

INFORME FINAL PARA LA RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN DEL GRADUADO O GRADUADA EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA POR LA UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

A. DATOS DEL TÍTULO

ID Ministerio	2503901
Denominación del Título	Graduado o Graduada en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera por la Universidad de Málaga
Universidad	Universidad de Málaga
Centro/s	29015031 Facultad de Turismo (Universidad de Málaga)
Universidad/es Participante/s	
Rama de Conocimiento	Ciencias Económicas y Empresariales

B. ÁMBITO NORMATIVO

La renovación de la acreditación se tramita de conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 34 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad. La evaluación se ha llevado a cabo de acuerdo con los criterios y directrices para el Aseguramiento de la Calidad en el Espacio Europeo de Educación Superior (ESG) establecidos en la Guía para la renovación de la acreditación de los títulos universitarios de grado, máster y doctorado de la Agencia para la Calidad Científica y Universitaria de Andalucía (ACCUA).

La Agencia para la Calidad Científica y Universitaria de Andalucía, de conformidad con lo establecido en la Ley 9/2021, de 23 de diciembre, por la que se crean la Agencia Empresarial para la Transformación y el Desarrollo Económico (TRADE) y la Agencia para la Calidad Científica y Universitaria de Andalucía (ACCUA), tiene atribuidas las competencias de evaluación y acreditación de las actividades universitarias.

C. CONTENIDO DE LA EVALUACIÓN

La Comisión de renovación de la acreditación, de la Agencia para la Calidad Científica y Universitaria de Andalucía, es la competente para efectuar la evaluación de la solicitud de la renovación de la acreditación de los títulos oficiales presentada por la Universidad. El presente informe es emitido por dicha comisión formada por expertos en la materia que actúan en régimen de independencia y autonomía.

Revisada y analizada la documentación aportada por el título, las evidencias presentadas, la información de la visita y las alegaciones recibidas, en este informe la Comisión expone las siguientes valoraciones, sobre las que se pueden contemplar aspectos que deben ser subsanados.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN		
FIRMADO POR	MARIA DEL PILAR MARTINEZ JIMENEZ	11/06/2025
VERIFICACIÓN	Pk2jmLNvPRNxQFX2QMC6ZWQ224JJ7G	PÁG. 1/7

MOTIVACIÓN

INTRODUCCIÓN

El Grado en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera por la Universidad de Málaga únicamente se imparte en castellano.

El Grado no tiene menciones ni especialidades.

CRITERIO 1. INFORMACIÓN PÚBLICA DISPONIBLE

Se alcanza

Justificación

El análisis evidencia que la información disponible pública del título se ajusta adecuadamente a los objetivos establecidos por la Universidad de Málaga, destacando una organización clara en los procesos de información y comunicación. La página web ofrece información integral y actualizada, lo que facilita el acceso del estudiantado y profesorado a datos relevantes sobre el programa. Se han seguido las recomendaciones del informe de seguimiento (julio 2022) previo de mejorar el acceso a las Guías Docentes de las Asignaturas a través del Plan de estudios; también se ha mejorado el acceso en la web a la normativa del TFG. En la web aparece el plan de estudios a extinguir y el nuevo plan de estudios de 2023. Las medidas implementadas, como el uso de redes sociales y la intervención de un becario en clases para promover la participación en encuestas, han demostrado efectividad. Es destacable también el esfuerzo por garantizar el uso de lenguaje inclusivo en la web y documentos relacionados. Se recomienda continuar fortaleciendo estas acciones y optimizar la difusión de información al alumnado.

La información pública disponible del título es completa, clara y accesible. La web del título incluye todos los aspectos requeridos sobre las características del programa, resultados alcanzados y SIGC.

No obstante, la satisfacción del estudiantado con la información pública presenta valores mejorables.

Aspectos para la mejora del título

Se recomienda mejorar la accesibilidad de la página web para personas con diversidad funcional.

Se recomienda mejorar la información del título, ya que, no está centralizada debido a que se ofrece tanto en la página de la Facultad de Turismo como en la UMA, lo que requiere garantizar la actualización simultánea de ambos sistemas.

Se recomienda que el centro obtuviera el distintivo de igualdad, reforzando el compromiso con la inclusión y el uso de lenguaje inclusivo en la web y documentos relacionados.

Se recomienda seguir en la mejora de los indicadores de satisfacción, ya que, son positivos y en ascenso, aunque aún existe margen de mejora en la percepción estudiantil.

Se recomienda continuar en las medidas implementadas, relacionadas con el uso de redes sociales y la intervención de becarios en clases para promover la participación en encuestas. Estas estrategias han sido efectivas y se recomienda consolidarlas.

Se recomienda optimizar la difusión de información, especialmente en el acto de bienvenida, y acelerar las acciones relacionadas con accesibilidad e inclusión.

Se recomienda que la información del Plan de Estudio 2019 (en proceso de extinción) ofreciera información clara de

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN		
FIRMADO POR	MARIA DEL PILAR MARTINEZ JIMENEZ	11/06/2025
VERIFICACIÓN	Pk2jmLNVRNXQFX2QMC6ZWQ224JJ7G	PÁG. 2/7

la estructura de las enseñanzas y que no remitiera, o enlazara con el BOE.

Se anima a la Universidad a seguir avanzando en la atención a los aspectos señalados como áreas de mejora en evaluaciones anteriores. Aunque en esta ocasión no se ha podido verificar plenamente la resolución de algunos ítems, se valora el esfuerzo realizado en la elaboración de las alegaciones presentadas. Con el objetivo de facilitar una evolución positiva en futuras evaluaciones, se recomienda continuar trabajando en la definición de acciones concretas y en la aportación de evidencias que permitan reflejar de forma más clara el progreso alcanzado.

CRITERIO 2. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

Se alcanza

Justificación

El Sistema de Garantía de la Calidad (SGC) del título se estructura de manera adecuada para garantizar la mejora continua del programa, y sigue el Manual de la Universidad de Málaga; adicionalmente en la web de la Facultad de Turismo se encuentra (en el menú lateral derecho) un apartado suficiente de Calidad.

Se dispone de procedimientos sólidos para el diseño, revisión y mejora del título, asegurando que se recopile información clave, como resultados académicos y niveles de satisfacción de los grupos de interés. De hecho la Facultad de Turismo cuenta con una persona becaria de apoyo al SGC que entre otras funciones fomenta la realización del cuestionario de estudiantes (IN45). Y la Facultad de Turismo ha sido invitada a organización grupos focales por el servicio de calidad de la UMA, lo cual es un resultado de la buena calidad de sus prácticas de fomento la participación activa de los responsables y grupos implicados en el proceso, fortaleciendo así la gestión y el impacto del título. En este sentido, si bien no se ha cumplido con la recomendación de trabajar en un SGIC propio del título sí se han hecho importantes esfuerzos por que esté coordinado con el SGIC Centro

Aspectos para la mejora del título

Se recomienda mejorar la organización temporal de las reuniones celebradas por la Comisión de Calidad que en curso 2023-24 han sido tres y concentradas en el último trimestre del curso.

Se recomienda mejorar el diseño y los contenidos de las encuestas a realizar a los diferentes grupos de interés.

Se recomienda revisar y analizar las propuestas del plan de mejoras del título para el curso 2023-24 y aplicar todas las mejoras propuestas.

Se recomienda estabilizar durante un tiempo prolongado al responsable del SGC dentro del centro.

Se recomienda reforzar las encuestas del SGC con alumnado y profesorado para mejorar la calidad docente y las competencias del alumnado.

CRITERIO 3. DISEÑO, ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO DEL PROGRAMA FORMATIVO

Se alcanza

Justificación

Página 3 de 7

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN		
FIRMADO POR	MARIA DEL PILAR MARTINEZ JIMENEZ	11/06/2025
VERIFICACIÓN	Pk2jmLNVPRNXQFX2QMC6ZWQ224JJ7G	PÁG. 3/7

El diseño del título demuestra una actualización constante, incorporando las modificaciones requeridas, mientras que el plan de extinción del título de 2019 se gestiona adecuadamente. Destaca la detallada explicación de las mejoras aplicadas en la programación de cuarto curso, propuestas desde la Comisión de Calidad Académica, que ya estaban recogidas en la petición de Modificación (2023).

La modalidad de enseñanza y los procesos de gestión normativa, como el reconocimiento de créditos, convalidaciones, gestión de TFG y normas de permanencia, cumplen con lo establecido en la memoria del programa formativo, beneficiando al desarrollo del mismo. Se destaca la existencia de un coordinador/a de las materias Prácticas de Empresas y TFG (3.5.1). Los criterios de admisión, perfil del alumnado y número de plazas son congruentes con lo planificado. Además, la coordinación docente destaca positivamente, asegurando una adecuada planificación y asimilación de los resultados de aprendizaje, gracias a herramientas como la sala virtual de coordinación del profesorado (3.5.2).

Aspectos para la mejora del título

Se recomienda fomentar la innovación docente para seguir optimizando la calidad del programa.

Se recomienda atender la sugerencia (proceso de seguimiento 2022) de contar con reglamentos de TFG específico para el título en lugar de tener un reglamento genérico a nivel de centro.

CRITERIO 4. PROFESORADO

Se alcanza

Justificación

El personal académico del título cumple con los requisitos de cualificación y experiencia establecidos en la memoria del programa formativo, y se ha cumplido con la recomendación del Seguimiento con rigor sobre la proporción de profesores sustitutos (4.1.2 y 4.2.1).

Con respecto a la evaluación de la actividad docente del profesorado, el centro vuelve a indicar que la universidad sigue en un proceso de transitoriedad en la implantación del Programa DOCENTIA-UMA, pero esto no es óbice para aportar más información sobre la evaluación de calidad de la actividad docente efectuada por la propia UMA. Respecto a los criterios establecidos para la asignación de directores de TFG y del profesorado encargado de prácticas externas, existen indicadores muy positivos, por ejemplo la satisfacción en cuanto a las prácticas externas es del 100% (valor 5 sobre 5), lo que es un elemento muy positivo. Estos elementos consolidan un entorno docente que favorece la calidad académica. Como aspecto de mejora, y así también se enfatiza en el autoinforme, se debe mejorar el grado de satisfacción del alumnado con la coordinación del profesorado (IN27).

Aspectos para la mejora del título

Se recomienda revisar el aumento de sexenios del curso 2022 al 2023, así como el número de sexenios vivos, ya que supera a la plantilla del profesorado.

Se recomienda analizar las encuestas de satisfacción del alumnado y en caso necesario adoptar acciones concretas en respuesta a las demandas.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN		
FIRMADO POR	MARIA DEL PILAR MARTINEZ JIMENEZ	11/06/2025
VERIFICACIÓN	PK2jmLNVPRNXQFX2QMC6ZWQ224JJ7G	PÁG. 4/7

CRITERIO 5. RECURSOS Y APOYO A LA DOCENCIA

Se alcanza

Justificación

El título cuenta con infraestructuras y recursos adecuados para el desarrollo de las actividades formativas y las metodologías de enseñanza-aprendizaje, considerando el tamaño de los grupos y las necesidades específicas del programa. La próxima reubicación de la Facultad de Turismo en un nuevo edificio en el curso 2025-26 es un punto positivo que fortalecerá estas condiciones, y del que ya se está ofreciendo información a través de la página web de la UMA.

Tanto el alumnado como el profesorado muestran satisfacción con las infraestructuras actuales. En cuanto a la movilidad, aunque se han tomado medidas para fomentar acuerdos SICUE, es necesario proporcionar más información sobre los acuerdos ERASMUS, especialmente dado el carácter reciente del grado.

El indicador IN38 no aparece en el informe y debe ser porque el IN17 tiene valor cero para los dos últimos cursos. Las prácticas externas reciben una valoración positiva tanto del alumnado como de los tutores implicados. Por último, el personal de administración y servicios resulta adecuado y suficiente para las gestiones requeridas, reflejando satisfacción con las actividades desarrolladas en apoyo al programa formativo.

Aspectos para la mejora del título

Se recomienda, en el programa de movilidad, incrementar el número de convenios y plazas disponibles.

Se recomienda revisar y analizar la duración y calidad de las prácticas para mejorar las expectativas y competencias de los alumnos.

CRITERIO 6. RESULTADOS DEL PROGRAMA FORMATIVO

Se alcanza

Justificación

Los resultados de aprendizaje del estudiantado se corresponden con el nivel MECES, el perfil de egreso y la memoria verificada, respaldados por indicadores que reflejan una evolución adecuada. Los indicadores académicos IN09, IN10, IN11, IN12, IN14 e IN16, relativos a estudiantes matriculados, créditos matriculados, tasas de rendimiento, éxito, evaluación y abandono, presentan valores muy adecuados y comparables a otros grados del mismo ámbito de conocimiento a nivel nacional.

En particular, la tasa de rendimiento (IN11) supera el 83%, la de éxito está por encima del 92% y la de abandono no supera el 15%, considerándose cifras positivas, aunque se mantendrá un seguimiento para evaluar tendencias. Además, indicadores como IN20, IN30, IN31 e IN54 muestran resultados generales satisfactorios, con valores superiores a 4, consistentes con años anteriores.

En cuanto a la coordinación del profesorado (IN27), aunque aún se considera un punto de mejora, ha mostrado un aumento significativo, pasando de 1,88 a 3,17, lo que evidencia el impacto positivo de las acciones implementadas en este grado de nueva implantación. Se recomienda continuar reforzando estas medidas para consolidar los avances logrados.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN		
FIRMADO POR	MARIA DEL PILAR MARTINEZ JIMENEZ	11/06/2025
VERIFICACIÓN	PK2jmLNVRNXQFX2QMC6ZWQ224JJ7G	PÁG. 5/7

El valor del IN42 e IN43 sobre la satisfacción de los estudiantes y egresados con los estudios también son más bajos que otros indicadores del título, por lo que debe ser objeto de seguimiento y mejora. (Se debe señalar que el valor es satisfactorio, superior a 3, pero, como se señala, inferior a otros IN).

Aspectos para la mejora del título

Se recomienda actualizar y ampliar la lista de empresas/instituciones que aparecen en la web para la realización de las prácticas externas.

Se recomienda mejorar y analizar la participación en las cuestiones SGC del alumnado ya se ha comentado en un apartado previo.

CRITERIO 7. ORIENTACIÓN ACADÉMICA, ORIENTACIÓN PROFESIONAL Y EMPLEABILIDAD

Se alcanza

Justificación

El título desarrolla acciones de orientación académica y profesional de forma continua, destacando la organización de actividades dirigidas al público en general, con prioridad de inscripción para el alumnado del título. Una mención especial merece el Gastrocampus de Innovación, un espacio gestionado conjuntamente por el Decanato, la coordinación académica del título y el técnico del laboratorio enogastronómico. Este programa combina jornadas, talleres experimentales y visitas técnicas que amplían las competencias del estudiantado en enogastronomía, nutrición y turismo, fomentando la innovación y la transferencia de conocimiento. Además, se realizan dos reuniones formativas al inicio de cada cuatrimestre para orientar tanto las prácticas curriculares como las extracurriculares.

La Facultad de Turismo ocupa la segunda posición en la Universidad de Málaga en cuanto a actividades vinculadas al proceso ¿PC10 ¿ Orientación profesional e inserción laboral¿, con un total de 57 actividades y 3.031 asistentes, lo que evidencia un sólido compromiso con la empleabilidad. Sin embargo, aún no se dispone de datos sobre inserción laboral debido a la reciente graduación de las primeras promociones del título, por lo que la Facultad monitorizará la evolución de estos indicadores para su análisis futuro. Estas acciones consolidan la calidad y la orientación profesional del programa formativo.

Aspectos para la mejora del título

Se recomienda establecer un sistema de retroalimentación continua con empleadores y egresados para ajustar y mejorar el programa.

Se recomienda incorporar competencias digitales avanzadas en el plan formativo para responder mejor a las demandas del sector

Se anima a la Universidad a seguir avanzando en la atención a los aspectos señalados como áreas de mejora en evaluaciones anteriores. Aunque en esta ocasión no se ha podido verificar plenamente la resolución de algunos ítems, se valora el esfuerzo realizado en la elaboración de las alegaciones presentadas. Con el objetivo de facilitar una evolución positiva en futuras evaluaciones, se recomienda continuar trabajando en la definición de acciones concretas y en la aportación de evidencias que permitan reflejar de forma más clara el progreso alcanzado.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN		
FIRMADO POR	MARIA DEL PILAR MARTINEZ JIMENEZ	11/06/2025
VERIFICACIÓN	Pk2jmLNVPRNXQFX2QMC6ZWQ224JJ7G	PÁG. 6/7

D. CONCLUSIONES DEL INFORME

Atendiendo al autoinforme de renovación de la acreditación, a las evidencias analizadas, a las audiencias realizadas durante la visita a la Universidad, y transcurrido el plazo de alegaciones, la Comisión de renovación de la acreditación analizada las alegaciones, en su caso, emite este Informe final de evaluación.

La Comisión de renovación de la acreditación resuelve emitir un informe FAVORABLE

Córdoba, a fecha de la firma electrónica

LA DIRECCIÓN

P.S. LA COLABORADORA TÉCNICA DE LA AGENCIA
PARA LA COORDINACIÓN DEL ÁREA DE EVALUACIÓN
Y ACREDITACIÓN DE ENSEÑANZAS SUPERIORES
(art. 20.3 de los Estatutos de la Agencia, aprobados
por Decreto 17/2023, de 14 de febrero)

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN		
FIRMADO POR	MARIA DEL PILAR MARTINEZ JIMENEZ	11/06/2025
VERIFICACIÓN	Pk2jmLNVPRNXQFX2QMC6ZWQ224JJ7G	PÁG. 7/7