

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

SEGUIMIENTO DE TÍTULOS OFICIALES

AUTOINFORME DE SEGUIMIENTO

Denominación del Título

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Centro

Facultade de Ciencias de Ourense

Tipo de centro

Propio

Adscrito

Centro

Facultad de Ciencias de Ourense

Tipo de centro

Propio

Adscrito

Centro

Tipo de centro

Propio

Adscrito

Centro

Tipo de centro

- Propio
- Adscrito

Autoinforme provisional. Órgano de aprobación

Comisión permanente del Centro/Junta de Facultad

Fecha

10 / 31 / 2013

Autoinforme definitivo. Órgano de aprobación

Fecha

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Comentario general para la reflexión y valoración del criterio

Para la reflexión de este criterio, se ha/n tenido en cuenta el/los procedimiento/s correspondientes del SGIC recogidos en el apartado "Tabla de relación SGIC-Seguimiento de Títulos: procedimientos, evidencias e indicadores principales asociados a cada criterio".

Descripción del título**ID Verifica**

1326/2009

ID MEC

2501114

Rama de conocimiento

Ciencias

Universidad solicitante

Universidad de Vigo

Centro responsable de las enseñanzas conducentes al título o, de ser el caso, departamento o instituto

Facultad de Ciencias

Centro/s donde se imparte el título

Facultad de Ciencias

En caso de títulos interuniversitarios, universidad coordinadora y universidades participantes. UNIVERSIDAD COORDINADORA:**UNIVERSIDADES PARTICIPANTES:**

Tipo de educación

Presencial

Régimen de estudios

Presencial (Tiempo completo/tiempo parcial)

Periodicidad de la oferta

Anual

Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas

45

Número mínimo de créditos europeos de matrícula por estudiante y período lectivo

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

Normas de permanencia

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

http://uvigo.es/opencms/export/sites/uvigo/sites/default/uvigo/DOCUMENTOS/formacion/norm_perm_grao_master.pdf

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

Información sobre la expedición de suplemento al título

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

Norma BOE: <http://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2003-17310>

Normativa Universidad de Vigo: http://secxeral.uvigo.es/opencms/export/sites/secxeral/secxeral_es/_galeria_descargas/normativa_reguladora_de_tramitacion_do_suplemento_europeo_ao_titulo.pdf

Responsable del título

Pedro A. Araujo Nespereira

Coordinador/a del título

Sidonia Martínez Suárez

Correo electrónico del/de la responsable del título

araujo@uvigo.es

Fecha de verificación del título

22 / 06 / 2009

Fecha de aprobación por el Consejo de Ministros

20 / 10 / 2009

Fecha de autorización de la implantación por la Xunta de Galicia

27 / 08 / 2009

Fecha de inscripción en el RUCT

Fecha de publicación en el BOE

01 / 11 / 2010

Curso de Implantación

2009-2010

Modificaciones autorizadas

Fecha de la última acreditación

22 / 06 / 2009

Órgano responsable del Sistema de Garantía de Calidad del título

Equipo Directivo del Centro, Coordinador do SGIC y Comisión de Garantía Interna de Calidad

Memoria vigente del título



Memoria vigente del grado de CyTA.pdf

Descripción del Título. Valoración del cumplimiento del criterio

Valoración general del cumplimiento del criterio

- Satisfactorio
- Suficiente
- Insuficiente
- Ausencia de evidencias documentales

Reflexión (Justificación de la valoración)/conclusiones

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

Ciencia y Tecnología de los Alimentos se dispone de forma clara y accesible de información sobre el título, centro en el que se imparte y responsables del título. Esta información se intenta mantener actualizada y creemos que es suficiente y adecuada aunque en la actualidad se está creando una nueva página web donde se tendrá con mayor facilidad/claridad acceso a la información en la web y se mantendrá actualizada de forma periódica con sistemática establecida.

- No ha habido cambios ni en la denominación inicial del título, ni en el tipo de enseñanza (presencial).
- El número de plazas de nuevo ingreso ofertadas se aumentó a 45 atendiendo al DECRETO 222/2011, del 2 de diciembre, por el que se regulan las enseñanzas universitarias oficiales en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Galicia. En dicho Decreto se señala "Nas ensinanzas universitarias oficiais de grao deberase demostrar que a titulación proposta terá un número anual de estudantes de novo ingreso de acordo coa oferta autorizada pola Conferencia Xeral de Política Universitaria e, en todo caso, nunca por debaixo de 50, nos campus da Coruña, Santiago de Compostela e Vigo, e de 45 nos campus de Ferrol, Lugo, Ourense e Pontevedra. Para estes efectos, as ensinanzas universitarias oficiais que se impartan en varios campus consideraranse independentes."
- En el curso 2012-2013 el número de alumnos de nuevo ingreso fueron 18, con una ocupación final de la titulación del 40%
- En la web del centro se encuentran detallados el número de créditos y los requisitos de matriculación del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (<http://fcou.uvigo.es/grados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/acceso-y-admision-de-estudiantes.html>)
- Las normativas de permanencia en esta titulación corresponderán con las que se encuentran en vigor en la actualidad en la universidad de Vigo, aprobadas por el Consejo Social de la Universidad en su sesión del 2 de abril del 2013 (http://uvigo.es/opencms/export/sites/uvigo/sites/default/uvigo/DOCUMENTOS/formacion/norm_perm_grao_master.pdf;<http://fcou.uvigo.es/documentos/article/197/%288%29%20Normativa%20Permanencia%20UVigo.pdf>).
- La información sobre la expedición del suplemento al título aparece recogida en la página web de la Facultad de Ciencias en el apartado "Información General" del título - (<http://fcou.uvigo.es/grados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/informaciongeneral.html>)
- En el curso analizado no ha habido cambios en el equipo decanal que afecten a los datos referentes al Responsable del título.
- El grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos se imparte en gallego y en castellano como se señala en la página web de la facultad (<http://fcou.uvigo.es/grados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/informaciongeneral.html>).

Buenas prácticas

En el curso analizado, la página web de la Facultad de Ciencias ha sufrido varios ataques informáticos, por lo que se ha estado en todo momento pendiente de su mantenimiento. En la actualidad se está creando una nueva página web, que pretende ser más segura, práctica y dinámica. Toda la información de la antigua página web se migrará a la nueva cuando se superen las dificultades que han surgido por parte de la Universidad de Vigo. Esta página web se actualizará de forma periódica.

Propuestas de mejora

Mejorar la accesibilidad a la información en la nueva página web y el sistema de actualización de datos.

Breve descripción de las modificaciones

Justificación de las modificaciones

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Directriz ACSUG

Se valorará el criterio de "Justificación" de la memoria para la solicitud de verificación de títulos oficiales (anexo I del Real Decreto 861/2010) y la directriz de "Política y objetivos de calidad de la formación" del Programa FIDES-AUDIT.

Comentario general para la reflexión y valoración del criterio

Para la reflexión de este criterio, se ha/n tenido en cuenta el/los procedimiento/s correspondientes del SGIC recogidos en el apartado "Tabla de relación SGIC-Seguimiento de Títulos: procedimientos, evidencias e indicadores principales asociados a cada criterio".

Justificación. Valoración general del cumplimiento del criterio

Valoración general del grado de cumplimiento del criterio

- Satisfactorio
- Suficiente
- Insuficiente
- Ausencia de evidencias documentales

Reflexión (justificación de la valoración) / conclusiones

El interés académico, científico y profesional del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos sigue estando totalmente justificado. Los argumentos recogidos en el apartado 2.1 de la Memoria son válidos y no necesitan actualización por el momento.

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

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

Para avalar la justificación del título se ha utilizado el Sistema de Garantía Interna de Calidad del título, con el fin de que haya un adecuado retorno de la información. En las encuestas de satisfacción realizadas a los profesores se han obtenido

puntuaciones de 5,70 para las mujeres y de 5,78 para los hombres. En el caso de las encuestas de satisfacción del alumnado se han obtenido valores de 3,38 (hombres) y 3,91 (mujeres).

En relación a los procedimientos de consulta externos, se siguen manteniendo en el curso analizado contactos con la Conferencias de Decanos/as de Universidades que imparten títulos similares y con las asociaciones profesionales como ALTAGA.

Buenas prácticas

Además de las encuestas realizadas por la Universidad de Vigo, la Facultad de Ciencias de Ourense realiza encuestas internas a los alumnos para analizar los resultados y el grado de satisfacción con el sistema de organización del curso adoptado por la Facultad de Ciencias.

Se han realizado jornadas de asociaciones profesionales, en concreto con ALTAGA, con el fin de dar a conocer la titulación en mayor profundidad y obtener la opinión de los egresados, de modo que redunde en una mejora de la titulación.

Los coordinadores de los diferentes cursos mantienen reuniones periódicas con los alumnos para conocer el grado de satisfacción.

Se mantienen contactos con la Conferencia de Decanos y Directores de Centros que imparten estudios del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el resto de España.

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

Propuestas de mejora

Se propone mejorar la difusión de la titulación en la sociedad y en los centros de enseñanza secundaria.

Puesto que se ha observado que ha bajado el % de participación en las encuestas y en grado de satisfacción de los alumnos, se seguirá insistiendo en la participación en las encuestas tanto internas como externas y se intentará mejorar en aquellos puntos en los que los alumnos están mas descontentos

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

Breve descripción de las modificaciones

Justificación de las modificaciones

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Justificación. Plan de mejora

Punto débil detectado

Poca participación en las encuestas realizadas

Ámbito de aplicación

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

Responsable de su aplicación

Sidonia Martínez Suárez

Objetivos específicos

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

Actuaciones a desarrollar

Informar sobre la importancia de estas encuestas y sobre los periodos de tiempo para poder realizarlas

Periodo de ejecución

Curso 2013/2014

Recursos / financiamiento

Indicadores de ejecución

Observaciones

A cumplimentar solo si fue ejecutada (total o parcialmente)

Nivel de cumplimiento

Resultados obtenidos

Grado de satisfacción

Acciones correctoras a desarrollar

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Directriz ACSUG

Se valorará el criterio de "Competencias" de la memoria para la solicitud de verificación de títulos oficiales (anexo I del Real Decreto 861/2010) y la directriz de "Objetivos del plan de estudios" del Programa FIDES-AUDIT.

Comentario general para la reflexión y valoración del criterio

Para la reflexión de este criterio, se ha/n tenido en cuenta el/los procedimiento/s correspondientes del SGIC recogidos en el apartado "Tabla de relación SGIC-Seguimiento de Títulos: procedimientos, evidencias e indicadores principales asociados a cada criterio".

Competencias / objetivos. Valoración general del cumplimiento del criterio

Valoración general del grado de cumplimiento del criterio

- Satisfactorio
- Suficiente
- Insuficiente
- Ausencia de evidencias documentales

Reflexión (justificación de la valoración) / conclusiones

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

No se ha realizado ninguna modificación en las competencias.

En la Memoria se define de forma clara y adecuada las competencias generales y específicas que tienen que adquirir los alumnos al finalizar el grado y que además los alumnos pueden consultar en la página web de la Facultad (<http://fcou.uvigo.es/grados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/informaciongeneral.html>). Estas competencias siguen siendo coherentes con los objetivos generales del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

No se han realizado modificaciones en las competencias definitivas para el título y se siguen ajustando a los referentes nacionales e internacionales.

Todos los años los coordinadores de curso y el equipo decanal revisan las guías docentes para que las competencias se ajusten a los objetivos de la titulación. Cuando se detectan fallos o deficiencias en las guías docentes se le comunica al profesor responsable para que realice la/s modificación/es oportuna/s.

Se sigue trabajando para mejorar la integración de alumnos que compaginen su formación con trabajo.

Buenas prácticas

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

Además, los coordinadores elaboran informes periódicos de estas reuniones que se revisan para poder aumentar la adquisición de las competencias generales y específicas por parte de los alumnos

Propuestas de mejora

Seguir trabajando en la integración de los alumnos que trabajan.

Se intentó llevar a cabo la coordinación de los profesores que imparten diferentes asignaturas relacionadas con la química con el fin de evitar solapamientos de contenidos y objetivos entre asignaturas. Puesto que hasta el momento no ha sido posible se seguirá intentando en el próximo curso.

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

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Competencias / objetivos. Plan de mejora

Denominación de la propuesta

Coordinación de las asignatura de química.

Punto débil detectado

Falta coordinación entre los profesores que imparten diferentes materias relacionadas con la química.

Ámbito de aplicación

Primero y segundo curso

Responsable de su aplicación

Equipo decanal

Objetivos específicos

Fijar los objetivos y competencias de las diferentes asignaturas relacionadas con la química.

Actuaciones a desarrollar

Reuniones con los responsables de las diferentes asignaturas de química

Periodo de ejecución

Curso 2013/2014

Recursos / financiamiento

Indicadores de ejecución

Observaciones

A cumplimentar solo si fue ejecutada (total o parcialmente)

Nivel de cumplimiento

Resultados obtenidos

Grado de satisfacción

Acciones correctoras a desarrollar

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Directriz ACSUG

Se valorará el criterio de "Acceso y admisión de estudiantes" de la memoria para la solicitud de verificación de títulos oficiales (anexo I del Real Decreto 861/2010) y la directriz de "Política y procedimientos de admisión" del Programa FIDES-AUDIT.

Comentario general para la reflexión y valoración del criterio

Para la reflexión de este criterio, se ha/n tenido en cuenta el/los procedimiento/s correspondientes del SGIC recogidos en el apartado "Tabla de relación SGIC-Seguimiento de Títulos: procedimientos, evidencias e indicadores principales asociados a cada criterio".

Acceso y admisión de estudiantes. Valoración general del cumplimiento del criterio

Valoración general del grado de cumplimiento del criterio

- Satisfactorio
- Suficiente
- Insuficiente
- Ausencia de evidencias documentales

Reflexión (justificación de la valoración) / conclusiones

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

En las encuestas de satisfacción 2012-2013 se obtiene una valoración por parte de los alumnos de 4,20 (sobre un máximo de 7), aunque existe grandes diferencias entre la opinión de hombres y mujeres (hombres grado de satisfacción de 1,75 y mujeres de 5,09), a pesar de que los criterios son los mismos para todos.

En el perfil de ingreso se recogen las características académicas y personales que se consideran más adecuadas para el alumnado que accede al primer curso.

Se han realizado charlas informativas en centros de enseñanza secundaria, se han realizado jornadas de orientación (II Jornadas de orientación académica y profesional en los concellos de BUEU, CANGAS, MOAÑA e VILABOA) y se realizan visitas guiadas dentro de la Facultad de Ciencias para alumnos de instituto.

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

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

Buenas prácticas

Se está llevando a cabo un Plan de Acción Tutorial en aquellas materias que resultan de especial dificultad para los alumnos (Matemáticas, Ampliación de Matemáticas, Física, Ampliación de Física, Química, Ampliación de Química). Los profesores implicados realizan seminarios voluntarios para los alumnos con especiales dificultades. Al finalizar el Plan de acción tutorial cada profesor realiza un informe de la materia.

Se ha visto que los resultados académicos han mejorado, pasando de un 53,7% de aprobados en primero en el curso 2011-2012 a un 56,11% en el curso 2012-2013, y en segundo curso de un 63,41% en 2011-2012 a un 68,22% en el curso 2012-2013. Destacar que en 4º curso se llegó a alcanzar el 92% de aprobados.

Propuestas de mejora

Potenciar la participación de los alumnos en el Plan de Acción Tutorial.

Optimizar las actividades de coordinación en cada curso del título.

Realizar mayor propaganda de la titulación por diferentes centros de Galicia, principalmente en áreas de donde se reciben pocos alumnos

Breve descripción de las modificaciones

Justificación de las modificaciones

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Acceso y admisión de estudiantes. Plan de mejora

Denominación de la propuesta

Potenciar la participación en el PAT y Aumentar la información y captación del centro y título en centros de enseñanza secundaria

Punto débil detectado

Poca participación en el PAT

Ámbito de aplicación

Primero y segundo del grado. Escuelas de enseñanza secundaria

Responsable de su aplicación

Coordinadores y equipo decanal

Objetivos específicos

Conseguir mayor participación de los alumnos en el Plan de acción tutorial.
Aumentar la información en los centros de enseñanza secundaria

Actuaciones a desarrollar

Inclusión de un espacio en la página web del centro dedicado al PAT.
Visitas a centros de educación secundaria.

Periodo de ejecución

Curso 2012/2013. Febrero 2014

Recursos / financiamiento

Indicadores de ejecución

Objetivos

A cumplimentar solo si fue ejecutada (total o parcialmente)

Nivel de cumplimiento

Resultados obtenidos

Grado de satisfacción

Acciones correctoras a desarrollar

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Directriz ACSUG

Se valorará el criterio de "Planificación de las enseñanzas" de la memoria para la solicitud de verificación de títulos oficiales (anexo I del Real Decreto 861/2010) y las directrices de "Planificación de la enseñanza", "Garantía de la calidad de los programas formativos" y "Gestión del proceso de enseñanza-aprendizaje" del Programa FIDES-AUDIT.

Comentario general para la reflexión y valoración del criterio

Para la reflexión de este criterio, se ha/n tenido en cuenta el/los procedimiento/s correspondientes del SGIC recogidos en el apartado "Tabla de relación SGIC-Seguimiento de Títulos: procedimientos, evidencias e indicadores principales asociados a cada criterio".

Planificación de las enseñanzas. Valoración general del cumplimiento del criterio

Valoración general del grado de cumplimiento del criterio

- Satisfactorio
- Suficiente
- Insuficiente
- Ausencia de evidencias documentales

Reflexión (justificación de la valoración) / conclusiones

Se están realizando cambios en la web del Centro en lo relativo a la planificación de las enseñanzas a fin de subsanar los errores detectados.

- En la página web de la Facultad de Ciencias aparece recogido un documento explicativo de la coordinación docente que se lleva a cabo en el grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (<http://fcou.uvigo.es/grados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/planificacion-de-las-ensenanzas.html>).

- En el curso analizado se han llevado a cabo diferentes mecanismos de coordinación docente como: la actualización del POD, la publicación del horarios de materias y calendario de exámenes con suficiente antelación (antes del inicio del curso académico), la publicación de la guías docentes de cada materia en la página web y la coordinación de materias y cursos. En la página web de la Facultad de Ciencias se recogen todas estas evidencias.

-Las guías docentes de las materias son revisadas por los coordinadores de grado y de curso con antelación con el fin de que sigan siendo coherentes con los objetivos y competencias descritos en la Memoria Verifica del título y para evitar duplicidades, vacíos y/o evaluaciones con criterios de evaluación diferentes. Cada guía docente se han incluido mediante un fichero pdf de cada materia (<http://fcou.uvigo.es/noticias/grado/guia-docente-cyta.html>). En estas guías docentes aparecen recogidas las competencias de cada materia, los objetivos y el sistema de evaluación.

En la página web también se puede encontrar información sobre el Trabajo de Fin de Grado y la normativa del mismo, así como sobre las Prácticas Profesionales, los centros donde se pueden realizar y la normativa sobre dichas prácticas

(<http://fcou.uvigo.es/grados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/planificacion-de-las-enseñanzas.html>).

En la web del centro se encuentra de forma fácilmente accesible la información sobre la planificación temporal de las materias, el carácter de las enseñanzas, el tipo de materias y la correspondiente distribución de créditos ECTS (<http://fcou.uvigo.es/noticias/grado/guia-docente-cyta.html>).

- Se ha incluido los procedimientos documentados del SGIC (<http://fcou.uvigo.es/sistema-de-garantia-interna-de-calidad/todo/planificacion-de-las-enseñanzas.html>). Dentro de estos procedimientos se encuentran los relacionados con el seguimiento del análisis de los resultados obtenidos.

- En la página web del Centro se encuentra disponible información acerca de la movilidad del alumnado (<http://fcou.uvigo.es/information.html>, <http://fcou.uvigo.es/movilidad.html>). Aquí se pueden encontrar los datos de la persona responsable de los programas de movilidad, distintos programas, enlace a la ORI de la Universidad de Vigo, e información sobre plazos, ayudas, requisitos, pasos que deben seguir para la solicitud de plazas de movilidad, etc. Estos programas están teniendo gran aceptación por parte del alumnado, en el curso 2012/2013 14 alumnos del Centro han sido seleccionados en la convocatoria Erasmus.

-En las encuestas realizadas en el curso académico 2012/2013, el grado de satisfacción con la planificación y desarrollo de la enseñanza es de 5.63 (5,78 hombres y 5,70 mujeres) entre el profesorado y de 3.48 (3,38 hombres y 3,91 mujeres) entre los estudiantes. En relación a la movilidad, el grado de satisfacción entre los estudiantes que participaron en dichos programas es de 2.00 para los hombres y de 4.00 para las mujeres.

-En la página web del Centro también se encuentran recogidos todos los procedimientos de gestión y revisión de la movilidad, de organización de la acogida y de seguimiento del alumnado participante en programas de movilidad <http://fcou.uvigo.es/sistema-de-garantia-interna-de-calidad/todo/planificacion-de-las-enseñanzas.html>.

-Según los indicadores de la ACSUG para el curso 2012-2013 en el grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se ha obtenido una tasa de eficiencia del 95,24%. Según los resultados analizados por el centro en el curso 2012-2013 se obtuvo un porcentaje de aprobados del 56,11% en primero, del 68,22% en segundo, del 65,64% en tercero y del 92,00% en cuarto. Se han analizado también los resultados obtenidos en cada asignatura y su evolución a lo largo de los diferentes cursos. Se ha comprobado que algunas de las asignaturas que se encuentran dentro del Plan de Acción tutorial han mejorado sus resultados como Química (con un porcentaje de aprobados en el curso 2012-2013 del 69%) o Ampliación de Química (con un porcentaje de aprobados del 78% en el curso 2012-2013).

-Se ha analizado también la planificación del curso en bimestres. Se han realizado diferentes encuestas entre los alumnos de diferentes cursos y grados que se imparten en la Facultad de Ciencias. En una de las encuestas más numerosas que implicó a los alumnos de primero de los tres grados (Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Ciencias Ambientales e Ingeniería Agraria) que se realizó en el curso 2011-2012, se alcanzó un voto positivo, a favor de los bimestres, del 75%. En el curso 2012-2013, en otra encuesta realizada a alumnos de 2º y 3º curso un 95% votó a favor del mantenimiento de los bimestres. Esta planificación docente tiene como objetivo facilitar el trabajo y la participación de los alumnos en las diferentes asignaturas. Se consigue que el alumno se centre en 2 ó 3 materias y se pueda realizar una evaluación continua. En aquellas asignaturas en las que se detectó algún problema se ha vuelto a la planificación cuatrimestral.

En la actualidad se están llevando a cabo los primeros trabajos de fin de grado de la primera promoción del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Según los primeros resultados e información recopilada por los diferentes tutores los trabajos se están desarrollando correctamente.

Buenas prácticas

Coordinación entre profesorado, alumnado, coordinadores de curso y equipo decanal. Se han llevado a cabo reuniones entre los profesores y los coordinadores de los diferentes cursos para elaborar los horarios de prácticas y coordinar asignaturas. Se ha llevado a cabo la revisión de las guías docentes para asegurar la coherencia de las mismas y evitar duplicidades. Se han elaborado, coordinado y publicado antes del comienzo del curso académico los horarios, las fechas de evaluación y otras actividades programadas. Se han realizado al principio del curso y en cada semestre reuniones entre el alumnado y los coordinadores. Se han realizado encuestas para conocer el grado de satisfacción de los alumnos en relación con las actividades docentes, coordinación, planificación docente, etc.

Los coordinadores de cada curso han elaborado diferentes informes de las actividades realizadas que han sido analizados por el coordinador del grado y el equipo decanal con el fin de mejorar el desarrollo de las diferentes materias y cursos. Se ha incluido en la página web del centro un apartado de incidencias-quejas-reclamaciones y sugerencias para que tanto el profesorado como el alumnado pueda sugerir las mejoras o cambios que estime oportunos.

Propuestas de mejora

Mejorar la coordinación entre las diferentes asignaturas de Química para evitar duplicidades
Reforzar y mantener los mecanismos de coordinación descritos en los procedimientos del SGIC.

Breve descripción de las modificaciones

Cambios en la web del Centro (relativos al carácter y la distribución de las materias de Fisiología y Química Inorgánica).
Modificación en la Memoria Verifica la distribución temporal de la materia de Química Analítica que aparece en el segundo cuatrimestre y es en el primer cuatrimestre.
Modificación en la Memoria Verifica del nombre de la asignatura de Toxicología por "Toxicología Alimentaria"

Justificación de las modificaciones

Se han detectado errores y se han seguido las sugerencias del informe de seguimiento.
La profesora responsable de la asignatura de Toxicología ha solicitado en cambio de nombre de la asignatura.

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Planificación de las enseñanzas. Plan de mejora

Denominación de la propuesta

Mejorar la página web y la coordinación de las asignaturas de Química

Punto débil detectado

Fallos en página web en el carácter y distribución de algunas materias. Falta de coordinación entre algunas asignaturas de Química

Ámbito de aplicación

Responsable de su aplicación

Equipo decanal y coordinadores

Objetivos específicos

Corregir los fallos detectados en la página web.

Mejorar la coordinación entre las diferentes asignaturas de Química para evitar duplicidades

Actuaciones a desarrollar

Reuniones con los diferentes profesores que imparten asignaturas relacionadas con la Química

Periodo de ejecución

Curso 2013/2014

Recursos / financiamiento

Indicadores de ejecución

Observaciones

A cumplimentar solo si fue ejecutada (total o parcialmente)

Nivel de cumplimiento

Resultados obtenidos

Grado de satisfacción

Acciones correctoras a desarrollar

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Directriz ACSUG

Se valorará el criterio de "Personal académico" de la memoria para la solicitud de verificación de títulos oficiales (anexo I del Real Decreto 861/2010) y la directriz "Garantía de la calidad del personal académico y de administración y servicios" del Programa FIDES-AUDIT.

Comentario general para la reflexión y valoración del criterio

Para la reflexión de este criterio, se ha/n tenido en cuenta el/los procedimiento/s correspondientes del SGIC recogidos en el apartado "Tabla de relación SGIC-Seguimiento de Títulos: procedimientos, evidencias e indicadores principales asociados a cada criterio".

Recursos humanos. Valoración general del cumplimiento del criterio

Valoración general del grado de cumplimiento del criterio

- Satisfactorio
- Suficiente
- Insuficiente
- Ausencia de evidencias documentales

Reflexión (justificación de la valoración) / conclusiones

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

El SGIC cuenta con procedimientos implantados para la revisión del grado de adecuación del profesorado, captación, selección y formación del PDI y del PAS, aunque las actuaciones están centralizadas en el Vicerrectorado de Profesorado y Formación, las concernientes al personal académico y en el Gerente las relativas al personal de administración y servicios.

El profesorado que imparte docencia en esta Titulación responde al perfil de las materias que imparten, manifestando una alta satisfacción con los recursos que cuentan para el desarrollo de la enseñanza y de su labor profesional (5.84 en 2012/2013). También hay una alta puntuación por parte de los estudiantes en lo relativo a los recursos (4,45).

En la actualidad se dispone de 7 PAS, 4 en administración y 3 en los laboratorios. Aunque es difícil su participación en las diferentes actividades docentes que se realizan en el Centro, exceptuando los que tienen mayor relación con el decanato, se trata de involucrar a todos en las diferentes actividades.

La Universidad de Vigo dispone de diferentes programas de formación para PDI y PAS en los que participa activamente el personal de la Facultad de Ciencias de Ourense.

En el "Avance de resultados de inserción laboral titulados 2008-2009" elaborado por la Universidad de Vigo (últimos datos

disponibles), se recoge que los titulados en la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos encontraban el 66,7% trabajo en menos de un mes y que el 62,5% (63,6% mujeres y 60% hombres) trabajaba en algo relacionado con su titulación. Según los indicadores de la ACSUG para el curso 2012-2013 en el grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se ha obtenido una tasa de eficiencia del 95,24%. Según los resultados analizados por el centro en el curso 2012-2013 se obtuvo un porcentaje de aprobados del 56,11% en primero, del 68,22% en segundo, del 65,64% en tercero y del 92,00% en cuarto. Se han analizado también los resultados obtenidos en cada asignatura y su evolución a los largo de los diferentes cursos. Se ha comprobado que algunas de las asignaturas que se encuentran dentro del Plan de Acción tutorial han mejorado sus resultados como Química (con un porcentaje de aprobados en el curso 2012-2013 del 69%) o Ampliación de Química (con un porcentaje de aprobados del 78% en el curso 2012-2013). Estos buenos resultados ponen de manifiesto la adecuación de los recursos a la titulación.

Buenas prácticas

En el curso analizado, toda la información referente a los recursos humanos del centro se encontraba de forma disponible en la página web del centro/título.

En la página web del centro también se encuentra disponible todos los procedimientos del SGIC relativos a la captación, selección y formación del PDI y del PAS.

Propuestas de mejora

Se intentará involucrar más al personal de apoyo (PAS, becarios de apoyo y otro personal que desempeña otras tareas) en las actividades relacionadas con el título.

Publicación de las principales líneas de investigación de las áreas implicadas.

Breve descripción de las modificaciones

Justificación de las modificaciones

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Recursos humanos. Plan de mejora

Denominación de la propuesta

Implicación del PAS en las actividades del título

Punto débil detectado

Poca implicación del PAS en las actividades relacionadas con el grado

Ámbito de aplicación

PAS

Responsable de su aplicación

Sidonia Martínez Suárez

Objetivos específicos

Conseguir una mayor concienciación y participación del PAS en las diferentes actividades que se desarrollan en el Centro.

Actuaciones a desarrollar

Reuniones con el sector PAS

Periodo de ejecución

Curso 2013/2014

Recursos / financiamiento

Indicadores de ejecución

Informe de Coordinador/Encuestas satisfacción

Observaciones

A cumplimentar solo si fue ejecutada (total o parcialmente)

Nivel de cumplimiento

Resultados obtenidos

Grado de satisfacción

Acciones correctoras a desarrollar

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Directriz ACSUG

Se valorará el criterio de "Recursos materiales y servicios" de la memoria para la solicitud de verificación de títulos oficiales (anexo I del Real Decreto 861/2010) y la directriz de "Garantía de la calidad de los recursos materiales y servicios" del Programa FIDES-AUDIT.

Comentario general para la reflexión y valoración del criterio

Para la reflexión de este criterio, se ha/n tenido en cuenta el/los procedimiento/s correspondientes del SGIC recogidos en el apartado "Tabla de relación SGIC-Seguimiento de Títulos: procedimientos, evidencias e indicadores principales asociados a cada criterio".

Recursos materiales y servicios. Valoración general del cumplimiento del criterio

Valoración general del grado de cumplimiento del criterio

- Satisfactorio
- Suficiente
- Insuficiente
- Ausencia de evidencias documentales

Reflexión (justificación de la valoración) / conclusiones

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

La Facultad de Ciencias de Ourense dispone de aulas, laboratorios para las clases prácticas, aulas de informática, seminarios, salas de estudios, invernadero, etc., adecuados y equipados con el material necesario tanto para las clases teóricas como prácticas. En la web hay información relativa a todos los recursos disponibles en el Centro (<http://fcou.uvigo.es/grados/ingenieria-agraria/recursos-materiales-servicios.html>) y otros de interés para el alumnado (biblioteca, cafetería, espacio para los representantes del alumnado). Además se dispone de la planta piloto del CITI y del Centro Tecnológico de la Carne. Con estas plantas piloto y los equipos de los que disponen las diferentes áreas implicadas en la docencia de este grado se pueden reproducir a pequeña escala los procesos de la industria alimentaria. Ahora bien todos somos plenamente conscientes de la necesidad de una planta piloto en el Centro que se ha pedido al rectorado y se recuerda que esta había sido una de las promesas electorales.

En el curso 2012-2013 se han realizado los ajustes necesarios en la disponibilidad de aulas para los nuevos cursos implantados (en este caso 4º del Grado), gracias en parte a la liberación de aulas y otros recursos materiales en las titulaciones a extinguir.

En su día se realizaron adaptaciones en el centro para permitir la accesibilidad de las personas con discapacidad.

El centro dispone de plan de emergencia, aunque al compartir edificio con el grado en informática el responsable de dicho plan es el director/a de la escuela de informática. El personal de la Facultad de Ciencias de Ourense participa activamente en cursos de seguridad organizados por la Universidad de Vigo. Cada planta del centro dispone de responsables para los

casos de evacuación. Todos los elementos de seguridad del centro están sometidos a revisiones y controles periódicos. En la página web de la Facultad de Ciencias se encuentra disponible el listado de empresas para la realización de las prácticas externas (<http://fcou.uvigo.es/grados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/planificacion-de-las-enseanzas.html>)

Buenas prácticas

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

Propuestas de mejora

Insistir y recordar el cumplimiento de la promesa electoral de la planta piloto.

Mejorar la información de la página web en temas relacionados con la seguridad y los planes de emergencia.

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

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Recursos materiales y servicios. Plan de mejora

Denominación de la propuesta

Planes de emergencia página web

Punto débil detectado

Faltan los planes de emergencia en la página web del centro

Ámbito de aplicación

Centro

Responsable de su aplicación

Equipo decanal

Objetivos específicos

Mejorar la información de la página web en temas relacionados con la seguridad y los planes de emergencia.

Actuaciones a desarrollar

Periodo de ejecución

Curso 2013/2014

Recursos / financiamiento

Indicadores de ejecución

Observaciones

A cumplimentar solo si fue ejecutada (total o parcialmente)

Nivel de cumplimiento

Resultados obtenidos

Grado de satisfacción

Acciones correctoras a desarrollar

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Directriz ACSUG

Se valorará el criterio de "Resultados previstos" de la memoria para la solicitud de verificación de títulos oficiales (anexo I del Real Decreto 861/2010) y las directrices de "Análisis y utilización de los resultados para la mejora de los programas formativos" y "Publicación de la información y rendición de cuentas sobre los programas formativos" del Programa FIDES-AUDIT.

Comentario general para la reflexión y valoración del criterio

Para la reflexión de este criterio, se ha/n tenido en cuenta el/los procedimiento/s correspondientes del SGIC recogidos en el apartado "Tabla de relación SGIC-Seguimiento de Títulos: procedimientos, evidencias e indicadores principales asociados a cada criterio".

Resultados previstos. Valoración general del cumplimiento del criterio

Valoración general del grado de cumplimiento del criterio

- Satisfactorio
- Suficiente
- Insuficiente
- Ausencia de evidencias documentales

Reflexión (justificación de la valoración) / conclusiones

Según los indicadores de la ACSUG para el curso analizado (2012-2013) se han obtenido las siguientes tasas para el grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos: Tasa de rendimiento=67,24%; tasa de éxito=80,14%; tasa de evaluación=83,90%; tasa de abandono=20,59% y tasa de eficiencia=95,24%.

En el curso 2012-2013 los resultados finales (expresados como porcentaje de aprobados de alumnos matriculados) han sido los siguientes: En 1º del grado 56,11%, en 2º 68,22%, en 3º 65,64% y en 4º 92,00%.

Los resultados en 1º curso vienen condicionados con el momento de la formalización de la matrícula y el comienzo del curso (hay un porcentaje relativamente elevado de alumnos que se matricula en septiembre-octubre, pudiendo incorporarse al curso casi dos meses después de comenzadas las clases). También este primer curso es un curso de adaptación y en el que se pretende igualar niveles en lo que consideramos conocimientos básicos en ciencia, ya que al centro llegan alumnos con diferente formación (alumnos de bachiller, alumnos de FP, alumnos que no han cursado algunas materias de ciencias, etc.). Consideramos que por este motivo, el porcentaje de aprobados en el primer curso es inferior y varía de unos años a otros independientemente de la nota de ingreso. Ese grado de dificultad inicial se ve superado en cursos superiores, ya que se observa una evolución positiva de la evolución del alumnado a lo largo de los cursos.

Además, al analizar los resultados a lo largo del curso, se observan diferentes resultados según el semestre, mejorando las calificaciones en el segundo semestre.

Estos problemas en cuanto al acceso o el desarrollo del primer semestre, se pretenden solventar con el plan de acción tutorial y con reuniones periódicas con los profesores planteándoles los problemas detectados para su posible corrección el

próximo curso y en el siguiente semestre. Los coordinadores de los diferentes cursos han elaborado informes sobre las reuniones mantenidas con los profesores y los alumnos que han sido analizados para poder eliminar los problemas detectados. También se han promovido encuestas propias entre alumnos y profesores para valorar la evolución del curso. El grado de satisfacción del alumnado en el curso 2012-2013 fue de 3,75 (3,38 hombres y 3,91 mujeres) y del profesorado de 5,73 (5,78 hombres y 5,70 mujeres)

Los últimos resultados de inserción laboral de los que se dispone son los correspondientes al año 2008-2009 de la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Según estos resultados el 66,7% de los alumnos que finalizaron la carrera encontraron trabajo en el primer mes, y el 33,3% entre 3 y 6 meses. De estos, el 62,5% trabaja en algo relacionado con su título.

Buenas prácticas

Se han realizado diferentes reuniones de coordinación entre coordinadores, alumnos y profesores. Los coordinadores de los diferentes cursos han elaborado informes sobre estas reuniones que han sido analizados para poder eliminar los problemas detectados.

También se han promovido encuestas propias entre alumnos y profesores para valorar la evolución del curso.

Propuestas de mejora

Promover la participación de los primeros cursos en el Plan de Acción Tutorial

Promover la participación de alumnos, profesores y PAS en las encuestas de satisfacción

Breve descripción de las modificaciones

Justificaciones de las modificaciones

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Resultados previstos. Plan de mejora

Denominación de la propuesta

Encuestas de satisfacción. Plan de Acción Tutorial

Punto débil detectado

Poca participación en las encuestas. Poca participación en el Plan de Acción tutorial

Ámbito de aplicación

Centro

Responsable de su aplicación

Equipo decanal

Objetivos específicos

Incrementar la participación en las encuestas de satisfacción y el PAT

Actuaciones a desarrollar

Reuniones con los profesores y alumnos

Periodo de ejecución

Curso 2012/2013

Recursos / financiamiento

Indicadores de ejecución

Aumento de la participación en las encuestas de satisfacción y en el PAT

Observaciones

A cumplimentar solo si fue ejecutada (total o parcialmente)

Nivel de cumplimiento

Resultados obtenidos

Grado de satisfacción

Acciones correctoras a desarrollar

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Directriz ACSUG

Se valorará el criterio de "Sistema de garantía de calidad" de la memoria para la solicitud de verificación de títulos oficiales (anexo I del Real Decreto 861/2010) y el Sistema de Garantía Interna de Calidad (SGIC) del Centro.

Comentario general para la reflexión y valoración del criterio

Para la reflexión de este criterio, se ha/n tenido en cuenta el/los procedimiento/s correspondientes del SGIC recogidos en el apartado "Tabla de relación SGIC-Seguimiento de Títulos: procedimientos, evidencias e indicadores principales asociados a cada criterio".

Sistema de Garantía de Calidad. Valoración general del cumplimiento del criterio

Valoración general del grado de cumplimiento del criterio

- Satisfactorio
- Suficiente
- Insuficiente
- Ausencia de evidencias documentales

Reflexión (justificación de la valoración) / conclusiones

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

Se han revisado gradualmente y de forma sistemática los procedimientos del sistema de garantía de calidad recogiendo y analizando la información. Actualmente se ha rediseñado el 40% del manual y de los procedimientos y se está a la espera del visto bueno del vicerrectorado para el otro 60%.

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

En el curso académico 2012-2013 ha participado en la encuesta el 68,29% del profesorado y el 14,08% del alumnado, produciéndose un aumento de la participación del profesorado con respecto al curso 2011-2012 (50%) y un una caída en la participación del alum (18,03% en el curso 2011-2012). Estas diferencias pueden justificarse al estar implantándose nuevos curso que aumentan el número de encuestas a realizar si bien nos lleva a que tenemos que aumentar el esfuerzo en transmitir la importancia de estos datos en el seguimiento y valoración del título.

El grado de satisfacción del alumnado en el curso 2012-2013 fue de 3.75 y del profesorado de 5,73. Estos resultados se han tenido en cuenta para el diseño del curso 2013-2014.

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

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

Buenas prácticas

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

Propuestas de mejora

Mejorar el proceso de actualización de la página web del Centro.
Rediseñar aquellas partes que quedan del SGIC.

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

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Sistema de Garantía de Calidad. Plan de mejora

Denominación de la propuesta

Revisar y rediseñar los procedimientos de SGIC

Punto débil detectado

Complejidad de los procedimientos

Ámbito de aplicación

Centro

Responsable de su aplicación

Equipo decanal

Objetivos específicos

Facilitar todos los procedimientos del SGIC a fin de asegurar la participación del PDI, PAS y alumnado

Actuaciones a desarrollar

Rediseño de los procedimientos

Periodo de ejecución

Curso 2013/2014

Recursos / financiamiento

Indicadores de ejecución

Visualización nueva web

Observaciones

A cumplimentar solo si fue ejecutada (total o parcialmente)

Nivel de cumplimiento

Resultados obtenidos

Grado de satisfacción

Acciones correctoras a desarrollar

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Comentario general para la reflexión y valoración del criterio

Para la reflexión de este criterio, se ha/n tenido en cuenta el/los procedimiento/s correspondientes del SGIC recogidos en el apartado "Tabla de relación SGIC-Seguimiento de Títulos: procedimientos, evidencias e indicadores principales asociados a cada criterio".

Calendario de Implantación. Valoración del cumplimiento del criterio

Valoración general del grado de cumplimiento del criterio

- Satisfactorio
- Suficiente
- Insuficiente
- Ausencia de evidencias documentales

Reflexión (justificación de la valoración) / conclusiones

El cronograma de implantación previsto en la memoria del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se cumplió satisfactoriamente.

Toda la información se encuentra de forma pública en <http://fcou.uvigo.es/> y con la nueva página web se pretende que esta sea más clara y accesible.

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

Buenas prácticas

Actualización de toda la información referente al calendario de implantación del grado y de la extinción de la Licenciatura. Procedimientos para la adaptación de estudiantes de planes preexistentes.

Propuestas de mejora

Mejorar el acceso y actualizar la información al calendario de implantación y a los sistemas de convalidación de otros estudios

Breve descripción de las modificaciones

Justificación de las modificaciones

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Calendario de Implantación. Plan de mejora

Denominación de la propuesta

Mejora de la información publicada en la nueva página web

Punto débil detectado

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

Ámbito de aplicación

Centro, Universidad

Responsable de su aplicación

Equipo decanal

Objetivos específicos

Rdiseño de la nueva página web

Actuaciones a desarrollar

.

Periodo de ejecución

Curso 2013-2014

Recursos / financiamiento

Indicadores de ejecución

Observaciones

A cumplimentar solo si fue ejecutada (total o parcialmente)

Nivel de cumplimiento

Resultados obtenidos

Grado de satisfacción

Acciones correctoras a desarrollar

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Adjuntar documento cumplimentado de acciones realizadas ante recomendaciones del IF e informes de seguimiento anteriores



Formulario Acciones ante Recomendaciones-CyTA 2013.pdf

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Adjuntar tabla cumplimentada de "Relación del SGIC-Seguimiento de Títulos: procedimientos, evidencias e indicadores principales".



Tabla de relación SGIC-Segto de Títulos - Separada Evidencias e Indicadores-CyTA 2013.pdf

Evidencia de:

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Adjuntar tabla síntesis de acciones de mejora

Plan de mejoras global-CyTA 2013.pdf