

INFORME FINAL DE SEGUIMIENTO

Grado en Ingeniería Alimentaria / Grado / UPM / 2019 / Seguimiento

DATOS DEL TÍTULO

Número de Expediente (RUCT):	2503450
Denominación Título:	Grado en Ingeniería Alimentaria
Universidad responsable:	Universidad Politécnica de Madrid
Universidades participantes:	-
Centro en el que se imparte:	ETS Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas (ETSIABB)
Nº de créditos:	240
Idioma:	Español
Modalidad:	
Fecha de la resolución de verificación:	04-10-2016

MIEMBROS DEL COMITÉ DE EVALUACIÓN DE SEGUIMIENTO

Presidente/a del Pleno:	Federico Morán Abad
Presidente/a Comité Artes y Humanidades:	Carmen Galán Rodríguez
Presidente/a Comité Ciencias:	Jose Abel Flores Villarejo
Presidente/a Comité Ciencias de la Salud:	Matilde Sierra Vega
Presidente/a Comité Ciencias Sociales y Jurídicas:	Oscar David Marcenaro Gutiérrez
Presidente/a Comité Ingeniería y Arquitectura:	Emilio Camacho Poyato
Secretario/a:	Marta Fernández Vázquez
Vocal estudiante:	Emma Casalod Campos

La Fundación para el Conocimiento Madrimasd, órgano de evaluación en el ámbito universitario de la Comunidad de Madrid, ha procedido a evaluar el seguimiento del título oficial arriba citado en el marco establecido por el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la Ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales así como por los estándares y directrices para el aseguramiento de la calidad en el Espacio Europeo de Educación Superior.

El Comité de Evaluación de Seguimiento de la Fundación para el Conocimiento Madrimasd es el órgano responsable de emitir los informes finales de seguimiento. Trascurrido el plazo de veinte días para la presentación de alegaciones al Informe provisional y considerando toda la información disponible en el expediente de evaluación del título, se emite el presente Informe Final:

CUMPLIMIENTO DE LAS DIRECTRICES

Dimensión Transversal. Información pública

Valoración:

B: El estándar para esta directriz se logra completamente.

Justificación de la valoración: La universidad facilita a través de su página web información clara, precisa, objetiva, actualizada y fácilmente accesible sobre el título.

La información referente al Grado en Ingeniería Alimentaria se encuentra en la web y en ella se incluye todo lo referente a: Perfil profesional, Descripción del Título, Competencias, Acceso y Admisión, Estructura de las enseñanzas, Guía de Aprendizaje, Profesorado y CV abreviado del profesorado, Movilidad. Prácticas externas curriculares, Trabajo Fin de Grado, Memoria de Verificación y Acreditación Sistema de Garantía de Calidad del Título Garantía y Calidad, es decir, toda la información requerida para cumplir los estándares de esta dimensión.

Dimensión 1. Planificación realizada

Directriz 1 - El plan de estudios implantado se corresponde con el previsto en la Memoria de verificación y permite que los estudiantes alcancen los resultados de aprendizaje previstos.:

B: El estándar para esta directriz se logra completamente.

Justificación de la valoración: El Grado en Ingeniería Alimentaria comenzó a impartirse en el curso 2017/18 y hasta la fecha se han implantado el primer y segundo curso del plan de estudios, según lo previsto en la Memoria de Verificación. La denominación del título, su impartición en modalidad presencial y el español como idioma de impartición se ajustan a lo verificado. Del mismo modo el título se imparte en un centro autorizado y el número de alumnos de nuevo ingreso no supera el autorizado. Los criterios de admisión, así como los perfiles de ingreso real son coherentes con la Memoria verificada.

La estructura del plan de estudios implantado (asignaturas, actividades formativas, sistemas de evaluación, etc.) es coherente con lo previsto en la Memoria de Verificación y además se corresponde con la información contenida en las Guías de Aprendizaje que incluyen todos los elementos clave: tipo de asignatura, número de ECTS, competencias, resultados de aprendizaje, contenidos, actividades formativas, sistemas de evaluación, bibliografía, etc.

Directriz 2 - La gestión académica y la coordinación docente del título permiten una planificación temporal y una dedicación del estudiante que aseguran la adquisición de los resultados de aprendizaje. Se aplica adecuadamente la normativa académica.:

B: El estándar para esta directriz se logra completamente.

Justificación de la valoración: Los sistemas de transferencia y reconocimiento de créditos de la universidad responden a criterios compatibles con la normativa existente aunque aún no ha habido oportunidad de aplicar dichos sistemas ya que en estos dos cursos académicos no se ha dado esta situación.

La coordinación docente, vertical y horizontal, entre las diferentes asignaturas o entre distintos docentes y grupos ha sido evidenciada formalmente, y ha garantizado una adecuada dedicación del estudiante. Además se ha evidenciado que en las reuniones han participado todos los grupos de interés.

Las normas de permanencia establecidas se aplican correctamente y coinciden con las establecidas en la Memoria.

Dimensión 2. Recursos del título

Directriz 3 - EL PERSONAL ACADÉMICO del Título se corresponde con el establecido en la Memoria de verificación, es suficiente, reúne el nivel de cualificación académica requerido para el título y dispone de la adecuada experiencia y calidad docente e investigadora.:

A: El estándar para esta directriz se logra completamente y además existen ejemplos que exceden de los requerimientos básicos y que se indican en el presente Informe.

Justificación de la valoración: El número de profesores con dedicación permanente y no permanente al título es suficiente para atender a las demandas de formación del alumnado matriculado en el mismo. Existe un total de 104 profesores, 99 profesores a tiempo completo y 5 a tiempo parcial. Además, la experiencia profesional, docente e investigadora del personal académico es adecuada al nivel MECES, y adecuada según la naturaleza y competencias definidas para el título.

El personal académico participa en programas de formación del profesorado innovadores y/o programas de movilidad del profesorado en instituciones de referencia internacional por la calidad de su docencia, lo que supera ampliamente los estándares mínimos solicitados. Todo ello está correctamente evidenciado.

Directriz 4 - El PERSONAL DE APOYO que participa en las actividades formativas es suficiente y los SERVICIOS de orientación académica y profesional y de relaciones internacionales soportan adecuadamente el proceso de aprendizaje y facilitan la incorporación al mercado laboral.:

A: El estándar para esta directriz se logra completamente y además existen ejemplos que exceden de los requerimientos básicos y que se indican en el presente Informe.

Justificación de la valoración: La ETSIAAB posee una plantilla de más de 180 personas de apoyo y administración de servicios, de los cuales la mayor parte de ellos son para el apoyo de los laboratorios docentes. El personal de apoyo disponible implicado en el título,

así como su capacidad para colaborar en las tareas de soporte de la docencia es suficiente y adecuado.

El título cuenta con convenios de movilidad con universidades nacionales e internacionales de reconocido prestigio en el ámbito de la ingeniería y tecnología de alimentos. Además, también cuenta con el programa de Mentoría. Todos estos datos nos llevan a la conclusión de que esta titulación supera los estándares fundamentales que se piden en esta directriz valorándola con la máxima calificación.

Directriz 5 - Los RECURSOS MATERIALES se adecuan al número de estudiantes y a las actividades formativas programadas en el título en todos los centros o sedes que participan en la impartición del título y facilitan la incorporación al mercado laboral.:

B: El estándar para esta directriz se logra completamente.

Justificación de la valoración: Las infraestructuras disponibles del centro (aulas y equipamiento, espacios de trabajo, bibliotecas, salas de informática, etc.) son adecuadas y suficientes, aunque se recomienda, de cara a futuros procesos de evaluación, que se detalle qué porcentaje de dichos recursos son los asignados a este título en particular.

El equipamiento y recursos materiales propios (laboratorios, espacios experimentales, animalarios, plantas pilotos, etc.) son los necesarios para la adquisición de las competencias específicas de acuerdo con el número de estudiantes matriculados y al perfil de egreso previsto.

La implicación institucional y actuaciones dirigidas a cumplir con los requisitos de infraestructuras y medios materiales establecidos en el artículo 8 del R.D. 420/2015 son claras y están evidenciadas. Se valora de forma positiva el uso de la plataforma Moodle para impartir el título.

Dimensión 3. Mejora continua y resultados

Directriz 6 - EL SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE CALIDAD cuenta con un órgano responsable que aplica mecanismos efectivos para garantizar el seguimiento del título en base al análisis de la información, y sus resultados son utilizados en la toma de decisiones para su gestión eficaz y mejora. El SGIC genera información clave que es utilizada por los responsables del título para la gestión, el seguimiento y mejora continua.:

B: El estándar para esta directriz se logra completamente.

Justificación de la valoración: El título tiene formalizado un órgano responsable de la garantía de la calidad de la titulación acorde con el SGIC, y en él están representados los grupos de interés más relevantes. Se reúne de manera regular y el intervalo entre sus sesiones permite el seguimiento de la calidad del título. Este órgano analiza en sus reuniones los aspectos claves del título y propone acciones de mejora.

El SGIC de todas las titulaciones adscritas a la ETSIAAB corresponde al SGIC-UPM 2.1, que está compuesto por 31 procesos. Este sistema constituye una evolución del SGIC-UPM 2.0 que se ha visto modificado para ampliar el alcance de la garantía interna de calidad a todos los títulos que se imparten en el centro, no solo de los grados y másteres, sino también de los programas de doctorado. Además, incluye dos nuevos procesos PR/CL/009 Gestión de TFG/TFM (requisito explícito del Modelo SISCAL de la Fundación Madri+d) y el PR/SO/009 Elaboración, Revisión y Actualización del Sistema Documental. Los estudiantes participan de una manera activa en el aseguramiento de la calidad del título, mediante la asistencia a jornadas de divulgación del sistema de calidad del centro, reuniones con el Coordinador del Grado y el Subdirector de Calidad y Planificación Estratégica del centro, así como la posibilidad de participar en los foros abiertos en el apartado la plataforma Moodle de Calidad. La Universidad Politécnica de Madrid, a través del Vicerrectorado de Calidad realiza el seguimiento de las titulaciones del dentro mediante auditorías internas.

Las quejas y sugerencias recibidas son resueltas de acuerdo al SGIC y son tomadas en cuenta en el seguimiento del título. Los datos recogidos y las evidencias aportadas por la titulación resultan muy positivos y encaminados hacia la excelencia.

Directriz 7 - La EVOLUCIÓN de los principales DATOS e INDICADORES del título, así como de los RESULTADOS DE APRENDIZAJE, es adecuada para el desarrollo del plan de estudios y coherente con las previsiones realizadas.:

B: El estándar para esta directriz se logra completamente.

Justificación de la valoración: Los resultados de las principales tasas disponibles del 17/18 de las asignaturas y su evolución son adecuados para alcanzar los objetivos del título previstos en la Memoria de Verificación en función del perfil de ingreso. A pesar de recibir una valoración adecuada se hace necesario señalar que debido a la corta vida del título, los datos son todavía insuficientes para realizar un examen global de los mismos y llegar a conclusiones definitivas. Se recomienda poner atención en un futuro a la tasa de abandono para que su tendencia no sea ascendente en los próximos cursos. De ser así, se necesitaría analizar las causas, buscar soluciones y mejoras a este problema.

En Madrid, a 13 de diciembre de 2019

Fdo.: El/la Presidente/a del Comité de Evaluación del Seguimiento

Federico Morán Abad
