

RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN INFORME FINAL

DATOS DEL TÍTULO

Número de Expediente (RUCT):	2502087
Denominación Título:	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Universidad responsable:	Universidad Complutense de Madrid
Universidades participantes:	
Centro en el que se imparte:	Facultad de Veterinaria
Nº de créditos:	240
Idioma:	Español
Modalidad:	

MIEMBROS DEL COMITÉ DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN

Presidente/a del Pleno:	Federico Morán Abad
Experto/a externo/a:	Rosa de Couto Gálvez, Ángel Garrido García
Vocal estudiante:	Andrea Paricio Henares
Presidente/a Comité Artes y Humanidades:	Javier de Navascues Martín
Presidente/a Comité Ciencias:	Juan Antonio Vallés Brau
Presidente/a Comité Ciencias de la Salud:	Vicente Soriano Vázquez
Presidente/a Comité Ciencias Sociales y Jurídicas 1:	Cristina Mayor Ruiz
Presidente/a Comité Ciencias Sociales y Jurídicas 2:	Leonor González Menorca
Presidente/a Comité Ingeniería y Arquitectura:	Enrique Masgrau Gómez
Presidente/a Comité de Evaluación y Acreditación de Doctorado:	Susana Rodríguez Escanciano
Secretario/a:	Oscar Vadillo Muñoz

La Fundación para el Conocimiento Madrimasd, órgano de evaluación en el ámbito universitario de la Comunidad de Madrid, ha procedido a evaluar el seguimiento del título oficial arriba citado en el marco establecido por el Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad.

La evaluación se ha llevado a cabo de acuerdo con los criterios y directrices establecidos en la *Guía de evaluación para la renovación de la acreditación de títulos oficiales de Grado y Máster* de la Fundación y teniendo en cuenta la evaluación externa realizada por el Panel de expertos que ha visitado la universidad y el Informe provisional emitido por el Comité de rama.

VALORACIÓN GLOBAL DEL TÍTULO

Transcurrido el plazo de veinte días para la presentación de alegaciones al Informe provisional y considerando la información disponible del título incluida en el dossier de acreditación y, en su caso, las alegaciones y/o Plan de Mejora presentadas por la universidad, este Comité de Evaluación y Acreditación emite el siguiente Informe final de renovación de la acreditación en términos de **FAVORABLE**. Este informe debe hacerse público en la página web del propio título de forma fácilmente accesible.

CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS

DIMENSIÓN 1. La gestión del título

Criterio 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

EL PROGRAMA FORMATIVO ESTÁ ACTUALIZADO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA DISCIPLINA Y SE HA IMPLANTADO CONFORME A LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LA MEMORIA VERIFICADA Y/O SUS POSTERIORES MODIFICACIONES.

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 1.:

B: El estándar para este criterio se logra completamente.

Justificación de la valoración:

La implantación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos desde el curso 2011/12 y la organización del programa son coherentes con el perfil de competencias y objetivos del título recogidos en la Memoria de Verificación. La renovación de la acreditación tuvo lugar en 2016 y requirió de modificaciones necesarias no sustanciales en el TFG.

La estructura del programa es acorde con lo fijado en la Memoria de Verificación en cuanto a distribución de créditos, módulos, materias, itinerarios, prácticas externas y especialidades. Se ha presentado un completo Plan de Mejora consolidado en el periodo 2016-2021, presentando una organización del programa de plan de estudios con competencias perfectamente definidas para las actividades que puedan desarrollar alumnos que cursen esta titulación. La modalidad y el idioma de impartición coinciden con los verificados.

Respecto a las guías docentes se presenta la información completa de todo el contenido a desarrollar, en aspectos teóricos, prácticos, seminarios, bibliografías, modo de evaluar la asignatura, perfectamente indicado con suficiente anterioridad para que el alumno conozca desde el primer momento toda esta información. Las competencias de las guías docentes están actualizadas al perfil de egreso y corresponden al nivel formativo MECES 2 del título. En cuanto a las actividades formativas y criterios de evaluación de las guías docentes, estos son los establecidos en la Memoria de Verificación. Las actividades formativas respetan los porcentajes de presencialidad y se desarrollan en centros autorizados. No obstante, se recomienda homogeneizar la información que incluyen las guías docentes, especialmente en lo referente al sistema de calificación detallado y desglosado en sus diferentes apartados de cada asignatura.

Respecto al tamaño del grupo, es en general adecuado a las actividades formativas desarrolladas dentro de las distintas asignaturas y facilita la consecución de los resultados de aprendizaje previstos. Hay un único grupo con un número de alumnos que oscila entre 70 y 130 según el curso, que para las actividades formativas en los laboratorios se divide entre 3 y 5 subgrupos dependiendo de la cantidad de alumnos. La normativa académica de permanencia y de reconocimiento de créditos se aplica de forma adecuada y se ajusta a la memoria verificada. Cabe destacar la gran relación de diferentes empresas o centros de investigación para la realización de las prácticas externas (9 créditos) del cuarto curso del grado, la facilidad temporal de su ejecución y la excelente valoración que tienen los alumnos sobre esta asignatura. El título cuenta con mecanismos suficientes para asegurar la correcta coordinación vertical y horizontal, como evidencian las actas de las reuniones de coordinación que se celebran periódicamente. Destaca positivamente la coordinación a todos los niveles de esta titulación teniendo en cuenta que en ella participan 4 Facultades y 17 Departamentos. Además, los estudiantes valoran especialmente que se les involucre directamente en los mecanismos de coordinación horizontal y vertical existentes. Las Prácticas Externas y los Trabajos Fin de Grado tienen sus propias comisiones de coordinación, teniendo ambas actividades una valoración muy alta por parte de los alumnos.

El número de estudiantes de nuevo ingreso establecido en la Memoria de Verificación (85) sigue coincidiendo con el valor real de admisión, habiéndose superado ese número en los últimos cursos académicos (tasa de cobertura entre 103 y 110%). Se recomienda respetar el número de las plazas de nuevo ingreso aprobado en la Memoria de Verificación.

Los criterios de admisión son públicos, coherentes y se aplican conforme a la legislación para que los alumnos tengan el perfil de ingreso adecuado. Destaca que en curso 2020/21 solo un 59% de estos alumnos proceden de la Evaluación para el Acceso a la Universidad (EvAU) y un porcentaje elevado de alumnos viene desde ciclos formativos.

Criterio 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA

LA INSTITUCIÓN DISPONE DE MECANISMOS PARA COMUNICAR DE MANERA ADECUADA A TODOS LOS GRUPOS DE INTERÉS LAS CARACTERÍSTICAS DEL PROGRAMA Y DE LOS PROCESOS QUE GARANTIZAN SU CALIDAD.

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 2.:

B: El estándar para este criterio se logra completamente.

Justificación de la valoración:

Se constata que la información pública del título está actualizada, es clara, de fácil accesibilidad y completa. Se ha observado un trabajo de actualización de la información pública durante la realización del presente informe y se ha constatado la existencia de un proceso de seguimiento, supervisión y actualización de la información pública.

La información se articula en un solo portal con un menú principal en la página de inicio que facilita la navegación. Los enlaces y la estructura de la información están ordenados y estructurados. La navegación por el portal es sencilla e intuitiva, lo que hace que la información publicada esté accesible y la experiencia sea cómoda y eficiente.

Los estudiantes potenciales pueden acceder a información sobre los siguientes aspectos del título: la denominación correcta del título; la universidad y centros de impartición; la modalidad aprobada; idiomas de impartición verificado (español); información sobre el acceso (criterios y proceso de admisión); el perfil de ingreso recomendado; la estructura del plan de estudios; el nº total de ECTS; el nº de plazas de nuevo ingreso verificadas, y acceso a las normativas de la Universidad (permanencia y reconocimiento y transferencia de ECTS). No está accesible la siguiente información: responsables del grado; salidas profesionales del título y los ETCS mínimos y máximos para Tiempo Completo y Tiempo Parcial. Se recomienda su inclusión.

Con relación a la información del plan de estudios, se presenta el itinerario formativo de acuerdo con la Memoria de Verificación y se aporta, dentro del apartado Planificación de la enseñanza/planificación docente, accediendo a cada curso, enlace a una Guía docente que incluye todas las guías docentes de las asignaturas de ese curso, que responden a un mismo formato y contienen: la descripción de la asignatura, el nº de ECTS, el carácter de la asignatura, el temario, las actividades o metodologías formativas, las competencias o resultados del aprendizaje, la bibliografía, los métodos de evaluación y su ponderación y el profesorado responsable y coordinador/es de asignatura. También hay información sobre el calendario académico, el calendario de exámenes y el horario de las asignaturas, diferenciando teoría y prácticas.

En cuanto a la información sobre el personal académico vinculado al título desde la web no se puede acceder al listado de profesores, ni a sus CV, ya que aparecen con enlace restringido sólo para personal de la Universidad. Tampoco hay información sobre el número y porcentaje de profesores doctores. Se recomienda incorporar dicha información.

Respecto a las prácticas externas (obligatorias), se aporta información sobre las instituciones con convenio, jornadas formativas, normativa de aplicación, calendario de actividades y formularios y documentos relacionados.

La web del título ofrece una completa información sobre el SGIC (incluyendo órganos responsables, su composición y funciones). En el apartado de calidad de la web de la Facultad se amplía esta información y se puede acceder a procedimientos, principales resultados del título, Memorias de Seguimiento por titulación e informes con acciones de mejora. Los últimos publicados corresponden al curso 2019-2020. Además, se aporta información relativa al seguimiento externo del título (la memoria verificada y el enlace al RUCT).

Respecto a la publicación de información sobre la inserción laboral de los egresados se publican los resultados de las encuestas realizadas a los mismos en la página web de la facultad, aunque son datos específicos por titulación y diferenciando por curso de realización, el último 2019/20.

La web del título no tiene un enlace al buzón de sugerencias y quejas, pero este sí está disponible en la web de la facultad.

Criterio 3. SISTEMA DE GARANTÍA INTERNO DE CALIDAD (SGIC)

LA INSTITUCIÓN DISPONE DE UN SISTEMA DE GARANTÍA INTERNA DE CALIDAD FORMALMENTE ESTABLECIDO E IMPLEMENTADO QUE ASEGURA, DE FORMA EFICAZ, LA MEJORA CONTINUA DEL TÍTULO.

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 3.:

C: Se logra el estándar para este criterio en el mínimo nivel pero se detectan aspectos concretos que han de mejorarse y que se indican en el presente Informe.

Justificación de la valoración:

El SGIC se encuentra correctamente implantado. El órgano responsable de velar por el cumplimiento del SGIC de todos los títulos es la Comisión de Garantía de Calidad de la Facultad de Veterinaria, en la que participan representantes de todos los grupos de interés (personal académico, PAS y estudiantes de grado y postgrado) y se reúne periódicamente, coincidiendo estas reuniones con momentos particulares del periodo académico como el final del primer y segundo cuatrimestre, tal y como muestran las actas. En ellas se analiza la información del título y se proponen puntos de mejora. Además, se presenta la Memoria Anual de Seguimiento del título (la última publicada del curso 2019/20). En ella se analizan los indicadores de seguimiento, el profesorado del título, las quejas y reclamaciones, la información del SGIC, los resultados de las encuestas, las fortalezas y debilidades del título y se fija un plan de mejoras. Se realiza un seguimiento interno respondiendo a recomendaciones y advertencias de informes previos y se propone actualizaciones y modificaciones del título. Tras la primera evaluación de la acreditación, el SGIC ha puesto en marcha un plan de mejora para paliar las deficiencias detectadas por el comité de evaluadores sobre la implementación de la asignatura de TFG respecto a lo estipulado con la Memoria de Verificación. Además, también se evidencia la redacción de planes de mejora anuales que se hacen públicos en la web de calidad de la Facultad.

Los procedimientos establecidos en el SGIC garantizan la recogida de datos e indicadores de forma continua. Se realizan encuestas de satisfacción, que tienen como objetivo a todos los colectivos que participan en el grado y que se realizan al final de cada semestre. Pero las tasas de participación son bajas (de un 14,3% en 2020/21 para estudiantes y alrededor de 25% para profesorado), lo que no puede considerarse como suficientemente representativo. Se deben seguir aplicando acciones de mejora para aumentar dicha participación.

El profesorado del título se somete a evaluación docente a través del programa Docentia, con una participación del 93,9% del equipo docente de la titulación, tasa superior a la global de la UCM, habiendo sido evaluado el 85,7%, y de estos, el 97,6% positivamente.

El grado dispone de un buzón de quejas y sugerencias accesible a través de la página web. Con ello y dado que en la actualidad la comisión ya incluye un representante del PAS, se han atendido las recomendaciones de la anterior renovación de acreditación de 2016.

DIMENSIÓN 2. Recursos

Criterio 4. PERSONAL ACADÉMICO

EL PERSONAL ACADÉMICO QUE IMPARTE DOCENCIA ES SUFICIENTE Y ADECUADO, DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DEL TÍTULO Y EL NÚMERO DE ESTUDIANTES.

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 4.:

B: El estándar para este criterio se logra completamente.

Justificación de la valoración:

El título dispone de suficiente personal docente para cubrir la actual demanda académica. En el curso 2020/21 han participado un total de 159 profesores, mayoritariamente de la Facultad de Veterinaria. El 70% de personal docente tiene vinculación permanente. Los profesores que participan en el grado provienen de todos los departamentos involucrados en el título. Su dedicación es adecuada y la ratio estudiante/profesor también. El profesorado que imparte docencia en este grado procede de cuatro facultades y presenta una elevada experiencia tanto docente como investigadora, adecuada al nivel académico, naturaleza y competencia definidas para el título y al nivel formativo del título (MECES 2). Destacan los 20 proyectos de innovación docente del profesorado en el curso 20/21, que evidencian que buena parte del profesorado participa activamente en planes de innovación docente. El personal docente presenta quinquenios docentes, sexenios de investigación (media de 2,1 sexenios), y un importante porcentaje de doctores, que llevan a cabo mayoritariamente la docencia de las asignaturas de este Grado, así como la tutoría de las prácticas externas y de los Trabajos Fin de Grado. A través del programa DOCENTIA-UCM se evalúa cada tres años la actividad docente del profesorado, habiéndose obtenido en el curso 20/21 un elevado valor de evaluaciones positivas (83,3%) y Excelentes (14,3%). En lo que respecta a los TFG y las Prácticas Externas, la multitud de campos del conocimiento del que provienen los docentes permite una oferta variada y completa. Respecto a la estructura del personal académico, los responsables del título han puesto en marcha planes para renovar su plantilla y estabilizarla, y así se evidencia en la disminución de profesorado temporal y aumento de profesorado ayudante doctor. Existe una gran oferta de acciones de formación docente a través de cursos de especialización para mejorar la docencia a través del Plan de Formación del Profesorado, donde se ha hecho especial énfasis en nuevas herramientas docentes para la adaptación a la docencia semipresencial y en remoto.

Criterio 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

EL PERSONAL DE APOYO, LOS RECURSOS MATERIALES Y LOS SERVICIOS PUESTOS A DISPOSICIÓN DEL DESARROLLO DEL TÍTULO SON LOS ADECUADOS EN FUNCIÓN DE LA NATURALEZA, MODALIDAD DEL TÍTULO, NÚMERO DE ESTUDIANTES MATRICULADOS Y COMPETENCIAS A ADQUIRIR POR LOS MISMOS.

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 5.:

B: El estándar para este criterio se logra completamente.

Justificación de la valoración:

El personal de apoyo que participa en las actividades formativas es adecuado y suficiente, el número está estabilizado en 92 profesionales, siendo el colectivo más grande el de los técnicos de laboratorio, que pertenecen a las cuatro facultades que participan en el grado. Los profesionales pertenecientes al grupo de Personal de Apoyo y Servicios (PAS) distribuyen sus funciones entre las dos titulaciones que se imparten en la Facultad de Veterinaria y realizan funciones de servicios generales, gestión y apoyo a laboratorios principalmente, dada la carga práctica elevada que tienen ambas titulaciones. Son personal esencial, apoyando a la Unidad de Apoyo a la docencia en múltiples aspectos como son programación de calendarios de espacios docentes, reserva de espacios. etc. El PAS está integrado en la mayoría de las comisiones y comités de los equipos, incluso participan en proyectos de innovación y mejora del centro. También dan servicios de apoyo a programas o acciones de movilidad de estudiantes, así como a programas de orientación profesional de alumnos ya en su último curso del grado.

Se dispone de infraestructuras, equipamiento y recursos materiales propios suficientes para abordar la docencia de este grado, y adecuadas al tamaño medio y características del grupo, a las necesidades de organización docente y a las actividades formativas para la adquisición de las competencias. El grado cuenta con aulas panelables perfectamente equipadas de material audiovisual actualizado, que debido a los dos cursos últimos han tenido que adaptarse a las medidas de seguridad que han sido necesarias para evitar elevado contenido de CO2. Se dispone de laboratorios de prácticas bien equipados en las cuatro facultades que imparten docencia, se ha elaborado un calendario de prácticas eficiente para evitar tiempos de espera entre sesiones de laboratorios y agilizar tiempos del alumno. Se dispone de una Planta Piloto de Tecnología de Alimentos, lo que supone una gran aportación para la formación práctica de los alumnos de esta titulación. Se dispone además de una Sala de Cata y de laboratorios específicos para elaboración culinaria, análisis físico-químico y microbiológico. Tanto estudiantes como profesores valoran positivamente las mejoras en las instalaciones y equipamientos. Sin embargo, demandan la actualización del mobiliario del Aulario B, así como una mayor inversión en mantenimiento y equipamiento de la Planta Piloto. Sería conveniente la actualización del mobiliario del Aulario B, así como una mayor inversión en mantenimiento y equipamiento de la Planta piloto.

Los alumnos del grado disponen de un campus virtual de apoyo a la docencia presencial a su disposición. Las instalaciones de la Facultad de Veterinaria donde se imparte el Grado de Ciencias Y Tecnología de los alimentos están dotadas de rampas de acceso, así como de ascensores para acceder a las diferentes plantas.

DIMENSIÓN 3. Resultados

Criterio 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE ALCANZADOS POR LOS TITULADOS SON COHERENTES CON EL PERFIL DE EGRESO Y SE CORRESPONDEN CON EL NIVEL DEL MECES (MARCO ESPAÑOL DE CUALIFICACIONES PARA LA EDUCACIÓN SUPERIOR) DEL TÍTULO.

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 6.:

B: El estándar para este criterio se logra completamente.

Justificación de la valoración:

La metodología, actividades docentes y sistemas de evaluación para cada asignatura contribuyen a la consecución de resultados de aprendizaje y corresponden al nivel MECES correspondiente. Las principales metodologías docentes del título se dividen en clases de teoría, de problemas, seminarios y laboratorios, con el caso particular de las Prácticas Externas y el TFG. La valoración de los conocimientos adquiridos se realiza mediante evaluación continua, exámenes parciales, resolución de casos y exposición oral de contenido técnico aparte de exámenes finales.

Se debe señalar la dificultad existente en el primer curso, donde hay al menos seis asignaturas con un nivel de suspensos superior al 30 por ciento, lo que no ocurre en ninguno de los tres cursos restantes. En función de las diferentes vías de admisión, se recomienda analizar la conveniencia de incorporar un curso cero o de introducción de los contenidos que se estimen necesarios, que derive en una mejora de la tasa de abandono por parte de los alumnos de nuevo ingreso.

El desarrollo de los TFG se realiza conforme a la legislación vigente y a lo previsto en la normativa interna de la Universidad en lo que se refiere a procedimiento de asignación de temas, tutor y seguimiento. Existen mecanismos, sistemas y rúbricas de evaluación de TFG, que permiten una evaluación homogénea e individual de los trabajos y aseguran su evaluación de forma objetiva y detallada. Recientemente ha sido revisado y modificado convenientemente por los responsables del grado, pasando a

ser un proyecto de tipo práctico, técnico o de investigación y no solo de revisión bibliográfica. De este modo queda subsanada la modificación necesaria del informe de la anterior renovación de acreditación de 2016. Los grupos de interés han valorado positivamente la existencia de varias modalidades para la elaboración de TFG.

Respecto a las Prácticas Externas obligatorias, el proceso de asignación, tutorización, evaluación y valoración de la adquisición de competencias de estas es adecuado y coherente con la Memoria de Verificación. La facultad cuenta con un número elevado de convenios con empresas para prácticas externas. El sistema de orientación laboral y asesoramiento al alumno respecto a las prácticas funcionan de forma adecuada. En definitiva, se ha constatado una mejora sustancial en lo referente a los Trabajos Fin de Grado y Prácticas Externas, mejorando su coordinación, oferta, seguimiento y evaluación.

Criterio 7. INDICADORES DE RENDIMIENTO Y SATISFACCIÓN

LOS RESULTADOS DE LOS INDICADORES DEL PROGRAMA FORMATIVO SON CONGRUENTES CON EL DISEÑO, LA GESTIÓN Y LOS RECURSOS PUESTOS A DISPOSICIÓN DEL TÍTULO Y SATISFACEN LAS DEMANDAS SOCIALES DE SU ENTORNO.

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 7.:

B: El estándar para este criterio se logra completamente.

Justificación de la valoración:

Los indicadores muestran valores ajustados y coincidentes con los previstos en la Memoria de Verificación. El grado presenta una tasa de cobertura alrededor del 100% y una tasa de rendimiento alrededor del 75%. La tasa de abandono ha disminuido de manera importante desde el curso 2015/16 (32,53%) al curso 2019/20 (17,05%), con un repunte en el 2020/21 (27,08%). Esta mejora se atribuye al Plan de Acción Tutorial que se puso en marcha con objeto de profundizar en el abandono estudiantil y mejorar las cifras del título. El valor previsto para la tasa de graduación en la Memoria es del 50%, valor que solo se alcanza en el último año. No obstante, los años previos ha estado siempre por encima del 40%. La tasa de eficiencia se sitúa por encima del 70% previsto para todos los años, con un especial aumento durante el año de docencia online.

En relación con la satisfacción de los estudiantes, en el curso 2020/21 se han obtenido valores de satisfacción del título de 6,7; 6,3 para los recursos; 6,92 para las prácticas externas y por último un valor de 6,1 para el profesorado. En general, se percibe una elevada satisfacción del alumnado con la titulación, no obstante, es destacable la valoración 4,8 a las tutorías. Se valoran positivamente los programas de apoyo al estudiantado, como el programa de mentorías, donde alumnos de cursos superiores acompañan y asesoran a alumnos de nuevo ingreso.

Los datos de satisfacción del profesorado son excelentes tanto para la satisfacción del título (7,8) como de los recursos disponibles (7,72) en el curso 2020/21. En cuanto al PAS cabe señalar la escasa participación, ya que solo se dispone de 9 encuestas en el curso 2020/21.

Los valores de los indicadores de inserción laboral de los egresados del título, recogidos entre 2016 y 2021, son adecuados e indican que un alto porcentaje de egresados son capaces de acceder a un puesto de trabajo relacionado con la titulación, mayoritariamente en el sector privado. Sin embargo, el número de encuestas es muy bajo, solo 8 egresados. Valoran con un 4,9 los recursos disponibles y con un 4,8 el periodo de prácticas.

Los egresados tienen una alta empleabilidad e inserción laboral y las empresas empleadoras valoran positivamente el perfil de los alumnos de esta titulación, en especial en el ámbito de control de calidad consideran que son los egresados con formación más completa.

RECOMENDACIONES:

Criterio 3. SISTEMA DE GARANTÍA INTERNO DE CALIDAD (SGIC)

1.- Se recomienda fomentar la participación en las encuestas de satisfacción de los diferentes colectivos implicados en el título con el fin de mejorar la representatividad de los indicadores ofrecidos.

En Madrid, a 17 de enero de 2023

Fdo.: Federico Morán Abad

El/la Presidente/a del Comité de Evaluación y Acreditación

