

FECHA: 29 de enero de 2025

ID TÍTULO: 1500411

EVALUACIÓN SOBRE LA PROPUESTA DE VERIFICACIÓN DE PLAN DE ESTUDIOS

Denominación del Título	Graduado o Graduada Gastronomía por la Universidad Rey Juan Carlos
Universidad solicitante	Universidad Rey Juan Carlos
Centro/s	Facultad de Ciencias de la Economía y de la Empresa Campus de Aranjuez
Rama de Conocimiento	Ciencias Sociales y Jurídicas
Ámbito	Interdisciplinar
Menciones/Especialidades	
Modalidad de impartición	Presencial
Informe Final/Provisional	Final
Iteración	3
Comisión de evaluación	Ciencias Sociales y Jurídicas 2

La Fundación para el Conocimiento Madri+d ha elaborado un **informe favorable**.

RECOMENDACIONES

DIMENSIÓN 1. DESCRIPCIÓN, OBJETIVOS FORMATIVOS Y JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO

Se recomienda reforzar el carácter interdisciplinar de las asignaturas de Formación Básica y Obligatorias.

DIMENSIÓN 2. RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE

Se recomienda que la Universidad se asegure de que los Resultados del Proceso de Formación y de Aprendizaje comprometidos en la Dimensión 2 se correspondan con los que se asocian al desglose del Plan de Estudios en las fichas de las materias de la Dimensión 4 (anexo descargable de la dimensión 4). Además, se recomienda que en futuros revisiones se reduzca el número de Resultados del Proceso de Formación y de Aprendizaje.

DIMENSIÓN 3. ADMISIÓN, RECONOCIMIENTO Y MOVILIDAD

Se recomienda establecer un mayor número de acuerdos de movilidad específicos para la titulación, ya que en la actualidad son muy escasos para las plazas solicitadas.



DIMENSIÓN 4. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Se recomienda incorporar algún conocimiento a los Resultados de Formación y de Aprendizaje de las siguientes asignaturas: Herramientas para la Transformación Digital, Idioma Moderno, Comunicación Audiovisual Gastronómica: fotografía y vídeo, Gestión y organización de eventos turísticos.

Se recomienda que tanto en la asignatura PAE como en TFG, se reduzca la amplitud de los intervalos de los sistemas de evaluación.

DIMENSIÓN 5. PERSONAL ACADÉMICO Y DE APOYO A LA DOCENCIA

Se recomienda revisar las asignaciones docentes. Por ejemplo, en la asignatura Nuevos ingredientes, propiedades y seguridad o Asesoría Gastronómica Integral, el total de horas docentes no llega a 60 teniendo 6 créditos. Se han detectado varios errores de este tipo en la tabla con varias asignaturas y distinto nivel de experimentalidad.

DIMENSIÓN 6. RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE: MATERIALES E INFRAESTRUCTURAS, PRÁCTICAS Y SERVICIOS

El título tiene 18 ECTS de PAE obligatorias. Se aporta una enumeración de Empresas con las que se dice que la Universidad pondría PAE a disposición de los alumnos de este título y un enlace a las empresas con las que tiene convenios para TODOS los títulos, pero no a los convenios mismos. Se recomienda incluir el enlace a los convenios en la memoria.

Fdo. Federico Morán

