



VICERRECTORADO DE CALIDAD

RUCT	MEMORIA ANUAL DE SEGUIMIENTO
2502087	GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Universidad/es participantes	Centro
UCM	FACULTAD DE VETERINARIA

Créditos	Doble grado/máster	Primer curso de implantación	Prácticas externas	Programas de movilidad
240	-	2011-12	X	X

ÚLTIMA EVALUACIÓN DE LA AGENCIA EXTERNA			
Verifica	Modificación Verifica	Seguimiento externo	Acreditación
			X

INDICE

<u>INFORMACIÓN PÚBLICA DEL TÍTULO</u>	3
<u>ANÁLISIS DE LA IMPLANTACIÓN Y DESARROLLO EFECTIVO DEL TÍTULO</u>	3
1. <u>ESTRUCTURA Y FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD DEL TÍTULO</u>	3
2. <u>ANÁLISIS DE LA ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LOS MECANISMOS DE COORDINACIÓN DEL TÍTULO</u>	10
3. <u>ANÁLISIS DEL PERSONAL ACADÉMICO</u>	14
4. <u>ANÁLISIS DEL FUNCIONAMIENTO DE QUEJAS Y SUGERENCIAS</u>	16
5. <u>INDICADORES DE RESULTADO</u>	19
6. <u>TRATAMIENTO DADO A LAS RECOMENDACIONES DE LOS INFORMES DE VERIFICACIÓN, SEGUIMIENTO Y RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN.</u>	31
7. <u>MODIFICACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS</u>	34
8. <u>RELACIÓN Y ANÁLISIS DE LAS FORTALEZAS DEL TÍTULO.</u>	34
9. <u>RELACIÓN DE LOS PUNTOS DÉBILES DEL TÍTULO Y PROPUESTA DE MEJORA</u>	34

INFORMACIÓN PÚBLICA DEL TÍTULO

URL: <https://veterinaria.ucm.es/grado>

La Facultad de Veterinaria garantiza la validez de la información pública disponible en la web del Centro (<https://veterinaria.ucm.es/>) que contiene información del Título fácilmente accesible para estudiantes y sociedad en general. Los futuros estudiantes pueden acceder a la información completa de los mecanismos de acceso y admisión y detalles de la titulación en la pestaña **Estudiar**, eligiendo la opción de **Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos** (<https://veterinaria.ucm.es/grado>). También puede encontrarse esta información en el acceso directo <https://www.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos>. En ambos casos, para la información específica de la titulación se encuentran pestañas para características, competencias y objetivos, estructura del plan, personal académico, recursos materiales y sistema de garantía de calidad, entre otros aspectos de interés.

Además de la información general, en la web de la facultad de Veterinaria, el usuario puede conocer los detalles específicos de la docencia en el curso académico actual accediendo desde Estudiar a Planificación Docente del Grado en CYTA (<https://veterinaria.ucm.es/planificacion-docente-del-grado-en-ciencia-y-tecnolog>) donde, entre otros datos, puede obtener información sobre los calendarios docentes teóricos y prácticos, coordinadores de todas las asignaturas, fichas docentes o calendario de exámenes. Esta información específica se publica durante los meses de mayo-junio, para que los estudiantes dispongan de todos los datos previamente a su matrícula. Además, la información de la web es revisada y actualizada periódicamente garantizando la veracidad y accesibilidad de la información acorde a la Memoria de Verificación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTA).

ANÁLISIS DE LA IMPLANTACIÓN Y DESARROLLO EFECTIVO DEL TÍTULO DE GRADO EN CYTA

1. ESTRUCTURA Y FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD DEL TÍTULO

Como se ha indicado en memorias anteriores, en un proceso progresivo iniciado con la implantación del Grado, se han puesto en marcha los procedimientos del Sistema de Garantía interno de Calidad (SGIC) previstos en el punto 9 de la Memoria de Verificación del Grado (MV-CYTA), atendándose a todos los aspectos relacionados con su estructura y funcionamiento, como seguidamente se menciona.

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

El SGIC de la Facultad de Veterinaria (<https://veterinaria.ucm.es/calidad-1>) se estratifica en una estructura piramidal (Figura 1.1.) que tiene como base los Comités de Evaluación y Mejora de la Calidad de cada una de las titulaciones que se imparten en la Facultad y que son coordinados por la Comisión de Garantía de Calidad de la Facultad (CC-FV). La supervisión final recae sobre la Junta de Facultad. En el caso del Grado en CYTA, el Consejo de Titulación de CYTA (CT-CYTA) regula las actividades del Comité de Evaluación y Mejora de la Calidad del Grado (CEMC-CYTA).

Para asegurar la participación en los procedimientos de garantía de la calidad implementados de todos los colectivos universitarios, la Comisión y los Comités mencionados cuentan con integrantes de todos ellos [estudiantes, personal docente e investigador (PDI) y personal de administración y servicios (PAS)]. Se trata de órganos dinámicos y activos que, según sus reglamentos internos, deben renovarse cada dos años, salvo los estudiantes que se cambiarán cada año.

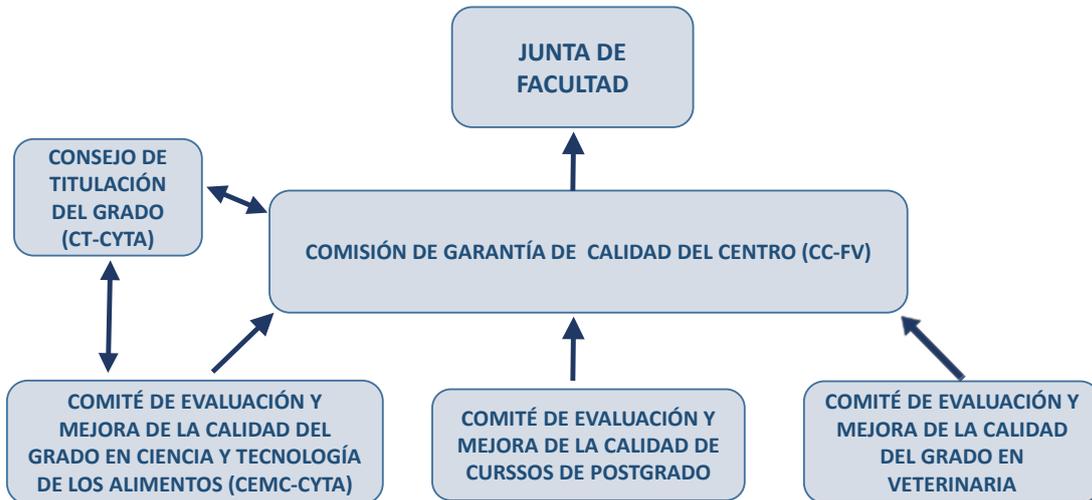


Figura 1.1. ESTRUCTURA DEL SGIC DE LA FACULTAD DE VETERINARIA

La CC-FV es un elemento común del SGIC de todas las titulaciones que se imparten en el Centro y reúne a representantes de todas ellas. Su composición se muestra en la Tabla 1.1 (<https://veterinaria.ucm.es/comision-de-garantia-de-calidad-de-la-facultad-de-veterinaria>).

Tabla 1.1. COMPOSICIÓN DE LA COMISIÓN DE GARANTÍA DE CALIDAD DEL CENTRO (CC-FV)

Nombre	Apellidos	Categoría y/o colectivo
Pedro Luis	Lorenzo González	Decano
M ^a Ángeles	Pérez Cabal	Vicedecana de Coordinación y TIC
A. Sonia	Olmeda García	Delegada del Decano para Calidad
Isabel	Cambero Rodríguez	Vicedecana de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Manuela	Fernández Álvarez	Vicedecana de Posgrado y Ordenación Académica
Manuela	Vázquez Pousa	Representante del PAS. Gerente
M ^a Teresa	Castro Madrigal	Representante de PDI con vinculación permanente
Concepción	Cabeza Briales	Representante del resto de PDI
Sandra	Padilla Cañadas	Representante de estudiantes del Grado en Veterinaria
Marcos	Querol Sánchez	Representante de estudiantes del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Beatriz	Agulla Pérez	Representante de estudiantes de postgrado
Juan Alberto	Corbera Sánchez	Agente Externo. Miembro de la Conferencia de Decanos

La relación nominal del CEMC-CYTA en el curso 2018-19 se muestra en la Tabla 1.2 (<https://veterinaria.ucm.es/comites-de-evaluacion-y-mejora-de-los-titulos>).

El Grado en CYTA, como titulación interfacultativa, cuenta con un Consejo de Titulación (CT-CYTA) constituido, conforme a la MV-CYTA, por los coordinadores de todas las asignaturas impartidas en el mismo. De esta forma, se dispone de representantes de las 4 Facultades implicadas en el desarrollo del Grado. Son también miembros del CT-CYTA, el Decano de la

Facultad de Veterinaria (Centro Sede), la Secretaria Académica, y los responsables de la coordinación del Grado, así como representantes de alumnos (los delegados de los 4 cursos del Grado). La Junta de Facultad es finalmente el estamento vértice de la estructura piramidal del SGIC, donde se informa y se aprueban todas las actividades llevadas a cabo por los distintos componentes.

Tabla 1.2. COMPOSICIÓN DEL COMITÉ DE EVALUACIÓN Y MEJORA DEL GRADO EN CYTA (CEMC-CYTA)

Nombre	Apellidos	Categoría y/o colectivo
M ^a Isabel	Camero Rodríguez	Vicedecana de Coordinación del Grado en CYTA
Carlos	García Artiga	Representante PDI. Profesor Coordinador del primer curso del Grado
Belén	Orgaz Martín	Representante PDI. Profesora Coordinadora del segundo curso del Grado
Leonides	Fernández Álvarez	Representante PDI. Profesora Coordinadora del tercer curso del Grado
M ^a Dolores	Selgas Cortecero	Representante PDI. Profesora Coordinadora del cuarto curso del Grado
José Antonio	Campo Santillana	Representante de PDI coordinadores de asignaturas de primer curso (Dpto. Química Inorgánica. F. Ciencias Químicas)
M ^a Teresa	Frejo Moya	Representante de PDI coordinadores de asignaturas de segundo curso (Sección Departamental Farmacología y Toxicología. F. Veterinaria)
Pedro	Yustos Cuesta	Representante de PDI coordinadores de asignaturas de tercer curso (Dpto. Ingeniería Química y de Materiales. F. Ciencias Químicas)
M ^a de Cortes	Sánchez Mata	Representante de PDI coordinadores de asignaturas de cuarto curso (Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos. F. Farmacia)
Pablo	Palacios Andrés	Representante de estudiantes (dos últimos cursos del Grado)
Lucía	Ruiz Ruiz	Representante de estudiantes (dos últimos cursos del Grado)
Rebeca	Bautista Rodríguez	Representante del PAS . Jefa de Secretaria de Alumnos
Federico	Moráis Fernández Sanguino	Agente externo . Representante del Sector Industrial (Exdirector de Innovación y Tecnología de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) y de la Plataforma Food for life Spain)
Adrián	Martínez Sánchez	Agente externo . Representante del Sector Industrial (Director de Actividad Agroalimentaria de Bureau Veritas en España y Portugal)
Raquel	Pérez Sen	Miembro invitado. Delegada del Decano para el Grado en CYTA
Ángel	Sainz Rodríguez	Miembro invitado. Vicedecano de Estudiantes

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<p>F1. En el SGIC de la Facultad están representados todos los colectivos implicados en el desarrollo del Título (estudiantes, personal docente e investigador, personal de administración y servicios y agentes externos).</p> <p>F2. El nombramiento de los representantes en las comisiones del SGIC es dinámico ya que se reeligen bianualmente, salvo los estudiantes que se renuevan todos los años.</p>	

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

Como se ha mencionado, los organismos principales de actuación del SGIC son la CC-FV y el CEMC-CYTA (Figura 1.1), que trabajan de forma colaborativa y coordinada. Las funciones de estos dos organismos (el CEMC-CYTA y la CC-FV) están definidas en los correspondientes reglamentos aprobados por Junta de Facultad el 12 de julio de 2011 y el 21 de diciembre de 2010, respectivamente.

Las **funciones de la CC-FV** son:

- 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. Actuará de oficio o a instancia de parte en relación con las sugerencias y observaciones que sean susceptibles de necesitar su intervención.

Las **funciones del CEMC-CYTA** fundamentalmente son:

- Realizar el seguimiento del Sistema de Garantía Interno de Calidad en el Grado.
- 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 medidas 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.

La acción del SGIC en su conjunto se fundamenta en la recogida y análisis de la información sobre el Grado para establecer las correspondientes medidas de mejora. Entre los procedimientos de **información y evaluación del Grado** se encuentran:

- 1) La **evaluación de la satisfacción** y la **calidad**, mediante **encuestas externas** gestionadas desde el Vicerrectorado de Evaluación de la Calidad de la UCM. El objetivo de esta forma de proceder es conocer la opinión de los diferentes agentes implicados en la titulación (estudiantes, PAS y PDI). Además CEM-CYTA realiza, de forma anónima y voluntaria, **encuestas internas** para la evaluación de la calidad de la docencia en las distintas asignaturas en cada curso académico. Ambas vías permiten obtener información objetiva de índole cuantitativa.
- 2) El **análisis de Indicadores Académicos y de Resultados** (rendimiento, abandono, eficiencia, graduación, etc.) calculados y aportados por los servicios centrales de la UCM. La evolución de distintos indicadores (véase apartado 5.1) permite detectar debilidades y valorar la eficacia de acciones de mejora establecidas así como el éxito o el fracaso de formas de proceder.
- 3) La **recopilación de sugerencias, reclamaciones y quejas** a través de distintas herramientas, entre las que se encuentra el **buzón** específico, totalmente implantado desde el curso 2012-13.
- 4) Las **encuestas a egresados** y **recogida de datos de inserción laboral** para evaluar respectivamente, el grado de satisfacción con la formación recibida y la adecuación de la titulación a la oferta laboral actual.
- 5) El **sistema de Coordinación, Evaluación y Seguimiento docente**. Engloba distintas reuniones *online* y presenciales. Las de **coordinación** reúnen a los profesores coordinadores de las

distintas asignaturas de uno o varios cursos con el objetivo de proceder a la planificación docente y organización de los cursos así como para supervisar el adecuado desarrollo de los programas de las asignaturas. Las **reuniones de evaluación** tienen como objetivo fundamental el análisis interno por el profesorado de la actividad docente y de los resultados académicos en cada semestre. Las **reuniones de seguimiento docente** tienen como objetivo el análisis conjunto de profesores y estudiantes de todo lo acontecido en cada semestre. Estas reuniones se realizan en el aula con todos los estudiantes del curso que quieran asistir. Están dirigidas por la Vicedecana de Coordinación del Grado y la Delegada del Decano para el Grado. A todas ellas asisten los coordinadores de los distintos cursos del grado así como los profesores coordinadores de las asignaturas de cada semestre y los profesores implicados en la docencia que lo deseen. Este proceder permite obtener información directa tanto de profesores como de estudiantes y facilita la evaluación cualitativa del proceso enseñanza-aprendizaje. El objetivo final de este sistema es recoger información y sugerencias, curso tras curso y desde los más pequeños detalles, para establecer medidas de mejora a distintos niveles. Las reuniones de **evaluación** docente y de **seguimiento** docente se realizan, al menos, dos veces en cada curso, al **concluir cada semestre**.

La información revertida por las distintas vías es recopilada por la Vicedecana y la Delegada del Decano para su análisis en el CEMC-CYTA. La evaluación conjunta de los datos permite definir fortalezas y debilidades y proponer intervenciones si son requeridas. Al concluir cada curso académico, el CEMC-CYTA realiza una evaluación global de la titulación en el que se tienen en cuenta todas las actividades realizadas y la información recibida. Finalmente, propone medidas de actuación y configura un **plan anual** de mejora para el curso siguiente y se analiza el grado de cumplimiento del plan de mejora del curso anterior. Este ejercicio concluye, con la elaboración de una **memoria anual** de seguimiento. Esta memoria se remite a la CC-FV para su evaluación y conclusión. Tras la aprobación de la memoria anual, se envía al CCCT-CYTA su revisión y finalmente es ratificada por la Junta de Facultad. Este sistema asegura un ciclo continuo de revisión y mejora de la titulación, bajo la supervisión de todos los colectivos (PDI, estudiantes y PAS) y de expertos de distintos sectores profesionales. Tanto las memorias de seguimiento como los informes de evaluación de las mismas están a disposición de los usuarios de la web de la UCM (<https://veterinaria.ucm.es/memorias-e-informes-cyta>).

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<p>F3. El Sistema de Garantía Interno de Calidad (SGIC) para el grado se encuentra totalmente implantado. En la página web del centro se encuentra un enlace propio en el que se informa de su organización, composición y funciones, estructura del Comité de evaluación y mejora, memorias anuales de seguimiento, las mejoras implantadas y el procedimiento del Sistema de quejas y reclamaciones.</p> <p>F4. Se han puesto en marcha normas de funcionamiento así como sistemas de decisión que permiten la operatividad del SGIC y aplicar medidas progresivas y eficaces de mejora del Grado.</p>	<p>D1. Escaso aprovechamiento del potencial de los expertos de la CEMC-CYTA para colaborar en la formación de los estudiantes</p>

1.3.- Periodicidad de las reuniones y acciones emprendidas.

La Tabla 1.3.1 muestra las **reuniones del CEMC-CYTA**, la **CC-FV** y el **CT-CYTA** en el curso 2018-19 (Anexo 1.3.1). Además de estas reuniones ordinarias, el SGIC se ocupa de organizar y coordinar las **Reuniones de Seguimiento Docente**. Esta labor recae fundamentalmente en la Vicedecana del Grado, la Delegada del Decano para el Grado y en el coordinador del curso correspondiente. La Tabla 1.3.2. muestra las fechas de celebración correspondientes al periodo 2018-19 en cada curso y los resúmenes de dichas reuniones se encuentran en el Anexo 1.3.2. de esta memoria.

Tabla 1.3.1. REUNIONES DEL SGIC EN EL CURSO 2018-19

Fecha	Temas tratados	Problemas analizados, acciones y acuerdos adoptados
COMITÉ DE EVALUACIÓN Y MEJORA DE LA CALIDAD DEL GRADO (CEMC-CYTA)		
15/06/2018	Evaluación del curso 2017-18. Estudio de la programación docente del curso 2018-19. Estructura de las nuevas Comisiones del Grado en CYTA para la adaptación a la reestructuración de Departamentos de la UCM.	Análisis y sugerencias para la mejora de las Reuniones de Seguimiento Docente. Información sobre las Recomendaciones del Defensor Universitario sobre el tratamiento de protección de datos. Cambios en los Reglamentos de TFG y Prácticas Externas.
16/01/2019	Análisis de la Memoria Anual de seguimiento del Grado en CYTA del curso 2017-18. Los miembros mantuvieron durante varias semanas comunicación por distintos medios para analizar los resultados aportados por los sistemas de información y redactaron la Memoria Anual. Evaluación Docente del primer cuatrimestre del Grado del Curso 2018-19.	Aprobación de la Memoria para su presentación al CC-FV Se establece un periodo de análisis de los programas docentes de las asignaturas para valorar la posible existencia de solapamientos
05/11/2019	Análisis de la Memoria de seguimiento del Grado en CYTA del curso 2018-19.	Aprobación de la Memoria para su presentación al CC-FV
COMISIÓN DE GARANTÍA DE CALIDAD DE LA FACULTAD DE VETERINARIA CC-FV		
18/01/2019	Análisis y aprobación de las Memorias Anuales de Seguimiento del Curso 2017/18 del Grado en Veterinaria y en CYTA	Las dos memorias elaboradas por sus correspondientes Comisiones de Evaluación y Mejora son analizadas y se acuerda su aprobación.
13/02/2019	Análisis y aprobación del autoinforme para la Re-Acreditación del Máster en Virología	El autoinforme es analizado y se acuerda su aprobación
06/11/2019	Análisis y aprobación de las Memorias Anuales de Seguimiento del Curso 2018/19 del Grado en Veterinaria y en CYTA	Las dos memorias elaboradas por sus correspondientes Comisiones de Evaluación y Mejora son analizadas y se acuerda su aprobación.
CONSEJO DE TITULACIÓN DEL GRADO (CT-CYTA)		
19/06/2018	Resumen de las Reuniones de Seguimiento Docente mantenidas durante el curso. Presentación de nuevas Comisiones	Exposición de temas relacionados con docencia y prácticas en los distintos cursos. Aprobación de las nuevas Comisiones del Grado en CYTA.
04/07/2018	Presentación de la Planificación Docente para el curso 2018-19.	Aprobación de la Planificación Docente del Grado en CYTA para el curso 2018-19.
22/01/2019	Aprobación de la Memoria Anual del curso 2017-18 del Grado. Aprobación de la oferta de nuevas plazas para el curso 2019/2020 en el Grado. Aprobación del nombramiento de los representantes de los estudiantes del Grado en el SGIC-CYTA.	Exposición de los problemas planteados por una mayor entrada de alumnos en primer curso del Grado que ha dificultado la labor docente en teoría y prácticas, y cómo se ha tratado el problema con el vicerrector de Estudiantes para evitar una situación semejante en el curso 2019-20.
05/07/2019	Evaluación de la docencia en el segundo semestre. Evaluación de las encuestas internas. Información sobre la evolución de los datos del Grado en CYTA	Carga docente en GEA correspondiente a la participación como tutores en TFG y Prácticas Externas. Información sobre las modificaciones solicitadas para adaptar en GEA la docencia en prácticas y seminarios.

Tabla 1.3.2. REUNIONES DE SEGUIMIENTO DOCENTE EN EL CURSO 2018-19

Curso	Fecha /hora/ Aula	Tema Tratado	Participantes
1º	29/01/19 12-13h - Aula B3	Docente correspondiente al 1º semestre	Estudiantes/Coordinadores y Profesores de las asignaturas/ Miembros SGIC
	30/04/19 12-13h - Aula B3	Docente correspondiente al 2º semestre	Estudiantes/Coordinadores y Profesores de las asignaturas/ Miembros SGIC
2º	29/01/19 12-13h - Aula B4	Docente correspondiente al 1º semestre	Estudiantes/Coordinadores y Profesores de las asignaturas/ Miembros SGIC
	23/04/19 11-12h - Aula B4	Docente correspondiente al 2º semestre	Estudiantes/Coordinadores y Profesores de las asignaturas/ Miembros SGIC
3º	29/01/19 10-11h - Aula A4	Docente correspondiente al 1º semestre	Estudiantes/Coordinadores y Profesores de las asignaturas/ Miembros SGIC
	07/05/19 10-11h - Aula A4	Docente correspondiente al 2º semestre	Estudiantes/Coordinadores y Profesores de las asignaturas/ Miembros SGIC
4º	15/12/18 9-10h - Aula A8	Docente correspondiente al 1º semestre	Estudiantes/Coordinadores y Profesores de las asignaturas/ Miembros SGIC
	27/03/19 12-13h - Aula A8	Docente correspondiente al 2º semestre	Estudiantes/Coordinadores y Profesores de las asignaturas/ Miembros SGIC

Como en cursos anteriores, el SGIC ha analizado la evolución del Grado, a través de los distintos índices y parámetros, así como de la información aportada por los sistemas de recogida de sugerencias y quejas (apartado 4 de la presente memoria) para establecer propuesta de acciones concretas de mejora. Otras acciones emprendidas por el SGIC en el curso 2018-19 fueron:

✓ Realización de reuniones para la **mejorar las rúbricas de evaluación**. **Fechas:** 4/03/2019, 24/07/2019 y 17/09/2019. **Participantes:** los miembros de la Comisión de Coordinación del TFG y de los tribunales del TFG. **Lugar:** Sala de profesores.

✓ Organización y coordinación de reuniones entre profesores de asignaturas de los módulos de Ciencias básicas, Ciencia de los Alimentos y Tecnología de los Alimentos para **contrastar, coordinar y mejorar los programas teóricos y prácticos de las asignaturas** en el curso 2018-19.

Fechas: 04/06/2018. **Participantes:** Vicedecana y Delegada del Decano para el Grado, coordinador de segundo y tercer curso, profesores implicados en la docencia de las asignaturas Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Vegetal, Ciencia y Análisis de aguas de consumo y bebidas, Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal y Tecnología Enológica y de Otras Bebidas Alcohólicas. **Lugar:** Sala de reuniones del decanato de la Facultad de Veterinaria

Fechas: 19/07/2018. **Participantes:** Vicedecana y Delegada del Decano para el Grado, coordinador de segundo y tercer curso, profesores implicados en la docencia de las asignaturas Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Vegetal, Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal y Tecnología Enológica y de Otras Bebidas Alcohólicas. **Lugar:** Biblioteca de la Sección departamental de Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria

Fechas: 07/06/2018. **Participantes:** Vicedecana y Delegada del Decano para el Grado, profesores implicados en la docencia de las asignaturas Fundamentos de Ingeniería Química, Ingeniería de la Industria Alimentaria y Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos. **Lugar:** Sala de reuniones del decanato de la Facultad de Veterinaria.

✓ Implementación de un nuevo sistema de encuestas para evaluar la satisfacción y cumplimiento de los programas docentes en cada asignatura del grado. Estas encuestas se han

diseñado y realizado utilizando el programa *OMBEA Response* y han permitido incrementar la participación de los alumnos en la evaluación interna de la actividad docente.

✓ Actualización de la base de datos propios creada para el seguimiento de los egresados. Esta línea permite realizar encuestas de inserción laboral, (cuyos resultados se exponen en el apartado 5.3.), así como mantener contacto con los titulados para procurar su participación en jornadas de orientación laboral y en otros eventos y actividades.

✓ Programación de actividades de formación para el PDI y PAS. En el marco del proyecto Innova-Gestión UCM Calidad (103/18) titulado: “Veterinaria es Calidad: Plan de difusión de nuevos sistemas de evaluación. Análisis de los títulos del Centro”, se ha desarrollado un taller sobre Evaluación de Competencias y Resultados de Aprendizaje impartido por el Dr. Garrote (Facultad de Educación UCM).

✓ Seguimiento de las infraestructuras y los medios docentes disponibles de la Facultad así como de su web, para su mantenimiento en las mejores condiciones posibles.

A continuación se presentan las fortalezas derivadas de las reuniones y acciones emprendidas.

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<p>F5. El SGIC (CEMC-CYTA y CC-FV) se encuentra totalmente integrado en las actividades del Grado, atendiendo a demandas y dificultades.</p> <p>F6. Se han desarrollado sistemas ágiles y versátiles para la obtención de información, gestión y actuación rápida para mejorar aspectos concretos de la Calidad del Grado y del Centro</p>	<p>D2. Se requiere un análisis integral del Grado por el SGIC para coordinar una propuesta de mejora del Plan de Estudios.</p>

2. ANÁLISIS DE LA ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LOS MECANISMOS DE COORDINACIÓN DEL TÍTULO

2.1. Coordinación docente

Los mecanismos de coordinación docente del Grado están integrados en un sistema piramidal a tres niveles desarrollado durante el proceso de implantación de la titulación, con la siguiente estructura: (1) **Coordinación de Grado** (a cargo del Vicedecano de Coordinación del Grado), (2) **Coordinación de curso** (a cargo de un profesor por cada curso, miembros del CT-CYTA y del CEMC-CYTA) y (3) **Coordinación de asignatura** (para cada asignatura un profesor que participe en su docencia, será miembro del CT-CYTA). A partir de esta estructura se realiza la coordinación horizontal y vertical de la docencia de la titulación. El funcionamiento de los mecanismos de coordinación está plenamente asentado en el Grado. El **Procedimiento de Planificación de la Docencia** se resume en las siguientes tareas:

1. La Vicedecana de Coordinación de CYTA solicita a los Departamentos/Secciones Departamentales los nombres de los coordinadores de las asignaturas para el curso siguiente.
2. En reuniones con los coordinadores de las asignaturas de cada curso del Grado se procede a la elección del Coordinador del curso.
3. La Vicedecana y el Coordinador 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. El calendario se presenta a los coordinadores de las asignaturas del curso para su final adecuación y aprobación.
4. Se gestiona la asignación de espacios a través de la Gerencia del Centro.
5. Los Coordinadores de las asignaturas se ocupan de asegurar la distribución y asignación de la docencia entre los profesores participantes con la aprobación de los Consejos de Departamento.
6. Los Coordinadores de las asignaturas realizan la Ficha Docente, de acuerdo a una estructura acordada, con toda la información docente (teórica y práctica), sistema de evaluación, objetivos, competencias específicas y resultados de aprendizaje.

7. La Vicedecana, la Delegada del Decano y el correspondiente Coordinador del curso recopilan toda la información para la planificación docente del curso y elaborar las Guías Docentes.

8. Las Guías Docentes de cada curso se analizan por el SGIC y se presentan al 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.

9. Las Guías docentes de cada curso se publican en la página web de la Facultad. Este proceso se realiza antes de iniciarse el periodo de matrícula, para que el alumno disponga de toda la información requerida para una mejor planificación del curso que quiere emprender.

Las **Guías Docentes** incluyen la siguiente información: Estructura general del Plan de Estudios, relación de asignaturas del curso, nombre y contacto de los coordinadores (del curso y de asignaturas), horarios y aulas, calendarios de clases teóricas y prácticas del 1^{er} y 2^o semestre, calendario de exámenes y las fichas docentes de cada asignatura.

La información de la coordinación y programación docente mostrada en la página web de la Facultad de Veterinaria incluye además detalles de las actividades de enseñanza-aprendizaje, normas de coordinación, recomendaciones de matrícula, normas para alumnos repetidores e información específica del Trabajo Fin de Grado (TFG) y de las Prácticas Externas. La información es revisada y se mantiene actualizada ante cualquier situación que requiera su modificación. El Campus Virtual ofrece además a los alumnos matriculados información detallada de cada asignatura y permite la comunicación (profesor-alumno) rápida y personalizada.

Durante el proceso de planificación de la docencia existe un constante contacto entre los Coordinadores (de las asignaturas, del Curso y del Grado) vía telemática para conformar y acordar los horarios y los calendarios docentes. Para ultimar la planificación, identificar y solventar posibles fallos y problemas se realizan las reuniones de coordinación docente presenciales que sean requeridas. Además, se llevan a cabo reuniones periódicas entre los coordinadores de curso y la Vicedecana para tratar aspectos concretos de la planificación. La programación de las fechas de exámenes en las distintas convocatorias oficiales se consensua en reuniones conjuntas con los coordinadores de todos los cursos y los representantes de alumnos. Este proceder pretende evitar solapamientos, permitir que los estudiantes distribuyan los exámenes de forma más conveniente según su criterio y que alumnos repetidores puedan presentarse a asignaturas de distintos cursos, al no existir coincidencias de horarios en ninguna prueba. El **procedimiento de planificación de la docencia del curso 2018-19** se inició en el mes de febrero de 2018. Los coordinadores de asignatura fueron mayoritariamente los mismos que en cursos anteriores e igualmente se mantuvieron los coordinadores de curso. Siguiendo el procedimiento descrito, en reuniones presenciales (Tabla 2.1) y continuos contactos telemáticos para cada curso, se perfilaron los correspondientes calendarios de actividades y los coordinadores de asignaturas confeccionaron las correspondientes fichas docentes de las asignaturas. Finalmente se confeccionaron las Guías docentes de los cuatro cursos del Grado (<https://veterinaria.ucm.es/planificacion-docente-del-grado-en-ciencia-y-tecnolog>). El proceso concluyó con la aprobación de la programación, en el CT-CYTA de 4 de julio, y su ratificación en la Junta de la Facultad de Veterinaria de 6 de julio de 2018. Como incidencia, cabe mencionar que debido a la transición al nuevo calendario de finalización en julio, el curso 2017/18 mantuvo los exámenes de segunda convocatoria de asignaturas de segundo cuatrimestre y anuales en la primera quincena de septiembre. Este hecho llevó a que el inicio del año académico 2018-19 precediera al cierre del periodo de matrícula, con el consiguiente retraso en el cierre de los grupos de prácticas. No obstante, el proceso fue normalizado al concluir el mes de septiembre.

De forma paralela a la programación docente, se ha tratado, con los respectivos coordinadores de las asignaturas, la distribución de la docencia entre profesores, para que todos aquellos que desearan evaluar su actividad en asignaturas del Grado en el programa DOCENTIA-UCM pudieran hacerlo, conforme a los requerimientos establecidos por el vicerrectorado de Calidad. En este aspecto, los coordinadores del Grado (Vicedecana y Delegada del Decano) prestaron asesoramiento en todas las asignaturas en las que les fue requerido.

Tabla 2.1. REUNIONES DE COORDINACIÓN DOCENTE DEL CURSO 2018-19¹

Curso	Fecha	Programación y coordinación docente	Actividades y acuerdos
1º	27/02/18 10-12h. Aula B3	Primer curso	Se actualizaron los nuevos coordinadores para algunas asignaturas. Se establecieron el número de grupos de prácticas y seminarios
	16/05/18 11-12 h. Aula B3	Primer curso	Se ultimaron los calendarios de teoría, práctica y seminarios. Se fijaron las fechas de exámenes. Se trabajó en nuevas propuestas para mejorar las encuestas de satisfacción internas.
2º	26/02/18 12-13 h. Aula B4	Segundo curso	Se solicitó la información para la planificación docente, número de grupos de prácticas y seminarios. Se trató la conveniencia de realizar exámenes parciales en algunas asignaturas.
	07/05/18 10-12 h. Aula B4	Segundo curso	Cierre de la planificación docente del curso 2018-19, y se ultimaron los calendarios de teoría, práctica y seminarios. Se trató la realización de encuestas internas presenciales en el aula.
3º	28/02/18 10-12 h. Aula A4	Tercer curso	Se inicia la planificación del curso. Se trataron diversos aspectos para mejorar la participación de los alumnos en las tutorías. Se analizaron los comentarios de los alumnos acerca de los contenidos de algunas asignaturas.
	09/05/18 11-12h. Aula A4	Tercer curso	Se concluyó la planificación del curso 2018-19 con el cierre de los calendarios de teoría, práctica y seminarios. Se trató la realización de encuestas internas presenciales en el aula.
4º	02/03/18 10-11:30h. Sala de Profesores	Cuarto curso	Se trabajó en la planificación docente del curso 2018-19, número de grupos de prácticas y de seminario. Se discutió sobre las mejoras para compaginar la asignatura de Prácticas Externas con las asignaturas optativas.
4º	06/06/18 11-12 h. Aula A8	Cuarto curso	Se trató la posibilidad de limitar a 20 el número de alumnos admitidos en algunas asignaturas optativas para no interferir en la calidad de la docencia. Se trató la posibilidad de desdoblar la asignatura optativa Docencia Interdisciplinar en la Industria Alimentaria en dos grupos para realizar las visitas a empresas de forma más satisfactoria. Se trató la realización de encuestas internas presenciales en el aula.
Conjunta	29/06/18 11-13 h. Biblioteca PNBTA ²	Análisis conjunto	Reunión Conjunta entre los implicados en la coordinación (la Vicedecana, la Delegada del Decano para el Grado y los correspondientes coordinadores de curso) y los estudiantes (delegados de cada curso, como representantes) para analizar la programación del curso 2018-19 y establecer por consenso el calendario de exámenes. Se analizaron las distintas Guías Docentes para procurar su cierre y aprobación.

¹Sólo corresponde a las reuniones presenciales con todos los coordinadores de asignaturas de cada curso. Desde febrero de 2018 se mantuvieron contacto telemático con los distintos coordinadores para intercambiar información y reuniones parciales con los responsables de la coordinación del Grado y los coordinadores de curso.

²Biblioteca del Pabellón de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria (PNBTA).

Por otra parte, durante el curso se realizan reuniones de evaluación docente (las correspondientes al curso 2018-19 se muestran en la Tabla 2.2), programadas al final de cada semestre asistiendo los profesores coordinadores de cada asignatura del correspondiente semestre, los coordinadores de los cuatro cursos, la Delegada del Decano y la Vicedecana del Grado. En estas reuniones se analizan las aportaciones de los estudiantes en las reuniones de seguimiento docente (Tabla 1.3.2) y distintos aspectos del desarrollo del periodo académico así como problemas surgidos y resultados de los exámenes. El objetivo de estas reuniones es proponer medidas de mejora, intercambiar experiencia y poner en común resultados de diversas estrategias docentes y formas de evaluación.

2.2. Acciones de mejora

El análisis de la coordinación transversal y horizontal ha sido indispensable para solventar algunos problemas detectados en el desarrollo docente del Grado desde el inicio de su implantación. En esta línea, cabe destacar la detección temprana de la necesidad de realizar

cambios no sustanciales (curso 2012-13) para atender deficiencias derivadas de asignaturas mal ubicadas en el plan de estudios, con clara repercusión en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Por otra parte, la información revertida por distintas vías al SGIC, (especialmente reuniones de coordinación, evaluación y seguimiento docente de los sucesivos cursos, las encuestas de opinión a los estudiantes y las sugerencias surgidas en las reuniones del CEMC-CYTA), han llevado a realizar, de forma progresiva, diversas adaptaciones y ajustes para mejorar la Calidad de la Docencia, y que han sido recogidas en anteriores memorias. En este contexto, los programas de las asignaturas básicas, como Física y Matemáticas, se van adaptando al nivel de conocimientos de los alumnos que se incorporan al Grado. Además, el profesor coordinador de la asignatura de Matemáticas ha tratado de solventar problemas que se presentaban en el desarrollo de los TFG, derivados de la necesidad de un mayor conocimiento de técnicas para el procesado estadístico de datos.

Tabla 2.2. REUNIONES DE EVALUACIÓN DOCENTE DEL CURSO 2018-19

Curso	Fecha	Evaluación docente	Actividades y acuerdos
1º	29/01/19 11:30-12:30 h. Aula B3	1º semestre 1º curso	Análisis del desarrollo docente (clases teóricas y prácticas). Evaluación de los resultados de los exámenes.
	30/04/19 13:30-14:30 h. Aula B3	2º semestre 1º curso	Análisis del desarrollo docente del 2º semestre. Programación de las encuestas de satisfacción en el aula
2º	29/01/19 13:30-14:30 h. Aula B4	1º semestre 2º curso	Análisis del desarrollo docente (clases teóricas y prácticas). Se trató el problema de la falta de asistencia a clase en algunas asignaturas. Se trató sobre la conveniencia de la organización de tutorías. Evaluación de los resultados de los exámenes.
	23/04/19 13:30-14:30 h. Aula B4	2º semestre 2º curso	Análisis del desarrollo docente (clases teóricas y prácticas). Programación de las Encuestas de Satisfacción en el aula.
3º	30/01/19 12:30-13:30 h. Biblioteca PNBTA	1º semestre 3º curso	Análisis del desarrollo docente (clases teóricas y prácticas). Evaluación de los resultados de los exámenes, la baja asistencia a tutorías y la conveniencia de realizar exámenes parciales.
	07/05/19 11:30-12:30 h. Biblioteca PNBTA	2º semestre 3º curso	Análisis del desarrollo docente (clases teóricas y prácticas). Se trató la evaluación docente en algunas asignaturas. Programación de las encuestas de satisfacción en el aula.
4º	10/12/19 11:30-12:30 h. Sala de Profesores	1º semestre 4º curso	Se trabajó en la planificación docente del curso 2019-20. Se discutió sobre las mejoras para compaginar mejor la asignatura de Prácticas Externas con las asignaturas optativas.
	27/03/19 13:30-14:30 h. Aula A8	2º semestre 4º curso	Análisis del desarrollo docente (clases teóricas y prácticas). Compatibilidad de la realización de las Prácticas Externas con la docencia de algunas asignaturas optativas. Programación de las encuestas de satisfacción en el aula.

PNBTA: Pabellón de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria (Facultad de Veterinaria)

Las acciones concretas de mejoras realizadas en la Coordinación del curso 2018/19 son:

✓ Con el objetivo de minimizar la existencia de solapamientos en el desarrollo de los programas de distintas asignaturas y corregir defectos en el resultado de aprendizaje, en los meses de junio y julio, y dentro de la programación del curso 2018-19, se realizaron diversas reuniones (apartado 1.3) para revisar el cumplimiento de competencias y el desarrollo de los programas teórico-prácticos de asignaturas de los módulos con mayor peso de créditos ECTS (básicas, Ciencia de los Alimentos y Tecnología de los Alimentos). El objetivo buscado es crear líneas de continuidad en el proceso de enseñanza-aprendizaje, en el que las asignaturas se complementen y permitan una enseñanza secuencial y razonada. En este afán, se ha analizado la transmisión de conocimientos desde la composición, el análisis hasta el procesado de alimentos de origen vegetal, donde se habían detectado algunos problemas. Por otra parte, se

ha revisado el desarrollo del proceso de enseñanza que conlleva el estudio de operaciones básicas, el diseño de líneas de producción, con la incorporación de sistemas de automatización y control y el procesado específico de distintos alimentos. Los profesores coordinadores de las respectivas asignaturas han llegado a acuerdos para abordar el desarrollo de los correspondientes programas teórico-prácticos.

✓ Se ha incluido en el calendario docente las fechas de celebración de las reuniones de seguimiento y evaluación docente, adelantándose la fecha correspondiente al primer semestre del cuarto curso para evitar que los estudiantes no puedan asistir por incorporarse a las actividades de Prácticas Externas.

✓ Consolidación en todos los cursos de la franja horaria de 9:00-11:00 de los lunes para centralizar la realización de pruebas de evaluación continua de distintas asignaturas de forma que no afecten al nivel de asistencia de los alumnos a las actividades docentes.

✓ Implementación y mejora de la evaluación del TFG, con un sistema de rúbrica a tres niveles: Comisión de coordinación del TFG, tutor y tribunal.

✓ Consolidación de los seminarios de búsqueda de información y gestores bibliográficos como actividades de apoyo para el desarrollo del TFG.

✓ Desarrollo e implementación de encuestas de satisfacción presenciales en el aula mediante el uso de mandos en asignaturas anuales y del segundo semestre.

✓ Gestión parcial de las Prácticas Externas mediante el programa GIPE.

Las acciones concretas de mejoras propuestas por la Coordinación del curso 2018-19 para cursos posteriores, tras el análisis de la información recopilada por el SGIC son:

- Actualización y sustitución de los medios audiovisuales de las aulas docentes.
- La realización de seminarios informativos sobre el uso del programa GIPE para la gestión de Prácticas Externas y preparación y presentación del TFG.
- La implementación en todas las asignaturas del sistema de encuestas de satisfacción de forma presencial utilizando mandos
- Incrementar los seminarios bibliográficos de apoyo a la realización del TFG.
- Analizar la posible instauración de dos grupos docentes para la asignatura Docencia interdisciplinar en la Industria Alimentaria
- Desarrollo de jornadas de orientación profesional
- Desde la visión del estudiante del último curso, egresados y profesorado, evaluar el proceso de enseñanza-aprendizaje desde la composición y el análisis de alimentos hasta el procesado de alimentos de origen animal y vegetal, así como en la línea operaciones básicas, diseño de líneas de producción y el procesado específico de distintos alimentos.

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<p>F7. Los mecanismos de coordinación docente están desarrollados y articulados. Desde la experiencia adquirida se ha creado una dinámica de trabajo consolidada.</p> <p>F8. El sistema de coordinación del Grado es eficaz y presenta estructuras que permiten la autocrítica, la detección de deficiencias y la generación de estrategias de mejora</p> <p>F9. Los alumnos disponen de las Guías Docentes, con toda la información del Grado, con anterioridad al período de matrícula, lo que les permite una programación personalizada y razonada del curso académico.</p>	<p>D3. Plan de seguimiento y reposición de infraestructuras docentes.</p> <p>D4. Necesidad de continuar trabajando en la mejora del plan de estudios y en la coordinación transversal del proceso de enseñanza aprendizaje desde distintas asignaturas.</p>

3. ANÁLISIS DEL PERSONAL ACADÉMICO

Una fortaleza del Grado en CYTA impartido en la UCM es la amplitud de Facultades (4) y Departamentos (14) que participan en su docencia, lo que supone disponer de un amplio

elenco de profesores (154) 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 diferentes, lo que ha de permitir al estudiante disponer de perspectivas diversas que han de redundar en una formación básica, ecléctica y sólida a la vez. En conjunto, el 82 % del personal docente son funcionarios o contratados laborales indefinidos (Tabla 3.1). Por categorías destaca la participación de profesores titulares de universidad (46 %), profesores contratados doctores (11 %), profesores asociados (14 %, en su mayoría a tiempo parcial), catedráticos (11 %) y profesores ayudantes doctores (4 %). El profesorado de cada asignatura puede consultarse en las Guías Docentes (<https://veterinaria.ucm.es/planificacion-docente-del-grado-en-ciencia-y-tecnolog>). La relación alumno/profesor es de 2,53. Este ratio, derivado del desarrollo pluri-facultativo del Grado, se considera muy adecuado dado el carácter multidisciplinar de la titulación. Por otra parte, el profesorado tiene un alto nivel de investigación como acreditan los 330 sexenios (Tabla 3.1), lo que supone un promedio de 2,7 sexenios, teniendo en cuenta sólo las categorías docentes que podían solicitarlos. Este carácter redundante, sin duda, en la calidad y especialización del docente.

Tabla 3.1. ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DEL PROFESORADO DEL GRADO (2018-19¹)

Categoría	Personas	% de Personas	% doctores	Sexenios
Asociado	21	13,6%	50%	0
Asociado Interino	1	0,6	0%	0
Ayudante Doctor	6	3,9%	100%	0
Catedrático de Universidad	17	11,0%	100%	81
Colaborador	1	0,6%	100%	0
Contratado Doctor	17	11,0%	100%	26
Contratado Doctor Interino	17	11,0%	100%	16
Emérito	1	0,6%	100%	6
Titular de Escuela Universitaria	2	1,3%	100%	0
Titular de Universidad	71	46,4%	100%	201
TOTAL	154	100%		330

¹ Datos procedentes de SIDI 30/11/2018

Aunque en los últimos años se han ofertado algunas plazas docentes, la requerida renovación de la plantilla de PDI no está asegurada. Por otra parte, la promoción docente hasta ahora ha sido fundamentalmente de titular a catedrático y estabilización de contratado doctor interino a contratado doctor, con escaso efecto en la renovación.

Al analizar los resultados de la evaluación docente del curso 2018-19 (Tabla 3.2) se han tenido en cuenta tanto los resultados obtenidos en el programa DOCENTIA-UCM como los del plan de evaluación Docentia en extinción. El 55,6 % (IUCM-6) del profesorado solicitó la evaluación por una u otra vía (79,3% en Docentia en Extinción); este valor se encuentra entre los obtenidos en los dos cursos académicos comprendidos en el periodo 2015-2017 (entre el 52 y el 59,4 %). Esta vuelta a la participación del profesorado por encima del 50%, frente al inquietante mínimo (sólo un 7,28 %) mostrado en el curso 2017-18, permite confirmar que la caída de la tasa IUCM-6 se debió a considerar sólo al profesorado que solicitó la evaluación DOCENTIA-UCM (sólo un 21 % de los evaluados en 2018-19), sin tener en cuenta a los docentes que lo hacían por el sistema en extinción. El mismo efecto puede observarse en la tasa de evaluación (IUCM-7 = 34%), que igualmente se ha incrementado aunque todavía está por debajo del máximo alcanzado en el curso 2015-16 (IUCM-7=46,1). No obstante, dado los problemas que la implantación del nuevo sistema está teniendo, los resultados obtenidos en el pasado curso pueden considerarse como positivos, aunque es necesario seguir trabajando para conseguir la total evaluación de la actividad docente del profesorado. Este hecho es especialmente limitante en los grados impartidos por muchos profesores, especializados en determinados

temas, con carga docente repartidas en distintas titulaciones, como ocurre en el caso del Grado en CYTA. Como es habitual en el Grado, todos los profesores evaluados obtuvieron, en ambos programas, una valoración positiva, con 10 % de excelentes, 73 % de muy positivos y 17% de positivos.

Tabla 3.2. EVALUACIÓN DOCENTE DEL PROFESORADO DEL GRADO (DOCENTIA 2018-19)

	1º curso de seguimiento o curso auto-informe acreditación 2015-16	2º curso de seguimiento o 1º curso acreditación 2016-17	3º curso de seguimiento o 2º curso acreditación 2017-18	4º curso de seguimiento o 3º curso de acreditación 2018-19
IUCM-6 Tasa de participación en el Programa de Evaluación Docente	51,96	59,42	7,28	55,6
IUCM-7 Tasa de evaluaciones en el Programa de Evaluación Docente	46,08	14,49	2,65	34
IUCM-8 Tasa de evaluaciones positivas del profesorado	100	100	100	100

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<p>F10. El profesorado es suficiente, debidamente formado y especializado.</p> <p>F11. Según las encuestas de evaluación del profesorado, la calidad del mismo es muy alta, con un 100% de evaluaciones positivas.</p> <p>F12. El plan de estabilización de profesorado retomado por el Rectorado permite reducirla tasa envejecimiento de la plantilla.</p>	<p>D5. El número de profesorado en formación es bajo para garantizar la adecuada reposición ante el paulatino envejecimiento de la plantilla.</p> <p>D6. Existen problemas para la adaptación del programa de evaluación DOCENTIA-UCM al modelo de docencia compartida que predomina en el Grado de CYTA.</p>

4. ANÁLISIS DEL FUNCIONAMIENTO DE QUEJAS Y SUGERENCIAS

Los mecanismos de tramitación y análisis de quejas y sugerencias son variados e incluyen varios sistemas de recogida de información, análisis de datos (por el SGIC y el equipo decanal) y de toma de decisiones para la resolución de necesidades y problemas. En los sistemas de recepción de información se incluyen: (i) el **Buzón de Quejas y Sugerencias (BQS)**, (ii) la comunicación directa de los representantes de **distintos colectivos en SGIC** (CCEMC-CYTA, CC-FV, CT-CYTA), (iii) la comunicación directa de profesores y alumnos en las **Reuniones de Seguimiento, Evaluación y Coordinación docente**, (iv) la comunicación en **tutorías** solicitadas al coordinador del Grado, coordinadores de curso y profesores del Grado, (v) los comentarios libres aportados en las **Encuestas de Satisfacción** de los distintos colectivos universitarios (estudiantes, profesores, PAS, agentes externos) y (vi) consultas realizadas directamente a la Delegación de alumnos y delegados del curso. Todo el sistema constituye en su conjunto una **caja de recepción de datos** cuyo análisis se realiza fundamentalmente por el SGIC. En la Tabla 4.1 se resume la información más relevante recibida por las distintas vías en el curso 2018-19 y algunas de las acciones emprendidas.

Respecto al **BQS**, la gestión está limitada a sus responsables (Delegada del Decano para Calidad y el Delegado del Decano para apoyo a la Docencia). La información recibida se clasifica según su naturaleza (infraestructuras o aspectos ambientales, profesorado, aspectos docentes y

otros) y se transmite a los responsables (Gerencia, Vicedecanatos de Ordenación Académica y Posgrado, de Coordinación o de Estudiantes) que puedan atender a su resolución. El tiempo de respuesta medio oscila entre 2-4 días. Con el fin de potenciar el uso del BQS se habilitaron espacios específicos para temáticas de profesión/estudios (<https://veterinaria.ucm.es/infovet>) y de incidencias de mantenimiento (<https://veterinaria.ucm.es/incidencias-mantenimiento>). En el curso 2018-19 en el BQS de la Facultad de Veterinaria se registraron un total de 606 entradas, la mayoría de ellas (501) relacionadas con mantenimiento; 97 de solicitud de información y 14 relativas a quejas y sugerencias de distinta índole. Sólo una de estas entradas estuvo relacionada con la docencia del Grado de CYTA (Tabla 4.1). Todas las entradas fueron atendidas y contestadas en tiempo y forma.

En relación con la **comunicación** dentro del **SGIC**, cabe destacar que en todas sus estructuras (CCEMC-CYTA, CC-FV y CT-CYTA), como se indica en el punto 1.1. de esta memoria, existen representantes de los distintos sectores universitarios (alumnos, profesores, PAS), y por tanto, las correspondientes reuniones se convierten en un excelente escenario para recoger sus sugerencias y quejas (Tabla 4.1). La información obtenida a este nivel suelen ceñirse a los temas tratados en las distintas reuniones y puede ser directamente tratada y procesada para su inclusión en la toma de decisiones y establecimiento de planes de mejoras.

Tabla 4.1. ANALISIS DE LOS COMENTARIOS, QUEJAS Y SUGERENCIAS (QS) REPORTADAS POR DISTINTAS VÍAS EN EL CURSO 2018-19

En Reuniones de Seguimiento Docente	Cursos			
	1º	2º	3º	4º
Colectivo: Estudiante. QS: Conveniencia de que el material docente esté a disposición del alumno antes de clase/prácticas. Acción emprendida: tratado con profesores	X	X	X	X
Colectivo: Estudiante. QS: Fallos en la coordinación en las clases teóricas y prácticas de algunas asignaturas. Acción emprendida: considerado en la programación del próximo curso		X	X	
Colectivo: Estudiante y profesor. QS: Mayor implicación de los profesores en mantener la disciplina en algunos grupos que dificulta en seguimiento normal de las clases. Acción emprendida: se informa del Reglamento del Estudiante	X			
Colectivo: Estudiante. QS: Problemas en la coordinación y asistencia de un profesor a clase. Acción emprendida: se trata con el coordinador de la asignatura para que tome las correspondientes medidas en la programación del próximo curso		X	X	
Colectivo: Estudiante. QS: Retraso en publicar las convocatorias de exámenes en algunas asignaturas. Acción emprendida: se trata con los coordinadores de las asignaturas			X	
Sugerencias sobre la organización docente de algunas las asignaturas	X	X		
Colectivo: Estudiante y profesor. QS: Coordinación de temarios para asegurar la continuidad de los programas en asignaturas relacionadas de cursos consecutivos. Acción emprendida: se trata con los coordinadores de las asignaturas en las reuniones de coordinación y del CEMC-CYTA		X		
Seguimiento de la normativa de las convocatorias de examen			X	
Colectivo: Estudiante. QS: Solicitud de ampliación de exámenes parciales en todas las asignaturas. Acción emprendida: se trata con los coordinadores de las asignaturas en las reuniones de coordinación.			X	
Colectivo: Coordinadores. QS: Organización y coordinación de las revisiones de examen para que no interfiera con la actividad docente y facilite la asistencia a la revisión a todos los alumnos que así lo soliciten. Acción emprendida: se trata en las reuniones de coordinación.	X	X		
Colectivo: profesores. QS: Distribución irregular del número de alumnos de los grupos de prácticas. Acción emprendida: se subsanará en la programación de próximos cursos al regularse el periodo de matrícula.	X	X		
Colectivo: estudiante. QS: Falta de claridad en los criterios de evaluación de los trabajos propuestos en algunas asignaturas. Acción emprendida: se trata con el coordinador de las asignaturas para corrección en próximos cursos			X	
Colectivo: Profesor y estudiante. QS: Mejor coordinación entre las Prácticas Externas y las asignaturas optativas que se imparten en el segundo semestre del curso. Acción emprendida: se tratara con los tutores de empresa				X
Agradecimiento y satisfacción por la organización de actividades adicionales, como seminarios informativos, visitas, etc.		X		X
Satisfacción con el nuevo sistema de encuestas antes del período de exámenes.			x	x

Colectivo: Profesor. QS: Incidencias en el aula de informática. Acción emprendida: problema puntual, no previsible		X		
Colectivo: Profesor, estudiante. QS: Solicitud de servicio de reprografía en el centro. Acción emprendida: se eleva solicitud a gerencia.			X	
Buzón de Quejas y Sugerencias				
Nº de incidencias relacionadas con la docencia del Grado: 1. Colectivo que utiliza: estudiante				
QS: cambio de fecha/horario de realización de una práctica de una asignatura optativa y no realización de una actividad programada. Acciones emprendidas: Se trató con los profesores coordinadores para conocer las causas y circunstancias de la incidencia. Se acordó no realizar modificaciones del calendario de prácticas en futuros cursos y si fueran necesarios explicar a los estudiantes con claridad los motivos. Se realizó la actividad programada. Se informó al estudiante del procedimiento.				
Comunicación de distintos colectivos en las reuniones del SGIC, y en otras reuniones				
Medio: Reuniones de evaluación docente. Reuniones del CEMC-CYTA.				
Colectivo: Profesor				
QS: El comportamiento de los estudiantes en las aulas, especialmente por la falta de silencio durante las clases y seminarios.				
Acciones emprendidas: Abordar en diálogo abierto con los estudiantes en las reuniones de seguimiento docente para que fueran conscientes del perjuicio ocasionado.				
QS: La posible utilización de medios electrónicos en los exámenes. Acciones emprendidas: incrementar la vigilancia durante los exámenes. Siempre que sea posible realizar exámenes que dificulten la transmisión directa de respuestas. Uso de dispositivos de captación.				
Colectivo: PAS				
QS: Disponer de la información actualizada acerca de los cambios realizados en la planificación docente durante el curso.				
Acciones emprendidas: Intensificar la información para optimizar el uso de espacios. Se centraliza en los coordinadores de curso la gestión de reserva de espacios.				
En encuestas				
Medio: encuestas de satisfacción con las asignaturas realizadas por el centro				
Colectivo: Estudiante				
QS: falta de asistencia de los estudiantes a tutorías. Acciones emprendidas: en las reuniones de seguimiento docente se aconseja a los estudiantes de las ventajas de esta herramienta. Se facilita horarios y lugares de encuentro con los profesores que no son del centro sede.				
Colectivo: Estudiante				
QS: existencia de solapamiento en los programas de distintas asignaturas. Acciones emprendidas: promover reuniones de coordinación y revisión de los contenidos de los programas docentes entre asignaturas de distintas materias.				
QS: desarrollo no completo del temario. Acciones emprendidas: se consulta a profesores y representantes de alumnos para contrastar la información.				

Las reuniones de seguimiento docente, de evaluación y de coordinación permiten la recogida directa de sugerencias y quejas relacionadas con todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, desde las técnicas docentes hasta los resultados de evaluación, tanto por estudiantes (en las reuniones de seguimiento) como por el PDI (en los tres casos). Cabe destacar las aportaciones de las **reuniones de seguimiento docente** (Tabla 1.3.1), donde los alumnos están muy motivados a participar y exponer sus quejas y sugerencias a los coordinadores y profesores presentes, estableciéndose un dialogo abierto que es moderado por el Coordinador del Curso correspondiente y la Vicedecana del Grado. La dinámica establecida es hacer al estudiante copartcipe de la mejora del grado, teniendo en cuenta las deficiencias detectadas y sus sugerencias o aportaciones (Tabla 4.1). Su opinión importa y es analizada la viabilidad de cada propuesta e incorporada, si se considera conveniente, en la programación o desarrollo del grado. Son múltiples las acciones de mejora que se han ido incorporando por esta vía, curso tras curso, (como la continuidad en las horas de clase, distribución de las prácticas, etc.). Estas reuniones se integran en el horario de clases teóricas para facilitar la asistencia de estudiantes y profesores.

La **información** recopilada en **tutorías** solicitadas por los estudiantes a los coordinadores (del Grado, del curso o de asignatura) se analiza y dependiendo de la naturaleza del problema expuesto, se evaluará su comunicación a distintas dependencias. Las sugerencias y quejas recogidas a este nivel suelen ser de naturaleza personal, por problemas de relación entre alumnos o de alumno-profesor. Son poco frecuentes. Las acciones emprendidas se llevan a cabo con la máxima discreción, siempre procurando el asesoramiento, el entendimiento entre

las partes y adoptando los cambios y mejoras oportunas. La recopilación de datos de las **encuestas de satisfacción** (Apartado 5.2) se realiza por la Vicedecana y la Delegada del Decano para el Grado y se analiza en el CEMC-CYTA. Las quejas y sugerencias encontradas por esta vía se refieren generalmente al desarrollo docente del grado y de las instalaciones (Tabla 4.1).

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<p>F13. El sistema de quejas y sugerencias está implantado para el Grado. Se dispone de diversas vías para cursar demandas, aportar información o realizar sugerencias así como para que los responsables del Grado puedan establecer y gestionar medidas de respuesta y de mejora.</p> <p>F14. La habilitación de buzones específicos para solicitar información e informar de incidencias de mantenimiento ha permitido direccionar y agilizar las acciones, potenciando el uso correcto del buzón de quejas y sugerencias.</p> <p>F15. Las reuniones de seguimiento docente son una de las herramientas más potentes del Sistema de Garantía Interno de Calidad (SGIC). Además integran al estudiante en la cultura de la calidad y le hace partícipe de las estrategias de mejora del Grado</p>	<p>D7. La participación de los estudiantes en las distintas vías de comunicación abiertas es todavía limitada. El buzón de quejas y sugerencias sigue sin estar bien acogido por los estudiantes del Grado que prefieren otras formas de comunicación.</p>

5. INDICADORES DE RESULTADO

5.1 Indicadores académicos y análisis de los mismos

5.1.1 Análisis de indicadores de resultados

Como puede apreciarse en la Tabla 5.1.1, la oferta de plazas de nuevos ingreso (**ICM-1**), al igual que en los últimos tres cursos, se ha mantenido en 85, acoplándose a la disposición de medios para la impartición adecuada del Grado. El número de matrículas de nuevo ingreso (**ICM-2**), en el curso 2018-19, fue de 100 estudiantes (67% mujeres) con una nota media de 7,44. De esta forma, el porcentaje de cobertura (**ICM-3**), superó ligeramente el 100% (117,65 %). Como en años anteriores, en el curso pasado la mayoría de los alumnos (87 %) accedieron al grado desde la prueba de acceso (PAU) mientras que los restantes lo hicieron desde ciclos formativos. En cuanto a la elección del Grado como primera opción (**IUCM-2**), en el curso 2018-19, se hizo en un 62,35 % de las solicitudes, por debajo de años anteriores donde se superó el 85 % (Tabla 5.1.1). Cabe indicar que este último porcentaje coincide con el valor (alrededor del 60 %) obtenido en las encuestas internas realizadas en el centro en el primer curso del Grado, y siempre se ha atribuido al carácter específico del Grado y al ser una nueva titulación aún poco conocida. Ambas circunstancias contribuirían a que se ubique detrás de primeras opciones (como Medicina, Farmacia y Veterinaria), que presentan una nota de acceso superior. No obstante, desde el inicio de la implantación del Grado se está trabajando para incrementar su difusión (AULA, Semana de la Ciencia, Jornadas de Orientación preuniversitaria, etc.). Fruto de esta labor sea quizás la elevada tasa de demanda del Grado en segunda y sucesivas opciones (**IUCM-3**), alcanzando el 785,8%. Este marco, se traduce en una reducida tasa de adecuación del Grado (**IUCM-4**), con un valor del 37 % en el curso 2018-19, (aproximadamente 4 de cada 10 estudiantes de nuevo ingreso solicitaron el Grado en primera opción).

La tasa de rendimiento (**ICM-4**) en el curso pasado fue del 73,36%, situándose en el mismo rango que los años anteriores y se corresponde con los promedios dados para las titulaciones de grado en las universidades públicas (alrededor del 72,1%). En la misma línea, la tasa de éxito (**IUCM-1**), como relación de créditos superados respecto a los presentados de examen, también es elevada manteniendo niveles de cursos anteriores (80,95%).

La tasa de evaluación del título (**IUCM-16**) se mantiene alrededor del 90 % (90,62 %). Estos valores indicarían que los estudiantes del Grado progresan y evolucionan adecuadamente y se

presentan preparados a los exámenes. Además, parece que racionalizan la matrícula conforme a sus posibilidades de estudio y aprendizaje. Esta tendencia también se refleja en la tasa de eficiencia (ICM-7 = 82,02), que supera el 75% establecido en el documento de Verificación.

Tabla 5.1.1. INDICADORES DE RESULTADOS DEL GRADO

*ICM- Indicadores de la Comunidad de Madrid *IUCM- Indicadores de la Universidad Complutense de Madrid	1º curso de seguimiento o curso auto-informe acreditación Curso 2015-16	2º curso de seguimiento o 1º curso acreditación Curso 2016-17	3º curso de seguimiento o 2º curso acreditación Curso 2017-18	4º curso de seguimiento o 3º curso de acreditación Curso 2018-19
ICM-1 Plazas de nuevo ingreso ofertadas	85	85	85	85
ICM-2 Matrícula de nuevo ingreso	88	94	87	100
ICM-3 Porcentaje de cobertura	103,53	110,58	101,18	117,65
ICM-4 Tasa de rendimiento del título	76,56	73,33	76,96	73,36
ICM-5 Tasa de abandono del título	32,53	27,77	27,27	25,0
ICM-7 Tasa de eficiencia de los egresados	95,98	86,96	84,08	82,02
ICM-8 Tasa de graduación	28,57	40,48	41,56	79,0
IUCM-1 Tasa de éxito	81,45	80,39	83,26	80,95
IUCM-2 Tasa de demanda del grado en primera opción	97,65	85,88	89,41	62,35
IUCM-3 Tasa de demanda del grado en segunda y sucesivas opciones	1020,0	940,0	817,66	785,8
ICUM-4 Tasa de adecuación del grado	38,64	39,36	25,93	37
IUCM-5 Tasa de demanda del máster	-	-	-	-
IUCM-16 Tasa de evaluación del título	94,61	91,22	92,43	90,62

La tasa de abandono (ICM 5.1/6.1), presenta una leve reducción en los últimos tres años, presentando en el curso 2018-19 valores del 25 %, frente el 32,5 % mostrado en el curso 2015-16, lo que podría interpretarse como una creciente motivación de los estudiantes para continuar con la titulación. En esta línea se desarrolló un **Plan de Acción Tutorial** (<https://www.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-acceso-informacion>), con el objetivo de facilitar la integración de los estudiantes de primera matrícula en el Centro, reducir la tasa de abandono e incrementar la tasa de eficacia y de éxito del Grado.

Las tasa de graduación (**ICM-8**) se ha incrementado progresivamente en los últimos tres cursos, desde el inicial 28,57 % al 79 % alcanzado en el pasado curso académico, superando el 50% previsto en el MV-CYTA. En conjunto, la evolución de los indicadores anteriores denotaría la estabilización de la titulación, en gran medida atribuible al avance de los sistemas de evaluación y mejora implementados y al alto nivel de compromiso y esfuerzo de todos los colectivos para adaptarse a las necesidades del Grado desde su implantación.

5.1.2 Análisis cualitativo de los Resultados Académicos

De forma paralela a los indicadores de resultados, los datos académicos muestran una estabilización en todas las asignaturas (Tabla 5.1.2), no observándose variaciones significativas desde el curso 2015-16 hasta el pasado año académico 2018-19. El porcentaje de aprobados totales se sitúa alrededor del 77 %, con una suma entorno al 30% de calificaciones superiores al aprobado (Notable + Sobresaliente + Matrícula de Honor). Los estudiantes que en cada curso superan la media y el rendimiento del conjunto del grupo se ha estabilizado con una distribución media de un 20-30%. En el Anexo 5.1.2. se muestra un análisis comparativo entre asignaturas y curso. Estos datos toman un especial valor si se tiene en cuenta que el curso 2018/19 fue el primero en el que se realizó la segunda convocatoria de exámenes íntegramente en el mes de julio. El análisis comparativo de los resultados académicos indica que, hasta el momento, la modificación del calendario académico no ha tenido una repercusión substancial en el rendimiento de los estudiantes, y en algunos casos parece mejorarse. No obstante, es necesario un estudio evolutivo más prolongado.

Respecto a los resultados académicos desglosados por curso, podemos decir que el porcentaje de alumnos presentados a los exámenes se mantiene muy elevado en todas las asignaturas de todos los cursos, situándose en una media del 96 % (Tabla 5.1.2). Asimismo, la comparativa del número de aprobados por curso, tanto respecto al total de matriculados como respecto al total de presentados, se ha igualado en todos los cursos y está próxima al 75% para segundo y tercero y sube hasta el 92% en cuarto curso. Este hecho es debido a la buena respuesta que se obtiene en las asignaturas optativas, Prácticas Externas (PE) y Trabajo Fin de Grado (TFG). La estabilización del alto número de aprobados en los cursos que tienen una mayor dificultad, como segundo y tercero, demuestra que las medidas de mejora dispuestas en algunas asignaturas se han consolidado y han ayudado a alcanzar el éxito de los alumnos. En cambio, en el primer curso, el porcentaje de aprobados totales y aprobados frente a presentados ha descendido desde valores del 78 y 85%, respectivamente, en el curso 2017-18, hasta el 68 y 70,5%, en el curso 2018-19. Estos datos podrían estar relacionados con una menor nota media de entrada en el Grado en el último curso (desde valores ligeramente superiores a 8 en el curso anterior hasta 7,44) y a un mayor número de alumnos matriculados de nuevo ingreso (ICM-2, por primera vez superior a 90, Tabla 5.1.1). No obstante, en el conjunto de los datos por curso, la tasa de éxito se mantuvo en un 89% en el curso 2018-19. Además, en todos los años académicos se observa un incremento gradual del porcentaje de aprobados desde el primero hasta el cuarto curso, aumentando también la nota media en el conjunto de las asignaturas. Este hecho indicaría un mayor compromiso de los estudiantes en el proceso de aprendizaje a medida que avanza en el Grado (Anexo 5.1.2).

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<p>F16. Los indicadores de resultados reflejan que un alto porcentaje de los estudiantes racionalizan la matriculación, se presentan a los exámenes y logran aprobar los créditos matriculados.</p> <p>F17. La tasa de eficiencia, y por primera vez la de egresados, superan lo esperado en el Documento de Verificación del Título.</p> <p>F18. Las calificaciones académicas se han incrementado en todos los cursos del Grado en los últimos años.</p>	<p>D8. Titulación relativamente nueva todavía no bien conocida. Es necesario continuar trabajando en su difusión para incrementar la demanda del título en primera opción.</p>

Memoria anual de seguimiento del GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
FACULTAD DE VETERINARIA

Tabla 5.1.2. ASIGNATURAS DEL GRADO Y RESULTADOS ACADÉMICOS DEL CURSO 2018-19 (ICMRA-2)

Asignatura	Carácter	Matriculados	1ª matrícula	2ª Matrícula y sucesivas	Apr. / Mat. (%)	Apr. / Pres. (%)	N.P. / Pres. (%)	Apr. 1ª Mat. / Mat. 1ª Mat (%)	NP	SS	AP	NT	SB	MH
AGUAS MINEROMEDICINALES	OPTATIVA	12	12	0	100,00	100,00	0,00	100,00	0	0	5	5	1	1
ALIMENTACIÓN Y CULTURA	OBLIGATORIA	86	73	13	72,09	82,67	12,79	76,71	11	13	53	9	0	0
BIOLOGÍA	TRONCAL / BASICA	110	101	9	70,00	78,57	10,91	69,31	12	21	59	18	0	0
BIOQUÍMICA	TRONCAL / BASICA	115	99	16	72,17	73,45	1,74	77,78	2	30	59	21	1	2
CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS	OBLIGATORIA	91	70	21	75,82	82,14	7,69	80,00	7	15	51	14	2	2
CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS	OBLIGATORIA	90	80	10	80,00	88,89	10,00	86,25	9	9	36	33	1	2
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	OBLIGATORIA	88	76	12	73,86	84,42	12,50	81,58	11	12	36	27	0	2
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	OBLIGATORIA	93	75	18	74,19	78,41	5,38	78,67	5	19	56	12	0	1
DIETÉTICA APLICADA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	OPTATIVA	21	21	0	100,00	100,00	0,00	100,00	0	0	17	4	0	0
DOCENCIA INTERDISCIPLINAR EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	OPTATIVA	16	16	0	100,00	100,00	0,00	100,00	0	0	2	8	6	0
ECONOMÍA, GESTIÓN Y MERCADOTECNIA EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	OBLIGATORIA	81	73	8	87,65	94,67	7,41	94,52	6	4	46	20	1	4
ENVASADO DE ALIMENTOS	OBLIGATORIA	70	66	4	91,43	98,46	7,14	92,42	5	1	7	47	7	3
EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	OBLIGATORIA	79	73	6	87,34	93,24	6,33	91,78	5	5	52	14	1	2
FÍSICA	TRONCAL / BASICA	100	96	4	80,00	87,91	9,00	81,25	9	11	47	28	3	2
FISIOLOGÍA	TRONCAL / BASICA	112	98	14	51,79	67,44	23,21	55,10	26	28	46	7	0	5
FUNDAMENTOS DE BROMATOLOGÍA	OBLIGATORIA	106	100	6	79,25	82,35	3,77	80,00	4	18	55	27	1	1
FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA	TRONCAL / BASICA	126	74	52	46,03	54,72	15,87	37,84	20	48	57	1	0	0
FUNDAMENTOS DE QUÍMICA Y ANÁLISIS QUÍMICO	TRONCAL / BASICA	122	97	25	59,02	62,61	5,74	58,76	7	43	54	17	1	0
FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA	TRONCAL / BASICA	114	83	31	63,16	70,59	10,53	66,27	12	30	55	16	0	1
GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	OBLIGATORIA	63	61	2	93,65	96,72	3,17	93,44	2	2	34	20	3	2
HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	OBLIGATORIA	121	67	54	58,68	87,65	33,06	58,21	40	10	36	25	6	4
INGENIERÍA ALIMENTARIA	OBLIGATORIA	93	71	22	66,67	66,67	0,00	63,38	0	31	56	6	0	0
MATEMÁTICAS	TRONCAL / BASICA	103	99	4	81,55	89,36	8,74	84,85	9	10	52	26	5	1
MICROBIOLOGÍA	TRONCAL / BASICA	117	97	20	51,28	63,83	19,66	49,48	23	34	51	9	0	0
MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLOGÍA	OBLIGATORIA	95	74	21	75,79	86,75	12,63	79,73	12	11	57	12	1	2

Memoria anual de seguimiento del GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
FACULTAD DE VETERINARIA

NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN SANITARIA	OBLIGATORIA	64	61	3	89,06	90,48	1,56	88,52	1	6	21	30	4	2
NUEVOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DIETÉTICOS	OPTATIVA	34	32	2	88,24	88,24	0,00	87,50	0	4	6	22	1	1
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	OBLIGATORIA	90	66	24	84,44	88,37	4,44	84,85	4	10	58	13	3	2
PRÁCTICAS EXTERNAS	PRACTICAS EXTERNAS	48	48	0	100,00	100,00	0,00	100,00	0	0	2	20	25	1
PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS	OBLIGATORIA	93	66	27	69,89	80,25	12,90	77,27	12	16	49	9	4	3
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	OBLIGATORIA	117	101	16	64,10	68,81	6,84	63,37	8	34	69	6	0	0
PROYECTOS	OBLIGATORIA	66	66	0	96,97	98,46	1,52	96,97	1	1	31	29	3	1
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	OBLIGATORIA	96	78	18	70,83	80,00	11,46	76,92	11	17	59	7	0	2
RESTAURACIÓN COLECTIVA	OPTATIVA	21	21	0	100,00	100,00	0,00	100,00	0	0	8	13	0	0
TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN ANIMAL	OPTATIVA	27	27	0	85,19	85,19	0,00	85,19	0	4	16	5	1	1
TECNOLOGÍA AMBIENTAL	OPTATIVA	13	13	0	76,92	90,91	15,38	76,92	2	1	2	6	1	1
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	OBLIGATORIA	65	50	15	78,46	83,61	6,15	78,00	4	10	39	11	0	1
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	OBLIGATORIA	93	64	29	69,89	73,86	5,38	67,19	5	23	49	15	1	0
TECNOLOGÍA ENOLÓGICA Y DE OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS	OPTATIVA	22	22	0	90,91	95,24	4,55	90,91	1	1	11	9	0	0
TRABAJO FIN DE GRADO	PROYECTO FIN DE CARRERA	63	46	17	88,89	100,00	11,11	91,30	7	0	4	20	29	3

Apr. Mat.: Aprobados/matriculados. Apr./Pres: Aprobados/presentados. N.P.: No presentados. Apr.1ªMat./Mat. 1ªMat: Aprobados de primera matrícula/Matriculados por primera vez

5.2 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).

a) Encuestas externas de satisfacción. La UCM realiza **Encuestas de Satisfacción** (Anexo 5.2.1) *online* a los distintos colectivos universitarios (estudiantes, PDI y PAS), a través de la Oficina de Calidad de la UCM. Para incentivar la participación, el centro informa a todos los colectivos implicados del periodo de realización y se disponen recordatorios en las pantallas informativas y en las aulas. A continuación se analizan los datos más destacados de cada una de ellas.

a.1. Encuestas de Satisfacción de los Estudiantes. Se han llevado a cabo 110 encuestas a estudiantes del Grado (79 % mujeres), que representa el 27,03% de participación, por encima que cursos anteriores (18-19%). La gran mayoría de estos estudiantes son residentes en Madrid (84,85%) y un 29,09% compagina trabajo y estudios (27,27% de forma eventual), lo que supone un porcentaje de alumnos dedicado sólo a los estudios de Grado claramente inferior al de cursos pasados (93% en 2017-18 en *versus* 66,36% en 2018-19).

Respecto a la titulación y a la UCM, el nivel medio de satisfacción global con la titulación (IUCM-13) y con la UCM de los estudiantes de CYTA fue 7,0 en ambos casos, en el mismo rango que cursos anteriores (Tabla 5.2.1.). La máxima calificación de la satisfacción global fue otorgada por los alumnos que realizan prácticas (7,6 para el Grado y 7,8 para la UCM). Sin embargo, baja ligeramente cuando los alumnos que evalúan trabajan de forma eventual (6,6 para el Grado y 6,9 para la UCM). Esta menor valoración probablemente se debe a la dificultad para compatibilizar el horario de trabajo con la planificación docente de teoría (en horario de mañana) y prácticas (mayoritariamente en la tarde) del Grado en CYTA. Igualmente fue inferior la valoración otorgada al Grado cuando los alumnos están inscritos en la OPE (6,3), probablemente porque las expectativas de plazas de empleo y prácticas superan la capacidad de oferta de la OPE para atender un creciente número de solicitudes. Los alumnos del Grado en CYTA expresaron un alto grado de fidelidad a la titulación (6,96) y a la universidad (7,3), consecuente con el orgullo de sentirse Complutense (8,0) y en la misma línea, recomendarían la misma titulación (7,4) y universidad (7,4). Estas valoraciones son especialmente importantes para el Grado de CYTA por tratarse de una nueva titulación, poco conocida todavía.

Tabla 5.2.1. RESULTADOS OBTENIDOS EN ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN

	Curso 2015-16 1º curso de seguimiento o curso auto-informe acreditación	Curso 2016-17 2º curso de seguimiento o 1º curso acreditación	Curso 2017-18 3º curso de seguimiento o 2º curso acreditación	Curso 2018-19 4º curso de seguimiento o 3º curso de acreditación
IUCM-13 Satisfacción de alumnos con el título	7,3	6.96	7,0	7,0
IUCM-14 Satisfacción del profesorado con el título	7,4	7.96	8,0	7,8
IUCM-15 Satisfacción del PAS del Centro	7,4	7.52	8,4	7,6

En relación con el desarrollo académico de la titulación, los niveles de satisfacción se colocan, como en cursos anteriores, por encima de 6,5 [claridad de los objetivos propuestos (7,36), adecuación del plan de estudios (6,59), número de estudiantes por aula (6,83), integración de teoría y prácticas (8,01), etc.]. Así mismo, la organización docente y no solapamiento entre

asignaturas (6,47) y contenido práctico (6,53) están bien valorados. Los alumnos de CYTA también estiman que el Grado les permite alcanzar las competencias necesarias para su inserción en el mundo laboral (6,7) e investigador (6,36) y que la formación recibida está relacionada con competencias que deben adquirir (7,5). En comparación con los datos obtenidos del curso anterior, las encuestas del curso 2018-19 recogen un mayor grado de satisfacción con las prácticas, sobre todo respecto a su valor formativo (8,24 *versus* 6,88), y la gestión realizada por la facultad (7,5 *versus* 6,33). Valorando igualmente de manera muy positiva la atención recibida por el tutor de la empresa (8,05) y la utilidad de las prácticas para encontrar empleo (7,37). El alto grado de satisfacción global alcanzado con las prácticas externas (8,14) está refrendado por los datos obtenidos en las encuestas realizadas por la Comisión de Coordinación de las Prácticas Externas (C-PE), tanto a los alumnos (8,6 valoración media) como a los tutores externos de las entidades (9,5) (Apartado 5.5). Este resultado es indicativo del esfuerzo continuado realizado por parte de la C-PE para atender a todas las solicitudes y mejorar y ampliar las relaciones con distintas empresas y centros de investigación. Respecto a los programas de movilidad, aunque el porcentaje de participación todavía es bajo y sólo 8 alumnos de los encuestados han participado en estos programas, alcanza niveles de valoración muy altos que superan los obtenidos en el curso anterior, tanto en la satisfacción con la formación (9,38 *versus* 8,8) como con el programa (9,25 *versus* 8,67).

a.2 Encuestas de Satisfacción de los Profesores (PDI). Se llevaron a cabo 41 encuestas a docentes del Grado (65,85% mujeres), con un incremento substancial respecto al número de participante (28) del curso anterior (Anexo 5.2.1). Cuantitativamente destaca la participación de Profesor Titular (41,46% del total), seguida de Profesores Contratados (31,7 %).

Respecto a la titulación, la satisfacción global (**IUCM-14**) alcanzó una valoración media de 7,8, similar a la de cursos anteriores (Tabla 5.2.1) y ligeramente por encima de la media con la UCM (7,4). Por grupos de edad, la máxima valoración media se presentó en el colectivo entre los 35 a 45 años (8,6 frente a 7,6 de la media UCM). Todas las categorías docentes presentaron un grado de satisfacción similar (7,4–8,3) y dentro de la media de la UCM (7-8), destacando una mayor valoración en los profesores Ayudantes Doctor (8,3) y Asociados (9,3), que sin duda valoran la oportunidad de intervenir en la labor docente. Todos los encuestados imparten más de una asignatura en la titulación y la mayoría participa en varias titulaciones (el 90,24%). Cabe destacar un mayor grado de satisfacción cuando la participación engloba varias asignaturas en distintas titulaciones.

Respecto al desarrollo académico de la titulación, los docentes, en general, muestran un alto grado de satisfacción en la mayoría de los aspectos relativos a la organización docente y relevancia de la titulación. Destacan las valoraciones en cuanto a la distribución de créditos (7,8), claridad de los objetivos (8,8), cumplimiento de programa (8,62), entrega de las calificaciones (8,46), coordinación de la titulación (8,79), nivel de dificultad (7,52), tamaño de los grupos (6,85) y orientación internacional (6,41). También se obtienen valoraciones muy positivas en la Gestión de la titulación, siendo de destacar la gestión de los procesos administrativos (8,5) y comunes (7,48), la organización de horarios docentes (8,08) y la información sobre el título (8,36). Entre otros aspectos evaluados, cabe mencionar la atención prestada por el PAS (6,95), y el apoyo técnico y logístico (7,25). La notable valoración de estos aspectos demuestra el trabajo realizado desde la gestión y coordinación del Grado y el compromiso e implicación de todos los docentes para implementar las mejoras llevadas a cabo desde la implantación de la titulación.

En el apartado de **satisfacción con los recursos de la titulación,** también se observa un alto grado de satisfacción con los fondos bibliográficos (8,88), el funcionamiento del campus virtual (8,26) y los espacios para la docencia teórica (7,15) y práctica (6,97).

En referencia al grado de satisfacción con los alumnos, al igual que en cursos anteriores, las valoraciones siguen siendo bajas para el aprovechamiento de las tutorías (4,13), la implicación de los alumnos (5,77), nivel de trabajo autónomo (5,63) e implicación con la evaluación

continua (5,74). No obstante, el valor de satisfacción de la actividad docente sigue siendo muy alto (8,12), lo que refleja que consideran que existe un cierto nivel de compromiso en los alumnos (6,63) que permiten alcanzar los resultados esperados (6,58).

En conjunto, el grupo mayoritario del PDI implicado en la docencia del Grado está comprometido con la titulación (68,29%), y se sitúa muy por encima del grupo neutro (26,83%), en comparación con los valores obtenidos en el curso 2017-18, en el que se observó una distribución del 50% entre ambos grupos comprometido y neutro. Se puede concluir que el PDI muestra un grado de satisfacción alto respecto a la UCM (vinculación 8,67). Es vocacional y declara que volvería a trabajar como docente (9,18), si tuviera opción elegiría de nuevo la titulación (8,5), en la UCM (8,67) y por consiguiente recomendarían la titulación (7,77) en esta universidad (8,83).

a.3 Encuestas de Satisfacción del Personal de Administración y Servicios (PAS). La encuesta de satisfacción fue contestada por 9 PAS (62,5% laboral y 37,5% funcionario), un número inferior al año pasado, de los cuales el 55,56% eran mujeres. La nota media de la satisfacción con el trabajo que desarrollan (**IUCM-15**) fue de 7,6, superior a la obtenida en el total de la UCM (7,2) y similar a la obtenida en cursos anteriores (Tabla 5.2.1). La franja más exigente fue la de 35 a 54 años (4,5) frente de los más jóvenes (25 a 34 años) que ha otorgado la nota más alta (9,0). La mayoría volvería a ser PAS en la UCM (7,9). Las valoraciones fueron más bajas en relación con los recursos materiales y tecnológicos a su disposición (5,67), el espacio de trabajo (5,44), la prevención de riesgos laborales (4,78) y el plan de formación (5,33). Estos datos deben tenerse en cuenta para adoptar las medidas necesarias dentro de las posibilidades del centro. El 33,33% se muestra comprometido con su trabajo en el centro y el 22,22% se manifiesta decepcionado.

En resumen, las encuestas evidencian el notable nivel de satisfacción global y el compromiso de todos los colectivos, siendo esta una de las principales fortalezas del Grado.

b) Encuestas internas de satisfacción de agentes externos. Los **agentes externos** que forman parte del SGIC son, anualmente consultados sobre su **satisfacción con los Títulos y/o el Centro**. En concreto, la función de agente externo del CEMC-CYTA la ostentan profesionales de relevancia en el campo alimentario (Tabla 1.2). Se cuenta con dos expertos, dado que sus apretadas agendas dificultan su asistencia a las reuniones. En las valoraciones recibidas, el SGIC ha sido calificado con 8 sobre 10 en los apartados correspondientes a Metodología de Trabajo, Participación en la toma de decisiones y Desarrollo y evolución del Título. Similar calificación (9) se ha otorgado a la Satisfacción global con la actividad desarrollada en el CEMC-CYTA (Anexo 5.2.2). El agente externo de la CC-FV (Tabla 1.1) está representado por un miembro de la Conferencia de Decanos de Veterinaria de España, lo que garantiza su visión y perspectiva sobre los estudios que se imparten en el Centro. En su encuesta de satisfacción ha dado una puntuación de 9 sobre 10 al desarrollo del SGIC y forma de trabajo y una puntuación de 8/10 al grado de participación en la toma de decisiones. El SGIC está valorando la forma de incrementar el papel de los agentes externos en sus comisiones.

c) Encuestas internas de Satisfacción de la Facultad de Veterinaria. El SGIC realiza encuestas a los alumnos para conocer su percepción de las asignaturas del Grado. Inicialmente estas encuestas se realizaban al final de cada semestre al menos al 15% de los matriculados en cada asignatura, de forma anónima y voluntaria. El cuestionario utilizado constaba de 23 preguntas sobre aspectos relacionados con la docencia. En el segundo semestre del curso 2018-19 se ha implantado un nuevo sistema de encuestas mediante mandos utilizando el programa *OMBEA Response*. Este sistema ha sido muy bien acogido por los alumnos que han participado en un mayor porcentaje (desde un 30 hasta el 80 % de los matriculados en la asignatura). Ante los buenos resultados, este modelo de encuesta se implementará totalmente en el presente curso académico. Como en anteriores curso, el SGIC analiza globalmente los datos derivados de las

encuestas para conocer la evolución del Grado y las procesa para su envío a los profesores coordinadores de asignatura. Los resultados de los cuatro cursos del Grado correspondientes al curso 2018-19 se muestran en el Anexo 5.2.3 de esta memoria.

Los datos aportados por estas encuestas indican que, en general, la mayoría de los estudiantes: (i) reconocen que asisten al menos al 70 % de las actividades presenciales (69%), (ii) dedican entre 1-4h por cada hora de teoría y prácticas (72%), (iii) consideran que se desarrollan todas o casi todas las actividades programadas (55%), (iv) encuentran algo de solapamiento entre el contenido de las asignaturas (45 %), (v) indican que las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender, complementar y aplicar los conocimientos teóricos de la asignatura(64%), (vi) se encuentran satisfechos con el material aportado en el campus virtual (60%), (vii) indican que se han seguido los criterios de evaluación indicados en la ficha docente de la asignatura (76%), consideran que la (viii) coordinación entre los profesores que imparten la docencia (62%) y (ix) la organización de las prácticas y seminarios (78%) es adecuada o bastante adecuada y (x) se muestran satisfechos o bastante satisfechos con las asignaturas del Grado y valoran positivamente el esfuerzo realizado en la coordinación y planificación docente, así como las normas con que se imparten (78%). Estos datos concuerdan con los resultados obtenidos en las encuestas de satisfacción de la UCM. La información aportada por estas encuestas es de gran valía para la programación docente y la implantación de medidas de mejora.

FORTALEZAS	DEBILIDADES
F19. En todos los colectivos (estudiantes, PDI y PAS) el nivel de satisfacción con la titulación y la universidad es elevado, en general por encima de las valoraciones medias en la UCM.	D9. Poca participación de los colectivos en las encuestas de satisfacción.

5.3 Análisis de los resultados de la inserción laboral de los egresados y de su satisfacción con la formación recibida.

Las encuestas de satisfacción de egresados de CYTA realizadas por la UCM (Anexo 5.3.1), solo muestran la opinión de 4 antiguos alumnos, correspondientes a las primeras promociones que iniciaron sus estudios en los cursos 2012-13, 2013-14 y 2014-5. En general, todos ellos manifiestan un alto grado de satisfacción con la titulación (7,5) y eligieron cursarla en la UCM por su prestigio (7,3), siendo mayor su valoración cuando han realizado estancias en el extranjero (7,7). Reconocen que el Grado les ha permitido alcanzar competencias que les han servido para su futuro profesional (valoraciones medias entre 7,5 – 8,5). Asimismo valoran positivamente la formación recibida, cumpliendo sus expectativas (entre 6,75 y 7,3). La valoración más baja se otorga a la orientación internacional. En general, volverían a elegirla (8,0) y la recomendarían (8,5) en la UCM (7,75).

En relación con la inserción laboral, es el primer año desde la implantación del Grado que se dispone de los datos desde la UCM, si bien se han obtenido de un número muy bajo de encuestados, tan solo de 6, correspondiendo a titulados que iniciaron sus estudios en 2012-13 y 2013-14. Estos resultados (Anexo 5.3.2), al igual que en el caso anterior, se consideran muy poco representativos. La mayoría (83 %) de los encuestados ha realizado estancias en el extranjero. Se muestra un grado de satisfacción igual o cercano a 7, tanto en la titulación como con la UCM. El valor medio de los diferentes aspectos relacionados con el compromiso fue de 6 para la titulación y de 7 para la UCM [recomendarían la titulación, seguirían o volverían a elegirla (6) y recomendarían la UCM, seguirían o volverían a elegirla (7)]. Estas valoraciones son, en general, inferiores a las otorgadas por los estudiantes del Grado (Apartado 5.2) y estarían motivadas por las dificultades encontradas en el mundo laboral. El tiempo estimado para encontrar el primer empleo se ha situado en 1 año. El 50 % de los encuestados encuentra una elevada relación del empleo con su titulación (valoración media 8,17). El 67% de los encuestados ha invertido tiempo en ampliar su formación con estudios de posgrado o máster,

y el 83% se encuentra actualmente trabajando, si bien en su mayoría con un contrato temporal (66%). Por otra parte, consideran que la realización de estancias fuera de España puede favorecer la consecución de trabajo (8), mientras que le confieren menos relevancia a la realización de prácticas externas (6).

En el curso 2017-18, en el que aún no se disponían de datos oficiales de la UCM, el SGIC decidió elaborar su propia base de datos y realizar una encuesta a los egresados. Esta iniciativa se ha continuado en el curso 2018-19 (Anexo 5.3.3). Hasta la fecha, se han recibido 34 respuestas (42 % de los encuestados), mayoritariamente mujeres (77,8 %) con un rango de edad de 22 a 37 años. La mayoría (55,6 %) terminaron sus estudios en 4 (56%) o 5 (22 %) años. El 17% habían realizado estancias en el extranjero y consideran que su repercusión para encontrar empleo no será significativa. El 67% continúa con formación de posgrado (Máster o Doctorado), en su mayoría relacionado con la alimentación (92 %). Está trabajando un 33% de los encuestados, aunque en un 64% en actividades sin o con poca relación con el ámbito alimentario. La mayoría encontró trabajo rápidamente (en el primer mes desde de la finalización de los estudios). La actividad laboral fue obtenida por oferta en Internet (36 %), mediante Prácticas que luego dieron lugar a otra vinculación laboral (9 %) o vía la asociación profesional ALCYTA (9%).

Para incrementar la participación de los egresados en las encuestas de la UCM, será necesario incentivar a los alumnos y darles a conocer el proceso antes de concluir sus estudios.

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<p>F20. Comienza a tenerse información de la inserción laboral de los egresados. Se observa que los titulados continúan su formación (master o doctorado) o se van insertando progresivamente en la vida laboral. No obstante la información disponible es todavía escasa.</p> <p>F21. El SGIC ha elaborado una base de datos que permitirá el seguimiento de los egresados, realizar encuestas de satisfacción y evaluar su inserción laboral.</p>	<p>D10. El análisis de inserción laboral de los egresados de la Universidad debe aún mejorar en recogida de información, procesado y actualización. Sus datos requieren confirmarse y completarse las encuestas de centro realizadas con la base de datos interna.</p>

5.4 Análisis de la calidad de los programas de movilidad.

La movilidad de los estudiantes del Grado en CYTA se produce por distintas vías, entre las que destacan la movilidad ERASMUS, el Programa de Becas Santander-Iberoamérica, el programa de Intercambio por Convenio con UCM, y el programa de movilidad propio SICUE.

La Facultad de Veterinaria de la UCM es miembro de la Conferencia de Decanos y Directores de Centros que imparten Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CCyTA, <http://www.ccyta.es/web/>) y tiene **programas de movilidad específicos** con la mayoría de los centros nacionales integrantes (12 Facultades: León, Murcia, Zaragoza, Vigo, País Vasco, Burgos, Granada, Lleida, Valencia, Politécnica de Valencia, Miguel Hernández de Elche y Autónoma de Barcelona). La mayor parte de las experiencias se han realizado dentro del programa SICUE con las universidades de Zaragoza, Granada, León y País Vasco.

Respecto a la modalidad Erasmus, se cuenta con convenios específicos con 9 Universidades distribuidas en Alemania (Justus-Liebig-Universität, Giessen), República Checa (Veterinární a Farmaceutická Univerzita, Brno), Italia (Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Napoli Federico II y Università degli Studi di Parma, Università degli Studi di Foggia), Noruega (Universitetet for miljø- og biovitenskap, Aas), Turquía (Ege Üniversitesti) y Portugal (Instituto Politécnico de Santarém). Para incrementar el conocimiento de los programas de movilidad de nuestros estudiantes y potenciar su participación, el Vicedecanato de Estudiantes realiza reuniones informativas.

En el curso 2018-19, se ofertaron 20 plazas Erasmus OUT. Respecto a las incorporaciones, en el Grado en CYTA se recibieron **15 estudiantes** procedentes de otras universidades por distintos programas. Seguidamente se detallan los destinos y procedencia,

Movilidad IN:

- ✓ Programa SICUE: 3 estudiantes, de las Universidades de Zaragoza y Politécnica de Valencia
- ✓ Programa Erasmus: 9 estudiantes, 4 de la Universidad Milán (Università degli Studi di Milano), 1 de la Universidad de Foggia, 3 de la Universidad de Egeo (Turquía) y 1 de la Universidad de Nantes (Oniris Faculty).
- ✓ Programa de Intercambio por Convenios-UCM: 3 estudiantes de la universidad Iberoamericana (México).

Movilidad OUT:

- ✓ Programa Erasmus: 5 estudiantes, 1 en la Universidad de Nantes (Oniris Faculty), 1 en Noruega (Norwegian University of Life Science), 1 en Milán (Università degli Studi di Milano), Parma (Università degli Studi di Parma) y 2 en Santarém (Instituto Politécnico de Santarém).

La selección para el programa Erasmus se realiza mediante un baremo común a todos los Grados de la UCM, que aparece en las bases de dicha convocatoria. Ese baremo incluye la nota media del expediente académico, el nivel de conocimiento del idioma de la institución de destino y el *curriculum vitae*, dando prioridad a los estudiantes en el último curso. El proceso de selección del programa SICUE, tal y como se indica en la convocatoria aprobada por la CRUE, está basado en la nota media del expediente académico del estudiante.

Los estudiantes que se incorporan por los programas de movilidad reciben un trato personal por el Vicedecano de Estudiantes y Relaciones Internacionales (Profesor Ángel Sainz Rodríguez), por la Delegada del Decano para Movilidad (Profesora Ana Isabel Haza Duaso) y por la oficina de movilidad de la Facultad. A principio de curso, la facultad organiza un acto de bienvenida específico. En dicho acto, se les asigna un alumno *Mentor* que se ocupa de informarles y atenderles los primeros días de forma individualizada. Durante el curso 2018-19 un total de 36 estudiantes del Centro, pertenecientes al Grado en CYTA y en Veterinaria, participaron en el Programa de Mentorías de la UCM y recibieron formación específica para el asesoramiento tanto de alumnos de primer curso como visitantes.

La Oficina de Relaciones Internacionales de la UCM realiza encuestas de satisfacción entre los estudiantes Erasmus. La encuesta referente al curso 2018/19 (Anexo 5.4.) de los estudiantes que disfrutaron de una beca Erasmus (OUT) indica que la práctica totalidad (90,5%) se encuentran muy o bastante satisfechos con la experiencia de movilidad y el 84% con la calidad de la docencia y del aprendizaje. El 100% de los encuestados recomendarían esta experiencia a otros estudiantes. Con respecto a los estudiantes que acudieron a nuestra Universidad (IN), se mostraron muy o bastante satisfechos con su experiencia (87,5%), la Calidad de la Docencia y del aprendizaje (75%) y lo recomendarían a otros estudiantes (93,7%) (Anexo 5.4.).

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<p>F22. Alto nivel de satisfacción entre los alumnos participantes en el programa Erasmus (IN y OUT).</p> <p>F23. Ambiente multicultural con trayectoria histórica.</p> <p>F24. Incremento del número de estudiantes del Grado que participan en los programas de movilidad.</p>	<p>D11. Baja participación de los estudiantes del Grado en programas Erasmus y de movilidad.</p> <p>D12. Reducido número de convenios, especialmente con empresas para realizar Prácticas Externas en otros países.</p>

5.5 Análisis de la calidad de las prácticas externas.

Para la gestión y seguimiento de las prácticas externas curriculares (PE) se dispone de una **Comisión de coordinación** (C-PE) formada por la Vicedecana de Coordinación del Grado y/o Delegada del Decano para el Grado, cinco profesores de los departamentos/secciones departamentales (SD) con mayor porcentaje de participación en la docencia del Grado, un representante de los restantes Departamentos o SD. Esta comisión es la responsable del

establecimiento de convenios y de mantener una oferta de plazas. La evaluación de las PE se realiza a dos niveles: el Tutor académico o interno (cualquier profesor del Grado integrado o no en C-PE) y Tutor externo (responsable de la empresa). La actividad del estudiante se desglosa en tareas que se recogen en un **Proyecto formativo** y en el **Anexo del Estudiante**, al inicio de la estancia del alumno, y que es firmado por los tutores y por el estudiante. Todo el proceso se recoge en el Reglamento de Prácticas Externas (<https://veterinaria.ucm.es/data/cont/docs/30-2018-07-13-Reglamento%20Prácticas%20Externas%20y%20anexos%20%202018-19.%20doc.pdf>).

La **oferta de entidades para la realización de PE** se selecciona de manera que muestre un elenco variado de centros y entidades, representativo de la actividad profesional de un titulado en CYTA, desde plazas en distintos departamentos de industrias del sector alimentario (producción, calidad, análisis) hasta estancias en centros de investigación. Durante el curso 2018-19 se firmaron 13 nuevos convenios de prácticas (Anexo 5.5).

El **seguimiento de las prácticas** se realiza por el tutor interno y tutor externo. El tutor externo evalúa diversas competencias del alumno, actitud, iniciativa, aprendizaje, capacidad técnica y adaptación al entorno laboral y al trabajo en equipo (40 % de la calificación). El tutor interno evaluará su grado de implicación en las PE y en las actividades formativas (40 % de la calificación), y califica la memoria de prácticas, (20 % de la calificación global).

Desde la primera implantación de las PE (2014-15) se han realizado **encuestas de satisfacción** tanto a tutores externos como a los alumnos (Anexo 5.5). Continuando con la tendencia de los cursos anteriores, la valoración global de las PE de los estudiantes ha sido muy favorable alcanzando una media de satisfacción de 8,6, y todos ellos recomendarían la entidad/centro donde han realizado sus prácticas. La apreciación más alta se encuentra en el trato personal recibido por parte de la empresa (9,0) y el seguimiento de las prácticas realizado por parte del tutor interno (8,9). En general la valoración es muy positiva en todos los demás aspectos, la orientación previa al inicio de las prácticas (8,3), la autonomía (8,4), la supervisión por parte del tutor externo (8,6) y mejora de su formación (8,7). Todo ello se considera indicativo de la idoneidad de las entidades y de la formación del alumno para realizar distintas actividades. Esta misma apreciación explica que algunas entidades (Eurest, Deltamar, McDonald's, Tudespena, Euroambrosías, Tastelab, Ictán, Imidra, Aperitivos Medina) soliciten la ampliación del período de prácticas, por encima de las 200 h estipuladas para el cumplimiento de créditos de la asignatura. En estos casos, se ha prolongado la estancia como Prácticas Extracurriculares, y en algunos casos se ha materializado en contratos en prácticas (Euroambrosías, Bidfood, Mahou, SchreiberFoods) y con la posibilidad de realización el TFG.

De igual manera, **los tutores externos de las entidades** encuestados han valorado muy positivamente el trabajo desarrollado por el alumno (valoración media: 9,9), calificando con elevadas puntuaciones las preguntas de: competencias adquiridas para realizar las actividades planteadas (10) y aportación de valor a la empresa (9,1). Asimismo, son elevadas las puntuaciones para la organización y gestión por parte del Centro (9,2, 9,7) y a la comunicación fluida y directa con los tutores internos y responsables de prácticas (9,4). En agradecimiento a la labor realizada se han emitido Certificados de participación en prácticas y se invitó a las entidades colaboradoras al Acto de Graduación de la promoción.

Los buenos resultados obtenidos durante el curso 2018-19, en relación con las calificaciones de prácticas y las encuestas, avalan la sólida organización y coordinación de la asignatura, por parte del C-PE, y en especial la Delegada del Decano para el Grado. Como continuación a la acción de mejora iniciada en el curso 2017-18, durante el curso 2018-19 se puede considerar que se ha completado la **implementación del portal telemático de Gestión Integral de Prácticas Externas (GIPE)** para la selección, gestión y seguimiento de las PE. La asignación de prácticas en la convocatoria ordinaria ya se efectuó a través de GIPE. Además, la documentación de prácticas, encuestas de satisfacción y memorias de prácticas se encuentran disponibles en la plataforma, y es posible realizar en ella el registro de las actividades realizadas.

Cabe añadir que los estudiantes del Grado que lo requieren son asesorados por la C-PE para gestionar y realizar prácticas extracurriculares a través de la Oficina de Prácticas y Empleo (OPE) de la UCM.

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<p>F25. Coordinación instaurada de las Prácticas externas</p> <p>F26. Implementación del portal telemático de Gestión Integral de Prácticas Externas (GIPE)</p> <p>F27. Alto nivel de satisfacción en estudiantes y empresa participantes.</p> <p>F28. Variada cartera de entidades externas que ofertan prácticas, representativa del sector alimentario.</p> <p>F29. Las Prácticas Externas han demostrado ser una herramienta eficaz de relación estudiante-empresa para la realización de TFG, prácticas extracurriculares o establecer relación laboral.</p>	

6. TRATAMIENTO DADO A LAS RECOMENDACIONES DE LOS INFORMES DE VERIFICACIÓN, SEGUIMIENTO Y RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN.

6.1 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 Agencia externa.

No procede.

6.2 Se han realizado las acciones necesarias para corregir las Advertencias y las Recomendaciones establecidas en el último Informe de Seguimiento del Título realizado por la Agencia externa.

No procede.

6.3 Se han realizado las acciones necesarias para llevar a cabo las recomendaciones establecidas en el último Informe de Seguimiento del Título, realizado por la Oficina para la Calidad de la UCM, para la mejora del Título.

En el último informe de Seguimiento del Título de la Oficina para la Calidad de la UCM (25 de abril de 2019), en todos los apartados se obtuvo una calificación de **CUMPLE**. Sólo en el punto 6.4. (Se han realizado las acciones de mejora planteadas en la última Memoria de Seguimiento de la UCM, a lo largo del curso a evaluar.) se indicó **CUMPLE PARCIALMENTE**, con la indicación: *Se recomienda continuar con la implementación de las acciones de mejora propuestas*. En este periodo de tiempo se ha continuado trabajando en el afán de desarrollar las acciones de mejora como se indica en el siguiente apartado de la presente memoria.

6.4 Se ha realizado el plan de mejora planteada en la última Memoria de Seguimiento a lo largo del curso a evaluar.

En el **cuadro 6.4 adjunto**, y utilizando la misma estructura con la que se presentó el plan de mejora en la memoria 2017-18, se expone su grado de cumplimiento.

6.5 Se han realizado las acciones necesarias para llevar a cabo las recomendaciones establecidas en el Informe de la Renovación de la Acreditación del título, realizado por la Agencia externa para la mejora del Título.

No procede.

En el informe final favorable de la Fundación para el Conocimiento madri+d sobre la Renovación de la Acreditación del Grado, recibido el 13 de julio de 2016, se requirió la modificación del reglamento del Trabajo Fin de Grado. El proceso de implantación del Plan de Mejora en respuesta tuvo lugar a lo largo del curso 2016-17 y estuvo en pleno funcionamiento en el curso 2017-18. De todo el proceso se informó en memorias anteriores.

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<p>F30. Las propuestas realizadas por el SGIC y las agencias evaluadoras correspondientes han incrementado e impulsado acciones de mejora de la titulación.</p>	

CUADRO 6.4. REALIZACIÓN EL PLAN DE MEJORA PLANTEADA EN LA ÚLTIMA MEMORIA DE SEGUIMIENTO A LO LARGO DEL CURSO A EVALUAR

PLAN DE MEJORA	Puntos débiles (memoria 2017-18)	Acciones de mejora	Fecha de realización	Realizado/ En proceso/ No realizado
Estructura y funcionamiento del SGIC	<p>D1. La gran ocupación de los expertos no permite su asistencia a las reuniones del SIGC (CC-VET, CEMG-CYTA)</p> <p>D2. Análisis de Plan de estudios. Análisis de los programas de las asignaturas.</p>	<p>En reunión de CC-FV se ha evaluado la posibilidad de modificar el reglamento para que los agentes externos puedan participar en la toma de decisiones de forma no presencial. Sin embargo, esta Comisión ha decidido la conveniencia de mantener la presencialidad.</p> <p>En el caso del CEMC-CYTA, el mantenimiento de dos expertos externos aumenta la posibilidad de su participación en las reuniones. Además, con uno de ellos se están instaurando vías de colaboración para incrementar la oferta de formación continua en los cursos venideros. Esta tramitación se acuerda de forma presencial y no presencial. Será la Vicedecana de Coordinación la que actuará de portavoz, cuando el experto no pueda asistir a las reuniones del CEMC-CYTA.</p> <p>En las reuniones del CEMC-CYTA se ha tratado la posibilidad de realizar cambios no substanciales del plan de estudios, consistentes en cambio del semestre de impartición de asignaturas del segundo curso del Grado. Esta propuesta fue bien valorada por el comité. No obstante, su viabilidad se estudiará en el presente curso con los coordinadores de las asignaturas implicadas. Posteriormente se presentará al CC-FV y de aprobarse se presentaría al CC-CYTA y finalmente a la junta de facultad.</p> <p>Por otra parte, se ha continuado las actividades emprendida en el curso 2017-18 para coordinar el desarrollo de los programas de asignaturas, ante la constante indicación de los alumnos de existencia de solapamientos en el desarrollo docente de distintas disciplinas. Como se ha mencionado en los apartados 1.3, en el curso 2018-19 se han llevado a cabo reuniones entre profesores de asignaturas de los módulos de Ciencias básicas, Ciencia de los Alimentos y Tecnología de los Alimentos para contrastar, coordinar y mejorar los programas teóricos y prácticos de las asignaturas.</p>	<p>Curso 2018-19</p> <p>Cursos 2017-18, 2018-19</p>	<p>Realizado (abierto nuevas vías de colaboración con expertos del CEMC-CYTA)</p> <p>Realizado (en curso 2019-20 se evaluará viabilidad y grado de cumplimiento en las reuniones de seguimiento y encuestas a los estudiantes)</p>
Org./func. Mecanismos coordinación	D3. Cambio de 2ª convocatoria oficial de exámenes a julio	En el curso 2018/19 se ha implantado totalmente el calendario de exámenes de segunda convocatoria en julio.	2018-19	Realizado
Personal Académico	<p>D4. Insuficiente reposición y envejecimiento de la plantilla docente</p> <p>D5. Deficiencias en la adaptación del programa DOCENTIA al Grado en CYTA</p>	<p>En el curso 2018/19 se ha avanzado en el plan de estabilización, renovación y promoción del profesorado retomado por el Rectorado con diversas promociones de titulares a catedráticos y contratados doctores a titulares, así como estabilización de contratados doctores. También se han dotado nuevas plazas (ayudante doctor, contratado doctor interino y asociados). No obstante, es necesario continuar en esta línea para frenar el envejecimiento de la plantilla.</p> <p>El incremento de IUCM-6 y IUCM-7 en el curso 2018-19, denotan el avance en la adecuación del programa de evaluación. No obstante, los valores de participación son bajos y es necesario seguir trabajando en colaboración con los el Rectorado para mejorar en esta línea</p>	Cursos 2018-19, 2019-20	<p>En proceso</p> <p>En proceso</p>

Memoria anual de seguimiento del GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
FACULTAD DE VETERINARIA

PLAN DE MEJORA	Puntos débiles (memoria 2017-18)	Acciones de mejora	Fecha de realización	Realizado/ En proceso/ No realizado
Satisfacción de los diferentes colectivos	D6. Mayor implicación de los estudiantes en el proceso de aprendizaje.	En las reuniones de seguimiento y de evaluación docente se ha tratado la baja participación de los estudiantes en tutorías, sin que se haya podido encontrar una causa única. En la programación docente se ha puesto a disposición de los profesores coordinadores de asignatura espacio y tiempo para tutorías. Las reuniones de seguimiento docente se han incluido en la programación del primer y segundo semestre	Cursos 2018-19-	Realizado
Inserción laboral	D7. Análisis de inserción laboral por la UCM	El curso 2018-19 ha sido el primero en el que la UCM ha aportado datos de inserción laboral del Grado de CYTA. El SGIC continua con el desarrollo de una base de datos de egresados y realiza un seguimiento interno.	Curso 2018-19	Realizado
Programas de movilidad	D8. D9. Incentivar participación de los estudiantes	Se continúa con reuniones informativas y asesoramiento personalizado para los estudiantes que lo solicitan por parte del Vicedecano de estudiantes y la Delegada del Decano para Movilidad. En el curso 2018-19 se ha realizado un nuevo convenio con la Università degli Studi di Foggia. En este curso no ha habido solicitud de prácticas externas en empresas europeas y no se han realizados convenios a este nivel. Es necesario seguir trabajando en esta línea (véase Cuadro 9.1-9.2)	2018-19, 2019-20	En proceso
Prácticas externas	D10. Incompleta implementación de herramientas telemática D11. Reconocimiento de la labor de tutores/empresas	En el curso 2018-19 se ha completado la implementación del portal telemático de Gestión Integral de Prácticas Externas (GIPE) En el curso 2018-19 se han preparado certificados de reconocimiento personalizados para los tutores de empresa, se ha incrementado la comunicación con las empresas y se les ha hecho partícipes del avance del Grado, siendo invitados al acto de graduación.	Cursos 2018-19	Realizado Realizado

7. MODIFICACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

7.1 Naturaleza, características, análisis, justificación y comunicación del Procedimiento de modificación ordinario.

No procede.

7.2 Naturaleza, características, análisis, justificación y comunicación del Procedimiento de modificación abreviado.

No procede.

8. RELACIÓN Y ANÁLISIS DE LAS FORTALEZAS DEL TÍTULO.

Véase **Cuadro 8** adjunto.

9. RELACIÓN DE LOS PUNTOS DÉBILES DEL TÍTULO Y PROPUESTA DE MEJORA

9.1 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.

Véase **Cuadro 9.1-9.2** adjunto

9.2 Propuesta del nuevo Plan de acciones y medidas de mejora a desarrollar

Véase **Cuadro 9.1-9.2** adjunto.

CUADRO 8. RELACIÓN Y ANÁLISIS DE LAS FORTALEZAS DEL TÍTULO.

	FORTALEZAS	Análisis de la fortaleza*	Acciones para el mantenimiento de las fortalezas
<u>Estructura y funcionamiento del SGIC</u>	F1, F2 F3, F4 F5, F6	Ver apartado 1.1 Ver apartado 1.2 Ver apartado 1.3	Continuar trabajando dentro de la estructura del SGIC creada, ponderando y optimizando las herramientas de desarrollo establecidas.
<u>Organización y funcionamiento de los mecanismos de coordinación</u>	F7, F8, F9	Ver apartado 2	Continuar con el sistema de coordinación actual que garantiza un trabajo organizado, eficaz y dinámico. Continuar ofreciendo información temprana y amplia de la coordinación y planificación docente.
<u>Personal académico</u>	F10, F11, F12	Ver apartado 3	Mantener un profesorado sólido, solicitando la adecuada reposición. Fomentar la motivación del profesorado para que continúe desarrollando su función con total solvencia y reconocimiento.
<u>Sistema de quejas y sugerencias</u>	F13, F14, F15	Ver apartado 4	Mantener abiertas las vías de comunicación con el colectivo universitario (estudiantes, PDI y PAS). Difundir los mecanismos existentes para cursar quejas y sugerencias entre la comunidad universitaria.
<u>Indicadores de resultados</u>	F16, F17, F18	Ver apartado 5.1	Estimular a los alumnos para continúen racionalizando su matrícula, optimicen su tiempo de estudio e incrementen su eficiencia.
<u>Satisfacción de los diferentes colectivos</u>	F19	Ver apartado 5.2	Procurar que los distintos colectivos (estudiantes, PDI y PAS) se integren e impliquen en el proceso de enseñanza-aprendizaje y dispongan de los medios requeridos para facilitar su función. Todo ello con el objetivo de incrementar la satisfacción con la labor realizada y con los conocimientos adquiridos.
<u>Inserción laboral</u>	F20, F21	Ver apartado 5.3	Continuar con el desarrollo de la base de datos egresados iniciada en la Facultad de Veterinaria
<u>Programas de movilidad</u>	F22, F23, F24	Ver apartado 5.4	Continuar fomentando y facilitando el intercambio estudiantil como parte de su formación integral.
<u>Prácticas externas</u>	F25, F26, F27 F28, F29	Ver apartado 5.5	Trabajar con las empresas y entidades para procurar el adecuado desarrollo de las prácticas de los estudiantes. Ofrecer total apoyo a las iniciativas de las empresas para incrementar la relación estudiante/entidad y promover vinculaciones laborales favorables. Facilitar el desarrollo de TFG de calidad en relación con la empresa. Incrementar el número de empresas colaboradoras.
<u>Informes de verificación, Seguimiento y Renovación de la Acreditación</u>	F30	Ver apartado 6	Continuar incorporando las recomendaciones que se realicen para mantener e incrementar la calidad y relevancia del Grado.

Memoria anual de seguimiento del GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
FACULTAD DE VETERINARIA

CUADRO 9.1-9.2. RELACIÓN DE PUNTOS DÉBILES Y PROPUESTA DE MEJORA

PLAN DE MEJORA	Puntos débiles	Causas	Acciones de mejora	Indicador de resultados	Responsable de su ejecución	Fecha de realización	Realizado/ En proceso/ No realizado
Estructura y funcionamiento del SGIC	D1	Ver apartado 1.2	Dada la experiencia y relevancia profesional de los expertos del CEMC-CYTA se integrarán en planes de formación continua y en el asesoramiento para el establecimiento de convenios con empresas nacionales y europeas para la realización de prácticas externas.	Actas de reunión del CEMC-CYTA	Vicedecana y Delegada del Decano para el Grado. Miembros del CEMC-CYTA	Curso 2019-20, 2020-21	Nueva propuesta (No realizado)
	D2	Ver apartado 1.3	Análisis integral del Plan de estudios utilizando la información recopilada por el SGIC, los estudiantes y el PDI.	Actas del SGIC	SGIC	Cursos 2019-20, 2020-21	Nueva propuesta (No realizado)
Organización y funcionamiento de los mecanismos de coordinación	D3	Ver apartado 2	Plan de seguimiento y reposición de infraestructuras docentes.	Informes de Gerencia. Actas del SGIC.	Gerencia Vicedecana y Delegada del Decano para el Grado. CEMC-CYTA	Cursos 2019/20-2020-21	En proceso
	D4	Ver apartado 2	Seguimiento de la integración de los programas de las asignaturas en la consecución de competencias (evaluación de la coordinación horizontal y transversal.	Actas del CEMC-CYTA. Resúmenes de las reuniones de coordinación docente		Cursos 2019/20-2020-21	En proceso
Personal Académico	D5	Ver apartado 3	Plan de actuaciones del profesorado.	Nuevos contratados/promoción	Rectorado UCM	Cursos 2017/18-2020/21	En proceso
	D6	Ver apartado 3	Analizar la actividad docente del PDI con los Departamentos y Secciones Departamentales y el Rectorado para la adecuación del sistema de evaluación DOCENTIA-UCM.	IUCM6; IUCM7	Rectorado/Responsables de la coordinación del Grado/Departamentos y Secciones Departamentales	Cursos 2018-19, 2020-21	En proceso
Sistema de quejas y sugerencias	D7	Ver apartado 4	Incentivar la participación de los estudiantes en las distintas vías de comunicación abiertas: Reuniones de seguimiento docente, encuestas, buzón de quejas y sugerencias.	Resumen de las reuniones.Registr o del buzón. Nº de participantes en las encuestas	CEMC-CYTA	Cursos 2019-20, 2020-21	En proceso

Memoria anual de seguimiento del GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
FACULTAD DE VETERINARIA

PLAN DE MEJORA	Puntos débiles	Causas	Acciones de mejora	Indicador de resultados	Responsable de su ejecución	Fecha de realización	Realizado/ En proceso/ No realizado
Indicadores de resultados	D8	Ver apartado 5.1	Continuar trabajando en la difusión del Grado para incrementar la demanda del título en primera opción.	Incremento de IUCM-2.	CECMC-CYTA	Cursos 2019-20, 2020-21	En proceso
Satisfacción de los diferentes colectivos	D9	Ver apartado 5.2	Incentivar a los estudiantes, PDI y PAS para que participen en las encuestas de satisfacción	Incremento del número de participantes en las encuestas	Coordinadores (Grado, curso y asignaturas) El CEMC-CYTA	Cursos 2019-20, 2020-21	En proceso
Inserción laboral	D10	Ver apartado 5.3	El análisis de inserción laboral de los egresados de la Universidad debe aún mejorar en recogida de información, procesado y actualización. A nivel de centro se continuará con la actualización de la base de datos de egresados y la realización de encuestas internas	Incremento del número de participantes y de la información del nivel de inserción laboral.	Coordinadores del Grado (Vicedecana y Delegada del Decano para el Grado)	Cursos 2019-20, 2020-21	En proceso
Programas de movilidad	D11	Ver apartado 5.4	Potenciar la participación de los estudiantes en los programas de movilidad	Incremento del Nº de alumnos participantes.	Vicerrectorado de Estudiantes y Delegada del Decano para Movilidad.	Cursos 2018-19, 2019-20	En proceso
	D12	Ver apartado 5.4	Incrementar el número de convenios con distintos centros y con empresas en otros países para que los estudiantes puedan continuar sus estudios y realizar Prácticas Externas.	Incremento del Nº de alumnos participantes	Vicedecano de Estudiantes, Delegada del Decano para la Movilidad. Coordinación del Grado.	Cursos 2018-19, 2019-20	En proceso
Prácticas externas							
Informes de verificación, seguimiento y renovación de la acreditación							

MEMORIA APROBADA POR EL COMITÉ DE EVALUACIÓN Y MEJORA DEL GRADO EN CYTA (5 /11/2019), POR LA COMISIÓN DE GARANTIA DE CALIDAD DEL CENTRO (6/11/2019)



MEMORIA ANUAL DE SEGUIMIENTO

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

ANEXOS 1.3.1 Y 1.3.2

(RESÚMENES DE REUNIONES)

CURSO 2018-19

INDICE

Anexo 1.3.1 Resúmenes de las reuniones del SGIC	1
Anexo 1.3.2 Resúmenes de las reuniones de seguimiento docente	14



Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid



GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Anexo 1.3.1 – Resúmenes de las reuniones del SGIC



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

FACULTAD DE VETERINARIA

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

RESUMEN DE LA REUNION DEL COMITÉ DE EVALUACIÓN Y MEJORA DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS CELEBRADA EL 15 DE JUNIO DE 2018

RELACIÓN DE ASISTENTES:

- M. Isabel Cambero Rodríguez. Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Raquel Pérez-Sen. Delegada del Decano para el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Invitada)
- Carlos García Artiga. Coordinador del primer curso de Grado
- Belén Orgaz Martín. Coordinadora del segundo curso de Grado
- Leonides Fernández Álvarez. Coordinadora del tercer curso de Grado
- M. Dolores Selgas Cortecero. Coordinadora del cuarto curso de Grado
- M^a de Cortes Sánchez Mata. Ciencia de los Alimentos y Nutrición (Facultad de Farmacia)
- José Antonio Campo Santillana. Dpto. de Ingeniería Química (Facultad de Ciencias Químicas)
- Adriana Moro García. Representante de la Delegación de Alumnos

El 15 de junio, a las 12:30, en la Sala de Reuniones de la Facultad de Veterinaria, se reúnen los miembros del Comité de Evaluación y Mejora del Grado para tratar el siguiente orden del día:

1. Evaluación del curso 2017-18. Análisis de las reuniones de seguimiento docente.
2. Informe sobre la programación del curso 2018-19. Coordinación de programas
3. Protección de datos en la información de los alumnos
4. Análisis del Borrador del Reglamento de Trabajo Fin de Grado en CYTA modificado.
5. Análisis del Borrador del Reglamento de Prácticas externas del Grado en CYTA modificado.
6. Estructura de Comisiones
7. Certificación del Grado de CYTA por Iseki Food Association
(Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain)
<https://www.iseki-food.net/accreditation>
8. Planificación del modifica del Grado
9. Asuntos varios

10. Ruegos y preguntas

1. Evaluación del curso 2017-18. Análisis de las reuniones de seguimiento docente.

Se apuesta por continuar con estas reuniones al considerarlas un aspecto muy positivo para la mejora del Grado en CyTA. La Vicedecana de Coordinación del Grado propone para optimizarlas, hacerlas en un horario donde se garantice la máxima representación de los alumnos y que sean los delegados de curso los que antes de las reuniones, canalicen los temas a tratar de forma que se eviten enfrentamientos indeseables alumnos-profesores y sean más productivas para ambas partes. Todos los miembros del comité están de acuerdo en este punto.

Con respecto a las encuestas de satisfacción del Grado, se acuerda que los profesores las distribuyan a ser posible a lo largo del curso y no solo el día del examen.

2. Informe sobre la programación del curso 2018-19. Coordinación de programas

La Delegada de Alumnos comenta incidencias en la coordinación de algunas asignaturas optativas del 4º curso. Además, expone que las fechas de las Prácticas Externas coinciden en el tiempo con la realización del TFG. Raquel Pérez-Sen explica que cada vez hay más problemas para encontrar centros de acogida para todos los alumnos matriculados y que prevé que esto irá a peor.

La Vicedecana de Coordinación del Grado comenta que existen sospechas de que se están usando dispositivos inalámbricos para copiar en los exámenes. Se tratará de buscar alternativas para evitar estas prácticas.

La programación del curso está muy avanzada. Está prevista una reunión con los delegados de curso para cerrar las fechas de los exámenes del próximo curso. De cara al curso 2018-2019, ya solo se mantendrán exámenes en las convocatorias de mayo-junio y julio, a excepción del TFG y de las Prácticas Externas.

3. Protección de datos en la información de los alumnos

Con la modificación de la Ley de Protección de Datos, hay incertidumbre a la hora de publicar las notas de los alumnos en el CV. La profesora Sánchez Mata hizo una consulta a la Agencia de protección de Datos y comentó las opciones que le recomendaron en dicha agencia: entre nombre y DNI, se considera más apropiado usar el primero, o bien el DNI incompleto (nunca con la letra). La profesora Sánchez Mata va a solicitar que esta consulta telefónica le sea enviada por escrito. Los miembros del comité están de acuerdo y agradecen esta gestión.

4. Análisis del Borrador del Reglamento de Trabajo Fin de Grado en CYTA modificado.

IC agradece a los miembros de la Comisión del TFG su esfuerzo y dedicación. Se ha tratado de unificar este reglamento con el existente para el Grado en Veterinaria. La modificación más notable ha sido aumentar la contribución de la nota del tutor a la evaluación final del TFG de un 10% a un 25%. La profesora M^a Dolores Selgas sugiere algunos cambios menores en el nuevo Reglamento del TFG que son bien acogidos.

6. Estructura de Comisiones

Se establece que las comisiones tendrán un máximo de dos años. Se aprueba por unanimidad la

estructura de las comisiones propuesta por La Vicedecana de Coordinación del Grado.

7. Certificación del Grado de CYTA por Iseki Food Association

La Vicedecana comenta que varias Universidades en las que se imparte el Grado en CyTA ya han comenzado con el proceso de certificación europeo y es importante de cara a ser competitivos. El comité acuerda retomar este punto en septiembre.

8. Planificación del modifica del Grado

Se plantea hacer una Comisión de trabajo para efectuar los cambios oportunos en el Grado en CyTA. En septiembre se retomará esta cuestión.

Sin más asuntos que tratar, se concluye la reunión a las 14:10 horas.

M^a Isabel Cambero Rodríguez

Vicedecana de Coordinación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

FACULTAD DE VETERINARIA

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

RESUMEN DE LA REUNION DEL COMITÉ DE EVALUACIÓN Y MEJORA DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS CELEBRADA EL 16 DE ENERO 2019

RELACIÓN DE ASISTENTES:

- M. Isabel Cambero Rodríguez. Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Raquel Pérez-Sen. Delegada del Decano para el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Invitada)
- Rebeca Bautista Rodríguez. Representante del PAS
- Belén Orgaz Martín. Coordinadora del segundo curso del Grado
- Leonides Fernández Álvarez. Coordinadora del tercer curso del Grado
- M^a Dolores Selgas Cortecero. Coordinadora del cuarto curso del Grado
- José Antonio Campo Santillana. Dpto. de Ingeniería Química (Facultad de Ciencias Químicas)

Disculpan:

- Carlos García Artiga. Coordinador del primer curso del Grado
- M^a de Cortes Sánchez Mata. Ciencia de los Alimentos y Nutrición (Facultad de Farmacia)
- Adriana Moro García. Representante de la Delegación de Alumnos
- M^a Teresa Frejo Moya. Sección Departamental de Farmacología y Toxicología. Facultad de Veterinaria.
- Federico Moráis Fernández Sanguino. Representante del Sector Industrial
- Ángel Sainz Rodríguez. Vicedecano de Estudiantes y Relaciones Internacionales

El 16 de enero, a las 16:30, en la Sala de Profesores de la Facultad de Veterinaria, se reúnen los miembros del Comité de Evaluación y Mejora del Grado para tratar el siguiente orden del día:

1. Análisis de la Memoria Anual de seguimiento del Grado en CYTA.
2. Aprobación si procede de la Memoria para su presentación al Comité de Evaluación de la Calidad del Centro.
3. Evaluación Docente del primer cuatrimestre del Grado en CYTA.
4. Asuntos varios

1. Análisis de la Memoria Anual de seguimiento del Grado en CYTA

Se comenta la drástica reducción de la participación de los alumnos en el programa DOCENTIA con respecto a cursos anteriores. El profesor José Antonio Campo expone que esto puede ser debido a que la evaluación de los profesores que participan en el grado en CYTA pero están adscritos a facultades distintas a Veterinaria, se incluye en los resultados de su facultad, y por tanto, no se ve reflejada en la docencia de la titulación de CYTA. Se propone pues consultar este aspecto al Rectorado para ediciones futuras del programa DOCENTIA.

La Vicedecana de Coordinación comenta que los anexos de la Memoria Anual del Grado en CYTA, en los cuales se incluyen las actas de las reuniones celebradas a lo largo del curso académico, suponen una extensión importante del documento. Para agilizarlo, se decide que se incluirá en dicha memoria un enlace a la web del sistema de gestión interna de la calidad, donde se podrán consultar los anexos.

2. Aprobación si procede de la Memoria para su presentación al Comité de Evaluación de la Calidad del Centro

Los miembros de comité aprueban la Memoria Anual del Grado

3. Evaluación Docente del primer cuatrimestre del Grado en CYTA.

Con respecto a las asignaturas del primer curso, el profesor José Antonio Campo que imparte docencia en la asignatura de Química, comenta que hay un grupo de unos 15-20 alumnos cuyo comportamiento en clase está siendo inadecuado. La VD comenta que otros profesores de 1º le han transmitido los mismos comentarios acerca de estos alumnos. Los resultados de los parciales han sido variables según las asignaturas y especialmente preocupantes en Fisiología, con una elevada tasa de suspensos. Además, se hace referencia al elevado número de alumnos de nuevo ingreso, que pese a las bajas que se han producido por impago de la matrícula, ha supuesto algunos problemas, fundamentalmente en la gestión de las prácticas de laboratorio. A este respecto, se establece que para el próximo curso académico la oferta sea de 85 plazas.

Con respecto a segundo, la coordinadora comenta que aún no tiene delegados de curso. Pese a la insistencia por su parte, ningún estudiante ha querido hasta ahora asumir ese rol. Se decide que en la próxima reunión de seguimiento docente se enfatizará que el cargo de delegado supone una descarga de 1 crédito. Aún no se ha celebrado la reunión de seguimiento docente por lo que no hay más comentarios sobre el presente curso.

Con respecto a tercero, tampoco se ha celebrado la reunión de seguimiento docente. Sí se comenta que a lo largo de este cuatrimestre, se han producido reiteradas quejas de los alumnos hacia una profesora del Departamento de Ingeniería Química. Estas quejas también se pusieron de manifiesto en la reunión de seguimiento docente de cuarto. A este respecto, este comité acuerda elaborar un escrito en el que se exponga esta situación que se remitirá al departamento citado anteriormente con el fin de encontrar una solución satisfactoria para ambas partes.

4. Asuntos varios

Sin más asuntos que tratar, se concluye la reunión a las 18:15 horas.

M^a Isabel Cambero Rodríguez

Vicedecana de Coordinación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

FACULTAD DE VETERINARIA

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

RESUMEN DE LA REUNION DEL COMITÉ DE EVALUACIÓN Y MEJORA DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS CELEBRADA EL 5 de noviembre de 2019

RELACIÓN DE ASISTENTES:

- M. Isabel Cambero Rodríguez. Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Raquel Pérez-Sen. Delegada del Decano para el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Invitada)
- Rebeca Bautista Rodríguez. Representante del PAS
- Carlos García Artiga. Coordinador del primer curso del Grado
- Belén Orgaz Martín. Coordinadora del segundo curso del Grado
- Leonides Fernández Álvarez. Coordinadora del tercer curso del Grado
- M^a Dolores Selgas Cortecero. Coordinadora del cuarto curso del Grado
- Federico Moráis Fernández Sanguino. Representante del Sector Industrial
- Carmen Atienza (Sección Departamental Farmacología y Toxicología. F. Veterinaria)
- M^a Teresa Frejo Moya (Representante de PDI coordinadores de asignaturas de segundo curso)
- M^a Isabel Guijarro Gil (Dpto. Ingeniería Química y de Materiales. F. Ciencias Químicas)
- Pablo Palacios Andrés (Representante de estudiantes)

Disculpan: faltan nombres

- M^a de Cortes Sánchez Mata (Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos. F. Farmacia)

El 5 de noviembre, a las 12:30, en la Sala de Profesores de la Facultad de Veterinaria, se reúnen los miembros del Comité de Evaluación y Mejora del Grado para tratar el siguiente orden del día:

1. Análisis de la Memoria Anual de seguimiento del Grado en CYTA
2. Aprobación si procede de la Memoria para su presentación al Comité de Evaluación de la Calidad del Centro
3. Evolución del primer semestre del curso 2019-2020 del Grado en CYTA.
4. Asuntos varios

1. Análisis de la Memoria Anual de seguimiento del Grado en CYTA

La Vicedecana (VD) de Coordinación comenta los aspectos más destacables de la Memoria Anual del Grado en CYTA, en concreto los referentes a los puntos débiles y aspectos de mejora del Grado en CYTA. La VD comenta que uno de los aspectos a mejorar es la oferta de cursos de Formación Continua, en los que sería conveniente que participasen expertos externos. En este sentido Federico Morais (FM) (experto externo), comenta que un campo con bastante proyección futura es el desarrollo de productos alimenticios basándose en preferencias sensoriales de los consumidores. La VD comenta que este tema sería muy interesante en el contexto de la Formación Continua.

Otro aspecto que comenta FM es que le han llegado algunas quejas relativas a los contenidos de los másteres, al ser el temario una extensión de lo visto en el Grado pero sin aspectos realmente innovadores. La VD comenta que es por ello que el master en CYTA aún no se ha puesto en marcha y que se tendrán en cuenta estos aspectos.

La VD comenta también que de cara a mejorar el plan de estudios del grado sería conveniente una modificación no sustancial en el segundo curso, en concreto el traslado de la asignatura de Fundamentos de Ingeniería Química (1^{er} semestre) al segundo semestre y de Bioquímica de los Alimentos (2^o semestre) al primero, de forma que se daría continuidad al plan de estudios con la Bioquímica de primero (2^o semestre) y la asignatura de tercero de Ingeniería Alimentaria (1^{er} semestre). Si bien esta modificación se planteó ya en cursos anteriores, hasta ahora la disponibilidad del profesorado, implicado en varios grados, había hecho imposible dicha modificación. El representante de alumnos Pablo Palacios comenta que esta modificación sería muy positiva.

La VD comenta que las modificaciones llevadas a cabo en la encuesta que se les realiza a los alumnos sobre satisfacción de las asignaturas del grado, junto con el nuevo sistema de mandos en las aulas han tenido muy buena acogida por parte de los estudiantes. Así, este sistema se seguirá aplicando en las encuestas de evaluación de las asignaturas del primer cuatrimestre que se realizarán en diciembre de este año.

2. Aprobación si procede de la Memoria para su presentación al Comité de Evaluación de la Calidad del Centro

Los miembros del comité aprueban por unanimidad la Memoria Anual del Grado en CYTA, destacando el gran trabajo de Isabel Cambero y Raquel Pérez-Sen en su realización.

3. Evolución del primer semestre del curso 2019-2020 del Grado en CYTA.

Con respecto a las asignaturas del primer semestre, la VD comenta que este año la oferta de plazas de nuevo ingreso ha sido de 90 frente a las 110 del año pasado. No se han registrado incidencias relativas a la falta de espacio en laboratorios ni otro tipo de incidencias destacables. Por otro lado, aún no han tenido lugar las reuniones de seguimiento docente, programadas para enero de 2020.

4. Asuntos varios

La profesora Leonides Fernández pregunta si este año se van a celebrar las Jornadas de Orientación Profesional a lo que la VD responde que el año pasado no se celebraron porque no hay implicación suficiente por parte de los estudiantes. El representante de alumnos comenta que es cierto que haría falta un mayor compromiso por parte de los estudiantes en este tipo de

actividades y que se tendrá en cuenta de cara a este año académico.

Sin más asuntos que tratar, se concluye la reunión a las 13:30 horas.

M^a Isabel Cambero Rodríguez

Vicedecana de Coordinación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



**UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID
FACULTAD DE VETERINARIA**

**COMISIÓN DE GARANTÍA DE CALIDAD DE LA FACULTAD
9 de febrero de 2018, 9 horas, Sala de Profesores**

Asistentes:

Pedro L. Lorenzo	
Manuela Fernández Álvarez	
Maria de los Ángeles Pérez Cabal	
Isabel Cambero Rodríguez	
Manuela Vázquez Pousa	
Teresa Castro Madrigal	
Concepción Cabeza Briales	
Ana M. Tercero Castellanos	
Julia González González	
Aitor Mojón González	
Ana M. Tercero Castellanos	
A.Sonia Olmeda García (invitada)	

Disculpan:

Pedro Lorenzo González

Ana M^a Tercero Castellanos

Aitor Mojón González

Julia González González

Juan Alberto Corbera

PUNTO 1. Aprobación, si procede, de la Memoria de Seguimiento del Grado en Veterinaria del curso 2017/18 previamente aprobada por el Comité de Evaluación y Mejora del Grado en Veterinaria (15/1/2018). Tras la presentación del mismo por la Delegada de Calidad, se procede a aprobar la Memoria.

PUNTO 2. Aprobación, si procede, de la Memoria de Seguimiento del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos del curso 2017/18, previamente aprobada por el Comité de Evaluación y Mejora del Grado en CYTA (16/1/2018). Tras la presentación de la misma por la VD de CYTA, se procede a aprobar la Memoria.

Se levanta la sesión a las 10,30 horas,



**UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID
FACULTAD DE VETERINARIA**

**COMISIÓN DE GARANTÍA DE CALIDAD DE LA FACULTAD
13 de febrero de 2019, 10 horas, Sala de Reunión**

Asistentes:

Pedro L. Lorenzo	Si
Manuela Fernández Álvarez	Si
María de los Ángeles Pérez Cabal	Si
Isabel Cambero Rodríguez	Si
Manuela Vázquez Pousa	Si
Teresa Castro Madrigal	Si
Concepción Cabeza Briales	Si
Sandra Padilla Cañadas	Disculpa
Marcos Querol Sánchez	no
Juan Alberto Corbera Sánchez	Disculpa
A.Sonia Olmeda García	Si

PUNTO 1. Aprobación, si procede, del Autoinforme para la Re-Acreditación del Máster en Virología del curso 2017/18 previamente aprobada por el Comité de Evaluación y Mejora del Máster (11/2/2018). Tras la presentación del mismo por la Delegada de Calidad, se procede a aprobar la Memoria.

Se levanta la sesión a las 10,45 horas,



Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid



GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Anexo 1.3.2 – Resúmenes de las reuniones de seguimiento docente

Resumen de la reunión de seguimiento docente
1º curso de CyTA. 2018-19 (1 semestre)

La reunión tuvo lugar el día 29 de enero a las 12:00 Horas en el aula **B 3**.

Asistieron por parte del profesorado:

Dña. Isabel Cambero Rodríguez. Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Dña. Raquel Pérez Sen. Delegada del Decano para el Grado en CyTA. Sección. Departamental de Bioquímica y Biología Molecular (Veterinaria).

Dpto. de Bioquímica. Facultad de Veterinaria. **BIOQUÍMICA**

D. Carlos García Artiga. Coordinador de primer curso. Dpto. Fisiología. Unidad Docente de Zoología. **BIOLOGÍA**.

D. José Antonio Campo Santillana. Dpto. de Química Inorgánica I. Facultad de Ciencias Químicas. **FUNDAMENTOS DE QUÍMICA Y ANÁLISIS QUÍMICO**.

José Manuel Rodríguez Peña. Dpto. de Microbiología II. Facultad de Farmacia. **MICROBIOLOGÍA**.

Dña. Isabel Salazar Mendoza. Departamento de Producción Animal. Facultad de Veterinaria. **MATEMÁTICAS**.

Dña. Adelia Fortún García. Departamento de Física Aplicada I (Sección Departamental). Facultad de Veterinaria. **FÍSICA**.

La asistencia por parte de los alumnos podemos estimarla en un 80% (91 alumno) del total de matriculados en primero.

En la reunión, se trataron diversos aspectos de las asignaturas impartidas en primer semestre (Biología, Física, Matemáticas, Fundamentos de Química y Microbiología).

Como puntos a destacar citaremos en primer lugar la posibilidad de adelantar las prácticas de Química. Esta asignatura es anual. Las prácticas se realizan a partir de febrero.

En segundo lugar, se planteó la posibilidad de realizar un examen parcial de la asignatura de Biología en vez de los dos exámenes tipo test que se vienen realizando hasta la fecha.

La reunión termina a las 12:45h.

Fdo. Carlos García Artiga

Resumen de la 2ª Reunión de Seguimiento Docente

1º curso de CyTA. 2018-19 (2 semestre)

La reunión tuvo lugar el día 30 de abril a las 12:10 horas en el aula **B3**.

Asistieron por parte del profesorado:

Dña. Isabel Cambero Rodríguez. Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria.

D. José Antonio Campo Santillana. Dpto. de Química Inorgánica I. Facultad de Ciencias Químicas. **FUNDAMENTOS DE QUÍMICA Y ANÁLISIS QUÍMICO.**

Inmaculada Mateos Aparicio. Dpto. de Nutrición y Ciencias de los Alimentos. Facultad de Farmacia. **FUNDAMENTOS DE BROMATOLOGÍA.**

Dña. Sara Lauzurica. Departamento de Producción Animal. Facultad de Veterinaria. **PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS ANIMAL.**

Dña. Concepción González Huecas. Departamento Química en Ciencias Farmacéuticas (Unidad Docente de Edafología). Facultad de Farmacia. **PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS VEGETAL.**

Dña. Margarita Martín Fernández. Departamento de Bioquímica y Biología Molecular (Sección Departamental). Facultad de Veterinaria. **BIOQUÍMICA.**

D. Luis Revuelta Rueda. Departamento de Fisiología (Sección Departamental). Facultad de Veterinaria. **FISIOLOGÍA.**

Dña. Raquel Pérez Sen. Delegada del Decano para CYTA. Departamento de Bioquímica y Biología Molecular (Sección Departamental). Facultad de Veterinaria. **BIOQUÍMICA.**

Asistieron 40 alumnos a la reunión, lo que representa un 35% del total de matriculados en primero.

En la reunión, se trataron diversos aspectos de las asignaturas impartidas en segundo semestre (Fundamentos de Química, Fundamentos de Bromatología, Bioquímica, Fisiología y Producción de Materias Primas).

Como punto dominante en la reunión cabe destacar la problemática que ha surgido este curso acerca del alto número de alumnos en primera matrícula de primer curso que requerían hacer las prácticas. Ello ha saturado los grupos de prácticas y ha excedido la capacidad de algunos de los laboratorios,

dificultado la realización de las mismas. Para evitar que este problema se repita el próximo curso, si continua en aumento el número de alumnos de primera matrícula en el Grado en CYTA, se estudiará la posibilidad de ampliar en número de grupos de prácticas a 5 en lugar de 4.

Otros asuntos relacionados con las prácticas han sido:

- Se ha propuesto la conveniencia de ajustar los horarios y calendarios de algunas prácticas, como las de Fisiología, para no alargar excesivamente la jornada que pasan los alumnos en la facultad.
- Los alumnos piden una mayor flexibilidad en los horarios y fechas que se fijar para las revisiones de los exámenes de prácticas y de teoría, sobre todo éstas tienen lugar fuera de la facultad.
- Los alumnos muestra su preferencia de que los exámenes de prácticas se realicen al finalizar cada semana de prácticas. Se discuten las ventajas y desventajas de este tipo de examen frente al examen único que tiene lugar en las prácticas de algunas asignaturas.

En relación con los exámenes parciales, se recuerda a los alumnos que los exámenes parciales solo implican el curso en el que se está matriculado, y no se puede conservar la nota o aprobado de un curso académico para el siguiente.

En general, se hizo la recomendación de que la importancia de la asistencia de los alumnos a clase.

Por último, la vicedecana del Grado anunció que las encuestas de centro se iban a realizar en las próximas semanas para conocer el grado de satisfacción de los alumnos con cada una de las asignaturas del 2º semestre. Se trata de una experiencia piloto que se va a realizar de manera presencial en el aula y de manera automática mediante mandos. Este planteamiento supone una iniciativa de este curso y sustituye a las encuestas que se han realizado habitualmente al término de los exámenes.

La reunión termina a las 12:45h.

Fdo. Carlos García Artiga

Relación de asistentes:

La Vicedecana de CyTA: M^a Isabel Cambero
La delegada del Decano para CyTA: Raquel Pérez Sen,
La coordinadora de Segundo curso de CyTA: Belén Orgaz Martín
M^a Isabel Guijarro Gil, coordinadora de Fundamentos de Ingeniería Química
Manuel Alejandro Romero Martínez, coordinador de Fundamentos de Toxicología
M^a Cruz Matallana González, coordinadora de Alimentación y Cultura
Mercedes García Mata, coordinadora de Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Vegetal
M^a José Villanueva Suarez, coordinadora de Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Animal
Asisten una veintena de alumnos, entre ellos la delegada y la subdelegada de 2^o curso (Celia Pérez y Elia Caba, respectivamente).

Principales asuntos tratados:

- La coordinadora de Fundamentos de Ingeniería Química comenta que la asistencia a clase no supera el 50%. Algunos alumnos presentes comentan la dificultad que tienen a la hora de resolver los problemas que se les plantean en esta asignatura, a lo que la coordinadora responde que ningún estudiante le ha requerido una tutoría para resolver dudas previas al examen. Los alumnos reconocen este punto y que es importante hacer uso de ellas.
- Los alumnos le comentan al coordinador de Fundamentos de Toxicología que agradecerían la realización de un examen parcial o varios a modo de evaluación continua, porque el temario es muy denso. Los profesores valorarán la posibilidad de realizar un parcial pero consideran responsabilidad de los alumnos llevar las asignaturas al día. Además, los profesores manifiestan de nuevo que los alumnos no piden tutorías para resolución de dudas.
- Los alumnos refieren que en algunas asignaturas el material proporcionado en el CV es escaso. Algunos profesores no son partidarios de subir sus clases al CV porque consideran que muchos alumnos dejan de asistir a clase al disponer de este material y que por otro lado, las presentaciones son un apoyo visual en clase y nunca sustitutivas de la misma.

Por lo demás, el primer semestre ha transcurrido con normalidad.

Sin más temas que tratar, la reunión se da por terminada a la 13:00 h

Belén Orgaz Martín

Coordinadora de 2^o curso de CyTA

Relación de asistentes:

La Delegada del Decano para CyTA: Raquel Pérez Sen

La coordinadora de Segundo curso de CyTA: Belén Orgaz Martín

María Luisa Pérez Rodríguez, coordinadora de Ciencia y Análisis de Aguas de Consumo y Bebidas

Leónides Fernández Álvarez, coordinadora de Química y Bioquímica de los Alimentos

Felipe José Calahorra Fernández, coordinador de Economía, Gestión y Mercadotecnia en la Empresa Alimentaria.

Aproximadamente una veintena de alumnos, entre ellos la delegada de 2º curso (Celia Pérez Prieto).

Principales aspectos tratados en la reunión:

- Los alumnos refieren varias incidencias en relación a la asignatura de Epidemiología y Control Sanitario en la Producción Primaria. En concreto, algunas inasistencias no comunicadas y escasa información acerca del desarrollo de la asignatura. Los alumnos sugieren que sería deseable y más pedagógico no alternar los temas impartidos por el departamento de Salud Pública y Materno Infantil de la Facultad de Medicina y el departamento de Sanidad Animal de la Facultad de Veterinaria, como viene haciéndose hasta ahora.

- Con respecto a la asignatura de Microbiología Industrial y Biotecnología, los alumnos comentan que les falta base genética. Se sugiere que o bien esta base se amplíe en la Microbiología de primer curso de CyTA o bien que se impartan en segundo un par de temas generales sobre conceptos básicos para facilitar el seguimiento de las clases. La coordinadora de curso les recuerda que también ellos tienen obligación como estudiantes de acudir a los libros y apuntes de años anteriores para refrescar conceptos ya estudiados.

- Algunos alumnos sugieren que la fecha de los exámenes de prácticas se aproxime al final de las mismas, incluso que sería bueno hacer un examen al final de cada grupo de prácticas. La coordinadora de curso comenta que esta última alternativa es poco probable porque supone realizar cuatro o cinco exámenes distintos por curso. Sin embargo, sí se puede tratar de acercar más la fecha del examen al final de las prácticas. Por otro lado, se recuerda a los alumnos que en prácticas hay que tomar notas y que siempre tienen tutorías para solventar dudas antes del examen.

- Los alumnos comentan que en general están contentos con el desarrollo de las asignaturas del segundo semestre y agradecen la información complementaria que se les incluye en muchas de ellas, así como la posibilidad que se les ha brindado de llevar a cabo actividades complementarias que tienen que ver con la titulación.

- Los profesores comentan la buena actitud de los alumnos que asisten a clase. La profesora M^a Luisa Pérez comenta que a primera hora el absentismo de los estudiantes es ligeramente superior.

- Finalmente, la coordinadora les anima a participar en el Congreso de Estudiantes de Pregrado de Ciencias de la Salud que se celebra cada año.

Sin más asuntos que tratar, la reunión se da por finaliza a las 12:00 h.

Belén Orgaz Martín

Coordinadora de 2º Curso de CyTA

Resumen de la reunión de seguimiento docente de 3º de Ciencia y Tecnología de los Alimentos celebrada el día 7 de mayo de 2019 a las 10 h

Asistentes:

Isabel Cambero Rodríguez (Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y coordinadora de Envasado de Alimentos)
Raquel Pérez Sen (Delegada del Decano para Ciencia y Tecnología de los Alimentos)
Rosario Martín de Santos (Coordinadora de Higiene y Seguridad Alimentaria)
Lourdes Pérez-Olleros Conde (Coordinadora de Nutrición Humana y Dietética)
Elena de la Fuente González (Coordinadora de Ingeniería alimentaria)
Fernanda Fernández Álvarez (Coordinadora de Calidad Microbiológica de los Alimentos)
Leonides Fernández Álvarez (Coordinadora de Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos y Coordinadora de 3º curso de CyTA)
Alumnos (26)

La reunión se inicia agradeciendo la asistencia de los presentes a la reunión.

A continuación los alumnos exponen cuestiones sobre diversas asignaturas y el curso en general:

- Ingeniería Alimentaria: los alumnos preguntan por la planificación de la asignatura porque no están seguros de lo que queda para finalizar el programa ni cuándo van a acabar las clases de teoría. Se consultará con la coordinadora de la asignatura, Elena de la Fuente (llegó tarde por otra reunión). Posteriormente, indica que lo aclarará en el aula.

Sobre esta asignatura, los alumnos también piden la posibilidad de elegir a los compañeros de grupo durante la realización de las prácticas, por el informe que tienen que entregar. La razón es que la implicación de los alumnos del grupo suele ser muy desigual, pero la calificación que se otorga es común para todos. La posibilidad de hacer grupos abiertos para prácticas les permitiría trabajar con los compañeros con los que tengan más afinidad. Lourdes Pérez-Olleros (Nutrición Humana y Dietética) apunta la posibilidad de que los alumnos califiquen al resto de sus compañeros en relación al trabajo realizado. Otra opción sería realizar una evaluación individual. Los alumnos tampoco están de acuerdo con el requisito de entregar en soporte papel el informe de prácticas de esta asignatura. Se les indica que, en ocasiones, es más fácil para los profesores tener el documento en papel para su corrección.

Por otra parte, también solicitan que se les dé más información sobre las actividades de la asignatura (seminarios, tutorías), especialmente de aquellas que tienen ejercicios puntuables. Finalmente, piden que los criterios de evaluación de la asignatura sean más claros. La coordinadora aclara estos aspectos e indica que se detallarán más los criterios en la ficha docente de la asignatura, a pesar de que explican con bastante detenimiento en el primer día de presentación de la asignatura en el aula.

- Higiene y Seguridad Alimentaria: en relación con los trabajos organizados, los alumnos señalan que les parece que los grupos de alumnos son muy numerosos y que la coordinación entre ellos para hacer el trabajo es muy difícil. Preferirán grupos más pequeños. Rosario Martín indica que se trata de temas generalmente muy complejos, con poco tiempo para la exposición y que requieren de bastante tiempo para su preparación. Además, si se hicieran más grupos de trabajo, se necesitarían muchas más

horas para hacer la exposición de los trabajos. Eva Hierro explica cómo lo organizan en la asignatura de Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal, donde los grupos de trabajo son más pequeños y dividen al grupo de asistentes para las exposiciones para que no aumente en demasía el tiempo necesario para la exposición de todos los trabajos.

- Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal. Los alumnos felicitan a la coordinadora, Eva Hierro, por las prácticas de la asignatura, porque les parece que son muy buenas.

Los alumnos preguntan por la posibilidad de tener un servicio de reprografía en la Facultad teniendo en cuenta la distancia a las fotocopadoras más cercanas. Isabel Cambero explica de dónde viene la situación actual del servicio de reprografía tras los ajustes hechos por el Rectorado de la UCM.

La Vicedecana de Ciencia y Tecnología de los Alimentos informa de:

- Los fallos que se han producido inicialmente en el programa que se ha preparado para realizar las encuestas de satisfacción de las asignaturas. Por lo tanto, se harán más adelante.
- El II Congreso CyTA Junior que se celebrará en León del 15 al 17 de mayo, animando a los alumnos a que se inscriban. Se preparará un viaje conjunto en autobús para los estudiantes de distintas universidades de Madrid. Los alumnos señalan que son fechas muy malas por la proximidad de los exámenes finales.

Las profesoras Rosario Martín y Lourdes Olleros felicitan a los alumnos como grupo por su participación y actitud en las clases.

Y sin más asuntos que tratar, se levanta la sesión a las 11 h.

Leonides Fernández

Resumen de la reunión de seguimiento docente de 3º de Ciencia y Tecnología de los Alimentos celebrada el día 29 de enero de 2019 a las 10 h

Asistentes:

Isabel Cambero Rodríguez (Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y coordinadora de Envasado de Alimentos)
Raquel Pérez Sen (Delegada del Decano para Ciencia y Tecnología de los Alimentos)
Rosario Martín de Santos (Coordinadora de Higiene y Seguridad Alimentaria)
Lourdes Pérez-Olleros Conde (Coordinadora de Nutrición Humana y Dietética)
Elena de la Fuente González (Coordinadora de Ingeniería alimentaria)
Fernanda Fernández Álvarez (Coordinadora de Calidad Microbiológica de los Alimentos)
Leonides Fernández Álvarez (Coordinadora de Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos y Coordinadora de 3º curso de CyTA)
Alumnos (37)

La reunión se inicia con la intervención de la Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos indicando la falta de representantes en la Delegación de Alumnos y la escasa participación de los alumnos en ACYTAN y ALCYTA.

A continuación los alumnos exponen cuestiones sobre diversas asignaturas y el curso en general:

- Envasado de Alimentos: los alumnos se quejan del retraso en la publicación de las calificaciones de la última evaluación continua y sugieren que se proporcione información más detallada al principio de curso sobre el proyecto que tienen que realizar dentro del desarrollo de la asignatura. Se aclara que el retraso fue debido a que el examen se realizó en una fecha muy tardía y se toma nota de la sugerencia para hacer la corrección oportuna el próximo curso. También cuestionan la participación de los alumnos en la evaluación de los proyectos expuestos en el aula por otros compañeros por miedo a que sea muy subjetiva. La coordinadora de la asignatura explica que a lo largo de los años se ha comprobado que no hay una gran discrepancia entre las evaluaciones realizadas por los profesores y los alumnos, que el peso de la evaluación que hacen los alumnos de los proyectos expuestos por sus compañeros es relativamente pequeño en la evaluación global y, por último, que contribuye al desarrollo de otras competencias que les serán de gran utilidad en el futuro. Por último, el alumnado manifiesta el acierto de tener que hacer un proyecto consistente en el desarrollo de un envase porque les ayuda a poner en práctica los conocimientos teóricos y prácticos impartidos en la asignatura.
- Ingeniería Alimentaria: los alumnos manifiestan su disconformidad con la convocatoria para la realización de un seminario por su proximidad a los exámenes y la falta de difusión de dicha convocatoria. La coordinadora de la asignatura recuerda que el seminario estaba anunciado convenientemente en el campus virtual de la asignatura. Los alumnos reiteran su queja por las faltas repetidas sin justificar de una de las profesoras que imparten la asignatura. La Vicedecana de Coordinación de CyTA les indica que ese tema ya se ha tratado en la última reunión de la Comisión de Calidad del Grado de CyTA y que se van a tomar las medidas oportunas.
- El alumnado se queja, en general, de la planificación de la docencia de este curso por el poco margen de tiempo que ha habido entre los exámenes del primer cuatrimestre y el comienzo de las clases del segundo cuatrimestre. También manifiestan su

disconformidad con las fechas de los exámenes del segundo cuatrimestre, ya que les parece que los exámenes de las asignaturas anuales con mucha materia están muy próximas. Se les recuerda el procedimiento seguido para preparar el calendario de exámenes.

- También en relación con los exámenes, piden que los parciales de las asignaturas anuales sean liberatorios y que las asignaturas cuatrimestrales incluyan parciales. Se les explica que la docencia y los métodos de evaluación dependen de los distintos departamentos y que el procedimiento de evaluación de cada asignatura está descrito en su ficha docente.
- Calidad Microbiológica: los alumnos consideran que la carga docente teórica de la asignatura es muy desigual a lo largo del cuatrimestre, con partes muy densas de contenido y otras muy lentas y con contenido repetitivo. La coordinadora de la asignatura explica que es la primera vez que los alumnos hacen esa observación, pero que lo tendrá en cuenta para próximos cursos.
- Los alumnos piden que se les faciliten las diapositivas empleadas en el desarrollo de las clases con anterioridad. Se les recuerda que este asunto depende de cada profesor.

Finalmente, la Vicedecana de Coordinación de CyTA señala que en la evaluación realizada por los profesores implicados en la docencia del grado se constata la satisfacción con la docencia del Grado en CyTA. Sin embargo, hay una queja general de los profesores sobre el poco aprovechamiento de las tutorías por parte de los alumnos. Un alumno considera que las tutorías solo son importantes en las asignaturas donde es necesario resolver problemas, pero no en otras en las que las dudas se pueden solucionar con relativa facilidad buscando información. Las profesoras Isabel Cambero y Rosario Martín explican detalladamente que las tutorías son algo más amplio que la resolución de dudas que tengan los alumnos, ya que permiten un contacto más directo entre el alumno y el profesor facilitando, entre otras cosas, la detección de problemas que, de otra forma, pasarían inadvertidos. La profesora Rosario Martín recuerda a los alumnos que estas reuniones de seguimiento docente no deberían ser una mera exposición de quejas, sino que se podrían aprovechar para resaltar aspectos positivos. Los alumnos responden que les parece bien, y así se debe entender, todo aquello de lo que no se quejan. La profesora Lourdes Olleros recuerda a los alumnos que este curso del grado es especialmente intenso y que deben tenerlo en cuenta y planificar bien su abordaje.

Por último, la profesora Isabel Cambero felicita a los alumnos por su actitud y comportamiento y les anima a que continúen en esa línea. Vuelve a recordarles la importancia de su participación en las distintas comisiones y grupos para contribuir a la mejora del Grado.

Y sin más asuntos que tratar, se levanta la sesión a las 11 h.

Leonides Fernández

GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.

CURSO 2018-19

REUNIÓN SEGUIMIENTO DOCENTE 2º SEMESTRE 4º CURSO Y

PREPARACIÓN ACTO DE GRADUACIÓN

27 de Marzo de 2019

Relación de asistentes

Profesores

Teresa García

Sara Bastida Codina

Gonzalo García de Fernando Minguillón

Antonio Tijero

Luis Ortíz

Raquel Pérez Sen

Isabel Cambero

M^a Dolores Selgas

La reunión estaba programada para dar una visión general al 2º cuatrimestre entre profesores y alumnos y, de forma simultánea procederé a la preparación del Acto de Graduación. No se pudo realizar la reunión conjunta de los alumnos ya que no se presentó ninguno de ellos.

En términos generales, todos los profesores se mostraron contentos con la marcha del curso y según indicaron, los alumnos también lo estaban.

El prof. Francisco Maraver hizo constar un pequeño cambio en el calendario en las últimas semanas ya que se ha tenido que suspender una de las visitas y se realizará en la semana 16 que está totalmente libre.

El prof. Gonzalo García de Fernando solicitó a la Vicedecana que el próximo curso el número de alumnos en la asignatura Tecnología Enológica y otras bebidas alcohólicas se limite a 20 porque el tipo de prácticas que se realizan en la asignatura no se pueden desarrollar a plena satisfacción con un número superior al solicitado. La prof. Cambero no mostró inconveniente alguno.

La prof. Teresa García comunicó a los presentes la intención de los profesores de la asignatura de Docencia Interdisciplinar en la Industria Alimentaria de desdoblar los grupos de prácticas para realizar las visitas a las industrias de forma más satisfactoria para los alumnos, pero de momento se estaba encontrando alguna forma ya que la disposición de los profesores para duplicar el número de grupos está un poco comprometida.

En relación con las encuestas de Calidad, la prof. Cambero informó de que se han realizado algunos retoques y que su aprobación debe pasar por el Comité de Calidad y Mejora del Grado. No obstante, la Prof. Lacarra solicitó dicha encuesta para enviarla a sus alumnos ya que la docencia de la asignatura que coordina termina en la primera mitad del 21 cuatrimestre y está pendiente de enviar las encuestas a los alumnos antes de proceder a sacar las notas. La prof. Cambero indicó que, debido la particularidad de su asignatura, le mandaría el borrador de la encuesta para que ella lo para poderlo utilizar ahora.

Sin más asuntos que tratar, se levantó la sesión a las 13:00 horas

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'J. Abad', is centered on the page.

Madrid, 29 de Marzo de 2019



MEMORIA ANUAL DE SEGUIMIENTO

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

ANEXO 5.1.2

RESULTADOS ACADÉMICOS (CURSO 2018-19)

CURSO 2018-19

Resultados de las Asignaturas de primer curso

Curso Académico: 2017-18

Centro: FACULTAD DE VETERINARIA

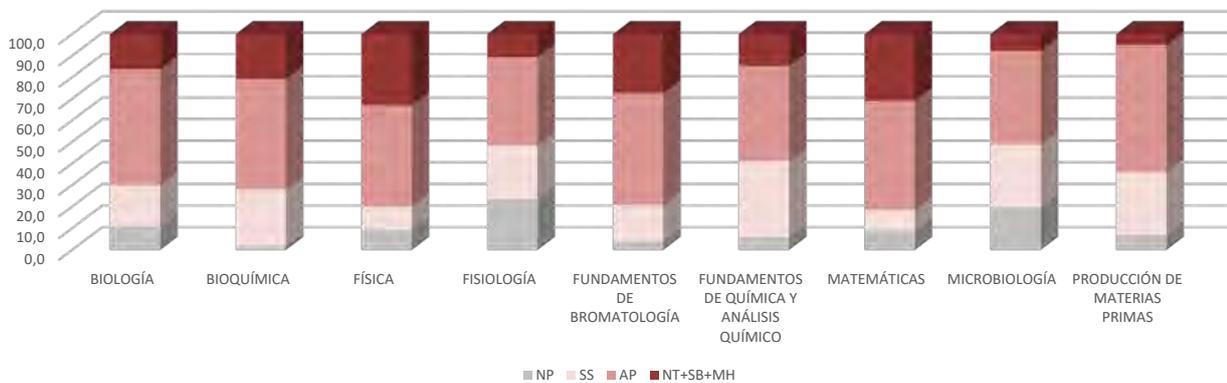
Plan de Estudios: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (0885)

Asignatura	Carácter	Matriculados	1ª matrícula	2ª Matrícula y sucesivas	Apr. / Mat.	Apr. / Pres.	N.P. / Pres.	Apr. 1ª Mat. / Mat. 1ª Mat	NP	SS	AP	NT	SB	MH
AGUAS MINEROMEDICINALES	OPTATIVA	12	12	0	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	5	5	1	1
ALIMENTACIÓN Y CULTURA	OBLIGATORIA	85	73	12	72,94%	82,67%	11,76%	76,71%	10	13	53	9	0	0
BIOLOGÍA	TRONCAL / BASICA	110	101	9	70,00%	78,57%	10,91%	69,31%	12	21	59	18	0	0
BIOQUÍMICA	TRONCAL / BASICA	115	99	16	72,17%	73,45%	1,74%	77,78%	2	30	59	21	1	2
CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS	OBLIGATORIA	90	69	21	76,67%	82,14%	6,67%	81,16%	6	15	51	14	2	2
CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS	OBLIGATORIA	90	80	10	80,00%	88,89%	10,00%	86,25%	9	9	36	33	1	2
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	OBLIGATORIA	88	76	12	73,86%	84,42%	12,50%	81,58%	11	12	36	27	0	2
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	OBLIGATORIA	93	75	18	74,19%	78,41%	5,38%	78,67%	5	19	56	12	0	1
DIETÉTICA APLICADA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	OPTATIVA	21	21	0	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	17	4	0	0
DOCENCIA INTERDISCIPLINAR EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	OPTATIVA	16	16	0	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	2	8	6	0
ECONOMÍA, GESTIÓN Y MERCADOTECNIA EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	OBLIGATORIA	81	73	8	87,65%	94,67%	7,41%	94,52%	6	4	46	20	1	4
ENVASADO DE ALIMENTOS	OBLIGATORIA	69	65	4	92,75%	98,46%	5,80%	93,85%	4	1	7	47	7	3
EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	OBLIGATORIA	79	73	6	87,34%	93,24%	6,33%	91,78%	5	5	52	14	1	2
FÍSICA	TRONCAL / BASICA	100	96	4	80,00%	87,91%	9,00%	81,25%	9	11	47	28	3	2
FISIOLOGÍA	TRONCAL / BASICA	112	98	14	51,79%	67,44%	23,21%	55,10%	26	28	46	7	0	5
FUNDAMENTOS DE BROMATOLOGÍA	OBLIGATORIA	106	100	6	79,25%	82,35%	3,77%	80,00%	4	18	55	27	1	1
FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA	TRONCAL / BASICA	125	74	51	46,40%	54,72%	15,20%	37,84%	19	48	57	1	0	0
FUNDAMENTOS DE QUÍMICA Y ANÁLISIS QUÍMICO	TRONCAL / BASICA	122	97	25	59,02%	62,61%	5,74%	58,76%	7	43	54	17	1	0
FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA	TRONCAL / BASICA	113	83	30	62,83%	70,30%	10,62%	66,27%	12	30	54	16	0	1
GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	OBLIGATORIA	63	61	2	93,65%	96,72%	3,17%	93,44%	2	2	34	20	3	2
HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	OBLIGATORIA	120	66	54	59,17%	87,65%	32,50%	59,09%	39	10	36	25	6	4
INGENIERÍA ALIMENTARIA	OBLIGATORIA	93	71	22	66,67%	66,67%	0,00%	63,38%	0	31	56	6	0	0
MATEMÁTICAS	TRONCAL / BASICA	103	99	4	81,55%	89,36%	8,74%	84,85%	9	10	52	26	5	1
MICROBIOLOGÍA	TRONCAL / BASICA	117	97	20	51,28%	63,83%	19,66%	49,48%	23	34	51	9	0	0
MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLOGÍA	OBLIGATORIA	95	74	21	75,79%	86,75%	12,63%	79,73%	12	11	57	12	1	2
NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN SANITARIA	OBLIGATORIA	64	61	3	89,06%	90,48%	1,56%	88,52%	1	6	21	30	4	2
NUEVOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DIETÉTICOS	OPTATIVA	34	32	2	88,24%	88,24%	0,00%	87,50%	0	4	6	22	1	1
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	OBLIGATORIA	89	65	24	85,39%	88,37%	3,37%	86,15%	3	10	58	13	3	2
PRÁCTICAS EXTERNAS	PRACTICAS EXTERNAS	48	48	0	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	2	20	25	1
PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS	OBLIGATORIA	92	65	27	70,65%	80,25%	11,96%	78,46%	11	16	49	9	4	3
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	OBLIGATORIA	117	101	16	64,10%	68,81%	6,84%	63,37%	8	34	69	6	0	0
PROYECTOS	OBLIGATORIA	66	66	0	96,97%	98,46%	1,52%	96,97%	1	1	31	29	3	1
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	OBLIGATORIA	96	78	18	70,83%	80,00%	11,46%	76,92%	11	17	59	7	0	2
RESTAURACIÓN COLECTIVA	OPTATIVA	21	21	0	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	8	13	0	0
TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN ANIMAL	OPTATIVA	27	27	0	85,19%	85,19%	0,00%	85,19%	0	4	16	5	1	1
TECNOLOGÍA AMBIENTAL	OPTATIVA	13	13	0	76,92%	90,91%	15,38%	76,92%	2	1	2	6	1	1
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	OBLIGATORIA	65	50	15	78,46%	83,61%	6,15%	78,00%	4	10	39	11	0	1
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	OBLIGATORIA	92	63	29	70,65%	74,71%	5,43%	68,25%	5	22	49	15	1	0
TECNOLOGÍA ENOLÓGICA Y DE OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS	OPTATIVA	22	22	0	90,91%	95,24%	4,55%	90,91%	1	1	11	9	0	0
TRABAJO FIN DE GRADO	PROYECTO FIN DE CARRERA	63	46	17	88,89%	100,00%	11,11%	91,30%	7	0	4	20	29	3

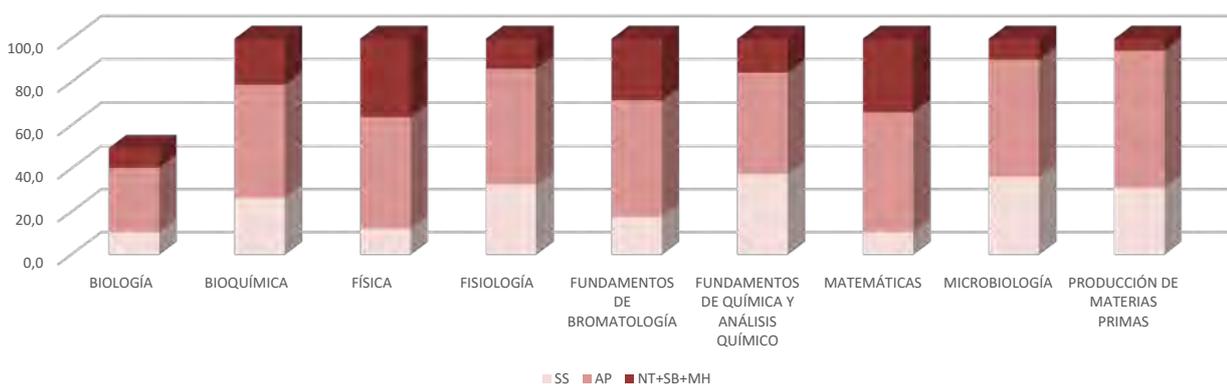
Curso Académico: 2018-19
Centro: FACULTAD DE VETERINARIA
Plan de Estudios: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (0885)
Primer Curso

Asignatura	Carácter	Matriculados	1ª matrícula	2ª Matrícula y sucesivas	Apr. / Mat.	Apr. / Pres.	N.P. / Pres.	Apr. 1ª Mat. / Mat. 1ª Mat	NP	SS	AP	NT	SB	MH
BIOLOGÍA	TRONCAL / BASICA	110	101	9	70,00%	78,57%	10,91%	69,31%	12	21	59	18	0	0
BIOQUÍMICA	TRONCAL / BASICA	115	99	16	72,17%	73,45%	1,74%	77,78%	2	30	59	21	1	2
FÍSICA	TRONCAL / BASICA	100	96	4	80,00%	87,91%	9,00%	81,25%	9	11	47	28	3	2
FISIOLOGÍA	TRONCAL / BASICA	112	98	14	51,79%	67,44%	23,21%	55,10%	26	28	46	7	0	5
FUNDAMENTOS DE BROMATOLOGÍA	OBLIGATORIA	106	100	6	79,25%	82,35%	3,77%	80,00%	4	18	55	27	1	1
FUNDAMENTOS DE QUÍMICA Y ANÁLISIS QUÍMICO	TRONCAL / BASICA	122	97	25	59,02%	62,61%	5,74%	58,76%	7	43	54	17	1	0
MATEMÁTICAS	TRONCAL / BASICA	103	99	4	81,55%	89,36%	8,74%	84,85%	9	10	52	26	5	1
MICROBIOLOGÍA	TRONCAL / BASICA	117	97	20	51,28%	63,83%	19,66%	49,48%	23	34	51	9	0	0
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	OBLIGATORIA	87	81	6	67,82%	71,95%	5,75%	72,84%	5	23	43	15	0	1

Resultados respecto al global



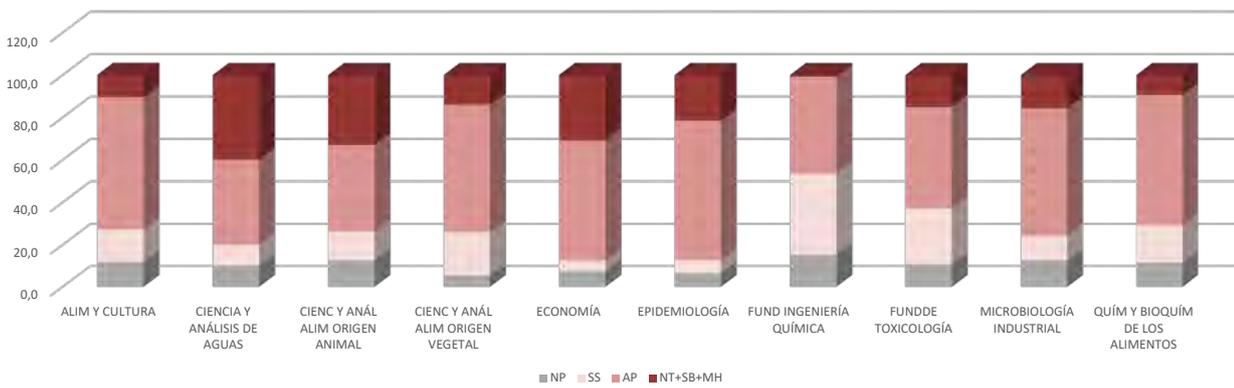
Respecto al número de presentados



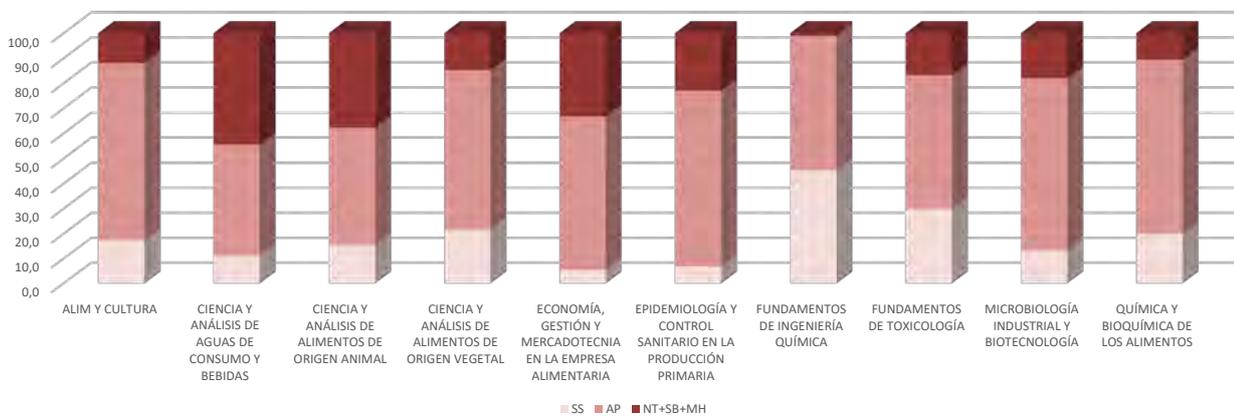
Resultados académicos
Curso Académico: 2018-19
Centro: FACULTAD DE VETERINARIA
Plan de Estudios: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (0885)
Segundo Curso

Asignatura	Carácter	Matriculados	1ª matricula	2ª Matricula y sucesivas	Apr. / Mat.	Apr. / Pres.	N.P. / Pres.	Apr. 1ª Mat. / Mat. 1ª Mat	NP	SS	AP	NT	SB	MH
ALIMENTACIÓN Y CULTURA	OBLIGATORIA	85	73	12	72,94%	82,67%	11,76%	76,71%	10	13	53	9	0	0
CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS	OBLIGATORIA	90	80	10	80,00%	88,89%	10,00%	86,25%	9	9	36	33	1	2
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	OBLIGATORIA	88	76	12	73,86%	84,42%	12,50%	81,58%	11	12	36	27	0	2
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	OBLIGATORIA	93	75	18	74,19%	78,41%	5,38%	78,67%	5	19	56	12	0	1
ECONOMÍA, GESTIÓN Y MERCADOTECNIA EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	OBLIGATORIA	81	73	8	87,65%	94,67%	7,41%	94,52%	6	4	46	20	1	4
EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	OBLIGATORIA	79	73	6	87,34%	93,24%	6,33%	91,78%	5	5	52	14	1	2
FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA	TRONCAL / BASICA	125	74	51	46,40%	54,72%	15,20%	37,84%	19	48	57	1	0	0
FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA	TRONCAL / BASICA	113	83	30	62,83%	70,30%	10,62%	66,27%	12	30	54	16	0	1
MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLOGÍA	OBLIGATORIA	95	74	21	75,79%	86,75%	12,63%	79,73%	12	11	57	12	1	2
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	OBLIGATORIA	96	78	18	70,83%	80,00%	11,46%	76,92%	11	17	59	7	0	2

Resultados respecto al global



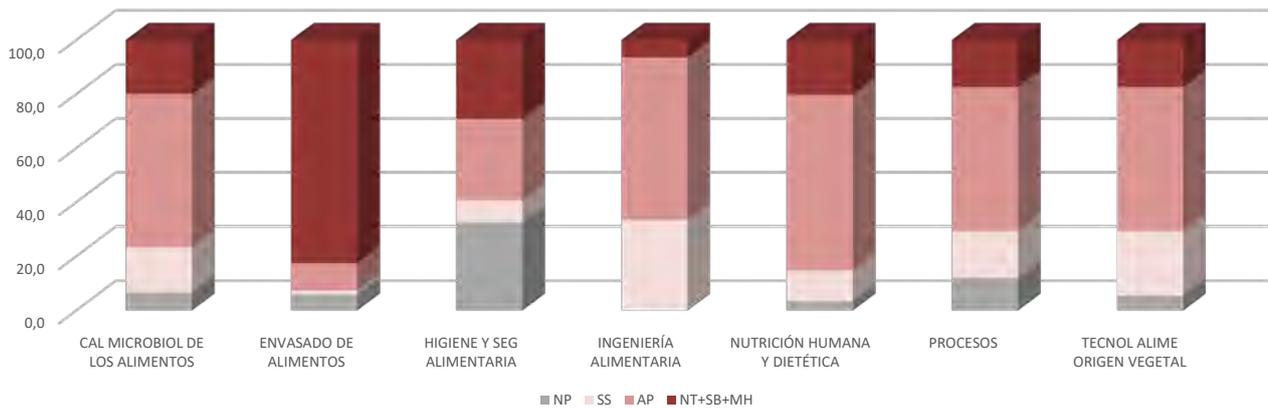
Respecto al número de presentados



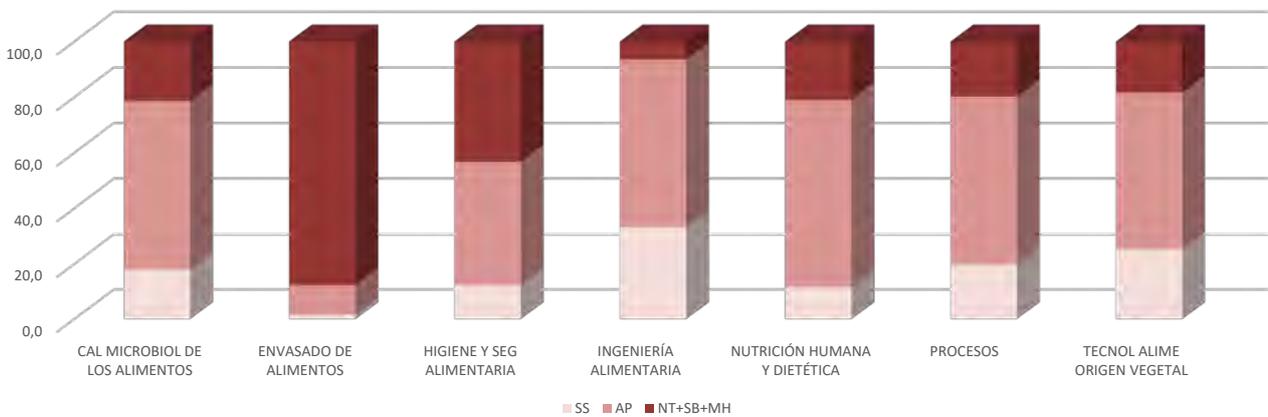
Resultados académicos
Curso Académico: 2018-19
Centro: FACULTAD DE VETERINARIA
Plan de Estudios: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (0885)
Tercer curso

Asignatura	Carácter	Matriculados	1ª matrícula	2ª Matrícula y sucesivas	Apr. / Mat.	Apr. / Pres.	N.P. / Pres.	Apr. 1ª Mat. / Mat. 1ª Mat	NP	SS	AP	NT	SB	MH
CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS	OBLIGATORIA	90	69	21	76,67%	82,14%	6,67%	81,16%	6	15	51	14	2	2
ENVASADO DE ALIMENTOS	OBLIGATORIA	69	65	4	92,75%	98,46%	5,80%	93,85%	4	1	7	47	7	3
HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	OBLIGATORIA	120	66	54	59,17%	87,65%	32,50%	59,09%	39	10	36	25	6	4
INGENIERÍA ALIMENTARIA	OBLIGATORIA	93	71	22	66,67%	66,67%	0,00%	63,38%	0	31	56	6	0	0
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	OBLIGATORIA	89	65	24	85,39%	88,37%	3,37%	86,15%	3	10	58	13	3	2
PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS	OBLIGATORIA	92	65	27	70,65%	80,25%	11,96%	78,46%	11	16	49	9	4	3
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	OBLIGATORIA	92	63	29	70,65%	74,71%	5,43%	68,25%	5	22	49	15	1	0

Resultados respecto al global



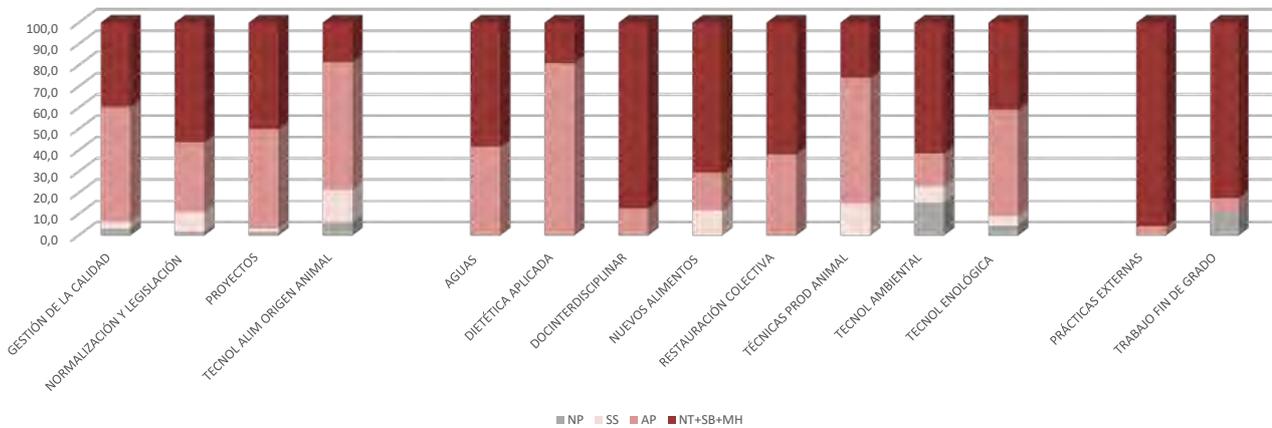
Respecto al número de presentados



Resultados académicos
Curso Académico: 2018-19
Centro: FACULTAD DE VETERINARIA
Plan de Estudios: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (0885)
Cuarto curso

Asignatura	Carácter	Matriculados	1ª matrícula	2ª Matrícula y sucesivas	Apr. / Mat.	Apr. / Pres.	N.P. / Pres.	Apr. 1ª Mat. / Mat. 1ª Mat	NP	SS	AP	NT	SB	MH
GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	OBLIGATORIA	63	61	2	93,65%	96,72%	3,17%	93,44%	2	2	34	20	3	2
NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN SANITARIA	OBLIGATORIA	64	61	3	89,06%	90,48%	1,56%	88,52%	1	6	21	30	4	2
PROYECTOS	OBLIGATORIA	66	66	0	96,97%	98,46%	1,52%	96,97%	1	1	31	29	3	1
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	OBLIGATORIA	65	50	15	78,46%	83,61%	6,15%	78,00%	4	10	39	11	0	1
AGUAS MINEROMEDICINALES	OPTATIVA	12	12	0	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	5	5	1	1
DIETÉTICA APLICADA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	OPTATIVA	21	21	0	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	17	4	0	0
DOCENCIA INTERDISCIPLINAR EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	OPTATIVA	16	16	0	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	2	8	6	0
NUEVOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DIETÉTICOS	OPTATIVA	34	32	2	88,24%	88,24%	0,00%	87,50%	0	4	6	22	1	1
RESTAURACIÓN COLECTIVA	OPTATIVA	21	21	0	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	8	13	0	0
TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN ANIMAL	OPTATIVA	27	27	0	85,19%	85,19%	0,00%	85,19%	0	4	16	5	1	1
TECNOLOGÍA AMBIENTAL	OPTATIVA	13	13	0	76,92%	90,91%	15,38%	76,92%	2	1	2	6	1	1
TECNOLOGÍA ENOLÓGICA Y DE OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS	OPTATIVA	22	22	0	90,91%	95,24%	4,55%	90,91%	1	1	11	9	0	0
PRÁCTICAS EXTERNAS	PRACTICAS EXTERNAS	48	48	0	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	2	20	25	1
TRABAJO FIN DE GRADO	PROYECTO FIN DE CARRERA	63	46	17	88,89%	100,00%	11,11%	91,30%	7	0	4	20	29	3

Resultados respecto al global



Resultados académicos
Curso Académico: 2018-19
Centro: FACULTAD DE VETERINARIA
Plan de Estudios: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (0885)

Comparativa de aprobados por curso académico

Centro: FACULTAD DE VETERINARIA

Plan de Estudios: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (0885)

	% APROBADOS/Total	% NT+SB+MH/total
Curso 2015-16	77,8	30,9
Curso 2016-17	74,1	33,3
Curso 2017-18	79,65	36,125
Curso 2018-19	76,9	30

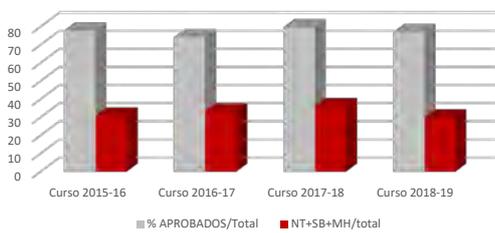
Evolución de aprobados por curso (2018-19)

Centro: FACULTAD DE VETERINARIA

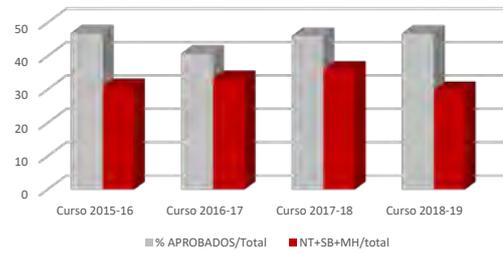
Plan de Estudios: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (0885)

	% APROBADOS/Total	% NT+SB+MH/total
Curso 2015-16	46,9	30,9
Curso 2016-17	40,8	33,3
Curso 2017-18	46,025	36,125
Curso 2018-19	46,825	30,025

Relación de notas altas dentro de los aprobados totales



Relación de aprobados y notas altas



Resultados académicos
Curso Académico: 2018-19
Centro: FACULTAD DE VETERINARIA
Plan de Estudios: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (0885)

Comparativa de aprobados por curso académico

Centro: FACULTAD DE VETERINARIA

Plan de Estudios: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (0885)

	% APROBADOS/Total	NT+SB+MH/total
Primero	67,7	70,5
Segundo	73	81,4
Tercero	74,6	82,6
Cuarto	92	87,4

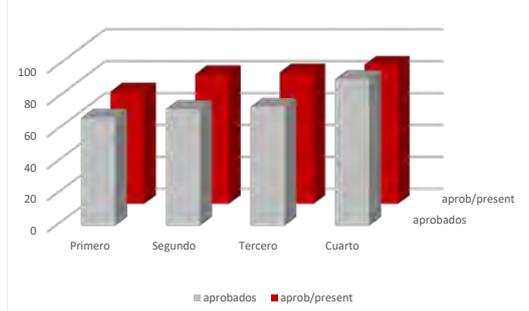
Evolución de aprobados por curso (2018-19)

Centro: FACULTAD DE VETERINARIA

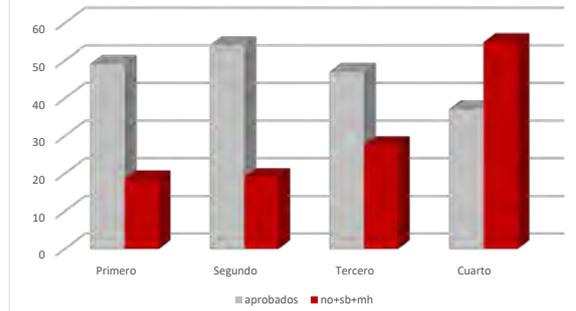
Plan de Estudios: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (0885)

	% APROBADOS/Total	NT+SB+MH/total
Primero	49,1	18,5
Segundo	54,1	19,1
Tercero	47	27,6
Cuarto	37,1	54,9

Porcentaje de aprobados totales por curso



Porcentaje frente a número de matriculados





MEMORIA ANUAL DE SEGUIMIENTO

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

ANEXOS 5.2.1 Y 5.2.2

(ANEXO 5.2.1. ENCUESTAS UCM ESTUDIANTES, PDI Y PAS)

(ANEXO 5.2.2. ENCUESTAS DEL CENTRO A LOS AGENTES EXTERNOS DEL SGIC)

CURSO 2018-19

INDICE

Anexo 5.2.1. Encuestas de Satisfacción de la UCM	1
Informe de la Encuesta a Estudiantes	3
Informe de la Encuesta al Personal Docente e Investigados.....	19
Informe de la encuesta al Personal de Administración y Servicio	40
Anexo 5.2.2. Encuestas de Satisfacción de los agentes externos del SGIC.....	55
Informe Agente externo de la Comisión de Garantía de Calidad del Centro	56
Informe Agente Externo del Comité de Evaluación y Mejora del Grado	57



Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid



GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Anexo 5.2.1 – Encuestas de Satisfacción de la UCM

Índice

- * Introducción
- * Características de la muestra
- * Satisfacción con la titulación y la UCM
- * Información y atención
- * Satisfacción
- * Compromiso

Intr oducción

El presente informe expone de forma visual los resultados de la encuesta realizada a los estudiantes para conocer su grado de satisfacción con diferentes servicios de la Universidad Complutense de Madrid (UCM). Da comienzo con la caracterización sociodemográfica de la muestra y otros parámetros descriptivos de la misma. A continuación, se comparan los resultados de satisfacción global con la UCM y con la titulación, en función de diferentes atributos. Posteriormente se detallan los resultados hallados para las variables relacionadas con la satisfacción de los estudiantes en relación a diferentes aspectos. Finalmente se presenta lo obtenido para las distintas dimensiones del compromiso (fidelidad, prescripción y vinculación) que mantienen los estudiantes con la institución. A lo largo del informe se han empleado los siguientes tipos de gráficas:

Tipo 1 : Se han utilizado diagramas de anillos para representar los resultados de aquellas variables encuestadas con dos respuestas posibles (opción A y opción B). El porcentaje de respuestas de cada tipo (%A y %B) se muestra junto a la gráfica.



Tipo 2 : Los resultados obtenidos para aquellas variables encuestadas con más de dos opciones de respuesta (Opción 1, ..., Opción N) se muestran mediante diagramas de barras. El porcentaje encontrado para cada una de ellas (%1, ..., %N) se presenta junto a la barra.



Tipo 3 : Los resultados hallados para las variables encuestadas cuya respuesta sea una puntuación del 0 al 10 se representan mediante histogramas de frecuencias. El porcentaje de respuestas para cada puntuación (%0, ..., %10) se muestra junto a la barra correspondiente. El color de cada barra está graduado, desde oscuro hasta claro, en función de dicho porcentaje, de forma que la barra correspondiente a la moda de la distribución aparece con el color más oscuro posible. Bajo cada histograma se proporcionan también la media, desviación típica y mediana.

Tipo 4 : Se han empleado diagramas de barras de colores con el objetivo de comparar el valor medio de la puntuación obtenida para diferentes variables encuestadas (V1, ..., VN) . Dichos diagramas se acompañan con una tabla que lista la desviación típica y mediana calculadas a partir de los histogramas de frecuencias de dichas variables.



Tipo 5 : La comparativa de los valores medios de satisfacción global con la UCM y con la titulación, en función de diferentes atributos, se realiza mediante diagramas de barras. Las barras de satisfacción global con la UCM se muestran en color diferente a las de satisfacción global con la titulación. El valor medio correspondiente a cada barra se da junto a la misma. Cada gráfica va acompañada por una tabla que lista la desviación típica y mediana de cada distribución.

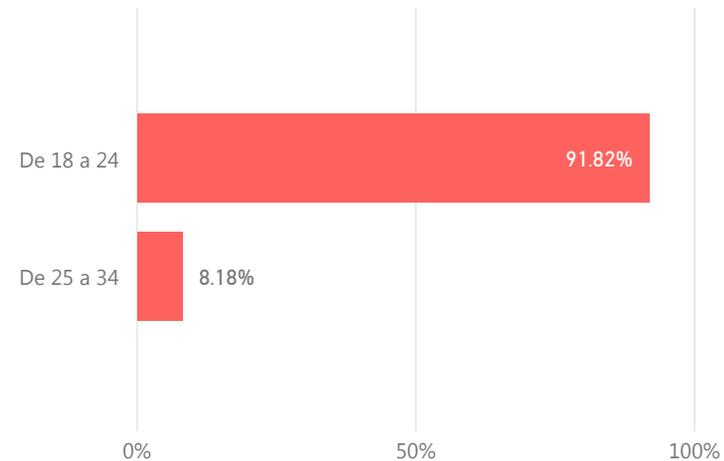


Características de la muestra

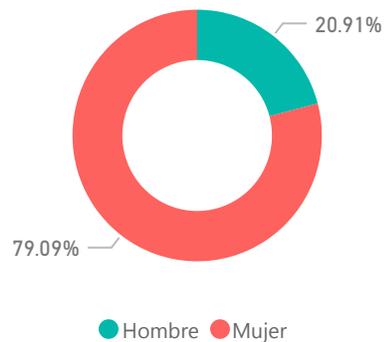
Total encuestados:
110

Porcentaje de participación (%):
27.03

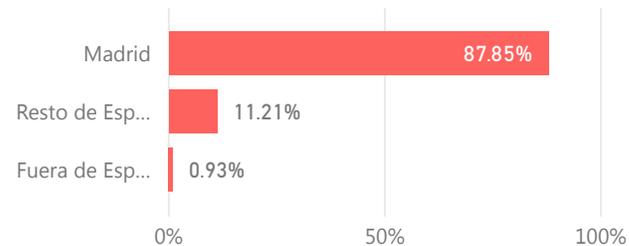
Edad (%)



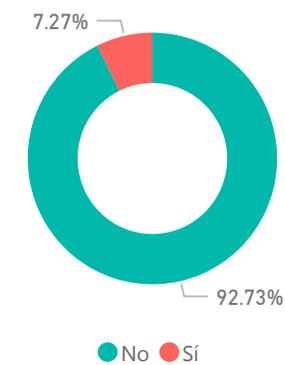
Sexo (%)



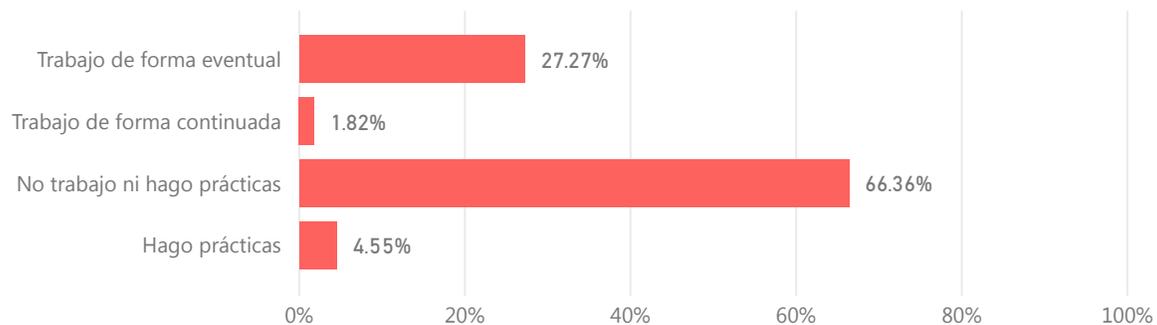
Lugar de residencia (%)



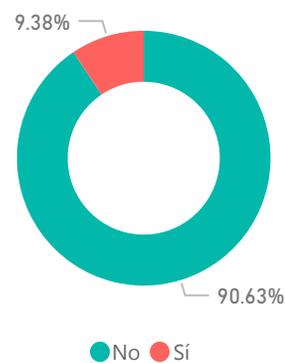
Estancia en el extranjero - Movilidad (%)



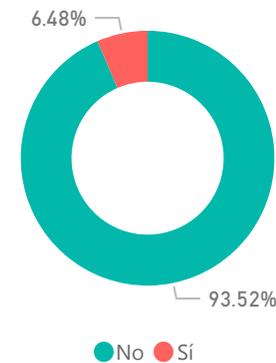
Situación laboral (%)



Puesto de trabajo relacionado con estudios (%)

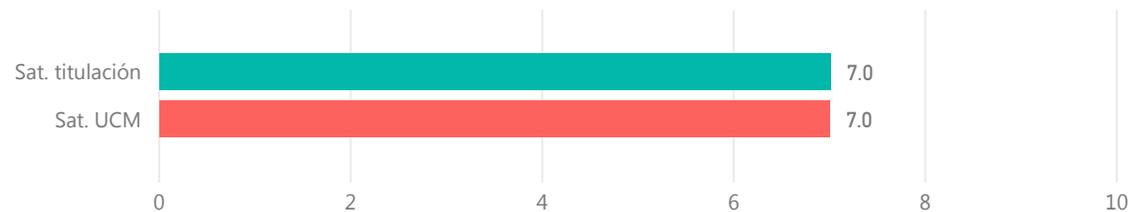


Alumno inscrito en el OPE (%)



Satisfacción con la titulación y la UCM

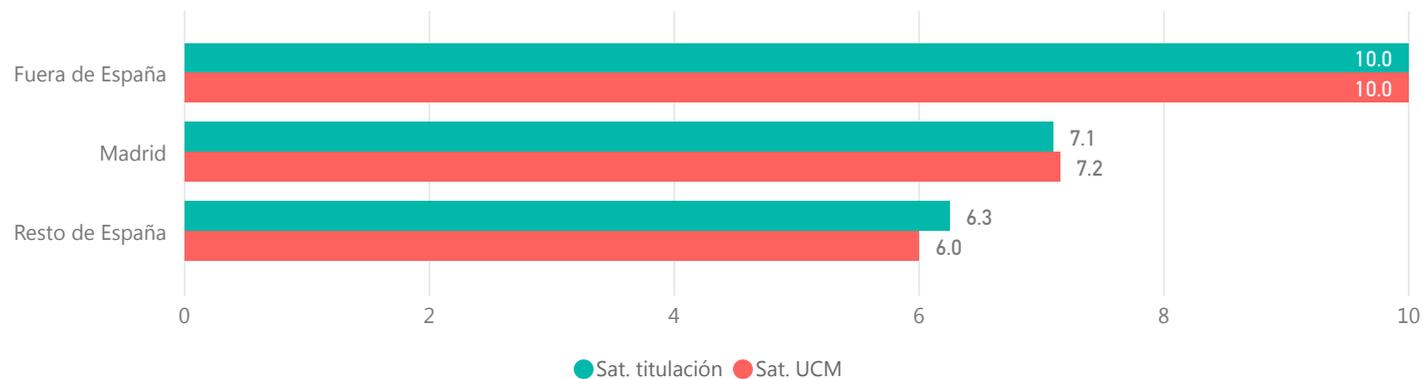
Satisfacción global con UCM y titulación (valoración en escala 0 - 10)



Desv. Típica Sat. titulación	Mediana Sat. titulación
2.03	7.00

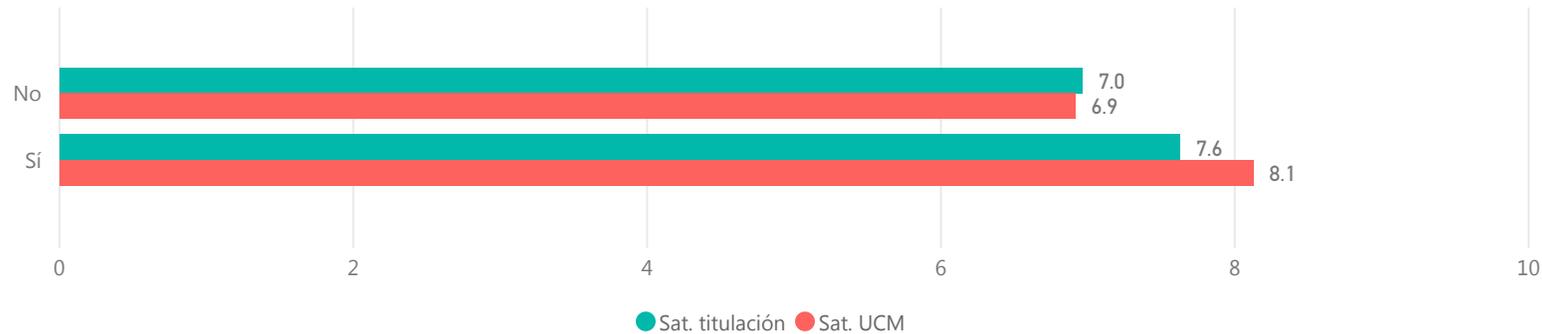
Desv. Típica Sat. UCM	Mediana Sat. UCM
2.16	7.00

Satisfacción global con UCM y titulación según lugar de residencia (valoración en escala 0 - 10)



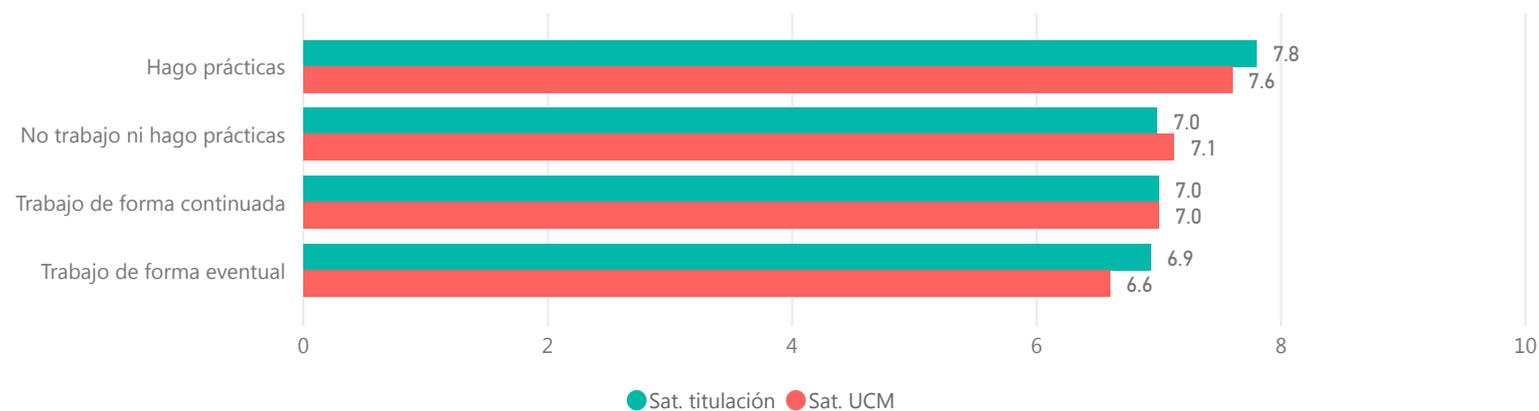
Lugar de residencia	Desv. Típica Sat. titulación	Mediana Sat. titulación	Desv. Típica Sat. UCM	Mediana Sat. UCM
Fuera de España	NaN	10.00	NaN	10.00
Madrid	2.03	7.00	1.94	7.00
Resto de España	1.91	6.50	2.70	6.00

Satisfacción global con UCM y titulación según estancia en el extranjero (valoración en escala 0 - 10)



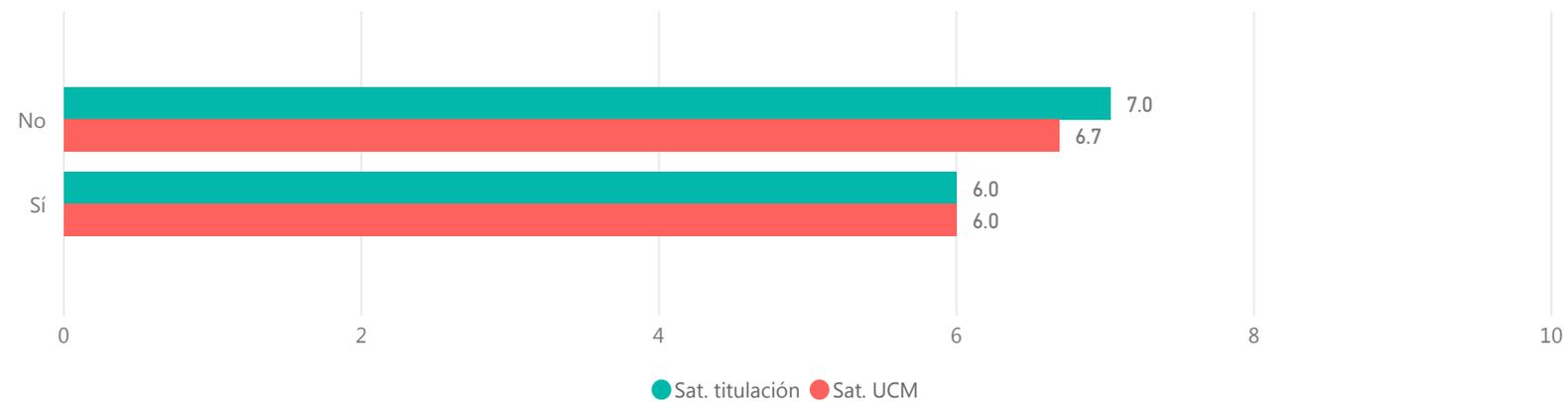
¿Estancia en el extranjero?	Desv Típica Sat. titulación	Mediana Sat. titulación	Desv. Típica Sat. UCM	Mediana Sat. UCM
No	2.06	7.00	2.19	7.00
Sí	1.60	8.00	1.36	7.50

Satisfacción global con UCM y titulación según situación laboral (valoración en escala 0 - 10)



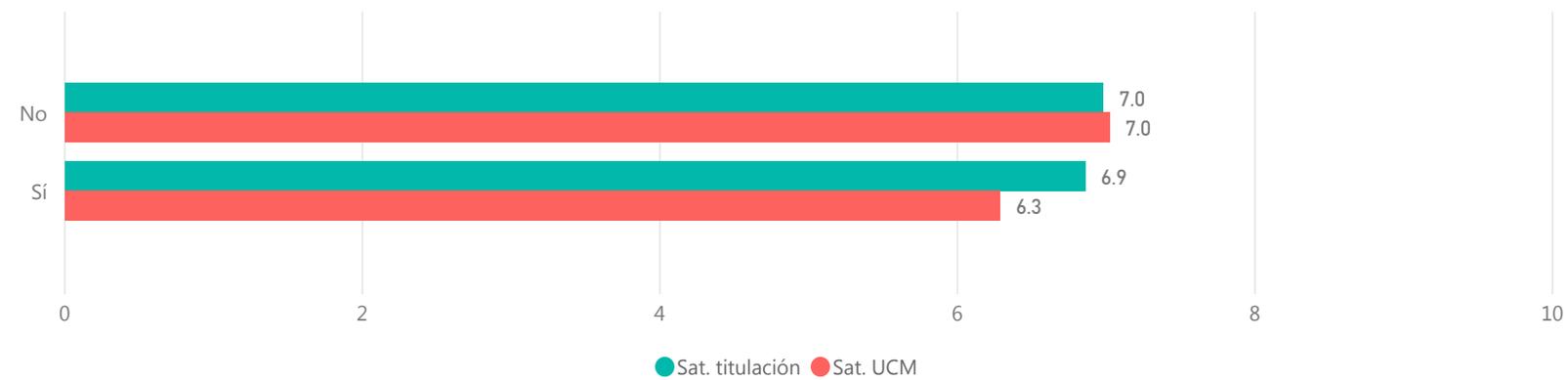
Situación laboral	Desv Típica Sat. titulación	Mediana Sat. titulación	Desv. Típica Sat. UCM	Mediana Sat. UCM
Hago prácticas	1.92	8.00	1.52	7.00
No trabajo ni hago prácticas	1.83	7.00	2.15	7.50
Trabajo de forma continuada	0.00	7.00	0.00	7.00
Trabajo de forma eventual	2.56	7.50	2.34	7.00

Satisfacción global con UCM y titulación según relación del trabajo con los estudios (valoración en escala 0 - 10)



¿Trabajo relacionado con estudios?	Desv Típica Sat. titulación	Mediana Sat. titulación	Desv. Típica Sat. UCM	Mediana Sat. UCM
No	2.28	7.00	2.27	7.00
Sí	4.58	7.00	2.65	7.00

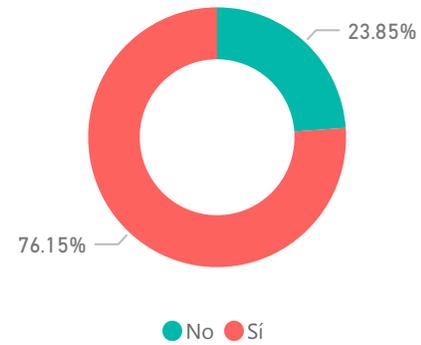
Satisfacción global con UCM y titulación según inscripción OPE (valoración en escala 0 - 10)



¿Inscrito en el OPE?	Desv Típica Sat. titulación	Mediana Sat. titulación	Desv. Típica Sat. UCM	Mediana Sat. UCM
No	2.48	7.00	2.29	7.00

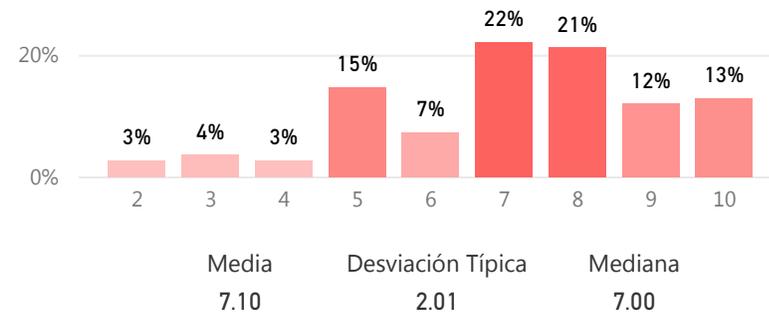
Información

Se informa sobre titulaciones en otras universidades (%)



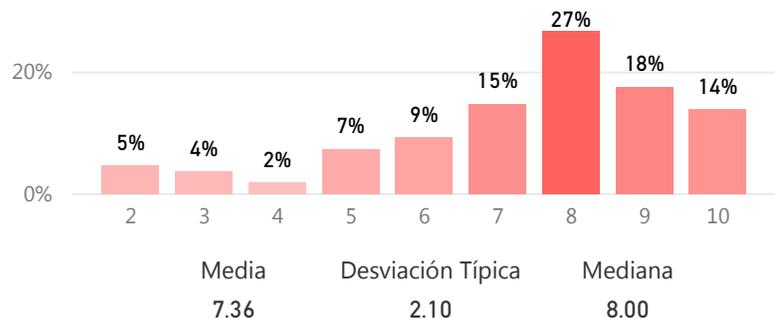
Satisfacción

Satisfacción con el proceso de matrícula (valoración en escala 0 - 10)

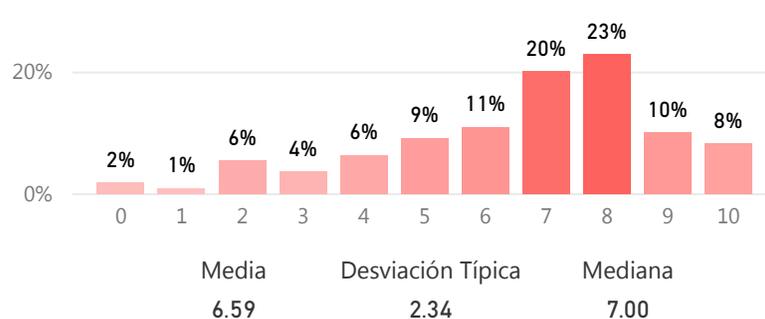


Satisfacción con el desarrollo académico de la titulación (valoración en escala 0 - 10)

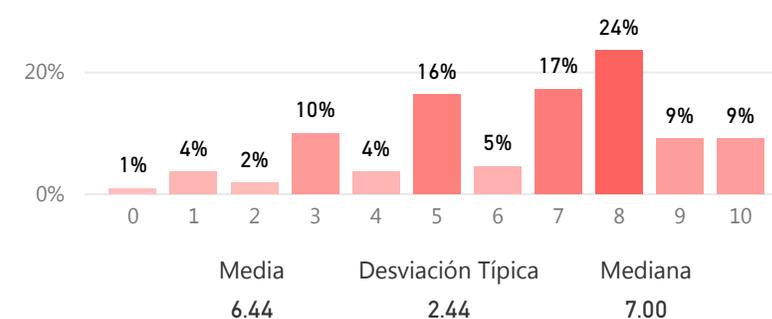
La titulación tiene objetivos claros



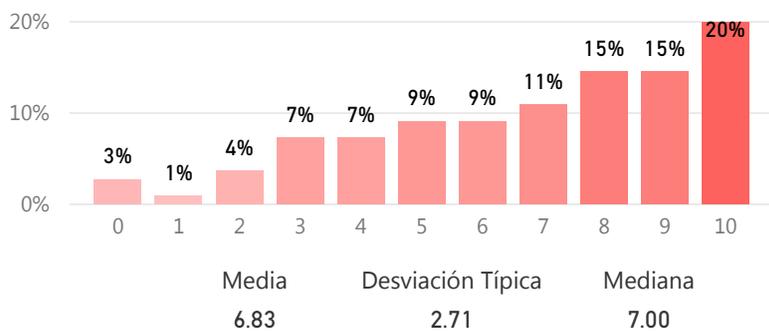
El plan de estudios es adecuado



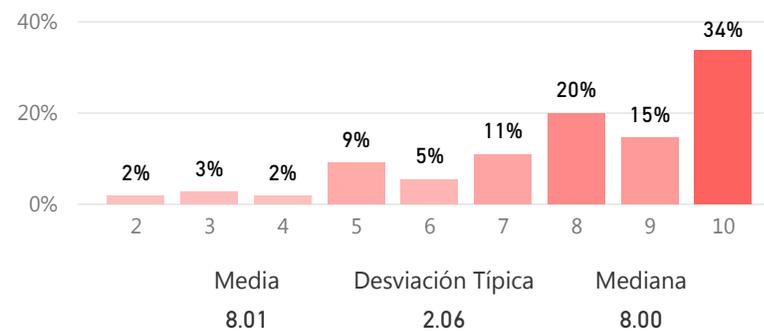
El nivel de dificultad es apropiado



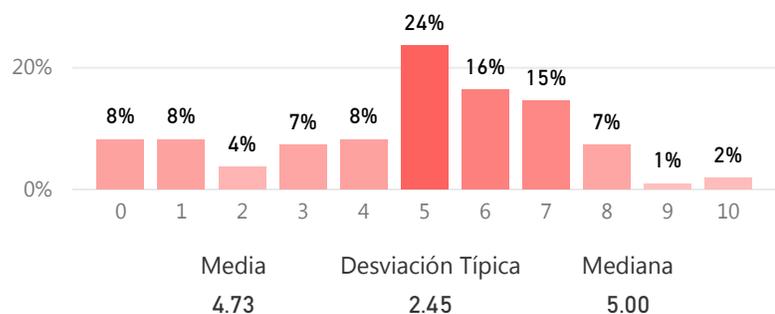
El número de estudiantes por aula es adecuado



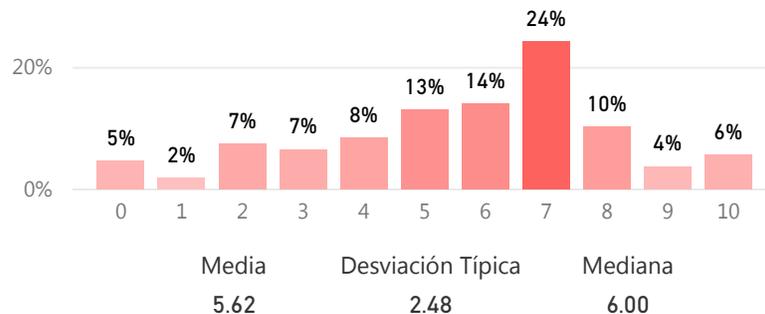
La titulación integra teoría y práctica



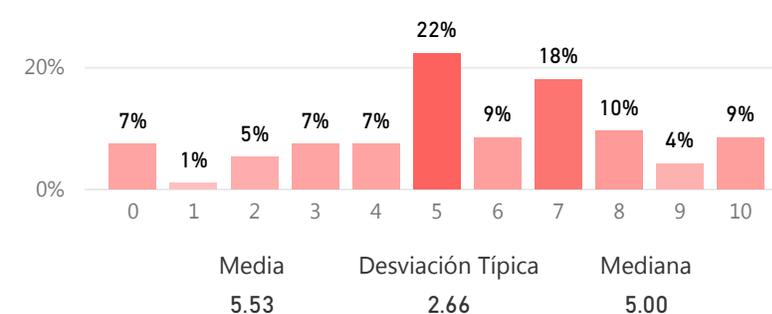
Las calificaciones están disponibles en un tiempo adecuado



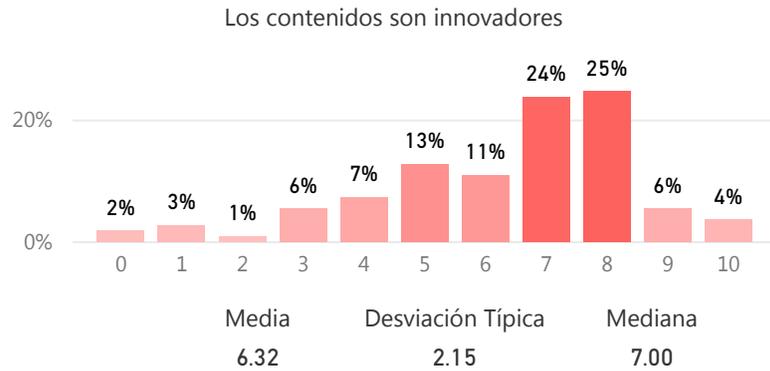
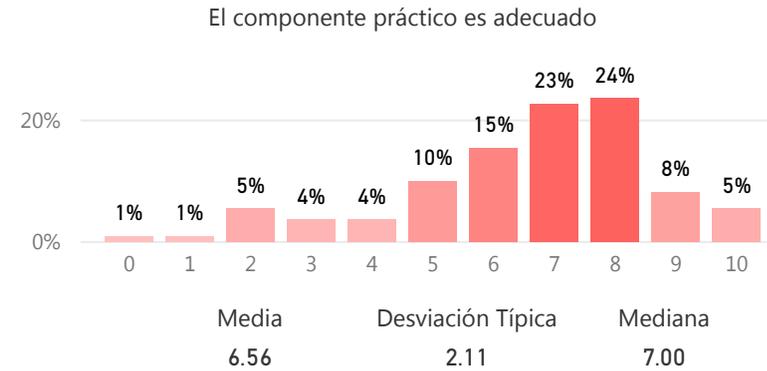
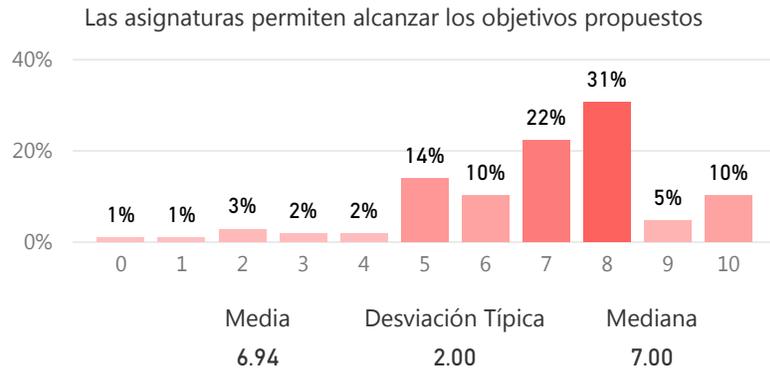
La relación calidad-precio es adecuada



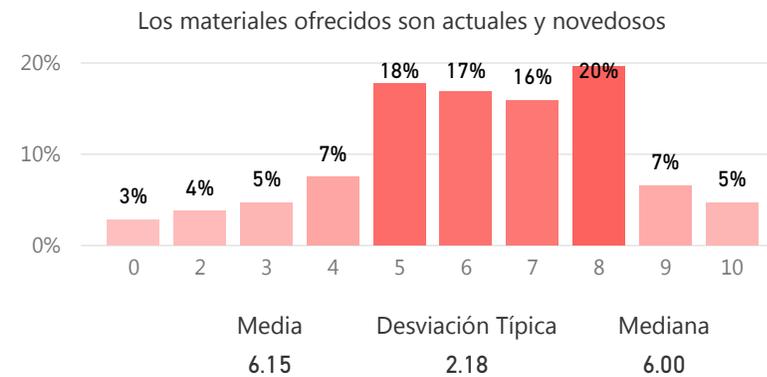
La titulación tiene orientación internacional



Satisfacción con las asignaturas de la titulación (valoración en escala 0 - 10)

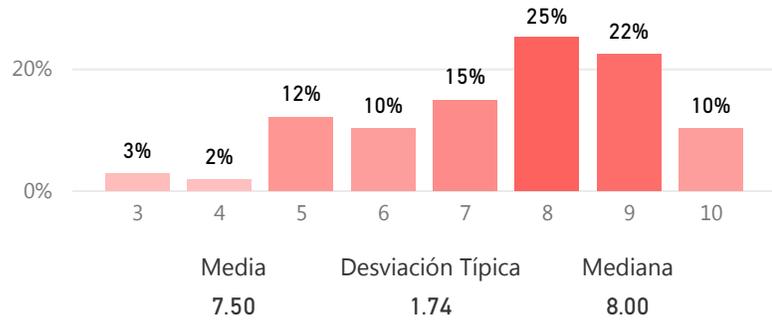


Satisfacción con las tareas y materiales (valoración en escala 0 - 10)

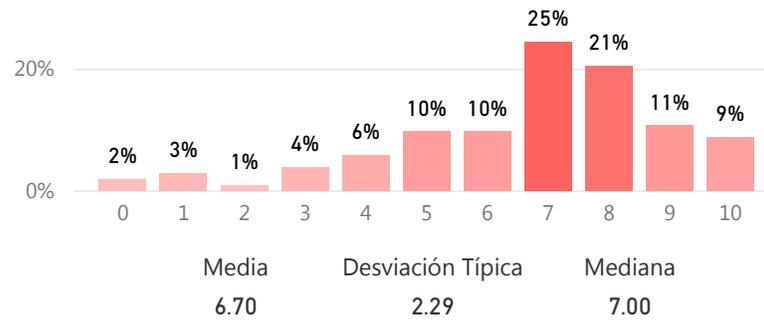


Satisfacción con la formación recibida (valoración en escala 0 - 10)

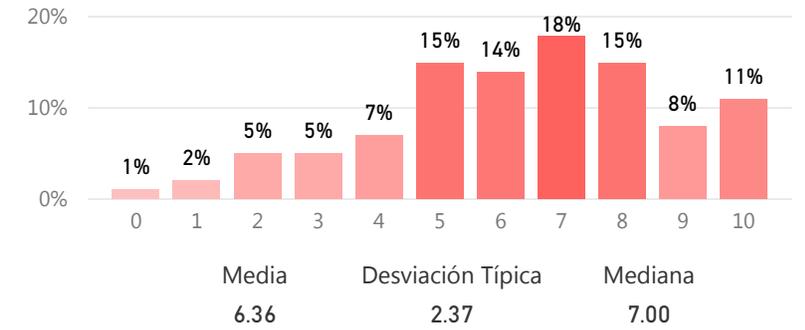
La formación recibida se relaciona con las competencias de la titulación



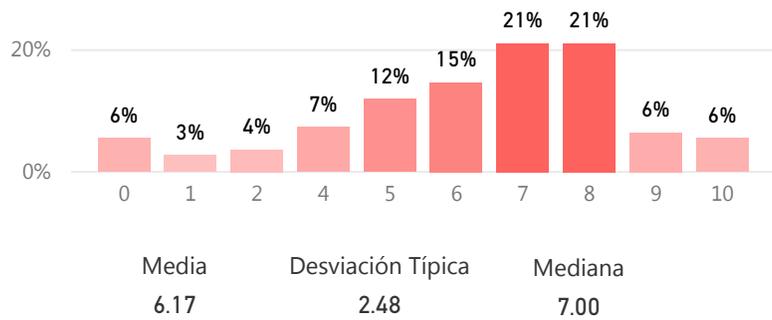
La formación recibida posibilita el acceso al mundo laboral



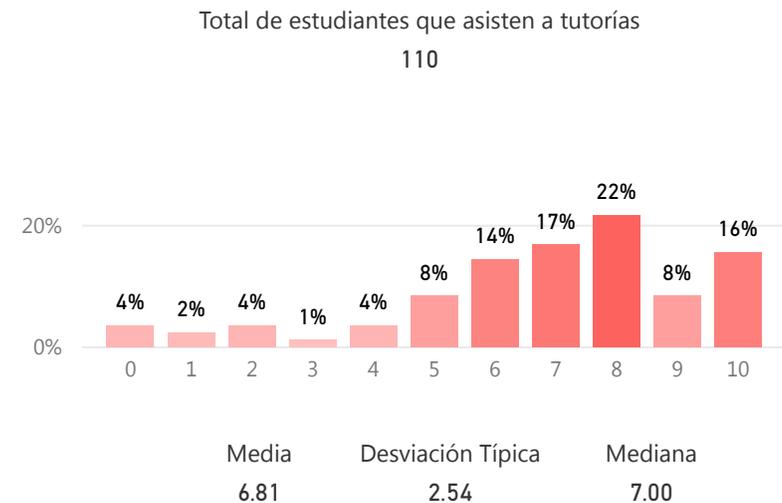
La formación recibida posibilita el acceso al mundo investigador



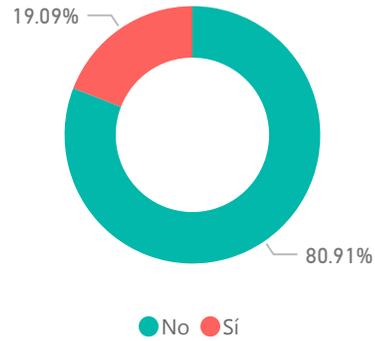
Satisfacción con la labor docente de los profesores



Satisfacción con las tutorías (valoración en escala 0 - 10)

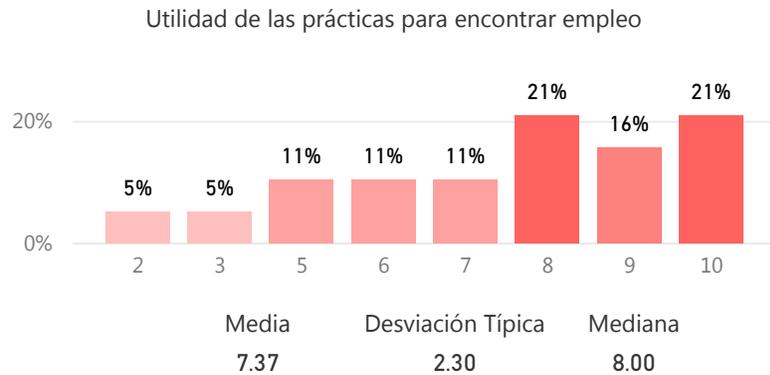


El estudiante ha realizado prácticas académicas externas curriculares (%)

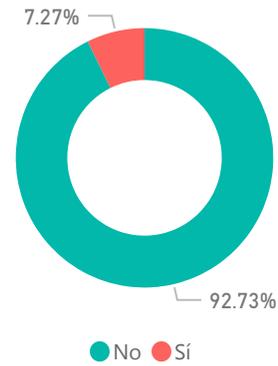


Total de estudiantes que han realizado prácticas externas
21

Satisfacción con las prácticas académicas externas curriculares (valoración en escala 0 - 10)

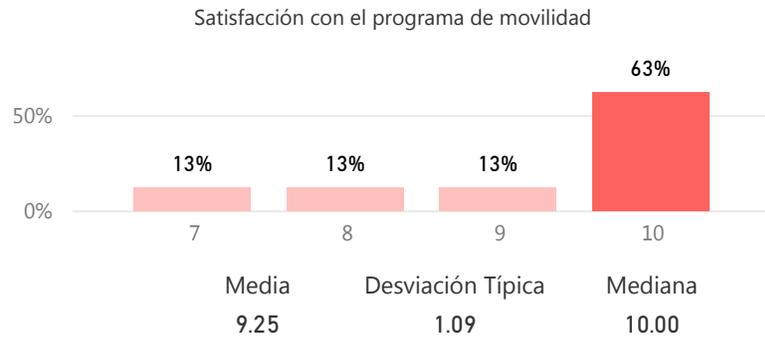


El estudiante ha participado en programas de movilidad (%)

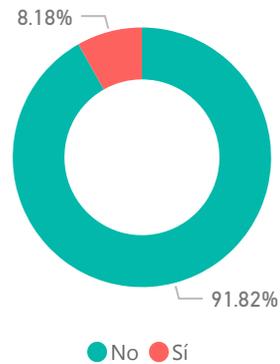


Total de estudiantes que han participado en programas de movilidad
8

Satisfacción con los programas de movilidad (valoración en escala 0 - 10)

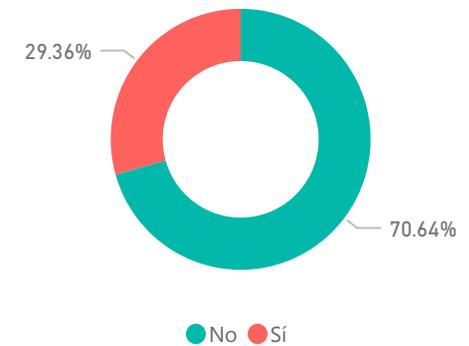


El estudiante ha realizado alguna queja o sugerencia (%)



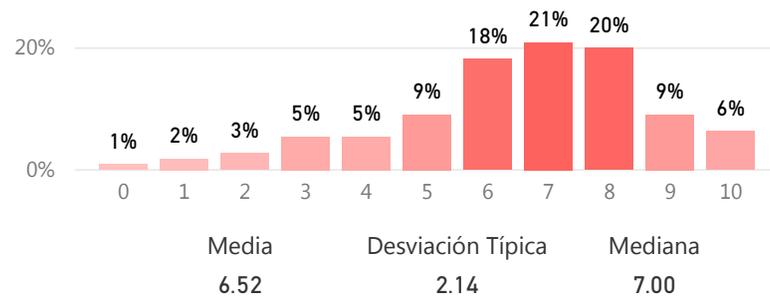
Total de estudiantes que han realizado quejas o sugerencias
9

El estudiante conoce los canales de quejas y sugerencias (%)

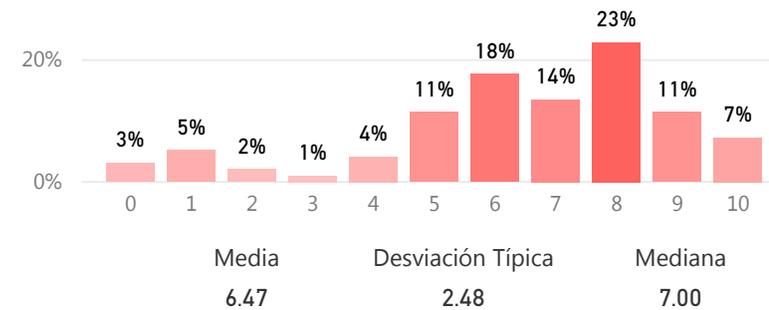


Satisfacción con diferentes aspectos de la UCM (valoración en escala 0 - 10)

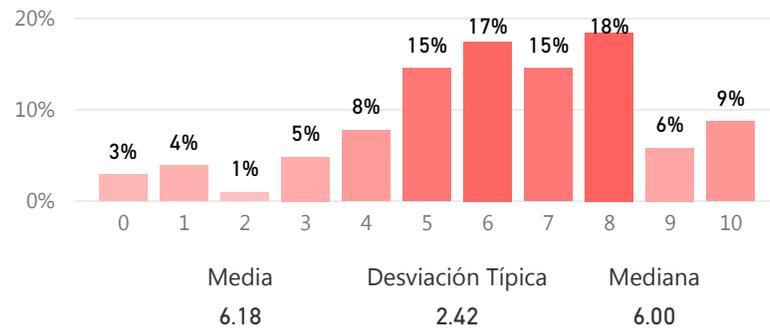
Recursos y medios



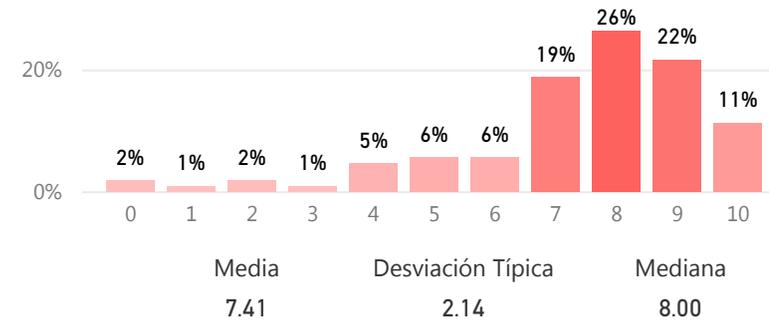
Actividades Complementarias



Asesoramiento y ayuda del servicio de atención al estudiante



Prestigio de la Universidad

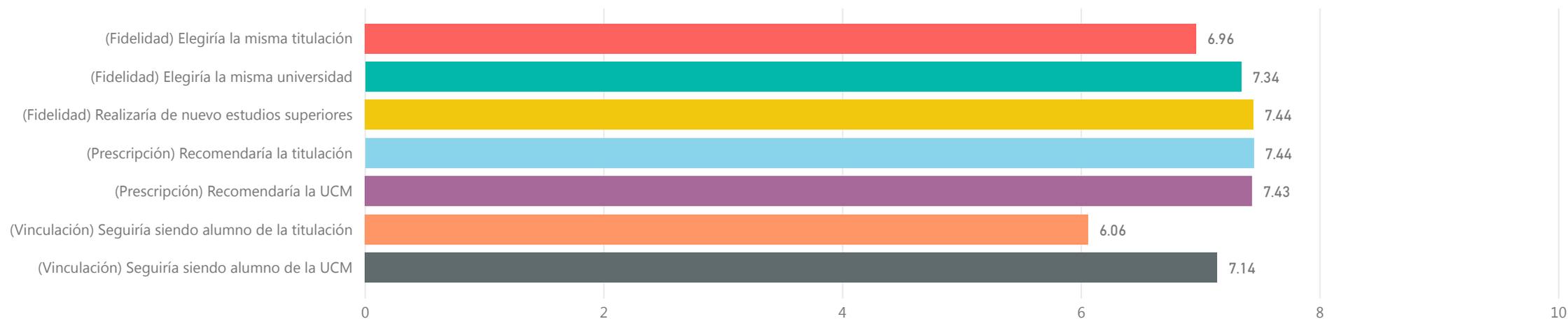


Compro miso

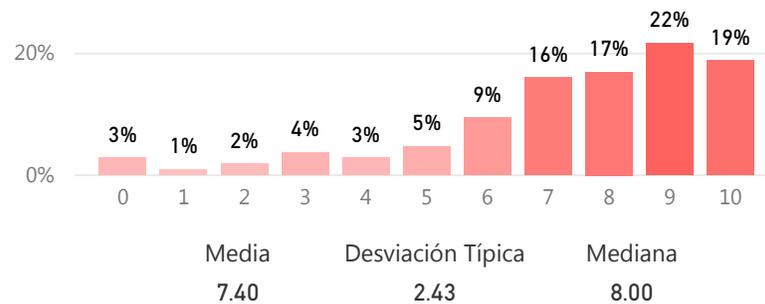
Fidelidad, prescripción y vinculación (valoración en escala 0 - 10)



Comparación del valor medio de los diferentes aspectos relacionados con el compromiso (valoración en escala 0 - 10)

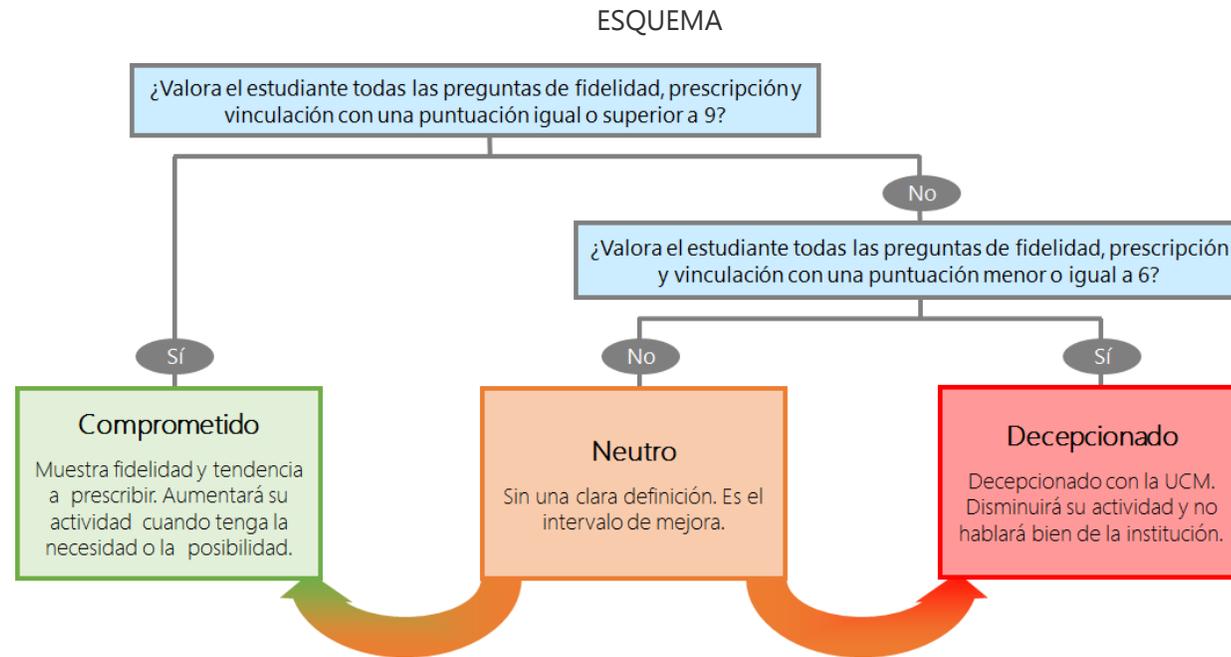


¿Se siente orgulloso de ser estudiante de la UCM? (valoración en escala 0 - 10)

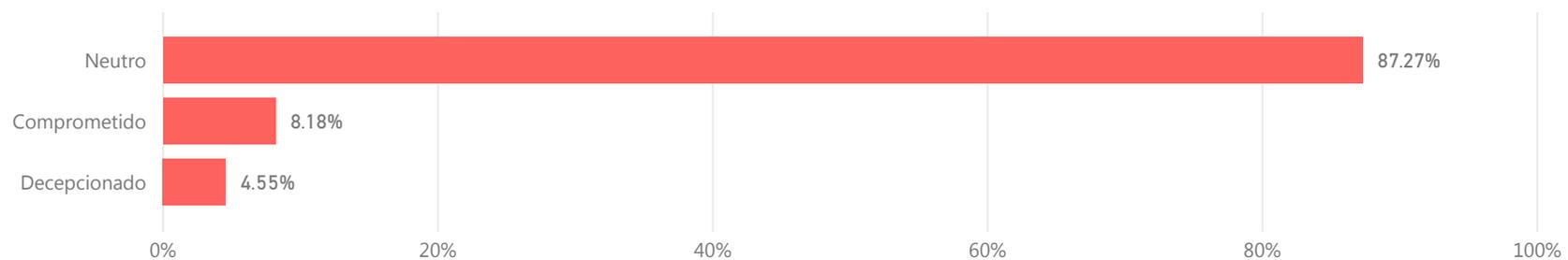


Construcción y significado del indicador "compromiso"

- * Estudiante comprometido: Valora con 9 o más puntos todas las preguntas de fidelidad, prescripción y vinculación.
- * Estudiante decepcionado: Valora con 6 o menos puntos todas las preguntas de fidelidad, prescripción y vinculación.
- * Estudiante neutro: La puntuación que otorga a todas las preguntas de fidelidad, prescripción y vinculación está en el rango (6, 9).



Resultados del indicador "compromiso" (%)



Encuestas de Satisfacción UCM

Informe de la encuesta al Personal Docente e Investigador

Curso 2018-2019

Nivel
Titulación

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



Índice

- * Introducción
- * Características de la muestra
- * Satisfacción con la titulación y la UCM
- * Información y atención
- * Satisfacción
- * Compromiso

Introducción

El presente informe expone de forma visual los resultados de la encuesta realizada al personal docente e investigador (PDI) para conocer su grado de satisfacción con diferentes aspectos de su trabajo y servicios de la Universidad Complutense de Madrid (UCM). Da comienzo con la caracterización sociodemográfica de la muestra y otros parámetros descriptivos de la misma. A continuación, se comparan los resultados de satisfacción global con la UCM y con las titulaciones, en función de diferentes atributos. Posteriormente se detallan los resultados hallados para las variables relacionadas con la satisfacción del PDI en relación a diferentes aspectos. Finalmente se presenta lo obtenido para las distintas dimensiones del compromiso (fidelidad, prescripción y vinculación) que mantiene el PDI con la institución. A lo largo del informe se han empleado los siguientes tipos de gráficas:

Tipo 1: Se han utilizado diagramas de anillos para representar los resultados de aquellas variables encuestadas con dos respuestas posibles (opción A y opción B). El porcentaje de respuestas de cada tipo (%A y %B) se muestra junto a la gráfica.



Tipo 2: Los resultados obtenidos para aquellas variables encuestadas con más de dos opciones de respuesta (Opción 1, ..., Opción N) se muestran mediante diagramas de barras. El porcentaje encontrado para cada una de ellas (%1, ..., %N) se presenta junto a la barra.



Tipo 3: Los resultados hallados para las variables encuestadas cuya respuesta sea una puntuación del 0 al 10 se representan mediante histogramas de frecuencias. El porcentaje de respuestas para cada puntuación (%0, ..., %10) se muestra junto a la barra correspondiente. El color de cada barra está graduado, desde oscuro hasta claro, en función de dicho porcentaje, de forma que la barra correspondiente a la moda de la distribución aparece con el color más oscuro posible. Bajo cada histograma se proporcionan también la media, desviación típica y mediana.

Tipo 4: Se han empleado diagramas de barras de colores con el objetivo de comparar el valor medio de la puntuación obtenida para diferentes variables encuestadas (V1, ..., VN). Dichos diagramas se acompañan con una tabla que lista la desviación típica y mediana calculadas a partir de los histogramas de frecuencias de dichas variables.



Tipo 5: La comparativa de los valores medios de satisfacción global con la UCM y con la titulación, en función de diferentes atributos, se realiza mediante diagramas de barras. Las barras de satisfacción global con la UCM se muestran en color diferente a las de satisfacción global con la titulación. El valor medio correspondiente a cada barra se da junto a la misma. Cada gráfica va acompañada por una tabla que lista la desviación típica y mediana de cada distribución.

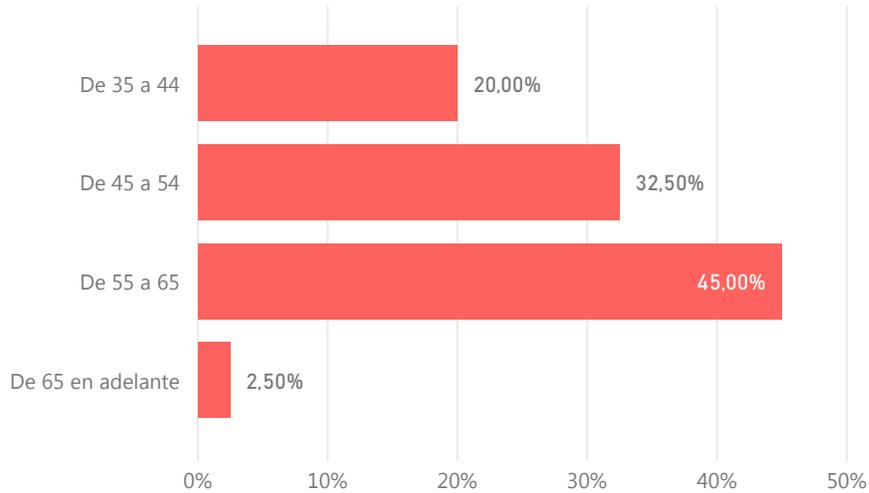


Características de la muestra

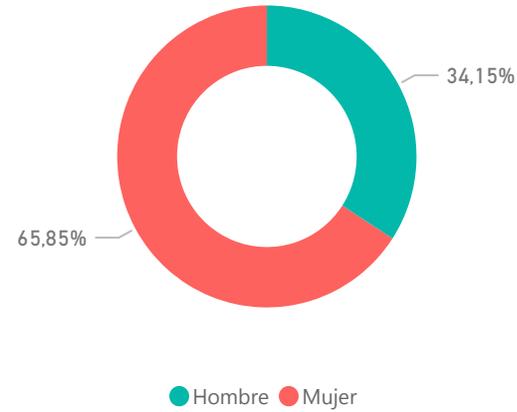
Total encuestados:

41

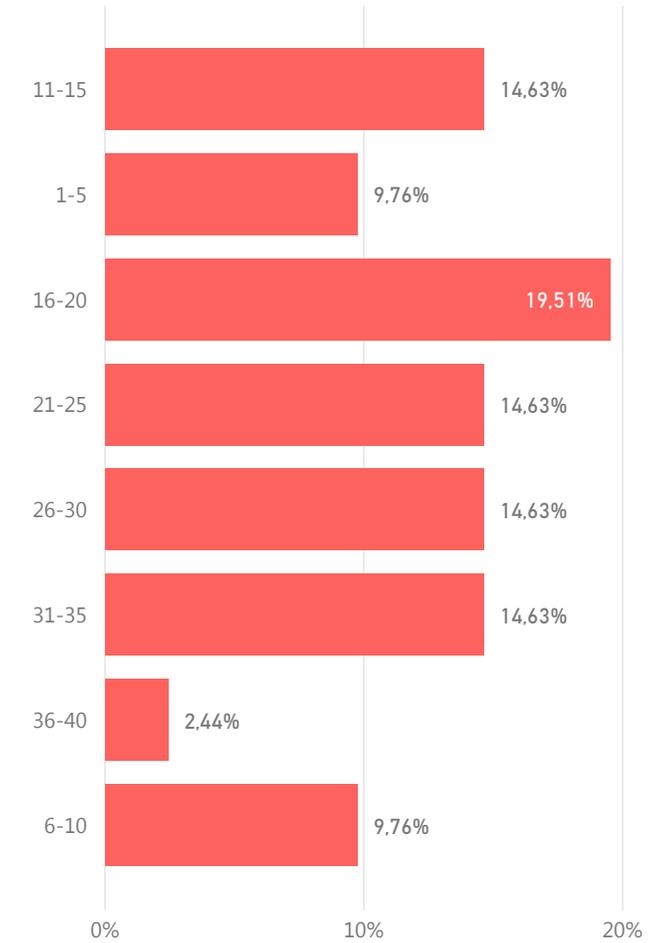
Edad (%)



Sexo (%)



Años de experiencia profesional (%)



Edad media (años)

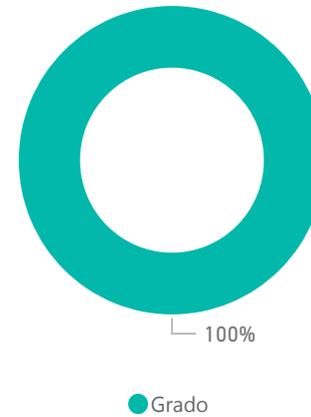
50,50

Desv. Típica

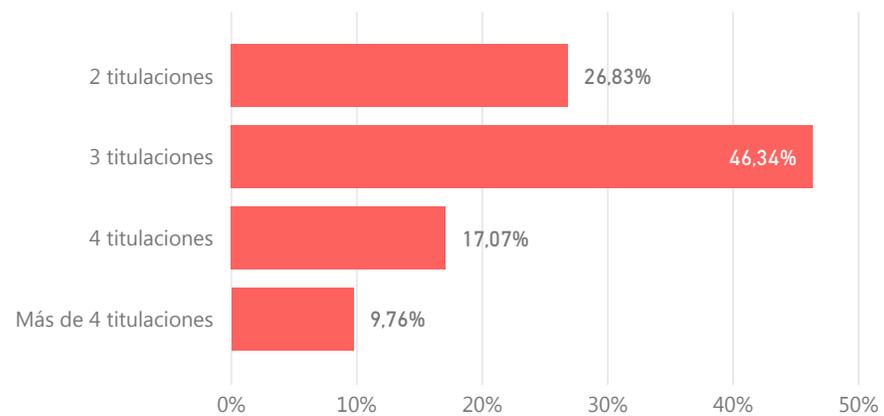
9,91

● Hombre ● Mujer

Tipo de titulación (%)



Número de asignaturas en las que imparte docencia (%)



Edad media (años)

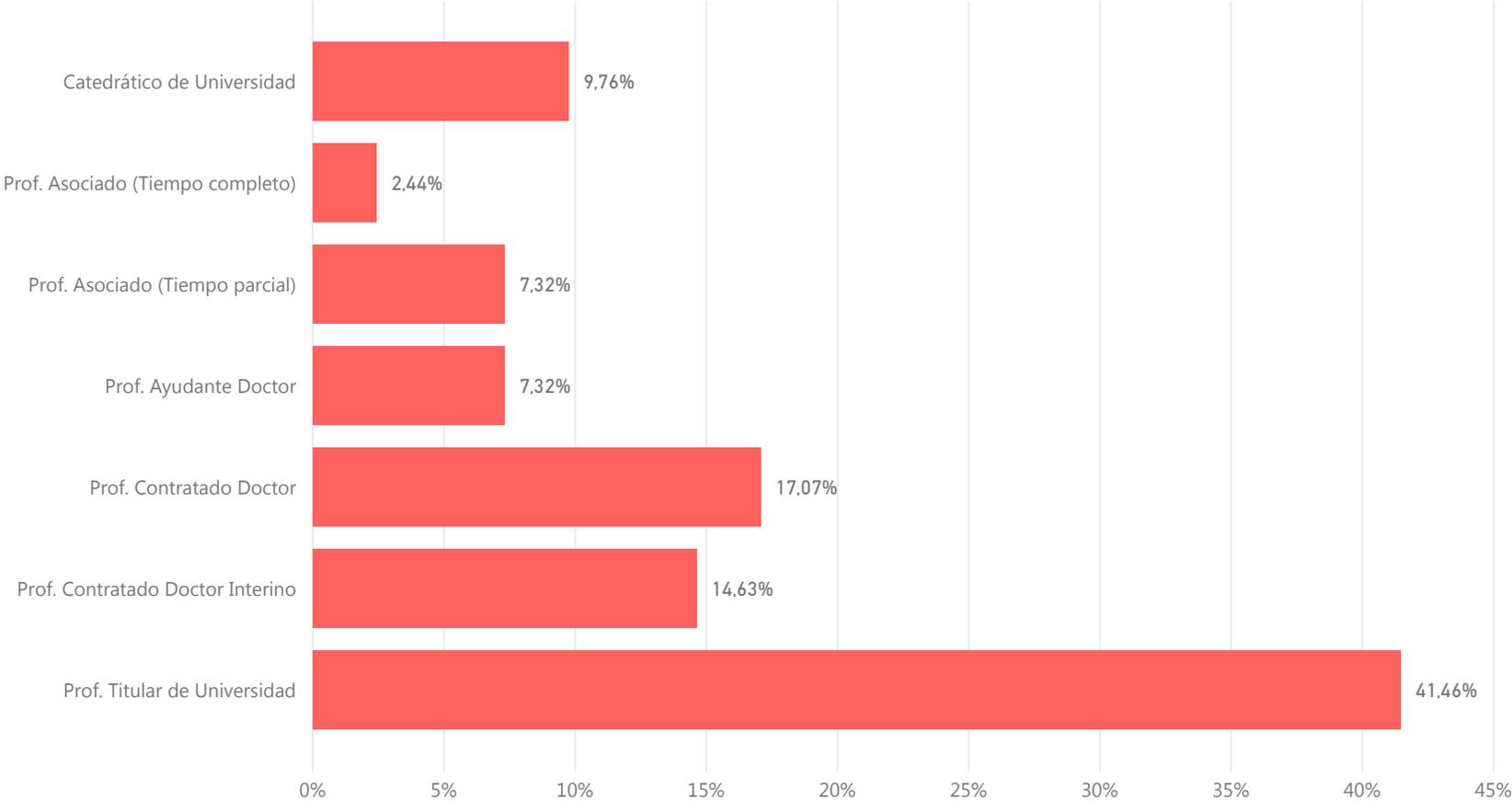
19,66

Desv. Típica

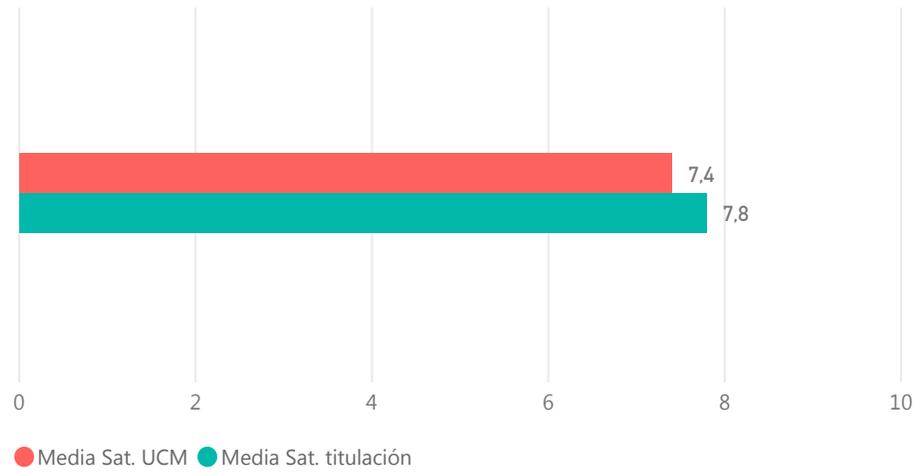
12,16

Características de la muestra

Distribución de la muestra según categoría del PDI (%)

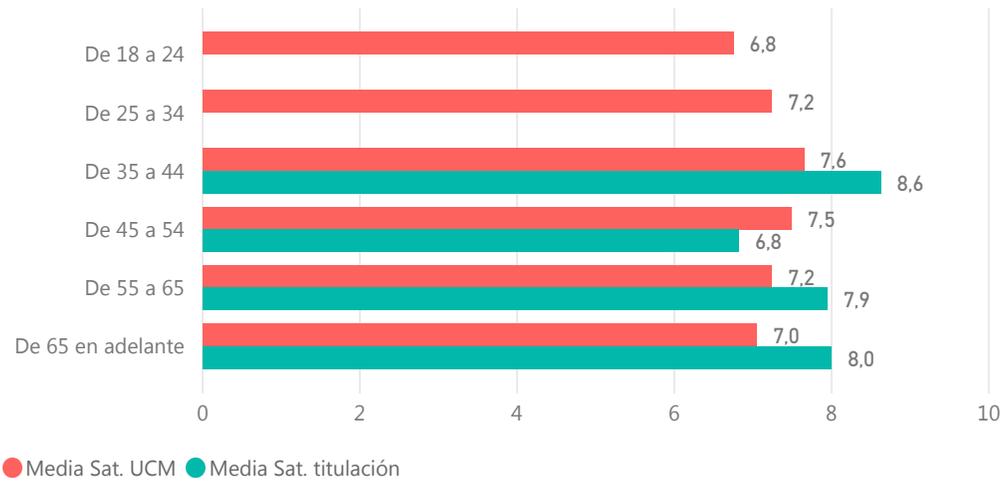


Satisfacción global (valoraciones de 0 a 10)



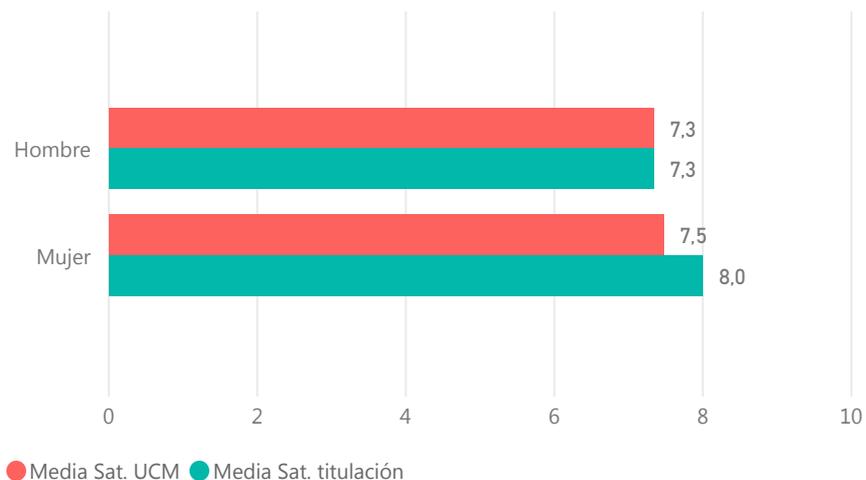
Desv típica Sat UCM	Mediana Sat UCM	Desv típica Sat titulación	Mediana Sat titulación
1,79	8,00	1,28	8,00

Satisfacción según grupo de edad (Media)



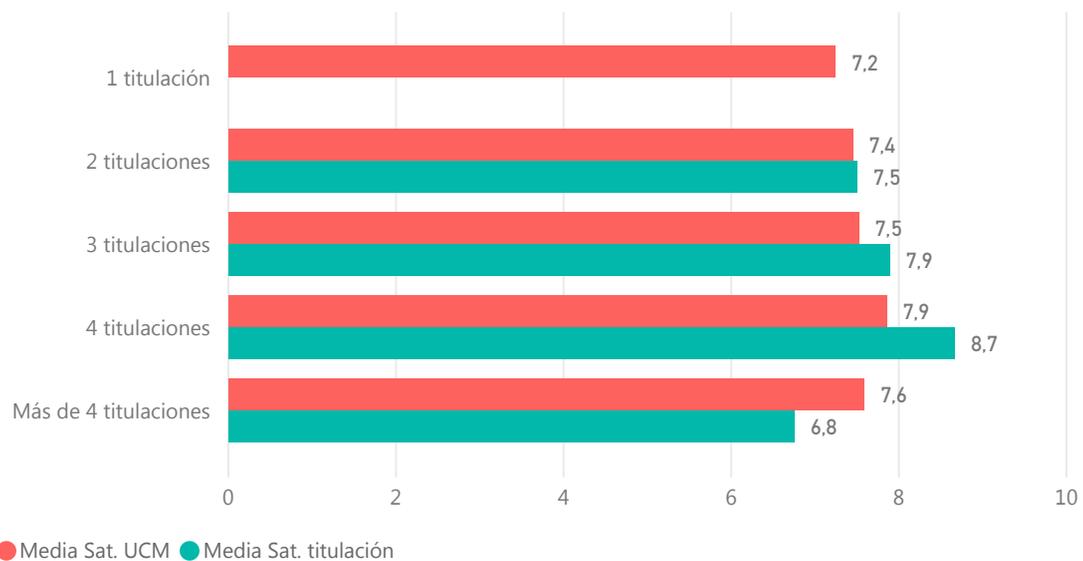
EDADCUALI	Desv típica Sat UCM	Mediana Sat UCM	Desv típica Sat titulación	Mediana Sat titulación
De 35 a 44	1,79	8,00	0,99	8,50
De 45 a 54	1,79	8,00	1,40	7,00
De 55 a 65	1,79	8,00	0,94	8,00
De 65 en adelante	1,79	8,00	0,00	8,00

Satisfacción según sexo (Media)



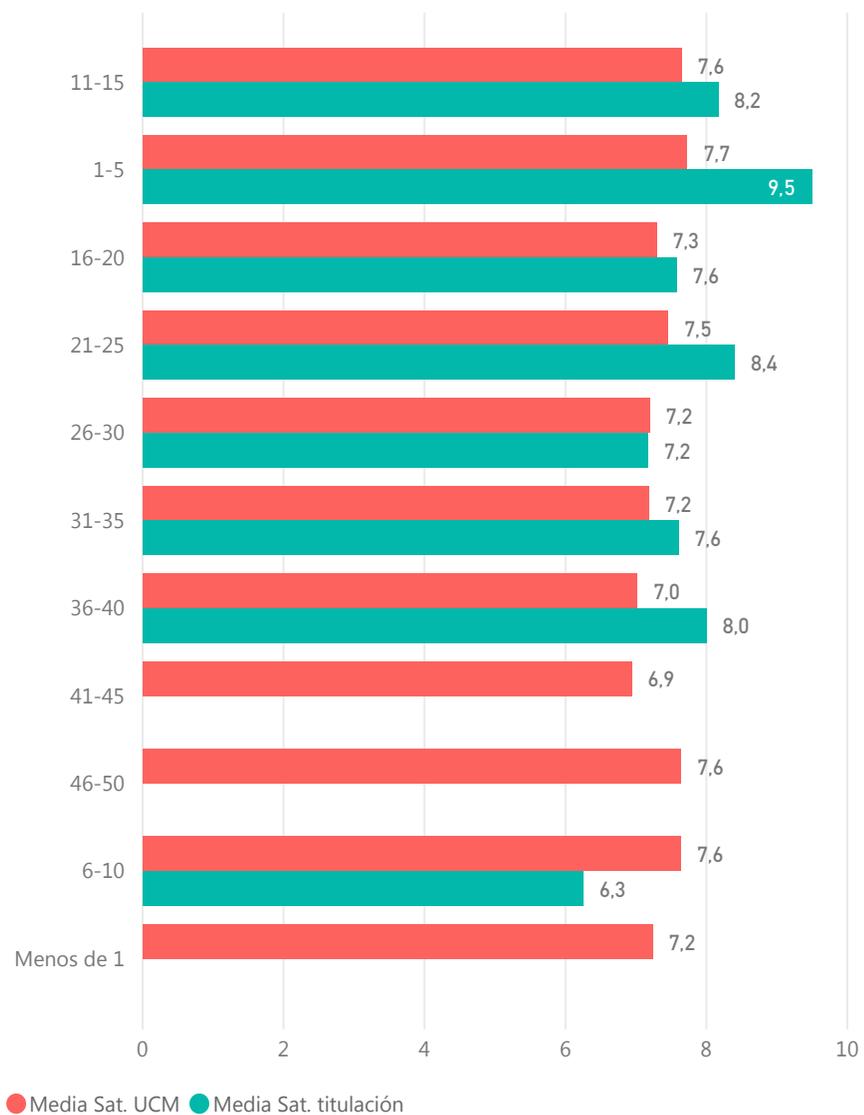
SEXO	Desv típica Sat UCM	Mediana Sat UCM	Desv típica Sat titulación	Mediana Sat titulación
Hombre	1,85	8,00	1,65	8,00
Mujer	1,72	8,00	1,00	8,00

Satisfacción según número de asignaturas que imparten (Media)



Nº de asignaturas	Desv típica Sat UCM	Mediana Sat UCM	Desv típica Sat titulación	Mediana Sat titulación
1 titulación	1,89	8,00		
2 titulaciones	1,72	8,00	1,02	8,00
3 titulaciones	1,77	8,00	1,24	8,00
4 titulaciones	1,75	8,00	0,75	8,50
Más de 4 titulaciones	1,27	8,00	1,64	7,50

Satisfacción según años de experiencia laboral (Media)



EXPCUALI	Desv típica Sat UCM	Mediana Sat UCM	Desv típica Sat titulación	Mediana Sat titulación
11-15	1,61	8,00	0,69	8,00
1-5	1,64	8,00	0,50	9,50
16-20	1,91	8,00	0,49	8,00
21-25	1,77	8,00	1,20	9,00
26-30	1,96	8,00	1,34	7,50
31-35	1,85	7,00	0,80	8,00
36-40	1,93	7,00	0,00	8,00
41-45	1,85	7,00		
46-50	1,12	8,00		
6-10	1,52	8,00	1,48	6,50
Menos de 1	1,98	8,00		

Satisfacción según categoría docente (Media)



● Media Sat. UCM ● Media Sat. titulación

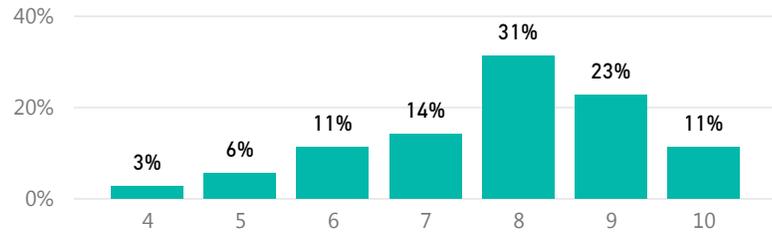
Categoría docente	Desv típica Sat UCM	Mediana Sat UCM
Ayudante	1,94	7,50
Catedrático de Escuela Universitaria	1,23	7,50
Catedrático de Universidad	1,89	7,00
Lector	NaN	2,00
Otros	2,07	8,00
Prof. Asociado (CC. De la Salud)	1,98	7,00
Prof. Asociado (Tiempo completo)	1,47	8,00
Prof. Asociado (Tiempo parcial)	1,62	8,00
Prof. Ayudante Doctor	1,39	8,00
Prof. Colaborador	2,45	8,00
Prof. Contratado Doctor	1,95	8,00
Prof. Contratado Doctor Interino	1,51	8,00
Prof. Emérito	1,61	7,00
Prof. Titular de Escuela Universitaria	1,47	7,00
Prof. Titular de Universidad	1,82	8,00
Prof. Titular interino	2,16	9,00
Prof. Visitante	NaN	2,00

Categoría docente	Desv típica Sat titulación	Mediana Sat titulación
Catedrático de Universidad	1,09	8,00
Prof. Asociado (Tiempo completo)	0,00	7,00
Prof. Asociado (Tiempo parcial)	0,47	9,00
Prof. Ayudante Doctor	1,70	9,00
Prof. Contratado Doctor	1,37	8,00
Prof. Contratado Doctor Interino	1,74	8,00
Prof. Titular de Universidad	0,83	8,00

Satisfacción

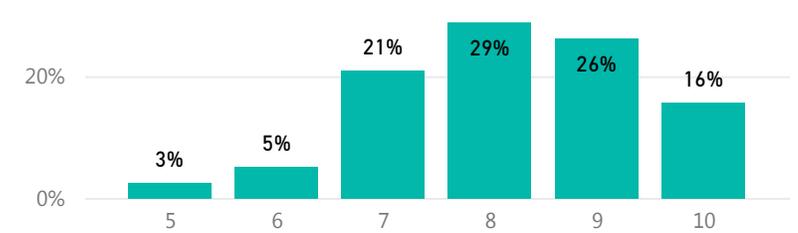
Satisfacción con diferentes aspectos de la titulación

Distribución créditos teóricos, prácticos, y trabajos



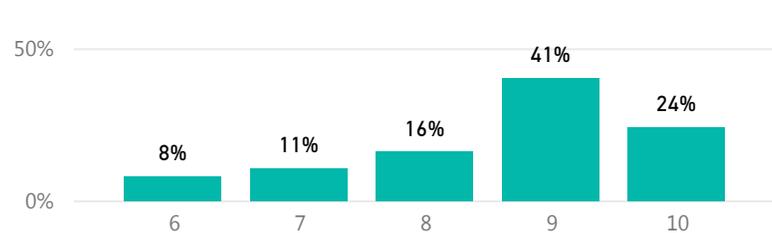
Media: 7,80
Desv. Típica: 1,49
Mediana: 8

La titulación tiene unos objetivos claros



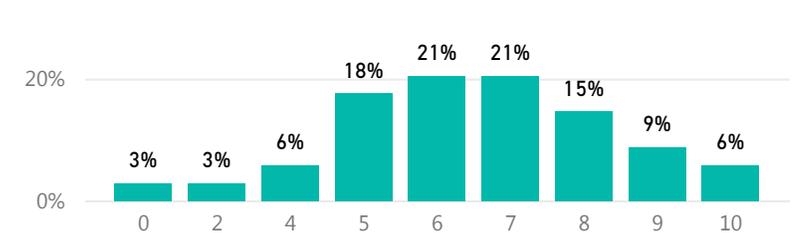
Media: 8,18
Desv. Típica: 1,23
Mediana: 8

Cumplimiento del programa



Media: 8,62
Desv. Típica: 1,19
Mediana: 9

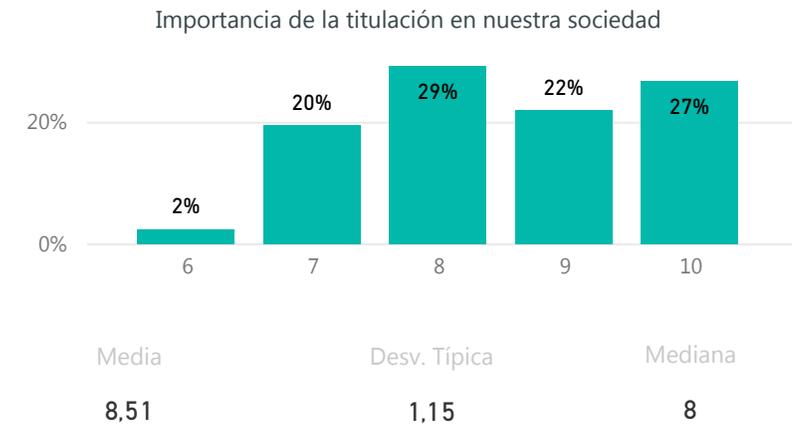
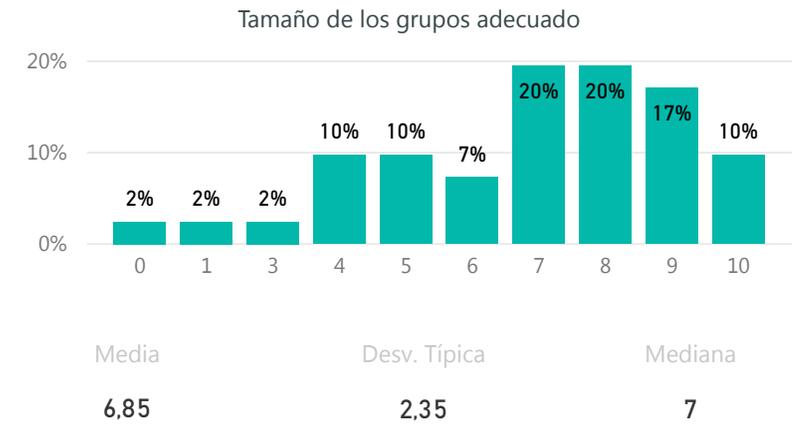
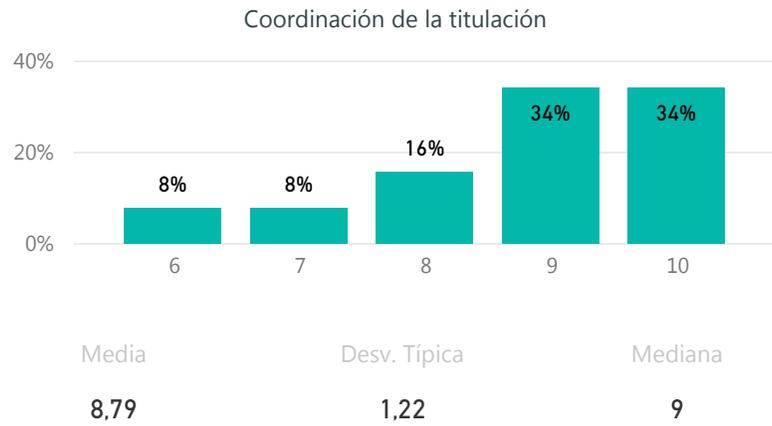
Orientación internacional de la titulación



Media: 6,41
Desv. Típica: 2,07
Mediana: 7

Satisfacción

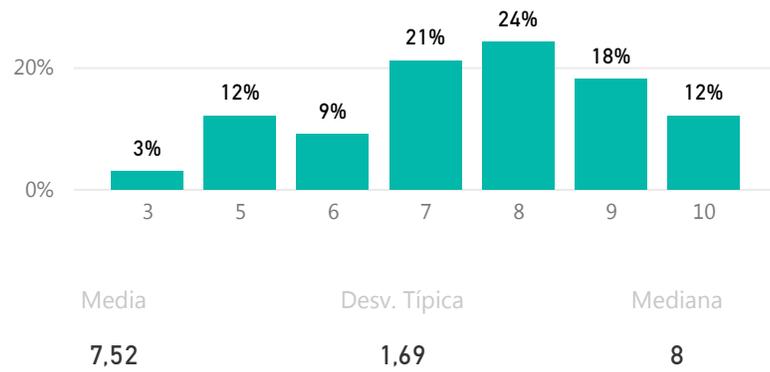
Satisfacción con diferentes aspectos de la titulación



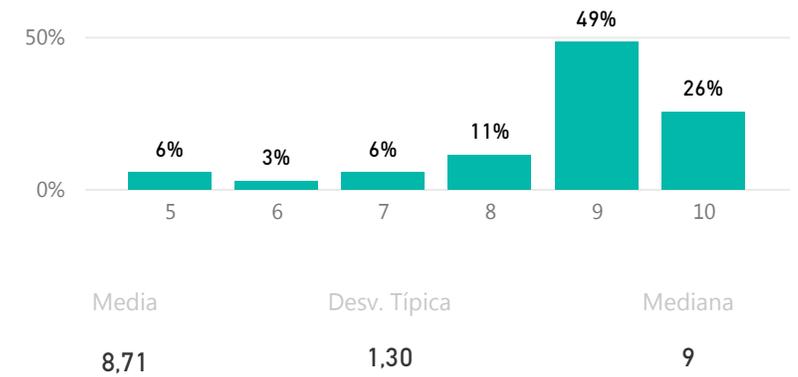
Satisfacción

Satisfacción con diferentes aspectos de la titulación

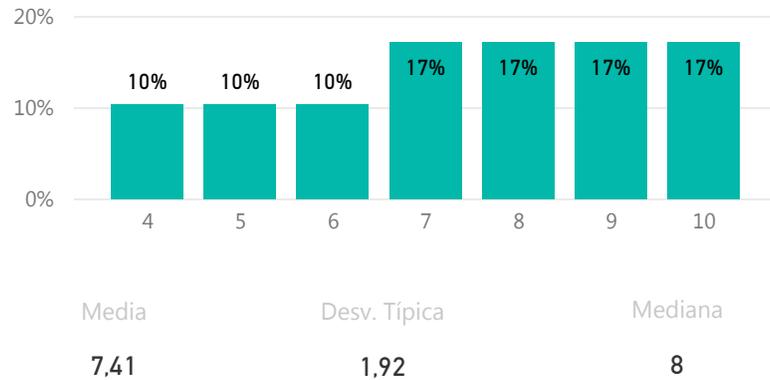
El nivel de dificultad del grado es apropiado



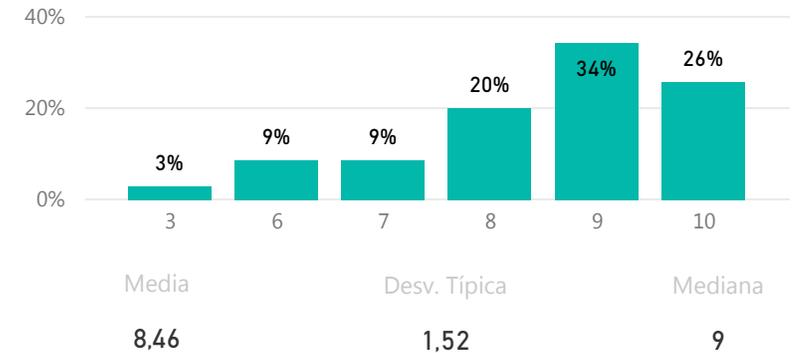
Cumplimiento del programa



La relación calidad-precio es la adecuada

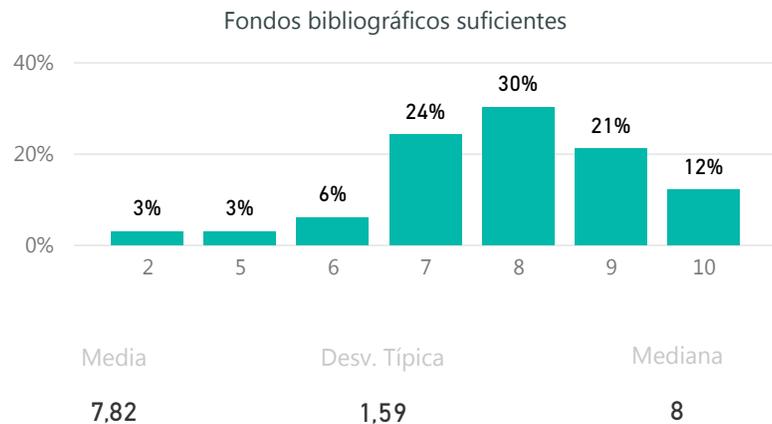
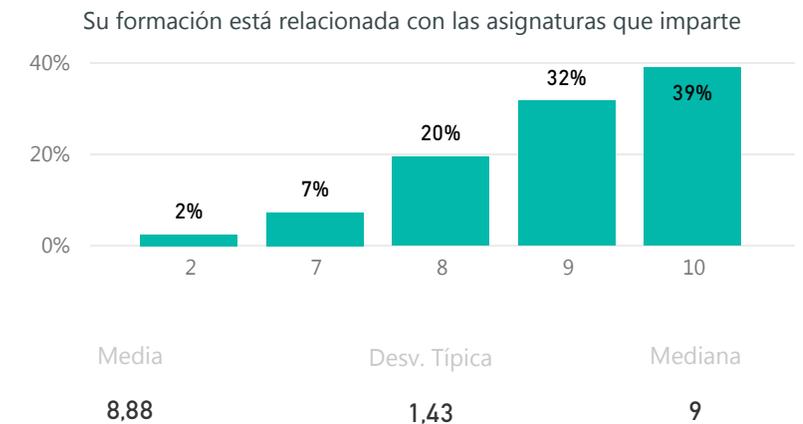


Las calificaciones están disponibles en un tiempo adecuado



Satisfacción

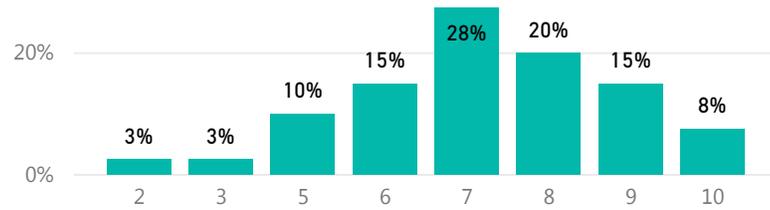
Satisfacción con diferentes aspectos de la titulación



Satisfacción

Recursos de la titulación

Aulas para la docencia teórica



Media

7,15

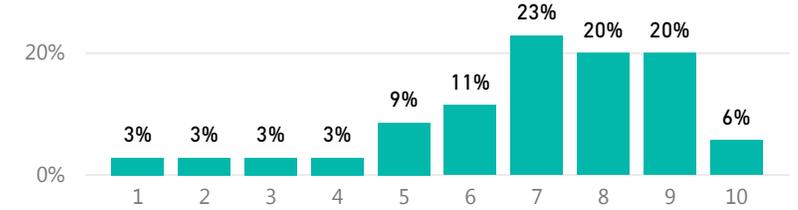
Desv. Típica

1,74

Mediana

7

Espacios para prácticas



Media

6,97

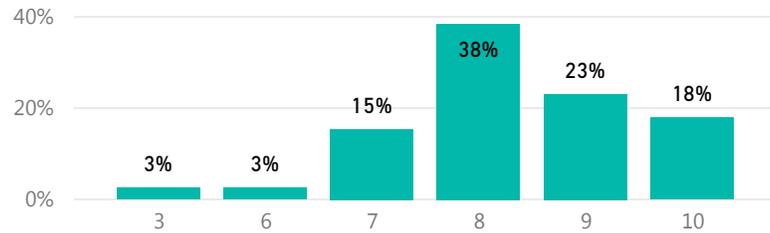
Desv. Típica

2,10

Mediana

7

Satisfacción con Campus Virtual



Media

8,26

Desv. Típica

1,33

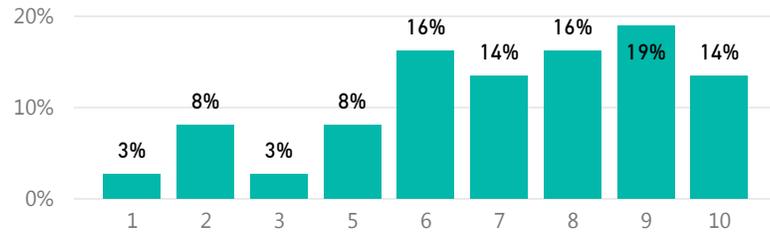
Mediana

8

Satisfacción

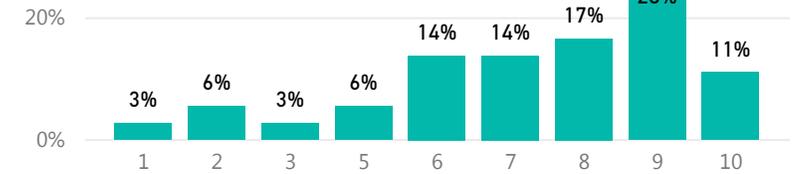
Gestión de la titulación

Atención prestada por el PAS



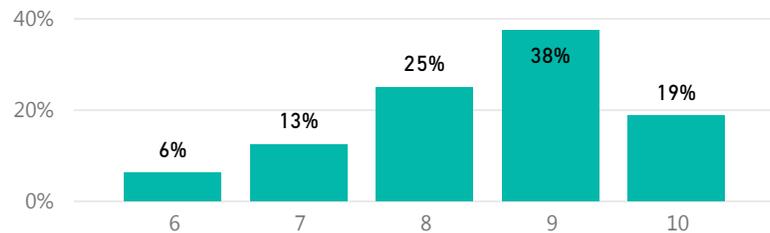
Media: 6,95
Desv. Típica: 2,46
Mediana: 7

El apoyo técnico y logístico



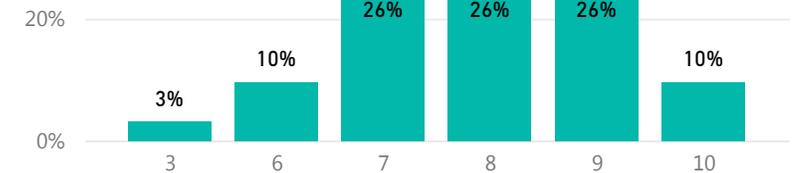
Media: 7,25
Desv. Típica: 2,33
Mediana: 8

Gestión de los procesos administrativos



Media: 8,50
Desv. Típica: 1,12
Mediana: 9

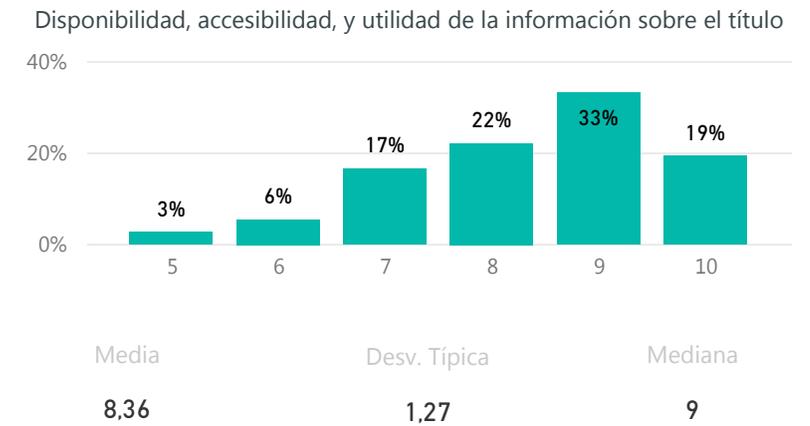
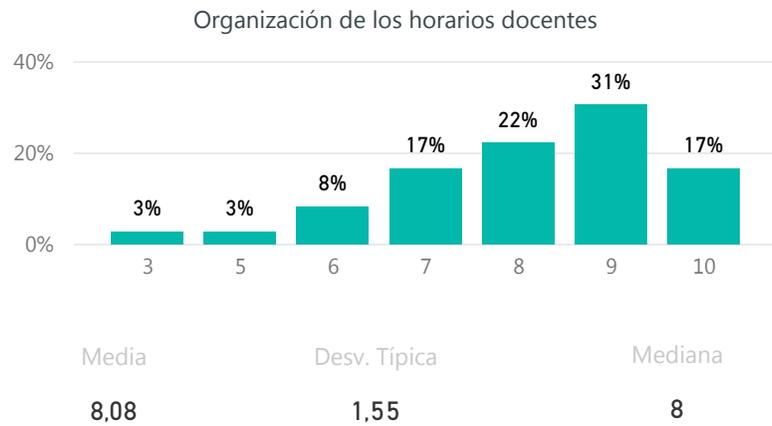
Gestión de los procesos administrativos comunes



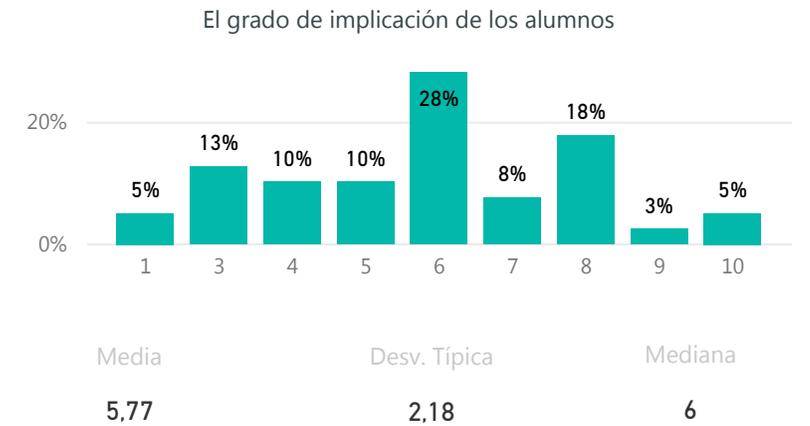
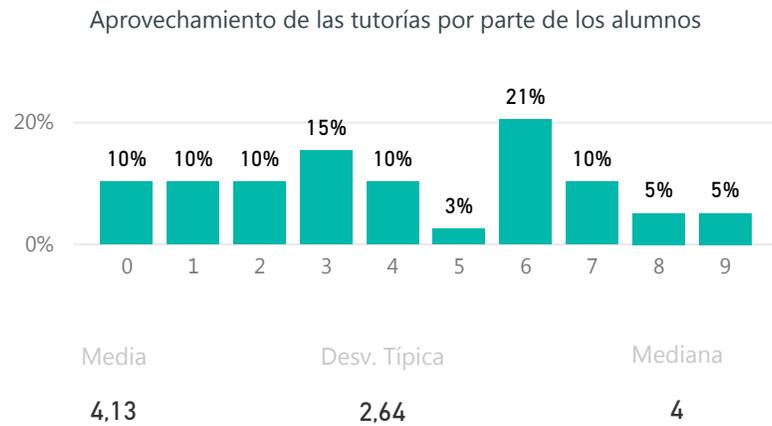
Media: 7,84
Desv. Típica: 1,44
Mediana: 8

Satisfacción

Gestión de la titulación

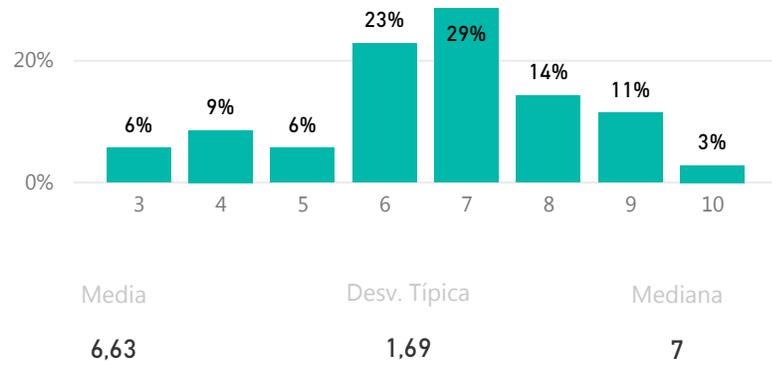


Sobre los alumnos

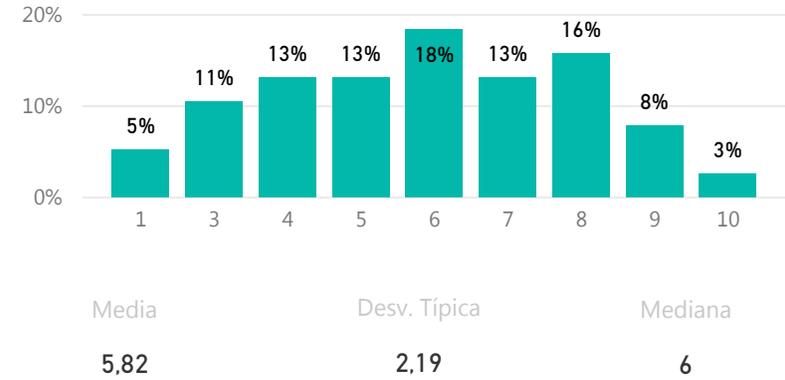


Satisfacción

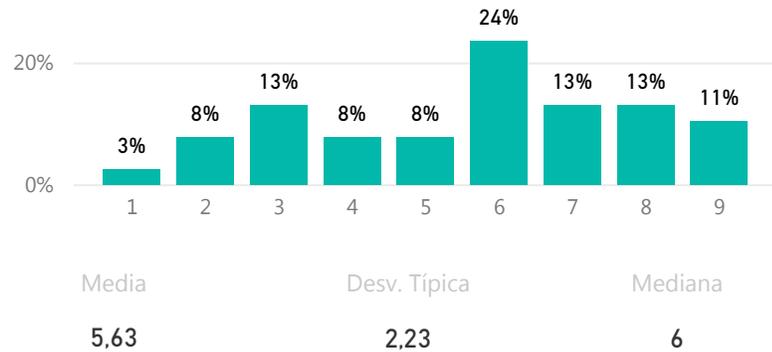
Nivel de adquisición por parte del alumnado de las competencias



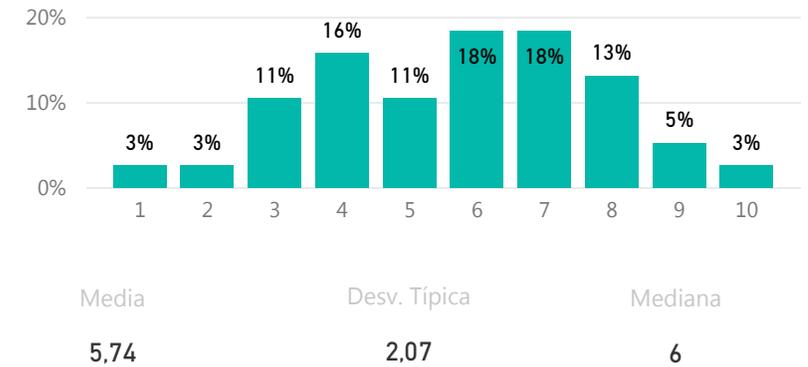
Compromiso del alumnado con su proceso de aprendizaje



Nivel de trabajo autónomo del alumnado

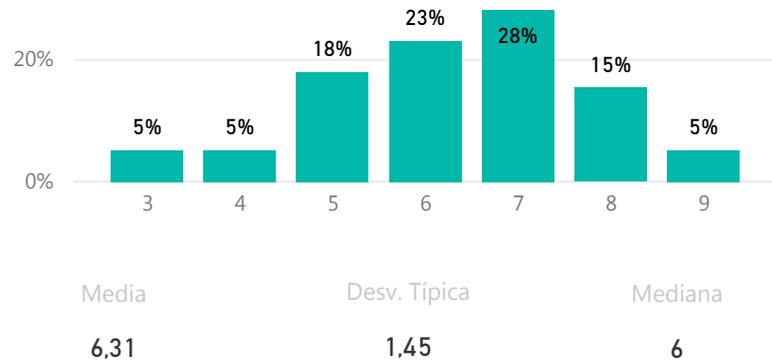


Implicación del alumnado en los procedimientos de evaluación continua

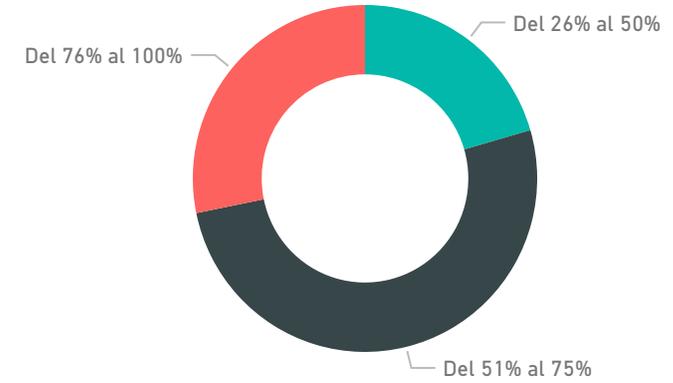


Satisfacción

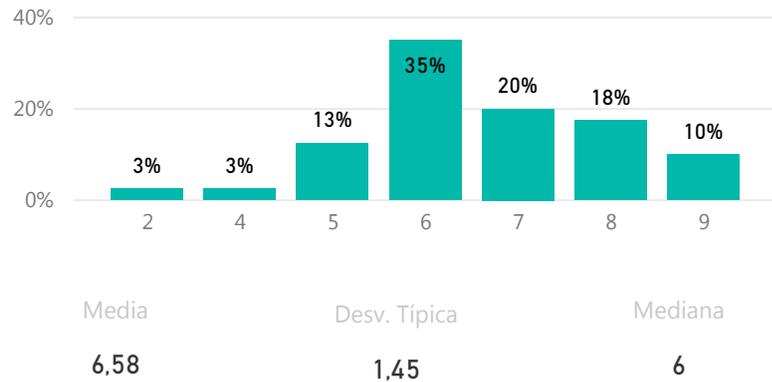
Aprovechamiento de las clases por parte de los alumnos



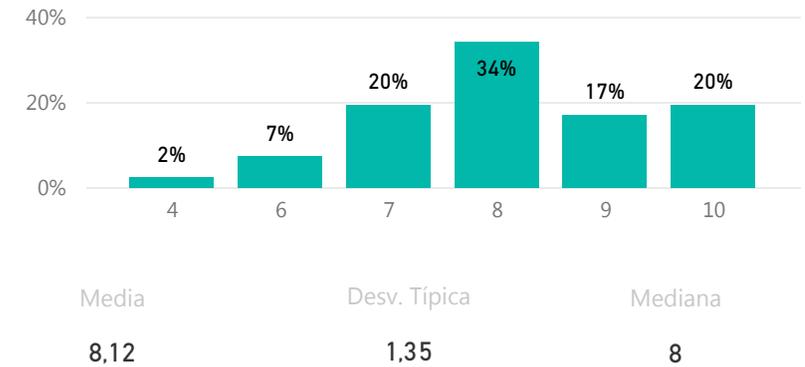
Porcentaje de asistencia de los alumnos



Satisfacción con los resultados alcanzados por los estudiantes



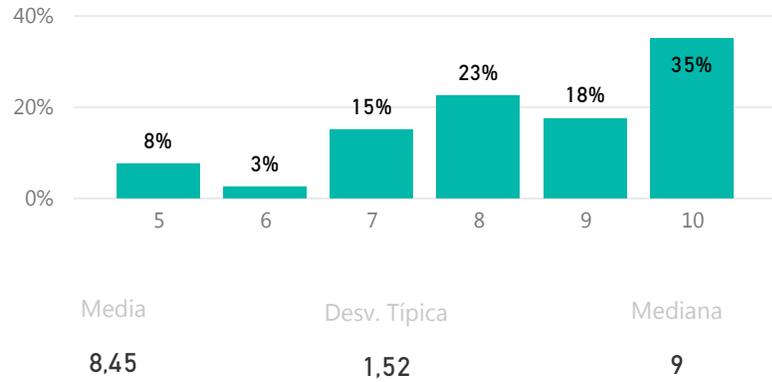
Satisfacción con la actividad docente en la titulación



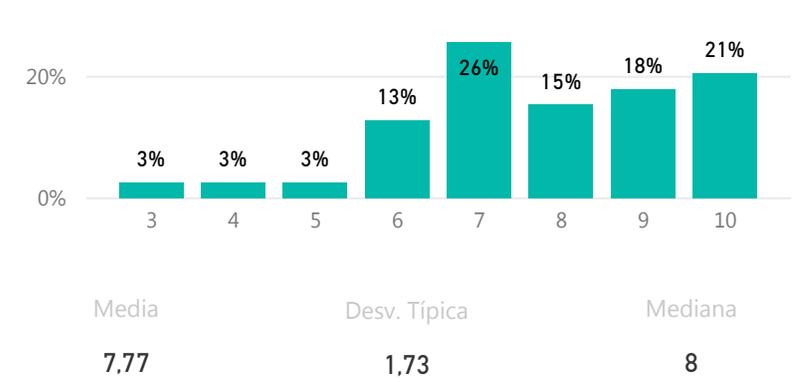
Compro miso

Fidelidad, Prescripción, y Vinculación

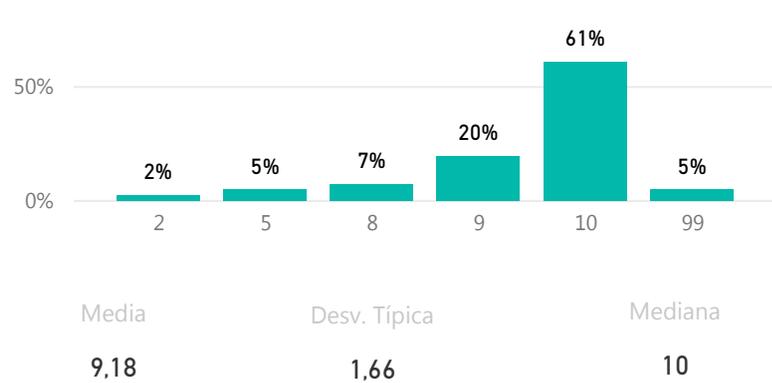
(Fidelidad) Volvería a elegir la titulación



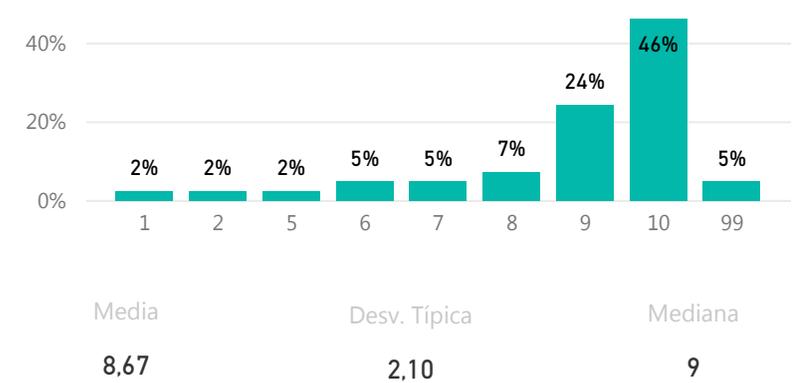
(Prescripción) Recomendaría la titulación a un estudiante



(Fidelidad) Volvería a trabajar como PDI

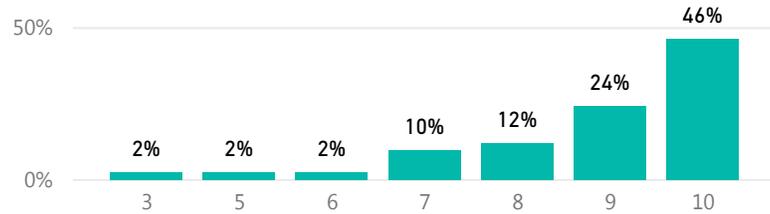


(Vinculación) Volvería a elegir la UCM como profesor



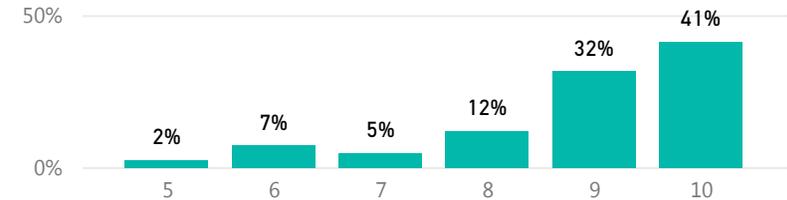
Compro miso

(Prescripción) Recomendaría la UCM a un estudiante



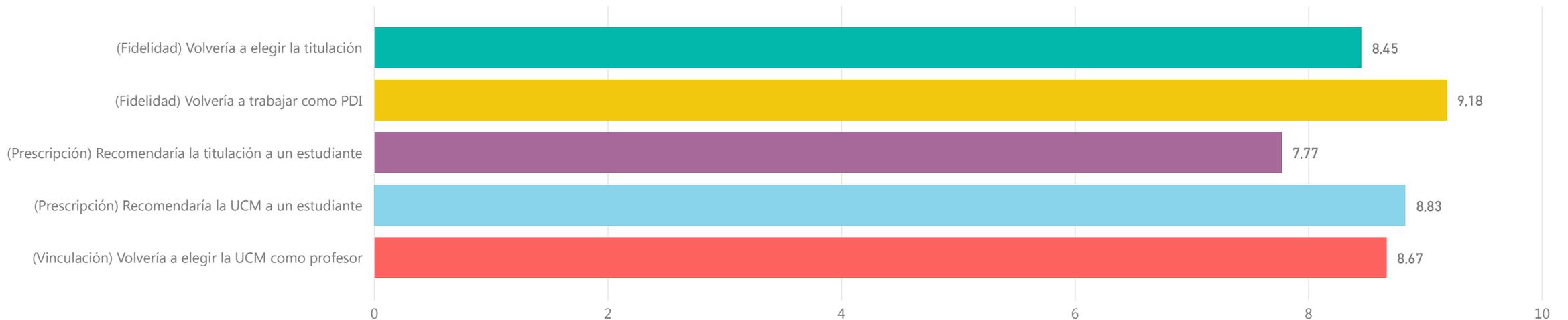
Media: 8,83
 Desv. Típica: 1,56
 Mediana: 9

Orgulloso de ser PDI de la UCM



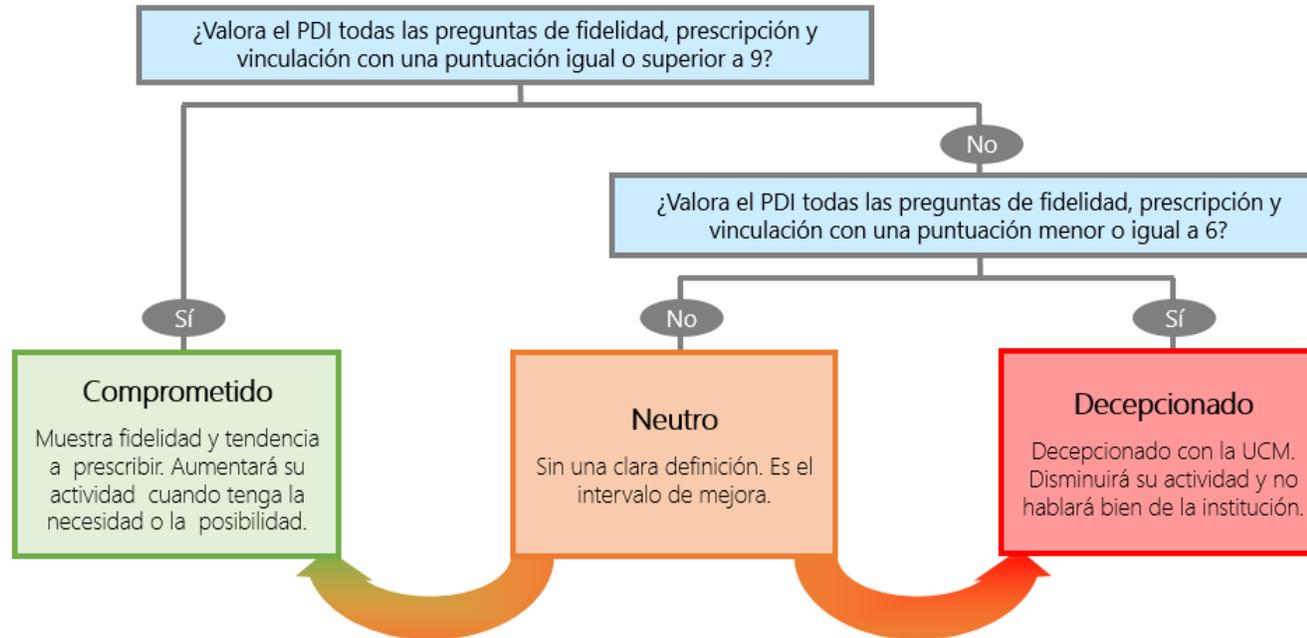
Media: 8,88
 Desv. Típica: 1,33
 Mediana: 9

Media de Valoración (de 0 a 10)

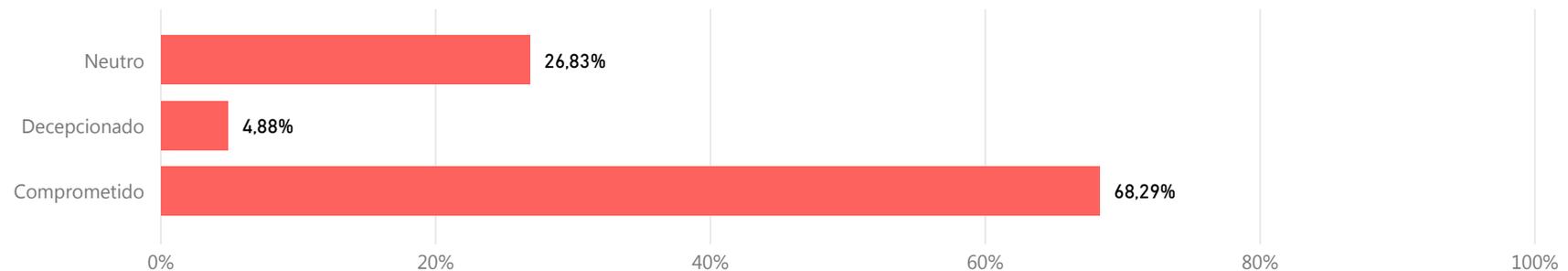


Construcción y significado del indicador "compromiso"

- * PDI comprometido: Valoración 9 o más puntos todas las preguntas de fidelidad, prescripción y vinculación.
- * PDI decepcionado: Valoración 6 o menos puntos todas las preguntas de fidelidad, prescripción y vinculación.
- * PDI neutro: La puntuación que otorga a todas las preguntas de fidelidad, prescripción y vinculación está en el rango de 6 a 9.



Compromiso (%)



Encuestas de Satisfacción UCM

Informe de la encuesta al Personal de Administración y Servicios

Curso 2018-2019

Nivel
Facultad



FACULTAD DE VETERINARIA

Índice

- * Características de la muestra
- * Satisfacción con la UCM y con el trabajo
- * Satisfacción
 - con la información y la comunicación
 - con los recursos
 - con la gestión y organización
- * Compromiso

Características de la muestra

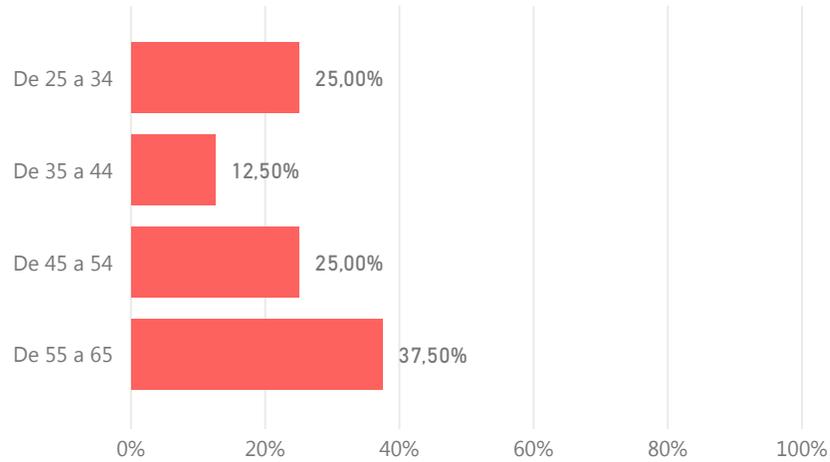
Total encuestados:

9

Porcentaje de participación (%):

9,57

Edad (%)



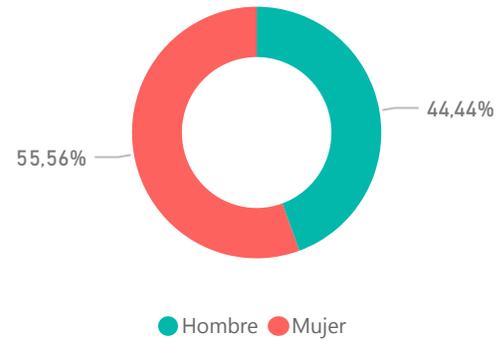
Edad media (años)

47,38

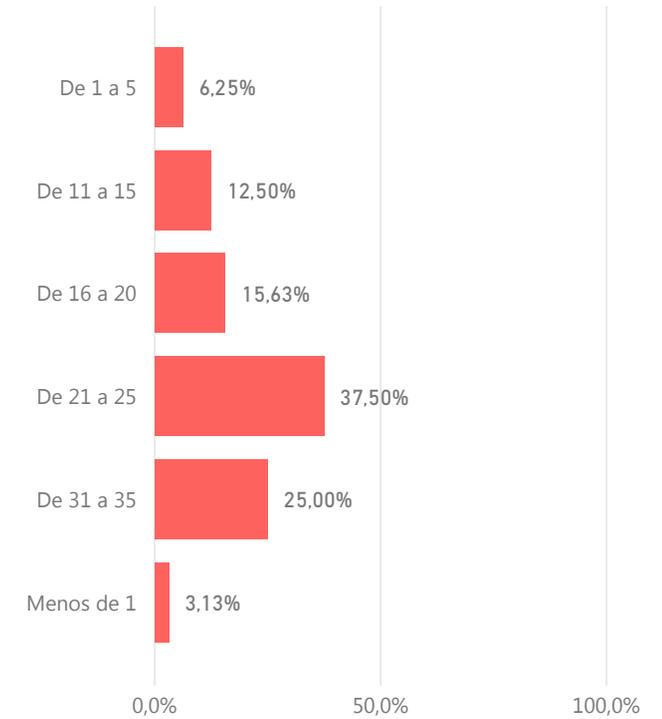
Desv. Típica

9,99

Sexo (%)



Años de experiencia (%)



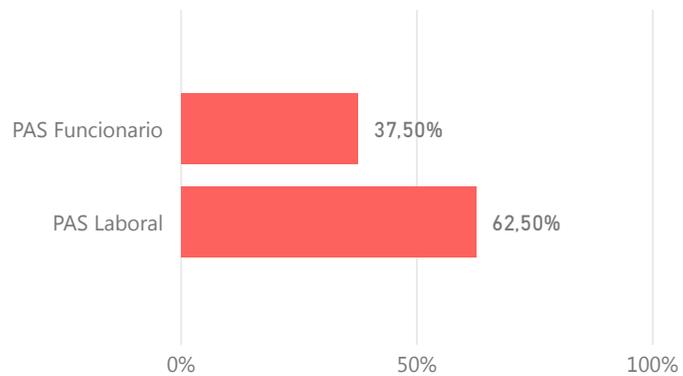
Experiencia media (años)

15,43

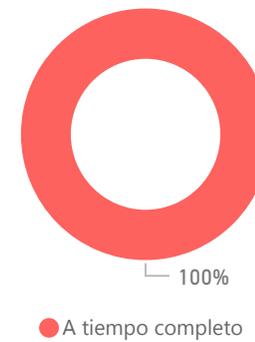
Desv. Típica

10,15

Tipo de contrato (%)

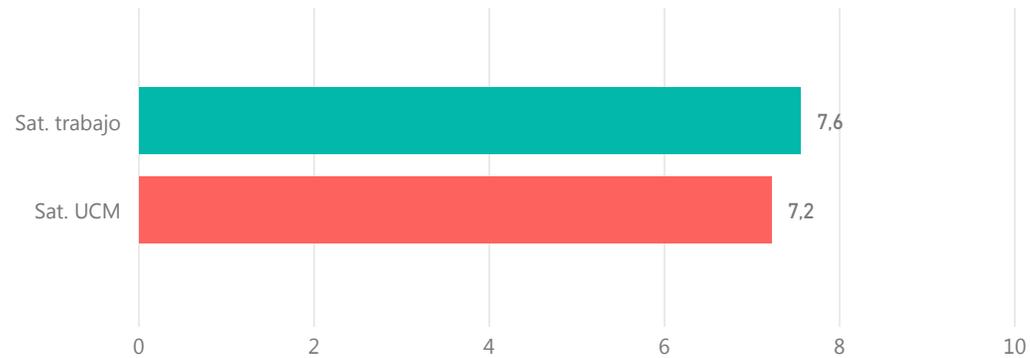


Jornada laboral (%)



Satisfacción con el trabajo y la UCM

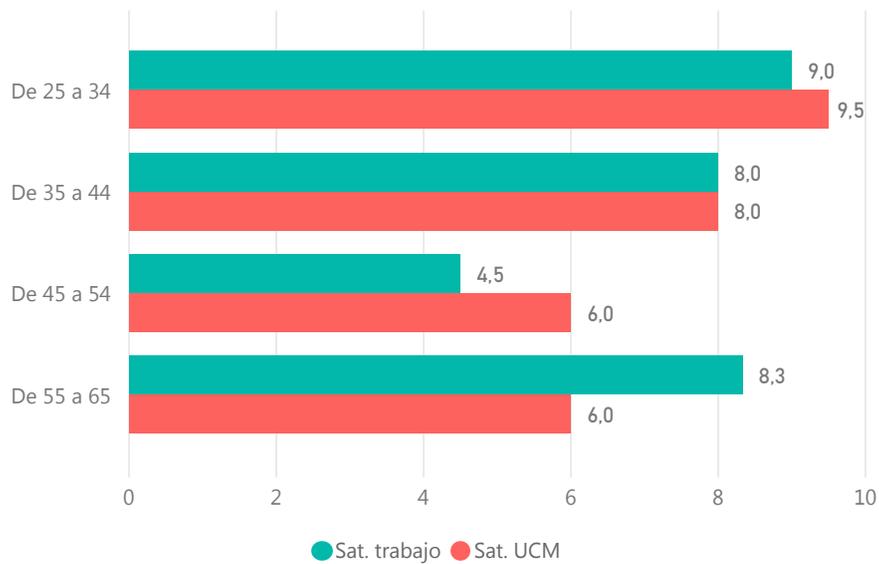
Satisfacción global (Valoraciones de 0 a 10)



Desv Típica Satisfacción Trabajo	Mediana Satisfacción Trabajo
1,88	8,00

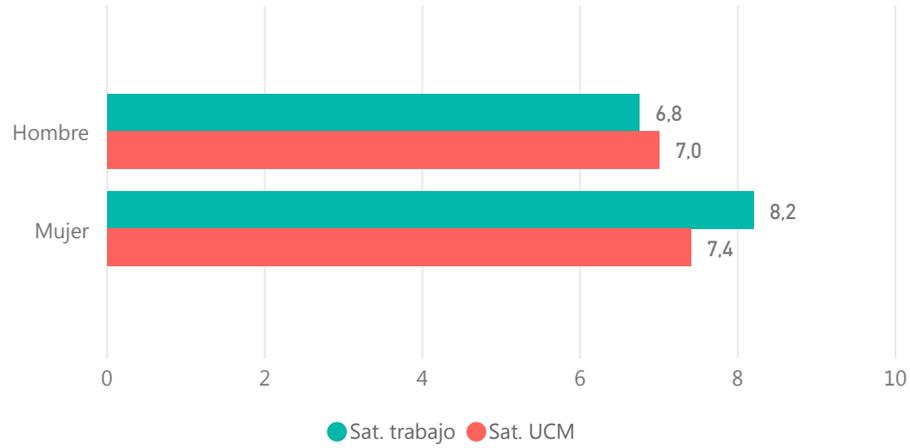
Desv Típica Satisfacción UCM	Mediana Satisfacción UCM
1,86	8,00

Satisfacción según grupo de edad (Media)



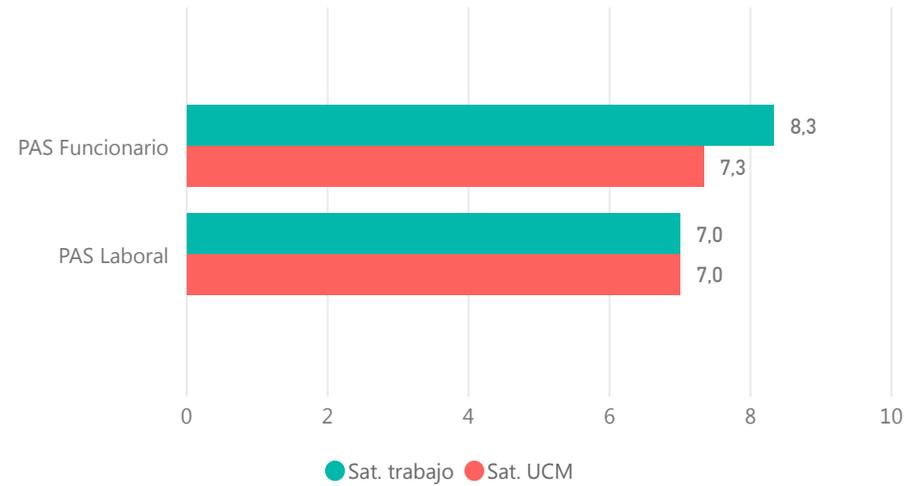
Edad	Desv Típica Satisfacción Trabajo	Mediana Satisfacción Trabajo	Desv Típica Satisfacción UCM	Mediana Satisfacción UCM
De 25 a 34	0,00	9,00	0,71	9,50
De 35 a 44	NaN	8,00	NaN	8,00
De 45 a 54	0,71	4,50	2,83	6,00
De 55 a 65	1,15	9,00	0,00	6,00

Satisfacción según sexo (Media)



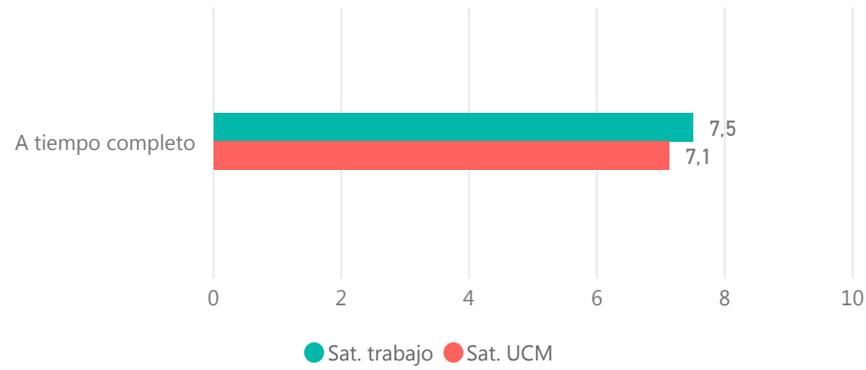
Sexo	Desv Típica Satisfacción Trabajo	Mediana Satisfacción Trabajo	Desv Típica Satisfacción UCM	Mediana Satisfacción UCM
Mujer	0,84	8,00	1,34	8,00
Hombre	2,63	7,00	2,58	7,00

Satisfacción según PAS (Media)



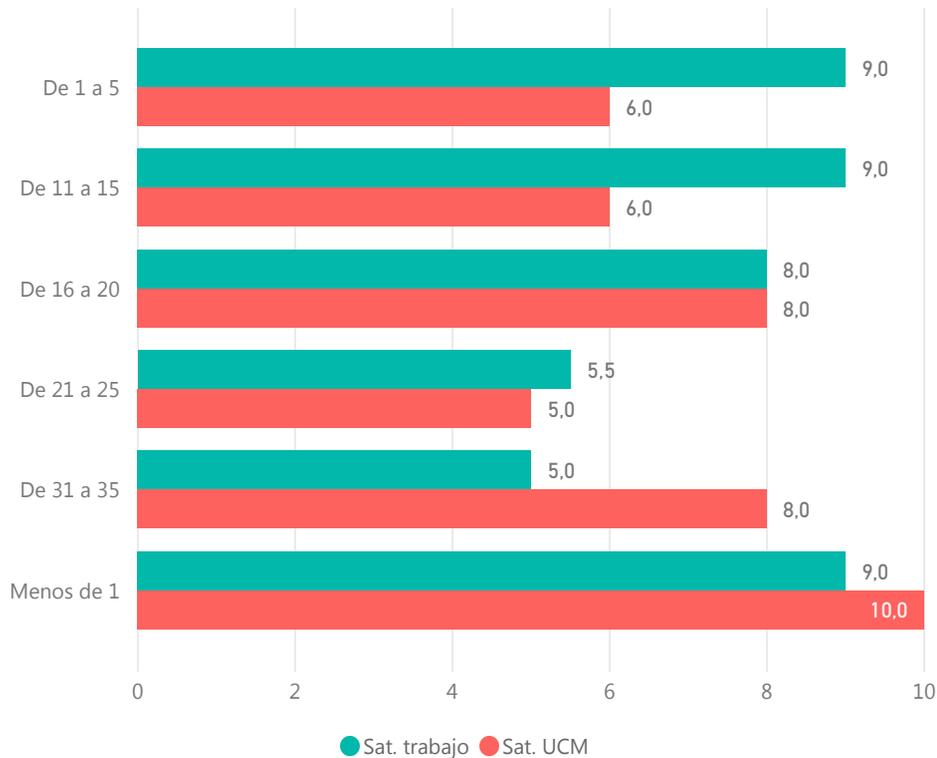
Tipo de PAS	Desv Típica Satisfacción Trabajo	Desv Típica Satisfacción UCM	Mediana Satisfacción Trabajo	Mediana Satisfacción UCM
PAS Funcionario	1,15	2,31	9,00	6,00
PAS Laboral	2,35	2,00	8,00	8,00

Satisfacción según jornada laboral (Media)



Jornada laboral	Desv Típica Satisfacción Trabajo	Mediana Satisfacción Trabajo	Desv Típica Satisfacción UCM	Mediana Satisfacción UCM
A tiempo completo	2,00	8,50	1,96	7,00
Total	NaN	8,00	NaN	8,00
Total	1,88	8,00	1,86	8,00

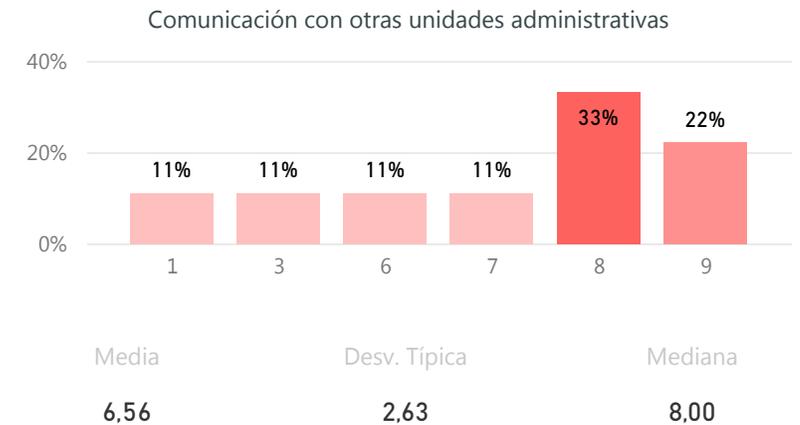
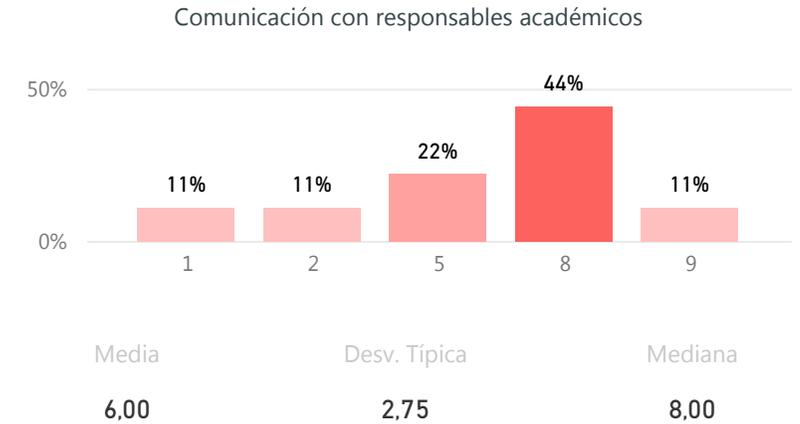
Satisfacción según años de experiencia laboral (Media)



Experiencia	Desv Típica Satisfacción Trabajo	Mediana Satisfacción Trabajo	Desv Típica Satisfacción UCM	Mediana Satisfacción UCM
Menos de 1	NaN	9,00	NaN	10,00
De 31 a 35	NaN	5,00	NaN	8,00
De 21 a 25	2,12	5,50	1,41	5,00
De 16 a 20	NaN	8,00	NaN	8,00
De 11 a 15	NaN	9,00	NaN	6,00
De 1 a 5	NaN	9,00	NaN	6,00

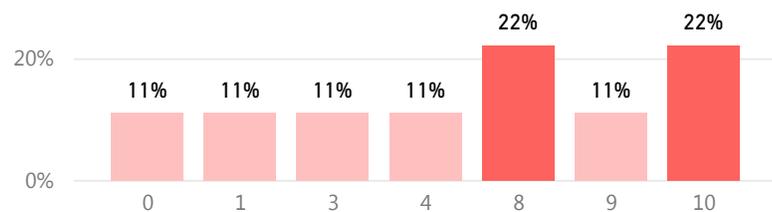
Satisfacción

Satisfacción con la información y comunicación



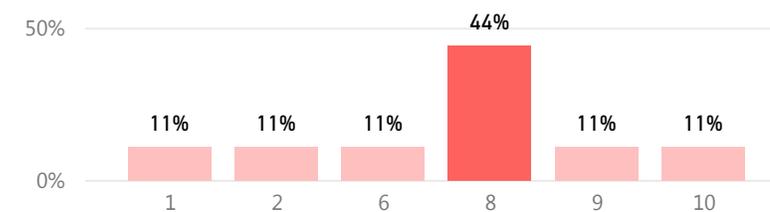
Satisfacción con la información y comunicación

Comunicación con la gerencia



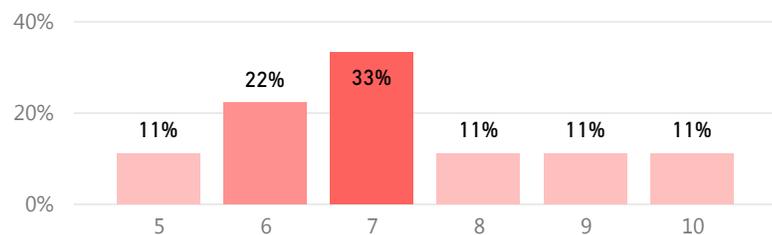
Media: 5,89
Desv. Típica: 3,70
Mediana: 8,00

Comunicación con Servicios Centrales



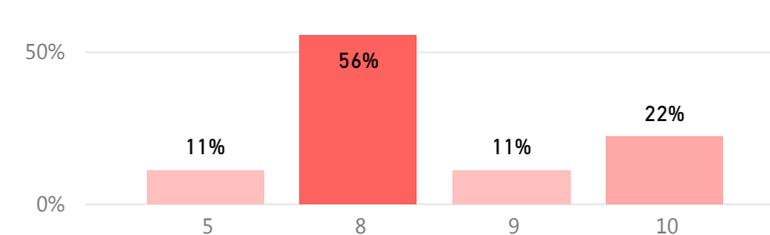
Media: 6,67
Desv. Típica: 2,94
Mediana: 8,00

Relación con el alumnado



Media: 7,22
Desv. Típica: 1,47
Mediana: 7,00

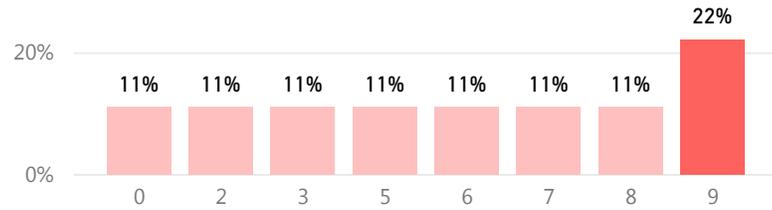
Relación con compañeros de servicio



Media: 8,22
Desv. Típica: 1,40
Mediana: 8,00

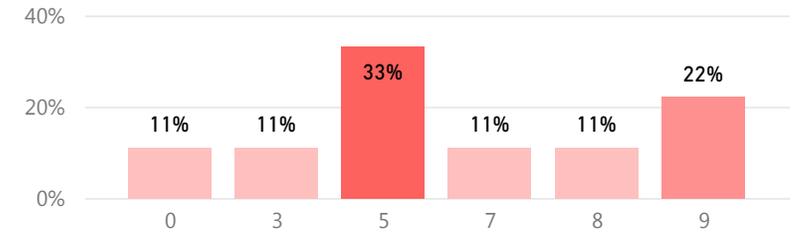
Satisfacción con los recursos

Espacios de trabajo



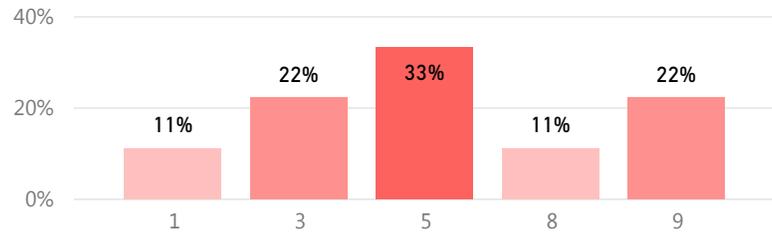
Media: 5,44
Desv. Típica: 3,02
Mediana: 6,00

Recursos materiales y tecnológicos



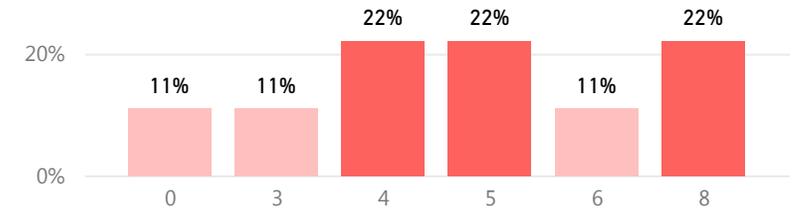
Media: 5,67
Desv. Típica: 2,79
Mediana: 5,00

Plan de formación PAS



Media: 5,33
Desv. Típica: 2,67
Mediana: 5,00

Servicios en riesgos laborales



Media: 4,78
Desv. Típica: 2,35
Mediana: 5,00

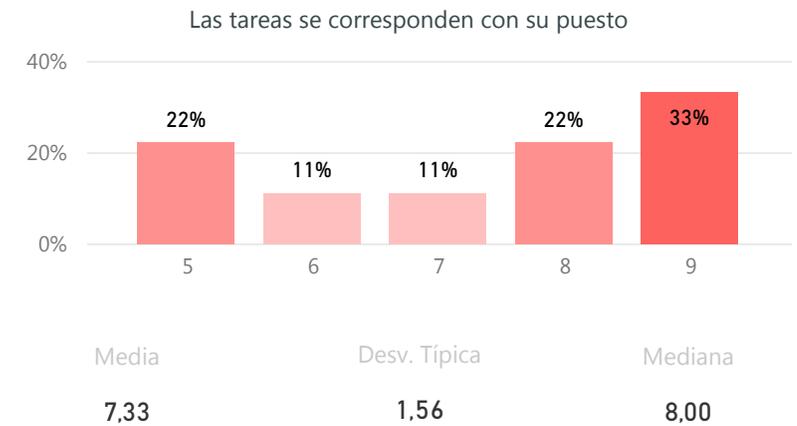
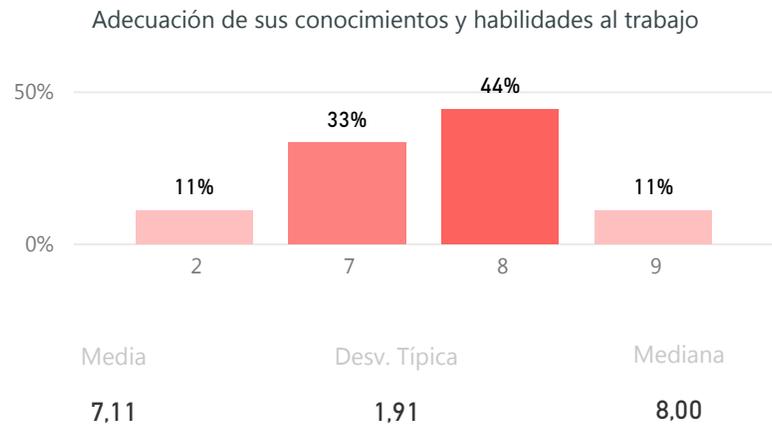
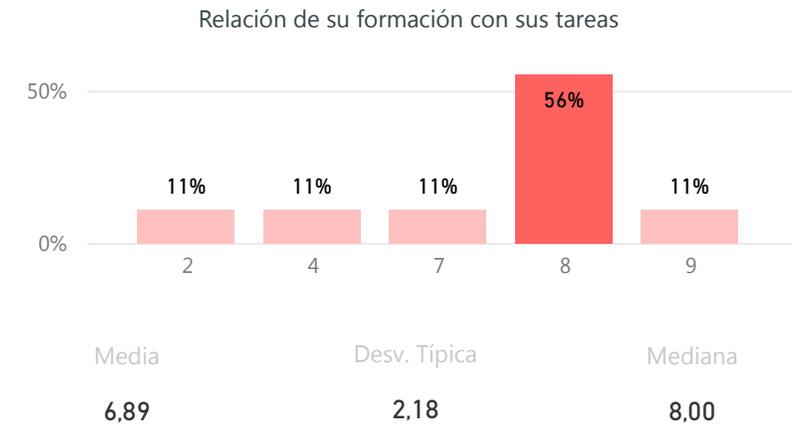
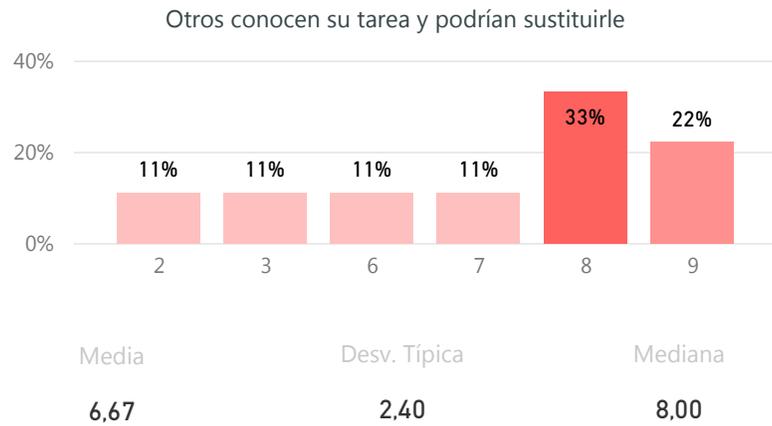
Satisfacción con los recursos



Satisfacción con la gestión y la organización

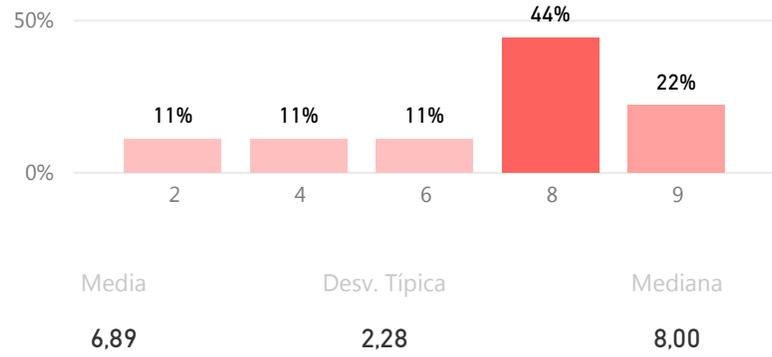


Satisfacción con la gestión y la organización

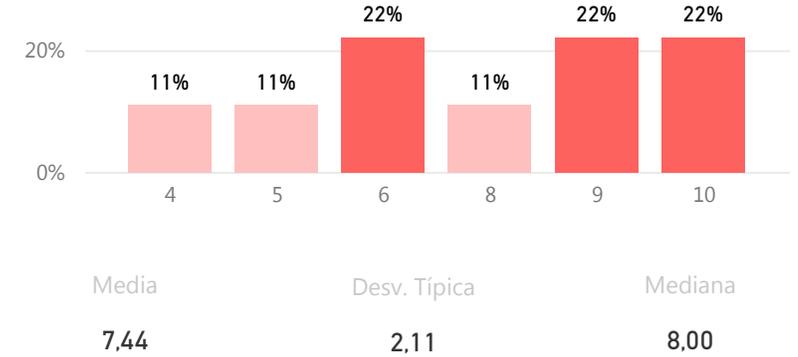


Satisfacción con la gestión y la organización

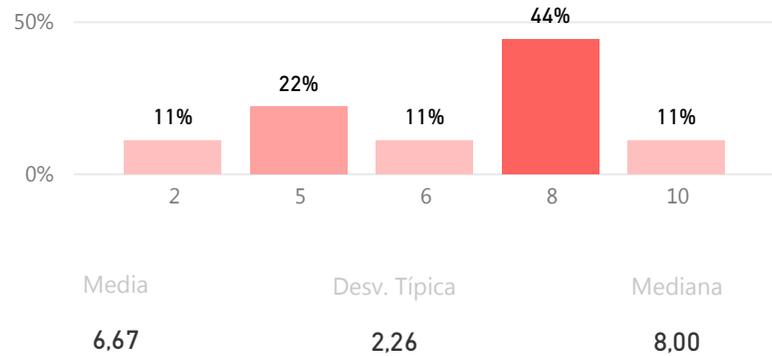
Definición de funciones y responsabilidades



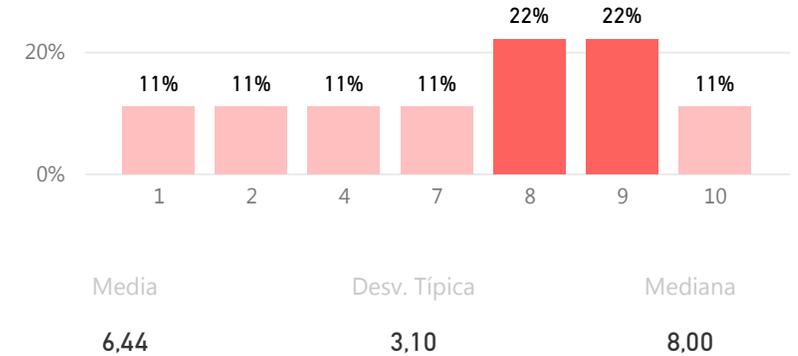
Tamaño de la plantilla existente



Reconocimiento de su trabajo



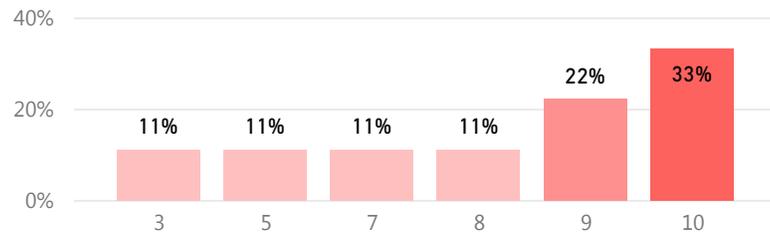
Se siente parte del equipo



Compro miso

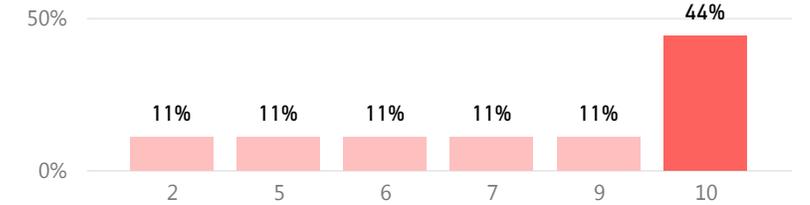
Fidelidad, Prescripción y Vinculación

(Fidelidad) Volvería a ser PAS en la UCM



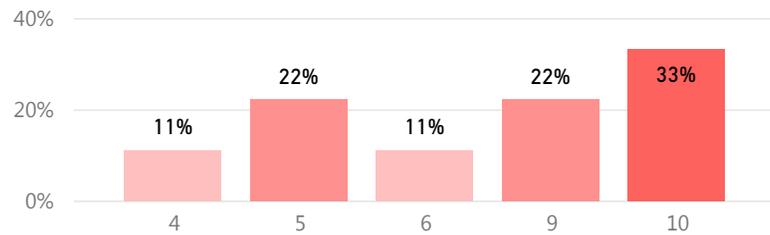
Media: 7,89
Desv. Típica: 2,33
Mediana: 9,00

(Prescripción) Recomendación de titulaciones



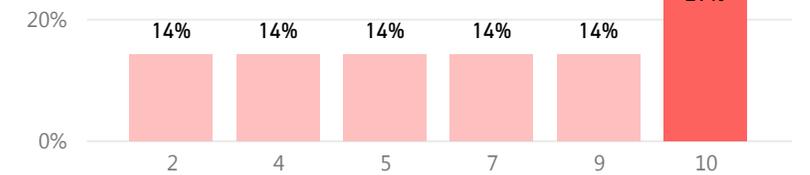
Media: 7,67
Desv. Típica: 2,71
Mediana: 9,00

(Prescripción) Recomendaría la UCM



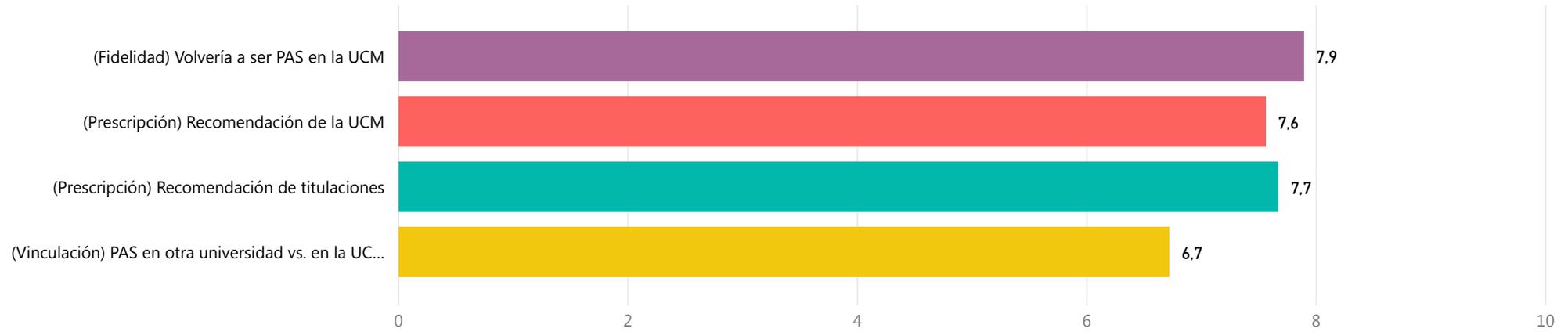
Media: 7,56
Desv. Típica: 2,36
Mediana: 9,00

(Vinculación) PAS en otra universidad vs. en la UCM

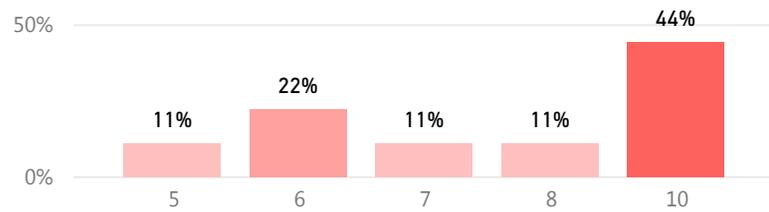


Media: 6,71
Desv. Típica: 2,91
Mediana: 7,00

Media de Valoración (de 0 a 10)



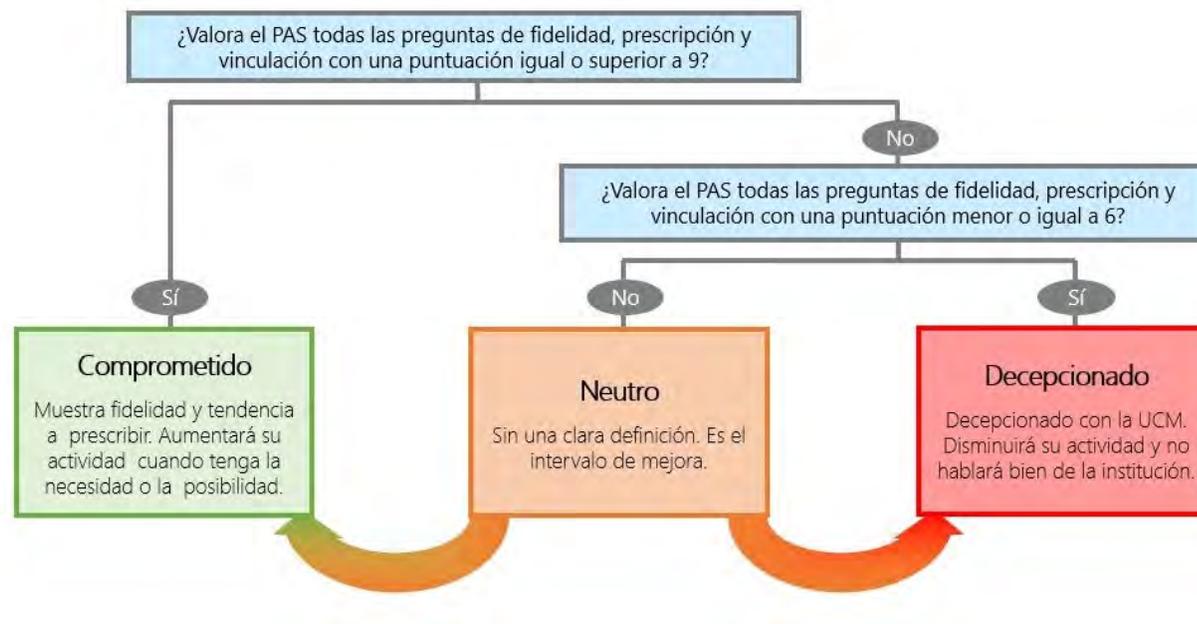
Orgulloso de ser PAS de la UCM



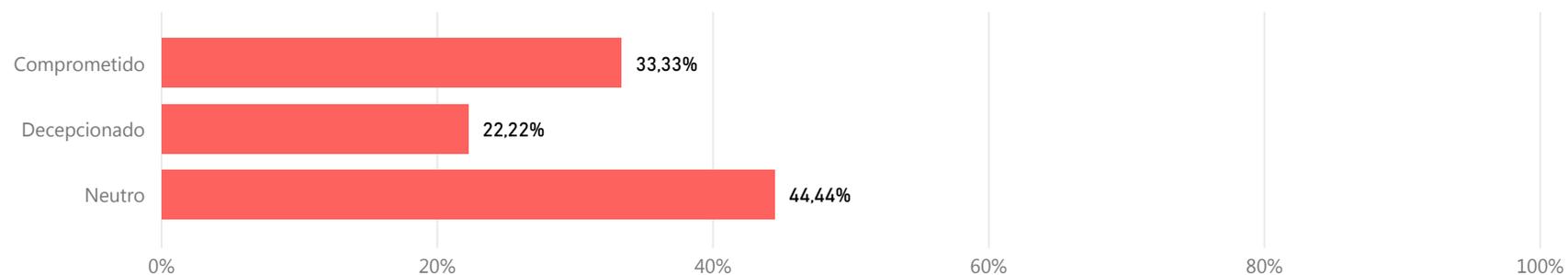
Media	Desv. Típica	Mediana
8,00	1,94	8,00

Construcción y significado del indicador "compromiso"

- * PAS comprometido: Valoración 9 o más puntos todas las preguntas de fidelidad, prescripción y vinculación.
- * PAS decepcionado: Valoración 6 o menos puntos todas las preguntas de fidelidad, prescripción y vinculación.
- * PAS neutro: La puntuación que otorga a todas las preguntas de fidelidad, prescripción y vinculación está en el rango de 6 a 9.



Compromiso (%)



Anexo 5.2.2 – Encuestas de Satisfacción agentes externos del SGIC

Encuesta de satisfacción para los Agentes Externos miembros de las Comisiones de Calidad

- Curso 2018-19

De acuerdo con lo establecido en el Sistema de Garantía Interna de Calidad de las Titulaciones de la UCM es preciso conocer periódicamente la opinión de los diferentes actores implicados en el desarrollo de los Títulos Oficiales.

Los Agentes Externos miembros de las Comisiones de Calidad, son considerados un elemento importante para la calidad y mejora continua de las Titulaciones, por su aportación como personal externo a la Universidad, por lo que es imprescindible la realización anual de una encuesta de satisfacción para conocer la percepción de éstos acerca de la labor desempeñada.

Le rogamos cumplimente este cuestionario, con el objeto de recoger información acerca de su percepción general y de su satisfacción como miembro de la Comisión de Calidad a la que pertenece. Su opinión es de gran valor para la Universidad.

En una escala de 0 a 10 valore usted los siguientes apartados:

Por favor, indique su grado de satisfacción con los siguientes aspectos : (La escala de satisfacción va de 0 al 10 donde 0 es el grado de satisfacción más bajo y 10 el más alto)	VALORACIONES										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1 Metodología de Trabajo de la Comisión de Calidad (convocatoria, funcionamiento, procedimiento de toma de decisiones, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
2 Participación en la toma de decisiones que afectan a la evolución de la Titulación	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
3 Desarrollo y evolución de los Títulos en los que usted participa como agente externo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
4 Satisfacción global con la actividad desarrollada en la Comisión de Calidad	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							

OBSERVACIONES

**Encuesta de satisfacción para los
Agentes Externos miembros del Comité de Evaluación y Mejora de la
Calidad del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Curso 2018-19**

De acuerdo con lo establecido en el Sistema de Garantía Interna de Calidad de las Titulaciones de la UCM es preciso conocer periódicamente la opinión de los diferentes actores implicados en el desarrollo de los Títulos Oficiales.

Los Agentes Externos miembros de las Comisiones de Calidad, son considerados un elemento importante para la calidad y mejora continua de las Titulaciones, por su aportación como personal externo a la Universidad, por lo que es imprescindible la realización anual de una encuesta de satisfacción para conocer la percepción de éstos acerca de la labor desempeñada.

Le rogamos cumplimente este cuestionario, con el objeto de recoger información acerca de su percepción general y de su satisfacción como miembro de la Comisión de Calidad a la que pertenece. Su opinión es de gran valor para la Universidad.

En una escala de 0 a 10 valore usted los siguientes apartados:

Por favor, indique su grado de satisfacción con los siguientes aspectos : (La escala de satisfacción va de 0 al 10 donde 0 es el grado de satisfacción más bajo y 10 el más alto)	VALORACIONES										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1 Metodología de Trabajo de la Comisión de Calidad (convocatoria, funcionamiento, procedimiento de toma de decisiones, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
2 Participación en la toma de decisiones que afectan a la evolución de la Titulación	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
3 Desarrollo y evolución de los Títulos en los que usted participa como agente externo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
4 Satisfacción global con la actividad desarrollada en la Comisión de Calidad	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								

OBSERVACIONES A lo largo de los años que he colaborado con el comité he podido comprobar la evolución del mismo. Este trabajo se ha visto reflejado en las valoraciones de los alumnos y de diferentes comités externos a los que ha sido sometido el grado. No puedo sino agradecer la oportunidad de colaborar con el mismo que me ha permitido su directora



MEMORIA ANUAL DE SEGUIMIENTO

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

ANEXO 5.2.3.

(ENCUESTAS DE CENTRO DE SATISFACCIÓN POR ASIGNATURA)

CURSO 2018-19

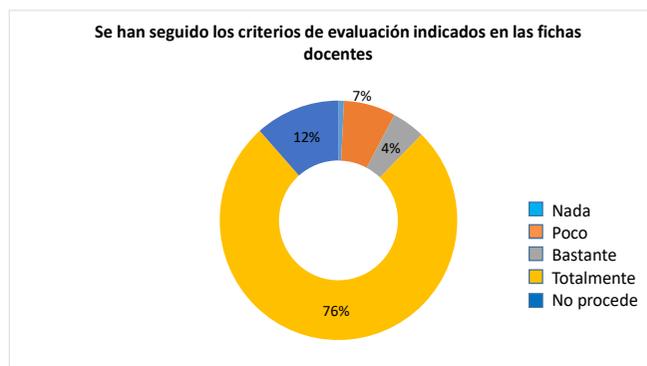
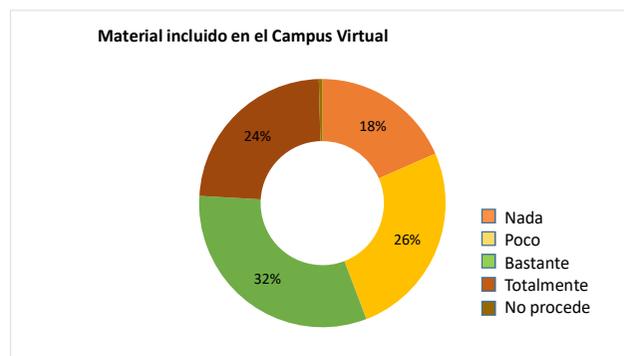
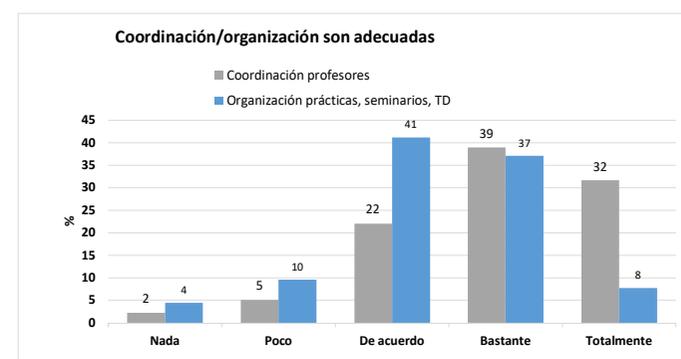
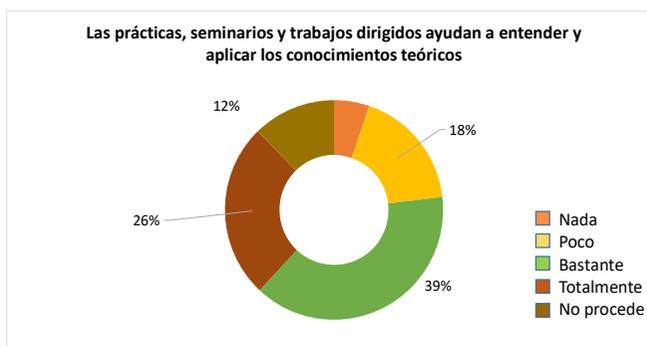
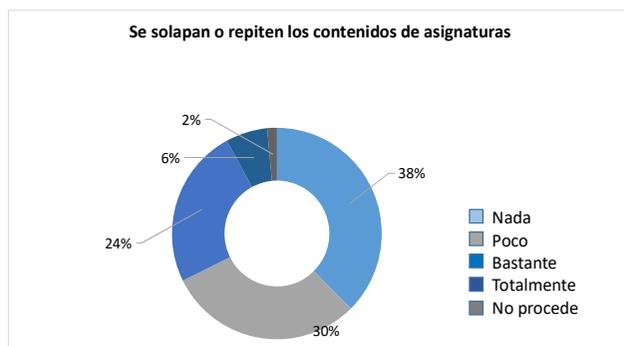
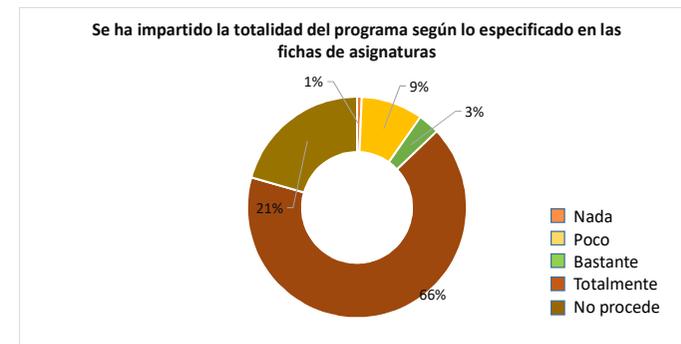
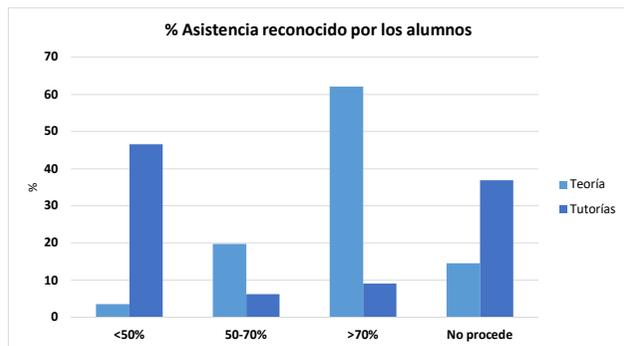
INDICE

Anexo 5.2.3 Encuestas de satisfacción internas de las asignaturas del Grado de CYTA	1
DATOS GENERALES DEL 1 ^{ER} CURSO	2
DATOS GENERALES DEL 2º CURSO	3
DATOS GENERALES DEL 3º CURSO	4
DATOS GENERALES DEL 4º CURSO	5
ANÁLISIS DE LAS ASIGNATURAS DEL PRIMER CURSO	6
ANÁLISIS DE LAS ASIGNATURAS DEL SEGUNDO CURSO	87
ANÁLISIS DE LAS ASIGNATURAS DEL TERCER CURSO	138
ANÁLISIS DE LAS ASIGNATURAS DEL CUARTO CURSO	189

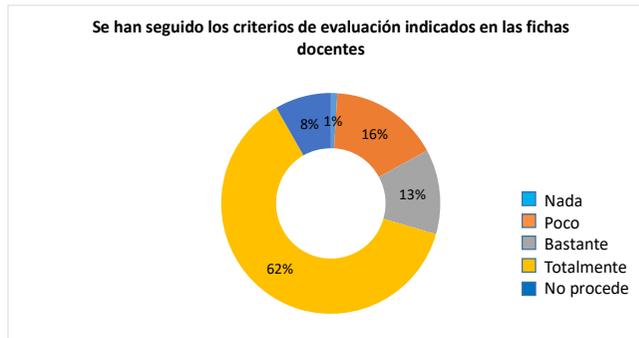
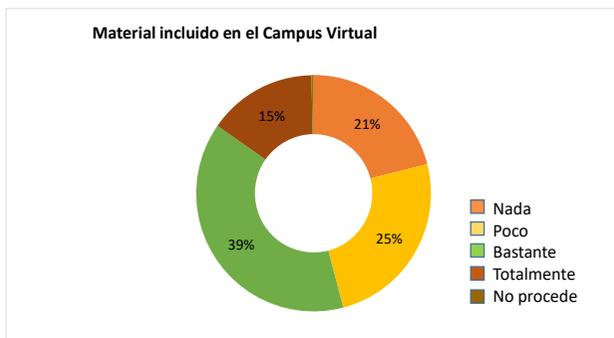
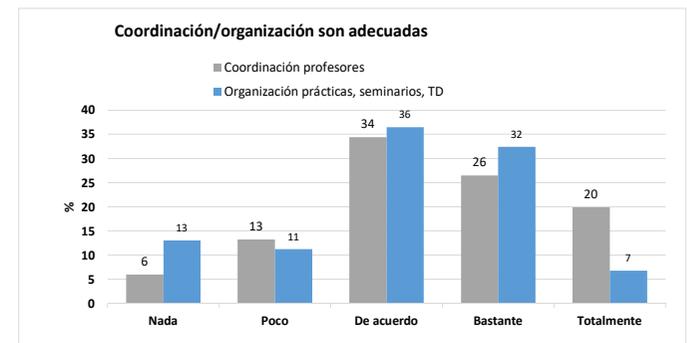
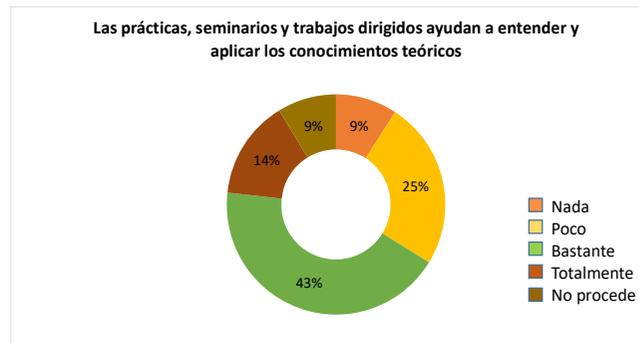
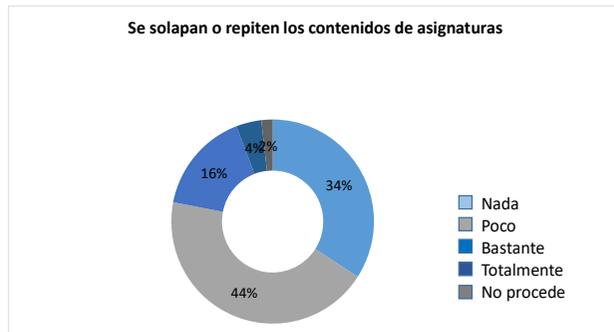
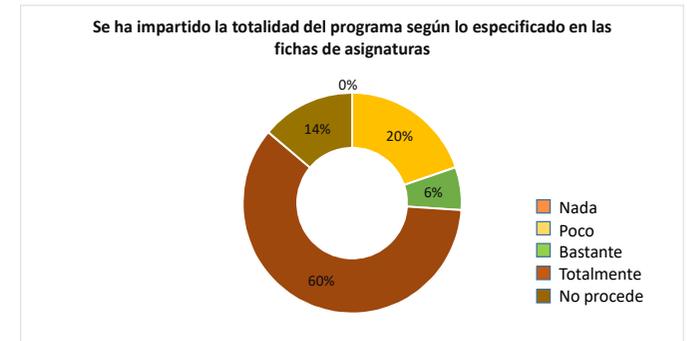
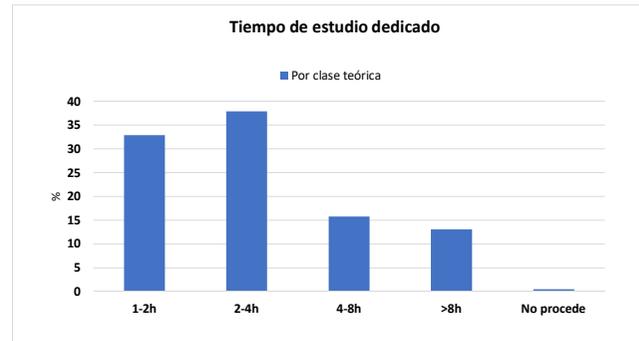
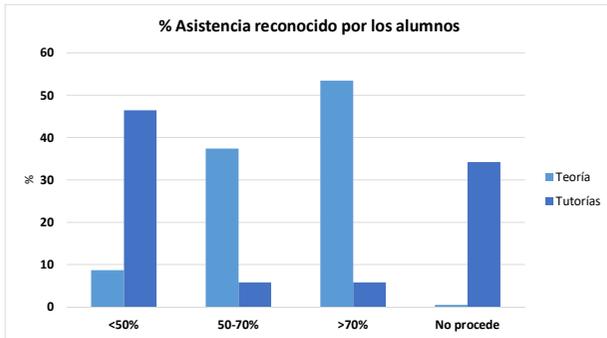


Anexo 5.2.3 – Encuestas de Satisfacción Internas de las asignaturas de Grado en CYTA

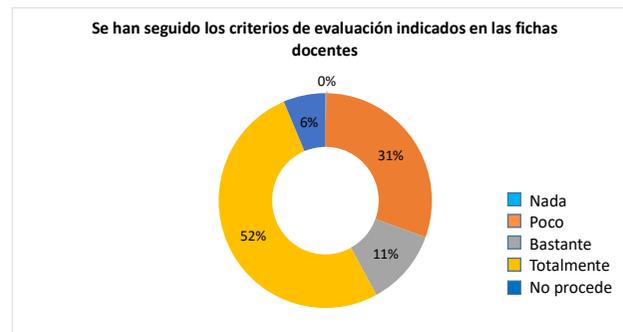
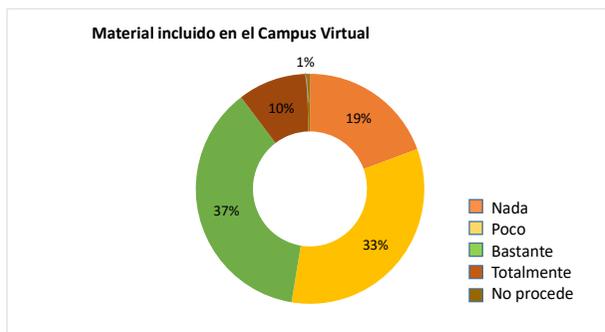
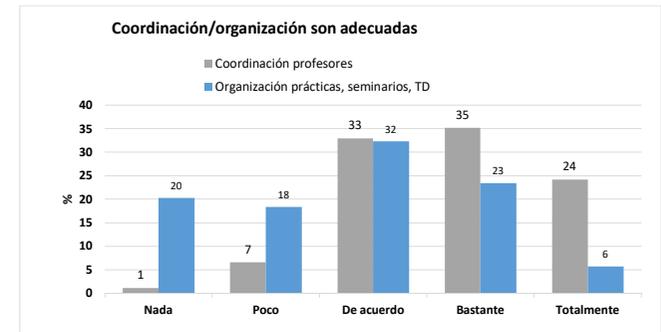
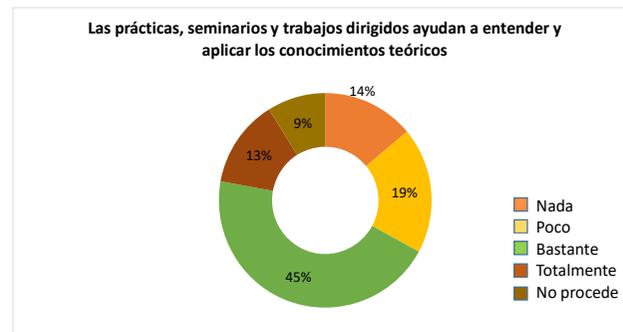
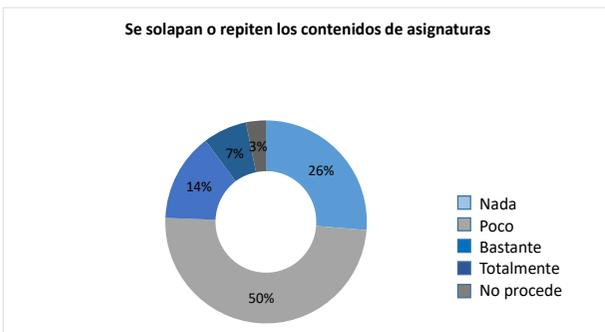
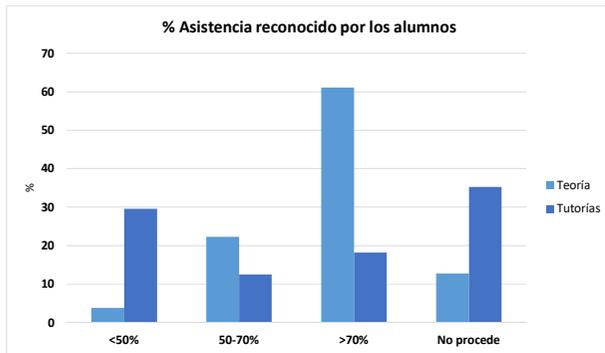
1^{er} curso - 2018-19



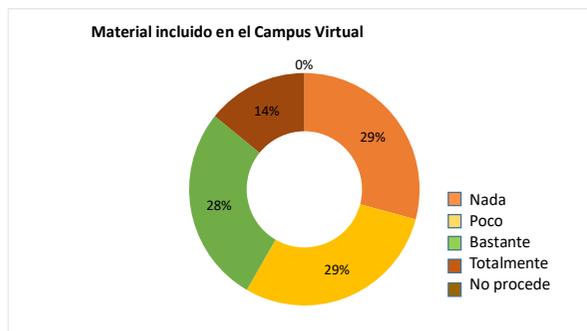
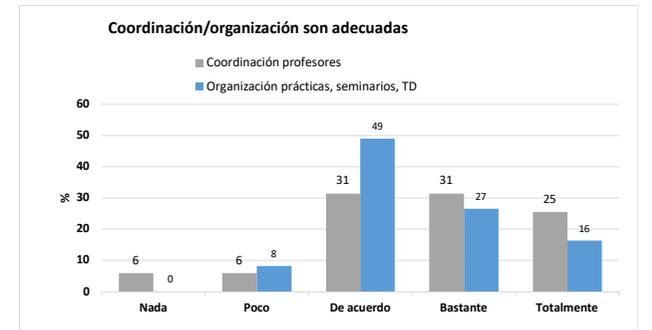
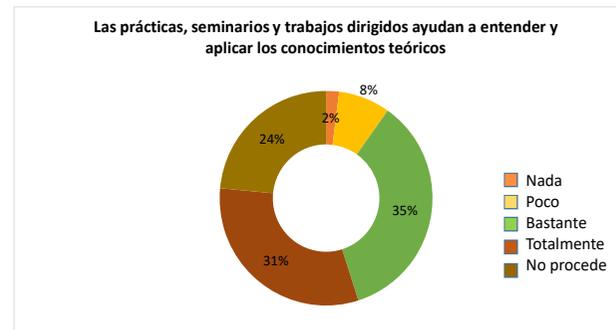
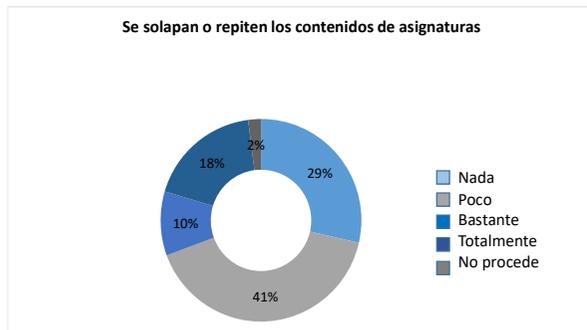
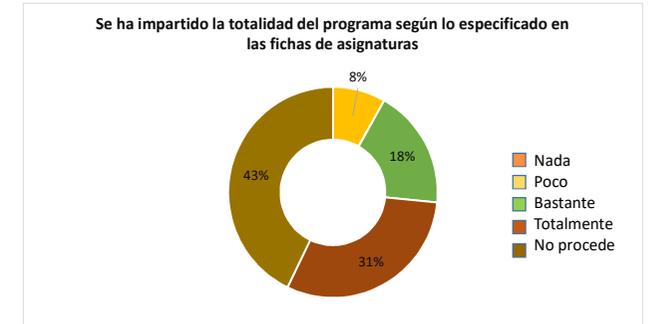
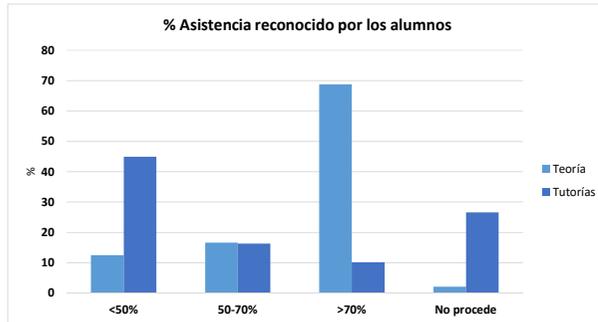
2º curso - 2018-19



3^{er} curso - 2018-19



4º curso - 2018-19





Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid

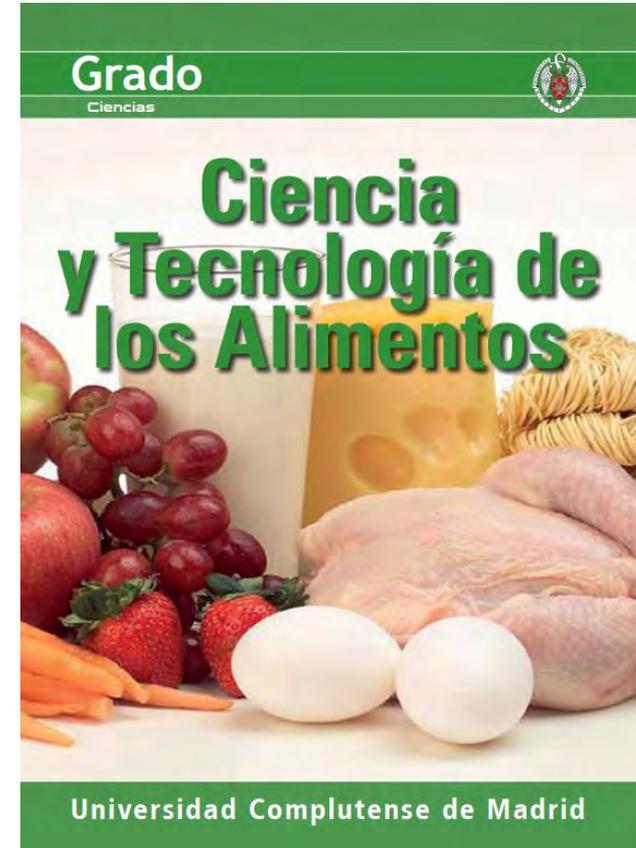
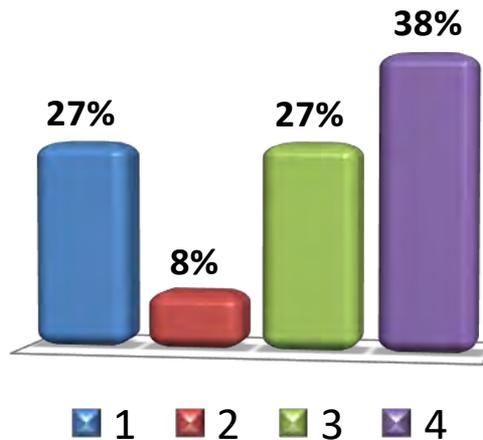


GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Primer curso

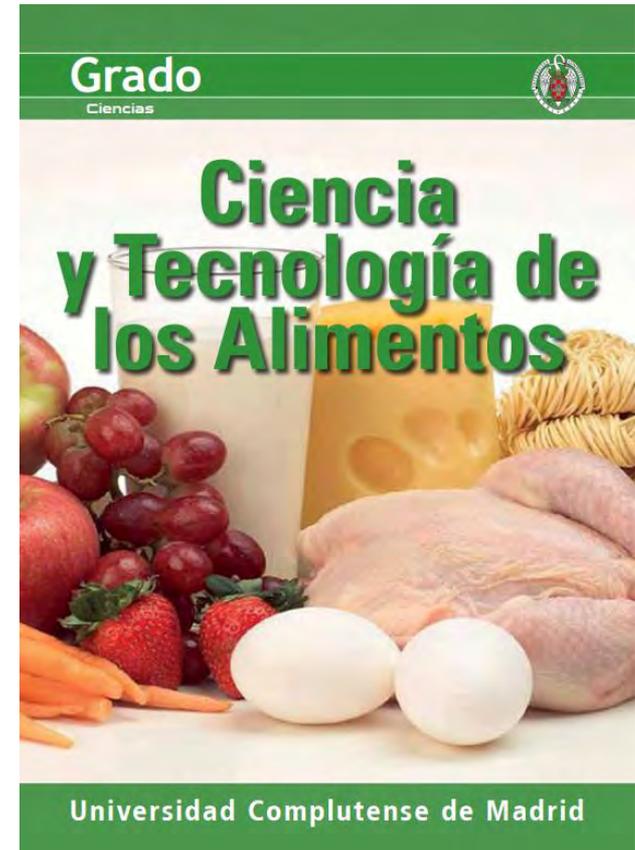
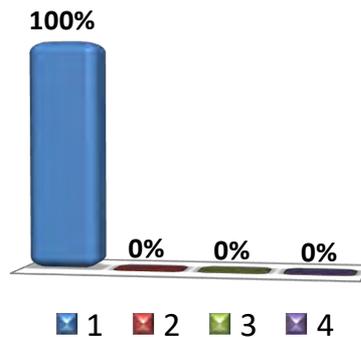
Mi asistencia a las clases de teoría (% aproximado) ha sido:

- 1) 20%
- 2) 40%
- 3) 60%
- 4) 100%



¿Has asistido a alguna tutoría?

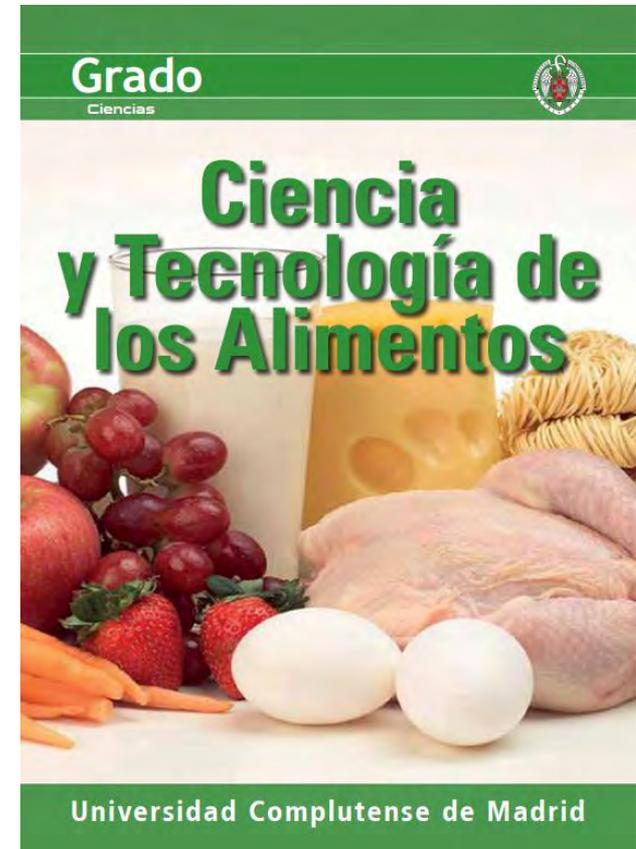
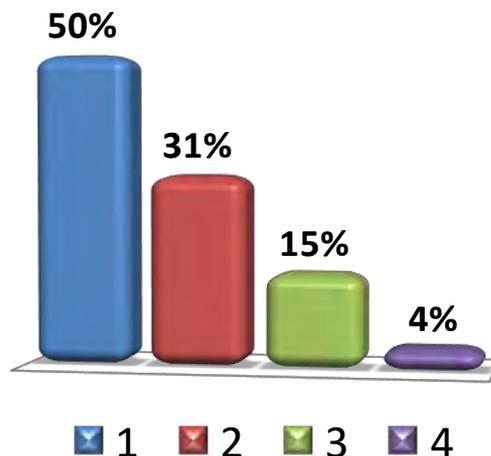
- 1) Nunca
- 2) Con poca frecuencia (1 ó 2 tutorías)
- 3) Con bastante frecuencia (3 ó 4 tutorías)
- 4) Con mucha frecuencia (más de 4 tutorías)



¿ Qué tiempo de estudio has dedicado al aprendizaje de los distintos contenidos de la asignatura?

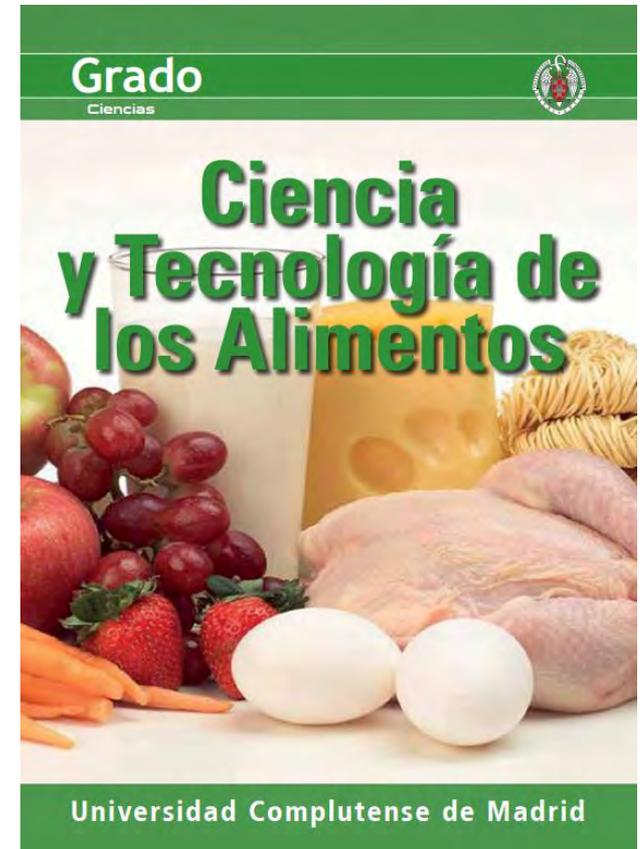
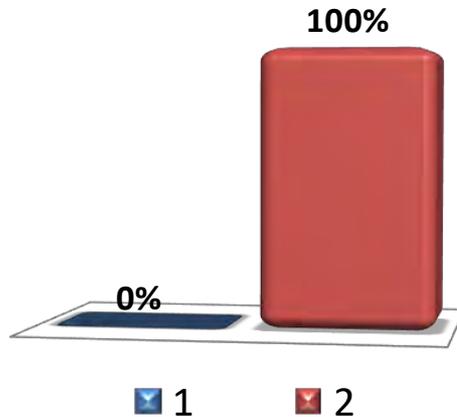
(Estimación aproximada de horas dedicadas a cada clase o actividad)

- 1) Entre 1 y 2 horas por cada clase o actividad
- 2) Entre 2 y 4
- 3) Entre 4 y 6
- 4) Más de 6



Se ha impartido la totalidad del programa según lo especificado en la ficha de la asignatura.

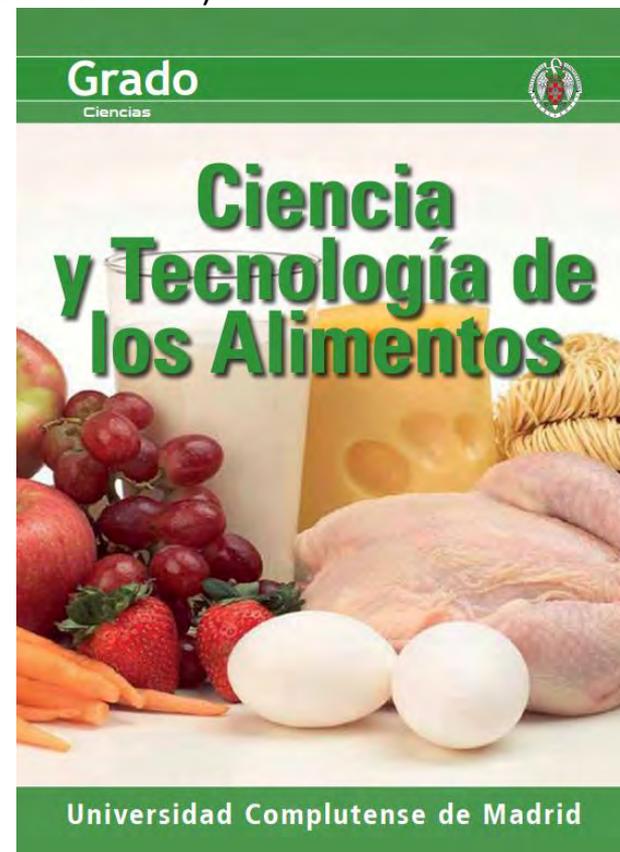
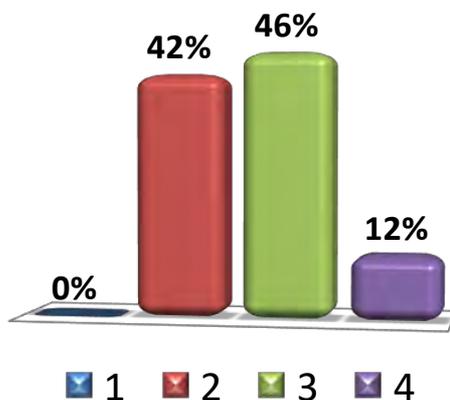
- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



¿Se solapan o repiten los contenidos de esta asignatura con los de alguna otra del plan de estudios del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos?

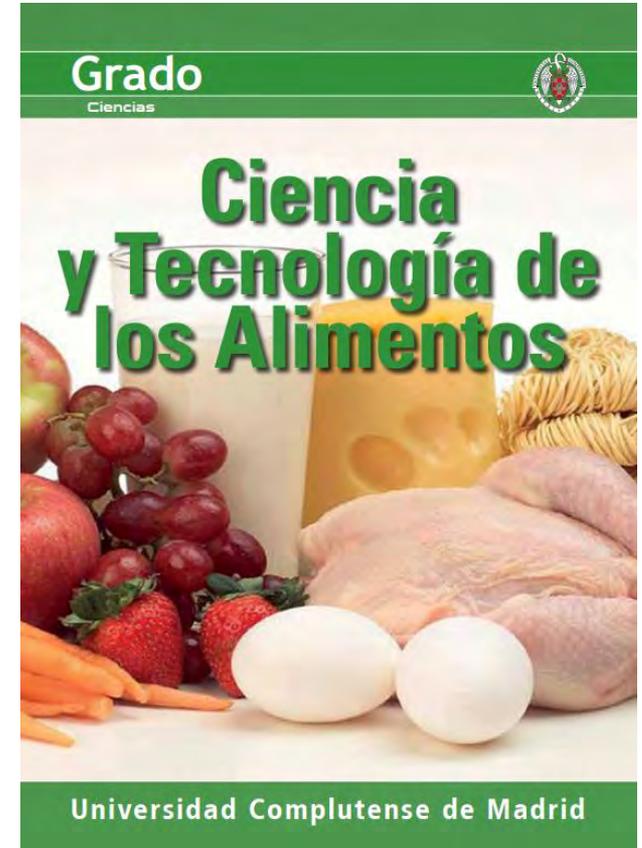
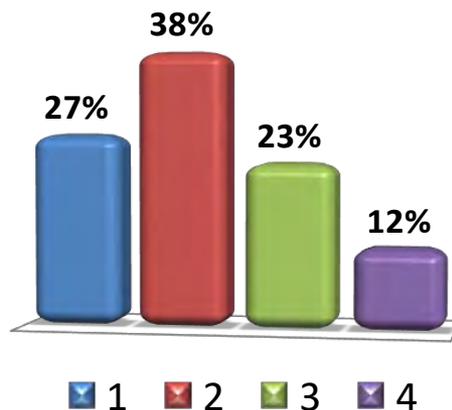
(No se considerará solapamiento el tratamiento del mismo tema desde distintas áreas o enfoques. Deberá tenerse en cuenta el aporte de nuevos conocimientos)

- 1) No hay solapamiento
- 2) Poco solapamiento
- 3) Bastante solapamiento
- 4) Mucho solapamiento



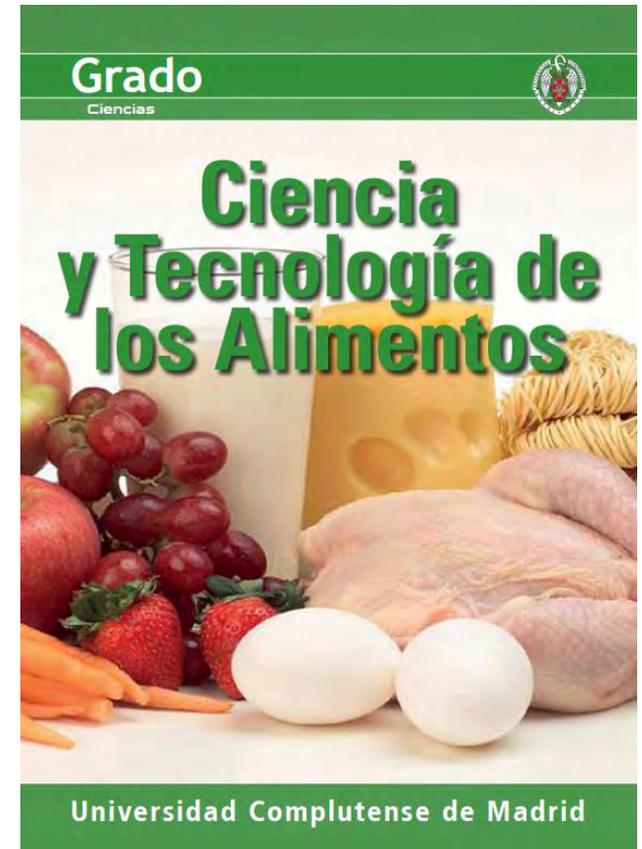
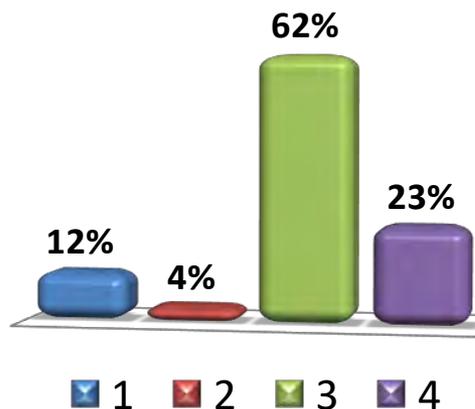
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender y aplicar los conocimientos teóricos.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



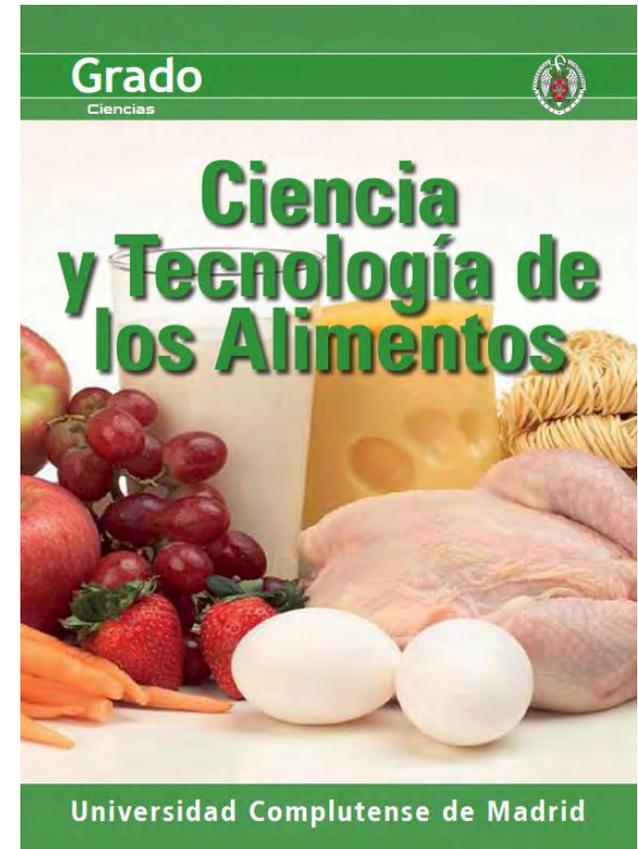
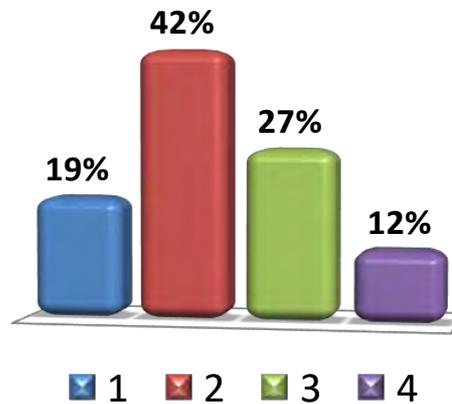
La coordinación entre los profesores de la asignatura es adecuada.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



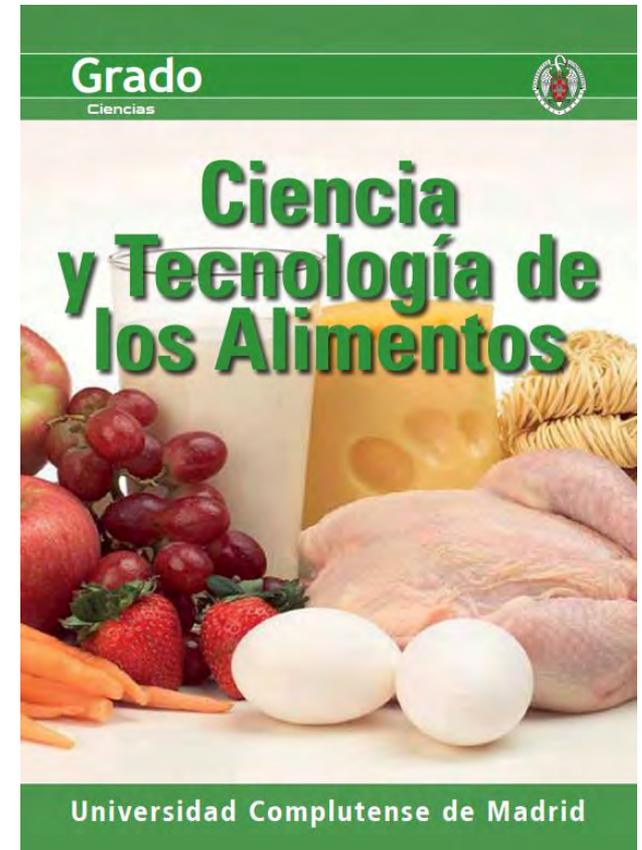
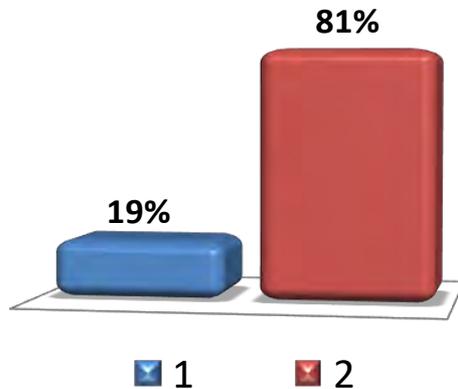
La información y el material incluido en el campus virtual te facilita el seguimiento de la asignatura.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



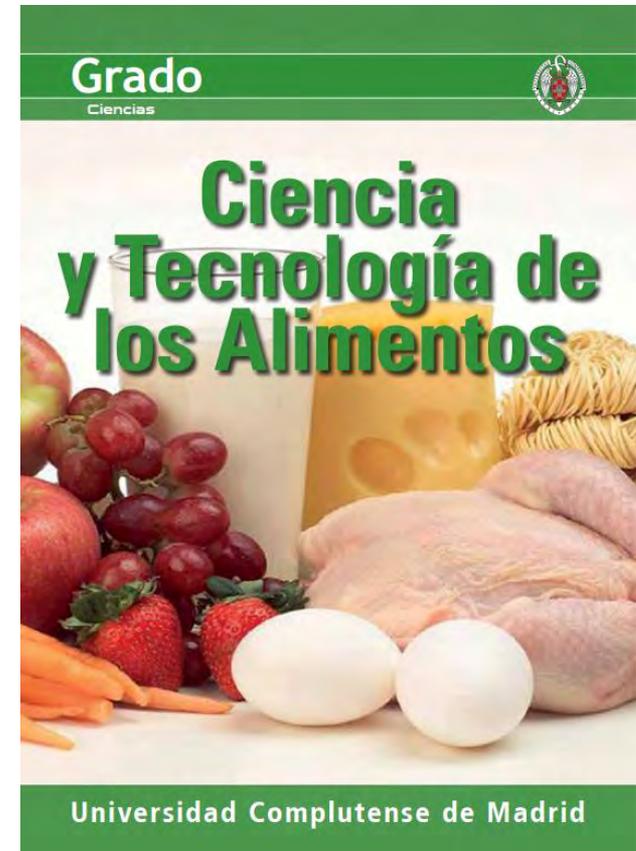
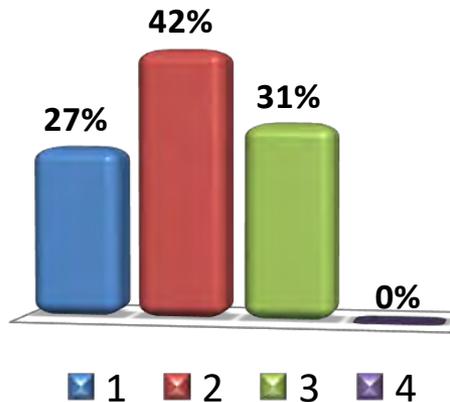
Se han seguido los criterios de evaluación indicados en la ficha docente

- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



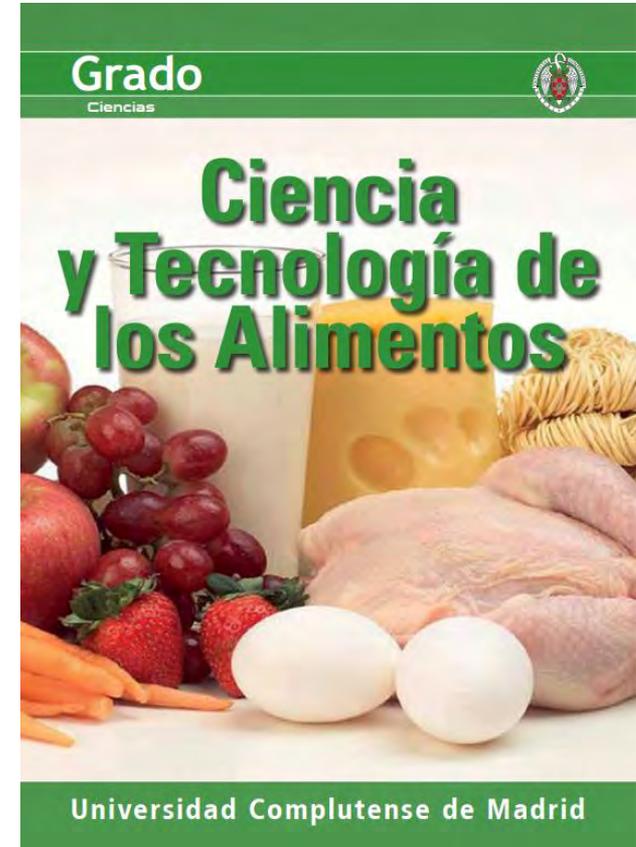
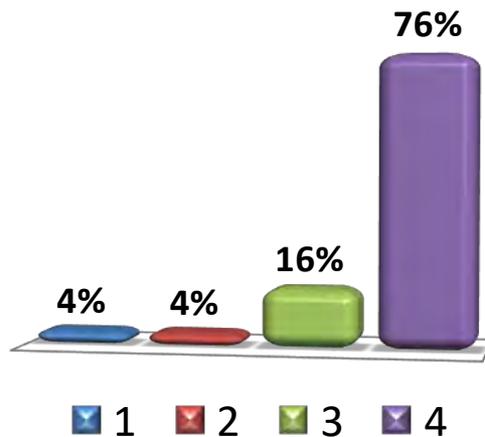
En general, estoy satisfecho/a con esta asignatura.

- 1) Nada satisfecho
- 2) Poco satisfecho
- 3) Bastante satisfecho
- 4) Muy satisfecho



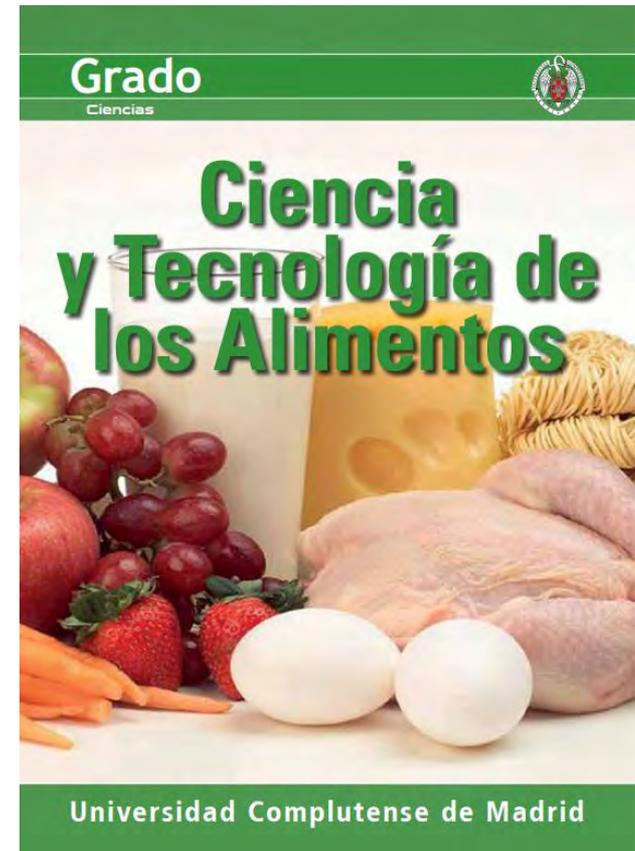
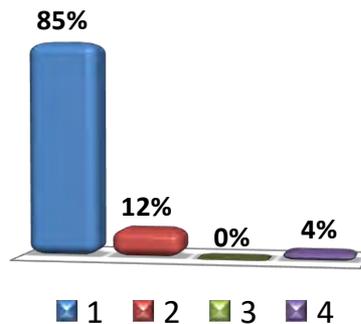
Mi asistencia a las clases de teoría (% aproximado) ha sido:

- 1) 20%
- 2) 40%
- 3) 60%
- 4) 100%



¿Has asistido a alguna tutoría?

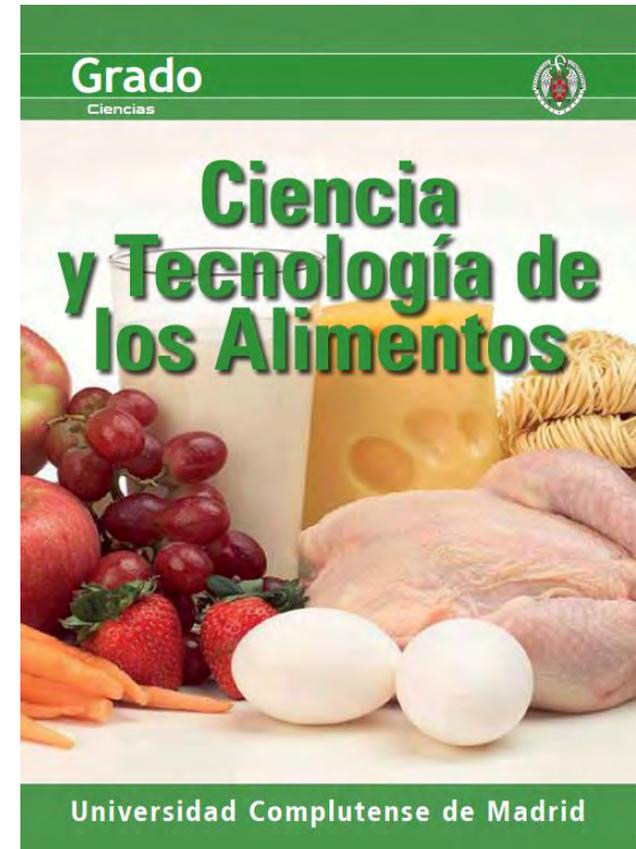
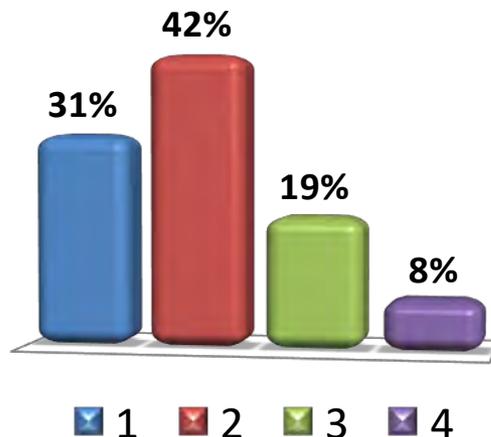
- 1) Nunca
- 2) Con poca frecuencia (1 ó 2 tutorías)
- 3) Con bastante frecuencia (3 ó 4 tutorías)
- 4) Con mucha frecuencia (más de 4 tutorías)



¿ Qué tiempo de estudio has dedicado al aprendizaje de los distintos contenidos de la asignatura?

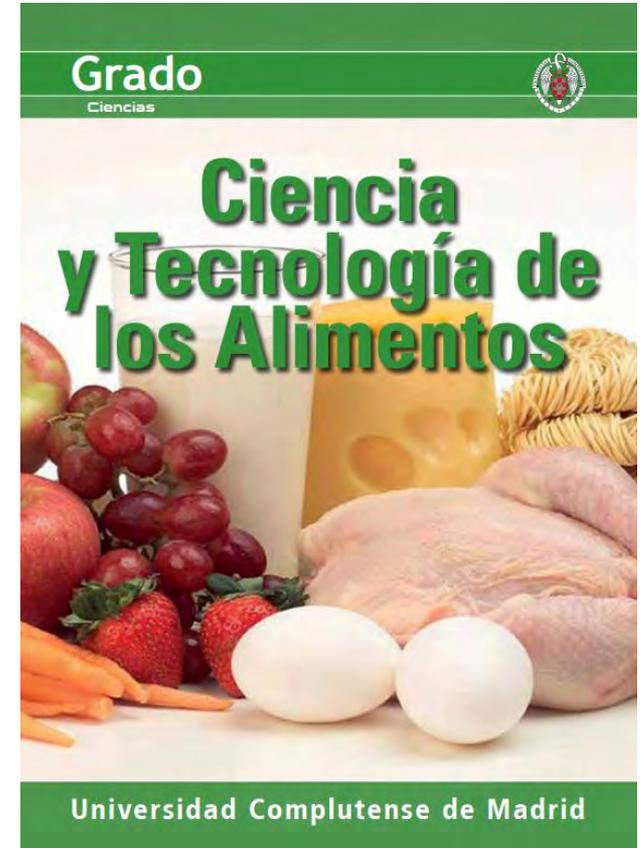
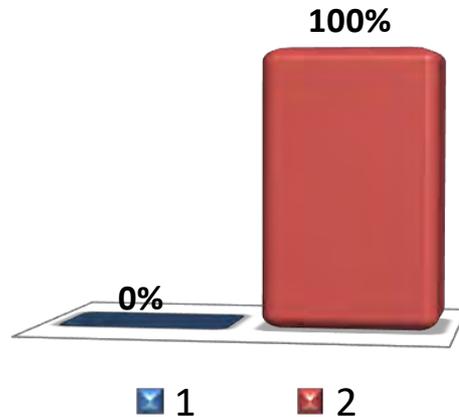
(Estimación aproximada de horas dedicadas a cada clase o actividad)

- 1) Entre 1 y 2 horas por cada clase o actividad
- 2) Entre 2 y 4
- 3) Entre 4 y 6
- 4) Más de 6



Se ha impartido la totalidad del programa según lo especificado en la ficha de la asignatura.

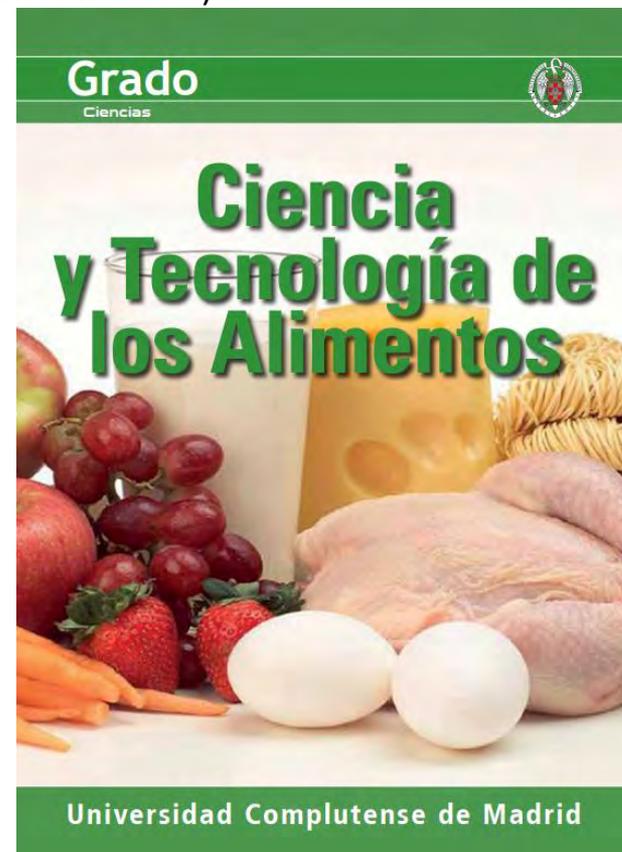
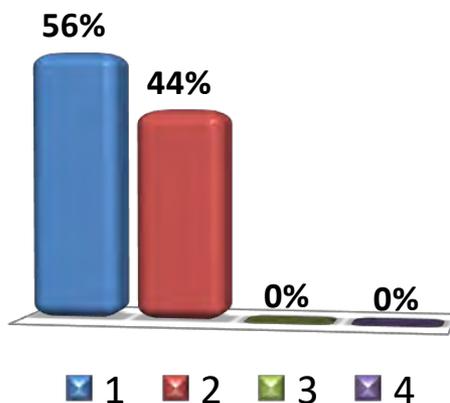
- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



¿Se solapan o repiten los contenidos de esta asignatura con los de alguna otra del plan de estudios del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos?

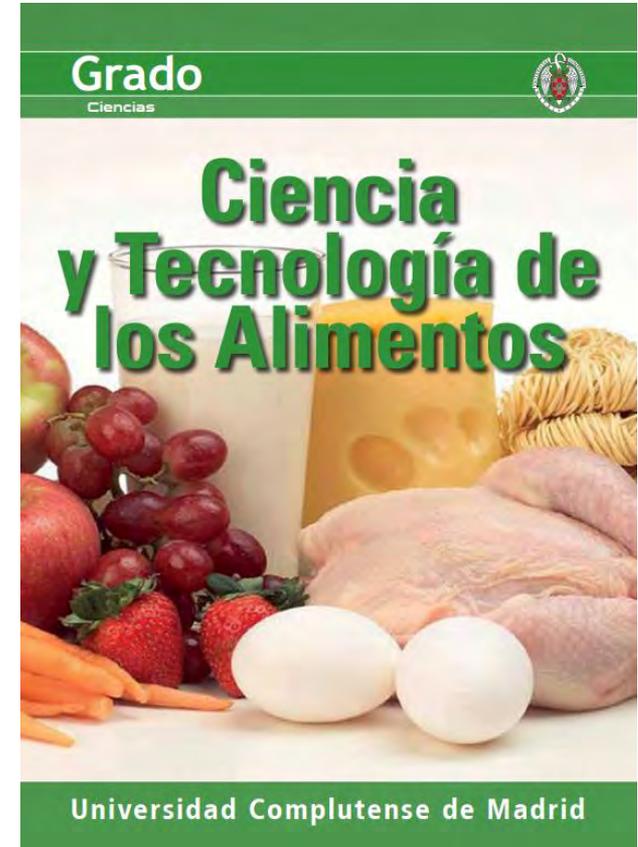
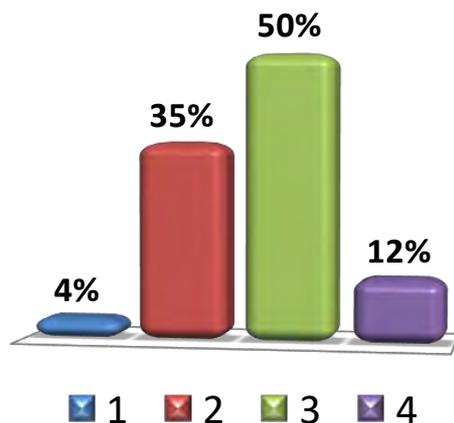
(No se considerará solapamiento el tratamiento del mismo tema desde distintas áreas o enfoques. Deberá tenerse en cuenta el aporte de nuevos conocimientos)

- 1) No hay solapamiento
- 2) Poco solapamiento
- 3) Bastante solapamiento
- 4) Mucho solapamiento



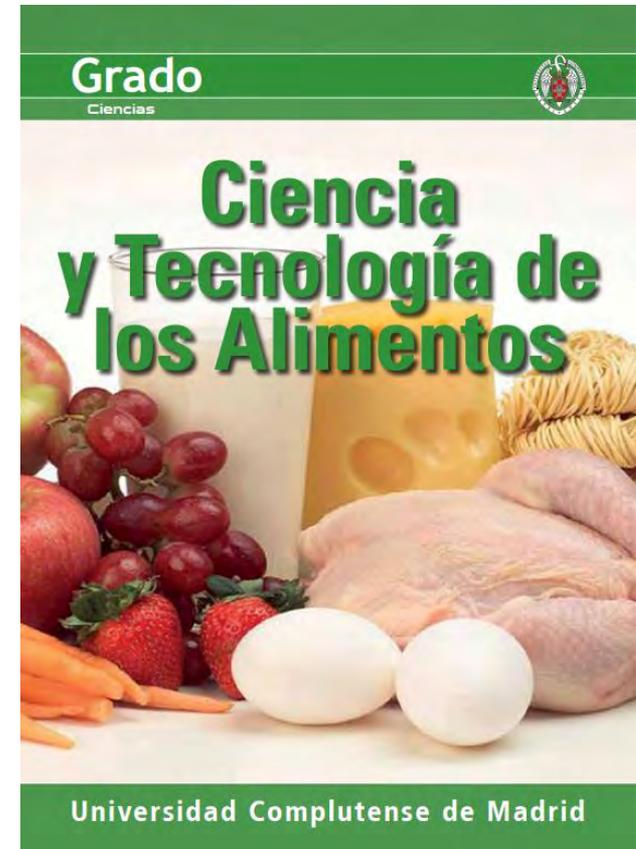
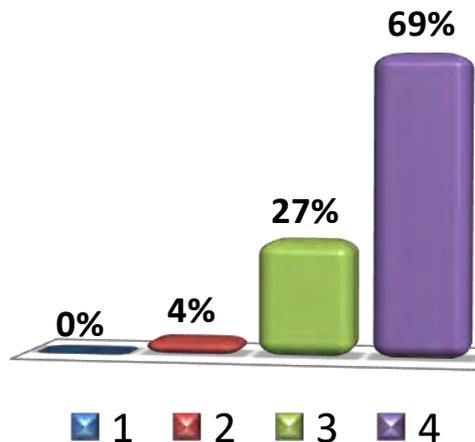
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender y aplicar los conocimientos teóricos.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



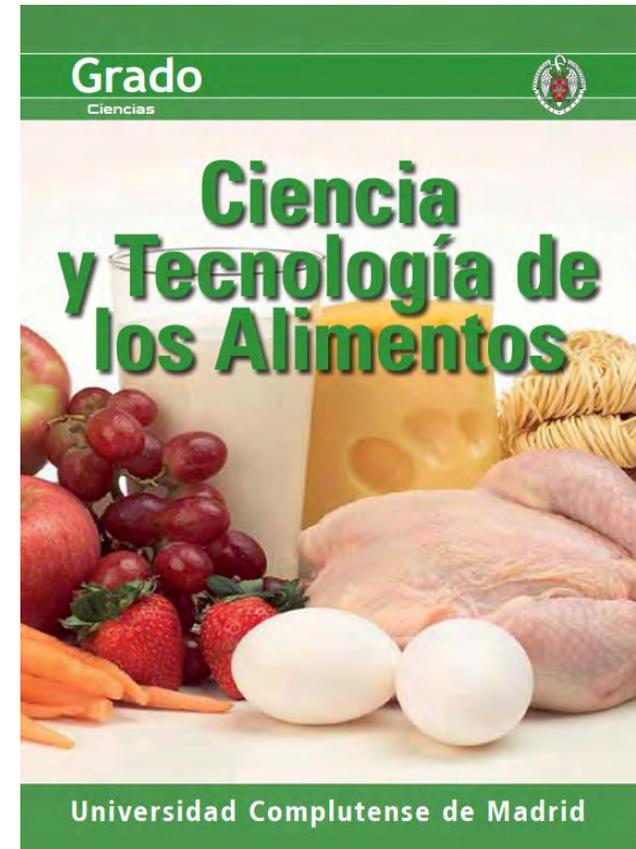
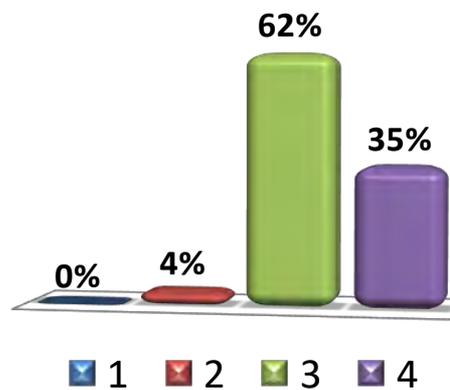
La coordinación entre los profesores de la asignatura es adecuada.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



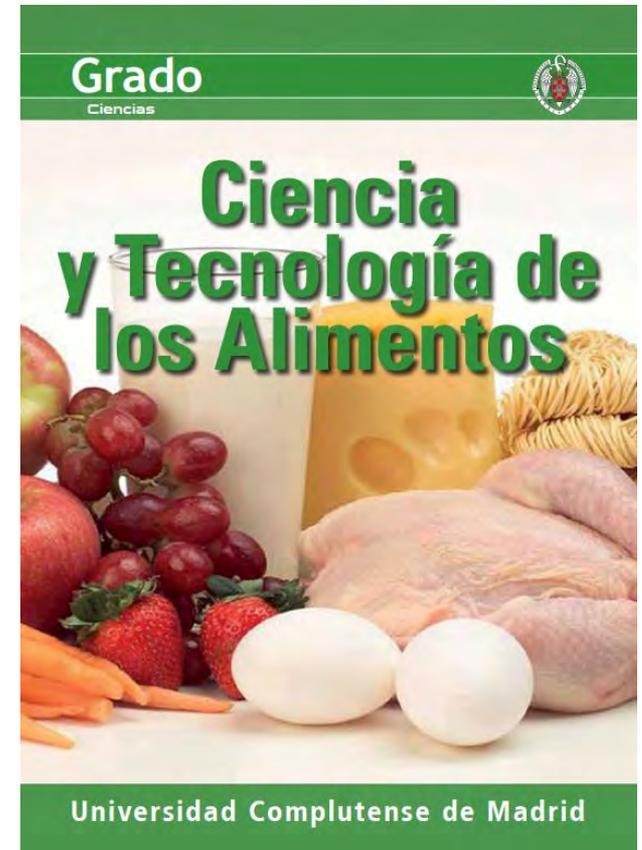
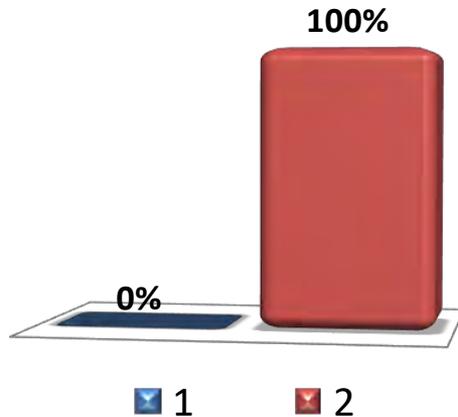
La información y el material incluido en el campus virtual te facilita el seguimiento de la asignatura.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



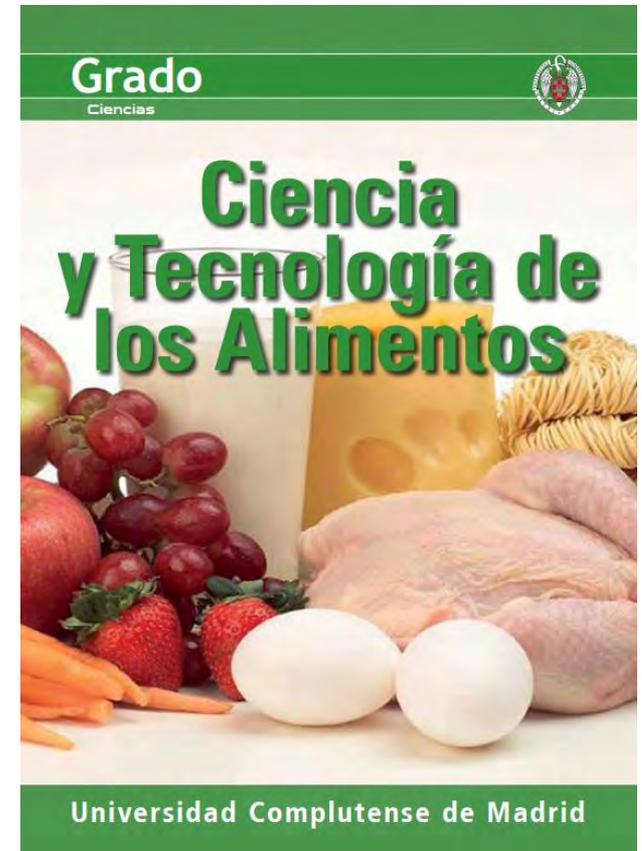
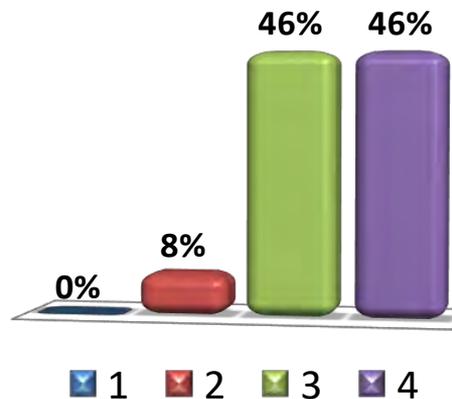
Se han seguido los criterios de evaluación indicados en la ficha docente

- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



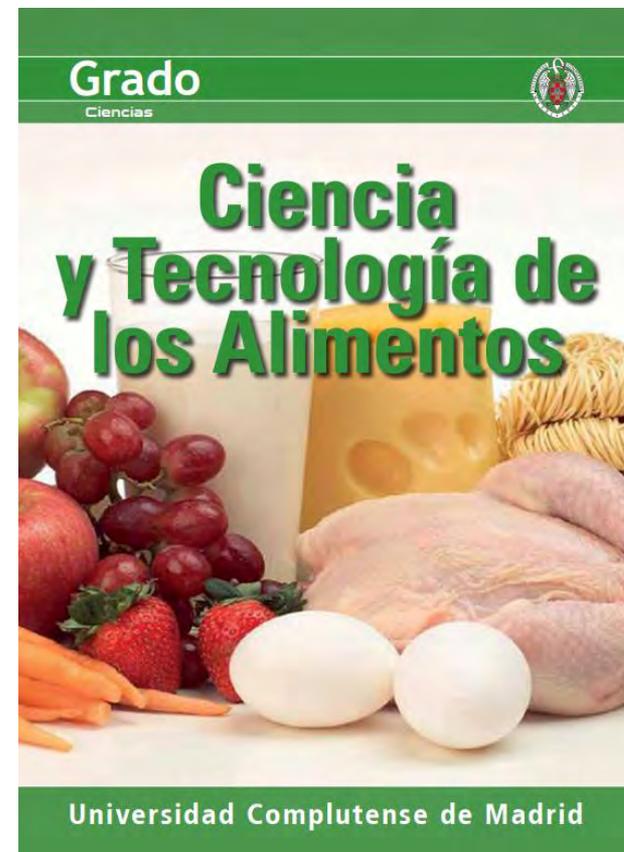
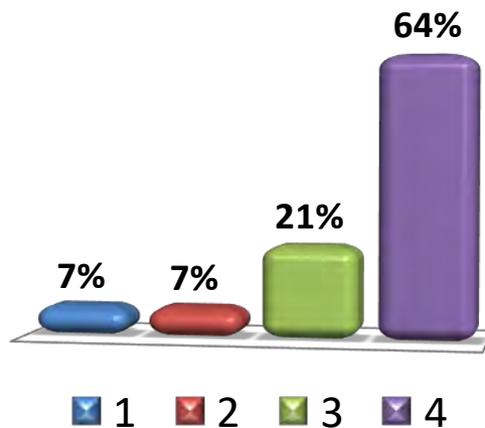
En general, estoy satisfecho/a con esta asignatura.

- 1) Nada satisfecho
- 2) Poco satisfecho
- 3) Bastante satisfecho
- 4) Muy satisfecho



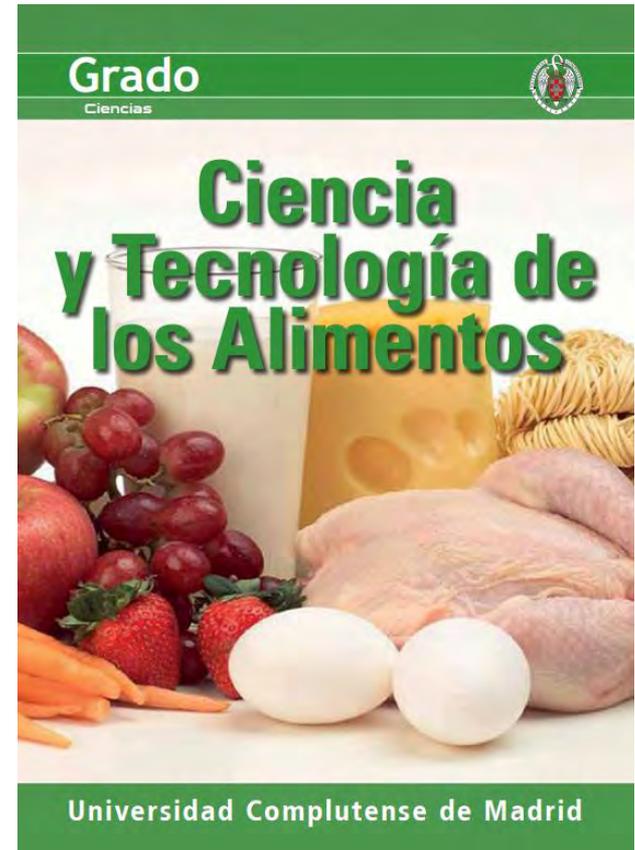
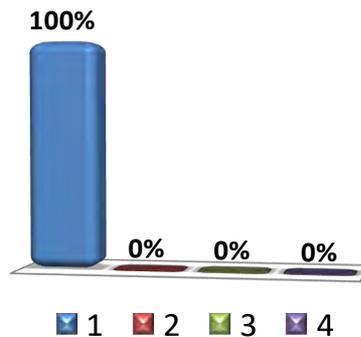
Mi asistencia a las clases de teoría (% aproximado) ha sido:

- 1) 20%
- 2) 40%
- 3) 60%
- 4) 100%



¿Has asistido a alguna tutoría?

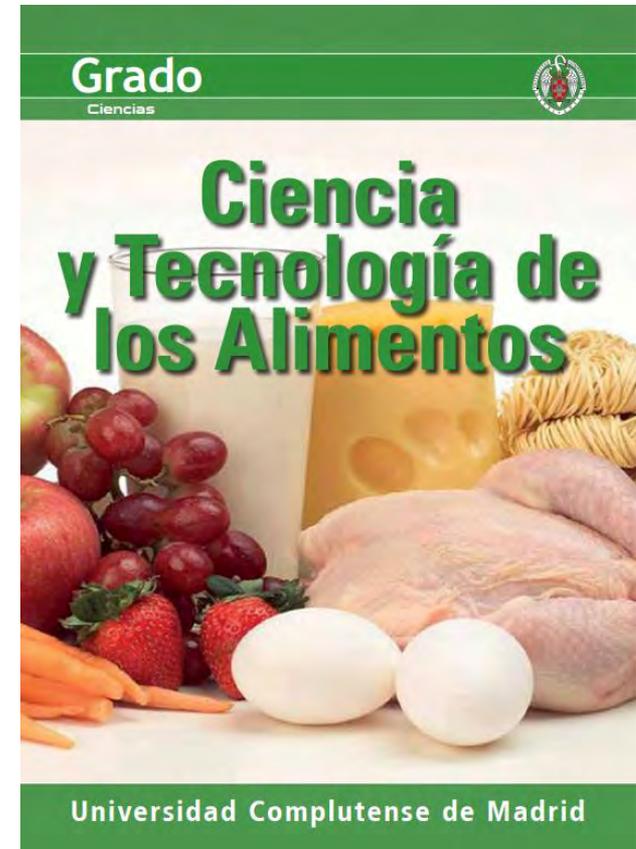
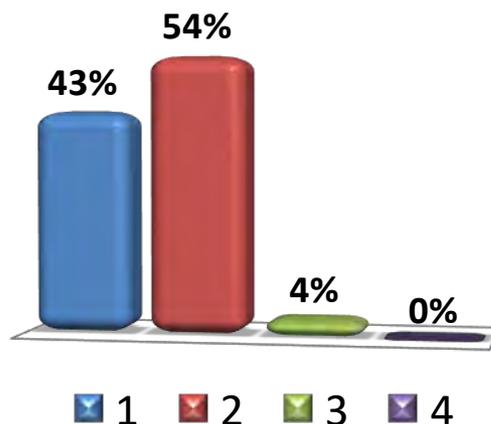
- 1) Nunca
- 2) Con poca frecuencia (1 ó 2 tutorías)
- 3) Con bastante frecuencia (3 ó 4 tutorías)
- 4) Con mucha frecuencia (más de 4 tutorías)



¿ Qué tiempo de estudio has dedicado al aprendizaje de los distintos contenidos de la asignatura?

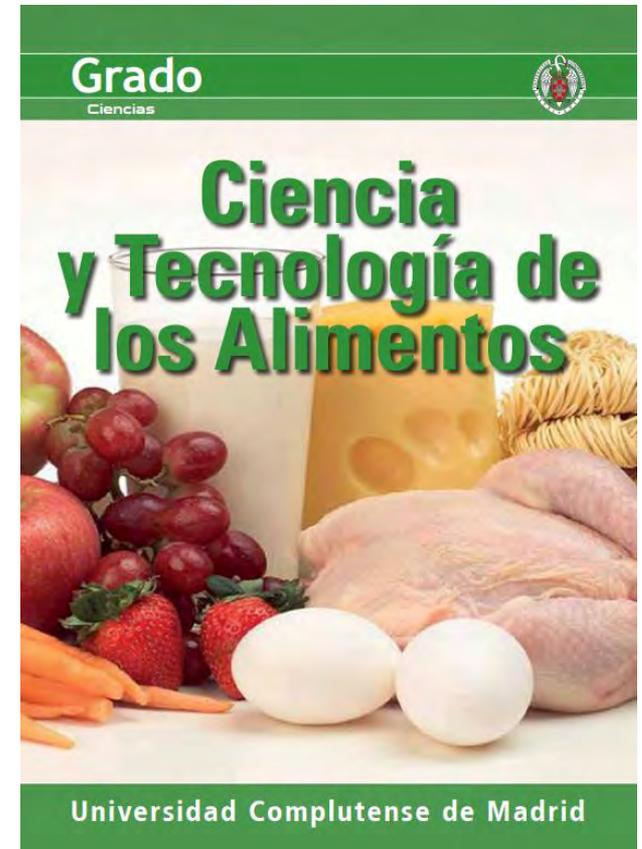
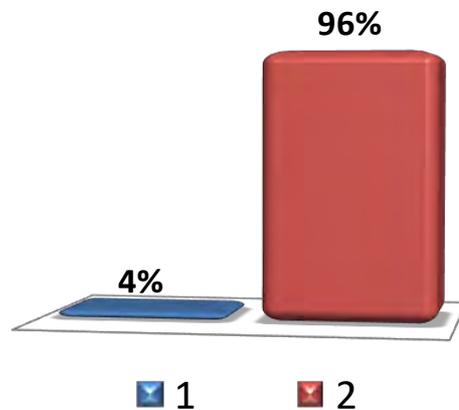
(Estimación aproximada de horas dedicadas a cada clase o actividad)

- 1) Entre 1 y 2 horas por cada clase o actividad
- 2) Entre 2 y 4
- 3) Entre 4 y 6
- 4) Más de 6



Se ha impartido la totalidad del programa según lo especificado en la ficha de la asignatura.

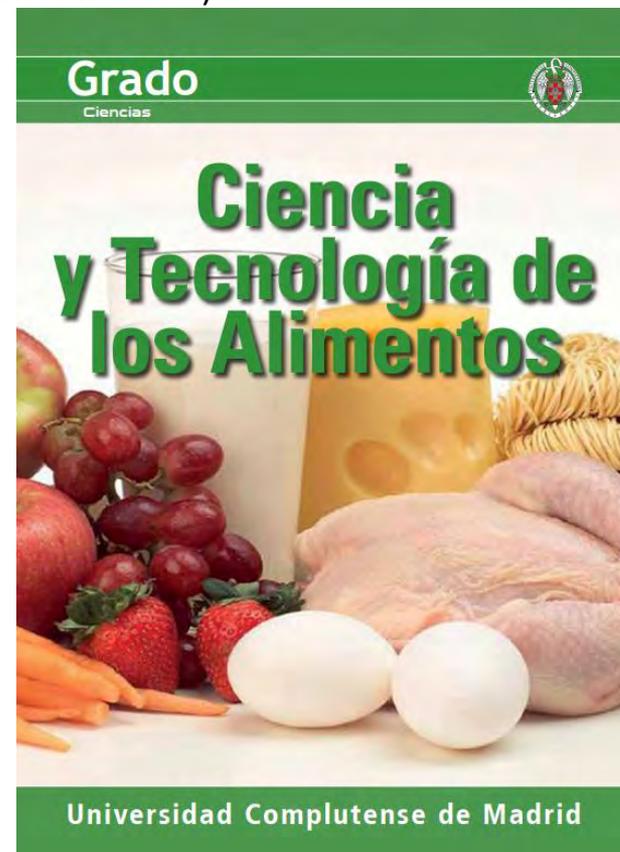
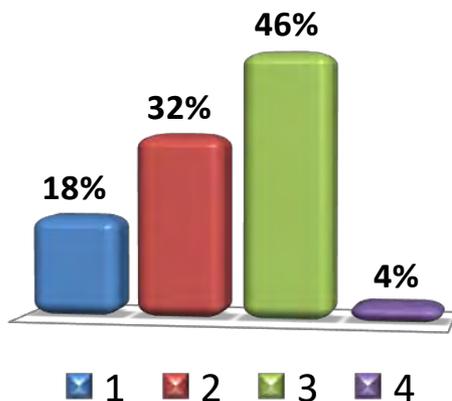
- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



¿Se solapan o repiten los contenidos de esta asignatura con los de alguna otra del plan de estudios del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos?

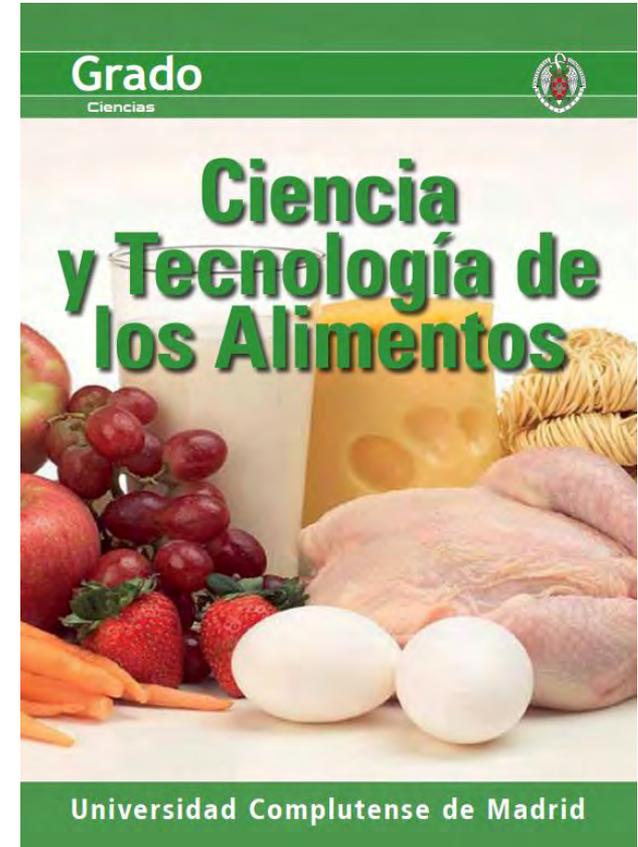
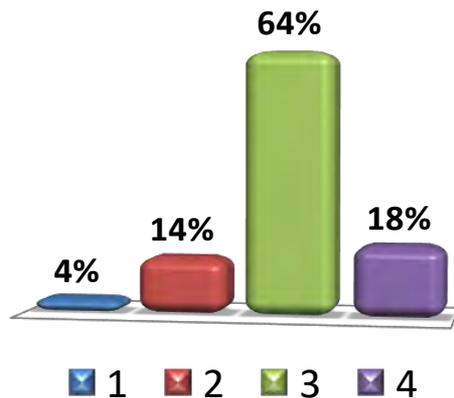
(No se considerará solapamiento el tratamiento del mismo tema desde distintas áreas o enfoques. Deberá tenerse en cuenta el aporte de nuevos conocimientos)

- 1) No hay solapamiento
- 2) Poco solapamiento
- 3) Bastante solapamiento
- 4) Mucho solapamiento



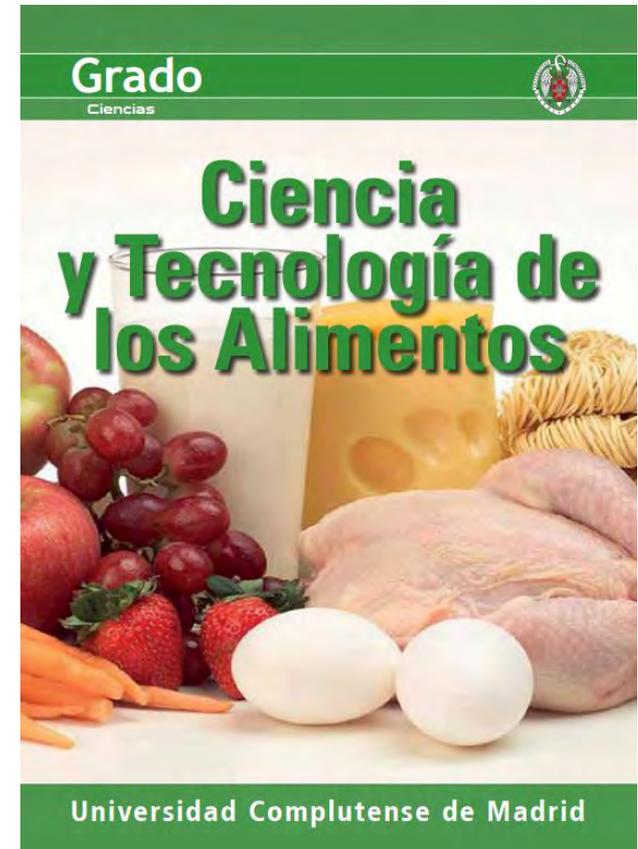
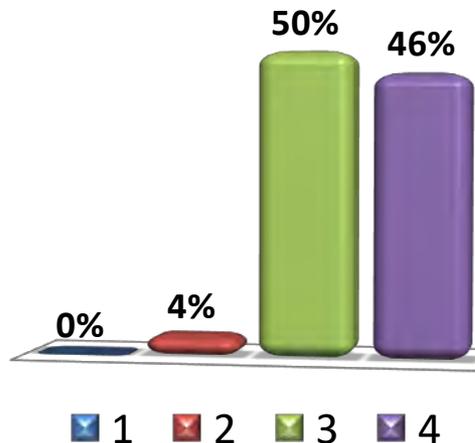
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender y aplicar los conocimientos teóricos.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



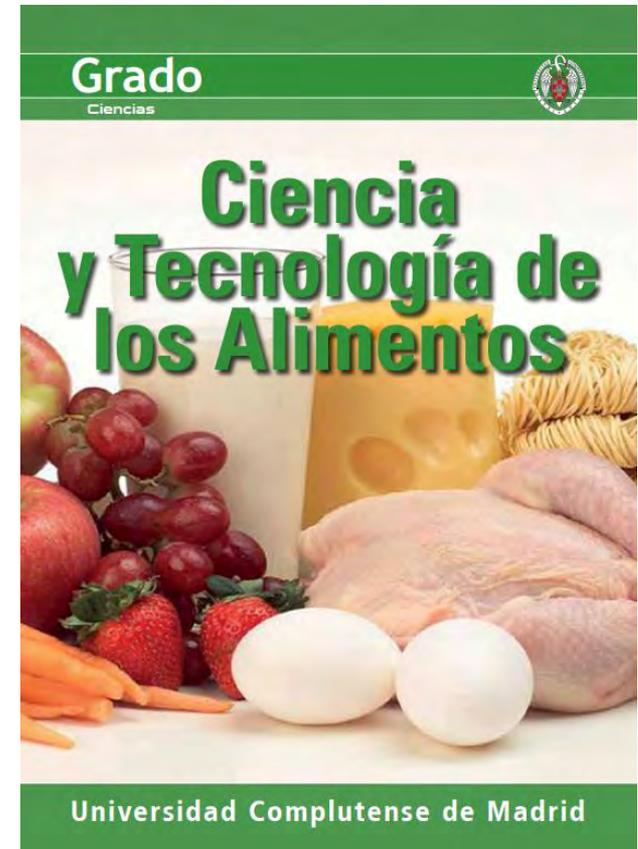
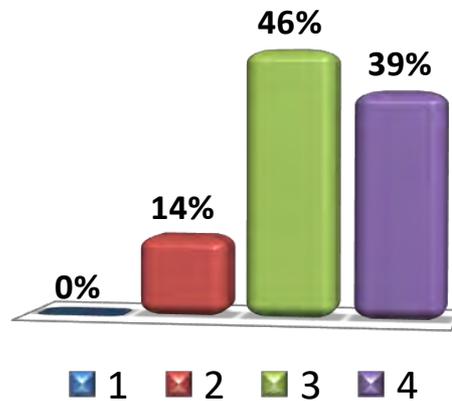
La coordinación entre los profesores de la asignatura es adecuada.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



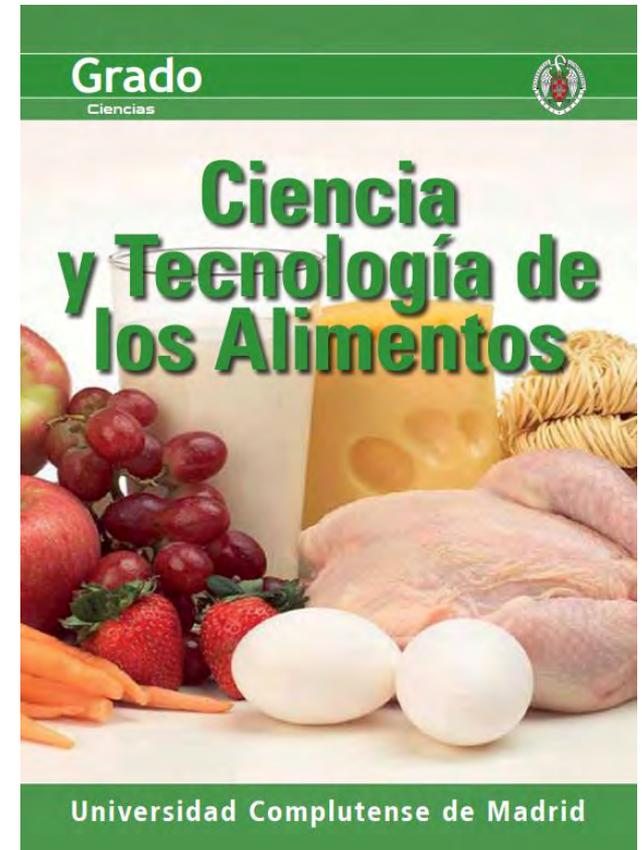
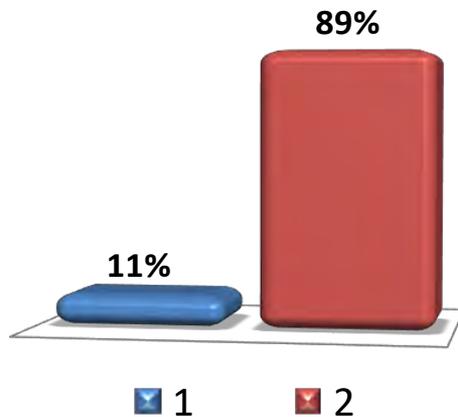
La información y el material incluido en el campus virtual te facilita el seguimiento de la asignatura.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



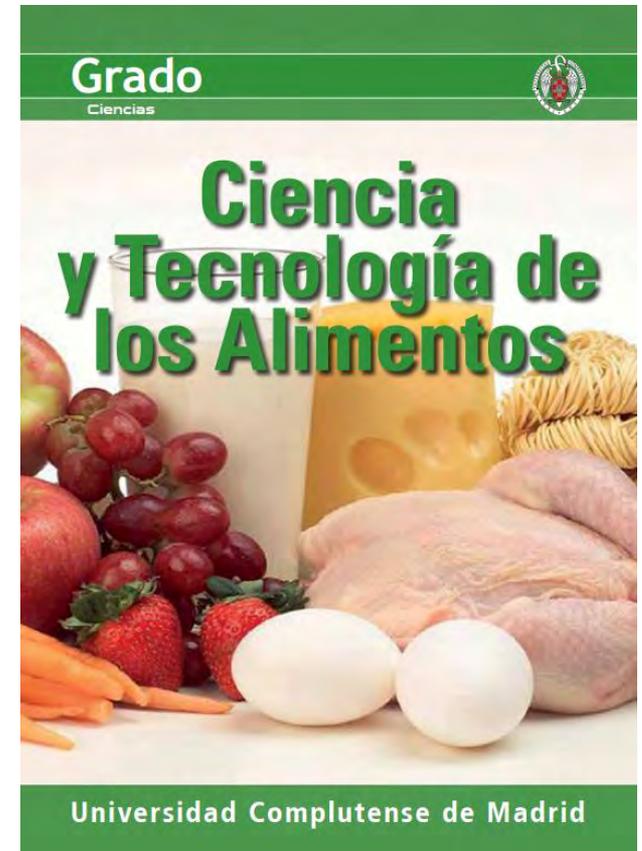
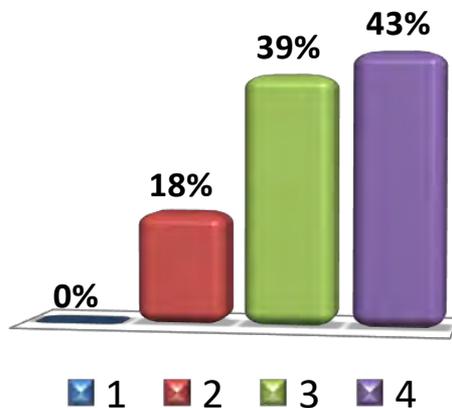
Se han seguido los criterios de evaluación indicados en la ficha docente

- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



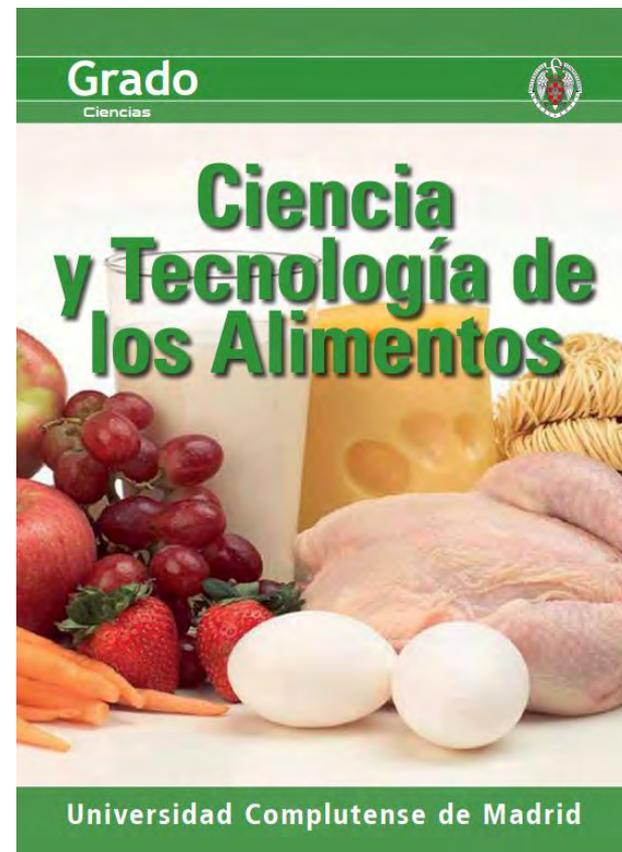
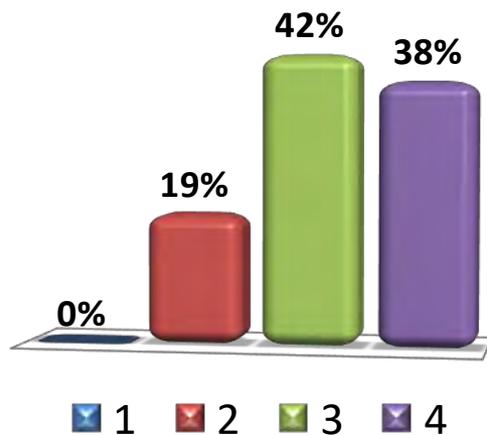
En general, estoy satisfecho/a con esta asignatura.

- 1) Nada satisfecho
- 2) Poco satisfecho
- 3) Bastante satisfecho
- 4) Muy satisfecho



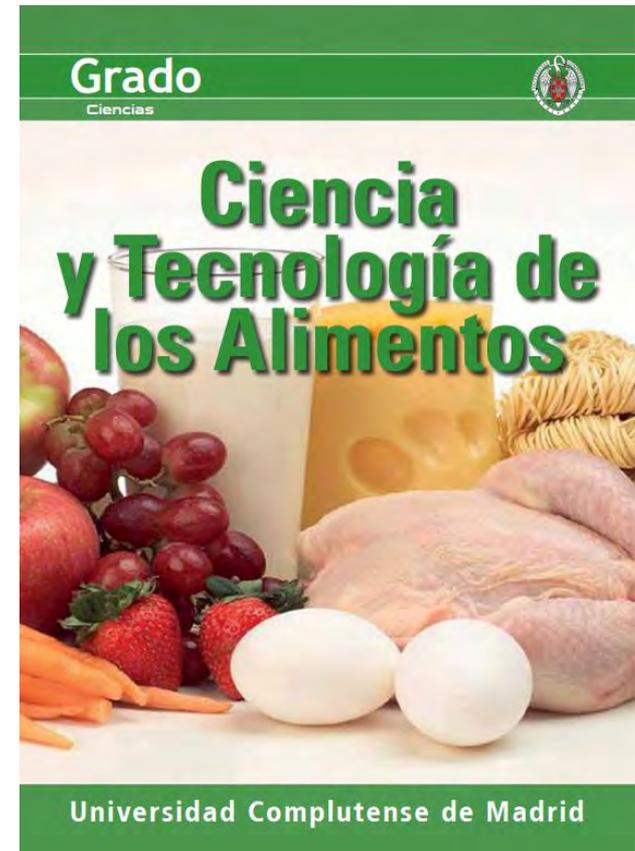
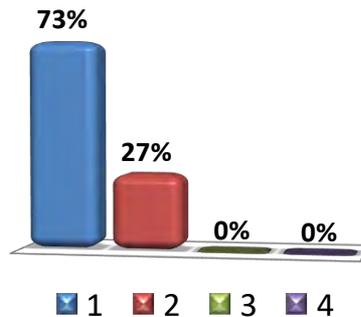
Mi asistencia a las clases de teoría (% aproximado) ha sido:

- 1) 20%
- 2) 40%
- 3) 60%
- 4) 100%



¿Has asistido a alguna tutoría?

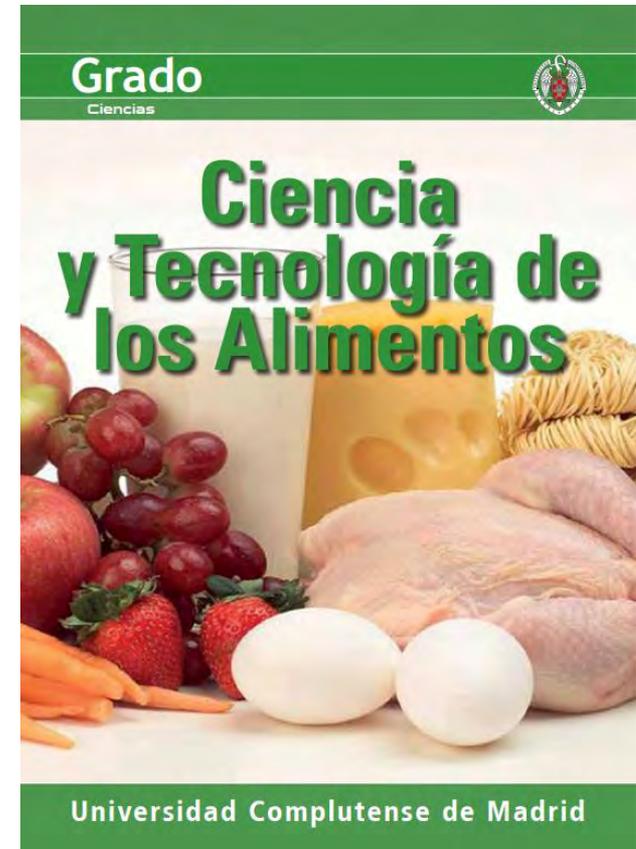
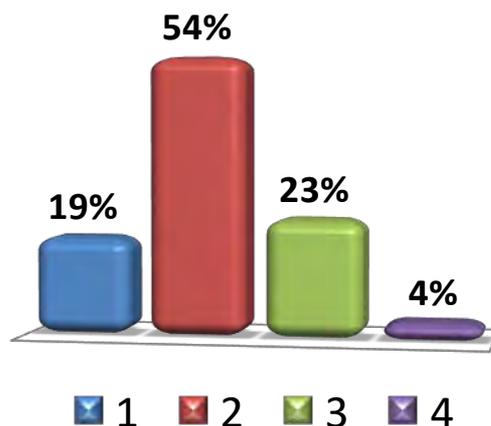
- 1) Nunca
- 2) Con poca frecuencia (1 ó 2 tutorías)
- 3) Con bastante frecuencia (3 ó 4 tutorías)
- 4) Con mucha frecuencia (más de 4 tutorías)



¿ Qué tiempo de estudio has dedicado al aprendizaje de los distintos contenidos de la asignatura?

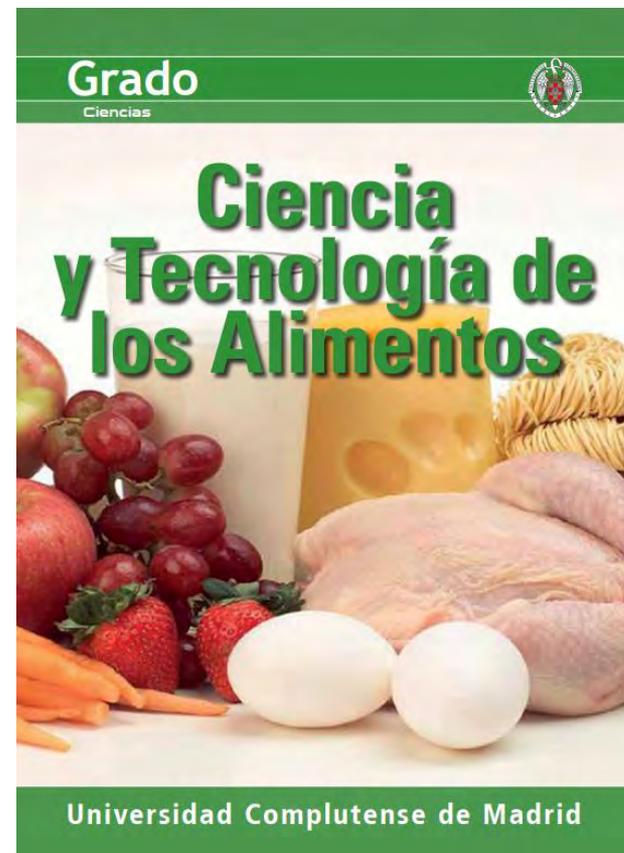
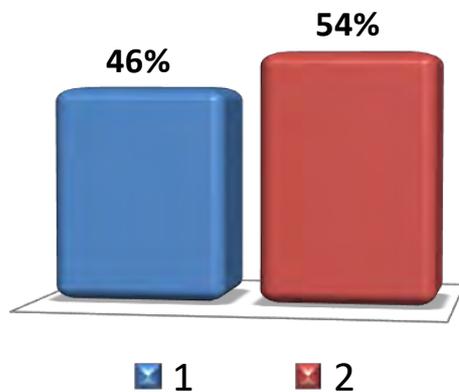
(Estimación aproximada de horas dedicadas a cada clase o actividad)

- 1) Entre 1 y 2 horas por cada clase o actividad
- 2) Entre 2 y 4
- 3) Entre 4 y 6
- 4) Más de 6



Se ha impartido la totalidad del programa según lo especificado en la ficha de la asignatura.

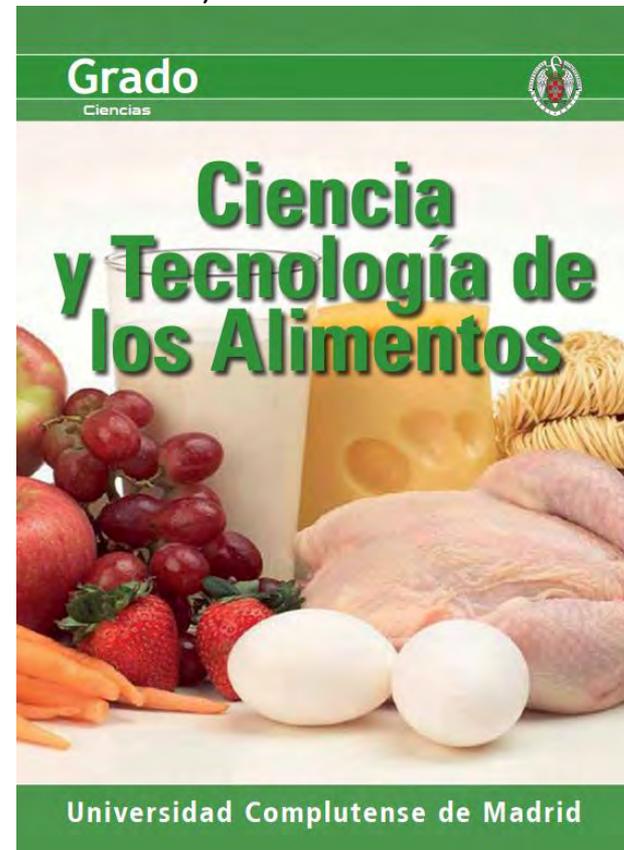
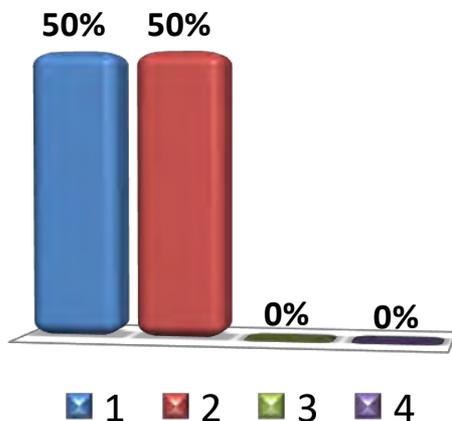
- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



¿Se solapan o repiten los contenidos de esta asignatura con los de alguna otra del plan de estudios del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos?

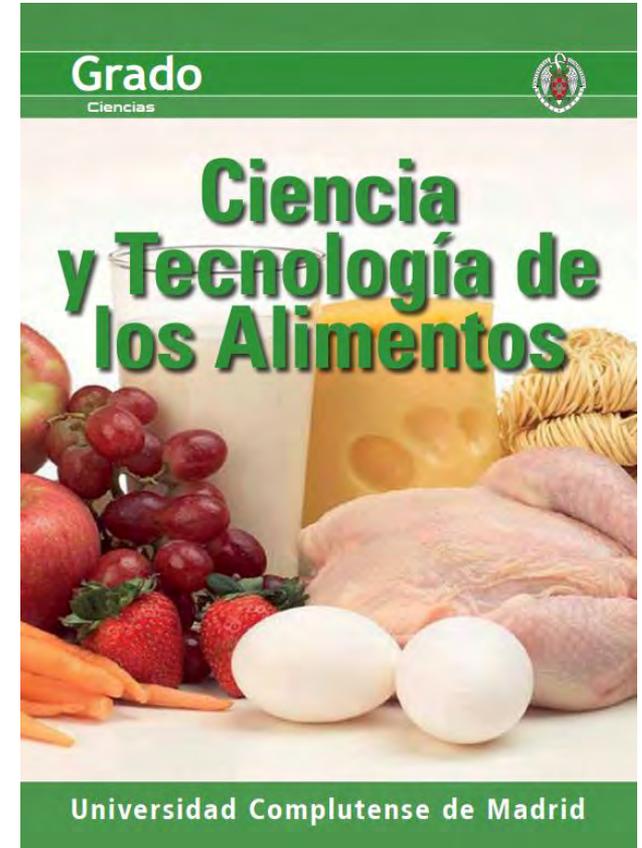
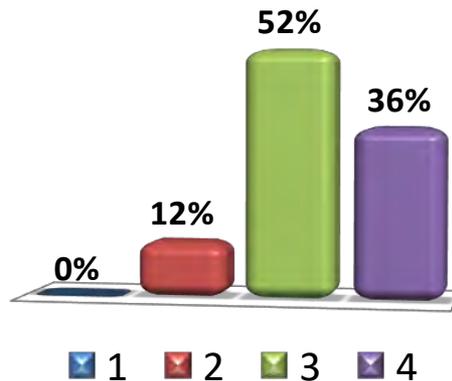
(No se considerará solapamiento el tratamiento del mismo tema desde distintas áreas o enfoques. Deberá tenerse en cuenta el aporte de nuevos conocimientos)

- 1) No hay solapamiento
- 2) Poco solapamiento
- 3) Bastante solapamiento
- 4) Mucho solapamiento



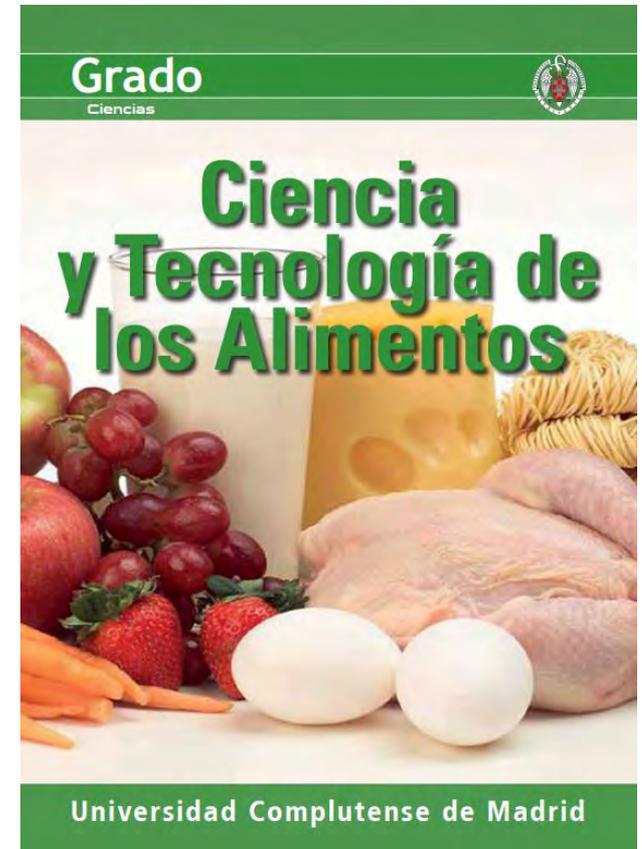
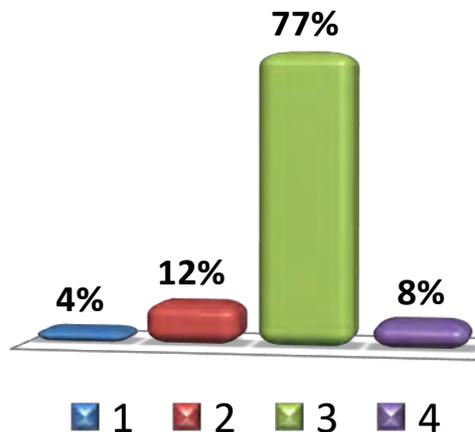
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender y aplicar los conocimientos teóricos.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



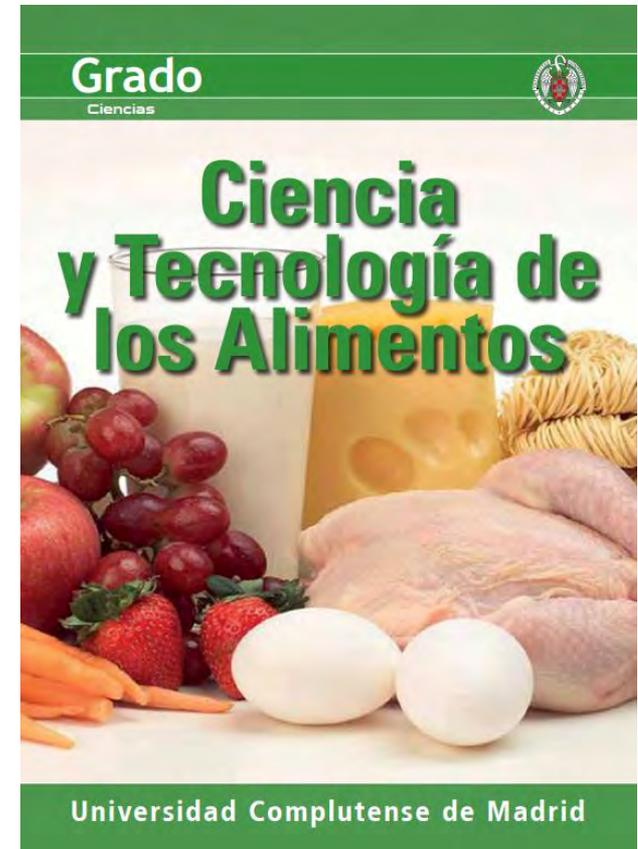
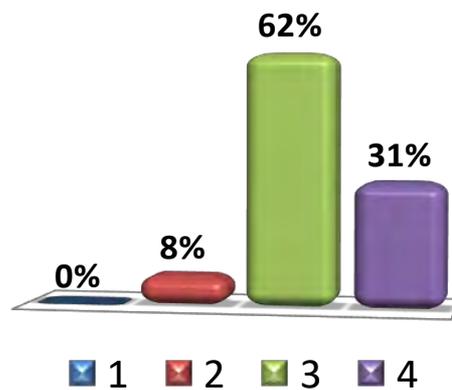
La coordinación entre los profesores de la asignatura es adecuada.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



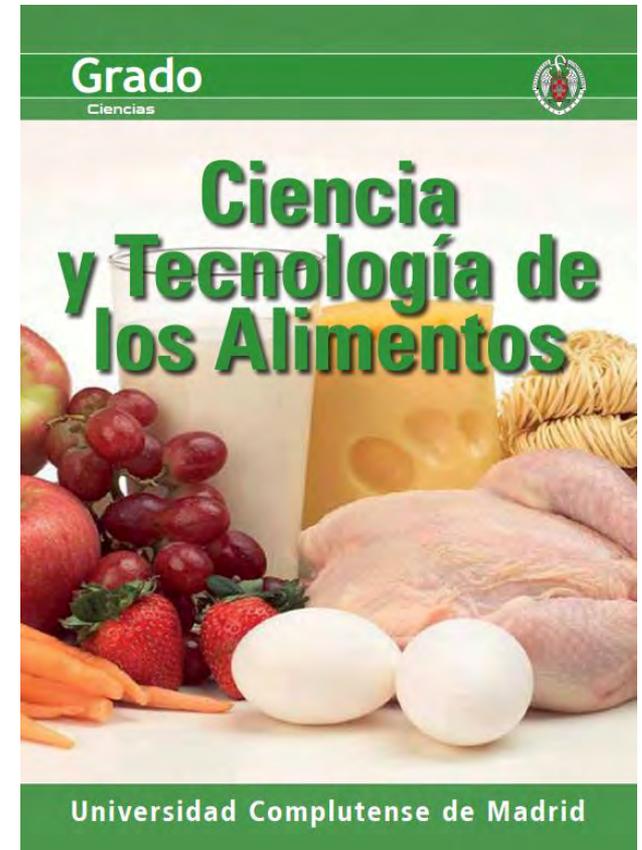
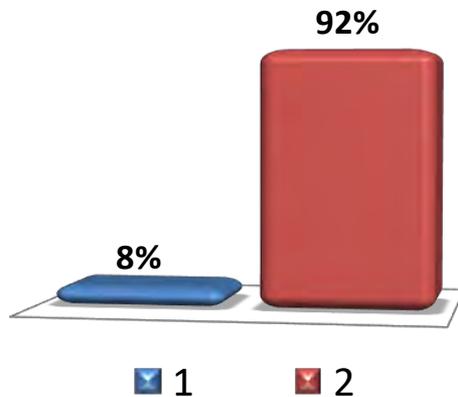
La información y el material incluido en el campus virtual te facilita el seguimiento de la asignatura.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



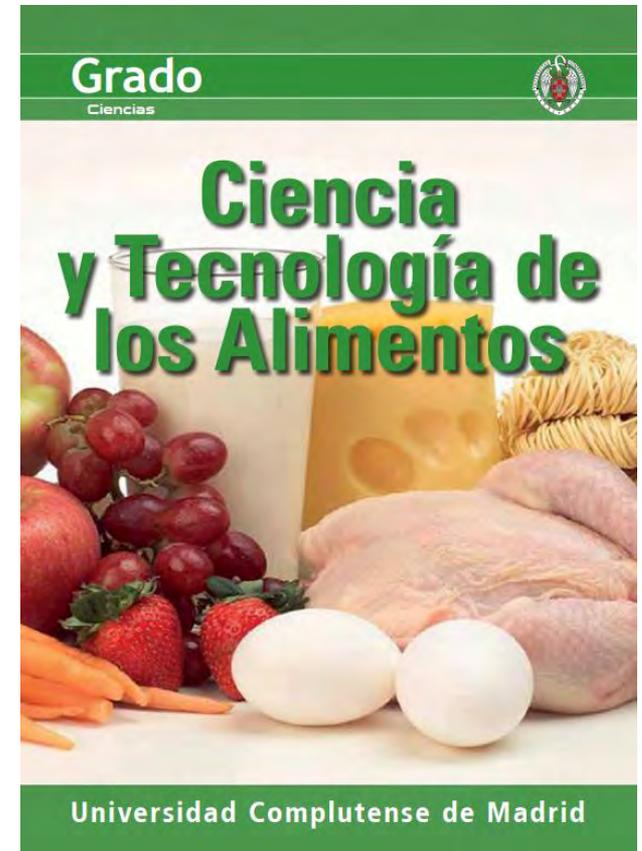
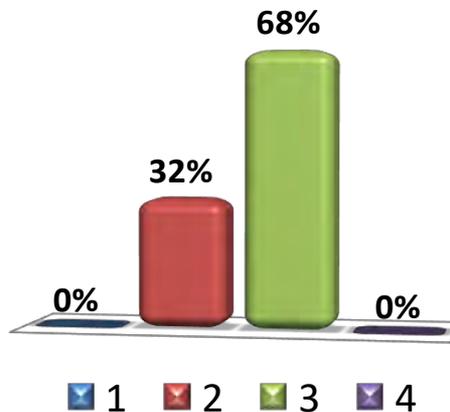
Se han seguido los criterios de evaluación indicados en la ficha docente

- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



En general, estoy satisfecho/a con esta asignatura.

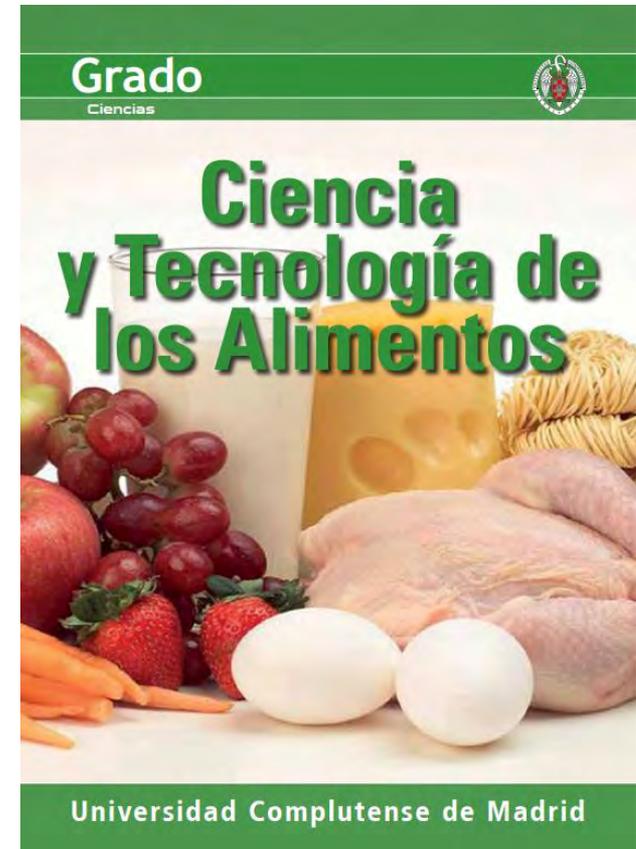
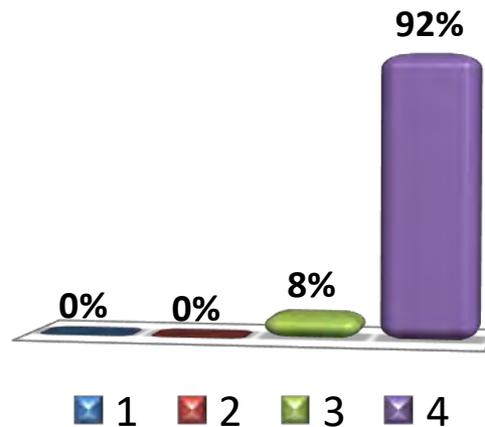
- 1) Nada satisfecho
- 2) Poco satisfecho
- 3) Bastante satisfecho
- 4) Muy satisfecho



Producción de Materias Primas de Origen Animal - grupo 1

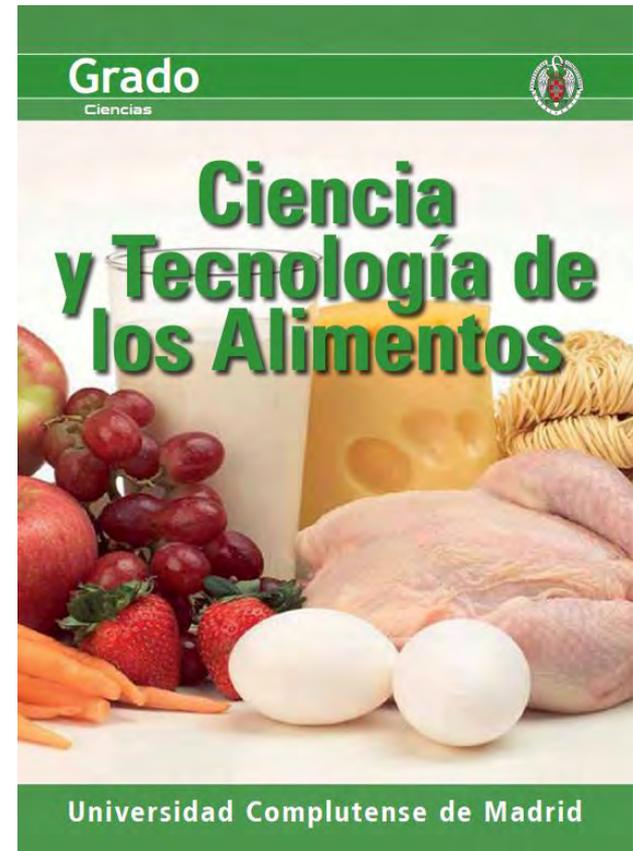
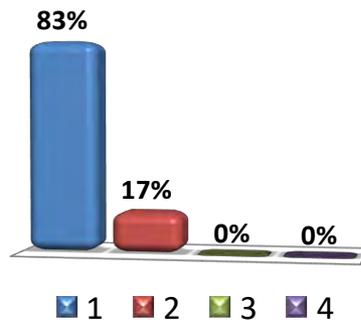
Mi asistencia a las clases de teoría (% aproximado) ha sido:

- 1) 20%
- 2) 40%
- 3) 60%
- 4) 100%



¿Has asistido a alguna tutoría?

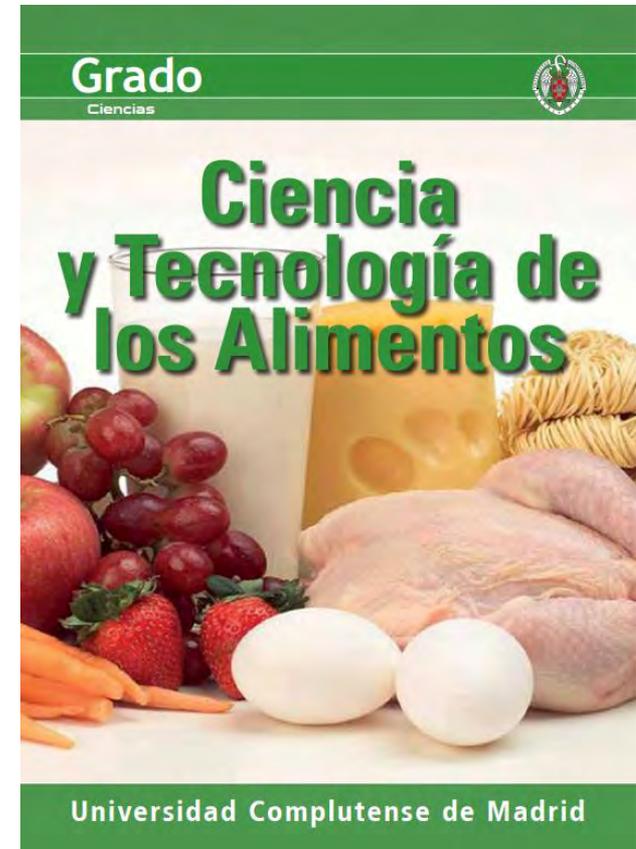
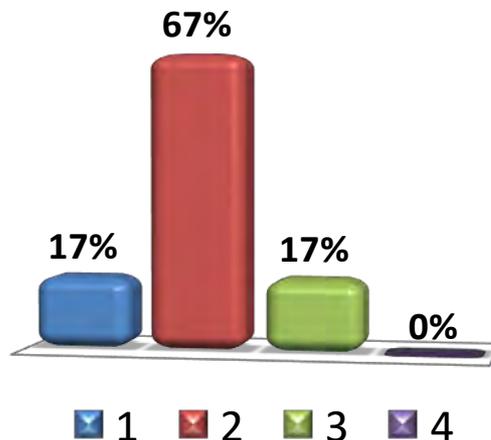
- 1) Nunca
- 2) Con poca frecuencia (1 ó 2 tutorías)
- 3) Con bastante frecuencia (3 ó 4 tutorías)
- 4) Con mucha frecuencia (más de 4 tutorías)



¿ Qué tiempo de estudio has dedicado al aprendizaje de los distintos contenidos de la asignatura?

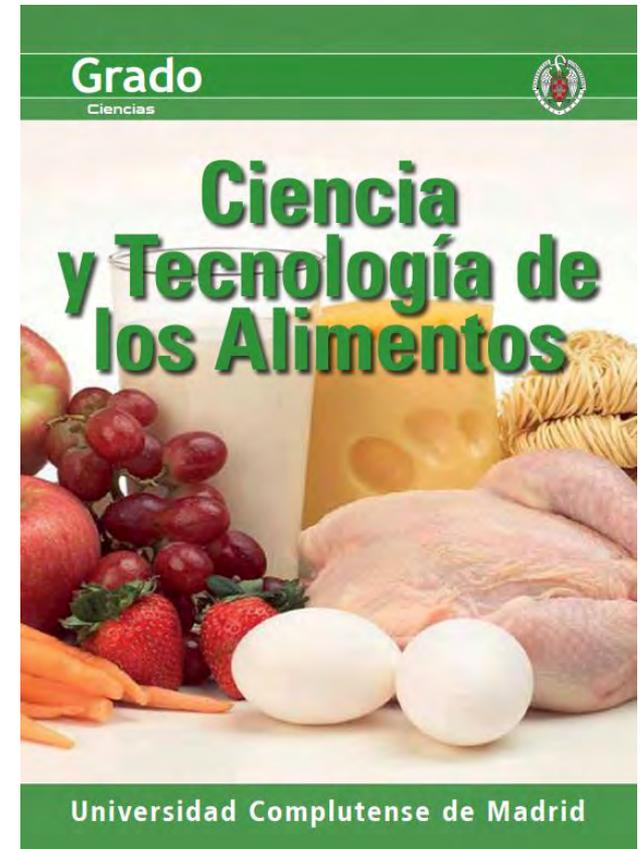
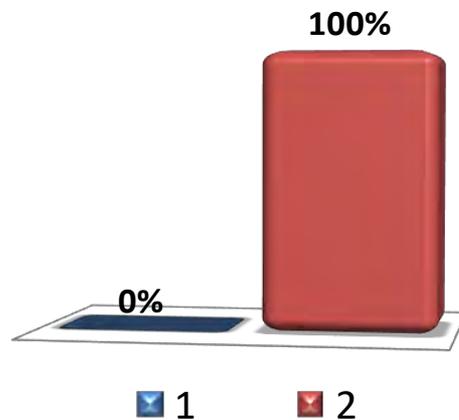
(Estimación aproximada de horas dedicadas a cada clase o actividad)

- 1) Entre 1 y 2 horas por cada clase o actividad
- 2) Entre 2 y 4
- 3) Entre 4 y 6
- 4) Más de 6



Se ha impartido la totalidad del programa según lo especificado en la ficha de la asignatura.

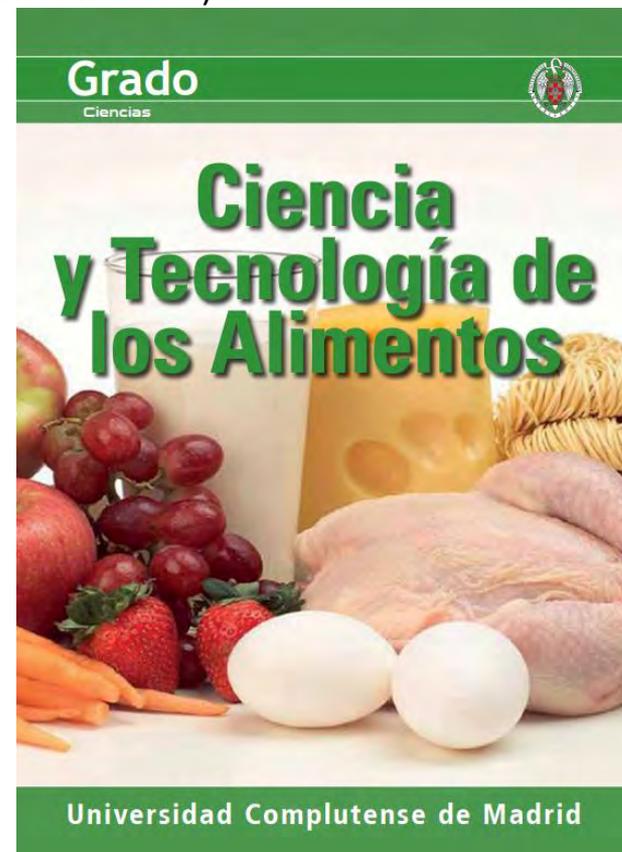
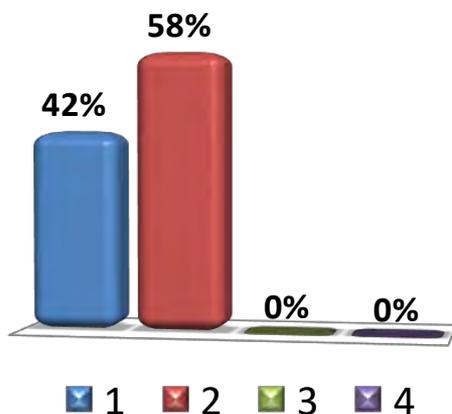
- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



¿Se solapan o repiten los contenidos de esta asignatura con los de alguna otra del plan de estudios del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos?

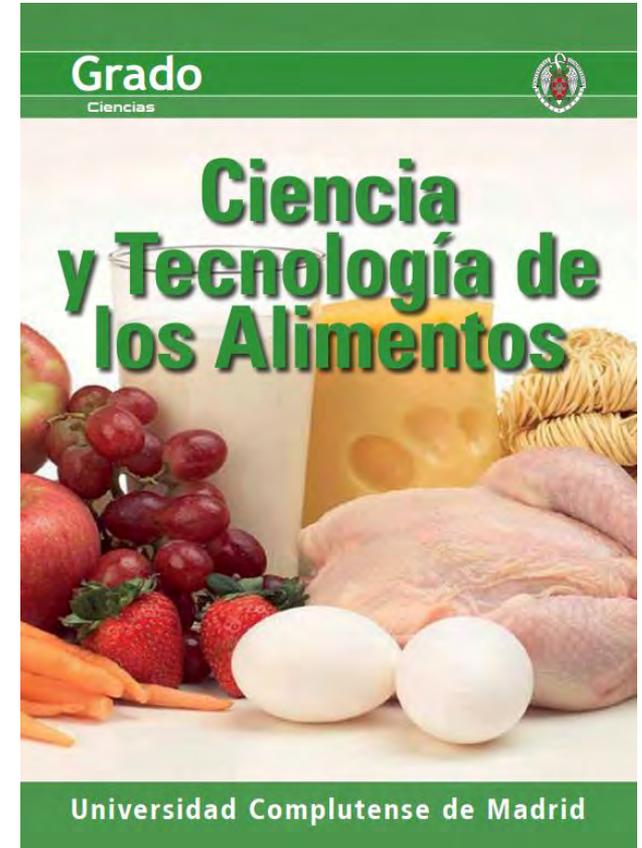
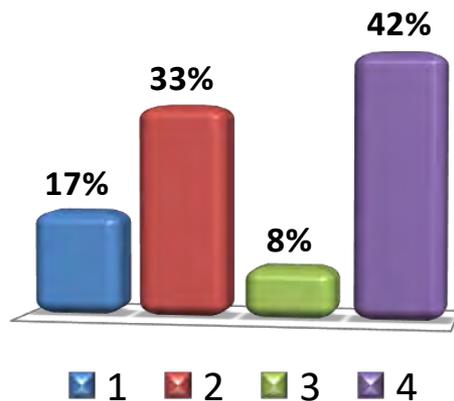
(No se considerará solapamiento el tratamiento del mismo tema desde distintas áreas o enfoques. Deberá tenerse en cuenta el aporte de nuevos conocimientos)

- 1) No hay solapamiento
- 2) Poco solapamiento
- 3) Bastante solapamiento
- 4) Mucho solapamiento



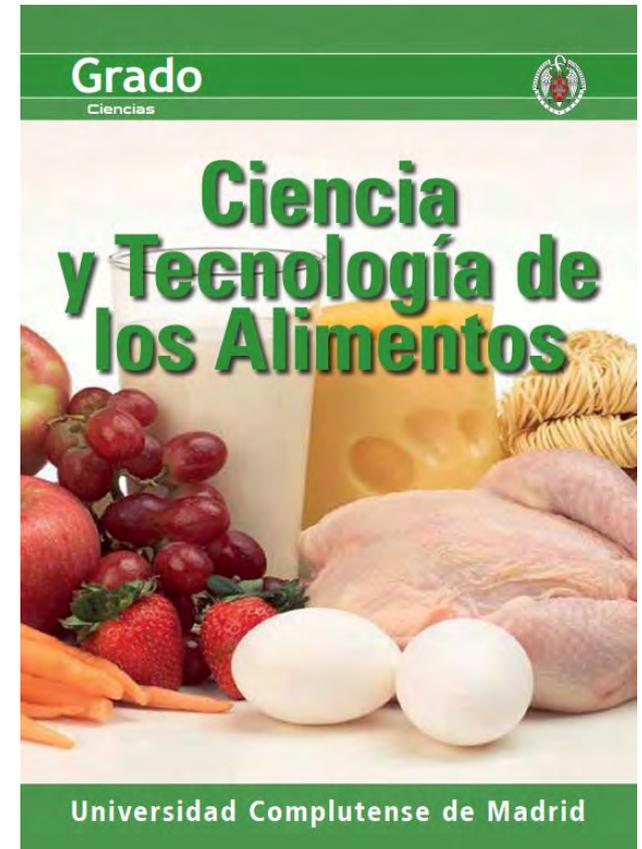
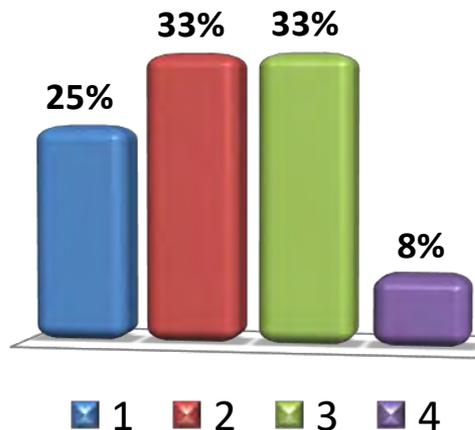
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender y aplicar los conocimientos teóricos.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



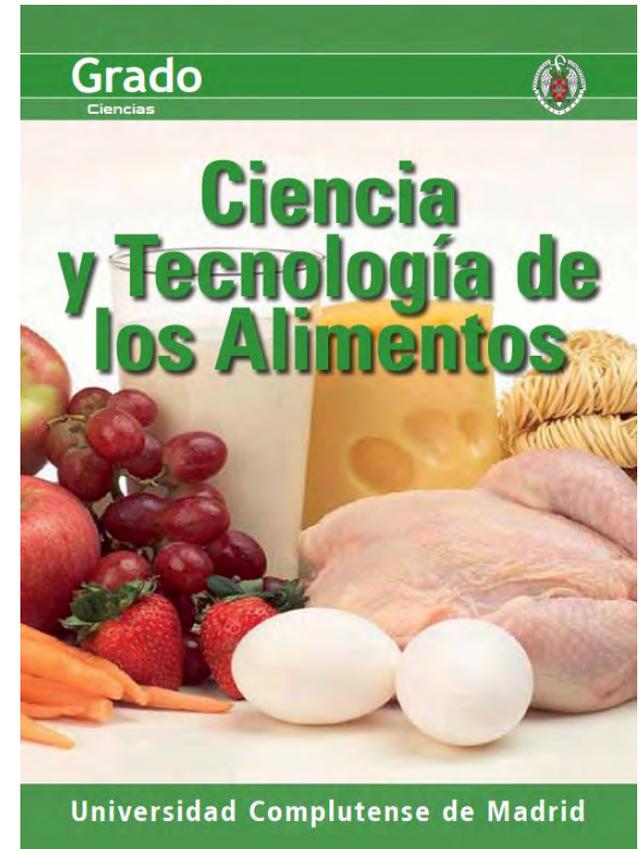
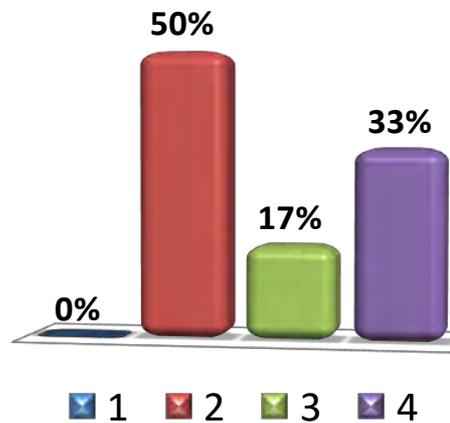
La coordinación entre los profesores de la asignatura es adecuada.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



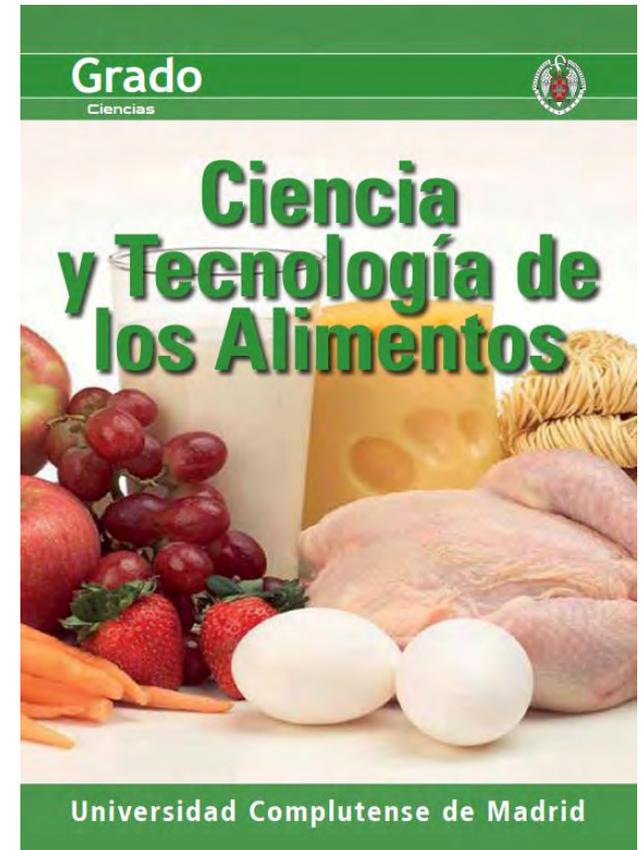
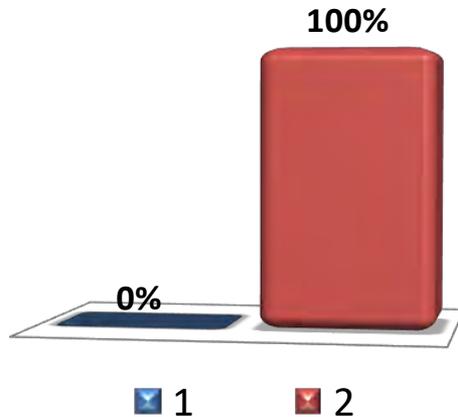
La información y el material incluido en el campus virtual te facilita el seguimiento de la asignatura.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



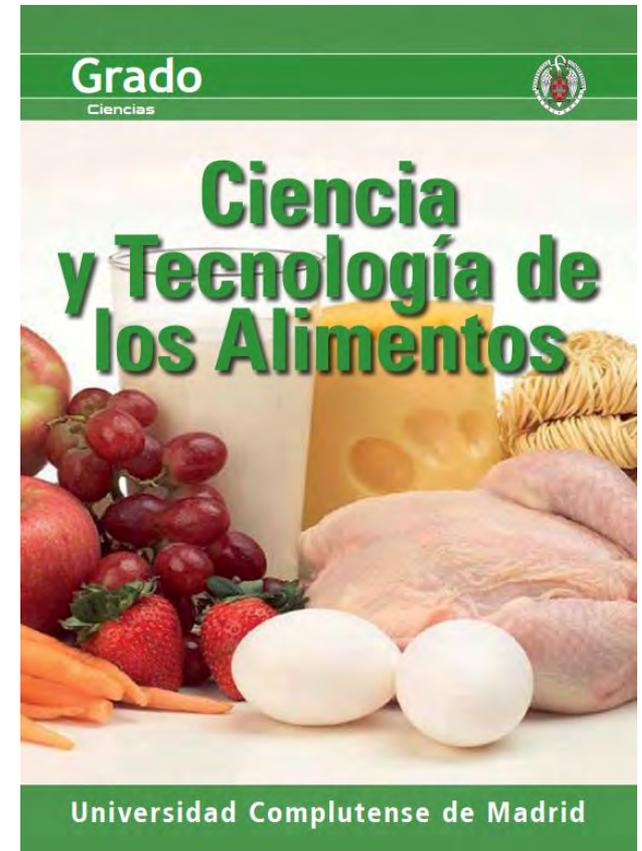
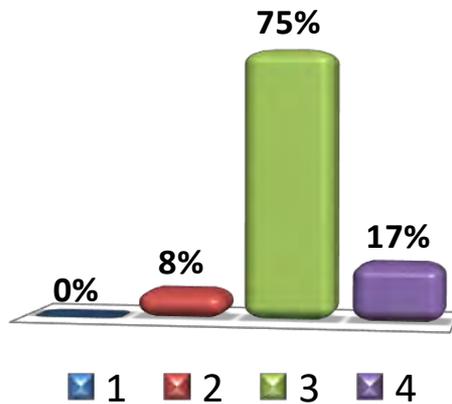
Se han seguido los criterios de evaluación indicados en la ficha docente

- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



En general, estoy satisfecho/a con esta asignatura.

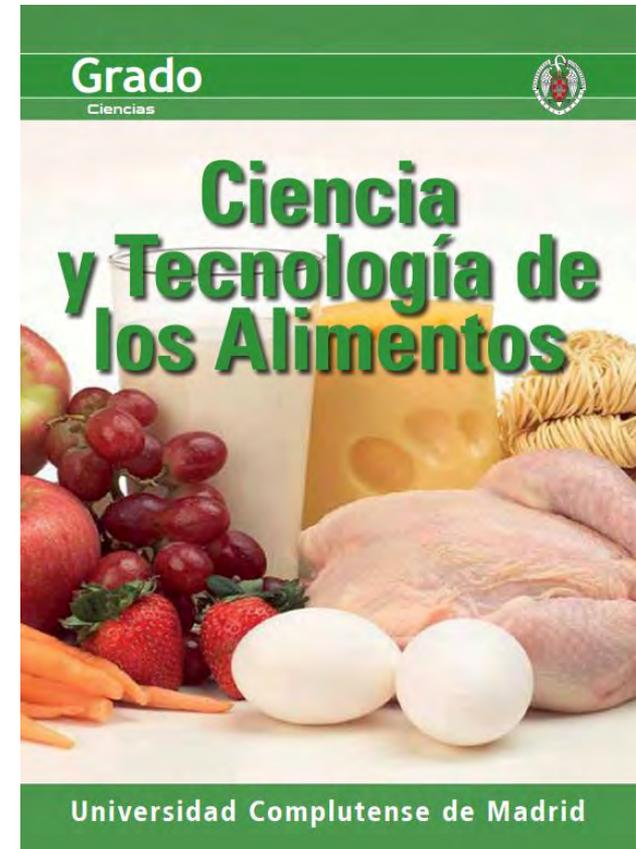
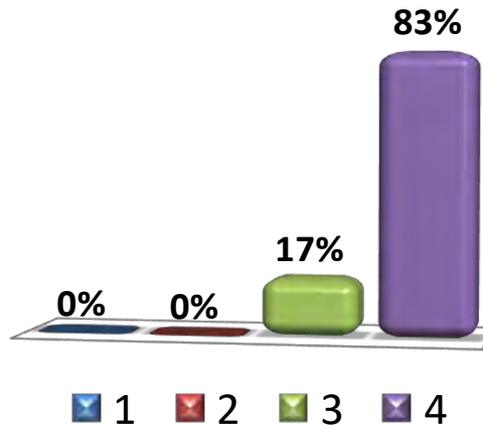
- 1) Nada satisfecho
- 2) Poco satisfecho
- 3) Bastante satisfecho
- 4) Muy satisfecho



Producción de Materias Primas de Origen Animal - grupo 2

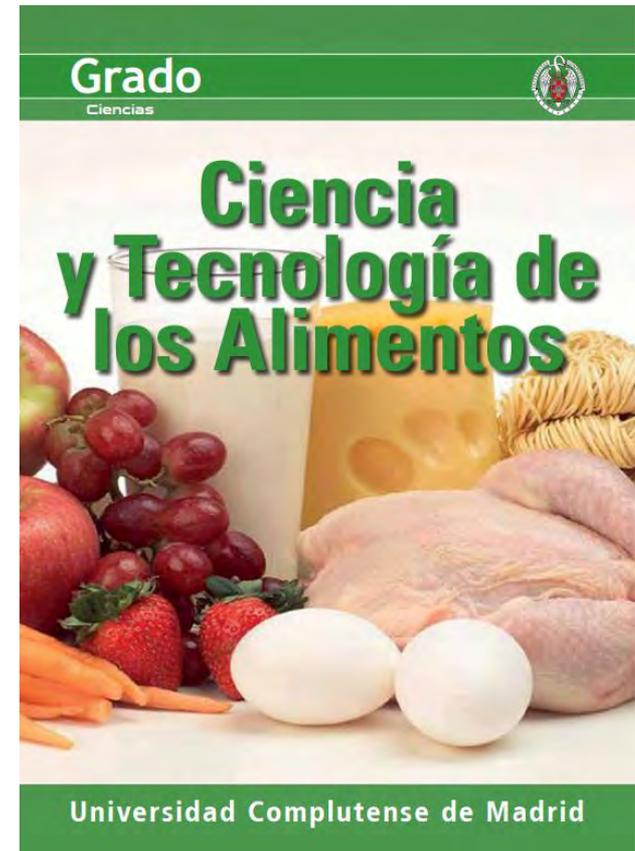
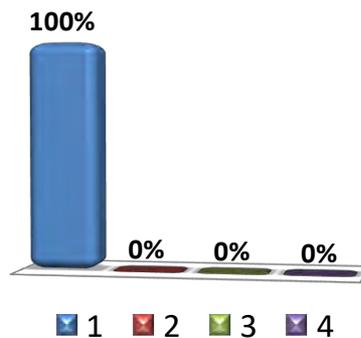
Mi asistencia a las clases de teoría (% aproximado) ha sido:

- 1) 20%
- 2) 40%
- 3) 60%
- 4) 100%



¿Has asistido a alguna tutoría?

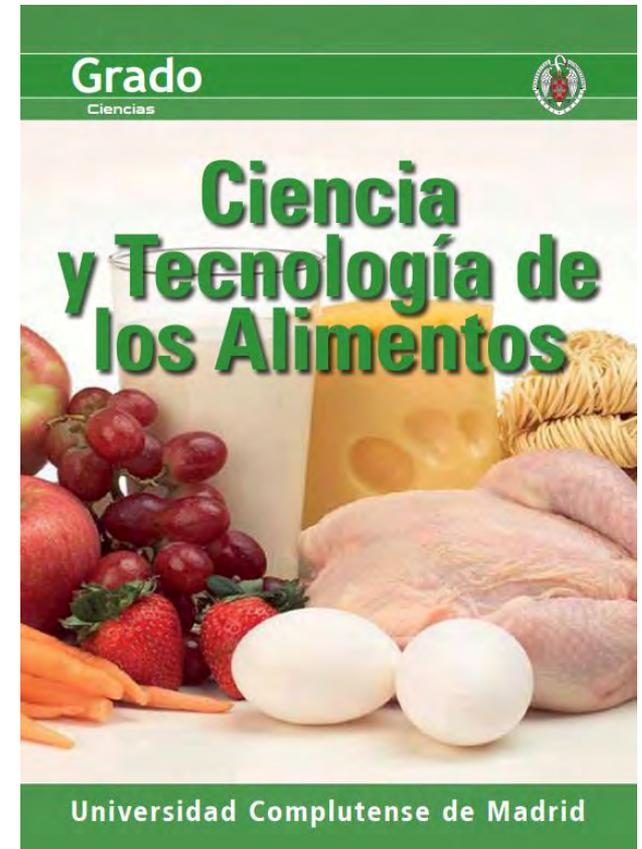
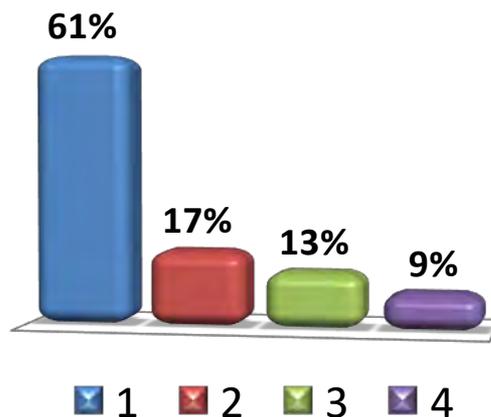
- 1) Nunca
- 2) Con poca frecuencia (1 ó 2 tutorías)
- 3) Con bastante frecuencia (3 ó 4 tutorías)
- 4) Con mucha frecuencia (más de 4 tutorías)



¿ Qué tiempo de estudio has dedicado al aprendizaje de los distintos contenidos de la asignatura?

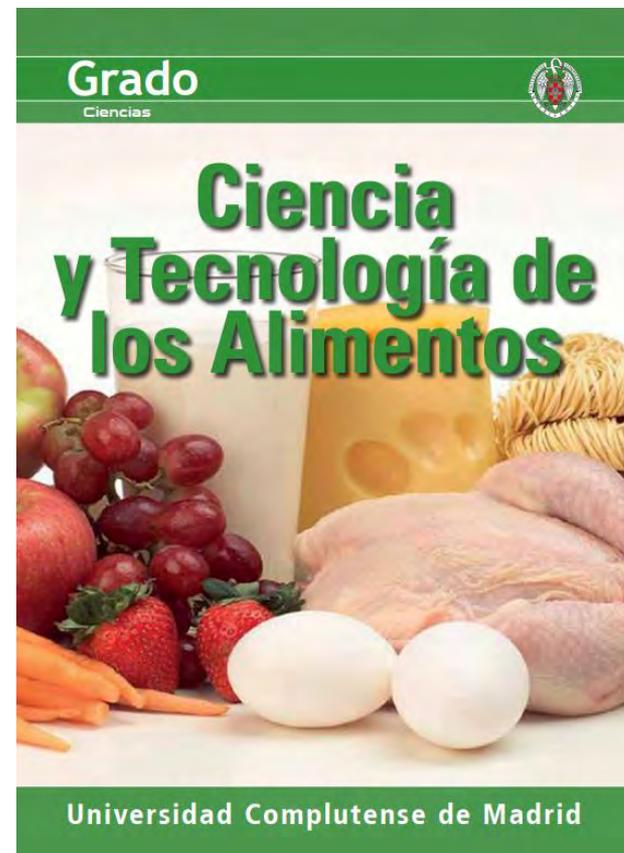
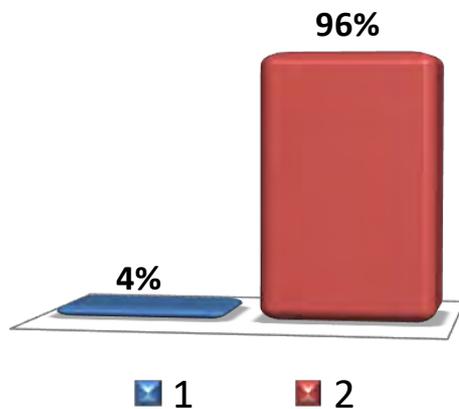
(Estimación aproximada de horas dedicadas a cada clase o actividad)

- 1) Entre 1 y 2 horas por cada clase o actividad
- 2) Entre 2 y 4
- 3) Entre 4 y 6
- 4) Más de 6



Se ha impartido la totalidad del programa según lo especificado en la ficha de la asignatura.

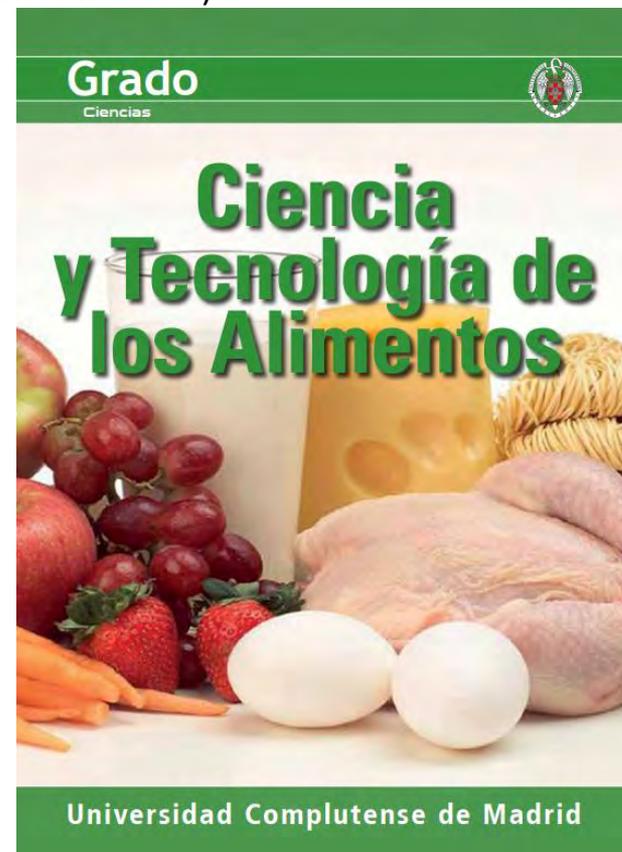
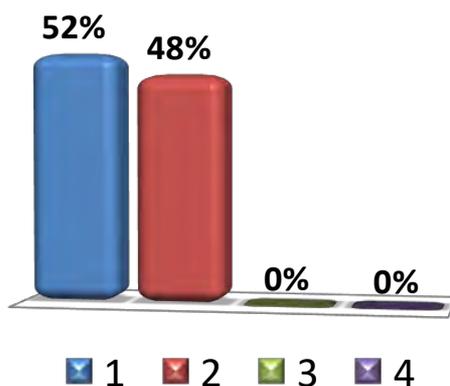
- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



¿Se solapan o repiten los contenidos de esta asignatura con los de alguna otra del plan de estudios del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos?

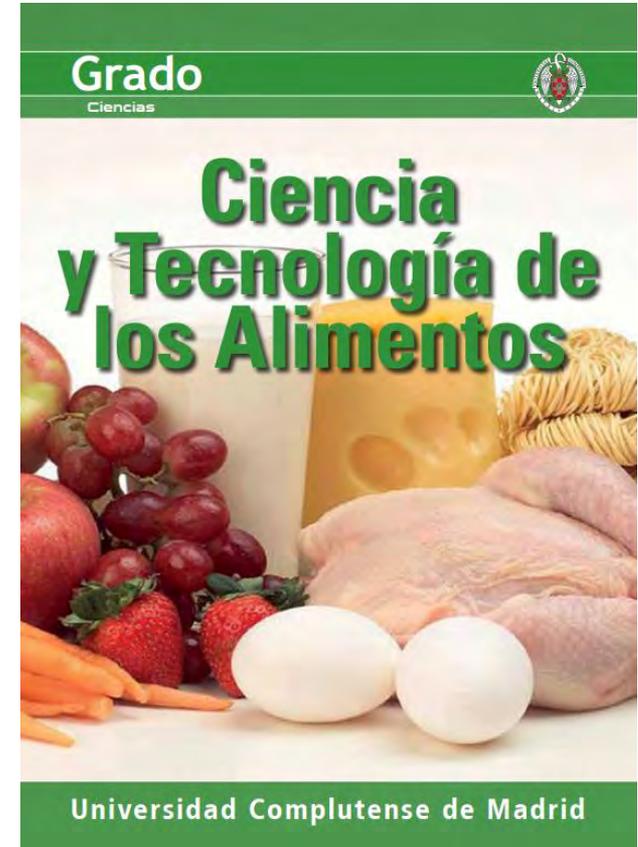
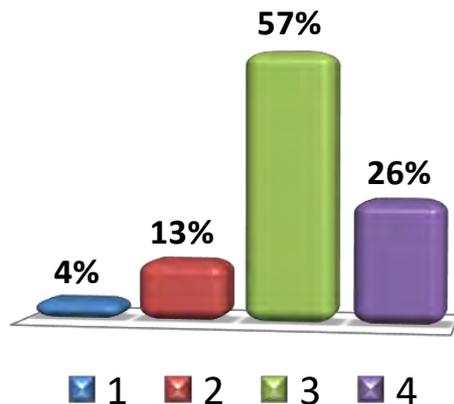
(No se considerará solapamiento el tratamiento del mismo tema desde distintas áreas o enfoques. Deberá tenerse en cuenta el aporte de nuevos conocimientos)

- 1) No hay solapamiento
- 2) Poco solapamiento
- 3) Bastante solapamiento
- 4) Mucho solapamiento



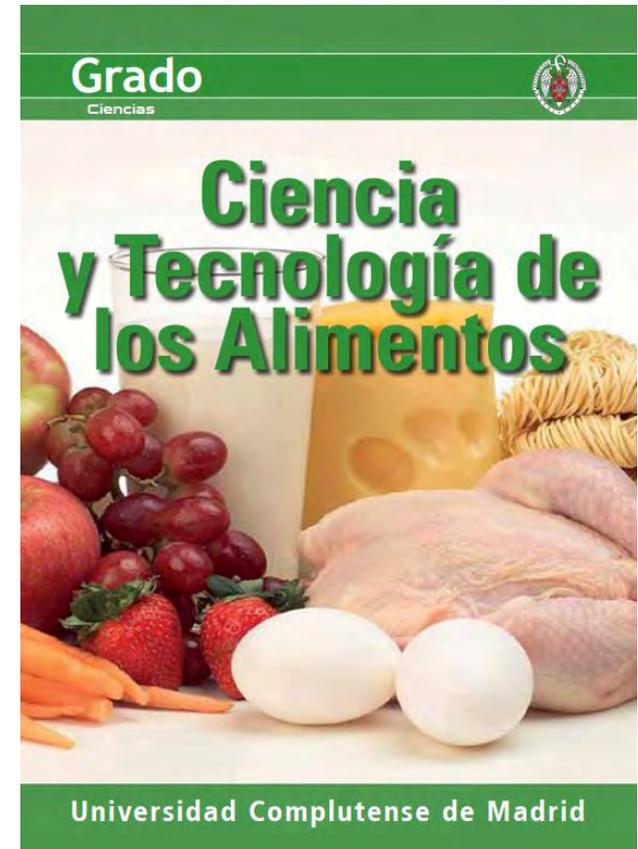
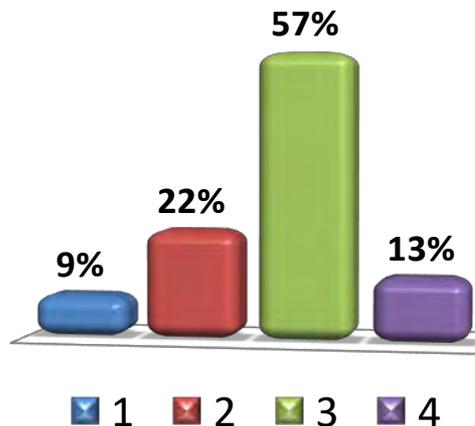
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender y aplicar los conocimientos teóricos.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



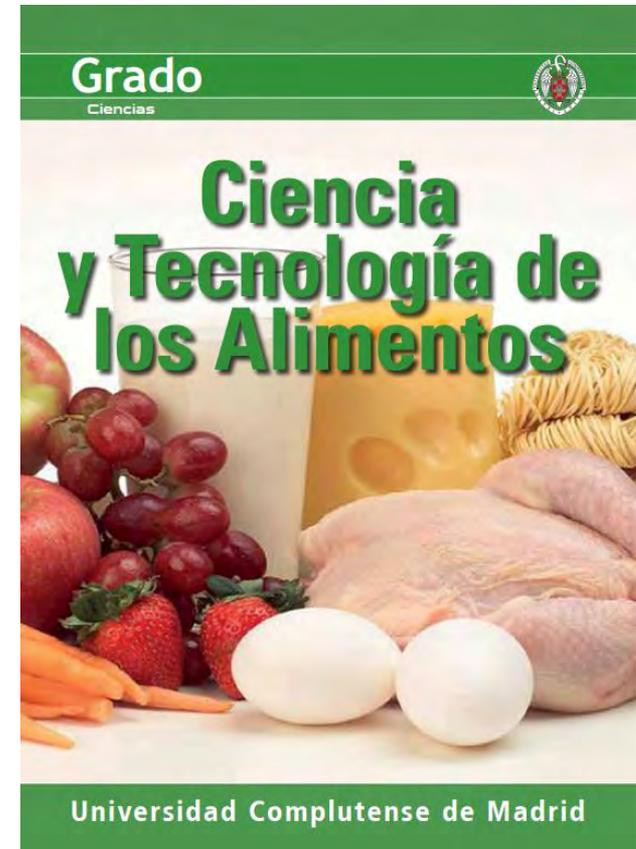
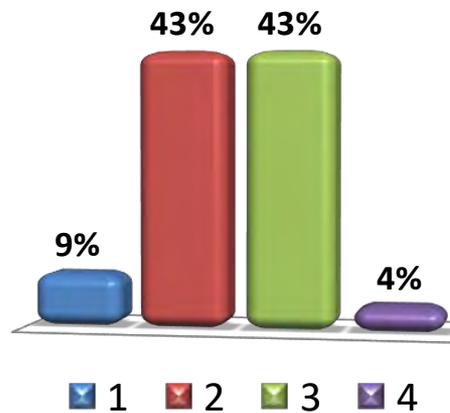
La coordinación entre los profesores de la asignatura es adecuada.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



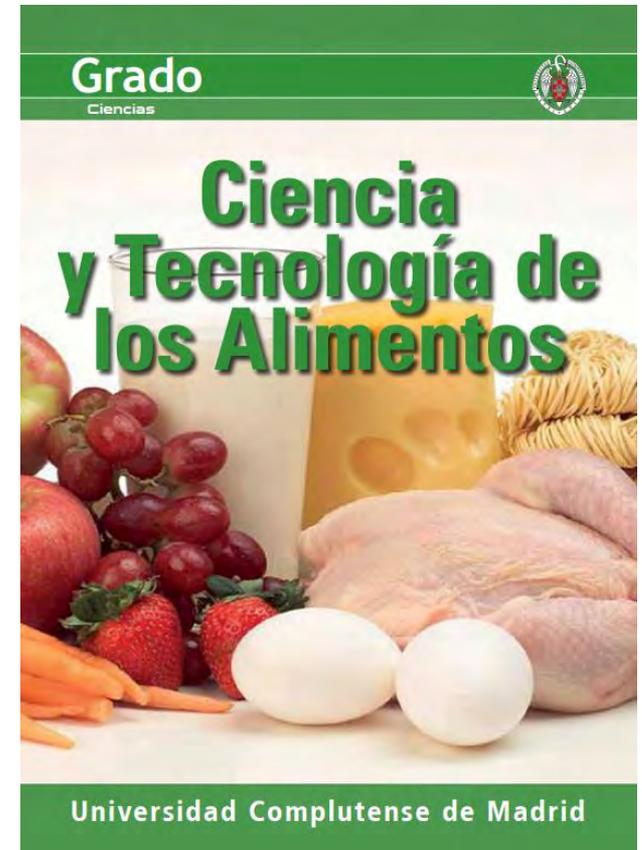
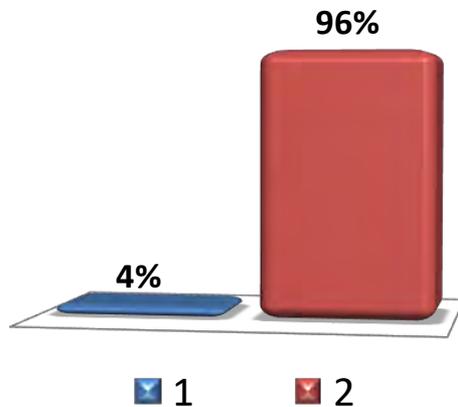
La información y el material incluido en el campus virtual te facilita el seguimiento de la asignatura.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



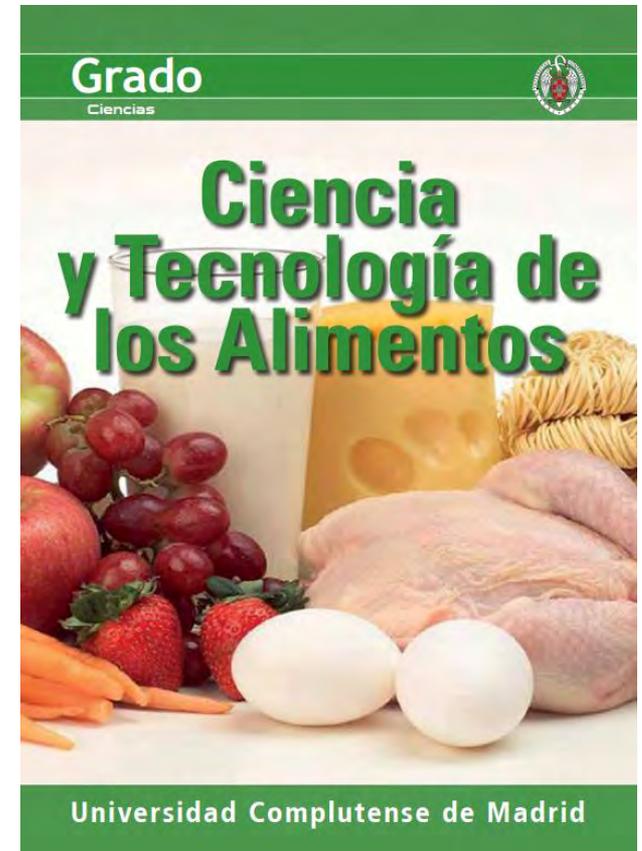
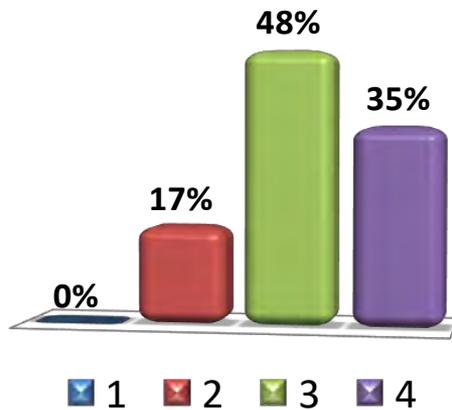
Se han seguido los criterios de evaluación indicados en la ficha docente

- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



En general, estoy satisfecho/a con esta asignatura.

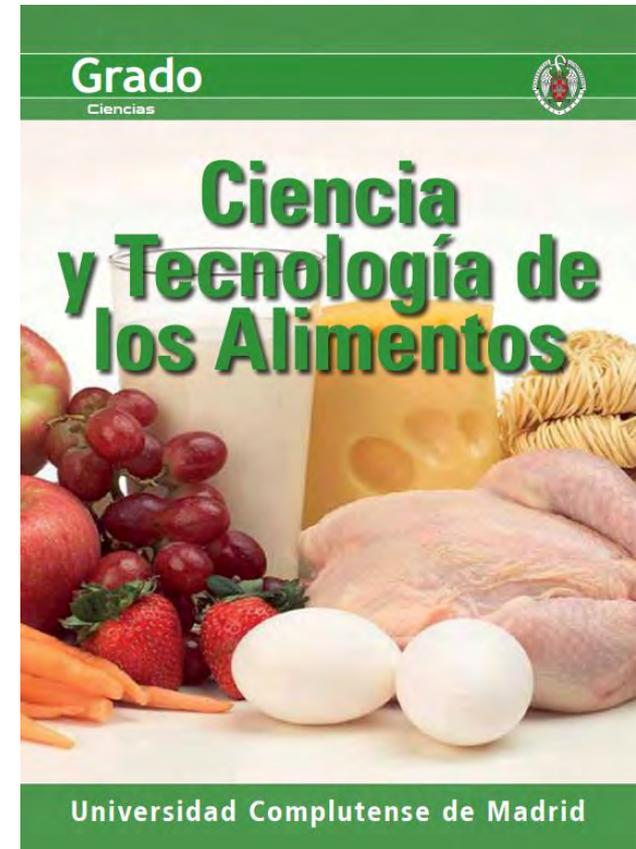
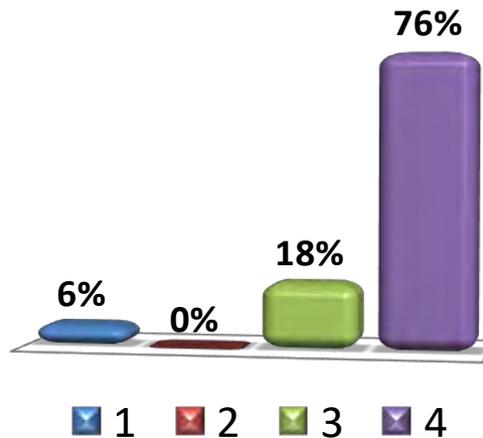
- 1) Nada satisfecho
- 2) Poco satisfecho
- 3) Bastante satisfecho
- 4) Muy satisfecho



Producción de Materias Primas de Origen Vegetal - grupo 1

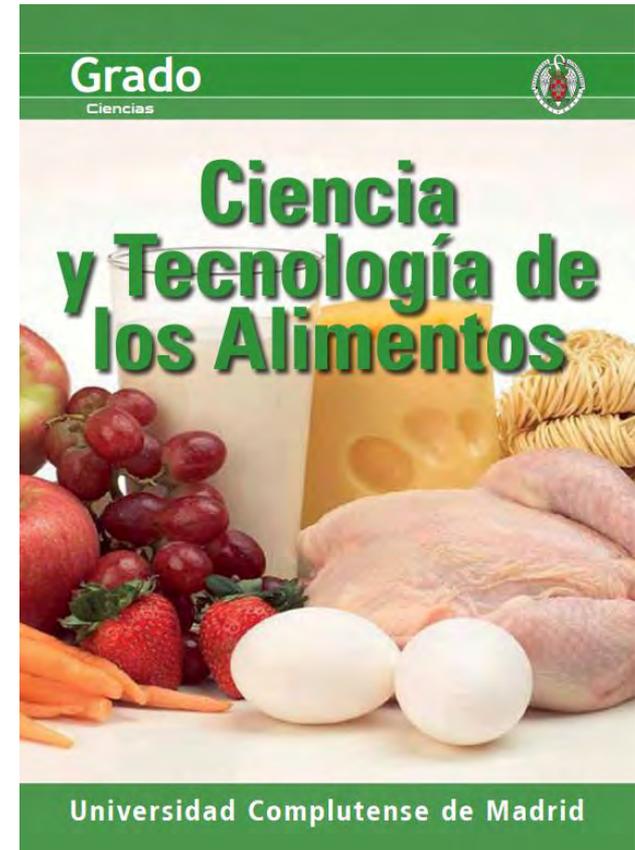
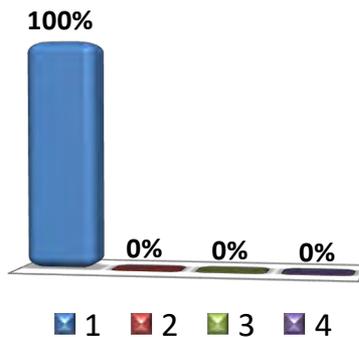
Mi asistencia a las clases de teoría (% aproximado) ha sido:

- 1) 20%
- 2) 40%
- 3) 60%
- 4) 100%



¿Has asistido a alguna tutoría?

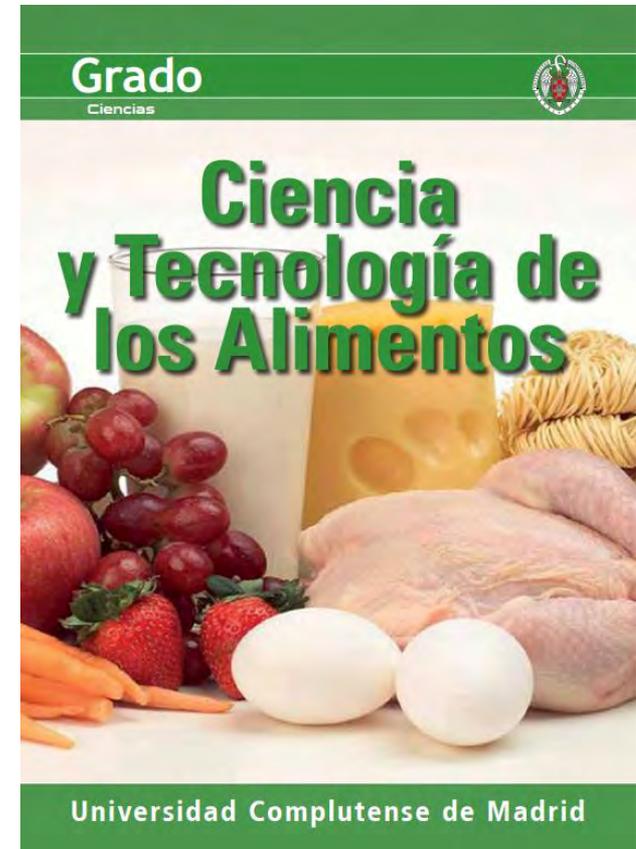
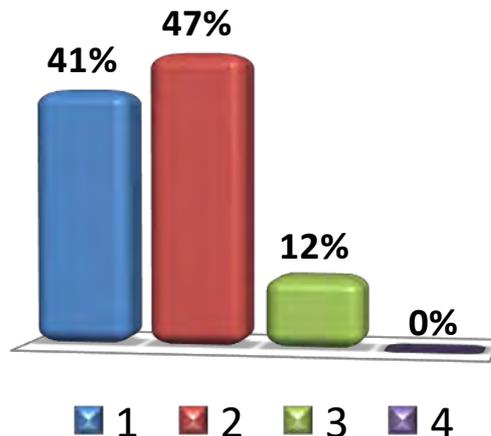
- 1) Nunca
- 2) Con poca frecuencia (1 ó 2 tutorías)
- 3) Con bastante frecuencia (3 ó 4 tutorías)
- 4) Con mucha frecuencia (más de 4 tutorías)



¿ Qué tiempo de estudio has dedicado al aprendizaje de los distintos contenidos de la asignatura?

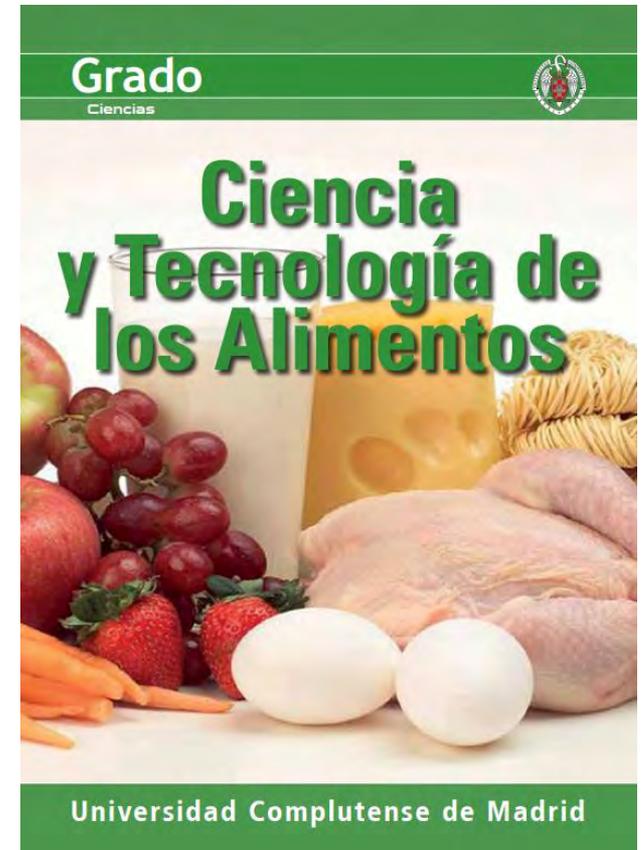
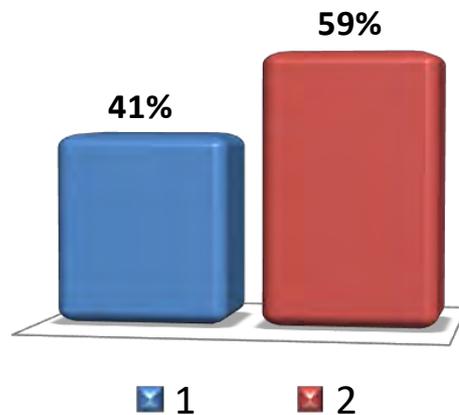
(Estimación aproximada de horas dedicadas a cada clase o actividad)

- 1) Entre 1 y 2 horas por cada clase o actividad
- 2) Entre 2 y 4
- 3) Entre 4 y 6
- 4) Más de 6



Se ha impartido la totalidad del programa según lo especificado en la ficha de la asignatura.

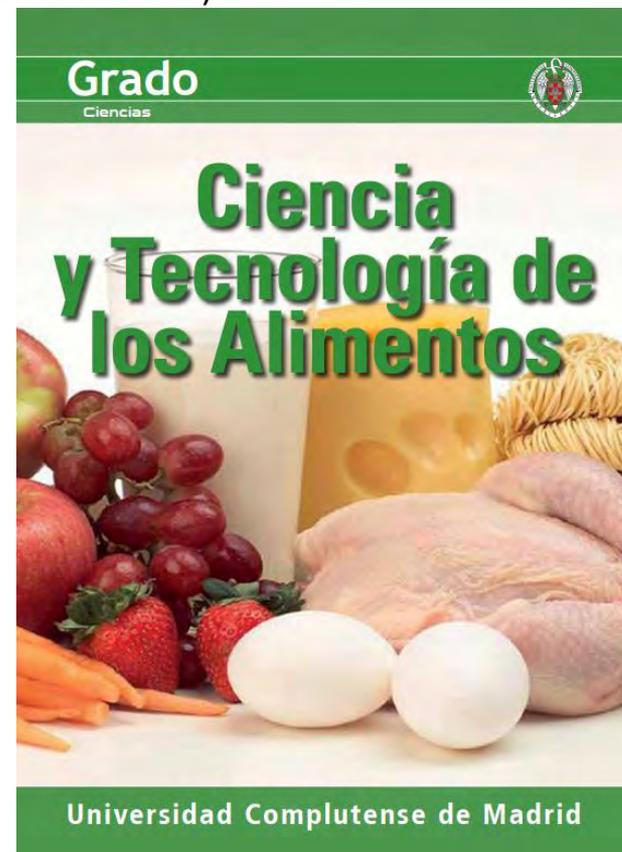
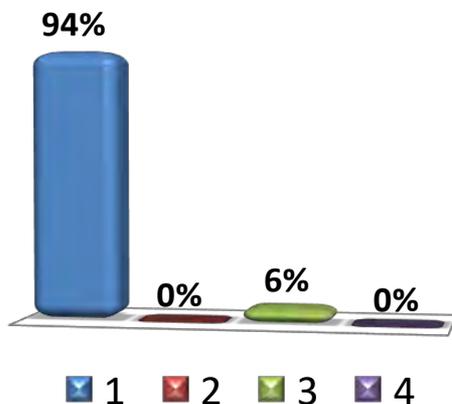
- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



¿Se solapan o repiten los contenidos de esta asignatura con los de alguna otra del plan de estudios del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos?

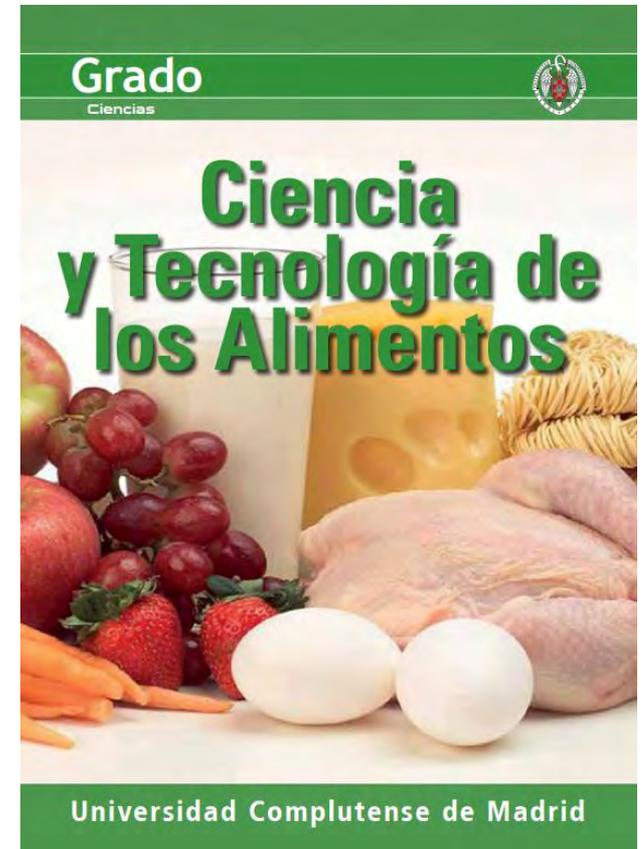
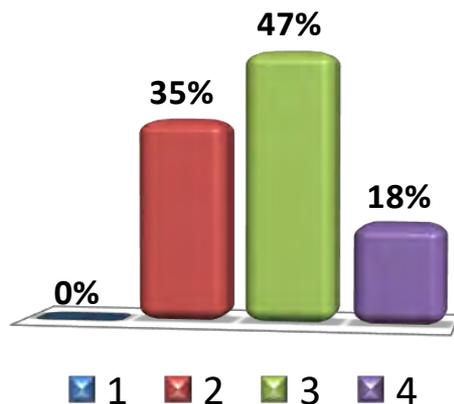
(No se considerará solapamiento el tratamiento del mismo tema desde distintas áreas o enfoques. Deberá tenerse en cuenta el aporte de nuevos conocimientos)

- 1) No hay solapamiento
- 2) Poco solapamiento
- 3) Bastante solapamiento
- 4) Mucho solapamiento



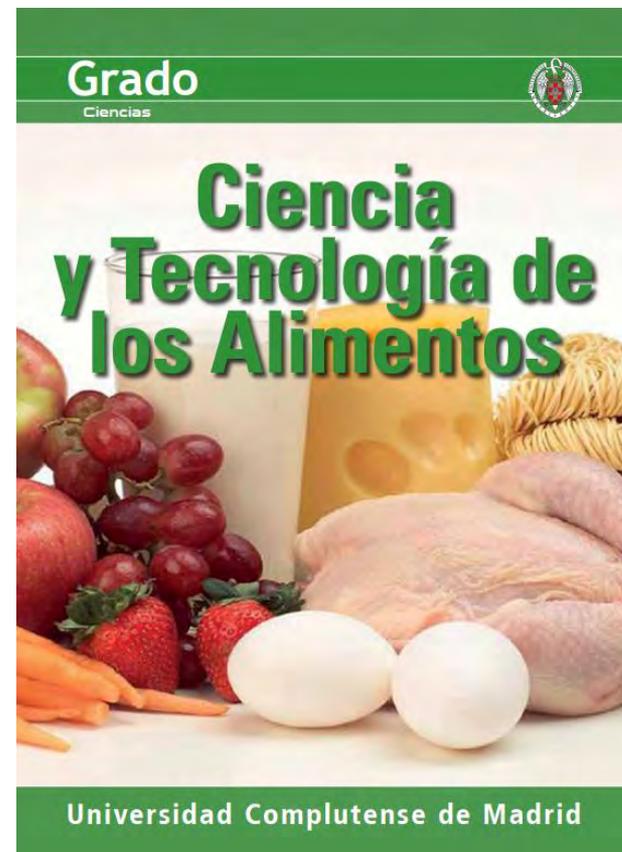
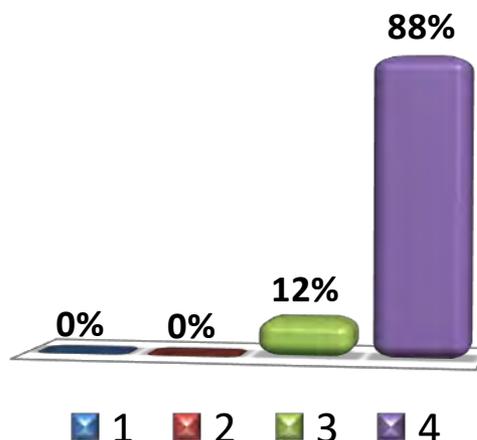
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender y aplicar los conocimientos teóricos.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



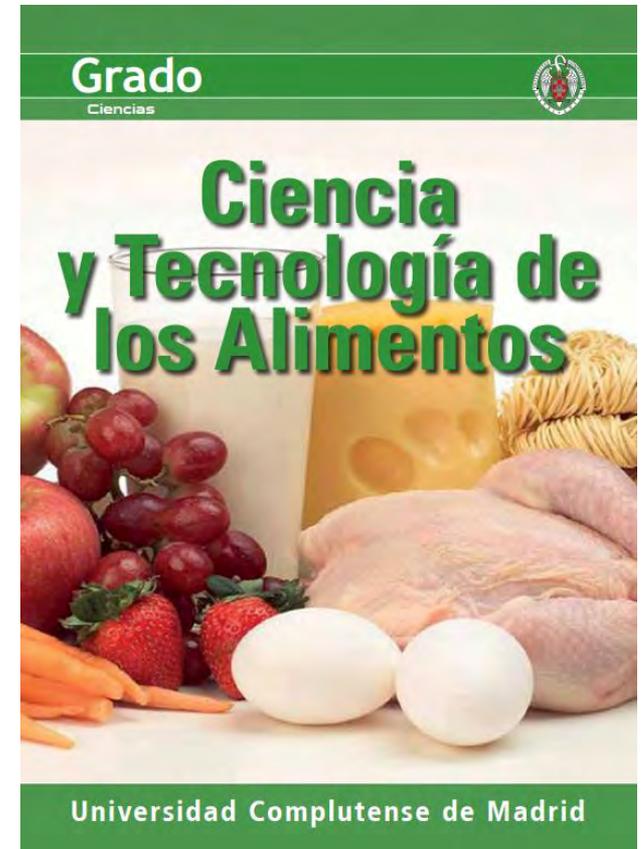
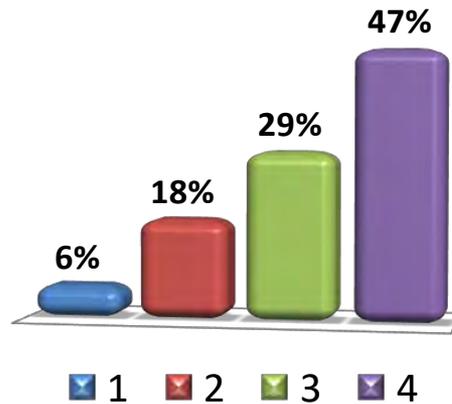
La coordinación entre los profesores de la asignatura es adecuada.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



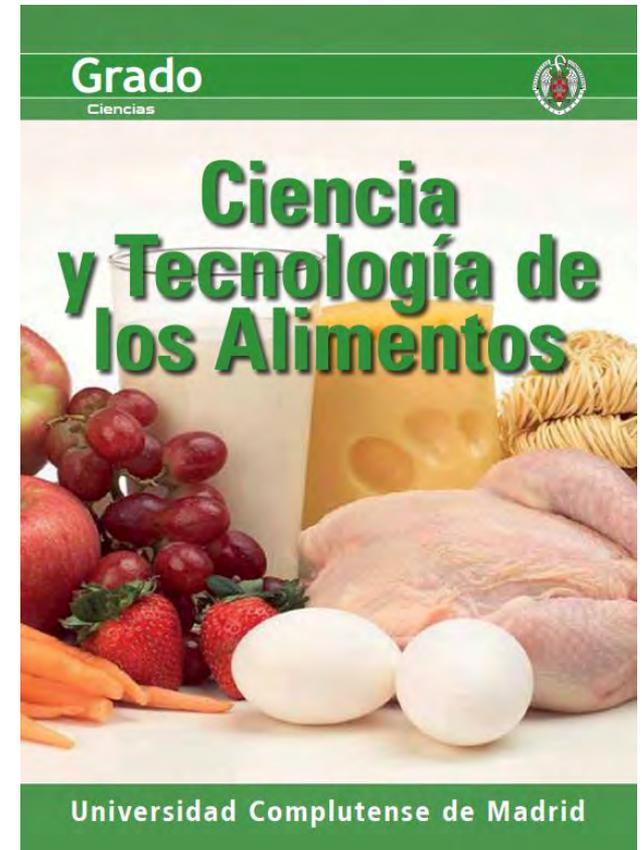
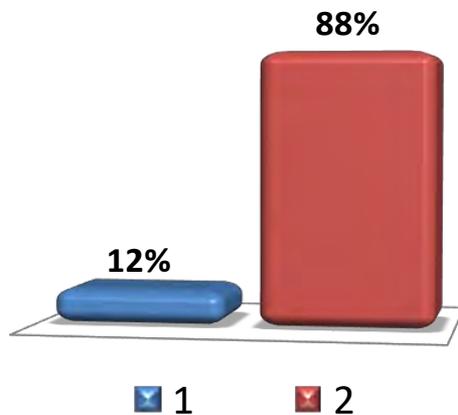
La información y el material incluido en el campus virtual te facilita el seguimiento de la asignatura.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



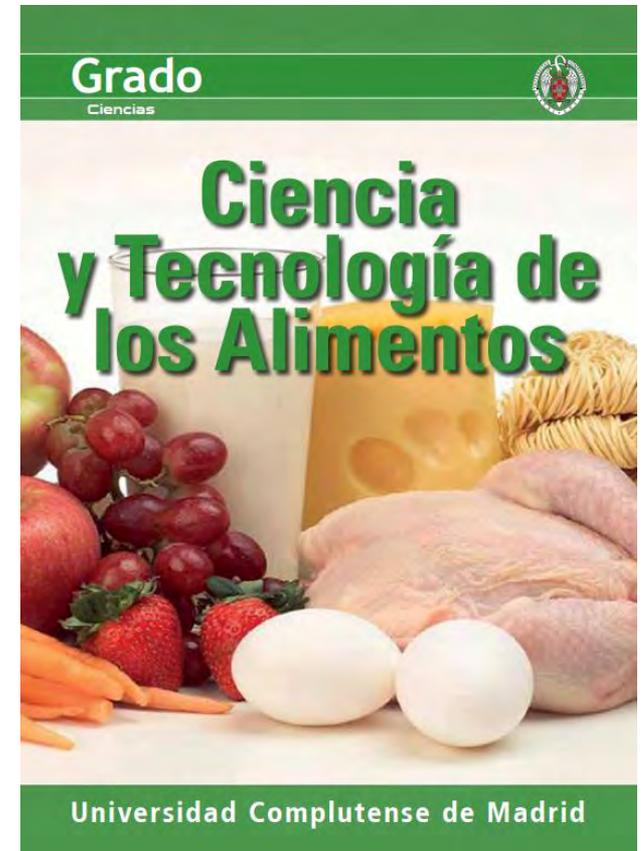
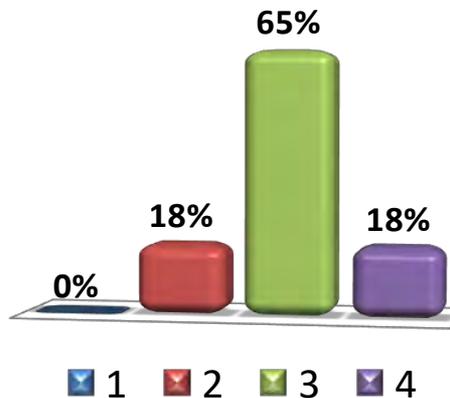
Se han seguido los criterios de evaluación indicados en la ficha docente

- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



En general, estoy satisfecho/a con esta asignatura.

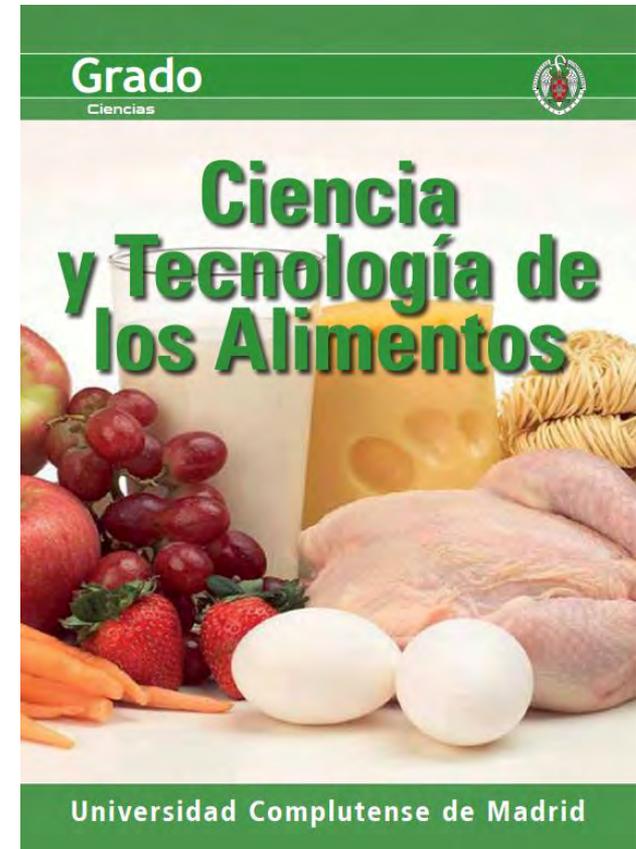
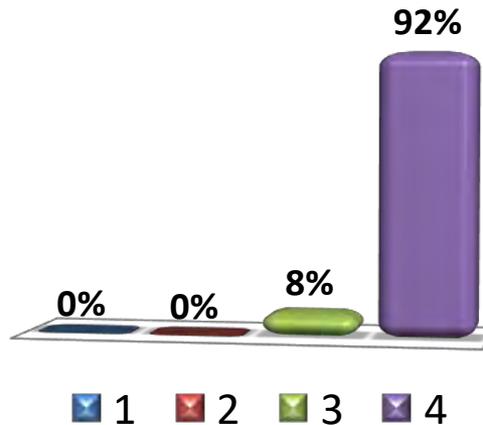
- 1) Nada satisfecho
- 2) Poco satisfecho
- 3) Bastante satisfecho
- 4) Muy satisfecho



Producción de Materias Primas de Origen Vegetal - grupo 2

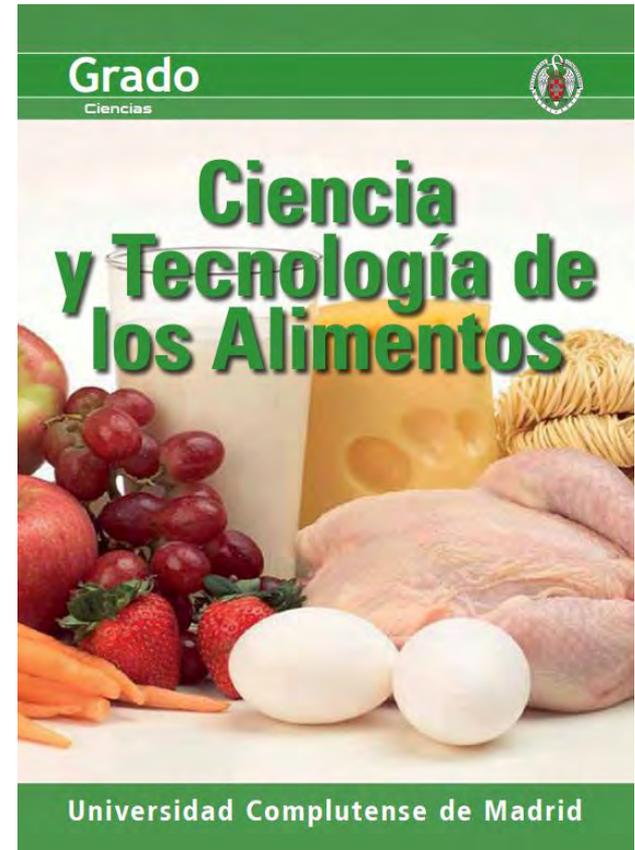
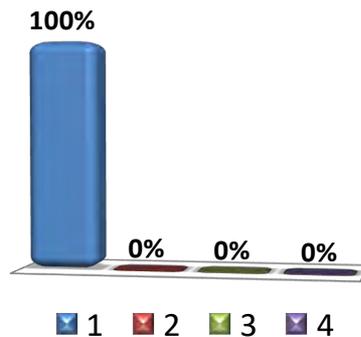
Mi asistencia a las clases de teoría (% aproximado) ha sido:

- 1) 20%
- 2) 40%
- 3) 60%
- 4) 100%



¿Has asistido a alguna tutoría?

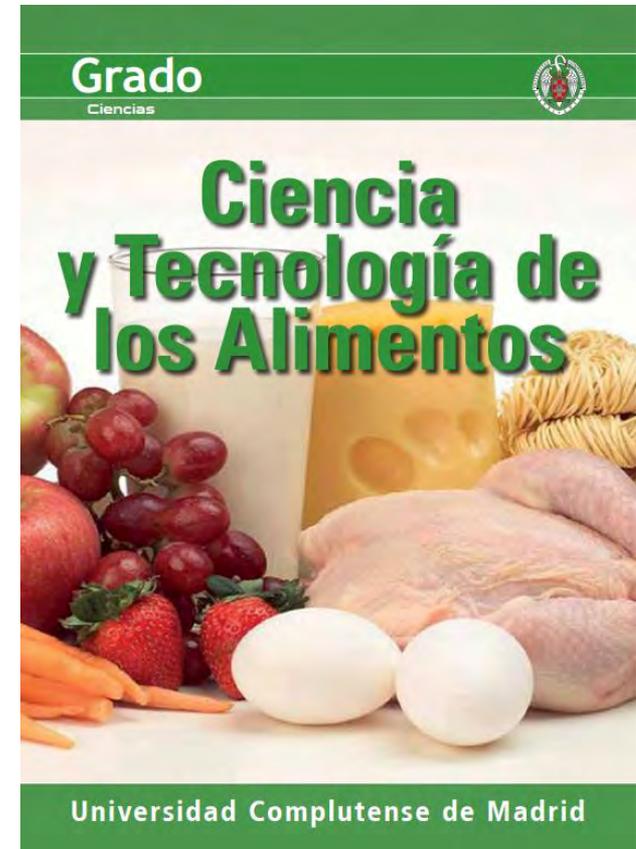
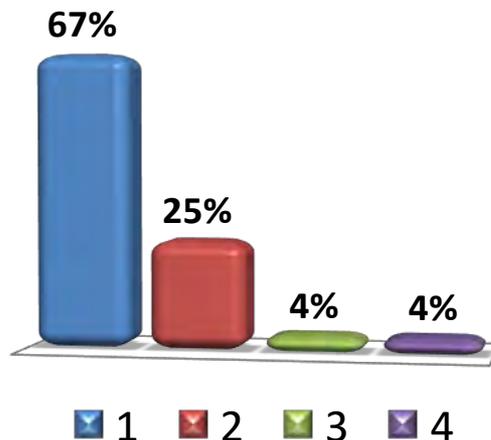
- 1) Nunca
- 2) Con poca frecuencia (1 ó 2 tutorías)
- 3) Con bastante frecuencia (3 ó 4 tutorías)
- 4) Con mucha frecuencia (más de 4 tutorías)



¿ Qué tiempo de estudio has dedicado al aprendizaje de los distintos contenidos de la asignatura?

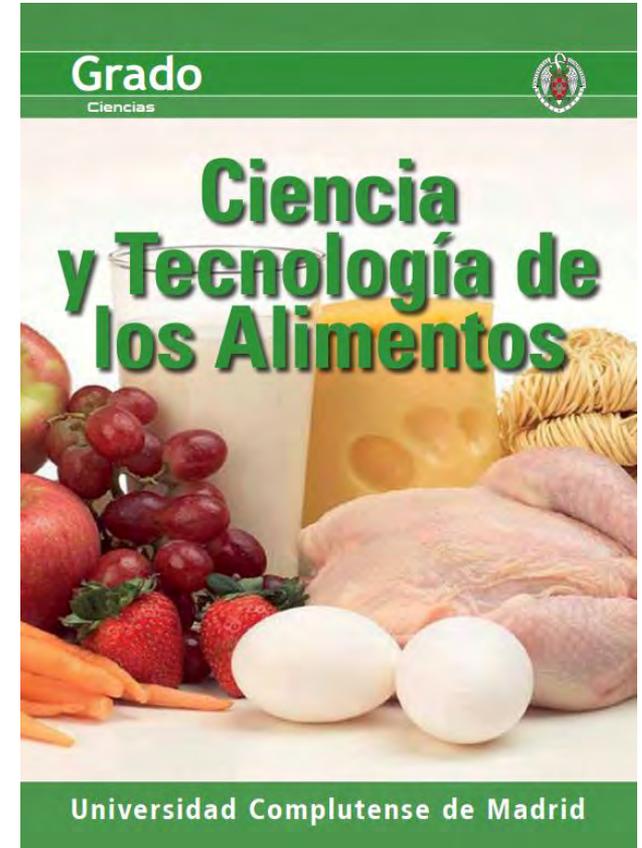
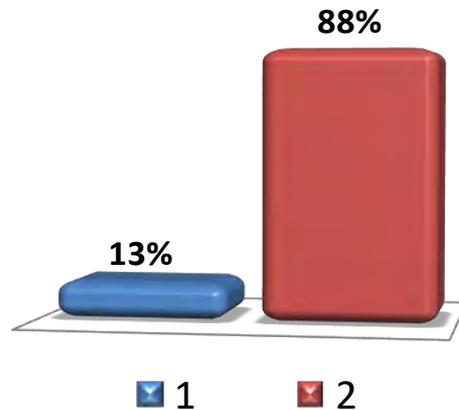
(Estimación aproximada de horas dedicadas a cada clase o actividad)

- 1) Entre 1 y 2 horas por cada clase o actividad
- 2) Entre 2 y 4
- 3) Entre 4 y 6
- 4) Más de 6



Se ha impartido la totalidad del programa según lo especificado en la ficha de la asignatura.

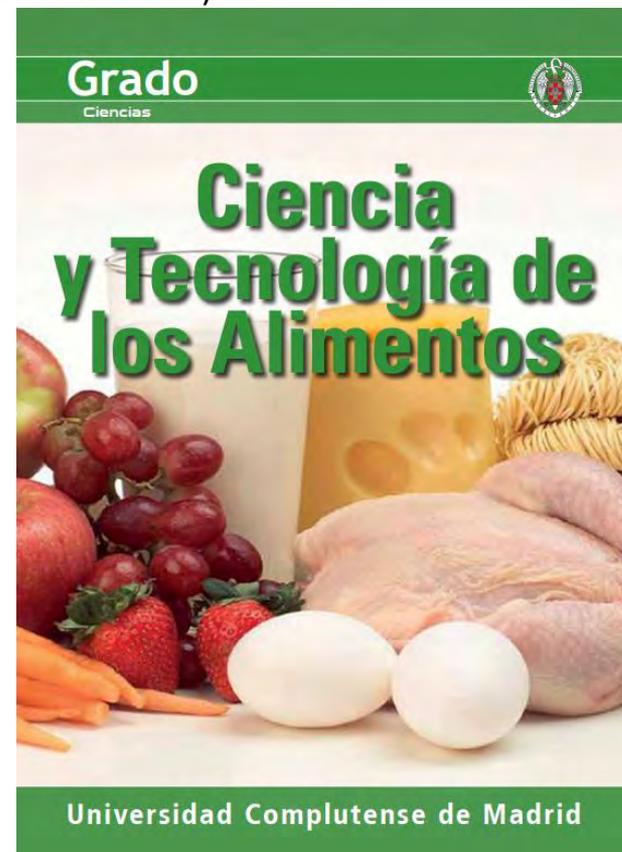
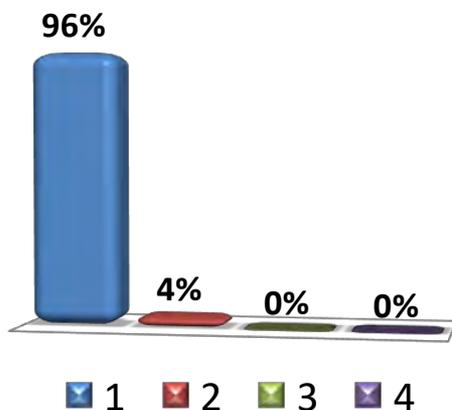
- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



¿Se solapan o repiten los contenidos de esta asignatura con los de alguna otra del plan de estudios del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos?

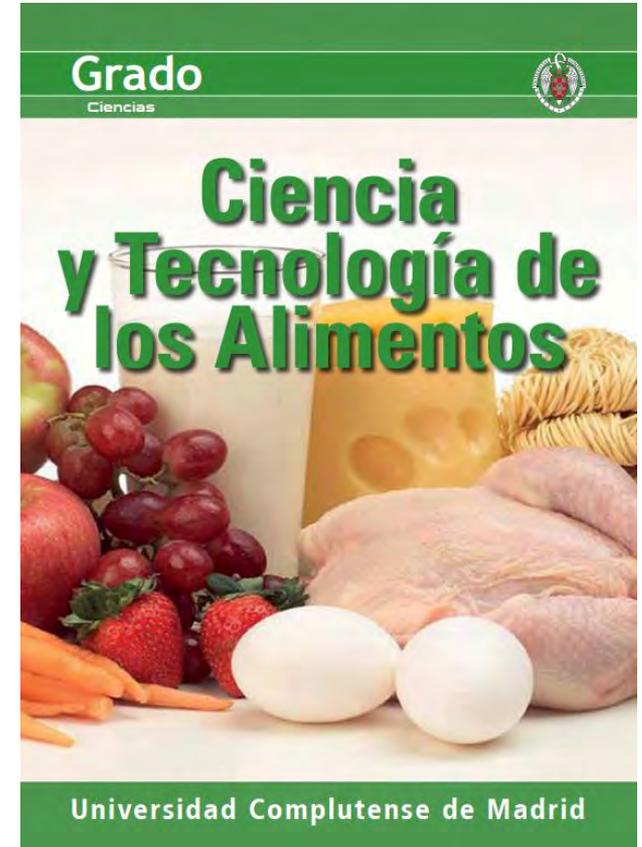
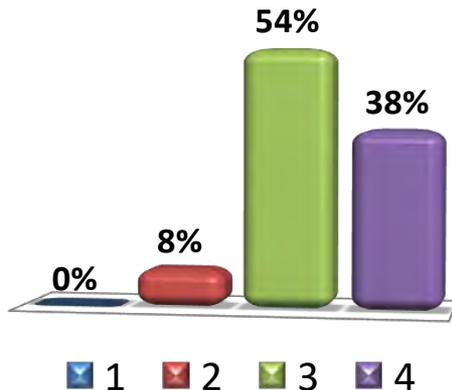
(No se considerará solapamiento el tratamiento del mismo tema desde distintas áreas o enfoques. Deberá tenerse en cuenta el aporte de nuevos conocimientos)

- 1) No hay solapamiento
- 2) Poco solapamiento
- 3) Bastante solapamiento
- 4) Mucho solapamiento



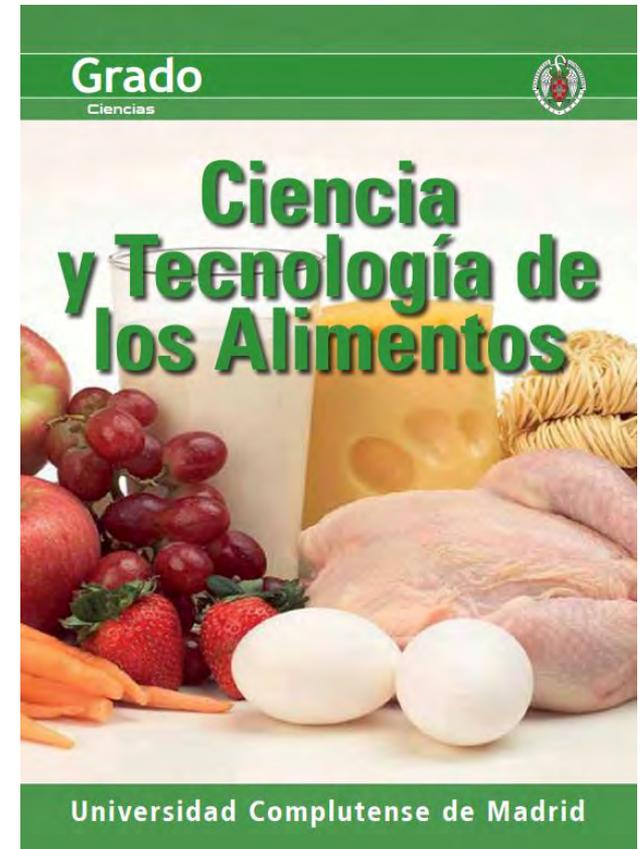
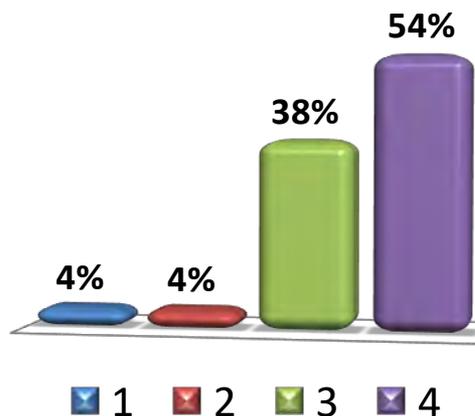
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender y aplicar los conocimientos teóricos.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



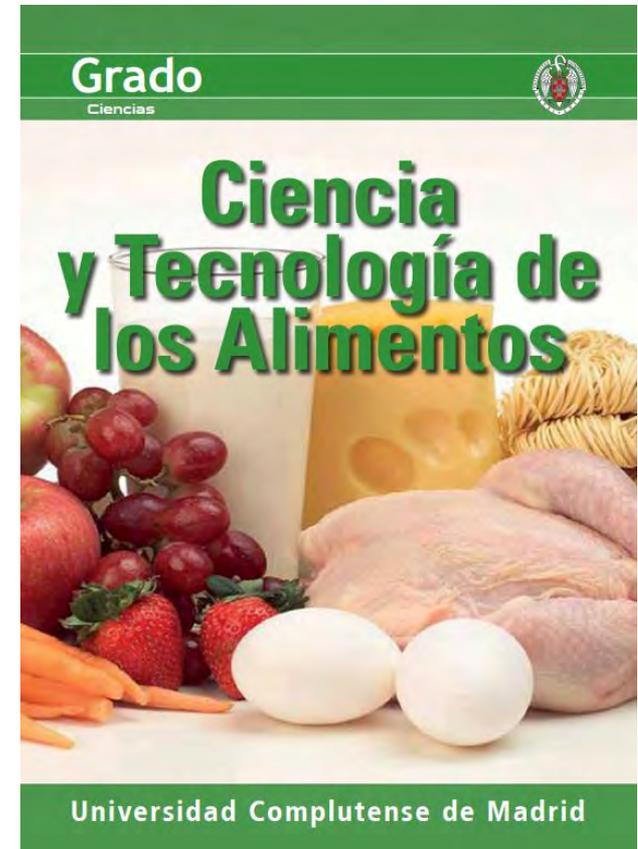
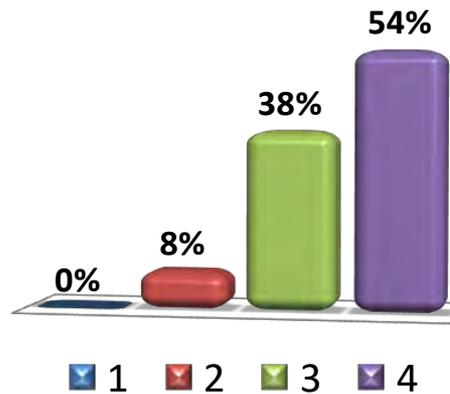
La coordinación entre los profesores de la asignatura es adecuada.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



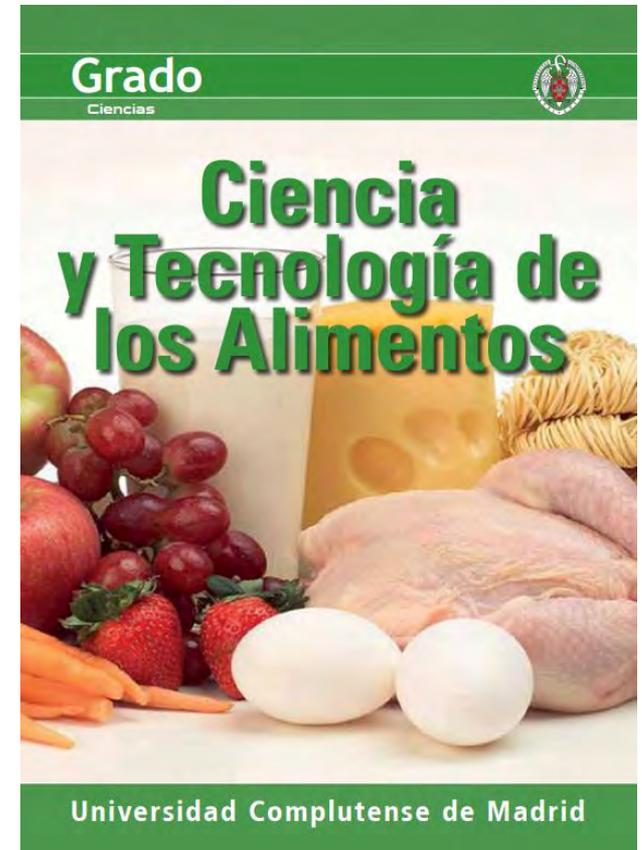
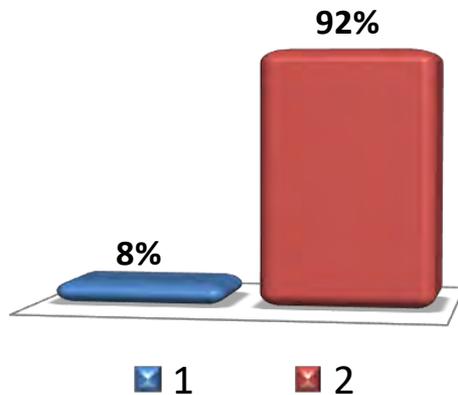
La información y el material incluido en el campus virtual te facilita el seguimiento de la asignatura.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



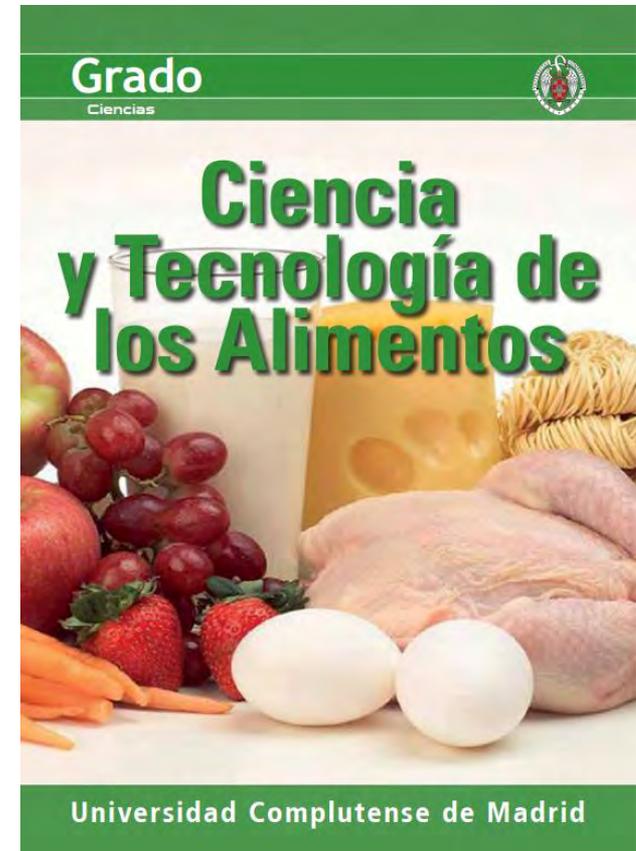
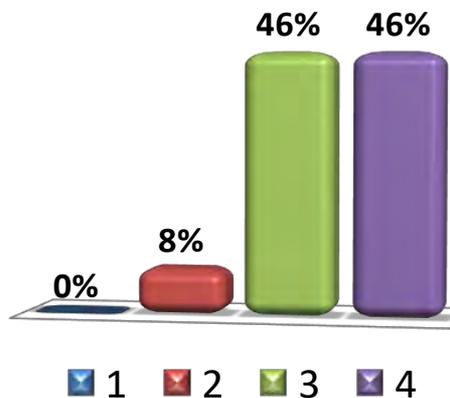
Se han seguido los criterios de evaluación indicados en la ficha docente

- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



En general, estoy satisfecho/a con esta asignatura.

- 1) Nada satisfecho
- 2) Poco satisfecho
- 3) Bastante satisfecho
- 4) Muy satisfecho





Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid

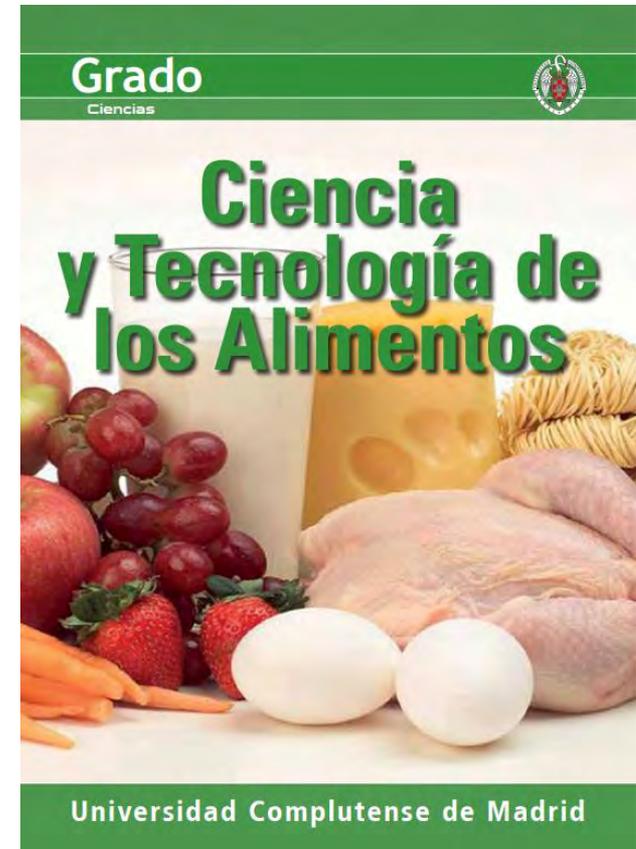
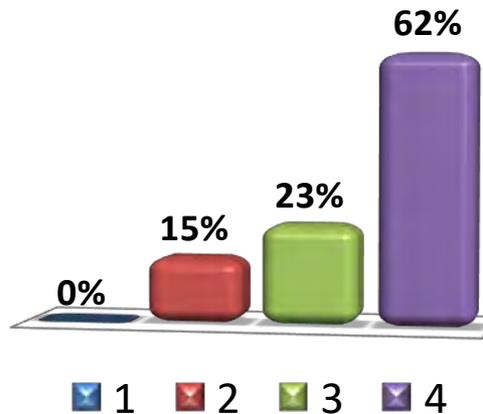


GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Segundo curso

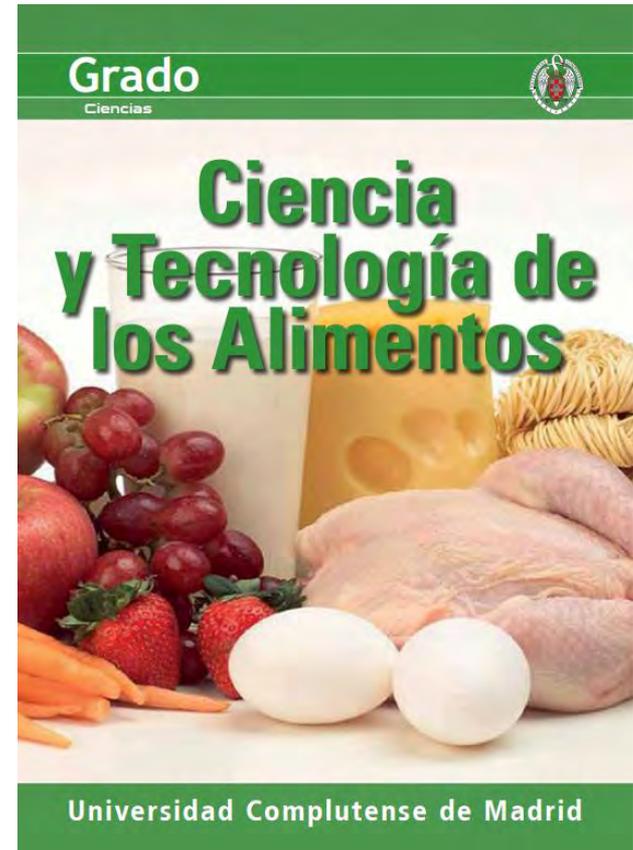
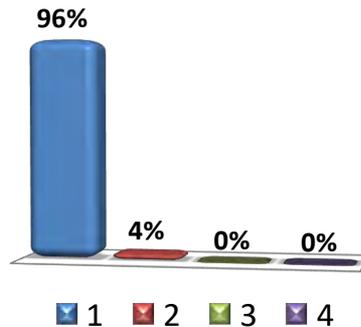
Mi asistencia a las clases de teoría (% aproximado) ha sido:

- 1) 20%
- 2) 40%
- 3) 60%
- 4) 100%



¿Has asistido a alguna tutoría?

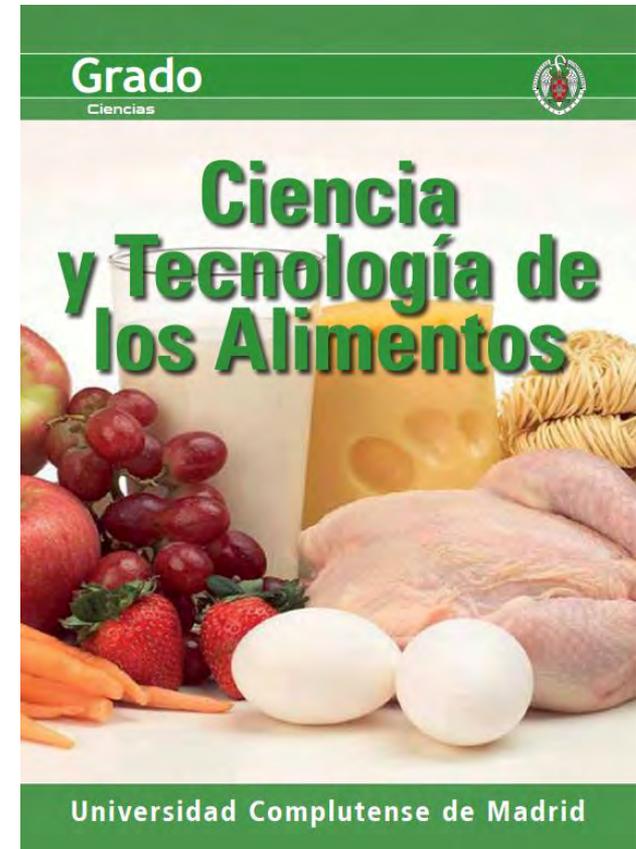
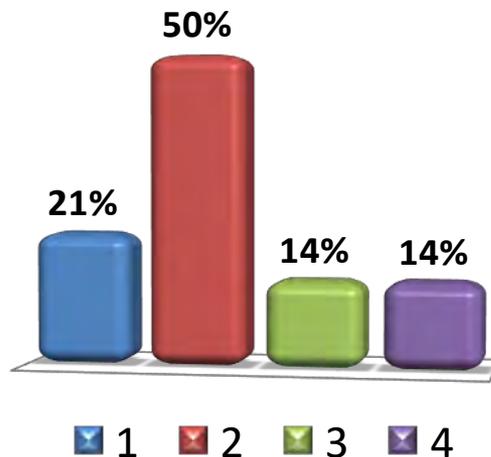
- 1) Nunca
- 2) Con poca frecuencia (1 ó 2 tutorías)
- 3) Con bastante frecuencia (3 ó 4 tutorías)
- 4) Con mucha frecuencia (más de 4 tutorías)



¿ Qué tiempo de estudio has dedicado al aprendizaje de los distintos contenidos de la asignatura?

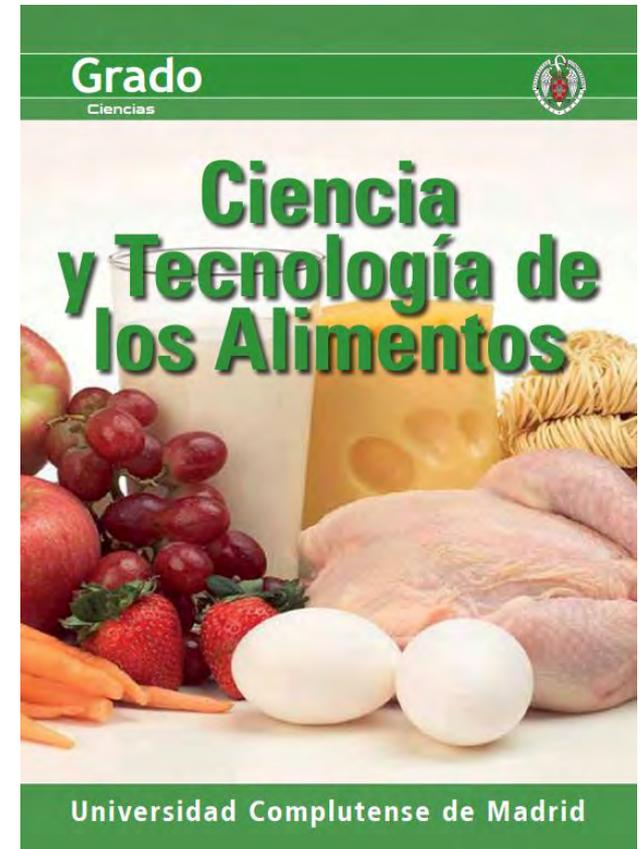
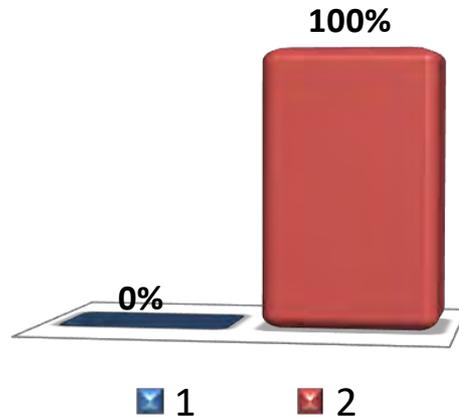
(Estimación aproximada de horas dedicadas a cada clase o actividad)

- 1) Entre 1 y 2 horas por cada clase o actividad
- 2) Entre 2 y 4
- 3) Entre 4 y 6
- 4) Más de 6



Se ha impartido la totalidad del programa según lo especificado en la ficha de la asignatura.

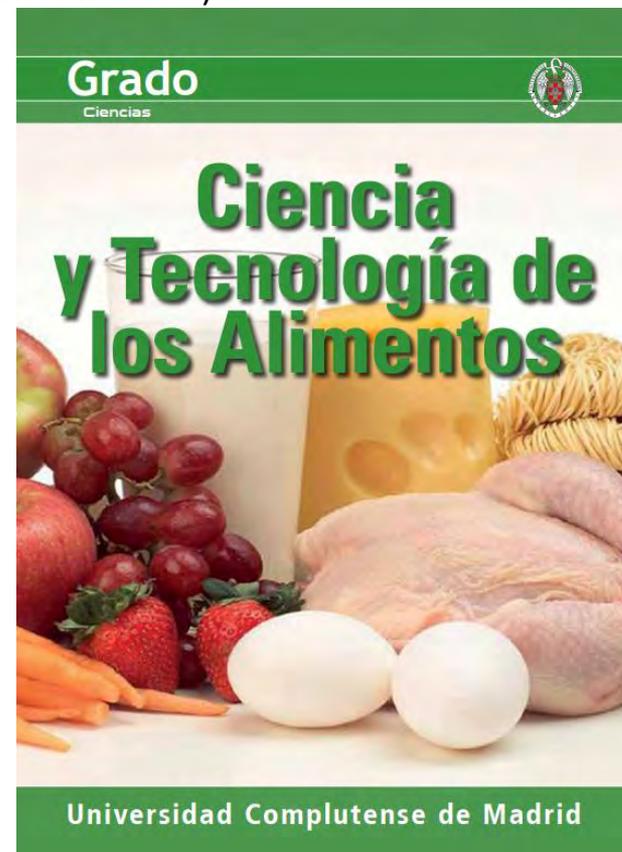
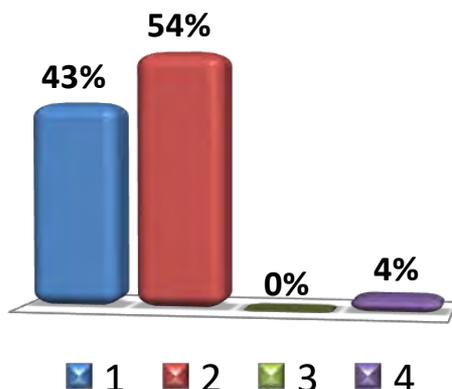
- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



¿Se solapan o repiten los contenidos de esta asignatura con los de alguna otra del plan de estudios del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos?

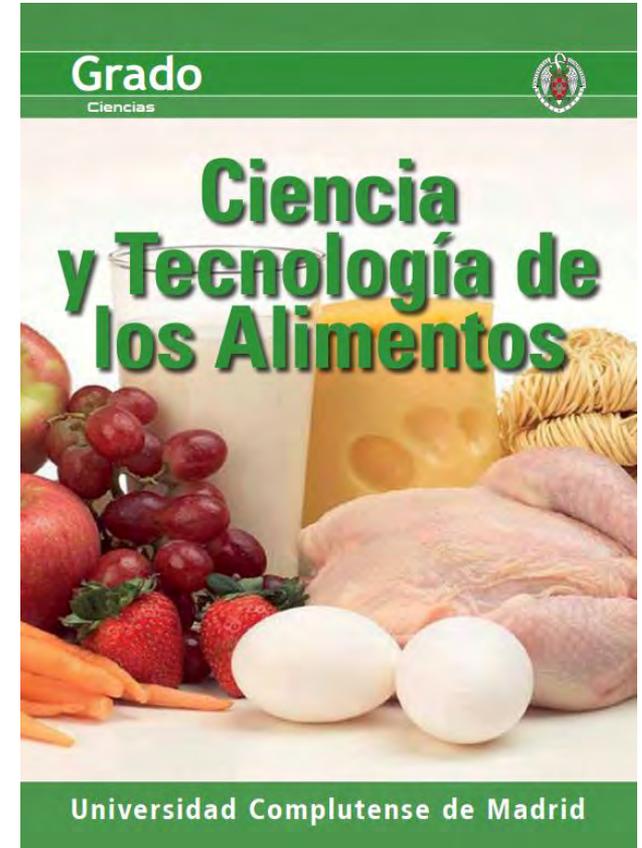
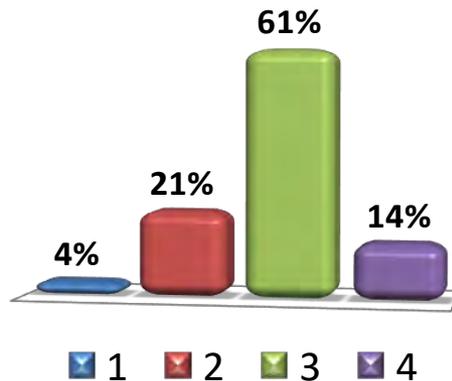
(No se considerará solapamiento el tratamiento del mismo tema desde distintas áreas o enfoques. Deberá tenerse en cuenta el aporte de nuevos conocimientos)

- 1) No hay solapamiento
- 2) Poco solapamiento
- 3) Bastante solapamiento
- 4) Mucho solapamiento



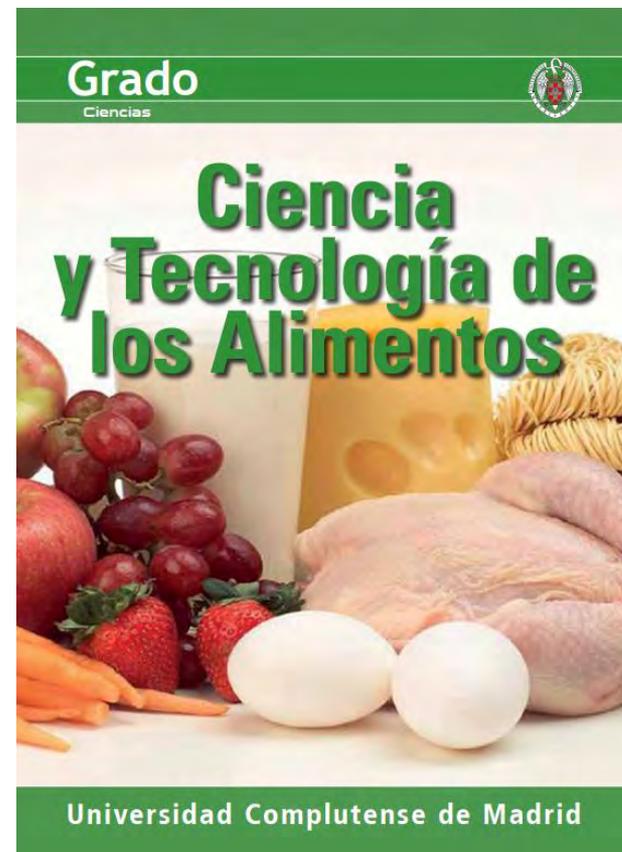
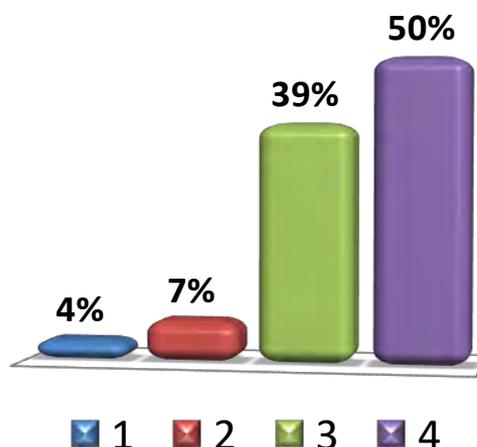
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender y aplicar los conocimientos teóricos.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



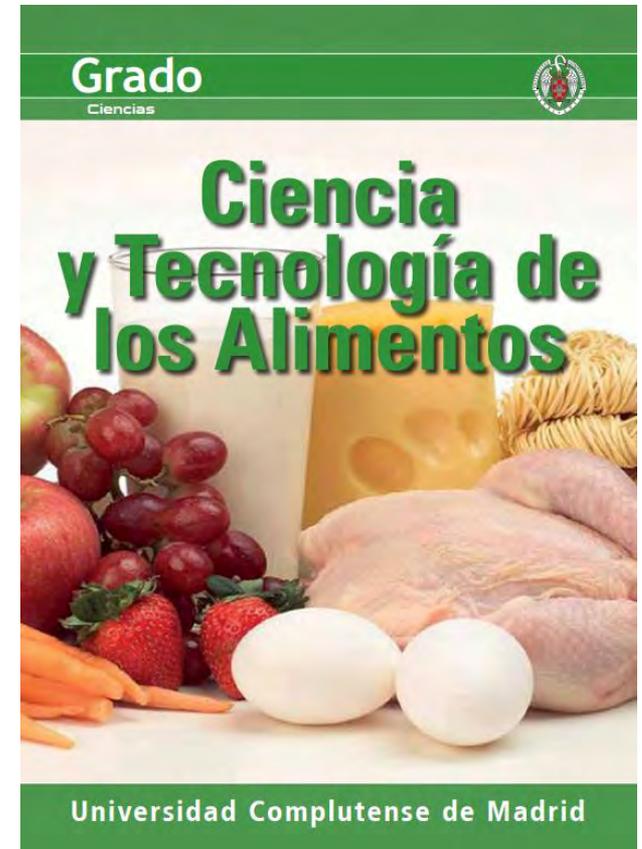
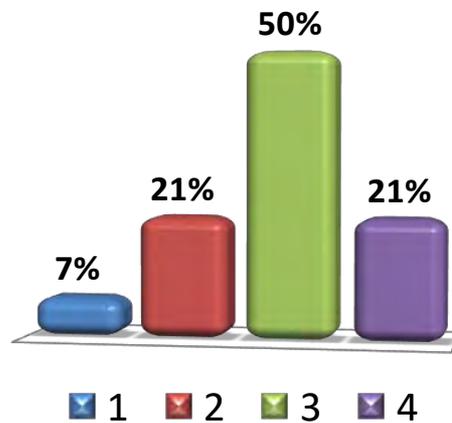
La coordinación entre los profesores de la asignatura es adecuada.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



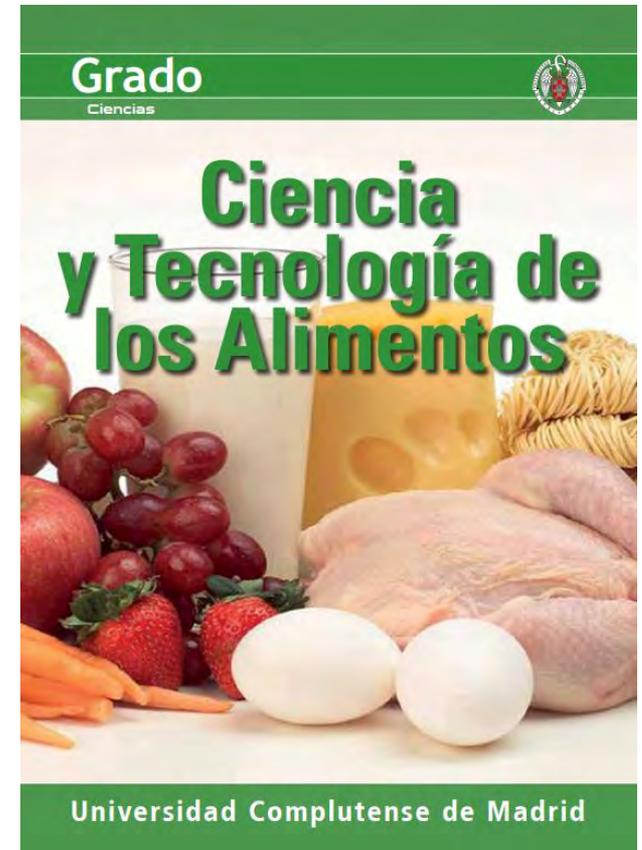
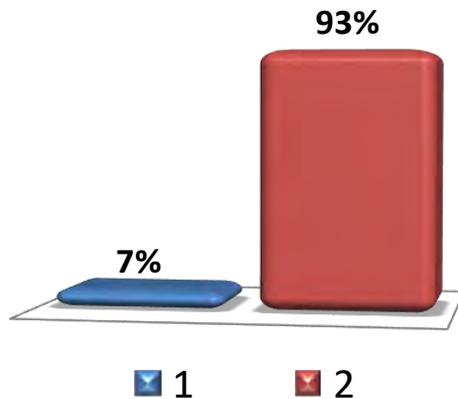
La información y el material incluido en el campus virtual te facilita el seguimiento de la asignatura.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



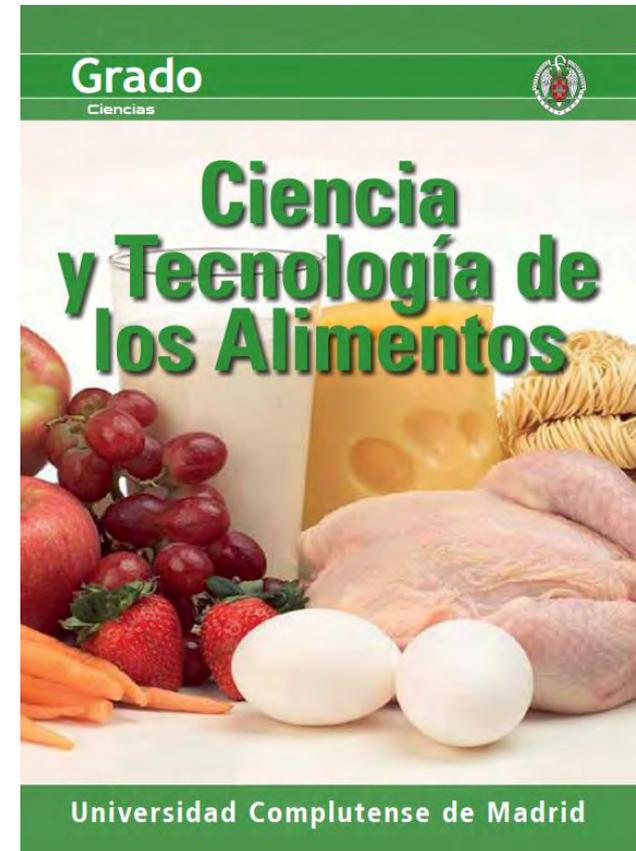
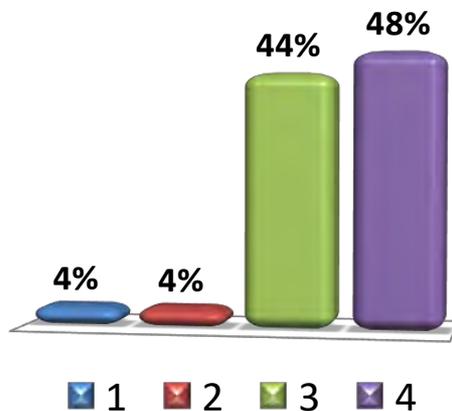
Se han seguido los criterios de evaluación indicados en la ficha docente

- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



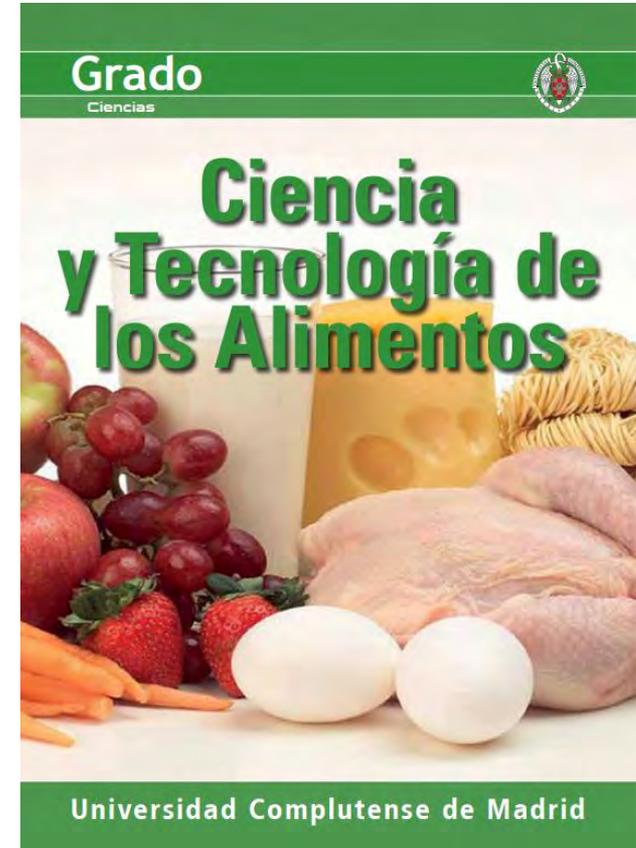
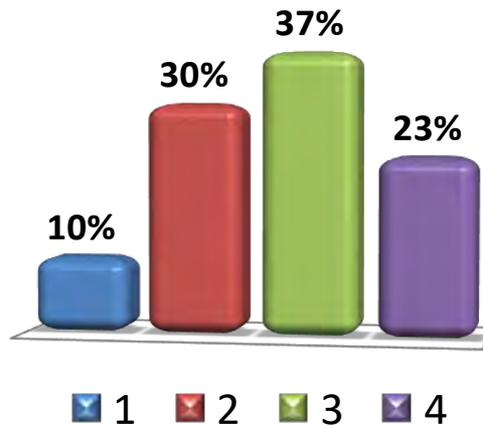
En general, estoy satisfecho/a con esta asignatura.

- 1) Nada satisfecho
- 2) Poco satisfecho
- 3) Bastante satisfecho
- 4) Muy satisfecho



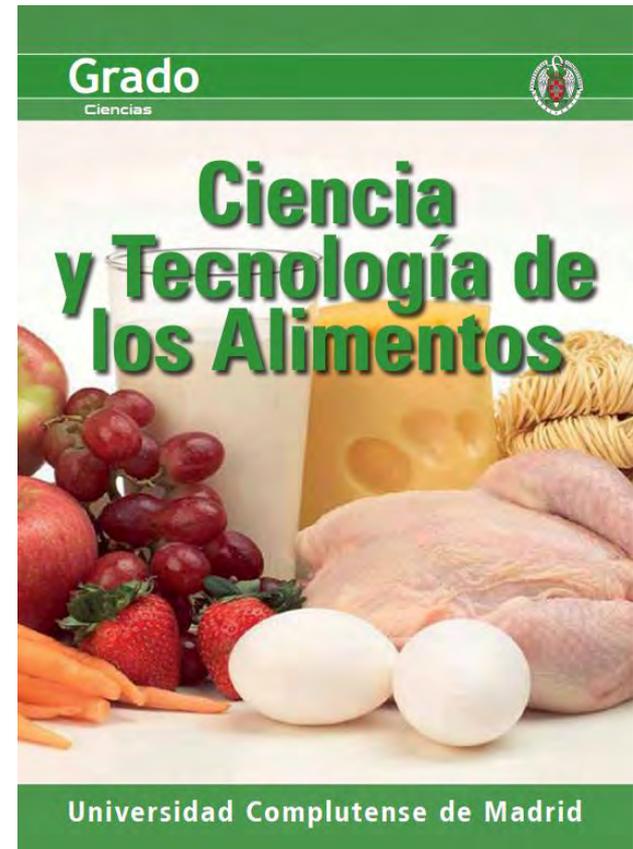
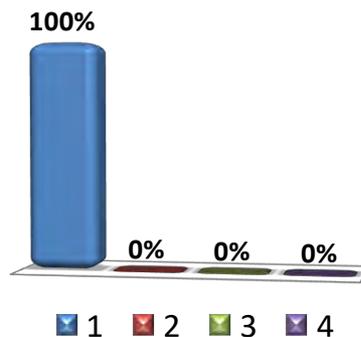
Mi asistencia a las clases de teoría (% aproximado) ha sido:

- 1) 20%
- 2) 40%
- 3) 60%
- 4) 100%



¿Has asistido a alguna tutoría?

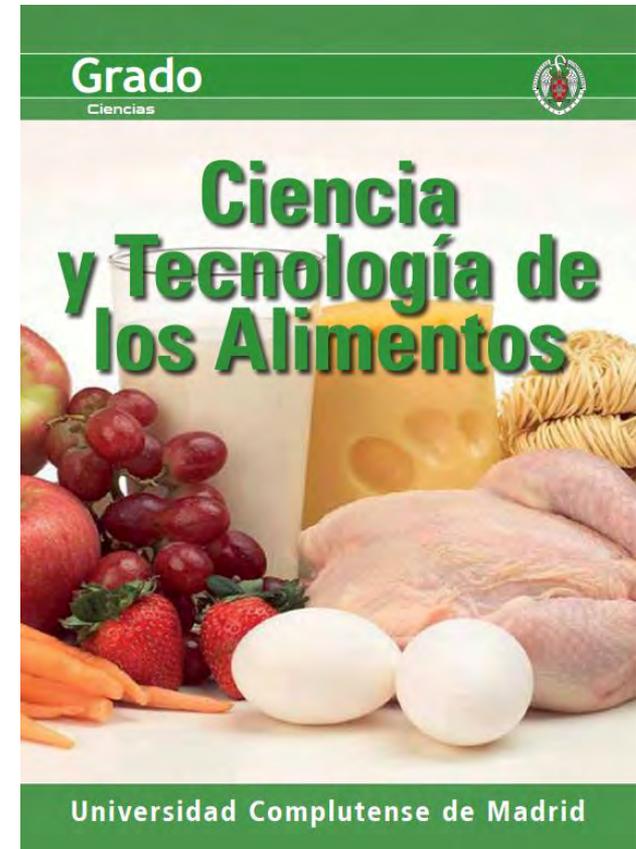
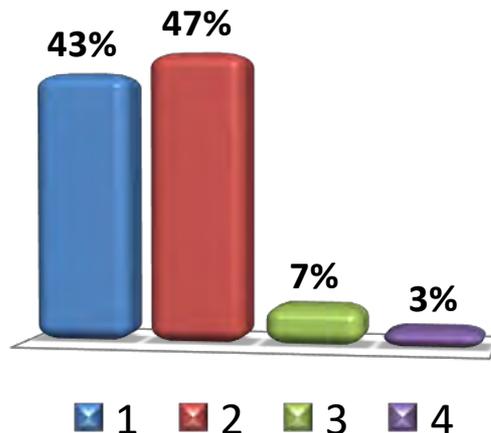
- 1) Nunca
- 2) Con poca frecuencia (1 ó 2 tutorías)
- 3) Con bastante frecuencia (3 ó 4 tutorías)
- 4) Con mucha frecuencia (más de 4 tutorías)



¿ Qué tiempo de estudio has dedicado al aprendizaje de los distintos contenidos de la asignatura?

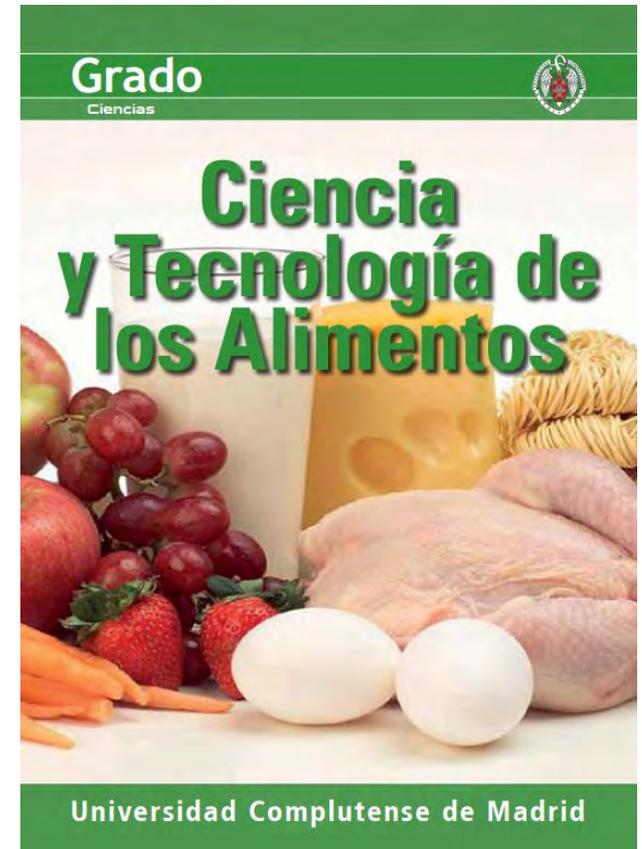
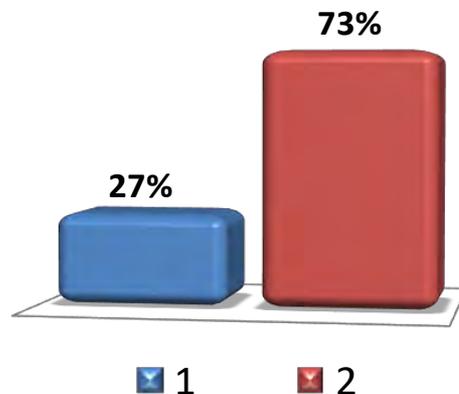
(Estimación aproximada de horas dedicadas a cada clase o actividad)

- 1) Entre 1 y 2 horas por cada clase o actividad
- 2) Entre 2 y 4
- 3) Entre 4 y 6
- 4) Más de 6



Se ha impartido la totalidad del programa según lo especificado en la ficha de la asignatura.

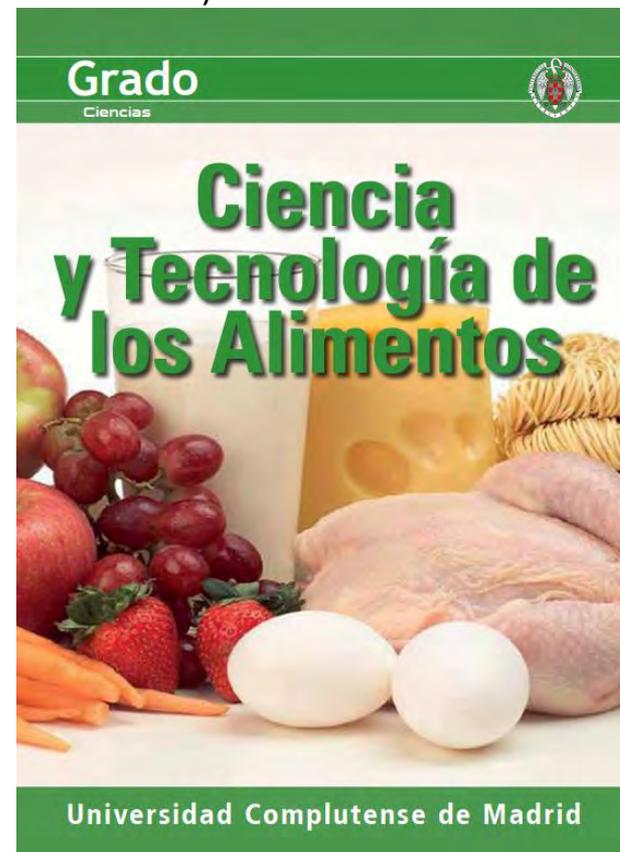
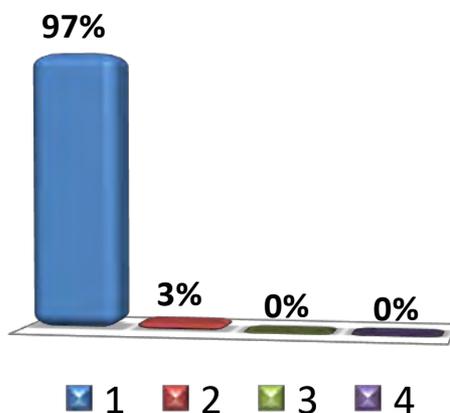
- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



¿Se solapan o repiten los contenidos de esta asignatura con los de alguna otra del plan de estudios del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos?

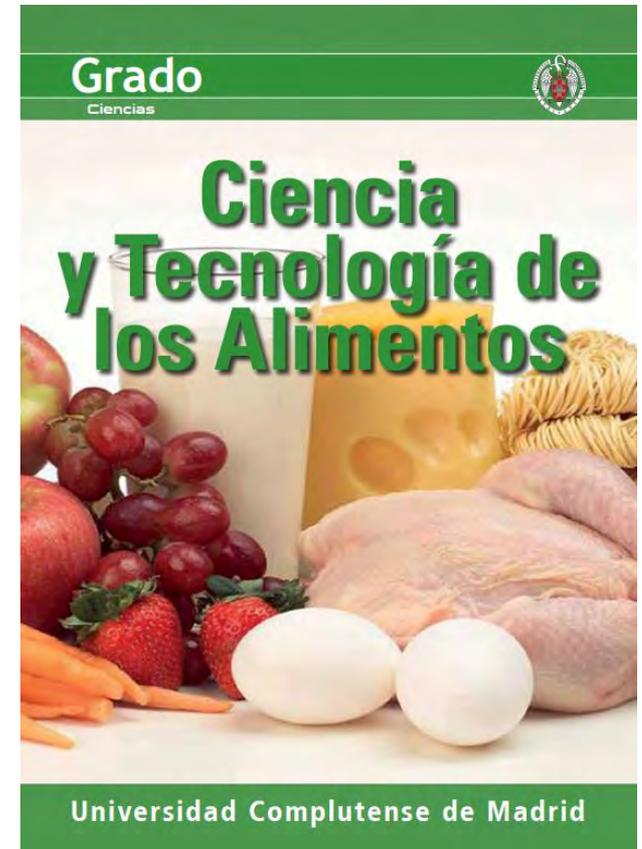
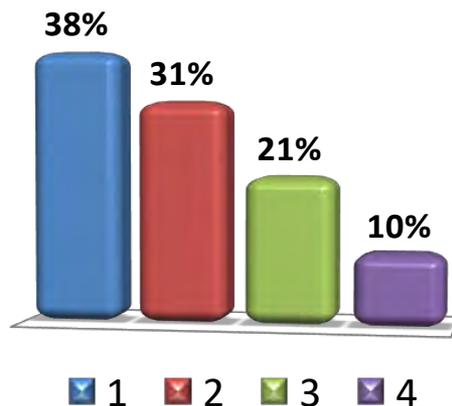
(No se considerará solapamiento el tratamiento del mismo tema desde distintas áreas o enfoques. Deberá tenerse en cuenta el aporte de nuevos conocimientos)

- 1) No hay solapamiento
- 2) Poco solapamiento
- 3) Bastante solapamiento
- 4) Mucho solapamiento



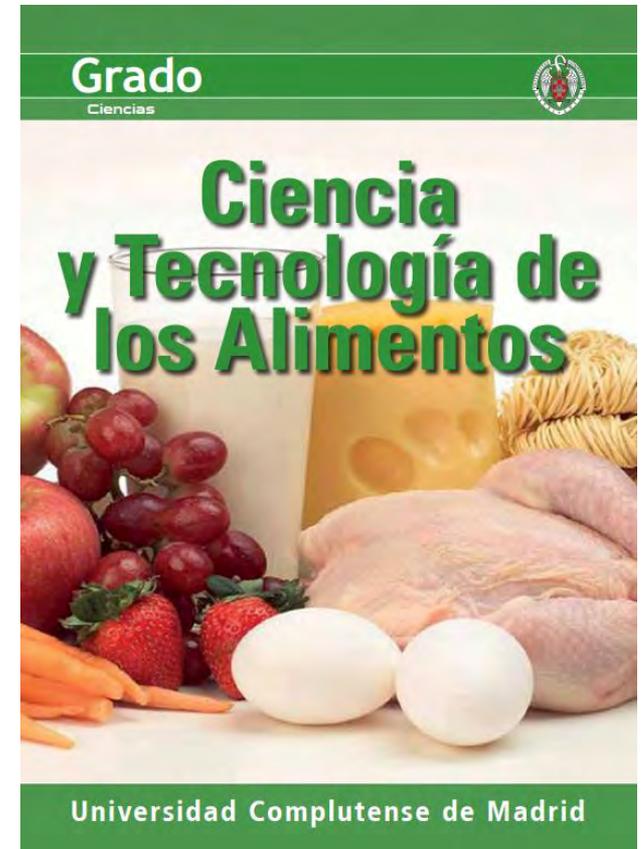
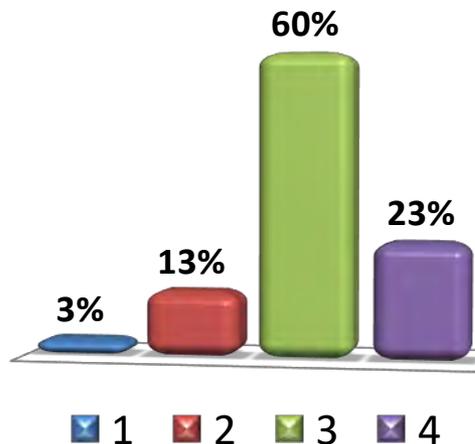
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender y aplicar los conocimientos teóricos.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



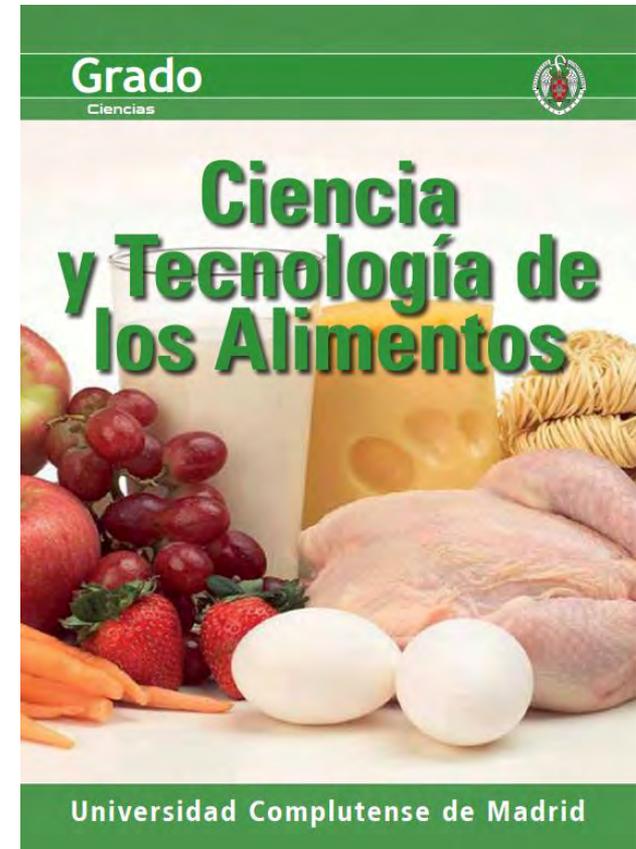
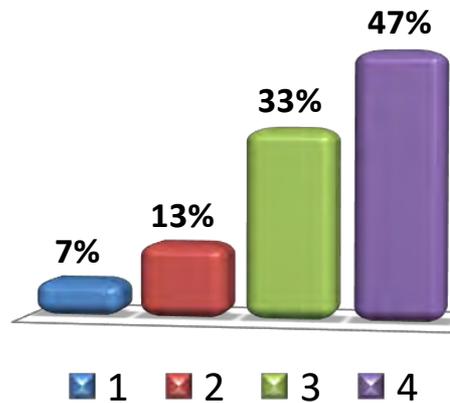
La coordinación entre los profesores de la asignatura es adecuada.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



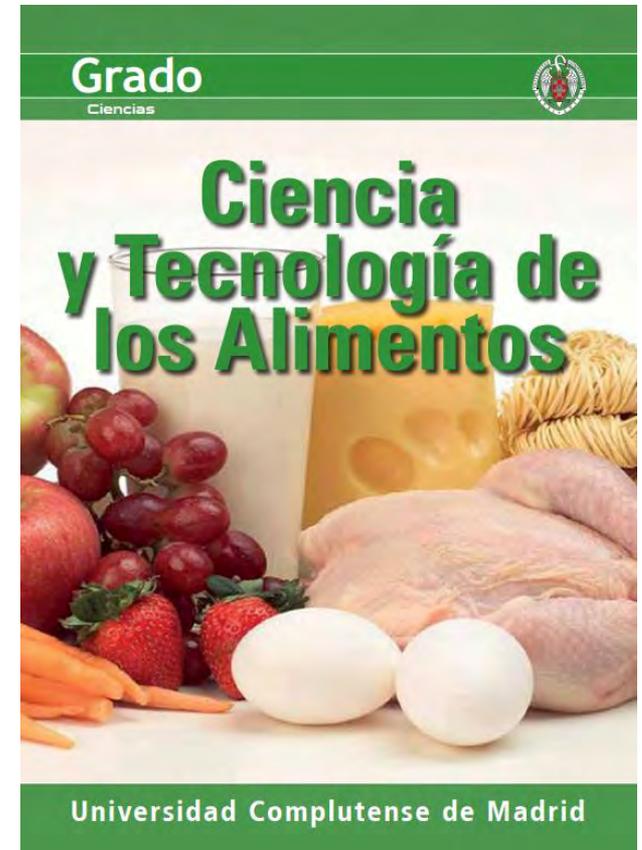
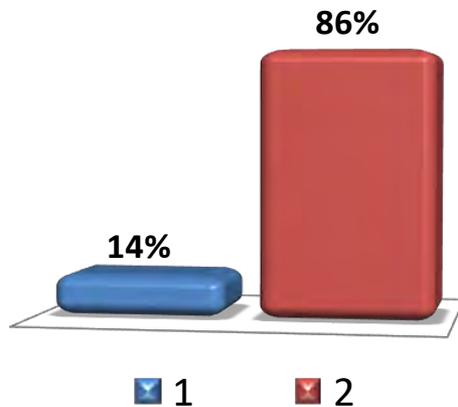
La información y el material incluido en el campus virtual te facilita el seguimiento de la asignatura.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



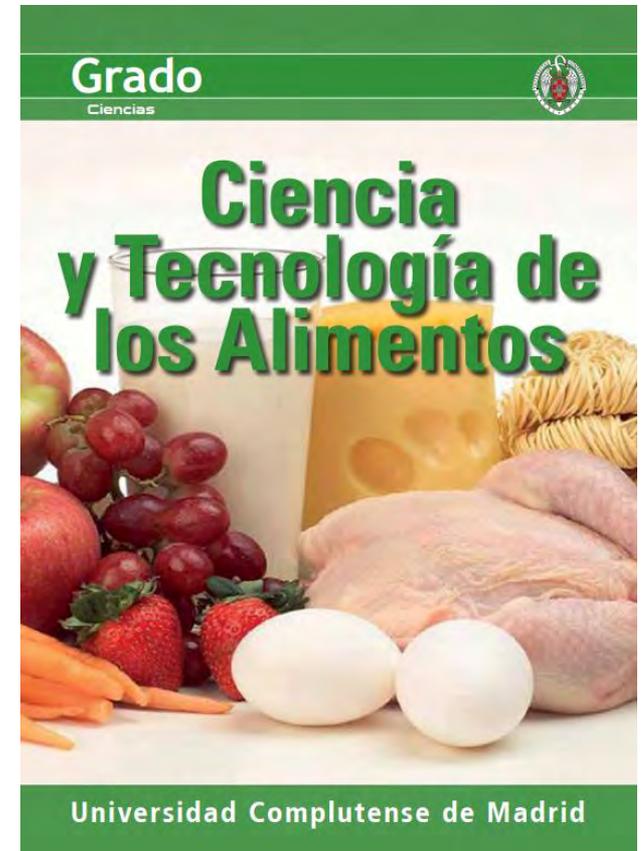
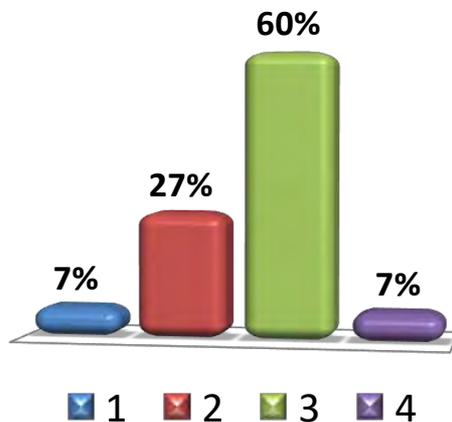
Se han seguido los criterios de evaluación indicados en la ficha docente

- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



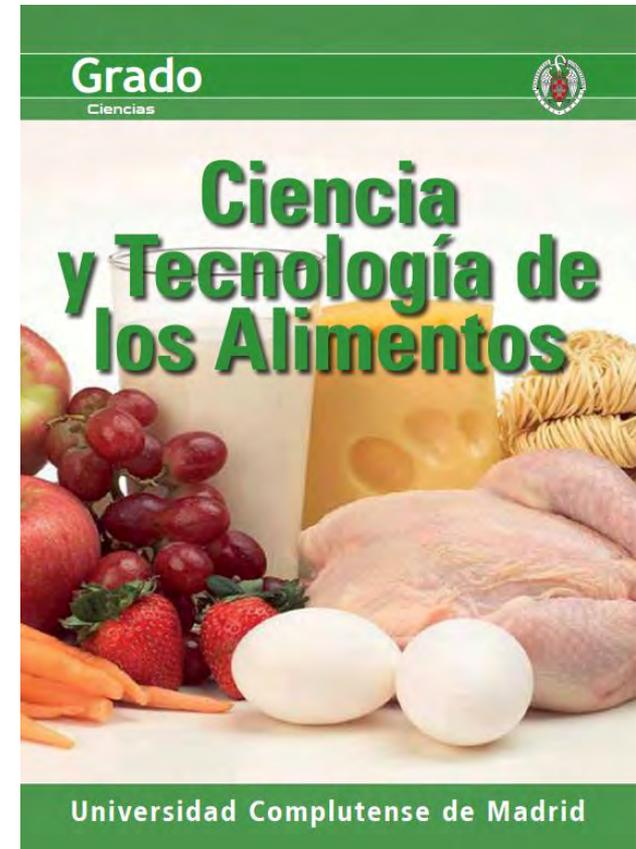
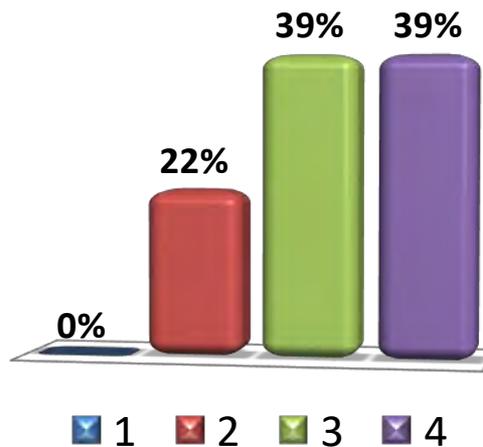
En general, estoy satisfecho/a con esta asignatura.

- 1) Nada satisfecho
- 2) Poco satisfecho
- 3) Bastante satisfecho
- 4) Muy satisfecho



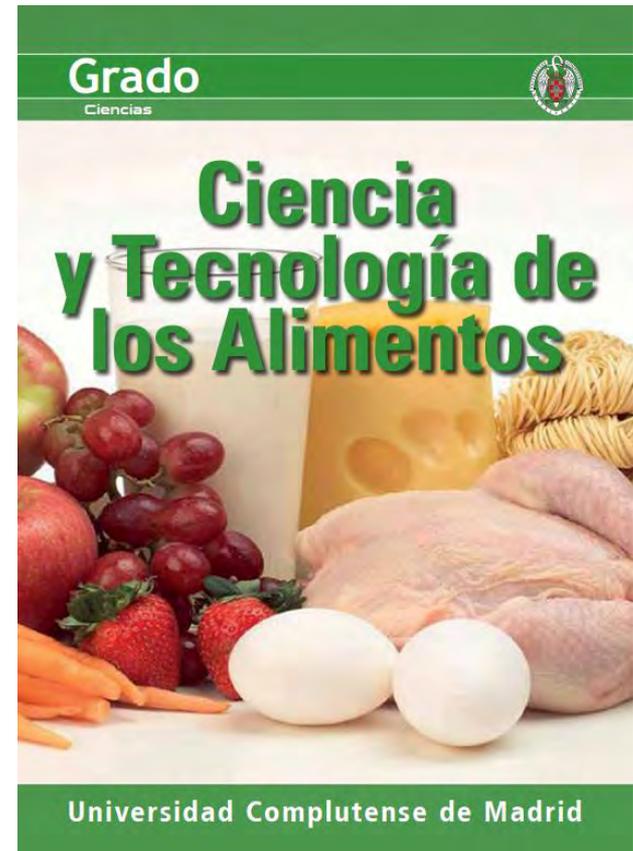
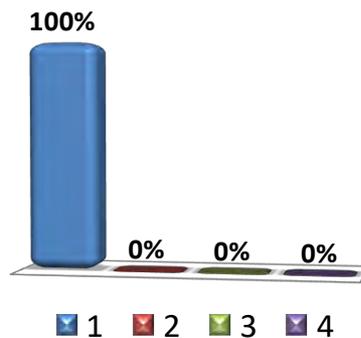
Mi asistencia a las clases de teoría (% aproximado) ha sido:

- 1) 20%
- 2) 40%
- 3) 60%
- 4) 100%



¿Has asistido a alguna tutoría?

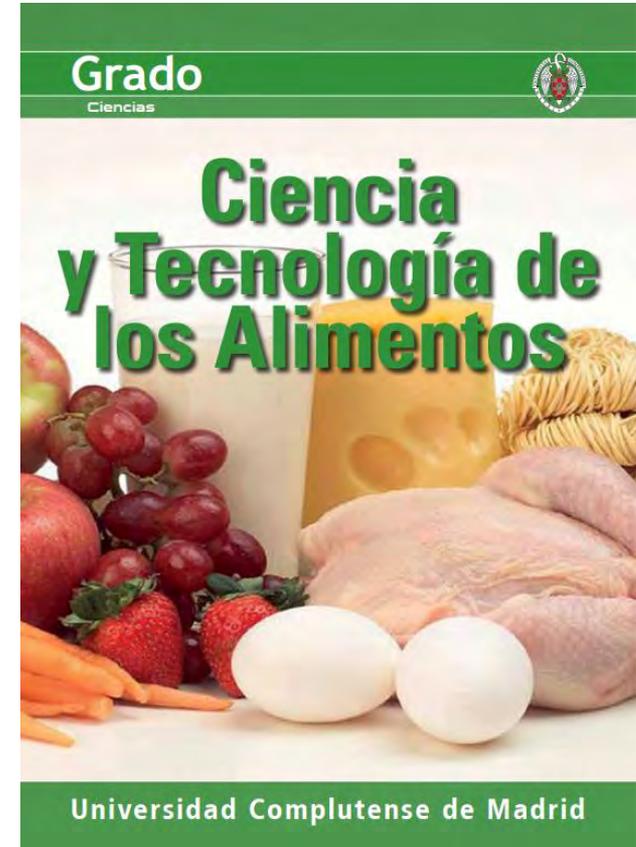
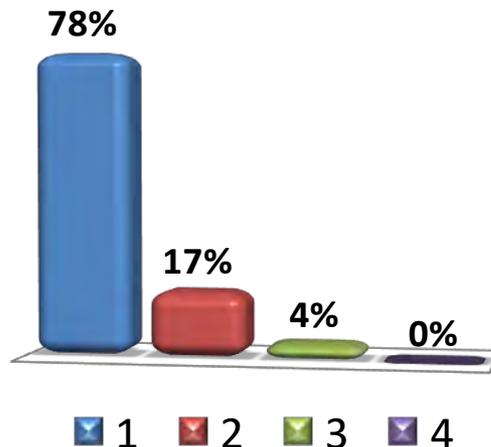
- 1) Nunca
- 2) Con poca frecuencia (1 ó 2 tutorías)
- 3) Con bastante frecuencia (3 ó 4 tutorías)
- 4) Con mucha frecuencia (más de 4 tutorías)



¿ Qué tiempo de estudio has dedicado al aprendizaje de los distintos contenidos de la asignatura?

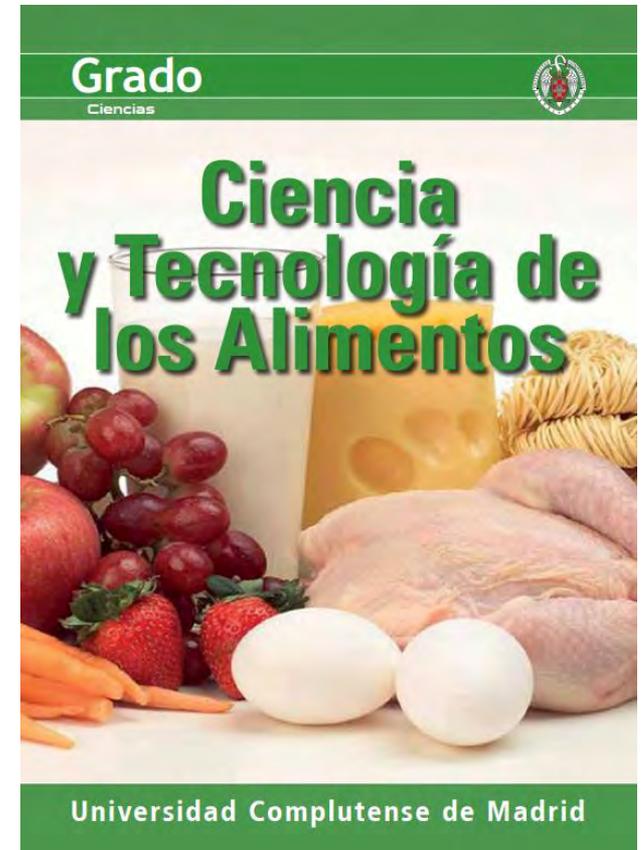
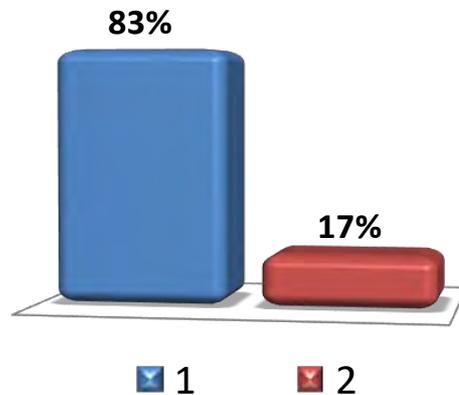
(Estimación aproximada de horas dedicadas a cada clase o actividad)

- 1) Entre 1 y 2 horas por cada clase o actividad
- 2) Entre 2 y 4
- 3) Entre 4 y 6
- 4) Más de 6



Se ha impartido la totalidad del programa según lo especificado en la ficha de la asignatura.

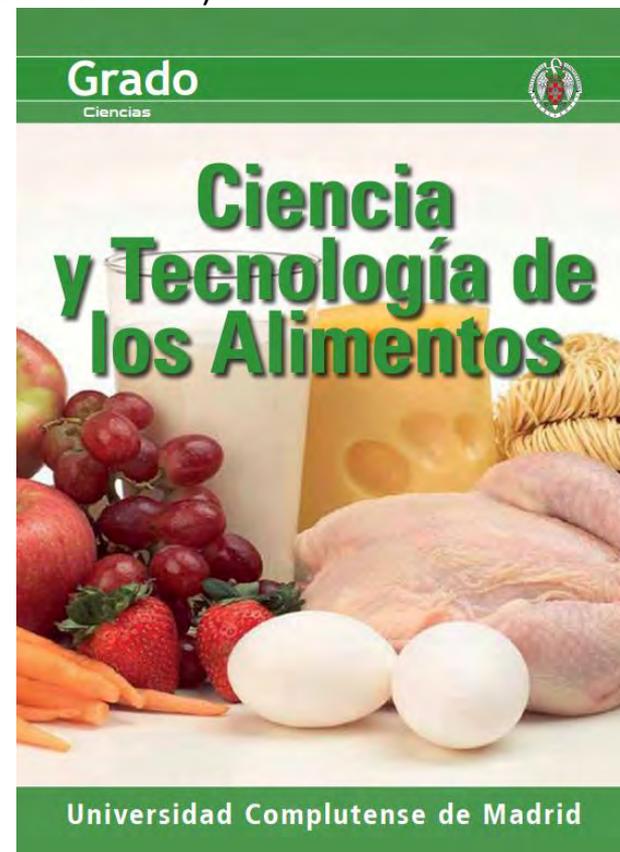
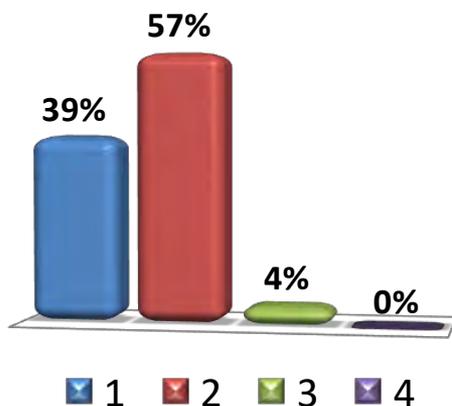
- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



¿Se solapan o repiten los contenidos de esta asignatura con los de alguna otra del plan de estudios del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos?

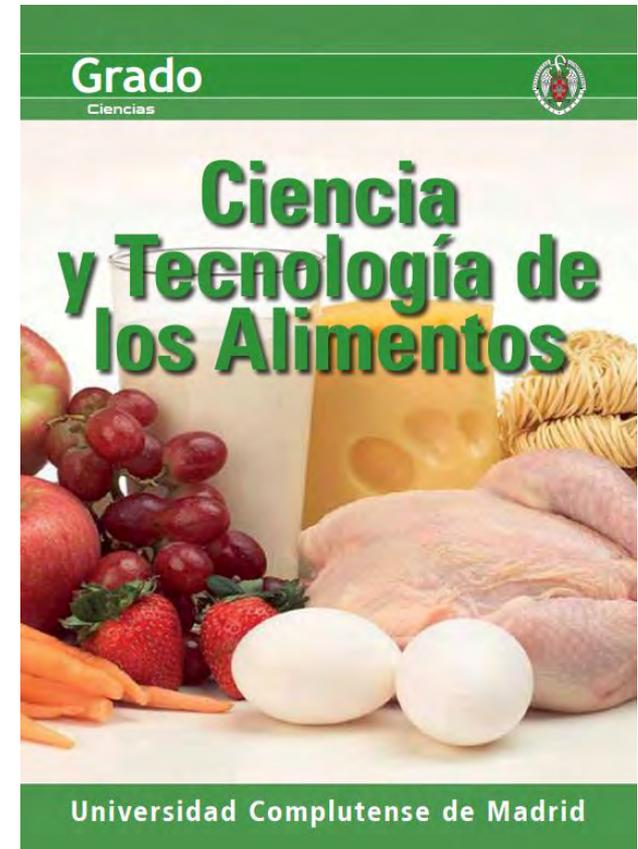
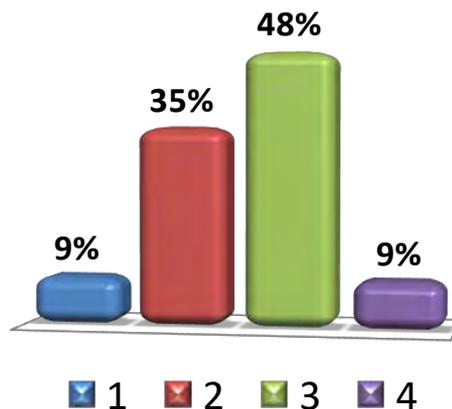
(No se considerará solapamiento el tratamiento del mismo tema desde distintas áreas o enfoques. Deberá tenerse en cuenta el aporte de nuevos conocimientos)

- 1) No hay solapamiento
- 2) Poco solapamiento
- 3) Bastante solapamiento
- 4) Mucho solapamiento



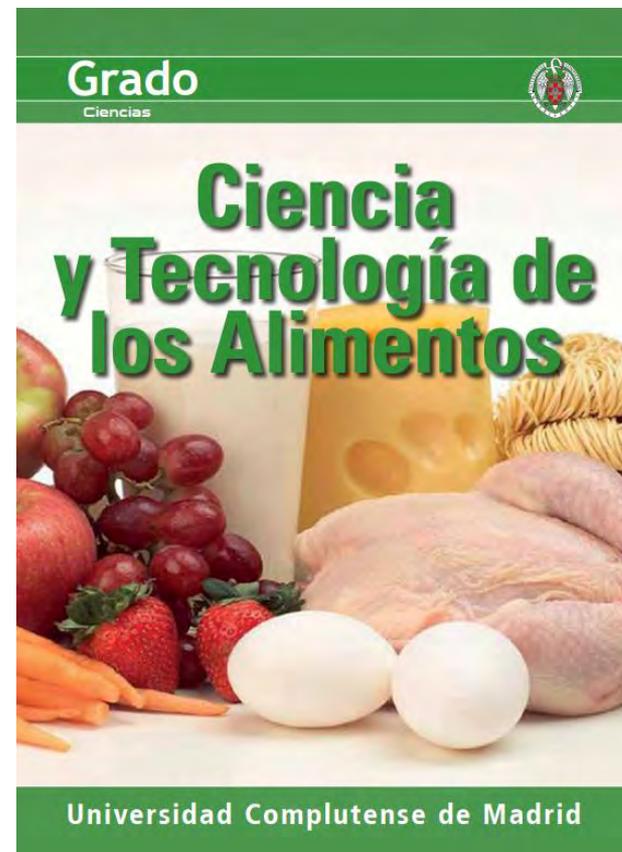
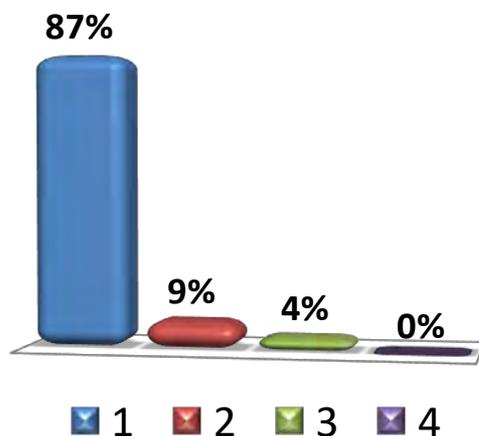
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender y aplicar los conocimientos teóricos.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



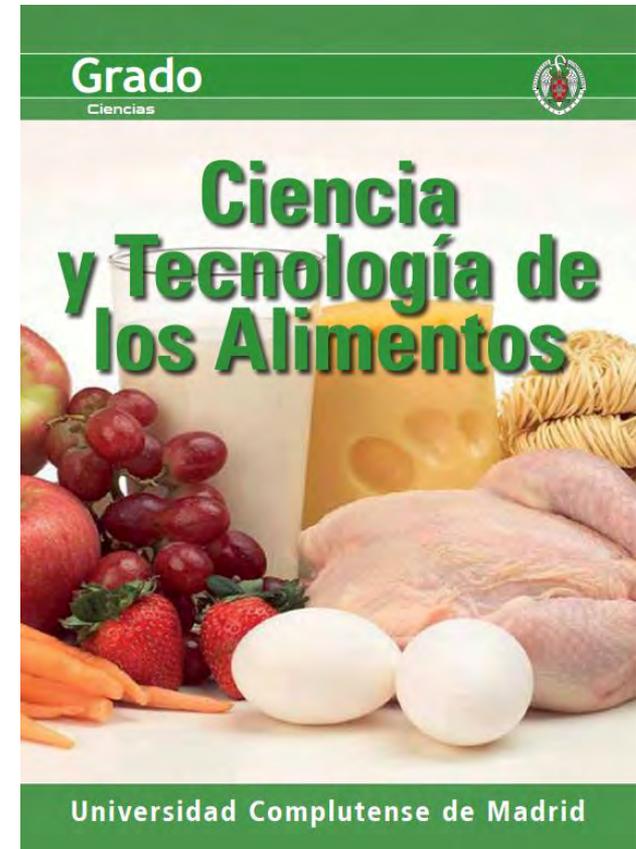
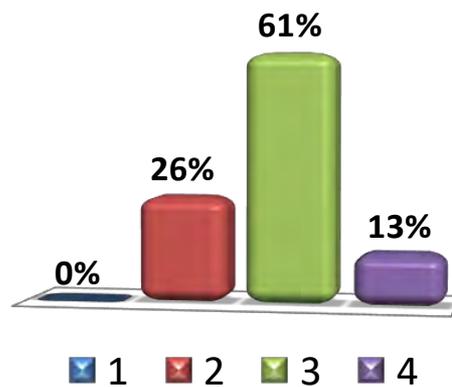
La coordinación entre los profesores de la asignatura es adecuada.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



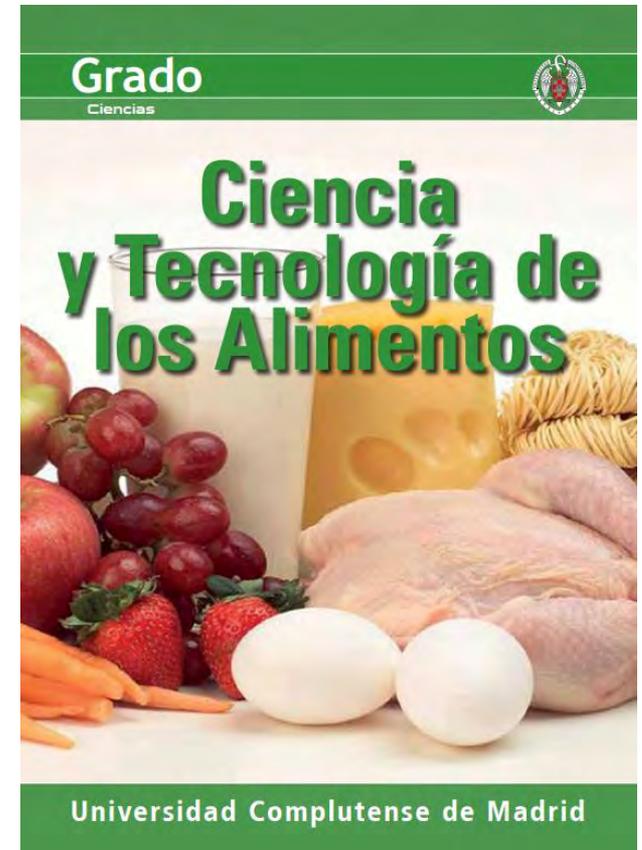
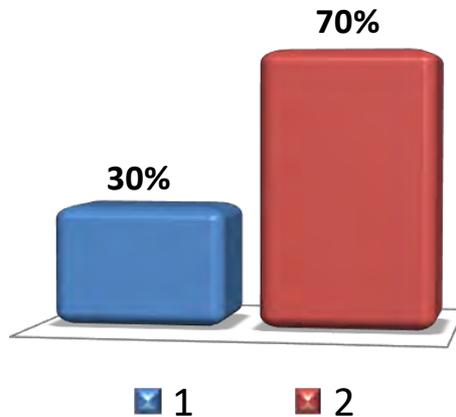
La información y el material incluido en el campus virtual te facilita el seguimiento de la asignatura.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



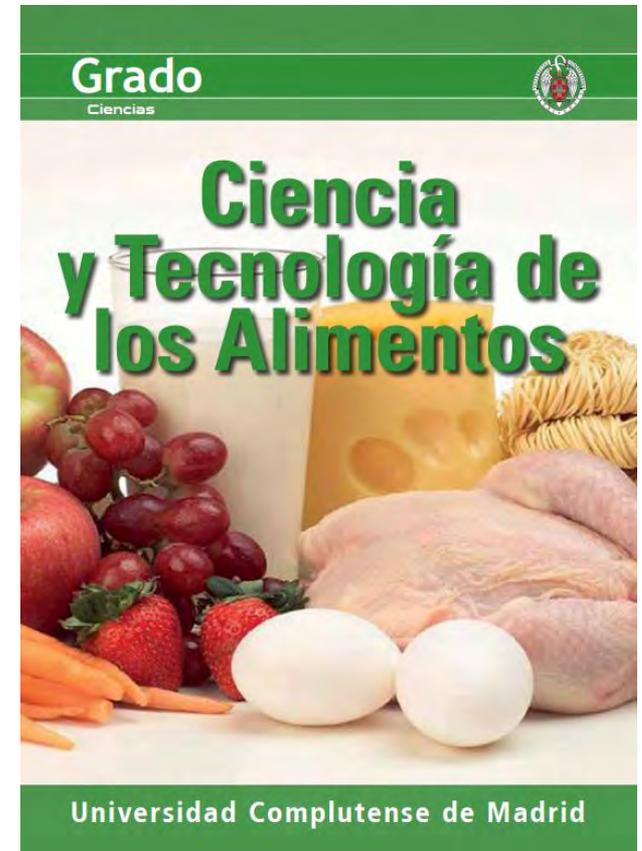
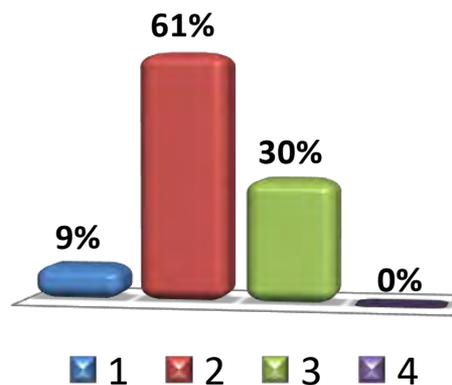
Se han seguido los criterios de evaluación indicados en la ficha docente

- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



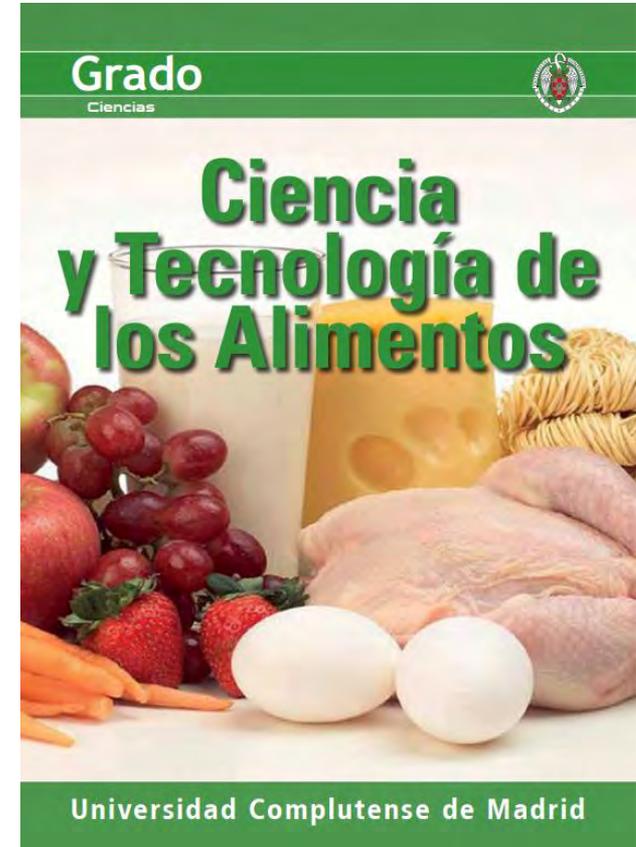
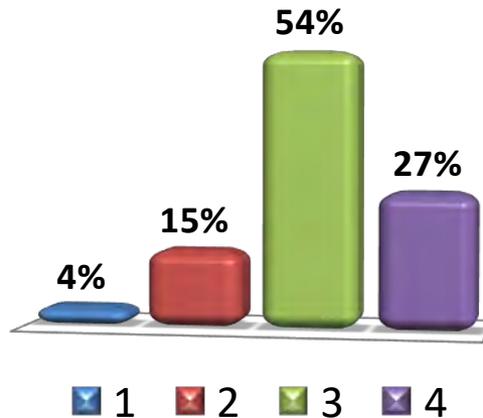
En general, estoy satisfecho/a con esta asignatura.

- 1) Nada satisfecho
- 2) Poco satisfecho
- 3) Bastante satisfecho
- 4) Muy satisfecho



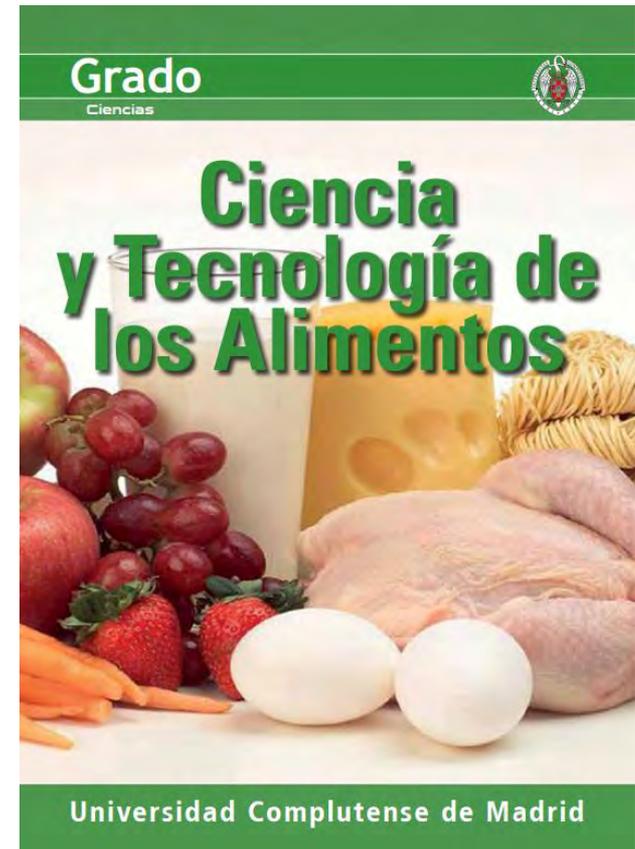
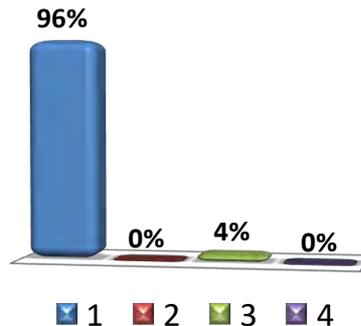
Mi asistencia a las clases de teoría (% aproximado) ha sido:

- 1) 20%
- 2) 40%
- 3) 60%
- 4) 100%



¿Has asistido a alguna tutoría?

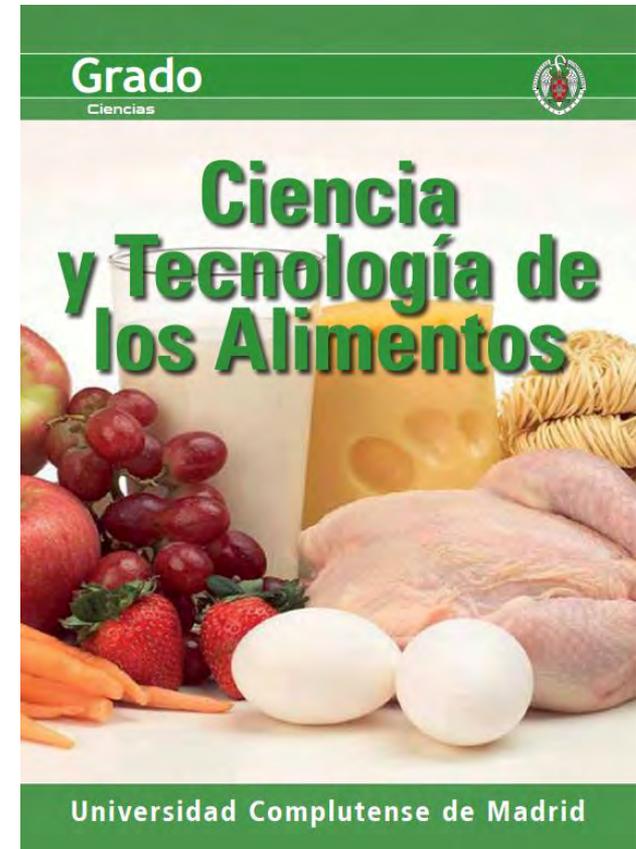
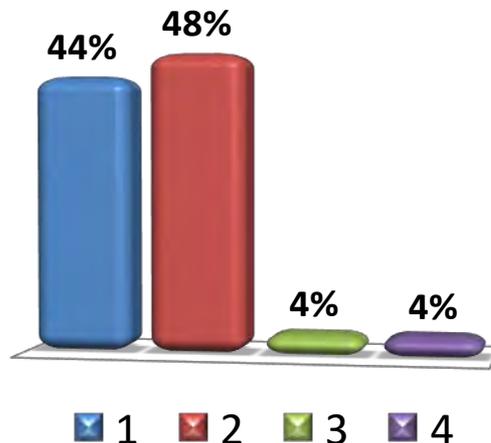
- 1) Nunca
- 2) Con poca frecuencia (1 ó 2 tutorías)
- 3) Con bastante frecuencia (3 ó 4 tutorías)
- 4) Con mucha frecuencia (más de 4 tutorías)



¿ Qué tiempo de estudio has dedicado al aprendizaje de los distintos contenidos de la asignatura?

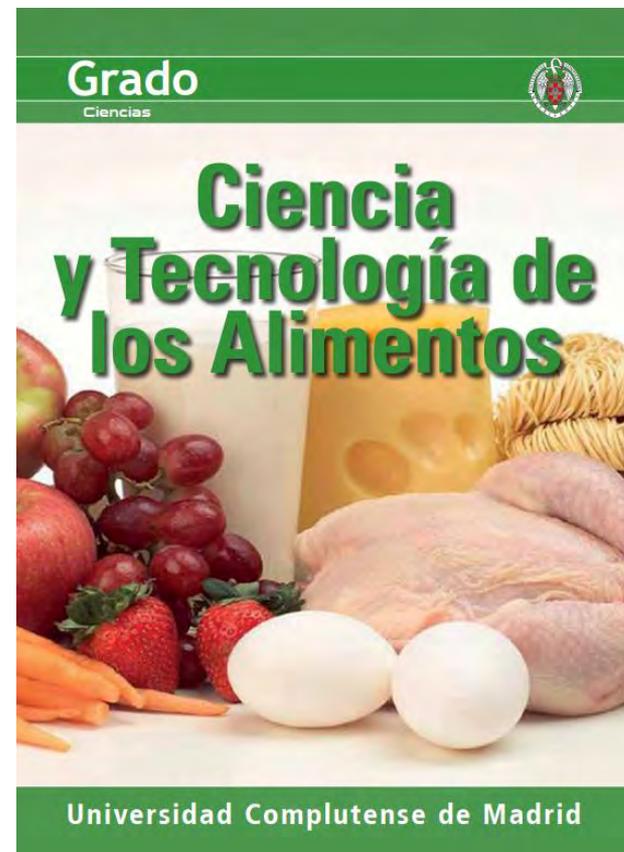
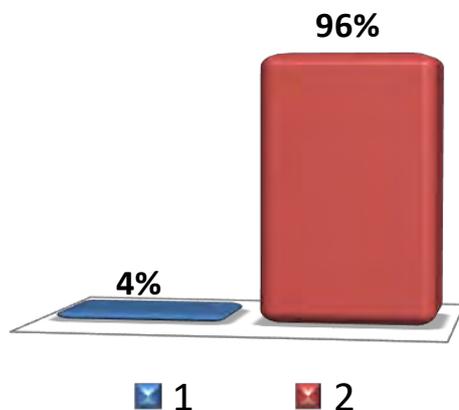
(Estimación aproximada de horas dedicadas a cada clase o actividad)

- 1) Entre 1 y 2 horas por cada clase o actividad
- 2) Entre 2 y 4
- 3) Entre 4 y 6
- 4) Más de 6



Se ha impartido la totalidad del programa según lo especificado en la ficha de la asignatura.

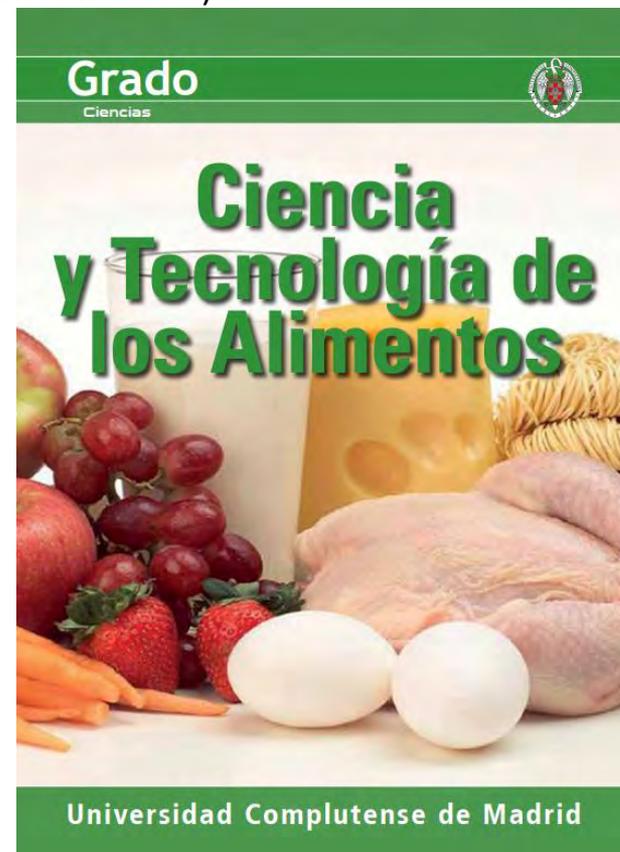
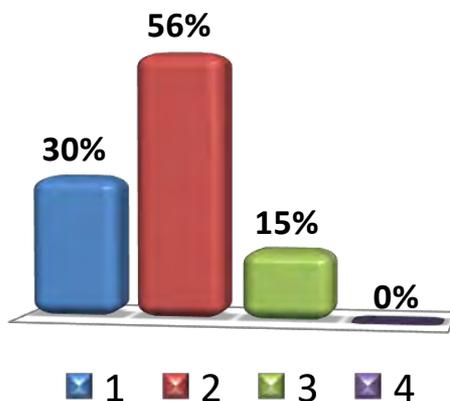
- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



¿Se solapan o repiten los contenidos de esta asignatura con los de alguna otra del plan de estudios del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos?

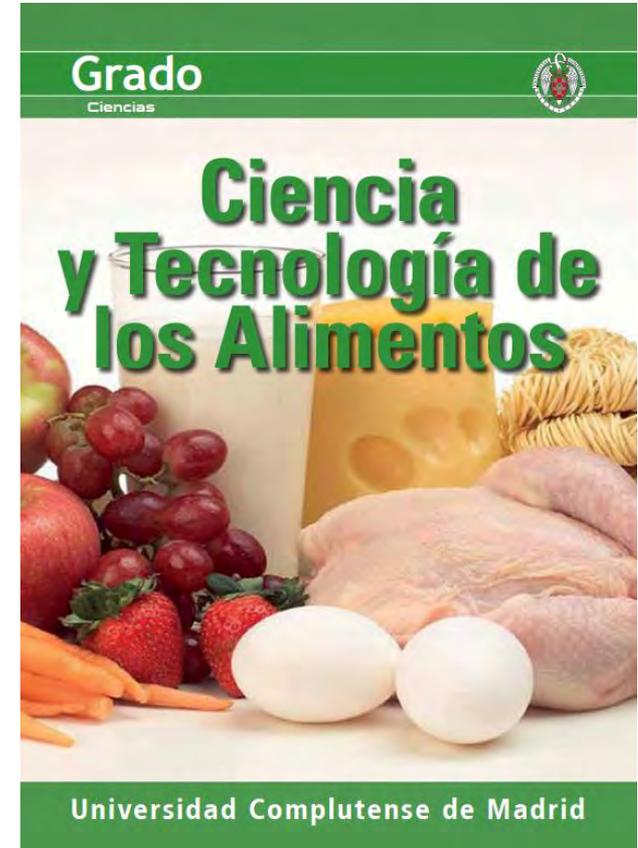
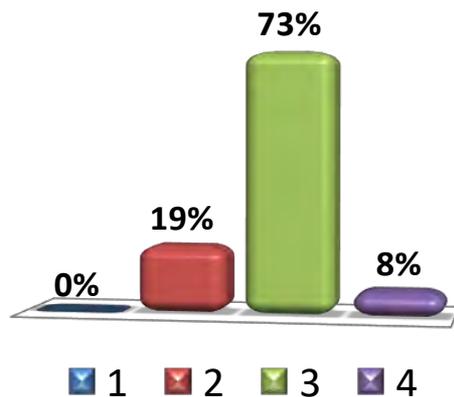
(No se considerará solapamiento el tratamiento del mismo tema desde distintas áreas o enfoques. Deberá tenerse en cuenta el aporte de nuevos conocimientos)

- 1) No hay solapamiento
- 2) Poco solapamiento
- 3) Bastante solapamiento
- 4) Mucho solapamiento



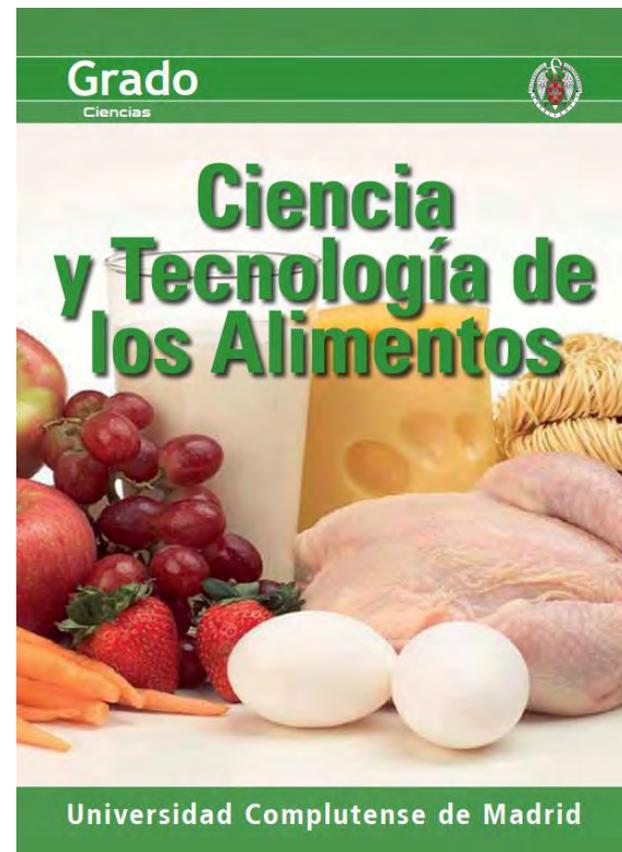
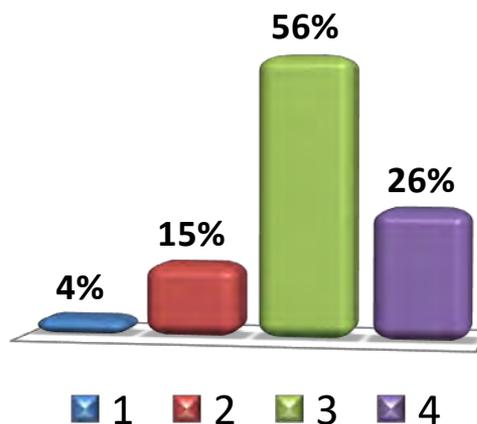
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender y aplicar los conocimientos teóricos.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



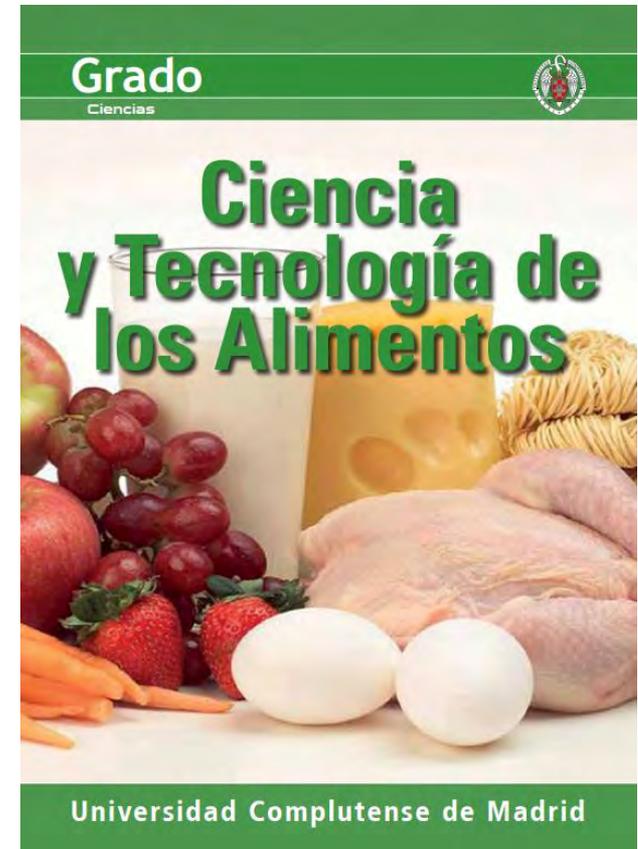
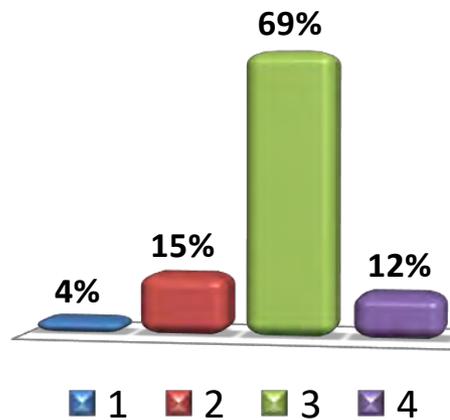
La coordinación entre los profesores de la asignatura es adecuada.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



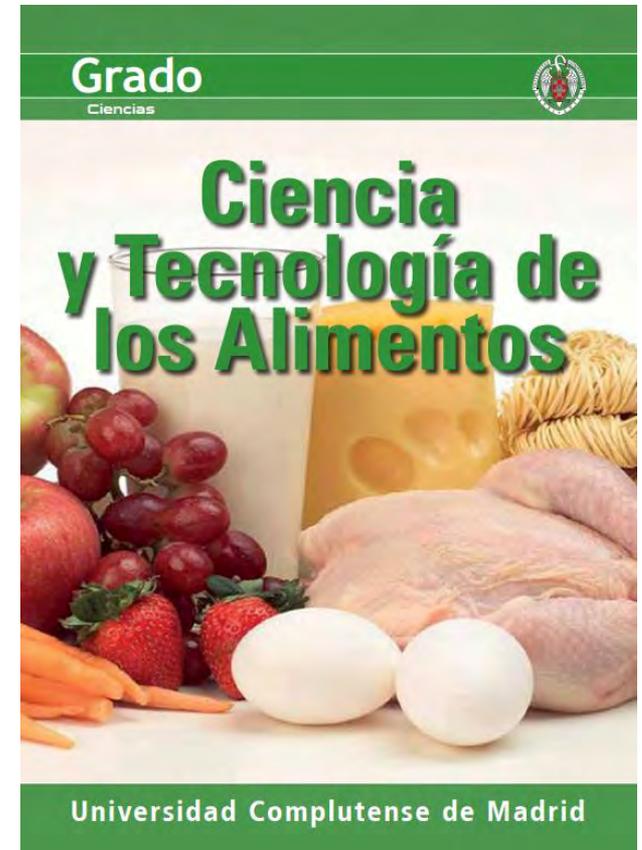
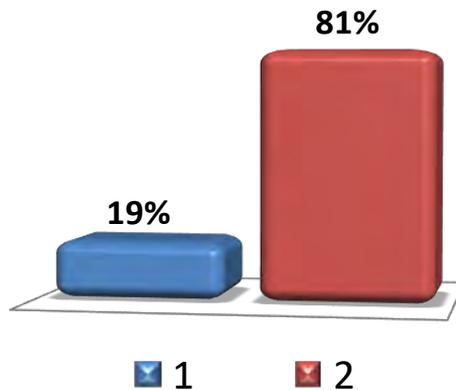
La información y el material incluido en el campus virtual te facilita el seguimiento de la asignatura.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



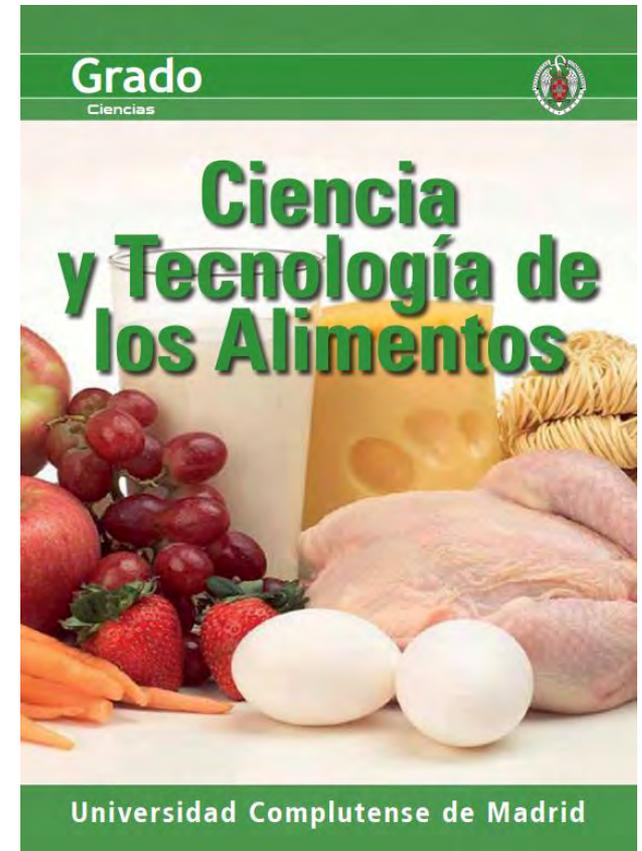
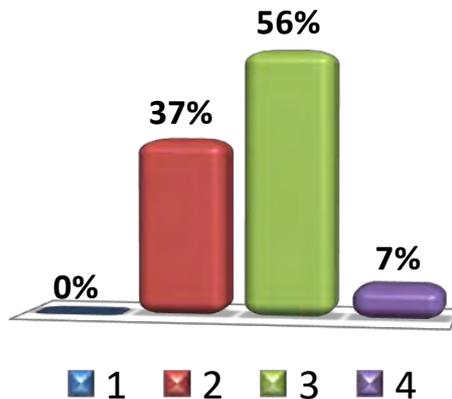
Se han seguido los criterios de evaluación indicados en la ficha docente

- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



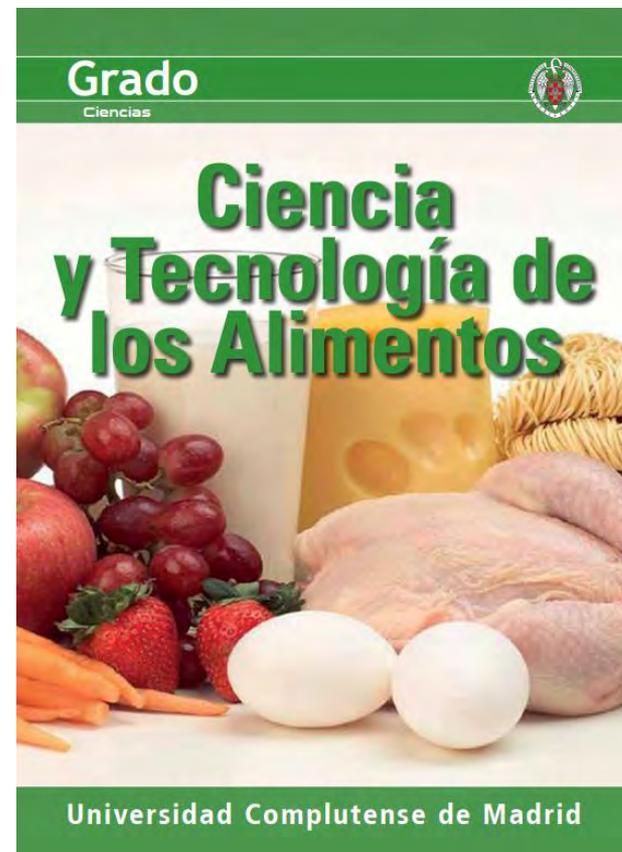
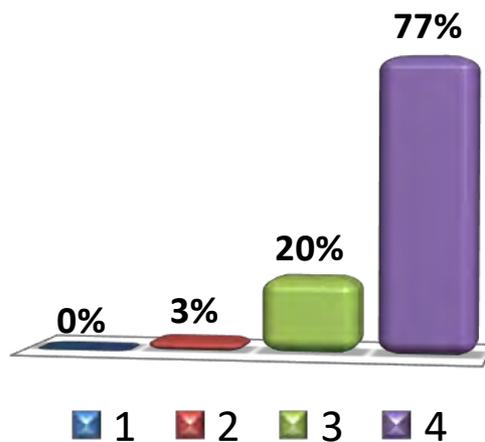
En general, estoy satisfecho/a con esta asignatura.

- 1) Nada satisfecho
- 2) Poco satisfecho
- 3) Bastante satisfecho
- 4) Muy satisfecho



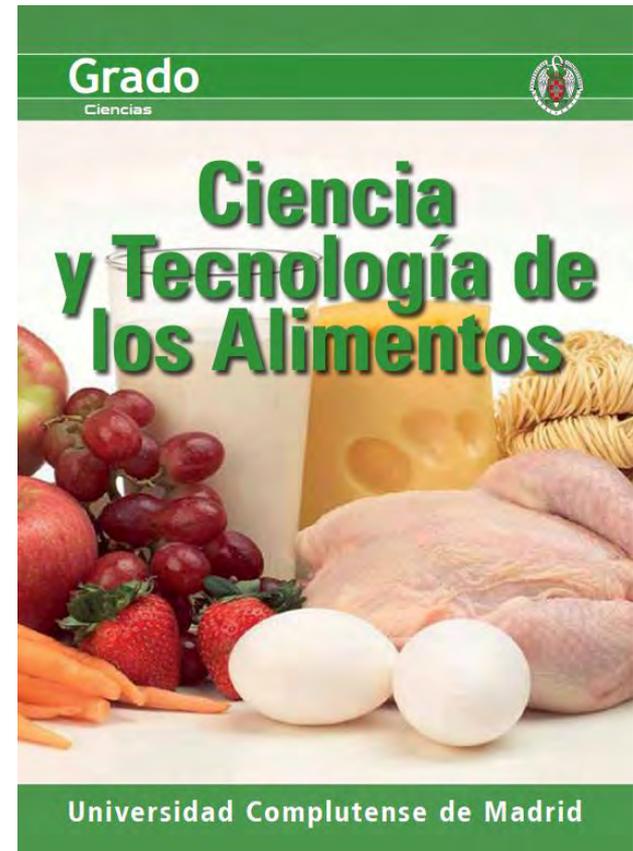
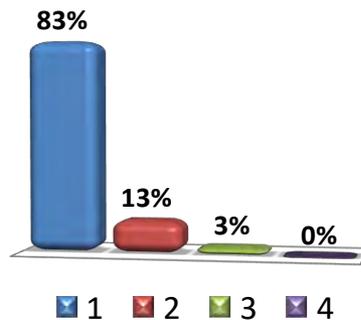
Mi asistencia a las clases de teoría (% aproximado) ha sido:

- 1) 20%
- 2) 40%
- 3) 60%
- 4) 100%



¿Has asistido a alguna tutoría?

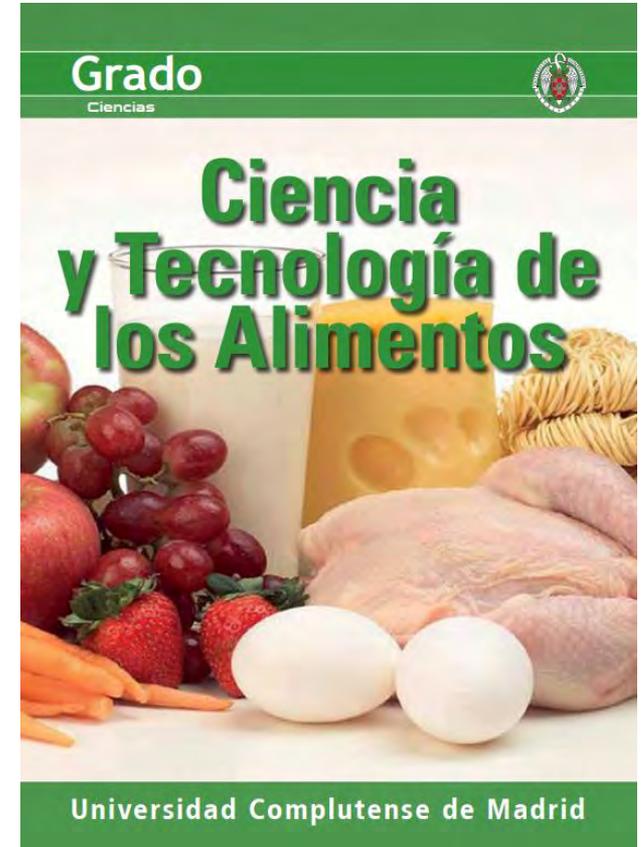
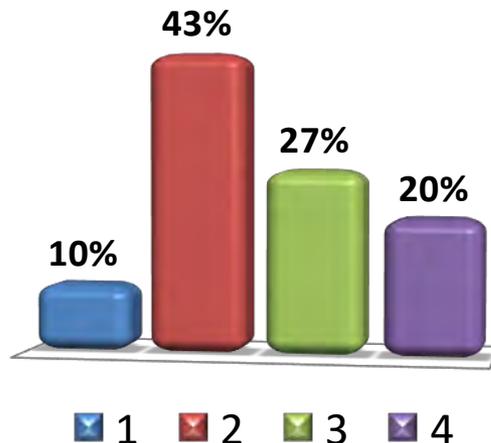
- 1) Nunca
- 2) Con poca frecuencia (1 ó 2 tutorías)
- 3) Con bastante frecuencia (3 ó 4 tutorías)
- 4) Con mucha frecuencia (más de 4 tutorías)



¿ Qué tiempo de estudio has dedicado al aprendizaje de los distintos contenidos de la asignatura?

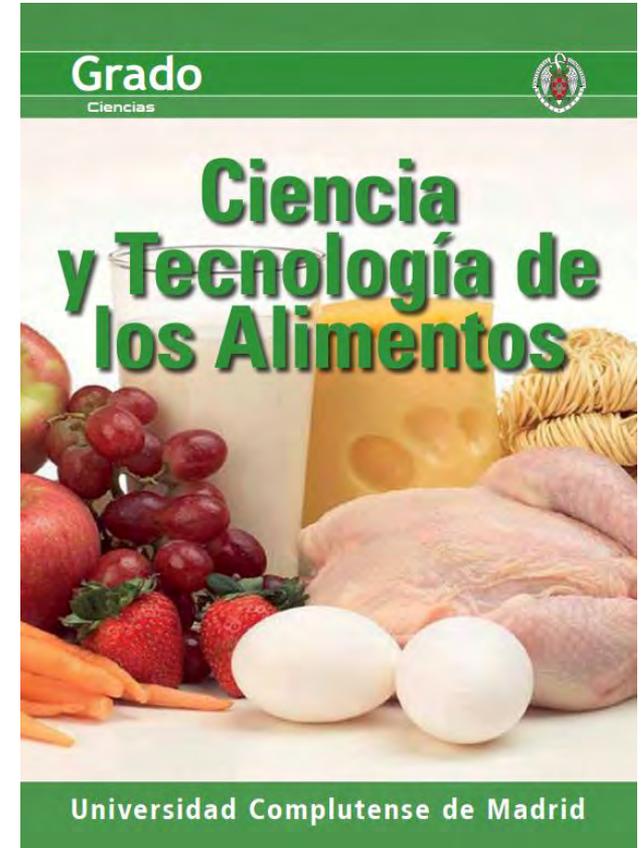
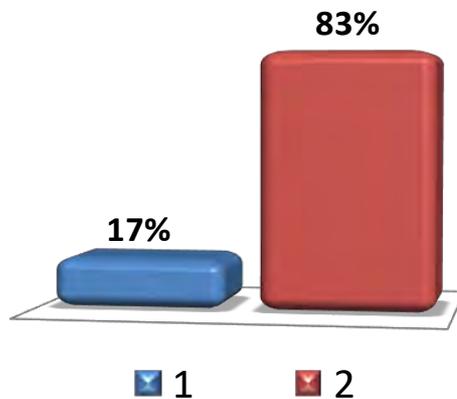
(Estimación aproximada de horas dedicadas a cada clase o actividad)

- 1) Entre 1 y 2 horas por cada clase o actividad
- 2) Entre 2 y 4
- 3) Entre 4 y 6
- 4) Más de 6



Se ha impartido la totalidad del programa según lo especificado en la ficha de la asignatura.

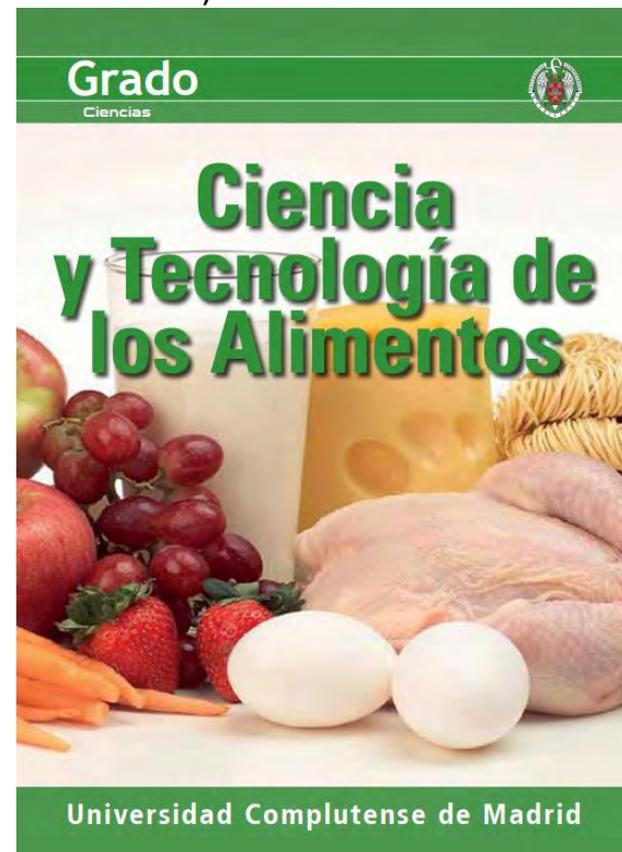
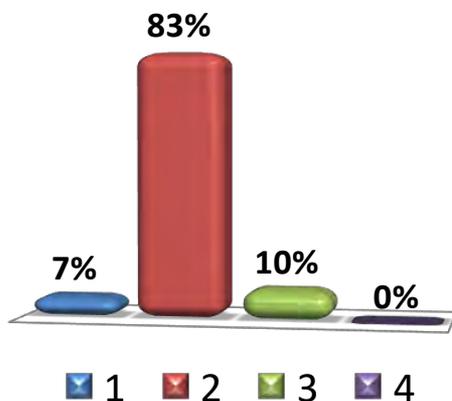
- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



¿Se solapan o repiten los contenidos de esta asignatura con los de alguna otra del plan de estudios del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos?

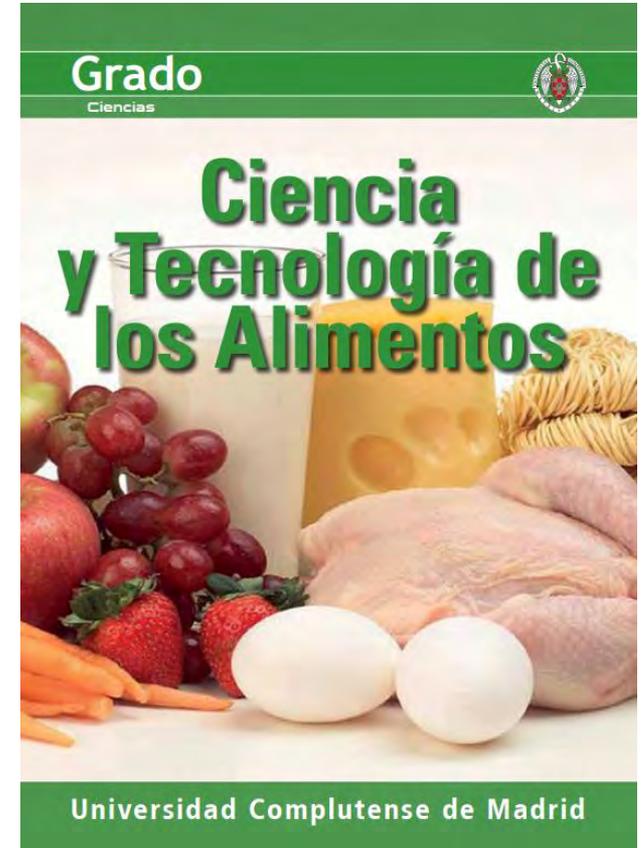
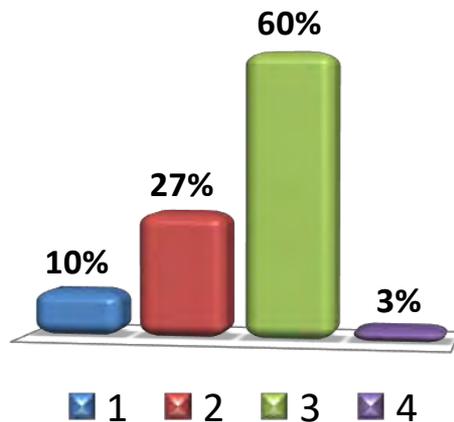
(No se considerará solapamiento el tratamiento del mismo tema desde distintas áreas o enfoques. Deberá tenerse en cuenta el aporte de nuevos conocimientos)

- 1) No hay solapamiento
- 2) Poco solapamiento
- 3) Bastante solapamiento
- 4) Mucho solapamiento



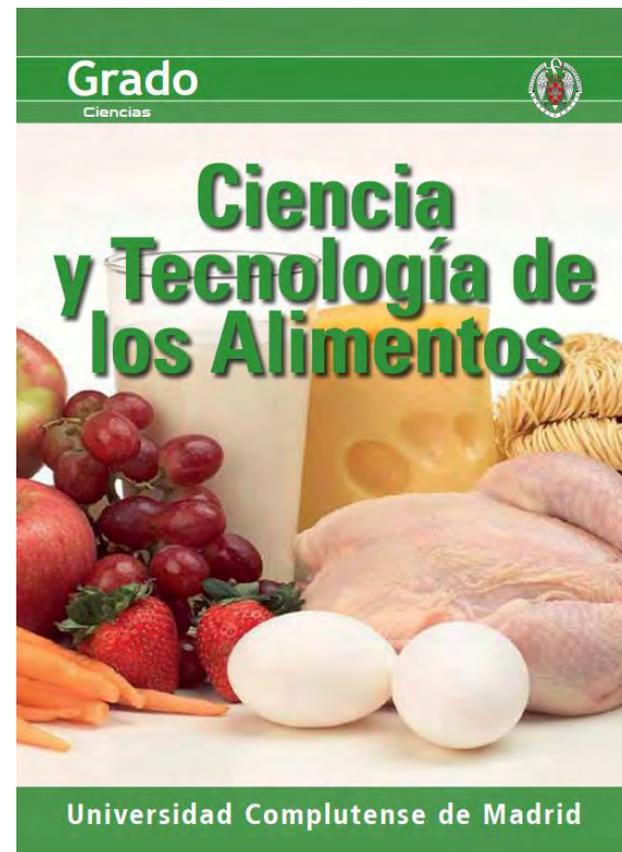
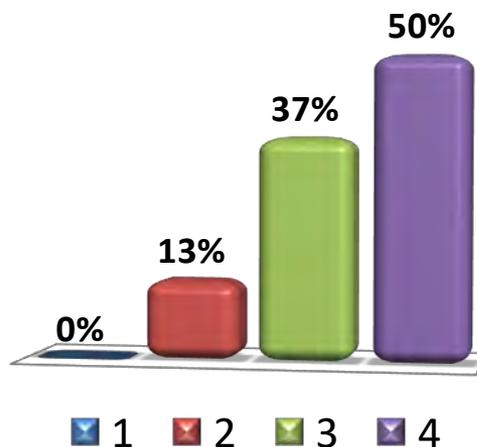
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender y aplicar los conocimientos teóricos.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



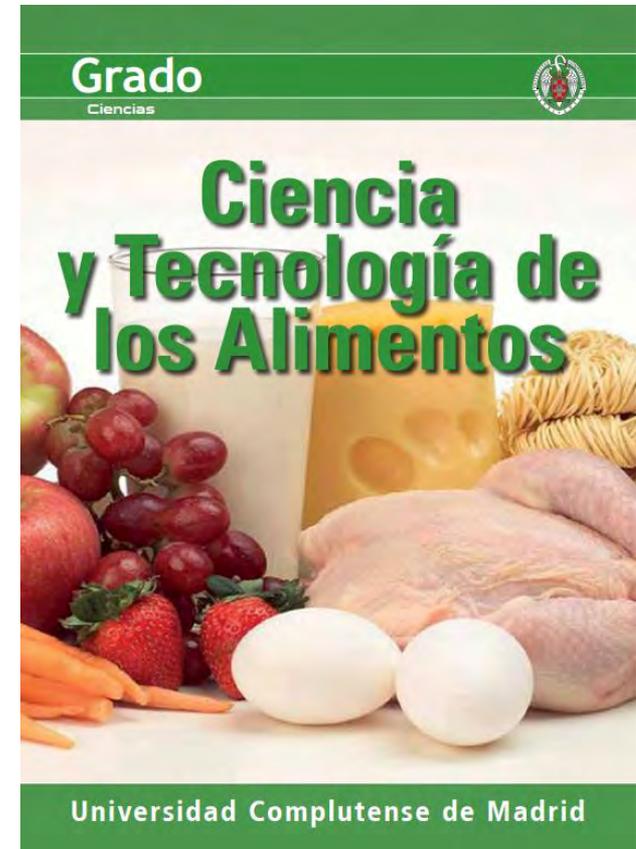
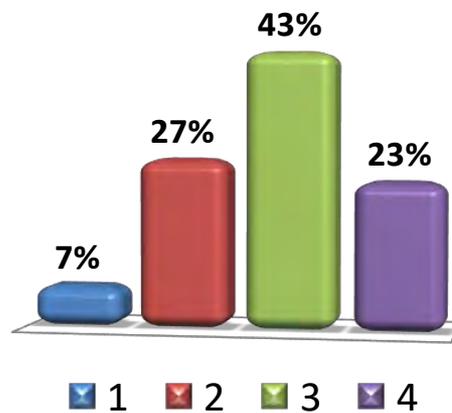
La coordinación entre los profesores de la asignatura es adecuada.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



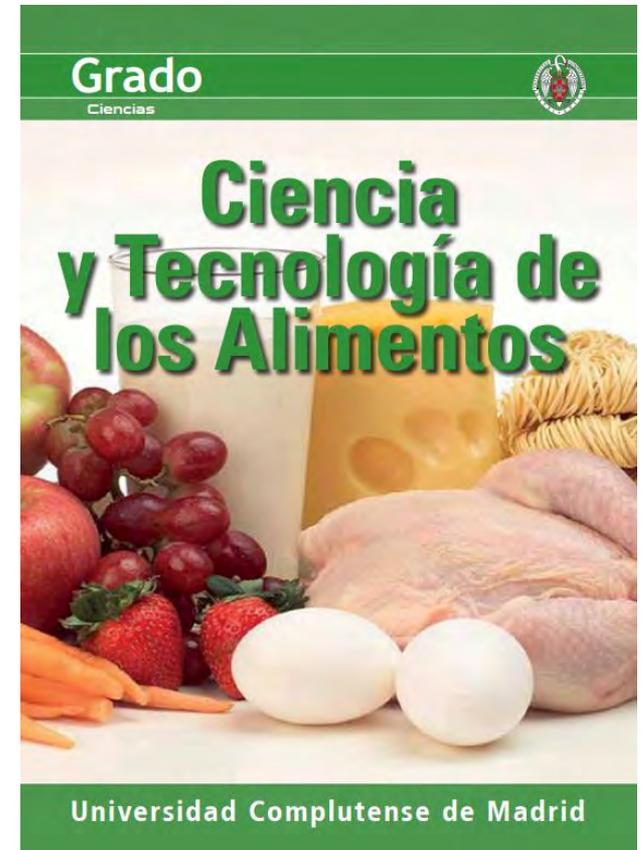
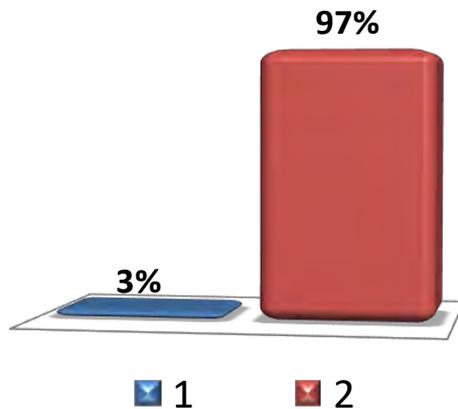
La información y el material incluido en el campus virtual te facilita el seguimiento de la asignatura.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



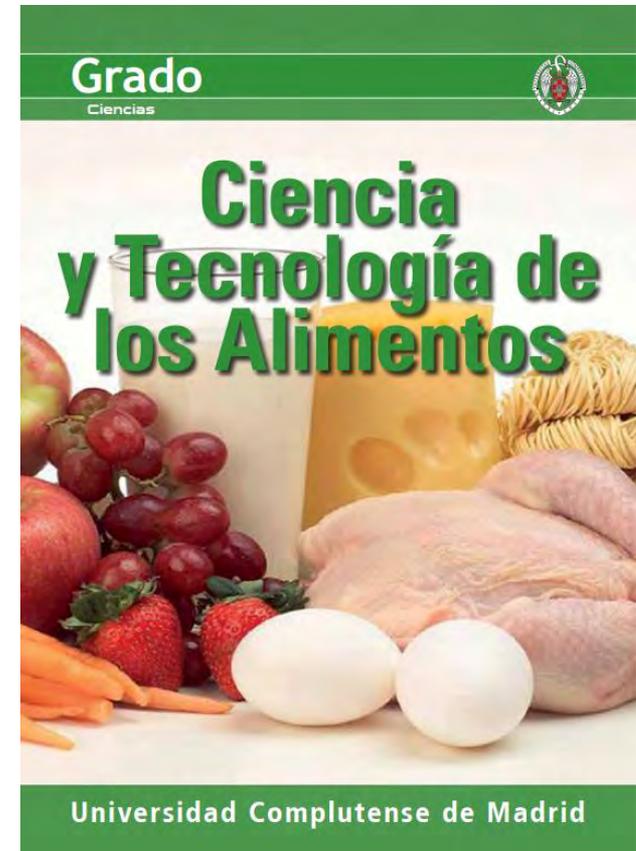
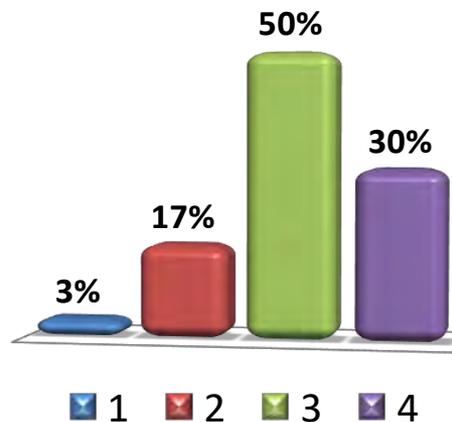
Se han seguido los criterios de evaluación indicados en la ficha docente

- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



En general, estoy satisfecho/a con esta asignatura.

- 1) Nada satisfecho
- 2) Poco satisfecho
- 3) Bastante satisfecho
- 4) Muy satisfecho





Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid

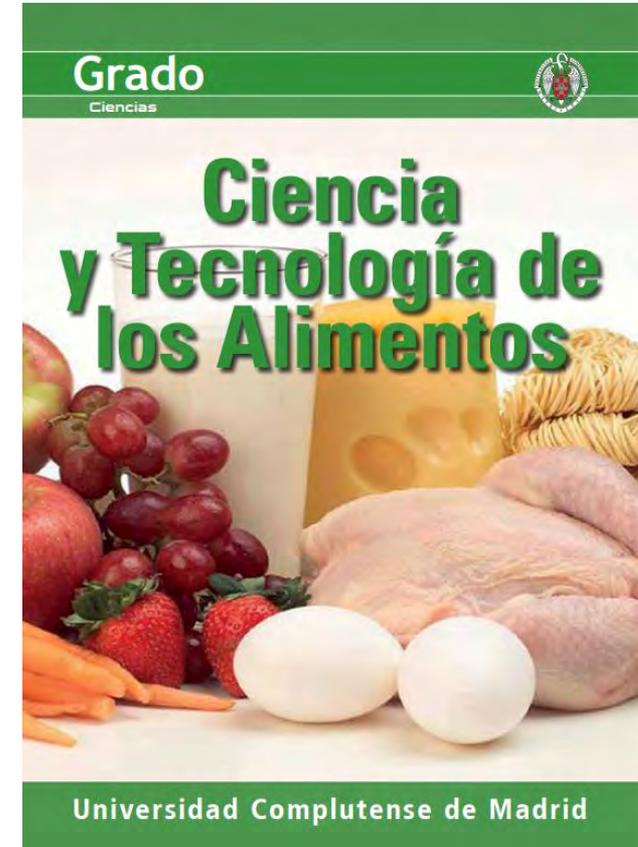
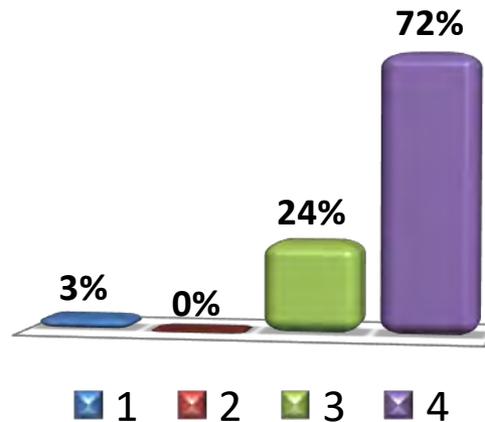


GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Tercer curso

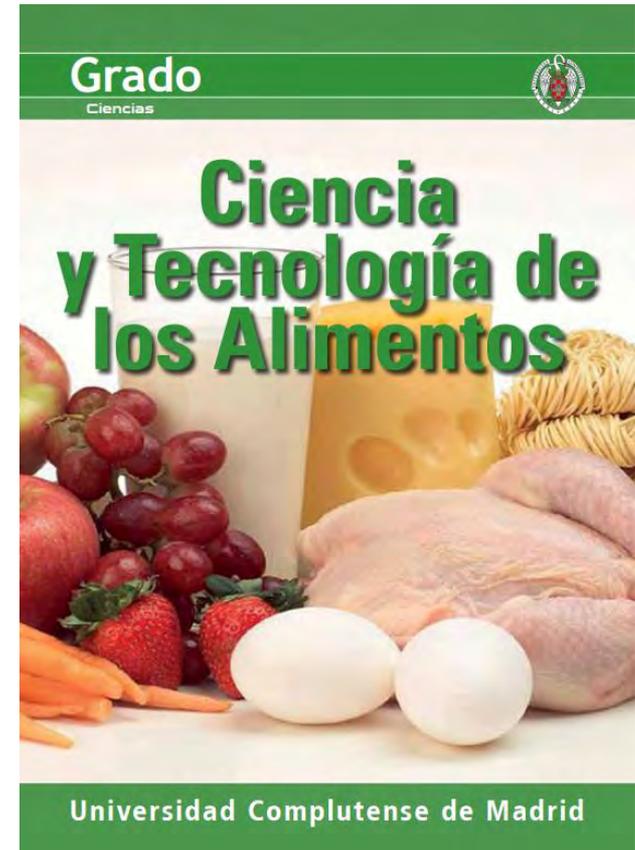
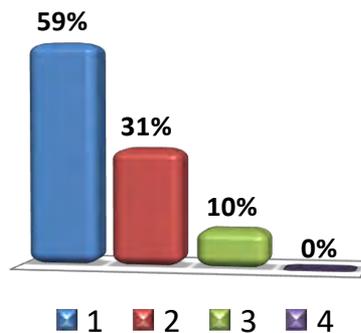
Mi asistencia a las clases de teoría (% aproximado) ha sido:

- 1) 20%
- 2) 40%
- 3) 60%
- 4) 100%



¿Has asistido a alguna tutoría?

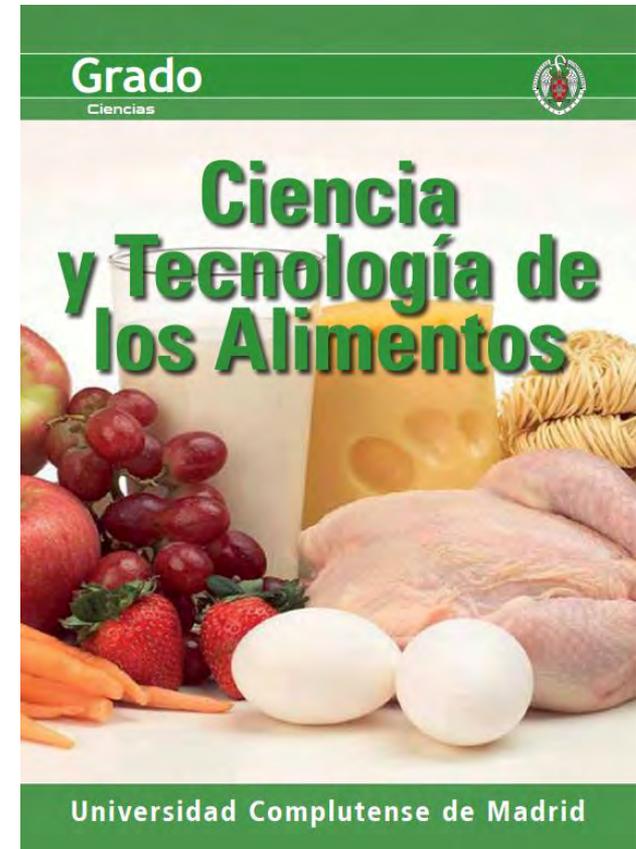
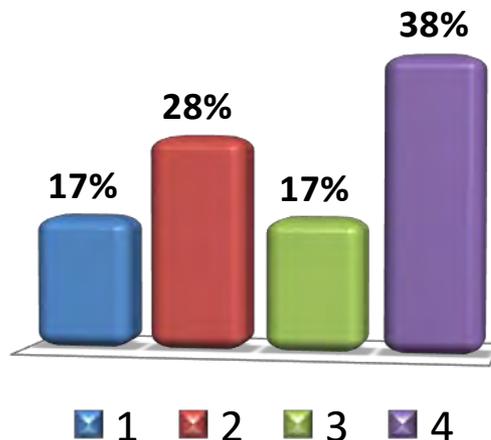
- 1) Nunca
- 2) Con poca frecuencia (1 ó 2 tutorías)
- 3) Con bastante frecuencia (3 ó 4 tutorías)
- 4) Con mucha frecuencia (más de 4 tutorías)



¿ Qué tiempo de estudio has dedicado al aprendizaje de los distintos contenidos de la asignatura?

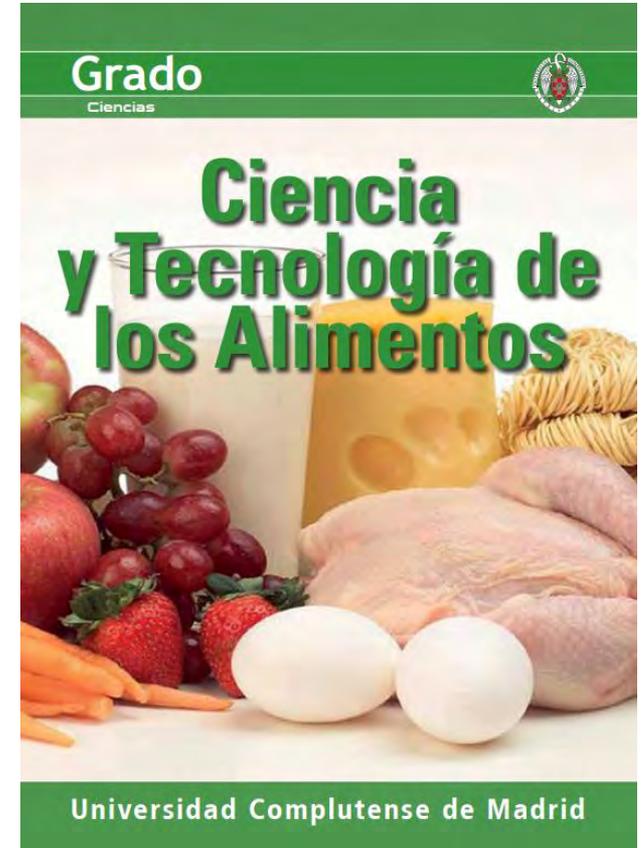
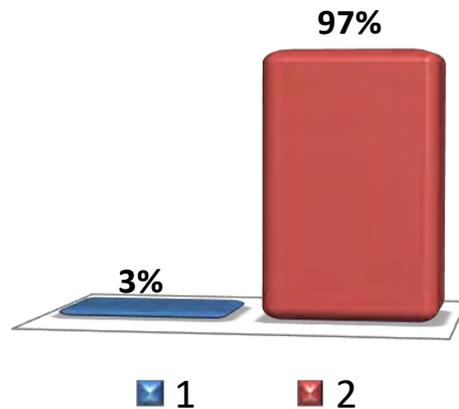
(Estimación aproximada de horas dedicadas a cada clase o actividad)

- 1) Entre 1 y 2 horas por cada clase o actividad
- 2) Entre 2 y 4
- 3) Entre 4 y 6
- 4) Más de 6



Se ha impartido la totalidad del programa según lo especificado en la ficha de la asignatura.

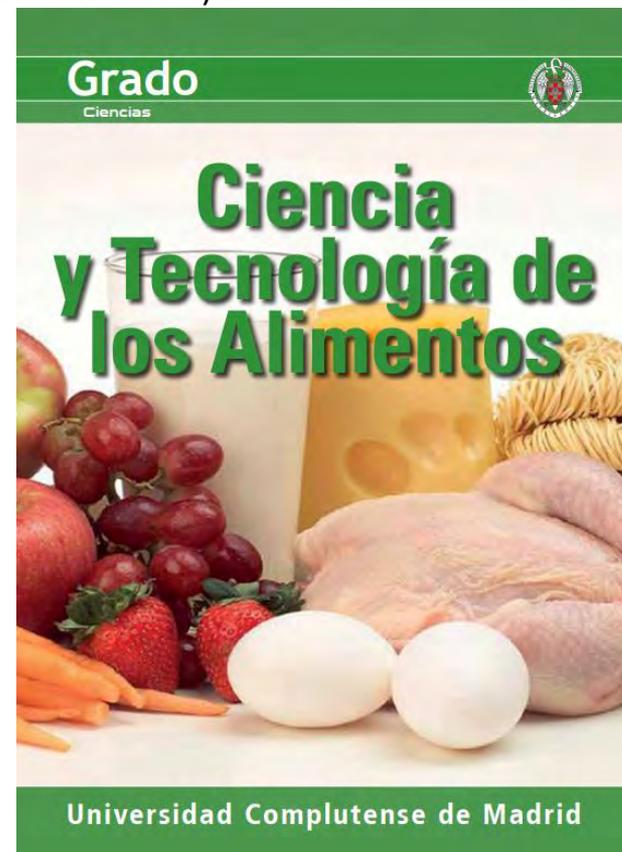
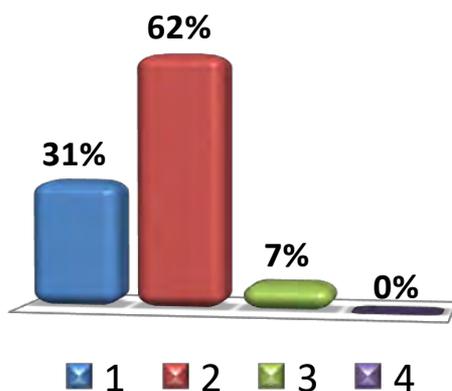
- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



¿Se solapan o repiten los contenidos de esta asignatura con los de alguna otra del plan de estudios del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos?

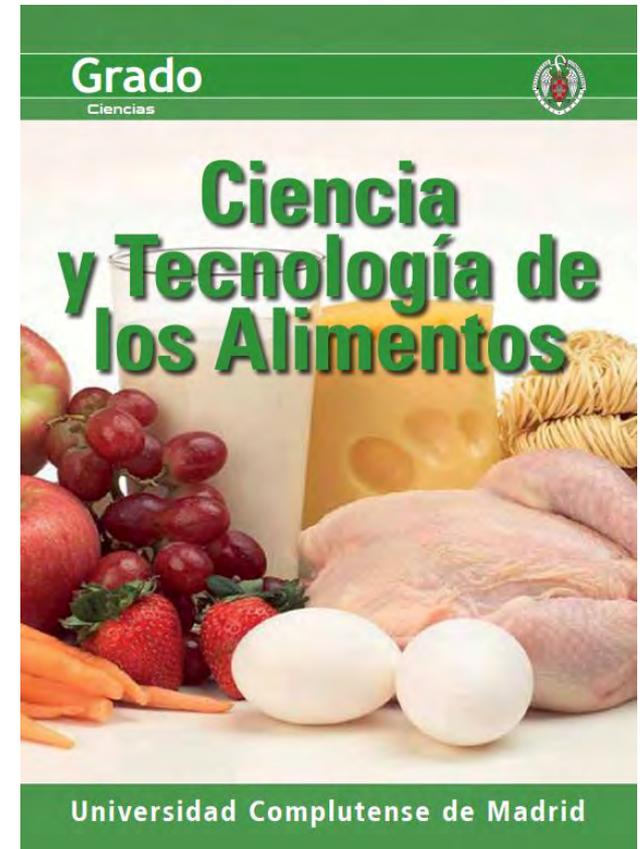
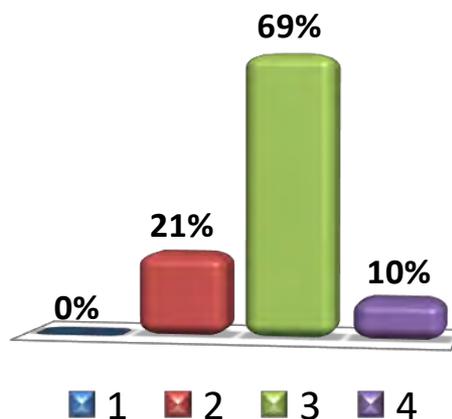
(No se considerará solapamiento el tratamiento del mismo tema desde distintas áreas o enfoques. Deberá tenerse en cuenta el aporte de nuevos conocimientos)

- 1) No hay solapamiento
- 2) Poco solapamiento
- 3) Bastante solapamiento
- 4) Mucho solapamiento



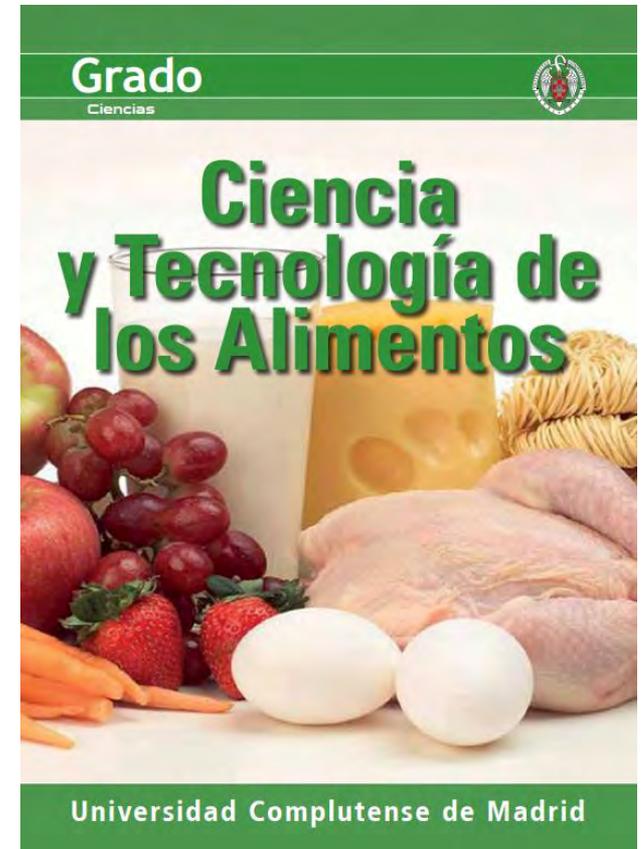
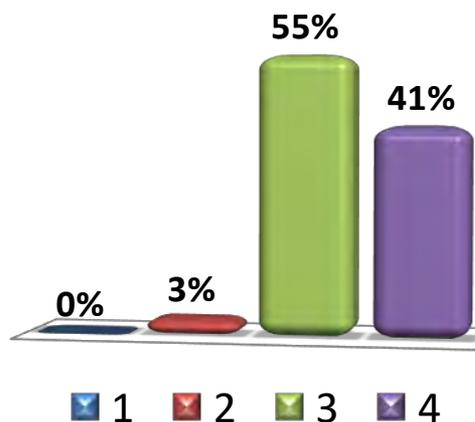
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender y aplicar los conocimientos teóricos.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



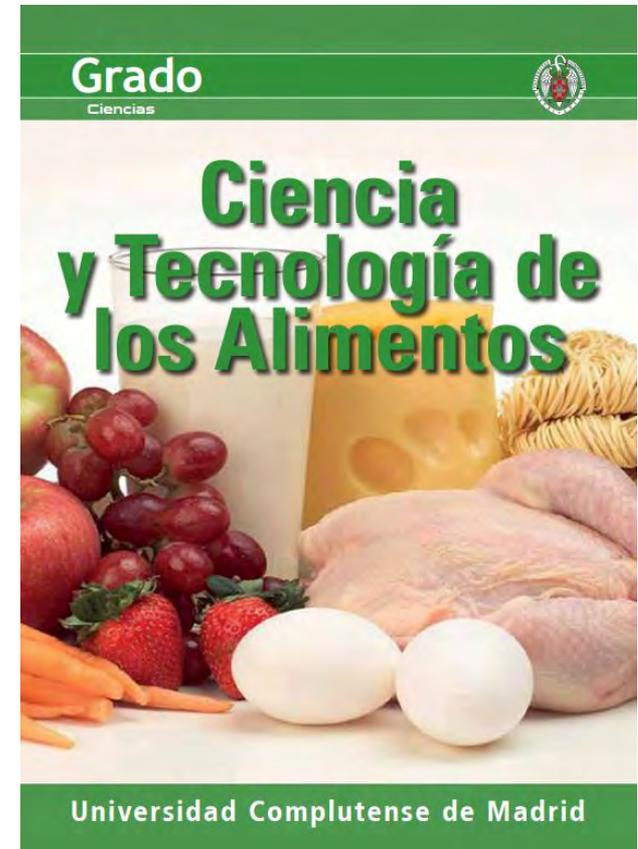
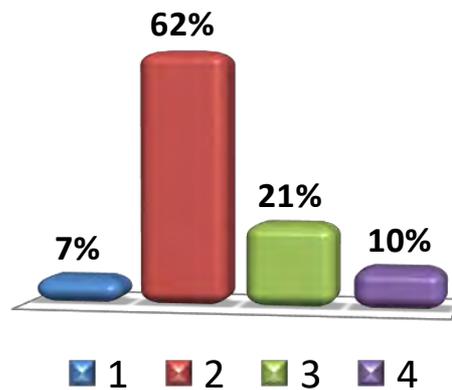
La coordinación entre los profesores de la asignatura es adecuada.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



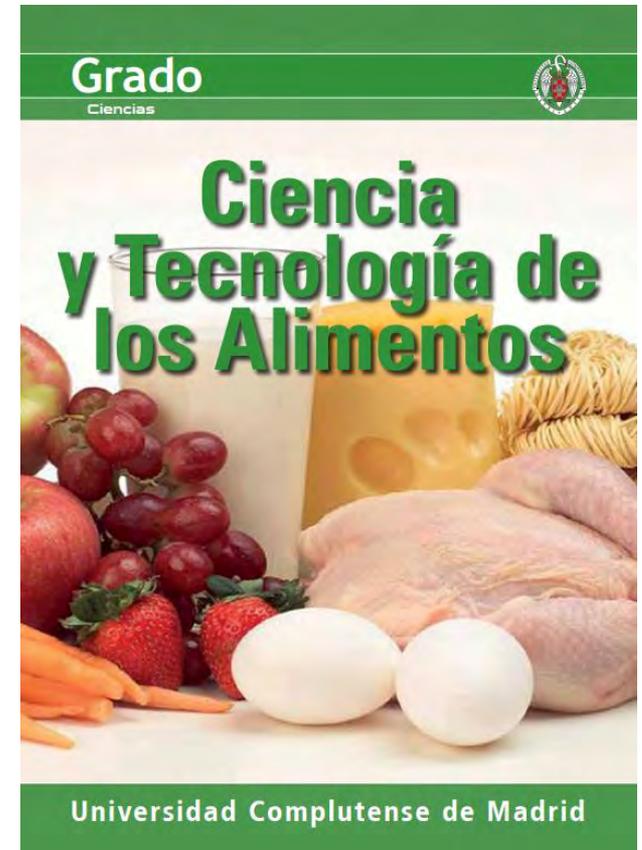
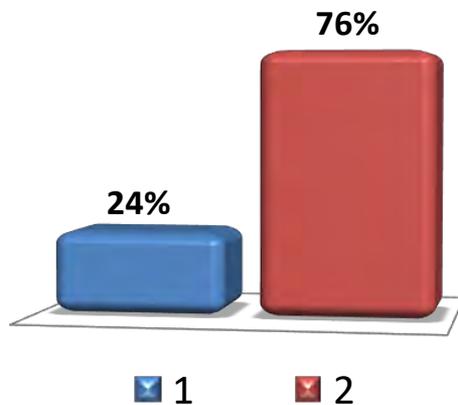
La información y el material incluido en el campus virtual te facilita el seguimiento de la asignatura.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



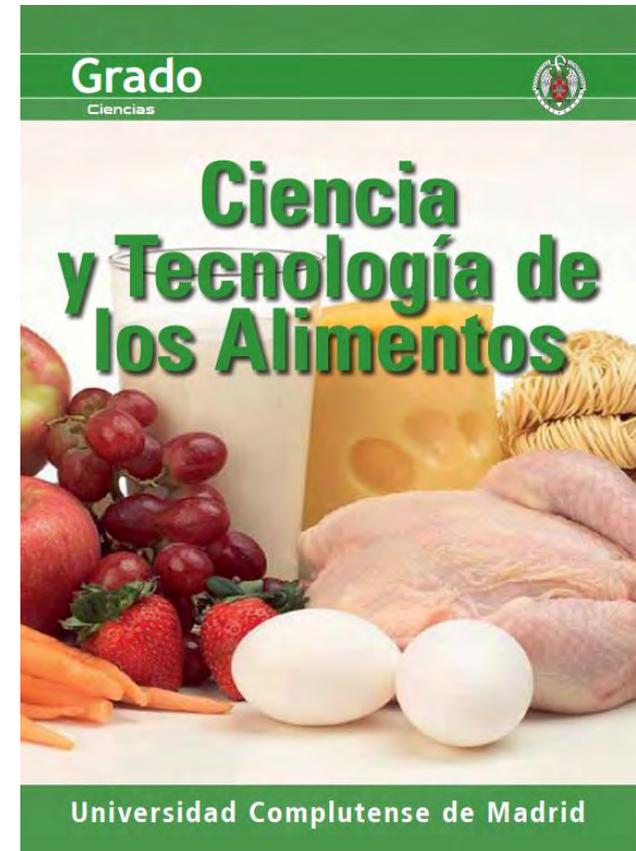
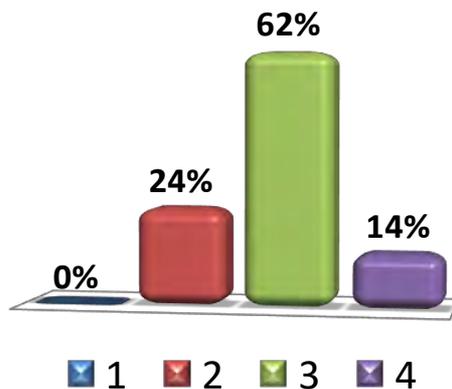
Se han seguido los criterios de evaluación indicados en la ficha docente

- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



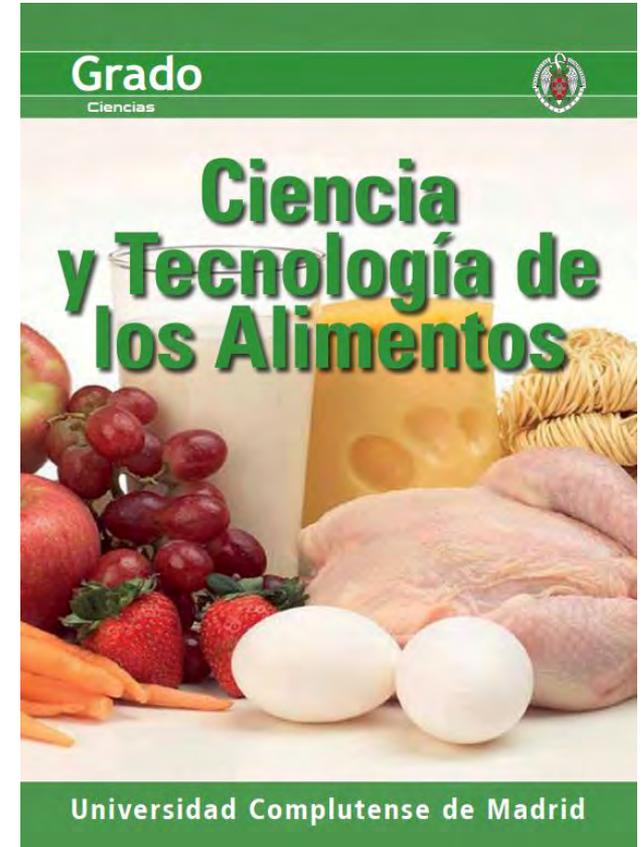
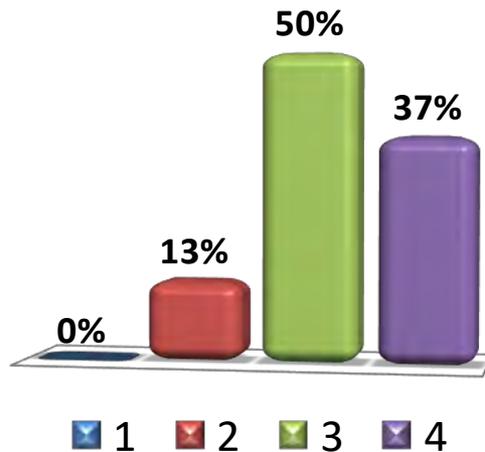
En general, estoy satisfecho/a con esta asignatura.

- 1) Nada satisfecho
- 2) Poco satisfecho
- 3) Bastante satisfecho
- 4) Muy satisfecho



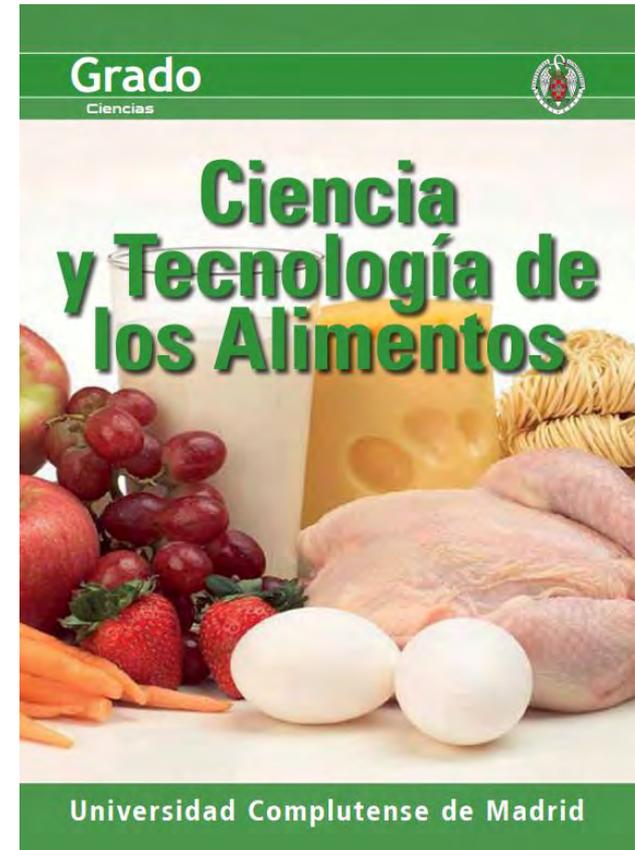
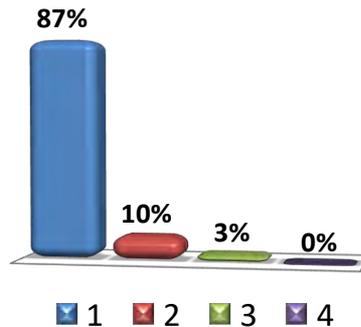
Mi asistencia a las clases de teoría (% aproximado) ha sido:

- 1) 20%
- 2) 40%
- 3) 60%
- 4) 100%



¿Has asistido a alguna tutoría?

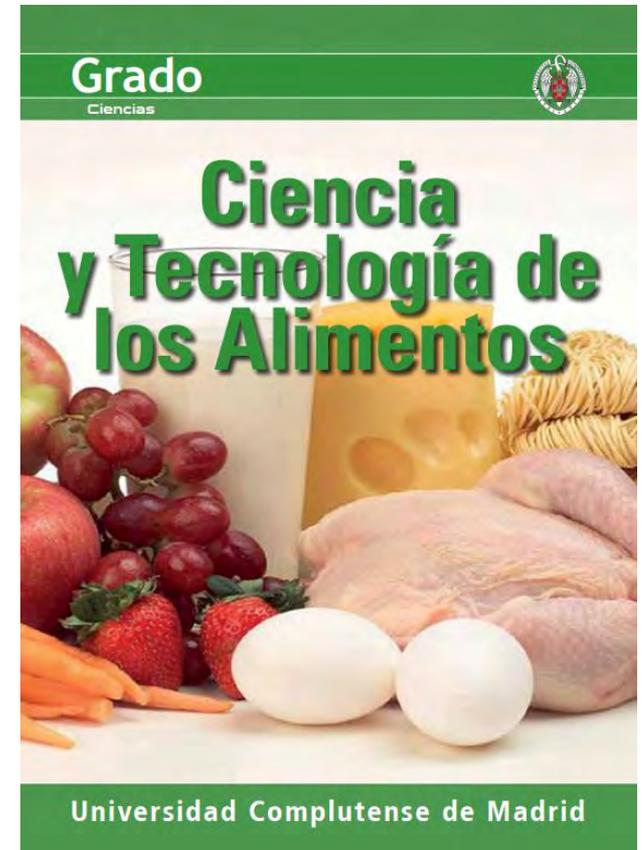
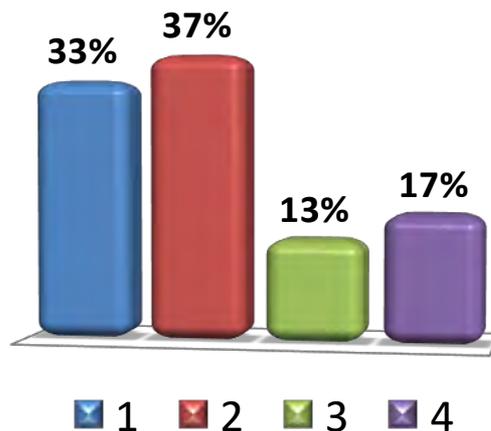
- 1) Nunca
- 2) Con poca frecuencia (1 ó 2 tutorías)
- 3) Con bastante frecuencia (3 ó 4 tutorías)
- 4) Con mucha frecuencia (más de 4 tutorías)



¿ Qué tiempo de estudio has dedicado al aprendizaje de los distintos contenidos de la asignatura?

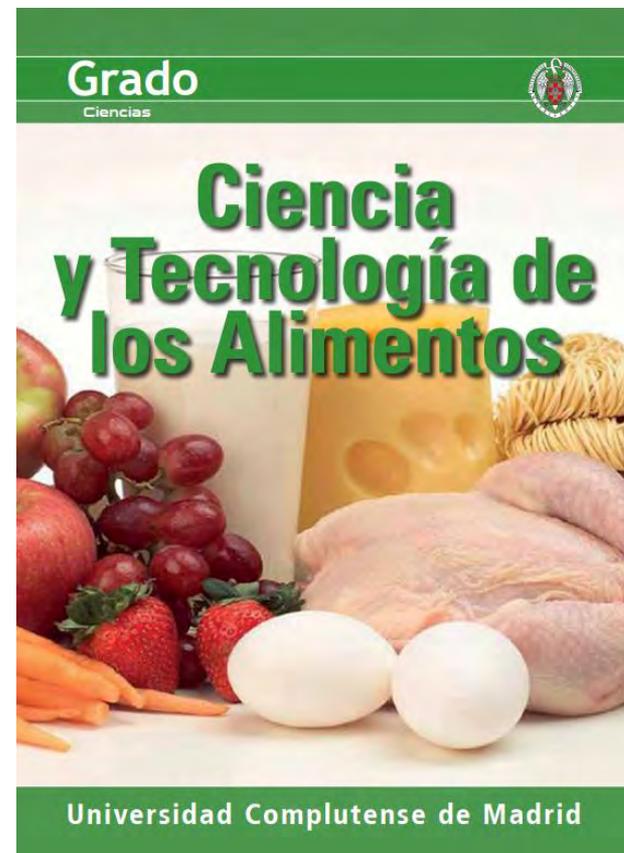
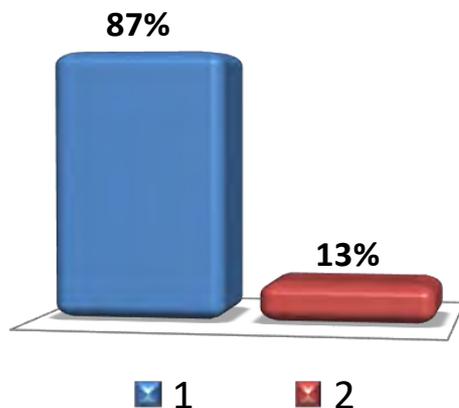
(Estimación aproximada de horas dedicadas a cada clase o actividad)

- 1) Entre 1 y 2 horas por cada clase o actividad
- 2) Entre 2 y 4
- 3) Entre 4 y 6
- 4) Más de 6



Se ha impartido la totalidad del programa según lo especificado en la ficha de la asignatura.

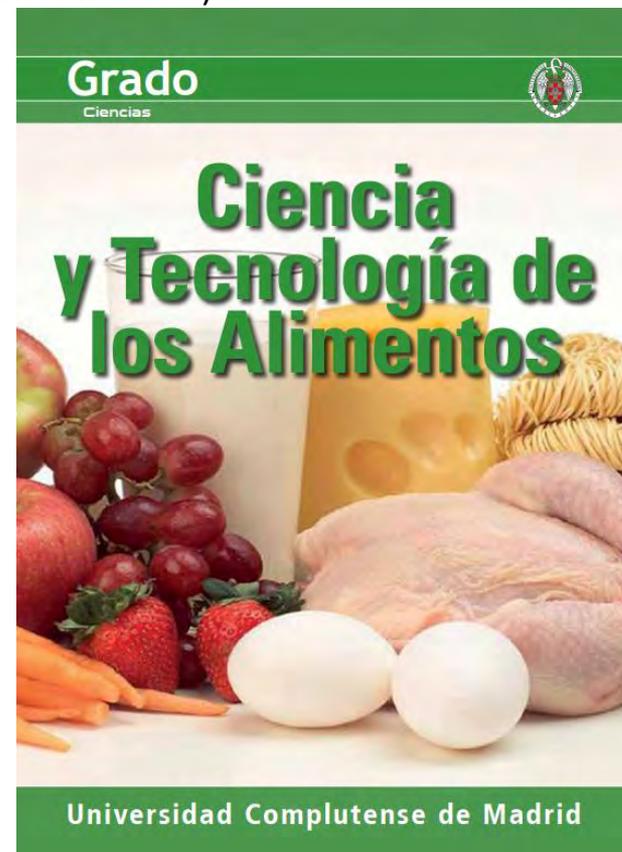
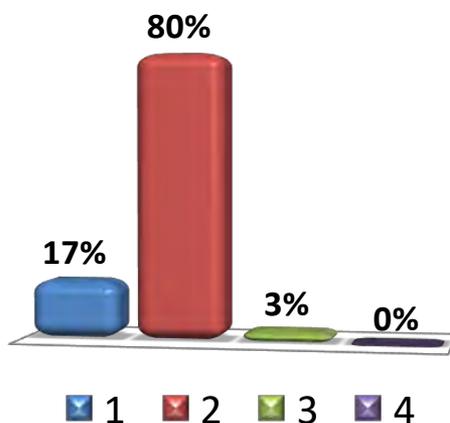
- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



¿Se solapan o repiten los contenidos de esta asignatura con los de alguna otra del plan de estudios del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos?

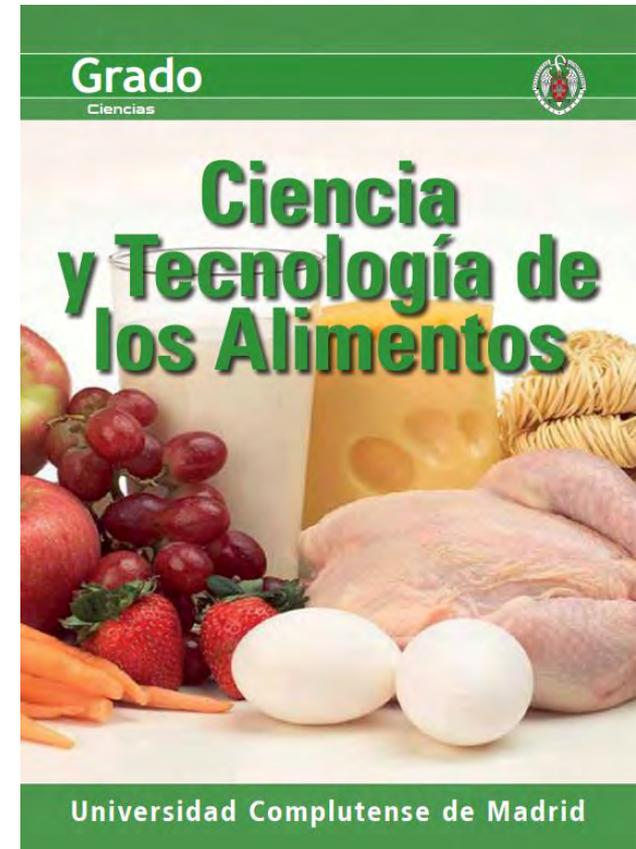
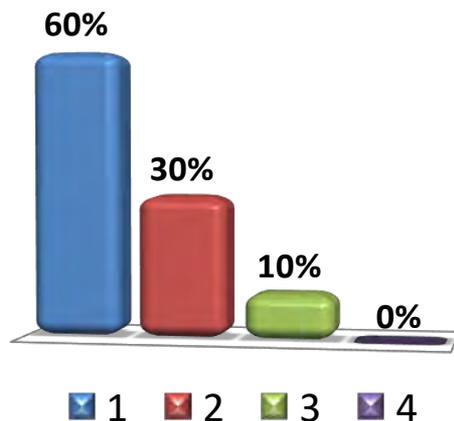
(No se considerará solapamiento el tratamiento del mismo tema desde distintas áreas o enfoques. Deberá tenerse en cuenta el aporte de nuevos conocimientos)

- 1) No hay solapamiento
- 2) Poco solapamiento
- 3) Bastante solapamiento
- 4) Mucho solapamiento



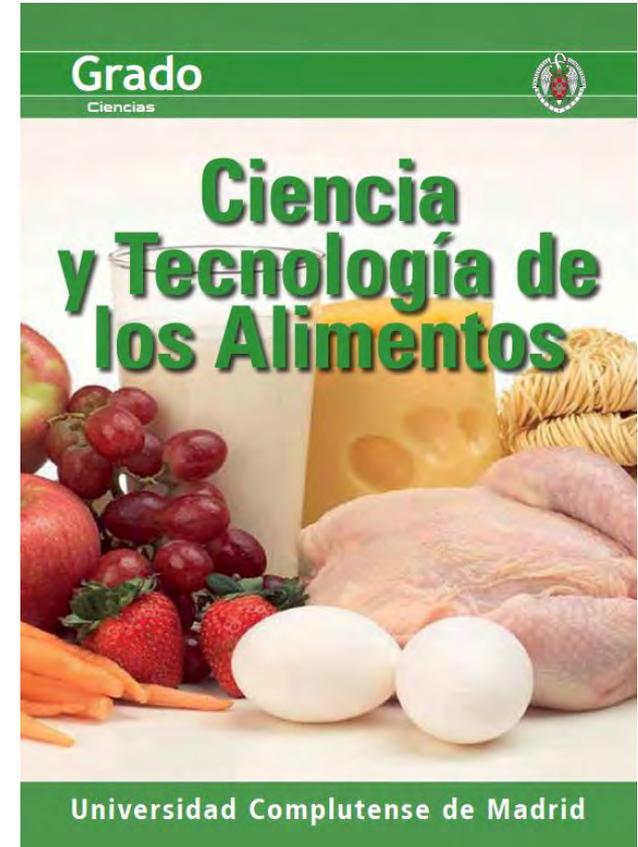
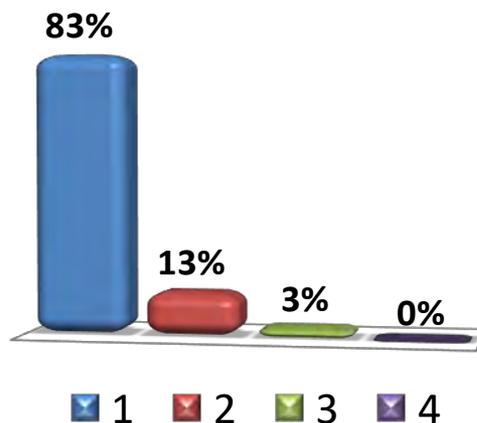
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender y aplicar los conocimientos teóricos.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



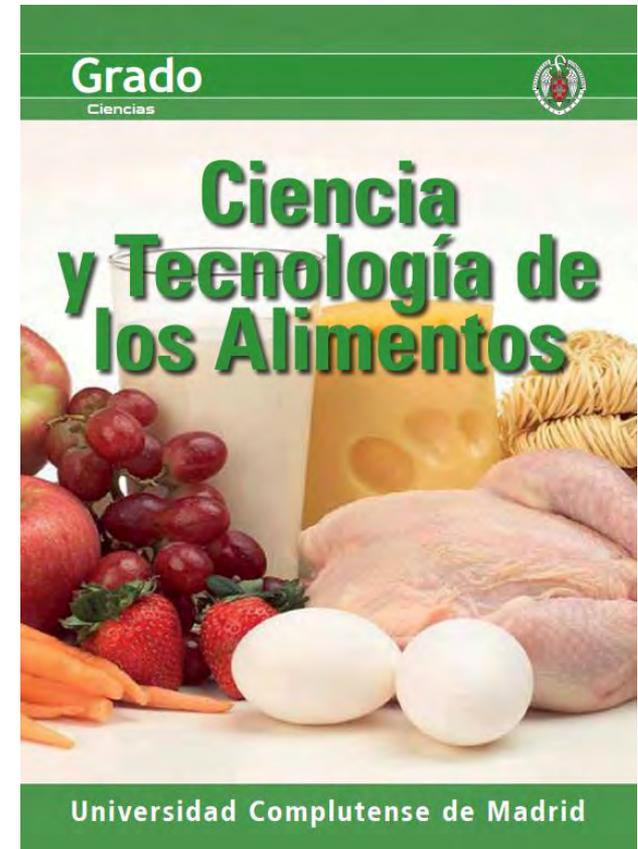
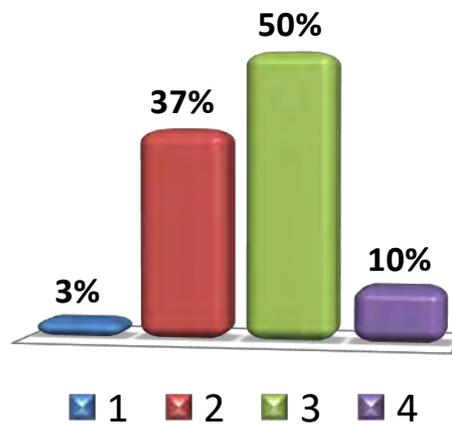
La coordinación entre los profesores de la asignatura es adecuada.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



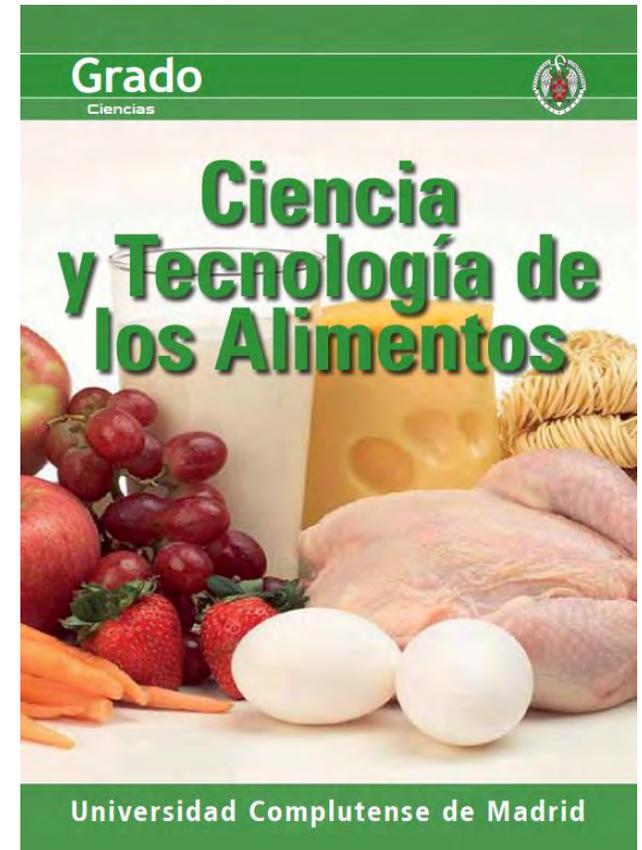
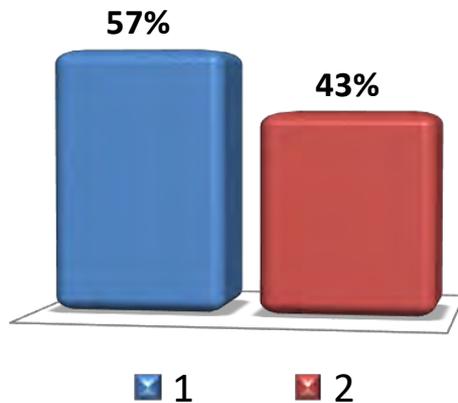
La información y el material incluido en el campus virtual te facilita el seguimiento de la asignatura.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



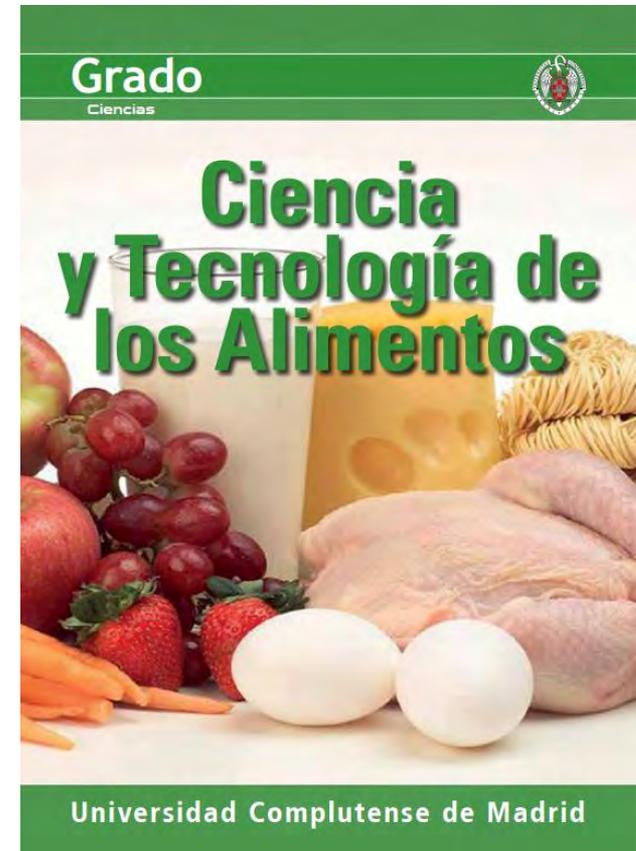
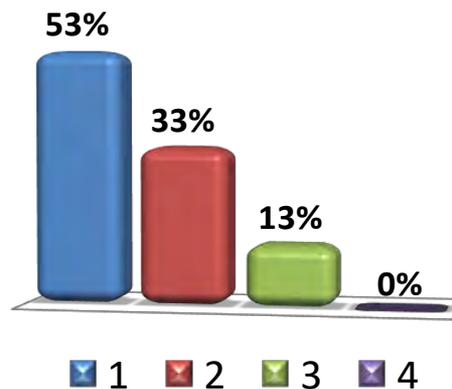
Se han seguido los criterios de evaluación indicados en la ficha docente

- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



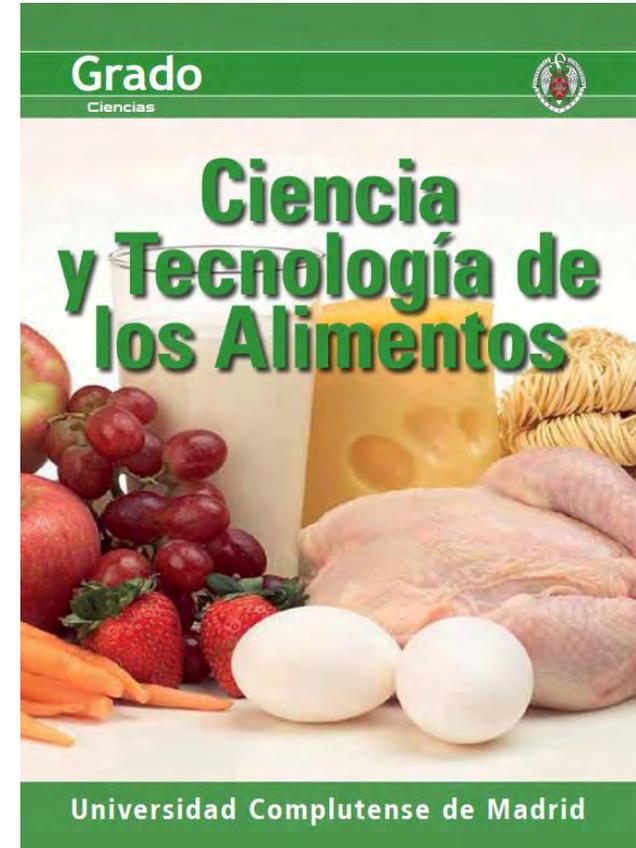
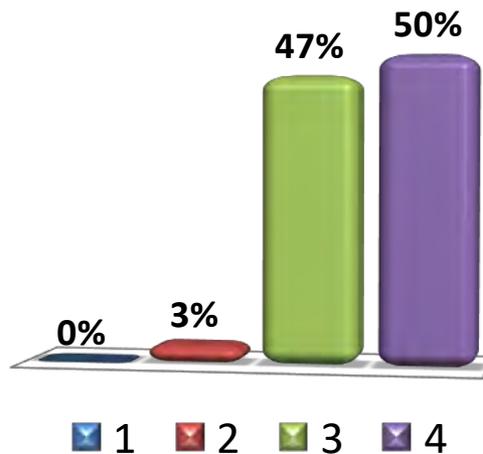
En general, estoy satisfecho/a con esta asignatura.

- 1) Nada satisfecho
- 2) Poco satisfecho
- 3) Bastante satisfecho
- 4) Muy satisfecho



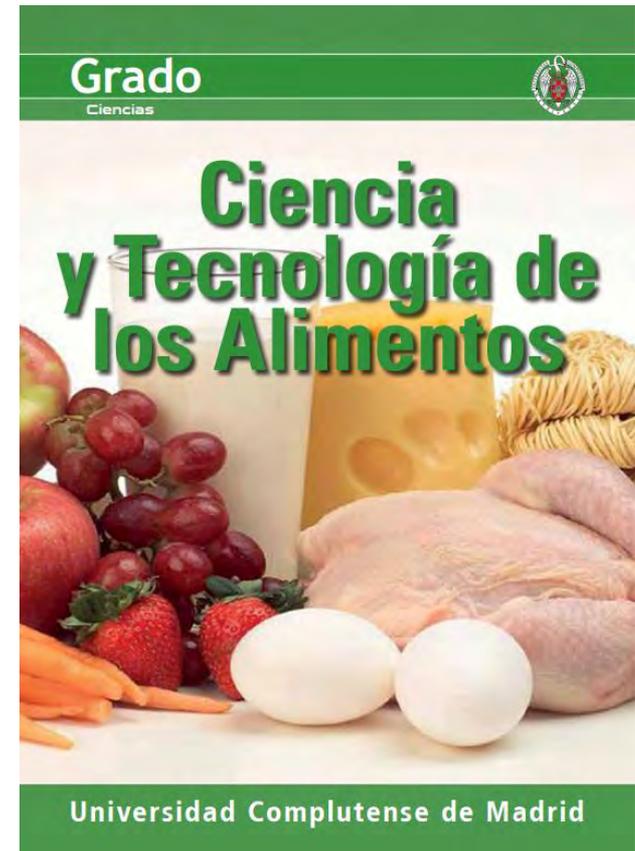
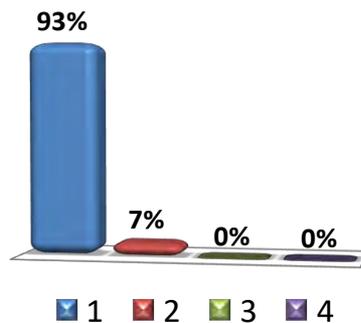
Mi asistencia a las clases de teoría (% aproximado) ha sido:

- 1) 20%
- 2) 40%
- 3) 60%
- 4) 100%



¿Has asistido a alguna tutoría?

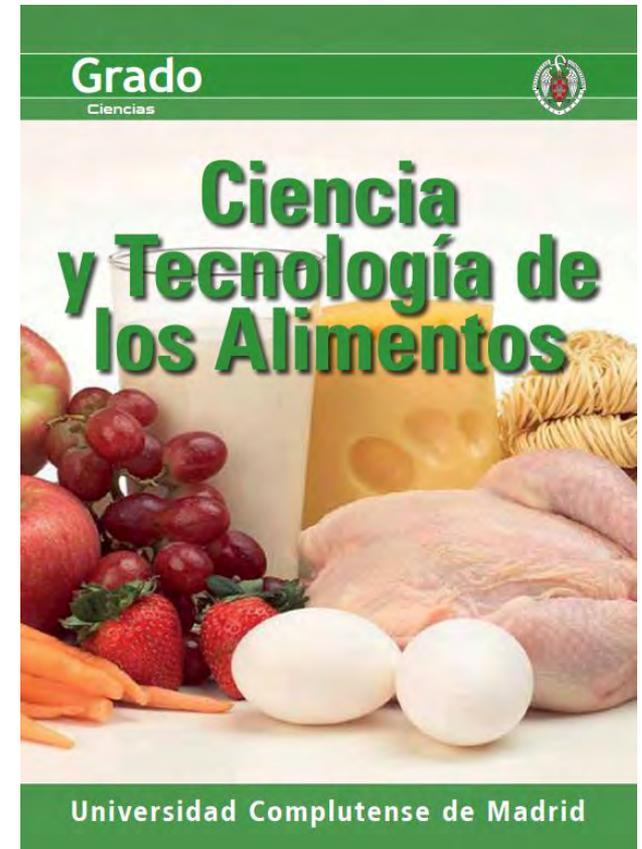
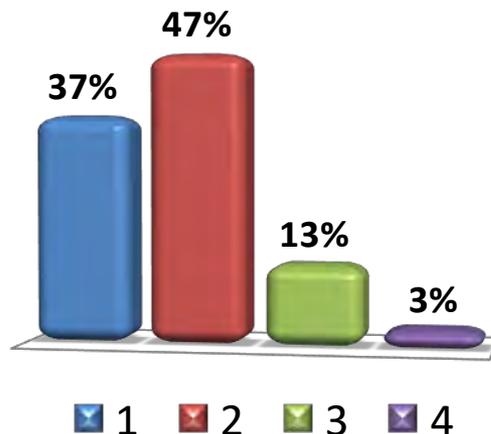
- 1) Nunca
- 2) Con poca frecuencia (1 ó 2 tutorías)
- 3) Con bastante frecuencia (3 ó 4 tutorías)
- 4) Con mucha frecuencia (más de 4 tutorías)



¿ Qué tiempo de estudio has dedicado al aprendizaje de los distintos contenidos de la asignatura?

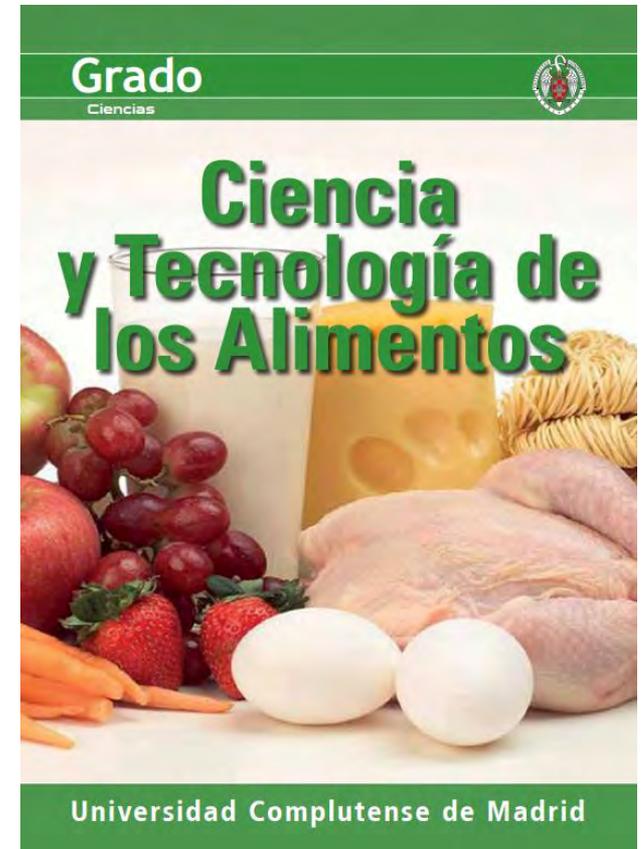
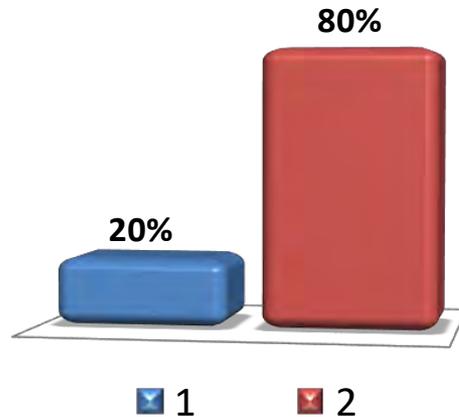
(Estimación aproximada de horas dedicadas a cada clase o actividad)

- 1) Entre 1 y 2 horas por cada clase o actividad
- 2) Entre 2 y 4
- 3) Entre 4 y 6
- 4) Más de 6



Se ha impartido la totalidad del programa según lo especificado en la ficha de la asignatura.

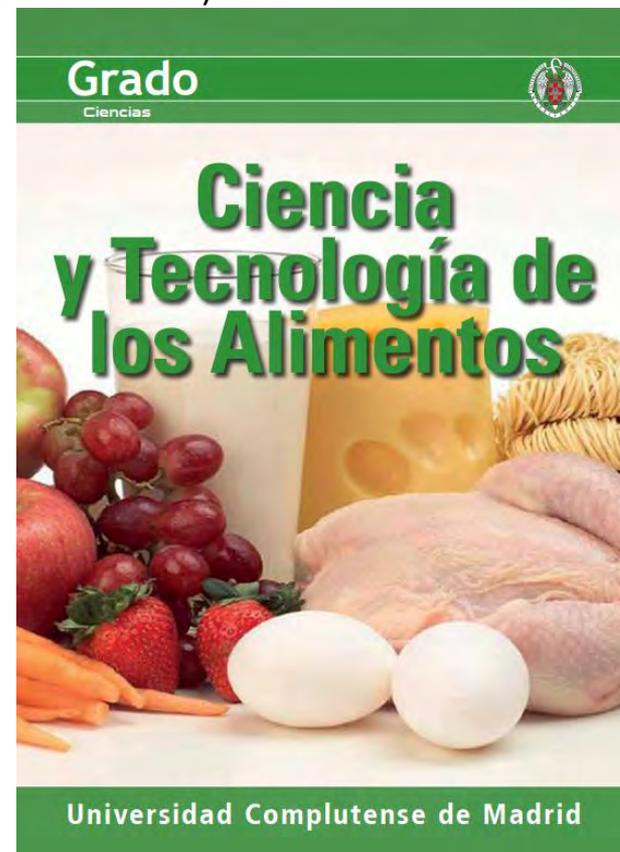
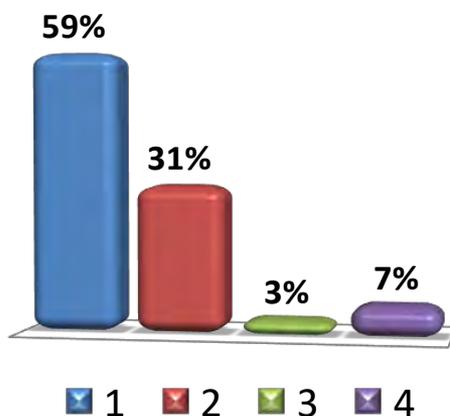
- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



¿Se solapan o repiten los contenidos de esta asignatura con los de alguna otra del plan de estudios del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos?

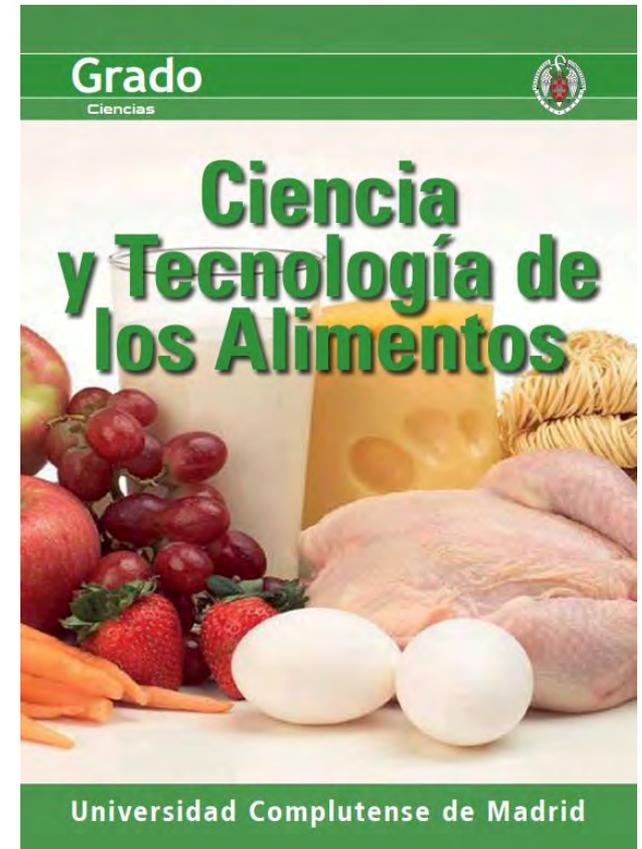
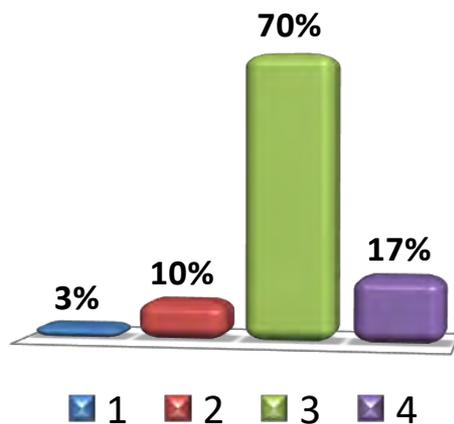
(No se considerará solapamiento el tratamiento del mismo tema desde distintas áreas o enfoques. Deberá tenerse en cuenta el aporte de nuevos conocimientos)

- 1) No hay solapamiento
- 2) Poco solapamiento
- 3) Bastante solapamiento
- 4) Mucho solapamiento



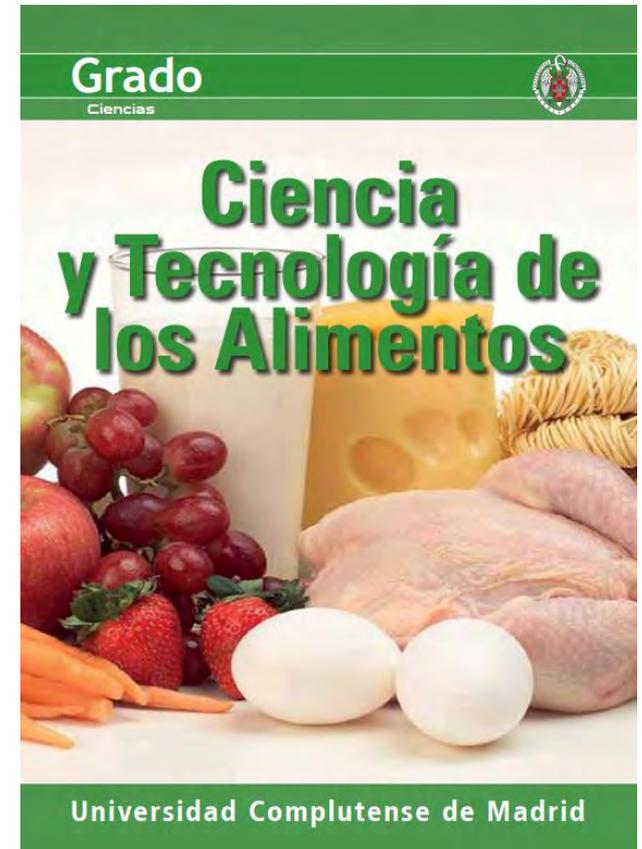
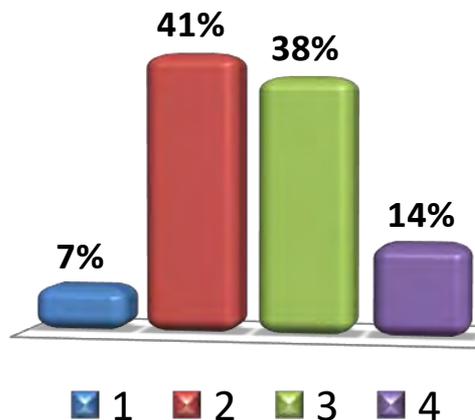
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender y aplicar los conocimientos teóricos.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



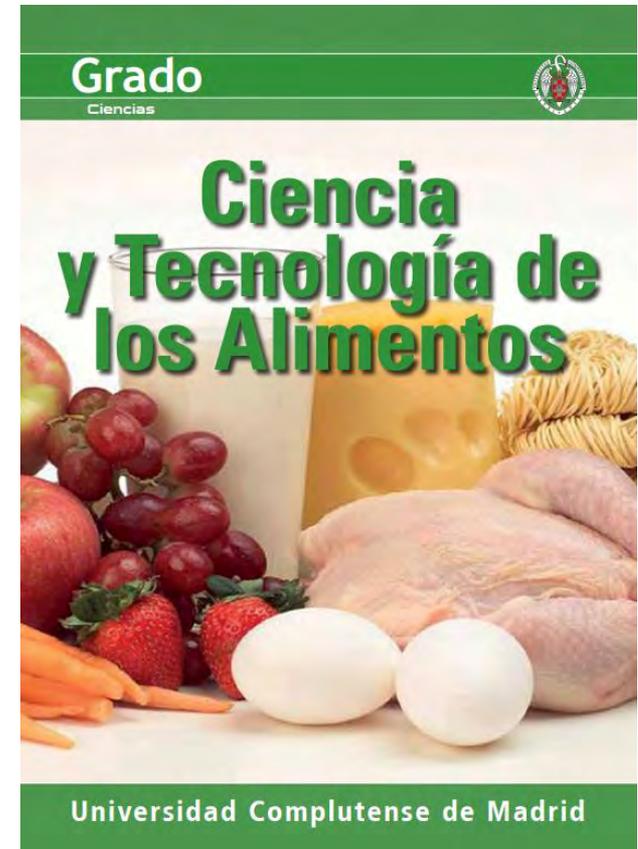
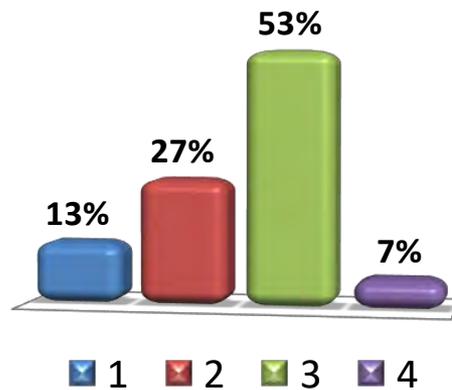
La coordinación entre los profesores de la asignatura es adecuada.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



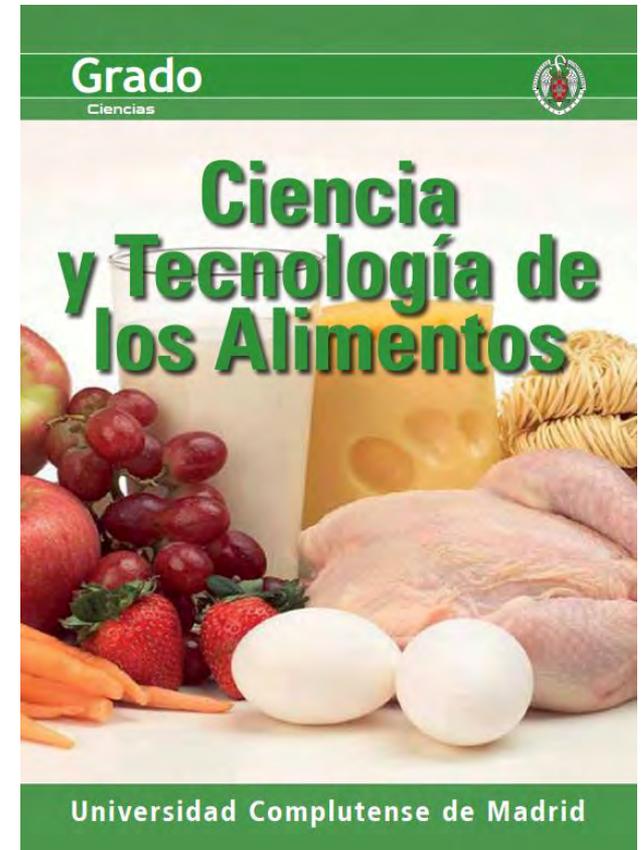
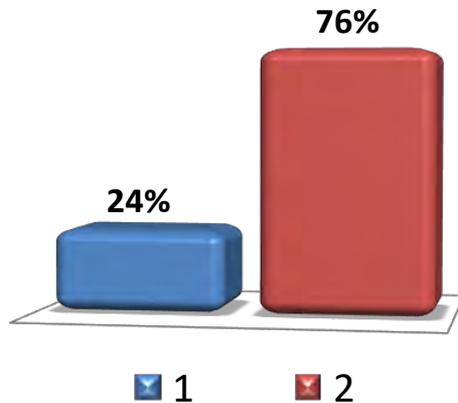
La información y el material incluido en el campus virtual te facilita el seguimiento de la asignatura.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



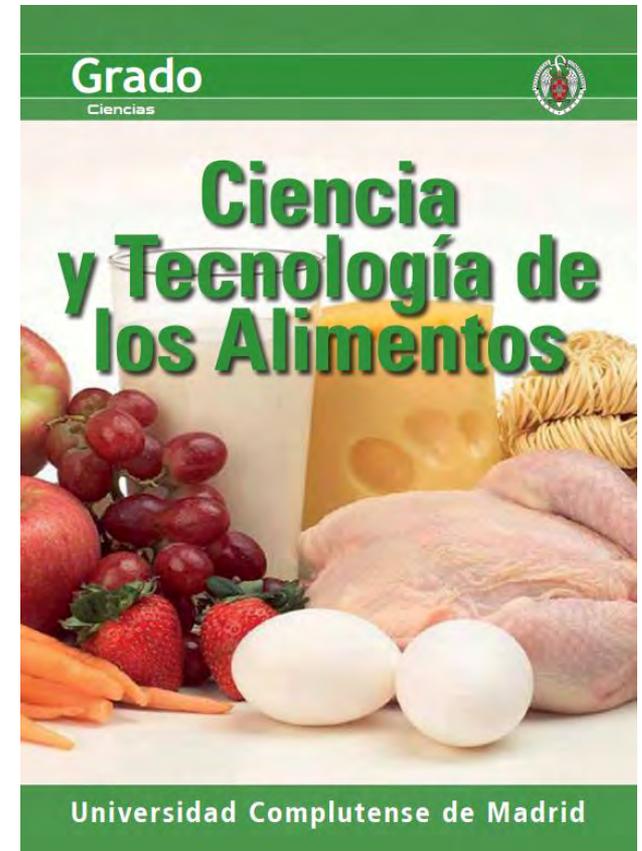
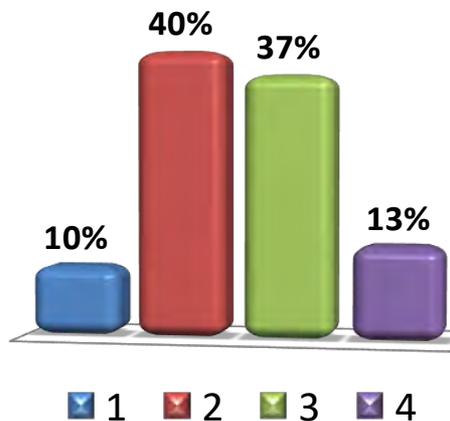
Se han seguido los criterios de evaluación indicados en la ficha docente

- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



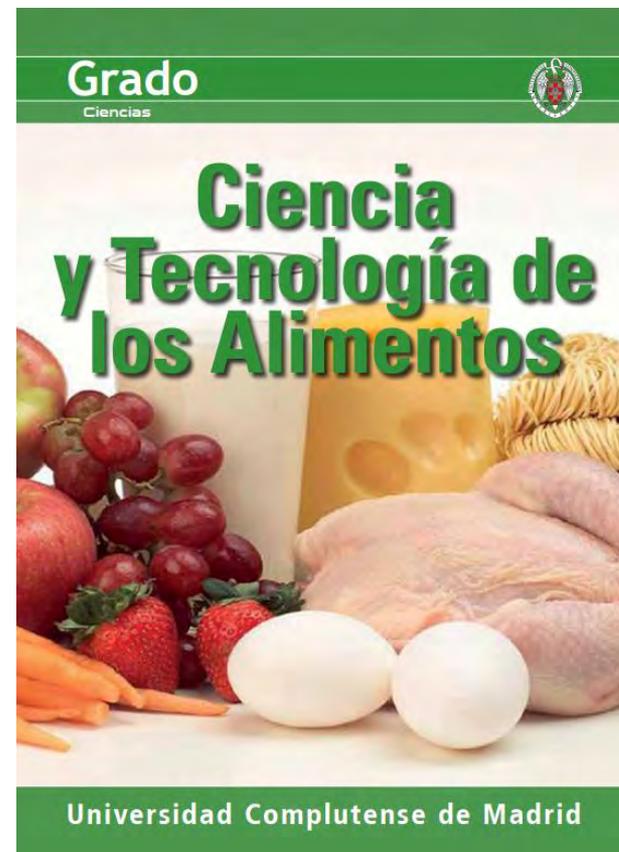
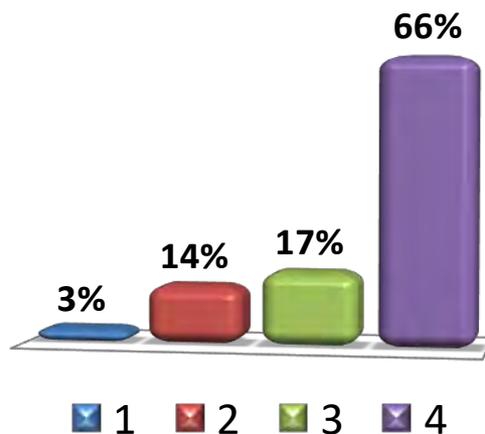
En general, estoy satisfecho/a con esta asignatura.

- 1) Nada satisfecho
- 2) Poco satisfecho
- 3) Bastante satisfecho
- 4) Muy satisfecho



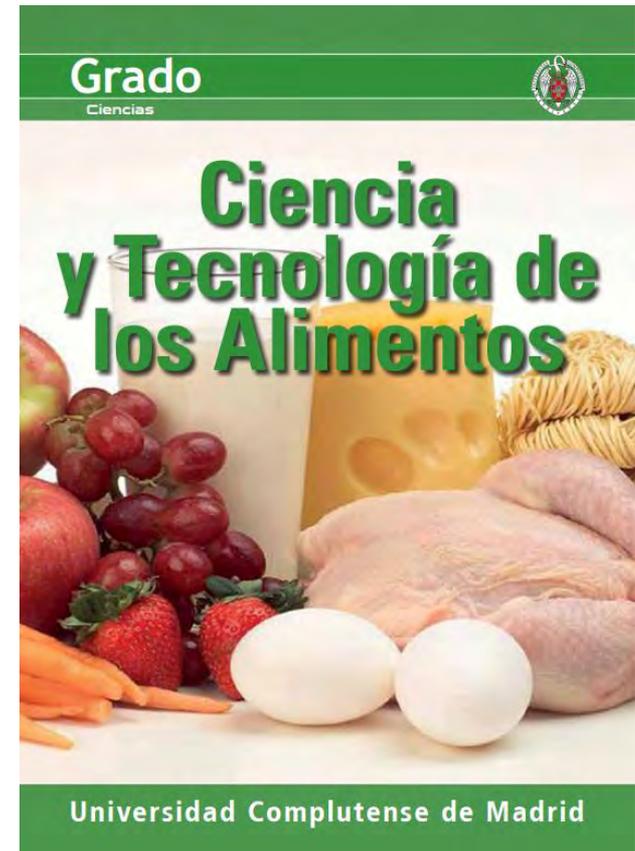
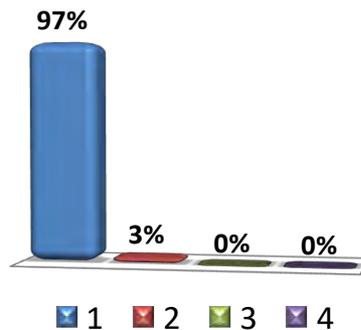
Mi asistencia a las clases de teoría (% aproximado) ha sido:

- 1) 20%
- 2) 40%
- 3) 60%
- 4) 100%



¿Has asistido a alguna tutoría?

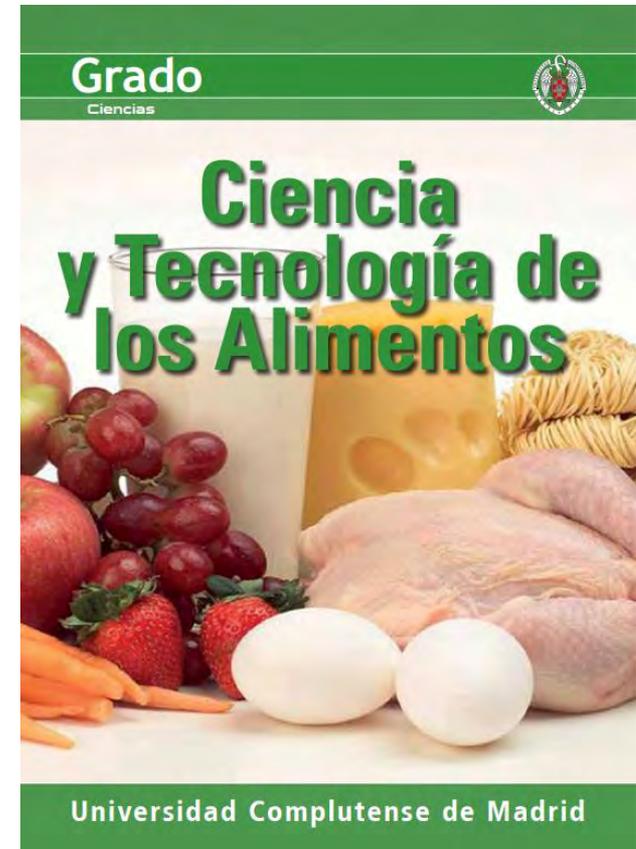
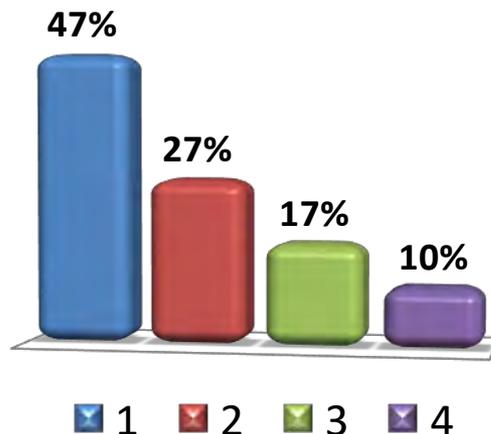
- 1) Nunca
- 2) Con poca frecuencia (1 ó 2 tutorías)
- 3) Con bastante frecuencia (3 ó 4 tutorías)
- 4) Con mucha frecuencia (más de 4 tutorías)



¿ Qué tiempo de estudio has dedicado al aprendizaje de los distintos contenidos de la asignatura?

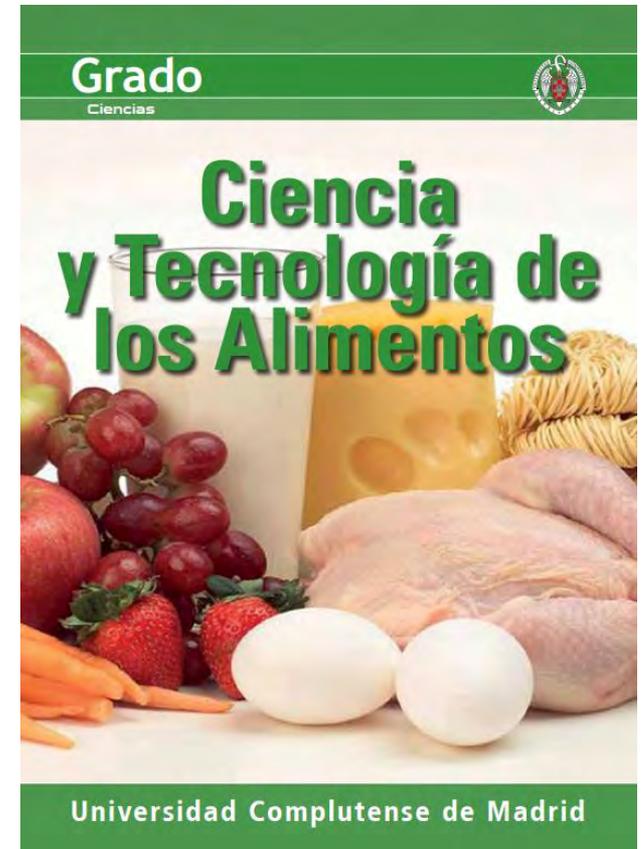
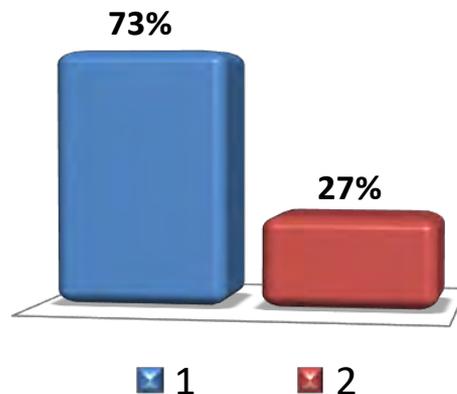
(Estimación aproximada de horas dedicadas a cada clase o actividad)

- 1) Entre 1 y 2 horas por cada clase o actividad
- 2) Entre 2 y 4
- 3) Entre 4 y 6
- 4) Más de 6



Se ha impartido la totalidad del programa según lo especificado en la ficha de la asignatura.

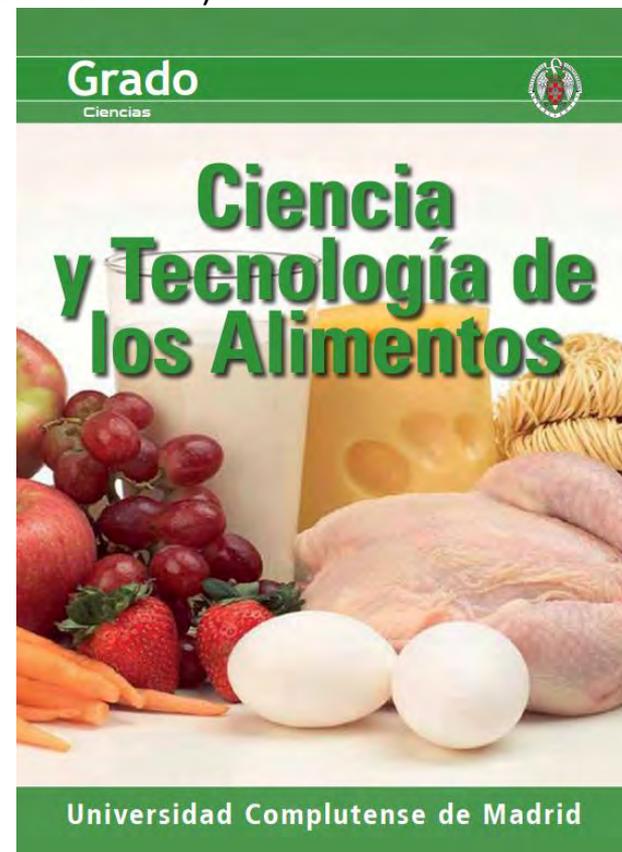
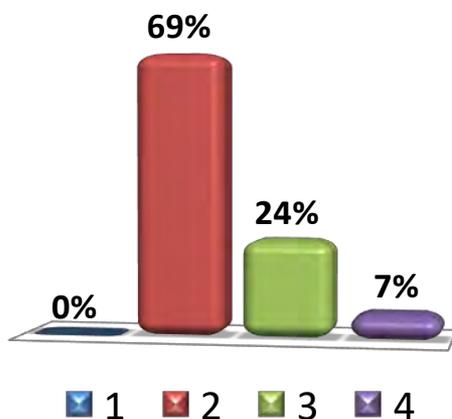
- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



¿Se solapan o repiten los contenidos de esta asignatura con los de alguna otra del plan de estudios del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos?

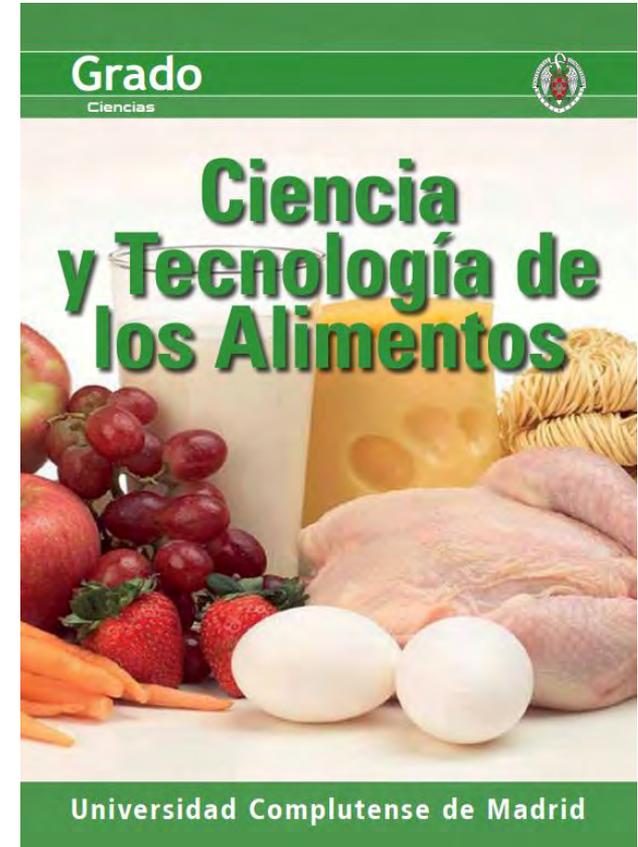
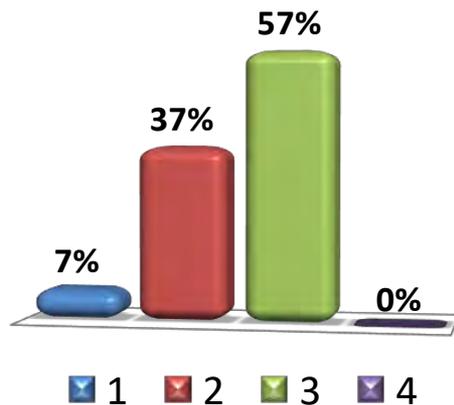
(No se considerará solapamiento el tratamiento del mismo tema desde distintas áreas o enfoques. Deberá tenerse en cuenta el aporte de nuevos conocimientos)

- 1) No hay solapamiento
- 2) Poco solapamiento
- 3) Bastante solapamiento
- 4) Mucho solapamiento



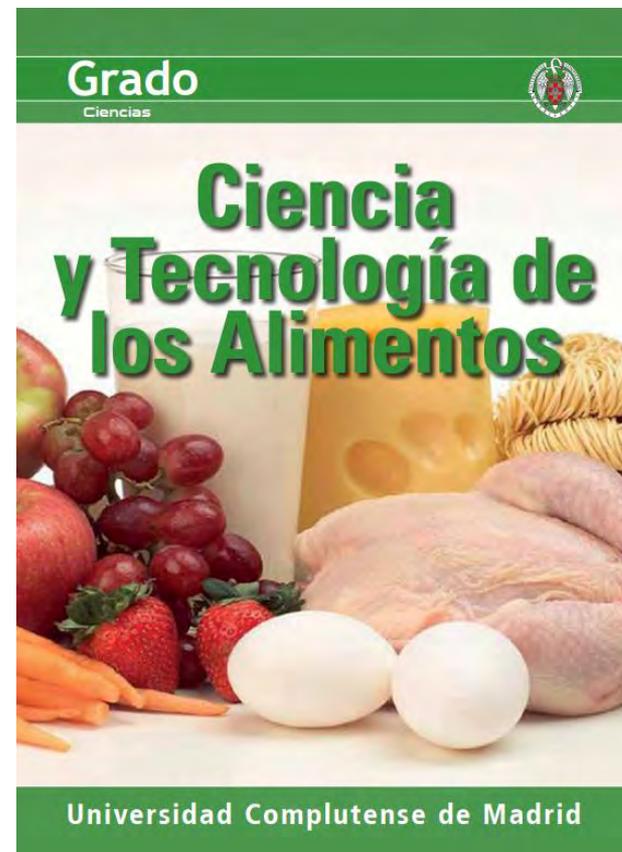
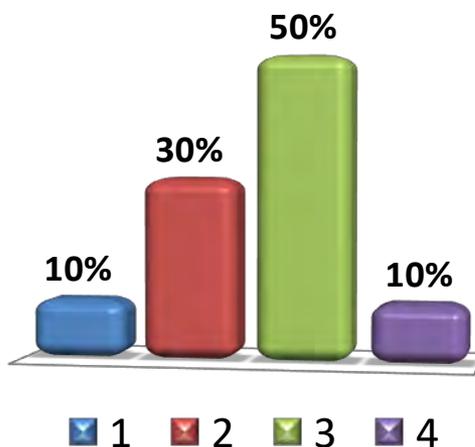
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender y aplicar los conocimientos teóricos.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



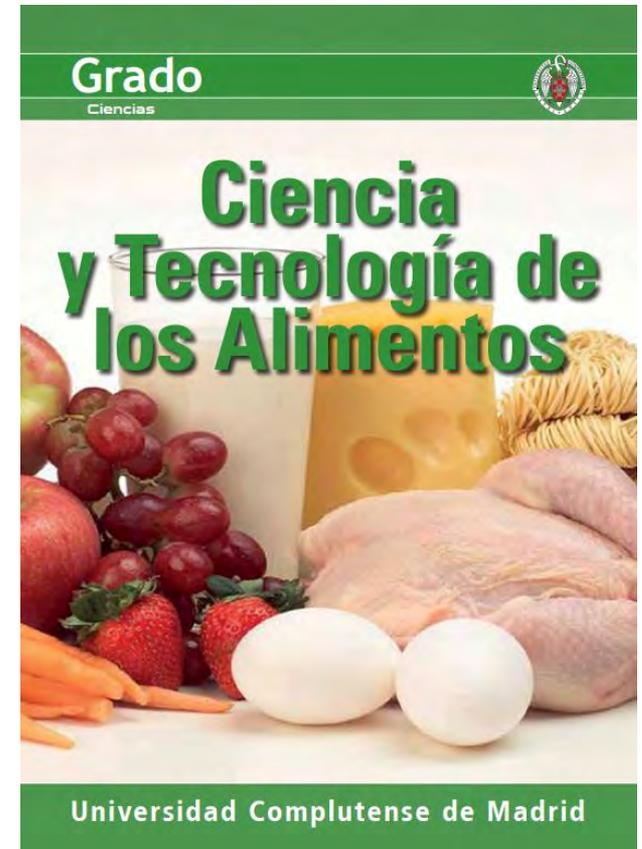
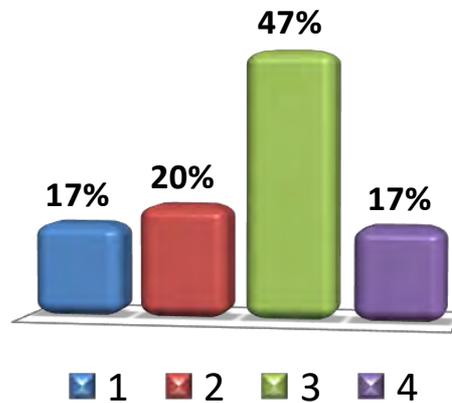
La coordinación entre los profesores de la asignatura es adecuada.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



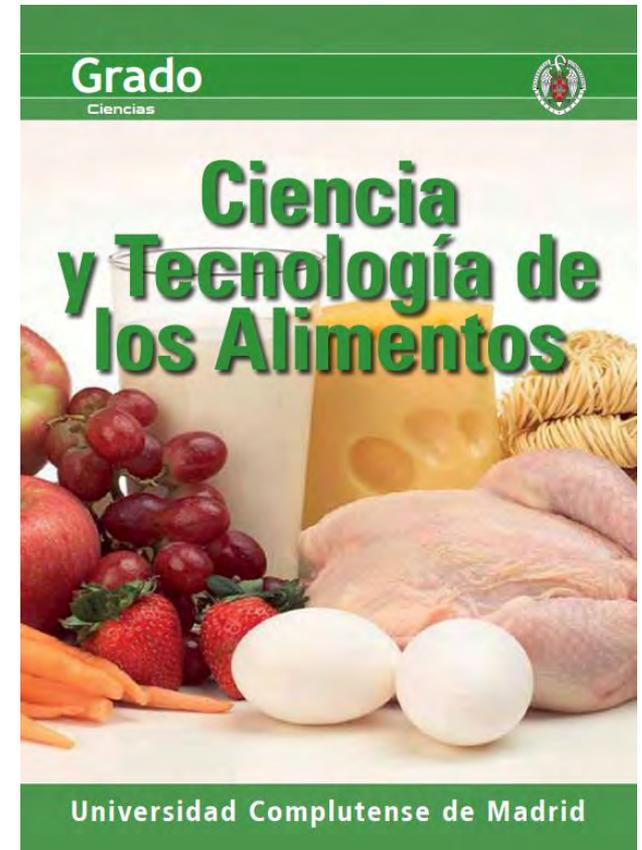
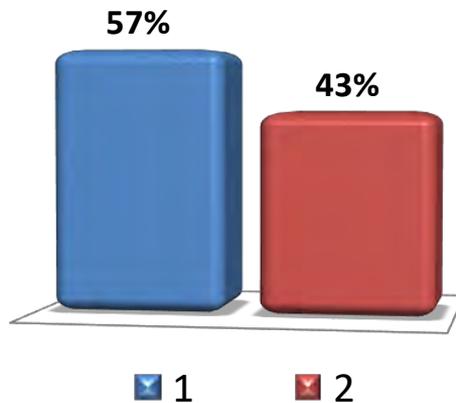
La información y el material incluido en el campus virtual te facilita el seguimiento de la asignatura.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



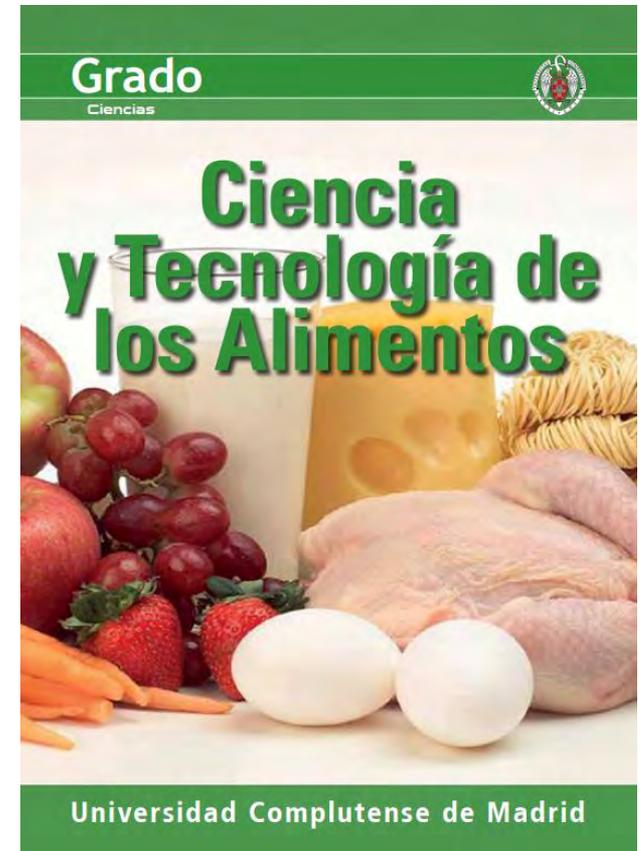
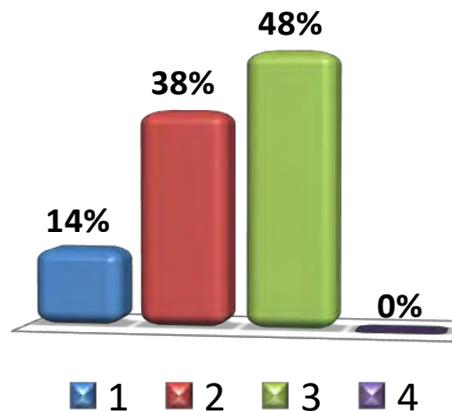
Se han seguido los criterios de evaluación indicados en la ficha docente

- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



En general, estoy satisfecho/a con esta asignatura.

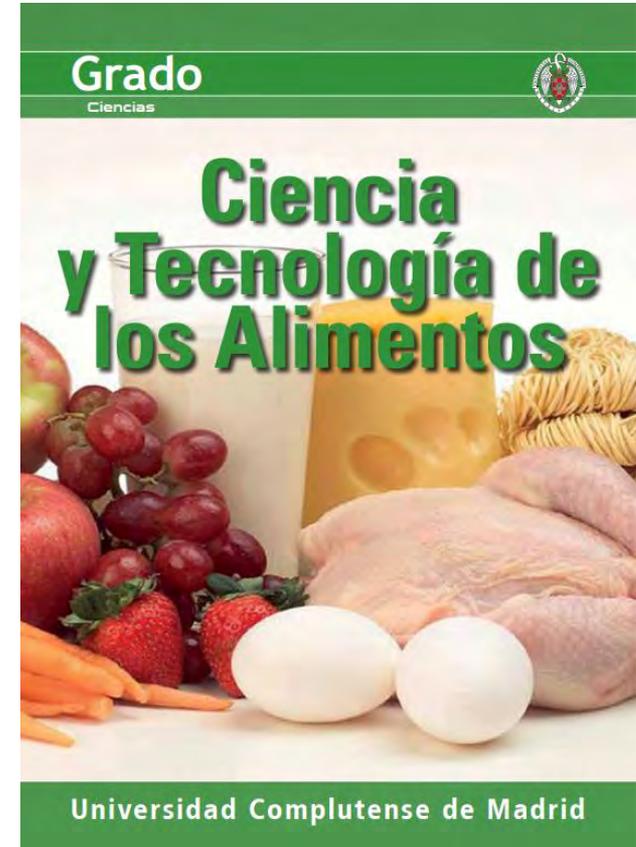
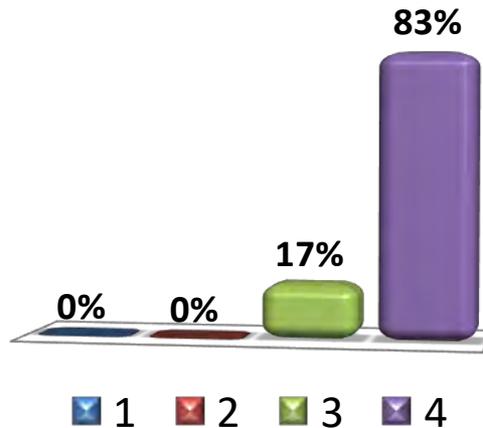
- 1) Nada satisfecho
- 2) Poco satisfecho
- 3) Bastante satisfecho
- 4) Muy satisfecho



Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal

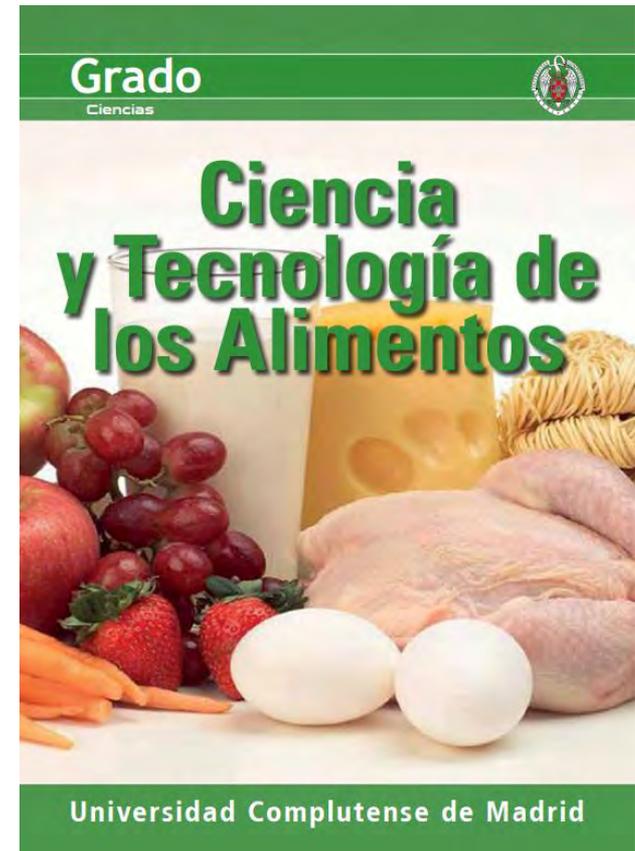
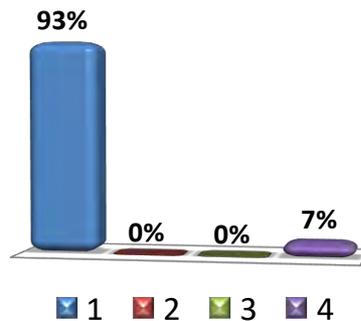
Mi asistencia a las clases de teoría (% aproximado) ha sido:

- 1) 20%
- 2) 40%
- 3) 60%
- 4) 100%



¿Has asistido a alguna tutoría?

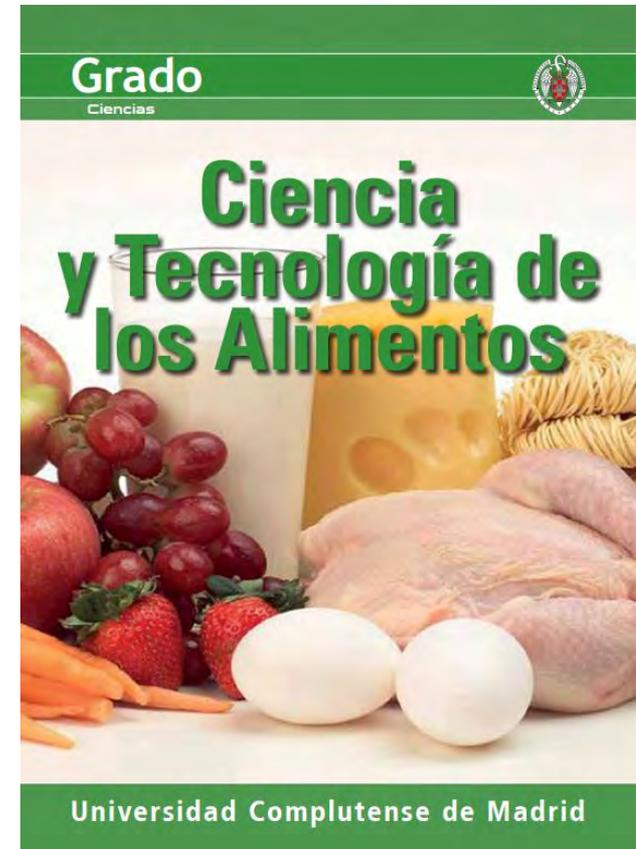
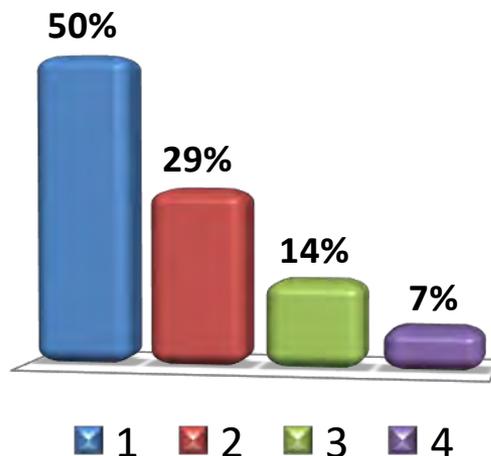
- 1) Nunca
- 2) Con poca frecuencia (1 ó 2 tutorías)
- 3) Con bastante frecuencia (3 ó 4 tutorías)
- 4) Con mucha frecuencia (más de 4 tutorías)



¿ Qué tiempo de estudio has dedicado al aprendizaje de los distintos contenidos de la asignatura?

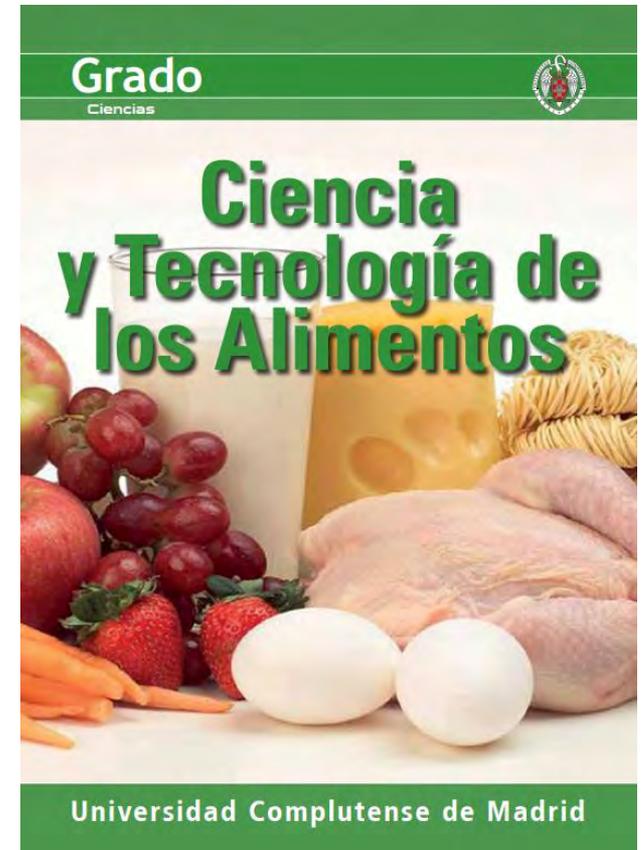
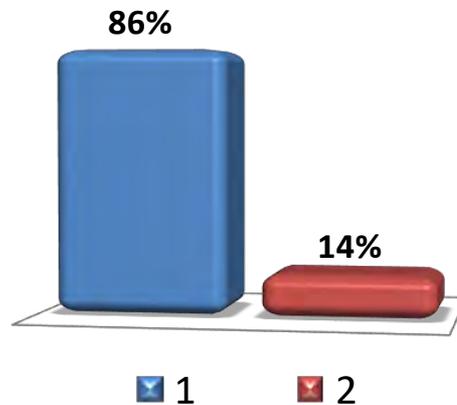
(Estimación aproximada de horas dedicadas a cada clase o actividad)

- 1) Entre 1 y 2 horas por cada clase o actividad
- 2) Entre 2 y 4
- 3) Entre 4 y 6
- 4) Más de 6



Se ha impartido la totalidad del programa según lo especificado en la ficha de la asignatura.

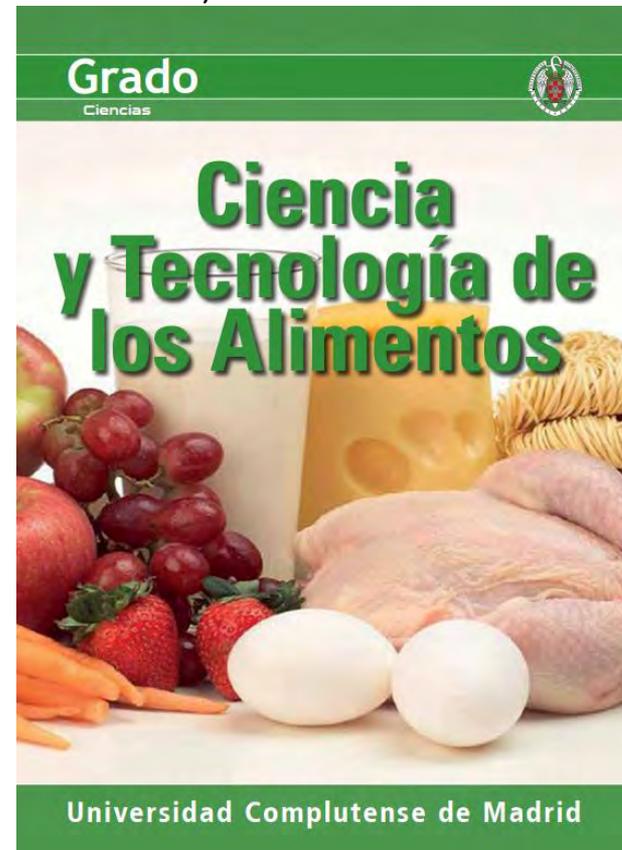
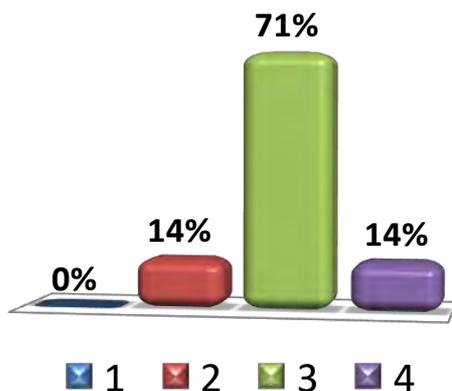
- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



¿Se solapan o repiten los contenidos de esta asignatura con los de alguna otra del plan de estudios del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos?

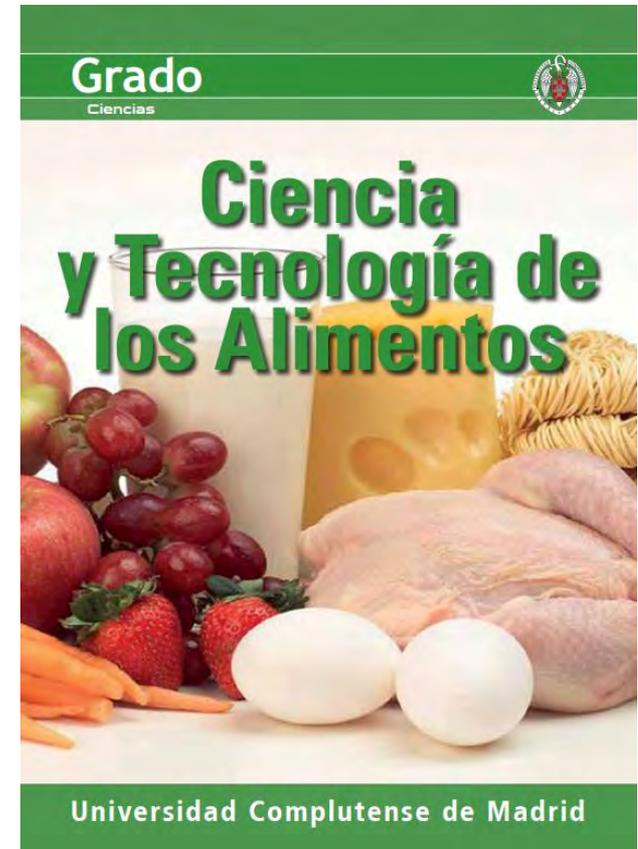
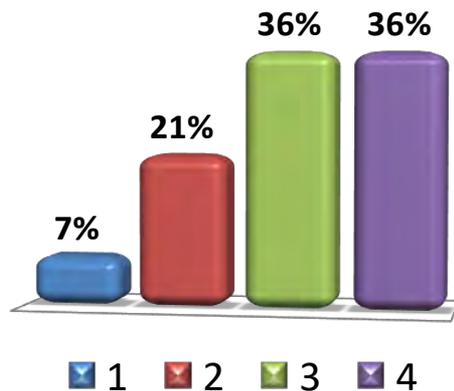
(No se considerará solapamiento el tratamiento del mismo tema desde distintas áreas o enfoques. Deberá tenerse en cuenta el aporte de nuevos conocimientos)

- 1) No hay solapamiento
- 2) Poco solapamiento
- 3) Bastante solapamiento
- 4) Mucho solapamiento



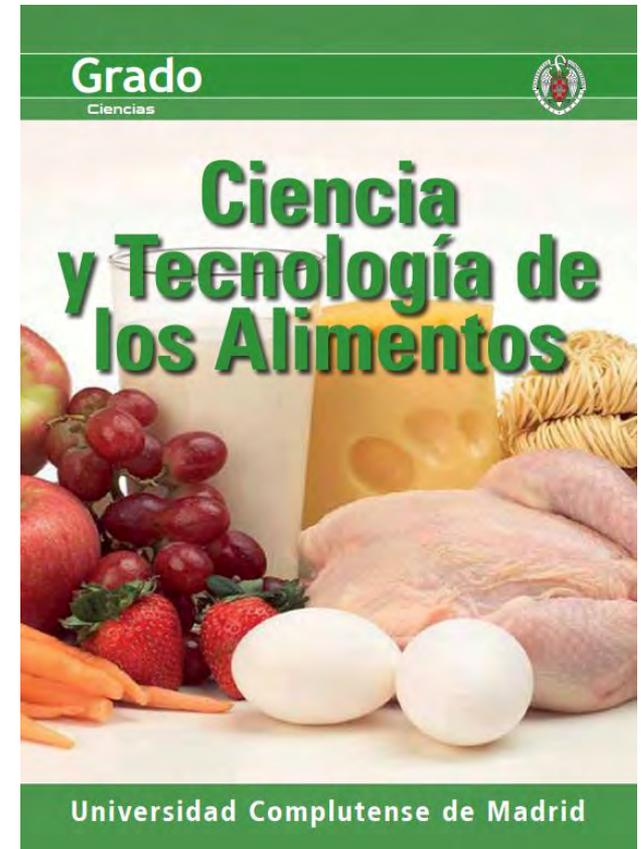
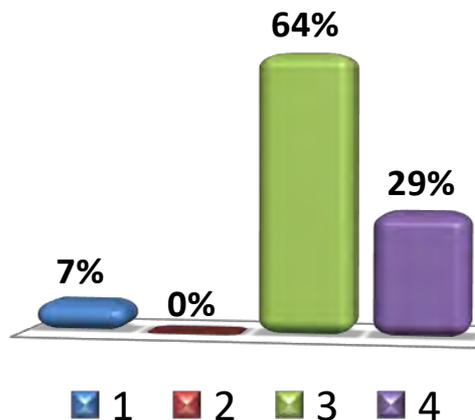
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender y aplicar los conocimientos teóricos.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



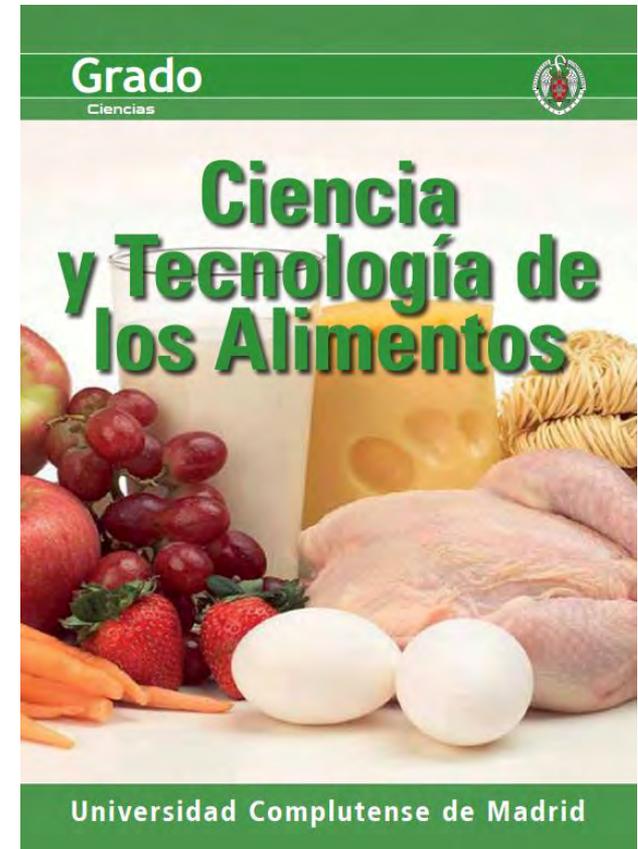
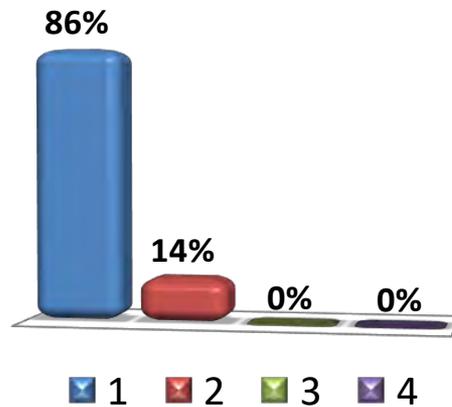
La coordinación entre los profesores de la asignatura es adecuada.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



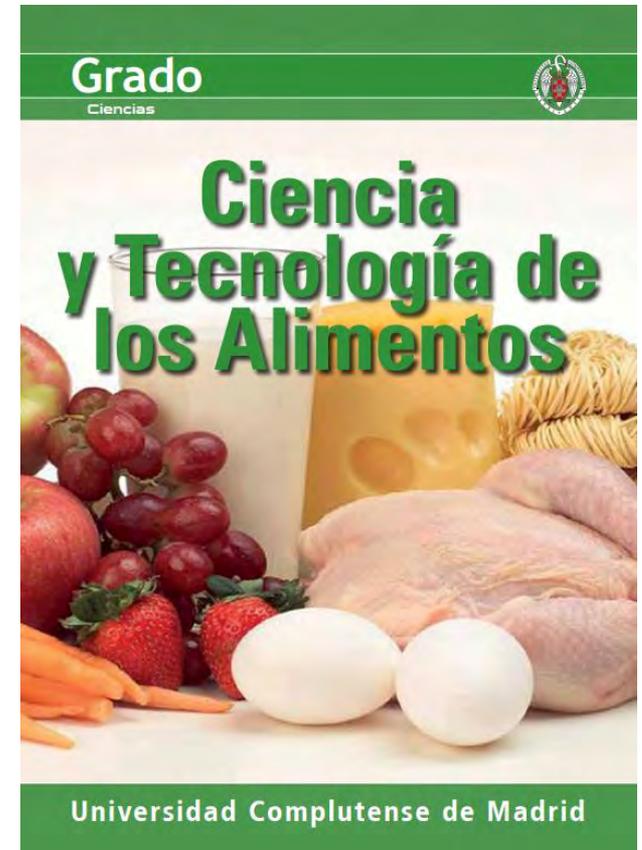
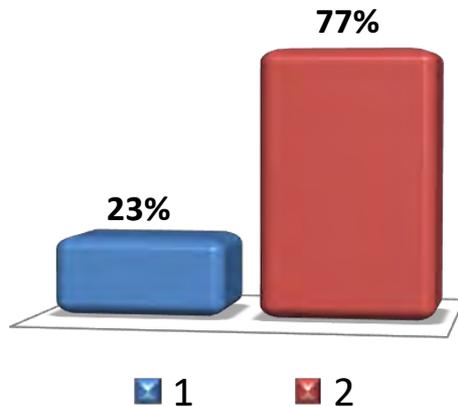
La información y el material incluido en el campus virtual te facilita el seguimiento de la asignatura.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



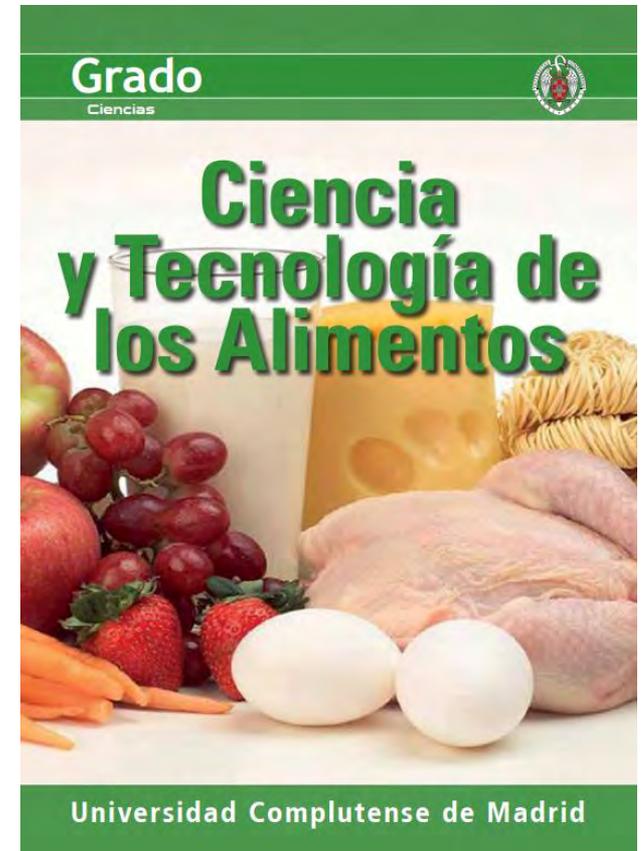
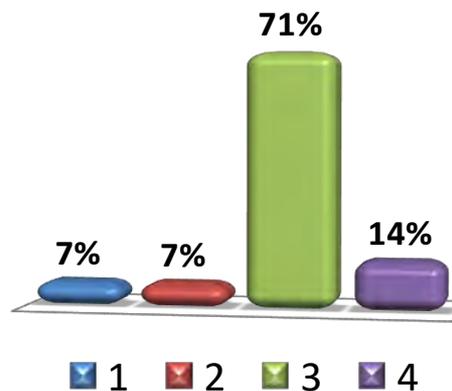
Se han seguido los criterios de evaluación indicados en la ficha docente

- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



En general, estoy satisfecho/a con esta asignatura.

- 1) Nada satisfecho
- 2) Poco satisfecho
- 3) Bastante satisfecho
- 4) Muy satisfecho





Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid



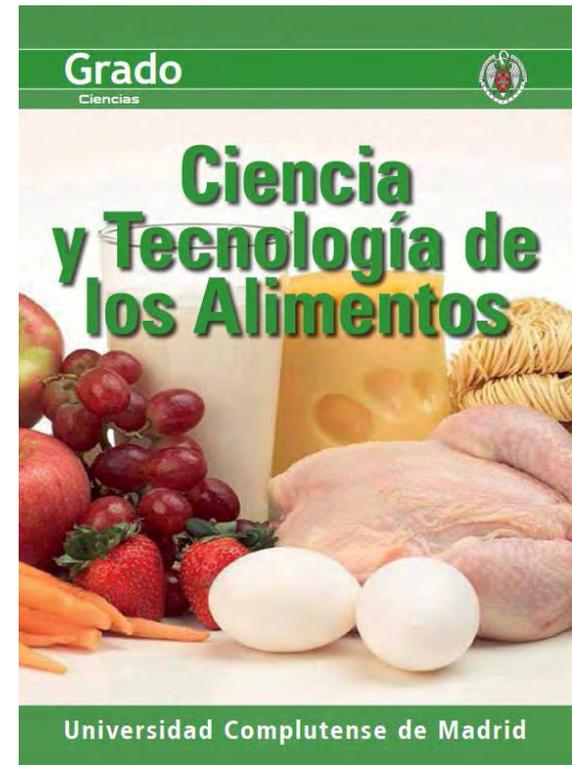
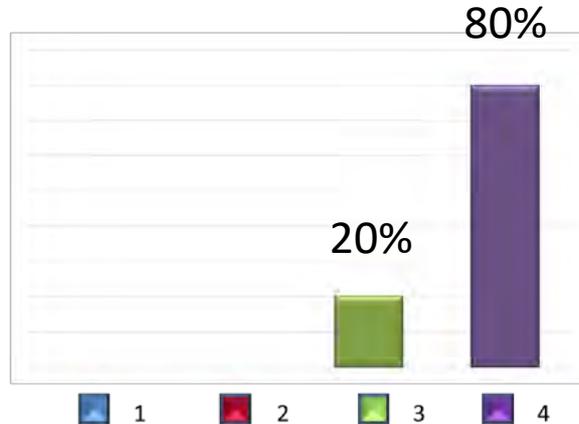
GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Cuarto curso

Aguas Mineromedicinales

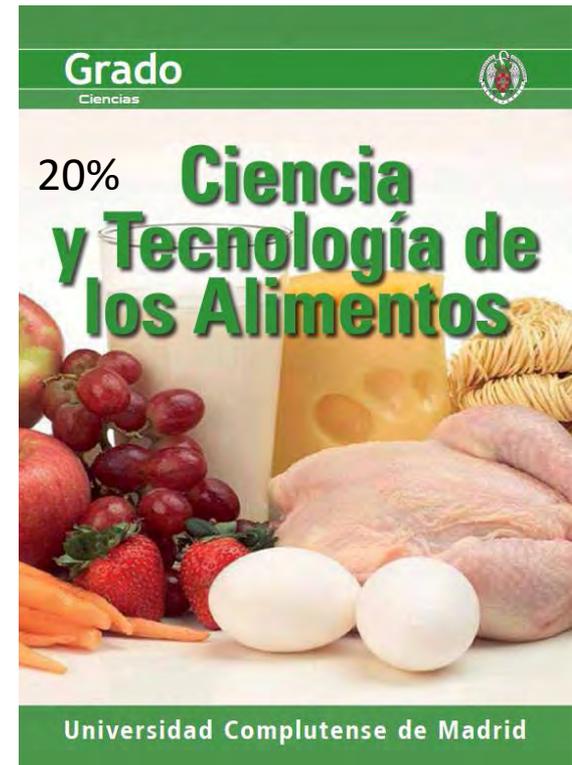
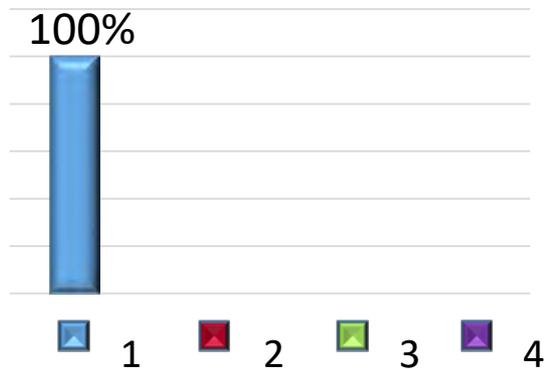
Mi asistencia a las clases de teoría (% aproximado) ha sido:

- 1) 20%
- 2) 40%
- 3) 60%
- 4) 100%



¿Has asistido a alguna tutoría?

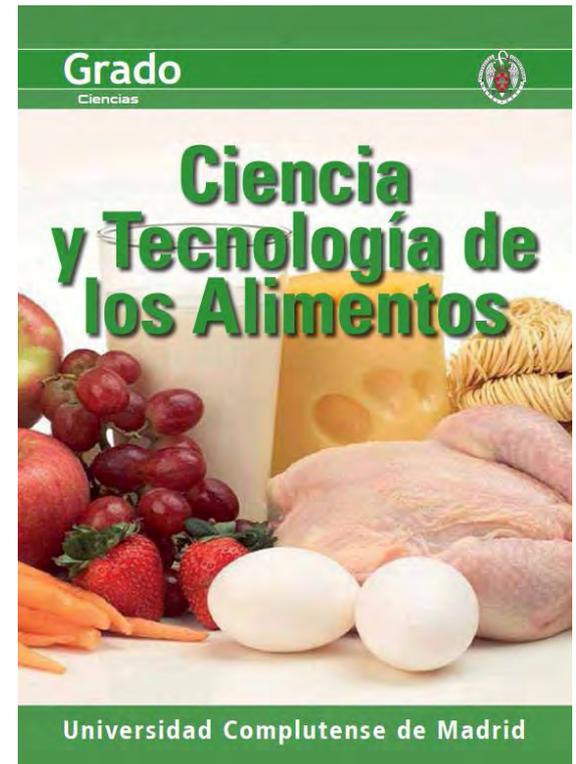
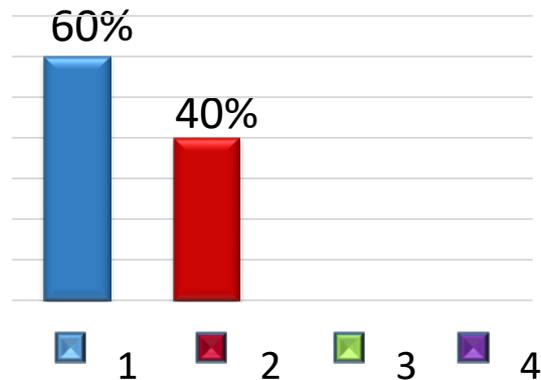
- 1) Nunca
- 2) Con poca frecuencia (1 ó 2 tutorías)
- 3) Con bastante frecuencia (3 ó 4 tutorías)
- 4) Con mucha frecuencia



¿ Qué tiempo de estudio has dedicado al aprendizaje de los distintos contenidos de la asignatura?

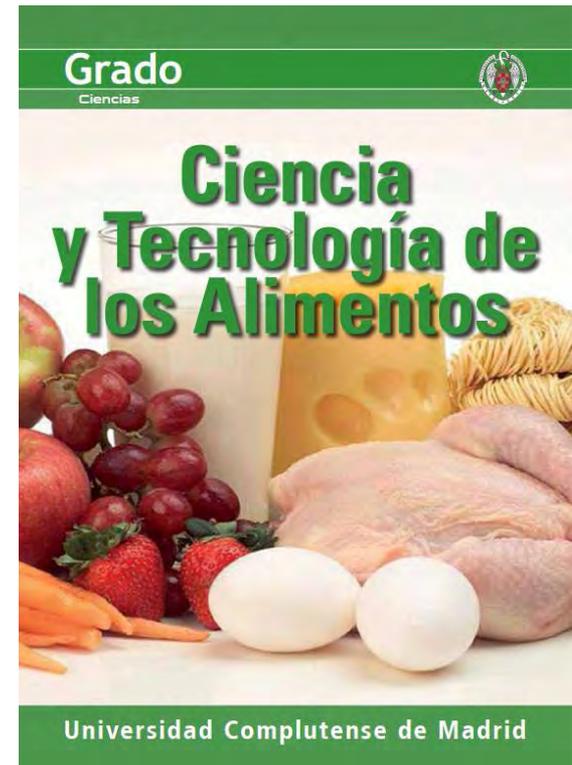
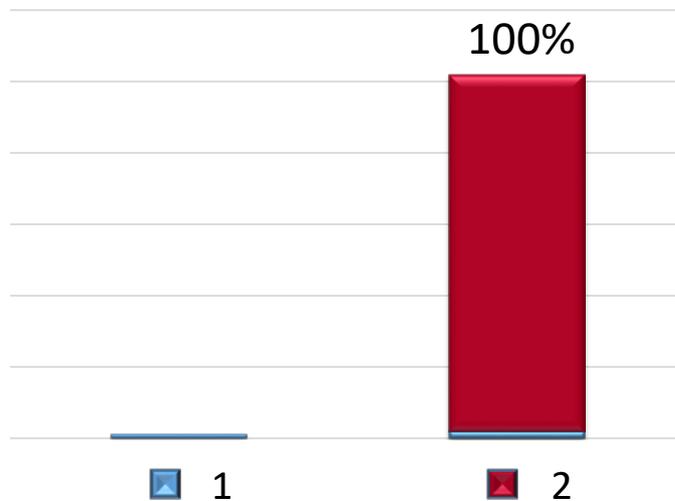
(Estimación aproximada de horas dedicadas a cada clase o actividad)

- 1) Entre 1 y 2 horas por cada clase o actividad
- 2) Entre 2 y 4
- 3) Entre 4 y 6
- 4) Más de 6



Se ha impartido la totalidad del programa según lo especificado en la ficha de la asignatura.

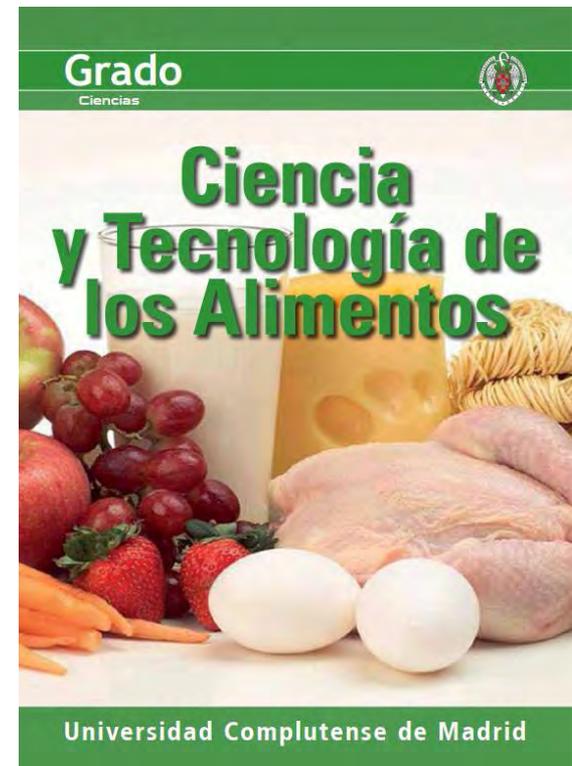
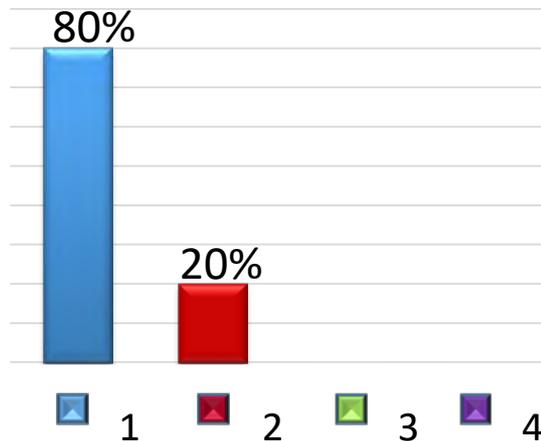
- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



¿Se solapan o repiten los contenidos de esta asignatura con los de alguna otra del plan de estudios del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos?

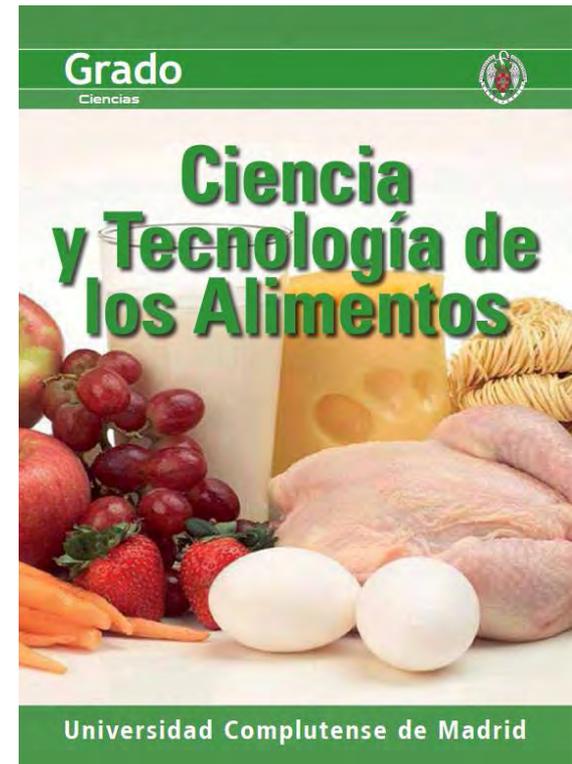
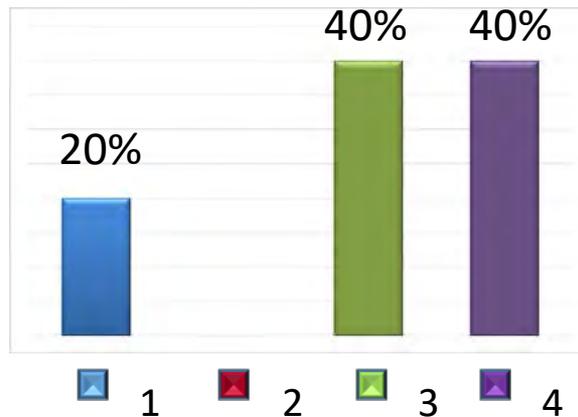
(No se considerará solapamiento el tratamiento del mismo tema desde distintas áreas o enfoques. Deberá tenerse en cuenta el aporte de nuevos conocimientos)

- 1) No hay solapamiento
- 2) Poco solapamiento
- 3) Bastante solapamiento
- 4) Mucho solapamiento



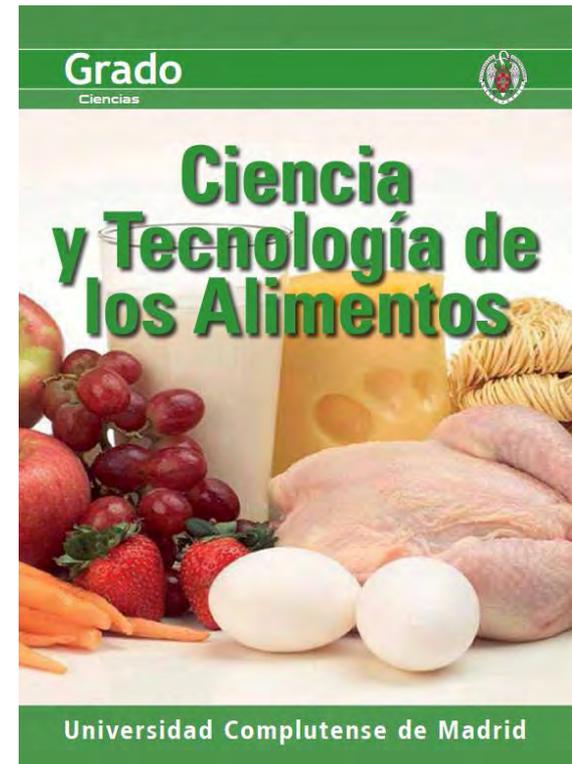
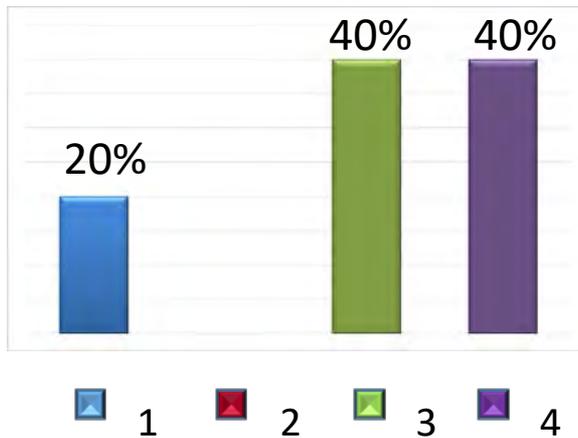
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender y aplicar los conocimientos teóricos.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



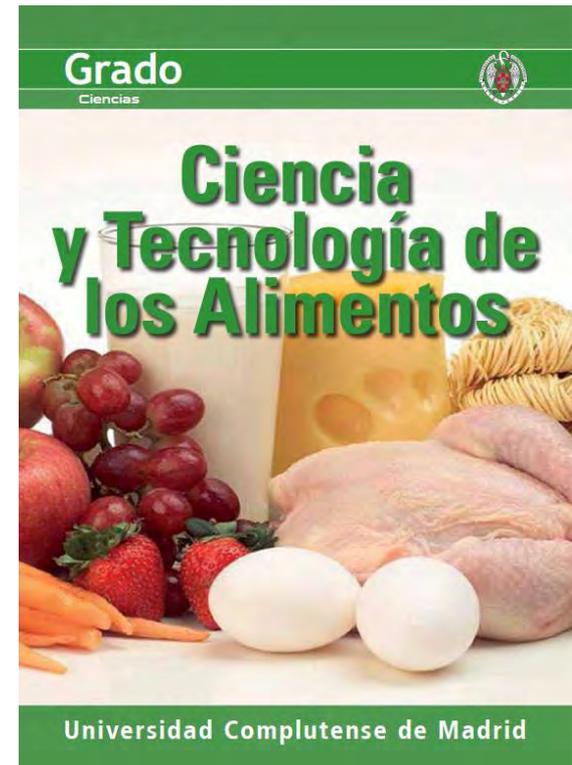
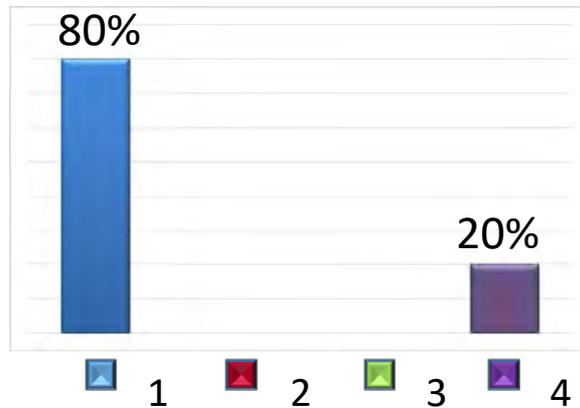
La coordinación entre los profesores de la asignatura es adecuada.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



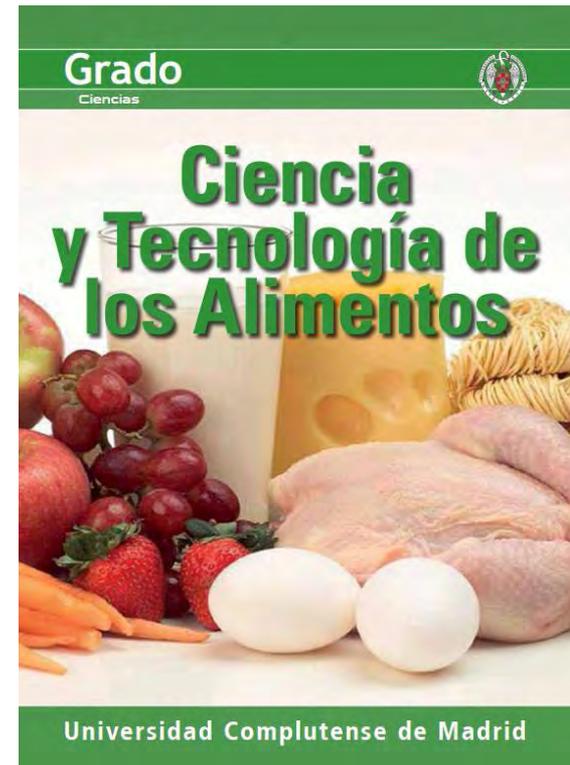
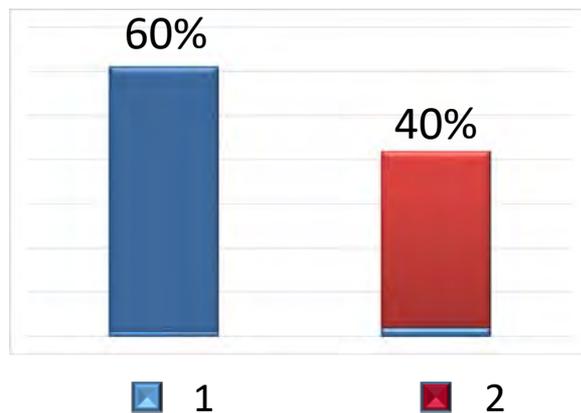
La información y el material incluido en el campus virtual te facilita el seguimiento de la asignatura.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



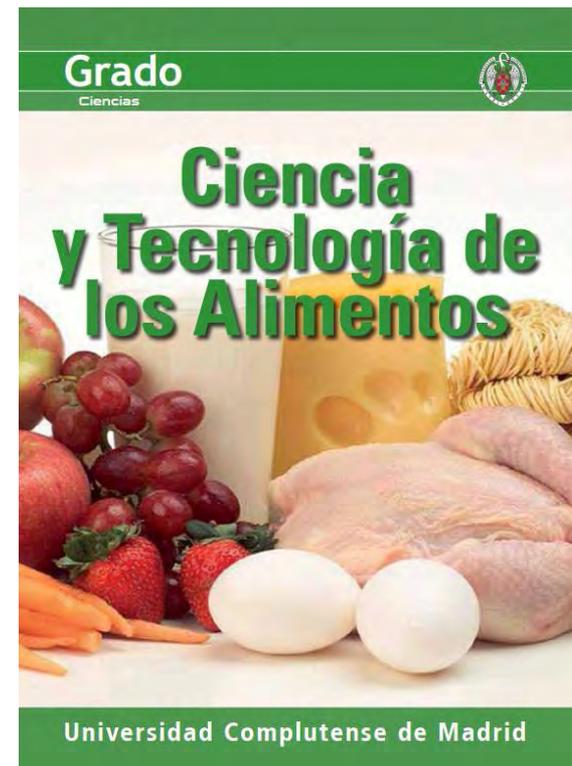
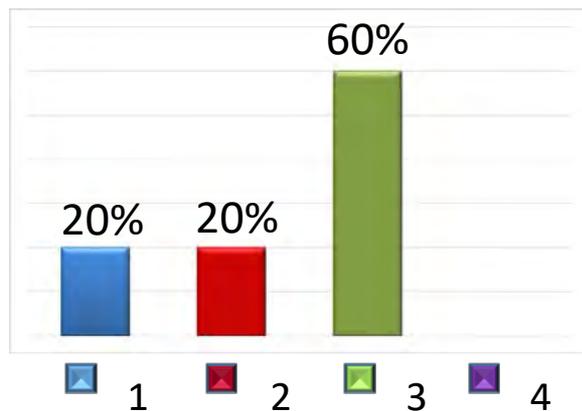
Se han seguido los criterios de evaluación indicados en la ficha docente

- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



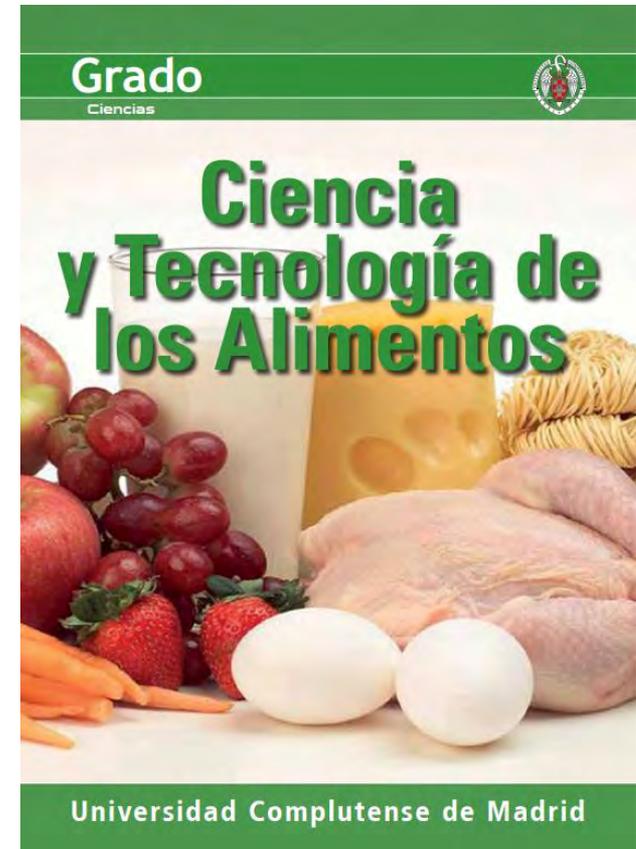
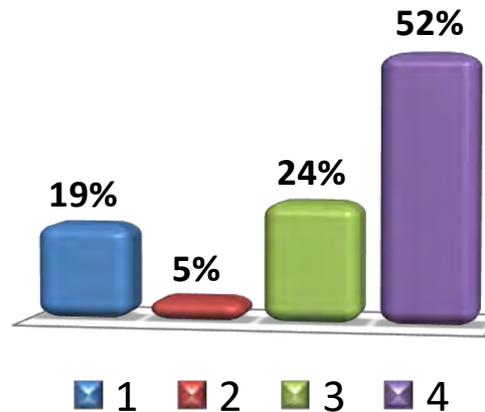
En general, estoy satisfecho/a con esta asignatura.

- 1) Nada satisfecho
- 2) Poco satisfecho
- 3) Bastante satisfecho
- 4) Muy satisfecho



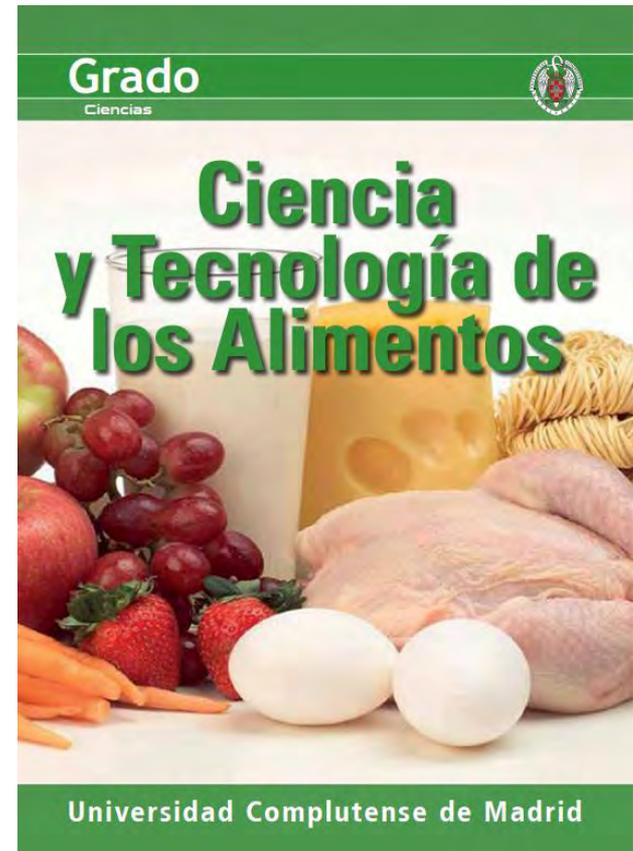
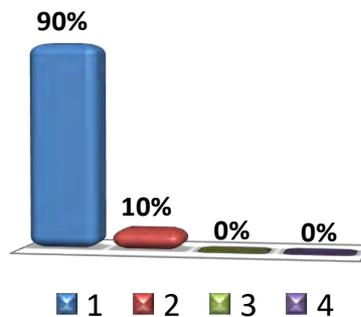
Mi asistencia a las clases de teoría (% aproximado) ha sido:

- 1) 20%
- 2) 40%
- 3) 60%
- 4) 100%



¿Has asistido a alguna tutoría?

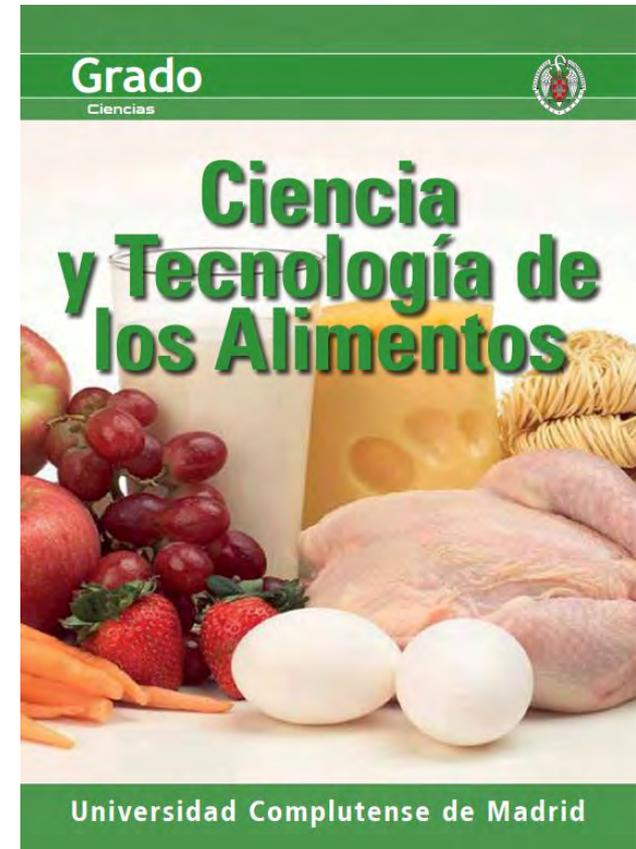
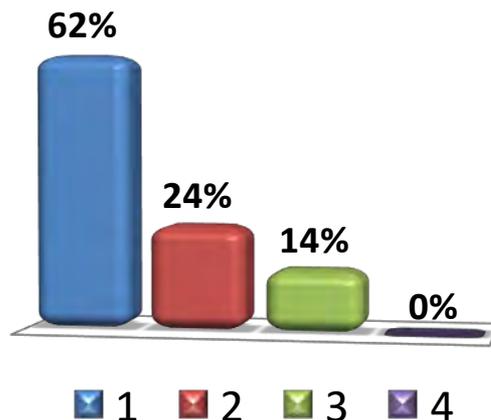
- 1) Nunca
- 2) Con poca frecuencia (1 ó 2 tutorías)
- 3) Con bastante frecuencia (3 ó 4 tutorías)
- 4) Con mucha frecuencia (más de 4 tutorías)



¿ Qué tiempo de estudio has dedicado al aprendizaje de los distintos contenidos de la asignatura?

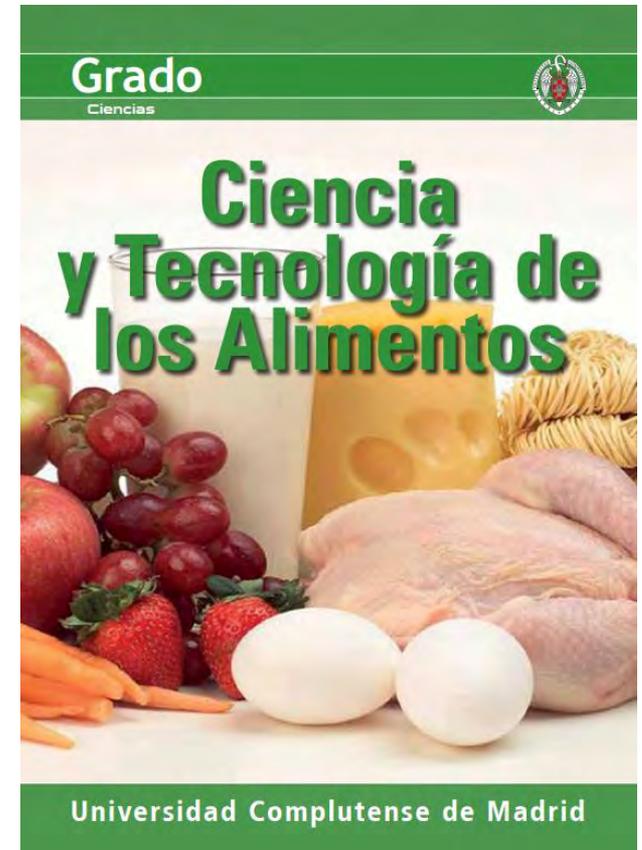
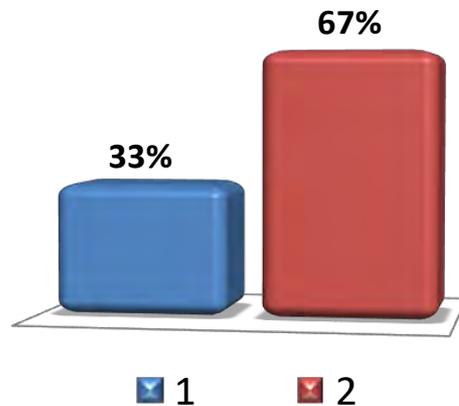
(Estimación aproximada de horas dedicadas a cada clase o actividad)

- 1) Entre 1 y 2 horas por cada clase o actividad
- 2) Entre 2 y 4
- 3) Entre 4 y 6
- 4) Más de 6



Se ha impartido la totalidad del programa según lo especificado en la ficha de la asignatura.

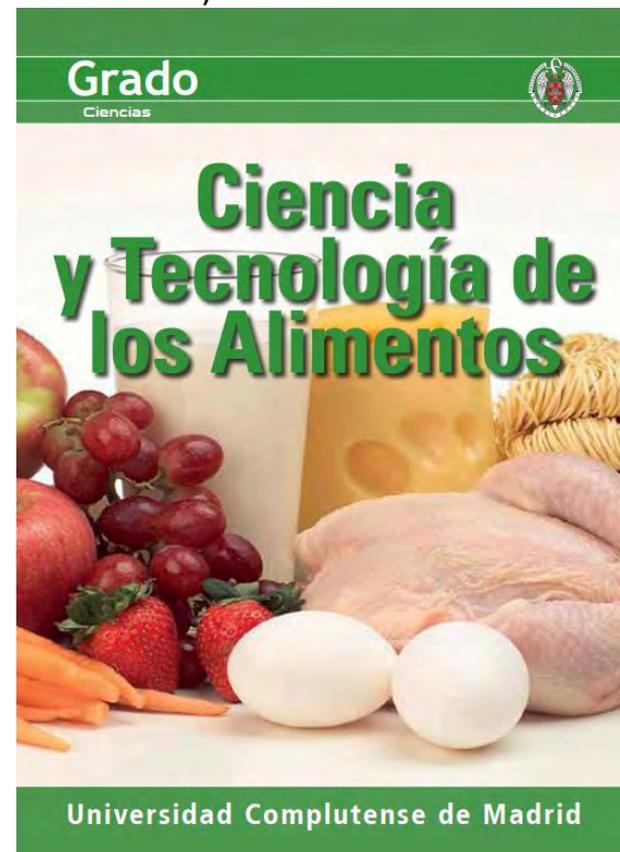
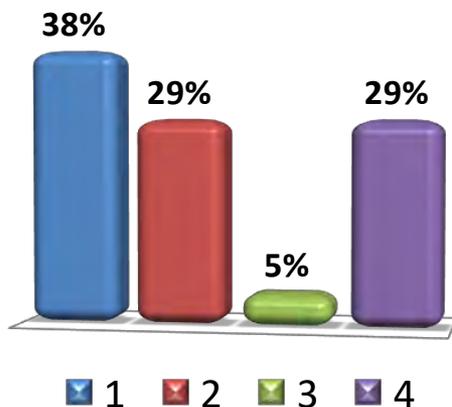
- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



¿Se solapan o repiten los contenidos de esta asignatura con los de alguna otra del plan de estudios del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos?

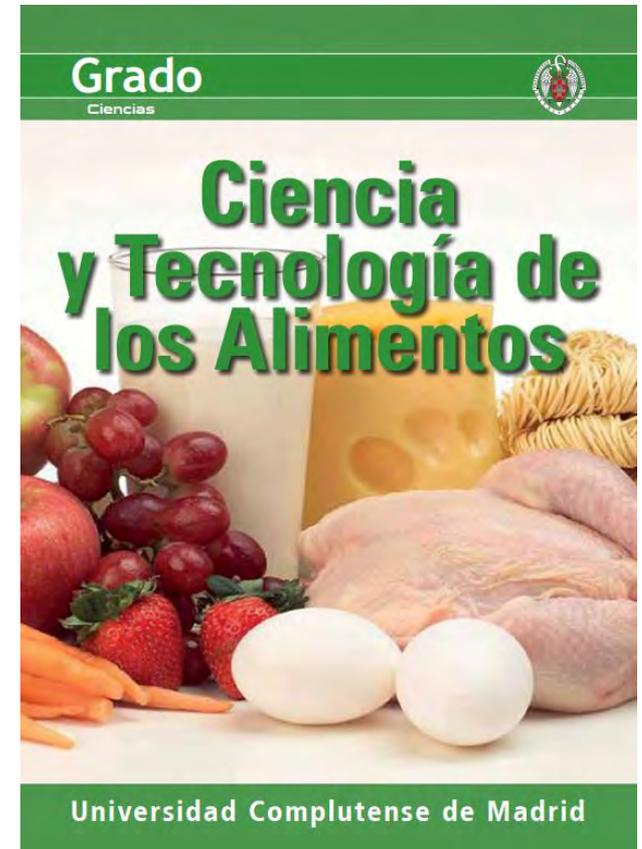
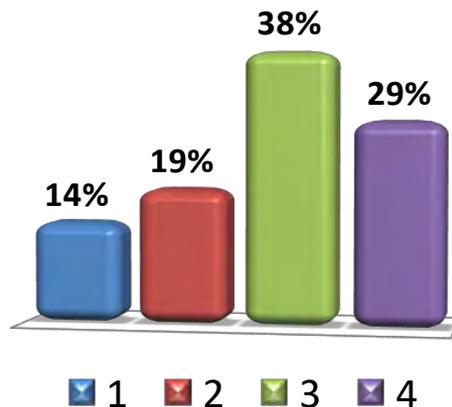
(No se considerará solapamiento el tratamiento del mismo tema desde distintas áreas o enfoques. Deberá tenerse en cuenta el aporte de nuevos conocimientos)

- 1) No hay solapamiento
- 2) Poco solapamiento
- 3) Bastante solapamiento
- 4) Mucho solapamiento



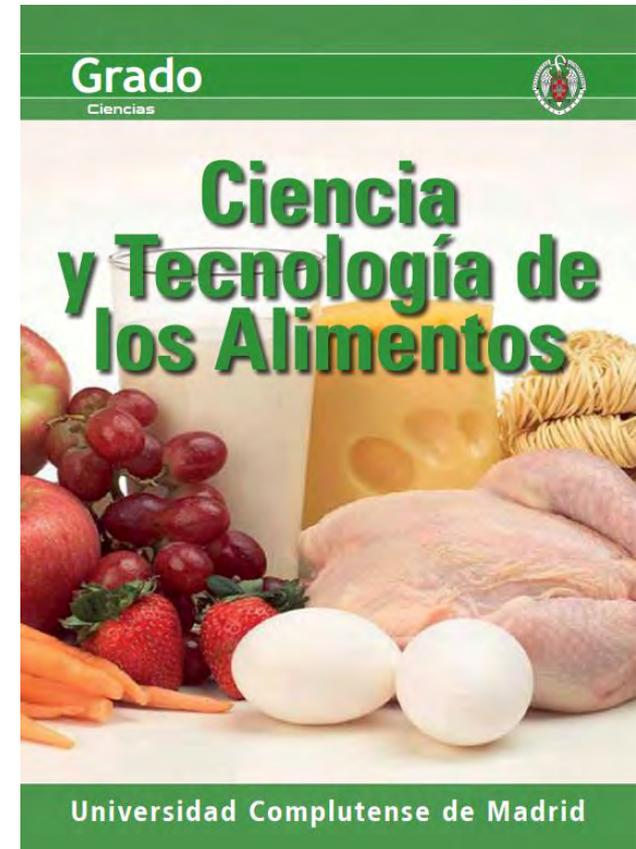
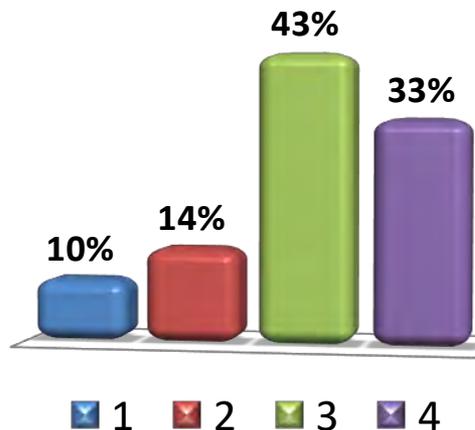
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender y aplicar los conocimientos teóricos.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



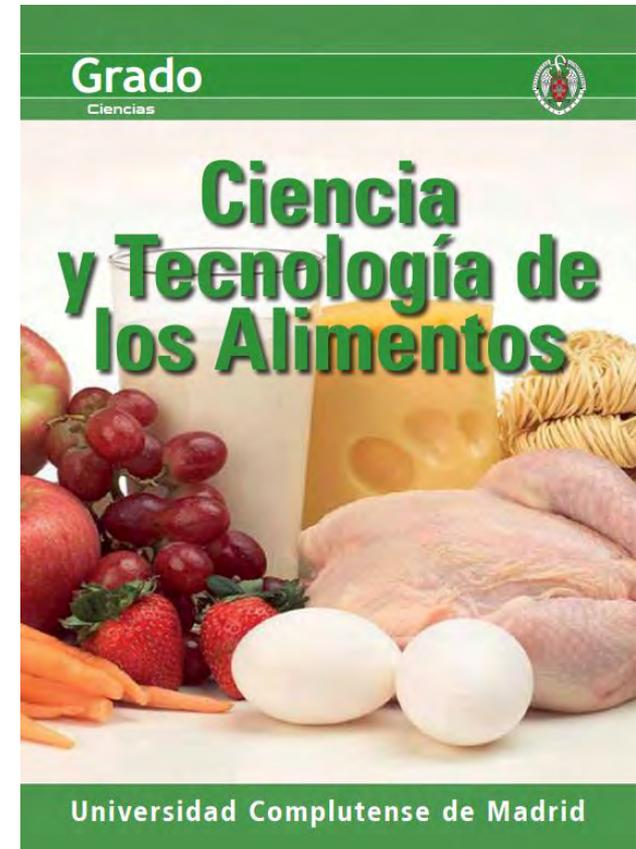
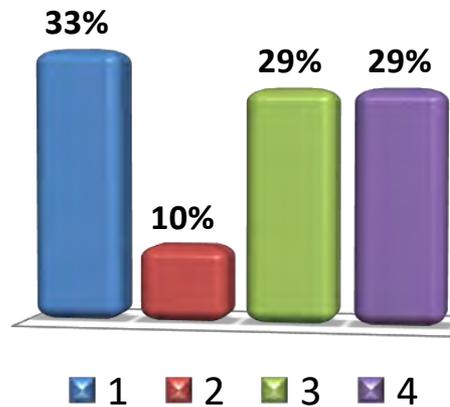
La coordinación entre los profesores de la asignatura es adecuada.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



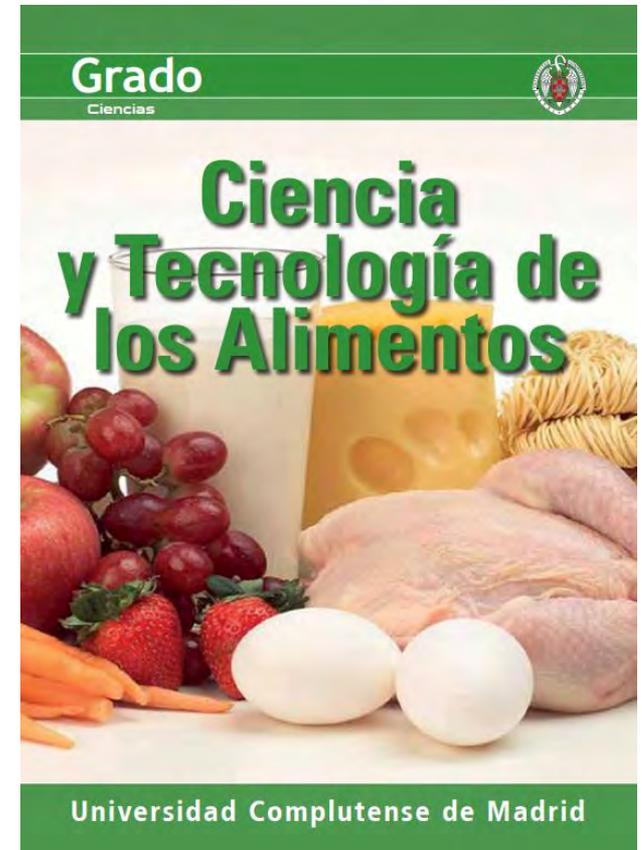
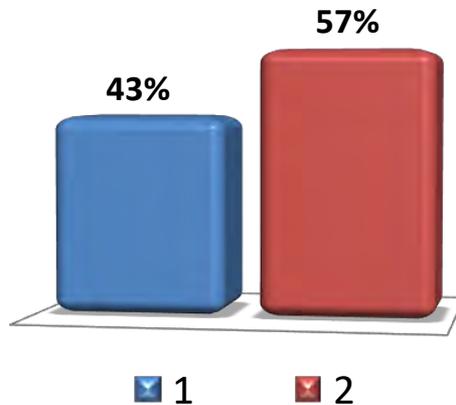
La información y el material incluido en el campus virtual te facilita el seguimiento de la asignatura.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



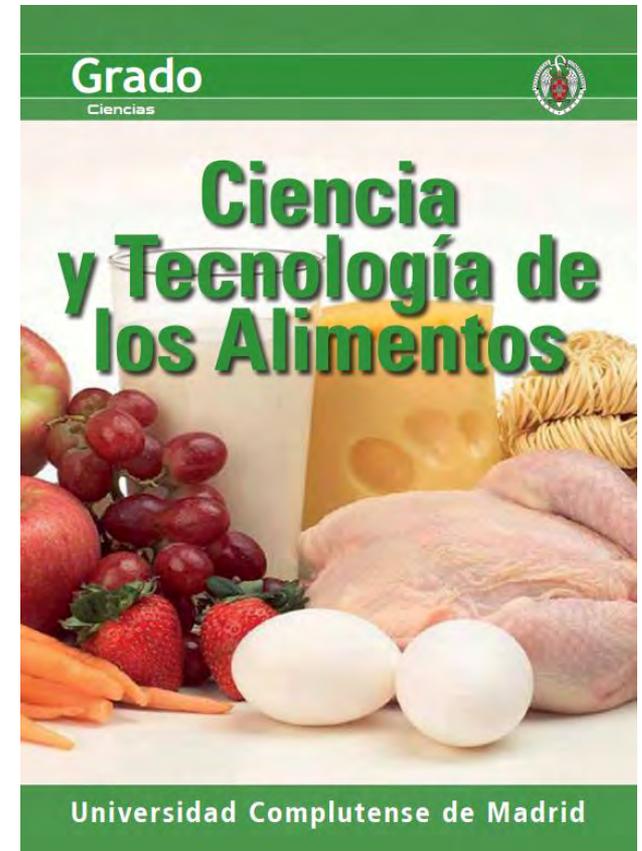
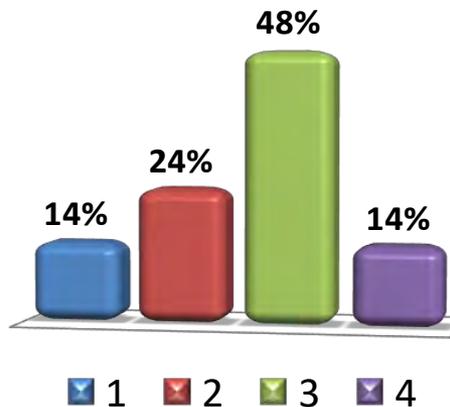
Se han seguido los criterios de evaluación indicados en la ficha docente

- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



En general, estoy satisfecho/a con esta asignatura.

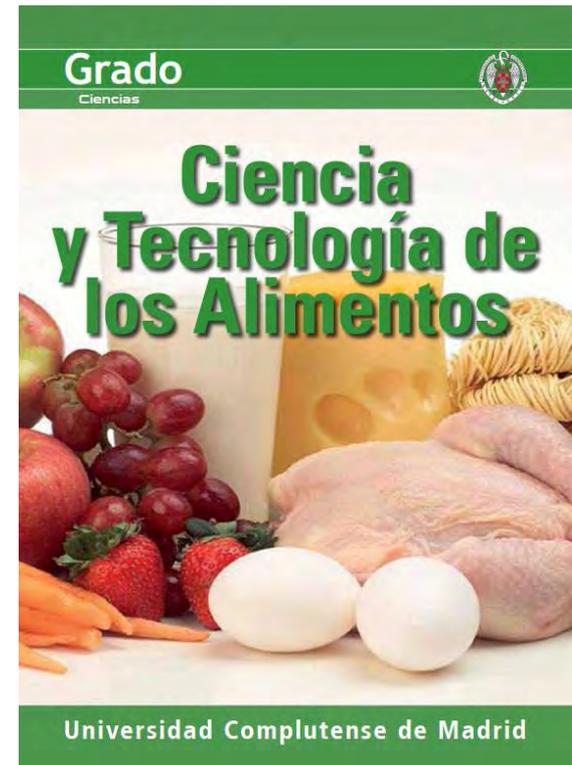
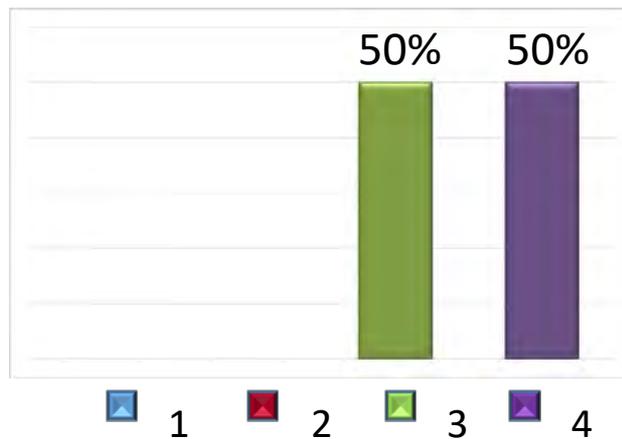
- 1) Nada satisfecho
- 2) Poco satisfecho
- 3) Bastante satisfecho
- 4) Muy satisfecho



Tecnología de Producción Animal

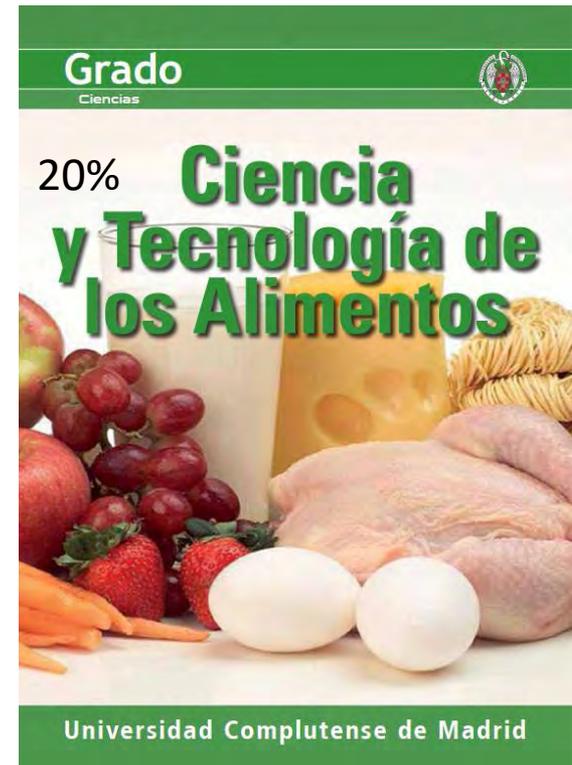
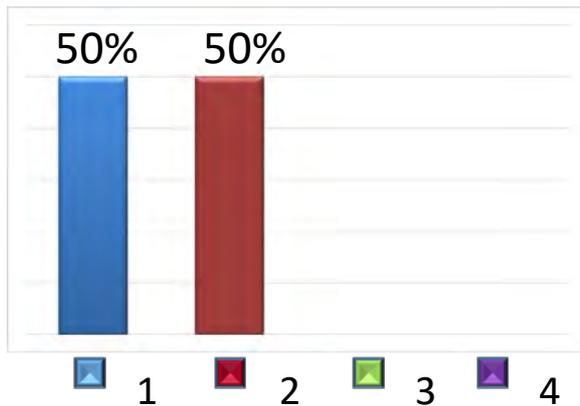
Mi asistencia a las clases de teoría (% aproximado) ha sido:

- 1) 20%
- 2) 40%
- 3) 60%
- 4) 100%



¿Has asistido a alguna tutoría?

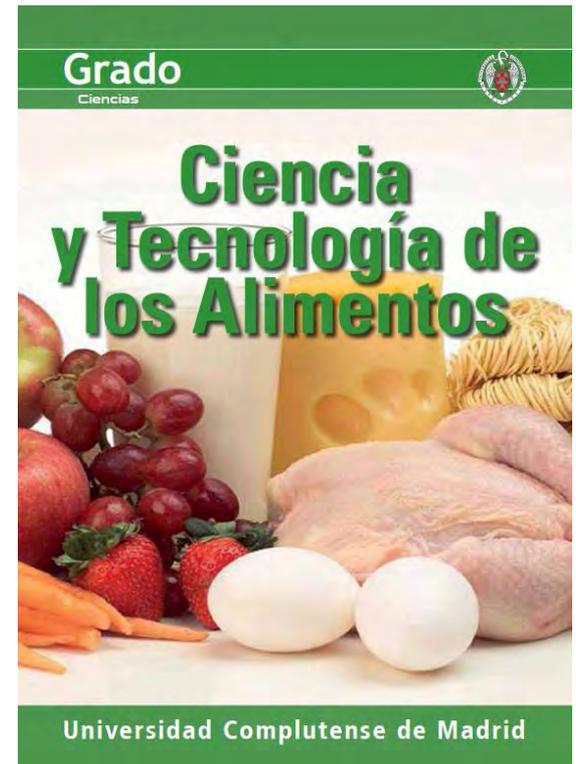
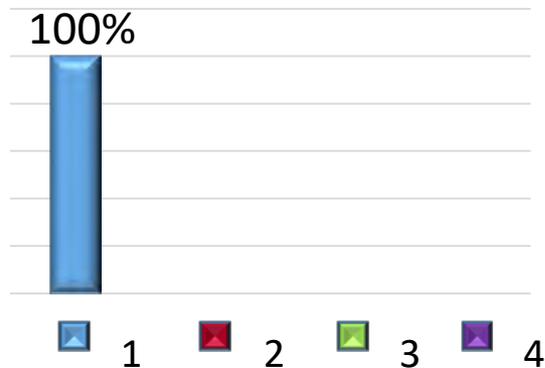
- 1) Nunca
- 2) Con poca frecuencia (1 ó 2 tutorías)
- 3) Con bastante frecuencia (3 ó 4 tutorías)
- 4) Con mucha frecuencia



¿ Qué tiempo de estudio has dedicado al aprendizaje de los distintos contenidos de la asignatura?

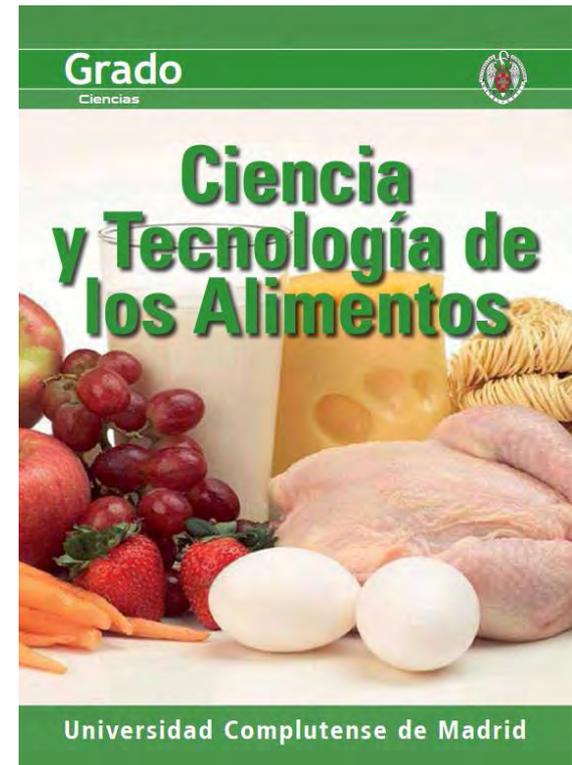
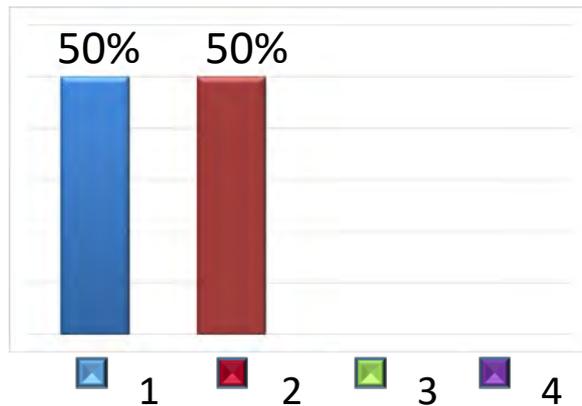
(Estimación aproximada de horas dedicadas a cada clase o actividad)

- 1) Entre 1 y 2 horas por cada clase o actividad
- 2) Entre 2 y 4
- 3) Entre 4 y 6
- 4) Más de 6



Se ha impartido la totalidad del programa según lo especificado en la ficha de la asignatura.

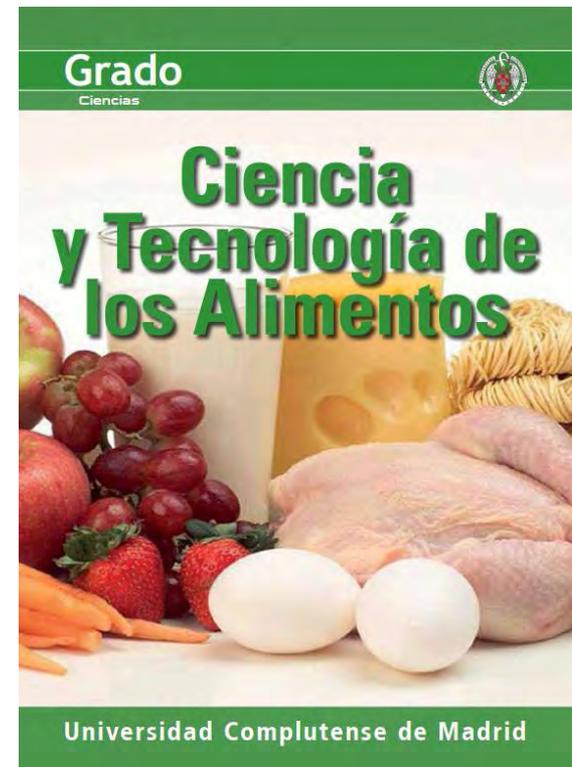
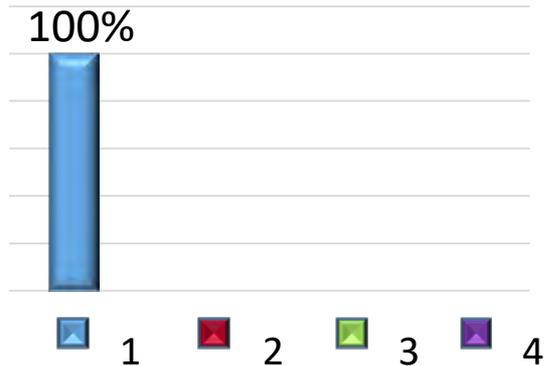
- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



¿Se solapan o repiten los contenidos de esta asignatura con los de alguna otra del plan de estudios del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos?

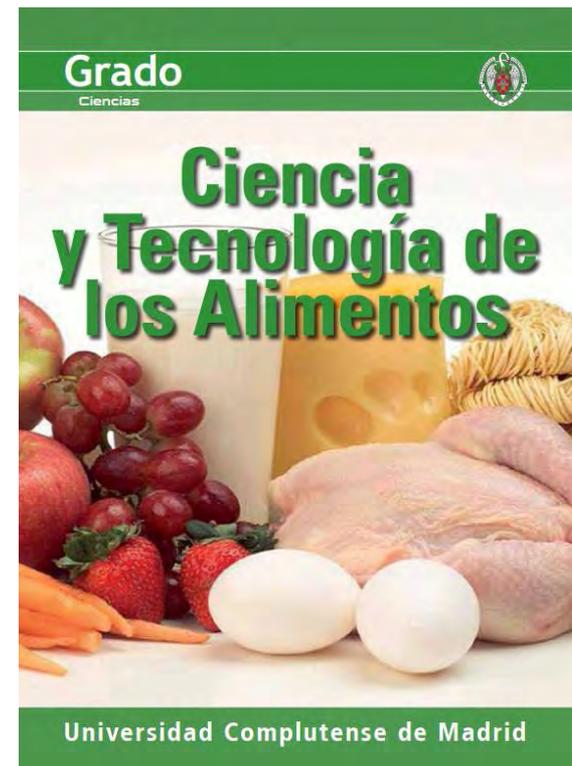
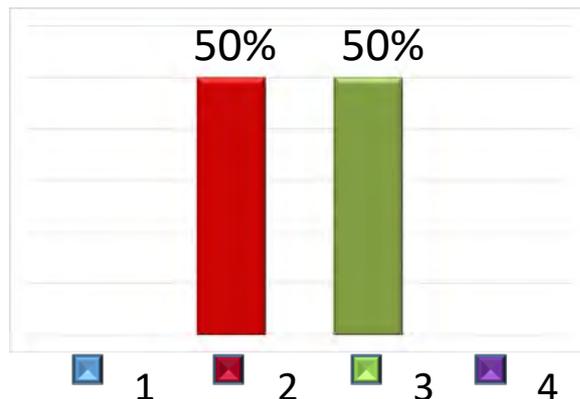
(No se considerará solapamiento el tratamiento del mismo tema desde distintas áreas o enfoques. Deberá tenerse en cuenta el aporte de nuevos conocimientos)

- 1) No hay solapamiento
- 2) Poco solapamiento
- 3) Bastante solapamiento
- 4) Mucho solapamiento



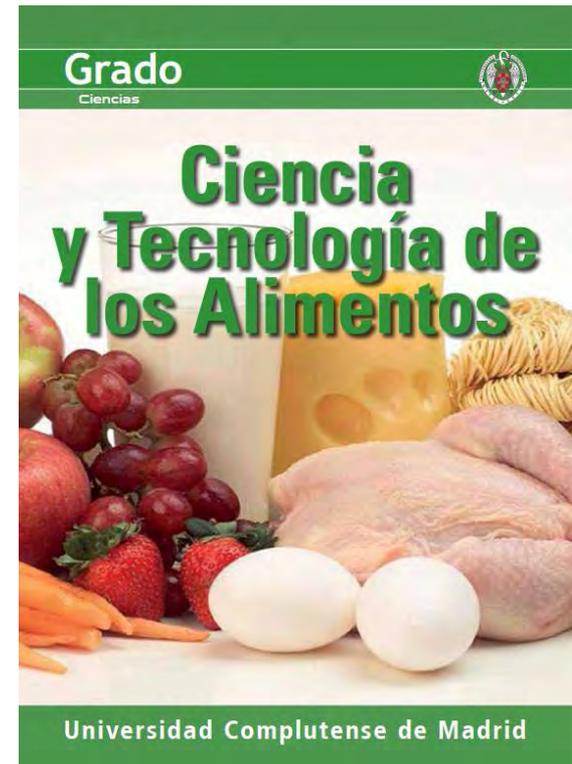
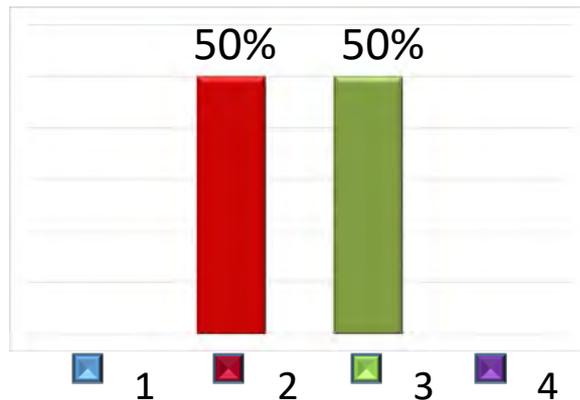
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender y aplicar los conocimientos teóricos.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



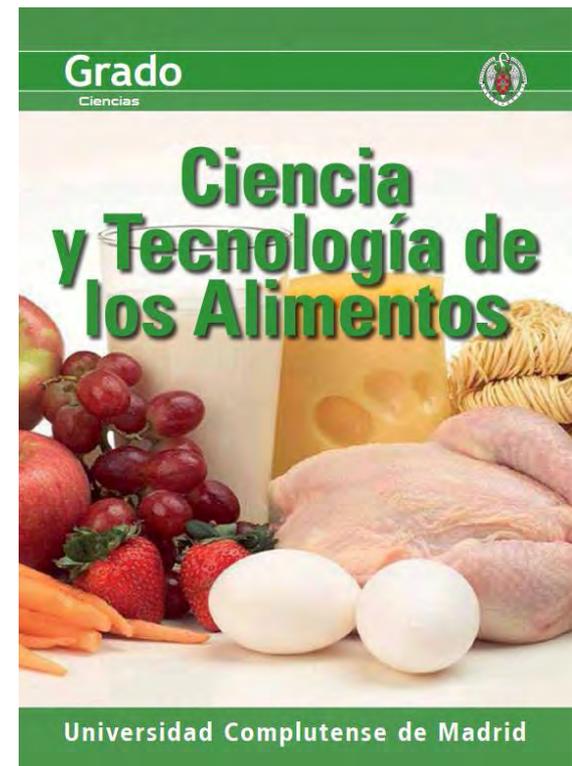
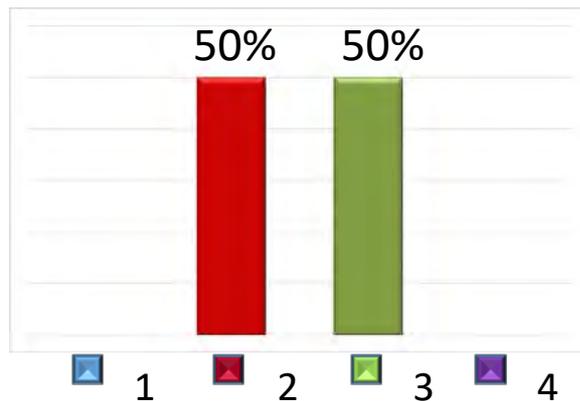
La coordinación entre los profesores de la asignatura es adecuada.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



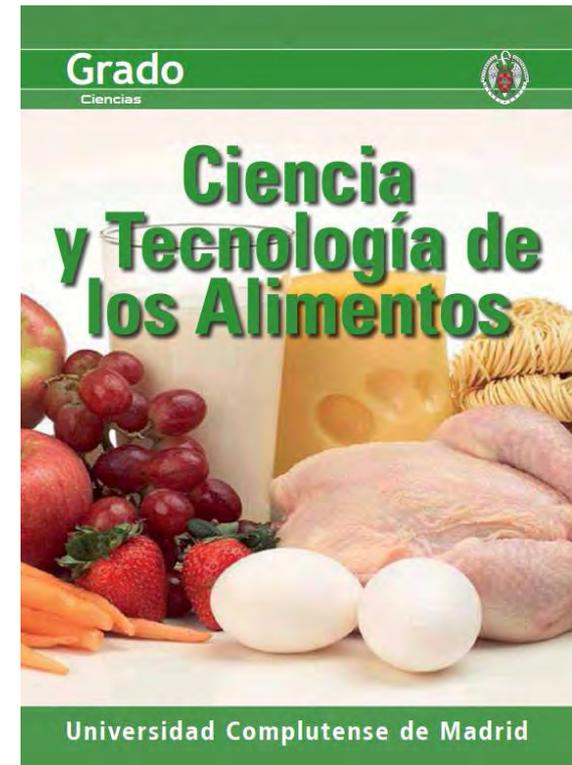
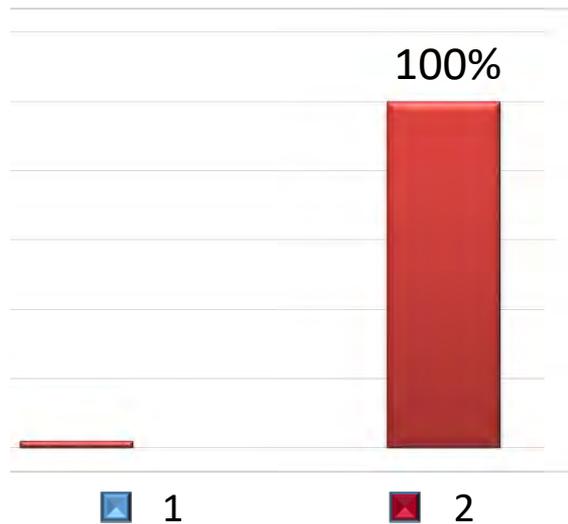
La información y el material incluido en el campus virtual te facilita el seguimiento de la asignatura.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



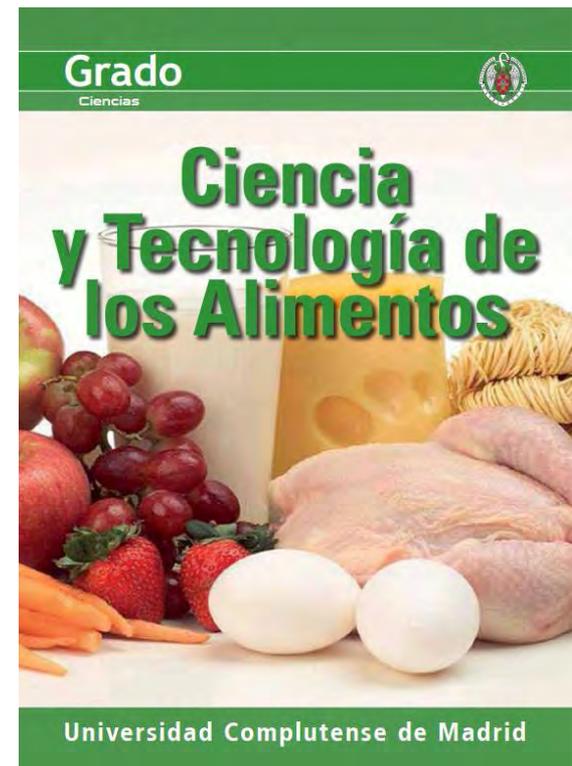
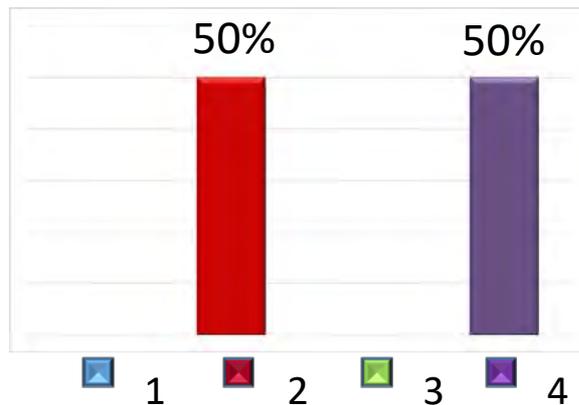
Se han seguido los criterios de evaluación indicados en la ficha docente

- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



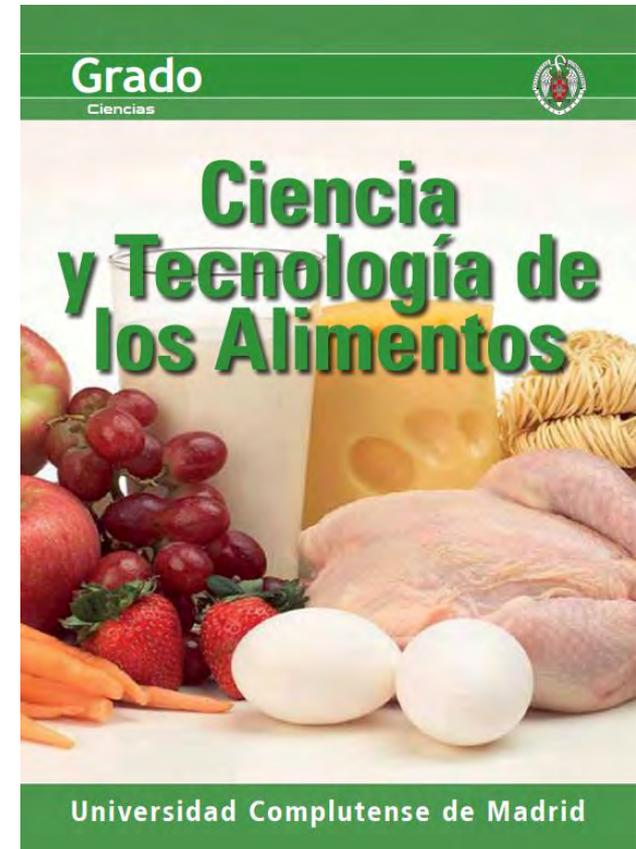
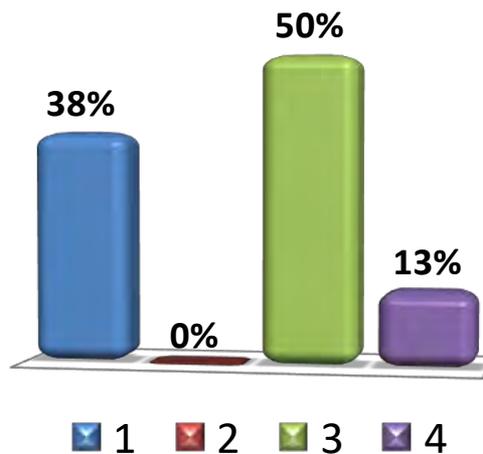
En general, estoy satisfecho/a con esta asignatura.

- 1) Nada satisfecho
- 2) Poco satisfecho
- 3) Bastante satisfecho
- 4) Muy satisfecho



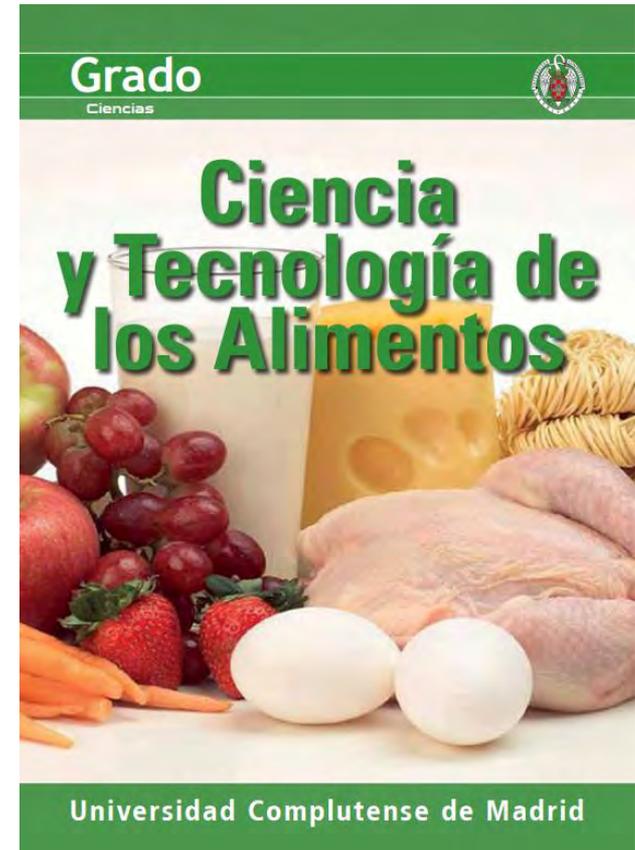
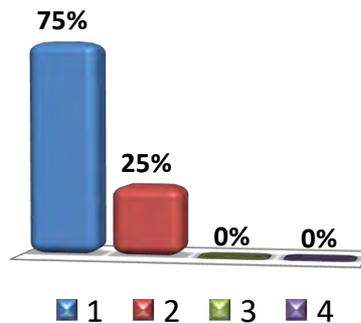
Mi asistencia a las clases de teoría (% aproximado) ha sido:

- 1) 20%
- 2) 40%
- 3) 60%
- 4) 100%



¿Has asistido a alguna tutoría?

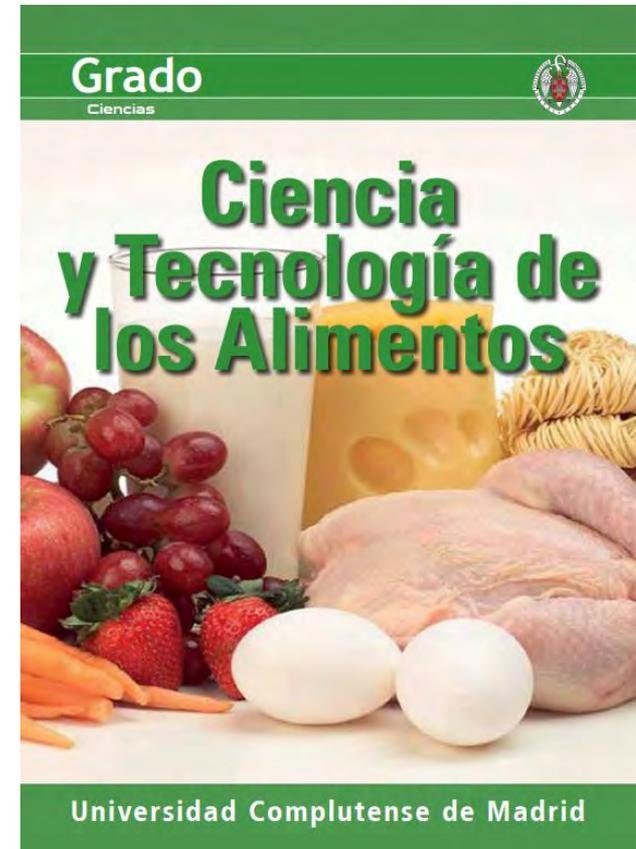
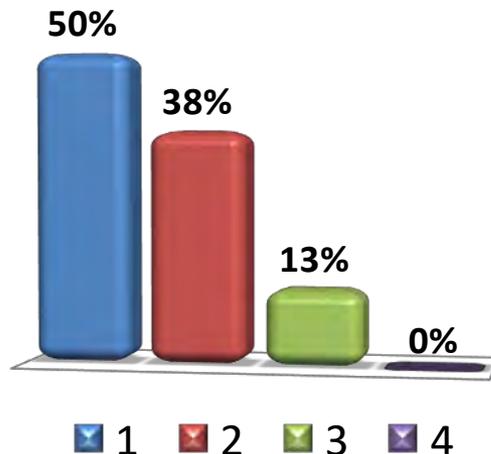
- 1) Nunca
- 2) Con poca frecuencia (1 ó 2 tutorías)
- 3) Con bastante frecuencia (3 ó 4 tutorías)
- 4) Con mucha frecuencia (más de 4 tutorías)



¿ Qué tiempo de estudio has dedicado al aprendizaje de los distintos contenidos de la asignatura?

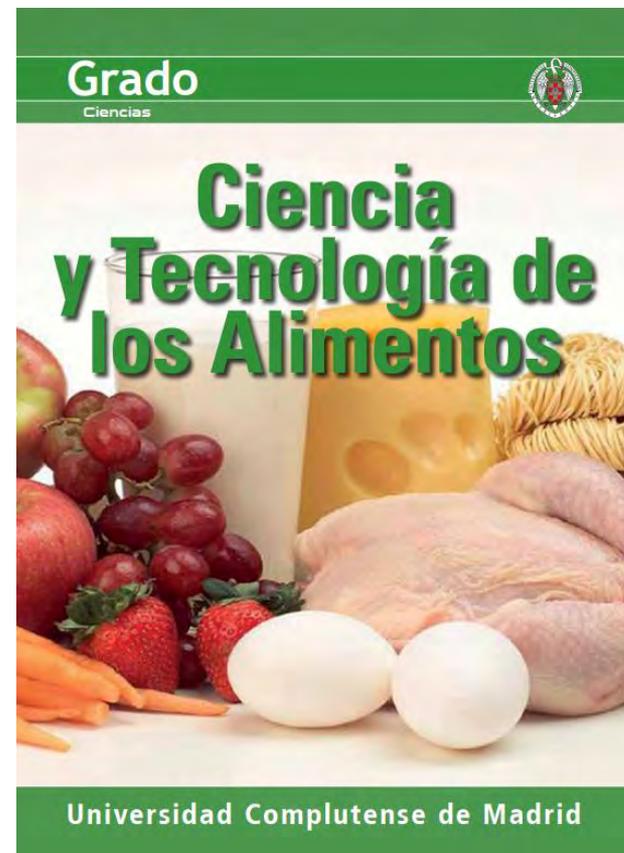
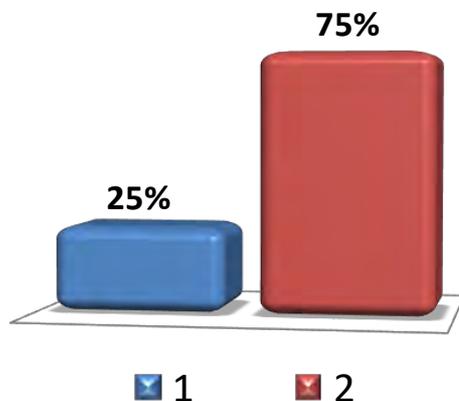
(Estimación aproximada de horas dedicadas a cada clase o actividad)

- 1) Entre 1 y 2 horas por cada clase o actividad
- 2) Entre 2 y 4
- 3) Entre 4 y 6
- 4) Más de 6



Se ha impartido la totalidad del programa según lo especificado en la ficha de la asignatura.

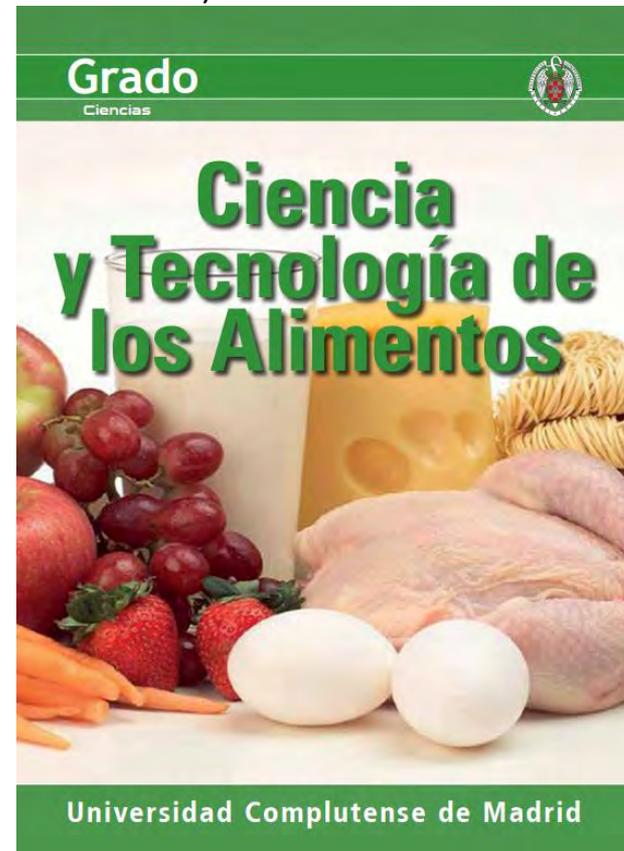
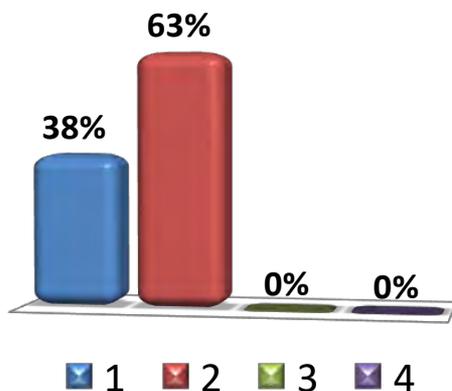
- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



¿Se solapan o repiten los contenidos de esta asignatura con los de alguna otra del plan de estudios del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos?

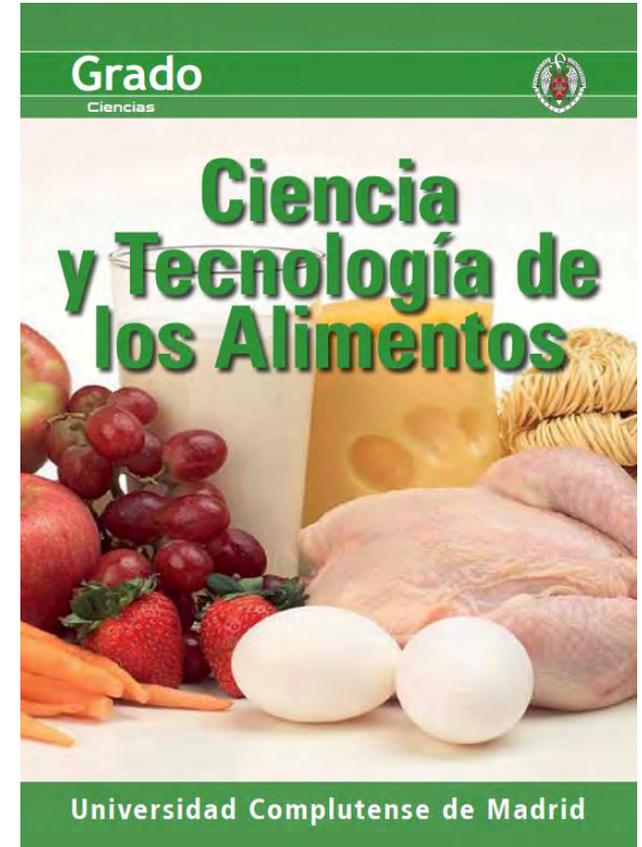
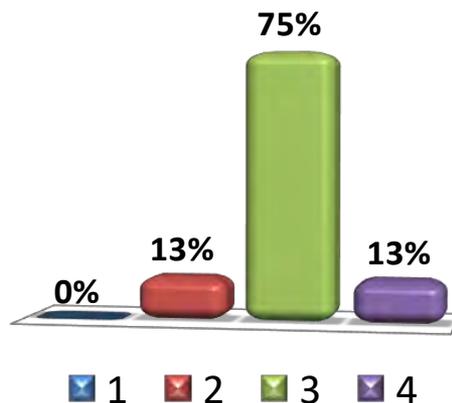
(No se considerará solapamiento el tratamiento del mismo tema desde distintas áreas o enfoques. Deberá tenerse en cuenta el aporte de nuevos conocimientos)

- 1) No hay solapamiento
- 2) Poco solapamiento
- 3) Bastante solapamiento
- 4) Mucho solapamiento



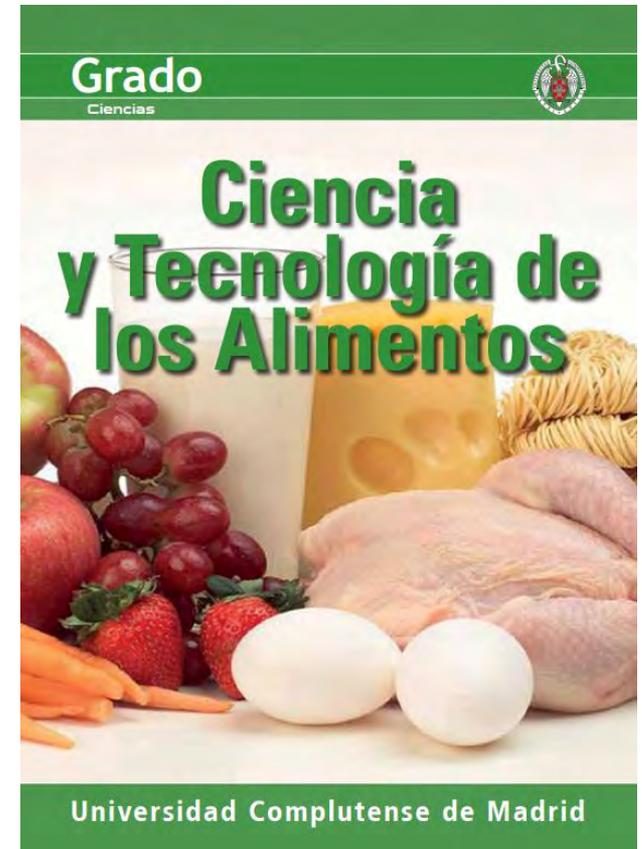
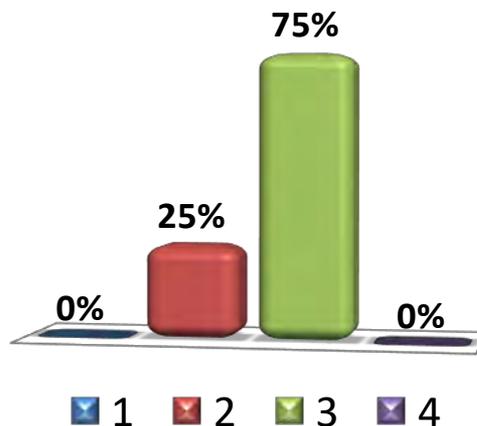
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender y aplicar los conocimientos teóricos.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



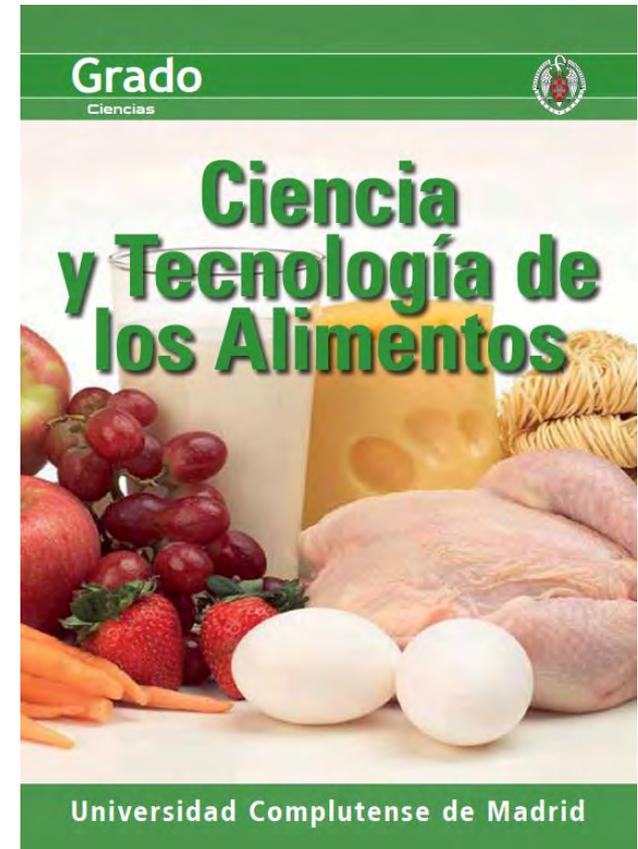
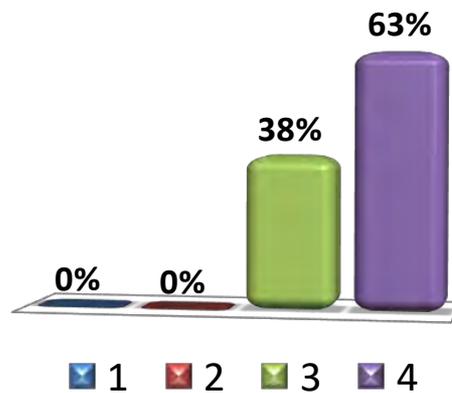
La coordinación entre los profesores de la asignatura es adecuada.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



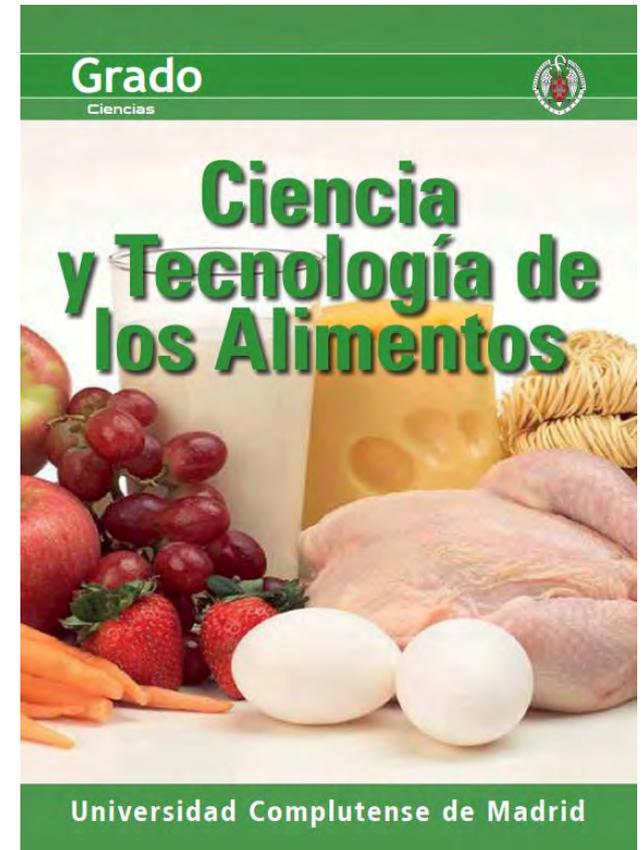
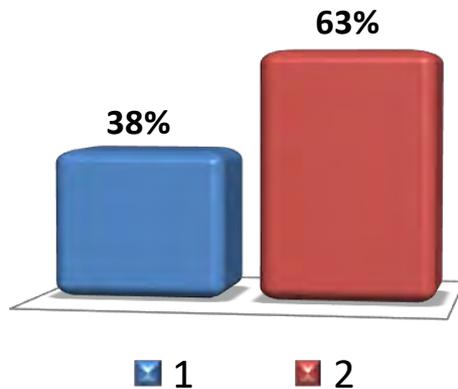
La información y el material incluido en el campus virtual te facilita el seguimiento de la asignatura.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



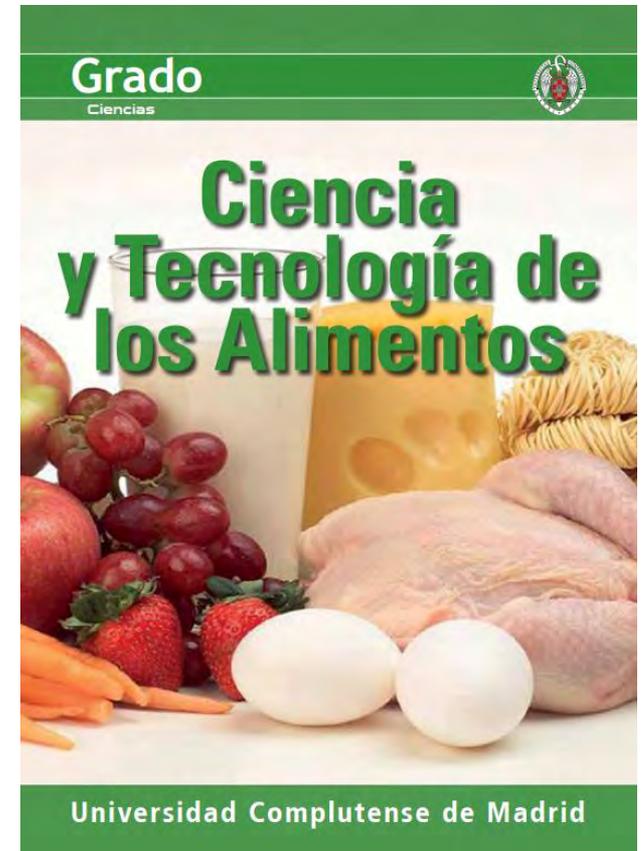
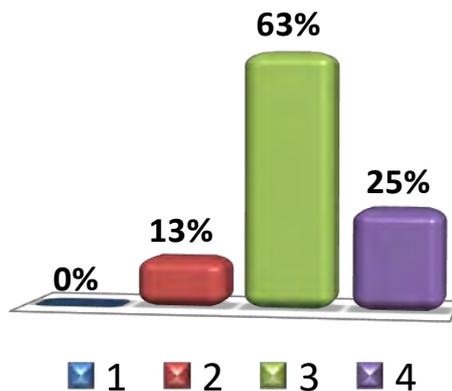
Se han seguido los criterios de evaluación indicados en la ficha docente

- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



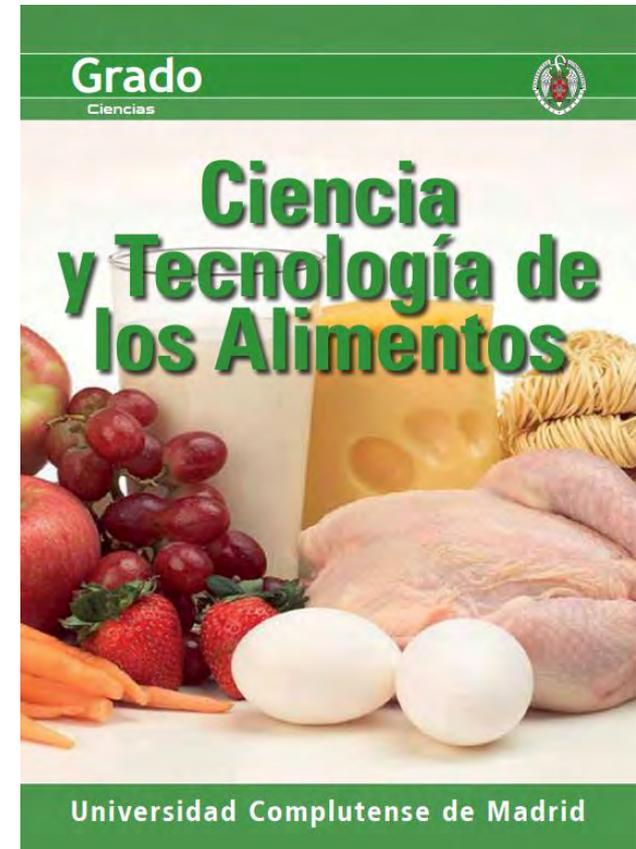
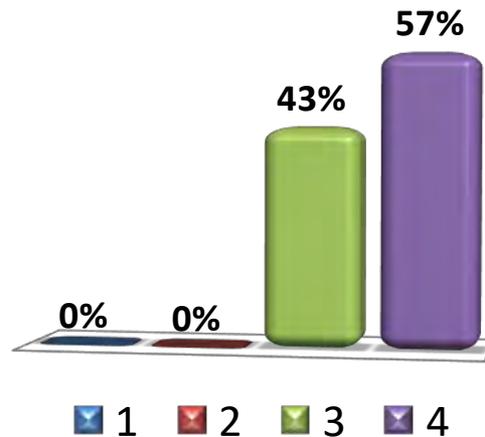
En general, estoy satisfecho/a con esta asignatura.

- 1) Nada satisfecho
- 2) Poco satisfecho
- 3) Bastante satisfecho
- 4) Muy satisfecho



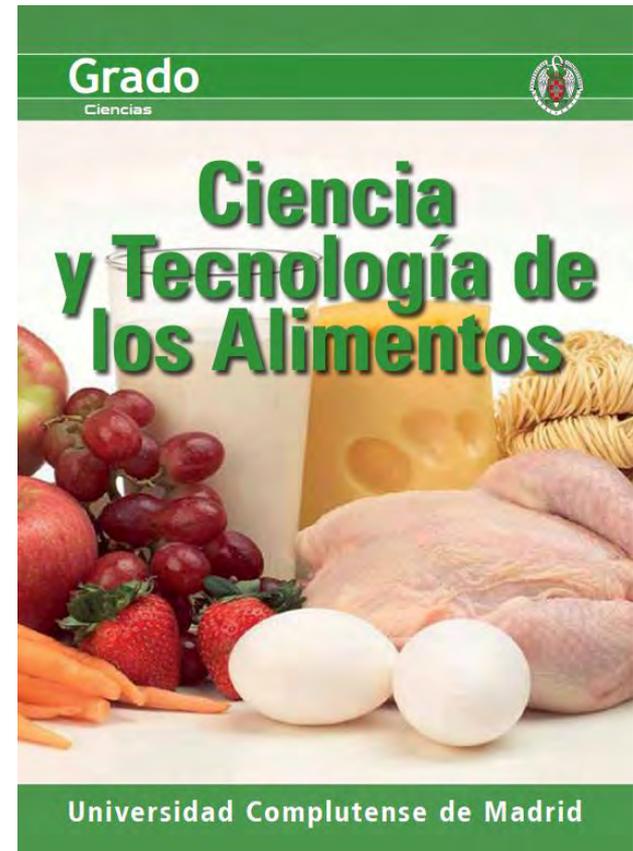
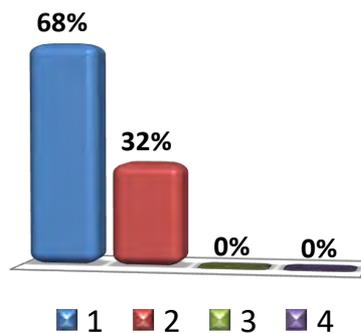
Mi asistencia a las clases de teoría (% aproximado) ha sido:

- 1) 20%
- 2) 40%
- 3) 60%
- 4) 100%



¿Has asistido a alguna tutoría?

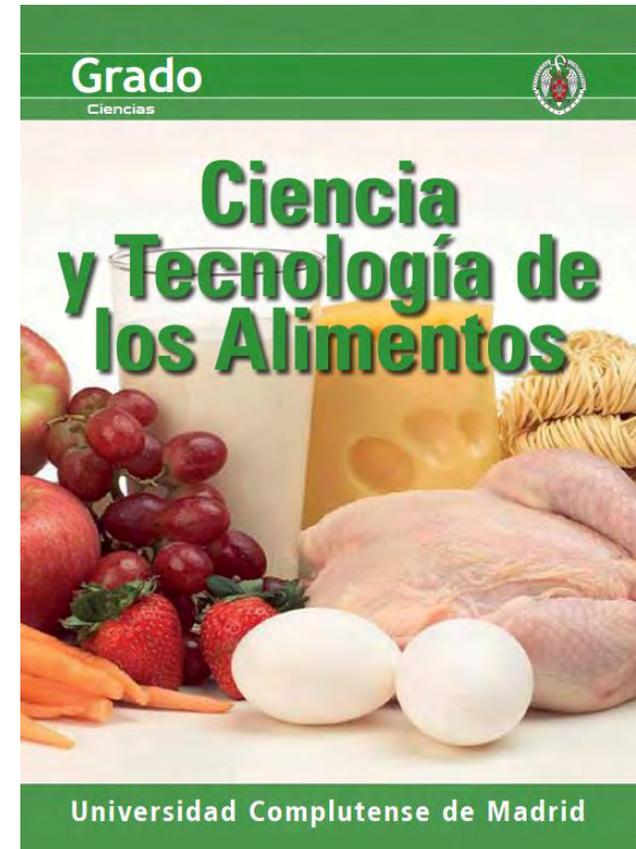
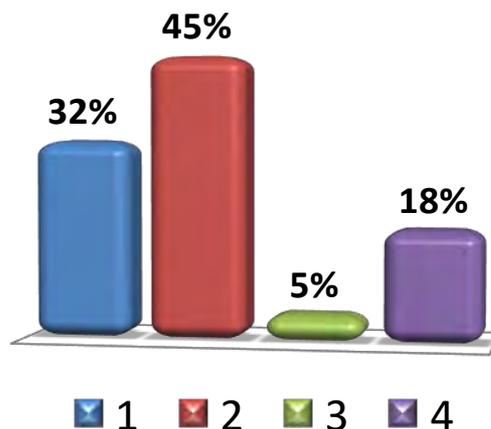
- 1) Nunca
- 2) Con poca frecuencia (1 ó 2 tutorías)
- 3) Con bastante frecuencia (3 ó 4 tutorías)
- 4) Con mucha frecuencia (más de 4 tutorías)



¿ Qué tiempo de estudio has dedicado al aprendizaje de los distintos contenidos de la asignatura?

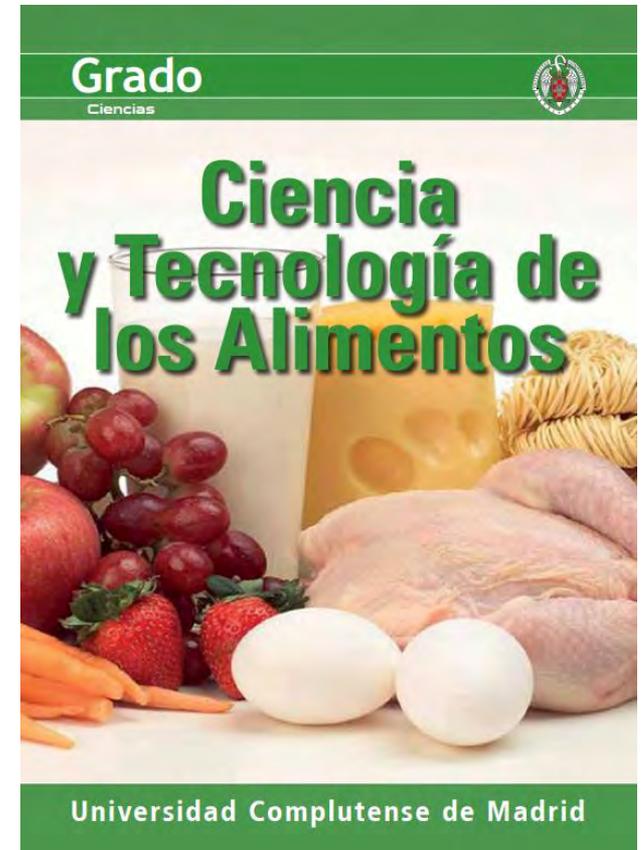
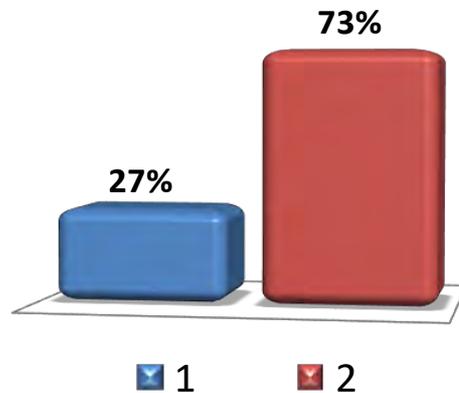
(Estimación aproximada de horas dedicadas a cada clase o actividad)

- 1) Entre 1 y 2 horas por cada clase o actividad
- 2) Entre 2 y 4
- 3) Entre 4 y 6
- 4) Más de 6



Se ha impartido la totalidad del programa según lo especificado en la ficha de la asignatura.

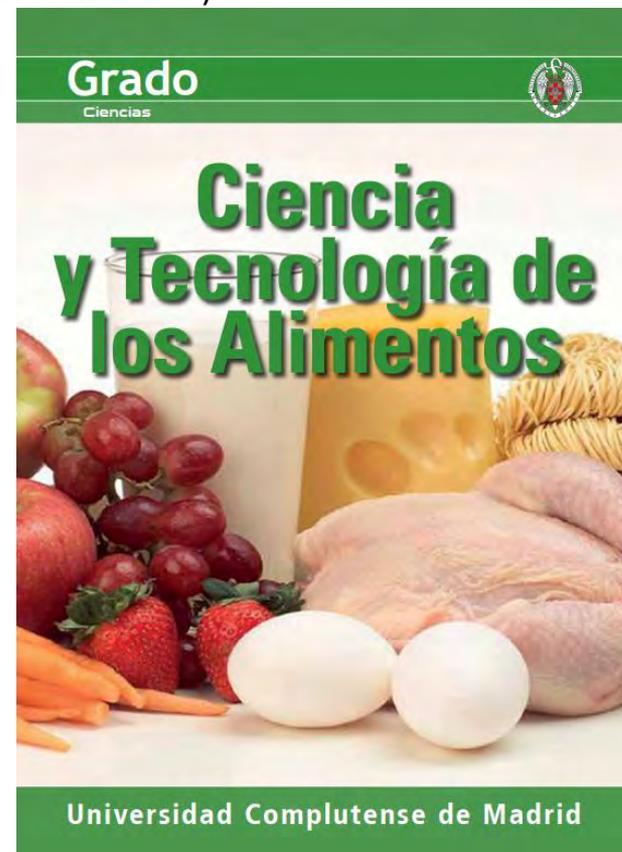
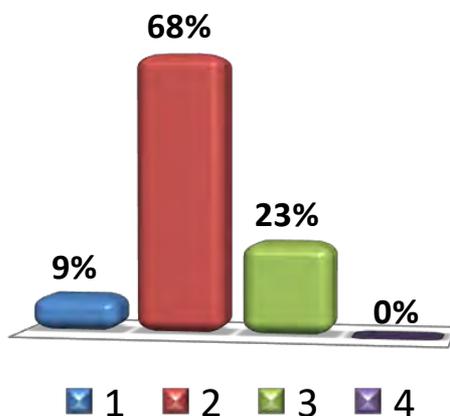
- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



¿Se solapan o repiten los contenidos de esta asignatura con los de alguna otra del plan de estudios del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos?

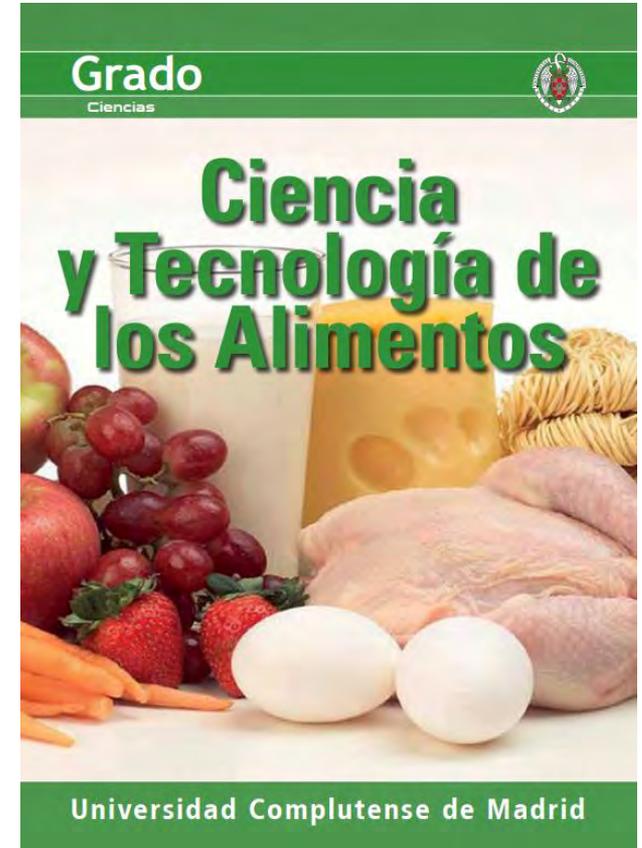
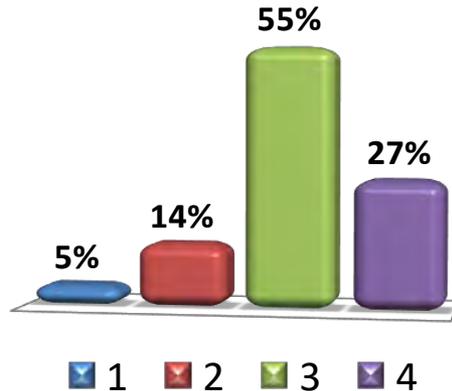
(No se considerará solapamiento el tratamiento del mismo tema desde distintas áreas o enfoques. Deberá tenerse en cuenta el aporte de nuevos conocimientos)

- 1) No hay solapamiento
- 2) Poco solapamiento
- 3) Bastante solapamiento
- 4) Mucho solapamiento



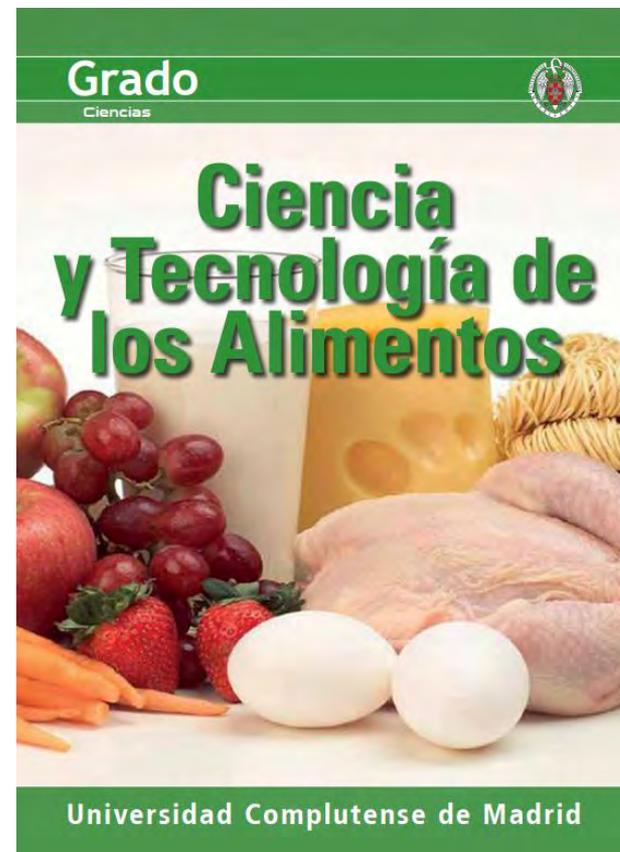
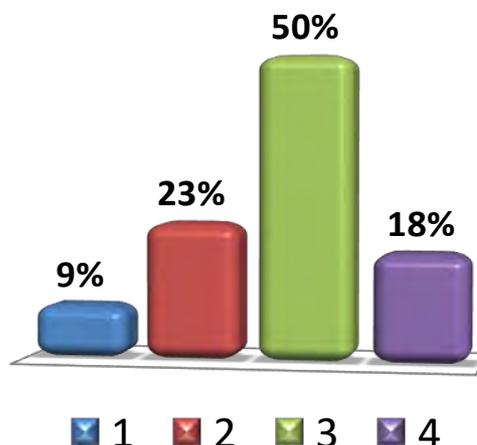
Las prácticas, seminarios y trabajos dirigidos ayudan a entender y aplicar los conocimientos teóricos.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



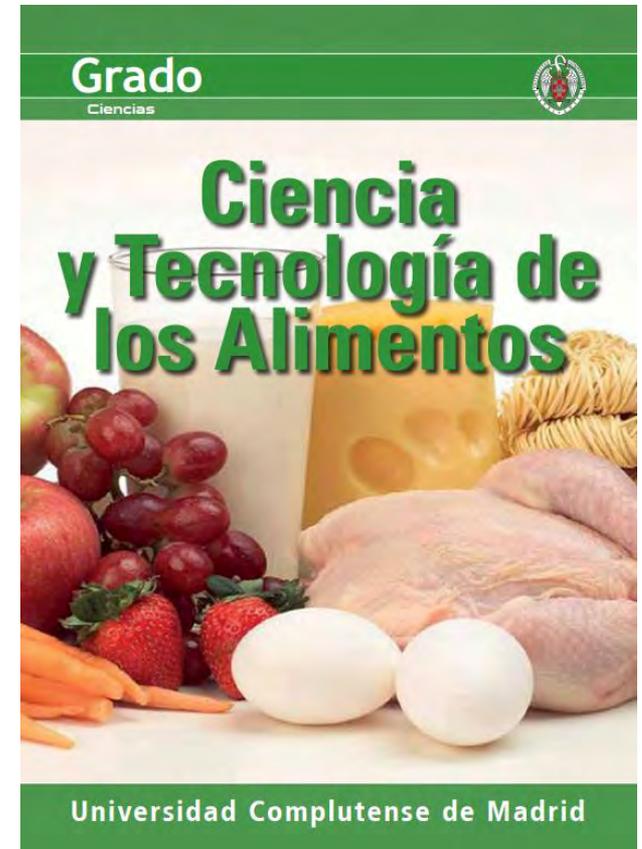
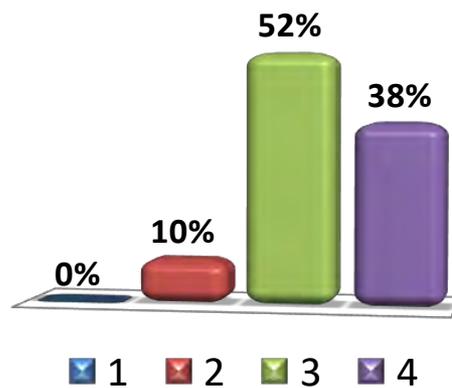
La coordinación entre los profesores de la asignatura es adecuada.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



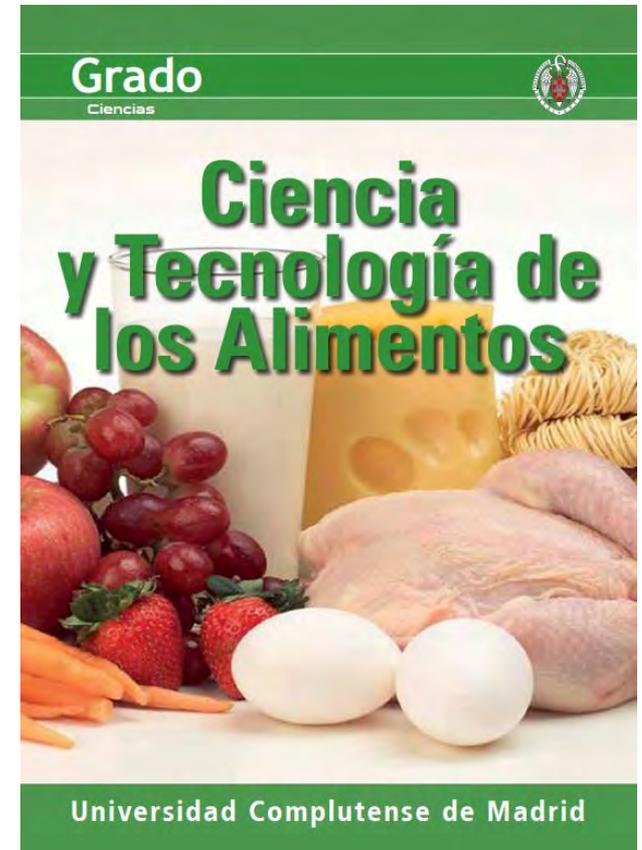
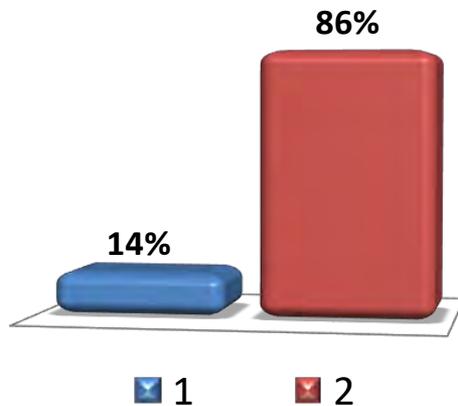
La información y el material incluido en el campus virtual te facilita el seguimiento de la asignatura.

- 1) Nada de acuerdo
- 2) Poco de acuerdo
- 3) Bastante de acuerdo
- 4) Totalmente de acuerdo



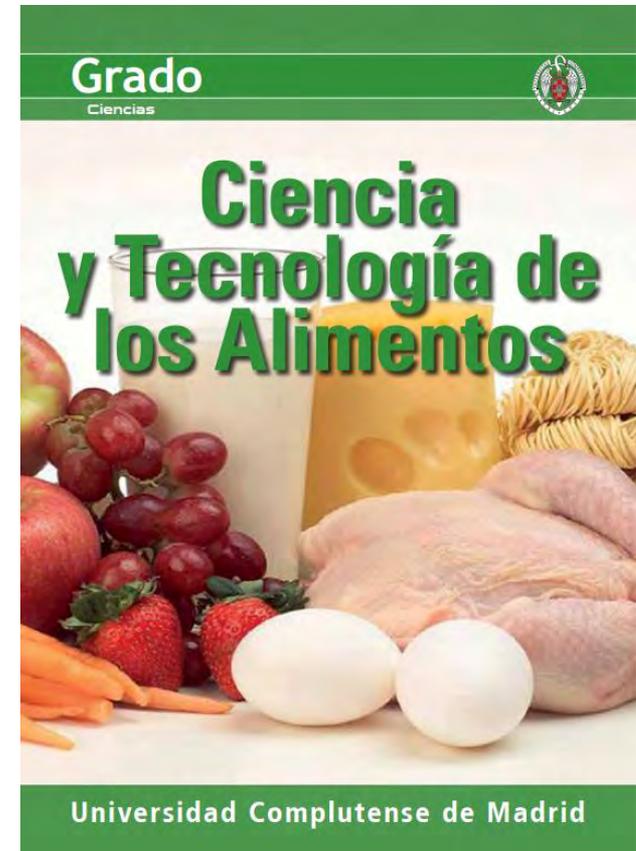
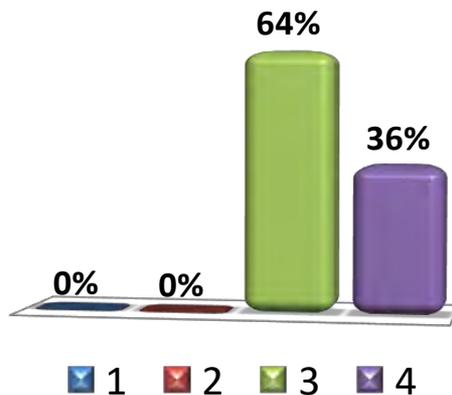
Se han seguido los criterios de evaluación indicados en la ficha docente

- 1) Parcialmente
- 2) Totalmente



En general, estoy satisfecho/a con esta asignatura.

- 1) Nada satisfecho
- 2) Poco satisfecho
- 3) Bastante satisfecho
- 4) Muy satisfecho





MEMORIA ANUAL DE SEGUIMIENTO

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

ANEXOS 5.3.1, 5.3.2 , 5.3.3

(ANEXO 5.3.1. ENCUESTAS UCM EGRESADOS)

(ANEXO 5.3.2. ENCUESTAS INSERCIÓN LABORAL)

(ANEXO 5.3.3. ENCUESTAS INTERNAS DE EGRESADOS E INSERCIÓN LABORAL

CURSO 2018-19

INDICE

Anexo 5.3.1. Informe de la encuesta a egresados del curso 17-18	1
Anexo 5.3.2. Informe de la encuesta a Egresados del curso 16-17 sobre inserción laboral	21
Anexo 5.3.3. Informe de la encuesta de centro a egresados e información de inserción laboral	40



Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid



GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Anexo 5.3.1 –Encuestas de satisfacción UCM. Informe de la encuesta a egresados del curso 17-18

Índice

- * Introducción
- * Características de la muestra
- * Satisfacción con la titulación y la UCM
- * Satisfacción
- * Compromiso

Intr oducción

El presente informe expone de forma visual los resultados de la encuesta realizada a los egresados para conocer su grado de satisfacción con diferentes servicios de la Universidad Complutense de Madrid (UCM). Da comienzo con la caracterización sociodemográfica de la muestra y otros parámetros descriptivos de la misma. A continuación, se comparan los resultados de satisfacción global con la UCM y con la titulación, en función de diferentes atributos. Posteriormente se detallan los resultados hallados para las variables relacionadas con la satisfacción de los egresados en relación a diferentes aspectos. Finalmente se presenta lo obtenido para las distintas dimensiones del compromiso (fidelidad, prescripción y vinculación) que mantienen los estudiantes con la institución. A lo largo del informe se han empleado los siguientes tipos de gráficas:

Tipo 1 : Se han utilizado diagramas de anillos para representar los resultados de aquellas variables encuestadas con dos respuestas posibles (opción A y opción B). El porcentaje de respuestas de cada tipo (%A y %B) se muestra junto a la gráfica.

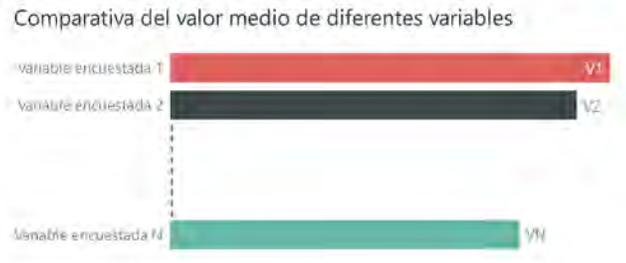


Tipo 2 : Los resultados obtenidos para aquellas variables encuestadas con más de dos opciones de respuesta (Opción 1, ..., Opción N) se muestran mediante diagramas de barras. El porcentaje encontrado para cada una de ellas (%1, ..., %N) se presenta junto a la barra.



Tipo 3 : Los resultados hallados para las variables encuestadas cuya respuesta sea una puntuación del 0 al 10 se representan mediante histogramas de frecuencias. El porcentaje de respuestas para cada puntuación (%0, ..., %10) se muestra junto a la barra correspondiente. El color de cada barra está graduado, desde oscuro hasta claro, en función de dicho porcentaje, de forma que la barra correspondiente a la moda de la distribución aparece con el color más oscuro posible. Bajo cada histograma se proporcionan también la media, desviación típica y mediana.

Tipo 4 : Se han empleado diagramas de barras de colores con el objetivo de comparar el valor medio de la puntuación obtenida para diferentes variables encuestadas (V1, ..., VN) . Dichos diagramas se acompañan con una tabla que lista la desviación típica y mediana calculadas a partir de los histogramas de frecuencias de dichas variables.



Tipo 5 : La comparativa de los valores medios de satisfacción global con la UCM y con la titulación, en función de diferentes atributos, se realiza mediante diagramas de barras. Las barras de satisfacción global con la UCM se muestran en color diferente a las de satisfacción global con la titulación. El valor medio correspondiente a cada barra se da junto a la misma. Cada gráfica va acompañada por una tabla que lista la desviación típica y mediana de cada distribución.

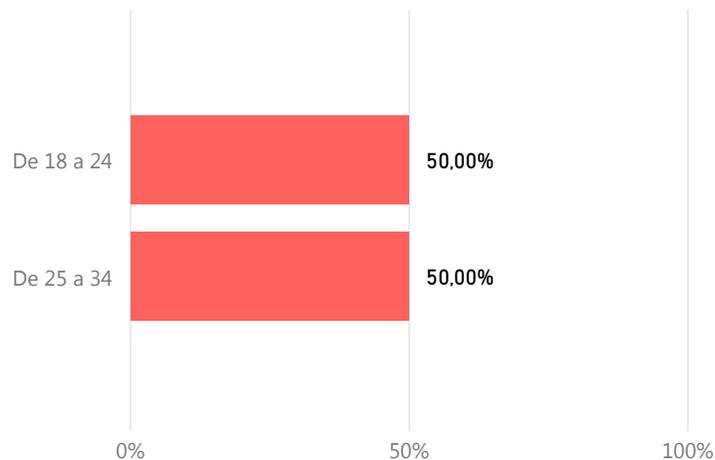


Características de la muestra

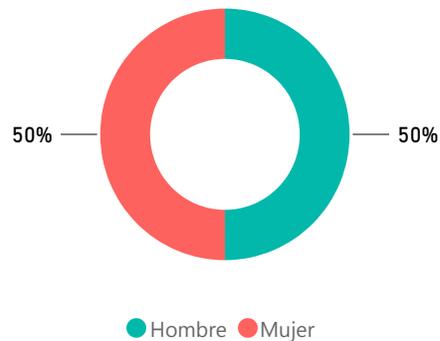
Total encuestados:
4

Tasa de participación (%):
6,67

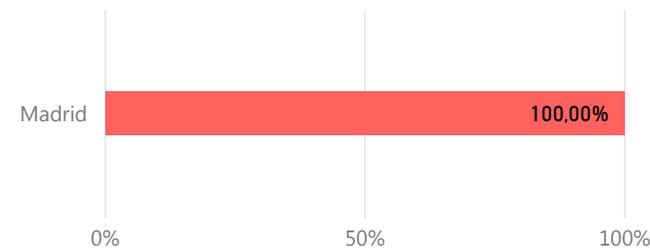
Edad (%)



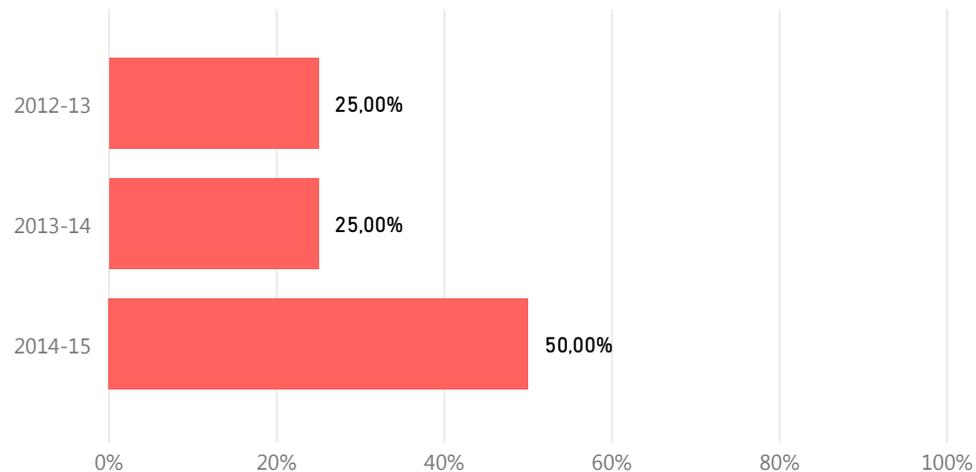
Sexo (%)



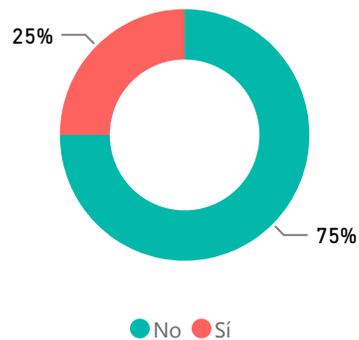
Lugar de residencia (%)



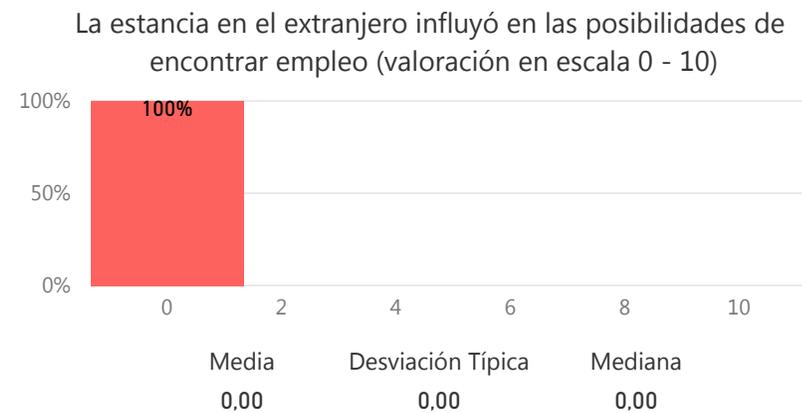
Año en el que se comenzó a estudiar la titulación (%)



Estancia en el extranjero - Movilidad (%)

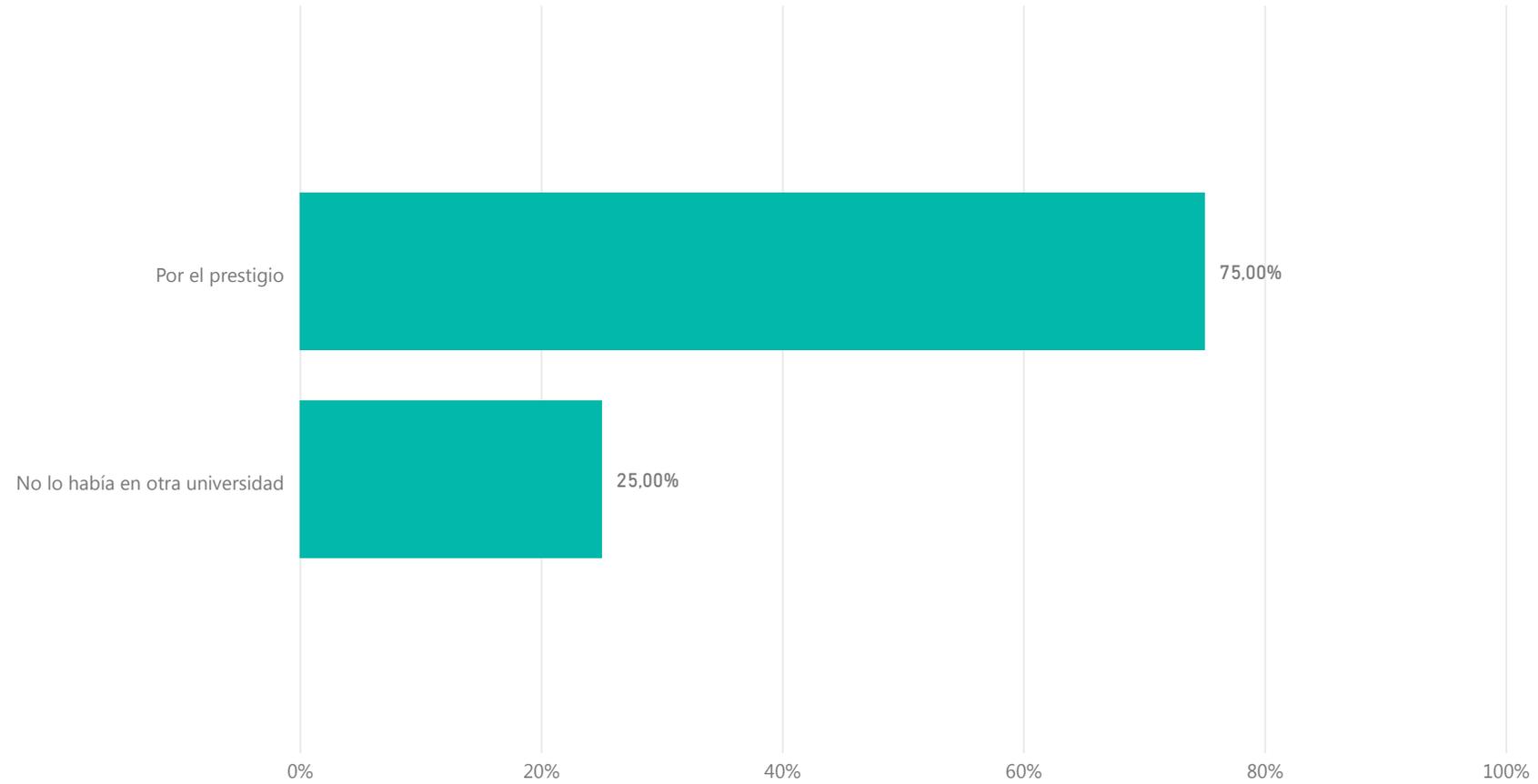


Nº de personas que realizaron estancia en el extranjero
1



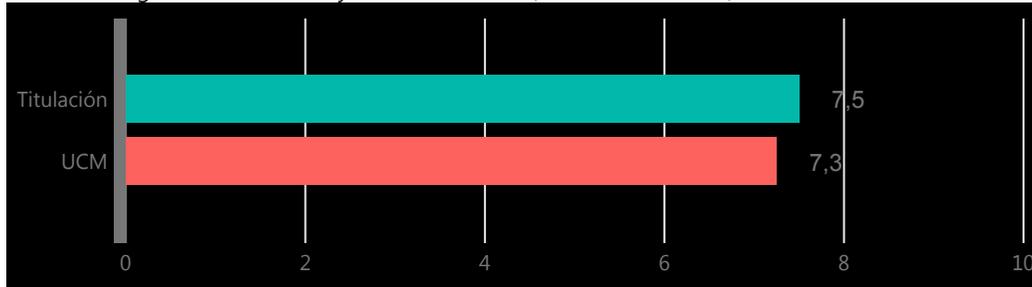
Características de la muestra

Motivos por los que eligieron la UCM para cursar sus estudios (%)



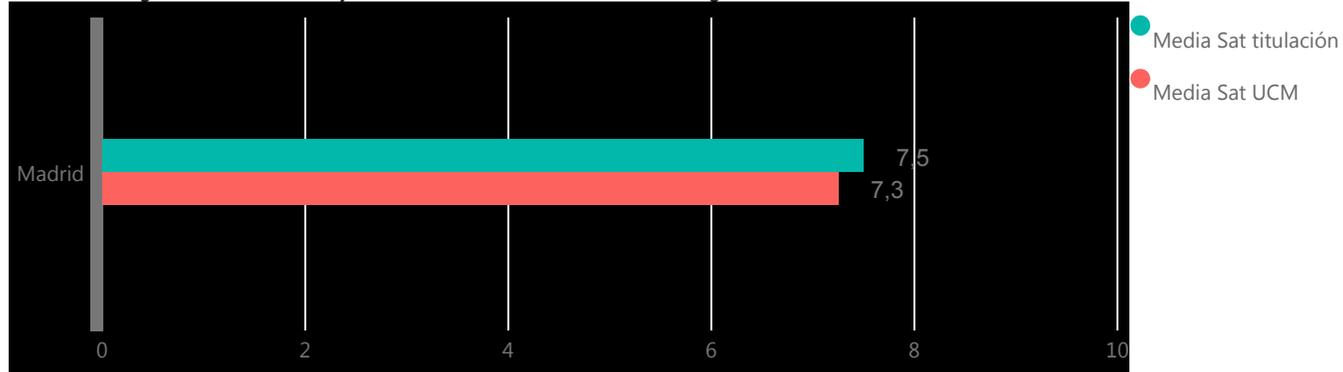
Satisfacción con la universidad y con la titulación

Satisfacción global con la UCM y con la titulación (valorada de 0 - 10)



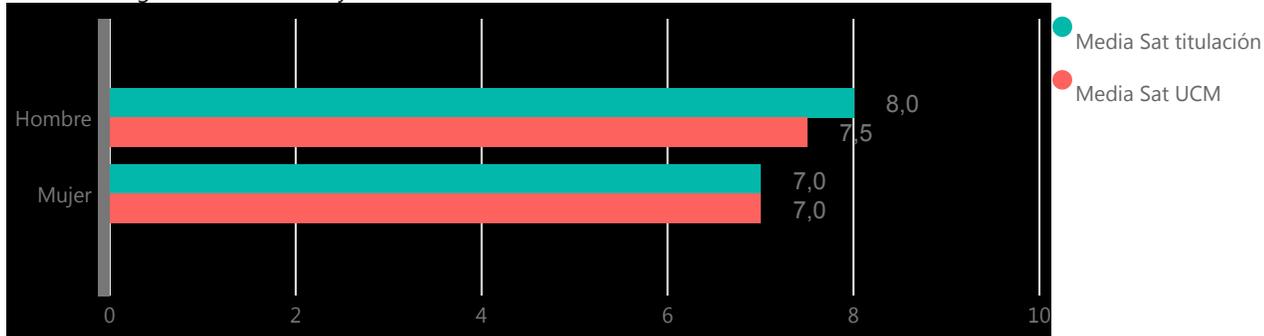
Desv Sat titulación	Mediana Sat titulación	Desv Sat UCM	Mediana Sat UCM
0,58	7,50	0,50	7,00

Satisfacción global con la UCM y con la titulación en función del lugar de residencia



Lugar de residencia	Desv Sat titulación	Mediana Sat titulación	Desv Sat UCM	Mediana Sat UCM
Madrid	0,58	7,50	0,50	7,00

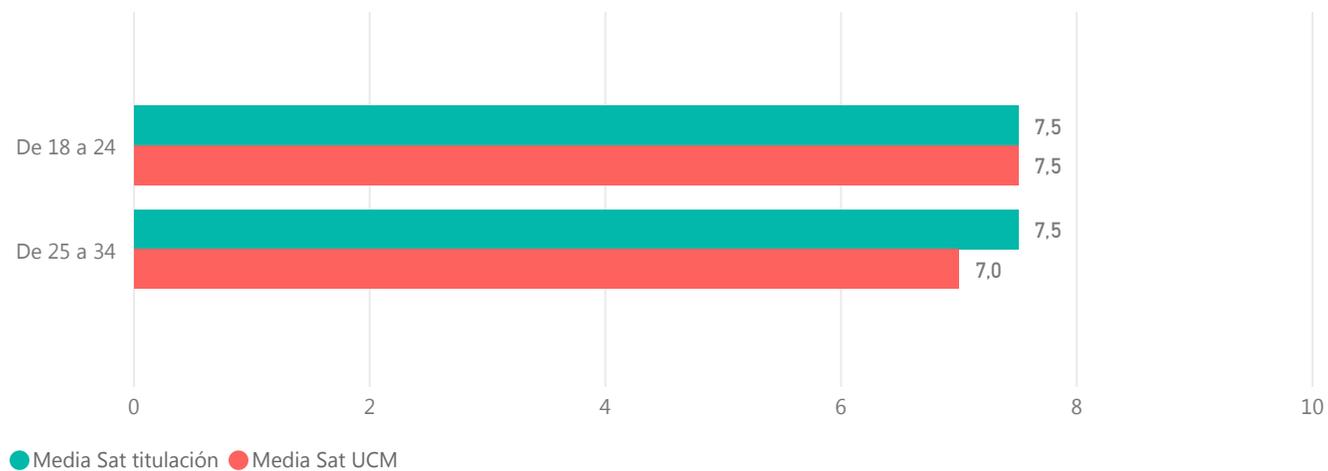
Satisfacción global con la UCM y con la titulación en función del sexo



Sexo	Desv Sat titulación	Mediana Sat titulación	Desv Sat UCM	Mediana Sat UCM
Hombre	0,00	8,00	0,71	7,50
Mujer	0,00	7,00	0,00	7,00

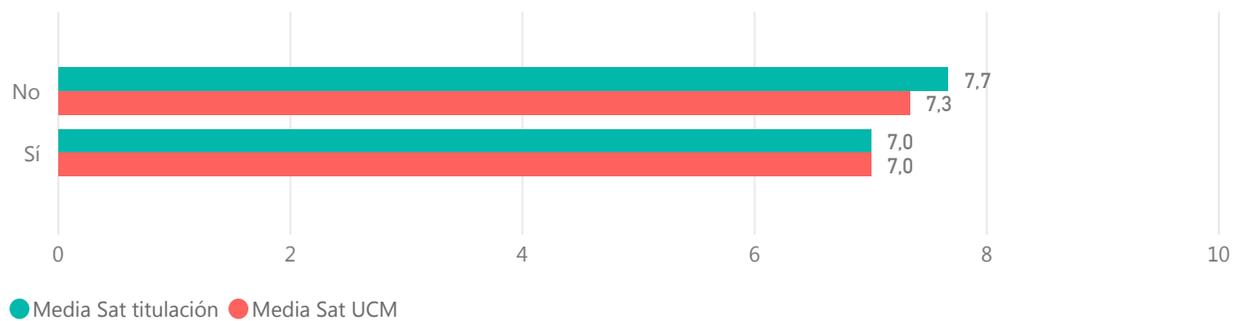
Satisfacción con la universidad y con la titulación

Satisfacción global con la UCM y con la titulación en función de la edad



Edad	Desv Sat titulación	Mediana Sat titulación	Desv Sat UCM	Mediana Sat UCM
De 18 a 24	0,71	7,50	0,71	7,50
De 25 a 34	0,71	7,50	0,00	7,00

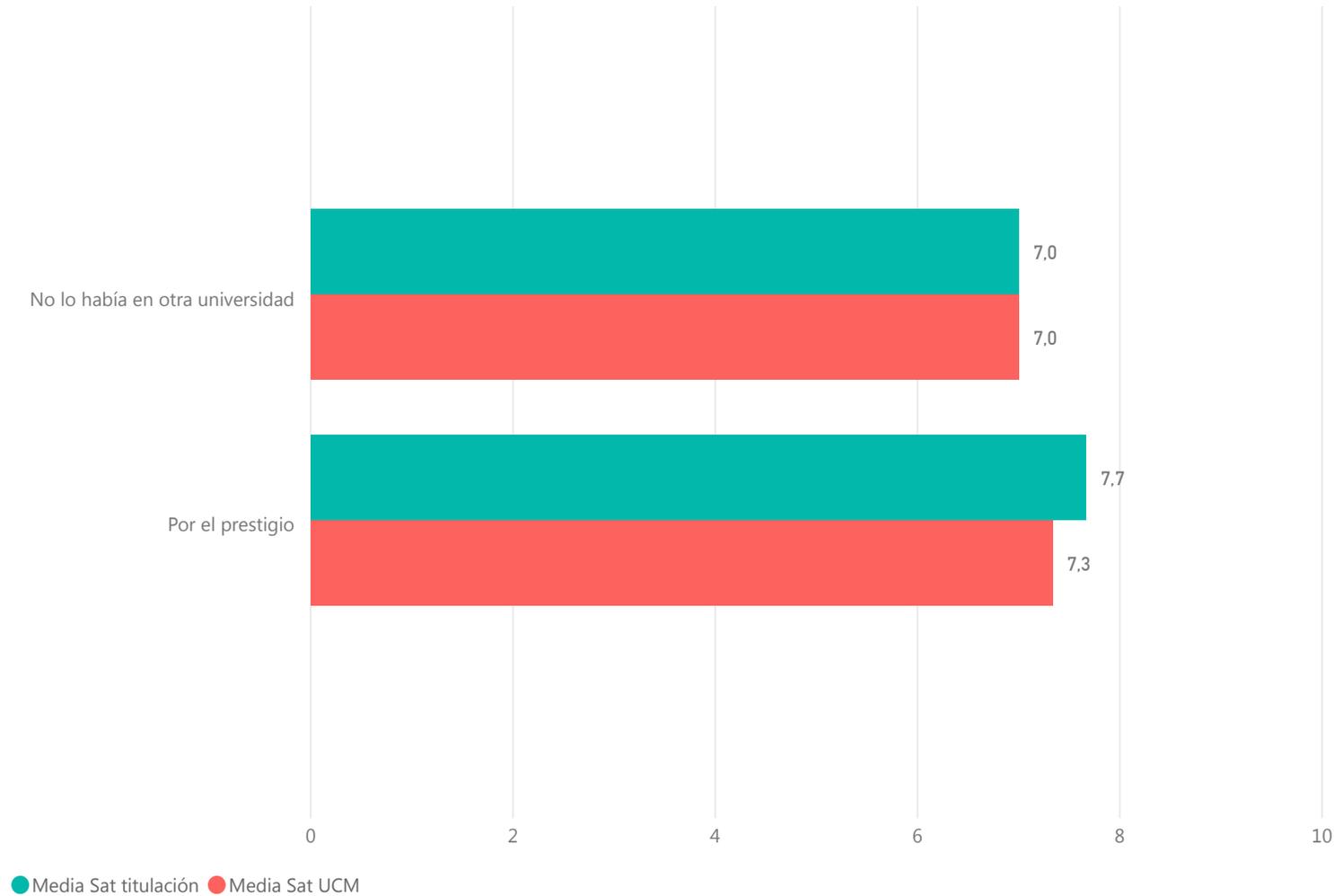
Satisfacción global con la UCM y con la titulación en función de si han realizado una estancia en el extranjero



¿Estancia en el extranjero?	Desv Sat titulación	Mediana Sat titulación	Desv Sat UCM	Mediana Sat UCM
No	0,58	8,00	0,58	7,00
Sí	NaN	7,00	NaN	7,00

Satisfacción con la universidad y con la titulación

Satisfacción global con la UCM y con la titulación en función del motivo principal para cursar sus estudios en la UCM

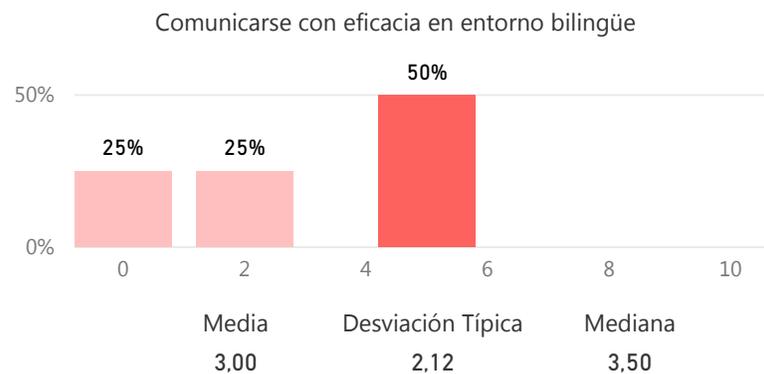
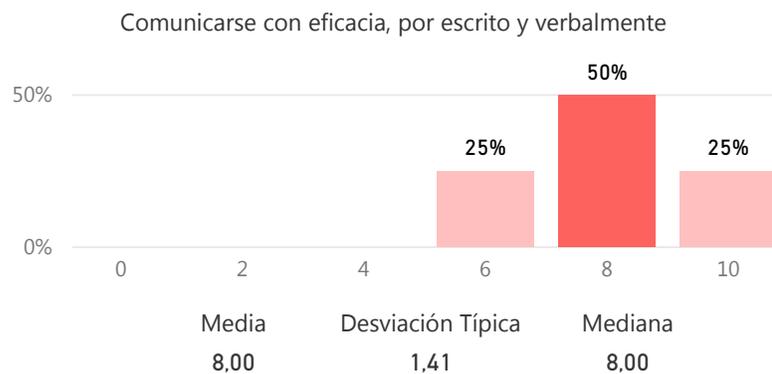
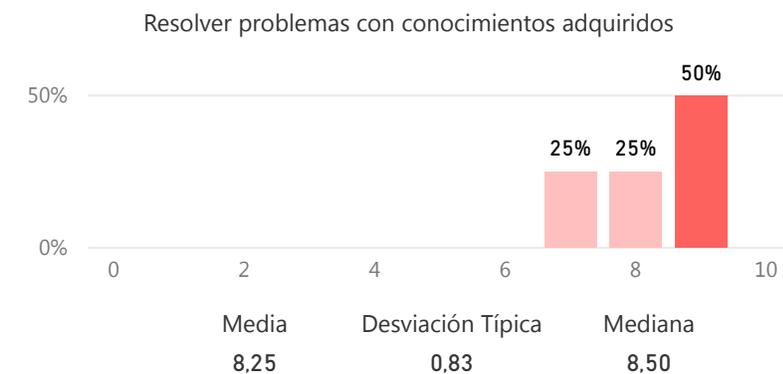
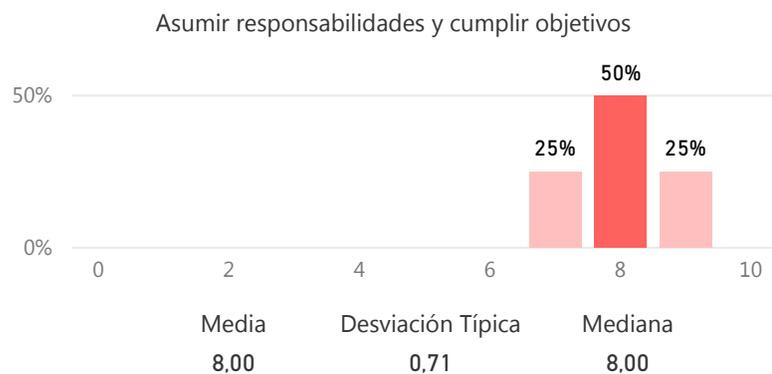


Motivos elegir UCM	Desv Sat titulación	Mediana Sat titulación
No lo había en otra universidad	NaN	7,00
Por el prestigio	0,58	8,00

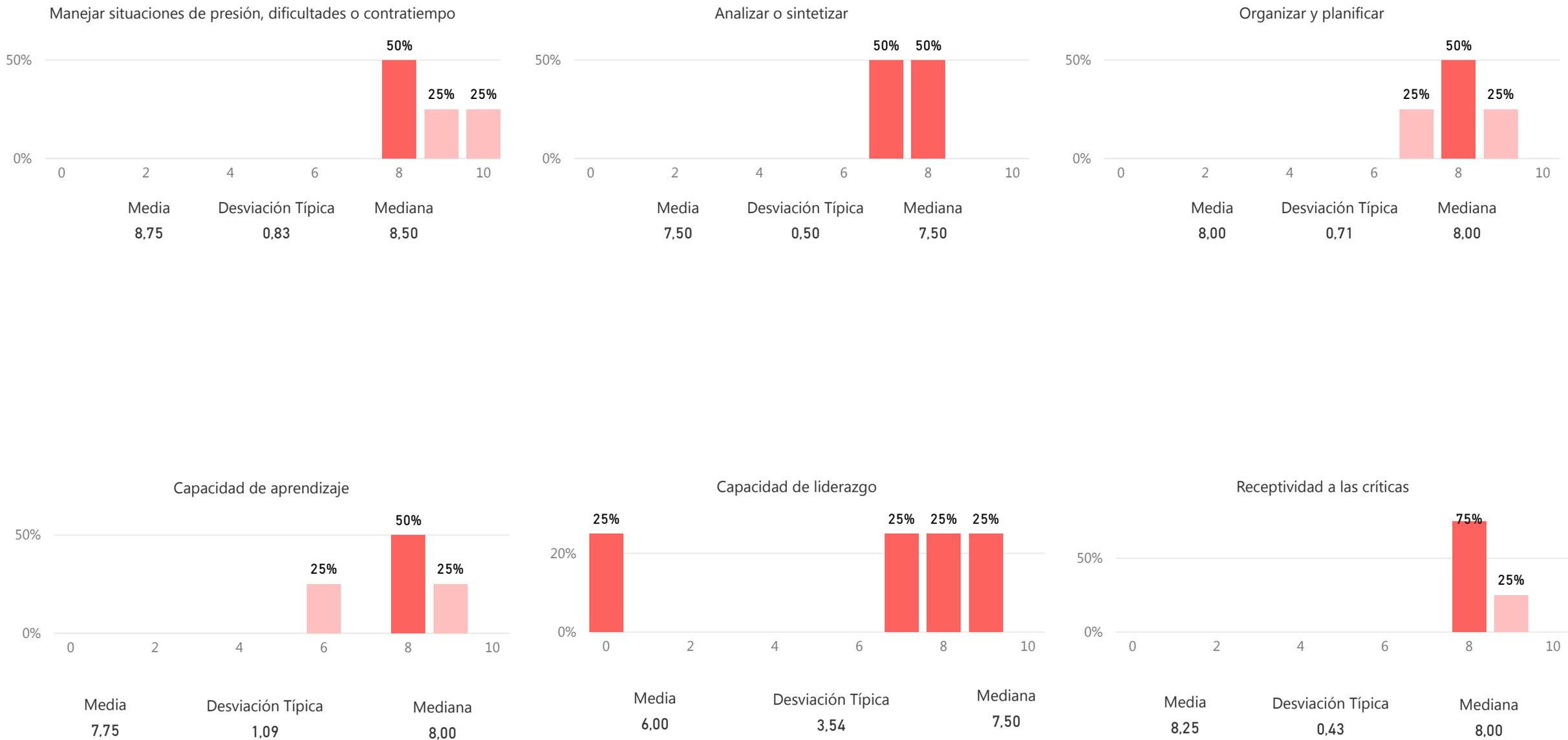
Motivos elegir UCM	Desv Sat UCM	Mediana Sat UCM
No lo había en otra universidad	NaN	7,00
Por el prestigio	0,58	7,00

Satisfacción

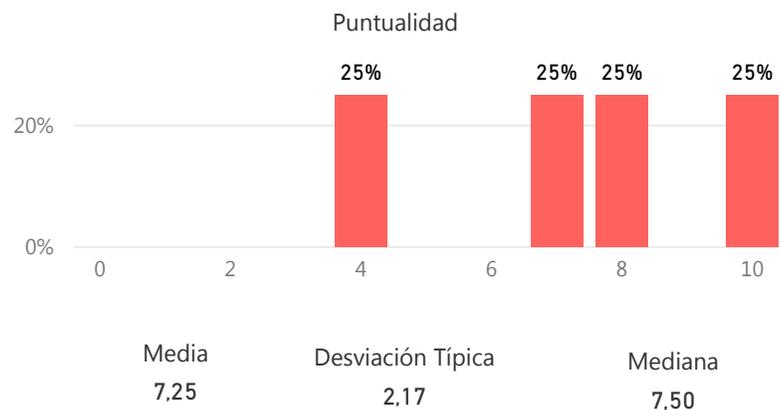
Valoración de las competencias al salir de la Universidad (valoración en escala 0 - 10)



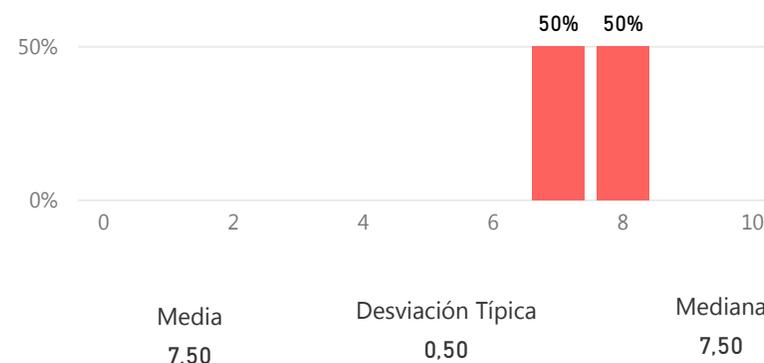
Valoración de las competencias al salir de la Universidad (valoración en escala 0 - 10)



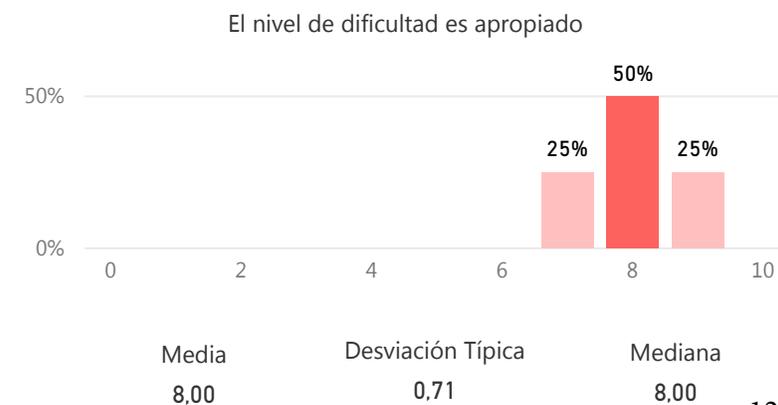
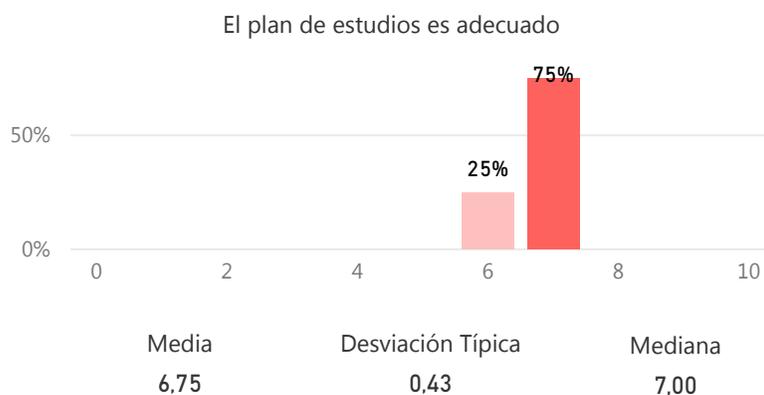
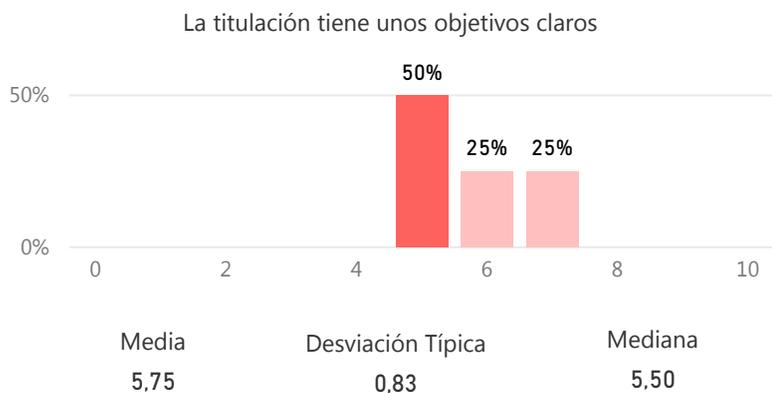
Valoración de las competencias al salir de la Universidad (valoración en escala 0 - 10)



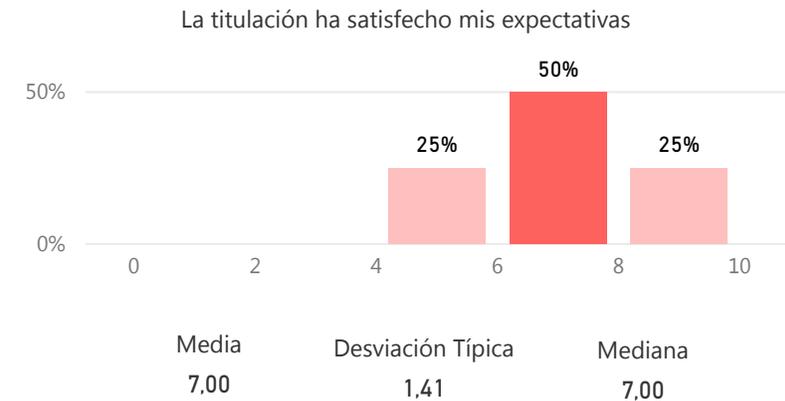
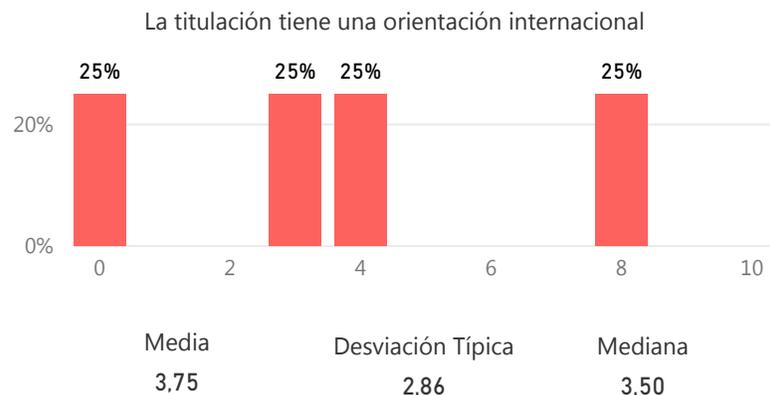
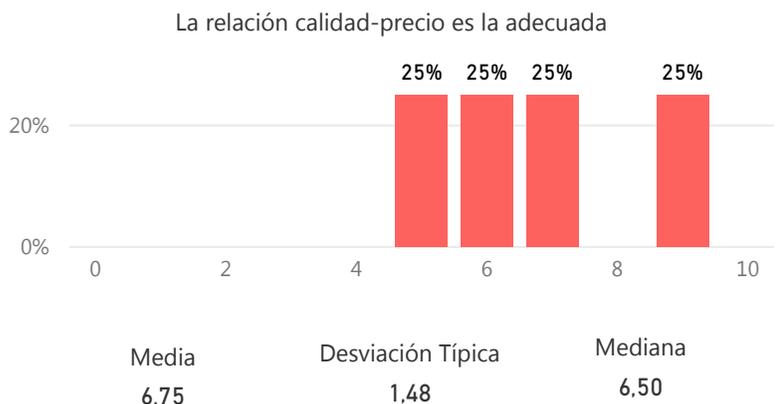
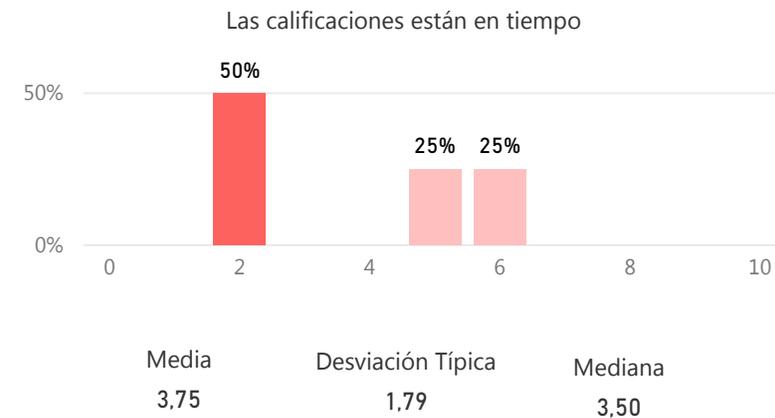
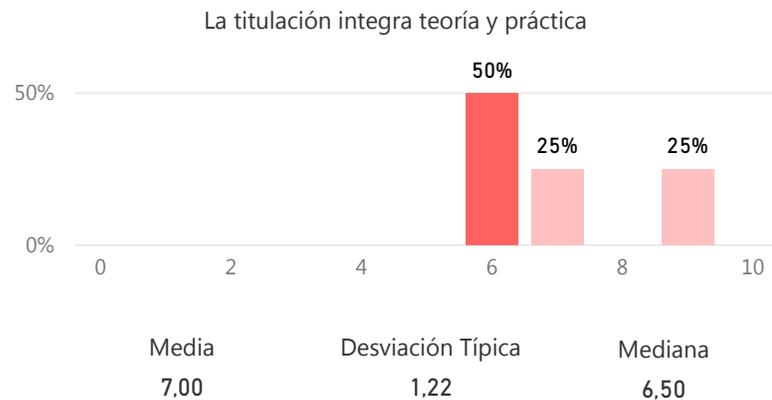
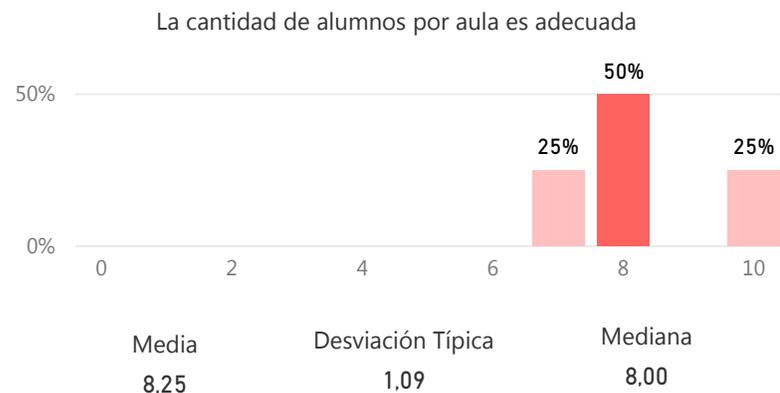
Medida en que la titulación contribuyó a desarrollar las competencias anteriores (valoración en escala 0 - 10):



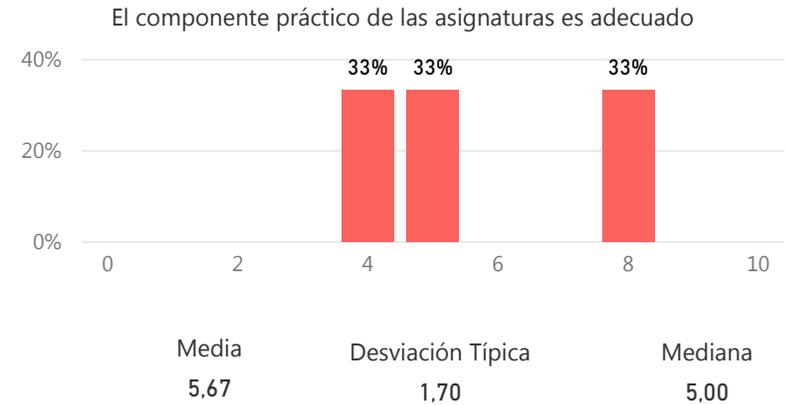
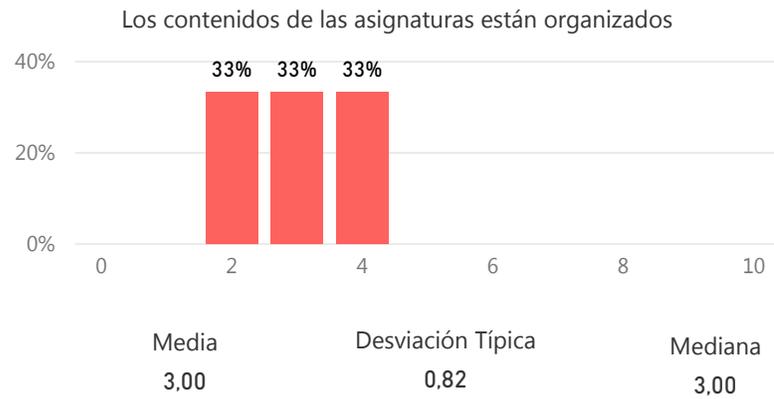
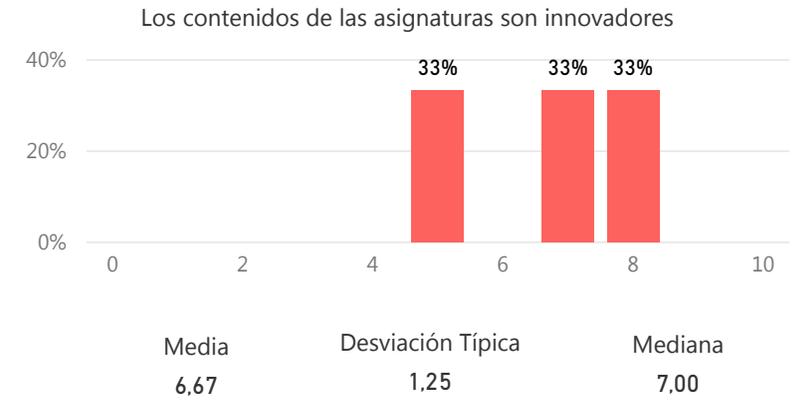
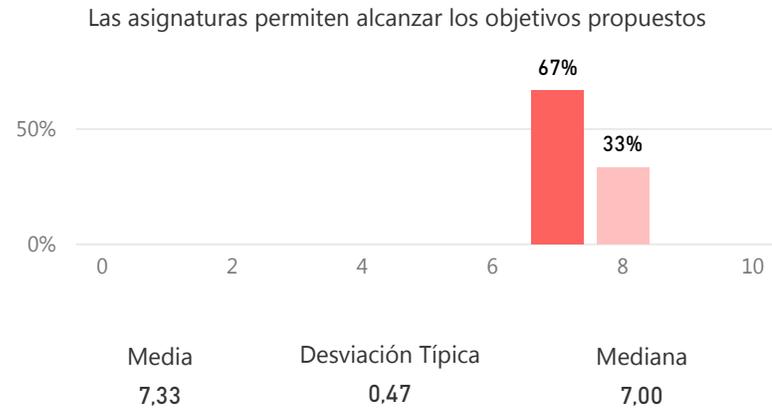
Satisfacción con la titulación (valoración en escala 0 - 10)



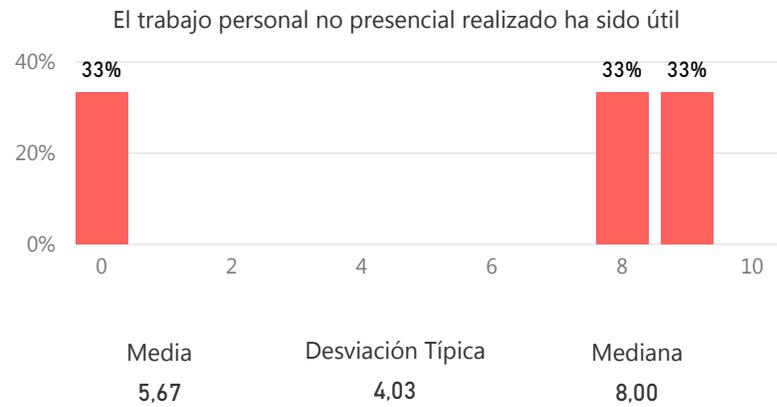
Satisfacción con la titulación (valoración en escala 0 - 10)



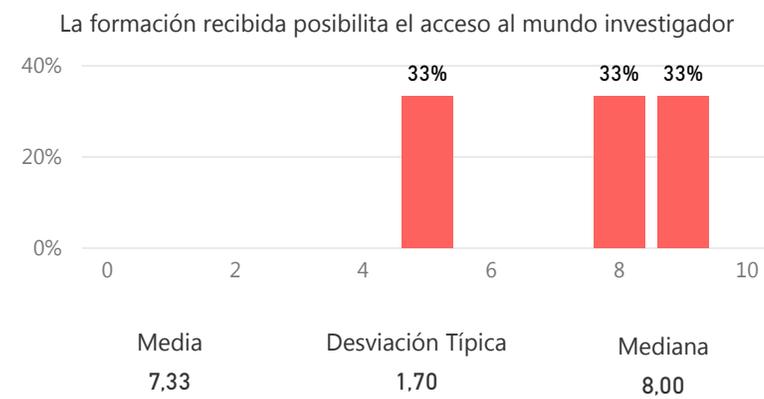
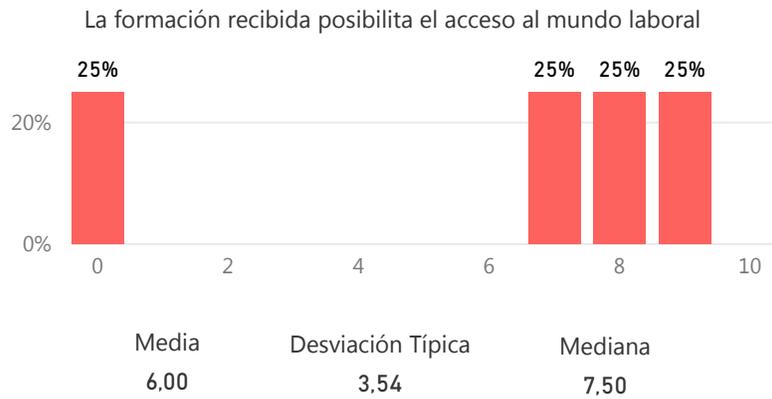
Satisfacción con las asignaturas y su contenido (valoración en escala 0 - 10)



Satisfacción con las tareas y materiales (valoración en escala 0 - 10)

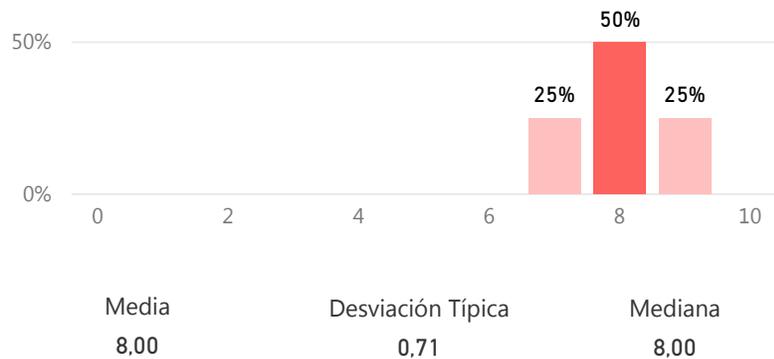


Satisfacción con la formación recibida (valoración en escala 0 - 10)

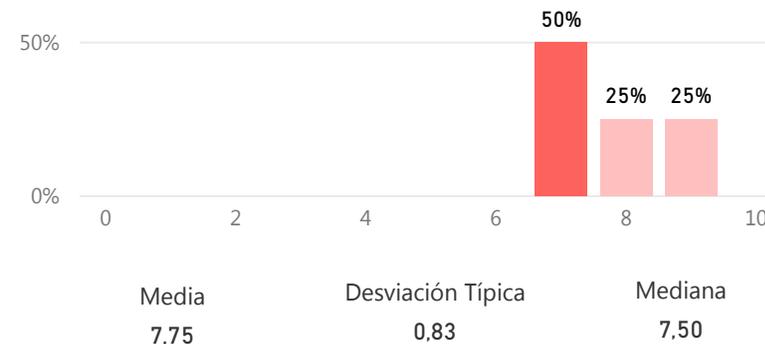


Satisfacción con la formación recibida (valoración en escala 0 - 10)

La formación recibida se relaciona con las competencias de la titulación

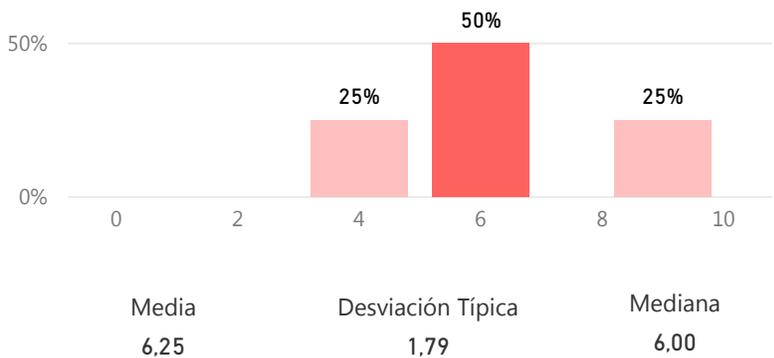


Satisfacción general con la formación recibida

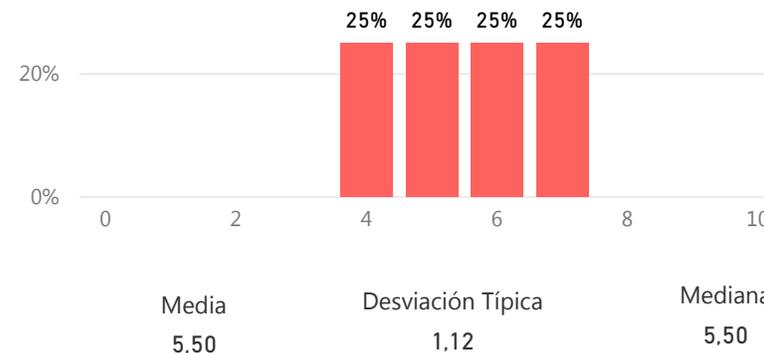


Satisfacción con diferentes aspectos de la UCM (valoración en escala 0 - 10)

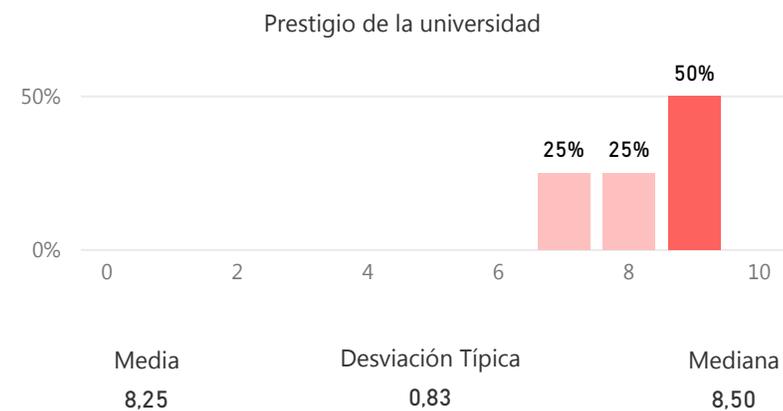
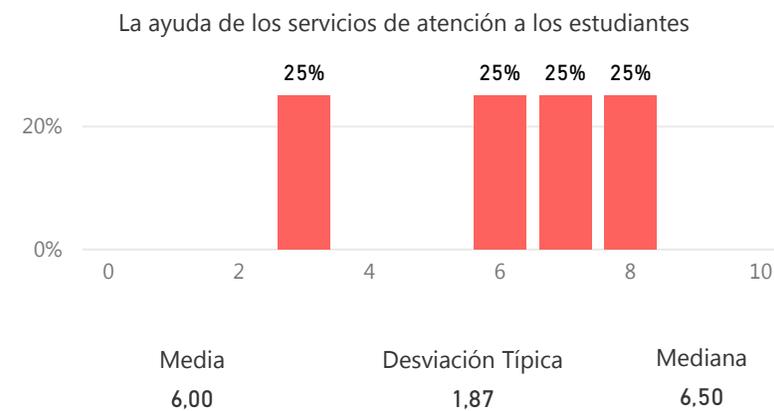
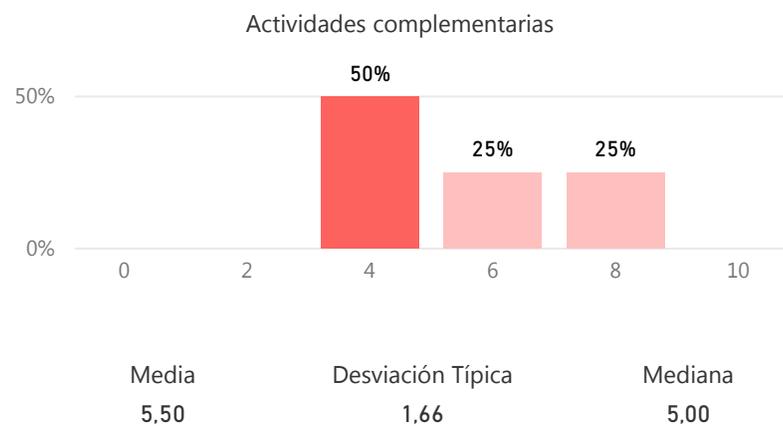
Instalaciones para la docencia



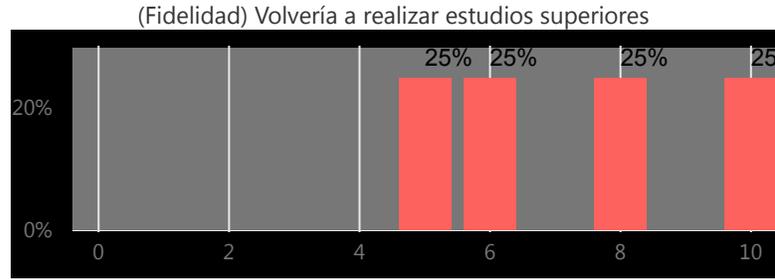
Recursos y medios



Satisfacción con diferentes aspectos de la UCM (valoración en escala 0 - 10)



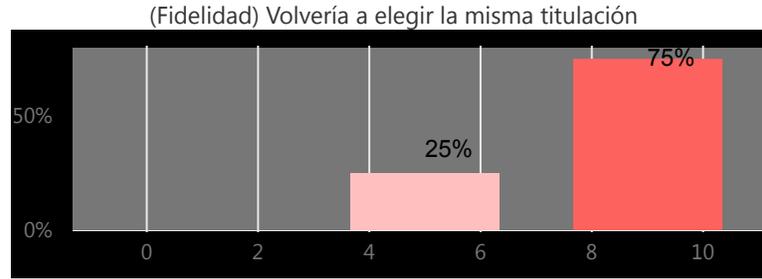
Fidelidad, prescripción y vinculación (valoración en escala 0 - 10)



Media
7,25

Desviación Típica
1,92

Mediana
7,00



Media
8,00

Desviación Típica
1,73

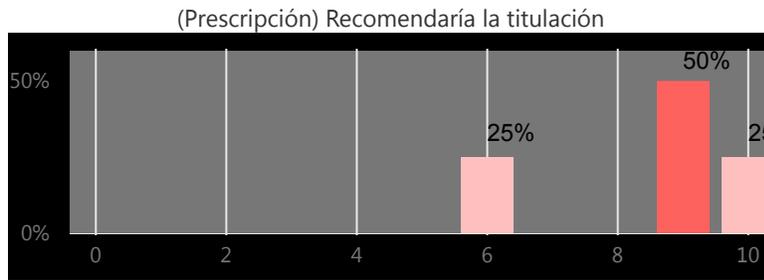
Mediana
9,00



Media
7,75

Desviación Típica
1,64

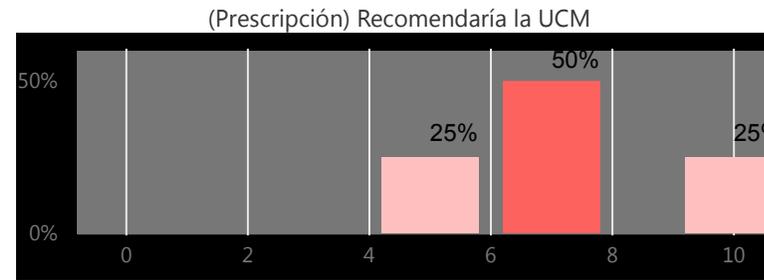
Mediana
8,50



Media
8,50

Desviación Típica
1,50

Mediana
9,00



Media
7,25

Desviación Típica
1,79

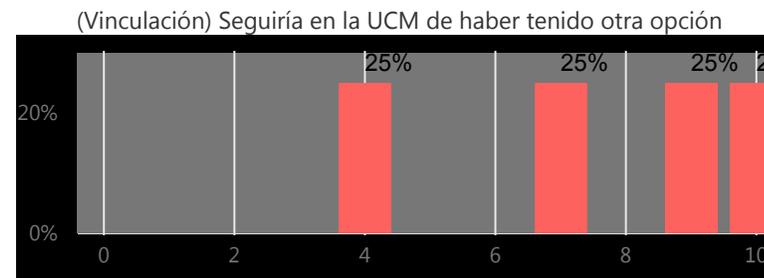
Mediana
7,00



Media
7,00

Desviación Típica
2,55

Mediana
7,00

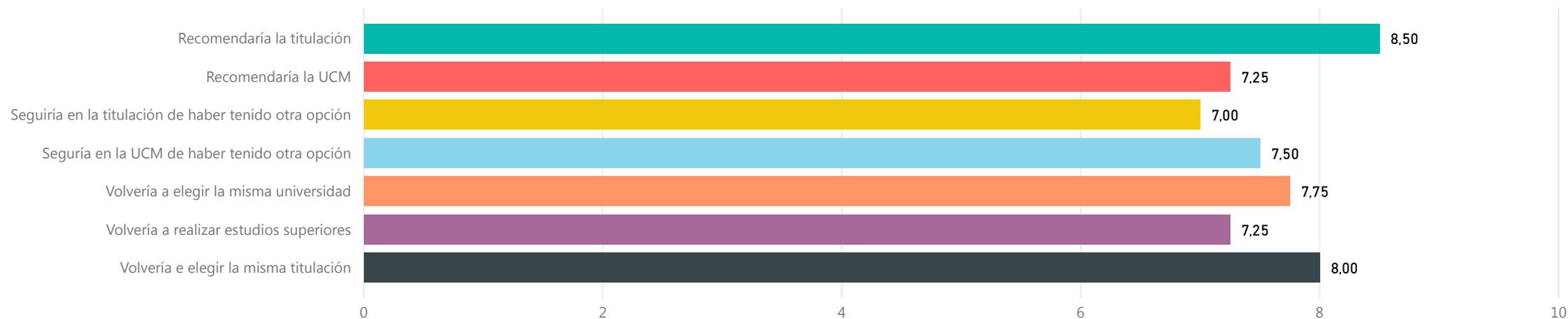


Media
7,50

Desviación Típica
2,29

Mediana
8,00

Comparación del valor medio de los diferentes aspectos relacionados con el compromiso (valoración en escala 0 - 10)

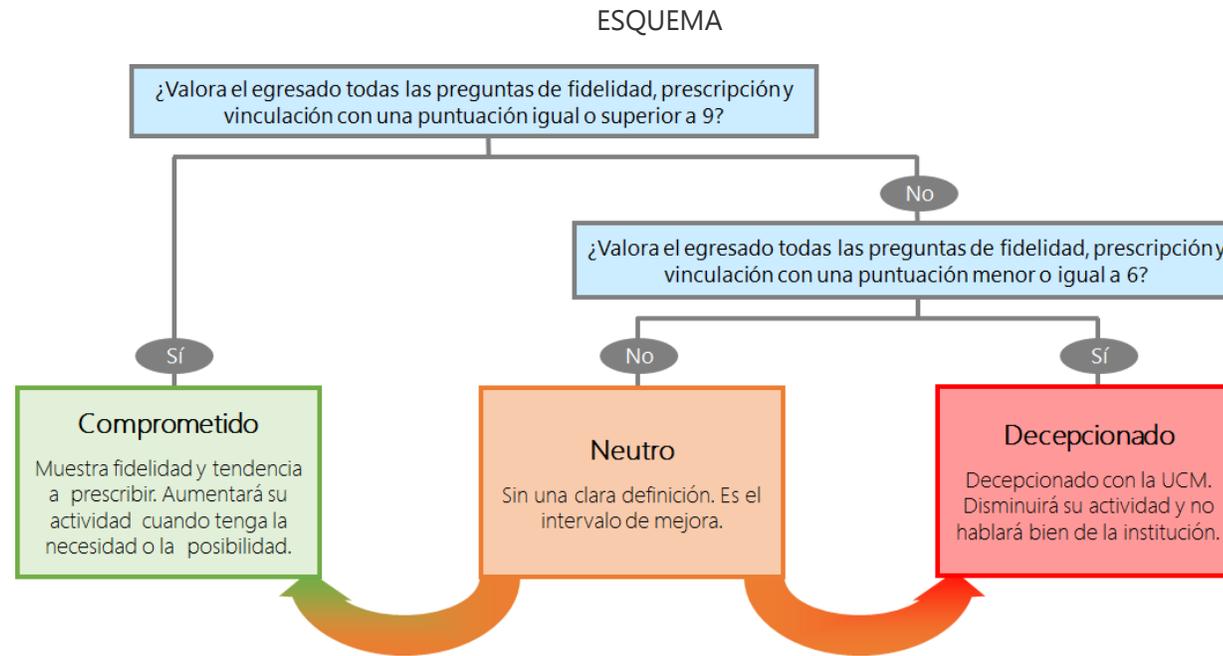


¿Se siente orgulloso de ser estudiante de la UCM? (valoración en escala 0 - 10)

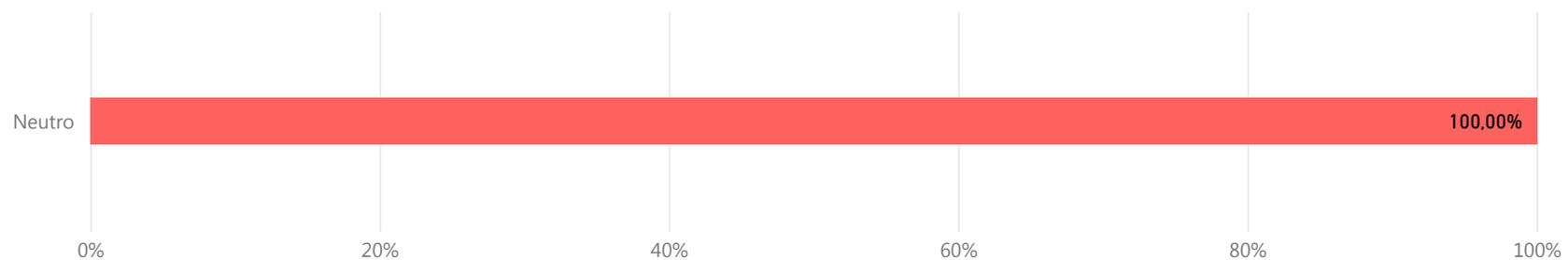


Construcción y significado del indicador "compromiso"

- * Egresado comprometido: Valora con 9 o más puntos todas las preguntas de fidelidad, prescripción y vinculación.
- * Egresado decepcionado: Valora con 6 o menos puntos todas las preguntas de fidelidad, prescripción y vinculación.
- * Egresado neutro: La puntuación que otorga a todas las preguntas de fidelidad, prescripción y vinculación está en el rango (6, 9).



Resultados del indicador "compromiso" (%)





Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid



GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Anexo 5.3.2 – Encuestas de satisfacción UCM. Informe de la encuesta a Egresados del curso 16-17 sobre inserción laboral

Encuestas de Satisfacción UCM

Informe de la Encuesta a Egresados del curso 16-17 sobre inserción laboral

Curso 2018/2019

Nivel
titulación

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Índice

- * Introducción
- * Características de la muestra
- * Satisfacción con la titulación y la UCM
- * Satisfacción
- * Prácticas externas
- * Inserción laboral
- * Compromiso

Intr oducción

El presente informe expone de forma visual los resultados de la encuesta realizada a los egresados para conocer su grado de satisfacción con diferentes servicios de la Universidad Complutense de Madrid (UCM). Da comienzo con la caracterización sociodemográfica de la muestra y otros parámetros descriptivos de la misma. A continuación, se comparan los resultados de satisfacción global con la UCM y con la titulación, en función de diferentes atributos. Posteriormente se detallan los resultados hallados para las variables relacionadas con la satisfacción de los egresados en relación a diferentes aspectos. Finalmente se presenta lo obtenido para las distintas dimensiones del compromiso (fidelidad, prescripción y vinculación) que mantienen los estudiantes con la institución. A lo largo del informe se han empleado los siguientes tipos de gráficas:

Tipo 1 : Se han utilizado diagramas de anillos para representar los resultados de aquellas variables encuestadas con dos respuestas posibles (opción A y opción B). El porcentaje de respuestas de cada tipo (%A y %B) se muestra junto a la gráfica.



Tipo 2 : Los resultados obtenidos para aquellas variables encuestadas con más de dos opciones de respuesta (Opción 1, ..., Opción N) se muestran mediante diagramas de barras. El porcentaje encontrado para cada una de ellas (%1, ..., %N) se presenta junto a la barra.



Tipo 3 : Los resultados hallados para las variables encuestadas cuya respuesta sea una puntuación del 0 al 10 se representan mediante histogramas de frecuencias. El porcentaje de respuestas para cada puntuación (%0, ..., %10) se muestra junto a la barra correspondiente. El color de cada barra está graduado, desde oscuro hasta claro, en función de dicho porcentaje, de forma que la barra correspondiente a la moda de la distribución aparece con el color más oscuro posible. Bajo cada histograma se proporcionan también la media, desviación típica y mediana.

Tipo 4 : Se han empleado diagramas de barras de colores con el objetivo de comparar el valor medio de la puntuación obtenida para diferentes variables encuestadas (V1, ..., VN) . Dichos diagramas se acompañan con una tabla que lista la desviación típica y mediana calculadas a partir de los histogramas de frecuencias de dichas variables.



Tipo 5 : La comparativa de los valores medios de satisfacción global con la UCM y con la titulación, en función de diferentes atributos, se realiza mediante diagramas de barras. Las barras de satisfacción global con la UCM se muestran en color diferente a las de satisfacción global con la titulación. El valor medio correspondiente a cada barra se da junto a la misma. Cada gráfica va acompañada por una tabla que lista la desviación típica y mediana de cada distribución.

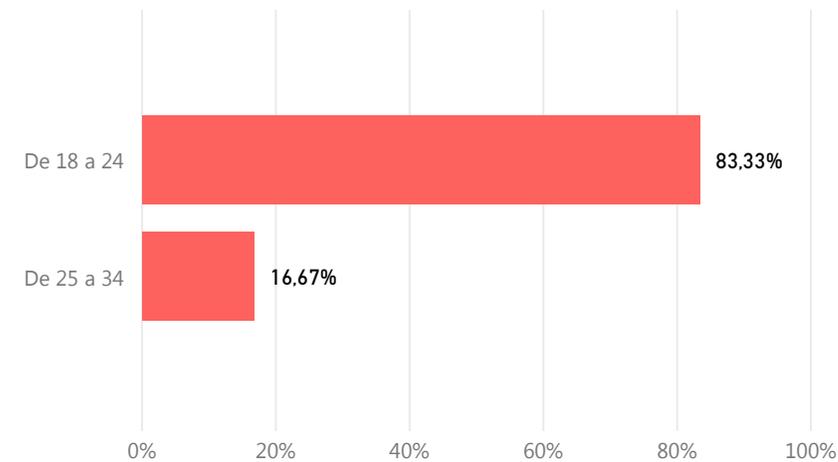


Características de la muestra

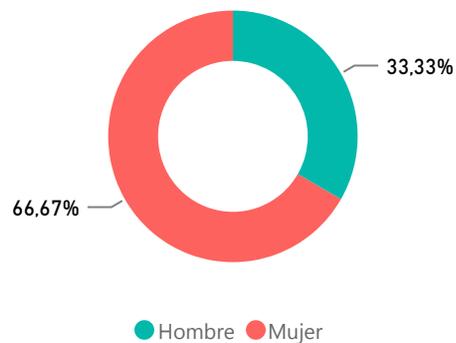
Total encuestados:
6

Tasa de participación (%):
13,95

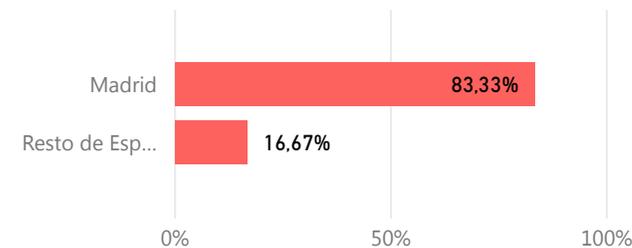
Edad (%)



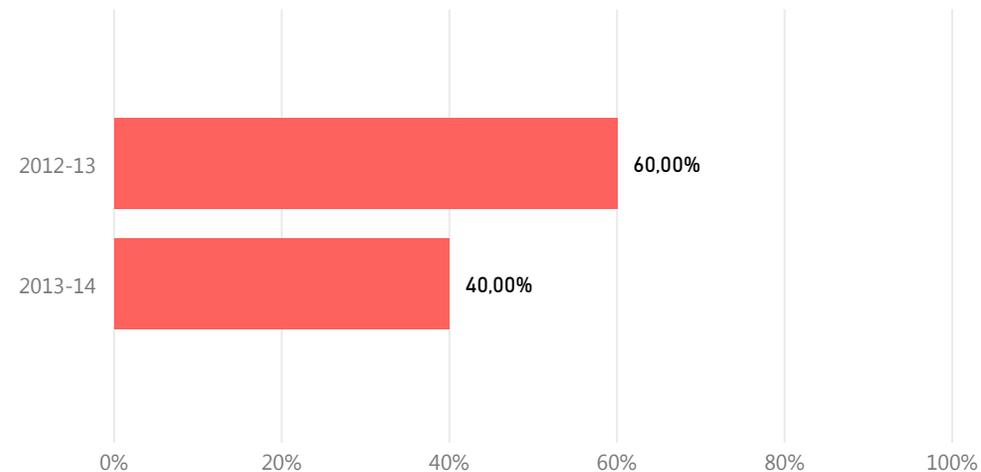
Sexo (%)



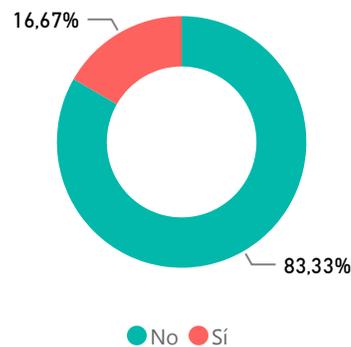
Lugar de residencia (%)



Año en el que se comenzó a estudiar la titulación (%)

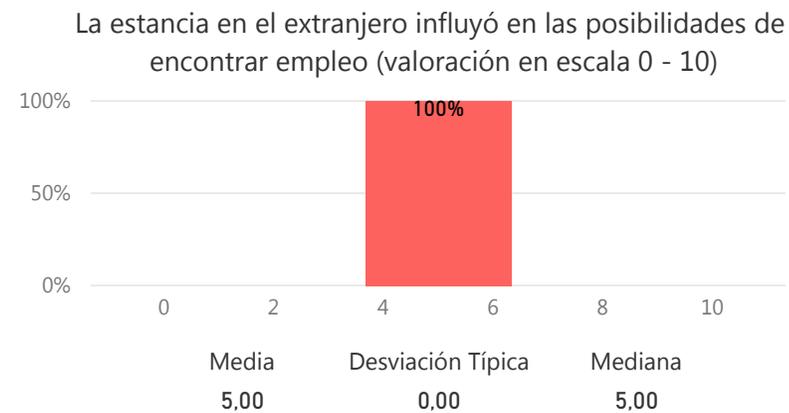


Estancia en el extranjero - Movilidad (%)



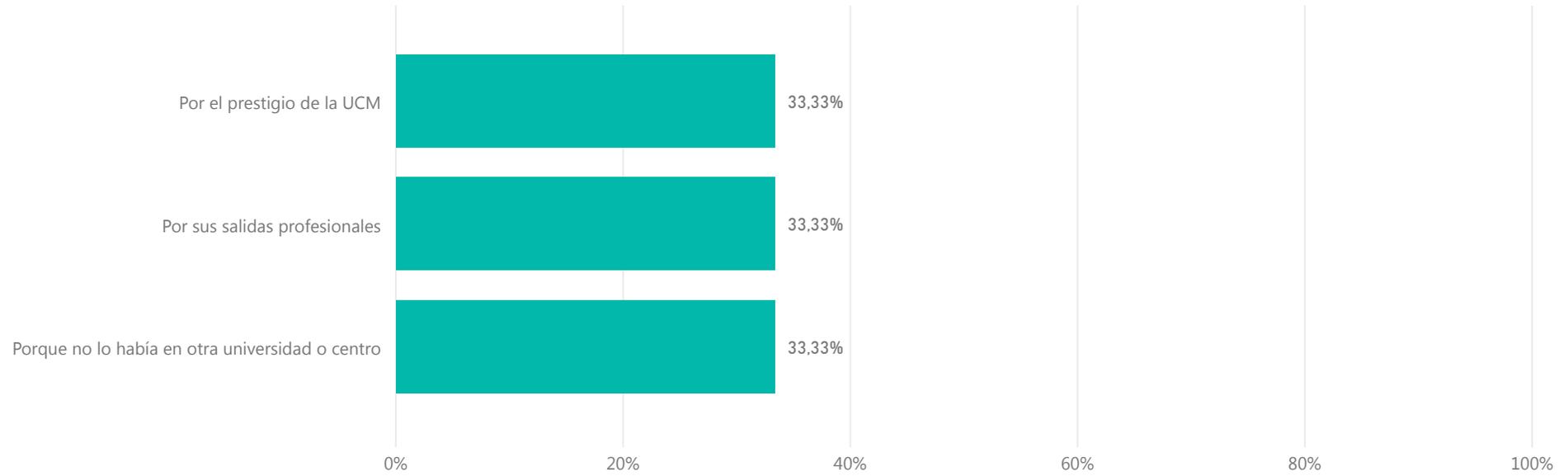
Nº de personas que realizaron estancia en el extranjero

1

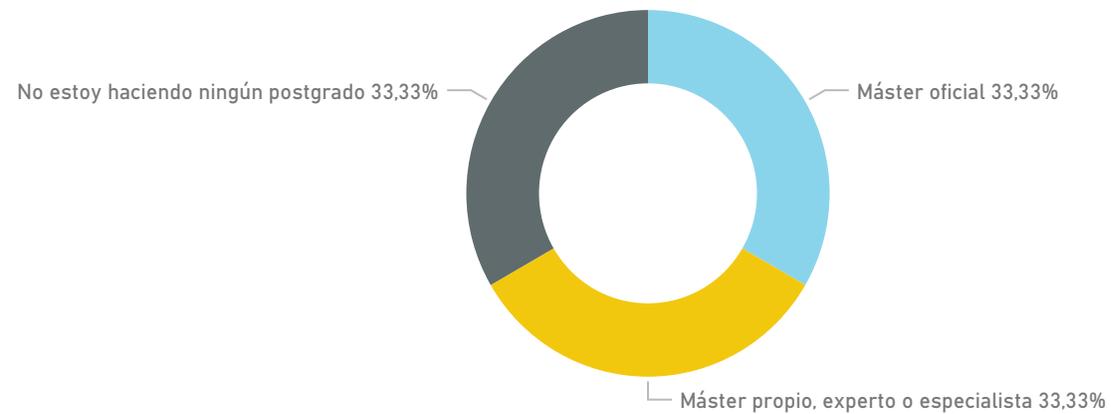


Características de la muestra

Motivos por los que eligieron la UCM para cursar sus estudios (%)



Ha realizado o está realizando otros estudios de postgrado (%)



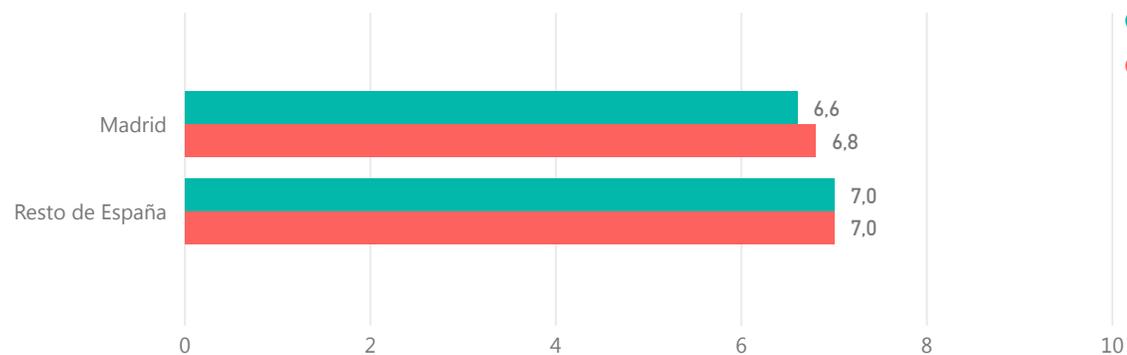
Satisfacción con la universidad y con la titulación

Satisfacción global con la UCM y con la titulación (valorada de 0 - 10)



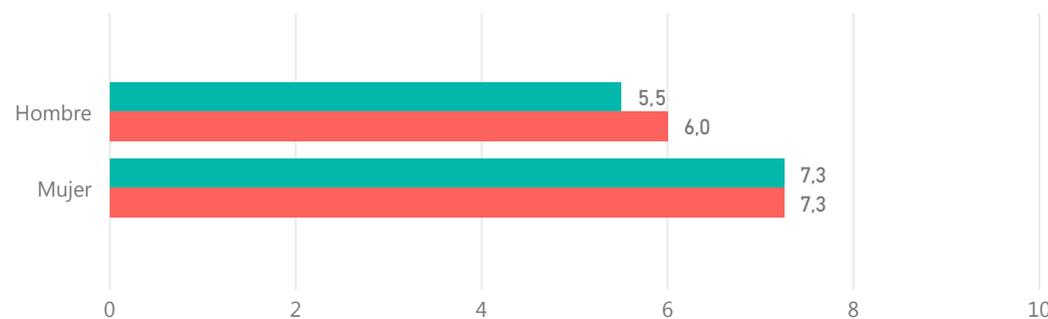
Desv Sat titulación	Mediana Sat titulación	Desv Sat UCM	Mediana Sat UCM
1,51	7,00	1,72	7,00

Satisfacción global con la UCM y con la titulación en función del lugar de residencia



Lugar de residencia	Desv Sat titulación	Mediana Sat titulación	Desv Sat UCM	Mediana Sat UCM
Madrid	1,67	7,00	1,92	7,00
Resto de España	NaN	7,00	NaN	7,00

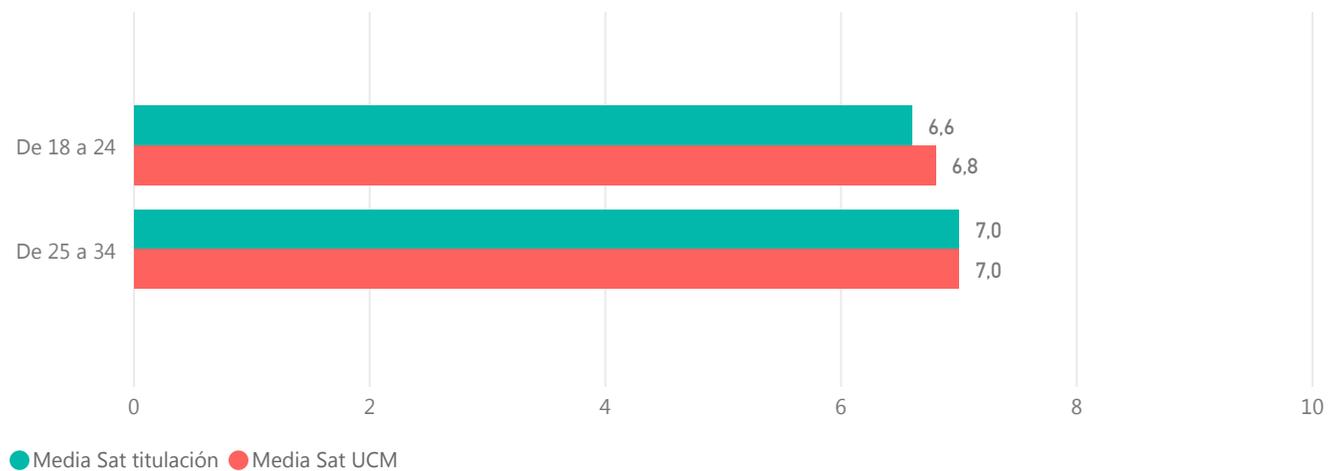
Satisfacción global con la UCM y con la titulación en función del sexo



Sexo	Desv Sat titulación	Mediana Sat titulación	Desv Sat UCM	Mediana Sat UCM
Hombre	2,12	5,50	2,83	6,00
Mujer	0,96	7,50	1,26	7,00

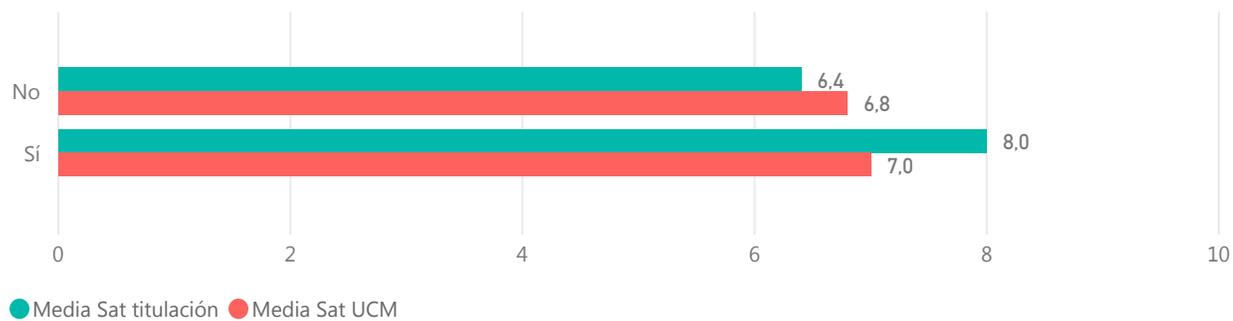
Satisfacción con la universidad y con la titulación

Satisfacción global con la UCM y con la titulación en función de la edad



Edad	Desv Sat titulación	Mediana Sat titulación	Desv Sat UCM	Mediana Sat UCM
De 18 a 24	1,67	7,00	1,92	7,00
De 25 a 34	NaN	7,00	NaN	7,00

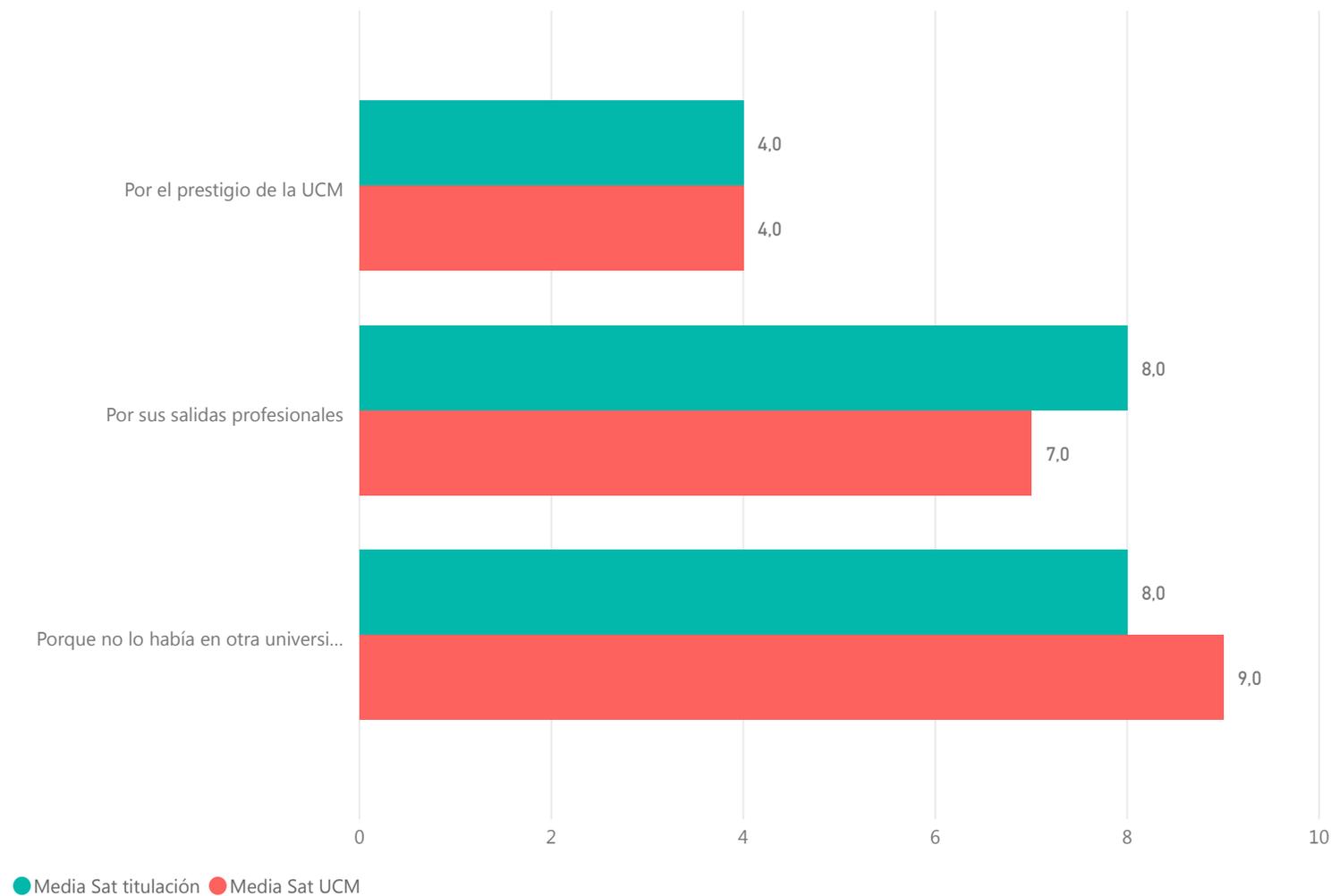
Satisfacción global con la UCM y con la titulación en función de si han realizado una estancia en el extranjero



¿Estancia en el extranjero?	Desv Sat titulación	Mediana Sat titulación	Desv Sat UCM	Mediana Sat UCM
No	1,52	7,00	1,92	7,00
Sí	NaN	8,00	NaN	7,00

Satisfacción con la universidad y con la titulación

Satisfacción global con la UCM y con la titulación en función del motivo principal para cursar sus estudios en la UCM

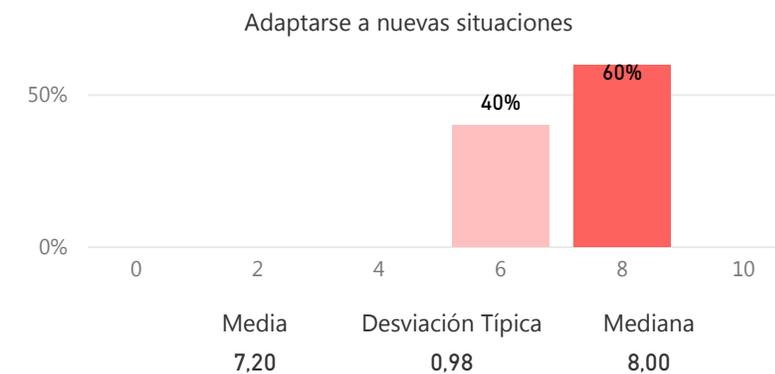
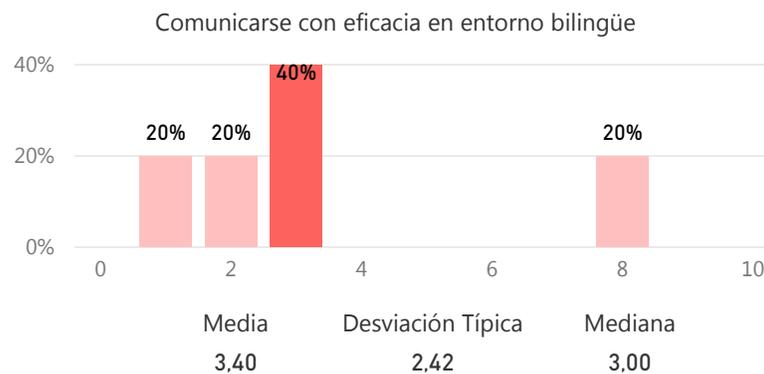
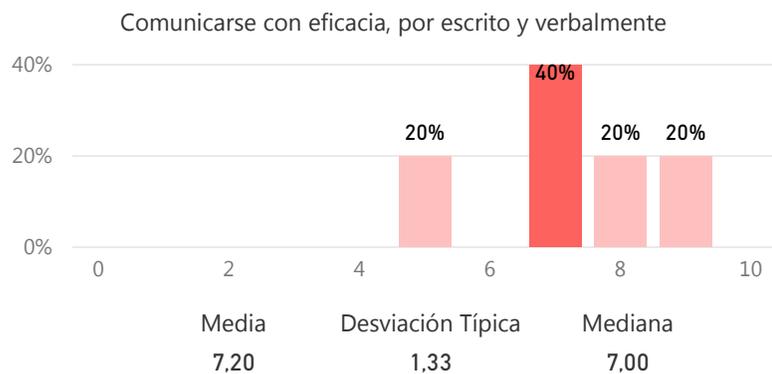
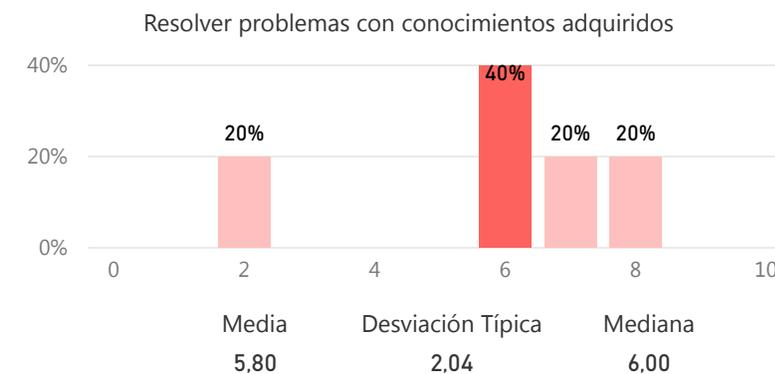
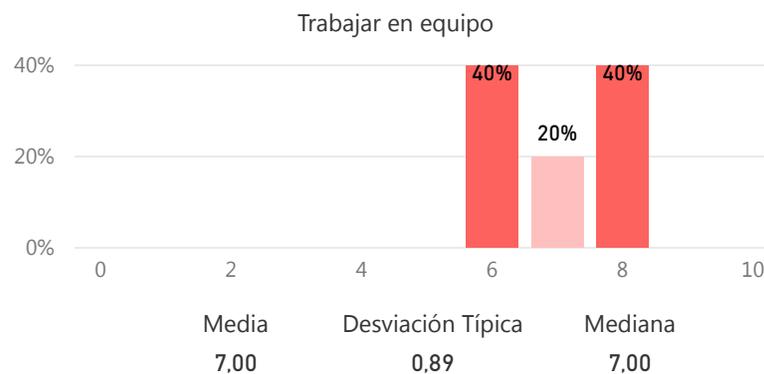
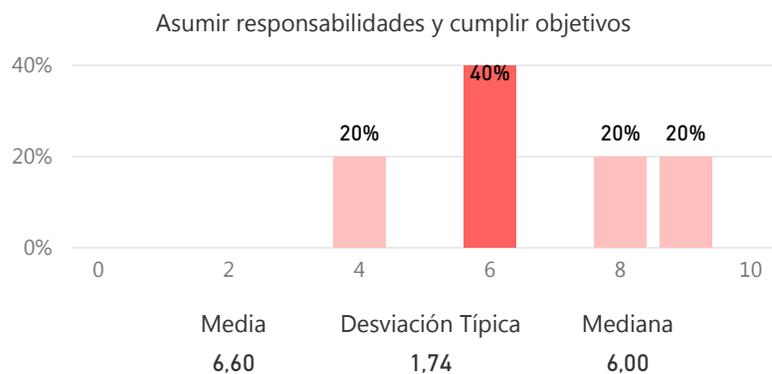


Motivos elegir UCM	Desv Sat titulación	Mediana Sat titulación
Por el prestigio de la UCM	NaN	4,00
Por sus salidas profesionales	NaN	8,00
Porque no lo había en otra universidad o centro	NaN	8,00

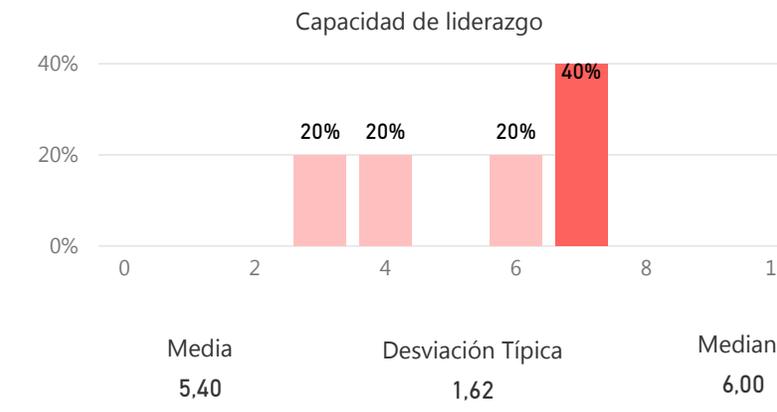
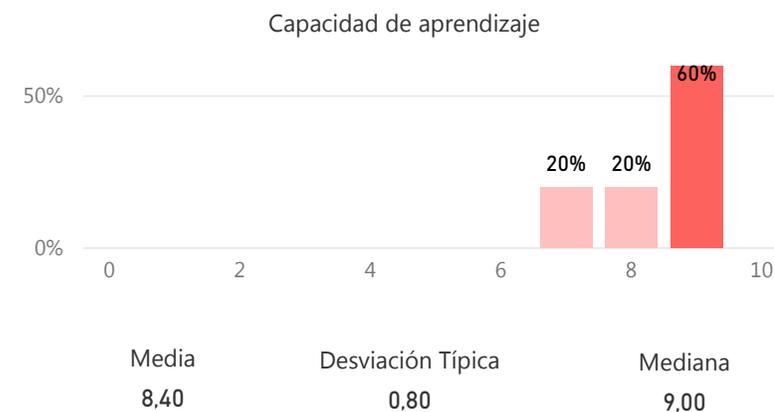
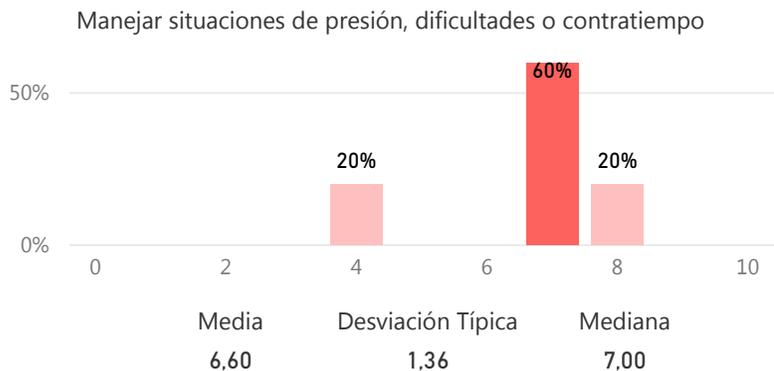
Motivos elegir UCM	Desv Sat UCM	Mediana Sat UCM
Por el prestigio de la UCM	NaN	4,00
Por sus salidas profesionales	NaN	7,00
Porque no lo había en otra universidad o centro	NaN	9,00

Satisfacción

Valoración de las competencias al salir de la Universidad (valoración en escala 0 - 10)



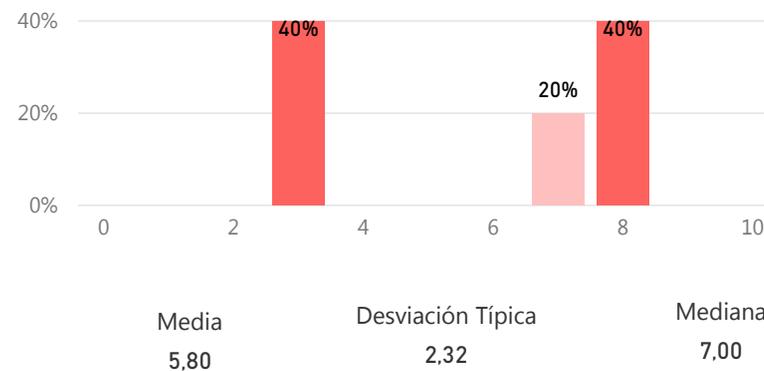
Valoración de las competencias al salir de la Universidad (valoración en escala 0 - 10)



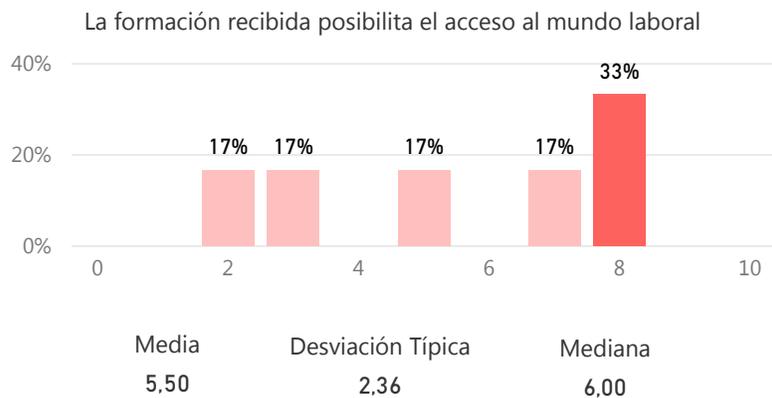
Valoración de las competencias al salir de la Universidad (valoración en escala 0 - 10)



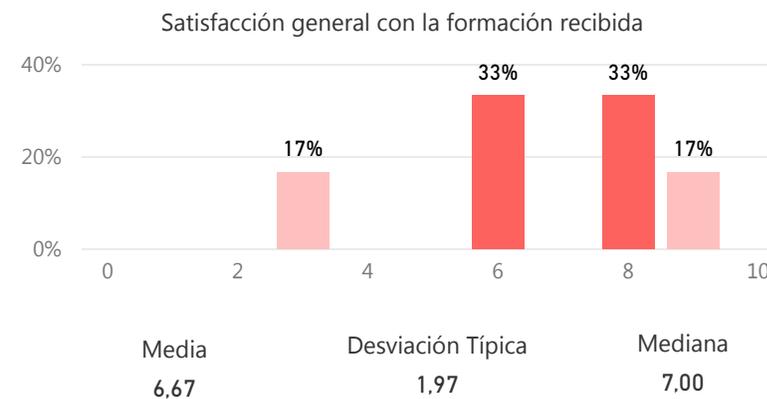
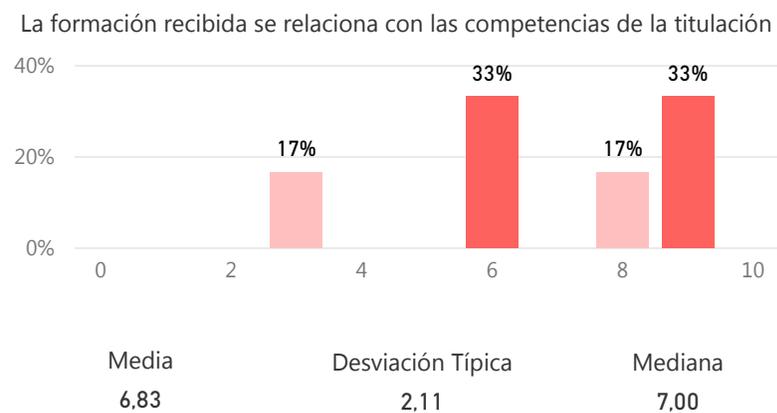
Medida en que la titulación contribuyó a desarrollar las competencias anteriores (valoración en escala 0 - 10):



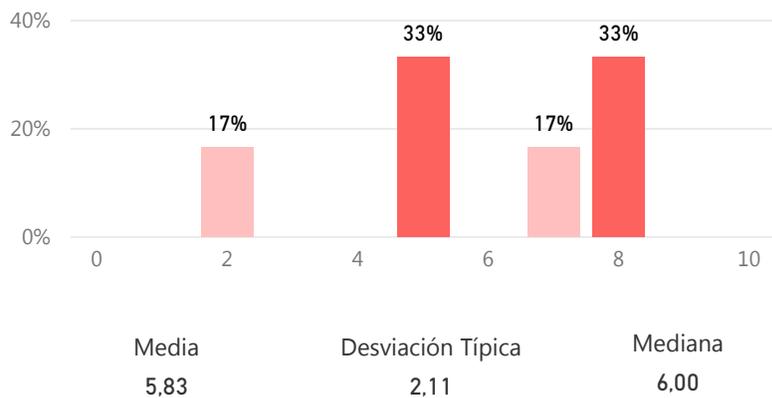
Satisfacción con la formación recibida (valoración en escala 0 - 10)



Satisfacción con la formación recibida (valoración en escala 0 - 10)

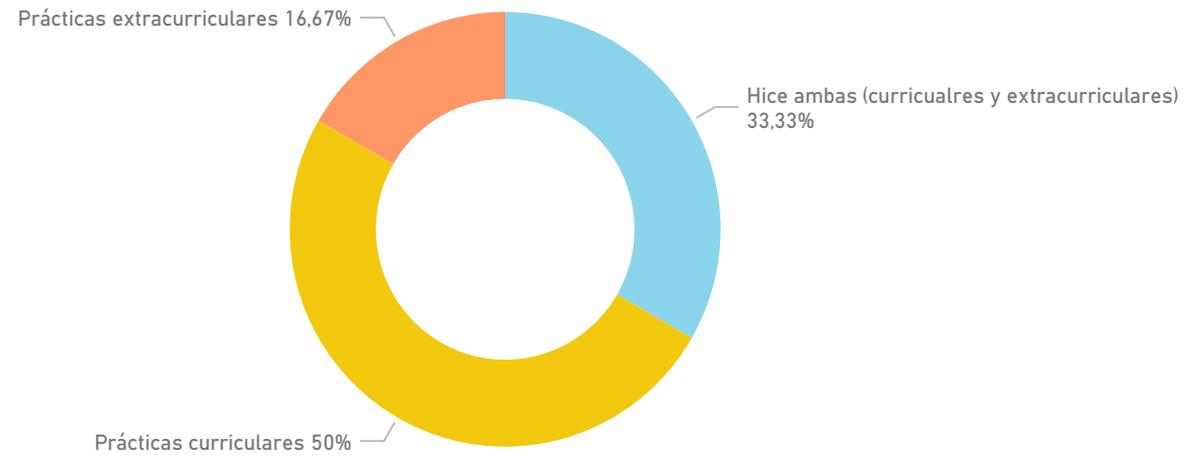


Satisfacción con la adecuación general de las instalaciones para la docencia (valoración en escala 0 - 10):

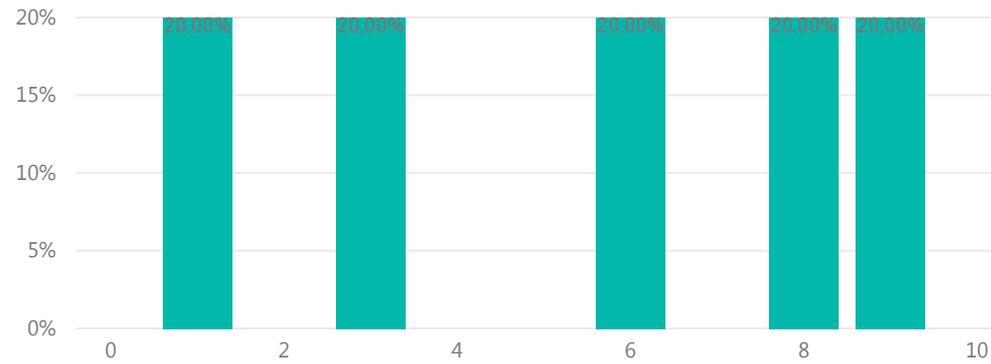


Prácticas externas

Realización de prácticas (%):



Valoración de la utilidad de las prácticas externas curriculares para encontrar empleo



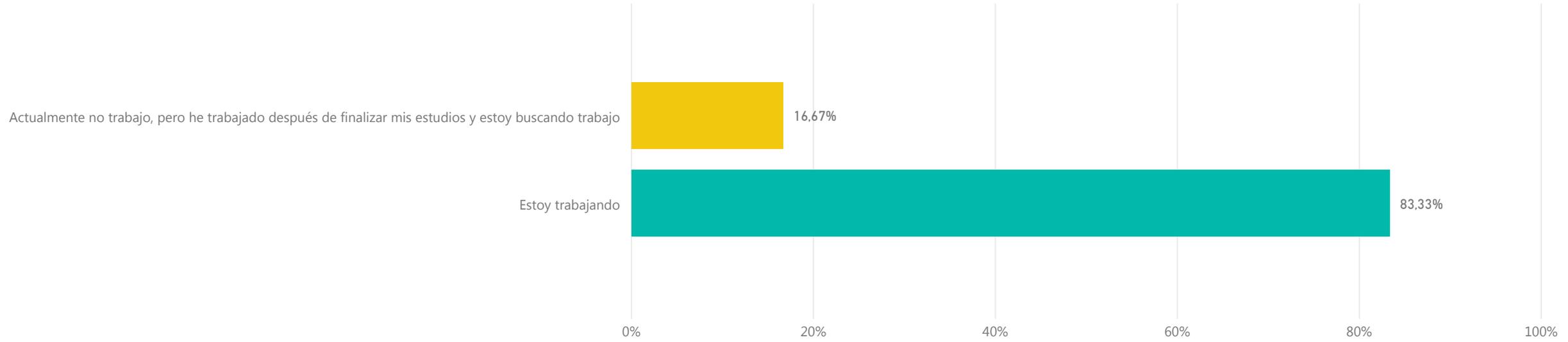
Media
5,40

Desviación Típica
3,01

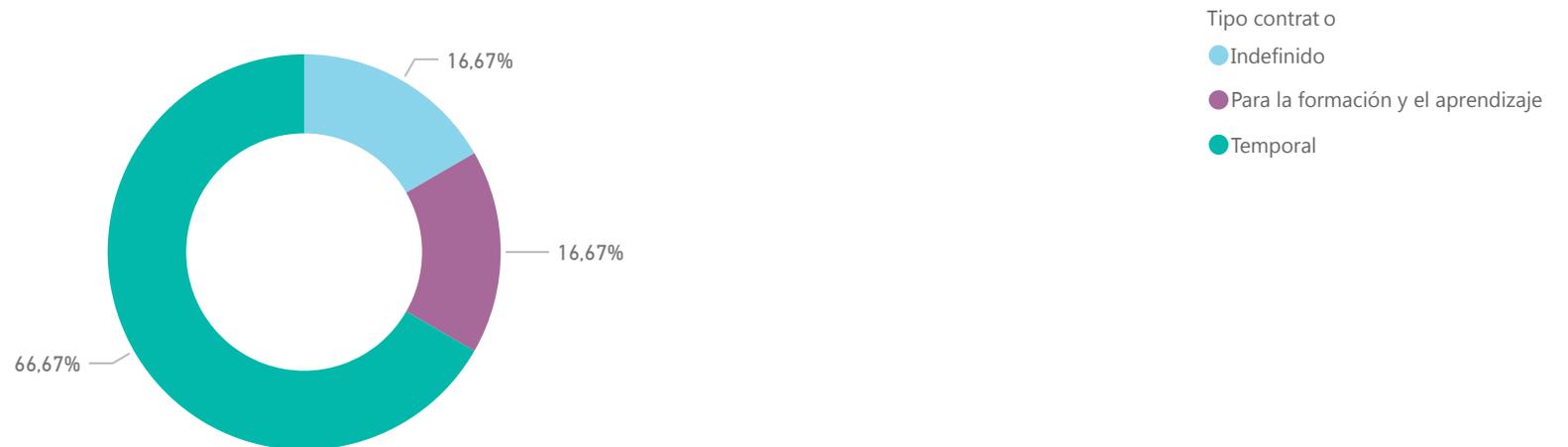
Mediana
6,00

Inserción laboral

Situación laboral 2 años después de graduarse de la titulación:

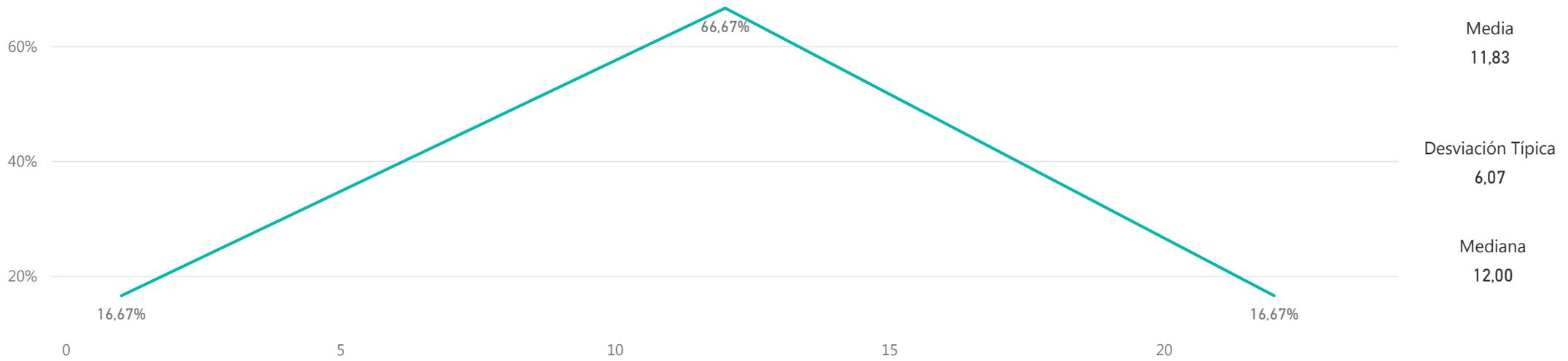


Tipo de contrato que tiene actualmente o el más reciente que ha tenido:

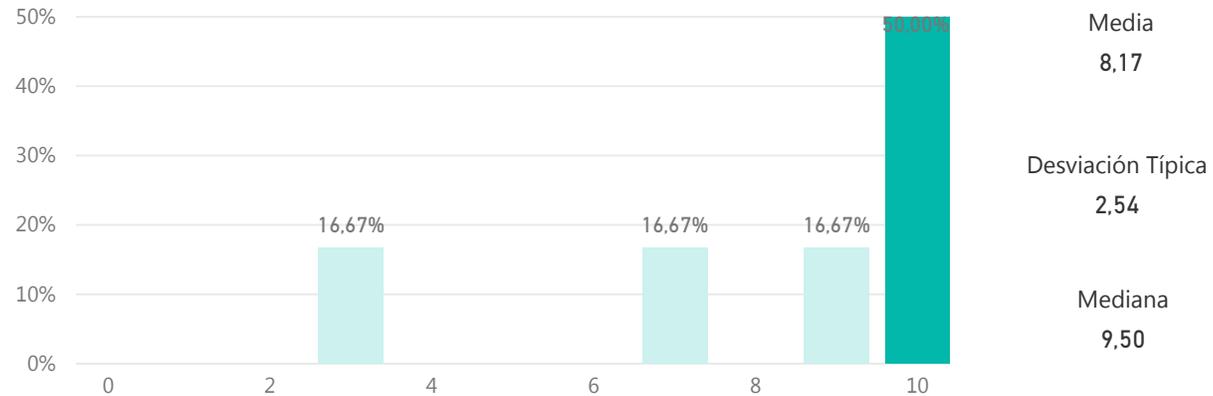


Inserción laboral

Tiempo en meses transcurrido hasta conseguir su primer empleo después de obtener el título

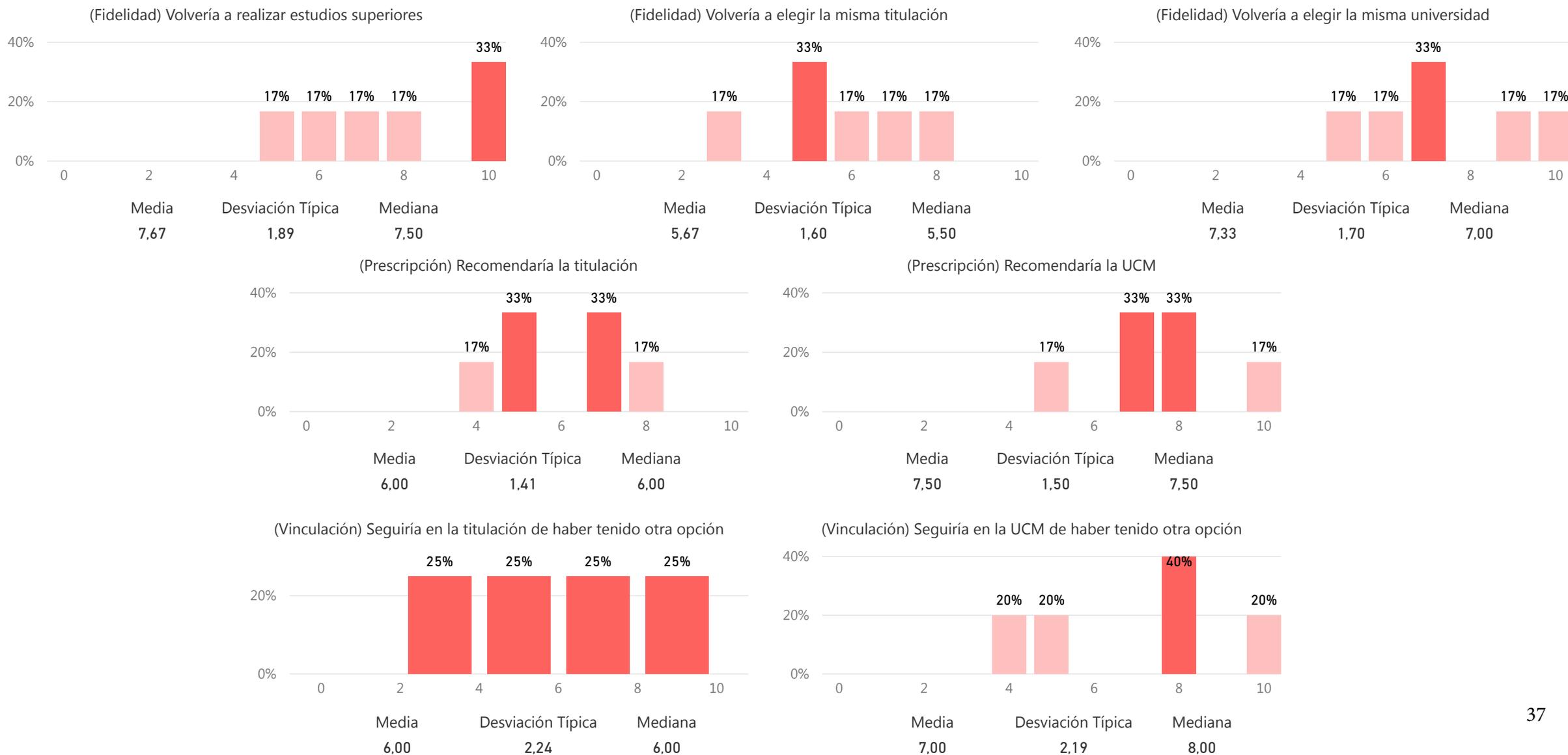


Relación del empleo con su titulación (en escala de 0 a 10)

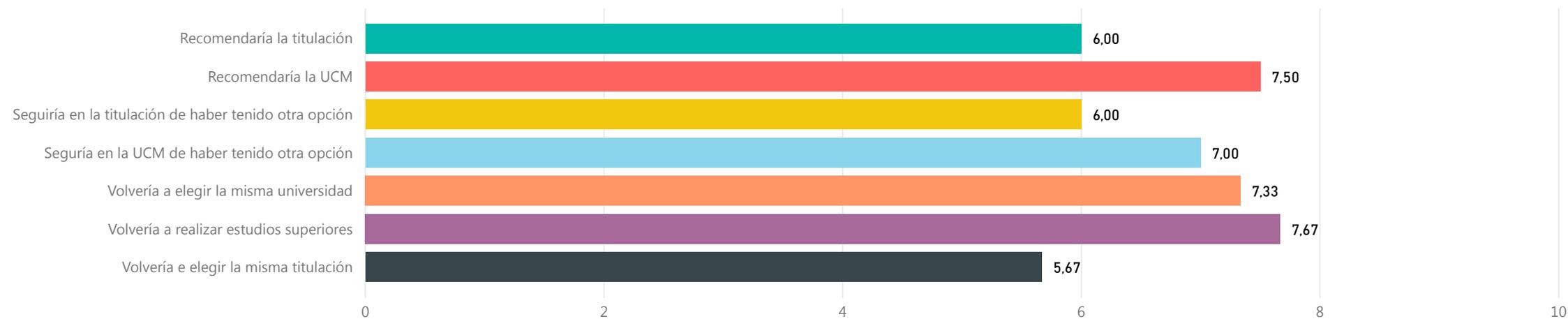


Compr omiso

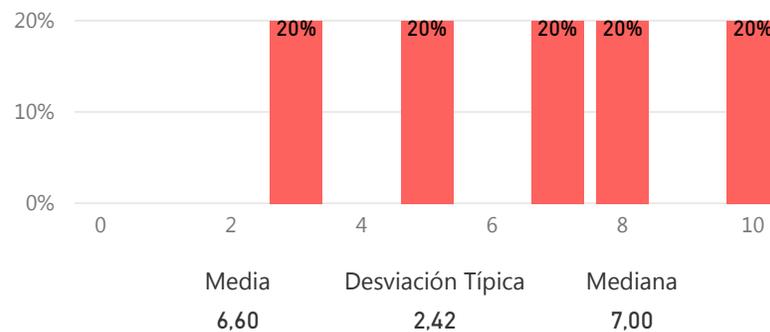
Fidelidad, prescripción y vinculación (valoración en escala 0 - 10)



Comparación del valor medio de los diferentes aspectos relacionados con el compromiso (valoración en escala 0 - 10)

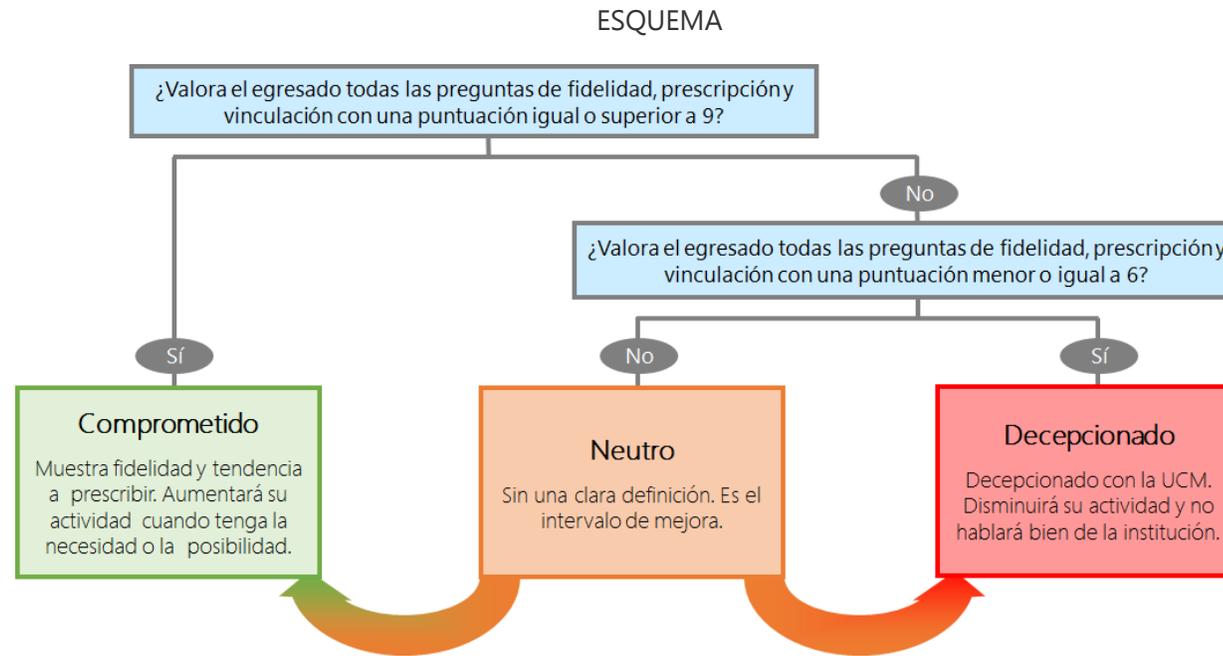


¿Se siente orgulloso de ser estudiante de la UCM? (valoración en escala 0 - 10)

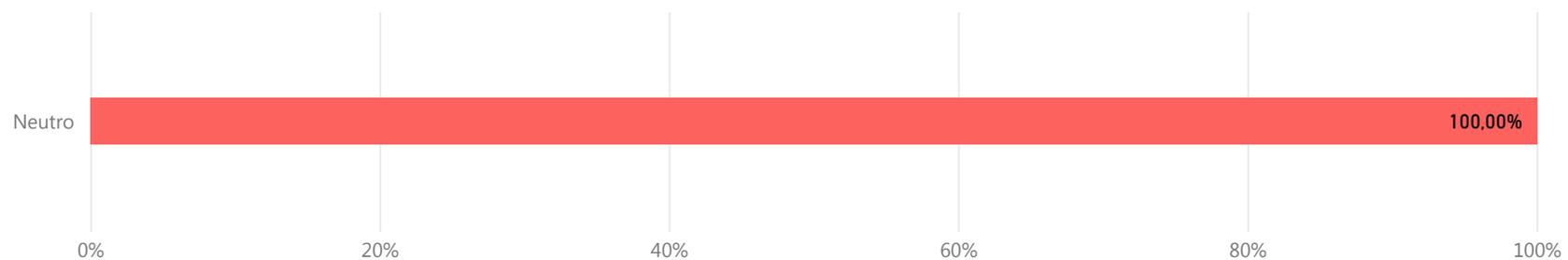


Construcción y significado del indicador "compromiso"

- * Egresado comprometido: Valora con 9 o más puntos todas las preguntas de fidelidad, prescripción y vinculación.
- * Egresado decepcionado: Valora con 6 o menos puntos todas las preguntas de fidelidad, prescripción y vinculación.
- * Egresado neutro: La puntuación que otorga a todas las preguntas de fidelidad, prescripción y vinculación está en el rango (6, 9).



Resultados del indicador "compromiso" (%)





Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid

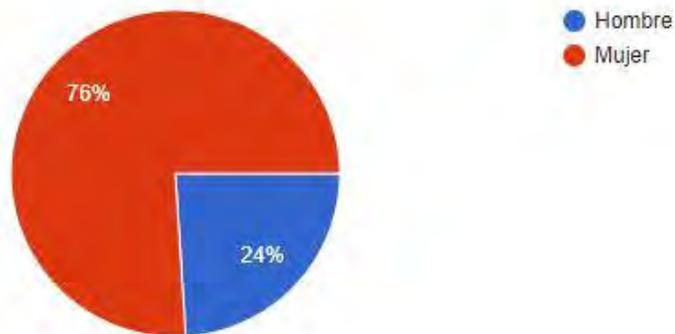


GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Anexo 5.3.3 – Resultados de las encuestas de centro a egresados e inserción laboral

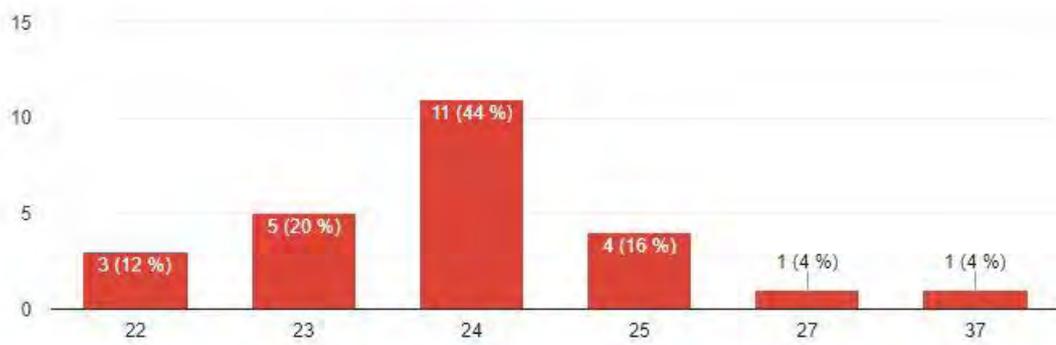
1-Sexo

25 respuestas



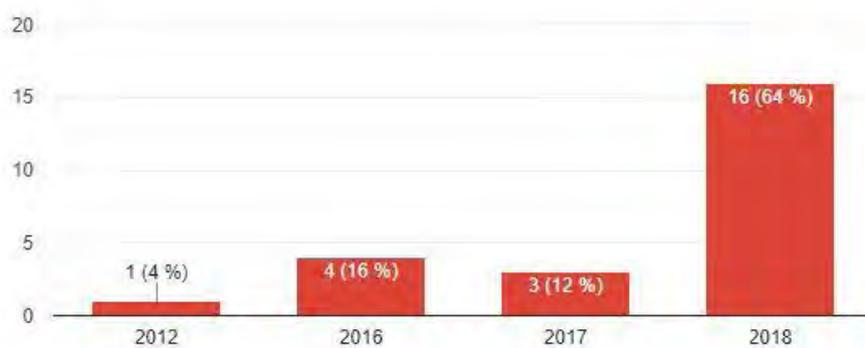
2-Edad

25 respuestas



3-Año de finalización de estudios

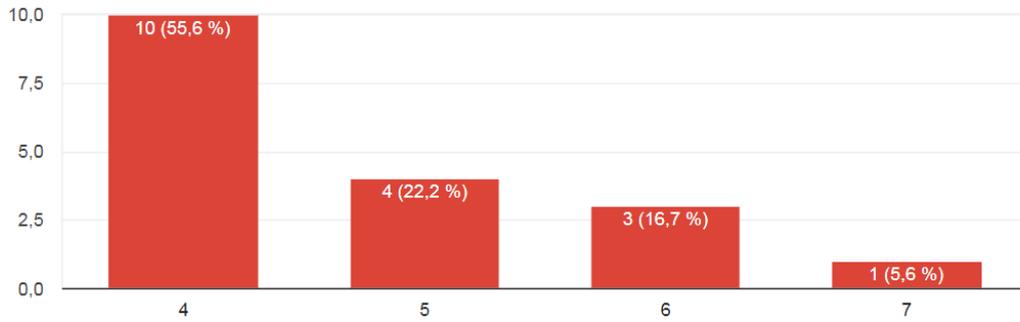
25 respuestas



4-Tiempo necesario para finalizar la carrera (años)

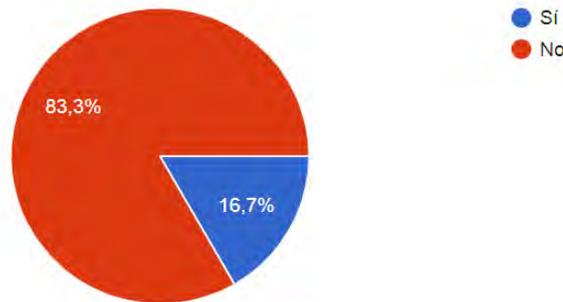


18 respuestas



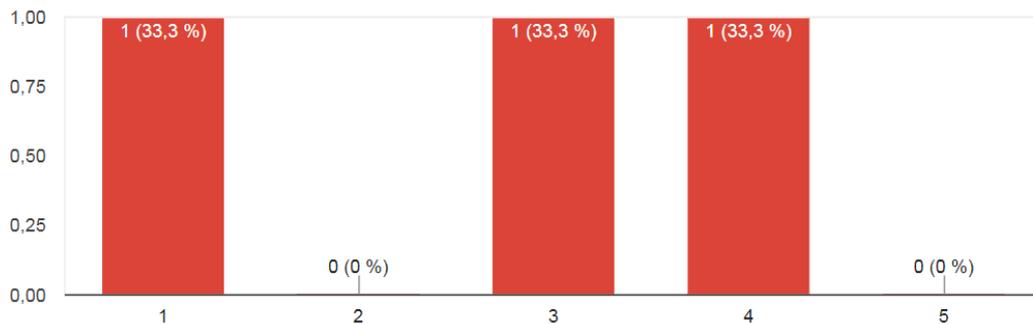
5- ¿Realizaste alguna estancia en el extranjero relacionada con la titulación mientras estudiabas?

18 respuestas

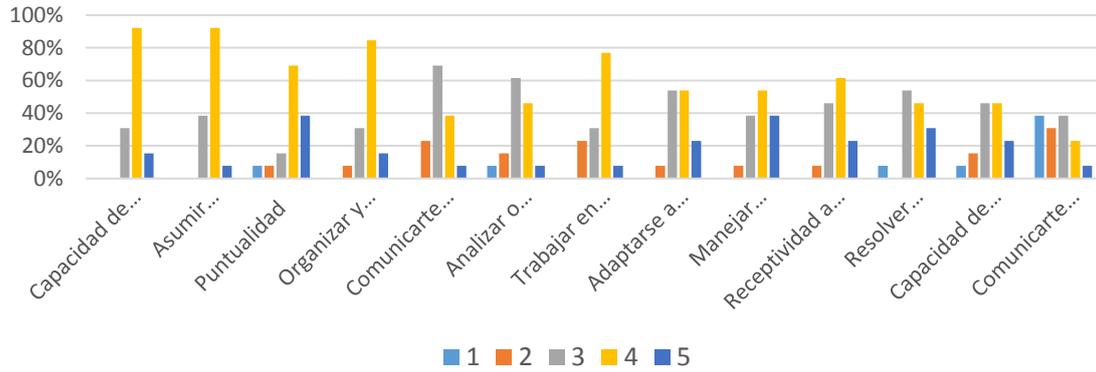


6- Si realizaste una estancia, valora la importancia que desempeñó en tus posibilidades de encontrar empleo (5 es la puntuación más alta)

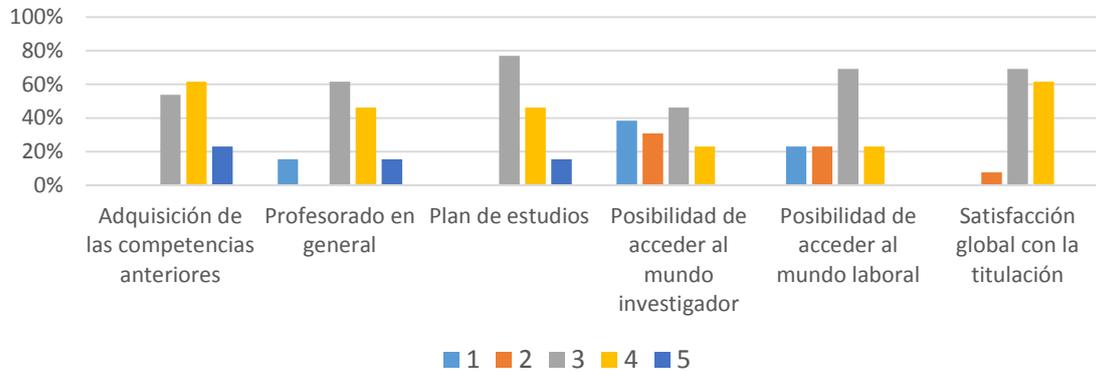
3 respuestas



7- Valora las competencias adquiridas al salir de la universidad

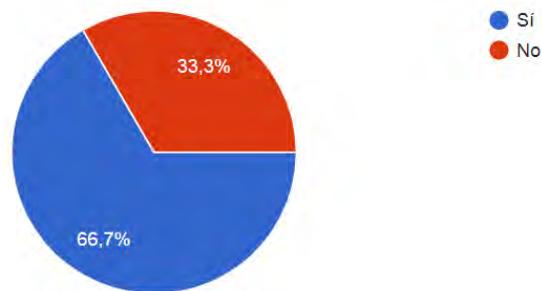


8- Valora tu satisfacción con los siguientes aspectos de la formación recibida en la titulación



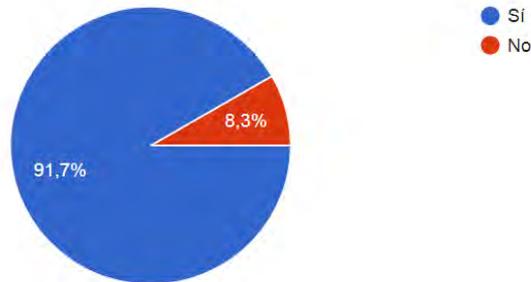
9- ¿Estás cursando o has cursado algún estudio de formación postgrado?

18 respuestas



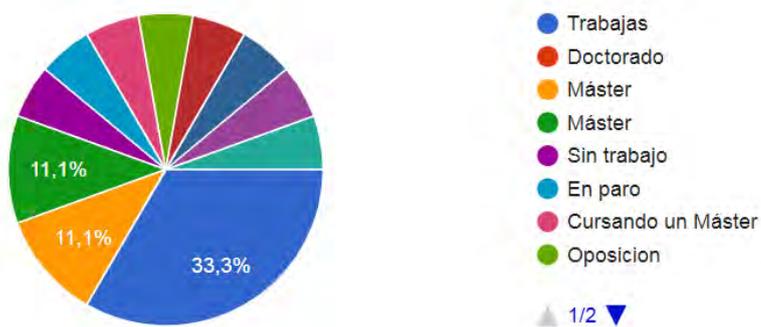
10- ¿La formación está relacionada con los estudios de Ciencia y Tecnología de los Alimentos?

12 respuestas



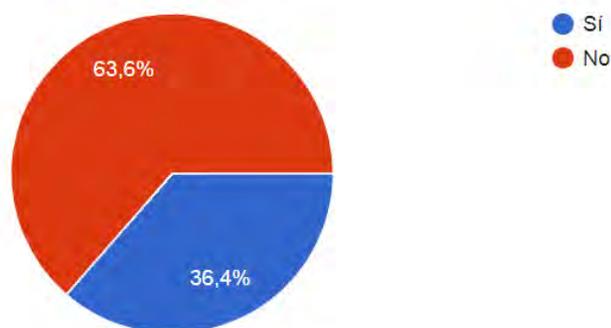
11- Situación actual:

18 respuestas



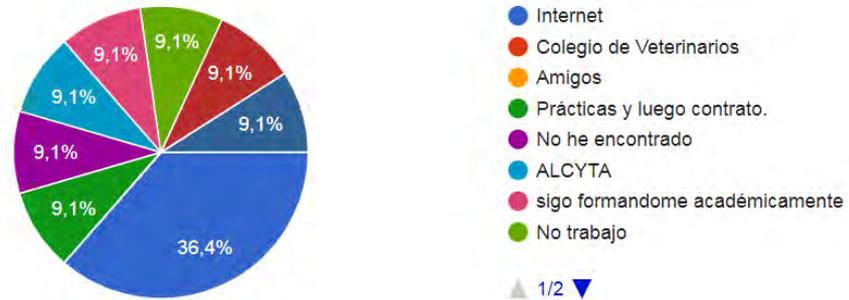
12- Si trabajas, ¿en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos?

11 respuestas

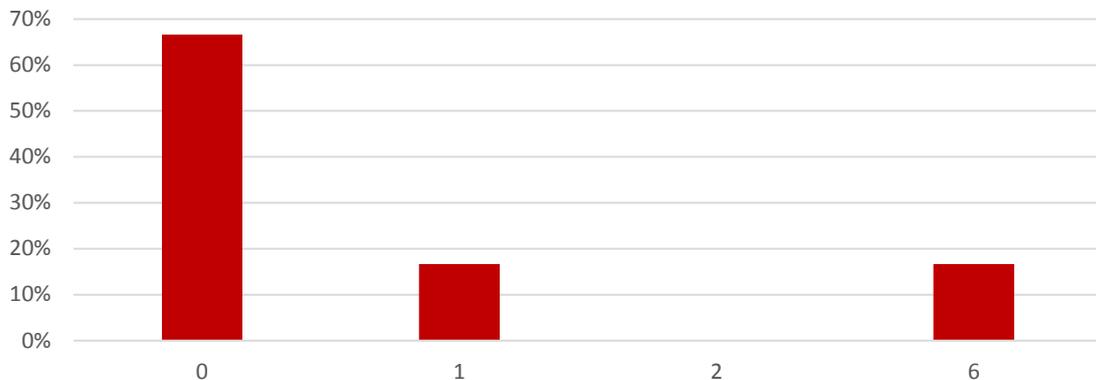


13- ¿Cómo has encontrado el trabajo?

11 respuestas

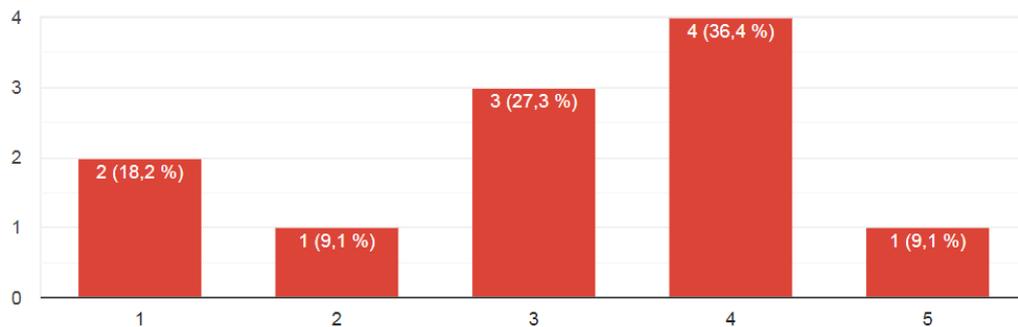


14- Tiempo necesario para encontrar un trabajo relacionado con la carrera (meses)



15- Grado de relación entre los conocimientos adquiridos en la carrera y la realidad profesional actual (1-Nada; 5-Mucho)

11 respuestas





MEMORIA ANUAL DE SEGUIMIENTO

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

ANEXOS 5.4 Y 5.5

(ANEXO 5.4. ENCUESTAS ESTUDIANTES ERASMUS)

(ANEXO 5.5. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN CON LAS PRÁCTICAS EXTERNAS)

CURSO 2018-19

INDICE

Anexo 5.4. Resultados de las encuestas realizadas a estudiantes participantes en el programa Erasmus.....	1
Estudiantes Erasmus OUT.....	2
Estudiantes Erasmus IN.....	3
Anexo 5.5. Resultados de las encuestas de satisfacción sobre las Prácticas Externa	4
Encuestas a estudiantes	5
Encuestas a tutores externos	7
Resultados de las encuestas a estudiantes.....	9
Resultados a las encuestas de los tutores externos	10



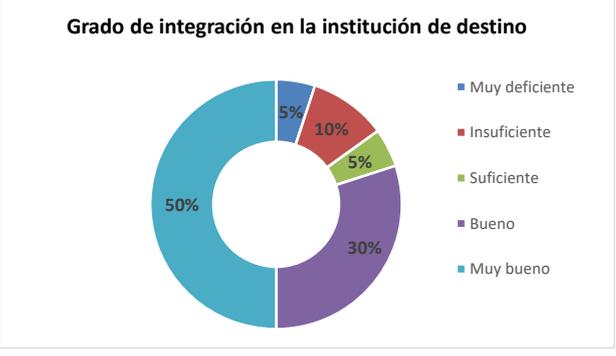
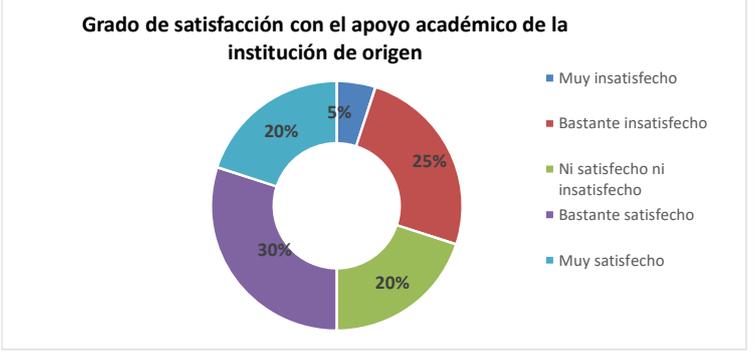
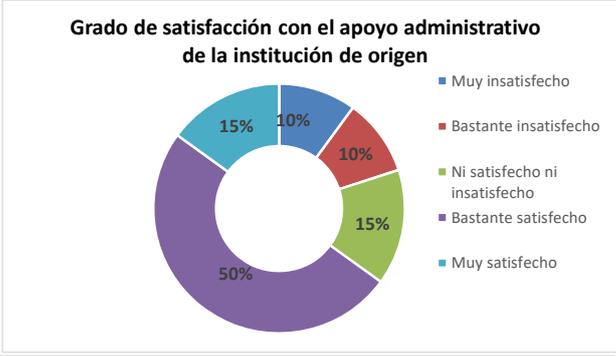
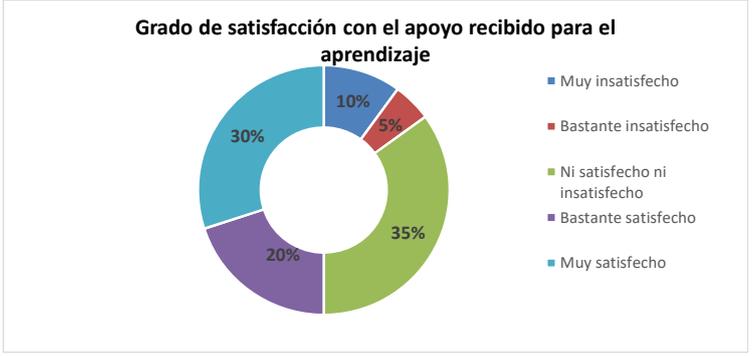
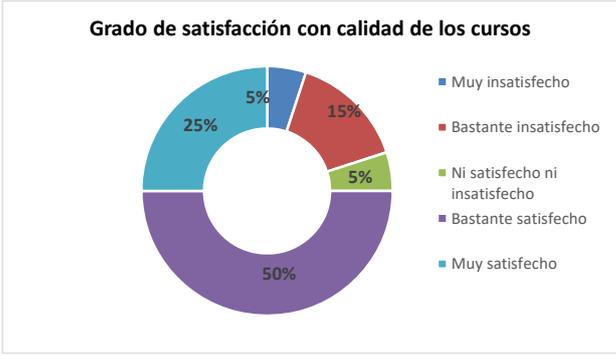
Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid



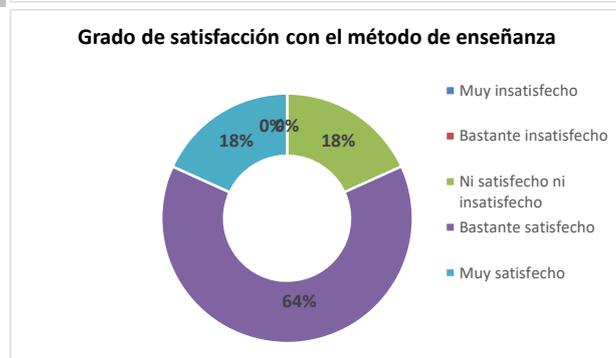
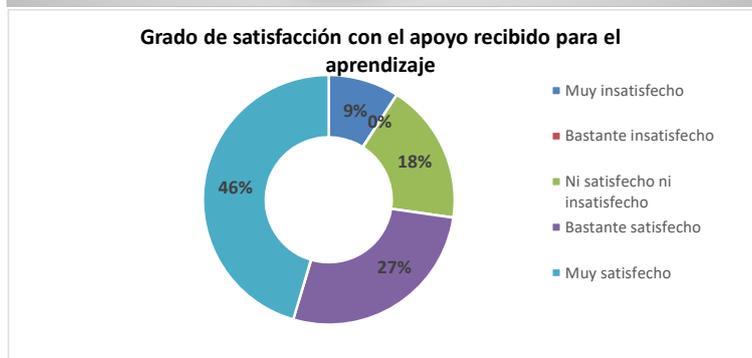
GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Anexos 5.4. Informe de las encuestas realizadas a estudiantes participantes en el programa Erasmus

Anexo 5.4.
Encuestas a estudiantes Erasmus OUT



Anexo 5.4.
Encuestas a estudiantes Erasmus IN



Anexo 5.5 – Resultados de las encuestas de satisfacción sobre Prácticas Externas



(Encuesta-alumno)

CUESTIONARIO DE EVALUACIÓN DE CALIDAD DE LAS PRÁCTICAS EXTERNAS

(ENTREGAR DESPUÉS DE ACABAR LAS PRÁCTICAS EN DECANADO CON LA MEMORIA DE PRÁCTICAS)

CENTRO DE REALIZACIÓN DE PRÁCTICAS.....

PERIODO.....

Recuerda que se trata de un cuestionario que pretende servir de base para la mejora de las prácticas. Por ello, te ruego que contestes con la mayor sinceridad.

Escala para la valoración de las siguientes cuestiones

- nada.... < 30%
- poco 40 - 30%
- medianamente.... 50-75%
- bastante..... 75-90%
- totalmente satisfecho o de acuerdo. 90-100%

1.- ¿Cómo valora el trato personal recibido por la empresa o institución?

1	2	3	4	5

2.- ¿Considera que se le dio una correcta explicación, al comienzo del periodo de prácticas sobre las actividades, funciones y el puesto de trabajo que ocuparía?

1	2	3	4	5

3.- ¿Ha existido un correcto seguimiento sobre los trabajos y tareas asignadas por parte del tutor de empresa?

1	2	3	4	5

4.- ¿Considera que se deben enviar más alumnos/as en prácticas a esta empresa o institución?

SI	NO

5.- En qué grado ha podido utilizar los conocimientos adquiridos en la Universidad en el desarrollo de su actividad de prácticas?

1	2	3	4	5

6.- ¿Se le ha permitido asumir responsabilidades y tomar iniciativas en el desarrollo de su actividad de prácticas?

1	2	3	4	5

7.- ¿Cómo valora el seguimiento de las prácticas por parte del Tutor de la Empresa?				
1	2	3	4	5
8.- ¿Cómo valora el seguimiento de las prácticas por parte del Profesor-Tutor de la facultad?				
1	2	3	4	5
9.- ¿Cómo valora la organización de las prácticas por parte de la facultad?				
1	2	3	4	5
10.- ¿Considera que el periodo de prácticas le ha permitido mejorar su formación?				
1	2	3	4	5
11.- ¿Cómo valora, de forma global, las prácticas realizadas?				
1	2	3	4	5
12.- Otros comentarios				



CUESTIONARIO DE EVALUACIÓN DE CALIDAD DE LAS PRÁCTICAS EXTERNAS

(Encuesta-Tutores de externos: de la entidad o empresa)

Fecha (mes/año) en la que se han realizado las prácticas externas:

Desde _____ / _____ hasta _____ / _____

Este cuestionario se responde de forma anónima, las respuestas serán tratadas para obtener estadísticas globales que informen sobre la satisfacción de los tutores externos que han colaborado en prácticas de alumnos, garantizándose absolutamente la privacidad de los resultados individuales y el anonimato de los encuestados.

<p>Recuerda que se trata de un cuestionario que pretende servir de base para la mejora de las prácticas. Por ello, te ruego que contestes con la mayor sinceridad.</p> <p>Escala para la valoración de las siguientes cuestiones</p> <p>1: En desacuerdo</p> <p>2: Dudoso</p> <p>3: De acuerdo</p> <p>4: Absolutamente de acuerdo</p>			
<p>1.- El Centro ha puesto a mi disposición toda la información que he necesitado acerca del proceso de prácticas externas en el que he colaborado.</p>			
1	2	3	4
<p>2.- La comunicación y el acceso a la persona o servicio responsable de las prácticas externas han sido, respectivamente, fluida y fácil.</p>			
1	2	3	4
<p>3.- No ha existido ningún problema con el proceso de firma del convenio que recoge la realización de estas prácticas externas.</p>			
1	2	3	4
<p>4.- Las competencias adquiridas por el alumno en la Universidad son suficientes para desempeñar las tareas que se le han asignado durante sus prácticas.</p>			
SI	NO		
<p>5.- El alumno ha desarrollado satisfactoriamente las tareas planificadas.</p>			
1	2	3	4

6.- Participar en estas prácticas ha aportado valor a nuestra empresa o institución.

1	2	3	4

7.- Contrataríamos al alumno que ha realizado las prácticas externas si tuviéramos necesidad de cubrir un puesto similar al que ha ocupado.

1	2	3	4

8.- Después de esta experiencia, estaríamos dispuestos a ofertar más puestos de prácticas externas.

1	2	3	4

9.- Recomendaría un convenio similar a otras entidades del sector.

1	2	3	4

10.- Por favor, señale aspectos de mejora que puedan perfeccionar el proceso de prácticas externas del Centro, o destaque debilidades o imperfecciones que haya podido detectar durante su actividad como tutor externo:

11.- Otros comentarios

Encuestas de satisfacción del Alumno con las Prácticas Externas

Curso Académico: 2018-19

Centro: FACULTAD DE VETERINARIA

Plan de Estudios: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (0885)



Encuestas de satisfacción del Tutor Externo con las Prácticas Externas

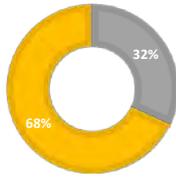
Curso Académico: 2018-19

Centro: FACULTAD DE VETERINARIA

Plan de Estudios: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (0885)

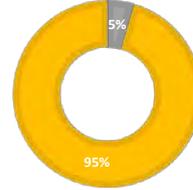
EL CENTRO HA PUESTO A MI DISPOSICIÓN TODA LA INFORMACIÓN QUE HE NECESITADO ACERCA DEL PROCESO DE PRÁCTICAS

■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4



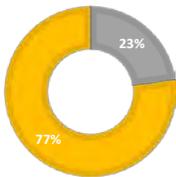
EL ALUMNO HA DESARROLLADO SATISFACTORIAMENTE LAS TAREAS PLANIFICADAS

■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4



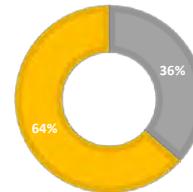
LA COMUNICACIÓN Y EL ACCESO A LA PERSONA RESPONSABLE DE LAS PRÁCTICAS HAN SIDO, RESPECTIVAMENTE, FLUIDA Y FÁCIL

■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4



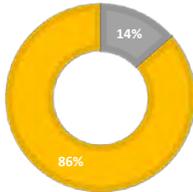
PARTICIPAR EN ESTAS PRÁCTICAS HA APORTADO VALOR A NUESTRA EMPRESA O INSTITUCIÓN

■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4



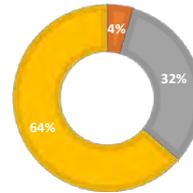
NO HA EXISTIDO NINGÚN PROBLEMA CON EL PROCESO DE FIRMA DEL CONVENIO DE LAS PRÁCTICAS EXTERNAS

■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4



CONTRATARÍAMOS AL ALUMNO QUE HA REALIZADO LAS PRÁCTICAS EXTERNAS

■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4



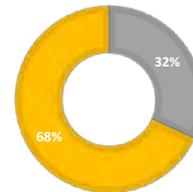
LAS COMPETENCIAS ADQUIRIDAS POR EL ALUMNO EN LA UNIVERSIDAD SON SUFICIENTES PARA DESEMPEÑAR LAS TAREAS QUE SE LE HAN ASIGNADO DURANTE SUS PRÁCTICAS

■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4



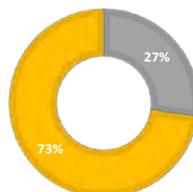
DESPUÉS DE ESTA EXPERIENCIA, ESTARÍAMOS DISPUESTOS A OFERTAR MÁS PUESTOS DE PRÁCTICAS EXTERNAS

■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4



RECOMENDARÍA UN CONVENIO SIMILAR A OTRAS ENTIDADES DEL SECTOR

■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4



Distribución de las Prácticas Externas

Curso Académico: 2018-19

Centro: FACULTAD DE VETERINARIA

Plan de Estudios: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (0885)

	Entidades	% Entidades	Centros de investigación	% Centros de investigación
Conv febrero	18	100	0	0
Conv ordinaria	16	66,7	8	33,3
Período de ampliación	4	66,7	2	33,3
Total	38	79,2	10	20,8

