

**Evidencia de:**

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

# SEGUIMIENTO DE TÍTULOS OFICIALES

## AUTOINFORME DE SEGUIMIENTO

**Facultad de Ciencias Campus de Ourense**

**Tipo de centro**

Propio

Adscrito

**Facultad de Física de la Universidad de Santiago de Compostela**

Propio

Adscrito

**Escuela Politécnica Superior de la Universidad da Coruña**

**Tipo de centro**

Propio

Adscrito

**Centro**

**Tipo de centro**

- Propio
- Adscrito

**Autoinforme provisional. Órgano de aprobación**

**Fecha**

**Autoinforme definitivo. Órgano de aprobación**

**Fecha**

**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 Verifica**

1326/2009

**ID MEC**

2501114

**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 (Tiempo completo/tiempo parcial)

**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 ECTS/Año (estudiantes con capacidad reducida de 6 a 24 créditos; estudiantes a tiempo completo de 48 a 60 ECTS; estudiantes a tiempo parcial 24 ECTS)

**Normas de permanencia**

Las normativas de permanencia en esta titulación corresponderán con las que se encuentran en vigor en la actualidad en la universidad de Vigo, aprobadas por el Consejo Social de la Universidad en su sesión del 2 de abril del 2013.

[http://uvigo.es/opencms/export/sites/uvigo/sites/default/uvigo/DOCUMENTOS/formacion/norm\\_perm\\_grao\\_master.pdf](http://uvigo.es/opencms/export/sites/uvigo/sites/default/uvigo/DOCUMENTOS/formacion/norm_perm_grao_master.pdf)

<http://fcou.uvigo.es/documentos/article/197/%288%29%20Normativa%20Permanencia%20UVigo.pdf>

**Información sobre la expedición de suplemento al título**

La información sobre la expedición del suplemento al título aparece recogida en la página web de la Facultad de Ciencias en el apartado "Información General" del título - (<http://fcou.uvigo.es/grados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/informaciongeneral.html>):

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](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](mailto:araujo@uvigo.es)

**Fecha de verificación del título**

22 / 06 / 2009

**Fecha de aprobación por el Consejo de Ministros**

20 / 10 / 2009

**Fecha de autorización de la implantación por la Xunta de Galicia**

27 / 08 / 2009

**Fecha de inscripción en el RUCT**

05 / 01 / 2010

**Fecha de publicación en el BOE**

01 / 01 / 2010

**Curso de Implantación**

2009-2010

**Modificaciones autorizadas**

**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.pdf

Descripción del Título. Valoración del cumplimiento del criterio

**Valoración general del cumplimiento del criterio**

- Satisfactorio
- Suficiente
- Insuficiente
- Ausencia de evidencias documentales

**Reflexión (Justificación de la valoración)/conclusiones**

- En la página web de la Facultad de Ciencias de Ourense y en el apartado correspondiente al título de graduado en

Ciencia y Tecnología de los Alimentos se dispone de forma clara y accesible de información sobre el título, centro en el que se imparte y responsables del título (<http://fcou.uvigo.es/index.php/ciencia-y-tec-de-los-alimentos>). Esta información se ha actualizado y se actualiza de forma periódica y se ha intentado subsanar los fallos que presentaba la página web, en alguno de sus enlaces, con el fin de mejorar la información pública y de informar sobre el desarrollo del plan de estudios y la planificación docente. En esta página se recoge la descripción del título, la justificación, las competencias y objetivos, el acceso y admisión de estudiantes, la planificación de las enseñanzas, los recursos humanos y materiales, los servicios y el calendario de implantación. Toda esta información se actualizará una vez se apruebe la memoria modificada con los cambios realizados.

- En la página web del centro también se encuentra recogida toda la información acerca de la aplicación del Sistema de Garantía interno de Calidad (<http://www.fcou.uvigo.es/index.php/sistema-de-garantia-interno-de-calidad>).

- No ha habido cambios ni en la denominación inicial del título, ni en el tipo de enseñanza (presencial).

- No ha habido cambios en el número de plazas ofertadas (45, atendiendo al DECRETO 222/2011, del 2 de diciembre, por el que se regulan las enseñanzas universitarias oficiales en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Galicia). En la actualidad se está llevando a cabo la modificación de la memoria del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y en esta nueva memoria se ha actualizado el número de plazas de nuevo ingreso que en la actualidad es de 45 alumnos.

- En el curso 2013-2014 el número de alumnos matriculados en el grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos fue de 88 y el número de alumnos de nuevo ingreso fue de 29, con una ocupación final de la titulación del 64.4%, mejorando en un 24% el curso anterior. Por tanto, parece que las diferentes iniciativas que desde la Facultad de Ciencias se llevaron a cabo para la difusión del título así como las campañas de captación de futuros estudiantes han sido efectivas

- En la web del centro se encuentran detallados el número de créditos y los requisitos de matriculación del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (<http://fcou.uvigo.es/index.php/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/149-grados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/168-acceso-y-admision-de-estudiantes>).

- Las normativas de permanencia en esta titulación corresponderán con las que se encuentran en vigor en la actualidad en la universidad de Vigo, aprobadas por el Consejo Social de la Universidad en su sesión del 2 de abril del 2013 ([http://uvigo.es/opencms/export/sites/uvigo/sites/default/uvigo/DOCUMENTOS/formacion/norm\\_perm\\_grao\\_master.pdf](http://uvigo.es/opencms/export/sites/uvigo/sites/default/uvigo/DOCUMENTOS/formacion/norm_perm_grao_master.pdf); <http://fcou.uvigo.es/index.php/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/149-grados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/197-informaciongeneral>). En la modificación de la memoria, que se está llevando a cabo en la actualidad, se incluye esta normativa.

- La información sobre la expedición del suplemento al título aparece recogida en la página web de la Facultad de Ciencias en el apartado "Información General" del título - (<http://fcou.uvigo.es/index.php/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/149-grados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/197-informaciongeneral>).

- En el curso analizado no ha habido cambios en el equipo decanal que afecten a los datos referentes al Responsable del título.

- El grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos se imparte en gallego y en castellano como se señala en la página web de la Facultad (<http://fcou.uvigo.es/index.php/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/149-grados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/197-informaciongeneral>).

-El número de créditos ECTS de la titulación es de 240 y el número mínimo de créditos europeos de matrícula por estudiante y período lectivo es de 6 ECTS (<http://www.fcou.uvigo.es/index.php/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/149-grados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/197-informaciongeneral>).

En la actualidad, y tras el análisis de los resultados obtenidos en los últimos años, no es necesario ningún cambio en cuanto a la descripción general del título, excepto el número de plazas ofertadas para ajustarse al DECRETO 222/2011 (del 2 de diciembre, por el que se regulan las enseñanzas universitarias oficiales en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Galicia).

**Buenas prácticas**

Se ha mejorado la información en la página web y el sistema de actualización de datos.

**Propuestas de mejora**

Nuevas iniciativas de difusión del título y campañas de captación de futuros estudiantes, en colaboración también con la vicerrectoría del campus de Ourense.

Solucionar los problemas detectados en los enlaces de la página web y mantener actualizada la información de la página.

Se incluirá en la descripción del título el número de créditos del grado

**Breve descripción de las modificaciones**

Se ha realizado la modificación de la memoria vigente y en la actualidad se está a la espera de su aprobación. Se trata en principio de pequeñas correcciones de la memoria vigente y de actualizaciones de la información. Se ha eliminado la asignatura de química inorgánica y surgirá una nueva asignatura denominada Ciencia y Tecnología de los cereales con el fin de equilibrar el temario actual y poder cubrir un campo que había quedado vacío. También se han cambiado algunos nombres de asignaturas con el fin de que reflejen mejor su contenido.

**Justificación de las modificaciones**

Los cambios realizados en la memoria pretenden mejorar la calidad de la enseñanza basándonos en la experiencia adquirida en estos últimos años con los cursos que se han impartido del grado.

**Evidencia de:**

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Descripción del Título. Plan de mejora

**Denominación de la propuesta**

Nuevas iniciativas de difusión del título y campañas de captación de futuros estudiantes.

**Punto débil detectado**

Número de alumnos de nuevo ingreso

**Ámbito de aplicación**

Facultad de Ciencias, institutos, etc.

**Responsable de su aplicación**

Equipo decanal y vicerrectorado

**Objetivos específicos**

Aumentar el número de alumnos matriculados

**Actuaciones a desarrollar**

Campañas de información en diferentes escuelas e institutos, jornadas de difusión en la Facultad de Ciencias, organización de visitas de institutos a la Facultad, etc.

**Período de ejecución**

Curso 2014-2015

**Recursos / financiamiento**

**Indicadores de ejecución**

**Observaciones**

A cumplimentar solo si fue ejecutada (total o parcialmente)

**Nivel de cumplimiento**



**Resultados obtenidos**

**Grado de satisfacción**

**Acciones correctoras a desarrollar**

**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**

El interés académico, científico y profesional del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos sigue estando totalmente justificado. Los argumentos recogidos en el apartado 2.1 de la Memoria son válidos, aunque en la modificación de la memoria que se está llevando a cabo en la actualidad se ha actualizado la información.

Se sigue poniendo de manifiesto el interés y la necesidad de seguir ofertando el título en el marco actual en el que se enmarcan los estudios universitarios que darán la formación a los profesionales del ámbito alimentario en los próximos años. Esto se hace visible en el "Avance de resultados de inserción laboral titulados 2008-2009" elaborado por la Universidad de Vigo (últimos datos disponibles), donde se recoge que los titulados en la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos encontraban el 66,7% trabajo en menos de un mes y que el 62,5% (63,6% mujeres y 60% hombres) trabajaba en algo relacionado con su titulación.

Actualmente, y según datos del IGE, existen en Galicia 2.972 empresas agro-alimentarias. Este sector es el responsable de cerca de 59.852 puestos de trabajo. Un estudio detallado de este sector se encuentra en la Agenda Estratégica de Investigación del sector agroalimentario en la Euro-región Galicia-Norte de Portugal mostrando el estado general del sector

productivo y su potencial de crecimiento (<http://www.clusteralimentariodegalicia.org/images/tab-home/3-aees.pdf> ).

No ha habido por el momento ninguna variación legislativa al respecto, por lo que los principales referentes externos siguen siendo válidos. Los referentes externos siguen avalando la adecuación de esta titulación.

En las encuestas de satisfacción realizadas a los profesores se han obtenido puntuaciones de 5,18 para las mujeres y de 5,62 para los hombres. En el caso de las encuestas de satisfacción del alumnado se han obtenido valores de 3,71 (hombres) y 4,22 (mujeres). Tanto en el caso de los profesores como en el caso de los alumnos el nivel de satisfacción general ha aumentado con respecto al año anterior.

En la siguiente Tabla se recoge la evolución del grado de satisfacción y del porcentaje de participación en las encuestas.

Curso	Alumno	Profesorado		
Satisfacción	% Partic.	Satisfacción	% Partic.	
2009-10		15,00		
2010-11	3,73	20,90	5,20	60,00
2011-12	4,05	18,03	6,76	50,00
2012-13	3,75	14,08	5,73	68,29
2013-14	4,11	5,32	5,37	44,83

Se puede observar que aunque el grado de satisfacción ha aumentado o se ha mantenido en líneas generales, el porcentaje de participación ha descendido principalmente en el caso de los alumnos, por lo que hay que fomentar más la realización de las encuestas

En relación a los procedimientos de consulta externos, se siguen manteniendo en el curso analizado contactos con la Conferencias de Decanos/as de Universidades que imparten títulos similares y con las asociaciones profesionales como ALTAGA. Por otra parte, la Facultad de Ciencias de Ourense pone en contacto a los alumnos del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos con la asociación ALTAGA. Esta asociación organiza jornadas de información sobre las salidas profesionales y sobre la situación de los graduados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

En el curso 2013-2014 el número de alumnos matriculados en el grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos fue de 88 y el número de alumnos de nuevo ingreso fue de 29, con una ocupación final de la titulación del 64.4%, mejorando en un 24% el curso anterior. Por tanto, parece que las diferentes iniciativas que desde la Facultad de Ciencias se llevaron a cabo para la difusión del título así como las campañas de captación de futuros estudiantes han sido efectivas.

En la siguiente Tabla se recoge la evolución de la oferta/demanda y los datos de matrícula:

CyTA	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14
Matricul. Nuevos	16	30	22	14	29
Oferta/Demanda Plazas Nuevo Ingreso (%)	106,67	100,00	40,00	64,44	

**Buenas prácticas**

Se han realizado jornadas con asociaciones profesionales, en concreto con ALTAGA, con el fin de dar a conocer la titulación en mayor profundidad.

Los coordinadores de los diferentes cursos mantienen reuniones periódicas con los alumnos para conocer el grado de satisfacción. En estas reuniones se recoge la opinión y las sugerencias de los alumnos que posteriormente son tenidas en cuenta a la hora de planificar la enseñanza.

También se ha realizado difusión del título en centros de enseñanza secundaria. Se ha comprobado que esta práctica ha favorecido el aumento de la matrícula en el último año, por lo que se seguirá realizando para conseguir mejores resultados.

**Propuestas de mejora**

Seguir mejorando la difusión de la titulación en la sociedad y en los centros de enseñanza secundaria.

Aumentar el % de participación en las encuestas, principalmente de los hombres cuyo porcentaje de participación es muy bajo, y mejorar en aquellos puntos en los que se obtenga peor puntuación.

Se seguirán realizando jornadas con las asociaciones profesionales y con los alumnos para mantener y aumentar la relación y el retorno de la información

### **Breve descripción de las modificaciones**

### **Justificación de las modificaciones**

**Evidencia de:**

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Justificación. Plan de mejora

**Punto débil detectado**

Poca participación en las encuestas realizadas

**Ámbito de aplicación**

Alumnos y profesores del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Responsable de su aplicación**

Equipo decanal y coordinadores de grado y cursos

**Objetivos específicos**

Aumentar la participación de los alumnos y del profesorado en las encuestas realizadas tanto externa como internamente

**Actuaciones a desarrollar**

Informar sobre la importancia de estas encuestas y sobre los periodos de tiempo para poder realizarlas y motivar tanto a los alumnos como al profesorado para que realicen las mismas.

**Periodo de ejecución**

Curso 2014/2015

**Recursos / financiamiento**

**Indicadores de ejecución**

**Observaciones**

A cumplimentar solo si fue ejecutada (total o parcialmente)

**Nivel de cumplimiento**

**Resultados obtenidos**

**Grado de satisfacción**

**Acciones correctoras a desarrollar**

**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 han tenido en cuenta el último informe recibido del protocolo de revisión interna referido al informe de seguimiento presentado anteriormente así como 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**

Los objetivos generales del título siguen siendo coherentes con los derechos de igualdad de género y de oportunidades. Las competencias del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se siguen correspondiendo con las competencias generales que se establecen en RD 1393/2007 y 861/2010 para otorgar el título de grado y siguen destacando el carácter de formación general de los grados.

En la actualidad se está realizando la modificación de la memoria vigente y se ha incluido en dicha modificación una relación de las competencias generales (6), básicas (5), específicas (24) y transversales (11). Además, se incluyen las competencias en cada asignatura. También en cada asignatura se recogerá en la nueva memoria los resultados del aprendizaje con las competencias que se persiguen. Se pretende que las competencias sigan siendo coherentes con los objetivos generales del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y que se sigan ajustando a los referentes nacionales e internacionales, además de su adecuación real al título después de la experiencia adquirida con estos años de impartición del grado en Ciencia y Tecnología. Además, se persigue que las competencias sean coherentes con los principios fundamentales de igualdad entre hombres y mujeres y con los principios de igualdad de oportunidades y

accesibilidad universal de las personas con discapacidades.

La labor de reflexión sobre la memoria ha sido muy importante estos años de implantación del título, al irse incorporando profesorado a la nueva titulación. Existe un documento de Procedimiento de Evaluación de los Aprendizajes que plantea un marco común, base para las especificidades de cada materia (<http://www.fcou.vigo.es/index.php/sistema-de-garantia-interno-de-calidad/161-sistema-de-garantia-interna-de-calidad/todo/236-planificacion-de-las-enseanzas>).

Los alumnos pueden consultar en la página web de la Facultad (<http://fcou.vigo.es/grados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/informaciongeneral.html>).

Como todos los años, los coordinadores de curso y el equipo decanal revisan las guías docentes para que las competencias se ajusten a los objetivos de la titulación. Cuando se detectan fallos o deficiencias en las guías docentes se le comunica al profesor responsable para que realice la/s modificación/es oportuna/s. Este año se ha revisado la ficha de cada asignatura que aparecerá en la memoria modificada.

Se sigue trabajando para mejorar la integración de alumnos que compaginen su formación con trabajo. Este año se ha insistido especialmente en que este último aspecto quede reflejado en las guías docentes. Además, se ha revisado el procedimiento de evaluación recogido en cada guía docente con el fin de que todos se adapten a la evaluación continua. El grado de satisfacción de los estudiantes, según las encuestas de satisfacción del curso 2013-2014, en relación con la planificación y el desarrollo de la enseñanza fue de 3,22 para los hombres y de 4,25 para las mujeres (total=4,04). El grado de satisfacción en relación con la planificación y el desarrollo de la enseñanza ha mejorado con respecto al año anterior (2012-2013). Los alumnos presentaron un grado de satisfacción bastante alto para los objetivos recogidos en el plan de estudios del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de 4,60.

El grado de satisfacción de los profesores según las encuestas de satisfacción del curso 2013-2014, en relación con la planificación y el desarrollo de la enseñanza fue de 5,71 para los hombres y de 4,69 para las mujeres (total=5,14). Los profesores presentaron un alto grado de satisfacción con los objetivos recogidos en el plan de estudios del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (hombres=5,92 y mujeres=5,00).

El trabajo de fin de grado permite completar y reforzar las competencias básicas, generales y específicas asociadas al Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, como se ve reflejado en la normativa del TFG (<http://fcou.vigo.es/grados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/informaciongeneral.html>). El principal objetivo del TFG es el desarrollo de los conocimientos adquiridos en la titulación.

### Buenas prácticas

Se ha intentado ajustar y adecuar las competencias en la modificación de la memoria del grado en Ciencia y Tecnología, basándonos en la experiencia adquirida en estos años de impartición del título.

Se siguen realizando reuniones periódicas con los alumnos y el profesorado con el fin de comprobar la buena marcha de los estudios y de la adquisición de las competencias de la titulación, permitiendo una coordinación vertical y horizontal del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Los coordinadores siguen elaborando informes periódicos de estas reuniones que se revisan para poder aumentar la adquisición de las competencias generales y específicas por parte de los alumnos.

Se han revisado todas y cada una de las guías docentes y fichas de la memoria de cada asignaturas con el fin de adaptarlas a la situación real del grado y de mejorar algunos aspectos de la memoria vigente.

### Propuestas de mejora

Perfeccionar métodos de evaluación de las competencias y del aprendizaje

### Breve descripción de las modificaciones

La modificación de la memoria del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se encuentra en fase de valoración.

### Justificación de las modificaciones

La modificación de la memoria del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos responde a la necesidad de adecuar sus contenidos, así como la estructura del plan de estudio, definición de competencias, indicadores, etc.



**Evidencia de:**

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Competencias / objetivos. Plan de mejora

**Denominación de la propuesta**

Perfeccionar métodos de de evaluación de las competencias y del aprendizaje

**Punto débil detectado**

Competencias asociadas a cada materia

**Ámbito de aplicación**

Guías docentes

**Responsable de su aplicación**

Equipo decanal

**Objetivos específicos**

Fijar los objetivos y competencias de las diferentes asignaturas.

**Actuaciones a desarrollar**

Revisión de las guías docentes y seguimiento del desarrollo de la docencia

**Periodo de ejecución**

Curso 2014/2015

**Recursos / financiamiento**

**Indicadores de ejecución**

**Observaciones**

A cumplimentar solo si fue ejecutada (total o parcialmente)

**Nivel de cumplimiento**

**Resultados obtenidos**

**Grado de satisfacción**

**Acciones correctoras a desarrollar**

**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**

En la página web de la Facultad de Ciencias se puede consultar toda la información sobre el acceso y la admisión de estudiantes (<http://fcou.uvigo.es/grados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/acceso-y-admision-de-estudiantes.html>): perfil de ingreso, plazas ofertadas, vía de acceso, opción y nota de acceso, información sobre procedimientos de acceso y admisión, procedimientos de acogida y orientación a los estudiantes de nuevo ingreso, información sobre transferencia y reconocimiento de créditos, adaptación de estudiantes que provengan de otras titulaciones.

En el perfil de ingreso se recogen las características académicas y personales que se consideran más adecuadas para el alumnado que accede al primer curso. La Universidad de Vigo ofrece información y orientación al alumnado de nuevo ingreso en su página web dentro de los siguientes apartados: Estudios y Titulaciones, Centros, Administración y Servicios y Biblioteca ([http://webs.uvigo.es/vicprof/index.php?option=com\\_content&task=view&id=1500&Itemid=721](http://webs.uvigo.es/vicprof/index.php?option=com_content&task=view&id=1500&Itemid=721)). Se recomienda un perfil de ingreso en cuanto a conocimientos, habilidades y capacidades de partida de un nivel de bachillerato, con conocimientos básicos de física, química, matemáticas y biología.

El órgano competente para el reconocimiento de créditos en la Facultad de Ciencias de Ourense es la Comisión Permanente de su Junta de Facultad, por lo que será la encargada de llevar a cabo los procesos de adaptación de estudiantes de la antigua licenciatura o de aquellos estudiantes que procedan de otras titulaciones a los estudios de grado. El reconocimiento de créditos de estudiantes procedentes de la Titulación de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los

Alimentos se realizará de acuerdo con la tabla de convalidaciones que se adjunta en la memoria del grado. En la memoria del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos modificada se adjunta la tabla de convalidaciones para pasar del plan de estudios actual al nuevo plan de estudios que se llevaría a cabo si se aprueba la memoria modificada.

El Consejo de Gobierno de la Universidad de Vigo en su reunión del 23 de julio de 2008 aprobó la "Normativa de transferencia y reconocimiento de créditos para titulaciones adaptadas al EEES". Posteriormente, el Concejo de Gobierno de la Universidad de Vigo en su sesión del 20 de abril de 2009 aprobó la norma de reconocimiento de créditos por actividades en titulaciones oficiales de grado de la Universidad de Vigo. El 2 de abril de 2013 se publicó una recopilación de toda la normativa relativa a esta materia, que está vigente en la actualidad.

[http://secxeral.uvigo.es/secxeral\\_en/normativa/universidade/ordenacion/normas.html](http://secxeral.uvigo.es/secxeral_en/normativa/universidade/ordenacion/normas.html)

En la normativa se establecen las siguientes reglas básicas:

1. Siempre que el título al que se pretende acceder pertenezca a la misma rama de conocimiento, serán objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama.
2. Serán objeto también de reconocimiento los créditos obtenidos en aquellas otras materias de formación básica pertenecientes a la rama de conocimiento del título al que se pretende acceder.
3. El resto de los créditos podrán ser reconocidos por la universidad teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las restantes materias cursadas por el estudiante y las previstas en el plan de estudios, o bien que tengan carácter transversal.

En el Reglamento de reconocimiento de créditos por realizar actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación ([http://secxeral.uvigo.es/opencms/export/sites/secxeral/sites/default/microsites/sxeral/Normativa/Uvigo/12\\_02\\_14\\_norm\\_ECTS.pdf](http://secxeral.uvigo.es/opencms/export/sites/secxeral/sites/default/microsites/sxeral/Normativa/Uvigo/12_02_14_norm_ECTS.pdf)) se recoge también que los/as estudiantes podrán obtener reconocimiento académico en créditos por la participación en dichas actividades universitarias hasta un máximo de 6 créditos del total de plan de estudios cursados. Estos créditos se detraerán del cómputo de créditos optativos a cursar por el alumno.

El reconocimiento de dichos créditos se realizará de acuerdo con el procedimiento que se establece en dicho reglamento. Cualquier reconocimiento de créditos fuera de lo especificado por la regulación vigente para la Formación Básica, y lo que, en su momento, se acuerde para estudios de grado cursados en otras facultades o en otros centros educativos con convenios de reconocimientos de créditos firmados por la Universidad de Vigo, es responsabilidad de la Comisión Permanente delegada de la Junta de Facultad. Antes de tomar su decisión sobre el reconocimiento la Comisión solicitará informe no vinculante a los profesores responsables de la materia para la que se pide reconocimiento. Cualquier decisión se hará atendiendo a la coincidencia de competencias, contenidos y número de créditos entre la materia cursada y la que se solicita convalidar de acuerdo con las normativas que al respeto aprueben los distintos órganos competentes de la Universidad de Vigo.

Toda esta información aparecerá recogida en la memoria del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos modificada y en la página web del centro una vez aceptada la memoria.

En las encuestas de satisfacción 2013-2014 se obtiene una valoración por parte de los alumnos de 4,11 (sobre un máximo de 7), aunque existe diferencias entre la opinión de hombres y mujeres (hombres grado de satisfacción de 3,71 y mujeres de 4,22), a pesar de que los criterios son los mismos para todos. Esto se debe principalmente a la diferencia de participación (3,85% de hombres y 5,88% mujeres). La baja participación en las encuestas, principalmente por parte de los hombres (solamente participó 1) hace que los resultados estén muy sesgados.

Se han realizado charlas informativas en centros de enseñanza secundaria y visitas guiadas dentro de la Facultad de Ciencias para alumnos de instituto.

En la siguiente Tabla se recoge la evolución de la nota media de ingreso en el grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

-----2009-10-----	2010-11-----	2011-12-----	2012-13
-----Nota Ingreso-----	-----Nota Ingreso-----	-----Nota Ingreso-----	-----Nota Ingreso
1º CyTA-----6,55	-----7,08	-----6,35	----- 7,04

Se puede observar que la nota media de ingreso se ha mantenido relativamente alta en los últimos años.

El primer día de curso se realiza la presentación de la Facultad de Ciencias y del Campus de Ourense a los nuevos estudiantes. Esta presentación se publicita en la página web y en los tablones de anuncios de la Facultad de Ciencias. Esta presentación se lleva a cabo empleando medios audiovisuales (tipo power point o pdf). Se les ofrece información básica

para su vida como estudiantes, presentándoles la estructura organizativa de la Facultad y de la Universidad, así como el sentido y estructura de los estudios, informándoles del funcionamiento de los diferentes servicios de la Facultad y del Campus (Biblioteca, Alunas de Informática, Salas de Lectura, ...), así como de diferentes actividades de carácter de Extensión Universitaria, que son adecuadas para alcanzar determinados objetivos de carácter transversal, como es el caso del funcionamiento del Servicio de Deportes o de la Oficina de Voluntariado. También se presenta al Coordinador de 1º que realizará las labores de coordinación de materias y de nexos entre estudiantes-profesores-decanato, y se informa del Programa de tutorización para materias de especial dificultad, fundamentalmente de primer curso.

Desde la Facultad de Ciencias se llevaron a cabo para la difusión del título diferentes iniciativas para la promoción de la titulación y la captación de futuros estudiantes como visitas a institutos y colegios, jornadas de puertas abiertas en la Facultad de Ciencias, visitas guiadas para alumnos de colegios e institutos por la Facultad de Ciencias, etc. Estas iniciativas parece han dado resultados ya que el curso 2013-2014 aumentó la matrícula respecto al curso anterior.

Nuevas iniciativas de difusión del título y campañas de captación de futuros estudiantes, en colaboración también con la vicerrectoría del campus de Ourense.

### **Buenas prácticas**

Jornadas de orientación para los estudiantes y el plan de acción tutorial.

### **Propuestas de mejora**

Se buscará una mayor integración de los estudiantes de primero. Para ello además de todas las actividades que se estaban realizando hasta ahora, se organizarán reuniones entre los representantes de los alumnos en órganos colegiados y los alumnos de primero. Se optimizarán las actividades de coordinación en cada curso del grado y entre los diferentes cursos.

### **Breve descripción de las modificaciones**

### **Justificación de las modificaciones**

**Evidencia de:**

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Acceso y admisión de estudiantes. Plan de mejora

**Denominación de la propuesta**

Integración en el Centro y en las diferentes actividades de los alumnos de primero

**Punto débil detectado**

Poca participación de los alumnos de primero en las diferentes actividades

**Ámbito de aplicación**

Facultad de Ciencias

**Responsable de su aplicación**

Coordinadores, representantes de alumnos, equipo decanal

**Objetivos específicos**

Buscar una mayor integración de los estudiantes de primero.

**Actuaciones a desarrollar**

Para ello además de todas las actividades que se estaban realizando hasta ahora, se organizarán reuniones entre los representantes de los alumnos en órganos colegiados y los alumnos de primero. Se optimizarán las actividades de coordinación en cada curso del grado y entre los diferentes cursos.

**Periodo de ejecución**

Curso 2014/2015

**Recursos / financiamiento**

**Indicadores de ejecución**

**Objetivos**

A cumplimentar solo si fue ejecutada (total o parcialmente)

**Nivel de cumplimiento**

**Resultados obtenidos**

**Grado de satisfacción**

**Acciones correctoras a desarrollar**

**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**

En la memoria del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos modificada, se han introducido cambios relacionados con el carácter y distribución de las materias para mejorar la planificación de las enseñanzas, analizando los resultados obtenidos en cursos anteriores. En dicha memoria se ha eliminado la asignatura de química inorgánica, con el fin de equilibrar las químicas con el resto de las materias y se ha introducido otra asignatura nueva de Ciencia y Tecnología de los cereales para dar cabida a toda una serie de productos que no se veían recogidos en el Plan de estudios anterior. Con estos cambios se pretende dar una mayor coherencia al grado.

En la siguiente Tabla se recoge la evolución de los indicadores académicos en el grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

	-----Rendimiento	-----Éxito	-----Evaluación	-----Graduación	----Abandono	-----Eficiencia
2009-10	76,82%	89,23%	86,09%			
2010-11	66,43%	78,51%	84,62%			
2011-12	60,85%	70,67%	86,10%	6,25%		
2012-13	69,21%	80,27%	86,22%	20,59%	95,24%	
2013-14	63,08%	75,04%	84,07%	52,94%	6,90%	87,72%



Se puede observar como las tasas de rendimiento, éxito y evaluación se han mantenido más o menos estables. La tasa de graduación ha aumentado significativamente y ha descendido en gran medida la tasa de abandono. Con estos resultados y la alta tasa de eficiencia, se considera que aunque hay que hacer algunos ajustes, que ya se recogen en la memoria modificada, el desarrollo general de las enseñanzas está transcurriendo correctamente.

- En la página web de la Facultad de Ciencias se actualizan todos los años el POD, los horarios de materias y calendario de exámenes (antes del inicio del curso académico), las guías docentes de cada materia y la coordinación de materias y cursos.

- Todas las guías docentes de las materias se han revisado, y actualizado. Se ha incluido en la memoria modificada las competencias básicas, específicas, generales y transversales para cada una de las materias, que no aparecían recogidas en la memoria antigua.

- También en la nueva memoria se han adaptado los contenidos de algunas materias con el fin de ajustarlos a los objetivos marcados y a la planificación de la enseñanza y evita duplicidades, vacíos y/o evaluaciones con criterios de evaluación diferentes. También se persigue adaptar la carga docente del estudiante a los créditos reales de cada asignatura.

En la página web también se puede encontrar información actualizada sobre el Trabajo de Fin de Grado y la normativa del mismo, así como sobre las Prácticas Externas, los centros donde se pueden realizar y la normativa sobre dichas prácticas (<http://fcou.uvigo.es/index.php/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/149-gradados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/169-planificacion-de-las-enseñanzas>).

Al principio del curso, la coordinadora de 4º curso del grado en Ciencia y Tecnología realiza reuniones informativas sobre el trabajo de fin de grado y las prácticas externas con los alumnos de este curso.

Los trabajos de fin de grado que se han realizado hasta la actualidad han tenido una elevada calidad científica y profesional, obteniendo la mayoría de ellos calificaciones de sobresaliente. Además el aumento de la participación con las empresas e instituciones ha llevado a muchos alumnos a realizar el trabajo de fin de grado en las mismas.

En la web del centro se encuentra de forma fácilmente accesible la información sobre la planificación temporal de las materias, el carácter de las enseñanzas, el tipo de materias y la correspondiente distribución de créditos ECTS (<http://fcou.uvigo.es/index.php/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/149-gradados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/169-planificacion-de-las-enseñanzas>).

- Se ha incluido los procedimientos documentados del SGIC (<http://fcou.uvigo.es/index.php/sistema-de-garantia-interno-de-calidad>). Dentro de estos procedimientos se encuentran los relacionados con el seguimiento del análisis de los resultados obtenidos. En este sentido, la Facultad de Ciencias de Ourense lleva un año esperando que el vicerrectorado confirme los cambios que desde la Facultad se realizaron en los procedimientos del SGC, para poder completar el re-diseño del manual.

- En la página web del Centro se encuentra disponible información acerca de la movilidad del alumnado (<http://fcou.uvigo.es/index.php/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/149-gradados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/171-programa-de-movilidad>). Aquí se pueden encontrar los datos de la persona responsable de los programas de movilidad, distintos programas, enlace a la ORI de la Universidad de Vigo, e información sobre plazos, ayudas, requisitos, pasos que deben seguir para la solicitud de plazas de movilidad, etc. En el curso 2013-2014 participaron en programas de movilidad 4 alumnos que representan el 4,54% del total de alumnos matriculados.

-En las encuestas realizadas en el curso académico 2013/2014, el grado de satisfacción con la planificación y desarrollo de la enseñanza es de 5,14 (5,71 hombres y 4,69 mujeres) entre el profesorado y de 4,04 (3,22 hombres y 4,25 mujeres) entre los estudiantes. En relación a la movilidad, el grado de satisfacción entre los estudiantes que participaron en dichos programas es de 5,00 para los hombres y de 2,00 para las mujeres.

Según los resultados analizados por el centro en el curso 2013-2014 se obtuvo un porcentaje de aprobados del 60,14 % en primero, del 61,94 % en segundo, del 55,21 % en tercero y del 93,68 % en cuarto. Se han analizado también los resultados obtenidos en cada asignatura y su evolución a lo largo de los diferentes cursos. Se ha comprobado que algunas de las asignaturas que se encuentran dentro del Plan de Acción tutorial han mejorado sus resultados, como por ejemplo, Física que pasó de un 38,70 en el curso 2010-2011 a un 50,86 en el curso 2013-2014 o Ampliación de Química con un porcentaje de aprobados de 67,77% en el curso 2010-2011 al 86,67% en el curso 2013-2014).

- Durante el curso 2013-2014, se volvió a plantear la organización del curso en bimestres tanto a los profesores como a los alumnos. Después de escuchar diferentes opiniones se decidió en Junta de Facultad, por asentimiento, seguir con los bimestres. También se decidió que aquellas asignaturas con mayor docencia presencial o que requerían de más tiempo o diferentes épocas del año para la organización de las prácticas (por ejemplo para recoger muestras en el campo) se planificaran en cuatrimestres. Esta organización facilita también la combinación de los tres grados que se imparten en la Facultad de Ciencias de Ourense y la correcta organización del centro. Desde la Facultad, se ha realizado un enorme esfuerzo para que ninguna asignatura planteara problemas en su bimestre/cuatrimestre y que la planificación de las enseñanzas fuera correcta, facilitando el trabajo y la participación de los alumnos en las diferentes asignaturas y actividades.

- En la página web de la Facultad de Ciencias aparece recogido un documento explicativo de la coordinación docente que se lleva a cabo en el grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (<http://fcou.uvigo.es/index.php/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/149-grad0s/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/169-planificaci0n-de-las-ensenanzas>). En cada curso académico se realizarán reuniones de seguimiento de la coordinación docente. Esas reuniones comienzan al principio de curso con una reunión entre coordinadores para plantear un calendario de actividades que eviten los solapamientos entre las distintas actividades que se proponen en las guías docentes y fichas de materias. Adicionalmente, esas reuniones iniciales servirán también para corregir la tendencia a incluir un excesivo número de actividades y su adecuación a la temporalidad establecida. Se busca, por tanto, que la evaluación continuada se materialice en una distribución equilibrada de tareas a lo largo de todo el curso académico, apoyada en una programación racional de las materias. Para lograrlo, se dispondrán con cierta periodicidad reuniones de seguimiento y el coordinador del curso, o módulo, emitirá informes de seguimiento, destinados a mantener informados a los profesores y al Decanato sobre incidencias y eventos relevantes. Al finalizar el curso se celebrará una última reunión destinada a hacer balance y destacar posibles problemáticas a resolver para el siguiente curso. Además, se plantean las figuras del coordinador/a de Prácticas Externas y Trabajo de Fin de Grado, que se encargarán de coordinar a los/as distintos/as tutores/as. Superpuesta a la coordinación por cursos o por módulos, se pondrán también en práctica reuniones, convocadas por el/la coordinador/a del grado, entre los/as coordinadores/as de módulos/curso/prácticas/TFG, para facilitar la coordinación vertical entre cursos y módulos, y el intercambio de experiencias. Con ello se persigue analizar las distintas propuestas de mejora, establecer criterios básicos de evaluación y organizar actividades conjuntas que afecten a más de una asignatura, por citar algunos objetivos concretos.

La coordinación se extiende a las prácticas realizadas durante el curso. Antes del comienzo de cada cuatrimestre se fijan los horarios de prácticas para evitar solapamientos y se hacen públicos. Los profesores que imparten las prácticas deben de registrar los días y las horas que han impartido las mismas y el lugar en el que se han realizado.

En la actualidad, la Facultad de Ciencias tiene numerosos convenios con empresas relacionadas con la Industria de Alimentos para la realización de Prácticas externas, pero tanto los protocolos de colaboración como la firma de los diferentes convenios está en este momento en manos del Vicerrectorado.

Se sigue desarrollando un Plan de Acción Tutorial para aquellas materias que resultan de especial dificultad para los alumnos (Matemáticas, Ampliación de Matemáticas, Física, Ampliación de Física, Química, Ampliación de Química). Los profesores implicados realizan seminarios voluntarios para los alumnos con especiales dificultades. Al finalizar el Plan de acción tutorial cada profesor realiza un informe de la materia. Analizando los resultados obtenidos en los últimos años, se ha visto que los resultados académicos han mejorado para muchas de las asignaturas que se encuentran dentro de este Plan de Acción tutorial.

En el informe de resultados de las encuestas de evaluación docente del profesorado, en el ítem 1 relacionado con la materias, guías docentes y coordinación entre profesores, el grado de Tecnología de los Alimentos obtuvo una puntuación global en el curso 2013-2014 de 4,00 y en el ítem 2 relacionado con las clases teóricas y prácticas obtuvo una puntuación global de 3.93. Estos valores están por encima de los valores medios obtenidos en la Universidad de Vigo en general.

**INFORME DE RESULTADOS DAS ENQUISAS DE AVALIACIÓN DOCENTE DO PROFESORADO**

### **Buenas prácticas**

Se ha llevado a cabo la revisión de las guías docentes, actualizando los contenidos, adaptándolos a los objetivos marcados y a la planificación de la enseñanza. Se han revisado también los diferentes criterios de evaluación y las competencias de cada materia.

Uno de los objetivos que se persigue es adaptar la carga docente del estudiante a los créditos reales de cada asignatura.

En la memoria modificada del título se han introducido cambios relacionados con el carácter y distribución de las materias para mejorar la planificación de las enseñanzas, analizando los resultados obtenidos en cursos anteriores. para asegurar la coherencia de las mismas y evitar duplicidades.

Se han elaborado, coordinado y publicado antes del comienzo del curso académico los horarios, las fechas de evaluación y otras actividades programadas. Se han realizado al principio del curso y en cada semestre reuniones entre el alumnado y los coordinadores.

**Propuestas de mejora**

Fomentar la realización de Prácticas externas

**Breve descripción de las modificaciones****Justificación de las modificaciones**

**Evidencia de:**

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Planificación de las enseñanzas. Plan de mejora

**Denominación de la propuesta**

Fomentar la realización de Prácticas externas

**Punto débil detectado**

Participación en la realización de prácticas externas

**Ámbito de aplicación**

Facultad de Ciencias

**Responsable de su aplicación**

Equipo decanal y coordinadores

**Objetivos específicos**

Aumentar la realización de prácticas externas

**Actuaciones a desarrollar**

Reuniones informativas sobre los objetivos y las ventajas de la realización de prácticas externas

**Periodo de ejecución**

Curso 2014/2015

**Recursos / financiamiento**

**Indicadores de ejecución**

**Observaciones**

A cumplimentar solo si fue ejecutada (total o parcialmente)

**Nivel de cumplimiento**

**Resultados obtenidos**

**Grado de satisfacción**

**Acciones correctoras a desarrollar**

**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**

En la página web de la Facultad de Ciencias se dispone de un listado actualizado del profesorado de las titulaciones que incluye nombre, grados en los que imparte docencia, categoría académica, dedicación, departamento y correo electrónico. También se han incluido datos sobre el PAS asignado al Centro y los datos de contacto de los servicios disponibles (Secretaría Decanato, Asuntos Económicos, Administración) (<http://www.fcou.uvigo.es/grados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/personal-academico.html>).

En la actualidad el personal con vinculación estable a la Universidad de Vigo (laborales y funcionarios) que imparte actualmente docencia en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos es el siguiente: 1 Profesor Asociado, 1 Profesor Titular de Escuela Universitaria, 6 Profesores Contratados Doctores, 25 Profesores Titulares de Universidad y 5 Catedráticos de Universidad. De este personal el 94,7% son doctores y el 86,8% tienen una experiencia docente de más de 10 años. Además de este personal, colaboran en la docencia del Grado un número variable de personal sin vinculación estable. Durante el curso 2013/2014 han colaborado:

- 8 becarios y contratados predoctorales (2 FPU, 2 FPI y 4 becarios de la Universidad de Vigo);
- 5 contratados postdoctorales (1 Ramón y Cajal, 1 Juan de la Cierva y 3 Contratados de sustitución)

El profesorado de la Facultad de Ciencias de Ourense cuenta además con un total de 178 quinquenios docentes evaluados favorablemente y un total de 136 sexenios de investigación evaluados favorablemente.

Por otra parte, dicho profesorado obtiene resultados muy satisfactorios en las encuestas de evaluación de la actividad docente realizadas anualmente por los estudiantes.

El SGIC cuenta con procedimientos implantados para la revisión del grado de adecuación del profesorado, captación,

selección y formación del PDI y del PAS (<http://fcou.uvigo.es/index.php/sistema-de-garantia-interno-de-calidad/143-sistema-de-garantia-interna-de-calidad/recursos-humanos/237-recursos-humanos>), aunque las actuaciones están centralizadas en el Vicerrectorado de Profesorado y Formación, las concernientes al personal académico y en el Gerente las relativas al personal de administración y servicios.

El profesorado que imparte docencia en esta Titulación responde al perfil de las materias que imparten, manifestando una alta satisfacción con los recursos que cuentan para el desarrollo de la enseñanza y de su labor profesional (5.30 en 2013/2014). También hay una alta puntuación por parte de los estudiantes en lo relativo a los recursos (4,45).

En la actualidad se dispone de 7 PAS, 4 en administración y 3 en los laboratorios.

Además del personal indicado anteriormente, el Vicerrectorado de Alumnado, Docencia y Calidad convoca becas entre estudiantes como apoyo a la actividad de algunas unidades de docencia-aprendizaje. Durante el curso 2013-2014 se dispuso de 3 becarios de informática y 2 becarios de Calidad.

La Universidad de Vigo dispone de diferentes programas de formación para PDI y PAS en los que participa activamente el personal de la Facultad de Ciencias de Ourense. Pero la Facultad de Ciencias de Ourense no dispone de datos de participación en estos programas ya que el vicerrectorado encargado de los mismos no nos suministra esos datos.

Según los resultados analizados por el centro en el curso 2013-2014 se obtuvo un porcentaje de aprobados del 60,14% en primero (frente al 56,11% en primero del curso 2012-2013), del 61,94% en segundo (frente al 68,22% en segundo del curso 2012-2013), del 55,21 (frente al 65,64% en tercero del curso 2012-2013) y del 93,68% en cuarto (frente al 92,00% en cuarto del curso 2012-2013). Se han analizado también los resultados obtenidos en cada asignatura y su evolución a lo largo de los diferentes cursos. Se ha comprobado que algunas de las asignaturas que se encuentran dentro del Plan de Acción tutorial han mejorado sus resultados como Ampliación de Química (con un porcentaje de aprobados del 86,57% en el curso 2013-2014). Estos buenos resultados ponen de manifiesto la adecuación de los recursos a la titulación.

El programa DOCENTIA, aunque durante un año funcionó de forma experimental, en la actualidad no se está llevando a cabo en la Universidad de Vigo.

En los informes de la titulación relativos a la evaluación docente, el ítem 2 en el que se evalúan los espacios disponibles, el equipamiento y el material disponible para la docencia teórica y práctica se obtuvo una puntuación de 3,93. Este valor es superior al valor medio obtenido en la Universidad de Vigo.

#### **Buenas prácticas**

Plan de Acción tutorial, actualización de los datos del PDI y PAS en la página web

#### **Propuestas de mejora**

En la actualidad los planes de mejora se han visto truncados debido a los diferentes recortes que se han realizado desde la Universidad y desde el gobierno central y han disminuido las pretensiones de estabilización del profesorado.

#### **Breve descripción de las modificaciones**

#### **Justificación de las modificaciones**

**Evidencia de:**

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Recursos humanos. Plan de mejora

**Denominación de la propuesta**

Actualización de los datos del profesorado

**Punto débil detectado**

Datos antiguos de los profesores

**Ámbito de aplicación**

Página web de la Facultad de Ciencias, memoria del grado modificada

**Responsable de su aplicación**

Equipo Decanal

**Objetivos específicos**

Actualizar los datos de los profesores que imparten docencia en el grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Actuaciones a desarrollar**

Actualización de los datos del profesorado en la información pública

**Periodo de ejecución**

Curso 2014/2015

**Recursos / financiamiento**

**Indicadores de ejecución**

Página web, memoria modificada

**Observaciones**

A cumplimentar solo si fue ejecutada (total o parcialmente)

**Nivel de cumplimiento**



**Resultados obtenidos**

**Grado de satisfacción**

**Acciones correctoras a desarrollar**

**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**

En la página web del centro se encuentra fácilmente disponible los procedimientos para la gestión de los medios materiales y servicios, así como los procedimientos para la gestión de estos recursos (<http://fcou.uvigo.es/sistema-de-garantia-interna-de-calidad/recursos-materiales-y-servicios/recursos-materiales-y-servicios.html>).

La Facultad de Ciencias de Ourense dispone de aulas, laboratorios para las clases prácticas, aulas de informática, seminarios, salas de estudios, invernadero, etc., adecuados y equipados con el material necesario tanto para las clases teóricas como prácticas. La Facultad de Ciencias dispone en el Edificio Politécnico del Campus de Ourense de la Universidad de Vigo de un total de 14 aulas para docencia presencial, 2 de estas aulas tienen una capacidad de 140 alumnos y 12 de ellas tienen una capacidad de 54 alumnos. Así mismo, 7 de las aulas de 54 alumnos de capacidad se han equipado con 30 conexiones eléctricas en los pupitres para facilitar que los alumnos puedan emplear ordenadores portátiles. Asimismo, la Facultad de Ciencias dispone de dos aulas de Informática, con 24 posiciones con ordenador cada una de ellas, equipados con sistemas operativos Windows y Linux y con software específico para distintas materias (estadístico, expresión gráfica, etc), donde se imparte la docencia que requiere un soporte informático específico. La Facultad de Ciencias dispone en el Edificio Politécnico y en el Pabellón de Ciencias, ubicados en el Campus de Ourense de la Universidad de Vigo de un total de 10 laboratorios docentes para docencia práctica, con capacidades comprendidas entre 12 y 24 alumnos. Dichos laboratorios disponen de las infraestructuras necesarias para impartir la docencia de laboratorio recogida en la presente memoria.

En la web hay información relativa a todos los recursos disponibles en el Centro (<http://fcou.uvigo.es/grados/ingenieria->

agraria/recursos-materiales-servicios.html) y otros de interés para el alumnado (biblioteca, cafetería, espacio para los representantes del alumnado).

En la actualidad, se sigue solicitando al rectorado la planta piloto y se han mantenido varias reuniones con el Vicerrector del Campus de Ourense para informarle de la necesidad de esta planta en un grado como el de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

En su día se realizaron adaptaciones en el centro para permitir la accesibilidad de las personas con discapacidad. El centro dispone de plan de emergencia, aunque al compartir edificio con el grado en informática el responsable de dicho plan es el director/a de la escuela de informática. El personal de la Facultad de Ciencias de Ourense participa activamente en cursos de seguridad organizados por la Universidad de Vigo. Cada planta del centro dispone de responsables para los casos de evacuación. Todos los elementos de seguridad del centro están sometidos a revisiones y controles periódicos. En la página web de la Facultad de Ciencias se ha actualizado el listado de empresas disponibles para la realización de las prácticas externas (<http://fcou.uvigo.es/grados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/planificacion-de-las-enseanzas.html>).

En las encuestas de satisfacción del alumnado y en el ítem 2 relativo a los espacios destinados al trabajo se obtuvo en el curso 2013-2014 una puntuación de 5,20 de los alumnos y de 5,00 de los profesores; mientras que en el ítem 3 relativo a los servicios externos (cafetería, reprografía, comedores, etc) se obtuvo una puntuación de 5,00 de los alumnos y de 5,25 del profesorado.

#### **Buenas prácticas**

Introducción de conexiones eléctricas en las aulas para el uso de ordenadores.

#### **Propuestas de mejora**

Terminar la electrificación de las aulas y fomentar el uso de ordenadores portátiles en estas aulas.

#### **Breve descripción de las modificaciones**

#### **Justificación de las modificaciones**

**Evidencia de:**

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Recursos materiales y servicios. Plan de mejora

**Denominación de la propuesta**

Electrificación de las aulas y uso de ordenadores portátiles.

**Punto débil detectado**

Aulas sin electrificación y poco uso de las mismas

**Ámbito de aplicación**

Centro

**Responsable de su aplicación**

Equipo decanal

**Objetivos específicos**

Terminar la electrificación de las aulas y fomentar el uso de ordenadores portátiles en estas aulas.

**Actuaciones a desarrollar**

Electrificar las aulas que faltan y fomentar el uso de los ordenadores portátiles en las mismas

**Periodo de ejecución**

Curso 2014/2015

**Recursos / financiamiento**

**Indicadores de ejecución**

**Observaciones**

A cumplimentar solo si fue ejecutada (total o parcialmente)

**Nivel de cumplimiento**

**Resultados obtenidos**

**Grado de satisfacción**

**Acciones correctoras a desarrollar**

**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 la siguiente Tabla se recoge la evolución de las tasas académicas del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

	Rendimiento	Éxito	Evaluación	Graduación	Abandono	Eficiencia
2009-10	76,82%	89,23%	86,09%			
2010-11	66,43%	78,51%	84,62%			
2011-12	60,85%	70,67%	86,10%	6,25%		
2012-13	69,21%	80,27%	86,22%	20,59%	95,24%	
2013-14	63,08%	75,04%	84,07%	52,94%	6,90%	87,72%

Se puede observar como las tasas de rendimiento, éxito y evaluación se han mantenido más o menos estables. La tasa de graduación ha aumentado significativamente y ha descendido en gran medida la tasa de abandono. Con estos resultados y la alta tasa de eficiencia, se considera que aunque hay que hacer algunos ajustes, que ya se recogen en la memoria modificada, el desarrollo general de las enseñanzas está transcurriendo correctamente. Con estos nuevos ajustes (recogidos en la memoria modificada del título), se prevee una mejora de los resultados.

En el curso 2013-2014 los resultados finales (expresados como porcentaje de aprobados de alumnos matriculados) han

sido los siguientes: En 1º del grado 60,14% (frente a 56,11% del curso 2012-2013), en 2º del 61,94 (frente al 68,22% del curso 2012-2013), en 3º del 55,21% (frente al 65,64% del curso 2012-2013) y en 4º del 93,68% (frente al 92,00% del curso 2012-2013). Se puede observar que excepto en tercero se ha mejorado en todos los cursos el resultado final de aprobados.

Analizando los resultados de primero, se observa una mejora significativa, que en parte puede ser atribuida al Plan de Acción Tutorial, ya que como se ha señalado en apartados anteriores hay asignaturas dentro de este plan que han mejorado sensiblemente sus resultados, como puede ser Ampliación de Química.

Además se han analizado los resultados asignatura por asignatura, observando que en líneas generales han mejorado los resultados.

A modo de ejemplo se muestra el porcentaje de aprobados para el curso 2013-2014 en las diferentes asignaturas de 4º curso del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

-----%	
C.T. Carne -----	83,33
C.T. Pesqueros-----	85,71
C.T. Prod. Vegetais-----	100,00
C.T. Leite-----	100,00
Ciencia e Tecnol. Enolóxicas-----	100,00
Anál. e Control de Calid. en Enoloxía---	100,00
Avaliación Sensorial dos Alimentos-----	100,00
Biorreactores-----	100,00
Materias Primas-----	100,00
Seguridade Alimentaria-----	100,00
Xestión da Calidade-----	87,50
-----TOTAL-----	93,68

También se han analizado los resultados de las encuestas. En la siguiente Tabla se recoge la evolución del grado de satisfacción de los alumnos:

2010-11----	3,73
2011-12----	4,05
2012-13----	3,75
2013-14----	4,11

Se puede observar que el último curso ha mejorado el grado de satisfacción general con respecto a cursos anteriores, aunque el porcentaje de participación ha descendido por lo que se debe de mejorar este aspecto que sigue siendo una tarea pendiente aunque desde el centro se ha intentado realizar una tarea de concienciación sobre la necesidad de realizar las encuestas.

En el "Avance de resultados de inserción laboral titulados 2008-2009" elaborado por la Universidad de Vigo (últimos datos disponibles), se recoge que los titulados en la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos encontraban el 66,7% trabajo en menos de un mes y que el 62,5% (63,6% mujeres y 60% hombres) trabajaba en algo relacionado con su titulación. Según los indicadores de la ACSUG para el curso 2012-2013 en el grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se ha obtenido una tasa de eficiencia del 95,24%.

**Buenas prácticas**

Análisis de todos los resultados obtenidos en los últimos años.  
Participación en el Plan de Acción Tutorial  
Coordinación docente

**Propuestas de mejora**

Incentivar la participación en las encuestas tanto de los alumnos como de los profesores para que los resultados de la

misma sirvan de indicadores para analizar los resultados académicos obtenidos.

**Breve descripción de las modificaciones**

**Justificaciones de las modificaciones**



**Evidencia de:**

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Resultados previstos. Plan de mejora

**Denominación de la propuesta**

Incentivar la participación en las encuestas, tanto por parte de los alumnos como de los profesores

**Punto débil detectado**

Participación en las encuestas.

**Ámbito de aplicación**

Centro

**Responsable de su aplicación**

Coordinadores, representantes de alumnos, equipo decanal

**Objetivos específicos**

Incentivar la participación en las encuestas tanto de los alumnos como de los profesores para que los resultados de la misma sirvan de indicadores para analizar los resultados académicos obtenidos.

**Actuaciones a desarrollar**

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

**Periodo de ejecución**

Curso 2014/2015

**Recursos / financiamiento**

**Indicadores de ejecución**

**Observaciones**

A cumplimentar solo si fue ejecutada (total o parcialmente)

**Nivel de cumplimiento**

**Resultados obtenidos**

**Grado de satisfacción**

**Acciones correctoras a desarrollar**

**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**

En la página web de la Facultad de Ciencias se encuentran disponibles todos los procedimientos para la evaluación, mejora, planificación y desarrollo de la calidad de la enseñanza, así como para la recogida y el análisis de resultados. También existen procedimientos para la recogida y análisis de la información sobre el profesorado (<http://fcou.vigo.es/s-garantia-de-calidad.html>).

Se revisan gradualmente y de forma sistemática los procedimientos del sistema de garantía de calidad recogiendo y analizando la información.

Actualmente se lleva un año esperando a que el vicerrectorado de el visto bueno a los cambios realizados en los procedimientos del SGIC. Esperamos que con el cambio del equipo rectoral, la aplicación de los nuevos procedimientos nos permita simplificar, actualizar y aumentar la eficiencia en los procedimientos de calidad. Dicha simplificación esperamos que se traduzca en una mayor aplicación por el profesorado.

Los últimos resultados de inserción laboral de los que se dispone son los correspondientes al año 2008-2009 de la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Según estos resultados el 66,7% de los alumnos que finalizaron la carrera encontraron trabajo en el primer mes, y el 33, 3% entre 3 y 6 meses. De estos, el 62,5% trabaja en algo relacionado con su título. Todavía no se disponen de datos de inserción laboral de los primeros graduados en el grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos pero se trabaja con los adatos de la anterior Licenciatura.

En el curso académico 2013-2014 ha participado en la encuesta el 44,83% del profesorado y el 5,32% del alumnado. Este descenso del grado de participación es un factor que se está teniendo en cuenta a la hora de planificar la organización de las mismas y el desarrollo de diferentes actividades para informar de la importancia de la realización de las encuestas.

En la página del Centro se encuentran disponibles los procedimientos de recogida y análisis de la información sobre la

atención de quejas y sugerencias. En esta página web existe un apartado para incidencias-quejas-reclamaciones-sugerencias (<http://fcou.uvigo.es/incidencia-queja-reclamacion-o-sugerencia.html>) que ya ha sido utilizado por alumnos y profesores, y las incidencias-quejas-reclamaciones-sugerencias presentadas han sido atendidas. Existe en el Centro una comisión de calidad y un coordinador de calidad para asegurar los niveles de calidad exigidos.

**Buenas prácticas**

Revisión de los procedimientos de calidad y rediseño para su adecuación al grado.

**Propuestas de mejora**

Aumentar la aplicación de los procedimientos de garantía de calidad por parte del profesorado

**Breve descripción de las modificaciones****Justificación de las modificaciones**

**Evidencia de:**

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Sistema de Garantía de Calidad. Plan de mejora

**Denominación de la propuesta**

Aplicación de los procedimientos de garantía de calidad por parte del profesorado

**Punto débil detectado**

Complejidad de los procedimientos y dificultad del profesorado para su aplicación

**Ámbito de aplicación**

Centro

**Responsable de su aplicación**

Equipo decanal

**Objetivos específicos**

Una vez que el vicerrectorado de el visto bueno a los procedimientos, informar al profesorado y facilitar su aplicación

**Actuaciones a desarrollar**

Informar a los profesores de la importancia de la aplicación de los procedimientos de garantía de calidad

**Periodo de ejecución**

Curso 2014/2015

**Recursos / financiamiento**

**Indicadores de ejecución**

**Observaciones**

A cumplimentar solo si fue ejecutada (total o parcialmente)

**Nivel de cumplimiento**

**Resultados obtenidos**

**Grado de satisfacción**

**Acciones correctoras a desarrollar**

**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**

El cronograma de implantación previsto en la memoria del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se cumplió satisfactoriamente. Los problemas individuales y puntuales que se detectaron se corrigieron a través del rectorado.

Si la nueva memoria modificada se aprueba este será el cronograma nuevo de implantación:

Curso 2015-2016 Implantación del Primer Curso del Grado modificado y suspensión de la docencia presencial del Primer Curso del Grado Antigo

Curso 2016-2017 Implantación del Segundo Curso del Grado modificado y suspensión de la docencia presencial del Segundo Curso del Grado Antigo

Curso 2017-2018 Implantación del Tercer Curso del Grado modificado y suspensión de la docencia presencial del Tercer Curso del Grado Antigo. Última rendición de examen en las materias sin docencia del Primer curso del Grado Antigo

Curso 2018-2019 Implantación del Cuarto Curso del Grado modificado y suspensión de la docencia presencial del Cuarto Curso del Grado Antigo y última rendición de exámenes en las materias sin docencia del Segundo curso del Grado Antigo

Curso 2019-2020 Última convocatoria para rendición de examen en las materias sin docencia del Tercer Curso del Grado Antigo

Curso 2021-2022 Última convocatoria para rendición de examen en las materias sin docencia del Cuarto Curso del Grado Antiguo

En el caso de que la nueva memoria se apruebe toda la información se encontrará disponible de forma pública en <http://fcou.uvigo.es/> y con la nueva página web se pretende que esta sea más clara y accesible.

En los últimos cursos se ha extinguido de la forma prevista la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. La adaptación del Plan de estudios actual al Plan nuevo se realizará de forma periódica. El procedimiento para el reconocimiento de créditos y las convalidaciones está recogido en la nueva memoria modificada del grado en Ciencia y Tecnología y se hará público una vez aceptada la memoria.

En el curso analizado se encuentra de forma clara y accesible toda la información sobre la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, a extinguir tras la implantación del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (<http://fcou.uvigo.es/lic-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos.html>).

### **Buenas prácticas**

Adaptación de antiguos estudiantes de la Licenciatura a extinguir y de otros grados y Licenciaturas

### **Propuestas de mejora**

Actualizar el calendario de implantación y a los sistemas de convalidación en el caso de la implantación del nuevo Plan de estudios

### **Breve descripción de las modificaciones**

### **Justificación de las modificaciones**



**Evidencia de:**

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Calendario de Implantación. Plan de mejora

**Denominación de la propuesta**

Mejora de la información publicada en la nueva página web

**Punto débil detectado**

Dificultad para visualizar fácilmente el calendario de implantación en la antigua página web

**Ámbito de aplicación**

Centro, Universidad

**Responsable de su aplicación**

Equipo decanal

**Objetivos específicos**

Mejorar la información de la nueva página web

**Actuaciones a desarrollar**

Rediseño de la nueva página web

**Periodo de ejecución**

Curso 2014-2015

**Recursos / financiamiento**

**Indicadores de ejecución**

**Observaciones**

A cumplimentar solo si fue ejecutada (total o parcialmente)

**Nivel de cumplimiento**

**Resultados obtenidos**

**Grado de satisfacción**

**Acciones correctoras a desarrollar**

**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 2014.docx**

**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 2014.docx**

**Evidencia de:**

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Adjuntar tabla síntesis de acciones de mejora**

Plan de mejoras global-CyTA 2014.docx