

INFORME FINAL

EVALUACIÓN PARA RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN

(segunda renovación de la acreditación)

Denominación del Título	GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Universidad (es)	UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA
Centro (s) donde se imparte	FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS
Menciones/Especialidades que se imparten en el centro	NO PROCEDE
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 de Castilla-La Mancha (UCLM) fue verificado en el año 2010. El Título se sometió al proceso de primera renovación de la acreditación en el curso 2015-2016, obteniendo un informe de renovación de la acreditación.

El Título se imparte en modalidad presencial en la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas, situada en el Campus Universitario de Ciudad Real. El Plan de Estudios del Grado sujeto a evaluación es conforme con la distribución de créditos por materias, recogidos en la memoria verificada. Asimismo, en lo que respecta a la distribución temporal de las distintas asignaturas, también es conforme a lo establecido en dicha memoria. En función de la información analizada por el panel de expertos en relación al desarrollo y detalle del plan de estudios y en contraste con las guías docentes, en términos generales, el plan de estudios se ha desarrollado según la memoria, no obstante se identifican pequeñas desviaciones:

- Desviaciones del 5% en la ponderación de los sistemas de evaluación en las asignaturas de Física, Microbiología y Análisis Químico.
- Desviaciones del 10% en la ponderación de los sistemas de evaluación en las asignaturas de Compuestos orgánicos y su caracterización, Fundamentos de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Biotecnología de Alimentos, Análisis sensorial, Cereales y derivados.
- Desviaciones superiores al 10% en la ponderación de los sistemas de evaluación en las asignaturas de Productos lácteos, Nutrición Humana, Dietética y Alimentación comunitaria.
- En Matemáticas, en la memoria verificada se propone un trabajo en equipo con elaboración de memoria y presentación, el cual pondera un 15%, pero no se describe en la guía docente.
- En Biología, en la memoria verificada no se propone ningún trabajo teórico, mientras que éste si aparece en la guía docente, con una ponderación en la nota final del 5%.
- La guía docente de la asignatura de Fisiología Humana no incluye la competencia CB2 y el sistema de evaluación publicado es diferente al propuesto en la memoria verificada.

- La guía docente de la asignatura de Materias primas en la industria alimentaria no incluye la competencia E10 y no incluye la actividad formativa 09 (Seminarios y visitas técnicas), a la que según la memoria verificada se le dedican 15 horas.
- En las asignaturas de Tecnología de Alimentos I y II se imparten más horas dedicadas a la actividad formativa 01 (Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de ejercicios) en detrimento de la enseñanza presencial práctica (-10 horas), las visitas técnicas a industrias (-5 horas) y los seminarios de problemas y casos prácticos (-8 horas). No se incluye la competencia E22 propuesta en la memoria verificada.
- Discrepancia en las competencias asignadas al Trabajo de Fin de Grado. En la guía docente se incluyen CB5, E22, G3 y G7. En la memoria verificada, se contemplan las siguientes: G1, G3, G7, G9, CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, E6, E8, E9, E11, E15, E16, E18, E19, E20, E22, E25, E26, E27.
- Discrepancia entre los requisitos previos establecidos en la guía docente de la asignatura de 3er curso de Biotecnología de Alimentos y la memoria verificada. Así, para esta asignatura, se recoge como requisito previo 'Haber cursado la asignatura de Microbiología del Grado de Ciencia y Tecnología de Alimentos o bien una asignatura de Microbiología general de titulaciones afines' mientras que en la memoria verificada no aparece como tal.

El panel de expertos, durante las sesiones de audiencia, pregunta al equipo directivo por algunas de estas desviaciones encontrándose explicaciones satisfactorias (i.e. el requisito previo para cursar la asignatura de Biotecnología de Alimentos es un error de redacción) o de actividades realizadas y no recogidas en las Guías Docentes (i.e. visitas técnicas en la asignatura de Materias primas en la industria alimentaria), trasladándose la intención, por parte del equipo directivo, de reflejar dicha actividad en la Guía Docente.

En otros casos (e.g. asignaturas de Tecnología de Alimentos) durante la audiencia con los profesores responsables se constata la realización de las actividades descritas en la memoria verificada, por lo que el panel entiende que se trata más de un desajuste formal entre las Guías Docentes y la memoria verificada.

En el curso 2014-2015 se solicitó un aumento en el número de plazas de nuevo ingreso, modificación que fue informada favorablemente por parte de ANECA mediante informe de fecha 29/04/2015.

Contrastados los datos suministrados en el informe de Autoevaluación y las distintas evidencias aportadas por la universidad (Tabla 4, recogida en el informe de Autoevaluación.- Evolución de indicadores y datos globales del título) con la memoria verificada, se constata que las plazas de nuevo ingreso han respetado lo establecido en la misma (55), siendo en los cursos de 2014-2015 a 2019-2020 de 36, 52, 36, 40, 40 y 42, respectivamente y estando por debajo de la cifra recogida en la memoria verificada.

A la vista del Informe de Autoevaluación y de las evidencias aportadas en el mismo, el panel de

expertos constata que la universidad cuenta con mecanismos de coordinación docente.

El Grado cuenta con un Comisión Docente constituida por cinco profesores, una coordinadora del Grado y un coordinador por cada uno de los cursos. La coordinadora de tercer curso a su vez asume la coordinación del Trabajo fin de Grado (TFG) y la de cuarto lo hace a su vez de las prácticas externas. Esta comisión forma parte, junto con las de otros títulos, de la Junta de Facultad. El profesor coordinador de curso se encarga de la coordinación horizontal entre las asignaturas de un mismo curso y la Comisión Docente lo hace de la coordinación vertical.

En la Memoria de la Facultad para el curso 2019-2020 se describen las actividades realizadas por la Comisión Docente, que no solo incluye el seguimiento de la coordinación y planificación docente, sino también la gestión de las actividades de acogida, entre las que se encuentra la iniciativa 'START', la asignación de tutores, charlas y talleres de orientación profesional, seguimiento de las prácticas externas y movilidad, planificación de los TFG, análisis de las encuestas de satisfacción y programación y planificación docente del curso siguiente.

La Comisión de Garantía de Calidad (CGC) también dispone de un vocal que informa sobre el seguimiento del Grado. Las recomendaciones (propuestas de mejora) que realiza la CGC son publicadas en la página web del título y en ellas no se hace mención específica a propuestas de mejora de la coordinación, salvo una propuesta que viene haciéndose desde el curso 2014-2015, en la que se propone revisar los contenidos de los cursos de nivelación de Física y Matemáticas para hacerlos más acorde con el temario de 1º de Grado. (No se dispone de evidencia de implantación de esta acción de mejora).

A este respecto, se pregunta al equipo directivo, quien informa de que anualmente se realiza un estudio del perfil de ingreso y se hacen una serie de recomendaciones para el siguiente curso. También se realizan acciones informativas y encuestas sobre la utilidad del curso 0 de nivelación.

Por otra parte, en las encuestas de satisfacción de los estudiantes, en una escala de 0 a 3 y para los cursos 2015-2016, 2016-2017, 2017-2018 y 2018-2019, se obtienen puntuaciones de 1,41, 1,42, 1,60 y 1,67, respectivamente, a la pregunta de 'Considero que las diferentes asignaturas están coordinadas', de 1,86, 1,60, 1,90 y 1,83, respectivamente, a la pregunta de '¿Los horarios son adecuados?' y de 1,80, 1,83, 1,84 y 1,96, respectivamente, a la pregunta de 'En general la planificación de la enseñanza me parece adecuada'.

Igualmente, y de acuerdo con la memoria de la Facultad, los delegados han manifestado fundamentalmente tres problemas: demasiada carga de trabajo en determinadas fechas, solapamiento de actividades docentes y dificultades para superar la asignatura de Física. Tal como se desprende del párrafo anterior, en general las puntuaciones han mejorado con respecto a cursos anteriores, especialmente en lo referente a la coordinación entre asignaturas.

Durante la sesión de entrevistas con estudiantes y egresados, el panel de expertos, constata que existe concordancia entre lo manifestado por los entrevistados y los resultados de las encuestas.

Los profesores, por su parte (curso 2019-2020), valoran positivamente la coordinación del profesorado para desarrollar el plan de estudios (3,07/4), escala de 1 a 4, así como el papel del coordinador de la titulación y los coordinadores de curso en la planificación del curso académico (3,53/4), escala de 1 a 4.

La carga de trabajo del estudiante en cada asignatura se encuentra detallada en las Guías Docentes. No se evidencian acciones relativas a la estimación de la carga de trabajo. A través de las encuestas de satisfacción, los estudiantes han valorado el ítem relativo a si el tiempo de aprendizaje necesario está de acuerdo con la programación de los créditos ECTS de las asignaturas por debajo de 1,5, escala de 0 a 3, en los cursos 2014-2015, 2015-2016, 2017-2018, aunque la satisfacción por este aspecto ha mejorado en el curso 2018-2019 (1,83/3). Preguntados estudiantes y egresados durante la visita del panel de expertos, manifiestan que la carga de trabajo, con organización por su parte, es asumible y que permite superar los estudios en el tiempo estipulado.

Los criterios de acceso y admisión son adecuados. Sin embargo, en la página web del título se hace especial referencia al acceso al Grado a través de los estudios de bachillerato o a través de los ciclos de formación profesional de Técnico Superior en Industrias Alimentarias y Técnico Superior en Dietética. De forma errónea en la web se identifican estos títulos de técnico superior como ciclos formativos de Grado medio cuando son ciclos formativos de Grado superior los que dan acceso a los estudios universitarios.

En relación con el reconocimiento de créditos se presenta la distribución de créditos reconocidos, a un total de 78 estudiantes, entre los cursos 2014-2015 y 2019-2020. Así, se han reconocido (2014-2015 a 2019-2020) un total de 4.818 créditos, de los cuales 4.206 corresponden a créditos por estudios universitarios oficiales, para un total de 47 estudiantes, y 612 por estudios de enseñanzas superiores oficiales no universitarias, para un total de 33 estudiantes y no rebasándose la cifra de 42 créditos que figura en la tabla de reconocimiento de créditos de la memoria verificada. El reconocimiento se ha realizada de manera adecuada.

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 Título puede ser consultada a través de la página web de la UCLM, a través de la misma se facilita un enlace a la información específica del Grado

Dicha Web permite que los colectivos interesados en el título puedan acceder a información que certifica el carácter oficial del mismo como la memoria verificada y de la renovación de la Acreditación.

En relación a la información sobre el SGIC, la Web tienen un enlace al Sistema de garantía de Interna de Calidad propio donde se recoge toda la información, así como los indicadores y la composición de la Comisión.

Hay información sobre los criterios de admisión y el perfil de ingreso, así como información sobre las pruebas y el procedimiento para acceder al título.

Los estudiantes con necesidades educativas especiales, pueden acceder a la información del Servicio de Apoyo al Estudiante con Discapacidad (SAED) a través de la sección Estudiantes de la Web general de la UCLM.

En la web del Centro está publicada una Guía del Estudiante, que recoge la información de interés y utilidad para los alumnos matriculados en el título. Asimismo, los estudiantes matriculados en el Grado tienen acceso, incluso previamente a su matriculación, a la relación de asignaturas y el profesorado que las imparte, los horarios de impartición de las asignaturas, el calendario de prácticas, los espacios donde se imparte docencia tanto teórica como práctica (aulas, laboratorios, salas de cata, planta piloto), el calendario de exámenes, y toda la información referente a los trabajos fin de Grado. También disponen de los contenidos de las guías docentes de las asignaturas (incluida la información detallada de las actividades prácticas y materiales específicos que pueden necesitar, las competencias, los resultados del aprendizaje, el temario y la bibliografía).

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 UCLM, y en donde se imparte el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, dispone de un SGIC aprobado por ANECA en el marco del programa AUDIT, que facilita el seguimiento y la mejora continua de sus títulos. Dicho SGIC es común para todas las titulaciones de la UCLM.

El SGIC diseñado, se trata de un sistema debidamente integrado (órganos, procedimientos, procesos, ...) que facilita el despliegue de la política y los objetivos de calidad, así como la definición de

propuestas de mejora en el marco de una planificación sistematizada.

En relación al SGIC y su despliegue en relación a la titulación,

- Existen una serie de órganos, en la universidad y en el centro, con capacidad para gestionar el SGIC y definir y aprobar las políticas relacionadas con cada procedimiento.

En la página web de la Facultad donde se imparte la titulación, se relacionan los miembros de la Comisión de Garantía del Sistema de Garantía de Calidad del Centro, así como los colectivos a los que representan y las actuaciones emprendidas por la comisión.

También se publican las actas de la comisión, pero estas no están accesibles, salvo para los miembros de la propia comisión.

- Se dispone de sistemas de recogida y análisis de información que permiten conocer las diferentes necesidades para satisfacer el cumplimiento de los procedimientos definidos.

En relación al proceso implementado que gestiona la recogida de la información sobre la satisfacción de los estudiantes cuyos resultados se presentan, de manera sintética en la tabla 4: "evolución de los indicadores y datos globales del título", destacar que en general los resultados son positivos pero no se aporta información detallada de los diferentes ítems, así como datos comparativos con la media de las encuestas del conjunto de la Universidad ni datos básicos de representatividad estadística de las encuestas. Disponer de ellos incrementa la confianza en las mismas y ayuda a entender y contextualizar los resultados.

- Pero para completar el análisis global de la satisfacción de todos los agentes de interés con el título se debería recoger también con mayor asiduidad la opinión del profesorado (solo figuran datos del último curso, y es interesante conocer la evolución periódica de su opinión) y de los egresados con el título (los últimos datos son del curso 2016-2017), así como del PAS (se aporta como evidencia un informe el 2014-2015).

En cuanto a la opinión de los empleadores, si bien se adjunta como evidencia hasta tres ediciones de la Encuesta a las empresas españolas sobre la empleabilidad de los recién titulados realizado por la Fundación EVERIS. Dichos informes aportan datos e indicadores de interés, pero contiene informaciones de carácter general de la universidad o de algunos ámbitos de conocimiento de la misma.

- Están definidos mecanismos que hacen posible el seguimiento, revisión y mejora en relación a las diferentes dimensiones y actividades del título a través de un sistema de indicadores, resumidos en diversas tablas resumen y tablas o listados con datos desagregados, aunque no figura, al menos de manera pública, un análisis valorativo exhaustivo de los mismos, que ayude a generar propuestas de mejora, si es el caso.

En la página web de la Facultad, se publica la tabla 4: "evolución de los indicadores y datos globales del título del período 2014-2015 a 2019-2020" que también se presenta como evidencia.

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

En la memoria verificada, en el apartado correspondiente al Personal Académico figura una tabla ('Relación de profesorado para impartir el Grado de Ciencia y Tecnología de Alimentos', en la que se recogen las características del claustro de docentes que participará en el título. Como resumen, se plantea cubrir la docencia con 38 docentes, todos doctores y a tiempo completo, estratificados en 8 Catedráticos de Universidad (21%), 24 Titulares de Universidad (63%), 5 Profesores Contratados Doctores (13%) y un Ayudante Doctor (3%). En conjunto presentan 137 quinquenios docentes (media de 3) y 89 sexenios de investigación (media de 2,3).

Por otro lado, la evidencia aportada como Tabla 3 ('Datos Globales del Profesorado que ha Impartido Docencia en el Título') presenta una plantilla de PDI que oscila entre los 44 (en el curso 2015-2016) y 48 profesores (en los cursos 2015-2016 y 2019-2020). Tomando, para un análisis exhaustivo, este último (2019-2020), la plantilla, involucrada en la docencia del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, está formada por 48 docentes estratificados en 17 Catedráticos de Universidad (35%), 19 Titulares de Universidad (40%), 7 Profesores Contratados Doctores (15%), 2 Ayudantes Doctor (4%) y un Profesor Asociado (2%). En conjunto presentan 200 quinquenios docentes (media de 4,2) y 146 sexenios de investigación (media de 3). El 35% de los créditos es impartido por Catedráticos de Universidad, el 1% por Catedráticos de Escuela Universitaria, el 45% por Profesores Titulares de Universidad, el 17% por Profesores Contratados Doctor y el resto de los créditos es impartido por dos Profesores Ayudantes Doctor y un Profesor Asociado. Nueve de los 10 profesores que no pertenecen a los cuerpos docentes universitarios de universidades públicas son profesores acreditados por ANECA o por una agencia de evaluación de la comunidad autónoma.

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 es suficiente y soporta adecuadamente la actividad docente del personal académico vinculado al título.

En la evidencia E11 ('Personal de apoyo, su formación y actualización') aportada por la universidad se muestra la disposición de un total de 33 trabajadores del PAS, distribuidos de la siguiente manera: 1 Administrador, 2 Personal de Apoyo a la Docencia, 1 Secretaria del Decano, 1 Técnico de la UGIC, 1 Responsable de Edificio, 1 Oficial de Servicios, 7 Gestores de Servicios, 13 Técnicos de Laboratorio, 1 Personal Técnico del plan FEDER, 5 Ejecutivos de Departamento y un Personal de Proyecto.

Para la impartición de las actividades formativas prácticas, el Grado dispone de un total de 18 laboratorios, 6 de ellos de docencia e investigación en las áreas de Tecnología de Alimentos y Nutrición y Bromatología, que son las áreas de conocimiento más directamente relacionadas con el Grado. Además, cuenta con una planta piloto y una sala de cata. La Facultad también cuenta con 15 aulas de clase, un aula de informática, una sala de estudios, una sala de reuniones y una biblioteca general del campus. Los recursos disponibles en cuanto a aulas y laboratorios son los mismos que los reflejados en la memoria verificada, salvo en el caso de la bodega y la almazara experimentales, que se encuentran en la Finca Galiana. Tras las audiencias se corrobora que los estudiantes y profesores consideran que el tamaño de grupo en teoría (60 alumnos) y prácticas (30 alumnos) es adecuado para el desarrollo de las actividades formativas en las aulas y laboratorios disponibles, habilitándose 2 semanas (para las prácticas de cada asignatura) con 2 grupos.

Consultado el equipo directivo por el panel de expertos sobre las variaciones respecto a lo establecido en la memoria verificada, se nos informa de que se ha procedido a informatizar la sala de catas, adquirir nuevos equipos entre los que figura un extractor de aceites de semillas y que se ha acercado la almazara experimental a las instalaciones de la Facultad.

El Grado se beneficia de los servicios de apoyo genéricos de la universidad.

En la Facultad se organizan visitas a los centros de enseñanza secundaria, unas olimpiadas científico-tecnológicas y de química, prácticas de iniciación a la investigación y jornadas de puertas abiertas para futuros estudiantes. Para los estudiantes de nuevo ingreso se organiza el programa START, que incluye información relativa a las herramientas tecnológicas que se utilizan en el Grado, información sobre la Facultad y el Grado que va a estudiar el alumno, normativa y una serie de consejos para empezar con buen pie el primer curso de Grado. Además, se identifican las personas y puntos a los que se puede acudir para solucionar dudas y problemas.

La memoria verificada contempla las prácticas externas curriculares como una asignatura optativa de 6 ECTS, ubicada en el 2º cuatrimestre del 4º curso. La Guía Docente de la asignatura se ajusta a lo establecido en la memoria verificada en cuanto a duración, distribución temporal de las actividades y sistemas de evaluación.

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

Del análisis de las diferentes evidencias se extrae que las y sistemas de evaluación permiten que los estudiantes alcancen los resultados de aprendizaje previstos.

En cuanto a las encuestas de satisfacción (en una escala de 0 a 3) los estudiantes puntúan con 1,57, 1,76, 1,78, 1,66 y 1,86 para los cursos 2014-2015, 2015-2016, 2016-2017, 2017-2018 y 2018-2019 respectivamente, el apartado global del proceso enseñanza-aprendizaje formado.

Durante la audiencia del panel de expertos con egresados y empleadores se indicó por parte de estos una alta satisfacción con los conocimientos adquiridos en el Grado.

Por otra parte, analizados los indicadores de las diferentes asignaturas, presentados en la Tabla 2 (Resultados de asignaturas que conforman el plan de estudios) para los cursos cuyos datos se han suministrado (2014-2015, 2015-2016, 2016-2017, 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020) se obtiene para la Tasa de Rendimiento (Porcentaje de aprobados sobre matriculados) un valor de Q1 (1er cuartil) igual a 67,94% lo que indica que el 75% de las asignaturas presentan una tasa de rendimiento, redondeando, superior al 68%. Del análisis del IQR (Rango Intercuartílico) se determina que los valores inferiores a 31,27% pueden considerarse como valores atípicos, es decir que no son esperables desde el punto de vista estadístico (o que existe algún factor que los expulsa del comportamiento general).

En relación con el rendimiento de las diferentes asignaturas, el menos rendimiento se obtiene en las asignaturas de Física y Ampliación de Química que muestran valores inferiores al resto de las asignaturas.

Ante este hecho, el Informe de Autoevaluación indica que ‘Realizando un análisis pormenorizado de las asignaturas, se observa la misma tendencia para aquellas que resultan más difíciles a los estudiantes (Física y Ampliación de Química) (Tabla 2) y que por tanto presentan los menores porcentajes de tasa de rendimiento. No obstante, y con la ayuda de reuniones entre los coordinadores de curso, coordinadores de Grado y los responsables de dichas asignaturas, así como con los delegados de curso, se ha conseguido que la metodología docente aplicada en dichas asignaturas mejore la adquisición de las competencias por parte de los alumnos y la tasa de rendimiento haya mejorado en el último curso 2019-2020. Lo que sugiere que las metodologías docentes y los sistemas de evaluación que se aplican son cada vez más adecuados’. En este sentido, la Tasa de Rendimiento, en el curso 2019-2020 ha sido de 44,12% para la asignatura de Física y de 60,78% para la asignatura de Ampliación de Química. Es decir, los mejores resultados de estas asignaturas se sitúan en el 25% de los peores resultados. Por comparación, otras asignaturas con una dificultad conceptual similar como es el caso de matemáticas, presenta una Tasa de Rendimiento de 50,70%, 85,48%, 71,70%, 77,42%, 74,07%, 75,41% para los cursos 2014-2015, 2015-2016, 2016-2017, 2017-2018, 2018-2019 y 2019-2020 respectivamente.

Al respecto de la asignatura de Física, la Comisión de Garantía de la Calidad viene recomendado, en cursos sucesivos, revisar los contenidos del curso de nivelación de Física, y también Matemáticas, para hacerlos más acordes con el temario de 1er curso de Grado. No se dispone de evidencias de las acciones acometidas ante esta recomendación. Ante esta situación, y en particular para la asignatura de Física, el panel de expertos pregunta tanto al equipo directivo como a estudiantes y egresados. Por parte del equipo directivo se informa de que se ha producido un cambio parcial en los profesores que imparten clase en la asignatura de Física y que los cursos 0 se readaptan a esas necesidades. Los estudiantes y egresados, por su parte, no señalan una dificultad insalvable (como problema) sino una falta de conocimientos consecuencia de los estudios de acceso.

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

Para los datos suministrados (cursos 2014-2015 y 2015-2016) la Tasa de Graduación fue, respectivamente, de 43,37% y de 33,93%, valores inferiores al establecido en la memoria verificada (60%). En lo que respecta a la Tasa de Abandono los valores para los cursos 2014-2015 y 2015-2016 fueron, respectivamente de 26,32% y 25,00%, superiores a los propuestos en la memoria verificada (20%). Por otro lado, para la Tasa de Eficiencia, se suministran los valores correspondientes a los

cursos 2014-2015, 2015-2016, 2016-2017, 2017-2018, 2018-2019 y 2019-2020 siendo estos, respectivamente, de 87,35%, 82,68%, 83,70%, 81,56%, 83,61% y 82,61%, siendo todos ellos superiores al establecido en la memoria verificada (70%).

El Informe Final de Evaluación para Renovación de la Acreditación (fecha de 26/01/2016 y nº de expediente 2502459) estableció, como única recomendación, 'La mejora de los procedimientos de análisis de los mecanismos de consulta existentes para conseguir una completa evaluación de la relevancia del perfil de egreso'.

A este respecto, el panel de expertos no ha encontrado ninguna mención relativa al cumplimiento de esta mejora. En el Informe de Autoevaluación se explica que existen herramientas que permiten conocer la relevancia y actualización del perfil de egreso. Dichas herramientas pasan por las disponibles por La Comisión de Garantía de Calidad del Centro (procedimiento y una herramienta (herramienta H-4.1.II) incluidos en el Manual del Sistema de Garantía Interno de Calidad que permiten realizar consultas de inserción laboral y satisfacción a los egresados.

Asimismo, otra herramienta estaría constituida por reuniones con empleadores, con ocasión de las actividades de la Semana de San Alberto y de las Jornadas de inserción laboral organizadas en colaboración con el CIPE para analizar y discutir cuestiones relacionadas con el perfil de egreso de los estudiantes y recogidas en la memoria de actividades de la Facultad para el 2019-2020.

En relación con la inserción laboral, en el Informe de Autoevaluación se indica que 'Desde la Unidad de Evaluación y Calidad Académica del Vicerrectorado de Estudios, Calidad y Acreditación de la UCLM, en 2017 se realizó un estudio sobre la calidad e inserción laboral de los Graduados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el curso académico 2014-2015'.

Adicionalmente, bajo el epígrafe 'Listado de evidencias e indicadores que avalen el cumplimiento de la directriz', se aportan como evidencia E18 dos estudios de inserción laboral ('Estudios sobre calidad e inserción laboral') correspondientes a los graduados de los cursos 2012-2013 y 2014-2015 y la encuesta de empleadores (herramienta H-4.1.II) ya discutida en directrices anteriores.

Por lo que respecta al informe de los graduados del curso 2014-2015 (el del curso 2013-2014 corresponde a la primera renovación de la acreditación) como resumen se puede decir que todos los entrevistados (fecha de 2017 y n=16) han realizado prácticas externas y que el 56% inició la búsqueda de empleo tras terminar los estudios (el resto siguió formándose). A fecha de entrevista (2017) el 87,5% se encuentra trabajando, tardando el 75% menos de 6 meses en encontrar trabajo. De estos el 92% tiene contrato temporal y trabaja en una empresa privada y el 42% considera que no podría llevar a cabo su trabajo sin haber recibido la formación del Grado.

Igualmente, se consulta al colectivo de Empleadores y de Estudiantes y Egresados si han participado en las Jornadas de Empleabilidad y por su utilidad, así como por otros canales de información.

Los estudiantes y egresados manifiestan conocerlas y su utilidad.

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 para la mejora del Título:

- Realizar una revisión de las diferentes ponderaciones de los sistemas de evaluación y actividades formativas de las asignaturas para garantizar que estas se ajustan a la memoria verificada. En el caso de querer realizar modificaciones, se debe solicitar una modificación de la memoria para su valoración por parte de ANECA.
- Corregir la información en la web (apartado acceso y admisión) en donde se informa que uno de los perfiles de ingreso son los grados medios de formación profesional.
- Continuar realizando estudios sobre la vía de acceso de los estudiantes de nuevo ingreso al Grado (tipo de bachillerato, tipo de ciclo formativo de formación profesional...), de tal manera que dicha información pueda ayudar a la configuración de las diferentes acciones que se vienen desarrollando desde la Facultad para nivelar los conocimientos de los alumnos, que tienen dificultades por su formación previa, para seguir las asignaturas que menores tasa de rendimiento presentan.

En Madrid, a 24/02/2022:



La Directora de ANECA