

RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN INFORME FINAL

DATOS DEL TÍTULO

Número de Expediente (RUCT):	2500963
Denominación Título:	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de última modificación aprobada de la memoria:	15-07-2013
Universidad responsable:	Universidad Rey Juan Carlos
Universidades participantes:	Universidad Rey Juan Carlos
Centro en el que se imparte:	ESCET Campus Móstoles
Nº de créditos:	240
Idioma:	Español
Modalidad:	Presencial

MIEMBROS DEL COMITÉ DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN

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

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

La evaluación se ha llevado a cabo de acuerdo con los criterios y directrices establecidos en la *Guía de evaluación para la renovación de la acreditación de títulos oficiales de Grado y Máster* de la Fundación y teniendo en cuenta la evaluación externa realizada por el

Panel de expertos que ha visitado la universidad y el Informe provisional emitido por el Comité de rama.

VALORACIÓN GLOBAL DEL TÍTULO

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

CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS

DIMENSIÓN 1. La gestión del título

Criterio 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

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

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 1.:

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

Justificación de la valoración:

El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos fue verificado en el año 2009. El centro responsable de la titulación es la Escuela Superior de Ciencias Experimentales y Tecnología, ESCET. Se ha realizado un informe de seguimiento en 2012, la renovación de la acreditación en 2017 y un seguimiento especial de la misma en 2019. Asimismo, ha sufrido diversas modificaciones para su mejora en los cursos 2016 y 2017.

La estructura del plan de estudios implantado es, en general, coherente con lo previsto en la Memoria de Verificación. Las competencias y resultados de aprendizaje reflejados en las guías docentes están actualizados al perfil de egreso del título y corresponden al nivel formativo del MECES del título.

La planificación del plan de estudios determina que en asignaturas con carácter de continuidad es posible matricularse en la segunda parte sin tener la aprobada la primera. Esto ocurre, por ejemplo, en asignaturas del primer curso como Física I/Física II o Química I/Química II, que son la base para poder afrontar asignaturas de segundo curso, lo que podría generar dificultades a la hora de alcanzar los resultados de aprendizaje. Ya se han puesto en marcha mecanismos para orientar a los estudiantes a la hora de matricularse en las asignaturas con carácter de continuidad, fomentando que consideren haber superado las competencias previas recomendadas para su correcto desempeño.

El tamaño del grupo es adecuado a las actividades formativas desarrolladas dentro de las distintas asignaturas y facilita la consecución de los resultados de aprendizaje previstos.

Se señala que en un elevado número de asignaturas existe un problema de asistencia a clase, que manifiestan todos los colectivos y que afecta a los resultados de aprendizaje. Ya se están implantando medidas como incluir la obligatoriedad de asistir a clase en muchas de las guías docentes de las asignaturas del grado, e insistir a los estudiantes de la necesidad e importancia de asistir a clase con normalidad para mejorar los resultados del aprendizaje.

Las prácticas de empresa cuentan con convenios en instituciones adecuados a las características del programa. Además, resalta la satisfacción alta por parte del estudiantado (4.43/5 en el curso académico 20/21 y del 4,27/5 en el curso 21/22).

En el informe del último seguimiento 2019 se incluyen una serie de recomendaciones relativas al Criterio 1: "Se recomienda implantar como mínimo las asignaturas optativas previstas en la memoria de verificación. Actualmente hay 3 asignaturas optativas ofertadas (Control analítico de contaminantes en alimentos; Tecnología y caracterización de productos lácteos; y Envasado y conservación de alimentos) de las 6 que se incluyen en la memoria de verificación. Por tanto, la estructura del plan de estudios implantado (asignaturas, actividades formativas, sistemas de evaluación, etc.) no es coherente con lo previsto en la Memoria de verificación debido a las optativas ofertadas. Faltaría la implantación de: Procesos de separación avanzados en la industria alimentaria, Vinos y aceites, y Gestión y seguridad en la industria alimentaria." En este sentido, la URJC aclara que la adaptación a la nueva normativa obligará al programa a ajustar el número de optativas a $n+3$, siendo n el número de optativas que debe elegir cada estudiante.

Asimismo, en el mismo informe se recomienda "implantar los cursos cero recogidos en la memoria de verificación". Durante este período se han implantado dichos cursos, dando atención a la recomendación, si bien se observan aspectos de mejora que se recogen a lo largo del presente informe.

Los distintos colectivos valoran que las modificaciones introducidas en los últimos años han sido adecuadas, generando una mayor satisfacción en estudiantes y egresados.

El sistema de reconocimiento y transferencia de créditos y la normativa de permanencia se aplican de forma adecuada.

El programa cuenta con el diseño de mecanismos de coordinación horizontal y vertical. Todos los cursos cuentan con un coordinador que está en contacto con los diferentes colectivos. Los coordinadores de curso a su vez están en contacto con el coordinador del grado, que coordina la información hasta las diferentes subdirecciones de la universidad, llegando a los vicerrectorados. Las funciones de cada miembro participante están definidas. Se cuenta con informes de seguimiento de las asignaturas por cursos y también con encuestas que rellenan los delegados de cada curso y que analiza el coordinador del curso, aspecto que supone una fortaleza del programa. Se busca coordinar el calendario de las asignaturas para poder organizar la docencia teniendo en cuenta las necesidades de los estudiantes y no se detectan problemas de solapamiento entre las asignaturas. La coordinación entre las actividades formativas que incluyen una parte de carácter teórico y actividades prácticas o de laboratorio es adecuada.

La satisfacción de los diferentes grupos de interés involucrados en el título con la coordinación es adecuada. Los profesores valoran por encima de 4 prácticamente todos los ítems. Sin embargo, llama la atención el 2,83 de la asistencia a tutorías por parte de los estudiantes, aspecto que se sugiere analizar ya que no se evidencian problemas en este sentido en la visita.

Respecto al PAS, la satisfacción también resulta adecuada (alrededor del 4) en todos los ítems. En el caso de los estudiantes, la satisfacción de la coordinación es 3,26 en una escala de 5 en el curso académico 2020/21, mejorando hasta 4,15 en el curso 2021/22.

No existen pruebas específicas de admisión, si bien dentro del perfil de ingreso se recomienda que los alumnos que accedan desde Bachillerato hayan cursado los itinerarios de Ciencias y Tecnología, ya que se necesitan conocimientos de Matemáticas, Física, Química y Biología, así como de herramientas informáticas a nivel básico de usuario. A pesar de estas recomendaciones, se detectan problemas en el perfil de ingreso, que ocasiona dificultades a la hora de aprobar las asignaturas del primer curso vinculadas a las áreas señaladas, por falta de conocimientos derivados del nivel alcanzado en Bachillerato. Este hecho se evidencia en la alta tasa de suspensos en algunas asignaturas. Los responsables del programa, tras valorar este punto, han elaborado y puesto a disposición del alumnado de nuevo ingreso una serie de cursos cero online disponibles en el momento de la matrícula, orientados a los contenidos de matemáticas, química y física y vinculados a las asignaturas con menor número de aprobados. Este curso cero se administra en forma de píldoras formativas. No obstante, a pesar del despliegue de esta acción de mejora, la participación de los estudiantes en estos cursos es baja. Los estudiantes manifiestan que no ven utilidad a los cursos y que no les generan motivación. Cabe señalar que se evidencia que profesorado y responsables son conscientes del problema. En cuanto al número de plazas ofertadas, 60, se ajustan a las 65 recogidas en la Memoria de Verificación, no superándose esta cifra en los distintos cursos académicos. Los responsables señalan que esta reducción de la oferta de plazas se incorporará en la próxima modificación de la Memoria.

Criterio 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA

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

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 2.:

B: El estándar para este criterio se logra completamente.

Justificación de la valoración:

La página web de la URJC incluye información clara y ordenada sobre los objetivos de la titulación, la estructura del programa y las guías docentes, información sobre la composición de los plazos de matrícula y otros servicios para estudiantes. Asimismo, encontramos información relativa a los criterios de admisión, normativas académicas y SIGC. Destaca la claridad en cuanto a la organización de la información.

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

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

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 3.:

B: El estándar para este criterio se logra completamente.

Justificación de la valoración:

El SGIC se despliega a través de la Escuela Superior de Ciencias Experimentales y Tecnología que, como centro responsable, a través de la Comisión de Calidad de Centro y de la Comisión de Calidad de Título trabajan para la mejora continua del Grado. La CGCT cuenta con la subdirectora de Calidad y Titulaciones de la Escuela, el Coordinador de la Titulación, Coordinadores de Curso, además de un representante de estudiantes y un representante del PAS de uno de los departamentos con docencia en el grado. Se tienen evidencias del funcionamiento de estas comisiones a través de las actas. También se elabora una Memoria anual de seguimiento de titulaciones de grado en la que se recoge el plan de mejora de este programa. Sobre el seguimiento de estas acciones de mejora, se vincula su seguimiento año tras año a través de estas memorias. Se realiza una reunión de calidad que permite revisar las acciones de mejora de todos los programas por curso, y que permite el diseño de nuevas acciones de mejora. Existen también procedimientos para medir la satisfacción de los principales grupos de interés con el programa, así como un sistema de quejas y sugerencias que funciona a dos niveles: Universidad y Coordinadores del Grado. Asimismo, se tiene constancia de las quejas presentadas y de la acción vinculada a su atención a través de los canales institucionales.

Se han establecido acciones de mejora para el aumento de la participación de los colectivos en las encuestas, que presenta valores adecuados.

Destaca positivamente que se cuenta con el diseño de encuestas destinadas a empleadores, en este caso como tutores de prácticas del grado.

DIMENSIÓN 2. Recursos

Criterio 4. PERSONAL ACADÉMICO

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

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 4.:

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

Justificación de la valoración:

La plantilla que forma parte del plan de estudios la componen un total de 98 docentes en el curso 2021/22, con una gran experiencia profesional dentro de la docencia universitaria y alta cualificación, pertenecientes a diversas áreas de conocimiento. El 60,20 % son doctores y el porcentaje de profesores permanentes es de 33,7 % (teniendo en cuenta la figura de catedrático, titular de universidad y profesor contratado doctor). La universidad tiene puesto en marcha ya un plan de estabilización por el que los profesores doctores que tienen la figura de profesor ayudante doctor estabilicen sus plazas y pasen a figuras de profesores permanentes una vez alcanzadas las correspondientes acreditaciones y mediante los concursos públicos pertinentes. La suma de profesores visitantes, profesores asociados y profesor ayudante doctor corresponde a un 53%, asumiendo el 57,9% de la docencia del grado. Los estudiantes manifiestan satisfacción con la participación de este perfil docente en el desarrollo del programa.

El número de profesores con que cuenta este grado en el curso 2021/22 tienen un número muy alto de sexenios y quinquenios activos, siendo estos valores de 104 y 112 respectivamente, lo que indica que los profesores implicados en la docencia de este grado cuentan con una importante labor investigadora y contrastada experiencia en docencia. Además, existe una valoración media muy alta en prácticamente todos los docentes, siendo superior a 4 sobre una nota máxima de 5. Estos además cuentan con ajustes de la carga docente en función del desempeño de cargos académicas o por determinadas actividades investigadoras. La dedicación del personal académico al título es adecuada. También los profesores que están realizando su tesis doctoral, que son los que principalmente imparten las clases prácticas y que constituyen una parte importante de este grado, cuentan con un perfil adecuado.

Un gran número de los profesores de este grado han sido evaluados en una o varias ocasiones por el programa DOCENTIA, obteniendo valoraciones favorables, notables o excelentes.

La relación estudiante/profesor y su incidencia en el proceso enseñanza-aprendizaje es adecuado.

Se evidencian diversas actividades de innovación docente en las que participa profesorado del título, adecuadas.

En cuanto al perfil y número de profesores que tutorizan y dirigen los TFG/TFM se evidencia que hay varios profesores que han tutorizado más de 3 TFG, incluso 5, mientras que otros profesores no tutorizan ninguno. Se sugiere equilibrar la tutorización de TFGs.

La satisfacción de los estudiantes con el personal académico es de 4,21 sobre 5 en el curso académico 2021/22 y en la visita se destaca al profesorado como punto fuerte del programa.

La universidad cumple con lo establecido en Real Decreto 822/2021 y ofrece un programa innovador de mejora de la calidad docente, dentro de un Plan estratégico 20-25, que es difícil evaluar a corto plazo. Desde la universidad se ha creado el Centro de Innovación Docente y Educación Digital (CIED), que promueve la innovación en eLearning y presta servicio a la docencia. Han diseñado un plan de innovación que realiza reuniones de innovación anuales o promueve premios a los profesores más innovadores, habiendo sido otorgado uno de ellos a un grupo de profesoras del grado. Según las evidencias, 57 de los 98 profesores realizaron algún curso de formación docente. Es un dato muy elevado y se valora positivamente la predisposición del profesorado para participar en este tipo de actividades.

Criterio 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

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

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 5.:

B: El estándar para este criterio se logra completamente.

Justificación de la valoración:

Dada la carga práctica del título, se dispone de personal de apoyo vinculado, fundamentalmente, a los laboratorios docentes en los que se imparten los créditos prácticos. Se cuenta con un técnico de laboratorio con formación específica relacionada con el grado y que da apoyo a todas las prácticas específicas, contribuyendo también al diseño y la mejora de algunas de las prácticas que se desarrollan en algunas asignaturas. Este punto se desarrolla de forma adecuada.

Respecto a las infraestructuras disponibles del centro (aulas y su equipamiento, espacios de trabajo, bibliotecas, salas de informática, CRAI, etc.) se adecuan al tamaño y características del grupo.

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. Se han ido renovando grandes equipos en el laboratorio de análisis instrumental (por ejemplo, dos equipos de cromatografía, uno de ellos de gases y el otro de líquido) así como un equipo de Absorción Atómica. Además, se han ido adquiriendo diferentes equipos de pequeño tamaño para su uso, tanto del laboratorio de análisis de alimentos (ionómetro, equipo de medida de actividad de agua, determinación de fibra, ultrasonidos etc.) como para el laboratorio de procesado de alimentos de la planta piloto y el laboratorio de operaciones de procesado y conservación de los alimentos (filtro de prensa, tamizadora etc.). Para la realización de las prácticas de Análisis Sensorial se han adquirido asimismo algunos equipos necesarios.

Quedan, por tanto, subsanadas las modificaciones necesarias indicadas en el informe de renovación anterior de 2017, donde se solicitaba incrementar el personal de apoyo especializado y aumentar la dotación de pequeño equipamiento de los laboratorios, como ya quedó también indicado en el informe de especial seguimiento de 2019.

En el año 2021/22 se realizó el primer foro de empleo ESCET, además de celebrarse varias jornadas encaminadas a acercar a los estudiantes al mercado laboral, aspecto que se valora positivamente.

Los servicios relativos a movilidad, secretaría, orientación académica y laboral se despliegan de forma adecuada.

No obstante, la organización de exámenes es un punto de insatisfacción para los estudiantes. Se ha constatado que la organización de los exámenes es determinada por el rectorado, y que muchas veces la organización de los mismos no es la más beneficiosa para los estudiantes por existir mucha cercanía entre exámenes de asignaturas con mucho contenido o por realizarse en sábado. Los distintos colectivos señalan que el problema es consecuencia de una falta de infraestructuras para poder adaptar mejor la planificación de los exámenes a las necesidades del Grado. En este sentido, están pendientes de la construcción de un nuevo aulario que ayudará a paliar la sobrecarga que sufren actualmente.

DIMENSIÓN 3. Resultados

Criterio 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 6.:

B: El estándar para este criterio se logra completamente.

Justificación de la valoración:

Las actividades y metodologías empleados, en general, se corresponden con lo recogido en la Memoria de Verificación y

garantizan que los resultados del aprendizaje alcanzados se corresponden con el nivel establecido en el Real Decreto 1027/2011, de 15 de julio, por el que se establece el Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior (MECES). No obstante, como se señaló en el Criterio 1, se detectan desajustes en el despliegue del plan de estudios en la matriculación en asignaturas de segundo curso/semestre con asignaturas donde se imparten los conocimientos previos en primer curso/semestre suspensas y dificultades en asignaturas básicas por el perfil de ingreso, que repercuten en los indicadores analizados a continuación.

En cuanto a los resultados de las asignaturas se detectan problemas de nivelación previos. El impacto del curso cero no ha conseguido aún mejorar los resultados y la participación final de los estudiantes en el mismo es mínima y mejorable. Así los resultados de alumnos que han superado las asignaturas de primer curso son bajos a pesar de que en los últimos años se ha incrementado la tasa de aprobados respecto a cursos anteriores. En concreto, el porcentaje de aprobados frente al total de matriculados de diferentes asignaturas es menor al 50 % en: Idioma moderno, Bioquímica, Fisiología, Análisis y control de calidad de los alimentos, TFG, Física I y II, Química I y II. Asimismo, el % de no presentados frente al total de matriculados es mayor al 10 % en: Idioma moderno (50%), TFG (54%) y Física II (10,5%). El impacto de la atención a las recomendaciones establecidas en el Criterio 1 sobre los resultados de aprendizaje será de especial atención en futuros procesos de evaluación externa.

El desarrollo de los Trabajos Fin de Grado se realiza conforme a lo establecido en la guía docente y Memoria verificada, teniendo en cuenta la legislación vigente, la temática del título y la normativa interna de la universidad. Los sistemas de evaluación y rúbricas permiten una evaluación homogénea e individual y las competencias adquiridas son adecuadas.

En relación con las prácticas externas, estas se desarrollan de forma adecuada y las competencias adquiridas que se corresponden son las verificadas.

Sobre los resultados de tasas e indicadores, tal y como se ha señalado, a pesar de que la universidad organiza actividades dirigidas a los estudiantes del grado, como los cursos 0, se sigue produciendo un 14,63% de abandono principalmente en el primer curso, indicando como motivo de abandono que "no le ha gustado la titulación". La tasa de eficiencia presenta un valor alto, del 85,93%, y la tasa de graduación se encuentra en torno al 32 %. Se están observando mejoras en la tendencia de dichos indicadores, fruto de las mejoras implantadas. Se recomienda seguir actuando para consolidarlas, habiendo sido atendida la recomendación de la anterior renovación de acreditación sobre reflexionar acerca del alto nivel de abandono y los resultados de primer curso. Hasta momento, se han desplegado diversas acciones como que, por ejemplo, desde el centro se llevan a cabo actividades específicas del grado como el Seminario de Sensibilización por un Sistema Alimentario Sostenible o ciclos de conferencias con profesionales del sector alimentario. También hay asignaturas que promueven actividades propias como las jornadas de alimentación saludable en Educación Primaria.

La valoración docente de los alumnos en la gran mayoría de las asignaturas supera la puntuación 4. Los índices reflejados en las valoraciones de los estudiantes en torno al grado, matriculación, TFG, PE, programa de movilidad, calidad académica del profesorado están próximos a la puntuación 4 (sobre un total de 5). Los egresados en el curso 2021/22 han aportado una valoración global de formación recibida inferior a la de años anteriores, siendo de un 3,86 sobre 5. Se sugiere atender a esta tendencia. Y la satisfacción con las Prácticas externas ha sido excelente tanto por parte de los empleadores como por parte de los estudiantes siendo 5 en ambos casos.

Los profesores del grado destacan aspectos como organización, coordinación docente, horas de clase impartidas, siendo su satisfacción global de 4. No obstante, señalan que desearían mayor asistencia de los alumnos a las tutorías y mayor participación de los alumnos en actividades del aula. Se sugiere atender a este punto.

En cuanto a los resultados con peores valoraciones, destaca que los egresados evalúan con un 2,9 la "Utilidad del título universitario para mejorar las condiciones laborales" y un 2,44 "El grado de satisfacción con el salario y con las posibilidades de promoción del primer empleo". Asimismo, destaca la valoración del alumnado beneficiario de ERASMUS O MUNDE sobre el grado de satisfacción con los cursos que siguió el estudiante en la institución de destino, la valoración sobre la metodología, nivel de enseñanza, y contenidos, entre otros, con un valor de 2,5 y el grado de satisfacción con el acceso a recursos informáticos (ordenadores, red, etc.) en la institución de acogida, con un valor de 2. La URJC cuenta con procedimientos para el análisis de estos resultados y la aplicación de acciones de mejora, por lo que la tendencia de la satisfacción será de nuevo evaluada una vez se desplieguen las acciones de mejora pertinentes.

Tras la implantación de la primera modificación del título, se han evaluado dos años sucesivos de egresados siendo en torno al 91-95% su capacidad de inserción laboral, aunque valoran relativamente baja sus expectativas de promoción laboral (2,81 sobre 5). Los egresados del plan antiguo muestran asimismo un alto grado de inserción laboral, se han evaluado hasta cuatro promociones de egresados diferentes, mejorando las condiciones laborales cuanto más tiempo están dentro del mercado laboral. A destacar que en el curso 2021/22 se ha realizado el I Foro de Empleo de la ESCET donde se produjo un punto importante de encuentro entre empresas, instituciones y estudiantes de los grados impartidos en la ESCET. A través de la tutora académica de Práctica externas que dispone de listado de egresados y con la plataforma ESCO (clasificación europea de capacidades, competencias) se da publicidad a todas las ofertas de trabajos que se reciben. Destaca también el congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos junior en Zaragoza donde participan y muy activamente los alumnos de esta titulación.

RECOMENDACIONES:

Criterio 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

1.- Se recomienda incrementar el grado de optatividad tal y como se propuso en la Memoria de Verificación.

Criterio 4. PERSONAL ACADÉMICO

1.- Se recomienda incrementar el número de profesores permanentes que imparten docencia en el título.

En Madrid, a 29 de noviembre de 2023

Fdo.: Federico Morán Abad

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