

Denominación del Título	Graduado o Graduada en Gastronomía
Centro	Facultad de Ciencias Jurídicas y de la Empresa (30013372)
Universidad solicitante	Universidad Católica San Antonio de Murcia
Rama de Conocimiento	Ciencias Sociales y Jurídicas

ANECA, conforme a lo establecido en el artículo 27 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 el informe de seguimiento sobre la implantación del Título Oficial arriba indicado.

CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

El número de estudiantes de nuevo ingreso matriculados supone, en promedio, un 32,5% de los reflejados en la última versión de la memoria del título, existiendo plena correlación con los criterios de admisión establecidos. Los criterios de admisión así como los criterios de valoración de los méritos aportados por los estudiantes para la matrícula están definidos y permiten que el perfil de los estudiantes sea adecuado. En el informe de la universidad se señala que "grosso modo" entre el 60 y el 70% de los admitidos acceden a través de la PAU y entre el 20 y el 30% desde los Ciclos Formativos de Grado Superior tal y como se muestra en la evidencia E1.

La normativa académica se corresponde con la reflejada en la última versión de la memoria del título.

La normativa de permanencia y reconocimiento y transferencia de créditos es acorde a la presentada en la última versión de la memoria. No se han adjuntado evidencias que concreten la aplicación de dichas normativas.

Según las evidencias aportadas (EO3) se han reconocido créditos al 41% de los estudiantes del curso 2014-15. Sin embargo, no se han aportado evidencias sobre la cantidad de créditos reconocidos ni sobre la aplicación efectiva de la normativa, más allá del detalle de estudiantes según tipología en las evidencias E3 y E4.

Se observa que se han reconocido créditos a tres estudiantes por Enseñanzas Superiores no Universitarias (Evidencia E3). Sin embargo, ni en la verificación del título, en septiembre de 2013, ni en su posterior modificación de mayo de 2014, la universidad aportó el preceptivo acuerdo con la Administración Educativa correspondiente necesario para poder reconocer dichos créditos. Entre las evidencias aportadas para el seguimiento del título tampoco se ha aportado el mencionado acuerdo. Además tanto en el informe de verificación como el emitido tras la modificación de mayo de 2014, ANECA recogía una recomendación recordando a la universidad que este sería un tema de especial seguimiento a la hora de renovar la acreditación del título.

En cuanto el reconocimiento por experiencia profesional o laboral no queda claro en las evidencias que adjuntan (E3 y E4) qué tipo de experiencia previa se ha reconocido. No aparece ninguna evidencia que explicita las competencias que han sido susceptibles de ser reconocidas.

La implantación y el desarrollo del plan de estudios se han realizado de acuerdo con la última versión de la memoria.

Los tamaños de grupos, consecuencia de la matrícula de nuevo ingreso, son adecuados a las actividades formativas desarrolladas en las distintas asignaturas. La organización de las actividades formativas se ha articulado de modo adecuado a la modalidad de enseñanza facilitando la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos.

Con carácter general, los sistemas de evaluación se corresponden con los propuestos en la última versión de la memoria y son acordes a la naturaleza de las materias. No obstante se han observado diferencias respecto a lo verificado en algunas asignaturas. Por ejemplo, las tutorías académicas es uno de los sistemas de evaluación que según la última versión de la memoria se utiliza en todas las materias con una ponderación del 10% en la calificación final. Sin embargo, en muchas de las asignaturas no aparece reflejado como sistema de evaluación en las guías docentes (ejemplos: "*Antropología de la Alimentación*", "*Bioquímica de los alimentos*"). Se ha observado que la Universidad planteó la modificación de la memoria del título respecto a los sistemas de evaluación (Evidencia E06, reunión de coordinación 16/7/2015).

Con carácter general, los contenidos y las competencias de las asignaturas están adecuadamente establecidos y secuenciados y son conformes a la última versión de la memoria.

Las guías docentes de las asignaturas son coherentes, en su mayor parte, con lo expresado en la memoria del título. Sin embargo, se observan diferencias que pueden ser apreciables en algunos aspectos. En algunas asignaturas, los contenidos no reflejan lo indicado en la memoria del título. Por ejemplo, en la asignatura "*Arte y Expresión Artística en Gastronomía*" solo uno de los nueve temas impartidos en la asignatura está relacionado con la gastronomía cuando según la memoria del título dos tercios del programa cubrirían contenidos relacionando la gastronomía con distintos aspectos artísticos. Otro ejemplo, lo representa la asignatura "*Psicología*". Según la memoria del título en esta asignatura se tratarían temas como Psicología Social, Psicología Social del Turismo, Psicología del Ocio y del Tiempo Libre, Cliente, Elementos psicosociales de la Motivación y Satisfacción del Cliente, Mercado y Cambio de Actitudes. Sin embargo, en la guía docente de la asignatura aparecen temas como Planificación de los Recursos Humanos, Estrategia Empresarial, Proceso de selección de personal, La Comunicación de la Empresa, Negociación y Resolución de Conflictos y Habilidades Sociales.

Las competencias específicas que se vinculan a las asignaturas son escasas. En el caso de "*Antropología de la Alimentación*" sólo la "*CE32. Conocer y analizar los principales condicionantes culturales y religiosos en la gastronomía del mediterráneo y su confrontación, en cuanto cultura local, frente a las corrientes de opiniones internacionales y globales*". Por otra parte, el aspecto religioso que se menciona en esta competencia no aparece en los contenidos.

En otras asignaturas como "*Bioquímica de los alimentos*" o "*Fundamentos de Organización y Gestión de Empresa de Restauración*" no aparecen reflejadas las competencias generales de la asignatura.

En la asignatura "*Técnicas y Procesos Fundamentales en Cocina I*" los contenidos de la guía docente y de la memoria del título son muy diferentes y los sistemas de evaluación son asimismo muy diferentes entre la guía docente y la memoria verificada. Es difícil que en esta asignatura se vayan a poder alcanzar algunas de las competencias transversales como por ejemplo "*CT7. Comprensión lectora y auditiva, producción oral y escrita que le permita desenvolverse en un contexto profesional en inglés. Interpretación de textos en inglés técnico y científico en el ámbito de la investigación*". Por otra parte, la "*CE 2.7 Conocer las instalaciones, equipos y utensilios, y aplicar las técnicas tradicionales y avanzadas en la panificación*" como única competencia específica no tiene mucho sentido teniendo en cuenta que el plan de estudios recoge una asignatura que es "*Panificación*".

En algunas asignaturas no parece que haya mucha relación entre los contenidos teóricos y las prácticas. Ejemplo "*Sumillería 1*": son 15 temas de teoría (8 horas) y las prácticas (42h) no tienen relación con la teoría. Por otra parte, en esta asignatura los sistemas de evaluación suman 110h.

El título cuenta con los mecanismos necesarios de coordinación docente, que permiten evitar solapamientos y lagunas y detectar situaciones de sobrecarga de trabajo de los estudiantes. Se aportan evidencias (E06) que muestran que se mantienen reuniones de claustro, departamentos, profesorado por módulos, profesorado por cursos, Consejo Asesor del grado, y de la Comisión de Calidad. En estas reuniones se tratan temas relacionados con la coordinación del grado y en ellas están representados los estudiantes.

CRITERIO 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA

La denominación del título se corresponde con la establecida en la memoria de verificación.

En "*Más información*"-"*Documentos oficiales*" se puede acceder a la memoria de verificación del título, al informe de evaluación previo a la verificación de ANECA y los informe de la única modificación solicitada -que fue favorable-, la resolución del Consejo de Universidades, el BOE en el que está publicado el plan de estudios y el enlace al Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT). Sería positivo contar con la última versión de la memoria del título, que se corresponde con la resultante de la última modificación valorada favorablemente.

En la página del título, en "*Más información*" se encuentra un apartado "*Legislación y normativa*" en el que se pueden encontrar las normativas académicas aplicables (transferencia y reconocimiento de créditos y permanencia) así como legislación y normativa universitaria de carácter general.

El perfil de ingreso y los requisitos de acceso son públicos y accesibles.

En el apartado "*Competencias*" aparecen algunos errores, se indica que el título tiene 360 créditos pero en realidad es un grado de 240 créditos. Del mismo modo, se aporta un enlace a la Orden ECI/332/2008, de 13 de febrero, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales

que habiliten para el ejercicio de la profesión de Médico, lo que puede dar origen a confusión sobre los efectos académicos del título.

En el apartado "*Plan de estudios*" está publicada la estructura del plan de estudios, se puede acceder igualmente a las guías docentes de la mayor parte de las asignaturas.

En la página del título, también en "*Más información*" se encuentra un apartado "*Sistema de calidad del título*" en el que se pueden encontrar: una descripción de la comisión de calidad del título y sus funciones, el enlace al sistema para recoger reclamaciones y sugerencias y a un informe sobre las reclamaciones recibidas. También se aporta información sobre algunos indicadores de resultados del título y de la satisfacción con el título de estudiantes y profesores. Desde este apartado no puede accederse al manual de calidad y manual de procedimientos del Sistema de Garantía Interno de Calidad (SGIC) de la Universidad.

Finalmente en "*Más información*"-"*Atención a la discapacidad*" se accede a la información sobre los servicios de atención a la diversidad y discapacidad.

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

La universidad cuenta con un Sistema de Garantía Interno de Calidad (SGIC) certificado por ANECA a través del programa AUDIT.

Se aportan evidencias de la implantación de algunos de los procesos del SGIC. En este sentido entre la documentación aportada se encuentran actas de las reuniones celebradas para la revisión y mejora del SGIC, en el curso 2015-2016, de las que se han derivado los correspondientes planes de mejora. No hay información de las acciones de revisión y mejora realizadas en los años previos.

Aunque se cuenta con un procedimiento para revisar las acciones de movilidad no se han aportado evidencias sobre su implantación. Sí se cuenta con información sobre proceso prácticas externas, aspecto que se abordará más adelante en este informe.

Se cuenta asimismo con algunos indicadores de resultados que funcionan como evidencias del proceso PCL07, en concreto de la tasa de rendimiento, que además está publicada en la página web del título, en el apartado destinado al SGIC.

Se ofrece información sobre la satisfacción de los principales grupos de interés con el título que se mide a través de encuesta: profesorado (2014-2015) y estudiantes (2014-2015); la satisfacción global de estudiantes con el título es buena, un 67% de los estudiantes así lo atestiguan. Sin embargo, atendiendo a los resultados algunos ítems del cuestionario un 30% de los estudiantes parece estar muy insatisfecho/insatisfecho con la organización del plan de estudios, un 47% con la coordinación de las asignaturas y un 29% con los sistemas de evaluación. Además, un 43% de los estudiantes de segundo curso están insatisfechos con los materiales didácticos y un 29% con las metodologías docentes. Estos aspectos han sido tratados en diversas reuniones de coordinación aunque las mejoras previstas no han dado lugar a modificaciones formales del plan de estudios. También se aporta información sobre la encuesta de satisfacción realizada al personal docente. Los resultados de las encuestas de satisfacción a profesores y estudiantes están publicados en la página web del título, en el apartado destinado al SGIC.

Asimismo se facilitan informes de las reclamaciones y las sugerencias realizadas en el curso 2014-2015, no habiéndose recibido ninguna, evidencias de la implantación del proceso "PA03 Gestión de reclamaciones y sugerencias del Título".

CRITERIO 4. PERSONAL ACADÉMICO

El título cuenta con un núcleo básico de profesorado que garantiza su impartición en condiciones de calidad suficientes. El personal académico tiene la cualificación adecuada para impartir el título con un nivel suficiente de experiencia docente, investigadora y profesional. El número de doctores que imparte docencia es del 31% y un 27% del profesorado está acreditado por alguna agencia evaluadora. En términos de horas, el 34% de la docencia es impartida por doctores mientras que el compromiso en la memoria del título era que los doctores cubrieran el 61% de la docencia.

Además el 33% de la docencia del título está siendo impartida por profesorado visitante de otras universidades sin vinculación contractual. Esta tipología de profesorado no aparecía recogida en la memoria del título que alternativamente consideraba la contratación de profesorado asociado con reconocida competencia fuera de la universidad.

Con carácter general, la asignación del profesorado a las distintas asignaturas es adecuada a su perfil académico y a su experiencia investigadora y profesional. Sin embargo, no se aportan evidencias sobre el perfil docente, investigador y profesional de los docentes que imparten las asignaturas directamente relacionadas con las técnicas culinarias ("Panificación", "Prácticas I y II", "Sumillería I"; "Técnicas y Procesos Avanzados en Cocina", "Técnicas y Procesos Fundamentales en Cocina I y II"). Además, en algunos casos los enlaces a los currículos de los profesores están vacíos de contenido.

No parece coherente que las prácticas I y II sean tutorizadas por tres profesores visitantes cuya dedicación al título es muy escasa.

La información suministrada por la universidad sobre el personal académico se refiere a un sólo año, y la universidad no suministra información sobre si el personal que imparte este año el grado será el mismo año tras año, por lo que no se puede valorar la estabilidad del profesorado que facilite la impartición del título en las mismas condiciones académicas cada curso.

Al no haberse alcanzado el cuarto curso y no haberse puesto en marcha los TFG, no se puede valorar si el personal académico que los tutoriza es suficiente y adecuado.

CRITERIO 5. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Las prácticas externas son obligatorias en el título y se corresponden con 23 ECTS, a desarrollar durante los cursos 1º, 2º y 3º. Durante el curso 2014-15, 3 estudiantes realizaron "Prácticas I" y 6 "Prácticas II" (Evidencia E13). Aunque según la evidencia E12, la universidad tiene firmados números convenios para la realización de prácticas, llama la atención que todos los estudiantes de Prácticas I las hicieron en Centro de Cualificación Turística y todos los de "Prácticas II" las hicieron en el "Restaurante La Cabaña". En los planes de seguimiento la Universidad contempla que los estudiantes en el futuro puedan tener varias opciones para elegir el entorno profesional en el que quiera realizar las prácticas tuteladas.

La organización y gestión de las prácticas se hace manera adecuada. La universidad tiene diseñado un proyecto formativo y plan de trabajo para las Prácticas Externas

I, II y III (Evidencia E14). Este proyecto es exhaustivo en cuanto a las pautas a seguir por los estudiantes y los tutores, académicos y de la empresa. Sin embargo, no llega a detallarse el tipo de prácticas culinarias y/o de sala a realizar por el estudiante o los objetivos de las mismas en cada uno de los tres periodos.

No se aportan evidencias sobre encuestas de satisfacción de los grupos involucrados acerca de las prácticas externas.

En las guías docentes de las asignaturas se señala que el estudiante dispone de documentos pdf relativos a cada tema de la asignatura así como, si fuera el caso, a cada una de las prácticas. Aunque la Universidad aporta evidencias describiendo la plataforma tecnológica de apoyo a la docencia, no existen evidencias que permitan valorar la idoneidad de materiales o recursos didácticos utilizados para las materias del título.

CRITERIO 6. INDICADORES DE RENDIMIENTO

La evolución y nivel de las tasas y datos de matrícula resultan adecuados y se corresponden con los comprometidos en la memoria del título.

CRITERIO 7. RECOMENDACIONES, OBSERVACIONES Y COMPROMISOS ADQUIRIDOS

Con respecto a los recursos materiales, la universidad aporta evidencias sobre el material adquirido. En relación con la titulación objeto de seguimiento se detalla las instalaciones disponibles en el Centro de Cualificación Turística, institución con la cual, la universidad ha firmado un convenio para que sus instalaciones puedan ser utilizadas por los estudiantes del Grado en Gastronomía. Así mismo se han añadido el GastroLab Hermanos Roca a las instalaciones del Campus de la Alimentación.

Los compromisos adquiridos respecto al profesorado no se están concretando de la manera acordada. El 34% de las horas de docencia es impartido por doctores mientras que el compromiso en la memoria del título era que los doctores cubrieran el 61% de la docencia. Además el 33% de la docencia de la titulación está siendo impartida por profesorado visitante de otras universidades sin vinculación contractual. Además algunos de estos profesores visitantes con dedicación de conferenciante son responsables de asignaturas completas como "*Fundamentos de la Contabilidad y Análisis Financiero en la Empresa de Restauración*", "*Técnicas y Procesos Avanzados en Cocina*", "*Sumillería I*", "*Prácticas II*", "*Técnicas de Procesos Fundamentales en Cocina I y II*" y "*Panificación*". Esta tipología de profesorado no aparecía recogida en la memoria del título que, en cambio, alternativamente, consideraba la contratación de profesorado asociado con reconocida competencia fuera de la Universidad. No se aportan evidencias sobre acciones de mejora dirigidas a paliar esta situación.

No se ha aportado evidencia que se haya dado respuesta a la recomendación que se realizaba en los informes de 23/09/13 y 08/07/14 relacionada con el Acuerdo con la Comunidad Educativa para el reconocimiento de créditos desde Enseñanzas Superiores Oficiales No Universitarias.

Madrid, a 9 de septiembre de 2016

EL DIRECTOR DE ANECA

A handwritten signature in blue ink, consisting of the initials 'MAG' followed by a stylized flourish and a long horizontal line extending to the right.

Miguel Ángel Galindo Martín