



INFORME FINAL SEGUIMIENTO 2011-2012

**GRADUADO O GRADUADA EN CIENCIA Y
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
UNIVERSIDAD DE VIGO**

1. DATOS DEL TÍTULO		
DENOMINACIÓN DEL TÍTULO	GRADUADO O GRADUADA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	
CÓDIGOS IDENTIFICATIVOS	ID Verifica	ID Ministerio
	1326/2009	2501114
RAMA DE CONOCIMIENTO	CIENCIAS	
UNIVERSIDAD SOLICITANTE	UNIVERSIDADE DE VIGO	
CENTRO RESPONSABLE	FACULTAD DE CIENCIAS CAMPUS DE ORENSE	
CENTRO/S DONDE SE IMPARTE EL TÍTULO	FACULTAD DE CIENCIAS CAMPUS DE ORENSE	
EN CASO DE TÍTULOS INTERUNIVERSITARIOS, UNIVERSIDAD COORDINADORA Y UNIVERSIDAD/ES PARTICIPANTE/S	---	
CURSO DE IMPLANTACIÓN DEL TÍTULO	2009-2010	
FECHAS	ACREDITACIÓN:	22/06/2009
	MODIFICACIONES:	---
	I.F. SEGUIMIENTO 2010-2011:	30/10/2012
	I.F. SEGUIMIENTO 2011-2012:	15/10/2013
RESULTADO DEL PROCESO DE SEGUIMIENTO	<input type="checkbox"/> CONFORME <input checked="" type="checkbox"/> NO CONFORME	
<p>El proceso de seguimiento requiere un compromiso adquirido por parte del Título, del Centro y de la Universidad para la implementación de las observaciones que se señalan en el presente informe.</p> <p>MOTIVACIÓN:</p> <p>El resultado del proceso de seguimiento del título de GRADUADO O GRADUADA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS es NO CONFORME con los propósitos del proceso incluidos en el Documento de la ACSUG "Seguimiento de títulos oficiales. 2011"; establecidos de acuerdo con las recomendaciones de la REACU y de la CURSA.</p> <p>- INFORMACIÓN PÚBLICA:</p> <p>La información pública correspondiente a este título está disponible en la página web institucional de la Universidad de Vigo (datos básicos y memoria de verificación del título) y en la página web propia del título de la Facultad de Ciencias del Campus de Ourense: http://webs.uvigo.es/vicprof/index.php?option=com_content&task=view&id=1500&Itemid=572 http://fcou.uvigo.es http://www.fcou.uvigo.es/grados/grados-curso-20112012/ciencia-y-tec-de-los-alimentos.html</p> <p>En la web propia del título se puede acceder a la información pública relevante del título en cada uno de sus criterios. En general la información es de fácil navegación, a excepción del plan de estudios, que hay que ir al horario para conocer la distribución temporal de las asignaturas impartidas.</p>		

La estructura está expuesta de forma sencilla y clara, incluso aportando información visual del centro como mapas.

Se recomienda el mantenimiento actualizado de la información sobre el título para los distintos grupos de interés.

Se recomienda mantener completa y actualizada la información pública del título en las distintas versiones de idiomas de las páginas web (gallego, castellano e inglés).

- **VALORACIÓN CUMPLIMIENTO PROYECTO:**

El autoinforme de evaluación de seguimiento 2011-2012, además de ser más reflexivo, refleja las soluciones que han sido planteadas en el desarrollo del grado, como modificación de calendarios, contenidos de asignaturas, problemática de los perfiles de ingreso de los estudiantes, etcétera. Asimismo se han tomado algunas acciones encaminadas a mejorar la estructura, contenidos y organización el mismo. Sin embargo, el cumplimiento del proyecto no se considera suficiente, ya que la reflexión realizada en los criterios 3, 4, 5, 7, 8 y 9 no es conforme en relación con los aspectos informativos y valorativos que caracterizan cada uno de dichos criterios. No se observa tampoco un excesivo compromiso en las propuestas de mejora. En el momento de redactarse el autoinforme de seguimiento 2011-2012 se estaba implantando el último curso del grado. Por tanto, se dispone de información, experiencia y resultados de los tres cursos previos para haber realizado un análisis más completo sobre la implantación del grado.

-**ACCIONES LLEVADAS A CABO ANTE LAS RECOMENDACIONES:**

Recomendaciones informe final de evaluación previa a la verificación del título:

El informe final de evaluación previa a la verificación del título por el "Consejo de Universidades" no contenía recomendaciones.

Recomendaciones informe final de seguimiento de títulos 2010-2011:

En el autoinforme de seguimiento 2011-2012 no se han resuelto totalmente las recomendaciones del informe final de seguimiento 2010-2011. Todas las acciones están en proceso.

Dos de las tres recomendaciones deberían estar ya resueltas.

Se recomienda que los plazos para las acciones que se han propuesto (a excepción de la última) deberían ser más cortos.

2. Información pública

CRITERIOS	RESULTADO	MOTIVACIÓN
Descripción del título	<input type="checkbox"/> CONFORME <input checked="" type="checkbox"/> NO CONFORME	<p>En la página web propia del título, el número de plazas de nuevo ingreso ofertadas es de 45 (http://www.fcou.uvigo.es/grados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/acceso-y-admision-de-estudiantes.html) en la memoria y en la página de la universidad es de 30 (http://webs.uvigo.es/vicprof/index.php?option=com_content&task=view&id=1500&Itemid=572).</p> <p>Se debe revisar la incoherencia existente en el número de plazas de nuevo ingreso ofertadas.</p> <p>En caso de que se haya variado el número de plazas de nuevo ingreso ofertadas con respecto al proyecto inicial se solicitará en futuras modificaciones de la memoria del título.</p> <p>Las modificaciones de la memoria del título se realizarán según los procedimientos establecidos en la legislación vigente.</p>
Objetivos/ Competencias	<input checked="" type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NO CONFORME	La información correspondiente a este criterio existe, está actualizada y es accesible.
Acceso y admisión de estudiantes	<input checked="" type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NO CONFORME	La información correspondiente a este criterio existe, está actualizada y es accesible.
Planificación de las enseñanzas	<input type="checkbox"/> CONFORME <input checked="" type="checkbox"/> NO CONFORME	<p>Se debe revisar el carácter y la distribución de algunas materias en la información pública (por ejemplo, <u>Fisiología</u> es una asignatura obligatoria según la memoria y parte de la información pública, pero en http://www.fcou.uvigo.es/noticias/grado/guia-docente-cyta.html aparece como formación básica; <u>Química inorgánica</u> aparece como obligatoria en la memoria, como formación básica en la información pública y como obligatoria en la guía docente. Además también existe confusión en la distribución temporal de las materias, por ejemplo: <u>Química Analítica</u> aparece en la información pública para cursar en el primer cuatrimestre de segundo curso, y en la memoria dice que en el segundo cuatrimestre del segundo curso). Se debe revisar y corregir.</p> <p>La información pública del Trabajo Fin de Grado es muy escasa, centrándose básicamente en la normativa, pero careciendo de información como convocatorias.</p> <p>Se debe completar la información pública existente sobre el Trabajo Fin de Grado.</p>
Recursos humanos	<input checked="" type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NO CONFORME	<p>La información correspondiente a este criterio existe, está actualizada y es accesible.</p> <p>Se recomienda publicar los currículums abreviados de los docentes del título, así como las líneas de investigación de los grupos implicados.</p>
Recursos materiales y servicios	<input checked="" type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NO CONFORME	<p>La información correspondiente a este criterio existe, está actualizada y es accesible.</p> <p>Se recomienda publicar la información correspondiente a los convenios firmados para la realización de las prácticas externas, de modo que los estudiantes puedan conocer qué empresas están involucradas en el título.</p>
Resultados	<input checked="" type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NO CONFORME	<p>La información existe, es accesible pero no está actualizada.</p> <p>Se recomienda aportar o prever la publicación de datos de inserción laboral.</p>
Sistema de garantía de la calidad	<input checked="" type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NO CONFORME	Existe el enlace del Sistema de Garantía Interna de Calidad del Centro donde la mayor parte de los enlaces existentes están vacíos de contenido. Se deben revisar y actualizar.

<http://www.fcou.uvigo.es/sistema-de-garantia-interna-de-calidad/sistema-de-la-garantia-interna-de-la-calidad/sistema-de-garantia-interna-de-la-calidad.html>

Buenas prácticas:

Se destacan las vías de difusión y promoción del título.

3. Valoración del cumplimiento del proyecto establecido y los resultados obtenidos, detección de buenas prácticas, desviaciones y toma de decisiones		
CRITERIOS	RESULTADO	MOTIVACIÓN
Descripción del título	<input type="checkbox"/> CONFORME <input checked="" type="checkbox"/> NO CONFORME	La descripción del título es suficiente en término de sus características académicas, pero no se añade ningún comentario ni reflexión en el autoinforme de seguimiento. Por ejemplo, sobre el número de estudiantes de nuevo ingreso que ha habido en cada curso académico, o el/los idioma/s en que se imparte.
Justificación	<input type="checkbox"/> CONFORME <input checked="" type="checkbox"/> NO CONFORME	Los referentes para la justificación del título recogidos en la memoria de verificación siguen siendo válidos. La reflexión que se hace es muy superficial, haciéndose referencia a datos del curso 2006-07 (Licenciatura) y a la asociación ALTAGA. No se hace referencia a la recomendación del informe final de seguimiento 2010-2011 ACSUG en relación a la opinión de futuros egresados y los posibles cambios del entorno socio-económico.
Objetivos/ Competencias	<input type="checkbox"/> CONFORME <input checked="" type="checkbox"/> NO CONFORME	La reflexión que se hace es demasiado superficial. Se indica que se ha revisado la coherencia de los objetivos y que durante los meses de junio-julio de cada curso se revisan las competencias incluidas en cada materia. También que se ha generado un procedimiento de evaluación de los aprendizajes. Si bien estas medidas pueden incidir en mejoras en el proceso formativo, ni se indican las acciones que se toman ni la valoración correspondiente. Se deben aportar reflexiones en relación con el número total de competencias y su adecuación real después de la experiencia de tres años de impartición del grado.
Acceso y admisión de estudiantes	<input type="checkbox"/> CONFORME <input checked="" type="checkbox"/> NO CONFORME	Aunque la forma de acceso y admisión de estudiantes está definida en la memoria de verificación, la reflexión que se hace es demasiado superficial y meramente descriptiva de algunos aspectos que tienen que ver con este criterio. Al tratarse de unos estudios que eran titulación de segundo ciclo y ahora de grado, debería comentarse y valorarse cómo es la información que se proporciona para el acceso de los estudiantes, así como la adaptación de estudiantes que provengan de otras titulaciones. Con toda seguridad habrán existido adaptaciones de la antigua licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que no se valora cómo ha sido, así como el grado de satisfacción de los estudiantes incorporados en el grado. Las propuestas de mejora que se hacen no tienen excesiva significación como mejoras en este criterio.
Planificación de las enseñanzas	<input type="checkbox"/> CONFORME <input checked="" type="checkbox"/> NO CONFORME	La reflexión que se hace de este criterio, clave para la formación de los estudiantes, es demasiado superficial. Se aportan algunos datos relativos al grado de satisfacción de estudiantes y profesores, así como un par de comentarios sobre asignaturas concretas. Sin embargo, no se hace una reflexión crítica de cómo se están implantando y desarrollando las enseñanzas planificadas en la memoria de verificación. Después de los años que lleva

		<p>implantado el grado, debería analizarse la coherencia de la estructura del plan de estudios, así como de la coordinación entre asignaturas dentro del mismo curso o entre cursos sucesivos.</p> <p>La planificación del curso en semestres cortos de 7 semanas no aparece claramente justificada, y puede resultar insuficiente para alcanzar los objetivos formativos, ya que lo habitual es que cada semestre disponga de 13-14 semanas lectivas.</p> <p>Las buenas prácticas que se indican deberían ser actuaciones ya realizadas desde el primer momento de la implantación del grado.</p> <p>La propuesta de mejora es más bien una actuación puntual sobre dos asignaturas, y no propuesta de profundidad para incluir mejoras en este criterio.</p>
Recursos humanos	<input checked="" type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NO CONFORME	<p>Aunque la valoración que se hace de este criterio es muy escueta, se indica la adecuación de los recursos humanos (en número y calidad) para el adecuado desarrollo del grado. Se deduce que la implicación del PAS debería ser más efectiva, recogiendo una propuesta de mejora en este sentido.</p> <p>No se hace referencia a programas de formación de PDI y PAS.</p> <p>Se recomienda aportar información sobre la evaluación del profesorado a través del programa DOCENTIA y fomentar la participación del profesorado en el mismo.</p>
Recursos materiales y servicios	<input type="checkbox"/> CONFORME <input checked="" type="checkbox"/> NO CONFORME	<p>El autoinforme de seguimiento 2011-2012 se limita a describir el reacondicionamiento de espacios para posibilitar el desarrollo del grado. Cabe suponer que en el momento de la verificación se tenían garantías de disponibilidad de recursos materiales y servicios necesarios para implementar estos estudios.</p> <p>La reflexión que se hace es muy escueta y poco valorativa. Se debería abordar una evaluación más completa sobre la adecuación y equipamiento de las aulas, laboratorios para clases prácticas y sus medios disponibles, biblioteca, recursos informáticos y bases de datos, etc. La parte tecnológica de la titulación necesita de plantas piloto para reproducir, a pequeña escala, procesos de la industria alimentaria. Se pone de manifiesto que sólo se dispone de acceso a una planta en el CITI que además tiene fines investigadores. Esta deficiencia es importante para un grado de esta naturaleza.</p> <p>Aspectos relacionados con la seguridad y planes de emergencia o evacuación del edificio, que son fundamentales en un centro donde se imparten estudios que implican laboratorios de prácticas, no se indican. La dotación de elementos de seguridad en los laboratorios, su mantenimiento, protocolos de buenas prácticas de trabajo, sistemas de alarmas y simulacros, se deben considerar también en la reflexión sobre este criterio.</p>
Resultados	<input type="checkbox"/> CONFORME <input checked="" type="checkbox"/> NO CONFORME	<p>La forma en que se presentan los resultados sobre nota de ingreso y aprobados por curso, no resulta del todo clara y debería aclararse "que se entiende por aprobados" y si los números corresponden a porcentajes. De cualquier forma, no se lleva a cabo un examen exhaustivo de estos resultados. Por ejemplo, no explican que en los estudiantes de primer curso la tasa de aprobados sea tan variable (sorprende que el año de mayor nota de acceso, 7,08, tenga la tasa de aprobados más baja). Tampoco se ofrecen otros indicadores que podrían aplicarse. Por ejemplo, el índice de abandono.</p> <p>El hecho de que no se haya implantado totalmente el grado no es excusa para llevar a cabo una evaluación inicial más profunda de cómo son los primeros resultados. Los periodos de implantación son decisivos y debe actuarse de forma inmediata sobre defectos o disfunciones que ya se detectan en un primer momento. Este</p>

		nivel de reflexión no aparece en el autoinforme de seguimiento. Las mejoras propuestas tampoco evidencian una aplicación correcta del proceso de medida, análisis y mejora.
Sistema de garantía de la calidad	<input type="checkbox"/> CONFORME <input checked="" type="checkbox"/> NO CONFORME	<p>Aunque la reflexión que se hace de este criterio no es demasiado profunda, sí pone claramente de manifiesto la falta de eficacia del SGIC. Tampoco parece haberse llevado a cabo una concienciación de su significado y el papel que desempeña para asegurar los niveles de calidad exigidos a un título y su mejora continua. Siendo además un SGIC sometido a evaluación por el programa FIDES-AUDIT, todavía resulta más paradójica la situación descrita en el autoinforme de seguimiento. Un sistema de gestión de la calidad de esta naturaleza tiene unos responsables y no puede depender su funcionamiento de la asignación de becarios. Se supone que el papel de éstos es la realización de encuestas, papel que será desarrollado mejor por PAS formado previamente. El Manual de Calidad y los Procedimientos no deben ser una mera fachada o un sistema que sólo genere burocracia. Deben ser documentos simples, claros y eminentemente prácticos para medir, poder analizar los resultados y proponer mejoras. La conclusión que se deduce de la reflexión que se hace en este criterio es que el SGIC no está funcionando. Sería urgente que se tomaran las medidas necesarias para solventar este problema, que es crítico para el seguimiento y final acreditación de un título con los niveles de calidad esperados. El Centro y la Universidad deberían tomar medidas inmediatas en este sentido.</p>
Calendario de implantación	<input checked="" type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NO CONFORME	El calendario de implantación seguido ha sido el previsto en la memoria de verificación del grado. No se han identificado problemas específicos en dicho proceso.

<p>Recomendaciones de mejora:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Se recomienda reflexionar sobre el número de competencias del grado y su adecuación a las diferentes asignaturas. -Se recomienda reflexionar sobre la adaptación de los objetivos y carga docente del estudiante en relación con los créditos de cada asignatura, a fin de ajustarlos de forma coherente. -Se recomienda revisar la planificación que se ha adoptado del curso en semestres cortos de 7 semanas, que no aparece claramente justificada, y puede resultar insuficiente para alcanzar los objetivos y competencias del grado. -Se recomienda motivar la participación mayoritaria de todos los estamentos en las encuestas de satisfacción, a fin de que sean representativas. -Se recomienda abordar un análisis más profundo de cómo son los resultados que se están obteniendo en relación con los previstos en la memoria de verificación del título y los históricos del título que se extingue. -Se recomienda conocer el nivel de satisfacción de los servicios asociados al grado, así como valorar las medidas de seguridad. -A partir de la experiencia previa, se recomienda re-diseñar un manual y unos procedimientos del SGIC que sean prácticos y eficaces para el proceso de medición, análisis y mejora.

Buenas prácticas:

- La colaboración e interacción con la asociación profesional ALTAGA.
- Análisis de las competencias asignadas a cada materia y su evaluación.
- Plan de Acción Tutorial.
- Mecanismos de coordinación.
- Plantean en primer curso una atención específica a estudiantes que no han cursado asignaturas de Ciencias Experimentales en Bachillerato, apoyados por nuevas tecnologías.
- Numerosos contactos con empresas para la realización del trabajo fin de grado y prácticas.

Santiago de Compostela, 15 de octubre de 2013



Fdo. : José Eduardo López Pereira
Director ACSUG
Secretario CGIACA