

RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN INFORME FINAL

DATOS DEL TÍTULO

Número de Expediente (RUCT):	2500265
Denominación Título:	Grado en Ciencias de la Alimentación
Universidad responsable:	Universidad Autónoma de Madrid
Universidades participantes:	Universidad Autónoma de Madrid
Centro en el que se imparte:	Facultad de Ciencias
Nº de créditos:	240
Idioma:	Español
Modalidad:	

MIEMBROS DEL COMITÉ DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN

Presidente del Pleno:	Federico Morán Abad
Experto externo:	Rosa de Couto Gálvez
Vocal estudiante:	Silvia Maiorana
Presidente Comité Artes y Humanidades:	Manuel González Morales
Presidente Comité Ciencias:	Celso Rodríguez Fernández
Presidente Comité Ciencias de la Salud:	Francisco Javier Castillo García
Presidente Comité Ciencias Sociales y Jurídicas:	Eduardo García Jiménez
Presidente Comité Ingeniería y Arquitectura:	Enrique Masgrau Gómez
Secretario:	Concha Serrano Alcaide

Conforme a lo establecido en el artículo 27bis del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, la Fundación para el Conocimiento madrimasd ha procedido a evaluar la propuesta de acreditación del plan de estudios del título universitario oficial arriba referenciado cuya solicitud fue presentada en virtud de la Orden 2934/2015, de 23 de septiembre, de la Consejería de Educación, Juventud y Deporte, por la que se establecen los plazos para solicitar la renovación de la acreditación en el año 2016 de los títulos oficiales de Grado y Máster en el ámbito de la Comunidad de Madrid.

La evaluación se ha llevado a cabo de acuerdo con los criterios y directrices establecidos en la *Guía de evaluación para la renovación de la acreditación de títulos oficiales de Grado y Máster* de la Fundación y teniendo en cuenta la evaluación externa realizada por el Panel de expertos que ha visitado la universidad y el Informe provisional emitido por el Comité de rama.

VALORACIÓN GLOBAL DEL TÍTULO

Transcurrido el plazo de veinte días para la presentación de alegaciones al Informe provisional y considerando la información disponible del título incluida en el dossier de acreditación y, en su caso, las alegaciones y/o Plan de Mejora presentadas por la universidad, este Comité de Evaluación y Acreditación emite el siguiente Informe final de renovación de la acreditación en

términos de **FAVORABLE**. Este informe debe hacerse público en la página web del propio título de forma fácilmente accesible.

CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS

DIMENSIÓN 1. La gestión del título

Criterio 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

EL PROGRAMA FORMATIVO ESTÁ ACTUALIZADO Y SE HA IMPLANTADO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LA MEMORIA VERIFICADA Y/O SUS POSTERIORES MODIFICACIONES.

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 1.:

La implantación del plan de estudios y la organización del programa es coherente a lo previsto en la última versión de la Memoria verificada. Está implantado según lo previsto en la última versión de la Memoria aunque en la actualidad se prepara un proceso de modificación.

Las modalidades de impartición, la organización del programa formativo, los criterios y procesos de admisión aplicados y el número de alumnos de nuevo ingreso son adecuados y conforme a lo previsto. Del mismo modo se aplica correctamente la normativa académica de permanencia y de transferencia y reconocimiento de créditos de la universidad.

El título cuenta con mecanismos de coordinación docente (horizontal y vertical) entre las diferentes materias/asignaturas que permiten tanto una adecuada asignación de la carga de trabajo del estudiante como una adecuada planificación temporal, asegurando la adquisición de los resultados de aprendizaje. Subrayamos positivamente el sistema de coordinación transparente, así como la figura y la labor del coordinador de curso.

El grado comenzó en 2010-2011 con tasa de cobertura del 65% respecto a las 60 plazas pero esta cifra ha mejorado sobresalientemente, al haber llegado a una tasa 110%. Algo menos del 40% de los estudiantes de nuevo ingreso han escogido la titulación como primera opción.

Criterio 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA

LA INSTITUCIÓN DISPONE DE MECANISMOS PARA COMUNICAR DE MANERA ADECUADA A TODOS LOS GRUPOS DE INTERÉS LAS CARACTERÍSTICAS DEL PROGRAMA Y DE LOS PROCESOS QUE GARANTIZAN SU CALIDAD.

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 2.:

La web del Grado en Ciencias de la Alimentación ofrece información objetiva y suficiente sobre las características del programa: el contenido detallado de las guías docentes, horarios, calendario, perfil de ingreso y normativa.

La información sobre los procesos del SGIC son adecuados, en especial el procedimiento de quejas y reclamaciones, así como la documentación relativa a la verificación y seguimiento de la titulación.

En términos generales, se han seguido con eficacia de forma muy completa todas las recomendaciones del Informe de Seguimiento 2013.

Criterio 3. SISTEMA DE GARANTÍA INTERNO DE CALIDAD (SGIC)

LA INSTITUCIÓN DISPONE DE UN SISTEMA DE GARANTÍA INTERNA DE CALIDAD FORMALMENTE ESTABLECIDO E IMPLEMENTADO QUE ASEGURA, DE FORMA EFICAZ, LA MEJORA CONTINUA DEL TÍTULO.

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 3.:

El SGIC permite la recogida de la información sobre la satisfacción de los estudiantes, profesores, PAS, egresados, empleadores y otros grupos de interés. Además, dicho SGIC está formalmente establecido e implantado y permite la recogida de información relevante, suficiente y adecuada para que los responsables de la titulación puedan tomar decisiones para la mejora continua del título. No obstante, sería necesario obtener un mayor porcentaje de respuestas de las encuestas.

El SGIC dispone de un órgano en el que se encuentran representados los principales agentes responsables de la toma de decisiones de mejora del título.

DIMENSIÓN 2. Recursos

Criterio 4. PERSONAL ACADÉMICO

EL PERSONAL ACADÉMICO QUE IMPARTE DOCENCIA ES SUFICIENTE Y ADECUADO, DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DEL TÍTULO Y EL NÚMERO DE ESTUDIANTES.

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 4.:

El personal académico del Grado en Ciencias de los Alimentos se corresponde con lo previsto en la Memoria de verificación, tanto en su cantidad como en su cualificación.

La titulación cuenta con 10 CU, 26 TU y 17 contratados doctores. La proporción de profesores doctores es manifiestamente alta así como de profesores acreditados. Los datos de investigación (sexenios) son muy buenos y confirman la excelente experiencia de los profesores permanentes.

Además, se indica que en los últimos 5 años se han realizado 4 proyectos de innovación docente en el grado.

Los estudiantes están en general satisfechos con la mayoría de los profesores, tal y como reflejan las encuestas y como se ha podido constatar durante la visita.

Criterio 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

EL PERSONAL DE APOYO, LOS RECURSOS MATERIALES Y LOS SERVICIOS PUESTOS A DISPOSICIÓN DEL DESARROLLO DEL TÍTULO SON LOS ADECUADOS EN FUNCIÓN DE LA NATURALEZA, MODALIDAD DEL TÍTULO, NÚMERO DE ESTUDIANTES MATRICULADOS Y COMPETENCIAS A ADQUIRIR POR LOS MISMOS.

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 5.:

Los recursos a disposición del Grado en Ciencias de los Alimentos se adecuan al número de estudiantes y a las actividades formativas programadas en el título.

El personal de apoyo que participa en las actividades formativas es suficiente y los servicios de orientación académica soportan adecuadamente el proceso de aprendizaje.

En cuanto a los servicios de orientación profesional, los estudiantes manifiestan que no los suelen utilizar mucho porque los consideran poco efectivos. Del mismo modo, se constata que la movilidad de los estudiantes es baja, en las audiencias con egresados y estudiantes, solo un estudiante ha realizado estancia internacional. Se recomienda analizar los aspectos de la orientación profesional y movilidad para que sean más eficaces en la titulación.

DIMENSIÓN 3. Resultados

Criterio 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE ALCANZADOS POR LOS TITULADOS SON COHERENTES CON EL PERFIL DE EGRESO Y SE CORRESPONDEN CON EL NIVEL DEL MECES (MARCO ESPAÑOL DE CUALIFICACIONES PARA LA EDUCACIÓN SUPERIOR) DEL TÍTULO.

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 6.:

Las actividades formativas, metodologías docentes y sistemas de evaluación del título se ajustan a los compromisos adquiridos en la Memoria de verificación y permiten alcanzar los resultados de aprendizaje previstos. El enfoque investigador es un elemento diferenciador en el grado, si bien ello no debería menoscabar la importancia de la orientación tecnológica y empresarial.

Una vez revisados los TFG y las asignaturas de referencia se concluye que los objetivos formativos se han alcanzado, y que son coherentes con los especificados para el título. Asimismo las actividades formativas y las metodologías docentes y de evaluación empleadas en las asignaturas y en el Trabajo Fin de Grado son adecuadas. Los estudiantes valoran muy positivamente la experiencia adquirida durante la realización del TFG.

Criterio 7. INDICADORES DE RENDIMIENTO Y SATISFACCIÓN

LOS RESULTADOS DE LOS INDICADORES DEL PROGRAMA FORMATIVO SON CONGRUENTES CON EL DISEÑO, LA GESTIÓN Y LOS RECURSOS PUESTOS A DISPOSICIÓN DEL TÍTULO Y SATISFACEN LAS DEMANDAS SOCIALES DE SU ENTORNO.

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 7.:

La evolución de los principales datos e indicadores del programa formativo sobre rendimiento, graduación, abandono, eficiencia y éxito se corresponde con el ámbito temático de la titulación y es coherente con las características de los estudiantes de nuevo ingreso. Las tasas globales de rendimiento y de éxito han sido adecuadas: 79 y 83%.

El Gabinete de Estudios y Evaluación Institucional se encarga de la campaña de recogida de datos sobre satisfacción. Las tasas de respuesta en las respuestas de estudiantes (10-20% según curso analizado) y de profesores (6-31 profesores según curso analizado) son todavía bajas pero se han realizado acciones para mejorar las tasas de respuesta (cambio de normativa, acciones de difusión y app para móviles).

En el curso 2014/2015, la satisfacción de los estudiantes con el grado recibió una nota de 3,2, mientras que la de los profesores fue más alta, de 3,9. Respecto a la opinión sobre el plan de estudios (tabla 8), las mejores notas han ido a los recursos tecnológicos (3,9) y recursos bibliográficos (3,9). La peor nota ha sido para la oferta de optativas (2,8). Analizada la encuesta de satisfacción de estudiantes 2015/16, se ha llegado a conclusiones similares. Los resultados del PAS señalan que lo mejor valorado son las infraestructuras y la adecuación de los laboratorios docentes.

Los resultados publicados sobre inserción laboral de egresados solo incluyen la primera promoción del grado junto con la última/as de la extinta licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Por el momento el resultado tiene un valor orientativo, pero no concluyente. Puede reseñarse que los egresados entrevistados están ocupados en el territorio de la Comunidad de Madrid, que han trabajado durante sus estudios y que han tardado 4 años en completar el grado.

La opinión de los egresados sobre la formación recibida es muy positiva, aunque apuntan a la necesidad de aumentar los contenidos sobre Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria, y de Normalización Alimentaria de cara al ejercicio profesional en la empresa.

PUNTOS FUERTES Y BUENAS PRÁCTICAS:

Criterio 4. PERSONAL ACADÉMICO

1.- Hay que destacar el excelente perfil investigador del profesorado de este título.

En Madrid, a 12 de julio de 2017

Fdo.: Federico Morán Abad

El Presidente del Comité de Evaluación y Acreditación