



ID MEC: 2501114

Nº EXPEDIENTE: 1326/2009

## INFORME FINAL DE EVALUACIÓN PARA LA RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN

<b>DENOMINACIÓN DEL TÍTULO</b>		<b>GRADUADO O GRADUADA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>
<b>MENCIONES</b>		Mención en Enología
<b>UNIVERSIDAD RESPONSABLE</b>		UNIVERSIDAD DE VIGO
<b>CENTRO RESPONSABLE</b>		<b>FACULTAD DE CIENCIAS CAMPUS DE OURENSE</b>
<b>CENTRO/S DONDE SE IMPARTE EL TÍTULO</b>		<b>FACULTAD DE CIENCIAS CAMPUS DE OURENSE</b>
<b>TÍTULO INTERUNIVERSITARIO</b>	<b>UNIVERSIDAD COORDINADORA</b>	---
	<b>UNIVERSIDAD/ES PARTICIPANTE/S</b>	---
<b>RAMA DE CONOCIMIENTO</b>		CIENCIAS
<b>NÚMERO TOTAL DE CRÉDITOS</b>		240
<b>PROFESIÓN REGULADA</b>		NO
<b>MODALIDAD DE IMPARTICIÓN</b>		PRESENCIAL
<b>ACREDITACIÓN EX ANTE (VERIFICACIÓN)</b>		22/06/2009
<b>CURSO DE IMPLANTACIÓN</b>		2009/2010

Conforme a lo establecido en el Real Decreto 1393/2007, modificado por el Real Decreto 861/2010, la **Universidad de Vigo** ha remitido la solicitud para la renovación de la acreditación del título de **Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos** con el fin de que ACSUG compruebe que el plan de estudios se está llevando a cabo de acuerdo con la descripción y los compromisos que se incluyeron en el proyecto inicial que, para este título, se aprobó en el proceso de verificación.

La evaluación se ha realizado por una subcomisión derivada de la Comisión de Evaluación de la Rama de Conocimiento de **Ciencias** formada por expertos nacionales e internacionales del ámbito académico, profesionales y estudiantes. Los miembros de esta comisión han sido seleccionados y nombrados según el procedimiento que se recoge en la página web de ACSUG.

Este informe es el resultado de la evaluación del conjunto de evidencias de carácter documental del título y de la visita de la subcomisión de evaluación al centro donde se imparte el título objeto de este informe. La visita se ha desarrollado sin incidencias, conforme a la agenda prevista.

Este informe es el resultado de la evaluación del conjunto de evidencias de carácter documental del título, de la visita de la subcomisión de evaluación al centro responsable del título, y de la revisión, por dicha subcomisión, del **Plan de Mejoras** remitido por el Centro tras la recepción del informe provisional de evaluación para la renovación de la acreditación.

Una vez valorados los criterios de evaluación para la renovación de la acreditación según los cuatro niveles establecidos en la Guía de evaluación para la renovación de la acreditación de títulos oficiales de grado y máster, ACSUG emite un informe final de evaluación para la renovación de la acreditación en términos **FAVORABLES** considerando la siguiente valoración por criterio:

DIMENSIONES Y CRITERIOS	VALORACIÓN
<b>DIMENSIÓN 1. LA GESTIÓN DEL TÍTULO</b>	
<b>Criterio 1. Organización y desarrollo</b>	<b>C: Se alcanza parcialmente</b>
<b>Criterio 2. Información y transparencia</b>	<b>C: Se alcanza parcialmente</b>
<b>Criterio 3. Sistema de garantía de calidad</b>	<b>C: Se alcanza parcialmente</b>
<b>DIMENSIÓN 2. RECURSOS</b>	
<b>Criterio 4. Recursos humanos</b>	<b>B: Se alcanza</b>
<b>Criterio 5. Recursos materiales y servicios</b>	<b>B: Se alcanza</b>
<b>DIMENSIÓN 3. RESULTADOS</b>	
<b>Criterio 6. Resultados de aprendizaje</b>	<b>C: Se alcanza parcialmente</b>
<b>Criterio 7. Indicadores de satisfacción y rendimiento</b>	<b>C: Se alcanza parcialmente</b>

## 1. PRINCIPALES PUNTOS FUERTES

---

- El título mantiene el interés desde el punto de vista académico, científico y profesional. El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos destaca como título único en todo el Sistema Universitario de Galicia. Está bien justificado, existiendo otros con igual denominación a nivel nacional y títulos equivalentes a nivel internacional. Tiene incidencia en un sector estratégico (el de los alimentos) a nivel regional, para la estructura económica y social de Galicia y en Ourense en particular, adecuándose a las necesidades del mercado laboral actual.
- La materia de Prácticas Externas está muy bien valorada por los distintos grupos de interés: estudiantes, egresados y empleadores. En las distintas audiencias se ha constatado que algunos estudiantes las habían cursado de nuevo a pesar de poder convalidarlas.
- Es de destacar la creación del “Portal de transparencia” de la Universidad de Vigo, donde se pueden encontrar algunos de los datos y resultados obtenidos por los diferentes títulos y centros de la Universidad, en particular del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Se ha podido disponer de amplia información documentada, con las evidencias y los indicadores necesarios para la valoración de los diferentes criterios de renovación de acreditación del título, tanto previamente a la visita como durante y posteriormente a la misma. Es de destacar la disponibilidad en el Centro por facilitar las evidencias solicitadas durante la visita.
- En general, la cualificación docente e investigadora del personal académico responsable de la docencia del título es buena y están bien valorados por los estudiantes.
- En las distintas audiencias se ha constatado que la relación alumno-profesor es fluida y directa.
- Los recursos materiales y servicios muestran un nivel adecuado para el correcto desarrollo del título.
- En las distintas audiencias se ha evidenciado la satisfacción con el título por los distintos grupos de interés: estudiantes, egresados y empleadores.
- El valor alcanzado en los resultados del título para la tasa de eficiencia que supera el previsto en la memoria vigente del título.

## **2. PLAN DE MEJORAS**

---

Las acciones de mejora para dar respuesta al informe provisional de evaluación para la renovación de la acreditación son las siguientes:

### **2.1. ACCIONES DE MEJORA DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO:**

#### **DIMENSIÓN 1. LA GESTIÓN DEL TÍTULO**

##### ***Criterio 1. Organización y desarrollo***

- Establecer acciones de mejora orientadas a la captación de estudiantes que contribuyan a incrementar la demanda del título. El periodo de ejecución debe ser durante cada curso académico, comenzando el curso 2016-2017. Debe implicarse también en la ejecución a la Comisión Académica del Grado.
- Fomentar la proyección externa del título de forma importante y mejorar la participación en redes nacionales e internacionales, de manera que proporcione al Centro una imagen de calidad e internacionalización que pueda atraer a nuevos estudiantes, no sólo los estudiantes del entorno más próximo. El periodo de ejecución debe ser durante cada curso académico, comenzando el curso 2016-2017. Debe implicarse también en la ejecución a la Comisión Académica del Grado.
- Aportar medidas concretas que permitan una revisión del título en el que se produzcan cambios significativos en la demanda. El periodo de ejecución debe ser durante cada curso académico, comenzando el curso 2016-2017. Debe implicarse también en la ejecución a la Comisión Académica del Grado.
- Fortalecer la identidad de cada uno de los grados (Grado en Ciencias Ambientales, Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Grado en Ingeniería Agraria) del Centro, con independencia del alto número de materias compartidas en los dos primeros cursos. Revisar la pertinencia de algunas materias en cada uno de los grados (que pueden ir en detrimento de otros contenidos específicos de cada grado). Revisar si algunas de las materias optativas deben tener carácter obligatorio en coherencia con el perfil de egreso que se asocia a cada grado. Valorar si las actividades formativas y metodologías docentes se aplican de forma efectiva en las materias compartidas entre las diferentes titulaciones, dados los contenidos específicos que deben tener cada grado.
- Crear una comisión compuesta por los coordinadores de los grados, de curso y con representación de alumnado y PAS encargada de analizar la organización de la docencia en bimestres, que debe ser flexible con la programación en cuatrimestres para otras materias.
- Incidir en una mejora de la coordinación horizontal y vertical, que contribuya a que no se produzcan solapamientos de contenidos, y evitar sobrecargas puntuales de trabajo.

- Desarrollar una normativa de Trabajo Fin de Grado (TFG), en el que queden claramente especificados los diferentes aspectos (temática, adjudicación, evaluación, etc.), de acuerdo siempre con la normativa de la Universidad y lo indicado en la memoria de verificación. La Comisión Académica de Grado debe estar también implicada.
- Realizar una supervisión de las empresas que colaboran en la realización de las prácticas externas para que los trabajos se ajusten a los objetivos que deben de alcanzar para la obtención del título.
- Actualizar la normativa relativa a las Prácticas Externas al RD 592/2014. El plazo de ejecución debe ser más corto para estar ya actualizada en el curso académico 2016-2017.

### ***Criterio 2. Información y transparencia***

- Revisar y mantener actualizada la información pública del título. Deben estar disponibles las guías docentes de todas las materias, coordinadores, su correcta temporalidad, el idioma de impartición, información clara sobre la movilidad, enlaces que funcionen y dirigidos correctamente.
- Revisar las guías docentes para asegurar la inclusión de la información en, al menos, los dos idiomas oficiales. Se fomentará la recomendación de disponer de las mismas en inglés.

### ***Criterio 3. Sistema de Garantía de Calidad***

- Asegurar una mayor implicación del Sistema de Garantía de Calidad (SGC) en el título, potenciando no solo la adquisición de información sino también la valoración crítica de la misma para que sea útil para la propuesta de mejoras. Se debe asegurar que el SGC tenga un papel relevante, de forma que sea la herramienta clave para la mejora continua del proceso formativo.
- Proporcionar una mayor difusión del SGC entre todos los distintos grupos de interés. Realizar una campaña informativa dirigida a todos los sectores implicados, de forma continuada, para aumentar la comprensión del sistema y generar confianza hacia la calidad como claro elemento de mejora del conjunto de las titulaciones de la Facultad.
- Asegurar que a partir de las encuestas de satisfacción se recoge la información suficiente de todos los colectivos implicados en el grado, así como realizar un análisis crítico de todas ellas dentro del proceso de mejora continua del título.

## **DIMENSIÓN 2. RECURSOS**

### ***Criterio 5. Recursos materiales y servicios***

- Asignar al Plan de Acción Tutorial su verdadera dimensión. Analizar más críticamente la efectividad del dicho Plan, así como establecer mejoras adecuadas para las materias que tienen tasas relativamente bajas en relación a la media del grado.

### **DIMENSIÓN 3. RESULTADOS**

#### ***Criterio 6. Resultados de aprendizaje***

- Aportar evidencias de que el desarrollo de las diferentes actividades formativas y metodologías docentes, así como los métodos de evaluación empleados son útiles para constatar si las competencias asociadas a cada materia se alcanzan por los estudiantes y si se consiguen los resultados de aprendizaje que se han recogido en la memoria de verificación del título y en las guías docentes.
- El Trabajo Fin de Grado (6 ECTS) debe ser objeto de importantes mejoras que tengan en cuenta: (i) que realmente cumple sus objetivos (evaluación de las competencias asociadas al título); (ii) que los temas propuestos son apropiados a los objetivos del título, así como realizar una oferta pública de los mismos que puede ser elegida por los estudiantes; (iii) aprobar y aplicar una rúbrica para la evaluación del Trabajo Fin de Grado, de manera que todos los agentes (tutores y tribunal) implicados en dicha evaluación se rijan por criterios objetivos y de igualdad para todos los estudiantes, existiendo coherencia entre las calificaciones del Trabajo Fin de Grado y los resultados de las evaluaciones de las competencias asociadas al grado; y (iv) debe presentarse y defenderse públicamente solamente después de haber superado todos los demás créditos del grado.
- Llevar a cabo un análisis continuo sobre la adquisición de las competencias y la consecución de los resultados de aprendizaje alcanzados por los estudiantes en las diferentes materias. En esta línea se debe prestar especial atención a aquellas competencias transversales que son más valoradas por empleadores (capacidad de análisis, organización y planificación, liderazgo, trabajo en grupo, etc).

#### ***Criterio 7. Indicadores de satisfacción y rendimiento***

- Supervisar, a través del Sistema de Garantía de Calidad del Centro, la correcta obtención de las tasas de rendimiento, graduación y abandono del título. Así mismo, analizar críticamente la evolución de estos valores y su comparación con los establecidos en la memoria de verificación. A partir de esta reflexión, establecer las acciones de mejora pertinentes.
- Establecer actuaciones para mejorar la satisfacción con el título de los diferentes grupos de interés, incrementando al mismo tiempo el índice de participación en las encuestas llevadas a cabo. A partir de esta información se debe realizar un análisis de su evolución para justificar las acciones de mejora que se propongan en su caso.

## 2.2. ACCIONES DE MEJORA PARA DAR RESPUESTA A LAS RECOMENDACIONES:

### DIMENSIÓN 1. LA GESTIÓN DEL TÍTULO

#### ***Criterio 1. Organización y desarrollo***

- Desarrollar actuaciones para potenciar la movilidad de estudiantes, así como incorporar actividades y materias en inglés que favorezcan la movilidad.
- Revisar los contenidos desarrollados en las diferentes materias con el fin de adaptarlos a las necesidades demandadas en la titulación.
- Proporcionar información y asegurar la transparencia en relación a la normativa de transferencia y reconocimiento de créditos, de manera que garantice su correcta aplicación y se cumpla con el principio de igualdad.

#### ***Criterio 2. Información y transparencia***

- Revisar la información que sobre el título se hace pública, con el fin de que esté actualizada, sea fácilmente accesible, y resulte relevante para los diferentes grupos de interés.

#### ***Criterio 3. Sistema de Garantía de Calidad***

- Desarrollar y potenciar desde la Universidad y desde el Centro la importancia de evaluar la calidad de la docencia a través del programa DOCENTIA u otros similares. Se recomienda recibir información desagregada de los resultados de esta evaluación para poder tomar las medidas oportunas.

### DIMENSIÓN 2. RECURSOS

#### ***Criterio 4. Recursos humanos***

- Potenciar la movilidad de profesores, así como incorporar actividades y materias en inglés que favorezcan este objetivo.

#### ***Criterio 5. Recursos materiales y servicios***

- Procurar ampliar los recursos materiales con una Planta Piloto para la enseñanza práctica más relacionada con la tecnología de los alimentos.
- Fomentar la representación estudiantil, así como la disposición por parte de este estamento de un espacio físico propio para su delegación.

### DIMENSIÓN 3. RESULTADOS

#### ***Criterio 7. Indicadores de satisfacción y rendimiento***

- Analizar los resultados de la encuesta de satisfacción del Personal de Administración y Servicios (PAS) y utilizarlos para la mejora y revisión del plan de estudios.

- Establecer mecanismos internos para el seguimiento de los egresados, así como establecer canales institucionales de comunicación para que la información de los egresados sea tenida en cuenta para la mejora y revisión del título.
- Potenciar los mecanismos de comunicación con los empleadores. Además de los posibles canales de comunicación que se establecen en el desarrollo de las prácticas externas, a través de otros encuentros y actuaciones adicionales a las encuestas.

La ACSUG, en un plazo máximo de 2 años (máster)/3 años (grado), evaluará el informe de seguimiento del título junto con las evidencias que justifiquen el cumplimiento de las acciones incluidas en el Plan de Mejora y remitirá a la universidad un informe de seguimiento sobre el cumplimiento de dicho Plan.

Santiago de Compostela, a 24 de mayo de 2016



José Eduardo López Pereira  
Secretario CGIACA