

FECHA: 03/12/2019

EXPEDIENTE N°: 10683/2019

ID TÍTULO: 2504019

## EVALUACIÓN DE LA SOLICITUD DE VERIFICACIÓN DE PLAN DE ESTUDIOS OFICIAL

<b>Denominación del Título</b>	Graduado o Graduada en Gastronomía por la Universidad Europea del Atlántico
<b>Universidad solicitante</b>	Universidad Europea del Atlántico
<b>Universidad/es participante/s</b>	Universidad Europea del Atlántico
<b>Centro/s</b>	• Facultad de Ciencias de la Salud
<b>Rama de Conocimiento</b>	Ciencias Sociales y Jurídicas

ANECA, conforme a lo establecido en el artículo 25 del R.D. 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el R.D. 861/2010, de 2 de julio, ha procedido a evaluar el plan de estudios que conduce al Título oficial arriba citado.

La evaluación del plan de estudios se ha realizado por las Comisiones de Evaluación, formadas por expertos nacionales e internacionales del ámbito académico, profesionales y estudiantes del título correspondiente. Los miembros de las Comisiones han sido seleccionados y nombrados según el procedimiento que se recoge en la Web de la agencia dentro del programa VERIFICA.

Dichas Comisiones de evaluación, de forma colegiada, han valorado el plan de estudios de acuerdo con los criterios recogidos en el Protocolo de evaluación para la verificación.

De acuerdo con el procedimiento, se envió una propuesta de informe a la Universidad, la cual ha remitido las observaciones oportunas, en su caso. Una vez finalizado el periodo de alegaciones a dicho informe, las Comisiones de Evaluación, en nueva sesión, emite un informe de evaluación FAVORABLE, considerando que:

#### MOTIVACIÓN:

La propuesta de Título Oficial cumple con los requisitos de evaluación según lo establecido en el Real Decreto 1393/2007.

Por otro lado, también se proponen las siguientes recomendaciones sobre el modo de mejorar el plan de estudios.

#### RECOMENDACIONES

##### CRITERIO 3. COMPETENCIAS

La Universidad en su respuesta de alegaciones a las motivaciones realizadas en este criterio en el informe provisional de 29 de agosto de 2019, dice que se ha procedido a actualizar la redacción de las competencias que se le habían señalado en la memoria registrada en la solicitud de Verificación. En este sentido en relación con la competencia específica CE2, la Universidad únicamente ha cambiado el término “Ciencias Gastronómicas” por “Gastronomía”, no atendiendo a la solicitud que se hacía sobre la misma. Se recomienda

corregir este aspecto.

#### CRITERIO 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

La Universidad en su respuesta de alegaciones a las motivaciones realizadas en este criterio en el informe provisional de 29 de agosto de 2019, ha procedido a subsanar algunos aspectos de los señalados. En este sentido y en relación con el reconocimiento por experiencia laboral y/o profesional, según la memoria verificada se podrán reconocer hasta 36 créditos por actividades profesionales. La memoria también indica que “Se admitirá la experiencia laboral o profesional para la superación de la asignatura de prácticas externas en sustitución de su periodo de realización cuando el estudiante haya mantenido relación laboral con la empresa, y siempre que las actividades y competencias desarrolladas se ajusten, en tiempo y contenido, al programa de prácticas externas de la titulación correspondiente.”

Sin embargo, las prácticas externas de este título son de 30 créditos, por lo que no se podrían reconocer con esta materia el máximo propuesto. Se recomienda aclarar qué otros 6 créditos serán objeto de reconocimiento o, alternatively, reducir el máximo de créditos a reconocer por este aspecto a 30. Esta observación será objeto de especial atención durante los procesos de seguimiento y de renovación de la acreditación del título

#### CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

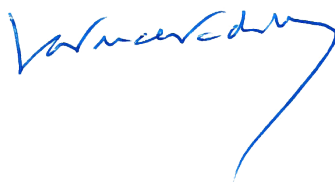
La Universidad en su respuesta de alegaciones a las motivaciones realizadas en este criterio en el informe provisional de 29 de agosto de 2019, señala que se ha procedido a rectificar los aspectos señalados. En este sentido tras la transformación de las competencias, la CE30 no está vinculada a ninguna materia. Se recomienda corregir esta inconsistencia.

#### CRITERIO 7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

La Universidad aporta un plan de ampliación en el que se detallan los espacios donde se localizarán el aula de cocina y la sala de análisis sensorial. Se menciona que la ampliación se realizará en paralelo a la implantación de la titulación. Esta afirmación será objeto de especial atención durante los procesos de seguimiento y de renovación de la acreditación.

Madrid, a 03/12/2019:

EL DIRECTOR DE ANECA



José Arnáez Vadillo