

PROCESO DE RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN TÍTULOS

INFORME FINAL DE RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN

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 veinte días para la presentación de alegaciones al Informe provisional y considerando la información disponible del título incluida en el dossier de acreditación y, en su caso, las alegaciones y/o Plan de Mejora presentados por la universidad, se emite el siguiente Informe final de renovación de la acreditación en términos de **Favorable**

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

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

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 perfil de egreso definido (y su despliegue en el plan de estudios) mantiene su relevancia y está actualizado según los requisitos de su ámbito académico, científico o profesional.: B: Se alcanza

1.3 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

1.4 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

1.5 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 de 2017. No se ha valorado la incidencia de la modificación de 2023 cuyos resultados deberán ser objeto de seguimiento en sucesivos procesos. Se ha evidenciado la falta de concordancia en algunas asignaturas: Gestión de destinos de Turismo Gastronómico, Equipos e instalaciones de cocina o TFG, entre los sistemas de evaluación presentes en la memoria de verificación y las guías docentes. En este sentido, los métodos de evaluación no son los aprobados y en algunos casos no se corresponden los porcentajes mínimos con los presentes en las guías docentes.

Se observa que la organización de las actividades formativas empleadas en las diferentes asignaturas facilita la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos para el título por parte de los estudiantes como evidencian los valores de tasa de éxito y de rendimiento de los últimos 5 años.

Se evidencia en la reunión con el estudiantado y en la de responsables de la titulación una problemática con la secuenciación del plan de estudios ya que algunas asignaturas específicas se encuentran localizadas en los primeros años de la titulación como Bromatología, y también ocurre en la secuencia de las asignaturas de Sumillería y mixología y Análisis sensorial en gastronomía.

El tamaño de los grupos se considera adecuado.

El perfil de egreso está actualizado a los requisitos del ámbito académico, científico y profesional del Grado. Destaca como punto fuerte el programa de orientación laboral gastro-labora. No obstante, se detecta una falta de definición del perfil de egreso, así como del ajuste de dicho perfil al área del programa relativo a "las artes culinarias". En este sentido, tras la visita, los estudiantes manifiestan que las expectativas sobre el perfil de egreso previas a la matriculación generan insatisfacción en aquellos perfiles que ingresan con una mayor orientación culinaria que gastronómica, cuestión que podría estar relacionada con los resultados de satisfacción de egresados que se valoran en el criterio 7. Por otro lado, los empleadores señalan satisfacción con el perfil de egreso. En general, el estudiantado considera que podría ser una mejora para el título realizar una modificación con el objetivo de introducir menciones o itinerarios, así como nuevas optativas.

En cuanto a la coordinación horizontal y vertical, ésta se considera adecuada, aunque se detectan solapamientos entre algunas asignaturas (algunos ejemplos que señalan los estudiantes y egresados en la visita son: "21701 - FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN" y "21706 - GASTRONOMÍA SALUDABLE"; "21709 - PROCESOS PSICOLÓGICOS Y GASTRONOMÍA" y "Bienestar Psicológico y Gastronomía"). También se detecta insatisfacción de estudiantes y egresados con la coordinación de las asignaturas impartidas por más de un profesor, como por ejemplo "21721 - GASTRONOMÍA, RESTAURACIÓN COLECTIVA Y NUTRICIÓN PÚBLICA".

Se evidencia que existe una comunicación fluida con los responsables del título ya que se han reunido con estudiantes para tratar las problemáticas del Grado, y que se están aplicando acciones de mejora destinadas a reforzar la coordinación, que a su vez se integran dentro de los planes de mejora. Es destacable la labor llevada a cabo por las comisiones de semestre que se reúnen 2 veces al año y la Comisión Académica del Grado, que se reúne un mínimo de 3 veces al año, lo que permite una planificación docente más eficiente, como se evidencia en algunas actas de reuniones de semestre presentes en la plataforma Astua.

El estudiantado manifiesta la falta de horarios adecuados en algunas franjas horarias, por lo que se constata la necesidad de continuar con las acciones de mejora que se encuentran actualmente en proceso como la AM-GGAC-2021-06, centrada en continuar optimizando las labores de coordinación tanto horizontal como vertical. La asignación de la carga de trabajo es adecuada y permite asegurar la adquisición de los resultados de aprendizaje definidos para cada materia/asignatura.

La definición del perfil de ingreso se realiza conforme al procedimiento PC02 y los requisitos de admisión se ajustan a la legislación vigente. El número de estudiantes de nuevo ingreso por curso académico ha aumentado desde el primer curso de implantación del Grado (2018-19) de 56 a 65 (2022-23), sin llegar a cubrirse los establecidos en la Memoria (75) en ninguno de los años de vigencia, con una tasa de oferta/demanda de plazas de nuevo ingreso en el curso académico 2022-23 del 81% y tasa de matriculación del 87% según la EV8 02 (procedimientos SC UAT02,

IAV1, IAV4).

En la visita se detecta que la variabilidad en los perfiles de ingreso genera dificultades en función del área del que proceda el estudiante, dada la diversidad temática que caracteriza a este programa. Así, por ejemplo, los estudiantes que provienen de Bachillerato de Letras tienen que realizar un mayor esfuerzo para poder superar asignaturas del área de Ciencias. No obstante, no se comprometen las tasas éxito de las asignaturas. No se han establecido acciones de mejora en este sentido, como puede ser aplicar cursos 0, aspecto que se sugiere valorar.

El reconocimiento de créditos por otros títulos universitarios, experiencia laboral, títulos propios o enseñanzas superiores no universitarias se realiza a través de las comisiones encargadas de la aplicación de las diferentes normativas y se considera adecuado. Se recogen evidencias del correcto funcionamiento de esta comisión y de los reconocimientos efectuados en el período evaluado, evidencias E501, E502, E503, E504 y E505. De hecho, se evidencian mejoras en este sentido, como la publicación de una tabla de reconocimientos de créditos para estudiantes que provienen de la Formación Profesional, que ha reducido el número de reclamaciones presentadas.

RECOMENDACIONES:

Se recomienda revisar el ajuste de los diferentes aspectos recogidos en la Memoria y los reflejados en las guías docentes de algunas materias -sistemas de evaluación y sus pesos-, e incluso la revisión de los contenidos de algunas de ellas, por ejemplo "Equipos e instalaciones de cocina".

Se recomienda revisar la secuenciación de algunas asignaturas del plan de estudios actual.

Se recomienda clarificar los perfiles de egreso e informar claramente al estudiantado de los mismos a fin de ajustarles sus necesidades y expectativas.

Se recomienda continuar con las acciones de mejora que se encuentran actualmente en proceso.

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.

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.: B: Se alcanza

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: B: Se alcanza

MOTIVACIÓN:

La información y transparencia relativa al programa se desarrolla en línea con el procedimiento de calidad 07 (PC07). Se encuentran publicados los documentos referentes a las memorias del título de la verificación y las modificaciones, así como los informes de seguimiento de la AVAP e informes anuales de seguimiento realizados por la propia institución. También están presentes el enlace al RUCT y se ha verificado la correcta correspondencia de éste con el título. El enlace al Sistema de Garantía de Calidad dentro del grado referencia el SGIC de la Facultad de Ciencias, la Comisión de Grado, la Unidad Técnica de Calidad, así como recoge los manuales y procedimientos del SGIC de la Facultad de Ciencias y la normativa de la Comisión de Garantía de Calidad de la Facultad de Ciencias en pdf junto con el acceso a la plataforma de Gestión del SGIC (Acceso a ASTUA) mediante un login. En este mismo enlace del SGIC se encuentra publicado un resumen de los principales indicadores de resultados, tasas del título y los procedimientos de mejora con sus correspondientes grados de consecución, siendo estos de acceso abierto y con un panel desplegable tanto por titulaciones como por años. También se ha constatado la presencia de otros resultados del título como la inserción laboral, la calidad docente, las tasas de oferta y demanda, así como la tasa de estudiantes prescritos o las notas medias por forma de acceso. Se ha constatado existencia de dos webs diferentes, una propia del grado con toda la información disponible y una de la facultad con un breve resumen del grado que remite a la web propia sin presentar incompatibilidad de información.

En el curso 2022-23 se ha renovado y actualizado en la página web de la titulación, además, el vídeo promocional, el cual refleja la realidad de la misma, así como los principales espacios y algunas de las actividades desarrolladas.

La información es fácilmente accesible, está completa y es la necesaria para la toma de decisiones de estudiantes y otros grupos de interés. La página web ofrece información que puede resultar de utilidad para el estudiante, existiendo amplia información para las cuestiones clave del estudiantado como: matriculas y admisiones, becas, objetivos y características del grado, competencias y planes de estudio, etc. Se incluye amplia información a la adaptación al grado y las equivalencias desde otras titulaciones lo que facilita la integración de otros alumnos en esta titulación. Los estudiantes también pueden obtener atención personalizada por parte de la coordinación de la titulación con acceso directo a su correo electrónico en la página web y a través del PAT para obtener información sobre el desarrollo de las enseñanzas y en la toma de decisiones relacionadas con sus estudios y su futura orientación profesional. Durante el curso 2022-23 se ha incorporado la figura del alumno mentor para facilitar al alumnado una mejor orientación durante toda la titulación, permitiendo otra vía de consulta más cercana y más accesible que la del tutor PAT (consiguiendo la acción de mejora AM-GGAC-2022-02). Es reseñable la abundante información que se encuentra acerca de las prácticas externas a través del enlace de OPEMIL (disponible desde la web del grado). En ella es posible acceder como estudiante a la oferta exclusiva de prácticas curriculares para el Grado de Gastronomía y Artes Culinarias, no sucediendo esto en el caso de las prácticas extracurriculares. Las normativas se encuentran accesibles al usuario de manera abierta a través del enlace Normativas de interés en la web del grado (¿Cómo es el grado?) encontrando tanto al referente a la permanencia como a las convalidaciones y a las evaluaciones. Un aspecto destacable de la web es la presentación de ésta en tres idiomas, lo que puede facilitar la asimilación de la información. Se debe asegurar que todos los documentos e información localizada en ellas se encuentra en el idioma pertinente.

El estudiantado en la titulación tiene acceso en el momento oportuno a la información necesaria para el desarrollo de sus estudios (los enlaces correspondientes se proporcionan en el autoinforme). La página específica del título es una herramienta necesaria para el alumnado, estando disponible para todos los usuarios, siendo de fácil acceso y presentando información clara, completa y actualizada. Se ha constatado que los estudiantes tienen acceso con anterioridad al inicio del curso académico a la información sobre los horarios en los que se imparten las asignaturas, las aulas, el calendario de exámenes, así como la información necesaria para el seguimiento del plan de estudios. Toda esta previsión se realiza en las comisiones de grado en las que los estudiantes se encuentran representados y se publican en la web en el mes de julio. Las guías docentes de todas las asignaturas del título, incluidas las prácticas externas y el Trabajo Fin de Grado (TFG), están disponibles para el estudiante previamente a la matriculación. La información sobre el desarrollo del TFG y de las Prácticas Externas está definida en las guías docentes referidas y accesibles públicamente en la web. De manera complementaria a esta información pública, los alumnos matriculados disponen del acceso al campus virtual y la plataforma UAproje. Las prácticas externas presentan información general amplia en cuanto a los procedimientos de matrícula y formalización documental. La oferta actualizada de las mismas se realiza por la plataforma UAcloud, aunque existen Excel de años anteriores con los que se ha podido observar los datos presentes en dichas ofertas, apreciando datos como las funciones, empresas, número de plazas ofertadas y cubiertas y municipio de realización. Existe información desarrollada y precisa sobre los planes de movilidad y se evidencia que los planes de acción de mejora se encuentran actualizados y reflejan en grado de consecución de las acciones propuestas en materia de movilidad, practicas externas, evaluación de la enseñanza - aprendizaje y revisión de las guías docentes. Se ha detectado que los CV de los profesores no presentan un formato regularizado, ya que en algunas ocasiones falta el extracto curricular, fotografías, etc. a pesar de que aparecen los datos de contacto y las asignaturas de impartición. En cuanto a la satisfacción de los alumnos con la información pública podemos ver en las encuestas se localiza en un 7/10 mientras que los profesores la sitúan en un 9/10, como se recoge en las evidencias E16 04 y E16 05.

Criterio 3. Sistema de Aseguramiento Interno de la Calidad (SAIC)

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

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.: B: Se alcanza

3.2 El SAIC implementado facilita el proceso de seguimiento, modificación y acreditación del título y

garantiza su mejora continua a partir del análisis de datos objetivos y verificables.: B: Se alcanza

3.3 El SAIC implementado dispone de procedimientos que facilitan la evaluación y mejora de la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje.: B: Se alcanza

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 3: B: Se alcanza

MOTIVACIÓN:

La Universidad de Alicante tiene certificado el diseño del programa AUDIT (EV7) aprobado desde 2011 para facilitar la implantación y seguimiento del Sistema de Gestión Interna de la Calidad (SAIC), así como el proceso de seguimiento y renovación de acreditación de sus titulaciones oficiales, la Universidad ha desarrollado la aplicación informática (AstUA) donde se recogen el Manual de Calidad, procedimientos, registros, resultados de encuestas, planes de mejora, etc. (EV6). El responsable de Calidad del Centro recopila la información relacionada con: Política y objetivos de Calidad, rendimiento de la enseñanza, inserción laboral de egresados, grado de satisfacción de alumnos, PDI y PTGAS, desarrollo de la enseñanza (quejas, sugerencias y reclamaciones, prácticas externas, movilidad de estudiantes, apoyo y orientación a estudiantes) reuniéndose con una periodicidad semestral y adjuntándose las actas en AstUA (CEN03). La estructura organizativa de la Facultad de Ciencias está diseñada para garantizar el adecuado desarrollo y cumplimiento de los objetivos marcados en el Sistema de Garantía Interna de la Calidad (SAIC) que se aplica en todos los estudios de grado y máster (EV6). En la aplicación AstUA se encuentran las actas e informes de todas las reuniones, encuestas y proceso de obtención de datos necesarios para el seguimiento y modificación de las titulaciones permitiendo el análisis de los datos y su posterior verificación. Se ha corroborado que la Universidad desarrolla de forma continua acciones de mejora a través de la elaboración de planes que permiten mejorar la recogida de información de estudiantes, profesorado, egresados, empleadores. Es necesario destacar la entrada en vigor desde el curso 2018-19 del programa Docentia, que permite una mejor evaluación de la actividad docente del profesorado (Evidencia E8).

El Grado ha pasado de forma FAVORABLE el proceso de seguimiento de títulos de la AVAP en 2022, y el SGIC de la Facultad de Ciencias contempla las recomendaciones realizadas por la AVAP. La plataforma AstUA recoge toda la documentación necesaria para facilitar el proceso de seguimiento, modificación y acreditación de los títulos. El seguimiento del título se realiza a través del procedimiento: PC01 Desarrollo y seguimiento de las enseñanzas. El Grado cuenta con planes de mejora en los que se integran distintas acciones con un código, acción, responsable, fecha, origen, estado, directrices del auto informe y directrices de seguimiento. En general, estos planes recogen gran parte de las debilidades detectadas y sirven para el seguimiento y mejora del título. No obstante, estos procedimientos presentan margen de mejora. En concreto, se observa que falta continuidad entre los planes de mejora de los distintos cursos, donde algunas acciones en proceso desaparecen al curso siguiente. Por ejemplo, las acciones de mejora "Continuar fomentando la participación del profesorado en los cursos de formación del ICE; o fomentar la participación de estudiantes y profesorado en las encuestas" están en proceso en el 2022-23 pero no aparecen en el 2023-24. Asimismo, se cambian los códigos de las acciones de mejora de un curso a otro, lo que dificulta su correcto seguimiento. Por ejemplo, la acción de mejora AM-GGAC-2022-04 (2022-23) pasa a ser la acción de mejora AM-GGAC-2021-04 (2023-24). Por último, se detecta las acciones de mejora no cuentan con una definición concreta de indicadores de seguimiento, que permitan a su vez evaluar su correcto impacto en la mejora de la titulación. Asimismo, se consideran demasiado genéricas. Son ejemplos la acción de mejora "fomentar la participación", o las acciones AM-GGAC2022-09, AM-GGAC-2022-10, AM-GGAC-2022-15. En la visita los responsables de Calidad señalan que se ha detectado como área de mejora la revisión de los planes de mejora de las titulaciones del Centro, en línea con lo anteriormente señalado.

El SGIC recoge información sobre la satisfacción de grupos de interés a través de la encuesta de satisfacción para el profesorado y para los estudiantes (los resultados se publican en la web del centro siguiendo las recomendaciones externas), de la encuesta docente al alumnado, la encuesta de inserción laboral y la encuesta de clima laboral (Evidencias E16 y E17). El número de respuestas a las encuestas de satisfacción es superior al 50%, aspecto que se considera adecuado. Los resultados de satisfacción son analizados e integrados en los distintos procedimientos de mejora del programa. Cabe señalar que no se observa la existencia de encuestas de satisfacción a empleadores y a tutores de prácticas que sean propias del título. Las encuestas del PAS son a nivel centro.

El título posee una Comisión Académica del Grado (CAG), apoyada por comisiones de semestre, que se encarga, entre otras cosas, de analizar la coordinación entre las asignaturas y analizar las quejas y sugerencias de los estudiantes, así como del profesorado; de manera que se proponen, en su caso, las medidas oportunas (Evidencia E3).

RECOMENDACIONES:

Se recomienda establecer objetivos claros en las acciones de mejora que permitan valorar su grado de consecución y su trazabilidad.

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.

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.: B: Se alcanza

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

4.4 La universidad ha hecho efectivos los compromisos incluidos en la memoria de verificación y las recomendaciones definidas en los informes de verificación, autorización, en su caso, y seguimiento del título relativos a la contratación y mejora de la cualificación docente e investigadora del profesorado.:

B: Se alcanza

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 4: B: Se alcanza

MOTIVACIÓN:

El SGIC recoge el proceso de gestión del PDI denominado A03, en él se establecen las responsabilidades para aprobar la política de personal académico y para evaluar al PDI a través del programa de Docencia, elaborar los planes de ordenación docente, etc. Este proceso se despliega de forma adecuada.

El personal académico del título reúne una adecuada experiencia profesional, docente e investigadora en relación al nivel académico, naturaleza y competencias definidas para el título. En el curso 2022-23 un 69% de PDI es doctor y el 53% de PDI de este Grado lo es a tiempo completo (valores inferiores a los reflejados en el último informe de seguimiento: 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 85 con un número total de quinquenios de 120, habiéndose producido un importante crecimiento en relación a lo que se reflejaba en el informe de seguimiento. Sin embargo, a partir de la EV24-02 se deduce que no llega a cubrirse la proporción de Profesores Titulares de Universidad. También se observa un cambio en el perfil del profesorado, qué ha pasado de 3 a 9 catedráticos; de 3 a 10 profesores titulares; de 3 a 5 profesores contratados doctor; de 2 a 12 ayudante doctor; y un incremento en el profesorado asociado, pasando de 15 a 35, ligado a un aumento del número de créditos impartidos por este perfil de profesorado, ya que pasa de 17 a 74 en el último curso. Esto supone que casi el 50% de la docencia está en manos de profesorado asociado, por encima de los compromisos recogidos en la memoria verificada, que establecía un 40%. En el autoinforme (UA07_AutoinformeReacredita_C058) la Universidad recoge que sería interesante "que el profesorado de apoyo se pudiera incorporar de manera estable".

Como se refleja en el autoinforme: la adecuada experiencia profesional, docente e investigadora queda reflejada en los resultados del programa Docencia del PDI implicado en la titulación, pues se observa un aumento de las evaluaciones MUY FAVORABLES del profesorado del 86% del curso 2018-19 al 98% en 2021-22. Además, ninguna evaluación desfavorable ha sido registrada desde el inicio de la evaluación.

El 53% de PDI de este Grado lo es a tiempo completo. Como se refleja en el autoinforme: el informe de rendimiento 2022-23 muestra un grado de satisfacción del estudiantado con el profesorado (indicador UAS04) entre 7,7 y 8,2 (sobre 10) desde el inicio de la titulación, siendo superior al valor meta establecido para dicho indicador. Los resultados de la encuesta de satisfacción del estudiantado (informe UTC07), indican una satisfacción promedia de 7,0 en todos los aspectos consultados sobre el proceso de enseñanza/aprendizaje. Puede verse con mayor detalle en el desglose de la puntuación por asignaturas donde la mayoría se mantienen estables entre el 6 y el 9/10. Asimismo, el grado de satisfacción del profesorado con el título (informe UTC08) ha sido elevado con una

puntuación entre 8,0 y 8,4 (sobre 10), siendo de nuevo superior al valor meta establecido (indicador UAS05).

La formación y actualización del profesorado 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, con el apoyo del ICE y el servicio de informática, por lo que la mejoría en las destrezas del profesorado en estos aspectos ha sido muy notable. La Universidad y el ICE siguen promoviendo el Programa de Formación Docente de la Universidad de Alicante, que ayuda al PDI y PTGAS en la renovación de competencias educativas universitarias actuales de innovación, nuevas tecnologías, y adaptación metodológica. Se está llevando a cabo en este aspecto una acción de mejora que se encuentra en proceso (AM-GGAC-2023-03).

La participación del PDI en programas de formación ha sido aceptable, siendo superior al 40% salvo en el curso 2022-23 que ha sido de 28%, aspecto que se ya se ha tenido en cuenta para la elaboración del plan de mejora y que deberá verificarse en sucesivos procesos de seguimientos del título.

Los cambios en la estructura del personal académico en el periodo evaluado se consideran adecuados, así como el grado de cumplimiento de los compromisos incluidos en la memoria verificada y/o posteriores modificaciones relativos a la contratación y mejora de la cualificación docente e investigadora del personal académico. Como se refleja en el autoinforme desde el curso 2018-19 hasta el último 2022-23 se observa un aumento del profesorado de 30 a 77, siendo en este último curso 2022-23, la categoría de Asociado del 45,5%, Ayudante Doctor del 15,6%, Titular de un 13,0%, seguido de Catedrático (11,7%), otras figuras (7,8%) y Contratado Doctor (6,5%). La mayor parte de estas categorías docentes se encuentran en los parámetros establecidos en la memoria de verificación salvo los Profesores Asociados (45,5%) que exceden en 5,5 puntos el % total establecido en la memoria y Profesor Ayudante Doctor (15,58%) que sobrepasa el porcentaje total de 3%. Sin embargo, las características intrínsecas del grado, de gran carácter práctico y profesionalizante hacen pensar que esta distribución de profesores asociados es adecuada, aunque convendría ajustar la memoria de verificación a esta cuestión, así como el porcentaje de créditos impartidos por PTUN.

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.

5.1 La institución cuenta con 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 La institución cuenta con recursos materiales puestos a disposición del desarrollo del título, que son adecuados en función de la naturaleza, modalidad del título, número de estudiantes matriculados y competencias a adquirir por los mismos.: C: Se alcanza parcialmente

5.3 La institución cuenta con servicios de apoyo puestos a disposición del desarrollo del título, que son adecuados en función de la naturaleza, modalidad del título, número y características de los estudiantes matriculados y competencias a adquirir por los mismos.: B: Se alcanza

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 5: B: Se alcanza

MOTIVACIÓN:

El título cuenta con profesorado de apoyo para realizar tareas de investigación, preparación, montaje y realización de prácticas en laboratorio, así como controlar y mantener los equipos. Este profesorado de apoyo consta de 2 efectivos en cocina de gran experiencia profesional en el ámbito de la cocina y 1 efectivo en la asignatura de panadería con experiencia profesional en el ámbito privado. Sin embargo, no se garantiza que el profesorado de apoyo pueda incorporarse de forma estable.

En los planes de mejora se integran dos acciones encaminadas a fortalecer las debilidades detectadas en torno al personal de apoyo. En concreto se especifica la acción de mejora AM-GGAC-2022-06, ya finalizada a través de la concesión de una plaza de personal de técnico de apoyo. Por otro lado, actualmente se establece la acción de mejora AM-GGAC-2023-04 orientada al seguimiento de la incorporación y adaptación del personal de apoyo técnico

del espacio CS3 por parte de la coordinación del título. En la visita se señala que está prevista la contratación de un técnico de apoyo del área culinaria para el Grado, si bien los responsables consideran necesario continuar incrementando el personal técnico especializado para las prácticas en el club social 3. Aspecto que deberá verificarse en sucesivos procesos de seguimiento.

En cuanto a la gestión de los recursos, ésta se realiza a través del procedimiento de apoyo "PA05 Gestión de los recursos", que se despliega de forma adecuada. 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. Los estudiantes disponen de 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).

Tomando como referencia los resultados de la encuesta de satisfacción del alumnado del curso 2022-23, con una tasa de respuesta del 73%, se observa una baja satisfacción con las instalaciones e infraestructuras, que recibe la valoración de 4,1/10 y el no cumplimiento de la meta sobre el grado de satisfacción de los estudiantes con los recursos (5,9/10). De la visita se desprende que, si bien se han realizado mejoras en cuanto a los recursos e infraestructuras, como la sala de catas, el equipo de cocina aún es muy limitado y se necesitan materiales más sofisticados.

La gestión de los servicios se establece en el procedimiento de apoyo PA06 Gestión de los servicios, que se despliega de forma adecuada. La secretaría administrativa atiende a los estudiantes en horario de mañana y tarde. La Facultad de Ciencias cuenta con la OPEMIL, responsable del asesoramiento y gestión de las prácticas externas y de la movilidad. En el año 2022-23 se ha prestado servicio a un total de 243 alumnos (UAPT02) y 92 tutores de empresa (UAPT03) como se referencia en los indicadores de estudiantado de prácticas en empresas. En el curso 2022- 23 se han acogido al plan de movilidad 12 personas (10 de acogida y 2 enviadas, UAPT04 y UAPT05). La Universidad cuenta con un servicio de atención al estudiante que ofrece orientación personalizada sobre el desarrollo académico y solución de problemas de los estudiantes con necesidades especiales. 266 estudiantes se encuentran acogidos bajo el Plan de Acción Tutorial (PAT) (UAPT01), junto con la figura del alumno tutor, dándose respuesta a dudas sobre el TFG, las prácticas externas, incidencias con el profesorado y otras consultas. El PAT ha detectado que existe incertidumbre en la futura inserción laboral del estudiantado de últimos cursos para lo que se ha puesto en marcha la acción AM-GGAC-2022-07 para la implantación de actividades de orientación profesional y laboral que sigue en progreso.

Se recomienda ampliar la información sobre las posibilidades de movilidad internacional de los estudiantes, así como de los procesos de reconocimientos de créditos como se ha puesto de manifiesto en la audiencia con el estudiantado, que permita ampliar los resultados de movilidad de los estudiantes enviados ya que su número es muy reducido en la actualidad.

RECOMENDACIONES:

Se recomienda una actualización en los equipamientos de cocina con la finalidad de incorporar nuevos recursos de apoyo a la docencia.

Se recomienda realizar un seguimiento continuo del grado de satisfacción de estudiantes y egresados con los recursos materiales.

Se recomienda ampliar la información sobre las posibilidades de movilidad internacional de los estudiantes, así como de los procesos de reconocimientos de créditos.

Se recomienda agilizar la relación con los servicios económicos de la universidad para facilitar la adquisición de productos frescos necesarios para la realización de determinadas actividades formativas.

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.

6.1 Las actividades formativas, sus metodologías docentes, y los sistemas de evaluación empleados son adecuados y se ajustan razonablemente 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 son definidas por el conjunto de profesorado implicado en cada una de las asignaturas, todo ello coordinado por un/a profesor/a responsable, el cual vela por su cumplimiento. Estas actividades quedan claramente definidas en las guías docentes y deben seguir lo establecido en la memoria verificada y en la normativa de la UA. Estas guías deben contar con el visto bueno del Consejo de los departamentos responsables que, finalmente, tienen que ser aprobadas por la Junta de Facultad antes del inicio del curso académico.

Las actividades formativas han permitido alcanzar los resultados de aprendizaje previstos con una tasa de rendimiento del título (relación entre créditos ordinarios superados y matriculados) entre el 86 y el 90% (ISV1), coincidente con el valor meta (88%). La estimación de duración media del grado se localiza entre 4 y 4,1 años (IAV6). La planificación y el sistema de evaluación de las prácticas externas, tanto curriculares como extracurriculares, en relación con las competencias a adquirir y los resultados de aprendizaje, han sido los previstos, tal y como se especifica en la web de la OPEMIL (Oficina de Prácticas en Empresa, Movilidad e Inserción Laboral). La planificación y el sistema de evaluación del TFG han sido revisados por la Comisión Académica del Grado. Toda la información ha sido publicada en la web del Centro en relación a los TFG (<https://ciencias.ua.es/es/estudios/grados/trabajo-fin-de-grado.html>), además de la guía docente de la asignatura (AM-GGAC-2021-07). Para facilitar la realización del TFG, de carácter obligatorio y con 6 créditos asignados, la Facultad ha desarrollado una plataforma específica (Uaproject) para su gestión.

Se detectan desviaciones en el despliegue del plan de estudios respecto a la memoria verificada, especialmente en los sistemas de evaluación del título, como se han comentado en el criterio 1, en especial en la guía docente de TFG. Los resultados de aprendizaje no se ven comprometidos y estos se adecúan al nivel MECES del Grado.

El progreso académico de los estudiantes y el grado de adecuación del nivel de exigencia para la adquisición de las competencias del título es satisfactorio. Según el informe de rendimiento 2022-23 (EV08), todas las asignaturas de la titulación presentan valores aceptables superiores al 53% tanto en las tasas de rendimiento como de éxito. Según el autoinforme (UA07) se ha propuesto la permuta de secuencia de algunas asignaturas como Análisis Sensorial en Gastronomía de tercer curso a segundo o impartir Microbiología Alimentaria en segundo curso siguiendo la acción del plan de mejora AM-GGAC-2021-04, aunque no se ha comprobado que se haya realizado aún este cambio.

En cuanto a los resultados de aprendizaje alcanzados en las diferentes materias se consideran que satisfacen los objetivos del programa formativo salvo el TFG donde se constata un elevado número de no presentados, siendo la tasa de rendimiento del 53%. En la visita se señala que la causa es que muchos estudiantes compatibilizan los estudios con trabajo. No se detectan problemas de seguimiento y tutorización de este trabajo en la audiencia con estudiantes y egresados. No obstante, no se evidencia un análisis en profundidad de estos resultados.

Se recomienda realizar un especial seguimiento a la tasa de no presentados en el TFG.

RECOMENDACIONES:

Se recomienda evidenciar la transversalidad de las diferentes actividades formativas que faciliten los aprendizajes previstos.

Se recomienda realizar un especial seguimiento a la tasa de no presentados en el TFG.

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.

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.: B: Se alcanza

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

7.3 Los valores de los indicadores de inserción laboral de los egresados del título son adecuados al conselect socio-económico y profesional del título.: B: Se alcanza

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 7: B: Se alcanza

MOTIVACIÓN:

El proceso de seguimiento del Grado en Gastronomía y Artes Culinarias se ha llevado a cabo desde su implantación en 2018- 19. El informe de rendimiento del año 2022-23 (EV08) muestra un incremento y un posterior descenso en las tasas de oferta y demanda, pasando de 101% a 108% y descendiendo al 81%. La tasa de matriculación del curso se sitúa en el 87%, por encima del valor meta del 82%. Se ha conseguido alcanzar la tasa meta de eficiencia de AVAP (ISV3) y ANECA VERIFICA (VER_03G), alcanzando valores de 97%. El número de estudiantes de nuevo ingreso no supera los 75 verificados y se ha respetado durante todos los cursos manteniendo un rango de matrícula de 52-67, teniendo en el curso 2022-23 un total de 65 alumnos. En la visita se señala como área de mejora aumentar la demanda del título.

Se observa un incremento en la tasa de éxito que alcanza el 91%, llegando a obtener una tasa de rendimiento del 86% con un total de 244 alumnos matriculados. La mayor parte de los valores meta se cumplen o están muy cerca de ello, no dándose una desviación muy significativa.

La tasa de rendimiento del título (ISV1) ha oscilado en los 4 años del grado entre 86% y el 90%, coincidiendo con el valor meta del 88%. La tasa de éxito se localiza en el 91% en el 2022-23 (UAT11). Se constata en la EV8-02 la bajada de la tasa de rendimiento y éxito de algunas asignaturas y la puesta en marcha de una acción de mejora que se encuentra en proceso para la subsanación de la misma (AM-GGAC2023-01).

No obstante, la tasa de rendimiento del Trabajo Fin de Grado es del 53%, valor que, tal y como se ha señalado en el Criterio 6, se considera bajo. La tasa de abandono del último curso es del 9% (en la memoria verificada se establece una tasa de abandono del 10%) logrando descender los valores los cursos 2018/19 y 2019/20 que fueron del 14,3% y 12,7% respectivamente.

Si se analizan las tasas de éxito y de rendimiento por nota de acceso u opción de preinscripción de los grupos de acceso mayoritarios (Con PAU/EBAU, Estudiantes de sistemas educativos extranjeros y Con FP2 o Módulo III) se reporta una tasa de éxito superior al 82% y tasa de rendimiento superior al 67%, indicando una adecuada y coherente evolución de dichos indicadores en relación a las características de los estudiantes de nuevo ingreso. Sin embargo, estas tasas se rebajan con otros colectivos como Mayores de 40 años.

Se sugiere analizar si los resultados que presentan un mayor número de suspensos están relacionados con las valoraciones recogidas en el Criterio 1 sobre la adecuación de la distribución de las asignaturas más genéricas y específicas en el plan de estudios, así como en las dificultades que podrían encontrar determinados perfiles de ingreso por una falta de conocimientos previos en las áreas de estas materias.

La valoración de los resultados de satisfacción se despliega en línea con el "PA02 Satisfacción de los grupos de interés". Tomando como referencia los resultados de la encuesta de satisfacción del alumnado del curso 2022-23, con una tasa de respuesta del 73%, se observan niveles de satisfacción moderados/bajos en relación a la información y organización de la titulación. En concreto, el ítem "coordinación del profesorado" recibe una valoración de 4,7; "los horarios" 5,1; el "plan de estudios" 5,4; las asignaturas básicas y obligatorias 5,7. Se observa también una baja satisfacción con las instalaciones/infraestructuras, que recibe la valoración de 4,1. Destaca también la orientación profesional y laboral con un 5,2/10. Estos aspectos han sido valorados en los criterios correspondientes, y se evidencia que se han ido implantando acciones de mejora orientadas a la organización e información del título, así como a las infraestructuras. Sin embargo, cabe desatacar el bajo grado de satisfacción de los egresados con la titulación y con las asignaturas (4,5 y 4,4 /10 respectivamente).

En relación con la satisfacción del profesorado, tomando como referencia los resultados de la encuesta de satisfacción del profesorado de 2022-23, con una tasa de participación del 61%, se desprenden valores adecuados por encima del 8 sobre 10 en todos los ítems. La satisfacción del estudiantado con las prácticas externas, en base a los resultados de la encuesta de 2022-23, con una participación del 53%, establecen una satisfacción adecuada, con una media superior a 9 en la labor del tutor de empresa y en la satisfacción global con las prácticas. No obstante, llama la atención que 81% de alumnos señala haber sufrido un problema durante las prácticas y un 50% señalan que no se ha solucionado. En la visita indican que, al ser un número de horas bajo, encuentran dificultades para encontrar centros de prácticas, así como una baja diversificación de la oferta, con carencias en sectores como el de la investigación. En cuanto a la satisfacción de los tutores de empresa con los estudiantes de la Universidad debe revisarse la tasa de respuesta de la encuesta de satisfacción de los tutores de empresa (UATR04), ya que se evidencia una falta de seguimiento de este proceso, poniéndose de manifiesto en la visita que este proceso se realiza de manera telefónica sin estandarizar un protocolo. Sin embargo, se ha constatado a través del Autoinforme el establecimiento de la acción AM-GGAC-2022-03 para evitar o mitigar esta baja tasa de respuesta, que precisará de revisión en futuros seguimientos.

De la audiencia con los empleadores se desprende satisfacción con el perfil de los estudiantes que realizan prácticas en sus empresas, así como interés por emplear a egresados del Grado. Señalan que se les pregunta por su grado de satisfacción de manera informal y que mantienen una adecuada comunicación con los responsables del título.

El análisis de la inserción laboral queda recogido en el procedimiento clave "PC06 Análisis de la inserción laboral". En el curso 2022-23, la UTC ha facilitado el Informe de Inserción Laboral, Trayectorias Profesionales y Empleabilidad del estudiantado egresado de la titulación, los resultados del informe de inserción laboral del curso 2023 (EV 17), con una muestra de 7 estudiantes del Grado: estos primeros datos indican que un 86% del estudiantado egresado tiene empleo o continúa estudios tardando 1,7 meses en encontrar el primer empleo remunerado, siendo el 100% contratos fijos, mostrando el 34% de la muestra estudiada satisfacción con su empleo actual. Además, el 83% está muy o bastante satisfecho con las prácticas en empresa realizadas. Por otro lado, un 50% de los empleos tienen bastante relación con la titulación cursada, un 33% poca y un 17% ninguna. La valoración de los estudios concursados es baja, siendo de un 4,4 con las asignaturas y contenidos; un 3 con materiales equipamientos; un 4,4 con el plan de estudios y un promedio de 4,5. Estos valores se consideran mejorables. No obstante, la muestra evaluada no es suficientemente representativa, y aún no se cuenta con un número suficiente de estudiantes egresados y cohortes de egreso como para poder valorar de forma adecuada este criterio, por lo que será objeto de valoración en futuros procesos de seguimiento y de renovación de la acreditación.

RECOMENDACIONES:

Se recomienda seguir implantando y/o desarrollar acciones de mejora para incrementar el grado de satisfacción del alumnado en relación a la organización y las infraestructuras.

Se recomienda realizar un especial seguimiento de la inserción laboral de los egresados, así como de su grado de satisfacción.

En Valencia, a 08 de mayo de 2024

Fdo.: Javier Oliver
Director de AVAP