



DE7- Proceso de evaluación de la enseñanza- aprendizaje  
 DE6- Procedimiento de desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje

**E.DE7.1- Informe de Evaluación y Propuestas de Mejora  
 (Propuesta de evaluación)  
 GRADO en CIENCIAS GASTRONÓMICA  
 CURSO 2019-20**

**DIMENSIÓN 5. DESARROLLO DE LA ENSEÑANZA**

PROCESO DE EVALUACIÓN DE LA ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los métodos de evaluación se adecuan a las competencias del programa formativo.</li> <li>La metodología utilizada en las diferentes asignaturas es variada permitiendo la evaluación de las competencias y de los resultados de aprendizaje.</li> <li>Coherencia entre la metodología utilizada en el proceso de enseñanza-aprendizaje y los métodos de evaluación.</li> <li>En el proceso de evaluación se ha cumplido lo establecido en las guías docentes.</li> <li>Adecuación del Trabajo Fin de Estudios a las características del título.</li> <li>La tasa de rendimiento<sup>1</sup> es adecuada y acorde con lo establecido en el Plan de</li> </ul>	EVIDENCIAS			
		E. OE4.1 Guías docentes de las asignaturas. SG4. Incidencias producidas del proceso de evaluación de la enseñanza-aprendizaje.			
<b>Resultados de las encuestas de satisfacción a los grupos de interés</b>					
EVAL PROF	1. Se han cumplido los aspectos fundamentales planteados en la guía docente	PUNT	4,26		
EVAL PROF	7. La asistencia a las diferentes actividades formativas me han ayudado a la comprensión y estudio de la asignatura	PUNT	3,94		
EVAL PROF	12. El sistema de evaluación es coherente con las actividades programadas	PUNT	3,97		
ESTUD-Primero	4. Se ha respetado la planificación inicial y las actividades programadas en las guías docentes o programas de las diferentes asignaturas.	PUNT	4,00		
ESTUD-Primero	9. En general, las metodologías docentes favorecen mi implicación en el proceso de aprendizaje	PUNT	3,43		
ESTUD-Primero	10. En general, la carga de trabajo de 25 horas por crédito se cumple	PUNT	4,00		
ESTUD-Tercero	3. Se ha respetado la planificación inicial y las actividades programadas en las guías docentes o programas de las asignaturas	PUNT	3,20		
ESTUD-Tercero	4. Los conocimientos, habilidades y actitudes propuestos en las guías docentes se están desarrollando tal y como se había previsto	PUNT	3,80		

<sup>1</sup> Se puede desagregar en asignatura o materia y curso.



DE7- Proceso de evaluación de la enseñanza- aprendizaje  
 DE6- Procedimiento de desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje

## DIMENSIÓN 5. DESARROLLO DE LA ENSEÑANZA

<p>Estudios.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La tasa de éxito<sup>2</sup> es adecuada y acorde con lo establecido en el Plan de Estudios.</li> <li>La tasa de presentados y presentadas<sup>3</sup> es adecuada y acorde con lo establecido en el Plan de Estudios.</li> <li>La tasa de abandono de los y las estudiantes de primer curso es adecuada y acorde con lo establecido en el Plan de Estudios.</li> <li>La tasa de eficiencia de los graduados y graduadas es adecuada y acorde con lo establecido en el Plan de Estudios.</li> <li>La tasa de graduación es adecuada y acorde con lo establecido en el Plan de Estudios.</li> <li>Los indicadores de los estudiantes de nuevo ingreso (tasa de éxito, tasa de rendimiento y tasa de presentados) son adecuados y acordes con el plan de estudios</li> </ul>	ESTUD-Tercero	12. En general, la carga de trabajo de 25 horas por crédito se cumple	PUNT	4,20
	ESTUD-Tercero	18. Los sistemas de evaluación se adecuan a las metodologías de aprendizaje	PUNT	4,20
	ESTUD-Tercero	19. El nivel de exigencia de la evaluación se adecua al proceso formativo	PUNT	4,40
	PROF	15- El contenido del programa previsto (nivel y extensión) de las asignaturas que imparto y el periodo real para su desarrollo es el adecuado	PUNT	4,32
	PROF	16- Los procedimientos de evaluación más generalizados en el grado valoran adecuadamente el nivel de competencias (conocimientos, destrezas, actitudes..) que han adquirido los estudiantes	PUNT	4,10
	EGRES	10. Los contenidos de las guías docentes se han desarrollado como se había planificado	PUNT	1,67
	EGRES	11. Las metodologías utilizadas en los diferentes módulos se han adecuado a las competencias de la titulación y al perfil de egreso	PUNT	2,83
	EGRES	12. En general, considero que el proceso de evaluación se adecua a las competencias impartidas en la titulación	PUNT	2,83
	EGRES	33. Los objetivos del trabajo fin de grado estaban claros desde el comienzo de su desarrollo	PUNT	2,83
	EGRES	34. Los requisitos y criterios de evaluación del trabajo fin de grado son adecuados y se publicaron con antelación	PUNT	2,50
	EGRES	35. La calificación otorgada en mi trabajo fin de grado se adecuo a los requisitos establecidos	PUNT	3,33
	<b>Indicadores</b>			
	I.DE7.01	<b>Tasa de rendimiento</b>	<b>Puntuación</b>	<b>88.66%</b>
	I.DE7.02	<b>Tasa de éxito</b>	<b>Puntuación</b>	<b>94.72%</b>
	I.DE7.03	<b>Tasa de presentados y presentadas</b>	<b>Puntuación</b>	<b>93.61%</b>
I.DE7.04	<b>Tasa de abandono de los estudiantes de primer curso (CURSO ANTERIOR)</b>	<b>Puntuación</b>	<b>26.83%</b>	
I.DE7.05	<b>Tasa de eficiencia de los graduados y graduadas</b>	<b>Puntuación</b>	<b>92.53%</b>	

<sup>2</sup> Se puede desagregar en asignatura o materia y curso.

<sup>3</sup> Se puede desagregar en asignatura o materia y curso.



DE7- Proceso de evaluación de la enseñanza- aprendizaje  
DE6- Procedimiento de desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje

## DIMENSIÓN 5. DESARROLLO DE LA ENSEÑANZA

I.DE7.06	Tasa de graduación	Puntuación	54.55%
I.DE7.10	Tasa de rendimiento de los estudiantes de nuevo ingreso	Puntuación	77.78%
I.DE7.11	Tasa de éxito de los estudiantes de nuevo ingreso	Puntuación	89.97%
I.DE7.12	Tasa de presentados de los estudiantes de nuevo ingreso	Puntuación	86.45%

### DESARROLLO PLAN DE MEJORAS DE CURSOS ANTERIORES:

Curso detección	Objetivos a conseguir	Acciones desarrolladas	Prioridad	Responsable	Fecha de Inicio	Fecha de finalización	Grado de Consecución
GUÍA DOCENTE							



DE7- Proceso de evaluación de la enseñanza- aprendizaje  
 DE6- Procedimiento de desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje

### DIMENSIÓN 5. DESARROLLO DE LA ENSEÑANZA

	2015-16 2016-17 2017-18	Revisar y adecuar las guías docentes a los resultados de aprendizaje del plan de estudios	<p>1. La CAT ha revisado las guías docentes siguiendo el procedimiento de programación docente (OE4)</p> <p>Se ha examinado la adecuación de las guías docentes con lo especificado en la Memoria de Verificación del Grado</p> <p>3. Se ha analizado la adecuación de las metodologías docentes y de los sistemas de evaluación para que contribuyan a la consecución de los resultados de aprendizaje.</p> <p>4. Los sistemas de evaluación planteados en las guías docentes permiten una valoración fiable de los resultados de aprendizaje</p>	Media	CAT Coordinación de Título, Presidencia de la CAT Coordinadores de curso	Mayo 2016	anual	X SI <input type="checkbox"/> NO- Justificación: Se han desarrollado las acciones de mejora pero es una acción que se repite anualmente para seguir trabajando en su adecuación.
	2017-18	Mejorar la coordinación entre las asignaturas y también las actividades externas	Incrementar las reuniones de coordinación	Alta	Coordinadores de curso y de título	Septiembre 2018	Septiembre 2020	X SI <input type="checkbox"/> NO- Justificación: Las valoraciones de coordinación entre materias y en global ha mejorado en los últimos cursos.
	<b>TASAS DE RENDIMIENTO</b>							



DE7- Proceso de evaluación de la enseñanza- aprendizaje  
 DE6- Procedimiento de desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje

## DIMENSIÓN 5. DESARROLLO DE LA ENSEÑANZA

	2015-16 2016-17 2017-18	Mejorar la tasa de rendimiento (Verifica 70)	Recomendar a los estudiantes cómo debe ser su matrícula según sus características personales.	Media	CAT Coordinadores de curso	Septiembre 2016	Septiembre 2020	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO- Justificación: Se observa una mejora progresiva en los cursos sucesivos.
	2018-2019	Mejorar la tasa de abandono (Verifica 10)	1. Analizar las causas del abandono de los estudiantes 2. Ofrecer más información a los estudiantes en el momento de la matrícula 3. estudiar junto con el profesorado del primer curso, sobre todo el de las materias que obtienen peores resultados para desarrollar acciones de mejora	Alta	CAT Coordinadores de Título y curso	Septiembre 2016	Julio 2020	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO- Justificación: Normalmente la causa de abandono es porque la titulación no era la primera opción o no conocían la titulación.

### COMENTARIOS:

#### ***1-Los métodos de evaluación se adecuan a las competencias del programa formativo***

En general, los métodos de evaluación se adecuan a los resultados de aprendizaje de los diferentes módulos y a los objetivos del programa formativo, desarrollando todas las competencias generales y específicas planteadas en el Plan de Estudios del GRADO en CIENCIAS GASTRONÓMICAS

El documento de VERIFICA prevé que los métodos de evaluación más comunes en la titulación son:

a) Para las *asignaturas predominantemente teóricas*: examen escrito del conjunto de los contenidos impartidos y/o presentación de trabajos individuales o de grupo, donde se demuestra la adquisición de las competencias correspondientes a la materia y asignatura en cuestión. Además, se lleva a cabo una evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje. También se realizan seminarios donde se valoran la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas;



## DIMENSIÓN 5. DESARROLLO DE LA ENSEÑANZA

espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte del alumnado.

b) Para las *asignaturas predominantemente prácticas*: evaluación del trabajo práctico mediante la elaboración de un informe de las sesiones, que se puede complementar con un examen o cuestionario teórico;

c) Para el *trabajo de fin de grado* se lleva a cabo la defensa ante un tribunal de un trabajo individual que podrá ser de diferentes tipos, tanto teórico (denominado bibliográfico) como práctico (denominado experimental), con sus requisitos formales de presentación, desarrollo, conclusiones, bibliografía, entre otros. Toda esta información se encuentra disponible en la página web propia de la titulación.

d) La evaluación de las *prácticas externas* consiste en la valoración por parte del profesor tutor del trabajo realizado, teniendo el proceso de consultas periódicas con el alumno, las valoraciones recibidas en su caso de parte de la empresa y el informe o memoria presentado necesariamente por el alumno al finalizar la práctica.

Concluimos afirmando, que los procesos de evaluación cumplen con lo establecido en las guías docentes de las asignaturas, estado todas ellas disponibles en la página web de la titulación.

La CAT del Grado en Ciencias Gastronómicas se responsabiliza de verificar que las guías académicas de cada asignatura contengan las competencias del programa formativo y el sistema de evaluación propuesto para lograr dichas competencias.

Para completar la información presentada y teniendo en cuenta la opinión de los profesores, el ítem sobre si "los procedimientos de evaluación más generalizados en el grado valoran adecuadamente el nivel de competencias (conocimientos, destrezas, actitudes...) que han adquirido los estudiantes", ha obtenido una media de 4,10, ligeramente superior a la media de la universidad (3,95) y a la del curso anterior que fue de 3,82.

En el caso de los estudiantes de tercero valoran con un 3,80, valor superior a la media de la Universidad (3,40), que "Los conocimientos, habilidades y actitudes propuestos en las guías docentes se están desarrollando adecuadamente".

En el caso de los egresados, las valoraciones obtenidas respecto si "Las metodologías utilizadas en los diferentes módulos se han adecuado a las competencias de la titulación y al perfil de egreso" (2,83) y si "En general, considero que el proceso de evaluación se adecua a las competencias impartidas en la titulación" (2,83) son todas ellas inferiores a 3,00. Sin embargo, hay que resaltar que se trata de un número escaso de encuestas (6) y además todos los ítems están valorados negativamente, incluso aquellos que son comunes a otras titulaciones y se encuentran bien valorados de forma global. Es de destacar que las valoraciones obtenidas por la Universidad de Valencia son similares (2,96 y 3,10 respectivamente). Esto puede ser debido a que en los



## DIMENSIÓN 5. DESARROLLO DE LA ENSEÑANZA

primeros cursos de implantación existiesen discrepancias entre las guías docentes y el documento VERIFICA, hecho que ha sido resultado por la CAT, coordinación de titulación y coordinación de curso. No obstante, tanto la coordinación de curso como las coordinaciones de curso seguirán la evolución de este ítem conforme se va afianzando la titulación.

### ***2-La metodología utilizada en las diferentes asignaturas es variada permitiendo la evaluación de las competencias y de los resultados de aprendizaje***

Las metodologías docentes contempladas en la memoria Verifica incluyen:

- *Clases presenciales* en las que el profesorado presenta parte de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.
- *Tutorías* en las que se valorará el proceso de aprendizaje de un modo globalizado, se resolverán las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases, y les orientará sobre los métodos de trabajo más útiles para resolver los problemas que se les puedan presentar.
- *Clases prácticas de aula* con resolución de problemas y casos. En las que se aplican los conocimientos adquiridos en las clases de teoría. Se potenciará la resolución de problemas con espíritu crítico.
- *Clases prácticas de laboratorio* destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesorado presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.
- *Clases prácticas de informática* relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos y destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.
- Los *seminarios* serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).
- *Visitas* a otros centros de interés (empresas, industrias, mercados de abastecimiento, entre otros)
- Horas de *trabajo autónomo* destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del



## DIMENSIÓN 5. DESARROLLO DE LA ENSEÑANZA

trabajo a exponer en seminarios.

Cada materia selecciona las metodologías docentes más adecuadas para facilitar que el estudiantado alcance las competencias del Grado. El método seguido para la evaluación de las competencias de cada materia se expone claramente en el apartado "evaluación" de las guías docentes, publicadas con antelación al proceso de matrícula. La CAT comprueba que las guías docentes contengan un sistema de evaluación coherente con las competencias a evaluar, y revisa que la metodología propuesta esté de acuerdo con el plan de estudios verificado. Previamente las guías académicas se consensuan en el Departamento responsable de la docencia y se remiten a la CAT. En caso de detectar discordancias, se solicitaría al Departamento su modificación.

En el Grado de Ciencias Gastronómicas, la coordinación es más compleja que en otros grados por incluir un gran número de Departamentos y áreas de conocimiento distintas, ubicados geográficamente en los tres Campus de la UV, con participación de 2 Departamentos de la Universidad Politécnica de Valencia (UPV) y con numerosas actividades externas a la Facultat de Farmàcia ligadas a bastantes asignaturas, por lo que cuenta, además con la participación de personal de la Fundación Lluís Alcanyís de la UV para su organización. La coordinación principal recae sobre los coordinadores de curso y sus consultas/reuniones con los profesores responsables de cada asignatura. La coordinación global se lleva a cabo entre los coordinadores de curso y titulación, y finalmente se presentan las propuestas, los resultados y los problemas encontrados en la CAT.

Los coordinadores de curso y titulación han solicitado a los Departamentos que coordinen los contenidos de las materias que imparten al objeto de que tengan una secuencia lógica y ordenada a lo largo de los diferentes cursos del grado. La dirección del centro ha promovido la realización de reuniones de coordinación en dos ámbitos, departamental e interdepartamental.

Para completar la información presentada con la opinión de los estudiantes sobre la evaluación los profesores, de si "La asistencia a las diferentes actividades formativas me han ayudado a la comprensión y estudio de la asignatura", ha obtenido un 3,94, superior que la media de la UV (3,80).

En cuanto al ítem "En general, las metodologías docentes favorecen mi implicación en el proceso de aprendizaje", los estudiantes de primero le otorgan un valor de 3.43, también superior a la media de la UV (3,22).





## DIMENSIÓN 5. DESARROLLO DE LA ENSEÑANZA

### ***3-Coherencia entre la metodología utilizada en el proceso de enseñanza-aprendizaje y los métodos de evaluación.***

La CAT, con el trabajo previo de los coordinadores de curso y titulación, ha velado por la mejora de la coherencia de todos los aspectos relacionados con el proceso de enseñanza-aprendizaje y su consecuente evaluación, revisando y homogeneizando los criterios para elaborar las guías docentes anualmente. Según las encuestas de los agentes implicados, el ítem "El sistema de evaluación es coherente con las actividades programadas" se valora con un 3,97, similar a la media de la UV (3,93). Los estudiantes de tercero valoran positivamente que los sistemas de evaluación se adecuan a las metodologías de aprendizaje (4,2) y que el nivel de exigencia de la evaluación se adecua al proceso formativo (4,4). Ambos aspectos se encuentran por encima de la media de la UV (3,21 y 3,10 respectivamente). Además, es importante destacar la mejora de estos ítems respecto a cursos anteriores (3,80 para ambos ítems en el curso 2018-2019 y 2,17 para los dos ítems en el curso 2017-2018). Este refleja las acciones realizadas desde la coordinación de titulación y de cursos, así como desde la presidencia de la CAT.

### ***4-En el proceso de evaluación se ha cumplido lo establecido en las guías docentes.***

En el caso de detectar el incumplimiento del sistema de evaluación establecido en las guías docentes, los estudiantes pueden manifestarlo a través del buzón de quejas/sugerencias, a través de la plataforma "Entreu" o mediante una solicitud en Secretaría o Decanato.

El profesorado es muy consciente de la importancia de respetar el sistema de evaluación recogido en la guía docente y no se han recibido quejas al respecto.

Si se registrara una solicitud y se admitiera a trámite, como primera opción se solicitaría al profesorado implicado que revisara la evaluación ajustándose a la guía, si no estuviese de acuerdo, se convocaría la "Comisión de revisión de calificaciones" del Centro, cuyos componentes se designan en Junta de Centro para cada curso y se publican en la página web. Con independencia del proceso de revisión de la calificación, se notificaría al Departamento para la revisión y modificación, si procede, del sistema de evaluación en la guía docente que se modificaría para el curso siguiente.

En caso de conflicto, los precedentes de la actuación de la Comisión en otras titulaciones del Centro, indican que prevalece la resolución que respeta lo publicado en la guía docente.



## DIMENSIÓN 5. DESARROLLO DE LA ENSEÑANZA

En el caso del GRADO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS no se ha registrado ninguna incidencia a este respect, tal y como reflejan las encuestas a los grupos implicados. En primer lugar, en la evaluación docente, el ítem "Se han cumplido los aspectos fundamentales planteados en la guía docente" es valorado con un 4,26, superior a la media de la UV (4,17) y con un evolución positive respect a años anteriores (4,23 curso 2018-2019, 4,2 curso 2017-2018 y 3,90 curso 2016-2017).

Los estudiantes de primer curso valoran con un 4,00 que se ha respetado la planificación inicial y las actividades programadas en las guías docentes o programas de las diferentes asignaturas, por encima de la media de la UV (3,64) y al curso anterior (3,25). A la misma cuestión los estudiantes de tercer curso la valoran con un 3,20, inferior a la media de la UV (3,49). El profesorado valora con un 4,32 (superior a la media de la UV (4,00) y al curso anterior (3,82)) el ítem "El contenido del programa previsto (nivel y extensión) de las asignaturas que imparto y el periodo real para su desarrollo es el adecuado".

Los estudiantes de primero valoran con un 4,00 el ítem "En general, la carga de trabajo de 25 horas por crédito se cumple", valoración superior a la UV (3,40) y a la de cursos anteriores (3,38). También los estudiantes de tercero valoran positivamente aspecto alcanzando este aspecto un valor de 4,2, superior a la media de la UV (2,99) y a la del curso anterior (3,20).

Por el contrario, los egresados valoran negativamente este aspecto, ya que el ítem "Los contenidos de las guías docentes se han desarrollado como se había planificado" obtiene una valoración de 1,67, muy por debajo de la media de la UV (3,31). Esta incidencia ya fue detectada en cursos anteriores, por lo que se realizaron reuniones entre coordinación de título y cursos y con docentes de la titulación para revisar los contenidos y las temporalizaciones programadas. Se actuó sobre el calendario docente procurando finalizar las clases de teoría una semana antes del inicio de los exámenes, intentando evitar que las actividades externas y su carga de trabajo se aproximaran al periodo de exámenes y que las numerosas actividades en las que participan los estudiantes, estén incluidas en sus horas docentes o reconocidas con créditos por participación (de optatividad). Reflejo de estas mejoras son las valoraciones obtenidas en las encuestas de satisfacción de los estudiantes de primero y tercero, antes expuestas.



## DIMENSIÓN 5. DESARROLLO DE LA ENSEÑANZA

### 5-Adecuación del Trabajo Fin de Estudios a las características del Título.

En el plan de estudios del Grado de CIENCIAS GASTRONÓMICAS se especifica que el Trabajo Fin de Grado es una asignatura obligatoria que se computa con 12 créditos ECTS.

El trabajo fin de grado consistirá en el desarrollo autónomo por parte del estudiante de un proyecto, bajo la dirección de un profesor tutor, que podrá contener una parte experimental si así lo requiere el tema propuesto y cuya realización tiene como finalidad que el estudiante sea capaz de integrar las enseñanzas recibidas durante sus estudios y asegurar la adquisición de las competencias propias de la titulación.

Las competencias a las cuales faculta el desarrollo de la asignatura son:

1. Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas
2. Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen soluciones.
3. Adquirir la formación básica para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico.
4. Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
5. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
6. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
7. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
8. Resolver tareas o realizar trabajos en el tiempo asignado para ello manteniendo la calidad del resultado.
9. Ser capaz de construir un texto escrito comprensible y organizado.
10. Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.



## DIMENSIÓN 5. DESARROLLO DE LA ENSEÑANZA

11. Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.

12. Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.

Cada año se realiza una nueva oferta de títulos de TFG, de manera que el estudiante puede consultarla en la página Web del Grado. El número de plazas ofertadas superará al de estudiantes matriculados.

La adjudicación de tema y tutor se realiza siguiendo un orden de elección basado en la nota media del expediente y el número de créditos superados.

Evaluaremos a continuación la encuesta de Egresados para valorar la satisfacción de los estudiantes con el desarrollo del Trabajo de Fin de Grado

Respecto a si "Los objetivos del trabajo fin de grado estaban claros desde el comienzo del desarrollo" y si "Los requisitos y criterios de evaluación del trabajo fin de grado son adecuados y se publicaron con antelación" se ha valorado con un 2,83 y 2,50 respectivamente. Esto puede ser debido a que al ser el primer año de implantación fue complicado adaptar la temática al campo de la gastronomía. Además, hay que sumar la complejidad de coordinar docentes de diferentes departamentos y centros, con normativas y plazos diferentes. No obstante, se revisarán las valoraciones de estos ítems en los próximos cursos.

Sin embargo, cabe destacar que los egresados valoran positivamente al tutor/a del trabajo fin de grado, así como el trabajo fin de grado desarrollado, con valoraciones de 4,00 y 4,17 respectivamente.

### ***6- Tasas de rendimiento de la titulación***

En el plan de estudios (VERIFICA) se establece una estimación del 70% para la tasa de graduación, un 10 % de tasa de abandono y un 85 % de tasa de eficiencia.

Si analizamos los datos obtenidos durante la implantación del título (posteriormente se estudiarán individualmente), es importante destacar que se han conseguido los valores estimados en la Tasa de eficiencia, en la de Graduación y en la de Abandono.

### **a) Tasa de rendimiento, tasa de éxito y tasa de presentados/as**



## DIMENSIÓN 5. DESARROLLO DE LA ENSEÑANZA

En el curso 19-20, el 93,61% de los créditos matriculados han sido créditos presentados a evaluación (tasa de presentados). De los créditos presentados a evaluación, el 94,72% son créditos superados (tasa de éxito), lo que refleja que el título obtuvo, para el citado curso académico, una tasa de rendimiento del 88,66%.

Esta tasa de rendimiento supone una mejora con respecto a la obtenida en el curso anterior que fue de 75,90 %. Asimismo, tanto la tasa de éxito como la de presentados/as mejoran a las obtenidas en el curso anterior que alcanzaron un valor de 82,68 % y 91,80 % respectivamente.

Esto indica un buen ajuste en el Grado entre las competencias y las metodologías docentes y formas de evaluación establecidas.

Vamos a analizar estos indicadores desde el punto de vista de las diferentes asignaturas que componen el plan de estudios.

Las materias con mejor resultados (tasa de Rendimiento y Éxito del 100%) son:

- ♦ Psicología del consumidor y de los recursos humanos (Primer curso)
- ♦ Gastronomía mediterránea (Segundo curso)
- ♦ Economía Aplicada (Segundo Curso)
- ♦ Políticas Públicas (Segundo Curso)
- ♦ Emprendimiento y Plan de negocio (Tercer Curso)
- ♦ Idiomas y Gastronomía (Cuarto curso)
- ♦ Desarrollo local (Cuarto curso)
- ♦ Técnicas de cocina aplicadas (Cuarto curso)
- ♦ Gestión de cocina (Cuarto curso)
- ♦ Showcooking (Cuarto curso)
- ♦ Avances tecnológicos (Cuarto curso)
- ♦ Prácticas Externas (Cuarto curso)

En el caso de las asignaturas básicas:

- ♦ Biología Vegetal con una tasa de Rendimiento del 89,39% y de Éxito del 93,94%
- ♦ Biología Animal con una tasa de Rendimiento del 83,72% y de Éxito del 90,70%

Y por último con respecto a las materias que obtienen resultados más bajos destacamos:

- ♦ Análisis de datos con una tasa de Rendimiento del 53,33% y de Éxito del 66,67%
- ♦ Bromatología con una tasa de Rendimiento del 54,55% y de Éxito del 54,55%



## DIMENSIÓN 5. DESARROLLO DE LA ENSEÑANZA

El motivo por el cual estas asignaturas consiguen una menor tasa de Rendimiento y de Éxito se debe fundamentalmente a que son asignaturas que requieren un importante esfuerzo de comprensión razonada y están situadas en los dos primeros cursos, cuando el estudiante está aún acoplándose a nuevas formas de estudio, además de que muchos de ellos vengan de líneas diferentes a las experimentales del bachillerato. De hecho, en el tercer y cuarto curso estos dos indicadores se encuentran por encima del 90%. Con respecto a los porcentajes del Trabajo Fin de Grado debemos destacar que esta asignatura presenta una tasa de Rendimiento del 84,81% y de Éxito del 100%, si bien hay que considerar que muchos estudiantes se matriculan, pero luego no se presentan.

### **b) Tasa de abandono de primer curso**

De acuerdo con los datos facilitados por el Servicio de Informática, la tasa de abandono del primer curso en el que se implantó el Grado (2015-16) fue del 21.95%, y el curso siguiente mejoró para situarse en el 12.77%, en el curso 2018-19 descendió hasta el 7,69% para volver a ascender en el 2018-19 al 26,83%. El comportamiento aparentemente errático de la tasa de abandono de primer curso, se debe a la concurrencia de varios factores que dependen en su mayoría de causas ajenas al título, como que a bastantes estudiantes se les hace difícil compatibilizar la asistencia a las actividades de este Grado presencial con un trabajo de las características del ámbito de la restauración que se caracteriza por una fuerte temporalidad en su demanda de personal, con lo que se alternan periodos de alta demanda en tiempo de dedicación con otros de crisis con la pérdida de los ingresos económicos que les hacen inviable asumir los costes de los estudios, otras razones son que los estudiantes desconocen al matricularse el nivel de exigencia en cuanto a los conocimientos y competencias que deben adquirir.

Se relaciona con esta tasa de abandono el perfil de estudiante del Grado, ya que se unen un 2,7% de mayores de 25 años (sin estudios universitarios), un 2,7% con estudios extranjeros, un 5,4% de bachiller de la UE y un 18,91% de Ciclos Formativos de Grado Superior, quedando un 64,86% los que acceden con las PAU, cuya nota de corte es 7,4.

El problema del abandono por razones económicas y profesionales se conoce porque algunos estudiantes comunican personalmente en decanato su decisión, por las solicitudes de anulación de matrícula por causa de fuerza mayor y por las solicitudes de matrícula a tiempo parcial.



## DIMENSIÓN 5. DESARROLLO DE LA ENSEÑANZA

### **c) Tasa de eficiencia de los graduados.**

Respecto a la tasa de eficiencia de las y los graduados, cabe señalar que posee un valor del 92,53%. Este valor es algo inferior al obtenido en el curso anterior (97,01%). No obstante, hay que tener en cuenta que en este grado muchos de sus estudiantes compaginan los estudios con alguna actividad laboral en el servicio de la hostelería, lo que puede tener un impacto sobre este indicador.

### **d) Tasa de graduación**

La tasa de graduación de los estudiantes del curso 2018-2019 se sitúa en el 54,55%. También este indicador puede estar afectado por el hecho de que muchos estudiantes compaginen estudios y trabajo.

### **e) Tasa de rendimiento, tasa de éxito y de presentados/as de los/as estudiantes de nuevo ingreso**

Centrándonos en los/las estudiantes de nuevo ingreso que se incorporaron al grado en el curso 19-20, podemos establecer que el 86,45 % de los créditos matriculados han sido créditos presentados a evaluación (tasa de presentados). Los estudiantes de nuevo ingreso superan el 89,97 % de los créditos a los que se presentan a evaluación (tasa de éxito), lo que refleja que la tasa de rendimiento para los/as estudiantes de nuevo ingreso fue del 77,78%.

Esta tasa de rendimiento supone una mejora con respecto a la obtenida en el curso anterior que fue de 61,22 %. Asimismo, la tasa de éxito para estudiantes de nuevo ingreso mejora respecto al curso anterior donde se alcanzó un valor de 69,72%. Por el contrario, cabe destacar una ligera caída en la tasa de presentados de estudiantes de nuevo ingreso registrándose un 87,8 % en el curso 18-19. No obstante, a pesar de que se ha reducido la tasa de estudiantes de nuevo ingreso presentados, la tasa de rendimiento es superior.

En definitiva, teniendo en cuenta los datos podemos concluir que los indicadores de los estudiantes de nuevo ingreso (tasa de éxito, tasa de rendimiento y tasa de presentados) son adecuados y acordes con el plan de estudios.



DE7- Proceso de evaluación de la enseñanza- aprendizaje  
 DE6- Procedimiento de desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje

### DIMENSIÓN 5. DESARROLLO DE LA ENSEÑANZA

VALORACIÓN	A	B	C	D	EI
Los métodos de evaluación se adecuan a las competencias del programa formativo.	<b>X</b>				
La metodología utilizada en las diferentes asignaturas es variada permitiendo la evaluación de las competencias y de los resultados de aprendizaje.	<b>X</b>				
Existe coherencia entre la metodología utilizada en el proceso de enseñanza-aprendizaje y los métodos de evaluación	<b>X</b>				
En el proceso de evaluación se ha cumplido lo establecido en las guías docentes.	<b>X</b>				
Adecuación del Trabajo Fin de Estudios a las características del Título.	<b>X</b>				
La tasa de rendimiento es adecuada y acorde con lo establecido en el Plan de Estudios	<b>X</b>				
La tasa de éxito es adecuada y acorde con lo establecido en el Plan de Estudios.	<b>X</b>				
La tasa de presentados y presentadas es adecuada y acorde con lo establecido en el Plan de Estudios.	<b>X</b>				
La tasa de abandono de los y las estudiantes de primer curso es adecuada y acorde con lo establecido en el Plan de Estudios.			<b>X</b>		
La tasa de eficiencia de los graduados y graduadas es adecuada y acorde con lo establecido en el Plan de Estudios.	<b>X</b>				
La tasa de graduación es adecuada y acorde con lo establecido en el Plan de Estudios.	<b>X</b>				
Los indicadores de los estudiantes de nuevo ingreso (tasa de éxito, tasa de rendimiento y tasa de presentados) son adecuados	<b>X</b>				
<b>PUNTOS FUERTES</b>					
Los métodos de evaluación se adecuan a las competencias del programa formativo.					
La metodología utilizada en las diferentes asignaturas es variada permitiendo la evaluación de las competencias y de los resultados de aprendizaje.					
Existe coherencia entre la metodología utilizada en el proceso de enseñanza-aprendizaje y los métodos de evaluación					
En el proceso de evaluación se ha cumplido lo establecido en las guías docentes.					
Adecuación del Trabajo Fin de Estudios a las características del Título.					





DE7- Proceso de evaluación de la enseñanza- aprendizaje  
DE6- Procedimiento de desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje

## DIMENSIÓN 5. DESARROLLO DE LA ENSEÑANZA

La tasa de rendimiento es adecuada y acorde con lo establecido en el Plan de Estudios

La tasa de éxito es adecuada y acorde con lo establecido en el Plan de Estudios.

La tasa de presentados y presentadas es adecuada y acorde con lo establecido en el Plan de Estudios.

La tasa de eficiencia de los graduados y graduadas es adecuada y acorde con lo establecido en el Plan de Estudios.

La tasa de graduación es adecuada y acorde con lo establecido en el Plan de Estudios.

Los indicadores de los estudiantes de nuevo ingreso (tasa de éxito, tasa de rendimiento y tasa de presentados) son adecuados

PUNTOS DÉBILES	PROPUESTAS DE MEJORA	IMPORTANCIA	TEMPORALIZACIÓN	AGENTE
Tasa de abandono de los estudiantes de primer curso	Ofrecer orientación a los estudiantes de primer curso	ALTA	2021	Coordinador de primer curso Estudiantes mentores Equipo decanal



DE7- Proceso de evaluación de la enseñanza- aprendizaje  
DE6- Procedimiento de desarrollo del proceso de enseñanza-apre