

Alex Beitia jauna
Zuzendari Akademikoa/Director Académico
Gastronomía Zientzien Fakultatea/Facultad de Ciencias Gastronómicas
(Basque Culinary Center)

Gasteiz, 2018ko ekainaren 7a.

Vitoria-Gasteiz, 7 de junio de 2018

Zuzendari estimatua,

Estimado Director,

AUDIT programaren barruan KBS-en ezarpena ziurtatzeko prozesuan Mondragon Unibertsitateko Gastronomia Zientzien Fakultatearen parte hartzea eskertu nahi dugu. Zentroen kide guztiei zabaldu nahi genieke esker ona.

Queremos agradecer la participación de la Facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragon Unibertsitatea en el proceso de certificación de la implantación de los SGC dentro del programa AUDIT. Agradecimiento que nos gustaría hacer extensivo a todos sus miembros.

Gutun honekin batera, lortutako KBS-ren ezarpenaren ziurtatzeko behin-behineko txostena aurkituko duzue.

Junto a esta carta, se encuentra el informe provisional de certificación.

Txostena jasotzen den unetik, alegazioak aurkezteko 10 eguneko epea duzue. Unibertsitateak epe hori igarota erantzunik bidaltzen ez badu, Agentziak txostena behin betikotzat hartuko du.

Desde la recepción del informe, disponen de un periodo de 10 días para manifestar posibles alegaciones. Transcurrido dicho plazo sin recibir respuesta por parte de la universidad, la Agencia considerará el informe como definitivo.

Zuen laguntza berriz eskertuz, jaso ezazu agur bero bat.

Agradeciendo nuevamente su colaboración, recibid un cordial saludo.

UNIBASQ

2018 56A: 08

SARRERA ENTRADA | IRTEERA SALIDA
ZKIA. Nº | ZKIA. Nº 0869


Eva Ferreira
Zuzendaria/Directora

**KALITATEA BERMATZEKO SISTEMAREN EZARPENAREN ZIURTATZE-
TXOSTENA/**

**INFORME DE CERTIFICACIÓN DE LA IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA DE
GARANTÍA DE CALIDAD**

**KALITATEA BERMATZEKO SISTEMAREN EZARPENAREN ZIURTATZE-TXOSTENA /
INFORME DE CERTIFICACIÓN DE LA IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD**

EBALUATUTAKO ZENTRUAREN DATUAK/ DATOS DEL CENTRO EVALUADO	
Unibertsitatea/ Universidad	MONDRAGON UNIBERTSITATEA
Zentroa/ Centro	FACULTAD DE CIENCIAS GASTRONÓMICAS
Norainokoa/ Alcance del SGC	Docencia en los títulos oficiales y las actividades de investigación de la "Facultad de Ciencias Gastronómicas - Basque Culinary Center".

**KALITATEA BERMATZEKO SISTEMAREN EZARPENAREN BALORAZIO OROKORRA /
VALORACIÓN GLOBAL DE LA IMPLANTACIÓN DEL SGC**

La Comisión AUDIT de la Agencia, una vez examinada la documentación que integra el expediente de certificación del SGC del citado centro, emite la siguiente valoración global:

FAVORABLE

BALORAZIO OROKORRAREN JUSTIFIKAZIOA / JUSTIFICACIÓN DE LA VALORACIÓN GLOBAL

Para la realización del presente informe, la Comisión AUDIT, integrada por:

- José Joaquín Mira (Presidente)
- Nekane Arratibel (Vocal)
- María Paz Alvarez (Vocal)
- Jaime Sagarduy (Vocal)
- Imke Buss (Vocal)
- Sergio López (Vocal estudiante)
- Eva Fernández de Labastida (Secretaria)

ha seguido fielmente la metodología propuesta en la Guía del Modelo de Certificación de la implantación de Sistemas de Garantía de Calidad disponible en la página web de Unibasq. Con objeto de poner en común las impresiones sobre la documentación aportada junto con el informe de visita emitido, la Comisión se reunió el 6 de junio de 2018, debatiéndose en el pleno de la Comisión todos los aspectos

relativos a la documentación presentada y a la recopilada en el informe de visita. Aunque el presidente ha sido el responsable último de la dirección del proceso, las tareas se han realizado de forma colegiada, con la participación activa de todos los miembros de la Comisión, habiéndose consensuado la conclusión y contenidos de este informe de certificación del SGC. El presente informe se ha redactado ajustándose a la documentación disponible, ciñéndose a las cuestiones planteadas y añadiendo cuanta información aclaratoria ha sido considerada como necesaria. Las debilidades y las propuestas de mejora sugeridas se ajustan a los objetivos del Programa AUDIT.

La Comisión de Evaluación valora el esfuerzo realizado en la implantación del Sistema de Garantía de Calidad de la formación universitaria en el marco del programa AUDIT.

Una vez revisada la documentación presentada y considerando la información recogida durante la visita, ha quedado evidenciada la implantación del Sistema de Garantía de Calidad (SGC) de la Facultad de Ciencias Gastronómicas - Basque Culinary Center, orientado hacia la mejora continua de sus procesos. El SGC tiene en su gestor de procesos KUDE un apoyo para la evaluación y monitorización de resultados. Esta herramienta ha sido objeto de una mejora significativa que permite la actualización de los procesos, así como la medición, revisión y mejora continua.

Se observa una clara tendencia a la identificación de las oportunidades de mejora. Esto ha permitido al Centro plantearse unos objetivos de calidad concretos, realizando un adecuado seguimiento periódico de los mismos, lo que queda reflejado en los informes anuales que elabora la comisión de calidad del centro.

El sistema dispone de suficientes registros y evidencias que demuestran su implantación y evolución. Cuenta también con un proceso de revisión, aunque sin especificar la periodicidad, con el fin de asegurar que se mantiene su eficacia y adecuación.

Además del proceso anterior, que permite la adecuación del SGC a los cambios, se genera un análisis del resultado de los procesos o servicios/productos, anualmente se analiza la evolución de los indicadores de los últimos cinco años de los procesos agrupados por macroprocesos, lo que da lugar a la obtención de fortalezas y propuestas de mejora.

También se desarrolla un análisis de procesos y procedimientos, y auditorías internas en el que los propietarios de cada proceso y procedimiento revisan y evalúan anualmente el cumplimiento de los mismos. Además, cuatrienalmente se realizan auditorías internas de todos los procesos.

RESUMEN GLOBAL POR CADA DIRECTRIZ

VALORACIÓN Y, EN SU CASO, ASPECTOS QUE DEBEN SER OBJETO DE ELABORACIÓN DE UN PLAN DE MEJORAS	
Directriz AUDIT	Valoración
1.0. Cómo el Centro define su política y objetivos de calidad	Se cumple la directriz.
1.1. Cómo el Centro garantiza la calidad de sus programas formativos	Se cumple la directriz.
1.2. Cómo el Centro orienta sus enseñanzas a los estudiantes	Se cumple la directriz.
1.3. Cómo el Centro garantiza y mejora la calidad de su personal académico	Se cumple la directriz.
1.4. Cómo el Centro gestiona y mejora sus recursos materiales y servicios	Se cumple la directriz.
1.5. Cómo el Centro analiza y tiene en cuenta los resultados	Se cumple la directriz.
1.6. Cómo el Centro publica información sobre las titulaciones	Se cumple la directriz.

INDARGUNEAK /FORTALEZAS

Una vez evaluada y revisada toda la documentación presentada, incluido el informe de la visita, el SGC de la Facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragon Unibertsitatea presenta, a juicio de la Comisión de Evaluación, las siguientes fortalezas:

1. El centro cuenta con un modelo de gestión por procesos, con sus correspondientes procedimientos y equipos, que responde a las demandas del programa AUDIT. En general, los procesos se encuentran implantados y recogen los aspectos más relevantes de los requisitos de un sistema de calidad.
2. Los grupos de interés, están identificados y los internos participan en el Comité de Calidad y en el Plan de Mejora. El SGC facilita el ciclo de mejora continua. Se especifican las fuentes de información a utilizar en el análisis, que dan lugar a los informes de seguimiento/renovación de acreditación de los títulos que incluyen un plan de acciones de mejora y su seguimiento.
3. La cultura de la calidad está implantada en el centro objeto de evaluación. Se percibe como una oportunidad de mejora y de integración de la gestión por procesos sobre el núcleo del SGC.
4. La sistemática elegida para el seguimiento de la implantación del SGC, garantiza el cumplimiento de los objetivos.
5. Existen mecanismos que facilitan la implantación de acciones de mejora derivadas de su recogida y gestión a través de la aplicación KUDE.
6. Se han detectado buenas prácticas en relación a los procesos de recogida de opinión y datos de egresados respecto a su inserción laboral y la satisfacción con la formación recibida.

DEBILIDADES Y OPORTUNIDADES DE MEJORA

1. Reforzar los mecanismos de evaluación para comprobar la efectividad de los canales y mecanismos de comunicación para los diferentes grupos de interés, incluida la información pública.
2. Recoger información sobre la satisfacción de PDI, PAS (encuestas de clima laboral) y grupos de interés externos, particularmente empleadores. Dado que estos últimos son conocidos por el centro se sugiere la realización de grupos focales representativos para conocer la adecuación de las enseñanzas impartidas al mercado laboral, la satisfacción con la formación de los egresados y su opinión sobre los enfoques de la enseñanza (innovaciones en el plan de estudios, adecuación del perfil de egreso, etc.).
3. Intensificar la formación al alumnado sobre el sistema de calidad y las evaluaciones de calidad que se realizan a diferentes niveles (centro, titulaciones, etc.) y de la importancia de su participación. En esta misma línea sería recomendable actuar con el PDI y PAS que no se encuentre directamente vinculado con responsabilidades dentro del SGC.
4. Potenciar los procesos de promoción y reconocimiento que se encuentran insuficientemente explicitados e implantados y realizar un seguimiento de los resultados del plan para la cualificación del personal docente e investigador.
5. Crear mecanismos que faciliten tomar decisiones sobre la información de las titulaciones del Centro que se va a publicar.

Lo establecido en este Informe podrá ser objeto de alegaciones que deberán presentarse en un plazo de 15 días naturales. Pasado este plazo sin que se hayan recibido alegaciones el informe pasará a tener carácter de informe definitivo.



Izptua./Fdo. Eva Ferreira
Zuzendaria/Directora