

INFORME FINAL

EVALUACIÓN PARA RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN

Denominación del Título	GRADUADO O GRADUADA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Universidad (es)	UNIVERSIDAD EUROPEA DEL ATLÁNTICO
Centro (s) donde se imparte	Facultad de Ciencias de la Salud
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 y/o plan de mejoras al informe provisional de renovación de la acreditación remitido 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 en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Europea del Atlántico fue verificado en el año 2015. Se trata de un Título presencial, con un total de 240 créditos.

El plan de estudios del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se implantó en el curso 2016-2017 con 4 estudiantes matriculados a tiempo parcial en simultaneidad de estudios (compaginando el Grado de Nutrición Humana y Dietética con este Grado). Esta situación ha generado que en el momento de la visita del panel de expertos no hubiera alumnos egresados. El curso 2020-2021 es el primer curso donde la implantación del plan de estudios será completa, incluyendo Prácticas externas y Trabajo de Fin de Grado y egresarán los primeros estudiantes.

La implantación de las asignaturas detalladas en la memoria verificada coincide con la información sobre las asignaturas disponible en la tabla 1 incluida en el informe de autoevaluación (Asignaturas del plan de estudios y su profesorado), así como con la información sobre el plan de estudios disponible en la página web. La información proporcionada en las guías docentes sobre las competencias, las actividades formativas y los sistemas de evaluación se corresponden en general con las establecidas en la memoria verificada.

Según la evidencia (E1) el perfil de egreso del Título se mantiene actualizado, es relevante y responde a los requisitos del ámbito académico, científico y profesional donde se inserta, habiéndose realizado diversas reuniones para la comprobación de este requisito.

En la página web del Título se indica que este Título ofrece conocimientos para desarrollarse profesionalmente en diversas áreas: análisis de alimentos, gestión y control de calidad de procesos de la industria alimentaria, desarrollo e innovación de procesos y productos alimentarios, comercialización, comunicación y marketing alimentario, procesado de alimentos, asesoramiento legal, científico y técnico, tanto a nivel público como privado, entre otras.

La coordinación vertical y horizontal está recogida en el proceso de desarrollo de la enseñanza (P03/SP08) del Sistema de Garantía de Calidad (SGIC) de la Universidad Europea del Atlántico. Este proceso dirige la coordinación por asignatura, la coordinación horizontal de las asignaturas de cada semestre del Título y la coordinación vertical del conjunto de materias del Título. Los actores principales del proceso son los profesores (elaboración de guías docentes, cronogramas de actividades y planificación docente de las asignaturas), directores académicos (aprobación y verificación de guías docentes y seguimiento de los cronogramas de un semestre, procurando nivelar la carga semanal de trabajo del estudiante) y la Comisión de Calidad del Título (CCT), donde se contempla también la

evaluación del resultado de la coordinación y, si procede, se proponen acciones de mejora, recogidas en el plan creado a tal efecto. En el mencionado proceso se establecen cinco reuniones. Dos reuniones de coordinación al inicio de cada uno de los semestres del curso y tres juntas de evaluación al final de cada periodo de exámenes.

La revisión de la evidencia (E02_Actas reuniones y juntas del Título) muestra que se ha analizado la valoración de la percepción de los grupos de interés (estudiantes y PDI) sobre los aspectos relacionados con la carga del trabajo del estudiante, los contenidos y la secuenciación de las asignaturas. En este sentido, para los estudiantes, la distribución y secuenciación de asignaturas en el plan de estudios es valorado con 4.45 en escala 1 a 7. Valoran que los contenidos impartidos están bien coordinados y no presentan vacíos o duplicidad con otras asignaturas con 4.00 en escala 1 a 7. Por su parte, el PDI valora la organización secuencial de las asignaturas con 4.90 en escala 1 a 7, la comunicación y organización entre docente y dirección/coordinación de programa con 5.40 en escala 1 a 7 y la coordinación entre las actividades formativas de diferentes asignaturas con 4.60 en escala 1 a 7. Estos datos coinciden con las opiniones mostradas por los estudiantes y los profesores durante las audiencias con el panel de expertos.

El perfil de ingreso y los requisitos de acceso al Grado están publicados en la página web. Los criterios de admisión respetan la legislación vigente y coinciden con la información aportada en la memoria verificada.

El número de plazas aprobadas en la última memoria verificada es de 50 plazas para todos los cursos. En el curso 2016-2017 se matricularon 4 alumnos, en el curso 2017-2018 se matricularon 17 alumnos, en el curso 2018-2019 se matricularon 16 alumnos y en el curso 2019-2020 se matricularon 16. Como puede apreciarse a lo largo de los años, el número de alumnos no ha sobrepasado en ningún caso el número de plazas aprobadas en la memoria verificada.

La normativa académica se encuentra accesible desde la página web del Título. Atendiendo a la información proporcionada por la evidencia E4 (Listado de estudiantes que han obtenido reconocimiento de créditos) el número de reconocimientos de créditos realizados en el periodo evaluado es el siguiente:

- Curso 2017-2018: 2 reconocimientos
- Curso 2018-2019: 3 reconocimientos
- Curso 2019-2020: 1 reconocimiento.

La revisión de las evidencias adicionales solicitadas muestra que en todos los casos los créditos reconocidos son procedentes de otros Títulos universitarios oficiales.

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 pública del Grado disponible en la página web de la Universidad del Atlántico contiene, a través de la sección Documentos oficiales, la memoria verificada del Título, el informe de verificación del Título elaborado por ANECA así como el enlace al Registro de Universidades, Centros y Títulos junto a las diferentes resoluciones de autorización del Título. También está el Informe de seguimiento del Título elaborado por ANECA así como las cuatro solicitudes de modificación y los resultados de las mismas.

Se encuentran disponibles los BOEs con las modificaciones del Plan de Estudios, así como las modificaciones del Verifica para esta evaluación. Los criterios de acceso y admisión, así como el perfil de ingreso al Título son públicos y se corresponden, en términos generales, con lo establecido en la memoria verificada.

Las diferentes normativas (permanencia y reconocimiento de créditos) están disponibles en la sección Legislación y Normativa; Servicio de Atención a la Diversidad y Discapacidad.

Los estudiantes matriculados tienen acceso a la página web de la titulación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos donde se encuentra información detallada para el correcto seguimiento del plan de estudios. El alumno tiene acceso a la estructura del plan de estudios, la distribución en créditos y semestres y las guías docentes de todas las asignaturas implantadas.

A través de las guías docentes el alumno puede acceder a toda la información necesaria de las asignaturas, pudiendo consultar: datos generales de la asignatura (nombre, plan de estudios al que pertenece, materia a la que pertenece, carácter de la asignatura, número de créditos, curso y semestre en el que se imparte, idioma en el que se imparte, profesorado de la asignatura y dirección de correo electrónico del mismo), requisitos previos, contenidos, competencias generales, competencias específicas, resultados de aprendizaje, metodologías docentes, actividades formativas, sistema de evaluación y bibliografía.

En la pestaña de Alumnos y en el apartado de Calendario Académico y Exámenes de la web institucional, los estudiantes tienen acceso a información como el calendario académico anual junto con el calendario de exámenes. Por otro lado, los horarios están disponibles en el Campus Virtual. También el aula donde se imparte la docencia, que pueden estar más sujetas a modificaciones en base a la planificación de los espacios docentes por parte de la Universidad junto con actividades específicas de cada asignatura.

En las encuestas del curso 2019-2020 (evidencia Encuestas de Satisfaccion_2019-2020.pdf) se ha evaluado la satisfacción de los estudiantes con respecto a la información disponible en la Web del Título, otorgando una valoración de 4.17 en escala 1 a 7.

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

Estándar:

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 Europea del Atlántico dispone de un Sistema de Gestión Interno de Calidad, que si bien está diseñado e implantado siguiendo las directrices establecidas en el programa AUDIT de ANECA (certificado de diseño N° UCR 299/19) no dispone en la actualidad de la certificación de su implantación. El 1 de octubre de 2018 se formalizó, mediante firma del convenio correspondiente, la participación a nivel de todos los centros de la universidad en el programa AUDIT de ANECA. En febrero de 2019 se presentó el SGIC implantado a la evaluación del diseño, obteniendo el 17 de julio de 2019 la Resolución de la Comisión de Certificación sobre el diseño del SAIC, aplicable a la Universidad Europea del Atlántico en todos sus centros, con certificado N° UCR 299/19.

Se señala por parte de la Universidad que es objetivo prioritario para el periodo 2020-2025 obtener la certificación de implantación según el programa AUDIT de ANECA.

El Sistema de Gestión Interno de Calidad dispone de procedimientos relativos a la recogida y análisis continuo de información y de los resultados relevantes para la gestión eficaz de esta titulación, en especial los resultados de satisfacción de los grupos de interés y las actas de coordinación. Además se valora positivamente que esta información sea pública y fácilmente accesible desde la Web del Título.

Existen apartados específicos para la publicidad de informes de seguimiento internos anuales de esta titulación (denominado Último Informe Anual del Título). En la página web del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos está publicado el relativo al curso 2018-2019 como el último documento más reciente, si bien entre la documentación aportada se constata el análisis realizado de manera anual del resto de curso anteriores, lo que demuestra una revisión sostenida de la calidad del Título.

Se evidencia el establecimiento de los procesos del SGIC implementado como herramienta de recogida de información y de los resultados relevantes para la gestión eficaz del Título, si bien es necesario evidenciar el establecimiento de acciones concretas desprendidas de los resultados de aprendizaje y la satisfacción de los alumnos y resto de grupos de interés. Las acciones de mejora implementadas en el Título están vinculadas mayoritariamente a los procesos de seguimiento, modificación y acreditación del Título.

El SGIC de la Universidad Europea del Atlántico contempla el procedimiento P02/SP02 - Revisión y Mejora de la Oferta Formativa para el seguimiento, revisión y mejora de los Títulos oficiales. En este Plan de Mejora del Título se presta especial atención a las observaciones de los diferentes informes que ANECA ha emitido relacionados con la titulación. De este modo el SGIC permite resolver las observaciones y recomendaciones realizadas por ANECA en los informes relacionados con los programas VERIFICA, MODIFICA, MONITOR y la determinación de las diferentes acciones planteadas. Se definen los responsables, plazos y acciones a llevar a cabo para la implantación de las diferentes acciones de mejora establecidas en estos informes anuales.

Las evidencias presentadas -especialmente los Informes anuales de mejora del Título (cursos 2016-2017, 2017-2018 y 2018-2019) y las actas de reuniones y juntas del Título- muestran que el SGIC facilita el proceso de seguimiento, modificación y acreditación del Título y garantiza su mejora continua a partir del análisis de datos objetivos y verificables. Además, se valora positivamente que esta información sea pública y fácilmente accesible desde la Web del Título.

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

Tal y como muestra la tabla 3, de los 20 profesores que en el año académico 2019-2020 han impartido docencia en el Título, 15 están en posesión del Título de Doctor, lo que implica el 75 % del total. Asimismo, de los profesores doctores, 13 están acreditados por la ANECA o alguna de las agencias de evaluación de las CC.AA.

El grado de satisfacción global de los estudiantes con el profesorado según datos aportados en tabla 4 son para el curso 2017-2018 de 4,00 (escala 1 a 5) y de 3.13 (escala 1 a 4) en el curso 2018-2019.

La revisión de la evidencia Encuestas de Satisfacción del curso 2019-2020 muestra que el grado de satisfacción global de los estudiantes respecto al profesorado es de 4,82 (en escala 1 a 7). La valoración del profesorado en dichas encuestas por parte de los estudiantes respecto a los siguientes ítems es:

El profesorado motiva a aprender y profundizar en el conocimiento de la asignatura. 5,18 (escala 1 a 7).

El profesorado presenta dominio de los contenidos trabajados en las asignaturas 5,00 (escala 1 a 7).

El profesorado se muestra accesible y atiende las consultas con eficacia. 5,27 (escala 1 a 7).

Estos datos han sido contrastados durante la audiencia del panel de expertos con los estudiantes.

Tal y como muestra la tabla 3, el total de profesorado que ha participado en la docencia del Título ha oscilado entre 3 profesores en el curso 2016-2017 y 20 profesores en el curso 2019-2020 (11 profesores en 2017-2018 y 14 profesores en el curso 2018-2019). Los datos muestran un aumento progresivo en concordancia con la implantación del Título y el número de estudiantes.

La ratio profesor/alumno, según la tabla 4, es inferior a 2.14 en todos los cursos evaluados, cifras acordes a la escasa implantación del Título principalmente.

En relación con la actualización del profesorado, la revisión de la evidencia E9 (Plan de formación e innovación docente y resumen actividades formativas) muestra que la universidad cuenta actualmente con tres cursos de matrícula abierta y tres ofrecidos en la modalidad a distancia, diseñados para facilitar la familiarización con la interfaz y las funcionalidades técnicas de la plataforma educativa y para proporcionar formación en el modelo educativo de la universidad. Además se incluyen más de 10 cursos de formación teórica-metodológica, con el propósito de mejorar la formación docente.

Si bien no se aportan datos sobre la participación del profesorado en estos cursos de formación docente, sí se indica que un profesor ha participado en programas de movilidad (Erasmus +) y que 3 profesores han disfrutado de dispensas académicas para participación en cursos y eventos desde la Universidad Europea del Atlántico en el último curso académico.

Durante las audiencias con el profesorado estos indican que han realizado la mayoría de los cursos de formación docente ofertados por la universidad y que suelen participar en congresos científicos de sus áreas de investigación para mantener actualizado sus conocimientos.

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 de enseñanza y aprendizaje del título, número de estudiantes matriculados y competencias a adquirir por los mismos.

VALORACIÓN DEL CRITERIO

El personal de apoyo que participa específicamente en el Título dentro de actividades de laboratorio está formado por una persona. En la memoria verificada se indica que el personal de apoyo de laboratorios docentes estará constituido por tres técnicos especialistas bajo la supervisión del profesor de la asignatura correspondiente al Grado. Actualmente, dado que el número real de estudiantes matriculados es inferior a la memoria verificada el personal de apoyo es suficiente.

Durante la entrevista del panel de expertos con los estudiantes, se pone de manifiesto que el técnico disponible a disposición de los distintos laboratorios de prácticas es suficiente y cuenta con la ayuda del profesorado de la asignatura y de alumnos becarios.

En relación a la atención a los estudiantes, el PAS se divide en cinco personas que atienden en Servicio de Alumnos, Becas y Admisión y cuatro en Relaciones Internacionales. El PAS adscrito a la Biblioteca (una persona) atiende a los estudiantes y es responsable también de algunas tareas de soporte a la docencia. El PAS relacionado con la Administración del Sistema Informático (cuatro personas) está distribuido para atender a diferentes áreas tecnológicas. Además, Departamento de Tecnología Educativa, con 6 puestos de trabajo que realizan apoyo a la docencia encargándose de desarrollar, supervisar y asegurar el funcionamiento correcto del campus virtual y de las tecnologías educativas a disposición de la universidad.

Los estudiantes evaluaron con una puntuación de 4.00 (escala 1 a 7) la atención prestada por el Personal de Administración y Servicios (admisiones, - secretaría académica, etc.). El PDI ha valorado el ítem sobre la colaboración del PAS (soporte técnico, secretaría académica) en el soporte a la docencia con 5.90 (escala 1 a 7).

En relación con los recursos materiales, la evidencia E12, muestra los recursos materiales disponibles para el desarrollo de las enseñanzas. El Título tiene a su disposición el Laboratorio de Bioquímica y Fisiología, el Laboratorio de Bromatología y Tecnología de los alimentos, el Laboratorio de Tecnología Culinaria, Procesado de Alimentos y Gastronomía y el Laboratorio de Biología y Microbiología y el Centro de Atención Nutricional para la realización de actividades formativas teórico-prácticas. El Grado también cuenta con recursos externos para el desarrollo de las actividades prácticas previstas en las diferentes asignaturas del plan de estudios. Actualmente la universidad posee convenios con cinco instituciones.

En las encuestas de satisfacción realizadas a estudiantes (evidencia Encuestas de Satisfaccion_2019-

2020) la satisfacción con distintos aspectos de los recursos materiales dispuestos a disposición del Título son las siguientes (todas ellas en escala 1 a 7):

La utilidad del material didáctico es satisfactoria: 4,09.

La limpieza de las instalaciones de la universidad es adecuada: 4,82.

El equipamiento de las aulas de teoría es adecuado: 4,27.

El equipamiento de las aulas de prácticas o laboratorios es adecuado: 5,09.

Los recursos materiales que la universidad pone a su disposición son adecuados: 4,00.

El equipamiento de las aulas de informática es adecuado: 4,73.

En el caso del PDI y utilizando la misma escala, el grado de satisfacción global con los recursos y servicios que ofrece la universidad es de 4,70. La revisión de la evidencia E14 (Breve descripción de los servicios de apoyo y orientación académica, profesional y para la movilidad de los estudiantes), muestra los servicios de apoyo disponibles y las actividades realizadas por los mismos:

El Proceso de Orientación al Estudiante en la Universidad Europea del Atlántico

El gabinete Psicopedagógico

Oficina de Cooperación y Acción Social (OCAS)

El Centro Empresa Universidad (CEMU)

La Oficina de Relaciones Internacionales

El Título cuenta con suficientes recursos de apoyo y orientación para desarrollar plenamente la enseñanza y sus actividades formativas. Se dispone de 12 convenios para la realización de estancias Erasmus. Sin embargo, durante las audiencias realizadas por el panel de expertos con estudiantes y profesores, se pone de manifiesto el poco uso de los servicios de apoyo a pesar de ser conocidos (un solo alumno y un sólo profesor han realizado acciones de movilidad en 2019-2020).

En relación con las prácticas externas, el Título cuenta con un total de 12 créditos de carácter obligatorio. Se imparten en el segundo semestre del cuarto curso, por lo que a fecha de realización de la visita por el panel de expertos, aún no se habían comenzado a realizar. Durante las audiencias, los alumnos matriculados en esta asignatura desconocían aún el centro asignado y el tutor.

Para el desarrollo de las prácticas externas se designará un tutor desde la universidad y se asignará un tutor en la empresa donde se realizarán las prácticas. Ambos tutores supervisarán y darán seguimiento a las actividades y tareas desarrolladas por el alumno durante el período de prácticas. Al término de cada práctica, el tutor/a de la empresa deberá cumplimentar un Informe final de valoración para cada uno de los estudiantes que han realizado prácticas, según el modelo oficial facilitado a tal efecto por la universidad.

DIMENSIÓN 3. RESULTADOS

CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Estándar:

Los resultados de aprendizaje alcanzados por los egresados 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 acciones formativas, las metodologías docentes y los sistemas de evaluación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos están orientados hacia la adquisición satisfactoria de las competencias especificadas en cada asignatura de la memoria verificada. De este modo, la secuenciación de las mismas está diseñada coherentemente con las diferentes fases del proceso de aprendizaje con el fin de asegurar la adquisición de los resultados de aprendizaje por parte de los estudiantes.

El sistema de evaluación incluye diferentes instrumentos para cada asignatura, con el objeto de analizar los resultados de aprendizaje adquiridos por los estudiantes. Todos los instrumentos y su valoración están vinculados con las competencias específicas de cada asignatura. Básicamente, se combina la evaluación continua con una evaluación final, para componer la evaluación global de la asignatura. Las pruebas de evaluación de cada una de las asignaturas están disponibles en la Evidencia E16.

La Tabla 1 permite consultar las guías docentes de las asignaturas con toda la información referente a las actividades formativas e instrumentos de evaluación aplicados. Teniendo en cuenta que las guías docentes aportadas son las del último curso académico 2019-2020, aquellas concernientes a asignaturas del segundo semestre, afectadas por la situación excepcional de la pandemia de la COVID 19, incluyen una adenda anexa donde se detalla la adaptación de la impartición de la asignatura durante este período.

En las encuestas aplicadas a los alumnos en el curso 2019-2020, se evaluó la satisfacción con respecto a este criterio a través de los siguientes ítems (escala de valoración de 1 a 7):

Las actividades formativas y de evaluación favorecen un buen aprendizaje: 4.26.

Las actividades de evaluación miden de manera adecuada los aprendizajes de los estudiantes: 3.91.

Su satisfacción global con los resultados de aprendizaje es adecuada: 4.73.

En el momento de la visita del panel de expertos, por la tardía implantación del plan de estudios y cómo ha transcurrido, no se han impartido las prácticas externas ni el Trabajo de Fin de Grado en el Título. Si bien, durante las entrevistas realizadas con estudiantes, se pone de manifiesto su descontento por la ausencia de información coordinación previa para la realización prácticas externas y desarrollo del Trabajo Fin de Grado.

En relación con los resultados de aprendizaje alcanzados por los estudiantes, como se evidencia en la tabla 2 pueden considerarse adecuados. Todas las asignaturas presentan una tasa de éxito por encima del 70% excepto: Bromatología I (Tasa de éxito 50%) Matemáticas (Tasa de éxito 68,75%) y Tecnología de la Información y la Comunicación aplicadas (Tasa de éxito 66,67%). Durante la audiencia del panel de expertos con los profesores, estos lo justifican por el variable perfil de acceso de los estudiantes.

La revisión de las evidencias documentadas aportadas (pruebas de evaluación) ponen de manifiesto que la planificación, contenido y evaluación de las diferentes asignaturas del Título contribuyen satisfactoriamente a la adquisición de las competencias/resultados de aprendizaje previstos del Título y al nivel MECES requerido por el mismo. Si bien, es importante destacar que, debido al grado de implantación del Título, no se han podido revisar ni Trabajos Fin de Gado ni memorias de prácticas externas (no hay estudiantes que hayan finalizado estas asignaturas).

La universidad, en el documento de alegaciones presentado tras la recepción del Informe Provisional de Primera Acreditación, no considera necesario establecer una acción de mejora específica para atender la disponibilidad de información previa para los estudiantes y el desarrollo de las prácticas en los centros conveniados, puesto que son tareas ya contempladas en el procedimiento del Sistema de Garantía Interno de Calidad correspondiente P03/SP06 - Prácticas Externas.

Lo mismo ocurre en relación con el desarrollo y tutorización del Trabajo Fin de Grado por parte del profesorado del Título ya que las consideran tareas intrínsecas de Dirección Académica y Vicerrectorado de Ordenación Académica y Profesorado.

CRITERIO 7. INDICADORES DE RESULTADOS

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

En referencia a los indicadores de rendimiento (según los datos aportados en la tabla 4), los valores previstos en la memoria verificada son los siguientes:

Tasa de graduación: 55%

Tasa de abandono: 26%

Tasa de eficiencia: 99%

Tasa de rendimiento: no aplica.

La revisión de la información aportada en la Tabla 4 no permite una valoración de dichos indicadores dado que no se aportan datos, más allá de los valores de referencia establecidos en la memoria verificada: en estos momentos se está impartiendo el cuarto curso de la titulación y aún no han egresado estudiantes.

Tan sólo existen datos respecto a la tasa de rendimiento, los datos aportados son de:

100% en el curso académico 2016-2017

59,20% en el curso académico 2017-2018

69,96% en el curso académico 2018-2019

83,00% en el curso académico 2019-2020

La tasa de participación de los estudiantes a la encuesta en la titulación ha sido, en el curso 2019-2020, del 27,5%, este valor ha de ser tenido en cuenta a la hora de analizar las respuestas.

El grado de satisfacción global de los estudiantes con el Título ha sido de 4.24 (escala 1 a 7). En los cursos precedentes fue de 4.0 (pero en escala 1 a 5) y de 3.13 (en escala 1 a 4) en los cursos

académicos 2017-2018 y 2018/2019 respectivamente.

El grado de satisfacción de los estudiantes con el profesorado ha sido de 4.82 (escala 1 a 7). En los cursos precedentes fue de 4.0 (pero en escala 1 a 5) y de 3.13 (en escala 1 a 4) en los cursos académicos 2017-2018 y 2018-2019 respectivamente.

El profesorado ha participado en un 67% en las encuestas. El grado de satisfacción del profesorado con el Título ha sido de 5.40 (escala 1 a 7). En los cursos precedentes fue de 4.22 (pero en escala 1 a 5) y de 3.75 (en escala 1 a 4) en los cursos académicos 2017-2018 y 2018-2019 respectivamente.

Respecto al PAS, con un grado de participación del 37% en sus correspondientes encuestas, muestra una satisfacción media de 5,66 en escala 1 a 7.

No ha sido posible realizar encuesta a los egresados de la titulación, ya que los primeros egresos tendrán lugar en el curso 2020-2021 atendiendo a la implantación de la titulación.

Aunque la implantación de esta titulación no ha permitido el egreso de ningún alumno hasta el momento, se evidencia un plan correctamente detallado para hacer el seguimiento de la inserción laboral de los graduados justo al graduarse y 3 años después de la graduación.

Tal y como se contempla en el Sistema de Garantía Interna de Calidad de la Universidad Europea del Atlántico, la encuesta a los egresados de una titulación está prevista al año de haber finalizado, repitiéndose dos años después coincidiendo con el tercer año de egreso, es por ello que no ha sido posible aún la aplicación de encuestas a los primeros egresados del Título.

La evidencia E18 muestra el modelo de encuesta al colectivo de egresados, así como el procedimiento del Sistema de Garantía Interna de Calidad correspondiente al análisis y evaluación de los resultados de inserción laboral (P06/SP02) y el borrador del Plan de Empleabilidad en el que se recoge la eventual fundación de un Observatorio Ocupacional. Será a partir del curso 2021-2022 (al año de la primera promoción de egresados) cuando se obtendrán los primeros datos de la inserción laboral de los egresados del Título, y por tanto, se podrán empezar a tomar las primeras medidas derivadas de este análisis.

La universidad, en el documento de alegaciones presentado tras la recepción del Informe Provisional de Primera Acreditación, se compromete a evaluar los diferentes indicadores de resultado del Título, así como su tendencia y estabilización en el tiempo para poder determinar las acciones de mejora que correspondan.

Así mismo, no considera necesario establecer una acción de mejora específica para atender la recomendación relacionada con la realización de 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, puesto que en el procedimiento del Sistema de Garantía Interno de Calidad correspondiente P06/SP02 - Recogida y Análisis de Resultados sobre Inserción Laboral ya está contemplada la realización de estudios de satisfacción e inserción laboral de los egresados de la titulación que permitan la recopilación y seguimiento de los indicadores correspondientes.

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

Aspecto que será objeto de especial atención durante las siguientes fases de evaluación del Título:

El desarrollo y tutorización por parte del profesorado del Título del Trabajo Fin de Grado.

Por otro lado, se establecen las siguientes recomendaciones una vez analizadas por parte de ANECA las respuesta de la universidad al informe Provisional de la Acreditación:

En relación a las prácticas externas una vez aplicado el procedimiento de revisión interno de la universidad analizar la satisfacción de los distintos colectivos implicados con las mismas.

Analizar la evolución de los diferentes indicadores de resultados del Título una vez se hayan podido calcular, con el objeto de que si dichos indicadores se desvían de los previstos en la memoria verificada, se puedan establecer las correspondientes acciones de mejora que traten de mejorar dichos indicadores.

Una vez que se hayan graduado varias promociones, 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.

El seguimiento por parte de ANECA de este Título tendrá carácter bienal.

En Madrid, a 26/07/2021:



La Directora de ANECA