

EVALUACIÓN DE LA SOLICITUD DE VERIFICACIÓN DE TÍTULO OFICIAL

Identificación del título

Denominación: Graduado o Graduada en Ciencias Culinarias y Gastronómicas por la Universidad de Barcelona y la Universidad Politécnica de Catalunya

Menciones: Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial, Mención en Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades

Universidad/des: Universidad Politécnica de Catalunya

Universidad de Barcelona

Centros: *Universidad Politécnica de Catalunya*

- Escuela Superior de Agricultura de Barcelona

Universidad de Barcelona

- Facultad de Farmacia
- Escuela de Hostelería y Turismo-CETT

Rama: Ciencias Sociales y Jurídicas

Introducción

Para impartir enseñanzas oficiales y expedir los correspondientes títulos oficiales, el artículo 35 de la Ley orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de universidades, modificada por la Ley orgánica 4/2007, de 12 de abril, establece que las universidades han que tener la autorización pertinente de la comunidad autónoma y obtener la verificación del Consejo de Universidades por la cual el plan de estudios correspondiente se ajusta a las directrices y las condiciones establecidas por el Gobierno.

Estas condiciones se concretan en el artículo 24 y siguientes del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, por el cual se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales. En este sentido, la Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya (AQU Catalunya) ha establecido junto con el resto de agencias que cumplen los criterios establecidos en el artículo 24.3 de dicho Real Decreto, los criterios y directrices necesarios para la evaluación de las propuestas de nuevos títulos universitarios. En todo caso dicha evaluación se lleva a cabo en consonancia con lo dispuesto en el Marco para la verificación, el seguimiento, la modificación y la acreditación de los títulos oficiales (MVSMA) de AQU Catalunya y de acuerdo con los estándares y directrices europeos de aseguramiento de la calidad.

La Comisión de Evaluación de la Calidad de la Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Cataluña, de acuerdo con el artículo 140.2.a) de la Ley 1/2003, de 19 de febrero, de universidades de Cataluña, es el órgano competente para la aprobación del procedimiento de evaluación de las enseñanzas conducentes a la obtención de los títulos oficiales que imparten las universidades i los centros docentes de enseñanza superior.

Resultado

Una vez el Consejo de Universidades ha enviado la propuesta del plan de estudios a AQU Catalunya y esta ha sido evaluada por la Comisión Específica de Ciencias Sociales y Jurídicas de la Comisión de Evaluación de la Calidad, dicha comisión ha acordado valorar FAVORABLEMENTE la propuesta de plan de estudios considerando que:

Descripción del título

La Universidad informa sobre el Centro responsable, la oferta de nuevo ingreso, la modalidad de impartición y tiene aprobada una normativa académica que contempla criterios y requisitos de matriculación y de permanencia en la titulación. Por lo que respecta a la denominación de las especialidades, la titulación debería revisar la información presentada, puesto que se mantiene la denominación anterior.

Justificación

La Institución presenta una justificación que incluye el interés académico del título y su contexto e incorpora referentes externos.

Competencias

El perfil de formación (redactado en competencias) es adecuado, tanto por lo que se refiere a su formulación, como a la estructura, contenido y nivel académico. En este sentido, la Comisión observa que la titulación ha definido un gran número de competencias específicas (un total de 25) que puede derivar en alguna dificultad.

De manera general, la formulación de las competencias específicas debería ajustarse, en tanto que en muchos casos se reducen a frases que no reflejan acciones medibles y evaluables, por ejemplo la CE14, CE12 o CE18. A la hora de revisar la redacción de las mismas, se

recomienda el uso de expresiones como "Tener habilidad para [...]", "Ser capaz de [...]", "Poder [...]", etc., que pueden dotar de mayor calidad a la propuesta presentada.

Acceso y admisión de estudiantes

La Institución presenta información sobre el acceso y admisión de los estudiantes, los mecanismos de información previa a la matriculación, los procedimientos de soporte y orientación a los estudiantes. Aporta también la normativa sobre la transferencia y reconocimiento de créditos.

Planificación de las enseñanzas

La información sobre la planificación de la titulación se considera adecuada en relación con la coherencia del conjunto de módulos o materias del plan de estudios con las competencias del título y en relación con la coherencia interna entre los resultados de aprendizaje y los métodos de enseñanza, las actividades formativas y las actividades de evaluación de los módulos o materias. Además, la institución informa de la planificación temporal y dedicación de los estudiantes, los mecanismos de coordinación docente y las acciones de movilidad.

En otro orden de cosas, la Comisión sugiere ajustar algunos de los resultados de aprendizaje, así como los contenidos de la materia Investigación e Innovación Culinaria.

Por otro lado, se recomienda revisar el momento en que se ha planificado la impartición de algunas asignaturas. Este es el caso de "Arte y cocina" que se aborda en el segundo curso, mientras que debería impartirse en cursos más avanzados. Por el contrario, la asignatura "Experimentación culinaria" que se imparte en el tercer curso, se debería impartir en primer o segundo curso.

Personal académico

El profesorado y personal de soporte es suficiente y pertinente con relación a las características del título y al número de estudiantes.

Recursos materiales y servicios

La Institución informa sobre los recursos materiales y servicios tanto de la Escola Universitària d'hoteleria i Turisme CETT (UB), como del Campus de l'Alimentació de Torreriibera (UB), y la

Escola Superior d'Agricultura de Barcelona (UPC), así como de su previsión. Además se aporta un listado de convenios que regulan la participación con otras entidades colaboradoras. Con respecto a la información sobre las prácticas externas, la titulación presenta un amplio listado de empresas.

Resultados previstos

La Universidad informa sobre los resultados previstos y aporta el mecanismo para valorar el progreso y los resultados del aprendizaje de los estudiantes.

Sistema de garantía de la calidad

El sistema de garantía interna de la calidad es adecuado existiendo:

- Un órgano o unidad responsable de la política de calidad, que cuenta con la participación de los colectivos implicados.
- Procedimientos de evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza.
- Procedimientos para garantizar la calidad de la prácticas externas y los programas de movilidad.
- Procedimientos para obtener, analizar y difundir la información sobre la inserción laboral, así como el uso de los resultados para la revisión y mejora de la titulación.
- Los procedimientos para obtener, analizar y difundir la información sobre la satisfacción de los colectivos implicados en la titulación, así como el uso de los resultados para la revisión y mejora de la titulación.
- Criterios y procedimientos para una posible extinción del título.

Calendario de implantación

La Institución informa del calendario de implantación.

A modo de síntesis, se ofrece a la Institución una serie de **propuestas de mejora** que pueden ser consideradas para su implantación inmediata o futura:

1. Actualizar la denominación de las menciones del título.
2. Reducir el número de competencias específicas.
3. Ajustar la formulación de las competencias específicas.
4. Ajustar los resultados de aprendizaje y contenidos de la materia Investigación e Innovación Culinaria.
5. Revisar el momento en que se ha planificado la impartición de algunas asignaturas, como Arte y cocina y Experimentación culinaria.

El presidente de la Comisión Específica de Ciencias Sociales y Jurídicas



Dr. Jordi Suriñach Caralt

Barcelona, 04/06/2014