

FACULTAD DE VETERINARIA



**UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
DE MADRID**

MEMORIA ANUAL DE SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

CURSO ACADÉMICO 2012/2013

ÍNDICE

I. INTRODUCCIÓN	3
II. CRITERIOS	3
A. CRITERIO 1: ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN PÚBLICA DISPONIBLE DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	4
B. CRITERIO 2: ANÁLISIS CUALITATIVO DEL DESARROLLO EFECTIVO DE LA IMPLANTACIÓN Y DE LOS NIVELES DE CALIDAD ALCANZADOS EN EL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	10
SUBCRITERIO 1: ESTRUCTURA Y FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD DEL TÍTULO/CENTRO	10
1.1.- Relación nominal de los responsables del SGIC y colectivo al que representan.	10
1.2.- Normas de funcionamiento y sistema de toma de decisiones.	12
1.3.- Periodicidad de las reuniones.	13
SUBCRITERIO 2: INDICADORES CUANTITATIVOS	17
2.1.- Análisis de los Resultados Académicos.	21
SUBCRITERIO 3: SISTEMAS PARA LA MEJORA DE LA CALIDAD DEL TÍTULO COMPROMETIDOS EN LA MEMORIA DE VERIFICACIÓN	25
3.1.- Análisis del funcionamiento de los mecanismos de coordinación docente.	25
3.2.- Análisis de los resultados obtenidos a través de los mecanismos de evaluación de la calidad de la docencia del título.	31
3.3.- Análisis de la calidad de las prácticas externas.	35
3.4.- Análisis de la calidad de los programas de movilidad.	35
3.5.- Análisis de los resultados obtenidos relativos a la satisfacción de los colectivos implicados en la implantación del título (estudiantes, profesores, personal de administración y servicios y agentes externos).	37
3.6.- Análisis de los resultados de la inserción laboral de los graduados y de su satisfacción con la formación recibida.	41
3.7.- Análisis del funcionamiento del sistema de quejas y reclamaciones.	41
SUBCRITERIO 4: TRATAMIENTO DADO A LAS RECOMENDACIONES DE LOS INFORMES DE VERIFICACIÓN Y SEGUIMIENTO	42
SUBCRITERIO 5: MODIFICACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS	46
5.1.- Naturaleza, características, análisis, justificación y comunicación de las modificaciones sustanciales realizadas.	46
5.2.- Naturaleza, características, análisis, justificación y comunicación de las modificaciones no sustanciales realizadas.	46
SUBCRITERIO 6: RELACIÓN Y ANÁLISIS DE LAS FORTALEZAS DEL TÍTULO	47
SUBCRITERIO 7: ENUMERACIÓN DE LOS PUNTOS DÉBILES ENCONTRADOS EN EL PROCESO DE IMPLANTACIÓN DEL TÍTULO, ELEMENTOS DEL SISTEMA DE INFORMACIÓN DEL SGIC QUE HA PERMITIDO SU IDENTIFICACIÓN, ANÁLISIS DE LAS CAUSAS Y MEDIDAS DE MEJORA PROPUESTAS INDICANDO EL ESTADO DE LAS MISMAS.	52
7.1.- Relación de los puntos débiles o problemas encontrados en el proceso de implantación del título, elementos del sistema de información del SGIC que ha permitido su identificación y análisis de las causas.	52
7.2. Análisis del Plan de acciones y medidas de mejora desarrollado a lo largo del curso 2012-2013 con la descripción de la efectividad de las mismas y Propuesta del nuevo Plan de acciones y medidas de mejora a desarrollar durante el próximo curso académico 2013/2014.	54
ANEXO	61

I.- INTRODUCCIÓN

Esta Memoria tiene su origen en lo señalado en el artículo 27 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio.

El objetivo de esta Memoria Anual es que los responsables del seguimiento del Título en el Centro realicen un autodiagnóstico del desarrollo del Título, y que sus reflexiones permitan entender mejor los logros y las dificultades del mismo. Esta Memoria Anual forma parte de la primera etapa del Seguimiento del Título que culmina con la Acreditación, en caso favorable.

Para la elaboración de la Memoria se han tenido en cuenta las indicaciones de las distintas instituciones implicadas en la Calidad de la Educación Superior, destacando entre estas indicaciones las de disponer de mecanismos formales para el control y revisión de sus Títulos, que aseguren su relevancia y actualidad permanentes, permitiéndoles mantener la confianza de los estudiantes y de otros agentes implicados en la Educación Superior (criterio 1.2). De igual modo, se señala que las instituciones de Educación Superior deben garantizar que recopilan, analizan y utilizan información pertinente para la gestión eficaz de sus programas de estudio y de otras actividades (criterio 1.6), y que publican información actualizada, imparcial y objetiva, tanto cualitativa como cuantitativa, sobre los programas y Títulos que ofrecen (criterio 1.7).

II.- CRITERIOS

En el proceso de seguimiento se han establecido dos criterios que son objeto de análisis por la Comisión de Calidad del Título y/o Centro.

El primero de los criterios hace referencia a la **información pública del Título**. En este criterio se analiza la disponibilidad y accesibilidad de la información necesaria para satisfacer las demandas e intereses de los diferentes grupos que interactúan directa o indirectamente en el proceso formativo.

El segundo de los criterios que analiza la **información proveniente del Sistema de Garantía Interno de Calidad**, permite conocer el desarrollo del Título y los niveles de calidad alcanzados en el programa formativo. En este apartado se encuentra la información relacionada con el análisis de indicadores, información generada por el sistema interno de garantía de la calidad, acciones puestas en marcha por el Centro como consecuencia de los análisis realizados por el mismo, de las recomendaciones efectuadas en los informes de verificación o modificación y de las realizadas como consecuencia de los informes de seguimiento internos (Comisión de Calidad de las Titulaciones de la UCM) y externos (ACAP).

A.- CRITERIO 1: LA FACULTAD PÚBLICA EN SU PÁGINA WEB INFORMACIÓN SOBRE EL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Aspectos que se han valorado:

1. La página Web del Centro ofrece información sobre el Título, previa a la matriculación, que se considera crítica, suficiente y relevante de cara al estudiante (tanto para la elección de estudios como para seguir el proceso de enseñanza-aprendizaje). Este Centro garantiza la validez de la información disponible.

El enlace de la página Web que contiene esta información es:

www.ucm.es
veterinaria.ucm.es

Buscador Google: Ciencia y Tecnología de los Alimentos UCM

2. Esta información está actualizada y su estructura permite un fácil acceso a la misma. (Desde la web de la UCM, puede llegarse a ella tanto desde la entrada –“estudiar “- siguiendo estudios y, grado, como por vía –“centros”- siguiendo facultad, veterinaria y grado).

La Universidad Complutense, y en concreto la Facultad de Veterinaria, están realizando un gran esfuerzo para la modernización de la página web, en estrecha colaboración entre el equipo decanal y la gerencia de la Facultad. Durante este curso se han realizado las siguientes mejoras:

a) Actualización de la información de todos los epígrafes y creación de accesos más fáciles. En la actualidad la página de presentación de la Facultad (veterinaria.ucm.es) se divide en tres ventanas:

- I. Ventana en el lateral izquierdo con Información del Centro, con los siguientes epígrafes:
 - **Facultad** (Localización, Historia, Gobierno y Organización)
 - **Estudiar** (Con toda la información relativa a Grados, Másteres y Doctorado)
 - **Servicios** (Hospital Clínico, Biblioteca, Campus y Sede electrónica)
 - **Investigación** (Información de los Grupos UCM)
 - **Alumnos** (Secretaría de alumnos y Asociaciones estudiantiles)
- II. Ventana en el lateral derecho o de **titulares**, con noticias sobre actividades que se desarrollan en la Facultad o en la Universidad y de interés para la comunidad universitaria (cursos, concursos, reuniones, congresos, publicaciones, seminarios, efemérides...)
- III. Ventana inferior, en la base de la hoja, con las siguientes entradas:
 - i. Relacionadas con información Institucional: **Sede Electrónica, Fundación General, Servicios en Línea**
 - ii. Acceso directo a la **Biblioteca de la Facultad de Veterinaria,**

- iii. **Reserva de Espacios**, que ofrece un calendario *on line* de ocupación y reserva de espacios de la Facultad,
 - iv. Acceso al **Facebook de la Facultad**
 - v. **Buzón de quejas y sugerencias**
 - vi. Acceso a **redes sociales** de la Universidad y de la Facultad
- b) Mejora de la presentación de cada pantalla. Se han hecho más atractivas y se ha incluido como fondo de la página principal una sucesión de fotografías que acercan al visitante a la actividad que se desarrolla en la Facultad.
- c) Reducción de los pasos para acceder a la información. Desde la página principal de la Facultad, el alumno tiene acceso a toda la información en el epígrafe **Estudiar Grado**, a través de las siguientes entradas:
- **Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**, con una página de presentación donde se incluye Centro responsable, Centros que participan en la docencia, el díptico de la titulación, el documento de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Verificado por ANECA y un acceso a la planificación del curso. En la misma ventana, el alumno tiene entrada a acceso y admisión (redirige a la información institucional) y detalles de la titulación. En este último se recoge información sobre las características de la enseñanza, las competencias y objetivos, estructura del plan, personal académico, recursos materiales, sistema de Garantía de Calidad (SIGC) y otros datos de interés, todos ellos desarrollados de acuerdo a la Memoria de Verificación del grado.
 - **Planificación docente del Grado**, que da entrada directa a la información de cada curso en la que se incluye la correspondiente Guía docente (actualizada en cada curso). Esta entrada está enlazada al acceso del mismo nombre disponible en el epígrafe de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
 - **Listado de exámenes de Licenciatura y Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos del curso**, con acceso directo a las fechas de exámenes. Se encuentra enlazado a la misma información incluida en la planificación y guías docentes de cada curso
 - **Buzón de quejas y sugerencias**, enlazado al mismo acceso que figura en la ventana inferior que enmarca todas las páginas de la Facultad de la ventana.
- d) Implantación herramientas de gestión, como el calendario *on line* que permite la reserva de espacios para la docencia teórica de toda la Facultad (<http://veterinaria.ucm.es/reserva-de-espacios-para-docencia>) y para actividades en espacios comunes no docentes, como salas de actos, reuniones, etc. (<http://veterinaria.ucm.es/reserva-de-espacios-comunes-1>). Esta herramienta, habilitada en febrero de 2012, ha tenido una gran acogida por todos los colectivos. El calendario *on line* cumple una triple función:

- consulta de eventuales modificaciones de la planificación prevista (como festividades no contempladas, o Congreso de Alumnos) o de fechas no establecidas previamente o solicitadas por el alumnado como apoyo a la docencia,
 - optimización de los espacios disponibles, puesto que todo el colectivo tiene acceso a la información y puede cursar una solicitud telemática para la utilización de aulas, seminarios...
 - favorece la coordinación del trabajo entre el equipo docente y de apoyo, por cuanto el PAS dispone al día de la ocupación de aulas y las necesidades de cada una de ellas.
- e) **Habilitación en el curso académico 2012-13 del Buzón de quejas y sugerencias de la Facultad**, que si bien, no se está utilizando demasiado, al menos se intenta introducir entre la comunidad universitaria y convencerla de su indudable utilidad.

Plan de mejora.

Como trabajo futuro en este campo cabe indicar que la Vicedecana de Coordinación y Calidad junto con personal de gerencia ha iniciado los siguientes proyectos para su aplicación en el próximo curso 2014-15:

- 1) **Desarrollo de un sistema de gestión docente** que permita actualizar a tiempo real las posibles incidencias y modificaciones, ya que el sistema actual exige que cada cambio sea introducido de forma manual por el gestor de la página lo que limita su actualización.
- 2) **Desarrollo de un sistema mediante Apps (Códigos Qr)** en las aulas que facilite el acceso directo al calendario actualizado.

Desde la implantación de la nueva página web, los alumnos se han adaptado perfectamente a esta herramienta, tan indispensable, a la que acceden para consultar horarios/calendario y actividades.

Las redes sociales (<https://www.facebook.com/FacultadVetUCM>; <https://www.facebook.com/UniComplutense>; <https://twitter.com/unicomplutense>) son también herramientas muy útiles que permiten notificaciones inmediatas y de gran difusión entre el alumnado.

3. La información presentada se adecua a lo expresado en la memoria verificada del Título. La página web de la UCM se ha desarrollado teniendo en cuenta todos los epígrafes requeridos en la presente memoria, por lo que toda la información está disponible en ella (<http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos>). No obstante, en el Cuadro adjunto se localiza la información solicitada en cada punto.

<h3>DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO</h3>
--

<p>http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos</p>
--

<i>Denominación del Título.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos
<i>Centro Responsable.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos
<i>Centros en los que se imparte</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos
<i>Curso académico en el que se implantó.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-descripcion
<i>Tipo de enseñanza (presencial, semipresencial, a distancia).</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-descripcion
<i>Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-descripcion
<i>Número total de ECTS del Título.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-descripcion
<i>Número mínimo de ECTS por matrícula y período lectivo (se hará referencia distintiva a la dedicación a tiempo completo y a tiempo parcial y en Primer curso y resto de cursos).</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-descripcion
<i>Normas de permanencia.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-descripcion
<i>Idiomas en los que se imparte.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-descripcion
COMPETENCIAS http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-competencias
<i>Competencias generales, transversales y específicas que los estudiantes deben adquirir durante sus estudios.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-competencias
<i>Profesiones reguladas para las que capacita, en su caso.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-competencias
ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-acceso http://veterinaria.ucm.es/secretaria-de-alumnos
Información dirigida al estudiante de nuevo ingreso http://www.ucm.es/quiero-estudiar http://pendientedemigracion.ucm.es/centros/cont/descargas/documento34870.pdf
<i>Vías y requisitos de acceso (GRADOS).</i> http://www.ucm.es/quiero-estudiar http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-acceso-informacion
<i>Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-descripcion
<i>Pruebas de acceso especiales, en su caso.</i> http://www.ucm.es/quiero-estudiar http://www.ucm.es/pruebas-de-acceso-1
<i>Plazos de preinscripción.</i> http://www.ucm.es/plazos http://veterinaria.ucm.es/secretaria-de-alumnos
<i>Período y requisitos para formalizar la matrícula.</i> http://www.ucm.es/plazos http://veterinaria.ucm.es/secretaria-de-alumnos http://www.ucm.es/data/cont/docs/3-2013-04-24-Procedimientos%20y%20plazos%20para%20el%20curso%202013%20sin%20matr%C3%ADcula%20y%20sin%20pruebas.pdf

http://pendientedemigracion.ucm.es/centros/cont/descargas/documento35733.pdf
<i>Perfil recomendado para el estudiante de nuevo ingreso.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-acceso-informacion
<i>Información sobre transferencia y reconocimiento de créditos.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-acceso-informacion
<i>Procedimiento de adaptación de los estudiantes procedentes de enseñanzas anteriores (sólo en el caso de que el título provenga de la transformación a la nueva legislación de otro título). Adaptación de la titulación extinguida:</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-acceso-informacion http://veterinaria.ucm.es/secretaria-de-alumnos
<i>Mecanismos de información y orientación para estudiantes matriculados.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-acceso-informacion
PLANIFICACIÓN Y CALIDAD DE LA ENSEÑANZA
Estructura del plan: http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-estructura
<i>Cuadro general de la estructura del plan de estudios.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-estructura
<i>Calendario de implantación del título.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-estructura
<i>Información general con la distribución de créditos en función del tipo de materia y número de créditos de las asignaturas.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-estructura
<i>Breve descripción de los módulos o materias su secuencia temporal y competencias asociadas a cada uno de los módulos o materias.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-estructura
<i>Guías docentes de las asignaturas (contendrá el tipo de asignatura, número de créditos, programa, objetivos de aprendizaje, metodología de aprendizaje, criterios de evaluación e idioma).</i> Estudios de Grado: http://veterinaria.ucm.es/grado-cyta-2013-2014
Planificación docente 2012/2013: Primer curso Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos: http://veterinaria.ucm.es/primer-curso Segundo curso Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos: http://veterinaria.ucm.es/segundo-curso
<i>Acuerdos o convenios de colaboración y programas de ayuda para el intercambio de estudiantes.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-estructura
<i>Prácticas externas (convenios con entidades públicas o privadas, sistema de tutorías, sistemas de solicitud, criterios de adjudicación...).</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-estructura
<i>Ingreso de estudiantes incluyendo planes de acogida o tutela.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-estructura
PERSONAL ACADÉMICO http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-personal
<i>Estructura y características del profesorado adscrito al título (incluirá al menos el número total de profesores por categorías y el porcentaje de doctores).</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-personal
RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-recursos

Recursos, infraestructuras y servicios de la titulación (aulas informáticas, recursos bibliográficos, bibliotecas, salas de estudio...).

<http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-recursos>

<http://veterinaria.ucm.es/recursos-materialescyta>

SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

<http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-sgc>

Breve descripción de la organización, composición y funciones del SGIC.

<http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-sgc>

Mejoras implantadas como consecuencia del despliegue del SGIC.

<http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-sgc>

Información sobre el sistema de quejas y reclamaciones.

<http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-sgc>

<http://veterinaria.ucm.es/buzonquejas>

Información sobre la inserción laboral. No aplicable (en el presente curso se ha implantado el tercer curso del grado)

B.- CRITERIO 2: ANÁLISIS CUALITATIVO DEL DESARROLLO EFECTIVO DE LA IMPLANTACIÓN Y DE LOS NIVELES DE CALIDAD ALCANZADOS EN EL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA)

Aspectos a valorar:

• SUBCRITERIO 1: ESTRUCTURA Y FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD DEL TÍTULO/CENTRO

Se han puesto en marcha los procedimientos del sistema de garantía de calidad previstos en el punto 9 de la memoria presentada a verificación y concretamente respecto a la estructura y funcionamiento del sistema de garantía de calidad del Título.

1.1.- Relación nominal de los responsables del SGIC y colectivo al que representan.

En la Junta de Facultad de 20 de marzo de 2013 tuvo lugar la elección de los miembros de la Comisión de Calidad de la Facultad de Veterinaria teniendo en cuenta la categoría y/o colectivos indicados en el Cuadro 1.1.1, en el cual se muestra su composición desde esa fecha hasta la actualidad.

CUADRO 1.1.1. Comisión de Calidad de la Facultad de Veterinaria	
Categoría y/o colectivo	Nombre
Decano	Pedro L. Lorenzo González
Coordinador del Grado en Veterinaria	A. Sonia Olmeda García
Coordinadora Grado en CYTA	M. Isabel Cambero Rodríguez
Responsable de Postgrado del centro	Manuela Fernández Álvarez
Gerente del centro o quien delegue	Bartolomé Ruíz
Representante Directores Dpto/Sección Departamental	José Manuel Bautista Santacruz
Representante de Personal Docente e Investigador	Álvaro Oliveros
Representante de estudiantes de Posgrado	Daniel Thomas
Representante de estudiantes del Grado en Vet.	Tomás García Lahuerta
Representante de estudiantes de Grado en CYTA	Paloma Moreno Fernandez-Villamil
Miembro de la Conferencia de Decanos	Librado Carrasco (suplente: Antonio Rouco)

Esta Comisión es la máxima responsable de la calidad de las titulaciones que se imparten en la Facultad de Veterinaria.

En las reuniones de los Consejos de Titulación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos celebradas el 21 de noviembre de 2011 y el 09 de mayo de 2012 se acordó que, hasta que se implante totalmente el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTA), el Comité de

Evaluación y Mejora del Grado en CYTA estaría formado por ocho profesores del grado de acuerdo con los cargos y representatividad que aparecen en el cuadro 1.1.2, junto a dos estudiantes, escogidos por sorteo, la jefa de secretaría de alumnos, un representante del ámbito profesional y el vicedecano de estudiantes. Esta composición fue ratificada por Junta de Facultad el 11 de julio 2012.

CUADRO 1.1.2. Comité de Evaluación y Mejora del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	
Categoría y/o colectivo	Nombre
<i>Responsable de Coordinación del Grado</i>	M. Isabel Cambero Rodríguez
<i>8 Ocho profesores de la titulación^a</i>	
Coordinadora del 1º curso de Grado	Raquel Pérez Sen
Coordinadora del 2º curso de Grado	Alicia Aranaz Martín
Coordinadora de prácticas Licenciatura	M. de Cortes Sánchez Mata
Dpto. Nutrición, Bromatología y Tecnología Alimentos (F. Veterinaria)	Gonzalo García de Fernando Minguillón
Dpto. Nutrición y Bromatología (F. Farmacia)	Araceli Redondo Cuenca
Dpto. Ingeniería Química (F. Químicas)	Francisco Rodríguez Somolinos
Dpto. Producción Animal (F. Veterinaria)	Luis Tomás Ortiz Vera
Dpto. Fisiología humana (F. Medicina)	M. Dolores Comas Rengifo
<i>Dos estudiantes elegidos a sorteo^b</i>	
	Paloma Moreno Fernández-Villamil
	Itziar Rodríguez Valiente
<i>Jefa de Secretaría de Alumnos</i>	Laura Rodríguez Sampeiro
<i>Un representante del ámbito profesional</i>	Federico Morais Fernández-Sanguino
<i>Vicedecano de Estudiantes (invitado)</i>	Ángel Sáinz

^a Ocho profesores de la titulación (Licenciatura y Grado), incluyendo: los coordinadores de los cursos de Grado implantados, la coordinadora de prácticas de la licenciatura, cuatro profesores de los Departamentos con mayor carga docente y un profesor en representación de los Departamentos de menor carga.

^b Uno entre los matriculados en la Licenciatura y otro de los cursos de Grado implantados.

Una vez implantados todos los cursos del Grado, y de acuerdo con el Reglamento de funcionamiento del Comité aprobado en la Junta de Facultad de 12 de julio de 2011, serán miembros del Comité de Evaluación y Mejora del Grado en CYTA: A) El Responsable de Coordinación del Grado en CYTA; B) Ocho profesores de la titulación, de los que cuatro serán los coordinadores de curso del Grado y otros cuatro serán responsables de asignaturas del Grado, estos últimos elegidos por sorteo entre todos los responsables de asignaturas uno por cada curso; el sorteo ha de hacerse de tal manera que ningún departamento o sección

departamental esté representado por más de un profesor; C) Dos estudiantes elegidos por sorteo entre los matriculados en los dos últimos cursos del Grado; E) El Jefe de Secretaría de Alumnos del centro y F) Un representante del ámbito profesional, propuesto por el Consejo de Titulación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

1.2.- Normas de funcionamiento y sistema de toma de decisiones.

Tanto la Comisión de Calidad de la Facultad de Veterinaria como el Comité de Evaluación de Mejora del Grado en CYTA tienen funciones definidas por sus respectivos reglamentos aprobados por Junta de Facultad el 21 de diciembre de 2010 y de 12 de julio de 2011.

Las **funciones** de la **Comisión de Calidad** de la Facultad de Veterinaria son las siguientes:

- Elaborar la memoria anual de actuaciones que se remite a la Junta de Facultad, analizando y agrupando la información recogida de los Comités de Evaluación y Mejora de la calidad de los distintos títulos impartidos en el Centro. En esta memoria se incluyen las propuestas de revisión y mejora relativas a los planes formativos que son debatidas y, en su caso, adoptadas por la Junta del Centro con el objetivo de lograr una mejora continua en la formación e inserción laboral de los estudiantes.
- Recibir y analizar las sugerencias realizadas, tanto a título individual como colectivo, por cualquier agente implicado en el desarrollo de las titulaciones que se imparten en el Centro. La Comisión de Calidad actuará de oficio o a instancia de parte en relación con las sugerencias y observaciones que sean susceptibles de necesitar su intervención.

El **Comité de Evaluación y Mejora del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos** tiene como **funciones**, entre otras:

- Realizar el seguimiento del Sistema de Garantía Interna de Calidad.
- Gestionar y coordinar todos los aspectos relativos a dicho sistema.
- Realizar el seguimiento y evaluación de los objetivos de calidad del título.
- Realizar propuestas de revisión y de mejora y hacer un seguimiento de las mismas.
- Proponer y modificar los objetivos de calidad del título.
- Recoger información y evidencias sobre el desarrollo y aplicación del programa formativo de la titulación (objetivos, desarrollo de la enseñanza y aprendizaje y otros).
- Analizar los datos recabados para evaluar la marcha del Grado y proponer acciones o medida que mejoren su calidad
- Gestionar el Sistema de Información de la Titulación.
- Establecer y fijar la política de calidad del Grado de acuerdo con la política de calidad de la Facultad de Veterinaria y con la política de calidad de la UCM.

De acuerdo con el Documento de Verificación, en lo que respecta al **funcionamiento y toma de decisiones** del Comité de Evaluación y Mejora del Grado en CYTA, se establece que:

- El funcionamiento del Comité se rige por el reglamento aprobado por la Junta de Facultad de Veterinaria el 12 julio 2011.
- El Comité se reúne al menos en tres ocasiones durante el curso académico, al principio, en el medio y al final de curso.
- Las decisiones se toman por mayoría simple de los miembros presentes. En caso de empate el presidente contará con voto de calidad.
- Los acuerdos y decisiones adoptados se comunicarán a los interesados para que adopten los cambios y mejoras oportunas. Así mismo se elevan a la Comisión de Calidad para su conocimiento, estudio y, en su caso, remisión a la Junta de Facultad.

1.3.- Periodicidad de las reuniones.

Actividades de los coordinadores y Comité de Evaluación y Mejora del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, en el periodo 2012-13

Para la Coordinación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos el Decanato de la Facultad de Veterinaria cuenta con un Vicedecano de Coordinación de dicho Grado. Su actividad en cada curso se articula y apoya en un Coordinador de curso, elegido entre los profesores coordinadores de las asignaturas del mismo. En el año académico 2011-12 fue nombrado como coordinadora del primer curso del Grado la Profesora Raquel Pérez Sen; en 2012-13 se incorporó la profesora Alicia Aranaz Martín para el segundo curso y en el presente año académico, el profesor Gonzalo García de Fernando fue elegido como coordinador de 3°. En el primer año de implantación de Grado en CYTA, el decanato estableció una estructura para la coordinación, seguimiento y evaluación docente, que ha ido perfilándose desde entonces, con las actuaciones que se resumen en la Figura 1.3.1. De todas estas actividades se informa al Comité de Evaluación y Mejora del Grado y al Consejo de Titulación en cada curso.



Figura 1.3.1. Actividades para la coordinación, seguimiento y evaluación de la actividad docente de los cursos del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

1. Reuniones de coordinación

Periodicidad: desde el mes de febrero del curso anterior y cuando haya menester. Además existe una comunicación continuada entre los profesores coordinadores de las asignaturas, el Coordinador del Curso y la Vicedecana de Coordinación mediante correos electrónicos y comunicación directa

Asistentes: Vicedecana de coordinación del Grado, Coordinador del curso, Coordinadores de las asignaturas del curso y representante de alumnos (delegado/subdelegado del curso).

Objetivos: programación y coordinación de horarios de clases teóricas, seminarios, prácticas y exámenes, etc. Control de las fichas de las asignaturas de curso.

La información derivada permite la estructuración de la Guía docente durante el mes de mayo para su publicación en la web de la facultad antes de iniciarse el periodo de matrícula.

De forma adicional también se realizan reuniones con los coordinadores de cada curso para analizar los programas de las asignaturas con el objetivo de detectar solapamientos de contenidos.

2. Reuniones de evaluación docente

Periodicidad: al final de cada cuatrimestre

Asistentes: Vicedecana de coordinación del curso, Coordinador del curso y Coordinadores de las asignaturas.

Objetivos: analizar los resultados del correspondiente periodo docente, la asistencia e integración de los alumnos a las clases teóricas, prácticas y tutorías.

Las reuniones realizadas desde la implantación del primer curso del grado y durante el curso 2012-13 se resumen en el Cuadro 1.3.1. Estas reuniones han permitido a los profesores intercambiar experiencias y poner en común resultados de diversas estrategias docentes y la eficacia de las distintas formas de evaluación, etc.

CUADRO 1.3.1. Reuniones de evaluación docente celebradas hasta el curso 2012-13 (actas adjuntas)			
CURSO	FECHA	LUGAR	HORA
1º GRADO	28/febrero/2012	Sala de profesores	10:00
1º GRADO	17/Mayo/2012	Sala de profesores	10:00
1º GRADO	8/Marzo/2013	Sala de profesores	9:30 h
1º GRADO	24/Mayo/2013	Sala de profesores	12:00
2º GRADO	28/Febrero/2013	Sala de profesores	11:00
2º GRADO	27/Mayo/2013	Sala de profesores	10:00

3. Reuniones de seguimiento docente en el aula

Periodicidad: al final de cada cuatrimestre, tras la reunión de evaluación docente indicada en el punto 2.

Lugar y asistentes: en el aula habitual de clase, en horario que no interfiera con la actividad docente, con todos los alumnos que deseen asistir y los coordinadores de las asignaturas, así

como otros profesores de las asignaturas que quisieran participar. Además asisten la Vicedecana de coordinación del curso, algún miembro del Comité de Evaluación y Mejora del Grado (CEM), el Coordinador del curso y el Vicedecano de Estudiantes (invitado).

Objetivos: Debatar cualquier aspecto docente, analizar posibles deficiencias en el desarrollo de los programas de las asignaturas, incrementar la comunicación profesor – alumno y su participación en la evaluación y programación del Grado.

Estas reuniones aportan información complementaria a la derivada de las reuniones de evaluación docente realizadas con los coordinadores de las asignaturas del curso y entre otros aspectos han permitido detectar solapamientos de contenidos de programas, así como mejorar la coordinación docente del curso y mejorar los sistemas de evaluación. Al finalizar cada reunión se redactan las conclusiones más relevantes. El cuadro 1.3.2. muestra las reuniones llevadas a cabo desde la implantación del primer curso del Grado y durante el curso 2012-13. Cabe destacar que la asistencia de los alumnos a todas estas reuniones ha sido mayoritaria y muy participativa.

CUADRO 1.3.2. Reuniones de seguimiento docente: Alumnos y profesores (actas adjuntas)				
CURSO	FECHA	LUGAR	HORA	Coordinadores-CEM
1º GRADO	14/Marzo/2012	B3	12-14	Pedro Lorenzo Ángel Sainz Sonia Olmeda Raquel Pérez Sen M. Isabel Cambero
1º GRADO	31/Mayo/2012	B3	12-14	Raquel Pérez Sen M. Isabel Cambero
1º GRADO	13/Marzo/2013	B3	12-14	Raquel Pérez Sen M. Isabel Cambero
1º GRADO	24/Mayo/2013	B3	13-14	Raquel Pérez Sen Araceli Redondo M. Isabel Cambero
2º GRADO	8/Marzo/2013	B4	13-14	Alicia Aranaz Raquel Pérez Sen M. Isabel Cambero
2º GRADO	23/Mayo/2013	B4	13-14	Alicia Aranaz M. Isabel Cambero

Las observaciones realizadas en las reuniones de evaluación y seguimiento docente, se han tenido en cuenta para la planificación docente, tanto del primer como del segundo curso de Grado, en el periodo 2012/2013 y para establecer medidas de mejora, entre las que se encuentran:

- Establecimiento de horarios de tutorías en las franjas horarias de clases, para evitar que los alumnos tengan que desplazarse a las facultades a las que están adscritos los profesores.
- Potenciación de la evaluación continua en las distintas asignaturas.

-Distribución más homogénea de las clases prácticas a lo largo del curso, como se especificará en los apartados 3.1 y 7.2. de esta memoria.

-Coordinación de los programas para evitar solapamientos y ajustar sus contenidos a la formación de partida del alumno y al desarrollo de las asignaturas de cursos superiores.

4. Encuestas en el aula

De forma complementaria se ha encuestado a los alumnos de primero presentes en el aula en el horario habitual de clase para conocer su impresión sobre el Grado y conocer su intención de continuidad en el mismo.

Debido a que el Grado en CYTA ha comenzado a implantarse en el curso 2011/2012, y al breve periodo de funcionamiento del Comité de Evaluación y Mejora del Grado (desde 12 de julio de 2012), se ha realizado un número limitado de reuniones formales en las fechas indicadas en el cuadro 1.3.3.

CUADRO 1.3.3. Reuniones del Comité de Evaluación y Mejora del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos –Curso 2012-13- (actas adjuntas)		
FECHA	LUGAR	HORA
21/noviembre/2012	Sala de Profesores	12:30
25/enero/2013	Sala de Reuniones 2	10:15
29/enero/2013	Sala de Profesores	11:00
17/julio/2013	Sala de Profesores	12:00
21-mar-2014	Sala de Profesores	13:00

En la primera reunión del Comité (21 de noviembre de 2012) se informó acerca de las distintas actividades llevadas a cabo durante la implantación del primer curso del Grado (Acta adjunta) de acuerdo a la estructura anteriormente mencionada (Figura 1.3.1). El Comité estimó que la experiencia había sido favorable y debía seguirse la misma estructura en el año académico 2012-13, en el primer curso y en el segundo implantado en este periodo docente.

En la reunión del Comité de Evaluación y Mejora del Grado en CYTA de 25 de Enero (Acta adjunta) se trataron, fundamentalmente, aspectos relacionados con el borrador de la Memoria Anual de Seguimiento del Grado en CYTA del curso académico 2011/2012, se estableció un sistema no presencial de trabajo para ultimar y mejorar el borrador de la Memoria y se emplazó a los miembros del Comité a la reunión del 29 de Enero. En esta reunión se dio por concluido el mencionado documento (Acta adjunta) Además de constituir la reunión de finalización del curso anterior, en esta reunión se trataron aspectos de mejora y del borrador de la Memoria de Calidad 2011-12 y se acordó su aprobación, pendiente de pequeños ajustes telemáticos.

Como es preceptivo, la Comisión de Calidad de la Facultad de Veterinaria se reunió el 4 de febrero de 2013 para, a partir de los borradores presentados por los distintos Comités de Evaluación y Mejora de las Titulaciones impartidas en el centro, finalizar las correspondientes Memorias anuales de seguimiento del curso 2011/2012, entre ellas la del Grado en CYTA. Este documento fue aprobado por Junta de Facultad el 7 de febrero.

En la reunión del Comité de Evaluación y mejora del Grado de 17 de julio de 2013 se analizaron los resultados de las reuniones de evaluación y seguimiento del segundo cuatrimestre de primero y segundo curso del año académico 2012-13, así como la programación del tercer curso que se ha implantado en el presente periodo docente 2013-14. En esta reunión se realizó un análisis del estatuto de estudiantes y su situación actual en la UCM para abordar algunas dudas y cuestiones que habían surgido en los cursos anteriores (control de asistencia a clase, criterios de evaluación, etc.). Como trabajo futuro se planteó el análisis de los programas de las asignaturas incluidas hasta el tercer curso de Grado, cumplimiento de competencias y resultados de aprendizaje. Esta labor se está desarrollando en la actualidad en diversas reuniones programadas durante el presente mes de marzo.

Por otra parte, desde el inicio de la implantación del Grado se han presentado los correspondientes informes de las actividades de coordinación y docentes de los sucesivos cursos en las reuniones del Consejo de Titulación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos convocadas en las fechas indicadas en el Cuadro 1.3.4.

CUADRO 1.3.4. Reuniones del Consejo de Titulación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos –desde el inicio de la implantación hasta el curso 2012-13- (Actas adjuntas)		
FECHA	LUGAR	HORA
21/Noviembre/2011	Sala de Juntas	11:00
9/Mayo/2012	Sala de Juntas	12:00
29/noviembre/2012	Sala de Juntas	09:30
19/Marzo/2013	Sala de Juntas	12:30
15/julio/2013	Sala de Juntas	10:30
19/Diciembre/2013	Sala de Juntas	10:00

• SUBCRITERIO 2: INDICADORES CUANTITATIVOS

Se han calculado los indicadores cuantitativos establecidos en el Sistema Interno de Garantía de Calidad, que permiten analizar, entre otros, el cumplimiento o desviación de los objetivos formativos y resultados de aprendizaje.

Dado que en el curso 2011/2012 se iniciaron los estudios de Grado en CYTA se dispone de un limitado número de parámetros y de pocos datos para la evaluación de resultados.

CUADRO 2.1. Indicadores de la Comunidad de Madrid				
Cuadro 2.1	Primer curso de implantación	Segundo curso de implantación	Tercer curso de implantación	Cuarto curso de implantación
Plazas de nuevo ingreso ofertadas	90	90		
Matrícula de nuevo ingreso	83	91		
Porcentaje de cobertura	92,2%	101,11%		

El porcentaje de cobertura (Cuadro 2.1) en el primer año de implantación del Grado (2011-12) fue considerablemente elevado (92,2%) especialmente si se tiene en cuenta que era la primera vez que se ofertaba esta titulación en la UCM. Hasta ese momento la Ciencia y Tecnología de los Alimentos era una licenciatura de segundo ciclo, que se cursaba, en su mayor parte, por licenciados o alumnos procedentes de Ciencias Químicas, Farmacia, Veterinaria y Diplomados en Nutrición Humana y Dietética. Se trata por tanto de una titulación no muy conocida por el alumno que accede por primera vez a la formación universitaria. En el segundo año de implantación (2012-13) se superó ligeramente la oferta inicial alcanzándose el 101,1%, con una nota mínima de admisión sensiblemente superior a la del curso inicial (6,718 frente a 5 del primer curso). Cabe esperar que la difusión de este Grado en actividades como las Jornadas de Orientación Universitaria así como la participación de los profesores del Grado en Jornadas de Puertas Abiertas y Semana de la Ciencia Madri+d contribuyan a incrementar la tasa de demanda del Grado en primera opción. En este contexto, y con este objetivo, el Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria ha organizado en los cursos 2012-13 y 2013-14 la actividad “Aprende y diviértete fabricando alimentos” dentro del área temática Calidad de Vida, Salud y Alimentación.

Entre los **planes de mejora**, para incrementar la difusión del Grado entre los futuros estudiantes universitarios el decanato de la Facultad de Veterinaria prevé:

-La difusión del Grado en los Institutos de educación secundaria, haciendo hincapié en los contenidos de sus materias, sus competencias y salidas profesionales.

-La realización de un vídeo de promoción por parte del Departamento de Estudios e imagen Corporativa de la UCM para colocarlo en la web de la Facultad.

CUADRO 2.2. Indicadores básicos del Protocolo CURSA				
Parámetro	Primer curso implantación	Segundo curso de implantación	Tercer curso implantación	Cuarto curso implantación
Tasa Rendimiento	58,1%	67,3%	-	-
Tasa Abandono	-	-	-	-
Tasa Eficiencia de los egresados	-	-	-	-
Tasa Graduación	-	-	-	-

En el presente curso académico se ha iniciado el tercer curso del Grado en CYTA. Por tanto, a la redacción de la presente memoria sólo se cuenta con los datos de los dos cursos ya implantados y algunos indicadores CURSA no pueden analizarse. Como puede apreciarse en el Cuadro 2.2. la **tasa de rendimiento** ha ascendido nueve puntos desde la implantación del grado. Este hecho puede inicialmente atribuirse al inevitable periodo de adaptación, tanto de alumnos como de docentes, al nuevo Grado. El alumno que elige este Grado va teniendo más información del mismo y estaría más motivado. Como se ha indicado se trata de un “Nuevo Grado” que surge de una Licenciatura de segundo ciclo; esto ha supuesto incorporar asignaturas básicas y adaptar programas docentes al nivel de conocimiento de entrada de los alumnos. En el primer año de implantación las reuniones de coordinación y de evaluación y seguimiento docente han aportado una información sumamente valiosa para ir optimizando

progresivamente el desarrollo de este Grado. Sin embargo, el rendimiento de esta titulación es todavía inferior al de otras de la rama (71,6) y de la Universidad (80,8); no obstante, los dos cursos implantados no permiten hacer un adecuado análisis comparativo puesto que algunas titulaciones ya han concluido su implantación. En relación a la **Tasa de abandono**, para su estimación se precisan los datos de matrícula del presente curso académico. Aunque en una primera estimación se ha aportado un valor (19,3 %) superior al 15% recogido en la Memoria Verificada del Título, no debe considerarse un mal dato, por cuanto sólo están implantados los primeros cursos del Grado, que es cuando tradicionalmente el abandono es mayor. Es de suponer que en próximos cursos la tasa de abandono se reduzca.

Para reducir la tasa de abandono y motivar a los alumnos del Grado a continuar su formación universitaria en esta titulación, en cada cuatrimestre se realizan algunos seminarios universitarios en esta titulación, en cada cuatrimestre se realizan algunos seminarios (generalmente aprovechando la jornada de evaluación docente) con la participación de un invitado del sector industrial o institucional relacionado con la Ciencia y Tecnología de los Alimentos, con el objetivo de ampliar la información sobre las salidas profesionales del Grado.

CUADRO 2.3. Indicadores específicos de la UCM				
Parámetro	Primer curso implantación	Segundo curso de implantación	Tercer curso implantación	Cuarto curso implantación
TASA DE ÉXITO	68,5%	71,5%	-	-
TASA DE DEMANDA GRADO 1ª OPCIÓN	92,2%	104,4%	-	
TASA DEMANDA GRADO RESTO OPCIONES	-	1061,1%		
TASA DE ADECUACIÓN DE TITULACIÓN	-	34,48%		
TASA DE DEMANDA MÁSTER	-	-	-	-
TASA PARTICIPACIÓN EN EL PROGRAMA DE EVALUACIÓN DOCENTE	7,9	14,52	-	-
TASA DE EVALUACIÓN EN EL PROGRAMA DE EVALUACIÓN DOCENTE	3,2	11,11	-	-
TASA DE EVALUACIÓN POSITIVA DEL PROFESORADO	100	100	-	-
TASA DE MOVILIDAD DE GRADUADOS	-	-	-	-
SATISFACCIÓN CON LAS PRÁCTICAS EXT.	-	-	-	-
SATISFACCIÓN CON LA MOVILIDAD	-	4,33	-	-
SATISFACCIÓN DE ALUMNOS CON TÍTULO	7,67	8,00	-	-
SATISFACCIÓN DE PROFES. CON TÍTULO	7,78	8,44	-	-
SATISFACCIÓN DEL PAS DEL CENTRO	-	4,20	-	-

Respecto a los indicadores específicos de la UCM (Cuadro 2.3) se observa un ligero incremento (tres puntos) de la **tasa de éxito** (de un 68,5 % en el curso 2011-12 al 71,5 % en el curso 2012-13), situándose ya próximo al promedio de otros grados de la misma Rama (72,7%), aunque todavía es inferior al de la Universidad (88,2). Cabe esperar que esta tasa se vaya incrementando con el avance de la implantación del Grado y la llegada de los estudiantes a los últimos cursos. Al igual que la tasa de cobertura, en los dos primeros años de implantación del Grado en CYTA se ha producido un incremento de la **tasa de demanda del título en primera opción** (104,4 %) y del **resto de opciones**. Cabe esperar que esta demanda se mantenga y repercuta positivamente en la nota mínima de admisión.

En relación con las **Tasas de participación y evaluación docente**, aunque se observa un notable incremento (del 7,9 % al 14,5 % en el primer caso y desde el inicial 3,2 % al 11,1% en la tasa de evaluación en el curso 2012-13) sus valores son todavía muy bajos y es necesario seguir trabajando para estimular la participación de PDI y alumnos. Para ello, tanto en el aula como a través de la difusión de información, se comunica a alumnos y profesores de los periodos de participación y se hace especial hincapié en la importancia de estos sistemas de evaluación para la calidad docente. La **Tasa de evaluación positiva** ha sido del 100%

Desde el comienzo de la implantación del Grado, tanto alumnos como profesores han calificado la **satisfacción del título** con elevadas puntuaciones (8-8,4 en el curso 2012-13). Los valores más bajos de satisfacción (4,2), se otorgan por el personal de administración y servicios (PAS) del Centro; quien considera que no realiza las funciones que corresponden a su trabajo, no existe un plan eficaz de sustitución en caso de ausencia, no se dispone de un plan de formación continua y que las instalaciones no son las adecuadas.

En el apartado 3.5 se analizan en profundidad los datos correspondientes a las encuestas de satisfacción. En relación con la respuesta del alumnado (curso 2012-13), la mayoría de los aspectos evaluados lo fueron con puntuaciones superiores a 7. Entre los puntos mejor calificados se encuentran el cumplimiento de los horarios (8,46), el grado de utilidad del Campus Virtual (8,15), el nivel de cumplimiento de los programas de las asignaturas (7,73) y la formación recibida en relación con las competencias vinculadas a la Titulación (7,73), el grado de utilidad de las tutorías presenciales (7,44), la biblioteca (7,4), la organización del contenido de las asignaturas (7,38), la metodología docente del profesorado (7,31), el nivel de solapamiento de contenidos entre asignaturas (7,27), criterios de evaluación (7,16) e instalaciones y recursos de apoyo a la docencia (7,15), la utilidad de los contenidos en la Guía Docente (7,04) y la información disponible en la WEB del Centro (7). Aunque aprobadas, el aspectos con valoración más baja fueron el nivel de cumplimiento de los plazos de notificación de calificaciones (5,72).

En cuanto al profesorado, considera que está bien formado y que su formación se adapta bien a la docencia que imparte (9,07-8,07), otorga una calificación elevada también a los mecanismos de coordinación de esta titulación (9,11), satisfacción con la actividad docente desarrollada (8,44), el apoyo en las tareas de gestión de la actividad docente (8,56), la organización de los

horarios docentes (8,44), la distribución de la carga docente de clases teóricas y prácticas (8,00), el campus virtual (8,11) y los fondos bibliográficos (8,00). Una puntuación de aprobado se da a la implicación de los alumnos en la docencia (5,37). Sin embargo, la valoración más baja corresponde al aprovechamiento de las tutorías por los alumnos, con una puntuación de 4,41.

2.1.- Análisis de los Resultados Académicos.

Dado que el Grado en CYTA se ha iniciado en el curso 2011/2012 aún no pueden compararse la mayoría de los resultados académicos obtenidos con los propuestos inicialmente en la Memoria verificada (véase Cuadro 2.1.1).

CUADRO 2.1.1. Valores cuantitativos estimados para los indicadores del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el Documento de Verificación	
TASA DE GRADUACIÓN	50%
TASA DE ABANDONO	15%
TASA DE EFICIENCIA	70%

Todos los indicadores y tasas analizados en el punto anterior muestran un avance y mejora del Grado a medida que progresa su implantación. En este contexto, cabe esperar que podrán alcanzarse los compromisos adquiridos en el Documento de Verificación de esta titulación (Cuadro 2.1.1). Es cierto que el porcentaje de abandono (estimado con los datos de matrícula del presente curso académico) es 4 puntos superior al establecido (19, % calculado en el curso 2013-14 frente al 15% predicho). Como se ha mencionado, hay que tener en cuenta que la mayor tasa de abandono se produce en los primeros cursos universitarios, que son precisamente los únicos implantados hasta la fecha. Por otra parte, es de suponer que, este parámetro, al igual que otros, está muy afectado por la subida de tasas de matriculación, y por tanto los porcentajes no se ajusten a un análisis real de resultados académicos.

La comunidad universitaria comienza a ser consciente de la implicación del Grado y la diferencia con titulaciones anteriores y aplica en su actividad diaria un nivel de compromiso y exigencia superior. Se está trabajando activamente en el análisis de la situación y la aplicación de posibles mejoras para incrementar las tasas de rendimiento y de éxito. Para ello se ha hecho un profundo análisis de seguimiento del Grado desde su implantación, analizando datos de matriculación, presentación a exámenes en general y en cada convocatoria en particular así como de los resultados finales y de superación de materias. El Cuadro 2.1.2. muestra el número de alumnos matriculados en el año académico de implantación de cada curso. Como puede apreciarse, aproximadamente el 60 % de los alumnos que realizaron el primer curso de grado se matricularon de las asignaturas de segundo curso en su implantación en el curso 2012-13. De estos, el 65 % aproximadamente se ha matriculado de las asignaturas del tercer curso, implantado en el presente curso 2013-14.

CUADRO 2.1.1. Número de alumnos en el acta de las distintas asignaturas en el año de implantación de cada

uno de los cursos del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (primera matrícula) hasta la actualidad

		Curso de implantación				
		2011-12	2012-13		2013-14	
curso	Primero	Segundo		Tercero		
Asignatura	F. química/análisis	83	F. Ingeniería Química	48	Higiene S. A.	37
	Microbiología	83	F. Toxicología	52	Ingeniería A	28
	Biología	83	Economía	47	Nutrición H D	32
	Matemáticas	83	Alimentación y cultura	52	Calidad Micro A	28
	Física	83	Ciencia A. A. Origen Vegetal	46	Envasado A	33
	Bioquímica	83	Ciencia A. A. Origen Animal	47	Procesos de C T A	30
	Fisiología	83	Ciencia A Aguas y Bebidas	47	Tecno Vegetal	34
	F. Bromatología	83	Química y Bioquímica	46		
	Produc. materias primas	83	Microbiología Industria y Bio	49		
			Epidemiología Control sani	51		
Promedio		83	49		32	

La dispersión del número de alumnos matriculados en las asignaturas de un mismo curso de Grado no es muy amplia (en general, no supera el 25% la oscilación entre valores máximos y mínimos). Sin duda la progresión de los alumnos en el grado está condicionada por la subida de tasas, de forma que el alumno realiza una matrícula más acorde con sus posibilidades de éxito, observándose en este corto periodo de implantación del grado un incremento del número de alumnos presentados a examen (en torno al 92% en el curso 2012-13 frente a un valor medio del 80% en el curso 2011-12) así como de aprobados.

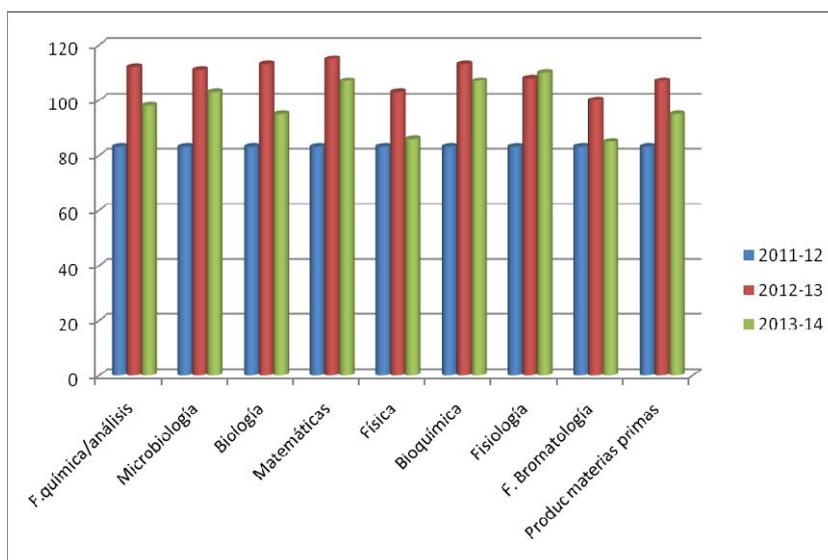


Figura 2.1.1. Número de Alumnos matriculados en las asignaturas del primer curso de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos desde su implantación hasta la actualidad.

La Figura 2.1.1. resume la evolución de la matrícula de las asignaturas del primer curso de grado desde su implantación hasta el presente curso académico. En esta Figura 2.1.2. puede apreciarse el incremento del porcentaje de alumnos presentados a exámenes y que superaron las asignaturas de primero en el curso 2012-13 (en torno al 66%) respecto a los que lo hicieron en el curso 2011-12 (un promedio del 58%).

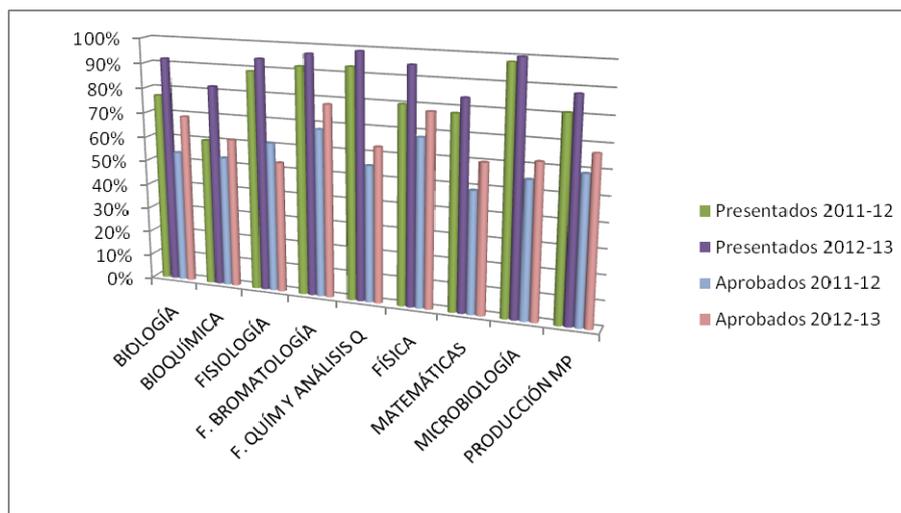


Figura 2.1.2. Análisis comparativo del porcentaje de alumnos presentados a examen y aprobados en las asignaturas del primer curso de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en los cursos 2011-12 (inicio implantación) y 2012-13.

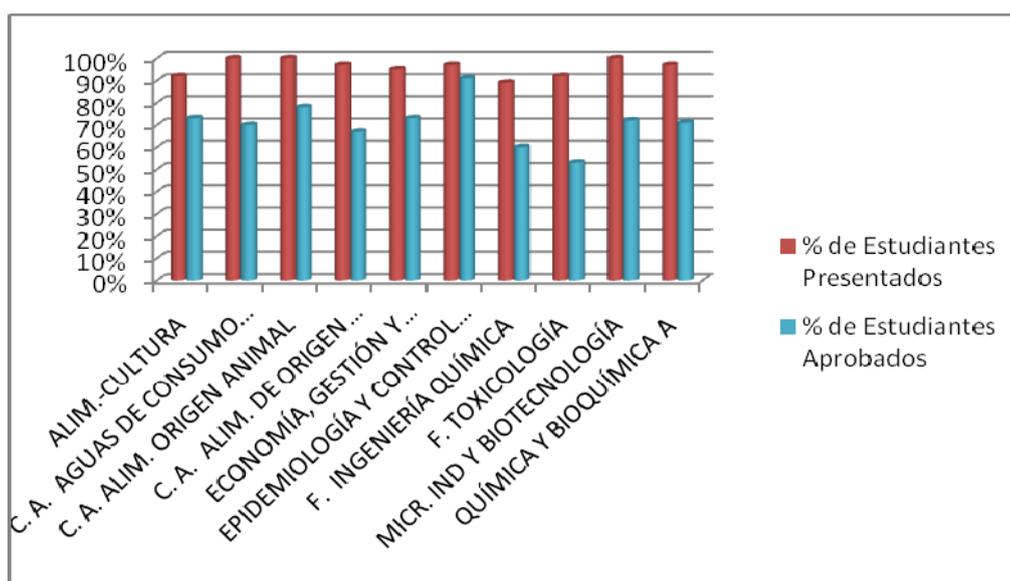


Figura 2.1.3. Porcentaje de alumnos presentados a examen y aprobados en las asignaturas del segundo curso de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el cursos 2012-13 (inicio implantación).

La tasa media de aprobados en las asignaturas de segundo curso, implantado en el año académico 2012-13, fue del 71% (Figura 2.1.3). En conjunto se observa un incremento de la tasa de rendimiento, tanto al comparar los resultados obtenidos en el primer curso en 2012-13 respecto al periodo 2011-12, como en los datos correspondientes al segundo curso y los de primero en 2012-13 (Figura 2.1.4). No obstante, existen excepciones en esta tendencia ascendente de las tasas de rendimiento y de éxito que se observan en el Grado y hay

asignaturas con bajos porcentajes de presencialidad y de aprobados. Es necesario el análisis específico de cada situación para identificar los motivos de los diferentes resultados

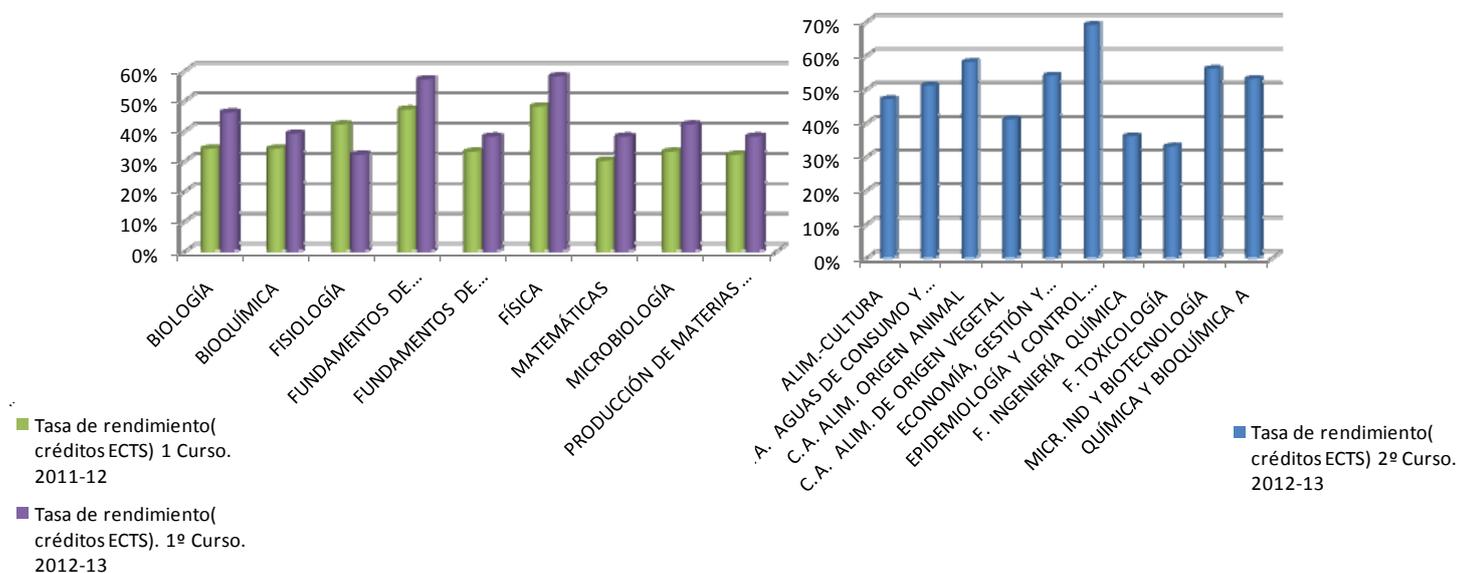


Figura 2.1.4. Tasa de rendimiento de las asignaturas de primero y segundo curso del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el cursos 2012-13.

En el Cuadro 2.1.2. se resume la evolución del número de alumnos matriculados en los cursos del Grado desde su implantación hasta la actualidad. Como puede apreciarse, en el año académico 2012-13, el número promedio de alumnos matriculados en segundo curso fue muy reducido si se considera el número de alumnos que iniciaron el primer curso en el periodo 2011-12 (el 59 %). Este hecho se relaciona con la dificultad que supone para los alumnos adaptarse al estudio universitario, lo que hace que normalmente el porcentaje de suspensos sea mayor en los primeros años. Por otra parte, el coste de las matriculas, sin duda conduce a una matrícula más reducida, ajustando el alumno el número de créditos matriculados a sus posibilidades de éxito. En el presente curso académico se está realizando un análisis exhaustivo de seguimiento del grado para la planificación de acciones encaminadas a la mejora de la calidad y incrementar las tasas de éxito y rendimiento y reducir la de abandono.

Para facilitar la integración de los alumnos de primer curso, la Facultad de Veterinaria realiza un acto de bienvenida donde todos los colectivos, docentes, responsables de biblioteca, campus virtual, programas de intercambio, secretaría de alumnos y delegación les informan y dan las primeras nociones para iniciar sus estudios de grado. Desde el curso 2011-12 se ha establecido un plan de mentorías en las que alumnos de cursos superiores se encargan de informar y ayudar a los recién ingresados. En el presente curso 2013-14 se han incorporado a este plan alumnos del Grado en CYTA con 2 mentoras y 35 telémacos. La experiencia es muy positiva y se espera se vaya consolidando curso a curso.

Cuadro 2.1.2. Evolución de la matrícula en los cursos del Grado en CYTA

desde el inicio de su implantación hasta la actualidad			
Promedio alumnos matrícula por curso	Curso académico		
	2011-12	2012-13	2013-14
<i>Primero</i>	83	109	98
<i>Segundo</i>		49	78
<i>Tercero</i>			32
Total grado CYTA	83	158	208

• SUBCRITERIO 3: SISTEMAS PARA LA MEJORA DE LA CALIDAD DEL TÍTULO

En este subcriterio se procede a analizar el estado de la implantación y resultados de los procedimientos contemplados para el despliegue del Sistema de Garantía Interno de Calidad que son los siguientes, debiendo consignarse en cualquier caso el estado de implantación (Implantado, en Vías de Implantación o No Implantado):

3.1.- Análisis del funcionamiento de los mecanismos de coordinación docente.

• A) *Estructura y características del sistema de coordinación docente.*

El Consejo de Titulación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos es el órgano de coordinación del Grado en CYTA y depende orgánicamente de la Junta de Facultad de Veterinaria. Está presidido por el Decano (Pedro L. Lorenzo González) y lo integran la Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (M. Isabel Cambero Rodríguez), los coordinadores de las asignaturas obligatorias y optativas, prácticas en empresas y programas de intercambio, un representante de los alumnos de cada curso, un representante de cada uno de los departamentos con mayor carga docente y un representante de los departamentos con docencia minoritaria. De acuerdo a como se indica en el documento de Verificación del Grado, este Consejo de Titulación es un órgano colegiado con funciones asesoras, cuya actividades principales son la de estudiar las cuestiones técnicas que plantea la aplicación del plan de estudios de la titulación, estudiar y proponer su posible reforma, analizar su adecuación para la formación de los estudiantes y proponer la planificación docente anual a la Junta de Centro a la que está adscrita la titulación.

Para la coordinación docente del Grado en CYTA desde su implantación se ha desarrollado el siguiente plan de trabajo:

- 1) La Vicedecana de Coordinación del Grado en contacto con los respectivos Directores de **Departamento** solicitó la designación de los **Profesores coordinadores de las asignaturas** del curso a implantar.

- 2) En una primera reunión de coordinación, ya con los respectivos profesores responsables de las asignaturas, la Vicedecana, de acuerdo al documento aprobado por ANECA sobre el Grado en CYTA de la UCM presenta una **plantilla** en la que se detallan los créditos correspondientes a cada asignatura, la dedicación horaria desglosada en docencia teórica, práctica, seminarios, tutorías y exámenes en cada cuatrimestre.
- 3) En esta primera reunión se nombra al **Coordinador del Curso** del Grado entre los profesores coordinadores de asignaturas.
- 4) Los Coordinadores de las asignaturas, con el equipo docente de la misma establecen los **requerimientos y características específicas de la docencia**.
- 5) La Vicedecana y la Coordinadora del Curso recogen las necesidades de cada asignatura y elaboran los calendarios de docencia teórica y práctica **garantizando el cumplimiento de dedicación** horaria de cada asignatura.
- 6) Se gestiona la asignación de **espacios** a través de la Vicedecana de Coordinación y Calidad de la Docencia de la Facultad de Veterinaria (en la actualidad, la Profesora Sonia Olmeda García).
- 7) Los Coordinadores de las asignaturas se ocupan de la **asignación de la docencia** entre los distintos profesores participantes con la aprobación de los Consejos de Departamento.
- 8) Los Coordinadores de las asignaturas realizan una ficha con toda la **información docente**, incluyendo al menos los siguientes apartados:
 Titulación, plan de estudios, curso académico, Título de la Asignatura (castellano e inglés), código (en GEA), Carácter (básica-obligatoria-optativa), Duración (anual-semestral), horas semanales, créditos (teóricos, prácticos, seminarios, otros), curso, semestre, área de conocimiento, Departamento responsable, Facultad, Profesor coordinador (nombre, teléfono, e-mail, Departamento, Facultad), Profesores que imparten la asignatura, Breve descriptor, Requisitos y conocimientos previos recomendados, Objetivos generales de las asignaturas (castellano e inglés), Programa Teórico y Práctico, Método docente, Criterios de Evaluación, Otra información relevante, Bibliografía Básica Recomendada.
- 9) La Vicedecana de Coordinación de CYTA y la Coordinadora del curso recopilan toda la información para constituir una **Guía docente** del curso en la que se incluya al menos el calendario docente, un listado de las asignaturas del curso y de los coordinadores de las asignaturas, el horario y lugar de las clases teóricas, el horario de prácticas y seminarios, el calendario de exámenes y lugar de realización y el conjunto de las fichas de las asignaturas del curso. Esta guía docente se presenta en la web del Grado.
- 10) Las actividades programadas se presentan a los miembros del Consejo de Titulación para su análisis y aprobación. Finalmente será la Junta de Facultad la que **apruebe o enmiende la planificación docente** para el curso siguiente.

En el curso 2011/2012, al implantarse el primer curso del Grado, se nombraron los correspondientes coordinadores, como se indica en el Cuadro 3.1.1.

CUADRO 3.1.1. Coordinadores del primer curso del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	
PRIMER CURSO DE GRADO	COORDINADORES
<u>Coordinadora del curso</u>	<u>Raquel Pérez Sen</u>

Física	Teresa García López de As/ Adéla Fortún García
Matemáticas	Isabel Salazar Mendoza
Biología	Carlos García Artiga
Microbiología	Rosalía Díez Orejas (en la actualidad: José M. Rodríguez Peña)
Fundamentos de Química y Análisis Químico	José Antonio Campo Santillana
Bioquímica	Raquel Pérez Sen
Fisiología	M. Dolores Comas Rengifo
Fundamentos de Bromatología	Araceli Redondo Cuenca
Producción de Materias Primas	M. Teresa de la Cruz Caravaca/Sara Lauzurica Gómez (en la actualidad: Álvaro Olivares Moreno)

En el año académico 2012-13 se comenzó el segundo curso del Grado en CYTA, con los coordinadores mostrados en el Cuadro 3.1.2.

CUADRO 3.1.2. Coordinadores del Segundo curso del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	
SEGUNDO CURSO DE GRADO	COORDINADORES
<u>Coordinadora del curso</u>	<u>Alicia Aranaz Martín</u>
Fundamentos de Ingeniería Química	Ismael Águeda Maté (en la actualidad: M Isabel Guijarro Gil)
Fundamentos de Toxicología	Arturo Anadón Navarro/M. Rosa Martínez Larrañaga
Alimentación y Cultura	M. Cruz Matallana González
Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Vegetal	Mercedes García Mata/Montaña Cámara Hurtado
Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen de Origen Animal	M. José Villanueva Suárez
Ciencia y Análisis de Aguas de Consumo y Bebidas	M. Luisa Pérez Rodríguez
Química y Bioquímica de los Alimentos	Carmen San José Serrán
Microbiología Industrial y Biotecnología	Humberto Martín Brieva
Epidemiología y Control Sanitario en la Producción Primaria	M. Elisa Calle Purón/Alicia Aranaz Martín
Economía, Gestión y Mercadotecnia en la Empresa Alimentaria	Pedro Rouco Pérez (en la actualidad: Juan A. Aguado Ramo)

Los mencionados coordinadores se han integrado al Consejo de Titulación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que en la actualidad presenta integrantes tanto por su participación en la Licenciatura como en el Grado en CYTA.

Los profesores coordinadores de las asignaturas son responsables de la planificación docente de las distintas asignaturas, con la aprobación de los correspondientes Consejos de Departamento, el Consejo de Titulación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y la Junta de Facultad.

- ***B) Seguimiento del proceso de coordinación y planificación docente***

Siguiendo el procedimiento anteriormente indicado, la planificación docente del Grado se inició en el año 2011 y prácticamente no se ha interrumpido, continuando con la integración del segundo curso en el año académico 2012-13 y el tercero, implantado en el actual curso académico. Durante este proceso de planificación ha existido un constante contacto entre los coordinadores de las asignaturas, los Coordinador de Curso y la Vicedecana de Coordinación del Grado vía telemática para conformar los horarios y los calendarios docentes que permitan el desarrollo de las actividades requeridas por los coordinadores en concordancia con los

requerimientos del Documento de Verificación del Grado. Para ultimar la planificación, identificar y solventar posibles fallos y problemas se han realizado reuniones de planificación y de coordinación docente, en las fechas indicadas en el Cuadro 3.1.3, siendo convocados profesores de las asignaturas de primero y segundo de Grado, de forma conjunta o no, dependiendo de la temática a tratar:

CUADRO 3.1.3. Reuniones de Coordinadores para la planificación de los cursos del Grado			
CURSO	FECHA	LUGAR	HORA
1º	27/Abril/2011	Biblioteca Dpto Nutrición, Bromatología y Tecnología de Alimentos	10:00
1º	05/Mayo/2011	Biblioteca Dpto Nutrición, Bromatología y Tecnología de Alimentos	10:00
Curso 2012-13			
1º	8/Febrero/2012	Sala de Profesores	12:00
2º	20/Febrero/2012	Biblioteca Dpto Nutrición, Bromatología y Tecnología de Alimentos	12:00
1º	17/Mayo/2012	Biblioteca Dpto Nutrición, Bromatología y Tecnología de Alimentos	11:00
2º	17/Mayo/2012	Biblioteca Dpto Nutrición, Bromatología y Tecnología de Alimentos	12:00
1º y 2º	28/Junio/2012	Seminario -1 (Facultad Veterinaria)	10:00
2º	10/Octubre/2012	Biblioteca Dpto Nutrición, Bromatología y Tecnología de Alimentos	10:00
Curso 2013-14			
2º	28/Febrero/2013	Sala de profesores	9:30
1º	08/Marzo/2013	Sala de profesores	9:30
3º	05/Marzo/2013	Sala de profesores	12:00

Además, para tratar algunos aspectos concretos de la planificación y coordinación docente se han llevado a cabo reuniones periódicas (Cuadro 3.1.4) entre los coordinadores de curso. Entre otras, para realizar el calendario de exámenes, en cuyo caso estuvieron presentes representantes de alumnos.

CUADRO 3.1.4. Reuniones de coordinadores de curso			
Coordinadores	FECHA	LUGAR	Asunto
R. Pérez Sen (1º) A. Aranaz (2º) M. I. Cambero	26/marzo/2012	Biblioteca Dpto Nutrición, Bromatología y Tecnología de Alimentos	Planificación general de los cursos
A. Aranaz (2º C) M. I. Cambero	11/Abril/2012	Biblioteca Dpto Nutrición, Bromatología y Tecnología de Alimentos	Actualización de la planificación general del curso
A. Aranaz (2º C) M. I. Cambero	20/Abril/2012	Biblioteca Dpto Nutrición, Bromatología y Tecnología de Alimentos	Ajustes de la planificación general del curso
A. Aranaz (2º C)	24/Abril/2012	Biblioteca Dpto Nutrición,	Ajustes de la

M. I. Cambero		Bromatología y Tecnología de Alimentos	planificación general del curso
A. Aranaz (2º C) M. I. Cambero	19/Septiembre/ 2012	Biblioteca Dpto Nutrición, Bromatología y Tecnología de Alimentos	Planificación general del curso
A. Aranaz (2º C) M. I. Cambero	25/Abril/2013	Biblioteca Dpto Nutrición, Bromatología y Tecnología de Alimentos	Actualización de la planificación general del curso
R. Pérez Sen (1º) A. Aranaz (2º) G. García de Fernando (3º) Representante de alumnos M. I. Cambero	05/Junio/2013	Biblioteca Dpto Nutrición, Bromatología y Tecnología de Alimentos)	Elaboración Guía docente
A. Aranaz (2º C) M. I. Cambero	11/Junio/2013	Biblioteca Dpto Nutrición, Bromatología y Tecnología de Alimentos	Coordinación actividades
A. Aranaz (2º C) M. I. Cambero	19/Junio/2013	Biblioteca Dpto Nutrición, Bromatología y Tecnología de Alimentos	Coordinación de actividades

Desde el inicio de la implantación del Grado se ha producido algunos cambios de Coordinadores de asignaturas como se indica en el Cuadro 3.1.2. Para analizar la eficacia de la labor de planificación y coordinación se realizaron, las reuniones de evaluación y seguimiento docente mencionadas en el apartado 1.3 del Subcriterio 1 de esta Memoria (Cuadros 1.3.1 y 1.3.2). De forma paralela a la actividad de coordinación docente, y al desarrollo del curso académico, se han realizado las Reuniones del Consejo de Titulación indicadas en el Cuadro 1.3.4.

Fruto de las reuniones de coordinación y planificación docente se elaboran las Guías docentes para cada curso, en las que se recogen las fichas de cada asignatura, el horario de clases teóricas, prácticas y lugar y fechas de exámenes. Tras la aprobación de la planificación docente primero en la reunión del Consejo de Titulación de CYTA y después por la Junta de Facultad, las información se publica en la Web de la Facultad en el mes de Julio, de forma que el alumno tenga toda la información antes de realizar la matrícula. La programación de las fechas de exámenes de las convocatorias de febrero, junio y septiembre se realiza en una reunión conjunta con los coordinadores de todos los cursos implantados (1, 2 en el curso 2012-13; 1, 2 y 3 en el actual) y los representantes de alumnos para evitar solapamientos y permitir que alumnos repetidores puedan presentarse a las distintas asignaturas.

En curso 2012-13 se iniciaron también los trabajos de coordinación del curso 2013-14, en el que se ha implantado por primera vez el tercer curso del Grado. Siguiendo el criterio establecido se nombraron los respectivos coordinadores de las asignaturas y se eligió el correspondiente coordinador del curso, como se indica en el Cuadro 3.1.5.

CUADRO 3.1.5. Coordinadores del Tercer curso del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (curso 2013-14)

TERCER CURSO DE GRADO	COORDINADORES
<i><u>Coordinadora del curso</u></i>	<i><u>Gonzalo D. García de Fernando Minguillon</u></i>
Higiene y Seguridad Alimentaria	Rosário Martín de Santos
Nutrición Humana y Dietética	Francisco J. Sánchez Muniz
Ingeniería Alimentaria	José Santiago Torrecilla Velasco
Calidad Microbiológica de los Alimentos	Fernanda Fernández Álvarez
Envasado de Alimentos	M. Isabel Cambero Rodríguez
Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos	Leonides Fernández Álvarez/Gonzalo D. García de Fernando
Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal	M. Luisa García Sanz/Eva Hierro Paredes

Cuando se inició la planificación del tercer curso del Grado, se apreció que en el plan de estudios de la titulación coincidían en la misma unidad temporal (quinto cuatrimestre) el inicio de la asignatura de Ingeniería Alimentaria (Anual) y las asignaturas cuatrimestrales de Procesos de Conservación y Transformación de alimentos y Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal, lo cual no era lógico y claramente inviable para el desarrollo docente de las materias ya que se necesitan bases de Ingeniería Alimentaria para impartir las cuatrimestrales mencionadas. Por tanto, se vio la necesidad de solicitar una modificación no sustancial del plan de estudios para cambiar la unidad temporal de impartición de las asignaturas, del tercer curso del Grado en CYTA como se detalla en el punto 5.2. del Subcriterio 5 de esta memoria (Cuadro 5.2.1).

- ***C) Mejora de la Coordinación***

Las distintas reuniones de evaluación docente y coordinación con los profesores, y sobre todo las de seguimiento docente realizadas en el aula con los alumnos, han permitido detectar algunos problemas o deficiencias que se han intentado solventar durante el curso 2012-13 y en el presente año académico. Entre las modificaciones realizadas cabe destacarse:

En el primer curso de Grado:

- Se han compactado los horarios, eliminándose horas libres.
- El horario de prácticas se ha adecuado al desarrollo de los programas teóricos.
- Se han analizado las posibles coincidencias o semejanzas en los programas docentes de las distintas asignaturas.
- Muchas de las tutorías se han integrado en el horario docente para facilitar la asistencia de los alumnos.
- Se están sincronizando el avance de los programas de asignaturas básicas para mejor comprensión y desarrollo de los contenidos de otras vinculadas. Por ejemplo, el acoplamiento del programa de Biología y Microbiología, teniendo en cuenta que algunos alumnos llegan al Grado sin haber cursado la primera materia en el Bachillerato.

En el segundo curso de Grado (implantación en el curso 2012-2013), la planificación y coordinación de actividades se ha realizado teniendo en cuenta las mismas indicaciones relatadas para el primer curso. Además, en la programación de las clases prácticas y en el

calendario de exámenes se ha considerado la programación de primero para evitar solapamientos y facilitar que alumnos repetidores pudieran afrontar asignaturas de ambos cursos.

En general,

-En las reuniones del Comité de Evaluación y Mejora del Grado se ha visto que es conveniente que asistan a las sesiones de seguimiento docente otros miembros de este Comité, además de los Coordinadores de los cursos implantados del Grado.

-Dado que el Grado en CYTA se imparte por profesores de cuatro centros, la facultad de Veterinaria ha facilitado espacios para las tutorías de profesores de otros centros, evitando el desplazamiento del alumno.

-En el presente curso se trabaja para fomentar la participación de los alumnos y profesores en las encuestas institucionales.

Plan de Mejora para el curso 2013-14 y siguientes,

-Coordinación de programas. Con el avance de la implantación del Grado se ha intensificado el análisis de los distintos programas docentes con el objetivo de evitar el solapamiento o carencias del temario de las distintas asignaturas. Para mejorar la tasa de éxito, se pretende detectar deficiencias en el cumplimiento de competencias de los módulos en los que se ubican las asignaturas para evitar posibles carencias en la formación del alumno. En este afán se han formado dos mesas de trabajo: Una para el análisis de las asignaturas de segundo curso del módulo de Ciencia y Análisis de Alimentos y de tercero de los módulos de Tecnología de los Alimentos y de Higiene y Seguridad Alimentaria y otra para la coordinación de las asignaturas del módulo de Tecnología de los Alimentos incluidas en los cursos segundo, tercero y cuarto del Grado. Información más amplia se aporta en el punto 7.2. de esta memoria.

-Plan de tutela. Se pretende desarrollar un plan de tutela en aquellas asignaturas con mayor número de alumnos en cuarta o más convocatorias. En la actualidad, se está analizando los alumnos en esta situación en asignaturas de primero.

-Encuestas. En el presente curso académico 2013-14 se han desarrollado, por primera vez, encuestas dirigidas a los coordinadores de las asignaturas para disponer de información sobre el desarrollo de las asignaturas. Por otra parte, se está realizando una experiencia piloto de encuestas presenciales de satisfacción de las distintas asignaturas del Grado a un 10 % de los alumnos matriculados. Los datos derivados se utilizarán para la elaboración de un documento de seguimiento docente y para la coordinación del curso 2014-15.

-Adaptación de horarios. En la programación del próximo curso 2014-15 se pretende, en lo posible, dejar la banda horaria de las primera hora de la mañana de los lunes para la realización de pruebas u otras actividades de evaluación continua, para facilitar la coordinación y reducir el absentismo de alumnos a clase ante la realización de pruebas parciales en distintos días y horarios. La experiencia llevada a cabo en el tercer curso implantado en el actual periodo docente ha permitido comprobar la eficacia de esta programación.

- **D) Difusión de la planificación y coordinación docente.**

Todos los datos de coordinación docente están disponibles y actualizados para toda la comunidad universitaria en la nueva página web de la Facultad, en el Campus virtual y en el calendario *on line* habilitado a tal fin. Ambas herramientas han sido desarrolladas en colaboración entre el equipo decanal y gerencia de la Facultad. En el curso 2012-13 fue nombrada una nueva Coordinadora del Campus Virtual y responsable del Aula de Informática (la Profesora M^a Ángeles Pérez Cabal).

Si bien la actualización de ocupación de aulas es inmediata, por cuanto utiliza Google calendar, la actualización de los calendarios docentes requiere la utilización de ficheros PDF lo que resta agilidad al sistema. Se está buscando una aplicación que permita estas acciones de forma directa.

La Facultad también utiliza redes sociales como Facebook y Twitter además de para eventos, para notificaciones de coordinación, en la seguridad de que es una herramienta ampliamente utilizada por el alumnado y la información tiene difusión inmediata.

3.2.- Análisis de los resultados obtenidos a través de los mecanismos de evaluación de la calidad de la docencia del título.

Uno de los parámetros fundamentales para evaluar la calidad docente del título es el potencial de su profesorado. Un carácter diferencial del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos impartido por la UCM es la amplitud de Facultades (4), Departamentos (19 y 2 secciones departamentales) y profesores (alrededor de 140 cuando el Grado esté totalmente implantado) que participan en su docencia (Cuadro 3.2.1), lo que garantiza el estudio y análisis científico y técnico de los alimentos desde las distintas áreas de conocimiento implicadas. Esta es una fortaleza de este Grado como se indica en el punto Subcriterio 6 de esta memoria.

CUADRO 3.2.1. Participantes en la docencia del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Facultad	Departamento	Nº de Profesores (*)
Veterinaria	Bioquímica y Biología Molecular IV	3
Farmacia	Edafología	2
Veterinaria	Física (Sección Departamental)	6

Medicina	Fisiología	5
Veterinaria	Fisiología Animal	4
Químicas	Ingeniería Química	8
Medicina	Medicina Física y Rehabilitación-Hidrología Médica	3
Farmacia	Microbiología II	7
Medicina	Medicina Preventiva y Salud Pública	2
Farmacia	Nutrición y Bromatología I (Nutrición)	5
Farmacia	Nutrición y Bromatología II (Bromatología)	14
Veterinaria	Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos	23
Farmacia	Parasitología	2
Veterinaria	Producción Animal	15
Químicas	Química Analítica	6
Farmacia	Química Analítica (Sección Departamental)	7
Químicas	Química Inorgánica	5
Químicas	Química Orgánica	3
Veterinaria	Sanidad Animal	6
Veterinaria	Toxicología y Farmacología	9
Medicina	Toxicología y Legislación Sanitaria	4
TOTAL		139

(*Propuesta para la implantación del Grado)

En el curso 2012-13, objeto fundamental de esta memoria, el profesorado compartía la docencia del recientemente implantado Grado en CYTA, con la titulación en extinción de Licenciatura, además de su participación en otras titulaciones (Farmacia, Veterinaria, Ciencias Químicas, Ingeniería Química, Bioquímica, Medicina y Nutrición y Dietética). En conjunto, en relación con las Titulaciones en CYTA existían alrededor de 200 alumnos (140 de Grado, 1º y 2º curso, y 57 de Licenciatura).

CUADRO 3.2.2. Distribución del profesorado por categorías académicas

Categoría profesional*	Número	Porcentaje sobre el total (%)	% Doctores
Catedráticos de Universidad	16	11,5	100,0
Profesores Titulares de Universidad	75	54,0	100,0
Profesor Titular de Universidad Interino	1	0,7	100,0
Profesores Titulares de Escuela Universitaria	2	1,4	50,0
Profesores Contratados Doctores	24	17,3	100,0
Ayudantes Doctores	4	3,6	100,0
Ayudantes	7	5,0	71,4
Profesores Asociados a tiempo completo	1	0,7	100,0
Profesores Asociados a tiempo parcial	8	5,7	60,0

TOTAL	139	94,96
--------------	------------	--------------

(*Propuesta para la implantación del Grado, datos aproximados)

En el Cuadro 3.2.3. se muestra la distribución por categorías académicas del personal docente disponible para impartir el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. El 95% del profesorado posee el título de doctor. La mayor parte de ellos mantienen una situación estable y una categoría de profesor Titular o superior (66 %), lo que unido al hecho de que el 93,5 % tienen dedicación exclusiva a la docencia, garantiza su elevado grado de implicación en la actividad docente. Como contrapartida, el riesgo de envejecimiento del profesorado en unos años, por cuanto la tasa de reposición es baja y la situación socioeconómica no favorece nuevas incorporaciones a la plantilla.

CUADRO 3.2.3. Experiencia docente			
Categoría profesional*	Número profesores	Quinquenios (nº)	Quinquenios (valor medio)
Catedráticos de Universidad	16	92	5,75
Profesores Titulares de Universidad	75	322	4,29
Profesores Titulares de Escuela Universitaria	2	8	4,00
Profesores Contratados Doctores	24	47	1,96

(*Datos preliminares)

Por lo que se refiere a la experiencia docente e investigadora, en los Cuadros 3.2.3 y 3.2.4 se muestran los valores absolutos y medios de quinquenios de docencia y sexenios de investigación desglosados por categorías en la presentación del plan de estudios del Grado en CYTA. Como se puede comprobar, la calidad docente e investigadora de la plantilla de profesores que imparten el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos está ampliamente acreditada por la Agencia Nacional Evaluadora de la Calidad

Investigadora y otras agencias de evaluación en sus respectivas áreas de conocimiento. Por otra parte, un buen número de profesores de la titulación desempeñan labores de asesoría técnica y participan en proyectos de investigación y desarrollo vinculados con empresas e instituciones del sector alimentario, de tal forma que se garantiza una orientación y apoyo adecuados a los estudiantes durante la realización de las prácticas en empresas.

CUADRO 3.2.4. Experiencia investigadora			
Categoría profesional*	Número profesores	Sexenios (nº)	Sexenios (valor medio)
Catedráticos de Universidad	16	68	4,3
Profesores Titulares de Universidad	75	164	2,2
Profesores Titulares de Escuela Universitaria	2	0	0,0
Profesores Contratados Doctores	24	36	1,5

(*Datos preliminares)

En relación con las **Tasas de participación y evaluación docente**, aunque se observa un notable incremento (del 7,9 % al 14,5 % en el primer caso y desde el inicial 3,2 % al 11,1% en la tasa de evaluación en el curso 2012-13) sus valores son todavía muy bajos y es necesario

seguir trabajando para estimular la participación de PDI y alumnos. La participación de los profesores en el programa de evaluación Docente en asignaturas del Grado en CYTA es baja, aunque se duplicó (del 7,9 % al 14,5%) en el curso 2012-13 respecto al de inicio de su implantación (2011-12). No obstante, la vinculación del profesorado a distintas titulaciones y la limitada participación a un determinado número de asignaturas en el programa Docente (evaluación en dos asignaturas ahora ampliado a tres) posiblemente reduce la tasa de participación en este Grado. Como se ha mencionado se trabaja para estimular la participación de PDI y alumnos en este tipo de evaluación. Por otra parte, la normativa de las agencias de evaluación para promoción del profesorado, valorando estas evaluaciones sin duda contribuirá a incrementar el interés de participación en este programa. La **Tasa de evaluación positiva** ha sido del 100% en los dos años de implantación del Grado la tasa de evaluaciones positivas fue del 100 %.

En el curso 2012-13 la Facultad de Veterinaria formó parte del proyecto piloto de aplicación del Docente presencial en el aula, además de la opción habitual, on line. Con esta medida se pretendía promover la participación del alumnado en la evaluación de sus docentes. Se trabajó en dos periodos de 15 días (primer y segundo semestre) en los que un colaborador se desplazaba al aula en horario docente y realizaba la encuesta, a la que los alumnos contestaban mediante mandos. Las especiales características de la docencia en los dos grados impartidos en la Facultad de Veterinaria, con participación de varios profesores en cada asignatura, hicieron que el sistema no se adaptara completamente y aunque se recogieron valiosos datos, se ha visto conveniente retrasar la incorporación del sistema presencial hasta que se solucionen los mismos.

En relación con las encuestas de satisfacción del alumnado (curso 2012-13) en general han sido bien evaluados (puntuaciones superiores a 7) todos los aspectos relacionados con la docencia, tales como la metodología docente del profesorado (7,31), la formación recibida en relación a las competencias (7,73), el cumplimiento de los horarios (8,46), o la utilidad de las tutorías presenciales (7,57).

En el presente curso académico, coincidiendo con la implantación del tercer curso del Grado, se ha iniciado un sistema de encuestas interno mediante el sistema GEXCAT (modelo de encuesta adjunto) para la evaluación docente de los alumnos de cada una de las asignaturas de los tres cursos iniciados. Por otra parte, los profesores coordinadores realizan encuestas sobre la evolución y resultados de las asignaturas que coordinan.

Para concluir este análisis de personal vinculado a la impartición del Grado en CYTA cabe añadir que el Centro responsable, la Facultad de Veterinaria, dispone de un total de 118 PAS (CUADRO 3.2.5), de los cuales el 59,3% son personal fijo, que contribuyen a asegurar la viabilidad del Grado desde su actividad administrativa y de apoyo.

CUADRO 3.2.5. PERSONAL DE ADMINISTRACION Y SERVICIOS

Categoría profesional	Nº TOTAL	MUJERES	HOMBRES
-----------------------	----------	---------	---------

FUNCIONARIOS	27	19	8
FUNCIONARIOS INTERINOS	8	6	2
PERSONAL LABORAL FIJO	43	13	30
PERSONAL LABORAL CONTRATADO	15	8	7
PERSONAL CON CARGO A PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN	25	18	7
TOTAL	118	64	54

Del total de empleados, el 41 % se dedica a servicios generales, el 12 % a biblioteca, el 2,5 % a mantenimiento de aulas de informática, el 6 % es personal de secretaría y el 38,5 % es personal administrativo y técnicos de laboratorio de departamentos de la Facultad implicados en la docencia de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

A los recursos aportados por la Facultad de Veterinaria hay que añadir que los departamentos de las Facultades de Farmacia, Químicas y Medicina que participan en la docencia de este Grado cuentan asimismo con personal administrativo y técnicos de laboratorio con distinto grado de dedicación a Ciencia y Tecnología de los Alimentos. En todos los casos, el personal de apoyo dispone de la titulación adecuada para las labores que desarrolla y ha superado las pruebas selectivas correspondientes para el desempeño de su actividad.

3.3.- Análisis de la calidad de las prácticas externas.

Como se ha mencionado, la implantación del Grado en CYTA se inició en el curso 2011/2012, por tanto sólo hay una implantación parcial y no se ha desarrollado esta actividad ubicada en el cuarto curso. No obstante, en el curso académico 2012-13 se puso en marcha una comisión, formada inicialmente por cuatro profesores y la Vicedecana de Coordinación de CYTA, para incrementar el contacto y el establecimiento de convenios con empresas, con el objetivo de disponer de un considerable número de contactos para ubicar a los alumnos de Grado cuando llegue el momento de afrontar el *practicum* en el curso 2014-15.

Desde la implantación del Grado se han firmado 15 nuevos convenios con empresas y entidades que se unen a los ya existentes para la realización de prácticas por los alumnos de la Licenciatura.

3.4.- Análisis de la calidad de los programas de movilidad.

Como en el apartado anterior, la implantación parcial del Grado hace que todavía sean muy escasas las posibilidades de movilidad. En el curso 2012-2013 se recibieron 8 ERASMUS para la titulación de CYTA que se distribuyeron entre asignaturas de la Licenciatura y del segundo curso del Grado.

La Facultad de Veterinaria realiza diversas actividades para potenciar y atender a los programas de movilidad. Los alumnos de éstos reciben un trato personal e individualizado por parte de los Vicedecanos de Estudiantes y Relaciones Internacionales (Profesor Ángel Sainz Rodríguez) y de Coordinación del Grado en CYTA así como de la Delegada del Decano de la Facultad para Erasmus y Movilidad de Estudiantes (Profesora Carmen Herranz Sorribes). Además del acto

de bienvenida organizado por la UCM, al inicio de curso, se realiza un acto para su recepción en el centro, en el que de forma específica se les atiende e informa. En dicho acto, se les asigna un alumno mentor que se ocupa de informarles y asesorarles los primeros días de forma individualizada o acercándoles a las mesas informativas que se disponen a tal fin en enclaves estratégicos del centro.

En relación con los alumnos del Grado en CYTA, el Profesor Sainz ha organizado sendas reuniones para informarles de los programas Erasmus y Sicue-Séneca. Por otra parte, la Profesora Herranz está prestando asesoramiento a los alumnos de Grado para su participación en estos programas, les proporciona información sobre las convocatorias de los programas y becas. En este tiempo, se han actualizado o iniciado los convenios con distintos centros.

Cabe añadir que en el presente curso académico se realizarán encuestas tanto a los alumnos Erasmus que recibe la Facultad como a los alumnos propios que realizan estancias en otros países. De acuerdo con el Reglamento de funcionamiento de los órganos competentes en materia de calidad de la Facultad de Veterinaria será el Comité de Evaluación y Mejora del Grado el que estudie y revise el cumplimiento de los objetivos de calidad en los distintos programas de movilidad.

Con el fin de favorecer la comunicación y el intercambio, el Vicedecano de Estudiantes con la colaboración del Grupo de Ayuda a Estudiantes de Movilidad han organizado una actividad, “Idiomas sin fronteras”, que tiene lugar todos los miércoles en la cafetería de la Facultad a las 18h, en la que se establecen mesas de debate en distintos idiomas.

Las Universidades y Facultades con las que existen acuerdos de intercambio de alumnos de Ciencia y Tecnología de los Alimentos dentro del Programa ERASMUS son:

Alemania: Justus-Liebig-Universität Giessen.

Francia: ONIRIS Nantes, VetAgro Sup Clermont-Ferrand, Université Lille 1.

Italia: Università Degli Studi di Milano, Università Degli Studi Federico II di Napoli y Università Degli Studi di Parma.

Noruega: Universitetet for miljø- og biovitenskap.

Turquía: Ege Üniversitesi.

En relación con el programa SENECA-SICUE, se encuentran firmados y vigentes convenios con las Universidades: Politécnica de Valencia (Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural), Burgos (Facultad de Ciencias), Granada (Facultad de Farmacia), León (Facultad de Veterinaria), Zaragoza (Facultad de Veterinaria), País Vasco (Facultad de Farmacia) y Miguel Hernández de Elche (Escuela Politécnica Superior de

Orihuela). Están en trámite los convenios con las Universidades de Vigo (Facultad de Ciencias), Murcia (Facultad de Veterinaria) y Valencia (Facultad de Farmacia). Firmados y vigentes se encuentran los convenios con

3.5.- Análisis de los resultados obtenidos relativos a la satisfacción de los colectivos implicados en la implantación del título (estudiantes, profesores, personal de administración y servicios y agentes externos).

La participación de los alumnos y profesores en las encuestas de satisfacción en el curso 2012-13 ha sido similar a la producida en el año de inicio de la implantación del Grado (16,46 % de los alumnos y un 23,08 % de los profesores), pese a que en las reuniones de evaluación y de seguimiento docente se intentó divulgar la importancia de participar en ellas. Por lo que se está buscando algún tipo de incentivo en cursos posteriores. Seguidamente se recogen los puntos más relevantes de las encuestas realizados a distintos estamentos.

RESULTADOS DE EVALUACION DE LOS ALUMNOS

- La participación del alumnado de Grado en CYTA en las encuestas de satisfacción 2012/2013 fue, como se ha mencionado del 16,5 % , correspondiendo a 26 encuestados, lo que supone un incremento del número de participantes respecto al curso anterior, en el que sólo lo hicieron 15 alumnos. No obstante, se piensa que el alumno manifiesta cierto cansancio hacia el cumplimiento de cuestionarios. Se está debatiendo sobre la posibilidad y conveniencia de trasladar a los alumnos a un aula de ordenadores para facilitar la realización de las encuestas en una fecha programada.
- La evaluación de la satisfacción global con la titulación obtuvo un valor medio de 8 con una desviación típica de 1,33. El 50 % de las opiniones de este apartado otorgan una nota entre 7-8, un 23,8 % le da una puntuación de 9 y un 15,4 % lo valora con un 10.
- Se ha obtenido una evaluación notable (mayor de 7) en aspectos tan importantes como:
 - Nivel de cumplimiento del horario de las clases diarias (8,46)
 - Nivel de cumplimiento del horario de las tutorías (7,09)
 - Nivel de cumplimiento de los programas de las asignaturas (7,73)
 - Grado de utilidad del Campus Virtual (8,15)
 - Grado de utilidad de las tutorías presenciales (7,44)
 - Los contenidos de las asignaturas están organizados (7,38)
 - Nivel de solapamiento de contenidos entre asignaturas (7,27)
 - Formación recibida en relación con las competencias vinculadas a la Titulación (7,73)
 - Metodología docente del profesorado (7,31)
 - Información disponible en la WEB del Centro (7,00)
 - Servicio de Biblioteca (7,40)
 - Instalaciones y recursos de apoyo a la docencia (laboratorios, talleres, aulas de informática, proyectores) (7,15)

- Utilidad de los contenidos en la Guía Docente (7,04)
- Criterios de evaluación de las asignaturas (7,16)
- También se han obtenido una evaluaciones positiva con valores entre 6 y 7 en los puntos:
 - Instalaciones para impartir la docencia (aulas de clase, salas de estudio) (6,81)
 - Canales para realizar quejas y sugerencias (6,86)
 - Distribución de tareas a lo largo del curso (6,17)
- El único punto con una valoración entre 5 y 6 fue,
 - Nivel de cumplimiento de los plazos de notificación de calificaciones (5,72).
 Se intentará abordarlo en las reuniones de coordinación y de evaluación docente medidas de mejora para incrementar su valoración en cursos venideros. No obstante, es difícil acortar los tiempo de calificación debido a la elevada carga lectiva que presentan los profesores del Grado al encontrarse implicados en la docencia de distintas titulaciones.
- La valoración más baja se ha otorgado al punto
 - Movilidad (Sócrates/Erasmus, Séneca, etc.) (4,33), quizás debido a que el alumno del curso 2012-13 del Grado todavía no encuentra viables estos programas o por las dificultades económicas que le plantean su realización.

Las Prácticas externas o pre-profesionales no deberían evaluarse por cuanto no afectan aún a los alumnos de Grado.

Desde el Vicerrectorado de Calidad se promovió un proyecto de innovación educativa en el que mediante mandos y un programa desarrollado por la propia UCM, las encuestas podrían desarrollarse en la propia aula, favoreciendo así la participación. Durante el mes de enero de 2013 se hicieron algunas pruebas piloto para analizar su viabilidad en la Facultad de Veterinaria. Sin embargo, dificultades surgidas no han permitido hasta el momento su implantación en el centro.

RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN DE LOS PROFESORES

- 27 profesores del Grado en CYTA (23,08%) realizaron las encuestas de satisfacción en el Curso 2012-13. Este número, aunque bajo, supone un incremento en la participación del PDI respecto al primer año de implantación del Grado (sólo 18). Es necesario seguir incidiendo en el interés de participación en este tipo de encuestas. No obstante, la actividad docente del profesorado, en general, en distintos Grados hace que se requiera realizar diversas encuestas y se opte por reducir el número de asignaturas en las que se participa.

- La puntuación a la mayoría de los apartados estuvo por encima de 7, incluyendo la valoración de la satisfacción con la actividad docente desarrollada, en la que se alcanzó un valor medio de 8,44
- Se han obtenido puntuaciones sobresalientes o notables (superiores a 7) en:
 - Su formación académica tiene relación con la/s asignatura/s que imparte (9,07)
 - Fondos bibliográficos para el estudio (8,00)
 - Se tiene en cuenta la formación del profesorado en la asignación de docencia (8,07)
 - Distribución de la carga docente entre clases teóricas y prácticas (8,00)
 - Metodologías docentes (7,93)
 - Mecanismos de coordinación de la Titulación (9,11)
 - Apoyo del Centro en las tareas de gestión de la actividad docente (8,56)
 - Instalaciones y recursos didácticos para impartir la docencia (7,85)
 - Utilidad del Campus Virtual para la actividad docente (8,11)
 - Organización de los horarios docentes de las diferentes asignaturas (8,44)
 - Colaboración del PAS (6,94)
- Valoraciones positivas, entre 6 y 7, se han otorgado a:
 - Colaboración del PAS (6,74)
- Una calificación de entre 5 y 6 se ha dado a:
 - Grado de implicación del alumnado (5,37), lo que supone un incremento de 1 punto respecto a la valoración (4,33) del primer curso de implantación del grado. Este hecho podría interpretarse como un leve síntoma de avance en la implicación del alumno del Grado en su formación así como de su interés por el mismo.
- El únicos apartados con valor inferior a 5 fue el aprovechamiento de las tutorías por los/as alumnos/as (4,41). Este hecho, se conocía por lo manifestado por los profesores en las reuniones de coordinación y de evaluación docente. En las reuniones de seguimiento docente con los alumnos se intenta estimular e incrementar la participación de los alumnos en las distintas actividades docentes.

Respecto a las encuestas que han comenzado a realizarse para la evaluación de las asignaturas por los coordinadores de las asignaturas, para detectar deficiencias así como de las reuniones de coordinación y evaluación docentes, cabe destacar las siguientes apreciaciones:

- La presencialidad en las clases teóricas es superior al 70% y en prácticas entre el 90 y el 100%.
- Todas las asignaturas están virtualizadas
- El sistema de evaluación se realiza de acuerdo a lo expuesto en las guías docentes y fichas de asignaturas
- El programa teórico se imparte en su totalidad en el 96% de los casos, y el práctico en el 92%

Los comentarios aportados por los profesores hacen referencia a la heterogeneidad del nivel de formación y conocimiento con el que llegan los alumnos al Grado. Así mismo, apuntan la dificultad de trabajar con grupos de teoría con un alto número de alumnos y realizar un

seguimiento personalizado de los mismos. El Comité de Evaluación y Mejora del Grado en CYTA y los Coordinadores del Grado han tenido en cuenta tales deficiencias para mejorar, en lo posible, el funcionamiento del Grado desde el comienzo de su implantación, como se indica en el apartado de mejoras de esta memoria.

RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN DEL PAS

El Vicerrectorado de Evaluación de la Calidad realizó durante el curso 2012-13 la evaluación de la satisfacción del personal de administración y servicios y de los agentes externos. Se realizaron 17 preguntas con una puntuación de 0-5, siendo esta última la de máxima satisfacción. El grado de participación fue bajo y sólo 5 trabajadores contestaron las encuestas, limitando la validez de las mismas. El grado de satisfacción general fue de 4,20 sobre 5.

- La puntuación máxima entre 4-5 la alcanzaron cuestiones relacionadas con:
 - Conocimiento de funciones y responsabilidades (4)
 - Grado de satisfacción con la actividad laboral desarrollada (4,8)
 - Comunicación con resto de unidades del centro (4)
 - con equipo decanal (4,2)
 - con gerencia (4,6)
 - con alumnos (4,5)
 - con profesores (4,2)
- La puntuación de 3-4 se relacionó con :
 - Mi responsable organiza bien mi trabajo (3,4)
 - Me siento parte de un equipo (3,8)
- La puntuación de 2-3 fue para:
 - Hay personas que puedan sustituirme (2,8)
 - Desarrollo las tareas que corresponden a mi puesto de trabajo (2,8)
 - Posibilidades de formación continua (2,4)
 - La universidad proporciona oportunidades para desarrollar mi carrera profesional (2,6)
 - Las instalaciones facilitan mi trabajo (2,2)
 - Las instalaciones son seguras (2,6)

En relación con las encuestas elaboradas por el propio centro para conocer el grado de satisfacción del PAS, la participación fue la más alta, con un 47,4%. El 54% de los encuestados está muy satisfecho con su actividad y el 14,3% totalmente satisfecho. En general el colectivo reconoce que no está muy al tanto de las actividades docentes de la Facultad; un 38% declara conocer algo, y sólo el 34% se considera bien informado.

ANÁLISIS DEL BARÓMETRO DE SEGUIMIENTO DE LA ACTIVIDAD DOCENTE EN LA FACULTAD DE VETERINARIA

La Facultad de Veterinaria, como Centro Sede del Grado en CYTA, es una de las mejores evaluadas en todos los epígrafes analizados en el barómetro de seguimiento de la actividad docente:

-Asistencia del profesorado 99% (3er mejor puesto de las 26 Facultades analizadas). En caso necesario, la mayoría de los profesores optan por la auto-recuperación de la clase en otras fechas.

- Clases sin impartir 0,6% (sexta mejor Facultad de las 26 analizadas), por debajo de la media de la UCM, 1,9%

- Cumplimiento del horario 96% (6ª/26)

- Inasistencia de profesores a las tutorías 8,8% (15ª/26), por debajo de la media de la UCM, 12,5%.

3.6.- Análisis de los resultados de la inserción laboral de los graduados y de su satisfacción con la formación recibida.

Como se ha mencionado en los puntos 3.3 y 3.4, no es posible atender a lo indicado en este epígrafe, dada la reciente implantación del Grado en CYTA. No obstante, está previsto aplicar este análisis a partir del segundo año desde la graduación de la primera promoción.

3.7.- Análisis del funcionamiento del sistema de quejas y reclamaciones.

Aunque durante el curso académico 2011-12 se puso a disposición de la comunidad universitaria un buzón de quejas y sugerencias no se difundió su utilización; fue durante el curso 2012-13 cuando realmente se implantó este sistema y su utilización ha sido fomentada en la nueva página web de la Facultad (<http://veterinaria.ucm.es/buzon-quejas-cyta>). De acuerdo a la normativa, para su empleo, el usuario del **Buzón de quejas y sugerencias** debe registrar sus datos en el formulario, exponer los motivos de su queja o sugerencia, y plantear su solicitud. La queja o sugerencia es recibida por los responsables de Gerencia (D. Andrés Barrero) y la Vicedecana de Coordinación y Calidad (Dra. A. Sonia Olmeda) que actúan atendiendo la solicitud en el ámbito correspondiente y que es contestada en un tiempo máximo de una semana. Se han dispuesto iconos en distintas localizaciones de la web que redirigen al mismo para facilitar su utilización, sin embargo, la falta de cultura de su uso hacen que en 2012-13 se utilizara poco y, en muchos casos, indebidamente. Así, se han recogido 25 quejas y/o sugerencias, según la siguiente distribución:

- 28% hacían referencia a consultas relacionadas con la tenencia de animales y los cuidados requeridos;
- 12% fueron consultas de estudios de posgrado por parte de posibles futuros estudiantes de Hispanoamérica;
- 12% problemas con la web o la localización de la información;
- 12% consultas y sugerencias de Licenciatura;
- 8% fueron quejas con la automatrícula;

- 4% se interesaron por obtener información referente a las conferencias impartidas en el Aula Abierta que organiza la Facultad;
- 4% trataban problemas de infraestructura, en concreto de aclimatación
- 4% fueron quejas por la no impartición de alguna clase el día de huelga.

Todas las quejas y sugerencias fueron tramitadas y contestadas. Es necesario realizar algún tipo de acción para el fomento y buena utilización de esta valiosa herramienta.

Además del sistema de quejas en la web, el Decanato y la Vicedecana de Coordinación del Grado así como los respectivos Coordinadores de los curso de Grado reciben y vehicula cuantas sugerencias surgen de cualquier colectivo implicado en las actividades del Grado. En este sentido una herramienta muy útil en el Campus Virtual son los foros específicos generados y coordinados por la delegación de alumnos donde también se recogen sugerencia y quejas.

Las mencionadas reuniones de evaluación y coordinación docentes, con los coordinadores de las asignaturas del Grado, y de seguimiento docente, con los alumnos, llevadas a cabo desde el inicio de la implantación del Grado y hasta la actualidad, han sido muy eficaces para la identificación de problemas desde los dos colectivos: profesores y alumnos.

Cabe añadir, la consideración de las observaciones y sugerencias que se recogen en las distintas encuestas realizadas a todos los colectivos durante el curso

● **SUBCRITERIO 4: TRATAMIENTO DADO A LAS RECOMENDACIONES DE LOS INFORMES DE VERIFICACIÓN Y SEGUIMIENTO**

4.1.- Se han realizado las acciones necesarias para llevar a cabo las recomendaciones establecidas en el Informe de Evaluación de la Solicitud de Verificación del Título, realizado por la ANECA, para la mejora de la propuesta realizada.

En relación con el punto 5 (PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS) de la Memoria de Verificación, El informe de la ANECA estableció que: “La asignatura Toxicología no es una asignatura básica y no es parte de la Biología. En consecuencia, se debe reestructurar las materias básicas para cumplir con el RD 1393/2007. Se le debe dar el carácter de obligatoria o justificar su carácter básico para la formación del estudiante o su carácter transversal”.

Esta recomendación fue considerada y en el documento revisado se introdujeron las precisiones y cambios necesarios para subsanar este error. El principal objetivo de la materia Toxicología, que se desarrolla mediante la asignatura “Fundamentos de Toxicología” (6 ECTS), es que los alumnos adquieran conocimientos sobre:

- los principios generales y básicos de la Toxicología,
- los potenciales efectos tóxicos que se pueden originar por la presencia de sustancias químicas en los alimentos (bien naturales o vía procesado tecnológico),
- los procedimientos básicos utilizados para obtener datos de toxicidad necesarios para la identificación de la peligrosidad y caracterización del riesgo de sustancias químicas presentes en los alimentos.

En definitiva, con esta materia los alumnos realizan un acercamiento a la disciplina de Toxicología con el principal propósito de adquirir conocimientos básicos sobre la toxicidad y metabolismo de sustancias químicas potencialmente presentes en los alimentos, competencia que posteriormente se debe desarrollar tanto en el módulo de Ciencia de los Alimentos (composición química y valor nutritivo de los alimentos), como en los de Seguridad Alimentaria (análisis de riesgos), Tecnología de los Alimentos (influencia del procesado en la toxicidad de compuestos presentes en los alimentos) y Nutrición y Salud.

Por otra parte, coincidimos con la observación de la ANECA de que encuadrar los Fundamentos de Toxicología en la materia Biología es cuestionable, y en su momento se planteó la opción de mantenerla como materia independiente. Por ello, en el documento modificado se separó la Toxicología como una materia independiente, que no fue incluida en las materias básicas por ramas del anexo II del RD 1393/2007 pero, como se ha justificado en el párrafo anterior, tiene carácter básico para la formación de los estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Con el fin de seguir una secuencia lógica en el orden de las materias que integran el plan de estudios, los Fundamentos de Toxicología se imparten en el tercer semestre, después de que los estudiantes hayan cursado otras materias también básicas como Fundamentos de Química y Análisis Químico, Bioquímica y Fisiología.

Con el fin de subsanar estas deficiencias manifestadas en el informe de la ANECA, se introdujeron las siguientes modificaciones en el documento revisado:

- La asignatura “Toxicología” cambia de denominación por “Fundamentos de Toxicología” y deja de formar parte de la materia “Biología”, separándose en una materia básica independiente denominada “Toxicología”.
- Se eliminaron las competencias CE-B22 a CE-B32 de la materia Biología, que correspondían a la toxicología.
- Se incluyeron las siguientes competencias en la nueva materia de Toxicología:
 - CE-TO1. Adquirir conocimientos de los principios básicos de la Toxicología.
 - CE-TO2. Adquirir conocimientos de los distintos procesos toxicocinéticos, haciendo hincapié en las principales rutas metabólicas de detoxicación y de bioactivación de tóxicos, y de sus efectos y mecanismos.
 - CE-TO3. Adquirir conocimientos básicos acerca de los principales ensayos de toxicidad para establecer los estándares toxicológicos y la seguridad de sustancias químicas presentes en los alimentos.
 - CE-TO4. Diferenciar las categorías de efectos tóxicos por órganos-diana y su evaluación.
 - CE-TO5. Demostrar capacidad crítica sobre los retos actuales de la Toxicología en la evaluación de la seguridad de las sustancias químicas naturales y sintéticas presentes en los alimentos.
- Se ha incluido la descripción de la nueva materia de Toxicología (1.7).

4.2.- Se han realizado las acciones necesarias para llevar a cabo las recomendaciones establecidas en el Informe de Seguimiento del Título, realizado por la Comisión de Calidad de las Titulaciones de la UCM, para la mejora del Título.

En la presente memoria se ha intentado incluir todas las mejoras y recomendaciones realizadas por la Comisión de Calidad sobre la Memoria de seguimiento de Grado correspondiente al curso 2011-12 (primer año de implantación del Grado en CYTA).

Las recomendaciones realizadas fueron:

CRITERIO 1. EL CENTRO PUBLICA EN SU PÁGINA WEB INFORMACIÓN SOBRE EL TÍTULO OFICIAL OBJETO DE SEGUIMIENTO

2.- La estructura de la web permite un fácil acceso a la información puesta a disposición.

Cumple parcialmente

Con el fin de mejorar la accesibilidad, se recomienda distribuir la información de la página web del título adoptando los siete apartados que se señalan en el "Modelo de Memoria Anual de Seguimiento" y los consiguientes subapartados.

-Hemos trabajado en la mejora de la accesibilidad del alumno a la información en web. Hay, no obstante, alguna información institucional a la que no tenemos acceso desde la gestión de la web de la Facultad, entendemos que la Universidad se hará cargo de la mejora.

SUBCRITERIO 2. INDICADORES CUANTITATIVOS. Aspectos a valorar

1.- ¿Se han calculado los indicadores cuantitativos establecidos en el Sistema Interno de Garantía de Calidad?

Cumple parcialmente

Se recomienda incluir todos los indicadores cuantitativos referentes al curso 2001-12 y disponibles en 12.

-Se han incluido en la presente memoria.

2.- ¿Se utilizan los indicadores cuantitativos para analizar suficientemente el cumplimiento o desviación de los objetivos formativos y resultados de aprendizaje? En el caso de los dobles grados, ¿se ha realizado el análisis comparativo del comportamiento de los grados simples?

Cumple parcialmente

Se recomienda realizar un análisis correlacional, causal y evolutivo de la totalidad de los indicadores.

-Se ha incluido en la presente memoria.

Se recomienda fomentar la participación de los profesores en el Programa Docencia.

Como se ha mencionado en la presente memoria, se ha intentado fomentar la participación de los profesores en el Programa Docencia, haciendo hincapié en su importancia en las reuniones de coordinación. En el curso 2012-13 se ha observado un incremento en este aspecto (de una participación del 7,9 % al 14,5%), aunque todavía se considera insuficiente y se pretende seguir

motivando y animando a los profesores implicados en la docencia del Grado para su participación.

Se recomienda fomentar la participación de los alumnos en las encuestas de satisfacción con la titulación.

-Se ha trabajado en este sentido, tratando este aspecto en las reuniones de seguimiento docente con los alumnos e informándoles de la apertura del periodo de realización de estas encuestas. En el curso 2012-13 se ha observado un incremento en la participación (de 15 alumnos en el curso 2011-12 a 26 en el periodo docente 2012-13), sin embargo el porcentaje de participación (16,46 %) sigue siendo muy escaso. Se buscan estrategias para proceder en el presente curso académico.

SUBCRITERIO 3. SISTEMAS PARA LA MEJORA DE LA CALIDAD DEL TÍTULO COMPROMETIDOS EN LA MEMORIA DE VERIFICACIÓN. Aspectos a valorar

2.- Análisis de los resultados obtenidos a través de los mecanismos de evaluación de la calidad de la docencia del título. ¿Se analiza la estructura y características del profesorado, además de los resultados del Programa Docencia? ¿Se señalan las dificultades encontradas? ¿Se analizan los resultados obtenidos, además del índice de participación?

No cumple

Se recomienda analizar la estructura del profesorado de la titulación y los resultados del Programa Docencia del curso 2011-12. Todos los datos de las encuestas de satisfacción deben ir al punto 3.5

-En la presente memoria se analiza la estructura del profesorado de la titulación en el punto 3.2. (Cuadros 3.21, 3.2.2, 3.2.3, y 3.2.4). El desglose de los resultados de las encuestas de satisfacción de incluye en el punto 3.5.

SUBCRITERIO 4. TRATAMIENTO DADO A LAS RECOMENDACIONES DE LOS INFORMES DE VERIFICACIÓN Y SEGUIMIENTO. Aspectos a valorar.

1.- ¿Se han realizado las acciones necesarias para llevar a cabo las recomendaciones establecidas en el Informe de Evaluación de la Solicitud de Verificación del Título, realizado por la ANEGA, para la mejora de la propuesta realizada?

No cumple

El Informe Final de la Aneca cuenta con una recomendación que afecta al punto, 5 de la Memoria Verificada. Se recomienda que se dé respuesta a esta recomendación.

-Este aspecto se atiende en el punto 4.1.del subcriterio 4 de la presente memoria

SUBCRITERIO 7. ENUMERACIÓN DE LOS PUNTOS DÉBILES ENCONTRADOS EN EL PROCESO DE IMPLANTACIÓN DEL TÍTULO, ELEMENTOS DEL SISTEMA DE INFORMACIÓN DEL SGIC QUE HA PERMITIDO SU IDENTIFICACIÓN, ANÁLISIS DE

LAS CAUSAS Y MEDIDAS DE MEJORA PROPUESTAS INDICANDO EL ESTADO DE LAS MISMAS. Aspectos a valorar

2.- ¿Se presenta un Plan de Mejora para el próximo curso académico 2012-2013? ¿Este Plan de Mejora cuenta con sistemas de seguimiento y delimitación de responsabilidades para su ejecución?

Cumple parcialmente

Se recomienda adecuar el plan de mejora al año a evaluar, y el órgano responsable de su ejecución.

-Esta recomendación se ha intentado seguir en la presente memoria.

4.4.- Se han realizado las acciones de mejora planteadas en la Memoria de Seguimiento anterior, por la Junta de Centro, para su desarrollo a lo largo del curso 2012/2013.

Como es preceptivo, la memoria de Calidad elaborada por la coordinadora del Grado fue mejorada y evaluada por el Comité de Evaluación y Mejora del Grado y la Comisión de Calidad del Centro y se tuvieron en cuenta las aportaciones y propuestas en la memoria final que fue aprobada por la Junta de Facultad del Centro.

• **SUBCRITERIO 5: MODIFICACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS**

En este subcriterio queda recogida cualquier modificación del Plan de Estudios que se haya realizado durante el curso con el consiguiente análisis y posterior descripción de las causas que la han motivado.

5.1.- Naturaleza, características, análisis, justificación y comunicación de las modificaciones sustanciales realizadas.

No se han realizado modificaciones sustanciales, ni se ha visto la necesidad hasta el momento de realizarlas. No obstante, una vez que el Grado esté plenamente implantado, se realizará un profundo análisis del mismo y se abordarán los cambios pertinentes.

5.2.- Naturaleza, características, análisis, justificación y comunicación de las modificaciones no sustanciales realizadas.

Como se ha mencionado en el punto 3.1. de esta memoria, al iniciarse la planificación docente del tercer curso del Grado, se apreció que de aplicarse el plan de estudios de la titulación tal y como se describe en el documento de verificación, coincidirían en la misma unidad temporal (quinto cuatrimestre) el inicio de la asignatura de Ingeniería Alimentaria (Anual) y las asignaturas cuatrimestrales de Procesos de Conservación y Transformación de alimentos y Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal. Este hecho afectaría notablemente en el desarrollo docente de las materias ya que se necesitan bases de Ingeniería Alimentaria para impartir las cuatrimestrales mencionadas. Por tanto, se vio la necesidad de realizar una modificación del plan de estudios para cambiar el orden de impartición de las asignaturas

cuatrimestrales del tercer curso, como se indica en el Cuadro 5.2.1. Este requerimiento fue tratado en una reunión con la Vicerrectora de Estudios de Grado, D^a Silvia Iglesias Recuero, el día 11 de marzo de 2013, quien informó de los pasos a seguir. Esta modificación no se considera sustancial de acuerdo al punto 5 (Planificación de las enseñanzas) apartado 5.3 (Módulo o materias de enseñanza-aprendizaje) del Anexo III (listado orientativo de modificaciones consideradas sustanciales) de la Guía V.01.1 de ANECA del 03/02/2010: “Dentro de un mismo módulo o materia, no se considerarán cambios sustanciales aquellas modificaciones que afecten al número u orden de impartición de las asignaturas que lo componen, excepto en el caso de las materias básicas”.

CUADRO 5.2.1. Modificación no sustancial del documento de verificación ANECA del Plan de Estudios del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Cambio de la unidad temporal de impartición de asignaturas cuatrimestrales del tercer curso)			
3.4.1: Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos	6	Obligatorio	Se impartiría en el semestre 6 en lugar del 5
3.4.2: Envasado de Alimentos	6	Obligatorio	Se impartiría en el semestre 5 en lugar del 6
3.4.4: Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal	6	Obligatorio	Se impartiría en el semestre 6 en lugar del 5
4.1.2. Calidad Microbiológica de los Alimentos	6	Obligatorio	Se impartiría en el semestre 5 en lugar del 6

Las vías de tramitación seguidas fueron: Consejo de Titulación (aprobada en la reunión de 19 de marzo de 2013), Junta de Facultad (aprobado en la reunión del 20 de marzo de 2013), Comisión de Estudios, Consejo Social y Consejo de Gobierno. De esta forma en el actual curso docente 2013-14, se ha impartido, en el primer cuatrimestre del tercer curso del Grado, las asignaturas: Calidad Microbiológica de los Alimentos y Envasado de Alimentos y en el segundo cuatrimestre se está impartiendo Procesos de conservación y transformación y Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal. Higiene y Seguridad Alimentaria, Nutrición Humana y Dietética e Ingeniería Alimentaria son anuales.

• **SUBCRITERIO 6: RELACIÓN Y ANÁLISIS DE LAS FORTALEZAS DEL TÍTULO.**

Tras la corta experiencia en la implantación del Grado en CYTA, cabe indicar los siguientes puntos de fortaleza:

En relación con la UCM y con el Centro sede del Grado (Facultad de Veterinaria)

• **La Universidad Complutense fue una de las pioneras en ofertar la titulación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Los estudios universitarios específicos del ámbito alimentario tienen poca antigüedad en España, muy al contrario de lo que ha ocurrido en los países más avanzados de Europa y en Estados Unidos, donde han existido títulos de estudios sobre alimentos desde la primera mitad del siglo XIX. Hasta 1990 no se creó el título oficial de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Con anterioridad, la formación de los profesionales del sector alimentario se contemplaba por separado y con distintos enfoques en

las Titulaciones de Ingeniero Agrónomo, Ingeniero Técnico Agrícola, Licenciado en Veterinaria, Licenciado en Farmacia, Licenciado en Química y Licenciado en Medicina, principalmente. La UCM fue una de las primeras en España en la implantación de la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTA). Esta titulación comenzó a impartirse en el curso 1992-93 en la UCM como una licenciatura de segundo ciclo, a la que se puede acceder tras cursar primeros ciclos de otras titulaciones, o bien tras la obtención del título de algunas ingenierías técnicas y diplomaturas. Son ya, pues, veintiún años de experiencia acumulada por el profesorado, habiendo formado a más de ochocientos Licenciados. De acuerdo con la documentación emanada de la Conferencia de Decanos de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y considerando las 23 Universidades que han ofertado esta titulación, prácticamente el 10% del total de los estudiantes de esta titulación han sido alumnos UCM.

• **Amplia disposición de medios personales y materiales.** El ámbito alimentario agrupa un amplio número de disciplinas científicas clásicas (desde la Ingeniería Química hasta la Nutrición, pasando por la Microbiología, la Fisiología Humana, la Bioquímica, la Biotecnología, el Análisis Químico, la Dietética, etc.). Cada una de ellas posee una entidad propia pero, agrupadas, suman e interaccionan para contribuir al progreso en el conocimiento de los tres pilares básicos de la alimentación: La elaboración y conservación de alimentos, la calidad y seguridad alimentarias y el binomio alimentación-salud.

En el Grado en CYTA de la UCM participan cuatro Facultades (Farmacia, Medicina, Ciencias Químicas y Veterinaria) y un total de 21 Departamentos y Secciones Departamentales (Cuadro 3.2.1), lo que supone disponer de un amplio elenco de profesores con notable experiencia docente e investigadora en las distintas disciplinas implicadas en la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. El profesorado proviene de áreas de conocimiento muy diferentes, lo que ha de permitir al alumnado disponer de perspectivas diversas que han de redundar en una formación básica, ecléctica y sólida a la vez. Para la docencia del Grado en CYTA se dispone de, al menos, 139 profesores de los que, alrededor del 93% lo son a tiempo completo. El 95% son doctores y en una amplia mayoría (alrededor del 70%) son profesores funcionarios. Por otra parte, la participación de cuatro facultades permite una amplia disposición de medios materiales, como laboratorios con material especializado para distintos fines, bibliotecas, aulas informáticas y dos plantas piloto situadas en la Facultad de Veterinaria y de Ciencias Químicas. La planta Piloto del Dpto. Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos (Facultad de Veterinaria) dispone de equipos para la elaboración de distintos tipos de alimentos. La Planta Piloto de la Facultad de Ciencias Químicas cuenta con una nave para la instalación de equipos de trabajo con uso de Fábrica Experimental Universitaria.

• **La experiencia docente e investigadora de gran parte del PDI constituye la principal fortaleza de este título.** En este sentido cabe destacar que el 100% de los profesores recibió una evaluación positiva. Una alta implicación del PDI avalada por el alto cumplimiento de los programas y compromiso horario, así como su potencial investigador reflejado, entre otros, por la captación de fondos externos, permite figurar a las Facultades implicadas en el Grado en CYTA entre los mejores centros de la Universidad Complutense. Además, la

profesionalidad y dedicación del personal de administración y servicios del Centro Sede (Facultad de Veterinaria) facilita el desarrollo de toda la docencia.

• **Participación en Programas de intercambio.** La UCM, y en particular su Facultad de Veterinaria para el Grado en CYTA, participa en diversos programas nacionales e internacionales de intercambio de estudiantes y profesores, entre los que se encuentran:

1. Programa de Aprendizaje Permanente Erasmus

1.1. LLP-Erasmus, incluido el de Prácticas Erasmus. Con el objetivo de facilitar la movilidad de estudiantes entre los distintos países europeos existen acuerdos de intercambio de alumnos de Ciencia y Tecnología de los Alimentos para las siguientes Universidades y Facultades:

- Alemania: Justus-Liebig-Universität Giessen.
- Francia: ONIRIS Nantes, VetAgro Sup Clermont-Ferrand, Université Lille.
- Italia: Università Degli Studi di Milano, Università Degli Studi Federico II di Napoli y Università Degli Studi di Parma.
- Noruega: Universitetet for miljø- og biovitenskap.
- Turquía: Ege Üniversitesi.

1.2. El Programa para profesorado, personal de Administración y de Servicios de la UCM, para realizar estancias breves en Universidades/Instituciones de educación superior de los países europeos participantes en el programa.

2. Otros Programas de Intercambio Internacionales

2.1. Convenios Internacionales. La Universidad Complutense de Madrid tiene suscritos más de 150 convenios con universidades de todo el mundo, en los que se contempla un número importante de actividades (intercambio de profesores, proyectos de investigación conjuntos, cursos y seminarios en colaboración y el intercambio de estudiantes). En este grupo se encuentran:

2.2. Programa de Becas Iberoamérica. Santander Universidades.

2.3. Programas de Intercambio con EE.UU. Incluyen los convenios interuniversitarios de la UCM y de intercambio específicos para estancias en Universidades de los EEUU, como el programa FIPSE. En la actualidad se ofrece la posibilidad de realizar estancias breves en las Universidades de Iowa State, Texas A&M y California (UC).

2.4. Programa Leonardo. Ofrece la posibilidad de realizar períodos de prácticas en empresas de otros países

3. Programa de Intercambio Nacionales: Séneca-Sicue. Facilita el intercambio de estudiantes entre centros universitarios españoles. La Facultad de Veterinaria de la UCM tiene firmados acuerdos para CYTA con las Facultades de la Universidad Politécnica de Valencia (Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural), Burgos (Facultad de Ciencias), Granada (Facultad de Farmacia), León (Facultad de Veterinaria), Zaragoza (Facultad de Veterinaria), País Vasco (Facultad de Farmacia) y Miguel Hernández de Elche (Escuela Politécnica Superior de Orihuela), Universidad Autónoma de Barcelona (Facultad de Veterinaria), Universidad de Vigo (Facultad de Ciencias de Orense), Universidad de Valencia (Facultad de Farmacia), Universidad de Murcia (Facultad de Veterinaria) y Universidad de Lleida (Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria).

• **Relaciones con diversas entidades para la realización de prácticas curriculares.** La Facultad de Veterinaria tiene relación con diversas empresas y organismos (ACOFESAL, CSIC, Instituto de Salud Carlos III, INIA, Mercamadrid...) para la realización de prácticas curriculares. Con algunas de ellas existen convenios específicos y con las restantes se irán estableciendo próximamente. Entre las industrias y establecimientos alimentarios que pueden visitar los estudiantes o en las que pueden realizar prácticas externas se encuentran representados los distintos sectores de la Industria Alimentaria.

• **La Universidad Complutense de Madrid es sede de la Asociación Española de Licenciados y Doctores en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ALCYTA).** Esta Asociación (ALCYTA; www.alcyta.com) se creó en 1994 bajo el amparo de la Universidad Complutense. Desde entonces, y gracias a la colaboración del equipo docente de esta Universidad, su domicilio social se ubicó en la Facultad de Veterinaria. Este hecho muestra el liderazgo que ejerce nuestra Universidad sobre los profesionales formados en este área. ALCYTA tiene como misión difundir el contenido formativo y las salidas profesionales de esta Titulación y promover, mejorar y defender la situación laboral de los egresados.

• **Proyecto Innovación Educativa.** Desde el curso académico 2006-2007 se llevó a cabo un proyecto de innovación educativa para los estudiantes del último curso de la Licenciatura en CYTA bajo la denominación de “Docencia interdisciplinar en industrias alimentarias para Ciencia y Tecnología de los Alimentos”. En el plan de estudios del Grado esta experiencia se ofertará como asignatura optativa en el último curso del Grado.

• **Nuevo programa para facilitar la adaptación de nuevos alumnos.** La Facultad de Veterinaria de la UCM ha implantado en el curso 2012/2013 un Programa de Mentorías para estudiantes de 1º de Grado. Para ello, previamente, estudiantes de cursos avanzados han sido formados con el fin de participar activamente como mentores en dicho Plan.

• Los estudios del Título están encuadrados dentro del **corredor agroalimentario del Campus de Excelencia Internacional de Moncloa**, disponiendo de las infraestructuras necesarias para impartir adecuadamente todas las actividades formativas planificadas.

En relación con el plan de estudios del Grado

• **Los objetivos del Grado** en CYTA se han definido sobre la base del análisis de los perfiles profesionales y las demandas sociales que convergen en este ámbito y la experiencia adquirida durante los años en que se ha venido impartiendo la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la Universidad Complutense de Madrid, así como las referencias de otras universidades españolas y europeas. El objetivo general del título propuesto es el de cualificar profesionales con una formación científica adecuada, en los aspectos básicos y aplicados de los alimentos, que les permitan estudiar la naturaleza de los mismos, las causas de su deterioro, los principios fundamentales de su procesado y su mejora en todas las fases que van desde la producción y elaboración hasta el consumo.

• **Los graduados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos están capacitados para desarrollar su profesión en todos los ámbitos de la industria alimentaria y la alimentación**, conforme a los siguientes perfiles profesionales:

- Producción y procesado de alimentos
- Higiene y seguridad alimentaria
- Gestión y control de calidad de productos y procesos en el ámbito alimentario
- Desarrollo e innovación en el ámbito alimentario
- Asesoría legal, científica y técnica
- Comercialización, comunicación y marketing
- Restauración colectiva
- Nutrición comunitaria y Salud pública

Estos perfiles coinciden con los demandados por las industrias alimentarias, según se desprende de una encuesta realizada a industrias del sector para la elaboración del Libro Blanco de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

• **Los graduados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos pueden desarrollar su profesión en múltiples entornos de trabajo**, entre los que destacan las industrias alimentarias (producción, tecnología, higiene, investigación, desarrollo, análisis y control de la calidad y seguridad de los alimentos), en las Administraciones Públicas (higiene alimentaria, control de los alimentos, salud pública y normalización) y en el sector privado (asesoría, consultoría, comercialización y estrategias de mercado). Asimismo, los graduados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos pueden desempeñar su profesión en el ámbito educativo (formación de manipuladores de alimentos, formación profesional, educación para la salud y docencia en diferentes niveles educativos).

Dado el estado de inicio del Grado en CYTA todavía no ha existido oportunidad de iniciar muchos de los sistemas de evaluación y mejora. Tan sólo se cuenta con los resultados de las encuestas de satisfacción de los actores implicados en los dos primeros cursos del Grado y con el análisis de los problemas o dificultades que han podido detectarse en las reuniones de evaluación, coordinación y seguimiento docentes de profesores y alumnos así como en las encuestas internas realizadas. Estos resultados se han analizado también por el Comité de Evaluación y Mejora del Grado. Los procedimientos para garantizar la calidad de las prácticas externas y los programas de movilidad serán aplicados en los cursos venideros. Las tasas de graduación y de inserción laboral sólo se podrán conocer trascurridos al menos dos años después que se gradúen las primeras promociones. Es objetivo prioritario de los responsables del Sistema de Garantía Interno de Calidad del plan de estudios conservar e incrementar los puntos fuertes anteriormente mencionados, aplicando las herramientas establecidas en el documento de Verificación en cada caso.

• SUBCRITERIO 7: ENUMERACIÓN DE LOS PUNTOS DÉBILES ENCONTRADOS EN EL PROCESO DE IMPLANTACIÓN DEL TÍTULO, ELEMENTOS DEL SISTEMA DE INFORMACIÓN DEL SGIC QUE HA PERMITIDO SU IDENTIFICACIÓN, ANÁLISIS DE LAS CAUSAS Y MEDIDAS DE MEJORA PROPUESTAS INDICANDO EL ESTADO DE LAS MISMAS.

7.1.- Relación de los puntos débiles o problemas encontrados en el proceso de implantación del título, elementos del sistema de información del SGIC que ha permitido su identificación y análisis de las causas.

Nos encontramos en el inicio del proceso de implantación del Grado en CYTA. Por tanto, la experiencia es muy limitada para hacer un análisis fidedigno y certero de debilidades. Hasta ahora, y considerando distintos perfiles de análisis, las principales dificultades detectadas en las reuniones de evaluación, coordinación y de seguimiento docente, así como en las encuestas y reuniones que el equipo decanal de la Facultad de Veterinaria mantiene periódicamente, serían:

A nivel de Centro:

• **La coordinación de espacios para la docencia, tanto teórica como práctica.** Es difícil conseguir el total acoplamiento de la coordinación en una Facultad tan compleja y activa como Veterinaria donde coexisten todavía las Licenciaturas y Grados en Veterinaria, y en CYTA, y varios estudios de Posgrado con perspectivas de ir incrementándose en un plazo breve de tiempo. Así, las infraestructuras que, a priori podrían resultar suficientes, plantean problemas para la correcta adaptación de la docencia y requieren de un complejo sistema de organización que optimice los recursos. La falta de espacios adecuados hace que tenga que trabajarse con grupos numerosos lo que dificulta la implantación de procedimientos de evaluación basados en el seguimiento del trabajo de los alumnos. De todas maneras, conforme se vayan extinguiendo las Licenciaturas, será más probable acercarse a una coordinación de espacios y tiempos que permita la optimización de los rendimientos del alumnado, las aulas, los laboratorios, etc.

• **El desajuste entre los calendarios administrativos y docentes.** Este hecho provoca una situación algo caótica a principio de curso; se da la circunstancia que la apertura oficial del mismo tiene lugar unos 20 días antes de que finalice el plazo de matrícula. En el año académico 2012-13, el curso se inició el 28 de septiembre y el plazo de matrícula finalizó el 17 de octubre. No está en manos del Comité de Evaluación y Mejora del Grado ni de la Facultad de Veterinaria la solución de este problema. No obstante, los cambios en la programación docente que pueda ocasionar esta situación son rápidamente comunicados a los alumnos en el aula virtual.

• **El ajuste económico** que viene reduciendo el presupuesto asignado a la docencia constituye un gravísimo impedimento para seguir manteniendo la calidad y, quizás, la cantidad, de las prácticas en un nivel mínimo aceptable. Las prácticas de las titulaciones experimentales

suelen ser costosas y aunque el profesorado está realizando un considerable esfuerzo para paliar las deficiencias con dedicación e imaginación, la situación puede llegar a ser insostenible.

Desde el aula

- **Escaso aprovechamiento de la docencia por una parte del alumnado.** Es bastante habitual que los alumnos de primero de Grado presenten un nivel de conocimiento muy heterogéneo de las distintas áreas implicadas en la titulación universitaria elegida. Este hecho fue muy manifiesto en el grupo de alumnos con el que se ha iniciado el Grado en CYTA. En general, las carencias provienen de la formación preuniversitaria que puede desarrollarse mediante rutas que no contemplen materias como Matemáticas, Física, Química y Biología, herramientas indispensables para un buen aprovechamiento de la docencia del primer curso del Grado. Los alumnos con una deficiente formación en alguna de estas materias han tenido considerables dificultades para afrontar varias asignaturas, aunque los resultados globales del curso han mejorado las expectativas que se tuvieron en un primer momento.

- **Grupo teórico demasiado grande** para realizar un seguimiento personalizado y continuo de los alumnos.

- **Insuficiente implicación y exigua participación de los alumnos en las actividades docentes.**

- El **absentismo** es señalado como habitual en las épocas próximas a los periodos de exámenes, si bien su naturaleza es multifactorial.

- **Escaso aprovechamiento de las tutorías por los alumnos**, especialmente cuando los profesores están adscritos a facultades distintas a las del Centro de impartición de la docencia.

- **Elevada carga docente del profesorado.** Muchos de los profesores que participan en el Grado imparten docencia en dos o tres titulaciones, y en la actualidad, en algunos casos, se encuentran desdobladas en las correspondientes Licenciaturas y Grados, lo que dificulta enormemente la coordinación de la docencia por los departamentos implicados en el Grado de CYTA.

Desde la comunicación con el alumno

- **Necesidad de trasladarse** para asistir a las tutorías de profesores ubicados en facultades distintas al centro donde se imparte la docencia (Facultad de Veterinaria). Este punto ha sido reducido por las mejoras implantadas tanto en la programación como en la disponibilidad de espacios en los cursos 2012-13 y 2013-14.

Desde la coordinación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

- **La baja participación de los alumnos** en las encuestas de satisfacción. Este porcentaje de participación es claramente insuficiente para extraer conclusiones. Sin embargo, su participación en las reuniones de seguimiento docente fue mayoritaria y las opiniones recopiladas, tras su análisis, se han tenido en cuenta en la planificación y coordinación del curso actual.

En todo caso, son primeras impresiones, procedentes de incipientes experiencias, y así se entienden y valoran. Es necesario contar con un mayor rodaje para ir perfilando los puntos débiles de la implantación del actual plan de estudios del Grado en CYTA. Cabe añadir que todavía no hubo lugar para la acción de sistemas de calidad de algunas actividades, como de prácticas externas o de movilidad. El sistema de quejas y reclamaciones, aunque ya disponible, es poco conocido y utilizado.

7.2. Análisis del Plan de acciones y medidas de mejora desarrollado a lo largo del curso 2012-2013 con la descripción de la efectividad de las mismas y Propuesta del nuevo Plan de acciones y medidas de mejora a desarrollar durante el próximo curso académico 2013/2014.

Dado que el Grado en CYTA inició su implantación en el curso 2011/2012, seguidamente se indican **las primeras medidas de mejora** desarrolladas en el año académico 2012-2013, y las planteadas para el actual periodo docente 2013-14, a distintos niveles.

A nivel de la coordinación y planificación del curso

Plan de mejora del curso 2012-13

Como se ha mencionado en los apartados 1.3 y 3.1 de esta memoria, las actividades de coordinación, evaluación y seguimiento docente realizadas durante el curso 2011/2012 permitieron detectar algunos problemas o deficiencias que han intentado solventarse en el curso académico 2012-13; entre las **acciones de mejora planteadas** cabe indicar:

- 1. **Intensificar la evaluación de la calidad docente** con participación de profesores y alumnos
- 2. **Informar y motivar** a los alumnos
- 3. **Optimizar los horarios**, eliminando horas libres entre clases.
- 4. **Mejorar la Fichas docentes** de las asignaturas
- 5. **Adecuar el calendario de prácticas** al desarrollo de los programas teóricos.
- 6. **Integrar las tutorías en el horario docente** para facilitar la asistencia de los alumnos.
- 7. **Coordinar los programas docentes** de las distintas asignaturas de los distintos cursos.
- 8. **Fomentar la participación** de los alumnos y profesores **en los programas de evaluación docente y en las encuestas institucionales.**

El análisis de la forma de proceder para llevar a cabo estas acciones de mejora puede resumirse en los siguientes puntos:

-Responsabilidad de ejecución. La puesta en marcha de estas mejoras depende de la Vicedecana de Coordinación del Grado y del Comité de Evaluación y Mejora del Grado, especialmente de los miembros coordinadores de los cursos.

-Seguimiento. El análisis de la eficacia y la puesta en marcha de las mejoras propuestas se ha realizado a través de las reuniones de coordinación y evaluación de la docencia con la Vicedecana de Coordinación, los coordinadores de curso y de las correspondientes

asignaturas. Las propuestas de mejoras han sido expuestas en la Reunión del Consejo de Titulación de CYTA, con la planificación del curso docente 2012-13 para su aprobación y posterior presentación a Junta de Facultad.

-Consecución de Objetivos. El nivel de consecución y valoración de los objetivos perseguidos con cada una de las acciones de mejora planteadas se ha analizado inicialmente, en las reuniones de evaluación docente con la Vicedecana de Coordinación, los coordinadores de curso y de las correspondientes asignaturas. La información se ha completado con la obtenida en las reuniones de seguimiento docente con los alumnos y se ha contrastado con los resultados obtenidos en las encuestas de satisfacción institucionales y realizadas en el centro. Finalmente se ha tratado en el Comité de Evaluación y Mejora del Grado y se ha informado en las Reuniones en las Reuniones del Consejo de Titulación de CYTA. Respecto al grado de cumplimiento de las acciones de mejora planteadas pueden hacerse los siguientes comentarios:

- 1) Durante el curso 2012-13 se ha afianzado el sistema de seguimiento de la actividad docente para **evaluar su calidad**, diseñado en el curso de implantación 2011-12 con dos tipos de reuniones: a) de evaluación docente, entre profesores coordinadores de asignaturas, con el coordinador del curso y la Vicedecana de Coordinación del grado y b) de seguimiento docente en el aula con los alumnos (véase punto 1.3.). Se han realizado además las pertinentes reuniones de coordinación docente y se ha mantenido contacto continuo entre profesores coordinadores de asignaturas, coordinador de curso y Vicedecana de Coordinación del Curso. Estas actividades se continúan en el periodo docente actual, con la implantación del tercer curso.
- 2) Para **informar** a los alumnos sobre salidas profesionales y **motivar** su permanencia en el Grado se han programado seminarios impartidos por antiguos alumnos de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos que ocupan distintos puestos en el sector alimentario industrial o en distintas instituciones. Estas actividades se continúan en el presente año académico
- 3) La **optimización de los horarios**, (consecución: 100%). Dentro de la disposición de espacios de la Facultad, y de acuerdo con la demanda de los alumnos, la planificación docente del primero y segundo curso de Grado (curso 2012-13) se ha programado con actividades continuas, sin horas libres intermedias, con desarrollos teóricos por la mañana y prácticos por la tarde, separados por -el horario de comida. La teoría se reparte de manera equilibrada a lo largo de la semana, con una media de 3 ó 4 horas diarias; los seminarios en los que no tiene que asistir la totalidad de los alumnos están programados al final de la jornada. Este criterio también se tuvo en cuenta en la planificación del tercer curso, implantado en el presente año académico.
- 4) En las **Fichas docentes** de las asignaturas impartidas en el curso 2012-13 se incluyeron todos los criterios de evaluación, siguiendo las indicaciones del Comité de Evaluación y Mejora del Grado (100%).
- 5) La adaptación del **calendario de prácticas** al desarrollo de los programas teóricos, de forma que el alumno afronte las prácticas una vez desarrollada la parte teórica relacionada se ha

conseguido parcialmente (se estima que en un 70%). La disposición de medios materiales y personales no ha permitido que en todos los casos sea posible esta adaptación, sobre todo debido a que algunos Departamentos tienen que afrontar las prácticas de varias titulaciones en los mismos Laboratorios y, por tanto, la disposición horaria es limitada y condicionada por la agenda de otras titulaciones. No obstante, el alumno recibe información conveniente y apropiada para poder realizar todas sus actividades.

- 6) Muchas de las **tutorías se han integrado en el horario docente** para facilitar la asistencia de los alumnos y se ha proporcionado espacios en la Facultad de Veterinaria para los profesores de otros centros siempre que se ha requerido. No obstante, el empleo de esta herramienta por parte de los alumnos es escaso, siendo una preocupación del profesorado como se desprende de los resultados obtenidos en las encuestas de satisfacción (parámetro peor valorado). En el actual curso académico se está trabajando para mejorar estos resultados.
- 7) Se han **coordinado los programas docentes** de las distintas asignaturas de primer curso para evitar coincidencias o semejanzas (se estima en un 100% su consecución). Además se han ajustado los contenidos de las asignaturas básicas para cubrir los requerimientos de otras disciplinas del Grado. Cabe destacar el considerable esfuerzo de profesores de materias básicas (como Física, Matemáticas, etc.) para aportar al alumno, a través del aula virtual, material docente adicional e incrementar el número de seminarios que permitiera un trato más individualizado del alumno. Por otra parte, se está trabajando en el acoplamiento de los programas de Biología y Microbiología, teniendo en cuenta que algunos alumnos llegan al Grado sin haber cursado la primera materia en el Bachillerato.
- 8) En las reuniones de evaluación (con los coordinadores de las asignaturas) y seguimiento docente (con los alumnos) se ha intentado **fomentar la participación** de los alumnos y profesores **en los programas de evaluación docente y en las encuestas institucionales**. Además mediante comunicación en las aulas y por correo electrónico, se ha informado de la apertura de los periodos de participación en ellos. No obstante, y pese a haberse observado, como ya se ha mencionado, un incremento en la participación, ésta sigue siendo baja.

Plan de Mejora para el curso 2013-14 y siguientes,

A las actividades 1 y 2 indicadas en el punto anterior cabe añadir las siguientes mejoras:

- Adaptación de los contenidos desarrollados en las asignaturas: Coordinación de programas.

Esta actividad de mejora se inició realmente con la implantación del primer curso del Grado en el curso 2011-12 y conlleva el análisis del programa de cada asignatura con las restantes del mismo curso (intra-curso) y con las de los respectivos cursos del Grado (inter-cursos). Para ello, los profesores coordinadores de las asignaturas de los cursos primero, segundo, tercero (implantación en 2013-2014) y cuarto (implantación 2014-15) irán progresivamente incorporándose al análisis integrado de los programas y contenidos de sus asignaturas para

evitar solapamientos o carencias y optimizar su planificación. Con este proceder se busca mejorar la tasa de éxito, detectar deficiencias en el cumplimiento de competencias de los módulos en los que se ubican las asignaturas y evitar fallos en los resultados de aprendizaje y en la formación del alumnado.

En el análisis de los programas se tienen en cuenta las observaciones realizadas en las reuniones de evaluación y seguimiento docente y los resultados de los exámenes de cada cuatrimestre. Se pretende que las deficiencias en la formación de los alumnos detectadas en cursos superiores puedan tratarse en las correspondientes asignaturas de los cursos anteriores. De esta forma se quiere sincronizar el desarrollo de las distintas asignaturas para adecuar el aprendizaje del alumno. Con el análisis conjunto de los programas de las asignaturas se pretende además que los profesores que imparten el Grado sepan el nivel de conocimiento que de las distintas materias tiene el alumno en los distintos cuatrimestres que constituyen la titulación. El análisis y coordinación de programas se plantea con el siguiente organigrama (Cuadro 7.2.1) de desarrollo:

CUADRO 7.2.1. Organigrama para el análisis y coordinación de los programas de las asignaturas de los distintos cursos del Grado en CYTA

Curso	Primero	Segundo	Tercero	Cuarto
Primero	2011-12 2012-13			
Segundo	2012-13	2012-13	2013-14	2014-15
Tercero	2013-14	2013-14	2013-14	2013-14
Cuarto			2014-15	2014-15

La responsabilidad de ejecución de esta actividad corresponde a la Vicedecana de Coordinación del Grado y al Comité de Evaluación y Mejora del Grado, especialmente a los miembros coordinadores de los cursos. La forma de desarrollarse es inicialmente mediante reuniones con los coordinadores del Curso y de las asignaturas. Del trabajo realizado se informa al Comité de Evaluación y Mejora del Grado y posteriormente al Consejo de Titulación.

Con el avance de la implantación del Grado, en el presente curso académico 2013-14, se ha intensificado el análisis de los distintos programas docentes. En este afán se han formado dos mesas de trabajo:

- Formada por todos los profesores que imparten las asignaturas de segundo curso del módulo de Ciencia y Análisis de Alimentos y de tercero de los módulos de Tecnología de los Alimentos y de Higiene y Seguridad Alimentaria
- Formada por todos los profesores que imparten las asignaturas del módulo de Tecnología de los Alimentos incluidas en los cursos segundo, tercero y cuarto del Grado.

-Plan de tutela. Se pretende desarrollar un plan de tutela en aquellas asignaturas con mayor número de alumnos en cuarta o más convocatorias. En la actualidad, se está analizando el número de alumnos en esta situación en asignaturas de primero.

Periodo de desarrollo: segundo cuatrimestre del curso 2013-14. Ejecución y seguimiento: curso 2014-15.

La Vicedecana de Coordinación del Grado y el Comité de Evaluación y Mejora del Grado informarán a los coordinadores de las asignaturas implicadas de la situación de los alumnos y deberán ser estos profesores quienes establezcan las formas de proceder.

-Encuestas. En el presente curso académico 2013-14 se han desarrollado, por primera vez, encuestas on line (Drive) dirigidas a los coordinadores de las asignaturas para disponer de información sobre el desarrollo de las asignaturas. Por otra parte, se están realizando una experiencia piloto de encuestas presenciales (Gexcat) de satisfacción de las distintas asignaturas del Grado. Los datos derivados se utilizarán para la elaboración de un documento de seguimiento docente y para la coordinación del curso 2014-15. Este proceder se seguirá utilizando de forma generalizada en los cursos 2014-15 y venideros.

Responsabilidad de ejecución. Decanato

-Adaptación de horarios. En la programación del tercer curso del Grado (implantado en el presente periodo docente) se ensayo la no utilización de la primera franja horaria (9:00-11:00) de los lunes. Esto ha dado flexibilidad a la actividad docente, permitiendo realizar controles o exámenes de evaluación continua, visitas a industrias, etc. La buena acogida de esta medida hace que sea una medida a considerar para la planificación de los cursos venideros. De esta forma, en la programación del próximo año académico 2014-15 se pretende, en lo posible, aplicar este proceder en los distintos cursos, para facilitar la coordinación y reducir el absentismo de alumnos a clase observado cuando se realizan pruebas parciales en distintos días y horarios.

Responsabilidad de ejecución. Vicedecana de Coordinación del Grado y Comité de Evaluación y Mejora del Grado (especialmente de los coordinadores de curso)

-Fomentar la participación de los alumnos y profesores en los programas de evaluación docente y de encuestas institucionales. En los respectivos encuentros con alumnos y profesores que imparten el grado se informa sobre los respectivos programas, de su contenido e importancia y se anima a participar. En el presente curso académico se contempla la posibilidad de trasladar a los alumnos a un aula informática para realizar las encuestas de satisfacción.

-Implantación del Prácticum y del trabajo fin de grado en el curso 2014-15. Para ello se ha creado una Comisión aprobada por en la Reunión del Consejo de Titulación de 19 de diciembre de 2013.

A nivel de Centro

Mejoras en el curso 2012-13

- **Se ha actualizado y mejorado la accesibilidad a toda la información en la nueva web.**

Responsabilidad de ejecución: UCM

- **Se han desarrollado herramientas *on line*** para mejorar la Coordinación Docente y facilitar la información y comunicación entre los coordinadores y el decanato. En este punto cabe destacar la implementación del calendario *on line* para ocupación de espacios docentes y generales. Esta herramienta ya forma parte del sistema habitual de trabajo.

Responsabilidad de ejecución: Vicedecana de Calidad y gerencia

- **Se ha ensayado un nuevo sistema de evaluación docente presencial (Open IRS-Docentia)** para mejorar la participación de alumnos y profesores. En el curso 2012-13 la Facultad de Veterinaria participó en el proyecto de innovación para poner en marcha este sistema de evaluación. Lamentablemente, a pesar del gran esfuerzo realizado para su aplicación, y los buenos resultados obtenidos en algunos casos, el sistema no se adaptó por completo al especial sistema docente del Centro. Por ello, se decidió no utilizar esta aplicación en el curso 2013-14.

Responsabilidad de ejecución: Vicerrectorado de Evaluación de la Calidad de la UCM y Vicedecana de Calidad de la Facultad de Veterinaria

- **Se ha habilitado un sistema de Quejas y Reclamaciones**

Responsabilidad de ejecución: Vicedecana de Calidad y gerencia

- **Se ha puesto en marcha un plan de mentorías.**

Responsabilidad de ejecución: Vicedecano de Estudiantes y Relaciones Institucionales

- Se ha establecido un **programa de asesoramiento específico** para alumnos de **movilidad** que acuden a nuestra Facultad a cursar sus estudios. Para ello se han incorporado a este plan de mentorías el Grupo de Ayuda a Erasmus, que además de las mentorías colabora en la integración de los alumnos extranjeros mediante iniciativas como Idiomas sin Fronteras.

Responsabilidad de ejecución: Vicedecano de Estudiantes y Relaciones Institucionales

- **Mejoras de infraestructuras.** Con las limitaciones presupuestarias impuestas por la actual situación económica, se han abordado tímidas acciones de mejora de las infraestructuras existentes. Para ello al inicio de cada curso miembros de la Comisión de Calidad del Centro evalúan la situación de las instalaciones y se entrega en Gerencia un registro de las deficiencias detectadas. Los arreglos van siendo acometidos de acuerdo a las prioridades de seguridad y bienestar y las posibilidades económicas de realización interfiriendo mínimamente la actividad docente.

Plan de Mejora para el curso 2013-14 y siguientes,

-Incrementar y mejorar las vías de información, a través de:

Mejorar la accesibilidad y actualizar la información en la nueva web.

Utilizar redes sociales Facebook y Twitter

En el presente curso académico se han instalado pantallas informativas en tres lugares estratégicos de la Facultad con la información más relevante.

Responsabilidad de ejecución: Decanato y gerencia

-Aplicar nuevas tecnologías a la actividad docente. Se está desarrollando un sistema mediante Apps (Códigos Qr) en las aulas que facilite el acceso directo al calendario actualizado.

Responsabilidad de ejecución: Vicedecana de Calidad y gerencia

-Mejorar las herramientas de gestión docente para evitar los problemas derivados del desajuste de los calendarios administrativos y docentes y de la heterogénea matriculación de alumnado en cada asignatura.

Responsabilidad de ejecución: Decanato

- Fomentar la participación del alumno de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el Centro

Responsabilidad de ejecución: Vicedecana de Coordinación del Grado

Memoria aprobada en la Reunión del Comité de Evaluación y Mejora del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos del 21 de marzo de 2014

Memoria probada en la Reunión de La Comisión de Calidad de la Facultad de Veterinaria del 10 de abril de 2014