

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Comentario general para la reflexión y valoración del criterio

Para la reflexión de este criterio, se ha/n tenido en cuenta el/los procedimiento/s correspondientes del SGIC recogidos en el apartado "Tabla de relación SGIC-Seguimiento de Títulos: procedimientos, evidencias e indicadores principales asociados a cada criterio".

Descripción del título

ID del título

2501114 (MEC) y 1326/2009 (Cod. Verifica)

Rama de conocimiento

Ciencias

Universidad solicitante

Universidad de Vigo

Centro responsable de las enseñanzas conducentes al título o, de ser el caso, departamento o instituto

Facultad de Ciencias

Centro/s donde se imparte el título

Facultad de Ciencias

En caso de títulos interuniversitarios, universidad coordinadora y universidades participantes. UNIVERSIDAD COORDINADORA:

UNIVERSIDADES PARTICIPANTES:

Tipo de educación

Presencial

Régimen de estudios

Presencial

Periodicidad de la oferta

Anual

Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas

45

Número mínimo de créditos europeos de matrícula por estudiante y período lectivo

6

Normas de permanencia

(Pendiente publicación nueva normativa Universidad de Vigo)

<http://www.fcou.uvigo.es/documentos/article/199/%281%29%20Normativa%20Permanencia%20UVigo.pdf>

Información sobre la expedición de suplemento al título

En la "Información General" del título -página web- aparece la siguiente información:

Norma BOE: <http://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2003-17310>

Normativa Universidad de Vigo:

http://secxeral.uvigo.es/opencms/export/sites/secxeral/secxeral_es/_galeria_descargas/normativa_reguladora_de_tramitacion_do_suplemento_europeo_ao_titulo.pdf

Responsable del título

Pedro A. Araujo Nespereira

Coordinador/a del título

Sidonia Martínez Suárez

Correo electrónico del/de la responsable del título

araujo@uvigo.es

Fecha de verificación del título

22 / 06 / 2009

Fecha de aprobación por el Consejo de Ministros

30 / 10 / 2009

Fecha de autorización de la implantación por la Xunta de Galicia

27 / 08 / 2009

Fecha de inscripción en el RUCT**Fecha de publicación en el BOE**

01 / 11 / 2010

Curso de Implantación

2009-10

Modificaciones autorizadas

No se han solicitado modificaciones

Fecha de la última acreditación

22 / 06 / 2009

Órgano responsable del Sistema de Garantía de Calidad del título

Equipo Directivo del Centro, Coordinador do SGIC y Comisión de Garantía Interna de Calidad

Memoria vigente del título

Memoria__grao_1014_corregida.pdf

Texto

Texto

Texto

Párrafo

Se cumplen en el curso analizado 2011-2012 en su mayoría los apartados de la descripción del título. Como se ha indicado, se aprobó el proyecto de la nueva normativa de permanencia en el Consello de Goberno del 20 de julio de 2012. En cuanto esté informada por el Consejo de Universidades y por el Consello Galego de Universidades y aprobada por el Consello Social de laUVigo, estará disponible en la página:

http://secxeral.uvigo.es/secxeral_gl/normativa/universidade/ordenacion/normas.html

Para la reflexión de este criterio, se ha/n tenido en cuenta el/los procedimiento/s correspondientes del SGIC recogidos en el apartado "Tabla de relación SGIC-Seguimiento de Títulos: procedimientos, evidencias e indicadores principales asociados a cada cr

Outros anexos

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Directriz ACSUG

Se valorará el criterio de "Justificación" de la memoria para la solicitud de verificación de títulos oficiales (anexo I del Real Decreto 861/2010) y la directriz de "Política y objetivos de calidad de la formación" del Programa FIDES-AUDIT.

Comentario general para la reflexión y valoración del criterio

Para la reflexión de este criterio, se ha/n tenido en cuenta el/los procedimiento/s correspondientes del SGIC recogidos en el apartado "Tabla de relación SGIC-Seguimiento de Títulos: procedimientos, evidencias e indicadores principales asociados a cada criterio".

Justificación. Valoración general del cumplimiento del criterio

Valoración general del grado de cumplimiento del criterio

- Satisfactorio
- Suficiente
- Insuficiente
- Ausencia de evidencias documentales

Reflexión (justificación de la valoración) / conclusiones

La información de la memoria, en su apartado 2, se adecúa al interés social detectado en el momento de su redacción y manteniéndose en estos momentos las conclusiones alcanzadas.

Los datos que disponemos del curso 2006-07, correspondientes a la Licenciatura, nos indican que el 57 % considera que su línea profesional coincide con las expectativas del título y, en torno al 88% lo volvería a cursar. La asociación ALTAGA, que esta Facultad ayudó a crear, juega un importante papel como embrión de colegio profesional y nos permite aproximarnos su la problemática profesional, a sus demandas de formación y a la necesidad de divulgar esta joven titulación en el mercado laboral y en la sociedad, en general.

Buenas prácticas

La Asociación de Licenciados en Tecnología de los Alimentos de Galicia (ALTAGA), como asociación profesional, ha mantenido contactos con esta Facultad que pretendemos que profundicen y generen una mayor sinergia de cara a la difusión y mejora de la titulación.

Asi mismo, la Comisión de Garantía Interna de Calidad, ha valorado positivamente los esfuerzos de difusión de la titulación en centros de secundaria, asistencia a jornadas (Quimper) y otros tipos de eventos.

Propuestas de mejora

Promover unas jornadas entre ALTAGA y alumnos de último curso.

Breve descripción de las modificaciones

Justificación de las modificaciones

Outros anexos

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Justificación. Plan de mejora

Denominación de la propuesta

Jornadas Asociaciones Profesionales / Difusión de la titulación en áreas geográficas próximas

Punto débil detectado

Mayor contacto con mundo profesional y empresarial con su punto de vista sobre la realidad del mercado. Dar a conocer una joven profesión definiendo los objetivos que persigue

Ámbito de aplicación

Alumnos cursos superiores, y de otros cursos en general. Divulgación entre alumnos de ciclos y bachillerato

Responsable de su aplicación

Sidonia Martínez

Objetivos específicos

Conocer problemáticas profesionales, el mundo de la empresa, el mercado hoy en día y transmitir estas potencialidades entre futuros alumnos

Actuaciones a desarrollar

Charlas/Coloquios

Periodo de ejecución

Curso12-13

Recursos / financiamiento

Indicadores de ejecución

Informe coordinadora sobre desarrollo de las jornadas

Observaciones

A cumplimentar solo si fue ejecutada (total o parcialmente)

Nivel de cumplimiento

Resultados obtenidos

Grado de satisfacción

Acciones correctoras a desarrollar

Outros anexos

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Directriz ACSUG

Se valorará el criterio de "Competencias" de la memoria para la solicitud de verificación de títulos oficiales (anexo I del Real Decreto 861/2010) y la directriz de "Objetivos del plan de estudios" del Programa FIDES-AUDIT.

Comentario general para la reflexión y valoración del criterio

Para la reflexión de este criterio, se ha/n tenido en cuenta el/los procedimiento/s correspondientes del SGIC recogidos en el apartado "Tabla de relación SGIC-Seguimiento de Títulos: procedimientos, evidencias e indicadores principales asociados a cada criterio".

Competencias / objetivos. Valoración general del cumplimiento del criterio

Valoración general del grado de cumplimiento del criterio

- Satisfactorio
- Suficiente
- Insuficiente
- Ausencia de evidencias documentales

Reflexión (justificación de la valoración) / conclusiones

Se han revisado los objetivos generales del título comprobando su coherencia. En el mes de junio-julio se hace un seguimiento y comprobación de las competencias incluidas en cada materia y de la evaluación de estas. Esta labor ha sido muy importante estos años de implantación del título al irse incorporando profesorado a la nueva titulación, algunos con cierta resistencia a comprender los nuevos cambios. Se sigue con el proceso y, en este curso 2011-12, se aprobó un documento de Procedimiento de Evaluación de los Aprendizajes que plantea un marco común, base para las especificidades de cada materia. Aunque se ha reflexionado, en reuniones de equipo, coordinador de Calidad y coordinadores de curso, se hace necesario un mayor esfuerzo para integrar/evaluar alumnos que compaginen su formación con trabajo con el fin de atraer potenciales estudiantes.

Buenas prácticas

Incidir en un análisis de las competencias en cada materia y en los procesos de evaluación de alumnos con especiales condiciones para una mejor armonización.

Propuestas de mejora

Establecer unas condiciones para la adquisición de competencias/evaluación de alumnos con condicionantes laborales.

Breve descripción de las modificaciones

Justificación de las modificaciones

Outros anexos

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Competencias / objetivos. Plan de mejora

Denominación de la propuesta

Integración alumnos con responsabilidad laboral

Punto débil detectado

Falta una clara adaptación de las guías docentes a la inclusión de alumnos con condicionantes laborales que le permitan una normal asistencia

Ámbito de aplicación

Grado

Responsable de su aplicación

Sidonia Martínez

Objetivos específicos

Establecer unas normas específicas para facilitar la adquisición de competencias/evaluación de alumnos con una responsabilidad laboral

Actuaciones a desarrollar

Reuniones con coordinadores, responsable de calidad y profesores.

Periodo de ejecución

Curso 2012/13

Recursos / financiamiento

Indicadores de ejecución

Aprobación Documento

Observaciones

A cumplimentar solo si fue ejecutada (total o parcialmente)

Nivel de cumplimiento

Resultados obtenidos

Grado de satisfacción

Acciones correctoras a desarrollar

Outros anexos

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Directriz ACSUG

Se valorará el criterio de "Acceso y admisión de estudiantes" de la memoria para la solicitud de verificación de títulos oficiales (anexo I del Real Decreto 861/2010) y la directriz de "Política y procedimientos de admisión" del Programa FIDES-AUDIT.

Comentario general para la reflexión y valoración del criterio

Para la reflexión de este criterio, se ha/n tenido en cuenta el/los procedimiento/s correspondientes del SGIC recogidos en el apartado "Tabla de relación SGIC-Seguimiento de Títulos: procedimientos, evidencias e indicadores principales asociados a cada criterio".

Acceso y admisión de estudiantes. Valoración general del cumplimiento del criterio

Valoración general del grado de cumplimiento del criterio

- Satisfactorio
- Suficiente
- Insuficiente
- Ausencia de evidencias documentales

Reflexión (justificación de la valoración) / conclusiones

Consideramos muy importante realizar labores de orientación a los estudiantes facilitándoles la adaptación a los nuevos estudios. El inicio de curso se realiza una presentación de la facultad y de su equipo decanal con especial hincapié en la información que de él pueden demandar. Se presenta al Coordinador de 1º que realizará las labores de coordinación de materias y de nexo entre estudiantes-profesores-decanato, con una experiencia positiva en estos tres años. Consecuencia de este trabajo y del análisis de los resultados de evaluación, este curso se inicia un programa de tutorización en materias de especial dificultad, fundamentalmente de primer curso, cuyos resultados se evaluarán al final del período. Este curso se oferta a los alumnos de 4º Prácticas en Empresa y PFG, la información y tutorización inicial la realizara la coordinadora de curso.

Buenas prácticas

Puesta en marcha de un Plan Acción Tutorial en materias de especial dificultad: Matemática, Ampliación de Matemáticas, Física, Ampliación de Física, Química, Ampliación de Química e Introducción a la Ingeniería Química .

Propuestas de mejora

Promover encuentros de los estudiantes y equipo decanal para valorar el seguimiento.

Fomentar la plataforma TEMA entre los alumnos de nuevo ingreso.

Breve descripción de las modificaciones

Justificación de las modificaciones

Outros anexos

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Acceso y admisión de estudiantes. Plan de mejora

Denominación de la propuesta

Plan Acción Tutorial y familiarización con las nuevas tecnologías

Punto débil detectado

Cierta dificultad en materias de primero por incorporación tardía o por no haberlas cursado en bachillerato. Así mismo se pretende que adquieran destreza en las nuevas tecnologías aplicados a su estudio

Ámbito de aplicación

Primer curso de grado

Responsable de su aplicación

Tutores de materias

Objetivos específicos

Conseguir la adaptación de alumnos que presentan un bajo nivel en matemáticas, física y química y la utilización de la plataforma TEMA como elemento vehicular en su formación

Actuaciones a desarrollar

Desarrollo de tutorías especiales para estos alumnos y aplicación de nuevas tecnologías

Periodo de ejecución

Curso 2012/13

Recursos / financiamiento

Indicadores de ejecución

Informe final de tutores de las materias

Objetivos

A cumplimentar solo si fue ejecutada (total o parcialmente)

Nivel de cumplimiento

Resultados obtenidos

Grado de satisfacción

Acciones correctoras a desarrollar

Outros anexos

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Directriz ACSUG

Se valorará el criterio de "Planificación de las enseñanzas" de la memoria para la solicitud de verificación de títulos oficiales (anexo I del Real Decreto 861/2010) y las directrices de "Planificación de la enseñanza", "Garantía de la calidad de los programas formativos" y "Gestión del proceso de enseñanza-aprendizaje" del Programa FIDES-AUDIT.

Comentario general para la reflexión y valoración del criterio

Para la reflexión de este criterio, se ha/n tenido en cuenta el/los procedimiento/s correspondientes del SGIC recogidos en el apartado "Tabla de relación SGIC-Seguimiento de Títulos: procedimientos, evidencias e indicadores principales asociados a cada criterio".

Planificación de las enseñanzas. Valoración general del cumplimiento del criterio

Valoración general del grado de cumplimiento del criterio

- Satisfactorio
- Suficiente
- Insuficiente
- Ausencia de evidencias documentales

Reflexión (justificación de la valoración) / conclusiones

El grado de satisfacción en la planificación y desarrollo de la enseñanza, según las encuestas realizadas y con valores de 3,43 entre alumnos y 5,33 entre profesores, podemos señalar que es alto. Buscando una mejor organización de las enseñanzas se han dividido los semestres en periodos más cortos (7 semanas) con un menor número de materias impartidas a la vez, esta organización pretende facilitar la coordinación (menos materias impartidas al mismo tiempo), centrar al alumno en el trabajo y disminuir el efecto de los alumnos matriculados en septiembre-octubre. Encuestas realizadas entre los alumnos de 1º, el 75% consideraba beneficiosa esta planificación.

Analizados los datos de satisfacción en el apartado de movilidad (3,43), la coordinadora de movilidad incrementará la labor de información y propaganda entre el alumnado que esperamos den sus frutos próximamente.

Ante las observaciones en las encuestas por parte de los alumnos referentes a la materia de Informática, y analizado con la profesora responsable, consideramos que sería adecuado modificar los contenidos enfocándolos a una mayor aplicación práctica. En este orden de cosas, se ha considerado, también, modificar el nombre de la materia de Toxicología por Toxicología Alimentaria por una mayor precisión.

Ante los diferentes criterios de evaluación, la Comisión de Garantía Interna de Calidad, aprobó un documento sobre el sistema de evaluación que pretende ser un marco para el conjunto de las materias conjugándose con las especificidades que marcan en sus respectivas guías.

Buenas prácticas

Mantener las reuniones de coordinación entre grados y valorar el cambio de coordinación horizontal entre cursos de grado.

Se promoverá reuniones de los responsables de materias de química para aunar conceptos, según acuerdo con la coordinadora del grado.

Para poder revisar con más tiempo las guías de las materias, se incidirá en los profesores y en el vicerrectorado/departamentos para que estas estén en la plataforma con mayor antelación.

Propuestas de mejora

Proponer la modificación de la materia de Toxicología y la descripción de los contenidos de Informática.

Breve descripción de las modificaciones

Cambiar el nombre de la materia de Toxicología de 3º por Toxicología Alimentaria.
Adecuar los contenidos de la Materia de Informática de 1º de Grado

Justificación de las modificaciones

Cambiar el nombre de la materia de Toxicología de 3º por Toxicología Alimentaria, para una mejor visualización de la orientación de la materia.
Adecuar los contenidos de la Materia de Informática de 1º de Grado con contenidos más prácticos.

Outros anexos

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Planificación de las enseñanzas. Plan de mejora

Denominación de la propuesta

Coordinación "Química" / Cambios materias denominación o contenidos

Punto débil detectado

Se han observado ciertas duplicidades o ausencias que requieren una mayor coordinación referente a las materias del campo de la Química / Cambiar a Toxicología Alimentaria para precisar su orientación y adecuar Informática a contenidos prácticos

Ámbito de aplicación

Fundamentalmente los cursos de 1º y 2º de grado

Responsable de su aplicación

Coordinador Grado

Objetivos específicos

Realizar una coordinación en profundidad de las materias de química / Solicitar los cambios propuestos

Actuaciones a desarrollar

Reuniones con los coordinadores de las materias para que una puesta en común sobre contenidos y aspectos a desarrollar en cada nivel

Periodo de ejecución

Curso 2012/13

Recursos / financiamiento

Indicadores de ejecución

Informe Final de la Coordinadora de Grado

Observaciones

A cumplimentar solo si fue ejecutada (total o parcialmente)

Nivel de cumplimiento

Resultados obtenidos

Grado de satisfacción

Acciones correctoras a desarrollar

Otros anexos

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Directriz ACSUG

Se valorará el criterio de "Personal académico" de la memoria para la solicitud de verificación de títulos oficiales (anexo I del Real Decreto 861/2010) y la directriz "Garantía de la calidad del personal académico y de administración y servicios" del Programa FIDES-AUDIT.

Comentario general para la reflexión y valoración del criterio

Para la reflexión de este criterio, se ha/n tenido en cuenta el/los procedimiento/s correspondientes del SGIC recogidos en el apartado "Tabla de relación SGIC-Seguimiento de Títulos: procedimientos, evidencias e indicadores principales asociados a cada criterio".

Recursos humanos. Valoración general del cumplimiento del criterio

Valoración general del grado de cumplimiento del criterio

- Satisfactorio
- Suficiente
- Insuficiente
- Ausencia de evidencias documentales

Reflexión (justificación de la valoración) / conclusiones

El profesorado que imparte docencia en esta Titulación responde al perfil de las materias que imparten y que están relacionadas con las distintas áreas del campo alimentario, manifestando una alta satisfacción (6,03) con los recursos que cuentan para el desarrollo de la enseñanza y de su labor profesional.

Se ha mejorado, en la página web, la información sobre el profesorado que imparte este título.

El aumento de la carga lectiva que ha supuesto el cambio de dos a cuatro cursos académicos no ha provocado la contratación de profesorado ya que las áreas presentes en el Centro han seguido una política de personal, en estos últimos años, de promoción de figuras de investigación, manteniéndose una ratio profesor/alumno en unos valores muy adecuados que se traduce en una alta satisfacción de los estudiantes con la actividad docente del profesorado (5,19).

El centro cuenta con una administración que, dado el incremento de gestiones vía web modificando su dedicación al público en general, permitirían reflexionar sobre un cambio de sus funciones dirigiéndose hacia informatización de la información del centro y en gestión de los procesos de calidad. En este sentido cabe, por todos los responsables, realizar un esfuerzo en transmitir al PAS la importancia de participar en las encuestas de satisfacción que permitirían una mejor visualización de este colectivo.

Buenas prácticas

Asegurar que en el curso analizado, y de forma permanente, toda la información referente al criterio de Recursos Humanos se encuentra disponible de forma detallada en la página web del Centro.

Propuestas de mejora

Apoyo del PAS en el mantenimiento de la información y del sistema de calidad del Centro

Breve descripción de las modificaciones

Justificación de las modificaciones

Outros anexos

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Recursos humanos. Plan de mejora

Denominación de la propuesta

PAS Calidad

Punto débil detectado

Poca implicación del PAS en el proceso de Calidad

Ámbito de aplicación

Sector PAS

Responsable de su aplicación

Coordinadora de Grado

Objetivos específicos

Conseguir una mayor concienciación sobre el proceso de calidad y las mejoras que puede proporcionar al centro y la imagen que este proyecta

Actuaciones a desarrollar

Reuniones con el sector

Periodo de ejecución

Curso 2012/13

Recursos / financiamiento

Indicadores de ejecución

Informe de Coordinadora/Encuestas satisfacción

Observaciones

A cumplimentar solo si fue ejecutada (total o parcialmente)

Nivel de cumplimiento

Resultados obtenidos

Grado de satisfacción

Acciones correctoras a desarrollar

Outros anexos

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Directriz ACSUG

Se valorará el criterio de "Recursos materiales y servicios" de la memoria para la solicitud de verificación de títulos oficiales (anexo I del Real Decreto 861/2010) y la directriz de "Garantía de la calidad de los recursos materiales y servicios" del Programa FIDES-AUDIT.

Comentario general para la reflexión y valoración del criterio

Para la reflexión de este criterio, se ha/n tenido en cuenta el/los procedimiento/s correspondientes del SGIC recogidos en el apartado "Tabla de relación SGIC-Seguimiento de Títulos: procedimientos, evidencias e indicadores principales asociados a cada criterio".

Recursos materiales y servicios. Valoración general del cumplimiento del criterio

Valoración general del grado de cumplimiento del criterio

- Satisfactorio
- Suficiente
- Insuficiente
- Ausencia de evidencias documentales

Reflexión (justificación de la valoración) / conclusiones

Ha sido necesario reacondicionar el espacio para acoger al profesorado de nueva contratación en otras titulaciones, así como los espacios destinados a laboratorios, lo cual repercute en el profesorado de esta titulación. Si bien, las encuestas de satisfacción, como indicábamos anteriormente, alcanzan un valor alto en este apartado entre el profesorado (6,03) y en el alumnado (4,33) Dadas las características constructivas del centro, estructura en graderío, carecemos de un número significativo de espacios (comúnmente denominados seminarios) que permitan reuniones, trabajo con grupos reducidos, etc. Este curso el centro se ha firmado un contrato programa con el Vicerrectorado de Planificación, que esperemos que de buenos resultados con el incremento, consiguiente, del presupuesto del Centro. Consideramos importante poder contar con una planta piloto exclusivamente de prácticas, actualmente se dispone de una en el CITI con fines de investigación, esta reivindicación se ha venido planteando al rectorado, de forma reiterada, en los últimos dos años.

Buenas prácticas

Optimizar los espacios.

Propuestas de mejora

Introducir en las aulas conexiones eléctricas para el uso de ordenadores

Breve descripción de las modificaciones

Justificación de las modificaciones

Outros anexos

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Recursos materiales y servicios. Plan de mejora

Denominación de la propuesta

Espacios Múltiples

Punto débil detectado

La falta de infraestructura para los alumnos y las nuevas tecnologías

Ámbito de aplicación

Centro

Responsable de su aplicación

Decano

Objetivos específicos

Facilitar el uso de ordenadores en las aulas

Actuaciones a desarrollar

Introducir conexiones eléctricas en las aulas que faciliten el uso de ordenadores en horas tipo A y B

Periodo de ejecución

Curso 2012/13

Recursos / financiamiento

3.000 €/Aula

Indicadores de ejecución

Ejecución de la obra

Observaciones

A cumplimentar solo si fue ejecutada (total o parcialmente)

Nivel de cumplimiento

Resultados obtenidos

Grado de satisfacción

Acciones correctoras a desarrollar

Outros anexos

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Directriz ACSUG

Se valorará el criterio de "Resultados previstos" de la memoria para la solicitud de verificación de títulos oficiales (anexo I del Real Decreto 861/2010) y las directrices de "Análisis y utilización de los resultados para la mejora de los programas formativos" y "Publicación de la información y rendición de cuentas sobre los programas formativos" del Programa FIDES-AUDIT.

Comentario general para la reflexión y valoración del criterio

Para la reflexión de este criterio, se ha/n tenido en cuenta el/los procedimiento/s correspondientes del SGIC recogidos en el apartado "Tabla de relación SGIC-Seguimiento de Títulos: procedimientos, evidencias e indicadores principales asociados a cada criterio".

Resultados previstos. Valoración general del cumplimiento del criterio

Valoración general del grado de cumplimiento del criterio

- Satisfactorio
- Suficiente
- Insuficiente
- Ausencia de evidencias documentales

Reflexión (justificación de la valoración) / conclusiones

En los últimos años se ha venido estudiando los resultados académicos alcanzados en función del total de materias matriculadas, observando una disparidad de resultados.

	2009-10		2010-11		2011-12	
	Nota	Ingreso Aprobados	Nota	Ingreso Aprobados	Nota	Ingreso Aprobados
Curso 1º	6,55		76,15	7,08	48,64	6,35
Curso 2º				51,85		63,41
Curso 3º						66,55
						53,79

Los resultados en 1º curso vienen condicionados con el momento de la formalización de la matrícula y el comienzo del curso, observándose diferentes resultados según el semestre. El contar con un primer curso nivelador en lo que consideramos conocimientos básicos en ciencias provoca cierto desajuste en función de las materias cursadas en bachillerato. Ese grado de dificultad inicial se ve superado en los cursos superiores.

Estos problemas en cuanto al acceso o el desarrollo del primer semestre, nos llevan a realizar reuniones con los profesores planteándoles los problemas detectados para su posible corrección el próximo curso y en el siguiente semestre.

El grado de satisfacción del alumnado en cuanto a la actividad docente pasa de 5,05 (2010-11) a 5,19 (2011-12), con un mayor número de encuestas este último año, quizás debido a que en cursos superiores las materias son de especialidad cuestión a valorar en años sucesivos.

No se tienen en este momento, hasta su implantación total, resultados para conocer la evolución de los mismos y poder tomar las decisiones oportunas.

Buenas prácticas

Continuar con el análisis de los resultados de evaluación por materias hasta contar con indicadores generales.

Realizar informes de los coordinadores sobre el desarrollo de la docencia y promover encuestas propias

Promover la participación de alumnos, profesores y PAS en las encuestas de satisfacción

Propuestas de mejora

Política de concienciación, reuniones, y cartelería explicando el significado de las encuestas de satisfacción y el papel que juegan en el desarrollo de la titulación y el Centro

Dar a conocer en las diferentes reuniones, con alumnos y de coordinación, los procedimientos del SGIC para la tramitación de las quejas y sugerencias.

Breve descripción de las modificaciones

Justificaciones de las modificaciones

Outros anexos

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Resultados previstos. Plan de mejora

Denominación de la propuesta

Campaña Encuestas y utilización del sistema de Quejas-Sugerencias

Punto débil detectado

Baja participación y utilización del sistema de Qujas-Sugerencias por parte del alumnado

Ámbito de aplicación

Centro

Responsable de su aplicación

Decano

Objetivos específicos

Incrementar la participación en las encuestas de satisfacción en el sector alumnos y aumentar la utilización del sistema de Quejas-Sugerencias, modelo visible en la página web.

Actuaciones a desarrollar

Charlas explicativas en los diferentes cursos por parte de los coordinadores y realización de carteles divulgativos

Periodo de ejecución

Curso 2012/13

Recursos / financiamiento

Indicadores de ejecución

Aumneto en las encuestas de satisfacción y de Quejas-Sugerencias

Observaciones

A cumplimentar solo si fue ejecutada (total o parcialmente)

Nivel de cumplimiento

Resultados obtenidos

Grado de satisfacción

Acciones correctoras a desarrollar

Outros anexos

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Directriz ACSUG

Se valorará el criterio de "Sistema de garantía de calidad" de la memoria para la solicitud de verificación de títulos oficiales (anexo I del Real Decreto 861/2010) y el Sistema de Garantía Interna de Calidad (SGIC) del Centro.

Comentario general para la reflexión y valoración del criterio

Para la reflexión de este criterio, se ha/n tenido en cuenta el/los procedimiento/s correspondientes del SGIC recogidos en el apartado "Tabla de relación SGIC-Seguimiento de Títulos: procedimientos, evidencias e indicadores principales asociados a cada criterio".

Sistema de Garantía de Calidad. Valoración general del cumplimiento del criterio

Valoración general del grado de cumplimiento del criterio

- Satisfactorio
- Suficiente
- Insuficiente
- Ausencia de evidencias documentales

Reflexión (justificación de la valoración) / conclusiones

Se han realizado gradualmente y de forma sistemática los procedimientos del sistema de garantía de calidad recogiendo y analizando la información, mejorando los problemas que el curso pasado presentó a la hora de introducir los procedimientos. Se aconseja a la vicerrectoría la profesionalización o una mayor continuidad en los becarios asignados.

En este próximo curso, dada las elecciones al Sector Alumnos y PAS que se han desarrollado en el centro, se procederá a la elección de representantes de estos sectores en la CGIC.

Aunque hay una constante referencia al SGIC, en los diferentes órganos de la facultad, referente al papel que juega así como una explicación de las evidencias que se aprueban, se aprecia una cierta desconexión entre el profesorado y el proceso general, viéndose más como un proceso de carácter administrativo decanal que un proceso de calidad del centro y las titulaciones que imparte. Creemos que el rectorado de la universidad debería realizar algún tipo de campaña informativa incidiendo en el carácter general del proceso.

En este curso ha comenzado observarse una inicial utilización del formulario de incidencias-reclamaciones-sugerencias, que relativos a aspectos puntuales difíciles de afectar al título esperamos continúe y constituya un verdadero foco de información. Por el momento, dado que aún no se ha graduado la primera promoción, carecemos de datos sobre inserción laboral y de prácticas en empresa.

En el curso académico 2010-11 ha participado en la encuesta el 79,48% del profesorado produciéndose una caída en el curso 2011-12 hasta alcanzar el 50%, por su parte la caída de encuestas entre los alumnos es mucho menor, pasando de 19,25% a 18,03%. Estas diferencias pueden justificarse al estar implantándose nuevos curso que aumentan el número de encuestas a realizar si bien nos lleva a que tenemos que aumentar el esfuerzo en transmitir la importancia de estos datos en el seguimiento y valoración del título.

Buenas prácticas

Asegurar la disponibilidad de la información detallada referente al SGIC en la página web del Centro.

Asegurar la revisión, actualización y difusión de la composición de la CGIC del Centro.

Propuestas de mejora

Incentivar la participación en las encuestas de todos los colectivos implicados mediante charlas y a través de las tutorías curriculares de los alumnos y enviar correos electrónicos a profesorado y PAS en el periodo en que esté abierta la aplicación.

Breve descripción de las modificaciones

Justificación de las modificaciones

Outros anexos

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Sistema de Garantía de Calidad. Plan de mejora

Denominación de la propuesta

Nueva Web

Punto débil detectado

Complejidad en la actualización de contenidos con los consiguientes retrasos

Ámbito de aplicación

Centro

Responsable de su aplicación

Decano

Objetivos específicos

Facilitar el dinamismo en los contenidos y el acceso a la información pública de los miembros del centro y público en general

Actuaciones a desarrollar

Volcado página actual en una plataforma más institucional

Periodo de ejecución

Curso 2012/13

Recursos / financiamiento

Indicadores de ejecución

Visualización nueva web

Observaciones

A cumplimentar solo si fue ejecutada (total o parcialmente)

Nivel de cumplimiento

Resultados obtenidos

Grado de satisfacción

Acciones correctoras a desarrollar

Outros anexos

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Comentario general para la reflexión y valoración del criterio

Para la reflexión de este criterio, se ha/n tenido en cuenta el/los procedimiento/s correspondientes del SGIC recogidos en el apartado "Tabla de relación SGIC-Seguimiento de Títulos: procedimientos, evidencias e indicadores principales asociados a cada criterio".

Calendario de Implantación. Valoración del cumplimiento del criterio**Valoración general del grado de cumplimiento del criterio**

- Satisfactorio
- Suficiente
- Insuficiente
- Ausencia de evidencias documentales

Reflexión (justificación de la valoración) / conclusiones

En este curso se completan los cuatro cursos del grado y el cierre de la antigua licenciatura sin haberse detectado problemas reseñables en su implantación. Dado que la titulación a extinguir era de segundo ciclo, no se ha apreciado un trasvase entre ambos títulos, representando el master en Ciencias Agroalimentarias un claro competidor para los alumnos que procedían de la Ingeniería Técnica en Industrias Agrarias.

Este año se ha realizado un gran esfuerzo en el volcado de la información correspondiente al título: calendario, adaptación de materias, enseñanzas que se extinguen, ... en la página web.

Buenas prácticas

Asegurar la disponibilidad de la información referente al calendario de implantación de forma detallada en la página web del Centro.

Propuestas de mejora**Breve descripción de las modificaciones****Justificación de las modificaciones****Outros anexos**


Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Adjuntar documento cumplimentado de acciones realizadas ante recomendaciones del IF e informes de seguimiento anteriores

 **Formulario Acciones ante Recomendaciones-CyTA 2012.pdf**

Outros anexos

 Acciones sobre Recomendaciones CyTA 2011.pdf

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Adjuntar tabla cumplimentada de "Relación del SGIC-Seguimiento de Títulos: procedimientos, evidencias e indicadores principales".



Tabla de relación SGIC-Segto de Títulos - Separada Evidencias e Indicadores-CyTA.pdf

Outros anexos


Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Adjuntar tabla síntesis de acciones de mejora

 **Plan de mejoras global CyTA 2012.pdf**

Outros anexos

 Plan de Mejora CyTA 2011.pdf