

Informe de evaluación de la calidad y los resultados de aprendizaje – Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Curso 2017/2018

1.— Organización y desarrollo

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

Oferta/Matrícula

Año académico: 2017/2018

Estudio: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 27-10-2018

Número de plazas de nuevo ingreso	60
Número de preinscripciones en primer lugar	93
Número de preinscripciones	559
Alumnos nuevo ingreso	61

De acuerdo a lo establecido en la memoria de verificación del título se han ofertado 60 plazas. En este curso también 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.

Cabe señalar que esta promoción es la tercera que se incorpora al Grado modificado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (código 568). La principal modificación del Grado con respecto al Grado de 2009 (código 294) radica en el requisito de acreditación del idioma inglés B1, lo que a su vez ha requerido la reducción en 1 crédito ECTS de las asignaturas optativas de 4º curso. Esta circunstancia no ha afectado a los estudiantes de nuevo ingreso. Sin embargo, la coexistencia del Grado modificado y el Grado en extinción, ha conllevado distintas incidencias administrativas que se tratarán a lo largo de este informe y/o se han tratado en informes anteriores. Además, esta coexistencia de ambos títulos, ha provocado la duplicación de indicadores en ciertas situaciones (p.e. resultados de aprendizaje), así como a la modificación de ciertos de estos indicadores (p.e. los créditos reconocidos), como se detallará e interpretará a continuación.

1.2.— Estudio previo de los alumnos de nuevo ingreso

Estudio previo de los alumnos de nuevo ingreso

Año académico: 2017/2018

Estudio: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 27-10-2018

Concepto	Número de alumnos	Porcentaje
PAU (*)	55	90,2 %
COU	(no definido)	0,0 %
FP	3	4,9 %
Titulados	2	3,3 %
Mayores de 25	0	0,0 %
Mayores de 40	0	0,0 %
Mayores de 45	1	1,6 %
Desconocido	(no definido)	0,0 %

(*) Incluye los Estudios Extranjeros con credencial UNED: N° alumnos: 1 Porcentaje: 1.6%

Esta octava promoción la componen 55 estudiantes procedentes del Bachillerato, 2 titulados y 3 procedentes de Formación Profesional, así como 1 estudiante del grupo de mayores de 45 años.

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 (<https://veterinaria.unizar.es/academico/reconocimientos-academicos-grado-cta>) 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.

1.3.— Nota media de admisión

Nota media de admisión

Año académico: 2017/2018

Estudio: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 27-10-2018

Nota media de acceso PAU (*)	10.822
Nota media de acceso COU	(no definido)
Nota media de acceso FP	10.467
Nota media de acceso Titulados	7.225
Nota media de acceso Mayores de 25	(no definido)
Nota media de acceso Mayores de 40	(no definido)
Nota media de acceso Mayores de 45	5.95
Nota de corte PAU preinscripción Julio	9.77
Nota de corte PAU preinscripción Septiembre	(no definido)

La nota media de acceso de EvAU ha sido de 10,822 frente a 10,214 del curso pasado, es decir, seis décimas superior a la del curso anterior, y la de FP de 10,467, frente al 10,2.

La nota mínima de acceso, de 9,77 también ha experimentado un aumento en ocho décimas desde el curso pasado (8,954), con tendencia creciente constante desde el curso de implantación de esta titulación. Tal y como se sugiere en informes de años anteriores, 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. En cualquier caso, en ambas situaciones se refleja el creciente interés de los estudiantes por el acceso a esta titulación.

1.4.— Tamaño de los grupos

De acuerdo con el grado 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 matriculas, por lo que en los cursos primero y segundo se han podido crear 5 grupos de prácticas.

La programación docente por actividades y grupos, está disponible en la página web del centro (<https://veterinaria.unizar.es/horarios1cta>).

Debido a las observaciones realizadas por la Comisión de Evaluación en relación a la heterogeneidad intergrupala se revisó el sistema de asignación de alumnos a cada uno de los grupos de prácticas (Acción de mejora 2.3 PAIM 16-17). De este modo, se elaboró una nueva normativa de asignación de grupos de docencia (https://veterinaria.unizar.es/sites/veterinaria.unizar.es/files/archivos/ESTUDIANTES/normativa_asignacion_grupos_fvz_v2.pdf) que contempla una distribución aleatoria de estudiantes que cambiará cada curso académico. De todos modos, la Comisión señala que, como consecuencia del mantenimiento de los grupos del proyecto de integración de 3º para la asignatura de Gestión de Seguridad Alimentaria (4º curso), la distribución de grupos de prácticas en cuanto al número de alumnos en determinados años es heterogénea y sería conveniente hacer grupos con un número similar de estudiantes. Una posible acción sería proponer un proyecto de innovación para homogeneizar los grupos de prácticas.

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

2.1.— Modificación o incidencias en relación con las Guías Docentes, desarrollo docente, competencias de la titulación, organización académica...

Como consecuencia de la aprobación de la Propuesta de Modificación de la Titulación (23/06/2015), especialmente significativos fueron los cambios en las guías docentes de las 13 asignaturas de cuarto curso para su implantación en el curso 2018/2019 (Acción de mejora 1.1 PAIM 16-17): Tecnología de la leche y de ovoproductos, Tecnología de la carne y del pescado, Tecnología de productos vegetales, Enología, Gestión de la seguridad alimentaria, Practicum Planta Piloto, Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos, Intensificación en el sector cárnico y del pescado, 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, Prácticas externas y Trabajo fin de Grado. Asimismo, fue necesario realizar varias reuniones con los coordinadores de las asignaturas optativas (Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos, Intensificación en el sector cárnico y del pescado, Intensificación en el sector de frutas y hortalizas, Intensificación en el sector del aceite, azúcar y productos derivados del cereal e Innovación en la industria alimentaria) para la distribución de la docencia, debido a la reducción de los créditos de estas asignaturas de 6 a 5 ECTS, para adaptarlas al plan nuevo.

Debido a la coexistencia del grado en extinción y el grado modificado, la página web de la titulación seguía resultando confusa (<http://titulaciones.unizar.es/tecnologia-alimentos/>). Aunque se cambió la plataforma (<https://estudios.unizar.es/estudio/ver?id=112>), si bien disminuye la confusión, sigue sin solucionarse la circunstancia relacionada con las competencias generales y específicas de cada uno de los planes, que siguen sin distinguirse (Acción de mejora 1.3 PAIM 16-17).

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 (Acción de mejora 1.2 PAIM 16-17).

Como consecuencia de la implantación del plan modificado, estudiantes con matrícula en el plan en extinción se han visto obligados a cambiar de plan, impidiéndoles la matrícula en las asignaturas del curso en el que debieran estar matriculados. Estas circunstancias se estudiaron con detenimiento de acuerdo con las normas de matrícula, para evitar posibles inconvenientes e incompatibilidades en la matrícula de aquellos estudiantes del plan 2009 que se vean obligados a cambiarse de plan (Acción de mejora 1.5 PAIM 16-17).

Se ha seguido apoyando la implantación y desarrollo del Plan de Orientación Universitaria de la Universidad de Zaragoza (POUZ), centrado tanto en los estudiantes de nuevo ingreso con objeto de facilitar su integración en la Universidad, como en los de cursos superiores para orientar su futuro profesional (Acción de mejora 2.4 PAIM 16-17). En este sentido, la Comisión señala que desde el POUZ se podría aportar información a los estudiantes acerca de las becas para realizar doctorados, de los grupos de investigadores de la Facultad (mediante charlas o vídeos-plataformas), para realizar presentaciones eficaces, así como para orientar para la elección de las asignaturas optativas de 4º curso.

Con respecto al seguimiento de nuestros egresados, se creó un grupo de LinkedIn para egresados de CTA (<https://www.linkedin.com/groups/8636038/>) que se ha ido manteniendo y actualizando (Acción de mejora 2.6 PAIM 16-17).

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 las materias Química (Química General, Fundamentos de Química Analítica y Técnicas Instrumentales de Análisis Químico) y Física (Física General y Fundamentos del Análisis Físico) y de la asignatura Enología, con objeto de facilitar la labor del profesorado y mejorar la calidad de su docencia (Propuesta de mejora 5.4 PAIM 16-17). En relación a la seguridad de la docencia en laboratorios, se vuelve a reclamar un técnico de laboratorio para la preparación, supervisión y correcto mantenimiento con respecto a su seguridad del material de laboratorio de las asignaturas de relacionadas con las materias Química y Física y Enología.

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 para determinadas prácticas de la titulación, con objeto de garantizar la calidad deseada; o en su defecto, mejorar la dotación de material de laboratorio (Acción mejora 4.1 PAIM 16-17), ni se ha revisado la adecuación del encargo docente al profesorado actual de la titulación (Acción mejora 4.2 PAIM 16-17).

2.2.— Relacionar los cambios introducidos en el Plan de Estudios

Tal y como se ha comentado anteriormente, este curso 17-18 se ha implantado en el tercer curso del Grado el plan modificado. La principal modificación de este plan radica en la inclusión de la acreditación del nivel B1 del idioma inglés, para lo que se reservan 2 ECTS de 4º curso. Esta inclusión ha conllevado a la reducción de 1 ECTS en las asignaturas optativas de último curso. Por ello, esta modificación prácticamente no ha afectado a los estudiantes que se han incorporado al plan de estudios modificado (1º curso) ni al plan en extinción (2º curso y posteriores) en este curso. Sin embargo, cierto número de estudiantes han debido cambiarse de plan, ya que debían matricularse en más de 2 asignaturas de 2º curso en las que no se había matriculado con anterioridad.

2.3.— 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 y tercer cursos, en los que participan 4 asignaturas en cada uno. Del mismo modo, se ha continuado con el proyecto de innovación encaminado a trabajar las competencias informacionales a lo largo de todo el Grado, cuyos detalles se señalan en el punto 5.3.

Como en informes anteriores, se vuelve a resaltar 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. 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 (Propuesta de mejora 5.1 PAIM 16-17).

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, el estudiante no matriculado no se puede contar con dicha plataforma para disponer de 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 (Propuesta de mejora 5.1 PAIM 16-17). 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.

Debido al gran interés de las visitas a diferentes instalaciones del sector agroalimentario para la formación de los estudiantes, sobre todo en los últimos cursos del grado, los profesores responsables de las asignaturas más relacionadas con el sector industrial (sobre todo las intensificaciones en los diferentes sectores alimentarios) programan diferentes salidas para conocer el funcionamiento y poner en contexto los conocimientos adquiridos tanto en esa asignatura como a lo largo del grado. Sin embargo, el grado no cuenta con financiación específica para gran parte de estos viajes, que se costean con presupuesto del departamento, y a veces se realiza en vehículos privados de estudiantes y profesores. Con objeto de no disminuir la motivación de los profesores para la organización de estas visitas, se recomienda dotar al grado de un presupuesto específico para los viajes de prácticas, tanto para asignaturas optativas como no optativas (Propuesta de mejora 3.2 PAIM 16-17).

Por otra parte, este año se han vuelto a poner de manifiesto las dificultades que, por su singularidad, ofrecen las asignaturas Practicum Planta Piloto (PPP) y Trabajo Fin de Grado (TFG). Estas dificultades están relacionadas 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 PPP gracias a los patrocinios obtenidos por diferentes empresas alimentarias y al presupuesto del Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, ya que la financiación específica obtenida del Vicerrectorado de Economía durante los pasados cursos ya no se recibe desde el curso 15-16. Por otra parte, se concedió el III Premio a la Innovación Alimentaria, al mejor alimento del PPP, otorgado por un jurado independiente de la principal empresa patrocinadora, New Food Development. Esta actividad tuvo gran repercusión en los medios, apareciendo recogido en diferentes reportajes televisivos y radiofónicos, contribuyendo a la difusión del Grado en CTA, y de sus estudiantes en la sociedad. La Comisión opina, sumada a la falta de financiación, y escasez de espacios en los laboratorios de los grupos de investigación del Dpto de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos (responsable de la dirección de 2/3 de TFG del Grado) podría llevar a un aumento de los trabajos de revisión bibliográfica en detrimento de los experimentales, con la consecuente repercusión negativa en ciertos aspectos de la formación de los estudiantes, y en la calidad del Grado.

También, con respecto a las infraestructuras del centro, la Comisión resalta las altas temperaturas registradas en las aulas de exámenes durante las convocatorias de junio y septiembre. Asimismo, se plantea la conveniencia de que se pongan espacios en los laboratorios para los estudiantes de TFG.

En el caso de la asignatura TFG, este curso 17-18 entró en vigor la nueva Normativa de los Trabajos Fin de Grado y Trabajos Fin de Master de la Facultad de Veterinaria aprobada por Junta de Facultad en junio de 2017 (https://veterinaria.unizar.es/sites/veterinaria.unizar.es/files/archivos/ACADEMICO/anexo_normativa_tfg_y_m_26.06.17.pdf). De este modo, los departamentos comunicaron las líneas y tutores de TFG antes del inicio del curso escolar para que los estudiantes puedan establecer los acuerdos pertinentes. De este modo, todos los estudiantes establecieron acuerdos previos con profesores para el establecimiento de líneas de TFG, contando con un proyecto y un tutor a finales del mes de noviembre de 2017.

En cuanto a la planificación docente, la Comisión destaca las dificultades encontradas en las clases programadas en las primeras semanas del mes de enero. A pesar de estar programadas clases teóricas y prácticas, el adelanto de estas actividades en algunas asignaturas al mes de diciembre, provoca que aquellas clases no adelantadas sean minoritarias, con baja asistencia de estudiantes. La Comisión, por un lado, recomienda evitar el adelanto de estas clases. Por otro lado, la Comisión opina que esta circunstancia también podría ser evitada si se adelantase la convocatoria de septiembre, y se pudiera comenzar a inicios de septiembre para poder terminar la docencia antes del final de año.

Con respecto a la planificación de la docencia, la implantación del Doble Grado Consecutivo en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural/Ciencia y Tecnología de los Alimentos en nuestra Facultad (ver punto 7.2 de este informe), va a requerir la reorganización de los horarios del Grado para permitir la asistencia a las clases de las asignaturas matriculadas por los estudiantes matriculados en este Doble Grado.

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. Sin embargo, resulta necesario realizar un seguimiento continuo de estas actividades para evitar interferencias innecesarias.

Globalmente, la valoración de la coordinación y la calidad de las distintas asignaturas han sido elevadas, 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 curso académico 18-19 (Acción de mejora 2.2 PAIM 16-17).

3.— Personal académico

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

Tabla de estructura del profesorado

Año académico: 2017/2018

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

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 30-06-2018

Categoría	Total	%	En primer curso (grado)	Nº total sexenios	Nº total quinquenios	Horas impartidas	%
Catedráticos de universidad (CU)	10	24,4	0	45	56	379	27,9
Profesor titular de universidad (TU)	15	36,6	0	39	68	465	34,3
Profesor contratado doctor (COD, CODI)	4	9,8	0	2	0	26	1,9
Ayudante doctor (AYD)	2	4,9	0	3	0	90	6,6
Asociado (AS, ASCL)	4	9,8	0	0	0	195	14,4
Emérito (EMERPJ, EMER)	2	4,9	0	0	9	45	3,3
Personal investigador (INV, IJC, IRC, PIF, INV DGA)	3	7,3	0	0	0	117	8,6
Otros	1	2,4	0	0	0	41	3,0
Total personal académico	41	100,0	0	89	133	1357	100,0

Tabla de estructura del profesorado

Año académico: 2017/2018

Estudio: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (plan 568)

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 30-06-2018

Categoría	Total	%	En primer curso (grado)	Nº total sexenios	Nº total quinquenios	Horas impartidas	%
Catedráticos de universidad (CU)	14	19,7	3	65	81	950	19,3
Profesor titular de universidad (TU)	25	35,2	13	62	107	2258	46,0
Profesor contratado doctor (COD, CODI)	9	12,7	4	9	0	650	13,2
Ayudante doctor (AYD)	4	5,6	1	1	0	106	2,2
Profesor colaborador (COL, COLEX)	1	1,4	1	0	0	88	1,8
Asociado (AS, ASCL)	10	14,1	4	0	0	566	11,5
Emérito (EMERPJ, EMER)	1	1,4	0	0	0	2	0,0
Personal investigador (INV, IJC, IRC, PIF, INV DGA)	6	8,5	3	0	0	290	5,9
Otros	1	1,4	0	0	0	4	0,1
Total personal académico	71	100,0	29	137	188	4913	100,0

Los datos facilitados por la Universidad desglosan los profesores en los dos planes. Si sumamos ambos grupos de profesores, aparece un número total de 100, muchos más de los que realmente imparten docencia. Esta circunstancia parece estar debida a profesores que imparten docencia en cursos diferentes (tanto del plan extinción como del plan modificado), por lo que aparecen duplicados. Para solucionar esta circunstancia, se han solicitado los datos conjuntos a la Unidad de Calidad y Racionalización:

Categoría	Total	%	Nº total sexenios	Nº total quinquenios	Horas impartidas	%
Colaborador Extraordinario	1	1,2%	0	0	88,0	1,4%
Cuerpo de Catedráticos de Universidad	16	19,3%	74	91	1.328,4	21,2%
Cuerpo de Profesores Titulares de Universidad	29	34,9%	75	122	2.722,6	43,4%
Personal Docente, Investigador o Técnico	2	2,4%	0	0	125,0	2,0%
Personal Investigador en Formación	8	9,6%	0	0	327,0	5,2%

Profesor Asociado	11	13,3%	0	0	760,5	12,1%
Profesor Ayudante Doctor	5	6,0%	3	0	196,0	3,1%
Profesor Contratado Doctor	9	10,8%	16	0	675,8	10,8%
Profesor Emérito	2	2,4%	0	0	47,0	0,7%
Total personal académico	83	100,0%	168	213	6.270,3	100,0%

La plantilla docente de esta titulación se compone de más de un 50% de profesorado funcionario, que imparte más de un 60% de la docencia. Además, el porcentaje de plantilla permanente es de dos tercios, al incluir los profesores contratados doctores. Las horas impartidas por los profesores asociados representan un 13% del total.

En general, la plantilla presenta una intensa actividad investigadora, como así lo demuestran los 168 sexenios de investigación registrados en total, en promedio más de 4 sexenios por catedrático de universidad, casi 3 por profesor titular, y casi 2 por profesor contratado doctor. Del mismo modo, la experiencia docente de la plantilla es amplia, como muestran los más de 200 quinquenios de docencia, que en promedio son casi 6 quinquenios por catedrático y más de 4 por profesor titular, un buen indicador de la calidad y experiencia de la plantilla de profesorado.

Por otro lado, 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 en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos (a pesar que la propuesta del Máster incluía una memoria económica y la solicitud de profesorado), así como la docencia extra por encima del modelo contable establecido por la Universidad de Zaragoza. Es de resaltar que muchos profesores están impartiendo docencia por encima de su encargo docente, lo que está provocando que algunos de ellos hayan reducido (o estén pensando en reducir) el número de horas prácticas en sus asignaturas, con el consiguiente perjuicio a la formación práctica de los estudiantes, clave para el futuro profesional de los profesionales en CTA y en el diseño de este Grado.

A pesar de estas circunstancias, con la plantilla existente y el esfuerzo del profesorado, nuevamente ha sido posible cubrir el 100% de la docencia inicialmente prevista, debido sobre todo a la colaboración de varios profesores asociados en las áreas más afectadas, así como al interés docente y buena predisposición de gran parte del profesorado del grado. 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 en CTA, que no sirvieron para cubrir toda la docencia planificada.

3.2.— Valoración de la participación del profesorado en cursos de formación del ICE, congresos

Un total de 7 profesores de la titulación han participado en cursos dentro de las Actividades para el Profesorado Universitario del ICE (11 cursos en total). Este número se ha ido reduciendo con los años: p.e. el curso pasado 19 profesores participaron en 37 cursos. Probablemente, debido a la correcta implantación de los cursos, a la dedicación docente, la falta de tiempo, o la distancia entre nuestro centro y el ICE, centro frecuente de impartición de los cursos, los profesores han perdido parte de su interés en ellos. Se hace constar que ninguno de estos cursos se organizó en la Facultad de Veterinaria (Propuesta de acción 5.5 PAIM 16-17). Parece necesario que la Universidad realice acciones para motivar al profesorado a continuar con su formación docente, p.e. mediante una estrategia y un plan de acción para actividades de formación. Sin embargo, la Comisión destaca que el profesorado del Grado sí está organizando este tipo de actividades, como el congreso anual "Virtual USATIC. Ubicuo y Social: Aprendizaje con TIC" o el curso extraordinario de verano "Mejora de la competencia de creación de contenidos digitales".

Además, 2 profesores del grado han participado en las "XII Jornadas de Innovación Docente e Investigación Educativa de la UZ" mediante la presentación de 2 trabajos, mostrando igualmente una tendencia decreciente del profesorado en la participación en estas jornadas.

3.3.— Valoración de la actividad investigadora del profesorado del título (Participación en Institutos, grupos de investigación, sexenios, etc...) y su relación con la posible mejora de la docencia y el proceso de aprendizaje

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 año 2015 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 pertenece grupos de investigación reconocidos por el Gobierno de Aragón.

En este sentido, se hace constar que el ranking de Shanghai Academic Ranking of World Universities (ARWU) en su estudio de 2017 por áreas ha situado a la Universidad de Zaragoza entre las 50 primeras en investigación en el campo Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

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), el Instituto de Ciencias de los Materiales (ICMA) o el Instituto Universitario de Investigación de Matemáticas y Aplicaciones (IUMA).

4.— Personal de apoyo, recursos materiales y servicios

4.1.— Valoración de la adecuación de los recursos e infraestructura a la memoria de verificación

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 ciertas asignaturas y actividades del Grado, 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 durante los cursos anteriores (Propuesta de mejora 3.4, PAIM 16-17). A esta circunstancia se suma la falta de espacios adecuados, como laboratorios para realizar esta modalidad de TFG.

- Además, resulta necesario poder disponer de una financiación adecuada y estable para la asignatura Practicum Planta Piloto, y de este modo, poder asegurar la ejecución de las propuestas de los estudiantes. Esta asignación sigue sin concretarse a pesar de solicitarse durante los cursos anteriores (Propuesta de mejora 3.3, PAIM 16-17).

- Si bien en el curso pasado se solicitó la instalación de enchufes para el uso de ordenadores portátiles (Propuesta de mejora 3.6, PAIM 16-17), el incremento de la dotación de material de prácticas, pequeño y mediano equipamiento (Propuesta de mejora 3.1, PAIM 16-17), la reducción del tamaño de los grupos de prácticas (Propuesta de mejora 4.1, PAIM 16-17), la revisión de la adecuación del encargo docente al profesorado actual de la titulación (Propuesta mejora 4.2 PAIM 16-17) o una dotación presupuestaria específica y adecuada para la realización de viajes de prácticas (Propuesta de mejora 3.2, PAIM 16-17), estas solicitudes no han sido atendidas por las instancias correspondientes. A este respecto, sí se atendió parcialmente la renovación parcial de los equipos informáticos de uso para estudiantes de la biblioteca del Centro mediante la renovación de 4 pantallas usadas de ordenadores de la hemeroteca (Propuesta de mejora 3.6, PAIM 16-17).

- Finalmente, no se ha respondido a la solicitud para poder contar con espacios de uso común para poder mantener reuniones con los alumnos y/o atender las tutorías ya que todavía hay algunos profesores sin despacho de uso individual (Propuesta de mejora 3.5, PAIM 16-17).

4.2.— Análisis y valoración de las prácticas externas curriculares: Número de estudiantes, 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 (alrededor de 100) 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. La valoración por parte de los tutores de las entidades externas ha sido en todos los casos positiva.

Este curso participaron 42 estudiantes, y todos ellos (salvo 1 estudiante que figura como no presentado) han superado la asignatura. Así, la nota media fue de 9,2. Todos ellos han realizado una estancia en una empresa agroalimentaria, un laboratorio o institución oficial, con una duración media de 200 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: 9,5), efectuada por el tutor de la empresa y la interna (8,7), 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 nula, con sólo 1 respuesta, cuya valoración ha sido de 5. En cualquier caso, la media de las tasas de respuesta de la universidad presenta también valores bastante bajos (15%), con una media de 4,2.

4.3.— Prácticas externas extracurriculares

Un total de 34 estudiantes han realizado externas extracurriculares gracias de nuevo a la colaboración de UNIVERSA, con una media de 240 horas. Con respecto al curso pasado (21 estudiantes), se ha detectado un importante aumento del número de estudiantes que deciden realizar estas prácticas extracurriculares, demostrando el interés y compromiso de los nuevos estudiantes con su grado y carrera profesional. 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 estudiantes enviados y acogidos, universidades participantes, rendimiento, grado de satisfacción y valoración global del proceso

Alumnos en planes de movilidad

Año académico: 2017/2018

Titulación: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Datos a fecha: 27-10-2018

Centro	Alumnos enviados	Alumnos acogidos
Facultad de Veterinaria	10	4

En relación a los programas de movilidad, en este curso ha continuado la participación de la titulación en el programa Americampus (Movilidad Iberoamérica), programa SICUE y programa ERASMUS. Con respecto al curso pasado se detecta una estabilización en los alumnos enviados (11 en el curso 16-17 y 10 el curso 17-18), y un descenso en los acogidos (4 en el curso 17-18 frente a 7 el curso 16-17).

Con respecto a los programas en los que se ha participado:

-Programa Americampus (Movilidad Iberoamérica): se incorporaron dos estudiantes de la Universidad Autónoma de Nuevo León (México). Se matricularon en 3 asignaturas (18 créditos ECTS) cada estudiante, que superaron.

-Programa ERASMUS: se incorporaron 2 estudiantes de la Università degli Studi di Napoli Federico II (Italia). Se matricularon en 4 asignaturas (24 créditos ECTS) cada estudiante. Superaron todas las asignaturas, excepto una a la que no se presentó uno de los estudiantes.

La Comisión opina que una opción para potenciar los intercambios sería la implantación del programa English-friendly, como era el objetivo del Consejo de Dirección.

En cuanto a los 9 estudiantes procedentes de nuestro Grado en el programa Erasmus, 4 realizaron la estancia la Szcola Glowna Gospodarstwa Wiejskiego en Polonia, 3 en The University of Reading (Reino Unido) y 2 en la Katholieke Universiteit Leuven (Bélgica). Se matricularon en 48 asignaturas totales (una media de más de 30 ECTS matriculados por estudiante) cuyas calificaciones fueron de: 3 Matrículas de Honor, 20 sobresalientes, 15 notables, 6 aprobados y 4 asignaturas no presentadas.

Por otro lado, uno de nuestros estudiantes realizó una estancia de curso entero con el programa SICUE en la Universidad Autónoma de Madrid. Se matriculó en 9 asignaturas, de las que superó 7, con unas calificaciones de 1 sobresaliente, 1 notable y 5 aprobados.

Con respecto al grado de satisfacción de los estudiantes Erasmus se han recibido un 100% de respuestas (al igual que en el resto de la Universidad de Zaragoza), gracias a que, desde el curso pasado, se trasladan en ATENEA las respuestas de la encuesta facilitada por el Ministerio a estudiantes Erasmus. La valoración media ha sido mayor que el curso pasado (3,7 el curso 16-17 frente a 4,4 en el curso 17-18). Los destinos mejor valorados son University of Reading (5,0) y Katholieke Universiteit Leuven (4,5). De los aspectos valorados, la tutorización en UNIZAR ha sido el mejor valorado (5,0); mientras que los peor valorados han sido aspectos de infraestructuras en el destino. Sin embargo, la satisfacción general del estudiante es muy elevada, de 4,75 puntos. 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: 2017/2018

Estudio: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 27-10-2018

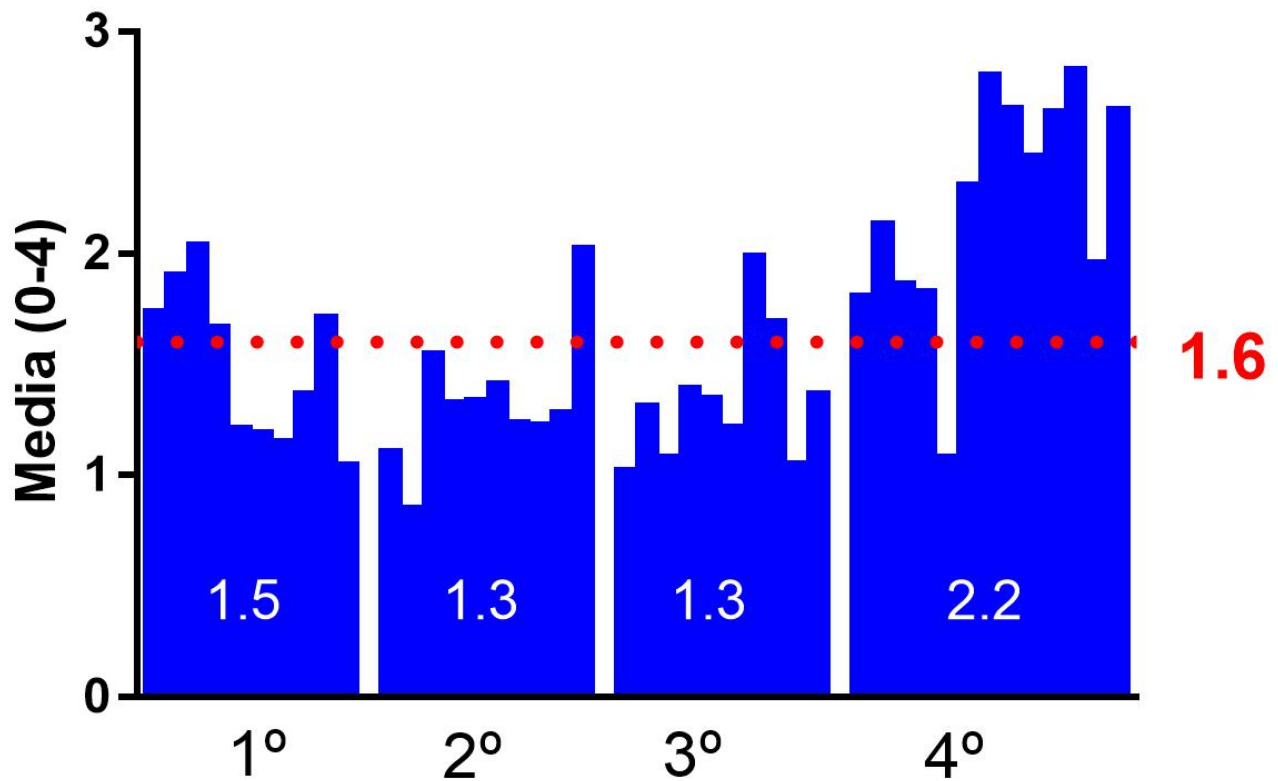
Curso	Código	Asignatura	No pre	% Sus	% Apr	% Not	% Sob	% MH	% Otr	%						
1	30800	Química general	1	1,6	5	7,8	19	29,7	31	48,4	4	6,2	4	6,2	0	0,0
1	30801	Fundamentos de química analítica	2	3,3	2	3,3	12	19,7	38	62,3	4	6,6	3	4,9	0	0,0
1	30802	Física general y fundamentos del análisis físico	2	3,3	1	1,6	5	8,2	47	77,0	3	4,9	3	4,9	0	0,0
1	30803	Matemáticas	0	0,0	5	8,5	17	28,8	32	54,2	3	5,1	2	3,4	0	0,0
1	30804	Microbiología	2	2,9	8	11,4	39	55,7	20	28,6	1	1,4	0	0,0	0	0,0
1	30805	Técnicas instrumentales de análisis químico	7	8,4	11	13,3	42	50,6	21	25,3	2	2,4	0	0,0	0	0,0
1	30806	Fisiología general y de la nutrición	2	3,1	11	17,2	32	50,0	18	28,1	1	1,6	0	0,0	0	0,0
1	30807	Bioquímica	1	1,7	4	6,8	31	52,5	22	37,3	0	0,0	1	1,7	0	0,0
1	30808	Fundamentos de economía alimentaria	4	6,5	2	3,2	20	32,3	32	51,6	1	1,6	3	4,8	0	0,0
1	30809	Producción de materias primas en la industria alimentaria	2	2,7	12	16,4	44	60,3	15	20,5	0	0,0	0	0,0	0	0,0
2	26210	Fundamentos de ingeniería química	0	0,0	0	0,0	0	0,0	1	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
2	26213	Microbiología de los alimentos	0	0,0	0	0,0	0	0,0	1	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
2	26215	Operaciones básicas en la industria alimentaria	1	33,3	2	66,7	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
2	30810	Fundamentos de ingeniería química	8	11,9	15	22,4	29	43,3	12	17,9	1	1,5	2	3,0	0	0,0
2	30811	Química y bioquímica de los alimentos	8	10,3	29	37,2	30	38,5	8	10,3	0	0,0	3	3,8	0	0,0
2	30812	Bromatología	2	3,2	2	3,2	27	42,9	29	46,0	0	0,0	3	4,8	0	0,0
2	30813	Microbiología de los alimentos	1	1,8	2	3,6	36	64,3	16	28,6	0	0,0	1	1,8	0	0,0
2	30814	Dirección de empresas alimentarias	1	1,6	10	16,1	24	38,7	25	40,3	1	1,6	1	1,6	0	0,0
2	30815	Análisis químico de los alimentos	3	4,6	5	7,7	33	50,8	21	32,3	0	0,0	3	4,6	0	0,0
2	30816	Análisis físico y sensorial de los alimentos	3	4,7	4	6,2	41	64,1	15	23,4	0	0,0	1	1,6	0	0,0
2	30817	Análisis microbiológico de los alimentos	8	10,5	15	19,7	27	35,5	24	31,6	0	0,0	2	2,6	0	0,0
2	30818	Operaciones básicas en la industria alimentaria	14	16,5	10	11,8	34	40,0	23	27,1	3	3,5	1	1,2	0	0,0
2	30819	Nutrición y dietética	0	0,0	0	0,0	7	12,3	44	77,2	4	7,0	2	3,5	0	0,0
3	26220	Tecnología de los alimentos I	0	0,0	4	44,4	3	33,3	2	22,2	0	0,0	0	0,0	0	0,0
3	26221	Biotecnología alimentaria	0	0,0	0	0,0	4	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
3	26222	Higiene alimentaria general	0	0,0	1	20,0	4	80,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
3	26223	Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria	0	0,0	1	20,0	3	60,0	1	20,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
3	26225	Tecnología de los alimentos II	0	0,0	0	0,0	2	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
3	26226	Cocinado industrial y restauración colectiva	0	0,0	0	0,0	1	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
3	26227	Higiene alimentaria aplicada	1	7,1	1	7,1	11	78,6	1	7,1	0	0,0	0	0,0	0	0,0
3	26228	Diseño industrial y gestión medioambiental	3	33,3	0	0,0	2	22,2	3	33,3	1	11,1	0	0,0	0	0,0
3	26229	Legislación alimentaria	0	0,0	3	25,0	9	75,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
3	30820	Tecnología de los alimentos I	5	8,5	11	18,6	32	54,2	9	15,3	1	1,7	1	1,7	0	0,0
3	30821	Biotecnología alimentaria	4	6,9	3	5,2	36	62,1	11	19,0	2	3,4	2	3,4	0	0,0
3	30822	Higiene alimentaria general	5	8,5	10	16,9	31	52,5	12	20,3	0	0,0	1	1,7	0	0,0
3	30823	Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria	3	5,0	3	5,0	31	51,7	20	33,3	2	3,3	1	1,7	0	0,0
3	30824	Salud pública y alimentación	0	0,0	6	10,2	32	54,2	17	28,8	3	5,1	1	1,7	0	0,0
3	30825	Tecnología de los alimentos II	6	10,7	10	17,9	23	41,1	14	25,0	2	3,6	1	1,8	0	0,0
3	30826	Cocinado industrial y restauración colectiva	1	2,0	0	0,0	7	13,7	38	74,5	3	5,9	2	3,9	0	0,0
3	30827	Diseño industrial y gestión medioambiental	3	5,9	3	5,9	12	23,5	31	60,8	2	3,9	0	0,0	0	0,0
3	30828	Higiene alimentaria aplicada	4	6,9	7	12,1	38	65,5	8	13,8	1	1,7	0	0,0	0	0,0

Curso	Código	Asignatura	No pre	% Sus	% Apr	% Not	% Sob	% MH	% Otr	%						
3	30829	Legislación alimentaria	3	5,0	8,3	25	41,7	22	36,7	4	6,7	1	1,7	0	0,0	
4	26230	Tecnología de la leche y de ovoproductos	1	2,1	1	2,1	16	34,0	23	48,9	3	6,4	3	6,4	0	0,0
4	26231	Tecnología de la carne y del pescado	0	0,0	0	0,0	12	25,5	20	42,6	12	25,5	3	6,4	0	0,0
4	26232	Tecnología de productos vegetales	0	0,0	0	0,0	17	40,5	16	38,1	7	16,7	2	4,8	0	0,0
4	26233	Enología	0	0,0	0	0,0	16	32,0	29	58,0	3	6,0	2	4,0	0	0,0
4	26234	Gestión de la seguridad alimentaria	2	3,6	10	18,2	29	52,7	14	25,5	0	0,0	0	0,0	0	0,0
4	26235	Practicum planta piloto	0	0,0	0	0,0	2	4,3	30	65,2	12	26,1	2	4,3	0	0,0
4	26236	Prácticas externas	1	2,7	0	0,0	1	2,7	6	16,2	27	73,0	2	5,4	0	0,0
4	26237	Trabajo fin de Grado	5	11,9	0	0,0	0	0,0	17	40,5	16	38,1	4	9,5	0	0,0
4	26238	Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos	0	0,0	0	0,0	0	0,0	14	66,7	5	23,8	2	9,5	0	0,0
4	26239	Intensificación en el sector cárnico y del pescado	0	0,0	0	0,0	1	3,6	8	28,6	18	64,3	1	3,6	0	0,0
4	26240	Intensificación en el sector de frutas y hortalizas	1	5,6	0	0,0	1	5,6	5	27,8	7	38,9	4	22,2	0	0,0
4	26241	Intensificación en el sector del aceite, azúcar y productos derivados del cereal	3	12,5	1	4,2	4	16,7	12	50,0	3	12,5	1	4,2	0	0,0
4	26243	Innovación en la industria alimentaria	0	0,0	0	0,0	3	23,1	1	7,7	8	61,5	1	7,7	0	0,0
4	30830	Tecnología de la leche y de ovoproductos	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
4	30831	Tecnología de la carne y del pescado	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
4	30832	Tecnología de productos vegetales	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
4	30833	Enología	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
4	30834	Gestión de la seguridad alimentaria	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
4	30835	Practicum Planta Piloto	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
4	30836	Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos	0	0,0	0	0,0	0	0,0	1	50,0	1	50,0	0	0,0	0	0,0
4	30837	Intensificación en el sector cárnico y del pescado	0	0,0	0	0,0	0	0,0	2	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
4	30838	Intensificación en el sector de frutas y hortalizas	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
4	30839	Intensificación en el sector del aceite, azúcar y productos derivados del cereal	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
4	30840	Innovación en la industria alimentaria	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	1	100,0	0	0,0
4	30841	Prácticas externas	0	0,0	0	0,0	0	0,0	3	37,5	5	62,5	0	0,0	0	0,0
4	30842	Trabajo fin de Grado	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0

En primer lugar, es necesario volver a hacer notar la coexistencia del plan en extinción (4º cursos y alumnos de segundas matrícula en 2º-3º) con el plan modificado (1º-2º-3º curso). Por esta razón, aparecen asignaturas con calificaciones duplicadas. Para apreciar mejor los resultados, sería necesario hacer un análisis conjunto calificaciones. Si se calcula la nota media, considerando no presentados y suspensos como 0, aprobados como 1, notables como 2, sobresalientes como 3 y matrículas de honor como 4, se observa que la nota media del grado es de 1,64 puntos. Esta media ha ido aumentando desde el curso 14-15, en que fue de 1,46 puntos, y el 15-16 de 1,52 puntos, para estabilizarse con respecto al 16-17 cuando fue de 1,63 puntos. Respecto a promociones anteriores se va confirmando el aumento de la nota media, lo que muy probablemente esté relacionado con el aumento de la nota media de acceso de los estudiantes a la titulación.

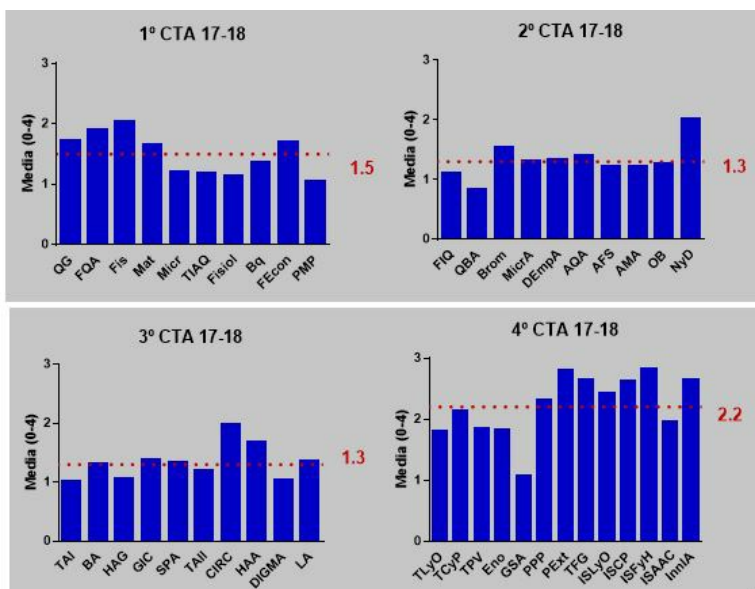
Si analizamos globalmente las calificaciones de las diferentes asignaturas por curso (en rojo la nota media del grado, y en blanco la nota media del curso), según la siguiente gráfica:

Global Grado CTA 17-18



Se observa cómo la nota media es bastante estable en los tres primeros cursos (1,5; 1,3 y 1,3 de media, respectivamente). Sin embargo, en cuarto curso la mejora de las calificaciones es considerable (2,2 de media), con un aumento significativo del número de notables, sobresalientes y matriculas de honor. Este aumento puede estar relacionado con la mayor madurez de los estudiantes, la impartición de asignaturas más centradas en los alimentos y/o la cercanía del fin de estudios, que añade cierta motivación a los estudiantes.

Si realizamos el análisis por curso con respecto a la media de cada curso (línea roja), según las siguientes gráficas (considerando 0: suspenso/no presentado, 1: aprobado, 2: notable, 3: sobresaliente, 4: MH):



Se observa una mayor dispersión en las calificaciones de 4º curso, debido sobre todo a las altas calificaciones obtenidas en las asignaturas optativas, que los estudiantes escogen según sus preferencias de especialización.

5.2.— Análisis de los indicadores de resultados del título

Análisis de los indicadores del título

Año académico: 2017/2018

Titulación: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Centro: Facultad de Veterinaria

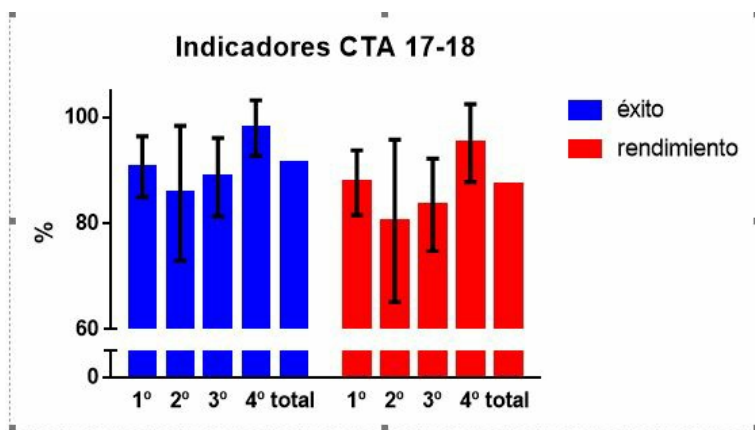
Datos a fecha: 27-10-2018

Curso	Cód As	Asignatura	Mat	Rec Equi Conv	Apro	Susp	No pre	Tasa éxito	Tasa rend
Cód As: Código Asignatura Mat: Matriculados Apro: Aprobados Susp: Suspendidos No Pre: No presentados Tasa Rend: Tasa Rendimiento									
2	26210	Fundamentos de ingeniería química	1	0	1	0	0	100.00	100.00
2	26213	Microbiología de los alimentos	1	0	1	0	0	100.00	100.00
2	26215	Operaciones básicas en la industria alimentaria	3	0	0	2	1	0.00	0.00
3	26220	Tecnología de los alimentos I	9	0	5	4	0	50.00	50.00
3	26221	Biotecnología alimentaria	4	0	4	0	0	100.00	100.00
3	26222	Higiene alimentaria general	5	0	4	1	0	80.00	80.00
3	26223	Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria	5	0	4	1	0	80.00	80.00
3	26225	Tecnología de los alimentos II	2	0	2	0	0	100.00	100.00
3	26226	Cocinado industrial y restauración colectiva	1	0	1	0	0	100.00	100.00
3	26227	Higiene alimentaria aplicada	14	0	12	1	1	92.31	85.71
3	26228	Diseño industrial y gestión medioambiental	9	0	6	0	3	100.00	57.14
3	26229	Legislación alimentaria	12	0	9	3	0	75.00	75.00
4	26230	Tecnología de la leche y de ovoproductos	47	0	45	1	1	97.83	95.74
4	26231	Tecnología de la carne y del pescado	47	0	47	0	0	100.00	100.00
4	26232	Tecnología de productos vegetales	42	0	42	0	0	100.00	100.00
4	26233	Enología	50	0	50	0	0	100.00	100.00
4	26234	Gestión de la seguridad alimentaria	55	0	43	10	2	80.39	77.36
4	26235	Practicum planta piloto	46	0	46	0	0	100.00	100.00
4	26236	Prácticas externas	37	0	36	0	1	100.00	97.22
4	26237	Trabajo fin de Grado	42	0	37	0	5	100.00	88.10
4	26238	Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos	21	0	21	0	0	100.00	100.00
4	26239	Intensificación en el sector cárnico y del pescado	28	0	28	0	0	100.00	100.00
4	26240	Intensificación en el sector de frutas y hortalizas	18	0	17	0	1	100.00	93.75
4	26241	Intensificación en el sector del aceite, azúcar y productos derivados del cereal	24	0	20	1	3	100.00	90.91
4	26243	Innovación en la industria alimentaria	13	0	13	0	0	100.00	100.00
1	30800	Química general	64	23	58	5	1	92.06	90.63
1	30801	Fundamentos de química analítica	61	20	57	2	2	96.61	93.44
1	30802	Física general y fundamentos del análisis físico	61	20	58	1	2	98.31	95.08
1	30803	Matemáticas	59	22	54	5	0	91.53	91.53
1	30804	Microbiología	70	23	60	8	2	88.24	85.71
1	30805	Técnicas instrumentales de análisis químico	83	18	65	11	7	85.53	78.31
1	30806	Fisiología general y de la nutrición	64	22	51	11	2	82.26	79.69

Curso	Cód As	Asignatura	Mat	Rec Equi Conv	Apro	Susp	No pre	Tasa éxito	Tasa rend
1	30807	Bioquímica	59	22	54	4	1	93.10	91.53
1	30808	Fundamentos de economía alimentaria	62	19	56	2	4	96.55	90.32
1	30809	Producción de materias primas en la industria alimentaria	73	17	59	12	2	83.10	80.82
2	30810	Fundamentos de ingeniería química	67	13	44	15	8	74.58	65.67
2	30811	Química y bioquímica de los alimentos	78	13	41	29	8	58.57	52.56
2	30812	Bromatología	63	20	59	2	2	96.72	93.65
2	30813	Microbiología de los alimentos	56	19	53	2	1	96.36	94.64
2	30814	Dirección de empresas alimentarias	62	16	51	10	1	83.61	82.26
2	30815	Análisis químico de los alimentos	65	16	57	5	3	91.94	87.69
2	30816	Análisis físico y sensorial de los alimentos	64	14	57	4	3	93.44	89.06
2	30817	Análisis microbiológico de los alimentos	76	11	53	15	8	77.94	69.74
2	30818	Operaciones básicas en la industria alimentaria	85	4	61	10	14	85.92	71.76
2	30819	Nutrición y dietética	57	20	57	0	0	100.00	100.00
3	30820	Tecnología de los alimentos I	59	3	43	11	5	78.43	71.43
3	30821	Biotecnología alimentaria	58	6	51	3	4	96.08	89.09
3	30822	Higiene alimentaria general	59	3	44	10	5	80.39	73.21
3	30823	Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria	60	7	54	3	3	94.44	89.47
3	30824	Salud pública y alimentación	59	11	53	6	0	89.47	89.47
3	30825	Tecnología de los alimentos II	56	6	40	10	6	78.72	69.81
3	30826	Cocinado industrial y restauración colectiva	51	7	50	0	1	100.00	98.00
3	30827	Diseño industrial y gestión medioambiental	51	2	45	3	3	93.33	87.50
3	30828	Higiene alimentaria aplicada	58	2	47	7	4	86.79	80.70
3	30829	Legislación alimentaria	60	3	52	5	3	94.44	89.47
4	30830	Tecnología de la leche y de ovoproductos	0	1	0	0	0	0.00	0.00
4	30831	Tecnología de la carne y del pescado	0	2	0	0	0	0.00	0.00
4	30832	Tecnología de productos vegetales	0	2	0	0	0	0.00	0.00
4	30833	Enología	0	3	0	0	0	0.00	0.00
4	30834	Gestión de la seguridad alimentaria	0	2	0	0	0	0.00	0.00
4	30835	Practicum Planta Piloto	0	4	0	0	0	0.00	0.00
4	30836	Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos	2	1	2	0	0	100.00	100.00
4	30837	Intensificación en el sector cárnico y del pescado	2	3	2	0	0	0.00	0.00
4	30838	Intensificación en el sector de frutas y hortalizas	0	1	0	0	0	0.00	0.00
4	30839	Intensificación en el sector del aceite, azúcar y productos derivados del cereal	0	3	0	0	0	0.00	0.00
4	30840	Innovación en la industria alimentaria	1	2	1	0	0	0.00	0.00
4	30841	Prácticas externas	8	8	8	0	0	100.00	100.00
4	30842	Trabajo fin de Grado	0	1	0	0	0	0.00	0.00

Al igual que en el punto anterior, se analizarán los indicadores del título teniendo en cuenta los resultados globales en ambos planes. Tras este análisis de las tasas de éxito y rendimiento logradas, cabe destacar los siguientes aspectos:

- Las tasas medias de éxito (91%) y rendimiento (87%) obtenidas como media de los cuatro cursos son superiores a las propuestas inicialmente en la Memoria de Verificación de la titulación (80 y 70% respectivamente). En la siguiente gráfica se muestran los valores de las tasas medias de éxito y rendimiento por curso (y su desviación estándar):



- Analizando los cursos por separado, en primer curso cabe señalar que las tasas de éxito (90%) y rendimiento (87%) se mantienen prácticamente constantes desde el curso 14-15. Cabe resaltar el aumento progresivo en las tasas de éxito/rendimiento en la asignatura Técnicas instrumentales de análisis químico desde el curso 15-16, que pasaron del 58,3 y 52,5%, respectivamente, 73% y 62% en el curso 16-17, para ser del 85 y 78% en el curso 17-18, valores muy cercanos a la media del 1º.

- En relación a segundo curso, las tasas de éxito y rendimiento medias se han estabilizado alrededor del 85% y 80%. A pesar que el curso 16-17 todas las asignaturas tenían una tasa de rendimiento superior al 70%, este curso hay 4 asignaturas por debajo de ese valor: Fundamentos de ingeniería química, Química y bioquímica de los alimentos, Análisis microbiológico de los alimentos y Operaciones básicas en la industria alimentaria. Sin embargo, excepto en el caso de Química y bioquímica de los alimentos, todas ellas tienen una tasa de éxito superior al 75%. Desde la Comisión también se hace constar que, a pesar de la dificultad de la asignatura Química y bioquímica de los alimentos, tiene un gran interés y valor formativo para el Grado.

- En relación a tercer curso, ha habido un aumento en las tasas medias de éxito y rendimiento (88 y 83%, respectivamente), tras el descenso detectado en el curso 16-17 (84,5% y 78,4%, respectivamente) con respecto al 15-16 (89,2 y 85,6%, respectivamente). Así, ninguna asignatura presenta una tasa de éxito menor al 75% o de rendimiento menor al 70%.

- En cuanto a cuarto curso, las tasas de éxito y rendimiento (98 y 95,2%) 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

En este curso académico, 70 profesores de la titulación han participado en proyectos de innovación directamente relacionados con el grado en CTA y/o en la creación de cursos en el ADD. Es decir, prácticamente la totalidad de los profesores participaron activamente en la mejora de la docencia del grado.

Con respecto a los proyectos de innovación, más de 30 profesores de la titulación han participado en 17 nuevos proyectos de innovación durante el curso 17-18, de los cuales 9 estaban enfocados a la motivación y participación de los alumnos del Grado en CTA. Esto supone un descenso del número de proyectos de innovación relacionados directamente con el Grado en CTA con respecto al curso pasado, cuando se ejecutaron 14 proyectos de innovación (Acciones de mejora 1.4 y 2.5, PAIM 16-17).

En concreto, estos proyectos perseguían (a) una mayor integración de las competencias informacionales en las asignaturas de primer, segundo y tercer curso (PIET_17_343: Aplicación de herramientas basadas en competencias informacionales en un entorno interdisciplinar cooperativo para el desarrollo de actividades de aprendizaje en el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos: III), (b) aumentar la motivación y evitar el fracaso escolar de los estudiantes al inicio del Grado (PIPOUZ_17_367: Análisis del espacio POU en la web de la Facultad de Veterinaria); (c) facilitar el aprendizaje y su evaluación en diferentes asignaturas (PIIDUZ_17_414: Flipped Classroom y Gamificación al servicio de la evaluación continua; PIEC_17_340: Actualización de materiales docentes digitales y la web de la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria; PIIDUZ_17_083 Título: Aprender preguntando online. Realizar cuestionarios y actividades utilizando la plataforma Moodle; PIIDUZ_17_344; Estudio sobre la evolución de la Innovación Educativa en la Facultad de Veterinaria, su estado actual e implementación en los procesos de aprendizaje y calidad); d) en la creación de redes de innovación educativa (PIIDUZ_17_249: Red EuLES, Red interdisciplinar de investigación e innovación educativa en Entornos uLearning en Educación Superior; PIIDUZ_17_242: Grupo multidisciplinar ApreNRED: Evaluación de la adquisición de competencias transversales entre

profesores anfitriones y visitantes); y (e) dar la respuesta adecuada, en el curso 2015-16, a la demanda anual (y permanente) de los estudiantes, especialmente de los últimos cursos de Grado, sobre orientación profesional y salidas profesionales (PIET_17_347: Difusión y registro sobre la inserción laboral tras los estudios de Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos).

Por otro lado, tal y como se ha señalado en el punto 2.3, 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 PAIM 16-17). En este sentido, y en el marco del proyecto de innovación docente PIET_17_343: "Aplicación de herramientas basadas en competencias informacionales en un entorno interdisciplinar cooperativo para el desarrollo de actividades de aprendizaje en el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos: III" se está formando a los estudiantes en el uso de herramientas informacionales, principalmente en el uso de las citas y referencias bibliográficas en colaboración con el personal de la biblioteca del centro. Así, se ha seleccionado el estilo Harvard para las citas y referencias bibliográficas de las asignaturas de integración. El objetivo final es usar este sistema de citación en todas las asignaturas del Grado, en especial en el Trabajo Fin de Grado.

6.— Satisfacción y rendimiento

6.1.— Tasas globales del título

6.1.1.— Tasas de éxito/rendimiento/eficiencia

Tasas de éxito/rendimiento/eficiencia

Titulación: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Centro: Facultad de Veterinaria
Datos a fecha: 27-10-2018

Curso	Éxito	Rendimiento	Eficiencia
2011-2012	84.12	79.44	
2012-2013	83.88	78.36	94.35
2013-2014	85.43	80.96	89.98
2014-2015	87.62	82.86	90.40
2015-2016	89.24	84.18	87.47
2016-2017	88.89	83.21	87.83
2017-2018	89.82	85.24	94.68

Tal y como se ha discutido con detalle en el punto 5.2, las tasas de éxito y rendimiento son elevadas y muy estables a lo largo de los últimos cursos (superiores al 85% en éxito y 80% en rendimiento desde el curso 13-14), presentando unos valores muy estables del 89 y 84% en los tres últimos cursos.

En cuanto a la tasa de eficiencia ("Relación porcentual entre el número total de créditos que han superado el conjunto de graduados de un determinado año académico a lo largo del estudio en el que se han titulado y el número total de créditos en que se han matriculado") se observa que es bastante estable y elevada a lo largo de los años, siendo superiores al 87% con valor máximo del 95% en este curso 17-18.

6.1.2.— Tasas de abandono/graduación

Tasas de abandono/graduación

Titulación: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Centro: Facultad de Veterinaria
Datos a fecha: 27-10-2018

Curso de la cohorte de nuevo ingreso	Abandono	Graduación
2011-2012	16.95	72.88
2012-2013	12.96	72.22
2013-2014	14.29	69.64
2014-2015	19.35	46.77
2015-2016	0.00	0.00

Curso de la cohorte de nuevo ingreso	Abandono	Graduación
2016-2017	0.00	0.00
2017-2018	0.00	0.00

Estos índices evalúan el desempeño de los estudiantes en función de su año de ingreso en el Grado. Para el cálculo de estas tasas se hace referencia al año en que los estudiantes empiezan el Grado, por eso los valores de estas tasas son 0 en los 3 últimos años.

En cuanto a la tasa de abandono ("Relación porcentual entre el número total de estudiantes de una cohorte de nuevo ingreso que debieron obtener el título el año académico previsto, de acuerdo con la duración del plan, y que no se han matriculado ni en ese año académico ni en el siguiente"), podemos ver que han abandonado un 19% de los estudiantes que ingresaron en el 14-15 y debían haberse graduado en el curso 17-18. Habría que indicar el valor de esta tasa está muy condicionado por estudiantes matriculados que realizan un cambio de estudios por una de sus primeras preferencias en el acceso a la universidad en los primeros meses de su ingreso en el Grado (como consecuencia del sistema de acceso a la universidad), y no por su incapacidad para superar la titulación. De todos modos, el anormal porcentaje de abandonos registrados al comienzo de primer curso debido al cambio de estudios a otras titulaciones (ver más arriba la reflexión acerca de la tasa de abandono), condiciona este cálculo.

Con respecto a la tasa de graduación ("Porcentaje de estudiantes que se gradúan antes de concluir el tiempo teórico previsto de finalización –de acuerdo con la duración del plan- más un año, en relación a su cohorte de entrada"), refleja el porcentaje de estudiantes que finalizan el Grado de CTA antes de 5 años. Por ello, la tasa de graduación a los cuatro años de empezar no es el valor definitivo, falta todavía un año. Así, tendríamos que fijarnos en la tasa de graduación de aquellos estudiantes que accedieron en el curso 13-14, que serían el 68%. Sin embargo, también habrá que considerar los estudiantes de ese curso que todavía pueden defender el TFG en la convocatoria de diciembre, y que no constan en el momento de realizar estos cálculos.

A partir de los datos más fiables, que son de la cohorte de entrada en el 12-13 (en el plan 2009), vemos un 13% de abandono, un 72% de estudiantes graduados antes de los 5 años, y un 15% de estudiantes que todavía siguen matriculados. Tal y como se ha comentado previamente, si se redujera el porcentaje de abandono, aumentaría la tasa de graduados, como consecuencia del mayor interés en los estudios y de la mayor nota de acceso de los estudiantes al Grado de CTA (p.e desde el curso 11-12 hasta el 16-17 la nota de corte ha aumentado en 2,5 puntos, y la nota media en 2 puntos). Esta reducción del porcentaje de abandono probablemente se vería facilitada por cambios en el sistema de acceso a la universidad (acción de mejora 5.1 PAIM 16-17)

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

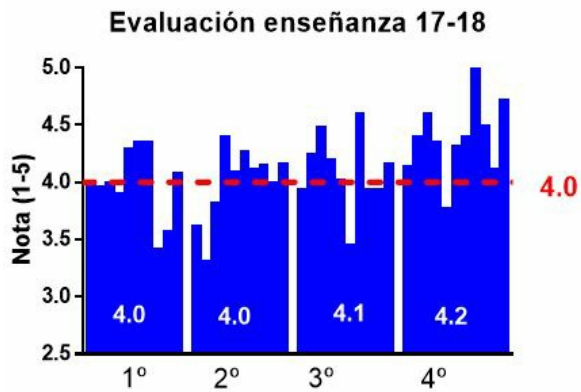
6.2.1.– Valoración de la satisfacción de los alumnos con la formación recibida

Comenzando por la evaluación de la enseñanza (es decir, de las asignaturas), tal y como viene sucediendo desde la implantación del sistema de encuestas online, la tasa de respuesta media de los estudiantes permanece en valores bajos (26% en el curso 17-18), en claro descenso en los últimos años, por lo que se sigue reclamando la puesta en marcha de un plan de acción que permita incrementar la participación del alumnado en la realización de las encuestas (Propuesta de mejora 5.2 PAIM 16-17). Además, la tasa de respuesta de los estudiantes del plan modificado ha sido igual a la de los del plan en extinción (26%). En cualquier caso, la tasa de respuesta media en el Grado en CTA es bastante cercana, aunque este curso por debajo, a la de la Universidad (33%). La Comisión considera que es necesario modificar el sistema de realización de encuestas con objeto de recoger respuestas representativas del conjunto de estudiantes que atienden efectiva y frecuentemente a las clases presenciales, además de facilitar la realización de las encuestas desde el comienzo de las clases, en lugar de en periodos determinados.

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 todas las asignaturas de la titulación es 4,06, similar al curso 16-17, ligeramente superior al valor medio obtenido para las titulaciones (incluyendo los másteres, que suelen ser mejor valorados que los grados) de la Universidad de Zaragoza (3,86). Este valor denota un elevado grado de satisfacción de los estudiantes con la calidad global de la titulación. Además, la valoración global de los estudiantes es superior entre los del plan en extinción (4,23) que entre los del plan modificado (4,03). De hecho, de acuerdo al "Informe de la campaña de encuestas del curso 17-18" elaborado por la Unidad de Calidad y Racionalización (https://encuestas.unizar.es/sites/encuestas.unizar.es/files/users/jsraccio/Informes/informe_campana_de_encuestas_17_18.pdf) la valoración de los estudiantes del plan en extinción es la tercera más alta de los Grados de la Universidad de Zaragoza, tras el Programa Conjunto Fis-Mat y el Grado en Turismo.

- Cuando se analizan las asignaturas por separado, se observa que hay una gran variabilidad, aunque todas las calificaciones medias superan el 3 (en el rango 3,3-4,7). En la siguiente gráfica se muestran los resultados por curso (en rojo la media del grado):

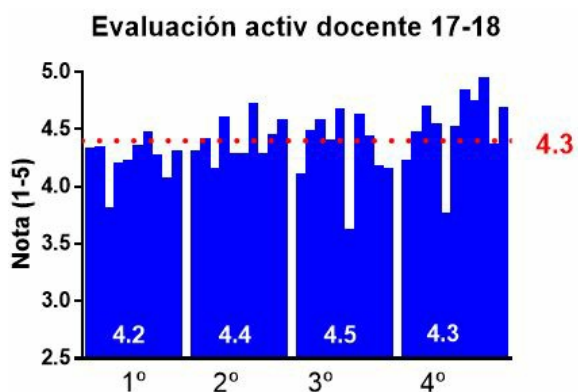


En estos momentos podemos ver una gran homogeneidad en la valoración de los cursos, al contrario de la situación observada con anterioridad, cuando los cursos menos valorados eran los dos primeros. Esta circunstancia puede estar relacionada con la mayor valoración de los estudiantes del plan modificado (1º, 2º y 3º cursos). La Comisión considera que, en muchos de estos casos, el número de encuestas no es suficientemente representativo para valorar la evaluación de la enseñanza en algunas asignaturas.

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, la tasa de respuesta y la nota media de la evaluación en el Grado en CTA (8% y 4,69, respectivamente) no son definitivos ni se pueden comparar a los de la universidad ya que las encuestas de satisfacción con el TFG permanecerán abiertas hasta el 30 de enero de 2019 por lo que no se dispondrá de datos definitivos del curso 17-18 hasta esa fecha. De todos modos, estos resultados están en línea con los obtenidos en cursos anteriores. Los estudiantes han evaluado muy positivamente la adecuación del trabajo a los estudios cursados, los recursos y la organización y distribución de las sesiones de tutoría. Por otro lado, han valorado con menos nota la orientación general para la elaboración del trabajo y la planificación general general y temporalización, probablemente por la carga de trabajo que supone este TFG. Desde la Comisión se señala la importancia de usar un sistema de citación común para todas las asignaturas del Grado.

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 (4,3) es superior a la de las asignaturas (4,0, tal y como se detalla más arriba). Es decir, los profesores son valorados incluso mejor que sus asignaturas. Al igual que en el caso de la evaluación de la enseñanza, la valoración de los estudiantes del plan en extinción (4,39) ha sido superior que la de los del plan modificado (4,33). En ambos casos, la valoración es superior a la media de la universidad (4,2).

En la siguiente gráfica se muestran los resultados por curso (en rojo la media del grado):



Con respecto al curso 16-17, la valoración media se mantiene. Tras el descenso experimentado el curso 16-17, el 3er curso es el que más ha aumentado su valoración, en 0,5 puntos. Aquellas en las que se ha producido una bajada importante con un descenso de más de 0,5 puntos: Microbiología, Técnicas instrumentales de análisis químico, Fundamentos de economía alimentaria y Tecnología de los alimentos II. En todo caso, la valoración media de los profesores en cada asignatura supera los 3,5 puntos.

Finalmente, también se han elaborado encuestas acerca de la "satisfacción de los estudiantes con la titulación" a estudiantes de último curso (egresados). En este caso, la nota media (4,23) ha aumentado considerablemente con respecto al curso pasado (3,85). Como punto negativo, habría que destacar el bajo número de respuestas recibido (10%). No se pueden comparar estos datos con los obtenidos en la Universidad de Zaragoza, debido a que estos datos no están disponibles. Sin embargo, de acuerdo al "Informe de la campaña de encuestas del curso 17-18", el curso 16-17, la valoración del Grado en CTA por sus egresados fue la 5ª más alta de la Universidad de Zaragoza tras los Grados en Ingeniería Agroalim y MR, Ingeniería Informática, Ciencias Ambientales e Ingeniería Civil. Los bloques mejor valorados de nuestra titulación se refieren al "Plan de estudios y desarrollo de la formación", destacando la Correspondencia entre lo planificado en las guías docentes y lo desarrollado en el Grado (4,8), Oferta de prácticas externas y Resultados alcanzados en cuanto a la consecución de objetivos y competencias (4,6); y del bloque de "Recursos humanos" en especial la calidad docente del profesorado y el equipo de gobierno (5,0). Del mismo modo la satisfacción global con el grado, en relación al cumplimiento de sus expectativas con respecto al título (4,8) y su grado de preparación para el mercado laboral (4,2), también fueron bien valorados. Por otro lado, los puntos peor valorados se centraron en la Canalización de quejas y sugerencias (3,2), Adecuación de horarios y turnos (3,8), Profesionalidad del Personal de Administración y Servicios del Título (3,8), así como Recursos informáticos y tecnológicos (3,8 puntos). Estos puntos fuertes y débiles del Grado son muy estables y similares a lo largo de los diferentes cursos.

Desde la Comisión, se resalta y agradece la gran disponibilidad del profesorado del Grado para atender tutorías.

6.2.2.— Valoración de la satisfacción del Personal Docente e Investigador

En estas encuestas, la Universidad ha proporcionado datos separados para los profesores que imparten docencia en cada uno de los planes. Para calcular el resultado final, se ha realizado la media de ambos datos. Así, la tasa de respuesta está en línea con la de la Universidad (alrededor del 25%). En cuanto a la satisfacción media del PDI con la titulación (4,2, respectivamente) ha sido superior a la de la universidad (3,9). Con respecto al curso 16-17 ha disminuido la participación del PDI de nuestro grado en las encuestas de satisfacción (34% en el 16-17), pero su valoración global del Grado ha aumentado desde el 4,05. 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 4,0 en todos los casos). Los aspectos mejor valorados son la Atención prestada por el PAS del Centro (4,5) y la Gestión realizada por los Agentes del Título (Coordinador y Comisiones) (4,5 puntos). Sin embargo, los puntos que más preocupan al PDI son el nivel previo de conocimientos de los estudiantes (3,6), las acciones de actualización y mejora docente llevadas a cabo por la Universidad de Zaragoza (3,7), el absentismo escolar (3,8), y el elevado tamaño de los grupos de prácticas (3,8). Además, el profesorado sigue solicitando más aulas informáticas y polivalentes, reducir el tamaño de los grupos de prácticas, y disponer de más presupuesto para prácticas.

Al igual que en el caso anterior, estos puntos fuertes y débiles del Grado son muy estables y similares a lo largo de los diferentes cursos.

6.2.3.— Valoración de la satisfacción del Personal de Administración y Servicios

En relación a las encuestas de satisfacción del PAS, cabe resaltar que se refieren al centro (Facultad de Veterinaria) y no al grado en por lo que su análisis abarcaría a todas las titulaciones de nuestro centro.

La tasa de respuesta en nuestra facultad (22%) es muy similar a la de la universidad, aunque con una menor valoración media (3,4 frente a 3,8 en UNIZAR)

Como puntos mejor valorados se encuentran la adecuación de sus conocimientos y habilidades al trabajo desempeñado (3,9), sus relaciones con el profesorado (3,7) y estudiantes (3,8), así como la definición de sus funciones (3,6).

Sus principales críticas se centran en los recursos, como la falta de plan de formación para el PAS en cuanto a cursos para laboratorios y prevención de riesgos laborales.

Cabe destacar que durante el curso 17-18 se volvió a organizar un curso de formación para el PAS en nuestra facultad, en este caso "Curso avanzado de análisis microbiológico de los alimentos" de 30 h de duración. El curso tuvo un gran éxito, ya que se completaron todas las plazas y obtuvo una excelente valoración. La Comisión considera muy positivas todas estas iniciativas y recomienda la impartición de este tipo de cursos en la Facultad.

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 para su inclusión en el PAIM

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 centros de enseñanzas medias (de bachillerato y de módulos profesionales relacionados con el Grado). En este sentido, 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.

-Se recomienda la revisión de los horarios del Grado para permitir la asistencia a las clases de las asignaturas matriculadas por los estudiantes matriculados en el Doble Grado Consecutivo en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural/Ciencia y Tecnología de los Alimentos en nuestra Facultad.

-Se recomienda evitar el adelanto de las clases de las primeras semanas de enero o el comienzo de curso a inicios de septiembre para poder terminar la docencia antes del final de año.

-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. De este modo, 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.

-Se recomienda continuar planificando la docencia con detalle, para asegurar una adecuada coordinación y distribución de la carga de trabajo. En especial, resulta conveniente estudiar un sistema de distribución homogéneo del número de estudiantes en el 4º curso.

-En lo concerniente al Plan de Orientación Universitaria de la Universidad de Zaragoza (POUZ) se recomienda continuar colaborando en su desarrollo. Se recomienda ofrecer información a los estudiantes acerca de las becas para realizar doctorados, de los grupos de investigadores de la Facultad (mediante charlas o vídeos-plataformas), para realizar presentaciones orales eficaces, así como para orientar a los alumnos en la elección de las asignaturas optativas de 4º curso.

-En lo tocante a programas de movilidad, se aconseja continuar trabajando en la ampliación del número de destinos, e implantar el programa English-friendly en nuestro Grado.

-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 y Practicum Planta Piloto. Además, sería conveniente disponer de mayores y mejores espacios de los laboratorios de investigación para mantener o incrementar el número de trabajos experimentales en el TFG. También se recomienda la búsqueda de soluciones frente a las altas temperaturas registradas en las aulas de exámenes durante las convocatorias de junio y septiembre.

-Debido a que la docencia planificada en muchas de las asignaturas del Grado está por encima del modelo contable utilizado por la Universidad, y a que la impartición "a coste cero" del Máster en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos por parte de un alto porcentaje de profesores del Grado, están ocasionando una alta carga docente del profesorado, existe preocupación porque estas circunstancias pueden llegar a afectar al tipo de docencia impartida. Por ello, se considera conveniente la revisión del encargo docente de las áreas implicadas en el Grado, y en especial las afectadas por la impartición del Máster en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos.

-Se recomienda dotar a los profesores de espacios adecuados que permitan atender a los alumnos y los grupos de trabajo 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.

-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 agilizar 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 un planteamiento de alternativas que aporten soluciones eficaces y definitivas. Además, se recomienda ampliar el periodo de evaluación al total del cuatrimestre de impartición de la asignatura.

-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, supervisión y correcto mantenimiento con respecto a su seguridad del material de laboratorio de las prácticas de las asignaturas de las materias de Química y Física y de Enología.

-Con objeto de informar de actividades, cursos, etc y realizar la gestión del procedimiento de seguimiento de la inserción laboral de los egresados, debería seguir manteniéndose un sistema eficaz de contacto (p.e. a través de las redes sociales del centro) con los egresados como complemento a la base de datos de contacto implementada en el centro.

-Debido al interés del PDI y PAS de nuestro centro en los cursos de formación y a la distancia entre nuestro centro y el centro de impartición de los cursos, debería buscarse un sistema alternativo a la presencialidad (p.e. cursos por videoconferencia, para lo que sería necesario habilitar los espacios adecuados en nuestro centro) o bien impartir un mayor número de estos cursos en la Facultad de Veterinaria.

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

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 centros de enseñanza, participación en medios de comunicación, redes sociales de la Facultad).

Por otro lado, los proyectos de integración entre asignaturas están favoreciendo el interés y la formación de los estudiantes.

Además, la disponibilidad de la programación de la docencia del curso académico en la página web del centro ha resultado ser de gran ayuda para flexibilizar la labor docente del profesorado.

Finalmente, se ha iniciado el Doble Grado Consecutivo en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural/Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Para ello, teniendo en cuenta los núcleos formativos comunes de los títulos de Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural, mención en Industrias Agrarias y Alimentarias (IAMR) y Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CTA) y la posibilidad de complementarse, se ofrece este Doble Grado Consecutivo IAMR-CTA, con un itinerario curricular conjunto articulando una programación docente que permita al estudiante cursar secuencialmente los dos títulos implicados. Así, los estudiantes que finalicen el itinerario curricular de doble grado establecido obtendrán ambos títulos universitarios oficiales: Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural, Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias, y Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. El estudiante o egresado podrá acceder a este Doble Grado Consecutivo una vez haya aprobado, al menos, 180 créditos de la titulación de origen (IAMR o CTA). De acuerdo al reconocimiento de créditos establecido, el estudiante que acceda a este Doble Grado Consecutivo deberá cursar 120 ECTS, además de las asignaturas necesarias para terminar los estudios de la titulación de origen. La consecución de este Doble Grado Consecutivo proporcionará al futuro graduado una excelente preparación para afrontar con garantías su futuro profesional en la industria agroalimentaria, sector de gran relevancia para nuestra comunidad. Los detalles de esta titulación pueden consultarse en: <https://eps.unizar.es/programadobletitulacion>.

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 recomendación

No procede

7.3.2.— Actuaciones realizadas o en marcha

Ninguna

7.4.— Situación actual de las acciones propuestas en el último 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 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. 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 13 asignaturas de cuarto curso para su implantación en el curso 18-19.

1.2. Acción (título): Mejora en la planificación docente, la coordinación y distribución de la carga de trabajo a lo largo del curso.

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

1.3. Acción (título): Mejora de la visibilidad de la información relativa al Grado en la página web de Titulaciones

Situación: en curso. El decanato de la Facultad de Veterinaria ha adaptado y completado la página web de la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. En cuanto a la página web de estudios.unizar.es, sigue sin diferenciarse entre los objetivos y competencias de cada uno de los planes.

1.4. Acción (título): Apoyo a la creación y continuación de proyectos de integración entre asignaturas, y de innovación docente centrados en la mejora de la calidad de la titulación.

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 mientras las 9 asignaturas implicadas continúen participando en los proyectos de integración. Siguiendo en la línea de integración de conocimientos de diferentes asignaturas se ha continuado con un nuevo proyecto con objeto de mejorar las competencias informacionales de los estudiantes, destacando la capacidad de citar y referenciar correctamente, en el que se han integrado asignaturas de segundo curso. Además, y tal como se señala en el apartado 5.3 este año se ha apoyado la solicitud de 9 nuevos proyectos de innovación docente enfocados a la motivación y participación de los alumnos en el Grado en CTA.

1.5. Acción (título): Flexibilizar las condiciones de matrícula de los estudiantes del plan 2009

Situación: en curso. Se han planteado soluciones a los posibles problemas que puedan surgir en la matrícula de los estudiantes matriculados en el plan en extinción debido a la implantación del plan modificado. Se ha contactado con la unidad sigma de la Universidad de Zaragoza para la aplicación de estas soluciones. Será necesario realizar un seguimiento durante los próximos cursos para detectar problemas adicionales y plantear nuevas soluciones.

2- Acciones de mejora de carácter organizativo

2.1. Acción (título): Continuar con las labores de difusión de la titulación entre los estudiantes de enseñanzas medias.

Situación: ejecutada. Se ha celebrado la Jornada de Puertas Abiertas (febrero 2018) y se han visitado todos los centros de enseñanzas medias (de bachillerato y de módulos profesionales relacionados con el Grado) que lo han solicitado y mesas redondas a las que se nos ha invitado. También se ha mejorado la difusión mediante los vídeos disponibles en el canal Youtube de la Facultad de Veterinaria (<https://www.youtube.com/channel/UCBaUjHQPZL6c3-VIRLs9IZg>).

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, se siguen realizando reuniones con estudiantes y profesores para la organización docente.

2.3. Acción (título): Mejora del sistema de asignación de grupos de prácticas

Situación: ejecutada. Se elaboró una nueva normativa de asignación de grupos de docencia (https://veterinaria.unizar.es/sites/veterinaria.unizar.es/files/archivos/ESTUDIANTES/normativa_asignacion_grupos_fvz_v2.pdf) que contempla una distribución aleatoria de estudiantes que cambiará cada curso académico, con objeto de favorecer la formación de grupos de prácticas homogéneos y variados.

2.4. Acción (título): Continuar apoyando del Plan de Orientación Universitaria de la Universidad de Zaragoza (POUZ), y el seguimiento de sus resultados

Situación: ejecutada. Este curso 17-18 se desarrolló con éxito el Plan de Orientación Universitaria de la Universidad de Zaragoza (POUZ) en el Grado en CTA, enfocada tanto a los estudiantes de nuevo ingreso como al resto de estudiantes de cursos superiores.

2.5. Acción (título): Continuar celebrando jornadas de búsqueda de salidas profesionales en colaboración con el Plan de Orientación Universitaria

Situación: ejecutada. Gracias al proyecto PIET_17_347, "Difusión y registro sobre la inserción laboral tras los estudios de Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos" se realizó una charla con egresados de la Licenciatura y Grado que desarrollan su labor en diversos aspectos de la ciencia y tecnología de los alimentos, que están disponibles en el canal Youtube de la Facultad de Veterinaria (<https://www.youtube.com/channel/UCBaUjHQPZL6c3-VIRLs9IZg>).

2.6. Acción (título): Mantenimiento y actualización de redes sociales del centro para la gestión del procedimiento de seguimiento de la inserción laboral

Situación: ejecutada. Tras crearse una base de datos con los alumnos egresados y trasladarse a la secretaría del centro, la actualización de esta base de datos se realizará desde la secretaría del centro. Se ha creado un grupo de LinkedIn para egresados de CTA (<https://www.linkedin.com/groups/8636038>), en el que figuran más de 100 inscritos. En esta red social se informa a los egresados de actividades y se difunden ofertas de trabajo.

2.7. Acción (título): Ampliación de los destinos en los programas de movilidad y elaboración de tablas de reconocimiento académico que faciliten el intercambio de estudiantes.

Situación: en curso. Esta es una actividad en la que es necesario un trabajo continuo. Este curso no se ha firmado nuevos convenios.

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.

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 y el Departamento correspondiente.

3.3. Acción (título): Solicitud de una dotación presupuestaria estable para la ejecución de los trabajos encuadrados en la asignatura Practicum Planta Piloto

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

3.4. *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.

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

Situación: en curso. No se han habilitado los espacios solicitados el curso anterior, como aulas versátiles y con mobiliario polivalente. Todavía hay profesores de esta Facultad que siguen compartiendo despacho, y no se disponen de sitios específicos para realizar reuniones con grupos de estudiantes.

3.6. *Acción (título): Renovación parcial de los equipos informáticos de uso para estudiantes e instalación de un mayor número de enchufes en la biblioteca del Centro*

Situación: al no haber recibido noticias de la instancia correspondiente, la Comisión entiende que la acción se ha desestimado. A pesar de haber renovado algunas pantallas por monitores usados, sigue siendo necesaria la renovación de los equipos informáticos, así como la instalación de enchufes.

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): Revisión de la adecuación del encargo docente al profesorado actual de la titulación*

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

5- Propuesta de otras acciones

5.1. *Acción (título): Mejora del sistema de acceso de los estudiantes de primer curso y adelanto 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: en curso. A pesar de las modificaciones que han resuelto algunos de los problemas planteados desde esta Comisión en informes anteriores, como por ejemplo ampliar el periodo de realización de encuestas de segundo cuatrimestre o que la aplicación pueda estar disponible en diciembre para las encuestas de movilidad, prácticas externas curriculares y TFG y satisfacción global con la titulación, no se han atendido otras peticiones, como la puesta en marcha un plan de acción que permita incrementar la participación del alumnado en la realización de las encuestas.

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

Situación: en curso. Todavía resulta necesario continuar la labor entre estudiantes y profesores en el aspecto de la prevención de riesgos laborales, así como en una definición clara del sistema de defensa jurídica del profesorado. En este sentido, resulta conveniente establecer un pack de seguridad (EPIs) de los estudiantes de Grado para la realización de las prácticas.

5.4. *Acción (título): Solicitud de un técnico de laboratorio.*

Situación: no ejecutada. No se ha adjudicado ni trasladado a ningún técnico de laboratorio para la preparación del material de prácticas de las asignaturas relacionadas con la Química (Química General, Fundamentos de Química Analítica y Técnicas Instrumentales de Análisis Químico) y Física (Física General y Fundamentos del Análisis Físico).

5.5. *Acción (título): Solicitud de realización de un mayor número de cursos organizados por el Instituto de Ciencias de la Educación (formación continua, en TIC, formación de apoyo a la investigación, etc.) y de formación del Personal de Administración y Servicios en la Facultad de Veterinaria.*

Situación: ejecutada parcialmente. Tal y como se detalla en el punto 6.2.3, durante el curso 17-18 se organizó un curso de formación para el PAS en nuestra facultad: "Curso avanzado de análisis microbiológico de los alimentos" de 30 h de duración, con gran éxito de participación y valoración. Sin embargo, no se organizó ningún curso para PDI, ni sobre otras temáticas de interés para el PAS, como cursos para laboratorios y prevención de riesgos laborales.

8.— Reclamaciones, quejas, incidencias

9.— Fuentes de información

-Guías docentes de las asignaturas de la titulación. Fuente: página web del proyecto de titulación (<https://estudios.unizar.es/estudio/ver?id=112>).

-Datos e indicadores de la titulación del curso académico 2017-2018.

Fuente: página web del proyecto de titulación (estudios.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 (<http://innovaciondocente.unizar.es/master/loginLDAP.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 2017-2018.

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 2017-2018.

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

-Conclusiones de las reuniones de grupos de estudiantes, de grupos de profesores responsables de las asignaturas de primer, segundo, tercer y cuarto curso 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 16-17. Fuente: página web de estudios de Grado y Master (<https://zaguan.unizar.es/>).

-Plan Anual de Innovación y Mejora del Grado del curso 16-17. Fuente: página web de estudios de Grado y Master (<https://zaguan.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 2017/2018 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 (<https://academico.unizar.es/vicegerencia-academica/estadisticas>)

Una vez finalizado el curso académico 2017-2018, la Comisión de Evaluación de la Calidad del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se reunió el día 11 de diciembre del 2017 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.

10.— Datos de la aprobación

10.1.— Fecha de aprobación (dd/mm/aaaa)

19/12/2018

10.2.— Aprobación del informe

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

AÑO: 2017-18

SEMESTRE: Global

Centro: Facultad de Veterinaria

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
380	102	26.84%	4.24

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media				Asig	Desviación %
				A	B	C	D		
Microbiología de los alimentos (26213)	1	0	0.0						
Tecnología de la leche y de ovoproductos (26230)	50	18	36.0	4.13	4.21	4.06	4.06	4.13	-2.59%
Tecnología de la carne y del pescado (26231)	47	10	21.28	4.43	4.51	4.2	4.56	4.39	3.54%
Tecnología de productos vegetales (26232)	42	10	23.81	4.53	4.72	4.47	4.7	4.59	8.25%
Enología (26233)	51	8	15.69	4.37	4.34	4.32	4.5	4.35	2.59%
Gestión de la seguridad alimentaria (26234)	53	19	35.85	4.02	3.71	3.73	3.47	3.77	-11.08%
Practicum planta piloto (26235)	43	20	46.51	4.45	4.26	4.26	4.4	4.31	1.65%
Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos (26238)	18	10	55.56	4.13	4.48	4.42	4.5	4.39	3.54%
Intensificación en el sector cárnico y del pescado (26239)	27	1	3.7	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	17.92%
Intensificación en el sector de frutas y hortalizas (26240)	16	3	18.75	4.44	4.6	4.4	4.5	4.49	5.9%
Intensificación en el sector del aceite, azúcar y productos derivados del cereal	22	2	9.09	4.17	4.2	4.0	4.0	4.11	-3.07%
Innovación en la industria alimentaria (26243)	10	1	10.0	5.0	4.8	4.6	4.0	4.71	11.08%
Sumas y promedios	380	102	26.84	4.29	4.27	4.17	4.23	4.24	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)
CENTRO: Facultad de Veterinaria (105)

Alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
5	5	100.0%	4.31

BLOQUE: RECONOCIMIENTO ACADÉMICO

	Frecuencias				% Frecuencias			
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
4.¿El Acuerdo de aprendizaje se modificó durante el periodo de movilidad?	5	0	100%	0%				
6.¿Qué reconocimiento académico de periodo de movilidad obtuvo o piensa obtendrá de su institución de envío?	Completo 4	Parcial 0	No 0	Completo 80%	Parcial 0%	No 0%		
7.¿Informó la institución de envío de cómo convertirían a su regreso notas obtenidas en la institución de acogida?	Sí, antes 1	Al regreso 0	No 0	No comprobado 4	Sí, antes 20%	Al regreso 0%	No 0%	No comprobado 80%

BLOQUE: PREPARATIVOS PRÁCTICOS Y ORGANIZATIVOS INFORMACIÓN Y APOYO

	SI	NO	No puedo juzgar	SI	NO	No puedo juzgar
8.¿El proceso de selección en su institución de envío fue justo y transparente?	5	0	0	100%	0%	0%

BLOQUE: COSTES

	0-25%	26-50%	51-75%	76-100%	0-25%	26-50%	51-75%	76-100%
20.¿En qué medida su beca cubrió los gastos de movilidad?	2	1	2	0	40%	20%	40%	0%

	Frecuencias					% Frecuencias					media		
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3		4	5
1. Calidad de los cursos					2	3				40%	60%	4.6	
2. Calidad de los métodos de enseñanza					3	2				60%	40%	4.4	
3. Apoyo recibido en el proceso de aprendizaje					3	2				60%	40%	4.4	
BLOQUE: CALIDAD DEL APRENDIZAJE Y DE LA DOCENCIA RECIBIDA EN LA												4.47	
9. Satisfacción con el Apoyo administrativo (universidad de Zaragoza)					3	2				60%	40%	4.4	
10. Satisfacción con la Tutorización académica en Universidad de Zaragoza					3	2				60%	40%	4.4	
11. Satisfacción con el Apoyo administrativo (universidad de destino)				1	3	1				20%	60%	20%	4.0
12. Satisfacción con la Tutorización académica en Universidad de destino				1	1	3				20%	20%	60%	4.4
BLOQUE: PREPARATIVOS PRÁCTICOS Y ORGANIZATIVOS INFORMACIÓN Y APOYO												4.3	
13. Alojamiento				2	3					40%	60%	3.6	

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

Alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
5	5	100.0%	4.31

	Frecuencias					% Frecuencias					media		
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3		4	5
14. Aulas					2	3					40%	60%	4.6
15. Espacios de estudio, laboratorios o instalaciones similares					3	2					60%	40%	4.4
16. Bibliotecas	1					4	20%					80%	5.0
17. Acceso a ordenadores	2		1		1	1	40%	20%	20%	20%			3.67
18. Acceso a Internet			1		2	2		20%		40%	40%		4.0
19. Acceso a bibliografía especializada	2				3		40%			60%			4.0
BLOQUE:SATISFACCIÓN CON ALOJAMIENTO E INFRAESTRUCTURAS DE LA													4.18
21. En general, ¿cómo está de satisfecho/a con su experiencia de movilidad					1	4					20%	80%	4.8
BLOQUE:SATISFACCIÓN GENERAL													4.8
Sumas y promedios													4.31

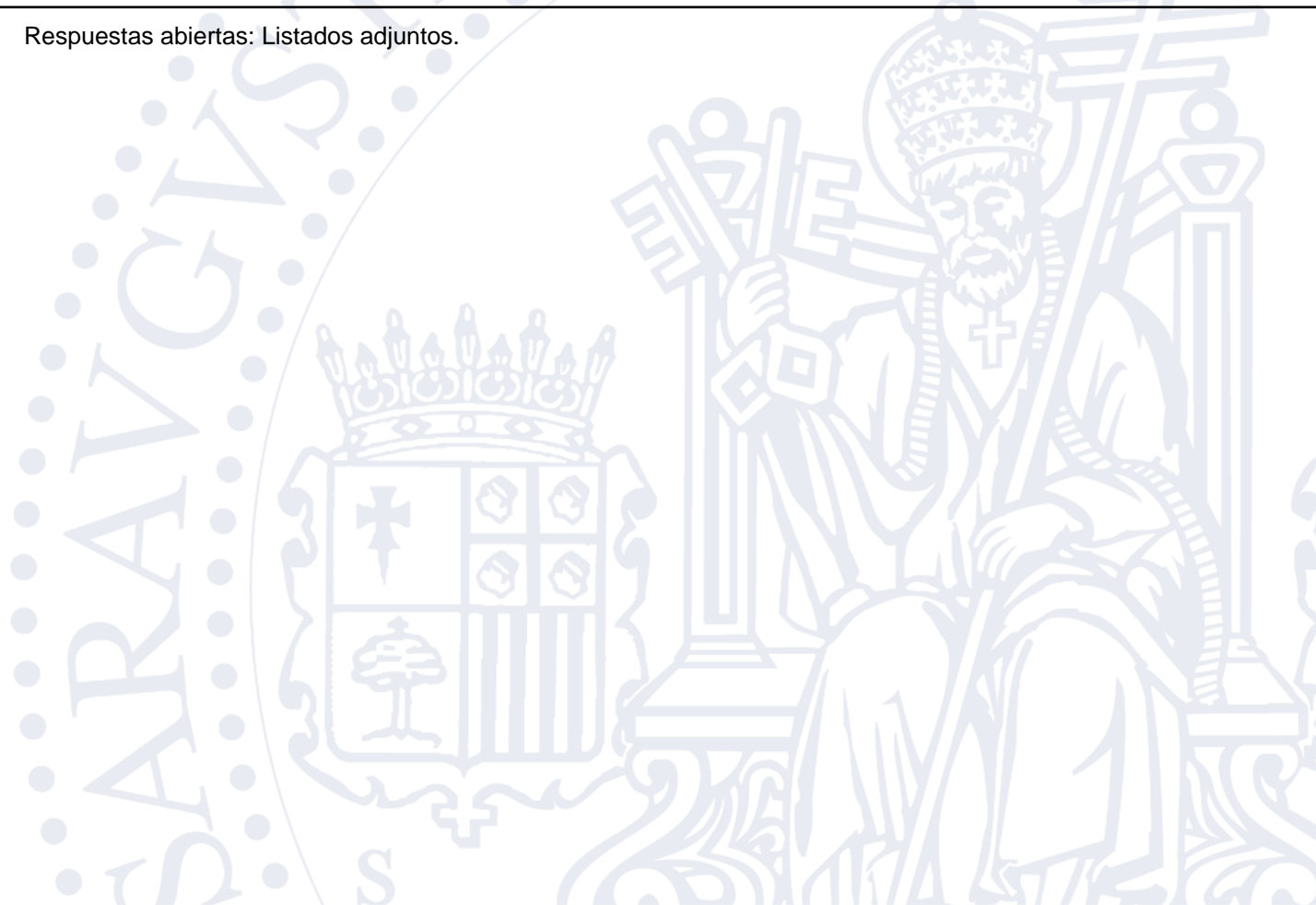
Respuestas abiertas: Listados adjuntos.

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

Alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
5	5	100.0%	4.31

Universidad de destino	Num. Respuestas	Evaluación global de su estancia (P.
SZKOLA GLOWNA GOSPODARSTWA WIEJSKIEGO	2	3.0
THE UNIVERSITY OF READING	1	5.0
KATHOLIEKE UNIVERSITEIT LEUVEN	2	4.5

Respuestas abiertas: Listados adjuntos.



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

AÑO: 2017-18

SEMESTRE: Global

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media titulación
37	0	0.0%	0.0

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media						Asig	Desv. %
				A	B	C	D	E	F		
Prácticas externas (26236)	37	0	0.0								0.0%
Sumas y Promedios	37	0	0.0								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.



CENTRO: Facultad de Veterinaria (105)

	Posibles						Nº respuestas		Tasa respuesta					Media
	96						21		21.88%					3.43
	Frecuencias						% Frecuencias					media		
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5		
1. Información sobre las titulaciones que se imparten en el Centro, para el desarrollo de sus labores de gestión y administrativas (fechas, requisitos matrícula, planificación docencia, organización aulas, horarios....)			1	10	7	3			5%	48%	33%	14%	3.57	
2. Comunicación con los responsables académicos (Decano o director del Centro, Director de Departamento, Coordinadores de Titulación y otros)			1	12	6	2			5%	57%	29%	10%	3.43	
3. Relaciones con el profesorado del Centro.			3	4	11	3			14%	19%	52%	14%	3.67	
4. Relaciones con el alumnado del Centro			2	5	10	4			10%	24%	48%	19%	3.76	
5. Sistema para dar respuesta a las sugerencias y reclamaciones	1	1	2	11	5	1	5%	5%	10%	52%	24%	5%	3.15	
BLOQUE: INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN													3.52	
6. Amplitud y adecuación de los espacios donde desarrolla su trabajo.			3	4	14				14%	19%	67%		3.52	
7. Adecuación de los recursos materiales y tecnológicos para las tareas encomendadas.			4	8	9				19%	38%	43%		3.24	
8. Plan de Formación para el personal de Admón. y Servicios.		3	4	10	4		14%	19%	48%	19%			2.71	
9. Servicios en materia de prevención de riesgos laborales		2	3	6	10		10%	14%	29%	48%			3.14	
BLOQUE: RECURSOS													3.15	
10. Organización del trabajo dentro de su Unidad			2	8	8	3			10%	38%	38%	14%	3.57	
11. Adecuación de conocimientos y habilidades al trabajo que desempeña.			1	6	9	5			5%	29%	43%	24%	3.86	
12. Definición clara de sus funciones y responsabilidades		1	2	5	9	4		5%	10%	24%	43%	19%	3.62	
13. Suficiencia de la plantilla para atender correctamente la gestión administrativa y la atención a estudiantes y profesorado	1	1	2	9	7	1	5%	5%	10%	43%	33%	5%	3.25	
14. Reconocimiento al trabajo que realiza	1	1	1	10	5	3	5%	5%	5%	48%	24%	14%	3.4	
BLOQUE: GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO													3.54	
15. Nivel de satisfacción global con la gestión académica y administrativa del Centro.			1	8	11	1			5%	38%	52%	5%	3.57	
BLOQUE: SATISFACCIÓN GLOBAL													3.57	
Sumas y promedios													3.43	



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

Posibles	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
41	10	24.39%	4.18

	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			1	1	4	4			10%	10%	40%	40%	4.1	
2. Distribución del Plan de estudios entre créditos teóricos, prácticos y trabajos a realizar por el alumno.			1	1	4	4			10%	10%	40%	40%	4.1	
3. Mecanismos de coordinación (contenidos, equilibrio cargas de trabajo del alumno, entrega de actividades, evaluaciones, etc.).			1	1	4	4			10%	10%	40%	40%	4.1	
4. Adecuación de horarios y turnos			1	1	4	4			10%	10%	40%	40%	4.1	
5. Tamaño de los grupos		1	1	3	3	2		10%	10%	30%	30%	20%	3.4	
BLOQUE:PLAN DE ESTUDIOS													3.96	
6. Conocimientos previos del estudiante para comprender el contenido de su materia				3	4	3				30%	40%	30%	4.0	
7. Orientación y apoyo al estudiante				1	5	4				10%	50%	40%	4.3	
8. Nivel de asistencia a clase de los estudiantes		1		4	2	3		10%		40%	20%	30%	3.6	
9. Oferta y desarrollo de programas de movilidad para estudiantes				1	7	2				10%	70%	20%	4.1	
10. Oferta y desarrollo de prácticas externas				1	6	3				10%	60%	30%	4.2	
BLOQUE:ESTUDIANTES													4.04	
11. Disponibilidad, accesibilidad y utilidad de la información sobre el título (Web, guías docentes, datos)					6	4					60%	40%	4.4	
12. Atención prestada por el Personal de Administración y Servicios del Centro					4	6					40%	60%	4.6	
13. Gestión de los procesos administrativos del título (asignación de aulas, fechas de exámenes, etc.)					5	5					50%	50%	4.5	
14. Gestión de los procesos administrativos comunes (plazo de matriculación, disponibilidad de actas, etc.)		1		1	4	4		10%		10%	40%	40%	4.33	
15. Gestión realizada por los Agentes del Título (Coordinador y Comisiones).				1	3	6				10%	30%	60%	4.5	
16. Acciones de actualización y mejora docente llevadas a cabo por la Universidad de Zaragoza.				4	4	2				40%	40%	20%	3.8	
BLOQUE:INFORMACIÓN Y GESTIÓN													4.36	
17. Aulas para la docencia teórica				2	3	5					20%	30%	50%	4.3
18. Recursos materiales y tecnológicos disponibles para la actividad docente (cañones de proyección, pizarras digitales, campus virtual, etc.).				2	5	3					20%	50%	30%	4.1
19. Espacios para prácticas (seminarios, salas de informática, laboratorios, etc.)			1	1	4	4		10%	10%	40%	40%	4.1		
20. Apoyo técnico y logístico de los diferentes servicios para el desarrollo de la docencia				1	4	5				10%	40%	50%	4.4	

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

Posibles	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
41	10	24.39%	4.18

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	4	5			10%	40%	50%	4.4
22. Nivel de satisfacción con los resultados alcanzados por los estudiantes				1	5	4			10%	50%	40%	4.3
23. Nivel de satisfacción general con la titulación				1	4	5			10%	40%	50%	4.4

BLOQUE:SATISFACCIÓN GENERAL

Sumas y promedios												4.37
												4.18

Respuestas abiertas: Listado adjunto.



TITULACIÓN: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (568)

AÑO: 2017-18

SEMESTRE: Global

Centro: Facultad de Veterinaria

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
1880	494	26.28%	4.03

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media				Asig	Desviación %
				A	B	C	D		
Química general (30800)	64	24	37.5	4.16	4.15	3.79	3.78	4.0	-0.74%
Fundamentos de química analítica (30801)	61	45	73.77	3.84	4.05	3.99	3.71	3.96	-1.74%
Física general y fundamentos del análisis físico (30802)	61	15	24.59	4.26	4.16	3.7	3.86	3.99	-0.99%
Matemáticas (30803)	59	53	89.83	3.94	4.04	3.74	3.84	3.9	-3.23%
Microbiología (30804)	70	8	11.43	4.57	4.1	4.34	4.12	4.29	6.45%
Técnicas instrumentales de análisis químico (30805)	83	6	7.23	4.45	4.37	4.3	4.17	4.35	7.94%
Fisiología general y de la nutrición (30806)	64	8	12.5	4.5	4.52	4.15	4.0	4.35	7.94%
Bioquímica (30807)	59	4	6.78	3.17	3.85	3.2	3.0	3.41	-15.38%
Fundamentos de economía alimentaria (30808)	62	3	4.84	3.89	3.46	3.47	3.67	3.57	-11.41%
Producción de materias primas en la industria alimentaria (30809)	73	16	21.92	4.15	4.2	3.94	3.87	4.07	0.99%
Fundamentos de ingeniería química (30810)	67	24	35.82	3.67	3.77	3.5	3.26	3.61	-10.42%
Química y bioquímica de los alimentos (30811)	78	7	8.97	3.86	3.21	3.11	3.14	3.31	-17.87%
Bromatología (30812)	63	18	28.57	4.07	3.71	3.8	3.56	3.81	-5.46%
Microbiología de los alimentos (30813)	56	23	41.07	4.35	4.43	4.35	4.48	4.39	8.93%
Dirección de empresas alimentarias (30814)	62	18	29.03	4.18	4.23	3.91	4.0	4.09	1.49%
Análisis químico de los alimentos (30815)	65	22	33.85	4.35	4.36	4.11	4.27	4.26	5.71%
Análisis físico y sensorial de los alimentos (30816)	64	10	15.62	4.13	4.23	4.03	3.9	4.11	1.99%
Análisis microbiológico de los alimentos (30817)	76	38	50.0	4.27	4.19	3.98	4.21	4.14	2.73%
Operaciones básicas en la industria alimentaria (30818)	85	44	51.76	3.95	4.14	3.91	3.84	3.99	-0.99%
Nutrición y dietética (30819)	57	16	28.07	4.23	4.13	4.13	4.31	4.16	3.23%
Tecnología de los alimentos I (30820)	56	12	21.43	4.05	3.9	3.89	3.83	3.93	-2.48%
Biotecnología alimentaria (30821)	55	6	10.91	4.33	4.2	4.23	4.17	4.24	5.21%

TITULACIÓN: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (568)

AÑO: 2017-18

SEMESTRE: Global

Centro: Facultad de Veterinaria

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
1880	494	26.28%	4.03

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media				Asig	Desviación %
				A	B	C	D		
Higiene alimentaria general (30822)	56	15	26.79	4.55	4.41	4.49	4.47	4.47	10.92%
Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria (30823)	57	7	12.28	4.19	4.2	4.17	4.29	4.19	3.97%
Salud pública y alimentación (30824)	57	7	12.28	3.81	4.11	4.06	3.86	4.01	-0.5%
Tecnología de los alimentos II (30825)	54	10	18.52	3.57	3.5	3.3	3.6	3.45	-14.39%
Cocinado industrial y restauración colectiva (30826)	51	8	15.69	4.54	4.75	4.45	4.62	4.59	13.9%
Diseño industrial y gestión medioambiental (30827)	49	9	18.37	3.89	4.09	3.8	3.89	3.93	-2.48%
Higiene alimentaria aplicada (30828)	58	11	18.97	3.97	3.99	3.84	4.0	3.93	-2.48%
Legislación alimentaria (30829)	57	6	10.53	4.17	4.37	4.0	3.83	4.16	3.23%
Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos (30836)	1	1	100.0	4.33	4.2	4.4	4.0	4.29	6.45%
Sumas y promedios	1880	494	26.28	4.09	4.11	3.93	3.92	4.03	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 (568)
CENTRO: Facultad de Veterinaria (105)

Alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
4	4	100.0%	4.51

BLOQUE: RECONOCIMIENTO ACADÉMICO

	Frecuencias				% Frecuencias			
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
4.¿El Acuerdo de aprendizaje se modificó durante el periodo de movilidad?	3	1	75%	25%				
6.¿Qué reconocimiento académico de periodo de movilidad obtuvo o piensa obtendrá de su institución de envío?	Completo 2	Parcial 1	No 0		Completo 50%	Parcial 25%	No 0%	
7.¿Informó la institución de envío de cómo convertirían a su regreso notas obtenidas en la institución de acogida?	Sí, antes 3	Al regreso 1	No 0	No comprobado 0	Sí, antes 75%	Al regreso 25%	No 0%	No comprobado 0%

BLOQUE: PREPARATIVOS PRÁCTICOS Y ORGANIZATIVOS INFORMACIÓN Y APOYO

	SI	NO	No puedo juzgar	SI	NO	No puedo juzgar
8.¿El proceso de selección en su institución de envío fue justo y transparente?	4	0	0	100%	0%	0%

BLOQUE: COSTES

	0-25%	26-50%	51-75%	76-100%	0-25%	26-50%	51-75%	76-100%
20.¿En qué medida su beca cubrió los gastos de movilidad?	2	0	2	0	50%	0%	50%	0%

	Frecuencias					% Frecuencias					media				
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3		4	5		
1. Calidad de los cursos					2	2					50%	50%	4.5		
2. Calidad de los métodos de enseñanza					2	2					50%	50%	4.5		
3. Apoyo recibido en el proceso de aprendizaje						4						100%	5.0		
BLOQUE: CALIDAD DEL APRENDIZAJE Y DE LA DOCENCIA RECIBIDA EN LA													4.67		
9. Satisfacción con el Apoyo administrativo (universidad de Zaragoza)				1	1	2					25%	25%	50%	4.25	
10. Satisfacción con la Tutorización académica en Universidad de Zaragoza					2						50%		50%	4.0	
11. Satisfacción con el Apoyo administrativo (universidad de destino)						1			3			25%	75%	4.75	
12. Satisfacción con la Tutorización académica en Universidad de destino					1	1			2			25%	25%	50%	4.25
BLOQUE: PREPARATIVOS PRÁCTICOS Y ORGANIZATIVOS INFORMACIÓN Y APOYO													4.31		
13. Alojamiento					1		3					25%	75%	3.75	

TITULACIÓN: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (568)
 CENTRO: Facultad de Veterinaria (105)

Alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
4	4	100.0%	4.51

	Frecuencias					% Frecuencias					media		
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3		4	5
14. Aulas	1				1	2	25%				25%	50%	4.67
15. Espacios de estudio, laboratorios o instalaciones similares					2	2					50%	50%	4.5
16. Bibliotecas	2					2	50%					50%	5.0
17. Acceso a ordenadores	2					2	50%					50%	5.0
18. Acceso a Internet			2			2		50%				50%	3.5
19. Acceso a bibliografía especializada	2					2	50%					50%	5.0
BLOQUE:SATISFACCIÓN CON ALOJAMIENTO E INFRAESTRUCTURAS DE LA												4.49	
21. En general, ¿cómo está de satisfecho/a con su experiencia de movilidad						4						100%	5.0
BLOQUE:SATISFACCIÓN GENERAL												5.0	
Sumas y promedios												4.51	

Respuestas abiertas: Listados adjuntos.

TITULACIÓN: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (568)
CENTRO: Facultad de Veterinaria (105)

Alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
4	4	100.0%	4.51

Universidad de destino	Num. Respuestas	Evaluación global de su estancia (P.
SZKOLA GLOWNA GOSPODARSTWA WIEJSKIEGO	2	2.0
THE UNIVERSITY OF READING	2	5.0

Respuestas abiertas: Listados adjuntos.



TITULACIÓN: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (568)

AÑO: 2017-18

SEMESTRE: Global

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media titulación
8	1	12.5%	5.0

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media						Asig	Desv. %
				A	B	C	D	E	F		
Prácticas externas (30841)	8	1	12.5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	0.0%
Sumas y Promedios	8	1	12.5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	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.



CENTRO: Facultad de Veterinaria (105)

	Posibles						Nº respuestas		Tasa respuesta					Media
	96						21		21.88%					3.43
	Frecuencias						% Frecuencias					media		
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5		
1. Información sobre las titulaciones que se imparten en el Centro, para el desarrollo de sus labores de gestión y administrativas (fechas, requisitos matrícula, planificación docencia, organización aulas, horarios....)			1	10	7	3			5%	48%	33%	14%	3.57	
2. Comunicación con los responsables académicos (Decano o director del Centro, Director de Departamento, Coordinadores de Titulación y otros)			1	12	6	2			5%	57%	29%	10%	3.43	
3. Relaciones con el profesorado del Centro.			3	4	11	3			14%	19%	52%	14%	3.67	
4. Relaciones con el alumnado del Centro			2	5	10	4			10%	24%	48%	19%	3.76	
5. Sistema para dar respuesta a las sugerencias y reclamaciones	1	1	2	11	5	1	5%	5%	10%	52%	24%	5%	3.15	
BLOQUE: INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN													3.52	
6. Amplitud y adecuación de los espacios donde desarrolla su trabajo.			3	4	14				14%	19%	67%		3.52	
7. Adecuación de los recursos materiales y tecnológicos para las tareas encomendadas.			4	8	9				19%	38%	43%		3.24	
8. Plan de Formación para el personal de Admón. y Servicios.		3	4	10	4		14%	19%	48%	19%			2.71	
9. Servicios en materia de prevención de riesgos laborales		2	3	6	10		10%	14%	29%	48%			3.14	
BLOQUE: RECURSOS													3.15	
10. Organización del trabajo dentro de su Unidad			2	8	8	3			10%	38%	38%	14%	3.57	
11. Adecuación de conocimientos y habilidades al trabajo que desempeña.			1	6	9	5			5%	29%	43%	24%	3.86	
12. Definición clara de sus funciones y responsabilidades		1	2	5	9	4		5%	10%	24%	43%	19%	3.62	
13. Suficiencia de la plantilla para atender correctamente la gestión administrativa y la atención a estudiantes y profesorado	1	1	2	9	7	1	5%	5%	10%	43%	33%	5%	3.25	
14. Reconocimiento al trabajo que realiza	1	1	1	10	5	3	5%	5%	5%	48%	24%	14%	3.4	
BLOQUE: GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO													3.54	
15. Nivel de satisfacción global con la gestión académica y administrativa del Centro.			1	8	11	1			5%	38%	52%	5%	3.57	
BLOQUE: SATISFACCIÓN GLOBAL													3.57	
Sumas y promedios													3.43	



TITULACIÓN: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (568)
CENTRO: Facultad de Veterinaria (105)

	Posibles	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media									
	71	15	21.13%	4.13									
		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		1			7	7		7%			47%	47%	4.27
2. Distribución del Plan de estudios entre créditos teóricos, prácticos y trabajos a realizar por el alumno.		1			8	6		7%			53%	40%	4.2
3. Mecanismos de coordinación (contenidos, equilibrio cargas de trabajo del alumno, entrega de actividades, evaluaciones, etc.).			2		9	4			13%		60%	27%	4.0
4. Adecuación de horarios y turnos			1	3	8	3			7%	20%	53%	20%	3.87
5. Tamaño de los grupos		1		4	2	8		7%		27%	13%	53%	4.07
BLOQUE:PLAN DE ESTUDIOS													4.08
6. Conocimientos previos del estudiante para comprender el contenido de su materia			2	8	3	2			13%	53%	20%	13%	3.33
7. Orientación y apoyo al estudiante			1	1	9	4			7%	7%	60%	27%	4.07
8. Nivel de asistencia a clase de los estudiantes			1	4	5	5			7%	27%	33%	33%	3.93
9. Oferta y desarrollo de programas de movilidad para estudiantes	1		1	1	7	5	7%		7%	7%	47%	33%	4.14
10. Oferta y desarrollo de prácticas externas	1		1	1	4	8	7%		7%	7%	27%	53%	4.36
BLOQUE:ESTUDIANTES													3.96
11. Disponibilidad, accesibilidad y utilidad de la información sobre el título (Web, guías docentes, datos)		1			6	8			7%		40%	53%	4.33
12. Atención prestada por el Personal de Administración y Servicios del Centro		1			4	10			7%		27%	67%	4.47
13. Gestión de los procesos administrativos del título (asignación de aulas, fechas de exámenes, etc.)		1			6	8			7%		40%	53%	4.33
14. Gestión de los procesos administrativos comunes (plazo de matriculación, disponibilidad de actas, etc.)	1	1		1	4	8	7%	7%		7%	27%	53%	4.29
15. Gestión realizada por los Agentes del Título (Coordinador y Comisiones).		1			4	10			7%		27%	67%	4.47
16. Acciones de actualización y mejora docente llevadas a cabo por la Universidad de Zaragoza.		1	1	4	6	3		7%	7%	27%	40%	20%	3.6
BLOQUE:INFORMACIÓN Y GESTIÓN													4.25
17. Aulas para la docencia teórica				1	7	7				7%	47%	47%	4.4
18. Recursos materiales y tecnológicos disponibles para la actividad docente (cañones de proyección, pizarras digitales, campus virtual, etc.).			1	2	7	5			7%	13%	47%	33%	4.07
19. Espacios para prácticas (seminarios, salas de informática, laboratorios, etc.)			1	3	6	5			7%	20%	40%	33%	4.0
20. Apoyo técnico y logístico de los diferentes servicios para el desarrollo de la docencia			1	4	5	5			7%	27%	33%	33%	3.93

TITULACIÓN: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (568)
CENTRO: Facultad de Veterinaria (105)

Posibles	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
71	15	21.13%	4.13

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		7	7		7%		47%	47%	4.33
22. Nivel de satisfacción con los resultados alcanzados por los estudiantes			1		9	5		7%		60%	33%	4.2
23. Nivel de satisfacción general con la titulación			1		8	6		7%		53%	40%	4.27

BLOQUE: SATISFACCIÓN GENERAL

Sumas y promedios												4.13
-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------

Respuestas abiertas: Listado adjunto.

