



Informe de Evaluación de la Calidad – Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Periodo de evaluación: 1 año académico

- Curso 2023/2024
-

0.– Seguimiento del PAIM del curso anterior

0.1.– Conclusiones sobre el grado de ejecución

De las dieciocho acciones propuestas se han ejecutado o están en curso catorce (un 78%), dos están pendientes (11%) y dos han sido desestimadas (11%).

Entre estas últimas una se ha desestimado por considerarse mejor un cambio de estrategia/abordaje (a través de una nueva colaboración con ATECTA) y otra porque la nueva memoria de verificación debería, al menos en parte, subsanar el problema existente (planificación temporal del octavo semestre).

De las dos acciones pendientes una se pospuso ya que dependía de que antes se ejecutara una previa (actualización de la página web) y la otra (12160) no se pudo completar por la baja asistencia del PTGAS a la reunión convocada.

En cuanto a las otras catorce acciones ejecutadas o en curso hay que señalar que, a pesar de que en algunas se alcanzaron los valores de los indicadores propuestos no ocurrió lo mismo con los objetivos de la acción. En algunos casos (por ejemplo las que dependen de un proyecto de innovación docente solicitado) se espera alcanzar dichos objetivos conforme se desarrolle el proyecto pero hay otras que pueden requerir de un cambio de estrategia de abordaje o que, simplemente no dependen ni del responsable de su aprobación ni del de su ejecución (por ejemplo solicitudes de mejoras de las infraestructuras y ejecución de dichas mejoras). En estos casos se deberá determinar la mejor opción para tratar de alcanzar los objetivos de mejora marcados.

1.— Desarrollo y despliegue del plan de estudios

Estándar establecido por la ACPUA: El programa formativo se ha implantado de acuerdo con las condiciones establecidas en la memoria del plan de estudios verificada y, en su caso, en sus posteriores modificaciones.

1.9.— Tablas de admisión y reconocimiento

Tabla 1.9.1.1: Oferta/Nuevo ingreso/Matrícula

Titulación: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Centro: Facultad de Veterinaria
Datos a fecha: 19-01-2025

Curso	Plazas ofertadas	Estudiantes nuevo ingreso	Estudiantes matriculados	Titulados
2018-2019	60	58	263	37
2019-2020	60	60	267	43
2020-2021	60	60	275	61
2021-2022	60	58	254	54
2022-2023	60	59	249	42
2023-2024	60	60	246	46

Tabla 1.9.2.1: Créditos reconocidos

Estudio: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Centro: Facultad de Veterinaria
Datos a fecha: 19-01-2025

Curso	Créditos reconocidos	Estudiantes con créditos reconocidos	Créditos matriculados	Porcentaje
2018-2019	1481.5	35	15302	9.68
2019-2020	777	55	15511	5.01
2020-2021	405	61	15462	2.62
2021-2022	184	52	14652	1.26
2022-2023	520	41	14271	3.64
2023-2024	610	52	14068	4.34

Tabla 1.9.3.1: Estudio previo de los estudiantes de nuevo ingreso

Estudio: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Centro: Facultad de Veterinaria

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Pruebas de acceso	57	54	57	54	53	51
FP	1	4	3	2	5	8
Titulados	0	2	0	2	0	1
Mayores de 25	0	0	0	0	1	0
Mayores de 40	0	0	0	0	0	0
Mayores de 45	0	0	0	0	0	0

Tabla 1.9.4.1: Perfil de ingreso de los estudiantes: procedencia (CCAA)

Estudio: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Centro: Facultad de Veterinaria

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Aragón	55	54	58	57	53	58
CCAA distinta a Aragón	3	6	2	1	5	1
No informado	0	0	0	0	1	1

Tabla 1.9.4.2: Perfil de ingreso de los estudiantes: procedencia (país)

Estudio: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Centro: Facultad de Veterinaria

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
País dentro del EEES	58	60	60	58	56	59
País fuera del EEES	0	0	0	0	3	1
No informado	0	0	0	0	0	0

Tabla 1.9.5.1: Perfil de ingreso de los estudiantes: género

Estudio: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Centro: Facultad de Veterinaria

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Hombre	24	19	25	23	25	27
Mujer	34	41	35	35	34	33
Otros	0	0	0	0	0	0

Tabla 1.9.6.1: Perfil de ingreso de los estudiantes: edad

Estudio: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Centro: Facultad de Veterinaria

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Menor de 25	58	57	60	57	56	58
25-29	0	2	0	1	2	1
30-34	0	1	0	0	0	0
35 o mayor	0	0	0	0	1	1

Tabla 1.9.7.1: Nota media de admisión y nota de corte

Estudio: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Centro: Facultad de Veterinaria

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Pruebas de acceso	10.601	10.162	11.12	11.093	10.491	10.144
FP	10.48	9.795	10.513	10.265	8.976	9.398
Titulados		7.785		8.205		6.31
Mayores de 25					7.35	
Mayores de 40						
Mayores de 45						
Nota de corte Pruebas de Acceso preinscripción ordinaria	7.606	8.651	9.62	5	5	5
Nota de corte Pruebas de Acceso preinscripción extraordinaria					6.746	12.27

2.— Información y Transparencia

Estándar establecido por la ACPUA: 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.

La Universidad de Zaragoza dispone de los procedimientos necesarios para comunicar a todos los grupos de interés las características del programa formativo, así como los procesos que garantizan su calidad. En concreto cuenta con la instrucción técnica sobre la información pública de las titulaciones oficiales IT-002 <https://estudios.unizar.es/pdf/procedimientos/it002.pdf> en la que se establecen los responsables y la forma en que se efectúa la publicación y revisión de información relativa a las características del programa formativo, sistemas de acceso y admisión, su desarrollo y sus resultados, incluyendo los procesos de seguimiento y de acreditación.

Dicha información se encuentra disponible en la web <http://estudios.unizar.es>; principal plataforma de publicación de información de las titulaciones oficiales de la Universidad de Zaragoza.

Por otro lado, en el Portal de Transparencia de la Universidad de Zaragoza pueden consultarse los resultados académicos de forma gráfica, por titulaciones o de forma global, y por cursos académicos concretos, a través de la siguiente dirección <https://portaltransparencia.unizar.es/titulaciones>.

Asimismo, desde el Área de Calidad y Mejora de la Inspección General de Servicios se elaboran, publican y difunden informes de resultados académicos y de encuestas, presentando dichos

resultados por curso académico, de forma global, por rama de conocimiento y por titulación, comparándolos con los datos de cursos anteriores, facilitando el análisis de la evolución producida.

Dichos informes están disponibles en los siguientes enlaces:

-Informes de calidad de las titulaciones:

<https://inspecciongeneral.unizar.es/calidad-y-mejora/informes-de-calidad-de-las-titulaciones>

-Informes de resultados de encuestas:

<https://encuestas.unizar.es/resultados-encuestas>

Toda la información relacionada con el título es fácilmente accesible para los distintos grupos de interés, a través de la página web <http://estudios.unizar.es> de cada titulación, publicándose en el momento oportuno. En concreto, las guías docentes de cada asignatura se actualizan y publican con carácter anual siempre antes del inicio del curso académico para facilitar la matrícula de los y las estudiantes de manera que tengan acceso, con antelación suficiente, a la información relevante sobre los resultados de aprendizaje previstos, el despliegue del plan de estudios, y las actividades formativas y de evaluación.

Esta información responde con carácter general al criterio 2 del protocolo ACPUA.

En caso de IEC para el seguimiento externo o para la renovación de acreditación de la titulación, se desarrolla en cada una de sus directrices.

3.— Garantía de calidad, revisión y mejora

Estándar establecido por la ACPUA: La institución ha desplegado, interiorizado y revisado el Sistema Interno de Garantía de la Calidad (SIGC) identificado formalmente en la memoria del plan de estudios verificada, con el que se asegura de forma eficaz la revisión y mejora continua de la titulación.

El Sistema Interno de Garantía de la Calidad implantado en la Universidad de Zaragoza asegura la mejora continua de la titulación a través de la recogida y análisis de información cuantitativa y cualitativa; la revisión del título a partir del análisis de la información recogida; y el diseño y ejecución de acciones de mejora derivadas del Informe de Evaluación de la Calidad.

Para ello dispone de distintos sistemas de recogida y análisis de la información entre los que se encuentran, por un lado, los procedimientos de análisis de la satisfacción de los distintos grupos de interés (Q222, Q223, Q224), a través de la plataforma ATENEA, y por otro la aplicación de analítica de datos DATUZ, una potente herramienta que integra en un único entorno las distintas bases de datos centralizadas (matrícula, admisión, gestión de personal, gestión de la investigación, etc.), sirviendo de fuente de datos y alimentando los procesos de seguimiento de las titulaciones, y a la que progresivamente se van incorporando datos provenientes de otras fuentes (encuestas, proyectos de innovación, etc.).

Entre los procedimientos implantados para la revisión del título se encuentra el Q212 Procedimiento para la elaboración del Informe de Evaluación de la Calidad, a través del cual la Comisión de Evaluación analiza y revisa los aspectos docentes y organizativos del título, elaborando un diagnóstico de la situación de la titulación, identificando los aspectos susceptibles de mejora que contribuyen a la mejora continua y sirven de apoyo para la toma de decisiones de modificación y, en su caso, renovación de la acreditación del título. El procedimiento Q214 facilita el diseño y ejecución de las acciones de mejora a través del Plan de Innovación y Mejora (PAIM) derivadas tanto de los Informes de Evaluación de la Calidad como, en su caso, de los informes de seguimiento externo.

Manual de procedimientos del SIGC <https://estudios.unizar.es/pagina/ver?id=7>

Esta información responde con carácter general al criterio 3 del protocolo ACPUA.

En caso de IEC para el seguimiento externo o para la renovación de acreditación de la titulación, se desarrolla en cada una de sus directrices.

4.— Personal académico y de apoyo a la docencia

Estándar establecido por la ACPUA: El personal académico que imparte docencia, así como el personal de apoyo, es suficiente y adecuado, de acuerdo con las características del título, el número de estudiantes y los compromisos de dotación incluidos en la memoria del plan de estudios verificada y, en su caso, en sus posteriores modificaciones.

4.5.— Tablas de personal académico

Tabla 4.5.1.1: Tabla de estructura del profesorado

Año académico: 2023/2024

Estudio: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Centro: Facultad de Veterinaria
Datos a fecha: 19-01-2025

Categoría	Total	%	En primer curso	Nº total sexenios	Nº total quinquenios	Horas impartidas	%
Cuerpo de Catedráticos de Universidad	20	21,98	5	98	119	1.531,7	24,06
Personal docente, investigador o técnico	2	2,20	0	0	0	6,0	0,09
Personal investigador en formación	15	16,48	4	0	0	581,1	9,13
Profesor ayudante doctor	5	5,49	0	1	0	585,5	9,20
Profesor contratado doctor	6	6,59	3	15	11	650,6	10,22
Profesor permanente laboral	3	3,30	2	4	0	186,3	2,93
Cuerpo de Profesores Titulares de Universidad	24	26,37	9	71	109	2.217,8	34,84
Profesor con contrato de interinidad	1	1,10	0	0	0	79,0	1,24
Profesor Asociado	12	13,19	7	0	0	454,9	7,15
Profesor Honorario	1	1,10	0	0	0	3,0	0,05
No Informado	2	2,20	1	0	0	70,0	1,10
Total personal académico	91	100,00	31	189	239	6.365,9	100,01

Tabla 4.5.2.1: Evolución del profesorado

Estudio: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Centro: Facultad de Veterinaria

Categoría	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Cuerpo de Catedráticos de Universidad	16	16	19	18	19	21	20

Categoría	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Cuerpo de Profesores Titulares de Universidad	29	28	31	29	29	28	24
Profesor Contratado Doctor	9	9	7	10	7	7	6
Profesor Ayudante Doctor	5	4	5	4	6	5	5
Profesor con contrato de interinidad	0	0	0	0	0	0	1
Profesor Asociado	11	13	14	13	13	14	12
Profesor Emérito	2	1	1	1	0	0	0
Personal Investigador en Formación	8	5	11	16	18	17	15
Colaborador Extraordinario	1	1	1	0	1	0	0
Personal Docente, Investigador o Técnico	2	1	4	4	5	7	2
Profesor Honorario	0	0	0	0	1	1	1
No Informado	0	0	0	1	1	1	2
Horas profesorado permanente	68,78 %	96,23 %	72,19 %	78,55 %	70,79 %	71,16 %	72,14 %
Horas profesorado no permanente	31,22 %	3,77 %	27,81 %	21,45 %	29,21 %	28,84 %	27,86 %

4.6.— Tabla de personal de apoyo a la docencia

Tabla 4.6.1.1: Evolución del PAS de apoyo a la docencia

Estudio: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Centro: Facultad de Veterinaria

Especialidad RPT	Tipo personal	2018-06	2019-06	2020-06	2021-06	2022-06	2023-06
Administración y Svcs.Grales.	De carrera	21	20	21	20	19	18
Administración y Svcs.Grales.	En prácticas	0	2	1	0	0	0
Administración y Svcs.Grales.	Interino	12	11	12	12	15	14
Apoy. Doc. Inv. Lab.Arch.Bibl.	De carrera	23	26	26	24	23	23
Apoy. Doc. Inv. Lab.Arch.Bibl.	Indefinido fijo	1	1	1	1	1	1
Apoy. Doc. Inv. Lab.Arch.Bibl.	Indefinido no fijo	0	0	0	0	0	1
Apoy. Doc. Inv. Lab.Arch.Bibl.	Interino	13	15	15	16	19	20
Fuera RPT	De carrera	3	1	0	0	0	0
Fuera RPT	Indefinido no fijo	1	1	1	1	1	1
Fuera RPT	Interino	4	2	3	3	0	4
Fuera RPT	Temporal	1	0	0	0	0	0
Total PAS		83	83	84	81	82	86

Especialidad RPT	Tipo personal	2018-06	2019-06	2020-06	2021-06	2022-06	2023-06
Técnica, Mantenim. y Oficios	De carrera	3	2	2	2	2	2
Técnica, Mantenim. y Oficios	Interino	1	2	2	2	2	2
Total PAS		83	83	84	81	82	86

4.7.— Tabla de formación para la mejora de la docencia

Tabla 4.7.1.1: Cursos CIFICE

Estudio: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Centro: Facultad de Veterinaria

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Número de cursos realizados	23	17	39	35	35	38
Número de profesores participantes	14	14	23	20	25	22

4.8.— Tabla de innovación docente

Tabla 4.8.1.1: Innovación docente

Estudio: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Centro: Facultad de Veterinaria

	2018	2019	2021	2022	2023
Nº de proyectos de innovación en los que han participado los profesores del estudio	21	20	26	24	29
Nº de proyectos PIET (Innovación Estratégica de la Titulación) aprobados	2	2	2	2	2
Nº de profesores del estudio que han participado en proyectos de innovación	38	37	42	48	60

5.— Recursos para el aprendizaje

Estándar establecido por la ACPUA: Los recursos materiales, infraestructuras y los servicios de apoyo puestos a disposición del desarrollo del título son los adecuados en función de la naturaleza, modalidad del título, estudiantado matriculado y los resultados de aprendizaje previstos, conforme a los compromisos de dotación incluidos en la memoria del plan de estudios verificada y, en su caso, en sus posteriores modificaciones.

5.4.— Tablas de recursos para el aprendizaje

Tabla 5.4.1.1: Estudiantes en planes de movilidad (IN)

Estudio: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Centro: Facultad de Veterinaria

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
SICUE	0	0	0	3	2	3
Erasmus	7	4	3	4	4	3
Movilidad virtual UNITA	0	0	0	1	0	0
Movilidad rural UNITA	0	0	0	0	0	0
Movilidad iberoamericana	3	5	1	2	6	6
NOA	0	0	0	0	0	1
Otros	0	0	0	0	0	0
Total	10	9	4	10	12	13

Tabla 5.4.2.1: Estudiantes en planes de movilidad (OUT)

Estudio: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Centro: Facultad de Veterinaria

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
SICUE	1	1	0	0	2	0
Erasmus	12	9	1	11	15	16
Movilidad virtual UNITA	0	0	0	0	0	0
Movilidad iberoamericana	0	0	0	0	0	0
NOA	0	1	0	0	0	0
Otros	0	0	0	0	0	0
Total	13	11	1	11	17	16

Tabla 5.4.3.1: Porcentaje de titulados con estancia de movilidad internacional

Estudio: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Centro: Facultad de Veterinaria

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
% de titulados	18.92	9.3	21.31	14.81	16.67	32.61

6.— Resultados de aprendizaje

Estándar establecido por la ACPUA: Los resultados de aprendizaje alcanzados por las personas tituladas se ajustan a los previstos en el plan de estudio, en coherencia con el perfil de egreso, y se corresponden con el nivel del MECES de la titulación.

6.4.— Tablas de resultados del proceso de formación

Tabla 6.4.1.1: Distribución de calificaciones

Año académico: 2023/2024

Estudio: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 19-01-2025

Curso	Código	Asignatura	No													
			pre	% Sus	% Apr	% Not	% Sob	% MH	% Otr	%						
1	30800	Química general	4	5,7	15	21,4	32	45,7	17	24,3	0	0,0	2	2,9	0	0,0
1	30801	Fundamentos de química analítica	1	1,5	27	41,5	31	47,7	5	7,7	0	0,0	1	1,5	0	0,0
1	30802	Física general y fundamentos del análisis físico	3	3,9	7	9,2	36	47,4	27	35,5	0	0,0	3	3,9	0	0,0
1	30803	Matemáticas	1	1,8	2	3,5	33	57,9	19	33,3	1	1,8	1	1,8	0	0,0
1	30804	Microbiología	5	5,8	18	20,9	36	41,9	27	31,4	0	0,0	0	0,0	0	0,0
1	30805	Técnicas instrumentales de análisis químico	7	8,8	24	30,0	35	43,8	14	17,5	0	0,0	0	0,0	0	0,0
1	30806	Fisiología general y de la nutrición	10	13,0	15	19,5	38	49,4	14	18,2	0	0,0	0	0,0	0	0,0
1	30807	Bioquímica	5	8,1	5	8,1	45	72,6	7	11,3	0	0,0	0	0,0	0	0,0
1	30808	Fundamentos de economía alimentaria	6	8,1	16	21,6	42	56,8	10	13,5	0	0,0	0	0,0	0	0,0
1	30809	Producción de materias primas en la industria alimentaria	0	0,0	21	30,9	43	63,2	4	5,9	0	0,0	0	0,0	0	0,0
2	30810	Fundamentos de ingeniería química	7	13,5	8	15,4	26	50,0	10	19,2	1	1,9	0	0,0	0	0,0
2	30811	Química y bioquímica de los alimentos	22	25,3	22	25,3	31	35,6	11	12,6	1	1,1	0	0,0	0	0,0
2	30812	Bromatología	6	10,3	13	22,4	30	51,7	9	15,5	0	0,0	0	0,0	0	0,0
2	30813	Microbiología de los alimentos	3	5,6	14	25,9	36	66,7	1	1,9	0	0,0	0	0,0	0	0,0
2	30814	Dirección de empresas alimentarias	5	8,8	11	19,3	33	57,9	8	14,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
2	30815	Análisis químico de los alimentos	20	25,0	23	28,8	31	38,8	5	6,2	1	1,2	0	0,0	0	0,0
2	30816	Análisis físico y sensorial de los alimentos	0	0,0	4	8,0	41	82,0	5	10,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
2	30817	Análisis microbiológico de los alimentos	2	3,2	5	7,9	33	52,4	22	34,9	1	1,6	0	0,0	0	0,0
2	30818	Operaciones básicas en la industria alimentaria	8	14,8	5	9,3	32	59,3	9	16,7	0	0,0	0	0,0	0	0,0
2	30819	Nutrición y dietética	1	2,4	0	0,0	12	28,6	23	54,8	5	11,9	1	2,4	0	0,0
3	30820	Tecnología de los alimentos I	7	10,8	13	20,0	31	47,7	10	15,4	2	3,1	2	3,1	0	0,0

Curso	Código	Asignatura	No													
			pre	% Sus	% Apr	% Not	% Sob	% MH	% Otr	%						
3	30821	Biología alimentaria	4	5,4	13	17,6	43	58,1	9	12,2	3	4,1	2	2,7	0	0,0
3	30822	Higiene alimentaria general	5	8,2	9	14,8	29	47,5	18	29,5	0	0,0	0	0,0	0	0,0
3	30823	Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria	1	1,7	13	22,4	24	41,4	17	29,3	3	5,2	0	0,0	0	0,0
3	30824	Salud pública y alimentación	1	2,1	0	0,0	24	50,0	16	33,3	5	10,4	2	4,2	0	0,0
3	30825	Tecnología de los alimentos II	1	2,0	4	8,0	27	54,0	17	34,0	0	0,0	1	2,0	0	0,0
3	30826	Cocinado industrial y restauración colectiva	0	0,0	2	3,8	9	17,0	37	69,8	3	5,7	2	3,8	0	0,0
3	30827	Diseño industrial y gestión medioambiental	0	0,0	0	0,0	13	22,8	43	75,4	1	1,8	0	0,0	0	0,0
3	30828	Higiene alimentaria aplicada	7	13,5	7	13,5	20	38,5	18	34,6	0	0,0	0	0,0	0	0,0
3	30829	Legislación alimentaria	0	0,0	5	9,3	23	42,6	23	42,6	0	0,0	3	5,6	0	0,0
4	30830	Tecnología de la leche y de ovoproductos	0	0,0	5	10,0	19	38,0	23	46,0	3	6,0	0	0,0	0	0,0
4	30831	Tecnología de la carne y del pescado	0	0,0	0	0,0	7	17,5	16	40,0	14	35,0	3	7,5	0	0,0
4	30832	Tecnología de productos vegetales	0	0,0	1	2,1	16	34,0	29	61,7	0	0,0	1	2,1	0	0,0
4	30833	Enología	1	2,4	1	2,4	25	61,0	12	29,3	2	4,9	0	0,0	0	0,0
4	30834	Gestión de la seguridad alimentaria	1	2,0	5	9,8	24	47,1	18	35,3	3	5,9	0	0,0	0	0,0
4	30835	Practicum Planta Piloto	0	0,0	0	0,0	9	19,1	22	46,8	14	29,8	2	4,3	0	0,0
4	30836	Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos	0	0,0	0	0,0	1	5,0	11	55,0	7	35,0	1	5,0	0	0,0
4	30837	Intensificación en el sector cárnico y del pescado	0	0,0	0	0,0	0	0,0	13	81,2	3	18,8	0	0,0	0	0,0
4	30838	Intensificación en el sector de frutas y hortalizas	0	0,0	0	0,0	5	31,2	5	31,2	5	31,2	1	6,2	0	0,0
4	30839	Intensificación en el sector del aceite, azúcar y productos derivados del cereal	0	0,0	0	0,0	4	22,2	9	50,0	3	16,7	2	11,1	0	0,0
4	30840	Innovación en la industria alimentaria	0	0,0	0	0,0	2	7,7	20	76,9	3	11,5	1	3,8	0	0,0
4	30841	Prácticas externas	1	2,0	1	2,0	1	2,0	7	14,3	36	73,5	3	6,1	0	0,0
4	30842	Trabajo fin de Grado	7	13,7	0	0,0	2	3,9	20	39,2	14	27,5	8	15,7	0	0,0

Tabla 6.4.2.2: Análisis de los indicadores del título

Año académico: 2023/2024

Titulación: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 19-01-2025

Curso	Cód As	Asignatura	Rec Equi		Apro	Susp	No pre	Tasa éxito	Tasa rend
			Mat	Conv					
1	30800	Química general	70	7	51	15	4	77.27	72.86

Cód As: Código Asignatura | Mat: Matriculados | Apro: Aprobados | Susp: Suspendidos | No Pre: No presentados | Tasa Rend: Tasa Rendimiento

Curso	Cód As	Asignatura	Mat	Rec Equi Conv	Apro	Susp	No pre	Tasa éxito	Tasa rend
1	30801	Fundamentos de química analítica	65	3	37	27	1	57.81	56.92
1	30802	Física general y fundamentos del análisis físico	76	3	66	7	3	90.41	86.84
1	30803	Matemáticas	57	7	54	2	1	96.43	94.74
1	30804	Microbiología	86	2	63	18	5	77.78	73.26
1	30805	Técnicas instrumentales de análisis químico	80	3	49	24	7	67.12	61.25
1	30806	Fisiología general y de la nutrición	77	3	52	15	10	77.61	67.53
1	30807	Bioquímica	62	4	52	5	5	91.23	83.87
1	30808	Fundamentos de economía alimentaria	74	1	52	16	6	76.47	70.27
1	30809	Producción de materias primas en la industria alimentaria	68	1	47	21	0	69.12	69.12
2	30810	Fundamentos de ingeniería química	52	3	37	8	7	82.22	71.15
2	30811	Química y bioquímica de los alimentos	87	2	43	22	22	66.15	49.43
2	30812	Bromatología	58	9	39	13	6	75.00	67.24
2	30813	Microbiología de los alimentos	54	2	37	14	3	72.55	68.52
2	30814	Dirección de empresas alimentarias	57	6	41	11	5	78.85	71.93
2	30815	Análisis químico de los alimentos	80	1	37	23	20	61.67	46.25
2	30816	Análisis físico y sensorial de los alimentos	50	0	46	4	0	92.00	92.00
2	30817	Análisis microbiológico de los alimentos	63	0	56	5	2	91.80	88.89
2	30818	Operaciones básicas en la industria alimentaria	54	3	41	5	8	89.13	75.93
2	30819	Nutrición y dietética	42	1	41	0	1	100.00	97.62
3	30820	Tecnología de los alimentos I	65	0	45	13	7	75.00	66.10
3	30821	Biotechnología alimentaria	74	5	57	13	4	80.95	76.12
3	30822	Higiene alimentaria general	61	0	47	9	5	82.35	75.00
3	30823	Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria	58	5	44	13	1	73.47	72.00
3	30824	Salud pública y alimentación	48	0	47	0	1	100.00	97.73
3	30825	Tecnología de los alimentos II	50	0	45	4	1	91.49	89.58
3	30826	Cocinado industrial y restauración colectiva	53	1	51	2	0	96.15	96.15
3	30827	Diseño industrial y gestión medioambiental	57	5	57	0	0	100.00	100.00
3	30828	Higiene alimentaria aplicada	52	0	38	7	7	84.09	72.55
3	30829	Legislación alimentaria	54	0	49	5	0	90.57	90.57
4	30830	Tecnología de la leche y de ovoproductos	50	0	45	5	0	88.89	88.89
4	30831	Tecnología de la carne y del pescado	40	0	40	0	0	100.00	100.00

Curso	Cód As	Asignatura	Rec Equi		Apro	Susp	No pre	Tasa éxito	Tasa rend
			Mat	Conv					
4	30832	Tecnología de productos vegetales	47	0	46	1	0	97.56	97.56
4	30833	Enología	41	0	39	1	1	96.97	94.12
4	30834	Gestión de la seguridad alimentaria	51	0	45	5	1	89.36	87.50
4	30835	Practicum Planta Piloto	47	0	47	0	0	100.00	100.00
4	30836	Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos	20	0	20	0	0	100.00	100.00
4	30837	Intensificación en el sector cárnico y del pescado	16	0	16	0	0	100.00	100.00
4	30838	Intensificación en el sector de frutas y hortalizas	16	0	16	0	0	100.00	100.00
4	30839	Intensificación en el sector del aceite, azúcar y productos derivados del cereal	18	0	18	0	0	100.00	100.00
4	30840	Innovación en la industria alimentaria	26	5	26	0	0	100.00	100.00
4	30841	Prácticas externas	49	6	47	1	1	100.00	100.00
4	30842	Trabajo fin de Grado	51	0	44	0	7	100.00	86.27

6.5.— Tablas de rendimiento y resultados académicos

Tabla 6.5.1.1: Tasas de éxito/rendimiento/eficiencia

Titulación: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Centro: Facultad de Veterinaria
Datos a fecha: 19-01-2025

Curso	Éxito	Rendimiento	Eficiencia
2018-2019	89.3	84.08	87.79
2019-2020	92.37	89.83	92.2
2020-2021	84.87	79.27	88.9
2021-2022	87.11	82.83	93.72
2022-2023	81.95	76.19	91.28
2023-2024	84.26	78.63	88.88

Tabla 6.5.2.1: Tasas de abandono/graduación

Titulación: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Centro: Facultad de Veterinaria
Datos a fecha: 19-01-2025

Curso de la cohorte de nuevo ingreso (*)	Abandono	Graduación
2018-2019	10.71	66.07

Curso de la cohorte de nuevo ingreso (*)	Abandono	Graduación
2019-2020	7.27	67.27
2020-2021	20.34	37.29

(*) El curso de la cohorte de nuevo ingreso muestra el curso académico de inicio de un conjunto de estudiantes que acceden a una titulación por preinscripción. Los datos de la tasa de graduación y abandono de una cohorte en el curso académico 'x' estarán disponibles a partir del curso 'x+n', donde 'n' es la duración en años del plan de estudios.

Tabla 6.5.3.1: Tasas de duración

Titulación: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
 Centro: Facultad de Veterinaria
 Datos a fecha: 19-01-2025

Curso	Duración media graduados
2018-2019	4.67
2019-2020	4.58
2020-2021	4.71
2021-2022	4.6
2022-2023	4.61
2023-2024	4.98

7.— Satisfacción y egreso

Estándar establecido por la ACPUA: La satisfacción de los agentes implicados y la trayectoria de las personas egresadas del programa formativo son congruentes con los objetivos formativos y el perfil de egreso y satisfacen las demandas sociales de su entorno.

7.5.— Tablas de satisfacción y egreso

Tabla 7.5.1: Satisfacción y egreso

Estudio: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
 Centro: Facultad de Veterinaria
 Plan: 568

Encuesta	2018		2019		2020		2021		2022		2023	
	% Tasa	Media										
Prácticas externas curriculares. Alumnos.	5.08	4.37	2.82	4.07	22.50	4.14	18.18	4.01	18.92	4.52	10.00	4.32

Encuesta	2018		2019		2020		2021		2022		2023	
	% Tasa	Media										
Inserción laboral de egresados universitarios	10.00	4.33	32.56	3.64	19.67	4.00	16.67	4.38	–	–	–	–
Evaluación de la enseñanza	28.07	4.19	30.80	4.13	30.09	4.20	30.74	4.20	–	–	–	–
Encuesta de valoración de la docencia	–	–	–	–	–	–	–	–	43.15	4.33	36.83	4.20
Cuestionario de valoración de la actividad docente	–	4.34	–	4.42	–	4.46	–	4.42	–	–	–	–
Satisfacción del profesorado con la titulación y los servicios	24.40	4.14	28.70	3.98	23.30	4.01	14.00	4.20	18.90	4.09	24.10	4.10
Satisfacción global con la titulación	19.60	3.96	18.50	3.99	13.70	3.91	22.00	4.12	11.11	4.31	17.65	4.17
Trabajo fin de grado máster.	5.90	4.56	13.80	4.22	12.30	4.12	27.10	3.81	12.96	4.10	21.57	4.64
Satisfacción del alumnado con el programa ERASMUS	100.00	4.05	77.80	4.15	100.00	3.53	54.50	4.29	93.30	4.02	–	–

En la encuesta de valoración de la docencia:

- El dato de la tasa se refiere a Encuesta de valoración de la docencia (bloque enseñanza)
- El dato de la Media se refiere a Encuesta de valoración de la docencia (bloque profesorado)

– % Tasa: n.º de respuestas/n.º de respuestas posibles. *En el cuestionario de valoración de actividad docente no es posible calcular la tasa de respuesta al ser desconocido el número de respuestas posibles.

– Media: media de satisfacción en una escala de valores de 1 a 5.

8.— Orientaciones a la mejora

8.1.— Valoración del curso/cursos e identificación de los aspectos susceptibles de mejora

En este apartado se muestran las conclusiones tras el proceso de análisis y reflexión sobre los apartados anteriores, identificando aspectos susceptibles de mejora que servirán de base para la elaboración del PAIM del siguiente curso.

El curso 2023-24 se ha desarrollado, en términos generales, con normalidad, siguiendo la tónica de los años anteriores. Como se detalla en la revisión del PAIM se ha avanzado en algunas cuestiones, pero no se ha subsanado completamente prácticamente ninguna de las deficiencias/aspectos más relevantes a mejorar.

En primer lugar y en relación a los indicadores del proceso de formación las tasas de éxito, rendimiento y eficiencia son similares a las de años anteriores, como también el número de egresados (44 a fecha 8 de enero de 2025).

En cuanto a la valoración de la titulación y de acuerdo a las encuestas sigue siendo muy alta por parte de estudiantes (4,29) y PDI (4,1). EL PTGAS es el que otorga una peor nota a la titulación/ centro aunque hay que señalar que su valoración ha mejorado sensiblemente en relación a la campaña anterior (3,16 vs 3,87).

Los aspectos peor valorados por cada uno de estos grupos son:

PDI:

- Baja asistencia a las clases.
- Conocimientos previos del estudiante para comprender el contenido de su materia.
- En las encuestas también se hace mención a la necesidad de aulas más pequeñas y modulares o con mesas para trabajar en grupo u hacer trabajos grupales, a la necesidad de una mejor coordinación entre docencia teórica y práctica (esta debería ir detrás de la primera) y a la necesidad de instalar enchufes en las aulas.
- Sin embargo, merece la pena señalar que el tamaño de los grupos tiene una evaluación de 4,1 sobre 5,0, un valor mucho más alto que en cursos precedentes.

Estudiantes:

- Asignaturas cuya carga docente no está de acuerdo con el número de créditos (por ejemplo TFG).
- Necesidad de enchufes en las aulas.

PTGAS:

- Ausencia (al menos a efectos prácticos) de un plan de formación específico para este colectivo.

Como se indica en el apartado 8.2. se ha continuado trabajando en dar respuesta a las recomendaciones y aspectos a subsanar indicados en el informe de renovación de la acreditación. El estado en el que se encuentran dichas cuestiones se detalla en dicho apartado. A continuación, se detallan los LOGROS/AVANCES y ASPECTOS SUSCEPTIBLES DE MEJORA en el curso 2023/24:

LOGROS/AVANCES

- Se ha continuado trabajando en la mejora de las infraestructuras docentes, particularmente proyectores (instalados 2 nuevos), micrófonos (4 nuevos), pizarras (2 nuevas) y en el diseño de un plan de mejora de infraestructuras.
- Por otra parte, en Julio de 2024 se remitió al Vice-rectorado de Política Académica la nueva memoria de verificación que, aunque sigue una línea continuista en muchos aspectos, sí que supone una ligera reorganización entre los semestres primero al tercero, contribuirá a una mejor definición de los resultados de aprendizaje, a una redefinición de las competencias transversales a adquirir (siguiendo el modelo de Unizar) y ha conllevado un ejercicio de reflexión que va a implicar ligeros cambios en algunas asignaturas con objeto de ajustar el grado al perfil de egreso deseado. Esta nueva memoria de verificación también, probablemente, ayude a subsanar el problema de organización de la docencia del segundo cuatrimestre de 4º curso.
- Otro aspecto relevante que se ha llevado a cabo conforme se indicaba en el PAIM ha sido la convocatoria de reuniones con profesores (2), PTGAS (1) y alumnos (8) para tratar de identificar y, de ser necesario subsanar, problemas tales como la baja asistencia a clase, la irregular distribución de carga de trabajo entre asignaturas o las razones de las diferencias de resultados académicos entre cursos. De las reuniones con los alumnos se deduce que la primera de ellas deriva de dos cuestiones esencialmente: la elevada tasa de éxito que se logra sin asistir a clase y del formato de muchas clases (tienden a asistir más a clases de problemas y casos, por ejemplo). En relación a la desigual dedicación se han identificado asignaturas con exigencia por encima del promedio del cuatrimestre e incluso en las que se trabaja fuera de su cuatrimestre, un aspecto que se deberá solucionar. Finalmente, una combinación entre la mayor madurez y la forma de evaluación podría contribuir a las diferencias de notas entre 4º y el resto de cursos. No obstante, hay otros factores que podrían estar contribuyendo entre los que se podrían encontrar la "baja dificultad" relativa de varias de las asignaturas de 4º curso (como así indican los alumnos en las encuestas) o el "exceso de dedicación" a otras, como también los alumnos atestiguan.

- Destaca también el crecimiento en el número de profesores participando en proyectos e iniciativas de innovación docente (60 en este último curso). Entre ellos y para el curso 24-25 se incluyen dos que pretenden subsanar una de las cuestiones que más atención ha generado últimamente que es el de la atracción de estudiantes al grado. Además, y en relación a las actividades de difusión del grado, es necesario señalar que si bien se ha limitado el número de grupos de alumnos de bachillerato que asisten a las jornadas de puertas abiertas de la titulación (con objeto de que la visita sea de mayor calidad y realmente útil), este curso 2023-24 ha sido el primero en el que se han celebrado unas jornadas de puertas abiertas de la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos para centros de Formación Profesional.

-En el caso de los egresados o futuros egresados se ha solicitado una ampliación del proyecto de innovación docente acerca de las salidas profesionales. Así, este año además de la habitual charla/presentación de egresados en el proyecto se incluyen actividades de formación en redacción de CVs, uso de Redes Sociales para la búsqueda de empleo, presentaciones de los estudios de postgrado disponibles en la Universidad de Zaragoza y, en conjunto con el grado en Veterinaria, de charlas de empresas de una forma similar a lo que se hace en ExpoTalent. Por otra parte se ha comenzado a trabajar con la Asociación de Titulados y Egresados de CTA de Aragón (ATECTA) en el diseño de un plan para recoger más información acerca de los egresados de CTA y su carrera profesional.

-También se ha cambiado el sistema de asignación de grupos para segundo curso (pasando de uno autogestionado por los alumnos a uno que realiza directamente el centro) habiéndose demostrado más eficiente que el previo, para homogeneizar el número de alumnos por grupo.

-Finalmente, se ha trabajado en dos vías para mejorar la internacionalización del grado. Por una parte, en el caso de Latinoamérica en el que la docencia en castellano del grado no supone ningún obstáculo se ha trabajado en la firma de convenios con diferentes universidades (UniAndes, Universidad de Guadalajara). Por otra parte, en el caso de la Unión Europea se ha aplazado la generación de documentos de consulta/referencia en inglés (web, videos, etc.) pero hay que destacar que este curso 2023-24 se concretó el primero contrato/caso de movilidad de un estudiante para hacer el doble grado con el Título de Ingénieurs en Agroalimentaire – Génie Biologique de Bordeaux INP ENSCBP (Nivel MECES 3-Master).

No obstante, todavía son varios los **ASPECTOS SUSCEPTIBLES DE MEJORA**.

A continuación se indican los mismos, clasificados por tipología:

Infraestructuras

-Aumentar la dotación de espacios que faciliten la realización de trabajos en grupo/equipo.

-Mejorar el equipamiento de las aulas: particularmente video-proyectores en las aulas del edificio central) y enchufes para ordenadores.

-Mejora general de las infraestructuras del centro: Despachos individuales que permitan tutorías, laboratorios que permitan hacer investigación de calidad y acoger alumnos de TFG etc

-Potenciar la Planta como infraestructura estratégica: obtener financiación estable desde Facultad y Universidad.

Aspectos administrativos

-Continuar con la mejora de los impresos para la solicitud y depósito del TFG.

-Mejorar los protocolos de información y comunicación para prácticas externas: Creación de una guía de fácil seguimiento para alumnos y tutores en formato Genially o similar. Explorar la posibilidad de incrementar el número de empresas que oferten TFG.

-Sentar las bases de la futura Acreditación Institucional mediante la redacción de los correspondientes procedimientos.

Internacionalización

-Traducción de la página web.

-Potenciar la colaboración con latino-américa a través de programas de cooperación.

-Mejorar el reconocimiento por la coordinación de destinos erasmus y estudiar la posibilidad de reorganizar la reunión informativa de destinos para el grado en CTA de forma que tenga un formato más cercano incluyendo ejemplares de estudiantes que han salido fuera.

Organización/Tamaño de grupos

-Reducir los grupos de prácticas en algunas asignaturas: los grupos de prácticas siguen siendo demasiado grandes para algunas de las prácticas que se realizan en la sala de procesado de la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en torno a determinados equipos de trabajo.

-Implementar el nuevo sistema de asignación de grupos de prácticas en los cursos 3º y 4º.

Calendario y Planificación

-Revisar la carga de trabajo de las asignaturas: según se indica en las encuestas (principalmente las de los alumnos) estos creen que hay asignaturas que requieren mayor dedicación de la que les corresponde en base a su número de créditos ECTS.

-Solucionar la irregular distribución de las clases teóricas de cada asignatura a lo largo del curso lo que supone que de una semana a otra las clases teóricas de una asignatura muchas veces no coinciden en día/hora y evitar que haya asignaturas con poca carga teórica a la semana (< 2 horas/semana) durante largos periodos de tiempo (varias semanas consecutivas).

Docencia y metodología docente

-Profundizar en el estudio del impacto de baja asistencia a clase en los resultados de aprendizaje y solicitar proyectos de innovación docente que exploren nuevas prácticas docentes como el uso de aulas espejo, simuladores o nuevas aproximaciones como la integración vertical o con los estudiantes de otros grados (por ejemplo veterinarios) que estimulen la asistencia y la adquisición de dichos resultados de aprendizaje.

Sistemas de evaluación

-Recopilar información para esclarecer las causas de las diferencias de notas entre cuarto curso (particularmente el segundo cuatrimestre) y el resto. De ser necesario promover la generación y/o el uso de rúbricas para la evaluación de trabajos y las prácticas externas (en este caso ya existentes).

-Revisar el impacto que el uso de la evaluación continua en unas asignaturas tiene en otras.

Revisión del perfil de egreso/proceso de inserción laboral de los egresados

-Mejorar los sistemas de recogida de información del proceso de inserción laboral de los egresados y de su vida laboral.

8.2.— Respuesta a las recomendaciones contenidas en los informes externos de las agencias de calidad

En relación a las recomendaciones y comentarios señalados en el Informe de verificación (Informes de evaluación de ANECA de las solicitudes de verificación y modificación del Título de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Zaragoza, con fecha 23/06/2015), y el informe de renovación de la acreditación aprobado por la SET de la ACPUA con fecha de 01 de febrero de 2021 señalan lo siguiente.

En primer lugar, que las observaciones señaladas en el Informe de verificación de ANECA fueron dos:

- Se recomienda revisar la redacción de algunas competencias ya que se confunden con resultados de aprendizaje.

-Se recomienda ampliar la información sobre el régimen de permanencia de los estudiantes.

La primera de ellas quedará resuelta con la aprobación de la nueva memoria de verificación y proyecto formativo en los que se está trabajando actualmente.

En relación a la segunda, la Universidad de Zaragoza pone a disposición de los alumnos toda la información relativa a las normas de permanencia en la dirección web: <https://academico.unizar.es/grado-y-master/permanencia/permanencia-en-grados-y-masteres>.

Adicionalmente, en la página web de la Facultad de Veterinaria está disponible la composición de la comisión de permanencia de la facultad en: <https://veterinaria.unizar.es/organizacion/comision-permanencia>. Por último, dentro del marco del Plan de Orientación Universitaria, y más concreto de los profesores participantes en el mismo de la Facultad de Veterinaria se ha elaborado un video acerca de la Normativa de permanencia en la Universidad de Zaragoza que está disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=14JSewBjvoc> y el cual se difunde a los alumnos a través de dicho Plan de Orientación Universitaria.

Y en segundo lugar y en relación a los comentarios del informe de renovación de la acreditación aprobado por la SET de la ACPUA estos fueron los siguientes:

1. Realizar el seguimiento institucional de los egresados y su inserción laboral.

La universidad dispone de un sistema "Procedimiento de seguimiento de la inserción laboral de los egresados y satisfacción con el título" (procedimiento Q224). Además, el grado tiene y mantiene un grupo de egresados a través de la red social LinkedIn que permite mantener el contacto con los antiguos alumnos del grado que así lo deseen. No obstante, ninguno de ellos permite determinar, con precisión, la adecuación de los perfiles laborales definidos para la titulación al entorno laboral actual ni cuáles son los perfiles laborales más demandados.

Por ello, a partir del curso 2024-25 se va a establecer una colaboración con la Asociación de Titulados y Estudiantes en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ATECTA) para desarrollar un plan de seguimiento de egresados y su inserción laboral. Adicionalmente también se ha planteado el diseño de un proyecto en este sentido desde la Conferencia de Decanos en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en colaboración con otras entidades como FIAB (Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas).

2. Incluir en los calendarios actividades formativas distintas de clases teóricas y prácticas (p.e. actividades evaluables cuya realización sea exigida).

Desde el curso 2021-22 se cuenta con un calendario que se ha integrado en la página web de la facultad con este tipo de actividades evaluables: <https://veterinaria.unizar.es/academico/calendario-actividades-evaluacion-cta>.

3. Reducir en la medida de lo posible el tamaño de los grupos de prácticas, principalmente en los cursos superiores.

El número de grupos por asignatura del grado ha aumentado de 4 a 5. No obstante, estos grupos de prácticas siguen siendo demasiado grandes para algunas de las prácticas que se realizan en la sala de procesado de la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los alimentos, en torno a determinados equipos de trabajo o para algunas asignaturas en las que se usan equipos muy particulares y de los que sólo hay disponible uno por práctica. Por ello se va a trabajar en identificar estas asignaturas y elevar la solicitud correspondiente a los Vice-rectorados de Política Académica y, particularmente, Profesorado.

4. Aumentar la dotación de espacios que faciliten la realización de trabajos en equipo y reuniones del plan tutor-mentor.

Si bien en el centro se dispone de algunos espacios para este tipo de actividades son claramente insuficientes para las necesidades del grado, y se debe seguir trabajando para crear más zonas de trabajo de este tipo y dotarlas de los medios necesarios que permitan trabajar con comodidad: sillas, ordenadores, enchufes, etc. En la actualidad se está trabajando con el Vice-rectorado de infraestructuras en la modernización/rehabilitación de diferentes edificios y espacios del centro y se espera que entre los nuevos espacios se encuentren algunos adecuados para este fin.

5. Mejorar la información disponible en inglés en la web para hacerla más fácilmente accesible a nivel internacional.

Si bien esta es una acción que lleva en curso varios años a día de hoy tan sólo algunas “pestañas” de la página web están traducidas al inglés, lo que podría limitar los procesos/oportunidades de internacionalización y los acuerdos de intercambio de estudiantes con Universidades extranjeras. Esta acción se ha suspendido temporalmente ya que se va a hacer una renovación de la web del grado y se abordará ya cuando esté el diseño (y textos) definitivo.

6. Revisar la carga docente asignada a la asignatura Prácticas Externas de acuerdo con lo señalado en la Memoria Verificada y revisar el número de horas ‘presenciales’ que se recoge en la Memoria Verificada en la asignatura de Prácticas Externas.

En la memoria de verificación, en el apartado de actividad formativa de la asignatura prácticas externas, se indica que 120 horas serán para Prácticas Externas curriculares con una presencialidad del 100% y que 30 horas se destinarán a trabajos docentes con una presencialidad del 100%. Si bien se constata el cumplimiento de la presencialidad en la primera actividad formativa, no ocurre lo mismo en el caso de la segunda, por lo que en la próxima modificación de la Memoria Verificada debería ajustarse la presencialidad a la realidad de la actividad de trabajos docentes.

Desde el curso 2021-2022 y por acuerdo de la Comisión de Garantía de Calidad del grado se introdujo una modificación en la guía docente de la asignatura que establecía una carga docente de 147 horas de prácticas en empresas más 3 de tutoría, exigiendo un mínimo de 90% de presencialidad en ambas. Este punto está siendo reevaluado en el grupo de trabajo para la redacción de la nueva memoria de verificación y deberá ser corregido en la nueva memoria.

8.3.– Identificación de buenas prácticas

1. Difusión del grado.

Frecuentes labores de difusión de la titulación (jornada de puertas abiertas, participación en medios de comunicación, redes sociales de la Facultad, nuevos proyectos de innovación docente que incluyen actividades de difusión y divulgación de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos -2-) llevadas a cabo principalmente por el equipo de dirección del centro y la Planta Piloto de CTA.

2. Aprendizaje a través de proyectos.

Diseño innovador de los contenidos de 2º, 3º y 4º curso, desarrollados a través de trabajos de integración de asignaturas.

3. Fomento del aprendizaje autónomo.

La Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos está considerada una de las mejor dotadas de las Universidades Españolas. Se destaca la actualización y mantenimiento de material docente específico con códigos QR ubicados en cada uno de los equipos de la planta piloto, y videos y documentos tipo "Genially" alojados en su web o como curso openaccess en Moodle. Mediante los dispositivos móviles propios o disponibles en la planta, los alumnos pueden seguir formándose autónomamente, consultando los vídeos (publicados en abierto) sobre manejo de equipos y, los protocolos de prácticas, lo que resulta de enorme ayuda para la superación de las últimas asignaturas de la titulación (diferentes intensificaciones y Practicum Planta Piloto).

4. Seguimiento de los egresados y mejora de su empleabilidad

Creación y mantenimiento de un grupo de egresados a través de la red social LinkedIn que permite mantener el contacto con los antiguos alumnos del grado que así lo deseen y a través del que se difunde ofertas de trabajo a los mismos.

5. Creación de dobles grados.

Lo que incluye el Doble Grado Consecutivo en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural/Ciencia y Tecnología de los Alimentos y el convenio entre UNIZAR y la Escuela Bordeaux INP ENSCBP (École Nationale Supérieure de Chimie, de Biologie et de Physique) para la creación del doble grado entre los estudios de CTA de UNIZAR y el Título de Ingénieurs en Agroalimentaire – Génie Biologique de Bordeaux INP ENSCBP (Nivel MECES 3-Master).

9.— Respuesta a las reclamaciones, quejas e incidencias recibidas

No se han recibido reclamaciones ni quejas por los cauces habilitados a tal efecto.

Sin incidencias a reseñar.

10.— Fuentes de información

- Carga automática de datos e indicadores desde la aplicación analítica DATUZ <https://datuz.unizar.es/>
- Catálogo de indicadores (definición): https://inspecciongeneral.unizar.es/sites/inspecciongeneral.unizar.es/files/archivos/calidad_mejora/a-q212-2.pdf
- Encuestas de satisfacción: <https://encuestas.unizar.es/>
- Encuestas realizadas a alumnos en el marco del PAIM 2023-24

11.— Datos de aprobación

-Fecha de aprobación: 21/01/2025

-Número de votos: A favor: 8 (3 estudiantes, 3 PDI, 2 expertos externos/rector). En contra: 0.
Abstenciones: 0.



Anexo Q212_2
CATÁLOGO DE INDICADORES

Análisis de los procesos de acceso, admisión y matrícula		
1.1.	Oferta de plazas	Número de plazas que ofrece el PD.
1.2.	Demanda	Número de solicitudes presentadas para acceder al PD.
1.3.	Estudiantes matriculados/as de nuevo ingreso	Número de estudiantes de un PD que, por primera vez, han formalizado la matrícula.
1.4.	Porcentaje de estudiantes de nuevo ingreso procedentes de estudios de acceso a doctorado de otras universidades	Número de estudiantes de nuevo ingreso que no proceden de estudios de acceso a doctorado de la universidad de Zaragoza, en relación con el número total de estudiantes de nuevo ingreso matriculados en el PD.
1.5.	Porcentaje de estudiantes de nuevo ingreso que han requerido complementos formativos	Número de estudiantes de nuevo ingreso que han requerido complementos formativos en relación con el número de estudiantes de nuevo ingreso en el PD.
1.6.	Porcentaje de estudiantes de nuevo ingreso matriculados/as a tiempo parcial	Número de estudiantes matriculados/as en primera tutela académica en régimen de tiempo parcial, en relación en el número total de estudiantes en primera tutela académica (nuevo ingreso).
1.7.	Número total de estudiantes matriculados/as	Número total de estudiantes que en el curso académico objeto del informe han formalizado su matrícula en el PD.
1.8.	Porcentaje de estudiantes extranjeros/as matriculados/as	Número de estudiantes de nacionalidad extranjera matriculados/as en el PD, en relación con el número total de estudiantes matriculados/as.
1.9.	Porcentaje de estudiantes con beca o contrato predoctoral	Número total de estudiantes matriculados/as en el PD que en el curso académico objeto del informe están disfrutando de una beca o contrato predoctoral, en relación con el número total de estudiantes matriculados/as.
<i>NOTA: Las becas incluidas en el indicador 1.9 son: Becas del Vicerrectorado de Investigación, Ayudas a la tutela académica de Doctorado, P.I.F: Contratados predoctorales FPI, FPU y DGA (gestionados por la UZ).</i>		
1.9.bis	Porcentaje de estudiantes con beca o contrato distintos de los contemplados en el indicador 1.9	Número total de estudiantes matriculados/as en el PD, que en el curso académico objeto del informe están disfrutando de una beca o contrato distintos de los contemplados en el indicador 1.9, en relación con el número total de estudiantes matriculados/as (estudiantes con otras becas: doctorados industriales, las resultantes de la acción Marie Slodowska Curie en sus diversas modalidades (ITN, IF), etc.). Quedan excluidos los trabajos remunerados, tanto a tiempo completo como a tiempo parcial, que el doctorando/a pueda tener con independencia de sus estudios de doctorado.
1.10.	Porcentaje de estudiantes matriculados/as a tiempo parcial	Número de estudiantes matriculados/as en el PD durante el curso académico objeto del informe, en régimen de tiempo parcial, en relación en el número total de estudiantes matriculados/as durante dicho curso.

Actividades formativas

2.3.1.	Actividades transversales de la EDUZ: estudiantes	Número total de estudiantes del PD que en el curso académico objeto del informe hayan realizado, al menos,
--------	---	--



2.3.2.	Actividades transversales de la EDUZ: cursos	una actividad transversal, en relación con el número total de estudiantes matriculados/as. Número total de actividades transversales que en el curso académico objeto del informe se hayan realizado por los estudiantes matriculados/as en el PD, en relación con el total de plazas ofertadas.
--------	--	---

Movilidad

3.1.	Porcentaje de estudiantes del PD a los que se le autoriza realizar estancias internacionales de investigación en el curso académico objeto del informe	Número de estudiantes del PD a los que se le autoriza iniciar en el curso académico objeto del informe, estancias de investigación superiores a 30 días en centros de investigación o en universidades no españolas, en relación con el número total de estudiantes matriculados/as en el PD en dicho curso académico.
------	--	--

Personal académico

4.1.	Número total de directores/as y tutores/as de tesis	Número total de directores/as y tutores/as de los estudiantes matriculados/as en el PD.
4.1.1.	Número total de directores/as y tutores/as vinculados/as estatutaria o contractualmente con la UZ	Número total de directores/as y tutores/as de los estudiantes matriculados/as en el PD, que tienen vinculación estatutaria o contractual con la UZ.
4.1.2.	Número total de directores/as y tutores/as no vinculados/as estatutaria ni contractualmente con la UZ	Número total de directores/as y tutores/as de los estudiantes matriculados/as en el PD, que no tienen vinculación estatutaria o contractual con la UZ.
4.2.	Experiencia investigadora	Número de sexenios de investigación obtenidos por los directores/as y tutores/as del PD que tienen vinculación estatutaria o contractual con la UZ.
4.3.	Porcentaje de sexenios vivos	Porcentaje de directores/as y tutores/as del PD que tienen vinculación estatutaria o contractual con la UZ, con sexenio vivo, en relación con el total de directores/as y tutores/as del PD que tienen vinculación estatutaria o contractual con la UZ.
4.4.	Porcentaje de dedicación a tiempo completo	Porcentaje de directores/as y tutores/as del PD que tienen vinculación estatutaria o contractual con la UZ, con dedicación a tiempo completo, en relación con el total de directores/as y tutores/as del PD que tienen vinculación estatutaria o contractual con la UZ.
4.5.	Presencia de expertos/as internacionales en tribunales de tesis	Número de miembros de los tribunales de tesis defendidas en el curso académico objeto del informe que pertenezcan a una institución extranjera, en relación con el número total de miembros de tribunales de tesis defendidas en el curso académico objeto del informe. Se pretende saber la pertenencia a institución extranjera, aunque sean españoles/as.
4.6.	Número de directores/as de tesis defendidas	Número de directores/as que han dirigido tesis defendidas en el PD en el curso académico objeto del informe.



Personal académico

4.7.	Sexenios vivos de los directores/as de tesis defendidas	Porcentaje de directores/as de tesis defendidas en el PD en el curso académico objeto del informe que tienen vinculación estatutaria o contractual con la UZ, con sexenio vivo, en relación con el total de directores/as de tesis defendidas en el PD en el curso académico objeto del informe que tienen vinculación estatutaria o contractual con la UZ.
4.8.	Número de proyectos internacionales vivos en el año	Número de proyectos de directores/as y tutores/as del PD que tienen vinculación estatutaria o contractual con la UZ, financiados a cargo de programas u organismos internacionales, que estén vigentes en el curso académico objeto del informe.
4.9.	Número de proyectos nacionales vivos en el año	Número de proyectos de directores/as y tutores/as del PD que tengan vinculación estatutaria o contractual con la UZ, financiados a cargo de programas u organismos nacionales, que estén vigentes en el curso académico objeto del informe.
4.10.	Número de publicaciones indexadas en el año	Número de publicaciones de directores/as y tutores/as del PD que tengan vinculación estatutaria o contractual con la UZ, en revistas incluidas en catálogos que asignen índices de calidad relativos (JCR).
4.11.	Número de publicaciones no indexadas en el año	Número de publicaciones de directores/as y tutores/es del programa vinculados contractualmente con la UZ en revistas no incluidas en catálogos que asignen índices de calidad relativos.

Resultados de aprendizaje

6.1.	Número de tesis defendidas a tiempo completo	Número de tesis defendidas en el curso académico objeto del informe por las personas matriculadas a tiempo completo en el PD durante dicho curso.
6.2.	Número de tesis defendidas a tiempo parcial	Número de tesis defendidas en el curso académico objeto del informe por las personas matriculadas a tiempo parcial en el PD durante dicho curso.
6.3.	Duración media del PD a tiempo completo	Número medio de años empleados por los/las estudiantes a tiempo completo que han defendido la tesis desde que comenzaron sus estudios de doctorado en el PD.
6.4.	Duración media del PD a tiempo parcial	Número medio de años empleados por los/las estudiantes a tiempo parcial que han defendido la tesis desde que comenzaron sus estudios de doctorado en el PD.
6.5.	Porcentaje de abandono del PD	Número de estudiantes que durante el curso académico objeto del informe, ni han formalizado la matrícula en el PD que cursaban ni han defendido la tesis, en relación con el total de estudiantes que se podrían haber vuelto a matricular ese mismo curso.
6.6.1.	Porcentaje de tesis defendidas que no han requerido una primera prórroga de estudios	Número de tesis defendidas que no han requerido una primera prórroga de estudios, en relación con el número total de tesis defendidas en el curso académico objeto del informe.



Resultados de aprendizaje

6.6.2.	Porcentaje de tesis defendidas que no han requerido una segunda prórroga de estudios	Número de tesis defendidas que no han requerido una segunda prórroga de estudios en relación con el número total de tesis defendidas en el curso académico objeto del informe.
6.7.	Porcentaje de tesis con mención Cum Laude	Número de tesis con mención Cum Laude en el curso académico objeto del informe, en relación con el total de tesis defendidas en dicho curso.
6.8.	Porcentaje de tesis con mención internacional	Número de tesis con mención internacional en el curso académico objeto del informe, en relación con el total de tesis defendidas en dicho curso.
6.9.	Porcentaje de tesis con mención industrial	Número de tesis con mención industrial en el curso académico objeto del informe, en relación con el total de tesis defendidas en dicho curso.
6.10.	Porcentaje de tesis en cotutela	Número de tesis en cotutela en el curso académico objeto del informe, en relación con el total de tesis defendidas en dicho curso.
6.11.	Número medio de resultados científicos de las tesis	Número de aportaciones, por tesis, aceptadas el día del depósito, incluyendo: artículos científicos en revistas indexadas, publicaciones (libros, capítulos de libros, etc.) con sistema de revisión por pares y patentes.
6.12	Porcentaje de estudiantes que superan la evaluación anual en primera convocatoria	Número de estudiantes que han obtenido evaluación positiva en la primera convocatoria del curso académico, en relación con el número total de estudiantes matriculados/as en el PD.

Satisfacción y egreso

7.1.	Satisfacción de los/las directores/as y tutores/as de tesis con los estudios de doctorado	[tasa] Porcentaje de directores/as y tutores/as que han contestado a la encuesta, en relación con el total de directores/as y tutores/as de estudiantes matriculados/as en doctorado durante el curso académico objeto del informe. [Dato de encuesta institucional de satisfacción] [media] Valor medio de la satisfacción con los estudios de doctorado, de los/las directores/as y tutores/as de estudiantes matriculados/as en doctorado durante el curso académico objeto del informe y que han contestado a la encuesta. [Dato de encuesta institucional de satisfacción]
7.2.	Satisfacción de los/las estudiantes con los estudios de doctorado	[tasa] Porcentaje de estudiantes que han contestado a la encuesta, en relación con el total de estudiantes matriculados/as durante el curso académico objeto del informe. [Dato de encuesta institucional de satisfacción] [media] Valor medio de la satisfacción con los estudios de doctorado, de los/las estudiantes matriculados/as durante el curso académico objeto del informe y que han contestado a la encuesta. [Dato de encuesta institucional de satisfacción]
7.2.1.	Satisfacción de los/las estudiantes en 1er. curso de tutela, con los estudios de doctorado	[tasa] Porcentaje de estudiantes matriculados en primer curso de tutela académica durante el curso académico objeto del informe, que han contestado a la encuesta, en relación con el total de estudiantes matriculados/as en primer curso de tutela académica durante dicho curso. [Dato de encuesta institucional de satisfacción]



		<p>[media] Valor medio de la satisfacción con los estudios de doctorado, de los/las estudiantes en primer curso de tutela académica estudio y que han contestado a la encuesta. [Dato de encuesta institucional de satisfacción]</p>
7.2.2.	Satisfacción de los/las estudiantes en 3º o 5º curso de tutela, con los estudios de doctorado	<p>[tasa] Porcentaje de estudiantes matriculados en tercer o quinto curso de tutela académica durante el curso académico objeto del informe, que han contestado a la encuesta, en relación con el total de estudiantes matriculados/as en tercer o quinto curso de tutela académica durante dicho curso. [Dato de encuesta institucional de satisfacción]</p>
		<p>[media] Valor medio de la satisfacción con los estudios de doctorado, de los/las estudiantes matriculados/as en tercer o quinto curso de tutela académica durante el curso académico objeto del estudio y que han contestado a la encuesta. [Dato de encuesta institucional de satisfacción]</p>
7.3.	Satisfacción de los/las egresados/as con los estudios de doctorado	<p>[tasa] Porcentaje de egresados/as del curso académico objeto del informe que han contestado a la encuesta, en relación con el total de egresados/as de dicho curso. [Dato de encuesta institucional de satisfacción]</p>
		<p>[media] Valor medio de la satisfacción con la calidad global de los estudios cursados, de los/las egresados/as del curso académico objeto del informe que han contestado a la encuesta. [Dato de encuesta institucional de satisfacción]</p>

Plan anual de innovación y mejora – Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Curso 2022/2023

1.– Acciones que no conllevan modificación del título

ID	Ámbito de mejora	Necesidad detectada	Objetivo de mejora	Descripción de la acción	Responsable de aprobación	Plazo	Indicadores	Valores a alcanzar	Valores alcanzados	Observaciones	Estado
12158	01 Desarrollo del estudio. Carga trabajo del estudiantado	Revisar la carga de trabajo del TFG. En las encuestas se indica que requiere mayor dedicación que la que les correspondería por número de créditos.	Ajustar la carga de trabajo del estudiantado	Reunión con los profesores	T- Coordinación del título	2023-2024	IND-1: Número de reuniones con profesores	IND-1: 1	IND-1: 2	Tras las reuniones se decide tratar de recabar más información a través de las encuestas acerca de la opinión de los estudiantes acerca del TFG ya que el número de encuestas contestadas acerca del TFG es muy reducido.	Ejecutada
12190	01 Desarrollo del estudio. Otros.	Conocer las causas de la baja asistencia a clase y las asignaturas afectadas	Determinar las causas de la baja asistencia a clase y determinar si esto es un problema o un indicador.	Llevar a cabo reuniones con los alumnos para explorar los motivos de la baja asistencia a clase.	T- Coordinación del título	2023-2024	IND-1: N° reuniones con alumnos IND-2: N° reuniones con profesores	IND-1: 4 IND-2: 4	IND-1: 8 IND-2: 2	Se han matenido dos reuniones por curso con los alumnos (total=8). Sólo se han matenido dos reuniones con profesores (pero ha sido con todos los del grado) en lugar de las 4 previstas curso por curso.	Ejecutada

ID	Ámbito de mejora	Necesidad detectada	Objetivo de mejora	Descripción de la acción	Responsable de aprobación	Plazo	Indicadores	Valores a alcanzar	Valores alcanzados	Observaciones	Estado
12183	01 Desarrollo del estudio. Perfil de ingreso, admisión y matrícula.	Mantener y si es posible, incrementar, el interés por el Grado en CTA entre los estudiantes de pre-grado.	Incrementar el número de preinscripciones al Grado que eligen esta titulación, especialmente los que lo hacen como primera opción.	Actualizar web, generar nuevo video de presentación y crear un grupo de trabajo para mejorar la difusión de la información del grado	T- Coordinación del título	2024-2025	IND-1: Página web del grado actualizada IND-2: N° Videos IND-3: Grupo de trabajo creado	IND-1: Sí (2023-24) IND-2: 1 (2024-25) IND-3: Sí (2023-24)	IND-1: No IND-2: 0 IND-3: Sí	La actualización de la web se ha pospuesto al curso 24-25 por cuestiones ajenas a la coordinación aunque ya se ha planificado el rediseño. El video, previsto para 2024-25 se ha incluido como parte de un proyecto de innovación docente. Se ha solicitado un proyecto de innovación docente para ejecutar acciones que mejoren la visibilidad del grado	En curso
12164	01 Desarrollo del estudio. Planificación temporal y coordinación	Grupos de Prácticas de tamaño muy heterogéneo a partir de 2º curso	Homogeneizar el tamaño de los grupos de prácticas	Revisar con estudiantes y PTGAS el sistema de asignación de grupos de prácticas a los estudiantes y redefinirlo	C - Equipo de dirección del centro	2024-2025	IND-1: N° reuniones con estudiantes y PTGAS IND-2: Nuevo sistema de asignación de grupos de prácticas testado	IND-1: 2 (2023-24) IND-2: Sí (2024-25)	IND-1: 9 IND-2: Sí	Se han tenido 8 reuniones con alumnos y 1 con el PTGAS (además de numerosas comunicaciones). Se ha acordado una nueva forma de asignación de grupos de practicas que ya se ha implementado para segundo curso y se aplicará para todos en el curso 25-26.	Ejecutada

ID	Ámbito de mejora	Necesidad detectada	Objetivo de mejora	Descripción de la acción	Responsable de aprobación	Plazo	Indicadores	Valores a alcanzar	Valores alcanzados	Observaciones	Estado
12159	01 Desarrollo del estudio. Planificación temporal y coordinación	Revisar la planificación temporal (horarios) del segundo cuatrimestre de cuarto curso ya que la actual conduce a que los estudiantes, casi obligatoriamente, deban cursar la asignatura de Prác	Reorganizar la programación académica del segundo cuatrimestre de cuarto curso	Revisar disponibilidad de instalaciones y consensuar con los profesores de las asignaturas involucradas los nuevos horarios.	T- Coordinación del título	2023-2024	IND-1: Número de reuniones con profesores y estudiantes IND-2: Número de reuniones con responsables de infraestructuras IND-3: Número de reuniones con Universa	IND-1: 1/1 (2023-24) IND-2: 1 (2023-24) IND-3: 1 (2023-24)	IND-1: 8/2 (2023-24) IND-2: 1 (2023-24) IND-3: 0	Se ha desestimado dado que en el próximo curso se implementará la nueva memoria de verificación y los cambios en el segunda cuatrimestre de cuarto harán más sencilla la planificación del segundo cuatrimestre de 4º curso y los problemas para los alumenso cuando menos, disminuirán.	Desestimada
12188	04 PDI. Formación e Innovación docente	Se solicitan muchos proyectos de innovación docente en el centro pero los profesores no implicados no los conocen	Difundir los resultados de los proyectos de innovavión docente llevados a cabo en el centro al resto del PDI	Solicitar Proyecto de Innovación Docente (continuación de RedAntenas VetOpen) incluyendo entre sus objetivos una/s charla/s en la que se presenten las experiencias del PDI de la Facultad al resto de profesores	C - Equipo de dirección del centro	2024-2025	IND-1: N° Solicitudes Proyectos Innovación Docente	IND-1: 1	IND-1: 1	Se ha solicitado (y concedido) el citado Proyecto de Innovación Docente. Para alcanzar los objetivos será necesario el desarrollo del proyecto de innovación que se concedió.	Ejecutada
13128	04 Personal de apoyo a la docencia.	Un técnico de laboratorio para la preparación y correcto mantenimiento con respecto a la seguridad del material de las prácticas de las asignaturas que imparte el Dpto de Química Analítica	Facilitar la labor del profesorado y la seguridad en el laboratorio, lo que repercutiría en una mayor disponibilidad del profesorado que imparte las asignaturas, para, entre otros, vigilar el estricto cumplimiento de las normas de seguridad, además de mejorar la calidad de su docencia.	Elevar solicitud al Vicerrectorado correspondiente	C - Equipo de dirección del centro	2023-2024	IND-1. Solicitud cursada	IND-1: Sí	IND-1: Sí	La han alcanzado los valores de los indicadores pero no los objetivos de la acción.	Ejecutada

ID	Ámbito de mejora	Necesidad detectada	Objetivo de mejora	Descripción de la acción	Responsable de aprobación	Plazo	Indicadores	Valores a alcanzar	Valores alcanzados	Observaciones	Estado
12161	05 Recursos para el aprendizaje. Infraestructuras.	Las infraestructuras actuales limitan el proceso de aprendizaje	Mejorar las infraestructuras docentes	Solicitar al centro y al vicerectorado de Planificación, Sostenibilidad e Infraestructuras la mejora en las instalaciones recogidas en el IEC	U-Consejo de Dirección	2023-2024	IND-1: N° de aulas polivalentes/para grupos habilitadas IND-2: N° de aulas electrificadas IND-3: N° profesores sin despacho individual IND-4: Aulas adecuadas (mosquitera/ climatización)	IND-1: 1 IND-2: 1 IND-3: 0 IND-4: Todas	IND-1: 0 IND-2: 0 IND-3: >5 IND-4: 0	Se está revisando la disponibilidad de espacios de la facultad para tratar de optimizar el uso de los espacios. Se ha comunicado al vicerectorado de infraestructuras las necesidades de la Facultad/ Grado.	En curso
12163	05 Recursos para el aprendizaje. Movilidad	Mejorar la internacionalización del grado. Aumentar el número de estudiantes de movilidad "IN"	Revisar la estrategia de internacionalización del grado. Priorizar áreas relevantes de mejora y poner en marcha actuaciones	Estudiar las diferentes posibilidades de traducir la página web al inglés y de generar nuevos recursos de difusión	T- Coordinación del título	2023-2024	IND-1: Página web del título y facultad traducida o disponible en inglés IND-2: N° de videos/genially en inglés	IND-1: Sí IND-2: 1	IND-1: No IND-2: 0	Se ha pospuesto el inicio hasta que no se actualice la web en castellano	Pendiente
12162	05 Recursos para el aprendizaje. Recursos materiales.	Las infraestructuras actuales limitan el proceso de aprendizaje	Mejorar las infraestructuras docentes	Dotar de pizarra el Aula Polivalente y Aula Máster y reemplazar videoproyectores antiguos	U-Consejo de Dirección	2023-2024	IND-1: N° pizarras instaladas IND-2: N° Videoproyectores reemplazados	IND-1: 2 IND-2: 1	IND-1: 2 IND-2: 1	No obstante se han detectado nuevos videoproyectores que necesitan ser reemplazados	Ejecutada
12189	06 Recursos para el aprendizaje. Otros.	Los impresos de solicitud y depósito del TFG tienen campos que no se pueden rellenar bien	Mejorar los impresos y procedimientos para la solicitud y depósito del TFG, facilitando así la labor de la CGC y asegurando una evaluación más rápida de dichas propuestas	Mejorar campos existentes e incluir aquellos que se considere necesario	C - Responsable de administración del centro	2023-2024	IND-1: N° nuevos impresos	IND-1: 1	IND-1: 1	Se ha generado un nuevo impreso que soluciona algunos de los problemas pero genera otros por lo que debe ser revisado	Ejecutada
12165	06 Recursos para el aprendizaje. Prácticas.	Los grupos de prácticas siguen siendo demasiado grandes para algunas de las prácticas que se realizan en la sala de procesado de la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Reducir el tamaño de los grupos de prácticas en algunas asignaturas	Estudiar la casuística y determinar las asignaturas afectadas para, en caso necesario, redactar la solicitud pertinente	T- Coordinación del título	2023-2024	IND-1: Creación de grupo de trabajo	IND-1: Sí	IND-1: No	Se ha pospuesto su ejecución a los cursos 2024-25 y 2025-26 en paralelo al diseño del nuevo proyecto formativo.	Pendiente

ID	Ámbito de mejora	Necesidad detectada	Objetivo de mejora	Descripción de la acción	Responsable de aprobación	Plazo	Indicadores	Valores a alcanzar	Valores alcanzados	Observaciones	Estado
12185	06 Recursos para el aprendizaje. Prácticas.	Mejorar la valoración de algunos aspectos de las prácticas externas	Mejorar los protocolos de información y comunicación para las prácticas externas	Creación de una guía de fácil seguimiento para alumnos y tutores (internos y externos)	T- Coordinación del título	2023-2024	IND-1: Elaboración guía	IND-1: Sí	IND-1: Sí	Se han redactado nuevas guías pero se pretende también darle un formato atractivo para la web (tipo genially)	En curso
12187	06 Resultados de aprendizaje.	Determinar porque hay asignaturas con diferentes calificaciones, tasas de rendimiento y éxito.	Determinar las causas y proponer medidas de subsanación en caso necesario	Recopilar información para esclarecer las causas de las diferencias de notas entre las asignaturas	T- Coordinación del título	2024-2025	IND-1: N° de reuniones por curso (1° a 4°)	IND-1: 1 (2023-24)	IND-1: 2	Se han tenido 8 reuniones con alumnos cuyas conclusiones se trasladarán al IEC	Ejecutada
12160	07 Encuestas e indicadores de satisfacción de los grupos de interés.	Baja satisfacción del PTGAS con los recursos e infraestructuras, respuesta a sugerencias y reclamaciones y los planes de formación	Conocer en profundidad las causas de esta baja satisfacción e implementar los cambios necesarios para mejorarla	Reunión con el PTGAS que participa en la titulación para conocer su opinión y definir líneas de mejora	T- Coordinación del título	2023-2024	IND-1: N° de reuniones IND-2: Líneas de mejora definidas	IND-1: 1 IND-2: Sí	IND-1: 1 IND-2: No	Si bien se convocó la reunión y se discutieron las posibles líneas de mejora la asistencia fue muy reducida (sólo 3 personas).	Pendiente
12641	07 Encuestas e indicadores de satisfacción de los grupos de interés.	Baja tasa de respuestas a las encuestas del TFG	Aumentar en número de respuestas a las encuestas de evaluación del TFG	Estimular la participación de los alumnos a través de: recordatorio en moodle y a través de sus directores de TFG	T- Coordinación del título	2023-2024	IND-1: Recordatorio a alumnos a través de moodle IND-2: Correo a directores	IND-1: 1 IND-2: 1	IND-1: 1 IND-2: 0	Se avisó a los alumnos por correo y en las reuniones pero por un error no a los profesores. En el curso 2024-25 se pretende continuar con esta acción.	En curso
12191	07 Seguimiento de egresados.	Poca información acerca de la opinión de los egresados sobre el grado	Obtener más información acerca de la opinión de los egresados, particularmente acerca de los programas movilidad, inserción y vida laboral y las causas de insatisfacción	Encuesta a egresados a través del grupo de LinkedIn del grado	T- Coordinación del título	2023-2024	IND-1: Tasa de respuestas de egresados últimos 4 años en el grupo de LinkedIn	IND-2: 10%	IND-2: 0%	Se ha decidido cambiar de estrategia y colaborar con la Asociación de Titulados y Estudiantes de Ciencia y tecnología de los Alimentos (ATECTA) para recabar esta información.	Desestimada

2.— Acciones que conllevan modificación del título

ID	Apartado de la memoria	Tipo de modificación	Descripción	Justificación	Estado
12157	4. Planificación de las enseñanzas.	Sustancial	Debido a la necesidad de adaptar la memoria de verificación al Real Decreto 822/2021 por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad, se va a llevar a cabo la revisión de dicha memoria, siguiendo las directrices que está elaborando la Universidad de Zaragoza. Al margen de los cambios obligatorios que va ser necesario realizar para adaptarse a esta reglamentación, dicha adaptación es una buena oportunidad para revisar a fondo el Plan de Estudios e incluir las modificaciones que se consideren oportunas	La necesidad de adaptar la memoria de verificación al Real Decreto 822/2021 constituye una oportunidad para reflexionar sobre la necesidad de modificación de la misma.	En curso

3.— Fecha aprobación CGC

Fecha
02/02/2024