

INFORME DE EVALUACIÓN PARA LA RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN

TITULACIÓN: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

UNIVERSIDAD: UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

CENTRO: FACULTAD DE VETERINARIA

FECHA DE VERIFICACIÓN: 13 DE MAYO DE 2009

FECHA DE SOLICITUD DE RENOVACIÓN: 31 DE JULIO DE 2014

CÓDIGO RUCT: 2500468

La ACPUA, conforme a lo establecido en el artículo 27.bis del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, ha procedido a realizar la evaluación para la renovación de la acreditación del Título oficial arriba citado.

La evaluación del título ha incluido una visita de un panel de expertos a la universidad, el cual emitió un informe que junto con el resto de la información incluida en el dossier de acreditación fue analizada por la Subcomisión de Evaluación de Titulaciones de la ACPUA.

La Subcomisión de Evaluación de Titulaciones de la ACPUA valoró el título de acuerdo con los criterios recogidos en el modelo de evaluación para la renovación de la acreditación publicado en la página web de la ACPUA y emitió la correspondiente propuesta de informe al objeto de que la universidad pudiera presentar las alegaciones que considerara oportunas.

No habiéndose presentado alegaciones, la Subcomisión de Evaluación de Titulaciones de la ACPUA emite finalmente el siguiente **Informe de Evaluación para la Renovación de la Acreditación:**

FAVORABLE

así como, cuando proceda, las siguientes recomendaciones, buenas prácticas, puntos fuertes y débiles:

BUENAS PRÁCTICAS:

- Desarrollo de una aplicación informática que permite la actualización continua de la agenda lectiva de actividades docentes para informar puntualmente a estudiantes y profesorado. En esta agenda se recogen todas y cada una de las actividades de enseñanza-aprendizaje que se convocan desde cada asignatura (clases magistrales, seminarios, prácticas de laboratorio o planta piloto, visitas a empresas o centros de investigación, pruebas de evaluación continua, fechas límite de entregas de trabajos, etc.). La aplicación permite tener una visión clara de las actividades de enseñanza-aprendizaje planteadas tanto para los estudiantes como para los profesores. En el caso de los estudiantes, además, es personalizable, de modo que pueden recoger en su agenda las actividades de las distintas asignaturas en las que estén matriculadas.
- Integración de materias de distintos módulos disciplinares en torno a proyectos centrados en el desarrollo de las competencias específicas de los perfiles profesionales del Grado. Concretamente, se han diseñado 3 proyectos de integración (en los que participan 8 asignaturas) centrados en los perfiles profesionales de "Gestión y control de la calidad de productos en el ámbito alimentario", "Procesado de los alimentos", "Seguridad alimentaria" y "Desarrollo e innovación de procesos y productos en el ámbito alimentario".
- Creación de material docente específico (más de 50 documentos ubicados en un repositorio) con códigos QR ubicados en cada uno de los equipos de la planta piloto. Mediante los dispositivos móviles propios o disponibles en la planta, y la creación de una red interna, los estudiantes pueden seguir formándose autónomamente, consultando los vídeos sobre manejo de equipo y, los protocolos de prácticas, lo que resulta de enorme ayuda para la superación de las últimas asignaturas de la titulación ("Practicum Planta Piloto" y "Trabajo Fin de Grado").

PUNTOS FUERTES:

- El sector agroalimentario ha sido definido como estratégico en la Estrategia Aragonesa de Competitividad y Crecimiento.
- Implicación y cualificación del profesorado.
- Material docente innovador e integrador, realizado por los profesores y puesto a disposición de los estudiantes.
- Instalaciones, en particular la Planta Piloto.
- Resultados de aprendizaje y experiencia docente obtenida por los estudiantes.
- Satisfacción de los empleadores y agentes del ámbito agroalimentario.

MOTIVACIÓN:

ANÁLISIS DEL CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS DE LA EVALUACIÓN

DIMENSIÓN 1. LA GESTIÓN DEL TÍTULO

Criterio 1. Organización y desarrollo

El programa formativo está actualizado y se ha implantado de acuerdo a las condiciones establecidas en la memoria verificada y/o sus posteriores modificaciones.

En general todo el centro y el programa formativo están imbuidos en una cultura de la mejora continua que va más allá del cumplimiento cotidiano de las responsabilidades académicas. Tanto la labor del coordinador como la del equipo directivo y del resto de colectivos muestran actuaciones proactivas e imaginativas, dirigidas a la detección y resolución de problemas (muestra de ello es el desarrollado una aplicación informática que permite la actualización continua de la agenda para coordinar e informar puntualmente a estudiantes y profesorado sobre los horarios).

La preocupación del título por los aspectos organizativos y de desarrollo queda evidenciada por la existencia de una propuesta de modificación del plan de estudios, que ya ha sido aprobada por los órganos directivos del centro y que será remitida en breve a ANECA para su evaluación.

El punto más crítico del título lo constituirá la organización del 8º semestre, en el momento en que se encuentre matriculado el grueso de todos los estudiantes que deben llegar a 4º curso (desde la coordinación se tiene en cuenta dicha circunstancia).

El perfil de egresado se mantiene según las expectativas previstas y el centro ha creado las comisiones correspondientes para garantizar la calidad de los estudios.

El sistema de admisión de estudiantes establecido perjudica la correcta realización de las actividades del primer semestre al permitir la entrada de estudiantes una vez avanzadas considerablemente las mismas. Se aconseja a la Universidad a reflexionar sobre los sistemas posibles para reducir los tiempos de matriculación.

Asimismo, otra norma de la Universidad, el régimen de permanencia (actualmente en proceso de revisión), perjudica las tasas de rendimiento.

Criterio 2. Información y transparencia

La institución dispone de mecanismos para comunicar de manera adecuada a todos los grupos de interés las características del programa y de los procesos que garantizan su calidad.

La política de información pública disponible en la Universidad de Zaragoza pivota a través de la página web titulaciones.unizar.es, de estructura centralizada y gestión descentralizada. Por tanto todas las titulaciones de la Universidad de Zaragoza disponen de la misma estructura informativa, que resume la información contenida en la memoria de verificación y la presenta en web de una manera más accesible para su lectura y de mejor comprensión para la sociedad. Se anima a mejorar la información disponible en inglés en la web para hacerla más fácilmente accesible a nivel internacional.

La página web de la Universidad de Zaragoza presenta algunos hitos de transparencia muy destacables en el actual panorama universitario nacional, entre ellos:

- La publicación en web de los autoinformes de los títulos para cada curso académico.
- La publicación en web de los resultados académicos por curso y asignatura.

Criterio 3. Sistema de Garantía Interno de Calidad (SGIC)

La institución dispone de un sistema de garantía interna de la calidad formalmente establecido e implementado que asegura, de forma eficaz, la mejora continua del título.

La implantación del SGIC de la Universidad de Zaragoza en el centro y en el título es valorada muy positivamente. El título cuenta con las oportunas comisiones constituidas (tanto de evaluación como de garantía de la calidad), con un coordinador y un equipo docente implicados con la mejora del título y, en general, presenta unos indicadores de satisfacción muy positivos. La gestión de este título sin duda constituye una buena práctica en cuanto a la implantación de su SGIC.

El principal aspecto de mejora en el SGIC global de la universidad es la consolidación de un sistema de análisis de la satisfacción de los distintos colectivos (estudiantes, profesores y egresados) que garantice una representatividad suficiente de los resultados. En este sentido se traslada una recomendación de carácter general a la universidad.

DIMENSIÓN 2. RECURSOS

Criterio 4. Personal académico

El personal académico que imparte docencia es suficiente y adecuado, de acuerdo con las características del título y el número de estudiantes.

La titulación cuenta con una plantilla de profesorado permanente amplia y adecuada, tanto en dedicación como en estabilidad y cualificación. Según consta en el

Autoinforme, casi la totalidad del profesorado es Doctor (97%) y son mayoría los Profesores Titulares, que junto con los Catedráticos imparten dos tercios de la docencia.

Además dispone de contrastada experiencia docente e investigadora que garantiza los conocimientos actualizados para ser transmitidos a los estudiantes, así como la obtención de infraestructura utilizable en las prácticas. Existen y se utilizan los instrumentos adecuados para el aseguramiento de la calidad.

Aunque en términos generales esta plantilla es suficiente, sin embargo para la docencia práctica el incremento de técnicos asociados a la misma permitiría mejorar la calidad del aprendizaje, así como la seguridad en las instalaciones durante su desarrollo.

Es reseñable la buena valoración del alumnado sobre el profesorado, tanto por parte de los egresados como de los que todavía están cursando sus estudios.

Criterio 5. Personal de apoyo, recursos materiales y servicios

El personal de apoyo, los recursos materiales y los servicios puestos a disposición del desarrollo del título son los adecuados en función de la naturaleza, modalidad del título, número de estudiantes matriculados y competencias a adquirir por los mismos.

Los recursos materiales son suficientes en relación con el número de estudiantes.

Un gran activo de la titulación es la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Como se recoge en su página web, la Planta, además de contar con 8 laboratorios para la realización de prácticas en grupos de 12-15 estudiantes, dispone de una moderna sala de catas y de una sala de procesado dotada del equipamiento necesario para el desarrollo de aquellas competencias específicas de la titulación relacionadas con todo tipo de industrias alimentarias (leche y productos lácteos, carne y productos cárnicos, productos de panadería, vegetales, conservas, vino, aceite, platos preparados, productos refrigerados, congelados, ahumados, productos envasados en atmósferas protectoras, etc...).

En relación con esta Planta se ha creado material docente específico, con más de 50 documentos ubicados en un repositorio, que se ha intentado que sea muy accesible gracias al uso de códigos QR ubicados en cada uno de los equipos. Mediante dispositivos móviles tanto propios como con los disponibles en la Planta, y la creación de una red interna, los estudiantes pueden seguir formándose autónomamente, consultando los vídeos sobre manejo de equipos y los protocolos de prácticas, lo que resulta de enorme ayuda para la superación de las últimas asignaturas de la titulación ("Practicum Planta Piloto" y "Trabajo Fin de Grado").

El título contempla la realización de prácticas externas, las cuales han sido correctamente programadas, contribuyen al aprendizaje del estudiante y cubren las competencias previstas. La planificación de las prácticas externas se ha ajustado para coordinarse oportunamente con otras asignaturas, siendo elevada la satisfacción con las mismas tanto por parte de los estudiantes como de las empresas.

DIMENSIÓN 3. RESULTADOS

Criterio 6. Resultados de aprendizaje

Los resultados de aprendizaje alcanzados por los titulados son coherentes con el perfil de egreso y se corresponden con el nivel del MECES (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) de la titulación.

Los resultados de aprendizaje alcanzados por los titulados son coherentes con el perfil de egreso y se corresponden con el nivel del MECES (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) de la titulación.

Es destacable la alta satisfacción de estudiantes y egresados con el conjunto del programa académico, enfocado a obtener las competencias demandadas por el mercado laboral en el sector agroalimentario

Cabe destacar el programa de Integración de asignaturas que tiene en marcha la titulación. Actualmente ya existen dos grupos de asignaturas que siguen este sistema con resultados muy satisfactorios enfocados a la adquisición de competencias.

Otra muestra de la orientación del título hacia el aprendizaje de los alumnos, es su participación voluntaria en el programa piloto de evaluación de resultados de aprendizaje de la ACPUA, realizando una reflexión sobre la adecuación de sus competencias y resultados de aprendizaje. De todas estas reflexiones y de la continua orientación a la mejora del título está prevista la realización de una modificación de la memoria de verificación al objeto de proceder a la actualización de diversos apartados.

Criterio 7. Indicadores de satisfacción y rendimiento

Los resultados de los indicadores del programa formativo son congruentes con el diseño, la gestión y los recursos puestos a disposición del título y satisfacen las demandas sociales de su entorno.

Los indicadores de satisfacción y rendimiento del título son muy positivos.

Se valora positivamente el esfuerzo realizado por la Facultad para asegurar el seguimiento de sus egresados con el lanzamiento de una encuesta diseñada a tal efecto. Ahora bien, la valoración de los resultados obtenidos deberá ser revisada cuando se dispongan de datos más amplios y comparables obtenidos a través del procedimiento que aplique a tal efecto la Universidad de Zaragoza.

Zaragoza, 16 de diciembre de 2014.

EL DIRECTOR DE LA AGENCIA DE CALIDAD
Y PROSPECTIVA UNIVERSITARIA DE ARAGÓN

Antonio Serrano González



ANTONIO SERRANO GONZÁLEZ