

INFORME DE AUTOEVALUACIÓN PARA A RENOVACIÓN DA ACREDITACIÓN

1.- DATOS DO TÍTULO	
DENOMINACIÓN DO TÍTULO	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
MENCIONS/ESPECIALIDADES	Mención en Enología
UNIVERSIDADE RESPONSABLE ADMINISTRATIVAMENTE	Universidad de Vigo
EN CASO DE TÍTULOS INTERUNIVERSITARIOS, UNIVERSIDADE/S PARTICIPANTE/S	
CENTRO RESPONSABLE	Facultad de Ciencias
CENTRO/S ONDE SE IMPARTE	Facultad de Ciencias
RAMA DE COÑECEMENTO	Ciencias
NÚMERO DE CRÉDITOS	240 ECTS
PROFESIÓN REGULADA	
MODALIDADE DE IMPARTICIÓN	Presencial
CURSO DE IMPLANTACIÓN	2009/10
DATA ACREDITACIÓN EX ANTE (VERIFICACIÓN)	22-06-2009
DATA RENOVACIÓN ACREDITACIÓN	

RESULTADO DO PROCESO DE AUTOAVALIACIÓN	<input type="checkbox"/> A Supérase excelentemente <input type="checkbox"/> C Acádase parcialmente	<input checked="" type="checkbox"/> B Acádase <input type="checkbox"/> D Non se acada
--	---	--

DATA:	18/11/2015
-------	------------

DIMENSIÓN 1. A XESTIÓN DO TÍTULO**CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN E DESENVOLVEMENTO:**

Estándar: O programa formativo atópase actualizado e implantouse de acordo coas condicións establecidas na memoria verificada.

Analizar e valorar se o desenvolvemento do plan de estudos realizouse segundo a memoria verificada e non se produciron incidencias graves, o que permitiu unha correcta adquisición das competencias polos/as estudantes.

1.1.- O título mantén o interese académico e atópase actualizado segundo os requisitos da disciplina, avances tecnolóxicos e científicos, necesidades socioeconómicas e requisitos da profesión.

Aspectos a valorar:

- O perfil formativo/egreso do título mantén a súa relevancia e está actualizado segundo os requisitos do seu eido académico, científico e profesional e, de ser o caso, segundo as necesidades e requisitos da profesión regulada.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

Se sigue ponendo de manifesto el interés y la necesidad de seguir ofertando el título en el marco actual en el que se enmarcan los estudios universitarios que darán la formación a los profesionales del ámbito alimentario en los próximos años.

Según datos del IGE, existen en Galicia 2.972 empresas agro-alimentarias. Este sector es el responsable de cerca de 59.852 puestos de trabajo. Un estudio detallado de este sector se encuentra en la Agenda Estratégica de Investigación del sector agroalimentario en la Euro-región Galicia-Norte de Portugal mostrando el estado general del sector productivo y su potencial de crecimiento (<http://www.clusteralimentariodegalicia.org/images/tab-home/3-aees.pdf>).

La estructura formativa de esta titulación, junto con el de las titulaciones afines de la Facultad de Ciencias, responde a la apuesta estratégica por el polo agroambiental y alimentario realizada por la Facultad de Ciencias de Ourense, y que engazaría también dentro de las líneas estratégicas fijadas en el Campus del Mar (Campus de Excelencia Internacional) de la Universidad de Vigo y el Campus Agua (plan estratégico para el Campus de Ourense).

En España en general y en Galicia en particular, el sector agroalimentario representa un gran volumen económico y cuenta con productos muy diversos. Según datos de MAGRAMA, la industria alimentaria destaca en España sobre otros sectores industriales, Sin embargo, la agroindustria está aún poco diversificada y precisa de nuevas vías de comercialización y desarrollo. En este sentido, el grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ciencias de Ourense incorpora al mercado profesionales que el sector agroalimentario precisa para mejorar, desarrollar y/o incorporar nuevos procesos y metodologías de gestión de calidad o para el desarrollo de nuevos productos.

A la hora de elaborar el plan de estudios se tuvo en cuenta los distintos ámbitos profesionales en los que se pueden incorporar los egresados, con el fin de favorecer su empleabilidad. Para ello, se evaluaron los análisis del mercado laboral, la situación en la Unión Europea y la evolución de las titulaciones sobre alimentos en España, además de las encuestas de inserción laboral realizadas por la Conferencia de Decanos de Ciencia y Tecnología de Alimentos con motivo de la elaboración del Libro Blanco de la titulación (http://www.aneca.es/var/media/150384/libroblanco_jun05_nutricion.pdf), dentro del Programa de Convergencia Europea de la ANECA. Cabe destacar que el grado en Ciencia y Tecnología tuvo el apoyo de diferentes referentes externos como es el caso de varias empresas del sector de la industria de alimentos, en el último plan de viabilidad.

Es de destacar que el grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se encuentra dentro de las titulaciones más demandadas, según el diario El Mundo en su ranking "50 carreras" en el que evalúan las titulaciones más demandadas en todo el país por los estudiantes.

No existen estudios de inserción laboral de los graduados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y los datos que existen se refieren a la antigua licenciatura. En el "Avance de resultados de inserción laboral titulados 2008-2009" elaborado por la Universidad de Vigo (últimos datos disponibles), se recoge que los titulados en la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos encontraban el 66,7% trabajo en menos de un mes y que el 62,5% (63,6% mujeres y 60% hombres) trabajaba en algo relacionado con su titulación.

Según el estudio publicado en 2014 sobre la inserción laboral de las titulaciones del Sistema Universitario de Galicia 2009-2010, el 43,27% de los titulados en la rama de Ciencias estaban trabajando en algo relacionado con lo suyo y el 2,65% estaban trabajando pero en algo no relacionado con lo suyo.

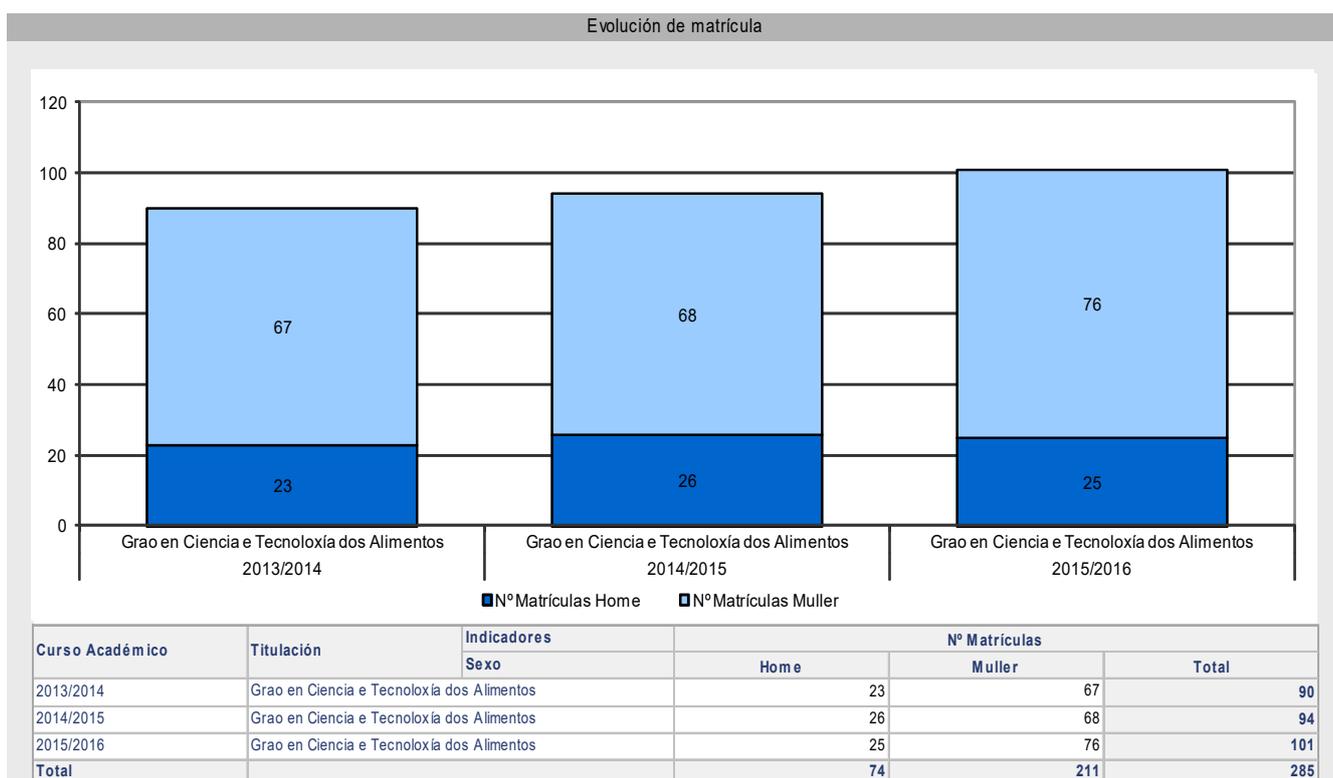
En la siguiente tabla se recoge la evolución del número de plazas ofertadas y la nueva matrícula desde el 2009.

CURSO	Oferta de Plazas	Nueva Matrícula
		UNIDATA
2009-10	30	18
2010-11	30	34
2011-12	30	29
2012-13	45	14
2013-14	45	29
2014-15	45	26

Se puede observar que aunque tuvo lugar un descenso significativo del número de matriculados en el curso 2012-13, la matrícula se ha recuperado y en los dos últimos años se ha mantenido más o menos estable, por lo que parece que se está recuperando el interés por la titulación. En parte este aumento de matrícula se debe al trabajo realizado desde la Facultad de Ciencias para captar alumnos.

En la siguiente gráfica se recoge la evolución de la matrícula por sexos

Evolución de matrícula



Se puede observar que el número de matriculados ha aumentado de forma constante en los últimos años. Por otro lado, esta titulación parece resultar más atractiva para las mujeres que para los hombres ya que el número es significativamente mayor.

1.2.- O plan de estudos desenvolveuse seguindo a oferta de módulos e materias previstas na memoria verificada.

Aspectos a valorar:

- A oferta de módulos e materias correspóndese co establecido na memoria de verificación e, de ser o caso, nas sucesivas modificacións.
- O desenvolvemento das actividades académicas, metodoloxías docentes, sistemas de avaliación e cualificación, correspóndense co establecido na memoria de verificación e permite a consecución das competencias. O tamaño dos grupos é axeitado ás actividades formativas.
- De ser o caso, o curso de adaptación cumpre a súa función tocante á adquisición de competencias e coñecementos, polos/as estudantes que o cursen e adecúase ao establecido na memoria de verificación do título.
- Participación do alumnado nos programas de mobilidade.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

El anterior Plan de estudios se implantó en el curso académico 2009-2010. En el curso 2015/2016 se ha comenzado a implantar el nuevo Plan de estudios. En el presente curso se implantó el Primer Curso del Grado modificado y se suspendió la docencia presencial del Primer Curso del Grado antiguo.

La implantación de este nuevo Plan de estudios se está llevando a cabo de acuerdo con lo establecido en la memoria. En la página web de la Facultad de Ciencias se recoge el calendario de implantación (<http://www.fcou.uvigo.es/index.php/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/149-gradoss/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/173-calendario-de-implantacion>).

La extinción del anterior plan de estudios se está realizando de manera progresiva en cumplimiento del apartado a) de la "Disposición transitoria segunda. Enseñanzas anteriores" del RD1393/2007, que establece que los estudiantes que en fecha de entrada en vigor de este real decreto, hubiesen iniciado estudios universitarios oficiales conforme la anteriores ordenaciones, les serán de aplicación las disposiciones reguladoras por las que hubieran iniciado sus estudios, sin perjuicio de lo establecido en la Disposición Adicional Segunda de este real decreto, hasta el 30 de septiembre de 2015, en el que quedarán definitivamente extinguidas.

La oferta de módulos y materias se corresponden con lo establecido en la memoria modificada. El desenvolvimiento de las actividades académicas, metodologías docentes, sistemas de evaluación y cualificación, se corresponden también con lo establecido en esta memoria y permite la consecución de las competencias.

En la memoria del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos modificada, se han introducido cambios relacionados con el carácter y distribución de las materias para mejorar la planificación de las enseñanzas, analizando los resultados obtenidos en cursos anteriores. En dicha memoria se ha eliminado la asignatura de química inorgánica, con el fin de equilibrar las químicas con el resto de las materias y se ha introducido otra asignatura nueva de Ciencia y Tecnología de los cereales para dar cabida a toda una serie de productos que no se veían recogidos en el Plan de estudios anterior. Con estos cambios se pretende dar una mayor coherencia al grado.

En la página web de la Facultad de Ciencias se actualizan todos los años el POD, los horarios de materias y calendario de

exámenes (antes del inicio del curso académico), las guías docentes de cada materia y la coordinación de materias y cursos.

- Todas las guías docentes de las materias se han revisado, y actualizado. Se ha incluido en la memoria modificada las competencias básicas, específicas, generales y transversales para cada una de las materias, que no aparecían recogidas en la memoria antigua. También se han revisado todas las guías para que incluyan información sobre las diferentes formas de evaluación y la forma de adquisición de las competencias, y que esta evaluación sea continua.

- La adquisición de los conocimientos y el desarrollo de las capacidades se hace de forma progresiva, desde las materias de formación básica que se imparten en el primer curso, continuando con materias obligatorias que desarrollan los conocimientos básicos de la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos, para finalizar con diferentes materias optativas que desarrollan y complementan las claves del ejercicio profesional del graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Junto con el aprendizaje teórico se desarrolla un programa práctico donde se adquieren conocimientos específicos de las diferentes asignaturas y donde se persigue que los conocimientos y las habilidades interactúan con el fin de dar una respuesta eficiente en la tarea que se ejecuta.

Además, las prácticas externas ayudan a completar esta formación. Por otra parte, las diferentes acciones del plan tutorial, la planificación y la realización de diferentes actividades complementarias permiten también adquirir y mejorar las diferentes competencias.

. Los cambios en la aplicación de las guías docentes, nos ha obligado a incluir algunos aspectos nuevos en las guías como los resultados de aprendizaje.

Los cambios en los resultados de aprendizaje (RA) que ahora se incluyen en las guías docentes facilitan la verificación de la consecución de las competencias definidas en cada materia. Estas han sido introducidas en las guías docentes de este año por cada uno de los responsables de las asignaturas y por eso no constan en las fichas de las asignaturas. Se espera poder ver en el futuro las mejoras que acarreen estos cambios.

- El trabajo de fin de grado es un trabajo personal, como se define en la memoria del título, que cada estudiante realizará de manera autónoma bajo tutorización docente, y debe permitirle mostrar de forma integrada la adquisición de los contenidos formativos y las competencias asociadas al título. El alumno contará con un plan de trabajo personal y realizará una serie de tareas que presentará en forma de memoria donde se expondrá el planteamiento de las tareas realizadas y los resultados obtenidos, se analizará el estado del tema elegido y se señalarán unos objetivos iniciales.

A la finalización del trabajo y su memoria, el tutor emitirá un informe sobre el mismo. Para poder proceder a la defensa pública del trabajo dicho informe deberá ser necesariamente positivo. La defensa tendrá carácter público y el alumno deberá realizar una exposición de los puntos que considere más relevantes. La evaluación estará orientada a valorar la adquisición de las competencias asociadas al Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, para velar por la adquisición de aquellos conocimientos, habilidades y destrezas que se han trabajado, simultáneamente desde diferentes materias.

- También en la nueva memoria se han adaptado los contenidos de algunas materias con el fin de ajustarlos a los objetivos marcados y a la planificación de la enseñanza y evitar duplicidades, vacíos y/o evaluaciones con criterios de evaluación diferentes. Se ha intentado adaptar la carga docente del estudiante a los créditos reales de cada asignatura.

En la web del centro se encuentra de forma fácilmente accesible la información sobre la planificación temporal de las materias, el carácter de las enseñanzas, el tipo de materias y la correspondiente distribución de créditos ECTS (<http://www.fcou.uvigo.es/index.php/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/149-grados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/169-planificacion-de-las-enseñanzas>).

El tamaño de grupo viene fijado por la Universidad de Vigo.

En la siguiente Tabla se recogen algunos de los resultados obtenidos para el grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en las encuestas docentes (sobre5) para los cursos 2013/14 y 2014/15:

	2013/2014	2014/2015
Esta materia es importante para mi formación.	4,04	3,94
Los créditos asignados a la materia guardan proporción con el volumen de trabajo programado para superarla.	3,86	3,6
La guía docente (o programa) de la materia está disponible y es accesible con facilidad	4,06	4,07
La guía docente (o programa) de la materia recoge los objetivos, contenidos, la metodología, la bibliografía, el sistema de evaluación,... de forma comprensible y detallada.	4,02	3,89

Se puede observar que la puntuación más o menos se ha mantenido. Estos resultados están por encima de la media de los obtenidos en estas encuestas para la rama y por encima de los de la Universidad.

En la página web del Centro se encuentra disponible información acerca de la movilidad del alumnado (<http://www.fcou.uvigo.es/index.php/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/149-grados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/171-programa-de-movilidad>). Aquí se pueden encontrar los datos de la persona responsable de los programas de movilidad, distintos programas, enlace a la ORI de la Universidad de Vigo, e información sobre plazos, ayudas, requisitos, pasos que deben seguir para la solicitud de plazas de movilidad, etc.

En la siguiente Tabla se recoge los alumnos por curso académico que han participado en los programas de movilidad en el grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y en la Facultad de Ciencias

		Intercambio internacional saíntes	Intercambio nacional saíntes	Intercambio nacional entrantes	SUMA MOBILIDADE SAÍNTES	% respecto a matrícula*	SUMA Facultad	Internacional Entrantes
<i>Fonte: OIR / Servizo de extensión universitaria (movilidade nacional)</i>								
2009-10							0	6
2010-11							0	11
2011-12	Grado en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	2	0	0	2	11,76%	2	12
	Grado en Ciencias Ambientais	0	0	0	0	0,00%		
	Grado en Enxeñaría Agraria	0	0	0	0	0,00%		
2012-13	Grado en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	2	0	0	2	2,94%	11	29
	Grado en Ciencias Ambientais	6	1	0	7	6,25%		
	Grado en Enxeñaría Agraria	2	0	0	2	3,70%		
2013-14	Grado en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	5	0	0	5	5,68%	13	5
	Grado en Ciencias Ambientais	7	1	0	8	5,26%		
	Grado en Enxeñaría Agraria	0	0	0	0	0,00%		
2014-15	Grado en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	2	0	0	2		6	12
	Grado en Ciencias Ambientais	4	0	0	4			
	Grado en Enxeñaría Agraria	0	0	0	0	0,00%		

Con el fin de promover y facilitar la movilidad de estudiantes se organizan charlas informativas por parte de la Oficina de Relaciones Internacionales o por la propia Facultad (durante la Semana de Bienvenida). Asimismo, existen la figura de Coordinador de Relaciones Internacionales que entre sus funciones tiene la de asesorar y orientar a los estudiantes en sus programas respectivos, tanto a los propios como a los ajenos, así como realizar un seguimiento tutorizado de los alumnos que se encuentran dentro de programas de intercambio de la Facultad. Además, cada destino cuenta con un tutor específico que se encargará del seguimiento pormenorizado del proceso de aprendizaje del alumno en una Universidad Extranjera o bien del alumno extranjero que se incorpora a la Facultad de Ciencias.

Aunque en la Facultad de Ciencias se cuenta con una coordinadora de Relaciones Internacionales, que es la misma para los tres grados de la Facultad, se ha visto que existen diferencias significativas en los niveles de participación de los estudiantes entre los tres grados. Desde la Facultad de Ciencias se está estudiando estos hechos, y se cree que parte de estos resultados podrían ser debidos a la diferente oferta formativa en el campo de los alimentos en Universidades de otros países.

La crisis que ha sufrido España estos años también ha podido influir en la baja movilidad, ya que las familias no disponen de recursos suficientes para enviar a sus hijos a estudiar fuera.

1.3.- O título conta con mecanismos de coordinación docente que permiten analizar se o desenvolvemento do plan de estudos posibilita a adquisición das competencias polos/as estudantes e, de ser o caso, establécense as accións de mellora oportunas.

Aspectos a valorar:

- A coordinación horizontal e vertical entre as diferentes materias-do plan de estudos evita baleiros e duplicidades.
- No caso no que o título se imparta en varios centros da Universidade ou sexa interuniversitario, analizarase o funcionamento dos mecanismos de coordinación entre todos os centros/Universidades que imparten o plan de estudos.
- No caso no que existan prácticas externas, valorarase se os mecanismos de coordinación permiten ás/aos estudantes acadar as competencias asociadas as devanditas prácticas.
- No caso no que o título se imparta en varias modalidades (presencial, a distancia, semipresencial) valorarase a coordinación docente entre as modalidades, co fin de que os/as estudantes poidan acadar as mesmas competencias, con independencia da a modalidade cursada.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

En la Facultad de Ciencias se lleva a cabo una coordinación horizontal y vertical de los estudios.

En la página web de la Facultad de Ciencias aparece recogido un documento explicativo de la coordinación docente que se lleva a cabo en el grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (<http://www.fcou.uvigo.es/index.php/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/149-gradoss/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/169-planificacion-de-las-ensenanzas>). En cada curso académico se realizarán reuniones de seguimiento de la coordinación docente. Esas reuniones comienzan al principio de curso con una reunión entre coordinadores para plantear un calendario de actividades que eviten los solapamientos entre las distintas actividades que se proponen en las guías docentes y fichas de materias. Adicionalmente, esas reuniones iniciales servirán también para corregir la tendencia a incluir un excesivo número de actividades y su adecuación a la temporalidad establecida. Se busca, por tanto, que la evaluación continuada se materialice en una distribución equilibrada de tareas a lo largo de todo el curso académico, apoyada en una programación racional de las materias. Para lograrlo, se realizan con cierta periodicidad reuniones de seguimiento y el coordinador del curso, o módulo, emite informes de seguimiento, destinados a mantener informados a los profesores y al Decanato sobre incidencias y eventos relevantes. Al finalizar el curso se celebrará una última reunión destinada a hacer balance y destacar posibles problemáticas a resolver para el siguiente curso.

Además, se plantean las figuras del coordinador/a de Prácticas Externas y Trabajo de Fin de Grado, que se encargarán de coordinar a los/as distintos/as tutores/as. Superpuesta a la coordinación por cursos o por módulos, se ponen también en práctica reuniones, convocadas por el/la coordinador/a del grado, entre los/as coordinadores/as de

módulos/curso/prácticas/TFG, para facilitar la coordinación vertical entre cursos y módulos, y el intercambio de experiencias. Con ello se persigue analizar las distintas propuestas de mejora, establecer criterios básicos de evaluación y organizar actividades conjuntas que afecten a más de una asignatura, por citar algunos objetivos concretos.

La coordinación se extiende a las prácticas realizadas durante el curso. Antes del comienzo de cada cuatrimestre se fijan los horarios de prácticas para evitar solapamientos y se hacen públicos. Los profesores que imparten las prácticas deben de registrar los días y las horas que han impartido las mismas y el lugar en el que se han realizado.

Tanto la coordinación horizontal como la vertical sale fortalecida por las reuniones periódicas con los distintos coordinadores de Grado y curso. Además el tener asignaturas comunes facilita este hecho. Los distintos informes presentados por los coordinadores y realizados en las distintas reuniones y actividades, demuestran que la coordinación en la Facultad de Ciencias ha sido muy buena a pesar de la complejidad (se comparten asignaturas entre los tres grados, algunas de las asignaturas compartidas están en diferentes cursos en los tres grados, etc.). Una de las problemáticas más frecuentes es la de cuadrar los horarios de las asignaturas comunes en los diferentes grados, principalmente cuando son asignaturas de cursos diferentes a los de primero. Existen informes realizados por cada uno de los coordinadores de Grado y curso en los que se reflejan fechas de prácticas, actividades e incidencias con el fin de mejorar la coordinación docente y el buen desarrollo de la titulación.

En el informe de resultados de las encuestas de satisfacción del profesorado, relacionado con la planificación e desenvolvimiento de las enseñanzas en el curso 2014-2015 dio valores de 3,99 (satisfactorio) sobre 5. El grado de satisfacción general para los profesores fue de 3,96 (sobre 5), con una participación del 50%.

En las encuestas de satisfacción de los estudiantes con los objetivos y las competencias en el curso 2014-2015 se obtuvo una puntuación de 3 (aceptable) sobre 5, mientras que en la de los profesores se obtuvo una puntuación de 4,29.

El grado de satisfacción general para los estudiantes fue de 2,72 (sobre 5), con una participación del 10,91%.

Estos valores son similares a la media obtenida en la Universidad de Vigo y a los obtenidos en otras encuestas de evaluación realizadas en anteriores cursos académicos, aunque se ha mejorado el índice de participación con respecto al curso anterior.

Los datos de las diferentes encuestas de satisfacción realizadas a lo largo de estos años no se pueden comparar numéricamente porque además de cambiar el baremo se han cambiado los criterios a valorar.

En la siguiente Tabla se recoge la evolución del grado de satisfacción y del porcentaje de participación en las encuestas hasta el curso 2013-2014.

Curso	Alumno	Profesorado
	Satisfacción	% Partic.
2009-10		15,00
2010-11	3,73	20,90
2011-12	4,05	18,03
2012-13	3,75	14,08
2013-14	4,11	5,32

En las encuestas de evaluación docente se han obtenido los siguientes resultados (sobre 5) con respecto a a coordinación:

	2013/2014	2014/2015
La coordinación entre el profesorado de la materia es adecuada. (Contestar sólo en caso de materias impartidas por más de un/a profesor/a)	4	3,81

La Facultad de Ciencias apostó desde el principio por una organización académica distinta tratando de facilitar al alumno el trabajo y la adquisición de competencias. A esta organización la hemos denominado bimestres y en su implantación y desarrollo se ha estado en contacto continuo con alumnos y profesores para ver y conocer el grado de satisfacción y los resultados de aprendizaje que se obtiene. Esta organización facilita el trabajo del alumno al concentrar su actividad en un número reducido de materias. Dentro de esta organización, y buscando una formación más profesional y completa de los alumnos, se destinan los miércoles a actividades complementarias (fuera de la actividad docente regular) como salidas de campo, visitas a industrias, conferencias, curso, etc. Además, esta organización facilita al alumno el trabajo en grupo al disponer de tiempo para realizar las tareas, adquiriendo así también determinadas competencias.

1.4. Os criterios de admisión aplicados permiten que os/as estudiantes admitidos teñan o perfil de ingreso axeitado para iniciar os estudos.

Aspectos a valorar:

- Coherencia entre o perfil de ingreso establecido na memoria verificada e o perfil real do estudantado matriculado no título.
- De ser o caso, os complementos de formación cumpren a súa función de nivelar y acadar as competencias e coñecementos polas/os estudantes que os cursen.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

La Facultad de Ciencias carece de competencias propias para la selección de alumnos en lo que se refiere a los títulos de grado, al margen de la normativa marcada por la propia Universidad de Vigo. No obstante, en la memoria del título se recomienda dado que se trata de una titulación de la rama de conocimiento de Ciencias, el perfil de ingreso sea de estudiantes procedentes de bachillerato, en sus modalidades de Ciencias o Tecnología, que hayan superado las pruebas de

acceso a la universidad (PAU), y el de Técnicos Superiores, cuyos títulos estén adscritos a la rama de conocimiento del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Así mismo, se valora el ingreso de titulados universitarios con perfil científico-técnico.

En la página web de la Facultad de Ciencias se puede consultar toda la información sobre el acceso y la admisión de estudiantes (<http://www.fcou.uvigo.es/index.php/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/149-grados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/168-acceso-y-admision-de-estudiantes>): perfil de ingreso, plazas ofertadas, vía de acceso, opción y nota de acceso, información sobre procedimientos de acceso y admisión, procedimientos de acogida y orientación a los estudiantes de nuevo ingreso, información sobre transferencia y reconocimiento de créditos, adaptación de estudiantes que provengan de otras titulaciones.

Estas iniciativas parece han dado resultados ya que ha aumentó la matrícula como se puede ver en el cuadro siguiente.

Curso Académico	Titulación	Indicadores	Nº Matriculas		
		Sexo	Home	Muller	Total
2013/2014	Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos		23	67	90
2014/2015	Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos		26	68	94
2015/2016	Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos		25	76	101
Total			74	211	285

Se espera que las nuevas iniciativas de difusión del título y las campañas de captación de futuros estudiantes, en colaboración también con la Vicerretoría del campus de Ourense, puedan aumentar más esta matrícula.

Existen procedimientos de promoción de las titulaciones

La Facultad de Ciencias ha tratado de promocionar sus titulaciones a través de la información pública de la investigación que se realiza en la misma, sobre los grupos de trabajo y las tesis defendidas en la misma. Dicha información ha sido afianzada a través de la organización de la semana de la ciencia y el agua que busca dos objetivos que son la promoción de la Facultad y el proporcionar a los alumnos una información tutorial complementaria a su actividad académica.

Además estamos colaborando con la iniciativa de publicitar las titulaciones a través de redes sociales del Vicerrectorado de Economía, dicha iniciativa culminará con el envío de trípticos a los centros de secundaria. Además la Facultad de Ciencias participa en la organización del día del agua con diferentes actividades y charlas conjuntamente con el Vicerrectorado del Campus.

- En el perfil de ingreso se recogen las características académicas y personales que se consideran más adecuadas para el alumnado que accede al primer curso. La Universidad de Vigo ofrece información y orientación al alumnado de nuevo ingreso en su página web dentro de los siguientes apartados: Estudios y Titulaciones, Centros, Administración y servicios y Biblioteca (http://webs.uvigo.es/vicprof/index.php?option=com_content&task=view&id=1500&Itemid=721). Se recomienda un perfil de ingreso en cuanto a conocimientos, habilidades y capacidades de partida de un nivel de bachillerato, con conocimientos básicos de física, química, matemáticas y biología.

- En el siguiente cuadro se recoge el perfil de ingreso al grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de los estudiantes en los últimos curso académicos.

CURSO ACADÉMICO	ESTUDIOS DE ACCESO	Nº de ingresos
Curso 2010/2011	Enxeñeiro Técnico Agrícola, especialidade en Industrias Agrarias e Alimentarias	2
	Electricidade e Electrónica: Sistemas de Telecomunicación e Informáticos	1
	Hostalería e Turismo: Restauración	1
	Industrias Alimentarias: Industria Alimentaria	2
	Química: Análise e Control	1
	Sanidade: Dietética	1
	Sanidade: Saúde Ambiental	1
	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	17
	Bacharelato LOXSE e Selectividade. Científico - Tecnolóxica	1
	Bacharelato LOXSE e Selectividade. Ciencias da Saúde	3
Curso 2011/2012	COU (LXE) e Selectividade. Biosanitaria	2
	COU (LXE) e Selectividade. Ciencias Sociais	2
	Hostalería e Turismo: Restauración	2
	Sanidade: Dietética	1
	Sanidade: Laboratorio de Diagnóstico Clínico	2
Curso 2012/2013	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	20
	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Humanidades e Ciencias Sociais	1
	Bacharelato LOXSE e Selectividade. Ciencias da Saúde	3
	Administración: Administración e Finanzas	1
	Hostalería e Turismo: Restauración	1
Curso 2013/2014	Sanidade: Dietética	1
	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	9
	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Humanidades e Ciencias Sociais	2
	Bacharelato LOXSE e Selectividade. Ciencias da Saúde	3
	Mantenemento de Vehículos Autopropulsados: Automoción	1
	Química: Química Ambiental	1
	Sanidade: Dietética	2
Curso 2014/2015	Sanidade: Laboratorio de Diagnóstico Clínico	3
	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	18
	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Humanidades e Ciencias Sociais	1
	Bacharelato LOXSE e Selectividade. Científico - Tecnolóxica	1
	Bacharelato LOXSE e Selectividade. Ciencias da Saúde	2
	Licenciado en Veterinaria	1
Curso 2014/2015	Enxeñeiro Técnico Agrícola. Especialidade en Mecanización e Construcións Rurais	1
	Industrias Alimentarias: Industria Alimentaria	1
	Sanidade: Dietética	3
	Sanidade: Imaxe para o Diagnóstico	2
	Sanidade: Laboratorio de Diagnóstico Clínico	2
	Sanidade: Saúde Ambiental	3
	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	10
	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Humanidades e Ciencias Sociais	1
	Bacharelato LOXSE e Selectividade. Ciencias da Saúde	2

Se puede observar que la mayor parte de los estudiantes proceden de bachillerato, en sus modalidades de Ciencias o Tecnología, aunque también hay una parte importante de alumnos procedente de títulos superiores de FP.

También nos parece interesante resaltar que el 60 % del alumnado de la Facultad viene de fuera de la provincia. En la siguiente Tabla se recoge los alumnos recibidos en 1º de otras provincias gallegas y del resto de España.

Matrícula 1º CyTA	Ou	C	L	Po	Otras CCAA	% Recibidos
2009-10	8	3	1	6	0	55,56
2010-11	19	2	5	8	0	44,12
2011-12	15	2	4	6	2	48,28
2012-13	2	2	4	9	0	88,24
2013-14	11	3	0	14	1	62,07
2014-15	9	4	4	8	1	65,38
2015-16	21	3	3	10	1	44,74

En la siguiente tabla se recoge la evolución histórica de las notas mínimas de acceso al grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

Curso	Nota mínima de admisión
2010-11	5,03
2011-12	5,09
2012-13	5,12
2013-14	5,00
2014-15	5,03

Se puede observar que las variaciones son mínimas.

En la siguiente tabla se recogen las notas medias de acceso

Curso	Nota media de acceso	
	Hombres	Mujeres
2011-12	6,96	7,15
2012-13	6,07	6,54
2013-14	6,45	6,40
2014-15	6,39	

La variación puede ser consecuencia de la fluctuación de la demanda.

En la siguiente Tabla se recoge la evolución del grado de satisfacción con el proceso de selección, admisión y matriculación

Curso	Alumnos	
	Hombres	Mujeres
2010-11	4,33	5,67
2011-12	6,00	3,50
2012-13	1,75	5,09
2013-14	6,00	4,71

Las variaciones observadas pueden ser debidas al diferente grado de participación que puede distorsionar mucho los resultados finales. Por ejemplo, en el curso 2012-13 solamente participaron 3 alumnos hombres en las encuestas, por lo que una valoración muy negativa de uno de ellos hizo que el valor final fuera muy bajo.

- Con el fin de nivelar conocimientos y de alcanzar las competencias se está llevando a cabo un Plan Tutorial en determinadas materias con especial dificultad, dentro de las actividades del PAT. Este Plan se va modificando en función de las dificultades y deficiencias detectadas en cada curso académico y basándose en los resultados de los cursos anteriores, por eso pueden existir pequeñas variaciones, incluyendo o excluyendo algunas asignaturas o cambiando la metodología empleada. Los profesores informan personalmente del desarrollo de este PAT, como se señala en la página web (<http://www.fcou.uvigo.es/index.php/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/149-grados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/170-informacion-y-apoyo-al-estudiante>). Al finalizar, cada profesor realiza un informe de la materia. Estos informes siempre han sido positivos,, y en ellos se destaca especialmente la mayor interacción profesor-alumno y el aumento de la motivación. En la siguiente Tabla se recoge la evolución de las tasas de éxito y de rendimiento de las materias que se encuentran dentro de este Plan.

PLAN TUTORIAL - FACULTAD de CIENCIAS						
% ÉXITO	2009-10	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15
Física	83,33	45,11	42,77	59,12	52,71	50,22
Matemáticas	85,71	82,70	51,99	55,59	62,75	64,01
Química	100,00	52,19	66,76	79,02	49,89	63,60
Ampl. Física	91,67	62,89	41,71	33,86	53,07	78,40
Ampl. Matematicas	92,86	81,91	76,39	59,41	68,64	68,25
Ampl. Química	100,00	96,43	82,28	98,15	98,15	91,53
Modelos Matemáticos			85,19	41,94	41,86	76,92
Operaciones Básicas I			60,00	37,50	34,38	64,90

PLAN TUTORIAL - FACULTAD de CIENCIAS						
% RENDIMIENTO	2009-10	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15
Física	71,43	38,97	41,86	54,25	49,24	41,84
Matemáticas	75,00	69,29	48,94	51,13	58,06	59,92
Química	93,33	45,37	52,94	77,06	47,78	62,05
Ampl. Física	73,33	48,66	34,38	30,06	46,48	63,29
Ampl. Matematicas	81,25	70,81	60,51	53,79	53,65	48,36
Ampl. Química	93,75	73,92	65,76	87,08	87,19	76,20
Modelos Matemáticos			76,67	34,21	37,50	69,77
Operaciones Básicas I			27,27	17,65	23,46	53,33

No se observa una tendencia clara, pero se puede apreciar una ligera mejoría desde que se detectó el problema. Los diferentes orígenes y niveles de formación de los alumnos de primero (selectividad, FP, etc.) lleva a que aparezcan estas fluctuaciones. De cualquier forma, la Facultad quiere seguir apostando por este Plan tutorial para la buena marcha de los grados.

También dentro del PAT se realizan diferentes actividades de carácter formativo, que complementan la formación que reciben, como en la semana de las Ciencias y el Agua, donde se realizan excursiones, exposiciones, conferencias, etc. Además, todos los cursos cuentan con un coordinador de curso que sirve de nexo de unión entre el estudiante y la Facultad, con el fin de facilitar la integración y adaptación a la Facultad.

En el grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ciencias no existen Complementos formativos.

1.5.- A aplicación das diferentes normativas contribúe á eficiencia tocante aos resultados do título.	
Aspectos a valorar:	
<ul style="list-style-type: none"> A aplicación das distintas normativas (normativa de permanencia, os sistemas de transferencia e recoñecemento de créditos, e outras relacionadas coa avaliación, traballos de fin de grao/mestrado, prácticas externas, ...) desenvólvese segundo o establecido nelas, tendo en conta as competencias previamente adquiridas polo estudiantado e as competencias a acadar no título. Impacto das mesmas nos resultados. 	
Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:	
<p>Las normativas de permanencia en esta titulación corresponderán con las que se encuentran en vigor en la actualidad en la universidad de Vigo, aprobadas por el Consejo Social de la Universidad en su sesión del 2 de abril del 2013.</p> <p>http://uvigo.es/opencms/export/sites/uvigo/sites/default/uvigo/DOCUMENTOS/formacion/norm_perm_grao_master.pdf</p> <p>http://fcou.uvigo.es/documentos/article/197/%288%29%20Normativa%20Permanencia%20UVigo.pdf</p> <p>El Consejo de Gobierno de la Universidad de Vigo en su reunión del 23 de julio de 2008 aprobó la "Normativa de transferencia y reconocimiento de créditos para titulaciones adaptadas al EEES". Posteriormente, el Concejo de Gobierno de la Universidad de Vigo en su sesión del 20 de abril de 2009 aprobó la norma de reconocimiento de créditos por actividades en titulaciones oficiales de grado de la Universidad de Vigo. El 2 de abril de 2013 se publicó una recopilación de toda la normativa relativa a esta materia, que está vigente en la actualidad. (http://secxeral.uvigo.es/secxeral_en/normativa/universidade/ordenacion/normas.html).</p> <p>En la página web de la Facultad de Ciencias se puede encontrar información actualizada sobre el Trabajo de Fin de Grado y la normativa del mismo, así como sobre las Prácticas Externas, los centros donde se pueden realizar y la normativa sobre dichas prácticas (http://www.fcou.uvigo.es/index.php/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/149-gradados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/169-planificacion-de-las-enseanzas).</p> <p>Toda esta información aparece recogida en la nueva memoria del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y en la página web del centro una vez aceptada la memoria.</p> <p>En la nueva memoria también aparecen recogidos los diferentes sistemas de evaluación que se pueden emplear en las diferentes materias del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Existe un documento de Procedimiento de Evaluación de los Aprendizajes que plantea un marco común, base para las especificidades de cada materia (http://www.fcou.uvigo.es/index.php/sistema-de-garantia-interno-de-calidad/161-sistema-de-garantia-interna-de-calidad/todo/236-planificacion-de-las-enseanzas). En cada guía docente se el procedimiento de evaluación recogido con el fin de que todos se adapten a la evaluación continua y a lo señalado en la memoria.</p> <p>Cabe destacar que el modelo actual facilita al alumno el cambio de grado en 1º. En la Facultad de Ciencias se ha observado que muchos alumnos de primero maduran su decisión y cambian de Universidad, o cambian de carrera dentro de los tres grados que oferta la Facultad de Ciencias o se reciben alumnos de otras carreras procedentes de otras Universidades.</p>	

CRITERIO 1:	
Puntos febles detectados:	Accións de mellora a implantar:
<ul style="list-style-type: none"> Poca participación en los programas de movilidad Participación en el PAT 	<ul style="list-style-type: none"> Desarrollo de nuevas actividades y jornadas de divulgación y promoción de los diferentes programas de movilidad por parte de la Facultad y del Rectorado. Organizar reuniones con los responsables de las asignaturas y los coordinadores de los grados para mejorar y buscar nuevas propuestas de mejora en el PAT
Evidencias nas que se baseou a valoración:	
<p>E1: Memoria vixente do título</p> <p>E2: Informes de verificación, modificacións e seguimento do título, incluíndos os plans de mellora</p> <p>E3: Plan de ordenación docente do título</p> <p>E4: Guías docentes (actividades formativas, metodoloxías docentes e sistemas de avaliación, por materia e cursoacadémico)</p> <p>E5: Documentación do SGC: evidencias da implantación dos procedementos relacionados coa organización e desenvolvemento do título: informes ou actas que evidencien reunións de coordinación, información sobre o proceso de admisión, perfís reais de ingreso, xestión das prácticas externas,...</p> <p>E6: Listaxe de estudantes que solicitaron recoñecemento de créditos (por prácticas, títulos propios, experiencia profesional, etc.)</p> <p>E7: Informes sobre o recoñecemento de créditos para valorar se son axeitados</p> <p>E8: Informes/documentos nos que se recollan as conclusións dos procedementos de consulta internos e externos para valorar a relevancia e actualización do perfil de egreso real dos estudantes do título</p> <p>E9: Normativas da universidade e a súa aplicación</p> <p>E10: Horarios</p>	
Indicadores nos que se baseou a valoración:	
<p>I1: Evolución do número de estudantes matriculadas/as por curso académico</p> <p>I2: Evolución do número de estudantes de novo ingreso por curso académico</p> <p>I3: Relación de oferta/demanda das prazas de novo ingreso</p> <p>I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese (cuestión relacionadas coa organización e o desenvolvemento do plan de estudos)</p> <p>I5: Evolución dos indicadores de mobilidade (número de estudantes que participan nos programas de mobilidade, relación entre estudantes que participan en programas de mobilidade e estudantes matriculados, ...)</p> <p>I6: Duración media dos estudos (distinguir entre alumnado a tempo completo e a tempo parcial)</p> <p>I7: Distribución do alumnado por grupos</p>	

DIMENSIÓN 1. A XESTIÓN DO TÍTULO	
CRITERIO 2. INFORMACIÓN E TRANSPARENCIA:	
Estándar: A institución dispón de mecanismos para comunicar a maneira axeitada a todos os grupos de interese as características do programa e dos procesos que garantizan a súa calidade.	
Analizar e valorar se a información relevante sobre o título é pública e atópase dispoñible, en tempo e forma, para todos os axentes implicados no mesmo (estudantes, empregadores/as, administracións educativas e outros grupos de intereses).	
2.1.- A institución publica, para todos os grupos de interese, información obxectiva, suficiente e actualizada sobre as características do título e sobre os procesos que garanten a súa calidade.	
Aspectos a valorar:	
<ul style="list-style-type: none"> • Publícase información suficiente e relevante sobre as características do programa formativo, o seu desenvolvemento e os resultados acadados. • A información sobre o título é obxectiva, está actualizada e é coherente co contido da memoria verificada do título e as súas posteriores modificacións. • Garántese un fácil acceso á información relevante do título a todos os grupos de interese. 	
Reflexión/comentarios que xustificuen a valoración:	
<p>En los últimos años se ha mejorado la información en la página web y el sistema de actualización de datos. Todas la información se ha redistribuido y adaptado a las directrices que desde la Universidad de Vigo se señalan para las diferentes páginas de la Universidad</p> <p>En la web de la Facultad de Ciencias se encuentra de forma fácilmente accesible información sobre la planificación temporal de las materias, el carácter de las enseñanzas, el tipo de materias y la correspondiente distribución de créditos ECTS, así como las guías docentes de cada materia y la coordinación de materias y cursos (http://fcou.uvigo.es/index.php/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/149-grados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/169-planificacion-de-lasensenanzas).</p> <p>En esta página se puede también encontrar información actualizada sobre el Trabajo de Fin de Grado y la normativa del mismo, así como sobre las Prácticas Externas, los centros donde se pueden realizar y la normativa sobre dichas prácticas (http://www.fcou.uvigo.es/index.php/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/149-grados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/169-planificacion-de-las-ensenanzas).</p> <p>La información de la página web está revisada y actualizada y se ha introducido información relevante. En todo momento se ha intentado facilitar el acceso a la información de la titulación. En los documentos de calidad aparecen recogidos los procedimientos de información pública y la redición de cuentas (http://www.fcou.uvigo.es/index.php/sistema-de-garantia-interno-de-calidad).</p> <p>De cualquier manera, creemos que en algunos apartados se encuentra duplicada la información pública, por lo que se va a sugerir al Vicerrectorado la realización de un estudio de la información pública con el fin de que esta sea más accesible y disponible.</p> <p>En la parte de la izquierda de la página web de la Facultad de Ciencias (http://www.fcou.uvigo.es/index.php/sistema-de-garantia-interno-de-calidad), se ha publicado todo lo referente con los sistemas de calidad. De esta forma se puede consultar de manera fácil y visual los procedimientos, manual, objetivos, actas de la Comisión de Garantía de Calidad, así como de los informes de la dirección.</p> <p>- Se ha incluido los procedimientos documentados del SGIC (http://fcou.uvigo.es/index.php/sistema-de-garantia-interno-decalidad). Dentro de estos procedimientos se encuentran los relacionados con el seguimiento del análisis de los resultados obtenidos. En estos procedimientos se recogen y se hacen públicos todos los mecanismos de participación, información pública y rendimiento de cuentas que permiten al centro planificar, organizar, y evaluar el programa formativo y la información relevante.</p> <p>Durante el curso 2015-2016 se está promoviendo desde la Universidad de Vigo el portal de transparencia. Este portal facilita la realización de los diferentes informes de seguimiento.</p>	

CRITERIO 2:	
Puntos febles detectados:	Accións de mellora a implantar:
Página web de la Facultad está en un servidor individual que ha estado sujeto a diferentes ataques informáticos	<ul style="list-style-type: none"> • Proponer al Rectorado que la Universidad facilite el desarrollo de una plataforma institucional para los centros.
Evidencias nas que se baseou a valoración:	
E2: Informes de verificación, modificacións e seguimento do título, incluíndo os plans de mellora	
E11: Página web do título/centro/universidade	
E12: Informes ou documentos públicos nos que se recollan e se fagan públicos os principais resultados do título	
Indicadores nos que se baseou a valoración:	
I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese (cuestión relacionadas coa información publicada na páxina web do título/centro/universidade)	

<p>DIMENSIÓN 1. A XESTIÓN DO TÍTULO</p> <p>CRITERIO 3. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDADE:</p> <p>Estándar: A institución dispón dun sistema interno de garantía da calidade formalmente establecido e implementado que asegura, de xeito eficaz, a mellora continua da titulación.</p> <p>Analizar a implantación do Sistema de Garantía de Calidade (SGC) e valorar a súa contribución á mellora continua do título.</p>
<p>3.1.- O SGC contén os mecanismos necesarios para recoller a información precisa, analizala, detectar debilidades e propoñer accións de mellora, realizando un seguimento das mesmas.</p> <p>Aspectos a valorar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • O procedementos que permiten recoller a información de xeito continuo, analizar os resultados e utilízaos para a toma de decisión e a mellora da calidade do título, desenvolvéronse de acordo co establecido. • No caso dos títulos interuniversitarios ou dos títulos que se imparten en varios centros da universidade, as accións levadas a cabo como consecuencia da implantación do SGC están coordinadas en todos os centros participantes no programa formativo. • O procedementos de avaliación e mellora da calidade da ensinanza e do profesorado desenvolvéronse de acordo co establecido. • O procedementos de suxestións e reclamacións desenvólvese de acordo co establecido. <p>Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:</p> <p>El SGC ha sufrido una adaptación que ha dado lugar a un cambio en los procesos, en número y en procedimientos, habiéndose completado el proceso de aprobación y migrándose a la página web de la Facultad toda la información. En la actualidad todos los procedimientos están implantados.</p> <p>Todos estos se pueden consultar de forma pública en la página web de la Facultad de Ciencias dentro de su apartado de calidad (http://www.fcou.uvigo.es/index.php/sistema-de-garantia-interno-de-calidad). Estos procedimientos permiten recoger información y analizarla para la mejora de la titulación.</p> <p>Se ha podido comprobar que el nuevo sistema de QSP (quejas, suxestións e parabéns) está funcionando correctamente y se utiliza cada vez con mayor frecuencia.</p> <p>Es de destacar el desarrollo de la nueva base en la página web de la Universidad "Plataforma de Transparencia" que facilita el análisis global de los títulos y los centros.</p> <p>En este último año se ha desarrollado un portal de "Incidencia-Queja-Reclamación o Sugerencia" por parte de la universidad, al que se ha asociado nuestra web (https://seix.uvigo.es/uv/web/qsp/), que facilita la recogida y tramitación de cualquier incidencias-quejas-reclamaciones-sugerencias como se demuestra en los casos en que se ha utilizado. En el curso 2014-15 la Facultad de Ciencias cambió el sistema de recogidas QSP a través de la página web del centro, adhiriéndose al sistema de la Universidad de Vigo. Se ha visto la agilidad y la formalidad en las contestaciones de las QSP. Se considera muy positivo lo realizado por la Universidad en relación a la tramitación de las QSP. Se adjunta informe de quejas del año 2015.</p>
<p>3.2.- A implantación do SGC facilita o seguimento dos títulos, a renovación da acreditación e garante a mellora continua permitindo a introducción de modificacións do título.</p> <p>Aspectos a valorar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • As accións de análise e revisión levadas a cabo desde o SGC permiten introducir modificacións para a mellora do título. • O seguimento das melloras do título confirma que estas foron eficaces e que se conseguiron os obxectivos plantexados. • Os plans de mellora recollen as recomendacións dos diferentes informes derivados do proceso de verificación, modificación, seguimento e renovación da acreditación. <p>Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:</p> <p>En el último año se han revisado los procedimientos de calidad y rediseñado para su adecuación a la gestión diaria de los grados. Asimismo, el análisis y la revisión de los resultados obtenidos han permitido introducir mejoras en la nueva memoria del grado.</p> <p>La Facultad de Ciencias está realizando un gran esfuerzo en el análisis de todas las titulaciones, entre ellas el grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, y en la puesta al día de todos los requerimientos para la mejora del título, si bien las modificaciones planteadas han venido determinadas por la adaptación de los títulos a los nuevos requerimientos de la Xunta de Galicia de regulación de las enseñanzas universitarias oficiales.</p> <p>Los diferentes informes de seguimiento se han tenido en cuenta para mejorar la titulación, como se puede comprobar en las diferentes acciones recogidas en los planes de mejora y que se han ido realizando a lo largo de estos años, como por ejemplo la información pública, la página web, las diferentes campañas de promoción de la titulación, etc.</p> <p>Los diferentes informes que se van generando de coordinación también han permitido mejorar algunos aspectos de la titulación, como la coordinación entre diferentes materias, evitar el solapamiento de contenidos, etc.</p> <p>En los planes de mejora se ha intentado recoger las recomendaciones y subsanar los errores detectados en los diferentes informes de seguimiento.</p> <p>Se ha modificado la composición de la comisión de calidad con el fin de que está un mayor número de representantes de diferentes sectores y mejorar su efectividad. En la actualidad forman parte de la comisión además del decano, el coordinador de calidad, los coordinadores de los diferentes grados y máster que se imparten en la Facultad de Ciencias, el enlace de Igualdad, un representante del profesorado, un representante del alumnado, un egresado, la administradora de Centros y un representante de la sociedad.</p>
<p>3.3.- O SGC implantado revísase periódicamente para analizar se é axeitado e, de ser o caso, establécense as melloras oportunas.</p> <p>Aspectos a valorar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A análise e revisión do SGC, na que participan todos os grupos de interese, deriva en plans de mellora (responsables, calendario de execución, etc). • Todos os grupos de interese foron implicados no proceso de elaboración, implantación e seguimento das melloras do SGC. • As evidencias do SGC manifestan a existencia dunha cultura de calidade consolidada no centro que contribúe á mellora continua. <p>Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:</p> <p>La Facultad de Ciencias pretende que la responsabilidad sobre la calidad y la mejora continua se extiende a todas las personas vinculadas con la actividad del Centro: profesorado, personal de administración y servicios, estudiantado,</p>

egresados, formando parte de sus tareas el propósito y la aplicación de la política de calidad. En esta línea deben confluír la acción, no solo de los Centros, sino de Rectorado y un papel mucho más activo de los Departamentos, responsables del desarrollo de la docencia, con el personal a ellos adscrito.

Particularmente, los órganos responsables de la gestión de la Calidad del Centro son:

El Decanato: difundiendo, apoyando y revisando la Política de Calidad, así como garantizando la transparencia y el rendimiento de cuentas en el marco de la actividad desarrollada en el Centro.

La Comisión de Calidad: supervisando y promoviendo los diferentes sistemas y procesos vinculados a la calidad (SGIC, seguimiento de las titulaciones, procesos de evaluación, ...), el análisis de resultados e indicadores y los planes de mejora consecuentes. El nuevo Manual de Calidad ha introducido una variación en la composición de la CGC del Centro. Se ha pasado de una Comisión semejante en representación a los tradicionales órganos de gobierno a una Comisión en la que aparecen los representantes y responsables de la coordinación de los títulos y responsables de áreas. Esta composición tiene un carácter más técnico lo que facilitará el análisis y la toma de decisiones.

La Coordinación de Calidad: dinamizando su aplicación y sirviendo de enlace entre el Centro y otras instancias con responsabilidad en Calidad.

Desde estos órganos responsables se intenta promover la comunicación entre los distintos grupos de interés y su implicación en todos los procesos de elaboración, implantación y seguimiento del SGC.

Los informes de resultados anuales (<http://www.fcou.uvigo.es/index.php/sistema-de-garantia-interno-de-calidad/178-sistema-de-garantia-interna-de-calidad/260-informes-resultados-anales>) y las actas de la comisión de calidad (<http://www.fcou.uvigo.es/index.php/sistema-de-garantia-interno-de-calidad/178-sistema-de-garantia-interna-de-calidad/261-actas-comision-de-calidad>), manifiestan la existencia de una cultura de calidad en el Centro que trata de traducirse con la transparencia y su exposición pública.

Se plantea como Plan de mejora la suma de los planes de mejora de sus titulaciones. Hay que recordar el alto grado de interacción entre los tres grado que se imparten en la Facultad de Ciencias, tanto desde el punto de vista académico como de infraestructuras. En los últimos años se han planteado planes conjuntos de mejora de las titulaciones con el fin de que se conviertan en planes de mejora del centro.

CRITERIO 3:

Puntos febles detectados:

- Poca implicación en el SGC de todos los grupos de interés, en especial PAS y alumnos.

Accións de mellora a implantar:

- Promover que Gerencia (PAS), Vicerrectorado responsable de Alumnos y Departamentos (PDI) realicen campañas de concienciación de los programas de calidad e incentiven su participación.

Evidencias nas que se baseou a valoración:

- E2: Informes de verificación, modificacións e informes de seguimiento dos títulos, incluídos os plans de mellora
 E5: Documentación do SGC (evidencias da implantación dos diferentes procedementos recollidos no subcriterio 3.1.)
 E13: Informe de certificación da implantación do SGC (no seu caso)
 E14: Plans e seguimento das acción de mellora
 E15: Enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese (formatos de enquisas)

Indicadores nos que se baseou a valoración:

- I8: Resultados dos indicadores do SGC

DIMENSIÓN 2. RECURSOS

CRITERIO 4. RECURSOS HUMANOS:

Estándar: O persoal académico e de apoio é suficiente e axeitado de acordo coas características do título e o número de estudantes.

Analizar e valorar a adecuación do persoal académico e de apoio que participa no título obxecto de avaliación.

4.1.- Persoal académico. O título conta co profesorado suficiente e a súa cualificación é a axeitada, tendo en conta as características do plan de estudos, as modalidades de impartición e as competencias que debe acadar o estudiantado.

Aspectos a valorar:

- O profesorado que participa no título conta co nivel de cualificación (experiencia docente e investigadora) esixido para a impartición do mesmo e é acorde coas previsións que se incluíron na memoria verificada. Revisarase especialmente o perfil do persoal académico asignado a primeiro curso de títulos de Grao, a prácticas externas e asociado ao Tráballo Fin de Grao ou Tráballo Fin de Mestrado.
- O profesorado é suficiente para desenvolver as funcións e atender a todo o estudiantado.
- A institución ofrece oportunidades ao profesorado para actualizarse e continuar coa súa formación co obxectivo de mellorar a actividade docente.
- Participación do profesorado en programas de mobilidade.
- De ser o caso, a Universidade ten cumprido os compromisos incluídos na memoria de verificación do título, relativos á contratación e mellora da cualificación docente e investigadora do profesorado.

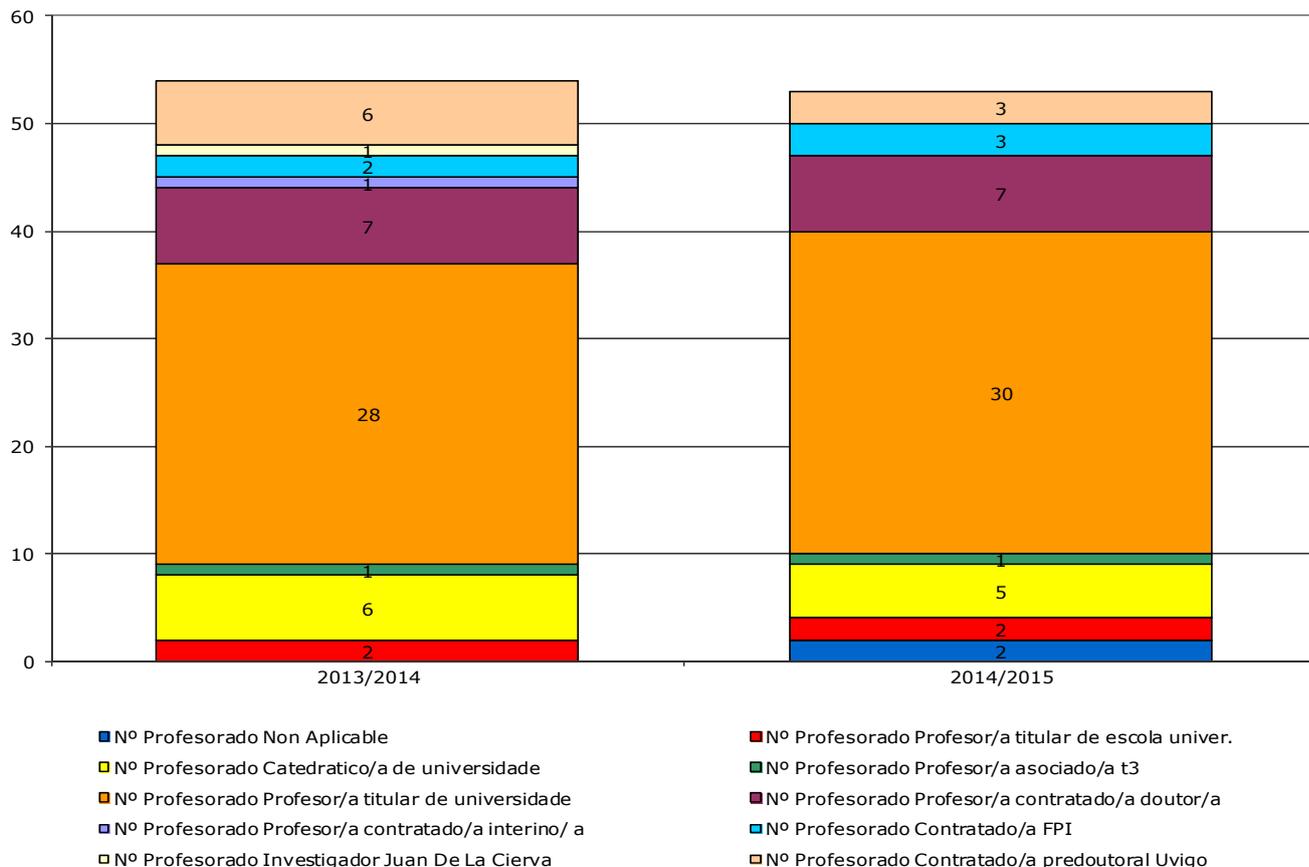
Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

En la página web de la Facultad de Ciencias se dispone de un listado actualizado del profesorado de las titulaciones que incluye nombre, grados en los que imparte docencia, categoría académica, dedicación, departamento y correo electrónico. También se han incluido datos sobre el PAS asignado al Centro y los datos de contacto de los servicios disponibles (Secretaría Decanato, Asuntos Económicos, Administración) (<http://www.fcou.uvigo.es/grados/ciencia-y-tec-de-losalimentos/personal-academico.html>).

En la actualidad el personal con vinculación estable a la Universidad de Vigo (laborales y funcionarios) que imparte actualmente docencia en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos es el siguiente: 1 Profesor Asociado, 2 Profesor Titular de Escuela Universitaria, 7 Profesores Contratados Doctores, 30 Profesores Titulares de Universidad y Catedráticos de Universidad. De este personal el 94,7% son doctores y el 86,8% tienen una experiencia docente de más de 10 años. Además de este personal, colaboran en la docencia del Grado un número variable de personal sin vinculación estable. Durante el curso 2013/2014 colaboraron:

- 8 becarios y contratados predoctorales (2 FPU, 2 FPI y 4 becarios de la Universidad de Vigo);
- 5 contratados postdoctorales (1 Ramón y Cajal, 1 Juan de la Cierva y 3 Contratados de sustitución)

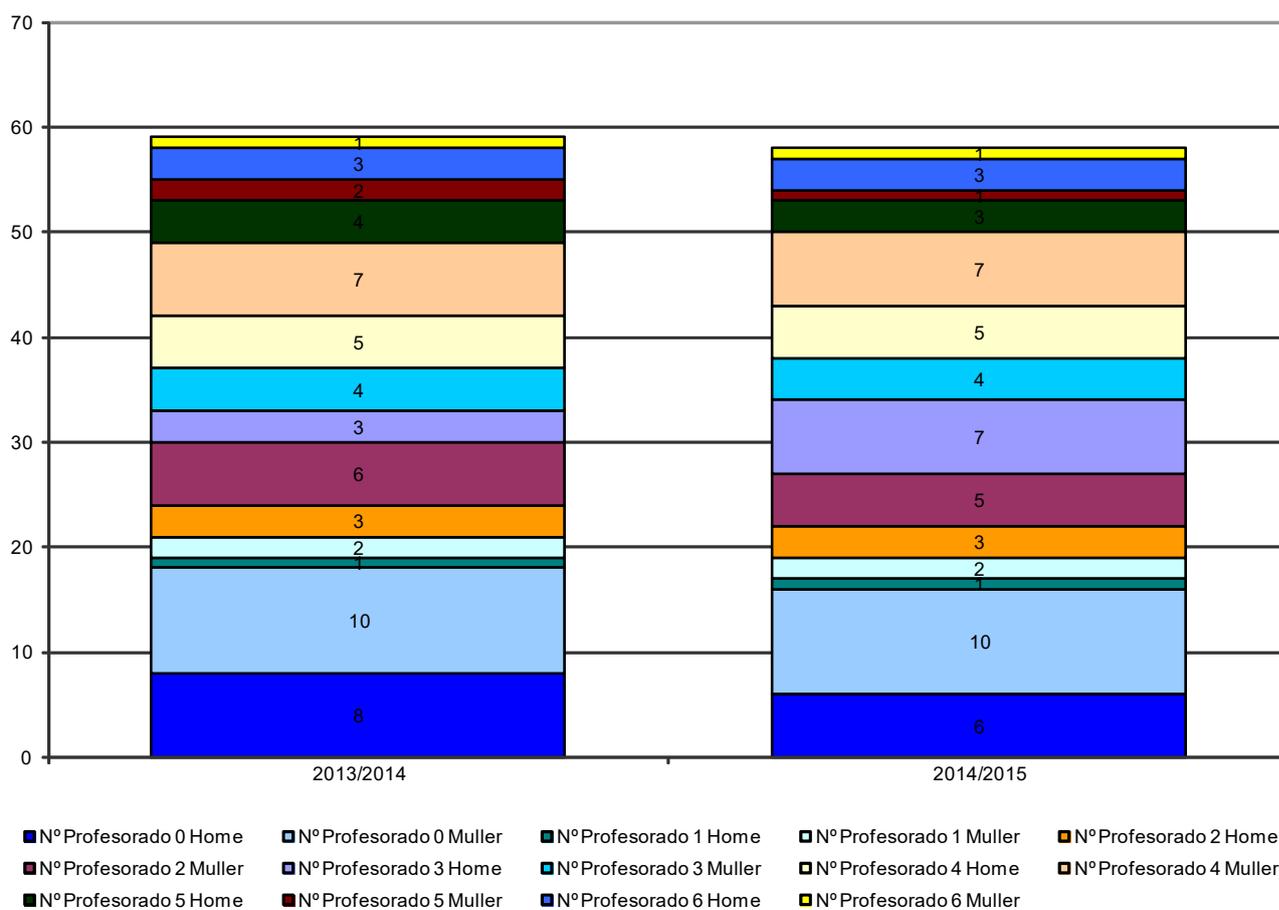
En la siguiente gráfica se recoge el profesorado por categorías durante los curso 2013/2014 y 2014/2015.



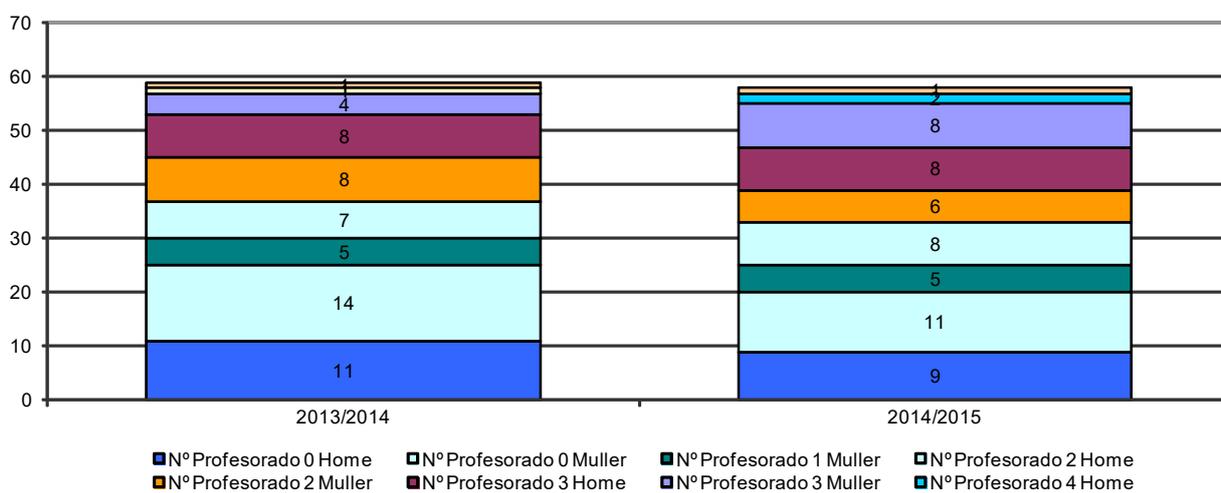
El profesorado de la Facultad de Ciencias cuenta además con un total de 178 quinquenios docentes evaluados favorablemente y un total de 136 sexenios de investigación evaluados favorablemente.

En las siguientes gráficas se representa la evolución de los quinquenios y sexenios en estos dos últimos cursos

Quinquenios por PDI



Sexenios por PDI



Curso Académico	Indicador	N° Profesorado																Total
		0		1		2		3		4		5						
	Sexo	Home	Muller	Muller	Total	Home	Muller	Total	Home	Muller	Total	Home	Muller	Total	Home	Total		
2013/2014		11	14	5	5	7	8	15	8	4	12		1	1	1	1	59	
2014/2015		9	11	5	5	8	6	14	8	8	16	2		2	1	1	58	
Total		20	25	10	10	15	14	29	16	12	28	2	1	3	2	2	117	

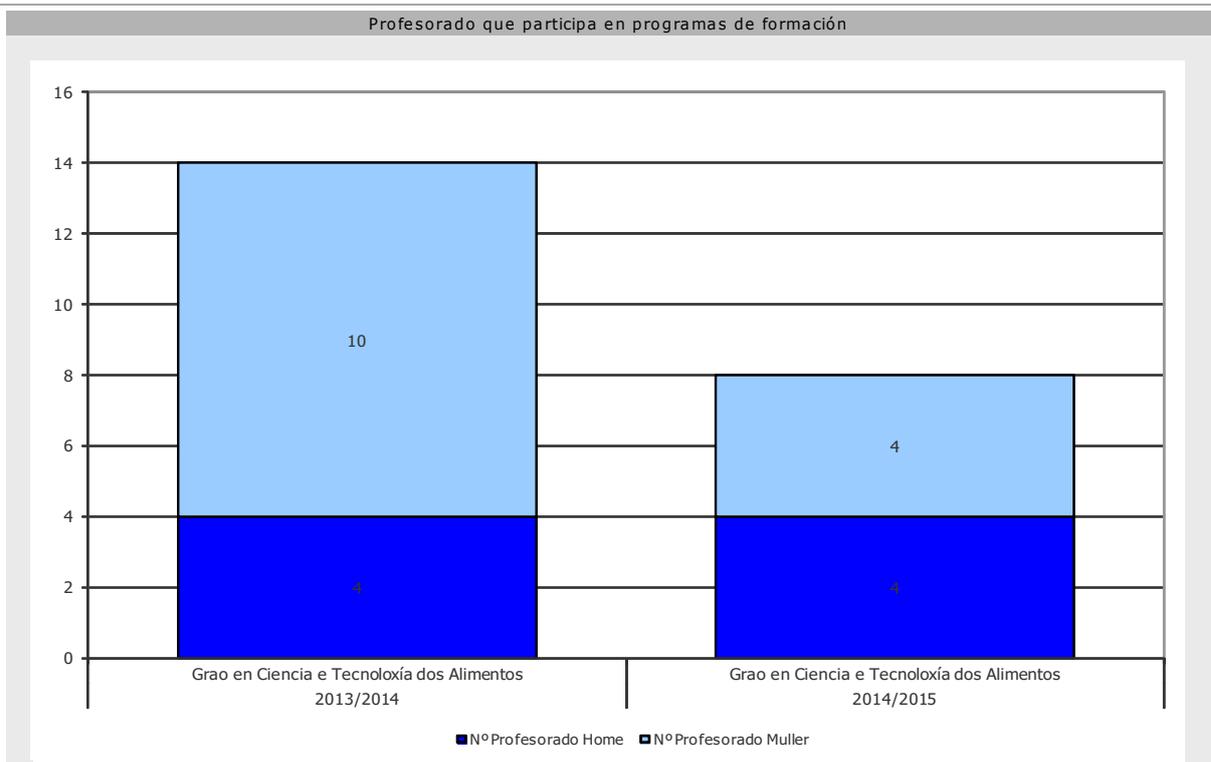
Por otra parte, dicho profesorado obtiene resultados muy satisfactorios en las encuestas de evaluación de la actividad docente realizadas anualmente por los estudiantes. En la siguiente tabla se recogen estos valores para la titulación

	2013/2014	2014/2015
Creo que el/la profesor/a prepara y organiza bien las actividades o tareas que se realizan en: (contestar solo el(los) apartado(s) que corresponda)		
Clases teóricas.	3,96	3,72
Prácticas (laboratorio, talleres, de campo, ...)	3,99	3,77
Otras (resolución de ejercicios, estudio de casos, seminarios,...)	3,81	3,57
Trabajo autónomo del alumnado (trabajos tutelados, proyectos, documentación,...)	3,76	3,54
El/La profesor/a favorece la participación y motivación del alumnado en el desarrollo de las actividades de la materia.	3,78	3,6
El/La profesor/a resuelve con claridad las dudas que se le formulan (en clase, tutorías, plataformas de docencia virtual,...)	3,98	3,77
Las actividades desarrolladas por el/la profesor/a se adecúan a lo recogido en la guía docente (o programa).	4,04	3,95
Los conocimientos, las habilidades y las actitudes propuestas en la guía docente (o programa) se desenvuelven adecuadamente por el/la profesor/a.	3,93	3,82
Las actividades desarrolladas por el/la profesor/a (clases teóricas, prácticas, trabajos,..) contribuyeron a conseguir los objetivos de la materia.	3,93	3,65
Los recursos (bibliografía, materiales, recursos virtuales, ejercicios,...) facilitados y recomendados por el/la profesor/a fueron útiles para conseguir los objetivos de la materia.	3,89	3,7
El/La profesor/a facilitó mi aprendizaje (mejora de mis conocimientos, competencias, habilidades, descritos en la guía docente o programa)	3,77	3,64
Los criterios y sistema de evaluación empleados por el/la profesor/a se ajustan a lo recogido en la guía docente (o programa)	3,91	3,52
El/la profesor/a aplica de un modo adecuado los criterios de evaluación recogidos en la guía docente (o programa)	3,85	3,35
El nivel de exigencia (calificaciones,...) se ajustan al aprendizaje alcanzado	3,71	3,15
En general, estoy satisfecho con la labor docente de este/a profesor/a	3,91	3,74

El SGIC cuenta con procedimientos implantados para la revisión del grado de adecuación del profesorado, captación, selección y formación del PDI y del PAS (<http://www.fcou.uvigo.es/index.php/sistema-de-garantia-interno-de-calidad/143-sistema-de-garantia-interna-de-calidad/recursos-humanos/237-recursos-humanos>), aunque las actuaciones están centralizadas en el Vicerrectorado de Profesorado y Formación.

El profesorado que imparte docencia en esta Titulación responde al perfil de las materias que imparten, manifestando una alta satisfacción con los recursos que cuentan para el desarrollo de la enseñanza y de su labor profesional (3,91 sobre 5 en 2014/2015). También hay una alta puntuación por parte de los estudiantes en lo relativo a los recursos (3,07). Además del personal indicado anteriormente, el Vicerrectorado de Alumnado, Docencia y Calidad convoca becas entre estudiantes como apoyo a la actividad de algunas unidades de docencia-aprendizaje. Durante los cursos 2013-2014 y 2014-2015 se dispuso de 3 becarios de informática y 2 becarios de Calidad.

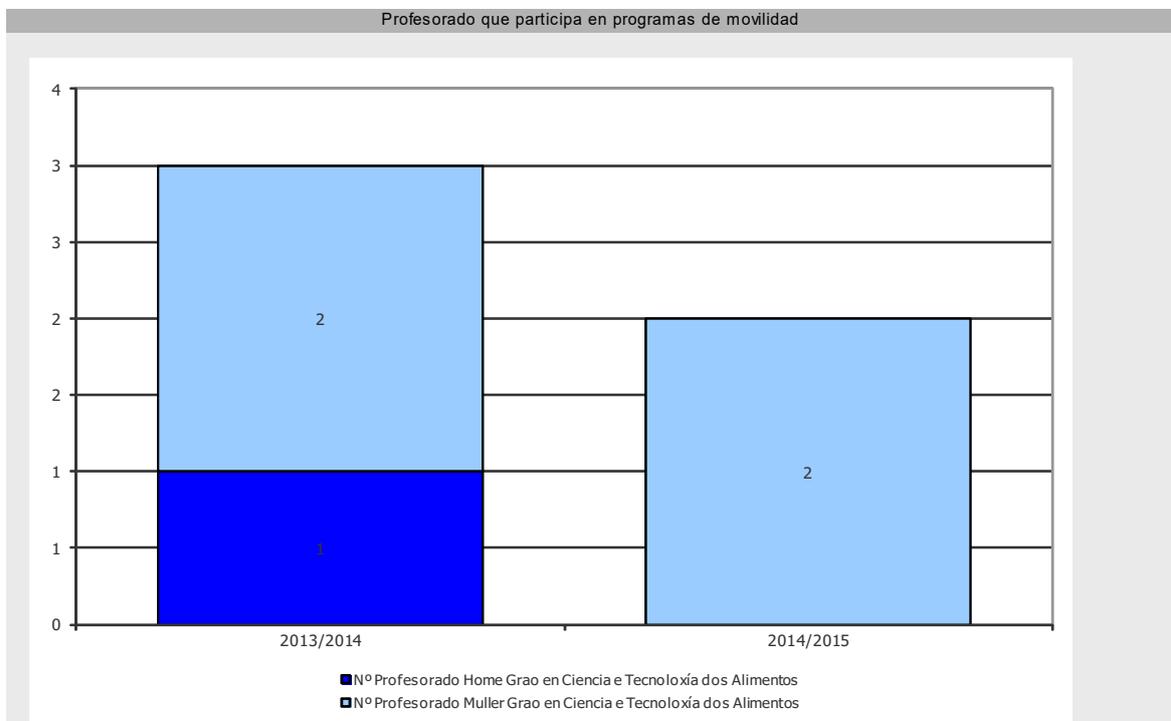
La Universidad de Vigo dispone de diferentes programas de formación para PDI y PAS en los que participa activamente el personal de la Facultad de Ciencias. En la siguiente gráfica se recoge la participación del profesorado del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en los programas de formación



Se puede observar que la participación en estos programas descendió en el curso 2014/2015. Esto puede ser debido a la oferta formativa y a que hay cursos que se repiten en los diferentes años y algunos profesores ya los han realizado.

El profesorado también participa en los programas de movilidad como se puede ver en la siguiente gráfica

Profesorado que participa en programas de movilidad



4.2.- Pexsoal de apoio (pexsoal de administración e servizos, técnicos/as de apoio á docencia, etc.). O título conta con pexsoal de apoio suficiente e a súa cualificación é a axeitada, tendo en conta as características do plan de estudos.

Aspectos a valorar:

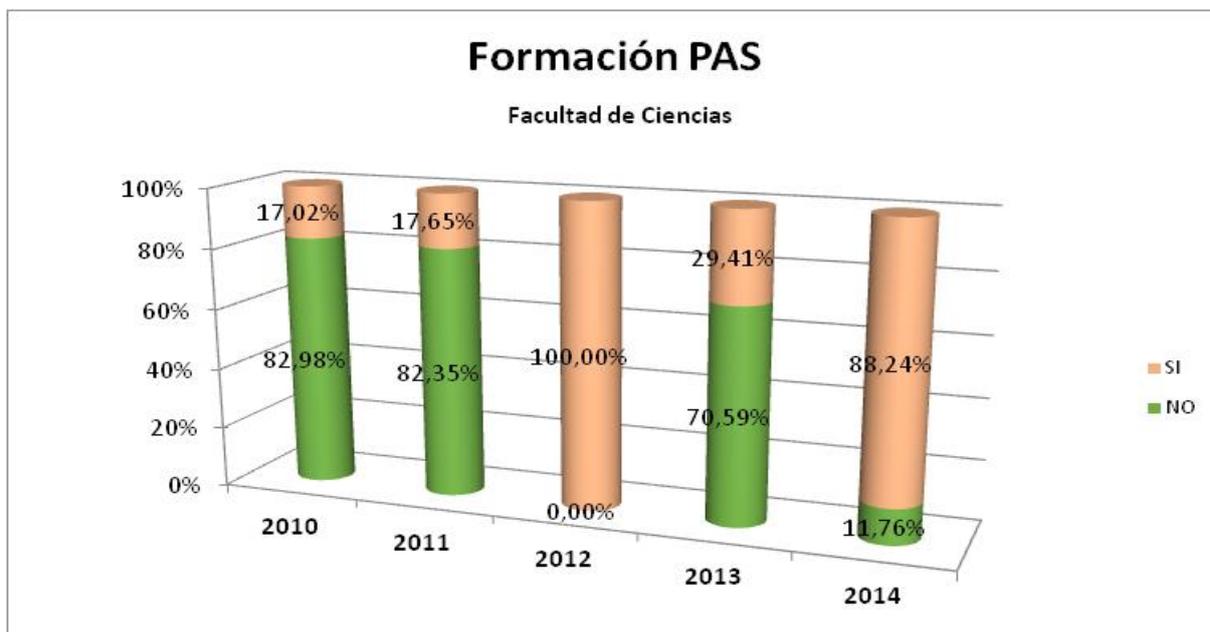
- O pexsoal de apoio é suficiente para desenvolver as funcións e atender a todo o pexsoal docente e estudantes.
- O pexsoal de apoio que participa no título conta co nivel de cualificación exigido e é acorde coas previsións que se incluíron na memoria verificada.
- De ser o caso, a Universidade fixo efectivos os compromisos incluídos na memoria de verificación do título, relativos á contratación e mellora do pexsoal de apoio.
- La institución ofrece oportunidades ao pexsoal de apoio para actualizarse e continuar coa súa formación co obxectivo de mellorar a súa su labor de apoio no proceso de ensinanza-aprendizaxe.

Reflexión/comentarios que xustifican a valoración:

En la página web de la Facultad de Ciencias se han incluido datos sobre el PAS asignado al Centro y los datos de contacto de los servicios disponibles (Secretaría Decanato, Asuntos Económicos, Administración) (<http://www.fcou.uvigo.es/index.php/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/149-grados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/172-personal-academico>).

En la actualidad se dispone de 7 PAS, 4 en administración y 3 en los laboratorios.

La Universidad de Vigo dispone de diferentes programas de formación para PAS en los que participa activamente el personal de la Facultad de Ciencias. En la siguiente figura se recoge la participación del PAS en programas de formación



Se puede observar que la participación del PAS en los programas de formación ha experimentado importantes variaciones. En el año 2012 y 2014 la participación fue muy importante.

Es importante señalar que muchas de las funciones que desempeñaba el PAS han cambiado en los últimos años y por ello consideramos que es imprescindible que el rectorado modifique y ajuste las funciones y obligaciones del PAS adaptándolas a los nuevos tiempos y necesidades.

CRITERIO 4:

Puntos febles detectados:

- Estructura administrativa obsoleta

Accións de mellora a implantar:

Pedir al Rectorado variar las funciones y obligaciones del personal de administración y servicios

Evidencias nas que se baseou valoración:

E1: Memoria vixente do título

E2: Informes de verificación, modificacións e seguimento do título, incluíndo os plans de mellora

E3: Plan de ordenación docente do título

E16: Información sobre o profesorado (número, experiencia docente e investigadora, categoría, materias que imparte, área, etc.). No caso de profesionais externos, solicitarase un currículum breve

E17: Plans de formación do profesorado

E18: Información sobre o pexsoal de apoio (número, experiencia profesional, categoría, etc.)

E19: Plans de formación do pexsoal de apoio

Indicadores nos que se baseou a valoración:

I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese (cuestións relacionadas coa satisfacción do pexsoal académico e a satisfacción do alumnado coa docencia recibida)

I7: Distribución do alumnado por grupos

I9: Porcentaxe de profesorado avaliado polo programa DOCENTIA ou similares e resultados obtidos

I10: Porcentaxe de participación en plans de formación de pexsoal académico e pexsoal de apoio

I11: Número total e porcentaxe de docentes que participan en programas de mobilidade

<p>DIMENSIÓN 2. RECURSOS</p> <p>CRITERIO 5. RECURSOS MATERIAIS E SERVIZOS:</p> <p>Estándar: Os recursos materiais e servizos postos a disposición do desenvolvemento do título son os axeitados en función da natureza, modalidade do título, número de estudantes matriculados/as e competencias a adquirir polos/as mesmos/as.</p> <p>Analizar e valorar se os recursos materiais e servizos postos a disposición do estudantado son os axeitados ás necesidades do título.</p> <p>5.1.- Os recursos materiais, infraestruturas e servizos postos a disposición do estudantado e o profesorado son suficientes e axeitados ás características do plan de estudos, as modalidades de impartición e as competencias que debe acadar o estudantado.</p> <p>Aspectos a valorar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • As infraestruturas destinadas ao proceso formativo son as axeitadas en función da natureza e modalidade do título. Prestarase especial atención á dispoñibilidade de aulas, salas de estudos, aulas de informática e recursos informáticos, laboratorios, salas de reunións, biblioteca, ... • Os recursos materiais, postos a disposición do estudantado, son os axeitados en función da natureza e modalidade do título e as competencias a adquirir polos mesmos, e coinciden coas previsións que se incluíron na memoria de verificación. Prestarase especial atención á dispoñibilidade de equipamento e material científico, técnico, asistencias e artístico, (dependendo da tipoloxía de ensinanza), ... • Aplicación das normativas de accesibilidade universal e deseño para todos/as, seguridade, saúde e medio ambiente e coñecemento das mesmas polos axentes implicados. • Os fondos bibliográficos, recursos documentais,... son suficientes e están actualizados. • No seu caso, a universidade fixo efectivos os compromisos incluídos na memoria de verificación do título, relativos á creación, posta en marcha ou utilización de novas infraestruturas ou servizos externos á universidade. • Os servizos de orientación académica (selección de materias, problemas de aprendizaxe, necesidades especiais, aloxamento,...) e orientación profesional postos a disposición do estudantado son axeitados para o dirixir e orientar nestes temas. • Os servizos de atención ao estudantado (documentación, informes de calificacións, actas, certificacións académicas, tramitación de solicitudes de convalidacións ou de traslado,..) postos ao seu dispor son axeitados para o dirixir e o orientar nestes temas. • Os programas de acollida e apoio ao estudante orientanlle no funcionamento da institución. • Tendo en conta as diferentes modalidades de impartición do título, analízase e revísase o grao de adecuación, para a consecución das competencias por parte do estudantado, das infraestruturas tecnolóxicas e servizos tanto no centro responsable do título como, de ser o caso, en centros externos (centros de prácticas, empresas, centros asociados, etc.). • No caso no que o título contemple a realización de prácticas externas, as instalacións onde se realizan son axeitadas para a adquisición das competencias. <p>Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:</p> <p>En la página web del centro se encuentra fácilmente disponible los procedimientos para la gestión de los medios materiales y servicios, así como los procedimientos para la gestión de estos recursos (http://www.fcou.uvigo.es/images/ArchivosTablaCalidad/PA07.pdf y http://www.fcou.uvigo.es/images/ArchivosTablaCalidad/PA08.pdf)</p> <p>La Facultad de Ciencias dispone de aulas, laboratorios para las clases prácticas, aulas de informática, seminarios, salas de estudios, invernadero, etc., adecuados y equipados con el material necesario tanto para las clases teóricas como prácticas. La Facultad de Ciencias dispone en el Edificio Politécnico del Campus de Ourense de la Universidad de Vigo de un total de 14 aulas para docencia presencial, 2 de estas aulas tienen una capacidad de 140 alumnos y 12 de ellas tienen una capacidad de 60-70 alumnos. Así mismo, 7 de las aulas de 54 alumnos de capacidad se han equipado con 30 conexiones eléctricas en los pupitres para facilitar que los alumnos puedan emplear ordenadores portátiles u otros dispositivos móviles. Asimismo, se dispone de dos aulas de Informática, con 24 y 8 posiciones con ordenador cada una de ellas, equipados con sistemas operativos Windows y Linux y con software específico para distintas materias (estadístico, expresión gráfica, etc.), donde se imparte la docencia que requiere un soporte informático específico.</p> <p>La Facultad de Ciencias dispone en el Edificio Politécnico y en el Pabellón de Ciencias, ubicados en el Campus de Ourense de la Universidad de Vigo de un total de 17 laboratorios docentes para docencia práctica, con capacidades comprendidas entre 12 y 24 alumnos. Dichos laboratorios disponen de las infraestructuras necesarias para impartir la docencia de laboratorio recogida en la memoria en vigor del grado.</p> <p>En la web, del centro, hay información relativa a todos los recursos disponibles (http://www.fcou.uvigo.es/index.php/infraestructura-y-servicios) y otros de interés para el alumnado (biblioteca, cafetería, espacio para los representantes del alumnado).</p> <p>En la actualidad, se sigue reclamando al Rectorado la planta piloto, para lo cual se han mantenido varias reuniones con el Vicerrector del Campus de Ourense para informarle de la necesidad de esta planta en un grado como el de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.</p> <p>En su día se realizaron adaptaciones en el centro para permitir la accesibilidad de las personas con discapacidad.</p> <p>El centro dispone de plan de emergencia siendo responsable, al compartir edificio con el Grado en Informática, el Director/a de la Escuela de Informática. El personal de la Facultad de Ciencias participa activamente en cursos de seguridad organizados por la Universidad de Vigo. Cada planta del centro dispone de responsables para los casos de evacuación. Todos los elementos de seguridad del centro están sometidos a revisiones y controles periódicos.</p> <p>En la página web de la Facultad de Ciencias se recogen además los diferentes servicios de atención al estudiantado, los espacios disponibles como la biblioteca donde se encuentran los fondos bibliográficos, etc. (http://www.fcou.uvigo.es/index.php/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/149-gradados/ciencia-y-tec-de-los-alimentos/196-recursos-materiales-servicios). Además se recoge en el SIGC los procedimientos para la gestión de los diferentes recursos (http://www.fcou.uvigo.es/index.php/sistema-de-garantia-interno-de-calidad).</p> <p>En las encuestas de satisfacción del alumnado y en lo relativo a los recursos materiales y servicios se obtuvo en el curso 2014-2015 una puntuación de 3,07 (sobre 5) de los alumnos y de 3,91 de los profesores.</p> <p>En la siguiente tabla se recoge la evolución histórica de los resultados de las encuestas de satisfacción del estudiantado y del profesorado en relación a los recursos y servicios de la titulación hasta el curso 2013-14 (sobre una puntuación de 7)</p>

Curso	Alumnos		Profesores	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
2011-12	3,39	3,46	6,00	6,05
2012-13	5	4,21	5,94	5,79
2013-14	4,00	4,56	5,62	5,04

En la siguiente tabla se recogen los resultados (sobre 5) de las encuestas docentes, relativos a este apartado:

	2013/2014	2014/2015
Pienso que las condiciones (espacio, equipamiento, material, nº de alumnos/as..) en las que se desarrolla la docencia de esta materia son satisfactorias en lo relativo a:		
Clases teóricas.	4,02	3,84
Prácticas (laboratorio, talleres, de campo, ...)	3,84	3,61

Se puede observar, que en general hay una alta satisfacción con los recursos existentes. Las variaciones pueden ser debidas a la diferente participación.

En la Facultad de Ciencias se organizan jornadas de orientación para los estudiantes. Además se ha desarrollado un programa de tutorización para aquellas asignaturas de especial dificultad, fundamentalmente en el primer curso. También se dispone de coordinadores de curso que realizan labores de coordinación de materias y de nexo entre estudiantes-profesores-decanato.

La Facultad de Ciencias, y la universidad en general, tiene numerosos convenios con empresas relacionadas con la Industria de Alimentos para la realización de Prácticas externas, pero tanto los protocolos de colaboración como la firma de los diferentes convenios están en este momento en manos del Vicerrectorado. En la página web de la Facultad de Ciencias está actualizado el listado de empresas disponibles para la realización de las prácticas externas (<http://www.fcou.uvigo.es/index.php/practiclas-en-empresas>).

En la Semana de Bienvenida a los nuevos estudiantes se les proporciona información básica para su vida como estudiantes, presentándoles la estructura organizativa de la Facultad y de la Universidad, e informándoles del funcionamiento de los diferentes servicios de la Facultad y del Campus (Biblioteca, Alunas de Informática, Salas de Lectura, ...).

La plataforma de teledocencia faiTIC (<http://faiTIC.uvigo.es>) es un servicio de especial utilidad tanto para los alumnos como para el PDI, ya que permite la comunicación continua entre alumnos y profesor así como el intercambio de material docente, realización de test, etc. Está siendo ampliamente utilizada hoy en día en la docencia de los grados.

CRITERIO 5:

Puntos febles detectados:

Poco uso de ordenadores portátiles, personales o del centro, en las aulas/seminarios en sustitución de las aulas de informática

Acciones de mellora a implantar:

- Promover el uso de ordenadores portátiles, personales o del centro, y aumentar la oferta del centro en ordenadores portátiles

Evidencias nas que se baseou a valoración:

E1: Memoria vixente del título

E2: Informes de verificación, modificacións e seguimento do título, incluíndo os plane de mellora

E5: Documentación do SGC sobre os servizos de atención ao estudante: documentación sobre o servizo de orientación académica e profesional (Plan de acción tutorial); documentación que amose a aplicación dos programas de acollida e de apoio; documentación que evidencie a aplicación da normativa de accesibilidade universal e deseño para todos; documentación que evidencie a aplicación das normativas de seguridade, saúde e medio ambiente e coñecemento das mesmas polos axentes implicados

E20: Información sobre os recursos materiais directamente relacionados co título

E21: Fondos bibliográficos e outros recursos documentales relacionados coa temática do título

E22: Materiais didácticos e/ou tecnolóxicos que permiten unha aprendizaxe a distancia

E23: Convenios vixentes coas entidades onde se realizan as prácticas externas

Indicadores nos que se baseou a valoración:

I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese (cuestión relacionadas coa satisfacción de todos os grupos cos recursos materiais e instalacións)

I7: Distribución do alumnado por grupos

DIMENSIÓN 3. RESULTADOS

CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

Estándar: Os resultados de aprendizaxe acadados polos/as titulados/as son coherentes co perfil de egreso e se corresponden co nivel del MECES da titulación.

Analizar os resultados da aprendizaxe acadados polos/as estudantes e se son coherentes co perfil de egreso e se corresponden co nivel del MECES del título.

6.1.- O estudiantado ao finalizar o proceso formativo adquire as competencias previstas para o título.

Aspectos a valorar:

- O desenvolvemento das actividades académicas, metodoloxías docentes, sistemas de avaliación y cualificación contribúen á consecución e valoración dos resultados da aprendizaxe previstos.
- Os resultados da aprendizaxe acadados satisfan os obxectivos do programa formativo y adecúanse alao nivel MECES.
- Os resultados da aprendizaxe téñense en conta para a revisión e mellora do plan de estudos.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

El grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos está organizado en bimestres. Esta organización ha sido planteada en varias ocasiones tanto a los profesores como a los alumnos. Después de escuchar diferentes opiniones se decidió en Junta de Facultad, por asentimiento, seguir con los bimestres. También se decidió que aquellas asignaturas con mayor docencia presencial o que requerían de más tiempo o diferentes épocas del año para la organización de las prácticas (por ejemplo para recoger muestras en el campo) se planificaran en cuatrimestres. Esta organización facilita también la combinación de los tres grados que se imparten en la Facultad de Ciencias y la correcta organización del centro. Desde la Facultad, se ha realizado un enorme esfuerzo para que ninguna asignatura planteara problemas en su bimestre/cuatrimestre y que la planificación de las enseñanzas fuera correcta, facilitando el trabajo y la participación de los alumnos en las diferentes asignaturas y actividades.

El Sistema de Garantía de Calidad del Centro incorpora una serie de procedimientos destinados a verificar y garantizar que el proceso de enseñanza/aprendizaje se lleva a cabo de acuerdo a los objetivos marcados. Entre ellos:

- Procedimientos Clave PC07 Evaluación de los Aprendizajes
- Procedimiento Clave PC12 Análisis y medición de los resultados académicos
- Procedimiento de Medición: PM01 Medición, análisis y mejora.

Por otro lado la realización del **Trabajo de Fin de Grado** será utilizado como la herramienta de la Titulación con la que evaluar de forma global el aprendizaje de los estudiantes.

En el momento de confeccionar este informe todavía no estaban subidos al portal de transparencia muchos de los datos del curso 2014-2015.

En la siguiente Tabla se recoge la evolución de las tasas académicas del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

Grado Ciencia y Tecnología Alimentos						
Curso	TASAS (%)					
	Rendimiento	Éxito	Evaluación	Eficiencia	Abandono	Graduación
2009/10	77,42%	89,55%	86,45%	-	-	-
2010/11	70,25%	81,34%	86,36%	-	19,35%	-
2011/12	63,06%	73,02%	86,36%	-	13,04%	-
2012/13	68,83%	81,28%	84,69%	95,24%	25,00%	58,80%
2013/14	66,63%	77,41%	86,07%	87,72%	0,00%	52,94%
2014/15	65,28%	77,72%	83,99%	86,21%	0,00%	52,94%

Fuente: <http://desarrollo.seix.uvigo.es/uv.master/web/academico.php>

Se puede observar como las tasas de rendimiento, éxito y evaluación se han mantenido más o menos estables. Ha descendido en gran medida la tasa de abandono. Con estos resultados y la alta tasa de eficiencia, se considera que el desarrollo general de las enseñanzas está transcurriendo correctamente. Basándonos en esta evolución de las tasas se realizaron algunos ajustes en la nueva memoria respecto a la vieja, con los que se prevé una mejora de los resultados. También se establecieron en la memoria unos objetivos a alcanzar que se recogen en la siguiente Tabla:

Tasas propuestas para el Título de Grado	
Denominación	Valor (%)
Tasa de graduación	≥ 60
Tasa de abandono	≤ 15
Tasa de eficiencia	≥ 75
Tasa de rendimiento	≥ 75

Desde la implantación de la titulación se ha mejorado claramente la adquisición de resultados y de tasas por parte de la Universidad, lo que facilita el análisis de las distintas materias de la titulación. Esto ha dado lugar, entre otras cosas, a que en estos últimos años se haya modificado la adscripción de materias a áreas de conocimiento, se haya implantado un plan de tutorización de materias y se hayan realizado reuniones formativas y explicativas con profesores que en algún momento han tenido de forma puntual algún problema de adaptación al nuevo sistema.

Además se ha analizado las tasas de éxito y de rendimiento para cada asignatura. Estos resultados se recogen en la siguiente Tabla:

C y TA	2009/10		2010/11		2011/12		2012/13		2013/14		2014/15	
	Tasa Éxito	Tasa Rendimiento										
Ampliación de bromatología					100,0%	76,92%	78,57%	55,00%	80,00%	50,00%	78,57%	68,75%
Análise e control de calidade en enoloxía							100,0%	100,00%	100,0%	100,00%	100,0%	100,00%
Análise instrumental			90,00%	75,00%	62,50%	47,62%	81,25%	59,09%	92,86%	72,22%	61,90%	50,00%
Avaliación sensorial dos alimentos							100,0%	100,00%	100,0%	91,67%	94,44%	89,47%
Biología:	100%	87,50%	92,00%	85,19%	63,16%	54,55%	64,71%	57,89%	88,46%	79,31%	72,00%	66,67%
Bioquímica			73,33%	73,33%	55,56%	47,62%	90,48%	73,08%	71,43%	62,50%	85,00%	73,91%
Biorreactores							100,0%	100,00%	100,0%	100,00%		
Bromatología					100,0%	84,62%	86,67%	81,25%	68,42%	61,90%	92,31%	85,71%
Ciencia e tecnoloxía da carne							91,67%	91,67%	100,0%	76,92%	94,74%	90,00%
Ciencia e tecnoloxía do leite							100,0%	91,67%	100,0%	92,31%	100,0%	94,12%
Ciencia e tecnoloxía dos produtos pesqueiros							91,67%	91,67%	100,0%	81,25%	94,44%	94,44%
Ciencia e tecnoloxía dos produtos vexetais							100,0%	92,86%	100,0%	85,71%	100,0%	84,21%
Ciencia e tecnoloxía enolóxicas							100,0%	100,00%	100,0%	100,00%	100,0%	100,00%
Empresa: Economía e empresa			100,0%	100,00%	87,50%	87,50%	52,94%	52,94%	38,46%	35,71%	95,65%	81,48%
Fisiología	14,29%	6,67%	67,86%	50,00%	79,17%	65,52%	100,0%	85,00%	100,0%	93,10%	81,82%	72,00%
Física: Ampliación de física	91,67%	73,33%	52,17%	41,38%	33,33%	30,30%	40,91%	36,00%	46,43%	39,39%	77,78%	60,00%
Física: Física	83,33%	71,43%	36,00%	31,03%	50,00%	48,48%	50,00%	42,86%	46,67%	43,75%	34,62%	27,27%
Higiene alimentaria					100,0%	90,91%	100,0%	100,00%	100,0%	68,42%	100,0%	81,25%
Informática: Informática	100%	100,00%	87,50%	72,41%	71,43%	68,18%	68,75%	61,11%	77,27%	60,71%	34,78%	32,00%
Introducción a enxeñaría química			66,67%	33,33%	40,00%	30,77%	62,96%	58,62%	85,00%	85,00%	66,67%	52,17%
Ampliación de matemáticas	92,86%	81,25%	83,33%	71,43%	76,19%	61,54%	56,25%	50,00%	63,64%	56,00%	47,06%	32,00%
Matemáticas	85,71%	75,00%	86,96%	68,97%	48,00%	44,44%	65,00%	56,52%	54,17%	50,00%	56,00%	53,85%

Materias primas							100,0%	100,00%	100,0%	100,00%	100,0%	75,00%
Microbioloxía			83,33%	76,92%	100,0%	68,42%	75,00%	63,16%	71,43%	55,56%	90,48%	82,61%
Microbioloxía Industrial alimentaria					92,31%	80,00%	100,00%	94,74%	100,00%	92,86%	100,00%	100,00%
Nutrición e dietética					87,50%	77,78%	100,0%	88,24%	82,35%	70,00%	92,31%	85,71%
Operacións básicas I					60,00%	27,27%	37,50%	17,65%	43,75%	26,92%	38,89%	23,33%
Operacións básicas II					66,67%	50,00%	87,50%	53,85%	50,00%	30,43%	47,37%	36,00%
Políticas alimentarias					87,50%	50,00%	76,92%	71,43%	61,11%	45,83%	87,50%	70,00%
Prácticas Externas							100,0%	33,33%	100,0%	88,89%	100,0%	95,00%
Prevenção de riscos laborais											100,0%	71,43%
Química analítica			73,33%	73,33%	76,47%	65,00%	100,0%	33,33%	53,85%	43,75%	78,95%	75,00%
Química e bioquímica alimentaria			90,91%	66,67%	64,71%	57,89%	82,35%	77,78%	60,00%	45,00%	90,91%	68,97%
Química física			100,0%	80,00%	94,74%	90,00%	62,50%	47,62%	77,78%	70,00%	87,50%	87,50%
Química inorgánica			100,00%	100,00%	100,0%	100,0%	100,0%	94,74%	100,0%	90,91%	100,0%	100,00%
Química orgánica			81,82%	75,00%	59,09%	56,52%	100,0%	94,74%	60,00%	52,94%	84,00%	80,77%
Química: Ampliación de química	100%	93,75%	100,0%	81,48%	84,21%	72,73%	94,44%	68,00%	100,00%	88,46%	85,71%	75,00%
Química: Química	100%	93,33%	50,00%	44,44%	59,26%	53,33%	100,0%	94,12%	55,56%	51,72%	64,52%	64,52%
Seguridade alimentaria							78,26%	75,00%	100,0%	85,71%	100,0%	100,00%
Tecnoloxía alimentaria					60,00%	50,00%	100,0%	100,00%	73,68%	58,33%	59,09%	56,52%
Toxicoloxía					100,0%	75,00%	57,14%	53,33%	90,00%	78,26%	85,71%	75,00%
Traballo de Fin de Grao							100,0%	14,29%	100,0%	71,43%	100,0%	100,00%
Xeoloxía: Xeoloxía	85,71%	85,71%	92,59%	80,65%	81,82%	78,26%	100,0%	14,29%	48,15%	44,83%	73,33%	73,33%
							100,0%	100,00%	100,0%	77,78%	100,0%	100,00%
							85,71%	75,00%		--	--	100,00%

Se puede observar que en líneas generales han mejorado los resultados. La estabilización del número de alumnos nos permitirá un mejor seguimiento de las tasas académicas.

Después de analizar los resultados obtenidos en las diferentes asignaturas, se ha podido comprobar que los bajos porcentajes de tasa de graduación se deben a una o dos asignaturas, que en muchos casos los alumnos dejan para el final. Por ejemplo, el trabajo de fin de grado o las prácticas externas se realizan en muchos casos una vez finalizadas todas las asignaturas.

Analizando los resultados de primero, se observa una mejora significativa, que en parte puede ser atribuida al Plan de Acción Tutorial

En cuanto a los resultados de aprendizaje, el presente curso académico se ha generalizado su implantación en las guías docentes, por lo que todavía no se puede analizar.

En el "Avance de resultados de inserción laboral titulados 2008-2009" elaborado por la Universidad de Vigo (últimos datos disponibles), se recoge que los titulados en la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos encontraban el 66,7% trabajo en menos de un mes y que el 62,5% (63,6% mujeres y 60% hombres) trabajaba en algo relacionado con su titulación.

CRITERIO 6:

Puntos febles detectados:

- Falta de resultados actualizados
- El grado de Ciencia y Tecnología de Alimentos no está incluido en muchas ofertas de Plazas Públicas

Accións de mellora a implantar:

- Que el Rectorado facilite con anterioridad los datos
- Sugerir a la Universidad que impulse la inclusión del grado en las ofertas de Plazas Públicas

Evidencias nas que se se baseou la valoración:

- E1: Memoria vixente do título
E2: Informes de verificación, modificacións e seguimento do título, incluíndo os plans de mellora
E4: Guías docentes (actividades formativas, metodoloxías docentes e sistemas de avaliación, por materia e curso académico)
E12: Informes públicos sobre resultados do título (cómo estes téñense en conta para a revisión e mellora do plan de estudos)
E14: Plans e seguimento das acción de mellora
E24: Documentación para a revisión transversal das materias seleccionadas (material docente, exámenes ou outras probas de avaliación realizadas,...)
E25: Listaxe de Traballos fin de grao/mestrado (na visita revisaranse os seleccionados)
E26: Informes de prácticas
E27: Mecanismos utilizados para a análise dos resultados de aprendizaxe
E28: Informe das cualificacións das materias

Indicadores nos que se baseou a valoración:

- I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese (PDI, estudantes, PAS, egresados/as e empregadores)

DIMENSIÓN 3. RESULTADOS**CRITERIO 7. INDICADORES DE SATISFACCIÓN E RENDIMIENTO:**

Estándar: Os resultados dos indicadores do programa formativo son congruentes co deseño, a xestión e os recursos postos ao dispor do título e satisfan as demandas sociais do seu entorno.

Analizar os principais datos e resultados do título e valorar a evolución dun núcleo de indicadores mínimo. Comprobar se os resultados adecúanse ás previsións e características do título.

7.1.- Os principais datos e indicadores do título evolucionan favorablemente de acordo coas características do título.

Aspectos a valorar:

- Indicadores de demanda.
- Indicadores de resultados.
- Os indicadores téñense en conta para a mellora e revisión do plan de estudos.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

En la siguiente Tabla se recoge la evolución de la matrícula del 1º curso:

	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15
Oferta de Prazas	30	30	45	45	45
Matrícula novo ingreso por preinscripción	30	26	18	28	24
Matrícula novo ingreso por preinscripción en 1ª opción	14	15	12	20	
Admitidos novo ingreso por preinscripción	41	46	39	49	
Preinscritos/as 1ª opción	22	23	24	26	20
Preinscritos/as 2ª e sucesivas opcións	105	110	108	110	
Nota mínima de admisión	5,03	5,09	5,12	5	5,03
Ocupación da titulación	100,00%	86,67%	40%	62,22%	53,33%
Preferencia da titulación	73,33%	76,67%	53,33%	57,78%	44,44%
Adecuación da titulación	46,67%	57,69%	66,67%	71,43%	66,67%

Fuente: <http://desarrollo.seix.uvigo.es/uv.master/web/academico.php>

En el curso 2013-2014 el número total de alumnos matriculados en el grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos fue de 88 y el número de alumnos de nuevo ingreso fue de 29, con una ocupación final de la titulación del 64.4%. En el curso 2014-2015 el número de alumnos matriculado fue de 91 y el número de alumnos de nuevo ingreso de 26, con una ocupación final de la titulación del 58%. En el curso 2015-2016 el número de alumnos matriculado fue de 110 y el número de alumnos de nuevo ingreso de 37, con una ocupación final de la titulación del 82%. Por tanto, parece que las diferentes iniciativas que desde la Facultad de Ciencias se llevaron a cabo para la difusión del título así como las campañas de captación de futuros estudiantes han sido efectivas.

En cuanto a la matrícula aunque es baja, se ha visto que el esfuerzo realizado en cuanto a captación de alumnos está empezando a dar resultados, y ya en el curso 2015-16 se han matriculado nuevos 34 alumnos. Desde la Facultad de Ciencias y en colaboración con el Vicerrectorado se están realizando diferentes campañas de promoción. Además, con el fin de dar visibilidad y promocionar la Facultad y las diferentes actividades y grados que en ella se ofertan, la Facultad de Ciencias ha participado en diferentes eventos. Por ejemplo, se participa activamente en la semana de las Ciencias y el Agua, donde se organizaron diferentes actividades como conferencias, catas de agua, exposiciones fotográficas, etc. También se participa en el día del agua y en el Geo-día con distintas actividades y charlas organizadas desde la Facultad de Ciencias.

Por otra parte, y en colaboración con el Vicerrectorado de Economía se está desarrollando un plan de promoción a través de redes sociales que se completará en una segunda fase donde se elaborarán diferentes trípticos y dípticos con el fin de llevarlos a los colegios, institutos, etc.

También se ha realizado difusión del título en centros de enseñanza secundaria. Se ha comprobado que esta práctica ha favorecido el aumento de la matrícula en el último año, por lo que se seguirá realizando para conseguir mejores resultados.

En la siguiente tabla se recogen los resultados académicos de los últimos años, para cada una de las asignaturas. Se puede observar que en general los resultados académicos van mejorando según van avanzando los alumnos en el grado. Estos resultados se analizan todos los años y se tienen en cuenta en el diseño del Plan de Acción Tutorial, en la aplicación de medidas correctoras y se tuvieron en cuenta en la revisión del plan de estudios en la nueva memoria.

2010-2011

1º CyTA	TOTALES	1ª	2ª	%
Física	30	2	7	30,00
Matemáticas	29	13	7	68,97
Química	27	9	3	44,44
Xeoloxía	31	24	0	77,42
Biología	28	20	2	78,57
Ampl. Física	29	5	7	41,38
Ampl. Matemáticas	28	20	0	71,43
Ampl. Química	27	20	0	74,07
Informática	29	18	3	72,41
Fisiología	38	13	6	50,00
	296	144	35	60,47

2º CyTA	TOTALES	1ª	2ª	%
Economía	13	10	3	100,00
Química Analítica	15	3	8	73,33
Bioquímica	15	4	7	73,33
Química Inorgánica	13	12	1	100,00
Química Orgánica	12	9	0	75,00
Anal. Instrumental	12	4	5	75,00
Int. Ingeniería Química	12	2	2	33,33
Microbiología	13	10	0	76,92
Química y Bioquímica Aliment.	15	7	3	66,67
Química Física	15	9	2	73,33
	135	70	31	74,81

2011-2012

1º CyTA	TOTALES	1ª	2ª	%
Física	34	5	11	47,06
Matemáticas	28	8	4	42,86
Química	31	11	5	51,61
Xeoloxía	24	15	3	75,00
Biología	23	4	8	52,17
Ampl. Física	34	5	5	29,41
Ampl. Matemáticas	27	13	2	55,56
Ampl. Química	23	16	0	69,57
Informática	23	12	3	65,22
Fisiología	30	11	8	63,33
	277	100	49	53,79

2º CyTA	TOTALES	1ª	2ª	%
Economía	16	12	2	87,50
Química Analítica	20	6	7	65,00
Bioquímica	21	6	4	47,62
Química Inorgánica	20	20	0	100,00
Química Orgánica	23	11	2	56,52
Anal. Instrumental	21	9	1	47,62
Int. Ingeniería Química	26	2	6	30,77
Microbiología	19	8	5	68,42
Química y Bioquímica Aliment.	19	8	3	57,89
Química Física	20	17	1	90,00
	205	99	31	63,41

3º CyTA	TOTALES	1ª	2ª	%
Bromatología	13	11	0	84,62
Microbiología Ind. Aliment.	15	12	0	80,00
Nutrición y Dietética	10	7	0	70,00
Operaciones Básicas I	11	2	1	27,27
Toxicología	12	7	2	75,00
Higiene Alimentaria	11	9	0	81,82
Operaciones Básicas II	8	4	0	50,00
Políticas Alimentarias	14	1	6	50,00
Tecnología Alimentaria	12	2	4	50,00
Ampliación de Bromatología	13	7	3	76,92
	119	62	16	65,55

2012-2013					2013-2014				
1º CyTA	TOTALES	1ª	2ª	%	1º CyTA	TOTALES	1ª	2ª	%
Física	23	3	6	39,13	Física	32	11	3	43,75
Matemáticas	25	8	5	52,00	Matemáticas	26	11	2	50,00
Química	26	12	6	69,23	Química	29	9	6	51,72
Xeoloxía	18	7	5	66,67	Xeoloxía	29	13	0	44,83
Bioloxía	21	8	3	52,38	Bioloxía	29	21	2	79,31
Ampl. Física	27	8	1	33,33	Ampl. Física	33	11	2	39,39
Ampl. Matemáticas	20	4	5	45,00	Ampl. Matemáticas	25	11	3	56,00
Ampl. Química	19	11	4	78,95	Ampl. Química	26	20	3	88,46
Informática	20	10	1	55,00	Informática	28	13	4	60,71
Fisiología	22	17	0	77,27	Fisiología	29	27	0	93,10
	221	88	36	56,11		286	147	25	60,14
2º CyTA	TOTALES	1ª	2ª	%	2º CyTA	TOTALES	1ª	2ª	%
Economía	17	7	2	52,94	Economía	14	3	2	35,71
Química Analítica	27	16	6	81,48	Química Analítica	16	5	2	43,75
Bioquímica	17	7	4	64,71	Bioquímica	16	9	1	62,50
Química Inorgánica	19	18	0	94,74	Química Inorgánica	10	10	0	100,00
Química Orgánica	25	8	9	68,00	Química Orgánica	16	6	3	56,25
Anal. Instrumental	22	10	3	59,09	Anal. Instrumental	17	11	2	76,47
Int. Ingeniería Química	28	7	9	57,14	Int. Ingeniería Química	20	9	8	85,00
Microbioloxía	19	10	2	63,16	Microbioloxía	17	4	6	58,82
Química y Bioquímica Aliment.	21	5	5	47,62	Química y Bioquímica Aliment.	19	4	4	42,11
Química Física	19	17	1	94,74	Química Física	10	6	1	70,00
	214	105	41	68,22		155	67	29	61,94
3º CyTA	TOTALES	1ª	2ª	%	3º CyTA	TOTALES	1ª	2ª	%
Bromatoloxía	16	4	9	81,25	Bromatoloxía	19	10	2	63,16
Microbioloxía Ind. Aliment.	19	12	3	78,95	Microbioloxía Ind. Aliment.	12	11	1	100,00
Nutrición y Dietética	17	13	2	88,24	Nutrición y Dietética	19	7	6	68,42
Operaciones Básicas I	16	2	0	12,50	Operaciones Básicas I	22	1	4	22,73
Toxicoloxía	17	9	1	58,82	Toxicoloxía	21	14	2	76,19
Higiene Alimentaria	17	11	6	100,00	Higiene Alimentaria	18	10	2	66,67
Operaciones Básicas II	12	4	2	50,00	Operaciones Básicas II	19	4	1	26,32
Políticas Alimentarias	14	6	4	71,43	Políticas Alimentarias	21	1	7	38,10
Tecnología Alimentaria	15	6	2	53,33	Tecnología Alimentaria	20	9	3	60,00
Ampliación de Bromatología	20	6	5	55,00	Ampliación de Bromatología	21	9	2	52,38
	163	73	34	65,64		192	76	30	55,21

Los coordinadores de los diferentes cursos mantienen reuniones periódicas con los alumnos para conocer el grado de satisfacción. En estas reuniones se recoge la opinión y las sugerencias de los alumnos que posteriormente son tenidas en cuenta a la hora de planificar la enseñanza.

7.2.- Os índices de satisfacción do estudiantado, do profesorado, das persoas egresadas y de outros grupos de interés son axeitados.

Aspectos a valorar:

- Indicadores de satisfacción co persoal académico, persoal de apoio, recursos, prácticas externas, proceso formativo, mobilidade, etc.
- Os indicadores de satisfacción téñense en conta para a mellora e a revisión do plan de estudos.

Reflexión/comentarios que xustifican a valoración:

- En el informe de resultados de las encuestas de satisfacción del profesorado en el curso académico 2014/2015, el grado de satisfacción general fue de 3,98 (3,99 hombres y 3,97 mujeres) (sobre 5) entre el profesorado

En la siguiente Tabla se recoge la evolución histórica de las resultados de satisfacción (sobre 7)

Curso	Alumno		Profesorado	
	Satisfacción	% Partic.	Satisfacción	% Partic.
2009-10				15,00
2010-11	3,73	20,90	5,20	60,00
2011-12	4,05	18,03	6,76	50,00
2012-13	3,75	14,08	5,73	68,29
2013-14	4,11	5,32	5,37	44,83

Los valores obtenidos en general son similares a los valores medios obtenidos en la Universidad de Vigo. En el SIGC se dispone de procedimientos para el Análisis y Medición de Resultados Académicos, como el análisis de los indicadores de satisfacción (<http://www.fcou.uvigo.es/index.php/sistema-de-garantia-interno-de-calidad>).

Los diferentes indicadores de satisfacción han sido tenidos en cuenta para la mejora y revisión del plan de estudio. No se dispone de resultados de indicadores de satisfacción del PAS

7.3.- Os valores de inserción laboral das persoas egresadas da titulación son axeitados ao contexto socio-económico e profesional do título.

Aspectos a valorar:

- Análise dos históricos de resultados existentes nos estudos realizados sobre inserción laboral do título.
- Adecuación da evolución dos indicadores de inserción laboral en función das características do título.
- Os indicadores de inserción laboral téñense en conta para a mellora e a revisión do plan de estudos.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

Los últimos datos de inserción laboral son los correspondientes a el "Avance de resultados de inserción laboral titulados 2008-2009" elaborado por la Universidad de Vigo, y en el se recoge que los titulados en la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos encontraban el 66,7% trabajo en menos de un mes y que el 62,5% (63,6% mujeres y 60% hombres) trabajaba en algo relacionado con su titulación. Según los indicadores de la ACSUG para el curso 2012-2013 en el grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se ha obtenido una tasa de eficiencia del 95,24% y en el curso 2013-2014 del 87,72%.

CRITERIO 7:

Puntos febles detectados:

- Falta de homogeneidad en los resultados y datos de las encuestas e índices en los diferentes curso

Accións de mellora a implantar:

- Que la Universidad unifique criterios

Evidencias nas que se baseou a valoración:

E1: Memoria vixente do título

E2: Informes de verificación, modificacións e seguimento do título, incluíndo os plans de mellora

E12: Informes públicos sobre resultados do título (cómo éstos se teñen en conta para a revisión e mellora do plan de estudos)

E14: Plans e seguimento das accións de mellora (en concreto, accións de mellora realizadas a partir dos resultados obtidos en todos os indicadores)

E29: Estudos de inserción laboral ou datos de empregabilidade das egresadas e egresados do título

Indicadores nos que se baseou a valoración:

I1: Evolución do número de estudantes matriculados por curso académico

I2: Evolución do número de estudantes de novo ingreso por curso académico

I3: Relación de oferta/demanda das prazas de novo ingreso

I12: Evolución dos indicadores de resultados (estes datos facilitaríanse de xeito global para o título e para cada unha das materias que compoñen o plan de estudos/título):

- > Taxa de graduación
- > Taxa de abandono
- > Taxa de eficiencia
- > Taxa de rendemento
- > Taxa de éxito
- > Taxa de avaliación (distinguir entre alumnado a tempo completo e a tempo parcial)

I13: Evolución dos resultados das enquisas de satisfacción

I14: Evolución dos resultados de inserción laboral

I15: Indicadores incluídos no Sistema Integrado de Información Universitaria (SIIU)