



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

<b>Denominación del Título:</b>	Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
<b>Número de Expediente (RUCT):</b>	2501114
<b>Universidad responsable:</b>	Universidad de Vigo
<b>Centro:</b>	Facultad de Ciencias
<b>Rama de conocimiento:</b>	Ciencias
<b>Nº de créditos:</b>	240
<b>Modalidades de impartición:</b>	-
<b>Acreditación:</b>	09/06/2016
<b>Curso de implantación:</b>	-

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 34 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de la calidad, la Universidad de Vigo ha remitido al Consejo de Universidades la solicitud de la propuesta para la renovación de la acreditación del título "Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos" con el fin de que ACSUG realice una evaluación para comprobar 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 al centro donde se imparte el título, que se ha desarrollado sin incidencias conforme a la agenda prevista, y de la revisión del Plan de Mejoras presentado por el centro una vez recibido el informe provisional de evaluación para la renovación de la acreditación. Las acciones incluidas en dicho Plan de Mejoras serán objeto de especial revisión durante el proceso de seguimiento del título.

Una vez valorado cada uno de los criterios de acreditación según estos cuatro niveles:

- **Se supera excelentemente (A)**. El estándar correspondiente al criterio se logra completamente , además, es un ejemplo que excede los requerimientos básicos.
- **Se alcanza (B)**. El estándar correspondiente al criterio se logra completamente.
- **Se alcanza parcialmente (C)**. Se logra el estándar en el mínimo nivel pero se detectan aspectos puntuales que han de mejorarse.
- **No se alcanza (D)**. El criterio no logra el nivel mínimo requerido para llegar al estándar correspondiente.

ACSUG emite un **informe final** de evaluación **favorable**.

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 - Se alcanza
<b>Criterio 2. Información y transparencia</b>	B - Se alcanza
<b>Criterio 3. Sistema de garantía de calidad</b>	C - Se alcanza parcialmente
<b>DIMENSIÓN 2. RECURSOS</b>	
<b>Criterio 4. Recursos humanos</b>	B - Se alcanza
<b>Criterio 5. Recursos materiales y servicios</b>	B - Se alcanza
<b>DIMENSIÓN 3. RESULTADOS</b>	
<b>Criterio 6. Resultados de aprendizaje</b>	B - Se alcanza
<b>Criterio 7. Indicadores de satisfacción y rendimiento</b>	C - Se alcanza parcialmente

#### OBSERVACIONES ADICIONALES

##### Generales

Los responsables del título han remitido un escrito de **“Alegaciones al Informe Provisional de Evaluación para la Renovación de la Acreditación” del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**, emitido por la ACSUG con fecha de 21 de junio de 2023, si bien, no se ha aportado Plan de Mejoras derivado del mismo.

En dicho escrito de alegaciones la Comisión de Calidad del centro asume todas las consideraciones realizadas en el informe provisional, con el compromiso explícito de revisión de los aspectos de obligado cumplimiento y recomendaciones establecidas en dicho informe provisional, y de llevar a cabo las actuaciones correspondientes para elaborar acciones de mejora para cumplir con lo establecido en dicho informe.

El listado de acciones de mejora que se establezcan deben pasar a formar parte del Plan de Mejoras del título, atendiendo a lo recogido en el ANEXO IV de la Guía de evaluación para el seguimiento y la renovación de la acreditación de títulos oficiales de grado y máster de ACSUG. Todos los aspectos de obligado cumplimiento recogidos en el Informe Final serán objeto de especial revisión durante el seguimiento del título.

#### PRINCIPALES PUNTOS FUERTES

- El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA) mantiene el interés desde el punto de vista académico, científico y profesional, y está bien justificado dentro de la Comunidad Autónoma donde representa recursos socio-económicos estratégicos. Destaca como título único en todo el Sistema Universitario de Galicia (SUG).
- La materia obligatoria de Prácticas Externas ha sido muy bien valorada por estudiantes, egresados y empleadores, que en las distintas audiencias muestran su opinión acerca de una mayor duración.
- 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, en general muestran un nivel adecuado para el correcto desarrollo de la

titulación, si bien se echa en falta la existencia de una planta piloto y sala de catas en el grado, así como aumentar la dotación para las prácticas de laboratorio reducir el número de estudiantes por grupo.

- Elevado grado de satisfacción de los estudiantes con la titulación.
- La información pública proporcionada en la página Web del título es suficiente y de fácil acceso.
- Reconocimiento de la formación adquirida por parte de los empleadores.

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

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

#### **Valoración:**

B - Se alcanza

#### **JUSTIFICACIÓN**

El Grado en Ciencia Y Tecnología de los Alimentos (CA) mantiene el interés y está actualizado desde el punto de vista académico, científico y profesional, y los argumentos que lo justifican siguen estando vigentes. El título es único en el Sistema Universitario de Galicia, si bien existen otros con igual denominación a nivel nacional y títulos equivalentes a nivel internacional. La demanda del título no ha alcanzado el número de plazas ofertadas en la Memoria (45), salvo en el curso 2020-21 con 47 estudiantes. El interés del título está justificado desde el punto de vista del egreso pues genera titulados que responden a las necesidades del mercado laboral actual.

El título se imparte desde el curso 2010-11, y ha sido sometido a una modificación en el año 2015. El plan de estudios se imparte siguiendo la oferta de módulos, materias y asignaturas previstas en la memoria vigente resultante de la modificación. El título tiene una mención en Enología (24 ECTS) y se estructura en materias de formación básica, obligatorias y optativas de 6 ECTS. La materia Prácticas Externas puede tener carácter curricular dentro del plan de estudios o extracurricular, y el TFG se configura con los créditos mínimos permitidos (6 ECTS), existiendo rúbrica para su evaluación. La docencia se organiza en bimestres (cuatrimestres en algunas asignaturas) y está bien valorada por los alumnos de primero (35,59% en 2019-20 y 50,65% en 2020-21). Si bien se indica que se fomenta la movilidad, esta ha sido escasa en los cursos evaluados, por lo que se deben analizar las causas y tomar las medidas oportunas para su incremento.

La titulación comparte un número importante de materias comunes, impartidas de forma conjunta en los dos primeros cursos, con los grados en Ciencias Ambientales (CA-14 materias) e Ingeniería Agraria (IA-11 materias) impartidos en el mismo Centro (Facultad de Ciencias-Campus de Ourense de la Universidad de Vigo). El artículo 6 del RD 222/2011 de la Comunidad Autónoma de Galicia, establece para las enseñanzas de grado un número anual de estudiantes de nuevo ingreso de 45 para el Campus de Ourense: si bien el GCA cumple este requisito, los grados en CyTA y IA individualmente no alcanzan este mínimo, por lo que en el curso 2014-15 se aprobó un Plan de Viabilidad para las tres titulaciones. La Facultad de Ciencias organiza los tres grados con el objetivo de optimizar recursos, facilitar al alumnado la movilidad entre las tres titulaciones y permitir compaginar dos titulaciones al alumnado con buen rendimiento académico (recomendación del informe de modificación). El tamaño medio de grupo se consideran adecuados para las actividades formativas propuestas, a excepción del de prácticas (29,3 alumnos en el curso 2020-21 sobre la recomendación de máximo 25 por la UVIGO) si bien se indica que se aprecia cierta discrepancia en la información proporcionada por el Área de calidad sobre el tamaño de los grupos, debido a la metodología de cálculo y al hecho de compartir asignaturas con los otros grados del centro, información que debe ser subsanada para poder contar con datos fiables en futuros procesos de evaluación.

El título cuenta con mecanismos de coordinación docente que permiten analizar si el desarrollo del plan de estudios posibilita la adquisición de las competencias por parte de los estudiantes, y se aprecia preocupación por la coordinación (horizontal y vertical). La fuerte vinculación existente entre la titulación y las otras dos titulaciones que se imparten en el Centro, afecta a los mecanismos de coordinación docente, que se establecen para toda la Facultad de Ciencias. Las estructuras de coordinación consisten en un coordinador para cada uno de los grados (CA, CyTA e IA), coordinadores de curso y de materias, comunes a los tres grados, y sendos coordinadores de Prácticas Externas y Trabajo Fin De Grado (TFG), para llevar a cabo una coordinación horizontal y vertical de los estudios. Para la coordinación docente de las asignaturas

comunes, se realizan 3 reuniones de seguimiento periódicas cada curso y se han aportado las actas correspondientes y actas de las reuniones de la Comisión de Calidad, en la que participan los coordinadores de los títulos y el coordinador de Prácticas Externas.

El alto grado de vinculación con los otros 2 grados del Centro (especialmente con el GIA, que se rige por la orden CIN/323/2009), condiciona ciertos contenidos del GyTA, dando lugar a que los contenidos en Matemáticas, Física y Química puedan resultar excesivos para esta titulación, en detrimento de contenidos importantes en este grado, que aparecen como optativas, fueran obligatorias (por ejemplo, Seguridad Alimentaria o Gestión de la Calidad), y de su identidad y objetivos. El AI realiza una valoración positiva del desarrollo competencial del estudiantado que cursa Prácticas Externas, y el número de estudiantes que las cursan ha aumentado notablemente, con un grado de satisfacción (sobre 5) de 4.21 en el curso 2020-21. El Centro tiene suscritos numerosos convenios con entidades colaboradoras públicas y privadas implicadas en el desarrollo de prácticas externas.

La mayoría del alumnado que ingresa en el grado tiene el perfil de ingreso recomendado (ciencias o tecnología) y en algún caso excepcional han ingresado alumnos que no cumplen el perfil (Ciencias Sociales y formación profesional en radioterapia). El alumnado accede mayoritariamente con bachillerato y titulaciones superiores de formación profesional. Ha aumentado del 44% (2015-16) al 80% (2019-20) el número de los alumnos recibidos que proceden de provincias de Galicia distintas a Ourense, y pocos de otras comunidades autónomas, debido a la exclusividad de este título dentro del SUG. La titulación contempla complementos formativos en los casos oportunos, pero no consta en el AI que hayan sido aplicados.

Las normativas son públicas y de fácil acceso online, por lo que el alumnado puede conocerlas previa a la matrícula en el título. Es destacable la Normativa de Transferencia y Reconocimiento de Créditos que permite al alumnado, una vez cursado el primer curso, cambiarse a otra titulación de la Facultad y que les sean reconocidos los créditos.

---

#### **ASPECTOS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO**

- Se reconoce el esfuerzo realizado por los responsables del título por la captación de estudiantes de nuevo ingreso y se debe seguir en esta línea de actuación, tanto en el entorno en el que se desarrolla el título, como en la proyección externa del mismo. En este sentido, se debe procurar mejorar la participación en redes nacionales e internacionales, de manera que se proporcione al centro de una imagen de calidad e internacionalización que pueda atraer a nuevo estudiantado y no solo a los del entorno más próximo.
- Se debe fortalecer la identidad de cada uno de los grados del Centro (CA, CyTA e IA), que puede resultar difícil dado el alto número de materias compartidas en los dos primeros cursos. Se debe revisar la pertinencia de algunas materias en cada uno de los grados (que pueden ir en detrimento de otros contenidos específicos de cada grado). Así mismo, en los seminarios potenciar la orientación clara a los objetivos formativos de cada título. También se recomienda revisar si algunas de las materias optativas deberían tener carácter obligatorio en coherencia con el perfil de egreso de la profesión que se asocia a cada grado. La comparativa con otros grados a nivel nacional puede ayudar a asignar dicha identidad. Durante la entrevista con los responsables de los títulos se nos ha indicado que está prevista abordar la modificación de los planes de estudios una vez que concluya el periodo de renovación de la acreditación.
- Aunque se aprecia preocupación y una mejora en los mecanismos de coordinación, deben evitarse todavía algunas sobrecargas puntuales manifestadas por los estudiantes en las audiencias, así como el solapamiento de exámenes en el caso de las asignaturas pendientes. En este sentido, se debe revisar si la dimensión que se hace del TFG es coherente con el trabajo y la dedicación que implica. También se ha apuntado por parte de los estudiantes que debe existir una mejor sistemática y transparencia a la hora de ofertar y asignar los mismos.
- La organización de la docencia en bimestres, que puede ser positiva en ciertos casos, debe ser flexible con la programación en cuatrimestres para otras materias en las que no es posible asimilar adecuadamente los conocimientos en un corto periodo de tiempo.
- El AI indica el interés del título en el fomento de la movilidad, pero se deben plantear acciones de mejora encaminadas a incrementar la participación del estudiantado en programas de movilidad, aunque se aprecia cierto incremento después del periodo de pandemia.

---

#### **RECOMENDACIONES**

- Se advierte en que se aprecia cierta discrepancia en la información proporcionada por el Área de calidad sobre el tamaño de los grupos. Se debe subsanar para poder contar con datos fiables en futuros procesos de evaluación.
- Revisar las guías docentes de las materias, dado que sistemáticamente se indica como sistema de evaluación la lección magistral o los seminarios, cuando se trata de metodologías docentes, que aunque en general las descripciones de los sistemas de evaluación son correctas, pueden dar lugar a confusión. Asimismo, aunque la información de la memoria sobre cada asignatura y la información publicada en la web está bastante ajustada, se debe revisar de la ponderación que se da a los distintos sistemas de evaluación, dado que se aprecian algunas diferencias (por ejemplo, en Matemáticas la sesión magistral 15-25% en la memoria y 40% en la web; seminarios 45-55% en la memoria y 30% en la web).

---

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

### **Valoración:**

B - Se alcanza

---

### **JUSTIFICACIÓN**

La institución publica, para todos los grupos de interés, información objetiva, suficiente y actualizada sobre las características del título y sobre los procesos que garantizan su calidad.

El título cuenta con una web institucional, similar a la de otros grados de la Universidad de Vigo, a la que se puede llegar a través del apartado dedicado a estudios de grado (<https://www.uvigo.gal/estudar/que-estudar/estudios-grao/grao-ciencia-tecnoloxia-alimentos-o01g041v01>). En esta web se puede encontrar información general de la titulación, además de apartados dedicados a las salidas profesionales, objetivos, movilidad, normativa aplicable, plan docente (materias y profesorado) y admisión (perfil de ingreso recomendado). El apartado materias permite acceder a las guías docentes de cada asignatura.

Esta web, a su vez, da acceso a una web propia (<http://fcou.uvigo.es/gl/estudios/grao-en-ciencia-e-tecnoloxia-dos-alimentos/> [2]) en la que se aporta información más detallada. Además de la ya facilitada en la web institucional, se incorpora información adicional como, por ejemplo, detalles de la organización académica (calendario académico, horarios, exámenes...), prácticas externas y trabajo fin de grado. Además, incorpora un apartado de seguimiento de la titulación (memoria vigente del título, la resolución de renovación de la acreditación (2016) e informes de seguimiento) e indicadores de resultados de la titulación. La web tiene habilitada su versión en gallego, castellano e inglés.

Desde la página web de la titulación se puede acceder a la sección de Calidad del centro que incluye información sobre el manual, la Comisión de Calidad y actas de las reuniones, los autoinformes de seguimiento y evaluación interna, así como buzón de quejas, sugerencias y felicitaciones. Asimismo, en la pestaña Estudiantes hay información sobre acogida y orientación del estudiantado de nuevo ingreso.

---

### **ASPECTOS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO**

- Facilitar el acceso a la información sobre las competencias generales y específicas del título.

---

## **Criterio 3. Sistema de garantía de calidad**

### **Valoración:**

C - Se alcanza parcialmente

---

### **JUSTIFICACIÓN**

El Centro cuenta con un SGC capaz de generar diversos indicadores sobre el funcionamiento de la titulación. Se realizan los Informes de Revisión por la Dirección a nivel de centro, publicados en la web del título. Las reflexiones realizadas en dicho informe deberían ser más profundas, basándose en las evidencias e

indicadores correspondientes con fin de encontrar posibles incidencias en el desarrollo de la titulación e establecer acciones de mejora. Las acciones de mejora derivadas del análisis realizado se presentan de una forma muy sucinta, al final de cada uno de los criterios analizados, con una mera descripción de la acción, sin especificar plazos, responsabilidades o tareas que implica. Ha sido aportado, el plan de mejoras del centro, con las acciones de mejora en activo y las ya concluidas y se observa que dicho plan no contempla las acciones de mejora del título que se indican al final de cada criterio. Se aportan las actas de las reuniones periódicas que realiza la Comisión de Calidad del Centro, que en su composición cuenta con la participación del estudiantado del título, pero las actas aportadas no evidencian su asistencia.

El Autoinforme (AI) indica que realizan encuestas de satisfacción anuales a estudiantes y egresados, y cada dos años a docentes y PAS, así como a empleadores, pero el informe no aporta un análisis sobre los resultados de las encuestas ni sobre las tasas de participación. A veces, dependiendo del grado de participación de los diferentes colectivos, no se pueden extraer conclusiones, pero de deben establecer acciones con el fin de obtener resultados significativos.

---

#### **ASPECTOS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO**

- La Comisión de Calidad del Centro debe ser más proactiva en el análisis de las evidencias e indicadores del grado con fin de encontrar posibles incidencias en el desarrollo de la titulación y establecer las acciones de mejora necesarias.
- El plan de mejoras del centro, debe contemplar las acciones de mejora del título que se indican al final de cada criterio, especificando plazos, responsabilidades o tareas que implica.
- Se debe realizar un análisis de los resultados de las encuestas de satisfacción.

---

#### **RECOMENDACIONES**

- Incentivar la participación de los colectivos implicados en las encuestas de satisfacción.
- 

## **DIMENSIÓN 2. RECURSOS**

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

#### **Valoración:**

B - Se alcanza

---

#### **JUSTIFICACIÓN**

El GCyTA cuenta con profesorado suficiente para su docencia, compartido con los grados en CA e IA. El 62.7% de la plantilla de profesorado es estable, principalmente catedráticos, profesores titulares y contratados doctores, así como investigadores Juan de la Cierva y Ramón y Cajal (8.5%). La actividad investigadora del profesorado es elevada, con un porcentaje de sexenios de 87.18% en el curso 2020-21, así como una significativa producción científica.

El porcentaje de doctores se sitúa en el 88.13% y en torno al 12% está constituido por investigadores predoctorales.

La participación del profesorado en el programa DOCENTIA es muy baja (4.35% en el curso 2020-21), y lo mismo ocurre con la participación en programas de movilidad (5.08% en 2020-21, 3.12% en 2019)

La Universidad ofrece planes de formación docente al profesorado para su actualización, con una participación superior al 52.5% en el curso 2020-21, observándose un ligero descenso respecto del curso anterior (58.20%).

Los resultados de las encuestas de evaluación docente del título muestran resultados positivos: El grado de satisfacción del estudiantado con la actividad docente del profesorado se sitúa en valores próximos a 4 (sobre 5) con un grado de participación en las encuestas elevado (91.4% y 75.88%), si bien se ha producido un descenso en el curso académico 2020-21 (3.03) con un grado de participación en las encuestas mucho

menor (22.22%).

Existe una centralización administrativa del PAS, y este se estima suficiente para el correcto desarrollo de la titulación y se muestra muy activo en la participación en actividades formativas (71.5% en el curso 2018-19), observándose un descenso en el curso 2020-21 (47.50%). Los técnicos de laboratorio no parecen suficientes para asistir las prácticas de 3 grados y 2 másteres.

---

#### **RECOMENDACIONES**

- Se recomienda potenciar la participación del profesorado en programas de movilidad.
- 

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

##### **Valoración:**

B - Se alcanza

---

##### **JUSTIFICACIÓN**

La titulación comparte espacio y equipamiento con los grados en CA e IA, y también con los másteres de Ciencia y Tecnología Agroalimentaria y Ambiental, y Nutrición. Los recursos materiales, infraestructuras y servicios puestos a disposición del estudiantado, el profesorado y el PAS se estiman adecuados y suficientes para el correcto desarrollo de la titulación. El grado de satisfacción de estudiantado y PDI con los recursos materiales muestran valores elevados. El Centro tiene un Plan de Acción Tutorial que ofrece servicios atención y orientación al estudiantado. También se nombran tutores de asignaturas de especial dificultad.

---

#### **RECOMENDACIONES**

- Aumentar la dotación de material para las prácticas de laboratorio o reducir el número de estudiantes por grupo.
  - Disponer de una planta piloto y sala de catas para la enseñanza práctica más relacionada con la tecnología de los alimentos.
  - Mejorar la cobertura Wifi y la dotación de enchufes para ordenadores en las aulas grandes.
- 

### **DIMENSIÓN 3. RESULTADOS**

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

##### **Valoración:**

B - Se alcanza

---

##### **JUSTIFICACIÓN**

Si bien el AI no realiza una valoración del nivel de adquisición por parte del estudiantado de los resultados de aprendizaje alcanzados, se puede inferir que el título cumple, a través de sus distintos elementos formativos (actividades académicas, metodologías docentes, sistemas de evaluación y calificación), con los objetivos previstos para el perfil de formación y el nivel 2 del MECES.

El AI realiza un análisis atendiendo a los diferentes indicadores de análisis empleados (tasas de rendimiento, éxito, eficiencia, y la evolución de las calificaciones) que pone de manifiesto que se alcanzan los resultados de aprendizaje desde esta perspectiva.

Los resultados de aprendizaje muestran resultados (sobre 5) positivos en las encuestas de evaluación (estudiantado 2.86, egresados 3.94 y profesorado 3.82). El grado de satisfacción con planificación y desarrollo de la enseñanza muestra un incremento de la satisfacción en los colectivos de estudiantes (2.11 en el curso 2018-19 y 2.65 en el curso 2020-21 pero con un grado de participación en las encuestas del



22.22%), y en egresados alcanza valores próximos a 3.70. El grado de satisfacción del profesorado con la docencia impartida ha sido superior a 4.

La titulación, junto con las otras dos titulaciones de la Facultad de Ciencias, tiene un Plan de Acción Tutorial (PAT) que pretende atender las necesidades formativas e informativas, y que especialmente está destinado a los estudiantes de primer curso. El PAT, dada la circunstancia que se refleja en el AI de los bajos resultados en asignaturas de primero, puede ayudar a mejorar sustancialmente las tasas de resultados de esta titulación.

---

#### **ASPECTOS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO**

Se debe trabajar el PAT y no excluir la incorporación de clases de refuerzo, habida cuenta del alto índice de fracaso en asignaturas de Matemática, Física y Química. Se debe informar acerca del PAT, dado que se aprecia cierto desconocimiento entre estudiantes y egresados.

Ejecutar la acción de mejora "Reforzar el papel del PAT-ANEAE con la finalidad de mejorar las tasas".

---

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

##### **Valoración:**

C - Se alcanza parcialmente

---

##### **JUSTIFICACIÓN**

Se constatan acciones para incrementar nivel de demanda del título pero, en general, se encuentra por debajo de la oferta de plazas de nuevo ingreso (aspecto analizado en el criterio 1). Se valora positivamente la mejora de la nota media de ingreso y la tasa de adecuación del estudiante de nuevo ingreso en primer curso (próxima al 70% salvo en el curso 2020-21 (40%)). Asimismo, las tasas globales de rendimiento, éxito y eficiencia han sido superiores a los valores de referencia indicados en la Memoria.

Sin embargo, las tasas de éxito y rendimiento se encuentran por debajo de las previstas para asignaturas como Ampliación de Matemáticas, Operaciones básicas I y II, y Física, entre otras. Se deben analizar las causas y proponer acciones de mejora, y analizar cómo se tienen en cuenta estos indicadores para la mejora y posible revisión del plan de estudios.

La tasa de abandono y graduación son superiores a los valores de referencia indicados en la Memoria. Si bien se aprecia una tendencia positiva en el curso 2020-21 (16%), la tasa de abandono se situó próxima al 30% en los cursos 2017-18, 2018-19 y 2019-20, por encima del porcentaje propuesto en la Memoria verificada (15%). Lo mismo ocurre con la tasa de graduación que ha sido inferior al porcentaje fijado en la Memoria (50%), con un máximo de 38.64% en el curso 2020-21, y un mínimo de 16.67% en el curso 2018-19, resultando que la duración media de los estudios se sitúa en 5.20 y 5.8 en esos cursos respectivamente, debido, según el AI, a una demora en la defensa del TFG (6 ECTS).

No se puede realizar una valoración objetiva de los índices de satisfacción del estudiantado, profesorado, egresados y empleadores dada la heterogeneidad en el porcentaje de participación entre los diferentes colectivos. Analizados los datos para el curso 2020-21 con porcentajes de participación variables (estudiantes 22.22%, profesorado 57.63%, egresados 50% y PAS 24%) los índices de satisfacción general (sobre 5) se consideran adecuados (estudiantes 3.03, profesorado 4.04, egresados 3.94, empleadores 3.75 y PAS 3.57), asimismo resaltar el alto grado de satisfacción del alumnado con las prácticas académicas externas (4.21 en el curso académico 2020-21), no obstante tal y como se expone previamente, el escaso número de datos impide formar una opinión fundamentada. El AI indica que estos indicadores de satisfacción se han tenido en cuenta para la mejora y revisión del plan de estudios.

La información proporcionada en el AI sobre la inserción laboral del título se corresponde a los años 2015 a 2018, con una tasa de empleabilidad considerablemente positiva, por encima de la media de las titulaciones de ciencias, pero los datos no son actuales, ni se cuenta con estimaciones propias de la facultad y los responsables del grado. Por tanto, no parecen existir datos fiables para hacer una valoración de este criterio. Se debe hacer un esfuerzo en conseguir información más actualizada de los egresados para tener

índices de empleabilidad más fiables.

---

#### **ASPECTOS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO**

- Se deben implementar medidas para incrementar la tasa de graduación del título y realizar un seguimiento de la tasa de abandono y disminuir su valor, situado por encima del porcentaje propuesto en la Memoria.
- Se debe hacer un especial seguimiento de aquellas materias que presentan tasas de éxito y rendimiento por debajo de las previstas.
- No es posible hacer una valoración objetiva de los niveles de satisfacción de los grupos de interés con la titulación, debido a la baja tasa de respuesta en las encuestas. Es necesario activar medidas para medir los índices de satisfacción a partir de datos que sean representativos, analizar los resultados y, en función de dicho análisis, establecer, si es necesario, las oportunas mejoras de la titulación.

---

#### **RECOMENDACIONES**

- Actualizar la información sobre la inserción laboral de los egresados. Se plantea la posibilidad de realizar algún estudio sistemático propio del centro.
- 

Santiago de Compostela 18 de julio de 2023

Director ACSUG



ACSUG  
AXENCIA para a CALIDADE do  
SISTEMA UNIVERSITARIO de  
GALICIA

José Eduardo López Pereira

---