

EVALUACIÓN DE LA SOLICITUD DE VERIFICACIÓN DE TÍTULO OFICIAL

Denominación del Título	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Universidad o Universidades solicitantes	Universidad Católica de San Antonio

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, 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:

Descripción del Título.

1. 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 sobre los procesos de matriculación y de expedición del Suplemento Europeo al Título.

Justificación.

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

Objetivos.

3. Define unos objetivos pertinentes con la denominación del Título que se concretan en competencias a lograr por los estudiantes propias de un Título de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Acceso y admisión de estudiantes.

4. Propone mecanismos y procedimientos accesibles para regular e informar con claridad al estudiante acerca de 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.

Planificación de las enseñanzas.

5. 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.

Personal académico.

6. Especifica el personal académico y de apoyo necesario para desarrollar el plan de estudios.

Recursos materiales y servicios.

7. Concreta el equipamiento e infraestructuras necesarias para el desarrollo del plan de estudios.

Resultados previstos.

8. 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.

Sistema de Garantía de la Calidad.

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

Calendario de implantación.

10. Identifica un calendario adecuado de implantación del Título.

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

RECOMENDACIONES:

Planificación de las enseñanzas.

1. Se recomienda clarificar la concreción de las competencias del módulo o materia en términos de resultados de aprendizaje.

Recursos materiales.

2. Aunque la Propuesta hace referencia al convenio entre la Universidad y Centro Tecnológico Nacional de la Conserva para que los estudiantes realicen prácticas en su planta de tecnología de alimentos, se recomienda disponer de una planta piloto propia, dada su importancia para la adecuada formación de los estudiantes del Título.

En Madrid, a 01/07/2008
LA DIRECTORA DE ANECA



Gemma Rauret Dalmau