

### Datos básicos del título

<i>Título:</i>	Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos		
<i>Universidad:</i>	Universitat de València		
<i>Centro:</i>	Facultat de Farmacia		
<i>Rama de conocimiento:</i>	Ciencias Médicas y de la Salud		
<i>Créditos:</i>	240	<i>Nº plazas:</i>	64
<i>Número de RUCT:</i>	2500884	<i>Fecha verificación:</i>	2009

### Valoración por criterios

<i>Organización y desarrollo (Criterio 1)</i>	Adecuada
<i>Información y transparencia (Criterio 2)</i>	Adecuada
<i>Sistema de garantía interno de calidad (Criterio 3)</i>	Adecuada
<i>Personal académico (Criterio 4)</i>	Adecuada
<i>Personal de apoyo, recursos materiales y servicios (Criterio 5)</i>	Satisfactoria
<i>Resultados de Aprendizaje (Criterio 6)</i>	Adecuada
<i>Indicadores de Satisfacción y Rendimiento (Criterio 7)</i>	Adecuada

Escala: Excelente, satisfactoria, adecuada, suficiente e insuficiente.

### Valoración global

Favorable

EL DIRECTOR GENERAL DE LA AVAP

Salvador Palazón Ferrando

## Criterio 1.- Organización y desarrollo.

*Estándar*

*El programa formativo está actualizado y se ha implantado de acuerdo a las condiciones establecidas en la memoria verificada y/o sus posteriores modificaciones.*

*Calificación*

*La calificación de este criterio se considera:*

Adecuada

*El estándar correspondiente al criterio se logra pero se detectan áreas de mejora de carácter voluntario.*

*Valoración  
descriptiva*

La organización y el desarrollo del título se corresponden con lo establecido en la memoria de verificación. Los distintos aspectos relacionados con este criterio han ido mejorando sustancialmente y se encuentran a un nivel satisfactorio. Los alumnos señalan que hay cierto solapamiento de contenidos entre algunas materias (valoración 1.93), por ejemplo Higiene con Toxicología y Parasitología, por lo que se debería mejorar la coordinación tanto vertical como horizontal. Aunque la secuencia de asignaturas permite la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos para el título, tanto estudiantes de los últimos cursos como egresados están de acuerdo en que sería necesaria una revisión del plan de estudios para revisar el orden cronológico de algunas asignaturas como Estadística, Legislación, Documentación, Higiene Alimentaria, etc.; así como para replantear la optatividad de otras como Envases o Análisis Sensorial, etc.

## Criterio 2.- Información y transparencia.

*Estándar*

*La institución dispone de mecanismos para comunicar de manera adecuada a todos los grupos de interés las características del programa y de los procesos que garantizan su calidad.*

*Calificación*

*La calificación de este criterio se considera:*

Adecuada

*El estándar correspondiente al criterio se logra pero se detectan áreas de mejora de carácter voluntario.*

*Valoración  
descriptiva*

En la información pública del título se recomienda completar y unificar la información en una sola web. La duplicidad de las webs no mejora el acceso a la información, tal como se refleja también en el informe de seguimiento de AVAP y las entrevistas con los responsables del título. Se recomienda actualizar la información sobre el perfil de egreso y salidas profesionales de los titulados.

### Criterio 3.- Sistema de garantía interno de calidad (SGIC).

*Estándar*

*En este criterio se analiza si la institución dispone de un sistema de garantía interna de la calidad formalmente establecido e implementado que asegura, de forma eficaz, la calidad y la mejora continua de la titulación.*

*Calificación*

*La calificación de este criterio se considera:*

Adecuada

*El estándar correspondiente al criterio se logra pero se detectan áreas de mejora de carácter voluntario.*

*Valoración  
descriptiva*

En el anterior informe se recomendaba dar difusión al buzón de quejas y sugerencias, no obstante el buzón sigue estando poco visible en la página web, y se le ha de dar mayor difusión para que las quejas y sugerencias se tramiten a través del mismo, y no por otros cauces. La universidad ha aportado al comité un documento con el CV breve de los profesores para su evaluación, pero no se encuentra acceso al CV de los profesores en la web. Se recomienda poner un acceso al CV del profesorado en las guías docentes.

Es necesario conseguir una mayor participación tanto de los estudiantes como del PDI en las encuestas de satisfacción. En el caso de los estudiantes una posibilidad es hacer las encuestas presenciales en el aula, buscando el momento más adecuado y suficientemente espaciado entre asignaturas para que el alumno no se encuentre sobrecargado. En general, los estudiantes opinan que las encuestas sirven para poco, por lo que es importante llevar a cabo tareas de difusión por parte de la Unidad para la Calidad para cambiar esta opinión.

#### Criterio 4.- Personal académico.

*Estándar*

*El personal académico que imparte docencia es suficiente y adecuado, de acuerdo con las características del título y el número de estudiantes.*

*Calificación*

*La calificación de este criterio se considera:*

Adecuada

*El estándar correspondiente al criterio se logra pero se detectan áreas de mejora de carácter voluntario.*

*Valoración  
descriptiva*

La tasa de PDI doctor ha ido disminuyendo en los últimos tres cursos: 83.75 (13/14), 81.08 (14/15) y 72.29 (15/16); así como la tasa de PDI a tiempo completo: 80% (13/14), 74.32 (14/15) y 63.86 (15/16). La explicación del equipo directivo lo atribuye al aumento progresivo en el número de profesores asociados, el cual justifica el descenso en las dos tasas. Se han de implementar medidas para recuperar los valores anteriores.

Aunque un número significativo del profesorado participa en programas de formación y actualización pedagógica, se han de mejorar estos datos incentivando al personal docente a participar en este tipo de actividades formativas.

**Criterio 5.- Personal de apoyo, recursos materiales y servicios.**

*Estándar*

*El personal de apoyo, los recursos materiales y los servicios puestos a disposición del desarrollo del título son los adecuados en función de la naturaleza, modalidad del título, número de estudiantes matriculados y competencias a adquirir por los mismos.*

*Calificación*

*La calificación de este criterio se considera:*

Satisfactoria

*El estándar correspondiente al criterio se logra completamente.*

*Valoración  
descriptiva*

Se han señalado algunas deficiencias en ciertas aulas: no son suficientemente grandes para el número de estudiantes (sobre todo en primer curso), la pizarra no está suficientemente visible desde el final, problemas de insonorización, o potencia de la red wifi. Se recomienda revisar estos aspectos. Así mismo se recomienda vigilar el tamaño de los grupos de prácticas, sobre todo en función de la capacidad del laboratorio a utilizar, para que no superen los 20 alumnos.

## Criterio 6.- Resultados de Aprendizaje.

*Estándar*

*Los resultados de aprendizaje alcanzados por los titulados son coherentes con el perfil de egreso y se corresponden con el nivel del MECES (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) de la titulación.*

*Calificación*

*La calificación de este criterio se considera:*

Adecuada

*El estándar correspondiente al criterio se logra pero se detectan áreas de mejora de carácter voluntario.*

*Valoración  
descriptiva*

Los sistemas de evaluación (y su descripción en las guías) de las distintas asignaturas son muy dispares, pasando de los muy genéricos a los excesivamente precisos. Se recomienda, en la medida de lo posible, homogeneizar los criterios y sus descripciones. Los indicadores de inserción laboral son aún bajos. La satisfacción de egresados y empleadores con el nivel de empleo alcanzado es baja. Estos titulados no tienen aún reconocidas legalmente muchas de las capacidades laborales que les deben corresponder por su formación, por lo que desde los centros se ha de trabajar para que estos aspectos se vayan corrigiendo.

## Criterio 7.- Indicadores de Satisfacción y Rendimiento.

*Estándar*

*Los resultados de los indicadores del programa formativo son congruentes con el diseño, la gestión y los recursos puestos a disposición del título y satisfacen las demandas sociales de su entorno.*

*Calificación*

*La calificación de este criterio se considera:*

Adecuada

*El estándar correspondiente al criterio se logra pero se detectan áreas de mejora de carácter voluntario.*

*Valoración  
descriptiva*

Los estudiantes han puesto de manifiesto, como se han comentado antes, la necesidad de revisar el plan de estudios. Se encuentran deficientes en algunas competencias, como el uso de herramientas estadísticas, o aspectos relacionados con la implantación y gestión empresarial. Los empleadores señalan como aspectos más deficientes la formación práctica de los egresados.

Como se ha comentado antes, los alumnos dan una calificación relativamente baja a los espacios destinados al trabajo (3). A este respecto han indicado que algunas aulas no son suficientemente grandes para el número de estudiantes (sobre todo en primer curso), que la pizarra no está suficientemente visible desde el final, problemas de insonorización, o potencia de la red wifi. También han señalado que existen algunos solapamientos que se deberían corregir.

Se recomienda dar mayor difusión a la titulación, poniendo el énfasis en las diversas salidas profesionales posibles.

Como se ha comentado más arriba las Tasas de PDI doctor y PDI a tiempo completo van en descenso, con valores actuales bajos que se deben corregir.

El plan de inserción laboral existente es suficiente pero se ha de mejorar para aumentar las tasas de empleabilidad.