

## EVALUACIÓN DE LA SOLICITUD DE VERIFICACIÓN DE TÍTULO OFICIAL

<b>Denominación del Título</b>	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
<b>Universidad o Universidades solicitantes</b>	Universitat de València

ANECA, conforme a lo establecido en el artículo 25 del R.D. 1393/2007, de 29 de octubre, ha procedido a evaluar el plan de estudios que conduce al Título oficial arriba citado de acuerdo con el Protocolo de evaluación para la verificación de Títulos Oficiales.

La evaluación del plan de estudios se ha realizado por la COMISIÓN GRADO CIENCIAS DE LA SALUD, formada por expertos nacionales e internacionales del ámbito académico, profesionales del título correspondiente y estudiantes. En dicha evaluación también han participado expertos externos a la Comisión que han aportado informes adicionales a la misma. Los miembros de la Comisión y los expertos externos han sido seleccionados y nombrados según el procedimiento que se recoge en la Web de dicha agencia dentro del programa VERIFICA.

Dicha Comisión de evaluación, de forma colegiada, ha valorado el plan de estudios de acuerdo con los criterios recogidos en el mencionado Protocolo de evaluación para la verificación.

De acuerdo con el procedimiento, se envió una propuesta de informe provisional a la Universidad, la cual ha remitido las observaciones oportunas. Una vez finalizado el periodo de observaciones a dicho informe, la Comisión de Evaluación, en nueva sesión, emite un informe de evaluación en términos **FAVORABLES**, considerando que:

### MOTIVACIÓN:

El Proyecto de Título presentado:

#### CRITERIO 1: DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

Recoge una descripción del plan de estudios adecuada y coherente con la denominación propuesta. Asimismo, dicha Memoria aporta información suficiente y precisa sobre los efectos académicos del Título y sobre otros datos que facilitan el conocimiento de sus características básicas así como los procesos de matriculación y de expedición del Suplemento Europeo al Título.

#### CRITERIO 2: JUSTIFICACIÓN

Aporta diferentes evidencias que ponen de manifiesto su interés y relevancia académica y científica.

#### CRITERIO 3: OBJETIVOS

Define unos objetivos pertinentes con la denominación del Título que se concretan en competencias propias de esta propuesta a lograr por los estudiantes.

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

Propone mecanismos y procedimientos accesibles para regular e informar con claridad al estudiante sobre las diferentes vías de acceso y admisión al Título, de los sistemas de transferencia y reconocimiento de créditos y de los sistemas de orientación al inicio de sus estudios.

#### CRITERIO 5: PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Presenta una planificación de la formación diseñada en coherencia con las competencias que se pretenden lograr, adecuada a la dedicación estimada de los estudiantes y ajustada a los sistemas de evaluación y calificación previstos.

#### CRITERIO 6: PERSONAL ACADÉMICO

Especifica el personal académico y de apoyo necesario que resulta adecuado para favorecer la consecución de competencias que pretenden lograrse.

#### CRITERIO 7: RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Concreta los recursos materiales y servicios necesarios para el desarrollo de las actividades formativas previstas y adecuados para la consecución de las competencias que pretenden lograrse.

#### CRITERIO 8: RESULTADOS PREVISTOS

Establece los resultados previstos del Título en forma de indicadores de rendimiento, explicando el procedimiento general para valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes.

#### CRITERIO 9: SISTEMA DE GARANTÍA DE LA CALIDAD

Incluye un sistema de garantía de la calidad para la recogida y análisis de información sobre el desarrollo del plan de estudios.

#### CRITERIO 10: CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

Identifica un calendario adecuado de implantación del Título y concreta el modo en que los estudiantes de estudios existentes pueden adaptarse al nuevo plan de estudios, así como el mecanismo que permitirá a los estudiantes la superación de las enseñanzas una vez extinguidas. De igual modo, detalla las enseñanzas que se extinguen con la implantación del Título.

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

#### RECOMENDACIONES

##### CRITERIO 3: OBJETIVOS

Se recomienda formular las competencias en términos de resultados de aprendizaje y pretendiendo que éstas

puedan ser evaluables.

#### CRITERIO 5: PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Se recomienda especificar los mecanismos de coordinación docente con los que cuenta el Título. Así,

por ejemplo, se recomienda disponer, al menos, la figura de coordinador del Título o similar, y coordinadores de módulos/materias o de curso.

Se recomienda revisar los competencias y contenidos de varias asignatura del plan de estudios, como

Bioquímica porque en otras materias/asignaturas se requerirá un mayor desarrollo/magnitud, o bien,

para la comprensión de técnicas de Biología molecular utilizadas en el análisis de alimentos. Asimismo, Fisiología también parece insuficiente para las necesidades formativas como son las bases fisiológicas del análisis sensorial de los alimentos, de los procesos digestivos fundamentales para el conocimiento de alimentos pre-hidrolizados, modificados/adaptados, entre otros. Por otra parte, no se incluyen fundamentos bases de sistema inmunitario necesarios para comprensión posterior de técnicas inmunológicas aplicadas a seguridad alimentaria. En otro orden de contenidos, no se ha podido encontrar contenidos formativos relativos a micología, virología o priones relacionados con la cadena alimentaria. Por otro lado, en los contenidos del plan de estudios que se propone parece existir un énfasis excesivo en aspectos relativos a seguridad alimentaria, aspectos que llegan a ser reiterativos en diversas asignaturas obligatorias y diferentes módulos (algunos ejemplos: Bromatología pp.57, control calidad, APPCC; Higiene Alimentaria pp.94, sistemas de autocontrol, APPCC; Economía y Empresa pp.99, control y medida de la calidad; Gestión de Calidad pp.104). Convendría clarificar los puntos diferenciales en las reiteraciones.

#### CRITERIO 6: PERSONAL ACADÉMICO

Se debe especificar el porcentaje de dedicación y la formación del personal académico que imparte

docencia concretamente en este Grado de Ciencias y Tecnología de los Alimentos.

Asimismo, de considerarse el personal disponible no suficiente, se debe aportar un plan de contratación e incorporación que evite las posibles carencias que se detectaran. Esta recomendación será de especial atención en la fase de seguimiento.

#### CRITERIO 7: RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Se recomienda especificar los medios y servicios disponibles, principalmente aulas y laboratorios

específicos para el Grado propuesto.

También debería indicarse la existencia de una planta de tecnología de los alimentos o similar y el equipo correspondiente. Esta recomendación será de especial atención en la fase de seguimiento.

#### CRITERIO 8: RESULTADOS PREVISTOS

Se recomienda en relación a las tasas previstas (graduación del 60%, abandono del 20% y eficiencia del 85%) justificar su pertinencia y reconsiderar la posibilidad de presentar unos datos más positivos al menos en la tasa de graduación, así como presentar los datos obtenidos en el curso 2007-2008.

#### CRITERIO 10: CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

Se recomienda justificar la implantación simultánea de tercer y cuarto curso, dado que no es previsible que haya estudiantes de cuarto curso.

En Madrid, a 08/07/2009  
LA DIRECTORA DE ANECA



Gemma Rauret Dalmau