



VICERRECTORADO DE CALIDAD

RUCT	MEMORIA ANUAL DE SEGUIMIENTO
2502087	GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Universidad/es participantes	Centro
UCM	FACULTAD DE VETERINARIA

Créditos	Doble grado/máster	Curso de implantación	Prácticas externas	Programas de movilidad
240		2011-12	X	X

ÚLTIMA EVALUACIÓN DE LA AGENCIA EXTERNA			
Verifica	Modificación Verifica	Seguimiento externo	Acreditación
			X

INDICE

<u>INFORMACIÓN PÚBLICA DEL TÍTULO</u>	3
<u>ANÁLISIS DE LA IMPLANTACIÓN Y DESARROLLO EFECTIVO DEL TÍTULO DE GRADO/MÁSTER</u>	3
<u>1. ESTRUCTURA Y FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD DEL TÍTULO</u>	3
<u>2. ANÁLISIS DE LA ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LOS MECANISMOS DE COORDINACIÓN DEL TÍTULO</u>	10
<u>3. ANÁLISIS DEL PERSONAL ACADÉMICO</u>	19
<u>4. ANÁLISIS DEL FUNCIONAMIENTO DE QUEJAS Y SUGERENCIAS</u>	23
<u>5. INDICADORES DE RESULTADO</u>	25
<u>6. TRATAMIENTO DADO A LAS RECOMENDACIONES DE LOS INFORMES DE VERIFICACIÓN, SEGUIMIENTO Y RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN.</u>	40
<u>7. MODIFICACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS</u>	45
<u>8. RELACIÓN Y ANÁLISIS DE LAS FORTALEZAS DEL TÍTULO.</u>	45
<u>9. RELACIÓN DE LOS PUNTOS DÉBILES DEL TÍTULO Y PROPUESTA DE MEJORA</u>	48

INFORMACIÓN PÚBLICA DEL TÍTULO

URL: (<https://www.ucm.es/gradocyta/>)

La Facultad de Veterinaria (FVET) garantiza la validez de la información pública disponible en la web del Centro (<https://veterinaria.ucm.es/>) que contiene información sobre las titulaciones fácilmente accesible para estudiantes y sociedad en general. Los futuros estudiantes pueden acceder a la información completa sobre los mecanismos de acceso y admisión y detalles de la titulación en la web, con la suficiente antelación antes de que se inicie el periodo de matrícula en la pestaña **Titulaciones, Grado**, eligiendo la opción de **Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos** (<https://www.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos>). Además, la información de la web es revisada y actualizada periódicamente garantizando la veracidad y accesibilidad de la información acorde a la Memoria de Verificación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTA).

La Vicedecana de Comunicaciones, Redes e Innovación Docente, trabaja junto con los responsables de Coordinación de las titulaciones y Gerencia para mantener la web en continuo proceso de actualización en sus diferentes secciones. La entrada del **Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos** (<https://www.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos>), también dirige a la **web propia para el Grado en CYTA** (<https://www.ucm.es/gradocyta/>) que se creó en el curso 2021-22, donde los estudiantes encontrarán información específica sobre la programación docente del curso y las características del título. La programación docente, la información sobre las guías docentes, los calendarios docentes teóricos y prácticos, calendarios de exámenes, e información adicional sobre cada curso, se obtiene a través del enlace que lleva al curso actual y curso anterior, pero también a través de la pestaña Planificación de la Enseñanza, que incluye la programación docente de los 4 últimos cursos, y proporciona acceso a la estructura del Grado y las Fichas Docentes. La programación docente se publica en el mes de julio del curso anterior, 15 días antes de que se inicie el periodo de matrícula para que los estudiantes dispongan de la información.

Otras acciones de mejora realizadas en la web durante el curso 2022-23 han sido:

- Actualización de la sección "Personal Académico", que incluye el *Curriculum vitae abreviado* del personal académico que participa en la titulación de CYTA.
- Estructura del profesorado que imparte el título en la sección "Personal académico", con información sobre el número total de profesores por categorías y el porcentaje de doctores.
- Actualización de la Galería audiovisual de eventos, que recoge las fotos de los eventos que se han organizado o en los que ha participado la facultad, como los actos de graduación de las titulaciones y el "Evento CYTA-30", que se detallará en el apartado 2.
- Publicación del Calendario de Eventos, con todas las actividades académicas y extra-académicas que se publican en la facultad.
- Galería de la facultad, con fotos tomadas por todos los colectivos de la facultad que ilustran el entorno en el que se desarrolla la actividad docente.

ANÁLISIS DE LA IMPLANTACIÓN Y DESARROLLO EFECTIVO DEL TÍTULO DE GRADO/MÁSTER

1. ESTRUCTURA Y FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD DEL TÍTULO

Se han puesto en marcha los procedimientos previstos en el punto 9 de la Memoria de Verificación del Grado (MV-CYTA) para garantizar el Sistema de Garantía Interna de Calidad del Título (SGIC), de manera que se encuentra consolidado en estructura y funcionamiento. El compromiso del Centro con esta dimensión de los títulos se demuestra en la distinción de un

vicedecanato de Calidad desde el curso 2021-22 y con una sección independiente en la página web del centro dedicada exclusivamente a Calidad e Innovación.

1.1.- Relación nominal de los responsables del SGIC y colectivo al que representan.

El [SGIC](#) se estratifica en una estructura piramidal que tiene como base los Comités de Evaluación y Mejora de la Calidad de cada una de las titulaciones que se imparten en el Centro, Grado en Veterinaria y Grado en CyTA ([CEMGV](#), [CEMGCYTA](#)), y que son ambos coordinados por la Comisión de Garantía de Calidad de la Facultad ([CGCC](#)). El Consejo de Titulación de CYTA ([CT-CYTA](#)) regula las actividades del CEMGCYTA. Finalmente, todas las acciones del SGIC deben ser ratificadas por la Junta de Facultad ([JF](#)).

La participación de todos los colectivos universitarios en los procedimientos de garantía de la calidad queda asegurada por la presencia de representantes de todos ellos en la Comisión y Comités mencionados [estudiantes, personal docente e investigador (PDI) y personal de administración y servicios (PAS)]. Además, cuentan con agentes externos, que son profesionales directamente relacionados con el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Se trata de órganos dinámicos y activos que, según sus reglamentos internos, deben renovarse cada dos años, previa consulta a los Departamentos. En el caso de los estudiantes, se renuevan cada año, mediante un sistema de sorteo supervisado por el responsable de la Coordinación del Grado y el Secretario Académico de la Facultad.

Con fecha del 19 de julio de 2022, el CT-CYTA aprobó la renovación de las Comisiones y Comités del Grado en CyTA que están actualizados en la web del Centro. La composición de la CGCC y el CEMGCYTA se detalla en las siguientes tablas.

Tabla 1. COMPOSICIÓN DE LA COMISIÓN DE GARANTÍA DE CALIDAD DEL CENTRO (CGCC)

Nombre	Apellidos	Categoría y/o colectivo
Consuelo	Serres Dalmau	Decana
Amalia	Díez Martín	Vicedecana de Calidad
Ignacio	De Gaspar Simón	Delegado de la Decana para la Coordinación del Grado en Veterinaria
Raquel	Pérez Sen	Delegada de la Decana para la Coordinación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Manuela	Fernández Álvarez	Vicedecana de Posgrado y Ordenación Académica y Relaciones Institucionales
Rocío	Serrano Ruiz-Calderón	Gerente
M ^a Teresa	Castro Madrigal	Representante Profesores con vinculación permanente
M ^a Concepción	Cabeza Briales	Representante del resto de personal docente e investigador
Carla	Jaén García	Representante de estudiantes del Grado en Veterinaria
Guillermo	González Aguilera	Representante de estudiantes del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
David	Díaz-Regañón Fernández	Representante de estudiantes de postgrado
M ^a Teresa	Martín Ibáñez	Miembro externo: Conferencia de Decanos

Tabla 2. COMPOSICIÓN DEL COMITÉ DE EVALUACIÓN Y MEJORA DEL GRADO EN CYTA (CEMGCYTA)

Nombre	Apellidos	Categoría y/o colectivo
Raquel M ^a Isabel	Pérez Sen Cambero Rodríguez	Delegadas para el Grado en CYTA
Inmaculada	Mateos-Aparicio Cediel	Representante PDI. Profesora Coordinadora de primer curso del Grado (Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos. F. Farmacia)
Eva	Ramos Alonso	Representante PDI. Profesora Coordinadora de segundo curso del Grado (S.D. Farmacología y Toxicología. F. Veterinaria)
Elena	De la Fuente González	Representante PDI. Profesora Coordinadora de tercer curso del Grado (Dpto. Ingeniería Química y de Materiales. F. CC Químicas)
Antonio	Tijero Cruz	Representante PDI. Profesor Coordinador de cuarto curso del Grado (Dpto. Ingeniería Química y de Materiales. F. CC Químicas)
Jon	Sanz Landaluze	Representante de PDI de coordinadores de asignaturas de primer curso (Dpto. Química Analítica. F. CC Químicas)
M ^a Teresa	Frejo Moya	Representante de PDI de coordinadores de asignaturas de segundo curso (Sección Departamental Farmacología y Toxicología. F. Veterinaria)
M ^a Isabel	Guijarro Gil	Representante de PDI de coordinadores de asignaturas de tercer curso (Dpto. Ingeniería Química y de Materiales. F. CC Químicas)
M ^a de Cortes	Sánchez Mata	Representante de PDI de coordinadores de asignaturas de cuarto curso (Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos. F. Farmacia)
Mohamed	Mohamed Mohamed	Representante de estudiantes (dos últimos cursos del Grado)
Carolina	Justo Ruíz	Representante de estudiantes (dos últimos cursos del Grado)
Enrique Tomás	Herreros Hidalgo	Representante del PAS . Jefe de Secretaría de Alumnos
Federico	Moráis Fernández Sanguino	Agente externo . Representante del Sector Industrial (Exdirector de Innovación y Tecnología de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB)) y miembro de la Plataforma Food for Life-Spain
Adrián	Martínez Bazaga	Agente externo . Representante del Sector Industrial (Director de Actividad Agroalimentaria de Bureau Veritas en España y Portugal)

1.2.- Normas de funcionamiento y sistema de toma de decisiones.

Los organismos principales de actuación del SGIC, la CGCC y el CEMGCYTA, trabajan de forma colaborativa y coordinada. Sus funciones vienen definidas por los correspondientes reglamentos que fueron aprobados por Junta de Facultad el 21 de diciembre de 2010 y el 12 de julio de 2011 respectivamente (<https://veterinaria.ucm.es/comites-de-evaluacion-y-mejora-de-los-titulos>).

Las principales **funciones de la CGCC** están publicadas en la página web del Centro y son las siguientes:

- Elaborar la memoria anual de actuaciones que se remite a la Junta de Facultad, analizando y agrupando la información recogida de los Comités de Evaluación y Mejora de la Calidad de los distintos títulos impartidos en el Centro. En esta memoria se incluyen las propuestas de revisión y mejora relativas a los planes formativos que son debatidas y, en su caso, adoptadas por la

Junta del Centro con el objetivo de lograr una mejora continua en la formación e inserción laboral de los estudiantes.

- Recibir y analizar las sugerencias realizadas, tanto a título individual como colectivo, por cualquier agente implicado en el desarrollo de las titulaciones que se imparten en el Centro. Actuará de oficio o a instancia de parte en relación con las sugerencias y observaciones que sean susceptibles de necesitar su intervención.

Las [funciones fundamentales del CEMGCYTA](#) están publicadas en la página web del Grado y son las siguientes:

- Realizar el seguimiento del Sistema de Garantía Interna de Calidad en el Grado.
- Gestionar y coordinar todos los aspectos relativos a dicho sistema.
- Realizar el seguimiento y evaluación de los objetivos de calidad del título.
- Realizar propuestas de revisión y de mejora y hacer un seguimiento de las mismas.
- Proponer y modificar los objetivos de calidad del título.
- Recoger información y evidencias sobre el desarrollo y aplicación del programa formativo de la titulación (objetivos, desarrollo de la enseñanza y aprendizaje y otros).
- Analizar los datos recabados para evaluar la marcha del Grado y proponer acciones o medidas que mejoren su calidad
- Gestionar el Sistema de Información de la Titulación.
- Establecer y fijar la política de calidad del Grado de acuerdo con la política de calidad de la Facultad de Veterinaria y con la política de calidad de la UCM.

1.3.- Periodicidad de las reuniones y acciones emprendidas.

El SGIC realiza, al menos, dos reuniones durante el curso académico del **CEMGCYTA**, la **CGCC** y el **CT-CYTA**, normalmente al finalizar cada semestre. No obstante, la frecuencia de estas reuniones está sujeta a las particularidades de cada curso. Las decisiones se tomarán por mayoría simple de los miembros presentes. Los acuerdos alcanzados en las reuniones del SGIC en el curso 2022-23 están recogidos la Tabla 3.

El trabajo del SGIC consiste en la recogida y análisis de la información sobre el Grado para establecer las correspondientes acciones de mejora. Las principales **fuentes de información** son los *Indicadores Académicos* (rendimiento, abandono, eficiencia de los egresados, graduación y evaluación de profesorado); *Resultados de las reuniones Anuales de Seguimiento Docente* por curso; *Encuestas de satisfacción* de todos los colectivos; *Gestión de quejas y sugerencias* (véase Apartados 4 y 5).

La información revertida por las distintas vías es recopilada por la Delegada del Grado para su análisis en el CEMGCYTA. La evaluación conjunta de los datos permite definir fortalezas y debilidades y proponer intervenciones si son requeridas. Al concluir cada curso académico, el CEMGCYTA realiza una evaluación global de la titulación en la que se tienen en cuenta todas las actividades realizadas y la información recibida. Finalmente, propone medidas de actuación y configura un **Plan Anual de Mejora** para el curso siguiente y se analiza el grado de cumplimiento del Plan de mejora del curso anterior. Este ejercicio concluye con la elaboración de una **Memoria Anual de Seguimiento**. Esta memoria se remite a la CGCC para su evaluación y conclusión. Tras la aprobación de la memoria anual, se envía al CT-CYTA para su revisión y finalmente es ratificada por la Junta de Facultad. Este sistema asegura un ciclo continuo de revisión y mejora de la titulación, bajo la supervisión de todos los colectivos (PDI, Estudiantes y PAS) y de expertos de distintos sectores profesionales. Tanto las memorias de seguimiento anuales como los informes de evaluación obtenidos se encuentran publicados y accesibles en la página web del Centro en la sección de Calidad (<https://veterinaria.ucm.es/memorias-e-informes-cyta>).

Desde la situación de crisis sanitaria por la Covid-19 en 2019-20, las reuniones del SGIC se mantienen de forma virtual por videoconferencia, lo que facilita que los agentes externos

puedan asistir y participar en la toma de decisiones, así como los representantes de las otras tres facultades participantes en el Grado.

A continuación, se exponen brevemente y de forma cronológica las reuniones mantenidas por el CEMGCYTA, CGCC y CT-CYTA. La convocatoria de las reuniones, junto con el orden del día y la documentación correspondiente, se remite con una antelación mínima de 48 horas generalmente por medios electrónicos.

Tabla 3. Reuniones del SGIC

Fecha	Temas tratados	Problemas analizados, acciones y acuerdos adoptados
COMITÉ DE EVALUACIÓN Y MEJORA DE LA CALIDAD DEL GRADO (CEMGCYTA)		
13/10/2022	1.- Revisión de la memoria anual de seguimiento del Grado, curso 2021-22.	Reunión de trabajo del CEMGCYTA. Revisión de la memoria anual de seguimiento del Grado, curso 2022-23.
28/10/2022	1.- Presentación para su aprobación de la memoria anual de seguimiento del Grado, curso 2021/22.	Presentación de la memoria anual de seguimiento del Grado, curso 2021-22, para su aprobación por el CEMGCYTA.
COMISIÓN DE GARANTÍA DE CALIDAD DE LA FACULTAD DE VETERINARIA CGCC		
3/11/2022	1.- Revisión y aprobación, si procede, de las Memorias Anuales de Seguimiento correspondientes al curso 2021-22, del Grado en Veterinaria, CYTA, Programa de Doctorado en Veterinaria y Máster en Virología.	Se analizan todas las memorias elaboradas y aprobadas por sus correspondientes Comités de Evaluación y Mejora y se acuerda su aprobación por unanimidad.
CONSEJO DE TITULACIÓN DEL GRADO (CT-CYTA)		
4/11/22	1.- Revisión y aprobación, si procede, de la Memoria Anuales de Seguimiento correspondientes al curso 2021-22.	Aprobación por unanimidad de la memoria anual de seguimiento del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos correspondiente al curso 2021-22.
15/06/2023	1.- Presentación de las Guías Docentes de la titulación para el curso académico 2023-24.	Presentación y aprobación de las Guías Docentes de primero, segundo, tercero y cuarto cursos de CyTA para el curso académico 2023-24.
20/07/2023	1.- Información sobre el desarrollo docente del curso académico 2022-23. 2.- Informes sobre el desarrollo de las Prácticas Externas y TFG. 3.- Informe sobre el proceso de adaptación de la Memoria de Verificación de los títulos al RD822/2021.	1.- Se informa sobre los distintos aspectos del desarrollo docente del curso 2022-23: número de estudiantes y créditos matriculados, tasas de éxito y rendimiento, resultados de las asignaturas, resultados de las reuniones de Seguimiento Docente. 2. Informes sobre el desarrollo de PE y TFG: número de estudiantes matriculados, modalidades de TFG, calificaciones medias en las distintas convocatorias, tipos y número de entidades colaboradoras en prácticas. 3.- Informes sobre el estado del proceso de adaptación de la memoria de verificación al RD822/2021: novedades de la fundación para el conocimiento madrid+d de la apertura de una nueva guía y procedimiento abreviado para la adaptación de los títulos.

Además de las reuniones del CEMGCYTA, CGCC y CT-CYTA, el SGIC coordina, mediante representantes, las Reuniones de Seguimiento Docente, que se celebran al término de cada semestre y que se incluyen en el calendario docente. Están convocadas por los responsables de Coordinación del Grado, y cuentan con la presencia de las Vicedecanas de Calidad y de

Estudiantes, los coordinadores de curso y asignaturas, y otros miembros del CEMGCYT y profesores que deseen asistir. El formato de las reuniones es presencial, y están lideradas por los delegados de curso, que recogen las opiniones, quejas y sugerencias del grupo y las exponen de manera organizada durante la reunión. La participación de estudiantes es representativa en primer y segundo cursos, sobre todo en las reuniones correspondientes al primer semestre, mientras que son menos numerosas en tercer y cuarto curso, y especialmente en el segundo semestre, que coincide con la cercanía de los exámenes. Estas reuniones constituyen el auténtico Buzón de Quejas y Sugerencias, ya que permiten un sistema de comunicación directa entre profesores y estudiantes al hacer partícipe al estudiante de los planes de mejora del Grado. Los resultados obtenidos proporcionan información relevante para plantear la planificación docente de cada curso, introducir mejoras y modificaciones que garanticen resultados académicos adecuados y un correcto desarrollo de los programas de las distintas asignaturas. Como factor común de las reuniones de este curso, los estudiantes muestran un alto grado de satisfacción con los contenidos de las asignaturas y reconocen y valoran positivamente la labor docente de los profesores. Las fechas en las que se celebraron estas reuniones en el curso 2022-23 y el resumen de los temas tratados se recogen en la Tabla 4 (Anexo1.3).

Tabla 4. Reuniones de Seguimiento Docente, curso 2022-23

Curso	Fecha/Horas/ lugar (Evaluación docente)	Temas tratados (Estudiantes, profesores, coordinadores, representantes del CEMGCYT)
1º	24/01/23 12:00 h. Aula B3 (1er semestre)	• Las delegadas de primer curso lideran el debate sobre el transcurso del primer cuatrimestre. • Debate acerca de la publicación de las calificaciones en las distintas asignaturas respetando la ley de protección de datos. • Valoración positiva de los coordinadores de asignatura acerca de los buenos resultados obtenidos en los exámenes de la convocatoria oficial de enero y de la participación del grupo durante las clases. • Valoración positiva y felicitaciones por parte de los estudiantes a los profesores por la formación recibida en las asignaturas básicas del primer semestre. • Los coordinadores recuerdan la importancia de la asistencia y participación en clase y tutorías. • Se recuerda a los alumnos la importancia del uso de las tarjetas identificativas durante la realización de las actividades prácticas en la facultad.
	18/04/23 12:00 h. Aula B3 (2º semestre)	• Valoración positiva de los estudiantes de primero con las asignaturas de segundo semestre, con la manera de impartir docencia de los profesores, y con las presentaciones y las actividades que proponen en clase que ayudan a la comprensión de los contenidos de cada asignatura • Propuesta de exámenes parciales en algunas asignaturas • Valoración positiva de los profesores con el grupo, el alto nivel de asistencia y participación • Recordatorio de las evaluaciones de los profesores por el programa Docencia
2º	25/01/23 13:00 h. Aula B4 (1er semestre)	• Las delegadas de segundo curso lideran el Debate sobre el transcurso del primer cuatrimestre. • Los alumnos manifiestan un alto grado de satisfacción con el desarrollo de todas las asignaturas del primer semestre y anuales, tanto en los programas teóricos como prácticos y felicitan a los profesores. • Las coordinadoras de CAAOA y CAAOV explican la ausencia de prácticas en laboratorio de sus asignaturas debido al retraso en las obras que se iniciaron el curso anterior. • Debate sobre la planificación de los exámenes, que tiene en cuenta la rotación de las distintas asignaturas y la participación de los delegados en el ajuste del calendario. Solicitud de examen parcial en la asignatura de FTOX. • Debate sobre la ampliación del tiempo concedido a algunos exámenes.

		• Valoración positiva hacia el coordinador de FIQ por el esfuerzo en hacer accesible y facilitar la comprensión de su asignatura. • Se recuerda a los alumnos la importancia del uso de las tarjetas identificativas durante la realización de las actividades prácticas en la facultad.
	10/05/23 12:00 h. Aula B4 (2º semestre)	• Propuestas de mejora para alguna de las asignaturas, para una mejor organización del programa, para que el tiempo dedicado a los distintos temas sea proporcional a su contenido. • Valoración positiva de la mayoría de las asignaturas en organización, coordinación, actividades propuestas, dedicación y competencia de los profesores. • Propuesta de mejorar la conexión entre las dos partes de una de las asignaturas. • Detección de solapamientos entre dos asignaturas. • Valoración positiva de las prácticas y solicitud de un examen para cada grupo.
3º	26/01/23 10:00 h. Aula A4 (1er semestre)	• Los delegados de tercer curso lidera el Debate sobre el transcurso del primer cuatrimestre. • Debate sobre el tiempo concedido a los exámenes. • Los coordinadores de asignatura manifiestan su satisfacción con el grupo, pero consideran que la asistencia en clase es menor del 50%. • Valoración positiva hacia los profesores y las actividades docentes desarrolladas en asignaturas de tercer curso por parte de los estudiantes: pruebas de evaluación continua, seminarios y talleres, desdoblamiento de seminarios. • Valoración positiva de las asignaturas de tercero, ya que consideran que los conocimientos adquiridos son aplicables a su vocación profesional. • Valoración positiva de la evaluación continua en la asignatura de EA. • Los estudiantes solicitan que en la asignatura de IA se repasen conceptos básicos de matemáticas para un mejor seguimiento del temario. • Los alumnos solicitan disponer de un examen de seminarios en la asignatura de NHD al término del primer semestre. • Los estudiantes piden una mayor información sobre su inserción en el mundo laboral y la invitación de profesionales a algunas de las actividades docentes.
	05/05/22 12:00 h. Aula A4 (2º semestre)	• Valoración positiva de la docencia recibida y su organización por parte de algunas asignaturas de tercer curso • Debate sobre distintos ajustes que solicitan los estudiantes en algunas asignaturas: mayor tiempo para examen, parciales equilibrados en contenidos, incidencias en prácticas y tutorías, pruebas de evaluación continua liberatorias, dificultad del tercer curso, problemas de acústica, • Valoración positiva de las actividades de gamificación realizadas en seminarios.
4º	15/12/2023 9:00 h. Aula A8 (1er semestre)	• Evaluación del transcurso del primer cuatrimestre. • Debate sobre el grado de satisfacción con las distintas asignaturas. • Valoración del grado de asistencia a clase. • Valoraciones positivas para las prácticas de algunas asignaturas (NAPD, RC, GCIA) • Solicitud de las entregas de los trabajos y las jornadas de manera coordinada con el temario. • Debate sobre la escasa participación en el programa Docencia y los problemas que encuentran los alumnos para realizar las encuestas a un alto número de profesores de y asignaturas, siendo los plazos en los que se abre la convocatoria, coincidentes con exámenes. • Debate sobre el grado de solapamiento de algunas asignaturas de cuarto, que se tratará en próximas reuniones de coordinadores de asignaturas de cuarto curso
	12/05/2023 9:00 h. Aula A8 (2º semestre)	• Falta de asistencia de delegados o representantes de los estudiantes. • Debate entre los coordinadores del transcurso del segundo semestre.
	Reuniones telemáticas Google Meet	REUNIONES DE SEGUIMIENTO CON LOS COORDINADORES DE CURSO Y LOS DELEGADOS DE CURSO. Entre los temas que se trataron en estas reuniones destacan: ○ Presentación oficial de los delegados de todos los cursos.

		- O Valoración del transcurso de los respectivos semestres - O Preparación de las Reuniones de Seguimiento Docente. - O Revisión del calendario de exámenes correspondiente al curso 2024-25.
--	--	---

Otras acciones emprendidas por el SGIC fueron:

- Asesorar a los profesores de la titulación para organizar la estructura de sus asignaturas en GEA con el objeto de que queden reflejadas todas las actividades docentes y su desdoblamiento en grupos y subgrupos.
- El SGIC se ha ocupado del análisis de la evolución del Grado y de las sugerencias y quejas (apartado 4 de la presente memoria) y de la propuesta de acciones concretas de mejora que presenta cada año a todos los miembros de la Junta de Facultad.
- El SGIC ha supervisado el programa de trabajo que se ha llevado a cabo para la adscripción a un nuevo Ámbito de Conocimiento/Campo de Estudio del Título de acuerdo con la adaptación de la Memoria de Verificación al RD822/2021.
- En este curso académico se realizaron dos seminarios sobre el programa DOCENTIA-UCM por parte de la Vicedecana de Calidad dirigido a todo el profesorado implicado en la docencia del Centro, incluidos los profesores que provienen de otros centros (14 de noviembre y 9 de junio de 2023). Estos seminarios estuvieron orientados a explicar en qué consiste el programa, cómo se desarrolla y cómo cumplimentar el autoinforme cualitativo de forma correcta.

FORTALEZAS	DEBILIDADES
F1. En el SGIC de la Facultad están representados todos los colectivos implicados en el desarrollo del Título (estudiantes, personal docente e investigador, personal de administración y servicios y agentes externos). F2. El SGIC está completamente implantado con enlace propio en la página web en la que se informa de su organización, composición y funciones, Comités de evaluación y mejora, y sus actualizaciones, así como las Memorias anuales de seguimiento, los informes de evaluación del Grado, las mejoras implantadas y el procedimiento del Sistema de Quejas y Reclamaciones. F3. Las reuniones en formato mixto y en remoto han facilitado la participación de todos los integrantes que proceden de distintos centros y de los Agentes Externos del SGIC. F4. Los miembros del SGIC participan en todas las actividades relacionadas con la docencia del Grado, principalmente con la coordinación. F5. El SGIC ha desarrollado un sistema ágil, versátil y eficaz que permite actuar con rapidez para mejorar aspectos concretos de la Calidad de Grado/Centro.	D1. Escaso aprovechamiento y nivel de consulta de la información disponible en la web del Grado y de la Facultad de Veterinaria por parte de los estudiantes.

2. ANÁLISIS DE LA ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LOS MECANISMOS DE COORDINACIÓN DEL TÍTULO

La Facultad Los **mecanismos de coordinación docente del Grado** están integrados en un sistema piramidal con tres niveles (Figura 1): (1) **Coordinación de Grado** (a cargo de la Delegada de Coordinación del Grado), (2) **Coordinación de curso** (a cargo de un profesor por cada curso, miembros del CT-CYTA y del CEMGCYTA, y (3) **Coordinación de asignatura** (un profesor que participe en la docencia de cada asignatura, será miembro del CT-CYTA). A partir de esta estructura se realiza la coordinación horizontal y vertical de la docencia de la Titulación. El **Procedimiento de Planificación de la Docencia** está perfectamente implementado para el Grado y se traduce en un protocolo de actuaciones y de tareas que se encuentran detalladas en

memorias anteriores (<https://veterinaria.ucm.es/memorias-e-informes-cyta>) y que concluye con la redacción de las [Guías docentes de cada curso](#). Las Guías docentes se publican en el apartado de Planificación Docente de la página web de la Facultad y de la web específica del Grado, en el curso actual (<https://www.ucm.es/gradocyta/curso-2023-24>) y se conservan la de los tres cursos anteriores, [2022-23](#), [2021-22](#) y [2020-21](#). La publicación se realiza con anterioridad al inicio del periodo de e matrícula, de modo que el alumno dispone de la información requerida para una mejor planificación del curso que quiere emprender.

Las **Guías Docentes** de cada curso incluyen la siguiente información: estructura general del Plan de Estudios, documento de Planificación docente del curso actual, relación de asignaturas del curso, relación de los coordinadores (de curso y de asignaturas), horarios y aulas en las que se imparten las asignaturas, calendarios de clases teóricas, seminarios y prácticas del 1^{er} y 2^o semestres, calendario de reuniones de seguimiento docente, calendario de exámenes y las fichas docentes de cada asignatura. Los distintos apartados de las guías docentes disponen de un enlace directo en la web, y se actualizan a lo largo del curso en paralelo con la información del Campus Virtual, proporcionando una herramienta muy útil para informar de manera rápida de las actualizaciones e incidencias en la programación docente, se incluye la fecha de revisión.

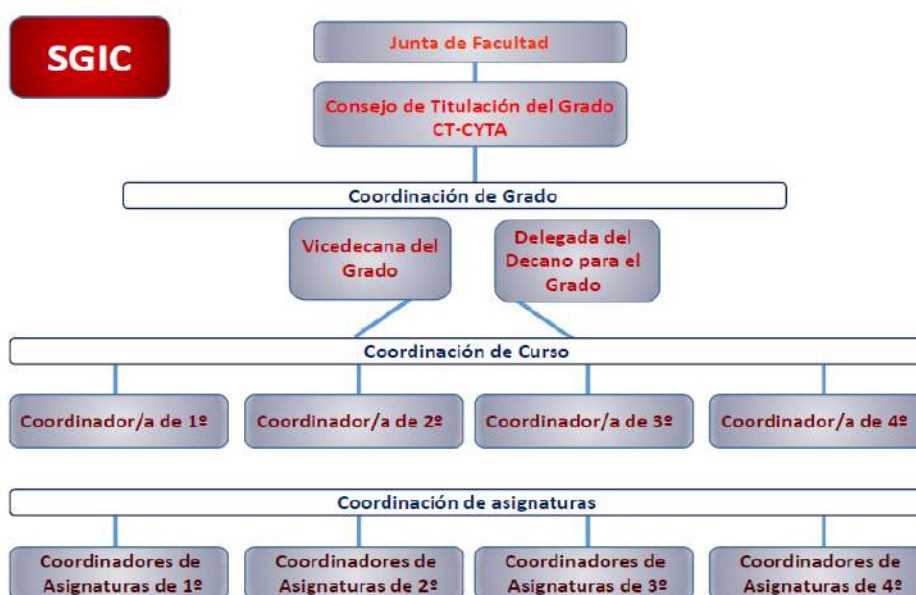


Figura 2.1. Mecanismos de Coordinación del Grado en CYTA

A través de correo electrónico o reuniones telemáticas, se mantiene vía abierta de comunicación entre los coordinadores del grado, de curso y de asignatura a lo largo de todo el curso, lo que permite hacer frente a las incidencias y adaptaciones que se requieran durante el desarrollo de la actividad docente.

El procedimiento de **planificación de la docencia** se inicia en el mes de febrero-marzo de cada curso, tras la aprobación del calendario docente por Rectorado. Siguiendo el procedimiento habitual, se mantienen de manera periódica reuniones de Coordinación y Planificación Docente que pueden ser tanto presenciales como por vía telemática (Tabla 5):

- La planificación docente se inicia con la solicitud, por parte de la Coordinadora del Grado, de los nombres de los coordinadores de asignatura, así como de la estructura de las asignaturas en GEA.
- La Coordinadora del Grado inicia reuniones preparatorias entre los coordinadores de curso e informa sobre el documento de planificación docente y expone las características de los calendarios docentes. Los coordinadores de curso envían la información a los coordinadores de asignatura, que trabajarán en la distribución de las actividades docentes

de cada asignatura entre los distintos profesores participantes, en el calendario docente, en la solicitud de los espacios requeridos, tanto de aulas de clase como de aulas de informática, así como de la elaboración de la ficha docente.

- Con la información obtenida de las necesidades de cada asignatura, los coordinadores de curso elaborarán los calendarios docentes. Los primeros borradores se revisarán en reuniones de la Coordinadora del Grado con el coordinador de curso y los coordinadores de asignatura para atender y solucionar los temas concretos de coordinación. En la programación docente, se consideran las aportaciones y sugerencias que los estudiantes han expuesto durante las Reuniones de Seguimiento Docente (Tabla 4).
- Posteriormente, los coordinadores de curso con la ayuda de la Coordinadora del Grado, elaborarán las Guías Docentes de cada curso.
- Para el calendario de exámenes se tiene en cuenta la revisión realizada por los delegados de curso. Como criterio general, se evita, en todo lo posible, la coincidencia de exámenes de cursos contiguos el mismo día, alternando los exámenes de 1º y 3º con los de 2º y 4º, y manteniendo distintas franjas horarias para los exámenes de distintos cursos.
- El calendario de espacios docentes y de aulas de informática se realiza de manera conjunta y coordinada entre la Vicedecana de Calidad, y los Coordinadores del Grado en CYTA y Veterinaria, atendiendo a las necesidades planteadas por las distintas asignaturas.
- Finalmente, el proceso de planificación docente concluye con la aprobación de la programación docente en el Consejo de Titulación y la Junta de Facultad.

La puesta en marcha del curso requiere la organización de los grupos de prácticas una vez que se conoce el número de alumnos matriculados en cada asignatura. Los alumnos se distribuyen en módulos para la organización de los grupos de prácticas, esta tarea corre a cargo de la Delegación de Apoyo a la Docencia del Centro.

La relación de reuniones de Coordinación, Evaluación y Planificación Docente se detalla en la Tabla 5. Además de las citadas reuniones, se mantiene una comunicación fluida y directa entre los responsables de los distintos niveles de coordinación del grado a lo largo de todo el curso, lo que garantiza una adecuada organización de las actividades académicas del estudiante.

Tabla 5. Reuniones de Coordinación, Evaluación y Planificación Docente

	Fecha	Problemas analizados, acciones de mejora, acuerdos adoptados (Profesores Coordinadores de curso y asignatura)
Coordinación Docente	Reunión coordinadores curso 28/09/2022 15-16:00 h Google meet	Reunión Coordinadores de los cursos 1º, 2º, 3º, 4º - Incidencias del inicio del curso. - Memoria de seguimiento anual. - Elección de delegados.
	02/03/2023 Aula A8	Reunión con los estudiantes 4º curso para informar sobre acto de graduación: - - Creación de un comité de graduación. - Información y posibilidades del acto de graduación.
	Reunión coordinación 07/12/2022 14:30h	Reunión de delegados y coordinadores de los cuatro cursos de la titulación para intercambiar información sobre la marcha del curso y las incidencias surgidas. Preparación de la RDS de cuarto curso.

15/12/2022 Reunión coordinadores 4º curso 9:30-10h	Temas tratados: - Asistencia muy baja a partir de la mitad de segundo semestre. - Baja participación en clase, que mejora cuando se trabaja en grupos pequeños - Baja disposición de los estudiantes para participar en las encuestas DOCENTIA, y críticas hacia la manera en que está organizado este programa de evaluación. - Detección de coincidencias en los contenidos de distintas asignaturas, que requerirán mesas de trabajo para organizar mejor los programas PYT, Economía, TAOA, Procesos. - Se va a mejorar la información sobre las prácticas transversales de las asignaturas de TAOA y GCIA para incentivar la matrícula en las dos asignaturas dentro del mismo curso.
Primer curso 24/01/23 12:30 h. Aula B3 (1er semestre)	Reunión de Coordinadores curso: - Recuperación de las prácticas de la asignatura de Microbiología en el inicio del segundo semestre, para hacer frente a las obras en los laboratorios durante el primer semestre. - Todos los coordinadores de asignatura confirman que continuarán en la coordinación de las mismas en el curso próximo. - El coordinador de FQAQ manifiesta su intención de desdoblar el grupo en dos el próximo curso.
Segundo curso 25/01/23 13:00 h. Aula B4 (1er semestre)	Reunión de Coordinadores curso: - Se informa a los coordinadores de asignatura la importancia de las tarjetas identificativas de los alumnos - Todos los coordinadores de asignatura confirman que continuarán en la coordinación de las mismas en el curso próximo - Se tendrá en cuenta las sugerencias de los alumnos para la planificación del calendario de exámenes - Desde la Coordinación del Grado se informa de las tarjetas identificativas que los estudiantes de CYTA deben llevar en las actividades docentes, especialmente las prácticas, dentro de la facultad - Los coordinadores de asignaturas de primer semestre confirman su continuación en esta actividad para el curso 2023-24.
Tercer curso 02/02/2023 13:15 h. Google Meet	Reunión de coordinadores de asignaturas de tercer curso: - Los coordinadores no ven necesario el cambio de aulas para asignaturas de mayor número de alumnos matriculados y deciden continuar en el aula A4, ya que la asistencia a clase es muy irregular a lo largo del curso. - Los profesores muestran su preocupación por el nivel irregular de asistencia a clase durante el primer semestre. - Satisfacción de los profesores por el buen funcionamiento del sistema informático en el aula. - Compromiso por parte de los coordinadores de la asignatura de IA para reajustar las clases e incluir algunos temas de repaso de conceptos básicos de matemáticas. - Compromiso de los coordinadores para invitar profesionales y docentes externos a la facultad que enriquecerá las actividades docentes como los seminarios. - La coordinadora de EA muestra su satisfacción por el compromiso de los estudiantes con los proyectos de envasado y su participación en la actividad Compluemprende que tendrá continuidad el curso 2023-24. - Debate sobre la posibilidad de cambiar la asignatura de FIQ de segundo curso al segundo semestre para que tenga continuidad con la asignatura de IA de tercer curso.
Primero 24/05/23 11:00 h. Google meet	Reunión de coordinadores de asignaturas de primer curso: - Información sobre la adaptación de la memoria de verificación de la titulación al RD822/2021. - Presentación de la documentación en la carpeta Drive.
Segundo Google meet 07/06/2023 10:30	Reunión de coordinadores de asignaturas de segundo curso: - Información sobre la adaptación de la memoria de verificación de la titulación al RD822/2021. - Presentación de la documentación en la carpeta Drive.

	Tercero 16/05/2023 10:30 h Google Meet	Reunión con los Coordinadores y profesores de tercer curso: - Presentación de la ficha de asignatura para la adaptación de la memoria de verificación al RD 822/2021. - Presentación de la documentación en la carpeta Drive.
	Cuarto 16/05/2023 15:00 Google Meet	Reunión con los Coordinadores de la asignatura de ACMM para estudiar la organización de la asignatura en GEA.
	Cuarto 29/05/2023 15:00 Google Meet	Reunión de coordinadores de asignaturas de cuarto curso: - Información sobre la adaptación de la memoria de verificación de la titulación al RD822/2021. - Presentación de la documentación en la carpeta Drive.
Evaluación Docente	Primero 24/01/23 13:00 h. Aula B3 (1er semestre)	- Valoración positiva de varios coordinadores de asignatura de primer curso acerca de los buenos resultados obtenidos en los exámenes de la convocatoria oficial de enero y de la actitud y alto grado de participación mostrados por el grupo durante el desarrollo de la actividad docente. - Valoración positiva de los coordinadores de asignatura de primer curso con la asistencia a clase durante el primer semestre.
	Segundo 25/01/23 13:30 h. Aula B4 (1er semestre)	- Los coordinadores muestran su satisfacción con la actitud y participación del grupo de segundo curso y con los resultados obtenidos en los exámenes, en especial en la asignatura de FIQ, de especial dificultad, en la que se ha obtenido un número significativo de aprobados. - Los coordinadores de segundo curso manifiestan su preocupación por la bajada de la asistencia al 50% o menos con respecto a otros cursos.
	Tercero 02/02/23 13:45 h. Google Meet (1er semestre)	- Los coordinadores de asignatura de tercer curso manifiestan su preocupación por la bajada en la asistencia a clase por debajo del 50%. - Valoración de los coordinadores de tercer curso de la posibilidad de aumentar a 3h el tiempo de examen siempre que lo permita la franja horaria. - Valoración de los resultados obtenidos en los exámenes de enero.
	Primero 18/04/2023 13:00 h. Aula B3 (2º semestre)	Reunión de coordinadores de asignaturas de primer curso: -Satisfacción de los profesores con el grupo, el alto nivel de asistencia y participación. -Se plantea atender a las solicitudes de realizar exámenes parciales en las asignaturas para el próximo curso.
	Segundo 10/05/2023 13:00 h. Aula B4 (2º semestre)	Reunión de coordinadores de asignaturas de segundo curso: - Valoración del transcurso del segundo semestre. - Preocupación por la baja asistencia a clase del grupo durante el segundo semestre, se valoran aumentar las actividades participativas en clase. - Valoración de control de asistencia. - Problemática de las grabaciones en clase de los profesores. - Información sobre la adaptación de la memoria de verificación de la titulación al RD822/2021. - Organización de los programas de bebidas fermentadas en las asignaturas de MIBT y CAACB.
	Cuarto 12/05/2023 9:30h Aula A8 (2º semestre)	- Preocupación por la baja asistencia a clase del grupo durante el segundo semestre, se valoran aumentar las actividades participativas en clase. - Preocupación por la baja participación en el programa DOCENTIA. - Problemática de la baja participación de los estudiantes en clase.
Planificación docente	Primero 23/03/23 13:30 h Google Meet	Reunión con Coordinadores de asignaturas de cada curso: - Presentación del calendario docente para el curso 2023-24 - Recomendación para recuperar horas por posibles incidencias en los dos primeros meses de cada semestre - Desdoblamiento de la asignatura de FIQ en dos grupos para el curso 2023-24.
	Segundo 23/03/23 15:00 h Google Meet	Reunión con Coordinadores de asignaturas de cada curso: - Presentación del calendario docente para el curso 2023-24. - Recomendación para recuperar horas por posibles incidencias en los dos primeros meses de cada semestre.
	Tercero 24/03/23 12:00 h	Reunión con Coordinadores de asignaturas de cada curso: - Presentación del calendario docente para el curso 2023-24.

Google Meet	- Recomendación para recuperar horas por posibles incidencias en los dos primeros meses de cada semestre. - Recomendaciones para fijar los exámenes parciales en las horas libres de los lunes. - Solicitud de asistencia de los delegados de curso para la planificación del calendario de exámenes.
Cuarto 28/03/23 15:00 h Google Meet	Reunión con Coordinadores de asignaturas de cada curso: - Presentación del calendario docente para el curso 2023-24. - Propuesta para ajustar todas las asignaturas optativas en horario de tarde y evitar las coincidencias con el desarrollo de las prácticas externas.
Primero 18/04/2023 13:30 h Aula B3	Reunión de Coordinadores de curso: -Solicitud de espacios para el desdoblamiento de la asignatura FQAQ en dos grupos el curso 2023-24. -Presentación de la Ficha Docente 2023-24. -Ajuste de los calendarios de curso 2023-24.
Cuarto 04/05/2023 15:00 h Google Meet	Reunión con los Coordinadores: -Programación y ajuste de los calendarios de teoría y prácticas para asumir los cambios producidos de las asignaturas optativas en horario compatible con la realización de PE. - Presentación de la ficha docente 2023-24. - Solicitud de necesidades par aulas de informática y de seminarios.
Tercero 08/05/2023 13:00 h Google Meet	Reunión con los Coordinadores y profesores de tercero: - Programación y ajuste de los calendarios de teoría y prácticas. - Calendario para la aprobación de la planificación docente. - Necesidades de aulas adicionales y aulas informáticas. - Presentación de la ficha docente 2023-24. - Presentación de la ficha de asignatura para la adaptación de la memoria de verificación al RD 822/2021.
Segundo 10/05/2023 13:00 h. Aula B4 (2º semestre)	- Presentación de la Ficha docente 2023-24. - Confirmación de calendarios y fechas de exámenes parciales. - Información sobre la solicitud de espacios para aulas de seminarios y aulas de informática.
Cuarto 12/05/2023 9:30h Aula A8 (2º semestre)	- Presentación de la Ficha docente 2023-24. - Confirmación de calendarios. - Solicitud de no incluir a los alumnos Erasmus en la matrícula de la asignatura DIIA, que tiene un número limitado de plazas.

Por último, además de las reuniones de coordinación y planificación docente, se mantienen reuniones de **Evaluación Docente** convocadas por los coordinadores de casa curso, a las que asisten los coordinadores de asignatura y la Coordinadora del Grado. Se programan al final de cada semestre coincidiendo con el término de las reuniones de seguimiento docente con los estudiantes (Tabla 5). En estas reuniones se analizan las aportaciones de los estudiantes en las reuniones de seguimiento docente, los distintos aspectos del desarrollo del periodo académico, la evolución de las matriculaciones por curso y asignatura, el nivel de asistencia a clase, el rendimiento de los alumnos a partir de los resultados de los exámenes, y la integración de los estudiantes en las distintas actividades. El objetivo de estas reuniones es proponer medidas de mejora, intercambiar experiencias y poner en común resultados de diversas estrategias docentes y formas de evaluación.

La coordinación de las asignaturas **Prácticas Externas (PE)** y **el Trabajo Fin de Grado (TFG)** se realiza mediante sus propias Comisiones de Coordinación, CC-PE y CC-TFG, respectivamente, que trabajan de forma independiente, y de las que forma parte el responsable de Coordinación del Grado (<https://veterinaria.ucm.es/comision-de-practicas-externas-del-grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos>; <https://veterinaria.ucm.es/comision-del-trabajo-de-fin-de-grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos>). La composición de ambas Comisiones no ha sufrido grandes cambios desde el inicio del Grado, y la renovación más reciente de algunos de sus

miembros se aprobó por CT-CYTA en julio de 2022, de modo que han sido plenamente funcionales durante el curso 2022-23 con las nuevas incorporaciones. Las dos comisiones organizan la guía docente que incluye el calendario de actividades coordinado entre ambas asignaturas, ya que las PE se evalúan en plazos inmediatamente anteriores a los plazos para la presentación y defensa del TFG en las distintas convocatorias de febrero, julio y septiembre. Las guías y procedimientos para la elección y solicitud de los TFGs y PE estuvieron disponibles en la web del grado con anterioridad a la matriculación en el curso 2022-23, y cuando se virtualizaron los espacios en el campus virtual, se pudo consultar la oferta de prácticas externas así como la oferta de temas de TFG con sus respectivas fichas descriptivas.

Las actividades académicas del curso 2022-23 comenzaron el 5 de septiembre de 2022, con una Jornada de Bienvenida conjunta para los estudiantes de nuevo ingreso de Grados en CYTA y Veterinaria. En esa jornada, la Decana en nombre de todo su equipo, dio la bienvenida al Centro a nuevos estudiantes de ambos títulos, para posteriormente dar paso a las presentaciones de aspectos importantes del día a día universitario como son el funcionamiento del Campus Virtual, la explicación de los mecanismos de Coordinación de los dos Grados, la presentación del programa de Mentorías, Asociacionismo y los estamentos de representación del estudiantado, así como los servicios de la Biblioteca de la Facultad. Además, en las primeras semanas del curso, se realiza una Jornada de Competencias profesionales, dirigida a los estudiantes de nuevo ingreso de cada Grado en particular (12 de septiembre de 2022). Posteriormente, el día 7 de octubre, fue programado el Día de las Asociaciones, en colaboración con el Vicedecanato de Estudiantes, con objeto de dar a conocer al estudiantado de nuevo ingreso las diferentes asociaciones que hay en la Facultad de Veterinaria, así como incentivar a la participación en ellas.

Entre las actuaciones concretas en las que ha trabajado la coordinación del grado durante el curso 2022-23 destacan las siguientes:

- *“[Evento CYTA-30](#)”* celebrado el día 27 de abril de 2023 para conmemorar el 30 aniversario (1992-93/2022-2023) de la titulación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la UCM. La organización del evento contó con una comisión formada por las Delegadas del Grado, profesores del Grado, la asociación de estudiantes de CYTA, ACYTAM, y estudiantes voluntarios de cuarto curso. El programa del evento se puede consultar en el Anexo 2.2, se organizó en mesas redondas en las que participaban: los responsables de la promoción de la titulación y la coordinación de la Licenciatura y Grado desde su implantación, egresados de CYTA por la UCM, representantes de las empresas colaboradoras en las prácticas externas y la clausura por parte de distintas autoridades. A lo largo de la sesión se proyectaron videos que recopilaban información sobre las distintas promociones de Licenciatura y Grado, y los profesores que han participado en la titulación desde su inicio en la UCM. El evento ha supuesto el punto de partida para actualizar la base de datos de egresados y crear un evento en LinkedIn, que quiere funcionar como una vía dinámica de comunicación entre egresados y profesionales de CYTA.
- *“[Jornadas de Orientación Profesional](#)”* celebrada en día 29 de marzo de 2023 y organizada por ACYTAM y la Delegada del Grado. La sesión contó con las ponencias de la presidenta de [FEDALCYTA](#) (Federación de Asociaciones de Ciencia y Tecnología de los Alimentos), y las intervenciones de antiguos alumnos de la titulación que hablaron sobre su trayectoria profesional. La sesión tuvo muy buena acogida y asistieron estudiantes de todos los cursos del Grado.
- *“[Adaptación de la memoria de verificación del título \(MVCYTA\) al RD822/2021](#)”*. La Coordinación del Grado ha mantenido diversas reuniones durante el segundo semestre del curso 2022-23 para trabajar en la adaptación de la MVCYTA al RD822/2021. En concreto en la Dimensión 2 (Resultados del proceso de formación y aprendizaje), que requería la

elaboración de un nuevo modelo de ficha docente de materia y asignatura, y la reformulación de los resultados de aprendizaje en tres categorías: conocimientos, habilidades y competencias. En junio de 2023 se recibió la nueva guía desde la Fundación para el Conocimiento madrid+D para el proceso de adaptación, que habilitaba una vía rápida con el único requisito de adscribirse a un Ámbito de Conocimiento/Campo de Estudio (Dimensión 1), que se consideraba modificación no sustancial. La Coordinación del Grado trabaja conjuntamente con la [CCYTA](#), Conferencia de Decanos y Directores de centros que imparten Ciencia y Tecnología de los Alimentos, para la consecución de las adaptaciones requeridas.

Los mecanismos de coordinación horizontal y vertical están plenamente desarrollados y funcionando de la forma adecuada para asegurar el correcto transcurso de las actividades docentes. La información recabada entre las reuniones de Seguimiento, Coordinación y Evaluación Docente, permiten la detección de deficiencias y problemas y el diseño de planes de mejora. Durante el curso 2023-24 las acciones concretas de **mejoras realizadas** desde la Coordinación del Grado (propuestas en el 2021-22) son las siguientes:

En la organización del curso:

- ✓ Preparación de tarjetas identificativas para todos los estudiantes y profesores de la Facultad de Veterinaria.
- ✓ Consolidación de la distribución de los estudiantes en Módulos para la organización de los grupos de prácticas de todos los cursos.
- ✓ Consolidación de la labor de los coordinadores de curso como intermediarios entre los coordinadores de asignatura y la figura responsable de la Coordinación del Grado.
- ✓ Consolidación del sistema de elección de delegados mediante formularios en el Espacio de Coordinación de Veterinaria en el campus virtual.
- ✓ Consolidación del papel de los delegados de curso en la comunicación directa con la coordinación del Grado, la preparación de las Reuniones de Seguimiento Docente y la preparación de los calendarios de exámenes.

En el desarrollo de las actividades docentes:

- ✓ Actualización y adaptación de los medios audiovisuales en las aulas docentes para poder continuar con las actividades propuestas de manera semipresencial de forma sincrónica que así lo requieran (instalación de cámaras, mejoras del sonido, etc.).
- ✓ Realización de pruebas de evaluación continua e implementación de nuevas metodologías y estrategias docentes más participativas para fomentar la asistencia de los estudiantes a las clases teóricas.
- ✓ Desdoblamiento de grupos de seminarios y talleres en distintas asignaturas para conseguir una dinámica de trabajo más eficaz.
- ✓ Aprobación del desdoblamiento de la asignatura de primer curso Fundamentos de Química y Análisis Químico en dos grupos matriculables para establecer la docencia simultánea de dos grupos de un menor número de estudiantes que se requieren para un trabajo más adecuado en una asignatura eminentemente práctica.
- ✓ Reorganización del horario de las clases optativas del segundo semestre de cuarto curso para una mejor coordinación con la realización de las prácticas externas. Algunas asignaturas han cambiado su horario al horario de tarde, para no coincidir con el desarrollo de las PE que se realizan mayoritariamente en horario de mañana.
- ✓ Consolidación de la Integración de los productos de la Granja Docente de la Facultad de Veterinaria en las actividades prácticas de asignaturas del Grado.

En las PE y TFG:

- ✓ Actualización y mejora de los formularios relacionados con la solicitud y seguimiento de las Prácticas Externas y TFG.

- ✓ Realización de reuniones informativas para estudiantes y tutores del TFG para explicar todos los trámites necesarios para el desarrollo del trabajo, su presentación y su defensa.
- ✓ Recabar información sobre las modificaciones que requieren las rúbricas de evaluación del TFG, rúbricas del tribunal y del tutor.
- ✓ Actualización de los contenidos y formato de los espacios virtuales de TFG y PE y su coordinación con la información disponible en la web del grado.
- ✓ Actualización del funcionamiento de la Comisión de PE, para crear una base de datos de entidades colaboradoras y agilizar la tramitación de las prácticas y de los convenios con nuevas entidades.

En las actividades de difusión:

- ✓ Consolidación del “Calendario de eventos” dentro de la web del Grado para la difusión de distintas actividades organizadas en la facultad.
- ✓ Elaboración de formularios y calendarios de espacios y de aulas de informática para atender a las necesidades de las distintas asignaturas de los Grados en Veterinaria y CYTA.
- ✓ Celebración de eventos de difusión de la titulación: Jornadas de Orientación Profesional, organizadas por la asociación de estudiantes de CYTA, ACYTAM, y celebración del evento denominado “CYTA-30” con motivo del 30 aniversario de la titulación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la UCM en el segundo semestre del curso.

Las acciones concretas de **mejoras que se proponen** para la Coordinación del curso 2023-24 y posteriores, tras el análisis de las quejas y sugerencias y las reuniones de seguimiento docente son:

En la organización del curso:

- Desdoblamiento de la asignatura de primer curso Fundamentos de Química y Análisis Químico en dos grupos matriculables.
- Seguir trabajando en la adaptación de la memoria verificada al RD822/2021, bajo las directrices que marque la CCYT (Conferencia de Decanos y Directores de los Centros que imparten Ciencia y Tecnología de los Alimentos).
- Mejorar en la elaboración de los módulos de prácticas eliminando los estudiantes que no necesitan realizar las prácticas de laboratorio.
- Realizar un seguimiento continuo en el periodo de matriculación para ajustar los límites de matrícula en las asignaturas optativas y tener en cuenta los erasmus salientes.

En las PE y TFG:

- Revisar las rúbricas del tutor y del tribunal del TFG por parte de la CC-TFG para simplificar los procedimientos de evaluación del TFG.
- Revisar las normas de redacción de la memoria del TFG por parte de la CC-TFG para clarificar los aspectos de formato en los que los estudiantes cometen más errores.
- Actualización del Reglamento del TFG de CYTA por parte de la CC-PE de acuerdo con la modificación del Reglamento sobre el Trabajo Fin de Grado aprobado en Consejo de Gobierno aprobado en el curso 2022-23.
- Actualización del Reglamento de las PE de CYTA de acuerdo con las modificaciones sobre la tramitación de las PE dictadas en la Disposición 52 del RD-Ley 2/2023, por la que los estudiantes deben cotizar a la Seguridad Social.
- Establecer Foros activos en el campus virtual de las asignaturas de PE y TFG para dinamizar y centralizar las dudas de los estudiantes.

En el desarrollo de las actividades docentes:

- Buscar nuevas alternativas a las Reuniones de Seguimiento Docente para recabar la opinión de los estudiantes sobre el curso de las actividades docentes.
- Seguir trabajando en nuevas estrategias docentes más participativas para fomentar la asistencia de los estudiantes a las clases teóricas.

En las actividades de difusión:

- Seguir trabajando para impulsar la participación de estudiantes y egresados en jornadas y actividades de encuentro, y su inscripción en el evento de LinkedIn de titulados en CYTA por la UCM.

FORTALEZAS	DEBILIDADES
F6. Los mecanismos de coordinación docente horizontal y vertical están plenamente desarrollados y articulados. Desde la experiencia adquirida se ha creado una dinámica de trabajo consolidada. F7. Los coordinadores de curso se consolidan como figuras fundamentales en la Coordinación del Grado. F8. El sistema de coordinación del Grado es eficaz y presenta estructuras que permiten la autocrítica, la detección de deficiencias, la generación de estrategias de mejora, y la capacidad de adaptación a los distintos escenarios docentes. F9. Los estudiantes disponen de la Guía Docente previamente al periodo de matrícula, así como las fechas de los exámenes, lo que pretende optimizar las matriculaciones.	D2. Mantenimiento y renovación de infraestructuras docentes. D3. El análisis integrado del Grado y de la coordinación transversal del proceso de enseñanza aprendizaje debe continuar, profundizando desde distintas asignaturas.

3. ANÁLISIS DEL PERSONAL ACADÉMICO

Estructura y características del profesorado. El personal académico de la titulación constituye una de las fortalezas del Grado en CYTA impartido en la UCM, ya que integra profesionales de 17 Departamentos/Secciones Departamentales pertenecientes a 4 facultades distintas. El profesorado tiene una amplia experiencia, tanto docente como investigadora, en todas las disciplinas implicadas en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. El profesorado proviene de áreas de conocimiento diferentes, lo que ha de permitir al estudiante disponer de perspectivas diversas que han de redundar en una formación básica, ecléctica y sólida a la vez.

En el curso 2022-23, el total de **docentes adscritos a la Facultad de Veterinaria (ICMRA-1a)** fue de 314, de los cuales **186 impartieron docencia en el Grado en CyTA (ICMRA-1c)** y muchos participan, también, en la docencia del Grado en Veterinaria, Grado en Nutrición Humana y Dietética o Grado en Bioquímica, así como en diversos Másteres oficiales. A la estructura del personal académico adscrito a la Facultad de Veterinaria (ICMRA-1a), hay que añadir docentes de otros centros, hasta un total de **417 (ICMRA-1b), que imparten docencia en las distintas titulaciones que se ofertan en la Facultad.** En conjunto, más del **82,7% del personal docente son doctores**, siendo este dato superior al del global de la UCM (76,8%). El 62% de los profesores son funcionarios o contratados laborales indefinidos; este colectivo imparte el 60,8% de los créditos del Grado (Tabla 6). Por categorías, destaca la participación de Profesores Titulares de Universidad (31%), Profesores Ayudantes Doctor (26,6%), Catedráticos (14,1%), Profesores Contratados Doctor e Interinos (15,2%), y Profesores Asociados (10,7%). El profesorado de cada asignatura puede consultarse en las Guías Docentes (<https://www.ucm.es/gradocyta/curso-2023-24>). El 87,8% del PDI tiene dedicación a tiempo completo, lo que garantiza su elevado grado de implicación en la actividad docente, siendo incluso superior con respecto al curso 2021-22 (74,1%). Este aumento es debido a un mayor número de plazas en 2022-23 con respecto a

2021-22 de las figuras de Profesor Ayudante Doctor (47/31) y Contratado Doctor (27/19), y que se encuentran cumpliendo funciones docentes de responsabilidad, como es la de coordinadores de asignatura, miembros de las Comisiones y Comités de CYTA, participación en tribunales de TFG, etc. Cabe mencionar que, en la tabla anterior, no se encuentran reflejadas otras figuras que contribuyen en tareas docentes, como son investigadores y contratados postdoctorales y predoctorales con *venia docendi*.

Como se ha comentado en memorias anteriores, la actuación dentro del Plan de Formación del Profesorado está funcionando en los centros con una creciente oferta de plazas de Ayudante y Ayudante Doctor, para hacer frente al envejecimiento de la plantilla, que es generalizado en todas las titulaciones. Como datos significativos, el porcentaje de Profesores Ayudantes Doctor ha seguido creciendo desde 2020-21 (7,8%) y 2021-22 (17,3%) hasta el 25,3% en 2022-23; mientras que en el caso de Contratados Doctor, también ha aumentado hasta el 14,5% en 2022-23 respecto a 2020-21 (10,6%), estando estabilizadas las demás figuras docentes.

Tabla 6. Estructura del Personal Académico (ICMRA-1c)

Categoría	Personas	% de Personas	Créditos Impartidos	% Créditos Impartidos	Sexenios
Catedrático de Universidad	23	12,40%	138,13	14,10%	113
Titular de Universidad	60	32,30%	303,58	31,00%	181
Contratado Doctor	27	14,50%	128,67	13,10%	39
Contratado Doctor Interino	2	1,10%	20,55	2,10%	3
Emérito	1	0,50%	1,65	0,20%	6
Titular de Escuela Universitaria	2	1,10%	10,3	1,10%	0
Ayudante Doctor	47	25,30%	260,44	26,60%	0
Ayudante	2	1,10%	8,6	0,90%	0
Asociado	21	11,30%	104,4	10,70%	0
Asociado Interino	1	0,50%	2,95	0,30%	0
TOTAL	186	100	979,27	100	342

Datos extraídos de SIDI el 01/10/2023

Desde el curso 2019-20, la **calidad docente e investigadora** del profesorado de la Titulación se encuentra accesible en la web del Centro. A través de la Sección de Personal Académico, se tiene acceso al **CV abreviado de cada profesor**, tanto perteneciente al Centro (<https://veterinaria.ucm.es/personal-docente-de-la-facultad-de-veterinaria>) como a las otras facultades que participan en el Grado (<https://veterinaria.ucm.es/personal-docente-de-otros-centros-que-participan-en-el-grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos->). Esta aplicación proporciona un sistema de información dinámico que se actualiza anualmente y en el que cada entrada está enlazada con el correspondiente Portal Bibliométrico. Además, el enlace (https://veterinaria.ucm.es/departamentos_1) dirige directamente al Directorio Alfabético del personal del Centro (PDI+PAS).

La **relación** de 2,1 alumnos por profesor, derivado del desarrollo pluri-facultativo del Grado, se considera muy adecuado dado el carácter multidisciplinar de la titulación, y muy similar al curso anterior. La experiencia docente del PDI queda avalada teniendo en cuenta que el valor medio de quinquenios docentes del profesorado es de 4,1. Por otra parte, la excelente calidad investigadora del profesorado viene acreditada por el número global de 342 **sexenios de investigación** (Tabla 6) y 3 de transferencia, que poseen los miembros de PDI sexeniable, correspondiendo el 85,4% a sexenios vivos. El promedio global es de 3,02 sexenios, teniendo en cuenta sólo las categorías docentes que podían solicitarlos (promedio de 4,9 para Catedrático, 3,01 para Titular de Universidad, 1,4 para Contratado Doctor/Doctor Interino y 6,0 para Emérito). Este carácter redundante, sin duda, en la calidad y especialización del docente. Los datos

ponen de manifiesto que el personal académico que imparte docencia en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos tiene una amplia trayectoria docente e investigadora y, en algunos casos, también profesional, altamente adecuada al nivel académico y las competencias que exige el título.

Los resultados provisionales para el curso 2022-23 indican que el 96,1% del profesorado que imparte docencia en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos **participó en el programa de evaluación docente del profesorado (Programa DOCENTIA-UCM) (IUCM-6)**, este valor aún supera en medio punto el alcanzado en el curso anterior. El incremento observado en los últimos cursos en la participación en este programa cercana al 100% se debe a que el proceso de participación y evaluación de la actividad docente es obligatorio en la nueva versión DOCENTIA-UCM, que desde el curso 2020-21 ya no permite la evaluación por el programa antiguo. Una tasa de participación inferior al 100% queda justificada porque hay profesores que quedan exentos de la participación en el mismo (0,7%), como establecen los requisitos del programa, o porque las restricciones propias del programa de evaluación hacen que algunos profesores tengan dificultades para participar por carecer de actividades docentes evaluables. A estos hay que añadir aquellos docentes que, por razones varias y no justificables, por ejemplo, su jubilación, no participaron en el programa en ese curso (0,7%). En cualquier caso, hay que señalar que la tasa de participación de los profesores del Grado en Veterinaria en el programa DOCENTIA-UCM, está muy por encima de la media de participación del conjunto de la UCM (76,3%), la cual disminuye con respecto al curso anterior en 2 puntos.

Tabla 7. Resultados del programa DOCENTIA-UCM, en el Grado en CYTA

	1º curso de seguimiento o curso autoinforme acreditación	2º curso de seguimiento o 1º curso de acreditación	3º curso de seguimiento 2º curso de acreditación	4º curso de seguimiento o 3º curso de acreditación
IUCM-6 Tasa de participación en el Programa de Evaluación Docente	93,9	95,5	96,1	
IUCM-7 Tasa de evaluaciones en el Programa de Evaluación Docente	85,7	83,8	100	
IUCM-8 Tasa de evaluaciones positivas del profesorado	97,6	96,8	100	

En el Programa Docentia-UCM, **el profesorado se evalúa cada 3 años**. Durante estos tres años el profesorado participa en el Plan Anual de Encuestas (PAE), siendo el tercer año cuando se obtiene una evaluación global de la actividad docente solicitada. Cabe señalar que en el curso 2022-23 se ha alcanzado **el 100% en la tasa de evaluación (IUCM-7)**, lo que es indicativo de que todos los docentes que habían realizado las actuaciones requeridas para su participación efectiva en el Programa DOCENTIA-UCM, se evaluaron, siendo solo un docente el que obtuvo una *evaluación trienal Negativa* al no participar en el Plan Anual de Encuestas de los estudiantes durante tres cursos consecutivos (sin causa justificada). Hay también que resaltar que en los tres últimos cursos, el profesorado que ha obtenido una evaluación positiva se ha ido incrementando progresivamente, de modo que, en 2022/23, el **100%** de los docentes **obtuvieron evaluación positiva (IUCM-8)**, siendo el **22,72%** de ellas **Excelentes** (de manera similar al curso pasado), el **62,1%** de ellas **Muy positivas**, y el **15,1%** **Positivas** lo que pone de manifiesto que el profesorado del Grado en CyTA se involucra en su actividad docente. Del 100% de profesorado que ha participado en el programa, un 34,2% se ha sometido a la evaluación trienal; al 65,8% restante no le correspondía en este curso la evaluación y ha participado en el Plan anual de Encuestas (PAE), de los cuales un 93,8% ha conseguido un PAE válido y un 6,2% un PAE No Válido por falta de respuesta de los estudiantes a las encuestas. Consideramos que el aumento en la tasa de participación en el programa se debe, también, a una mejora en el reparto docente de los

Departamentos/Secciones Departamentales que ha permitido que todos los profesores hayan impartido el mínimo de 1,2 créditos en una asignatura para poder ser evaluados; en cualquier caso, tanto desde el Rectorado como desde la Facultad, se sigue trabajando para adaptar el sistema acreditado DOCENTIA-UCM a las especiales características de la formación en nuestros títulos, con una alta carga experimental, lo que conlleva que la carga docente de nuestros profesores esté ampliamente dividida en múltiples grupos de estudiantes.

La tasa de participación del estudiantado en el programa DOCENTIA-UCM sigue siendo baja, y provoca que algunos docentes no consigan un PAE válido por no alcanzar el número de respuestas exigidas en el programa. Como todos los años, desde el Centro se intenta impulsar la participación de los estudiantes, implementando los canales de difusión de las encuestas, como por ejemplo: recordatorios en las clases presenciales y en el Campus Virtual; mensajes enviados por la Vicedecana de Estudiantes; recordatorios en las redes sociales y en las pantallas informativas del centro y de las aulas a cargo de la Vicedecana de Comunicaciones, Redes e Innovación Docente; recordatorios en las Reuniones de Seguimiento Docente, visitas a las aulas por parte de la coordinadora del Grado, y mensajes a través de los delegados de curso. La apertura de las encuestas Docentia en la finalización de cada semestre, cuando la asistencia a clase ha bajado por la proximidad de los exámenes, es un factor que puede explicar la baja participación de los estudiantes.

La **participación del profesorado en la Innovación educativa** sigue siendo muy activa entre el profesorado del Grado.

- [Proyectos de Innovación Docente coordinados por profesores del Grado](#), de los 21 concedidos en el curso 2022-23 en la Facultad de Veterinaria, 5 de ellos fueron coordinados por profesores del Grado en CYTA, como responsables de proyecto. En ellos se desarrollan ideas y/o metodologías docentes que posteriormente son utilizadas en las diferentes asignaturas que se imparten en el Grado, como por ejemplo el uso de *Flipped Learning (micro-learning/teaching)*, entorno multimedia y *OpenSource*, desarrollo de material audiovisual e interactivo, y estrategias de *blockchain*. En cuanto a los cuatro [Proyectos de Aprendizaje-Servicio \(ApS\)](#) concedidos al Centro, dos de ellos están relacionados con el Grado en CYTA, lo que demuestra la implicación del profesorado del con la metodología ApS, la cual juega un papel importante tanto en la formación de ciudadanos/as socialmente responsables y comprometidos/as como en la integración de los ODS en las políticas universitarias, de manera transversal e inclusiva. Además de su participación en proyectos innovadores, cada vez son más los docentes del título que asisten a Congresos de Innovación Docente y publican artículos en revistas especializadas en el ámbito de la docencia.
- A estos proyectos hay que sumar los que se conceden a profesores del Grado procedentes de las facultades de Farmacia, Ciencias Químicas y Medicina (<https://www.ucm.es/proyectos-de-innovacion-2022-2023>).

Debe señalarse también la alta participación del profesorado en otras actividades que contribuyen a la mejora de la actividad docente en los títulos en los que participa, como son las actividades formativas ofertadas tanto por el [Plan de Formación del Profesorado de la UCM](#), o los talleres realizados en la propia Facultad, dirigidos especialmente a mejorar las destrezas de la docencia, mediante la adquisición de habilidades, competencias y metodologías novedosas, lo que demuestra su interés e implicación en impartir una enseñanza de calidad.

Por último, el profesorado de la Titulación también participa ampliamente en eventos de divulgación científica. Una gran parte de ellos coordinados por la [Unidad de Divulgación y Cultura Científica](#) de la Facultad de Veterinaria, y recogidos en la [Memoria de actividades del curso 2022-23](#). La UDC se encarga de la elaboración y difusión de temas científicos relacionados

con la actividad investigadora, docente, de transferencia y de cooperación al desarrollo que se desarrolla en la Facultad de Veterinaria, e impulsa y coordina la participación del personal investigador y los estudiantes de la Facultad en eventos de divulgación científica, como es el caso de la [Semana de la Ciencia e Innovación de Madrid](#). Directamente relacionados con el ámbito de la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos se celebraron las siguientes jornadas divulgativas:

- “Noche Europea de los Investigadores” ([Legumbres: un poquito de historia, una pizca de ciencia y mucho de culinaria](#))
- [Feria de “Madrid es Ciencia”](#) que bajo el marco de AULA se celebró en el IFEMA el pasado mes de marzo. Celebrada bajo el marco de AULA, se preparó un stand para descubrir la ciencia y la tecnología de los alimentos a través de catas de chocolate y bebidas de diseño
- A estos eventos hay que añadir actos puntuales organizados en la propia Facultad de presentación o divulgación de actividades relacionadas con los títulos que se imparten en el Centro. Como son: las Jornadas “Ciencia a través de los Libros” que comenzaron el curso pasado; las “Jornadas del Día Internacional de la Mujer y la Niña en la ciencia”, que ya van por su 3ª edición; la 2ª edición de [“El queso. De la leche a la mesa pasando por la quesería”](#), y las jornadas desarrolladas a lo largo de todo el curso 2022-23 [“Mitos y bulos sobre la producción ganadera y el consumo de carne”](#), [“Jornadas sobre la Ley de Protección Animal”](#), con especial repercusión en las dos titulaciones Veterinaria y CYTA.

FORTALEZAS	DEBILIDADES
F10. El profesorado es suficiente, debidamente formado y especializado. F11. El profesorado ha demostrado que es capaz de adaptarse a distintos escenarios docentes y actualizarse en el manejo de nuevas metodologías docentes. F12. El profesorado presenta un alto nivel de compromiso con la actividad investigadora y docente, como se refleja en el número de sexenios y la creciente participación en Proyectos de Innovación Docente y de ApS. F13. Las encuestas de evaluación del profesorado reflejan la elevada calidad del mismo, muy cercano al 100% de evaluaciones positivas, y un alto grado de participación y compromiso. F14. El plan de estabilización de profesorado impulsado por el Rectorado está favoreciendo la renovación de la plantilla. F15. Alta participación del profesorado en distintas actividades docentes y de divulgación científica.	D4. Es necesario aumentar la participación de los estudiantes en el programa de evaluación DOCENTIA-UCM. D5. Desconocimiento por parte del nuevo profesorado de la titulación que se integra en el programa DOCENTIA, de las posibilidades para evaluarse combinando diferentes actividades.

4. ANÁLISIS DEL FUNCIONAMIENTO DE QUEJAS Y SUGERENCIAS

El **procedimiento del sistema de quejas y sugerencias** incluye distintos mecanismos que se inician con los sistemas de recogida de información, su análisis por el SGIC y el equipo decanal y la toma de decisiones para la elaboración de medidas de mejora y resolución de necesidades y problemas.

La información se recoge a través del [“Buzón de Quejas y Sugerencias \(Qys\)”](#) específico para esta función, que está plenamente implantado desde el curso 2012/13 y con entrada específica en la web del Centro (<https://veterinaria.ucm.es/incidencias,-quejas-y-sugerencias>). Esta sección permite **tipificar las incidencias en distintas categorías** y su comunicación se establece a través de distintas entradas a los formularios web.

- [Buzón de solicitud de información](#) sobre temas relacionados con los estudios e investigación.

- [Buzón de Quejas y Sugerencias](#), con enlaces para presentar cualquier sugerencia o queja referida a aspectos propios de cada una de las titulaciones, aspectos de naturaleza administrativa, de infraestructuras y de mantenimiento en las aulas, además del enlace para la presentación de reclamaciones a la UCM. La entrada para las [incidencias de estudiantes por Covid](#), desarrollado durante el curso 2019-20, se mantuvo activo en la web durante el curso 2022-23.

El SGIC realiza un esfuerzo todos los cursos para incentivar la utilización del Buzón de QyS por parte de los estudiantes, que sin embargo, muestran preferencia por otras vías que perciben más directas y en las que pueden recibir una respuesta más rápida o inmediata, como es través de la comunicación directa con profesores y coordinadores. Estos **sistemas de recogida de información** incluyen:

- 1.- Las **Reuniones de Coordinación y RSD**, suponen la vía preferida por los estudiantes para realizar sus aportaciones y sugerencias, al estar en contacto directo con profesores, coordinadores y miembros del SGIC.
- 2.- Las **Encuestas de satisfacción**, ofrecen una información muy importante tanto a través de las preguntas generales como de los comentarios libres, aunque el nivel de participación es baja.
- 3.- La **comunicación con la Vicedecana de Estudiantes** y la **Delegación de alumnos** también constituye una vía muy directa que utilizan los estudiantes para canalizar sus quejas en aspectos concretos de su actividad docente.
- 4.- La **comunicación a través de los delegados de curso**, junto con la comunicación en tutorías solicitadas a los coordinadores de asignatura, curso y Grado, está representando la vía más habitual para plantear consultas o problemas relacionados con la coordinación de la Titulación.
- 5.- La **comunicación por correo electrónico** con la Coordinadora del Grado también es una vía muy empleada por los estudiantes y profesores, cuando precisan una respuesta rápida y se puede adoptar la medida correctora adecuada. Así como las tutorías individuales con la Coordinadora del Grado, cuando se requiere atender la situación particular de algunos alumnos.

El SGIC se ocupa de la recogida de información a través de todas las vías mencionadas, y el análisis de las quejas y sugerencias y adopta las medidas necesarias para su solución, con el objetivo de lograr una mejora continua en la satisfacción de la titulación. Para que las quejas y sugerencias lleguen al órgano de gestión de la calidad del Grado se siguen los **flujos de comunicación** establecidos:

- La Delegada de la Coordinación del Grado se ocupa del análisis de la información obtenida de las Reuniones de Coordinación y Seguimiento Docente, reuniones con los delegados y las encuestas de satisfacción. Los resultados globales se presentan a los coordinadores de asignatura y curso dentro de las reuniones del CT-CYTA y del CEMGCYTA, mientras que los resultados particulares de cada asignatura se envían de manera confidencial al coordinador de asignatura.
- La gestión del Buzón de QyS está limitada a sus responsables (Vicedecana de Calidad y Delegada para Apoyo a la Docencia) que vehiculan bidireccionalmente la información del usuario al ejecutor. La información recibida se clasifica según su naturaleza entre infraestructuras o aspectos ambientales, profesorado, aspectos docentes y otros (aspectos personales, etc.) y se transmite a los responsables correspondientes (Gerencia, Vicedecana de Ordenación Académica y Posgrado, Vicedecana de Calidad, Delegada de Coordinación y Vicedecana de Estudiantes y Relaciones Internacionales) que se ocupan de su resolución. El tiempo de respuesta medio oscila entre 2-4 días.

En relación con la utilización de los buzones, en el curso 2022-23 se han registrado un total de 2246 entradas, siendo la mayoría de ellas (1851) correspondientes a incidencias de mantenimiento de la Facultad que no suelen ser elevadas por los estudiantes. En el resto de los buzones se recibieron 250 entradas en el de Información general, 85 en el de mantenimiento de

las aulas, 10 en el de Sugerencias y quejas dirigidas al Rectorado de la UCM y 50 en el de QyS sobre las titulaciones. Cabe señalar que la mayoría de las quejas, al tratarse de un buzón gestionado por el Centro, no todas las incidencias correspondían a la titulación de CYTA, sino que la mayoría de las quejas que llegaron a este buzón correspondían a estudiantes del Grado en Veterinaria. Las quejas han sido atendidas y contestadas en tiempo y forma.

En el Anexo 4 se resume la información más relevante recibida por las distintas vías en el curso 2022-23 y algunas de las acciones emprendidas. En algunas ocasiones las sugerencias o quejas que se elevan vienen acompañadas de una idea de mejora que es utilizada por los responsables de coordinación del Grado para ir adaptándose a las necesidades de la comunidad universitaria. La resolución de los problemas planteados es muy variable dependiendo de la naturaleza de los mismos. De forma general, los resultados son evaluados por el CEMGCTA que anualmente elabora plan de mejora y para su aprobación por la CGCC y el CT-CYTA.

FORTALEZAS	DEBILIDADES
F16. El sistema de QyS está implantado para el Grado. Se dispone de diversas vías para cursar demandas, aportar información o realizar sugerencias, así como para que los responsables del Grado puedan establecer y gestionar medidas de respuesta y de mejora. F17. La habilitación de buzones específicos para solicitar información e informar de incidencias de mantenimiento ha permitido direccionar y agilizar las acciones, potenciando el uso correcto del buzón QyS. F18. Las RSD, reuniones con delegados de curso, y comunicación directa con los profesores vía email, son las herramientas más potentes del SGIC para recabar información, tanto de estudiantes como de profesores, y permiten que se sientan partícipes en la mejora del Grado. F19. La comunicación entre delegados y coordinadores de curso se afianza como una herramienta esencial para atender consultas y sugerencias de manera rápida y eficiente.	D6. Para elevar las quejas y sugerencias, los estudiantes buscan vías de comunicación directa con las que obtener respuesta inmediata. D7. La mayoría de las contribuciones a la mejora de la calidad hacen referencia a aspectos de mantenimiento, infraestructuras o seguridad, algunos de los cuales exceden las competencias del Centro.

5. INDICADORES DE RESULTADO

5.1 Indicadores académicos y análisis de estos

Se detallan los indicadores cuantitativos establecidos en el SGIC, que permiten analizar, entre otros, el cumplimiento o desviación de los objetivos formativos y resultados de aprendizaje (SID, UCM).

Tabla 8. INDICADORES DE RESULTADOS

*ICM- Indicadores de la Comunidad de Madrid *IUCM- Indicadores de la Universidad Complutense de Madrid	1º curso de seguimiento o curso autoinforme acreditación 2020-21	2º curso de seguimiento o 1º curso de acreditación 2021-22	3º curso de seguimiento o 2º curso de acreditación 2022-23	4º curso de seguimiento o 3º curso de acreditación
ICM-1 Plazas de nuevo ingreso ofertadas	85	85	85	
ICM-2 Matrícula de nuevo ingreso	83	70	76	
ICM-3 Porcentaje de cobertura	97,65	82,35	89,41	

ICM-4 Tasa de rendimiento del título	76,16	73,11	77,25	
ICM-5 Tasa de abandono-del título	27,08	20,73	19,00	
ICM-7 Tasa de eficiencia de los egresados	85,16	90,25	86,46	
ICM-8 Tasa de graduación	50	57,69	48,39	
*ICM- Indicadores de la Comunidad de Madrid *IUCM- Indicadores de la Universidad Complutense de Madrid	1º curso de seguimiento o curso autoinforme acreditación 2020-21	2º curso de seguimiento o 1º curso de acreditación 2021-22	3º curso de seguimiento o 2º curso de acreditación 2022-23	4º curso de seguimiento o 3º curso de acreditación
IUCM-1 Tasa de éxito	82,12	82,92	86,24	
IUCM-2 Tasa de demanda del grado en primera opción	58,82	58,82	50,59	
IUCM-3 Tasa de demanda del grado en segunda y sucesivas opciones	832,94	789,4	960	
IUCM-4 Tasa de adecuación del grado	12,05	18,57	22,37	
IUCM-5 Tasa de demanda del máster				
IUCM-16 Tasa de evaluación del título	92,74	88,72		

Datos extraídos de SIDI el 18/09/2023

Como puede apreciarse en la Tabla 8, la **oferta de plazas de nuevo ingreso (ICM-1)** se ha mantenido en 85 acoplándose a la disposición de medios para la impartición adecuada del Grado, teniendo acceso la mayoría de los estudiantes (85 %) desde la prueba de acceso (EvAU), mientras que los restantes lo hicieron desde ciclos formativos. El número de **matrículas de nuevo ingreso (ICM-2)** (76), se ha recuperado de la bajada que se observó en el curso anterior 2021-22 (70). Estas fluctuaciones no parecen responder a variaciones en la nota media, que se mantiene en el curso 2022-23 en 10,078, en el mismo nivel que en cursos anteriores, 10,107 en 2021-22 y 9,5 en 2020-21. Puede ser debido a la tendencia a la baja en el número de alumnos de nuevo ingreso que se observa en todas las titulaciones de CyTA, no solo en la UCM, y que sufre una caída desde 1.069 en 2020-21 y 1.043 en 2021-22, hasta 999 en 2022-23 (fuente <http://www.ccyta.es>). La caída de matrícula se refleja en el **porcentaje de cobertura (ICM-3)**, que, si bien experimenta una pequeña recuperación desde 82,35% en 2021-22 hasta 89,41% en el curso 2022-23, todavía se encuentra lejos del 97,65% del curso 2020-21. El aumento de la oferta de nuevas titulaciones y dobles grados y la irrupción de universidades privadas hace más necesario que nunca intensificar las actividades de difusión para mejorar el conocimiento e información sobre la titulación de CYTA. Esto también explicaría que la **demand del Grado en primera opción (IUCM-2: 50,59%)** todavía se mantiene por debajo de la oferta total de plazas de nuevo ingreso, en los mismos niveles los dos cursos anteriores. No obstante, sube la **demand en segunda y sucesivas opciones (IUCM-3: 960%)**, muy por encima de la oferta total del plazas y de la demanda observada en los cursos 2021-22 (789,4%) y 2020-21 (860%). El indicador que sí experimenta un avance curso tras curso es la **tasa de adecuación del grado**, estando por primera vez por encima del 20% (**IUCM-4: 22,37%**) indicativo de que 1 de cada 5 estudiantes ha elegido esta titulación como primera opción. El histórico de los distintos

indicadores muestra que el estudiante que llega al grado no es vocacional, y todavía se considera una titulación “joven” y poco reconocida, por lo que se debe seguir trabajando para mejorar el conocimiento social de este Grado.

Los indicadores que se refieren a la facilidad con la que los estudiantes superan las materias del grado, se han estabilizado desde el curso 2020-21 al 2022-23, y se encuentran próximos al 100%. La **tasa de rendimiento (ICM-4: 77,25%)** y **de éxito (IUCM-1: 86,24%)** indican que se ha afianzado la relación de créditos superados en relación a los matriculados y presentados, respectivamente. De acuerdo con estos datos, también es positivo que el descenso de la **tasa de abandono del título (ICM-5)** que se observó en el curso anterior 2021-22 (20,73%) se mantenga e incluso baje en 2022-23 (19,54%), indicando que los estudiantes mejoran la percepción respecto a la titulación según progresan en el grado y se sienten con capacidad suficiente para afrontar y terminar sus estudios. De igual modo, la **tasa de eficiencia de los egresados (ICM-7: 86,24%)** fluctúa ligeramente en los últimos tres cursos entre el 85 y 90%, y supera ampliamente el 75% previsto en la Memoria de Verificación (MV), indicando que los egresados no necesitan matricularse de un número excesivo de créditos para terminar la titulación y que superan las asignaturas en un número de convocatorias adecuado. Por otro lado, las fluctuaciones en la **tasa de graduación (ICM-8: 48,39)**, hace que en el curso 2022-23 el índice esté un poco por debajo de los valores obtenidos en los dos cursos anteriores, aunque se encuentra muy próximo al 50% establecido en la memoria de verificación. Los egresados en el curso 2022-23 han tenido que hacer frente al período de confinamiento por la pandemia y a un escenario de docencia semipresencial durante los cursos 2020-21 y 2021-2022. Esto ha hecho que algunos hayan perdido la costumbre de venir a clase, lo que se ha evidenciado en el curso 2022-2023. La asistencia a clase es clave para poder seguir muchas de las asignaturas, especialmente las que tienen un mayor contenido práctico o las que tienen mayor dificultad. Los alumnos que cursaron asignaturas como Fundamentos de la ingeniería Química, Ingeniería Alimentaria, Higiene, y otras asignaturas de especial dificultad de segundo y tercer curso en ese periodo de semipresencialidad, han tenido mayores dificultades a la hora de adquirir adecuadamente los conocimientos y habilidades necesarios para superarlas, lo que ha bajado la tasa de graduación. Finalmente, la estabilización de la **tasa de evaluación del título (IUCM-16: 89,87%)** en valores cercanos al 90% en los últimos cursos, coincide con la subida y estabilización en la tasa de éxito y rendimiento. Es decir, los estudiantes son capaces de superar las asignaturas en las que se matriculan y se presentan a examen, y el plan de estudios está diseñado para que los estudiantes puedan progresar y evolucionar adecuadamente en el grado. Todo ello es reflejo del alto nivel de trabajo y compromiso del SGIC y de que las medidas de mejora que se han ido implantando a lo largo de los cursos han funcionado. Entre ellas, el [Plan de Acción Tutorial](#), desarrollado con el objetivo de facilitar la integración de los estudiantes de primera matrícula en el Centro y facilitar la adecuación de la matrícula a los estudiantes de cursos sucesivos.

El **análisis de los resultados académicos del curso 2022-23** se refleja en la Tabla IMRA-2 (se presenta al final de la memoria), y se analiza en el Anexo 5.1. La media de aprobados totales en 2022-23 muestra un aumento respecto al curso anterior, que con una media del 68,4% de primer curso hasta el 82,9% de las asignaturas de cuarto curso, alcanza valores superiores al 75% en todos los cursos, siendo la media global de 77,67% (tasa de rendimiento). Respecto a cuarto curso, los resultados se encuentran en valores similares, tanto en las asignaturas obligatorias como optativas. Estos incrementos, que también se observan en las tasas de éxito y rendimiento, indican que ha existido una mayor estabilidad en el modelo de desarrollo docente a lo largo del curso, sin adaptaciones ni cambios circunstanciales, lo que ha permitido a los estudiantes centrarse más en los estudios. Como viene sucediendo en los últimos cursos, el porcentaje de presentados se mantiene en niveles elevados, en el intervalo 90-95% en todos los cursos. Atendiendo al porcentaje de calificaciones superiores al aprobado (Notable+Sobresaliente+Matrícula de Honor), se observa de nuevo la subida a lo largo de los cursos, siendo la relación de 2022-23/2021-12 de: 32,3%/19% en 1º; 29,8%/25% en 2º; 38%/29%

en 3º y 63%/47% en 4º, indicativo de que las medidas de mejora puestas en marcha en las distintas asignaturas han funcionado, y reflejan además, un mayor grado de madurez que alcanzado por los estudiantes conforme avanzan en el grado, aumentando su dedicación y compromiso, y siendo conscientes de la necesidad de una buena preparación antes de acceder al mundo laboral.

Cabe mencionar que el rendimiento de la asignatura Trabajo Fin de Grado también es muy alto, encontrándose el 75% de las calificaciones por encima de 8,0, y obteniéndose una nota media de 8,27. El Anexo 5.1 recoge el listado de todos los TFGs presentados en el curso 2022-23 en sus distintas modalidades, correspondiendo más del 75% a las modalidades de TFG experimental, estudio de mercado, trabajo de campo o estudio de mercado (véase Anexo 5.1). Igualmente, los estudiantes se encuentran muy motivados e interesados en la realización de las Prácticas Externas, y cada vez son más los estudiantes que deciden contactar y concertar prácticas con entidades, y extender el periodo de prácticas más allá de las 200 horas establecidas para la asignatura de PE (véase más adelante Apartado 5.5 y Anexo 5.5).

FORTALEZAS	DEBILIDADES
F20. Se ha recuperado la matrícula de nuevo ingreso (ICM-2). F21. Los indicadores de resultados (ICM-4, IUCM-1) reflejan que un alto porcentaje de los estudiantes racionalizan la matriculación, se presentan a los exámenes y logran aprobar los créditos matriculados. F22. Las tasas de eficiencia y de graduación (ICM-7, ICM-8) se encuentran estabilizadas y reflejan que el plan de estudios permite progresar en el grado. F23. Las calificaciones académicas se encuentran estabilizadas y han continuado mejorando respecto al curso anterior. F24. El Grado en CYTA de la UCM está consolidado en la tercera posición dentro del panorama nacional en el Ranking de El Mundo.	D8. Continúa la tendencia a la baja observada en la matrícula de nuevo ingreso que no logra alcanzar los niveles del curso 2020-21 y anteriores. D9. El Grado en CYTA sigue siendo una titulación muy poco conocida y sigue estando baja la tasa de demanda del título en primera opción.

5.2 Análisis de los resultados obtenidos relativos a la satisfacción de los colectivos implicados en la implantación del título (estudiantes, profesores, personal de administración y servicios y agentes externos).

La UCM realiza **Encuestas de Satisfacción online** a los distintos colectivos universitarios (estudiantes, PDI y PAS) a través de la Oficina de Calidad de la UCM (Véase Anexo 5.2). Por su parte, el SGIC impulsa e incentiva la participación, envía un correo institucional con el enlace en el que se encuentra la aplicación con la encuesta, y mantiene recordatorios a pie de aula. Además, publicita las encuestas en las pantallas informativas y en las aulas. A continuación, se analizan los datos más destacados de cada una de ellas.

Encuestas de satisfacción de los estudiantes. El nivel de participación se mantiene muy bajo (10%), coincidente con la media UCM (12%). La saturación de los estudiantes con las encuestas Docencia y las de encuestas de satisfacción en un periodo próximo a la finalización de las clases y el inicio de los exámenes puede explicar la baja motivación para completar estas actividades. Este curso no se han realizado las encuestas internas de centro precisamente para mejorar los resultados en las encuestas institucionales. Respecto a los resultados obtenidos, las encuestas son respondidas en su gran mayoría por mujeres (86,8%) y residentes en Madrid (95%). Igualmente al curso anterior, el 25% compagina estudios y trabajo, si bien sólo un 11% de ellos realizan trabajos relacionados con los estudios. **Respecto al desarrollo académico**, los resultados mantienen el alto grado de **satisfacción global con la titulación** (7,2) superior a la media UCM (6,6), otorgando valoraciones muy positivas en la integración teoría/prácticas (8,7),

número de alumnos por aula (8,2) y la claridad de los objetivos (7,8), y consideran son apropiados el nivel de dificultad de las asignaturas (7,3) y el plan de estudios (7,0). Por debajo del nivel de la satisfacción global se encuentra su opinión sobre la relación calidad/precio (6,6), y la recepción de notificaciones en tiempo adecuado (6,1), que está de acuerdo con la inmediatez que exigen los estudiantes en muchos aspectos de la actividad docente. De manera similar a cursos anteriores, los estudiantes manifiestan que la orientación internacional (5,3) es un aspecto a mejorar en la titulación. En cuanto al **apartado de asignaturas, tareas y materiales**, se muestran muy satisfechos con el componente práctico de las asignaturas y la consecución de los objetivos propuestos (7,5). Pero la valoración es algo menor respecto a la organización y solapamiento de contenidos (6,9), la utilidad del trabajo no presencial (6,7) y la presencia de materiales novedosos (6,5) o contenidos innovadores (6,4). Aunque no es generalizado, todavía perciben la existencia de solapamientos y mejoras que se podrían implementar en la organización de algunas asignaturas. Además, puede ser que las actividades en remoto y de evaluación continua que se implementaron y proliferaron desde el curso 2019-20 hayan dejado de resultar novedosos, ya que requieren una gran dedicación en tiempo y esfuerzo, que justifica que haya bajado la percepción sobre su utilidad.

Respecto a la **formación recibida**, todas las valoraciones son muy positivas y se encuentran por encima del nivel de satisfacción global y superan en 1-3 puntos las evaluaciones obtenidas en 2021-22. Destacando la satisfacción con el nivel de las competencias adquiridas (7,9), el valor de las tutorías presenciales (7,7), la orientación al mundo laboral (7,5) y la investigación (7,2), y lo que es muy importante, con la labor docente del profesorado (7,3), y que supera la media UCM (6,3), como ha quedado patente en las Reuniones de Seguimiento Docente, en las cuales empieza a ser habitual que los estudiantes feliciten a los profesores. Incluso el esfuerzo que se ha realizado desde Gerencia y la Coordinación del Grado se han reflejado en una mayor satisfacción con el proceso de matriculación (7,3). En relación con **las prácticas externas**, se observa un alto nivel de satisfacción (7,3), especialmente con la atención prestada por el tutor de la entidad colaboradora y el proceso formativo (7,6), en la media de la UCM. Los encuestados que han realizado prácticas siempre se muestran más críticos con la gestión del centro (5,9), que no dispone de una oficina de prácticas y únicamente cuenta con el tiempo disponible de los profesores que forman parte de la Comisión de Coordinación de las PE, y que, en general, es el aspecto menos valorado como indica la media UCM (6,4). No obstante, las encuestas internas realizadas por la CC-PE a la totalidad de estudiantes que realizaron prácticas en el curso 2022-23 (70), demuestran que el grado de satisfacción con esta actividad sigue siendo muy alto (véase apartado 5.5 y Anexo 5.5). Finalmente, la valoración de los estudiantes con los **programas de movilidad** se ha obtenido tan solo de 3 estudiantes y se observa una gran dispersión. Mientras que las valoraciones de dos de ellos son muy buenas, de acuerdo con los niveles del curso anterior de satisfacción global (9,3), la valoración negativa de un estudiante ha bajado la puntuación obtenida hasta un 5,9, estando igualmente muy poco considerada la formación recibida (6,7). Sin duda, los problemas puntuales que haya podido tener un estudiante en concreto pueden tener una repercusión excesiva cuando la muestra es tan pequeña.

Los estudiantes siguen mostrando un alto nivel de **compromiso con la UCM (7,4)**, muy por encima de la media UCM (6,6), ya que reconocen el prestigio de su universidad (7,9) y están orgullosos de ser estudiantes UCM (7,7), con sus recursos y medios (7,4), y las actividades complementarias (7,0), mejorando su percepción de la atención prestada al estudiante (7,0) respecto al curso pasado (6,4). En el curso 2022-23 ha seguido subiendo la fidelidad por la UCM (8,1) y la recomendarían (8,9) como universidad. La vinculación con la titulación se mantiene (7,7) y recomendarían la titulación (7,5) en la UCM (7,9). Estas valoraciones positivas indican que el esfuerzo y dedicación desarrollados en la actividad docente permite mantener la fidelidad y confianza del estudiante. El 10,5% se muestra comprometido con su trabajo en el Centro

mientras que el resto (89,5%) se manifiesta neutro (ni comprometido ni decepcionado), y no se obtiene ninguna respuesta de estudiante que se encuentre decepcionado.

Encuestas de Satisfacción del PDI. El número de encuestados ha aumentado desde 23 del curso 2021-22 hasta 62 en el curso 2022-23 (62,9% mujeres), repartidos en la franja de 35-65 años. La distribución de respuestas por colectivo es similar a otros cursos: Profesor Titular (37,1%), Profesor Ayudante Doctor (25,8%), seguidos de Catedrático (16,1%) y Contratado Doctor (12,93%), siendo la participación menor del 10% para las figuras de Profesor Asociado y Contratado Doctor interino. Un dato que avala la calidad docente del profesorado es su versatilidad para participar en 2 (29%), 3 (40,3%), y 4 titulaciones (21%), que refleja el alto nivel de formación académica (9,0). Se mantiene un alto grado de **satisfacción global con la titulación (IUCM-14: 7,7)**, que sube una décima respecto al curso pasado y se encuentra en el mismo nivel que la media UCM (7,9). Los aspectos en los que el profesorado muestra mayor satisfacción en relación con el **desarrollo de la titulación** son: el grado de cumplimiento del programa docente (8,9) y la entrega en tiempo de calificaciones (8,8), que contrasta con la apreciación que de ello hacen los estudiantes que valoran más a la baja. También valoran muy positivamente la coordinación de la titulación y la claridad de los objetivos propuestos (8,5), la relación calidad/precio (7,9), así como la integración de teoría y práctica y la importancia que el grado tiene en la sociedad (8,4). Consideran que el plan de estudios es adecuado (8,0) y presenta un nivel de dificultad apropiado (7,8) a lo que se espera de profesionales en el ámbito de los alimentos. Si bien coinciden con los estudiantes en aspectos que consideran mejorables, como la orientación internacional (6,8), otorgan una puntuación positiva, pero mejorable, en el número de estudiantes por aula (7,5), que ha motivado que en algunas asignaturas se haya planteado en desdoblamiento de grupos de teoría y de seminarios.

Al igual que en otros cursos los profesores también muestran su satisfacción con los **recursos y materiales** que se ponen a su disposición para la docencia teórica (7,7) y práctica (7,4), así como con los recursos administrativos (7,3) y el fondo de biblioteca (8,1), indicativo de que, en su conjunto, facilitan y apoyan en gran medida la labor de los profesores. El mayor grado de satisfacción se alcanza para el funcionamiento del campus virtual (8,4), que desde la llegada del Vicedecanato de Comunicaciones, Redes e Innovación Docente, ofrece un servicio de apoyo muy eficiente e intensificado. Todo ello es reflejo del esfuerzo, por parte de la coordinación y gerencia del centro, por optimizar los espacios y recursos materiales para responder a las necesidades de las distintas tipologías de actividades docentes. Entre las mejoras realizadas, en el curso 2022-23 se ha renovado el equipamiento informático y la megafonía de algunos aularios. La **Gestión de la titulación** también está muy bien valorada, sobre todo a nivel de la información ofrecida (8,4) y la organización de los horarios (8,3) que se lleva a cabo a través de distintas vías, como Reuniones de Coordinación y de Evaluación Docente, anuncios y avisos emitidos desde Decanato o desde Coordinación, y pantallas informativas. Por otra parte, el profesorado se ha sentido apoyado en los procedimientos administrativos, tanto específicos de la titulación (8,2) como comunes (8,0), y este dato es especialmente importante para los profesores que proceden de distintos centros. Cabe mencionar la estimación positiva del apoyo técnico y logístico (7,7) y la atención prestada por el PAS (7,6), cuya labor e implicación son fundamentales para correcto el desarrollo de la actividad docente, y que ha bajado respecto al curso pasado (8,0) y la media UCM (8,1) debido a los cambios que el centro ha sufrido en el número y composición del PAS en el Centro.

El **grado de satisfacción con los alumnos** muestra valoraciones significativamente menores, y por debajo del grado de satisfacción global con la titulación (7,7), y por debajo de los alcanzados el curso 2021-22. Entre los aspectos que han bajado considerablemente respecto al curso 2021-22 se encuentra la apreciación de los resultados (6,6 frente a 7,2 en 2021-22) y la adquisición de competencias (6,5 frente a 7,2 en 2021-22). Las valoraciones bajan en más de medio punto respecto al curso 2021-22 en el aprovechamiento de las clases, implicación con la evaluación

continúa y el nivel del trabajo del alumno (5,9). De igual manera el nivel de compromiso (5,7) e implicación de los alumnos (5,4) se encuentra en valores mínimos junto con el aprovechamiento de las tutorías (3,5). Estos datos contrastan con los resultados académicos obtenidos y con las tasas de éxito y rendimiento, que se encuentran estabilizados y ligeramente mejorados en 2022-23, y que indican que el alumno progresa adecuadamente en el grado. Sin embargo la apreciación que realizan los profesores de los resultados y el comportamiento del alumno durante el curso 2022-23 se explica por el menor nivel de asistencia a clase observado en 2022-23, la baja participación de los alumnos en muchas actividades docentes y extra-académicas, la escasa participación en las RSD, en las encuestas de satisfacción y encuestas del programa DOCENTIA-UCM. Será trabajo del CEMG-CYTA replantearse acciones de mejora para aumentar la motivación de los alumnos.

Finalmente, respecto al **nivel de satisfacción global**, el PDI se siente orgulloso de pertenecer a la UCM (8,4), y muestra una alta satisfacción global con la titulación (7,7) y la UCM (7,5), así como la labor docente realizada (7,7), datos muy similares a los obtenidos en cursos anteriores. El PDI es vocacional y declara que volvería a trabajar como docente (8,9) en la UCM (8,4), y la recomendaría (8,5); si tuviera opción, elegiría de nuevo ser docente en la titulación (8,2) y la recomendarían (7,6). Este alto nivel de satisfacción se refleja en que el 56,5% del colectivo PDI se muestra comprometido con su trabajo en el Centro, dentro de la media UCM (55,1%), y por encima del 37,1% que no se define y el escaso 6,7% que se declara decepcionado con la UCM.

Encuestas de Satisfacción del Personal de Administración y Servicios (PAS). La encuesta de satisfacción fue contestada por un número (n=24) considerablemente mayor al curso anterior y, por tanto, representativo del colectivo (25,5%) (37,5% laboral y 50% funcionario; 12,5% Interino; 75% mujeres), como también se observa en la media UCM (26,1%). La edad media se sitúa en 47,6 años y la media de experiencia laboral en 16 años, siendo la franja de experiencia laboral de 1-5 años la más participativa en las encuestas (37,5%). Este incremento en la participación ha mejorado las valoraciones obtenidas en las encuestas del curso 2021-22, aumentando la tasa de **satisfacción global con el trabajo desarrollado** desde 7,6, a **8,0** y situándola en la media del global UCM (7,9). Es interesante resaltar la mejor valoración obtenida en este curso en los aspectos relacionados con la comunicación en el Centro, siendo la relación de valores 2022-23/2021-22 la siguiente: 8,9/8,4 en la relación con los compañeros de trabajo; 8,7/8,0 en la comunicación con las otras unidades; 8,5/6,4 con los responsables académicos; 8,3/7,0 con la gerencia del Centro; 8,3/6,7 con los profesores; y 8,1/7,6 con los Servicios Centrales. En todos estos ítems la valoración ha superado en casi un punto los resultados obtenidos en el curso anterior. En cambio, se encuentran un poco por debajo de su satisfacción global, la percepción de la información que obtienen de la titulación (7,8) y la relación con el alumnado del Centro (7,7), pero aún se sitúa por encima de la valoración obtenida en 2021-22, de 6,4 y 7,0, respectivamente. Seguramente, los continuos cambios e incidencias que tienen lugar en el día a día de la actividad docente no permiten que la información actualizada se transmita con la suficiente antelación, y se requiera que el PAS responda con muy poco margen de tiempo. No obstante el esfuerzo realizado desde la gestión del Centro ha conseguido implementar un sistema de comunicación ágil y eficiente que permite integrar al colectivo PAS en todas las actividades del Centro.

El PAS reconoce las acciones de mejora emprendidas desde la Coordinación del Grado y de Centro, ya que valora positivamente los **espacios y recursos materiales y tecnológicos** puestos a su disposición (7,3), así como los espacios de trabajo (7,1), pero sigue reclamando que se siga trabajando en la seguridad en las instalaciones (6,5), en la prevención de riesgos laborales (6,2) y en el Plan de Formación del PAS (6,3). En el curso 2022/23 continúan las labores de mantenimiento y mejora de los espacios e instalaciones de la facultad, pero hay que tener en

cuenta el coste que supone remodelar edificios e instalaciones de mucha antigüedad y que no permite avanzar todo lo que sería necesario.

En relación con la **gestión y organización del trabajo** realizado por el PAS, el colectivo muestra un alto nivel de satisfacción por encima del alcanzado el curso anterior y del nivel global de satisfacción, en aspectos como la adecuación de conocimientos y habilidades con el trabajo desarrollado (8,7), el conocimiento de funciones y responsabilidades (8,7), la organización del trabajo en la Unidad (8,0), así como en las tareas que corresponden al puesto de trabajo (7,9). En cambio, de manera similar al curso 2021-22, siguen mostrando una menor valoración con la definición de funciones y responsabilidades (7,1), la relación entre formación y tareas (7,6), y la política de sustituciones (7,6), directamente relacionadas con su preocupación por el tamaño de la plantilla (5,6). Se puede concluir que el colectivo PAS se encuentra perfectamente integrado en el desarrollo docente del Centro, y se deduce que ha mejorado la apreciación sobre el trabajo que realizan y su implicación en todas las actividades del Centro, mejorando también la comunicación con todos los colectivos. Si bien, persisten aspectos en los que deben mejorar sus condiciones de trabajo, que pueden escapar a las competencias de la gestión del Centro.

Todos los resultados mostrados anteriormente reflejan que la satisfacción global con la UCM (7,8) es similar a la satisfacción con la titulación (8,0). La mayoría del colectivo PAS se siente orgulloso de ser de la UCM (8,1) y parte del equipo de trabajo (8,0), y se muestran satisfechos de que se reconozca su trabajo. Estas valoraciones se encuentran muy por encima de las valoraciones obtenidas en el curso 2021-22 de 7,4; 6,5 y 4,0, respectivamente. El compromiso con la UCM se encuentra muy alto, de manera similar al curso anterior, recomendarían la titulación (9,0) y estudiar en la UCM (9,3) y repetirían como PAS en la UCM (8,7) por delante de otras universidades (7,5). El 20,8% se muestra comprometido con su trabajo en el Centro mientras que el resto se manifiesta neutro (ni comprometido ni decepcionado), siendo esta valoración similar a la del curso anterior. Cabe destacar que el grado de satisfacción del PAS de la Facultad (8,0 puntos) está por encima de la media global del Personal de Administración y Servicios de la UCM con sus respectivos centros (7,3) y que la del curso pasado para este mismo centro (7,6).

Las encuestas de satisfacción a los agentes externos que forman parte del SGIC, también representan una información esencial para evaluar la calidad del Título. En concreto, la función de los agentes externos del CEMGCTA la ostentan profesionales de relevancia en el campo alimentario pertenecientes al sector industrial (Tabla 2). Estos expertos han valorado con una calificación de 9 los apartados relativos a la Participación en la toma de decisiones, Desarrollo y evolución del Título y Satisfacción global con la actividad desarrollada en el CEMC-CYTA, y con un 10 la Metodología de Trabajo de la Comisión de Calidad (Anexo 5.2). El agente externo de la CGCC es un miembro de la Conferencia de Decanos de Veterinaria de España, lo que garantiza su visión y perspectiva sobre los estudios que se imparten en el Centro, haciendo especialmente valiosa su aportación. En este caso el agente valora todos los aspectos con la máxima puntuación. NO ESTA ACTUALIZADO.

Tabla 9. Indicadores de satisfacción del Grado en CYTA

	1º curso de seguimiento o curso autoinforme acreditación	2º curso de seguimiento o 1º curso de acreditación	3º curso de seguimiento o 2º curso de acreditación	4º curso de seguimiento o 3º curso de acreditación
IUCM-13 Satisfacción de alumnos con el título	6,7	7,6	7,2	
IUCM-14 Satisfacción del profesorado con el título	7,8	7,6	7,7	

IUCM-15 Satisfacción del PAS del Centro	7,7	7,6	8,0	
--	-----	-----	-----	--

Datos extraídos de SIDI el 20/09/2023

FORTALEZAS	DEBILIDADES
F25. En todos los colectivos (Estudiante, PDI, PAS) el nivel de satisfacción con la titulación se encuentra en la media UCM. F26. Durante el curso 2022-23 se ha mantenido el nivel de satisfacción del profesorado y ha subido el nivel de satisfacción del PAS.	D10. La valoración de los estudiantes sigue siendo muy variable. D11. Los estudiantes participan escasamente en las encuestas de satisfacción de la UCM.

5.3 Análisis de los resultados de la inserción laboral de los egresados y de su satisfacción con la formación recibida.

La encuesta ha sido contestada por 11 egresados (16,7%), con un índice de participación que no llega al 20% pero que aumenta con respecto al obtenido en el curso anterior (5,6%), y la media UCM (10,4%). La muestra, mayoritariamente, es de nacionalidad española (90,9%), residente en Madrid (81,8%), el 72,7% son mujeres, y eligió la UCM por su prestigio (72,7%). La **satisfacción global con la titulación** es alta (7,5), encontrándose por encima de este global las siguientes **competencias adquiridas**: aprendizaje (8,4), manejo dificultades (8,0), capacidad de organización, de expresión y comunicación (7,9), de asumir responsabilidades (7,8), capacidad crítica, de análisis y puntualidad (7,7), capacidad para trabajar en equipo y adaptarse a nuevas situaciones (7,5), así como su capacidad técnica para resolver problemas (7,1). Por tanto reconocen que el Grado les ha permitido alcanzar las competencias necesarias para enfrentarse a su futuro profesional. Por otro lado, valoran menos positivamente las competencias desarrolladas en la titulación relacionadas con la capacidad de liderazgo (6,9), y consideran que se ha trabajado poco el uso de otro idioma (5,0).

Cabe mencionar que, una vez que terminan el grado, mantienen una valoración positiva sobre **el desarrollo de la titulación**, la calidad de la docencia y formación recibidas, sobre todo en cuanto a la adecuación del número de alumnos por aula (8,2) y la integración entre teoría y práctica (8,0). No obstante se muestran menos satisfechos con el nivel de dificultad de la titulación (5,7), y con la orientación internacional (5,5), de igual manera que la valoración otorgada por los estudiantes. Respecto a las asignaturas, valoran muy positivamente la utilidad del trabajo no presencial (7,5), y los objetivos propuestos (7,4). Aunque las valoraciones son positivas, se muestran más exigentes con las prácticas (7,1), los recursos innovadores (6,9), los recursos y materiales ofrecidos (6,5), y la organización (5,7).

Con tan poco tiempo desde que acabaron la titulación, consideran que el Grado les prepara bien para adquirir las competencias relacionadas con la titulación (7,4), acceder al mundo laboral y de la investigación (6,5), pero se queda muy por debajo de la puntuación otorgada en el curso anterior en relación con la investigación (8,0). Aunque únicamente 2 de los encuestados realizaron estancia en el extranjero, su valoración es positiva y declaran que les ha ayudado a disponer de más oportunidades para acceder al mundo laboral (7,5).

En relación con su **satisfacción con la UCM** reconocen el prestigio de estudiar en la UCM (7,5), pero las respuestas presentan una dispersión muy alta que ha bajado la valoración media en

algunos de los aspectos en comparación con el curso pasado. Es el caso de su satisfacción con los recursos y medios puestos a su disposición (6,7), y las actividades complementarias, disminuyendo significativamente su percepción sobre la atención prestada al estudiante (5,4) con respecto al curso 2021-22 (8,8). Será tarea del SGIC proporcionar información sobre las vías adecuadas que los estudiantes deben utilizar para resolver distintos tipos de problemas. Los comentarios libres indican que se debe reforzar desde la gestión de la titulación la información sobre las salidas profesionales, y con la UCM se muestran críticos respecto a la utilidad de la bolsa de trabajo disponible, y reclaman que los recién graduados puedan disponer de un servicio en la UCM que les facilite ofertas para realizar prácticas y contactar con empresas una vez que se pierde la condición de estudiante. Sin duda, desde la Coordinación del Grado es necesario incentivar la consulta del portal de Empleo de la UCM y de las actividades programadas desde la OPE.

La **satisfacción global con la UCM (7,0)** y el orgullo de pertenecer a esta universidad son altas (7,8) y muy por encima de la media UCM (6,3 y 6,6, respectivamente), y están de acuerdo con la formación recibida y las expectativas de la titulación (7,5) y las instalaciones disponibles (6,6), en valores muy parecidos al curso 2021-22. En este sentido, también se mantienen en buenos niveles el compromiso con la titulación (7,2) y la UCM (7,6), pero en niveles algo inferiores a los obtenidos en 2021-22, y reconocen que recomendarían tanto la titulación (7,5) como la UCM (7,5). En este sentido no es extraño que el 100% de los encuestados se declare neutro, ni comprometido ni decepcionado.

Respecto a los **datos de inserción laboral**, las encuestas recogen los datos de 16 egresados (22,2% de la muestra) con una edad media de 25,1 y de los cuáles el 60% son mujeres. La **tasa de inserción laboral del 62,5% (IUCM-30)**, se encuentra en valores semejantes a los obtenidos en el curso 2020-21 (68%) y la media UCM (71%), pero muy alejados del 90% que se obtuvo en 2021-22, quizás demasiado elevado y adquirido de una muestra menos numerosa y poco representativa. El 85,7% se encuentran trabajando por cuenta ajena y el 78,6% a tiempo completo, siendo la proporción de contrato indefinido del 64,3%, de formación en prácticas y temporal del 14,3%, y solo un 7,1% de autónomo. El 88,7% trabajan en empresas de tipo privado (28,6% de ámbito internacional), y un 7,1% en instituciones públicas y también un 7,1% en negocio propio, principalmente en empresas de 11-50 empleados (28,6%) o grandes compañías (28,6%). La media para encontrar trabajo ha disminuido respecto a 2021-22 (12,33 meses) y se sitúa en una media de 9,36 meses. El 21,4% admite que consiguieron empleo antes de finalizar los estudios. Con una media de 5,3, los encuestados consideran que finalizar los estudios mejora significativamente el empleo. Igualmente se obtiene una media en 7,07 en las respuestas que consideran que el trabajo que desarrollan es adecuado a la capacitación que han adquirido, y con una media de 7,0 que el trabajo está relacionado con la titulación.

La media de empleos tras titularse es de 1,79, siendo el cambio de empleo más frecuente en la franja de edades de 18-24 años frente a la franja de 25-34, que puede ser indicativo de que se ha promocionado y existe cierta estabilidad en la empresa. Los encuestados otorgan una media de 7,07 a las condiciones materiales y humanas del empleo, y con una media menor, de 3,21, reconocen que han tenido otros empleos menos satisfactorios. Finalmente, la satisfacción con el trabajo actual da una media de 7,43, en la media UCM (7,31), que es algo mayor entre mujeres (8,0) que hombres (6,0), y en la franja de edad de 18-24 (8,57) con respecto a la franja de 25-34 (7,09), indicativo de que con la edad los titulados conocen mejor cómo quieren proyectar su carrera profesional y se vuelven más exigentes.

Tabla 10. Indicadores de Egresados e Inserción Laboral Grado en CYTA

	1º curso de seguimiento o curso autoinforme acreditación	2º curso de seguimiento o 1º curso de acreditación	3º curso de seguimiento o 2º curso de acreditación	4º curso de seguimiento o 3º curso de acreditación

IUCM-29 Tasa de satisfacción egresados con la formación recibida	6,6	7,8	7,5	
IUCM-30 Tasa de inserción laboral egresados	68%	90%	62,5%	

Datos extraídos de SIDI el 20/09/2023

Por su parte, el SGIC también realiza **encuestas internas de egresados** para conocer en detalle su grado de inserción en el mundo laboral. Los datos correspondientes a la encuesta realizada en el curso 2022-23 (Anexo 5.3) consiguieron la participación de 31 encuestados (64,5% mujeres), siendo el 65% de los participantes, egresados que finalizaron sus estudios en el curso 2017-18 y anteriores. Los egresados otorgan buenas valoraciones a las competencias adquiridas en la titulación y la satisfacción global con la titulación, estando sus respuestas en valoraciones entre 7-7,5/10. El 53,3% se encuentra trabajando (un 85% en el ámbito de CyTA) y el 12,5% se encuentra realizando estudios de posgrado, y otorgan una puntuación bastante alta de 7,4/10 a la relación de los conocimientos adquiridos en la carrera con la realidad profesional actual (véase Anexo 5.3).

El SGIC sigue trabajando para mejorar la información sobre los egresados mediante las siguientes acciones:

- **Base de datos de egresados** obtenidas de las respuestas de los formularios dirigidos a los egresados y que están publicados en la página web del centro, en la sección de Estudiantes (<https://veterinaria.ucm.es/estudiantes-2>; <https://veterinaria.ucm.es/encuesta-egresados-grado-cyta>). Mediante esta herramienta, se está mejorando el acceso a los egresados y la información actualizada sobre los mismos.
- **Jornadas de Orientación Profesional (JOP)** organizadas por la asociación de estudiantes del Grado en la UCM, ACYTAM y las Delegadas del Grado. Estas jornadas cuentan con un alto nivel de asistencia entre los estudiantes de distintos cursos de la titulación, y han contado con la participación de graduados por la UCM que han proporcionado ejemplos de distintas proyecciones profesionales del Grado en CYTA. En esta jornada se ha contado con la ponencia de un representante de la asociación FEDALCYTA; y con egresados que aportaron su experiencia en campos como la docencia, la investigación y la industria alimentaria. Esta iniciativa tiene continuación todos los cursos, y es útil para que los estudiantes obtengan información sobre la carrera profesional de un titulado en CYTA y para retomar en contacto con antiguos estudiantes de CYTA.
- **Evento CYTA-30.** La jornada de celebración del 30 aniversario de la Titulación de Ciencia y los Alimentos por la UCM (<https://veterinaria.ucm.es/30-aniversario-del-grado-de-cyta>) supuso un punto de partida para retomar el contacto con egresados que procedían tanto de la Licenciatura como de las primeras promociones del Grado (Anexo. 2.2). Sirvió para actualizar la base de datos y abrir un evento en LinkedIn que permita crear una red de comunicación entre los titulados en CYTA por la UCM. Esta iniciativa pretende tener continuación cada curso con la celebración de nuevas "Jornadas de encuentro para egresados".
- **Boletines semanales de la Vicedecana de Estudiantes**, que informan a los estudiantes del centro sobre las posibilidades de empleo y actividades relacionadas con su titulación.
- **Página de Formación y Empleo** (<https://veterinaria.ucm.es/empleo>) en la web del Centro, que proporciona información en distintos aspectos de interés sobre la actividad profesional de CYTA. Se puede encontrar información sobre ofertas de empleo, actividades de formación, enlaces a CCYT y los Boletines Actae, que contienen Noticias sobre Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

FORTALEZAS	DEBILIDADES
------------	-------------

F27. El SGIC continúa trabajando en actualizar la base de datos que permitirá el seguimiento de los egresados, y cada curso realiza encuestas de satisfacción y de evaluación de su inserción laboral. F28. Los estudiantes egresados están interesados en mantener un vínculo con el Centro, como ha quedado patente con su participación en las Jornadas de Orientación profesional y el “Evento CYTA-30”.	D12. El análisis de inserción laboral de los egresados de la Universidad debe aún mejorar en recogida de información, procesado y actualización. D13. Es necesario recabar información de los egresados y de las empresas colaboradoras en PE para la mejora de los planes de estudios del Grado y la propuesta de másteres que se adecuen a la demanda actual del sector empresarial.
--	--

5.4 Análisis de la calidad de los programas de movilidad.

El Centro dispone de una **Comisión de Movilidad** presidida por la Vicedecana de Estudiantes y Movilidad, y formada por profesores de diferentes ámbitos que hace un seguimiento y evaluación de todas las actividades relacionadas con la movilidad lo que permite su mejora continua. Se llevan a cabo reuniones de trabajo periódicas que aseguran el correcto funcionamiento de todo el proceso de selección de candidatos y posterior adjudicación de plazas. La información recogida de todo el proceso y los resultados obtenidos se presentan regularmente a la Junta de Facultad. En el caso del Grado en CYTA, las correspondencias entre asignaturas de la Titulación y los programas de otras universidades no es un proceso automático. Al tratarse de una Titulación que se imparte en distintas Facultades, los contenidos y asignaturas pueden formar parte de títulos variados, tanto de Grado como de Máster (Veterinaria, Ciencias Agroalimentarias, Ciencias Químicas, Nutrición, etc.), y existe dificultad para encontrar la convalidación con las asignaturas del Grado. Por ello, las dos Delegadas del Grado en CYTA trabajan conjuntamente la **Oficina de Movilidad del Centro** para atender de manera directa y personalizada a los estudiantes participantes en el programa de movilidad, brindando asesoramiento sobre las correspondencias entre asignaturas, las convalidaciones de los créditos, el establecimiento de nuevos convenios, coincidencias en los horarios de las asignaturas en las que se han matriculado, etc. Las encuestas de satisfacción realizadas por la Oficina de Relaciones Internacionales de la UCM, han arrojado unos datos relativamente discretos sobre la satisfacción con el programa de movilidad (5,9) y la formación recibida (6,7), muy por debajo de las valoraciones alcanzadas el curso pasado (9,3). Muy probablemente, el bajo grado de participación en las encuestas y la dispersión de los datos pueden explicar estos resultados. No obstante, los resultados son más positivos en las encuestas internas realizadas a egresados que han participado en el programa de movilidad, que puntúan con un 7/10 la importancia y calidad formación recibida para su estancia.

Las **convocatorias** se publicitan intensamente en la Facultad y a través de las redes sociales, las cuales se han ido incorporando a los medios tradicionales y se ha visto que sirven de un gran apoyo durante todo el procedimiento. En la web del Centro los estudiantes encuentran los enlaces a los programas de movilidad, información sobre su procedimiento y los contactos de las personas responsables del programa y de la Oficina de Movilidad (<https://veterinaria.ucm.es/movilidad>; <https://veterinaria.ucm.es/oficina-erasmus>), así como enlaces con información sobre las ayudas para el intercambio de estudiantes en la web del Grado (<https://www.ucm.es/gradocyta/ayudas-para-el-intercambio-de-estudiantes-gcyta>). Antes de que se publiquen las convocatorias de movilidad la Vicedecana organiza siempre una 1ª Sesión Informativa para explicar a los estudiantes, detenidamente, el procedimiento, y una vez realizada la adjudicación se realiza una 2ª Jornada Informativa para que conozcan donde encontrar la información de sus facultades de destino, sus coordinadores, cómo seleccionar sus asignaturas de movilidad, realizar las convalidaciones, etc.

La Facultad de Veterinaria es miembro de la CCYTA (Conferencia de Decanos y Directores de Centros que imparten Ciencia y Tecnología de los Alimentos (<http://www.ccyta.es/web/>) y tiene **acuerdos de movilidad** con la mayoría de los Centros integrantes (12 Facultades: León, Murcia, Zaragoza, Vigo, País Vasco, Burgos, Granada, Lleida, Valencia, Politécnica de Valencia, Miguel

Hernández de Elche y Autónoma de Barcelona). Para el programa Erasmus, se cuenta con convenios específicos con diversas universidades europeas (Justus-Liebig-Universität, Giessen en Alemania, Veterinární a Farmaceutická Univerzita, Brno en República Checa, Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Napoli Federico II y Università degli Studi di Parma, Università degli Studi di Foggia en Italia; Universitetet for miljø- og biovitenskap, Aas en Noruega, Ege Üniversitesi en Turquía e Instituto Politécnico de Santarém en Portugal). En el curso 2022-23 se han mantenido los índices de participación en el programa de movilidad, y los estudiantes han realizado sus estancias sin incidencias, siendo el número de participantes muy similar respecto al curso pasado en cuanto al número de estudiantes en el programa SICUE, 3 estudiantes IN y 3 estudiantes OUT; mientras que se ha reducido ligeramente en el programa ERASMUS, con 4 estudiantes IN y 9 estudiantes OUT, frente a los 16 estudiantes salientes en 2021-22. Probablemente, la incertidumbre frente a la situación sobrevenida por la guerra de Ucrania podría explicar estos datos.

La **selección de candidatos** para las diferentes movilidades se realiza en base a sus propias convocatorias. El programa Erasmus utiliza un *baremo común* a todos los Grados de nuestra Universidad e incluye la nota media del expediente académico, el número de créditos aprobados, el nivel de conocimiento del idioma de la institución de destino y el *Curriculum vitae*. El proceso de selección del programa SICUE, tal y como se indica en la convocatoria aprobada por la CRUE, está basado en la nota media del expediente académico del estudiante.

Por otra parte, el **Programa de Mentorías** de la Facultad de Veterinaria, una de las pioneras en la UCM, continúa en funcionamiento. Mediante este programa los estudiantes veteranos asesoran y colaboran en la integración de los estudiantes de nuevo ingreso y también dan soporte a los estudiantes de movilidad. En el curso 2022-23, 6 de los 14 estudiantes mentores voluntarios con formación específica en mentorías pertenecían al grado en CYTA, e inicialmente dieron soporte a un total de 65 estudiantes o telémacos, incluidos los de movilidad. Algunos habían disfrutado previamente de una beca Erasmus o SICUE lo que les capacita especialmente para dar ese soporte. Todos los estudiantes de movilidad son recibidos a su llegada al Centro en una **Jornada de Bienvenida** específica para ellos y se realiza un seguimiento estrecho por la Vicedecana de Estudiantes y Orientación Profesional y por la Oficina de Movilidad de la Facultad. En el acto de bienvenida se les informa del funcionamiento de la Facultad y, si así lo requieren, se les asigna un alumno mentor que les ayudará en todas aquellas cuestiones que los estudiantes necesiten y les facilitará su adaptación a nuestra facultad, grado y entorno. Este año, el resultado global ha sido muy satisfactorio como demuestran las encuestas realizadas. Para poder analizar y revisar los resultados de la movilidad de forma más específica, durante el curso 22-23 diseñamos un cuestionario interno de satisfacción para todos los Erasmus y los resultados relativos a nuestra actuación en la Oficina son muy satisfactorios de nuevo.

Otra faceta es la movilidad para realizar prácticas en otros centros (*prácticas out*); para el Grado en CYTA es el primer curso en que se ha tramitado 1 solicitud para estudiantes de grado, en espera de que esta modalidad pueda aumentar su participación en los próximos cursos. Por último, queremos reseñar las actividades de movilidad que realizan tanto el PDI como el PAS del Centro durante cada curso académico. En ambos casos hay movimiento de salida como de acogida en el Centro y así, durante el curso pasado fueron 3 los profesores que hicieron movilidad y 4 fueron acogidos.

Por todo lo expuesto creemos que hemos mejorado en todo lo que conlleva la movilidad de nuestra Facultad, pero es necesario un trabajo continuo, muy personalizado y una actualización constante del personal, webs, etc. para poder realizar el trabajo de una forma óptima.

FORTALEZAS	DEBILIDADES
F28. Elevado porcentaje de movilidad estudiantil. F29. Participación en el programa <i>prácticas out</i> .	D14. Becas de movilidad con condiciones económicas insuficientes para todos los estudiantes interesados.

F30. Apoyo personalizado a todo el estudiantado de movilidad.	D15. La oferta de destinos Erasmus en universidades en las que se imparten los estudios en inglés es aún escasa.
F31. Elevada multiculturalidad.	

5.5 Análisis de la calidad de las prácticas externas.

A principio de curso la Comisión de Coordinación de Prácticas Externas, CC-PE, solicita plazas de prácticas a las entidades colaboradoras con las que mantiene contacto durante los últimos cursos. Según va actualizando la información recabada, organiza varios **seminarios informativos** para los estudiantes sobre las plazas disponibles para los distintos periodos de prácticas, primer y/o segundo semestres del curso, el procedimiento de solicitud, los criterios de asignación, y los trámites a seguir una vez asignadas las empresas. Las presentaciones de dichos seminarios se dejan accesibles en el campus virtual y la web. Las ofertas confirmadas se graban en la plataforma telemática GIPE para que los estudiantes tengan acceso a la información detallada sobre cada oferta, y también se publican en el campus virtual.

La CC-PE también se encarga de las prácticas concertadas entre estudiante y empresa, tramitando el convenio correspondiente, a esta actividad de gestión se han sumado todos los miembros de la CC-PE durante el curso 2022-23, que permitió establecer 11 nuevos convenios y la renovación de 3 convenios próximos a caducar (Anexo 5.5).

La **oferta de entidades para la realización de PE** engloba un elenco variado de centros y entidades, representativo de la actividad profesional de un titulado en CYTA, desde plazas en distintos departamentos (producción, calidad, análisis, consultoría) de industrias del sector alimentario (cárnicas, panificadoras, de bebidas, de productos lácteos) hasta estancias en centros de investigación (Anexo 5.5).

La **solicitud de prácticas** se realiza de forma telemática mediante el [Formulario de solicitud](#), implantado desde el curso 2019-20. La **asignación de entidades** se realiza cuando se dispone de ofertas suficientes para todos los solicitantes, de acuerdo con lo establecido en el [Reglamento de Prácticas Externas](#), siguiendo el orden de preferencia para las distintas empresas en el formulario de solicitud y el expediente académico del estudiante.

Los estudiantes cuentan con el apoyo y **supervisión del tutor interno o académico**, que será el miembro de la CC-PE responsable de la empresa asignada, si bien, cualquier profesor del Grado puede cubrir esta figura. El tutor interno se encarga de poner en contacto al estudiante con el tutor externo o de la entidad, de gestionar las fechas y horarios de las prácticas, y tramitar la documentación requerida. Además, realiza el seguimiento de las prácticas, manteniendo entrevistas con el estudiante y el tutor externo, fundamentalmente a través de correo electrónico o por vía telefónica, y asesora al estudiante para la redacción de la memoria de prácticas. Toda la documentación relativa a las prácticas de cada estudiante queda registrada en la plataforma GIPE: documentación de prácticas (Anexo del Estudiante y Proyecto Formativo), encuesta de satisfacción del alumno y memoria de prácticas.

La **evaluación de las PE** se realiza a dos niveles a través del [Formulario de evaluación del tutor interno](#), que integra la siguiente información: 1) Evaluación por el tutor interno de la *Implicación del estudiante* en las PE y en las actividades formativas (40 % de la calificación); 2) Evaluación del tutor externo de las competencias adquiridas por el estudiante (actitud, iniciativa, aprendizaje, capacidad técnica y adaptación al entorno laboral y al trabajo en equipo) (40 % de la calificación); 3) Evaluación de la memoria de PE por el tutor interno (20 % de la calificación).

Los formularios de evaluación y satisfacción de las PE han agilizado el proceso de evaluación, y se actualizan y mejoran cada curso, siendo el [Formulario de Evaluación del tutor interno](#) un formulario web para los que se requieren las credenciales de la UCM, mientras que el *Formulario de Evaluación del tutor externo* y las *Encuestas de Satisfacción del tutor externo* y [Encuesta de Satisfacción del Estudiante](#) son Formularios google para facilitar su acceso a los

tutores de las distintas entidades y el procesamiento de las mismas por parte de la Comisión de PE (Anexo 5.5).

La **Comisión de coordinación (CC-PE)** está formada por las Delegadas del Grado, y siete profesores representantes de los Departamentos/Secciones Departamentales (SD) con mayor (cinco) y menor (dos) porcentaje de participación en la docencia del Grado. La composición de la **CC-PE** de renueva cada dos años, y se ha actualizado en la Junta de Facultad de 19 de julio de 2022. La CC-PE es la responsable del establecimiento de convenios y de mantener la oferta de plazas que responda a las necesidades de los estudiantes, así como de realizar el seguimiento de los estudiantes durante el desarrollo de sus prácticas. Es tarea de la CC-PE en el curso 2023-24 revisar el Reglamento de Prácticas Externas, para adecuarlo al nuevo reglamento de la UCM, e incorporar la digitalización de los trámites y encuestas de las prácticas externas.

Cada curso la CC-PE trabaja para disponer de una **oferta de plazas** que cubre perfectamente la demanda de alumnos matriculados en distintos periodos. Las plazas ofertadas que no se cubren se ofertan como prácticas extracurriculares, que los estudiantes podrán convalidar por créditos en el Suplemento Europeo al Título. Cabe añadir que los estudiantes del Grado son asesorados por la CC-PE para realizar prácticas extracurriculares que se ofertan libremente a través de GIPE por parte de las entidades y se tramitan a través de la Oficina de Prácticas y Empleo (OPE) de la UCM.

En el Anexo 5.5 se muestra el **listado global de prácticas realizadas en el curso 2022-23**. Desde hace varios cursos se ha consolidado la preferencia de los estudiantes para realizar las prácticas en entidades de la industria alimentaria y laboratorios (88%), incluyendo prácticas en formato online, siendo menor el porcentaje de las realizadas en centros de investigación y Fundaciones (22%).

El grado de satisfacción de los estudiantes con las prácticas externas se obtiene de dos fuentes: las encuestas de satisfacción de la UCM y las encuestas internas del centro.

Las **encuestas de la UCM** tienen una menor repercusión al representar sólo un 10% (7 de los 68 estudiantes que han realizado PE durante el curso 2022-23), y pueden no ser representativas de la opinión global de los estudiantes. No obstante, los niveles de satisfacción con distintos aspectos de las prácticas se encuentran en la misma media que la satisfacción global con la titulación (7,6), como se ha indicado en el Apartado 5.2.

Las **encuestas de satisfacción internas** se realizan desde el curso 2014-15 tanto a tutores externos como a los alumnos (Anexo 5.5), y otorgan resultados más representativos al obtenerse del total de los estudiantes matriculados en PE que han realizado prácticas, obteniendo una valoración general muy positiva de su experiencia con las PE (véase Anexo 5.5).

La **satisfacción global de las PE de los estudiantes** ha sido, al igual que en cursos anteriores, muy favorable, estando el 90% de los estudiantes bastante o totalmente satisfechos con las prácticas realizadas, y en un 85-95% bastante/totalmente de acuerdo con la formación y el trato recibido en la empresa, respectivamente. La valoración también es muy alta en el 87-88% de las respuestas respecto a la información que se prestó sobre las actividades a realizar y el seguimiento de las prácticas por parte de la empresa y el tutor externo, y en el 77% de los casos valoran muy positivamente haber podido asumir responsabilidades en la actividad desarrollada, de modo que el 88% de los estudiantes recomendarían realizar prácticas en la misma empresa. La mayoría de los estudiantes, 70%, también están bastante/totalmente de acuerdo con la organización de las prácticas por la Facultad, y un porcentaje mayor del 86%, con la labor de seguimiento del tutor interno. Y finalmente consideran en un 80% que se encuentran suficientemente preparados para realizar las actividades propuestas, ya que les permiten utilizar conocimientos adquiridos en el Grado (Anexo 5.5).

De igual manera, **los tutores externos** encuestados valoran año tras año muy positivamente su experiencia como colaboradores en las prácticas externas de la titulación. En general, alrededor de un 70% declaran estar absolutamente de acuerdo junto con un 25-27% que están de acuerdo

con la comunicación y el servicio prestados por tutor interno, así como con la información puesta a su disposición y la facilidad para la tramitación de los documentos y el convenio de prácticas, tareas que recaen en los miembros de la CC-PE. Igualmente el 19% de las respuestas manifiestan estar de acuerdo y el 79% absolutamente de acuerdo con la labor realizada por los alumnos, que en un 88% reconocen que dan valor a su empresa. Apoyándose en esta valoración, el 42% se muestra de acuerdo y el 50% absolutamente de acuerdo en contratar al estudiante, y en seguir colaborando en las prácticas externas del Grado (Anexo 5.5). Los tutores externos de las entidades colaboradoras han recibido desde Decanato del centro, un Certificado de Reconocimiento a la labor de tutela desarrollada con los estudiantes del Grado en CYTA en sus prácticas externas durante el curso 2022-23.

FORTALEZAS	DEBILIDADES
F32. Buen funcionamiento del sistema telemático de evaluación de los estudiantes por parte del tutor académico y de entidad. F33. Buena participación estudiantes y tutores de la empresa en las encuestas de satisfacción. F34. Alto grado de satisfacción en estudiantes y empresas participantes. F35. Variada cartera de entidades externas que ofertan prácticas, representativa del sector alimentario, con posibilidades de prácticas en formato online. F36. Las PE han demostrado ser una herramienta eficaz de relación estudiante-empresa para la realización de TFG, promover prácticas extracurriculares y establecer relación laboral. F37. Recepción de ofertas de PE por parte de egresados de CYTA por la UCM que se encuentran trabajando en distintas entidades.	D16. Debe aumentarse el establecimiento de convenios de prácticas con nuevas Start Ups relacionadas con la Industria Alimentaria. D17. Falta de reconocimiento hacia el profesorado por el trabajo realizado en la tutela de los estudiantes que en su mayoría pertenecen a la Comisión de PE. D18. Trabajo excesivo de la CC-PE para abordar la exigencia conseguir la oferta adecuada de todos los estudiantes matriculados en PE y de atender a las necesidades particulares de los estudiantes para realizar ampliaciones de prácticas y prácticas extracurriculares.

6. TRATAMIENTO DADO A LAS RECOMENDACIONES DE LOS INFORMES DE VERIFICACIÓN, SEGUIMIENTO Y RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN.

6.1 Se han realizado las acciones necesarias para llevar a cabo las recomendaciones establecidas en el Informe de Evaluación de la Solicitud de Verificación o modificación del Título, realizado por la Agencia externa.

No procede

6.2 Se han realizado las acciones necesarias para corregir las “Recomendaciones” o “Recomendaciones de Especial Seguimiento” establecidas en el último Informe de Seguimiento del Título realizado por la Agencia externa.

No procede

6.3 Se han realizado las acciones necesarias para llevar a cabo las recomendaciones establecidas en el último Informe de Seguimiento del Título, realizado por la Oficina para la Calidad de la UCM, para la mejora del Título.

En el último informe de Seguimiento del Título realizado por la Oficina para la Calidad de la UCM (30 de enero de 2023), en todos los apartados se obtuvo una calificación de **CUMPLE**. Sin establecer recomendación alguna.

En el apartado 6.4 se realizó una recomendación: “Se recomienda, no obstante, seguir implementando las acciones de mejora que aún están en proceso”.

Como refleja el apartado 6.4 de la presente memoria, se han implementado acciones de mejora para la consecución de los objetivos propuestos en el plan de mejora del curso 2021-22 y en los que se lleva trabajando varios cursos. Se considera que se han REALIZADO los objetivos

propuestos en respuesta a las Debilidades detectadas en la memoria anterior de Seguimiento: D1, D4, D5, D6, D7, D8, D9, D10, D13, D14 y D15.

6.4 Se ha realizado el plan de mejora planteada en la última Memoria de Seguimiento a lo largo del curso a evaluar.

Las acciones de mejora relacionadas directamente con la Coordinación del título se han especificado en el apartado 2 de esta memoria. A continuación se detallan las acciones de mejora relacionadas con las propuestas indicadas en la Tabla 9 de la Memoria de Seguimiento del curso 2021-22:

- MEJORA PROPUESTA: *Realizar un análisis de los modos de incentivar la participación en las Reuniones de Seguimiento Docente (RSD).* ACCIÓN EMPRENDIDA: Desde el SGIC se ha trabajado para proporcionar una mayor información a los estudiantes sobre los deberes y derechos de un estudiante UCM y la necesidad de hacerlos partícipes de las acciones de mejora de la Titulación. En segundo lugar, las RSD se han distribuido en el calendario docente en los periodos de menor interrupción en la actividad docente. Y en tercer lugar, se ha depositado la confianza en los delegados de curso para cambiar el formato de las reuniones, de modo que sean los propios delegados los que moderen la reunión junto con el coordinador de curso. El resultado ha sido muy positivo, los delegados han recabado y organizado la información del grupo y la han presentado de manera organizada y eficiente en las RSD. Además, la asistencia de los estudiantes se ha incrementado en todos los cursos, especialmente en primero. REALIZADO.
- MEJORA PROPUESTA: *Continuar con el análisis integrado del Grado interrumpido por la crisis Covid-19.* ACCIÓN EMPRENDIDA: La adaptación de la memoria de Verificación al nuevo RD822/2021 se ha presentado como una oportunidad para abordar la modificación del Plan de Estudios. Durante el curso 2022-23 se han mantenido reuniones de coordinación con todos los cursos para trabajar sobre los aspectos o “Dimensiones” requeridos. De acuerdo con las directrices que marque la CCYT se decidirán aspectos como la adscripción a un Campo de Estudio, la redistribución de asignaturas en la programación docente, la redefinición de módulos y materias y la actualización del perfil del egresado. En la misma línea, se trabajará en conjunción con la CCYT las mejoras del plan de estudios con el objeto de conseguir mayor homogeneidad en contenidos y competencias de la titulación impartida en las distintas universidades españolas. EN PROCESO.
- MEJORA PROPUESTA: *Analizar y revisar el grado de cumplimiento de competencias transversales, y específicas y análisis de solapamientos.* ACCIÓN EMPRENDIDA: El trabajo que se ha iniciado con motivo de la adaptación de las fichas docentes de asignatura y materia al nuevo modelo de acuerdo con el RD822/2021, está sirviendo para reorganizar las competencias transversales y específicas, que deben reformularse como conocimientos, habilidades/destrezas y competencias. Este análisis ayudará a evitar solapamientos que se han detectado en algunas asignaturas y que se han puesto de manifiesto en las Reuniones de Seguimiento Docente y de Coordinación. Durante el curso 2023-24 se seguirá trabajando en este proceso de adaptación. EN PROCESO.
- MEJORA PROPUESTA: *Mejorar la participación de los estudiantes y docentes en el programa DOCENTIA-UCM.* ACCIÓN EMPRENDIDA: Desde el SGIC se ha continuado trabajando en el asesoramiento sobre el encargo docente de los profesores para que se puedan evaluar en el máximo número de actividades docentes. Tanto los profesores de la Facultad de Veterinaria, como de otras facultades que participan en el Grado en CYTA, han sido invitados a los seminarios informativos impartidos por la Vicedecana de Calidad. El objetivo ha sido facilitar la autoevaluación de su actividad docente. Además, en las reuniones de coordinación se ha brindado asesoramiento para la mejor adecuación del encargo docente de todos los profesores, de manera que sea compatible con la evaluación por este programa. Los resultados

de participación obtenidos en las encuestas DOCENTIA-UCM son muy positivos, y han mejorado respecto al curso pasado, de modo que la acción de mejora se ha cumplido en lo que respecta al profesorado. No obstante, la “no obligatoriedad” de las encuestas no facilita su consecución por parte de los estudiantes. Además, el hecho de que se encuentren abiertas en un periodo próximo a la finalización de las clases, con muy bajos índices de asistencia, no favorece la participación. El profesorado ha solicitado que las encuestas permanezcan abiertas un periodo de tiempo mayor. REALIZADA. Se continuarán aplicando estas estrategias e implementando nuevas para mejorar e involucrar a los estudiantes.

- MEJORA PROPUESTA: *Optimizar el encargo docente de los profesores de acuerdo con la realidad de su participación en las distintas actividades docentes.* ACCIÓN EMPRENDIDA: Desde el SGIC se ha revisado el encargo docente del profesorado, de manera que existe correspondencia entre éste y la planificación docente reflejada en los calendarios docentes, en los que figuran los distintos tipos de actividades y los grupos y subgrupos de estudiantes de cada una de ellas. Por tanto, se han corregido los desajustes observados en el curso anterior. Por otro lado, estos ajustes han permitido que un mayor número de profesores pueda aunar distintas actividades docentes para llegar al mínimo de créditos evaluables por el programa DOCENTIA-UCM, y en algunas asignaturas, ha llevado a reorganizar la estructura de la asignatura en GEA. REALIZADO. Se continuará trabajando con el profesorado para que no se produzcan desajustes en el encargo docente y permita la organización de grupos y subgrupos en las distintas actividades docentes que sean requeridos.

- MEJORA PROPUESTA: *Mejorar la información de los estudiantes sobre el Buzón de Quejas y Sugerencias.* ACCIÓN EMPRENDIDA: En la Jornada Técnica de la primera semana del curso se informa a los estudiantes de nuevo ingreso del uso y las posibilidades de este servicio, que también se recuerda en todos los cursos durante las RSD. Los estudiantes requieren inmediatez en las respuestas de los profesores, que piensan que solo consiguen vía email, en tutorías o incluso utilizando la vía telefónica. No se muestran conformes con que su nombre y su queja queden registrados en una aplicación. REALIZADO. Se continuará trabajando para buscar canales para la difusión del BQyS.

- MEJORA PROPUESTA: *Análisis de las causas de la bajada de matrícula de nuevo ingreso y la tasa de cobertura.* ACCIÓN EMPRENDIDA: El análisis realizado desde el SGIC sobre la bajada de la matrícula de nuevo ingreso en el curso 2021-22 revela que se trata de una tendencia común a otros grados de la UCM, y que ha sido generalizada entre los estudios de CYTA en otros centros. Una de las razones ha podido ser el aumento de los plazos de admisión y de matrícula de otras universidades en comparación con la UCM, que ha evitado la formalización de matrícula en CYTA. La creciente oferta de grados y dobles grados, por parte de universidades tanto públicas como privadas, también puede haber influido en la bajada de matrícula. No obstante, este descenso parece haberse frenado en 2022-23, y la tasa de cobertura también ha experimentado un aumento considerable respecto a la bajada del curso 2021-22. Por tanto se puede considerar, que, aunque existe una tendencia a la baja, los datos obtenidos en 2021-22 obedecen a una causa puntual. El SGIC seguirá trabajando para fortalecer todos los mecanismos de difusión del Título. REALIZADO.

- MEJORA PROPUESTA: *Se han retomado las actividades y sistemas de difusión de la titulación.* ACCIÓN EMPRENDIDA: Durante el curso 2022-23 se han organizado diversas actividades con el objetivo de dar una mayor visibilidad al Grado. Como se ha citado en el apartado 2, estas acciones incluyen actividades dentro del programa “Noche Europea de la Semana de la Ciencia”, la “Noche Europea de los Investigadores” y Madrid es Ciencia 2023. Esta última actividad tuvo lugar en el IFEMA y se llevó a cabo en colaboración con la Unidad de Divulgación Científica de la Facultad de Veterinaria. Por parte de la Coordinación del Grado y con la colaboración de ACYTAM, se han organizado la “Jornada de Orientación Profesional” y el “Evento conmemorativo del 30 aniversario de la Titulación, CYTA-30”. Este último ha

servido para actualizar y reactivar la Base de datos de Egresados. Además, la apertura de un evento en LinkedIn ha permitido crear una red de comunicación e interacción entre los titulados de CYTA, que sin duda irá creciendo año tras año. La iniciativa del Evento CYTA-30 va a continuar en los próximos cursos con nuevas jornadas de encuentro entre estudiantes, egresados y colaboradores de la industria alimentaria. Finalmente, sesiones como “Mitos y bulos sobre la producción ganadera y el consumo de carne animal” y “Jornadas sobre la Ley de Protección Animal” que se celebraban en formato mixto, han alcanzado un gran número de visitas que han contribuido a hacer más visible la facultad de Veterinaria y los Grados que se imparten en ella. REALIZADO. Seguiremos trabajando para mantener las estructuras creadas e intentar incrementar su extensión.

- MEJORA PROPUESTA: *Mejorar los mecanismos de comunicación con el profesorado y el alumnado, e implementar los recursos necesarios para el mejor desarrollo de la actividad docente.* ACCIÓN EMPRENDIDA: Los resultados obtenidos en las encuestas de satisfacción muestran una recuperación y estabilización en todos los colectivos, especialmente en el PAS, por lo que se considera que se han superado las valoraciones a la baja que se observaron, fundamentalmente, en los cursos afectados por la pandemia. Las fluctuaciones se deben a la dispersión de las respuestas obtenidas debido a la baja representatividad de los datos. No obstante, los índices de satisfacción se encuentran por encima de la media UCM, y revelan una vuelta a la confianza y compromiso, tanto con la titulación, como con la UCM. REALIZADO. Se continuará trabajando para mejorar la satisfacción de los distintos colectivos con la titulación.
- MEJORA PROPUESTA: *Incentivar a los estudiantes, PDI y PAS para que participen en las encuestas de satisfacción.* ACCIÓN EMPRENDIDA: Desde el SGIC debe transmitirse al VR de Calidad que la baja participación en las encuestas puede requerir un mejor ajuste en el formato de estas, así como en las fechas o plazos en las que se realizan, que coinciden con las encuestas DOCENTIA-UCM. Por su parte, los responsables de la Coordinación del Grado han decidido no realizar las encuestas internas de asignatura que se realizaban mediante formularios para favorecer la participación, especialmente de los estudiantes, en las encuestas UCM. El resultado ha sido positivo y se ha aumentado el nivel de participación, que todavía sigue siendo muy bajo, aunque dentro de la media UCM. Es muy difícil conseguir el compromiso para participar en las encuestas cuando los estudiantes se encuentran al final de curso en periodo de preparación de los exámenes. Desde el SGIC, se va a plantear su realización en el horario de clase. EN PROCESO constante.
- MEJORA PROPUESTA: *El análisis de inserción laboral de los egresados de la Universidad debe aún mejorar en recogida de información, procesado y actualización.* ACCIÓN EMPRENDIDA: El VR de Calidad debe proporcionar los medios y fijar los periodos necesarios para que las encuestas de inserción laboral de los egresados alcancen mayores niveles de participación. Desde el Centro, se elaboran encuestas propias para egresados, que cuentan con una mayor participación. Se espera que a partir de la iniciativa “CYTA-30” se pueda contactar con un mayor número de egresados que se inscriban en la “Base de datos de Egresados” y que se mejore y actualice la información sobre la tasa de inserción laboral y su desarrollo profesional. A ello contribuirá la información que se haga disponible en el “Evento de LinkedIn” para titulados de CYTA por la UCM, que estará enlazada con la sección de “Formación y Empleo” dentro de la web del Centro. Las invitaciones recibidas desde LinkedIn por parte de los egresados son indicativas del interés por formar parte de la red de egresados de CYTA por la UCM. Por otro lado, las actuaciones desde el VR de Empleabilidad y la OPE sobre las nuevas plataformas para titulados, el pasaporte de Empleo y el Foro de Empleo también contribuirá a reactivar el contacto de los egresados con la UCM. Se requiere seguir trabajando en la base de datos de egresados creada en el Centro para lograr un conocimiento exhaustivo y preciso de la inserción laboral de los egresados. EN PROCESO constante.

- MEJORA PROPUESTA: *Actualización de la base de datos de egresados de CYTA.* ACCIÓN EMPRENDIDA: El “Evento CYTA-30” ha servido para actualizar y aumentar la Base de Datos de Egresados de CYTA en la página web de la facultad. Para la organización del evento se realizó una llamada masiva a los titulados en CYTA por la UCM a través de email. Además, en los “Formularios de Inscripción del trabajo Fin de Grado” se ha incluido la aceptación para formar parte de la Base de Datos de Egresados de CYTA. El objetivo para el curso 2023-24 es enviar invitaciones para la inscripción de los egresados en el evento abierto en LinkedIn y establecer la comunicación con los titulados a partir de esta red. Se han recibido propuestas de titulados de CYTA para participar en los próximos encuentros con egresados y Jornadas de Orientación Profesional. Se considera que se han llevado a cabo acciones para actualizar la base de datos de egresados, si bien estas actuaciones deben mantenerse en el tiempo. REALIZADO.
- MEJORA PROPUESTA: *Trabajar con la Oficina de Movilidad y el VR de Estudios Internacionales para promover nuevos acuerdos de colaboración e incrementar las ayudas a estudiantes de movilidad.* ACCIÓN EMPRENDIDA: Desde la Comisión de PE sigue siendo muy difícil establecer convenios con empresas colaboradoras de fuera de nuestro país, y se precisaría ayuda institucional. Una acción de mejora puede ser a través del contacto de grandes empresas que dispongan de filiales en otros países, y pueda ser posible la realización de prácticas para alumnos de movilidad. Las prácticas ERASMUS pueden representar una buena alternativa y desde la CC-PE se intentará dar mayor difusión a esta alternativa. EN PROCESO constante.
- MEJORA PROPUESTA: *Promover desde la Comisión de Coordinación de PE (CC-PE) la dinamización de la tramitación de convenios con empresas colaboradoras en prácticas y con nuevas Star ups dentro del sector alimentario.* ACCIÓN EMPRENDIDA: Desde la Comisión de PE se ha seguido trabajando para consolidar la cartera de entidades colaboradoras en las PE, buscando nuevas modalidades de prácticas e iniciando contactos con nuevas empresas, algunas de las cuáles ofertan prácticas en formato *online* o fuera de la Comunidad de Madrid. Además se han realizado mejoras importantes para agilizar y dinamizar todos los trámites de la prácticas externas: colaboración de todos los miembros de la CC-PE en la tramitación de los convenios, preparación de una base de datos de las empresas colaboradoras que será de utilidad y se irá completando para todos los cursos, se ha consolidado la evaluación mediante formularios de los tutores externos, se ha enviado un certificado de reconocimiento por la colaboración en las prácticas externas a todos los tutores externos. REALIZADO. Se considera que se han sentado las bases de una mejor gestión de las PE que atienda a las necesidades de todos los matriculados en la asignatura, si bien se continuará trabajando en el establecimiento de nuevos convenios de prácticas.
- MEJORA PROPUESTA: *Seguir solicitando al Rectorado que incremente el número de horas reconocidas para los tutores de PE.* ACCIÓN EMPRENDIDA: Desde el SGIC se sigue trabajando para que la tutela de las PE, que cada vez requiere una mayor dedicación, de acuerdo con las distintas modalidades de prácticas que se van adoptando, tenga el reconocimiento adecuado en el encargo docente. Los profesores que actúan como tutores internos y académicos realizan una importante labor, no solo de supervisión, sino de mediación con las distintas entidades, consiguiendo fidelizar las colaboraciones para futuros cursos. EN PROCESO constante.

6.5 Se han realizado las acciones necesarias para llevar a cabo las recomendaciones establecidas en el Informe de la Renovación de la Acreditación del título, realizado por la Agencia externa para la mejora del Título.

La única recomendación que establecía el informe final de la Renovación de la Acreditación (17 de enero de 2023) fue “Se recomienda fomentar la participación en las encuestas de satisfacción de los diferentes colectivos implicados en el título con el fin de mejorar la representatividad de

los indicadores ofrecidos". Desde el SGIC se continúa trabajando en este aspecto curso tras curso, y las acciones de mejora realizadas en el curso 2022-23 han permitido subir los niveles de participación, respecto a cursos anteriores.

FORTALEZAS	DEBILIDADES
F38. El SGIC sigue trabajando de manera prioritaria para promover la participación de todos los colectivos en las encuestas de satisfacción.	

7. MODIFICACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

7.1 Naturaleza, características, análisis, justificación y comunicación del Procedimiento de modificación sustancial.

No procede

7.2 Naturaleza, características, análisis, justificación y comunicación del Procedimiento de modificación no sustancial.

No procede

8. RELACIÓN Y ANÁLISIS DE LAS FORTALEZAS DEL TÍTULO.

	FORTALEZAS	Análisis de la fortaleza*	Acciones para el mantenimiento de las fortalezas
Estructura y funcionamiento del SGIC	F1 a F5	Ver apartado 1 para todas	- Continuar trabajando como hasta la fecha, dentro de la estructura del SGIC creada, ponderando y optimizando las herramientas de desarrollo establecidas y que son útiles para todos los miembros de la comunidad universitaria. - El SGIC ha salido fortalecido de los cambios y adaptaciones que ha tenido que afrontar durante el periodo en el que han coexistido la docencia semipresencial y ha demostrado que está preparado para responder de manera rápida y eficiente para adoptar las medidas necesarias que garanticen el adecuado desarrollo del Grado en cualquiera de las condiciones que así lo requieran.
Organización y funcionamiento de los mecanismos de coordinación	F6 a F9	Ver apartado 2 para todas	- Continuar con el sistema de coordinación que garantiza el trabajo organizado, eficaz, dinámico y público, manteniendo las labores de los coordinadores de curso que se consideran imprescindibles para un desarrollo de calidad de la docencia en cada uno de los años del Grado, e impulsando el apoyo de la figura de los delegados de curso. - Continuar ofreciendo información temprana y amplia de la coordinación y planificación docente, dando un nuevo impulso a la información contenida en la web para que continúe siendo una guía muy poderosa y eficaz de todas las actividades relacionadas con el Grado.
Personal académico	F10 a F15	Ver apartado 3 para todas	- Mantener un profesorado sólido y comprometido con el Grado, solicitando la adecuada reposición incidiendo en la necesidad de las figuras de plantilla permanentes. - Fomentar la motivación del profesorado para que continúe desarrollando su función con total solvencia y reconocimiento. - Favorecer e incentivar la formación y participación del profesorado en proyectos de Innovación Docente y de ApS, así como en distintas actividades y jornadas de divulgación científica.
Sistema de quejas y sugerencias	F16 a F19	Ver apartado 4 para todas	- Mantener abiertas las vías de comunicación con el colectivo universitario que permitan conocer las incidencias que puedan surgir y actuar en tiempo y forma (estudiantes, PDI y PAS). - Mantener la comunicación directa con los delegados de curso para adelantarse a los problemas durante el desarrollo de la actividad docente. - Seguir potenciando los mecanismos existentes para cursar quejas y sugerencias entre la comunidad universitaria, y proporcionar vías de atender a necesidades específicas.
Indicadores de resultados	F20 a F24	Ver apartado 5.1 para todas	- Continuar trabajando para que la titulación siga siendo tan reconocida y demandada. - Mantener el sistema de tutorización personalizada implementado, por parte de la Vicedecana de Estudiantes y la Coordinación del Grado, con el fin de que los estudiantes racionalicen los créditos matriculados para optimizar su rendimiento e incrementen su eficiencia. - Trabajar en la misma línea para mantener un buen nivel de resultados académicos, que se encuentran estabilizados, y que permiten que el alumnado progrese adecuadamente en el Grado.
Satisfacción de los diferentes colectivos	F25 y F26	Ver apartado 5.2 para todas	- Continuar trabajando para que el Título y la Facultad sigan siendo reconocidas por la comunidad universitaria y los colectivos profesionales.

	FORTALEZAS	Análisis de la fortaleza*	Acciones para el mantenimiento de las fortalezas
			- Procurar que los distintos colectivos (estudiantes, PDI y PAS) se integren e impliquen en el proceso de enseñanza-aprendizaje y dispongan de los medios requeridos para facilitar su función. Todo ello con el objetivo de incrementar la satisfacción con la labor realizada y con los conocimientos adquiridos.
Inserción laboral	F27 y F28	Ver apartado 5.3 para todas	- Continuar trabajando para incrementar la participación en la base de datos de egresados iniciada en la Facultad de Veterinaria disponer de información actualizada y más precisa de la inserción laboral de los egresados. - Impulsar y restablecer el vínculo con el mundo académico a través de distintas actividades en las que se sientan partícipes, como el Evento en LinkedIn y actividades de encuentro organizadas en la facultad.
Programas de movilidad	F28 a F31	Ver apartado 5.4 para todas	- Continuar fomentando y facilitando el intercambio estudiantil como parte de su formación integral. - Continuar trabajando desde la Coordinación del Grado y la Oficina de movilidad para proporcionar el apoyo individualizado de los estudiantes de movilidad.
Prácticas externas	F32 a F37	Ver apartado 5.5 para todas	- Trabajar con las empresas y entidades para procurar el adecuado desarrollo de las prácticas de los estudiantes. Ofrecer total apoyo a las iniciativas de las empresas para incrementar la relación estudiante/entidad y promover vinculaciones laborales favorables. - Facilitar el desarrollo de TFG de calidad en relación con la empresa. Incrementar el número de empresas colaboradoras. - Mejorar la comunicación con las entidades para una mejor adecuación de las competencias del grado a la actividad profesional que van a realizar cuando se integren en el mundo laboral. - Continuar trabajando para impulsar el contacto con egresados que puedan colaborar en las prácticas externas.
Informes de verificación, Seguimiento y Renovación de la Acreditación	F38	Ver apartado 6	- Seguir, como se ha hecho hasta la fecha, incorporando las recomendaciones que realicen las Agencias Evaluadoras para mantener e incrementar la calidad del Título.

9. RELACIÓN DE LOS PUNTOS DÉBILES DEL TÍTULO Y PROPUESTA DE MEJORA

9.1 Relación de los puntos débiles o problemas encontrados en el proceso de implantación del título, elementos del sistema de información del SGIC que ha permitido su identificación y análisis de las causas.

Las debilidades que han sido detectadas por el SGIC se han indicado en cada apartado analizado en la memoria y se recogen también en la Tabla adjunta de este apartado junto con el análisis de plazos y responsabilidades necesario para su consideración.

9.2 Propuesta del nuevo Plan de acciones y medidas de mejora a desarrollar

En la Tabla adjunta de este apartado se detallan esquemáticamente las acciones de mejora dirigidas a subsanar las debilidades detectadas incluyendo además detalles sobre plazos de ejecución previstos y responsabilidades. Las medidas se presentan en el mismo orden que las debilidades que intentan resolver y han sido detalladas en los apartados correspondientes.

Además de las acciones de mejora enfocadas a corregir las debilidades detectadas en el análisis de los distintos apartados analizados en la presente memoria, para el curso 2022-23, se incluyen otras acciones dirigidas a fortalecer algunos aspectos del Título entre las que se encuentran:

- Crear una mesa de trabajo para revisar el Plan de Estudios de acuerdo con las directrices que marque la CCYT.
- Organizar un equipo de trabajo para adaptar el procedimiento administrativo y seguimiento de la matrícula.
- Implementar el Formulario para la solicitud de cambios de grupo tras la realización de la matrícula.
- Estimular la participación de los estudiantes de movilidad, en las Encuestas de satisfacción de sus programas.
- Revisar el diseño de las reuniones de seguimiento docente.
- Incrementar las actividades de divulgación del Título.
- Optimizar el desarrollo de los contenidos de la Jornada de Bienvenida dirigida a los estudiantes de nuevo ingreso.
- Revisar las infraestructuras del Centro.
- Poner en marcha una Jornada de Bienvenida e Información a los profesores de nueva incorporación en la Facultad.
- Organizar en la Facultad, una Feria de empleo dirigida a egresados o estudiantes de últimos años, propia del Grado.
- Promover y extender el uso de la cuenta de LinkedIn creada para titulados y egresados del Título.

PLAN DE MEJORA	Puntos débiles	Causas	Acciones de mejora	Indicador de resultados	Responsable de su ejecución	Fecha de realización	Realizado/ En proceso/ No realizado
<u>Estructura y funcionamiento del SGIC</u>	D1	Ver apartado 1.3 Falta de motivación de los estudiantes para consultar la web del Grado.	Realizar un análisis de los modos de incentivar la consulta de la página web: -Organizar una jornada técnica para los estudiantes de nuevo ingreso para que se familiaricen con la web desde el primer curso. -Mejorar la información que se da a los estudiantes sobre las posibilidades y recursos que pueden encontrar en la web. -Redirigir a los alumnos a la web para que aprendan a buscar la información que necesitan.	Actas de las Reuniones de Seguimiento Docente y del SGIC	Coordinadora del Grado. Miembros del CEMGCYTA	Curso 2023-24	Nueva propuesta
<u>Organización y funcionamiento de los mecanismos de coordinación</u>	D2	Dificultad para abordar el mantenimiento de la gran variedad y peculiaridad de las infraestructuras docentes del Centro.	Establecer prioridades en el mantenimiento y renovación de las infraestructuras docentes del Centro para que la actividad docente se desarrolle de la manera adecuada.	Buzón de QyS	SGIC, Gerencia del Centro	2023-24 en adelante	Nueva propuesta
	D3	Ver apartado 2 Continuar con el análisis integrado del Grado y la coordinación transversal del proceso de enseñanza aprendizaje desde distintas asignaturas.	- Promover la creación de una mesa de trabajo para la renovación del Plan de Estudios y la adecuación de la Memoria de Verificación al RD822/2021. - Reuniones de análisis de cumplimiento de competencias transversales y específicas con el CEMGCYTA y profesores coordinadores de asignatura. - Análisis de las valoraciones de los estudiantes por parte del CEMGCYTA sobre la organización y los solapamientos de los programas de las asignaturas. - Análisis de la redistribución de asignaturas en la programación docente de cara a la modificación del Plan de Estudios.	Resúmenes de las actividades del CEMGCYTA y de las Reuniones de Seguimiento Docente y de Coordinación	CEMGCYTA Coordinadores del Grado, de curso y de asignatura, CCYTA	Cursos 2020-21 2021-22 2022-23 2023-24 en adelante	En proceso

PLAN DE MEJORA	Puntos débiles	Causas	Acciones de mejora	Indicador de resultados	Responsable de su ejecución	Fecha de realización	Realizado/ En proceso/ No realizado
<u>Personal Académico</u>	D4	Ver apartado 3 Muchos estudiantes no se encuentran motivados para participar al encontrarse en periodo de exámenes y deben evaluar un gran número de docentes en cada asignatura.	- Seguir trabajando con los estudiantes para estimular su participación, facilitando espacios y tiempo en el horario docente y organizando la respuesta a las encuestas de cada asignatura. - Valorar la posibilidad de ofrecer información sobre la repercusión de los resultados obtenidos en las encuestas.	IUCM6; IUCM7 Reuniones de Seguimiento Docente y de Coordinación	Rectorado/Responsables de la Coordinación del Grado/Departamentos y Secciones Departamentales/ Vicedecana de Calidad, Coordinadora del Grado	Curso 2022-23 en adelante	Nueva propuesta
	D5	Escaso conocimiento del profesorado nuevo que se ha incorporado a las plantillas del funcionamiento del programa DOCENTIA-UCM.	Organización de seminarios informativos por parte de la Vicedecana de Calidad y asesoramiento por parte de los miembros del SGIC para optimizar las actividades que pueden ser evaluables por el programa Docencia,	Reuniones de Coordinación y Evaluación Docente	Coordinadora del Grado/Responsables de la coordinación del Grado/Departamentos y Secciones Departamentales/ Vicedecana de Calidad	Cursos 2023-24 en adelante	Nueva propuesta
<u>Sistema de quejas y sugerencias</u>	D6 y D7	Preferencia de los estudiantes por vías de comunicación más personalizadas y directas.	- Mantener la información en la Jornada de Bienvenida a los estudiantes de nuevo ingreso sobre los distintos canales de QyS y realizar recordatorios frecuentes a través de la página web del Centro y hacer seguimiento de éste. - Recordar las vías para elevar las QyS cuando estas se realicen por los canales que no son los más adecuados. - Recordar con frecuencia a todos los colectivos el uso del sistema.	Número y naturaleza de las incidencias reportadas en cada curso académico.	SGIC	Curso 2023-24 y sucesivos	En proceso continuo
<u>Indicadores de resultados</u>	D8	Ver apartado 5.1 Bajada generalizada en la matrícula de nuevo ingreso de la titulación en otras universidades, y de otros grados en la UCM.	- Analizar si la evolución de la matrícula de nuevo ingreso está relacionada con los periodos de matrícula, y la situación de otras titulaciones de Ciencias de la UCM. - Realizar un seguimiento de la evolución de estos índices a lo largo del curso.	Tasas de matrícula de nuevo ingreso y de cobertura (ICM-2, ICM-3).	CECMGCYTA	Curso 2023-24	Nueva propuesta

PLAN DE MEJORA	Puntos débiles	Causas	Acciones de mejora	Indicador de resultados	Responsable de su ejecución	Fecha de realización	Realizado/ En proceso/ No realizado
	D9	Los estudiantes tienen poca información acerca de los contenidos y salidas profesionales de la titulación, y siguen prefiriendo grados como Nutrición, Veterinaria y Farmacia.	- Seguir trabajando para mantener la periodicidad de las Jornadas de Orientación Profesional y los “Encuentros con egresados” cada curso. - Informar a los estudiantes de nuevo ingreso de las posibilidades profesionales del Grado en CYTA en la Jornada de Competencias Profesionales. - Continuar trabajando en actividades de divulgación dentro de la facultad. - Promover la comunicación con egresados para que colaboren en estas actividades de difusión.	Calendario de eventos de la web del centro. Memoria de la Unidad de Divulgación Científica Bases de datos de egresados Evento en LinkedIn	Coordinación del Grado CEMGCYTA ACYTAM	Cursos 2023-24 en adelante	Nueva propuesta
<u>Satisfacción de los diferentes colectivos</u>	D10	Ver apartado 5.2 El bajo nivel de participación de los estudiantes en las encuestas de satisfacción, hace que las desviaciones en las respuestas sean muy grandes y los resultados muy variables.	- Mejorar los mecanismos de comunicación con todos los colectivos que participan en el Grado e implementar los recursos necesarios para el mejor desarrollo de la actividad docente. - Promover la participación para alcanzar resultados más representativos, que son los que se obtienen en las Reuniones de Seguimiento Docente.	Encuestas de satisfacción de la UCM, Reuniones de Seguimiento Docente, encuestas internas	Rectorado, Vicedecanato de Estudiantes y de Coordinación del Grado	Curso 2021-22 2022-23 2023-24 y en adelante	En proceso continuo
	D11	La participación en las encuestas de satisfacción de la UCM continúa su tendencia a la baja.	- Incentivar a los estudiantes, PDI y PAS para que participen en las encuestas de satisfacción. - Facilitar la participación en las encuestas dentro de los calendarios docentes, - Informar y hacer partícipes del Grado a todos los colectivos a través de su participación en las encuestas. - Informar de los resultados de las encuestas a todos los colectivos.	Bajos niveles de participantes en las encuestas	Rectorado, Vicedecanato de Estudiantes y de Coordinación del Grado	Curso 2020-21 2021-22 2022-23 y en adelante	En proceso continuo
<u>Inserción laboral</u>	D12	Ver apartado 5.3 El análisis de inserción laboral todavía muy limitado.	El análisis de inserción laboral de los egresados de la Universidad debe aún mejorar en recogida de información, procesado y actualización.	Encuestas UCM, de egresados e inserción laboral	Vicerrectorado de Calidad Coordinadores del Grado	Curso 2020-21 2021-22 2022-23	En proceso continuo

PLAN DE MEJORA	Puntos débiles	Causas	Acciones de mejora	Indicador de resultados	Responsable de su ejecución	Fecha de realización	Realizado/ En proceso/ No realizado
	D13	Es necesario mantener y potenciar la comunicación con egresados.	- A nivel de centro se continuará con la actualización de la base de datos de egresados y el evento creado en LinkedIn para titulados y egresados en CYTA. - Se plantea organizar "Jornadas de encuentro" con egresados y responsables de las empresas colaboradoras en PE, para obtener información sobre la adecuación del plan de estudios a las necesidades del sector empresarial.	Consulta de la base de datos de egresados, e ingreso de participantes en LinkedIn.	Coordinadores del Grado, CEMGCTA, ACYTAM	2023-24 y en adelante Curso 2023-24 y en adelante	Nueva propuesta
<u>Programas de movilidad</u>	D14	Ver apartado 5.4 El alto coste de la estancia y los bajos recursos de algunos estudiantes impiden que se beneficien de los programas de movilidad.	La Facultad no tiene capacidad de solución para este problema, pero se lo ha transmitido al Rectorado.	Becas	Rectorado	Cursos 2021-22, 2022-23 2023-24 y en adelante	En proceso continuo
	D15	Escasa capacidad del Centro para establecer convenios de colaboración con universidades que impartan docencia relacionada con el título en inglés.	Solicitar apoyo al VR de Estudios Internacionales para promover nuevos acuerdos de colaboración e incrementar las ayudas a estudiantes de movilidad.	Convenios	Rectorado		
<u>Prácticas externas</u>	D16 D17	Ver apartado 5.5 Las necesidades de realizar y aumentar las prácticas curriculares y extracurriculares aumentan cada curso y sobrepasan la capacidad de la CC-PE para buscar nuevas alternativas.	- Elaborar protocolos de gestión de la oferta de prácticas cada curso y contactar con nuevas empresas (Start ups).	Convenios con empresas colaboradoras. Encuestas de satisfacción de PE.	CC-PE, OPE	Curso 2022-23 2023-24 y en adelante	En proceso continuo o Nueva propuesta

PLAN DE MEJORA	Puntos débiles	Causas	Acciones de mejora	Indicador de resultados	Responsable de su ejecución	Fecha de realización	Realizado/ En proceso/ No realizado
		El número de horas reconocidas en la PDA de los tutores internos no justifica el grado de dedicación en esta actividad.	Seguir solicitando al Rectorado que incremente el número de horas reconocidas a los tutores internos de prácticas externas.	PDA	Rectorado	Curso 2022-23 2023-24 y en adelante	En proceso continuo
<u>Informes de verificación, seguimiento y renovación de la acreditación</u>							

- MEMORIA APROBADA POR EL COMITÉ DE EVALUACIÓN Y MEJORA DEL GRADO EN VETERINARIA (CEMGV) EL DÍA **19 de octubre de 2023**
- MEMORIA APROBADA POR LA COMISIÓN DE GARANTÍA DE CALIDAD DEL CENTRO (CGCC) EL DÍA **23 de octubre de 2023**
- MEMORIA APROBADA POR LA **JUNTA DE FACULTAD** EL DÍA **30 de octubre de 2023**

ICMRA- 2: Resultados de las Asignaturas 2022-23

Asignatura	Carácter	Matriculados	1ª matrícula	2ª Matrícula y sucesivas	Apr. / Mat.	Apr. / Pres.	N.P. / Pres.	Apr. 1ª Mat. / Mat. 1ª Mat	NP	SS	AP	NT	SB	MH
AGUAS DE CONSUMO MINEROMEDICINALES	OPTATIVA	23	23	0	95,65%	100,00%	4,35%	95,65%	1	0	8	14	0	0
ALIMENTACIÓN Y CULTURA	OBLIGATORIA	69	63	6	86,96%	88,24%	1,45%	87,30%	1	8	31	26	0	3
BIOLOGÍA	TRONCAL / BÁSICA	119	75	44	57,98%	69,00%	15,97%	61,33%	19	31	44	25	0	0
BIOQUÍMICA	TRONCAL / BÁSICA	97	74	23	74,23%	80,90%	8,25%	81,08%	8	17	50	18	3	1
CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS	OBLIGATORIA	64	59	5	84,38%	93,10%	9,38%	88,14%	6	4	33	20	0	1
CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS	OBLIGATORIA	75	63	12	82,67%	84,93%	2,67%	87,30%	2	11	35	24	0	3
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	OBLIGATORIA	76	60	16	80,26%	85,92%	6,58%	85,00%	5	10	42	17	0	2
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	OBLIGATORIA	86	63	23	70,93%	78,21%	9,30%	71,43%	8	17	41	20	0	0
DIETÉTICA APLICADA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	OPTATIVA	41	41	0	95,12%	100,00%	4,88%	95,12%	2	0	12	25	2	0
DOCENCIA INTERDISCIPLINAR EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	OPTATIVA	17	17	0	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	1	10	4	2
ECONOMÍA, GESTIÓN Y MERCADOTECNIA EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	OBLIGATORIA	67	64	3	88,06%	93,65%	5,97%	87,50%	4	4	37	18	2	2
ENVASADO DE ALIMENTOS	OBLIGATORIA	78	63	15	94,87%	97,37%	2,56%	100,00%	2	2	13	53	4	4
EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	OBLIGATORIA	68	63	5	85,29%	92,06%	7,35%	85,71%	5	5	31	26	0	1
FÍSICA	TRONCAL / BÁSICA	81	72	9	77,78%	87,50%	11,11%	80,56%	9	9	39	23	0	1
FISIOLOGÍA	TRONCAL / BÁSICA	113	75	38	76,11%	91,49%	16,81%	80,00%	19	8	53	25	3	5

Asignatura	Carácter	Matriculados	1ª matricula	2ª Matrícula y sucesivas	Apr. / Mat.	Apr. / Pres.	N.P. / Pres.	Apr. 1ª Mat. / Mat. 1ª Mat	NP	SS	AP	NT	SB	MH
FUNDAMENTOS DE BROMATOLOGÍA	OBLIGATORIA	77	74	3	87,01%	89,33%	2,60%	86,49%	2	8	27	38	0	2
FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA	TRONCAL / BÁSICA	70	56	14	88,57%	98,41%	10,00%	94,64%	7	1	37	25	0	0
FUNDAMENTOS DE QUÍMICA Y ANÁLISIS QUÍMICO	TRONCAL / BÁSICA	107	75	32	73,83%	79,00%	6,54%	80,00%	7	21	41	34	4	0
FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA	TRONCAL / BÁSICA	72	55	17	73,61%	79,10%	6,94%	74,55%	5	14	34	18	1	0
GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	OBLIGATORIA	75	70	5	90,67%	95,77%	5,33%	92,86%	4	3	44	20	3	1
HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	OBLIGATORIA	125	63	62	46,40%	84,06%	44,80%	44,44%	56	11	38	18	2	0
INGENIERÍA ALIMENTARIA	OBLIGATORIA	83	69	14	80,72%	88,16%	8,43%	85,51%	7	9	35	31	0	1
MATEMÁTICAS	TRONCAL / BÁSICA	89	75	14	95,51%	97,70%	2,25%	96,00%	2	2	41	28	12	4
MICROBIOLOGÍA	TRONCAL / BÁSICA	99	73	26	74,75%	77,89%	4,04%	76,71%	4	21	60	12	0	2
MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLOGÍA	OBLIGATORIA	102	61	41	66,67%	75,56%	11,76%	63,93%	12	22	60	7	0	1
NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN SANITARIA	OBLIGATORIA	79	70	9	88,61%	97,22%	8,86%	92,86%	7	2	42	25	1	2
NUEVOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DIETÉTICOS	OPTATIVA	40	38	2	90,00%	94,74%	5,00%	89,47%	2	2	18	15	2	1
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	OBLIGATORIA	76	66	10	88,16%	88,16%	0,00%	92,42%	0	9	27	33	4	3
PRÁCTICAS EXTERNAS	PRÁCTICAS EXTERNAS	69	67	2	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	2	31	33	3
PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS	OBLIGATORIA	91	68	23	71,43%	76,47%	6,59%	75,00%	6	20	44	19	0	2
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	OBLIGATORIA	94	74	20	71,28%	76,14%	6,38%	71,62%	6	21	53	14	0	0
PROYECTOS	OBLIGATORIA	77	75	2	97,40%	98,68%	1,30%	100,00%	1	1	18	44	10	3
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	OBLIGATORIA	98	62	36	56,12%	67,07%	16,33%	56,45%	16	27	46	7	0	2
RESTAURACIÓN COLECTIVA	OPTATIVA	26	26	0	96,15%	100,00%	3,85%	96,15%	1	0	6	16	2	1

Asignatura	Carácter	Matriculados	1ª matricula	2ª Matrícula y sucesivas	Apr. / Mat.	Apr. / Pres.	N.P. / Pres.	Apr. 1ª Mat. / Mat. 1ª Mat	NP	SS	AP	NT	SB	MH
TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN ANIMAL	OPTATIVA	20	18	2	85,00%	94,44%	10,00%	88,89%	2	1	7	7	2	1
TECNOLOGÍA AMBIENTAL	OPTATIVA	7	6	1	85,71%	100,00%	14,29%	100,00%	1	0	0	5	0	1
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	OBLIGATORIA	88	67	21	72,73%	87,67%	17,05%	76,12%	15	9	43	17	3	1
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	OBLIGATORIA	109	66	43	64,22%	70,71%	9,17%	63,64%	10	29	65	3	1	0
TECNOLOGÍA ENOLÓGICA Y DE OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS	OPTATIVA	20	19	1	95,00%	95,00%	0,00%	100,00%	0	1	5	12	1	1
TRABAJO FIN DE GRADO	PROYECTO FIN DE CARRERA	76	58	18	86,84%	97,06%	10,53%	89,66%	8	2	5	37	21	3



Universidad Complutense de Madrid
Facultad de Veterinaria

Memoria Anual de Seguimiento del GRADO en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2022-23

**Anexos de la Memoria Anual de Seguimiento del
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
curso 2022-23**



Índice de Anexos

Anexo 2.2. Resúmenes de Reuniones de Seguimiento Docente	2
Anexo 2.2. Evento conmemorativo del 30 aniversario de la Titulación, CYTA-30	22
Anexo 3. Resultados del programa DOCENTIA-UCM	25
Anexo 4. Análisis del funcionamiento del Buzón de Quejas y Sugerencias	33
Anexo 5.1. Análisis de los Resultados Académicos del curso 2022-23	37
5.1.1. Resultados de las asignaturas en el curso 2022-23	38
5.1.2. Listado de los TFG defendidos en el curso 2022-23	45
Anexo 5.2. Encuestas de satisfacción de todos los colectivos implicados en el título	54
5.2.1. Encuestas de satisfacción UCM de Estudiantes	55
5.2.2. Encuestas de satisfacción UCM de PDI	58
5.2.3. Encuestas de satisfacción UCM de PAS	61
5.2.4. Encuestas de satisfacción de agentes externos	64
Anexo 5.3. Resultados de Inserción Laboral	66
5.3.1. Encuestas de satisfacción de Inserción Laboral	67
5.3.2. Encuestas de satisfacción de Egresados	75
5.3.3. Encuestas internas de Egresados	79
Anexo 5.5. Análisis de la Calidad de las Prácticas Externas	84
5.5.1. Listado de prácticas realizadas durante el curso 2022-23	85
5.5.2. Encuestas de satisfacción del estudiante	89
5.5.3. Encuestas de satisfacción del tutor externo	93



Universidad Complutense de Madrid
Facultad de Veterinaria

Memoria Anual de Seguimiento del GRADO en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2022-23

Anexo 1.3. Resúmenes de Reuniones de Seguimiento Docente del curso 2022-23

Resumen de la reunión de seguimiento docente

1º curso de CyTA. 2022-23 (1º semestre)

La reunión tuvo lugar el día 24 de enero de 2023 a las 12:00 horas en el aula **B 3**. Dicha reunión finalizó a las 12:40 horas.

ASISTENTES:

1. Dña. Raquel Pérez Sen. Delegada del Decano para el Grado en CyTA. Sección. Departamental de Bioquímica y Biología Molecular (Veterinaria). Dpto. de Bioquímica. Facultad de Veterinaria.
2. Dña. Amalia Díez Martín. Vicedecana de Calidad
3. Dña. Inmaculada Mateos-Aparicio Cediell. Coordinadora de primer curso. Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Unidad Docente de Bromatología.
4. D. Jon Sanz Landaluce. Dpto. de Química Inorgánica I. Facultad de Ciencias Químicas. Coordinador **FUNDAMENTOS DE QUÍMICA Y ANÁLISIS QUÍMICO**.
5. D. Salvatore Filippone. Dpto. de Química Orgánica. Facultad de Ciencias Químicas. Profesor **FUNDAMENTOS DE QUÍMICA Y ANÁLISIS QUÍMICO**.
6. José Manuel Rodríguez Peña. Dpto. de Microbiología II. Facultad de Farmacia. Coordinador **MICROBIOLOGÍA**.
7. Dña. Isabel Salazar Mendoza. Departamento de Producción Animal. Facultad de Veterinaria. Coordinadora **MATEMÁTICAS**.
8. Dña. Adelia Fortún García. Sección Departamental de Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria. Facultad de Veterinaria. Coordinadora **FÍSICA**.
9. D. Víctor Galileo Almendro Vedia. Sección Departamental de Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria. Facultad de Veterinaria. Coordinador **FÍSICA**.
10. Alumnado presencial: 70 alumnos, entre los que se encontraban las delegadas de curso, Alicia Lamarca y Alejandra Novillo Pagá.

En la reunión, se trataron diversos aspectos globales y de las asignaturas impartidas en primer semestre (Biología, Física, Matemáticas, Fundamentos de Química y Microbiología). Cabe destacar:

- Los alumnos mencionan que el micrófono de la clase y el sonido en general es malo. El profesorado está de acuerdo y se informa a los bedeles para tratar de solucionarlo.
- Los alumnos solicitan que las listas de notas aparezcan sin nombre asociado a la nota. Se les comenta que en aras de la transparencia en relación al número de aprobados y éxito en general en las asignaturas se deben publicar en esa forma, siempre respetando que el nombre y apellidos no estén con el DNI asociado.

- Los alumnos solicitan que haya un horario más ajustado de prácticas para que no haya una espera tan grande entre el fin de las clases teóricas y el comienzo de las prácticas. En este caso se refieren particularmente a la asignatura de Microbiología. El Prof. José Manuel Rodríguez les comenta que hay profesorado de prácticas que son asociados y que sus horarios empiezan más tarde. Además, la Prof. Inmaculada Mateos-Aparicio añade que en Farmacia hay obras y que la disponibilidad de laboratorios ha sido muy complicada, y que el profesor José Manuel ha hecho todo lo posible para hagan estas prácticas.
- En Biología, comentan que ha habido un poco de lío debido al uso de dos Campus Virtuales. El Prof. Juan Carlos Fontanillas les comenta que se les informó sobre esto desde el principio, y que las presentaciones se han subido en cuanto se ha podido porque a veces otras tareas (investigación, gestión, etc.) impiden hacerlo más rápido.
- En Matemáticas, la Prof. Isabel Salazar les dice que los exámenes están bastante bien, y los alumnos agradecen sus clases, y que les suba los ejercicios resueltos al CV.
- En Física, los alumnos piden que si los ejercicios resueltos se pueden subir. La Prof. Adelia Fortún les comenta que no subirá los procedimientos porque es una manera en la que se obliga un poco a la asistencia en clase pero que sí subirá el resultado final. Los alumnos agradecen las clases de Física, en especial al Prof. Víctor Almendo.
- En Microbiología, el Prof. José Manuel les dice que está contento con la clase. Son participativos y han asistido bastante. Dice que espera resultados positivos en los exámenes y los alumnos le comentan que les gustan las prácticas de la asignatura.
- En Química, Jon les recuerda que la asignatura son tres partes y que van a empezar las prácticas la semana siguiente. Los alumnos comentan que las dudas relativas a la parte de inorgánica han ido solucionándolas con la profesora que las imparte. En relación a la química orgánica, mencionan que les cuesta seguirla, que se pierden y solicitan que se suban las presentaciones. El Prof. Salvatore les dice que deben venir a clase y escribir, no seguir apuntes. De todos modos,

tratará de seguir un guion y los temas para facilitar la comprensión del alumnado, pero no subirá los cuestionarios. Pide que se vaya a tutorías.

Una vez repasadas todas las asignaturas se pregunta si quieren añadir algo más, y como no hay ninguna sugerencia ni comentario se procede a cerrar la reunión.

En Madrid a 27 de enero de 2022,

La coordinadora de curso: Inmaculada Mateos-Aparicio Cediél

Resumen de la reunión de seguimiento docente

1º curso de CyTA. 2022-23 (2º semestre)

La reunión tuvo lugar el día 18 de abril de 2023 a las 12:00 horas en el aula **B 3**. Dicha reunión finalizó a las 12:40 horas.

ASISTENTES:

11. Dña. Raquel Pérez Sen. Delegada de la Decana para el Grado en CyTA. Coordinadora **BIOQUÍMICA**. Sección Departamental de Bioquímica y Biología Molecular. Facultad de Veterinaria.
12. Dña. Inmaculada Mateos-Aparicio Cediel. Coordinadora de primer curso. Coordinadora **FUNDAMENTOS DE BROMATOLOGÍA**. Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Unidad Docente de Bromatología. Facultad de Farmacia.
13. Dña. Alejandra García Alonso. Profesora **FUNDAMENTOS DE BROMATOLOGÍA**. Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Unidad Docente de Bromatología. Facultad de Farmacia.
14. D. Jon Sanz Landaluce. Dpto. de Química Inorgánica I. Facultad de Ciencias Químicas. Coordinador **FUNDAMENTOS DE QUÍMICA Y ANÁLISIS QUÍMICO**.
15. Dña. Elena Rodríguez Rodríguez. Dpto. Química en Ciencias Farmacéuticas. Facultad de Farmacia. Profesor **FUNDAMENTOS DE QUÍMICA Y ANÁLISIS QUÍMICO**.
16. D. Alfredo González Gil. Departamento de Fisiología. Sección Departamental de Veterinaria. Facultad de Veterinaria. Profesor **FISIOLOGÍA**.
17. D. Álvaro Olivares Moreno. Departamento de Producción Animal. Facultad de Veterinaria. Coordinador **PRODUCCIÓN MATERIAS PRIMAS** (PMP Animal).
18. Dña. María Inmaculada Valverde Asenjo. Departamento de Química en Ciencias Farmacéuticas. Facultad de Farmacia. Coordinadora **PRODUCCIÓN MATERIAS PRIMAS** (PMP Vegetal).
19. Alumnado presencial: 23 alumnos, entre los que se encontraban las delegadas de curso, Alicia Lamarca y Alejandra Novillo Pagá.

En la reunión, se trataron diversos aspectos globales y de las asignaturas impartidas en segundo semestre (Fundamentos de Química, Fundamentos de Bromatología, Fisiología, Bioquímica y Producción de Materias Primas). Cabe destacar:

- Los alumnos agradecen en general la labor del profesorado y destacan:
 - La planificación y lo ameno de las clases impartidas por los Prof. Jon Sanz Landaluce y Dña. Elena Rodríguez Rodríguez.
 - La facilidad de seguir las presentaciones y las clases amenas de los Prof. Luis Revuelta Rueda y Alfredo González Gil.
 - Agradecen las presentaciones en la asignatura de Bioquímica.

- Les gustan las clases del Prof. Álvaro Olivares y las prácticas de la asignatura de PMP animal.
- Les gustan las clases de Bromatología y agradecen las presentaciones y añaden que las clases son dinámicas.
- Los alumnos solicitan que, en las prácticas de Fisiología, la determinación de la materia grasa sea voluntario. El Prof. Alfredo González toma nota de ello para el próximo curso.
- Los alumnos mencionan que han recibido poco “feedback” de la asignatura Bioquímica y se quejan de la organización de los seminarios, ya que el profesor de los mismos no acudió a algunas sesiones sin previo aviso.
- Los alumnos mencionan que en la asignatura de PMP vegetal han recibido poco “feedback” y se quejan de la mala acústica del aulario A.
- Los alumnos mencionan si existe la posibilidad de hacer un parcial de PMP animal. El Prof. Álvaro Olivares les menciona que no lo ve necesario.
- La profesora Elena Rodríguez agradece la alta asistencia a clase, y el resto del profesorado menciona que son un buen grupo y que se ha notado más asistencia que en otros años.
- La Coordinadora del Grado, Dña. Raquel Pérez Sen, les recuerda la importancia de las encuestas Docencia, y les informa sobre el Primaforum y el Congreso de Pregrado.

Una vez repasadas todas las asignaturas se pregunta si quieren añadir algo más, y como no hay ninguna sugerencia ni comentario se procede a cerrar la reunión.

En Madrid a ,

La coordinadora de curso: Inmaculada Mateos-Aparicio Cediél

Relación de asistentes

En el aula

- La delegada de la Decana para CyTA: Raquel Pérez Sen
- La Vicedecana de Calidad: Amalia Díez Martín
- La coordinadora de Segundo curso de CyTA: Eva Ramos Alonso
- Eva Ramos Alonso y Manuel Alejandro Romero Martínez, coordinadores de Fundamentos de Toxicología
- M^a Lourdes Pérez Olleros, coordinadora de Alimentación y Cultura
- Antonio Tijero, coordinador de Fundamentos de Ingeniería Química
- Mercedes García Mata, coordinadora, y Alejandra García Alonso, profesora, de Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Vegetal.
- Delegados de curso: Alba Suero Martín y Carmen Blázquez Alberca
- Asisten 7 alumnos, entre ellos la delegada y la subdelegada de curso.

Disculpan asistencia

M^a José Villanueva Suarez, coordinadora de Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Animal.

M^a Cruz Matallana González, coordinadora de Alimentación y Cultura.

Felipe José Calahorra Fernández y Juan Antonio Aguado Ramo, Coordinadores de Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria

Resumen de los principales asuntos tratados

1. Desarrollo de los programas de las asignaturas

Los alumnos manifiestan en general un alto grado de satisfacción con el desarrollo de todas las asignaturas del primer semestre y anuales, tanto en los programas teóricos como prácticos

Los alumnos manifiestan que este curso las prácticas de *Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Animal y Vegetal* no se han podido realizar en los laboratorios del Departamento, y que lo hubieran preferido. La coordinadora indica que el motivo han sido unas obras que por el retraso han afectado a todas las asignaturas impartidas en dicho Departamento.

Los alumnos manifiestan que en la asignatura de *Alimentación y Cultura* no han tenido disponibles algunas clases en el campus virtual, que agradecen a aquellos profesores que si las han subido y que si pudieran subirlas antes incluso de impartirse ese tema les sería de ayuda para preparárselo. La coordinadora indica que ajustar el contenido específico de esa asignatura no es sencillo y que en ocasiones hace cambios de última hora que le impiden subir las clases con anterioridad.

Los alumnos manifiestan también las dificultades que han tenido a la hora de prepararse los exámenes porque han sido muy seguidos, solicitan que por favor se separen más las asignaturas de *Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Animal* y *Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Vegetal*.

A este respecto, la Vicedecana de Calidad explica a los estudiantes el mecanismo por el que establecen las fechas de exámenes, puntualizando que las semanas de exámenes vienen determinadas por Consejo de Gobierno y que tras un primer borrador de fechas siempre se consulta con los estudiantes para posibles modificaciones, igualmente agradece a los estudiantes sus comentarios.

La delegada de la Decana para CYTA, recuerda que estas fechas son revisadas por los estudiantes del año anterior y proponen mejoras según su propia experiencia, la Vicedecana propone a los estudiantes organizar reuniones entre los delegados de los distintos cursos para intercambiar opiniones sobre la distribución de las fechas de exámenes.

Los alumnos resaltan su alto grado de satisfacción con el desarrollo de *Fundamentos de Ingeniería Química* y agradecen el esfuerzo de los profesores. El coordinador resalta que este año el porcentaje de aprobados ha sido muy alto y reconoce el mérito de los estudiantes.

Algunos estudiantes manifiestan su alto grado de satisfacción con la asignatura de Fundamentos de Toxicología mientras que a otros les ha resultado demasiado extensa. Solicitan que se valore un examen parcial. La coordinadora agradece los comentarios e indica que se estudiará la propuesta de realización de un parcial.

Los alumnos comentan que la asignatura de *Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Vegetal* es muy difícil porque tienen demasiados pasos cada alimento, y que las preguntas del examen les resultan muy largas. La coordinadora indica que el contenido es necesario para el correcto conocimiento de cada alimento y que las preguntas de los exámenes hay que leerlas muy bien para comprender que se pregunta, porque las respuestas no son tan largas como les ha parecido. También comentan que los seminarios de la asignatura han sido muy interesantes.

Finalmente, los estudiantes resaltan el trabajo de Abel el profesor de Economía, también indican que es examen de 30 minutos les resultó muy poco tiempo para poder responder a las 25 preguntas ya que había que realizar 5 problemas, solicitan más tiempo.

Por último Raquel Pérez Sen recuerda a los estudiantes que los que aún no lo hayan hecho, ya pueden recoger sus tarjetas identificativas.

Informes de la delegada de la Decana para CYTA

Raquel Pérez Sen informa a los coordinadores que desde la Facultad, se han hecho unas tarjetas identificativas para todos los estudiantes, y que deberán llevarlas en sus actividades prácticas en el segundo semestre y el curso que viene. Esta semana están recogiendo las tarjetas en la conserjería del aulario A. Y que desde las asignaturas, se debe fomentar su implantación exigiendo a los estudiantes que lleven estas identificaciones para entrar en las prácticas.

Sin más asuntos que tratar la reunión finaliza a las 14:00 h.

En Madrid a 25 de enero de 2023,

La coordinadora de curso:

Eva Ramos Alonso

Relación de asistentes

En el aula

- La delegada de la Decana para CyTA: Raquel Pérez Sen
- La Vicedecana de Calidad: Amalia Díez Martín
- La coordinadora de Segundo curso de CyTA: Eva Ramos Alonso
- Abel Martínez Rodrigo coordinador de Economía, gestión y mercadotecnia en la empresa alimentaria
- Belén Orgaz Martín, coordinadora de Química y bioquímica de los alimentos
- M^a Luisa Pérez Rodríguez, coordinadora e Inmaculada Mateos Aparicio, profesora, de Ciencia y análisis de aguas de consumo y bebidas
- Rafael Calero Bernal, coordinador, y Sergio Álvarez Pérez, profesor, de Epidemiología y control sanitario en la producción primaria.
- Abel Martínez Rodrigo profesor, de Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria
- Delegados de curso: Alba Suero Martín y Carmen Blázquez Alberca
- Asisten 4 alumnos, entre ellos la delegada y la subdelegada de curso.

Disculpan asistencia

Carmina Rodríguez, coordinadora de Microbiología industrial y biotecnología.

Juana M^a Santos Sancho, coordinadora de Epidemiología y control sanitario en la producción primaria.

Felipe José Calahorra Fernández y Juan Antonio Aguado Ramo, Coordinadores de Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria.

Resumen de los principales asuntos tratados

1. Desarrollo de los programas de las asignaturas

Los alumnos agradecen a la profesora Teresa Fernández-Acero su labor en *Microbiología industrial y biotecnología* este curso, y manifiestan que además a su parecer hay una descompensación entre profesores con poco temario y muchas horas y viceversa, solicitando que esto se pueda compensar el curso que viene, y así mismo exponen que hay solapamiento de contenidos con otras asignaturas que no son propios de esta. En cuanto al contenido del material que facilitan algunos profesores solicitan que sea mas acorde con lo que se imparte ya que consideran que no ayudan al estudio de la asignatura.

Los alumnos manifiestan que la asignatura de *Epidemiología y control sanitario en la producción primaria* se compone de dos partes y consideran que no guardan relación ente ellas. El coordinador de la asignatura indica que va a intentar transmitir la relación que existe entre ambas partes el curso que viene haciendo seminarios de conexión. Agradecen al coordinador como ha organizado su parte por que les ha resultado muy interesante. Los profesores proponen

realizar algún examen de prácticas el año que viene. Finalmente, los estudiantes solicitan por favor que no resten las respuestas no respondidas en el test de epidemiología.

Los alumnos manifiestan que la asignatura de *Química y bioquímica de los alimentos* es muy interesante y les gusta mucho a pesar de su dificultad. La coordinadora propone realizar seminarios de repaso y dudas para ayudarles a prepararla. También agradecen la mejora en el calendario de exámenes de prácticas, mostrando un alto grado de satisfacción general de la asignatura.

Los alumnos manifiestan un alto grado de satisfacción y agradecen el trabajo de los profesores implicados en *Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria*.

Los alumnos comentan que la asignatura de *Ciencia y análisis de aguas de consumo y bebidas* tiene una fecha de examen de practicas iguales para todos los grupos lo que consideran que esto favorece a los últimos en realizar la prácticas. Las profesoras responden que el conocimiento debería perdurar de manera que los que primero las cursan deben tener ese conocimiento al igual que los últimos. En general se muestran muy satisfechos con la asignatura y proponen aumentar el contenido del que se examinan en el primer parcial, las profesoras lo van a intentar pero indican que están supeditadas a la fecha de parcial asignada en el calendario.

Los profesores manifiestan que han observado poca asistencia a las clases teóricas este año. A este respecto, la Vicedecana de Calidad explica a los estudiantes que la asistencia es obligatoria y que no deberían faltar aunque no se pase lista a diario. Se debate sobre fomentar la asistencia de estudiantes, y el beneficio directo que tiene sobre su formación.

La delegada de la Decana para CYTA, pregunta si los estudiantes han observado que los parciales eviten la asistencia a clase. A lo que responden que este año asisten muy pocos y casi siempre los mismos independientemente de los parciales o finales.

Por último Raquel Pérez Sen recuerda a los estudiantes que se les solicitará su ayuda para establecer el calendario de exámenes del curso que viene.

Informes de la delegada de la Decana para CYTA

Raquel Pérez Sen informa a los coordinadores del calendario de preparación del curso que viene que se ha establecido desde la Facultad. También recuerda la necesidad de ir enviando las fichas de las asignaturas para realizar la guía del curso.

Por otro lado, informa de los nuevos documentos que hay que rellenar con las competencias y habilidades de cada asignatura.

Sin más asuntos que tratar la reunión finaliza a las 13:45 h.

En Madrid a 10 de mayo de 2023,

La coordinadora de curso:

Eva Ramos Alonso

Resumen de la reunión de seguimiento docente de 3º de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA) celebrada el día 26 de enero de 2023

Asistentes:

Raquel Pérez Sen (Delegada de la Decana para CyTA)
Amalia Díez Martín (Vicedecana de Calidad)
Teresa García Lacarra (Coordinadora de Higiene y Seguridad Alimentaria)
Isabel Cambero Rodríguez (Coordinadora de Envasado de Alimentos)
Ana Haz Duaso (Coordinadora de Calidad Microbiológica de los Alimentos)
Elena de la Fuente González (Coordinadora de Ingeniería Alimentaria, y Coordinadora de 3º)

David de Orozco Arias (delegado de la clase) y 8 Alumnos en representación de toda la clase.

La reunión se inicia a las 10:10 h, Raquel Pérez agradece la presencia a todos los asistentes.

Seguidamente, el delegado y algunos alumnos comentan sobre la evolución del curso, y plantean algunas cuestiones sobre el desarrollo de la docencia en el primer semestre por asignatura:

- Sobre la asignatura de **Higiene y Seguridad Alimentaria**, el delegado propone extender el tiempo de examen media hora más (a 3h) indica que está de acuerdo con el tipo de examen pero que necesita más tiempo para realizarlo completamente.

- La profesora Teresa García agradece la propuesta, indicando que al no tener que limitar el tiempo a 90 minutos este curso, ha sido posible preparar un examen de 6 preguntas, que es mucho más justo, pero que el examen ya dura 2 h y media y que hay que dejar un tiempo para que puedan preparar el examen de la siguiente franja horaria, lo que impide alargar el examen a 3 h. Sin embargo, se añadirá tiempo al examen, el máximo posible que permita la reserva del aula. Teresa García observa también que en la mayoría de los casos los alumnos escriben menos de lo necesario para responder adecuadamente a las preguntas (de desarrollo). La profesora también anuncia que las notas han sido similares a las de otros años y saldrán el día siguiente publicadas.

- Uno de los alumnos corrobora la observación de la profesora García, observando que la mayoría de los alumnos terminaron el examen antes de la hora límite y otro añade que al cabo de 2 horas de examen el cansancio ralentiza su rendimiento.

- La profesora indica que la asistencia a clase ha sido irregular, que el primer mes asistía un elevado porcentaje de los matriculados, pero que la asistencia **ha** decrecido y que pasadas las dos primeras semanas de clase no han necesitado el aula H3, pues acudían en torno al 30% de los matriculados. En el comienzo de este cuatrimestre siguen viniendo pocos alumnos, pero la asistencia es muy importante para adquirir adecuadamente los conocimientos de la asignatura y cuando han recordado esto en clase la asistencia ha aumentado.

- Una alumna expresa su satisfacción con las prácticas de la asignatura e indica que la parte del temario en que aparecen muchos compuestos y reacciones químicas les resulta pesada y les cuesta mucho. También expresa las dificultades de acústica del aula H3. La coordinadora de Calidad Microbiológica de los Alimentos indica al respecto la problemática del aula A4 en la

franja horaria de 12 a 13 debido al nivel de ruido externo de obrar y barrido de hojas con aire comprimido; a lo que la vicedecana de Calidad responde que se puede consultar con Gerencia para ver cómo se puede solucionar.

Los alumnos agradecen la utilidad del seminario para superar una buena parte de la asignatura y lo bien que se explica el caso práctico en la asignatura de Higiene y seguridad alimentaria y solicitan conocer la calificación del mismo antes del examen para evitar repetir errores en el mismo.

-La profesora Teresa García se compromete a subir la calificación de las prácticas APPCC antes del examen y comenta que este año el sistema informático del aula ha funcionado muy bien.

- El delegado solicita refrescar algunos conocimientos fundamentales de la asignatura de Fundamentos de la Ingeniería Química en la asignatura de **Ingeniería Alimentaria** y que el profesor Santiago hace las clases muy amenas pero a costa de perder un tiempo “enrollándose mucho”, por lo que se podría pasar algunas horas a otros temas que van más ajustados de tiempo.

La coordinadora de ingeniería Alimentaria indica que esos conocimientos se dan por superados, y que en las clases se indican los temas de Fundamentos de la Ingeniería Química que deben repasar. De todas formas, en atención a la petición de los alumnos la coordinadora se compromete a solicitar a Santiago pasar algunas horas de los temas que él imparte a los temas 4 y 5 para poder incluir algún repaso.

Las profesoras presentes indican que otros años se han quejado de solapamiento de contenidos y que a veces repetimos algunos conocimientos porque conviene refrescar algunos contenidos para poder seguir adecuadamente la asignatura y eso no es solapamiento.

Un alumno expresa el temor que tienen a la parte de control de procesos, pues es muy matemática y los conocimientos de matemáticas que han dado en primer curso están parcialmente olvidados. Solicitan que se expliquen más despacio y detalladamente los procedimientos. Solicitan también si la profesora les puede indicar qué conocimientos matemáticos deben tener dominados para superar dicha parte.

El delegado da las gracias a los profesores de **Calidad Microbiológica de los Alimentos** por cómo han impartido la asignatura y resalta lo útiles que resultan las tarjetas de microorganismos para ésta y la asignatura de Higiene. Además, puntualiza que a lo mejor el profesor Claudio podría ir un poco más despacio en sus explicaciones.

La coordinadora de Calidad Microbiológica de los Alimentos indica que los temas que ha impartido el profesor Claudio otros años tenían más horas asignadas, pero que este año ha sido necesario impartirlos en menos horas y por eso ha tenido que ir un poco más rápido de lo habitual. También indicó que publicará las notas esa misma tarde y que están en la línea habitual de otros años.

Los alumnos indican que las asignaturas de Calidad Microbiológica de los Alimentos e Higiene y Seguridad Alimentaria les han gustado mucho y que ven dichos conocimientos muy directamente aplicables a su vocación profesional.

La coordinadora de Calidad Microbiológica de los Alimentos responde denunciando la poca asistencia a clase, que siempre vienen los mismos 20-25 alumnos, y agradeciendo el espectacular buen comportamiento de este curso en las prácticas de la asignatura.

El delegado solicita que se tenga en cuenta que la duración del 4º examen parcial de **Envasado de Alimentos** era insuficiente para responder a todas las preguntas del examen. El expresa su satisfacción con las clases y la asignatura en el resto de los aspectos, si bien indica que al realizar los seminarios en horario de tarde éstos se hacen más pesados.

Un alumno expresa su agradecimiento por la evaluación continua de la asignatura y solicita se mantenga así siempre y otra alumna indica que si bien la asignatura exige muchas horas de trabajo y estudio, les ha gustado mucho y han aprendido una gran cantidad de conocimientos muy útiles para su desarrollo profesional en el sector.

Otra alumna indica que los parciales están muy bien repartidos en general, pero que entre el segundo y el tercer parcial transcurre demasiado tiempo y solicita cambiar el orden de dichos parciales.

La coordinadora de Envasado de Alimentos agradece los comentarios y comenta que Leónides ha tenido en cuenta la falta de tiempo en la evaluación del examen y anima a los alumnos a emplear las revisiones de examen para aprender de sus fallos y les anima a acudir a las revisiones de examen. Además, indica que este año se ha separado la parte de plásticos de la parte de metales porque los plásticos es la parte que más les cuesta tiene mucha teoría y es donde más fracasan. Han juntado los temas con “recortes” temas con contenidos específicos cortos, pero importantes, como logística, por ejemplo, en otro parcial. El objetivo es ayudar a los alumnos a llevar la asignatura al día y poner en práctica los conocimientos impartidos en clase en su proyecto. En lo que respecta al cuarto parcial, la coordinadora de la asignatura indica la dificultad de espacio y tiempo que conllevan los parciales lo que impide hacer más parciales o pruebas de evaluación continua de las que ya están haciendo y reconoce que los seminarios pueden ser un poco áridos, pero que están trabajando para hacerlos más amenos y que evidencien que envasado es también una importante salida profesional del grado.

El delegado agradece poder tocar y ver los materiales de envasado, que lo hace mucho más ameno y didáctico.

La coordinadora de **Nutrición Humana y Dietética** no ha podido asistir por encontrarse de estancia en el extranjero, pero el delegado tampoco ha recibido comentarios de sus compañeros de clase con respecto a esta asignatura, y agradece que los seminarios sean en horas de clase. Una alumna solicita que se haga una prueba de seminarios en el primer semestre o bien que se tengan en cuenta las calificaciones de los diferentes seminarios ya que las profesoras se molestan en corregirlos y subirlas al campus virtual.

La coordinadora de grado agradece a la vicedecana de Calidad su presencia en la reunión de seguimiento docente, pues permite encontrar sinergias entre ambos grados de la facultad. Además, interpela a los alumnos a recoger las tarjetas identificativas y a conservarlas durante todo el grado. La vicedecana de la Facultad indica que no serán necesarias en las actividades que se realicen en otras facultades.

Como aspectos generales a tener en cuenta en el grado, los alumnos indican:

Sería muy provechoso si se pudiesen traer profesionales a dar alguna charla o seminario en cada asignatura del grado.

Por último, se da por concluida la reunión con la intervención de Raquel Pérez que agradece tanto a profesores como a las delegadas su contribución en el desarrollo de este cuatrimestre.

Y sin más asuntos que tratar, se levanta la sesión a las 11.00 h.

Elena de la Fuente

Resumen de la reunión de evaluación docente de 3º de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA) celebrada el día 2 de febrero de 2023

Asistentes:

Raquel Pérez Sen (Delegada de la Decana para CyTA)
Teresa García Lacarra (Coordinadora de Higiene y Seguridad Alimentaria)
Aina García García (Coordinadora de Higiene y Seguridad Alimentaria)
Juan Borrero del Pino (Coordinador de Higiene y Seguridad Alimentaria)
María del Rosario Martín de Santos (Profesora de Higiene y Seguridad Alimentaria)
Isabel Cambero Rodríguez (Coordinadora de Envasado de Alimentos)
María del Mar Larrosa (Coordinadora de Nutrición Humana y Dietética)
Elena de la Fuente González (Coordinadora de Ingeniería Alimentaria, y Coordinadora de 3º)

Excusan su asistencia las profesoras Ana Isabel Haza y Carmen Herranz por coincidencia con otras tareas docentes.

La reunión se inicia a las 13:10 h, por videoconferencia (Google Meet) agradecemos la presencia a todos los asistentes.

A continuación, se recogen las incidencias y los resultados de la evaluación de las asignaturas que se han impartido en este cuatrimestre, descritos por los coordinadores:

María del Rosario de **Higiene y Seguridad Alimentaria**, indica que se había reservado el aula H3 el primer mes del curso para acoger a todos los matriculados en la asignatura en el caso en que todos asistieran, pero que la asistencia real de los alumnos no justifica su reserva para el curso que viene y que para los alumnos es un inconveniente tener que ir del aula del hospital al aula A y solicita que en el curso que viene se siga impartiendo en el mismo aula que el resto de asignaturas de tercero, el A4. Así mismo ella recalca la necesidad de motivarles a asistir a las clases.

Elena de la Fuente indica que los alumnos solicitaron aumentar el tiempo de examen media hora más (a 3h) y que afortunadamente no hay en junio ni en julio otro examen en la franja horaria inmediatamente posterior por lo que en estas dos convocatorias es posible hacerlo.

María del Rosario indica que antes de la pandemia los exámenes duraban 3 horas y que se recuperaría esa duración.

Respecto a los resultados de este primer semestre, el porcentaje de aprobados en el primer parcial es el de otros años, el 38%.

Elena de la Fuente comunica a María del Mar Larrosa, coordinadora de **Nutrición Humana y Dietética** la satisfacción de los alumnos con el horario de los seminarios y la petición de que se haga una prueba de seminarios en el primer semestre o bien que se tengan en cuenta las calificaciones de las diferentes pruebas de seminarios y la profesora María del Mar Larrosa indica que siempre se han tenido en cuenta las calificaciones de esas pequeñas pruebas y que accede a incluir una prueba de seminarios en el primer semestre. En esta asignatura, el porcentaje de aprobados es del 75%.

Como información para la preparación del próximo curso, la profesora María del Mar Larrosa indica que mantendrá el desdoblamiento de los grupos de seminario para el próximo curso y que está aún considerando la posibilidad de desdoblar también las prácticas.

A la petición de traer algún profesional a dar alguna clase o seminario, petición de los alumnos para todas las asignaturas, la profesora María del Mar Larrosa indica que puede traer algún profesional con el que tiene amistad para que dé alguna clase o seminario.

La profesora Isabel Cambero, coordinadora de **Envasado de los Alimentos**, indica que el porcentaje de aprobados en esta asignatura ha sido del 66% y que de los suspensos muy pocos tienen que presentarse a toda la asignatura en Julio. Este curso se han presentado algunos de los proyectos de la asignatura en Compluemprende. La intención es seguir trabajando con los alumnos para que avancen en el desarrollo de sus ideas en la asignatura de Proyectos. Llevar varios grupos de proyectos en envasado es muy cansado pero gratificante y este curso la celebración y organización del evento Hackathon ha sido muy buena ocasión para las profesoras y estudiantes de la asignatura que han aprendido mucho y han establecido contactos con profesionales.

En lo que respecta a los seminarios de la asignatura, Isabel Cambero señala que han contactado con un grupo de Bellas Artes para que dé uno de los seminarios del curso que viene lo que enriquecerá los mismos y los hará más amenos.

La profesora Elena de la Fuente, coordinadora de la asignatura **Ingeniería Alimentaria** comunica las observaciones de los alumnos con respecto a dicha asignatura y que transferirá algunas horas de los últimos temas del primer bloque a los temas 4 y 5 para incluir un resumen de los conocimientos previos de Fundamentos de Ingeniería Química que necesitan conocer los alumnos. Por otro lado, aún no se tiene un porcentaje de aprobados, pues se está en proceso de corrección del examen parcial.

La profesora Isabel Cambero recuerda la intención de mover la asignatura de Fundamentos de ingeniería Química al segundo semestre para que esté más próxima en el tiempo a la asignatura de Ingeniería Alimentaria. Esto no ha sido posible por la elevada carga de los profesores de la asignatura en el segundo semestre. La profesora Elena de la Fuente se compromete a indagar con los profesores dicha posibilidad.

En la asignatura de **Calidad Microbiológica de los Alimentos** el porcentaje de aprobados es del 74,24%.

La coordinadora del grado, la profesora Raquel Pérez solicita a los asistentes que informen sobre si van a seguir coordinando sus asignaturas el curso que viene y que en el caso en que no sea así, indiquen el nuevo coordinador lo antes posible para poder preparar los calendarios y guía docente del próximo curso. Ella también agradece la positividad observada en los alumnos que han acudido a la reunión de seguimiento docente, que han realizado comentarios positivos y críticas constructivas de las asignaturas.

M^a Isabel Cambero agradece a las coordinadoras su trabajo de gestión de aulas y del curso.

Sin más asuntos que tratar, la reunión queda concluida a las 13:45.

Elena de la Fuente

Resumen de la reunión de seguimiento docente de 3º de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA) celebrada el día 13 de abril de 2023

Asistentes:

Raquel Pérez Sen (Coordinadora del grado de CyTA)
Teresa García Lacarra (Coordinadora de Higiene y Seguridad Alimentaria)
Juan Borrero del Pino (Coordinador de Higiene y Seguridad Alimentaria)
Elena de la Fuente González (Coordinadora de Ingeniería Alimentaria, y Coordinadora de 3º curso de CyTA)
Leónides Fernández Álvarez (Coordinadora de Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos)
Eva Hierro Paredes (Coordinadora de Tecnología de los alimentos de origen vegetal)
Alumnos (2 delegados y 3 alumnos más, en representación de toda la clase)
Excusan su asistencia las profesoras María del Mar Larrosa, María dolores Romero e Isabel Cambero por coincidencia con otras tareas docentes.

La reunión se inicia a las 12.10 h agradeciendo la presencia a todos los asistentes.

Seguidamente, los delegados y algunos alumnos comentan sobre la evolución del curso, y plantean algunas cuestiones sobre el desarrollo de la docencia en el primer semestre por asignatura:

- Sobre la asignatura de **Higiene y Seguridad Alimentaria** los delegados proponen repartir más equitativamente los temas entre los dos parciales de la asignatura.

-La profesora Teresa García agradece la propuesta, indicando que el temario está repartido de forma que entren 3 bloques en cada examen parcial. Aunque es cierto que algunos bloques tienen más temas que otros, lo que solicitan implica dividir un bloque pasando temas de uno a otro semestre lo que descuadraría los bloques. Para cuadrarlo en horas habría que pasar algunos temas de los bloques 4, 5 y 6 al primer semestre. Sin embargo, no todos los temas pueden intercambiarse, pues unos requieren los conocimientos previos de los otros. La única posibilidad real sería mover algún tema del bloque 4 al primer cuatrimestre. Posibilidad que se estudiará.

La delegada propone extender el tiempo de examen media hora más a lo que la profesora Teresa responde que se va a emplear toda la franja horaria reservada para el examen.

Los delegados indican que están muy contentos con las prácticas de la asignatura.

La profesora Teresa indica que la asistencia a clase ha descendido significativamente tras Semana Santa y que apenas asisten 20 alumnos. Recuerda, además, que la asistencia y la interacción con los profesores que se tiene en la clase presencial son claves para comprender los contenidos de la asignatura y recomienda solicitar tutorías de resolución de dudas.

La profesora coordinadora Raquel comenta que existe un tráfico de apuntes y que no siempre esos apuntes están bien y que la forma de corregir las carencias que tengan o de actualizarlos es asistir a clase.

La profesora de envasado, Leónides, observa que además de asistir hay que atender en clase, que muchas veces hay entre 10 y 15 alumnos que están hablando entre ellos sin atender.

Los delegados refieren problemas con una de las profesoras del laboratorio de **Ingeniería Alimentaria**, debidos a que explica muy rápido y regaña mucho por emplear el móvil y está poco

disponible en el laboratorio y en la sesión de cálculos. alguna de las alumnas presentes refiere que, en su turno de laboratorio, (el turno 2) no detectaron dichos problemas. Todos los alumnos presentes coinciden en su gran satisfacción con la profesora de laboratorio Ana Balea. Los alumnos también refieren algún tipo de problema con el video de filtración relacionado con las unidades en los cálculos.

La profesora Elena de la Fuente agradece los comentarios y se compromete a hablar con la profesora de laboratorio y a revisar los cálculos de la práctica de filtración que figuran en el video.

Los delegados transmiten las quejas de la clase con respecto a las tutorías en la parte de control. En dicha parte, la profesora no tuvo en cuenta la asistencia a las tutorías, ya que no pasa lista y no avisó de que no se podían usar medios digitales, sólo apuntes en papel. Solicitan que se puntúe de alguna forma la asistencia, aunque no se resuelva el caso práctico de la tutoría y que se avise con antelación del tipo de material que se puede emplear en la tutoría.

La profesora Elena indica que cada profesor de la asignatura tiene libertad para calificar la tutoría como considere oportuno y que esto no lo puede modificar. Además, no tiene mucho sentido puntuar el ir y no resolver el ejercicio. Sin embargo, sí que hablará con la profesora de control para que indique en las próximas tutorías el tipo de material a emplear con suficiente antelación para que se pueda imprimir.

Los alumnos coinciden en que es necesario llevar la parte de control al día y que si se pierde una clase o se entiende mal un aspecto es imposible seguir las explicaciones y que explica muy rápido. Una de las alumnas presentes solicita que se incluyan los desarrollos matemáticos de las fórmulas de control para poderlas comprender mejor, que se incluyan más conocimientos más básicos, a lo que la profesora Elena responde que no hay suficiente tiempo para añadir más materia, pero que hablará con la profesora a ver qué puede hacer para el siguiente curso. Así mismo, recomienda seguir esa parte con un libro específico de control. Se ha incluido uno más en la bibliografía de la guía docente, que les vendrá muy bien.

La delegada informa de su elevada satisfacción con la tutoría individual de dudas que ha tenido con la profesora de control y recomienda hacer uso de esta herramienta. A partir de dicha tutoría le ha sido mucho más sencillo seguir las clases. La profesora Elena refuerza esta recomendación y considera que es clave para superar esa parte de la asignatura. Los alumnos solicitan que se pida al profesor Tijero que imparta un repaso del tema de destilación, a lo que la profesora Elena accede y ve necesario.

Al preguntarles por la asignatura de **Nutrición**, los delegados han elogiado la buena organización de dicha asignatura y las claras explicaciones y solicitan que en lugar de un examen de seminarios se hagan dos. La coordinadora del curso indica que ya están recogidos los dos exámenes en el borrador del calendario del curso que viene, que así lo ha hecho la profesora Mar en atención a su solicitud planteada en la primera reunión de seguimiento docente. Los alumnos plantean hacer más amenos los seminarios, que son muy similares unos a otros y repetitivos y se hacen aburridos. Sugieren juntar los seminarios de dos en dos para que sean más amenos. Uno de los alumnos agradece el hecho de que uno de los profesores de la asignatura incluye un resumen muy completo de su parte y una serie de preguntas al final de cada tema, lo que ayuda mucho a preparar la materia.

Los delegados elogian la mejora de la organización de la asignatura de **Procesos** y agradecen las pruebas de evaluación continua. La profesora Leónides agradece el comentario, pero reconoce

que pocos aprovechan las herramientas de evaluación continua que ofrece a lo que el delegado responde que muchos no se presentan porque no se han preparado suficientemente la materia a evaluar. Se plantea también que el bajo peso de estas pruebas sobre la calificación global (pueden subir hasta un punto la calificación global) y que no sean liberatorias de materia pueden ser los motivos de que su baja utilización por parte de los alumnos, pero que la intención de las pruebas de evaluación continua es estimular el estudio diario de la asignatura. Si bien está impresionada por las bajas calificaciones obtenidas en dichas pruebas. Comenta que dichas pruebas son un resultado de un proyecto de innovación docente.

El delegado responde que tienen muchas prácticas de laboratorio en el segundo cuatrimestre y que eso hace muy difícil llevar las asignaturas al día. Una de las alumnas presentes ratifica que hay un salto importante de dificultad entre el primer y el segundo cuatrimestre de tercero y que si las pruebas fuesen liberatorias se presentarían más.

La profesora Leónides responde que el examen global es necesario para adquirir una visión global de la asignatura evitando la compartimentación de contenidos y la pérdida de los contenidos previamente asimilados que se daría si las pruebas fuesen liberatorias. Si bien sí que se podría estudiar incluir un parcial liberatorio en la asignatura. Los alumnos presentes agradecen la iniciativa.

La profesora Leónides informa que en veterinaria hacen pruebas de evaluación continua similares no liberatorias para fomentar la asistencia a clase y que tienen más éxito.

La profesora Teresa comenta el bajo interés en este tipo de actividades, ya que en higiene dan hasta un punto adicional por trabajos voluntarios y que sólo hay dos alumnos apuntados.

Todos los profesores presentes coinciden en señalar la baja asistencia a clase, si bien es mayor que la de los dos cursos pasados.

El delegado comenta que la asignatura de **Tecnología de los alimentos de origen vegetal** está muy bien organizada y que ha sido muy buena idea la de incluir la gamificación en la misma, ya que se ven obligados a repasar todo el tema para poder preparar las preguntas para el juego. Los alumnos solicitan incluir imágenes de las máquinas como ayuda para estudiar la asignatura e incluir alguno de los videos que explican todo el proceso en las clases, a lo que la profesora Eva indica que ese material ya lo tienen en internet y que es muy sencillo encontrar imágenes de las máquinas, por lo que no lo considera necesario. La profesora indica que la herramienta de gamificación incluida este año es parte de un proyecto de innovación docente y explica en qué consiste añadiendo, además que no se esperaban tanta aceptación como ha tenido, por lo que el año que viene volverán emplear esta herramienta.

Un alumno señala la baja calidad del sonido en el aula que no es porque no funcione el micrófono sino por la maña acústica del aula. La coordinadora Raquel sugiere pedir al conserje que revise el sistema de sonido.

La reunión termina con la intervención de Raquel Pérez que agradece tanto a profesores como a las delegadas su contribución en el desarrollo de este segundo cuatrimestre en el que no se han detectado problemas de importancia.

Y sin más asuntos que tratar, se levanta la sesión a las 13.00 h.

Elena de la Fuente

Resumen de la reunión de evaluación docente de 3º de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA) celebrada el día 13 de abril de 2023

Asistentes:

Raquel Pérez Sen (Coordinadora del grado de CyTA)

Teresa García Lacarra (Coordinadora de Higiene y Seguridad Alimentaria)

Juan Borrero del Pino (Coordinador de Higiene y Seguridad Alimentaria)

Elena de la Fuente González (Coordinadora de Ingeniería Alimentaria, y Coordinadora de 3º curso de CyTA)

Leónides Fernández Álvarez (Coordinadora de Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos)

Eva Hierro Paredes (Coordinadora de Tecnología de los alimentos de origen vegetal)

Excusan su asistencia las profesoras María del Mar Larrosa, María dolores Romero e Isabel Cambero por coincidencia con otras tareas docentes.

La reunión se inicia a las 13.10 h agradeciendo la presencia a todos los asistentes.

A continuación, se recogen las incidencias y los resultados de la evaluación de las asignaturas que se han impartido en este cuatrimestre, descritos por los coordinadores:

La coordinadora de **Higiene y Seguridad Alimentaria** señala la baja asistencia y participación de los alumnos en las diferentes actividades y la baja solicitud de tutorías. Los asistentes se muestran de acuerdo con que es un problema general. Las profesoras Leónides, Teresa y Eva coinciden que al principio del segundo semestre la asistencia era más elevada y que ha ido decreciendo paulatinamente. Además, algunos llegan tarde a la clase y otros hablan mucho. La profesora Eva comenta que en su clase no hablan entre ellos pues desde el primer día se ha mostrado muy dura con ese tipo de actitudes.

La coordinadora de **Tecnología de los alimentos de origen vegetal** indica que el juego que han incluido este año en la asignatura sí que les motiva y que lo aprovechan e incluso compiten haciendo preguntas de creciente dificultad. El juego es sólo una excusa para mejorar el aprovechamiento de la asignatura. Aun así, coincide en la baja asistencia a las clases teóricas. Eva explica en qué consiste el juego. Los resultados se verán al comparar las calificaciones de los que participan en preparar las preguntas con el resto de la clase (grupo de referencia).

La coordinadora de grado indica que solicitará a los coordinadores de las asignaturas documentación para adaptar el título al nuevo RD del 2022 que entra en vigor. Dicho RD cambia las áreas de conocimiento y el grado de CyTA entrará en el área de CC agrarias y Tecnología Alimentaria y forestal. Han cambiado también la aplicación para subir la memoria del grado y el formato de dicha memoria y obligan a adaptar la memoria del grado al nuevo formato. Cambian también los formatos de las fichas docentes. En concreto, uno de los aspectos que pueden suponer una dificultad mayor es el apartado de resultados de aprendizaje y competencias, que ahora hay que desglosarlo en “Conocimientos”, Habilidades y destrezas” y “Competencias”. Para ayudar a distinguir entre los tres hay una guía de verbos publicada. También se piden las tablas de profesores con mucho más detalle. En principio para el curso que viene se mantendrá el formato de las fichas docentes, pero esto aún está por confirmar, en cuanto lo confirme no s lo comunicará.

Por último, Raquel agradece a las coordinadoras su trabajo y da por terminada la reunión de evaluación docente a las 14:00.



Universidad Complutense de Madrid
Facultad de Veterinaria

Memoria Anual de Seguimiento del GRADO en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2022-23

Anexo 2.2. Evento conmemorativo del 30 aniversario de la Titulación, CYTA-30

27 de abril de 2023

Programa completo

UCM- 30 años de Ciencia y Tecnología de los Alimentos



27 de abril de 2023

Salón de Actos de la Facultad de Veterinaria



17:00. **Bienvenida.**

Presentan titulados de las primeras promociones: Raquel Velasco y Juan Arqués

Génesis de una titulación necesaria: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Jorge Jordana Buttica.

*Miembro del grupo de expertos promotor de la titulación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Patrono Director del Área Agroalimentaria de la Fundación Lafer.*

- [Video: Todas nuestras promociones](#)

Presentan titulados de la primera década: Helena Moreno y Oscar Martínez

17:45 **Pasado, presente y futuro de la titulación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la UCM**

Mesa coloquio: Coordinadores de la titulación desde su implantación

Moderadora: Raquel Pérez Sen. Delegada para Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2021-actualidad).

- Pablo E. Hernández Cruza. Vicedecano de Investigación (1990-1993), Vicedecano de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (1994-1997)
- M. del Rosario Martín de Santos. Vicedecana de Coordinación para Ciencia y Tecnología de los Alimentos (1998-2003)
- M. Teresa García Lacarra. Vicedecana de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2003-2012)
- M. Isabel Cambero Rodríguez. Vicedecana de coordinación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2012-2021)

Presentación del Máster en I+D+i en la Industria Alimentaria

- [Video: Los profesores en esta historia](#)

Presentan titulados de la segunda década: Lola Romero de Ávila y Teresa López

18:30 **De la Facultad a la conquista del mundo laboral**

Mesa coloquio: Titulados y su experiencia en distintas áreas

Moderadora: M. Isabel Cambero Rodríguez

-Alfonso Mateos Antón. Subdirector General de Centros de Formación Profesional y Régimen Especial. Comunidad de Madrid

- Rubén Moreno Martín. Responsable de control de calidad en Grupo Omega de nutrición Animal, S.L.
- Esther Valero. Ex- Directora de Calidad de Yum Rest. Int. y actualmente Freelance Consultant
- Carolina Justo. Presidenta de ACYTAM. Creadora de contenido.

- [Video: Momentos inolvidables](#)

Presentan titulados de la tercera década: Beatriz Jiménez e Ioana Cretu

19:00 Visión de la industria alimentaria de la titulación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Mesa coloquio: Representantes de la industria alimentaria

Moderadora: Raquel Pérez Sen

- Alfonso Perote. QHSE Manager, Iberia. CBRE | GWS España S.L.
- Iñaki Carmona. Gerente. Acaramhelados S.L.
- Cesáreo Borlado. Director de calidad. Pan Rústico S.L.
- Luis Calvo. Responsable I+D+i. Incarlopsa. Tarancón (Cuenca)
- Cristina Barrio. Directora de Calidad y Medio Ambiente. Crestas la Galeta, S. A, Grupo Alacant.

- [Video: in memoriam](#)

Presentan titulados de las últimas promociones: Javier Rivera y Aitor Mojón

19:30 Clausura.

Mesa presidencial:

Rector Magfco. De la Universidad Complutense de Madrid
Decana de la Facultad de Veterinaria
Secretario General de Consumo y Juego y Presidente de AESAN

20:00 Vino español





Universidad Complutense de Madrid
Facultad de Veterinaria

Memoria Anual de Seguimiento del GRADO en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2022-23

Anexo 3. Resultados del programa DOCENTIA-UCM

IUCM-6A (Centro seleccionado)

Tasa de participación en el Programa de Evaluación
Docencia-UCM

82,8%

IUCM-6A

(Titulaciones del centro seleccionado)

Titulacion	Q	(%) Participan	(N) Participan
GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		96,1%	196
MÁSTER UNIVERSITARIO EN PRODUCCIÓN Y SANIDAD ANIMAL		84,6%	44
GRADO EN VETERINARIA		84,5%	284
MÁSTER UNIVERSITARIO EN VIROLOGÍA		79,2%	19

IUCM-7A

Tasa de Evaluaciones en el Programa de Evaluación
Docente

100,0%

IUCM-7A

(Titulaciones del centro seleccionado)

Titulacion	(%) Evaluados	(N) Candidatos	(N) Evaluados	(N) Negativa
GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	100,0%	66	66	1
GRADO EN VETERINARIA	100,0%	100	100	2
MÁSTER UNIVERSITARIO EN PRODUCCIÓN Y SANIDAD ANIMAL	100,0%	15	15	0
MÁSTER UNIVERSITARIO EN VIROLOGÍA	100,0%	6	6	0

IUCM-8A

Tasa de evaluaciones positivas del profesorado

99,0%

IUCM-8A

(Titulaciones del centro seleccionado)

Titulacion	Q	%	N (Evludaciones positivas)
GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		100,0%	66
MÁSTER UNIVERSITARIO EN PRODUCCIÓN Y SANIDAD ANIMAL		100,0%	15
MÁSTER UNIVERSITARIO EN VIROLOGÍA		100,0%	6
GRADO EN VETERINARIA		99,0%	99

Resultados por titulación

Titulacion 🔍	Resultado de la e... 🔍 Valores					
	Total		MUY POSITIVA		EXCELENTE	
	N	%	N	%	N	%
MÁSTER UNIVERSITARIO EN PRODUCCIÓN Y SANIDAD ANIMAL	15	7,9%	6	3,2%	8	4,2%
MÁSTER UNIVERSITARIO EN VIROLOGÍA	6	3,2%	5	2,6%	1	0,5%
GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	67	35,3%	41	21,6%	15	7,9%
GRADO EN VETERINARIA	102	53,7%	48	25,3%	42	22,1%

Situación de la participación por titulación

Titulacion 🔍	Estado 🔍 Valores					
	Total		Docencia UCM		Exento	
	N	%	N	%	N	%
GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	204	33,1%	67	10,9%	4	0,6%
GRADO EN VETERINARIA	336	54,5%	102	16,6%	9	1,5%
MÁSTER UNIVERSITARIO EN PRODUCCIÓN Y SANIDAD ANIMAL	52	8,4%	15	2,4%	3	0,5%
MÁSTER UNIVERSITARIO EN VIROLOGÍA	24	3,9%	6	1,0%	1	0,2%

Participación y evaluados

Titulacion 	(N) Participan	(%) Participan	(N) Evaluados	(%) Evaluados
GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	196	96,1%	66	100,0%
GRADO EN VETERINARIA	284	84,5%	100	100,0%
MÁSTER UNIVERSITARIO EN PRODUCCIÓN Y SANIDAD ANIMAL	44	84,6%	15	100,0%
MÁSTER UNIVERSITARIO EN VIROLOGÍA	19	79,2%	6	100,0%

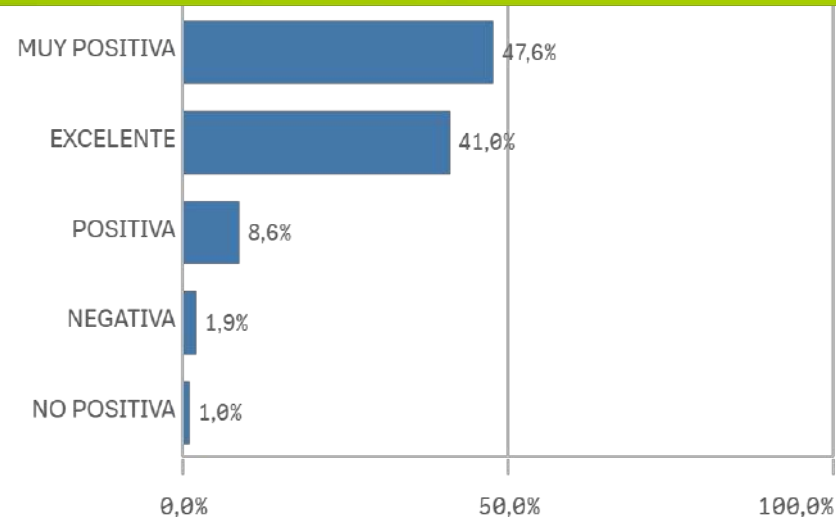
En la participación no se tiene en cuenta la categoría NO PARTICIPA, y en los evaluados se eliminan los NEGATIVOS

Resultados

Total docentes evaluados

N
105

Resultado de la evaluación	N	
EXCELENTE	43	41,0%
MUY POSITIVA	50	47,6%
POSITIVA	9	8,6%
NO POSITIVA	1	1,0%
NEGATIVA	2	1,9%
Total evaluados	105	100,0%



Participación

Total docentes

(N) Docentes

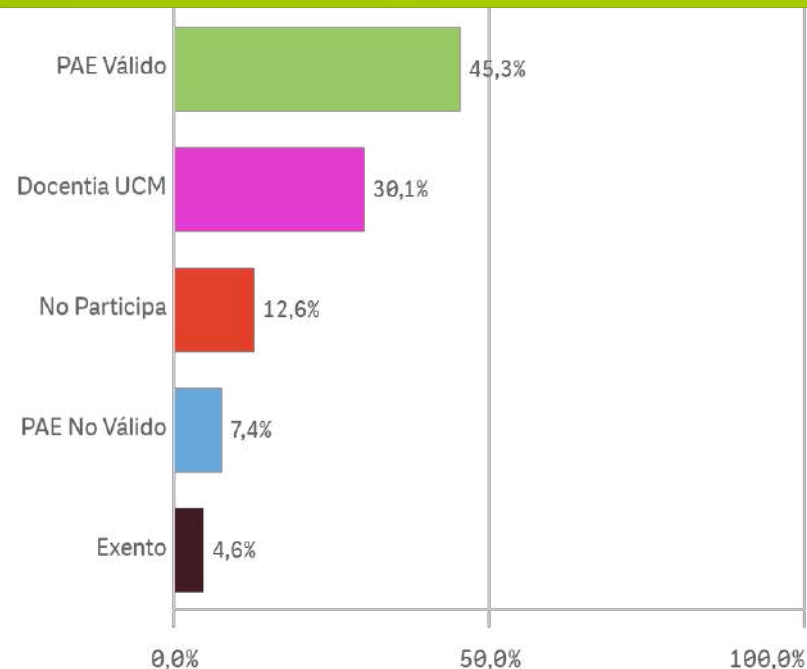
349

Total docentes participan

(PAE Válido, PAE no válido y Docencia UCM)

N
289 82,8%

Estado	N	
Docencia UCM	105	30,1%
Exento	16	4,6%
No Participa	44	12,6%
PAE No Válido	26	7,4%
PAE Válido	158	45,3%
Total	349	100,0%



El valor % indica la ratio entre el total de docentes que podían participar y los que



Universidad Complutense de Madrid
Facultad de Veterinaria

Memoria Anual de Seguimiento del GRADO en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2022-23

Anexo 4. Análisis del funcionamiento del Buzón de Quejas y Sugerencias

Análisis de comentarios, quejas y sugerencias reportadas a través de distintas vías en el periodo 2022-2023

En Reuniones de Seguimiento Docente – Curso 2022-23	Cursos			
	1º	2º	3º	4º
Colectivo: Estudiante. QS: Mal estado de los micrófonos de clase. Acción emprendida: Desde la Coordinación del Grado se dio aviso a los responsables del mantenimiento de los medios audiovisuales, y se corrigió el problema.	X			
Colectivo: Estudiante. QS: Falta de comunicación en algunos cambios en actividades docente de una asignatura. Acción emprendida: Desde la Coordinación del Grado se comunicó directamente al profesor implicado para indicar las vías de comunicación con los alumnos.	X			
Colectivo: Estudiante. QS: Necesidad de dar datos personales en algunas prácticas relativas al peso corporal y hábitos de los estudiantes. Acción emprendida: Se cambiará el contenido de las prácticas que hagan referencia a datos personales.	X			
Colectivo: Estudiante. QS: Acumulación de 3 exámenes en una misma semana en la convocatoria de enero. Acción emprendida: Desde la Coordinación del Grado se recuerda que los delegados de curso son convocados a las reuniones de planificación del calendario de exámenes, y se intentará evitar la coincidencia en la misma semana de asignaturas con un temario más denso.		X		
Colectivo: Estudiante. QS: Problemas con la disponibilidad del material docente en el campus virtual. Acción emprendida: Los coordinadores de las asignaturas afectadas manifiestan su intención de adelantar el material docente a las clases, siempre que sea posible.		X		
Colectivo: Estudiante. QS: Quejas por el ajustado calendario de exámenes en la convocatoria oficial de enero. Acción emprendida: Desde la Coordinación del Grado se tienen en cuenta las sugerencias para una mejor distribución de las asignaturas a la hora de planificar el calendario de exámenes, siempre que se mantenga la rotación de los mismos.		X		
Colectivo: Estudiante. QS: Detección de solapamientos en el temario de dos asignaturas. Acción emprendida: Desde la Coordinación del Grado se mantuvieron conversaciones con los profesores implicados para un mejor ajuste de los contenidos en los temas afectados.		X		
Colectivo: Estudiante. QS: Falta de continuidad en las dos partes del programa de una asignatura. Acción emprendida: El tema se trató en las reuniones de coordinación docente con los responsables de la asignatura para organizar la asignatura de cara al curso siguiente.		X		
Colectivo: Estudiante. QS: Solicitud de tutorías en clase. Acción emprendida: El tema se trató en las reuniones de coordinación docente y se estudia realizar tutorías de repaso como actividad adicional en algunas asignaturas.		X		
Colectivo: Estudiante. QS: Dificultad en los temarios de algunas asignaturas. Acción emprendida: Propuesta para realizar seminarios de repaso en clase.		X		
Colectivo: Estudiante. QS: Solicitud de clases de repaso de conceptos básicos para el mejor seguimiento de algunas asignaturas. Acción emprendida: La propuesta será estudiada por el profesor coordinador de la asignatura.			X	
Colectivo: Estudiante. QS: Solicitud de charlas o jornadas de inserción laboral. Acción emprendida: Organización de Jornadas de Orientación Profesional y Evento CYTA-30 a lo largo del curso por parte de la Coordinación del Grado y ACYTAM.			X	
Colectivo: Estudiante. QS: Solicitud para que se revisen algunos de los contenidos de asignaturas de cuarto curso que se solapan y que se podrían organizar de manera conjunta entre los coordinadores. Acción emprendida: Los coordinadores de las asignaturas implicadas se reunirán para evitar las coincidencias y organizar la programación en relación a los acuerdos alcanzados.				X
Colectivo: Estudiante. QS: Solicitud para realizar las prácticas transversales de dos asignaturas de cuarto curso aún cuando no se haya formalizado la matrícula en una de ellas. Acción emprendida: Desde la coordinación se dará información en los seminarios preparativos de 3º a 4º para que se realice la matrícula en las dos asignaturas el mismo curso.				X
Colectivo: Estudiante. QS: Dificultad para la realización de encuestas las DOCENTIA a un elevado número de profesores. Acción emprendida: Desde la Coordinación del Grado se ofrece información sobre las encuestas y se pide el compromiso de los estudiantes.			X	X

Colectivo: Estudiante. QS: Baja participación del grupo general en las actividades de clase y en las reuniones de seguimiento docente. Acción emprendida: Se plantea cambiar el formato de las RSD.	X	X	X	X
Colectivo: Estudiante. QS: Alto grado de satisfacción con la docencia recibida y la dedicación y disponibilidad de los profesores. Acción emprendida: Continuar trabajando en la misma dirección.	X	X	X	X
Colectivo: Estudiante. QS: Solicitud de exámenes parciales liberatorios en las asignaturas que no los realizan. Acción emprendida: Se discute en las reuniones de coordinación sobre esta posibilidad de incluir exámenes el curso siguiente, si lo permite el calendario, y se valora si es necesario para todas las asignaturas.	X	X	X	X
Colectivo: Profesor. QS: Baja participación en Docencia. Acción emprendida: plantear dar tiempo en clase para la consecución de las encuestas, seguir informando sobre la importancia del programa DOCENTIA.	X	X	X	X
Colectivo: Profesor. QS: Baja nivel de asistencia a clase. Acción emprendida: en las reuniones de Coordinación se dialoga sobre este problema y las actividades a implementar en clase, como pruebas de evaluación, continua, tutorías, así como actividades con grupos más pequeños para incentivar la asistencia.		X	X	
Colectivo: Profesor. QS: Alto nivel de ruido en la franja horaria de 12-13h en las proximidades del aulario A que dificultan la impartición de las clases. Acción emprendida: Se informará a Gerencia para que no se organicen actividades ni tareas de mantenimiento en periodo de clases.			X	
Buzón de Quejas y Sugerencias				
2021/22- Nº de incidencias relacionadas con la docencia del Grado: 1. Colectivo que utiliza: estudiante QS: Consulta sobre los criterios de evaluación de una asignatura en concreto de tercer curso cambio de grados, convalidaciones. Acciones emprendidas: Se mantuvieron reuniones entre el estudiante con los coordinadores de asignatura, y coordinadora del Grado. Se proporcionó información sobre las vías de reclamación al vicerrectorado de Estudios.				
Nº de incidencias relacionadas con la Coordinación del Grado: 1. Colectivo que utiliza: Profesor QS: Se ha echado en falta la información sobre los servicios administrativos (personal, contacto) en la web de la facultad. Acciones emprendidas: La QyS ha sido cursada por Gerencia y por la vicedecana de TICs y campus virtual, y se ha actualizado en la web del centro la información solicitada.				
Reuniones con los delegados de curso				
Queja o sugerencia: Quejas sobre problemas puntuales sobre los calendarios docentes de la web del primer semestre y la actualización de las incidencias. Acciones emprendidas: Se subsanaron los errores en los calendarios.				
Queja o sugerencia: Sugerencias sobre la organización de exámenes de las distintas asignaturas. Acciones emprendidas: Los delegados de curso participan en el establecimiento del calendario de exámenes y se atienden y tienen en cuenta sus sugerencias.				
Queja o sugerencia: Solicitud de disponer de grabaciones de los seminarios informativos de PE y TFG Acciones emprendidas: Se responde que se estudiará la posibilidad de subir al campus virtual archivos PWP con audio para dichos seminarios.				
Queja o sugerencia: Coincidencia entre exámenes y presentaciones de trabajo en algunas asignaturas. Acciones emprendidas: Se debatirá en las reuniones de seguimiento y coordinación docente.				
Queja o sugerencia: Quejas sobre el desfase de los temarios teóricos y los contenidos de los seminarios y las prácticas. Acciones emprendidas: Se estudiará por parte de los coordinadores de curso para una mejor organización de la asignatura.				
Queja o sugerencia:: Quejas sobre la falta de asistencia en clase y el bajo nivel de compromiso del grupo en general. Acciones emprendidas: Desde la Coordinación se intentará informar a los estudiantes de sus derechos y deberes.				
Comunicación de distintos colectivos en las reuniones del SGIC, y en otras reuniones				
Colectivo: Estudiantes QS: Solicitud para adelantar el calendario de presentación del TFG en la convocatoria ordinaria para hacerlo compatible con los plazos de matrícula en los estudios de máster. Acciones emprendidas: En la planificación docente del curso 2023-24 se adelanta el calendario de presentación y defensa del TFG para que realice después de la convocatoria ordinaria de exámenes.				
Colectivo: profesores QS: Problemas con las reservas de las aulas de informática. Acciones emprendidas: Homogenizar los horarios de las reservas y promover la revisión por parte de los coordinadores y gerencia.				
Colectivo: Profesor. QS: Solicitud de una mejor implicación de los delegados en la organización del calendario de exámenes. Acción emprendida: Se propone convocar a los delegados a las reuniones de planificación de exámenes en un periodo no coincidente con los exámenes.				

Colectivo: Profesor.

QS: Problemas con la organización de los grupos de prácticas y los cambios solicitados. **Acción emprendida:** Se propone mejorar el sistema de módulos, incluyendo únicamente los estudiantes que necesitan realizar prácticas.

Colectivo: Profesores

QS: Quejas sobre la complejidad de las rúbricas que califican el TFG. **Acciones emprendidas:** Es compromiso de la Comisión de Coordinación del TFG trabajar en la modificación de las rúbricas del TFG en el curso 2023-24.

Colectivo: Estudiante y Profesor

QS: Mejorar la coordinación de las asignaturas optativas del segundo semestre con la realización de las prácticas externas.

Acciones emprendidas: Modificación de los calendarios docentes del segundo semestre de cuarto curso para evitar la coincidencia con las prácticas.

Colectivo: Profesor

QS: Solicitud de mayor disponibilidad de tiempo en los exámenes de sus asignaturas al tratarse de exámenes de desarrollo.

Acciones emprendidas: Se estudiara por parte de los de la coordinación del Grado, siempre que se respete la franja de 3 horas para cada examen.

Colectivo: Profesor

QS: Solicitud de disponer de aulas con aire acondicionado para los exámenes de la convocatoria extraordinaria de julio.

Acciones emprendidas: Compromiso por parte de la Coordinadora del Grado para reservar las aulas necesarias para los exámenes del curso 2023-24.

Colectivo: Profesor

QS: Preocupación por los problemas para avanzar en el Grado que tienen los estudiantes de procedencia china que no se pueden comunicar bien en español. **Acciones emprendidas:** Compromiso por parte de la Coordinadora del Grado para reservar las aulas necesarias para los exámenes del curso 2023-24.

Colectivo: PAS

QS: Falta de información acerca de los cambios en la planificación docente que afectan a la ocupación y necesidades de las aulas y espacios destinados a docencia, con la suficiente antelación como para realizar las adaptaciones necesarias en las aulas.

Acciones emprendidas: Intensificar los recordatorios a los profesores y coordinadores para informar en tiempo de las incidencias en el calendario docente y su actualización en la web

Encuestas de Satisfacción UCM

Colectivo: Profesores

QS: Subir el nivel de exigencia y requerir más esfuerzo en los alumnos.

QS: Se necesita mayor apoyo administrativo. Preocupación por el trabajo creciente en gestión y coordinación y su escaso reconocimiento, que resta tiempo a las labores docentes e investigadoras.

QS: Dificultad para trabajar con grupos grandes de alumnos, se requiere dar más peso a las prácticas y hay un elevado número de profesores por asignatura.

QS: Poca claridad en las encuestas Docencia.

QS: Escaso reconocimiento a la labor ejercida por los Profesores Asociados.

Acciones emprendidas: Los resultados de las encuestas de satisfacción se discutirán en próximas reuniones de coordinación y por el CEMGCYT.

Colectivo: Egresado

QS: Apoyar a la asociación ALCYTA desde la Coordinación del Grado para que aumente su contacto con empresas y facilite ofertas a los recién graduados y otros egresados. **Acciones emprendidas:** Desde la Coordinación del Grado se planteará trabajar sobre esta posibilidad con la nueva directiva de ALCYTA.

Colectivo: Egresado

QS: Una mejor bolsa de trabajo. **Acciones emprendidas:** Desde la Coordinación del Grado se trabajará para lograr una mejor integración con la OPE de la UCM para mejorar la información de los egresados en cuanto a posibilidades e información en su inserción en el mundo laboral.

Colectivo: Egresado

QS: Convenios de prácticas para titulados. **Acciones emprendidas:** Desde la Coordinación del Grado se dará información sobre la plataforma Job Teaser que está implementando la OPE para atender las peticiones de los egresados UCM.

Colectivo: Estudiante

QS: Fallos en los horarios. **Acciones emprendidas:** revisión y actualización de los calendarios subidos a la web del Grado.

Colectivo: Estudiante

QS: Solicitan disponer de los resultados de las encuestas DOCENTIA-UCM de los profesores del Grado. **Acciones emprendidas:** Se informará a los estudiantes que los resultados de las evaluaciones Docencia en el conjunto del profesorado del título están disponibles en la web del Grado, pero no los resultados individuales por profesor.



Universidad Complutense de Madrid
Facultad de Veterinaria

Memoria Anual de Seguimiento del GRADO en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2022-23

Anexo 5.1. Análisis de los Resultados Académicos del curso 2022-23

Anexo 5.1.1. Resultados de las asignaturas en el curso 2022-23

Anexo 5.1.2. Listado de los TFG defendidos en el curso 2022-23



Universidad Complutense de Madrid
Facultad de Veterinaria

Memoria Anual de Seguimiento del GRADO en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2022-23

Anexo 5.1.1.

Resultados de las asignaturas en el curso 2022-23

Curso Académico: 2022-23

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Resultados académicos de asignaturas - Tabla IMRA-2

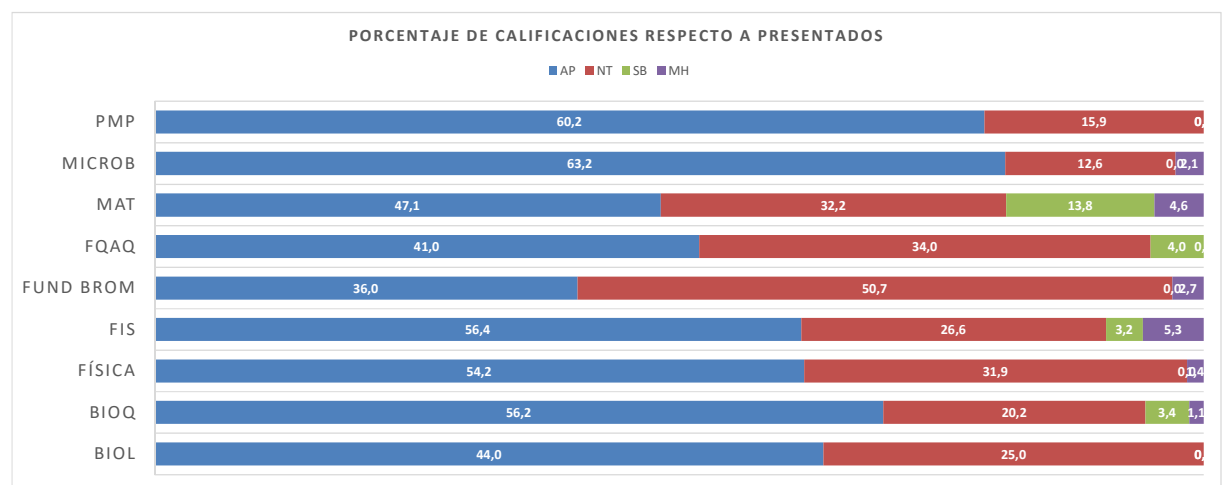
Asignatura		Carácter	Matriculados	1ª matrícula	2ª Matrícula y sucesivas	Apr. / Mat.	Apr. / Pres.	N.P. / Pres.	Apr. 1ª Mat. / Mat. 1ª Mat	NP	SS	AP	NT	SB	MH
BIOLOGÍA	1	TRONCAL / BASICA	119	75	44	57,98%	69,00%	15,97%	61,33%	19	31	44	25	0	0
BIOQUÍMICA	1	TRONCAL / BASICA	97	74	23	74,23%	80,90%	8,25%	81,08%	8	17	50	18	3	1
FÍSICA	1	TRONCAL / BASICA	81	72	9	77,78%	87,50%	11,11%	80,56%	9	9	39	23	0	1
FISIOLOGÍA	1	TRONCAL / BASICA	113	75	38	76,11%	91,49%	16,81%	80,00%	19	8	53	25	3	5
FUNDAMENTOS DE BROMATOLOGÍA	1	OBLIGATORIA	77	74	3	87,01%	89,33%	2,60%	86,49%	2	8	27	38	0	2
FUNDAMENTOS DE QUÍMICA Y ANÁLISIS QUÍMICO	1	TRONCAL / BASICA	107	75	32	73,83%	79,00%	6,54%	80,00%	7	21	41	34	4	0
MATEMÁTICAS	1	TRONCAL / BASICA	89	75	14	95,51%	97,70%	2,25%	96,00%	2	2	41	28	12	4
MICROBIOLOGÍA	1	TRONCAL / BASICA	99	73	26	74,75%	77,89%	4,04%	76,71%	4	21	60	12	0	2
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	1	OBLIGATORIA	94	74	20	71,28%	76,14%	6,38%	71,62%	6	21	53	14	0	0
ALIMENTACIÓN Y CULTURA	2	OBLIGATORIA	69	63	6	86,96%	88,24%	1,45%	87,30%	1	8	31	26	0	3
CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS	2	OBLIGATORIA	75	63	12	82,67%	84,93%	2,67%	87,30%	2	11	35	24	0	3
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	2	OBLIGATORIA	76	60	16	80,26%	85,92%	6,58%	85,00%	5	10	42	17	0	2
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	2	OBLIGATORIA	86	63	23	70,93%	78,21%	9,30%	71,43%	8	17	41	20	0	0
ECONOMÍA, GESTIÓN Y MERCADOTECNIA EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	2	OBLIGATORIA	67	64	3	88,06%	93,65%	5,97%	87,50%	4	4	37	18	2	2
EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	2	OBLIGATORIA	68	63	5	85,29%	92,06%	7,35%	85,71%	5	5	31	26	0	1
FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA	2	TRONCAL / BASICA	70	56	14	88,57%	98,41%	10,00%	94,64%	7	1	37	25	0	0
FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA	2	TRONCAL / BASICA	72	55	17	73,61%	79,10%	6,94%	74,55%	5	14	34	18	1	0
MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLOGÍA	2	OBLIGATORIA	102	61	41	66,67%	75,56%	11,76%	63,93%	12	22	60	7	0	1
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	2	OBLIGATORIA	98	62	36	56,12%	67,07%	16,33%	56,45%	16	27	46	7	0	2

Asignatura		Carácter	Matriculados	1ª matrícula	2ª Matrícula y sucesivas	Apr. / Mat.	Apr. / Pres.	N.P. / Pres.	Apr. 1ª Mat. / Mat. 1ª Mat	NP	SS	AP	NT	SB	MH
CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS	3	OBLIGATORIA	64	59	5	84,38%	93,10%	9,38%	88,14%	6	4	33	20	0	1
ENVASADO DE ALIMENTOS	3	OBLIGATORIA	78	63	15	94,87%	97,37%	2,56%	100,00%	2	2	13	53	4	4
HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	3	OBLIGATORIA	125	63	62	46,40%	84,06%	44,80%	44,44%	56	11	38	18	2	0
INGENIERÍA ALIMENTARIA	3	OBLIGATORIA	83	69	14	80,72%	88,16%	8,43%	85,51%	7	9	35	31	0	1
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	3	OBLIGATORIA	76	66	10	88,16%	88,16%	0,00%	92,42%	0	9	27	33	4	3
PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS	3	OBLIGATORIA	90	67	23	71,11%	76,19%	6,67%	74,63%	6	20	43	19	0	2
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	3	OBLIGATORIA	109	66	43	63,30%	70,41%	10,09%	63,64%	11	29	65	3	1	0
AGUAS DE CONSUMO MINEROMEDICINALES	4	OPTATIVA	23	23	0	95,65%	100,00%	4,35%	95,65%	1	0	8	14	0	0
DIETÉTICA APLICADA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	4	OPTATIVA	41	41	0	95,12%	100,00%	4,88%	95,12%	2	0	12	25	2	0
DOCENCIA INTERDISCIPLINAR EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	4	OPTATIVA	16	16	0	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	0	10	4	2
GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	4	OBLIGATORIA	74	69	5	90,54%	95,71%	5,41%	92,75%	4	3	43	20	3	1
NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN SANITARIA	4	OBLIGATORIA	78	69	9	88,46%	97,18%	8,97%	92,75%	7	2	41	25	1	2
NUEVOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DIETÉTICOS	4	OPTATIVA	40	38	2	90,00%	94,74%	5,00%	89,47%	2	2	18	15	2	1
PRÁCTICAS EXTERNAS	4	PRACTICAS EXTERNAS	68	66	2	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	2	30	33	3
PROYECTOS	4	OBLIGATORIA	76	74	2	97,37%	98,67%	1,32%	100,00%	1	1	17	44	10	3
RESTAURACIÓN COLECTIVA	4	OPTATIVA	26	26	0	96,15%	100,00%	3,85%	96,15%	1	0	6	16	2	1
TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN ANIMAL	4	OPTATIVA	19	17	2	84,21%	94,12%	10,53%	88,24%	2	1	6	7	2	1
TECNOLOGÍA AMBIENTAL	4	OPTATIVA	7	6	1	85,71%	100,00%	14,29%	100,00%	1	0	0	5	0	1
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	4	OBLIGATORIA	87	66	21	72,41%	87,50%	17,24%	75,76%	15	9	42	17	3	1
TECNOLOGÍA ENOLÓGICA Y DE OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS	4	OPTATIVA	20	19	1	95,00%	95,00%	0,00%	100,00%	0	1	5	12	1	1
TRABAJO FIN DE GRADO	4	PROYECTO FIN DE CARRERA	72	54	18	88,89%	96,97%	8,33%	92,59%	6	2	5	35	21	3

Datos extraídos el 18/09/2023

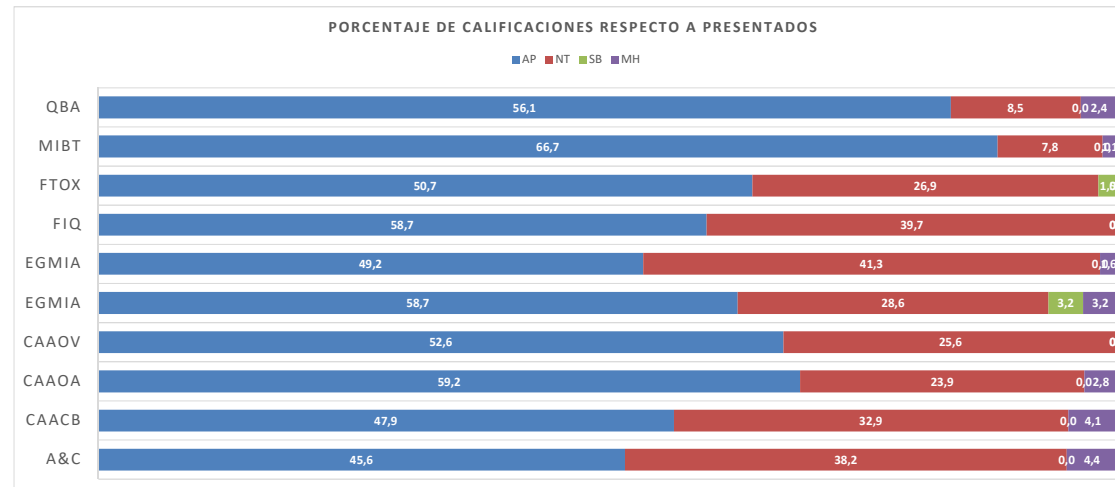
Curso Académico: 2022-23
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Resultados académicos de asignaturas de primer curso

Asignatura		Carácter	Matriculados	1ª matriculada	2ª Matriculada y sucesivas	Apr. / Mat.	Apr. / Pres.	N.P. / Pres.	Apr. 1ª Mat. / Mat. 1ª Mat	NP	SS	AP	NT	SB	MH	AP totales	% AP TOT
BIOLOGÍA	1	TRONCAL / BASICA	119	75	44	57,98%	69,00%	15,97%	61,33%	19	31	44	25	0	0	69	58,0
BIOQUÍMICA	1	TRONCAL / BASICA	97	74	23	74,23%	80,90%	8,25%	81,08%	8	17	50	18	3	1	72	74,2
FÍSICA	1	TRONCAL / BASICA	81	72	9	77,78%	87,50%	11,11%	80,56%	9	9	39	23	0	1	63	77,8
FISIOLOGÍA	1	TRONCAL / BASICA	113	75	38	76,11%	91,49%	16,81%	80,00%	19	8	53	25	3	5	86	76,1
FUNDAMENTOS DE BROMATOLOGÍA	1	OBLIGATORIA	77	74	3	87,01%	89,33%	2,60%	86,49%	2	8	27	38	0	2	67	87,0
FUNDAMENTOS DE QUÍMICA Y ANÁLISIS QUÍMICO	1	TRONCAL / BASICA	107	75	32	73,83%	79,00%	6,54%	80,00%	7	21	41	34	4	0	79	73,8
MATEMÁTICAS	1	TRONCAL / BASICA	89	75	14	95,51%	97,70%	2,25%	96,00%	2	2	41	28	12	4	85	95,5
MICROBIOLOGÍA	1	TRONCAL / BASICA	99	73	26	74,75%	77,89%	4,04%	76,71%	4	21	60	12	0	2	74	74,7
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	1	OBLIGATORIA	94	74	20	71,28%	76,14%	6,38%	71,62%	6	21	53	14	0	0	67	71,3
<i>Datos extraídos el 18/09/2023</i>			97,3	74,1	23,2	0,8	0,8	0,1	0,8	8,4	15,3	45,3	24,1	2,4	1,7	73,6	76,5



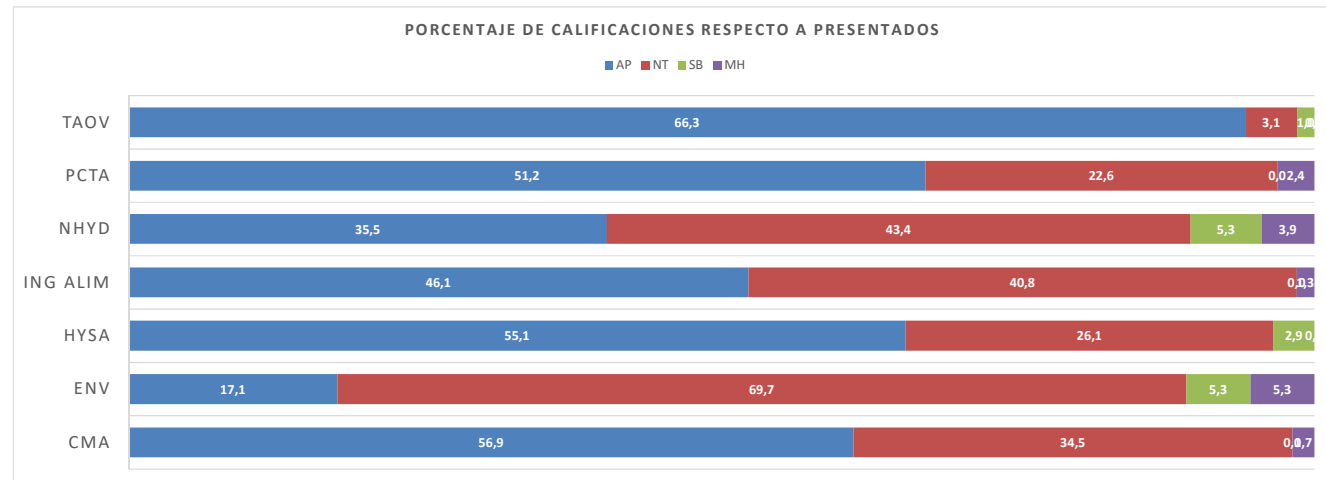
Curso Académico: 2022-23
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Resultados académicos de asignaturas de segundo curso

Asignatura		Carácter	Matriculados	1ª matriculada	2ª Matricula y sucesivas	Apr. / Mat.	Apr. / Pres.	N.P. / Pres.	Apr. 1ª Mat. / Mat. 1ª Mat	NP	SS	AP	NT	SB	MH	AP totales	% AP TOT
ALIMENTACIÓN Y CULTURA	2	OBLIGATORIA	69	63	6	86,96%	88,24%	1,45%	87,30%	1	8	31	26	0	3	60	87,0
CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS	2	OBLIGATORIA	75	63	12	82,67%	84,93%	2,67%	87,30%	2	11	35	24	0	3	62	82,7
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	2	OBLIGATORIA	76	60	16	80,26%	85,92%	6,58%	85,00%	5	10	42	17	0	2	61	80,3
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	2	OBLIGATORIA	86	63	23	70,93%	78,21%	9,30%	71,43%	8	17	41	20	0	0	61	70,9
ECONOMÍA, GESTIÓN Y MERCADOTECNIA EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	2	OBLIGATORIA	67	64	3	88,06%	93,65%	5,97%	87,50%	4	4	37	18	2	2	59	88,1
EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	2	OBLIGATORIA	68	63	5	85,29%	92,06%	7,35%	85,71%	5	5	31	26	0	1	58	85,3
FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA	2	TRONCAL / BÁSICA	70	56	14	88,57%	98,41%	10,00%	94,64%	7	1	37	25	0	0	62	88,6
FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA	2	TRONCAL / BÁSICA	72	55	17	73,61%	79,10%	6,94%	74,55%	5	14	34	18	1	0	53	73,6
MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLOGÍA	2	OBLIGATORIA	102	61	41	66,67%	75,56%	11,76%	63,93%	12	22	60	7	0	1	68	66,7
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	2	OBLIGATORIA	98	62	36	56,12%	67,07%	16,33%	56,45%	16	27	46	7	0	2	55	56,1
Datos extraídos el 18/09/2023			78,3	61,0	17,3	0,8	0,8	0,1	0,8	6,5	11,9	39,4	18,8	0,3	1,4	59,9	77,9



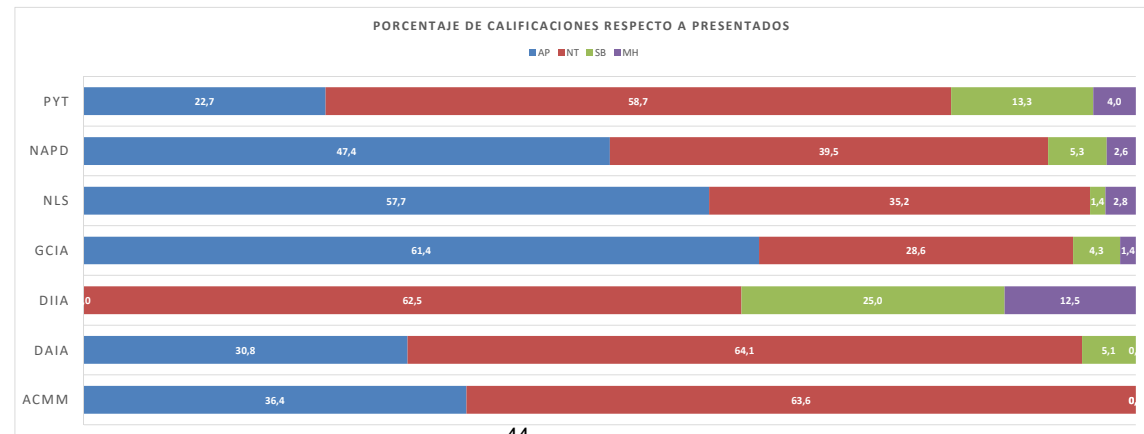
Curso Académico: 2022-23
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Resultados académicos de asignaturas de tercer curso

Asignatura		Carácter	Matriculados	1ª matrícula	2ª Matrícula y sucesivas	Apr. / Mat.	Apr. / Pres.	N.P. / Pres.	Apr. 1ª Mat. / Mat. 1ª Mat	NP	SS	AP	NT	SB	MH	AP totales	% AP TOT
CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS	3	OBLIGATORIA	64	59	5	84,38%	93,10%	9,38%	88,14%	6	4	33	20	0	1	54	84,4
ENVASADO DE ALIMENTOS	3	OBLIGATORIA	78	63	15	94,87%	97,37%	2,56%	100,00%	2	2	13	53	4	4	74	94,9
HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	3	OBLIGATORIA	125	63	62	46,40%	84,06%	44,80%	44,44%	56	11	38	18	2	0	58	46,4
INGENIERÍA ALIMENTARIA	3	OBLIGATORIA	83	69	14	80,72%	88,16%	8,43%	85,51%	7	9	35	31	0	1	67	80,7
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	3	OBLIGATORIA	76	66	10	88,16%	88,16%	0,00%	92,42%	0	9	27	33	4	3	67	88,2
PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS	3	OBLIGATORIA	90	67	23	71,11%	76,19%	6,67%	74,63%	6	20	43	19	0	2	64	71,1
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	3	OBLIGATORIA	109	66	43	63,30%	70,41%	10,09%	63,64%	11	29	65	3	1	0	69	63,3
Datos extraídos el 18/09/2023			89,3	64,7	24,6	0,8	0,9	0,1	0,8	12,6	12,0	36,3	25,3	1,6	1,6	64,7	75,6



Curso Académico: 2022-23
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Resultados académicos de asignaturas de cuarto curso

Asignatura		Carácter	Matriculados	1ª matrícula	2ª Matrícula y sucesivas	Apr. / Mat.	Apr. / Pres.	N.P. / Pres.	Apr. 1ª Mat. / Mat. 1ª Mat	NP	SS	AP	NT	SB	MH	AP totales	% AP TOT
AGUAS DE CONSUMO MINEROMEDICINALES	4	OPTATIVA	23	23	0	95,65%	100,00%	4,35%	95,65%	1	0	8	14	0	0	22	95,7
DIETÉTICA APLICADA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	4	OPTATIVA	41	41	0	95,12%	100,00%	4,88%	95,12%	2	0	12	25	2	0	39	95,1
DOCENCIA INTERDISCIPLINAR EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	4	OPTATIVA	16	16	0	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0	0	0	10	4	2	16	100,0
GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	4	OBLIGATORIA	74	69	5	90,54%	95,71%	5,41%	92,75%	4	3	43	20	3	1	67	90,5
NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN SANITARIA	4	OBLIGATORIA	78	69	9	88,46%	97,18%	8,97%	92,75%	7	2	41	25	1	2	69	88,5
NUEVOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DIETÉTICOS	4	OPTATIVA	40	38	2	90,00%	94,74%	5,00%	89,47%	2	2	18	15	2	1	36	90,0
PROYECTOS	4	OBLIGATORIA	76	74	2	97,37%	98,67%	1,32%	100,00%	1	1	17	44	10	3	74	97,4
RESTAURACIÓN COLECTIVA	4	OPTATIVA	26	26	0	96,15%	100,00%	3,85%	96,15%	1	0	6	16	2	1	25	96,2
TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN ANIMAL	4	OPTATIVA	19	17	2	84,21%	94,12%	10,53%	88,24%	2	1	6	7	2	1	16	84,2
TECNOLOGÍA AMBIENTAL	4	OPTATIVA	7	6	1	85,71%	100,00%	14,29%	100,00%	1	0	0	5	0	1	6	85,7
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	4	OBLIGATORIA	87	66	21	72,41%	87,50%	17,24%	75,76%	15	9	42	17	3	1	63	72,4
TECNOLOGÍA ENOLÓGICA Y DE OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS	4	OPTATIVA	20	19	1	95,00%	95,00%	0,00%	100,00%	0	1	5	12	1	1	19	95,0
Datos extraídos el 18/09/2023			42,3	38,7	3,6	0,9	1,0	0,1	0,9	3,0	1,6	16,5	17,5	2,5	1,2	37,7	90,9





Universidad Complutense de Madrid
Facultad de Veterinaria

Memoria Anual de Seguimiento del GRADO en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2022-23

Anexo 5.1.2

Listado de los TFG defendidos en el curso 2022-23



Universidad Complutense de Madrid
Facultad de Veterinaria

Memoria de Seguimiento Anual del GRADO en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2022-23

Listado de TFGs defendidos en el curso 2022-23

Convocatoria extraordinaria de febrero

TÍTULO DEL TRABAJO:	Modalidad	Calificación	Tutor 1 (Nombre y Apellidos):	Tutor 2 (Nombre y Apellidos):	Departamento (Facultad)	Departamento (Facultad)3
ENDOCRINOLOGÍA Y TRASTORNOS ALIMENTARIOS	Investigación/Desarrollo	8,4	ALFREDO GONZÁLEZ GIL	--	Sección Departamental de Fisiología. Facultad de Veterinaria.	--
Nuevas fuentes de colorantes alimentarios	Experimental	8,4	Patricia Morales Gómez	María Ciudad Mulero	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia
Elementos de sostenibilidad en el etiquetado alimentario. Bebidas lácteas y vegetales.	Estudio de mercado	7,6	María de la Montaña Cámara Hurtado	Elena Arranz Gutiérrez	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia
Actividad biológica del pepino de mar	Trabajo de campo	9,1	M. Elvira López Caballero	Helena María Moreno Conde	ICTAN-CSIC. Departamento de Productos Pesqueros y Cárnicos	Sección Departamental Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria. Facultad de Veterinaria
ENCAPSULACIÓN DE HIDROLIZADO DE PEPINO DE MAR (Holothuria forskalii) EN DOS SISTEMAS DE NANOENCAPSULACIÓN: LIPOSOMAS Y NANOPARTÍCULAS DE QUITOSANO	Experimental	8,9	M. Pilar Montero García	M. Carmen Gómez Guillén	ICTAN-CSIC	ICTAN-CSIC
EVALUACIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL DE DIFERENTES PLATOS/ALIMENTOS VEGETARIANOS ACTUALMENTE OFERTADOS EN EL MERCADO	Investigación/Desarrollo	9,6	Viviana Loria Kohen	-	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia	-
Problemática de la intolerancia a la fructosa	Investigación/Desarrollo	4,3	MONTAÑA	ELENA CEBADERA MIRANDA	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia
PARASITOSIS ALIMENTARIAS: GIARDIASIS	Investigación/Desarrollo	8,3	Juan Jose García Rodríguez	NO HAY	MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA. FACULTAD FARMACIA.	#¡VALOR!
Evaluación del riesgo del ciclamato sódico como edulcorante alimentario	Investigación/Desarrollo	7,7	Ana D'Ors de Blas	-	Dpto de Farmacología y Toxicología. Facultad de Veterinaria	-
EFFECTOS DEL CAFÉ EN LA OBESIDAD	Experimental	9,5	BEATRIZ SARRIÁ RUÍZ	NADA	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia	NADA
Manejo pre-sacrificio de peces y su influencia en la calidad del producto final	Experimental	9,5	María Teresa Díaz Díaz-Chirón	Jesús de la Fuente Vázquez	Departamento de Producción Animal. Facultad de Veterinaria.	Dpto. Producción Animal. Facultad de Veterinaria.
EL COLOR Y SU RELACIÓN CON LA SALUD: CASO PRÁCTICO DE ZUMOS VEGETALES	Estudio de mercado	8,5	Montaña Cámara Hurtado	Laura Domínguez Díaz	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia



Universidad Complutense de Madrid
Facultad de Veterinaria

Memoria de Seguimiento Anual del GRADO en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2022-23

Listado de TFGs defendidos en el curso 2022-23

Convocatoria ordinaria de julio

TÍTULO DEL TRABAJO:	Modalidad	Calificación	Tutor 1 (Nombre y Apellidos):	Tutor 2 (Nombre y Apellidos):	Departamento (Facultad)	Departamento (Facultad)3
EXTRACCIÓN DE POLIFENOLES Y OTROS COMPUESTOS BIOACTIVOS A PARTIR DE SEMILLAS DE HUESOS DE CIRUELA	Experimental	7,9	Noelia Rosales Conrado	Jon Sanz Landaluze	QUÍMICA ANALÍTICA / FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS	QUÍMICA ANALÍTICA / FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS
Efecto de la adición de apiproduitos en la calidad de embutidos curado-madurados elaborados con cantidades reducidas de sales nitrificantes	Experimental	8,6	Xavi Fernández Hospital	Izaskun Martin Cabrejas	Sección Departamental Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria. Facultad de Veterinaria	Sección Departamental Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria. Facultad de Veterinaria
Suplementación y fortificación con folatos en mujeres en edad fértil para reducir la prevalencia de defectos del tubo neural en recién nacidos	Investigación/Desarrollo	8,1	María Lourdes Pérez-Olleros Conde	-	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia	-
Bioteconología de Microalgas para el tratamiento de aguas	Experimental	9,3	María del Camino García Balboa	Álvaro Olivares Moreno	Departamento de Producción Animal (Veterinaria)	Departamento de Producción Animal (Veterinaria)
El erizo de mar como fuente de compuestos bioactivos	Trabajo de campo	7,8	Helena María Moreno Conde	María Elvira López Caballero	Sección Departamental Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria. Facultad de Veterinaria	Departamento de Productos Cárnicos y Pesqueros (ICTAN-CSIC)
NUEVAS TENDENCIAS EN LA FERMENTACION MALOLACTICA DE LOS VINOS	Trabajo de campo	8,4	Gonzalo García de Ferando de Minguillon	--	Sección Departamental Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria. Facultad de Veterinaria	--
PERCEPCIONES Y ERRORES DE LA POBLACIÓN EN RELACIÓN CON LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS	Trabajo de campo	6,7	Rosa Maria Ortega Anta	María Dolores Salas González	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia
APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS VEGETALES POR SU APORTE EN FIBRA ALIMENTARIA	Investigación/Desarrollo	6,3	Araceli Redondo Cuenca	María Alejandra García Alonso	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia
Repercusión de talleres de educación nutricional en niños y jóvenes	Investigación/Desarrollo	9,2	Beatriz Sarriá Ruiz	NADIE	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia	NINGUNO

CONTENIDO DE CAROTENOIDES EN MANGO (MANGIFERA INDICA) VARIEDAD ?KENT? Y SU EXTRACCIÓN MEDIANTE EL EMPLEO DE MÉTODOS SOSTENIBLES	Experimental	9,3	Elena Rodríguez Rodríguez	Begoña Olmedilla Alonso	Química en Ciencias Farmacéuticas (Farmacia)	Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC)
SUPERVIVENCIA DE Salmonella enterica Sero var Typhimurium SOBRE SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE: EVALUACIÓN DE LA EFICACIA DE UN RECUBRIMIENTO SUPERFICIAL ANTIBACTERIANO MEDIANTE MÉTODOS ESTANDARIZADOS	Experimental	7,8	Joaquín V. Martínez Suárez	Juan Luis Arqués Orobón	INIA	Sección Departamental de Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria (Veterinaria)
Etiquetado del Vino. Estudio de Mercado y Estrategia de Marketing Basados en la Opinión del Consumidor.	Estudio de mercado	8,8	Manuela Fernández Álvarez	Gonzalo García de Fernando Minguión	Sección Departamental Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria. Facultad de Veterinaria	Departamento de Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria
Evaluación del riesgo de neurotoxicidad por exposición al bisfenol A	Investigación/Desarrollo	7,4	José Manuel García Sánchez	-	Departamento de Farmacología y Toxicología. Facultad de Veterinaria	-
DESARROLLO DE HAMBURGUESAS CON REDUCIDO CONTENIDO EN SODIO EMPLEANDO SHIITAKE (Lentinula edodes): ANÁLISIS DE DOMINANCIA TEMPORAL DE SENSACIONES	Experimental	8,6	María Isabel Cambero	Claudia Ruiz Capillas	Sección Departamental Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria. Facultad de Veterinaria	Departamento de Productos Cárnicos y Pesqueros. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC)
Manejo pre-sacrificio de peces y su influencia en la calidad del producto final	Experimental	9,6	Jesús de la Fuente Vázquez	María Teresa Díaz Díaz-Chirón	Departamento de Producción Animal (Veterinaria)	Departamento de Producción Animal (Veterinaria)
Implantación de la norma IFS Global Markets Food en un centro especial de empleo de producción de champiñones	Proyecto técnico	6,8	Juan Carlos Fontanillas Pérez	Manuel Fuertes Recuero	Sección Departamental de Fisiología (Veterinaria)	Sección Departamental de Fisiología (Veterinaria)
Elementos traza en aguas envasadas	Investigación/Desarrollo	8,6	María Itziar Vázquez Garranzo	-	Departamento de Radiología. Rehabilitación y Fisioterapia (Medicina)	-
Revisión y valoración de las recomendaciones dietéticas para una alimentación saludable y sostenible	Investigación/Desarrollo	8,8	Montaña Cámara Hurtado	Elena Arranz Gutiérrez	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia
NUEVOS ALIMENTOS: INSECTOS COMESTIBLES EN LA UNIÓN EUROPEA	Trabajo de campo	8,3	Montaña Cámara Hurtado	Rosa Mª Cámara Hurtado	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia
Modulación de la formación de biopelículas Staphylococcus aureus	Experimental	8,8	Leonides Fernández Álvarez	Rubén Jurado Escobar	Sección Departamental Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria. Facultad de Veterinaria	Sección Departamental Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria. Facultad de Veterinaria
INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR EN RELACIÓN A LAS BEBIDAS ENERGÉTICAS	Trabajo de campo	8,6	MARÍA DE LA CRUZ MATA LLANA GONZALEZ	MARÍA DE CORTES SÁNCHEZ MATA	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia
GESTIÓN DEL GLUTEN COMO UN RIESGO PARA EL COLECTIVO CELIACO EN RESTAURACIÓN COLECTIVA	Trabajo de campo	8,7	Izaskun Martín Cabrejas	María Marín Martínez	Sección Departamental Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria. Facultad de Veterinaria	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos

ENVASADO DE ALIMENTOS SOSTENIBLE Y ECONOMÍA CIRCULAR	Investigación/Desarrollo	8,1	Elena María Arranz Gutiérrez	Rosa María Cámara Hurtado	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Farmacia	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Farmacia
PRODUCCIÓN Y APLICACIÓN DE LA CEPA PROBIÓTICA <i>Ligilactobacillus salivarius</i> MP100 EN GANADERÍAS PORCINAS	Experimental	8,8	Juan Miguel Rodríguez Gómez	Juan Miguel	Sección Departamental de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Veterinaria	Sección Departamental de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Veterinaria
ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA DE CEPAS DE <i>Staphylococcus epidermidis</i> , <i>Streptococcus salivarius</i> Y <i>Lactococcus lactis</i> AISLADAS DE LECHE HUMANA FRENTE A <i>Staphylococcus aureus</i>	Experimental	9	Juan Miguel Rodríguez Gómez	Claudio Alba Rubio	Sección Departamental de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Veterinaria	Sección Departamental de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Veterinaria
ENVASADO DE AGUAS DE CONSUMO HUMANO: MATERIALES	Trabajo de campo	9,7	ANA ISABEL MARTIN MEGIAS	NO TENGO	Departamento de Radiología. Rehabilitación y Fisioterapia (Medicina)	--
Viabilidad de producción y comercialización de la carne de cerdo.	Trabajo de campo	6,4	Felipe Calahorra	Blanca Chinchilla	Departamento de Producción Animal (Veterinaria)	Departamento de Producción Animal (Veterinaria)
ELABORACIÓN DE PROTOTIPOS DE GOMINOLAS SALUDABLES SIN AZÚCARES AÑADIDOS	Experimental	9,2	Helena María Moreno Conde	María Blanch Rojo	Sección Departamental Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria. Facultad de Veterinaria	Sección Departamental Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria. Facultad de Veterinaria
ESTUDIO DEL PROCESO DE RECUPERACIÓN DE LEVADURAS DE LA FERMENTACIÓN DE CERVEZA	Experimental	8,5	Manuela Fernández Álvarez	Manuela Fernández Álvarez	Sección Departamental Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria. Facultad de Veterinaria	Sección Departamental Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria. Facultad de Veterinaria
Aislados de proteína de trucha arcoíris (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) como ingrediente de distintos productos.	Experimental	9,7	Helena María Moreno Conde	María Isabel Cambero Rodríguez	Sección Departamental Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria. Facultad de Veterinaria	Sección Departamental Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria. Facultad de Veterinaria
NUEVOS ALIMENTOS: NONI	Estudio de mercado	9,1	Montaña Cámara Hurtado	Laura Domínguez Díaz	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Farmacia	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Farmacia
EL IMPACTO DE LA MICROBIOTA INTESTINAL EN LA PREVENCIÓN DE TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS CAUSADAS POR <i>SALMONELLA</i> : UN ENFOQUE BIOINFORMÁTICO	Experimental	9	Claudio Alba Rubio	-	Sección Departamental de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Veterinaria	-
CARACTERIZACIÓN DE AISLAMIENTOS DE <i>CLOSTRIDIUM PERFRINGENS</i> PROCEDENTES DE UN MATADERO DE GANADO PORCINO	Experimental	9,3	Sergio Álvarez Pérez	MARTA EULALIA GARCÍA SÁNCHEZ	Departamento de sanidad animal. Facultad de Veterinaria	Departamento de Sanidad Animal
Efecto prebiótico de los polifenoles	Investigación/Desarrollo	8,3	Araceli Redondo Cuenca	NA	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Farmacia	NA
ANÁLISIS DE LA EVOLUCIÓN DE LOS PRECIOS DE ALIMENTOS BÁSICOS	Estudio de mercado	8,1	Felipe jose calahorra fernandez	Abel Martínez	Departamento de Producción Animal (Veterinaria)	Departamento de Producción Animal (Veterinaria)



Universidad Complutense de Madrid
Facultad de Veterinaria

Memoria de Seguimiento Anual del GRADO en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2022-23

Listado de TFGs defendidos en el curso 2022-23

Convocatoria extraordinaria de septiembre

TÍTULO DEL TRABAJO:	Modalidad	Calificación	Tutor 1 (Nombre y Apellidos):	Tutor 2 (Nombre y Apellidos):	Departamento (Facultad)	Departamento (Facultad)3
Estudio de los Insectos como Nuevos Alimentos	Investigación/desarrollo	8,4	María de la Montaña Cámara Hurtado	María Cruz Matallana González.	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia
MICROALGAS: FUENTE DE NUEVOS INGREDIENTES BIOACTIVOS Y BIODISPONIBLES.	Estudiio de mercado	8,1	Dra. Elena Mª Arranz Gutiérrez	Dr. Samuel Fernández Tomé	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia
Determinación del perfil de azúcares de uva de mesa.	Experimental	7,8	María Luisa Pérez Rodríguez	María Teresa De Andrés Domínguez	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia	Centro Investigación IMIDRA
ANÁLISIS GENÓMICO Y FUNCIONAL DE ENTEROCOCCUS COLUMBAE PLCH2 DE ORIGEN ALIMENTARIO	Experimental	9,6	Estefanía Muñoz Atienza	Pablo E. Hernández Cruza	Sección Departamental de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Veterinaria	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Veterinaria
Desmontando bulos a través del podcast	Trabajo de campo/Diseño de nuevas herramientas	3,7	Patricia García Herrera	Rosa María Cámara Hurtado	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia
Complementos Alimenticios Comercializados para la Reducción del Peso Corporal	Investigación/desarrollo	9,3	María de Cortes Sánchez Mata	José Ignacio Alonso Esteban	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia
Aprovechamiento de Subproductos Agroalimentarios	Experimental	7,8	María Alejandra García Alonso	Rocío Jiménez de la Peña Armada	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia
SUPLEMENTACIÓN CON LEVADURAS (SACCHAROMYCES CEREVISIAE) EN LA ALIMENTACIÓN DE LA GALLINA PONEDORA Y CALIDAD DEL HUEVO	Experimental	9,7	Ana Isabel Rey Muñoz	Ignacio Arijá Martín	Departamento de Producción Animal (Veterinaria)	Departamento de Producción Animal (Veterinaria)
ANÁLISIS COMPARATIVO DE CERVEZAS ARTESANALES	Experimental	9,0	Raquel Velasco de Diego	María Concepción Cabeza Briaes	Sección Departamental Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria. Facultad de Veterinaria	Sección Departamental Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria. Facultad de Veterinaria

Etiquetado sobre aspectos éticos de los alimentos	Estudio de mercado	8,0	Carmen Herranz Sorribes	-	Sección Departamental de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Veterinaria	-
"Caracterización genómica y funcional de bacterias bacteriocinogénicas de origen ambiental"	Experimental	9,0	Juan Borrero del pino	Luis Miguel Cintas Izarra	Sección Departamental de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Veterinaria	Sección Departamental de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Veterinaria
Aprovechamiento de subproductos vitivinícolas en la industria alimentaria	Trabajo de campo	6,8	María Fernanda Fernández León	Ana María Fernández León	Sección Departamental Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria. Facultad de Veterinaria	Sección Departamental Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria. Facultad de Veterinaria
ALEGACIONES EN EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS DESTINADO A NIÑOS Y JÓVENES ADULTOS	Trabajo de campo	7,4	VIRGINIA FERNÁNDEZ RUIZ	PATRICIA MORALES GÓMEZ	Sección Departamental de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Veterinaria	Sección Departamental de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Veterinaria
OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE TRATAMIENTO DE FRÍO PARA MEJORAR LA CALIDAD DEL LOMO DE CERDO BLANCO EN LA INDUSTRIA CÁRNICA	Experimental	8,5	José Francisco Segura Plaza	Beatriz Jiménez	Sección Departamental Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria. Facultad de Veterinaria	Sección Departamental Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria. Facultad de Veterinaria
Litio en agua de consumo y sus efectos beneficiosos y adversos sobre la salud ¿Contaminante emergente?	Experimental	8,4	Ana Querejeta	NO	Departamento de Química Inorgánica. Facultad de CC Químicas	
Problemática de la intolerancia a la fructosa	Investigación/desarrollo	3,5	MONTAÑA	ELENA CEBADERA MIRANDA	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia
EVALUACIÓN DEL CONTENIDO DE MERCURIO Y SUS ESPECIES METILADAS EN SETAS RECOLECTADAS EN ZONAS RURALES Y URBANAS DE MADRID	Experimental	9,0	Jon Sanz Landaluze	No hay	Departamento Química Analítica. Facultad CC Químicas	No hay
Etiquetado de alimentos, salud y sostenibilidad a través del podcast.	Trabajo de campo/Diseño de nuevas herramientas	7,1	Samuel Fernández Tomé	Patricia García Herrera	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia
PRODUCTOS ALIMENTARIOS DERIVADOS DE LA CRÍA DE CARACOL	Proyecto técnico	8,4	Juan Carlos Fontanillas Pérez	Manuel Fuertes Recuero	Sección Departamental de Fisiología (Veterinaria)	Sección Departamental de Fisiología (Veterinaria)
Perfil del paciente con Hipercolesterolemia en España según la Encuesta Europea de Salud en España en 2020.	Trabajo de campo	9,1	Juana Mª Santos Sancho	Romana Albaladejo Vicente	Dpto. Salud Pública y Materno Infantil (Facultad de Medicina)	Dpto. Salud Pública y Materno Infantil (Facultad de Medicina)

Efecto de la suplementación de glicéridos de ácido butírico en el pienso de gallinas sobre la calidad del huevo.	Experimental	8,8	José Francisco Segura Plaza	Ana Isabel Rey Muñoz	Sección Departamental Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria. Facultad de Veterinaria	Departamento de Producción Animal (Veterinaria)
Optimización de la producción de eritritol en la industria alimentaria utilizando microorganismos.	Investigación/desarrollo	9,3	Raquel Pérez Sen	Antonio Puyet Catalina	Sección Departamental de Bioquímica y Biología Molecular (Veterinaria)	Sección Departamental de Bioquímica y Biología Molecular (Veterinaria)
Seguridad alimentaria e higiene en un centro educativo del cinturón de extrema pobreza de Tegucigalpa.	Trabajo de campo	9,9	Teresa García Lacarra	Aina García García	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia	Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia



Universidad Complutense de
Madrid
Facultad de Veterinaria

Memoria de Seguimiento Anual del GRADO en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2022-23

Análisis de los TFGs defendidos en el curso 2022-23

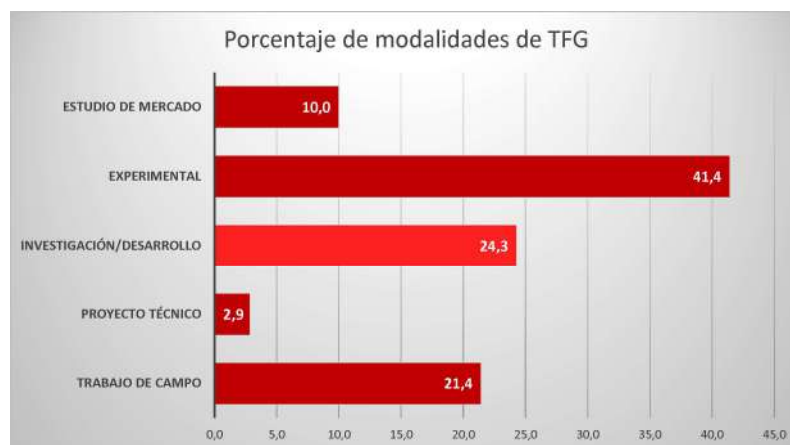
Asignaciones de TFG en el curso 2022-23

ASIGNACIONES TFG	Semestre 1	Semestre 2	Ampliación	Total	Porcentaje %
Ofertado por Deptos	10	34	4	48	53,3
Concertados	12	12	8	32	35,6
Conservados del curso anterior	0	10	0	10	11,1
Total	22	56	12	90	100,0

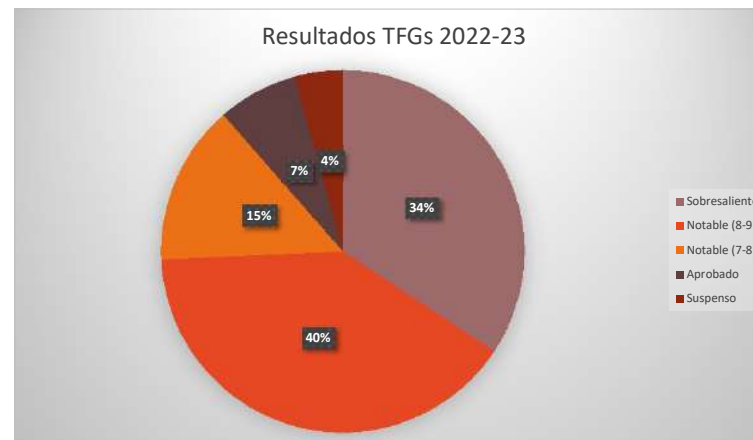
Calificaciones globales de los TFGs defendidos en el curso 2022-23

GLOBAL	feb	jul	sep	SUMA	%
Sobresaliente	4	11	9	24	34,3
Notable (8-9)	5	16	7	28	40,0
Notable (7-8)	2	4	4	10	14,3
Aprobado	0	4	1	5	7,1
Suspense	1	0	2	3	4,3
Total	12	35	23	70	100

Modalidades de TFG defendidos en el curso 2022-23



Resultados TFGs 2022-23





Universidad Complutense de Madrid
Facultad de Veterinaria

Memoria Anual de Seguimiento del GRADO en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2022-23

Anexo 5.2. Encuestas de satisfacción de todos los colectivos implicados en el título

5.2.1. Encuestas de satisfacción UCM de Estudiantes

5.2.2. Encuestas de satisfacción UCM de PDI

5.2.3. Encuestas de satisfacción UCM de PAS

5.2.4. Encuestas de satisfacción de agentes externos



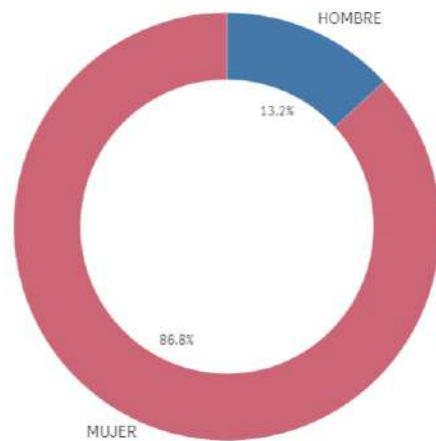
Universidad Complutense de Madrid
Facultad de Veterinaria

Memoria Anual de Seguimiento del GRADO en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2022-23

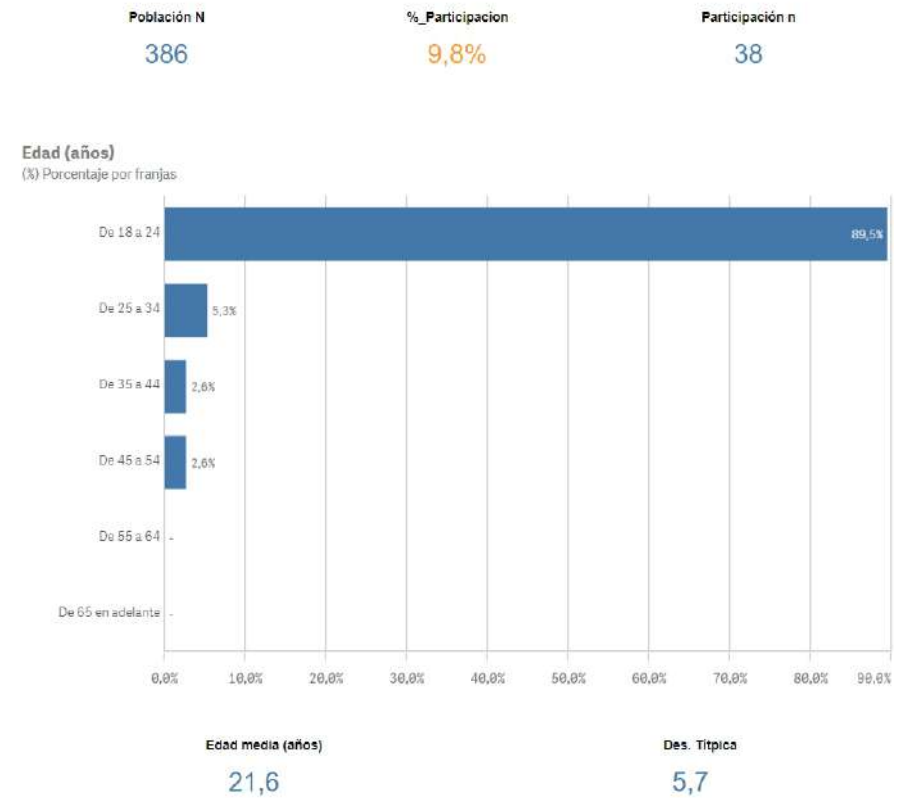
Anexo 5.2. Encuestas de satisfacción

5.2.1. Encuestas de satisfacción UCM de Estudiantes

Genero



■ HOMBRE ■ MUJER



Encuestas de Satisfacción de Estudiantes

HISTORICO ACUMULADO

CENTRO: FACULTAD DE VETERINARIA

TITULACIÓN: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Desarrollo académico	Q	Media	Asignaturas, tareas y materiales	Q	Media	Prácticas externas	Q	Media
Integración teoría/práctica		8,7	Componente práctico adecuado		7,5	Atención tutor/colaborador		7,7
Número de alumnos por aula		8,2	Objetivos propuestos alcanzados		7,5	Valoración formativa		7,6
Objetivos claros		7,6	Contenidos organizados y no solapados		6,9	Satis. prácticas externas		7,3
Nivel de dificultad apropiado		7,3	Trabajo no presencial útil		6,7	Utilidad percibida para empleabilidad		6,4
Plan de estudios adecuado		7,0	Materiales ofrecidos actuales y novedosos		6,5	Gestión del Centro		5,9
Relación calidad/precio		6,6	Contenido innovador		6,4			
Calificaciones en tiempo adecuado		6,1						
Orientación internacional		5,3						

Programa de movilidad	Q	Media	Formación recibida y matriculación	Q	Media	Satisfacción	Q	Media	Compromiso	Q	Media
Satis. formación en el extranjero		6,0	Competencias de la titulación		7,9	Prestigio UCM		7,9	Repetir estudios superiores		8,0
Satis. programa de movilidad		5,7	Tutorías presenciales útiles		7,7	Orgullo estudiante UCM		7,7	Repetir titulación		7,7
			Acceso al mundo laboral		7,5	Recursos y Medios		7,4	Repetir en la UCM		8,1
			Labor docente del profesorado		7,3	Satisfacción UCM		7,4	Recomendar titulación		7,5
			Proceso de matriculación		7,3	Actividades complementarias		7,0	Recomendar la UCM		7,9
			Acceso al mundo de la investigación		7,2	Atención al estudiante		7,0	Seguir en la misma titulación		6,5
									Seguir como alumno de la UCM		7,5



Universidad Complutense de Madrid
Facultad de Veterinaria

Memoria Anual de Seguimiento del GRADO en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2022-23

Anexo 5.2. Encuestas de satisfacción

5.2.2. Encuestas de satisfacción UCM de PDI

VARIOS CENTROS UCM SELECCIONADOS

Genero

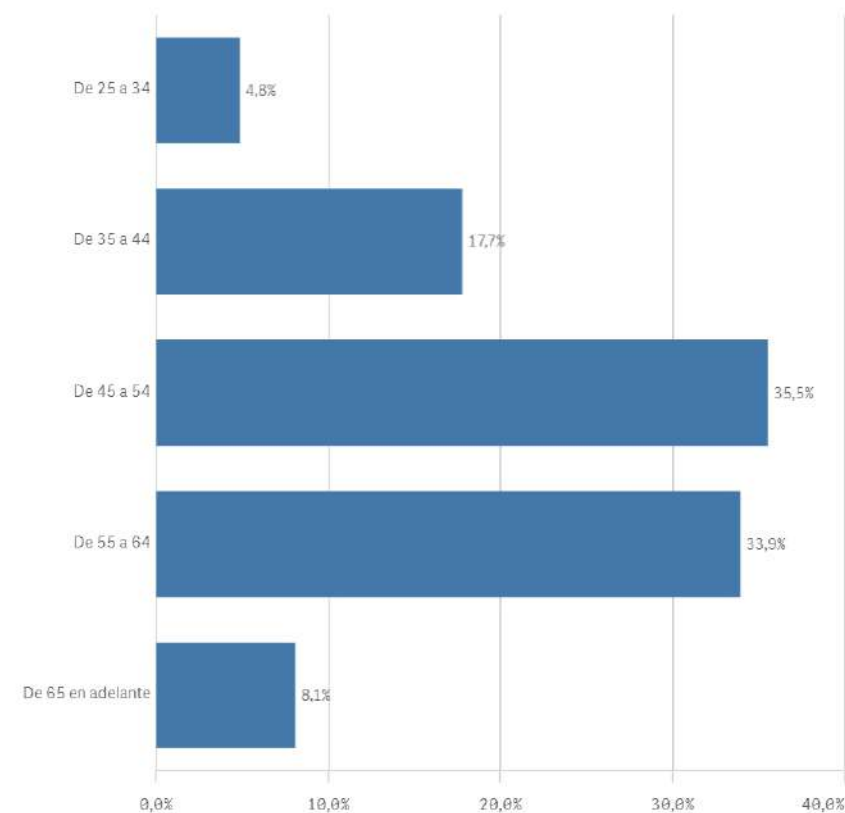


■ Hombre ■ Mujer

Población N
 -
 %_Participacion
 -
 Participación n
 62

Edad (años)

(%) Porcentaje por franjas



Edad media (años)

52,0

Des. Típica

9,2

Encuestas de Satisfacción del PDI

CURSO: 2022-23

VARIOS CENTROS UCM SELECCIONADOS

TITULACIÓN: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Aspectos de la titulación	Q	Media	Recursos	Q	Media	Compromiso	Q	Media
Formación académica		9,0	Campus virtual		8,4	Repetir PDI		8,9
Cumplimiento del programa		8,9	Fondos de la biblioteca		8,1	Recomendar estudiar en la UCM		8,5
Calificaciones en tiempo adecuado		8,8	Aulas docencia teórica		7,7	Repetir PDI en la UCM		8,4
Coordinación de la titulación		8,5	Aulas docencia práctica		7,4	Repetir docencia en la titulación		8,2
Objetivos claros		8,5	Recursos administrativos suficientes		7,3	Recomendar titulación		7,6
Integración teoría/práctica		8,4						
Importancia en la sociedad		8,4						
Plan de estudios adecuado		8,0						
Relación calidad/precio		7,9						
Nivel de dificultad apropiada		7,8						
Número de alumnos por aula		7,5						
Orientación internacional		6,8						
Prácticas externas		-						

Satisfacción con los alumnos	Q	Media	Gestión de la titulación	Q	Media
Satisfacción con los resultados		6,6	Información ofrecida		8,4
Adquisición de competencias del plan de estudios		6,5	Organización de horarios		8,3
Aprovechamiento de las clases		5,9	Proc. administrativos titulación		8,2
Implicación con la evaluación continua		5,9	Proc. administrativos comunes		8,0
Nivel de trabajo		5,9	Apoyo técnico y logístico		7,7
Compromiso del alumnado		5,7	Atención prestada por el PAS		7,6
Implicación de los alumnos		5,4			
Aprovechamiento de las tutorías		3,5			

Satisfacción de la titulación	Q	Media
Orgullo PDI de la UCM		8,4
Satisfacción de la activ. docente		7,7
Satisfacción UCM		7,5



Universidad Complutense de Madrid
Facultad de Veterinaria

Memoria Anual de Seguimiento del GRADO en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2022-23

Anexo 5.2. Encuestas de satisfacción

5.2.3. Encuestas de satisfacción UCM de PAS

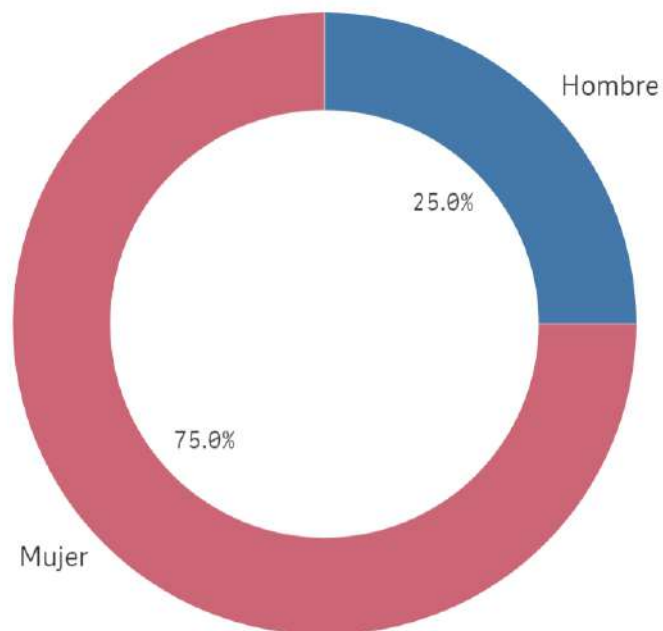


OFICINA para la CALIDAD
Vicerrectorado de Calidad
UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

CURSO: 2022-23

CENTRO: FACULTAD DE VETERINARIA

Genero



■ Hombre ■ Mujer

Población N

94

%_Participacion

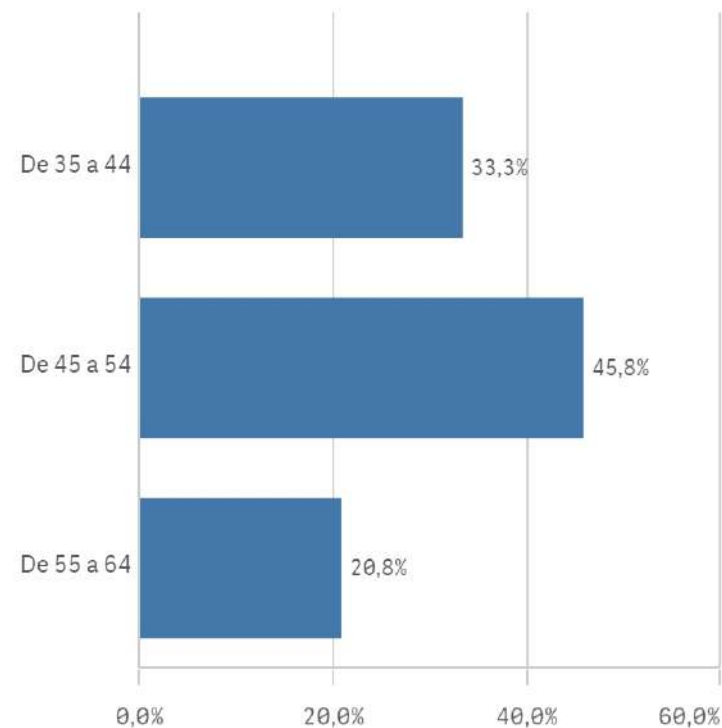
25,5%

Participación n

24

Edad (años)

(%) Porcentaje por franjas



Edad media (años)

47,6

Desviación típica

7,8

Informacion		Q	Media	Gestión y organización		Q	Media		
Relación con compañeros del Servicio			8,9	Adecuación de conocimientos y habilidades al trabajo			8,7		
Comunicación con otras unidades			8,7	Conocimiento de funciones y responsabilidades			8,7		
Comunicación con responsables académicos			8,5	Organización del trabajo en la Unidad			8,0		
Comunicación con la gerencia del Centro			8,5	Tareas corresponden al puesto de trabajo			7,9		
Comunicación con profesores			8,3	Posibilidad de ser sustituido			7,6		
Comunicación con Servicios Centrales			8,1	Relación formación/tareas			7,6		
Información de la titulación			7,8	Definición de funciones y responsabilidades			7,1		
Relación con el alumnado del Centro			7,7	Tamaño de la plantilla existente			5,6		
Recursos		Q	Media	Satisfacción global	Q	Med	Compromiso	Q	Media
Recursos materiales y tecnológicos			7,3	Orgullo PAS en la UCM		8,1	Recomendar estudiar en la UCM		9,3
Espacios de trabajo			7,1	Sentirse parte del equipo de trabajo		8,6	Recomendar titulaciones UCM		9,0
Seguridad en las instalaciones			6,5	Satisfacción UCM		7,8	Repetir como PAS en la UCM		8,7
Plan de formación PAS			6,3	Reconocimiento de su trabajo		7,7	Seguir como PAS UCM vs PAS otra Univ.		7,5
Servicios de Riesgos Laborales			6,2						



Universidad Complutense de Madrid
Facultad de Veterinaria

Memoria Anual de Seguimiento del GRADO en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2022-23

Anexo 5.2. Encuestas de Satisfacción

Anexo 5.2.4. Encuestas de satisfacción de los Agentes Externos

Encuesta de satisfacción para los Agentes Externos miembros de las Comisiones de Calidad

- Curso 2022-23-

De acuerdo con lo establecido en el Sistema de Garantía Interna de Calidad de las Titulaciones de la UCM es preciso conocer periódicamente la opinión de los diferentes actores implicados en el desarrollo de los Títulos Oficiales.

Los Agentes Externos miembros de las Comisiones de Calidad, son considerados un elemento importante para la calidad y mejora continua de las Titulaciones, por su aportación como personal externo a la Universidad, por lo que es imprescindible la realización anual de una encuesta de satisfacción para conocer la percepción de éstos acerca de la labor desempeñada.

Le rogamos cumplimente este cuestionario, con el objeto de recoger información acerca de su percepción general y de su satisfacción como miembro de la Comisión de Calidad a la que pertenece. Su opinión es de gran valor para la Universidad.

En una escala de 0 a 10 valore usted los siguientes apartados:

Por favor, indique su grado de satisfacción con los siguientes aspectos : (La escala de satisfacción va de 0 al 10 donde 0 es el grado de satisfacción más bajo y 10 el más alto)		V A L O R A C I O N E S										
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Metodología de Trabajo de la Comisión de Calidad (convocatoria, funcionamiento, procedimiento de toma de decisiones, etc.)	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒
2	Participación en la toma de decisiones que afectan a la evolución de la Titulación	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐
3	Desarrollo y evolución de los Títulos en los que usted participa como agente externo	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐
4	Satisfacción global con la actividad desarrollada en la Comisión de Calidad	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐

OBSERVACIONES Podría parecer exagerado las calificaciones que adjudico, pero mas alla de los dígitos me gustaría destacar el trabajo de todo el equipo de la Facultad durante los años que he colaborado y la apertura a cualquier sugerencia que pueda contribuir a mejorar la titulación.



Universidad Complutense de Madrid
Facultad de Veterinaria

Memoria Anual de Seguimiento del GRADO en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2022-23

Anexo 5.3. Resultados de la Inserción Laboral

5.3.1. Encuestas de satisfacción de Inserción Laboral

5.3.2. Encuestas de satisfacción de Egresados

5.3.3. Encuestas internas de Egresados



Universidad Complutense de Madrid
Facultad de Veterinaria

Memoria Anual de Seguimiento del GRADO en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2022-23

Anexo 5.3. Resultados de la Inserción Laboral

5.3.1. Encuestas de satisfacción UCM de Inserción Laboral

Participación

Población (N)

72

Muestra (n)

16

Participación (%)

22,2%

(IUCM-30)

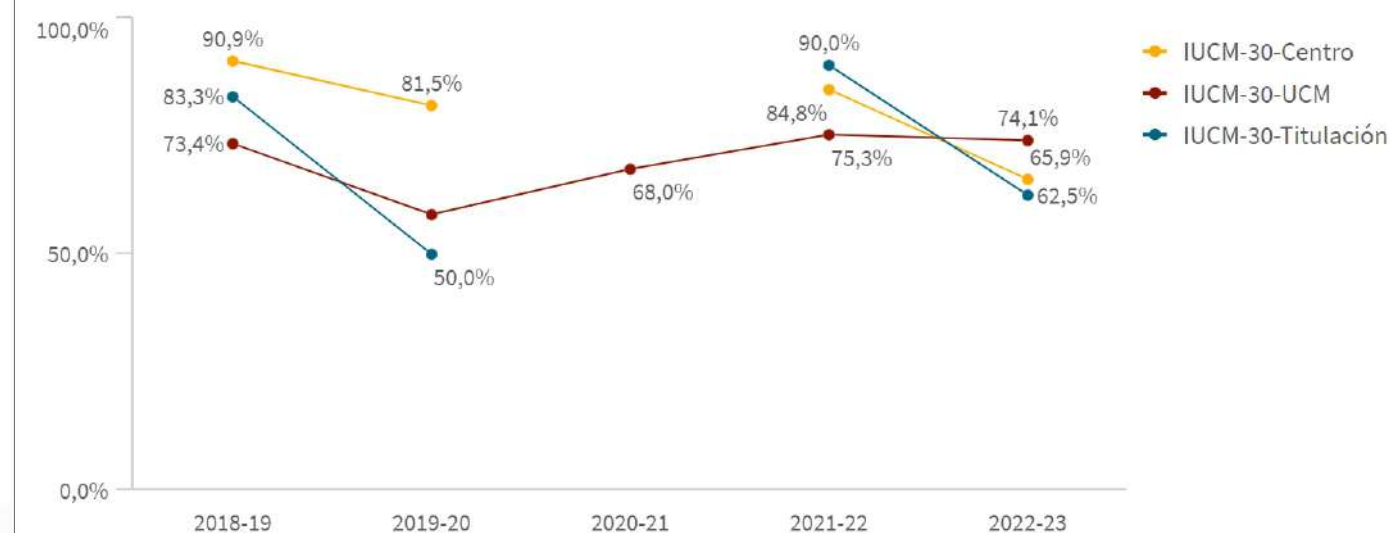
Tasa de inserción laboral (n=10)

62,...

Si no se realiza ninguna selección de curso, centro o titulación mostrará el dato acumulado total. El

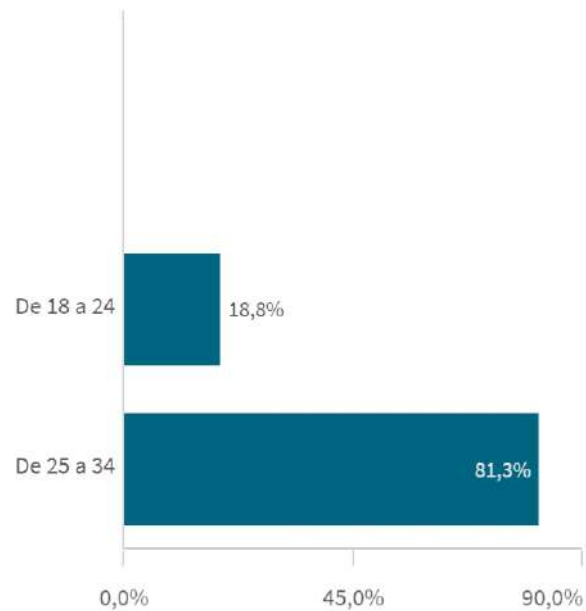
(IUCM-30)

Tasa de inserción laboral histórico



El histórico correspondiente a CENTRO y a TIUTLACIÓN sólo se muestra si hay una centro y/o una titulación seleccionada.

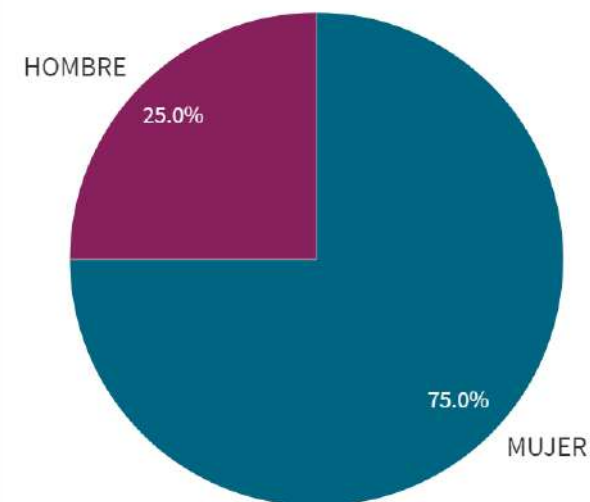
Edad de los estudiantes agrupada



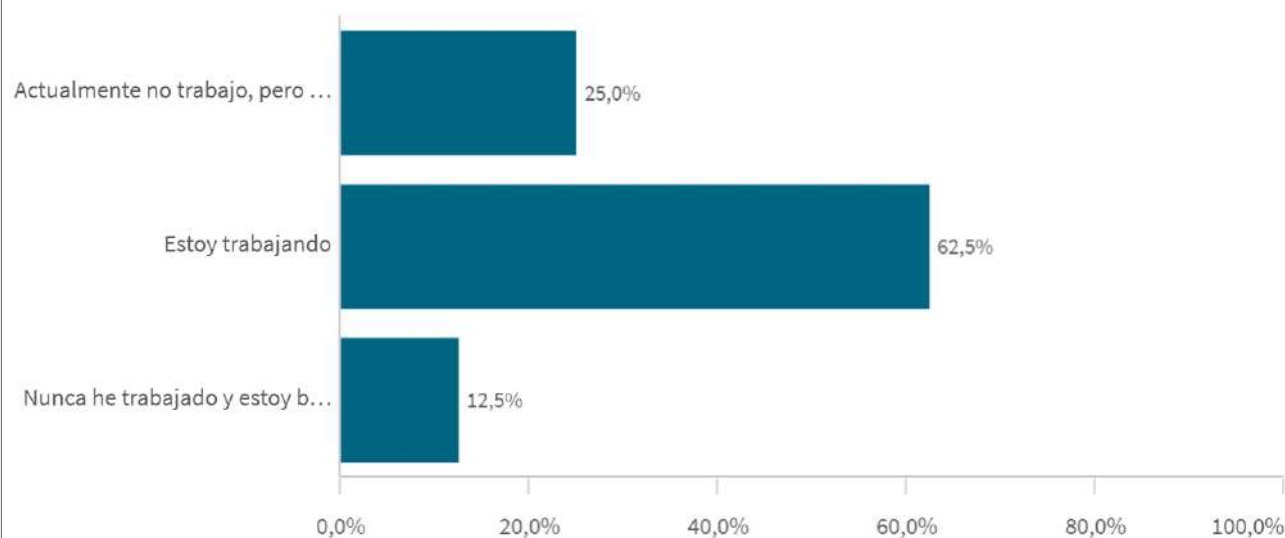
Edad media
25,63

(n=16)

Género de la muestra



Situación laboral

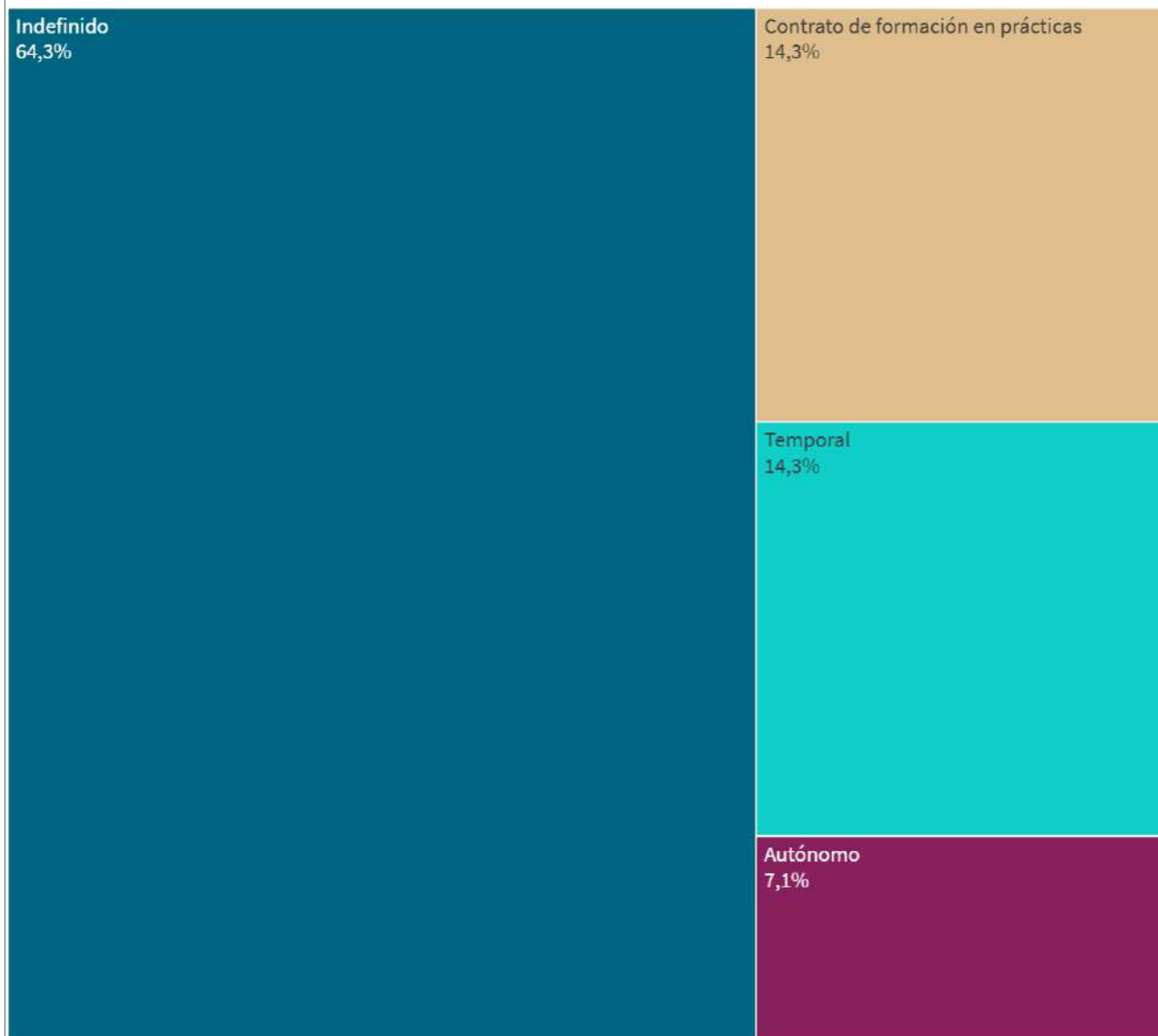


Situación laboral

(valores absolutos)

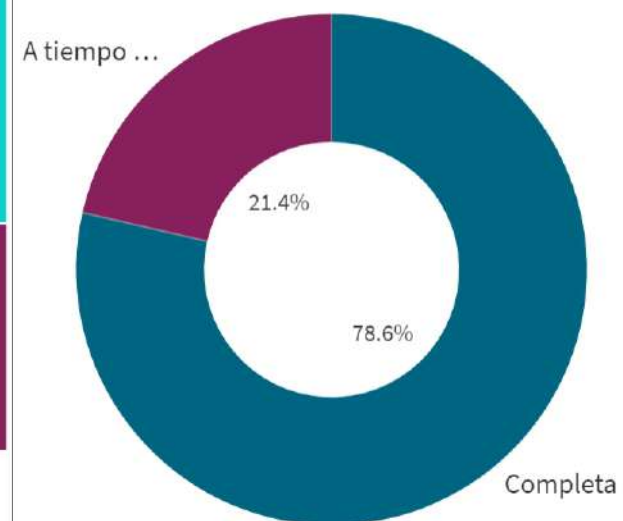
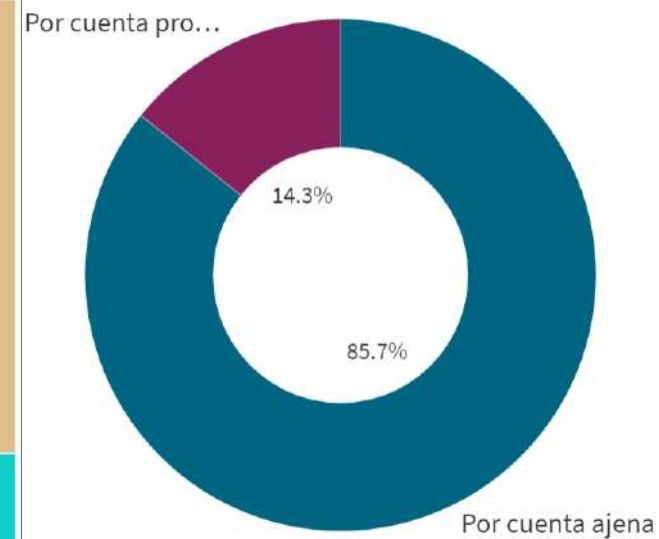
Situacion laboral	Q
Totales	
Actualmente no trabajo, pero he trabajado después de finalizar mis estudios y estoy buscando trabajo	
Estoy trabajando	
Nunca he trabajado y estoy buscando mi primer empleo	

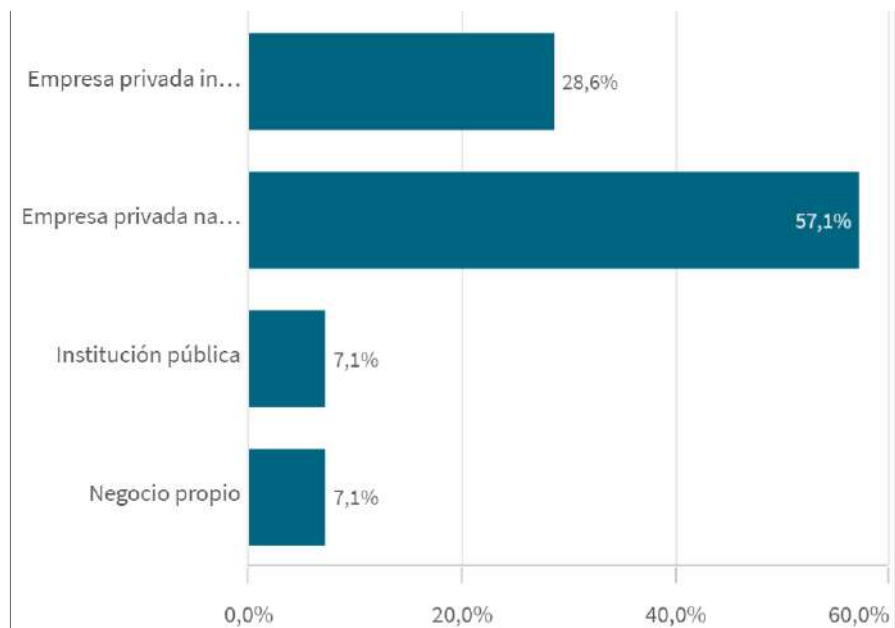
Tipo de contrato



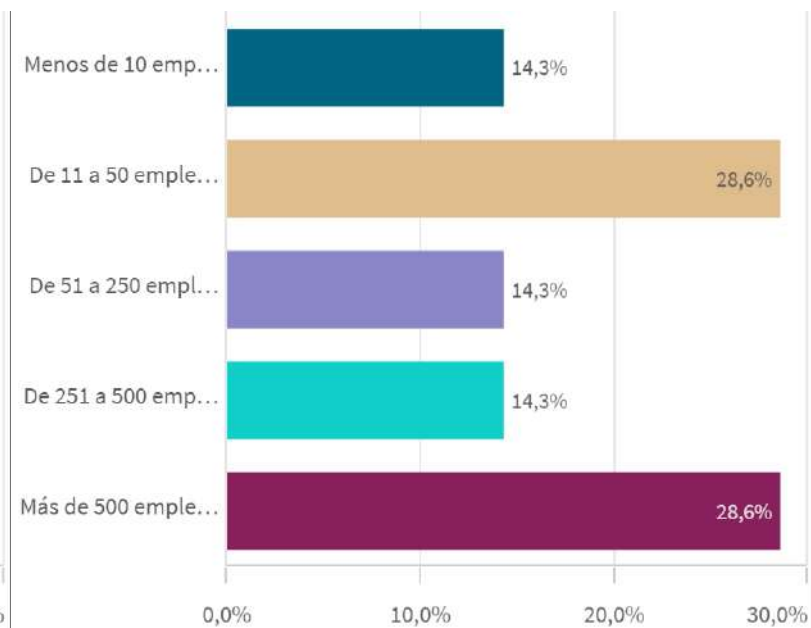
■ Indefinido
 ■ Temporal
 ■ Contrato de formación...
 ■ Autónomo

n= 14





n= 14



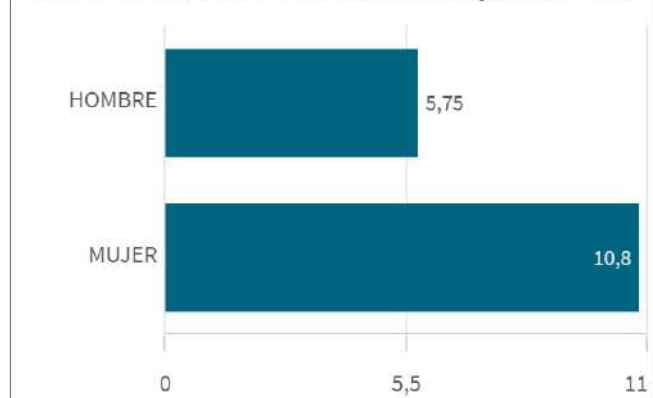
n= 14

Media de meses en encontrar primer emp...

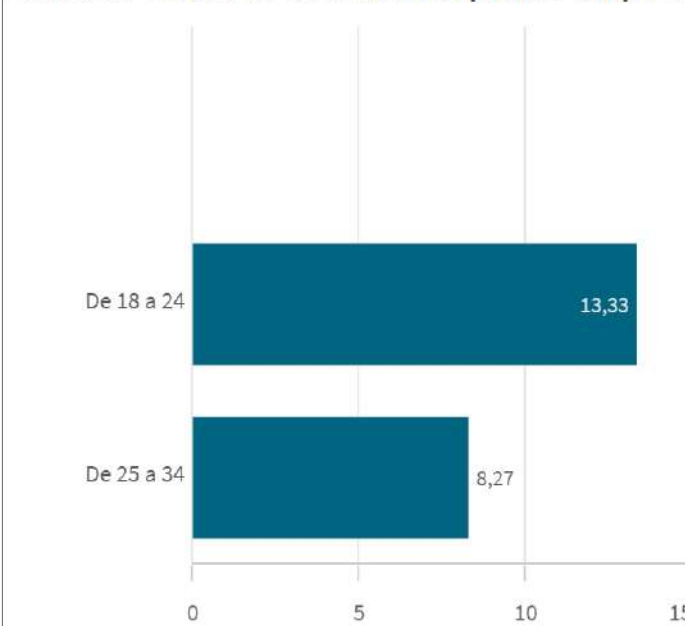


Mediana= 5 S.D.= 12,743669

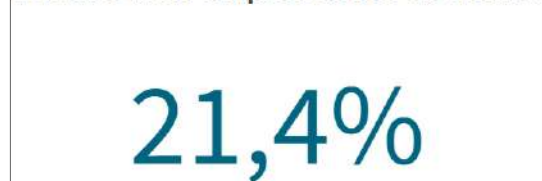
Media de meses en encontrar el primer e...



Media de meses en encontrar el primer empl...



Encontraron empleo antes de fina...



n= 3

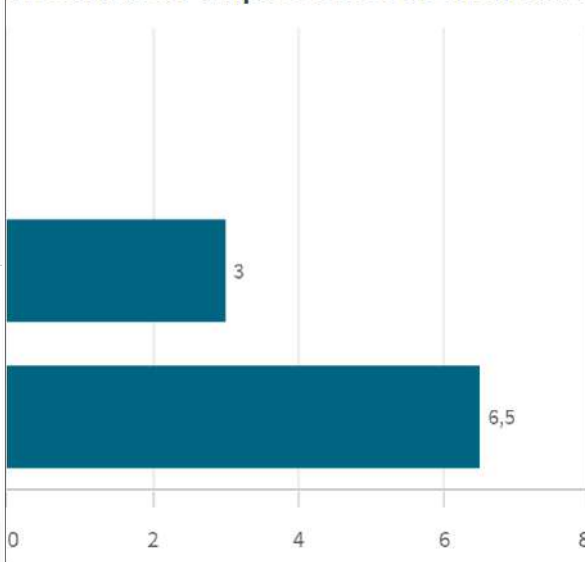
En que medida finalizar los estudi...

Valoración entre 0 y 10

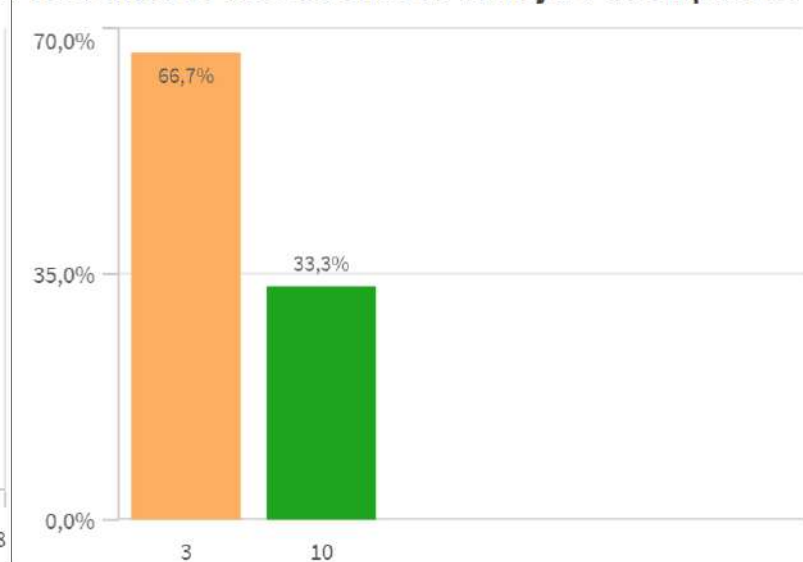


Mediana= 3 D.S.= 4,0414519

Encontraron empleo antes de finaliza...



Frecuencia de valoraciones de la mejora de empleo ...



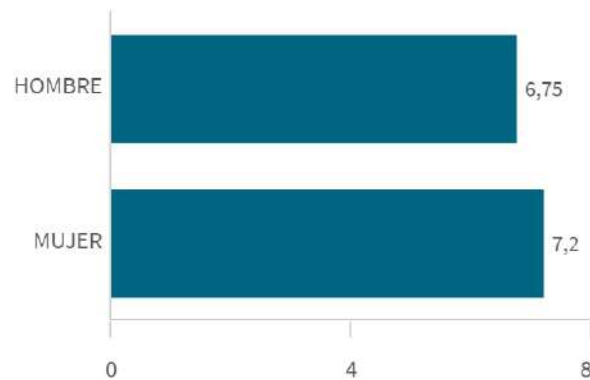
Adecuación del empleo a la capacitación ...

Media

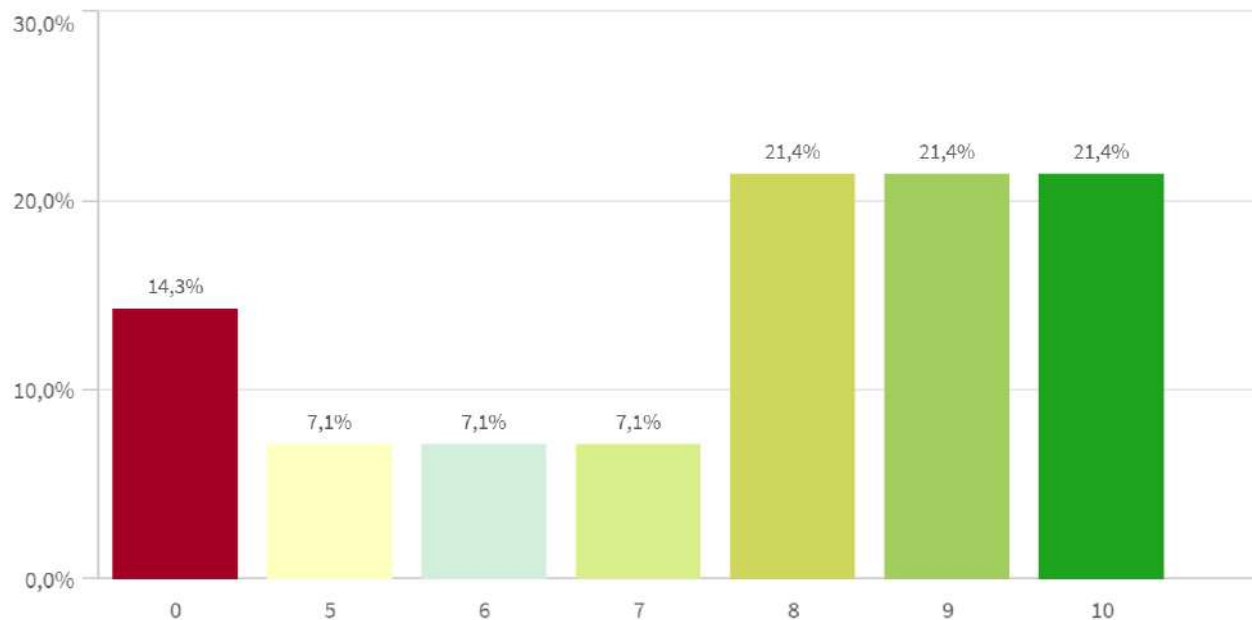
7,07

Mediana= 8 S.D.= 3,3389147

Adecuación del empleo a la capacitación ...



Frecuencia de valoraciones de adecuación del empleo a la capacitación



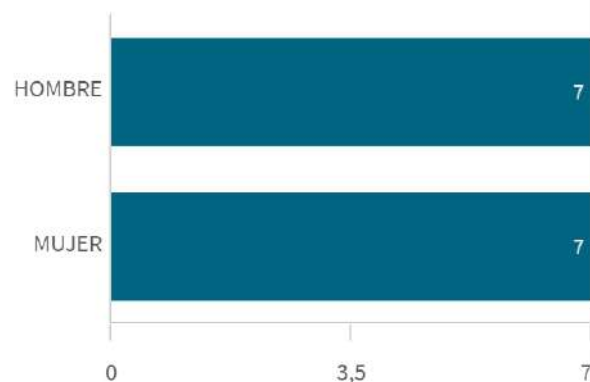
Empleo relacionado con la titulación

Media

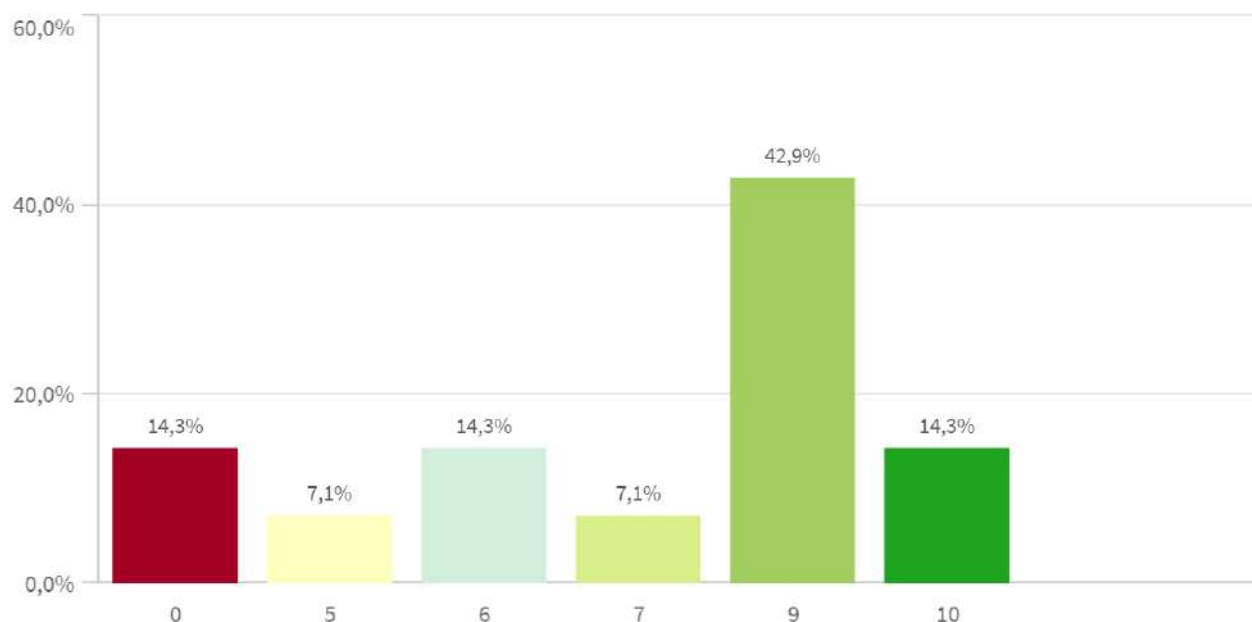
7

Mediana= 9 S.D.= 3,351234

Empleo relacionado con la titulación por ...



Frecuencia de valoraciones del empleo relacionado con la titulación



Media de empleos tras titularse

Media

1,79

Mediana= 2 S.D.= 0,89258238

Condicones materiales y humanas del em...

Media

7,07

Mediana= 7 S.D.= 2,7022579

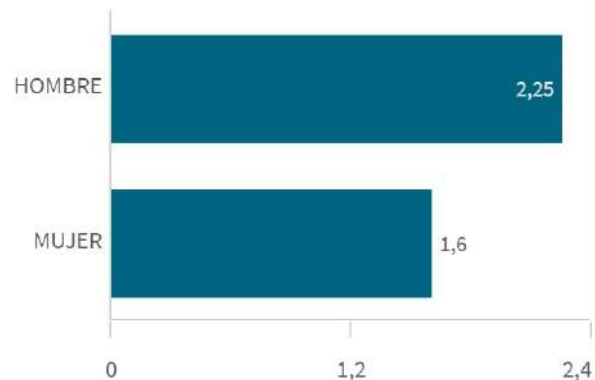
He tenido otros empleos menos satisfact...

Media

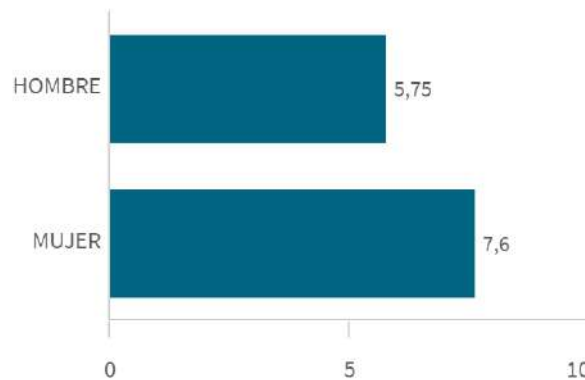
3,21

Mediana= 2 S.D.= 3,6831962

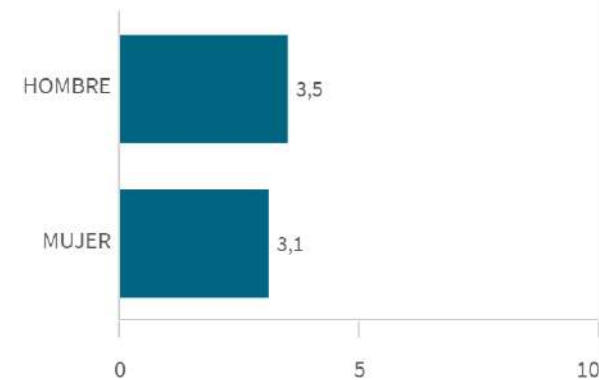
Media de empleos tras titularse por género



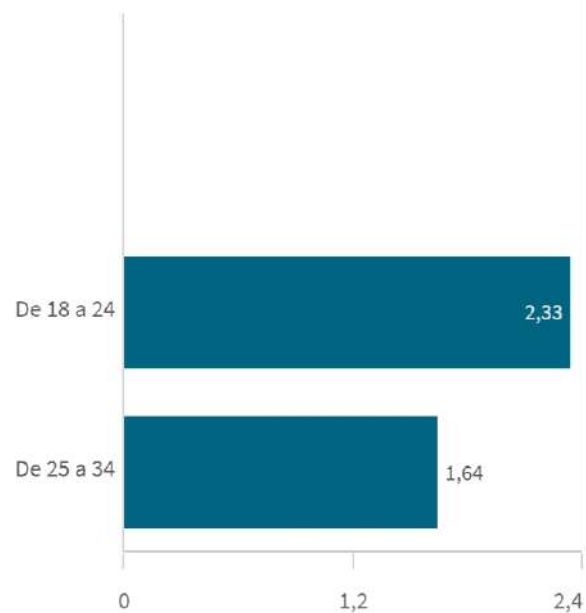
Condicones materiales y humanas del em...



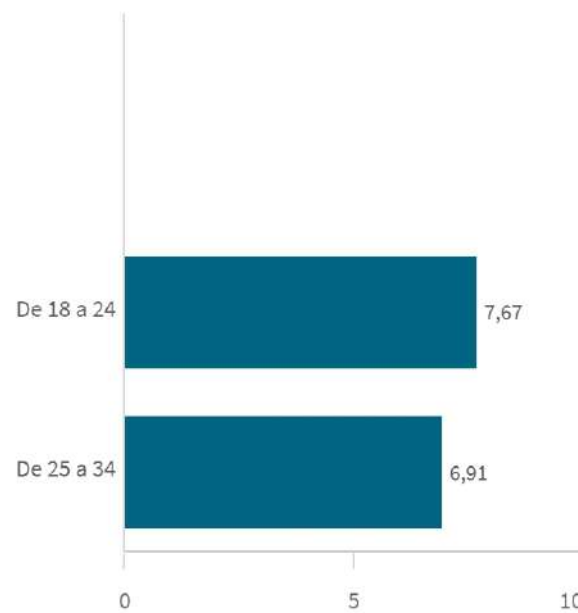
He tenido otros empleos menos satisfact...



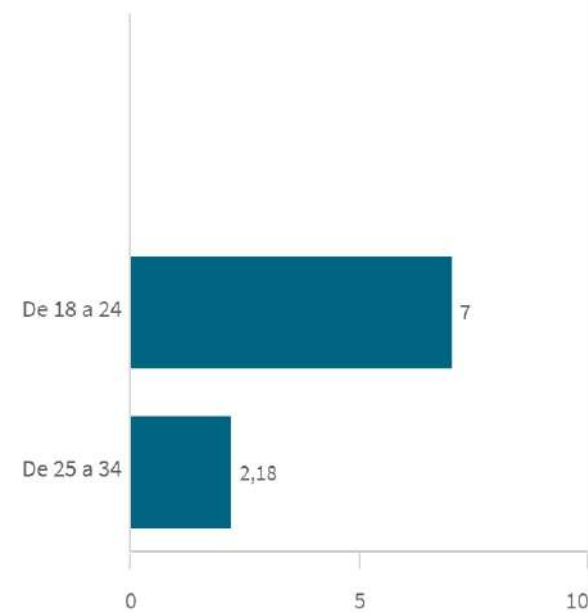
Media de empleos tras titularse por edad



Condicones materiales y humanas del em...



He tenido otros empleos menos satisfact...

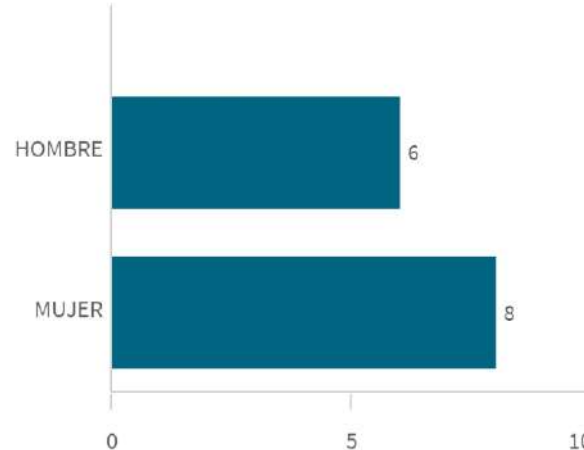


Satisfacción con el trabajo actual

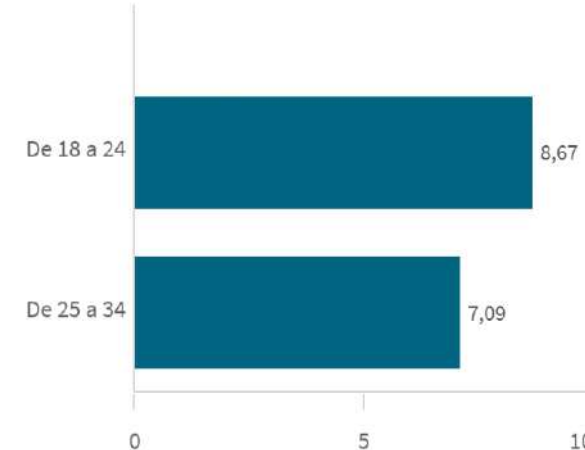
Media
7,43

Mediana= 8 S.D.= 2,4087752

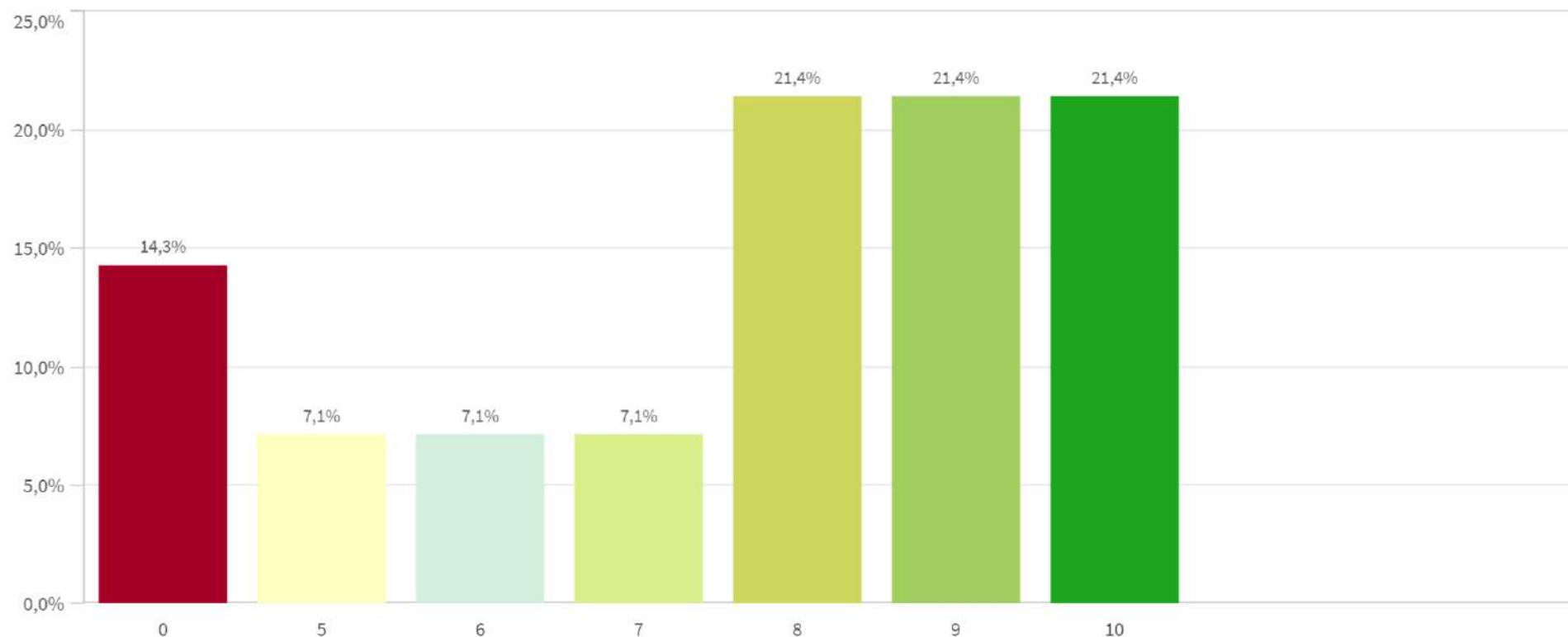
Satisfacción con el trabajo actual por gén...



Satisfacción con el trabajo actual por edad



Frecuencia de valoraciones de la satisfacción con el trabajo actual





Universidad Complutense de Madrid
Facultad de Veterinaria

Memoria Anual de Seguimiento del GRADO en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2022-23

Anexo 5.3. Resultados de la Inserción Laboral

5.3.2. Encuestas de satisfacción de Egresados

CURSO: 2022-23

TITULACIÓN: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

CENTRO: FACULTAD DE VETERINARIA

Población N

66

%_Participacion

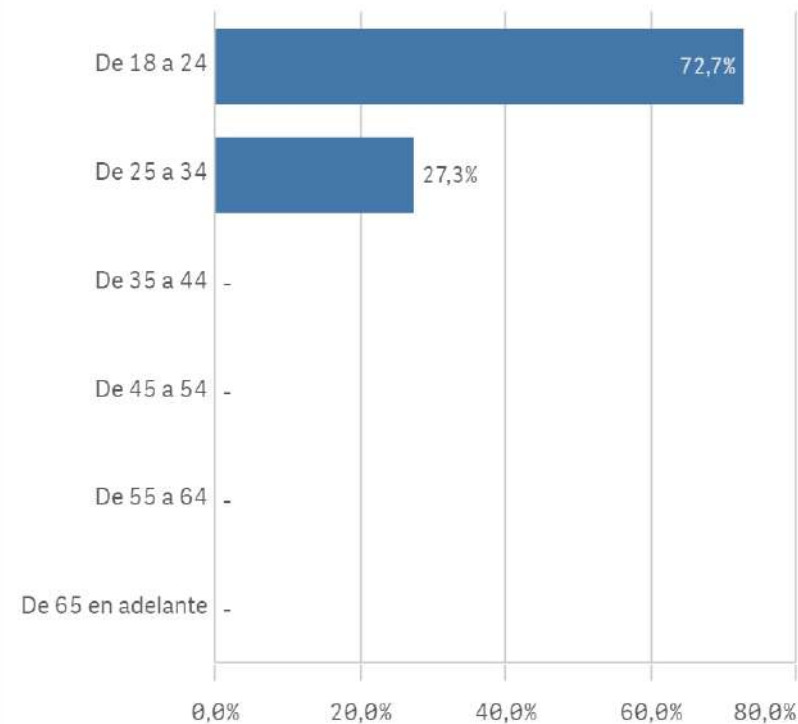
16,7%

Participación n

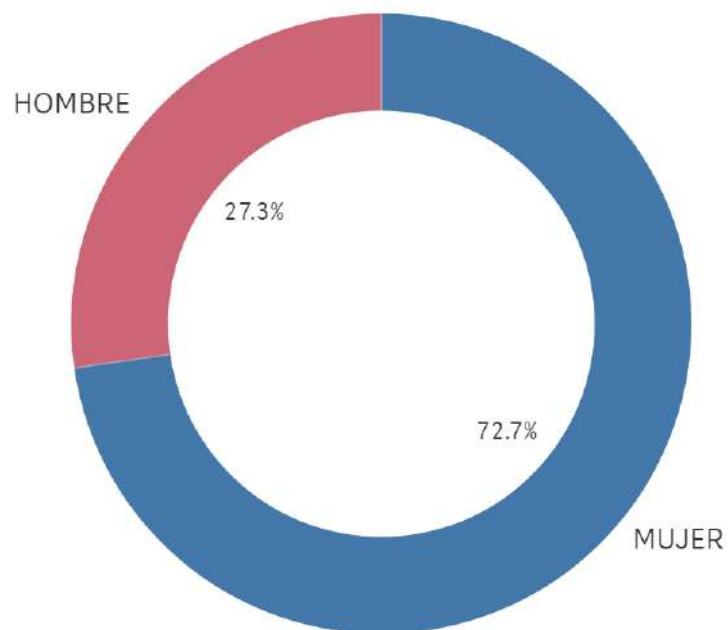
11

Edad (años)

(%) Porcentaje por franjas



Genero



Edad media (años)

24,2

Desviación Típica

2,3

■ MUJER
 ■ HOMBRE

[illegible]



Universidad Complutense de Madrid
Facultad de Veterinaria

Memoria Anual de Seguimiento del GRADO en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2022-23

Anexo 5.3. Resultados de la Inserción Laboral

5.3.3. Encuestas Internas de Egresados

Septiembre 2023-Encuesta a egresados del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

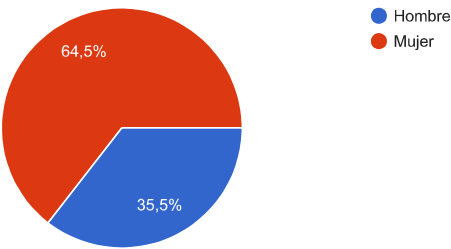
31 respuestas

[Publicar datos de análisis](#)

1-Sexo

 Copiar

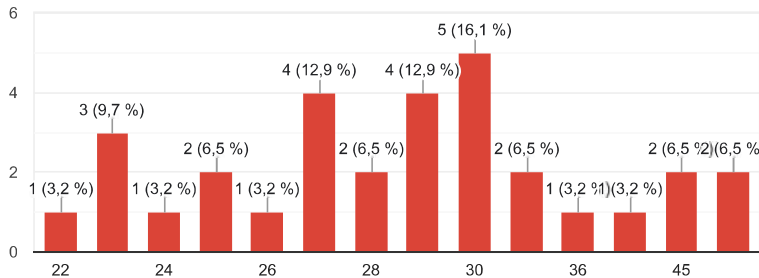
31 respuestas



2-Edad

 Copiar

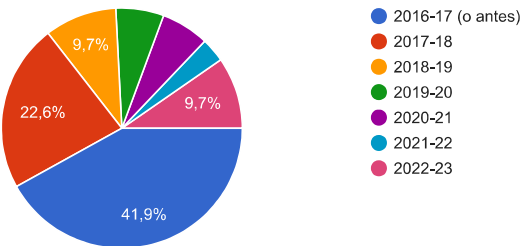
31 respuestas



3-Curso de finalización de estudios

 Copiar

31 respuestas

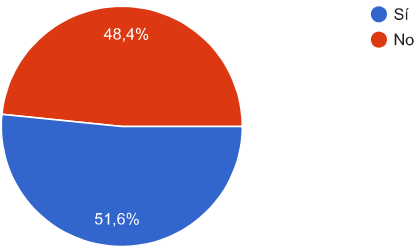


Nueva respuesta

4- ¿Has completado ya algún año este cuestionario?

 Copiar

31 respuestas

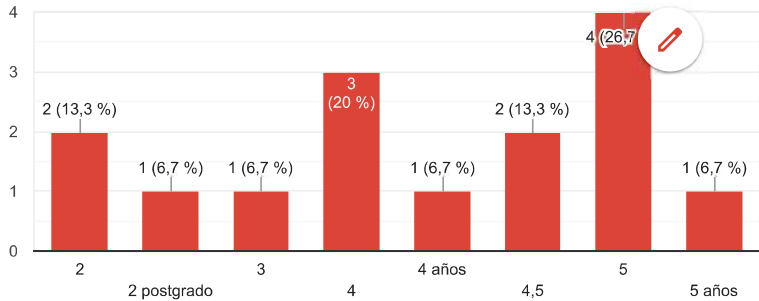


Grado de satisfacción con la titulación

5-Tiempo necesario para finalizar la carrera (años)

 Copiar

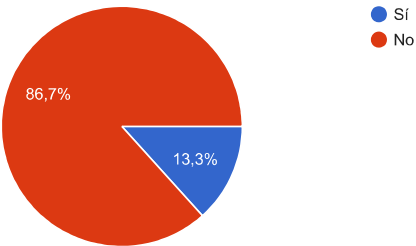
15 respuestas



6- ¿Realizaste alguna estancia en el extranjero relacionada con la titulación mientras estudiabas?

 Copiar

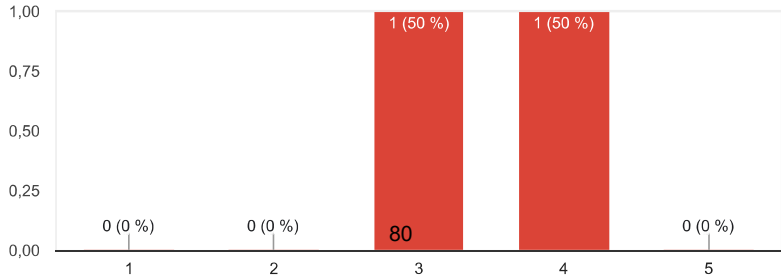
15 respuestas

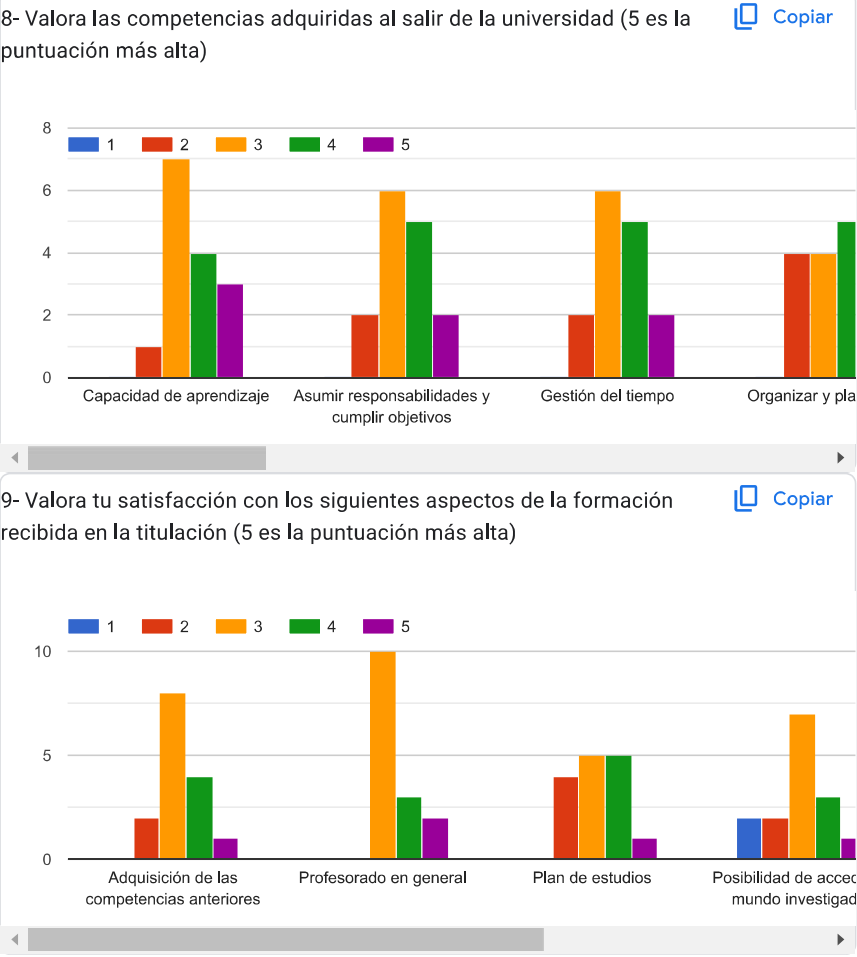


7- Si realizaste una estancia, valora la importancia que desempeñó en tus posibilidades de encontrar empleo (5 es la puntuación más alta)

 Copiar

2 respuestas





10- ¿Estás cursando o has cursado algún estudio de formación postgrado?

0 respuestas

Aún no hay respuestas para esta pregunta.

11- ¿La formación está relacionada con los estudios de CYTA?

0 respuestas

Aún no hay respuestas para esta pregunta.

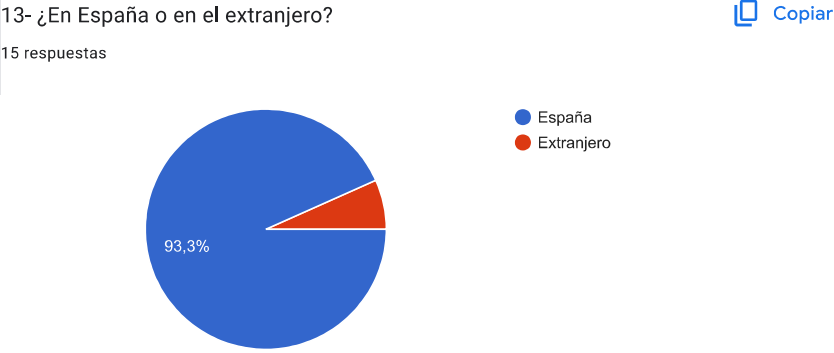
Situación actual

12- Situación actual:

0 respuestas

Aún no hay respuestas para esta pregunta.

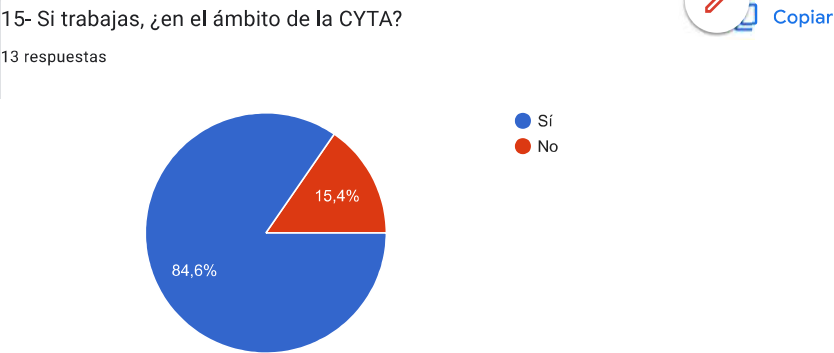
Inserción laboral



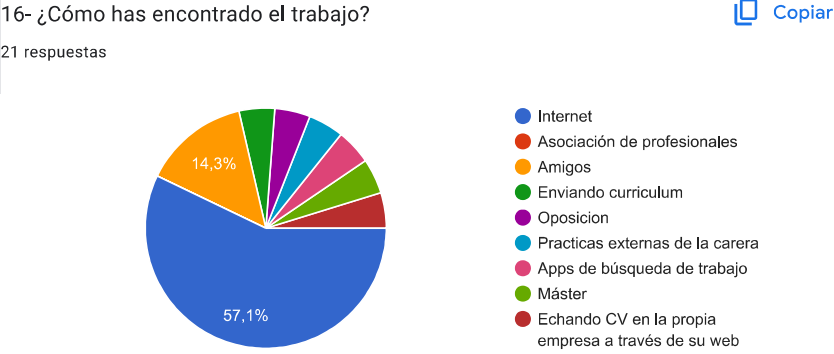
14- Si estás en el extranjero, indica el país

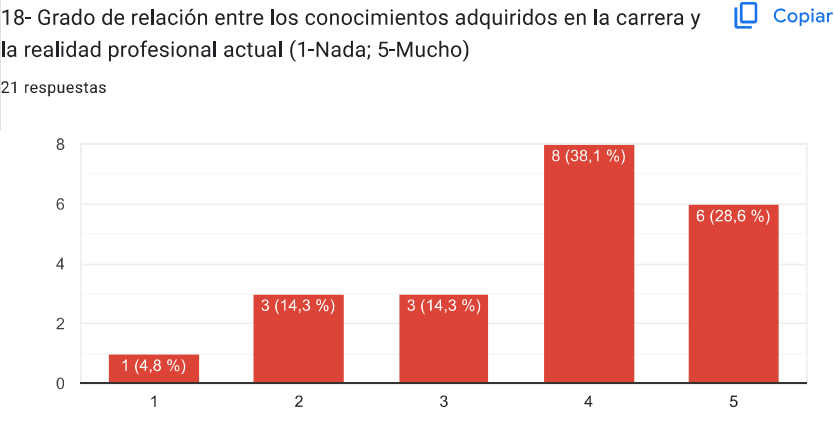
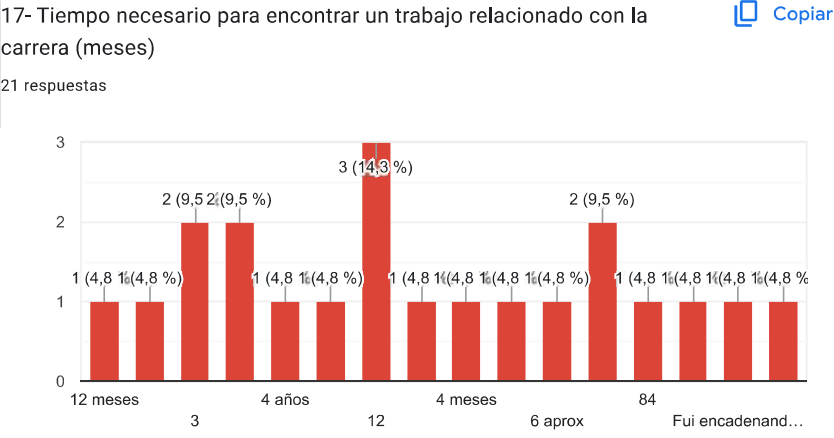
1 respuesta

Reino Unido



Trabajo relacionado con CYTA





Trabajo NO relacionado con CYTA

19- Si no estás trabajando en el ámbito de la CYTA, indica en qué campo:

7 respuestas

Informática

Enseñanza

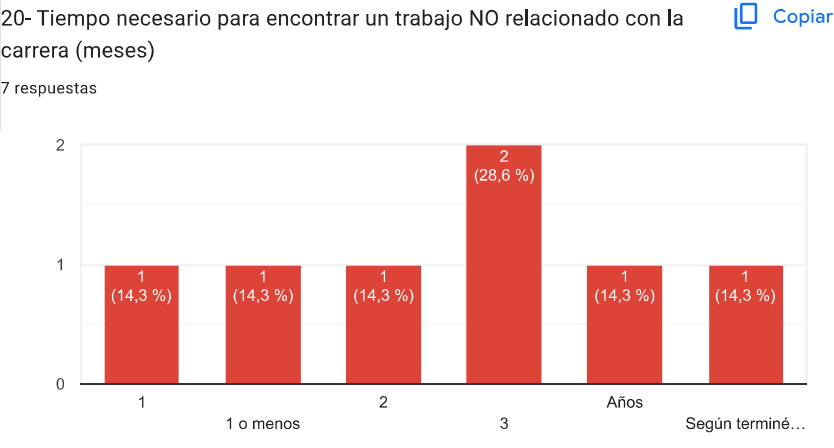
Analista datos

Campo de la microbiología clínica

Turismo

Medio Ambiente

Packaging (pero en el ámbito del diseño gráfico)



Nueva situación laboral



22-Indica brevemente los motivos del cambio

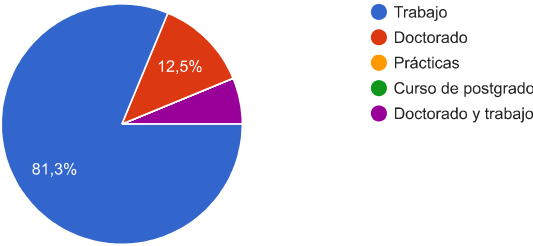
16 respuestas

-
- Malas condiciones laborales del sector tanto a nivel de salario como de horarios
- No aplica
-
- Mejor trabajo
- Cuando acabe la carrera no trabajaba ni estudiaba
- Busqueda trabajo
- Misma situación
- Desde la última encuesta no he cambiado de situación laboral
- Busque de empleo
- Cambio de empresa
- Experiencia.
- Sin cambio

23-Hoy en día mi situación laboral es:

 Copiar

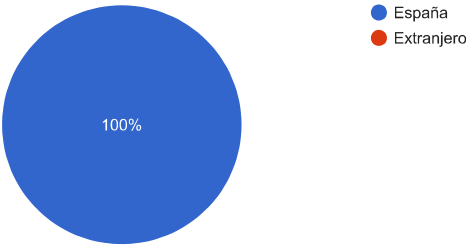
16 respuestas



24- ¿En España o en el extranjero?

 Copiar

16 respuestas



25- Si estás en el extranjero, indica el país

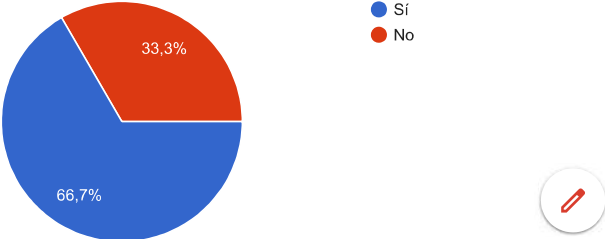
1 respuesta

-

26- Si trabajas, ¿en el ámbito de la CYTA?

 Copiar

15 respuestas



Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google. [Notificar uso inadecuado](#) - [Términos del Servicio](#) - [Política de Privacidad](#)



Universidad Complutense de Madrid
Facultad de Veterinaria

Memoria Anual de Seguimiento del GRADO en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2022-23

Anexo 5.5. Análisis de la Calidad de las Prácticas Externas

5.5.1. Listado de prácticas realizadas durante el curso 2022-23

5.5.2. Encuestas de satisfacción del estudiante

5.5.3. Encuestas de satisfacción del tutor externo



Universidad Complutense de Madrid
Facultad de Veterinaria

Memoria Anual de Seguimiento del GRADO en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2022-23

Anexo 5.5. Análisis de la Calidad de las Prácticas Externas

5.5.1. Listado de prácticas realizadas durante el curso 2022-23



Memoria de Seguimiento Anual del GRADO en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2022-23

Listado de Prácticas Externas realizadas en el curso 2022-23

Entidad	Fecha inicio de la oferta de práctica	Fecha fin de la oferta de práctica	Id del estudiante en GIPE UCM
Acaramhelados SL	18/04/2023	16/06/2023	87531
Acaramhelados SL	20/10/2022	14/12/2022	84018
Aenor Internacional, S.A.U.	06/03/2023	06/07/2023	89040
Aenor Internacional, S.A.U.	01/08/2022	09/09/2022	51134
ALS Life Sciences Spain, S.A.	20/02/2023	21/04/2023	67615
ALS Life Sciences Spain, S.A.	01/06/2023	31/07/2023	77488
Antonio Villoria, S.A.	09/01/2023	10/05/2023	77885
APPCC Consulting, S.L.	10/10/2022	14/12/2022	83217
Bacterio BCO S.L.	11/10/2022	23/12/2022	83188
Bacterio BCO S.L.	11/10/2022	23/12/2022	83194
BALBISIANA (YOUR BAKERY SLU)	06/03/2023	05/05/2023	83213
Fundación para la Investigación Biomédica del Hospital Universitario 12 de Octubre (Instituto de Investigación Sanitaria Hospital 12 de Octubre (i+12))	03/05/2023	30/06/2023	84645
Fundación para la Investigación Biomédica del Hospital Universitario 12 de Octubre (Instituto de Investigación Sanitaria Hospital 12 de Octubre (i+12))	14/02/2023	27/04/2023	83197
Fundación para la Investigación Biomédica del Hospital Universitario 12 de Octubre (Instituto de Investigación Sanitaria Hospital 12 de Octubre (i+12))	11/10/2022	20/12/2022	83196
Industrias Cárnicas Lorient Piqueras, S.A. (Incarlopsa)	01/09/2022	28/02/2023	83204
Central de Carnes Madrid Norte S.A.	10/11/2022	31/01/2023	83214
Cárnicas Oriente S.L.	23/03/2023	23/05/2023	85351
Cárnicas Oriente S.L.	01/09/2022	25/11/2022	83001
Asociación de Empresarios y Profesionales de la Carne y Derivados Cárnicos de la Comunidad de Madrid	12/04/2023	12/06/2023	87547
Asociación de Empresarios y Profesionales de la Carne y Derivados Cárnicos de la Comunidad de Madrid	03/05/2023	28/06/2023	88625
Centro Militar de Veterinaria de la Defensa	03/10/2022	05/12/2022	77280
Cervezas La Cibeles, S.L.	02/11/2022	07/12/2022	87215
Cervezas La Cibeles, S.L.	02/11/2022	07/12/2022	81873
Control Microbiológico Bilacon, S.L.U.	31/10/2022	23/12/2022	83220
Control Microbiológico Bilacon, S.L.U.	30/01/2023	24/03/2023	83200
DAGU S.A.	01/02/2023	14/04/2023	76781
El Corte Inglés, S.A.	22/11/2022	22/05/2023	83221
Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA)	01/02/2023	31/07/2023	83219
Eurofins Análisis Alimentario, S.L.U.	19/09/2022	31/12/2022	83045
Eurofins Análisis Alimentario, S.L.U.	06/02/2023	14/04/2023	83207
VEGETALES DE LA MANCHA, S.L	06/03/2023	19/05/2023	83191
VEGETALES DE LA MANCHA, S.L	13/10/2022	30/12/2022	83198
Gelafit	27/09/2022	26/12/2022	68963
Crestas La Galeta, S.A.	06/10/2022	03/02/2023	77995
Riu Hotels, S.A.	07/03/2023	03/05/2023	83205

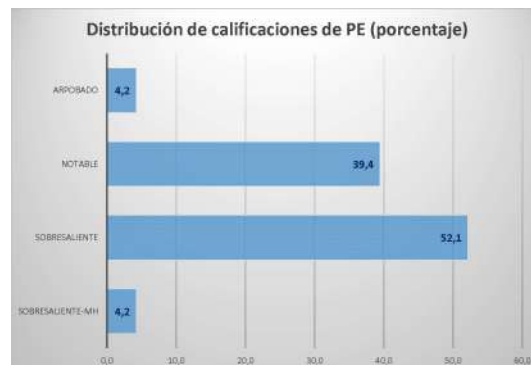
Entidad	Fecha inicio de la oferta de práctica	Fecha fin de la oferta de práctica	Id del estudiante en GIPE UCM
Consejo Superior de Investigaciones Científicas - CSIC	30/06/2022	23/02/2023	67377
Consejo Superior de Investigaciones Científicas - CSIC	01/03/2023	10/05/2023	83203
Consejo Superior de Investigaciones Científicas - CSIC	17/10/2022	16/12/2022	85352
Consejo Superior de Investigaciones Científicas - CSIC	06/02/2023	14/04/2023	82147
Consejo Superior de Investigaciones Científicas - CSIC	06/03/2023	12/05/2023	89038
Consejo Superior de Investigaciones Científicas - CSIC	21/11/2022	20/01/2023	83209
Consejo Superior de Investigaciones Científicas - CSIC	06/02/2023	14/04/2023	83215
Consejo Superior de Investigaciones Científicas - CSIC	06/02/2023	14/04/2023	83193
Consejo Superior de Investigaciones Científicas - CSIC	13/02/2023	28/04/2023	83208
Consejo Superior de Investigaciones Científicas - CSIC	03/10/2022	22/12/2022	83199
Consejo Superior de Investigaciones Científicas - CSIC	03/10/2022	02/12/2022	84687
Consejo Superior de Investigaciones Científicas - CSIC	17/04/2023	23/06/2023	88775
Fundación IMDEA Alimentación	15/10/2022	15/02/2023	80896
Industrias Cárnicas Lorient Piqueras, S.A. (Incarlopsa)	06/02/2023	14/04/2023	83202
Francisco Hidalgo González	06/02/2023	03/04/2023	83192
La Cocina de Lola, S.L.	20/02/2023	21/04/2023	68241
Laboratorio Sistemas Integrales de Calidad, S.L.	01/02/2023	08/04/2023	73101
Helena Marcos Martín	07/10/2022	18/11/2022	83189
Asociación Madrid Sin Gluten	13/02/2023	16/05/2023	83212
Mercatrace Plus S.L.	07/11/2022	02/02/2023	83211
Mercatrace Plus S.L.	04/10/2022	30/11/2022	83201
Montesano Canarias, S.A.	10/10/2022	12/12/2022	44770
Nectaran, SL	09/03/2023	18/05/2023	83195
NELSAN ALIMENTARIA S.L.	01/02/2023	31/03/2023	83190
OSI FOOD SOLUTIONS SPAIN, S.L.	01/03/2023	30/05/2023	83218
OSI FOOD SOLUTIONS SPAIN, S.L.	02/11/2022	31/01/2023	82952
Pan Rústico, SL	17/04/2023	14/06/2023	84348
Pan Rústico, SL	06/02/2023	31/03/2023	83210
Pan Rústico, SL	10/10/2022	15/12/2022	83206
El Lunes Cierro el Pico, S.L.	13/02/2023	21/04/2023	83187
Industrias Cárnicas Lorient Piqueras, S.A. (Incarlopsa)	21/09/2022	25/10/2022	77990
Quimicral SL	29/03/2023	30/06/2023	89039
Silliker Iberica, S.A.U.	13/02/2023	28/04/2023	80093
Touch of Synergy	13/02/2023	21/04/2023	80052



Memoria de Seguimiento Anual del GRADO en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2022-23

Listado de Prácticas Externas realizadas en el curso 2022-23

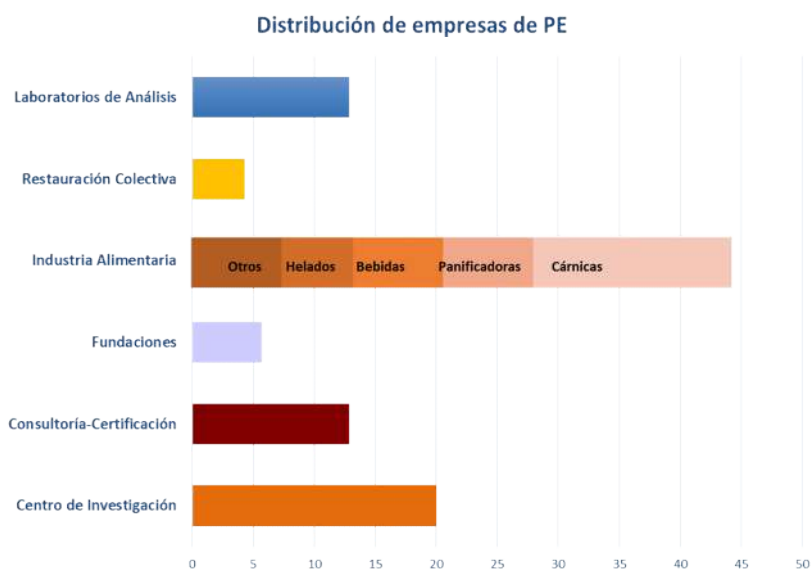
	Periodo de realización	Porcentaje
Primer semestre	31	44,3
Segundo semestre	39	55,7
Total	70	100



Modalidad de prácticas
Porcentaje de prácticas concertadas entre estudiante y entidad y prácticas ofertadas por la CC-PE



Porcentaje de entidades colaboradoras que ofertaron prácticas externas en el curso 2022-23



Entidades colaboradoras
Número de entidades colaboradoras, de nuevas entidades que requirieron la tramitación de convenio, y de entidades con las que se renovó el convenio de prácticas





Universidad Complutense de Madrid
Facultad de Veterinaria

Memoria Anual de Seguimiento del GRADO en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2021-22

Anexo 5.5. Análisis de la Calidad de las Prácticas Externas

5.5.2. Encuestas de satisfacción del estudiante

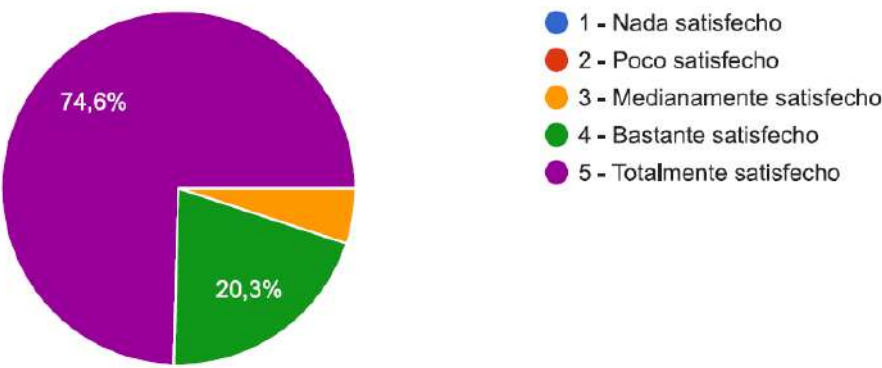
Prácticas Externas CYTA 2022-23- Encuesta del Alumno

CUESTIONARIO DE EVALUACIÓN DE CALIDAD DE LAS PRÁCTICAS EXTERNAS

Recuerda que se trata de un cuestionario que pretende servir de base para la mejora de las prácticas. Por ello, te ruego que contestes con la mayor sinceridad.

1.- ¿Cómo valora el trato personal recibido por la empresa o institución? [Copiar](#)

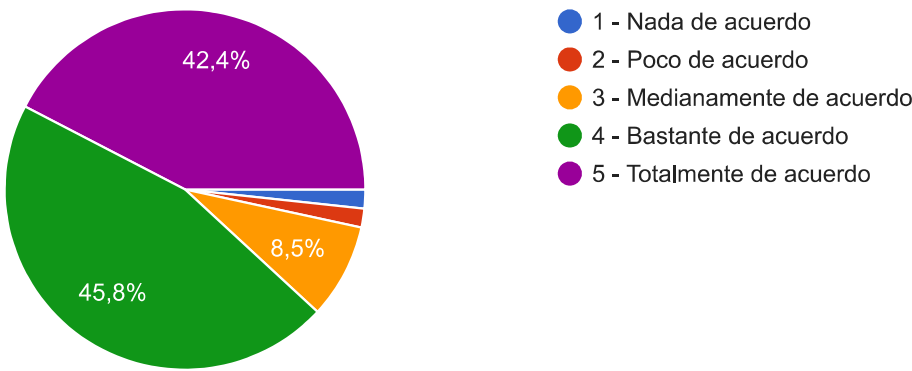
59 respuestas



2.- ¿Considera que se le dio una correcta explicación, al comienzo del periodo de prácticas sobre las actividades, funciones y el puesto de trabajo que ocuparía?

 Copiar

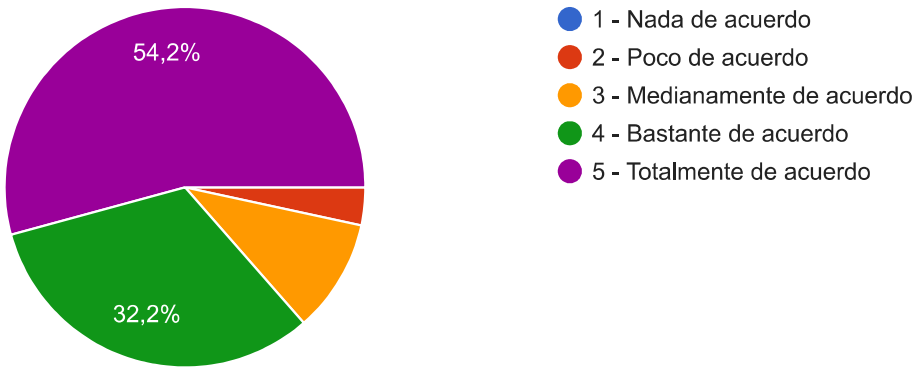
59 respuestas



3.- ¿Ha existido un correcto seguimiento sobre los trabajos y tareas asignadas por parte del tutor de empresa?

 Copiar

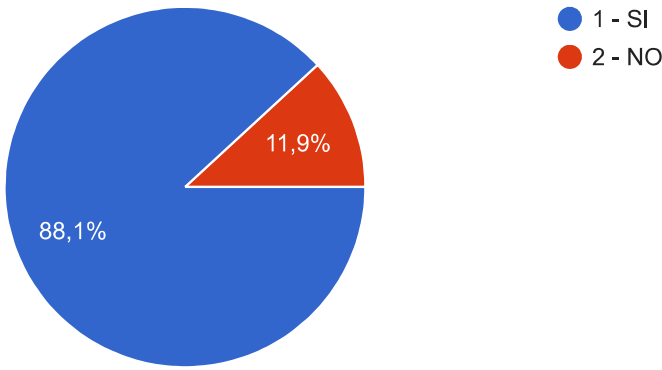
59 respuestas



4.- ¿Considera que se deben enviar más alumnos/as en prácticas a esta empresa o institución?

 Copiar

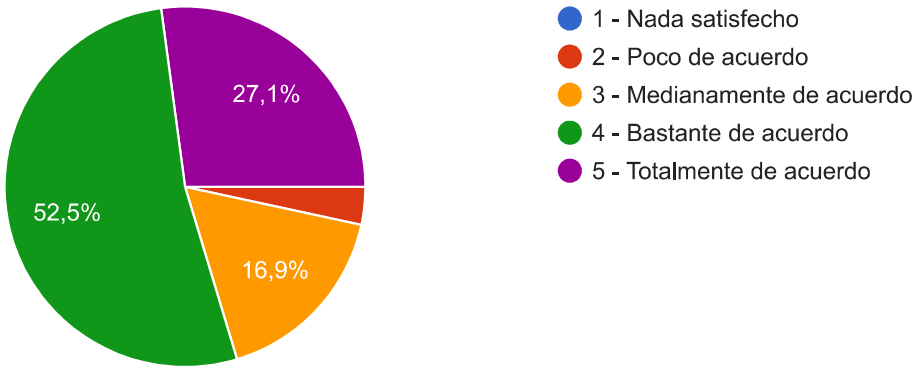
59 respuestas



5.- En qué grado ha podido utilizar los conocimientos adquiridos en la Universidad en el desarrollo de su actividad de prácticas?

 Copiar

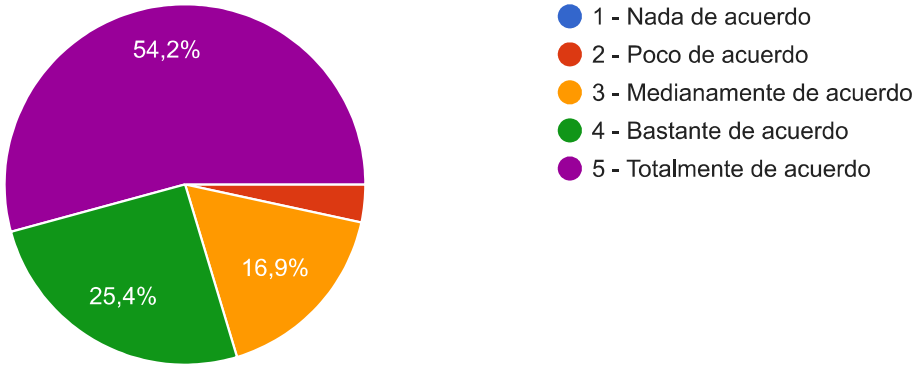
59 respuestas



6 .- ¿Se le ha permitido asumir responsabilidades y tomar iniciativas en el desarrollo de su actividad de prácticas?

 Copiar

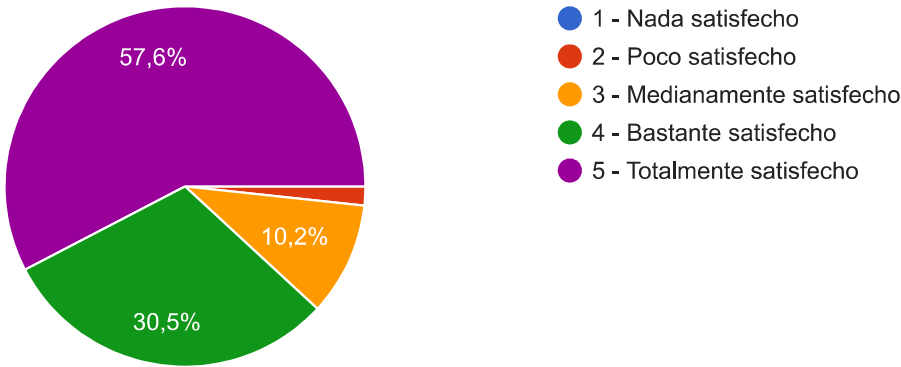
59 respuestas



7.- ¿Cómo valora el seguimiento de las prácticas por parte del Tutor de la Empresa?

Copiar

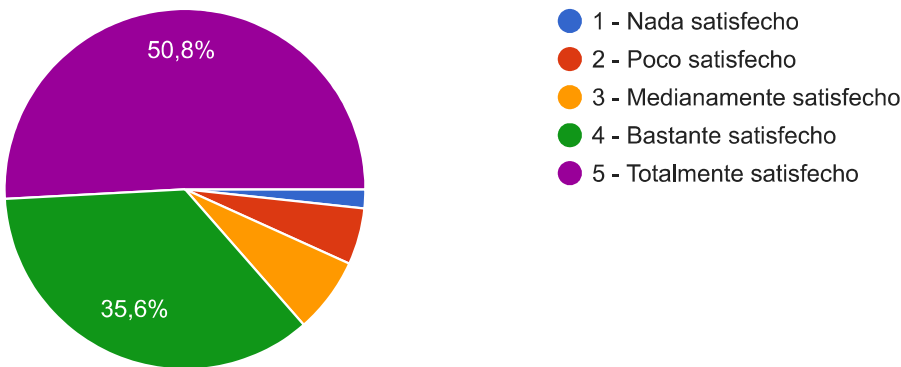
59 respuestas



8.- ¿Cómo valora el seguimiento de las prácticas por parte del Profesor-Tutor de la facultad?

Copiar

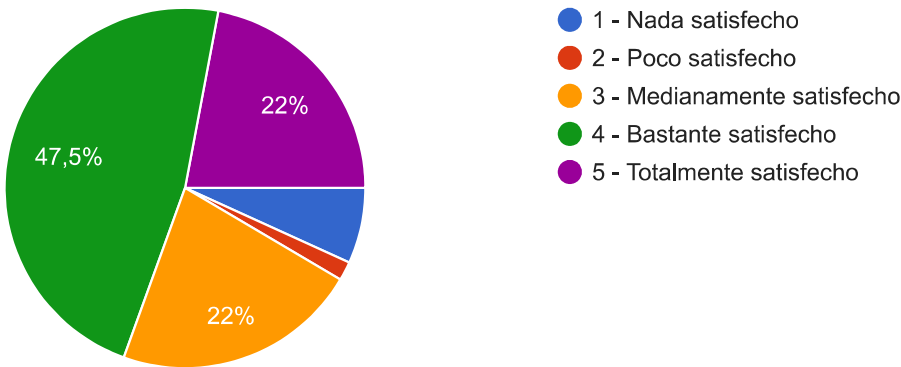
59 respuestas



9.- ¿Cómo valora la organización de las prácticas por parte de la facultad?

Copiar

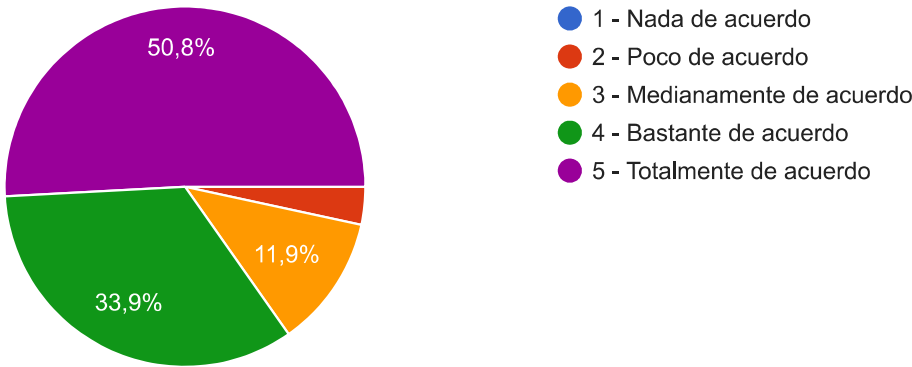
59 respuestas



10.- ¿Considera que el periodo de prácticas le ha permitido mejorar su formación?

Copiar

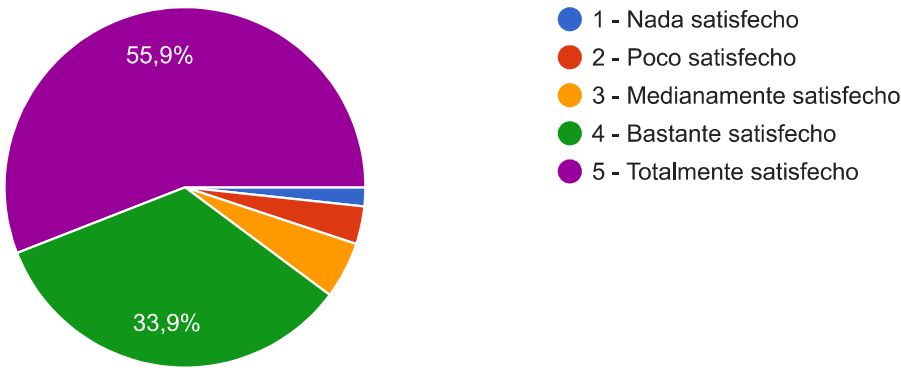
59 respuestas



11.- ¿Cómo valora, de forma global, las prácticas realizadas?

Copiar

59 respuestas





Universidad Complutense de Madrid
Facultad de Veterinaria

Memoria Anual de Seguimiento del GRADO en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2021-22

Anexo 5.5. Análisis de la Calidad de las Prácticas Externas

5.5.3. Encuestas de satisfaccion del tutor externo

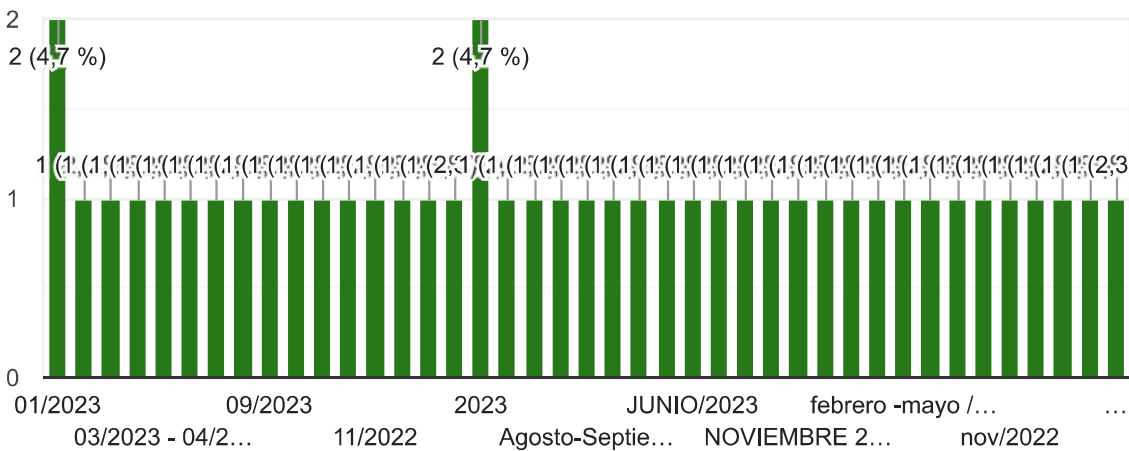
Prácticas Externas CYTA 2022-23- Encuesta del Tutor externo

Publicar datos de análisis

CUESTIONARIO DE EVALUACIÓN DE CALIDAD DE LAS PRÁCTICAS EXTERNAS (Encuesta-Tutores de externos: de la entidad o empresa)

Fecha (mes/año) en la que se han realizado las prácticas externas: Copiar

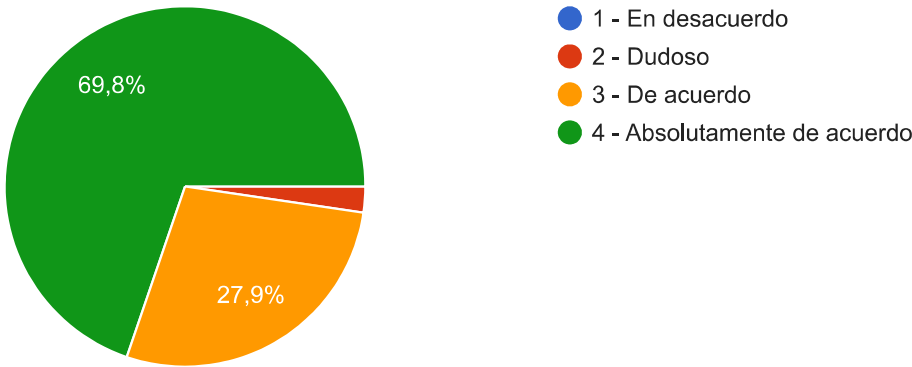
43 respuestas



3.- No ha existido ningún problema con el proceso de firma del convenio que recoge la realización de estas prácticas externas.

 Copiar

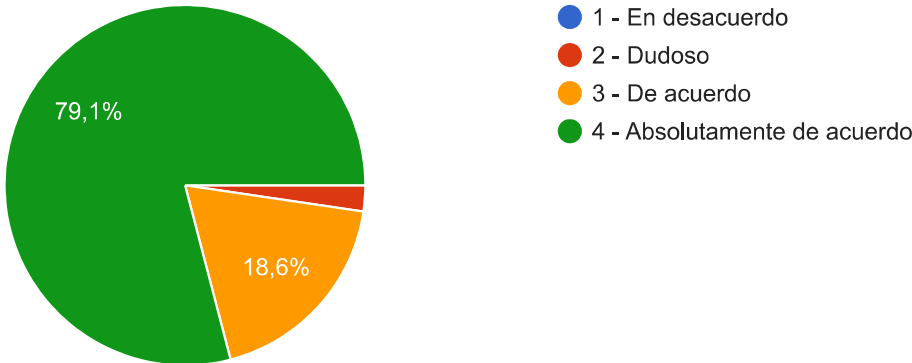
43 respuestas



5.- El alumno ha desarrollado satisfactoriamente las tareas planificadas.

 Copiar

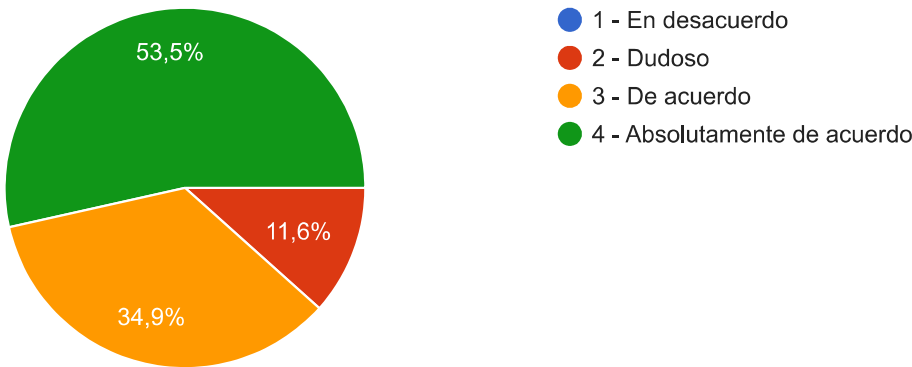
43 respuestas



6.- Participar en estas prácticas ha aportado valor a nuestra empresa o institución.

 Copiar

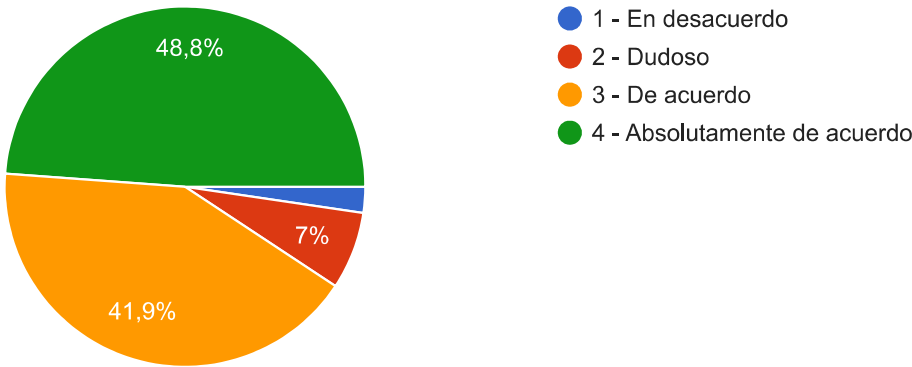
43 respuestas



7.- Contrataríamos al alumno que ha realizado las prácticas externas si tuviéramos necesidad de cubrir un puesto similar al que ha ocupado.

 Copiar

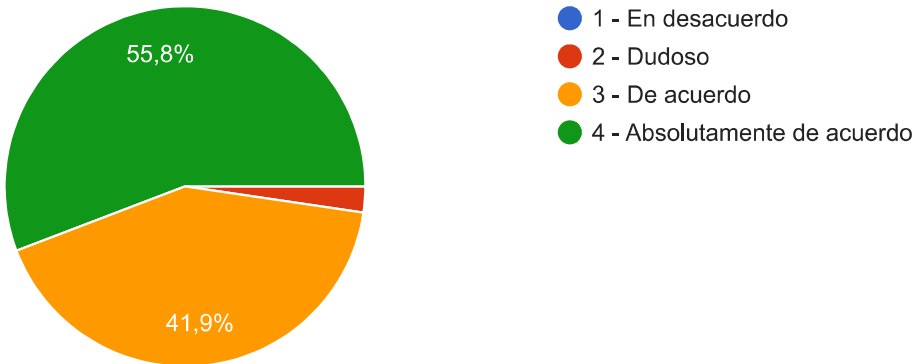
43 respuestas



8.- Después de esta experiencia, estaríamos dispuestos a ofertar más puestos de prácticas externas.

 Copiar

43 respuestas



8.- Después de esta experiencia, estaríamos dispuestos a ofertar más puestos de prácticas externas.

 Copiar

43 respuestas

