, 0	6 4 %	39%	61 %

## ANEXO 10

## GRADOS CURSO 2016-17

Asignatura (COD)	Asignatura (DESC)	Nº Convocatorias																							Nº Convocatorias
		1º Cuadrimestre							2º Cuadrimestre					Fin de Carreira				Recoñecemento					Total		
		A	AP TO COM P	MH	NP	N	Sb	S	A	AP TO COM P	MH	NP	N	Sb	S	A	NP	N	Sb	A	MH	N		Recoñecida	
G260908	Aerobioloxía	3		2	1	10	6																		22
G040601	Ampliación de bromatoloxía							8			2	3		1											14
G260916	Ampliación de enxeñaría ambiental							2		1	1	1	2	8											24
G280804	Ampliación de fitotecnia	8		1	2	3	2																		16
G281205	Ampliación de química							7		1	3	2	4								2		2		21
G280203	Ampliación de química											1									1				2
G280707	Ampliación de tecnoloxía alimentaria													2									1		3
G281918	Ampliación de tecnoloxía alimentaria																				2		2		4
G260912	Análise e calidade do aire							1	2		2	1	9												24
G040901	Análise e control de calidade en enoloxía										1	1	1	2											5
G040401	Análise instrumental							6				1	1		3										11
G041403	Análise instrumental							3					8	1	5						1		1		19
G260402	Análise instrumental							1	2				8		1	1									22
G261403	Análise instrumental							1	3				2	8	1	9									33
G280701	Análise instrumental												4								1		1		6
G281911	Análise instrumental																				5				5
G260701	Auditoría e xestión ambiental	1		2	2	16	7														2				30
G260503	Avaliación de impactos ambientais	3		2		18	8																		31
G260911	Avaliación e conservación de solos							1		2	1	2	2	3											29
G040902	Avaliación sensorial dos alimentos							1		1			9	3											14
G260909	Bioclimatoloxía	7		1		5	11																		24
G280302	Bioclimatoloxía				1																				1
G281302	Bioclimatoloxía	6			1	1		1													1				10
G261302	Bioclimatoloxía	1	4	2		11	3														1				31
G260914	Biodiversidade	4		2	1	18	5																		30
G280101	Bioloxía: Bioloxía	1			1																1				3
G041101	Bioloxía: Bioloxía	2	6	1	4	7	2	5																	45
G260101	Bioloxía: Bioloxía	4			1																				5
G261102	Bioloxía: Bioloxía	3	1		1	0	7	1	7												1				57
G040101	Bioloxía: Bioloxía							1																	1
G281101	Bioloxía: Bioloxía	1	2			3			3												3				21
G041302	Bioquímica	6		1	1	5		8																	21
G040302	Bioquímica	4						2																	6
G040903	Biorreactores										1														1
G281402	Botánica							1				1	2	1							2		3		10













G281302	Bioclimatoloxía	10			2	5									13		7		1	38
G261302	Bioclimatoloxía	22				18		2							2		3		1	48
G260909	Bioclimatoloxía	9		2		13	2													26
G260914	Biodiversidade	3		1		9	8													21
G261924	Biodiversidade																1	5		6
G281101	Bioloxía: Bioloxía	7			6	1		8							20		1			43
G041101	Bioloxía: Bioloxía	16		2	4			11							9		3			45
G261102	Bioloxía: Bioloxía	33			4	2		12							11					62
G040302	Bioquímica	1			1															2
G041302	Bioquímica	16			1	12	2	2							5		4			42
G040903	Biorreactores												2							2
G280401	Botánica								1		1				2					4
G260403	Botánica										1				1					2
G261404	Botánica							18			3	7	1	9	8		5			51
G281402	Botánica							12			3	2	1	4	13		2			37
G040501	Bromatoloxía	2	1					5												8
G041501	Bromatoloxía	6				5		8							4		2			25
G280404	Cálculo de estruturas							2			1									3
G281404	Cálculo de estruturas							9			6	2		5	10		1			33
G260702	Cambio climático	8		2		12	5													27
G261702	Cambio climático														4		3			7
G040701	Ciencia e tecnoloxía da carne	4			1	8		1												14
G041701	Ciencia e tecnoloxía da carne														7		1			8
G040704	Ciencia e tecnoloxía do leite	5		1	1	3	1													11
G041704	Ciencia e tecnoloxía do leite														8					8
G281503	Ciencia e tecnoloxía do medio ambiente	3				2									14		4			23
G040702	Ciencia e tecnoloxía dos produtos pesqueiros	3		1		4	2	1												11
G041702	Ciencia e tecnoloxía dos produtos pesqueiros														3		3			6
G040703	Ciencia e tecnoloxía dos produtos vexetais	2		1		3	4													10
G041703	Ciencia e tecnoloxía dos produtos vexetais														4		1		1	6
G040802	Ciencia e tecnoloxía enolóxicas							1												1
G041911	Ciencia e tecnoloxía enolóxicas																1			1
G260901	Climatoloxía física	3						2												5
G280601	Construción e infraestruturas rurais							1			1									2
G281601	Construción e infraestruturas rurais							6			3	3			8		3			23
G260905	Contaminación atmosférica							1		1		2	5							9
G261918	Contaminación atmosférica														1		2		1	4
G260913	Contaminación de ecosistemas terrestres							2			1	1		1						5
G261923	Contaminación de ecosistemas terrestres							9		2		10	4	1	8		1			35
G280807	Degradación e recuperación de solos			1		6	1													8
G281926	Degradación e recuperación de solos					3		1							5		5		1	15
G261602	Ecoloxía	12		1	1	8	2	8							7		1			40
G260305	Ecoloxía							2	2		2	2			6					14
G281303	Edafoloxía	6		1	1	11	1								9		12			41
G261304	Edafoloxía	15		2	2	18		3							4		6			50
G280405	Electrotecnia										1									1
G281602	Electrotecnia										2	2			9		5		2	20
G041301	Empresa: Economía e empresa	17			1	6	1	2							15		2			44

G281301	Empresa: Economía e empresa	9			2	1									17		4				33
G261301	Empresa: Economía e empresa	16			4	7	1	6							9		6				49
G260304	Empresa: Economía e empresa														1						1
G260505	Enerxía e sostibilidade enerxética	2				1															3
G261505	Enerxía e sostibilidade enerxética	8		2		18	1	2							3		5		1		40
G260502	Enxeñaría ambiental	1			5	1															7
G261502	Enxeñaría ambiental	11		1	4	8	3	3							4		2				36
G281201	Expresión gráfica: Expresión gráfica							11		1	3	2		6	13		4				40
G261911	Física ambiental							3		1		3	3		7		1				18
G261201	Física: Ampliación de física							23			16	9		14	7		1				70
G041202	Física: Ampliación de física							9		2	9	5		12	8		1				46
G281202	Física: Ampliación de física							10			9	2		4	18						43
G281102	Física: Física	8			4	1		12							17		1				43
G041102	Física: Física	9			4	3		23							7		1				47
G261101	Física: Física	28			3			35							5						71
G041205	Fisioloxía							10		2	6	8		12	4		6				48
G281921	Fitopatoloxía							1			1	4			5		3				14
G281504	Fitotecnia	1		1	1	3									13	1	2				22
G280504	Fitotecnia	1			1																2
G280305	Hidroloxía				1																1
G281305	Hidroloxía							13			1	5		1	12		7				39
G260501	Hidroloxía	2																			2
G261501	Hidroloxía							16		2		11	3	2	5		3				42
G041604	Hixiene alimentaria							8		1	1	8	1	1	7						27
G040602	Hixiene alimentaria							2			2	1									5
G281924	Hortofruticultura	1			1	2									3	1	2				10
G280801	Hortofruticultura			1		6	2														9
G041902	Industrias fermentativas																		1		1
G261204	Informática: Informática							15			9	14	1	15	5		3				62
G041204	Informática: Informática							9		2	4	8	3	13	7		3				49
G281203	Informática: Informática							9			3	5		7	11		5				40
G281914	Instalacións industriais	1			4	2	1								2				1		11
G280702	Instalacións industriais	2				1															3
G281912	Introdución á enxeñaría química							1			2			2	3		1		1		10
G041405	Introdución á enxeñaría química							17		1	7	6		7	3		2				43
G280703	Introdución á enxeñaría química										1										1
G040402	Introdución á enxeñaría química										2			2							4
G261205	Lexislación ambiental							25			11	11	3	3	10		1				64
G281204	Matemáticas: Ampliación de matemáticas							6			7	3		12	12		1				41
G041201	Matemáticas: Ampliación de matemáticas							12		2	15	3		14	5		3				54
G261202	Matemáticas: Ampliación de matemáticas							21			28	4		20	5						78
G041104	Matemáticas: Matemáticas	15		2	9	1		11							11						49
G261104	Matemáticas: Matemáticas	23			4	3	1	31							8						70
G281103	Matemáticas: Matemáticas	9			5	3		8							16						41
G040905	Materias primas							1		1		1	2								5
G041904	Materias primas														4		1				5
G281502	Mecanización rural	4	1		3	3		3							5		4				23
G280502	Mecanización rural	3																			3

G280802	Mellora vexetal								1		1		4	3						9	
G281927	Mellora vexetal								2			1	5		1	2		5		16	
G260903	Meteoroloxía								1				2							3	
G261912	Meteoroloxía								2			1	3		1					7	
G040403	Microbioloxía								1			2								3	
G041401	Microbioloxía								13			4	10		3	8		1		39	
G260401	Microbioloxía								2						2					4	
G261402	Microbioloxía								23			9	3		6	9		2		52	
G041504	Microbioloxía industrial alimentaria	5		1		6	8									7		3	1	31	
G040502	Microbioloxía industrial alimentaria						6													6	
G260504	Modelización e simulación ambiental	1				1		1												3	
G261504	Modelización e simulación ambiental	10		2	2	13	2	2								5		2	2	40	
G260302	Modelos matemáticos aplicados	5			1			2								1		1		10	
G041603	Nutrición e dietética								6		1		11	3		4		2		27	
G040503	Nutrición e dietética								2			1								3	
G260902	Oceanografía															2		1		3	
G280704	Operacións básicas I	1			2			3												6	
G040504	Operacións básicas I	5			7	1		9												22	
G281915	Operacións básicas I				2											6				8	
G041503	Operacións básicas I	7			6			5								3				21	
G040603	Operacións básicas II								3	1		6				6				16	
G280705	Operacións básicas II								2			2				1				5	
G281917	Operacións básicas II											3				3		1		7	
G041602	Operacións básicas II								3			4	2		8	4				21	
G281922	Ordenación do territorio e paisaxe								2			1	4			6		4	3	20	
G261601	Ordenación do territorio e paisaxe								4		2	1	23	2		2		4	3	41	
G260601	Ordenación do territorio e paisaxe								3				2							5	
G040604	Políticas alimentarias											2	1			2				5	
G041605	Políticas alimentarias								7			5	2		10	2		2		28	
G040981	Prácticas externas			1		1	1											2	2	7	
G280901	Prácticas Externas											1	1	2						6	10
G281981	Prácticas Externas											1				8		2	5	16	
G260917	Prácticas externas											3		2		1		2	12	20	
G041981	Prácticas externas															3		1	2	6	
G261981	Prácticas externas																	1	4	5	
G281923	Prevenção de riscos laborais								1			2	3			6		6		18	
G040906	Prevenção de riscos laborais										1		1	1						3	
G041905	Prevenção de riscos laborais															1				1	
G280902	Proxectos	3			7	10	1	3												24	
G281701	Proxectos				5	3										4		1		13	
G280402	Química agrícola								1			1	1							3	
G281403	Química agrícola								8			3	6	1		9		8		35	
G040303	Química analítica	1																		1	
G261913	Química da atmosfera								1		1	1	3	6						12	
G260904	Química da atmosfera													1						1	
G041404	Química e bioquímica alimentaria								4		1	6	6	1	13	6		2		39	
G040404	Química e bioquímica alimentaria								2			2				1				5	
G040405	Química física								1							1				2	
G041303	Química física	15		2	2	6		10								4		1	1	41	















MASTERS FACULTAD DE CIENCIAS																			
CURSO 2016-17																			
7	Asignatura (DESC)	Nº Convocatorias																Nº Convocatorias TOTAL	
		1º Cuadrimestre						2º Cuadrimestre						Recoñecemento		Setembro			
		A	MH	NP	N	Sb	S	A	MH	NP	N	Sb	S	N	Sb	NP	Sb		
M142216	Acondicionamento Organoléptico									1	2	4							7
M142212	Alteración de Interfases Biolóxicas por Axentes Contaminantes											2							2
M142121	Análise de Aromas en Alimentos	1				7													8
M142219	Análise de Datos en Cinéticas Microbianas e Enzimáticas						1					3							4
M142113	Augas Termiais: Innovación e Desenvolvemento		1			1													2
M142218	Autenticidade Alimentaria						5	1		2	1	1							10
M142205	Avaliación da Transferencia de Contaminantes Atmosféricos ao Sistema Planta-Solo-Auga							2	2		19								23
M142106	Avances en Toxicoloxía Ambiental. Implicacións en Seguridade Alimentaria e Ambiental			1	3	2													6
M142210	Bioclimatoloxía de Prantas de Interese Económica									2		3							5
M142101	Bioestadística e Deseño Experimental	3	1	2	1	18													25
M142107	Bioloxía da Reprodución en Prantas Superiores: Implicación na Distribución	2			1														3
M142215	Biomasa: Cultivos Enerxéticos										2	9							11
M142217	Biotecnoloxía Agroalimentaria									2	1	7							10
M142211	Biotratamento de Residuos Orgánicos											6							6
M142204	Cambio Climático Global e o seu Impacto nos Ecosistemas Terrestres											23							23
M142207	Claves para a Sostenibilidade da Producción Vexetal											4							4
M139112	Composición de Alimentos	1			7	5													13
M142118	Compostos Fenólicos, Compoñentes Bioactivos dos Alimentos					4													4
M142119	Contaminación Mariña e Ecotoxicoloxía		1			4													5
M142111	Deseño Asistido por Ordenador				1	3													4
M142225	Deseño de Novos Produtos Alimentarios							1	1		4								6
M142110	Deseño de Procesos de Mellora e Obtención de Novas Materias Primas para a Industria Gandeira e Agroalimentaria		1			2													3
M142214	Deseño Experimental Aplicado ás Indicacións Xeográficas Agroalimentarias									1	1	1							3
M139108	Dietética	3	1		13	2													19
M139201	Dietotecnia						6	1		6	6								19
M139203	Dietoterapia						6	1		9	2								18
M142209	Ecología da Polinización. Investigación e Aplicacións											2							2
M142112	Elementos Traza no Sistema Solo-Planta		1	1		4													6
M139105	Endocrinoloxía Básica e Clínica	9	1	1	6	1									2				20
M142123	Extractos Naturais como Antioxidantes					2													2
M142115	Fertilizantes e Fertilización		1	1		11													13
M142108	Fisioloxía do Estrés. Adaptación e Aclimatación a Condicións Adversas					3													3
M139103	Fisioloxía Humana	1																	1





	Tecnolóxico															
M142103	Técnicas de Documentación para a Investigación		1			21										22
M142109	Técnicas Instrumentais para a Análise Agroalimentaria e Medioambiental				4	5										9
M142120	Tecnoloxía Aplicada á Valorización de Residuos Agro-Industriais		1			2										3
M139113	Tecnoloxía Culinaria e Alimentaria					10										10
M142206	Tecnoloxías Limpas para a Produción de Biocombustibles								2	1	6	13				22
M139204	Traballo de Fin de Máster								1	1	8	2	6			28
M142227	Traballo de Fin de Máster								2		2	15	4			23
M142114	Transporte de Auga e Solutos no Solo		1	1		9										11
<b>Total</b>			5	1	1	8	16	2	3	24	18	7	13	10		631

## CURSO 2018-19

		1º Cuadrimestre					2º Cuadrimestre					Setem bro	Tot al			
		A	M H	N P	N	Sb	S	A	MH	N P	N	Sb	S	NP	Tot al	
M142216	Acondicionamento Organoléptico											1				1
M142212	Alteración de Interfases Biolóxicas por Axentes Contaminantes											2				2
M142121	Análise de Aromas en Alimentos					3										3
M142219	Análise de Datos en Cinéticas Microbianas e Enzimáticas										3	2				5
M142113	Augas Termiais: Innovación e Desenvolvemento			1	1	1										3
M142218	Autenticidade Alimentaria										2					2
M142205	Avaliación da Transferencia de Contaminantes Atmosféricos ao Sistema Planta-Solo-Auga								1	1	2	10				14
M142106	Avances en Toxicoloxía Ambiental. Implicacións en Seguridade Alimentaria e Ambiental		1	1		5										7
M142210	Bioclimatoloxía de Prantas de Interese Económica							3		1	1					5
M142101	Bioestadística e Deseño Experimental	4	1	1	2	7										15
M142215	Biomasa: Cultivos Enerxéticos							4				1				5
M142217	Biotecnoloxía Agroalimentaria											6				6
M142211	Biotratamento de Residuos Orgánicos									1		4				5
M142204	Cambio Climático Global e o seu Impacto nos Ecosistemas Terrestres								1	1	5	7				14
M142207	Claves para a Sostenibilidade da Produción Vexetal									1	1	1				3
M139112	Composición de Alimentos	1	1		1	2	1									15
M142118	Compostos Fenólicos, Compoñentes Bioactivos dos Alimentos					1										1
M142119	Contaminación Mariña e Ecotoxicoloxía		1			1										2
M142225	Deseño de Novos Produtos Alimentarios							2			1	3				6
M142110	Deseño de Procesos de Mellora e Obtención de Novas Materias Primas para a Industria Gandeira e Agroalimentaria					3										3
M142214	Deseño Experimental Aplicado ás Indicacións Xeográficas Agroalimentarias											1				1
M139108	Dietética	7		1	9	3	2									22
M139201	Dietetecnia							7	2	1	7	5				22
M139203	Dietetoterapia							7	1	1	1	1	1			22

M142209	Ecología da Polinización. Investigación e Aplicacións								1	1		3				5
M142112	Elementos Traza no Sistema Solo-Planta				1											1
M139105	Endocrinoloxía Básica e Clínica	9			5	2	6									22
M142123	Extractos Naturais como Antioxidantes				2	1										3
M142115	Fertilizantes e Fertilización					2										2
M142108	Fisioloxía do Estrés. Adaptación e Aclimatación a Condicións Adversas			1		3										4
M142201	Implicacións Ambientais das Partículas Biolóxicas Atmosféricas								1	1		14				16
M142226	Investigación e Innovación de Alimentos Envasados								1		4	2				7
M139111	Manipulación de Alimentos	4			6	3										13
M139106	Metabolismo e a súa Patoloxía	1 1	1	1	5		5									23
M142102	Métodos Matemáticos para a Modelización da Investigación			1		13										14
M142117	Monotorización e Control de Procesos				1	1										2
M139107	Neuroendocrinoloxía	1 0	1	1	4		6									22
M139202	Nutrición Clínica							1 0	2	2	5	3				22
M139109	Nutrición Humana	1 2			7		3									22
M142122	Preparación, Transformación e Diversificación na Industria dos Alimentos	1			5											6
M142213	Produción de Compostos Base a partires de Residuos Lignocelulósicos									1		1				2
M142203	Química dos Produtos Fitosanitarios										1	3				4
M139110	Química e Bioquímica Alimentaria	1		1	5	2										9
M142202	Recuperación de Solos Degradados: Tecnosolos e Fitorremediación											2				2
M142104	Riscos Químicos na Cadea Alimentaria		1	1	6	6										14
M142105	Selección e Aplicación de Microorganismos para uso Tecnolóxico			1	1	4										6
M142103	Técnicas de Documentación para a Investigación		1	1	1	12										15
M142109	Técnicas Instrumentais para a Análise Agroalimentaria e Medioambiental	2			4	3										9
M142120	Tecnoloxía Aplicada á Valorización de Residuos Agro-Industriais				3	1										4
M139113	Tecnoloxía Culinaria e Alimentaria					9										9
M142206	Tecnoloxías Limpas para a Produción de Biocombustibles								1	1	3	10				15
M139204	Traballo de Fin de Máster						4			1	5				13	23
M142227	Traballo de Fin de Máster								2		3	9			3	17
M142114	Transporte de Auga e Solutos no Solo		1			3										4
<b>Total</b>		<b>6 2</b>	<b>9</b>	<b>1 2</b>	<b>8 0</b>	<b>90</b>	<b>2 2</b>	<b>3 7</b>	<b>13</b>	<b>1 4</b>	<b>5 4</b>	<b>91</b>	<b>1</b>	<b>16</b>	<b>50 1</b>	

# Accións de mellora

## Promover la participación en la organización del centro y en las encuestas

Universidade de Vigo

Denominación da acción de mellora:	Promover la participación en la organización del centro y en las encuestas
Estado:	En preparación
Sgic:	2018-2019
Centro:	101 - Facultade de Ciencias

Data de comezo:	13/01/2020
Data de alerta:	01/07/2020
Data prevista de finalización:	31/08/2020
Data de finalización:	

Documento:	Histórico de Plan de Mellora
Programa:	Seguimento das titulacións
Criterio / Directriz:	1. Organización e desenvolvemento

Ano académico:	2018/2019
Ano académico de finalización:	2019/2020

Punto débil detectado:	Baja participación del alumnado motivada por una falta de conocimiento de la organización del centro
------------------------	--

Actuacións a desenvolver:	- Campaña de Coordinadora de 1º, Coordinadores Titulo y Decanato entre los alumnos de nueva matrícula explicando los elementos organizativos del centro y las funciones que se desarrollan y las valoraciones en la mejora de los titulos
---------------------------	---

Recursos financeiros:	No son necesarios
-----------------------	-------------------

Observacións:	
---------------	--

**Sen revisións de cumprimento.**

**Sen Finalizacións.**

## Orientar profesorado en la realización de las guías docentes

Universidade de Vigo

Denominación da acción de mellora:	Orientar profesorado en la realización de las guías docentes
Estado:	En preparación
Sgic:	2018-2019
Centro:	101 - Facultade de Ciencias
Titulación:	O01M139V01 - Máster Universitario en Nutrición

Data de comezo:	13/01/2020
Data de alerta:	01/07/2020
Data prevista de finalización:	31/08/2020
Data de finalización:	

Documento:	Histórico de Plan de Mellora
Programa:	Seguimento das titulacións
Criterio / Directriz:	1. Organización e desenvolvemento

Ano académico:	2019/2020
Ano académico de finalización:	2019/2020

Punto débil detectado:	Dificultad en la utilización y en los conceptos empleados en la aplicación DOCNET
------------------------	---

Actuacións a desenvolver:	Hacer un mayor seguimiento a los profesores sobre las guías de las materias y orientarlos en su realización
---------------------------	---

Recursos financeiros:	No se precisan
-----------------------	----------------

Observacións:	
---------------	--

**Sen revisións de cumprimento.**

**Sen Finalizacións.**



## Promover la participación de los estudiantes en la organización del centro y en las encuestas

Universidade de Vigo

Denominación da acción de mellora:	Promover la participación de los estudiantes en la organización del centro y en las encuestas
Estado:	En preparación
Sgic:	2018-2019
Centro:	101 - Facultade de Ciencias

Data de comezo:	13/01/2020
Data de alerta:	31/07/2020
Data prevista de finalización:	31/08/2020
Data de finalización:	

Documento:	Histórico de Plan de Mellora
Programa:	Seguimento das titulacións
Criterio / Directriz:	1. Organización e desenvolvemento

Ano académico:	2019/2020
Ano académico de finalización:	2019/2020

Punto débil detectado:	Una muy baja participación de los alumnos en las encuestas y en la organización del centro
------------------------	--

Actuacións a desenvolver:	Campaña de la Coordinadora de 1º, Coordinadores de Título y Decanato entre los alumnos de nueva matrícula explicando los elementos organizativos del centro y las funciones que se desarrollan y las valoraciones de los títulos
---------------------------	--

Recursos financeiros:	No se precisan
-----------------------	----------------

Observacións:	
---------------	--

**Sen revisións de cumprimento.**

**Sen Finalizacións.**

## Página web del título de Nutrición

Universidade de Vigo

Denominación da acción de mellora:	Página web del título de Nutrición
Estado:	En preparación
Sgic:	2018-2019
Centro:	101 - Facultade de Ciencias
Titulación:	O01M139V01 - Máster Universitario en Nutrición

Data de comezo:	13/01/2020
Data de alerta:	31/07/2020
Data prevista de finalización:	31/08/2020
Data de finalización:	

Documento:	Histórico de Plan de Mellora
Programa:	Seguimento das titulacións
Criterio / Directriz:	2. Información e transparencia

Ano académico:	2019/2020
Ano académico de finalización:	2019/2020

Punto débil detectado: Página web diferente al resto de centros y títulos que provoca un grdo de desorientación y de imagen del título

Actuacións a desenvolver: Desenvolver una página web adaptándola a la imagen de la universidad

Recursos financeiros: Sin gastops adicionales

Observacións:

**Sen revisións de cumprimento.**

**Sen Finalizacións.**

## Política de información procesos de Calidad

Universidade de Vigo

Denominación da acción de mellora:	Política de información procesos de Calidad
Estado:	En preparación
Sgic:	2018-2019
Centro:	101 - Facultade de Ciencias

Data de comezo:	13/01/2020
Data de alerta:	31/07/2020
Data prevista de finalización:	31/08/2020
Data de finalización:	

Documento:	Histórico de Plan de Mellora
Programa:	Seguimento das titulacións
Criterio / Directriz:	3. Sistema de garantía de calidade

Ano académico:	2019/2020
Ano académico de finalización:	2019/2020

Punto débil detectado:	El estudiantado le es difícil comprender el proceso y objeto de la calidad en la mejora de los títulos y de la universidad en general
------------------------	---

Actuación a desenvolver:	Promover informativamente entre los alumnos, por parter de los Coordinadores de los Títulos, el papel de los sistemas de calidad en la mejora de las titulaciones
--------------------------	---

Recursos financeiros:	No se precisan
-----------------------	----------------

Observación:	
--------------	--

**Sen revisións de cumprimento.**

**Sen Finalizacións.**

## Promover la salida y reposición de plazas profesorado

Universidade de Vigo

Denominación da acción de mellora:	Promover la salida y reposición de plazas profesorado
Estado:	En preparación
Sgic:	2018-2019
Centro:	101 - Facultade de Ciencias

Data de comezo:	13/01/2020
Data de alerta:	31/07/2020
Data prevista de finalización:	31/08/2020
Data de finalización:	

Documento:	Histórico de Plan de Mellora
Programa:	Seguimento das titulacións
Criterio / Directriz:	4. Recursos humanos

Ano académico:	2019/2020
Ano académico de finalización:	2019/2020

Punto débil detectado: Falta de salida de novas plazas y reposición de profesorado jubilado

Actuacións a desenvolver: Promover ante equipo rectoral y departamentos la salida a concurso de plazas

Recursos financeiros:

Observacións:

**Sen revisións de cumprimento.**

**Sen Finalizacións.**

## Mejora de aulas y ejecución planta piloto

Universidade de Vigo

Denominación da acción de mellora:	Mejora de aulas y ejecución planta piloto
Estado:	En preparación
Sgic:	2018-2019
Centro:	101 - Facultade de Ciencias

Data de comezo:	13/01/2020
Data de alerta:	31/07/2020
Data prevista de finalización:	31/08/2020
Data de finalización:	

Documento:	Histórico de Plan de Mellora
Programa:	Seguimento das titulacións
Criterio / Directriz:	5. Recursos materiais e servizos

Ano académico:	2019/2020
Ano académico de finalización:	2019/2020

Punto débil detectado: Ante la queja del alumnado sobre los medios dispuestos en las aulas se realizará un estudio sobre los medios que disponen; así mismo se exigirá la puesta en marcha de la planta piloto solicitada hace más de 20 años

Actuación a desenvolver: Estudiar medios disponibles en las aulas  
Promover la instalación de la planta piloto

Recursos financeiros:

Observacións:

**Sen revisións de cumprimento.**

**Sen Finalizacións.**

## Puesta en marcha de aula de videoconferencia

Universidade de Vigo

Denominación da acción de mellora:	Puesta en marcha de aula de videoconferencia
Estado:	En preparación
Sgic:	2018-2019
Centro:	101 - Facultade de Ciencias
Titulación:	O01M139V01 - Máster Universitario en Nutrición

Data de comezo:	13/01/2020
Data de alerta:	31/07/2020
Data prevista de finalización:	31/08/2020
Data de finalización:	

Documento:	Histórico de Plan de Mellora
Programa:	Seguimento das titulacións
Criterio / Directriz:	5. Recursos materiais e servizos

Ano académico:	2019/2020
Ano académico de finalización:	2019/2020

Punto débil detectado: Dada la distribución del alumnado se precisa de un aula para videoconferencia, demanda realizada por el centro desde antiguo y aun no realizada

Actuación a desenvolver: Puesta en marcha de aula videoconferencia aprobada

Recursos financeiros:

Observacións:

**Sen revisións de cumprimento.**

**Sen Finalizacións.**

## Promover una mayor integración alumnos de 1º y conexión egresados

Universidade de Vigo

Denominación da acción de mellora:	Promover una mayor integración alumnos de 1º y conexión egresados
Estado:	En preparación
Sgic:	2018-2019
Centro:	101 - Facultade de Ciencias

Data de comezo:	13/01/2020
Data de alerta:	31/07/2020
Data prevista de finalización:	31/08/2020
Data de finalización:	

Documento:	Histórico de Plan de Mellora
Programa:	Seguimento das titulacións
Criterio / Directriz:	6. Resultados de aprendizaxe

Ano académico:	2019/2020
Ano académico de finalización:	2019/2020

Punto débil detectado:	La incorporación de los alumnos de primero es un punto importante para el buen desarrollo de los títulos y alcanzar los objetivos; a la vez que visualizan el mundo socio-economico con la experiencia de sus compañeros
------------------------	--

Actuacións a desenvolver:	Promover medidas de integración alumnos primero Promover una mayor conexión con los alumnos egresados
---------------------------	--

Recursos financeiros:	Sin coste
-----------------------	-----------

Observacións:	
---------------	--

**Sen revisións de cumprimento.**

**Sen Finalizacións.**

## Orientación profesional y laboral

Universidade de Vigo

Denominación da acción de mellora:	Orientación profesional y laboral
Estado:	En preparación
Sgic:	2018-2019
Centro:	101 - Facultade de Ciencias

Data de comezo:	13/01/2020
Data de alerta:	31/07/2020
Data prevista de finalización:	31/08/2020
Data de finalización:	

Documento:	Histórico de Plan de Mellora
Programa:	Seguimento das titulacións
Criterio / Directriz:	7. Indicadores de satisfacción e rendemento

Ano académico:	2019/2020
Ano académico de finalización:	2019/2020

Punto débil detectado: Se observa una mayor demanda de información de los títulos y las salidas profesionales

Actuacións a desenvolver: Promover charlas con titulados, colegios y asociaciónes profesionales sobre salidas y mercado laboral

Recursos financeiros:

Observacións:

**Sen revisións de cumprimento.**

**Sen Finalizacións.**



## Promover plazas en la administración y visibilidad social

Universidade de Vigo

Denominación da acción de mellora:	Promover plazas en la administración y visibilidad social
Estado:	En preparación
Sgic:	2018-2019
Centro:	101 - Facultade de Ciencias

Data de comezo:	13/01/2020
Data de alerta:	31/07/2020
Data prevista de finalización:	31/08/2020
Data de finalización:	

Documento:	Histórico de Plan de Mellora
Programa:	Seguimento das titulacións
Criterio / Directriz:	7. Indicadores de satisfacción e rendemento

Ano académico:	2019/2020
Ano académico de finalización:	2019/2020

Punto débil detectado:	Los títulos ofertados por el centro son, relativamente, recientes en el panorama universitario español lo que determina que las administraciones públicas oferten plazas para egresados de títulos más "clásicos".
------------------------	--

Actuacións a desenvolver:	Dirigir escritos a las diferentes administraciones, local, provincial y autonómica para que tengan en cuenta estos titulados en la salida de plazas  Promover socialmente a través de los medios de comunicación la labor de estos profesionales
---------------------------	--

Recursos financeiros:	
-----------------------	--

Observacións:	
---------------	--

**Sen revisións de cumprimento.**

**Sen Finalizacións.**