

## INFORME DEFINITIVO DE RENOVACIÓN ACREDITACIÓN

<b>DENOMINACIÓN DEL TÍTULO</b>	<b>GRADO EN GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS</b>
<b>CÓDIGO MEC ID</b>	<b>2502671</b>
<b>CENTROS DONDE SE IMPARTE</b>	<b>FACULTAD DE CIENCIAS GASTRONÓMICAS</b>
<b>UNIVERSIDAD</b>	<b>MONDRAGON UNIBERTSITATEA</b>
<b>FECHA DEL INFORME</b>	<b>7 de julio de 2017</b>

Conforme a lo establecido en la Orden de 13 de septiembre de 2016 en su disposición cuarta, del Viceconsejero de Universidades e Investigación (BOPV N°183, del 26 de septiembre de 2016), se procedió a realizar la visita a la universidad del panel de personas expertas cuya composición fue aprobada por Resolución de 4 de octubre de 2016 y de 28 de noviembre de 2016 de la directora de Unibasq, el día 21 de marzo de 2017, de acuerdo con el "Protocolo para la renovación de la acreditación de los títulos universitarios del Sistema Universitario Vasco" de Unibasq.

De acuerdo con el procedimiento, el Comité de Evaluación de Titulaciones de Ciencias Sociales y Jurídicas aprobado por Resolución de 1 de abril de 2015, Resolución de 27 de julio de 2015, Resolución de 10 de febrero de 2017 y Resolución de 14 de febrero de 2017, de la Directora de Unibasq, analizó el informe de la visita elaborado por el panel de personas expertas y toda la información previa disponible, generando el informe provisional de evaluación. Una vez notificada la propuesta de informe, la universidad realizó las alegaciones que consideró oportunas.

Una vez finalizado el periodo de alegaciones a dicho informe, el Comité otorga **INFORME FAVORABLE A LA RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN**, al **GRADO EN GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS**, en base a las valoraciones realizadas sobre cada uno de los criterios y directrices establecidos cuyo cumplimiento se adjunta a continuación.

## CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS Y DIRECTRICES: GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS (2016)

### DIMENSIÓN 1: LA GESTIÓN DEL TÍTULO

#### **Criterio 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO**

**Estándar: El programa formativo está actualizado y se ha implantado de acuerdo a las condiciones establecidas en la memoria verificada y/o sus posteriores modificaciones.**

##### 1.1.

La implantación del plan de estudios y la organización del programa son, en general, coherentes con el perfil de competencias y objetivos del título recogidos en la memoria de verificación y/o sus posteriores modificaciones, no obstante existen algunos aspectos que deben mejorarse.

Son especialmente graves las discrepancias que ha habido desde la verificación e implantación del título (curso 2011-12) respecto al número de plazas ofertadas. Se adopta un plan de mejora en el que los responsables de la titulación se comprometen a iniciar un proceso interno conducente a tramitar una modificación a la memoria verificada del grado en Gastronomía y Artes Culinarias para corregir la variación del número de entrada de estudiantes. Este proceso se dará en el curso académico 2017-2018 y la memoria modificada se presentará antes de que finalice dicho curso académico. Este aspecto será objeto de especial seguimiento.

La normativa académica especificada en la memoria y la que se desprende del análisis del informe de visita y de las guías docentes discrepan en algunas cuestiones relativas a los sistemas de evaluación. Cabe recordar que el peso de los diferentes criterios de evaluación debe mantenerse en el rango establecido en la memoria de verificación.

##### 1.2.

El perfil de egreso definido (y su despliegue en el plan de estudios) mantiene su relevancia y está actualizado según los requisitos de su ámbito académico, científico o profesional.

##### 1.3.

El título dispone de mecanismos de coordinación docente adecuados y los resultados son positivos.

Se aporta un plan de mejora para la inclusión del alumnado en los siguientes procesos académicos:

- Equipo de sostenibilidad
- Comité académico
- Comité disciplinario
- Equipo para la planificación del horario y calendario de las semanas de recuperaciones parciales, presentaciones de proyectos, etc.

Esta incorporación del alumnado en los mencionados procesos se propone realizar para el comienzo del año académico 2017-2018, tras definir las condiciones en las que tomarán parte en dichos foros. Este aspecto será objeto de especial análisis en el seguimiento.

##### 1.4.

Los criterios de admisión aplicados permiten que los estudiantes tengan el perfil de ingreso adecuado para iniciar estos estudios, aunque en su aplicación no se respeta el número de plazas ofertadas en la memoria verificada.

El número de plazas ofertadas en la memoria verificada no se cumple ni se ha modificado. El número real de admitidos es el doble del que se plantea en la memoria.

Se adopta un plan de mejora en el que los responsables de la titulación se comprometen a iniciar un proceso interno conducente a tramitar una modificación a la memoria verificada del grado en Gastronomía y Artes Culinarias para corregir la variación del número de entrada de estudiantes. Este proceso se dará en el curso académico 2017-2018 y la memoria modificada se presentará antes de que finalice dicho curso académico. Este aspecto será objeto de especial seguimiento.

---

### 1.5.

La aplicación de la mayoría de las normativas académicas (permanencia, reconocimiento, etc.) se realiza de manera adecuada y permite mejorar los valores de los indicadores de rendimiento académico. Se da una discrepancia entre lo establecido en la memoria y lo que se desprende de la puesta en la práctica real (ver punto 1.1). La normativa académica (incluidos criterios de evaluación) se adapta curso a curso por la comisión académica, que en cada curso establece los pesos relativos de cada actividad para cada competencia lo que afecta a la valoración de cada asignatura. Cabe recordar que el peso de los diferentes criterios de evaluación debe mantenerse en el rango establecido en la memoria de verificación.

---

## **Criterio 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA**

**Estándar: 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.**

### 2.1.

La información pública disponible del título en relación a las características del programa formativo y su desarrollo es completa, detallada y está actualizada.

La información del título se encuentra disponible mediante dos páginas web diferenciadas, pero bien estructuradas y de muy similar, sino idéntico, contenido en la mayoría de los aspectos relacionados con las características del programa y su desarrollo.

---

### 2.2.

La información necesaria para la toma de decisiones de los futuros estudiantes y otros agentes de interés del sistema universitario de ámbito nacional e internacional es fácilmente accesible.

La información se encuentra accesible de forma clara e intuitiva en la página web, otorgando a los nuevos estudiantes la posibilidad de decidir con base en los diferentes aspectos como perfil de ingreso, reconocimiento de créditos, programas de las diferentes asignaturas con bibliografía especializada y enlaces a diferentes vídeos relacionados en las guías docentes, señalando con claridad las principales competencias a adquirir.

---

### 2.3.

Los estudiantes tienen acceso en el momento oportuno a la mayoría de la información relevante del plan de estudios y de los recursos de aprendizaje previstos.

Se recomienda incluir de forma accesible las diferentes opciones de temas a desarrollar en los TFG.

---

## **Criterio 3. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD (SGC)**

**Estándar: La institución dispone de un Sistema de Garantía de la Calidad formalmente establecido e implementado que asegura, de forma eficaz, la mejora continua del título.**

### 3.1.

El SGC se revisa y cuenta con procesos parcialmente implementados que gestionan la recogida y análisis de información y de los resultados para la gestión de las titulaciones.

El comienzo de la implantación del sistema tuvo lugar en 2012, pero este ha sufrido diversas modificaciones. El mapa de procesos, los agentes implicados, así como la extensión del SGC han sido redefinidos en la última versión presentada en 2016, por lo que todavía no se ha cerrado un ciclo completo. En cualquier caso, la valoración de la implantación de alguno de los procesos resulta difícil puesto que no existen suficientes evidencias en cuanto a los resultados de las encuestas de satisfacción de distintos grupos de interés.

Dada la falta de los resultados referidos al curso académico pasado, es difícil observar las repercusiones que hayan podido tener las últimas modificaciones realizadas en el SGC. Sería conveniente que el registro de incidencias y sus correspondientes resoluciones fuera más detallado, especialmente en los informes de seguimiento del grado en los próximos cursos académicos.

Otro punto a remarcar es la falta de participación activa de los estudiantes en los órganos del centro y, por consiguiente, del SGC. Los criterios y directrices para el aseguramiento de la calidad en el Espacio Europeo de Educación Superior (ESG) de 2015 y especialmente el Real Decreto 1791/2010, establecen que los estudiantes deben tener la posibilidad de representarse a sí mismos en dichas estructuras, pero este no es el caso, puesto que no participan en las comisiones del centro, ni tan siquiera en la Comisión de Calidad.

Se aporta un plan de mejora para la inclusión del alumnado en los siguientes procesos académicos:

- Equipo de sostenibilidad
- Comité académico
- Comité disciplinario
- Equipo para la planificación del horario y calendario de las semanas de recuperaciones parciales, presentaciones de proyectos, etc.

Esta incorporación del alumnado en los mencionados procesos se propone realizar para el comienzo del año académico 2017-2018, tras definir las condiciones en las que tomarán parte en dichos foros. Se recomienda valorar la inclusión del alumnado también en el Comité de Calidad. Este aspecto será objeto de especial análisis en el seguimiento.

---

### 3.2.

El SGC cuenta con procesos parcialmente implementados que gestionan el proceso de seguimiento, modificación y acreditación del título.

Hay que reseñar que las recomendaciones de los informes (verificación, modificación, seguimiento, etc.) no son totalmente atendidas por el centro, particularmente las indicadas en el informe de seguimiento de Unibasq de fecha 15-07-2016 y muy particularmente en cuanto a las que requieren un proceso de modificación de la memoria verificada.

El SGC es poco conocido por el alumnado. Nuevamente, se observa la necesidad de integrar a los estudiantes en los órganos y comisiones del centro. El propio autoinforme reconoce también la necesidad de concienciar a los trabajadores en "funcionar con un sistema de calidad y seguimiento permanente de los procesos".

Se aporta un plan de mejora para la inclusión del alumnado en los siguientes procesos académicos:

- Equipo de sostenibilidad
- Comité académico
- Comité disciplinario
- Equipo para la planificación del horario y calendario de las semanas de recuperaciones parciales, presentaciones de proyectos, etc.

Esta incorporación del alumnado en los mencionados procesos se propone realizar para el comienzo del año académico 2017-2018, tras definir las condiciones en las que tomarán parte en dichos foros. Se recomienda valorar la inclusión del alumnado también en el Comité de Calidad. Este aspecto será objeto de especial análisis en el seguimiento.

El sistema de garantía de calidad genera información de utilidad para alguno de los colectivos implicados en el título, lo que facilita el análisis y seguimiento del grado, así como de sus resultados. De hecho, se ha apreciado en la visita

el interés de la titulación y de sus responsables por establecer las acciones de mejora necesarias para el correcto desarrollo del Título.

Se han observado modificaciones sustanciales en el diseño inicial del título, que harían necesario que la memoria del mismo pasara por un proceso de modificación, pero no parece que éstas hayan obedecido a la información aportada desde el SGC. También se ha apreciado el desarrollo de modificaciones menores, surgidas de acciones de mejora desarrolladas en el marco del sistema, lo que se valora positivamente.

---

### 3.3.

El SGC cuenta con procedimientos parcialmente implementados que gestionan parcialmente la evaluación y mejora de la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje.

El SGC dispone de un Manual del mismo y de un Mapa de Procesos del Sistema. Pese a que ha sido profundamente remodelado hace dos cursos, se han observado evidencias documentales de las acciones realizadas en este ámbito, así como del análisis de los resultados logrados. La información generada es utilizada para la detección de debilidades y el establecimiento de acciones de mejora, que son objeto de seguimiento por parte del equipo de coordinación del título.

El proceso de implantación del gestor de procesos KUDE facilitará en un futuro próximo la sistematización de la mayor parte de los indicadores y un mayor conocimiento e implicación de los trabajadores en el SGC. Cabe recomendar, en este sentido, una campaña global de difusión de lo que es y lo que significa el Sistema de Garantía de Calidad, particularmente en los procesos relacionados con la enseñanza-aprendizaje.

Respecto a la participación del centro en el programa DOCENTIA de Mondragon Unibertsitatea cabe decir que no se han encontrado evidencias significativas. Se recomienda incluir en la página web información relativa a la participación del centro en el programa DOCENTIA.

Se recomienda que la participación de todos los grupos de interés, tanto internos como externos, se vea estructurada en el SGC.

---

## DIMENSIÓN 2: RECURSOS

### **Criterio 4. PERSONAL ACADÉMICO**

**Estándar: El personal académico que imparte docencia es suficiente y adecuado, de acuerdo con las características del título y el número de estudiantes.**

#### 4.1.

No la totalidad del personal académico del título reúne el nivel de cualificación académica requerido para el título ni dispone de la adecuada experiencia y calidad docente e investigadora.

No se han alcanzado los compromisos previstos en la memoria de verificación en lo que respecta al personal docente, ni en número ni en cualificación. Esto si cabe es aún más grave dado que el número de estudiantes es el doble del que figuraba como previsto.

Se aporta un plan de mejoras con una propuesta de acciones conducentes a adaptar las características de la plantilla docente a la legislación vigente, en un plazo de cuatro años, manteniendo el plan de cualificación académica del profesorado y la política de contratación prioritaria de doctores en los ámbitos más académicos o científicos. Este aspecto será objeto de especial análisis en el seguimiento.

---

#### 4.2.

Los indicadores aportados y el informe de visita reflejan una plantilla de personal docente e investigador muy por debajo de las previsiones de la memoria Verifica. La ratio estudiantes/profesorado ha ido aumentando

progresivamente en el transcurso de la implantación de la titulación. No obstante, los estudiantes están satisfechos con la atención del profesorado en su proceso de aprendizaje.

Se aporta un plan de mejoras con una propuesta de acciones conducentes a adaptar las características de la plantilla docente a la legislación vigente, en un plazo de cuatro años, manteniendo el plan de cualificación académica del profesorado y la política de contratación prioritaria de doctores en los ámbitos más académicos o científicos. Este aspecto será objeto de especial análisis en el seguimiento.

---

#### 4.3.

Dada la situación de la plantilla del título en la que, tal y como se ha mencionado en el criterio 4.1, no la totalidad del personal académico del título reúne el nivel de cualificación académica requerido para el título ni dispone de la adecuada experiencia profesional y calidad docente e investigadora. Se dan dos situaciones del personal académico: una en la que parte del profesorado se actualiza de manera que pueda abordar, teniendo en cuenta las características del título, el proceso de enseñanza-aprendizaje de una manera adecuada; y otra en la que parte del profesorado está adecuando su titulación a los requerimientos de un título oficial de grado.

El centro afirma tener en marcha programas para permitir que el personal docente que no dispone de título universitario pueda formarse para alcanzarlo. Aunque el profesorado manifiesta que la Dirección del Centro está trabajando con el nivel académico de los actuales profesores con vista a su mejor cualificación, los indicadores actuales aún no reflejan los resultados de esas actuaciones.

Se aporta un plan de mejoras con una propuesta de acciones conducentes a adaptar las características de la plantilla docente a la legislación vigente, en un plazo de cuatro años, manteniendo el plan de cualificación académica del profesorado y la política de contratación prioritaria de doctores en los ámbitos más académicos o científicos. Este aspecto será objeto de especial análisis en el seguimiento.

---

#### 4.4.

La universidad no ha hecho efectivos todos los compromisos incluidos en la memoria de verificación relativas a la contratación y mejora de la cualificación docente e investigadora del profesorado (ver punto 4.1).

El crecimiento y cualificación prevista programados en la Memoria Verifica no se ha alcanzado. Además el incremento de estudiantes hace que la ratio prevista en la memoria de verificación esté lejos de conseguirse.

Se aporta un plan de mejoras con una propuesta de acciones conducentes a adaptar las características de la plantilla docente a la legislación vigente, en un plazo de cuatro años, manteniendo el plan de cualificación académica del profesorado y la política de contratación prioritaria de doctores en los ámbitos más académicos o científicos. Este aspecto será objeto de especial análisis en el seguimiento.

---

### **Criterio 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS**

**Estándar: El personal de apoyo, los recursos materiales y los servicios puestos a disposición del desarrollo del título son los adecuados en función de la naturaleza, modalidad del título, número de estudiantes matriculados y competencias a adquirir por los mismos.**

#### 5.1.

El personal de apoyo que participa en las actividades formativas es suficiente y soporta adecuadamente la actividad docente del personal académico vinculado al título.

---

#### 5.2.

Los recursos materiales se adecuan al número de estudiantes y a las actividades formativas programadas en el título.

---

#### 5.3.

No aplica.

---

#### 5.4.

Los servicios de apoyo y orientación académica, profesional y para la movilidad puestos a disposición de los estudiantes una vez matriculados se ajustan a las competencias y modalidad del título y facilitan el proceso enseñanza aprendizaje.

---

#### 5.5.

Las prácticas externas se han planificado correctamente y son adecuadas para la adquisición de las competencias del título.

Las prácticas se desarrollan en empresas e instituciones adecuadas a los objetivos formativos.

---

#### 5.6.

No aplica.

---

### DIMENSIÓN 3: RESULTADOS

#### **Criterio 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

**Estándar:** Los resultados de aprendizaje alcanzados por los titulados son coherentes con el perfil de egreso y se corresponden con el nivel del MECES (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) de la titulación.

#### 6.1.

Las actividades formativas y las metodologías docentes empleadas son adecuadas y se ajustan razonablemente al objetivo de la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos.

Cabe indicar que los sistemas de evaluación que se aplican no se ajustan completamente a la memoria Verifica. Cabe recordar que el peso de los diferentes criterios de evaluación debe mantenerse en el rango establecido en la memoria de verificación (ver punto 1.5). El sistema de obtención de calificación de cada asignatura a partir de sumatorios ponderados de notas de evaluaciones de competencias aparece en las guías docentes y parece que es entendido por los estudiantes, pero no se refleja en la memoria. Debe actualizarse la información para que los sistemas de evaluación sean comprendidos por todos los involucrados.

---

#### 6.2.

Los resultados de aprendizaje alcanzados satisfacen razonablemente los objetivos del programa formativo y se adecúan a su nivel del MECES.

---

#### **Criterio 7. INDICADORES DE SATISFACCIÓN Y RENDIMIENTO**

**Estándar:** Los resultados de los indicadores del programa formativo son congruentes con el diseño, la gestión y los recursos puestos a disposición del título y satisfacen las demandas sociales de su entorno.

#### 7.1.

La evolución de la mayoría de datos e indicadores del título es adecuada, de acuerdo con su ámbito temático y entorno en el que se inserta el título y es coherente con las características de los estudiantes de nuevo ingreso. No obstante, se observa que la tasa provisional de abandono ha aumentado en los dos últimos cursos, alejándose de la tasa prevista en la memoria verificada. Se recomienda prestar atención a este aspecto cuando se cuente con los datos reales de tasa de abandono.

Asimismo, se debe adecuar la memoria de verificación a la realidad del título, dado que el número de estudiantes admitidos es muy superior al previsto. Se adopta un plan de mejora en el que los responsables de la titulación se comprometen a iniciar un proceso interno conducente a tramitar una modificación a la memoria verificada del grado en Gastronomía y Artes Culinarias para corregir la variación del número de entrada de estudiantes. Este proceso se dará en el curso académico 2017-2018 y la memoria modificada se presentará antes de que finalice dicho curso académico. Este aspecto será objeto de especial seguimiento.

---

## **7.2.**

La satisfacción de todos los grupos de interés (estudiantes, profesorado, egresados y otros) es adecuada.

Se recomienda continuar con la realización sistemática y periódica de encuestas a todos los colectivos.

---

## **7.3.**

Los valores de los indicadores de inserción laboral de los egresados del título son adecuados al contexto científico, socio-económico y profesional del título.

Las tasas de empleo conocidas entre egresados son satisfactorias.

---