

## 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>	Universidad Rey Juan Carlos

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:

### 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 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Las referencias a la enseñanza semipresencial requieren de mayor nivel de detalle, por lo que este informe se emite considerando que el conjunto de las enseñanzas para las que se solicita verificación se realizarán de forma

presencial. Debe entenderse que para implantar enseñanzas por modalidad semipresencial o, en su caso, a distancia, se requeriría de una modificación a esta propuesta, aportando: qué módulos y materias se impartirán por uno o por los dos procedimientos (presencial y semipresencial) y diferenciar en cada modalidad las actividades formativas específicas de éstas (incluyendo las de apoyo del estudiante), los procedimientos de evaluación en cada una de ellas, y quiénes elaborarán, en su caso, los materiales para éstas modalidades.

Los contenidos de los módulos o materias se describen bajo el título resultados de aprendizaje. Se recomienda titular adecuadamente los contenidos y concretar las competencias de los módulos o materias en resultados de aprendizaje.

#### CRITERIO 6: PERSONAL ACADÉMICO

Se recomienda establecer un calendario para ampliar el personal docente encargado de desarrollar el plan de estudio, en particular en las áreas de Tecnología de los Alimentos y Nutrición y Bromatología. Este punto será motivo de especial seguimiento.

#### CRITERIO 7: RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Se recomienda que el Laboratorio de Análisis de Alimentos, Sala de catas y la planta piloto sean independientes, hecho necesario y conveniente para el buen funcionamiento de estos recursos materiales. Además se recomienda contratar un personal de apoyo especialista a nivel tecnológico para las actividades que se realizarán en la Planta Piloto.

En Madrid, a 05/06/2009  
LA DIRECTORA DE ANECA



Gemma Rauret Dalmau