

FECHA: 18/12/2018

EXPEDIENTE Nº: 4164/2010

ID TÍTULO: 2502671

## EVALUACIÓN SOBRE LA PROPUESTA DE MODIFICACIÓN DE PLAN DE ESTUDIOS

<b>Denominación del Título</b>	Graduado o Graduada en Gastronomía y Artes Culinarias por la Mondragón Unibertsitatea
<b>Universidad solicitante</b>	Mondragón Unibertsitatea
<b>Universidad/es participante/s</b>	Mondragón Unibertsitatea
<b>Centro/s</b>	• Facultad de Ciencias Gastronómicas
<b>Rama de Conocimiento</b>	Ciencias Sociales y Jurídicas

---

El Consejo de Universidades ha remitido a Unibasq la solicitud de MODIFICACIÓN del plan de estudios ya verificado de este título oficial. Dicha solicitud se presenta al amparo del artículo 28 del Real Decreto 1393/2007, modificado por el Real Decreto 861/2010, por el que se establece el procedimiento para la modificación de planes de estudios ya verificados.

La evaluación de la modificación del plan de estudios se ha realizado por un Comité de Evaluación formado por expertos nacionales e internacionales del ámbito académico, estudiantes y, en su caso, profesionales.

Los miembros del Comité han sido seleccionados y nombrados según el procedimiento que se recoge en la Web de la agencia. Dicho Comité de evaluación, de forma colegiada, ha valorado la modificación del plan de estudios de acuerdo con los criterios recogidos en el Protocolo de evaluación para la verificación.

Una vez examinada la solicitud de modificaciones el Comité de Evaluación emite un informe de evaluación FAVORABLE, considerando que:

## **MOTIVACIÓN**

La propuesta de Modificación del Título Oficial no supone un cambio que afecte a su naturaleza y objetivos.

El presente informe únicamente recoge la evaluación de los aspectos señalados en la solicitud de modificaciones presentadas a través de la sede electrónica del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, no considerándose evaluados aquellos aspectos que la Universidad haya modificado en la memoria y no hayan sido señalados en el formulario de modificación.

La institución deberá informar adecuadamente de estas modificaciones a todos los estudiantes de la titulación por cuantos medios disponga al efecto.

**Con respecto a estas modificaciones se considera lo siguiente:**

### **CRITERIO 1: DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO**

#### **Modificación notificada por la Universidad:**

Datos del centro de impartición de la aplicación informática El Grado en Gastronomía y Artes

---

Culinarias fue el primer grado universitario del sistema educativo español que se aprobó orientado al sector de la gastronomía, lo que llevó a que la memoria del mencionado título fuera verificada antes de su implantación. Por otro lado, la implantación del Grado en Gastronomía y Artes Culinarias se realizó curso a curso; implantándose en el año académico 2011-2012 el 1er curso de la titulación, en 2012-2013 el 2º curso, en 2013-2014 el 3er curso y en el 2014-2015 el 4º y último curso de la titulación. La demanda que la titulación tenía en cada promoción que se implantaba, así como las posibilidades que el edificio de la facultad de Ciencias Gastronómicas ofrecía, edificio que se construyó para la implantación de la titulación, llevo a la mencionada facultad a ofrecer 75 plazas de nuevo ingreso para la primera promoción y 100 plazas de nuevo ingreso en las sucesivas promociones, incorporando cada año académico el número de profesores que la titulación requería, así como utilizando los espacios que se requerían. Así, el número de referencia de plazas de nuevo ingreso queda establecido en 100 plazas.

**Valoración Comité:**

Ya se contemplaba en la memoria original ofertar 100 plazas de nuevo ingreso a partir de la segunda promoción y ahora simplemente se ha actualizado esta cifra en todos los años de implantación. Por lo tanto, la modificación se considera adecuada.

**CRITERIO 3: COMPETENCIAS**

**Modificación notificada por la Universidad:**

Competencias básicas y generales de la aplicación informática Por requerimientos del aplicativo, en este punto sólo se han añadido las competencias básicas. En la memoria de verificación no se incluían porque en ese momento no se solicitaban. El resto de competencias se mantienen conforme a la memoria verificada (General, Específicas y Transversales).

**Valoración Comité:**

Se han incorporado dos competencias generales. Dicha incorporación se estima apropiada.

**CRITERIO 5: PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS**

**Modificación notificada por la Universidad:**

Materia o asignatura (Nivel 3) de la aplicación informática. Durante los cursos que se han ido impartiendo desde la implantación del Grado en Gastronomía y Artes Culinarias se ha ido

---

depurando el peso de los criterios de evaluación de las diferentes asignaturas. Esto ha llevado a tener unas actividades formativas y unos sistemas de evaluación ya testados y es por lo que se han adaptado los pesos de los criterios de evaluación originales, tal cual aparecen en el apartado del aplicativo mencionado anteriormente.

NOMENCLATURA DE ASIGNATURAS Y VÍA DE ESPECIALIZACIÓN Modificación introducida en el apartado 5.5 Módulos, materias (Nivel 1) de la aplicación informática Asignatura “Optimización en el servicio y atención al cliente” e “Innovación en el servicio y atención al cliente”. A pesar de que en el Plan de Estudios publicado en el BOE las asignaturas mencionadas están en el orden correcto, en la memoria verificada se reflejaron en el orden inverso por error. Así, el orden correcto para las mismas sería:

“Optimización del servicio y atención al cliente” corresponde al 2º curso.

“Innovación en el servicio y atención al cliente” corresponde al 3º curso.

Se cambia la denominación de la asignatura “Gestión de la bodega” por la de “Sumillería III”, sin cambiar su número de créditos ECTS. Esta asignatura, impartida en el módulo VI, culmina la serie de asignaturas relacionadas con la sumillería siendo la continuación de las ya existentes “Sumillería I” (asignatura de módulo IV) y “Sumillería II” (asignatura del módulo V). Durante estos años de impartición se ha comprobado que el nombre de “Gestión de la bodega” hace que el alumnado no la vea como continuación de la serie de asignaturas relacionadas con la sumillería, dificultado esto su comprensión y asimilación. El contenido de la asignatura “Sumillería III” es el que sigue:

- Estructura y tipología de los vinos y alcoholes. Geografía de los destilados - Geografía de los vinos y nuevo mundo - Geografía de los vinos fortificados - El maridaje, la carta y la bodega. Optimización y sus usos - Gestión del vino: Servicio por copas, compra para restaurante - Gestión de la Bodega: Stock, reposición, previsiones. Sistemas de control de Stock (APP, sistemas informáticos, manual) - Asignatura de “Control y Calidad”. Así, el nuevo nombre de la asignatura pasa a ser Sumillería III. Asignatura “Control y calidad”. Se cambia la denominación de la asignatura “Control y Calidad” por la de “Introducción al desarrollo y tecnología alimentaria”, sin cambiar su número de créditos ECTS. Tras estos años de impartición se ha visto que no es adecuado dar entrada a los contenidos de la vía de especialidad con una asignatura tan focalizada en un único aspecto de la industria alimentaria como es el control y la calidad. La denominación propuesta es mucho más adecuada para dar la asignatura que da entrada a la especialidad relacionada con la industria alimentaria. El contenido de la asignatura “Introducción al desarrollo y tecnología alimentaria” es el que sigue: - Búsqueda y análisis de tendencias. Taller de tendencias - Formulación - Iniciación a la gestión de I+D y al diseño de experimentos - Iniciación a la

gestión de la producción - Calidad sensoria - Iniciación a la calidad Así, el nuevo nombre de la asignatura pasa a ser Introducción al desarrollo y tecnología alimentaria. Vía de especialización “Industria alimentaria” Se cambia la denominación de la vía de especialización de “Industria Alimentaria” por la de “Desarrollo y tecnología alimentaria”. Tras estos años de impartición de la titulación se ha llegado a la conclusión que el nombre original de la vía de especialización (“Industria Alimentaria”) no refleja con la claridad esperada el objetivo y contenido de las asignaturas que la componen; cumpliendo mejor estos aspectos la nueva denominación (“Desarrollo y tecnología alimentaria”). Así, el nuevo nombre de la vía de especialización pasa a ser Desarrollo y tecnología alimentaria.

### **Valoración Comité:**

Se han modificado los pesos de los sistemas de evaluación, resultando en cualquier caso coherentes con las competencias perseguidas y las actividades formativas desarrolladas en cada asignatura.

Se ha corregido errores y se han introducido cambios en la denominación de asignaturas y de una vía de especialización. En todos los casos el cambio se estima justificado y coherente con el propósito del plan de estudios.

## **CRITERIO 6: PERSONAL ACADÉMICO**

### **Modificación notificada por la Universidad:**

Profesorado de la aplicación informática El compromiso que esta Facultad asumió en el proceso de acreditación realizado en el curso 2016-2017, fue que en un plazo de 4 años alcanzaría los siguientes objetivos: El 50% del profesorado del título tenga un nivel académico de doctor (ver planificación temporal). Mantener el plan de cualificación académica del profesorado por medio del cual pueda mejorar su titulación académica (grado, máster y doctor). ¿ Mantener la política de contratación según la cual se prioriza la contratación de doctores en los ámbitos más académicos o científicos. Continuar y reforzar los procesos de formación del profesorado en los siguientes ámbitos: o Metodológicos o Técnicos o Idiomas: inglés. Con todo ello se pretende mejorar substancialmente el porcentaje de doctores de la Facultad, así como continuar mejorando el nivel de cualificación académica, la experiencia profesional y calidad docente e investigadora del personal académico del título. En la siguiente tabla se puede ver la planificación que hace esta Facultad para, en el periodo 2016-2020, llegar al número de doctores que la legislación exige: Año académico 2016-2017: - N° doctores: 11 - N° licenciados: 21 Año académico 2017-2018: - N° doctores: 13 - N° licenciados: 19 Año académico 2018-2019: - N° doctores: 15 - N° licenciados: 17 Año académico 2019-2020: - N° doctores: 17 - N° licenciados: 15.

---

### **Valoración Comité:**

Se ha reordenado la información sobre el personal académico y se han incorporado los compromisos asumidos al respecto en el último proceso de renovación de la acreditación del título.

### **CRITERIO 8: RESULTADOS PREVISTOS**

#### **Modificación notificada por la Universidad:**

Estimación de valores cuantitativos de la aplicación informática La tasa de abandono, entendida y calculada como el número de alumnos/as de una promoción al que se le resta aquellos que no se han graduado y no están repitiendo, ha tenido unos valores de 14,28% y 14,73% en las dos promociones que se han graduado hasta el momento en los años académicos 14-15 y 15-16. El valor recogido en la memoria de verificación del título como valor previsto para dicha tasa es del 5%, claramente inferior al obtenido en las dos promociones graduadas hasta el momento; si bien hay que reconocer que la previsión realizada en la memoria de verificación del título es muy optimista y muy exigente por su bajo valor a la vista de las tasas de abandono de la mayoría de títulos universitarios del sistema universitario español, por lo que la tasa de abandono se establece en un 10%. El nivel de motivación del alumnado, en relación a los estudios, tiende a ser alto, lo cual se traduce en un % aceptable de abandono a lo largo de la carrera, comparativamente con las tasas de abandono de la mayoría de títulos universitarios de Grado. Así, la tasa de abandono queda establecida en un 10%.

### **Valoración Comité:**

Se ha modificado la tasa de abandono del 5% al 10%. La justificación de esta modificación se estima adecuada siendo la nueva tasa coherente con un título de estas características.

Vitoria, a 18/12/2018:

LA DIRECTORA DE UNIBASQ



Eva Ferreira