


	MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		 Escuela de Ingenierías Agrarias
	Curso: 2013/14	CÓDIGO: PR/SO005_D001	

MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

CURSO 2013/2014

Elaborado por: María de Guía Córdoba Ramos. Coordinador de la Comisión de calidad del título Aprobado por: Comisión del Título Fecha: 27-01-2015	Aprobado por: Aprobado por la Comisión SIGC de la EIA Fecha: 29 01-2015	Aprobado por: Junta de Centro Fecha: 12-02-2015
 Firma: M ^a de Guía Córdoba Ramos	 Firma: Francisco Pulido García  Firma: María José Benito Bernáldez, Responsable SGIC	 Firma: Teresa Bartolomé 

	MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		 Escuela de Ingenierías Agrarias
	Curso: 2013/14	CÓDIGO: PR/SO005_D001	

ÍNDICE

1.- DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA TITULACIÓN.....	3
2.- COMISIÓN DE CALIDAD DEL TÍTULO	3
3.- ANÁLISIS DE LOS INDICADORES DE LA TITULACIÓN	3
4.- ANÁLISIS DE LA SATISFACCIÓN DE LOS GRUPOS DE INTERÉS	4
5.- ANÁLISIS POR ASIGNATURAS.....	16
6.- CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE MEJORA DEL CURSO ANTERIOR.....	28
7.- DEBILIDADES Y ÁREAS DE MEJORA DETECTADAS	28
8.- PLAN DE MEJORA.....	29

	MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		
	Curso: 2013/14	CÓDIGO: PR/SO005_D001	

1.- DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA TITULACIÓN

NOMBRE: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

CENTRO: Escuela de Ingenierías Agrarias de Badajoz

AÑO DE IMPLANTACIÓN: 2010

Nº DE CRÉDITOS: 240

WEB PARA INFORMACIÓN ADICIONAL: <http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/eia>

2.- COMISIÓN DE CALIDAD DEL TÍTULO

2.1.- MIEMBROS

- COORDINADORA: D^a M^a de Guía Córdoba Ramos (Nutrición y Bromatología)
- D^a María Jesús Petró Testón (Profesor del Área de Tecnología de los Alimentos)
- D. Abelardo García Martín (Profesor del Área Producción Vegetal)
- D. Agustín Maldonado Gallego (Profesor del Área Ingeniería Agroforestal)
- D. Francisco Javier Martín Romero (Profesor del Área Bioquímica y Biología Molecular)
- D. Pedro Pardo Fernández (Profesor del Área Ingeniería Telemática)
- D. Julio Salguero Hernández (Profesor del Área Fisiología Vegetal)
- D. Mariano Cabrero Rubio (Representante PAS)
- Representante Estudiantes
- Representante Estudiantes

2.2.- VALORACIÓN DE SU FUNCIONAMIENTO



La Comisión del Título se ha reunido en diversas ocasiones, 10 de diciembre de 2013, 14 de marzo de 2014, 14 de mayo de 2014, 26 de mayo de 2014, 17 de junio de 2014, 1 de julio de 2014. En estas reuniones los temas tratados fueron: Elaboración de la agenda del estudiante, Solicitud de fichas 12a o planes docentes a los profesores, Seguimiento del calendario de coordinación, Información sobre el proceso para el desarrollo de las enseñanzas, Informe sobre programa MONITOR para los Grados, Reparto y revisión de planes docentes por la Comisión.

La asistencia de los miembros de la Comisión fue mayor del 85%

3.- ANÁLISIS DE LOS INDICADORES DE LA TITULACIÓN

A continuación se hace un breve resumen de los indicadores de la titulación estimados en este apartado:

- Nota media de acceso (OBIN DU005). Cupo general 6,585 y acceso para mayores de 25 años 5,5.
- Alumnos matriculados de nuevo ingreso en primer curso (OBIN DU017). Hubo 44, 11 hombres y 33 mujeres.
- Movilidad internacional de alumnos (OBIN DU008). En este curso se tiene 2 alumnos extranjeros de los 115 alumnos del Grado lo que supone 1,74%.
- Alumnos de movilidad salientes (OBIN DU009). Hubo 4 alumnos.
- Alumnos matriculados (OBIN PA004). Hubo 115 alumnos, 31 hombres y 84 mujeres.
- Alumnos egresados (OBIN PA005). Hubo 3 alumnos, 2 hombres y 1 mujer.
- Tasa de abandono (OBIN RA001): No hay datos.
- Tasa de rendimiento (OBIN RA002). Número de créditos aprobados 4.254; número de créditos matriculados 6.384
- Tasa de éxito (OBIN RA003). Número de créditos aprobados 4.254; número de créditos presentados 5.544; tasa de éxito 76,73%.

	MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		
	Curso: 2013/14	CÓDIGO: PR/SO005_D001	

- *Tasa de graduación (OBIN_RA004).* No hay datos.
- *Duración media de los estudios (OBIN_RA005).* 3 alumnos graduados en los primeros 4 años del Grado por lo que el resultado es 4.
- *Tasa de eficiencia (OBIN_RA006).* Número de graduados 3. Número de créditos requeridos 240. Número de créditos matriculados 780. Tasa de eficiencia 92,31. El año pasado no había datos.
- *Convocatorias medias para aprobar (OBIN_RA008).* 1,38 convocatorias.

4.- ANÁLISIS DE LA SATISFACCIÓN DE LOS GRUPOS DE INTERÉS

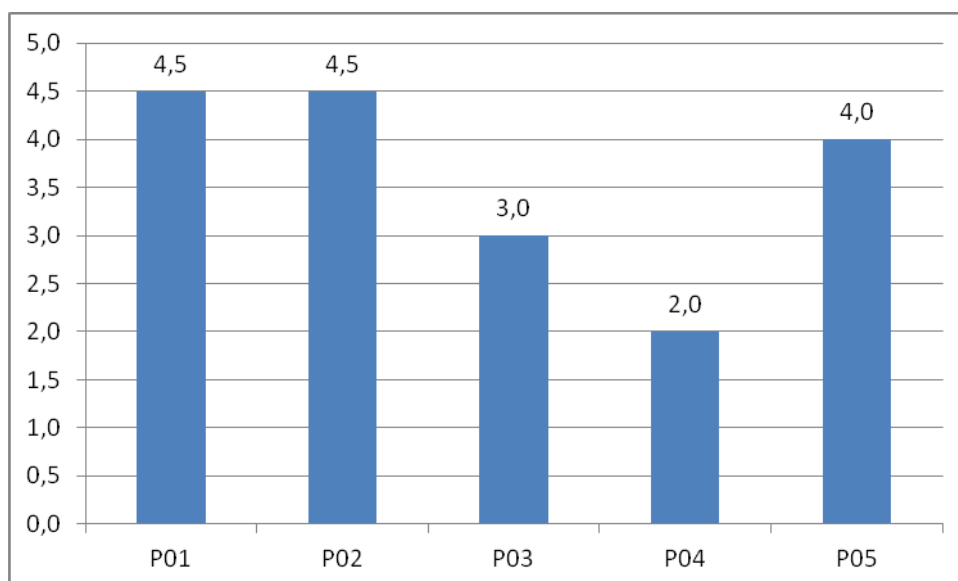
4.1.- SATISFACCIÓN DEL ESTUDIANTE CON LA TITULACIÓN

Bloque PLAN DE ESTUDIOS (P1-P5)

Los resultados de las encuestas realizadas a los alumnos, durante el curso 2013-14, se presentan a continuación en gráficos de barra, separados según los diferentes bloques de la encuesta.

Los indicadores se presentan en una escala de 1 al 5, siendo el 1 nada satisfecho y- 5 totalmente satisfecho. NC es indicativo de no contestan

- P01 Estructura del Plan de estudios (asignaturas que forman parte del título, número de asignaturas, secuenciación y distribución de créditos, reparto de competencias entre asignaturas)
- P02 Extensión de los temarios o programas de las asignaturas
- P03 Oferta de asignaturas optativas
- P04 Oferta de prácticas externas
- P05 Oferta de temas de Trabajo Fin de Grado/Master

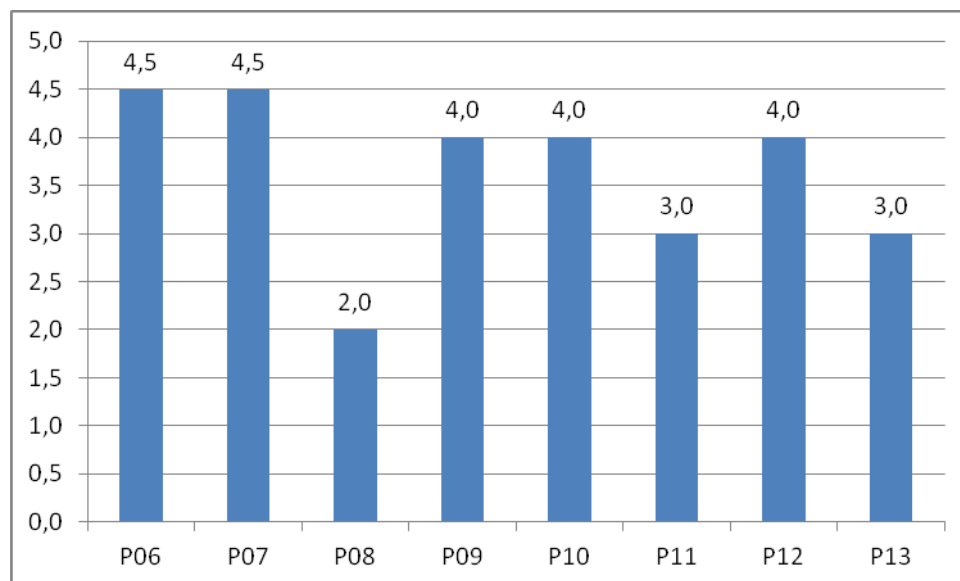


En este bloque la mayoría de las respuestas a los ítems planteados se sitúan entre la puntuación 3 y 4,5, esto quiere decir que los alumnos están normalmente satisfechos con el Plan de Estudios. Conviene destacar la satisfacción del alumno con la estructura del Plan de estudios y con los temarios o programas de las asignaturas. En este apartado los alumnos han puntuado más bajo la oferta de prácticas externas, quizás porque todavía no existe un número de elevado

de alumnos que la hayan cursado. Hay que tener en cuenta que este curso que estamos analizando, es cuando saldrá la primera promoción del Grado de CYTA.

Bloque ORGANIZACIÓN DE LA ENSEÑANZA (P6-P13)



- P06 Configuración de horarios de clases
- P07 Volumen de trabajo exigido
- P08 Coordinación entre el profesorado para evitar duplicidad de contenidos en las asignaturas
- P09 Distribución de tareas/trabajos a lo largo del curso
- P10 Publicidad y distribución de fechas de exámenes
- P11 Organización de los trabajos fin de grado/máster (fechas de entrega, de defensa, constitución de tribunales, etc.)
- P12 Organización de las tutorías programadas ECTS
- P13 Organización de las prácticas externas



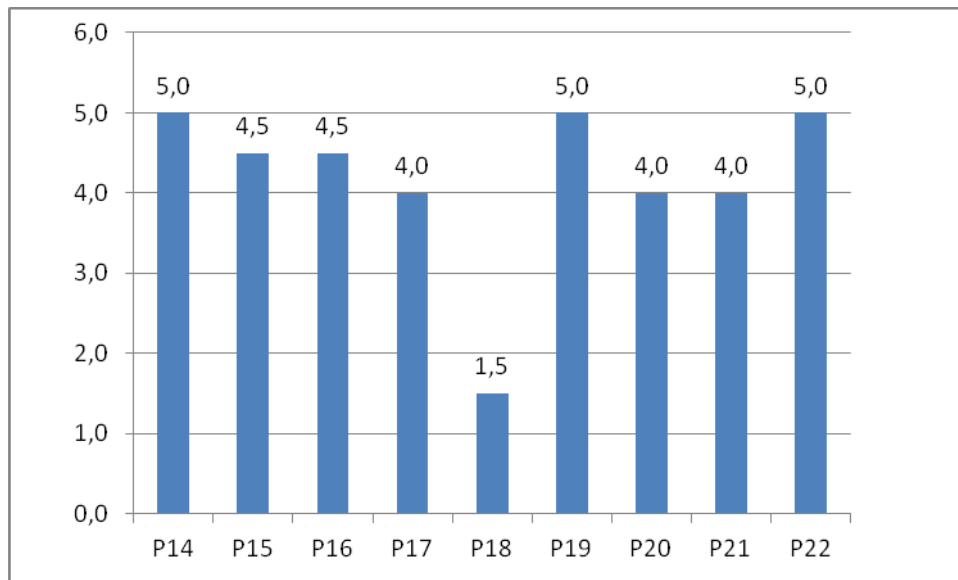
Igualmente, en este bloque la mayoría de las respuestas a las preguntas planteadas, se sitúan entre la puntuación 3 y 4,5, esto quiere decir que los alumnos están normalmente satisfechos con la Organización de la Enseñanza. Los alumnos han dado las puntuaciones más bajas al ítem de coordinación entre el profesorado para evitar duplicidad de contenidos de asignaturas.

Bloque PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE (P14-P22)

- P14 Métodos de enseñanza empleado por los profesores
- P15 Equilibrio entre contenidos teóricos y prácticos de las asignaturas
- P16 Cumplimiento de los temarios de las asignaturas
- P17 Sistemas de evaluación empleados por los profesores
- P18 Actividades de formación complementarias (visitas, jornadas, etc.)
- P19 Cumplimiento de los horarios de las clases

	MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		
	Curso: 2013/14	CÓDIGO: PR/SO005_D001	

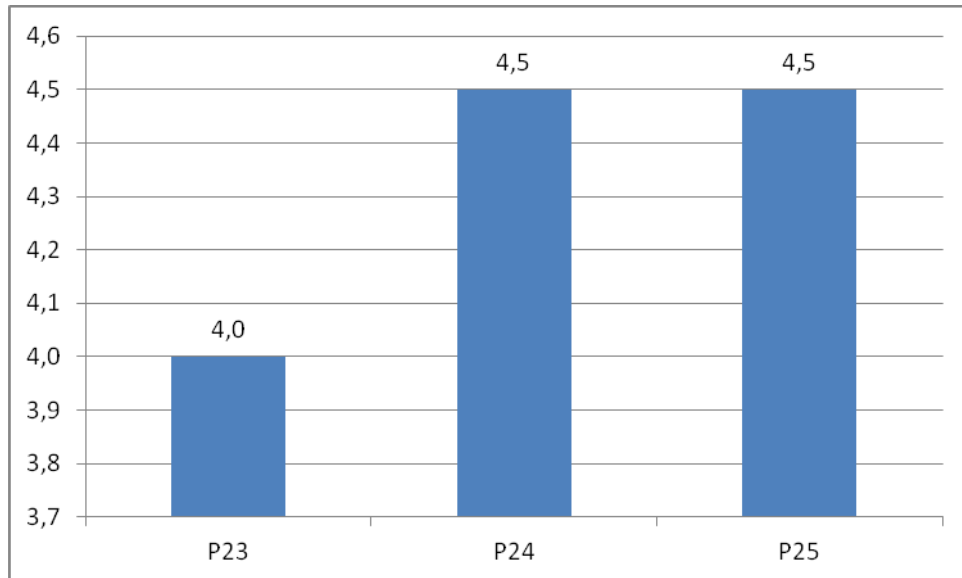
- P20 Cumplimiento de los sistemas y criterios de evaluación que se han publicado
P21 Cumplimiento de los horarios de tutorías
P22 Satisfacción general con la actuación docente del profesorado



En este bloque la mayoría de las respuestas a las preguntas planteadas, se sitúan entre la puntuación 4 y 5, esto quiere decir que los alumnos están bastante satisfechos con el Proceso de enseñanza-aprendizaje. Han mostrado elevada satisfacción con los métodos de enseñanza empleado por los profesores, cumplimiento de los horarios de las clases, así como con la satisfacción general con la actuación docente del profesorado. La peor puntuación de este bloque se la han dado los alumnos a las actividades de formación complementarias (visitas, jornadas, etc.)

Bloque INSTALACIONES Y RECURSOS MATERIALES (P23-P25)

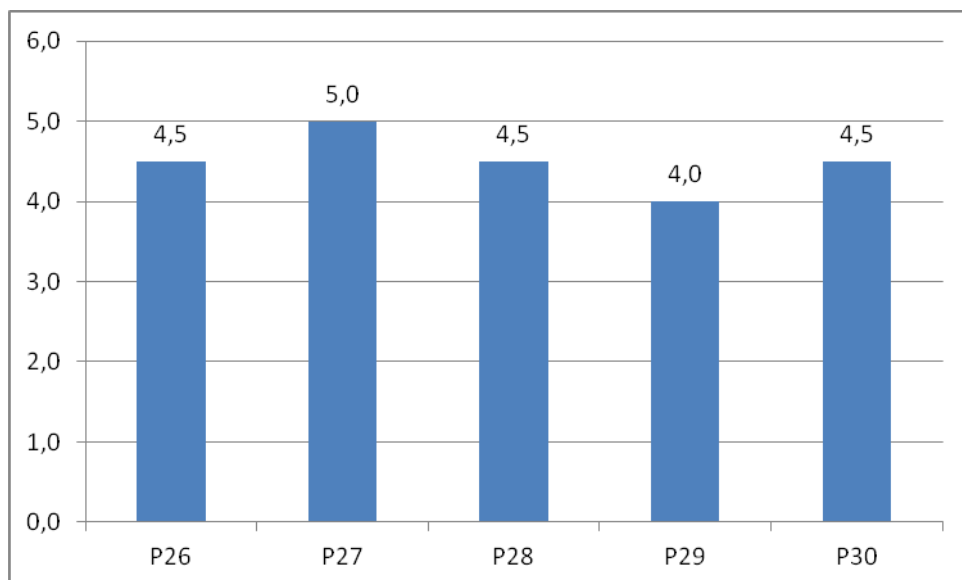
- P23 Aulas para la docencia teórica (instalaciones y recursos tecnológicos para la actividad docente, como cañones de vídeo, pizarras digitales, etc.)
P24 Espacios para el estudio
P25 Aulas para actividades prácticas (salas de informática, laboratorios)





En este bloque la mayoría de las respuestas a las preguntas planteadas, se sitúan entre la puntuación 4 y 4,5, esto quiere decir que los alumnos están bastante satisfechos con las instalaciones del centro y los espacios para el estudio.

Bloque COMUNICACIÓN, GESTIÓN Y SERVICIOS DE APOYO (P26-P30)

- P26 Trámites de matriculación y gestión de expedientes
- P27 Disponibilidad de información sobre la titulación (Web, guías académicas,...)
- P28 Atención prestada por el personal de administración y servicios del centro
- P29 Organización de la movilidad del alumno (programas Sócrates, Erasmus, Sicue,...)
- P30 Orientación y apoyo al estudiante (Plan de Acción Tutorial de la Titulación, Oficina de Atención al Estudiante, etc.).

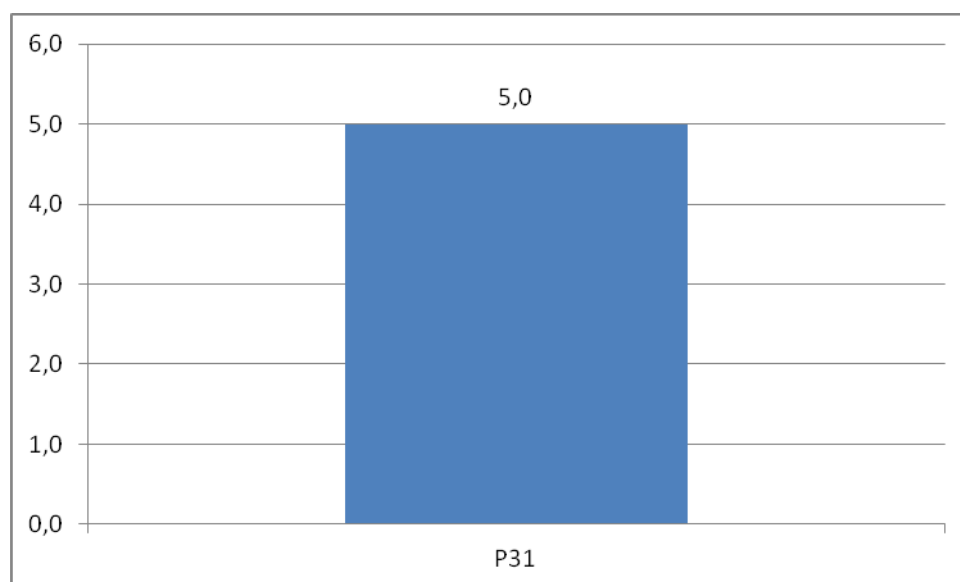


	MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		
	Curso: 2013/14	CÓDIGO: PR/SO005_D001	

Los alumnos han puntuado las preguntas de este bloque con puntuaciones entre 4 y 5. Han valorado con 5 la disponibilidad de información sobre la titulación (Web, guías académicas,...), destacando también muy positivamente la atención prestada por el personal de administración y servicios del centro.

Bloque SATISFACCIÓN GENERAL (P31)

P31 Nivel de satisfacción general con la titulación



Como se puede apreciar en esta figura, en general los alumnos se encuentran muy satisfechos con la titulación.

4.2.- SATISFACCIÓN DEL PROFESORADO CON LA TITULACIÓN GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (GCYTA): 28 respuestas 1^{er} semestre

A continuación se presentan los resultados de las Encuesta realizadas a los profesores en el curso académico 2013-14. sobre el desarrollo de la enseñanza en los grados.

Los indicadores fueron puntuados en una escala de 1 a 5, siendo el 1 nada satisfecho y 5 totalmente satisfecho, NC es indicativo de no contestan.

Bloque PLAN DE ESTUDIOS (P1 A P5)

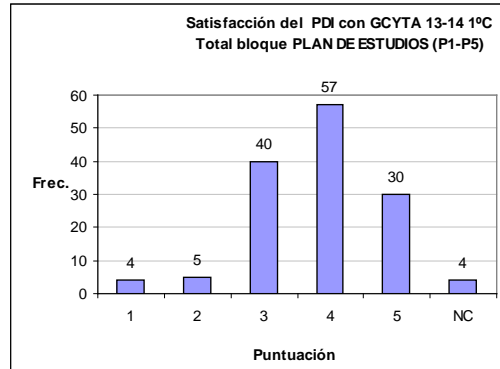
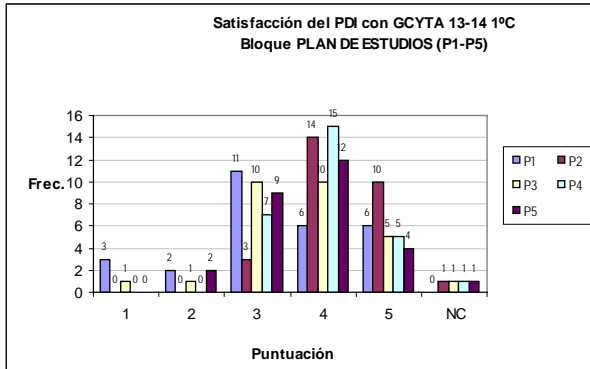
P1. Estructura del Plan de estudios (asignaturas que forman parte del título, número de asignaturas, secuenciación y distribución de créditos, reparto de competencias entre asignaturas)

P2. Horarios de impartición de las clases del título

P3. Coordinación entre los profesores del título

P4. Número de alumnos matriculados por clase/grupo

P5. Carga de trabajo exigida a los alumnos



Bloque ESTUDIANTES (P6-P13)

P6. Conocimientos previos del estudiante para comprender el contenido de la materia que imparte

P7. Nivel de asistencia de los estudiantes a clase

P8. Actitud de los estudiantes durante las clases

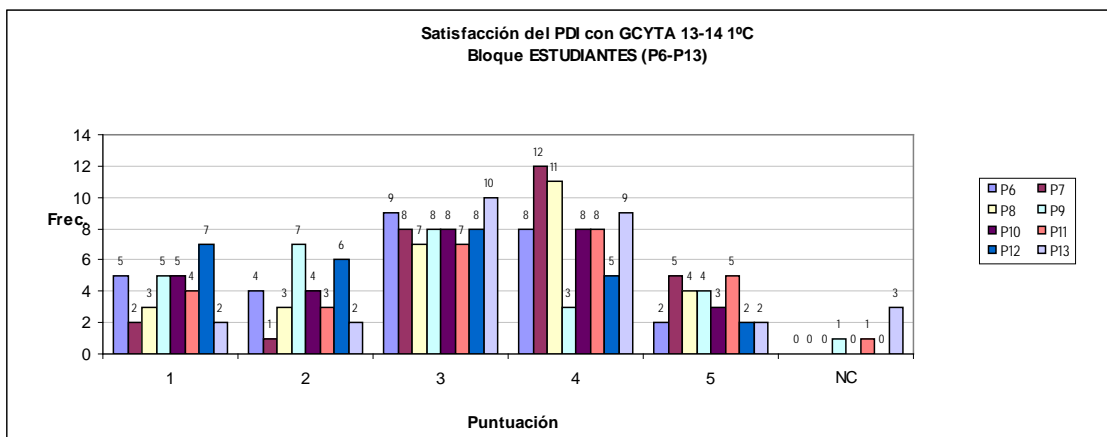
P9. Dedicación del tiempo suficiente para preparar la asignatura por parte del estudiante

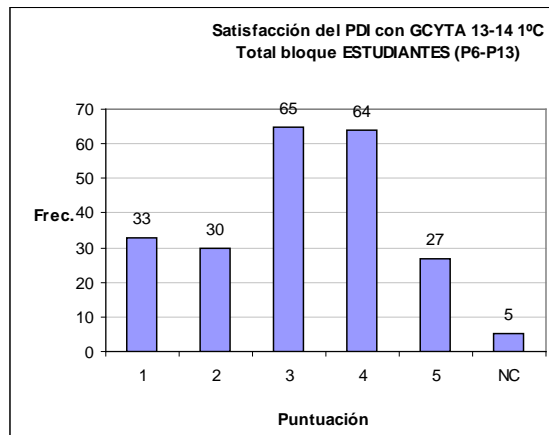
P10. Aprovechamiento de recursos complementarios para afianzar el aprendizaje (bibliografía complementaria, materiales de apoyo en el campus virtual, etc.)

P11. Asistencia de los estudiantes a las tutorías programadas (ECTS)

P12. Asistencia de los estudiantes a las tutorías libres

P13. Resultados académicos de los estudiantes





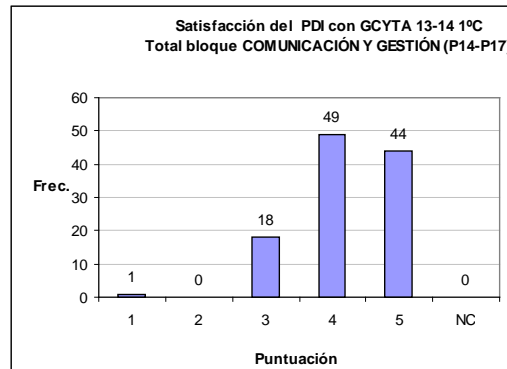
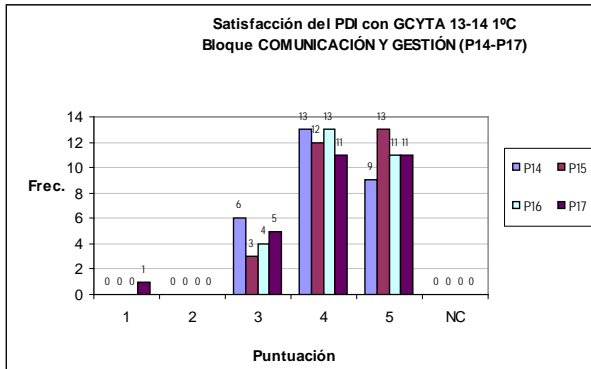
Bloque COMUNICACIÓN Y GESTIÓN (P14-P17)

P14. Disponibilidad de información sobre la titulación (Web, guías académicas,...)

P15. Atención prestada por el personal de administración y servicios del centro

P16. Gestión de los procesos administrativos del título (asignación de aulas, de fechas de exámenes, etc.)

P17. Gestión de los procesos administrativos comunes de la UEx (disponibilidad de las actas, plazo de matriculación, etc.)



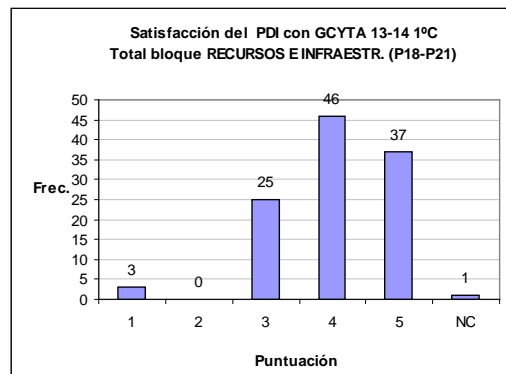
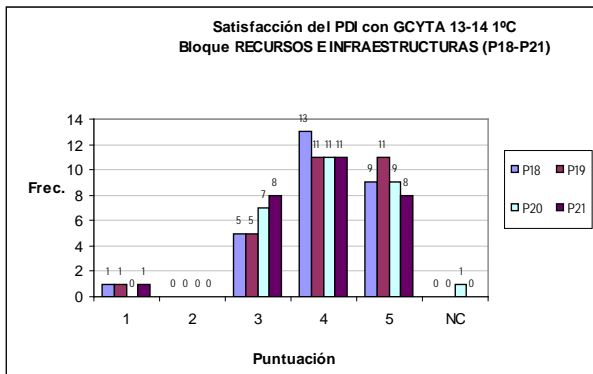
Bloque RECURSOS E INFRAESTRUCTURAS (P18-P21)

P18. Aulas para la docencia teórica (instalaciones)

P19. Recursos materiales y tecnológicos disponibles para la actividad docente (cañones de vídeo, pizarras digitales, campus virtual, etc.)

P20. Espacios para el estudio

P21. Aulas para actividades prácticas: salas de informática, laboratorios

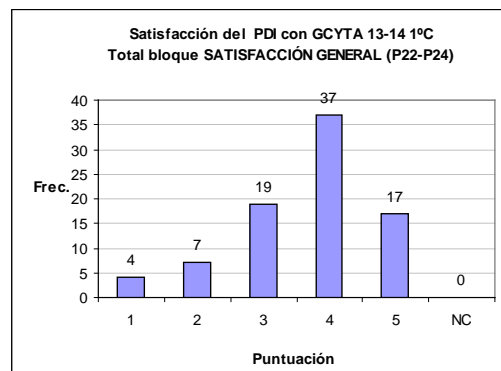
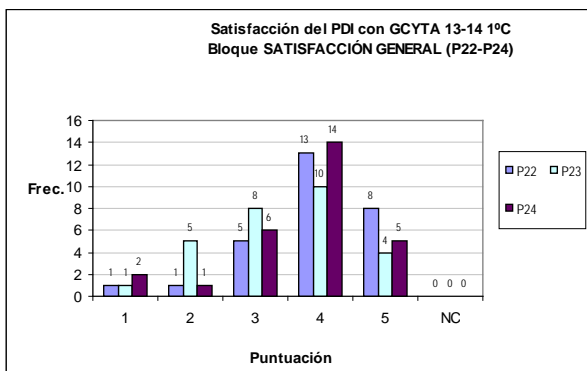


Bloque SATISFACCIÓN GENERAL (P22-P24)

P22. Nivel de satisfacción con la/s asignatura/s impartida/s

P23. Satisfacción general con los estudiantes

P24. Nivel de satisfacción general con la titulación



GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (GCYTA): 11 respuestas 2º semestre

Bloque PLAN DE ESTUDIOS (P1 A P6)

P1. Estructura del Plan (distribución de créditos, nº asignaturas, etc.)

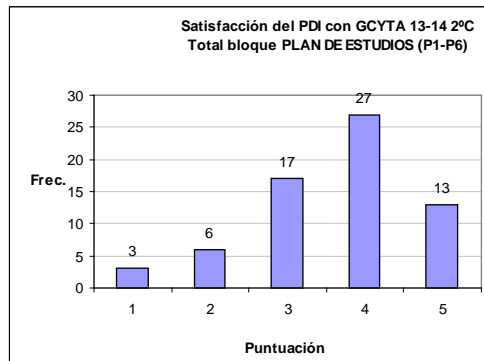
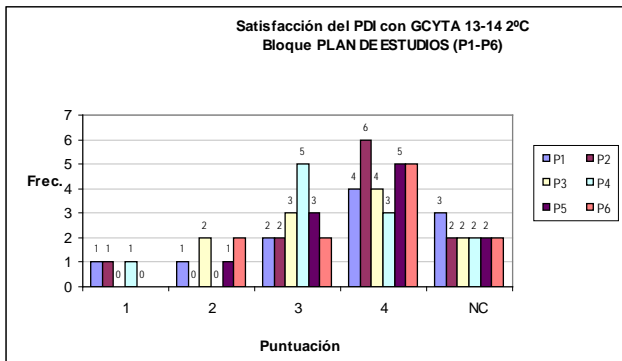
P2. Secuenciación de las materias del título

P3. Horarios de impartición de las clases del título

P4. Coordinación entre los profesores del título

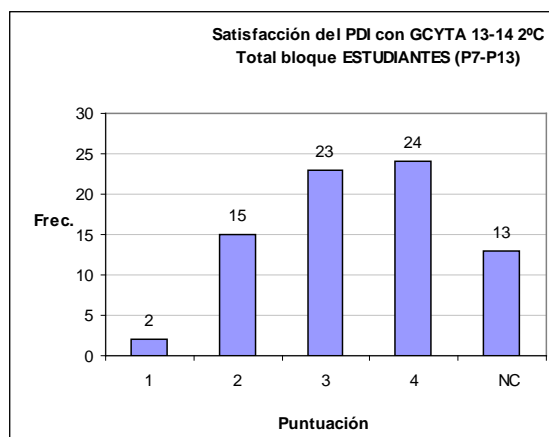
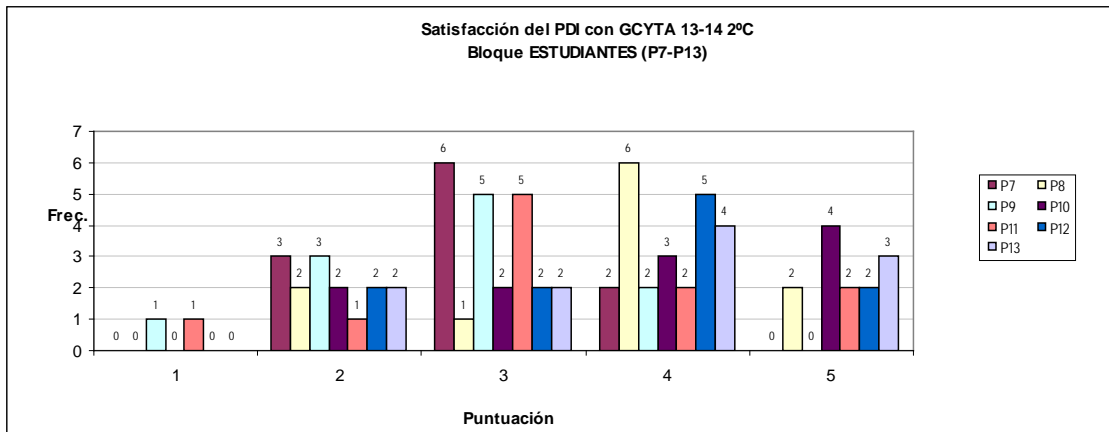
P5. Número de alumnos matriculados por clase/grupo

P6. Carga de trabajo exigida a los alumnos



Bloque ESTUDIANTES (P7-P13)

- P7. Formación previa del estudiante para comprender el contenido de la materia que imparte.
- P8. Actitud de los alumnos durante las clases.
- P9. Aprovechamiento de las tutorías por los estudiantes.
- P10. Nivel de asistencia a clases.
- P11. Dedicación del tiempo suficiente para preparar la asignatura por parte del estudiante.
- P12. Resultados académicos de los estudiantes.
- P13. Satisfacción general con los estudiantes.

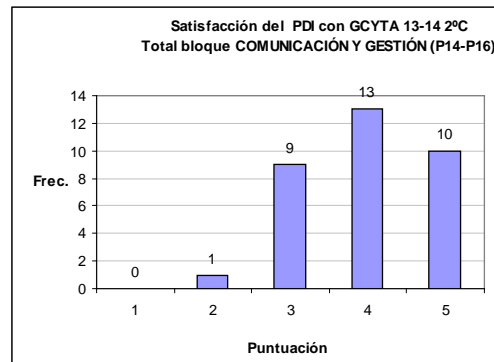
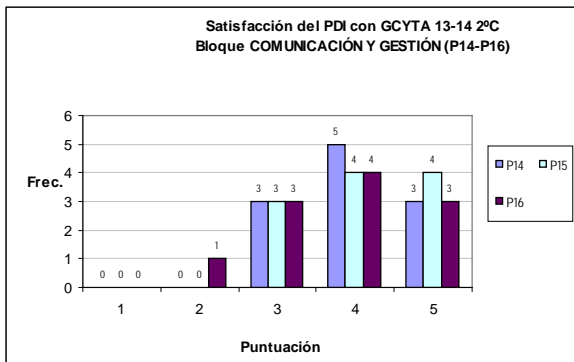


Bloque COMUNICACIÓN Y GESTIÓN (P14-P16)

P14. Información académica de la titulación

P15. Gestión de los procesos administrativos del título (asignación de aulas, de fechas de exámenes, etc.)

P16. Gestión de los procesos administrativos comunes de la UEx (disponibilidad de las actas, plazo de matriculación, etc.)



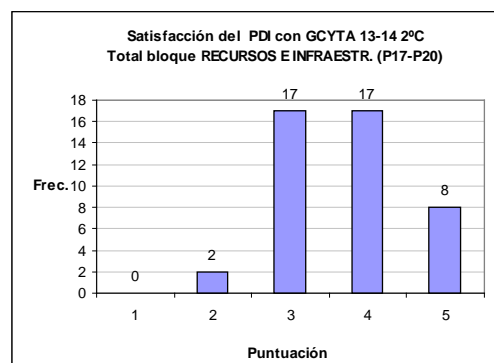
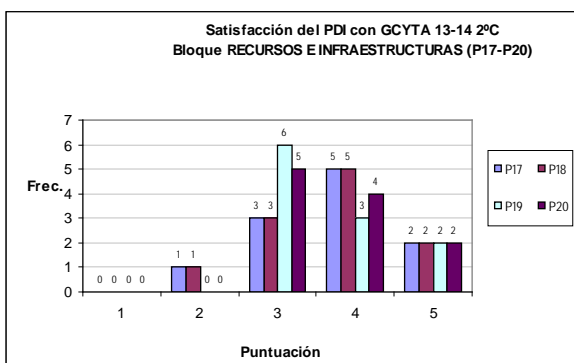
Bloque RECURSOS E INFRAESTRUCTURAS (P17-P20)

P17. Aulas para la docencia teórica (instalaciones)

P18. Recursos materiales y tecnológicos disponibles en las aulas

P19. Espacios para el estudio individual o en grupo

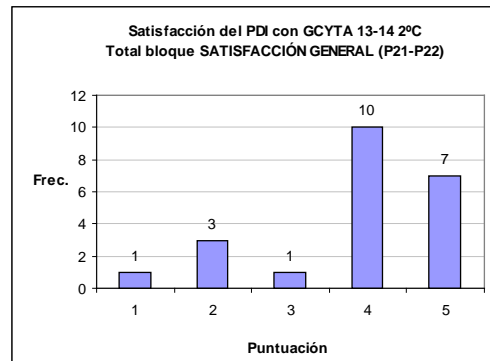
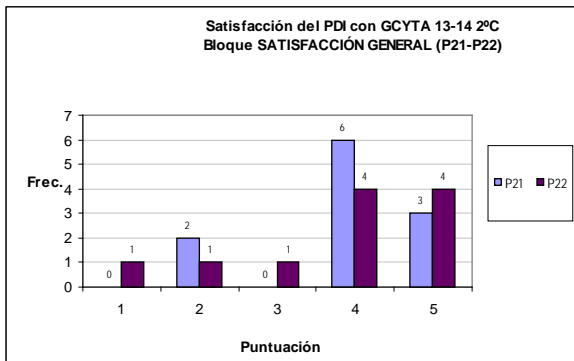
P20. Aulas para actividades prácticas: salas de informática, laboratorios



Bloque SATISFACCIÓN GENERAL (P21-P22)

P21. Nivel de satisfacción con la/s asignatura/s impartida/s

P22. Nivel de satisfacción general con la titulación



Como se puede apreciar en las figuras de este apartado, en general, el profesor hace una valoración positiva en los diferentes ítems preguntados. Entre los aspectos peor valorados por el profesorado estarían los inadecuados conocimientos previos del alumno para el aprendizaje de la asignatura, el poco aprovechamiento de las tutorías de libre acceso por parte del alumnado, docencia dificultada por el hecho de impartir clases a alumnos de cursos y titulaciones distintas.

4.3.- SATISFACCIÓN DEL PAS CON LA TITULACIÓN

Los indicadores fueron puntuados en una escala de 1 a 5, siendo el 1 nada satisfecho y 5 totalmente satisfecho, NC es indicativo de no contestan.

Bloque COMUNICACIÓN Y GESTIÓN (P1 a P5). Media: 3,87.

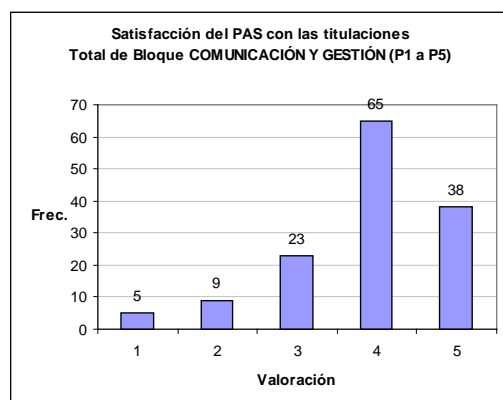
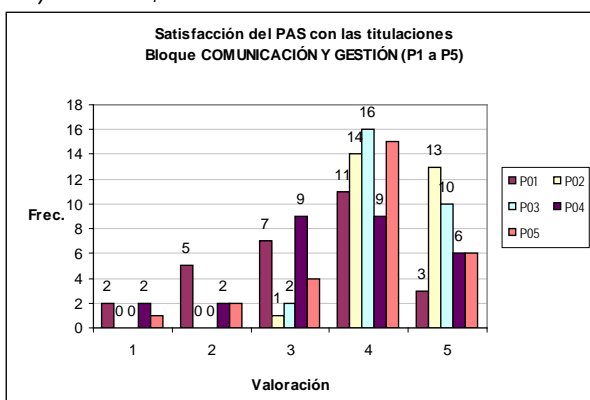
P01: Disponibilidad de la información sobre aspectos docentes necesaria para atender a los estudiantes (fechas y requisitos de matriculación, aulas, horarios, etc.). Media: 3,29.

P02: Trato con los estudiantes del centro. Media: 4,43.

P03: Trato con el profesorado del centro. Media: 4,29.

P04: Gestión de los procesos administrativos de los títulos impartidos en el centro (asignación de aulas, de fechas de exámenes, etc.). Media: 3,54.

P05: Gestión de los procesos administrativos comunes de la UEx (disponibilidad de las actas, plazo de matriculación, etc.). Media: 3,82.



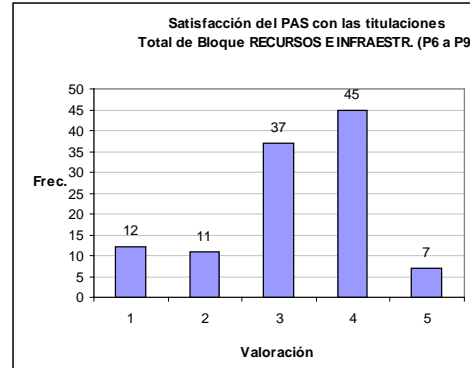
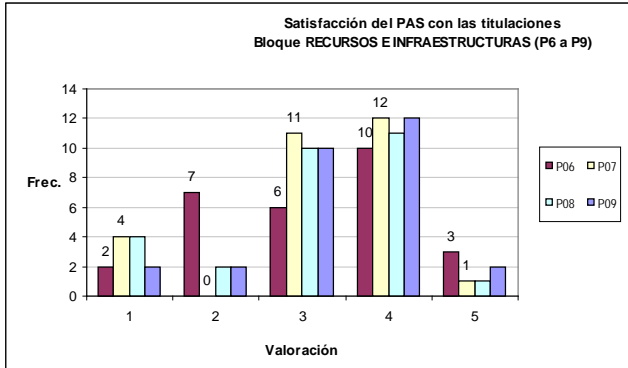
Bloque RECURSOS E INFRAESTRUCTURAS (P6 a P8). Media: 3,21.

P06: Recursos materiales y tecnológicos disponibles para prestar servicios al estudiante y al profesorado. Media: 3,18.

P07: Plantilla suficiente de personal de administración para atender correctamente la gestión administrativa del centro. Media: 3,21.

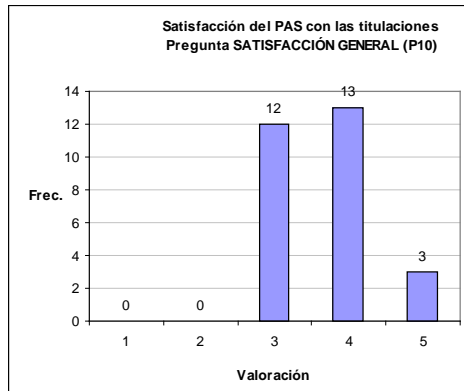
P08: Plantilla suficiente de personal de servicios para atender correctamente a estudiantes y profesorado. Media: 3,11.

P09: Formación suficiente para atender las necesidades de gestión o de servicios de la titulación. Media: 3,36.



Pregunta **SATISFACCIÓN GENERAL (P10)**. Media: 3,68.

P10: Nivel de satisfacción general con la gestión de los aspectos académicos-administrativos del centro

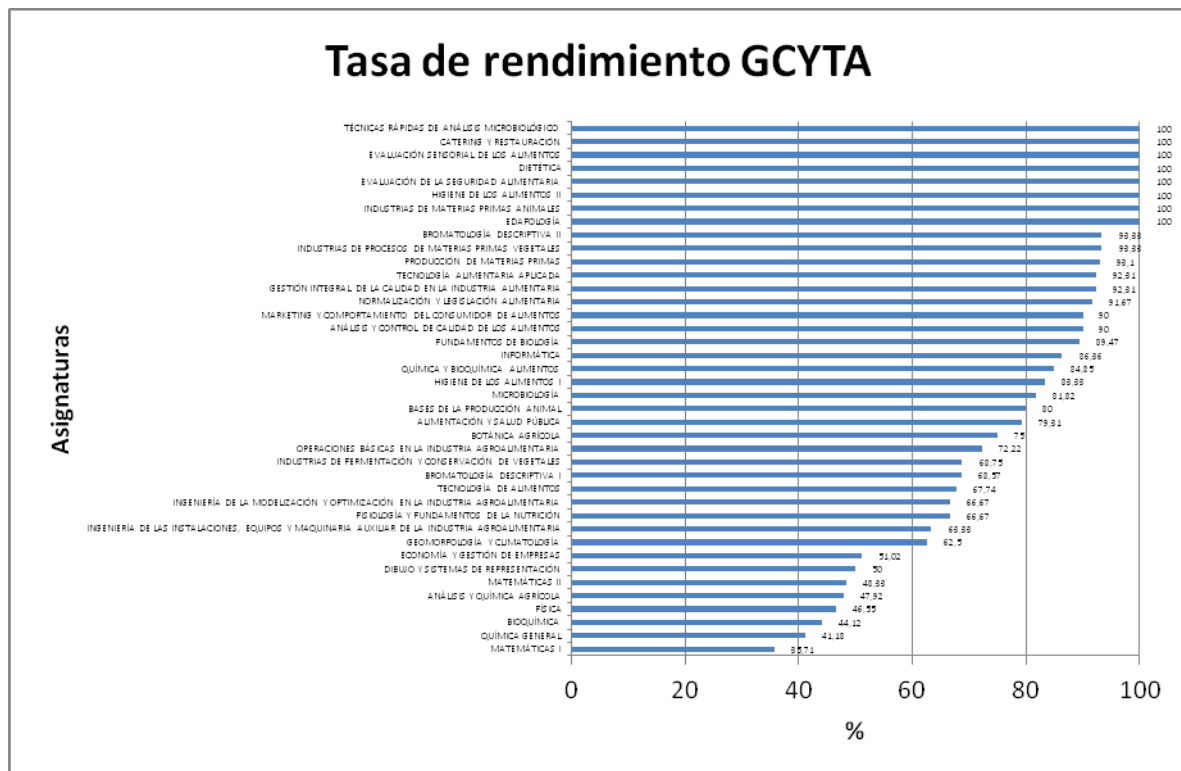


En general, el grado de satisfacción del PAS con el conjunto de las titulaciones impartidas en el centro es bastante aceptable, ya que las respuestas se sitúan entre 3 y 4 mayoritariamente.

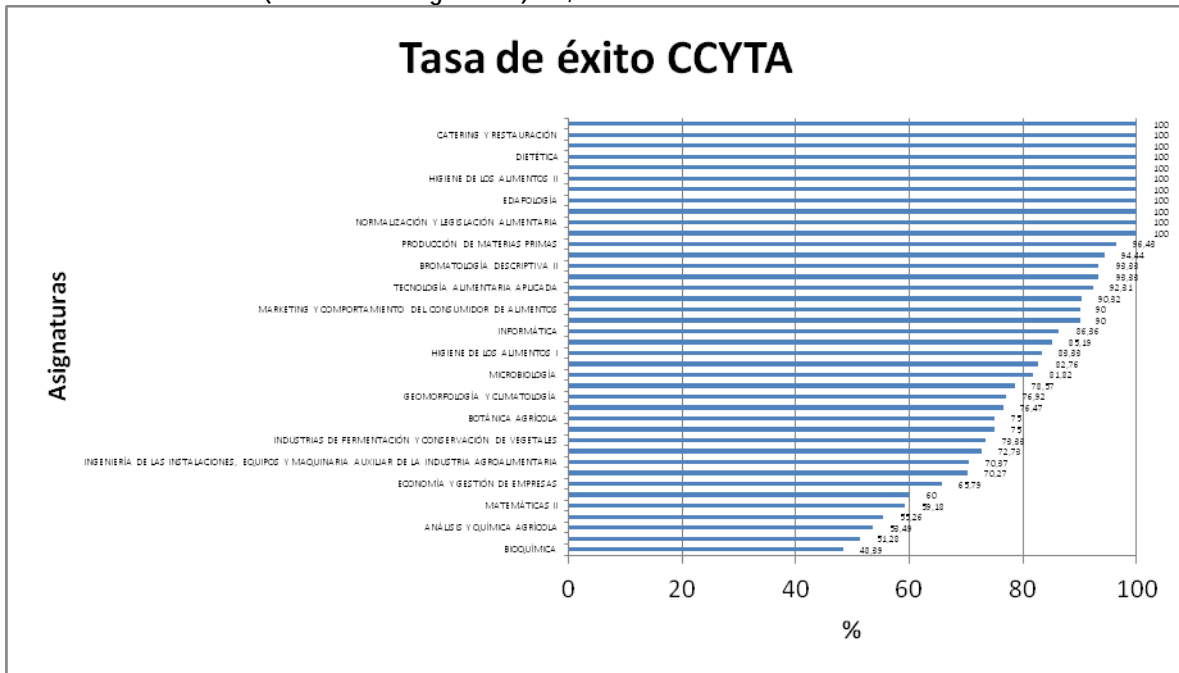
5.- ANÁLISIS POR ASIGNATURAS

A continuación se presentan los resultados de tasas de éxito, de rendimiento, convocatorias medias y tasas de no presentados por asignaturas del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

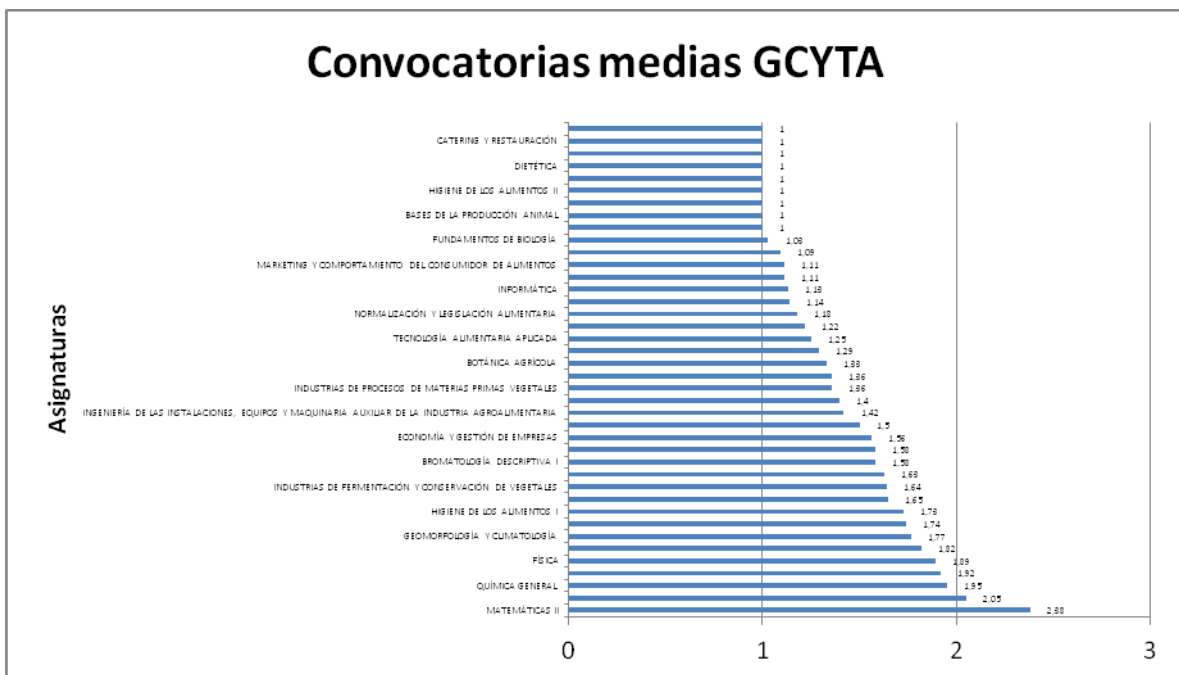
Tasa de rendimiento en GCYTA (media entre asignaturas): 77,43%.



Tasa de éxito en GCYA (media entre asignaturas): 83,04 %.



Convocatorias medias para aprobar en GCYA (media entre asignaturas): 1,39



Tasa de no presentados en GCYA (media entre asignaturas): 7,82 %.



En las figuras se puede ver una clara tendencia hacia un incremento en el porcentaje de éxito, a medida que los alumnos pasan de 1º a 3º. Esta misma tendencia se aprecia en las tasas de rendimiento obtenidas. Por el contrario se puede apreciar una tendencia contraria en las tasas de no presentados y en el número de convocatorias medias necesarias para aprobar las asignaturas.

5.2.- GRÁFICOS POR CURSOS

Se establecieron los siguientes porcentajes:

Para las asignaturas de **primer curso** los siguientes:

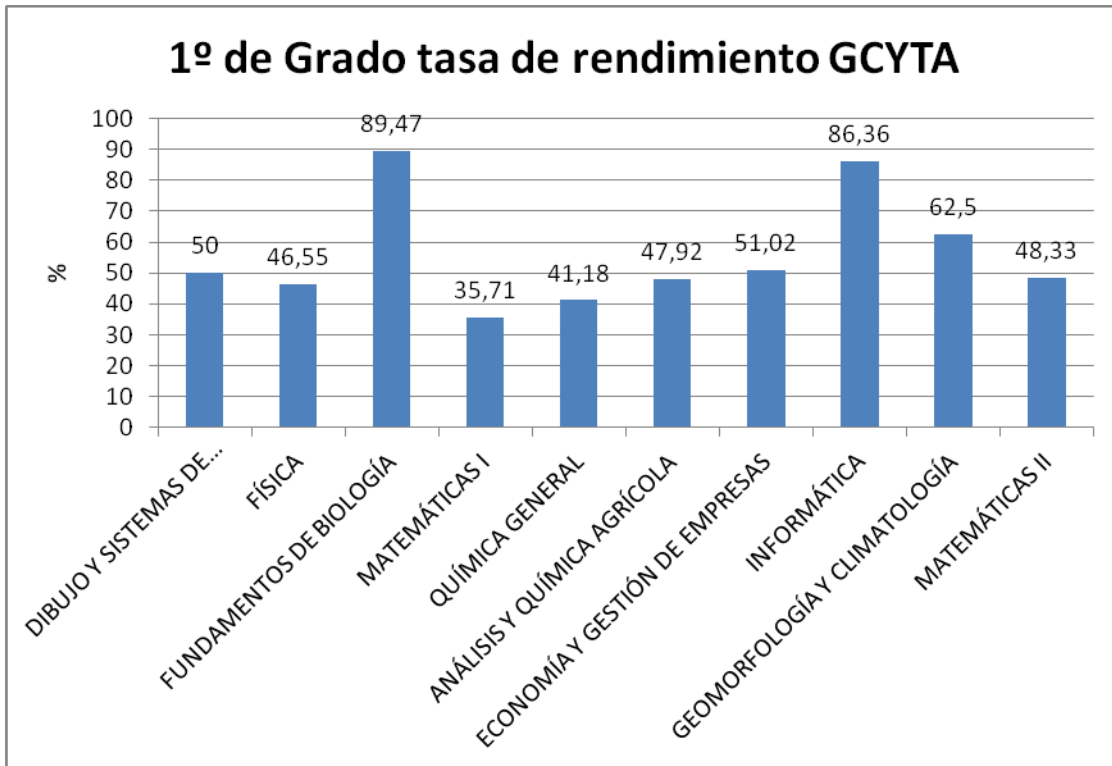
- Tasa de rendimiento y tasa de éxito: aquellos que estén por debajo del 40%.
- No presentados: valores superiores al 30%

Para las asignaturas de **segundo curso**:

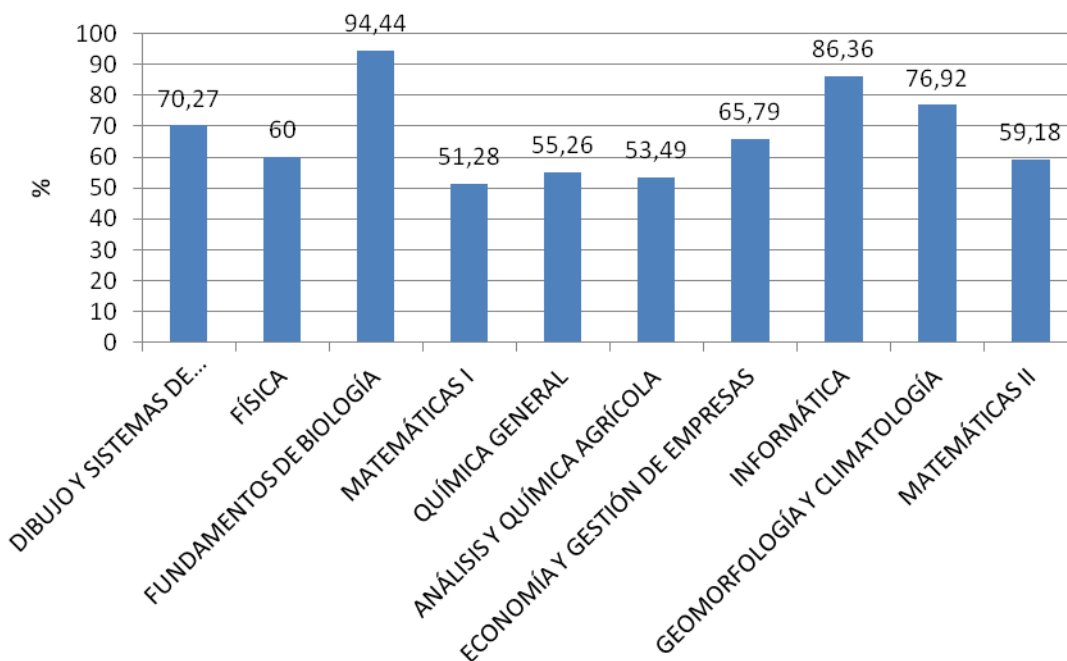
- Tasa de rendimiento y tasa de éxito: aquellos que estén por debajo del 45%.
- No presentados: valores superiores al 30%

Para las asignaturas de **tercero y cuarto curso**:

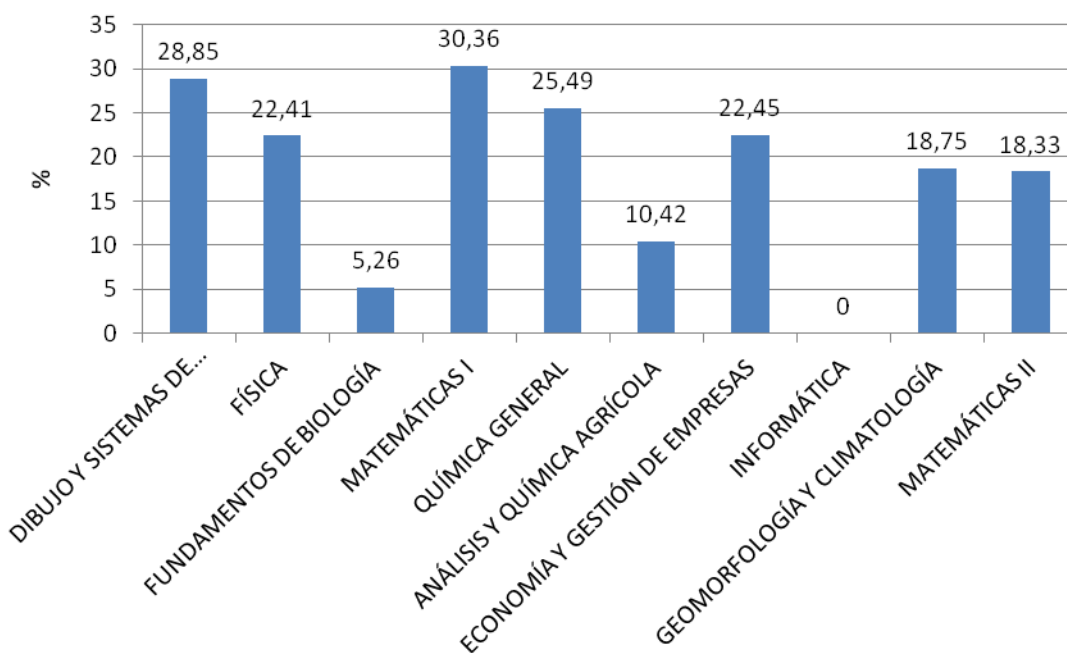
- Tasa de rendimiento y tasa de éxito: aquellos que estén por debajo del 50%.
- No presentados: valores superiores al 30%





1º de Grado tasa de éxito GCYTA



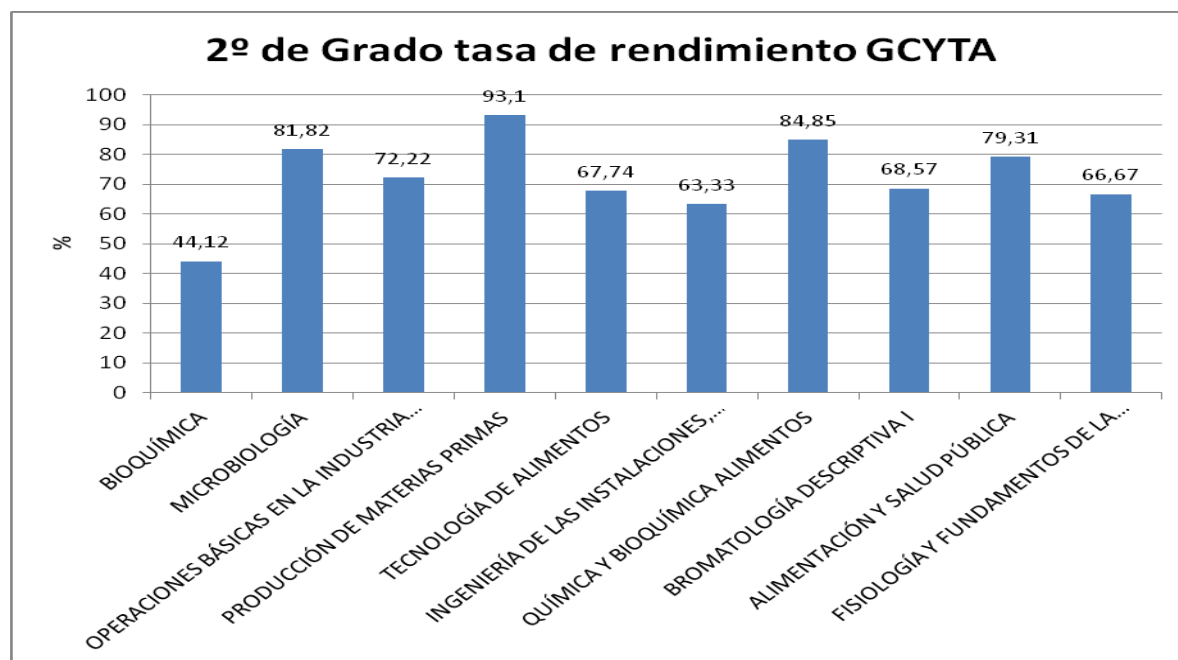
1º de Grado tasa de no presentados GCYTA



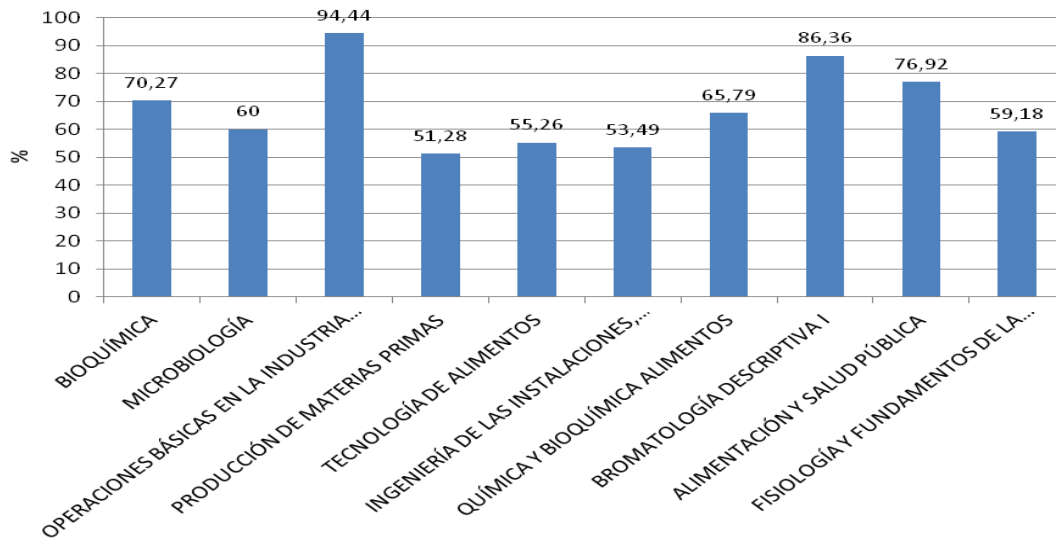
	MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		 Escuela de Ingenierías Agrarias
	Curso: 2013/14	CÓDIGO: PR/SO005_D001	

asignatura	Tasa de rendimiento GCYTA	Tasa de éxito CCYTA	TASA NO PRESENTADOS GCYTA	Convocatorias medias GCYTA
DIBUJO Y SISTEMAS DE REPRESENTACIÓN	50	70,27	28,85	1,92
FÍSICA	46,55	60	22,41	1,89
FUNDAMENTOS DE BIOLOGÍA	89,47	94,44	5,26	1,03
MATEMÁTICAS I	35,71	51,28	30,36	2,05
QUÍMICA GENERAL	41,18	55,26	25,49	1,95
ANÁLISIS Y QUÍMICA AGRÍCOLA	47,92	53,49	10,42	1,74
ECONOMÍA Y GESTIÓN DE EMPRESAS	51,02	65,79	22,45	1,56
INFORMÁTICA	86,36	86,36	0	1,13
GEOMORFOLOGÍA Y CLIMATOLOGÍA	62,5	76,92	18,75	1,77
MATEMÁTICAS II	48,33	59,18	18,33	2,38

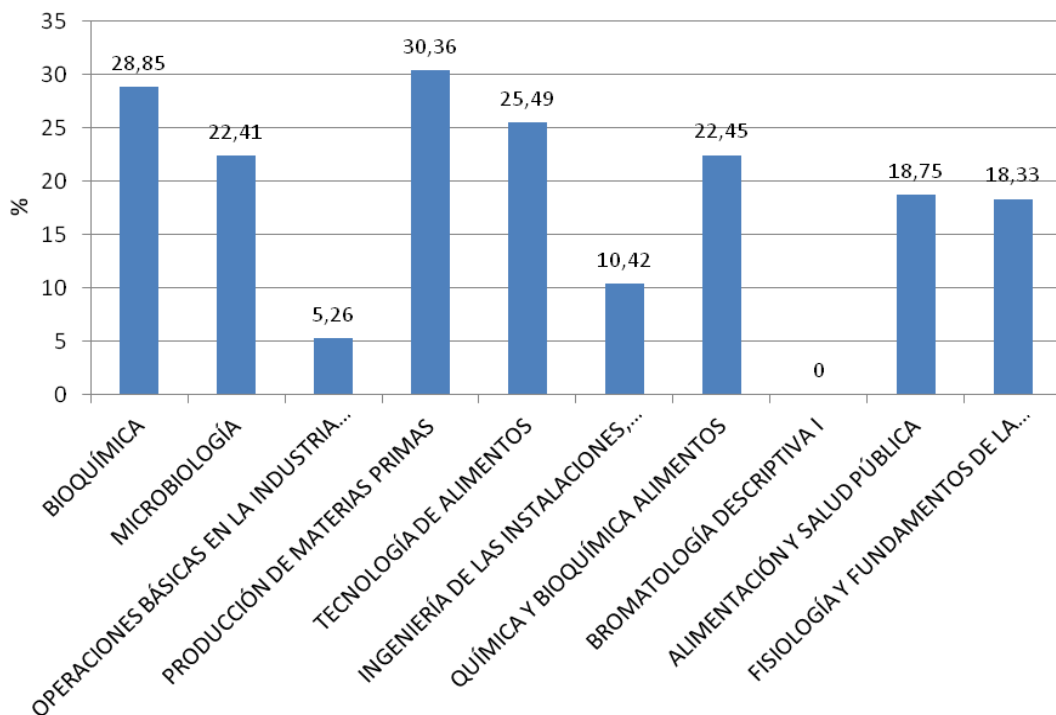
Como se puede apreciar en las figuras y tabla, la mayor parte de las asignaturas de 1º curso, tienen valores adecuados de Tasa de rendimiento, Tasa de éxito y No Presentados, siendo Matemáticas I la asignatura que se encuentra más próxima a los límites establecidos.





2º de Grado tasa de éxito GCYTA



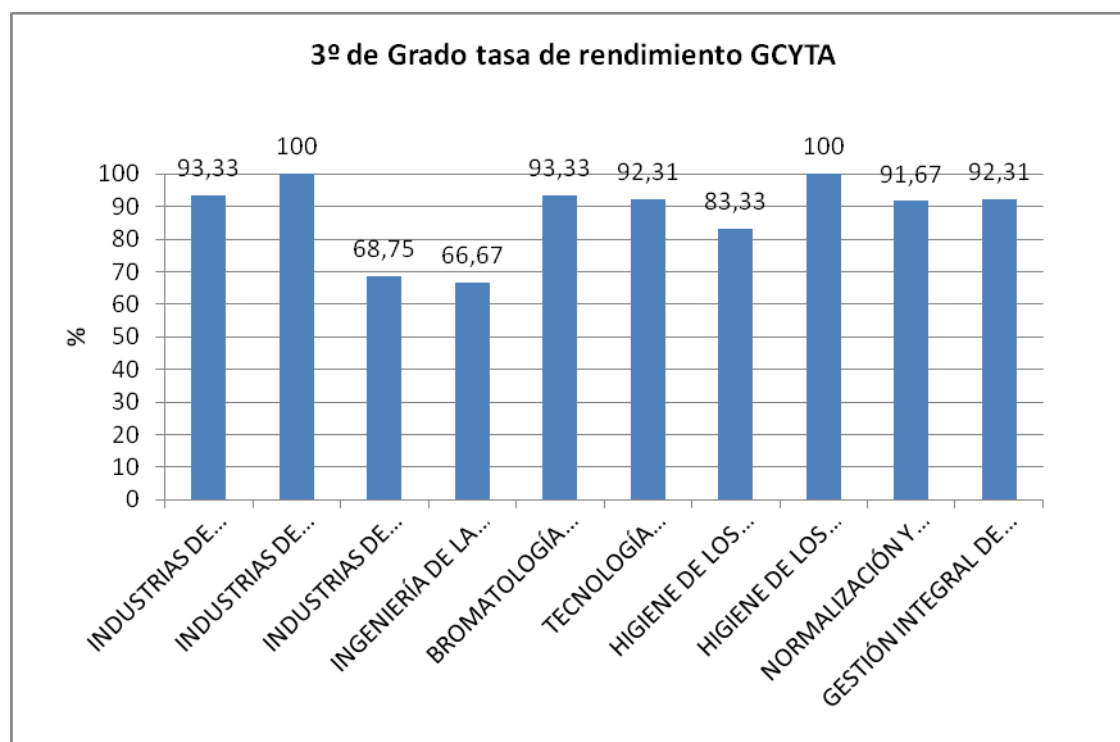
2º de Grado tasa de no presentados GCYTA



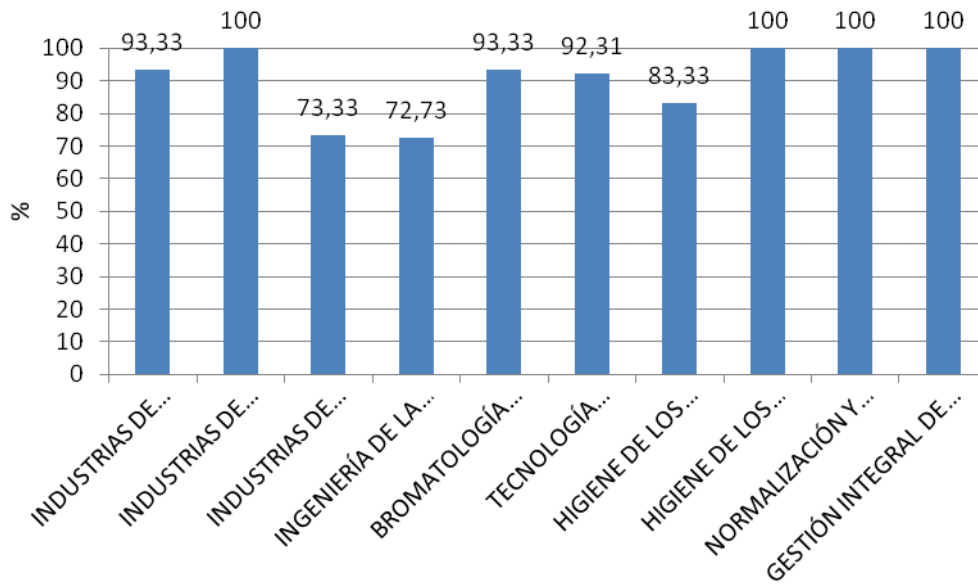
	MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		 Escuela de Ingenierías Agrarias
	Curso: 2013/14	CÓDIGO: PR/SO005_D001	

asignatura	Tasa de rendimiento GCYTA	Tasa de éxito CCYTA	TASA NO PRESENTADOS GCYTA	Convocatorias medias GCYTA
BIOQUÍMICA	44,12	48,39	8,82	1,4
MICROBIOLOGÍA	81,82	81,82	0	1,22
OPERACIONES BÁSICAS EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	72,22	76,47	5,56	1,65
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	93,1	96,43	3,45	1
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	67,74	75	9,68	1,29
INGENIERÍA DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y MAQUINARIA AUXILIAR DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	63,33	70,37	10	1,42
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA ALIMENTOS	84,85	90,32	6,06	1,5
BROMATOLOGÍA DESCRIPTIVA I	68,57	82,76	17,14	1,58
ALIMENTACIÓN Y SALUD PÚBLICA	79,31	85,19	6,9	1,09
FISIOLOGÍA Y FUNDAMENTOS DE LA NUTRICIÓN	66,67	78,57	15,15	1,82

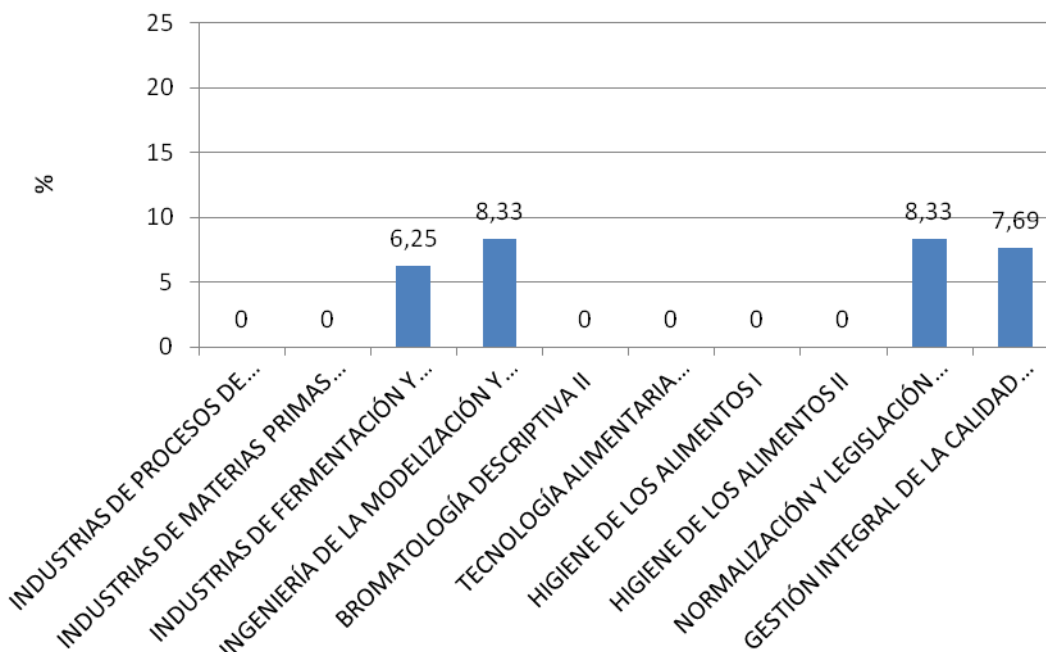
De acuerdo con las consideraciones formuladas, podemos concluir, para las asignaturas de 2º curso del Grado de CYTA todas las asignaturas tienen valores adecuados de Tasa de rendimiento, Tasa de Éxito y no presentados. Las asignaturas de Bioquímica y Producción de Materias Primas son las que se encuentran más próximas a los límites establecidos.





3º de Grado tasa de éxito GCYT

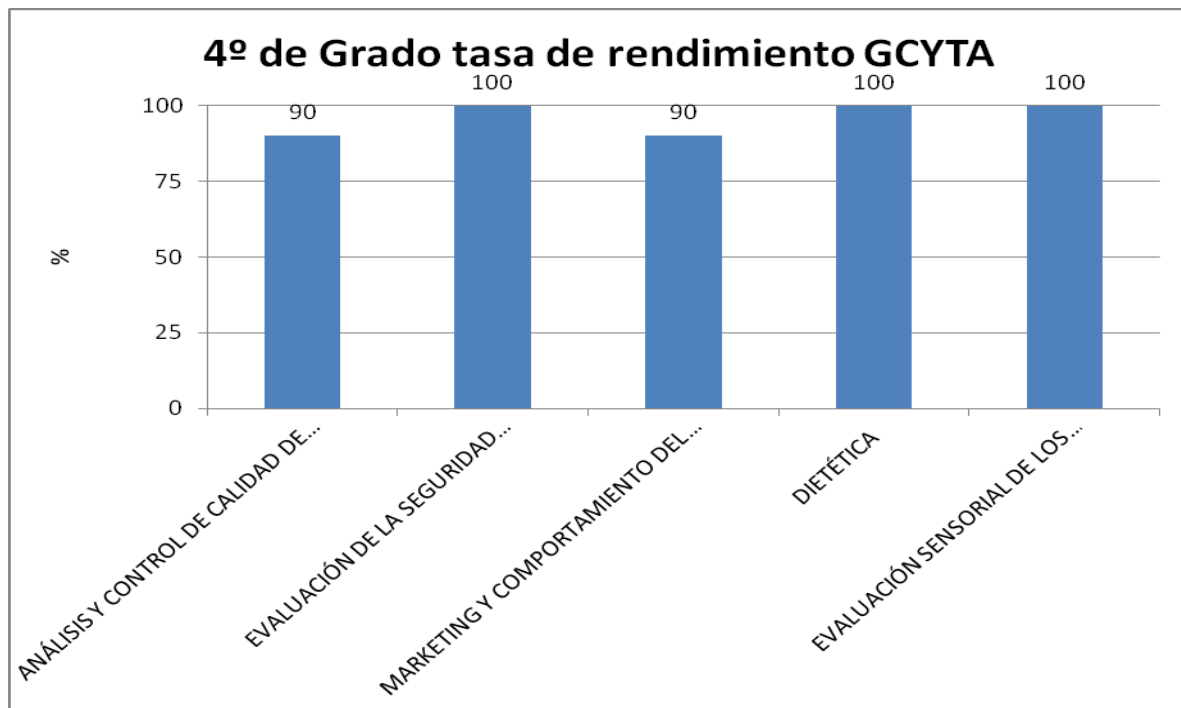


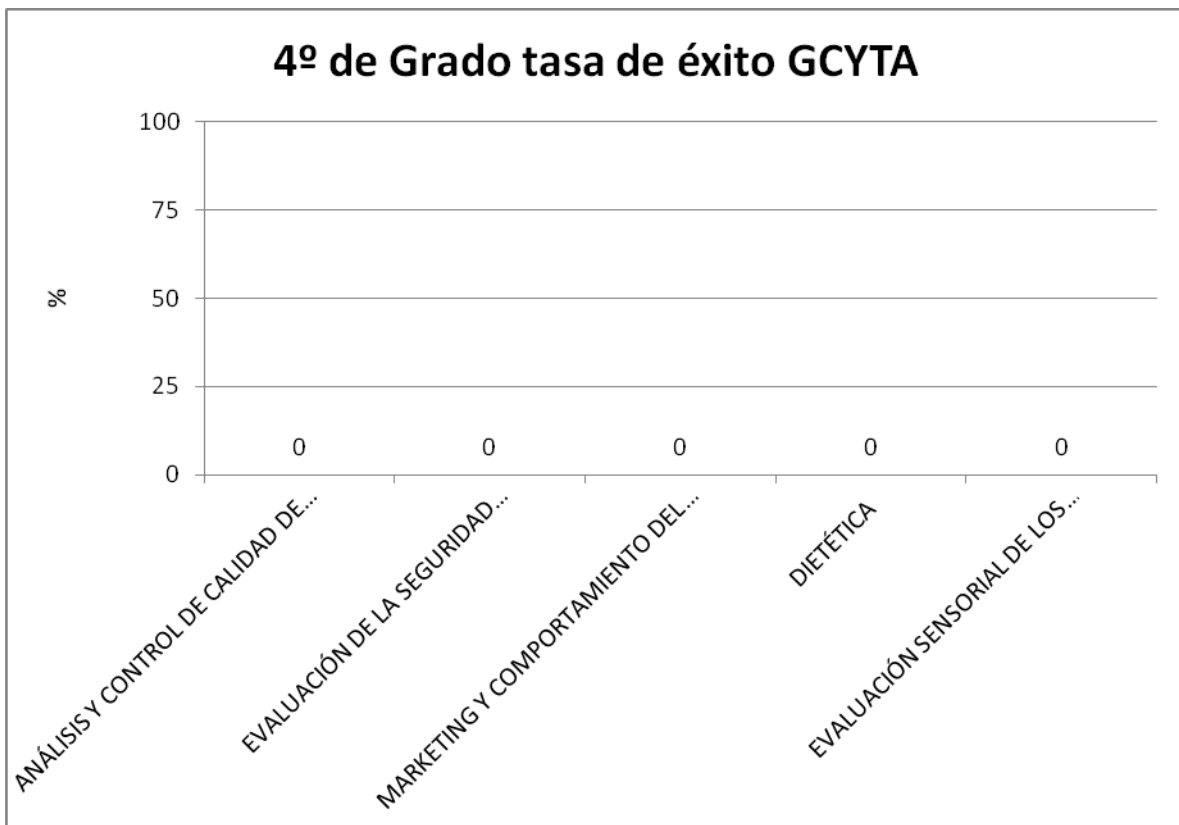
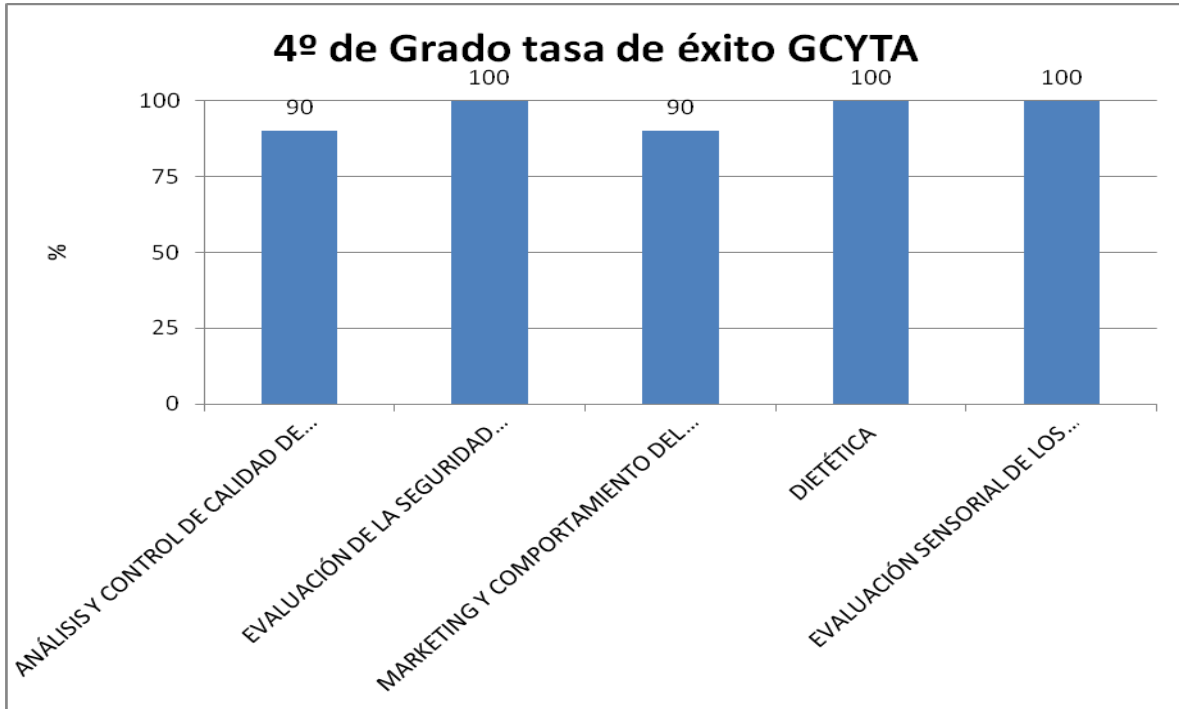
3º de Grado tasa de no presentados GCYT



	MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		
	Curso: 2013/14	CÓDIGO: PR/SO005_D001	

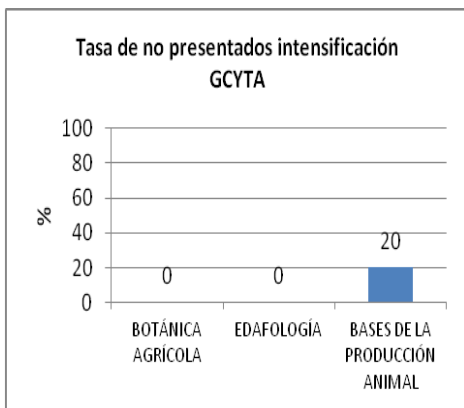
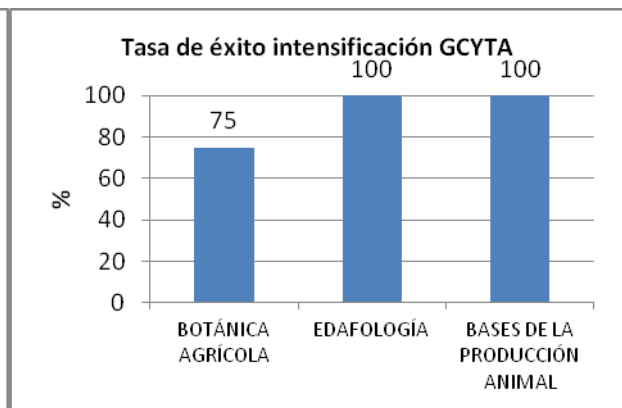
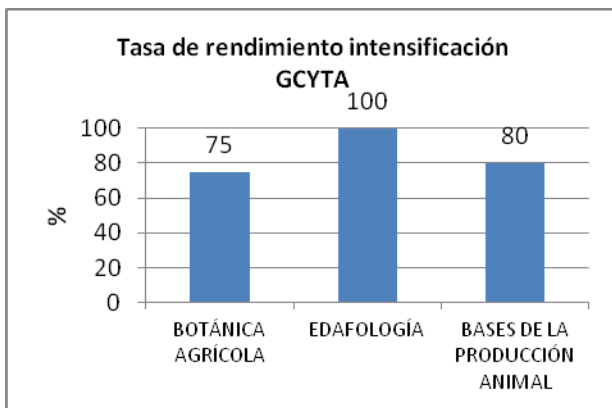
asignatura	Tasa de rendimiento GCYTA	Tasa de éxito CCYTA	TASA NO PRESENTADOS GCYTA	Convocatorias medias GCYTA
INDUSTRIAS DE PROCESOS DE MATERIAS PRIMAS VEGETALES	93,33	93,33	0	1,36
INDUSTRIAS DE MATERIAS PRIMAS ANIMALES	100	100	0	1,36
INDUSTRIAS DE FERMENTACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES	68,75	73,33	6,25	1,64
INGENIERÍA DE LA MODELIZACIÓN Y OPTIMIZACIÓN EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	66,67	72,73	8,33	1,63
BROMATOLOGÍA DESCRIPTIVA II	93,33	93,33	0	1,14
TECNOLOGÍA ALIMENTARIA APLICADA	92,31	92,31	0	1,25
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS I	83,33	83,33	0	1,73
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS II	100	100	0	1
NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	91,67	100	8,33	1,18
GESTIÓN INTEGRAL DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	92,31	100	7,69	1,58



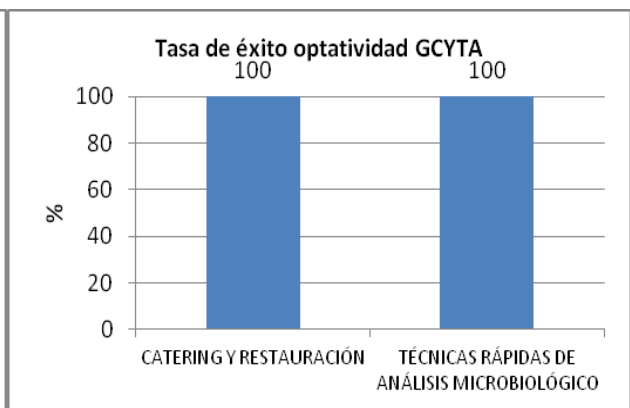
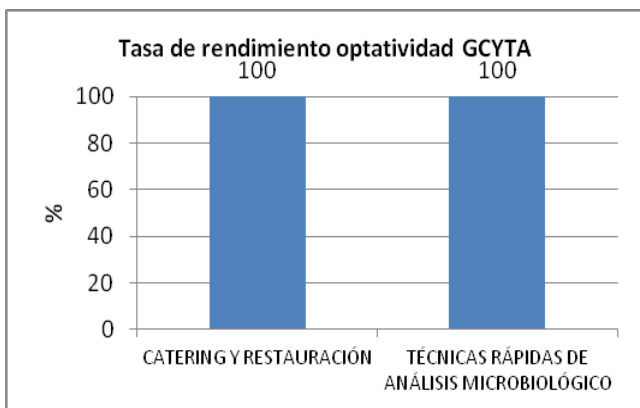




asignatura	Tasa de	Tasa de éxito	TASA NO	Convocatorias
------------	---------	---------------	---------	---------------

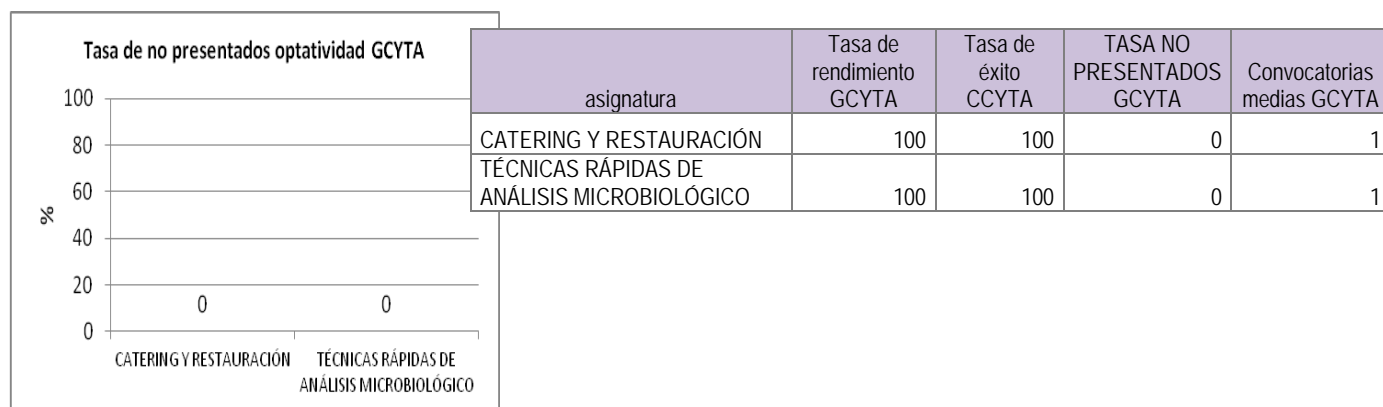
	rendimiento GCYTA	CCYTA	PRESENTADOS GCYTA	medias GCYTA
ANÁLISIS Y CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	90	90	0	1,11
EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	100	100	0	1
MARKETING Y COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR DE ALIMENTOS	90	90	0	1,11
DIETÉTICA	100	100	0	1
EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS	100	100	0	1



asignatura	Tasa de rendimiento GCYTA	Tasa de éxito CCYTA	TASA NO PRESENTADOS GCYTA	Convocatorias medias GCYTA
BOTÁNICA AGRÍCOLA	75	75	0	1,33
EDAFOLOGÍA	100	100	0	1
BASES DE LA PRODUCCIÓN ANIMAL	80	100	20	1



	MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		
	Curso: 2013/14	CÓDIGO: PR/SO005_D001	



Como se puede apreciar en las figuras y tablas de las asignaturas de 3º y 4º todas cumplen los límites establecidos de tasas de rendimiento, éxito y no presentados.



6.- CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE MEJORA DEL CURSO ANTERIOR

	Acción de Mejora	¿Implantación?			Observaciones (*)
		Sí	Parcialmente	No	
1	Organización de sesiones informativas a los alumnos sobre trabajos fin de grado.	X			La debilidad se ha solucionado parcialmente
2	Organización de sesiones informativas a los alumnos sobre prácticas externas.	X			La debilidad se ha solucionado
3	Mejora de la agenda del estudiante		X		Se ha coordinado la agenda del estudiante del primer semestre y falta terminar de coordinar las del segundo semestre y de los cursos superiores 3 y 4º
4	Reunión con el Profesorado para tratar temas de interés para el alumnado	X			Se ha solucionado la debilidad

(*) En caso de implantación, indicar si la acción ha conllevado la solución de la debilidad o problema por el que se propuso. En los otros casos, indicar la razón de su no implantación.

7.- DEBILIDADES Y ÁREAS DE MEJORA DETECTADAS

1. Coordinación entre el profesorado evitando la duplicidad entre las asignaturas. Esta debilidad se ha solventado este curso académico con la reunión que la comisión ha realizado por una parte con el alumnado y por otra con el profesorado, trabajando con el profesorado de esta titulación la eliminación de las duplicidades entre asignaturas
2. Gestión de prácticas externas

	MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		 Escuela de Ingenierías Agrarias
	Curso: 2013/14	CÓDIGO: PR/SO005_D001	

3. Organización de los trabajos fin de grado
4. Poca asistencia de los alumnos a las tutorías de libre acceso

8.- PLAN DE MEJORA.

	Acción de Mejora (descripción)	Responsable de la ejecución	Plazo o momento de ejecución	Observaciones
1	Distribución de prácticas externas por titulaciones	Comisión de Practicas externas	Curso 2014-2015	
2	Mejora de la organización y gestión de los trabajos fin de grado	Comisión de Trabajos fin de Grado	Curso 2014-2015	
3	Finalización de la agenda del estudiante	Comisión de calidad del grado (CCG)	Curso 2014-15	
4	Reuniones con el profesorado para revisión de tasas de éxito, rendimiento y no presentados	Comisión Coordinadora de la calidad del grado (CCCG)	Curso 2014-15	
5	Informar a los alumnos de las ventajas de las asistencias a las tutorías	Profesores de las asignaturas	Curso 2014-15	