INFORME DE EVALUACIÓN PARA LA RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN

Aprobado por la SET de la ACPUA con fecha de 01 de febrero de 2021

Denominación del Título: Título de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Zaragoza.
Universidad: Universidad de Zaragoza.
Centro / Escuela / Facultad: Facultad de Veterinaria (50008885)
Código RUCT: 2500468
Fecha 1ª acreditación: 28/04/2016

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 segunda renovación de la acreditación del Título oficial arriba citado.

Siguiendo las recomendaciones de la Red Española de Agencias de Calidad Universitaria -REACU- la ACPUA publicó un Documento aprobado por su Comisión de Evaluación, Certificación y Acreditación -CECA- en sesión de 29 de agosto de 2018 bajo el título: «*Segunda Renovación de la Acreditación de los Títulos Oficiales del Sistema Universitario de Aragón. Guía para la Cumplimentación de los Autoinformes e Información sobre la Visita del Panel de Expertos*».

La evaluación del título ha incluido una visita virtual de un panel de expertos a la universidad, (realizada conforme a la Guía ACPUA de actuación para las visitas virtuales, aprobada por la CECA en sesión de 30 de octubre de 2020) el cual ha emitido un informe que junto con el resto de la información incluida en el dossier de acreditación ha sido analizado por la Subcomisión de Evaluación de Titulaciones de la ACPUA.

La Subcomisión de Evaluación de Titulaciones de la ACPUA ha valorado 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 una propuesta de informe para la segunda renovación de la acreditación con los aspectos que necesariamente deben ser modificados a fin de obtener un informe favorable, disponiendo la universidad de 20 días para realizar las alegaciones que estimara oportunas.

En dicho plazo de alegaciones, la Universidad de Zaragoza presentó escrito que se adjunta como anexo IV a este informe en el que se comunica el compromiso por escrito de los responsables de la titulación de cumplir con los aspectos a modificar a medio plazo (2 años). Atendiendo a lo anterior y a la vista del nivel de cumplimiento de los criterios de evaluación que se refieren a continuación, la Subcomisión de Evaluación de Titulaciones de la ACPUA emite el siguiente **Informe de Evaluación para la Segunda Renovación de la Acreditación:**

FAVORABLE

ACPUA – Agencia de Calidad y Prospectiva Universitaria de Aragón
Avda. de Ranillas, nº 5D, 1ª Planta. 50018 Zaragoza
Teléfono: 976 713386 - acpua@aragon.es

Igualmente se proponen las siguientes recomendaciones, buenas prácticas, puntos fuertes y puntos débiles que serán objeto de especial seguimiento en las siguientes evaluaciones.

El presente informe incluye también cuatro anexos: el anexo I con la información sobre la visita realizada al título, el anexo II con el informe de evaluación de la primera renovación de la acreditación, el anexo III con la información histórica de los procesos de evaluación del título y el anexo IV (escrito de alegaciones de la universidad) que incluye el compromiso de los responsables de la titulación de cumplir con los aspectos a modificar a medio plazo (2 años).

ACPUA – Agencia de Calidad y Prospectiva Universitaria de Aragón
Avda. de Ranillas, nº 5D, 1ª Planta. 50018 Zaragoza
Teléfono: 976 713386 - acpua@aragon.es

ASPECTOS CLAVE DE LA TITULACIÓN

ASPECTOS A MODIFICAR A MEDIO PLAZO (2 AÑOS)

En el plazo de dos años los responsables de la titulación deben enviar a la Agencia un informe que recoja las acciones llevadas a cabo en relación a los siguientes aspectos:

- El aumento en la participación y la implicación en las encuestas de satisfacción tanto del personal académico como del estudiantado, en el que se analice la repercusión del nuevo sistema implementado.

  En el informe de alegaciones presentado por los responsables de la titulación ya se informa de la aprobación y puesta en marcha inmediata de un plan de mejora al respecto.

RECOMENDACIONES[1]

- Realizar el seguimiento institucional de los egresados y su inserción laboral.

  En el escrito de alegaciones presentado por los responsables de la titulación se informa de diferentes cauces que utiliza la Coordinación del grado para realizar el seguimiento a egresados; entre ellos el procedimiento de seguimiento de la inserción laboral de los titulados puesto en marcha por la Universidad de Zaragoza en el curso académico 2019/2020. Los títulos que renuevan por segunda vez la renovación de la acreditación deberían disponer de datos que les permitiesen reflexionar sobre la adecuación del perfil de egreso de sus estudiantes y su inserción laboral.

- Incluir en los calendarios actividades formativas distintas de clases teóricas y prácticas (p.e. actividades evaluables cuya realización sea exigida).

  Los responsables de la titulación se comprometen a analizar la manera de hacer constar estas actividades de manera conjunta para todas las asignaturas del grado, bien incluyéndolas también en el propio calendario del centro o en plataformas alternativas.

- Reducir en la medida de lo posible el tamaño de los grupos de prácticas, principalmente en los cursos superiores.

  En el informe de alegaciones presentado por los responsables de la titulación se informa de que la acción se incluye todos los años en el Plan Anual de Innovación y Mejora y se seguirá planteando desde el Centro como acción de mejora para el grado, aunque llevar a cabo dicha acción implica la puesta en marcha de medidas de dotación de profesorado que dependen del Vicerrectorado de Profesorado de la Universidad de Zaragoza.

- Aumentar la dotación de espacios que faciliten la realización de trabajos en equipo y reuniones del plan tutor-mentor.

  El equipo decanal se compromete a seguir intentando mejorar este aspecto en la medida que la dotación presupuestaria y las estructuras físicas lo permitan.

- Mejorar la información disponible en inglés en la web para hacerla más fácilmente accesible a nivel internacional.

  La coordinación del grado y el equipo decanal se comprometen a reflexionar sobre las medidas que puedan mejorar este aspecto en lo que atañe a la página web de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza.

- Revisar la carga docente asignada a la asignatura Prácticas Externas de acuerdo con lo señalado en la Memoria Verificada.

ACPUA – Agencia de Calidad y Prospectiva Universitaria de Aragón
Avda. de Ranillas, nº 5D, 1ª Planta. 50018 Zaragoza
Teléfono: 976 713386 - acpua@aragon.es

La Comisión de Garantía de Calidad del Grado y el equipo decanal se comprometen a reflexionar sobre las medidas que pueden ayudar a subsanar este error.

- Revisar el número de horas 'presenciales' que se recoge en la Memoria Verificada en la asignatura de Prácticas Externas. En el apartado de actividad formativa, se indica que 120 horas serán para Prácticas Externas curriculares con una presencialidad del 100% y que 30 horas se destinarán a trabajos docentes con una presencialidad del 100%. Si bien se constata el cumplimiento de la presencialidad en la primera actividad formativa, no ocurre lo mismo en el caso de la segunda, por lo que en la próxima modificación de la Memoria Verificada debería ajustarse la presencialidad a la realidad de la actividad de trabajos docentes.

  La Comisión de Garantía de Calidad del Grado y el equipo decanal se comprometen a reflexionar sobre las medidas que pueden ayudar a subsanar este error.

BUENAS PRÁCTICAS[1]

- Mantenimiento 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).
- 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.
- Actualización y mantenimiento 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, el estudiantado puede seguir formándose autónomamente, consultando los vídeos (publicados en abierto) 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[1]

- La Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos disponible para el alumnado de este grado puede seguir siendo considerada como una de las mejor dotadas de las Universidades Españolas, junto con la innovación docente que se desarrolla a través de ella con iniciativas como el impulso del aprendizaje autónomo basado en la realización de proyectos integrados y uso de las TIC.
- El alto grado de satisfacción de todos los colectivos implicados (estudiantado, egresados, el profesorado, el personal de administración y servicios y los empleadores) con la titulación.
- La buena valoración del profesorado por parte del estudiantado.
- El amplio listado de empresas colaboradoras en las Prácticas Externas.
- La actividad de transferencia de investigación a empresas del sector agroalimentario.
- La excelente valoración profesional del estudiantado de la titulación realizada por los tutores de las entidades colaboradoras de las Prácticas Externas.

[1] Confrontar los mismos apartados en el anexo II del presente documento.

ACPUA – Agencia de Calidad y Prospectiva Universitaria de Aragón
Avda. de Ranillas, nº 5D, 1ª Planta. 50018 Zaragoza
Teléfono: 976 713386 - acpua@aragon.es

- La implicación y cualificación del profesorado de la titulación.
- El material docente innovador e integrador, realizado por los profesores y puesto a disposición del estudiantado.
- La certificación de calidad de la biblioteca que desarrolla una importante labor de servicio continuo en la formación del estudiantado y dispone de un espacio para el trabajo en grupo.

PUNTOS DÉBILES[2]

- Los grupos de prácticas resultan demasiado numerosos.
- El déficit de estudios de inserción laboral de los egresados del grado de la Universidad de Zaragoza.
- La baja tasa de participación de los colectivos de interés en las encuestas de satisfacción.

[2] Confrontar los mismos apartados en el anexo II del presente documento.

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.

1.1	La implantación del plan de estudios y la organización del programa son coherentes con el perfil de competencias y objetivos del título recogidos en la memoria de verificación y/o sus posteriores modificaciones.	B. Se alcanza
1.2	El perfil de egreso definido (y su despliegue en el plan de estudios) mantiene su relevancia y está actualizado según los requisitos de su ámbito académico, científico o profesional.	B. Se alcanza
1.3	El título cuenta con mecanismos de coordinación docente (articulación horizontal y vertical entre las diferentes materias/asignaturas) que permiten tanto una adecuada asignación de la carga de trabajo del estudiante como una adecuada planificación temporal, asegurando la adquisición de los resultados de aprendizaje.	A. Se supera excelentemente
1.4	Los criterios de admisión aplicados permiten que los estudiantes tengan el perfil de ingreso adecuado para iniciar estos estudios y en su aplicación se respeta el número de plazas ofertadas en la Memoria Verificada.	B. Se alcanza
1.5	La aplicación de las diferentes normativas académicas (permanencia, reconocimiento, etc.) se realiza de manera adecuada y permite mejorar los valores de los indicadores de rendimiento académico.	B. Se alcanza
	Valoración del criterio 1:	B. Se alcanza

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.

2.1	Los responsables del título publican información adecuada y actualizada sobre las características del programa formativo, su desarrollo y sus resultados, tanto de seguimiento como de acreditación.	B. Se alcanza
2.2	La información necesaria para la toma de decisiones de los futuros estudiantes y otros agentes de interés del sistema universitario de ámbito nacional es fácilmente accesible	B. Se alcanza
2.3	Los estudiantes tienen acceso en el momento oportuno a la información relevante del plan de estudios y de los recursos de aprendizaje previstos.	B. Se alcanza
	Valoración del criterio 2:	B. Se alcanza

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

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

3.1	El SGIC implementado y revisado periódicamente garantiza la recogida y análisis continuo de información y de los resultados relevantes para la gestión eficaz de las titulaciones, en especial los resultados de aprendizaje y la satisfacción de los grupos de interés.	C. Se alcanza parcialmente
3.2	El SGIC implementado facilita el proceso de seguimiento, modificación y acreditación del título y garantiza su mejora continua a partir del análisis de datos objetivos.	B. Se alcanza
3.3	El SIGC implementado dispone de procedimientos que facilitan la evaluación y mejora de la calidad del proceso de enseñanza- aprendizaje.	B. Se alcanza
	Valoración del criterio 3:	B. Se alcanza

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.

4.1	El personal académico del título reúne el nivel de cualificación académica requerido para el título y dispone de la adecuada experiencia docente e investigadora.	A. Se supera excelentemente
4.2	El personal académico es suficiente y dispone de la dedicación adecuada para el desarrollo de sus funciones y atender a los estudiantes.	B. Se alcanza
4.3	El profesorado se actualiza de manera que pueda abordar, teniendo en cuenta las características del título, el proceso de enseñanza-aprendizaje de una manera adecuada.	A. Se supera excelentemente
4.4	(En su caso) La universidad ha hecho efectivos los compromisos incluidos en la memoria de verificación y las recomendaciones definidas en los informes de verificación, autorización, en su caso, y seguimiento del título relativos a la contratación y mejora de la cualificación docente e investigadora del profesorado.	B. Se alcanza
	Valoración del criterio 4:	A. Se supera excelentemente

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.

5.1	El personal de apoyo que participa en las actividades formativas es suficiente y soporta adecuadamente la actividad docente del personal académico vinculado al título.	B. Se alcanza
5.2	Los recursos materiales (las aulas y su equipamiento, espacios de trabajo y estudio, laboratorios, talleres y espacios experimentales, bibliotecas, etc.) se adecúan al número de estudiantes y a las actividades formativas programadas en el título.	A. Se supera excelentemente
5.3	En el caso de los títulos impartidos con modalidad a distancia/semipresencial, las infraestructuras tecnológicas y materiales didácticos asociados a ellas permiten el desarrollo de las actividades formativas y adquirir las competencias del título.	No aplica
5.4	Los servicios de apoyo y orientación académica, profesional y para la movilidad puestos a disposición de los estudiantes una vez matriculados se ajustan a las competencias y modalidad del título y facilitan el proceso enseñanza aprendizaje.	B. Se alcanza
5.5	En el caso de que el título contemple la realización de Prácticas Externas obligatorias, estas se han planificado según lo previsto y son adecuadas para la adquisición de las competencias del título.	B. Se alcanza
5.6	La universidad ha hecho efectivos los compromisos incluidos en la memoria de verificación y las recomendaciones definidas en los informes de verificación, autorización, en su caso, y seguimiento del título relativos al personal de apoyo que participa en las actividades formativas, a las infraestructuras y recursos materiales, y a los servicios de apoyo del programa formativo.	A. Se supera excelentemente
	Valoración del criterio 5:	B. Se alcanza

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.

6.1	Las actividades formativas, sus metodologías docentes y los sistemas de evaluación empleados son adecuados y se ajustan razonablemente al objetivo de la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos.	B. Se alcanza
6.2	Los resultados de aprendizaje alcanzados satisfacen los objetivos del programa formativo y se adecúan a su nivel del MECES.	B. Se alcanza
	Valoración del criterio 6:	B. Se alcanza

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.

7.1	La evolución de los principales datos e indicadores del título (número de estudiantes de nuevo ingreso por curso académico, tasa de graduación, tasa de abandono, tasa de eficiencia, tasa de rendimiento y tasa de éxito) es adecuada, de acuerdo con su ámbito temático y entorno en el que se inserta el título y es coherente con las características de los estudiantes de nuevo ingreso.	B. Se alcanza
7.2	La satisfacción de los estudiantes, del profesorado, de los egresados y de otros grupos de interés es adecuada.	B. Se alcanza
7.3	Los valores de los indicadores de inserción laboral de los egresados del título son adecuados al contexto científico, socio-económico y profesional del título.	C. Se alcanza parcialmente
	Valoración del criterio 7:	B. Se alcanza

ACPUA – Agencia de Calidad y Prospectiva Universitaria de Aragón
Avda. de Ranillas, nº 5D, 1ª Planta. 50018 Zaragoza
Teléfono: 976 713386 - acpua@aragon.es

MOTIVACIÓN

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].

Conforme se especificaba en el informe anterior de evaluación para la renovación de la acreditación, el programa formativo está actualizado y la implantación del plan de estudios se corresponde con lo establecido en la Memoria Verificada. Tanto la labor de la nueva coordinadora como la del equipo directivo y del resto de colectivos muestran actuaciones proactivas dirigidas a la detección y resolución de problemas.

Se ha respetado el número máximo de plazas establecido en la Memoria Verificada y se han aplicado correctamente las diferentes normativas académicas.

El título cuenta con mecanismos de coordinación vertical y horizontal que permiten la elaboración de un calendario en el que se recogen todas las actividades docentes de cada asignatura (clases de teoría, prácticas, pruebas de evaluación…) antes del comienzo del curso. Se anima a la titulación a llevar a cabo las medidas descritas en el autoinforme, así como a reflexionar sobre otras, que posibiliten un reparto más equitativo de la carga de trabajo del estudiante a lo largo del curso.

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.

Es de destacar la innovación docente en el grado a través de iniciativas como el impulso del aprendizaje autónomo en la planta piloto basado en la realización de proyectos integrados y uso de las TIC.

Las clases teóricas se imparten en un único grupo (aprox. 60 alumnos), los seminarios se distribuyen en 2 grupos, y las sesiones prácticas en 4 o 5 grupos. La titulación realiza esfuerzos para aumentar el número de grupos de prácticas y reducir, por tanto, el número de estudiantes en cada grupo. A este respecto, se alienta a la contratación de personal docente investigador con objeto de implementar dicha acción de mejora.

Se desarrollan 3 proyectos de integración de asignaturas en el segundo semestre de 2º, 3º y 4º curso del grado. Esta docencia basada en proyectos facilita el trabajo del Practicum Planta Piloto que ha permitido la traslación de material audiovisual desarrollado al estudiantado y a la población general.

La admisión del estudiantado es adecuada, y la demanda aumenta cada año, cubriéndose todas las plazas ofertadas en la Memoria Verificada (60). Por normativa de la propia Universidad de Zaragoza, se permite la entrada de estudiantes una vez avanzadas las clases, lo que impide el adecuado seguimiento de algunas materias de primero. Se recomienda continuar con las labores de difusión de la titulación entre los estudiantes de centros de enseñanzas medias.

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 Universidad de Zaragoza ha continuado mejorando la información pública relativa a las titulaciones que ofrece en su página web asegurando la uniformidad de la información publicada para todos los títulos a través de una nueva página de titulaciones que recoge gran volumen de información. Sin embargo, debe seguir aumentando sus cuotas de accesibilidad a la información relevante poniendo el foco en la adaptación de los contenidos a los intereses de los usuarios potenciales de dicha página.

ACPUA – Agencia de Calidad y Prospectiva Universitaria de Aragón
Avda. de Ranillas, nº 5D, 1ª Planta. 50018 Zaragoza
Teléfono: 976 713386 - acpua@aragon.es

Por otro lado, aunque se valora positivamente el esfuerzo realizado para la publicación de los perfiles de los profesores, se debe continuar alentando a que la información publicada sea relevante. En este sentido, en el escrito de alegaciones se informa de que tanto las comisiones de evaluación y garantía de la calidad de la titulación como el equipo decanal se comprometen a reflexionar sobre las medidas a adoptar en este asunto.

En cuanto al contenido de la información y a la facilidad de navegación por los contenidos, sería interesante contar con la percepción de los diferentes usuarios potenciales de la página, lo que contribuiría a su mejora. La Universidad, en su informe de alegaciones se compromete a ello.

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 Verificada y la presenta en web de una manera más accesible para su lectura y de mejor comprensión para la sociedad. Como ya se indicaba en el informe anterior de evaluación para la renovación de la acreditación, se recomienda mejorar la información disponible en inglés en la web para hacerla más fácilmente accesible a nivel internacional. A este respecto, y como ya se ha mencionado, en el escrito de alegaciones presentado por los responsables de la titulación, la coordinación del grado y el equipo decanal se comprometen a reflexionar sobre las medidas que puedan mejorar este aspecto.

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

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

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 una persona que se encarga de la coordinación 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 SGIC de titulaciones de la Universidad de Zaragoza diseñado de forma transversal para todas las titulaciones de grado y máster, demuestra un grado de implantación adecuado habiendo sido en general, integrado en la vida de los títulos y permitiendo la obtención de información que se analiza y da lugar a la propuesta de acciones de mejora para los títulos.

El principal aspecto de mejora de dicho sistema sigue siendo, tal y como se reflejó en el anterior informe de evaluación de la Renovación de la Acreditación, 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 vuelve a trasladar una recomendación de carácter general a la Universidad.

De igual forma es necesario revisar el procedimiento de seguimiento de egresados. Los títulos que se evalúan por segunda vez para la renovación de la acreditación deberían disponer ya de datos de sus egresados que les permitiesen reflexionar sobre la adecuación del perfil de egreso de sus estudiantes y su inserción laboral. A este respecto, la titulación (también en el escrito de alegaciones presentado) informa de sus esfuerzos por disponer de datos sobre la empleabilidad de sus egresados poniendo en marcha plataformas de contacto a través, por ejemplo, del uso de redes sociales (LinkedIn).

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].

Se remite a la valoración realizada en el anterior informe de evaluación para la renovación de la acreditación, en donde se explicaba que la titulación cuenta con una plantilla de profesorado permanente amplia y adecuada, tanto en dedicación como en estabilidad y cualificación. Además, dicha plantilla dispone de contrastada experiencia docente e investigadora que garantiza los conocimientos actualizados para ser transmitidos al estudiantado.

Sin menoscabo de lo que se recogía en dicho informe anterior, se aprecia cierto temor por el envejecimiento de la plantilla y la ausencia de un grado de reposición que permita mantener las cifras que presenta la titulación en la actualidad.

Por otra parte, persiste el problema de la contratación y la incorporación del profesorado asociado que mediatiza la organización de determinadas clases y supone una sobrecarga sobre el resto del profesorado.

Del total de 94 profesores (incluyendo 12 PIFs), 16 son CU (18,1%), y 28 TU (31,9%). En 1º curso imparten docencia 3 CU y 12 TU. A lo largo de los cursos el número de CU se ha incrementado superando en 4 la previsión de la memoria (13).

La experiencia docente se demuestra en la ratio 5,1 quinquenio/CU+TU. La ratio de sexenios de investigación/profesor (CU, TU, COD, AYD) es de 3,2, con 4,8 sexenios/CU y 2,7 sexenios/TU muestra una adecuada experiencia investigadora. Los profesores participan en grupos de investigación reconocidos.

El grado de satisfacción del estudiantado con el profesorado se ha mantenido elevado a lo largo de los cursos.

Durante la situación sanitaria generada por la COVID-19 se ha impartido docencia a distancia desde el mismo momento de la declaración del «estado de alarma», realizando todo el profesorado un esfuerzo de adaptación y aprendizaje sobre la docencia remota de emergencia que el estudiantado ha valorado muy positivamente durante la visita virtual realizada a la titulación.

El profesorado ha participado en 61 Proyectos de Innovación Docente.

Durante el período evaluado, la dotación del personal académico cumple con lo previsto en la Memoria Verificada. Ante el descenso del número de horas de docencia del profesorado permanente y el incremento en los profesores asociados (y el retraso en su contratación) se señala la necesidad de nuevas contrataciones en el futuro, en particular para la reducción de los grupos de prácticas.

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 tal y como se especificaba en el anterior informe de evaluación para la renovación de la acreditación.

En dicho informe ya se advertía que el gran activo de la titulación es la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, así como el material docente específico creado al efecto.

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.

Se observa un ligero desajuste entre las horas presenciales de Prácticas Externas incluidas en la Memoria Verificada (150 horas presenciales), y las horas reales. En futuras modificaciones de la Memoria Verificada se recomienda ajustar el número real de horas presenciales dentro de las actividades formativas.

El centro cuenta con la participación de diversas empresas y en cada una de ellas un tutor que realiza el seguimiento de alumnado y evalúa la práctica (60% calificación). El alumnado cuenta con un tutor académico que evalúa el informe presentado (40% calificación). Aunque la participación en las encuestas es insuficiente, la satisfacción con las prácticas parece muy adecuada atendiendo a los comentarios personales de los estudiantes en las memorias, así como al input recibido por el estudiantado y los egresados durante la visita virtual a la titulación. El estudiantado indicó en la visita que sería conveniente una comunicación más fluida del tutor académico con el tutor de la empresa durante la realización de las prácticas para un correcto seguimiento y aprovechamiento de estas.

El personal de apoyo que participa en el grado es suficiente y adecuado, y se encuentra muy implicado con el mismo. Es destacable que la biblioteca cuenta con una certificación de calidad y ha habilitado un espacio para el trabajo en grupo de los estudiantes.

Se han mejorado los fondos bibliográficos y se ha ampliado la dotación de la Planta Piloto y se tiene previsto la incorporación continua de nuevo material (p.e. un equipo de secado por pulverización para la Planta Piloto) y especialmente libros en formato online.

Se comparte asimismo la necesidad establecida en los sucesivos informes de evaluación de contar con más recursos para la adquisición de material fungible, así como con una partida de financiación específica para los «Trabajos Fin de Grado» y la asignatura «Practicum Planta Piloto».

Las actividades educativas incluida las asignaturas de Prácticas Externas, Trabajos Fin de Grado y Practicum Planta Piloto se mantuvieron adecuadamente a través de las modalidades a distancia durante la crisis sanitaria originada por el COVID-19 y la declaración del estado de alarma por el Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo. En algunos casos, el compromiso del profesorado permitió cursar dichas asignaturas de manera presencial y completa utilizando los meses estivales.

Si bien se han habilitado espacios de trabajo en la biblioteca para realizar trabajos de grupo, durante el período evaluado no ha sido posible acometer en su totalidad los objetivos de acondicionamiento de espacios debido a cuestiones presupuestarias.

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].

Como ya se especificaba en el anterior informe de evaluación para la renovación de la acreditación, 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.

La planificación de la docencia, las actividades formativas y los métodos de evaluación son coherentes con los resultados del aprendizaje correspondientes, concretándose todo ello adecuadamente en las guías docentes revisadas. La secuenciación de las asignaturas del plan de estudios es adecuada y permite la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos. Los Trabajos Fin de Grado son adecuados a las características del título.

El progreso académico de los estudiantes satisface los objetivos del programa formativo y se adecúa al Nivel 2 del MECES. Los resultados de aprendizaje alcanzados se consideran coherentes con el perfil de egreso.

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].

Como ya se indicó en el anterior informe de evaluación para la renovación de la acreditación, los indicadores de satisfacción y rendimiento del título son positivos observándose una buena evolución global de la tasa de éxito, entre 87,62 y 92,33% en los últimos 6 años.

En el análisis por materia, llama la atención el elevado número de suspensos y no presentados de la materia «Química y Bioquímica de los alimentos» (33 de 77 en el curso 19-20). En posteriores informes de seguimiento sería interesante realizar una evaluación de las causas y proponer acciones de mejora. En el escrito de alegaciones presentado se indica que la Comisión de Evaluación de la Calidad del grado analizará las causas de este hecho y propondrá las acciones de mejora que juzgue necesarias tras la discusión con todas las partes interesadas.

Las tasas de éxito, rendimiento y eficiencia se encuentran por encima de los porcentajes establecidos en la memoria. La tasa de abandono se encuentra por encima del 10% fijado en la Memoria Verificada.

El grado de satisfacción del estudiantado con la titulación es bueno (un 4,2 sobre 5) y superior a la evaluada en la renovación anterior (3,36 sobre 5). Aunque la tasa de respuesta sigue siendo muy baja (19,61%, 10 de 51).

La encuesta al estudiantado por materias muestra un valor medio aceptable (4,13 de 5), pero una tasa de respuesta baja (30,8%). Por otro lado, destaca la buena valoración que da el estudiantado a la materia «Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos (30836)» con un valor 4,96 sobre 5, un 20,1% por encima de la media. Aspectos positivos de esta materia podrían ser objeto de estudio y trasladarse, en la medida de los posible, al resto de materias.

Como ya se ha mencionado, los títulos que renuevan por segunda vez la renovación de la acreditación deberían disponer de datos que les permitiesen reflexionar sobre la adecuación del perfil de egreso de sus estudiantes y su inserción laboral. En este sentido, el escrito de alegaciones presentado por los responsables de la titulación, informa de la puesta en marcha en el curso 2019/2020 del procedimiento de seguimiento de la inserción laboral de los titulados (Q224) revisado y actualizado a una nueva versión que está permitiendo la obtención de los datos necesarios.

El Presidente de la
Subcomisión de Evaluación de Titulaciones de la ACPUA

SURIÑACH CARALT JORDI - 37284508J

Firmado digitalmente por SURIÑACH CARALT JORDI - 37284508J
Fecha: 2021.02.03 20:17:53 +01'00'

ACPUA – Agencia de Calidad y Prospectiva Universitaria de Aragón
Avda. de Ranillas, nº 5D, 1ª Planta. 50018 Zaragoza
Teléfono: 976 713386 - acpua@aragon.es

ANEXO I

INFORMACIÓN SOBRE LA VISITA REALIZADA AL TÍTULO

Denominación del Título	Título de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los alimentos por la Universidad de Zaragoza
Código RUCT	2500468
Universidad	Universidad de Zaragoza (021)
Centro	Facultad de Veterinaria (50008885)

DESARROLLO DE LA VISITA

Composición del panel de visita:

Composición	Nombre	Institución	Área de conocimiento	Cuerpo
Presidente	Manuel Vázquez Vázquez	Universidade de Santiago de Compostela	Tecnología de los Alimentos	TU
Vocal internacional	Severo Vázquez Prieto	Universidad Católica del Maule (Chile)	Genética de poblaciones parasitarias	Investigador
Vocal académico	M.ª Paz de Peña Fariza	Universidad de Navarra	Nutrición y Bromatología	TU
Vocal profesional	Marta González de Caldas Marchal	Ayolabs	Tecnología de los Alimentos	
Vocal Estudiante	Marina Cano Lamadrid	Universidad Miguel Hernández de Elche	Tecnología de los Alimentos	
Secretario técnico	Juan Ignacio Lozano Martínez	ACPUA		

Asignaturas revisadas:

- 30801 Fundamentos de química analítica
- 30810 Fundamentos de ingeniería química
- 30820 Tecnología de los alimentos I
- 30836 Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos
- 30841 Prácticas Externas
- 30842 Trabajo fin de Grado

ACPUA – Agencia de Calidad y Prospectiva Universitaria de Aragón
Avda. de Ranillas, nº 5D, 1ª Planta. 50018 Zaragoza
Teléfono: 976 713386 - acpua@aragon.es

PROGRAMA DE LA VISITA:

Jueves, 12 de noviembre de 2020.

8:45 a 9:00 hs. Preparación de la conexión.

9:00 a 9:30 hs. Reunión privada del panel de visita.

9:30 a 9:45 hs. Preparación de la conexión.

09:45h a 10:30h Entrevista con los coordinadores del grado.

- Susana Loran Ayala. Coordinadora del Grado (actual).
- Diego García Gonzalo. Coordinador del Grado (anterior).

10:30 a 10:45 hs. Preparación de la conexión.

10:45 a 11:30 hs. Entrevista con el estudiantado.

- Adrián Ruiz Requejo. 1º curso (Delegado).
- Jorge Bellón García. 1º curso.
- Ismael Canudo Barreras. 2º curso (Delegado).
- Carolina Borja Navarro. 2º curso.
- Alberto Fau Zamorano. 3º curso (Delegado).
- Marta Santos Iparraguirre. 3º curso.
- Ivo García Penas. 4º curso (Delegado).
- Julia Gómez Ibáñez. 4º curso.

11:30 a 11:45 hs. Reunión privada del panel de visita.

11:45 a 12:00 hs. Descanso.

12:00 a 12:15 hs. Preparación de la conexión.

12:15 a 13:00 hs. Audiencia Abierta (pública).

- Rafael Pagán Tomás. Profesor Docente Investigador. Catedrático de Universidad.
- Cristina Seguí Santonja. Personal de Administración y Servicios. Directora de Biblioteca.
- Ignacio Álvarez Lanzarote. Profesor Docente Investigador. Profesor titular de Universidad.
- Marta Herrera Sánchez. Profesor Docente Investigador. Contratado Doctor Interino.

13:00 a 13:15 hs. Preparación de la conexión.

13:15 a 14:00 hs. Entrevista con el profesorado.

- Martín Resano Ezcaray. Departamento de Química Analítica.
- Eva Romeo Salazar. Departamento de Ingeniería Química y Tecnología del Medio Ambiente.
- Santiago Condón Usón. Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos.

- Lourdes Sánchez Paniagua. Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos.
- Dolores Pérez Cabrejas. Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos.
- Mª Pilar Conchello Moreno. Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos.

14:00 a 15:30 hs. Descanso.

15:30 a 15:45 hs. Reunión privada del panel de visita.

15:45 a 16:00 hs. Preparación de la conexión.

16:00 a 16:45 hs. Entrevista con los empleadores.

- Josune Herrán Izaguirre. Responsable de Calidad en Caladero.
- Asunción Martín Allueva. Directora de I+D+i en Chocolates Lacasa.
- Luis Blasco Gimeno. Director-Asesoría ALYTEC S.L.
- Guillermo Saldaña Navarro. R+D en Panishop.
- Nuria Ramos Lahoz. Directora-LABORATORIOS SAYCI, S.L.
- Diego Gómez Lozano. Responsable de I+D/Procesos- Aldelís. Avesnobles.
- Ruth Lázaro Torres. Directora-Taisi.

16:45 a 17:00 Reunión privada del panel de visita.

Viernes, 13 de noviembre de 2020.

9:00 a 9:15 hs. Reunión privada del panel de visita.

9:15 a 9:30 hs. Preparación de la conexión.

09:30h a 10:15hs. Entrevista con egresados.

- Guillermo Salas Larrimbe. Promoción 2016-20. Actualmente cursa Máster CSTA.
- Daniel Peco García. Promoción 2016-20. Actualmente QLT (Quality Line Technician) en General Mills.
- María del Mar Sánchez Abad. Promoción 2015-19. Actualmente cursa doble grado CTA-IAMR.
- Gloria Vallejo Bernad. Promoción 2014-19. Asistente de Seguridad Alimentaria del Departamento de Exportación en Cidacos.
- Salomé Sanjuan Blasco. Promoción 2014-18. Supervisora en Comercial Logística de Calamocha SA.
- Natalia Merino Almale. Promoción 2014-18. Estudiante de Doctorado (Beca DGA).
- Eva Tejedor Calvo. Promoción 2013-17. Realizando la tesis doctoral en CITA.
- Daniel Berdejo Martínez. Promoción 2011-15. Contrato predoctoral (FPU).

10:15 a 11:00 hs. Estudio de las evidencias.

11:00 a 11:30 hs. Descanso.

11:30 a 11:45 hs. Preparación de la conexión.

11:45 a 12:30 hs. Reunión con los coordinadores del grado.

- Susana Loran Ayala. Coordinadora del Grado (actual).
- Diego García Gonzalo. Coordinador del Grado (anterior).

12:30h a 13:00h Reunión privada del panel de visita.

Audiencia pública abierta:

Se realizó la audiencia abierta en el horario previsto a la que acudieron las cuatro personas que se indica más arriba y cuyas opiniones sobre el título fueron consideradas por el panel de visita para la emisión del juicio técnico sobre la misma.

Incidencias reseñables:

La visita virtual del panel de expertos ha estado perfectamente organizada por los responsables de la titulación.

ANEXO II

INFORME DE EVALUACIÓN DE LA PRIMERA RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN

FECHA: 16 de diciembre de 2014

AGENCIA DE CALIDAD Y PROSPECTIVA UNIVERSITARIA DE ARAGÓN

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:

ACPUA – Agencia de Calidad y Prospectiva Universitaria de Aragón
Avda. de Ranillas, nº 5D, 1ª Planta. 50018 Zaragoza
Teléfono: 976 713386 - acpua@aragon.es

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 videos 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.

ACPUA – Agencia de Calidad y Prospectiva Universitaria de Aragón
Avda. de Ranillas, nº 5D, 1ª Planta. 50018 Zaragoza
Teléfono: 976 713386 - acpua@aragon.es

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.

ACPUA – Agencia de Calidad y Prospectiva Universitaria de Aragón
Avda. de Ranillas, nº 5D, 1ª Planta. 50018 Zaragoza
Teléfono: 976 713386 - acpua@aragon.es

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.

ACPUA – Agencia de Calidad y Prospectiva Universitaria de Aragón
Avda. de Ranillas, nº 5D, 1ª Planta. 50018 Zaragoza
Teléfono: 976 713386 - acpua@aragon.es

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

ACPUA – Agencia de Calidad y Prospectiva Universitaria de Aragón
Avda. de Ranillas, nº 5D, 1ª Planta. 50018 Zaragoza
Teléfono: 976 713386 - acpua@aragon.es

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

ACPUA – Agencia de Calidad y Prospectiva Universitaria de Aragón
Avda. de Ranillas, nº 5D, 1ª Planta. 50018 Zaragoza
Teléfono: 976 713386 - acpua@aragon.es

AGENCIA de CALIDAD y PROSPECTIVA UNIVERSITARIA de ARAGÓN

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

ACPUA – Agencia de Calidad y Prospectiva Universitaria de Aragón
Avda. de Ranillas, nº 5D, 1ª Planta. 50018 Zaragoza
Teléfono: 976 713386 - acpua@aragon.es

ANEXO III

INFORMACIÓN HISTÓRICA DE LOS PROCESOS DE EVALUACIÓN DEL TÍTULO

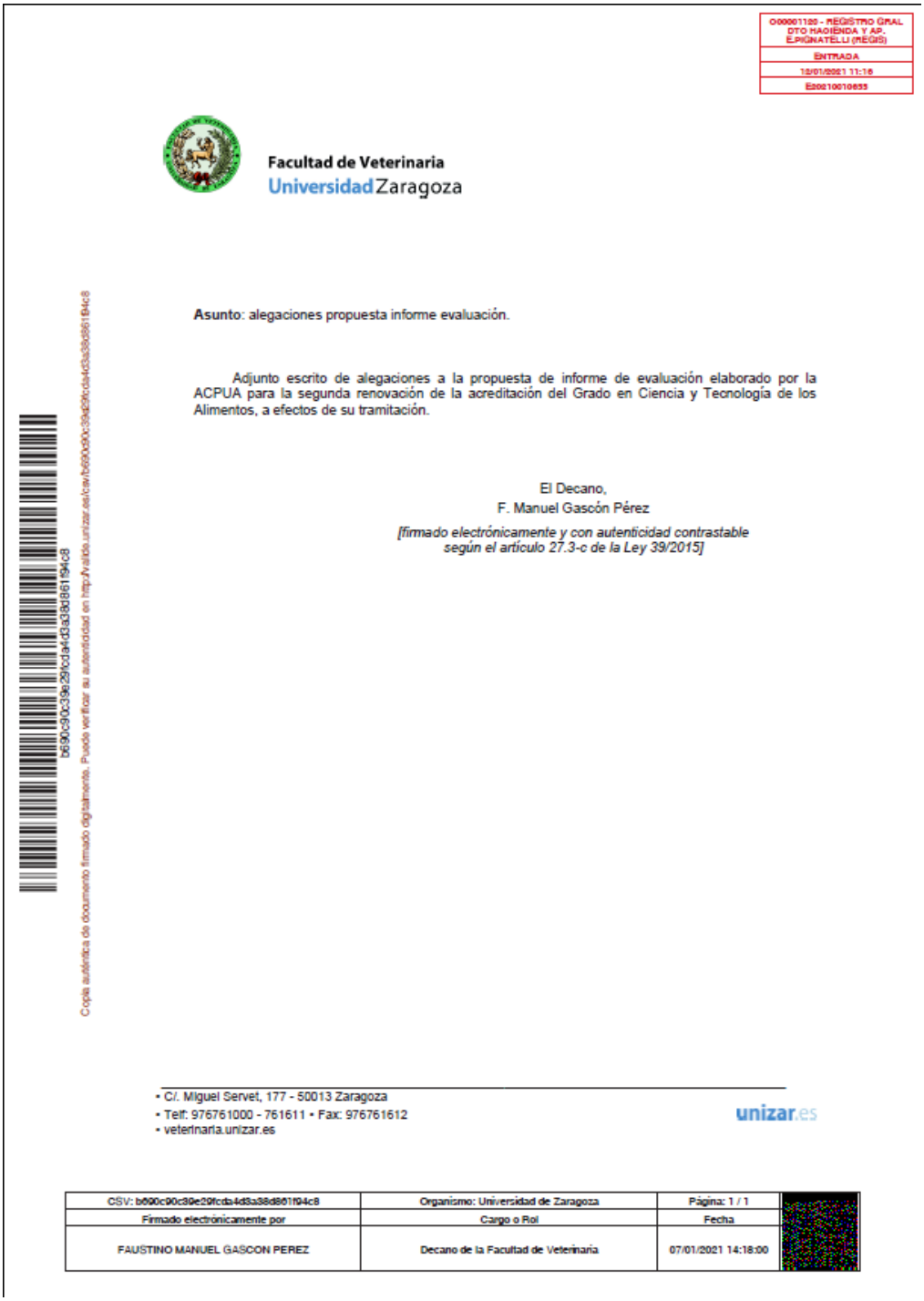
Denominación del Título: Título de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Zaragoza.
Universidad: Universidad de Zaragoza
Centro / Escuela / Facultad: Facultad de Veterinaria
Código RUCT: 2500468

Denominación	Orden	Incidencia	Fecha de efectos
Título de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Zaragoza	1	Verificación	13/05/2009
	2	Consejo de Ministros / Alta inicial	04/09/2009
	3	Publicación en BOE	09/10/2009
	4	Publicación BOE Plan de Estudios	19/11/2009
	5	Fecha de solicitud de la 1ª renovación acreditación	31/07/2014
	6	1ª Renovación de la acreditación	11/03/2015
	7	Modificación	23/06/2015
	8	Fecha de solicitud de la 2ª renovación acreditación	13/12/2019

ACPUA – Agencia de Calidad y Prospectiva Universitaria de Aragón
Avda. de Ranillas, nº 5D, 1ª Planta. 50018 Zaragoza
Teléfono: 976 713386 - acpua@aragon.es

ANEXO IV

ESCRITO DE ALEGACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA A LA PROPUESTA DE INFORME DE EVALUACIÓN DE LA ACPUA PARA LA RENOVACIÓN DEL TÍTULO DE GRADUADO O GRADUADA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS POR LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA



O00001128 - REGISTRO GRAL DTO HACIENDA Y AP. E.PIGNATELLI (REGID)
ENTRADA
18/01/2021 11:18
E20210010655

Facultad de Veterinaria
Universidad Zaragoza

b690c90c39e29fcda4d3a38d861f94c8

Copia auténtica de documento firmado digitalmente. Puede verificar su autenticidad en http://valide.unizar.es/cw/b690c90c39e29fcda4d3a38d861f94c8

Asunto: alegaciones propuesta informe evaluación.

Adjunto escrito de alegaciones a la propuesta de informe de evaluación elaborado por la ACPUA para la segunda renovación de la acreditación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, a efectos de su tramitación.

El Decano,
F. Manuel Gascón Pérez

[firmado electrónicamente y con autenticidad contrastable según el artículo 27.3-c de la Ley 39/2015]

• C/. Miguel Servet, 177 - 50013 Zaragoza
• Telf: 976761000 - 761611 • Fax: 976761612
• veterinaria.unizar.es

unizar.es

CSV: b690c90c39e29fcda4d3a38d861f94c8	Organismo: Universidad de Zaragoza	Página: 1 / 1
Firmado electrónicamente por	Cargo o Rol	Fecha
FAUSTINO MANUEL GASCON PEREZ	Decano de la Facultad de Veterinaria	07/01/2021 14:18:00

Alegaciones a la Propuesta de
Informe de Evaluación para la Renovación de la Acreditación
GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

La Universidad de Zaragoza, la coordinación del Grado y la dirección del Centro agradecen las motivaciones y recomendaciones que se proponen en la Propuesta de Informe de Evaluación para la Renovación de la Acreditación; los aspectos a modificar, todos ellos a llevar a cabo a medio plazo de dos años, se incluirán en las acciones de mejora a llevar a cabo y las recomendaciones serán analizadas por la dirección del centro, las Comisiones de Evaluación y de Garantía de la Calidad del Grado y por los responsables de la coordinación del mismo con el fin de establecer las acciones que sean necesarias. A continuación, se detallan las respuestas a las motivaciones y recomendaciones consideradas.

A) ASPECTOS A MODIFICAR A MEDIO PLAZO (2 AÑOS)

- "El aumento en la participación y la implicación en las encuestas de satisfacción tanto del personal académico como del estudiantado".

Respuesta:

Entre otras acciones de carácter transversal que afectan a todas las titulaciones de UNIZAR y que deberán ponerse en marcha, con fecha 29 de noviembre de 2019 se constituyó un grupo de trabajo para la mejora de la valoración docente a partir del sistema actual de encuestas. Gracias a ello, se elaboró un plan de mejora, que está ya listo para su aprobación y puesta en marcha de manera inmediata.

- "Seguimiento institucional de egresados y su inserción laboral"

Respuesta:

En relación con el procedimiento de seguimiento de la inserción laboral de los titulados (Q224), en febrero de 2020 se procedió a revisar y actualizar una nueva versión del mismo (https://estudios.unizar.es/pdf/procedimientos/q224.pdf).

Tras su aprobación por el Vicerrector de Política Académica, se ha implementado en la plataforma de encuestas on-line "Atenea", de la Universidad de Zaragoza, una nueva encuesta dirigida a los egresados de Grados y Másteres Universitarios. Esta encuesta se puso en marcha por vez primera en septiembre de 2020 y gracias a ella se pudieron recabar datos correspondientes a egresados del curso 2017-18. Los resultados obtenidos para el conjunto de las titulaciones de forma global se incluyen en el "Informe de la campaña de encuestas: titulaciones 2019–2020 (https://encuestas.unizar.es/sites/encuestas.unizar.es/files/users/jsracio/informe_global_19_20.pdf). Asimismo, se dispone de los datos específicos de los egresados del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos que ayudarán en la elaboración del Informe Anual de Evaluación de la Calidad y los Resultados del Aprendizaje. Sin embargo, al igual que ocurre con el resto de las encuestas es necesario seguir trabajando para incrementar la tasa de respuesta.

Por otro lado, en la motivación del criterio 7 sobre los Indicadores de Satisfacción Y Rendimiento se señala que "La inserción laboral no se puede conocer con la evidencia presentada (Ev.35). Se trata de una presentación general de inserción laboral de los egresados universitarios, sin firmar o indicar el origen, y que ni siquiera cita a los

graduados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos." A este respecto se quiere hacer la siguiente observación:

Efectivamente y tal como se indica en el informe de autoevaluación presentado, la evidencia 35 es solo un informe que ayuda a evaluar el grado de inserción laboral de los egresados universitarios españoles y en ningún momento se pretende analizar en base a los datos que en él se recogen, el grado de inserción laboral de los egresados en CTA de la Universidad de Zaragoza. Sin embargo, sí que hay otros datos que se referencian en el informe de autoevaluación (Apartado 7.3.; Pag. 73-74) y que permiten conocer esta información. Por un lado, el procedimiento de seguimiento de la inserción laboral de los titulados puesto en marcha por UNIZAR en este curso académico ya citado. Por otro lado, se dispone de los datos obtenidos en la encuesta realizada a nivel nacional desde la Conferencia de Decanos/Directores de Centros que imparten Ciencia y Tecnología de los Alimentos, y que permite obtener los datos disgregados de los egresados según sea la Universidad en la que han cursado sus estudios de grado.

Asimismo, se quiere destacar toda la información que se consigue recabar sobre nuestros egresados gracias al seguimiento que de ellos se hace desde el curso 2016-17 a través del grupo creado en la red social LinkedIn, tal y como se referencia en el informe provisional de evaluación de la acreditación, en la motivación del criterio del Sistema De Garantía Interno de Calidad (SGIC).

De este modo, si tomamos como ejemplo el listado de egresados del curso 2018-2019 proporcionado por el centro en octubre de 2019, la información disponible nos ha permitido saber que de 37 estudiantes contactados, 27 de ellos pertenecen al grupo egresados CTA UNIZAR de la red social LinkedIn. Además, con otros 3 estudiantes se mantiene contacto personal. El contacto establecido con estos 30 alumnos egresados nos ha permitido saber, entre otros datos, que:

- ✓ 8 están ampliando sus estudios mediante la realización de Másteres (2 estudiantes) y el doble grado consecutivo en Ciencia y Tecnología de los Alimentos/ Ingeniera Agroalimentaria y del Medio Rural (6 estudiantes)
- ✓ 4 se encuentran en situación de desempleo
- ✓ 18 están trabajando, de los cuales:
  - 4 lo hacen en el extranjero (Suiza (1), Alemania (1) y Holanda (2)
  - 1 lo hace por cuenta propia
  - 4 están desarrollando un perfil investigador, bien en la empresa privada (1) o en instituciones públicas (3)
  - los perfiles laborales en los que mayoritariamente desempeñan su trabajo nuestros egresados son de "control de calidad" y "seguridad alimentaria"
  - 1 egresado está desempeñando una actividad laboral muy por debajo de su nivel de cualificación (reponedora)

Desde la Coordinación del Grado, se continuará haciendo el seguimiento de nuestros egresados gracias a los métodos expuestos. Por todo ello que se solicita, que se considere la valoración realizada con respecto al Criterio 7 de Indicadores de satisfacción y rendimiento.

B) RECOMENDACIONES

- **"Incluir en los calendarios actividades formativas distintas de clases teóricas y prácticas (p.e. actividades evaluables cuya realización sea exigida)".**

Respuesta:

La coordinación del grado y el equipo decanal se comprometen a reflexionar sobre la manera más eficaz de incrementar la visibilidad de la información sobre actividades evaluables de las asignaturas, en el calendario de actividades del centro.

En este sentido se quiere hacer observar que nuestro centro, tal y como se destaca en el apartado de buenas prácticas realizadas por el grado en el informe provisional de evaluación de la acreditación, dispone de una aplicación informática con la que se viene trabajando desde hace años en la que se recogen, no solo las clases teóricas y prácticas de las distintas asignaturas del grado, sino el conjunto de actividades de enseñanza-aprendizaje programadas que se convocan desde cada asignatura (clases magistrales, seminarios, prácticas de laboratorio, visitas a empresas o centros de investigación, pruebas de evaluación continua, etc.) (https://veterinaria.unizar.es/horarios1cta). Gracias a ello, tanto profesores como alumnos pueden tener una visión clara de las actividades de enseñanza-aprendizaje planteadas y evidenciar la conformidad del desarrollo de la docencia con respecto a la planificación contenida en las guías docentes.

Sin embargo, es cierto que algunas actividades de evaluación, tales como entrega o exposiciones de trabajos, tradicionalmente suelen informarse a través de la plataforma Moodle de forma específica para cada asignatura, lo que dificulta la tarea de analizar la distribución de la carga de trabajo que las asignaturas de un mismo cuatrimestre conllevan. Es por ello que se analizará la manera de hacer constar estas actividades de manera conjunta para todas las asignaturas del grado, bien incluyéndolas también en el calendario propio del centro o en plataformas alternativas.

- **"Desarrollar un protocolo sobre el proceso de asignación de los Trabajo Fin de Grado que incluya las fechas clave del proceso, y que sea fácilmente accesible al estudiantado (principalmente de 3º curso) a través de la guía docente de la asignatura o la web."**

Respuesta:

La coordinación del grado y el equipo decanal se comprometen a reflexionar sobre las medidas que puedan mejorar este aspecto.

A este respecto, se indica que toda la información relevante sobre la asignatura Trabajo Fin de Grado (documentación, guía docente de la asignatura, etc.) se encuentra en la página web de la facultad, en un apartado del submenú lateral correspondiente a cada grado creado específicamente para dicha asignatura (https://veterinaria.unizar.es/academico/trabajo-fin-de-grado-grado-cta). Por otro lado, el protocolo de asignación de Trabajos Fin de Grado está disponible en este mismo apartado de la web y se detalla en la Normativa de los Trabajos Fin de Grado y Fin de Master, aprobada en Junta de Facultad de 26.06.2017. (https://veterinaria.unizar.es/sites/veterinaria.unizar.es/files/archivos/ACADEMICO/anexo_normativa_tfg_y_m_26.06.17.pdf). Además, gracias a un proyecto de innovación docente (PIPOUZ-19-277 "Incorporación de videotutoriales para mejorar la labor de orientación en el POU de la Facultad de Veterinaria") se ha elaborado, entre otros materiales, un video informativo sobre el TFG que está accesible desde diciembre de

2020 en la web de la facultad así como en el canal de YouTube de la Facultad de Veterinaria (https://www.youtube.com/watch?v=23jlHRlp9lw&feature=youtu.be).

En la motivación del criterio 2 sobre Información y transparencia también se destaca que "al estudiantado le gustaría disponer de la información general sobre la asignatura de Trabajo Fin de Grado antes del comienzo de cuarto curso del grado".

Teniendo todo esto en cuenta, la coordinación del grado y el equipo decanal se comprometen a reflexionar sobre las medidas a adoptar y, en particular, plantear la elaboración de un esquema sobre el protocolo de asignación de TFG, que se incorporará a la información ya existente sobre esta asignatura en la página web del centro, así como informar a los tutores que participan el POU, con el objetivo de que incluyan este tema en las reuniones informativas que realizan con los estudiantes de tercer curso.

- **"Reducir en la medida de lo posible el tamaño de los grupos de prácticas, principalmente en los cursos superiores. "**

Respuesta:

Esta acción se incluye todos los años en el Plan Anual de Innovación y Mejora que elabora la Comisión de Garantía de la Calidad del Grado; sin embargo, implica la puesta en marcha de unas medidas de dotación de profesorado que dependen del Vicerrectorado de Profesorado. No obstante, se seguirá planteando desde el Centro como acción de mejora para el grado.

- **"Aumentar la dotación de espacios que faciliten la realización de trabajos en equipo y reuniones del plan tutor-mentor".**

Respuesta:

En la medida que la dotación presupuestaria y las estructuras físicas lo permitan, el equipo decanal se compromete a seguir intentando mejorar este aspecto. En este sentido, la construcción en un futuro no lejano del edificio sede del IA2 en las dependencias de la Facultad de Veterinaria, permitirá el traslado de varios grupos de investigación, y paralelamente, la liberación de espacios en la Facultad que podrían destinarse a este fin u a otros fines docentes.

- **"Mejorar la información disponible en inglés en la web para hacerla más fácilmente accesible a nivel internacional".**

Respuesta:

La coordinación del grado y el equipo decanal se comprometen a reflexionar sobre las medidas que puedan mejorar este aspecto en lo que atañe a la página web de la Facultad de Veterinaria y a trabajar para incrementar la información que se ofrece en inglés sobre del grado en CTA en la página web de la titulación.

- **"Mejorar la información al estudiantado sobre el proceso de selección de las Prácticas Externas y la posibilidad de convalidación y realización de estas en períodos diferentes a los fijados en la Memoria Verificada".**

Respuesta:

La CGC se compromete a reflexionar sobre las medidas que puedan mejorar este aspecto.

Asimismo se constata, tal y como se indica en la motivación del criterio 7 sobre los Indicadores de Satisfacción y Rendimiento que "La valoración de las Prácticas Externas no es significativa (Tasa de respuesta 2,82%, 2 respuesta de 71 alumnos." La planificación de la asignatura Prácticas Externas está publicada en web de la Facultad de Veterinaria y en la correspondiente guía docente. Además, a lo largo del curso se realizan reuniones informativas en las que participan tanto el profesor responsable como el personal técnico de UNIVERSA ubicado en nuestro centro.

Por otro lado, se señala que en la baja tasa de respuesta influye el hecho de que las prácticas externas habitualmente se realizan durante los meses de verano, cuando ya está cerrada la aplicación para la realización de las encuestas. Asimismo, se destaca que "Aun siendo no significativa, llama la atención que en la valoración de las Prácticas Externas que las notas más bajas se corresponden con actuaciones propias de la Facultad (A: Información y asignación de programa de prácticas, C: Tutor Académico)." Igualmente, y a pesar de que estas valoraciones "no concuerdan con la información recogida en las diferentes audiencias con el estudiantado y egresados en la visita virtual realizada a la titulación" ambos aspectos serán revisados por la CGC para plantear, en caso necesario, las acciones de mejora pertinentes.

- "Revisar la carga docente asignada a la asignatura Prácticas Externas de acuerdo con lo señalado en la Memoria Verificada."
- "Revisar el número de horas 'presenciales' que se recoge en la Memoria Verificada en la asignatura de Prácticas Externas. En el apartado de actividad formativa, se indica que 120 horas serán para Prácticas Externas curriculares con una presencialidad del 100% y que 30 horas se destinarán a trabajos docentes con una presencialidad del 100%. Si bien, se constata el cumplimiento de la presencialidad en la primera actividad formativa, no ocurre lo mismo en el caso de la segunda, por lo que en la próxima modificación de la Memoria Verificada debería ajustarse la presencialidad a la realidad de la actividad de trabajos docentes."

Respuesta:

La Comisión de Garantía de la Calidad del Grado y el equipo decanal se comprometen a reflexionar sobre las medidas que puedan ayudar a subsanar este error.

C) MOTIVACIONES PARA LA VALORACIÓN DE LOS CRITERIOS EVALUADOS.

En relación a las motivaciones para la valoración de los criterios evaluados se quieren añadir las siguientes observaciones.

Criterio 2. Información y transparencia

- "Aunque se valora positivamente el esfuerzo realizado para la publicación de los perfiles de los profesores, se debe continuar alentando a que la información publicada sea relevante."

Respuesta:

ACPUA – Agencia de Calidad y Prospectiva Universitaria de Aragón
Avda. de Ranillas, nº 5D, 1ª Planta. 50018 Zaragoza
Teléfono: 976 713386 - acpua@aragon.es

Tanto las comisiones de evaluación y garantía de la calidad de la titulación como el equipo decanal se comprometen a reflexionar sobre las medidas a adoptar y, en particular, a poner en marcha las acciones necesarias para incentivar al profesorado de la titulación a que haga pública la parte de su currículo que refleje la calidad, especialización y experiencia profesional.

- "En cuanto al contenido de la información y a la facilidad de navegación por los contenidos, sería interesante contar con la percepción de los diferentes usuarios potenciales de la página lo que contribuiría a su mejora."

Respuesta:

La Universidad se compromete a reflexionar sobre las medidas a adoptar que permitan definir claramente cuál es la información relevante para los usuarios potenciales de la página web, diseñando una presentación que permita a los usuarios encontrar fácilmente la información de interés. Para ello se contará con la percepción de los diferentes usuarios potenciales.

Criterio 7. Indicadores de satisfacción y rendimiento

- "En el análisis por materias, llama la atención el elevado número de suspensos y no presentados de la materia «Química y Bioquímica de los alimentos» (33 de 77 en el curso 19-20). En posteriores informes de seguimiento sería interesante realizar una evaluación de las causas y proponer acciones de mejora".

Respuesta:

La Comisión de Evaluación de la Calidad del grado analizará las causas de este hecho y propondrá las acciones de mejora que juzgue necesarias tras la discusión con todas las partes interesadas en este problema.

- "Las tasas de éxito, rendimiento y eficiencia se encuentran por encima de los porcentajes establecidos en la memoria. Sin embargo, la tasa de graduación ha empeorado mucho desde el último año con información disponible (curso 2016-2017), pasando de 62,07 a 33,33%. En posteriores informes de seguimiento se recomienda hacer una evaluación de las causas y proponer acciones de mejora. La tasa de abandono se encuentra por encima del 10% fijado en la Memoria Verificada"

Respuesta:

La graduación de los estudiantes que han iniciado sus estudios en el curso 2016-17 debería tener lugar en el curso académico 19-20. Sin embargo, hay que señalar que la finalización del curso 19-20 se produce en el mes de diciembre, una vez finalizado el periodo de entrega de la memoria de prácticas externas (este año aplazado debido a la situación de pandemia producida por el coronavirus, que en algunos casos no permitió la realización de las prácticas durante los meses estivales tal y como estaba previsto) y cuando se han evaluado todos los "Trabajos Fin de Grado". Hay que tener en cuenta que la última convocatoria para superar esta asignatura tiene lugar en el mes de diciembre. Es por ello, que la tasa de graduación del 33,33 % a la que se alude no es el valor que refleja el número real de estudiantes que se han graduado en el curso 19-20, puesto que no ha tenido en cuenta todos los alumnos que han finalizado sus estudios al final del curso. Asimismo, esa tasa de graduación deberá ser revisada posteriormente, cuando se incorporen los datos de los alumnos que, habiendo iniciado sus estudios en el curso

2016-17, los finalizarán más allá de los cuatro años de duración del grado. A modo de ejemplo, en el curso 2019-2020 a fecha actual se han graduado 43 estudiantes, de los cuales 23 (de 57 matriculados) iniciaron sus estudios en el curso 2016-17.

Por todo lo expuesto, se solicita sea reconsiderada la inclusión de dicha recomendación en el informe final de acreditación del grado en CTA.

- "Por otro lado, destaca la buena valoración que da el estudiantado a la materia «Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos (30836)» con un valor 4,96 sobre 5, un 20,1% por encima de la media. Aspectos positivos de esta materia podrían ser objeto de estudio y trasladarse al resto de materias"

Respuesta:

La coordinación del grado y la CGC se comprometen a reflexionar sobre este aspecto, y analizar las buenas prácticas llevadas a cabo en la citada asignatura, por si pudieran ser aplicadas en otras disciplinas. No obstante, hay que señalar que es previsible que la metodología docente implantada en la asignatura de "Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos" no pueda trasladarse a otras materias del grado puesto que se trata de una asignatura optativa del segundo cuatrimestre de cuarto curso que: i) los estudiantes eligen voluntariamente y para la que por lo tanto hay un alto grado de motivación ii) el número de estudiantes matriculados oscila entre 20 y 25 alumnos por curso, frente a los 60-65 alumnos matriculados de media en las asignaturas troncales.

ACPUA – Agencia de Calidad y Prospectiva Universitaria de Aragón
Avda. de Ranillas, nº 5D, 1ª Planta. 50018 Zaragoza
Teléfono: 976 713386 - acpua@aragon.es