

PROCESO DE RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN TÍTULOS

INFORME FINAL DE RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN

DATOS DEL TÍTULO

Número de Expediente (RUCT):	2503186
Denominación Título:	Graduado o Graduada en Ciencias Gastronómicas por la Universitat de València (Estudi General)
Universidad responsable:	Universitat de València
Universidades participantes:	
Centro/s en el que se imparte:	Facultad de Farmacia
Nº de créditos:	240
Modalidad:	
Fecha de verificación inicial:	29-10-2014

VALORACIÓN GLOBAL DEL TÍTULO

Transcurrido el plazo de veinte días para la presentación de alegaciones al Informe provisional y considerando la información disponible del título incluida en el dossier de acreditación y, en su caso, las alegaciones y/o Plan de Mejora presentados por la universidad, se emite el siguiente Informe final de renovación de la acreditación en términos de **Favorable**

Este informe debe hacerse público en la página web del propio título de forma fácilmente accesible.

DIMENSIÓN 1. LA GESTIÓN DEL TÍTULO

CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

CALIFICACIÓN: B: Se alcanza

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

La implantación del plan de estudios y la organización del programa formativo son coherentes con el perfil de competencias y objetivos de la titulación.

El perfil de egreso es definido y su despliegue en el plan de estudios mantiene su relevancia y está actualizado.

El título cuenta con mecanismos de coordinación docente que permiten la adecuada asignación de la carga de trabajo, la planificación temporal y asegura la adquisición de los resultados de aprendizaje.

Los criterios de admisión permiten que los estudiantes tengan el perfil de ingreso adecuado y en su aplicación se respeta el número de plazas ofertadas.

La aplicación de las diferentes normativas académicas se realiza de manera adecuada y permite mejorar los valores de los indicadores de rendimiento.

Se ha realizado un esfuerzo considerable por parte del profesorado. Existe buena comunicación entre el profesorado y esto redundará en que no se repitan contenidos entre las diferentes asignaturas y cada tema se trata desde las particularidades que contiene cada asignatura, complementándose con las demás.

Las preguntas han sido respondidas adecuadamente tanto por el Equipo Directivo, los Coordinadores del Título y Profesorado.

CRITERIO 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA

CALIFICACIÓN: B: Se alcanza

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

Los responsables de la titulación, publican información adecuada y actualizada sobre las características del programa formativo, su desarrollo y sus resultados y se incluyen lo relativo a los procesos de seguimiento y de acreditación.

La información necesaria para la toma de decisiones de los estudiantes y otros agentes de interés del sistema universitario de ámbito nacional e internacional es fácilmente accesible.

Los estudiantes matriculados tienen acceso en el momento oportuno a la información sobre el plan de estudios y los resultados de aprendizaje previstos.

Desde la página web de la UV se tiene acceso a toda la información completa de manera sencilla, asimismo se nos redirige a la web propia del título. Es en esta web donde no se encuentra tan fácilmente un aspecto en concreto, el contenido de "Calidad y seguimientos".

Este no está demasiado a la vista en cuanto que queda en el apartado de "Plan de estudios" en el que sí se despliega un panel con toda la documentación e información sobre el grado. Sería aconsejable un apartado propio en el menú de la página para este apartado, que es el que no queda tan a la vista.

No obstante sí se alcanzan los puntos: la publicación de toda la información requerida, el acceso que los estudiantes tienen a toda la información para el correcto seguimiento del grado, así como a la información previa y la información actualizada y accesible. No hay mayores problemáticas en este apartado, la página web de la UV es cuidada y de fácil uso.

CRITERIO 3. SISTEMA DE GARANTÍA INTERNO DE CALIDAD (SGIC)

CALIFICACIÓN: B: Se alcanza

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

El SGIC implementado garantiza la recogida y análisis continuo de información y de los resultados relevantes para la gestión eficaz de las titulaciones, facilita el proceso de seguimiento, modificación y acreditación del título y garantiza su mejora continua. Asimismo, dispone procedimientos que facilitan la evaluación y mejora de la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje .

La Universidad de Valencia cuenta con un Sistema de Garantía Interna de Calidad desde 2008. Se ha certificado un nuevo diseño del SAIC para implantar en los Centros un sistema de calidad más personalizado para ellos. Este nuevo diseño fue aprobado en 2020, aunque todavía no se ha implantado en la Facultad de Farmacia, en parte por la situación de pandemia. El Manual del SAIC que cuelga actualmente en la web del centro es de 2013/14.

Aunque se han actualizado en 2020 los procedimientos exigidos para la acreditación de las titulaciones, se echa en falta la revisión completa del Manual de Calidad y, especialmente, la definición de una política y unos objetivos de calidad propios del Centro, la existencia de un Comité o Comisión que haga el seguimiento integral de las titulaciones del Centro (Grados y Másteres) y unos planes de mejora coherentes con los objetivos propuestos.

Sería recomendable contar con vías de comunicación con empleadores (organismos/empresas) que pudieran aportar ideas de mejora y crecimiento de la titulación.

Se debe incrementar la participación en las encuestas.

Se valora positivamente la implantación de DOCENTIA.

DIMENSIÓN 2. RECURSOS

CRITERIO 4. PERSONAL ACADÉMICO

CALIFICACIÓN: C: Se alcanza parcialmente

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

El personal académico del título reúne el nivel de cualificación requerido y dispone de la adecuada experiencia en todos los sentidos.

Sin embargo, aunque es suficiente, no dispone totalmente de la dedicación adecuada para el desarrollo de sus funciones.

El profesorado se actualiza de manera que pueda abordar el proceso de enseñanza-aprendizaje de forma adecuada.

Aunque la universidad ha hecho efectivos los compromisos, sería necesaria una participación mayor en créditos impartidos de los Catedráticos así como formación docente en algunos Profesores Asociados que imparten sus conocimientos profesionales.

CRITERIO 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

CALIFICACIÓN: B: Se alcanza

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

El personal de apoyo que participa en las actividades formativas es adecuado en todos los sentidos.

Los recursos materiales puestos a disposición del desarrollo del título son adecuados en parte y crean dificultades para la organización, sobre todo los aplicados a prácticas.

Los servicios puestos a disposición del desarrollo del título son los adecuados a las características de éste, al número de estudiantes matriculados y a las actividades formativas programadas.

El sistema utilizado para realizar las prácticas en el exterior es muy complejo y presenta algunas dificultades: Estas prácticas se realizan en Merca Valencia, La Fe y en diversas empresas de restauración, además se realizan visitas a industrias.

Dada la complejidad, a veces se producen variaciones en el momento de inicio de las prácticas, anulaciones, imposibilidad de cumplimiento por parte de alumnos que trabajan, cambios de fecha, viajes al exterior de la Universidad, etc. Todo esto se ha visto agravado por las dificultades que ha añadido la pandemia.

Sería necesario aportar nuevos recursos (cocinas propias) y utilizar instalaciones más próximas (IATA, AINIA).

DIMENSIÓN 3. RESULTADOS

CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CALIFICACIÓN: B: Se alcanza

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

Las actividades formativas, metodologías docentes y los sistemas de evaluación empleados son adecuados y se ajustan al objetivo. Están muy bien formulados y documentados.

Los resultados del aprendizaje alcanzados satisfacen los objetivos y se adecúan a su nivel en el MECES.

La consulta llevada a cabo con los empleadores y los alumnos demuestra un elevado grado de satisfacción por los conocimientos

que aportan los alumnos cuando ejercen su profesión, así como la implicación con los empleadores y el efecto de mejora e innovación que producen en las empresas contratadoras.

CRITERIO 7. INDICADORES DE SATISFACCIÓN Y RENDIMIENTO

CALIFICACIÓN: B: Se alcanza

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

La evolución de los principales datos e indicadores del título es adecuada aunque ha oscilado según los cursos.

Los valores de los indicadores de inserción laboral de los egresados del título son adecuados.

Las tasas, en general, alcanzan valores bajos. La matrícula ha ido bajando cada año: se ofrecen 50 plazas y en el curso 19/20 se matricularon 37, aunque este valor ha aumentado significativamente el último curso. La tasa de graduación es inferior a la indicada en la memoria de verificación (54,55% frente al 70% indicado en VERIFICA) y la tasa de abandono en el curso 2019-2020 fue de un 26,83%.

En relación con la satisfacción de los estudiantes, en el 2017/18 los valores de las encuestas fueron muy bajos en todos los aspectos relacionados con la enseñanza: planificación, organización, desarrollo, etc. quedando por debajo de 2 sobre 5 en algunos casos. Estos valores han mejorado claramente en los últimos cursos y así se ha manifestado en las audiencias, pero el Centro tiene que reflexionar sobre la estrategia del Grado teniendo en cuenta los intereses y necesidades de los estudiantes.

La tasa de participación en las encuestas es muy baja en los años evaluados. El centro debería potenciar de alguna manera esta herramienta, fundamental para orientar las mejoras necesarias a la titulación.

No existen indicadores de satisfacción de los empleadores.

En conclusión, a raíz de la lectura de los indicadores y las audiencias, se puede interpretar que el Grado está consolidándose y que puede tener un camino interesante por recorrer si se saben anar las expectativas de los estudiantes y las necesidades de un mundo laboral que podría aportar alguna orientación adecuada a su crecimiento.

En Valencia, a 10 de junio de 2021



Fdo.: Javier Oliver
Director de AVAP