

EXPEDIENTE N°: 2502459

FECHA: 03/12/2015

**INFORME PROVISIONAL
RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN**

ANECA
Salida
001 N°. 201500100008923 3/12/15 14:42:44

Denominación del Título	GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Universidad (es)	UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA
Centro (s) donde se imparte	NO PROCEDE
Menciones/Especialidades que se imparten en el centro	NO APLICA
Modalidad (es) en la se imparte el título en el centro. En su caso, modalidad en la que se imparten las distintas menciones/especialidades del título	PRESENCIAL

ANECA, conforme a lo establecido en el artículo 27.bis del Real Decreto, 861/2010, de 2 de julio por el que se modifica el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, ha procedido a realizar la evaluación para la renovación de la acreditación del Título oficial arriba citado.

La evaluación del Título ha incluido una visita de un panel de expertos a la universidad y éste ha emitido un informe que junto de información disponible del título ha sido analizado por la Comisión de Acreditación de ANECA.

Dicha Comisión de Acreditación, de forma colegiada, ha valorado el título de acuerdo con los criterios recogidos en el modelo de evaluación para la renovación de la acreditación publicado en la página web de ANECA y emite el siguiente informe provisional de renovación de la acreditación, disponiendo la universidad de 20 días naturales para realizar las alegaciones que estime oportunas. En el caso de que el resultado de este informe provisional contenga "aspectos que necesariamente deben ser aclarados a fin de obtener un informe en términos favorables" la universidad podrá realizar las alegaciones sobre las deficiencias detectadas, así como aportar un Plan de Mejoras que trate de subsanarlas. Del mismo modo, si el informe incluyera recomendaciones, la universidad podrá aportar si lo estimase oportuno un Plan de Mejoras sobre las mismas.

CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN

DIMENSIÓN 1. LA GESTIÓN DEL TÍTULO

CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

Estándar:

El programa formativo está actualizado y se ha implantado de acuerdo a las condiciones establecidas en la memoria verificada y / o sus posteriores modificaciones.

VALORACIÓN DEL CRITERIO

La organización y desarrollo del título se considera en general adecuada y acorde con lo expresado en la memoria verificada. Se aprecian aspectos positivos en el trabajo desarrollado, fundamentalmente, desde el Centro, la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas, para la correcta implantación, organización y desarrollo del plan de estudios. Los mecanismos de coordinación docente son adecuados.

El número de estudiantes establecido en la memoria verificada (55) ha sufrido oscilaciones. Así, en el curso 2011-2012 el número de matriculados fue de 67, en el curso 2012-2013 fue de 60 y en el curso 2013-2014 de 61.

En cualquier caso los recursos humanos y materiales han sido suficientes para atender el número de estudiantes matriculados.

La aplicación de las diferentes normativas académicas se efectúa de manera adecuada.

A	B	C	D
	X		

CRITERIO 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA

Estándar:

La Institución dispone de mecanismos para comunicar de manera adecuada a todos los grupos de interés las características del programa y de los procesos que garantizan su calidad.

VALORACIÓN DEL CRITERIO

El análisis global sobre información y transparencia del título es acorde con el nivel estándar en cuanto a disposición de mecanismos de comunicación y de los procesos de garantía de calidad.

En función del análisis de la información pública del título se puede concluir que se informa de manera adecuada sobre las características del título y los procesos que garantizan su calidad. En la visita, estos aspectos han sido contrastados, especialmente en la audiencia con los estudiantes.

A	B	C	D
	X		

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

Estándar:

En este criterio se analiza si la institución dispone de un sistema de garantía interna de la calidad formalmente establecido e implementado que asegura, de forma eficaz, la calidad y la mejora continua de la titulación.

VALORACIÓN DEL CRITERIO

A la vista de las evidencias aportadas por el Centro, cabe concluir que en el caso del Grado en Ciencias y Tecnología de los alimentos (Ciudad Real) la institución dispone de un sistema de garantía interna de calidad formalmente establecido e implementado que permite, de forma eficaz, la mejora continua del título. Asimismo, es de destacar, que los docentes responsables de la Coordinación de Calidad del Grado, y que forman parte del equipo de autoevaluación, han recibido formación en esta materia.

A	B	C	D
	X		

DIMENSIÓN 2. RECURSOS

CRITERIO 4. PERSONAL ACADÉMICO

Estándar:

El personal académico que imparte docencia es suficiente y adecuado, de acuerdo con las características del título y el número de estudiantes.

VALORACIÓN DEL CRITERIO

La Memoria Verificada y los Currículos del Profesorado del título indican un alto nivel académico, adecuado y más que suficiente para la impartición de la docencia. Respecto a las previsiones establecidas en la memoria verificada existe una progresión positiva en cuanto al número de profesores, los sexenios de los mismos y el número de acreditados.

Por otro lado, se han encontrado evidencias relacionadas con la innovación y actualización docente del profesorado.

A	B	C	D
X			

CRITERIO 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Estándar:

El personal de apoyo, los recursos materiales y los servicios puestos a disposición del desarrollo del título son los adecuados en función de la naturaleza, modalidad del título, número de estudiantes matriculados y competencias a adquirir por los mismos.

VALORACIÓN DEL CRITERIO

El Personal de Apoyo, los Recursos Materiales y Servicios, se consideran adecuados para el desarrollo del título y la adquisición de competencias por parte de los estudiantes.

Se considera especialmente positiva la existencia de un Plan de Centro que incluye diversas reuniones con agentes internos y externos, jornadas, programas de acogida y apoyo en la movilidad internacional. Por otro lado, si bien se ha detectado una disminución en el Personal de Apoyo respecto a las previsiones establecidas en la memoria verificada, la Universidad está tomando medidas para adecuar dicho personal a lo comprometido en la memoria verificada.

Las prácticas externas son de carácter optativo. Se constata de hecho un importante esfuerzo organizativo para la realización de dichas prácticas y una elevada satisfacción con las mismas, tanto por el colectivo de estudiantes, como el de los empleadores debido a una relación bastante directa entre el empleo desempeñado por los egresados y la realización de prácticas previas.

El título cuenta con servicios de apoyo y orientación académica, profesional y para la movilidad, a disposición de los estudiantes que se ajustan a las competencias y modalidad del título y facilitan el proceso enseñanza aprendizaje.

A	B	C	D
	X		

DIMENSIÓN 3. RESULTADOS

CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Estándar:

Los resultados de aprendizaje alcanzados por los titulados son coherentes con el perfil de egreso y se corresponden con el nivel del MECES (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) de la titulación.

VALORACIÓN DEL CRITERIO

Del análisis de la Memoria verificada, los informes de seguimiento y las evidencias aportadas se deduce que los resultados de aprendizaje son coherentes con el perfil de egreso y se corresponden con el nivel del MECES.

Respecto a la formación recibida, se constata un elevado grado de satisfacción de los colectivos de estudiantes, egresados y empleadores.

A	B	C	D
	X		

CRITERIO 7. INDICADORES DE SATISFACCIÓN Y RENDIMIENTO

Estándar:

Los resultados de los indicadores del programa formativo son congruentes con el diseño, la gestión y los recursos puestos a disposición del título y satisfacen las demandas sociales de su entorno.

VALORACIÓN DEL CRITERIO

Debido al calendario de implantación del título y al momento de realización de la visita algunos indicadores del programa formativo no se han podido aportar. Durante las diferentes audiencias con los colectivos de estudiantes, egresados y empleadores se ha podido constatar el alto grado de satisfacción con el título.

En cuanto a la realización de las prácticas profesionales, los empleadores consideran que deberían de ser obligatorias y extenderse un mínimo de 3 meses ya que, en menos tiempo, no son realmente formativas.

A	B	C	D
	X		

MOTIVACIÓN

Una vez valorados los anteriores criterios de evaluación, la Comisión de Acreditación emite un informe provisional de acreditación en términos Favorables

Se establece la siguiente recomendación:

Mejorar los procedimientos de análisis de los mecanismos de consulta existentes para conseguir una completa evaluación de la relevancia del perfil de egreso.

En Madrid, a 03/12/2015:

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'MA', is written over a horizontal blue line.

El Director de ANECA