

**Informe final de evaluación del
seguimiento de la implantación
de títulos oficiales**

2012

**GRADO EN CIENCIA Y
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

**Escuela Superior de Ciencias
Experimentales y Tecnología**

UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS

VALORACIÓN GLOBAL

Información pública ofrecida por el título en su página web

El presente informe de evaluación del seguimiento de la implantación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se realiza a partir de la información disponible en la página Web proporcionada por el Título en el momento de realizar el proceso de evaluación, por lo que cualquier modificación llevada a cabo con posterioridad no ha sido considerada.

En el proceso de evaluación se han detectado las siguientes deficiencias en el Título que deberán ser corregidas en futuros informes de seguimiento, para la consecución de los objetivos perseguidos en la información pública:

- 1.- Hacer más visible en la información básica de la página principal del título el número máximo y mínimo de créditos que el estudiante puede matricular a tiempo completo y parcial, así como la normativa de permanencia para los estudiantes de nuevo ingreso.
- 2.- Completar la información de transferencia y reconocimiento de créditos, de forma que se ajuste a lo publicado en la memoria de Verificación, y adaptarla al Real Decreto 1618/2011 sobre Reconocimiento de enseñanzas en el ámbito de la Educación Superior.
- 3.- Detallar la información respecto a las prácticas externas obligatorias, requisitos y criterios de selección, y no remitir a la página con información general de la Universidad.
- 4.- Ajustar el cómputo de ECTS del Plan de Estudios a lo propuesto en la memoria aprobada, en cuanto a la opción de cursar "Historia Cultura e Instituciones de España y de Europa e Historia de la Alimentación Humana".

En el anexo detallado de evaluación se hacen constar la totalidad de recomendaciones que deberán ser corregidas para futuros seguimientos al objeto de orientar al título a la mejora continua. Así mismo, se recogen, en su caso, las buenas prácticas detectadas.

Con independencia de lo anterior, se valora positivamente el esfuerzo realizado para cumplir los criterios de claridad, accesibilidad, transparencia y publicidad.

Autoinforme realizado por el título

Este informe de evaluación se realiza a partir del autoinforme de seguimiento presentado por el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en los plazos establecidos por la convocatoria y una vez estudiadas las alegaciones formuladas.

A la hora de valorar los aspectos estrechamente ligados a la mejora de la calidad del título, se considera que el rigor exigible debe tener en cuenta que todos los actores del proceso se

encuentran ante la primera experiencia en la formulación y valoración de un informe de seguimiento de la implantación de un título.

En el proceso de evaluación se han detectado las siguientes deficiencias que requieren una subsanación por parte de la Universidad:

- 1.- Implementar el procedimiento de Apoyo PA05 de gestión de incidencias, reclamaciones, y sugerencias según acuerdo del Sistema de Garantía de calidad del título.
- 2.- Implementar los procedimientos centrales Planificación y desarrollo de la enseñanza PC04A: guías docentes y PC04B de ordenación docente, así como las medidas de mejora adoptadas
- 3.- Aclarar y acometer los cambios en el Plan de Estudios respecto a la optatividad en la asignatura propuesta en la memoria "Historia Cultural e Instituciones de España y de Europa"

Además de lo señalado en el anterior párrafo, el título deberá proceder a la corrección de los siguientes aspectos que tienen que ver con:

- 1.- Mejorar los mecanismos puestos en funcionamiento para la evaluación de la calidad de la docencia, así como implementar un sistema para su seguimiento.
- 2.- El sistema establecido para el análisis de la satisfacción de los distintos colectivos implicados en la docencia.
- 3.- Seguir las recomendaciones de ANECA en cuanto a recursos materiales y disponer de los espacios docentes implicados.
- 4.- Ahondar en la detección de los puntos débiles del título, el análisis de las causas y elaboración de un plan de mejora.

Finalmente, en el anexo detallado de evaluación del autoinforme se hacen constar la totalidad de advertencias y recomendaciones que deberán ser corregidas para futuros seguimientos, al objeto de orientar al título a la mejora continua. Así mismo, se recogen las buenas prácticas detectadas.

ANEXO I**1. INFORMACIÓN PÚBLICA**

| Comentario | Tipo |
|---|------------------|
| Se valora positivamente la claridad y accesibilidad de la información en la página web. | Buenas prácticas |
| En la página principal donde se contiene la información básica sobre el grado, sería conveniente incluir el año de implantación | Recomendaciones |
| Es necesario hacer más visible el número máximo y mínimo de créditos de los que puede matricularse un estudiante a tiempo completo y a tiempo parcial | Recomendaciones |
| Es necesario hacer más accesible la normativa de permanencia y extraer aquellos requisitos mínimos de permanencia que un estudiante de nuevo ingreso debería conocer. Se recomienda incluir esta información en el apartado de "Presentación" | Recomendaciones |
| El enlace "Reconocimiento A. de créditos" se limita a un documento sobre el reconocimiento por participación en actividades culturales, representación estudiantil, solidarias y de cooperación. Se recomienda que este enlace recoja toda la información sobre transferencia y reconocimiento de forma que se ajuste a lo publicado en la Memoria de Verificación. | Recomendaciones |
| Se recomienda adaptar la información sobre transferencia y reconocimiento de créditos al Real Decreto 1618/2011 de 14 de noviembre sobre Reconocimiento de enseñanzas en el ámbito de la Educación Superior. | Recomendaciones |
| No se encuentra en el Plan de Estudios la asignatura propuesta en la memoria "Historia Cultural e Instituciones de España y de Europa" (FB 6ECTS). La materia "Tecnología de los Alimentos" está constituida por asignaturas cuya dedicación es 3 ECTS superior a lo propuesto en la memoria aprobada. Aclarar el motivo del descuadre. | Recomendaciones |
| Respecto a las prácticas externas y dado que en este grado tienen carácter obligatorio, es conveniente que se detallen aquellas instituciones donde se pueden realizar y los requisitos y criterios de selección en vez de remitir a una página con información general de la Universidad | Recomendaciones |
| Respecto a los programas de movilidad sería recomendable que se proporcionase información sobre las instituciones con las que se mantiene convenio para este título en concreto en vez de derivar a una página general de la Universidad | Recomendaciones |
| Se incluyen los datos referidos al profesorado que imparte docencia en el título | Buenas prácticas |
| Se aporta información sobre los resultados que se derivan de la aplicación del SGIC y se indican las acciones de mejora propuestas tras el análisis de los resultados y el estado de desarrollo en el que se encuentran estas acciones. | Buenas prácticas |
| Se recomienda que para el sistema de quejas y reclamaciones, la Universidad explicita los diferentes sistemas que tiene establecidos ya que se ofrezcan dos enlaces cuenta 1 y cuenta 2 | Recomendaciones |

ANEXO II**2. AUTOINFORME****Estructura y funcionamiento del Sistema de Garantía de Calidad del Título/Centro**

| Comentario | Tipo |
|--|-----------------|
| Se proporciona una descripción del sistema de funcionamiento y de toma de decisiones, para futuros informes de seguimiento se recomienda que se incluyan aquellos temas que han sido objeto de tratamiento en el seno de la comisión así como las propuestas de mejora adoptadas, así como un análisis sobre la idoneidad del sistema de garantía de calidad adoptado. | Recomendaciones |

Indicadores cuantitativos

| Comentario | Tipo |
|---|--------------|
| Es necesario que el autoinforme incluya un análisis de los indicadores. | Advertencias |

Sistemas para la mejora de la calidad del título

| Comentario | Tipo |
|---|-----------------|
| En lo tocante a los mecanismos de coordinación docente, se hace una muy breve descripción del modelo de coordinación horizontal (coordinador de curso) y vertical (coordinador de titulación) adoptado, si bien no se aporta más información al respecto. Es preciso que la titulación ponga en marcha lo antes posible los Procedimientos Centrales PC04A Planificación y desarrollo de la enseñanza: guías docentes y PC04B Planificación y desarrollo de la enseñanza: ordenación docente y que en futuros informes de seguimiento se recojan aquellas materias que se consideren destacadas y que hayan sido objeto de tratamiento en el ámbito de la coordinación docente, así como las medidas de mejora adoptadas, lo que permitirá hacer un análisis crítico sobre la idoneidad del sistema adoptado. | Recomendaciones |
| Respecto a los mecanismos para la evaluación de la calidad de la docencia, el informe aporta los datos de valoración media obtenidos en los cursos 2009/2010 y 2010 / 2011, aportando una media de valoración alta. Se ofrecen valoraciones altas respecto a la participación en curso de formación y menores en la actividad relacionada con los proyectos de innovación docente. Se recomienda que se active la participación del mismo en el programa DOCENTIA | Recomendaciones |
| No se ha implantado el procedimiento para el análisis de la satisfacción de los distintos colectivos implicados sin que exista causa que lo justifique. | Recomendaciones |
| Es necesario que se implemente el Procedimiento de Apoyo PA05 Gestión de incidencias, reclamaciones y sugerencias, tal como acordó el CGCE del 21/03/2012, según se indica en el Autoinforme. | Advertencias |

Tratamiento dado a las recomendaciones del informe de verificación y de seguimiento

| Comentario | Tipo |
|---|-----------------|
| La información aportada no permite realizar el "especial seguimiento" sobre recursos humanos recomendado por ANECA en el informe de la Memoria de Verificación del título. En el Auto informe se indica que se ha creado el área de Nutrición con 1CU, 1TU, 1 ayudante y 1 becario, pero no se especifica si estos puestos son de nueva creación o simplemente un cambio de adscripción del profesorado. Por otra parte se indica que se va a contratar a 2 becarios para el curso próximo. Pero no es posible valorar si esto será suficiente. | Recomendaciones |

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Escuela Superior de Ciencias Experimentales y Tecnología

UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS

| | |
|--|-----------------|
| Se están siguiendo las recomendaciones de ANECA en cuanto a recursos materiales, si bien los espacios docentes implicados no están aún disponibles. Se debe justificar este aspecto. | Recomendaciones |
|--|-----------------|

Modificación del plan de estudios

| Comentario | Tipo |
|---|-----------------|
| No se encuentra en el Plan de Estudios la asignatura propuesta en la memoria "Historia Cultural e Instituciones de España y de Europa" (FB 6ECTS). La materia "Tecnología de los Alimentos" está constituida por asignaturas cuya dedicación es 3 ECTS superior a lo propuesto en la memoria aprobada. Dado que no se puede constatar si la asignatura es una modificación del Plan de Estudios respecto a Verifica, se debe aclarar. | Advertencias |
| Se presentan una serie de cambios en la secuencia de asignaturas. Se recomienda hacer un análisis/justificación de las consecuencias que puede tener sobre la distribución de la carga de trabajo del alumno, especialmente en cuarto curso. | Recomendaciones |

Relación y análisis de los puntos débiles del título

| Comentario | Tipo |
|--|-----------------|
| Se aporta una relación de puntos fuertes y puntos débiles. Se recomienda hacer un mayor esfuerzo en la detección de los puntos débiles, análisis de sus causas y elaboración de un plan de mejoras con el fin conseguir avanzar en la mejora continua. | Recomendaciones |

Nombre de archivo: 86B5A47.docx
Directorio: D:\Perfil Usuario\cgm74\Configuración local\Archivos temporales de Internet\Content.MSO
Plantilla: D:\Perfil Usuario\cgm74\Datos de programa\Microsoft\Plantillas\Normal.dotm
Título: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Asunto: Escuela Superior de Ciencias Experimentales y Tecnología
Autor: UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Palabras clave:
Comentarios:
Fecha de creación: 17/12/2012 12:45:00
Cambio número: 3
Guardado el: 09/01/2013 18:32:00
Guardado por: CELIA GAVILAN
Tiempo de edición: 4 minutos
Impreso el: 09/01/2013 18:32:00
Última impresión completa
Número de páginas: 6
Número de palabras: 1.774
Número de caracteres: 9.754 (aprox.)