

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Informe de evaluación de la calidad y los resultados de aprendizaje Curso 2014 / 2015

Versión del documento: 30-12-2015 18:22:17

1. Análisis de los procesos de acceso y admisión, adjudicación de plazas, matrícula.

1.1 Plazas de nuevo ingreso ofertadas.

Plazas de nuevo ingreso ofertadas Año académico: 2014 / 2015	
Titulación: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	
Plan: 294	
Centro: Facultad de Veterinaria	
Datos a fecha: 16-10-2015	
Concepto	Num. plazas
Número de plazas de nuevo ingreso	60
Número de preinscripciones en primer lugar	63
Número de preinscripciones	529

De acuerdo a lo establecido en la memoria de verificación del título se han ofertado 60 plazas. En este curso, por cuarta vez, se ha cubierto el total de plazas ofertadas con alumnos que realizaron la preinscripción en el mes de junio.

La demanda, al igual que ha sucedido en cursos pasados, es prácticamente 10 veces superior a la oferta. Este año ha habido un aumento del número de preinscripciones como primera opción en junio (63) respecto al curso 13-14 (56).

Cabe señalar que el número de estudiantes matriculados en la Universidad de Zaragoza ha descendido en 1200 alumnos del curso 13-14 al 14-15, y se sigue manteniendo la demanda en el grado de CTA, por lo que se entiende que globalmente el interés de los alumnos por la titulación sigue aumentado.

1.2. Estudio previo de los alumnos de nuevo ingreso.

Estudio previo de los alumnos de nuevo ingreso Año académico: 2014 / 2015		
Titulación: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos		
Plan: 294		
Centro: Facultad de Veterinaria		
Datos a fecha: 16-10-2015		
Concepto	Num. Alumnos	Porcentaje
Estudio previo PAU (*)	58	92,1
Estudio previo COU	0	0,0
Estudio previo FP	4	6,3
Estudio previo Titulados	1	1,6
Estudio previo Mayores de 25	0	0,0
Estudio previo Mayores de 40	0	0,0
Estudio previo Mayores de 45	0	0,0
Estudio previo desconocido	0	0,0
(*) Incluye los Estudios Extranjeros con credencial UNED: Num. Alumnos: 0 Porcentaje: 0,0		

Esta sexta promoción la componen 58 estudiantes procedentes del Bachillerato, 1 estudiante previamente titulado y 4 de Formación Profesional. Este número de estudiantes es inferior que en años previos por lo que se puede parecer

conveniente intensificar la promoción de la titulación en aquellos institutos en los que se imparten módulos profesionales relacionados con el Grado como en el Instituto de Formación Profesional Específica de Movera, Instituto de Educación Secundaria Joaquín Costa (Cariñena), o el Centro Público Integrado de Formación Profesional Corona de Aragón.

Para aquellos estudiantes que han estado cursando otra titulación (como licenciaturas, diplomaturas, o ciclos formativos de grado superior), se cuenta con las correspondientes tablas de reconocimiento académico publicadas en la web de nuestro centro (cta.unizar.es) elaboradas y aplicadas por la Comisión de Garantía de Calidad (CGC), que están siempre bajo revisión, modificación y actualización. Cuando no es posible aplicar directamente estas tablas, se estudia cada solicitud de reconocimiento académico durante las primeras semanas de inicio del curso académico. Durante el curso 14-15 se han reconocido 138 créditos a 8 estudiantes, menos créditos para un número similar de estudiantes que el curso pasado (210 y 8, respectivamente). La experiencia de estos años nos ha demostrado que la mayoría de estos estudiantes se adaptan adecuadamente a la titulación.

La Comisión quiere agradecer el trabajo de la CGC para realizar y agilizar estos reconocimientos académicos.

1.3. Nota media de admisión.

Nota media de acceso Año académico: 2014 / 2015	
Titulación: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	
Plan: 294	
Centro: Facultad de Veterinaria	
Datos a fecha: 16-10-2015	
Nota media de acceso PAU	9,589
Nota media de acceso COU	0,000
Nota media de acceso FP	8,175
Nota media de acceso Titulados	7,920
Nota media de acceso Mayores de 25	0,000
Nota media de acceso Mayores de 40	0,000
Nota media de acceso Mayores de 45	0,000
Nota de corte PAU preinscripción Julio	7,953
Nota de corte PAU preinscripción Septiembre	0,000

La nota media de acceso de PAU ha sido de 9,589 frente al 9,051 del curso pasado (13-14), es decir, más de medio punto superior a la del curso anterior, y la de FP de 8,175, frente al 8,88 de la promoción anterior, probablemente relacionado con la menor demanda de estos estudiantes durante este curso.

La nota mínima de acceso también ha experimentado un aumento que aunque significativo, presenta una menor magnitud que el registrado en la nota media de acceso, pasando de 7,637 en el curso 13-14, a 7,953 en el curso 14-15. Tal y como se sugiere en el informe del año 13-14, resulta más útil comparar el nivel de formación previo de una promoción mediante la comparación de las notas medias de acceso que la de las notas mínimas de acceso ya que se evitan las desviaciones producidas por incorporaciones tardías al grado, tal y como se recoge en el informe del curso 12-13.

1.4. Tamaño de los grupos.

De acuerdo con el índice de experimentalidad de la titulación, los grupos de teoría están formados por 60 estudiantes, los grupos de seminarios hasta un máximo de 30 estudiantes y los de prácticas, hasta un máximo de 15 estudiantes. De esta manera, se programa 1 grupo de teoría, 2 grupos de seminarios y 4 grupos de prácticas. No obstante, aunque el acceso sigue limitado a 60 estudiantes, los primeros cursos cuentan con mayor número de alumnos matriculados como consecuencia de segundas y posteriores matrículas, por lo que en los cursos primero y segundo se han creado 5 grupos de prácticas. La Comisión considera razonable que, a medida que el número de alumnos se incremente en los cursos superiores, convendrá estudiar la posibilidad de incrementar de 4 a 5 los grupos de prácticas, especialmente en aquellas asignaturas con mayor carga de docencia de tipo práctica en laboratorios o en la sala de procesado de la Planta Piloto.

La programación docente por actividades y grupos, está disponible en la página web del centro (<http://veterinaria.unizar.es/>).

2. Planificación del título y de las actividades de aprendizaje.

2.1. Guías docentes: adecuación a lo dispuesto en el proyecto de titulación.

Siguiendo con el trabajo de mejora continua de las guías docentes y su adaptación al contexto de la titulación, este año se han reescrito parcialmente, revisado por el coordinador de la titulación y aprobado en la Comisión de Garantía de Calidad las guías docentes de las siguientes asignaturas:

- Bromatología, Dirección de empresas alimentarias, Análisis químico de los alimentos, Análisis físico y sensorial de los alimentos, Nutrición y dietética, de segundo curso;

- Higiene alimentaria general, Salud pública y alimentación, Tecnología de los alimentos II, Cocinado industrial y restauración colectiva, Higiene alimentaria aplicada, Diseño industrial y gestión medioambiental, Legislación alimentaria, de tercer curso; y

- Tecnología de la leche y de ovoproductos, Tecnología de productos vegetales, Gestión de la seguridad alimentaria, Prácticas Externas, Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos, Intensificación en el sector de frutas y hortalizas, Intensificación en el sector del aceite, azúcar y productos derivados del cereal, Innovación en la industria alimentaria, Trabajo de Fin de Grado de cuarto curso (Acciones de mejora 1.1, PAIM13-14).

- Además, y como consecuencia de la aprobación de la Propuesta de Modificación de la Titulación (23/06/2015), se han revisado, adaptado y aprobado por la CGC las guías docentes de las 10 asignaturas de primer curso para su implantación en el curso 2015/2016 (Acción de mejora 1.1 y 7.1, PAIM 13-14): Bioquímica, Física general y fundamentos del análisis físico, Fisiología general y de la nutrición, Fundamentos de economía alimentaria, Fundamentos de Química Analítica, Matemáticas, Microbiología, Producción de materias primas en la industria alimentaria, Química general y Técnicas instrumentales de análisis químico.

Debido a la coexistencia del Plan 2009 y el Plan Nuevo surgido a raíz del Modifica, la página web de la titulación resulta confusa. La Comisión recomienda adaptar y mejorar la web de titulaciones (titulaciones.unizar.es), de modo que se puedan consultar los dos planes de estudios de modo independiente.

La Comisión también hace notar que los estudiantes no suelen consultar las guías docentes de las asignaturas por lo que se considera necesario hacer insistir sobre su utilidad para un mejor seguimiento de las asignaturas.

2.2. Desarrollo de la docencia con respecto a la planificación.

Globalmente, y como viene sucediendo en cursos anteriores, todas las actividades, tanto de docencia presencial como no presencial, programadas en base a las guías docentes, y recogidas en la aplicación informática de planificación de la docencia de nuestro centro, se han llevado a cabo lográndose su total cumplimiento (Acciones de mejora 1.2, 2.2, PAIM13-14).

Además, fruto del análisis realizado en las reuniones de coordinación con profesores y alumnos sobre las actividades programadas, se modificó la programación del segundo cuatrimestre de cuarto curso para el curso 13-14. Concretamente, el inicio de las asignaturas optativas se adelantó a las 9 de la mañana y su finalización a las 15 h. De este modo, los estudiantes han dispuesto durante ese cuatrimestre de un mayor tiempo diario para acometer la realización de los proyectos correspondientes a las asignaturas Practicum Planta Piloto (PPP) y Trabajo Fin de Grado (Acción de mejora 2.2, PAIM13-14).

Si bien este horario no se ha respetado en su totalidad (debido a la programación de algunas visitas, prácticas, etc.), parece que el resultado ha sido positivo en opinión de los profesores del PPP y directores de TFG. En cualquier caso, los estudiantes consideran que la carga de trabajo en el último curso, en ambos cuatrimestres, es elevada. Sin embargo, la Comisión destaca que los resultados en cuarto curso incluso mejoran los de los cursos anteriores y esta exigencia es una buena preparación para la salida al mundo laboral.

2.3. Formación y desarrollo de las competencias genéricas y específicas de la titulación.

Una vez implantada en su totalidad la titulación en el curso 11-12, este pasado curso no se han producido novedades a este respecto. Se ha mantenido el trabajo continuado y progresivo a lo largo de la titulación en relación a la adquisición de competencias transversales y específicas, que como se ha comentado en anteriores informes, se

trabajan en ocasiones en asignaturas independientes, y otras, en los proyectos integrados de distintas asignaturas, que constituyen una buena oportunidad para valorar el trabajo en equipo, el liderazgo, la capacidad de aprendizaje autónomo, la toma de decisiones, etc. Las asignaturas de los últimos cursos, y en especial el Practicum Planta Piloto, las Prácticas Externas y el Trabajo Fin de Grado, además de contribuir a desarrollar y evaluar muchas de las competencias específicas de la titulación, permiten trabajar y evaluar la mayor parte de las competencias transversales propuestas.

También se ha mantenido la estrecha colaboración con la Biblioteca, que ha continuado desarrollando la competencia "Gestión de la información" en dos asignaturas del Grado: Fundamentos de Análisis Químico (de primer curso) y Practicum Planta Piloto (de cuarto). Este último se centra en la adecuada preparación de informes, lo que resulta de gran utilidad para la preparación del informe del Trabajo Fin de Grado.

La Comisión opina que este tipo de actividades resultan muy útiles para la formación del estudiante. Se considera que la formación en el sistema de citación debería ser continua a lo largo de todos los cursos, siendo conveniente que los estudiantes conozcan distintos sistemas de citación. Se propone una revisión de todas aquellas asignaturas que proponen trabajos para tratar de conseguir que los alumnos mejoren su preparación en este asunto.

Además, durante este curso se ha preparado una propuesta de modificación del título cuya implantación se iniciará en el próximo curso 2015-2016, y que ha conllevado como principal modificación, la redefinición de las **competencias generales y específicas del título**. Para ello, se ha tenido en cuenta el informe surgido de la participación la titulación en el proyecto piloto "Guía de revisión de Perfiles de Salida y Competencias en Enseñanzas Universitarias Oficiales" de ACPUA (modificación comunicada a la Comisión de Estudios de Grado con fecha 27 de enero de 2014) (Acción de mejora 7.1; PAIM13-14).

2.4. Organización y administración académica.

En este capítulo se tratan algunos aspectos novedosos, y al mismo tiempo, se vuelven a recoger aspectos tratados en informes previos, y que en algunos casos se tradujeron en acciones de mejora concretas, aunque no todas han podido ser atendidas por las instancias correspondientes:

- Debido a la creciente preocupación por la seguridad en los laboratorios de nuestro centro, a instancias de las áreas implicadas y considerando su particular situación, se ha venido recomendando la adjudicación de una plaza o su traslado desde otro destino de un técnico de laboratorio para la preparación del material de laboratorio de las asignaturas de la materia Química (Química General, Fundamentos de Química Analítica y Técnicas Instrumentales de Análisis Químico) y Física (Física General y Fundamentos del Análisis Físico), con objeto de facilitar la labor del profesorado, lo que repercutiría en una mayor disponibilidad del profesorado que imparte las asignaturas, para, entre otros, vigilar el estricto cumplimiento de las normas de seguridad, además de mejorar la calidad de su docencia (Acción de mejora 5.5, PAIM 13-14). Se ha contado con varios profesores que impartieron un total de 146 horas de refuerzo en las asignaturas de la materia de Química para poder vigilar el cumplimiento de las normas de seguridad en el laboratorio, en el que debido a que la gran cantidad de material necesario para la práctica dificulta la visión de los estudiantes. Sin embargo, la preparación y organización del material de prácticas sigue siendo tarea individual de los profesores de prácticas.

En este sentido, cabe señalar que los alumnos van adquiriendo más conciencia de los riesgos en los laboratorios y de la importancia de la seguridad. La Comisión sugiere continuar con la formación continua de los estudiantes (p.e. conocer los pictogramas), y de los profesores como corresponsables no sólo de la seguridad de sus prácticas, sino también de la formación en seguridad de los estudiantes (p.e. solicitando el uso de medidas protectoras de una manera homogénea entre todos los profesores). También se solicita mayor información acerca de los riesgos que entraña la realización de las visitas externas para las que se requieren medios adecuados que faciliten el transporte de los estudiantes desde la Facultad de Veterinaria.

Precisamente en relación a la seguridad de la docencia en laboratorios, se vuelve a reclamar un técnico de laboratorio para la preparación del material de laboratorio de las asignaturas de la materia de Química y Física.

- El proyecto mentor y tutor continúa un año más con la participación de 2 nuevos mentores y 5 nuevos tutores. En el curso 14-15 se ha contado con la participación de 8 mentores y 18 tutores (Acción de mejora 2.3, PAIM13-14).

La Comisión resalta el buen funcionamiento durante el curso del programa mentor, a raíz del establecimiento de horarios para las reuniones de los estudiantes. Los estudiantes muestran su confianza en la figura de los mentores.

Acerca del programa tutor, si bien no se fijaron reuniones periódicas, una gran parte de los estudiantes entiende que puede reunirse con su tutor cuando lo considera necesario, y también con el coordinador, delegados de clase, por lo que la Comisión entiende que se dispone de suficientes recursos para resolver sus problemas. De todos modos, en casos muy concretos, algunos estudiantes no están solicitando ayuda para sus problemas, lo que suele agravarlos. En estos casos, se solicita a los delegados de curso que estén atentos a estas circunstancias e informen al coordinador.

- Como en informes anteriores, resulta preciso volver a hacer hincapié en la distorsión que crea, especialmente en las asignaturas del primer cuatrimestre, y probablemente también en las del segundo, el sistema de acceso establecido por la Universidad, que permite la incorporación de alumnos de nuevo ingreso hasta tres meses más tarde del comienzo de las clases, contribuyendo a dificultar el rendimiento de estos estudiantes y el trabajo de los profesores de primer cuatrimestre de primer curso (además de los problemas legales que se podrían presentar en el caso de un accidente de alumnos no matriculados en la asignatura). Esta reclamación ha sido planteada tanto por el PAS como por el profesorado de las asignaturas de primer cuatrimestre de primer curso. Por ello, de nuevo se insta a la Universidad a estudiar con la mayor celeridad posible la solución más adecuada, de modo que los alumnos de nuevo ingreso puedan conocer antes del comienzo de las clases su aceptación o no a este u otros grados, y no se permita la incorporación de nuevos estudiantes una vez hayan transcurrido las primeras semanas del curso (Acción de mejora 5.1, PAIM13-14).
- Directamente relacionado con el punto anterior, la Comisión solicita se reduzca en lo posible el plazo de matriculación de los estudiantes dado que, hasta que éste no se finaliza no se puede realizar la carga del total de los alumnos matriculados en el ADD y por tanto, no se puede contar con dicha plataforma para proporcionar a los alumnos los materiales y recursos utilizados en la docencia, lo que en estos momentos viene a suponer entre tres y cuatro semanas desde el inicio del curso. Como en el caso anterior, tampoco se podría permitir la entrada a las prácticas de alumnos no matriculados, lo que supondría un grave retraso en la organización y planificación de la asignatura y cursos en general. Esta recomendación está, como la anterior, íntimamente ligada a una modificación del calendario académico.
- Tampoco se ha atendido la demanda del profesorado y estudiantes del centro en relación a la reducción del tamaño de los grupos de prácticas, de los 15 estudiantes actuales a menos de 12, que podría realizarse mediante una modificación del grado de experimentalidad para determinadas prácticas de la titulación, con objeto de garantizar la calidad deseada; o en su defecto, mejorar la dotación de material de laboratorio (Acciones de mejora 3.1 y 4.1, PAIM13-14).
- Cabe destacar que a final del curso 14-15 se realizó la sustitución de las sillas con tabla lateral por pupitres en las aulas 3 y 4 empleadas para 3 y 4º curso de la titulación (Acción de mejora 3.5, PAIM13-14). La Comisión considera que este cambio ha sido muy beneficioso.
- En cuanto a la mejora de la visibilidad de la información relativa al Grado, el decanato de la Facultad de Veterinaria ha estado trabajando desde el Vicedecanato de Tecnología e Innovación Educativa y Cultura Digital en la adaptación de la página web al nuevo formato de la Universidad de Zaragoza, y previsiblemente estará preparada a lo largo del curso 15-16 (Acción de mejora 1.3, PAIM13-14).
- Como viene siendo habitual en nuestro centro se ha celebrado en febrero de 2015 la Jornada de Puertas Abiertas durante 2 días consecutivos (Acción de mejora 2.1, PAIM13-14).
- Desde la coordinación del Grado se han recogido los datos de contacto de los alumnos egresados de todas las promociones (09-12, 10-13, 11-14 y 12-15). Esta base de datos se ha trasladado a la Secretaría del centro para realizar la gestión del procedimiento de seguimiento de la inserción laboral (Acción de mejora 2.5, PAIM13-14).

2.5. Relacionar los cambios introducidos en el Plan de Estudios.

No ha habido cambios. Sin embargo, tras el proceso de acreditación se ha propuesto la modificación del título, y su implantación se iniciará a partir en el curso 15-16.

2.6. Coordinación docente y calidad general de las actividades de aprendizaje que se ofrecen al estudiante.

Durante este curso se han mantenido las actividades de coordinación habituales hasta ahora planteadas, y se ha seguido trabajando en la consolidación de los proyectos de integración de segundo curso (que engloba la participación de 4 asignaturas) y de los últimos cursos (que engloba la participación de 4 asignaturas), cuyos detalles se señalan en el punto 5.3. No obstante, los estudiantes siguen observando ciertos desequilibrios en la organización de estos proyectos, probablemente relacionados con el hecho de que se trata de actividades muy exigentes tanto para los alumnos como para los profesores. Además se ha llevado a cabo un nuevo proyecto para segundo curso en el marco de la asignatura de Dirección de empresas alimentarias, que comenzó a generar materiales de interés para las asignaturas de cursos superiores relacionadas con las industrias alimentarias, el Practicum Planta Piloto y los Trabajos Fin de Grado (Acción de mejora 1.4 PAIM13-14).

La Comisión considera que estos proyectos son muy positivos y solicitan mantener el apoyo desde la coordinación a este tipo de iniciativas.

También en este curso se ha seguido trabajando en la exigente coordinación requerida en las asignaturas optativas de cuarto, con la participación de profesores de 5 áreas de conocimiento. A juzgar por la mejora de los resultados de las encuestas de satisfacción de los estudiantes y la opinión de los estudiantes de la comisión, gran parte de los problemas de cursos anteriores se han solucionado.

Por otra parte, este año se han puesto de manifiesto nuevamente las dificultades que, por su singularidad, ofrecen las asignaturas Practicum Planta Piloto y Trabajo Fin de Grado. Estas dificultades están relacionadas con el aumento de alumnos matriculados este curso en estas asignaturas, con la falta de financiación adecuada, el escaso reconocimiento docente de la labor del profesorado que participa en la dirección de los Trabajos Fin de Grado y la coexistencia de estas asignaturas con las optativas de cuarto curso.

A pesar de estas dificultades, cabe señalar que todos los alumnos pudieron completar satisfactoriamente la asignatura Practicum Planta Piloto gracias a la financiación obtenida del Vicerrectorado de Economía. En el caso de la asignatura Trabajo Fin de Grado, se ha contado desde el 10 de octubre con una amplia oferta de líneas de Trabajo Fin de Grado que los alumnos han podido elegir en función de sus calificaciones previas. De este modo, todos los estudiantes contaron con un proyecto y un tutor para finales del mes de octubre de 2014.

También en relación a la asignatura Trabajo Fin de Grado, a petición del profesorado y de los alumnos, se realizó la revisión del sistema de evaluación y de propuesta de tribunal, introduciendo un cuestionario de evaluación para el tutor, utilizado como referencia por el tribunal; y reduciendo el número de alumnos evaluados por el mismo tribunal mediante la creación de 2 tribunales adicionales (Acción de mejora 1.1 PAIM13-14). Cabe señalar que los miembros de los tribunales consultados han valorado muy positivamente la incorporación de este informe al proceso de evaluación de los TFG. La Comisión considera que el nivel de los TFG de la titulación es alto, aunque a veces puede haber un desequilibrio en las calificaciones entre distintos tribunales, por lo que se propone la revisión constante encaminada a la mejora de este complejo tema, por ejemplo, buscando criterios de evaluación lo más objetivos y comunes posibles para los distintos tribunales que evalúan los TFG.

Por último, cabe señalar las mejoras logradas en la coordinación de las pruebas de evaluación continua realizadas durante el periodo lectivo, que se han convocado mayoritariamente los lunes a primera hora. De este modo, se reduce el absentismo de los estudiantes a las clases de los días previos (aunque sigue existiendo cierto absentismo incluso en la semana previa), y se garantiza un periodo mínimo entre pruebas de al menos una semana.

Globalmente, la valoración de la coordinación y la calidad de las distintas asignaturas ha sido elevada, y tan solo se han señalado problemas muy concretos relacionados con algunas asignaturas, sobre las que ya se ha informado a los coordinadores correspondientes y en las que se está trabajando de cara a su impartición este próximo curso académico.

3. Profesorado

3.1. Valoración de la adecuación de la plantilla docente a lo previsto en la memoria de verificación

Datos académicos de la Universidad de Zaragoza
Tabla de estructura del profesorado
 Año académico: 2014-15

Titulación: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Centro: Facultad de Veterinaria

(Datos a fecha 21-10-2015)

Categoría	Total	%	En 1er curso (Grado)	Num. total sexenios	Num. total quinquenios	Horas impartidas	%
Catedrático Universidad	12	16.4	3	53	62	1,078	16.6
Profesor Titular Universidad	33	45.2	15	91	135	3,415	52.6
Profesor Titular Escuela Universitaria	1	1.4	1	0	4	118	1.8
Profesor Contratado Doctor	10	13.7	4	19	0	694	10.7
Profesor Ayudante Doctor	4	5.5	2	4	0	488	7.5
Profesor Colaborador	1	1.4	1	2	0	78	1.2
Profesor Asociado	3	4.1	2	0	0	209	3.2
Profesor Emérito	1	1.4	0	0	0	38	0.6
Investigador	8	11.0	2	0	0	370	5.7
Total personal académico	73		30	169	201	6,487	

La plantilla docente de esta titulación se compone de más de un 60% de personal funcionario, que imparte más de un 70% de la docencia, que prácticamente no ha variado desde la aprobación de la memoria de verificación. Además, el porcentaje de plantilla permanente es superior al 75%, al incluir los profesores contratados doctores. En general, la plantilla presenta una intensa actividad investigadora, como así lo demuestran los 169 sexenios de investigación registrados en total, en promedio más de 4 sexenios por catedrático de universidad, casi 3 por profesor titular, y 2 sexenios por profesor contratado doctor. Del mismo modo, la experiencia docente de la plantilla es amplia, como muestran los más de 200 quinquenios de investigación, que en promedio son 5 quinquenios por catedrático y 4 por profesor titular.

Desde la aprobación de la memoria de verificación (2009) se ha producido la jubilación de varios profesores de las Áreas de Tecnología de los Alimentos (2), Nutrición y Bromatología (1), y Economía, Sociología y Política Agraria (1); y únicamente se ha incorporado un profesor ayudante doctor en el área de Nutrición y Bromatología y un profesor ayudante doctor en la de Economía, Sociología y Política Agraria. Además, una buena parte de los profesores que imparten docencia en el Grado han asumido nuevamente la impartición "a coste cero" (de acuerdo a los criterios establecidos desde el Vicerrectorado de Profesorado) del Máster de Iniciación a la Investigación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Además, se ha mantenido el compromiso por parte de la Universidad de asignar una presencialidad en la asignatura Practicum Planta Piloto, pasando del 60%, lo que se ha contemplado en la modificación de la memoria de verificación. Este aumento en la presencialidad, si bien es beneficioso para los estudiantes, ha conllevado también un pequeño aumento de carga docente del profesorado.

A pesar de estas dos circunstancias, con la plantilla existente y el esfuerzo del profesorado, nuevamente ha sido posible cubrir el 100% de la docencia inicialmente prevista, de acuerdo al índice de experimentalidad establecido para este Grado por la Universidad de Zaragoza, debido sobre todo a la colaboración de varios profesores asociados en las tres áreas más afectadas.

Por otro lado, como en años anteriores, la dirección del centro se ha reunido con el Vicerrector de Profesorado para la revisión de la dotación de plazas de profesores en las áreas que imparten docencia en el Grado de CTA (Acción de mejora 4.2, PAIM 13-14).

3.2. Valoración de la participación del profesorado en cursos de formación del ICE, congresos. (www.unizar.es/innovacion/master/adminC.php)

Un total de 23 profesores de la titulación han participado en cursos dentro de las Actividades para el Profesorado Universitario del ICE (42 en total). Este alto porcentaje (más del 30% de los docentes) de participación en los cursos demuestra el interés del profesorado de la titulación en la mejora e innovación docentes, a pesar de la distancia entre nuestro centro y el ICE, centro frecuente de impartición de los cursos. Además, 1 profesora del grado ha participado en las "I Jornadas de Innovación Docente Campus Iberus y IX Jornadas de Innovación Docente e Investigación Educativa de la UZ" mediante la presentación del poster "Diseño mediante trabajo grupal de una intervención de salud pública en el ámbito de la alimentación".

Por otra parte, cabe destacar que un numeroso grupo de profesores (12) y PAS (3) de la titulación ha recibido el Primer accésit al Premio Santander VII Edición 2014 por el trabajo "Impulso del "aprendizaje autónomo" en el Grado de Ciencia y Tecnología de los alimentos mediante TIC".

3.3. Valoración de la actividad investigadora del profesorado del título (Participación en Institutos, grupos de investigación, sexenios, etc...).

Como acredita el alto número de sexenios de investigación del profesorado de esta titulación (4 sexenios/catedrático, 3 sexenios/profesor titular y 2 sexenios/contratado doctor) la actividad investigadora de la plantilla es intensa. Durante el curso pasado se creó el Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2), en el que, a pesar de sus exigentes criterios de selección (para ser miembro se debe contar con 2 sexenios de investigación o indicador de calidad equivalente), se ha integrado más del 75% del profesorado de la titulación, que a su vez forma parte de 8 grupos de investigación reconocidos por el Gobierno de Aragón.

Por otro lado, gran parte de los profesores de materias básicas y aquellos relacionados con la ingeniería de los alimentos forman parte de otros institutos de investigación, como el Instituto de Biocomputación y Física de Sistemas Complejos (BIFI), el Instituto de Investigación en Ingeniería de Aragón (I3A) y el Instituto de Ciencias de los Materiales (ICMA).

4. Personal de apoyo, recursos materiales y servicios

4.1. Valoración de la adecuación de los recursos e infraestructura de la memoria.

Además de las demandas señaladas en apartados anteriores sobre la necesidad de reducir el tamaño de los grupos de prácticas y de contar con dotación presupuestaria específica para los viajes de prácticas, cabe señalar, de nuevo, las siguientes necesidades para garantizar la calidad de la titulación:

- En primer lugar, la asignación de un presupuesto específico y más amplio para garantizar la correcta realización de Trabajo Fin de Grado. En estos momentos es muy escasa ya que el presupuesto no permite la realización de trabajos de laboratorio que son los que resultan más atractivos para los estudiantes, y facilitan la formación en un mayor número de competencias genéricas y específicas. Esta asignación sigue sin concretarse a pesar de solicitarse en el curso anterior (Acción de mejora 3.3, PAIM13-14),
- Si bien en el curso 13-14 se solicitó la renovación parcial de los equipos informáticos de uso para estudiantes de la biblioteca del Centro (Acción de mejora 3.7, PAIM13-14), el incremento de la dotación de material de prácticas, pequeño y mediano equipamiento (Acción de mejora 3.1, PAIM13-14), la reducción del tamaño de los grupos de prácticas (Acción de mejora 4.1, PAIM13-14), o una dotación presupuestaria específica y adecuada para la realización de viajes de prácticas (Acción de mejora 3.2, PAIM13-14), estas solicitudes no han sido atendidas por las instancias correspondientes. La biblioteca del Centro sigue reclamando esta renovación (p.e el cambio de 5 monitores CRT de gran tamaño en profundidad por TFT o LCD de tamaño más reducido), así como la instalación de enchufes para el uso de ordenadores portátiles.
- Cabe destacar la mejora de las fuentes de información proporcionadas para la realización de este informe (Acción de mejora 5.3 PAIM13-14).
- Aunque tampoco se pudieron hacer efectivas las solicitudes para poder contar con espacios de uso común para poder mantener reuniones con los alumnos y/o atender las tutorías dado que numeroso profesorado no cuenta con un despacho de uso individual, o la conexión wifi a internet en el edificio central (Acciones de mejora 3.4 y 3.6, PAIM13-14), el decanato está trabajando en diferentes posibilidades.

4.2. Análisis y valoración de las prácticas externas curriculares: Número de alumnos, instituciones participantes, rendimiento, grado de satisfacción y valoración global del proceso.

En el inicio del curso se informó a los estudiantes de las empresas que habían solicitado alumnos, así como de la bolsa de empresas con las que la Facultad tiene firmado un convenio de colaboración, y se procedió a la adjudicación

de destinos y de profesores tutores, de entre los que participan en la docencia del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Cabe señalar que todos los años se firma algún nuevo convenio en función de la demanda de los estudiantes (periodo de realización de las prácticas, lugar de residencia, etc.). La valoración por parte de los tutores de las entidades externas ha sido en todos los casos positiva.

Este curso han participado 39 estudiantes, de los que 32 han superado la asignatura y quedan pendientes 7 para la convocatoria de diciembre. Todos ellos han realizado una estancia en una empresa agroalimentaria, un laboratorio o institución oficial, o durante su participación en el programa ERASMUS, con una duración media de 216 horas. Todos los estudiantes han presentado la memoria correspondiente, atendiendo a los criterios establecidos en la guía docente de la asignatura, y todos ellos han superado la evaluación externa (nota media: 9,3), efectuada por el tutor de la empresa y la interna (9,0), realizada por el profesor tutor de la Facultad de Veterinaria. De este proceso y del seguimiento de las prácticas se ha encargado la profesora responsable de la asignatura, Dolores Pérez, en colaboración con Emilia Muñoz, de UNIVERSA.

La participación de los estudiantes en las encuestas ha sido prácticamente testimonial, con sólo 1 respuesta, cuya valoración media ha sido de un 4,14. Cabe señalar que la baja participación en la evaluación de esta asignatura (tasa de respuesta del 2,56%) puede deberse a que una gran parte de los estudiantes no habían realizado las prácticas en el momento en que se realizaron las encuestas de evaluación. En cualquier caso, la media de las tasas de respuesta de la universidad presenta también valores bastante bajos (12,2%), probablemente debido a las mismas circunstancias.

4.3. Prácticas externas extracurriculares.

Se han realizado un total de 19 prácticas externas extracurriculares gracias de nuevo a la colaboración de UNIVERSA. Estas estancias se han realizado en empresas agroalimentarias o instituciones oficiales con las que se ha establecido convenio de colaboración, e incluyendo en este caso, la propia Universidad, gracias a las prácticas ofrecidas por profesores del Grado.

4.4 Análisis y valoración del programa de movilidad: Número de alumnos enviados y acogidos, universidades participantes, rendimiento, grado de satisfacción y valoración global del proceso.

Datos Académicos de la Universidad de Zaragoza Alumnos en planes de movilidad Año académico 2014 - 2015		
Titulación: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos		
Centro	Alumnos enviados	Alumnos acogidos
Facultad de Veterinaria	11	15

En relación a los programas de movilidad, en este curso ha continuado la participación de la titulación en el programa Ciencias Sin Fronteras patrocinado por el Gobierno de Brasil, en el programa Americampus (Movilidad Iberoamérica), programa SICUE y programa ERASMUS. Por otra parte, la Vicedecana de Relaciones Internacionales y Estudiantes ha continuado trabajando en la ampliación de destinos Erasmus y Americampus, gracias a la colaboración de los coordinadores de movilidad de la titulación, habiéndose firmado un nuevo convenio con Universidad Autónoma de Nuevo León (México) dentro del programa Americampus (Acción de mejora 2.6, PAIM13-14). La Comisión considera que la ampliación de destinos es muy positiva para el Grado.

Se ha participado en los siguientes programas:

- Programa Ciencias Sin Fronteras (Gobierno de Brasil): dos nuevos estudiantes brasileños se han incorporado a las clases durante todo el curso académico. Cada estudiante se matriculó en 8 asignaturas y superaron 4 de ellas con una nota de aprobado.

- Programa SICUE: se han recibido estudiantes durante todo el curso académico de la Universidad de Córdoba (1) y de la Universidad de Murcia (1); y tres de nuestros estudiantes se incorporaron a la Universidad de Granada (2) durante todo el curso académico y a la Universidad Complutense de Madrid (1) durante el segundo cuatrimestre. Una de las estudiantes incorporadas se matriculó en 10 asignaturas, todas ellas superadas con calificaciones de aprobado

(2) y notable (8); y la segunda de ellas se matriculó en 8 asignaturas, de las que superó 6 con calificaciones de aprobado (4) y notable (2). Las 3 estudiantes de nuestro centro superaron todas las asignaturas matriculadas con un rendimiento excelente: una de ellas se matriculó en 9 asignaturas, que superó con aprobado (1), notable (6) y sobresaliente (2); la segunda también se matriculó en 9 asignaturas, que superó con notable (5), sobresaliente (1) y matrícula de honor (3); y la tercera se matriculó del Trabajo de Fin de Grado que superó con sobresaliente.

- Programa Americampus (Movilidad Iberoamérica): se incorporaron dos estudiantes de México durante el primer cuatrimestre; y dos de nuestros estudiantes cursaron el segundo cuatrimestre en la Universidad Católica de Córdoba (Argentina). Ambas estudiantes mexicanas se matricularon en 4 asignaturas, que superaron con 3 aprobados y 1 notable, y con 2 aprobados y 2 notables, respectivamente. Las dos estudiantes de nuestro centro se matricularon en 3 asignaturas cada una que superaron con notables y sobresalientes.

- Programa ERASMUS: se incorporaron 7 estudiantes: 2 de de Università degli Studi di Napoli Federico II (Italia), uno de ellos para curso completo y el otro para primer cuatrimestre; 1 de Università degli Studi di Salerno (Italia) para 7 meses; 1 de The University Of Reading (Reino Unido) para el primer cuatrimestre; y 1 de Ecole Nationale Veterinaire De Lyon (Francia) para segundo cuatrimestre; y 2 de IPB Institut Polytechnique Bordeaux (Francia) para cursar segundo cuatrimestre. Por otro lado, 6 de nuestros estudiantes realizaron estancias de un cuatrimestre en The University Of Reading en Reino Unido (3), Università degli Studi di Salerno en Italia (1), Szcola Glowna Gospodarstwa Wiejskiego en Polonia (1) y Katholieke Universiteit Leuven en Bélgica (1). De los estudiantes extranjeros, 3 se matricularon en una única asignatura, de los que 2 superaron con sobresaliente, y uno no se presentó; 1 se matriculó en 2 asignaturas, que superó con notable y sobresaliente; 1 se matriculó en 4 asignaturas, que superó con aprobado (2) y notable (2); 2 se matricularon en 5 asignaturas, que superaron con aprobados, notables y sobresalientes. Los 6 estudiantes de nuestro centro se matricularon en 4-5 asignaturas, con buen rendimiento, salvo un estudiante que no superó 2 de las asignaturas, con calificaciones de aprobado (6), notable (10), sobresaliente (9) y matrícula de honor (1).

- Programa de cooperación: se incorporó un estudiante de Uruguay (Universidad de la República) durante 2 meses.

Con respecto al grado de satisfacción de los estudiantes Erasmus se ha recibido únicamente una respuesta, con una valoración de 3,47 puntos. Esta tasa de respuesta (16,7%) es significativamente menor que la media de la universidad (49,2%).

La Comisión destaca el buen desempeño de los estudiantes de nuestro grado en otras universidades europeas y españolas, lo que es un buen índice de la calidad de la titulación.

5. Resultados de aprendizaje.

5.1. Distribución de calificaciones por asignatura.

Distribución de calificaciones																
Año académico: 2014 / 2015																
Titulación: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos																
Plan: 294																
Centro: Facultad de Veterinaria																
Datos a fecha: 16-10-2015																
Curso	Código Asig	Asignatura	No Pre	%	Sus	%	Apr	%	Not	%	Sob	%	MH	%	Otr	%
1	26200	Bioquímica	3	4,5	3	4,5	24	36,4	32	48,5	1	1,5	3	4,5	0	0,0
1	26201	Física general y fundamentos del análisis físico	3	4,3	4	5,8	12	17,4	43	62,3	4	5,8	3	4,3	0	0,0
1	26202	Fisiología general y de la nutrición	10	12,2	12	14,6	38	46,3	17	20,7	3	3,7	2	2,4	0	0,0
1	26203	Fundamentos de economía alimentaria	6	8,7	8	11,6	34	49,3	19	27,5	0	0,0	2	2,9	0	0,0
1	26204	Fundamentos de Química Analítica	2	3,2	4	6,5	19	30,6	30	48,4	4	6,5	3	4,8	0	0,0
1	26205	Matemáticas	3	4,5	1	1,5	42	63,6	18	27,3	1	1,5	1	1,5	0	0,0
1	26206	Microbiología	7	7,9	15	16,9	46	51,7	18	20,2	2	2,2	1	1,1	0	0,0

1	26207	Producción de materias primas en la industria alimentaria	4	5,1	9	11,5	54	69,2	11	14,1	0	0,0	0	0,0	0	0,0
1	26208	Química general	5	7,6	5	7,6	22	33,3	24	36,4	7	10,6	3	4,5	0	0,0
1	26209	Técnicas instrumentales de análisis químico	9	10,3	18	20,7	41	47,1	17	19,5	0	0,0	2	2,3	0	0,0
2	26210	Fundamentos de ingeniería química	12	16,2	13	17,6	33	44,6	11	14,9	3	4,1	2	2,7	0	0,0
2	26211	Química y bioquímica de los alimentos	3	3,8	29	36,3	36	45,0	6	7,5	5	6,3	1	1,3	0	0,0
2	26212	Bromatología	2	3,2	5	8,1	35	56,5	19	30,6	0	0,0	1	1,6	0	0,0
2	26213	Microbiología de los alimentos	1	1,8	4	7,1	30	53,6	19	33,9	1	1,8	1	1,8	0	0,0
2	26214	Dirección de empresas alimentarias	3	5,4	4	7,1	33	58,9	16	28,6	0	0,0	0	0,0	0	0,0
2	26215	Operaciones básicas en la industria alimentaria	9	12,2	27	36,5	31	41,9	7	9,5	0	0,0	0	0,0	0	0,0
2	26216	Análisis químico de los alimentos	1	1,7	7	11,9	29	49,2	16	27,1	3	5,1	3	5,1	0	0,0
2	26217	Análisis físico y sensorial de los alimentos	2	3,7	4	7,4	28	51,9	18	33,3	1	1,9	1	1,9	0	0,0
2	26218	Análisis microbiológico de los alimentos	2	2,9	12	17,1	38	54,3	18	25,7	0	0,0	0	0,0	0	0,0
2	26219	Nutrición y dietética	2	3,6	0	0,0	20	36,4	31	56,4	2	3,6	0	0,0	0	0,0
3	26220	Tecnología de los alimentos I	3	4,5	16	23,9	37	55,2	10	14,9	0	0,0	1	1,5	0	0,0
3	26221	Biotecnología alimentaria	0	0,0	7	14,3	25	51,0	15	30,6	1	2,0	1	2,0	0	0,0
3	26222	Higiene alimentaria general	2	3,2	14	22,6	40	64,5	6	9,7	0	0,0	0	0,0	0	0,0
3	26223	Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria	2	3,8	6	11,5	24	46,2	17	32,7	0	0,0	3	5,8	0	0,0
3	26224	Salud pública y alimentación	3	6,0	0	0,0	23	46,0	22	44,0	0	0,0	2	4,0	0	0,0
3	26225	Tecnología de los alimentos II	1	1,9	9	16,7	7	13,0	33	61,1	1	1,9	3	5,6	0	0,0
3	26226	Cocinado industrial y restauración colectiva	0	0,0	0	0,0	17	34,7	28	57,1	2	4,1	2	4,1	0	0,0
3	26227	Higiene alimentaria aplicada	6	9,0	13	19,4	38	56,7	10	14,9	0	0,0	0	0,0	0	0,0
3	26228	Diseño industrial y gestión medioambiental	5	8,8	7	12,3	19	33,3	23	40,4	3	5,3	0	0,0	0	0,0
3	26229	Legislación alimentaria	5	7,9	17	27,0	24	38,1	15	23,8	1	1,6	1	1,6	0	0,0
4	26230	Tecnología de la leche y de ovoproductos	2	3,8	1	1,9	15	28,3	32	60,4	0	0,0	3	5,7	0	0,0
4	26231	Tecnología de la carne y del pescado	1	2,0	0	0,0	18	36,7	25	51,0	2	4,1	3	6,1	0	0,0
4	26232	Tecnología de productos vegetales	0	0,0	0	0,0	22	44,0	21	42,0	3	6,0	4	8,0	0	0,0
4	26233	Enología	1	2,0	0	0,0	25	51,0	23	46,9	0	0,0	0	0,0	0	0,0
4	26234	Gestión de la seguridad alimentaria	2	4,1	4	8,2	33	67,3	10	20,4	0	0,0	0	0,0	0	0,0
4	26235	Practicum planta piloto	1	2,0	0	0,0	5	10,2	34	69,4	7	14,3	2	4,1	0	0,0
4	26236	Prácticas externas	7	17,9	0	0,0	0	0,0	12	30,8	17	43,6	3	7,7	0	0,0
4	26237	Trabajo fin de Grado	1	3,3	0	0,0	1	3,3	15	50,0	11	36,7	2	6,7	0	0,0
4	26238	Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos	0	0,0	0	0,0	0	0,0	14	82,4	2	11,8	1	5,9	0	0,0
4	26239	Intensificación en el sector cárnico y del pescado	0	0,0	0	0,0	3	10,0	18	60,0	7	23,3	2	6,7	0	0,0
4	26240	Intensificación en el sector de frutas y hortalizas	0	0,0	0	0,0	1	5,3	2	10,5	14	73,7	2	10,5	0	0,0
4	26241	Intensificación en el sector del aceite, azúcar y productos derivados del cereal	0	0,0	0	0,0	4	23,5	12	70,6	1	5,9	0	0,0	0	0,0
4	26243	Innovación en la industria alimentaria	0	0,0	1	7,7	2	15,4	8	61,5	2	15,4	0	0,0	0	0,0

El análisis de la distribución de calificaciones de los tres primeros cursos sugiere de modo global que la mayoría de estudiantes de primer curso obtienen calificaciones de aprobado y notable, mientras que en segundo y tercer cursos hay un elevado porcentaje de estudiantes que supera la mayor parte de las asignaturas con la calificación de aprobado. Además, se observa un mayor porcentaje de notables, sobresalientes y matrículas de primer curso. Finalmente en cuarto curso la mejora de las calificaciones es considerable, con un aumento significativo del número de notables, sobresalientes y matrículas de honor. Respecto a promociones anteriores, los resultados denotan una clara mejoría, lo que muy probablemente esté relacionado con el aumento de la nota media de acceso de los estudiantes a la titulación.

5.2. Análisis de los indicadores de resultados del título.

Análisis de los indicadores del título Año académico: 2014 / 2015
Cod As: Código Asignatura / Mat: Matriculados Apro: Aprobados / Susp: Suspendidos / No Pre: No presentados / Tasa Rend: Tasa Rendimiento

Titulación: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Plan: 294

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 16-10-2015

Curso	Cod As	Asignatura	Mat	Rec Equi Conv	Apro	Susp	No Pre	Tasa Exito	Tasa Rend
1	26200	Bioquímica	66	1	60	3	3	95,2	90,9
1	26201	Física general y fundamentos del análisis físico	69	2	62	4	3	93,9	89,9
1	26202	Fisiología general y de la nutrición	82	1	60	12	10	83,3	73,2
1	26203	Fundamentos de economía alimentaria	69	0	55	8	6	87,3	79,7
1	26204	Fundamentos de Química Analítica	62	2	56	4	2	93,3	90,3
1	26205	Matemáticas	66	1	62	1	3	98,4	93,9
1	26206	Microbiología	89	2	67	15	7	81,7	75,3
1	26207	Producción de materias primas en la industria alimentaria	78	0	65	9	4	87,8	83,3
1	26208	Química general	66	3	56	5	5	91,8	84,9
1	26209	Técnicas instrumentales de análisis químico	87	1	60	18	9	76,9	69,0
2	26210	Fundamentos de ingeniería química	74	1	49	13	12	79,0	66,2
2	26211	Química y bioquímica de los alimentos	80	0	48	29	3	62,3	60,0
2	26212	Bromatología	62	0	55	5	2	91,7	88,7
2	26213	Microbiología de los alimentos	56	0	51	4	1	92,7	91,1
2	26214	Dirección de empresas alimentarias	56	0	49	4	3	92,5	87,5
2	26215	Operaciones básicas en la industria alimentaria	74	1	38	27	9	58,5	51,4
2	26216	Análisis químico de los alimentos	59	0	51	7	1	87,9	86,4
2	26217	Análisis físico y sensorial de los alimentos	54	0	48	4	2	92,3	88,9
2	26218	Análisis microbiológico de los alimentos	70	0	56	12	2	82,4	80,0
2	26219	Nutrición y dietética	55	0	53	0	2	100,0	96,4
3	26220	Tecnología de los alimentos I	67	0	48	16	3	75,0	71,6
3	26221	Biotecnología alimentaria	49	0	42	7	0	85,4	85,4
3	26222	Higiene alimentaria general	62	0	46	14	2	76,3	73,8
3	26223	Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria	52	2	44	6	2	88,0	84,6
3	26224	Salud pública y alimentación	50	0	47	0	3	100,0	94,0
3	26225	Tecnología de los alimentos II	54	0	44	9	1	82,4	80,8
3	26226	Cocinado industrial y restauración colectiva	49	0	49	0	0	100,0	100,0
3	26227	Higiene alimentaria aplicada	67	0	48	13	6	78,7	71,6
3	26228	Diseño industrial y gestión medioambiental	57	2	45	7	5	86,0	78,2
3	26229	Legislación alimentaria	63	0	41	17	5	70,7	65,1
4	26230	Tecnología de la leche y de ovoproductos	53	0	50	1	2	98,0	94,1
4	26231	Tecnología de la carne y del pescado	49	0	48	0	1	100,0	97,8
4	26232	Tecnología de productos vegetales	50	0	50	0	0	100,0	100,0
4	26233	Enología	49	0	48	0	1	100,0	97,8
4	26234	Gestión de la seguridad alimentaria	49	0	43	4	2	91,1	87,2
4	26235	Practicum planta piloto	49	0	48	0	1	100,0	97,5
4	26236	Prácticas externas	39	0	32	0	7	100,0	81,6
4	26237	Trabajo fin de Grado	30	0	29	0	1	100,0	96,2
4	26238	Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos	17	0	17	0	0	100,0	100,0
4	26239	Intensificación en el sector cárnico y del pescado	30	0	30	0	0	100,0	100,0
4	26240	Intensificación en el sector de frutas y hortalizas	19	0	19	0	0	100,0	100,0
4	26241	Intensificación en el sector del aceite, azúcar y productos derivados del cereal	17	0	17	0	0	100,0	100,0
4	26243	Innovación en la industria alimentaria	13	0	12	1	0	100,0	100,0

Tras el análisis de las tasas de éxito y rendimiento logradas, cabe destacar los siguientes aspectos:

- Las tasas medias de éxito (89,8%) y rendimiento (85,7%) obtenidas como media de los cuatro cursos ya implantados son superiores a las propuestas inicialmente en la Memoria de Verificación de la titulación (80 y 70% respectivamente) y sensiblemente superiores a las obtenidas el curso pasado (86,2% y 80,6%).
- Analizando los cursos por separado, en primer curso cabe señalar que las tasas de éxito (89%) y rendimiento (83%) han aumentado alrededor de un 5% con respecto a los últimos tres cursos. Tras el descenso de la tasa de éxito, por debajo del 70%, experimentado el curso pasado por la asignatura Microbiología, este curso la tasa ha aumentado significativamente hasta el 81%.
- En relación a segundo curso, las tasas de éxito y rendimiento medias se han estabilizado alrededor del 85% y 80%, tras el significativo aumento registrado en el curso anterior. Sin embargo, se han registrado tasas por debajo del 70% en las asignaturas de Química y bioquímica de los alimentos y Operaciones básicas en la industria alimentaria.
- En relación a tercer curso, las tasas de éxito y rendimiento medias se mantienen estables por tercer curso consecutivo (84,25% y 80,51%, respectivamente). Cabe señalar el aumento de la tasa éxito de la asignatura Tecnología de los alimentos I en un 10% desde el curso pasado, presentando un valor superior al 70%.
- En cuanto a cuarto curso, las tasas de éxito y rendimiento (99,1% y 96%) siguen siendo muy elevadas.
- Por último, si se comparan las tasas de éxito y rendimiento, de nuevo destaca su proximidad (4 puntos) si se compara con las primeras promociones.

5.3. Acciones implementadas en el título para fomentar que los estudiantes participen activamente en su proceso de aprendizaje y que esto sea reflejado en los criterios de evaluación.

(www.unizar.es/innovacion/master/adminC.php)

En este curso académico, 64 profesores de la titulación han participado en proyectos innovación y/o en la creación de cursos en el ADD. Es decir, casi el 90% de los profesores participaron activamente en la mejora de la docencia del grado.

Con respecto a los proyectos de innovación, 23 profesores han participado en 4 nuevos proyectos de innovación durante el curso 14-15 enfocados a la motivación y participación de los alumnos (Acciones de mejora 1.4, 1.5 y 2.4 PAIM13-14). En concreto, estos proyectos perseguían (a) una mayor integración de las asignaturas de naturaleza económica con el resto de asignaturas del grado, en especial con las asignaturas relacionadas con las industrias y en aquellas más transversales en el último curso (asignaturas optativas, Practicum Planta Piloto y Trabajo Fin de Grado), (b) el aprendizaje integrado de las asignaturas Legislación Alimentaria y Gestión de la Seguridad Alimentaria mediante el uso de las TIC en colaboración con una empresa de asesoría para la industria alimentaria y profesores de otras asignaturas (Higiene General, Higiene Aplicada, Tecnología de los Alimentos II, Nutrición y Dietética, Practicum Planta Piloto), (c) mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje y el alcance óptimo de las competencias específicas del área de conocimiento de salud pública que tienen que ver con el diseño y la planificación de una intervención de promoción y/o educación para la salud en la asignatura Salud Pública y Alimentación, y (d) dar la respuesta adecuada, en el curso 2014-15, a la demanda anual (y permanente) de los estudiantes, especialmente de los últimos cursos de Grado, sobre orientación profesional y salidas profesionales.

Por otro lado, tal y como se ha señalado en el punto 2.6, se ha seguido trabajando en la consolidación de los proyectos de integración de segundo curso (que engloba la participación de 4 asignaturas: Análisis químico de los alimentos, Análisis Físico y Sensorial de los Alimentos, Análisis Microbiológico de los Alimentos y Bromatología) y tercer y cuarto curso (que engloba la participación de 3 asignaturas de tercero: Tecnología de los alimentos II, Legislación Alimentaria, Higiene Alimentaria Aplicada y 1 asignatura de cuarto: Gestión de la seguridad alimentaria) (Acción de mejora 1.4 PAIM13-14). En el primer caso se realiza un proyecto integrado sobre los componentes y los análisis químicos, microbiológicos, físicos y sensoriales a realizar sobre una materia prima y su correspondiente producto transformado, que representa el 20% de la nota final de cada asignatura. En el segundo caso, se evalúa la presentación y defensa de un trabajo tutelado en el que se integran criterios legales, higiénicos y tecnológicos para

la producción de un alimento, representando entre un 30% de la nota final de cada asignatura de tercero; y el diseño de un sistema de autocontrol en la producción de dicho alimento, representando un 40% de la nota final de la asignatura de cuarto curso. La Comisión entra a valorar el grado de coordinación entre las asignaturas que participan en estos proyectos y se detecta que los estudiantes, en algunas ocasiones, perciben cierta falta de criterios integradores y claros en la coordinación entre las distintas asignaturas, especialmente en el de tercer curso. Por ello, se solicita informar a los profesores responsables de las asignaturas de esta circunstancia para revisar/aclarar su coordinación.

6. Evaluación del grado de satisfacción de los diferentes agentes implicados en el título

6.1. Valoración de la satisfacción de los alumnos con la formación recibida.

Como ya se ha mencionado en el punto 2.4, la tasa de respuesta media de los estudiantes se ha reducido hasta un 30%, aunque ha sido muy variable dependiendo de la asignatura (10-85%).

La Comisión considera que la tasa de respuesta era mucho mayor en formato papel, por la facilidad para reunir a los alumnos y realizar esta encuesta en las clases. El formato electrónico requiere la disponibilidad de aulas informáticas libres, y un desplazamiento de los alumnos. Como posible solución se plantea realizar las encuestas en el aula, comprobando la buena conexión a internet mediante wifi, a través de los teléfonos móviles de los alumnos. Esta alternativa ha resultado de gran utilidad en algunas asignaturas. Por otro lado, a pesar que los delegados de clase y el coordinador transmiten la información de la utilidad de las encuestas, los estudiantes no suelen contestar a las encuestas en su tiempo libre. También se opina que muchas de las preguntas no son objetivas y se valoran en línea con el resto de respuestas (p.e. puntualidad del profesor). Si se decide continuar con el sistema electrónico, la Comisión solicita que el sistema esté disponible en cualquier momento del curso, y no únicamente en un periodo muy limitado, que suele coincidir con el final de las clases y previamente a los exámenes. Además la disponibilidad total de las encuestas permitiría obtener más información de las asignaturas Prácticas Externas y TFG, ya que los estudiantes suelen preparar estas asignaturas durante el verano del último curso, cuando se ha cerrado totalmente el periodo de realización de encuestas.

Los resultados de las encuestas se han ido analizando a lo largo de este informe al contrastar la información que nos proporcionan con el resto de fuentes de información en cada uno de los apartados correspondientes. No obstante, en este apartado se realiza un análisis global de los resultados:

- El valor medio obtenido para las asignaturas de la titulación es 3,88, ligeramente superior al valor medio obtenido para las titulaciones (incluyendo los másteres, que suelen ser más valorados que los grados) de la Universidad de Zaragoza (3,74). Este valor denota un elevado grado de satisfacción de los estudiantes con la calidad global de la titulación.
- Cuando se analizan las asignaturas por separado, se observa que hay una gran variabilidad, aunque todas las calificaciones medias superan el 3 (3,01-4,67), exceptuando las asignaturas de Fundamentos de ingeniería química y Diseño industrial y gestión medioambiental que han obtenido una valoración de 2,89 y 2,94 puntos respectivamente. En general, las asignaturas más valoradas son las impartidas en cuarto curso. Aunque en cursos anteriores las asignaturas de primer curso recibían una peor valoración que el resto, durante este curso 14-15 la valoración global de los tres primeros cursos ha sido muy similar.

La evaluación de las prácticas externas y del TFG se realiza en encuestas individuales. Los resultados de evaluación de las prácticas externas se recogen en el punto 4.2. Acerca del TFG, si bien la tasa de respuesta es similar a la de la universidad (18,4 % y 15%, respectivamente) la nota media de la evaluación en CTA (4,45) es bastante superior a la de la universidad (3,76). Los estudiantes han evaluado muy positivamente la accesibilidad al tutor y la contribución de este TFG a su formación. Por otro lado, han criticado la carga de trabajo que supone este TFG y su planificación.

Cabe señalar que la baja tasa de respuesta de las Prácticas Externas y TFG puede estar relacionada con el momento de realización de las encuestas y el de evaluación de estas asignaturas, que puede ser en junio-septiembre o diciembre. Aunque estas mejoras se solicitaron en el curso 13-14, no han sido atendidas hasta el momento (Acción de mejora 5.2, PAIM 13-14)

En cuanto a la evaluación de la actividad docente del profesorado (valores medios de los profesores que participan en cada asignatura), la valoración media del profesorado (4,21) es superior a la de las asignaturas (3,88, tal y como se detalla más arriba). Es decir, los profesores son valorados como media un 8,5% mejor que sus asignaturas. Además, no parece existir una gran desviación entre la valoración de la asignatura y del profesor.

Finalmente, también se han elaborado encuestas acerca de la “satisfacción de los estudiantes con la titulación” a estudiantes de último curso. En este caso, tanto la tasa de respuesta (28,4%) como la nota media (3,78) en el grado son superiores a las de la universidad en su conjunto (21,4% y 3,21 puntos, respectivamente). Los puntos mejor valorados de la titulación son la calidad docente del profesorado (4,62 puntos), los fondos bibliográficos y el servicio de biblioteca (4,48 puntos) y el cumplimiento de las expectativas con respecto al título (4,33). Sin embargo, los puntos peor valorados son el alto volumen de trabajo exigido y distribución de tareas (2,86 puntos), el gran tamaño de los grupos de prácticas (3,0 puntos) y la adecuación de horarios y turnos (3,1 puntos). Además, en las respuestas libres, también se solicita más información acerca de orientación laboral, salidas profesionales y las posibilidades de investigación en la facultad.

La Comisión también sugiere que podría realizarse encuestas de satisfacción a los egresados, porque a veces se valoran las asignaturas de manera diferente tras la experiencia laboral, profesional y laboral.

6.2. Valoración de la satisfacción del Personal Docente e Investigador.

Tanto la tasa de respuesta como la satisfacción media del PDI con la titulación (42,5% y 3,94, respectivamente) han sido superiores a las de la universidad (33,3% y 3,74, respectivamente). De nuevo, ha aumentado la participación del PDI en las encuestas de satisfacción y globalmente, se muestran satisfechos con la titulación, como así lo demuestra la valoración positiva de todos los aspectos consultados en la encuesta de valoración de la su satisfacción (valores superiores a 3 en todos los casos). El tema que más preocupa al PDI es el tema de recursos e infraestructuras, en especial por los espacios para prácticas; la falta de espacios de uso común para poder mantener reuniones con los alumnos y/o atender las tutorías dado que en su mayoría no cuenta con un despacho de uso individual; y la escasez de presupuesto para la adquisición de material fungible. En esta misma línea de falta de recursos, el profesorado sigue solicitando mayor apoyo técnico en las prácticas, así como mayor protección y/o definición por parte de la universidad en el tema de seguridad en prácticas, tema en el que el decanato viene trabajando para el curso 15-16 (Acción de mejora 5.4, PAIM 13-14). También preocupa el elevado número de estudiantes por grupo de prácticas, así como el absentismo y la falta de formación previa del alumnado. Por último, se reclama una mayor formación docente y mejora en las metodologías docentes para estimular la participación del alumnado.

6.3. Valoración de la satisfacción del Personal de Administración y Servicios.

En relación al PAS, la tasa de respuesta (25%) es similar a la de la universidad, aunque su valoración media (3,15) es medio punto menor que la media de la universidad.

Sus principales críticas vuelven a centrarse en los canales de comunicación, reclamando mayor información sobre la tipología y horario de las prácticas y el momento en que éstas se van a impartir, para disponer de tiempo suficiente para prever el material y reactivos que se necesita emplear. Del mismo modo, siguen mostrando su preocupación por la prevención de riesgos laborales, solicitando mejores infraestructuras, y adecuación de las instalaciones de los laboratorios, así como mayor información y concienciación de riesgos y prevención en el trabajo entre profesorado y alumnos.

7. Orientación a la mejora.

7.1. Aspectos susceptibles de mejora en la organización, planificación docente y desarrollo de las actividades del título derivados del análisis de todos y cada uno de los apartados anteriores.

A continuación se exponen aquellos aspectos sobre los que parece conveniente seguir trabajando derivados del estudio y reflexión a partir de los indicadores puestos a disposición de esta Comisión:

-Se recomienda continuar con las labores de difusión de la titulación entre los estudiantes de bachillerato, y ampliarlo a aquellos institutos de enseñanzas medias en los que se imparten módulos profesionales relacionados con el Grado.

-Debido a la progresiva implantación de la modificación del Grado (Plan nuevo), será necesario revisar todas las guías docentes de las asignaturas de segundo curso. Además, se recomienda continuar con la revisión y mejora del resto de guías docentes en relación a la evaluación.

-Con objeto de revisar el grado de coordinación entre las asignaturas que participan en el proyecto de integración de tercer curso, se solicita informar a los profesores responsables de las asignaturas de esta circunstancia.

-Se propone la revisión de asignaturas que proponen trabajos para tratar de conseguir que los alumnos mejoren su preparación en los diferentes sistemas de citación de las referencias bibliográficas.

-Relacionado con el aspecto anterior, se recomienda seguir con el apoyo al desarrollo de proyectos de innovación docente, especialmente en la línea de integración de asignaturas en proyectos comunes, y en colaboración con la Biblioteca del Centro.

-Es preciso modificar la página del Grado de CTA en la web de titulaciones.unizar.es, para adaptarla a la modificación del grado, de modo que se puedan consultar los dos planes de estudios de modo independiente. Además, también sería conveniente adaptar el resto de información relativa al Grado (programación, movilidad, etc.), visible en la página web de la Facultad de Veterinaria, y su adaptación al nuevo modelo de página web de la Universidad de Zaragoza.

-Se recomienda continuar planificando la docencia con detalle, para asegurar una adecuada coordinación y distribución de la carga de trabajo.

-Se aconseja seguir organizando jornadas de puertas abiertas para dar a conocer la titulación y/o proporcionar confianza a aquellos estudiantes que opten por matricularse en esta titulación.

-En lo concerniente al proyecto mentor-tutor se recomienda continuar colaborando en su implantación y solicitar a los delegados de curso informar a los responsables oportunos de aquellos casos puntuales en que sus compañeros no están reclamando ayuda para sus problemas.

-Se recomienda implementar el uso de la base de datos de contacto de los alumnos egresados a través de la Secretaría del Centro para poder difundir ofertas de trabajo y becas, así como para recabar información sobre su situación laboral y satisfacción acerca de la titulación.

-En lo tocante a programas de movilidad, se aconseja continuar trabajando en la ampliación del número de destinos.

-Se recomienda mejorar las actividades prácticas, mediante la solicitud de reducción del tamaño de los grupos de prácticas y la mejora de los equipamientos docentes de laboratorio. También se recomienda implementar la financiación destinada a la realización de viajes de prácticas a empresas agroalimentarias y ferias, y establecer una dotación específica para la realización de Trabajos Fin de Grado.

-Se recomienda dotar a los profesores de espacios adecuados que permitan atender a los alumnos en horas de tutoría.

-En relación a las charlas-coloquio con profesionales de sectores relacionados con la ciencia y tecnología de los alimentos, se recomienda su continuación para estimular a los estudiantes así como para permitirles conocer diferentes perfiles vinculados con su formación y estudios.

-Se solicita la mejora de la calidad de la conexión wifi a internet en las aulas y laboratorios del edificio central.

-Con respecto a la biblioteca del Centro se recomienda la instalación de un mayor número de enchufes para el uso de ordenadores portátiles, así como la renovación parcial de los equipos informáticos de uso público.

-Debido a los trastornos causados en el desarrollo de la docencia como consecuencia de las fechas tardías de matrícula de un gran número de estudiantes, se demanda una solución adecuada con la mayor celeridad posible para acelerar el sistema de acceso de alumnos de nuevo ingreso, de modo que puedan conocer su admisión definitiva previamente al comienzo de las clases. En el mismo sentido se solicita agilizar la matriculación de todos los alumnos. Por ello, y con objetivo de evitar el acceso al grado durante los meses de noviembre y diciembre se debe mantener la admisión inicial de un número mayor de alumnos así como la creación de un grupo más de prácticas en primer curso.

-Con respecto a las encuestas de evaluación, se está detectando un empeoramiento de los problemas observados durante los últimos años. Esta situación exige una reflexión profunda acerca de la viabilidad del sistema y el planteamiento de alternativas que aporten soluciones eficaces y definitivas. Hasta que esta reflexión se produzca, se solicita, al menos, una mayor flexibilidad en el periodo de respuesta, ampliándose a todo el curso académico con objeto de permitir, por ejemplo, la adecuada evaluación de la asignatura Prácticas Externas, TFG, de aquellas asignaturas que finalizan antes sus actividades de docencia presencial, etc.

-Por lo que respecta a la seguridad de los estudiantes se reclama al equipo de dirección de la Universidad la mejora de las medidas de prevención de riesgos laborales, evaluando, supervisando y minimizando los inevitables riesgos asociados a las prácticas de laboratorio y de planta de procesado, de manera individualizada y específica. Asimismo, se insta a la mejora de la formación en primeros auxilios y prevención de riesgos laborales, de todos los agentes implicados en la docencia de prácticas (PDI, PAS y estudiantes), en especial del profesorado. Del mismo modo, se solicita un sistema adecuado de defensa jurídica para el personal universitario, así como un modelo claro de corresponsabilidad ante estas situaciones, que además del profesorado, incluya a los responsables de la prevención de riesgos y los propios estudiantes.

-En relación al punto anterior, también se recomienda la incorporación de un técnico de laboratorio para la preparación del material de laboratorio de las prácticas de las asignaturas de la materia Química y Física.

-Con respecto a los Trabajos de Fin de Grado, se considera que es un tema complejo que requiere de una revisión constante, por lo que se recomienda seguir trabajando en su mejora, y en la búsqueda y establecimiento de criterios de evaluación lo más objetivos y comunes posibles para los distintos tribunales que evalúan estos trabajos.

-Debido a la gran demanda de cursos de formación del ICE por el personal de esta titulación, se solicita aumentar el número de cursos impartidos en el Campus de Veterinaria.

7.2. Aspectos especialmente positivos que se considere pueden servir de referencia para otras titulaciones (Opcional).

Una de las razones del aumento de demanda por el grado parece estar relacionada con las constantes labores de difusión de la titulación (jornada de puertas abiertas, visitas a institutos, participación en medios de comunicación). La mayor demanda, acompañada del seguimiento detallado del sistema de acceso a la titulación, han contribuido a lograr que prácticamente la totalidad de los nuevos estudiantes haya sido admitido y matriculado con anterioridad al inicio del curso. Por otro lado, los proyectos de integración entre asignaturas están favoreciendo el interés y la formación de los estudiantes. Además, la introducción del cuestionario de evaluación por los tutores de TFG ha sido

valorada muy positivamente por los tribunales debido a su utilidad a la hora de evaluar estos trabajos, y por los tutores debido a que mediante esta herramienta pueden reflejar diversas circunstancias acaecidas durante el desarrollo del TFG. Finalmente, la programación de la docencia del curso académico antes de su comienzo, así como su disponibilidad en la página web del centro ha resultado de gran ayuda para flexibilizar la labor docente del profesorado.

7.3. Respuesta a las RECOMENDACIONES contenidas en los informes de seguimiento, acreditación (ACPUA) o verificación (ANECA).

En primer lugar, cabe señalar que ACPUA no ha realizado un informe específico sobre la titulación de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos desde el realizado sobre el curso 10-11, valorado por la Comisión en el anterior informe de evaluación. No obstante, durante el curso 13-14 el título se sometió voluntariamente al proceso de Renovación de la Acreditación, por lo que se cuenta con el "Informe de Evaluación para la Renovación de la Acreditación", en el que se evalúa favorable y positivamente el Grado, sin recomendaciones.

Por otro lado, se recibió la "Evaluación sobre la propuesta de Modificación de Plan de estudios" de ANECA, que emitió un informe de evaluación favorable, sin recomendaciones.

7.3.1. Valoración de cada una.

No procede.

7.3.2. Actuaciones realizadas o en marcha.

Ninguna.

7.4. Situación actual de las acciones propuestas en el Plan Anual de Innovación y Mejora. Situación actual de cada acción: ejecutada, en curso, pendiente o desestimada.

1- Acciones de mejora de carácter académico

1.1. Acción (título): Revisión de sistemas y criterios de evaluación en guías docentes

Situación: en curso. La información se ha transmitido en reuniones particulares mantenidas con los profesores coordinadores de algunas asignaturas y en las reuniones de coordinación celebradas durante el curso. En este sentido, este año se han introducido nuevas pruebas de evaluación, y se han modificado los criterios de evaluación de las guías docentes de varias asignaturas. Además, y como consecuencia de la aprobación de la Propuesta de Modificación de la Titulación (23/06/2015), se han revisado, adaptado y aprobado por la CGC las guías docentes de las 10 asignaturas de primer curso para su implantación en el curso 2015/2016.

1.2. Acción (título): Mejora en la planificación docente, la coordinación y distribución de la carga de trabajo a lo largo del curso, en especial de las actividades no presenciales.

Situación: en curso. Esta acción se ha trabajado en las reuniones de coordinación con el profesorado, y todos los cambios se han introducido en la aplicación informática del centro en la que se visibiliza toda esta información.

1.3. Acción (título): Mejora de la visibilidad de la información relativa al Grado en la página web de la Facultad de Veterinaria (programación, movilidad, prácticas externas, trabajos fin de grado, etc.).

Situación: en curso. El decanato de la Facultad de Veterinaria ha estado trabajando este curso 14-15 en la adaptación de la página web al nuevo formato de páginas web iniciado por la Universidad de Zaragoza, y previsiblemente estará preparada a lo largo del curso 15-16.

1.4. Acción (título): Apoyo a la creación y continuación de proyectos de integración entre asignaturas.

Situación: ejecutada. Esta es una actividad de gran relevancia en nuestra titulación que requiere un enorme trabajo de coordinación entre los profesores coordinadores de las 9 asignaturas que participan, que como en años anteriores, se ha ido sucediendo a lo largo de todo el curso. Esta acción deberá continuar de modo permanente en tanto las 9 materias implicadas continúen participando en los proyectos de integración. Además se ha llevado a cabo un nuevo proyecto para segundo curso en el marco de la asignatura de Dirección de empresas alimentarias, que comenzó a generar materiales de interés para las asignaturas de cursos superiores relacionadas con las industrias alimentarias, el Practicum Planta Piloto y los Trabajos Fin de Grado.

1.5. Acción (título): Apoyo a la solicitud de proyectos de innovación docente centrados en la mejora de la calidad de la titulación.

Situación: ejecutada. Tal y como se señala en el apartado 5.3 este año se ha apoyado la solicitud de 4 nuevos proyectos de innovación docente enfocados a la motivación y participación de los alumnos en los que han participado 23 profesores

2- Acciones de mejora de carácter organizativo

2.1. Acción (título): Continuar con las labores de difusión de la titulación entre los estudiantes de bachillerato, con el fin de lograr que accedan al Grado estudiantes más motivados.

Situación: ejecutada. Se ha celebrado la Jornada de Puertas Abiertas (febrero 2015) y se han visitado todos los institutos que lo han solicitado y mesas redondas a las que se nos ha invitado.

2.2. Acción (título): Mejorar la coordinación de la titulación y comunicación con los agentes implicados.

Situación: ejecutada. Se continúa trabajando con la aplicación informática desarrollada para la programación docente. Además, fruto del análisis realizado en las reuniones de coordinación con profesores y alumnos sobre las actividades programadas, se modificó la programación del segundo cuatrimestre de cuarto curso para el curso 13-14, en la que el inicio de las asignaturas optativas se adelantó a las 9 de la mañana y su finalización a las 15 h.

2.3. Acción (título): Continuar impulsando la implantación del proyecto mentor y la del proyecto tutor, y el seguimiento de sus resultados

Situación: ejecutada. Este año se han incorporado 5 nuevos profesores, de modo que ya son 18 los que participan en el programa tutor, y 2 nuevos mentores.

2.4. Acción (título): Continuar celebrando jornadas de búsqueda de salidas profesionales en colaboración con el proyecto tutor.

Situación: ejecutada. Gracias al proyecto PIET_14_191 ("La inserción laboral tras los estudios de Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos") se realizó una charla con 5 egresados de la Licenciatura y Grado que desarrollan su labor en diversos aspectos de la ciencia de los alimentos.

2.5. Acción (título): Traslado a la Secretaría del centro de la base de datos de contacto de alumnos egresados para realizar la gestión del procedimiento de seguimiento de la inserción laboral.

Situación: ejecutada. Tras crearse una base de datos con los alumnos de las promociones 09-12, 10-13, 11-14 y 12-15 se ha trasladado desde la coordinación de la titulación a la secretaría del centro.

2.6. *Acción (título): Ampliación de los destinos ERASMUS y elaboración de tablas de reconocimiento académico que faciliten el intercambio de estudiantes.*

Situación: en curso. Esta es una actividad en la que probablemente sea necesario trabajar durante los próximos años. Aunque este curso no se han establecido nuevos acuerdos con universidades europeas para el Programa Erasmus, se ha establecido un nuevo convenio dentro del programa Americampus con la Universidad Autónoma de Nuevo León (México).

3- Propuestas de acciones sobre infraestructuras y equipamiento

3.1. *Acción (título): Mejora de la docencia práctica mediante el incremento de la dotación de material de prácticas, pequeño y mediano equipamiento, o en su defecto, como se describe en la acción 4.1, mediante la reducción del tamaño de los grupos de prácticas.*

Situación: al no haber recibido noticias de la instancia correspondiente, la Comisión entiende que la acción se ha desestimado.

3.2. *Acción (título): Solicitud de una dotación presupuestaria específica y adecuada para la realización de viajes de prácticas*

Situación: al no haber recibido noticias de la instancia correspondiente, la Comisión entiende que la acción se ha desestimado. No obstante, su coste sigue siendo asumido por la Facultad de Veterinaria (80%) y el Departamento correspondiente (20%).

3.3. *Acción (título): Ampliación del presupuesto específico para la realización de Trabajos Fin de Grado con objeto de fomentar la tipología de trabajos de tipo experimental.*

Situación: al no haber recibido noticias de la instancia correspondiente, la Comisión entiende que la acción se ha desestimado. No obstante, cabe señalar que este es un tema que actualmente están negociando los directores de Departamento con el Vicerrectorado de Economía.

3.4. *Acción (título): Dotación de espacios adecuados que permitan atender correctamente a los alumnos.*

Situación: al no haber recibido noticias de la instancia correspondiente, la Comisión entiende que la acción se ha desestimado. No obstante, nos consta que desde el decanato de la Facultad de Veterinaria se está trabajando actualmente en diversas alternativas.

3.5. *Acción (título): Dotación de mobiliario adecuado para las aulas 3 y 4 habitualmente empleadas para 3 y 4º curso de la titulación.*

Situación: ejecutada. A final del curso 14-15 se realizó la sustitución de las sillas con tabla lateral por pupitres en las aulas 3 y 4 empleadas para 3 y 4º curso de la titulación.

3.6. *Acción (título): Mejora de la conexión a internet en las aulas y laboratorios del edificio central*

Situación: en curso. Durante el curso 14-15 se trabajó en esta mejora de la conexión wi-fi y se tiene constancia que esta mejora se habrá ejecutado en el curso 15-16.

3.7. *Acción (título): Renovación parcial de los equipos informáticos de uso para estudiantes de la biblioteca del Centro*

Situación: al no haber recibido noticias de la instancia correspondiente, la Comisión entiende que la acción se ha

desestimado.

4- Propuestas de acciones sobre PROFESORADO:

4.1. Acción (título): Mejora de la docencia práctica mediante la reducción del tamaño de los grupos de prácticas.

Situación: al no haber recibido noticias de la instancia correspondiente, la Comisión entiende que la acción se ha desestimado.

4.2. Acción (título): En base a la recomendación de ACPUA, se solicita sea revisada la adecuación del encargo docente al profesorado actual de la titulación.

Situación: ejecutada. Como en años anteriores, la dirección del centro se ha reunido con el Vicerrector de Profesorado para la revisión de la dotación de plazas de profesores en las áreas que imparten docencia en el Grado de CTA. En este sentido, la Comisión considera que la impartición del Máster de Iniciación a la Investigación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos "a coste cero" incrementa la presión docente sobre los profesores que participan en este estudio dificultando su labor en el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

5- Propuesta de otras acciones

5.1. Acción (título): Mejora del sistema de acceso de los estudiantes de primer curso y adelantamiento del periodo de matrícula para el resto de cursos.

Situación: al no haber recibido noticias de la instancia correspondiente, la Comisión entiende que la acción se ha desestimado.

5.2. Acción (título): Mejora del sistema de realización de las encuestas de evaluación de la satisfacción de los estudiantes, dotándolo de mayor flexibilidad.

Situación: ejecutada. A pesar de las modificaciones que han resuelto algunos de los problemas planteados desde esta Comisión en informes anteriores, no se han atendido otras peticiones, como que la aplicación de realización de encuestas se encuentre disponible a lo largo de todo el curso, o que la aplicación pueda estar disponible en diciembre para las asignaturas Prácticas Externas y TFG.

5.3. Acción (título): Mejora de las fuentes de información proporcionadas por la Universidad para la realización del Informe Anual de Evaluación de la Calidad

Situación: en curso. Aunque en el portal de transparencia se proporcionan algunos gráficos (<http://portaltransparencia.unizar.es/titulaciones>), y se han producido ciertas mejoras en relación a las fuentes de información proporcionadas en el presente curso, no se proporcionan los gráficos solicitados que muestren la distribución de calificaciones por asignaturas, cuatrimestres y cursos.

5.4. Acción (título): Mejora de formación en, y prevención de riesgos laborales, y establecimiento de un sistema de defensa jurídica adecuado.

Situación: en curso. Si bien durante este curso 14-15 no se han realizado estas acciones desde la instancia correspondiente, algunas de estas actividades se han programado para el curso 15-16.

5.5. Acción (título): Solicitud de un técnico de laboratorio.

Situación: si bien las asignaturas de la materia de Química han contado con varios profesores que impartieron un

total de 146 horas de refuerzo para poder vigilar el cumplimiento de las normas de seguridad en el laboratorio, no se ha adjudicado ni trasladado a ningún técnico de laboratorio para la preparación del material de prácticas.

8. Fuentes de información.

-Guías docentes de las 43 asignaturas de la titulación. Fuente: página web del proyecto de titulación (titulaciones.unizar.es).

-Datos e indicadores de la titulación del curso académico 2014-2015.

Fuente: página web del proyecto de titulación (titulaciones.unizar.es)

-Resultados de la aplicación “Actividades del profesorado de la titulación: ADD, Proyectos Innovación, Jornadas Innovación y otros” definido por el Vicerrectorado de Política Académica.

Fuente: página web de innovación docente (innovaciondocente.unizar.es/master/login.php)

-Resultados de la aplicación del “Procedimiento de evaluación de la satisfacción y la calidad de la experiencia de los estudiantes en la titulación” en el curso académico 2014-2015.

Fuente: ATENEA (<https://janovas.unizar.es/atenea/ate100bienvenida.xhtml>)

-Resultados de la aplicación del “Procedimiento de evaluación de los colectivos PDI y PAS implicados en la titulación” en el curso académico 2014-2015.

Fuente: ATENEA (<https://janovas.unizar.es/atenea/ate100bienvenida.xhtml>)

-Conclusiones de las reuniones de grupos de estudiantes convocadas por los estudiantes que forman parte de la Comisión de Evaluación, de grupos de profesores responsables de las asignaturas de primer, segundo, tercer y cuarto curso convocadas por los profesores miembros de la Comisión de Evaluación y el coordinador de la titulación, de reuniones individuales mantenidas entre el profesor responsable de una asignatura y el coordinador de la titulación, y de los profesores tutores y el coordinador de la titulación convocadas por el profesor coordinador del proyecto tutor.

-Informe Anual de Calidad y los Resultados del Aprendizaje del curso 14-15. Fuente: página web del proyecto de titulación (titulaciones.unizar.es).

-Plan Anual de Innovación y Mejora del Grado del curso 13-14. Fuente: página web del proyecto de titulación (titulaciones.unizar.es).

-Análisis de datos de las titulaciones del portal de transparencia de la Universidad de Zaragoza. Fuente: portal de transparencia (<http://portaltransparencia.unizar.es/titulaciones>)

-Informes encuestas curso académico 2014/2015 de la Universidad de Zaragoza. Fuente: página de encuestas online de la Universidad de Zaragoza (<http://encuestas.unizar.es/>)

-Estadísticas de evolución de estudiantes matriculados en la Universidad de Zaragoza. Fuente: página de estadísticas de estudios de primer y segundo ciclo (<http://wzar.unizar.es/servicios/primer/6estad/estad.html>)

Una vez finalizado el curso académico 2014-2015, la Comisión de Evaluación de la Calidad del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se reunió el día 2 de diciembre del 2015 para elaborar el Informe Anual de la Calidad y los Resultados del Aprendizaje. A partir de la información que obra en su poder, y siguiendo el "Procedimiento de evaluación de la calidad de la titulación" elaborado por la Universidad de Zaragoza ha llegado a las conclusiones que se recogen en el presente informe.

9. Datos de la aprobación.

9.1. Fecha de aprobación (dd/mm/aaaa).

21/12/2015

9.2. Aprobación del informe.

Votos a favor / Votos en contra / Abstenciones: 8 / 0 / 0

TITULACIÓN: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (294)

AÑO: 2014-15

SEMESTRE: Global

Centro: Facultad de Veterinaria

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media titulación
2364	732	30.96%	3.88

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media				Asig	Desviación %
				A	B	C	D		
Bioquímica (26200)	66	14	21.21	4.12	4.15	4.08	4.21	4.12	6.19%
Física general y fundamentos del análisis físico (26201)	69	32	46.38	3.61	3.98	3.57	3.53	3.72	-4.12%
Fisiología general y de la nutrición (26202)	82	13	15.85	4.33	4.29	3.6	3.85	4.02	3.61%
Fundamentos de economía alimentaria (26203)	69	11	15.94	3.09	3.22	2.87	2.36	3.01	-22.42%
Fundamentos de Química Analítica (26204)	62	27	43.55	3.91	3.98	3.87	3.93	3.93	1.29%
Matemáticas (26205)	67	58	86.57	3.92	4.08	3.73	3.79	3.9	0.52%
Microbiología (26206)	89	13	14.61	3.97	3.43	3.15	2.92	3.41	-12.11%
Producción de materias primas en la industria alimentaria (26207)	78	26	33.33	3.94	4.02	3.8	3.77	3.91	0.77%
Química general (26208)	68	28	41.18	4.08	4.06	3.95	3.74	4.0	3.09%
Técnicas instrumentales de análisis químico (26209)	87	12	13.79	4.44	4.35	4.18	4.08	4.29	10.57%
Fundamentos de ingeniería química (26210)	74	17	22.97	3.12	3.19	2.6	2.25	2.89	-25.52%
Química y bioquímica de los alimentos (26211)	81	16	19.75	4.08	4.16	3.45	4.19	3.89	0.26%
Bromatología (26212)	63	16	25.4	4.17	3.9	3.8	3.56	3.9	0.52%
Microbiología de los alimentos (26213)	56	13	23.21	4.28	4.27	3.86	4.23	4.12	6.19%
Dirección de empresas alimentarias (26214)	56	12	21.43	3.56	3.62	3.15	2.67	3.37	-13.14%
Operaciones básicas en la industria alimentaria (26215)	75	13	17.33	3.77	3.78	4.36		3.63	-6.44%
Análisis químico de los alimentos (26216)	63	11	17.46	4.2	4.04	3.8	4.0	3.98	2.58%
Análisis físico y sensorial de los alimentos (26217)	57	8	14.04	4.29	3.72	3.78	3.88	3.88	0.0%
Análisis microbiológico de los alimentos (26218)	73	9	12.33	4.11	4.09	3.62	3.67	3.9	0.52%
Nutrición y dietética (26219)	56	12	21.43	3.78	4.95	3.73	3.82	3.83	-1.29%
Tecnología de los alimentos I (26220)	67	19	28.36	3.67	3.86	3.7	3.89	3.76	-3.09%
Biocología alimentaria (26221)	55	16	29.09	4.06	3.96	3.93	4.0	3.97	2.32%

TITULACIÓN: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (294)

AÑO: 2014-15

SEMESTRE: Global

Centro: Facultad de Veterinaria

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media titulación
2364	732	30.96%	3.88

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media				Asig	Desviación %
				A	B	C	D		
Higiene alimentaria general (26222)	62	18	29.03	4.2	4.23	3.95	3.94	4.1	5.67%
Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria (26223)	54	14	25.93	3.87	3.85	3.66	3.23	3.74	-3.61%
Salud pública y alimentación (26224)	51	36	70.59	3.42	3.55	3.59	3.11	3.51	-9.54%
Tecnología de los alimentos II (26225)	53	19	35.85	4.44	4.33	4.4	4.37	4.38	12.89%
Cocinado industrial y restauración colectiva (26226)	52	17	32.69	4.1	4.14	4.11	4.12	4.12	6.19%
Higiene alimentaria aplicada (26227)	70	17	24.29	3.65	3.58	3.38	3.06	3.49	-10.05%
Diseño industrial y gestión medioambiental (26228)	56	17	30.36	3.14	3.0	2.91	2.24	2.94	-24.23%
Legislación alimentaria (26229)	63	27	42.86	4.13	4.18	3.98	4.2	4.1	5.67%
Tecnología de la leche y de ovoproductos (26230)	58	19	32.76	4.07	4.19	4.11	4.0	4.12	6.19%
Tecnología de la carne y del pescado (26231)	49	40	81.63	4.14	4.24	4.2	4.28	4.21	8.51%
Tecnología de productos vegetales (26232)	52	16	30.77	4.23	4.04	4.15	4.06	4.12	6.19%
Enología (26233)	54	16	29.63	4.46	4.45	4.44	4.5	4.45	14.69%
Gestión de la seguridad alimentaria (26234)	48	35	72.92	3.83	4.01	3.88	3.75	3.91	0.77%
Practicum planta piloto (26235)	42	21	50.0	4.28	3.98	4.17	4.14	4.12	6.19%
Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos (26238)	17	5	29.41	4.47	4.4	4.48	4.2	4.43	14.18%
Intensificación en el sector cárnico y del pescado (26239)	25	3	12.0	3.78	3.07	3.8	3.0	3.48	-10.31%
Intensificación en el sector de frutas y hortalizas (26240)	15	5	33.33	4.67	4.56	4.76	4.8	4.67	20.36%
Intensificación en el sector del aceite, azúcar y productos derivados del cereal (26241)	18	6	33.33	4.0	3.75	3.92	3.83	3.87	-0.26%
Innovación en la industria alimentaria (26243)	12	5	41.67	4.42	4.32	4.0	4.2	4.22	8.76%
Sumas y promedios	2364	732	30.96	3.95	3.98	3.81	3.67	3.88	0.0%

Bloque A: Información y Planificación

Bloque B: organización de las enseñanzas

Bloque C: Proceso de enseñanza/aprendizaje

Bloque D: Satisfacción Global

Asignatura: Media de todas las respuestas

Desviación: Sobre la media de la Titulación.



TITULACIÓN: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (294)

AÑO: 2014-15

SEMESTRE: Global

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media titulación
39	1	2.56%	4.14

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media						Asig	Desv. %
				A	B	C	D	E	F		
Prácticas externas (26236)	39	1	2.56	3.4	5.0	2.0	5.0	4.67	5.0	4.14	0.0%
Sumas y Promedios	39	1	2.56	3.4	5.0	2.0	5.0	4.67	5.0	4.14	0.0%

Bloque A: Información y asignación de programas de prácticas externas

Bloque B: Centro o Institución

Bloque C: Tutor Académico Universidad

Bloque D: Tutor Externo

Bloque E: Formación Adquirida

Bloque F: Satisfacción Global.



TITULACIÓN: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (294)
CENTRO: Facultad de Veterinaria (105)

	Alumnos					Nº respuestas	Tasa respuesta	Media					
	6	5	4	3	2								
	6					1	16.67%	3.47					
	Frecuencias					% Frecuencias					media		
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5	
2. Calidad del personal docente				1					100%				3.0
3. Calidad de los cursos y del material de estudio proporcionado				1					100%				3.0
BLOQUE:CALIDAD ACADÉMICA EN LA INSTITUCIÓN DE ACOGIDA													3.0
4. Sistema de elección/distribución de las plazas disponibles					1					100%			4.0
5. Utilidad de la información sobre el programa de estudios (Institución de acogida)				1					100%				3.0
6. Apoyo adecuado antes y durante el periodo de estudios: Institución de origen					1					100%			4.0
7. Apoyo adecuado antes y durante el periodo de estudios: Institución de acogida					1					100%			4.0
8. Grado de integración con los estudiantes locales en la institución de acogida					1					100%			4.0
BLOQUE:INFORMACIÓN Y APOYO													3.8
9. Calidad del alojamiento					1					100%			4.0
10. Acceso a bibliotecas y a material de estudio			1						100%				2.0
11. Acceso a medios informáticos y de comunicación (ordenadores, e-mail, etc.)				1						100%			3.0
BLOQUE:ALOJAMIENTO E INFRAESTRUCTURAS													3.0
12. Nivel de reconocimiento académico en España de los estudios cursados en el país de destino			1							100%			2.0
13. Facilidad en los trámites para conseguir el reconocimiento académico de los estudios					1					100%			4.0
BLOQUE:RECONOCIMIENTO ACADÉMICO													3.0
14. En qué medida cubrió sus necesidades la beca Erasmus			1							100%			2.0
BLOQUE:GASTOS													2.0
15. Valoración del aporte académico de su estancia					1					100%			4.0
16. Valoración del resultado personal de su estancia						1					100%		5.0
17. ¿Cree que su estancia como estudiante Erasmus le ayudará en su carrera?				1						100%			3.0
BLOQUE:EXPERIENCIA PERSONAL													4.0
18. Evaluación global de su estancia Erasmus						1					100%		5.0

PROGRAMAS DE MOVILIDAD: ERASMUS.

Año: 2014-15

TITULACIÓN: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (294)
 CENTRO: Facultad de Veterinaria (105)

Alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
6	1	16.67%	3.47

Frecuencias						% Frecuencias					media	
N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5	

BLOQUE:VALORACIÓN GLOBAL												5.0
--------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----

Sumas y promedios												3.47
-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------

Duración de la estancia:	Corta:	100.0%	Larga:	Adecuada:
--------------------------	--------	--------	--------	-----------

Respuestas abiertas: Listados adjuntos.

TITULACIÓN: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (294)
CENTRO: Facultad de Veterinaria (105)

Alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
6	1	16.67%	3.47

Universidad de destino	Num. Respuestas	Evaluación global de su estancia (P. 18)
SZKOLA GLOWNA GOSPODARSTWA WIEJSKIEGO	1	5.0

Respuestas abiertas: Listados adjuntos.



TITULACIÓN: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (294)
CENTRO: Facultad de Veterinaria (105)

Posibles	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
74	21	28.38%	3.78

	Frecuencias					% Frecuencias					media		
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3		4	5
1. Procedimiento de admisión y sistema de orientación y acogida (1º Curso)	1			3	10	7	4%			14%	47%	33%	4.2
2. Información en la página web sobre el Plan de Estudios		1	1	2	8	9		4%	4%	9%	38%	42%	4.1
3. Actividades de apoyo al estudio		1	2	6	5	7		4%	9%	28%	23%	33%	3.71
4. Orientación profesional y laboral recibida		1	3	2	6	9		4%	14%	9%	28%	42%	3.9
5. Canalización de quejas y sugerencias		2	1	6	7	5		9%	4%	28%	33%	23%	3.57
BLOQUE:ATENCIÓN AL ALUMNO													3.89
6. Distribución temporal y coordinación de módulos y materias a lo largo del Título		1	4	8	5	3		4%	19%	38%	23%	14%	3.24
7. Correspondencia entre lo planificado en las guías docentes y lo desarrollado durante el curso.		1	1	3	11	5		4%	4%	14%	52%	23%	3.86
8. Adecuación de horarios y turnos		2	3	8	7	1		9%	14%	38%	33%	4%	3.1
9. Tamaño de los grupos para el desarrollo de clases prácticas		3	5	6	3	4		14%	23%	28%	14%	19%	3.0
10. Volumen de trabajo exigido y distribución de tareas a lo largo del curso		2	7	4	8			9%	33%	19%	38%		2.86
11. Oferta de programas de movilidad		1		3	13	4		4%		14%	61%	19%	3.9
12. Oferta de prácticas externas		2	1	1	8	9		9%	4%	4%	38%	42%	4.0
13. Distribución de los exámenes en el calendario académico		2		6	7	6		9%		28%	33%	28%	3.71
14. Resultados alcanzados en cuanto a la consecución de objetivos y competencias previstas		1		2	10	8		4%		9%	47%	38%	4.14
BLOQUE:PLAN DE ESTUDIOS Y DESARROLLO DE LA FORMACIÓN													3.53
15. Calidad docente del profesorado de la titulación					8	13					38%	61%	4.62
16. Profesionalidad del Personal de Administración y Servicios del Título		2			9	10		9%			42%	47%	4.19
17. Equipo de Gobierno (conteste sólo en caso de conocerlo)	16	2			2	1	76%	9%			9%	4%	3.0
BLOQUE:RECURSOS HUMANOS													4.26
18. Fondos bibliográficos y servicio de Biblioteca				2	7	12				9%	33%	57%	4.48
19. Servicio de reprografía		3	2	6	9	1		14%	9%	28%	42%	4%	3.14
20. Recursos informáticos y tecnológicos		2	1	4	8	6		9%	4%	19%	38%	28%	3.71

TITULACIÓN: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (294)
CENTRO: Facultad de Veterinaria (105)

	Posibles					Nº respuestas	Tasa respuesta	% Frecuencias					Media
	74					21	28.38%	3.78					
	Frecuencias					% Frecuencias					media		
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5	
21. Equipamiento de aulas y seminarios		2		7	9	3		9%	33%	42%	14%		3.52
22. Equipamiento laboratorios y talleres		1		4	9	7		4%	19%	42%	33%		4.0
BLOQUE:RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS													3.77
23. Gestión académica y administrativa		1	1	1	11	7		4%	4%	4%	52%	33%	4.05
BLOQUE:GESTIÓN													4.05
24. Cumplimiento de sus expectativas con respecto al título		1		1	8	11		4%	4%	38%	52%		4.33
25. Grado de preparación para la incorporación al trabajo		1		1	12	7		4%	4%	57%	33%		4.14
BLOQUE:SATISFACCIÓN GLOBAL													4.24
Sumas y promedios													3.78

Respuestas abiertas: Listado adjunto.



TITULACIÓN: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (294)
CENTRO: Facultad de Veterinaria (105)

		Posibles					Nº respuestas					Tasa respuesta					Media
		73					31					42.47%					3.94
		Frecuencias					% Frecuencias					media					
		N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5				
1. Distribución temporal y coordinación de módulos y/o materias a lo largo del título					5	16	10				16%	51%	32%	4.16			
2. Distribución del Plan de estudios entre créditos teóricos, prácticos y trabajos a realizar por el alumno.					6	15	10				19%	48%	32%	4.13			
3. Mecanismos de coordinación (contenidos, equilibrio cargas de trabajo del alumno, entrega de actividades, evaluaciones, etc.).					9	14	8				29%	45%	25%	3.97			
4. Adecuación de horarios y turnos				1	5	14	11			3%	16%	45%	35%	4.13			
5. Tamaño de los grupos			1	3	5	17	5	3%	9%	16%	54%	16%	3.71				
BLOQUE:PLAN DE ESTUDIOS														4.02			
6. Conocimientos previos del estudiante para comprender el contenido de su materia				6	12	11	2			19%	38%	35%	6%	3.29			
7. Orientación y apoyo al estudiante					7	16	8				22%	51%	25%	4.03			
8. Nivel de asistencia a clase de los estudiantes			2	5	9	9	6	6%	16%	29%	29%	19%	3.39				
9. Oferta y desarrollo de programas de movilidad para estudiantes		1			9	15	6	3%			29%	48%	19%	3.9			
10. Oferta y desarrollo de prácticas externas		1			6	14	10	3%			19%	45%	32%	4.13			
BLOQUE:ESTUDIANTES														3.75			
11. Disponibilidad, accesibilidad y utilidad de la información sobre el título (Web, guías docentes, datos)					3	15	13				9%	48%	41%	4.32			
12. Atención prestada por el Personal de Administración y Servicios del Centro		1		2	2	15	11	3%		6%	6%	48%	35%	4.17			
13. Gestión de los procesos administrativos del título (asignación de aulas, fechas de exámenes, etc.)		1			3	15	12	3%			9%	48%	38%	4.3			
14. Gestión de los procesos administrativos comunes (plazo de matriculación, disponibilidad de actas, etc.)		2		2	5	13	9	6%		6%	16%	41%	29%	4.0			
15. Gestión realizada por los Agentes del Título (Coordinador y Comisiones).				1	3	9	18				3%	9%	29%	58%	4.42		
16. Acciones de actualización y mejora docente llevadas a cabo por la Universidad de Zaragoza.		1	2	3	9	12	4	3%	6%	9%	29%	38%	12%	3.43			
BLOQUE:INFORMACIÓN Y GESTIÓN														4.11			
17. Aulas para la docencia teórica				3	6	15	7				9%	19%	48%	22%	3.84		
18. Recursos materiales y tecnológicos disponibles para la actividad docente (cañones de proyección, pizarras digitales, campus virtual, etc.).				1	7	15	8				3%	22%	48%	25%	3.97		
19. Espacios para prácticas (seminarios, salas de informática, laboratorios, etc.)		1		5	5	17	3	3%		16%	16%	54%	9%	3.6			
20. Apoyo técnico y logístico de los diferentes servicios para el desarrollo de la docencia			1	3	8	17	2		3%	9%	25%	54%	6%	3.52			

TITULACIÓN: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (294)
CENTRO: Facultad de Veterinaria (105)

Posibles	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
73	31	42.47%	3.94

Frecuencias						% Frecuencias					media	
N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5	

BLOQUE: RECURSOS E INFRAESTRUCTURAS

21. Nivel de satisfacción con la o las asignaturas que imparte			1	3	19	8		3%	9%	61%	25%	4.1
22. Nivel de satisfacción con los resultados alcanzados por los estudiantes			2	3	22	4		6%	9%	70%	12%	3.9
23. Nivel de satisfacción general con la titulación				1	22	8		3%	70%	25%		4.23

BLOQUE: SATISFACCIÓN GENERAL

Sumas y promedios												3.94
-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------

Respuestas abiertas: Listado adjunto.

