

EXPEDIENTE Nº: 2502752

FECHA: 08/06/2018

INFORME FINAL
EVALUACIÓN PARA RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN

Denominación del Título	GRADUADO O GRADUADA EN INNOVACIÓN DE PROCESOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS POR LA UNIVERSIDAD PÚBLICA DE NAVARRA
Universidad (es)	UNIVERSIDAD PÚBLICA DE NAVARRA
Centro (s) donde se imparte	ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIEROS AGRÓNOMOS
Menciones/Especialidades que se imparten en el centro	NO APLICA
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	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 plan de estudios implantado se corresponde en términos generales con la memoria verificada. Todas las competencias especificadas en la memoria verificada están incorporadas a las asignaturas y las actividades formativas y metodologías docentes permiten su adquisición, incluyendo aquellas de innovación de productos y procesos a nivel de Grado. Los responsables del Título han resuelto buena parte de inconsistencias en competencias por asignaturas previamente identificadas, si bien se observan algunas discrepancias en cuanto a la asignación de competencias entre las guías docentes y la memoria verificada. De este manera: Las asignaturas del módulo Composición y Análisis de Alimentos no deberían incluir la CE7, Conocer los componentes e ingredientes alimentarios y sus propiedades funcionales y nutricionales; las principales tecnologías aplicables y las repercusiones de todos estos factores sobre la calidad, estabilidad, seguridad y aceptación del producto por parte del consumidor. Las de asignaturas del módulo Ámbito Alimentario deberían incluir la CE6, Conocer la composición de los alimentos principales, formas de procesado y conservación y parámetros de calidad. Conocer las técnicas que permitan evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria. Conocer las aplicaciones de la biotecnología en la industria alimentaria. Las del módulo Ingeniería de Procesos Alimentarios no deberían incluir la CE2, ser capaz de utilizar sistemas operativos, bases de datos y programas informáticos en la resolución de problemas relacionados con la industria alimentaria y el desarrollo de nuevos productos y procesos alimentarios. Utilización de sistemas integrados de gestión empresarial (ERP) para la optimización de procesos en la empresa alimentaria. En la memoria verificada no se asignan algunas de las competencias específicas que se han incorporado a varias de las guías correspondientes a las asignaturas específicas (CE2 y CE12 en la asignatura Color in Food), En otras optativas las competencias asignadas no corresponden a las asignadas en la memoria verificada Respecto al perfil de egreso, el Título mantiene una serie de procesos de consulta que permite una reflexión sobre el mismo. Se constata en las evidencias E1.2 Encuentro sectorial empleadores 2012.pdf, E1.3 Conclusiones jornadas empresarios 2016.pdf incluidas en el informe de autoevaluación y durante la vista (responsables del Título, empleadores) la existencia de procedimientos de valoración y la realización de consultas con el sector empresarial agroalimentario respecto al perfil del egresado, lo cual ha permitido reflexionar a los responsables del Título sobre el mismo. Varias de las propuestas realizadas están parcialmente incorporadas en asignaturas, prácticas curriculares o en actividades extracurriculares, no habiéndose identificado la oportunidad de que otros agentes incidan en la actualización del perfil del egresado (resultados del aprendizaje, empleabilidad, opiniones o encuestas a egresados, etc.). En conjunto, el Título está acompañado de un buen número de

oportunidades ofrecidas fuera de asignaturas troncales u obligatorias para mejorar la formación de los estudiantes, que se han implementado al identificar los responsables del Título oportunidades de mejora en el mismo entre otras, ofrecer realizar el TFG en las empresas, impartir optativas online en inglés. Aunque no se aprecia que se haya realizado un análisis sistemático y cuantitativo que permita conocer las mejoras conseguidas mediante la participación en dichas actividades, los responsables del Título tienen, en muchos casos, indicios de la buena aceptación de algunas de ellas (por ejemplo, TFG en la empresa) y así lo expresan estudiantes y empleadores en las entrevistas. La Universidad Pública de Navarra (UPNA), realiza un esfuerzo importante en diferentes aspectos de la coordinación docente, tanto vertical como horizontal que se refleja en este Título. Entre otras, la coordinación vertical ha supuesto cambios de impartición de asignaturas en diferentes semestres y también se han revisado contenidos y competencias de las asignaturas. Dichas modificaciones del plan de estudios fueron aceptadas por ANECA en informe de fecha 1 de Junio de 2016. La secuencia de asignaturas en el plan de estudios está bien coordinada. El que la normativa estructure un orden para su matriculación, obligando a superar las de cursos inferiores antes de matricularse en las de cursos superiores contribuye a facilitar la adquisición de los resultados del aprendizaje. El Título cuenta con diversos mecanismos de coordinación docente y se aporta diversa información de reuniones de coordinación (E2.2 Seguimiento implantación Plan de estudios.pdf) en las que se han identificado aspectos a mejorar, aunque no se evidencia que se realice un seguimiento sistematizado de los efectos de su implementación. La coordinación se realiza en un primer nivel intraasignatura mediante reuniones del profesorado que la imparte. A nivel de departamento se coordinan las asignaturas que le corresponden y en paralelo existen responsables de la coordinación de las asignaturas dentro de cada materia (E2.7 Responsables de materia GIPPA.pdf). Los responsables del Título recogen esta información (informes de seguimiento, E2.8 Planificación, seguimiento y evaluación de las CT's_GIPPA.pdf), convocan reuniones de coordinación en los casos que se estima necesario y reflexionan continuamente sobre la coordinación y siguen identificando aspectos de mejora. Como resultado de ello, en el curso 2017-18 se han implantado los coordinadores de asignaturas por semestre, que coordinan no sólo exámenes sino también otras actividades (entrega de trabajos, etc.) con el objetivo de evitar su coincidencia (por ejemplo en fechas de entrega de trabajos de varias asignaturas). La coordinación horizontal de actividades de evaluación se comenzó a aplicar a partir del curso 2014-15 (E2.10 Coordinación Actividades Evaluación.pdf). En particular, las actividades de las Prácticas en Empresa se coordinan mediante reuniones individuales entre los profesores responsables y los tutores de prácticas en los centros colaboradores. En las entrevistas realizadas a los diferentes colectivos se evidencia una correcta coordinación tanto dentro de cada asignatura como entre las que se cursan en un semestre, lo cual permite alcanzar los resultados de aprendizaje definidos para cada asignatura y sin manifiestas sobrecargas temporales de trabajo para los estudiantes, que así lo corroboran en la entrevista. Igualmente, en la entrevista, los estudiantes manifiestan su satisfacción con la coordinación vertical. La consecución de competencias transversales se observa abundante y adecuadamente estructurada mediante acciones de seguimiento y evaluación (E2.8 Planificación, seguimiento y evaluación de las CT's_GIPPA.pdf) y los estudiantes superan las evaluaciones y las adquieren. La satisfacción manifestada por los egresados en las encuestas (curso 2015-16) respecto a la organización del Grado es de 2.89 sobre 4, siendo el ítem peor valorado (E18 Valoración programa movilidad.pdf). Los estudiantes la valoran con 2.93, y la coordinación entre asignaturas con 2.58 (E5.12 Satisfacción estudiantes título_1516 y 1617. pdf) y el profesorado entre 2.86 y 3.38 (E5.13 Satisfacción PDI14 y 17.pdf) según el curso académico. Los responsables del Título indican como puntos a mejorar la

de implementar requisitos de acceso a determinadas asignaturas y mejorar la coordinación en algunos contenidos. El SGIC resalta igualmente la necesidad de implementar requisitos de acceso a determinadas asignaturas y mejorar la coordinación entre asignaturas (contenidos). La heterogeneidad del nivel de entrada de los estudiantes, la necesidad de coordinación entre asignaturas de un mismo semestre (distribución actividades de evaluación, incluidos trabajos), y la adecuación de los contenidos a los créditos de la asignatura han sido identificados (E2.10 Coordinación Actividades Evaluación.pdf, E5.8 Plan de Mejoras GIPPA cursos 1415 y 1516. pdf) y mejorados durante la implantación del Grado. A partir de estos análisis se han propuesto e implantando mejoras tanto desde la ETSIA como desde la Universidad Pública de Navarra, entre ellas incorporar la figura del responsable El perfil de acceso, requisitos de admisión, nota de corte, etc. se ajustan a la legislación vigente, sin criterios específicos de admisión, si bien la Web del centro establece un perfil de ingreso recomendado y a quién va dirigido el Título. El establecimiento de la ponderación de las materias de la fase específica de Selectividad para el acceso a los estudios de Grado en Innovación de Procesos y Productos Alimentarios (GIPPA) corresponde al Centro Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos (ETSIA). Todos ellos se encuentran disponibles en la Web del Título y se publican anualmente en la Web de la UPNA con la suficiente antelación. La memoria verificada contempla el acceso de 50 nuevos alumnos por curso académico. Los datos reales de matrícula han sido 42 estudiantes para el curso 2012-13, 52 para el curso 2013-14, 50 para el curso 2014-15 y 55 para el curso 2015-16. En el curso 2016-17 la oferta de 50 plazas si bien variando el formato a 35 plazas para el Grado y otras 15 para el doble título junto con el Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural. La aplicación de las diferentes normativas académicas (permanencia, reconocimiento, etc.) se realiza de manera adecuada. En relación al reconocimiento de créditos, en la memoria verificada se declaraba la posibilidad de reconocer hasta 36 ECTS por Enseñanzas Superiores No Universitarias o por Experiencia laboral. En el Grado se han solicitado un total de 57 reconocimientos de créditos, entre los cursos 2012-13 y 2015-16. De ellos: 26 proceden de otros títulos afines de la UPNA, 13 proceden de títulos con cierta afinidad con el Grado como: Tecnología de Alimentos, Biología, Química, Bioquímica, Nutrición y Dietética, 8 son reconocimientos a partir de enseñanzas superiores no universitarias, y 10 son por actividades de extensión universitaria. Un análisis detallado del listado de alumnos con reconocimiento de créditos y de evidencias adicionales solicitadas por el panel (de dos estudiantes seleccionados de los que se suministró información) muestra que el reconocimiento se realiza mediante un proceso transparente en que los créditos se han reconocido adecuadamente y sin superar los máximos establecidos en la memoria verificada. Los estudiantes que acceden al Título tienen el perfil de ingreso requerido. Todas las normativas académicas están a disponibilidad de los estudiantes o futuros estudiantes y se aplican correctamente. Existen mecanismos bien definidos de permanencia y reconocimiento de créditos. La tasa de abandono es inferior al umbral previsto en la memoria verificada.

En el plan de mejoras, la universidad se compromete a realizar una adecuación de las competencias de las Guías docentes de las asignaturas a lo indicado en la Memoria Verificada, bien mediante modificaciones de las Guías o de la Memoria Verificada.

Del mismo modo se compromete a aprovechar las reuniones con el profesorado (coordinación vertical, horizontal, etc.) para explicar la importancia de conocer la satisfacción del profesorado con el título y motivarlos para que participen en las encuestas. Por otro lado, se compromete a recordar al profesorado la importancia de participar en las encuestas, vía correo electrónico, durante el tiempo en el que están

abiertas.

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 del Título se encuentra publicada y es accesible a través de la Web del título o de la Web del centro o de la universidad. Esta información es completa: plan de estudios, desarrollo y resultados, informes realizados por ANECA de seguimiento y verificación del Título, Sistema de Garantía Interna de Calidad, Autoinforme de seguimiento anual del Grado, perfil de ingreso, competencias, necesidades educativas especiales, etc. Toda la información está publicada en castellano y parte de ella en euskera e inglés. Los estudiantes y futuros estudiantes pueden acceder con facilidad y en el momento que lo precisan a toda la información que requieren para la toma de decisiones que les corresponda, incluyendo los diferentes aspectos recogidos en las guías docentes de las asignaturas, horarios o calendarios de exámenes. Igualmente pueden acceder a la oferta individualizada que se realiza para las asignaturas de Prácticas en Empresa y Trabajo Fin de Grado. Tanto estudiantes como potenciales futuros estudiantes pueden conocer mediante la Web del Grado las actividades complementarias que se realizan (Jornadas de Puertas Abiertas, etc.). Las guías docentes de las asignaturas están disponibles y completas y se accede a ellas a través de la Web del Grado También están disponibles las guías de las asignaturas prácticas, incluyendo la de Prácticas en Empresa, denominada prácticas y del TFG. En la visita del panel de expertos a la universidad, durante las audiencias con profesorado y estudiantes, se ha constatado que toda la información está disponible antes del inicio del periodo de 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

El SGIC de la UPNA, general para todos los Títulos de la misma, dota a todos los Centros de los siguientes órganos de gestión y control de la calidad: Comisión de Garantía de Calidad del Centro (CGCC), que se compromete con el diseño, desarrollo, revisión y mejora de todos y de cada uno de los instrumentos que aseguren y garanticen la calidad de los procesos de enseñanza y aprendizaje, y de sus resultados, atendiendo al ciclo de mejora continua PDCA. Coordinador de Calidad del Centro (CCC), miembro del equipo de dirección. Responsable de Calidad del Título (RCT), responsable de la calidad y la mejora del título. Es el encargado de asegurar la ejecución de los diferentes procesos identificados en el SGC y recibir los resultados de los mismos, analizarlos y difundirlos a la CGCC, especialmente en el caso de ineficiencias y disfunciones. La UPNA dispone de una serie de procesos y procedimientos para la recogida de información, análisis y mejora de diferentes aspectos. Una de las principales fuentes de información para medir el grado de satisfacción de los grupos de interés (PDI, PAS y Estudiantes) son las encuestas que se realizan, que están perfectamente planificadas y marcadas en un calendario elaborado por la Unidad de Organización y Calidad. Todos los documentos referentes al SGIC están disponibles y accesibles en la Web de la universidad. Según se establece en su documentación, la CGCC analiza periódicamente las expectativas y la satisfacción de los estudiantes a través de las encuestas de satisfacción con la docencia, los registros de gestión de incidencias, etc. Se dispone de datos de un cuestionario de inserción laboral y satisfacción de egresados del Título del curso 2015-16. Con respecto a la participación de otros grupos de interés se recogen resultados de satisfacción de PDI con el Título a través de encuestas que son analizadas y valoradas. La opinión del PAS se ha recogido a través de una sesión de FOCUSGROUP celebrada el 27 de mayo de 2016, estas sesiones se realizan cada tres años y, por último, también se cuenta con la opinión de más grupos de interés, como por ejemplo las reuniones mantenidas con los empleadores propiciadas por el Consejo Social para valorar la adecuación del perfil de egreso del Título y el entorno laboral (no se puede evidenciar la sistematización de este último método de recogida de opinión de los grupos de interés). La universidad dispone de un procedimiento para la elaboración de los informes de seguimiento de todos los títulos. Las evidencias que se aportan desde el Centro ponen de manifiesto que se van recogiendo las recomendaciones incluidas en los sucesivos Informes de evaluación para la verificación y seguimiento del título. Se evidencian el seguimiento y control de todas acciones de mejora (planes de mejora detallados) realizadas a consecuencia de los datos aportados por el SGIC.

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 experiencia probada para la impartición del GIPPA, tanto en cuanto a su

perfil formativo, acorde con las materias que imparte, como en relación a su trayectoria docente, siendo adecuado en todos los aspectos. Su calidad docente e investigadora queda ampliamente probada: el 70% de los 63 profesores que imparten el Título tienen vinculación permanente y más del 80% son doctores. El Informe de Autoevaluación afirma que el personal académico es suficiente, lo cual se ha constatado durante las audiencias mantenidas, durante la visita por el panel de expertos, con profesores y estudiantes. Durante dichas audiencias, también se ha constatado que la atención a los estudiantes es muy satisfactoria. El ratio estudiante/profesor se mantiene bajo aunque ha aumentado en los últimos años a 2.47 en el curso 2014-15), lo que se asocia principalmente a la oferta de algunas asignaturas desdobladas en grupos con diferentes idiomas y al desdoblamiento de los grupos de prácticas. La relación entre profesorado permanente y no permanente varía de forma importante entre el primer curso y los siguientes, siendo en el primero donde mayor porcentaje de profesorado no permanente se acumula, más del 40%, mientras que en los restantes cursos en porcentaje es de alrededor del 20%. A través del listado de asignaturas publicado en la Web y de las guías docentes puede accederse a información particularizada para cada profesor. En ella se presenta un curriculum docente e investigador resumido, las asignaturas que imparte y los horarios de tutoría. Esta información se presenta de forma muy clara y fácilmente accesible. En general el personal académico está implicado en actividades de investigación relacionadas con su actividad como profesorado de las asignaturas y su perfil es adecuado para el Título. En conjunto se ha constatado que los profesores realizan un número significativo de actividades relacionadas con la formación docente alrededor del 50% han participado en una o más de estas actividades. El profesorado también ha participado en proyectos de innovación docente aunque limitadamente un proyecto en 2010-12 y otro en 2013-14 en el que participaron 20 profesores del Título.

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 para la realización de las actividades docentes del GIPPA está asignado al Centro y a los departamentos. Sus componentes son Personal de Administración y Servicios (PAS) con tareas administrativas o de apoyo técnico a los laboratorios de prácticas es suficiente, tiene muy buena formación y soporta adecuadamente la actividad docente del personal académico vinculado al Título, lo que se ha constatado completamente durante su audiencia y la visita que ha efectuado el panel de expertos a las instalaciones de prácticas. Los recursos materiales no son específicos del Título sino de

la Universidad o del Centro, lo que amplía posibilidades en coordinación entre los diferentes títulos que los requieran. Estos recursos son muy completos y no se detectan limitaciones. El Centro cuenta con una amplia disponibilidad de servicios docentes especializados en el ámbito del Título para las actividades prácticas: varios laboratorios, plantas piloto, salas de cata y cocina. Durante la visita del panel de expertos a las instalaciones, se constata que todas las instalaciones son amplias y muy bien equipadas y que recientemente se ha renovado parte del equipamiento y adquirido nuevos equipos. Los estudiantes pueden ampliar su formación práctica mediante la realización de las Prácticas en Empresa y el Trabajo Fin de Grado. Todas las instalaciones están libres de barreras arquitectónicas y en conjunto las oportunidades de formación práctica del Título son excelentes. Los servicios de apoyo y orientación académica y profesional, puestos a disposición de los estudiantes una vez matriculado, se consideran globalmente adecuados y facilitan el proceso de enseñanza-aprendizaje. Existen estructuras a nivel de la Universidad o del Centro que orientan a los estudiantes en diversos aspectos, incluyendo la posterior inserción laboral o los programas de movilidad. En conjunto se ha hecho un esfuerzo importante en mejorar el apoyo a los estudiantes y actualmente existe una relativa abundancia de servicios orientados al estudiante. Los Programas de Movilidad se han implantado recientemente, la adhesión de los estudiantes ha sido de momento muy limitada pero ha aumentado y en la actualidad la demanda supera a la oferta. En la audiencia con el profesorado se pone de manifiesto que a pesar de existir diversos convenios, éstos ofrecen limitaciones para que puedan adherirse a ellos todos los estudiantes del GIPPA que lo deseen, y también que el Título es consciente de la necesidad de intensificar las relaciones internacionales en el ámbito para que todos los estudiantes puedan realizar acciones de movilidad. Los estudiantes pueden realizar prácticas externas tanto curriculares optativas (asignatura de Prácticas en Empresa, que forma parte del itinerario curricular del estudiante) como extracurriculares, cuyo acceso, objetivos y procedimientos están regulados y son adecuadas para la adquisición de las competencias del Título. La oferta específica de prácticas es gestionada por el centro e informada en la Web de la ETSIA. La asignatura tiene muy buena acogida por parte de los estudiantes y la mayoría de ellos la cursan en ella cada estudiante tiene asignado el profesorado que realiza su seguimiento y evaluación en base al ámbito en el que se realiza la práctica. Las Prácticas en Empresas radicadas fuera de la ciudad suponen una dificultad para que los estudiantes las seleccionen.

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

Las guías docentes de las asignaturas indican actividades formativas y metodologías docentes

diversificadas en función de la tipología de la asignatura adecuadas para que los estudiantes adquieran los resultados del aprendizaje previstos. Se observa una diversidad en los procedimientos para la evaluación en función de la forma de impartición de cada asignatura. En su mayoría, la evaluación se produce de manera combinada mediante exámenes junto con otras actividades (trabajos, presentaciones, problemas, informes, etc.) en algunos casos, se emplean metodologías docentes activas y algunas asignaturas se superan sin necesidad de realizar un examen. Los sistemas de evaluación están indicados en las guías docentes de las asignaturas, aunque no siempre desglosan totalmente la distribución de valoraciones para las diferentes pruebas o actividades. Algunas guías docentes recogen también las competencias evaluadas con cada mecanismo de evaluación. Los tamaños de los grupos de las diferentes modalidades de enseñanza son adecuados. Los informes de seguimiento semestrales de asignaturas que analizan la adquisición de los resultados de aprendizaje y realizados por los profesores responsables de las asignaturas, muestran un elevado cumplimiento de los objetivos propuestos (de programa, cronograma, actividades, realización de trabajos, porcentajes de asistencia a clase y de aprobados). Valoran, también positivamente, el diseño docente e incorporan también propuestas de mejora para el proceso de enseñanza-aprendizaje. Esto también se refleja en el rendimiento académico, indicadores de acceso, matrícula y rendimiento académico. Las evidencias muestran que muchas asignaturas son superadas por el 100%. El profesorado y los responsables del Título también manifiestan, durante las audiencias con el panel de expertos, su preocupación por alguna asignatura de primer curso con baja tasa de éxito, incluso después de haberse implementado un curso cero para alguna de ellas, lo que atribuyen a los muy escasos conocimientos previos con que los estudiantes acceden a ellas. La oferta y asignación de temas de TFG se organiza adecuadamente. La oferta final de TFG se pone a disposición de los estudiantes en la Web y puede realizarse tanto en la Universidad como en empresas. Para el curso 2015-16, se ofertaron 16 TFG y se presentaron para su defensa pública 13. La evaluación se realiza mediante evaluación por parte del director junto con exposición oral ante un tribunal, ambas con criterios de evaluación que han sido diseñados en una rúbrica con componentes por separado. En conjunto el progreso académico resulta adecuado y equilibrado las tasas de superación de evaluaciones son del 100% en buena parte de las asignaturas o muy cercana, y bajas en un número limitado de asignaturas de primer curso. El nivel de aprendizaje alcanzado es globalmente adecuado, como se desprende del contenido de las guías académicas y de los resultados académicos, y se adecua al nivel 2 de grado del MECES. En general, los estudiantes que han realizado la asignatura de Prácticas en Empresa, que se cursa hacia el final de sus estudios y sus tutores de empresa, realizan una valoración positiva de la formación con la que llegan a ellas estos estudiantes. Por otra parte el panel analizó varios TFG con diferente calificación, así como sus rúbricas de evaluación, y comprobó que se corresponden con la temática del Grado y con las competencias que los estudiantes deben adquirir en el mismo.

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

La evolución de los principales datos e indicadores del Título es adecuada y coherente con lo previsto en la memoria verificada, si bien, debido al calendario de implantación del título, en el momento de la entrega del Informe de Autoevaluación la tasa de graduación no había podido ser calculada. La tasa de rendimiento ha experimentado un aumento significativo que puede reflejar una situación de mejora. En el curso 2015-16 fue de un promedio del 79.1%. La tasa de abandono en cada uno de los cursos 2013-14, 2014-15 y 2015-16 ha sido de 16 estudiantes, 7 y 11 respectivamente, un total de 34 (lo que aporta una tasa media del 17%, inferior al umbral marcado en la memoria verificada (25%). El análisis del Informe de Autoevaluación en cuanto a la satisfacción de los estudiantes es correcto. Identifica su satisfacción global (3.14 sobre 4 en el curso 2015-16). Sin embargo la participación es baja (26%, que corresponde a 7 estudiantes). El curso 2016-17 se realizó la encuesta a los alumnos de último curso del GIPPA y se consiguió un porcentaje de participación muy alto (31 sobre 33). La satisfacción general del Título fue de 3.10 sobre 4. En esta encuesta la percepción de los estudiantes en relación a los principales aspectos a mejorar en el Título son la coordinación entre asignaturas (2.58 sobre 4) y la oportunidad de mejorar las competencias en otros idiomas mediante actividades del plan de estudios (2.33 sobre 4), con la mayoría de los restantes valores cercanos o superiores a 3. El plan de tutoría resulta bien valorado (3.44) aunque apenas lo ha utilizado el 50% de los estudiantes. Respecto a las encuestas por asignatura, la participación de los estudiantes ha sido muy variable entre ellas y en varios casos inferior al 20%. En la casi totalidad de las asignaturas las valoraciones se sitúan desde cercanas a 3 sobre 4 hasta incluso 4, con la excepción de “la innovación en el sector vitivinícola”, “procesos no térmicos de conservación de alimentos”, “innovación en productos procesados de origen vegetal?” y “cultura alimentaria” que reciben valoraciones cercanas o incluso inferiores a 2 sobre 4. El profesorado ha participado en un mayor porcentaje en las encuestas de opinión (64% en 2012-13 y 45% en 2016-17) y su satisfacción es elevada en la mayoría de los aspectos, habiéndose incrementado en varios de ellos desde el inicio de la impartición del Título en el 2012-13 al curso 2016-17, en que la mayoría de los aspectos fueron valorados por encima de 3 sobre 4 entre las valoraciones más altas se encuentra la satisfacción global con las infraestructuras, recursos y servicios (3.49 sobre 4) los de menor valoración son los resultados, que están muy cercanos al 3 sobre 4 (2.96). La satisfacción global con el Título es de 3.25. En la encuesta realizada en diciembre de 2016 a 9 de los 13 egresados, éstos manifiestan que en general se muestran satisfechos o muy satisfechos en los diversos aspectos del Título, con una satisfacción general de 3.33 sobre 4. Ni en el Informe de Autoevaluación, ni en las evidencias aportadas, ni durante la visita, se identifican causas que justifiquen la valoración relativamente desfavorable de los recursos informáticos. Tampoco se identifica en las encuestas de profesorado ni en las de los estudiantes que se hayan realizado valoraciones respecto a los cursos cero. Respecto a la satisfacción de los empleadores con el Título, estos indican una valoración global adecuada de la formación que obtienen los egresados desde el punto de vista académico, destacando la innovación como eje y el trabajar competencias transversales. Los empleadores también han remarcado la importancia de la formación en gestión de proyectos de I+D+i. Por otro lado, de la encuesta a los empleadores que acudieron al encuentro y del estudio de Inserción laboral de los egresados se deduce que la formación recibida y el Título son adecuados y de interés para las industrias alimentarias. Cabe

mencionar que, con independencia del colectivo encuestado y de su nivel de participación, en las audiencias realizadas por el panel de expertos en su visita, se han corroborado totalidad los resultados de las encuestas. La información sobre la inserción laboral de los egresados es aún limitada, ya que el número de egresados es bajo, en el momento de la evaluación para la renovación de la acreditación, y la mayoría sigue estudiando. Sólo se ha identificado a 2 que trabajan, por lo que los indicadores de inserción laboral no resultan significativos. No obstante, cabe mencionar las elevadas expectativas de inserción aboral expresadas por todos los colectivos entrevistados durante las audiencias, sustentados en buena parte por la importante actividad del sector agroalimentario en el entorno. Los empleadores señalan la importancia de que los titulados posean una formación práctica con experiencia profesional, conocimiento de otros idiomas además del inglés y buenas habilidades en competencias transversales. En general, los empleadores y egresados no ven grandes diferencias entre los egresados de este Grado o de títulos afines en perfil y conocimientos. El campo de trabajo está básicamente orientado a perfiles de calidad y desarrollo de producto en el campo de la innovación. La universidad dispone de los servicios del Área de Empleo de la FUS, que coordina diversas actividades orientadas al fomento de la inserción al mercado laboral de los egresados en puestos acordes a los estudios realizados.

En el plan de mejoras, la Universidad se compromete a aplicar en esta titulación, el proceso enmarcado en el Sistema de Garantía Interna de Calidad de los Títulos (SGIC) de la Universidad Pública de Navarra, "PC942: Inserción laboral y satisfacción de los egresados con el título" para analizar la inserción laboral de los estudiantes egresados, la satisfacción con los estudios cursados y la fidelidad con la Universidad Pública de Navarra. En titulaciones de Grado el estudio se realiza a los 3 años tras el egreso. La próxima edición está prevista en otoño 2018.

Del mismo modo, la Universidad se compromete a analizar los resultados de la encuesta de satisfacción de egresados de manera que se pueda, por un lado, evaluar la eficacia de las medidas implantadas y, por otro, detectar aquellos aspectos a mejorar. Los resultados de este análisis se presentarán en la Comisión de Calidad de la ETSIA y se recogerán en el Autoinforme de Seguimiento Anual del Título.

En el plan de mejoras, la Universidad se compromete a analizar los resultados relacionados con la inserción laboral, y a presentar los resultados de este análisis en la Comisión de Calidad de la ETSIA y a incluirlos en el Autoinforme de Seguimiento Anual del Título.

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

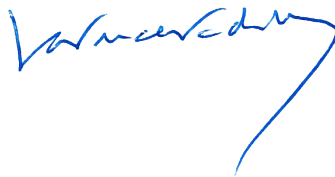
--

Se establecen las siguientes recomendaciones con objeto de mejorar el título:

- Continuar revisando las Guías docentes del plan de estudios, de modo que todas las competencias asignadas a las asignaturas coincidan con las indicadas en la memoria verificada o, en su caso, proceder a una modificación de la memoria verificada.
- Realizar acciones que permitan obtener un mayor índice de respuesta del profesorado del título a las encuestas de satisfacción.
- Recoger información sobre la satisfacción de egresados del título con el fin de que la información recogida pueda ser analizada y, en su caso, pueda ser utilizada para poder introducir acciones que traten de repercutir en la mejora del título.
- Realizar estudios de inserción laboral de los egresados del título, con el objeto de que la información recogida pueda servir como elemento de análisis, revisión y posible mejora del título, una vez se disponga de los datos correspondientes.

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

En Madrid, a 08/06/2018:



El Director de ANECA