

PROCESO DE RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN TÍTULOS

INFORME FINAL DE RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN

DATOS DEL TÍTULO

Número de Expediente (RUCT):	2503196
Denominación Título:	Grado en Gastronomía / Gastronomy
Universidad responsable:	Universidad CEU Cardenal Herrera
Universidades participantes:	-
Centro/s en el que se imparte:	Facultad de Derecho, Empresa y Ciencias Políticas-Centro de Castellón
Nº de créditos:	240
Modalidad:	Presencial
Fecha de verificación inicial:	30-04-2015

VALORACIÓN GLOBAL DEL TÍTULO

Transcurrido el plazo de veinte días para la presentación de alegaciones al Informe provisional y considerando la información disponible del título incluida en el dossier de acreditación y, en su caso, las alegaciones y/o Plan de Mejora presentados por la universidad, se emite el siguiente Informe final de renovación de la acreditación en términos de **Favorable**

Este informe debe hacerse público en la página web del propio título de forma fácilmente accesible.

DIMENSIÓN 1. LA GESTIÓN DEL TÍTULO

CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

CALIFICACIÓN: B: Se alcanza

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

El plan de estudios impartido se corresponde con lo establecido en la memoria verificada. Las guías docentes son públicas y accesibles con carácter general, debiéndose verificar el correcto funcionamiento de la totalidad de enlaces. En ellas se recoge toda la información referente a la asignatura: objetivos, competencias, contenidos, metodologías, sistemas de evaluación, entre otros elementos.

El perfil de egreso mantiene su relevancia y está actualizado según los requisitos del ámbito académico y profesional como se puso de manifiesto en la audiencia celebrada con los empleadores. Se cuenta con la colaboración de empresas y restaurantes de prestigio para la realización de las prácticas curriculares. Los estudiantes participan en diferentes acciones formativas complementarias dirigidas a reforzar su formación.

El título cuenta con mecanismos de coordinación docente a través de las Reuniones de Coordinación de los Equipos Docentes de cada una de las materias y de la Comisión de Seguimiento el Título, si bien debería complementarse con potenciar la coordinación/interrelación entre las diferentes materias con el fin de incrementar la interdisciplinariedad. Las cargas de trabajo se consideran adecuadas y bien distribuidas según lo han considerado los estudiantes y egresados.

El proceso de admisión se realiza teniendo en cuenta los resultados de las entrevistas iniciales con los candidatos y los requisitos legales de acceso para el ingreso en la Universidad. Se respeta el número de plazas ofertadas en la modificación (60) cubriéndose el 65 % de las mismas.

Para el reconocimiento y transferencia de créditos se sigue la Normativa sobre el sistema de reconocimiento y transferencia de créditos en la Universidad disponible en su página web.

Todo ello queda avalado por lo aportado en cada una de las evidencias.

CRITERIO 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA

CALIFICACIÓN: B: Se alcanza

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

Por lo que respecta a información y transparencia:

Se alcanza debidamente la facilidad de acceso a la información de la descripción del título tanto en lo concerniente a competencias generales y específicas a adquirir, estructura y detalles del plan de estudios, como a normativa y perspectivas profesionales. De la entrevista con estudiantes y egresados se desprende esta misma idea. Han corroborado que tanto la información previa a la matriculación como la información y atención recibida durante el curso de sus estudios ha sido la correcta.

Aún así, se observa que el calendario de exámenes no ha sido publicado en la página web de la titulación. Los estudiantes deben de tener acceso con anterioridad al inicio del curso académico a la información sobre horarios, aulas y calendario de exámenes. Dado que nos encontramos en una situación sanitaria excepcional, éste ha sido uno de los motivos justificativos de dicha ausencia de publicidad en la web. Si bien, los estudiantes constatan que en la intranet han tenido acceso desde el inicio del curso académico a la planificación de exámenes, prácticas y TFG.

Por otra parte, deben mejorarse ciertos aspectos cuantificables:

Ciertos datos referidos a Tasa abandono del título, Tasa de eficiencia de los graduados o Tasa de Graduación del título no aparecen reflejados en los datos estadísticos que se ofrecen. Los responsables del título y las partes implicadas han justificado la inexistencia de dichos datos en cursos académicos concretos debido a ciertas modificaciones y mejoras implementadas en el título provenientes del anterior proceso de evaluación por una parte y, por otra, debido al escaso porcentaje de participación de los alumnos en las encuestas. Asimismo han manifestado la voluntad de actualizar y reflejar los resultados en tanto les sea posible y fomentar una participación activa de los estudiantes en las encuestas para ofrecer unos resultados representativos de la realidad del título.

La categoría docente no aparece especificada en todos los casos. Se especifica la categoría "profesor asociado", pero el resto de categorías aparecen bajo el genérico "profesor de universidad". Si bien en los indicadores del Grado aparece especificado el porcentaje de PDI doctor y de PDI a tiempo completo. Sobre este particular los responsables del título han coincidido en que su objetivo es la tendencia a la contratación de personal docente acreditado y así debe quedar reflejado en la información futura.

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

CALIFICACIÓN: B: Se alcanza

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

Se observa como el Sistema de Garantía Interno de Calidad (SGIC) establece procedimientos útiles, sistemáticos y continuados de recogida y análisis para la adecuada gestión del título y la consecuente mejora de la calidad del mismo. El sistema garantiza la recogida periódica de información sobre la satisfacción de los principales grupos de interés y de los resultados de aprendizaje, para con ellos diseñar las pertinentes actuaciones de mejora que se recogen posteriormente en el informe Líneas Estratégicas de Mejora de la Calidad, documento que contempla las estrategias y acciones de mejora.

En los análisis se detallan todos los ítems de las encuestas, los resultados de cada uno de ellos y medias, así como una

comparativa evolutiva de las puntuaciones obtenidas en los diferentes cursos. Más concretamente, aunque en aspectos generales, el sistema recoge datos referentes a la planificación del título, al desarrollo de las enseñanzas, a la evaluación del aprendizaje, de la calidad de la docencia, de las prácticas externas y de los materiales y servicios.

En cuanto a los aspectos de mejora, aunque los procedimientos del sistema son adecuados, las tasas de respuestas de los distintos grupos de interés son muy insuficientes. Es imprescindible que se implementen medidas para aumentar las respuestas y así disponer de información congruente a la realidad para que, por tanto, puedan implementar acciones acertadas al respecto.

No obstante, en aspectos generales, se puede concluir que el SGIC genera información válida, de una manera sistemática y que ayuda notablemente a los procesos de seguimiento, modificación y acreditación del título y, en definitiva, a mejorar la calidad de la formación que se está impartiendo.

DIMENSIÓN 2. RECURSOS

CRITERIO 4. PERSONAL ACADÉMICO

CALIFICACIÓN: C: Se alcanza parcialmente

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

El personal académico del título reúne el nivel de cualificación académico y dispone de la adecuada experiencia docente y profesional. Su capacidad investigadora todavía tiene un amplio recorrido de mejora a pesar de los esfuerzos que se están realizando en este ámbito como se reconoce en el propio autoinforme y de acuerdo con las tablas aportadas en las evidencias.

Se ha conseguido un equilibrio adecuado entre profesores con perfil más académico y profesores con perfil más profesional en gastronomía. Los tutores/empresas externos de prácticas son seleccionados en función de la preferencia del estudiante a la hora de orientar su futura carrera profesional, como se ha puesto de manifiesto en diferentes audiencias y mostrando un elevado grado de satisfacción con los estudiantes y su preparación por parte de los tutores externos.

El porcentaje del profesorado a tiempo completo, según se puede comprobar en la tabla correspondiente, no alcanza todavía unos valores altos, siendo esta es una de las líneas de mejora para los próximos cursos, como se pone de manifiesto en el autoinforme donde, además, se recogen las propuestas de mejora que se vienen desarrollando en este ámbito.

En cuanto a los indicadores del personal docente, se entiende las particularidades del título, no obstante, se recomienda incrementar el número de doctores y de profesores permanentes, titulares y catedráticos. Actualmente la mayoría de la docencia recae sobre profesores colaboradores y asociados.

El profesorado se actualiza y mejora su perfil docente e investigador con su formación continua y su participación e implementación de proyectos de innovación docente, así como con el desarrollo y publicación de sus investigaciones, como se refleja en el autoinforme; sin embargo, deben implementarse acciones conducentes a incrementar la labor investigadora del profesorado existente y nuevas incorporaciones, entre ellas podría considerarse la puesta a disposición del profesorado de laboratorios de I+D y la incorporación de nuevos doctores con la especialidad de Gastronomía.

Se están realizando algunas acciones, que se especifican en el autoinforme y se han puesto de manifiesto en las audiencias, para hacer efectivos los compromisos incluidos en la memoria, considerándose necesario un especial seguimiento en este ámbito en sucesivos informes.

CRITERIO 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

CALIFICACIÓN: B: Se alcanza

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

El personal de apoyo del título está constituido por técnicos de cocina que prestan apoyo en las sesiones de actividades formativas prácticas en las propias instalaciones. Los técnicos cuentan con contrastada experiencia, de al menos tres años, lo que permite un adecuado desarrollo de las actividades formativas de acuerdo con el número de estudiantes y las competencias a adquirir.

A pesar de no poder realizar la visita de manera presencial, se nos ha proporcionado material fotográfico y audiovisual relacionado con los recursos. Se cuenta con unas instalaciones adecuadas para el desarrollo de sus estudios generales: aulas, biblioteca, laboratorios, salas de estudio, zonas de trabajo en equipo, etc. y específicas para esta titulación: cocinas, cámaras frigoríficas y espacios para la preparación de alimentos, un salón multiusos y comedor, un auditorio y sala polivalente, zona de bodega y sumillería, así como un huerto. Mostrando los estudiantes y profesores un alto grado de satisfacción con las mismas y reconociéndose, en las diferentes audiencias, el esfuerzo realizado por la universidad por incrementar y actualizar los recursos puestos a disposición del desarrollo título; pudiéndose complementar con la puesta a disposición del profesorado y estudiantes de laboratorios específicos de I+D.

Los servicios puestos a disposición del desarrollo del título son los adecuados a las características del título. Se especifican en el autoinforme y se prestan, con carácter general, de manera centralizada. Destaca los servicios de atención y seguimiento de los estudiantes a través del contacto directo y frecuente con ellos.

A pesar de su inquietud por darle un carácter internacional al título, no se ha evidenciado la salida de estudiantes a otros países, más allá de la realización de las prácticas. Sí que se ha conseguido la atracción de estudiantes extranjeros.

DIMENSIÓN 3. RESULTADOS

CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CALIFICACIÓN: B: Se alcanza

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

Las actividades formativas implementadas en cada asignatura son adecuadas para la consecución de los resultados de aprendizaje previstos. La relación entre las clases magistrales y prácticas se desarrollan con normalidad con la formación de grupos de aprendizaje reducidos, lo que permite un mayor control del profesor sobre el proceso de trabajo de cada alumno.

Las actividades formativas han contribuido satisfactoriamente a mejorar el perfil del egresado de cara a su empleabilidad. Las distintas materias optativas en el último curso de la titulación contribuyen a que cada estudiante complete su formación de los cursos anteriores, permitiendo su intensificación, bien hacia el campo gastronómico y culinario o bien hacia la gestión de la empresa gastronómica.

El resultado de las prácticas externas también ha sido satisfactorio como se ha puesto de manifiesto en las encuestas y en la audiencia con los estudiantes y egresados. La totalidad de los participantes en la audiencia de los empleadores recomendarían a los estudiantes por su desempeño profesional, llegando incluso al ofrecimiento de puestos de trabajo.

Se ha producido una adecuada adaptación de las actividades formativas a la situación derivada de la pandemia.

Los resultados de aprendizaje alcanzados satisfacen los objetivos del programa formativo y se adecuan a su nivel en el MECES; las tasas de eficiencia y rendimiento son del 97,1 y 84,88%, respectivamente, durante el curso 19/20. Si bien, se ha observado un elevado número de alumnos no presentados en algunas materias y, sobre todo, en el Trabajo Fin de Grado, lo que conduce a que las tasas de abandono sean superiores a las establecidas en la memoria; también, la tasa de graduación es muy inferior a la especificada en la memoria del título. En la audiencia con los responsables del título se han comentado algunas acciones que contribuirán a mejorar los resultados. Consideramos este ámbito de especial seguimiento en los sucesivos informes.

CRITERIO 7. INDICADORES DE SATISFACCIÓN Y RENDIMIENTO

CALIFICACIÓN: C: Se alcanza parcialmente

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

La información y evolución de los principales datos e indicadores del título son, en aspectos generales, satisfactorios y adecuados a su ámbito temático y entorno en el que se inserta el título. Cabe destacar que se están produciendo mejoras con el avance de los cursos, no obstante, se detectan aspectos puntuales que han de mejorarse, tal como, la tasa de graduación, siendo del 50% en el curso 2019/2020, y la tasa de abandono, que alcanza el 18,75% en el 2018/2019 y 17,85% en el 2019/2020, porcentajes

que superan notablemente los datos previstos en la memoria de verificación, siendo de un 90% y un 5% respectivamente.

Por otro lado, resulta preocupante la valoración de 4 puntos sobre 10 en la satisfacción global de los estudiantes con el título en el curso 2018/2019, aunque dada la baja tasa de respuesta, solo de un 10,87% puede no mostrar fidedignamente la realidad, ya que durante la visita los estudiantes, egresados y empleadores mostraron una muy alta satisfacción con el título. En el curso 2019/2020 se alcanza la mejoría de 7 puntos, aunque la tasa de respuesta, solo es del 9,09%, de nuevo insuficiente para poder tener una radiografía exacta de ello.

Dado el año de comienzo del título, curso 2015/2016, acabando la primera promoción en el curso 2018/2019, aún no se dispone del primer análisis de la satisfacción de los egresados y de la inserción laboral que genera el título. Justifican que ello se realiza a los 24 meses de acabar la primera promoción, por lo que se espera disponer de estos datos a finales del presente curso 2020/2021.

En Valencia, a 24 de marzo de 2021

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'J. Oliver', enclosed within a blue oval shape.

Fdo.: Javier Oliver
Director de AVAP
