

EXPEDIENTE Nº: 2502120

FECHA: 29/01/2016

**INFORME FINAL**  
**EVALUACIÓN PARA RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN**

<b>Denominación del Título</b>	GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA POR LA UNIVERSIDAD DE LA RIOJA
<b>Universidad (es)</b>	UNIVERSIDAD DE LA RIOJA
<b>Centro (s) donde se imparte</b>	
<b>Menciones/Especialidades que se imparten en el centro</b>	-
<b>Modalidad (es) en la se imparte el título en el centro. En su caso, modalidad en la que se imparten las distintas menciones/especialidades del título</b>	PRESENCIAL

ANECA conforme a lo establecido en el artículo 27.bis del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, en la modificación introducida por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, ha procedido a realizar la evaluación para la renovación de la acreditación del título universitario oficial arriba citado.

La evaluación del título llevada a cabo por la Comisión de Acreditación de ANECA de forma colegiada ha considerado tanto el informe emitido por los expertos externos que realizaron la visita a la universidad, como el resto de la información disponible del título.

Una vez otorgado el plazo de 20 días para la presentación de alegaciones a la propuesta de informe remitida a la universidad, dicha Comisión de Acreditación emite el siguiente informe final de renovación de la acreditación.

## CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN

### DIMENSIÓN 1. LA GESTIÓN DEL TÍTULO

#### CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

Estándar:

El programa formativo está actualizado y se ha implantado de acuerdo a las condiciones establecidas en la memoria verificada y / o sus posteriores modificaciones.

#### VALORACIÓN DEL CRITERIO

El Grado de Enología de la Universidad de La Rioja, su plan de estudios y la organización del programa se ajusta, en líneas generales, a lo establecido en la memoria verificada.

La universidad propuso poner en marcha una Comisión de Coordinación durante el curso 2014-15 para mejorar la coordinación docente que abordaría la coordinación horizontal y vertical de las actividades. Se ha observado una desviación entre el número de plazas ofertadas en la memoria verificada y en el informe de Autoevaluación, debido a traslado de expedientes, reconocimiento de créditos y/o intercambio de estudiantes.

#### CRITERIO 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA

Estándar:

La institución dispone de mecanismos para comunicar de manera adecuada a todos los grupos de interés las características del programa y de los procesos que garantizan su calidad.

#### VALORACIÓN DEL CRITERIO

La información relativa al título es pública, centralizada, y accesible a los colectivos de interés. El estudiante dispone de ella antes de su matriculación.

#### CRITERIO 3. SISTEMA DE GARANTÍA INTERNO DE CALIDAD (SGIC)

Estándar:

En este criterio se analiza si la institución dispone de un sistema de garantía interna de la calidad

formalmente establecido e implementado que asegura, de forma eficaz, la calidad y la mejora continua de la titulación.

#### **VALORACIÓN DEL CRITERIO**

La Universidad de posee un SGIC común para todos los títulos que incluye todos los documentos necesarios. Todos los datos están disponibles en la web de la Universidad. Se evidencian acciones de mejora realizadas a raíz de las recomendaciones de los informes de evaluación para la verificación y seguimiento del título.

El sistema es de fecha 18/12/2008 y se ha revisado a día 28/7/2014.

## **DIMENSIÓN 2. RECURSOS**

### **CRITERIO 4. PERSONAL ACADÉMICO**

Estándar:

El personal académico que imparte docencia es suficiente y adecuado, de acuerdo con las características del título y el número de estudiantes.

#### **VALORACIÓN DEL CRITERIO**

El personal académico tiene cualificación suficiente y adecuada experiencia docente e investigadora.

La relación estudiante/profesor es adecuada y repercute positivamente en el desarrollo del programa formativo y en los resultados de aprendizaje.

### **CRITERIO 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS**

Estándar:

El personal de apoyo, los recursos materiales y los servicios puestos a disposición del desarrollo del título son los adecuados en función de la naturaleza, modalidad del título, número de estudiantes matriculados y competencias a adquirir por los mismos.

#### **VALORACIÓN DEL CRITERIO**

El personal de apoyo, los recursos materiales y los servicios de orientación académica y profesional con los que cuenta el título son adecuados al número de estudiantes matriculados y a las competencias a adquirir por los mismos. Sin embargo, de las entrevistas con distintos colectivos, y de la visita realizada, se pone de manifiesto la urgente necesidad de reactivar el campo de experimentación agraria y los invernaderos, que se encuentra sin mantenimiento.

Los estudiantes ponen de manifiesto en sus entrevistas y en las encuestas realizadas, deficiencias en el Servicio de Atención al Estudiante.

### DIMENSIÓN 3. RESULTADOS

#### CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Estándar:

Los resultados de aprendizaje alcanzados por los titulados son coherentes con el perfil de egreso y se corresponden con el nivel del MECES (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) de la titulación.

#### VALORACIÓN DEL CRITERIO

En líneas generales, las actividades formativas, las metodologías docentes y los sistemas de evaluación siguen lo establecido en las guías docentes. Los resultados del programa formativo son coherentes con el perfil de egreso y se corresponden con el nivel del MECES de la titulación.

#### CRITERIO 7. INDICADORES DE SATISFACCIÓN Y RENDIMIENTO

Estándar:

Los resultados de los indicadores del programa formativo son congruentes con el diseño, la gestión y los recursos puestos a disposición del título y satisfacen las demandas sociales de su entorno.

#### VALORACIÓN DEL CRITERIO

Al disponer sólo de una promoción de egresados, los cálculos de las tasas de graduación, rendimiento, abandono, eficiencia y éxito no son significativos. En las evidencias aportadas hay constancia de una mejora en la tasa de rendimiento desde el inicio de la titulación. También se observa una mejora de rendimiento y de éxito por asignaturas en el curso 2013-2014.

Las encuestas a los estudiantes y egresados son, en general, positivas, respecto a los conocimientos adquiridos, las competencias desarrolladas, los canales de comunicación empleados, las infraestructuras, y la atención que reciben los estudiantes.

Desde los responsables de la coordinación del título se han propuesto acciones de mejora: I) la creación de una Comisión de Coordinación del Grado, II) la mejora y equilibrio en la realización de trabajos evaluables, y III) el desglose de encuestas por titulación.

En el informe de autoevaluación, la Universidad también se compromete a realizar modificaciones en cuanto a las tareas de coordinación y se ha propuesto la creación de una Comisión de Coordinación del Grado en Enología, que sería la responsable de controlar las intersecciones de las diferentes asignaturas y de solucionar todas las posibles incidencias que pudieran surgir. Esta comisión estará en funcionamiento en el curso 2015/16.

## MOTIVACIÓN

Una vez valorados los anteriores criterios de evaluación, la Comisión de Acreditación de ANECA emite un informe final de evaluación para la renovación de la acreditación en términos FAVORABLES

Se establecen las siguientes recomendaciones:

Mejorar las acciones de coordinación llevadas a cabo hasta el momento, y agilizar la creación de una Comisión de Coordinación del Grado para reforzar la coordinación y supervisar las intersecciones de las diferentes asignaturas.

Incentivar la figura de Tutor personal para los estudiantes de primero y de los cursos sucesivos.

Reactivar el campo de experimentación agraria y los invernaderos.

Estudiar la razón por la que diversos colectivos sugieren mejorar el servicio de información y de orientación a los estudiantes, para ofrecer un servicio más cercano y personalizado de orientación académica.

El seguimiento de este título por parte de ANECA tendrá un carácter BIENAL.



En Madrid, a 29/01/2016:

El Director de ANECA