

Grado en Ciencias Gastronómicas

3- Análisis de los indicadores establecidos en el SGIC (al menos, los indicadores incluidos en el Real Decreto 1393/2007 y los establecidos en el seguimiento) y si es necesario acciones de mejora desarrolladas a partir del análisis de los resultados.

En la tabla que presentamos a continuación, se incluyen los indicadores que han sido procesados y analizados para el Grado de Ciencias Gastronómicas.

Se señalan de color verde los indicadores que han sido seleccionados por la AVAP para el Seguimiento de las titulaciones.

ORGANIZACIÓN DE LA ENSEÑANZA							
Procesos de Evaluación de la Organización de la Enseñanza	INDICADOR	DEFINICIÓN	PUNTUACIÓN				
			2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20
	Tasa de estudiantes preinscritos sobre las plazas ofertadas	Para el curso académico X, relación porcentual entre el número total de estudiantes que solicitan cursar los estudios (total de preinscritos) y las plazas ofertadas para ese título.	396%	324%	290%	204%	272%
	Tasa de preinscritos en primera opción sobre las plazas ofertadas	Para el curso académico X, relación entre el número de estudiantes preinscritos y preinscritas en primera opción en la titulación y el número total de plazas ofertadas por la titulación.	222%	122%	118%	56%	82%
	Tasa de oferta y demanda (tasa de estudiantes preinscritos en primera y segunda opción sobre las plazas ofertadas)	Para el curso académico X, relación porcentual entre el número de estudiantes que solicitan cursar los estudios, mediante preinscripción en primera y segunda opción, en el título y las plazas se ofertan para esa titulación.	252%	168%	160%	88%	106%
	Tasa de estudiantes preinscritos en primera opción sobre el total de preinscritos	Para el curso académico X, relación porcentual entre el número de estudiantes preinscritos en primera opción en la titulación y el número total de estudiantes que han realizado la preinscripción de acceso a esos estudios.	56%	37,65%	40,69%	27,45%	30,15%
	Tasa de Matriculación (Tasa de estudiantes matriculados sobre plazas ofertadas)	Para el curso académico X, relación porcentual entre el número de estudiantes que se matriculan en una titulación en relación con las plazas que oferta la Universidad para ese título.	82%	90%	78%	82%	74%

Grado en Ciencias Gastronómicas

Tasa de estudiantes matriculados en primera opción sobre el total de matriculados	Para el curso académico X, relación porcentual entre el número de estudiantes matriculados y matriculadas en primera opción sobre el total de matriculados y matriculadas.	85,36%	60%	66,66%	43,90%	70,27%	
Nota de corte por vía de acceso	Este dato recoge la nota de corte de la titulación teniendo en cuenta las diferentes formas de acceso.		2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20
		GENERAL	7,37	7,30	7,25	6,86	7,40
		>25	6,08	5,22	5,64	-	5
		>40	-	6,88	5	-	-
		>45	-	5	-	-	-
		TITULACIÓN UNIVERSITARIA	7,34	6,78	7,42	5	7,42
		PERSONAS CON ADAPTACIÓN FUNCIONAL	5	-	-	-	-
DEPORTISTAS ALTO NIVEL	5	5	-	-	-		
Formas de acceso a la titulación (se tienen en cuenta las vías de acceso)	Es la relación porcentual entre el número de estudiantes que acceden a la titulación por las distintas vías (Bachillerato, Ciclo Superior, acceso para mayores de 25 años) y el número total de estudiantes que acceden a los estudios.		2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20
		BACHILLER UE	-	2,22%	-	12,19%	5,40%
		CICLO FORMATIVO SUPERIOR	-	17,77%	17,94%	14,63%	18,91%
		>25	-	2,22%	5,12%	-	2,70%
		DE ESTUDIOS EXTRANJEROS	-	-	-	2,43%	2,70%
		PAU	-	77,77%	76,92%	70,73%	64,86%
		TITULACIÓN UNIVERSITARIA	-	-	-	-	5,40%
Nota media de acceso	Es la nota media de acceso correspondiente al número total de estudiantes que se matriculan por primera vez en una titulación.		2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20
		BACHILLER UE	-	7,43	-	7,95	5,96
		CICLO FORMATIVO SUPERIOR	7,20	7,46	8,20	6,98	7,85
		>40	-	6,88	--	-	-
		>45	-	6,10	-	7,03	-
		>25	6,39	5,67	5,89	-	6,19
		PROCEDE DE ESTUDIOS EXTRANJEROS	-	-	-	6,43	6,31
		PAU	8,06	7,84	7,84	7,50	8,27
TITULACIÓN UNIVERSITARIA	7,27	6,20	8,20	7,72	8,13		
COMENTARIO:							
<p>Si analizamos los datos de preinscripción, es importante destacar que la tasa de preinscritos sobre las plazas ofertadas es de 272% en el curso 2019-20, lo que representa un aumento con respecto al curso anterior (204%) y denota que es una titulación con buena demanda.</p> <p>Para profundizar más en estos datos, la tasa de los preinscritos en primera opción sobre las plazas ofertadas es 82% en el curso 2019-20 y fue el 56% en el 2018-19.</p> <p>Si en lugar de tener en cuenta los estudiantes preinscritos en primera opción analizamos los de primera y segunda, el porcentaje se eleva a 106% en el curso 2019-20, lo que es un incremento respecto al curso anterior 2018-19 en el que fue del 88%.</p> <p>Analizando estos datos, concluimos que es una titulación con buena demanda.</p> <p>Al analizar los datos de matrícula, el primer indicador que señalamos es el de matriculados sobre las plazas ofertadas, siendo un 74% en el curso 2019-20, , teniendo en cuenta que se considera a un estudiante de la Cohorte de Nuevo ingreso en un curso C en el Título T al alumno al que en su Expediente en el Título T le consta como CURSO_INI=C (Curso de inicio en el Título) y cuya FORMA_INI (Forma de Inicio en el Título) no es ni AD,AG,TR,PI,CP (Adaptados, Adaptados al Grado, Traslados, Programa</p>							

Grado en Ciencias Gastronómicas

Internacional, Convalidación Parcial) y en el caso de titulaciones de Ciclo largo se eliminan también los F1 y F2 (acceso al segundo ciclo sin y con complementos de Formación). Además, se exige que el/la estudiante no tenga nada en el expediente en ese Título T en cursos anteriores a C.

Concluimos señalando que este grado no ha tenido problemas de demanda y matrícula, lo cual denota el interés social y académico de estos estudios.

Si tenemos en cuenta el total de la matrícula de estudiantes en el curso 2019-20, la distribución es la siguiente:

- 64,86% acceden por la Prueba de Acceso a la Universidad
- 18,91% acceden desde Ciclo Formativo de Grado Superior
- 2,70% acceden como mayores de 25 años
- 5,40% son titulados universitarios
- 5,40% proceden de Bachiller de la UE
- 2,70% acceden con estudios extranjeros

Las notas de corte por cupo han sido las siguientes:

- 7,40 ha sido la nota de corte para los y las estudiantes que acceden por el cupo general.
- 5 para los y las estudiantes mayores de 25 años y
- 7,42 para los y las estudiantes que acceden como titulados universitarios.

Por último, para completar el estudio teniendo en cuenta la forma de acceso, vamos a comentar la nota media de acceso de los y las estudiantes que se han matriculado:

- 8,27 para PAU
- 7,85 en Ciclo Formativo de Grado Superior
- 6,19 mayores de 25 años
- 8,13 titulados universitarios
- 5,96 Bachiller de la UE
- 6,31 estudios extranjeros

Analizando las formas de acceso a la titulación, podemos denotar que se cuenta con estudiantes de procedencia variada, que atrae a estudiantes extranjeros y consecuentemente es un grado vocacional.

Unido a la elección vocacional, es importante destacar que el 82% de los estudiantes matriculados eligieron la titulación en primera opción frente a los 56% del curso 2018-19.

Grado en Ciencias Gastronómicas

RECURSOS HUMANOS

	INDICADOR	DEFINICIÓN	PUNTUACIÓN				
			2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20
Procesos del Personal Docente Investigador	Total de profesorado	Número total de profesorado que han participado en la docencia del Título	18	28	45	56	59
	Total PDI funcionario	Número total de profesorado funcionario que han participado en la docencia del Título	10	10	18	16	22
	Tasa de PDI funcionario	Para el curso académico X, relación porcentual entre el PDI en plaza funcionaria en el título y el número total de PDI.	55,56%	35,71%	40%	28,57%	37,29%
	Total Doctores	Número total de Doctores que han participado en la docencia del Título	14	20	34	37	36
	Tasa de PDI doctor/a	Para el curso académico X, relación porcentual entre el PDI Doctorado en el título y el número total de PDI.	77,78%	71,43%	75,56%	66,07%	61,02%
	Total PDI a tiempo completo	Número total de profesorado a tiempo completo que han participado en la docencia del Título.	14	19	34	37	35
	Tasa de PDI a tiempo completo	Para el curso académico X, relación porcentual entre el PDI a tiempo completo en el título y el número total de PDI.	77,78%	67,86%	75,56%	66,07%	59,32%
		Número de profesores acreditados por ANECA o alguna Agencias de Evaluación de las CC.AA, que no correspondan a funcionarios de carrera de los cuerpos docentes universitarios de universidades públicas.	4	9	16	21	13
		Número total de TRIENIOS del conjunto del profesorado	95	108	188	217	229
		Número total de QUINQUENIOS del conjunto del profesorado	48	49	88	96	101
		Número total de SEXENIOS del conjunto del profesorado	24	26	53	50	57

Grado en Ciencias Gastronómicas

		2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	
		Número de PDI por cuerpo docente	Número de profesores que imparten docencia en el título teniendo en cuenta el cuerpo docente.				
		CU	1	4	3	3	
		TU	10	9	13	18	
		CEU					
		TEU DOC					
		TEU		1	1	1	
		PCD	1	4	5	6	
		PAD	3	5	11	7	
		PA					
		PC					
		Asociados	4	6	10	15	
		PV					
		Otros		3	1	4	
						5	
Créditos Impartidos por cuerpos docentes	Número de créditos impartidos en la titulación teniendo en cuenta el cuerpo docente.	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	
		CU		1,5	8,37	3,80	4,26
		TU	26,85	39	42,84	46,13	56,81
		CEU					
		TEU DOC					
		TEU			5,68	7,50	8,70
		PCD	3	23,2	14,5	30,89	13,91
		PAD	13,43	24,7	58,48	63,48	40,76
		PA					
		PC					
		Asociados	19,38	28,10	31,65	50,50	78,67
		PV					
		Otros		6,5	3	4,6	5,20

SIGLAS DE LOS CUERPOS DOCENTES

- CU- Catedrático de Universidad
- TU- Titular de Universidad
- CEU- Catedrático de Escuela Universitaria
- TEU DOC- Titular de Escuela Universitaria- DOCTOR
- TEU- Titular de Escuela Universitaria- NO DOCTOR
- PCD- Profesor Contratado Doctor
- PAD- Profesor Ayudante Doctor
- PC- Profesor Colaborador
- PV- Profesor Visitante

COMENTARIO:

1-El personal académico es suficiente y dispone de la dedicación adecuada para el desarrollo de sus funciones y atender a los estudiantes (análisis de la estructura del personal académico).

La estructura académica se adecua las necesidades del programa formativo del GRADO en CIENCIAS GASTRONÓMICAS. Para justificar esta afirmación explicaremos la estructura del profesorado del curso 19-20 distinguiendo por categoría docente y porcentaje de créditos que imparten.

- Del total de profesorado que imparte docencia en el Grado, **un 37,3% corresponden a funcionarios**; 5,09% CU, 30,51% TU y 1,7% TEU). Además, un 10,17% son PCD, un 11,86% son PAD y un 32,2% son Asociados.
- La Tasa de doctores que aparece en los indicadores es de 61,02%, si bien en realidad es superior ya que al menos 7 Profesores Asociados (ORZAEZ CALATAYUD, MARIA DEL MAR; FORERO ROSILLO, NICOLAS JOSE; FALOMIR LLORENS, MARIA PILAR; MADRID MAÑEZ, ELENA;

Grado en Ciencias Gastronómicas

JIMENEZ HERNANDEZ, NURIA; ESCRIVA LOPEZ, CONSUELO; OROZCO VALVERDE, MARIA ELENA) cuentan con el Grado de Doctor (11,86% del total de profesorado), por lo que **la Tasa real de profesores con el Grado de Doctor se acerca o supera el 73%**. Esta cifra no es la que consta en las bases de datos de profesorado de la universidad porque para acceder a este cuerpo docente no es requisito necesario el doctorado y por ello no queda registrado.

- La tasa de PDI doctor es del 59,32%% frente al 66,07%% del curso anterior. Esta disminución que es sólo aparente, se debe al incremento del número de Asociados, tipo de profesorado éste del que no se registra si disponen o no del grado de doctor en la Universitat de València y por ello constan en los indicadores como no doctores.
- Un 33,4% de los créditos, han sido impartidos por funcionarios; un 6,68% por PCD; un 19,57% por PAD y un 37,77% por Asociados. El 59,65% de los créditos han sido impartidos por Doctores, dicha cifra es superior en la realidad (pero desconocida) porque no se contabiliza la docencia de los Asociados con el grado de doctor.

Únicamente han terminado el Grado dos promociones (dos cursos con datos comparables), por lo que el estudio de la evolución del profesorado es limitado. Se observa que los CU, TEU y PCD se mantienen; TU y Asociados se incrementan y PAD disminuyen. Interpretamos que los cambios en el tipo de profesorado al comparar ambos cursos han sido coyunturales como puede ser por la promoción de AJD a PCD, y de estos a TU con lo que, al poder obtener complementos docentes, estos profesores disminuyen su carga docente que se tiene que cubrir momentáneamente con Asociados, esta afirmación se extrae del número de profesores acreditados que era de 21 en el curso 2018-19 y pasa a 13 el 2019-20, además del aumento de la Tasa de PDI funcionario de 28,57% (curso 18 19) a 37,29% (curso 19 20), y sin embargo disminución de la Tasa de PDI a tiempo completo que pasa de 66,07% (curso 18 19) a 59,32% (curso 19 20).

En todo caso consideramos positivo ir reduciendo paulatinamente la tasa de profesorado Asociado en beneficio de la de doctores a tiempo completo. Es política de la Universitat de València el ir dotando de plazas de PAD, según lo va permitiendo la Tasa de Reposición, a las áreas con mayor déficit docente que son las que cuentan con un mayor número de Asociados.

Por otro lado, consideramos que la relación de estudiante/profesor es adecuada para el desarrollo del proceso de enseñanza aprendizaje, ya que en el curso 2019-20 había unos 150 estudiantes en la titulación e impartieron docencia 59 profesores de la Universitat de València.

Los datos recogidos son una garantía de que el número y tipo profesorado es correcto y dispone de la dedicación adecuada para el desarrollo de las funciones docentes y la atención al estudiantado.

2- El personal académico reúne el nivel de calificación académica requerido para el título y dispone de suficiente experiencia profesional y calidad docente e investigadora.

El personal académico de la UV y en concreto en el Grado de Ciencias Gastronómicas reúne la adecuada experiencia profesional, docente e investigadora requerida para impartir docencia en la titulación adecuándose su perfil docente e investigador a las exigencias y peculiaridades de los estudios. En conjunto, el profesorado del título está avalado tanto por su experiencia docente, como por la labor investigadora, reconocida a través de sexenios y evaluada por agencias externas de acreditación estatal y autonómica.

Grado en Ciencias Gastronómicas

DESARROLLO DE LA ENSEÑANZA

Procedimientos de Evaluación del Desarrollo de la Enseñanza	INDICADOR	DEFINICIÓN	PUNTUACIÓN				
			2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20
	Tasa de rendimiento	Para el curso académico X, relación porcentual entre el número de créditos superados en la titulación y el número total de créditos matriculados en el título.	68,97%	71,15%	76,61%	75,90%	88,66%
Tasa de éxito	Para el curso académico X, relación porcentual entre el número de créditos superados en la titulación y el número de créditos presentados a evaluación.	79,75%	77,32%	83,81%	82,68%	94,72%	
Tasa de presentados y presentadas (Tasa de evaluación)	Para el curso académico X, relación porcentual entre el número de créditos presentados a evaluación y el número total de créditos matriculados en el título.	86,47%	92,03%	91,42%	91,80%	93,61%	
Tasa de abandono de los y las estudiantes de primer año (SIU)	Para el curso académico X, relación porcentual entre los y las estudiantes de una cohorte de entrada C matriculados en el título, en el curso académico X, que sin haberse graduado en ese título no se han matriculado en dicho título en los cursos X+1 y X+2, y el número total de estudiantes de tal cohorte de entrada C que accedieron al mencionado título en el curso académico X.	21,95%	12,77%	7,69%	26,83%	NP	
Tasa de eficiencia (tasa de rendimiento de los egresados Universitario) ACREDITACIÓN (SIU)	Para el curso académico x, relación porcentual entre el número total de créditos que ha superado un estudiante a lo largo de la titulación en la que ha sido egresado y el número total de créditos en los que se ha matriculado.				97,01%	92,53%	

Grado en Ciencias Gastronómicas

Tasa de graduación (SIU)	Para el curso académico X, relación porcentual entre los y las estudiantes de una cohorte de entrada C que superan, en el tiempo previsto más un año, los créditos conducentes a un título y el total de los y las estudiantes de nuevo ingreso de la misma cohorte.				54,55%	NP
Tasa de rendimiento de los y las estudiantes de nuevo ingreso	Para el curso académico X, relación porcentual entre el número de créditos superados por los y las estudiantes de nuevo ingreso y el número total de créditos matriculados en el título.	68,97%	61,86%	73,30%	61,22%	77,78%
Tasa de éxito de los y las estudiantes de nuevo ingreso	Para el curso académico X, relación porcentual entre el número de créditos superados por los y las estudiantes de nuevo ingreso y el número de créditos presentados a evaluación.	79,75%	68,56%	82,60%	69,72%	89,97%
Tasa de presentados de los y las estudiantes de nuevo ingreso	Para el curso académico X, relación porcentual entre el número créditos presentados a evaluación por los y las estudiantes de nuevo ingreso y el número total de créditos matriculados en el título.	86,47%	90,23%	88,74%	87,80%	86,45%

COMENTARIO:

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

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

Grado en Ciencias Gastronómicas

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%

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.

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.