

EXPEDIENTE Nº: 2502183

FECHA: 27/01/2016

## INFORME FINAL

### EVALUACIÓN PARA RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN

<b>Denominación del Título</b>	GRADUADO O GRADUADA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
<b>Universidad (es)</b>	UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
<b>Centro (s) donde se imparte</b>	
<b>Menciones/Especialidades que se imparten en el centro</b>	NO
<b>Modalidad (es) en la se imparte el título en el centro. En su caso, modalidad en la que se imparten las distintas menciones/especialidades del título</b>	PRESENCIAL

ANECA conforme a lo establecido en el artículo 27.bis del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, en la modificación introducida por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, ha procedido a realizar la evaluación para la renovación de la acreditación del título universitario oficial arriba citado.

La evaluación del título llevada a cabo por la Comisión de Acreditación de ANECA de forma colegiada ha considerado tanto el informe emitido por los expertos externos que realizaron la visita a la universidad, como el resto de la información disponible del título.

Una vez otorgado el plazo de 20 días para la presentación de alegaciones a la propuesta de informe remitida a la universidad, dicha Comisión de Acreditación emite el siguiente informe final de renovación de la acreditación.

## CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN

### 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.

#### VALORACIÓN DEL CRITERIO

La implantación del plan de estudios, secuenciación de las asignaturas, metodologías docentes y actividades formativas se corresponde con lo establecido en la memoria verificada y sus posteriores modificaciones. En lo que se refiere a la adecuación del tamaño del grupo, es de indicar que en las asignaturas del Título que son comunes con otras titulaciones del centro se reúnen los estudiantes de todos los títulos impartidos en uno o dos grupos de clases expositivas, excediendo en primer curso el número de plazas de nuevo ingreso ofertado para el en Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. No se presentan evidencias de que se haya llevado a cabo un análisis sistemático y regular sobre el perfil de egreso que conduzca a acciones de mejora y actualización o permita concluir que el perfil continúa siendo el apropiado. El título cuenta con mecanismos de coordinación docente, sin embargo no hay evidencias de que existan procedimientos que permitan medir el tiempo de dedicación real del estudiante, "la carga de trabajo", para poder superar una asignatura, y analizar/utilizar los resultados obtenidos para realizar cambios dentro de las asignaturas o en el conjunto del plan de estudios, especialmente en las asignaturas que se imparten conjuntamente con los estudiantes de los otros grados que se imparten en la Escuela (Ingeniería de las explotaciones agropecuarias, Ingeniería de las industrias agrarias y alimentarias, y Ingeniería hortofrutícola y jardinería.). Los criterios de admisión se realizan de manera adecuada y en conformidad con lo indicado en la memoria verificada. La aplicación de las normativas académicas se realiza de manera adecuada y en conformidad con la memoria verificada.

#### 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.

#### VALORACIÓN DEL CRITERIO

La práctica totalidad de la información de interés sobre el Grado está disponible en la página web del título y es fácilmente accesible para los estudiantes. No obstante se observan algunas carencias, como es la información acerca de resultados específicos de la titulación, así como la información que generan las denominadas Comisión de Garantía de Calidad del Centro y la Comisión de Calidad del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y las acciones de mejora que deberían derivarse. Las guías docentes están adecuadamente desarrolladas y se corresponden con lo comprometido en la memoria verificada y posteriores modificaciones.

### **CRITERIO 3. SISTEMA DE GARANTÍA INTERNO DE CALIDAD (SGIC)**

Estándar:

En este criterio se analiza si la institución dispone de un sistema de garantía interna de la calidad formalmente establecido e implementado que asegure, de forma eficaz, la calidad y la mejora continua de la titulación.

#### **VALORACIÓN DEL CRITERIO**

La institución dispone de un SGIC formalmente establecido e implementado, bien desarrollado y orientado a asegurar la mejora continua del título, existiendo abundantes evidencias de sus actuaciones, pero las relativas a la eficacia de sus actuaciones sobre esta mejora del título son insuficientes y no se concretan. Se cumplen la mayoría de los aspectos de este criterio, y el SGIC es revisado periódicamente. Pero hay escasas evidencias de la ejecución y resultados de aspectos como la gestión y orientación al estudiante y el cumplimiento de los requerimientos de los grupos de interés. Asimismo, la información acerca del cumplimiento de los planes de mejora anuales que han de elaborar la Comisión de Garantía de Calidad del Centro y la Comisión de Calidad del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos es incompleta.

La UEX, como acción de mejora, se compromete a la elaboración de nuevos informes de Titulación que se empezarán a realizar este año. Además, este informe será realizado siguiendo las directrices ANECA tal y como se presenta en los autoinformes de ACREDITA, con el objeto de facilitar el análisis de estos resultados.

## **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.

#### **VALORACIÓN DEL CRITERIO**

La estructura del profesorado y la experiencia docente e investigadora es apropiada. El personal académico dispone de la dedicación adecuada y la participación del profesorado en actividades de formación e innovación educativa es apropiada.

### **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.

#### **VALORACIÓN DEL CRITERIO**

La estructura y formación del personal de apoyo administrativo y de los técnicos de apoyo a la docencia son suficientes, y las evidencias aportadas se corresponden con lo indicado en la memoria verificada. No obstante, no hay indicadores del grado de satisfacción del personal de apoyo con la formación recibida y la organización docente. Los recursos materiales están en línea con los indicados en la memoria verificada y son apropiados para el desarrollo de las actividades formativas y metodologías docentes. No se dispone de evidencias en el marco del SGIC sobre la satisfacción de los estudiantes sobre este aspecto durante la totalidad del periodo considerado. Los servicios de apoyo y orientación son los propios de la universidad, y la información está accesible en la Web de la Universidad de Extremadura. Los estudiantes manifiestan un alto grado de satisfacción con los servicios de apoyo y orientación de la universidad. Las prácticas externas, asignatura obligatoria, están reguladas mediante una normativa común para las titulaciones de la Escuela de Ingenierías Agrarias. Toda la información referente a prácticas externas (normativa, reglamento, documentación sobre cómo realizar la solicitud, listado de empresas, etc.) se localiza en una dirección Web específica, si bien no existe una oferta concreta para el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Se aportan como evidencia las memorias de las prácticas externas realizadas por los estudiantes en el curso 2014-15. En ellas se pone de manifiesto que los resultados del aprendizaje son coherentes con el perfil de egreso y se corresponden con el nivel MECES del Grado.

## 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) de la titulación.

#### VALORACIÓN DEL CRITERIO

En general el criterio se cumple, si bien faltan evidencias documentales de que se haya consultado en la totalidad del periodo considerado la opinión de los agentes implicados en el título sobre la adecuación de las actividades formativas, sus metodologías docentes y los sistemas de evaluación empleados en cada una de las asignaturas que componen el plan de estudios, así como del perfil real del egresado, valorado tanto por los egresados como por los empleadores. Las metodologías docentes que se indican en las guías son apropiadas para la consecución de los resultados de aprendizaje y las actividades formativas se corresponden con lo indicado en la memoria verificada. Las evidencias aportadas en las memorias sobre resultados del aprendizaje, exámenes y sistemas de evaluación, así como de las prácticas externas realizadas por los estudiantes ponen de manifiesto que las competencias adquiridas son coherentes con el perfil de egreso propuesto en la memoria verificada y se corresponden con el nivel MECES de Grado. No obstante, faltan datos documentales del perfil real del egresado, valorado por los colectivos de interés.

### 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.

#### VALORACIÓN DEL CRITERIO

No es posible valorar las tasas de graduación y de eficiencia del título ya que el Grado cuenta únicamente con cuatro años de recorrido, si bien es posible acceder a los datos que se han ido recogiendo hasta el momento en los cursos en que se ha implantado.

Los indicadores que se estiman por curso académico, tasa de rendimiento y tasa de éxito se van implementando adecuadamente según se implantan los diferentes cursos del Grado. Asimismo, la tasa de abandono calculada para el primer curso se va reduciendo a medida de que el Grado se va implantando en su totalidad.

Se han desarrollado encuestas de satisfacción a los diferentes colectivos implicados en la titulación en

los cursos en los que se ha implantado.

La universidad dispone de un plan para obtener indicadores de inserción laboral fiables, si bien en lo referente a este Grado no existe información ya que por su recorrido no cuenta recorrido aún con egresados.

## MOTIVACIÓN

Una vez valorados los anteriores criterios de evaluación, la Comisión de Acreditación de ANECA emite un informe final de evaluación para la renovación de la acreditación en términos FAVORABLES

Aspectos que serán objeto de especial atención durante las futuras fases de seguimiento y renovación de la acreditación:

La incorporación de la documentación producida por la Comisión de Garantía de Calidad del Centro y la Comisión de Calidad del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en las plataformas de información de la UEX.

Llevar a cabo las siguientes acciones comprometidas en el plan de mejoras, una vez se complete la implantación del Grado, conforme se va disponiendo la información generada por el SGIC.

- La realización de un análisis sistemático y regular sobre el perfil de egreso.
- El cálculo y publicación de los indicadores de inserción laboral.
- La aplicación de los planes de mejora anuales propuestos por la Comisión de Calidad del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- La presentación de evidencias de la participación del personal de apoyo en programas de formación.
- La inclusión de evidencias documentales del perfil real del egresado, valorado tanto por egresados como por los posibles empleadores.

- La valoración de las tasas de graduación y eficiencia del título.
- La presentación de indicadores por curso académico (tasa de rendimiento, tasa de éxito y tasa de abandono) según se van implantando los diferentes cursos del Grado.

El seguimiento de este título por parte de ANECA tendrá un carácter BIENAL.

En Madrid, a 27/01/2016:



El Director de ANECA