

Informe de revisión do sistema pola dirección

-

Informe de resultados anual do centro

Curso 2019-20

Data da reunión CGC: 07/04/2021

Data de aprobación na Xunta de Centro: 07/04/2021 Comisión Permanente por Delegación

Índice de contidos

- I. ASPECTOS INTRODUTORIOS
 - II. DATOS E ANÁLISE DE RESULTADOS DO CENTRO E DAS SÚAS TITULACIÓNS
 - III. ESTADO DE SITUACIÓN DAS MELLORA PROPOSTAS NO(S) INFORME(S) ANTERIOR(ES)
 - IV. LISTAXE DE ACCIÓNS DE MELLORA PROPOSTAS
 - V. CONCLUSIÓNS E ACORDOS
 - VI. ANEXOS
-

I. ASPECTOS INTRODUTORIOS

I.2. Presentación/Obxecto da reunión

El objeto de la reunión es analizar y evaluar los diferentes datos, indicadores y resultados de los títulos ofertados en el curso 2019-20, así como analizar las mejoras propuestas en el curso anterior y plantear nuevas acciones de mejora cara al futuro. Hemos de señalar que en este curso analizado se produjo la suspensión de clases presenciales en el 4º bimestre, provocando un cambio importante en el desarrollo académico afectando al conjunto de la comunidad académica.

I.3. Informe inicial

- ✓ Durante el curso 2019-20 no se han realizado cambios en la oferta formativa de la Facultad.
- ✓ Siguen sin resolverse los problemas de adscripción de espacios a los centros con la implantación de la Escuela de Aeroespaciales y ni la Planta Piloto
- ✓ En este curso 19-20 se aprobó el procedimiento “Gestión de Recursos Materiales y Servicios”, Ficha y Plan Anual de Evaluación y Ficha de Procedimientos en Vigor.
- ✓ En el curso 2014-15 se aprobó un Plan de Viabilidad que busca el adaptar los títulos de grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos e Ingeniería Agraria al decreto de la Xunta de Galicia sobre la matrícula mínima para una oferta continuada del título. Este Plan propuesto por la Facultad buscó desde el principio involucrar a los tres títulos de grado ofertados (se incluye a Ciencias Ambientales), con él, dentro de la diversidad. Se fomenta el compartir materias aprovechando los recursos y minimizando los gastos y potenciando la transversalidad en los planes de estudio. Se ofertan 98 materias de las 144 que habría que ofertar si no se compartieran las materias. Esto ha facilitado que muchos alumnos realicen los estudios de dos grados o compaginen estudios con el fin de obtener dos titulaciones. Las relaciones, fundamentalmente, son: Ciencia y Tecnología de los Alimentos-Ingeniería Agraria o Ciencias Ambientales-Ingeniería Agraria. Si bien en los últimos tiempos la Xunta de Galicia ha realizado un cambio en sus criterios que nos hacen plantear el cambio en la oferta de titulaciones (con la inclusión de Enología) y la

modificación de los planes actuales en función de la demanda del alumnado y del mercado.

II. DATOS E ANÁLISE DOS RESULTADOS

II.1 Resultados acadados

Los datos que se presentan a continuación recojen los resultados del Centro y todas sus titulaciones de grado y mestrado que tiene adscritas.

II.1.1 Rexistro de resultados do panel de Indicadores do SGIC:

Centro			<u>Facultade de Ciencias</u>			
Panel de Indicadores			Existe Meta de calidade asociada (obxectivo de calidade)?	Resultado	Resultado	Resultado
Codg SGC	Codg ACSUG	Descrición		Curso 19-20	Curso 18-19	Curso 17-18
I01-MC	E14	Certificación da implantación dos sistemas de calidade	Si: Renovar positivamente	Renovar positivamente	Renovar positivamente	Renovar positivamente
I05-MC	I4	Grao satisfacción PAS		NON PROCEDE	NON PROCEDE	NON PROCEDE
I01-DO	E2	Seguimento das titulacións	Si: Obter informes favorables			
I02-DO	E2	Acreditación das titulacións	Si: Obter informes favorables			

Titulación			Graos			
Panel de indicadores do SGIC			Existe Meta de calidade asociada (obxectivo de calidade)?	Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	Grao en Ciencias Ambientais	Grao en Enxeñaría Agraria
I02-MC	I4	Grao satisfacción estudiantado	Si: 3,5 sobre 5	17/18:3,52 18/19: 2,25 19/20: 2,63	17/18: 2,57 18/19: 2,81 19/20: 3,27	17/18 :3,66 18/19: 2,77 19/20:---
I03-MC	I4	Grao satisfacción profesorado	Si: 4 sobre 5	17/18: Non hai datos 18/19: 4,12 19/20: Non procede	17/18: Non hai datos 18/19: 4,09 19/20: Non procede	17/18: Non hai datos 18/19: 4,29 19/20: Non procede
I04-MC	I4	Grao satisfacción persoas tituladas	Si: 3,5 sobre 5	17/18: 3,37 18/19: 2,83 19/20:----	17/18: 3,10 18/19: 3,29 19/20: 3,22	17/18: 3,11 18/19: 3,41 19/20:---

I06-MC	I4	Grao satisfacción empregadores	Si: 3,5 sobre 5	19/20: 4,33	19/20: 4,33	19/20: 4,00
I01-AC		Nota media de acceso	Sí: 6,5	ANEXO 1- I01 AC-NOTA MEDIA DE ACCESO-GRAOS		
I01(2)-AC		Nota mínima de acceso		17/18: 5,680 18/19: 5,16 19/20: 5,53	17/18: 5,090 18/19: 5,09 19/20: 5,27	17/18: 5,680 18/19: 5,04 19/20: 5,23
I02-AC		Ocupación	Si: > 80%	17/18: 80% 18/19: 62% 19/20: 57,78%	17/18: 100% 18/19: 100% 19/20: 73,33%	17/18: 51,11% 18/19: 33,33% 19/20: 28,89%
I03-AC		Preferencia	Si: > 80%	17/18: 80% 18/19: 77,78% 19/20: 55,56%	17/18: 88,89% 18/19: 95,56% 19/20: 57,78%	17/18: 53,33% 18/19: 31,11% 19/20: 28,89%
I03(2)-AC		Adecuación	Si: > 80%	17/18: 75% 18/19: 64,29% 19/20: 69,23%	17/18: 82,22% 18/19: 68,89% 19/20: 69,70%	17/18: 86,96% 18/19: 80% 19/20: 100%
I04-AC	I1	Matrícula de novo ingreso por preinscripción		17/18: 36 de 45 18/19: 28 19/20: 26	17/18: 45 de 45 18/19: 45 19/20: 33	17/18: 23 de 45 18/19: 15 19/20: 13
I03-DO	I8	Participación do profesorado nas enquisas de avaliación do profesorado		17/18: O01G040V01:28,13% O01G041V01:96,90% Media: 48,85 % 18/19: 91,24% 19/20: 75,88%	17/18: O01G2460V01:23,99% O01G2461V01:30,34% Media: 27,165% 18/19: 28,30% 19/20: 19,50%	17/18: 13,04% 18/19: 17,30% 19/20: 25,83%
I04-DO	I8	Grao de satisfacción do estudiantado coa actividade docente do profesorado		17/18: O01G040V01:4,59 O01G041V01:4,04 Media: 4,32 18/19: 4,14 19/20: 3,91	17/18: O01G2460V01:3,91 O01G2461V01:3,43 Media: 3,67 18/19: 3,78 19/20: 3,94	17/18: 3,78 18/19: 3,85 19/20: 3,94
I05-DO		Grao de satisfacción do estudiantado coa planificación e desenvolvemento do ensino	Sí: 3,25 sobre 5	17/18: 3,29 18/19: 2,11 19/20: 2,69	17/18: 2,42 18/19: 2,53 19/20: 3,51	17/18: 3,55 18/19: 2,53 19/20: ---
I06-DO		Grao de satisfacción do profesorado coa planificación e desenvolvemento do ensino	Sí: 4 sobre 5	17/18: Non procede 18/19: 4,21 19/20:	17/18: Non procede 18/19: 4,19 19/20:	17/18: Non procede 18/19: 4,39 19/20:
I07-DO		Grao de satisfacción das persoas tituladas coa planificación e desenvolvemento do ensino	Sí:3,5 sobre 5	17/18: 3,28 18/19: 2,67 19/20:---	17/18: 2,82 18/19: 3,15 19/20: 2,96	17/18: 2,86 18/19: 3,17 19/20:---
I08-DO		Grao de satisfacción coas prácticas académicas externas		17/18: Non procede 18/19: Non procede 19/20:	17/18: Non procede 18/19: Non procede 19/20:	17/18: Non procede 18/19: Non procede 19/20:
I09-DO	I3	Estudantes que participan en		17/18: 6 18/19: 4 19/20: 5	17/18: 6 18/19: 9 19/20: 6	17/18: 2 18/19: 2 19/20: 3

		programas de mobilidade internacionais				
I09(2)-DO		Estudantes estranxeiros		17/18: 7 18/19: 8 19/20: 2	17/18: 2 18/19: 7 19/20: 3	17/18: 2 18/19: 0 19/20: 1
I010-DO		Duración media dos estudos	Sí: 4,5-5	17/18: 5,80 18/19: 4,69 19/20: 4,07	17/18: 4,42 18/19: 3,82 19/20: 4,17	17/18: 5,21 18/19: 5,58 19/20: 4,08
I011-DO		Taxa de rendemento	Sí: > 60%	17/18: 61% 18/19: 71% 19/20: 79%	17/18: 71% 18/19: 73% 19/20: 83%	17/18: 67% 18/19: 67% 19/20: 73%
I012-DO		Taxa de abandono	Si: <15%	17/18: 35,29% 18/19: 29,03% 19/20: 29,03%	17/18: 27,45% 18/19: 17,78% 19/20: 17,78%	17/18: 20% 18/19: 17,65% 19/20: 17,65%
I013-DO		Taxa de eficiencia	Si: > 80%	17/18: 81% 18/19: 87% 19/20: 93%	17/18: 92% 18/19: 95% 19/20: 90%	17/18: 82% 18/19: 81% 19/20: 87%
I014-DO		Taxa de graduación	Si: > 50%	17/18: 30,43% 18/19: 16,67% 19/20: 30,30%	17/18: 60,98% 18/19: 30,61% 19/20: 45,10%	17/18: 33,33% 18/19: 27,78% 19/20: 20%
I015-DO		Taxa de éxito	Si: > 70%	17/18: 70% 18/19: 80% 19/20: 87%	17/18: 80% 18/19: 80% 19/20: 90%	17/18: 81% 18/19: 79% 19/20: 86%
I016-DO		Tempo medio para atopar emprego	https://secretaria.uvigo.gal/uv/web/transparencia/informe/show/5/69/21			
I017-PE	17	Porcentaxe de PAS en formación	Si: > 35%	(1) Datos por centro 17/18: 69,72% 18/19: 71,49% 19/20: 51,80%		
I017(2)-PE	16	Profesorado en programas de formación		17/18: 26/55: 47,27% 18/19: 30/64: 46,87% 19/20: 39/67: 58,20%	17/18: 11/51: 21,56% 18/19: 15/55: 27,27% 19/20: 21/51: 41,17%	17/18: 4/22: 18,18% 18/19: 4/22: 18,18% 19/20: 6/23: 26,08%
I02-PE		Cualificación do PDI	seix.uvigo.es/uv/web/transparencia/informe/show/5/34/25	17/18: 47/55: 85,45% 18/19: 49/64: 89,09% 19/20: 92,11%	17/18: 33/43: 76,74% 18/19: 39/20: 70,91% 19/20: 92,31%	17/18: 15/22: 68,18% 18/19: 14/22: 63,64% 19/20: 90%
I03-PE		Resultados de investigación de carácter académico (Sexenios)		17/18: 36/41: 87,80% 18/19: 94,74% 19/20: 92,11%	17/18: 24/28: 87,71% 18/19: 96,55% 19/20: 92,31%	17/18: 10/11: 90,91% 18/19: 88,89% 19/20: 90%
I03(2)-PE		Profesorado por categoría	Catedrático	ANEXO 2: I03(2)-PE PROFESORADO POR CATEGORÍA-GRAOS		
II.1.2 Rexistro de resultados dos indicadores específicos do seguimento establecido por ACSUG:						
Indicadores de Seguimento				<u>Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos</u>	<u>Grao en Ciencias Ambientais</u>	<u>Grao en Enxeñaría Agraria</u>
E3	12	Perfil de ingreso do alumnado- Alumnado por titulación de procedencia	Bacheralato	ANEXO 3: E3-I2 PERFIL DE INGRESO DO ALUMNADO-GRAOS		
I9		% de profesorado do título avaliado polo programa DOCENTIA				

		(quinquenal)				
I10	Nº e % de profesorado que participa en programas de mobilidade	Nº	17/18: 3/52 18/19: 2/64 19/20:---	17/18: 4/43 18/19:6/55 19/20: 1/51	17/18: 2/22 18/19: 2/22 19/20:---	
		%	17/18: 5,76% 18/19: 3,12% 19/20: ---	17/18: 9,30% 18/19: 10,90% 19/20: 1,96%	17/18: 9,09% 18/19: 9,09% 19/20:---	
I11	Distribución do alumnado por centro de prácticas	Nome da empresa Entidade	ANEXO 4: I11-DISTRIBUCIÓN DO ALUMNADO POR CENTRO DE PRÁCTICAS-GRAOS			
I14	Resultados de inserción laboral	https://secretaria.uvigo.gal/uv/web/transparencia/grupo/show/5/69				
I15	Media de alumnos por grupo de docencia	Tamaño grupos A	17/18: 65,92 18/19: 51,20 19/20:47,45	17/18: 62,27 18/19: 32,90 19/20: 57,79	17/18: 46,2 18/19: 31,20 19/20: 50,36	
		Tamaño grupos B	17/18: 30,90 18/19: 30,94 19/20: 31,63	17/18: 55,09 18/19: 28,61 19/20: 38,05	17/18: 51,33 18/19: 12,44 19/20: 30,85	
		Tamaño grupos C	17/18: 32,96 18/19: 33,71 19/20: 27,84	17/18: 62,27 18/19: 32,09 19/20:40,01	17/18: 77 18/19: 18,66 19/20: 29,89	

Titulación		<u>Mestrados</u>		
Panel de indicadores do SGIC		Existe Meta de calidade asociada (obxectivo de calidade)?	Máster de Ciencia e Tercnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	Máster en Nutrición
I02-MC	I 4 Grao satisfacción estudiantado	Si: 3,5 sobre 5	17/18: 3,71 18/19: 2,50 19/20: 3,28	17/18: 3,17 18/19: 4,32 19/20:--
I03-MC	I 4 Grao satisfacción profesorado	Si: 4 sobre 5	17/18: Non hai datos 18/19 :4,20 19/20: Non procede	17/18: Non hai datos 18/19 :4,27 19/20: Non procede
I04-MC	I 4 Grao satisfacción persoas tituladas	Si: 3,5 sobre 5	17/18: 3,61 18/19: 3,79 19/20: 3,35	17/18:2,73 18/19: 2,43 19/20:---
I06-MC	I 4 Grao satisfacción empregadores	Si: 3,5 sobre 5	19/20: 17%	19/20:
I01-AC	Nota media de acceso	Según requisitos entrada	MESTRADOS-ANEXO 5- I01 AC-NOTA MEDIA DE ACCESO	
I01(2)-AC	Nota mínima de acceso		17/18: 5,00 18/19: 6,367 19/20: Non procede	17/18:2,050 18/19: 1,320 19/20: Non procede
I02-AC	Ocupación	Si: > 90%	17/18: 73,33% 18/19: 53,33% 19/20: 60%	17/18:87,50% 18/19: 91,67% 19/20: 70,83%
I03-AC	Preferencia	Si: > 90%	17/18:0% 18/19: 0% 19/20: Non procede	17/18:0% 18/19: 0% 19/20: Non procede
I03(2)-AC	Adecuación	Si: > 95%	17/18:0% 18/19: 0% 19/20: Non procede	17/18:0% 18/19: 0% 19/20: Non procede

I04-AC	1 1	Matrícula de novo ingreso por preinscripción (Evolución do estudiantado matriculado en cada curso a académico)		17/18:22 de 30 18/19: 16 19/20: 18	17/18:21 de 24 18/19: 22 19/20: 17
I03-DO	1 8	Participación do profesorado nas enquisas de avaliación do profesorado		17/18:16,54% 18/19: 4,60% 19/20: 0,64%	17/18: Sen datos 18/19: 4,23% 19/20: Sen datos
I04-DO	1 8	Grao de satisfacción do estudiantado coa actividade docente do profesorado		17/18:3,91 18/19: 4,47 19/20: 3,94%	17/18:Sen datos 18/19: 4,11 19/20: Sen datos
I05-DO		Grao de satisfacción do estudiantado coa planificación e desenvolvemento do ensino	Sí: 3,25 sobre 5	17/18:3,59 18/19: 2,30 19/20: 3,59	17/18:2,80 18/19: 4,10 19/20: ---
I06-DO		Grao de satisfacción do profesorado coa planificación e desenvolvemento do ensino	Sí: 4 sobre 5	17/18: non procede 18/19: 4,25 19/20:	17/18: non procede 18/19: 4,27 19/20:
I07-DO		Grao de satisfacción das persoas tituladas coa planificación e desenvolvemento do ensino	Sí:3,5 sobre 5	17/18:3,66 18/19: 3,62 19/20: 3,32	17/18:2,47 18/19: 2,25 19/20: ---
I08-DO		Grao de satisfacción coas prácticas académicas externas do alumno		17/18: Non procede 18/19: Non procede 19/20:	17/18: Non procede 18/19: Non procede 19/20:
I09-DO	1 3	Estudantes que participan en programas de mobilidade internacionais		17/18: 1 18/19: 0 19/20: 1	17/18: --- 18/19: 0 19/20:0
I09(2)-DO		Estudantes estranxeiros		18/19: 1 19/20: 2	18/19: 2 19/20: 0
I010-DO		Duración media dos estudos	Sí: 1-1,5	17/18:1,20 18/19: 1,09 19/20: 1,09	17/18:1,26 18/19: 1 19/20: 1,31
I011-DO		Taxa de rendemento	Si: > 90%	17/18:92% 18/19: 91% 19/20: 99%	17/18:88% 18/19: 73% 19/20: 85%
I012-DO		Taxa de abandono	Si: <10%	17/18:0% 18/19:--- 19/20: 4,55%	17/18:0% 18/19:--- 19/20:---
I013-DO		Taxa de eficiencia	Si: > 90%	17/18:98%	17/18:87%

			18/19: 96% 19/20: 98%	18/19: 100% 19/20: 90%
I014-DO	Taxa de graduación	Si: > 90%	17/18:87,50% 18/19: 90,91% 19/20: 75%	17/18:94,12% 18/19: 76,19% 19/20: 54,55%
I015-DO	Taxa de éxito	Si: > 90%	17/18:100% 18/19: 100% 19/20: 100%	17/18:99% 18/19: 89% 19/20: 99%
I016-DO	Tempo medio para atopar emprego	https://secretaria.uvigo.gal/uv/web/transparencia/informe/show/5/69/21		
I017-PE	I 7 Porcentaxe de PAS en formación	Si: > 35%	(1) Datos por centro 17/18: 69,72% 18/19: 71,49% 19/20: 51,80%	
I017(2)-PE	I 6 Profesorado en programas de formación		17/18:23/71:32,39% 18/19: 22/53: 41,51% 19/20: 31/62: 50%	17/18:6/36:16,67% 18/19: 8/14:57,14% 19/20: 10/38: 26,31%
I02-PE	Cualificación do PDI	seix.uvigo.es/uv/web/transparencia/informe/show/5/34/25	17/18:57/71:80,28% 18/19: 53/53: 100% 19/20: 97,90%	17/18:14/36:38,88% 18/19: 13/14:92,86% 19/20: 100%
I03-PE	Resultados de investigación de carácter académico (Sexenios)		17/18:45/50:90% 18/19: 97,92% 19/20: 97,91%	17/18:10/12:83.33% 18/19: 100% 19/20: 100%
I03(2)-PE	Profesorado por categoría	Catedrático	ANEXO 6: <u>I03(2)-PE PROFESORADO POR CATEGORÍA-MESTRADO</u>	

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

Indicadores de Seguimento			Máster de Ciencia e Tercnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	Máster en Nutrición	
E3-I2	I2	Perfil de ingreso do alumnado- Alumnado por titulación de procedencia	Bacheralato	ANEXO 7: <u>E3-I2 PERFIL DE INGRESO DO ALUMNADO-MESTRADO</u>	
I9		% de profesorado do título avaliado polo programa DOCENTIA (quinquenal)			
I10		Nº e % de profesorado que participa en programas de mobilidade	Nº	17/18:3/71 18/19: 3/53 19/20:---	17/18: 18/19:--- 19/20:---
			%	17/18:4,22 18/19: 5,66% 19/20:---	17/18: 18/19:--- 19/20:---
I11		Distribución do alumnado por centro de prácticas	ANEXO 8: <u>I11-DISTRIBUCIÓN DO ALUMNADO POR CENTRO DE PRÁCTICAS-MESTRADO</u>		
I14		Resultados de inserción laboral	https://secretaria.uvigo.gal/uv/web/transparencia/grupo/show/5/69		
I15		Media de alumnos por grupo de docencia	Grupo A	17/18:8,93 18/19: 8,61 19/20: 5.53	17/18:17,08 18/19: 21,17 19/20: 0

		Grupo B	17/18:8,93 18/19: 8,61 19/20: 5.53	17/18:17,08 18/19: 21,17 19/20: 0
		Grupo C	17/18:8,93 18/19: 9,61 19/20: 5.53	17/18:17,08 18/19: 18,14 19/20:0

II.1.3 Resultados (desagregados) das enquisas de satisfacción das titulacións oficiais

PAS				
CENTRO	Resultados de Participación	Satisfacción Xeral	Ítems/epígrafes mellor valorados	Ítems/epígrafes peor valorados
Ciencias	17/18: Non procede			
	18/19: 42,86%	18/19: 4,67	Pregunta 4 : A Comunicación cos Responsables académicos (5,00)	Bloque 5 : Xestión da Calidade (3,67)
	19/20: Non procede			

Enquisa PAS (2019/20)	Información Xeral	Comunicación	Recursos humanos	Recursos materiais e servizos	Xestión da calidade	Xeral
Graos	17/18: Non procede					
	18/19: 4,22	18/19: 4,25	18/19: 4,17	18/19: 4,33	18/19: 3,67	18/19: 4,67
	19/20: Non procede					

Enquisa PAS (2019/20)	Información Xeral	Comunicación	Recursos humanos	Recursos materiais e servizos	Xestión da calidade	Xeral
Mestrados	17/18: Non procede					
	18/19: 5,00	18/19: 5,00	18/19: 5,00	18/19: 5,00	18/19: 5,00	18/19: 5,00
	19/20: Non procede					

ALUMNADO GRAOS				
Titulación do centro	Resultados de Participación	Satisfacción Xeral	Ítems/epígrafes mellor valorados	Ítems/epígrafes peor valorados
Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	17/18: 47%	17/18: 3,52	Pregunta 8 (A utilidade da información sobre a titulación publicada na Web) 4,06	Pregunta 1 (A estruturación ou organización temporal das materias do plan de estudos) 2,56
	18/19: 7,32%	18/19: 2,25	Pregunta 16 (Plataforma de Teledocencia e ferramentas multimedia) 3,00 Pregunta 17 (A formación adquirida) 3,00	Pregunta 13 (As aulas e o seu equipamento) 1,33 Pregunta 15 (Os espazos destinados a traballo autónomo) 1,33
	19/20: 27%	19/20: 2,63	Pregunta 5 (A utilidade das prácticas da titulación) 3,22	Pregunta 10 (A información sobre as actividades extracurriculares) 1,75

Grao en Ciencias Ambientais	17/18: 27%	17/18:2,52	Pregunta 7 (A accesibilidade da información sobre a titulación publicada na Web) 3,33	Pregunta 1 (A estruturación ou organización temporal das materias do plan de estudos) 1,92
	18/19:5,36%	18/19:2,81	Pregunta 7 (A accesibilidade da información sobre a titulación publicada na Web) 4,00	Pregunta 6 (A Orientación académica recibida no PAT) 2,00
	19/20:19%	19/20: 3,27	Pregunta 5 (A utilidade das prácticas da titulación) 4,17	Pregunta 10 (A información sobre as actividades extracurriculares) 2,00
Grao en Enxeñaría Agraria	17/18: 23%	17/18: 3,66	Bloque 4 (Recursos Humanos) 3,86	Pregunta 6 (A orientación académica recibida no plan de acción tutorial) 3,17
	18/19:13,04%	18/19:2,77	Pregunta 4 (O calendario das probas de avaliación) 3,67 Pregunta 12 (A atención do PAS do Centro) 3,67	Pregunta 6 (A orientación académica recibida no plan de acción tutorial) 1,50
	19/20: 11%	19/20:3,58%	Pregunta 3 (Os horarios da titulación) 4,50 Pregunta 12 (A atención do persoal de administración e servizos do centro) 4,50	Pregunta 6 (A orientación académica recibida no plan de acción tutorial) 2,50 Pregunta 10 (A información sobre as actividades extracurriculares (culturais, deportivas,...)) 2,50 Pregunta 11 (As vías nas que podes participar na mellora da titulación: Caixa QSP) 2,50

ALUMNADO MESTRADOS				
Titulación do centro	Resultados de Participación	Satisfacción Xeral	Ítems/epígrafes mellor valorados	Ítems/epígrafes peor valorados
Máster en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	17/18: 46%	17/18: 3,71	Pregunta 4 (Calendario das probas de avaliación) Pregunta 16 (Plataformas de Teledocencia) 4,45	Bloque 1 (Organización e desenvolvemento) 3,00
	18/19: 12,50%	18/19:2,50	Pregunta 16 (Plataforma de Teledocencia e ferramentas multimedia) 4,00	Pregunta 5 (Cantidade de prácticas) 1,00 Pregunta 6 (A orientación académica recibida no plan de acción tutorial) 1,00 Pregunta 10 (A información sobre as actividades extracurriculares) 1,00 Pregunta 11 (Os canles de participación na mellora da titulación) 1,00
	19/20: 28%	19/20: 3,28	Pregunta 5 (A utilidade das prácticas da titulación) 4,17	Pregunta 9 (A utilidade da información sobre a titulación transmitida por outros soportes) 2,20
	17/18: 38%	17/18:3,17	Pregunta 16 (Plataformas de Teledocencia) 4,45	Pregunta 5 (Práctica realizada nas materias) 2,22

Máster en Nutrición	18/19: 9,09%	18/19:4,32	Bloque 5 (Recursos materiais e Servizos) 4,50	Pregunta 4 (O calendario das probas de avaliación) 3,50
	19/20: 18 %	19/20: 3,38	Pregunta 4 (O calendario das probas de avaliación) 4,67	Pregunta 2 (A coordinación entre as materias do plan de estudos) 2,00

Enquisa Alumnado GRAO		Organización e Desenvolvemento	Información e transparencia	Sistema de garantía de calidade	Recursos humanos	Recursos materiais e servizos	Resultados de aprendizaxe
Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	2017-18	3,29	3,80	3,67	3,47	3,48	3,68
	2018-19	2,11	2,50	2,50	2,67	1,81	2,83
	2019-20	2,69	2,60	2,25	2,38	2,67	2,69
Grao en Ciencias Ambientais	2017-18	2,42	2,87	2,40	2,75	2,66	2,21
	2018-19	2,53	1,17	2,33	3,33	2,75	3,00
	2019-20	3,51	2,92	2,50	3,29	3,18	3,64
Grao en Enxeñaría Agraria	2017-18	3,55	3,63	3,60	3,86	3,81	3,67
	2018-19	2,53	2,83	3,33	3,67	2,92	2,33
	2019-20	3,42	3,50	2,50	4,50	3,75	4,00

Enquisa Alumnado MESTRADO		Organización e Desenvolvemento	Información e transparencia	Sistema de garantía de calidade	Recursos humanos	Recursos materiais e servizos	Resultados de aprendizaxe
Máster en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	2017-18	3,59	3,75	3,20	3,82	4,15	3,32
	2018-19	2,30	2,00	1,00	2,50	3,00	3,25
	2019-20	3,59	2,85	2,50	3,60	3,42	3,20
Máster en Nutrición	2017-18	2,80	3,31	2,73	3,36	3,68	3,23
	2018-19	4,10	4,25	4,50	4,50	4,50	4,50
	2019-20	3,00	3,50	3,00	4,33	3,91	3,00

PROFESORADO GRAOS				
Titulación do Centro	Resultados de Participación	Satisfacción Xeral	Ítems/epígrafes mellor valorados	Ítems/epígrafes peor valorados
Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	17/18:	Non procede		
	18/19: 53,13%	18/19: 4,12	Pregunta 1 (A información disponible dos obxectivos Xerais e competencias do Plan de Estudos) 4,50	Pregunta 13 (Os laboratorios, as aulas de informática...) 3,39
	19/20:	Non procede		
Grao en Ciencias Ambientais	17/18:	Non procede		
	18/19: 59,65%	18/19:4,09	Pregunta 16 (As plataformas de teledocencia e ferramentas multimedia) 4,50	Pregunta 13 (Os laboratorios, as aulas de informática...) 3,55

	19/20:	Non procede		
Grao en Enxeñaría Agraria	17/18:	Non procede		
	18/19: 66,67%	18/19: 4,29	Pregunta 19 (As acción de orientación ao estudantado da Titulación) 4,54	Pregunta 13 (Os laboratorios, as aulas de informática...) 4,00
	19/20	Non procede		

PROFESORADO MESTRADOS				
Titulación do centro	Resultados de Participación	Satisfacción Xeral	Ítems/epígrafes mellor valorados	Ítems/epígrafes peor valorados
Máster en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria	17/18:	Non procede		
	18/19: 56,72%	18/19: 4,20	Pregunta 16 (As plataformas de teledocencia e ferramentas multimedia) 4,46	Pregunta 24 (As vías de participación na mellora da calidade) 3,97
	19/20	Non procede		
Máster en Nutrición	17/18:	Non procede		
	18/19: 26,32%	18/19: 4,27	Pregunta 16 (As plataformas de teledocencia e ferramentas multimedia) 4,70	Pregunta 20 (A orientación profesional e laboral ao estudantado) 3,88
	19/20	Non procede		

Enquisa Profesorado GRAOS	Organización e Desenvolvemento	Información e transparencia	Sistema de garantía de calidade	Recursos humanos	Recursos materiais e servizos	Resultados de aprendizaxe	
Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	2017-18	Non procede					
	2018-19	4,21	4,14	3,99	4,13	3,91	4,05
	2019-20	Non procede					
Grao en Ciencias Ambientais	2017-18	Non procede					
	2018-19	4,19	3,98	3,83	4,17	4,03	4,13
	2019-20	Non procede					
Grao en Enxeñaría Agraria	2017-18	Non procede					
	2018-19	4,39	4,31	4,16	4,33	4,22	4,24
	2019-20	Non procede					

Enquisa Profesorado MESTRADOS	Organización e Desenvolvemento	Información e transparencia	Sistema de garantía de calidade	Recursos humanos	Recursos materiais e servizos	Resultados de aprendizaxe	
Máster en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	2017-18	Non procede					
	2018-19	4,25	4,10	4,06	4,29	4,21	4,18
	2019-20	Non procede					
Máster en Nutrición	2017-18	Non procede					
	2018-19	4,27	4,14	4,14	4,40	4,40	4,00
	2019-20	Non procede					

PERSOAS TITULADAS GRAOS				
Titulación do centro	Resultados de Participación	Satisfacción Xeral	Ítems/epígrafes mellor valorados	Ítems/epígrafes peor valorados
Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	17/18: 42%	17/18: 3,37	Pregunta 7 (Os programas de mobilidade) 4,50	Pregunta 4 (A orientación académica para continuar os estudos) 2,60
	18/19: 60%	18/19: 2,83	Bloque 5 (Recursos Materiais) 3,38	Pregunta 3 (As metodoloxías de ensino e aprendizaxe) 2,00
	19/20:43%	19/20: 3,61	Pregunta 7 (A facilidade para atopar contidos na páxina web) 4,33 Pregunta 14 (As plataformas de teledocencia e ferramentas multimedia) 4,33	Pregunta 1 (A distribución das materias do plan de estudos) 2,63 Pregunta 5 (A orientación profesional e laboral recibida) 2,63 Pregunta 12 (As aulas e laboratorios) 2,63
Grao en Ciencias Ambientais	17/18: 48%	17/18: 3,10	Pregunta 7 (Os programas de mobilidade) 4,13	Pregunta 5 (Orientación profesional e laboral) 2
	18/19: 42%	18/19: 3,29	Pregunta 8 (A accesibilidade da información para as persoas Tituladas no portal da Universidade) 3,71	Pregunta 5 (Orientación profesional e laboral) 2,25
	19/20: 52%	19/20:3,22	Pregunta 11 (A atención do PAS) 3,78	Pregunta 5 (A Orientación profesional e laboral recibida) 2,20
Grao en Enxeñaría Agraria	17/18: 20%	17/18: 3,11	Pregunta 14 (Os Servizos, Secretaría de alumnos, Biblioteca...) 3,83	Bloque 1 (Organización e desenvolvemento) 2,86
	18/19: 31%	18/19: 3,41	Pregunta 7 (Os programas de mobilidade) 5,00	Pregunta 4 (A Orientación académica para continuar os estudos) 2,50 Pregunta 8 (A accesibilidade da información para as persoas tituladas no Portal da Universidade) 2,50
	19/20: Sen datos	19/20: Sen datos	Sen datos	Sen datos

PERSOAS TITULADAS MESTRADOS				
Titulación do centro	Resultados de Participación	Satisfacción Xeral	Ítems/epígrafes mellor valorados	Ítems/epígrafes peor valorados
Máster en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	17/18: 35%	17/18: 3,61	Pregunta 15 Recursos Tecnolóxicos) 4,33	Pregunta 7 (Programas de Movilidade) 1
	18/19: 53%	18/19: 3,79	Pregunta 15 (Recursos Tecnolóxicos) 4,33	Pregunta 7 (Programas de Movilidade) 3
	19/20: 43%	19/20: 3,35	Pregunta 8 (A utilidade da páxina Web da titulación) 4,20	Pregunta 20 (A duración das prácticas) 2,0
Máster en Nutrición	17/18:12%	17/18:2,73	Pregunta 15 (Recursos Tecnolóxicos) 4,0	Bloque 2 (Información e transparencia) 2,33
	18/19: 14%	18/19: 2,43	Pregunta 16 (As xestións académicas) 3,33 Pregunta 12 (A cualificación do PAS) 3,33	Pregunta 6 (A utilidade das prácticas académicas externas) 1,0
	19/20: 33 %	19/20: 4,13	Pregunta 12 (As aulas e laboratorios) 5,0 Pregunta 13 (Espazos para o traballo autónomo (biblioteca., aulas TIC....)) 5,0	Pregunta 16 (A utilidade da formación recibida para a carreira profesional) 3,0

Enquisa Persoas tituladas GRAOS		Organización e Desenvolvemento	Información e transparencia	Sistema de garantía de calidade	Recursos humanos	Recursos materiais e servizos	Resultados de aprendizaxe
Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	2017-18	3,28	3,29	3,20	3,70	3,35	3,50
	2018-19	2,65	2,92	2,83	2,58	3,38	2,50
	2019-20	3,07	4,17	4,00	3,83	3,67	3,83
Grao en Ciencias Ambientais	2017-18	2,82	3,13	2,86	3,13	3,65	2,97
	2018-19	3,15	3,36	3,25	3,50	3,44	3,27
	2019-20	2,96	3,55	2,50	3,63	3,31	3,20
Grao en Enxeñaría Agraria	2017-18	2,86	3,30	3,00	3,25	3,43	3,00
	2018-19	3,17	2,60	3,50	3,38	3,94	3,50
	2019-20	Sen datos	Sen datos	Sen datos	Sen datos	Sen datos	Sen datos

Enquisa Persoas tituladas MESTRADOS		Organización e Desenvolvemento	Información e transparencia	Sistema de garantía de calidade	Recursos humanos	Recursos materiais e servizos	Resultados de aprendizaxe
Máster en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	2017-18	3,66	3,45	3,50	3,75	3,54	3,67
	2018-19	3,62	3,83	4,00	4,00	3,83	3,91
	2019-20	3,32	4,10	2,75	3,20	3,60	2,70
Máster en Nutrición	2017-18	2,47	2,33	2,33	2,83	3,33	2,67
	2018-19	2,25	2,75	1,33	2,50	3,00	2,00
	2019-20	3,90	4,50	4,00	4,50	4,67	3,25

EMPREGADORES GRAOS				
Titulación do centro	Resultados de Participación	Satisfacción Xeral	Ítems/epígrafes mellor valorados	Ítems/epígrafes peor valorados
Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	17/18:	Non procede		
	18/19:	Non procede		
	19/20: 25%	19/20: 4,33	Pregunta 2 (O nivel de satisfacción co desempeño profesional) 5,0 Pregunta 3 (O valor que aportan as persoas tituladas a súa empresarial) 5,0	Pregunta 1 (Nivel de adecuación da formación ao perfil profesional) 3,0
Grao en Ciencias Ambientais	17/18:	Non procede		
	18/19:	Non procede		
	19/20: 14%	19/20: 4,33	Pregunta 2 (O nivel de satisfacción co desempeño profesional) 5,0	Pregunta 1 (Nivel de adecuación da formación ao perfil profesional) 4,0 Pregunta 3 (O valor que aportan as persoas tituladas a súa empresarial) 4,0
Grao en Enxeñaría Agraria	17/18:	Non procede		
	18/19:	Non procede		
	19/20: 17%	19/20: 4,00	Pregunta 1 (Nivel de adecuación da formación ao perfil profesional) 4,0 Pregunta 2 (O nivel de satisfacción co desempeño profesional) 4,0 Pregunta 3 (O valor que aportan as persoas tituladas a súa empresarial) 4,0	

EMPREGADORES MESTRADOS				
Titulación do centro	Resultados de Participación	Satisfacción Xeral	Ítems/epígrafes mellor valorados	Ítems/epígrafes peor valorados
Máster en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	17/18	Non procede		
	18/19	Non procede		
	19/20: 17%	19/20: Sen datos		
Máster en Nutrición	17/18	Non procede		
	18/19	Non procede		
	19/20: Sen datos	19/20: Sen datos		

II.1.4 Indicadores por materia

Titulación:		Graos/ Mestrados da Facultade de Ciencias			
Panel de indicadores por materia		Materia	Resultado Curso 20-21	Resultado Curso 19-20	Resultado Curso 18-19
IM01	Taxa de éxito	Excel por email con 3 taxas			
IM02	Taxa de avaliación				
IM03	Taxa de rendemento				

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

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

Facultade Ciencias Universidade de Vigo Curso 2019 - 20	a	b	c	TOTALES %
	Enxeñaría Agraria	Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	Ciencias Ambientais	
	10	22	27	59
De que zona procedes?				
Ourense	4	7	6	28,81
Lugo			2	3,39
Pontevedra	4	10	10	40,68
A Coruña	1	2	6	15,25
Fóra de Galicia	1	3	3	11,86
Á hora de elixir estas titulacións axudou...				
O Campus e as súas instalacións		1	5	10,17
O conxunto da oferta académica	4	8	12	40,68
Recomendación doutras persoas	3	5	2	16,95
As actividades culturais e a cidade	1			1,69
Aspectos económicos	2	3	5	16,95
O transporte e as súas conexións		1		1,69
Para residir na cidade durante os teus estudos. Que preferencias tes?				
Residencias Universitarias / Colexios Maiores	5		5	16,95
Piso de aluguer compartido	13	7	17	62,71
Residencia familiar	4	3	4	18,64
Outra			1	1,69
Custouche adaptarte aos estudos universitarios e á cidade?				
Moito	1	4	2	11,86
Bastante	2	3	5	16,95
Regular	5	8	8	35,59
Pouco	2	5	6	22,03
Moi Pouco		2	4	10,17
Que é o que máis che gusta de Ourense para complementar os teus estudos				
A cultura e as actividades culturais		3	2	8,47
As instalacións deportivas	5	1		10,17
A cidade, o su diseño e contorna	2	6	10	30,51
O clima	1		2	5,08
A noite ourensá	2	9	13	40,68
Que tipo de actividades che gustaría que se ofertasen máis?				
Máis actividades deportivas	4	1	3	13,56
Máis actividades culturais	1		2	5,08
Actividades Formativas Complementarias (Cursos, conferencias, talleres...)	4	6	6	27,12
Andainas e visitas guiadas	2	3	6	18,64
Feiras e festas de carácter universitario		10	11	35,59
Que dificultades atopas no desenvolvemento de actividades no grao?				
O nivel académico das clases	3	10	9	37,29
O horario de clases	2	2	4	13,56
O profesorado e a súa dedicación	1	8	11	33,90
A realización de traballos individuais				
A forma de avaliación		2	3	8,47
Os compañeiros e a dinámica de clases	1	1		3,39
A ubicación do Campus	2			3,39
Outro:	Esta no es la carrera que quería // Falta de matenas en gallego // Disposición de los profesores // No tener clase los miércoles			
Que cres que se podería mellorar?				
O horario de clases	4	5	5	23,73
A biblioteca	2	2	7	18,64
As instalacións				
Os servizos que se ofertan (actividades, cafeterías, residencias...)	1		2	5,08
A secuenciación temporal das materias	1	5	5	18,64
A atención ao alumnado polos servizos administrativos		3	2	8,47
A páxina web	1	7	5	22,03
A túa adaptación á organización bimestral do curso académico pode considerarse...				
Moi boa	1	1	1	5,08
Boa	4	7	7	30,51
Regular	4	8	11	38,98
Mala	1	4	4	15,25
Moi mala		1	4	8,47
Se puideses retroceder no tempo volverías escoller o Campus de Ourense para os teus estudos?				
Si	4	10	13	45,76
Non	2	1	3	10,17
Non sei	4	11	11	44,07
As campañas de divulgación da facultade/universidade: eXXperimenta en feminino, portas abertas, visitas aos centros de ensino, etc, tiveron algunha influencia na túa elección?				
Si	1	2	1	6,78
Non	9	20	24	89,83

Se ha realizado una encuesta, de carácter presencial, a los estudiantes de 1^{er} Curso.

Es de valorar el alto porcentaje que elige este Campus por la oferta académica así como por la recomendación de otras personas. Más del 57% se ha adaptado bien a los estudios y a la ciudad, siendo el nivel académico su mayor dificultad en el grado elegido.

Sorprende el porcentaje que indica que se puede mejorar el horario; aspecto que se ha cuidado siempre desde el decanato al hacer unos horarios homogéneos con clara diferenciación en las horas de dedicación, muy diferente de otros centros de la universidad en los que priman los intereses individuales de los profesores.

Es de señalar la buena adaptación a la organización bimestral que busca facilitar y centrar la labor del alumnado en un menor número simultáneo de materias.

II.1.6. Datos relativos a QSP recibidas

	Sinalar (si procede) á titulación á que corresponden	Resultado Curso 19-20	Resultado Curso 18-19	Resultado Curso 17-18
Queixas				
Relativas á:	Docencia	3	1	2
Relativas á:	Infraestruturas	0	0	4
Relativas á:	Servizos	0	0	1
Suxestións				
Relativas á:	Docencia	0	0	1
Relativas á:	Infraestruturas	0	0	0
Relativas á:	Servizos	0	0	0
Parabéns				
Relativas á:	Docencia	0	0	0
Relativas á:	Infraestruturas	0	0	0
Relativas á:	Servizos	0	0	0

II.1.7. Estado de situación dos rexistros de calidade do sistema

Listaxe de Rexistros 101 - Facultade de Ciencias

Rexistro	Procedemento	Estado do rexistro	Verificado por calidade	Data para facer público	Data límite de entrega	Orde	Observacións	Documentos Adxuntos
R1-DE01 P1 - Plan estratéxico do centro	DE-01 P1 - Planificación estratéxica	En preparación			29/11/2019	1		0
R1-DE02 P1 - Panel de indicadores	DE-02 P1 - Seguimento e Medición	En revisión			31/03/2020	1		1
R1-DE03 P1 - Informe de revisión do sistema pola dirección	DE-03 P1 - Revisión do sistema pola dirección	En revisión			28/02/2020	1		2
R1-MC05 P1 - Proposta de Plan anual de avaliación das	MC-05 P1 - Satisfaccións das usuarias e usuarios	En revisión			30/06/2020	1		1

<u>Registro</u>	<u>Procedemento</u>	<u>Estado do rexistro</u>	<u>Verificado por calidade</u>	<u>Data para facer público</u>	<u>Data límite de entrega</u>	<u>Orde</u>	<u>Observacións</u>	<u>Documentos Adxuntos</u>
usuarias e usuarios (PAESU)								
R2-MC05 P1 - Plan anual de avaliación das usuarias e usuarios	MC-05 P1 - Satisfaccións das usuarias e usuarios	En revisión			30/06/2020	2		1
R3-MC05 P1 - Ficha técnica do deseño da actividade de avaliación	MC-05 P1 - Satisfaccións das usuarias e usuarios	En revisión			30/06/2020	3		1
R4-MC05 P1 - Informes de resultados de avaliación	MC-05 P1 - Satisfaccións das usuarias e usuarios	En revisión			30/06/2020	4		1
R5-MC05 P1 - Informe de seguimento do PAESU	MC-05 P1 - Satisfaccións das usuarias e usuarios	En revisión			30/06/2020	5		1
R1-DO0201 P1 - PDA	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da ensinanza	En revisión			31/07/2020	1		1
R2-DO0201 P1 - POD	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da ensinanza	En revisión			31/07/2020	2		1
R4-DO0201 P1 - Procedemento para o seguimento e control da docencia	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da ensinanza	En revisión			31/07/2020	4		1
R1- DO0202 P1 - Plan de Promoción do Centro	DO-0202 P1 - Promoción das titulacións	En revisión			30/04/2020	1		1
R1- DO0203 P1 - Plan de acción tutorial	DO-0203 P1 - Orientación ao estudiantado	En revisión			31/10/2020	1		1
R2- DO0203 P1 - Informe final de avaliación do PAT	DO-0203 P1 - Orientación ao estudiantado	En revisión			30/10/2020	2		1
R1- DO0301 P1 - Plan operativo de información pública	DO-0301 P1 - Información pública e rendemento de contas	En revisión			15/04/2020	1		1
R2- PE01 P1 - Identificación das necesidades de formación do PAS do centro	PE-01 P1 - Xestión do PAS	En revisión			31/10/2019	1		1
R1- PE01 P1 - Identificación das necesidades do PAS do centro	PE-01 P1 - Xestión do PAS	En revisión			31/10/2019	2		1
R2- PE02 P1 - Informe de responsables académicos	PE 02 P1 - Xestión do persoal docente e investigador-PDI	En revisión			29/04/2020	2	No Procede	0

<u>Registro</u>	<u>Procedemento</u>	<u>Estado do rexistro</u>	<u>Verificado por calidade</u>	<u>Data para facer público</u>	<u>Data límite de entrega</u>	<u>Orde</u>	<u>Observacións</u>	<u>Documentos Adxuntos</u>
R3- PE02 P1 - Listaxe de accións formativas derivadas de necesidades detectadas	PE 02 P1 - Xestión do persoal docente e investigador-PDI	En revisión			31/10/2019	3	No Procede	<u>0</u>
R4- PE02 P1 - Ficha Programa/actividade de formación	PE 02 P1 - Xestión do persoal docente e investigador-PDI	En revisión			31/10/2020	4		<u>1</u>
R1-IA01 - Listaxe de necesidades de recursos e servizos	IA01 - Xestión de recursos materiais e servizos	En revisión			28/02/2020	1		<u>1</u>
Acta da comisión de calidade - Acta da comisión de calidade	Actas - Actas da comisión de calidade	En revisión				1		<u>2</u>
Doc - Documentación Complementaria	Doc Complementaria - Documentación Complementaria	En preparación				1		<u>0</u>

Listaxe de Rexistros 001G041V01 - Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimnt

<u>Registro</u>	<u>Procedemento</u>	<u>Verificado por calidade</u>	<u>Data para facer público</u>	<u>Data límite de entrega</u>	<u>Orde</u>	<u>Observacións</u>	<u>Documentos Adxuntos</u>	<u>Estado do rexistro</u>
R1-DO0101 P1 - Acta da Comisión de calidade sobre a modificación dunha titulación	DO-0101 P1 - Deseño, verificación, modificación e acreditación das titulacións oficiais			23/01/2020	1	No procede al no producirse modificación de la titulación	<u>0</u>	En revisión
R2-DO0101 P1 - Acta da Comisión de calidade sobre a acreditación dunha titulación	DO-0101 P1 - Deseño, verificación, modificación e acreditación das titulacións oficiais			28/11/2019	2	No procede al no existir proceso de acreditación en este curso	<u>0</u>	En revisión
R1-DO0102 P1 - Informe anual de seguimento da titulación	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións			30/01/2020	1		<u>1</u>	En revisión
R2-DO0102 P1 - Informe anual de avaliación da titulación	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións			30/09/2020	2		<u>0</u>	En preparación
R3-DO0102 P1 - Informes de revisión interna	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións			30/09/2020	3		<u>1</u>	En revisión
R1-DO0103 P1 - Resolución de extinción dunha titulación	DO-0103 P1 - Suspensión e extinción dunha titulación			29/11/2019	1	No procede	<u>0</u>	En revisión

Registro	Procedemento	Verificado por calidade	Data para facer público	Data límite de entrega	Orde	Observacións	Documentos Adxuntos	Estado do rexistro
R2-DO0103 P1 - Orde de suspensión e de revogación dunha titulación publicada no DOG	DO-0103 P1 - Suspensión e extinción dunha titulación			29/11/2019	2	No procede	<u>0</u>	En revisión
R3- DO0201 P1 - Informe de Coordinación	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da ensinanza			25/09/2020	3		<u>1</u>	En revisión
R1- DO0204 P1 - Criterios de asignación das prácticas curriculares	DO-0204 P1 - Xestión das prácticas académicas externas			01/07/2020	1		<u>1</u>	En revisión
R1- PE02 P1 - Resultados de avaliación docente definitivos (anuais)	PE 02 P1 - Xestión do persoal docente e investigador-PDI			31/01/2020	1		<u>1</u>	En revisión

Listaxe de Rexistros O01G261V01 - Grao en Ciencias Ambientais

Registro	Procedemento	Verificado por calidade	Data para facer público	Data límite de entrega	Orde	Observacións	Documentos Adxuntos	Estado do rexistro
R1-DO0101 P1 - Acta da Comisión de calidade sobre a modificación dunha titulación	DO-0101 P1 - Deseño, verificación, modificación e acreditación das titulacións oficiais			23/01/2020	1	No procede al no realizarse modificaciónes en el título	<u>0</u>	En revisión
R2-DO0101 P1 - Acta da Comisión de calidade sobre a acreditación dunha titulación	DO-0101 P1 - Deseño, verificación, modificación e acreditación das titulacións oficiais			28/11/2019	2	No Procede	<u>0</u>	En revisión
R1-DO0102 P1 - Informe anual de seguimento da titulación	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións			30/01/2020	1		<u>1</u>	En revisión
R2-DO0102 P1 - Informe anual de avaliación da titulación	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións			30/09/2020	2		<u>0</u>	En preparación
R3-DO0102 P1 - Informes de revisión interna	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións			30/09/2020	3		<u>1</u>	En revisión
R1-DO0103 P1 - Resolución de extinción dunha titulación	DO-0103 P1 - Suspensión e extinción dunha titulación			29/11/2019	1	No Procede	<u>0</u>	En revisión
R2-DO0103 P1 - Orde de suspensión	DO-0103 P1 - Suspensión e			29/11/2019	2	No Procede	<u>0</u>	En revisión

<u>Registro</u>	<u>Procedemento</u>	<u>Verificado por calidade</u>	<u>Data para facer público</u>	<u>Data límite de entrega</u>	<u>Orde</u>	<u>Observacións</u>	<u>Documentos Adxuntos</u>	<u>Estado do rexistro</u>
e de revogación dunha titulación publicada no DOG	extinción dunha titulación							
R3- DO0201 P1 - Informe de Coordinación	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da ensinanza			25/09/2020	3		<u>1</u>	En revisión
R1- DO0204 P1 - Criterios de asignación das prácticas curriculares	DO-0204 P1 - Xestión das prácticas académicas externas			01/07/2020	1		<u>1</u>	En revisión
R1- PE02 P1 - Resultados de avaliación docente definitivos (anuais)	PE 02 P1 - Xestión do persoal docente e investigador-PDI			31/01/2020	1		<u>1</u>	En revisión

Listaxe de Rexistros 001G281V01 - Grao en Enxeñaría Agraria

<u>Registro</u>	<u>Procedemento</u>	<u>Verificado por calidade</u>	<u>Data para facer público</u>	<u>Data límite de entrega</u>	<u>Orde</u>	<u>Observacións</u>	<u>Documentos Adxuntos</u>	<u>Estado do rexistro</u>
R1-DO0101 P1 - Acta da Comisión de calidade sobre a modificación dunha titulación	DO-0101 P1 - Deseño, verificación, modificación e acreditación das titulacións oficiais			23/01/2020	1	No Procede	<u>0</u>	En revisión
R2-DO0101 P1 - Acta da Comisión de calidade sobre a acreditación dunha titulación	DO-0101 P1 - Deseño, verificación, modificación e acreditación das titulacións oficiais			28/11/2019	2	No Procede	<u>0</u>	En revisión
R1-DO0102 P1 - Informe anual de seguimento da titulación	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións			30/01/2020	1		<u>1</u>	En revisión
R2-DO0102 P1 - Informe anual de avaliación da titulación	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións			30/09/2020	2		<u>0</u>	En preparación
R3-DO0102 P1 - Informes de revisión interna	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións			30/09/2020	3		<u>1</u>	En revisión
R1-DO0103 P1 - Resolución de extinción dunha titulación	DO-0103 P1 - Suspensión e extinción dunha titulación			29/11/2019	1	No Procede	<u>0</u>	En revisión
R2-DO0103 P1 - Orde de suspensión e	DO-0103 P1 - Suspensión e extinción dunha titulación			29/11/2019	2	No Procede	<u>0</u>	En revisión

Registro	Procedemento	Verificado por calidade	Data para facer público	Data límite de entrega	Orde	Observacións	Documentos Adxuntos	Estado do rexistro
de revogación dunha titulación publicada no DOG								
R3- DO0201 P1 - Informe de Coordinación	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da ensinanza			25/09/2020	3		1	En revisión
R1- DO0204 P1 - Criterios de asignación das prácticas curriculares	DO-0204 P1 - Xestión das prácticas académicas externas			01/07/2020	1		1	En revisión
R1- PE02 P1 - Resultados de avaliación docente definitivos (anuais)	PE 02 P1 - Xestión do persoal docente e investigador-PDI			31/01/2020	1		1	En revisión

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

Registro	Procedemento	Verificado por calidade	Data para facer público	Data límite de entrega	Orde	Observacións	Documentos Adxuntos	Estado do rexistro
R1-DO0101 P1 - Acta da Comisión de calidade sobre a modificación dunha titulación	DO-0101 P1 - Deseño, verificación, modificación e acreditación das titulacións oficiais			23/01/2020	1	No Procede	0	En revisión
R2-DO0101 P1 - Acta da Comisión de calidade sobre a acreditación dunha titulación	DO-0101 P1 - Deseño, verificación, modificación e acreditación das titulacións oficiais			28/11/2019	2	No Procede	0	En revisión
R1-DO0102 P1 - Informe anual de seguimento da titulación	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións			30/01/2020	1		1	En revisión
R2-DO0102 P1 - Informe anual de avaliación da titulación	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións			30/09/2020	2		0	En preparación
R3-DO0102 P1 - Informes de revisión interna	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións			30/09/2020	3		1	En revisión
R1-DO0103 P1 - Resolución de extinción	DO-0103 P1 - Suspensión e extinción dunha titulación			29/11/2019	1	No Procede	0	En revisión

Registro	Procedemento	Verificado por calidade	Data para facer público	Data límite de entrega	Orde	Observacións	Documentos Adxuntos	Estado do rexistro
dunha titulación								
R2-DO0103 P1 - Orde de suspensión e de revogación dunha titulación publicada no DOG	DO-0103 P1 - Suspensión e extinción dunha titulación			29/11/2019	2	No Procede	0	En revisión
R3- DO0201 P1 - Informe de Coordinación	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da ensinanza			25/09/2020	3		1	En revisión
R1- DO0204 P1 - Criterios de asignación das prácticas curriculares	DO-0204 P1 - Xestión das prácticas académicas externas			01/07/2020	1		2	En revisión
R1- PE02 P1 - Resultados de avaliación docente definitivos (anuais)	PE 02 P1 - Xestión do persoal docente e investigador-PDI			31/01/2020	1		1	En revisión

Listaxe de Rexistros O01M139V01 - Máster Universitario en Nutrición

Registro	Procedemento	Verificado por calidade	Data para facer público	Data límite de entrega	Orde	Observacións	Documentos Adxuntos	Estado do rexistro
R1-DO0101 P1 - Acta da Comisión de calidade sobre a modificación dunha titulación	DO-0101 P1 - Deseño, verificación, modificación e acreditación das titulacións oficiais			23/01/2020	1	No Procede	0	En revisión
R2-DO0101 P1 - Acta da Comisión de calidade sobre a acreditación dunha titulación	DO-0101 P1 - Deseño, verificación, modificación e acreditación das titulacións oficiais			28/11/2019	2	No Procede	0	En revisión
R1-DO0102 P1 - Informe anual de seguimento da titulación	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións			30/01/2020	1		1	En revisión
R2-DO0102 P1 - Informe anual de avaliación da titulación	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións			30/09/2020	2		0	En preparación
R3-DO0102 P1 - Informes de revisión interna	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións			30/09/2020	3		1	En revisión

Registro	Procedemento	Verificado por calidade	Data para facer público	Data límite de entrega	Orde	Observacións	Documentos Adxuntos	Estado do rexistro
R1-DO0103 P1 - Resolución de extinción dunha titulación	DO-0103 P1 - Suspensión e extinción dunha titulación			29/11/2019	1	No Procede	<u>0</u>	En revisión
R2-DO0103 P1 - Orde de suspensión e de revogación dunha titulación publicada no DOG	DO-0103 P1 - Suspensión e extinción dunha titulación			29/11/2019	2	No Procede	<u>0</u>	En revisión
R3- DO0201 P1 - Informe de Coordinación	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da ensinanza			25/09/2020	3		<u>1</u>	En revisión
R1- DO0204 P1 - Criterios de asignación das prácticas curriculares	DO-0204 P1 - Xestión das prácticas académicas externas			01/07/2020	1	No hay Practicas curriculares en el título	<u>0</u>	En revisión
R1- PE02 P1 - Resultados de avaliación docente definitivos (anuais)	PE 02 P1 - Xestión do persoal docente e investigador-PDI			31/01/2020	1	No disponemos de datos de esta evaluación	<u>0</u>	En revisión

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

Se inclúen en el presente informe noticias de prensa relacionadas con el centro, titulaciones, áreas de investigación, profesorado que reflejan el eco en la sociedad del trabajo que se realiza en la Facultad.

El campus reanaliza la humedad oceánica

El ránking de Shanghai recon

PABLO VARELA
OURENSE / LA VOZ

«A nada que al ámbito de la ciencia sobre la tecnología de alimentos se le dé un empujón, la de Vigo se cuela entre las 50 primeras universidades del mundo», dice Jesús Simal, profesor en la Facultad de Ciencias del campus de Ourense. Este lunes, el ránking de Shanghai valoró las investigaciones que se llevan a cabo entre la ciudad de As Burgas, Pontevedra y Vigo, e incluyó a la Universidade en el segundo escalón de valoración en lo tocante a la generación de conocimiento sobre esta materia, de actualidad tras la epidemia del coronavirus por la importancia de extremar los controles de higiene y seguridad en áreas estratégicas como la alimentación.

Pero, ¿qué pondera exactamente el ránking de Shanghai? No el valor del título de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en sí mismo, sino «el grado de internacionalización de estos trabajos, por las publicaciones y reconocimientos de investigación del conjunto de sus profesionales en distintas categorías del Journal Citation Reports, que clasifica las revistas científicas internacionales por su impacto en áreas de generación de conocimiento entre las que se encuentra la de ciencia y tecnología de alimentos», según explica Simal.

Sidonia Martínez, coordinadora del grado en el campus, ahonda en la cuestión. «Ya van unos cuantos años en los que valoran este sector y el papel de la Universidade. Y lo que cuenta aquí es la capacidad para crear sinergias con otros grupos de investigación y su proyección a nivel

Investigadores del Campus analizan la humedad oceánica

Luis Gimeno, Raquel Nieto y Rogert Sorí, investigadores del grupo Ephyslab del Campus da Auga, publicaron recientemente un estudio en la revista *Climate and Atmospheric Science*. Una de las conclusiones de los estudiosos es que "a humedad oceánica é cada vez máis importante nas precipitacións que hai nos continentes". ■



El EQ4 es uno de los grupos que investiga sobre tecnología de los alimentos en la facultad de Ciencias.

mundial», señala. El título, que se desajustó del de Veterinaria tiempo atrás, sigue sin estar reconocido a la hora de afrontar la mayoría de las oposiciones, pero avanza con paso firme y Martínez explica que, entre los planes de futuro de los profesionales y graduados está el crear un colegio específico para el gremio. «Sabemos que esto tiene mucho futuro, pero hasta ahora no era una titulación muy conocida», dice.

Los lazos con Vigo y Pontevedra Jesús Simal incide en papel multidisciplinar de las investigaciones, que implican a otras facultades y grupos de trabajo a orillas del Lérez y en la ciudad olívica. Entre los departamentos de la Universidade que toman parte hay los de ámbitos científico

y tecnológico distribuidos entre las facultades de Biología, Química y Ciencias del Mar —en el campus de Vigo—, la de Ciencias —campus de Ourense—, y la Escuela de Ingeniería Forestal —campus de Pontevedra—, pero «con contribuciones de cualquier otro investigador de la Universidade que publique sus trabajos en el ámbito de generación de conocimiento de ciencia y tecnología de alimentos».

Uno de los retos de futuro está en conseguir un empujón extra a la hora de transmitir y comparar los resultados con sus homólogos de otros países. «Me parece ilusión analizar en la idea de configurar una red internacional de instituciones de investigación en el ámbito de alimentos, donde cada una de las ins-

tituciones pueda tener un perfil diferenciado y complementario. Por ejemplo: alimentos del mar, alimentos vegetales, alimentos cárnicos... Y también otros ejes más transversales, como la economía circular, el desarrollo rural o la biotecnología alimentaria», reflexiona Simal.

Ahí, en ese planteamiento, los docentes abren las puertas a la posibilidad de crear un programa de movilidad intercentros que facilite el intercambio de investigadores predoctorales y posdoctorales. «Se trataría de que este plan de acción recibiese fondos de las administraciones de las que dependen estas instituciones, así como aprovechar las convocatorias existentes de financiación internacional», advierte el docente del campus.

ción ari

Ourense

Portugal, Francia e Italia, los países que mantienen sinergias con la Facultad de Ciencias

Las investigaciones en tecnología de los alimentos que se llevan a cabo en la Facultad de Ciencias encuentran conexión con las desarrolladas en otros países de la Unión Europea como Francia, Italia y Portugal. Sidonia Martínez, coordinadora del grado específico en el campus, explica que «se mantiene contacto con profesionales asentados allí porque muchos trabajan en temáticas similares o idénticas a las de aquí, como la tecnología de la carne». Así, se abren sinergias y especializaciones que van más allá del campus y la Universidade de Vigo, pero su esperanza es que estas vías de contacto no se queden únicamente ahí, sino que abran camino a una comunidad de conocimientos sobre el sector que llegue a otras partes del globo y ayude a que se retroalimenten entre sí.

Jesús Simal incide en las posibilidades que hay a largo plazo si se fortalecen los recursos humanos y se potencia mirar más allá de Galicia a la hora de compartir sus trabajos. «Es necesaria una hoja de ruta que permita crear estructuras mundiales de investigación y estas sirvan para atraer más talento en el ámbito. Y a su vez, que esto aumente el grado de interacción internacional de los profesionales de la Universidade».

El uso de los laboratorios

Los investigadores predoctorales y posdoctorales de la Facultad de Ciencias ya están acudiendo de forma presencial a los laboratorios del campus tras el cierre temporal a causa de la crisis sanitaria del covid-19. Desde hoy, también podrán hacerlo los alumnos que continúan con sus trabajos de fin de grado y precisan de las instalaciones.

europa press

Galicia

GALICIA.-El 'ranking' norteamericano Expertscape sitúa a un profesor de la UVigo como el primer experto mundial en carne

VIGO, 2 Jul. (EUROPA PRESS) -

El 'ranking' de la página web norteamericana Expertscape ha situado al profesor asociado de la Universidade de Vigo (UVigo) José M. Lorenzo como el primer experto mundial en carne.

Según ha trasladado en un comunicado la universidad, Lorenzo ejerce como profesor asociado del Área de Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ciencias del campus de Ourense y responsable del Área de Tecnología de Productos, Procesos y Envasado de Alimentos del Centro Tecnológico de la Carne de Galicia.

A este respecto, este profesional ha valorado el reconocimiento de Expertscape, cuyo 'ranking' clasifica a personas e instituciones de acuerdo con su experiencia en más de 29.000 temas biomédicos. Así, ha destacado que se ha valorado su trayectoria científica a nivel internacional y las investigaciones que realizó en el Centro Tecnológico de la Carne y la universidad.

Además, Lorenzo ha resaltado que la distinción ha sido otorgada desde un país en el que la carne representa un alimento básico de la alimentación y que concentra gran parte de la investigación del área. Así, ha explicado que este reconocimiento lo anima a continuar su trabajo y ha esperado que le "abra la puerta a nuevas colaboraciones con otras instituciones e investigadores" a nivel nacional e internacional.

En concreto, la clasificación está enfocada en la medicina, pero publica 'rankings' de distintas disciplinas técnicas y científicas. Así, el puesto de José M. Lorenzo se ha establecido en base a los 117 artículos que ha publicado desde 2010 este autor, que ha competido con 90.836 expertos en carne a nivel internacional.

Asimismo, este profesional ha remarcado la necesidad de poner en valor la investigación realizada en el ámbito de la carne y ha destacado que Galicia representa el primer productor a nivel nacional en los ámbitos avícola y porcino.

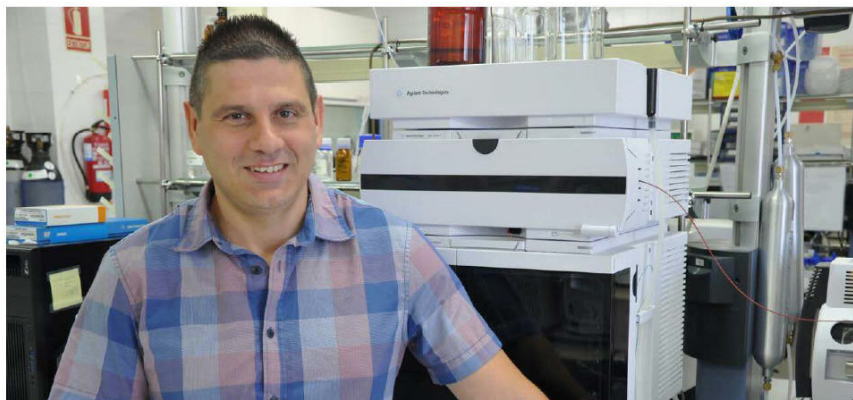
Así, ante la demanda de productos bajos en grasas, ha incidido en que resulta precisa "una reformulación" de la oferta del sector cárnico gallego que conjugue las "características organolépticas de los productos tradicionales", sin afectar a su sabor, con la demanda nutricional de los consumidores.

Por ello, Lorenzo ha subrayado la importancia de una investigación en este ámbito que permita mejorar la competitividad del sector y "valorizar el tejido empresarial gallego" a través de una

OURENSE

Reconocen a José Manuel Lorenzo, profesor del campus, como el primer experto mundial en carne

El docente de Ciencias avisa de que el sector asentado en Galicia «está obligado a una reformulación dos seus produtos cárnicos»



Un ourensano, en la élite de los investigadores de la carne

José Manuel Lorenzo trabaja en el Ceteca en dos proyectos que buscan la optimización alimentaria

SERGIO CONDE, OURENSE
social@laregion.net

■ José Manuel Lorenzo Rodríguez (12 de octubre de 1976 en Paderna de Allariz) es, según la página norteamericana expertseape.com - especializada en la elaboración de rankings objetivos de diversos ámbitos científicos - el mayor experto en el campo de la carne de todo el mundo.

Este ourensano cuenta con una experiencia en trabajos de investigación de más de 15 años centrada en la mejora de productos cárnicos, desarrollada desde su puesto responsable del Área Tecnológica de Productos, Procesos y Envasado de Alimentos del Centro Tecnológico de la Carne (Ceteca) de Ourense. Además, compagina esta labor de investigación con la docencia universitaria, ya que además es profesor asociado en la Universidad de Vigo en el área de Tecnología de los Alimentos.

Sus líneas de investigación durante estos años han discurrendo acerca de la reducción de aditivos, sal y grasas a los productos cárnicos; la aplicación de tecnologías emergentes en el procesamiento de alimentos; la incorporación de compuestos bioactivos en alimentos; el aprovechamiento de subproductos de las industrias agroalimentarias, y el desarrollo de nuevos sistemas de envasado basado en la creación envases activos e inteligentes.

En la actualidad, el doctor Lorenzo lidera dos proyectos que buscan crear productos cárnicos más saludables. Uno a nivel gallego, Functional Meat de la Agencia Gallega de Innovación (GAIN), y otro a nivel internacional, Red Cytel (Healthy Meat). "Estamos trabajando principalmente en la parte de la reducción de grasas, sal, aditivos y sintéticos para hacer productos cárnicos más fun-

ENTREVISTA

José Manuel Lorenzo Rodríguez

Investigador del Centro Tecnológico de la Carne de Ourense

"Trabajar de investigador nunca está bien pagado"

¿Cómo es el día a día de un científico experto en alimentos?

Básicamente venimos a trabajar aquí al centro de 8 de la mañana a 3 de la tarde. Estamos trabajando principalmente en la parte de redacción de propuestas para empresas, sobre todo en el desarrollo de productos con salidas al mercado, centrándonos en la parte de la reducción de grasas, sal, aditivos y sintéticos para hacer productos cárnicos más funcionales. Trabajamos bastante en la planta piloto y después una serie de analíticas que nos permiten asegurarnos de que esa reformulación del producto cárnico sea realmente más saludable.

¿Cómo es el trabajo en el Ceteca?

Trabajamos como un verdadero equipo. Yo, al ser el director de una de las áreas del centro, tengo relación con otras muchas personas de otros departamentos que colaboramos para que el resultado final sea satisfactorio. El proceso

va pasando desde la planta piloto por todas las diferentes áreas del Ceteca, donde intervienen muchos profesionales para terminar realizando unos análisis de comprobación para ver si el resultado obtenido es el que buscábamos.

¿Se encuentra cómodo con su situación laboral actual, o ha pensado en cambiar de trabajo?

Por un lado, yo, por ejemplo, trabajo aquí 8 horas, pero en mi casa trabajo otro montón de horas a mayores. El trabajo del investigador nunca está bien pagado, porque al final, es algo que hacemos porque nos gusta mucho. Pero claro, dejas de estar con la familia o los amigos porque tienes que trabajar, y esto después no se ve recompensado en salario ni a nivel institucional. Y el caso también es que trabajo con muchísima gente, no solamente de España, por lo que recibo emails a todas horas debido a las diferencias horarias y no puedo



José Manuel Lorenzo Rodríguez.

desconectar nunca del trabajo. Por desgracia, eso no se va a cambiar. Yo aún puedo decir que tengo suerte porque tengo mi puesto más o menos fijo, pero hay gente que también está trabajando un montón de horas y está sin tener un contrato fijo, y no tienen ningún tipo de estabilidad. Y por otro lado, ahora prefiero estar cerca de casa. Mis padres van haciéndose mayores y quiero cuidarlos. He tenido ofertas, pero al final, es irte muy lejos. Igual si tuviese 10 años menos, me lo plantearía. Así que, ya que le dedico tantas horas al trabajo, también quiero estar con mi familia. ■

cionales", fueron las palabras del investigador al ser preguntado por sus actuales proyectos en el centro.

En los últimos 5 años ha participado en 117 proyectos como investigador a nivel internacional, nacional y regional. Autor de, hasta el momento, 395 trabajos científicos indexados en el área de *Food Science*; una patente; editor de

EN LA ACTUALIDAD DIRIGE DOS PROYECTOS QUE BUSCAN LA CREACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS MÁS SALUDABLES PARA LA POBLACIÓN

varios libros; director de hasta 3 tesis doctorales, o editor asociado de cinco revistas en el ámbito de los alimentos son todos los reconocimientos que acompañan a un investigador ourensano que ha dedicado toda su vida profesional a la investigación de la optimización de los productos cárnicos para hacerlos más saludables. ■

europa press

Galicia

GALICIA.-El 'ranking' norteamericano Expertscape sitúa a un profesor de la UVigo como el primer experto mundial en carne

VIGO, 2 Jul. (EUROPA PRESS) -

El 'ranking' de la página web norteamericana Expertscape ha situado al profesor asociado de la Universidade de Vigo (UVigo) José M. Lorenzo como el primer experto mundial en carne.

Según ha trasladado en un comunicado la universidad, Lorenzo ejerce como profesor asociado del Área de Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ciencias del campus de Ourense y responsable del Área de Tecnología de Produtos, Procesos y Envasado de Alimentos del Centro Tecnológico de la Carne de Galicia.

A este respecto, este profesional ha valorado el reconocimiento de Expertscape, cuyo 'ranking' clasifica a personas e instituciones de acuerdo con su experiencia en más de 29.000 temas biomédicos. Así, ha destacado que se ha valorado su trayectoria científica a nivel internacional y las investigaciones que realizó en el Centro Tecnológico de la Carne y la universidad.

Además, Lorenzo ha resaltado que la distinción ha sido otorgada desde un país en el que la carne representa un alimento básico de la alimentación y que concentra gran parte de la investigación del área. Así, ha explicado que este reconocimiento lo anima a continuar su trabajo y ha esperado que le "abra la puerta a nuevas colaboraciones con otras instituciones e investigadores" a nivel nacional e internacional.

En concreto, la clasificación está enfocada en la medicina, pero publica 'rankings' de distintas disciplinas técnicas y científicas. Así, el puesto de José M. Lorenzo se ha establecido en base a los 117 artículos que ha publicado desde 2010 este autor, que ha competido con 90.836 expertos en carne a nivel internacional.

Asimismo, este profesional ha remarcado la necesidad de poner en valor la investigación realizada en el ámbito de la carne y ha destacado que Galicia representa el primer productor a nivel nacional en los ámbitos avícola y porcino.

Así, ante la demanda de productos bajos en grasas, ha incidido en que resulta precisa "una reformulación" de la oferta del sector cárnico gallego que conjugue las "características organolépticas de los productos tradicionales", sin afectar a su sabor, con la demanda nutricional de los consumidores.

Por ello, Lorenzo ha subrayado la importancia de una investigación en este ámbito que permita mejorar la competitividad del sector y "valorizar el tejido empresarial gallego" a través de una

contribución al desarrollo socioeconómico de la comunidad y la modernización de sus empresas, en especial, las de menor tamaño.

© 2020 Europa Press. Está expresamente prohibida la redistribución y la redifusión de todo o parte de los servicios de Europa Press sin su previo y expreso consentimiento.



ENTREVISTA

"Podemos ser potencia agroalimentaria, hay muy buena investigación"

Elisabet Fernández



photo_camera Gil Garrote, decano de la facultad de Ciencias del Campus (ÓSCAR PINAL).

<https://www.laregion.es/articulo/ourense/podemos-ser-potencia-agroalimentaria-muy-buena-investigacion/20200630213657956506.html>[01/07/2020 9:56:05]

La UVigo, top 75 mundial en Ciencia de los Alimentos



Facultad de Ciencias del campus de Ourense



Redacción | Ourense

29/JUN./20

COMPARTIR



Doce grados están entre los 500 mejores de su área del ránking de Shanghai

La Universidad de Vigo está entre las instituciones académicas más prestigiosas del mundo en áreas de conocimiento como Oceanografía y Ciencias y Tecnología de los Alimentos, según una de las clasificaciones que publica cada año el Ránking de Shanghai. En este caso, se trata del Global Ranking of Academic Subjects 2020, que elabora Shanghai Ranking Consultancy, responsable del ranking ARWU (Ránking de Shanghai). Se trata de una clasificación de las mejores universidades del mundo teniendo en cuenta un total de 54 materias o ámbitos.

PUBLICIDAD

SEGURO DE COCHE

theadrocta.com

CALCULA TU PRECIO

LO MÁS VISTO

CAMBIO AL 12-J

VIGO

La Universidad, entre las cien mejores del mundo en ciencia de los alimentos y en oceanografía

La titulación que se imparte en el Campus de Ourense, tecnología de los alimentos, está entre las 75 destacadas del ranking de Shanghai



M. J. FUENTE
VIGO / LA VOZ 30/06/2020 05:00 H

La Universidad de Vigo se ha situado entre las cien mejores del mundo en dos materias, la de ciencia y tecnología de los alimentos y la de oceanografía. Así figura en el ranking de Shanghai, que se dio a conocer ayer y que recoge la clasificación de las instituciones académicas en 54 ámbitos. La viguesa figura entre las de referencia en un total de 12 categorías. En tecnología de los alimentos -titulación que se imparte en la Facultad de Ciencias de Campus de As Lagoas en Ourense- se cuela entre las 75 mejores del planeta, mientras que en oceanografía está entre las cien primeras.

Otras materias en las que despunta, según el prestigioso ranking, son ingeniería de telecomunicación (entre las 200) y gestión turística (300). También está entre las 500 más importantes en ciencias de la tierra, ecología, ciencias atmosféricas, ingeniería eléctrica y electrónica, ingeniería química, ciencias e ingeniería de la energía, biotecnología y ciencias agrícolas.



EN PORTADA

4-5 El rural orensán **pasará mañana** a un modelo de desarrollo que se centra en la agricultura y en la industria turística.
12 La **ordenación** de Ourense **debe ser** un modelo que se centra en la agricultura y en la industria turística.
19 El **coronavirus** **debe ser** un modelo que se centra en la agricultura y en la industria turística.

Sector primario y tecnología, entre las recetas para reinventar Ourense

La provincia, tras la pandemia, debe modernizar la agricultura, apostar por la digitalización industrial y cambiar el modelo turístico



Los **trabajadores de patatas en A Lira, en días pasados.**

El **sector primario** de la provincia de Ourense debe ser un modelo que se centra en la agricultura y en la industria turística. La **ordenación** de Ourense debe ser un modelo que se centra en la agricultura y en la industria turística. El **coronavirus** debe ser un modelo que se centra en la agricultura y en la industria turística.

EN PORTADA

12 de xullo, elección ao Parlamento de Galicia

12 de xullo, elección ao Parlamento de Galicia

El **sector primario** de la provincia de Ourense debe ser un modelo que se centra en la agricultura y en la industria turística. La **ordenación** de Ourense debe ser un modelo que se centra en la agricultura y en la industria turística. El **coronavirus** debe ser un modelo que se centra en la agricultura y en la industria turística.

El **sector primario** de la provincia de Ourense debe ser un modelo que se centra en la agricultura y en la industria turística. La **ordenación** de Ourense debe ser un modelo que se centra en la agricultura y en la industria turística. El **coronavirus** debe ser un modelo que se centra en la agricultura y en la industria turística.

El **sector primario** de la provincia de Ourense debe ser un modelo que se centra en la agricultura y en la industria turística. La **ordenación** de Ourense debe ser un modelo que se centra en la agricultura y en la industria turística. El **coronavirus** debe ser un modelo que se centra en la agricultura y en la industria turística.

El **sector primario** de la provincia de Ourense debe ser un modelo que se centra en la agricultura y en la industria turística. La **ordenación** de Ourense debe ser un modelo que se centra en la agricultura y en la industria turística. El **coronavirus** debe ser un modelo que se centra en la agricultura y en la industria turística.

El **sector primario** de la provincia de Ourense debe ser un modelo que se centra en la agricultura y en la industria turística. La **ordenación** de Ourense debe ser un modelo que se centra en la agricultura y en la industria turística. El **coronavirus** debe ser un modelo que se centra en la agricultura y en la industria turística.

El **sector primario** de la provincia de Ourense debe ser un modelo que se centra en la agricultura y en la industria turística. La **ordenación** de Ourense debe ser un modelo que se centra en la agricultura y en la industria turística. El **coronavirus** debe ser un modelo que se centra en la agricultura y en la industria turística.

El **sector primario** de la provincia de Ourense debe ser un modelo que se centra en la agricultura y en la industria turística. La **ordenación** de Ourense debe ser un modelo que se centra en la agricultura y en la industria turística. El **coronavirus** debe ser un modelo que se centra en la agricultura y en la industria turística.



El grupo de investigadores que participa en Up4Health.

Científicos del Campus participan en Up4Health

REDACCIÓN.OURENSE
local@laregion.net

■■■ El catedrático de Nutrición y Ciencia Alimentaria Jesús Simal Gándara, coordina el grupo de investigadores de Investigaciones Agro-Ambientais e Alimentarias del Campus de Ourense que participa en el proyecto europeo Up4Health. El objetivo en este trabajo es claro: “A recuperación de biomoléculas valiosas

de subproductos de procesamiento de alimentos, como olivas, uvas e noces, e a súa conversión en ingredientes naturais, saudables e sustentables de alto valor agregado para os sectores nutracéuticos e cosméticos”, comentó Simal-Gándara sobre este proyecto en el que trabajan con Maurizio Battino y el grupo de Nutrición e Ciencia dos Alimentos, junto con 10 entidades de cinco países. ■

EL PAÍS

El influyente 'ranking' de Shanghái destaca a las universidades españolas en 18 áreas de conocimiento

Numerosos campus despuntan en especialidades como turismo, ingeniería, veterinaria, oceanografía o salud pública, aunque tradicionalmente ninguno está entre los 100 primeros de la clasificación general por instituciones

EUSA SILÓ
Madrid - 29 JUN 2020 - 10:01 CEST



Trabajos en la clínica veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid. CARLOS ROSILLO ANTÚNEZ

Cada agosto la Universidad de Shanghái Jiao Tong (China) publica su influyente listado de las mejores universidades del mundo —conocido como *ranking* Shanghái— y la crítica a la mediocridad española se repite: solo hay un campus nacional entre los 200 primeros (Universidad de Barcelona) y 13 entre los 500 primeros. Sin embargo, la clasificación ofrece una imagen mucho mejor cuando entra en el detalle de algunas áreas de conocimiento. Lo ha hecho este lunes, con el *Ranking mundial de materias académicas 2020*, en el que las universidades españolas salen bien paradas en 18 áreas entre estudios recientes —turismo, oceanografía, biblioteconomía y documentación, salud pública o **biotecnología de los alimentos**— y algunas áreas clásicas, como veterinaria o economía.

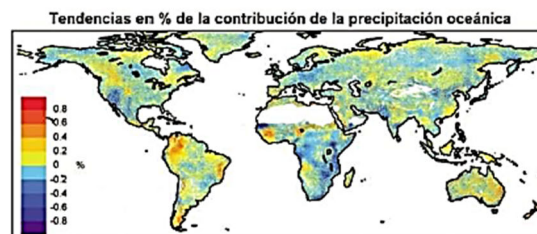
Shanghái cruza datos de 4.000 universidades y los detalla divididos en 54 áreas. Catorce las encabeza Harvard —en total, ocupan el número uno 31 campus estadounidenses, entre ellos el MIT, California o Berkeley—, pero también Oxford o la Universidad Tecnológica de Nanyang (Singapur).

Solo hay dos universidades españolas que se posicionen entre las 10 primeras en el *ranking* por materias: la Politécnica de Madrid y la Autónoma de Barcelona, quintas en ingeniería de caminos y veterinaria, respectivamente. Pero las que se colocan a mitad de tabla son muchas. Ocho de las 100 mejores facultades de veterinaria, según este listado, están en España, 11 de las de oceanografía, siete de turismo o 10 de tecnología de los alimentos.

Históricamente España ha tenido escuelas de ingeniería muy reputadas por el mercado laboral internacional, lo cual se demuestra porque muchas multinacionales cuentan en sus plantillas con ingenieros formados en este país. Las facultades destacan en ciencias instrumentales, sensores remotos o agricultura.

INGENIERÍAS	75 MEJORES UNIVERSIDADES
Ciencias instrumentales y tecnología	Politécnica de Cataluña (42), Sevilla (51-75) y Politécnica de Madrid (46)
Biotecnología	Pompeu Fabra (51-75)
Sensores remotos	Valencia (11), Extremadura (27) y Politécnica Cataluña (51-75)
Tecnología de los alimentos	Valencia (23), Politécnica de Valencia (28), Granada (36), Sevilla (50), Lleida (51-75), Rovira i Virgili (51-75) y Vigo (51-75)
Caminos	Politécnica de Madrid (5) y Politécnica de Cataluña (51-75)
Agricultura	Autónoma de Barcelona, Politécnica de Madrid y Barcelona (51-75)

GCiencia xornalismo+divulgación



Gráfica do estudo sobre a tendencia no incremento da humidade oceánica. A crise climática provoca máis precipitacións pola humidade oceánica

O traballo do grupo Ephyslab foi publicado na revista do grupo Nature 'Climate and Atmospheric Science'

Por
DUVI
-
29/07/2020

No marco dun contexto de cambio climático, a humidade oceánica é cada vez máis importante nas precipitacións continentais, especialmente nas rexións tropicais. Esta é unha das principais conclusións dun traballo realizado por Luis Gimeno, Raquel Nieto e Rogert Sorí, investigadores do grupo Ephyslab CIM-UVigo (Environmental Physics Laboratory). O estudo foi publicado recentemente en *Climate and Atmospheric Science*, revista on-line e de acceso aberto publicada polo grupo Nature en colaboración co Center of Excellence for Climate Change Research.

II. ANÁLISE DE RESULTADOS DAS TITULACIÓNS DO CENTRO -SEGUIMIENTO DAS TITULACIÓNS

Seguimiento titulación: GRADO CIENCIA y TECNOLOGÍA de los ALIMENTOS

CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN E DESENVOLVEMENTO

<p>Estándar: o programa formativo está actualizado e tense implantado de acordo ás condicións establecidas na memoria verificada.</p> <p>Analizar e valorar si o desenvolvemento do plan de estudos realizouse conforme á memoria verificada e non se produciron incidencias graves, o que permitiu unha correcta adquisición das competencias por parte do alumnado</p>	
<p>Reflexión/comentarios que Xustificuen a valoración:</p> <p>El Plan de Viabilidad planteado por el Centro para las titulaciones de grado que imparte se ha plasmado en una organización académica transversal no reflejándose incidencias en su programa de desarrollo. Las competencias se alcanzan perfectamente en el grado permitiendo a los alumnos una formación interdisciplinar.</p> <p>El profesorado ha adecuado de forma correcta las guías docentes superando los problemas iniciales con el soporte informático. También es de señalar la excepcionalidad del curso pasado que llevo a la adaptación de las guías a la nueva situación, desarrollándose esta adaptación de forma muy eficiente por parte del PDI.</p> <p>Es de señalar, en relación con el curso anterior, el incremento en la satisfacción del estudiantado (2,63) con la organización de la titulación y su desarrollo.</p> <p>La matrícula por preinscripción se mantiene en órdenes del curso pasado, entorno a los 26-28 alumnos/as.</p> <p>La movilidad de nuestros alumnos se ha movido en el último trienio entre 4-6 estudiantes. El curso pasado los estudiantes que optaron a programas de movilidad fue de 5. Se produce una caída en los alumnos extranjeros que recibimos pasando de 8 a 2, observándose en las otras titulaciones también la misma tendencia y no teniendo elementos en este momento que lo justifique.</p> <p>Según la encuesta realizada por el decanato entre estudiantes de 1º se considera que la organización docente en bimestres es idónea o muy buena para un 90% de los encuestados.</p> <p>Se sigue manteniendo una distribución de la actividad académica en los 5 días de la semana ya que se considera que es la forma adecuada de fomentar una diversidad en las actividades académicas (salidas campo, trabajos en grupo, conferencias ...) y complementariedad con actividades socio-culturales. Se valora, por el estudiantado, de forma muy deficiente la información sobre actividades extracurriculares que imaginamos corresponden a las propuestas por el decanato y la vicerrectoría de Campus.</p>	
<p>Puntos débiles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> Desconocimiento por parte del estudiantado de la organización de los estudios universitarios 	<p>Acciones de mejora a implantar:</p> <ul style="list-style-type: none"> Promover la participación e incrementar la información organizativa del centro Mejorar la información de actividades al alumnado (correo electrónico, FacebookK, cartelaría)
<p>Evidencias nas que basea a valoración:</p> <p>E1: Memoria vixente do título</p> <p>E2: Informes de verificación, modificación, seguimento e renovación da acreditación do título, incluíndo os plans de mellora</p> <p>E3: Perfil de ingreso do alumnado(gra)</p> <p>E4: Guías docentes (actividades formativas, metodoloxías docentes e sistemas de avaliación, por materia e curso académico)</p> <p>E5: Actas das reunións da Comisión Académica /Comisión de Titulación/Comisión de Garantía de Calidade</p> <p>E6: Listaxe de estudantes que solicitaron recoñecemento de créditos indicando o número de créditos recoñecidos (por prácticas, títulos propios, experiencia profesional, etc.).</p> <p>QSP relacionadas coa organización e desenvolvemento da ensinanza</p>	
<p>Indicadores nos que se basea a valoración:</p> <p>I1/I04-AC: Matrícula de novo ingreso por prescripción</p> <p>I2: No caso de mestrado, número de estudantes de novo ingreso por titulación de procedencia</p> <p>I3/I09-DO: Indicadores de mobilidade (número de estudantes que participan en programas de mobilidade, relación entre estudantes que participan en programas de mobilidade e estudantes matriculados,...)</p>	

I09(2)-DO: Estudantes estranxeiros

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

I01-AC: Nota media de acceso

I01(2)-AC: Nota mínima de acceso

I02-AC: Ocupación

I03-AC: Preferencia

I03(2)-AC: Adecuación

CRITERIO 2. INFORMACIÓN E TRANSPARENCIA

<p>Estándar: A institución dispón de mecanismos para comunicar de maneira axeitada a todos os grupos de interese as características do programa e dos procesos que garantan a súa calidade.</p> <p>Analizar e valorar se a información relevante sobre o título é pública e se atopa dispoñible, en tempo e forma, para todos os axentes implicados no mesmo (estudantes, empregadores/as, administracións educativas e outros grupos de intereses).</p>	
<p>Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:</p> <p>La información pública sobre la titulación se encuentra de forma asequible a los diferentes agentes interesados. Por parte del alumnado se ha producido un ligero incremento con respecto al año anterior (2,60) siendo este Criterio muy bien valorado por los egrasados (4,17) y alcanzando un 4,33 en localizar información en la página web.</p> <p>Hemos de señalar que la situación anómala derivada de la COVID-19 en lo que atiene a modificaciones de diferentes aspectos de la actividad académica (modificación calendario de exámenes, reajuste horarios, cambios guías docentes, ...) fueron informados de forma rápida y ágil a los agentes interesados a través de la página web, que se ha mostrado como una herramienta eficaz para poner a disposición de los diferentes colectivos la información y la actividad cotidiana del centro.</p>	
<p>Puntos febles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> No se han apreciado puntos débiles 	<p>Accións de mellora a implantar:</p> <ul style="list-style-type: none"> No se propone ninguna mejora, si no seguir la política actual
<p>Evidencias nas que se baseou a valoración:</p> <p>E6: Páxina web do título/centro/universidade (información referida ao anexo II)</p> <p>R1- DO0301P1: Plan operativo de información pública</p> <p>QSP relacionadas coa transparencia e/ou información pública</p>	
<p>Indicadores nos que se baseou a valoración:</p> <p>I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese sobre a satisfacción coa web e/ou a información pública.</p>	

CRITERIO 3. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDADE

<p>Estándar: A institución dispón dun sistema interno de garantía da calidade formalmente establecido e implementado que asegura, de xeito eficaz, a mellora continua da titulación.</p> <p>Analizar a implantación do Sistema de Garantía de Calidade (SGC) e valorar a súa contribución á mellora continua do título.</p>	
<p>Reflexión/comentarios que xustifiquen la valoración:</p> <p>Se produce un ligero descenso en la valoración de este Criterio (2,25) entre el estudiantado actual que se ve compensado por la valoración positiva que ofrecen los egresados (4,00).</p> <p>La transmisión de los diferentes aspectos vinculados a Calidad se ha visto notablemente alterada por la necesidad establecer reuniones no presenciales para la realización de valoraciones del curso académico en el tramo final del mismo, fuertemente afectado por las restricciones que ha impedido asimismo una fluida comunicación con los representantes de los estudiantes y delegados de clase para transmitir la importancia de los procesos de Calidad en el desarrollo de las titulaciones.</p>	
<p>Puntos febles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valorar los procesos de Calidad en el adecuado desarrollo de la titulación. 	<p>Accións de mellora a implantar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fomentar la política de información relativa a los procedimientos de Calidad
<p>Evidencias nas que se baseou a valoración:</p> <p>E5: Actas das reunión celebradas, da Comisión Académica /Comisión de Titulación/Comisión de Garantía de Calidade</p> <p>E10: Documentación do SGC (Política, obxectivos de calidade, manual e procedementos)</p> <p>E11: Evidencias da implantación dos procedementos do SGC (procedementos completos, revisados e actualizados que desenvolven as directrices do SGC: Política de calidade, deseño, revisión periódica e mellora dos programas formativos, garantía da aprendizaxe, ensinanza, avaliación centrados no estudante, garantía e mellora da calidade dos recursos humanos, garantía e mellora da calidade dos recursos materiais e servizos e información pública)</p> <p>E12: Plans de mellora derivados da implantación do SGC</p> <p>EA4: Informe de certificación da implantación do SGC (no seu caso)</p>	
<p>Indicadores nos que se baseou a valoración:</p> <p>I4: Resultados das enquisas de satisfacción a todos os grupos de interese sobre a xestión da calidade</p> <p>I5: Resultados dos indicadores asociados aos obxectivos de calidade do centro</p>	

CRITERIO 4. RECURSOS HUMANOS

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

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

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

Se produce un descenso en este criterio entre el alumnado (2,38) a diferencia de las personas tituladas en las que la tendencia es positiva subiendo a 3,83. El año anómalo podría explicar estas diferencias que observamos, tanto en este criterio como en el anterior, entre estudiantes actuales y egresados.

Entre otros indicadores, es de señalar la buena tendencia del grado de satisfacción del estudiantado con la actividad docente del profesorado alcanzando el valor de 3,91 (curso 19-20).

Lamentablemente no se ha dado las condiciones para la incorporación de nuevo profesorado que rejuvenezca la plantilla de PDI y PAS en la titulación, circunstancia que contribuiría a mejorar la ratio estudiante/PDI en los diferentes grupos de docencia.

Por otra parte si podemos señalar que se ha mejorado la estabilidad laboral y categoría profesional de un pequeño porcentaje del PDI.

El porcentaje de PAS en formación ha disminuido con respecto a cursos anteriores, alcanzando un 51,8 % superando la meta asociada en los objetivos (IO17-PE).

Es de señalar el incremento de la participación del profesorado, hasta 12 puntos (58,20%) respecto a cursos anteriores, en programas de formación; lo que indica la predisposición y voluntad del PDI para mejorar sus competencias docentes.

Puntos febles detectados:

- Necesidad de reponer y rejuvenecere la plantilla de PDI y PAS.

Accións de mellora a implantar:

- Solicitar a las autoridades académicas (rectorado y departamentos) la creación y/o reposición de nuevas plazas de PDI y PAS que satisfagan las necesidades docentes e investigadoras.

Evidencias nas que se baseou valoración:

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

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

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

Indicadores nos que se baseou a valoración:

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

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

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

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

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

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

I02-PE: Cualificación do PDI

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

I03(2)-PE: Profesorado por categoría

CRITERIO 5. RECURSOS MATERIAIS E SERVIZOS

<p>Estándar: Os recursos materiais e servizos postos a disposición do desenvolvemento do título son os axeitados en función da natureza, modalidade do título, número de estudantes matriculados/as e competencias a adquirir polos/as mesmos/as.</p> <p>Analizar e valorar se os recursos materiais e servizos postos a disposición do estudiantado son os axeitados ás necesidades do título.</p>	
<p>Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:</p> <p>En la valoración de este Criterio se ha modificado la tendencia con un importante incremento (de 1,81 a 2,67) en la valoración del alumnado y un pequeño repunte entre los egresados (de 3,38 a 3,67).</p> <p>Como respuesta a esta situación de pandemia, y adaptándose a una necesidad de docencia no presencial, se considera muy relevante la implementación de la herramienta de Campus Remoto para dar continuidad a la actividad docente en la segunda parte del curso 19-20, esta herramienta ha contribuido a que el alumnado haya podido adquirir finalmente las competencias de las materias que se impartieron en el 4º bimestre.</p> <p>En este curso se ha producido un incremento y sustitución de parte de los ordenadores portátiles a disposición del alumnado.</p>	
<p>Puntos febles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipamiento de las aulas para docencia y presencialidad 	<p>Accións de mellora a implantar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mejor material informático de las aulas y medios audiovisuales.
<p>Evidencias nas que se baseou a valoración:</p> <p>E18: Información sobre os recursos materiais directamente relacionados co título</p> <p>E19: Información sobre os servizos de orientación académica e programas de acollida-PAT</p> <p>E20: Listaxe dos centros/entidades para a realización de prácticas externas curriculares e Extracurriculares.</p> <p>E21: Fondos bibliográficos e outros recursos documentais relacionados coa temática do título</p> <p>E22: Materiais didácticos e/ou tecnolóxicos que permiten unha aprendizaxe a distancia</p> <p>E23: Convenios en vigor coas entidades onde se realizan as prácticas externas</p>	
<p>Indicadores nos que se baseou a valoración:</p> <p>I4: Resultados das enquisas de satisfacción a tódolos grupos de interese sobre os recursos materiais e servizos</p> <p>I08-D0: Grao de satisfacción coas prácticas académicas externas</p> <p>I11: Nº de alumnado por centro de prácticas.</p> <p>I15: Media de alumnado por grupo de docencia (docencia expositiva, interactiva,...)</p>	

CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAXE

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

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

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

La satisfacción en relación con los Resultados de Aprendizaje entre el alumnado refleja un ligero descenso (de 2,83 a 2,69); si bien, como en casos anteriores, se produce un incremento positivo en la valoración de los egresados alcanzando un 3,83, no disponiendo de datos del PDI.

Destacamos la buena valoración que hace el alumnado de la utilidad de las prácticas en la titulación (3,22).

Se ha incrementado la tasa de Adecuación, pasando de un 64,29 % a un 69,23 %.

La satisfacción del estudiantado con la actividad docente del profesorado se mantène en unos niveles muy aceptables (3,91).

El análisis de las diferentes Tasas nos marca ya el fin de la transición entre los distintos planes de estudios coexistentes en estos últimos cursos académicos y que daba como resultado una importante alteración de las tendencias naturales de estas. En este sentido es de señalar el descenso en la duración media de los estudios que viene acompañado por un ascenso en las tasas de Rendimiento, Eficiencia, Graduación y Éxito.

Entre los datos disponibles cabe señalar la elevada satisfacción de los Empleadores con respecto a los egresados (4,33), de quienes destacan el desempeño de su actividad (5,00) y el valor añadido que aportan nuestros egresados a la actividad empresarial (5,00).

Puntos febles detectados:

- Desconocimiento sobre las salidas profesionales en el ámbito de las administraciones

Accións de mellora a implantar:

- Promover reuniónes entre representantes de las administraciones y estudiantado.
- Apoyar el traslado de ALTAGA al Campus de Ourense

Evidencias nas que se se baseou la valoración:

E4: Guías docentes das materias

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

E25/: Informes de cualificación por materia

EA11: Informes de prácticas

Indicadores nos que se baseou a valoración:

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

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

CRITERIO 7. RESULTADOS DE SATISFACIÓN E RENDEMENTO

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

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

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

El grado de satisfacción del estudiantado ha subido, en un año difícil por la situación pandémica que se vive, alcanzando un 2,63, con una baja participación (27%) en relación con la media de la Universidad. La promoción de la participación supera el ámbito de este centro, considerando adecuado fomentar medidas por parte del rectorado. Por otro lado es significativo la valoración de su satisfacción que realizan los egresados alcanzando un 3,83.

La matrícula de grado presenta un descenso con respecto a los cursos anteriores si bien la distribución geográfica en la captación de alumnos/as es amplia, siendo el 80% de fuera de la provincia de Ourense y el 10% del Total de fuera de la comunidad.

La movilidad del estudiantado sigue en el mismo margen (5 alumnos) si bien los alumnos procedentes del extranjero han caído de 8 a 2, sucediendo lo mismo en la otra titulación de Ciencias (Ciencias Ambientales) desconociendo el motivo de este cambio brusco.

Es de reseñar la valoración de las prácticas realizadas en la titulación y expresadas de forma positiva en las preguntas abiertas de la encuesta de satisfacción y dentro del ítem correspondiente alcanzo la valoración del 3,22.

La tasa de rendimiento en este curso ha aumentado de forma significativa alcanzando el 79%, muy por encima del objetivo de la titulación que es del 60%.

En esta valoración de la satisfacción de los diferentes colectivos, destacamos la valoración del grupo de empleadores cuyo grado de satisfacción alcanza el valor de 4,33.

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

Puntos febles detectados:

- Poca presencia en mundo empresarial y de la administración

Accións de mellora a implantar:

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

Evidencias nas que se baseou a valoración:

E9: Plans de mellora derivados da implantación do SGC

Indicadores:

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

I12: Evolución dos indicadores de resultados

Tasa de graduación

Tasa de abandono

Tasa de eficiencia

Tasa de rendimento

Tasa de éxito

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

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

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

I010-DO: Duración media dos estudos

Seguimiento titulación: GRADO INGENIERÍA AGRARIA

CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN E DESENVOLVEMENTO

<p>Estándar: o programa formativo está actualizado e tense implantado de acordo ás condicións establecidas na memoria verificada.</p> <p>Analizar e valorar si o desenvolvemento do plan de estudos realizouse conforme á memoria verificada e non se produciron incidencias graves, o que permitiu unha correcta adquisición das competencias por parte do alumnado</p>	
<p>Reflexión/comentarios que Xustificuen a valoración:</p> <p>El programa de formación, en su adaptación al Plan de Viabilidad, se está desarrollando sin mayores incidencias alcanzándose las competencias descritas en la memoria en base a una buena coordinación con la oferta de titulaciones de grado que imparte el centro en las materias transversales del curriculum.</p> <p>A raíz de la situación creada por el COVID-19, en especial durante el 4º bimestre, se hizo necesario, promovido por la ACSUG, una modificación de las guías docentes para adaptar la docencia y la evaluación a una modalidad no presencial. La colaboración del PDI en esta faceta ha sido fundamental para poder realizar estas adaptaciones en un tiempo muy corto reduciendo el posible perjuicio para el alumnado.</p> <p>La matrícula por preinscripción se ha observado una continuación en la tendencia a disminuir manifestada en los últimos años, si bien se ve en parte compensado por la incorporación de alumnos egresados de otros grados impartidos en el centro que contribuyen a cumplir el Plan de Viabilidad. A pesar de que la movilidad internacional se ve restringida por ser un grado con competencias reconocidas, ha aumentado ligeramente la llegada de estudiantes foráneos.</p> <p>Según la encuesta realizada por el decanato entre estudiantes de 1º, se considera que la organización docente en bimestres es idónea o muy buena a un 90% de los encuestados.</p> <p>Se sigue manteniendo una distribución de la actividad académica en los 5 días de la semana ya que se considera que es la forma adecuada de fomentar una diversidad en las actividades académicas (salidas campo, trabajos en grupo, conferencias ...) y complementariedad con actividades socio-culturales.</p>	
<p>Puntos débiles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> Desconocimiento por parte del estudiantado de la organización de los estudios universitarios 	<p>Accións de mellora a implantar:</p> <ul style="list-style-type: none"> Promover la participación e incrementar la información organizativa del centro
<p>Evidencias nas que basea a valoración:</p> <p>E1: Memoria vixente do título</p> <p>E2: Informes de verificación, modificación, seguimento e renovación da acreditación do título, incluíndo os plans de mellora</p> <p>E3: Perfil de ingreso do alumnado(grao)</p> <p>E4: Guías docentes (actividades formativas, metodoloxías docentes e sistemas de avaliación, por materia e curso académico)</p> <p>E5: Actas das reunións da Comisión Académica /Comisión de Titulación/Comisión de Garantía de Calidade</p> <p>E6: Listaxe de estudantes que solicitaron recoñecemento de créditos indicando o número de créditos recoñecidos (por prácticas, títulos propios, experiencia profesional, etc.).</p> <p>QSP relacionadas coa organización e desenvolvemento da ensinanza</p>	
<p>Indicadores nos que se basea a valoración:</p> <p>I1/I04-AC: Matrícula de novo ingreso por prescripción</p> <p>I2: No caso de mestrado, número de estudantes de novo ingreso por titulación de procedencia</p> <p>I3/I09-DO: Indicadores de mobilidade (número de estudantes que participan en programas de mobilidade, relación entre estudantes que participan en programas de mobilidade e estudantes matriculados,...)</p> <p>I09(2)-DO: Estudantes estranxeiros</p> <p>I4/I05-DO/ I06-DO/ I07-DO/ I08-DO: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese sobre a organización e desenvolvemento da ensinanza.</p> <p>I01-AC: Nota media de acceso</p> <p>I01(2)-AC: Nota mínima de acceso</p> <p>I02-AC: Ocupación</p> <p>I03-AC: Preferencia</p>	

I03(2)-AC: Adecuación

CRITERIO 2. INFORMACIÓN E TRANSPARENCIA

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

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

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

En el curso 19-20 la valoración del alumnado en este apartado es buena (3,50) subiendo de forma significativa con respecto al curso anterior.

Hemos de señalar que la situación anómala derivada de la COVID-19 en lo que atiene a modificaciones de diferentes aspectos de la actividad académica (modificación calendario de exámenes, reajuste horarios, cambios guías docentes, ...) fueron informados de forma rápida y ágil a los agentes interesados a través de la página web, que se ha mostrado como una herramienta eficaz para poner a disposición de los diferentes colectivos la información y la actividad cotidiana del centro.

Puntos febles detectados:

- No se han apreciado puntos débiles

Accións de mellora a implantar:

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

Evidencias nas que se baseou a valoración:

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

R1- DO0301P1: Plan operativo de información pública

QSP relacionadas coa transparencia e/ou información pública

Indicadores nos que se baseou a valoración:

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

CRITERIO 3. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDADE

<p>Estándar: A institución dispón dun sistema interno de garantía da calidade formalmente establecido e implementado que asegura, de xeito eficaz, a mellora continua da titulación.</p> <p>Analizar a implantación do Sistema de Garantía de Calidade (SGC) e valorar a súa contribución á mellora continua do título.</p>	
<p>Reflexión/comentarios que xustifiquen la valoración:</p> <p>Lamentablemente la falta de datos no nos permite conocer la evolución de la valoración de los algunos colectivos (egresados, PAS y profesorado) respecto al funcionamiento del Sistema de Calidad. El estudiantado, por su parte, baja de forma significativa (2,50) posiblemente debido a la situación de pandemia.</p> <p>La transmisión de los diferentes aspectos vinculados a Calidad se ha visto notablemente alterada por la necesidad establecer reuniones no presenciales para la realización de valoraciones del curso académico en el tramo final del mismo, fuertemente afectado por las restricciones que ha impedido asimismo una fluida comunicación con los representantes de los estudiantes y delegados de clase para transmitir la importancia de los procesos de Calidad en el desarrollo de las titulaciones.</p>	
<p>Puntos febles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valorar los procesos de Calidad en el adecuado desarrollo de la titulación. 	<p>Accións de mellora a implantar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fomentar la política de información relativa a los procedimientos de Calidad
<p>Evidencias nas que se baseou a valoración:</p> <p>E5: Actas das reunión celebradas, da Comisión Académica /Comisión de Titulación/Comisión de Garantía de Calidade</p> <p>E10: Documentación do SGC (Política, obxectivos de calidade, manual e procedementos)</p> <p>E11: Evidencias da implantación dos procedementos do SGC (procedementos completos, revisados e actualizados que desenvolven as directrices do SGC: Política de calidade, deseño, revisión periódica e mellora dos programas formativos, garantía da aprendizaxe, ensinanza, avaliación centrados no estudante, garantía e mellora da calidade dos recursos humanos, garantía e mellora da calidade dos recursos materiais e servizos e información pública)</p> <p>E12: Plans de mellora derivados da implantación do SGC</p> <p>EA4: Informe de certificación da implantación do SGC (no seu caso)</p>	
<p>Indicadores nos que se baseou a valoración:</p> <p>I4: Resultados das enquisas de satisfacción a todos os grupos de interese sobre a xestión da calidade</p> <p>I5: Resultados dos indicadores asociados aos obxectivos de calidade do centro</p>	

CRITERIO 4. RECURSOS HUMANOS

<p>Estándar: O persoal académico e de apoio é suficiente e axeitado de acordo coas características do título e o número de estudantes.</p> <p>Analizar e valorar a adecuación do persoal académico e de apoio que participa no título obxecto de avaliación.</p>	
<p>Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:</p> <p>Es de señalar la tendencia al alza en estos 3 últimos cursos valorados, del grado de satisfacción del estudiantado con la actividad docente del profesorado alcanzando el valor de 4,50.</p> <p>Lamentablemente no se ha dado las condiciones para la incorporación de nuevo profesorado que rejuvenezca la plantilla de PDI y PAS en la titulación circunstancia que contribuiría a mejorar la ratio estudiante/PDI en los diferentes grupos de docencia.</p> <p>Por otra parte si podemos señalar se ha mejorado la estabilidad laboral y categoría profesional de un pequeño porcentaje del PDI.</p> <p>El porcentaje de PAS en formación ha disminuido con respecto a cursos anteriores, alcanzando un 51,8 % superando la meta asociada en los objetivos (IO17-PE).</p> <p>Se produce un incremento de la participación del profesorado, hasta 6 puntos (26,08%) respecto a cursos anteriores, en programas de formación; lo que indica la predisposición y voluntad del PDI para mejorar sus competencias docentes.</p>	
<p>Puntos febles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> Necesidad de reponer y rejuvenecer la plantilla de PDI y PAS. 	<p>Accións de mellora a implantar:</p> <ul style="list-style-type: none"> Solicitar a las autoridades académicas (rectorado y departamentos) la creación y/o reposición de nuevas plazas de PDI y PAS que satisfagan las necesidades docentes e investigadoras.
<p>Evidencias nas que se baseou valoración:</p> <p>E15: Plan de ordenación docente do título: Información sobre o profesorado (número, experiencia docente e investigadora, categoría, materias que imparte, área, etc.). No caso de profesionais externos, solicitarase un currículo breve</p> <p>E16: Información sobre o persoal de apoio (número, experiencia profesional, categoría, etc.)</p> <p>R2-PE02 P1: Informe para os responsables académicos (DOCENTIA)</p>	
<p>Indicadores nos que se baseou a valoración:</p> <p>I4: Resultados das enquisas de satisfacción a todos os grupos de interese sobre aspectos relacionados co persoal docente e o PAS e fundamentalmente resultados da enquisa de satisfacción do PAS e PDI</p> <p>I6/I017(2)-PE: Porcentaxe de participación do profesorado da titulación en plans de formación da Universidade e en actividades formativas específicas</p> <p>I7/I017-PE: Porcentaxe de participación do persoal de apoio do centro en plans de formación da universidade e en actividades formativas específicas.</p> <p>I8: Resultados das <u>enquisas de avaliación da docencia e a súa evolución</u></p> <p>I9: Porcentaxe de profesorado avaliado polo programa DOCENTIA ou similares e resultados obtidos</p> <p>I10: Evolución dos indicadores de mobilidade (número, porcentaxe de profesores/as que participan en programas de mobilidade sobre o total do profesorado do título)</p> <p>I15: Media de alumnos por grupo de docencia (docencia expositiva, interactiva,...)</p> <p>I02-PE: Cualificación do PDI</p> <p>I03-PE: Resultados de investigación de carácter académico(Sexenio)</p> <p>I03(2)-PE: Profesorado por categoría</p>	

CRITERIO 5. RECURSOS MATERIAIS E SERVIZOS

<p>Estándar: Os recursos materiais e servizos postos a disposición do desenvolvemento do título son os axeitados en función da natureza, modalidade do título, número de estudantes matriculados/as e competencias a adquirir polos/as mesmos/as.</p> <p>Analizar e valorar se os recursos materiais e servizos postos a disposición do estudiantado son os axeitados ás necesidades do título.</p>	
<p>Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:</p> <p>La valoración de este criterio es positiva en los últimos años alcanzando un 3,75 en el curso analizado. Como respuesta a esta situación de pandemia y adaptándose a una necesidad de docencia no presencial, se considera muy relevante la implementación de la herramienta de Campus Remoto para dar continuidad a la actividad docente en la segunda parte del curso 19-20, esta herramienta ha contribuido a que el alumnado haya podido adquirir finalmente las competencias de las materias que se impartieron en el 4º bimestre. En este curso se ha producido un incremento y sustitución de parte de los ordenadores portátiles a disposición del alumnado.</p>	
<p>Puntos febles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipamiento de las aulas para docencia y presencialidad 	<p>Accións de mellora a implantar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mejor material informático de las aulas y medios audiovisuales.
<p>Evidencias nas que se baseou a valoración:</p> <p>E18: Información sobre os recursos materiais directamente relacionados co título</p> <p>E19: Información sobre os servizos de orientación académica e programas de acollida-PAT</p> <p>E20: Listaxe dos centros/entidades para a realización de prácticas externas curriculares e Extracurriculares.</p> <p>E21: Fondos bibliográficos e outros recursos documentais relacionados coa temática do título</p> <p>E22: Materiais didácticos e/ou tecnolóxicos que permiten unha aprendizaxe a distancia</p> <p>E23: Convenios en vigor coas entidades onde se realizan as prácticas externas</p>	
<p>Indicadores nos que se baseou a valoración:</p> <p>I4: Resultados das enquisas de satisfacción a tódolos grupos de interese sobre os recursos materiais e servizos</p> <p>I08-D0: Grao de satisfacción coas prácticas académicas externas</p> <p>I11: Nº de alumnado por centro de prácticas.</p> <p>I15: Media de alumnado por grupo de docencia (docencia expositiva, interactiva,...)</p>	

CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAXE

<p>Estándar: Os resultados de aprendizaxe acadados polos/as titulados/as son coherentes co perfil de egreso e se corresponden co nivel del MECES da titulación.</p> <p>Analizar os resultados da aprendizaxe acadados polos/as estudantes e se son coherentes co perfil de egreso e se corresponden co nivel del MECES del título.</p>	
<p>Reflexión/comentarios que xustifican a valoración:</p> <p>A partir de los datos existentes se puede deducir que si bien el número de alumnos que muestran preferencia por la Ing. Agraria es bajo, debemos de señalar que dicha tendencia es coincidente con estudios similares del Campus Lugo; en todo caso se considera positivo que los alumnos que la eligen tienen una Tasa de Adecuación del 100%, superando el objetivo marcado.</p> <p>En base al elevado grado de satisfacción del alumnado con el profesorado, 3,94, y de la alta valoración que obtienen los Recursos Humanos de la Facultad, 4,50, es de esperar que sea coincidente con un elevado grado de satisfacción con los resultados de aprendizaje alcanzados, alcanzando estos el valor de 4,00 cuando en el curso anterior la valoración fue de 2,33.</p> <p>El análisis de las diferentes Tasas nos marca ya el fin de la transición entre los distintos planes de estudios coexistentes en estos últimos cursos académicos. En este sentido es de señalar el descenso en la duración media de los estudios que viene acompañado por un ascenso en las tasas de rendimiento, eficiencia y éxito.</p> <p>Entre los datos disponibles cabe señalar la elevada satisfacción de los Empleadores con respecto a los egresados, de quienes destacan su perfil profesional, el desempeño de su actividad y el valor añadido que aportan nuestros egresados a la actividad empresarial.</p>	
<p>Puntos febles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desconocimiento sobre las capacidades profesionales de los ingenieros agrónomos • Falta de familiarización con los recursos telemáticos 	<p>Accións de mellora a implantar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Difundir , con el colegio profesional, el variado perfil profesional de esta titulación • Promover el uso de la plataformas de Teledocencia (Moovi)
<p>Evidencias nas que se se baseou la valoración:</p> <p>E4: Guías docentes das materias</p> <p>E24: Listaxe de traballos fin de grao/ fin de mestrado (título,titor e calificación)</p> <p>E25/: Informes de cualificación por materia</p> <p>EA11: Informes de prácticas</p>	
<p>Indicadores nos que se baseou a valoración:</p> <p>I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese-Análisis xeral de resultados de todas as enquisas de satisfacción</p> <p>I12: Indicadores de resultados (taxa de éxito global do título e taxa de éxito por materia)</p>	

CRITERIO 7. RESULTADOS DE SATISFACIÓN E RENDEMENTO

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

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

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

En este Criterio nos pasa lo mismo que en el anterior, (Criterio 6) en relación a la falta generalizada de datos que nos impide realizar un correcto análisis de la situación.

La matrícula de grado presenta un descenso con respecto a los cursos anteriores si bien la distribución geográfica en la captación de alumnos se ha ampliado superando el 63% de alumnos matriculados la procedencia de otras provincias. Debemos de señalar que, aunque el decanato lleva año y medio evaluando posibles modificaciones en el título, la valoración observada por parte de los empleadores nos permite pensar que los egresados satisfacen las demandas socio-económicas del sector primario de nuestro entorno, si atendemos las calificaciones dadas por los empleadores de 4 sobre 5 en relación a la adecuación de la formación del perfil profesional, al desempeño de la actividad profesional y al valor que aportan a las empresas.

Hemos de destacar la buena relación con el colegio profesional que se traduce en colaboraciones bilaterales si bien se precisería de una mayor iniciativa por parte de empresas y administraciones públicas (particularmente concellos).

Puntos febles detectados:

- La falta de datos para hacer un análisis pormenorizado de este criterio.
- Considerar a la Universidad como una fuente de recursos humanos para promover el desarrollo socioeconómico.

Accións de mellora a implantar:

- Promover el título entre instituciones y empresas para difundir las capacidades y potencialidad de los egresados/as

Evidencias nas que se baseou a valoración:

E9: Plans de mellora derivados da implantación do SGC

Indicadores:

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

I12: Evolución dos indicadores de resultados

Tasa de graduación

Tasa de abandono

Tasa de eficiencia

Tasa de rendimento

Tasa de éxito

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

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

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

I010-D0: Duración media dos estudos

Seguimiento titulación: GRADO CIENCIAS AMBIENTALES

CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN E DESENVOLVEMENTO

<p>Estándar: o programa formativo está actualizado e tense implantado de acordo ás condicións establecidas na memoria verificada.</p> <p>Analizar e valorar si o desenvolvemento do plan de estudos realizouse conforme á memoria verificada e non se produciron incidencias graves, o que permitiu unha correcta adquisición das competencias por parte do alumnado</p>	
<p>Reflexión/comentarios que Xustificuen a valoración:</p> <p>El profesorado, en general, tiene una mayor implicación en la elaboración de las guías docentes superando los problemas iniciales con el soporte informático. También es de señalar la excepcionalidad del curso pasado que llevo a la adaptación de las guías a la nueva situación, desarrollándose esta adaptación de forma muy eficiente por parte del PDI.</p> <p>En relación con los cursos anteriores la titulación ha presentado un claro incremento en la satisfacción de los alumnos pasando de 2,57, en el curso 17-18, a 3,27 en el actual.</p> <p>La matrícula por preinscripción ha experimentado un ligero descenso que pensamos que es puntual sin conocer las causas que lo han generado.</p> <p>La movilidad de nuestros alumnos se ha movido en el último trienio entre 9 y 6 estudiantes. El curso pasado los estudiantes que optaron a programas de movilidad fue de 6, disminuyendo los del curso anterior y volviendo a los niveles anteriores.</p> <p>Se produce una caída en los alumnos extranjeros que recibimos pasando de 7a 3, observándose en las otras titulaciones también la misma tendencia y no teniendo elementos en este momento que lo justifique.</p> <p>Según la encuesta realizada por el decanato entre estudiantes de 1º se considera que la organización docente en bimestres es idónea o muy buena para un 90% de los encuestados.</p> <p>Se sigue manteniendo una distribución de la actividad académica en los 5 días de la semana ya que se considera que es la forma adecuada de fomentar una diversidad en las actividades académicas (salidas campo, trabajos en grupo, conferencias ...) y complementariedad con actividades socio-culturales. Se valora, por el estudiantado, de forma muy deficiente la información sobre actividades extracurriculares que imaginamos corresponden a las propuestas por el decanato y la vicerrectoría de Campus.</p> <p>Dentro del grado de satisfacción de los alumnos en este bloque alcanza los 3,59, un punto y veintinueve por encima de la valoración del año anterior.</p>	
<p>Puntos débiles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> Desconocimiento por parte del estudiantado de la organización de los estudios universitarios 	<p>Acciones de mejora a implantar:</p> <ul style="list-style-type: none"> Promover la participación e incrementar la información organizativa del centro Mejorar la información de actividades al alumnado (correo electrónico, FacebookK, Instagram, cartelería)
<p>Evidencias nas que basea a valoración:</p> <p>E1: Memoria vixente do título</p> <p>E2: Informes de verificación, modificación, seguimento e renovación da acreditación do título, incluíndo os plans de mellora</p> <p>E3: Perfil de ingreso do alumnado(grao)</p> <p>E4: Guías docentes (actividades formativas, metodoloxías docentes e sistemas de avaliación, por materia e curso académico)</p> <p>E5: Actas das reunións da Comisión Académica /Comisión de Titulación/Comisión de Garantía de Calidade</p> <p>E6: Listaxe de estudantes que solicitaron recoñecemento de créditos indicando o número de créditos recoñecidos (por prácticas, títulos propios, experiencia profesional, etc.).</p> <p>QSP relacionadas coa organización e desenvolvemento da ensinanza</p>	
<p>Indicadores nos que se basea a valoración:</p> <p>I1/I04-AC: Matrícula de novo ingreso por prescripción</p> <p>I2: No caso de mestrado, número de estudantes de novo ingreso por titulación de procedencia</p> <p>I3/I09-DO: Indicadores de mobilidade (número de estudantes que participan en programas de mobilidade, relación entre estudantes que participan en programas de mobilidade e estudantes matriculados,...)</p>	

I09(2)-DO: Estudantes estranxeiros

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

I01-AC: Nota media de acceso

I01(2)-AC: Nota mínima de acceso

I02-AC: Ocupación

I03-AC: Preferencia

I03(2)-AC: Adecuación

CRITERIO 2. INFORMACIÓN E TRANSPARENCIA

<p>Estándar: A institución dispón de mecanismos para comunicar de maneira axeitada a todos os grupos de interese as características do programa e dos procesos que garantan a súa calidade.</p> <p>Analizar e valorar se a información relevante sobre o título é pública e se atopa dispoñible, en tempo e forma, para todos os axentes implicados no mesmo (estudantes, empregadores/as, administracións educativas e outros grupos de intereses).</p>	
<p>Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:</p> <p>La información pública sobre la titulación se encuentra de forma asequible a los diferentes agentes interesados. Por parte del alumnado se ha producido un ligero incremento con respecto al año anterior (2,92) al igual que los egresados (3,55) y alcanzando un 3,29-3,14 en localizar información en la página web así como su utilidad.</p> <p>Hemos de señalar que la situación anómala derivada de la COVID-19 en lo que atiene a modificaciones de diferentes aspectos de la actividad académica (modificación calendario de exámenes, reajuste horarios, cambios guías docentes, ...) fueron informados de forma rápida y ágil a los agentes interesados a través de la página web, que se ha mostrado como una herramienta eficaz para poner a disposición de los diferentes colectivos la información y la actividad cotidiana del centro.</p>	
<p>Puntos febles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> No se han apreciado puntos débiles 	<p>Accións de mellora a implantar:</p> <ul style="list-style-type: none"> No se propone ninguna mejora, si no seguir la política actual
<p>Evidencias nas que se baseou a valoración:</p> <p>E6: Páxina web do título/centro/universidade (información referida ao anexo II)</p> <p>R1- DO0301P1: Plan operativo de información pública</p> <p>QSP relacionadas coa transparencia e/ou información pública</p>	
<p>Indicadores nos que se baseou a valoración:</p> <p>I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese sobre a satisfacción coa web e/ou a información pública.</p>	

CRITERIO 3. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDADE

<p>Estándar: A institución dispón dun sistema interno de garantía da calidade formalmente establecido e implementado que asegura, de xeito eficaz, a mellora continua da titulación.</p> <p>Analizar a implantación do Sistema de Garantía de Calidade (SGC) e valorar a súa contribución á mellora continua do título.</p>	
<p>Reflexión/comentarios que xustifiquen la valoración:</p> <p>Se produce un ligero incremento en la valoración de este Criterio (2,50) entre el estudiantado actual que coincide con la valoración que ofrecen los egresados (2,50).</p> <p>La transmisión de los diferentes aspectos vinculados a Calidad se ha visto notablemente alterada por la necesidad establecer reuniones no presenciales para la realización de valoraciones del curso académico en el tramo final del mismo, fuertemente afectado por las restricciones que ha impedido asimismo una fluida comunicación con los representantes de los estudiantes y delegados de clase para transmitir la importancia de los procesos de Calidad en el desarrollo de las titulaciones.</p>	
<p>Puntos febles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valorar los procesos de Calidad en el adecuado desarrollo de la titulación. 	<p>Accións de mellora a implantar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fomentar la política de información relativa a los procedimientos de Calidad
<p>Evidencias nas que se baseou a valoración:</p> <p>E5: Actas das reunión celebradas, da Comisión Académica /Comisión de Titulación/Comisión de Garantía de Calidade</p> <p>E10: Documentación do SGC (Política, obxectivos de calidade, manual e procedementos)</p> <p>E11: Evidencias da implantación dos procedementos do SGC (procedementos completos, revisados e actualizados que desenvolven as directrices do SGC: Política de calidade, deseño, revisión periódica e mellora dos programas formativos, garantía da aprendizaxe, ensinanza, avaliación centrados no estudante, garantía e mellora da calidade dos recursos humanos, garantía e mellora da calidade dos recursos materiais e servizos e información pública)</p> <p>E12: Plans de mellora derivados da implantación do SGC</p> <p>EA4: Informe de certificación da implantación do SGC (no seu caso)</p>	
<p>Indicadores nos que se baseou a valoración:</p> <p>I4: Resultados das enquisas de satisfacción a todos os grupos de interese sobre a xestión da calidade</p> <p>I5: Resultados dos indicadores asociados aos obxectivos de calidade do centro</p>	

CRITERIO 4. RECURSOS HUMANOS

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

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

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

En este criterio el alumnado mantiene una valoración similar a la de cursos pasados (3,29) semejante a la valoración de las personas tituladas en las que la tendencia es positiva subiendo a 3,63.

Entre otros indicadores, es de señalar la buena tendencia del grado de satisfacción del estudiantado con la actividad docente del profesorado alcanzando el valor de 3,94, superior a años anteriores.

Lamentablemente no se ha dado las condiciones para la incorporación de nuevo profesorado que rejuvenezca la plantilla de PDI y PAS en la titulación, circunstancia que contribuiría a mejorar la ratio estudiante/PDI en los diferentes grupos de docencia.

Por otra parte si podemos señalar que se ha mejorado la estabilidad laboral y categoría profesional de un pequeño porcentaje del PDI.

El porcentaje de PAS en formación ha disminuido con respecto a cursos anteriores, alcanzando un 51,8 % superando la meta asociada en los objetivos (IO17-PE) posiblemente consecuencia de las restricciones con el COVID-19.

Es de señalar el incremento de la participación del profesorado, hasta 14 puntos (41,17%) respecto a cursos anteriores, en programas de formación; lo que indica la predisposición y voluntad del PDI para mejorar sus competencias docentes.

Puntos febles detectados:

- Necesidad de reponer y rejuvenecer la plantilla de PDI y PAS.

Accións de mellora a implantar:

- Solicitar a las autoridades académicas (rectorado y departamentos) la creación y/o reposición de nuevas plazas de PDI y PAS que satisfagan las necesidades docentes e investigadoras.

Evidencias nas que se baseou valoración:

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

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

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

Indicadores nos que se baseou a valoración:

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

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

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

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

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

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

I02-PE: Cualificación do PDI

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

I03(2)-PE: Profesorado por categoría

CRITERIO 5. RECURSOS MATERIAIS E SERVIZOS

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

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

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

En la valoración de este Criterio se ha modificado la tendencia en un sentido positivo (de 2,75 a 3,18) en la valoración del alumnado y manteniendo los valores en el grupo de los egresados (3,31).

Como respuesta a esta situación de pandemia, y adaptándose a una necesidad de docencia no presencial, se considera muy relevante la implementación de la herramienta de Campus Remoto para dar continuidad a la actividad docente en la segunda parte del curso 19-20, esta herramienta ha contribuido a que el alumnado haya podido adquirir finalmente las competencias de las materias que se impartieron en el 4º bimestre.

En este curso se ha producido un incremento y sustitución de parte de los ordenadores portátiles a disposición del alumnado.

Puntos febles detectados:

- Equipamiento de las aulas para docencia y presencialidad

Accións de mellora a implantar:

- Melhor material informático de las aulas y medios audiovisuales.

Evidencias nas que se baseou a valoración:

E18: Información sobre os recursos materiais directamente relacionados co título

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

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

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

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

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

Indicadores nos que se baseou a valoración:

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

I08-D0: Grao de satisfacción coas prácticas académicas externas

I11: Nº de alumnado por centro de prácticas.

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

CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAXE

<p>Estándar: Os resultados de aprendizaxe acadados polos/as titulados/as son coherentes co perfil de egreso e se corresponden co nivel del MECES da titulación.</p> <p>Analizar os resultados da aprendizaxe acadados polos/as estudantes e se son coherentes co perfil de egreso e se corresponden co nivel del MECES del título.</p>	
<p>Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:</p> <p>La satisfacción en relación con los Resultados de Aprendizaje entre el alumnado refleja un notable ascenso (de 3,00 a 3,64) muy a considerar en el año de la pandemia, manteniéndose el valor en el grupo de egresados (3,20). Destacamos la buena valoración que hace el alumnado de la utilidad de las prácticas en la titulación (4,17). Se ha incrementado la tasa de Adecuación, pasando de un 68,89 % a un 69,70 %. Así mismo destacar las mejoras en las tasa de Rendimiento (83%), Graduación (45,10%) y Éxito (90%). Se mantienen las bajas tasas de Abandono (17,78%) y las altas de Eficiencia (90%).</p> <p>Entre los datos disponibles cabe señalar la elevada satisfacción de los Empleadores con respecto a los egresados (4,33), de quienes destacan <i>“El nivel de satisfacción con el desempeño profesional de las personas tituladas”</i> (5,00).</p>	
<p>Puntos febles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desconocimiento sobre las salidas profesionales en el ámbito de las administraciones 	<p>Accións de mellora a implantar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Promover reunións entre representantes de las administraciones y estudiantado. • Profundizar las relaciones con la asociación profesional AGA
<p>Evidencias nas que se se baseou la valoración:</p> <p>E4: Guías docentes das materias</p> <p>E24: Listaxe de traballos fin de grao/ fin de mestrado (título,titor e calificación)</p> <p>E25/: Informes de cualificación por materia</p> <p>EA11: Informes de prácticas</p>	
<p>Indicadores nos que se baseou a valoración:</p> <p>I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese-Análisis xeral de resultados de todas as enquisas de satisfacción</p> <p>I12: Indicadores de resultados (taxa de éxito global do título e taxa de éxito por materia)</p>	

CRITERIO 7. RESULTADOS DE SATISFACIÓN E RENDEMENTO

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

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

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

El grado de satisfacción del estudiantado ha subido, en un año difícil por la situación pandémica que se vive, alcanzando un 3,27, con una baja participación (19%) en relación con la media de la Universidad. La promoción de la participación supera el ámbito de este centro, considerando adecuado fomentar medidas por parte del rectorado. Por otro lado es significativo la valoración de su satisfacción que realizan los egresados alcanzando un 3,22.

La matrícula de grado presenta un descenso con respecto a los cursos anteriores, rompiendo una tendencia que esperamos que sea puntual, si bien la distribución geográfica en la captación de alumnos es amplia alcanzando el 75% de el estudiantado matriculado una procedencia diferente de la provincia ourensana y de la comunidad gallega.

La tasa de rendimiento en este curso ha aumentado de forma significativa pasando de 73% a 83%, muy por encima del objetivo de la titulación que es del 60%.

En esta valoración de la satisfacción de los diferentes colectivos, destacamos la valoración del grupo de empleadores cuyo grado de satisfacción alcanza el valor de 4,33.

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

Puntos febles detectados:

- Poca presenza en mundo empresarial y de la administración

Accións de mellora a implantar:

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

Evidencias nas que se baseou a valoración:

E9: Plans de mellora derivados da implantación do SGC

Indicadores:

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

I12: Evolución dos indicadores de resultados

Tasa de graduación

Tasa de abandono

Tasa de eficiencia

Tasa de rendimento

Tasa de éxito

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

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

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

I010-DO: Duración media dos estudos

Seguimento da titulación: MÁSTER EN NUTRICIÓN

CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN E DESENVOLVEMENTO

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

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

Reflexión/comentarios que Xustifiquen a valoración:

Las materias del título se mantienen vigentes y se corresponden con la memoria verificada. El módulo 0 se mantiene para que alumnos de una de las titulaciones del de la Facultad de Ciencias de Ourense, (el grado en Ingeniería Agraria) tengan como salida el acceso al Máster en Nutrición, el número de alumnos de este grado en los 11 cursos precedentes del máster ha sido de 6. Este curso 2 alumnas han cursado materias del módulo 0, Sara Renedo López, Ingeniera Agrónoma de la Universidad de Valladolid y Raquel Vázquez Carballo Ingeniera Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias de nuestra Universidad

Los contenidos de las materias son actualizados por los docentes según los avances en el conocimiento de cada campo según la bibliografía científica o según la práctica médica diaria. Las metodologías docentes y los sistemas de evaluación y calificación también se correspondieron con lo establecido en la memoria de verificación con el objetivo de conseguir una adecuada consecución de las competencias por parte de los egresados y así es como se ha puesto en las guías docentes en la aplicación DOCNET. A pesar de los grandes cambios producidos por el decreto del estado de alarma debido a la pandemia por COVID-19, fuimos la primera titulación en adaptarnos a las circunstancias impuestas y como desde el inicio de la implementación del título tenemos sistema de videoconferencia y de grabación de clases, organizamos rápidamente con los alumnos y el profesorado la posibilidad de realizar las clases de modo no presencial desde sus casas (antes incluso de que la propia Universidad pusiera a disposición el Campus Remoto). Por lo que no tuvimos que hacer modificaciones ni en el calendario ni en la metodología docente, sí que tuvimos que actualizar la guía docente respecto al modo de evaluación virtual y a la adaptación en la materia de TFM y en su sistema de evaluación.

Se recibió una sola queja formal por el buzón QSP en el primer cuatrimestre, en resumen la queja se centraba en 4 puntos, 1) sobre la carga docente de las materias optativas, que era mayor de la que el alumno esperaba o creía, 2) problemas con el aula de videoconferencia, que se estropeó un proyector y hubo que cambiar a otra aula una cuantas sesiones mientras se subsanaba el equipo y este aula no tenía las condiciones tan adecuadas 3) un profesor no pudo dar la clase programada y aviso tarde que no podía asistir y 4) la alumna se quejó textualmente “ no ensino débese acadar una decencia mínima para realizar un boa docencia...” y del desarrollo de los horarios donde se informaba de las clases de la semana. La QSP fue respondida en tiempo y forma por el sistema QSP desde la coordinación del Máster y por los coordinadores de las materias implicadas. El sistema QSP desde la facultad, aunque tarde le hizo llegar la respuesta. Además, de la respuesta escrita la alumna se entrevistó con el coordinador y con profesores de las materias optativas pidiendo perdón a dichos profesores y arrepintiéndose por el “calentón por su escrito”

El tamaño del grupo en las materias obligatorias que es el grupo más grande está ajustado a las actividades formativas y cuando es necesario se divide para que los alumnos no tengan que desplazarse de campus y se realiza la actividad en Ourense y en Vigo. En las materias optativas el número de alumnos siempre es menor que la obligatorias.

Analizando las titulaciones de acceso de los alumnos matriculados en el curso 2019-2020. Un curso más el mayor número de alumnos procede de titulaciones de grado. Este curso volvimos a contar con alumnos procedentes de licenciaturas e ingenierías también con tres estudiantes al igual que el curso anterior. Se sigue reduciendo el número de estudiantes que acceden con diplomatura y en este curso ya solo tuvimos un estudiante. Otro curso más es de destacar el número de estudiantes con estudios realizados en el extranjero que nos eligen a pesar de la distancia (países latinoamericanos) para realizar los estudios de máster.

De los 17 alumnos matriculados por preinscripción este curso, el 41 % proceden de titulaciones de ciencias en la salud, 17% de titulaciones de ciencias, este curso contamos con un 11% de estudiantes de ingenierías agroalimentarias, que tiene un acceso propio al máster mediante materias del módulo 0 y finalmente un 29% de estudiantes englobados por estudios realizados en el extranjero pero que también proceden del ámbito de la salud y la nutrición. Un dato que vuelve a refrendar a nuestro máster, ya que un año más se mantuvo muy alto el número de alumnos con estudios en el extranjero, en la línea del curso previo, la impartición de las clases en castellano sigue siendo un valor añadido, a los propios contenidos del máster, para los estudiantes de países latinoamericanos. Estamos satisfechos respecto al perfil de ingreso, un curso más, el 70 % de los estudiantes tiene el perfil idóneo al propuesto en la memoria del título.

Lo que vuelve a constatarse y se sigue manteniendo es la mayoría de nuestros estudiantes son mujeres, que simplemente constata lo que viene siendo la tónica en los estudios universitarios en la rama de ciencias de la salud. No hemos tenido estudiantes en programas de movilidad. Varios son los argumentos: los programas de movilidad son una excelente idea sobre el papel, pero no es factible en títulos de un solo curso lectivo de 60 créditos ETCS. El 30% de los estudiantes vienen de realizar estudios en el extranjero y nos escogen para realizar el máster, no tiene sentido que venga a realizar nuestro máster y acaban realizando un intercambio. En la web del máster disponemos de la información necesaria para que los alumnos puedan acceder a los programas de movilidad <http://nutricion.webs.uvigo.es/es/alumnado/movilidad>

Puntos débiles detectados:

- Dificultad en completar el número de plazas ofertadas

Acciones de mejora a implantar:

- Proponer a la Universidad potenciar el título en los planes de promoción y facilitar los periodos de matriculación

Evidencias nas que basea a valoración:

E1: Memoria vixente do título

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

E3: Perfil de ingreso do alumnado(gra)

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

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

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

QSP relacionadas coa organización e desenvolvemento da ensinanza

Indicadores nos que se basea a valoración:

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

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

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

I09(2)-DO: Estudantes estranxeiros

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

I01-AC: Nota media de acceso

I01(2)-AC: Nota mínima de acceso

I02-AC: Ocupación

I03-AC: Preferencia

I03(2)-AC: Adecuación

CRITERIO 2. INFORMACIÓN E TRANSPARENCIA

<p>Estándar: A institución dispón de mecanismos para comunicar de maneira axeitada a todos os grupos de interese as características do programa e dos procesos que garantan a súa calidade.</p> <p>Analizar e valorar se a información relevante sobre o título é pública e se atopa dispoñible, en tempo e forma, para todos os axentes implicados no mesmo (estudantes, empregadores/as, administracións educativas e outros grupos de intereses).</p>	
<p>Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:</p> <p>Hemos actualizado una vez más la web de máster la cual se sigue gestionando desde la Coordinación del título. Se ha realizado un cambio profundo y se ha realizado la transformación completa a la imagen corporativa de la Universidad de Vigo, se han actualizado los apartados para que sean similares y genéricos al marco general de las webs de títulos de máster de la Universidad, con los contenidos propios del máster en nutrición. Los alumnos tanto los nacionales como los de estudios en el extranjero contactan con el máster a través de la información disponible en la web.</p> <p>Este curso no disponemos de datos de las encuestas de satisfacción de ninguno de los grupos de interés estudiantes, profesorado y PAS. Imaginamos que, por motivos de la pandemia, algo paso con las encuestas.</p>	
<p>Puntos febles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> No tenemos encuestas en el portal de transparencia 	<p>Accións de mellora a implantar:</p>
<p>Evidencias nas que se baseou a valoración:</p> <p>E6: Páxina web do título/centro/universidade (información referida ao anexo II)</p> <p>R1- DO0301P1: Plan operativo de información pública</p> <p>QSP relacionadas coa transparencia e/ou información pública</p>	
<p>Indicadores nos que se baseou a valoración:</p> <p>I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese sobre a satisfacción coa web e/ou a información pública.</p>	

CRITERIO 3. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDADE

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

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

Reflexión/comentarios que xustifiquen la valoración:

Del curso 2019-2020 no disponemos de encuestas, lo único que podemos inferir es que el periodo de realización de las mimas fue cuando se decretó el estado de alarma por pandemia por COVID-19 por lo tanto la información y la participación quedo en segundo plano.

Los conocimientos de los procedimientos de Calidad se siguen incorporando a los títulos. Se continúan corrigiendo y es bueno que se sigan reduciendo para que sean útiles, ya que hasta la fecha el engrosamiento de los mismos y la dificultad no facilitan ni la comprensión ni su utilidad. Se debe incidir en su reducción en su concreción y dotar de medios y de competencia a las personas responsables .

Puntos febles detectados:

- No disponemos de encuestas en el portal de transparencia
- La falta de conocimiento de los procedimientos de calidad y las posibles mejoras del sistema en la implantación y desarrollo de los títulos

Accións de mellora a implantar:

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

Evidencias nas que se baseou a valoración:

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

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

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

E12: Plans de mellora derivados da implantación do SGC

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

Indicadores nos que se baseou a valoración:

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

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

CRITERIO 4. RECURSOS HUMANOS

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

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

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

En el curso 2019-2020 la plantilla de profesores del Máster en Nutrición fue de 38 profesores 19 mujeres y 19 varones. 16 profesores son personal de la Universidad de Vigo (42 % del total), profesores de otras universidades y centros de investigación 6 y el profesorado clínico lo componen 16. En este curso se han incorporado 3 nuevas profesoras, en la materia de Dietética se sustituyó al profesor de la Universidad de Valladolid Alfredo Corell Almuzara, por la profesora Susana Magadán Mompó del área de inmunología del centro de investigaciones biomédicas (CINBIO) de la Universidad de Vigo. La profesora Patricia Reboredo Rodríguez se incorporó en la materia Composición de Alimentos, sustituyendo a la profesora Raquel Rial Otero y finalmente la profesora María Figueiredo González se incorporó a la materia Tecnología Culinaria y Alimentaria sustituyendo a la profesora Carmen González Barreiro, ambas profesoras Patricia y María son especialistas del área de nutrición y bromatología, y pertenecientes a la facultad de Ciencias de la Universidad de Vigo. Los cambios vienen motivados entre otros motivos por incorporar profesorado joven con líneas de investigación novedosas que pueden aportar nuevos conocimientos en las diferentes materias y también se ha tenido en cuenta las sugerencias realizadas por las comisiones de reacreditación del título que indicaban que podría ser interesante la renovación para que los profesores del propio máster pudieran centrar esfuerzos en la investigación y regresar e incorporarse de nuevo en otros cursos. Se mantiene el número de profesores de ámbito clínico fundamental en el desarrollo del máster, pero el profesorado sigue siendo externo y no como asociado clínico. Solicitud que se trasladó al vicerrectorado de profesorado como recomendación de la última comisión de evaluación para la acreditación de título, el vicerrectorado de profesorado nos informó, que tendrá en cuenta esta recomendación para la elaboración de los planes de organización docente y la configuración de los cuadros de personal de los departamentos implicados.

La valoración de sexenios activos del profesorado perteneciente a la Universidad para el curso 2019/2020 2 catedráticos, 9 profesores titulares y 1 profesor contratado doctor, el 100% se mantiene con el sexenio activo. Respecto al número de sexenios por parte de los profesores de plantilla de la Universidad es de 37 sexenios, sobre 48 sexenios potenciales que pudiese alcanzar el profesorado en plantilla de la titulación para el curso 2019-2020 lo que refleja un porcentaje del 77.08% volviéndose a incrementar respecto al curso previo. Es un hecho importante que a pesar del incremento de otras actividades laborales de los docentes que se mantenga una buena investigación como refleja el hecho de mantener los sexenios activos.

El número de quinquenios del profesorado de plantilla de la Universidad de Vigo durante el curso 2019-20 fue de 61, por lo tanto, se ha incrementado en 3 quinquenios respecto al curso precedente. Si relacionamos el número de quinquenios entre los 12 profesores de plantilla nos da una media bruta de 5.1 quinquenios por profesor (no se ha tenido en cuenta la categoría profesional ni antigüedad), lo que refleja una estimación de 25.5 años de experiencia docente, pero a pesar de ello tenemos evaluaciones a cada momento, sobre la competencia profesional.

No disponemos de encuestas para este curso 2019-2020 ni de alumnado, ni de profesorado ni de PAS.

Como ya quedo constancia en las anteriores acreditaciones el personal de administración y servicios no es específico para los títulos, sino que se comparten o por centros o intercentros.

Puntos febles detectados:

- Falta de reposición y rejuvenecimiento de las plantillas de PDI y PAS
- Falta de encuestas en el portal de transparencia

Accións de mellora a implantar:

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

Evidencias nas que se baseou valoración:

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

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

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

Indicadores nos que se baseou a valoración:

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

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

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

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

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

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

I02-PE: Cualificación do PDI

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

I03(2)-PE: Profesorado por categoría

CRITERIO 5. RECURSOS MATERIAIS E SERVIZOS

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

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

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

Desde el centro y desde la titulación se considera necesario contar con un aula de videoconferencia que facilite las comunicaciones y las clases por videoconferencia. Con motivo de la pandemia por COVID 19 se ha implementado y dotado de material para la realización de videoconferencias dentro del programa aulas integra. Y esperamos que para el próximo curso podamos ya utilizarlas para el máster según la organización del centro. El resto de recursos se ha considerado satisfactorio durante todas las ediciones del máster, las bibliotecas, las plataformas de teledocencia, las grabaciones de las clases y la disposición de las mimas en la plataforma del campus del mar.

No hay encuestas del curso 2019-2020 sobre la opinión de los recursos materiales.

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

Puntos febles detectados:

- Este curso ya se han realizado mejoras en las aulas de la facultad para poder realizar clase mediante sistemas de videoconferencia

Accións de mellora a implantar:

Evidencias nas que se baseou a valoración:

E18: Información sobre os recursos materiais directamente relacionados co título

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

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

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

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

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

Indicadores nos que se baseou a valoración:

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

I08-D0: Grao de satisfacción coas prácticas académicas externas

I11: Nº de alumnado por centro de prácticas.

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

CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAXE

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

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

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

Algunos de los valores de las tasas que informa la Universidad no son los resultados definitivos ya que este año con motivo de la pandemia por coronavirus-19 se permitió la defensa de TFM hasta el mes de diciembre y las estadísticas no recogen de momento dichos datos.

La tasa de éxito por materia, de las 15 materias donde se matricularon los alumnos en el curso 2019-2020 en 13 incluida la materia de TFM la tasa de éxito fue del 100 %. Las materias con mayor dificultad en la titulación se mantienen desde un principio y son materias obligatorias como Endocrinología Básica y Clínica con un porcentaje del 95.24% y también en este curso Neuroendocrinología 95.45%, pero en ambos casos superando el 90%. La tasa de éxito global del título (a expensas de los resultados definitivos) fue del 99%.

La tasa de evaluación, la más baja fue igual que el curso precedente para la materia TFM pero incrementándose hasta un 55.56% (dato provisional como se informó en el primer párrafo), a pesar de la dificultad añadida este curso por culpa del estado de alarma y el encierro domiciliario, estamos muy satisfechos de que los alumnos pudieran reconducir sus trabajo y pudieran presentarlos, además como es sabido dicha materia los estudiantes solo se presenta si ha concluido todas las anteriores materias y si tienen un trabajo de una calidad suficiente como para superar la materia. La otra materia que no presentó un 100% de tasa de evaluación fue la de metabolismo y su patología (95.24%).

La tasa de rendimiento por materias, también refleja que la materia con el porcentaje más bajo de rendimiento es el trabajo fin de máster, con un porcentaje del 55.56 % (dato provisional como se informó en el primer párrafo) y que viene condicionada por si el alumno superó el resto de materias y que solo se puede presentar una vez completado el trabajo. En los cursos precedentes siempre fue la tasa más baja la del TFM, pero incluso en este curso superamos la tasa del curso precedente. El resto de materias siempre han estado dentro de los porcentajes razonables refiriéndonos en este caso a las materias con mayor dificultad.

El número de egresados del curso 2019-2020 según los datos que nos proporciona la unidad de análisis y programas de la Universidad de Vigo fue de 15 estudiantes, siendo 11 mujeres y 4 hombres en la segregación por sexos. (el dato real es de 18 egresados). Este curso había matriculados en la materia de TFM 27 alumnos por lo tanto fueron (realmente) 9 alumnos los que no terminaron el máster, son muchos y los motivos particulares se comentan a continuación: Sandra Abalde Graña, una excelente alumna que superó con buenas notas todas las materias, ha realizado la mayor parte del trabajo fin de máster, pero es exigente y quiere presentar un buen trabajo, además está cursando las prácticas de otro máster, ha pospuesto la defensa del TFM para el próximo curso. Sebastián Jesús Alboal Quintás, lleva años realizando el máster y compatibilizando con su trabajo este curso quería superar todas las materias y no hizo el TFM. Raquel Carballo Vázquez, superó todas las materias incluidas las del módulo 0, pero ya decidió durante el curso que dejaría el TFM para el siguiente curso. María Laura Cardozo Aradas, superó todas las materias y está realizando un trabajo de investigación para su TFM con técnicas novedosas para la obtención de prebióticos, pero por culpa de la pandemia tuvo que interrumpir su trabajo experimental y por lo tanto lo presentará en el próximo curso. Nuria Colmenero Lama, solo tenía este curso la materia de TFM, lo tiene avanzado ya del curso previo, pero por motivos laborales no consigue finalizar su TFM. María Cristina Novoa Sousa, supero las materias pendientes del curso previo, pero con su trabajo y el estudio para las oposiciones de profesorado, no ha iniciado su TFM. Rubén Olmedo Cortes, superó todas las materias del máster y está desarrollando el TFM para defenderlo en la convocatoria de febrero. Sara Renedo López superó todas las materias incluidas las del módulo 0, decidió durante el curso que dejaría el TFM para el siguiente curso. María Cristina Vargas González, este año le quedaba una materia y el TFM, el cual ya ha cambiado de línea y tutor, no ha superado la materia pendiente y le quedará para el próximo curso que compatibilizará con su trabajo.

Respecto a las calificaciones por materias estas se presentan en la tabla inferior

Asignatura	No presentado	Suspense	Aprobado	Notable	Sobresaliente	Matrícula de Honra
M139103 Fisioloxía Humana					2	
M139104 Fisiopatoloxía					2	
M139105 Endocrinoloxía Básica e Clínica		1	7	7	5	1
M139106 Metabolismo e a súa Patoloxía	1		12	4	2	2
M139107 Neuroendocrinoloxía		1	7	9	3	2
M139201 Dietotecnia			1	7	8	1
M139202 Nutrición Clínica			1	10	6	1
M139108 Dietética			2	12	4	1
M139109 Nutrición Humana			5	6	7	1
M139203 Dietoterapia			2	5	10	1
M139110 Química e Bioquímica Alimentaria			1	4	1	1
M139111 Manipulación de Alimentos			1	5		
M139112 Composición de Alimentos				8	6	
M139113 Tecnoloxía Culinaria e Alimentaria					6	1
M139204 Traballo de Fin de Máster	9		9	6	3	
	10	2	48	83	65	12

La tasa de éxito global del título (a expensas de los resultados definitivos) fue del 99%, un valor excelente y que supera al de curso previo y vuelve a estar en línea con la mayoría de los cursos.

No disponemos de encuestas de satisfacción en el portal de transparencia

Puntos febles detectados:

- No disponemos de encuestas en el portal de transparencia

Accións de mellora a implantar:

- Promover una mayor conexión con los alumnos titulados

Evidencias nas que se se baseou la valoración:

- E4: Guías docentes das materias
- E24: Listaxe de traballos fin de grao/ fin de mestrado (título,titor e calificación)
- E25/: Informes de cualificación por materia
- EA11: Informes de prácticas

Indicadores nos que se baseou a valoración:

- I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese-Análisis xeral de resultados de todas as enquisas de satisfacción
- I12: Indicadores de resultados (taxa de éxito global do título e taxa de éxito por materia)

CRITERIO 7. RESULTADOS DE SATISFACIÓN E RENDEMENTO

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

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

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

Respecto al perfil de ingreso, el número de alumnos finalmente matriculados de nuevo ingreso tras formalizar previamente la preinscripción o a petición fuera del periodo ordinario en el curso 2019-20 fue finalmente de 17 alumnos. Por lo tanto, fueron valores cercanos a la cifra de 20 propuesta de la Xunta, pero lejanos de las 24 plazas ofertadas. Llevamos los 12 años desde que se implantó el máster rondando siempre los mismos valores y este curso ha sido el número más bajo con una tasa de ocupación del 75%. El número de solicitudes fue de 34 (28 nacionales y 6 extranjeros), por lo tanto, la demanda fue elevada, pero dichas inscripciones no acabaron formalizándose en matriculaciones.

Si analizamos la relación de oferta/demanda, en el curso 2019-20 hemos disminuido con respecto al curso pasado llegando a un porcentaje del 70.83% ya que finalmente de los alumnos matriculados en primera opción anularon la matrícula 3 y luego se matriculó una alumna después de los periodos ordinarios.

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

Si analizamos las titulaciones de acceso de los alumnos matriculados en el curso 2019-2020, la mayoría son graduados pero un año más volvemos a tener estudiantes de licenciatura y de diplomatura, los estudiantes que proceden de estudios en el extranjero sigue siendo muy elevado con 5.

De los 17 alumnos nuevos matriculados el 70.00 % proceden de titulaciones de ciencias en la salud y el siguiente mayor porcentaje son alumnos de titulaciones de ciencias. Este curso tuvimos un 29% de alumnos con estudios en el extranjero un dato muy importante que avala nuestro máster ya que un año más se mantiene como una oferta educativa y especializada para los estudiantes del otro lado del atlántico. Estamos satisfechos respecto al perfil de ingreso, ya que la mayor parte de alumnado tiene un perfil idóneo al propuesto en la memoria del título.

Al evaluar el número total de alumnos matriculados, fue de 27 alumnos de los que 17 fueron mujeres y 10 hombres. Dicha cifra de alumnos matriculados es adecuada, ya que permite que se pueda realizar la gestión y coordinación diaria y la dirección de trabajos fin de máster.

La tasa de éxito global del título (a expensas de los resultados definitivos) fue del 99%, un valor excelente y que supera al de curso previo y vuelve a estar en línea con la mayoría de los cursos.

La tasa de evaluación (a expensas de los resultados definitivos) con un 86% ya es un resultado adecuado y se ha superado el del año precedente y en línea de los cursos anteriores, con el valor actualizado deberá ser superior.

La tasa de rendimiento para este curso fue del 85% hemos vuelto a valores habituales de rendimiento, a pesar de las circunstancias extraordinarias acaecidas, con los datos definitivos podemos estar rondando el 90%.

La tasa de graduación sin los datos definitivos actualizados no debemos especular ya que el valorar el dato que nos proporciona la unidad de análisis y programas fue del 54.55 %. Este año solo 9 alumnos de los 27 matriculados no defendieron el TFM, por lo tanto, la tasa es superior al dato facilitado. El valor de referencia es del 80%

La tasa de eficiencia para este curso fue del 90 %, buen dato y muy próximo a la estimada en la memoria que fue del 92.4%.

La tasa de abandono para este curso fue del 14.29% lo equivale a 3 estudiantes según los datos facilitados por la Universidad, hay estudiantes que no vuelven a matricularse al año siguiente ya que tiene pendiente el TFM y lo dejan y vuelve a solicitar la matriculación en otros años, casi siempre por incompatibilidad laboral. No es un buen dato de abandono de todos modos

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

Puntos febles detectados:	Accións de mellora a implantar:
•	•
Evidencias nas que se baseou a valoración: E9: Plans de mellora derivados da implantación do SGC	
Indicadores: I1: Evolución do número de estudantes de novo ingreso por curso académico I12: Evolución dos indicadores de resultados <ul style="list-style-type: none"> ☒ Tasa de graduación ☒ Tasa de abandono ☒ Tasa de eficiencia ☒ Tasa de rendimento ☒ Tasa de éxito ☒ Tasa de avaliación (distinguir entre alumnado a tempo completo e a tempo parcial) I13: Relación de oferta/demanda das prazas de novo ingreso I14/I016-D0: Resultados de inserción laboral/Tempo medio para atopar emprego I010-D0: Duración media dos estudos	

MUY IMPORTANTE: Durante la realización del informe no se dispuso de los resultados de las encuestas de satisfacción en el portal de transparencia y siguen sin estar presentes, además tampoco fueron actualizados algunos datos referentes a las tasas del título, nos pusimos en contacto con el área de Análisis y Programadas para informar de la situación. Por lo tanto, no hay comentarios al respecto. A pesar de ello, gracias a los responsables de Calidad del Centro que nos han facilitado unas tablas con datos actualizados estos se han incorporado en este informe.

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

CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN E DESENVOLVEMENTO

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

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

Reflexión/comentarios que Xustifiquen a valoración:

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

As metodoloxías de ensino e os sistemas de avaliación e cualificación tamén corresponden ao establecido no informe de verificación co fin de acadar un adecuado logro das competencias por parte dos titulados, e así foi incluído nas guías docentes na Aplicación DOCNET. Todas elas foron adaptadas os protocolos Covid19 marcados pola Universidade de Vigo. O tamaño do grupo nas materias obrigatorias (é o grupo máis grande) axústase ás actividades de formación. Nas materias optativas o número de alumnos/as é sempre inferior ao obrigatorio, o que permite unha atención personalizada ó alumnado.

Analizando o acceso do alumnado matriculado, a tendencia de anos anteriores continúa xa que o maior número de estudantes proceden de estudos de Grao. Un dato salientable é a tendencia o aumento do número de estudantes procedentes do estranxeiro que estudan o Máster xe que este ano foron 4 os estudantes matriculados e 1 Erasmus que non contan nos datos. O 35% dos inscritos eran homes e o 65% mulleres.

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

Os distintos grupos de interese valoran moi positivamente a política de organización do Máster: o profesorado cun 4,25 e os estudantes que se graduaron do Máster outorgaron unha puntuación de 3.59 á planificación e desenvolvemento do Máster.

Puntos débiles detectados:

- Baixa participación do alumnado nas valoracións do título dificultando a súa análise

Accións de mellora a implantar:

- Promover una campaña de motivación á participación do alumnado nas enquisas

Evidencias nas que basea a valoración:

E1: Memoria vixente do título

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

E3: Perfil de ingreso do alumnado(graio)

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

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

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

QSP relacionadas coa organización e desenvolvemento da ensinanza

Indicadores nos que se basea a valoración:

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

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

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

I09(2)-DO: Estudantes estranxeiros

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

I01-AC: Nota media de acceso

I01(2)-AC: Nota mínima de acceso

I02-AC: Ocupación
I03-AC: Preferencia
I03(2)-AC: Adecuación

CRITERIO 2. INFORMACIÓN E TRANSPARENCIA

<p>Estándar: A institución dispón de mecanismos para comunicar de maneira axeitada a todos os grupos de interese as características do programa e dos procesos que garantan a súa calidade.</p> <p>Analizar e valorar se a información relevante sobre o título é pública e se atopa dispoñible, en tempo e forma, para todos os axentes implicados no mesmo (estudantes, empregadores/as, administracións educativas e outros grupos de intereses).</p>	
<p>Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:</p> <p>Dende o centro e dende a titulación, coordináronse accións para unha maior homoxeneización cos sitios web da universidade. Diseñouse un sitio web coa información destacada e actualizada do centro e neste sentido, estase traballando para adaptar a páxina web do título á imaxe e contido da Universidade. Durante estes cursos actualizáronse e mellóranse os contidos da web.</p> <p>Os distintos grupos de interese valoran positivamente a política de información e transparencia. O profesorado, o PAS e os estudantes que se egresaron do Máster puntuárono no último ano de datos cun alto valor de 4.10, 2.85 e 4.10 respectivamente. É destacable a valoración do alumnado egresado que é moi superior a do alumnado do Máster o que indica que a valoración que fan os/as alumnos/as una vez que finalizan os seus estudos deste apartado cambia a uns valores moi superiores unha vez que teñen una perspectiva mais completa do seu paso polo mestrado. Esta é unha tendencia durante os últimos 3 cursos.</p>	
<p>Puntos febles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Non se aprecian puntos febles 	<p>Accións de mellora a implantar:</p>
<p>Evidencias nas que se baseou a valoración:</p> <p>E6: Páxina web do título/centro/universidade (información referida ao anexo II)</p> <p>R1- DO0301P1: Plan operativo de información pública</p> <p>QSP relacionadas coa transparencia e/ou información pública</p>	
<p>Indicadores nos que se baseou a valoración:</p> <p>I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese sobre a satisfacción coa web e/ou a información pública.</p>	

CRITERIO 3. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDADE

<p>Estándar: A institución dispón dun sistema interno de garantía da calidade formalmente establecido e implementado que asegura, de xeito eficaz, a mellora continua da titulación.</p> <p>Analizar a implantación do Sistema de Garantía de Calidade (SGC) e valorar a súa contribución á mellora continua do título.</p>	
<p>Reflexión/comentarios que xustifiquen la valoración:</p> <p>O profesorado e o PAS puntuaron cun valor moi alto de máis de 4 o funcionamento dos Sistemas de Garantía de Calidade.</p> <p>Unicamente os estudantes deste curso do Máster presentan unha baixa satisfacción co sistema de garantía de calidade (2.5), aínda que o número de enquisas realizadas é moi limitado, polo que consideramos que a enquisa non é adecuada para poder extraer información ou conclusións dela.</p> <p>A Facultade de Ciencias non ten verificado un sistema de garantía de calidade común para tódalas titulacións da Facultade o que dificulta a percepción por parte de tódolos axentes do seu correcto desenvolvemento e utilidade..</p>	
<p>Puntos febles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A falta de coñecemento dos procedementos de calidade e as posibles melloras do sistema na implantación e desenvolvemento do Máster. • Enquisa de satisfacción realizada a só un 12% do alumnado. • A Facultade de Ciencias non ten verificado un sistema de garantía de calidade común para tódalas titulacións da Facultade. 	<p>Accións de mellora a implantar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manter a política de información sobre procedementos de calidade e implicar os diferentes estamentos. Insistir na realización de enquisas de satisfacción, especialmente no caso dos estudantes.
<p>Evidencias nas que se baseou a valoración:</p> <p>E5: Actas das reunión celebradas, da Comisión Académica /Comisión de Titulación/Comisión de Garantía de Calidade</p> <p>E10: Documentación do SGC (Política, obxectivos de calidade, manual e procedementos)</p> <p>E11: Evidencias da implantación dos procedementos do SGC (procedementos completos, revisados e actualizados que desenvolven as directrices do SGC: Política de calidade, deseño, revisión periódica e mellora dos programas formativos, garantía da aprendizaxe, ensinanza, avaliación centrados no estudante, garantía e mellora da calidade dos recursos humanos, garantía e mellora da calidade dos recursos materiais e servizos e información pública)</p> <p>E12: Plans de mellora derivados da implantación do SGC</p> <p>EA4: Informe de certificación da implantación do SGC (no seu caso)</p>	
<p>Indicadores nos que se baseou a valoración:</p> <p>I4: Resultados das enquisas de satisfacción a todos os grupos de interese sobre a xestión da calidade</p> <p>I5: Resultados dos indicadores asociados aos obxectivos de calidade do centro</p>	

CRITERIO 4. RECURSOS HUMANOS

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

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

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

O profesorado, o PAS, alumnado AS e o alumnado egresado do Master puntúa cun valor elevado de 4.29, 5.00, 3.60 e 3.20 respectivamente os recursos humanos dos que dispón o Master.

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

Valorando os sexenios activos, a porcentaxe de profesores/as con sexenio vixente durante o último curso foi do 100%.

O cadro de profesorado no seguinte:

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

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

Puntos febles detectados:

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

Accións de mellora a implantar:

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

Evidencias nas que se baseou valoración:

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

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

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

Indicadores nos que se baseou a valoración:

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

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

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

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

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

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

I02-PE: Cualificación do PDI

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

I03(2)-PE: Profesorado por categoría

CRITERIO 5. RECURSOS MATERIAIS E SERVIZOS

<p>Estándar: Os recursos materiais e servizos postos a disposición do desenvolvemento do título son os axeitados en función da natureza, modalidade do título, número de estudantes matriculados/as e competencias a adquirir polos/as mesmos/as.</p> <p>Analizar e valorar se os recursos materiais e servizos postos a disposición do estudiantado son os axeitados ás necesidades do título.</p>	
<p>Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:</p> <p>O profesorado, o PAS, alumnado e o alumnado egresado do Máster puntúa cun valor elevado de 4.21, 5.00, 3.42 e 3.60 respectivamente os recursos materiais e servizos dos que dispón o Máster.</p> <p>Dende o centro e dende a titulación considérase necesario contar cunha aula de videoconferencia que facilite as comunicacións e as clases por videoconferencia. De feito, solicitouse dende os diferentes entes.</p> <p>As prácticas non son obrigatorias neste Máster de aí a ausencia de alumnado matriculado neste apartado.</p>	
<p>Puntos febles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> Falla de compromiso do reitorado coa instalación dunha planta piloto para o centro por o tempo transcurrido indicándonos que este curso es el definitivo 	<p>Accións de mellora a implantar:</p>
<p>Evidencias nas que se baseou a valoración:</p> <p>E18: Información sobre os recursos materiais directamente relacionados co título</p> <p>E19: Información sobre os servizos de orientación académica e programas de acollida-PAT</p> <p>E20: Listaxe dos centros/entidades para a realización de prácticas externas curriculares e Extracurriculares.</p> <p>E21: Fondos bibliográficos e outros recursos documentais relacionados coa temática do título</p> <p>E22: Materiais didácticos e/ou tecnolóxicos que permiten unha aprendizaxe a distancia</p> <p>E23: Convenios en vigor coas entidades onde se realizan as prácticas externas</p>	
<p>Indicadores nos que se baseou a valoración:</p> <p>I4: Resultados das enquisas de satisfacción a tódolos grupos de interese sobre os recursos materiais e servizos</p> <p>I08-D0: Grao de satisfacción coas prácticas académicas externas</p> <p>I11: Nº de alumnado por centro de prácticas.</p> <p>I15: Media de alumnado por grupo de docencia (docencia expositiva, interactiva,...)</p>	

CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAXE

<p>Estándar: Os resultados de aprendizaxe acadados polos/as titulados/as son coherentes co perfil de egreso e se corresponden co nivel del MECES da titulación.</p> <p>Analizar os resultados da aprendizaxe acadados polos/as estudantes e se son coherentes co perfil de egreso e se corresponden co nivel del MECES del título.</p>	
<p>Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:</p> <p>Nos 3 últimos cursos a taxa de éxito dos alumnos/as foi do 100%.</p> <p>Polo xeral, a satisfacción de todos os axentes sobre os resultados de aprendizaxe é boa, un 4.18 por parte do profesorado, un 2.70 (este valor é moi baixo con respecto o dos anos anteriores que foi superior o 3.60 por mor da baixa participacións nas enquisas no último ano) por parte dos egresados/as e un 3.20 por parte do alumnado.</p> <p>A estratexia que persegue o Máster é a de optimizar os resultados da aprendizaxe dos alumnos/as mediante un número baixo de alumnos/as en cada materia. É por iso que o Máster oferta 9 materias obrigatorias e 34 optativas (das que deben seleccionar só 8) o que permite traballar con grupos reducidos e realizar unha titorización exhaustiva e individualizada de cada alumno/a mediante unha avaliación continua dos avances do alumno/a. Este formato de ensino redonda na calidade da docencia e na aprendizaxe do alumnado, xa que pode esta pode realizarse dende unha base práctica. Sobre todo, o alumnado egresado valora de forma moi importante a formación adquirida no Máster.</p> <p>O exposto anteriormente representa a base para obter unha taxa de éxito global do 100%, superando o obxectivo proposto, e a de eficiencia dun 96%.</p>	
<p>Puntos febles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A percepción dos alumnos/as que cursan o Máster sobre a súa aprendizaxe. 	<p>Accións de mellora a implantar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Promover unha maior conexión co alumnado egresado
<p>Evidencias nas que se se baseou la valoración:</p> <p>E4: Guías docentes das materias</p> <p>E24: Listaxe de traballos fin de grao/ fin de mestrado (título,titor e calificación)</p> <p>E25/: Informes de cualificación por materia</p> <p>EA11: Informes de prácticas</p>	
<p>Indicadores nos que se baseou a valoración:</p> <p>I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese- Análisis xeral de resultados de todas as enquisas de satisfacción</p> <p>I12: Indicadores de resultados (taxa de éxito global do título e taxa de éxito por materia)</p>	

CRITERIO 7. RESULTADOS DE SATISFACIÓN E RENDEMENTO

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

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

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

Respecto ao perfil de ingreso, o número de alumnos/as finalmente matriculados de novo ingreso tras formalizar previamente a preinscrición ou a petición fora do período ordinario no último curso 2019-20 foi de 18 alumnos/as, e unha alumna Erasmus procedente de Francia que non entran o computo anterior. O número de solicitudes foi de 30 (24 nacionais e 6 estranxeiros sen contar á estudante Erasmus), por tanto, a demanda foi elevada, pero moitas inscricións non acabaron formalizándose en matriculacións, 3 alumnos/as anuláron a matrícula porque atoparon un traballo que lles impedía compatibilizar os estudos do Máster e 5 alumnos/as cambiaron a matrícula para outros Másters a poucos días do inicio.

Se analizamos as titulacións de acceso dos alumnos matriculados durante os últimos cursos, mantense a tendencia, como era de agardar, de que o maior número de estudantes procedan de titulacións de Grao, pero este curso volvemos contar con estudantes con licenciaturas. En canto aos que entraron con diplomaturas diminuíu o número de estudantes.

Como media, dos alumnos/as matriculados/as nos últimos cursos, o 65% foron mulleres fronte ao 35% de homes.

A taxa de éxito foi do 100%, como nos cursos anteriores. A taxa de rendemento do último curso foi do 99%, lixeiramente superior á de anos anteriores. A taxa de graduación para este último curso foi do 75%. A taxa de eficiencia foi lixeiramente superior á de cursos anteriores cun 98 %.

Non podemos analizar datos de inserción laboral xa que os datos facilitados non son individualizados para a titulación e por tanto non se puxeron neste informe. Aínda así, é moi importante destacar que o grao de satisfacción das persoas tituladas egresadas presenta uns valores altos que superaron sempre a puntuación do 3,35 no últimos cursos. Isto é unha clara indicación de que o Máster en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental é moi importante na formación dos seus egresados/as á hora de acceder ao mercado laboral e desempeñar os seus postos de traballo,

Puntos febles detectados:

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

Accións de mellora a implantar:

- Incremento da información e orientación profesional e laboral

Evidencias nas que se baseou a valoración:

E9: Plans de mellora derivados da implantación do SGC

Indicadores:

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

I12: Evolución dos indicadores de resultados

Tasa de graduación

Tasa de abandono

Tasa de eficiencia

Tasa de rendemento

Tasa de éxito

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

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

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

I010-D0: Duración media dos estudos

IV. MODIFICACIÓNS NON SUSTANCIAS DAS TITULACIÓNS

Modificaci3ns na titulaci3n :

No se han introducido ninguna modificaci3n en las titulaciones del Centro

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

PLAN DE MEJORA - Evaluación Curso 2019-20		CyTA	CA	EA	MCyTA AA	MIN
1	Promover la participación en la organización del centro y en las encuestas					
2	Orientar profesorado en la realización de las guías docentes					
3	Promover la participación de los estudiantes en la organización del centro y en las encuestas					
4	Página web del título de Nutrición					
5	Política de información procesos de Calidad					
6	Promover la salida y reposición de plazas profesorado					
7	Mejora de aulas y ejecución planta piloto					
8	Puesta en marcha de aula de videoconferencia					
9	Promover una mayor integración alumnos de 1º y conexión egresados					
10	Orientación profesional y laboral					
11	Promover plazas en la administración y visibilidad social					

Evaluación de las Acciones de Mejora realizadas el curso 19-20. Las condiciones que han rodeado el curso, consecuencia de las restricciones obligadas por la pandemia, no ha permitido realizar muchas de las acciones que se proponían considerandolas continuarlas el curso actual, si bien se van a ver también alteradas por las mismas circunstancias.

IV. LISTAXE DE (NOVAS) ACCIÓNS DE MELLORA PROPOSTAS

**As accións de mellora que se recollen deben ser coherentes cos resultados acadados e a análise realizada nos epígrafes anteriores. Deben incorporarse toda a información relativa ás mesmas nos formularios de fichas que se teñen habilitado na [aplicación de xestión documental do SGC](#). Poden achegarse as fichas cumprimentadas a través da mesma como anexo a este informe*

V. CONCLUSIONES E ACORDOS

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

Gil Garrote Velasco - Decano

Sidonia Martínez -Coordinadora de Calidad-Vicedecana Coord Grado Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Elena Martínez Carballo -Vicedecana Coord Grado en CC Ambientales

Juan Carlos Novoa -Vicedecano Coord Grado Ingeniería Agrararia

Fco. Javier Rdriguez. Rajo - Coord. Maaster Ciencia y Tecnología Agroalimentaria Ambiental

Lucas C. González Matía - Coord Master Nutrición

Raquel Rial - Coord Prácticas

Pedro Araujo - Representante Profesorado

Francisco Muñoz González - Representante Sociedad

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

Conclusiones relevantes	
1.	Sería necesario disponer con más antelación de los datos para la realización del informe que permitieran en el año académico ejecutar los análisis realizados y aplicar las políticas que se establezcan
2.	Se valora muy positivamente la coordinación, actitudes y trabajo de alumnado, PAS y PDI que han facilitado alcanzar los objetivos de este Centro durante este período de pandemia
3.	El trabajo relativo a Calidad no ha disminuido y los plazos propuestos son muy reducidos. No se ha cumplido la simplificación de los procedimientos asociados a la Calidad.
4.	Se valora positivamente la captación de alumnos de fuera del ámbito territorial del Campus.

Así mismo acórdase:

Acordos	
1.	Mejorar la coordinación con el servicio de PAS encargado de Calidad
2.	Se acuerda profundizar en el análisis y modificación de los planes de estudio de cara a mejorar la oferta formativa
3.	

VI. ANEXOS

- Anexo 1: I01-AC_Nota media de acceso GRAOS
- Anexo 2: I03(2)-PE_Profesorado por categoría GRAOS
- Anexo 3: E3-I2_Perfil de ingreso do alumnado GRAOS
- Anexo 4: I11-Distribución do alumnado por Centro de Prácticas GRAOS
- Anexo 5: I01-AC_Nota media de acceso MESTRADOS
- Anexo 6: I03(2)-PE_Profesorado por categoría MESTRADOS
- Anexo 7: E3-I2_Perfil de ingreso do alumnado MESTRADOS
- Anexo 8: I11-Distribución do alumnado por Centro de Prácticas MESTRADOS

ANEXO 1

Tabla I01 AC-NOTA MEDIA DE ACCESO-GRAOS

Centro	Tipo Estudio	Titulación	Curso Académico	Modalidad Ingreso	Estudio Acceso	Sexo	Nº de ingresos	Nota media acceso	Nota media acceso <Sin Sexo><TS>
101 Facultade de Ciencias	Grao	Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	2017/2018	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade de Ciencias e Tecnoloxía	Home	2	5,839	6,198
					Bacharelato (LOE) e Selectividade de Ciencias e Tecnoloxía	Muller	3	6,507	6,198
					Bacharelato (LOE) e ABAU. Ciencias	Home	6	6,934	7,187
					Bacharelato (LOE) e ABAU. Ciencias	Muller	14	7,298	7,187
				Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Acreditación ou credencial de homologación do título de bacharel	Home	1	5,000	5,000
				Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Química: Análise e Control	Home	1	6,270	6,978
					Química: Análise e Control	Muller	3	7,213	6,978
					Sanidade: Dietética	Home	1	7,100	6,800
					Sanidade: Dietética	Muller	1	6,500	6,800
				Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - sen probas	Bacharelato LOE sen ABAU	Home	1	5,530	5,530
		Graduado en Ciencias Ambientales	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade de Ciencias e Tecnoloxía	Home	5	6,213	6,056	
					Muller	2	5,770	6,056	
				Bacharelato (LOE) e Selectividade de Humanidades e Ciencias Sociais	Muller	1	5,088	5,088	
					Bacharelato (LOE) e ABAU. Ciencias	Home	13	7,716	7,490
				Muller		8	7,094	7,490	

Graduado en Ingeniería Agraria		Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias Sociais	Home	1	8,830	8,830
	Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Actividades Físicas e Deportivas : Animación de Actividades Físicas e Deportivas	Home	1	6,600	6,600
			Química: Química Ambiental	Home	3	6,800
		Sanidade: Saúde Ambiental	Home	1	6,300	6,867
			Muller	2	7,150	6,867
		Desenvolvemento de Produtos Electrónicos e Instalacións Electrotécnicas	Home	1	6,000	6,000
		Xestión forestal e do medio natural	Home	3	7,243	7,518
			Muller	2	7,930	7,518
	Alumnado con bacharelato internacional, de países do EEES e doutros con acordos internacionais	Bacharelato Internacional: Diploma de Bacharelato Internacional (BI)	Home	1	7,700	7,700
	Alumnado con título de bacharelato ou equivalente do sistema educativo español - sen probas	Bacharelato LOE sen ABAU	Home	1	6,420	6,420
	Alumnado con título de bacharelato ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade de Ciencias e Tecnoloxía	Home	4	6,337	7,145
			Muller	2	8,762	7,145
Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias		Home	5	6,367	6,418	
		Muller	1	6,980	6,418	

				Maiores de 25 Anos	Probas de acceso á universidade para maiores de 25 anos (LOE). Opción Ciencias	Muller	1	7,550	7,550	
				Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Acreditación ou credencial de homologación do título de bacharel	Home	2	7,055	7,055	
				Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Sanidade: Saúde Ambiental	Home	1	6,100	6,900	
						Muller	3	7,167	6,900	
					Paisaxismo e medio rural	Home	1	7,270	7,270	
101	Grao	Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	2018/2019	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	Home	2	5,745	5,745	
					Bacharelato (LOE) e Selectividade. Humanidades e Ciencias Sociais	Muller	1	6,518	6,518	
					Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias	Home	4	6,098	7,549	
						Muller	10	8,007	7,549	
					Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias Sociais	Muller	2	6,547	6,547	
					Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Home	1	5,000	6,667	
						Muller	1	7,500	6,667	
					Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Química: Análise e Control	Muller	4	6,385	6,385
						Sanidade: Saúde Ambiental	Home	1	7,100	7,200
							Muller	1	7,300	7,200

		Procesos e calidade na industria alimentaria	Muller	1	8,270	8,270
Graduado en Ciencias Ambientales	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	Home	4	6,468	6,468
		COU (LXE) e Selectividade. Biosanitaria	Home	1	6,050	6,050
		Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias	Home	18	7,186	6,849
			Muller	13	6,398	6,849
		Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias Sociais	Home	1	8,636	8,636
Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Acreditación ou credencial de homologación do título de bacharel	Muller	1	8,580	8,580	
Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Actividades Marítimo-Pesqueiras: Producción Acuícola	Home	1	6,104	6,104	
	Sanidade: Saúde Ambiental	Home	5	7,500	7,500	
Habilitacións de carácter extraordinario	Admisión por recoñecemento dun mínimo de 30 ECTS	Muller	1	7,255	7,255	
Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - sen probas	Bacharelato LOE sen ABAU	Home	1	5,680	5,680	
Graduado en Ingeniería Agraria	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	Home	2	7,383	7,548
			Muller	1	8,206	7,548

					COU (LXE) e Selectividade de Biosanitaria	Home	3	5,608	5,608
					Bacharelato o LOMCE e ABAU. Ciencias	Home	7	7,325	7,325
				Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Sanidade: Laboratori o clínico e biomédico	Muller	1	7,815	7,815
					Comercio e márketing: Xestión de vendas e espazos comerciais	Home	1	6,150	6,150
101	Grao	Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	2019/2020	Alumnado con título de bacharelato ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade de Ciencias e Tecnoloxía	Home	2	7,101	7,101
Facultade de Ciencias					COU (LXE) e Selectividade de Biosanitaria	Home	1	6,450	6,450
					Bacharelato o LOMCE e ABAU. Ciencias	Home	4	6,723	7,141
						Muller	5	7,475	7,141
					Bacharelato o LOMCE e ABAU. Ciencias Sociais	Home	2	5,155	5,631
						Muller	1	6,584	5,631
				Título de Licenciado ou Licenciada	Título de licenciatura do sistema universitari o español	Muller	1	7,341	7,341
				Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Química: Análise e Control	Muller	1	6,360	6,360
					Sanidade: Dietética	Muller	2	7,050	7,050
					Sanidade: Saúde Ambiental	Home	2	6,450	6,450
					Procesos e calidade na industria alimentaria	Home	1	6,800	6,735
						Muller	1	6,670	6,735

Graduado en Ciencias Ambientales	Títulos de grao	Título de grao do sistema universitari o español	Home	1	6,486	6,486
	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade de Ciencias e Tecnoloxía	Home	2	6,992	6,417
			Muller	1	5,266	6,417
		Bacharelato o LOMCE e ABAU. Ciencias	Home	14	7,152	7,367
			Muller	10	7,666	7,367
		Bacharelato o LOMCE e ABAU. Ciencias Sociais	Home	1	5,830	5,830
	Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Química: Química Ambiental	Muller	2	6,800	6,800
		Sanidade: Saúde Ambiental	Home	1	6,600	6,600
		Xestión forestal e do medio natural	Home	1	8,130	8,130
	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	COU (LXE) e Selectividade de Biosanitaria	Home	1	6,480	6,370
Muller			1	6,260	6,370	
Bacharelato o LOMCE e ABAU. Ciencias		Home	9	7,093	7,093	
Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Instalación e Mantemento: Mecatrónica industrial	Home	1	8,380	8,380	

ANEXO 2

I03(2)-PE PROFESORADO POR CATEGORÍA-GRAOS

Centro	Titulación	Curso Académico	Tipo Puesto	Categoría Laboral	% horas de docencia na titulación
101 Facultade de Ciencias	Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	2019/2020	PROFESOR	Profesor/a titular de escola univer.	3,15%
				Catedrático/a de universidade	5,90%
				Profesor/a asociado/a T3	3,54%
				Profesor/a titular de universidade	47,67%
				Profesor/a contratado/a doutor/a	8,17%
				Profesor/a contratado/a interino/a	7,47%
			INVESTIGADOR	Contratado/a FPI	1,57%
				Investigador/a Juan De La Cierva	3,15%
				Contratado/a predoutoral Uvigo	3,15%
				Contratado/a predoutoral Xunta	5,34%
				Investigador/a Ramón y Cajal	1,57%
				Contratado/a FPU	2,22%
				Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade B	2,58%
				Investigador/a Distinguido/a	4,33%
				Invitado	Non Aplicable
		2018/2019	PROFESOR	Profesor/a titular de escola univer.	6,24%
				Catedrático/a de universidade	8,36%
				Profesor/a asociado/a T3	1,17%
				Profesor/a titular de universidade	46,38%
				Profesor/a contratado/a doutor/a	12,17%
				Profesor/a contratado/a interino/a	4,74%
			INVESTIGADOR	Contratado/a FPI	1,56%
				Investigador/a Juan De La Cierva	3,01%
				Contratado/a predoutoral Uvigo	2,34%
				Contratado/a predoutoral Xunta	4,09%
				Investigador/a Ramón y Cajal	1,78%
				Contratado/a FPU	3,70%
Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade A	1,42%				
Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade B	0,53%				
Fellowsea	1,95%				
Investigador/a Distinguido/a	0,39%				
Invitado	Non Aplicable	0,17%			

	2017/2018	PROFESOR	Profesor/a titular de escola univ.	7,14%		
			Catedrático/a de universidade	8,47%		
			Profesor/a asociado/a T3	1,27%		
			Profesor/a titular de universidade	52,97%		
			Profesor/a contratado/a doutor/a	12,05%		
			Profesor/a contratado/a interino/a	2,00%		
		INVESTIGADOR	Contratado/a FPI	1,91%		
			Contratado/a predoutoral Xunta	2,54%		
			Investigador/a Ramón y Cajal	1,94%		
			Contratado/a FPU	1,06%		
			Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade A	4,96%		
			Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade B	2,00%		
		Invitado	Non Aplicable	1,69%		
		Graduado en Ciencias Ambientales	2019/2020	PROFESOR	Profesor/a titular de escola univ.	1,31%
					Catedrático/a de universidade	12,75%
					Profesor/a asociado/a T3	3,17%
Profesor/a titular de universidade	36,13%					
Profesor/a contratado/a doutor/a	3,59%					
Profesor/a axudante doutor/a	0,37%					
Profesor/a contratado/a interino/a	9,34%					
INVESTIGADOR	Contratado/a FPI			3,05%		
	Investigador/a Juan De La Cierva			6,61%		
	Contratado/a predoutoral Uvigo			3,27%		
	Contratado/a predoutoral Xunta			1,91%		
	Investigador/a Ramón y Cajal			1,31%		
	Contratado/a FPU			7,42%		
	Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade A			3,47%		
Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade B	3,67%					
Investigador/a Distinguido/a	2,61%					
2018/2019	PROFESOR		Profesor/a titular de escola univ.	1,34%		
			Catedrático/a de universidade	11,03%		
			Profesor/a asociado/a T3	3,63%		
			Profesor/a titular de universidade	45,13%		
		Profesor/a contratado/a doutor/a	4,78%			
	Profesor/a axudante doutor/a	0,38%				
	Profesor/a contratado/a interino/a	5,44%				
	INVESTIGADOR	Contratado/a FPI	1,40%			
		Investigador/a Juan De La Cierva	1,34%			
		Contratado/a predoutoral Uvigo	2,01%			
Contratado/a predoutoral Xunta		5,54%				
Investigador/a Ramón y Cajal		1,99%				
Contratado/a FPU	6,88%					

	2017/2018		Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade A	2,67%	
			Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade B	1,00%	
			Investigador/a Distinguido/a	1,34%	
		Invitado	Non Aplicable	4,11%	
		PROFESOR	Profesor/a titular de escola univer.	1,55%	
			Catedrático/a de universidade	10,24%	
			Profesor/a asociado/a T3	4,32%	
			Profesor/a titular de universidade	44,59%	
			Profesor/a contratado/a doutor/a	6,05%	
			Profesor/a axudante doutor/a	0,33%	
			Profesor/a contratado/a interino/a	8,86%	
			INVESTIGADOR	Contratado/a FPI	2,33%
				Investigador/a Juan De La Cierva	2,66%
				Contratado/a predoutoral Xunta	5,00%
				Investigador/a Ramón y Cajal	1,92%
				Contratado/a FPU	8,31%
				Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade A	2,03%
				Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade B	1,55%
				Postdoutoral Proxectos Ministerio Xóvenes Investigadores mod.3	0,26%
Graduado en Ingeniería Agraria	2019/2020		PROFESOR	Catedrático/a de universidade	11,73%
		Profesor/a asociado/a T3		19,39%	
		Profesor/a titular de universidade		27,14%	
		Profesor/a contratado/a doutor/a		11,43%	
		Profesor/a contratado/a interino/a		15,71%	
		INVESTIGADOR	Contratado/a predoutoral Uvigo	4,29%	
			Investigador/a Ramón y Cajal	4,80%	
			Contratado/a FPU	5,10%	
			Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade A	0,41%	
	2018/2019	PROFESOR	Catedrático/a de universidade	10,04%	
			Profesor/a asociado/a T3	18,65%	
			Profesor/a titular de universidade	26,43%	
			Profesor/a contratado/a doutor/a	11,48%	
			Profesor/a contratado/a interino/a	19,67%	
		INVESTIGADOR	Contratado/a predoutoral Xunta	1,43%	
			Investigador/a Ramón y Cajal	5,74%	
			Contratado/a FPU	6,56%	
	2017/2018	PROFESOR	Catedrático/a de universidade	10,14%	
			Profesor/a asociado/a T3	18,84%	
Profesor/a titular de universidade			36,02%		
Profesor/a contratado/a doutor/a			11,59%		
Profesor/a contratado/a interino/a			8,07%		

	INVESTIGADOR	Contratado/a predoutoral Xunta	4,35%
		Contratado/a FPU	5,18%
		Postdoutoral Proxectos Ministerio Xóvenes Investigadores mod.3	5,80%

ANEXO 3

E3-I2 PERFIL DE INGRESO DO ALUMNADO-GRAOS

Centro	Tipo Estudio	Titulación	Curso Académico	Modalidad Ingreso	Sexo	Home	Muller	Total
					Estudio Acceso	Nº de ingresos	Nº de ingresos	Nº de ingresos
101 Facultade de Ciencias	Grao	Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	2017/2018	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	2	3	5
					Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias	6	14	20
				Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	1		1	
				Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Química: Análise e Control	1	3	4
					Sanidade: Dietética	1	1	2
				Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - sen probas	Bacharelato LOE sen ABAU	1		1
				Total		12	21	33

Graduado en Ciencias Ambientales	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	5	2	7
		Bacharelato (LOE) e Selectividade. Humanidades e Ciencias Sociais		1	1
		Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias	13	8	21
		Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias Sociais	1		1
	Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Actividades Físicas e Deportivas: Animación de Actividades Físicas e Deportivas	1		1
		Química: Química Ambiental	3		3
		Sanidade: Saúde Ambiental	1	2	3
		Desenvolvemento de Produtos Electrónicos e Instalacións Electrotécnicas	1		1
		Xestión forestal e do medio natural	3	2	5
	Alumnado con bacharelato internacional, de países do EEES e doutros con acordos internacionais	Bacharelato Internacional: Diploma de Bacharelato Internacional (BI)	1		1

				Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - sen probas	Bacharelato LOE sen ABAU	1		1
				Total		30	15	45
		Graduado en Ingeniería Agraria		Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	4	2	6
					Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias	5	1	6
				Maiores de 25 Anos	Probas de acceso á universidade para maiores de 25 anos (LOE). Opción Ciencias		1	1
				Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Acreditación ou credencial de homologación do título de bacharel	2		2
				Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Sanidade: Saúde Ambiental	1	3	4
					Paisaxismo e medio rural	1		1
				Total		13	7	20
101 Facultade de Ciencias	Grao	Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	2018/2019	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	2		2
					Bacharelato (LOE) e Selectividade. Humanidades e Ciencias Sociais		1	1
					Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias	4	10	14

		Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias Sociais		2	2
	Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Acreditación ou credencial de homologación do título de bacharel	1	1	2
	Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Química: Análise e Control		4	4
		Sanidade: Saúde Ambiental	1	1	2
		Procesos e calidade na industria alimentaria		1	1
	Total		8	20	28
Graduados en Ciencias Ambientales	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	4		4
		COU (LXE) e Selectividade. Biosanitaria	1		1
		Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias	18	13	31
		Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias Sociais	1		1
	Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Acreditación ou credencial de homologación do título de bacharel		1	1
	Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Actividades Marítimo-Pesqueiras: Producción Acuícola	1		1
		Sanidade: Saúde Ambiental	5		5

				Habilitacións de carácter extraordinario	Admisión por recoñecemento dun mínimo de 30 ECTS		1	1	
				Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - sen probas	Bacharelato LOE sen ABAU	1		1	
				Total		31	15	46	
		Graduado en Ingeniería Agraria		Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	2	1	3	
					COU (LXE) e Selectividade. Biosanitaria	3		3	
						Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias	7		7
					Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Sanidade: Laboratorio clínico e biomédico		1	1
						Comercio e márketing: Xestión de vendas e espazos comerciais	1		1
					Total		13	2	15
101 Facultade de Ciencias	Grao	Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	2019/2020	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	2		2	
					COU (LXE) e Selectividade. Biosanitaria	1		1	
					Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias	4	5	9	
					Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias Sociais	2	1	3	

		Título de Licenciado ou Licenciada	Título de licenciatura do sistema universitario español		1	1
		Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Química: Análise e Control		1	1
			Sanidade: Dietética		2	2
			Sanidade: Saúde Ambiental	2		2
			Procesos e calidade na industria alimentaria	1	1	2
		Títulos de grao	Título de grao do sistema universitario español		1	1
		Total			13	11
	Graduado en Ciencias Ambientales	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía		2	1
				Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias	14	10
				Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias Sociais	1	
		Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Química: Química Ambiental		2	2
			Sanidade: Saúde Ambiental	1		
			Xestión forestal e do medio natural	1		
		Total			19	13
	Graduado en Ingeniería Agraria	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	COU (LXE) e Selectividade. Biosanitaria		1	1
				Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias	9	

	Títulos de Formación Profesional de Grado Superior (para acceso ata o curso 2019/2020)	Instalación e Mantemento: Mecatrónica industrial	1		1
	Total		11	1	12

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

PRÁCTICAS CURRICULARES/EXTRACURRICULARES			
CyTA			
EMPRESA/ CURRICULARES	Nº ALUMNOS		
	17/18	18/19	19/20
AKUNATURA			
AGRUPACIÓN APÍCOLA DE GALICIA			1
BISCUITS GALICIA	1	1	
CENTRO ANALÍTICO MÍGUEZ MUIÑOS	1	1	
LABORATORIO AGRARIO E FITOPATOLÓXICO DE GALICIA			
LIGAL - LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO DE GALICIA	1	1	
Total general	3	3	1
EMPRESA/ EXTRACURRICULARES	Nº ALUMNOS		
	17/18	18/19	19/20
ACEITES ABRIL, S.L.	2	2	1
AKUNATURA DE OURENSE S.L.	1	1	1
ARC ERUBANAN GALICIA, S.L.			1
ASOC.PRODUCTORES MEJILLONEROS CABO DE CRUZ	1	1	
COREN	1	1	
C.R.D.O VALDEORRAS			1
ESTANDAR, GESTIÓN ALIMENTARIA	1	1	
FUNDACIÓN CENTRO TECNOLÓXICO DA CARNE -CETAC	3	3	
GRUPO LECHE RÍO S.A.	1	1	
INNOLACT S.L.	1	1	
LABORATORIO LÁCTEO GALLEGO S.L.	1	1	
PATATAS CONDE S.L.	1	1	
PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U.	1	1	
QUESOS EL PASTOR	1	1	
VIAQUA GESTIÓN DE AGUAS DE GALICIA S.A.U.			2

VINOS&BODEGAS GALLEGAS SAU			1
Total general	15	15	7
PRÁCTICAS CURRICULARES/EXTRACURRICULARES			
CA			
EMPRESA/ CURRICULARES	Nº ALUMNOS		
	17/18	18/19	19/20
SOMOSTERRA SOCIEDADE COOPERATIVA			1
Bruma Xestión Ambiental	1	1	
Alecrín Actividades y aventura			1
CONFEDERACIÓN HIDROGRÁFICA DEL MIÑO-SIL			1
METEOGALICIA			1
Xesmega	1	1	
Total general	2	2	4
EMPRESA/ EXTRACURRICULARES	Nº ALUMNOS		
	17/18	18/19	19/20
AGRUPACIÓN APÍCOLA DE GALICIA	1	1	1
AMEGROVE, S.C.G.	1	1	1
Centro de Investigaciones Forestales de Lourizán			1
CETMAR			1
C.R.D.O. VALDEORRAS			1
CONCELLO DE A CAÑIZA			1
CONCELLO DE CARBALLO	1	1	
CONCELLO DE MONFORME DE LEMOS	1	1	
CONCELLO DE MUROS	1	1	
CONFEDERACIÓN HIDROGRÁFICA DEL MIÑO-SIL			1
CONCELLO DE MEDIO AMBIENTE E ORDENACIÓN DO TERRITORIO (Meteogalicia)	2		
CONCELLO DE MEDIO AMBIENTE E ORDENACIÓN DO TERRITORIO (PN Illas Atlánticas)	1		
CONCELLO DE MEDIO AMBIENTE E ORDENACIÓN DO TERRITORIO (PN Invernadoiro)	1		
CONSELLERÍA DE MEDIO AMBIENTE, TERRITORIO E INFRAESTRUTURAS		4	1
CSIC (Instituto de Investigacións mariñas)	2	1	
ENDESA GENERACIÓN S.A.	1	1	
ISIDRO 1952	1	1	
TECGLASS, S.L			1
TECNOAMBIENTE	1	1	
VIAQUA GESTIÓN DE AGUAS DE GALICIA S.A.U	4	4	1
XEOAQUIS S.L.	1	1	

Total general	19	18	10
----------------------	-----------	-----------	-----------

PRÁCTICAS CURRICULARES/EXTRACURRICULARES			
EA			
EMPRESA/ CURRICULARES	Nº ALUMNOS		
	17/18	18/19	19/20
Centro Desenvolvemento agrogandeiro-INORDE	1	1	
Deputación de Ourense	1	1	
Deseña Arquitectura e Ingeniería			1
VIAQUA Gestión de Aguas de Galicia S.A.U.	1	1	
Agrupación Apícola de de Galicia			1
Adventus Plus			1
Total general	3	3	3
EMPRESA/ EXTRACURRICULARES			
	Nº ALUMNOS		
	17/18	18/19	19/20
AGRUPACIÓN APÍCOLA DE GALICIA	2	2	
AQUA OURENSE SOCIEDADE PROVINCIAL DE AUGUAS E MEDIO AMBIENTE S.A			1
CASA GRANDE DE XANCEDA			1
CENTRO DESENVOLVEMENTO AGROGANDEIRO - INORDE	1	1	1
CONSELLO REGULADOR DENOMIANCIÓN ORIXE RIBEIRO	1	1	1
CUEVAS Y CÍA S.A.	1	1	
DEPUTACIÓN DE OURENSE			1
D-SEÑA SC	1	1	
FUNDACIÓN CENTRO TECNOLÓXICO DA CARNE-CETAC	1	1	
OSBEL			1
VIAQUA GESTIÓN DE AGUAS DE GALICIA S.A.U			1
Total general	7	7	7

ANEXO 5

Tabla I01 AC-NOTA MEDIA DE ACCESO-MESTRADOS

Centro	Tipo Estudio	Titulación	Curso Académico	Modalidad Ingreso	Estudio Acceso	Sexo	Nº de ingresos	Nota media acceso	Nota media acceso <Sin Sexo><TS>
101 Facultade de Ciencias	Mestrado	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	2017/2018	Título de Licenciado ou Licenciada	Licenciado en Veterinaria	Muller	1	6,669	6,669
				Título de Diplomado /Mestres	Diplomado en Enfermería	Muller	1		
				Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Estudos realizados no estranxeiro	Home	1	6,980	6,990
						Muller	1	7,000	6,990
				Títulos de grao	Graduado en Bioloxía	Home	1	5,000	6,057
						Muller	1	7,113	6,057
					Graduado en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	Home	1	7,808	7,441
						Muller	3	7,349	7,441
					Graduado en Enfermería	Muller	1	9,760	9,760
					Graduado en Química	Muller	1	6,010	6,010
					Graduado en Ciencias Ambientais	Home	1	7,100	7,096
						Muller	5	7,095	7,096
					Graduado en Enxeñaría Agraria	Home	1	6,780	9,015
						Muller	1	11,250	9,015
				Graduado en Enxeñaría en Química Industrial	Muller	1	10,146	10,146	
		Graduado en Bioloxía	Muller	1	6,620	6,620			
		Máster Universitario en	Título de Diplomado /Mestres	Diplomado en Enfermería	Muller	5	6,961	6,961	

		Nutrición		Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Acreditación ou credencial de homologación (MECD) dun título universitario estranxeiro a un título universitario español	Muller	1		
					Estudos realizados no estranxeiro	Muller	3	5,613	5,613
				Títulos de grao	Graduado en Bioloxía	Muller	1	6,895	6,895
					Graduado en Ciencias da Actividade Física e o Deporte	Home	1	6,800	6,800
					Graduado en Enfermería	Muller	2	7,525	7,525
					Graduado en Fisioterapia	Home	2	9,060	8,768
						Muller	2	8,573	8,768
					Graduado en Ciencias da Actividade Física e o Deporte	Muller	2	7,309	7,309
					Graduado en Bioquímica	Muller	1	6,800	6,800
					Graduado en Fisioterapia	Muller	1	7,880	7,880
101 Facultade de Ciencias	Mestrado	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria	2018/2019		Título de Licenciado ou Licenciada	Licenciado en Bioloxía	Muller	3	6,789
					Licenciado en Ciencias do Mar	Home	1	6,800	6,800
				Título de Enxeñeiro Técnico	Enxeñeiro Técnico Agrícola	Muller	1		

Ambient al	Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Estudos realizados no estranxeiro	Muller	3		
	Títulos de grao	Graduado en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	Muller	3	7,050	7,050
		Graduado en Ciencias Ambientais	Home	1	7,280	7,280
		Graduado en Ciencias Ambientais	Home	3	7,033	7,033
		Graduado en Enxeñaría Agraria	Muller	1	7,308	7,308
	Título de Licenciado ou Licenciada	Licenciado en Farmacia	Muller	1	5,733	5,733
		Licenciado en Medicina	Muller	1	1,473	1,473
		Licenciado en Ciencias da Actividade Física e do Deporte	Muller	1	1,477	1,477
	Título de Diplomado /Mestres	Diplomado en Fisioterapia	Home	1	9,200	9,200
		Diplomado en Nutrición Humana e Dietética	Muller	1	1,320	1,320
	Máster Universitario en Nutrición					

				Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Acreditación ou credencial de homologación (MECD) dun título universitario estranxeiro a un título universitario español	Home	1		
					Estudos realizados no estranxeiro	Home	1		
						Muller	4		
				Títulos de grao	Graduado en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	Muller	1	6,400	6,400
					Graduado en Enfermería	Muller	1	7,300	7,300
					Graduado en Fisioterapia	Home	2	7,244	8,719
						Muller	1	11,670	8,719
					Graduado en Enfermería	Muller	1	7,580	7,580
					Graduado en Bioloxía	Home	1	6,564	6,564
					Graduado en Ciencias da Actividade Física e o Deporte	Home	1	7,403	7,144
						Muller	1	6,885	7,144
					Graduado en Farmacia	Muller	1		
					Graduado en Nutrición Humana e Dietética	Muller	1	6,569	6,569
101 Facultade de Ciencias	Mestrado	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroali	2019/2020	Título de Enxeñeiro ou Enxeñeira	Enxeñeiro Químico	Home	1	6,983	6,983
				Por equivalencia, homologación	Estudos realizados no	Home	1		
						Muller	2		

mentaría e Ambient al	ión ou validación parcial de estudos estranxeiro s	estranxei ro										
							Títulos de grao	Graduad o en Bioloxía	Muller	1	7,616	7,616
							Graduad o en Ciencia e Tecnolox ía dos Alimento s	Muller	1	6,365	6,365	
							Graduad o en Química	Muller	1	6,614	6,614	
							Graduad o en Ciencias Ambienta is	Home	1	7,600	7,600	
							Graduad o en Ciencias Ambienta is	Home	2	7,800	7,936	
								Muller	3	8,026	7,936	
							Graduad o en Enxeñaría Agraria	Muller	2	7,219	7,219	
							Graduad o en Enxeñaría en Química Industrial	Muller	1	6,104	6,104	
							Graduad o en Enxeñaría Química	Home	1	6,863	6,863	
							Graduad o en Enxeñaría Agroalim entaria e do Medio Rural	Home	1	5,700	5,700	
							Título de Licenciado ou Licenciada	Licenciad o en Farmacia	Muller	1	6,898	6,898
							Título de Enxeñeiro ou Enxeñeira	Enxeñeir o Agrónom o	Home	1	2,261	2,261
Título de Diplomado /Mestres	Diplomad o en Fisioter apia	Muller	1	6,820	6,820							

		Título de Enxeñeiro Técnico	Enxeñeiro Técnico Agrícola, especialidade en Industrias Agrarias e Alimentarias	Muller	1		
		Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Estudos realizados no estranxeiro	Home	1		
				Muller	4		
		Títulos de grao	Graduado en Bioloxía	Home	1	6,696	6,696
			Graduado en Ciencias da Actividade Física e o Deporte	Home	1	11,086	11,086
			Graduado en Enfermería	Muller	1	7,744	7,744
			Graduado en Enfermería	Muller	1	8,276	8,276
			Graduado en Bioloxía	Muller	1	6,783	6,783
			Graduado en Farmacia	Home	1	6,466	6,466
			Graduado en Nutrición Humana e Dietética	Home	1	6,906	7,247
				Muller	1	7,588	7,247

ANEXO 6-

I03(2)-PE_PROFESORADO POR CATEGORÍA-MESTRADOS

Centro	Titulación	Curso Académico	Tipo Puesto	Categoría Laboral	% horas de docencia na titulación
101 Facultade de Ciencias	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	2019/2020	PROFESOR	Catedrático/a de universidade	14,11%
				Profesor/a titular de universidade	52,67%
				Profesor/a contratado/a doutor/a	16,04%
			INVESTIGADOR	Investigador/a Juan De La Cierva	1,82%
				Investigador/a Ramón y Cajal	1,14%
				Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade B	3,64%
		EXTERNO	Non Aplicable	10,58%	
		2018/2019	PROFESOR	Catedrático/a de universidade	9,33%
				Profesor/a titular de universidade	50,04%
				Profesor/a contratado/a doutor/a	15,91%
			Profesor/a contratado/a interino/a	4,28%	
			INVESTIGADOR	Investigador/a Juan De La Cierva	1,84%
				Investigador/a Ramón y Cajal	1,22%
		Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade A		2,45%	
		EXTERNO	Non Aplicable	14,92%	
		2017/2018	PROFESOR	Catedrático/a de universidade	10,79%
				Profesor/a titular de universidade	48,42%
				Profesor/a contratado/a doutor/a	15,63%
	Profesor/a contratado/a interino/a			4,34%	
	INVESTIGADOR		Investigador/a Ramón y Cajal	1,19%	
	EXTERNO		Non Aplicable	18,64%	
	Invitado		Non Aplicable	0,98%	
	Máster Universitario en Nutrición	2019/2020	PROFESOR	Catedrático/a de universidade	12,77%
				Profesor/a asociado/a T3	1,57%
				Profesor/a titular de universidade	37,62%
				Profesor/a contratado/a doutor/a	0,79%
			INVESTIGADOR	Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade B	5,89%
Investigador/a Distinguido/a				0,79%	
EXTERNO		Non Aplicable	32,42%		
		Catedrático/a de universidade	8,15%		
2018/2019		PROFESOR	Catedrático/a de universidade	11,29%	
			Profesor/a asociado/a T3	1,58%	
			Profesor/a titular de universidade	41,68%	
			Profesor/a contratado/a doutor/a	3,76%	
EXTERNO	Non Aplicable	33,47%			
	Catedrático/a de universidade	8,22%			
2017/2018	PROFESOR	Catedrático/a de universidade	11,75%		
		Profesor/a asociado/a T3	1,59%		
		Profesor/a titular de universidade	38,84%		

	Profesor/a contratado/a doutor/a	3,59%
EXTERNO	Non Aplicable	44,22%

ANEXO 7

E3-I2 PERFIL DE INGRESO DO ALUMNADO-MESTRADOS

Centro	Tipo Estudio	Titulación	Curso Académico	Modalidad Ingreso	Sexo	Home	Muller	Total
					Estudio Acceso	Nº de ingresos	Nº de ingresos	Nº de ingresos
101 Facultade de Ciencias	Mestrado	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	2017/2018	Título de Licenciado ou Licenciada	Licenciado en Veterinaria		1	1
				Título de Diplomado/Mestres	Diplomado en Enfermería		1	1
				Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Estudos realizados no estranxeiro	1	1	2
				Títulos de grao	Graduado en Bioloxía	1	1	2
					Graduado en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	1	3	4
					Graduado en Enfermería		1	1
					Graduado en Química		1	1
					Graduado en Ciencias Ambientais	1	5	6
					Graduado en Enxeñaría Agraria	1	1	2
					Graduado en Enxeñaría en Química Industrial		1	1
Graduado en Bioloxía		1	1					
Total		5	17	22				

		Máster Universitario en Nutrición		Título de Diplomado/Mestres	Diplomado en Enfermería		5	5
				Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Acreditación ou credencial de homologación (MECD) dun título universitario estranxeiro a un título universitario español		1	1
					Estudos realizados no estranxeiro		3	3
				Títulos de grao	Graduado en Bioloxía		1	1
					Graduado en Ciencias da Actividade Física e o Deporte	1		1
					Graduado en Enfermería		2	2
					Graduado en Fisioterapia	2	2	4
					Graduado en Ciencias da Actividade Física e o Deporte		2	2
					Graduado en Bioquímica		1	1
					Graduado en Fisioterapia		1	1
				Total		3	18	21
101 Facultade de Ciencias	Mestrado	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	2018/2019	Título de Licenciado ou Licenciada	Licenciado en Bioloxía		3	3
					Licenciado en Ciencias do Mar	1		1
				Título de Enxeñeiro Técnico	Enxeñeiro Técnico Agrícola		1	1
				Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Estudos realizados no estranxeiro		3	3

**Máster
Universita
rio en
Nutrición**

Títulos de grao	Graduado en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos		3	3
	Graduado en Ciencias Ambientais	1		1
	Graduado en Ciencias Ambientais	3		3
	Graduado en Enxeñaría Agraria		1	1
Total		5	11	16
Título de Licenciado ou Licenciada	Licenciado en Farmacia		1	1
	Licenciado en Medicina		1	1
	Licenciado en Ciencias da Actividade Física e do Deporte		1	1
Título de Diplomado/Mestres	Diplomado en Fisioterapia	1		1
	Diplomado en Nutrición Humana e Dietética		1	1
Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Acreditación ou credencial de homologación (MECD) dun título universitario estranxeiro a un título universitario español	1		1
	Estudos realizados no estranxeiro	1	4	5
Títulos de grao	Graduado en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos		1	1
	Graduado en Enfermería		1	1
	Graduado en Fisioterapia	2	1	3
	Graduado en Enfermería		1	1

				Graduado en Bioloxía		1		1
				Graduado en Ciencias da Actividade Física e o Deporte		1	1	2
				Graduado en Farmacia			1	1
				Graduado en Nutrición Humana e Dietética			1	1
				Total		7	15	22
101 Facultade de Ciencias	Mestrado	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	2019/2020	Título de Enxeñeiro ou Enxeñeira	Enxeñeiro Químico	1		1
				Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Estudos realizados no estranxeiro	1	2	3
				Títulos de grao	Graduado en Bioloxía		1	1
					Graduado en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos		1	1
					Graduado en Química		1	1
					Graduado en Ciencias Ambientais	1		1
					Graduado en Ciencias Ambientais	2	3	5
					Graduado en Enxeñaría Agraria		2	2
					Graduado en Enxeñaría en Química Industrial		1	1
					Graduado en Enxeñaría Química	1		1
					Graduado en Enxeñaría Agroalimentaria e do Medio Rural	1		1
				Total		7	11	18

Máster Universitario en Nutrición	Título de Licenciado ou Licenciada	Licenciado en Farmacia		1	1	
	Título de Enxeñeiro ou Enxeñeira	Enxeñeiro Agrónomo	1		1	
	Título de Diplomado/Mestres	Diplomado en Fisioterapia		1	1	
	Título de Enxeñeiro Técnico	Enxeñeiro Técnico Agrícola, especialidad e en Industrias Agrarias e Alimentarias		1	1	
	Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Estudos realizados no estranxeiro	1	4	5	
	Títulos de grao	Graduado en Bioloxía		1		1
		Graduado en Ciencias da Actividade Física e o Deporte		1		1
		Graduado en Enfermería			1	1
		Graduado en Enfermería			1	1
		Graduado en Bioloxía			1	1
		Graduado en Farmacia		1		1
Graduado en Nutrición Humana e Dietética			1	1	2	
Total		6	11	17		

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

Acción de mellora

Promover la salida de plazas en las administraciones

Denominación da acción de mellora:	Promover la salida de plazas en las administraciones
Estado:	En preparación
Sgic:	2019-2020
Centro:	101 - Facultade de Ciencias

Universidade de Vigo

Data de comezo:	27/09/2021
Data de alerta:	30/04/2021
Data prevista de finalización:	31/08/2021
Data de finalización:	

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

Ano académico:	2020/2021
Ano académico de finalización:	2020/2021

Punto débil detectado:

Actuacións a desenvolver:

Recursos financeiros:

Observacións:

Sen revisións de cumprimento.

Sen Finalizacións.

Acción de mellora

Promover la salida de plazas en las administraciones

Denominación da acción de mellora:	Promover la salida de plazas en las administraciones
Estado:	En preparación
Sgic:	2019-2020
Centro:	101 - Facultade de Ciencias

Universidade de Vigo

Data de comezo:	27/09/2021
Data de alerta:	30/04/2021
Data prevista de finalización:	31/08/2021
Data de finalización:	

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

Ano académico:	2020/2021
Ano académico de finalización:	2020/2021

Punto débil detectado:

Actuacións a desenvolver:

Recursos financeiros:

Observacións:

Sen revisións de cumprimento.

Sen Finalizacións.

Acción de mellora

Promover reuniónes estudantes, administración y colectivos profesionales

Universidade de Vigo

Denominación da acción de mellora:	Promover reuniónes estudantes, administración y colectivos profesionales
Estado:	En preparación
Sgic:	2019-2020
Centro:	101 - Facultade de Ciencias

Data de comezo:	01/10/2020
Data de alerta:	03/05/2021
Data prevista de finalización:	31/08/2021
Data de finalización:	

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

Ano académico:	2020/2021
Ano académico de finalización:	2020/2021

Punto débil detectado:

Actuacións a desenvolver:

Recursos financeiros:

Observacións:

Sen revisións de cumprimento.

Sen Finalizacións.

Acción de mellora

Mejorar medios informáticos de las aulas y medios audiovisuales

Universidade de Vigo

Denominación da acción de mellora:	Mejorar medios informáticos de las aulas y medios audiovisuales
Estado:	En preparación
Sgic:	2019-2020
Centro:	101 - Facultade de Ciencias

Data de comezo:	07/01/2021
Data de alerta:	01/06/2021
Data prevista de finalización:	31/08/2021
Data de finalización:	

Documento:	
Programa:	Seguimento das titulacións
Criterio / Directriz:	5. Recursos materiais e servizos

Ano académico:	2020/2021
Ano académico de finalización:	2020/2021

Punto débil detectado:

Actuacións a desenvolver:

Recursos financeiros:

Observacións:

Sen revisións de cumprimento.

Sen Finalizacións.

Acción de mellora

Mejorar la información de actividades al alumnado

Denominación da acción de mellora:	Mejorar la información de actividades al alumnado
Estado:	En preparación
Sgic:	2019-2020
Centro:	101 - Facultade de Ciencias

Universidade de Vigo

Data de comezo:	29/03/2021
Data de alerta:	31/05/2021
Data prevista de finalización:	31/08/2021
Data de finalización:	

Documento:	
Programa:	
Criterio / Directriz:	

Ano académico:	2020/2021
Ano académico de finalización:	2020/2021

Punto débil detectado:	Baja valoración sobre el conocimiento de actividades en la Facultad y en el Campus
------------------------	--

Actuación a desenvolver:	Remitir correos electrónicos al alumnado sobre actividades en el centro, mayor actualización en redes y cartelería
--------------------------	--

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

Observacións:	
---------------	--

Sen revisións de cumprimento.

Sen Finalizacións.

Acción de mellora

Promover la participación e incrementar la información organizativa del centro

Universidade de Vigo

Denominación da acción de mellora: Promover la participación e incrementar la información organizativa del centro

Estado: En preparación

Sgic: 2019-2020

Centro: 101 - Facultade de Ciencias

Data de comezo: 29/03/2021

Data de alerta: 31/05/2021

Data prevista de finalización: 31/07/2021

Data de finalización:

Documento:

Programa: Seguimento das titulacións

Criterio / Directriz: 1. Organización e desenvolvemento

Ano académico: 2020/2021

Ano académico de finalización: 2020/2021

Punto débil detectado: Desconocimiento por parte del estudiantado de la organización de los estudios universitarios

Actuacións a desenvolver: Charlas orientativas a los alumnos, fundamentalmente de primero, sobre la Facultad, Campus, Universidad y organos de representación.

Recursos financeiros: No se precisan

Observacións:

Sen revisións de cumprimento.

Sen Finalizacións.

Acción de mellora

Promover en rectorado y departamentos creación/reposición plazas PDI y PAS

Universidade de Vigo

Denominación da acción de mellora:	Promover en rectorado y departamentos creación/reposición plazas PDI y PAS
Estado:	En preparación
Sgic:	2019-2020
Centro:	101 - Facultade de Ciencias

Documento:	
Programa:	Seguimento das titulacións
Criterio / Directriz:	4. Recursos humanos

Data de comezo:	05/04/2021
Data de alerta:	01/07/2021
Data prevista de finalización:	31/08/2021
Data de finalización:	

Ano académico:	2020/2021
Ano académico de finalización:	2020/2021

Punto débil detectado:

Actuacións a desenvolver:

Recursos financeiros:

Observacións:

Sen revisións de cumprimento.

Sen Finalizacións.