

INFORME DE AUTOEVALUACIÓN

DATOS DEL TÍTULO

Número de Expediente (RUCT): 2500963

Denominación Título: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Universidad responsable: Universidad Rey Juan Carlos

Universidades participantes:

Centro en el que se imparte: ESCET – Móstoles

Nº de créditos: 240

Idioma: Castellano

Modalidad: Presencial

Informe de Renovación de la Acreditación con fecha de: 15/09/2017

Directriz 2: El plan de mejora indicado en los informes de renovación de la acreditación para los títulos favorables con especial seguimiento ha sido eficaz y se presentan evidencias e indicadores de los resultados obtenidos y grado de consecución del objetivo.

Elementos a evaluar:

- se realiza una valoración de la efectividad de la acción de mejora de acuerdo a evidencias e indicadores previstos y se valora los beneficios conseguidos y su alineación con el objetivo previsto
- existen evidencias que avalen que las acciones han sido implantadas y su resultado ha sido eficaz
- en el caso que la acción de mejora se encuentre en vías de implantación o no se haya conseguido el objetivo, existe un plan de mejora que recoja las acciones futuras, la planificación de implantación, los indicadores y el responsable

Tras el informe provisional de evaluación para la Renovación de la Acreditación del 3 de abril de 2017, desde la Universidad Rey Juan Carlos se propuso un plan de mejora en el que se incluyeron las acciones de mejora que resolvían los aspectos que necesariamente debían modificarse, según dicho informe, además de algunas acciones encaminadas a cumplir con otras recomendaciones de mejora también incluidas en dicho informe. A continuación, se incluye una revisión de la implantación, consecución y efectividad de las acciones de mejora incluidas en dicho plan.

CRITERIO 1: ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

2.- Se recomienda un seguimiento más exhaustivo de las horas de dedicación a las prácticas de empresa (600).

ACCIÓN DE MEJORA 1.2: MODIFICACIÓN DE MEMORIA

1. Objetivo de la mejora:

Modificar la memoria para ajustar el número de horas de la asignatura prácticas externas

2. Indicador de seguimiento:

Memoria verificada y nº de horas de dedicación a las prácticas

3. Seguimiento /cumplimiento:

Cumplido. Se adjunta como evidencia el informe final de la modificación de la memoria.

4. Observaciones en relación a la implantación y/o efectividad:

En el informe final de la modificación de la memoria recibido con fecha 18/07/2017 se aprobó la modificación de la reducción del número de créditos de la asignatura Prácticas Externas de 24 a 18 y el incremento del número de créditos de la asignatura Trabajo Fin de Grado de 6 a 12. Esta acción de mejora ya ha sido implantada en el grado en el curso 18/19. De esta manera, la asignatura Prácticas Externas queda distribuida en 18 créditos equivalentes a 400 horas, cumpliendo con lo recogido en la memoria de verificación y que se considera suficiente para la adquisición de las competencias propias de la asignatura.

3.- Se recomienda implantar los cursos cero recogidos en la memoria de verificación, máxime dado el fracaso académico de algunas asignaturas como Física y Química, que producen un aumento de los tamaños de grupo en el primer curso.

ACCIÓN DE MEJORA 1.3: PUESTA EN MARCHA DE LOS CURSOS CERO

1. Objetivo de la mejora: Implantar los cursos cero en primer curso para asignaturas Física, Química y Matemáticas

2. Indicador de seguimiento:

Aumento de las tasas de rendimiento y superación en dichas asignaturas

3. Seguimiento /cumplimiento:

Cumplido. En el curso 2017/18 se puso en marcha el Curso Cero de Matemáticas y en el curso 2018/19 el Curso Cero de Física. Se adjunta el enlace a dichos cursos cero Online.

4. Observaciones en relación a la implantación y/o efectividad:

La Comisión de Garantía de Calidad de la ESCET propuso en su reunión del 14-12-2016 la acción de mejora "A16-I-P-24: Cursos on-line de refuerzo de asignaturas básicas" y la elevó posteriormente al Comité de Calidad de la URJC. En el Comité de Calidad se aprobó como acción de mejora nº 7 en su reunión del 27-06-2017 para el curso de Matemáticas y la nº4 en su reunión del 27-06-2018 para el curso de Física. Enlaces curso cero 2018/19 en la ESCET:

Física: <https://tv.urjc.es/series/5b17c007d68b14623e8b458c>

Matemáticas: <https://tv.urjc.es/series/59635885d68b14de148b4573>

El objetivo de los Cursos Cero Online puestos en marcha es ayudar a los estudiantes a afrontar mejor el estudio de asignaturas de formación básica en las que se requiere de conocimientos previos. Estos cursos cero están disponibles tanto para los alumnos de primer curso que se enfrentan por primera vez a dichas asignaturas como para el resto de los cursos con el objetivo de ayudar a la superación de estas asignaturas y por tanto a mejorar el fracaso detectado en estas asignaturas. El próximo curso 19/20 se evaluará la implantación del curso cero de Química. La evaluación de la efectividad de la mejora se realizará en base a los resultados académicos de los próximos cursos, así como en base a las encuestas de satisfacción sobre los mismos.

CRITERIO 7: INDICADORES DE RENDIMIENTO Y SATISFACCIÓN

1.- Se recomienda reflexionar sobre el alto nivel de abandono y los resultados de primer curso relacionándolo con la información que aparece sobre los contenidos del grado y las expectativas profesionales que se ofrecen con el fin de paliar este problema.

ACCIÓN DE MEJORA 7.1: MODIFICACIÓN DE MEMORIA

1. Objetivo de la mejora:

Modificar la memoria para dividir asignaturas básicas anuales en semestrales y revisión de los contenidos para su ajuste a la titulación

2. Indicador de seguimiento:

Memoria verificada y mejora en el rendimiento académico en primer curso

3. Seguimiento /cumplimiento:

Cumplido. Se adjunta como evidencia el informe final de la modificación y el link de la página web mostrando el nuevo itinerario formativo.

4. Observaciones en relación a la implantación y/o efectividad:

Como resultado de la acción de mejora CyTA-3 contemplada en la Memoria Anual de Seguimiento del Grado en CyTA curso 15/16, se propuso la división de las asignaturas anuales básicas de 1º curso de 9 créditos (Matemáticas, Física, Química y Biología) en dos semestrales de 4,5 créditos cada una (Matemáticas I y II, Física I y II, Química I y II, Biología I y II). El motivo de la división de asignaturas ha sido favorecer la superación de estas asignaturas por parte de los estudiantes y reducir las bajas tasas de superación en las mismas. Este cambio se realiza a propuesta de los estudiantes del Grado (acción de mejora A13-I-C-20) y fue aprobado en la Comisión de Calidad de este (acción de mejora A15-I-C-22) y en Junta de Escuela. El informe final de la modificación de la memoria verificada con la aprobación de estos cambios llegó con fecha 18/07/2017.

Estos cambios han sido implantados en el curso 18/19 como se muestra también en la web del grado (<https://www.urjc.es/estudios/grado/584-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos#plan-de-estudios>).

Dado que la implantación de la memoria verificada ha supuesto la implantación de nuevo Plan de Estudios, este plan se ha implantado en los cuatro cursos y no de forma progresiva para facilitar el cambio de Plan a todos los alumnos matriculados en el Grado, independientemente del curso y poder mejorar tanto el abandono como la tasa de rendimiento académico. Para la evaluación de la efectividad de la acción de mejora será necesario recoger los resultados obtenidos en al menos un par de cursos académicos para poder aportar datos reales de estas tasas.

ACCIÓN DE MEJORA 7.2: MODIFICACIÓN DE MEMORIA

1. Objetivo de la mejora:

Modificar la memoria para incluir un perfil de ingreso recomendado para el estudiante

2. Indicador de seguimiento:

Memoria verificada, reducción en el nivel de abandono y mejora de la satisfacción con el grado

3. Seguimiento /cumplimiento:

Cumplido. Se adjunta como evidencia el informe final de la modificación y enlace web del grado con la indicación del perfil recomendado.

4. Observaciones en relación a la implantación y/o efectividad:

De acuerdo con los objetivos del programa formativo y el plan de estudios del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA), es recomendable que los alumnos ingresen con unos conocimientos mínimos en Biología, Química, Física y Matemáticas, al ser estas asignaturas básicas de primer curso de la titulación (rama Ciencias). Se consideró por parte de la Comisión de Garantía de Calidad del Grado importante incluir este aspecto en la memoria (y en la página web del Grado), ya que no estaba contemplado anteriormente.

El informe final de la modificación llegó con fecha 18/07/2017 y ya está disponible en la página web del grado el perfil de ingreso recomendado para el estudiante en el siguiente enlace:

<https://www.urjc.es/estudios/grado/584-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos#perfil-de-ingreso-recomendado>

Con esta acción se mejorará la información que los alumnos tienen sobre los conocimientos previos necesarios para poder superar las asignaturas básicas de primer curso con menor dificultad.

ACCIÓN DE MEJORA 7.3: MESAS REDONDAS DE EGRESADOS

1. Objetivo de la mejora:

Reducir el nivel de abandono en primer curso, mejorando el conocimiento de las expectativas profesionales que ofrece la titulación

2. Indicador de seguimiento:

Reducción en el nivel de abandono y mejora de la satisfacción con el grado

3. Seguimiento /cumplimiento:

Cumplido. Se adjuntan los trípticos de las últimas Jornadas realizadas y los resultados obtenidos en las encuestas realizadas junto con el modelo de encuesta.

4. Observaciones en relación a la implantación y/o efectividad:

Esta acción de mejora ya se ha llevado a cabo en los cursos 16/17, 17/18 y 18/19 durante la celebración de las VI, VII y VIII Jornadas de Estudiantes del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos que se llevan celebrando ya desde hace 8 años al inicio de curso y con las que se pretende dar una visión completa del grado que estudian en la URJC y de sus salidas profesionales a través tanto de conferencias de expertos del sector como de mesas redondas de egresados que les cuentan su trayectoria en el grado y su trayectoria profesional dando importancia a los conocimientos que más aplican en su labor del día a día. Esta acción de mejora se mantendrá en cursos sucesivos.

La efectividad de esta acción de mejora se ve reflejada en la elevada valoración que recibe por parte de los estudiantes tanto la Jornada en su conjunto como las experiencias que les muestran los egresados en la mesa redonda. En cada Jornada se viene realizando una encuesta de satisfacción (adjunta como evidencia) y a continuación de muestra un resumen de los resultados obtenidos en la VIII Jornada realizada el día 21 de septiembre de 2018.

Pregunta	Nota Media
1	4,3
2	4,0
3	4,4
4	4,4
5	4,4
6	4,2
7	4,3

Los valores recogidos muestran una valoración por encima de 4 (sobre 5) para todas las preguntas realizadas destacando en relación a la mejora sobre la visión del grado la pregunta 1 (**visión del interés/importancia actual del Grado**) y la pregunta 5 (**Mesa Redonda de Estudiantes Egresados**), lo que pone de manifiesto la efectividad de la acción de mejora propuesta.

MODIFICACIONES NECESARIAS

CRITERIO 5: PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

1.- Se debe realizar la contratación de nuevo personal de administración y servicios necesaria para el correcto funcionamiento de la titulación, especialmente personal de apoyo especializado en Bromatología y otras asignaturas específicas de este grado.

ACCIÓN DE MEJORA 5.1: CONTRATACION DE TECNICO DE APOYO ESPECIALIZADO

1. Objetivo de la mejora:

Incrementar el personal de apoyo especializado en Bromatología y otras asignaturas específicas del grado

2. Indicador de seguimiento:

Contratación de técnico de apoyo con formación específica para la sala de catas, planta piloto, etc.

3. Seguimiento /cumplimiento:

Cumplido. Se adjuntan los documentos del Concurso público de la contratación de un Técnico de Laboratorio.

4. Observaciones en relación a la implantación y/o efectividad:

La contratación del personal de apoyo se inició con la Resolución rectoral de 8 de junio de 2017 y concluyo con la contratación de un Técnico de laboratorio que se incorporó en el curso 17/18, con la puesta en marcha de las nuevas instalaciones de la sala de catas (curso 17/18) y el laboratorio/planta piloto (curso 18/19). El contratado cumple con el perfil recomendado en la plaza y a día de hoy da cobertura y servicio a todas las prácticas de asignaturas específicas del grado que se desarrollan en los laboratorios específicos del mismo.

2.- Se debe aumentar la dotación de pequeño equipamiento de los laboratorios y renovar el conjunto de grandes equipos.

ACCIÓN DE MEJORA 5.2: AUMENTAR LA DOTACION DE PEQUEÑO EQUIPAMIENTO Y RENOVACIÓN DE GRANDES EQUIPOS

1. Objetivo de la mejora:

Aumentar la dotación de pequeños equipos y renovar grandes equipos

2. Indicador de seguimiento:

Adquisición y renovación de equipos

3. Seguimiento /cumplimiento:

Gerencia General y Vicerrectorado de Calidad. Se adjunta anexo con la descripción de los equipos implicados.

4. Observaciones:

Esta acción ya se había iniciado en el curso 16/17 a través del plan de mejora para la renovación y reparación de equipos de la ESCET y se mantendrá en cursos sucesivos, de acuerdo con el plan previsto y en función de la disponibilidad presupuestaria. A continuación, se describe el nivel de cumplimiento alcanzado. Atendiendo a ese plan de mejora de la ESCET ya se habían realizado reparaciones y/o renovaciones de equipamiento en los laboratorios más utilizados para las prácticas de este Grado, visitados por el panel (Laboratorio de Técnicas Instrumentales y Laboratorio de Análisis de Alimentos), y en otros laboratorios utilizados en las prácticas del Grado durante el curso 16/17.

En el Anexo I adjunto se muestra el grado de cumplimiento de la propuesta para aumentar la dotación de pequeño equipamiento (Laboratorio de Análisis de Alimentos) y renovación de grandes equipos (Laboratorio de Técnicas Instrumentales) en dichos laboratorios, así como la propuesta de dotación del equipamiento necesario para el Laboratorio de Análisis Sensorial. En relación al equipamiento descrito en el Anexo I hay que mencionar que se ha cumplido en su totalidad con la compra para este curso 18/19 del sistema para la determinación de fibra y el medidor de actividad de agua.

PROGRAMA DE SEGUIMIENTO DE TÍTULOS OFICIALES DE GRADO Y MÁSTER

Por otro lado, mencionar en relación a la renovación de grandes equipos que el Cromatógrafo de Líquidos de Alta Eficacia y el Espectrómetro de Absorción Atómica (pendientes de renovación cuando dejaran de funcionar) se han estropeado en septiembre de 2018 durante la realización de prácticas de la asignatura de Técnicas de Análisis de los Alimentos, por lo que se ha solicitado su renovación.

Adicionalmente a la propuesta recogida en el plan de mejora se ha ampliado la dotación del Laboratorio de Análisis Sensorial (Edificio de Laboratorios III) con la adquisición durante el curso 17/18 y 18/19 de instrumental de cocina y pequeños electrodomésticos como batidora/robot de cocina, molinillo, balanza granatario y estufa de recirculación de aire.

En relación al nuevo laboratorio/planta piloto (Edificio de Laboratorios IV) puesto en marcha en el curso 17/18 es necesario indicar, a pesar de no estar incluido en el plan de mejora, que se ha adquirido el equipamiento previsto que incluye una tina para hacer quesos durante el curso 17/18, incubadora de yogures y un secadero en el curso 18/19. Este nuevo equipamiento permitirá mejorar las prácticas impartidas en las asignaturas de tecnología de los alimentos.