

RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN INFORME FINAL

DATOS DEL TÍTULO

Número de Expediente (RUCT):	2502140
Denominación Título:	Grado en Ingeniería Alimentaria
Universidad responsable:	Universidad Politécnica de Madrid
Universidades participantes:	-
Centro en el que se imparte:	ETS Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas (ETSIABB)
Nº de créditos:	240
Idioma:	Español
Modalidad:	

MIEMBROS DEL COMITÉ DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN

Presidente del Pleno:	Federico Morán Abad
Experto externo:	Rosa Couto
Vocal estudiante:	Silvia Maiorana
Presidente Comité Artes y Humanidades:	Manuel González Morales
Presidente Comité Ciencias:	Celso Rodríguez Fernández
Presidente Comité Ciencias de la Salud:	Francisco Javier Castillo García
Presidente Comité Ciencias Sociales y Jurídicas:	Eduardo García Jiménez
Presidente Comité Ingeniería y Arquitectura:	Enrique Masgrau
Secretario:	Concha Serrano Alcaide

Conforme a lo establecido en el artículo 27bis del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, la Fundación para el Conocimiento madrimasd ha procedido a evaluar la propuesta de acreditación del plan de estudios del título universitario oficial arriba referenciado cuya solicitud fue presentada en virtud de la Orden 2934/2015, de 23 de septiembre, de la Consejería de Educación, Juventud y Deporte, por la que se establecen los plazos para solicitar la renovación de la acreditación en el año 2016 de los títulos oficiales de Grado y Máster en el ámbito de la Comunidad de Madrid.

La evaluación se ha llevado a cabo de acuerdo con los criterios y directrices establecidos en la *Guía de evaluación para la renovación de la acreditación de títulos oficiales de Grado y Máster* de la Fundación y teniendo en cuenta la evaluación externa realizada por el Panel de expertos que ha visitado la universidad y el Informe provisional emitido por el Comité de rama.

VALORACIÓN GLOBAL DEL TÍTULO

Transcurrido el plazo de veinte días para la presentación de alegaciones al Informe provisional y considerando la información disponible del título incluida en el dossier de acreditación y, en su caso, las alegaciones y/o Plan de Mejora presentadas por la universidad, este Comité de Evaluación y Acreditación emite el siguiente Informe final de renovación de la acreditación en

términos de **FAVORABLE**. Este informe debe hacerse público en la página web del propio título de forma fácilmente accesible.

CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS

DIMENSIÓN 1. La gestión del título

Criterio 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

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 GLOBAL DEL CRITERIO 1.:

Tanto la puesta en marcha del plan de estudios como la organización del programa concuerdan con la memoria verificada y sus modificaciones (2010, 2014).

Los mecanismos de coordinación tanto horizontal como vertical están establecidos, aunque se han detectado algunas oportunidades de mejora en su funcionamiento.

La UPM estableció en 2014, una normativa de planificación académica y seguimiento de los títulos que obliga a la coordinación horizontal y vertical de estos, estableciendo los actores y sus funciones (coordinadores de asignatura y comisión de coordinación académica de semestre o de curso). A través de la plataforma GAUSS, la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos (ETSIA) gestiona los procesos del Sistema De Garantía Interno de Calidad (SGIC) y posee una organización de coordinadores para ejecutar tanto la coordinación horizontal como vertical de donde se derivan documentos como los informes de asignaturas (realizados por los coordinadores de las mismas) e informes de semestre (por coordinadores de semestre).

La carga de trabajo del estudiante es irregular a lo largo del semestre, intensificándose al finalizar éste y acercándose al periodo de evaluaciones finales.

Los criterios de admisión son aplicados y contribuyen a que el perfil de ingreso sea el adecuado.

Se respeta el número de plazas de estudiantes de nuevo ingreso.

El perfil de egreso mantiene su relevancia en los ámbitos académico, científico y profesional y es acorde con el definido para el ejercicio de la profesión de Ingeniero Técnico Agrícola según la Orden CIN/323/2009, viene definido en la web del título y es acorde con la memoria verificada.

Las diferentes normativas académicas se aplican de manera adecuada.

Criterio 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA

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 GLOBAL DEL CRITERIO 2.:

El título tiene a su disposición una página web que permite a los estudiantes, tanto futuros como actuales, y a los diferentes grupos de interés acceder a la información relevante y actualizada acerca de las características del programa formativo del Grado en Ingeniería Alimentaria.

No obstante, no se dispone de información relacionada con los procesos de calidad y evaluación, ni con el nivel de inglés necesario acreditar para obtener el título. Las recomendaciones de mejora indicadas en el informe de seguimiento de 2013, sobre la inclusión del calendario de implantación del título y una breve descripción de módulos y materias no se han realizado.

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

LA INSTITUCIÓN DISPONE DE UN SISTEMA DE GARANTÍA INTERNA DE CALIDAD FORMALMENTE ESTABLECIDO E IMPLEMENTADO QUE ASEGURA, DE FORMA EFICAZ, LA MEJORA CONTINUA DEL TÍTULO.

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 3.:

Si bien la universidad cuenta con un sistema interno de garantía de calidad completo, éste ha sido modificado en dos ocasiones desde la puesta en marcha de los grados, el SGIC de la ETSIA no se encuentra totalmente implantado ni desarrollado y, por tanto,

no cumple con la totalidad de sus funciones de recogida y análisis de la información, ni de mejora continua del proceso enseñanza-aprendizaje.

El SGIC es potencialmente eficaz para permitir alcanzar los objetivos y para mejorar y garantizar, de forma continua, la calidad de la formación que se imparte, cumpliendo así con los requerimientos de los distintos grupos de interés.

La Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos (ETSIA) ha culminado recientemente un proceso de fusión con la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola (EUITA) en una única escuela (la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas).

Se constata que la estructura de los órganos que componen el SGIC de la ETSIA es correcta y facilita la mejora continua del título, aunque a su actual nivel de implantación.

DIMENSIÓN 2. Recursos

Criterio 4. PERSONAL ACADÉMICO

EL PERSONAL ACADÉMICO QUE IMPARTE DOCENCIA ES SUFICIENTE Y ADECUADO, DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DEL TÍTULO Y EL NÚMERO DE ESTUDIANTES.

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 4.:

El personal académico que imparte docencia en el Grado en Ingeniería Alimentaria de la UPM es suficiente y adecuado, en función de las características del título y del número de estudiantes.

Así, el Personal Docente e Investigador (PDI) posee la cualificación académica, la experiencia profesional, la calidad docente e investigadora y la dedicación necesaria para abordar el proceso enseñanza-aprendizaje de manera adecuada.

En el curso 2014/15, 123 profesores impartieron docencia en el título evaluado. Entre todos se alcanza un total de 134 sexenios y 357 quinquenios. Dieciocho de estos profesores se sometieron voluntariamente a los procesos de programa DOCENTIA; 17 de ellos obtuvieron calificación muy favorable.

La relación estudiante/profesor es muy adecuada, hecho que potencialmente garantiza una atención personalizada.

La UPM cuenta con diversos programas de formación e innovación educativa del profesorado (Proyectos de innovación educativa y apoyo a los Grupos de Innovación Educativa), actividades de formación del Instituto de Ciencias de la Educación (ICE) y cursos y programas formativos del Gabinete de Tele-educación). Los profesores de la ETSIA participaron, en el curso 2014/15, en 16 proyectos de innovación educativa y 75 profesores asistieron a cursos de formación continua del ICE.

Criterio 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

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 GLOBAL DEL CRITERIO 5.:

El nivel de formación del Personal de Administración y Servicios es adecuado al puesto que ocupa y se actualiza a través de cursos de formación adaptados a su ejercicio profesional.

La ETSIA cuenta con un personal de apoyo de 139 PAS, para el conjunto de sus títulos: 96 para laboratorio, 9 para servicios informáticos, 15 para biblioteca, 9 técnicos especializados en medios audiovisuales y 10 en administración.

Existe un programa concreto de mejora de la formación y actualización del personal de apoyo.

Los recursos materiales se adecúan al número de estudiantes y a las actividades formativas del título, siendo interesante la renovación de algunos de los equipos informáticos puestos a disposición de los estudiantes y un incremento del número de los viajes de prácticas de las asignaturas.

Todos los recursos materiales están descritos en el siguiente enlace:

<http://www.upm.es/ETSIAgronomos/Escuela/Instalaciones/Instalacion>.

En las encuestas de satisfacción sobre mentorías, los estudiantes, en general valoran positivamente el programa.

El Programa de tutorías ofrece un seguimiento personalizado del estudiante y un asesoramiento continuo a lo largo de su carrera.

En el programa de tutorías del título participaron un total de 62 profesores y 111 estudiantes.

Por otro lado, en la ETSIA, y por tanto en el Grado de Ingeniería Alimentaria, el estudiante cuenta con los siguientes servicios: Bienvenida y Punto de Inicio, y un curso realizado por el ICE para ponerse al día en las materias básicas durante el primer semestre de primer curso y evaluar el nivel de preparación con test y ejercicios. Un 68% de estudiantes de nuevo ingreso considera medio-alto el interés de estas actividades.

Se evidencia un importante uso de programas o acciones de movilidad ofertadas, de manera que 94 estudiantes han disfrutado de programas de movilidad desde la puesta en marcha del grado. La movilidad se gestiona a través de la Subdirección de Estudiantes y Relaciones Internacionales. Existe una página web con toda la información sobre las distintas convocatorias, y para interactuar con otros estudiantes que ya han realizado movilidad o la están realizando en ese momento. En cuanto a las Prácticas Externas, se dispone de un coordinador y la oferta existente aparece en la página web. Los trabajos fin de grado también cuentan con acciones de tutorías aunque en las encuestas a los estudiantes, y también en las entrevistas con los responsables del título, estudiantes y egresados, se puso de manifiesto la dificultad de encontrar tutor en algún departamento.

DIMENSIÓN 3. Resultados

Criterio 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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) DEL TÍTULO.

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 6.:

Las actividades formativas, sus metodologías docentes y los sistemas de evaluación utilizados en el título evaluado son, en general, adecuados y se ajustan al objetivo de la adquisición de los resultados del aprendizaje previstos. Por otro lado, y una vez consultadas durante la visita las fichas técnicas, las guías académicas, los documentos de evaluación, los trabajos que realizan los estudiantes y los trabajos fin de máster, se puede afirmar que es posible conseguir los resultados del aprendizaje del nivel MECES 2. El grado de satisfacción de los estudiantes sobre las metodologías docentes y los sistemas de evaluación es alto.

Criterio 7. INDICADORES DE RENDIMIENTO Y SATISFACCIÓN

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 GLOBAL DEL CRITERIO 7.:

Algunos de los principales datos e indicadores del título, como son el número de estudiantes de nuevo ingreso por curso académico y las tasas de rendimiento y éxito, han evolucionado de manera adecuada, mientras que otros, como son las tasas de graduación, de abandono o de eficiencia, poseen algunos valores más negativos que los indicados como objetivo en la memoria verificada.

Se han detectado tasas de bajo rendimiento en varias asignaturas básicas, hecho que ha sido analizado y abordado con medidas de mejora.

Las tasas de graduación, abandono no cumplen completamente lo establecido en la memoria verificada.

Otras tasas, como la de rendimiento o la de éxito, se mantienen constantes desde la puesta en marcha del título y obtienen valores aceptables.

La satisfacción de los grupos de interés es de tipo medio.

El observatorio académico de la UPM realiza encuestas de satisfacción al PAS, PDI y estudiantes, pero no distingue entre títulos del centro ni, en ocasiones, entre centros. Por ello, el centro realiza sus propias encuestas para conocer el grado de satisfacción de los diferentes grupos de interés internos con el título.

Los niveles de satisfacción en los estudiantes no avanzan adecuadamente conforme pasan los cursos académicos.

Los datos de inserción laboral aunque son escasos, por el bajo número de egresados hasta la fecha, se espera que sean adecuados, debido a que el perfil de egreso se adecua al contexto científico, socio-económico y profesional.

RECOMENDACIONES:

Criterio 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA

1. Se debería poner a disposición de los interesados el informe final de evaluación para la verificación del título, así como los informes de seguimiento, el enlace al Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT) del plan de estudios, el enlace correspondiente al Boletín Oficial del Estado (BOE) y el enlace al Sistema de Garantía Interno de Calidad (SGIC).
2. Se recomienda indicar claramente en la página web el perfil recomendado para estudiantes de nuevo ingreso.

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

- 1.- Se debe realizar la implantación completa del SGIC, ya que debido al proceso de integración de centros que se está llevando a cabo (ETSIA, EUITA), es necesario organizar e implementar el sistema completo de garantía de calidad del nuevo centro.
- 2.- Se debe recoger y analizar la información de todos los grupos de interés que facilite la toma de decisiones para la mejora continua.

Criterio 7. INDICADORES DE RENDIMIENTO Y SATISFACCIÓN

- 1.- Se recomienda realizar una mejora en el análisis y búsqueda de soluciones a las bajas tasas que se han señalado en el informe.

En Madrid, a 21 de Diciembre de 2016

Fdo.: Federico Morán Abad

El Presidente del Comité de Evaluación y Acreditación
