

# Informe de autoevaluación

## DATOS IDENTIFICATIVOS DEL TÍTULO

### DENOMINACIÓN COMPLETA

GRADUADO O GRADUADA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

### UNIVERSIDAD

MURCIA

### OTRAS UNIVERSIDADES

NINGUNA

### MENCIONES/ ESPECIALIDADES

SIN MENCIONES/ESPECIALIDADES

### MODALIDADES DE IMPARTICIÓN DEL TÍTULO

- PRESENCIAL

### NÚMERO DE CRÉDITOS

240 ects

### CENTRO (S) DONDE SE IMPARTE

FACULTAD DE VETERINARIA

## INTRODUCCIÓN

### Información sobre el proceso de elaboración y aprobación del informe, así como el cumplimiento del proyecto y valoración de las principales dificultades con la previsión de acciones correctoras y/o de mejora.

Una vez transcurrido los 6 años de la verificación del título de grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA) y tras completarse el año de demora aprobado por ANECA para los primeros títulos que entraban en el proceso de acreditación, hemos procedido desde la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Murcia, a elaborar el informe de autoevaluación para llevar a cabo la renovación de la Acreditación.

Para la elaboración del autoinforme se ha constituido una comisión de autoevaluación, que fue aprobada en Junta de Facultad de 15 de diciembre de 2015, constituida por los siguientes miembros:

- Presidente: Vicedecana Primera de Investigación y Posgrado: D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> Jesús Periago Castón.
- Secretario: El Secretario del Centro D. Juan Orengo Femenía.
- Vicedecano de Calidad: D. Francisco Laredo Álvarez.
- Vicedecano de Estudios de Grado y Coordinador del Título: D. Juan Seva Alcaraz.
- Directora del Dpto. de Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología: D<sup>a</sup> M<sup>a</sup> Dolores Garrido Fernández.
- Secretaria del Dpto. de Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología: D<sup>a</sup> M<sup>a</sup> Magdalena Martínez Tomé.
- Representante del Dpto. Ingeniería Química: D. Víctor Meseguer Zapata.
- Representante del Dpto. Bioquímica y Biología Molecular A: D. Antonio Ortiz López.
- Representante del Dpto. Química Agrícola: D. Luís Almela Ruiz.
- Representante de alumnos del Título: D. Alberto Meca Costa
- Representante del Personal de Administración y Servicios: D<sup>a</sup>. Aurora Aulló Rubio.
- Representante Externo: D<sup>a</sup>. Ana Vera Manzanares.

Se trabajó mediante la realización de ponencias que se les aportaban, junto con las evidencias Correspondientes, con al

menos una semana de antelación a los miembros de la Comisión para su estudio, análisis y debate. Posteriormente, la Comisión se reunió en sesiones plenarios (se aportan las actas) para discutir las ponencias presentadas.

Las evidencias fueron aportadas por la Unidad para la Calidad o bien rescatadas de las que se encuentran almacenadas en nuestros SGIC, que, por cierto está certificado.

#### VALORACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PROYECTO ESTABLECIDO EN LA MEMORIA DE VERIFICACIÓN Y SUS POSTERIORES MODIFICACIONES APROBADAS, EN EL CASO DE LAS HUBIERA.

El grado, tras el informe positivo de ANECA, obtiene el carácter de título oficial por el consejo de Ministro de 30 de octubre de 2009 (publicado en el BOE de 5 de enero de 2010, tras la Resolución de la Secretaria General de Universidades de 13 de noviembre de 2009) quedando inscrito en el Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT). El plan de estudios fue publicado en el BOE 15 de julio del 2010, por Resolución de la Universidad de Murcia de 30 de junio del mismo año.

Tras el informe positivo de verificación el título se ha sometido a dos seguimientos en el año 2012 y 2104, y ha sufrido una modificación recientemente para adaptar la información a los nuevos reglamentos y procedimientos generales de la universidad y el formato al nuevo aplicativo del Ministerio.

El proyecto de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se ha cumplido en su totalidad tal y como había sido diseñado en su memoria inicial de verificación. Desde la Facultad, con el Equipo Decanal a la cabeza, procuramos que el cumplimiento de la memoria de Verificación sea el máximo, sin desviaciones, que en caso de que existan y comprometan la adquisición de competencias por parte de nuestros estudiantes, son inmediatamente subsanadas con los mecanismos que el SGIC pone a nuestra disposición.

#### MOTIVOS POR LOS QUE NO SE HA LOGRADO CUMPLIR TODO LO INCLUIDO EN LA MEMORIA DE VERIFICACIÓN, Y EN SU CASO, EN SUS POSTERIORES MODIFICACIONES.

Como hemos indicado, hasta el presente se ha cumplido rigurosamente con los compromisos expuestos en la memoria verificada del Título.

#### VALORACIÓN DE LAS PRINCIPALES DIFICULTADES ENCONTRADAS DURANTE LA PUESTA EN MARCHA Y DESARROLLO DEL TÍTULO.

El título de Ciencia y Tecnología de los Alimentos se lleva impartiendo en la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Murcia desde el curso 1996-1997 como titulación de segundo ciclo, por lo que el centro tenía suficiente experiencia para poner en marcha el grado ya que llevaba más de 10 años impartiendo la titulación. La dificultad que podemos destacar en su puesta en marcha cuando se empezó a impartir en el curso 2009-2010 fue la baja demanda por parte de los estudiantes, ya que durante los años anteriores en los que se había impartido no se había ofertado en el catálogo de títulos para estudiante que llegaban por primera vez a la universidad al ser un título de segundo ciclo.

Durante ese primer y segundo año de impartición observamos una baja demanda, hecho que asociamos con el desconocimiento del mismo en el ámbito de la educación secundaria. Aunque, la universidad organiza todo los años un programa de actividades para dar difusión de los títulos que se ofertan, incluyendo visitas programadas a los centros, elaboramos un programa propio de difusión mediante la elaboración de trípticos que son enviados a los centros de educación secundaria y mediante un programa de prácticas que ofrecemos todos los años a los futuros estudiantes de la universidad.

Por otro lado el número de alumnos que accedían al título desde ciclos formativos superiores fue alto, sobre todo, en los primeros años. Este hecho determinó que los estudiantes accedieran a la titulación con niveles de conocimiento distintos, lo que planteó dificultades a la hora del rendimiento obtenido en algunas asignaturas.

Al tratarse de un título donde el componente práctico es muy elevado, la principal dificultad está en el mantenimiento de las infraestructuras propias necesarias para el desarrollo de la docencia práctica sobre todo en la Planta Piloto de Tecnología de Alimentos y en la Bodega Experimental, así como la adquisición de la cantidad de materias primas para la puesta en marcha de las líneas de procesado. Esto implica una cantidad de recursos, para el funcionamiento, mantenimiento y actualización de infraestructuras, que en ocasiones no disponemos teniendo que apelar a la sensibilidad de los Equipos Rectorales que, en ocasiones, no entienden que se trata de un título muy gravoso.

Otra dificultad la hemos encontrado en la organización docente de los primeros cursos y concretamente en las asignaturas básicas, ya que son impartidas por profesores de otros centros, acostumbrados a otras dinámicas en la organización docente. Los posibles inconvenientes se han ido solventando en estos años, sin que se vean afectados los alumnos, y ahora no tenemos problemas en la organización de las distintas actividades formativas.

#### MEDIDAS CORRECTORAS QUE SE ADOPTARON EN LOS CASOS ANTERIORES Y EFICACIA DE LAS MISMAS.

El Título no ha tenido que aplicar medidas correctoras durante la puesta en marcha del mismo ni durante su desarrollo; es decir, se han ido desarrollando todas las actividades que se reflejaban para conseguir que los estudiantes adquiriesen las competencias previstas en el Título, llegando a completar las plazas ofertadas con la preinscripción de junio.

Si concretamos en la resolución de las dificultades mencionadas anteriormente, por un lado con el programa de captación de alumnos puesto en marcha por el centro se han mejorado las cifras de alumnos que solicitan la titulación, así como las notas de corte, reduciéndose el número de alumnos de FP. Para tratar de homogeneizar los conocimientos a los estudiantes de nuevo ingreso, se les imparte el denominado "Curso 0", en el que aparte de reforzar los conocimientos imprescindibles para poder seguir las asignaturas básicas (Matemáticas, Química o Biología), se les muestra el funcionamiento de aquellos servicios que son útiles y básicos para el correcto desarrollo de su aprendizaje: Aula Virtual, Biblioteca, etc.

Además, hay que mencionar que aunque vamos obteniendo los recursos necesarios para poder mantener nuestras infraestructuras, nos gustaría poder conseguir más dotación económica para su actualización, y poder contar con espacios propios destinados a los alumnos de la titulación y en concreto con una renovación de la Planta Piloto.

#### PREVISIÓN DE ACCIONES DE MEJORA DEL TÍTULO.

- El título han funcionado bien estos últimos años y en general los alumnos están satisfechos con la formación recibida. No obstante entre las acciones de mejora es necesario la actualización de la Planta Piloto de Alimentos, ya que si bien la planta actual cumple con su labor docente, el equipamiento es de hace 20 años, sin que en este tiempo se haya recibido ninguna dotación económica destinada a la ampliación y renovación del equipamiento. Por tal motivo, como acción de mejora se propone la conveniencia de ampliar el equipamiento de algunas líneas de trabajo, por ejemplo la de envasado o sustituir algunos equipos ya antiguos como por ejemplo el pasteurizador de placas.

### DIMENSIÓN 1. LA GESTIÓN DEL TÍTULO

**Criterio 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO. Estándar: El programa formativo está actualizado y se ha implantado de acuerdo a las condiciones establecidas en la memoria verificada y/o sus posteriores modificaciones. 1.1 La implantación del plan de estudios y la organización del programa son coherentes con el perfil de competencias y objetivos del título recogidos en la memoria de verificación y/o sus posteriores modificaciones.**

#### VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

La utilización del Libro Blanco y el seguimiento de las recomendaciones aprobadas por la Conferencia de Decanos y Directores de centros que imparten la titulación, ha permitido que se hayan secuenciado las materias y asignaturas para favorecer una adecuada adquisición de competencias por parte de los estudiantes. En los primeros dos cursos se imparten las asignaturas que atienden a las competencias de la Formación básica junto con asignaturas de materias específicas de Ciencia de los alimentos y Seguridad alimentaria. En los cursos 3º y primer cuatrimestre de 4º se imparten las asignaturas con las que se adquieren las competencias de los módulos más específicos. En el último cuatrimestre se imparten las optativas y el último módulo, "Prácticas Tuteladas y Trabajo fin de Grado", de 18 ECTS.

La Comisión de Garantía de Calidad del Centro valora periódicamente los procedimientos relacionados con la satisfacción de los estudiantes y profesores, así como con los resultados académicos en lo referente, entre otros factores, a la secuencia temporal de las asignaturas; detectando aquellos aspectos que precisan acciones de mejora.

El tamaño de grupo teórico es adecuado ya que cumplimos con el número de alumnos recogido en la memoria, admitiendo unos 60 alumnos. Lo que nos permite que los tamaños de grupo para las diferentes metodologías docentes sean los adecuados, no teniendo registradas quejas en este sentido.

Por último, mediante el Programa de Acción Tutorial (PAT) aprobado en la Comisión de Garantía de Calidad (CGC) y ratificado en Junta de Facultad, el Decanato, desde su Vicedecanato de Alumnos asigna al comenzar el curso un tutor a cada estudiante, que le orienta en la organización de su itinerario curricular. Los buenos resultados del programa quedan reflejados tanto en las encuestas de satisfacción del alumnado, como en los informes finales que presentan los profesores una vez que finaliza el curso. La CGC se encarga de analizar esta información y, si es procedente, proponer mejoras para el siguiente curso.

#### VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- A

#### LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Tabla1\_Asignaturas del Plan de Estudios y su Profesorado
- Tabla1\_Anexo\_CurriculumsBreve\_Profesorado\_GCYTA
- Tabla2\_Resultados de las Asignaturas que conforman el Plan de Estudios
- E0.1\_Memoria verificada del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_2009
- E0.2\_última Memoria enviada a ANECA\_2016
- Compl\_02\_Guías docentes Grado Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2014-2015
- Compl\_05\_Informe satisfacción alumnos nuevo ingreso Titulación 1º grado 2009-10
- Compl\_06\_Informe satisfacción titulación PDI Grado CyTA\_2009-10)
- Compl\_08\_Satisfacción estudiantes I Curso 0\_2010-11
- Compl\_10\_Satisfacción estudiantes II Curso 0\_2011-12
- Compl\_11\_Reunión Focal Delegados CyTA\_23-noviembre\_2011-12
- Compl\_13\_Reunión focal delegados\_23-septiembre\_2012-13
- Compl\_15\_Informe Satisfacción General Alumnos con 2ºCYTA\_2012-13
- Compl\_16\_Informe Satisfacción General Alumnos con 3ºCYTA\_2012-13
- Compl\_17\_Informe satisfacción alumnos 4º con el GradoCYTA\_2012-13
- Compl\_19\_Informe satisfacción PDI CyTA\_2012-13
- Compl\_21\_Informe PlanRecogidaOpiniones\_2013-14
- Compl\_26\_Informe PlanRecogidaOpinionesResultados\_2014-15
- Compl\_33\_Informe Planes orientación a estudiantes por cursos académicos
- Compl\_42\_Plan Mejoras 2010
- Compl\_43\_Plan Mejoras 2011
- Compl\_44\_Plan Mejoras 2012

- Compl\_45\_ACCIONES DE MEJORA 2013
- Compl\_46\_ACCIONES DE MEJORA 2014
- Compl\_47\_Plan Anual de Mejoras Centro 2015

**1.2 El perfil de egreso definido (y su despliegue en el plan de estudios) mantiene su relevancia y está actualizado según los requisitos de su ámbito académico, científico o profesional.**

*VALORACIÓN DESCRIPTIVA:*

El grado forma profesionales para incorporarse principalmente a la industria alimentaria, desarrollando su actividad profesional en diferentes ámbitos y especialidades de este sector. La formación académica y científica que reciben los estudiantes está en concordancia con los requisitos exigidos en la actualidad por la industria alimentaria y para ello contamos en primer lugar con profesorado muy relacionado con la industria alimentaria a través sus proyectos y colaboraciones con el mundo empresarial y laboral, y en segundo lugar el gran número de convenios que mantiene el centro con empresas e instituciones nos permite una relación fluida para la realización de prácticas curriculares y extracurriculares, para cubrir sobradamente la demanda de nuestros alumnos, acercando a los estudiantes a la realidad del perfil profesional del grado.

La CGC participan un miembros del grupo de interés “empleadores” del ámbito profesional, que nos permite evaluar la adecuación de los estudios a los requisitos exigidos en el mundo laboral para los graduados en CyTA.

Además, dentro del PAT (Plan de Acción Tutorial) todos los cursos se organizan una o dos charlas de Salidas Profesionales en las que los estudiantes de cursos superiores reciben orientación sobre las distintas salidas profesionales relacionadas con su perfil de egreso. También el Centro de Orientación e Información para el Empleo (COIE) de la Universidad de Murcia aporta informes sobre la evaluación de las prácticas extracurriculares que hacen los estudiantes y sus tutores (de la Universidad y de la empresa), y otro correspondiente a inserción laboral y de satisfacción de egresados. Toda esta información es analizada por la CGC y la Junta de Facultad, lo que permite concluir que el perfil del egresado es el adecuado desde un punto de vista académico, científico y/o profesional.

*VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:*

- A

*LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:*

- E1. Procedimientos de consulta internos y externos para valorar el perfil de egreso de título
- Compl\_34\_Informe COIE CYTA orientación prácticas empleo\_2009-10
- Compl\_35\_Informe COIE CYTA orientación prácticas empleo\_2010-11
- Compl\_36\_Informe COIE CYTA orientación prácticas empleo\_2011-12
- Compl\_37\_Informe COIE CYTA orientación prácticas y empleo\_2012-13
- Compl\_38\_Informe COIE CYTA orientación prácticas empleo\_2013-14
- Compl\_39\_Informe COIE CYTA orientación prácticas empleo\_2014-15

**1.3 El título cuenta con mecanismos de coordinación docente (articulación 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.**

*VALORACIÓN DESCRIPTIVA:*

La Comisión de Ordenación Docente del Centro, antes de que comience el proceso de matriculación de los estudiantes, es la responsable de proponer la planificación de las enseñanzas, asegurarse de que la implementación va a ser la correcta y de que no existirán solapamientos, tanto desde el punto de vista vertical como horizontal, todo ello coordinado por el Vicedecano de Estudios de Grado, coordinador, a su vez, de la Titulación, ello se aprueba en Junta de Facultad.

A su vez, y para cada cuatrimestre se nombra un Coordinador de Curso, que se encarga de gestionar cualquier incidencia que pueda aparecer en el desarrollo de la docencia, así como de realizar las correspondientes reuniones del claustro de profesores durante el curso, finalmente emite un informe por cada curso de la Titulación, que, tras ser verificado en la Comisión de Ordenación Docente, es analizado en la CGC y en la Junta de Facultad, centrado en el desarrollo de la docencia y en él se elevan propuestas de mejora. A este informe se le suma otro redactado en términos similares por la Delegación de Estudiantes de cada curso.

Por otro lado, somos conscientes de que los estudiantes acceden a la Titulación con niveles de conocimiento distintos, dependiendo de su vía de acceso (distintas modalidades de Bachillerato, FP, mayores de 25 años, etc.). Para tratar de homogeneizar esos conocimientos, a los estudiantes de nuevo ingreso, se les imparte en la primera semana de curso el denominado “Curso 0”, en el que aparte de reforzar los conocimientos imprescindibles para poder seguir las asignaturas básicas (Matemáticas, Física, Química o Biología), se les muestra el funcionamiento de aquellos servicios que son útiles y básicos para el correcto desarrollo de su aprendizaje: Aula Virtual, Biblioteca, etc.

*VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:*

- A

**LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:**

- E2.1 Mapa de coordinación horizontal y vertical del título
- E2.2 Informe de desarrollo de docencia grado CYTA 2009-10 al 2014-15
- Compl\_49\_InformePlanificacionDefinitivo\_2014-15
- Compl\_50\_F01\_PC01\_Registro\_indicadores\_planific\_enseñanzas\_definitivo 2014-2015

**1.4 Los criterios de admisión aplicados permiten que los estudiantes tengan el perfil de ingreso adecuado para iniciar estos estudios y en su aplicación se respeta el número de plazas ofertadas en la memoria verificada.****VALORACIÓN DESCRIPTIVA:**

La información sobre el procedimiento de admisión, plazos y criterios de valoración de los méritos son públicos, quedando recogidos en la página Web de la Facultad de Veterinaria y de la Universidad de Murcia. Todo ello se ajusta al Reglamento por el que se regulan los estudios universitarios oficiales de grado en la Universidad de Murcia, a lo debemos añadir las particularidades que se mencionan en el criterio 4 de la Memoria Verificada del Título.

La admisión en los estudios se decide en un proceso garantista y centralizado con tres listas, respetando siempre el “numerus clausus” que propone todos los años el Consejo de Gobierno de la Universidad de Murcia y que aprueba la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, y que en nuestro caso coincide con el de la Memoria Verificada, es decir, 60 plazas. El grado ha ido mejorando en cuanto a las solicitudes recibidas desde que se implantó en el curso 2009/2010. El hecho de que anteriormente existiera como titulación de 2º ciclo ha determinado que fuera un título universitario bastante desconocido para los nuevos estudiantes, por lo que en los dos primeros años las solicitudes quedaron por debajo del número de plazas ofertadas. Tras la evaluación por parte de la CGC se plantearon acciones de difusión y un programa de captación de alumnos que ha derivado unos mejores resultados en el número de solicitudes, cubriéndose las plazas con los alumnos de selectividad de junio y alcanzando una nota de corte de 6,67 sobre 14, en el curso 2014/2015.

Exceptuando los cupos especiales: minusválidos, mayores de 25 años o deportistas de élite, el cupo más numeroso, el general, de estudiantes de Bachillerato o FP, deben tener un perfil de estudios de Ciencias de la Salud, Ciencias de la Naturaleza y Tecnología.

**VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:**

- A

**LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:**

- Tabla 4. Evolución de indicadores y datos globales del título
- E3.1 Criterios de admisión aplicables al título
- E3.2\_F01-PC04 Recogida de indicadores Selección, Admisión y Matriculación. Grado Cyta 2009-10
- E3.3\_F01-PC04 Recogida de indicadores Selección, Admisión y Matriculación Grado Cyta 2010-11
- E3.4\_Datos ingreso GradoCYTA\_2011-12
- E3.5\_Datos ingreso Grado CYTA\_2012-13
- E3.6\_InformePerfillngresoProvisionalCYTA\_2013-14
- E3.7 InformePerfillngresoCYTA\_2014-15
- Compl\_51\_Plan de captación CYTA\_2009-10
- Compl\_52\_Plan de captación CYTA\_2010-11
- Compl\_53\_Plan de captación CYTA\_2011-12
- Compl\_54\_Plan de captación CYTA\_2012-13
- Compl\_55\_Plan de captación CYTA\_2013-14
- Compl\_56\_Plan de Captación CYTA\_2014-15
- E0.1\_Memoria verificada del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_2009
- E0.2\_última Memoria enviada a ANECA\_2016
- Compl\_04\_Informe satisfacción ingreso y acogida estudiantes Grado. Curso 2009-10
- Compl\_08\_Satisfacción estudiantes I Curso 0\_2010-11
- Compl\_10\_Satisfacción estudiantes II Curso 0\_2011-12
- Compl\_14\_Satisfacción estudiantes III Cursos0\_2012-13
- Compl\_23\_Informe satisfacción alumnos con los procesos de ingreso y acogida\_2013-14
- Compl\_22\_Satisfacción estudiantes IV Curso 0\_2013-14
- Compl\_27\_Satisfacción estudiantes V Curso0\_2014-15

**1.5 La aplicación de las diferentes normativas académicas (permanencia, reconocimiento, etc.) se realiza de manera adecuada y permite mejorar los valores de los indicadores de rendimiento académico.****VALORACIÓN DESCRIPTIVA:**

La normativa de reconocimiento se aplica de manera estricta por la Comisión de Convalidaciones de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que tiene capacidad ejecutiva, siempre procurando que la transferencia de créditos y el reconocimiento de los mismos no perjudiquen al estudiante. Están aprobados los reconocimientos por estudios cursados en estudios no universitarios para aquellos estudiantes de ciclo formativo superior de FP, ofertando un reconocimiento que va desde un mínimo de 4,5 ECTS hasta 20,5 ECTS, en función del ciclo formativo de acceso. También está aprobado el reconocimiento de créditos por actividad laboral siempre que se cumplan los requisitos establecidos y aprobados por Junta de Facultad, correspondiendo al reconocimiento de los 12 ECTS de la asignatura “Practicum” relativa a las prácticas pre-profesionales obligatorias.

Respecto a la normativa de permanencia se aplica la de la Universidad de Murcia, que entendemos que debería ser más estricta, basta con que el estudiante supere en su primer curso 12 créditos para que pueda continuar con sus estudios, tiene hasta 6 convocatorias para superar cualquier asignatura (más una de gracia que le puede conceder el Sr. Rector) y los No Presentado no cuentan y no tiene un número máximo de años para finalizar sus estudios. Sin embargo, a pesar de la laxitud de las normas de permanencia la tasa de abandono en el título es muy alta, ligeramente superior al 30%, hecho que se cree que puede estar asociado con el perfil de ingreso.

Otra norma que ayuda al estudiante y que se puede criticar su eficacia es la de Compensación, mediante la cual un estudiante puede superar hasta 12 ECTS sin haber aprobado la materia siempre y cuando: lleve al menos 2 años matriculado en la Universidad de Murcia, sea los últimos créditos para finalizar sus estudios (descontando el TFG), se haya presentado a la disciplina al menos 3 veces y haya sido calificado con al menos un 3 en una de ellas.

Estas dos últimas normas: de permanencia y de compensación, se aplican centralizadamente desde la Unidad de Gestión Académica, sin dejar a los Centros ninguna capacidad de decisión, ni opinar ni siquiera a través de informes no vinculantes.

#### VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- B

#### LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- E0.1\_Memoria verificada del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos\_2009
- E0.2\_última Memoria enviada a ANECA\_2016
- E4\_Listado de créditos reconocidos sin identificación
- Compl\_01\_Normativa de permanencia y de reconocimiento de créditos
- Compl\_57\_Acta Com\_Convalidac\_29-10-2010
- Compl\_58\_Acta Com\_Convalidac\_3-03-2011
- Compl\_59\_Acta Com\_Convalidac\_9-10-2013

**Criterio 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA. Estándar: 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. 2.1 Los responsables del título publican información adecuada y actualizada sobre las características del programa formativo, su desarrollo y sus resultados, incluyendo la relativa a los procesos de seguimiento y de acreditación.**

#### VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

Toda la información relevante del Título, incluyendo las características del programa formativo, su desarrollo y resultados, y lo relativo a los procesos de seguimiento y acreditación, se encuentra en la página Web de la Facultad de Veterinaria, que está diseñada por el Servicio de Información Universitario (SIU) y el Servicio de Informática de la Universidad (ATICA), y gestionada y actualizada desde el propio Centro bajo la supervisión del Vicedecanato de Calidad y Comunicación.

El Sistema de Garantía Interno de Calidad de la Facultad de Veterinaria, cuya implantación fue certificada por ANECA de acuerdo a las directrices de AUDIT (certificado nº 003/2013), incluye la publicación de todos estos procedimientos e indicadores en la página Web del Centro y la Titulación, apareciendo los informes de valoración, las tablas de seguimiento del sistema y los cuadros resumen de indicadores. En el apartado de "Documentación del Título" de dicha página Web se expone, entre otros, la memoria verificada del Título, junto a los informes de seguimiento realizados por ANECA y por la Unidad para la Calidad de la Universidad de Murcia, así como el enlace al Registro de Universidades. Igualmente, se encuentran en abierto enlaces de acceso al SGIC del Título, figurando los responsables del mismo, los componentes de la Comisión de dicho sistema, así como las actas de sus reuniones.

#### VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- A

#### LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Compl\_60\_Informe de verificación ANECA\_2009
- Compl\_61\_Informe\_Seguimiento\_CienciaYTecnologíaDeLosAlimentos\_2012
- Compl\_62\_Análisis seguimiento ANECA por la CGC\_Grado Cyta
- Compl\_63\_Informe\_Seguimiento ANECA CienciasYTecnologíaDeLosAlimentos\_2014
- Compl\_64\_Mapa de la página web del título

**2.2 La información necesaria para la toma de decisiones de los potenciales estudiantes interesados en el título y otros agentes de interés del sistema universitario de ámbito nacional e internacional es fácilmente accesible.**

#### VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

En la página Web del Centro y la Titulación (<http://www.um.es/web/veterinaria/contenido/estudios/grados/cyta/>) quedan recogidos los aspectos más relevantes para los potenciales estudiantes del Título, empleadores y miembros de administraciones educativas. El diseño tiene enlaces directos a la información relativa a cómo acceder al Título, perfiles

ingreso y egreso, salidas profesionales, competencias que se van a adquirir, estructura y plan de estudios, guías docentes de todas las asignaturas, prácticas, calendario académico y horario, así como acceso a toda la información relacionada con la coordinación del Título, la normativa aplicable y los procesos y evidencias del SGIC. Además, contamos con el asesoramiento de la Unidad de apoyo a los estudiantes con discapacidad (Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado ADYV, <http://www.um.es/adyv>) a través de la cual se garantiza, también en aspectos relacionados con la información del Título, la igualdad de condiciones de los estudiantes con discapacidad con los demás.

Por decisión de la CGC, dentro de las actividades de difusión del título se ha colgado en la página web un vídeo informativo y el enlace a la página web de la Conferencia de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, en la que se tiene acceso general sobre el título y los centros que lo imparten en nuestro país. Además se hace una campaña de difusión del grado entre los centros de Educación Secundaria mediante el envío de trípticos informativos y mediante las prácticas que se imparten anualmente para un número aproximado de 200 estudiantes de bachiller. Además, la propia Universidad de Murcia realiza un programa de visitas guiadas a los estudiantes pre-universitarios realizando difusión de todas sus titulaciones, así como mostrando los distintos centros en los que se imparten.

#### VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- A

#### LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Compl\_60\_\_Informe de verificación ANECA\_2009
- Compl\_61\_Informe\_Seguimiento\_CienciaYTecnologíaDeLosAlimentos\_2012
- Compl\_62\_Análisis seguimiento ANECA por la CGC\_Grado Cyta
- Compl\_63\_Informe\_Seguimiento ANECA CienciasYTecnologíaDeLosAlimentos\_2014
- Compl\_64\_ Mapa de la pagina web del titulo
- Compl\_65\_PA01 Listado evidencias CYTA CGC\_25-11-2010
- Compl\_66\_PA01 Listado evidencias Grado CYTA\_CGC\_13-07-2011
- Compl\_67\_PA01 Listado Documentos en vigor\_CGC\_23-07-2012
- Compl\_68\_PM01-Resultado-de-la-revision-del-SGC GRADO CYTA\_CGC\_07-02-2013
- Compl\_69\_PM01-Resultado-de-la-revision-del-SGC GRADO CYTA\_CGC\_12-11-2013
- Compl\_70\_PM01-Resultado-de-la-revision-del-SGC GRADO CYTA\_CGC\_21-07-2014
- Compl\_70\_PM01-Resultado-de-la-revision-del-SGC GRADO CYTA\_CGC\_21-07-2014

### 2.3 Los estudiantes matriculados en el título, tienen acceso en el momento oportuno a la información relevante del plan de estudios y de los resultados de aprendizaje previstos.

#### VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

Como se ha dicho con anterioridad, la información relativa a la estructura y plan de estudios de la Titulación se encuentra disponible en la Web del Centro y el Título. Desde antes de que comience el período de matriculación (aproximadamente desde principios-mediados de julio), los estudiantes tienen acceso a las guías docentes, el calendario académico y el horario previstos, así como con otros enlaces relevantes y de interés para el curso académico que va a comenzar.

Las guías docentes siguen el formato establecido por la Universidad de Murcia, indicando cuál es el profesorado, competencias a adquirir, requerimientos previos, programa de actividades teóricas y prácticas, metodología de aprendizaje, sistema de evaluación, distribución del trabajo del estudiante, así como la bibliografía recomendada.

Igualmente, los estudiantes disponen de un enlace en el que encuentran la información relativa al TFG (Reglamento, normativa de desarrollo y evaluación y rúbrica de los TFG).

Con el análisis realizado por la CGC y la Junta de Facultad de los informes cuatrimestrales del profesorado y alumnado sobre el desarrollo de la docencia, la CGC puede proponer a las diferentes asignaturas modificaciones que pueden implementarse en las Guías Docentes para adaptarlas y mejorarlas.

Durante el desarrollo del curso la herramienta de actualización de la información y de comunicación del profesorado y el alumnado para tutorías virtuales, así como para implementar materiales y contenidos de la asignatura, convocatoria de pruebas, etc. es el Aula Virtual (SAKAI) de la Universidad de Murcia en la que cada asignatura tiene su sitio y espacio y a la que tienen acceso los estudiantes matriculados en la materia.

#### VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- A

#### LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Compl\_70\_PM01-Resultado-de-la-revision-del-SGC GRADO CYTA\_CGC\_21-07-2014
- Compl\_02\_Guías docentes Grado Veterinaria
- Compl\_64\_ Mapa de la pagina web del titulo
- Compl\_72\_ intranet\_ aula virtual

### Criterio 3. SISTEMA DE GARANTÍA INTERNO DE CALIDAD (SGIC). Estándar: La institución dispone de un sistema de

**garantía interna de la calidad formalmente establecido e implementado que asegura, de forma eficaz, la calidad y la mejora continua de la titulación. 3.1 El SGIC implementado y revisado periódicamente garantiza la recogida y análisis continuo de información y de los resultados relevantes para la gestión eficaz del título, en especial de los resultados de aprendizaje y la satisfacción de los grupos de interés.**

*VALORACIÓN DESCRIPTIVA:*

El SGIC de la Facultad de Veterinaria que afecta a todos los títulos impartidos en ella dispone de los procedimientos que garantizan que se recoge y analiza la información necesaria para asegurar el desarrollo adecuado del programa establecido en la memoria del Título.

El SGIC de la Facultad de Veterinaria es uno de sus principales pilares, no en vano fue certificada su implantación por auditoría de ANECA de acuerdo con las directrices de AUDIT el 2 de diciembre de 2013 (<http://www.um.es/documents/14554/1775289/DIPLOMA+CERTIFICADO+ANECA+SGC.pdf/5b65b491-84f9-4de7-a35f-4dadb612d1eb>, certificado nº 003/2013), con validez hasta el 2 de diciembre de 2017.

Ello garantiza su correcta implementación y su revisión periódica y sistemática, al tiempo que garantiza que la recogida y análisis continuo de la información y de los resultados relevantes se hace en tiempo y forma para la gestión eficaz del título, en especial de los resultados de aprendizaje y la satisfacción de los grupos de interés.

Esta realidad, unida al hecho de que 3 de los 6 títulos que se imparten en la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Murcia estén acreditados debería ser suficiente para que este Centro pudiera optar a la Acreditación Institucional según el RD 420/2015, de 29 de mayo, de creación, reconocimiento, autorización y acreditación de universidades y centros universitarios, incluyendo el título de CyTA entre otros. Lamentablemente, ni ANECA ni el Ministerio han desarrollado este aspecto del RD.

*VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:*

- A

*LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:*

- E5-Procedimientos\_y\_registros\_del\_SGIC
- E6.1 Primer certificado AUDIT 2009
- E6.2 Segundo certificado AUDIT 2013
- E6.3 Ultimo informe\_AUDIT\_CyTA\_ANECA 2015
- Compl\_73\_El SGIC se aplica-revisa-audita

**3.2 El SGIC implementado facilita el proceso de seguimiento, modificación y acreditación del título y garantiza su mejora continua a partir del análisis de datos objetivos y verificables.**

*VALORACIÓN DESCRIPTIVA:*

Ya hemos comentado que el SGIC de la Facultad de Veterinaria está certificado por ANECA. Disponemos de procesos clave, de apoyo y de medida que facilitan el proceso de seguimiento, modificación y acreditación del título y garantizan su mejora continua a partir del análisis de datos objetivos y verificables.

La información es recogida y procesada por la Unidad para la Calidad de la Universidad de Murcia y, en otros casos, por el propio personal del Vicedecanato de Calidad y Comunicación, sobre todo en lo concerniente a la realización de informes preliminares, con los que realizar propuestas de mejora a partir de encuestas cumplimentadas por los integrantes de los diferentes grupos de interés y de datos suministrados.

Seguidamente, la CGC valora y debate acerca de toda la información que recibe desde ambos orígenes y, en los casos que estima necesario, recopila nuevos datos gracias a las aportaciones de los representantes de cada uno de esos grupos de interés en la propia Comisión o citando al coordinador de la asignatura objeto de debate. Con toda esa información, realiza un informe definitivo y, si lo estima procedente, elabora unas propuestas de mejora de cuyo seguimiento también se ocupa. Un ejemplo destacado de la aplicación del SGIC son las modificaciones que ha tenido el sistema de evaluación de algunas asignaturas, cuyo objetivo ha sido armonizar los sistemas de evaluación con las competencias y la metodología docente aplicada, o para adaptarlos a nuevas normativas universitarias o a las propias fichas de la memoria verificada, o sencillamente para mejorar los resultados académicos.

*VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:*

- A

*LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:*

- E5-Procedimientos\_y\_registros\_del\_SGIC
- E6.1 Primer certificado AUDIT 2009
- E6.2 Segundo certificado AUDIT 2013
- E6.3 Ultimo informe\_AUDIT\_CyTA\_ANECA 2015
- Compl\_03\_Documentos\_que\_reflejan\_si\_el\_SGIC\_implementado\_se\_revisa\_
- Compl\_60\_\_Informe de verificación ANECA\_2009



- Compl\_61\_Informe\_Seguimiento\_CienciaYTecnologíaDeLosAlimentos\_2012
- Compl\_62\_Análisis seguimiento ANECA por la CGC\_Grado Cyta
- Compl\_63\_Informe\_Seguimiento ANECA CienciasYTecnologíaDeLosAlimentos\_2014
- Compl\_74\_Panel de indicadores del Centro\_CGC-09-12-2015
- Compl\_47\_Plan Anual de Mejoras Centro 2015

### 3.3 El SIGC implementado dispone de procedimientos que facilitan la evaluación y mejora de la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje.

#### VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

Ya hemos comentado que el SGIC de la Facultad de Veterinaria está certificado por ANECA. Disponemos de procesos clave, de apoyo y de medida que permiten recoger y analizar la información de la planificación y el desarrollo de la docencia, así como de la evaluación del aprendizaje de los alumnos.

La información es recogida y procesada por la Unidad para la Calidad de la Universidad de Murcia y, en otros casos, por el propio personal del Vicedecanato de Calidad y Comunicación, sobre todo en lo concerniente a la realización de informes preliminares, con los que realizar propuestas de mejora a partir de encuestas cumplimentadas por los integrantes de los diferentes grupos de interés y de datos suministrados.

Seguidamente, la CGC valora y debate acerca de toda la información que recibe desde ambos orígenes y, en los casos que estima necesario, recopila nuevos datos gracias a las aportaciones de los representantes de cada uno de esos grupos de interés en la propia Comisión o citando al coordinador de la asignatura objeto de debate. Con toda esa información, realiza un informe definitivo y, si lo estima procedente, elabora unas propuestas de mejora de cuyo seguimiento también se ocupa. Un ejemplo destacado de la aplicación del SGIC son las modificaciones que ha tenido el sistema de evaluación de algunas asignaturas, cuyo objetivo ha sido armonizar los sistemas de evaluación con las competencias y la metodología docente aplicada, o para adaptarlos a nuevas normativas universitarias o a las propias fichas de la memoria verificada, o sencillamente para mejorar los resultados académicos.

#### VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- A

#### LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- E5-Procedimientos\_y\_registros\_del\_SGIC
- E6.1 Primer certificado AUDIT 2009
- E6.2 Segundo certificado AUDIT 2013
- E6.3 Último informe\_AUDIT\_CyTA\_ANECA 2015
- Compl\_03\_Documentos\_que\_reflejan\_si\_el\_SGIC\_implementado\_se\_revisa\_
- Compl\_60\_Informe de verificación ANECA\_2009
- Compl\_61\_Informe\_Seguimiento\_CienciaYTecnologíaDeLosAlimentos\_2012
- Compl\_62\_Análisis seguimiento ANECA por la CGC\_Grado Cyta
- Compl\_63\_Informe\_Seguimiento ANECA CienciasYTecnologíaDeLosAlimentos\_2014
- Certificado DOCENTIA: NO APLICA

## DIMENSIÓN 2. RECURSOS

**Criterio 4. PERSONAL ACADÉMICO. Estándar: El personal académico que imparte docencia es suficiente y adecuado, de acuerdo con las características del título y el número de estudiantes. 4.1 El personal académico del título reúne el nivel de cualificación académica requerido para el título y dispone de la adecuada experiencia y calidad docente e investigadora.**

#### VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

La Universidad de Murcia cuenta con un personal académico suficientemente cualificado y con experiencia para impartir la docencia teórico y práctica del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. En la docencia intervienen varios departamentos de la Universidad y el profesorado cuenta con una amplia actividad investigadora en las áreas de conocimiento vinculadas al título.

Al estar implantado el grado desde el curso 1996-1997, se han generado unos recursos humanos muy consolidados y en número suficiente para asumir los compromisos docentes que suponen la impartición del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, tal y como se explicita en el capítulo 6 de la memoria de implantación del Título, y en las sucesivas modificaciones de la memoria.

Desde sus inicios la plantilla ha crecido ligeramente para poder dar la docencia asignada a estos estudios, aunque tras pasarse a grado no ha habido cambios cuantitativo, aunque sí cualitativos. En los últimos años muchos compañeros y compañeras se han acreditado a figuras superiores, y han mejorado su categoría profesional. Se han acumulado más quinquenios y sexenios, y la plantilla no se ha visto mermada en los años de imposición de una Tasa de Reposición restrictiva del 10%, dado que las jubilaciones han sido muy escasas.

La plantilla está formada por unos 70 profesores, de los cuales el 80% son figuras de profesor a tiempo completo, predominando las figuras de CU y TU, mientras que el 20% son profesores asociados. La mayoría de los docentes comparten su actividad académica con otros títulos, ya que pertenecen a áreas de conocimiento que tienen asignada

docencia en otros grados dentro de la Universidad de Murcia.

**VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:**

- A

**LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:**

- Tabla1\_Asignaturas del Plan de Estudios y su Profesorado
- Tabla1\_Anexo\_CurriculumBreve\_Profesorado\_GCYTA
- Tabla3\_Datos globales del profesorado que ha impartido docencia en el título
- E0.2\_última Memoria enviada a ANECA\_2016
- Compl\_60\_Informe de verificación ANECA\_2009
- Compl\_61\_Informe\_Seguimiento\_CienciaYTecnologíaDeLosAlimentos\_2012
- Compl\_62\_Análisis seguimiento ANECA por la CGC\_Grado Cyta
- Compl\_63\_Informe\_Seguimiento ANECA CienciasYTecnologíaDeLosAlimentos\_2014
- Compl\_09\_Satisfacción estudiantes actividad docente GRADO CYTA 2010-2011
- Compl\_20\_Satisfacción de estudiantes con el profesorado\_2013-14
- Compl\_31\_Informe satisfacción profesorado CYTA\_2014-15

**4.2 El personal académico es suficiente y dispone de la dedicación adecuada para el desarrollo de sus funciones y atender a los estudiantes.**

**VALORACIÓN DESCRIPTIVA:**

Ya hemos comentado en epígrafe anterior, que aproximadamente el 80% del personal académico predominante está a tiempo completo y el 90% de los profesores son doctores, siendo dos de las terceras partes catedráticos y profesores titulares de universidad. Entendemos que tienen la formación y la dedicación adecuada para el desarrollo de sus funciones y la atención a los estudiantes. No obstante, la dedicación de los profesores al grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos es variada, ya que en la mayoría de los casos los profesores tienen una dedicación al título en torno al 40%, al compartir su actividad docente con otros grados.

Sin embargo, no por ello se ve afectada la atención a los estudiantes, ya que en teoría en grupo único es menor de 60, mientras que en prácticas y seminarios el grupo está en torno a 20-25. Esta idea anterior viene reforzada por la ratio profesores/estudiantes, que se sitúa en 1/3, por lo que entendemos que es también suficiente para darles a los estudiantes una atención muy personalizada. La carga docente total del profesorado se computa como POD con antelación suficiente al comienzo de cada curso académico, de este modo, se garantiza que la carga docente de cada profesor sea la regulada por ley y que las enseñanzas puedan desarrollarse en el modo en que se diseñó nuestra memoria verificada. La buena ratio profesor/estudiante permite que dentro de cada departamento, los profesores puedan desarrollar diferentes orientaciones/especialidades, lo que garantiza cubrir del modo adecuado la docencia en el título de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, donde hace falta profesorado especializado en áreas diversas como: ingeniería química, nutrición y bromatología, tecnología de alimentos, áreas de economía, salud pública, toxicología, etc. En esta línea destaca que nuestro Centro pone a disposición de todos sus grupos de interés infraestructuras muy específicas como la Sala de Catas, la Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, la Planta Piloto de Ingeniería Química, etc., que posibilita que su profesorado pueda desarrollar su labor docente muy orientada a la realidad profesional del egresado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Finalmente la ratio profesor/estudiante adecuada posibilita durante el desarrollo de prácticas muy específicas, reducir el tamaño de los grupos de prácticas, si es necesario, en varios submódulos de menos estudiantes para mejorar la calidad de las mismas. En este sentido destaca la gran motivación del profesorado que, en la medida de las posibilidades, reduce el tamaño de los grupos aún cuando desde el Vicerrectorado correspondiente no se contemple el reconocimiento de tamaños de grupo tan reducidos.

**VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:**

- A

**LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:**

- Tabla1\_Asignaturas del Plan de Estudios y su Profesorado
- Tabla1\_Anexo\_CurriculumBreve\_Profesorado\_GCYTA
- Tabla3\_Datos globales del profesorado que ha impartido docencia en el título
- E0.1\_Memoria verificada del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- E0.2\_última Memoria enviada a ANECA\_2016
- Compl\_60\_Informe de verificación ANECA\_2009
- Compl\_61\_Informe\_Seguimiento\_CienciaYTecnologíaDeLosAlimentos\_2012
- Compl\_62\_Análisis seguimiento ANECA por la CGC\_Grado Cyta
- Compl\_63\_Informe\_Seguimiento ANECA CienciasYTecnologíaDeLosAlimentos\_2014
- Compl\_76\_InformePersonalDocentePAS\_GCYTA
- Certificado DOCENTIA: NO APLICA

**4.3 El profesorado se actualiza de manera que pueda abordar, teniendo en cuenta las características del título, el proceso de enseñanza-aprendizaje de una manera adecuada.**

**VALORACIÓN DESCRIPTIVA:**

El profesorado de este título, ha participado en programas de innovación docente en diferentes licenciaturas encaminados a facilitar la implantación de metodología ECTS, por lo que gran parte de la plantilla de profesorado, al comenzar los estudios de grado, estaban suficientemente familiarizadas con estas metodologías, reforzando la formación con charlas y cursos.

Aparte de eso, el profesorado consciente de la importancia de la docencia y de las características de la misma (un elevado componente práctico), es muy activo y asiste a los diversos cursos, jornadas, seminarios, etc. que sobre innovación docente impartía el antiguo ICE (Instituto de Ciencias de la Educación), acciones que actualmente realiza el Centro de Formación y Desarrollo Profesional de la Universidad de Murcia, que sustituye a aquél, con una oferta muy amplia en este tipo de actividades. Como se recoge en las evidencias E9.1, 2 y 3 el profesorado de este título es muy activo y participativo en todo tipo de acciones encaminadas a la mejora de la acción docente.

Desde el Equipo Decanal se organizan cursos y jornadas de carácter más específico a necesidades formativas concretas detectadas en el centro, sobre diferentes aspectos de la enseñanza-aprendizaje en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, con una excelente participación. En este sentido destacan las organizadas recientemente sobre diseño y evaluación de TFG así como de evaluación en base a competencias.

**VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:**

- A

**LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:**

- E9.1\_InnovaciónEducativa\_CYTA
- E9.2\_Formación\_Profesorado\_CYTA
- E9.3\_Movilidad\_profesorado-\_CYTA
- Compl\_06\_Informe satisfacción titulación PDI Grado CyTA\_2009-10
- Compl\_19\_Informe satisfacción PDI CyTA\_2012-13
- Compl\_31\_Informe satisfacción profesorado CYTA\_2014-15
- Certificado DOGENTIA: NO APLICA

**4.4 (En su caso) La universidad ha hecho efectivos los compromisos incluidos en la memoria de verificación y las recomendaciones definidas en los informes de verificación, autorización, en su caso, y seguimiento del título relativos a la contratación y mejora de la cualificación docente e investigadora del profesorado.**

**VALORACIÓN DESCRIPTIVA:**

Al ser el profesorado suficiente en cantidad y calidad en el momento de implantación de la Titulación, no fue necesario explicitar tales compromisos.

Tampoco hubo recomendaciones en ese sentido en la verificación, autorización y/o seguimiento.

**VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:**

- NO APLICA

**LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:**

- Tabla3\_Datos globales del profesorado que ha impartido docencia en el título
- E0.1\_Memoria verificada del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- E0.2\_última Memoria enviada a ANECA\_2016
- Compl\_60\_Informe de verificación ANECA\_2009
- Compl\_61\_Informe\_Seguimiento\_CienciaYTecnologíaDeLosAlimentos\_2012
- Compl\_62\_Análisis seguimiento ANECA por la CGC\_Grado Cyta
- Compl\_63\_Informe\_Seguimiento ANECA CienciasYTecnologíaDeLosAlimentos\_2014
- Plan de incorporación del personal académico: NO APLICA

**Criterio 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS. Estándar: 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. 5.1 El personal de apoyo que participa en las actividades formativas es suficiente y soporta adecuadamente la actividad docente del personal académico vinculado al título.**

**VALORACIÓN DESCRIPTIVA:**

El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos está ubicado en la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Murcia, y aunque cuenta con el personal de apoyo de dicho centro, hay que destacar que al participar en su estructura docente departamentos ubicados en otras facultades, muchos recursos son compartidos entre diferentes títulos. En general el título cuenta con más de 40 personas que desarrollan actividades de apoyo y servicio.

El personal de apoyo que participa en las actividades formativas, en un título como éste, eminentemente práctico es suficiente. Al igual que pasa con el profesorado, el personal de apoyo tiene que atender actividades formativas de distintos

grados, lo que determina que en determinados periodos se acumule mucha actividad. No obstante, el grado de satisfacción del PAS con el título es satisfactorio por lo que estas circunstancias no repercuten negativamente en las actividades formativas. Además, de las personas que prestan servicio directamente, la universidad dispone de personal de apoyo suficiente en los servicios generales y centrales que dan apoyo, indirectamente, a nuestra titulación y a otras titulaciones de las ramas de Ciencias.

El Personal, tiene la formación adecuada al puesto de trabajo que desempeña, y sobre todo gran experiencia de bastantes años en el desempeño de los puestos de referencia. La formación del PAS se lleva a cabo a través de la gerencia de la Universidad, que desarrolla los programas de formación de este grupo.

**VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:**

- A

**LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:**

- E11 Descripción del personal de apoyo su formación y actualización
- E0.1\_Memoria verificada del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- E0.2\_última Memoria enviada a ANECA\_2016
- Compl\_60\_\_Informe de verificación ANECA\_2009
- Compl\_61\_\_Informe\_Seguimiento\_CienciaYTecnologíaDeLosAlimentos\_2012
- Compl\_62\_Análisis seguimiento ANECA por la CGC\_Grado Cyta
- Compl\_63\_Informe\_Seguimiento ANECA CienciasYTecnologíaDeLosAlimentos\_2014
- Compl\_07\_Informe satisfacción titulación PAS\_2009-10
- Compl\_20\_Informe de satisfacción PAS\_2012-13
- Compl\_32\_Informe satisfacción PAS\_2014-15
- Plan de incorporación del personal de apoyo: NO APLICA.

**5.2 Los recursos materiales (las aulas y su equipamiento, espacios de trabajo y estudio, laboratorios, talleres y espacios experimentales, bibliotecas, etc.) se adecuan al número de estudiantes y a las actividades formativas programadas en el título.**

**VALORACIÓN DESCRIPTIVA:**

Los recursos materiales: aulas, microaulas informáticas, espacios de trabajo, laboratorios docentes, bibliotecas, aula virtual, etc., tanto en número como en dotación se adecúan perfectamente al número de estudiantes del título, tal y como se dejó constancia en la memoria de verificación. Desde la redacción de esa memoria los recursos, se han mantenido y mejorado.

Por otro lado, una titulación de estas características necesita otro tipo de recursos muy específicos como la Planta Piloto de Tecnología de Alimentos, que el Centro posee desde el año 1996 y mantiene en buenas condiciones.

Por lo que se refiere a los fondos bibliográficos, a pesar de las dificultades económicas de los últimos ejercicios, han ido creciendo, haciendo especial hincapié en los recursos digitales y audiovisuales. Asimismo, se ha hecho un esfuerzo por reforzar y tener a disposición del alumnado la bibliografía básica de las diferentes materias.

Finalmente, otro de los esfuerzos realizados en los últimos años, a pesar de que el edificio tiene ya casi 30 años de antigüedad, es la adecuación y accesibilidad de las dependencias para personas discapacitadas, intentando eliminar las barreras arquitectónicas, aunque somos conscientes que en algún caso los recorridos que tendrían que realizar las personas en sillas de ruedas por ejemplo, son largos.

**VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:**

- A

**LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:**

- E12 Breve descripción de las infraestructuras disponibles para el desarrollo de la enseñanza
- E0.1\_Memoria verificada del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- E0.2\_última Memoria enviada a ANECA\_2016
- Compl\_60\_\_Informe de verificación ANECA\_2009
- Compl\_61\_\_Informe\_Seguimiento\_CienciaYTecnologíaDeLosAlimentos\_2012
- Compl\_62\_Análisis seguimiento ANECA por la CGC\_Grado Cyta
- Compl\_63\_Informe\_Seguimiento ANECA CienciasYTecnologíaDeLosAlimentos\_2014
- Plan de dotación de recursos: NO APLICA

**5.3 En el caso de los títulos impartidos con modalidad a distancia/semipresencial, las infraestructuras tecnológicas y materiales didácticos asociados a ellas permiten el desarrollo de las actividades formativas y adquirir las competencias del título.**

**VALORACIÓN DESCRIPTIVA:**

Este título es presencial.

**VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:**

- NO APLICA

**LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:**

- E13\_Descripción\_Aula\_Virtual
- E0.1\_Memoria verificada del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- E0.2\_última Memoria enviada a ANECA\_2016
- Compl\_60\_Informe de verificación ANECA\_2009
- Compl\_61\_Informe Seguimiento CienciaYTecnologíaDeLosAlimentos\_2012
- Compl\_62\_Análisis seguimiento ANECA por la CGC\_Grado Cyta
- Compl\_63\_Informe Seguimiento ANECA CienciasYTecnologíaDeLosAlimentos\_2014
- Plan de dotación de recursos: NO APLICA

**5.4 Los servicios de apoyo y orientación académica, profesional y para la movilidad puestos a disposición de los estudiantes una vez matriculados se ajustan a las competencias y modalidad del título y facilitan el proceso enseñanza aprendizaje.**

**VALORACIÓN DESCRIPTIVA:**

La Facultad de Veterinaria organiza, al principio de curso, unas actividades de ingreso y acogida para los nuevos estudiantes que forma parte del Plan de Orientación del Centro, que en conjunto denominamos "Curso 0", y que forman parte, entre otras del Plan de Acción Tutorial (PAT).

En este sentido, desde el Vicedecanato de Estudiantes, al comenzar el Título, se le asigna a cada uno de los estudiantes matriculados un tutor, que es un profesor cuyo cometido es ayudar al estudiante en las tareas que necesite, sobre todo durante el primer curso de estancia en la Facultad de Veterinaria. Este programa es fundamental para el estudiante durante su primera etapa de estudios, especialmente en el caso del alumnado nuevo que no conocen el funcionamiento de nuestra Universidad. Medimos la utilidad y eficacia de estas acciones mediante los indicadores de participación en ellas (suelen ser elevada) y la "Encuesta de satisfacción de los alumnos con los procesos de ingreso y acogida", que es analizada por la CGC.

Dentro del PAT, se organiza anualmente unas Jornadas de Salidas Profesionales, pensadas para estudiantes de 4º curso. En estas jornadas intervienen profesionales con dilatada experiencia que trabajan en todos los ámbitos de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

El PAT se completa con un calendario de conferencias y actividades promovidas por los servicios centrales de la Universidad (Servicio de Información Universitario –SIU-, Centro de Orientación e Información de Empleo –COIE- y Centro de Asesoramiento y Orientación Personal –SAOP-).

Uno de los objetivos del Centro en la incentivación entre el alumnado de la internacionalización de los estudios.

En este sentido, el Centro cuenta con un Vicedecanato específico de Relaciones Internacionales y participa activamente en todos los programas de movilidad a los que oferta la Universidad de Murcia. En este sentido, motivado por la crisis económica y la consiguiente disminución de las ayudas, se está notando una cierta disminución del interés del alumnado por temas de movilidad, para mantenerlo, organizamos todos los años jornadas informativas e intentamos conseguir ayudas adicionales para los estudiantes, intentando balancear el número de entradas y salidas de estudiantes porque en los últimos cursos nos hemos convertido en "receptores netos". La información de todos estos programas se puede encontrar en la página Web de la Universidad de Murcia, por lo que es adecuada y de fácil acceso a los estudiantes.

**VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:**

- A

**LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:**

- E14\_Breve descripción de los servicios de apoyo, orientación y movilidad
- E0.1\_Memoria verificada del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- E0.2\_última Memoria enviada a ANECA\_2016
- Compl\_18\_Informe Satisfacción Alumnos en Programas de Movilidad\_12-13
- Compl\_25\_Satisfacción Estudiantes Movilidad\_2013-14
- Compl\_77\_Análisis movilidad FV 14-15
- Compl\_78\_Registro de Indicadores de Movilidad14-15 FV
- Compl\_33\_Informe Planes orientación a estudiantes por cursos académicos
- Compl\_34\_Informe COIE CYTA orientación prácticas empleo\_2009-10
- Compl\_35\_Informe COIE CYTA orientación prácticas empleo\_2010-11
- Compl\_36\_Informe COIE CYTA orientación prácticas empleo\_2011-12
- Compl\_37\_Informe COIE CYTA orientación prácticas y empleo\_2012-13
- Compl\_38\_Informe COIE CYTA orientación prácticas empleo\_2013-14
- Compl\_39\_Informe COIE CYTA orientación prácticas empleo\_2014-15

### 5.5 En el caso de que el título contemple la realización de prácticas externas, estas se han planificado según lo previsto y son adecuadas para la adquisición de las competencias del título.

#### VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

El título contempla la realización de prácticas externas curriculares obligatorias en empresas y organismos externos, con una duración de 9 semanas, dentro de la asignatura "Prácticum" de 12 ECTS. El alumno realizará prácticas diarias con una duración de 6 horas durante 9 semanas, lo que supone unas 270 horas de trabajo práctico.

Para ello contamos con una amplia lista de empresas colaboradoras, a las que curso tras curso vamos añadiendo empresas nuevas, entre las que se encuentran empresas privadas del sector agroalimentario, laboratorio de análisis, centros de investigación agroalimentaria (CEBAS-CSIC e IMIDA) y departamentos de la administración regional y nacional involucrados en materia de control y seguridad alimentarias. La realización de prácticas curriculares en todas ellas, permite a los estudiantes la adquisición de las competencias de la titulación.

Complementariamente a lo anterior, los estudiantes que lo deseen pueden realizar, a partir del tercer curso, prácticas extracurriculares o de verano, dentro del paquete de prácticas sociosanitarias ofertadas por la Universidad de Murcia, con una pequeña dotación en forma de beca; e incluso pueden realizar este tipo de prácticas, ofertadas por la propia Facultad (sin dotación económica). En ambos casos, las prácticas están gestionadas por el Vicedecanato de Alumnos y el servicio correspondiente de la Universidad de Murcia (COIE) que se encarga de las cuestiones administrativas y los correspondientes seguros de los estudiantes.

#### VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- A

#### LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- E15\_Listado practicum Grado CYTA 2014\_2015
- Compl\_79\_Normativa Practicum CyTA - Acceso directo
- Compl\_80\_F01-PC07\_Registro prácticas estudiantes\_GCYTA
- Compl\_81\_Listado de empresas para practicas externas\_GCYTA
- Compl\_82\_Satisfacción tutores prácticas Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Compl\_39\_Informe COIE CYTA orientación prácticas empleo\_2014-15

### 5.6 La universidad ha hecho efectivos los compromisos incluidos en la memoria de verificación y las recomendaciones definidas en los informes de verificación, autorización, en su caso, y seguimiento del título relativos al personal de apoyo que participa en las actividades formativas, a los recursos materiales, y a los servicios de apoyo del título.

#### VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

La Facultad de Veterinaria y la Universidad de Murcia para este título no necesitó explicitar en la memoria de verificación ningún compromiso adicional, dado que los recursos eran suficientes para atender las necesidades.

#### VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- NO APLICA

#### LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- E0.1\_Memoria verificada del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- E0.2\_última Memoria enviada a ANECA\_2016
- Compl\_60\_Informe de verificación ANECA\_2009
- Compl\_61\_Informe\_Seguimiento\_CienciaYTecnologíaDeLosAlimentos\_2012
- Compl\_62\_Analisis\_seguimiento ANECA por la CGC\_Grado Cyta
- Compl\_63\_Informe\_Seguimiento ANECA CienciasYTecnologíaDeLosAlimentos\_2014
- Compl\_76\_InformePersonalDocentePAS\_GCYTA
- Plan de dotación de recursos: NO APLICA
- Plan de incorporación del personal de apoyo: NO APLICA

## DIMENSIÓN 3. RESULTADOS

**Criterio 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE.** Estándar: 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. 6.1 Las actividades formativas, sus metodologías docentes y los sistemas de evaluación empleados son adecuados y se ajustan razonablemente al objetivo de la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos.

#### VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

Los resultados de aprendizaje previstos para cada una de las asignaturas del Grado están descritos en las fichas que figuran en el "Criterio 5-Planificación de las enseñanzas", de la Memoria Verificada del Título. En esas mismas fichas se describen las actividades formativas que se han diseñado para alcanzar dichos resultados (incluyendo las horas de

dedicación a cada una de ellas y el porcentaje de presencialidad) y los sistemas de evaluación que se emplean para valorar su consecución, así como la ponderación aplicable a cada uno de ellos.

Ya que la Licenciatura se llevaba impartiendo en el centro desde el curso académico 1995-1996, las actividades formativas, metodologías de docentes y sistemas de evaluación se han descrito de acuerdo a la amplia experiencia de los docentes implicados en la elaboración de las fichas, y a la experiencia acumulada durante los años previos a la impartición del Grado en los que se desarrollaron Proyectos de Innovación Docente en distintas asignaturas para la adaptación metodológica al EEES.

La metodología docente y los sistemas de evaluación de las asignaturas que configuran el Plan de Estudios, es responsabilidad de los departamentos, quedando recogidas en las guías docentes de las mismas. Para medir el grado de satisfacción de los estudiantes en cada asignatura, es decir, su apreciación sobre metodologías docentes, marcha del curso y sistemas de evaluación empleados usamos el informe cuatrimestral acerca del desarrollo de la docencia, incidencias y propuestas de mejora, que es elaborado por los estudiantes. En caso de que en estos informes se deriven disfunciones importantes, las incorporamos al Plan de Mejoras y las tratamos con los departamentos implicados para corregirlas en cursos sucesivos.

Respecto a los sistemas de evaluación, antes de su publicación se revisan todas las Guías Docentes al objeto de comprobar que no existen desviaciones respecto a los sistemas de evaluación que aparecen en las fichas de la Memoria Verificada del Título (el Decanato, tras consultar con la CGC y la Junta de Facultad es el encargado de dar el visto bueno para la publicación final de las Guías); asimismo, comprobamos que en las convocatorias oficiales de exámenes se mantiene el criterio. Todo ello se verifica en la CGC.

Para las asignaturas de Prácticum y TFG, que son asignaturas que están coordinadas directamente por el Decanato, se sigue el mismo procedimiento que para el resto de las asignaturas del plan de estudios del grado.

#### VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- A

#### LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Tabla1\_Asignaturas del Plan de Estudios y su Profesorado
- Tabla1\_Anexo\_CurriculumsBreve\_Profesorado\_GCYTA
- Tabla2\_Resultados de las Asignaturas que conforman el Plan de Estudios
- Compl\_83\_Resultados Académicos 2014-15 Grado CyTA
- Compl\_84\_Acta CGC 09-12-2015
- Compl\_47\_Plan Anual de Mejoras Centro 2015
- Compl\_85\_REGLAMENTO TFG-TFM Veterinaria
- Compl\_86\_Norma de estilo de los TFG
- Compl\_87\_Evaluación y Rúbrica del TFG
- Compl\_88\_Rúbricas Memoria Final VET Y CYTA TFG
- E16 y E17: en visita.

### 6.2 Los resultados de aprendizaje alcanzados satisfacen los objetivos del programa formativo y se adecúan a su nivel en el MECES.

#### VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos al tener 240 ECTS tiene la consideración de MECES 2. En este sentido, creemos que los egresados terminan sus estudios habiendo adquirido las competencias previstas en la memoria verificada del Título y con un nivel que se corresponde satisfactoriamente con lo esperado.

Desde el curso 2012-2013, año en el que se graduó la 1ª promoción, tenemos encuestas de satisfacción de los estudiantes con el grado en general. Tenemos evidencias de los tres últimos cursos en los que se han graduado nuestros estudiantes, así como las encuestas de satisfacción de los graduados y empleadores.

Sin embargo hay que destacar que aunque en general la satisfacción de los egresados sobre la formación obtenida es buena, destacan que, en algunos casos, su primer empleo no está relacionado con la titulación. No obstante, aquellos que desarrollan su actividad en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos se encuentran satisfechos. También contamos con el informe de inserción laboral y de satisfacción de egresados realizado por el Observatorio de Empleo del COIE; en las tablas correspondientes de dicho informe se refleja la satisfacción de los egresados con la formación recibida y los resultados profesionales.

También disponemos de un informe realizado por el COIE relativo a las opiniones de estudiantes, tutores UMU y tutores de empresa con las prácticas extracurriculares que han realizado los estudiantes a lo largo de este tiempo, del que destacamos la buena valoración de los tutores de empresa en lo que a perfil profesional y conocimientos de los estudiantes se refiere.

Podríamos asegurar que uno de los principales factores, si no el más importante, que permite mantener el nivel de exigencia es el propio SGIC, cuyo seguimiento obliga a recoger, por una parte, evidencias e indicadores relativos a los resultados académicos (reveladores del funcionamiento de la docencia tal y como está planteada) y, por otra parte, encuestas de satisfacción de los grupos de interés, en las que se incluyen varios ítems que también son orientativos acerca de cómo se desarrolla el curso y que, además, recogen observaciones, tanto positivas como negativas, que muchas veces han sido la base para el planteamiento de propuestas de mejora.

## VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- A

## LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Tabla1\_Asignaturas del Plan de Estudios y su Profesorado
- Tabla1\_Anexo\_CurriculumsBreve\_Profesorado\_GCYTA
- E15\_Listado practicum Grado CYTA 2014\_2015
- Compl\_79\_Normativa Practicum CyTA - Acceso directo
- Compl\_81\_Listado de empresas para practicas externas\_GCYTA
- Compl\_82\_Satisfacción tutores prácticasCiencia y Tecnología de los Alimentos
- Compl\_39\_Informe COIE CYTA orientación prácticas empleo\_2014-15
- Compl\_80\_F01-PC07\_Registro prácticas estudiantes\_GCYTA
- E16 y E17: en visita

**Criterio 7. INDICADORES DE SATISFACCIÓN Y RENDIMIENTO. Estándar: 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. 7.1 La evolución de los principales datos e indicadores del título (número de estudiantes de nuevo ingreso por curso académico, tasa de graduación, tasa de abandono, tasa de eficiencia, tasa de rendimiento y tasa de éxito) es adecuada, de acuerdo con su ámbito temático y entorno en el que se inserta el título y es coherente con las características de los estudiantes de nuevo ingreso.**

## VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

Los estudiantes de nuevo ingreso responden a lo reflejado en la Memoria Verificada del Título (60). Para estas plazas tenemos todos los cursos alrededor de unas 500 preinscripciones, lo que ha hecho que la “nota de corte” haya ido aumentando año tras año hasta situarse en más de 8,01 puntos sobre 14, con una nota media de 9,37. Es decir, alcanzamos plenamente el valor objetivo que se propuso en la Memoria Verificada inicialmente. También hemos mejorado en los últimos años las cifras de los alumnos que se preinscriben como 1º opción y aunque al final no formalizan la matrícula, tenemos que indicar que se cubre el número de plazas ofertadas en el grado. Para mejorar estos indicadores desde la CGC se lleva a cabo un plan de captación específico del centro, dentro de las acciones de mejora, realizando un esfuerzo extra en publicidad y promoción, más allá de lo que considera obligatorio la Universidad de Murcia, que son las acciones del programa de Infosecundaria para dar a conocer los centros a los estudiantes de enseñanzas medias de la Región de Murcia. En este sentido el plan de captación incluye el envío de dípticos a centros de Educación Secundaria y Bachiller, oferta de prácticas para alumnos de Bachiller así como actividades de verano relacionadas con la difusión del grado. En este sentido hay que destacar que el título se imparte en más de 20 universidades y que en un radio de 30 Km, se oferta el título en una universidad privada y en otra pública con opción a cursarla en forma de semi-presencialidad.

La Unidad para la Calidad de la Universidad de Murcia nos proporciona, anualmente, los indicadores de resultados académicos obtenidos por nuestros estudiantes el curso anterior. Concretamente, recibimos información acerca de la tasa de rendimiento, de éxito, de graduación (tanto en la duración del plan de estudios, como atendiendo al Real Decreto), de abandono, de eficiencia y duración media de los estudios.

Su evolución es satisfactoria, ya que, en general, las tasas alcanzan los valores objetivos previstos en la memoria verificada. Respecto al curso 2014/2015:

- Tasa de Graduación: 29,31%, inferior a la reflejada en la Memoria Verificada (35-40%). Esta tasa se mide en la duración del Plan de Estudios (n), mientras que cuando se evalúa la Tasa de graduación como a n+1, este valor aumenta al 42,22%. Sin embargo, estas tasas quedan por debajo del valor estimado en la Memoria Verificada.
- Tasa de Abandono: Es preocupante la tasa de abandono que es muy superior (32,76%) al valor esperado en la Memoria Verificada, que se estimó teniendo en cuenta la tasa de abandono de la anterior licenciatura que era muy baja. La Tasa de abandono REACU es inferior (22,58%), mientras que el abandono de los estudios al año siguiente al ingreso es del 0%, lo que nos indica que los estudiantes abandonan a partir del 2º año. Este hecho estaría motivado porque estos estudios no son vocacionales, y un porcentaje alto de los estudiantes que se matriculan lo hacen como segunda opción y sus expectativas acerca de la titulación pueden no ser las esperadas. Estos datos se encuentran dentro de las tasas de abandono registradas para otros grados de Ciencias en la Universidad de Murcia. Para paliar esto en la medida de lo posible, y como acciones de mejora, estamos realizando todos los cursos campañas de prácticas en nuestros laboratorios dirigidas a estudiantes de secundaria, intentando captar estudiantes vocacionales que pretendan cursar esta carrera como primera opción. Asimismo, la Conferencia de Decanos consciente de este problema, que es generalizado en la mayoría de los Centros que imparten el título, ha elaborado un vídeo promocional que será colgado en un lugar destacado de la página Web del título, con la misma finalidad.
- Tasa de Eficiencia: 85,53%, resultado satisfactorio al ser superior al reflejado en la Memoria Verificada (70-80%).
- Tasa de Rendimiento: 81,61%, resultado satisfactorio, ya que ha ido aumentando progresivamente desde el curso 2009-2010, destacando que es uno de los grados de la Rama de Ciencias con mayor tasa de Rendimiento situándose en valores próximos al objetivo.
- Tasa de Éxito: 91,34%, resultado satisfactorio, destacando que es uno de los grados de la Rama de Ciencias con mayor tasa de Rendimiento ya que ha ido remontando en cursos sucesivos, situándose en valores próximos al objetivo.

Estas tasas, tras ser proporcionadas por la Unidad para la Calidad son analizadas por la CGC, para realizar el correspondiente informe y elevarlo a la Junta de Facultad. En el caso de las tasas de Rendimiento y Éxito, el análisis se realiza por asignaturas, que, en el caso de desviaciones inferiores en 20 puntos porcentuales a la media del título, se les solicita que realicen propuestas de mejora, que son implementadas al informe, y sobre las que se hace un seguimiento



consistente en analizar los resultados de cursos sucesivos, ello nos ha permitido que, tras un período de disminución, estas tasas hayan mejorado, y consiguientemente el resto.

#### VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- B

#### LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Tabla\_4\_Evolución de indicadores y datos globales del título.
- Tabla2\_Resultados de las Asignaturas que conforman el Plan de Estudios
- E3.1 Criterios de admisión aplicables al título
- E3.2\_F01-PC04 Recogida de indicadores Selecccion, Admision y Matriculacion. Grado Cyta 2009-10
- E3.3\_F01-PC04 Recogida de indicadores Selecccion, Admision y Matriculacion Grado Cyta 2010-11
- E3.4\_Datos ingreso GradoCYTA\_2011-12
- E3.5\_Datos ingreso Grado CYTA\_2012-13
- E3.6\_InformePerfillngresoCYTA\_2013-14
- E3.7 InformePerfillngresoCYTA\_2014-15
- Compl\_83\_Resultados Académicos 2014-15 Grado CyTA
- Compl\_47\_Plan Anual de Mejoras Centro 2015

### 7.2 La satisfacción de los estudiantes, del profesorado, de los egresados y de otros grupos de interés es adecuada.

#### VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

Las encuestas de satisfacción son una herramienta muy útil para conocer la apreciación de los distintos grupos de interés acerca del Título y, por ello, las utilizamos con frecuencia. Cada curso académico la CGC elabora el Plan de encuestación que suele ser bianual, es decir, cada dos años encuestamos a los estudiantes de acogida, a los de cursos medios y a los de cursos finales. De la misma forma se procede con el profesorado y con el personal de administración y servicios que ejercen su labor en el título.

Respecto a los egresados son encuestados por el COIE y de momento no tenemos evidencias directas de su satisfacción con la titulación, ya hemos comentado que no se posee de una población objetivo consistente para encuestar (el COIE realiza sus encuestas a egresados que finalizaron sus estudios hace unos cursos). Sin embargo, indirectamente sí que poseemos encuestas de satisfacción de los licenciados que pueden ser extrapolables.

Por lo que hace referencia a los grupos de interés, empleadores por ejemplo, tenemos sus opiniones a través de las encuestas que realiza el COIE a los empleadores sobre su satisfacción con nuestros estudiantes que realizan prácticas externas y extracurriculares.

Las encuestas a los estudiantes, en general, son positivas en lo que respecta a las preguntas finales referentes a satisfacción global (normalmente es superior a 3 sobre 4). En todo caso, la CGC analiza aquellos ítems “menos satisfactorios”, los que están por debajo de 2,5 sobre 4. Mientras que de las encuestas realizadas al profesorado, la coordinación interdepartamental y el uso que los estudiantes hacen de las tutorías, tanto presenciales como virtuales, fueron los ítems con un valor inferior a 2,5.

Del análisis de esta información en el seno de la CGC surgen propuestas y acciones de mejora, como por ejemplo la temporalización del curso 0 para estudiantes de nuevo ingreso, que, después de probar varias fórmulas “insatisfactorias”, este curso se ha desarrollado en la primera semana del curso académico, siendo una solución satisfactoria para los estudiantes, o reforzar la coordinación del curso en el seno del claustro de profesores o analizar los programas para evitar solapamientos.

#### VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- A

#### LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Tabla\_4\_Evolución de indicadores y datos globales del título.
- Compl\_05\_Informe satisfacción alumnos nuevo ingreso Titulación 1º grado 2009-10
- Compl\_15\_Informe Satisfacción General Alumnos con 2ºCYTA\_2012-13
- Compl\_16\_Informe Satisfacción General Alumnos con 3ºCYTA\_2012-13
- Compl\_17\_Informe satisfacción alumnos 4º con el GradoCYTA\_2012-13
- Compl\_23\_Informe satisfacción alumnos con los procesos de ingreso y acogida\_2013-14
- Compl\_23\_Informe satisfacción alumnos con los procesos de ingreso y acogida\_2013-14
- Compl\_27\_Satisfacción estudiantes V Curso0\_2014-15
- Compl\_31\_Informe satisfacción profesorado CYTA\_2014-15
- Compl\_32\_Informe satisfacción PAS\_2014-15
- Compl\_26\_Informe PlanRecogidaOpinionesResultados\_2014-15
- Compl\_82\_Satisfacción tutores prácticasCiencia y Tecnología de los Alimentos
- E12 Breve descripción de las infraestructuras disponibles para el desarrollo de la enseñanza

### **7.3 Los valores de los indicadores de inserción laboral de los egresados del título son adecuados al contexto científico, socio-económico y profesional del título.**

#### *VALORACIÓN DESCRIPTIVA:*

Los graduados en Ciencia y tecnología de los Alimentos son titulados formados para desarrollar su actividad, principalmente en el ámbito de la industria agroalimentaria, así como en algunos sectores de la administración y en centros de investigación dentro de esta especialidad. Al no ser una profesión regulada, los graduados tienen que competir, en la búsqueda de empleo, con otros titulados que clásicamente han desarrollado su actividad en la industria agroalimentaria como son químicos, biólogos, farmacéuticos y veterinarios. Por ello la empleabilidad de nuestros egresados es una de las principales preocupaciones, ya que aunque cada vez la empresa alimentaria va teniendo un mayor conocimiento de estos egresados, todavía no se ven como los titulados con la formación más específica y completa para poder desarrollar su actividad profesional en este sector. Desde el centro gracias a las prácticas curriculares y extracurriculares, a los contratos de investigación que los profesores tienen con empresas y a partir de otras actividades, se va dando a conocer el perfil de egreso y se va mejorando la inserción laboral.

En todo caso, tal y como hemos dicho anteriormente, no podemos medir directamente la inserción laboral de nuestros egresados ya que el informe del COIE sobre la empleabilidad de los egresados se realizó en el año 2015 y todavía no se han publicado los resultados del mismo, por lo que no contamos con indicadores reales. Indirectamente podemos medirlo a través de los informes previos realizados a licenciados, y los resultados, aunque siguen siendo buenos: un elevado porcentaje está trabajando y lo hace en puestos de trabajo relacionados con sus estudios, a la vez que un alto porcentaje manifiestan estar bastante satisfechos con el empleo, con la formación recibida y con el grado de responsabilidad del trabajo, aunque no tanto con el salario recibido.

De los informes también se deduce que los egresados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos ocupan todos los nichos para los que se les ha preparado a lo largo de sus estudios.

#### *VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:*

- A

#### *LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:*

- Tabla\_4\_Evolución de indicadores y datos globales del título
- E18.1\_Informe\_de\_Inserción\_laboral-\_G-Ciencia\_y\_Tecnología\_de\_los\_Alimentos\_2011-12\_2012-13
- E18.2\_Informe de Inserción\_laboral\_L\_Ciencia\_y\_Tecnología\_de\_los\_Alimentos\_2009-10\_2010-1