

Informe final para la renovación de la acreditación del Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Córdoba

1. DATOS DEL TÍTULO

ID Ministerio	2502649
Denominación del Título	Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Universidad	Universidad de Córdoba
Centro	Facultad de Veterinaria
Rama de Conocimiento	Ciencias
Universidad/es Participante/s	

2. ÁMBITO NORMATIVO

La renovación de la acreditación se tramita de conformidad con el procedimiento previsto con el art. 27.bis del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales. La evaluación se ha llevado a cabo de acuerdo con los criterios y directrices para el Aseguramiento de la Calidad en el Espacio Europeo de Educación Superior (ESG) establecidos en la Guía para la renovación de la acreditación de los títulos universitarios de grado y máster de la Dirección de Evaluación y Acreditación de la Agencia Andaluza del Conocimiento.

La Agencia Andaluza del Conocimiento, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 16/2007, de 3 de diciembre, tiene atribuidas las competencias de evaluación y acreditación de las actividades universitarias.

La Comisión de renovación de la acreditación, designada por la Dirección de Evaluación y Acreditación de la Agencia Andaluza del Conocimiento, es la competente para efectuar la evaluación de la solicitud de la renovación de la acreditación de los títulos oficiales presentada por la Universidad. El presente informe es emitido por dicha comisión formada por expertos en la materia que actúan en régimen de independencia y autonomía.

3. CONTENIDO DE LA EVALUACIÓN

En este informe la Comisión realiza las siguientes valoraciones:

- Primero: Certifica y **constata** el cumplimiento de los criterios conforme a lo establecido en la Guía para la renovación de la acreditación de los títulos universitarios de grado y máster de Andalucía, de la Dirección de Evaluación y Acreditación, de la Agencia Andaluza del Conocimiento, diciembre 2014.
- Segundo: Realiza **recomendaciones y recomendaciones de especial seguimiento**, esto conlleva un plan de mejora cuya realización será objeto de comprobación a lo largo del seguimiento.
- Tercero: Especifica las **modificaciones** señaladas en el informe provisional que no han sido resueltas de forma

Código Seguro de verificación:tnCpyHJtvzHTSRdGk08hJg==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <http://ws224.juntadeandalucia.es:8080/verifirma/>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Francisco Gracia Navarro - Director de Evaluación y Acreditación	FECHA	19/07/2017	
ID. FIRMA	ws029.juntadeandalucia.es	tnCpyHJtvzHTSRdGk08hJg==	PÁGINA	1/7



tnCpyHJtvzHTSRdGk08hJg==

satisfactoria y que motivan, en su caso, el informe desfavorable.

MOTIVACIÓN

3.0. INTRODUCCIÓN

El presente informe hace referencia al proceso de renovación de la acreditación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos solicitado por la Universidad de Córdoba. La Comisión de renovación de la acreditación, a la vista del autoinforme de acreditación presentado por la Universidad solicitante, de las evaluaciones de dicho autoinforme, de las evidencias presentadas por la Universidad, de las aclaraciones y respuestas obtenidas de las personas comparecientes a las distintas audiencias de la visita de acreditación emite el presente informe final.

3.1. INFORMACIÓN PÚBLICA DISPONIBLE

Se alcanza

Tanto la Universidad de Córdoba (UCO) como la Facultad de Veterinaria y el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos publican la información relevante y actualizan sus respectivas webs. La estructura de la web se considera adecuada para su acceso por parte de los diferentes grupos de interés.

La web del Título está organizada en una serie de ítems que proporcionan información detallada sobre los principales aspectos del Grado. Cabe destacar que en el caso de la información relativa al itinerario en inglés, esta información se encuentra parcialmente en castellano, aspecto que debería corregirse. Así mismo, sería conveniente elaborar una versión completa en inglés de la web.

La actualización de la información es responsabilidad del equipo de dirección del Centro y del personal de administración y servicios, que envía la información a una empresa externa que se ocupa de su publicación. Este procedimiento parece funcionar de forma adecuada.

También existen canales efectivos de comunicación a través de boletines, listas de correos, representantes de los estudiantes, asesores académicos y redes sociales.

El número de visitas a la web del Título ha aumentado de forma muy notable, desde los pocos más de 7000 accesos en 2012 a más de 40000 en el último curso registrado.

Tanto la Universidad, como la Facultad de Veterinaria realizan diversas actividades tanto de difusión del Grado como de acogida del estudiantado que ingresan en el Título y de contacto con profesionales del sector.

Del análisis de los informes de seguimiento que se han emitido con respecto a la titulación se deduce que el apartado de información pública ha mejorado a lo largo del periodo de implantación del mismo. En resumen, la información proporcionada del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, a través de la página web, es pública para todos los grupos de interés y se considera que es muy completa y de fácil consulta.

3.2. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

Código Seguro de verificación:tnCpyHJtvzHTSRdGk08hJg==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <http://ws224.juntadeandalucia.es:8080/verifirma/>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Francisco Gracia Navarro - Director de Evaluación y Acreditación	FECHA	19/07/2017
ID. FIRMA	ws029.juntadeandalucia.es	PÁGINA	2/7



tnCpyHJtvzHTSRdGk08hJg==

Se alcanza parcialmente

El Sistema de Garantía de Calidad (SGC) del Título se ha diseñado, implantado y revisado de forma satisfactoria, de acuerdo con lo establecido por la UCO para todos sus títulos. La Unidad de Garantía de Calidad (UGC) del Centro viene operando desde finales de 2010. Su composición es reducida, pero de acuerdo con el autoinforme, suficientemente representativa de los diferentes grupos de interés. El SGC implementado cuenta con los procedimientos adecuados para la recogida y análisis de información y para la mejora del proceso de aprendizaje. En el autoinforme se valora de forma positiva el proceso de implantación del SGC, que ha contribuido de forma efectiva a la evaluación y mejora del Título.

La UGC se reúne al menos cuatrimestralmente. Constan las actas de dichas reuniones en la que se reflejan los acuerdos alcanzados. Del análisis de las mismas se deduce que la UGC funciona de forma fluida y aparentemente adecuada. Todos los informes de seguimiento de la DEVA han valorado de forma satisfactoria la aplicación del SGC.

La UCO ha implantado un manual de calidad para todos los Títulos de Grado de la Universidad. En este marco, se cuenta con una plataforma común centralizada para la gestión de los procedimientos del SGC. Esta plataforma permite el acceso a los resultados del Título, exceptuando las encuestas realizadas a los profesores, por considerar estas de consulta restringida.

La información proporcionada a través de la página web del Grado, del autoinforme y de las evidencias correspondientes permite constatar que el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos cuenta con un Plan de Mejora revisado y actualizado periódicamente. Se constata que los planes de mejora del Grado han puesto en marcha una serie de acciones encaminadas a la mejora continua.

A lo largo del autoinforme de renovación de la acreditación se hace referencia de forma específica a cómo se han atendido las recomendaciones de informes de la DEVA anteriores, proporcionando información detallada sobre cada una de ellas.

A la vista de la información disponible se considera que el SGC y los diferentes informes de seguimiento están contribuyendo en la medida de lo posible a la mejora del Título. Se señala como debilidad del proceso de implantación del SGC del Título la dificultad inherente a la obtención de información a través de encuestas; por ello se mantiene la recomendación para facilitar su seguimiento en el futuro.

Recomendaciones:

1. Se recomienda diseñar y ejecutar acciones de mejora para superar la reducida tasa de participación de algunos colectivos, especialmente del alumnado, en las encuestas.

3.3. DISEÑO, ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO DEL PROGRAMA FORMATIVO

Se alcanza

En el autoinforme se describen en detalle las modificaciones derivadas de las recomendaciones recibidas de la DEVA. Estas se relacionan con permanencia, reconocimiento de créditos, acreditación de nivel de lengua extranjera en algunos casos, inclusión de nuevos indicadores, requisitos para las prácticas externas y otras asignaturas, accesibilidad a información a través de la página web, entre otras.

Se constatan los avances en el desarrollo normativo y los instrumentos empleados para su planificación. Se han

Código Seguro de verificación: tnCpyHJtvzHTSRdgk08hjq==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <http://ws224.juntadeandalucia.es:8080/verifirma/>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Francisco Gracia Navarro - Director de Evaluación y Acreditación	FECHA	19/07/2017
ID. FIRMA	ws029.juntadeandalucia.es	PÁGINA	3/7



tnCpyHJtvzHTSRdgk08hjq==

desarrollado reglamentos y nuevas iniciativas formativas, entre las que destacan las asignaturas prácticas externas y trabajo de fin de grado.

Dentro de los avances en los procesos de gestión burocrática y administrativa del Grado, destacan los procedimientos para las prácticas que se realizan fuera del aula, la automatrícula, la matriculación del TFG a través de la aplicación SIGMA, el calendario del alumnado y del profesorado por Sistema de Reserva de Aulas (SRA), la implantación de EasyPractice como programa de gestión de prácticas y de la Sede electrónica. Destaca también el itinerario del Título en inglés.

El Centro pone a disposición del estudiantado un programa de movilidad internacional a través del programa Erasmus+, en el que existen acuerdos con 10 países y 31 centros. Los valores de movilidad para el estudiantado en el último curso fueron elevados, 43 IN y 37 OUT, aunque estos datos se refieren a los dos títulos del Centro.

También existen un total de 8 becas para prácticas a través del programa Iberoamérica-Santander y el UCO-Global. Cabe destacar que desde el año 2014 el Centro cuenta con una oficina de Relaciones Internacionales.

En el autoinforme se relatan los puntos débiles detectados en los cursos sucesivos, entre los que destacan la necesidad de una mayor coordinación en la implantación de las nuevas asignaturas, especialmente en la gestión de prácticas.

Del análisis del autoinforme se deduce que el programa formativo está adecuadamente articulado, se revisa de forma periódica y se ha implantado de acuerdo con lo establecido en la memoria verificada, por lo que se realiza una valoración favorable.

3.4. PROFESORADO

Se alcanza

Los responsables del Grado ofrecen una información detallada referente al perfil y distribución global del profesorado que imparte docencia en el Título. Asimismo, se detalla la cualificación de dicho profesorado a través de la información sobre sexenios, quinquenios y número de créditos impartidos. A través de la página web del Grado, del autoinforme y de las evidencias correspondientes, se puede constatar la adecuada distribución y cualificación del profesorado implicado en el Título. Se valora de manera muy favorable la información proporcionada sobre la participación del profesorado en proyectos de innovación docente y sobre el programa DOCENTIA-Córdoba.

Los criterios de selección de profesores y asignación de TFG están claramente detallados en el autoinforme, proporcionando información sobre los requisitos que debe cumplir el profesorado, número de directores por TFG y procedimiento de asignación del TFG al estudiantado.

La información proporcionada sobre el perfil del profesorado que supervisa las prácticas externas, curriculares y extracurriculares es adecuada. El estudiantado puede realizar prácticas de forma continuada bajo la supervisión de un tutor de la entidad colaboradora y un tutor académico, que es un profesor con docencia en el Título. Ambos, de forma coordinada, acordarán el plan formativo del estudiante y realizarán su seguimiento para su ulterior evaluación.

Para la coordinación del programa formativo del Grado se cuenta con la figura del coordinador de titulación

Código Seguro de verificación:tnCpyHJtvzHTSRdGk08hJg==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <http://ws224.juntadeandalucia.es:8080/verifirma/>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Francisco Gracia Navarro - Director de Evaluación y Acreditación	FECHA	19/07/2017
ID. FIRMA	ws029.juntadeandalucia.es	PÁGINA	4/7



tnCpyHJtvzHTSRdGk08hJg==

encargado de conseguir una correcta planificación del curso y coordinación de actividades, dado el elevado peso de actividad práctica. El coordinador participa en la UGC del Título y es responsable del plan tutorial de la UCO. Se valora de manera muy favorable la información proporcionada sobre el programa de gestión de prácticas EasyPractice.

3.5. INFRAESTRUCTURAS, SERVICIOS Y DOTACIÓN DE RECURSOS

Se alcanza

La información proporcionada a través de la página web del Grado, del autoinforme, de las evidencias correspondientes y de la propia visita al Campus de la UCO permite afirmar que las infraestructuras y los recursos disponibles son adecuados y se adaptan a las necesidades formativas, estando además bien valorados por el estudiantado y el profesorado.

El Campus se organiza en una estructura departamental, con espacios comunes y diferentes edificios para el desarrollo de la docencia práctica en grupos grandes, medianos y pequeños; además, se ofrece una serie de servicios centralizados que permiten una optimización de recursos para la docencia e investigación de todas las titulaciones que se imparten en el Campus. Sin embargo, en la visita se constata que cada curso se ubica en diferentes zonas del Campus, lo que no favorece la interacción entre el estudiantado del Título.

La justificación de la disponibilidad y adecuación de recursos materiales y servicios proporcionada, incluyendo una descripción detallada de las instalaciones del Campus de Rabanales en las que se imparte docencia en el Grado de Ciencia y Tecnología de Alimentos y de otros edificios singulares, donde se imparte docencia, como es el Aulario Averroes, se ha valorado favorablemente. Además, se describen otras instalaciones disponibles en el Campus como son el Salón de Actos Juan XXIII, el Paraninfo, la Biblioteca Central, la Secretaría de Estudiantes y la residencia de estudiantes Lucano.

En la visita se constató que las instalaciones son adecuadas para garantizar la calidad docente del Grado. Se constató también que se ha conseguido una dotación importante de equipos para la planta piloto que es esperaba que suponga una mejora de la docencia del Título. Se insta a que se intensifique el componente docente de esta planta piloto.

El personal de administración y servicios que depende directamente del Centro consta de seis personas con amplia experiencia profesional. Si bien, como se ha mencionado más arriba, en el autoinforme se señala que sería deseable contar con un mayor número de efectivos.

La orientación académica se realiza en la fase preuniversitaria mediante jornadas de acogida al estudiantado de nuevo ingreso. El Título disponía de un programa de orientación académica que no suscitaba el interés de los estudiantes. En el curso 2015/16 se modificó la normativa de forma que el estudiantado debe solicitar la participación en el programa de asesoramiento académico. En la visita se constata que en el último curso se ha puesto en marcha un nuevo plan de acción tutorial basado en la mentorización por parte de alumnos de los últimos años, en el que sólo han solicitado su participación tres estudiantes.

3.6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Se alcanza

Según la información proporcionada en el autoinforme, la memoria de verificación del título plasmó de forma

Código Seguro de verificación:tnCpyHJtvzHTSRdGk08hJg==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <http://ws224.juntadeandalucia.es:8080/verifirma/>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Francisco Gracia Navarro - Director de Evaluación y Acreditación	FECHA	19/07/2017
ID. FIRMA	ws029.juntadeandalucia.es	PÁGINA	5/7
 tnCpyHJtvzHTSRdGk08hJg==			

genérica diferentes modalidades de enseñanza y se recogieron sistemas de evaluación específicos para los diferentes módulos en que se dividía el Grado. Por otra parte, las guías docentes reflejan de manera más concreta las actividades formativas, la metodología y los sistemas de evaluación. También proporcionan información sobre el análisis de los sistemas de evaluación por asignaturas y por curso. Además, afirman que, según las encuestas de satisfacción del estudiantado con el Título, hay una valoración cada vez más alta respecto a la adecuación de las actividades desarrolladas para alcanzar los objetivos de las asignaturas. Sin embargo, tal como se ha comentado anteriormente, la participación en las encuestas es muy baja.

La información proporcionada sobre los sistemas de evaluación por asignaturas y cursos es adecuada y muestra claramente la contribución en porcentaje de cada una de ellas a la calificación final.

Los resultados de los indicadores presentados permiten suponer que el nivel de consecución de las competencias enunciadas es satisfactorio.

En resumen, según la información proporcionada, se puede afirmar que todos estos mecanismos son pertinentes para la adquisición de competencias distintas y relevantes en el Grado.

3.7. INDICADORES DE SATISFACCIÓN Y RENDIMIENTO

Se alcanza

Los resultados referentes al grado de satisfacción del estudiantado con respecto al profesorado muestran valores medio-altos, próximos a 4, y similares a los obtenidos en el Centro y en la Universidad. Es reseñable que sólo el 9% de los profesores alcanzan valoraciones inferiores al 3 y el 53% valoraciones superiores a 4, lo que se considera satisfactorio. Esta valoración varía muy escasamente a lo largo de los cursos académicos. El grado de satisfacción con la planificación docente también es satisfactorio, con valores cercanos al 4. Es de destacar que el grado de participación del estudiantado en estas encuestas es relativamente elevado (superior al 35%). Estos valoran también de forma satisfactoria la publicación de las guías docentes de las asignaturas, el grado de cumplimiento del plan docente y los sistemas de evaluación. De todo ello se deduce que el nivel de satisfacción del estudiantado con el Título es elevado. La valoración de los estudiantes con respecto a la actividad docente de los profesores es satisfactoria, con valores muy próximos a 4. Los profesores valoran con índices medios el trabajo y participación del alumnado y el uso de las tutorías. No se presentan datos cuantitativos de satisfacción de los egresados, empleadores ni del PAS.

La tasa de abandono es baja (16%), menor que el 20% previsto. La tasa de eficiencia es próxima al 100%, casi 20 puntos superior al valor de referencia. Las tasas de rendimiento se sitúan en torno al 80%, valor superior en 15 puntos al valor de referencia estimado en la Memoria de Verificación del Grado. Tanto la tasa de rendimiento como la de eficiencia han venido aumentando a lo largo de los cursos. Estos indicadores son claramente satisfactorios y rinden valores, en general, más favorables que en el resto de las titulaciones de Ciencias. Se valora favorablemente el análisis pormenorizado que se ha realizado por asignatura, lo que permitirá adoptar medidas específicas.

El grado de satisfacción del estudiantado con respecto a las prácticas externas curriculares es satisfactorio. En particular, esta evaluación es superior a 4 en el caso de la satisfacción con los tutores de prácticas externas. No se han encontrado datos acerca del nivel de satisfacción del alumnado con respecto a la orientación académica y profesional. En la audiencia con los empleadores se constata la buena formación de los estudiantes del Grado. Este colectivo reclama una mayor duración de las prácticas externas, al menos superior a los tres meses. Además, plantean la necesidad de mejorar la formación en gestión de empresa y calidad y detectan como debilidad la falta de visión global del sistema alimentario.

Código Seguro de verificación:tnCpyHJtvzHTSRdgk08hjq==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <http://ws224.juntadeandalucia.es:8080/verifirma/>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Francisco Gracia Navarro - Director de Evaluación y Acreditación	FECHA	19/07/2017
ID. FIRMA	ws029.juntadeandalucia.es	PÁGINA	6/7



tnCpyHJtvzHTSRdgk08hjq==

Los resultados de los indicadores académicos son razonablemente satisfactorios y se analizan de forma muy detallada en el tiempo. No se detectan cambios relevantes en los valores de los indicadores en el tiempo.

La primera cohorte de egresados del título a efectos de realizar su seguimiento se realizará 3 años después de la graduación. En consecuencia, no existen todavía datos sobre inserción laboral de los egresados. Se reconoce que la comunicación con los egresados es complicada a nivel institucional y se están evaluando propuestas para poder tener un contacto periódico con estos. En el autoinforme se expone, de forma general, que la Universidad de Córdoba ha puesto en marcha diferentes iniciativas para promover la inserción laboral de los titulados.

El Título es relativamente demandado. El número de matriculados en primera opción es del 51% y ha ido aumentando en los últimos cursos. Se justifica la sostenibilidad del Título en función de esta demanda, de la capacidad de los profesores, los resultados de los indicadores, etc. Este análisis deberá completarse en su momento con los resultados de las tasas de inserción laboral.

4. CONCLUSIONES DEL INFORME

Atendiendo al autoinforme de renovación de la acreditación, a las evidencias analizadas, a las audiencias realizadas durante la visita a la Universidad, y transcurrido el plazo de alegaciones, la Comisión de renovación de la acreditación analizadas las alegaciones, en su caso, emite este Informe final de evaluación.

Tras la evaluación de la documentación presentada por la Universidad, así como de la información recabada en la visita realizada, la Comisión considera que la implantación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba se realiza de forma satisfactoria, no habiéndose detectado deficiencias graves que pongan en cuestión la renovación de la acreditación y la continuación del título. No obstante se realiza una recomendación que debe tenerse en cuenta en el futuro desarrollo del título.

2. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

Recomendaciones:

1. Se recomienda diseñar y ejecutar acciones de mejora para superar la reducida tasa de participación de algunos colectivos, especialmente del alumnado, en las encuestas.

La Comisión de renovación de la acreditación resuelve emitir un informe favorable

FRANCISCO GRACIA NAVARRO

DIRECTOR DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN

Código Seguro de verificación:tnCpyHJtvzHTSRdgk08hjg==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <http://ws224.juntadeandalucia.es:8080/verifirma/>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Francisco Gracia Navarro - Director de Evaluación y Acreditación	FECHA	19/07/2017	
ID. FIRMA	ws029.juntadeandalucia.es	tnCpyHJtvzHTSRdgk08hjg==	PÁGINA	7/7



tnCpyHJtvzHTSRdgk08hjg==