

FECHA: 30/07/2012

EXPEDIENTE Nº: 5187/2012

ID TÍTULO: 2502752

EVALUACIÓN DE LA SOLICITUD DE VERIFICACIÓN DE PLAN DE ESTUDIOS OFICIAL

Denominación del Título	Graduado o Graduada en Innovación de Procesos y Productos Alimentarios por la Universidad Pública de Navarra
Universidad solicitante	Universidad Pública de Navarra
Universidad/es participante/s	Universidad Pública de Navarra
Centro/s	<ul style="list-style-type: none">• Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos (PAMPLONA/IRUÑA)
Rama de Conocimiento	Ingeniería y Arquitectura

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:

OBSERVACIONES AL CONSEJO DE UNIVERSIDADES

Este título no solicita atribuciones profesionales.

MOTIVACIÓN:

La propuesta de Título Oficial cumple con los requisitos de evaluación según lo establecido en el Real Decreto 1393/2007 modificado por el Real Decreto 861/2010.

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

RECOMENDACIONES:

CRITERIO 1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

Se recomienda concretar y delimitar el alcance del término Innovación del título, ya que la Innovación es un concepto muy amplio. Así, de acuerdo con el Manual de Oslo de la OCDE, la innovación es el conjunto de etapas científicas, tecnológicas, organizativas y comerciales, incluyendo las inversiones en nuevos conocimientos, que lleva, o intentar llevar, a la

implantación de productos y procesos nuevos o mejorados.

Debido a que en las materias del Módulo de Formación Específica, los contenidos mayoritarios están relacionados con la adquisición de los conocimientos en Ciencia, Tecnología e Ingeniería de Alimentos, con referencias muy poco precisas y generalistas a la innovación, y que estas materias, sumadas a las de Formación Básica tienen en total 150 créditos, lo que representa el 62,5% de los contenidos del título, y, además, en la materia Innovación empresarial del Módulo de Formación en la Innovación, una gran parte de sus contenidos se refieren a aspectos comerciales, estudios de mercados y gestión de recursos humanos, entre otros, es evidente que el número de créditos dedicados adquirir conocimientos de la innovación en sentido amplio es escaso.

Por ello, y dado que la memoria indica que tanto los créditos correspondientes a la optatividad (asignaturas y prácticas en empresas) como al trabajo fin de grado están destinados a la formación en innovación, serán objeto de especial seguimiento el comprobar que el alumno pueda adquirir conocimientos prácticos del desarrollo de un proyecto de innovación en una empresa alimentaria, y del desarrollo de un proyecto relacionado con la innovación de un producto, proceso y/o un envase alimentario. Es decir, comprobar que tanto en las prácticas en empresa como en el TFG el alumno adquiera competencias de innovación, tal como se indica en la memoria.

CRITERIO 3. COMPETENCIAS

Si bien existen contenidos relacionados con el conocimiento de las operaciones básicas de procesado de alimentos y de los procesos tecnológicos de la industria alimentaria, el plan de estudios no indica de forma explícita las competencias adquiridas con el aprendizaje de estos conocimientos, por lo que se recomienda su inclusión como una competencia específica.

CRITERIO 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

Se recomienda indicar la composición del órgano que llevará a cabo el proceso de admisión de los estudiantes.

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Se recomienda que la materia optativa de 12 créditos de prácticas en empresa se transforme en obligatoria ya que, de acuerdo con la memoria, estos créditos están destinados a la formación en innovación y por lo tanto, con su obligatoriedad, se mejoraría notablemente el objetivo propuesto al garantizar que todos los alumnos adquirirán conocimientos prácticos

del desarrollo de un proyecto de innovación en una empresa alimentaria.

CRITERIO 6. PERSONAL ACADÉMICO

Dado que, según se indica en la memoria, hay diez departamentos cuyos profesores estarán implicados en la docencia de este grado y que tienen la experiencia y conocimiento suficientes para cubrir todos los sectores alimentarios y que, además, también existe experiencia en el sector alimentario en departamentos y grupos de investigación de la Escuela de Ingenieros Industriales, que potencialmente también podrían impartir docencia en este grado, se recomienda modifiquen el profesorado asignado a este grado para incorporar al personal docente que cumpla con este perfil. Este tema será objeto de especial seguimiento.

Como en la memoria, se ha descrito la estructura del grado a nivel de materia, no de asignatura, se recomienda que una vez implantado y definidas las asignaturas, en las guías docentes de cada asignatura se definan la asignación de las mismas a cada departamento y área de conocimiento.

Madrid, a 30/07/2012:

EL DIRECTOR DE ANECA



Rafael van Grieken