



**E.RH2.1- Informe de evaluación y propuestas de mejora
GRADO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS
CURSO 2019-20**

DIMENSIÓN 3- RECURSOS HUMANOS

DIMENSIÓN 3- RECURSOS HUMANOS						
EVIDENCIAS						
PROCESO DE CAPTACIÓN Y SELECCIÓN DEL PDI	<ul style="list-style-type: none"> 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) El personal académico reúne el nivel de cualificación académica requerido para el título y dispone de suficiente experiencia profesional y calidad docente e investigadora. El perfil del personal académico es adecuado a los requerimientos de las disciplinas del plan de estudios. Perfil del personal 	Indicadores				
		Total de PDI		Puntuación	59	
		I.RH2.01	Tasa de PDI funcionario/a	Puntuación	37,29%	
		I.RH2.02	Tasa de PDI doctor/a	Puntuación	61,02%	
		I.RH2.03	Tasa de PDI a tiempo completo	Puntuación	59,32%	
		I.RH2.04	PDI por cuerpos docentes	Puntuación	CATEGORIA	%
					CU	5,08
					TU	30,51
					CEU	-
					TEU DOC	-
					TEU	1,69
					PCD	10,17
					PAD	11,86
					PA	-
					PC	-
	Asociados	32,2				
	Visitantes	-				
	Otros	8,47				
I.RH2.05	Créditos impartidos por cuerpos docentes	Puntuación	CATEGORIA	%		
			CU	2,04		
			TU	27,27		
			CEU	-		



DIMENSIÓN 3- RECURSOS HUMANOS

<p>académico (tutores académicos) asignado a las prácticas externas.</p> <ul style="list-style-type: none"> Perfil del personal académico asociado a los Trabajos Fin de Grado. Grado de satisfacción de los estudiantes con el profesorado (Análisis de los resultados de la encuesta de evaluación del profesorado). Cambios en el personal académico, haciendo hincapié a si se han hecho efectivos los compromisos incluidos en la memoria de verificación y las recomendaciones propuestas por las agencias externas en los programas de evaluación. 					TEU DOC	-
					TEU	4,18
					PCD	6,68
					PAD	19,57
					PA	-
					PC	-
					Asociados	37,77
					Visitantes	-
					Otros	2,5
		I.RH2.06	Número total de TRIENIOS	Puntuación	229	
	I.RH2.07	Número total de QUINQUENIOS	Puntuación	101		
	I.RH2.08	Número total de SEXENIOS	Puntuación	57		
	I.RH2.09	Evaluación de la Docencia	Puntuación	4,12		
SIGLAS DE LOS CUERPOS DOCENTES						
		<ul style="list-style-type: none"> 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 PA- Profesor Ayudante PC- Profesor Colaborador Asociados Visitantes OTROS 				



DIMENSIÓN 3- RECURSOS HUMANOS

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
TASAS							
2016-17	Estabilizar al profesorado de la UV (Ayudante doctor a Contratado Doctor)	Instar a las autoridades pertinentes para que se potencie esta estabilización del personal	Media	Departamentos Profesorado Comisión de Profesorado de la UV	2017	Varios cursos	La política de la UV apuesta por la estabilización de su personal docente e investigador. Actualmente imparten docencia 26 profesores con figuras contractuales no permanentes frente a 28 profesores con figuras permanentes.
TASA DE ASOCIADOS							
2016-17	Mejorar la implicación del personal asociado e intentar reducir su número	Aumentar el número de ayudantes doctores y reducir el de asociados.	Media	Departamentos Profesorado Comisión de Profesorado de la UV	2017	Varios cursos	El 60% de los créditos del Grado son impartidos por figuras docentes estables.
MATERIALES DOCENTES							
2017-18	Mejorar el material de estudio disponible para el aprendizaje			Coordinadores de curso y profesores de asignaturas	2018	Anual	Revisión del material disponible junto con docentes de las asignaturas.
EVALUACION							
2017-2018	Uniformizar los sistemas de evaluación según los tipos de actividades realizados en las guías docentes.	Revisión de las guías docentes	Media	Coordinadores de curso y titulación profesores de asignaturas con bajas tasas de rendimiento	2018	Anual	Todos los años se realiza un revisión de las guías docentes para la coincidencia de las actividades desarrolladas y la evaluación.
PROGRAMA DOCENTIA							



DIMENSIÓN 3- RECURSOS HUMANOS

2012-13	Implantar el programa de evaluación del profesorado (PROGRAMA DOCENTIA) que permita identificar al profesorado dentro de la comunidad universitaria en función de sus resultados docentes	Fase 1- Diseño del programa DOCENTIA adaptado a la Universitat de València	MUY ALTA	Comisión de Profesorado-grupo de trabajo Equipo Rectoral Vicerrector responsable del profesorado Consejo de Gobierno de la UV	2012	El Consejo de Gobierno de la UV ha aprobado el PROGRAMA DOCENCIA (29 de Septiembre de 2015)	Finalizada
		Fase 2- Aprobación del Programa por el Consejo de Gobierno de la UV		Equipo Rectoral Vicerrector responsable del profesorado Consejo de Gobierno de la UV	2015		
		Fase 3: Convenio con AVAP y ANECA para evaluar el programa y certificación del DISEÑO		AVAP-ANECA	2015	Aprobado por ambas agencias	Finalizado
		Fase 4- Implantación del procedimiento de Evaluación del profesorado				Unidad de Calidad Profesorado Servicio de Recursos Humanos	Finalizado
		Fase 5- Certificación del Programa DOCENTIA				AVAP ANECA	Finalizado

COMENTARIOS:

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.



DIMENSIÓN 3- RECURSOS HUMANOS

- 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; 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.



DIMENSIÓN 3- RECURSOS HUMANOS

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.

En el siguiente cuadro se exponen los datos de manera más detallada:

EXPERIENCIA DOCENTE, INVESTIGADORA Y PROFESIONAL			
	TRIENIOS	QUINQUENIOS	SEXENIOS
Curso 15-16	95	48	24
Curso 16-17	108	49	26
Curso 17-18	188	88	53
Curso 18-19	217	96	50
Curso 19-20	229	101	57

Si realizamos un análisis de la evolución de los datos de la experiencia docente e investigadora del profesorado, podemos concluir este apartado diciendo que los datos han ido aumentando, ya que la plantilla de profesorado ha ido aumentando durante la implantación del plan de estudios.

3-El perfil del personal académico es adecuado a los requerimientos de las disciplinas del plan de estudios.

El perfil académico es adecuado, puesto que los currícula son ajustados a las enseñanzas que se imparten en las diferentes materias. Los profesores tienen competencia demostrada en las materias que imparten, tanto en el caso del profesorado estable como en el de los asociados, que son especialistas en diversos ámbitos profesionales del entorno profesional de la titulación.



DIMENSIÓN 3- RECURSOS HUMANOS

4- Perfil del personal académico (tutores académicos) asignado a las prácticas externas.

Teniendo en cuenta la estructura del Plan de Estudios, el GRADO DE CIENCIAS GASTRONÓMICAS oferta una asignatura denominada Prácticas Externas de 18 ECTS y con carácter obligatorio.

El objetivo de esta asignatura es ofrecer la posibilidad de integrarse en un entorno laboral real y adquirir una experiencia directa sobre algunas de las áreas en las que son requeridos los conocimientos especializados que proporciona el grado. Este módulo tiene por objeto que el futuro egresado/a conozca las aplicaciones profesionales del conocimiento avanzado y de la investigación en el ámbito de las artes y el patrimonio, dejando a su elección si lo hace de un modo más teórico o más práctico.

El profesorado que tutoriza las prácticas externas en la universidad, y en concreto en este grado, está formado para desarrollar dicha actividad, existiendo formación específica para esta tipología de asignaturas y motivando al profesorado que mayor relación tiene con las empresas u organizaciones públicas o privadas.

Teniendo en cuenta el Reglamento de Prácticas Externas de la Universitat de València (<http://www.adeituv.es/practicas-en-empresas/tutor-academico/funciones-del-tutor/>), los tutores académicos tienen las siguientes funciones:

- Hacer un seguimiento efectivo de las prácticas en coordinación con el tutor de la entidad colaboradora.
- Facilitar al estudiante el calendario de tutorías para el seguimiento de las prácticas.
- Llevar a cabo el proceso evaluador de las prácticas del estudiante tutelado y emitir la correspondiente calificación cuando se trate de prácticas curriculares.

Para adecuar el perfil del profesorado y para fomentar el correcto desarrollo de estas funciones, la Universitat de València está desarrollando en los últimos años una serie de acciones y programas encaminados a mejorar la calidad de las prácticas externas por mediación de su Fundación Universidad-Empresa, ADEIT. En este contexto, el proyecto sistema para la Evaluación y Acreditación de los Tutores de Prácticas Externas (<http://seat.adeituv.es/>) pretende aumentar la calidad de las tutorías de las prácticas externas.

Para ello se ha configurado un sistema innovador para la evaluación y acreditación de los tutores de prácticas externas y que contiene los siguientes elementos:

- Un modelo de calidad de tutoría de las prácticas externas universitarias.
- El curso "Docencia y gestión de la tutoría de prácticas externas".
- Un sistema para la evaluación de los tutores de prácticas externas.

Este proyecto considera que **el modelo de calidad** de la tutoría de prácticas se basa en cuatro momentos esenciales: la



DIMENSIÓN 3- RECURSOS HUMANOS

<p>preparación de la práctica, la preparación del estudiante, el seguimiento de la práctica y la evaluación de la práctica</p> <p>Dicho modelo abarca las mismas dimensiones que el modelo de calidad de las titulaciones de la Universitat de València, que se concreta en el Sistema de Garantía Interna de Calidad.</p> <p>Centrándose en estas dimensiones es importante destacar la de Recursos Humanos, cuyo objeto es evaluar que el perfil, preparación y experiencia de los tutores inciden en una buena práctica, y todos ellos conforman una dimensión propia del modelo de calidad</p> <p>Otro de los elementos de este programa son los cursos de formación, cuyos objetivos del curso de formación son:</p> <ul style="list-style-type: none">- Mostrar los elementos que intervienen en las prácticas externas universitarias y las principales funciones que desempeña el tutor académico y el tutor de la empresa o institución.- Proporcionar herramientas y documentos que faciliten el desempeño de una buena tutoría de prácticas.- Promover el intercambio de experiencias entre el tutor académico y el tutor de la empresa.- Facilitar el procedimiento de reconocimiento y de acreditación para los tutores de prácticas externas. <p>Por último y teniendo en cuenta el perfil del profesorado, queremos destacar el Sistema de reconocimiento y acreditación de tutores de prácticas externas de la Universitat de València.</p> <p>La Universitat de València reconoce la labor que desempeñan los tutores de prácticas externas mediante la Mención de Calidad para los tutores académicos y la Acreditación para los tutores de empresa o institución.</p> <p>Anualmente intervienen en las prácticas externas de la Universitat de València más de 6.000 tutores, de los que 1.200 son tutores académicos y 4.800 tutores de empresa o institución.</p> <p>El sistema de reconocimiento se sustenta sobre los siguientes ejes esenciales: un modelo de calidad de la tutoría de prácticas, un programa de formación que normalice la tutoría y unas herramientas de ayuda como son el manual y las guías, ADEIT como entidad gestora del sistema bajo la dirección del vicerrectorado de la Universitat de València con competencias en las prácticas externas y del Consell Social, un comité técnico que valora las solicitudes presentadas por los tutores.</p> <p>Objetivos del sistema</p> <ul style="list-style-type: none">• Mejorar la calidad de las tutorías de las prácticas externas.• Reconocer el buen ejercicio de la labor tutorial.• Proyectar la cultura de la calidad en la sociedad y en la propia universidad.
--



DIMENSIÓN 3- RECURSOS HUMANOS

TUTOR DE EMPRESA

Por otro lado, el tutor de empresa debe tener formación científica o estar altamente relacionado con el campo de la gastronomía, aspectos que quedan claramente determinados en los convenios de prácticas que desarrollan los estudiantes.

Sólo a modo de ejemplo, hasta el momento los estudiantes han realizado prácticas en centros de investigación de prestigio (IATA - Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA), Universidad Politècnica de València (UPV), entre otros), empresas tecnológicas (Sigma Biotech S.L.), industria alimentaria (APISOL S.L., FoodVac S.L.) o empresas de restauración (Restaurante Saona S.A.). Es importante remarcar que en las encuestas de satisfacción de los graduados, el apartado de prácticas externas obtiene una media de 4,00, siendo el ítem mejor valorado el correspondiente al tutor de empresa.

Como se ha comentado anteriormente, el proyecto para la evaluación y acreditación de los tutores de prácticas externas, también son destinatarios los tutores de empresa.

Las funciones de los tutores de empresa son:

- Establecer el programa de prácticas de común acuerdo con el tutor académico, así como aquellas modificaciones que puedan ser necesarias para el adecuado desarrollo de la práctica y atender las posibles incidencias que pudieran surgir en el desarrollo de las prácticas.
- Acoger al estudiante y organizar la actividad a desarrollar con arreglo a lo establecido en el programa de prácticas.
- Supervisar sus actividades, orientar y controlar el desarrollo de la práctica con una relación basada en el respeto mutuo y el compromiso con el aprendizaje.

5-Perfil del personal académico asociado a los Trabajos Fin de GRADO.

En el plan de estudios del título de CIENCIAS GASTRONÓMICAS se especifica que el trabajo fin de grado es obligatorio y se computa con 12 créditos.

El trabajo fin de grado consistirá en el desarrollo autónomo por parte del estudiante de un proyecto, bajo la dirección de un profesor tutor, teniendo en cuenta las características de este módulo, y el Reglamento Regulador de los Trabajos fin de GRADO de la Universitat de València (<http://www.uv.es/=sgeneral/Reglamentacio/Doc/Estudis/C61.pdf>), 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.

Los tutores del Trabajo Fin de Grado tienen que ser profesorado de un área de conocimiento vinculada a la titulación.

Si el trabajo de fin de grado se realiza en una institución, organismo o empresa diferente a la Universitat de València se



DIMENSIÓN 3- RECURSOS HUMANOS

deberá nombrar a un tutor o tutora que, en calidad de tutor externo o tutora externa, ha de colaborar, junto con el académico, en la definición del contenido del TFG y en su desarrollo.

El tema del trabajo se establece de común acuerdo entre el estudiante y su tutor o tutora. En cualquier caso, la Comisión del Trabajo Fin de Grado organiza y garantiza la asignación de tema y tutor o tutora para todo el estudiantado matriculado.

6-Grado de satisfacción de los estudiantes con el profesorado (encuesta de evaluación del profesorado).

El título de CIENCIAS GASTRONÓMICAS se implantó en el curso 2015-16, por ello actualmente hemos recogido la información de 5 anualidades, aunque en este informe nos vamos a centrar en los datos del 2019-20.

Antes de analizar los resultados de las encuestas, es importante comentar que el cuestionario de evaluación del profesorado se modificó para adaptarse al Manual para la Evaluación de la Actividad Docente (PROGRAMA DOCENTIA).

La encuesta consta de 14 ítems, distribuidos en los siguientes bloques:

- Materiales y guía docente
- Metodologías docentes
- Coordinación
- Actitud
- Atención de alumnos
- Evaluación
- Global

En todos los ítems de la encuesta se ha utilizado una escala de graduación de tipo Likert con 5 valores, considerando la opción 1 como totalmente en desacuerdo y la opción 5 como totalmente de acuerdo.

Es importante destacar que todos los ítems se encuentran por encima de las medias globales obtenidas por la UV. Además, es importante resaltar que las valoraciones de todos los ítems, la mayoría superiores a 4,00, son estables a lo largo de estas cinco anualidades.

En el bloque de **materiales y guía docente** el resultado es positivo, ya que se alcanza un valor de 4,13 (superior a la media de la Universitat de València, 3,99) y coincidente con respecto al curso anterior (4,12).

El ítem mejor valorado en este bloque es, se han cumplido los aspectos fundamentales planteados en la guía docente, que ha obtenido un 4,26, estando por encima de la media de la UV que es de 4,17.

El ítem que ha obtenido una puntuación más baja es el referente al material de estudio te ha facilitado el aprendizaje



DIMENSIÓN 3- RECURSOS HUMANOS

que obtiene un 4,00, aunque continúa siendo superior a la media de la UV que es de 3,81.

También en el bloque de **metodologías docentes** la media obtenida por la titulación de Ciencias gastronómicas es superior a la obtenida por la UV (4,05 frente a 3,90 de la UV). El ítem mejor valorado es aquel que se refiere a que las metodologías empleadas potencian el trabajo autónomo de los estudiantes (4,23 frente a la media de 4,04 de la UV), mientras que los peores valorados son que la estructura de las actividades es clara, lógica y organizada y se subrayan los aspectos más relevantes, y que la asistencia a las diferentes actividades formativas me han ayudado a la comprensión y el estudio de la asignatura (3,94 frente a las medias de 3,85 y 3,80 obtenidas por la UV respectivamente). Estas valoraciones son ligeramente inferiores a las obtenidas en el curso 2018-2019 (4,07 y 4,04 respectivamente), aunque superiores a anualidades anteriores. No obstante, la CAT revisa anualmente todas las actividades realizadas durante el curso.

Respecto a la **coordinación** entre los diferentes profesores, los estudiantes lo valoran con una media de 4,00, superior a la media de la UV (3,89) y, aunque inferior a la del curso anterior (4,12), es superior a todas las anualidades anteriores.

El bloque de **actitud** valora la actitud positiva del profesorado hacia el estudiante con una media de 4,45, ligeramente superior al curso pasado que fue de 4,43 y de la media de la UV (4,35), siendo el ítem mejor valorada la actitud respetuosa de los profesores hacia el estudiantado.

El ítem 11 evalúa si la **acción tutorial** ha sido adecuada. En el curso 2019-2020 los estudiantes la han valorado con un 4,26. Aunque es ligeramente inferior al curso pasado (4,36) es superior a la media de la UV (4,09) y ha mejorado respecto a anualidades anteriores.

La media de si el **sistema de evaluación** es coherente con las actividades desarrolladas es el ítem peor valorado (3,97), aunque ligeramente superior a la media de la UV (3,93). También ha disminuido respecto a la valoración del curso pasado (4,15).

Por último, de forma global (4,12), los estudiantes se encuentran satisfechos con lo que han aprendido (4,06) y recomendarían ese profesor a otros estudiantes (4,03).

En general, los indicadores muestran un adecuado grado de satisfacción con el profesorado. La ligera disminución de la valoración de algunos ítems puede ser debida a que los profesores sean de reciente incorporación al grado y por tanto, esperamos que con un mayor conocimiento de la titulación e implicación estas valoraciones mejoren, aunque, como se ha comentado anteriormente, estas disminuciones son mínimas y los valores se han mantenido estables durante las cinco anualidades.

7- Cambios en el personal académico, haciendo hincapié a si se han hecho efectivos los compromisos incluidos en la memoria de verificación y las recomendaciones propuestas por las agencias externas en los programas de evaluación.



DIMENSIÓN 3- RECURSOS HUMANOS

En respuesta a las recomendaciones presentadas por las agencias externas, la CAT ha realizado un estudio del personal que imparte actividades teóricas, prácticas, o complementarias, concluyendo que el profesorado que imparte docencia en este grado tiene un elevado nivel de implicación dada la experiencia demostrada, tanto docente como de investigación en el campo de la gastronomía. Es por ello que la CAT no ha considerado necesario la realización de ningún cambio del profesorado, ya que las tasas son satisfactorias, tal como hemos comentado anteriormente, los resultados del proceso de evaluación del profesorado son adecuados, no existiendo ninguna queja o sugerencia referente a este aspecto de los estudiantes matriculados.

VALORACIÓN

	A	B	C	D	EI
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)	X				
El personal académico reúne el nivel de cualificación académica requerido para el título y dispone de suficiente experiencia profesional y calidad docente e investigadora.	X				
El perfil del personal académico es adecuado a los requerimientos de las disciplinas del plan de estudios.	X				
Si el título tiene prácticas, perfil del personal académico (tutores académicos) asignado a dichas prácticas.	X				
Perfil del personal académico asociado a los Trabajos Fin de GRADO.	X				
Grado de satisfacción de los estudiantes con el profesorado (Análisis de los resultados de la encuesta de evaluación del profesorado).	X				
Cambios en el personal académico, haciendo hincapié a si se han hecho efectivos los compromisos incluidos en la memoria de verificación y las recomendaciones propuestas por las agencias externas en los programas de evaluación.		X			

PUNTOS FUERTES

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)

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

**DIMENSIÓN 3- RECURSOS HUMANOS**

El perfil del personal académico es adecuado a los requerimientos de las disciplinas del plan de estudios.

Si el título tiene prácticas, perfil del personal académico (tutores académicos) asignado a dichas prácticas.

Perfil del personal académico asociado a los Trabajos Fin de GRADO.

Grado de satisfacción de los estudiantes con el profesorado (Análisis de los resultados de la encuesta de evaluación del profesorado).

PUNTOS DÉBILES	PROPUESTAS DE MEJORA	IMPORTANCIA	TEMPORALIZACIÓN	AGENTE

GRADO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS

PROFESIONALES DEL ALTO RECONOCIMIENTO

Dadas las características del Grado, cuenta con asignaturas en las que su programación incluye actividades complementarias como prácticas y visitas. Para ello, se han establecido convenios con los siguientes agentes, a modo de ejemplo:

- Conselleria de Economía, Industria, Turismo y Empleo: Empleo de las instalaciones del Centro de Turismo de Valencia, así como colaboración de sus docentes
- Federación Empresarial de Hostelería de Valencia: colaboración en el desarrollo y puesta en marcha de este título de Grado en aspectos como la realización y gestión de las prácticas externas, así como colaboración de sus profesionales en asignaturas que así lo requieran.
- Escuela Gambrinus (Veles e Vents). Utilización de sus instalaciones y colaboración de sus docentes.
- Valencia Club Cocina: Utilización de sus instalaciones.
- Ayuntamiento de Valencia: Usos de las cocinas profesionales del mercado de Castilla

En todos los casos los docentes seleccionados son profesionales de la hostelería con demostrada experiencia docente en diferentes escuelas de cocina y hostelería, entre ellas, el propio CdT, con un reconocido prestigio en sus grados de formación profesional de cocina y hostelería.

Sólo a modo de ejemplo se nombran algunos profesionales que colaboran el grado:

- D. Bern Knoller: Ha participado en el desarrollo de las prácticas externas. Propietario y chef ejecutivo del restaurante RiFF, restaurante con el que consigue una estrella Michelin en el año 2009. Amplia experiencia y reconocimientos en la alta cocina.
- Grupo La Sucursal: Han participado en asignaturas como técnicas de cocina aplicada, creatividad e innovación, emprendimiento, showcooking, entre otras. Compuesto principalmente por Javier Andrés Salvador, director gastronómico del Grupo La Sucursal. Es Premio Nacional de Gastronomía 2015 y actualmente asesor gastronómico de la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon. Es ponente y profesor en diversos másteres sobre estrategia gastronómica. Y Jorge de Andrés Salvador es el chef del restaurante Vertical. La Sucursal ha sido reconocido como mejor restaurante de España por la Revista Gourmets, y, además, estamos en el prestigioso ranking La Liste como el nº 37 de los mejores restaurantes españoles dentro de los 1000 mejores restaurantes del mundo.
- D. José Toledo: Ha colaborado en las prácticas de las asignaturas de técnicas de cocina, tecnología de los alimentos, creatividad, entre otras. Tiene amplia experiencia docente, siendo profesor de numerosos cursos en el CdT de Castellón, así como reconocido profesional de la hostelería, tanto como propietario de restaurantes, así como asesor de empresas gastronómicas.

- D. Carlos Gómez: Ha colaborado en prácticas de la asignatura de tecnología de los alimentos. Docente del CdT de Valencia y en el grado de Nutrición Humana y Dietética del CEU San Pablo.

Igualmente, en el caso de las visitas, estas se realizan en empresas, centros y restaurantes con un alto reconocimiento en el campo de la gastronomía. Todas estas visitas, consensuadas y supervisadas por el docente responsable de la asignatura en cuestión, cuentan con la participación de un profesional del centro visitado que guía a los estudiantes en la actividad. En algunas ocasiones, estas visitas consisten en que el profesional viene a la Facultad de Farmacia y da una charla a los estudiantes. Sólo a modo de ejemplo, se citan algunas de las visitas realizadas:

- APISOL S.A.: Empresa líder a nivel nacional e internacional en el mercado de las mieles. La persona responsable de las visitas es D. Rubén Parrilla, director de Calidad, I+D y marketing.
- Cocinas del Hospital Universitario La Fe de Valencia: La cocina tiene implantado un sistema de autocontrol basado en APPCC (Análisis de peligros y puntos críticos de control) además cuenta con las certificaciones de calidad UNE EN ISO 9001: 2008, así como la de medio ambiente, ISO 14001.2009. La persona responsable de la visita es D. Rogelio López, responsable del gabinete de Nutrición.
- Restaurante Kaymus: En noviembre de 2010 recibe el galardón Premio de Gastronomía de la Cartelera Levante, en noviembre de 2012 recibe la nominación a la estrella de la Guía Michelin y en enero de 2015 Dos Soles de la Guía Repsol. La persona responsable de la visita es D. Ignacio Romero, propietario y jefe ejecutivo.
- MercaValencia: Es el mayor centro agroalimentario de la Comunidad Valenciana. Está compuesto por los mercados centrales de pescados, frutas y hortalizas, la Tira de Comptar, mercaflor, el matadero y la zona de actividades complementarias (ZAC). La persona responsable de la visita es D. Pablo Aguado, director de mercados y ZAC.

Para una mayor coordinación de estas actividades, la UV ha delegado la gestión de las visitas técnicas y determinadas prácticas del GCCG en la Fundació Lluís Alcanyís UV (FLA) y esto incluye la planificación, organización, comunicación, logística, contratación de profesorado externo, asistencia y acompañamiento del alumnado durante las mismas.

Consideramos pues que el personal que participa en el Título es suficiente y soporta adecuadamente las actividades docentes y organizativas. Además, todos ellos tienen una amplia experiencia docente y/o profesional, y una formación adecuada a sus responsabilidades.