

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Fecha de elaboración	12 de enero de 2017
Fecha de aprobación	10 de enero de 2017

RESPONSABLES DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD		
CONSEJO DE GRADO, a fecha de elaboración del informe		
Director del Grado	RICARDO ABADIA SÁNCHEZ	
Subdirector del Grado	ESTRELLA SAYAS BARBERÁ	
Profesores/as responsables de las asignaturas:		
AGEA DURAN, IVAN ALJARO PALACIOS, MIGUEL ALMANSA PASCUAL DE RIQUELME, MARISOL ALONSO MAGDALENA, PALOMA ARGENTE CARRASCOSA, MARIA JOSE BARRIL ANTUÑA, JOSE RAMON BELTRA GARCIA-CALVO, MARTA BRUGAROLAS MOLLA-BAUZA, MARGARITA BURLO CARBONELL, FRANCISCO MIGUEL CAMPILLO HERRERO, PEDRO CARBONELL BARRACHINA, ANGEL ANTONIO CARRION SINTAS, MARIA DOLORES CASTILLO GARCÍA, SALVADOR CONESA MARTINEZ, AGUSTÍN CUESTA AVILA, RAFAEL ENCINAR HIDALGO, JOSE ANTONIO ESTEBAN MOZO, JAVIER FERNANDEZ LOPEZ, JUANA	FERNANDEZ ZAPATA, JUAN CARLOS FRUTOS FERNANDEZ, MARIA JOSE FUENTES LOPEZ, MARTIN JOSE GARCIA CRESPI, FRANCISCO FEDERICO GUILLEN ARCO, ANTONIO FABIAN LOPEZ GOMEZ, ELVIRA MANERA BASSA, FRANCISCO JAVIER MARTI BRUÑA, NURIA MARTI DE OLIVES, ANA MARTINEZ FONT, RAFAEL TODOS SANTO MARTINEZ MADRID, MARIA CONCEPCION MARTINEZ ROMERO, DOMINGO JESUS MARTINEZ-CARRASCO MARTINEZ, LAURA MELIAN NAVARRO, AMPARO NAVARRO RODRIGUEZ DE VERA, CASILDA NIEVES RUIZ, MANUEL NOGUERA ARTIAGA, LUIS PEREA MARCO, MARIA DEL CARMEN	PEREZ ALVAREZ, JOSE ANGEL RAMON ESCOLANO, NURIA ROPERO LARA, ANA BELEN RUIZ RUIZ, GABRIEL SALMERON MENARGUEZ, MARIA CRUZ SAURA LOPEZ, DOMINGO SAYAS BARBERA, MARIA ESTRELLA SENDRA NADAL, ESTHER SIMON VILELLA, INMACULADA VALERO CASES, ESTEFANIA VALERO GARRIDO, DANIEL VALERO SERRA, JUAN DE DIOS VALVERDE VERACRUZ, JUAN MIGUEL VIUDA MARTOS, MANUEL ZAPATA COLL, PEDRO JAVIER
Dos representantes estudiantiles	Álvaro Correa Ramón Carolina Domínguez del Rosario	
Un/a representante del PAS	Marisol Pina	

1. OBJETIVOS DE CALIDAD

1 Documento de referencia: IV Plan de Calidad

<http://plan-de-calidad.umh.es/>

2. ANÁLISIS DE DATOS DE INFORMES

Documento de referencia: Encuesta sobre la satisfacción de los estudiantes con la docencia.

<http://sgq.umh.es/fdd/128/2015/STED>

Análisis de datos y conclusiones

Los datos correspondientes al curso 2015-2016 reflejan un alto nivel de satisfacción de los estudiantes con la docencia y con los profesores, superior al 95%, para ambos casos. En 8 ítems relacionados con la satisfacción de los estudiantes (P1-P8), los media de satisfacción fue de 3.94, manteniéndose respecto a los cursos anteriores. Las áreas de mejora que se identifican son fundamentalmente relacionadas con los recursos que utiliza el profesor (bibliografía, recursos didácticos, etc) para favorecer el aprendizaje y en la forma de impartir clase el profesor para conseguir una mayor motivación e interés por la asignatura y la metodología empleada. Estos datos son interesantes a la hora de plantear metodologías de innovación docente por parte del profesorado.

Documento de referencia: Informe sobre la satisfacción de los profesores.

<http://sgq.umh.es/fdd/128/2015/STSD>

Análisis de datos y conclusiones

Los datos referentes a la satisfacción del profesorado reflejan una tendencia a mantenerse respecto al los cursos anteriores, en todos los casos en un margen entre 3.71 y 4,72. Es de destacar la elevada valoración del profesorado del buen ambiente entre estudiante y profesor en las clases. También se muestra satisfacción con la cantidad y tipo de trabajo realizado y con la información publicada en la web sobre el título. Sin embargo el aspecto peor valorado ha sido el nivel académico de los estudiantes que no consideran totalmente adecuado para poder impartir la asignatura (3.71). Para los aspectos: Recursos de los laboratorios, aulas, etc, adecuados para la docencia y la Coordinación del curso para la mejora de la tarea docente, para este curso se ha alcanzado valores de 4.04, superiores a otros años que estaban por debajo de 4, aunque todavía sería deseable que incrementasen, por lo que conviene introducir acciones de mejora en este sentido.

Documento de referencia: Informe general del título

(pendiente de actualizar)

Análisis de datos y conclusiones

No se ha conseguido una tasa de respuesta válida, por lo que conviene introducir acciones de mejora en este sentido.

Documento de referencia: Encuesta sobre los servicios estudiantes.

<http://sgq.umh.es/fdd/128/2015/STES>

Documento de referencia: Encuesta sobre los servicios profesores.

<http://sgq.umh.es/fdd/128/2015/STSP>

Documento de referencia: Encuesta sobre la satisfacción del PAS.

<http://sgq.umh.es/fdd/128/2015/STPA>

Análisis de datos y conclusiones

Los estudiantes valoran de forma muy negativa el funcionamiento de reprografía, seguido del servicio de cafetería. La valoración más positiva fue el servicio prestados por la biblioteca, seguido la del grado de limpieza de aulas y aseos, que ambos fueron valorados por encima de 9.

El profesorado también valora los mismos aspectos positivamente junto con el funcionamiento del CEGECA, biblioteca y servicio de valija. El profesorado valora de forma menos positiva la relación calidad precio de los productos del restaurante/cafetería y el funcionamiento de la red informática, que los puntúa por debajo de 4. El resto de ítem fue valorado por encima de 4, siendo el más valorado, a diferencia de los estudiantes la satisfacción con la rapidez del servicio de la fotocopidora. En el caso del personal de administración y servicios muestra una baja tasa de respuesta, por lo tanto no se ha conseguido una tasa de respuesta válida. Habría que realizaran medidas de mejora para incrementar esa tasa.

Documento de referencia: Informe de satisfacción con la movilidad.

(pendiente de actualizar)

Análisis de datos y conclusiones

Lo se han conseguido encuestas al respecto. Habría que realizaran medidas de mejora para incrementar esa tasa de respuestas.

Documento de referencia: Informe de Inserción laboral

http://sgq.umh.es/f/grado/estudio-insercion-laboral-14_15.pdf

Análisis de datos y conclusiones

En el informe de la UMH realizado para la promoción 2014/2015, refleja que de estudiantes egresados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos que constituyeron la población (6), todo de ellos encontraron trabajo por lo que la Inserción laboral para la titulación fue un 100%. El 25% consiguieron el empleo a través de los contactos personales, contactos de prácticas o por iniciativa propia. Respecto a las categoría profesional por titulación, el 100% de los titulados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos que consiguieron un puesto como técnico o responsable funcional, gracias a su titulación. Además cabe destacar que el 100,00% de los titulados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, son autónomos por lo tanto indica un alto grado de autoempleo como medio de Inserción Laboral.

Documento de referencia: Informe de encuestas de satisfacción de los titulados

http://sgq.umh.es/f/grado/satisfaccion-egresados-14_15.pdf

Análisis de datos y conclusiones

Respecto a la satisfacción de los titulados con la enseñanza recibida en su primer año de empleo, los alumnos de Ciencia y Tecnología de los Alimentos han valorado con un 4.25 sobre 5, por encima de la media de los UMH que fue de 3.65. Lo que indica que los alumnos, en general, se encuentran satisfechos de la enseñanza recibida en la titulación.

3. ANÁLISIS DE INDICADORES DE CALIDAD

Documento de referencia: Informe Indicadores calidad.

Indicador	2010 / 2011	2011 / 2012	2012 / 2013	2013 / 2014	2014 / 2015	2015 / 2016
11. Índice de satisfacción de los estudiantes con la docencia recibida (escala de 0 a 100)	65.4%	74.1%	76.1%	73.75%	73.59%	73.53%
19. Seguimiento del Plan de Mejora del curso anterior en las fechas establecidas	0%	100%	100%	0%	100%	100%
21. Porcentaje de cumplimiento de los Consejos de Curso (100%=2 reuniones anuales)	100%	100%	100%	0%	100%	100%
28. Porcentaje de profesores satisfechos respecto a la organización de la docencia	-	50%	100%	90.91%	86.05%	88%
41. Número de convenios de movilidad por título	-	-	9%	16%	23%	26%
48. Porcentaje de estudiantes que realizan prácticas en empresas e instituciones entre los estudiante que han aprobado más del 50% de créditos de la titulación	-	100%	85%	41.86%	22.45%	45.9%
49. Porcentaje de programas de asignaturas presentados en web en inglés sobre el total de asignaturas	-	-	-	-	75%	86.36%
57. Realizar el informe de revisión de resultados conforme al Sistema de garantía de calidad verificado	-	100%	100%	100%	100%	100%
58. Porcentaje de titulados insertados laboralmente satisfechos con la enseñanza recibida (valor de la respuesta en la encuesta de satisfacción igual o superior a 5)	-	-	-	-	100%	100%
59. Porcentaje de titulados insertados laboralmente	-	-	-	-	67%	100%
60. Porcentaje de titulados con un trabajo igual o superior a su nivel de estudios	-	-	-	-	100%	100%
61. Porcentaje de empresarios satisfechos con los titulados empleados	-	-	-	-	100%	100%
62. Porcentaje de estudiantes satisfechos con las prácticas realizadas en empresas	-	100%	100%	100%	100%	100%
63. Porcentaje de empresarios satisfechos con los estudiantes que han realizado prácticas en sus empresas	-	-	100%	100%	100%	98.15%
72. Porcentaje de asignaturas con Guía Docente que tienen información al menos en los campos: Descripción, Metodología y Competencias	100%	100%	100%	79.55%	100%	100%
73. Puntuación del cuestionario de profesores respecto a los medios de que dispone para impartir enseñanzas	-	37.5%	67.5%	68.18%	71.25%	76%
142. Tasa de Graduación: relación porcentual entre los estudiantes de una cohorte de entrada que superan, en el tiempo previsto más un año, los créditos conducentes a un título y el total de los estudiantes de nuevo ingreso de la misma cohorte	-	-	-	-	66.7%	45%
143. Tasa de Abandono: relación porcentual entre el número total de estudiantes de una cohorte de nuevo ingreso que no se han matriculado en dicho título en los cursos x+1 y x+2, y el número total de estudiantes de la cohorte de entrada (100-tasa)	-	-	94.4%	95%	78.3%	92%

144. Tasa de Eficiencia: relación porcentual entre el número total de créditos del plan de estudios a los que debieron haberse matriculado a lo largo de sus estudios el conjunto de graduados de un determinado año académico y el número total de créditos en los que realmente han tenido que matricularse	-	-	-	92.6%	92.2%	89.6%
145. Tasa de Rendimiento: relación porcentual entre el número de créditos ordinarios superados en el título y el número de total de créditos ordinarios matriculados en el título	70.5%	68.8%	75.4%	77.6%	76.2%	73.8%
147. Porcentaje de estudiantes outgoing participantes en programas de movilidad nacional respecto a estudiantes que podrían participar	-	-	0%	2.7%	0%	0%
148. Porcentaje de estudiantes incoming participantes en programas de movilidad nacional respecto al total de plazas	-	-	0%	0%	0%	0%
149. Porcentaje de estudiantes outgoing participantes en programas de movilidad internacional respecto a estudiantes que podrían participar	-	-	0%	0%	0%	4.63%
150. Porcentaje de estudiantes incoming participantes en programas de movilidad internacional respecto al total de plazas	-	-	100%	33.33%	66.67%	93.33%
153. Plan de Mejora realizado en las fechas establecidas (conforme al Sistema de Garantía de calidad verificado)	100%	100%	100%	100%	100%	100%
179. Tasa de Oferta y Demanda: relación porcentual entre el número de estudiantes que solicitan cursar estudios mediante prescripción en 1º y 2º opción y las plazas ofertadas	-	100%	100%	82%	60%	100%
180. Tasa de PDI doctor: relación porcentual entre el número de PDI doctor que imparten docencia en el título y el número total de PDI que imparte docencia en el mismo título	-	86%	91%	85.42%	91.67%	90.2%
181. Tasa de PDI a tiempo completo: relación porcentual entre PDI a tiempo completo en el título y el número total de PDI en el título	-	80%	83%	87.5%	91.67%	84.31%
182. Tasa de Matriculación: relación porcentual entre el número de estudiantes que se matriculan en un título en relación con las plazas ofertadas	-	48%	100%	94%	100%	74%
194. Grado de satisfacción de los estudiantes sobre el título (escala 1 a 5)	-	-	-	-	3.9%	-
195. Grado de satisfacción de los estudiantes con los recursos (escala 1 a 5)	3.56%	3.88%	3.97%	4.03%	3.97%	3.92%
196. Grado de satisfacción de los egresados con el título (escala 1 a 5)	-	-	-	-	4.5%	4.25%

Análisis de datos

De los indicadores de calidad para el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, se han mantenido en el 100% en 9 ítems, ya alcanzados este porcentaje en cursos anterior, además se ha obtenido también el 100% para dos nuevos ítems: 59- Porcentaje de titulados insertados laboralmente y 179-Tasa de oferta y Demanda. Para el resto de ítems cabe destacar, que la satisfacción de los estudiantes se mantiene a 73.5%, que se encuentra por encima del estándar (65%) y se mantiene como en años anteriores. Hay que resaltar que disminuye la tasa de graduación y tasa de matriculación.

Se ha conseguido aumentar el ítem 48-Porcentaje de estudiantes que realizan practicas en empresas e instituciones, respecto al curso anterior, alcanzado el estándar y también se ha mejorado el % de programas de asignaturas presentados en la web en ingles. Se ha aumentado el número de convenios de movilidad, que va aumento progresivamente en los últimos años, estando por encima del estándar. Respecto a la movilidad nacional continuamos sin estudiantes que participan en este programa, pero se ha aumentado el porcentaje de estudiantes outgoing participantes en programa de movilidad internacional (4.5%) estando por encima del estándar (2%), respecto a los incoming, se ha aumentado respecto al curso pasado, pasando de un 66.7% a 93.33%, por lo que nos encontramos muy por encima del estándar de la UMH (25%).

En inserción y prácticas, se alcanza el 100% en todos los indicadores, superando al estándar, destacando la satisfacción de los estudiantes insertados laboralmente satisfechos con la enseñanza recibida. También es importante resaltar que el 100% de los titulados insertados laboralmente tienen un trabajo igual o superior a su nivel de estudios.

La Tasa de matriculación ha disminuido, por lo que habría que realizar acciones de mejorar para aumentar esta

tasa.

La satisfacción y el proceso de enseñanza está caracterizado por superar al estándar, en lo relativo a la satisfacción de los estudiantes con la docencia recibida.

Conclusiones

Tras la revisión de los indicadores de calidad, se concluye que con respecto a cursos anteriores se ha trabajado positivamente para obtener % por encima del estándar de la UMH, pero aun hay que trabajar en determinados aspectos que hay que mejorar, por los que se debe incorporar planes y acciones de mejora en los siguientes aspectos:

- para fomentare la movilidad nacional e internacional de los estudiantes del Grado, hay que introducir en el plan de mejora y acciones específicas encaminadas a fomentar las participación de estudiantes del Grado en acciones de movilidad tanto nacional como internacional.
- incluir acciones específicas en el plan de mejora para aumentar la satisfacción del profesorado con la organización de la docencia.
- realizar acciones de mejora para aumentar esta tasa de matriculación
- para conocer el grado de satisfacción de los estudiantes sobre el título habría que realizar acciones y medidas de mejora para incrementar esa tasa de respuestas.

Tasas avap

Tasa	Memoria	2013/2014	2014/2015	2015/2016
Tasa de Rendimiento	-	77.6	76.2	73.8
Tasa de Abandono	10	5	21.7	8
Tasa de Eficiencia	95	92.6	92.2	89.6
Tasa de Graduación	70	-	66.7	45
Tasa de Matriculación	-	94	100	74
Tasa de Oferta y Demanda	-	82	60	102
Tasa de PDI Doctor	-	93.62	91.67	90.2
Tasa de PDI a Tiempo Completo	-	87.5	91.67	84.31

NP: No procede. SD: Sin dato.

Análisis de datos

Las Tasas de rendimiento a disminuido a penas 2% respecto a los cursos anteriores, estando muy por encima del estándar de la UMH. Destaca el notable DISMINUCIÓN en la tasa de abandono respecto al curso 2013/2014 que ha pasado de un 21.7 a un 8%.

Las tasas de eficiencia ha disminuido con respecto a cursos anterior alcanzando un valor en 89.6%, aun estando muy por encima des estándar (75).

La tasa de Graduación ha disminuido, al igual que la tasa de matriculación, aunque la tasa de oferta y demanda alcanzó el 100%. Las tasas de PDI se han mantenido en valores muy próximos para PDI doctor al curso anterior, disminuyendo el PDI a tiempo completo.

Conclusiones

En resumen, destaca el alto porcentaje se satisfacción de los empresarios y los porcentajes de movilidad

incoming internacional. Se identifican como áreas de mejora sin embargo la movilidad nacional e internacional outgoing, el fomento de las prácticas en empresas, y el incremento de titulados insertados laboralmente. Es interesante incrementar las acciones para fomentar el número de matriculados, para llevar al 100% de la tasa de matriculación y así como acciones para favorecer un aumento del % de Graduados.

4. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE PROCESO DE SEGUIMIENTO DEL TÍTULO

Documento de referencia: Informe de evaluación de Seguimiento ó Acreditación

(pendiente para el responsable título)

Análisis

No procede

Conclusiones

No procede

5. ANÁLISIS DE QUEJAS, SUGERENCIAS Y RECLAMACIONES

Documento de referencia: Procedimiento de sugerencias, quejas y reclamaciones.

http://sgq.umh.es/f/comun-docs/procedimiento_gestion_sugerencias_reclamaciones_2015.pdf

Análisis

No se ha registrado ninguna sugerencia, quejas y reclamaciones.

Conclusiones

No procede

6. PLAN DE MEJORA

Documento de referencia: Informe Seguimiento Plan de Mejora.

<http://sgq.umh.es/fdd/128/2015/PM>

7. ÁREAS DE MEJORA RELACIONADAS CON EL TÍTULO

Áreas de mejora

Satisfacción de profesores con organización de docencia

Satisfacción de estudiantes con los servicios (servicio de reprografía)
Aumentar la participación de los profesores, PAS y estudiantes en las encuestas,
Acciones de mejora encaminadas a incrementar el número de nuevos alumnos,
Acciones para fomentar la movilidad tanto de entrada como de salida,
Acciones para difundir y ampliar la oferta de prácticas entre los estudiantes
Tasas AVAP:
- tasa de abandono
- tasa de matriculación
- tasa de graduación

8. OTROS ASPECTOS A VALORAR RELATIVOS AL TÍTULO

Otros aspectos a considerar

En general hay que valorar la evaluación positiva del título tras el informe de acreditación. Se observa en general un mantenimiento de los índices de calidad y se identifican áreas de mejora en las que hay que seguir trabajando.