



**E.RM1.3- Informe de Evaluación y Propuestas de Mejora
GRADO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS
CURSO 2019-20**

DIMENSIÓN 4. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

DIMENSIÓN 4. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS									
GESTIÓN DE LOS RECURSOS MATERIALES	EVIDENCIAS								
	Resultados de las encuestas de satisfacción a los grupos de interés (profesores, PAS, estudiantes, etc.)								
	DESARROLLO PLAN DE MEJORAS DE LOS CURSOS ANTERIORES:								
	Curso detección	Objetivos a conseguir	Acciones desarrolladas	Prioridad	Responsable	Fecha de Inicio	Fecha de finalización	Grado de Consecución	
	INSTALACIONES DEL CENTRO								
	2016-17	Habilitar un laboratorio exclusivo para el Grado de Ciencias Gastronómicas	1. Análisis de las necesidades de las titulaciones que se implantan en el centro 2. Informe de Unidad Técnica para el desarrollo del proyecto 3. Obras en el centro 4. Evaluación para analizar si se responde correctamente a las necesidades	ALTA	Facultad Equipo Decanal Comisión del Título Unidad Técnica UV	2020	2021	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO- Justificación: Algunos de los espacios se encontraban ocupados y se están reubicando y acondicionando dada las características de este tipo de infraestructuras. Provisionalmente se ha habilitado el Laboratorio 28.	
	2017-18	Fondos biblioteca	Continuar incrementando los fondos de la biblioteca	Media	Profesorado Secretario del Centro	2019	2022	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO- Justificación: Cada año se realizan consultas a los profesores de las materias para conocer las necesidades y progresivamente se van incrementando los fondos.	
	2017-18	Dar a conocer a los estudiantes los espacios disponibles para trabajo en grupo.	A principio de curso dar a conocer la facultad, los diferentes espacios	Media	Coordinadores de curso y titulación	2018	Anual	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO- Justificación: Se informa a los estudiantes en una sesión de bienvenida.	
	AULAS								
	2016-17	Mejorar las infraestructuras de las	1. Análisis de las necesidades de los grupos de interés	ALTA	Facultad Equipo Decanal	2020	2021	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO- Justificación: Todas las aulas del centro	



RM1-PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN DE LOS RECURSOS MATERIALES

<p>infraestructuras existentes (aulas, salas de lectura, aulas de informática, laboratorios, biblioteca, espacios de trabajo individual y grupal...)</p> <ul style="list-style-type: none"> La universidad ha hecho efectivos los compromisos incluidos en la memoria de verificación y las recomendaciones definidas en los informes de evaluación externa relativos a recursos materiales. 		aulas	2. Instalación de cámaras y equipos de retransmisión 3. Mobiliario más ergonómico para los estudiantes		Unidad de Campus Comisión del Título			están actualizadas y son acordes para responder a las necesidades de los grupos de interés
	2016-17	Habilitar más conexiones eléctricas para los ordenadores portátiles	1. Análisis de las necesidades 2. Informe Unidad Técnica 3. Instalación	MEDIA	Administración de Campus Unidad Técnica UV	2017	2020	X SI <input type="checkbox"/> NO- Justificación: Se han dotado los espacios con mas conexiones.

COMENTARIOS:

1- Suficiencia y adecuación de los recursos materiales (aulas, salas de lectura, aulas de informática, laboratorios, biblioteca, espacios de trabajo individual y grupal...) y su tamaño, y cómo se ajustan a las necesidades de la organización docente del título, a las actividades formativas y al tamaño medio del grupo

La titulación de Ciencias Gastronómicas necesita recursos materiales de diferentes tipologías como aulas para impartir la docencia teórica, seminarios, aulas informáticas y laboratorios de diferente tipología y cocinas. A continuación, se muestra una relación de los recursos materiales disponibles, incluyendo servicios generales como Biblioteca, con indicación de su ubicación:

Tipo de local	Ubicación	Número	Capacidad	Equipamiento
Aula	Fac UV Farmàcia	9	212	Videoproyector, CPU, conexión red, sonido
Aula	Fac UV Farmàcia	30	80	
Aula	Conselleria de Turisme - GVA	5	25	
Seminarios	Fac UV Farmàcia	12	20 - 30	
Aula Informática	Fac UV Farmàcia	3	21	Videoproyector, CPU, conexión red, sonido



RM1-PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN DE LOS RECURSOS MATERIALES

	Laboratorio de prácticas	Fac Farmàcia UV	27	20-32	
	Laboratorio de prácticas	Universitat Politècnica de València	4	20-32	
	Aula de Sensorialidad	Universitat Politècnica de València	1	15	
	Aula de Sensorialidad	Conselleria de Turisme - CdT	1	15	
	Cocina- Laboratorio	Conselleria de Turisme - CdT	2	20	
	Aula de Cocina	Conselleria de Turisme - CdT	1	25	
	Animalario	Universitat Politècnica de València	1	25	
	Centro de Autoaprendizaje Lingüístico	Universitat de València	1	16	Ordenadores y material para autoaprendizaje de lenguas
	Salón de Actos	Fac Farmàcia UV	1	375	Videoprojector, sonido CPU, conexi3n
	Sal3n de Grados	Fac Farmàcia UV	2	120 / 80	
	Sala de Juntas	Fac Farmàcia UV	2	40 / 30	



RM1-PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN DE LOS RECURSOS MATERIALES

Biblioteca del Campus	Universitat de València	1	852	Salas de lectura, manuales, científicas, bases de datos, ordenadores	revis
Biblioteca del Centro	Fac Farmàcia UV	1	80	Manuales de las titulaciones del centro, ordenadores	

Todas las instalaciones de la UV disponen de los siguientes servicios generales:

- Conexión Wifi con alcance en todo el edificio
- Equipo centralizado de climatización frío-calor para todo el edificio
- Equipo de aire comprimido centralizado con salidas en todos los laboratorios
- Equipo centralizado de vacío con salida en todos los laboratorios
- Equipo centralizado de desmineralización con suministro a todos los laboratorios
- Equipos centralizados de descalcificación
- Tomas de gas canalizado en todos los laboratorios
- Tomas de agua caliente en todos los laboratorios
- Instalación centralizada de contenedores de gases para el suministro de los laboratorios
- Instalación centralizada de detección de incendios
- Equipos de detección y extinción automática de incendios

Convenios para utilizar otras instalaciones

Para la realización de aquellas actividades que requieren el uso de instalaciones de las que no dispone en la actualidad la Universitat de València, como cocinas o aula de sensorialidad, se ha establecido un convenio de colaboración con la Conselleria de Economía, Industria, Turismo y Empleo de la Generalitat Valenciana, para utilizar las instalaciones del Centro de Turismo de Valencia (CdT).

El Centro de Turismo de Valencia tiene una superficie de 5.650 m² y cuenta con cinco aulas polivalentes de formación teórica, dos cocinas completas con equipamiento de alto nivel profesional, una sala de demostración culinaria, un aula de pastelería, un aula de enología, bodega, cámaras de frío y almacenes, restaurante, cafetería, comedor de estudiantes, vestidores, aulas de informática, salón de actos y biblioteca especializada.

Asimismo, se cuenta con la colaboración de la Escuela de Hostelería de la Fundación Cruz Campo, ubicada actualmente en el edificio situado en La Marina Real de Valencia "Veles e Vents", relacionado con el grupo La Sucursal que contaba con una estrella Michelin y un sol en la guía Repsol, y el restaurante Vertical, una estrella Michelin y dos soles en la guía Repsol. La Escuela de Hostelería de la Fundación Cruz Campo de Valencia constituye una decidida apuesta por la cocina contemporánea e innovadora, refrendada en ambos casos por un servicio de sala altamente cualificado.

Por otra parte, el convenio de colaboración con la Universitat Politècnica de València incluye el uso de algunas de sus instalaciones para este grado.

**Recursos para la realización de Prácticas Externas y otras prácticas**

Para garantizar a nuestros estudiantes la realización de Prácticas Externas resulta imprescindible contar con la colaboración de empresas con el perfil adecuado a los contenidos del grado de Ciencias Gastronómicas. En este sentido, cabe destacar que en la Comunidad Valenciana existe una gran cantidad y variedad de establecimientos y empresas relacionados con el ámbito gastronómico.

De acuerdo con los datos de la Cámara de Comercio de Valencia, en la actualidad existen en la Comunidad Valenciana 17.664 servicios de restauración (incluyendo restaurantes, cafeterías y bares), cifra que augura unas buenas perspectivas para la realización de prácticas externas de nuestros estudiantes.

Para la selección de los lugares de prácticas externas se contará con la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV) y con su Fundación, la Fundación de Hostelería de Valencia, donde se encuentran integradas las siguientes Asociaciones Empresariales: Asociación Empresarial de Cafés-Bares y Cafeterías de Valencia y Provincia, Asociación Valenciana de Empresarios de Valencia, Asociación Empresarial de Salones de Banquetes y Catering de Valencia y Asociación Valenciana de Empresas de Restauración Organizada. Asimismo, por medio las Asociaciones sectoriales de la Federación, participan las siguientes Asociaciones locales de hostelería: Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Cullera y la Ribera Baja, Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Safor. (ASEMHTSA), Associació d'Hostelers de L'Olleria, Asociación para el Desarrollo Turístico de Sagunto (ADETURSA), Asociación Hostelería El Perelló, Asociación Empresarial Hostelería de Alzira, Asociación Empresarial de Hostelería de la Comarca del Macizo del Caroig, Asociación de Hosteleros de la Vall D'Albaida, Gremio de Hostelería de Sueca y Asociaciones de Empresas Turísticas Serranía del Turia, lo que posibilitará diversos y suficientes lugares para la realización de prácticas.

Para la realización de las prácticas se contará, asimismo, con la colaboración de Mercavalencia, centro agroalimentario comercial y logístico de la Comunidad Valenciana de productos frescos y congelados. Mercavalencia es el mercado más grande de la Comunidad Valenciana, donde 51 empresarios mayoristas de frutas y verduras ocupan 84 puestos; operan 23 mayoristas de pescado, lo que lo convierte en el mayor punto de venta de pescado fresco de la comunidad; cuenta con matadero con líneas de sacrificio de porcino, vacuno y lanar, y una sala de despiece y distribución cárnica; y es el único mercado que dispone de una nave en la que unos 300 agricultores comercializan directamente sus productos de la huerta, frescos y recién cosechados. Así pues, las prácticas en Mercavalencia son un elemento clave para abordar de forma inter y multidisciplinar las enseñanzas de ciencias gastronómicas y para comprar las materias primas necesarias para las prácticas de algunas materias.

También se contará con la colaboración de algunos Consejos Reguladores de Denominación de Origen de la Comunidad Valenciana.

Asimismo, se cuenta con la colaboración de la Escuela de Hostelería de la Fundación Cruz Campo.

Finalmente, se cuenta con el apoyo y la colaboración de la Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana, entidad entre cuyas finalidades se encuentra la de promover y difundir las actividades y la oferta gastronómica de la comunidad valenciana.



Con todas estas entidades se han establecido convenios de colaboración, que se continuarán ampliando a otras entidades del ámbito de la gastronomía y la logística de dentro o fuera de la Comunidad Valenciana.

La Universitat de València gestiona todos los cursos, a través de su Fundación Universidad- Empresa, más de 10.000 prácticas externas en casi 3.000 instituciones, con la participación de más de 5.000 tutores externos y casi 2.000 tutores académicos. Además, la Universitat de València tiene una amplia experiencia en la organización de prácticas de las titulaciones de las ramas de salud y de educación mediante convenios específicos con las Consellerías de Sanidad y Educación, respectivamente. Así pues, la organización de las prácticas externas del Grado en Ciencias Gastronómicas está plenamente garantizada.

2-Inexistencia de barreras arquitectónicas y adecuación de las infraestructuras

El Certificado de Accesibilidad Universal de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR) acredita que la Universitat de València ha implantado un Sistema de gestión de la Accesibilidad que apuesta por la mejora continua.

La obtención de este certificado tiene lugar en el marco del programa Campus Sostenible de la Universitat de València, con la financiación del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte mediante el programa de Accesibilidad Universal e Integración del VLC/CAMPUS. Valencia Internacional Campus of Excellence.

La certificación de Accesibilidad Universal de AENOR- entidad líder en certificación- garantiza a todas las personas, con independencia de su edad o discapacidad, que los entornos y servicios de las organizaciones son accesibles y así se mantienen en el tiempo. En esta actuación liderada por la Unidad para la Integración de Personas con Discapacidad, que gestiona la Fundación General de la Universitat de València, han participado diferentes servicios de la institución académica:

- Unidad para la Integración de Personas con Discapacidad
- Unidad Técnica
- Servicio Técnico y de Mantenimiento
- Servicio de Prevención y Medioambiente
- Servicio de Contratación Administrativa
- Servicio de Bibliotecas y Documentación
- VLC/CAMPUS- Valencia, Internacional Campus of Excellence

Ha consistido en la revisión de los espacios urbanos, en concreto en el análisis del transporte público y privado, de las plazas de aparcamiento reservadas para las personas con discapacidad, de los accesos al recinto, y de los desplazamientos dentro de los mismos, así como del acceso al edificio.

En la actualidad, en el GRADO DE CIENCIAS GASTRONÓMICAS no existen barreras arquitectónicas que dificulten el acceso a las instalaciones y recursos materiales propios del programa formativo.

3-Satisfacción de los grupos de interés con los recursos materiales e infraestructuras existentes (aulas, salas de lectura, aulas de informática, laboratorios, biblioteca, espacios de trabajo individual y grupal...)



Para el desarrollo de este análisis se tiene en cuenta la información referente de las encuestas que se están desarrollando dentro del Sistema de Garantía Interno de Calidad:

ENCUESTA	BLOQUE	ÍTEMS
Satisfacción de Estudiantes de Primero	Infraestructuras	5 y 6
Satisfacción de Estudiantes de Tercero	Infraestructuras	7 y 8
Satisfacción del Profesorado	Instalaciones y Recursos	Del 11 al 13
Satisfacción del PAS	Instalaciones	Del 7 al 10
Satisfacción de Graduados	GENERAL	44

Para analizar la satisfacción de los grupos de interés con los recursos materiales e infraestructuras existente vamos a ir analizando los resultados de las encuestas teniendo en cuenta los diferentes grupos de interés:

ESTUDIANTES

La encuesta de satisfacción de los estudiantes contiene un bloque específico denominado Infraestructuras. La media de este bloque es de para los estudiantes de primer curso es de 3.67, observándose una tendencia positiva respecto a la valoración recibida en los cursos anteriores (2.67, 3.42, 3.22, 2.94).

La evaluación de los y las estudiantes de los espacios destinados a la docencia, aulas de teoría-práctica, de informática y/o de audiovisuales, es de 3.88 (superior a la media de la UV, 3.77) y mejor que los cursos anteriores (2.17, 3.38, 3.5, 2.5). Respecto a la valoración de los espacios destinados al trabajo (aulas de lectura, espacios para trabajar en grupo), se obtiene una media de 3.43, media que se ha mantenido constante en las diferentes ediciones del grado (3.17, 3.46, 3, 3.38). Los espacios disponibles incluyen el despacho propio de la Asociación de estudiantes de Ciencias Gastronómicas (ACIGA), 3 despachos del Centro para estudiantes cuyo uso se solicita en conserjería, una sala-biblioteca en la propia Facultat de Farmàcia, la biblioteca central de Campus (con más de 800 puestos de lectura).

Este ítem ha sido muy bien valorado por los estudiantes de tercero con una media de 4.2, muy superior a los valores obtenidos en años anteriores (2.8 y 3.27). Además, las evaluaciones tanto de los espacios destinados a docencia (3.8) y espacios destinados al trabajo en equipo (4.6), se encuentran por encima de las medias de la UV (3.46 y 3.27, respectivamente).

PROFESORADO

El bloque de Instalaciones y Recursos, obtiene una media de 4,2 sobre 5 en el curso 2019-20, siendo superior a los obtenidos en los cursos anteriores (4.08 para el curso 2015-2016 y 4.03 para el curso 2017-2018).

Si nos centramos en el curso 2019-20, el ítem que consigue mayor puntuación es el referente a la adecuación de las aulas destinadas a la docencia, que ha tiene una media de 4.5, superior a la media global obtenida por la UV (3.87).

El ítem con la puntuación más baja de este bloque, con un 3.9 sobre 5, es el que hace referencia a la adecuación de los fondos documentales de la biblioteca, y que se encuentran por debajo de la media de la UV (4.2). Se propone continuar



incrementando los fondos de la biblioteca con documentación adecuada para el Grado.

PERSONAL DE ADMISNISTRACIÓN Y SERVICIOS

Si analizamos la opinión del Personal de Administración y Servicios de la Facultat de Farmàcia, el ítem mejor valorado es aquel que hace referencia a la adecuación de los recursos materiales para el desarrollo de las tareas que tienen encomendadas que ha obtenido un 3,83, valoración superior a la media de la UV.

La puntuación más baja de este bloque la obtiene el ítem que hace referencia a la adecuación de las herramientas informáticas para gestionar los procesos derivados de la titulación, cuya media es de 3.29.

GRADUADOS

En la encuesta de satisfacción de los graduados hay un ítem que hace referencia a la satisfacción con las instalaciones e infraestructuras, el cual obtiene una media de 3.80 de la primera promoción de egresados.

4-La universidad ha hecho efectivos los compromisos incluidos en la memoria de verificación y las recomendaciones definidas en los informes de evaluación externa relativos a recursos materiales.

La Universitat no incluyó en la memoria de verificación ningún compromiso referente a los recursos materiales, además no ha existido ninguna observación o recomendación al respecto.

VALORACIÓN

	A	B	C	D	EI
Suficiencia y adecuación de los recursos materiales (aulas, salas de lectura, aulas de informática, laboratorios, biblioteca, espacios de trabajo individual y grupal...) y su tamaño, y cómo se ajustan a las necesidades de la organización docente del título, a las actividades formativas y al tamaño medio del grupo		X			
Inexistencia de barreras arquitectónicas y adecuación de las infraestructuras	X				
Satisfacción de los grupos de interés con los recursos materiales e infraestructuras existentes (aulas, salas de lectura, aulas de informática, laboratorios, biblioteca, espacios de trabajo individual y grupal...)	X				
La universidad ha hecho efectivos los compromisos incluidos en la memoria de verificación y las recomendaciones definidas en los informes de evaluación externa relativos a recursos materiales.		X			

PUNTOS FUERTES

Suficiencia y adecuación de los recursos materiales (aulas, salas de lectura, aulas de informática, laboratorios, biblioteca, espacios de trabajo individual y grupal...) y su tamaño, y cómo se ajustan a las necesidades de la organización docente del título, a las actividades formativas y al tamaño medio del grupo

Inexistencia de barreras arquitectónicas y adecuación de las infraestructuras



RM1-PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN DE LOS RECURSOS MATERIALES

Satisfacción de los grupos de interés con los recursos materiales e infraestructuras existentes (aulas, salas de lectura, aulas de informática, laboratorios, biblioteca, espacios de trabajo individual y grupal...)

La universidad ha hecho efectivos los compromisos incluidos en la memoria de verificación y las recomendaciones definidas en los informes de evaluación externa relativos a recursos materiales.

PUNTOS DÉBILES	PROPUESTAS DE MEJORA	IMPORTANCIA	TEMPORALIZACIÓN	AGENTE
	Creación de espacios específicos para el desarrollo de actividades propias de la titulación (sala de catas, cocinas...) en el centro	MEDIA	2021-2023	Equipo decanal Administrador del Centro Unidad técnica de la UV