

PROCESO DE SEGUIMIENTO DE TÍTULOS

INFORME FINAL DE SEGUIMIENTO

DATOS DEL TÍTULO

| | |
|---------------------------------------|--|
| Número de Expediente (RUCT): | 2503658 |
| Denominación Título: | Graduado o Graduada en Gastronomía y Artes Culinarias por la Universidad de Alicante |
| Universidad responsable: | Universitat d'Alacant |
| Universidades participantes: | |
| Centro/s en el que se imparte: | Facultad de Ciencias |
| Nº de créditos: | 240 |
| Modalidad: | |
| Fecha de verificación inicial: | 18-04-2018 |

VALORACIÓN GLOBAL DEL TÍTULO

Transcurrido el plazo de quince días para la presentación de alegaciones al Informe provisional y considerando la información disponible del título incluida en el dossier de seguimiento y, en su caso, las alegaciones y/o Plan de Mejora presentados por la universidad, se emite el siguiente Informe final de seguimiento en términos de **Favorable**, atendiendo a lo dispuesto en el artículo 28 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre.

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

Dimensión 1. Gestión del título

Criterio 1. Organización y desarrollo

1.1 La implantación del plan de estudios y la organización del programa formativo son coherentes con el perfil de competencias y objetivos de la titulación recogidos en la memoria de verificación y/o sus posteriores modificaciones, garantizando el aprendizaje centrado en el estudiante.: B: Se alcanza

1.2 El título cuenta con mecanismos de coordinación docente (articulación horizontal y vertical entre las diferentes materias/asignaturas) que permiten tanto una adecuada asignación de la carga de trabajo del estudiante como una adecuada planificación temporal, asegurando la adquisición de los resultados de aprendizaje.: B: Se alcanza

1.3 Los criterios de admisión permiten que los estudiantes tengan el perfil de ingreso adecuado para iniciar estos estudios y en su aplicación se respeta el número de plazas ofertadas en la memoria verificada y/o sus posteriores modificaciones.: B: Se alcanza

1.4 La aplicación de las diferentes normativas académicas (permanencia, reconocimiento, etc.) se realiza de manera adecuada y permite mejorar los valores de los indicadores de rendimiento académico.: B: Se alcanza

Valoración global del criterio 1: B: Se alcanza

MOTIVACIÓN:

La implantación del plan de estudios se corresponde con lo establecido en la memoria verificada y/o sus posteriores modificaciones, aunque ha sido necesario realizar algunas adaptaciones curriculares debido al Covid-19, como es la docencia dual. No obstante, todas las asignaturas se han podido desarrollar y se ha conseguido una mejora en la organización de horarios y aulas. En relación a la organización de las actividades formativas empleadas en las diferentes asignaturas, se observa que facilitan la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos para el título por parte de los estudiantes. En el informe de seguimiento interno se han identificado algunas acciones de mejora.

La coordinación vertical y horizontal dentro del plan de estudios y entre las diferentes materias o asignaturas es adecuada y evita la existencia de vacíos o duplicidades, ya que las comisiones de semestre se reúnen 2 veces al año, tanto para planificar como para evaluar el semestre. La asignación de la carga de trabajo y la planificación temporal del estudiante es adecuada y permite asegurar la adquisición de los resultados de aprendizaje definidos para cada materia/asignatura.

El número de estudiantes matriculados en el título y su perfil de ingreso es coherente al número de plazas aprobado en la memoria de verificación. El número de estudiantes de nuevo ingreso por cursos académico ha aumentado desde el primer curso de implantación del Grado (2018-19) de 56 a 67 (2020-21), sin llegar a cubrirse los establecidos en la Memoria (75) con una tasa de oferta y demanda de plazas de nuevo ingreso en el curso académico 2020-21 del 101% y tasa de matriculación del 89%. El perfil de acceso y los requisitos de admisión se ajustan a la legislación vigente.

El funcionamiento de las comisiones encargadas de la aplicación de las diferentes normativas es adecuado, sobre todo en los reconocimientos de créditos efectuados por formación/experiencia previa en relación a las competencias a adquirir por parte del estudiante en el título.

Criterio 2. Información y transparencia

2.1 Los responsables de la titulación publican información adecuada y actualizada sobre las características del programa formativo, su desarrollo y sus resultados, incluyendo la relativa a los procesos de seguimiento y de acreditación, facilitando el acceso a dicha información para personas con diversidad funcional.: C: Se alcanza parcialmente

2.2 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.: B: Se alcanza

2.3 Los estudiantes matriculados en el título tienen acceso en el momento oportuno a la información relevante sobre el plan de estudios y los resultados de aprendizaje previstos.: B: Se alcanza

Valoración global del criterio 2: C: Se alcanza parcialmente

MOTIVACIÓN:

La valoración general en materia de información y transparencia es buena. La página web resulta sencilla, intuitiva y permite acceder fácilmente a toda la información sobre el plan de estudios, las guías docentes o el desarrollo y la organización del título.

Se destaca la facilidad y la claridad en la que se encuentra la información, bien sea en la web del título, como en la web del centro de impartición.

Se detecta falta de información específica acerca de los TFG (organización, criterios, defensa...) así como la falta de información sobre las prácticas, tal como tipos de empresa, organización, tutores, etc. en la web del título. No así en la web del centro, donde sí que se encuentran detallados estos aspectos.

Además de lo anterior, hay que mencionar que en la web del título, los enlaces de las Resolució Consell d'Universitats (CU): Renovació de l'acreditació y Publicación en el BOE del Plan de Estudios del grado en Gastronomía y Artes Culinarias de la UA se encuentran rotos y no se puede acceder a la información a la que se hace referencia.

Cabe reseñar que no se han encontrado, o son de difícil acceso los datos relativos a los principales resultados del título (indicadores de calidad)

Criterio 3. Sistema de Garantía Interno de Calidad (SGIC)

3.1 El SAIC implementado garantiza la recogida y análisis continuo de información y de los resultados relevantes para la gestión eficaz de las titulaciones, en especial los resultados de aprendizaje y satisfacción de los grupos de interés.: C: Se alcanza parcialmente

3.2 El SAIC implementado facilita el proceso de seguimiento, modificación y acreditación del título garantizando su mejora continua a partir del análisis de datos objetivos y verificables. : C: Se alcanza parcialmente

3.3 El SAIC implementado dispone de procedimientos que facilitan la evaluación y mejora de la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje.: D: No se alcanza

Valoración global del criterio 3: C: Se alcanza parcialmente

MOTIVACIÓN:

El Sistema de Aseguramiento Interno de Calidad (SAIC) de la Universidad de Alicante cuenta con la valoración positiva del diseño por ANECA desde 2011, no así su implantación. Se ha realizado una importante actualización del Manual de Calidad de la Facultad de Ciencias para actualizarlo a los nuevos requisitos del programa en 2020. Se recomienda continuar trabajando para la certificación de la implantación.

La CGC se reúne con una periodicidad semestral, al menos sin embargo no se han adjuntado las actas. Se recomienda establecer una sistemática adecuada para que los resultados de las reuniones de la CGC alimenten el plan de mejora de la titulación si fuera necesario.

En la actualidad la Universidad de Alicante cuenta con la certificación del Diseño del programa Docentia, curso 2019 encontrándose en los seguimientos previos a la certificación de la implantación. La EV 6 no aporta los resultados de la evaluación de profesorado de la titulación.

Respecto a los indicadores de rendimiento, se presenta como evidencia un documento que contiene los resultados de algunos indicadores, sin embargo, no se establecen mejoras de algunos datos o indicadores que puedan ser considerados insatisfactorios. Se recomienda establecer un plan de mejora único y personalizado para la titulación, en los que queden recogidas todas aquellas acciones de mejora identificadas en las reuniones de coordinación, de comisión de calidad, juntas de evaluación, seguimiento SGIC e informes externos de evaluación, así como garantizar la trazabilidad de las acciones con las debilidades identificados. También se recomienda que cada acción lleve un código único que la identifique de manera inequívoca durante el ciclo de vida del área de mejora o la titulación, así como una columna del estado en el que está cada acción.

Se valora positivamente la implantación del SAIC en la titulación, sin embargo, es necesario implementar mejoras que permitan recoger la opinión de los estudiantes con el desarrollo del título, puesto que no hay datos de su satisfacción en los tres primeros cursos de implantación siendo esto una debilidad.

OTRAS RECOMENDACIONES Y SUGERENCIAS (OPCIONAL)::

-Recoger la opinión de los estudiantes de manera que permita medir su satisfacción a lo largo de los estudios y establecer acciones de mejora en caso de ser necesarias.

-La evidencia E6 no presenta la evaluación del profesorado, se limita a adjuntar una serie de indicadores de satisfacción con las asignaturas. Se debe elaborar una evidencia personalizada con los resultados de la evaluación del profesorado asociado a la titulación a través del sistema Docentia.

Otras recomendaciones:

-Estimular la capacidad de autocrítica de los responsables de la titulación, iniciando acciones de mejora cuando exista una desviación importante en algunos de los indicadores de satisfacción con la docencia.

-Se recomienda presentar la información de las encuestas con el acumulado de respuestas y la ficha técnica de las mismas, para un análisis más adecuado de las mismas.

- Mejorar las tasas de respuestas del profesorado a las encuestas.

- Continuar trabajando en la certificación de la implantación de los programas AUDIT y DOCENTIA.

Dimensión 2. Recursos

Criterio 4. Personal Académico

4.1 El personal académico del título reúne el nivel de cualificación académica requerido para el título y dispone de la adecuada experiencia profesional, docente e investigadora.: C: Se alcanza parcialmente

4.2 El personal académico es suficiente, dispone de la dedicación adecuada para el desarrollo de sus funciones y

fomenta la innovación en los métodos de enseñanza. : B: Se alcanza

4.3 La universidad pone a disposición del profesorado los mecanismos que permiten su actualización y formación continua, teniendo en cuenta las características del título y el proceso de enseñanza-aprendizaje de una manera adecuada.: B: Se alcanza

Valoración global del criterio 4: B: Se alcanza

MOTIVACIÓN:

El personal académico del título reúne buena experiencia profesional, docente e investigadora en relación al nivel académico, naturaleza y competencias definidas para el título; un 76% de PDI es doctor (en la rama: 56%) y el 56% de PDI de este Grado lo es a tiempo completo. El número total de sexenios del conjunto del profesorado es de 64 con un número total de quinquenios de 82. Sin embargo, de la información aportada se deduce que no llega a cubrirse la proporción de CAUN y PTUN especificados en la memoria.

El Grado de satisfacción de los estudiantes con el profesorado en el curso académico 2020-21 ha sido de 8,2/10. Asimismo, el Grado de satisfacción del profesorado con el título ha sido elevado con una puntuación promedia de 8,2/10.

Formación y actualización del profesorado, con el apoyo del ICE y el servicio de informática, en materia de innovación educativa, en el uso de las TIC en procesos de enseñanza-aprendizaje y/o en sistemas de evaluación, ha debido realizarse de una manera intensiva debido a la pandemia y a la implantación de la docencia dual, por lo que la mejoría en las destrezas del profesorado en estos aspectos ha sido muy notable. La UA ha implantado el programa Docentia en el curso 2018-19; sin embargo, de la información aportada no se deduce la participación del profesorado vinculado al Grado en el mencionado programa, aspecto que deberá verificarse en los sucesivos informes y en el proceso de renovación de la acreditación (ya que no se desprende de la información proporcionada en la E6).

Criterio 5. Personal de apoyo, recursos materiales y servicios

5.1 El personal de apoyo que participa en las actividades formativas es adecuado en función de la naturaleza, modalidad del título, número de estudiantes matriculados y competencias a adquirir por los mismos.: B: Se alcanza

5.2 Los recursos materiales puestos a disposición del desarrollo del título son adecuados en función de la naturaleza, modalidad del título, número de estudiantes matriculados y competencias a adquirir por los mismos.: B: Se alcanza

5.3 Los servicios de apoyo puestos a disposición del desarrollo del título son adecuados en función de la naturaleza, modalidad del título, número de estudiantes matriculados y competencias a adquirir por los mismo.: B: Se alcanza

Valoración global del criterio 5: B: Se alcanza

MOTIVACIÓN:

El título cuenta con 3 profesores de apoyo en cocina y 2 en la asignatura de Sumillería y mixología con gran experiencia profesional, dos de ellos con el ciclo superior de Cocina.

Las aulas y su equipamiento en relación al número de alumnos y las actividades formativas programadas son en general adecuadas a las actividades propuestas, así como los laboratorios, talleres y espacios experimentales en relación al número de alumnos y las actividades formativas programadas. Los estudiantes cuentan con varias salas (bibliotecas, salas de estudio, salas de reuniones, etc.). La Universidad cuenta con abundantes recursos bibliográficos y acceso en línea a grandes editoriales y publicaciones internacionales accesibles a los estudiantes. Los centros colaboradores previstos para la realización de prácticas externas son grandes restaurantes de reconocido prestigio (estrellas Michelin, soles Repsol), así como empresas de productos gourmet y organizadores de eventos, tal y como se describe en la web de la oficina de prácticas y movilidad de la Facultad de Ciencias (OPEMIL).

La secretaría administrativa atiende a los estudiantes tanto por las mañanas como por las tardes, sobre todos los aspectos administrativos de la titulación. La Facultad de Ciencias cuenta con la OPEMIL, la oficina que se encarga del asesoramiento, y gestión de las prácticas externas y de la movilidad. La Universidad cuenta con un servicio de atención al estudiante donde se les orienta sobre su desarrollo académico y se solucionan problemas y carencias a los estudiantes con necesidades especiales. Todos

los estudiantes están acogidos al Plan de Acción Tutorial.

Se ha puesto de manifiesto la necesidad de mejorar la información relacionada con las prácticas externas y analizar los procesos de movilidad, aspectos que deberán tener un especial seguimiento en los sucesivos informes y en el proceso de renovación de la acreditación.

Dimensión 3. Resultados

Criterio 6. Resultados de aprendizaje

6.1 Las actividades formativas, sus metodologías docentes y los sistemas de evaluación empleados son adecuados y se ajustan al objetivo de la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos. : B: Se alcanza

6.2 Los resultados de aprendizaje alcanzados satisfacen los objetivos del programa formativo y se adecuan a su nivel en el MECES.: B: Se alcanza

Valoración global del criterio 6: B: Se alcanza

MOTIVACIÓN:

Las actividades formativas, la metodología docente y los sistemas de evaluación empleados en cada una de las asignaturas han permitido alcanzar los resultados de aprendizaje previstos con una tasa de rendimiento del título del 90%. La planificación y el sistema de evaluación de las prácticas externas en relación con las competencias a adquirir y los resultados de aprendizaje han sido los previstos, realizándose de forma presencial. La Universidad ha mantenido la normativa desarrollada en el curso anterior con el fin de controlar los exámenes y la identidad de los estudiantes en los procesos de evaluación a distancia.

El progreso académico de los estudiantes y el Grado de adecuación del nivel de exigencia para la adquisición de las competencias del título es bastante satisfactorio. Según el informe de rendimiento del Grado para el curso 2020/21, todas las asignaturas de los tres cursos instaurados presentan unos indicadores de rendimiento con valores aceptables (superiores al 61%), tanto en las tasas de éxito como en las de rendimiento.

Criterio 7. Indicadores de satisfacción y rendimiento

7.1 La evolución de los principales datos e indicadores del título (número de estudiantes de nuevo ingreso por curso académico, tasa de matriculación, tasa de graduación, tasa de abandono, tasa de eficiencia, tasa de rendimiento y tasa de éxito), es adecuada, de acuerdo con el ámbito temático y el entorno en el que se inserta el título, y es coherente con las características de los estudiantes de nuevo ingreso y con las previsiones establecidas en la memoria verificada.: C: Se alcanza parcialmente

7.2 La satisfacción de los estudiantes, del profesorado, de los egresados y de otros grupos de interés es adecuada.: C: Se alcanza parcialmente

Valoración global del criterio 7: C: Se alcanza parcialmente

MOTIVACIÓN:

El proceso de seguimiento del Grado en Gastronomía y Artes Culinarias se está llevado a cabo tras los tres primeros años de impartición y por lo tanto no se disponen del completo de las tasas que permita hacer un análisis completo de las mismas.

El número de estudiantes verificado (75) se ha respetado durante todos los cursos manteniendo un rango de matrícula de 52-67.

La tasa de abandono del último curso es del 14,3 supera ligeramente la establecidas en la memoria verificada (10%).

Los datos de rendimientos se encuentran aprox. 86,4%.

Respecto a la satisfacción, el profesorado se muestra satisfecho con la titulación 8, con una participación del 50%.

La satisfacción del estudiantado con la docencia es en términos generales alta 8, con alguna desviación importantes en alguna asignatura que debe ser objeto de reflexión por parte los responsables.

No existe información de satisfacción sobre el plan de estudios de los estudiantes.

Recomendaciones:

-Seguir trabajando en un incremento de los datos de participación de los diferentes colectivos.

- Obtener los datos de satisfacción con la titulación que permita un seguimiento de la misma.
 - Aportar los datos desagregados de las encuestas, con objeto de conocer la ficha técnica, el % de respuesta, la frecuencia de respuesta, la moda, que pueden ser de interés para una mejora análisis de la información.
-

En Valencia, a 21 de diciembre de 2022

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'J. Oliver', written in a cursive style.

Fdo.: Javier Oliver
Director de AVAP
