

Denominación del Título	Graduado o Graduada en Innovación de Procesos y Productos Alimentarios
Centro	Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos
Universidad solicitante	Universidad Pública de Navarra
Rama de Conocimiento	Ingeniería y Arquitectura

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

Tal y como se recoge en la Tabla 4 el número de estudiantes matriculado en el título se corresponde, básicamente, con lo aprobado en la memoria de verificación. El número de alumnos matriculados en los cuatro cursos de vigencia del título ha oscilado entre 48 y 51, siendo 50 el considerado en la memoria verificada.

Los requisitos de acceso están correctamente definidos y se corresponden con los establecidos en la memoria verificada.

En relación a las normativas académicas del título (permanencia, reconocimiento y transferencia de créditos), la información aportada no es suficiente para valorar su correspondencia con lo establecido en la memoria verificada. El enlace aportado que conduce a la normativa de permanencia no funciona. El enlace a la normativa de reconocimiento y transferencia de créditos proporcionado conduce a información vigente en 2016, sin indicación clara de su vigencia en el curso 2014-2015.

Las evidencias *E3* y *E4* recogen la relación y criterios utilizados en los reconocimientos de créditos realizados. Además, se indica que, se realizaron reconocimientos de créditos a 3 estudiantes titulados en Grados Superiores de Formación Profesional (2 de ellos en el curso 2014-2015) afines a este grado de acuerdo a las tablas de reconocimiento aprobadas por el Gobierno de Navarra. No obstante, la memoria verificada no incluía la posibilidad de tal reconocimiento, siendo requisito previo que el grado en cuestión fuera oficial de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 1618/2011. Dicha modificación no fue solicitada en su debido momento y con anterioridad a presentar este título al proceso de seguimiento.

A través de los enlaces facilitados en la Tabla 1 se accede a las guías docentes de todas las asignaturas.

La Materia "*Química*" se desdobra en dos asignaturas: "*Química*" y "*Química de alimentos*". Las competencias generales de la materia, incluidas en la memoria verificada, no se han trasladado al conjunto de asignaturas desdobladas, como se puede observar en el caso de CB1. Además, la competencia CE1 "*Conocer los fundamentos de Ciencias Básicas (matemáticas, física, química, biología,*

bioquímica) que le permitan resolver los problemas técnicos relacionados con Tecnología de Alimentos" se incluye en "Química de alimentos" y también, pero con otro contenido diferente (Conocer los fundamentos de química que le permitan resolver los problemas técnicos relacionados con Tecnología de Alimentos) en "Química".

Se observan casos de discrepancias en las competencias asignadas en las guías docentes y las inicialmente asignadas a las materias descritas en la memoria verificada. Es el caso de la asignatura "Estadística" de la materia "Estadística" en la que, la asignación de competencias transversales, así como el contenido de las mismas, no es literal (CT3 y CT4 no figuraban en la memoria verificada, y la redacción de CT3 en la guía docente, no se corresponde con la memoria verificada).

La asignatura "Principios y cálculo de las operaciones en las industrias Agroalimentarias" está vinculada a la materia "Ingeniería de Procesos Alimentarios", al igual que "Ingeniería de alimentos", con 6 créditos cada una. La revisión de esta materia, y su desdoblamiento en las asignaturas referidas refleja la ausencia de la competencia general CG1 y específicas CE16, CE21 y CE22.

En lo que respecta al Trabajo Fin de Grado, no se han trasladado a la guía docente correspondiente las competencias generales ni transversales asignadas en la memoria verificada.

Las actividades formativas empleadas en las diferentes asignaturas, en general, facilitan la adquisición de las competencias previstas. No obstante, se observan diferencias cuantitativas en la asignación de cargas horarias previstas en la memoria verificada y en las guías docentes. Así, por ejemplo, es el caso de la materia "Química" con una previsión de 180 horas en AF1 "Clase magistral: Comprender, conocer y sintetizar conocimientos" que, en el desdoblamiento en asignaturas presenta una dedicación total de 90 horas. Además, las asignaturas "Estadística" y "Evaluación Sensorial" no incluyen Tutorías, entre otras.

En general, los sistemas de evaluación utilizados se corresponden con la naturaleza de las distintas asignaturas y permiten valorar si se alcanzan las competencias previstas en las mismas. No obstante, en el caso de las "prácticas en empresas", asignatura optativa, se refiere en la memoria verificada que el sistema de evaluación se compone de SE3 (Trabajo individual que aplique, analice, desarrolle o recoja una parte de la materia. Exposición oral del trabajo en el aula) y SE4 (Trabajo en grupo que resuelva los problemas y analice los resultados. Presentación del trabajo de forma coordinada y homogénea) pero en la guía docente correspondiente, no se hace referencia al SE4. En algunos casos se observan diferencias en el tratamiento de los sistemas de evaluación empleados para asignaturas procedentes de la misma materia. Caso de la materia "Química" y de sus asignaturas "Química" y "Química de alimentos".

En el caso del TFG, los sistemas de evaluación referidos en la memoria verificada no se trasladan íntegramente a la guía docente. De hecho, en la memoria verificada se incluía un trabajo en grupo (con ponderación de 0-20%) inexistente en la guía.

En la asignatura de "Física" los sistemas de evaluación han cambiado entre la memoria verificada y lo que figura en la guía docente. La evaluación continua ha pasado de un 50 a un 85% y el trabajo individual (informe prácticas laboratorio) de un 40 a un 15%.

En general, los contenidos y competencias de las diferentes asignaturas están adecuadamente establecidos. Es el caso de la materia "*Gestión y Control de la Calidad de Productos y Procesos Alimentarios*", con sus asignaturas: "*Gestión y control de la calidad en el sector primario*", "*Gestión de calidad, inocuidad y proyectos en la industria alimentaria*" y "*Herramientas para el control de la calidad y seguridad alimentaria*", se ha encontrado alguna duplicidad sobre Normativa y Certificación entre las asignaturas "*Gestión y control de la calidad en el sector primario*" y "*Gestión de calidad, inocuidad y proyectos en la industria alimentaria*".

La asignatura "*Bromatología*" de la Materia "*Composición y análisis de alimentos*", impartida en el primer semestre, debía impartirse, según la memoria verificada, en los semestres 3º, 4º ó 5º. También pertenecen a esta materia las asignaturas "*Propiedades físicas de alimentos*", "*Análisis de alimentos*" y "*Evaluación sensorial*", con 6 créditos cada una. Por tanto, se observa una discrepancia con la propuesta de la memoria verificada que componía una estructura de tres asignaturas con 6, 12 y 6 créditos, respectivamente.

La coordinación de actividades de evaluación se presenta en el marco de un formulario que no se corresponde con la titulación evaluada. La evidencia E06-8. pertenece a la titulación Grado en ingeniería Agroalimentaria y del medio rural y no al Grado Innovación de Procesos y Productos Alimentarios.

La asignatura "*Emprendimiento e innovación en la empresa alimentaria*" presenta una ubicación temporal incoherente con el nivel de acceso de los estudiantes.

CRITERIO 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA

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

Respecto a la documentación oficial del título, se encuentran disponibles y son fácilmente accesibles la memoria e informe de verificación, la publicación en BOE del título y el enlace a RUCT.

Las normativas de la universidad aplicables (permanencia, transferencia y reconocimiento de créditos) están disponibles y son fácilmente accesibles.

El perfil de ingreso, los requisitos de acceso son públicos, accesibles y se ajustan a lo establecido en la memoria verificada.

Las competencias del título están disponibles en la página web y se corresponden con las establecidas en la memoria verificada.

Está disponible igualmente la estructura del plan de estudios y su distribución en créditos, el calendario de exámenes y los horarios y aulas de las diferentes asignaturas. Se hace referencia a la oferta de asignaturas en inglés y euskera que no figuraban como lenguas de impartición del título en la memoria de verificación.

La información publicada del título no conduce a error sobre sus efectos académicos y profesionales.

En la página web del título se facilita un enlace al SIGC de la universidad, genérico para todos los títulos. Se puede acceder de forma pública a la descripción del SGIC también son públicos algunos indicadores del título.

La página web del título tiene un enlace a la "Unidad de acción social", que funciona como servicio de apoyo, entre otras actividades, para los estudiantes con necesidades educativas específicas derivadas de discapacidad.

CRITERIO 3. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD (SGIC)

Aunque no se cuenta con evidencias de que se hayan implantado todos los procesos asociados al SGIC, sí se disponen de procedimientos implantados relativos a la calidad de la enseñanza y la docencia. Se presentan algunas evidencias de este hecho como un autoinforme de seguimiento del título de 2014-2015 y el plan de mejoras derivado del mismo.

Asimismo, se aportan algunas actas de las reuniones celebradas por la Comisión de calidad de la universidad y la Comisión de garantía de calidad de la E.T.S. de Ingenieros Agrónomos.

Respecto a la calidad de la docencia, se aporta información de los resultados de una encuesta de satisfacción con el título realizada a los estudiantes en 2015, aunque en la presentación de dicha información no se menciona este grado si no que se hace referencia a "*gestión de calidad, inocuidad y proyectos en la industria alimentaria*". En dicha encuesta se contemplan aspectos para valorar el desempeño de los docentes, estando un 71% de los estudiantes bastante o muy satisfechos con el desempeño del profesorado. En dicha encuesta destaca la baja valoración que otorgan los estudiantes a la organización del plan de estudios y la coordinación docente. Aunque el título se implantó en 2012-2013, no se disponen de más encuestas de satisfacción. Por otra parte, la tasa de respuesta es baja.

Se dispone del procedimiento "*PC 954 Atención a quejas, sugerencias, agradecimientos y consultas (QSAC) + Incidencias académicas*", pero no se ha accedido a las reclamaciones o sugerencias recibidas.

El SGIC de la Universidad tiene diseñado un procedimiento de análisis de la inserción laboral de los graduados, pero no se han recogido datos del título al encontrarse éste en su 4º año de impartición.

CRITERIO 4. PERSONAL ACADÉMICO

La información aportada sobre el profesorado que ha impartido docencia contrasta con lo establecido en la memoria verificada. Comparando entre el primer y tercer (último) año de impartición, se observa una ligera variación. El total de efectivos pasa de 56 a 49, correspondiendo la caída, fundamentalmente, a los profesores asociados que bajan de 16 a 8 (tabla 3). El número total de profesores implicados desciende en un 30%, lo que afecta mayoritariamente al cuerpo de CU (20%) y TU (13%) debido al número de profesores que dejan de participar y al aumento de la carga dedicada en estos mismos cuerpos docentes CU (40%) y TU (73%), respectivamente. Esta circunstancia no está referida en el expediente de seguimiento proporcionado por la UPNA. Las variaciones a nivel de profesorado contratado (PCD y PAD) pueden explicarse en el sentido de compensaciones mutuas. La experiencia docente e investigadora del profesorado implicado en el título no puede comprobarse dado que los enlaces oportunos en la Tabla 1 no funcionan.

El porcentaje de personal no permanente (Profesores Ayudantes Doctores y Asociados) es del 22,45% del total de 49 profesores que impartían docencia en el Grado en el curso 2014/2015. Este personal solo imparte el 9,9% de la docencia

del título. El núcleo básico de personal académico estable (CU + PTU) se mantuvo (tabla 3).

El número de estudiantes por profesor permite el desarrollo de las actividades formativas propuestas. La ratio alumno/profesor es de 2,47.

La adecuación de perfiles académicos y de la experiencia docente e investigadora de profesores no puede valorarse a falta de los CV actualizados al curso 2014-2015 correspondientes.

No se dispone de datos para evaluar si el personal académico que tutoriza el Trabajo Fin de Grado es suficiente y cuenta con experiencia docente e investigadora y dedicación adecuadas.

CRITERIO 5. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

No se dispone aún de información sobre las prácticas externas ya que están previstas para el curso académico 2015-2016.

CRITERIO 6. INDICADORES DE RENDIMIENTO

La evolución y nivel de los datos de matrícula resultan adecuados y se corresponden con los comprometidos en la memoria de verificación.

Los indicadores contenidos en Tabla 2 reflejan algunas situaciones a considerar:

- Caso de la materia "*Ingeniería de Procesos Alimentarios*" desdoblada en las asignaturas: "*Principios y cálculo de las operaciones en las Industrias Agroalimentarias*" e "*Ingeniería de alimentos*", presentan tasas de rendimiento (100% y 87,9% respectivamente) y de éxito (100% y 90,6% respectivamente) muy elevadas.

- El grupo de asignaturas "*Química de alimentos*" y "*Análisis de alimentos*" presenta tasas de rendimiento muy bajas (33,3% y 58,5%) frente a las de "*Química*" (71,7%) y de "*Bioquímica*" (85,4%), tratándose en todos los casos de contenidos con temáticas similares y metodologías, también, similares.

CRITERIO 7. RECOMENDACIONES, OBSERVACIONES Y COMPROMISOS ADQUIRIDOS

No hay compromisos relativos ni a recursos materiales y servicios ni a personal académico en la memoria verificada.

Finalmente, en el informe final de verificación quedaron una serie de recomendaciones que afectan al criterio 1, criterio 3, criterio 4, criterio 5 y criterio 6 que aún no han sido atendidas.

Madrid, a 13 de septiembre de 2016

EL DIRECTOR DE ANECA

A handwritten signature in blue ink, consisting of stylized initials 'MAG' followed by a long horizontal stroke.

Miguel Ángel Galindo Martín