 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	Código: <b>AUTSEG</b> Versión: 10.2 (18-19)
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	Página: 1

---


## PROGRAMAS DE EVALUACIÓN DE TITULACIONES

---

# Alineación de los procedimientos de seguimiento y renovación de la acreditación de las titulaciones

## MODELO DE AUTOINFORME


(Edición UBU JULIO 2019)

 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	Código: <b>F-AUTSEG</b> Versión: 10.2 (18-19)
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	Página: 2

### DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO

<b>DENOMINACIÓN DEL TÍTULO</b>	<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>
<b>CURSO ACADÉMICO</b>	<b>2018-2019</b>
<b>CENTRO RESPONSABLE</b>	<b>FACULTAD DE CIENCIAS</b>
<b>WEB DEL TÍTULO</b>	<a href="https://www.ubu.es/grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos">https://www.ubu.es/grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos</a>
<b>WEB DEL CENTRO</b>	<a href="https://www.ubu.es/facultad-de-ciencias">https://www.ubu.es/facultad-de-ciencias</a>

<b>ELABORADO POR:</b>	<b>REVISADO POR:</b>	<b>APROBADO:</b>	<b>INFORME FAVORABLE:</b>
Coordinador/a del Título. Comisión de Título.	Vicerrectorado con competencias en Calidad. Dirección del Área de Evaluación de la Calidad.	Junta de Centro.	Comisión de Garantía de Calidad de la UBU.
Fecha: 15-01-2020	Fecha: 25-02-2020	Fecha: 04-03-2020	Fecha:

 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	Código: <b>F-AUTSEG</b> Versión: 10.2 (18-19)
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	Página: 3


**SOBRE EL MODELO ACSUCYL DE AUTOINFORME DE EVALUACIÓN DE TITULACIONES (\*)**  
**- EDICIÓN 2018 -**

<b>AUTOINFORME DE EVALUACIÓN</b>	CURSOS ACADÉMICOS QUE COMPRENDE
	<b>2018-2019</b>
UNIVERSIDAD	
<b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	
TÍTULO	
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	
CENTROS EN QUE SE IMPARTE	
<b>FACULTAD DE CIENCIAS</b>	
DIRECCIÓN WEB INSTITUCIONAL DEL TÍTULO	
<a href="https://www.ubu.es/grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos">https://www.ubu.es/grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos</a>	


ORGANO ACADEMICO QUE APRUEBA EL AUTOINFORME	
<b>COMISION DE TÍTULO Y JUNTA DE DENTRO</b>	
FECHA DE APROBACIÓN	
OTROS ÓRGANOS QUE HAN INTERVENIDO EN LA ELABORACIÓN DEL AUTOINFORME	
<b>COMISION DE TÍTULO Y GRUPOS DE INTERÉS</b>	
PROCEDIMIENTO DE DIFUSIÓN PÚBLICA Y PARTICIPACIÓN DE LOS AGENTES IMPLICADOS	
<b>WEB DEL TÍTULO, WEB DEL CENTRO, WEB CALIDAD Y SIUBU</b>	

La **extensión máxima** recomendada del **Autoinforme son 20 páginas**, excluyendo portada, plan de mejora anexo y evidencias. A ese respecto, se refleja la extensión máxima recomendada para cada apartado.

(\*) En el marco de los procesos de seguimiento y renovación de la acreditación de titulaciones, la Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Castilla y León (ACSUCYL) ofrece a las Universidades este modelo de autoinforme de evaluación, como una referencia que facilite a los responsables institucionales la reflexión interna sobre el desarrollo del título y el cumplimiento del proyecto comprometido en la memoria verificada. Las Universidades pueden adaptar este modelo a sus propias estrategias y formatos que, en todo caso, deben mantener el contenido aquí recogido.

 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	<b>Código: F-AUTSEG</b>  <b>Versión: 10.2 (18-19)</b>
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	<b>Página: 4</b>

VALORACIÓN GLOBAL DEL TÍTULO			
<b>EVIDENCIAS COMUNES A CONSIDERAR EN LA VALORACIÓN DE TODOS LOS CRITERIOS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Memoria verificada</a></li> <li>• <a href="#">Documentación del SGIC</a></li> <li>• <a href="#">Ficha del Título (SIUBU)</a></li> <li>• <a href="#">Informe Final de Renovación de la Acreditación de Títulos oficiales</a> (06/06/2017)</li> <li>• <a href="#">Actas de la Comisión de Título</a> (30/11/2017; 8/02/2018; 18/12/2018)</li> </ul>			
<b>Cumplimiento de la memoria verificada del plan de estudios</b> (memoria de verificación inicial junto con las modificaciones aceptadas)	Se ha cumplido sin desviaciones	Se han producido ligeras desviaciones	Se han producido desviaciones sustanciales
	<b>X</b>		
JUSTIFICACIÓN			
<p>La planificación docente del Grado se ha desarrollado atendiendo a lo establecido en la Memoria de Verificación. La estructura de las enseñanzas y la planificación temporal de las mismas no se ha modificado en los ocho años de impartición de la Titulación. La Titulación empezó a impartirse en el curso 2009/10, implantándose el primer y segundo curso. La implantación se realizó de forma progresiva año a año, finalizando el curso 2012/13 con la graduación de 26 alumnos.</p> <p>En cuanto a la estructura y desarrollo de los módulos y asignaturas recogidos en la Memoria de Verificación señalar que el grado de cumplimiento de lo estipulado ha sido total durante los 8 años. En este sentido indicar que la memoria se ha ido mejorando notablemente, desarrollando en su totalidad las guías docentes (no incluidas en la memoria) de cada una de las asignaturas previstas en la memoria de verificación, que se pueden consultar junto al resto de la información actualizada en la web del Título. También, se ha desarrollado el módulo de asignaturas optativas de la memoria ofertándose 4 asignaturas optativas de 6 ECTS y 6 de 3 ECTS. La Comisión de Título (8 de febrero de 2018), debido a la baja demanda de algunas asignaturas optativas, y teniendo en consideración las recomendaciones recogidas en el Informe de Renovación de la Acreditación, modificó la oferta de asignaturas optativas del 2º semestre. El curso 2018/19 se han impartido las 9 asignaturas optativas ofertadas.</p> <p>Para la realización de la asignatura obligatoria de “Prácticas Externas” se han firmado numerosos convenios de colaboración con empresas del sector agroalimentario. Además, la Facultad de Ciencias ha desarrollado un reglamento interno para la gestión de las asignaturas de “Prácticas Externas” y “Trabajos Fin de Grado”. Estos reglamentos han sido revisados y modificados el curso 2017/18 (Comisión de Título de 30 de noviembre de 2017).</p> <p>Durante la implantación de la Titulación se han establecido convenios con las diferentes Universidades europeas y americanas en el marco de los programas ERASMUS y NO ERASMUS, así como con las universidades españolas.</p> <p>El curso 2016/17 el Título se sometió a la renovación de la acreditación en el marco establecido por el Real Decreto 1393/2007. El informe final emitido por la Comisión de Evaluación (6 de junio de 2017) fue favorable. No obstante, en este informe se detallaron recomendaciones para la mejora del Título. La Comisión de Título (3 de noviembre de 2017) ha aprobado una serie de acciones de mejoras derivadas del Informe del informe de Renovación de la Acreditación. En la Comisión de Título de 18 de diciembre de 2019, tras revisar las acciones derivadas del informe final de renovación del Grado, se comprobó que se habían llevado a cabo gran parte de las recomendaciones de los evaluadores.</p>			
CAUSAS DE LAS DESVIACIONES Y MEDIDAS ADOPTADAS			
<p>En base a la alta demanda del Título (66, 87 y 69 alumnos los cursos 09/10, 10/11 y 11/12, respectivamente) y siguiendo las recomendaciones del informe final de seguimiento externo del título del curso 2010/11, se realizó una Modificación del Título en la que se incrementaba el número de plazas de nuevo ingreso ofertadas de 25 a 75.</p> <p>La implantación del Sistema de Garantía Interno de Calidad (SGIC) en lo que respecta al seguimiento del título ha permitido abordar las acciones necesarias para adaptarnos al incremento de la matrícula, y que aparecen concretadas a continuación:</p> <p><u>Reorganización de horarios:</u> A medida que se incorporaron cursos a la docencia del Grado, en el curso académico 2011/12, se realizó una distribución de los cursos en horario de mañana (1º y 3º) o de tarde (2º y 4º). El número de grupos prácticos es de</p>			

 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	<b>Código: F-AUTSEG</b>  <b>Versión: 10.2 (18-19)</b>
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	<b>Página: 5</b>

4 en todos los cursos excepto en 4º. En 1º se ha establecido dos grupos de teoría para aquellas asignaturas que superaban los 100 alumnos (en el curso 2018/19 no fue necesario desdoblar los grupos de teoría en ninguna asignatura).

**Solicitud de nuevas plazas de profesorado:** Desde el curso 2012/13 hasta el 2018/19 se ha incrementado la plantilla en un 24%.

**Adecuación de espacios e infraestructuras:** se incrementaron las aulas de informática (de 2 a 3) y por tanto los ordenadores disponibles, se adquirieron video-proyectores, pantallas táctiles, sistema de grabación de clases o de material complementario... Además, para incrementar la infraestructura disponible para docencia, desde las distintas Áreas de Conocimiento implicadas en este Grado, se posibilita la utilización de los laboratorios y los equipamientos de investigación con fines docentes, consiguiendo incrementar y actualizar los medios disponibles.

En definitiva, estas acciones de mejora aparecen reflejadas en el Plan de Mejora del título, del cual se ha hecho un continuo seguimiento, que ha supuesto un esfuerzo por parte de todos los grupos implicados.

Una nueva modificación del Título se realizó el curso 2013/14 para adaptar la Memoria del Título al “Reglamento interno de la Facultad de Ciencias para la gestión de la asignatura Prácticas Externas” y el “Reglamento interno de la Facultad de Ciencias para la gestión de la asignatura Trabajo Fin de Grado”.

El proyecto establecido en la Memoria de Verificación y sus posteriores modificaciones (informadas favorablemente por la ASUCYL) se han cumplido satisfactoriamente, tal y como se ha ido recogiendo en los Informes Internos de Seguimientos realizados anualmente por la Comisión del Título, así como en los Informes de Evaluación Externa (2011 y 2012), y en el Informe Final de Renovación de la Acreditación de Títulos oficiales (06/06/2017).

#### DIFICULTADES PARA EL DESARROLLO DEL TÍTULO


Una de las principales dificultades encontradas a la hora de la implantación del Título fue el elevado número de alumnos de nuevo ingreso (Ficha del título, SIUBU), muy por encima de las estimaciones recogidas en la Memoria Inicial de Verificación. Se detectó una desviación entre el número de estudiantes previstos en la Memoria de Verificación inicial, 25 nuevos cada curso, y los realmente matriculados los tres primeros cursos de impartición del Grado (66 en el curso 2009/10, 87 en el 2010/11 y 68 en el 2011/12) (Ficha del título, SIUBU). La Universidad de Burgos interpretó que la oferta de plazas debía reflejar las previsiones de matrícula, en base a los alumnos que accedían a la antigua Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, y no a la capacidad de la Facultad para atender a los alumnos en base a los recursos humanos y materiales con los que contaba. Desde la agencia evaluadora se nos indicó que el criterio correcto es la capacidad de los centros, en el curso 2012-13 a llevó a cabo una modificación del Título donde se incrementaba el número de alumnos de nuevo ingreso a 75.

Por ello en el curso 2012/13, y siguiendo las recomendaciones realizadas en el Informe de seguimiento externo del curso 2010/11 (informe final 25/06/2012), se realizó una modificación del título en el que se incrementó el número de plazas de nuevo ingreso de 25 a 75. El 23/07/2013 la Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Castilla y León respondió favorablemente a dicha modificación.

El número de alumnos de nuevo ingreso fue superior a 60 alumnos hasta el curso 2017/18 en el que se observó un ligero descenso (52 alumnos) (Ficha del título, SIUBU). A partir de este curso se ha mantenido el número de alumnos, siendo en el curso 2018/19 de 54.


Finalmente destacar que la implantación del SGIC en lo que respecta al seguimiento del título ha permitido detectar los puntos fuertes y débiles del Grado, así como elaborar Planes de Mejora.

*Extensión máxima recomendada 2 páginas.*


 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	Código: <b>F-AUTSEG</b>  Versión: 10.2 (18-19)
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	Página: 6

I. GESTIÓN DEL TÍTULO					
1. Desarrollo del plan de estudios					
1.1. Vigencia del interés académico, científico y profesional del título					
EVIDENCIAS CLAVE A CONSIDERAR:					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Referentes externos utilizados para el diseño y la actualización del título (entre otros: libros blancos, órdenes reguladoras, estudios de prospectiva, participación de profesionales). <a href="#">Libro blanco del Grado en CYTA</a></li> <li>Tabla de estudiantes totales por curso académico, en cada curso de los que componen el título, y porcentaje de hombres/mujeres.</li> </ul>					
OTRAS EVIDENCIAS CONSIDERADAS:					
<ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">Memoria de Verificación del Grado</a></li> <li><a href="#">Guías Docentes del Grado</a></li> <li><a href="#">Ficha del título, SIUBU</a></li> <li>Relación de empresas que participan en Prácticas Externas (Convenios en la Administración del Centro)</li> <li><a href="#">Acta Comisión de Título (12/05/2016; 31/05/2018)</a></li> </ul>					
SE APORTAN EVIDENCIAS		CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES (2 estándares)	Se ha cumplido sin desviaciones	Se han producido ligeras desviaciones	Se han producido desviaciones sustanciales
SI	NO				
X		El perfil de egreso definido por el carácter, orientación y competencias del título, así como su despliegue en el plan de estudios, mantiene su <b>relevancia</b> y está <b>actualizado</b> según los requisitos de su disciplina, los avances científicos y tecnológico	X		
X		El perfil de egreso del título es adecuado a las necesidades de la sociedad y a los requisitos del ejercicio de actividades de carácter profesional (en su caso, los establecidos para una profesión con atribuciones profesionales reguladas)	X		
JUSTIFICACIÓN					
<p>El perfil formativo del título se adecua a los requisitos de la formación especificados en el libro blanco del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. El plan de estudios es coherente con las competencias y objetivos del título recogidos en la Memoria de verificación y sus posteriores modificaciones. Las guías docentes de las asignaturas son revisadas cada curso académico por la Comisión de Título, lo que permite una continua actualización de los contenidos (guías docente curso 2018/19, ver acta 31/05/2018).</p> <p>La adecuación del Título a las necesidades socioeconómicas viene avalada por (i) una <b>alta demanda</b> de estos estudios (el número total de alumnos el curso 2018/19 en el título es de 250 alumnos (Tabla 1), ligeramente inferior a cursos anteriores, siendo 54 los alumnos de nuevo ingreso) (Ficha del título, SIUBU); (ii) una <b>satisfactoria inserción laboral</b> de los egresados (el 29% de los egresados del curso 2017/18, tenían trabajo al año de finalizar sus estudios) (Ficha del título, SIUBU); (iii) la <b>relación con los empleadores</b> a través del establecimiento de numerosos convenios de Prácticas de Cooperación Educativa; y (iv) una activa participación del sector empresarial en la elaboración de los informes del durante el proceso de renovación de la acreditación del Título (Acta de la Comisión de Título de 12/05/2016).</p>					
PUNTOS FUERTES / BUENAS PRÁCTICAS					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Revisión periódica de las Guías docentes en las que se recogen las competencias que ha de adquirir el alumno, los objetivos docentes, los contenidos, la metodología de enseñanza-aprendizaje, y los criterios de evaluación.</li> <li>- Activa participación con el sector empresarial a través de los Convenios de Cooperación Educativa.</li> </ul>					
PUNTOS DÉBILES / AREAS DE MEJORA					
No detectados.					

*Extensión máxima recomendada 1 página.*

 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	Código: <b>F-AUTSEG</b> Versión: 10.2 (18-19)
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	Página: 7

I. GESTIÓN DEL TÍTULO					
1. Desarrollo del plan de estudios					
1.2. Implantación y gestión académica del programa formativo					
EVIDENCIAS CLAVE A CONSIDERAR:					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tablas de indicadores de nuevo ingreso</li> <li>• Datos de aplicación de la normativa académica</li> </ul>					
OTRAS EVIDENCIAS CONSIDERADAS:					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Acta Comisión de Título</a> (30/05/2019; 25/07/2019)</li> <li>• <a href="#">Actas de la Junta de Facultad</a> (05/06/2019 y 19/12/2019)</li> </ul>					
SE APORTAN EVIDENCIAS		CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES ( <i>9 estándares</i> )	Se ha cumplido sin desviaciones	Se han producido ligeras desviaciones	Se han producido desviaciones sustanciales
SI	NO				
X		Los requisitos de <b>acceso</b> establecidos por la Universidad se han cumplido correctamente en el título, y se ha respetado el <b>número de plazas</b> ofertadas en la memoria verificada.	X		
X		Los criterios de <b>admisión</b> se han aplicado correctamente, permitiendo que los estudiantes tengan el perfil de ingreso adecuado para iniciar estos estudios.	X		
X		La normativa académica de <b>permanencia</b> establecida por la Universidad se ha aplicado correctamente al título.	X		
X		La normativa de transferencia y <b>reconocimiento</b> de créditos se ha aplicado de forma adecuada, teniendo en cuenta las competencias adquiridas por los estudiantes y las competencias a adquirir en el título.	X		
X		La implantación del plan de estudios y la organización del programa se ha desarrollado a través de una <b>planificación</b> docente conforme a la estructura de módulos, materias y/o asignaturas recogida en la memoria verificada.	X		
X		La <b>coordinación</b> ha sido adecuada para facilitar el trabajo previsto del estudiante y coherente con la adquisición de competencias prevista.	X		
		La implantación, en su caso, del programa de estudios simultaneo ( <b>título doble</b> ) se ha desarrollado conforme a las memorias verificadas de cada título y cumpliendo los estándares de gestión académica de cada título (reconocimiento, planificación,...) <b>NO PROCEDE</b>			
		La implantación, en su caso, del <b>curso de adaptación</b> se ha desarrollado conforme a la memoria verificada. <b>NO PROCEDE</b>			
		Se han garantizado los derechos de los estudiantes afectados, en su caso, por la <b>extinción</b> de un título anterior que ha dado origen al actual. <b>NO PROCEDE</b>			
JUSTIFICACIÓN					

 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	Código: <b>F-AUTSEG</b> Versión: 10.2 (18-19)
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	Página: 8

El proceso de acceso y admisión se ha realizado de acuerdo a la Normativa de Admisión de la UBU, siendo el número de alumnos admitidos el curso 2018/19 de 54. Este número es coherente con el número de plazas recogidas en la Memoria de Verificación (75 alumnos).

En el desarrollo del Título se han cumplido las Normas de Permanencia de la UBU. En concreto, 18 de los 250 alumnos que han cursado el Grado en el periodo 2018/19 se les ha concedido 1 año de gracia. Además, señalar que este curso 16 alumnos han solicitado año de gracia para el curso 2019/20.

Se ha seguido la Normativa de la UBU sobre el Reconocimiento de Créditos, tal y como se recoge en las actas de la Comisión de la Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos. El curso 2018/19 de los 280 alumnos matriculados 19 tienen reconocidos créditos.

Siguiendo las recomendaciones de los evaluadores recogidas en Informe Final de la Renovación de la Acreditación (06/06/2017) en la Comisión de Título de 8 de febrero de 2018 se aprobó la modificación de la oferta de asignaturas optativas: se sustituyen las siguientes asignaturas *Instrumentación para el control de procesos en la industria alimentaria*, *Nuevas tecnologías en la conservación y transformación de alimentos* y *Vida comercial de los alimentos procesados* por *La comercialización de los alimentos y la respuesta del consumidor*, *Etiquetas limpias (clean label): un reto tecnológico para la industria alimentaria* y *Procesos y productos biotecnológicos*. En el curso 2018/19 se han impartido todas las asignaturas optativas ofertadas.

#### PUNTOS FUERTES / BUENAS PRÁCTICAS DETECTADAS


Desde la Coordinación del Grado se han planificado las actividades docentes siguiendo siempre la normativa relativa a ordenación académica aprobada por la Universidad de Burgos. Destacar las acciones siguientes:

- La planificación docente (horarios): la realiza el Coordinador del Grado en colaboración con la Secretaría académica tras reunirse con todos los docentes de la Titulación y con los delegados de cursos para establecer las fechas de las pruebas de evaluación. La programación es aprobada por Comisión de Título (ver acta 31/05/2018) y Junta de Facultad (ver acta 05/06/2018)
- Al inicio de cada semestre el Coordinador del Grado, junto con el del curso, mantiene reuniones de coordinación con los profesores responsables de las asignaturas, en las que se elabora una planificación de las actividades del curso que se encuentra disponible en la plataforma UBUVirtual.
- Al finalizar el semestre la coordinadora del Grado, junto con el de curso mantiene reuniones de revisión del semestre con los alumnos y profesores. Los aspectos que se valoran en estas reuniones son la planificación, el desarrollo y contenido de las asignaturas, coordinación de asignaturas, metodologías docentes, evaluación, tutorías académicas y PAT, resultados académicos. Este curso De cada reunión se elabora un resumen que está disponible en UBUvirtual y una ficha de actividades que se deposita en Secretaría de la Facultad de Ciencias. A partir de esta información se elaboran los Informes semestrales de seguimiento y planes de mejora que son aprobados por la Comisión de Título (ver actas 30/05/2019 y 25/07/2019) y la Junta de Facultad (ver actas 05/06/2018 y 19/12/2019)

#### PUNTOS DÉBILES / AREAS DE MEJORA


Área de mejora	Acciones
Coordinación del programa formativo	Evitar el solapamiento de contenidos detectado en alguna asignatura del Grado
Coordinación de actividades formativas	Continuar con la coordinación y planificación de actividades de un mismo curso, e informar al alumno al inicio del semestre de dicha programación

*Extensión máxima recomendada 3 páginas.*


 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	Código: <b>F-AUTSEG</b>  Versión: 10.2 (18-19)
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	Página: 9

<b>I. GESTIÓN DEL TÍTULO</b>					
<b>2. Transparencia y sistema interno de garantía de calidad</b>					
<b>2.1. Información pública del título</b>					
EVIDENCIAS CLAVE A CONSIDERAR:					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Página web institucional del título</a></li> <li>• <a href="#">Guías docentes</a></li> </ul>					
OTRAS EVIDENCIAS CONSIDERADAS:					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Informe Final de Renovación de la Acreditación de Títulos oficiales</a> (06/06/2017)</li> <li>• <a href="#">Actas de la Comisión de Título</a> (31/05/2018)</li> <li>• <a href="#">Actas de la Junta de Facultad</a> (05/06/2018)</li> <li>• <a href="#">Intranet Facultad de Ciencias</a></li> </ul>					
SE APORTAN EVIDENCIAS		<b>CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES (4 estándares)</b>	Se ha cumplido sin desviaciones	Se han producido ligeras desviaciones	Se han producido desviaciones sustanciales
SI	NO				
X		Los responsables del título publican información <b>suficiente, relevante y comprensible</b> sobre el programa formativo y su desarrollo.	X		
X		La información pública sobre el título es <b>objetiva</b> , está <b>actualizada</b> y es <b>coherente</b> con la memoria verificada.	X		
X		La información necesaria para la toma de decisiones de los estudiantes y otros agentes de interés está fácilmente <b>accesible</b> .	X		
X		Las <b>guías docentes</b> ofrecen información relevante y están disponibles antes del periodo de preinscripción.	X		
<b>JUSTIFICACIÓN</b>					
<p>En el Informe de Renovación de la acreditación (6/06/2017) se valora positivamente este subcriterio, si bien se indicaban una serie de recomendaciones entre las que destaca la revisión de la correspondencia entre los sistemas de evaluación verificados y los recogidos en las Guías Docentes. La Comisión de Título (Acta 31/05/2018) revisó las discrepancias entre los criterios de evaluación de la Memoria de verificación y las Guías docentes, aprobando aquellos cambios que se consideraron adecuados como consecuencia del desarrollo del Título a lo largo de los años. Otras recomendaciones que aún no se han abordado se recogen en el área de mejora.</p> <p>En la Web del Grado se publica información sobre los programas formativos, su desarrollo y sus resultados. Esta información es actualizada por la Coordinadora del Título y desde Decanato de la Facultad de Ciencias. Además, junto con la información de la web, en la intranet de la Facultad se incluye información relevante para facilitar la toma de decisiones de los agentes de interés.</p> <p>Las guías docentes del curso 2018/19 fueron revisadas por el Coordinador del Título y aprobadas por la Comisión de Título (ver acta 31/05/2018) y Junta de Facultad (ver acta 05/06/2018), y publicadas en la web del Grado, previo al periodo de matrícula.</p>					
<b>PUNTOS FUERTES / BUENAS PRÁCTICAS</b>					
- Los contenidos de las guías docentes, así como otros recursos de aprendizaje son adecuados, accesibles para el estudiante y están disponibles en el momento de matriculación de los alumnos.					
<b>PUNTOS DÉBILES / AREAS DE MEJORA</b>					
Área de mejora		Acciones			
Información relevante del programa formativo		Incluir en la web del Grado información sobre los títulos de los TFG que presentan los alumnos			
Acceso a la información		Mejorar el acceso a la información relacionada con la oferta de PE y líneas de TFG			

Extensión máxima recomendada 1 página.

 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	Código: <b>F-AUTSEG</b>  Versión: 10.2 (18-19)
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	Página: 10

<b>I. GESTIÓN DEL TÍTULO</b>					
<b>2. Transparencia y sistema interno de garantía de calidad</b>					
<b>2.2. Sistema de garantía interna de calidad (SGIC)</b>					
EVIDENCIAS CLAVE A CONSIDERAR:					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Manual de calidad</a></li> <li>• Actuaciones de la comisión de calidad</li> </ul>					
OTRAS EVIDENCIAS CONSIDERADAS:					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Informe Final de Renovación de la Acreditación de Títulos oficiales</a> (06/06/2017)</li> <li>• <a href="#">Actas de la Comisión de Título</a> (30/05/2019; 25/07/2019 )</li> <li>• <a href="#">Actas de la Junta de Facultad</a> (5/06/2019; 19/12/2019)</li> <li>• <a href="#">UBUvirtual</a></li> <li>• <a href="#">Sede electrónica: sugerencias y quejas</a></li> </ul>					
SE APORTAN EVIDENCIAS		CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES ( <b>4 estándares</b> )	Se ha cumplido sin desviaciones	Se han producido ligeras desviaciones	Se han producido desviaciones sustanciales
SI	NO				
X		EL SGIC se ha desplegado de manera adecuada para <b>evaluar y mejorar la calidad</b> de todos los procesos implicados en el título.	X		
X		El SGIC facilita el procedimiento de <b>seguimiento</b> del título (y, en su caso, renovación de la acreditación), y se utiliza para la <b>toma de decisiones</b> en los procedimientos de actualización (y, en su caso, modificación).	X		
X		El SGIC garantiza la <b>recogida y análisis continuo</b> de información y datos objetivos de los resultados y satisfacción de los grupos de interés.	X		
X		El SGIC dispone de procedimientos adecuados para atender las <b>sugerencias, quejas y reclamaciones</b> .	X		
<b>JUSTIFICACIÓN</b>					
<p>El seguimiento del Título se ha estructurado en base a reuniones de revisión de en cada uno de los semestres (Focus Group), con los estudiantes y los profesores responsables de las asignaturas de cada uno de los cursos, convocadas por la Coordinadora de la Titulación, como se indicaba en el Sistema de Garantía Interna de Calidad del Centro. Tomando como base los informes resultantes de las reuniones de revisión (disponibles en UBUvirtual) la Comisión de Título (para el curso 2018/19/ ver actas 30/05/2019 y 25/07/2019) ha elaborado los informes de seguimiento de cada semestre así como el Plan de Mejora, que una vez ratificados por la Junta de Facultad están disponibles en la intranet de la Facultad de Ciencias (05/06/2019 y 19/12/2019)</p> <p>La Facultad de Ciencias de la Universidad de Burgos dispuso de un Sistema de Garantía Interna de la Calidad (SGIC) diseñado en el marco de la Convocatoria de 2007 del programa AUDIT de la ANECA (Programa de Reconocimiento de Sistemas de Garantía Interna de Calidad de la Formación Universitaria). Dicho programa, se verificó-evaluó positivamente por la ANECA en 2008, si bien su implantación no continuó el proceso de verificación que ANECA establecía para el programa AUDIT.</p> <p>Los documentos que configuraban el SGIC de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Burgos eran, básicamente, el Manual del SGIC (MSGIC) y un conjunto de procedimientos elaborados tomando como base los mapas de procesos dirigidos a la implantación y mantenimiento del SGIC. Ese manual (MSGIC), documento fundamental en el que se incluye el compromiso general en el ámbito de la Calidad aprobado por la Junta de Facultad de 22 de abril de 2008 "Política y Objetivos Generales de Calidad de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Burgos", es un documento público que se encuentra a disposición de los Grupos de Interés en el epígrafe sobre calidad, de la página web de la Facultad.</p> <p>La modificación en los Títulos adaptándolos al EEES, hizo que la calidad se focalizase en la garantía de cada uno de los títulos del Centro, recogiendo las diferentes evidencias del seguimiento y mejora en cada uno de ellos, como se puede verificar -por ejemplo-</p>					

 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	<b>Código: F-AUTSEG</b>  <b>Versión: 10.2 (18-19)</b>
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	<b>Página: 11</b>

en el epígrafe de calidad de la web de cada uno de los Títulos de la Facultad. En estas páginas web y en el sistema aplicado, se incorporaban las referencias al SGIC del Centro que es de aplicación en los Títulos, lo que se justificó oportunamente en la renovación de todos los Títulos.

Dado que el sistema incorporaba la aplicación de una serie de Procedimientos, basados en la recopilación de evidencias, se ha realizado esta labor sirviendo éstas para la realización de los Informes de Seguimiento anuales (de los títulos), como éste. Asimismo, esas evidencias (cuya recogida se ha centralizado y mejorado a lo largo de estos años) han servido para realizar los informes de Renovación de los Títulos a los que se han sometido todos los títulos de Grado y Máster de la Facultad de Ciencias.

Sin embargo, el SGIC no se ha actualizado en estos años no abordándose el primero de sus procedimientos que conlleva la mejora del propio sistema.

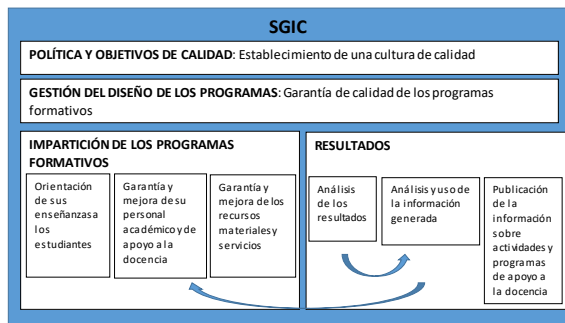
En el marco de la acreditación institucional de los Centros se ha considerado desde la Facultad de Ciencias que es momento de actualizar el SGIC a la vez que se simplifica, condensando alguno de los Procedimientos que se recogían en el modelo anterior. El Sistema debe reunir las evidencias necesarias para la valoración de los estándares a alcanzar –tanto para determinar el grado de consecución de la Mejora Continua como de establecer si se miden y alcanzan los estándares de renovación de los títulos–, estableciendo los procedimientos para su discusión, reflexión y propuesta de mejoras, a la vez que evaluando la implantación de éstas últimas.


A todos los títulos vinculados a la Facultad de Ciencias se les aplica el SGIC del Centro, exceptuando a aquellos interuniversitarios que no se impartan mayoritariamente en nuestra universidad que aplican el SGIC de la Universidad coordinadora.

La estructura de Calidad de la Universidad de Burgos que se sustentaba, entre otros órganos, en las Comisiones de Calidad de cada uno de los Centros, se cambió en una “Modificación del Reglamento Regulador de la estructura orgánica del Sistema de Garantía de Calidad de la Universidad de Burgos”, aprobada en Consejo de Gobierno celebrado el día 30 de octubre de 2012. En ella, desaparecían las Comisiones de Calidad de cada título y esa responsabilidad pasa a ser de las Comisiones de Título, y en última instancia de las Juntas de Facultad. Por este motivo, a partir de ese momento, todos los aspectos vinculados al SGIC, la evaluación de mejoras y el estudio de su implantación se ha realizado desde esos órganos.

En el Real Decreto 420/2015, de 29 de mayo, de creación, reconocimiento, autorización y acreditación de universidades y centros universitarios se introdujo la figura de la acreditación institucional de centros de universidades públicas, como modelo alternativo al modelo de acreditación de títulos universitarios oficiales del RD 1393/2007. Con el fin de que algunos de los centros de las universidades públicas de Castilla y León se uniesen a esta vía de renovación de Títulos, la Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Castilla y León (ACSUCyL) creó en 2017 el programa ELENCHOS para la acreditación institucional de Facultades y Escuelas. Este programa tenía dos fases; una primera en el que se realizaba y evaluaba un autoinforme sobre los aspectos de calidad (SGIC) que se aplicaba en la Facultad de Ciencias, seguido de una visita de expertos externos.

Este documento se estructuró en una serie de criterios que, con ligeras modificaciones, son los que deben sustentar la calidad del Centro y de los títulos que imparte, como así se recoge en los modelos europeos de acreditación, el programa AUDIT, en los modelos de renovación de títulos o, en la actualidad, en el modelo de acreditación institucional ELENCHOS.



 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	Código: <b>F-AUTSEG</b>  Versión: 10.2 (18-19)
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	Página: 12

En base al informe emitido por ACSUCYL sobre el SGIC en el marco del programa ELENCHOS durante el curso 2018/19), se realizó una Plan del Mejora del SGIC y de su aplicación al Centro.

Tras este proceso, el informe favorable de ACSUCYL para la Acreditación de la Facultad de Ciencias lo remitió la Agencia al Consejo de Universidades que en fecha 17 de diciembre de 2019 resolvió la concesión de la citada Acreditación Institucional de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Burgos.

En este sentido, indicar que el SGIC se ha modificado abreviándolo ligeramente y estableciendo una estructura más similar a lo que indicaba (comprobaba y demandaba) el sistema ELENCHOS. Tanto el Manual del nuevo SGIC como los procedimientos a él vinculados se espera que se aprueben a lo largo de este enero de 2020, cumpliendo las mejoras que se establecieron en el Plan de Mejora presentado a la ACSUCYL. Si bien algunas de las mejoras e indicaciones sobre el sistema ya se han ido implantando a lo largo de este curso (recopilando nuevas evidencias), se está aún trabajando en la actualización y publicación de toda la información de manera conjunta en la Web y en la aprobación del nuevo SGIC que orienta y agrupa las actividades que ya se realizan en el marco de la Calidad en el Centro.

La información actualizada sobre el SGIC de la Facultad se encuentra en la página <https://www.ubu.es/facultad-de-ciencias/informacion-general/sistema-de-calidad-del-centro>


#### PUNTOS FUERTES / BUENAS PRÁCTICAS

- Reuniones semestrales con profesores y estudiantes que permiten el seguimiento de título de forma actualizada, favoreciendo el análisis y la propuesta de acciones de mejora.

#### PUNTOS DÉBILES / ÁREAS DE MEJORA


Área de mejora	Acciones
Satisfacción de grupos de interés	Promover la recogida de información de grupos del personal de apoyo (PAS) y de los empleadores

*Extensión máxima recomendada 2 páginas.*


 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	Código: <b>F-AUTSEG</b>  Versión: 10.2 (18-19)
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	Página: 13

<b>I. GESTIÓN DEL TÍTULO</b>					
<b>2. Transparencia y sistema interno de garantía de calidad</b>					
<b>2.3. Evolución del título a partir de los informes de evaluación externa</b>					
EVIDENCIAS CLAVE A CONSIDERAR:					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Autoinformes de evaluación y planes de mejora</a></li> <li>• <a href="#">Informes de evaluación externa</a></li> </ul>					
OTRAS EVIDENCIAS CONSIDERADAS:					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Informe Final de Renovación de la Acreditación de Títulos oficiales</a> (06/06/2017)</li> <li>• <a href="#">Actas de la Comisión de Título</a> (3/11/2017; 8/02/2018; 18/12/2018; 18/12/2019)</li> </ul>					
SE APORTAN EVIDENCIAS		<b>CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES (2 estándares)</b>	Se ha cumplido sin desviaciones	Se han producido ligeras desviaciones	Se han producido desviaciones sustanciales
SI	NO				
<b>x</b>		Los responsables del título han analizado los <b>requerimientos y recomendaciones</b> contenidas en los informes externos de evaluación, y en su caso los ha incorporado a la planificación y desarrollo del título.	<b>x</b>		
<b>x</b>		Las actuaciones desarrolladas en respuesta a los informes de evaluación han sido <b>efectivas</b> para la mejora del título.	<b>x</b>		
<b>JUSTIFICACIÓN</b>					
<p>En el informe de verificación y en las modificaciones realizadas no existen recomendaciones al Título.</p> <p>Considerando el Informe Externo de Seguimiento el curso 2009/10, se mejoraron los Informes de seguimiento semestrales, que facilitan la realización de los Planes de Mejora para el desarrollo del Título.</p> <p>En base a las sugerencias realizadas en el Informe Externo de Seguimiento del curso 2010/11 se solicitó una modificación de la Memoria del Título (26/07/2013) modificando en número de ingreso de 25 a 75. En el curso 2013/14 se realizó una segunda modificación de la Memoria del Título (28/05/2014) en la que se adaptó la gestión de las asignaturas de PE y TFG a la normativa de la UBU.</p> <p>El curso 2016/17 el Grado se sometió a un proceso de Renovación de la Acreditación en cuyo informe global se obtuvo la valoración de favorable. No obstante, en este informe se indican una serie de deficiencias que han de subsanarse y/o recomendaciones sobre las que se han de considerar para el desarrollo del Título (se incluyen en el apartado de áreas de mejora de este subcriterio). La Comisión de Título (ver acta 03/11/2017) elaboró un plan de actuaciones para acometer las mejoras indicadas en ese informe. La revisión y evaluación de las acciones de mejora derivadas del informe final de renovación del título se realiza periódicamente por la Comisión de Título (ver actas del 18/12/2018 y 18/12/2019).</p> <p>Entre las actuaciones llevadas a cabo derivadas de evaluaciones externas destacar: el procedimiento de elaboración y aprobación de guías docentes; se ha mejorado la información contenida en la Web; se ha actualizado y ampliado la información sobre el profesorado del Grado (puede accederse al CV de los profesores); para incrementar las tasas de respuesta se ha modificado el modelo de encuesta de satisfacción con la actividad docente, así como el procedimiento de paso de las encuestas; se ha modificado la oferta de asignaturas optativas (ver acta de la Comisión de Título del 8/02/2018), consiguiendo que en el curso 2018/19 se impartan todas las asignaturas optativas ofertadas.</p>					
<b>PUNTOS FUERTES / BUENAS PRÁCTICAS</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboración de Informes de Seguimiento Semestrales</li> <li>- Revisión de Guías docentes</li> <li>- Revisión y actualización de la página Web</li> </ul>					
<b>PUNTOS DÉBILES / AREAS DE MEJORA</b>					

*Extensión máxima recomendada 1 página.*

 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	Código: <b>F-AUTSEG</b> Versión: 10.2 (18-19)
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	Página: 14

II. RECURSOS					
3. Recursos humanos y de apoyo					
3.1. Personal académico					
EVIDENCIAS CLAVE A CONSIDERAR:					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tablas de indicadores de profesorado (Tablas 3-10) (<a href="#">SIUBU</a>)</li> <li>Datos de participación del profesorado en programas de evaluación docente (<a href="#">Docentia</a>), formación docente, innovación docente</li> </ul>					
OTRAS EVIDENCIAS CONSIDERADAS:					
<ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">Grupos de innovación docente de la UBU</a></li> </ul>					
SE APORTAN EVIDENCIAS		CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES (3 estándares)	Se ha cumplido sin desviaciones	Se han producido ligeras desviaciones	Se han producido desviaciones sustanciales
SI	NO				
X		El personal académico es <b>suficiente</b> y dispone de la <b>dedicación adecuada</b> para el desarrollo del programa formativo considerando las características del título (entre otros: número de estudiantes, modalidades docentes).	X		
X		El personal académico que imparte docencia en el título reúne el nivel de <b>cualificación académica</b> requerido para el título, dispone de la <b>experiencia docente, investigadora y/o profesional</b> adecuada, y es <b>coherente</b> con los compromisos incluidos en la memoria verificada.	X		
X		La actividad docente del profesorado se <b>evalúa</b> , el profesorado <b>actualiza</b> su formación docente y se implica en iniciativas de <b>innovación</b> docente, teniendo en cuenta las características del título.	X		
JUSTIFICACIÓN					
<p>El número de profesores se ha incrementado conforme se han implantado los cursos del Título, siendo de 72 en el curso 2019/20 (Tabla 3). En este sentido se ha dotado de plazas a las áreas con necesidades por lo que el profesorado ha sido durante el periodo de impartición del Título suficiente para garantizar un adecuado desarrollo del mismo.</p> <p>En el curso 2018/19 el 83,3% de los profesores tenían dedicación a tiempo completo (datos SIUBU) (Tabla 4) y un 90,3% eran doctores (Tabla 5).</p> <p>En este curso (2018/19) el número de profesores con vinculación permanente fueron 51 de 72 (70,8%) (10 CAUN, 21 PTUN, 4 PTEU, 11 Profesor Contratado Doctor Fijo y 5 Profesor Contratado Doctor Indefinido) (Tabla 6). Su elevada experiencia docente e investigadora se refleja en el número de quinquenios (174) y sexenios (107) (datos SIUBU). Además, este curso académico, han participado 12 profesores asociados (Tabla 7) que son especialistas de reconocida competencia que acreditan una actividad profesional fuera de la Universidad para desarrollar tareas docentes relacionadas con sus conocimientos y experiencia profesional, lo que ha permitido una buena conexión entre la teoría y la práctica docente.</p> <p>El 100% de los profesores que imparten docencia en el Grado y que han solicitado la evaluación de la actividad docente han obtenido una evaluación positiva dentro del Programa Docentia.</p> <p>La especialización del profesorado atendiendo a las especialidades impartidas en el Grado es suficiente, ya que tal y como se detalla en las Tablas 8 y 9 los profesores que impartieron docencia el curso 2018/19 pertenecen a 7 Departamentos y 17 Áreas de Conocimiento, respectivamente.</p> <p>Los profesores que han impartido docencia en el Título el curso 2018/19 han actualizado su formación docente tal y como puede deducirse de los datos de la Tabla 10 en la que se detallan el número de horas de formación que han recibido estos profesores desde el curso 2000 hasta el 2019 (un total de 27368,8 horas de formación).</p>					

 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	Código: <b>F-AUTSEG</b>  Versión: 10.2 (18-19)
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	Página: 15

Además, destacar que los profesores vinculados al Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos participan activamente en los Grupos de Innovación Docente de la UBU (en el año 2014, último año en el que aparecían datos en el SIUBU, 36 PDI han participado en estos grupos con una financiación de 31730 €, como se recoge en los anteriores autoinformes del Grado).


#### PUNTOS FUERTES / BUENAS PRÁCTICAS

- Alto grado de cualificación del profesorado para la impartición del Grado.
- Elevada experiencia docente e investigadora del profesorado del Título
- El profesorado participa activamente en grupos de innovación docente.


#### PUNTOS DÉBILES / ÁREAS DE MEJORA

Área de mejora	Acciones
Innovación docente	Incentivar a los grupos de innovación docente en los que están directamente implicados docentes del Grado (GID-ALIMENT UBU, GID-BBT y GID- NUIINGQUI UBU) para que sigan desarrollando proyectos relacionados específicamente con la innovación docente en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

*Extensión máxima recomendada 2 páginas.*


 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	Código: <b>F-AUTSEG</b>  Versión: 10.2 (18-19)
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	Página: 16

<b>II. RECURSOS</b>					
<b>3. Recursos humanos y de apoyo</b>					
<b>3.2. Recursos de apoyo para el aprendizaje</b>					
EVIDENCIAS CLAVE A CONSIDERAR:					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Datos del personal de administración y servicios implicado en el título</a></li> <li>• <a href="#">Datos de las instalaciones y servicios de apoyo al título</a></li> </ul>					
OTRAS EVIDENCIAS CONSIDERADAS:					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Biblioteca UBU</a></li> <li>• <a href="#">UBUvirtual</a></li> <li>• <a href="#">Unidad de Prevención de Riesgos Laborales</a></li> <li>• <a href="#">Gestión de residuos</a></li> <li>• <a href="#">Grupo de Trabajo Sostenibilidad Ambiental (SAC-UBU) (Facultad de Ciencias)</a></li> <li>• <a href="#">Orientación y Tutorías- página Web del Grado</a></li> </ul>					
SE APORTAN EVIDENCIAS		CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES ( <b>3 estándares</b> )	Se ha cumplido sin desviaciones	Se han producido ligeras desviaciones	Se han producido desviaciones sustanciales
SI	NO				
X		El <b>personal de apoyo</b> que participa en las actividades formativas es suficiente y adecuado, teniendo en cuenta los compromisos y características del título (entre otros: número de estudiantes, modalidades docentes presencial, semi presencial y a distancia).	X		
X		Los <b>recursos materiales e infraestructuras</b> (entre otros: aulas, bibliotecas, laboratorios) puestos al servicio del programa formativo son suficientes y adecuados, teniendo en cuenta los compromisos y características del título (entre otros: número de estudiantes, modalidades docentes) y cumplen, en su caso, las regulaciones en materia de seguridad y medioambiente.	X		
X		Los <b>servicios de apoyo</b> (entre otros: orientación académica y profesional, apoyo social) responden al proceso de enseñanza-aprendizaje de los estudiantes, son accesibles y conocidos.	X		
<b>JUSTIFICACIÓN</b>					
<p>En el desarrollo del Título han participado activamente el personal de Administración de la Facultad de Ciencias, el del Servicio de Gestión Académica y el de la Sección de Información. Particularmente destacar la labor realizada por los técnicos de laboratorio (uno por área de conocimiento o por departamento en función de las dimensiones o necesidades de estos), que son responsables del acondicionamiento y mantenimiento de los laboratorios de prácticas; el personal del servicio de informática que ofrece soporte a los docentes y se encarga del mantenimiento de los equipos informáticos de la Facultad; el personal de la Unidad Técnica de Calidad que coordina y orienta a los responsables de los Títulos en los procesos de seguimiento y evaluación de los mismos; y el personal de administración que, entre otras acciones, gestiona los procesos de admisión, colabora en labores de información y orientación a los estudiantes.</p> <p>Las infraestructuras a disposición del Título son los recursos de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Burgos. Entre las infraestructuras y equipamientos de los que dispone la Facultad destacar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tecnologías de la información y comunicación (TICs):</b> red inalámbrica (wi-fi) en toda la Facultad; disponibilidad de los alumnos de correo electrónico y acceso a los recursos de UBUNet, Secretaría Virtual y a la plataforma docente UBUvirtual; y destacar que todas las aulas y salas de reuniones disponen de ordenador, acceso a Internet y cañón de proyección</li> <li>• <b>Espacios:</b> 11 aulas, una de ellas dotada con un sistema de grabación audiovisual; laboratorios modernos y equipados; planta piloto bien equipada pero que carece de un local expresamente dedicado a este tipo de prácticas, pudiendo además coincidir</li> </ul>					


 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	Código: <b>F-AUTSEG</b>  Versión: 10.2 (18-19)
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	Página: 17

<p>varios grupos de alumnos de forma simultánea; 3 aulas de informática; 2 sala de estudios y 1 salón de actos. Recientemente unificaron las bibliotecas en una Biblioteca Central en la UBU y la Facultad perdió la suya.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Servicios de Biblioteca:</b> e-bub (biblioteca digital), servicio de préstamo a domicilio, interbibliotecario y de materiales multimedia, adquisición de monografías y publicaciones periódicas, y bibliografía recomendada.</li> <li>• <b>Plataforma docente:</b> UBUvirtual (basada en Moodle)</li> </ul> <p>La UBU cuenta con la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales que se encarga de que se cumplan todas las regulaciones en materia de seguridad. Además, señalar que a los alumnos antes de iniciar las prácticas de laboratorio los profesores les explican todos los aspectos seguridad necesarios para su realización.</p> <p>En relación a medioambiente señalar que el Vicerrectorado de Planificación, Servicios y Sostenibilidad cuenta con la Unidad de Gestión de Residuos. En concreto en el centro hay puntos limpios para la recogida de papel, cartón, plástico, tóner y pilas que son supervisados por el personal de los Puntos de Información. Además, existe protocolos para la gestión integral de cada tipo de residuo (químicos tóxicos, peligrosos y biosanitarios; eléctricos y electrónicos (informática), tubos fluorescentes; destrucción de exámenes y otros documentos...).</p> <p>La Facultad de Ciencias cuenta con un grupo de trabajo centrado en temas de sostenibilidad ambiental (SAC-UBU).</p> <p>La UBU tiene un compromiso con los estudiantes y con sus familias para desarrollar un proceso de orientación amplio que se gestiona en distintos niveles de concreción. Los diferentes programas están disponibles en la Web de la UBU a través del Servicio de UBUestudiantes y extensión universitaria. También desde la Web del Grado el alumno puede acceder a información sobre orientación y tutorías (horarios tutorías académicas, programa PAT-mentor...).</p>	
<b>PUNTOS FUERTES / BUENAS PRÁCTICAS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los recursos y servicios disponibles garantizan el adecuado proceso de aprendizaje de los alumnos.</li> <li>- El personal de apoyo está cualificado para el correcto desarrollo del Título.</li> <li>- Se cumplen con las regulaciones en materia de seguridad y medioambiente</li> <li>- Existe una amplia oferta de programas dirigidos a la orientación y apoyo del estudiante.</li> </ul>	
<b>PUNTOS DÉBILES / AREAS DE MEJORA</b>	
<b>Área de mejora</b>	<b>Acciones</b>
Plan de acción tutorial	Realizar, a partir de los datos de UBUestudiantes, un breve informe anual sobre la participación de los estudiantes en el Plan de Acción Tutorial.

*Extensión máxima recomendada 2 páginas.*

 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	Código: <b>F-AUTSEG</b> Versión: 10.2 (18-19)
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	Página: 18

III. RESULTADOS					
4. Resultados del programa formativo					
4.1. Consecución de los resultados de aprendizaje previstos					
EVIDENCIAS CLAVE A CONSIDERAR: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Muestra de pruebas de evaluación de las asignaturas</li> <li>• Muestra de Trabajos Fin de Grado o Máster</li> <li>• Muestra de memorias de prácticas externas</li> </ul>					
OTRAS EVIDENCIAS CONSIDERADAS: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior</a></li> <li>• <a href="#">Guías docentes</a></li> <li>• <a href="#">Comunidad del Grado (UBUvirtual)</a></li> <li>• <a href="#">Informes semestrales de seguimiento y análisis</a></li> <li>• <a href="#">Evaluación de las competencias adquiridas por los egresados (intranet)</a></li> <li>• <a href="#">Encuestas sobre prácticas curriculares realizados por los Tutores empresariales (intranet)</a></li> <li>• <a href="#">Actas de la Comisión de Título</a> (31/05/2018)</li> </ul>					
SE APORTAN EVIDENCIAS		CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES ( <i>4estándares</i> )	Se ha cumplido sin desviaciones	Se han producido ligeras desviaciones	Se han producido desviaciones sustanciales
SI	NO				
X		Los resultados de aprendizaje alcanzados por los titulados con la adquisición de competencias han sido <b>analizados, satisfacen los objetivos</b> del programa formativo, son coherentes con el <b>perfil de egreso</b> contemplado en la memoria verificada y se corresponden con el <b>nivel del MECES</b> (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) de la Titulación.	X		
X		Las <b>actividades formativas</b> y su <b>metodología de enseñanza-aprendizaje</b> son adecuadas para la adquisición de las competencias previstas.	X		
X		Los <b>sistemas de evaluación</b> aplicados se corresponden con los comprometidos, se ajustan a los objetivos del programa formativo y permiten una valoración adecuada de los resultados de aprendizaje.	X		
		En el caso que el título incluya itinerarios para estudiantes de un programa de títulos dobles o un curso de adaptación, adecuada adquisición de competencias y consecución de los resultados de aprendizaje de los estudiantes que siguen estos itinerarios. <b>NO PROCEDE</b>			
JUSTIFICACIÓN					
<p>El Real Decreto 1027/2011, de 15 de junio, por el que se establece el Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior, fue publicado después de la aprobación de la Memoria de Verificación del Grado de CyTA. No obstante, se puede afirmar que los alumnos de este Título han adquirido las características de las cualificaciones ubicadas en este nivel.</p> <p>Las actividades formativas y los procedimientos de evaluación (descritas en la Guía docente de cada asignatura) utilizados en el Grado en CyTA están adaptados a la metodología propia del Espacio Europeo de Educación Superior. Se basa en los siguientes principios: adquisición de conocimientos y competencias, formación en el autoaprendizaje, evaluación continua y formativa, uso de la plataforma virtual (UBUvirtual), docencia en grupos reducidos y coordinación horizontal y vertical de asignaturas y profesores (reuniones de coordinación: informes disponibles en la Comunidad del Título en UBUvirtual y reuniones de revisión: ver informes de seguimiento semestrales de seguimiento y análisis).</p>					

 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	<b>Código: F-AUTSEG</b>  <b>Versión: 10.2 (18-19)</b>
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	<b>Página: 19</b>

Las diferentes actividades y pruebas de evaluación realizadas por los profesores, en cada una de las asignaturas, se almacenan al menos durante 2 años, tal y como se recoge en la Normativa de evaluación de la UBU. Además, en Secretaría de alumnos y Decanato de la Facultad de Ciencias se encuentran disponibles en formato electrónico todas las memorias de TFG y PE.

Los mecanismos aplicados para el control de la adquisición de las competencias definidas en la memoria de verificación han sido:

- *Competencias específicas*: el profesorado de las diferentes asignaturas se responsabiliza de que los alumnos adquieran de las competencias definidas para cada una de ellas y recogidas en las guías docentes, siendo la calificación de los alumnos un indicador del nivel de adquisición. Además, durante el desarrollo del TFG los tutores siguen analizando la adquisición de estas competencias, al igual que el tribunal evaluador, formado por profesores de tres áreas de conocimiento.
- *Competencias básicas y transversales* se evalúan en TFG, ya que el tribunal valora competencias tales como la capacidad y calidad de expresión oral y escrita (en español y en inglés), de ordenar y organizar ideas, de emitir juicios razonados, etc. Además, estas competencias están asociadas a asignaturas concretas por lo que los profesores las valoran en cada una de las asignaturas del título.

Además, desde el curso 2013/14 (propuesta de mejora incluida en el informe de seguimiento interno del curso 2012/13) se realiza una encuesta a los tutores de TFG para conocer el nivel de adquisición de competencias del Título por parte de los egresados. Los resultados están disponibles en la intranet de la Facultad de Ciencias. En concreto los resultados para el curso 2018/19 (con una tasa de respuesta del 90,7%) indican que todas las competencias generales y transversales que figuran en la Memoria del Título se trabajan en los TFG, si bien algunas de ellas (G3-Aplicar los fundamentos de la fisiología y la nutrición humana en cada uno de los niveles de la cadena alimentaria y G6- Saber utilizar las herramientas de gestión en la empresa alimentaria; 14 y 7 alumnos de 39 las han trabajado en el TFG, respectivamente) en mucha menor medida, al ser competencias más específicas que no se trabajan de forma general en todos los TFGs. Por otra parte, el grado de adquisición de las competencias del Grado por parte de los alumnos que finalizan los estudios es elevada (3,57-4,53 sobre 5). Los resultados son similares a los de cursos anteriores.

Con objeto de conocer la formación de nuestros egresados se ha elaborado una encuesta para los tutores empresariales (tasa de respuesta el curso 2018/19, 57,4%). Destacar la elevada satisfacción de los tutores con los alumnos en prácticas externas (4,37 sobre 5), ya que el 100% volverían a acoger estudiantes en esta modalidad. Además, es relevante que los tutores empresariales consideren que el perfil de los alumnos es adecuado en cuanto a conocimientos y capacidades (4,11 y 4,26 sobre 5, respectivamente).


Consecuencia de la evolución necesaria de las asignaturas y de las necesidades de mejoras que se van planteando por los docentes tras la impartición de las mismas, la Comisión de Título (ver acta de 31/05/2018) ha realizado una revisión de los criterios de evaluación recogidos en la memoria de verificación. En base al análisis realizado por la Comisión se modificaron ligeramente algunos de los criterios descritos en la Memoria de Verificación. Los criterios que se recogen en las guías docentes coinciden con los aprobados por la Comisión de Título.

#### PUNTOS FUERTES / BUENAS PRÁCTICAS


- Los resultados de aprendizaje alcanzados corresponden a lo esperado para la Titulación.
- Las actividades de formación son coherentes con los resultados de aprendizaje previstos.
- La evaluación de las asignaturas se realiza a partir de la actividad en la plataforma UBUVirtual, trabajos prácticos, seminarios, exámenes, y mediante la evaluación continua de las diferentes actividades académicas.
- La evaluación del TFG permiten valorar la correcta adquisición de las competencias. Destacar la iniciativa de encuestar a los tutores que dirigen dichos TFG para evaluar si los estudiantes adquieren correctamente las competencias del Título durante la defensa y evaluación de esta asignatura.
- Encuesta a los tutores empresariales de alumnos del Grado en CyTA.

#### PUNTOS DÉBILES / AREAS DE MEJORA

*Extensión máxima recomendada 2 páginas.*


 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	Código: <b>F-AUTSEG</b>  Versión: 10.2 (18-19)
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	Página: 20

<b>III. RESULTADOS</b>					
<b>4. Resultados del programa formativo</b>					
<b>4.2. Evolución de los indicadores del título</b>					
EVIDENCIAS CLAVE A CONSIDERAR: <ul style="list-style-type: none"> <li>Estadísticas de egresados por curso académico (<a href="#">Ficha del Título SIUBU</a>)</li> <li>Tasas de rendimiento, graduación, eficiencia, abandono (Tabla 11)</li> </ul>					
OTRAS EVIDENCIAS CONSIDERADAS: <ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">Informes internos para el seguimiento del Título</a></li> <li>Resultados académicos por curso (Tabla 12)</li> <li><a href="#">Informes semestrales de seguimiento y análisis</a></li> <li><a href="#">Actas de la Comisión de Título</a> (31/05/2019; 25/07/2019)</li> </ul>					
SE APORTAN EVIDENCIAS		CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES ( <i>2estándares</i> )	Se ha cumplido sin desviaciones	Se han producido ligeras desviaciones	Se han producido desviaciones sustanciales
SI	NO				
X		La evolución de los indicadores de nuevo ingreso y las tasas de rendimiento, de abandono, de graduación y de eficiencia del título son <b>coherentes</b> con la memoria verificada.	X		
X		Los indicadores reflejan resultados <b>congruentes</b> con la gestión y los recursos puestos a disposición del título, y <b>adecuados</b> al ámbito temático y a las demandas sociales de su entorno.	X		
<b>JUSTIFICACIÓN</b>					
<p>En la memoria verificada se incluyen los siguientes indicadores: tasa de graduación 60%, tasa de abandono 10% y tasa de eficiencia 80%. Los resultados de estos indicadores para el curso 2018/19 se detallan en la Tabla 11.</p> <p>La <b>tasa de graduación</b> media entre los cursos 2013/14 y 2018/19 ha sido del 50,6%, ligeramente inferior a la prevista en la Memoria de Verificación. Destacar que en el curso 2018/19 esta tasa fue del 43,04%, similar a la del curso anterior.</p> <p>La <b>tasa de abandono</b> es superior en todos los años a la prevista en la Memoria de Verificación llegando a ser del 29,9% el curso 2014/15. Las medidas llevadas a cabo y recogidas en los informes de seguimiento interno de los diferentes cursos han conseguido reducir este valor hasta el 21,54% en el curso 2016/17. Sin embargo, el curso 2018/19 la tasa de abandono ha sido del 30,38%. Este incremento puede estar relacionada con los malos resultados observados en 1er curso, ya desde el primer semestre. Esta problemática se abordó en la Comisión de Título (ver acta de 30/05/2019). Las acciones de mejora sugeridas se recogen en el informe de seguimiento del primer semestre del curso 2018/19.</p> <p>La <b>tasa de eficiencia</b> (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) del curso 2018/19 ha sido del 80,4%, similar a la de cursos anteriores y a la prevista en la memoria de Verificación.</p> <p>La <b>tasa de rendimiento</b> del curso 2018/19 fue similar a la de cursos anteriores (ver Tabla 11).</p> <p>En la Tabla 12 se presentan los resultados académicos del curso 2018/19 por asignaturas. Se observa una mejora importante en las tasas de rendimiento en asignaturas que tenían valores excepcionalmente bajos el curso 2017/18 (Tabla 12). Por tanto, las acciones de mejora recogidas en los Informes semestrales de seguimiento del título han tenido una incidencia positiva en este indicador.</p> <p>No obstante, en 1º, este curso 2018/19 en el 1er curso, en 7 de las 11 asignaturas la tasa de rendimiento fue inferior al 50% (Tabla 12). Entre las posibles causas, en la Comisión de Título (ver actas del 30/05/2019 y 25/07/2019) se indicó que muchos alumnos no se presentaron en ninguna de las dos convocatorias, que hay un número elevado de alumnos que abandonan la asignatura el primer día de clase en base a la información que les transmiten los alumnos de cursos superiores y , además, se han observado deficiencias en su formación.</p>					

 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	Código: <b>F-AUTSEG</b> Versión: 10.2 (18-19)
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	Página: 21


<b>PUNTOS FUERTES / BUENAS PRÁCTICAS</b>	
- Las tasas de graduación y eficiencia son satisfactorias y cumplen los objetivos de la memoria verificada. - Análisis de las tasas de rendimiento de las diferentes asignaturas, con objeto de detectar valores excepcionalmente bajos (inferiores al 30%) para llevar a cabo acciones de mejora.	
<b>PUNTOS DÉBILES / AREAS DE MEJORA</b>	
<b>Área de mejora</b>	<b>Acciones</b>
Tasa de abandono	Continuar con las acciones llevadas a cabo con alumnos de primero para reducir este indicador: asesorar a los alumnos en la jornada de acogida y en las reuniones de revisión sobre la utilidad del PAT, de la importancia del estudio y trabajo diario y de la utilización de las tutorías académicas.
Tasa de rendimiento baja en asignaturas de 1er curso	Reunión con los alumnos mentores al inicio del curso para que transmitan a sus alumnos mentorizado la importancia de no abandonar ninguna asignatura, y que es posible superar todas las asignaturas trabajando de forma continua

*Extensión máxima recomendada 1 página.*

 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	Código: <b>F-AUTSEG</b> Versión: 10.2 (18-19)
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	Página: 22


<b>III. RESULTADOS</b>					
<b>4. Resultados del programa formativo</b>					
<b>4.3. Inserción laboral</b>					
EVIDENCIAS CLAVE A CONSIDERAR:					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Estudios de inserción laboral (<a href="#">Ficha del Título SIUBU</a>)</li> </ul>					
OTRAS EVIDENCIAS CONSIDERADAS:					
<ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">Foro de Empleo (UBUEMPLEA)</a></li> </ul>					
SE APORTAN EVIDENCIAS		CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES <b>(1 estándar)</b>	Se ha cumplido sin desviaciones	Se han producido ligeras desviaciones	Se han producido desviaciones sustanciales
SI	NO				
		Los valores de los indicadores de <b>inserción laboral</b> de los egresados del título son coherentes con el contexto socioeconómico y profesional del título.			
<b>JUSTIFICACIÓN</b>					
<p>Los datos recogidos en la Ficha del Título en SIUBU se detallan los datos relativos a los cursos 2014/15, 2015/16, 2016/17 y 2017/18, no estando disponibles a la hora de realizar este informe los datos correspondientes al curso 2018/19.</p> <p>De los datos disponibles destacar, que en el curso 2018/19 un 29,2% de los titulados están trabajando al año de finalizar sus estudios. De los alumnos que trabajan el 71% lo hacen con temas relacionadas con la Titulación (la tasa de respuesta de los egresados es del 60%). Además, los egresados valoran muy positivamente la formación recibida y se encuentran satisfechos con su empleo (3,57 sobre 5,0).</p> <p>La UBU organiza todos los años, desde UBUEMPLEA, Foros de Empleo (uno presencial y otro virtual) para crear un nexo de unión entre los estudiantes, titulados y las distintas empresas, entidades, y administraciones que trabajan por el empleo.</p>					
<b>PUNTOS FUERTES / BUENAS PRÁCTICAS</b>					
- Un porcentaje alto de los egresados tiene trabajo relacionado con la Titulación.					
<b>PUNTOS DÉBILES / AREAS DE MEJORA</b>					
<b>Área de mejora</b>		<b>Acciones</b>			
Indicadores de empleabilidad		Solicitar al Vicerrectorado con competencias en Calidad la necesidad de disponer de datos actualizados sobre la empleabilidad de nuestros egresados			
Orientación profesional a los estudiantes		Organizar charlas desde la Facultad de Ciencias en la que los empleadores expliquen a los alumnos el perfil que se requiere en los Profesionales en Ciencia y Tecnología de los Alimentos			

*Extensión máxima recomendada 1 página.*

 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	Código: <b>F-AUTSEG</b> Versión: 10.2 (18-19)
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	Página: 23


<b>III. RESULTADOS</b>					
<b>4. Resultados del programa formativo</b>					
<b>4.4. Satisfacción de los agentes implicados</b>					
EVIDENCIAS CLAVE A CONSIDERAR:					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Estudios de satisfacción de estudiantes, egresados, profesorado, personal de administración y servicios, empleadores. (<a href="#">Ficha Título SIUBU</a>) (Tabla 13)</li> </ul>					
OTRAS EVIDENCIAS CONSIDERADAS:					
SE APORTAN EVIDENCIAS		CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES <b>(1 estándar)</b>	Se ha cumplido sin desviaciones	Se han producido ligeras desviaciones	Se han producido desviaciones sustanciales
SI	NO				
X		La satisfacción de los estudiantes, de los egresados, del profesorado y, en su caso, el personal de apoyo a la docencia, así como de otros grupos de interés, ha sido <b>analizada</b> , se demuestra <b>adecuada</b> y, en su caso, se adoptan medidas para su <b>mejora</b> .	X		
<b>JUSTIFICACIÓN</b>					
<p>La satisfacción de los estudiantes con los diferentes aspectos de la labor docente como son la evaluación continua, la motivación del profesor, el cumplimiento de obligaciones, el dominio y capacidad docentes y la coordinación. Los estudiantes el curso 2018/19 están en general satisfechos con la labor docente (media de 3,8 sobre 5,0). Ligeramente superior a la de cursos anteriores (así por ejemplo en el curso 2015/16 era de 3,4).</p> <p>Los indicadores de satisfacción sobre el Plan de Acción Tutorial (PAT) (ver Ficha del Título, SIUBU) muestran una valoración muy positiva de los alumnos. Así, en el curso el índice de percepción general de los estudiantes de nuevo ingreso y de cursos anteriores sobre el PAT es 92,7 (datos del curso 2017/18, del 18/19 aún no están disponibles) y 60,37, respectivamente. En el caso de los profesores este índice es de 78,5.</p> <p>En cuanto a la satisfacción de estudiantes y tutores con las PE el curso 2018/19 (ver Ficha del Título, SIUBU) destacar que la satisfacción global con las prácticas por parte de todos los implicados es superior a 4,1 (sobre 5,0). Además, el 92,31% de los estudiantes recomendaría las PE y el 100% y 96,7% de los tutores de la UBU y de tutores externos (datos del curso 2017/18), respectivamente, volverían a participar en esta actividad.</p> <p>La satisfacción general de los profesores el curso 2018/19 con la Titulación es elevada (4,5 sobre 5,0) (datos Ficha del título, SIUBU), de tal forma que un 100% de los profesores recomendaría la Titulación. El ítem con menor puntuación es la Satisfacción del profesorado con los resultados académicos y empleabilidad (3,8 sobre 5,0), si bien este se ha mejorado a lo largo de los cursos académicos (2,3 en 2013/14).</p>					
<b>PUNTOS FUERTES / BUENAS PRÁCTICAS</b>					
Los resultados obtenidos sobre satisfacción general de los agentes implicados es adecuada, con valores superiores a 4,1 sobre 5 en todos los casos.					
<b>PUNTOS DÉBILES / AREAS DE MEJORA</b>					
Área de mejora		Acciones			
Satisfacción de los grupos de interés (PAS y empleadores)		Solicitar al Vicerrectorado con competencias en Calidad la necesidad de implementar procedimientos de toma de opinión de los siguientes grupos de interés: PAS y empleadores			

Extensión máxima recomendada 1 página.

 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	Código: <b>F-AUTSEG</b> Versión: 10.2 (18-19)
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	Página: 24

<b>III. RESULTADOS</b>					
<b>4. Resultados del programa formativo</b>					
<b>4.5. Proyección exterior del título</b>					
EVIDENCIAS CLAVE A CONSIDERAR:					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Convenios de movilidad de estudiantes y profesores</li> <li>• Datos de programas de movilidad de estudiantes y profesores</li> </ul>					
OTRAS EVIDENCIAS CONSIDERADAS:					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Datos ficha Título SIUBU</a></li> <li>• <a href="#">Oferta plazas movilidad 2020/21</a></li> </ul>					
SE APORTAN EVIDENCIAS		CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES ( <i>3 estándares</i> )	Se ha cumplido sin desviaciones	Se han producido ligeras desviaciones	Se han producido desviaciones sustanciales
SI	NO				
X		Los <b>estudiantes</b> participan en programas de <b>movilidad</b> desplazándose a otras universidades nacionales o internacionales, y el título recibe estudiantes procedentes de otras universidades, en coherencia con las previsiones de la memoria verificada y las características del título.	X		
X		El <b>profesorado</b> y, en su caso, el personal de apoyo a la docencia, participa en programas de <b>movilidad</b> , desplazándose a impartir docencia a otras universidades nacionales e internacionales y profesores procedentes de otras universidades imparten docencia en el título.	X		
X		El título mantiene <b>convenios de colaboración</b> con instituciones nacionales e internacionales.	X		
<b>JUSTIFICACIÓN</b>					
<p>La oferta de plazas para la realización de una estancia en el extranjero dentro del programa ERASMUS y no ERASMUS es muy amplia (42 plazas en la oferta del Curso 2020/21).</p> <p>En concreto en el curso 2018/19 el 12,8% de alumnos han participaron en programas de movilidad (27 alumnos). Este porcentaje se ha ido incrementando desde la implantación del Grado (un 2,1% el 2013/14). Además, destacar el alto grado de satisfacción tanto de los tutores (4,1 sobre 5,0) como de los alumnos (4,3 sobre 5,0) con los programas de movilidad, recomendándolo el 100% de alumnos y profesores. Señalar que 7 alumnos de otras universidades han cursado nuestro Grado.</p> <p>Los profesores del Grado han participado en los siguientes programas de movilidad Erasmus: STA-Movilidad Docencia, STT-Movilidad Formación y Visitas cortas Erasmus. Sin embargo, no existe un procedimiento adecuado para recabar la información de cuantos profesores han participado en estos programas.</p> <p>El Título mantiene numerosos convenios de colaboración con instituciones nacionales e internacionales (ver oferta plazas ERASMUS curso 2019/20).</p>					
<b>PUNTOS FUERTES / BUENAS PRÁCTICAS</b>					
Amplia oferta de plazas para la realización de estancias en el extranjero					
<b>PUNTOS DÉBILES / AREAS DE MEJORA</b>					


*Extensión máxima recomendada 1 página.*

 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	Código: <b>F-AUTSEG</b> Versión: 10.2 (18-19)
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	Página: 25

## PLAN DE MEJORA

Revisión de recomendaciones en informes internos y externos			
IDENTIFICACIÓN	EVOLUCIÓN		
	CONCLUIDA	EN IMPLANTACIÓN	SIN IMPLANTAR
Coordinación docente: contenidos formativos y actividades no presenciales	<b>X</b>		
JUSTIFICACIÓN DE LA EVOLUCIÓN			
<p>Se han mantenido reuniones con los coordinadores de las asignaturas en las que se habían detectado pequeños solapamientos para evitar este problema.</p> <p>Se continúan con las reuniones de coordinación con los profesores implicados en las asignaturas al inicio de cada uno de los semestres.</p>			
IMPACTO			
<p>Se ha conseguido una distribución de la carga de trabajo del alumno a lo largo de todo el semestre. Este hecho ha dado lugar a una mejora en las tasas de rendimiento de las diferentes asignaturas, sobre todo en 3º y 4º curso. Además, se ha observado el curso 2018/19 una mejoría en el rendimiento de asignaturas que tenían valores excepcionalmente bajos.</p>			

Revisión de recomendaciones en informes internos y externos			
IDENTIFICACIÓN	EVOLUCIÓN		
	CONCLUIDA	EN IMPLANTACIÓN	SIN IMPLANTAR
Acceso a la información relevante del programa formativo		<b>X</b>	
JUSTIFICACIÓN DE LA EVOLUCIÓN			
<p>Para mejorar el acceso a la información relacionada con la oferta de PE y TFG se han de incluir en la Web del Grado los logos de las empresas que participan en las PE y los títulos de los TFG que se han defendido cada curso académico.</p>			
IMPACTO			
<p>El impacto esperado una vez concluida esta acción de mejorar es facilitar la información a los grupos de interés (alumnos).</p>			


 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	Código: <b>F-AUTSEG</b> Versión: 10.2 (18-19)
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	Página: 26

Revisión de recomendaciones en informes internos y externos			
IDENTIFICACIÓN	EVOLUCIÓN		
	CONCLUIDA	EN IMPLANTACIÓN	SIN IMPLANTAR
Satisfacción de grupos de interés			<b>X</b>
JUSTIFICACIÓN DE LA EVOLUCIÓN			
Disponer de datos sobre la satisfacción de PAS y empleadores.			
IMPACTO			
El conocimiento de la satisfacción de PAS y empleadores permitiría disponer de datos para llevar a cabo acciones de mejora dirigidas a estos grupos de interés.			

Revisión de recomendaciones en informes internos y externos			
IDENTIFICACIÓN	EVOLUCIÓN		
	CONCLUIDA	EN IMPLANTACIÓN	SIN IMPLANTAR
Promover acciones de innovación docente entre los profesores			<b>X</b>
JUSTIFICACIÓN DE LA EVOLUCIÓN			
Petición de proyectos de Innovación Docente por parte de la Comisión, siempre que desde el Vicerrectorado con competencias se realice la convocatoria correspondiente			
IMPACTO			
Participación de los grupos de innovación docente en los que están directamente implicados docentes del grado (GID-ALIMENT UBU, GID-BBT y GID-NUINGQUI UBU) en proyectos de innovación docente que faciliten el proceso de enseñanza-aprendizaje en el Título.			

Revisión de recomendaciones en informes internos y externos			
IDENTIFICACIÓN	EVOLUCIÓN		
	CONCLUIDA	EN IMPLANTACIÓN	SIN IMPLANTAR
Mejora de la orientación al estudiante de nuevo ingreso, con objeto de reducir la tasa de abandono		<b>X</b>	
JUSTIFICACIÓN DE LA EVOLUCIÓN			
Acciones dirigidas a mejorar la adaptación de los alumnos de primer curso.			
IMPACTO			
Reducir las tasas de abandono de los alumnos de primer año.			

Revisión de recomendaciones en informes internos y externos	
	EVOLUCIÓN


 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	Código: <b>F-AUTSEG</b> Versión: 10.2 (18-19)
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	Página: 27

IDENTIFICACIÓN	CONCLUIDA	EN IMPLANTACIÓN	SIN IMPLANTAR
Tasas de rendimiento inferiores al 50% en asignaturas del grado	<b>X</b>		
JUSTIFICACIÓN DE LA EVOLUCIÓN			
Con objeto de cumplir con los indicadores establecidos en la Memoria de Verificación, semestralmente se realiza un análisis de las tasas de rendimiento en cada una de las asignaturas. Cuando se detecta un valor excepcionalmente bajo se reflexiona con los profesores responsables de la asignatura y se toman todas las soluciones que se consideren oportunas.			
IMPACTO			
Se han mejorado las tasas de rendimiento de asignaturas que tenían valores inferiores al 50%.			


Revisión de recomendaciones en informes internos y externos			
IDENTIFICACIÓN	EVOLUCIÓN		
	CONCLUIDA	EN IMPLANTACIÓN	SIN IMPLANTAR
Indicadores de empleabilidad		<b>X</b>	
JUSTIFICACIÓN DE LA EVOLUCIÓN			
Los datos disponibles sobre la empleabilidad de los egresados no están actualizados-			
IMPACTO			
El disponer de datos sobre la empleabilidad de los egresados permitiría adaptar el programa formativo a las demandas de las salidas profesionales de los egresados.			

Revisión de recomendaciones en informes internos y externos			
IDENTIFICACIÓN	EVOLUCIÓN		
	CONCLUIDA	EN IMPLANTACIÓN	SIN IMPLANTAR
Orientación profesional a los estudiantes		<b>x</b>	
JUSTIFICACIÓN DE LA EVOLUCIÓN			
Continuar con la organización de charlas desde la Facultad de Ciencias en la que los empleadores expliquen a los alumnos el perfil que se requiere en un egresado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos			
IMPACTO			
El informar a los estudiantes sobre las posibles salidas profesionales les puede aportar información sobre la formación que han de adquirir en su desarrollo profesional, y puede servir de motivación para adquirir las competencias desarrolladas durante el Grado.			


Revisión de recomendaciones en informes internos y externos			
IDENTIFICACIÓN	EVOLUCIÓN		
	CONCLUIDA	EN IMPLANTACIÓN	SIN IMPLANTAR

 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	Código: <b>F-AUTSEG</b> Versión: 10.2 (18-19)
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	Página: 28

Internacionalización del título			<b>X</b>
JUSTIFICACIÓN DE LA EVOLUCIÓN			
Se han de incluir contenidos en ingles en la página web del Grado.			
IMPACTO			
Esta acción permitiría dar mayor visibilidad al título para alumnos extranjeros.			

 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	Código: <b>F-AUTSEG</b> Versión: 10.2 (18-19)
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	Página: 29

## Propuesta de Nuevas Acciones de Mejora


 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	Código: <b>F-AUTSEG</b> Versión: 10.2 (18-19)
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	Página: 30

**PLAN DE MEJORA:** *propuesta de nuevas acciones de mejora. (Deben incluirse las que se hayan detectado en cada criterio del documento)*

PROPUESTA DE MEJORA	OBJETIVO	CRITERIOS A LOS QUE AFECTA	ACCIONES	RESPONSABLES	INDICADORES SEGUIMIENTO O CONSECUCCIÓN	CALENDARIO/ TEMPORALIDAD
<b>Coordinación del programa formativo</b>	Evitar el solapamiento de contenidos detectado en alguna asignatura del Grado	<i>DIM I. Criterio 1. Sub criterio 1.2</i>	Revisión de los contenidos en aquellas asignaturas en las que se han detectado solapamiento en los contenidos	Coordinador del Grado Coordinadores de las asignaturas implicadas	Evaluar si se han corregido los solapamientos de contenidos en las reuniones semestrales que se mantienen con los alumnos	Semestral
<b>Coordinación de actividades formativas</b>	Coordinación de actividades no presenciales de los alumnos para evitar sobrecargas de trabajo a lo largo del semestre	<i>DIM I. Criterio 1. Sub criterio 1.2</i>	Continuar con la coordinación y planificación de actividades de un mismo curso e informar al alumno al inicio del semestre de dicha programación. Evitar la planificación de entregas durante el periodo de exámenes	Coordinador del Grado Coordinadores de curso	Evaluar la planificación de actividades realizada en cada uno de los cursos en las reuniones semestrales que se mantienen con los alumnos	Semestral
<b>Información relevante del programa formativo</b>	Facilitar la información a los grupos de interés (alumnos)	<i>DIM I. Criterio 1. Sub criterio 2.1</i>	Incluir en la Web del Grado información sobre los títulos de los TFG que defienden los alumnos.	Coordinado del Título Decanato	En la Web del Grado se incluyen los títulos de los TFG que se han defendido cada curso académico.	Anual
<b>Acceso a la información</b>	Facilitar la información a los grupos de interés (alumnos)	<i>DIM I. Criterio 1. Sub criterio 2.1</i>	Mejorar el acceso a la información relacionada con la oferta de PE y líneas de TFG	Coordinador del Título Decanato	En la Web del Grado se incluyen los logos de las empresas que participan en las PE y se mejora el acceso a las líneas de TFG	Anual
<b>Satisfacción de grupos de interés</b>	Disponer de datos sobre la satisfacción de PAS y empleadores	<i>DIM I. Criterio 1. Sub criterio 2.2</i>	Promover la recogida de información de grupos del personal de apoyo (PS) y de los empleadores	Vicerrectorado con competencias en calidad	Datos sobre satisfacción del PAS y empleados en el SIUBU	Anual
<b>Innovación docente</b>	Promover acciones de innovación docente entre los profesores que imparten docencia en el Título	<i>DIM II. Criterio 3. Sub criterio 3.1</i>	Incentivar a los grupos de innovación docente en los que participan profesores del Grado (GID-ALIMENT UBU, GID-BBT y GID-NUINGQUI UBU) para que sigan desarrollando proyectos relacionados específicamente con innovación docente en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Coordinador del Título Decano Vicerrectorado con competencias en Innovación Docente	Petición de proyectos de innovación docente por parte de la Comisión, siempre que desde el Vicerrectorado correspondiente se realice la pertinente convocatoria	Anual
<b>Plan de acción tutorial</b>	Mejorar la orientación al estudiante, sobre todo a los de nuevo ingreso	<i>DIM II. Criterio 3. Sub criterio 3.2</i>	Realizar, a partir de datos proporcionados por UBUestudiantes un breve informe anual sobre la participación de los alumnos en el Plan de Acción Tutorial (PAT)	Coordinador del Título Decanato	Numero de alumno y profesores apuntados al Plan de Acción Tutorial	Anual
<b>Tasa de abandono</b>	Reducir la tasa de abandono de los alumnos de primer año	<i>DIM III. Criterio 4. Sub criterio 4.2</i>	Continuar con las acciones llevadas a cabo con los alumnos de primero para reducir este indicador: asesorar a los alumnos en la jornada de acogida y en las reuniones de revisión sobre la utilidad del PAT, de la importancia del	Coordinador del Título Decanato	Tasa de abandono	Anual

Modelo de Autoinforme para el seguimiento/acreditación de títulos versión 10.2: 18-19  
Revisión UBU JULIO 2019.


Sobre MODELO ACSUCYL DE AUTOINFORME DE EVALUACIÓN DE TITULACIONES  
- EDICIÓN 2018 -

 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	Código: <b>F-AUTSEG</b> Versión: 10.2 (18-19)
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	Página: 31

			estudio y trabajo diario y de la utilización de las tutorías académicas			
<b>Tasa de rendimiento bajo en asignaturas de 1er curso</b>	Evitar tasas de rendimiento inferiores al 50% en las asignaturas de 1er cursos	<i>DIM III. Criterio 4. Sub criterio 4.2</i>	Mantener reuniones con los alumnos mentores al inicio del curso para indicarles que transmitan a sus alumnos mentorizados la importancia de no abandonar ninguna asignatura y que es posible superar todas con estudio y trabajo diario	Coordinador del Título	Tasa de rendimiento de asignaturas de 1er curso	Anual
<b>Indicadores de empleabilidad</b>	Disponer de datos sobre la empleabilidad de los egresados con objeto de adaptar, si fuera necesario, el programa formativo a las futuras salidas profesionales de los tecnólogos de alimentos	<i>DIM III. Criterio 4. Sub criterio 4.3</i>	Solicitar al Vicerrectorado con competencias en Calidad la necesidad de disponer de datos actualizados sobre la empleabilidad de nuestros egresados	Vicerrectorado con competencias en calidad	Datos sobre empleabilidad: porcentaje de egresados trabajando, perfil de los trabajos desempeñados....	Anual
<b>Orientación profesional a los estudiantes</b>	Informar a los estudiantes sobre las diferentes salidas profesionales	<i>DIM III. Criterio 4. Sub criterio 4.3</i>	Organiza charlas desde la Facultad de Ciencias en la que los empleadores expliquen a los alumnos el perfil que se requiere en los profesionales en Ciencia y Tecnología de los Alumnos	Coordinador del Título Decanato	Fichas de actividades en las que se recoge la información de las charlas realizadas	Anual
<b>Satisfacción de grupos de interés (PAS y empleadores)</b>	Conocer la satisfacción de los grupos de interés PAS y empleadores	<i>DIM III. Criterio 4. Sub criterio 4.3</i>	Solicitar al Vicerrectorado con competencias en Calidad la necesidad de implementar procedimientos de toma de opinión de los siguientes grupos de interés: PAS y empleadores	Vicerrectorado con competencias en calidad	Datos sobre satisfacción de PAS y empleadores disponible en el SIUBU	Anual

Modelo de Autoinforme para el seguimiento/acreditación de títulos versión 10.2: 18-19  
Revisión UBU JULIO 2019.

Sobre MODELO ACSUCYL DE AUTOINFORME DE EVALUACIÓN DE TITULACIONES  
- EDICIÓN 2018 -

 <b>UNIVERSIDAD DE BURGOS</b>	<b>SGIC DE LOS CENTROS Y TÍTULOS DE LA UBU</b>	Código: <b>F-AUTSEG</b> Versión: 10.2 (18-19)
	<b>INFORME PARA EL SEGUIMIENTO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	Página: 32

## ANEXOS Y EVIDENCIAS

### ANEXO I:

- **E01. FICHA DEL TITULO. (FICHA DE SIUBU)**
- **E02. INDICADORES DEL TÍTULO. (IND. DE SIUBU)**