

INFORME DE AUTOEVALUACIÓN PARA LA ACREDITACIÓN DEL TÍTULO DE GRADO DE NUTRICION HUMANA Y DIETÉTICA CURSO 2013/2014

| | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| Denominación | NUTRICION HUMANA Y DIETETICA |
| Menciones/especialidades | |
| | |
| | |
| Número de créditos | 240 |
| Universidad (es) | UCAM |
| | |



AGENCIA NACIONAL DE EVALUACIÓN
DE LA CALIDAD Y ACREDITACIÓN

| | |
|---|-------------------|
| Centro (s) donde se imparte (cumplimentar para cada centro) | UCAM |
| Nombre del centro: | UCAM |
| Menciones / Especialidades que se imparten en el centro | |
| Modalidad (es) en la se imparte el título en el centro y, en su caso, modalidad en la que se imparten las menciones/especialidades | PRESENCIAL |

INTRODUCCIÓN

Se detallará en este apartado lo siguiente:

- Proceso que ha conducido a la elaboración y aprobación de este informe de autoevaluación, detallando los grupos de interés que han participado en su redacción así como el procedimiento empleado.

La elaboración del informe de autoevaluación para la acreditación del título ha sido dirigida por la Comisión de calidad del mismo, recogiendo las evidencias y datos de los distintos grupos de interés implicados en el título: dirección, alumnos, claustro de profesores, personal colaborador, **egresados** y **empleadores**.

- Valoración del cumplimiento del proyecto establecido en la memoria de verificación y sus posteriores modificaciones aprobadas en el caso de que las hubiera.

La puesta en marcha del título ha cumplido con el proyecto inicial verificado incluyéndose durante el proceso de implantación las modificaciones del calendario de implantación así como la adecuación a la Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista. Al mismo tiempo se han actualizado procedimientos generales de la universidad sin que hayan presentado entidad suficiente para suponer modificaciones al grado y que se han incluido en la última modificación verificada por ANECA (2013).

Tras la solicitud correspondiente se procede a adelantar la implantación del total de cursos del título al curso 2009/10.

No se han verificado las modificaciones solicitadas acerca de la puesta en marcha de una modalidad semipresencial ni del aumento del número de plazas de nuevo ingreso ofertadas. Ambas solicitudes se solicitan por primera vez en febrero de 2010, iniciándose un proceso de alegaciones que finaliza en 2012 (tras la emisión de 5 informes de alegaciones y sus respectivas respuestas). Ante esta respuesta negativa, en febrero de 2013 se inicia el proceso de modificación del título que incluye la adecuación a la orden reguladora de los estudios de nutrición humana y dietética así como el aumento del número de plazas de nuevo ingreso. El proceso finaliza el 25/7/2013 con la respuesta positiva a la adaptación a la orden y actualización de procedimientos del título y de forma negativa al aumento de plazas.

- Motivos por lo que no se ha logrado cumplir todo lo incluido en la memoria de verificación y, en su caso, en sus posteriores modificaciones.

Las desviaciones presentadas respecto a la memoria inicial se han corregido adecuadamente. En concreto la principal incidencia detectada en el informe monitor (03/11/2011) sobre el número de alumnos de nuevo ingreso se ha ajustado en los siguientes cursos académicos del periodo evaluado, tras no haber sido admitidas las solicitudes de modificación del título que incluían la duplicación del número de plazas de nuevo ingreso ofertadas. En ningún caso esta incidencia ha afectado a parámetros fundamentales como las ratios alumnos profesor tanto en la clases teóricas como prácticas y seminarios.

- Valoración de las principales dificultades encontradas durante la puesta en marcha y desarrollo del título.

No se han encontrado especiales dificultades en el desarrollo de la memoria verificada. En este periodo se ha procedido a la implantación de los procedimientos de calidad incluidos en el SGIC de la universidad, habiendo sido necesario un proceso de seguimiento de los mismos para ajustar y corregir las deficiencias detectadas en su evaluación anual. Los aspectos que más dedicación han reclamado ha sido el proceso de modificación del título, ya descrito anteriormente, así como la adecuación del sistema de reconocimiento y transferencia de créditos tras la publicación del RD 861/2010.

- Medidas correctoras que se adoptaron en los casos anteriores y la eficacia de las mismas.

Se ha procedido al ajuste del número de alumnos de nuevo ingreso y a la puesta en marcha de un sistema de reconocimiento de créditos basado en el estudio individualizado de cada expediente, que incluye un sistema de información previa a la matriculación con la emisión de un informe preliminar de la comisión sobre cada solicitud.

- Previsión de acciones de mejora del título.

No se plantean a corto plazo acciones de mejora del título distintas a las inherentes al proceso anual de revisión y mejora de los resultados obtenidos que invariablemente lleva asociado un plan de actuaciones para el ajuste.

CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS Y DIRECTRICES

Criterio 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

Estándar:

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

DIMENSIÓN 1. LA GESTIÓN DEL TÍTULO

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

1.1. La **implantación** del plan de estudios y la **organización** del programa son coherentes con el perfil de competencias y objetivos del título recogidos en la memoria de verificación y/o sus posteriores modificaciones.

Existe una adecuada secuencia de los contenidos de las materias cursadas en el título de grado en nutrición humana y dietética coherente con el perfil de competencias y objetivos del plan de estudios recogidos en la memoria de verificación y que se encuentran definidos con carácter genérico en la presentación de la Titulación. La implantación del plan de estudios se corresponde con la memoria de verificación.

Así, desde un inicio, los objetivos del plan de estudios se concretan en objetivos específicos de cada una de las materias que se ofertan y son revisadas mediante la actualización realizada por el profesorado en cada una de las materias, antes de comenzar el curso académico.

Se han desarrollado las actividades formativas previstas en la memoria verificada, atendiendo a la distribución en grupos: 60 alumnos por profesor para clases teóricas en el aula; 30 alumnos por profesor para seminarios en aula; 15 alumnos por profesor para prácticas de laboratorio. Este criterio se ha mantenido en cualquier circunstancia aumentando el número de grupos en los casos en los que puntualmente se superaban el número de alumnos previstos. Al mismo tiempo la titulación ha ofrecido desde el curso 2009-10 actividades de apoyo y refuerzo suplementarias y en horarios alternativos a las presentadas en la memoria, con el objetivo de mejorar el rendimiento de aquellos alumnos que por temas profesionales o enfermedad no pueden asistir con regularidad a las actividades programadas en horarios habituales.

Los materiales didácticos e instalaciones para el proceso enseñanza-aprendizaje son adecuados para las actividades formativas y su dotación se ha mejorado durante el periodo considerado. Uno de los aspectos que caracterizan a la titulación de Nutrición Humana y Dietética es su alto contenido práctico. Para el cumplimiento de este objetivo la universidad inició la implantación del grado con 4 laboratorios (2 de prácticas y 2 de investigación), con capacidad para 21 puestos los de prácticas y

12 los de investigación, y actualmente contamos con 4 de prácticas, sala de anatomía y dos de investigación además de otras infraestructuras de uso común para el resto de títulos (microscopio electrónico, salas de bioinformática,...)

Con fecha julio 2013 se ha verificado la modificación del título para la adecuación del mismo a la Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista. Esta modificación permite la inclusión de competencias mucho más claras que facilitan el ajuste de los contenidos y actividades formativas del título y se activará en el curso académico 2014/15.

Los resultados obtenidos se ajustan a las previsiones contenidas en la memoria de verificación en cuanto a las tasas de eficiencia y rendimiento mientras que ha existido una desviación de las tasas de abandono y graduación. Esto se ha debido a la matriculación desde 2009 a 2011 de alumnos de segunda opción que abandonaron el título tras superar el primer curso con destino a otras titulaciones de ciencias de la salud. Esta situación ha conducido a un aumento de las tasas de abandono y un descenso de la tasa de graduación. Además el cálculo de la tasa de graduación se ha adaptado para tener en cuenta la situación de aquellos alumnos que procedentes de otras titulaciones afines previas acortan los tiempos estimados de graduación.

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

El perfil del egresado del título de grado en nutrición humana y dietética se ha definido tras el análisis del entorno socio-económico y muestra las demandas reales de los empleadores de estos profesionales como queda recogido en el Libro blanco de la titulación (<http://www.ucam.edu/estudios/grados/nutricion-presencial/presentacion/atribuciones-y-salidas-profesionales>)

A partir del perfil de egreso se diseñó el plan de estudios, actividades formativas y contenidos recogidos en la memoria verificada. Los objetivos específicos han sido asignados a cada materia y son objeto de actualización a partir de los resultados de aprendizaje obtenidos, de la información recogida de los empleadores colaboradores en el desarrollo del practicum, así como a partir de las actividades investigadoras desarrolladas en los distintos grupos de investigación del departamento de Tecnología de la alimentación y nutrición.

Este perfil de egreso se modificó y está actualizado en la memoria de verificación del título, desde el 26/07/2013 y responde al perfil de competencias contenidos en la Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.

- 1.3. El título cuenta con **mecanismos de coordinación docente** (articulación horizontal y vertical entre las diferentes materias/ asignaturas) que permiten tanto una adecuada asignación de la carga de trabajo del estudiante como

una adecuada planificación temporal, asegurando la adquisición de los resultados de aprendizaje.

El título cuenta con una estructura definida en la que se reconocen las siguientes figuras y comisiones: vicedecano, secretaría académica, secretaría técnica, comisión de calidad, comisión de transferencia y reconocimiento de créditos, comisión de movilidad y prácticas en empresas.

Aunque en la memoria verificada no se define una estructura para la coordinación horizontal y vertical, el título nombra en el curso académico 2009-10 los cargos de coordinadores responsables de módulos y los coordinadores académicos de cada curso. La organización y funcionamiento de este sistema de coordinación ya está contenida en la memoria de modificación del título. EL vicedecano convoca a los coordinadores responsables de módulos al inicio de cada semestre y finalización del curso con los objetivos de coordinar la enseñanza y el cumplimiento de los programas, las metodologías utilizadas, los resultados (tasas de eficiencia, éxito, abandono, etc.), comprobar el resultado de las mejoras anteriormente introducidas en el programa y plantear propuestas de mejora. Con la misma frecuencia, el vicedecano se reunirá con los Coordinadores Académico para asegurar un reparto equitativo de la carga de trabajo del alumno en el tiempo y en el espacio.

La percepción de los grupos de interés profesores y alumnos acerca de la coordinación vertical y horizontal es positiva. Un 86% del profesorado manifiesta su satisfacción sobre la organización de la docencia y un 60% se muestra satisfecho con el sistema de coordinación existente. El colectivo de alumnos valora con 3,6 sobre 5 la organización del plan de estudio y 3,5 la coordinación entre las diferentes asignaturas.

La secuenciación de las actividades formativas, contenidos y sistemas de evaluación, en cada una de las materias o asignaturas y entre las distintas materias/asignaturas que conforman el curso académico y el plan de estudios, supone una carga adecuada de trabajo al estudiante y asegura la adquisición de las competencias por parte del mismo como se demuestra con los resultados de las tasas de rendimiento (79%) y de eficiencia (95%).

Las distintas Comisiones Académicas existentes en el título, mantienen como mínimo una reunión anual donde se revisan tanto las tasas académicas como los resultados de encuestas y se establecen las directrices a seguir para la adquisición de las competencias en aquellas materias cuyas actividades formativas tienen una parte teórica, práctica y de laboratorio.

- 1.4. Los criterios de admisión aplicados permiten que los estudiantes tengan el perfil de ingreso adecuado para iniciar estos estudios y en su aplicación se respeta el **número de plazas ofertadas** en la memoria verificada.

Se ha modificado el sistema de admisión adaptándolo a la normativa de la Universidad. El perfil de ingreso y los requisitos de acceso al grado están publicados en la página web y se ajustan a la legislación vigente (<http://www.ucam.edu/estudios/grados/nutricion-presencial/acceso-admision-y->

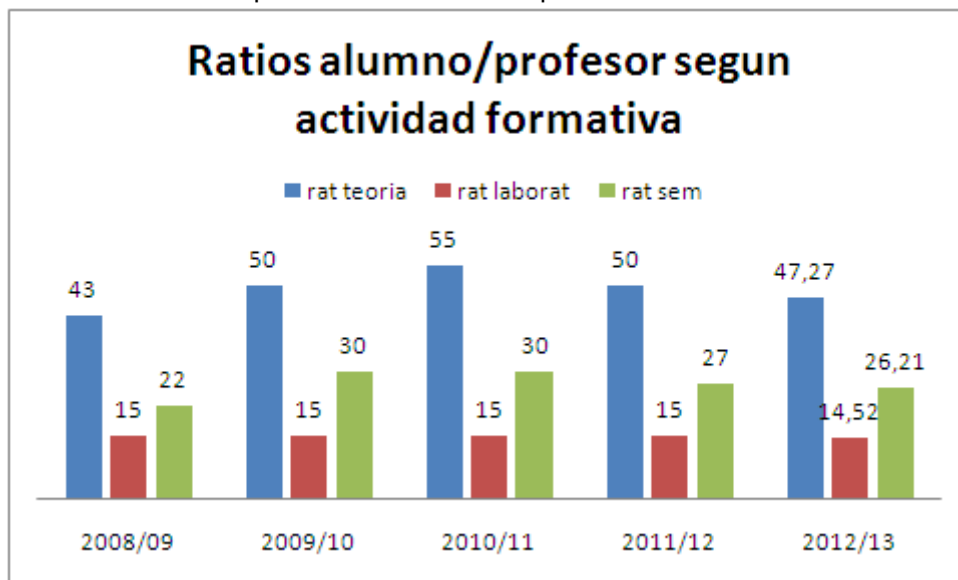
[matricula/criterios-de-acceso-y-admision](#)). El sistema no establece ningún tipo de restricción o requisito previo distinto a las exigencias legales de acceso a la universidad y sí una orientación sobre el perfil de ingreso ideal.

El ajuste de los alumnos de nuevo ingreso al perfil de ingreso esa adecuado, destacando que durante los años 2009 a 2013 una media del 59% de los alumnos de nuevo ingreso proceden de titulaciones afines como diplomados en Nutrición humana y dietética, Licenciados en farmacia y otros títulos de ciencias de la salud, y técnicos superiores en Dietética.

Según los datos de satisfacción del profesorado acerca del nivel de formación del alumnado al ingreso, el 26% se muestran indiferentes y el 26% de acuerdo o totalmente de acuerdo. Esto se traduce en que el 63% del profesorado no encuentra inconveniente en los conocimientos previos del alumno para afrontar sus asignaturas.

A partir del curso 2010/11 se ha corregido la desviación del número de alumnos de nuevo ingreso, entre los que encontramos alumnos sin titulación previa que acceden al curso de primero con matriculación completa y alumnos con titulaciones previas (diplomados, licenciados y técnicos superiores) que acceden a cursos posteriores tras el reconocimiento de créditos y de su actividad profesional.

En cualquier caso en ningún curso académico del periodo evaluado se han superado las ratios alumno (matriculado en evaluación continua)/profesor previstos para las actividades de aula o teoría, prácticas de laboratorio y seminarios, con una media de alumnos matriculados en el practicum y trabajo fin de grado de 41 y 65 alumnos de media en el periodo analizado respectivamente.



- 1.5. La aplicación de las diferentes **normativas académicas** (permanencia, reconocimiento, etc.) se realiza de manera adecuada y permite mejorar los valores de los indicadores de rendimiento académico.

En el periodo considerado se han actualizado las normativas académicas contenidas en la memoria verificada y se han incluido en la memoria modificada. La normativa académica se encuentra publicada y accesible a los distintos grupos de interés a través de la página web del título (<http://www.ucam.edu/servicios/ordenacion-academica/normativa-academica/normativa-universitaria-propia>). El título aplica convenientemente las normativas académicas aprobadas por la universidad, las cuales resultan apropiadas para la consecución de unos adecuados indicadores de rendimiento. El proceso de revisión de los mismos permite proponer actuaciones para corregir cualquier desviación observada. El cumplimiento de la normativa está asociado al desarrollo de los procesos de calidad integrantes del SGIC que se han implementado en el título.

Los estudiantes que quieren solicitar reconocimiento de créditos (por venir de otra universidad, por ser Diplomados, etc.), en el momento de la preinscripción, acceden mediante la web a los impresos correspondientes, según el procedimiento, fechas y criterios establecidos por la Secretaría de la UCAM, con el objetivo de llevar a cabo el Procedimiento de Reconocimiento de Créditos según la Normativa de la Universidad publicada en la página web de la UCAM (http://www.ucam.edu/sites/default/files/universidad/normativa_reconocimiento_creditos.pdf) según se establece en el Art. 6 del R. D. 1393/2007, de 29 de octubre y su modificación según el Real Decreto 861/2010 de 2 julio. Además de lo establecido en dicho artículo se establecen las reglas básicas recogidas en el artículo 13 del referido R. D.

La Comisión de Reconocimiento y Transferencia del Título (CRT) es la encargada, a la vista de la documentación aportada por el estudiante, de elevar la propuesta de resolución de Reconocimiento y Transferencia del Título a la Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos (CRC) de la UCAM. Para el reconocimiento de créditos la CRT valora la adecuación de los reconocimientos efectuados por la formación/experiencia previa en relación con las competencias a adquirir en el título por parte del estudiante. El número de solicitudes de reconocimiento de créditos otorgadas en relación con el número de solicitudes de reconocimiento de créditos recibidas fue del 98,7%. La cifra promedio de créditos reconocidos por estudiante en el periodo considerado está en torno al 56,9%.

El ingreso en el grado de distintos perfiles con competencias comunes hace que el número de créditos reconocido sea alto. Por perfiles de ingreso los Diplomados en nutrición humana y dietética reconocen una media de 118 ECTS, los licenciados (sobre todo farmacéuticos) una media de 42,5, y los técnicos superiores en dietética una media de 59,7 (con un máximo de 103 en el curso 2009/10 que posteriormente se ha ido rebajando tras analizar los resultados de aprendizaje). La inclusión de un estudio preliminar de reconocimientos así como la creación de tablas de reconocimiento genéricas en función del perfil de ingreso como asistencia al proceso de matriculación da como resultado un alto porcentaje de éxito en la solicitud de reconocimientos.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

Se debe realizar una valoración semicuantitativa de cómo se sitúa el título frente a las siguientes directrices:

| Criterio 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO | | | | | |
|--|---|----------|----------|----------|----------|
| | | A | B | C | D |
| 1.1 | La implantación del plan de estudios y la organización del programa son coherentes con el perfil de competencias y objetivos del título recogidos en la memoria de verificación y/o sus posteriores modificaciones. | X | | | |
| 1.2 | El perfil de egreso definido (y su despliegue en el plan de estudios) mantiene su relevancia y está actualizado según los requisitos de su ámbito académico, científico o profesional. | X | | | |
| 1.3 | El título cuenta con mecanismos de coordinación docente (articulación horizontal y vertical entre las diferentes materias/asignaturas) que permiten tanto una adecuada asignación de la carga de trabajo del estudiante como una adecuada planificación temporal, asegurando la adquisición de los resultados de aprendizaje. | | X | | |
| 1.4 | Los criterios de admisión aplicados permiten que los estudiantes tengan el perfil de ingreso adecuado para iniciar estos estudios y en su aplicación se respeta el número de plazas ofertadas en la memoria verificada. | | X | | |
| 1.5 | La aplicación de las diferentes normativas académicas (permanencia, reconocimiento, etc.) se realiza de manera adecuada y permite mejorar los valores de los indicadores de rendimiento académico. | X | | | |



AGENCIA NACIONAL DE EVALUACIÓN
DE LA CALIDAD Y ACREDITACIÓN

Criterio 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA

Estándar:

La institución dispone de mecanismos para comunicar de manera adecuada a todos los grupos de interés las características del programa y de los procesos que garantizan su calidad.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

- 2.1. Los responsables del título publican **información adecuada y actualizada** sobre las características del programa formativo, su desarrollo y sus resultados, tanto de seguimiento como de acreditación.

Toda la información relevante sobre el plan de estudios de la titulación, así como las referentes a la evaluación, desarrollo y resultados del título, se encuentran actualizadas y disponibles en la página web de la titulación (<http://www.ucam.edu/estudios/grados/nutricion-presencial>)

Tanto la memoria del título verificada como su modificación, así como los distintos informes de seguimiento y verificación emitidos por ANECA y el Consejo de Universidades se encuentran publicados en la página web del título, en el apartado "Informes de verificación del título". Además, existe un enlace al Sistema de Garantía de Calidad del Título en la estructura principal de la web del mismo. Se puede acceder al Registro de Universidades, Centros y Títulos del plan de estudios mediante un enlace en la web del título en el apartado "Legislación y normativa". Dentro del apartado web "Sistema de Calidad del Título" se puede encontrar información relativa a los principales resultados del título, materializada en indicadores de rendimiento, satisfacción de los diferentes colectivos y datos sobre inserción laboral.

Además las valoraciones realizadas a los diferentes colectivos acerca de la información disponible en la web (indicador 16) refleja un grado de satisfacción con 3.8 de media.

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

La página web del Título cuenta información de fácil acceso dentro del enlace "Plan de estudios" a la estructura de dicho plan, con las materias, las asignaturas, su distribución de créditos, el calendario de implantación, así como las competencias a adquirir por el estudiante.

La página web del título ofrece además información sobre las atribuciones profesionales de los egresados a través del enlace "atribuciones y salidas profesionales" dentro de la presentación de la titulación.

A través del enlace "Perfil de ingreso y criterios de acceso" dentro de "Acceso, admisión y matrícula" la titulación ofrece información acerca del perfil de ingreso y vías de acceso al título.

Además, la página web de la titulación cuenta con información del servicio de apoyo y asesoramiento para personas con discapacidades desde el enlace "Atención a la diversidad y a la discapacidad" dentro de la presentación de título.

Para el grado en Tecnología de los alimentos semipresencial se dispone de información de los horarios y las aulas donde se imparten las sesiones presenciales, así como la localización de las mismas en el enlace "Horarios y exámenes".

También cuenta la web con enlaces en los que se informa de las diferentes normativas aplicables a los estudiantes del título en el enlace "Legislación y normativa".

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

El estudiante tiene acceso en la página web de la titulación a la información sobre los horarios en los que se imparten las asignaturas, las aulas, el calendario de exámenes, y cuanta información requiera para el correcto seguimiento del plan de estudios. Toda esta información está disponible en el enlace "Horarios y exámenes" Además las valoraciones realizadas a los estudiantes durante el último año académico acerca de la información disponible en el plan de estudios (Indicador 17) refleja un grado de satisfacción de 3.7 de media.

Las guías docentes de todas y cada una de las asignaturas del título están disponibles y actualizadas para el estudiante previamente a la matriculación, incluidas las del practicum y el trabajo fin de Grado o Máster. Todas las guías son accesibles en el enlace "Estructura del título" dentro del "Plan de estudios". Además es posible disponer de la guía docente completa del curso académico actual y anterior.

Dichas guías poseen una breve descripción de las asignaturas en bilingüe (español-inglés), además de toda la información necesaria y detallada sobre cada asignatura (competencias transversales y específicas, contenidos, bibliografía, sistema de evaluación, actividades formativas, etc). Además posee información de las materias relacionadas con cada asignatura, así como de un temario y bibliografía convenientemente descritos.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

Se debe realizar una valoración semicuantitativa de cómo se sitúa el título frente a las siguientes directrices:

| Criterio 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA | | | | | |
|--|--|----------|----------|----------|----------|
| | | A | B | C | D |
| 2 · 1 | Los responsables del título publican información adecuada y actualizada sobre las características del programa formativo, su desarrollo y sus resultados, tanto de seguimiento como de acreditación. | x | | | |
| 2 · 2 | La información necesaria para la toma de decisiones de los futuros estudiantes y otros agentes de interés del sistema universitario de ámbito nacional es fácilmente accesible | x | | | |
| 2 · 3 | Los estudiantes tienen acceso en el momento oportuno a la información relevante del plan de estudios y de los recursos de aprendizaje previstos. | x | | | |

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

En este criterio se analiza si la institución dispone de un sistema de garantía interna de la calidad formalmente establecido e implementado que asegura, de forma eficaz, la calidad y la mejora continua de la titulación.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

3.1 El SGIC implementado garantiza la recogida y análisis continuo de información y de los resultados relevantes para la gestión eficaz de las titulaciones, en especial los resultados de aprendizaje y la satisfacción de los grupos de interés.

Como herramienta fundamental para la fase de seguimiento y acreditación, la UCAM cuenta con un Sistema Integral de Garantía Interno de Calidad, del que se obtuvo certificación positiva por parte de ANECA y se encuentra actualmente en fase de implantación. Este Sistema Integral de Calidad, se apoya en una herramienta informática diseñada por la propia Universidad, que permite realizar el seguimiento de todos los títulos a tiempo real, contribuyendo a su vez a facilitar la incorporación de la información relevante al Sistema Integrado de Información Universitaria (SIIU) de forma transparente. A su vez, cada título dispone de un Comité de Calidad formado por docentes, personal de administración y servicios, estudiantes, agentes externos y empleadores, con el objeto de realizar el seguimiento y mejora de su plan de estudios junto con el Equipo Directivo.

El SGIC está compuesto por un Manual de Calidad y un Manual de Procedimientos donde se recogen todos los procedimientos del Proceso de Enseñanza-Aprendizaje que se desarrolla en la UCAM

La UCAM tiene previsto participar, a lo largo de este curso, en la **convocatoria de certificación de la implantación del Sistema de Garantía Interna de Calidad**, basado en el **Programa AUDIT** de ANECA.

3.2 El SGIC implementado **facilita** el proceso de seguimiento, modificación y acreditación del título y garantiza su mejora continua a partir del **análisis** de datos objetivos.

El diseño del SGIC de la Universidad Católica San Antonio de Murcia, elaborado según los principios expuestos en el modelo de acreditación y en base a la propuesta del Programa AUDIT facilita la verificación y la acreditación de los Títulos Universitarios, dado que el mismo atiende a los requisitos normativos de la autorización, seguimiento, modificación y acreditación.

El SGIC dispone del procedimiento "PE-04, Diseño y seguimiento de la oferta formativa" el cual está implementado y facilita el proceso de seguimiento, modificación y acreditación del título garantizando su mejora continua de forma estructurada y ordenada. En dicho procedimiento quedan registradas las siguientes evidencias: Informes favorables de la Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación/ Consejo de Coordinación Universitaria/Comunidad Autónoma de Murcia, Memorias verificadas de los títulos oficiales, Memoria de las propuestas de mejora e Impreso de solicitud de modificaciones en el Plan de estudios.

A demás del procedimiento anteriormente citado, el SGIC contempla otro proceso como es el "PCL01- Revisión y mejora de las titulaciones" en el cual se establece la sistemática a aplicar en la revisión y control periódico de las titulaciones oficiales que se ofertan. En dicho procedimiento quedan registradas las siguientes evidencias: Informes Externos, Modificaciones en el Plan de Estudios, Check-list de revisión y verificación del Informe (CPA) y Informe de Revisión y Mejora del Título

3.3 El SIGC implementado dispone de procedimientos que facilitan la **evaluación y mejora de la calidad** del proceso **de enseñanza-aprendizaje**.

Los objetivos básicos del SGIC son garantizar la calidad de todas las titulaciones, revisando y mejorando sus programas formativos basados en las necesidades y expectativas de los grupos de interés, a los que se les informa manteniendo permanentemente actualizado el propio SGIC alineado con el Plan Estratégico de Calidad de la Universidad. En dicho Plan se han desarrollado distintas líneas de acción para dar respuesta estratégica e innovadora a las demandas sociales que se han originado como consecuencia de la adaptación de las enseñanzas al Espacio Europeo de Educación Superior.

Formando parte del SGIC, la titulación ha establecido procedimientos de evaluación y análisis para la recogida de información, análisis y mejora de diferentes aspectos relacionados con la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje. Aspectos como planificación, desarrollo de la enseñanza y la evaluación del aprendizaje. Para ello se ha recogido la opinión, tanto en lo referente a la evaluación, como al grado de satisfacción de diferentes colectivos implicados en el desarrollo del título; en relación a la organización del plan de estudios (evidencia 2), en relación con las metodología docentes empleadas y los sistemas de evaluación empleados (evidencia 43) y con el desempeño docente del personal académico (evidencia 25).

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

Se debe realizar una valoración semicuantitativa de cómo se sitúa el título frente a las siguientes directrices:

| Criterio 3. SISTEMA DE GARANTÍA INTERNO DE CALIDAD (SGIC) | | | | | |
|--|--|----------|----------|----------|----------|
| | | A | B | C | D |
| 3 · 1 | El SGIC implementado y revisado periódicamente garantiza la recogida y análisis continuo de información y de los resultados relevantes para la gestión eficaz de las titulaciones, en especial los resultados de aprendizaje y la satisfacción de los grupos de interés. | | X | | |
| 3 · 2 | El SGIC implementado facilita el proceso de seguimiento, modificación y acreditación del título y garantiza su mejora continua a partir del análisis de datos objetivos. | X | | | |
| 3 · 3 | El SIGC implementado dispone de procedimientos que facilitan la evaluación y mejora de la calidad del proceso de enseñanza- aprendizaje. | X | | | |

DIMENSIÓN 2. RECURSOS

Criterio 4. PERSONAL ACADÉMICO

Estándar:

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

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

- 4.1 El personal académico del título reúne el nivel de **cualificación académica** requerido para el título y dispone de la adecuada **experiencia profesional y calidad docente e investigadora**.

La cualificación académica del profesorado reúne la capacitación necesaria para afrontar con garantías la docencia en el Grado en Nutrición Humana y Dietética contando con 25 doctores (66%) de los cuales 15 (40%) han obtenido la acreditación de ANECA (Contratado doctor-profesor de universidad privada) de un total de 38 profesores.

En cuanto a categorías profesionales un 2.6% de los profesores tienen la categoría de Catedráticos de Universidad, un 15.8% de los profesores tienen la categoría de Titular, un 2.6% de los profesores tienen la categoría de Adjuntos, hasta un 39.5% la de Contratado Doctor, un 21.1% la de Colaborador Licenciado y un 7.9% tanto para Asociados Doctores como Conferenciantes.

La formación del profesorado es adecuada respecto a las competencias del título ya que, en el Grado en Nutrición Humana y Dietética, la gran mayoría de los profesores tiene la figura de Catedráticos, Titulares y Contratado Doctor, lo que garantiza su idoneidad para atender las necesidades formativas del alumno.

El perfil del profesorado en el primer curso está especialmente adaptado para las necesidades del alumno en el inicio de la etapa universitaria, ya que más de un 76% del profesorado que imparte en primer año es Catedrático, Titular o Contratado Doctor. En este sentido y como puede comprobarse en las encuestas de satisfacción del alumnado sobre el profesorado de Primero, puede verse el resultado positivo global con la nota media alcanzada por esta titulación, con un 4.09 (escala del 1-5).

El perfil de los tutores académicos asignados a las prácticas externas está especialmente adaptado para ejercer como tutores de los alumnos a lo largo de todo su desempeño profesional en las empresas o instituciones asignadas para el Practicum, siendo profesionales con experiencia acreditada.

Más del 80% del profesorado del Grado en Nutrición Humana y Dietética está contratado con dedicación permanente (Exclusiva), lo que garantiza la disponibilidad de tiempo para el correcto desempeño de sus funciones y el escrupuloso cumplimiento de los ratios profesor/alumno para todas las actividades docentes.

- 4.2 El personal académico es **suficiente** y dispone de la **dedicación adecuada** para el desarrollo de sus funciones y atender a los estudiantes.

El título cuenta con un núcleo de profesores estable en el tiempo que ha permitido impartir la docencia con un alto grado de homogeneidad y estandarización desde la implantación. En este sentido, hasta el 45% del profesorado de esta titulación trabaja desde hace más de 10 años en la institución. Del total de profesores adscritos al título más del 70% tiene dedicación plena.

Como prueban las encuestas de satisfacción del profesorado, una amplia mayoría (86%) se muestra "de acuerdo" o "totalmente de acuerdo" ante la cuestión de si la organización de la docencia es eficaz. Por otro lado, casi la mitad del profesorado (45%) manifiesta explícitamente que la carga de tareas de gestión (actas, guías docentes...) no supone un problema a la hora de compaginarlo con sus tareas docentes, a la vez que un 17% no lo señala como un inconveniente.

En cuanto a la relación estudiante/profesor y su incidencia en el proceso de enseñanza/aprendizaje, el sistema dual de tutorías (las personales de las que dispone cada alumno desde primer curso y las académicas propias de cada asignatura) permite una cobertura y un seguimiento completo sobre la evolución del alumno, su adquisición de competencias y, en general, su integración con todo aquello que implica una educación superior universitaria.

El número de profesores vinculados al título, hasta un total de 38, permite una adecuada diversificación de las funciones docentes y de gestión asociadas a su puesto, así como de la correcta atención a las necesidades del alumno durante el proceso de enseñanza-aprendizaje, garantizando características esenciales de la institución como es la atención personalizada y el bajo índice de alumnos por profesor.

- 4.3 El profesorado se actualiza de manera que pueda abordar, teniendo en cuenta las características del título, el proceso de **enseñanza-aprendizaje** de una manera adecuada.

Como se muestra en las cuestiones relativas a la Calidad e Implicación en la mejora perteneciente a las recientes encuestas realizadas sobre satisfacción laboral del personal académico, el 78% del profesorado se expresa "Totalmente de acuerdo" (19%) o "De acuerdo" (59%) ante la afirmación de la percepción de mejora en la UCAM en los últimos años. Igualmente, un 93% afirma que la titulación del Grado en Nutrición Humana y Dietética está implicada en los procesos de calidad. El 63% del profesorado encuestado dice estar satisfecho con la gestión de calidad y la implantación de la mejora, un 30% dice está "Totalmente de acuerdo" con esa afirmación y un 33% dice estar "De acuerdo".

Es necesario destacar que la Universidad tiene firmado el "Convenio de colaboración entre universidad Católica San Antonio y la Secretaría General de Universidades para la evaluación de la investigación de los profesores contratados

permanentes por la Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad investigadora”, que permite el reconocimiento de sexenios de investigación.

Durante los cursos académicos 2009-13 desde la Titulación se organizaron 6 seminarios de investigación en los que participaron los profesores de la titulación y profesionales externos. En estos seminarios se exponen trabajos de investigación y principales resultados obtenidos, lo que permite una continua actualización de conocimientos en distintas áreas siempre relacionadas con la Nutrición.

La Universidad Católica San Antonio cuenta en la actualidad con un Programa de Formación del Profesorado que incluye sesiones y talleres formativos relacionados con las metodologías de enseñanza y el EEES, los sistemas de evaluación y las tutorías en el sistema universitario.

El personal académico participa activamente en proyectos de I+D+I, en programas de doctorado, en dirección de Tesis Doctorales y en trabajos de investigación. Además ha participado en proyectos de investigación obtenidos en convocatorias de carácter competitivo y en contratos con empresas. El 92.6% del profesorado está implicado en uno o varios proyectos de investigación.

Estos datos son de especial importancia porque permiten contrastar que la titulación cuenta con personal de la más alta categoría académica, con una dedicación exclusiva y estable en el tiempo lo que permite la mejora continuada en los procesos incluidos en el Plan de Formación.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

Se debe realizar una valoración semicuantitativa de cómo se sitúa el título frente a las siguientes directrices:

| Criterio 4. PERSONAL ACADÉMICO | | | | | |
|---------------------------------------|---|----------|----------|----------|----------|
| | | A | B | C | D |
| 4.1 | El personal académico del título reúne el nivel de cualificación académica requerido para el título y dispone de la adecuada experiencia docente e investigadora. | X | | | |
| 4.2 | El personal académico es suficiente y dispone de la dedicación adecuada para el desarrollo de sus funciones y atender a los estudiantes. | X | | | |

| | | | | | |
|-----|--|---|---|--|--|
| 4.3 | El profesorado se actualiza de manera que pueda abordar, teniendo en cuenta las características del título, el proceso de enseñanza-aprendizaje de una manera adecuada. | X | | | |
| 4.4 | (En su caso) La universidad ha hecho efectivos los compromisos incluidos en la memoria de verificación y las recomendaciones definidas en los informes de verificación, autorización, en su caso, y seguimiento del título relativos a la contratación y mejora de la cualificación docente e investigadora del profesorado. | | X | | |

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

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

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

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

El Grado en Nutrición Humana y Dietética (NHYD) dispone del personal cualificado, con vinculación exclusiva, de administración y servicios necesarios para garantizar la calidad de la docencia, de la investigación y de la formación del estudiante.

El grado en NHYD cuenta con una unidad de gestión de los laboratorios para las actividades docentes y de investigación. Esta unidad está encargada de coordinar las actividades programadas en el Grado así como de disponer y organizar con antelación las sesiones de prácticas en laboratorio recogidas en el plan de estudios. Además apoya a la labor de investigación gestionando la petición y almacenamiento de material así como en la puesta a punto de técnicas analíticas.

La unidad de gestión de laboratorios está dirigida por un Técnico Superior de Laboratorio contratado en exclusividad. Cuenta con más de 12 años de experiencia en esta labor.

La titulación cuenta con personal propio de administración y servicios, ubicado en los distintos departamentos docentes e instalaciones propias de la titulación.

Además, la UCAM a través de los distintos servicios que se encuentran centralizados y que prestan su apoyo a toda la Comunidad Universitaria que se recogen en la siguiente tabla:

Descripción del personal adscrito a servicios centrales en la universidad.

| SERVICIO | PERFIL RESPONSABLE | EXPERIENCIA PROFESIONAL (años) | NÚMERO DE PERSONAS DEL SERVICIO |
|--|---|--------------------------------|---------------------------------|
| Secretaría Central. | LCDO. ADMON Y DIR. EMPRESAS (ADE) | 13 | 16 |
| Servicio de Informática. | GRADO INFORMÁTICA | 5 | 24 |
| Administración. | GRADO ADE | 18 | 5 |
| Recursos Humanos. | LCDO. DERECHO Y CIENCIAS POLÍTICAS | 16 | 5 |
| Servicio de Reprografía. | BACHILLER | 13 | 10 |
| Servicio de Información al Estudiante (SIE). | LCDO. ECONÓMICAS | 13 | 2 |
| Unidad Técnica de Calidad. | MASTER RELACIONES LABORALES. MASTER CALIDAD. LCDO. ANTROPOLOGÍA | 13 | 3 |
| Ordenación Académica | LCDO. FILOSOFÍA, PSICOLOGÍA Y CC. DE LA EDUCACIÓN | 8 | 3 |
| Campus Virtual. | GRADO INFORMÁTICA | 5 | 2 |
| Extensión Universitaria. | LCDO. FILOSOFÍA Y LETRAS | 15 | 5 |
| Servicio de Orientación Laboral (SOIL). | LCDO. DERECHO Y CIENCIAS POLÍTICAS | 16 | 4 |
| Oficina de Relaciones Internacionales. | DOCTOR EN CIENCIAS DE LA INFORMACIÓN | 14 | 5 |
| Servicio de Idiomas. | DOCTOR EN CIENCIAS DE LA INFORMACIÓN | 14 | 15 |
| Servicio de Publicaciones. | DOCTOR EN FILOSOFÍA | 14 | 1 |
| Servicio de Actividades Deportivas. | MASTER MBA | 16 | 13 |
| El Servicio de Evaluación y Seguimiento Psicológico. | DOCTOR EN PSICOLOGÍA | 7 | 3 |
| Cuerpo especial Tutores. | LCDO. EN MEDICINA | 12 | 7 |
| Servicio de igualdad de oportunidades. | LCDO. DERECHO Y CIENCIAS POLÍTICAS | 16 | 2 |
| Capellanía de la Universidad | DOCTOR EN FILOSOFÍA | 14 | 2 |

La Universidad Católica San Antonio cuenta en la actualidad con un Programa de Formación del Profesorado que incluye sesiones y talleres formativos relacionados con las metodologías de enseñanza y el EEES, los sistemas de evaluación y las tutorías en el sistema universitario en las que también participa el personal de apoyo

(<http://www.ucam.edu/servicios/ordenacion-academica/programa-bianual-de-formacion-continua-del-profesorado-universitario>).

5.2 Los recursos materiales (las aulas y su equipamiento, espacios de trabajo y estudio, laboratorios, talleres y espacios experimentales, bibliotecas, etc.) se adecuan al número de estudiantes y a las actividades formativas programadas en el título.

Aulas. Todas las aulas de docencia están totalmente equipadas con equipos multimedia y audiovisuales, estando preparadas para su ocupación según el

número por grupo y siempre cumpliendo la relación de 1,25 o 1,50 m²/alumno. Además, la Universidad cuenta actualmente con 5 aulas de aplicación informática (APIs), con aproximadamente 200 ordenadores, todos ellos con conexión a Internet.

Laboratorios de prácticas. Uno de los aspectos que caracterizan a la titulación es su alto contenido práctico. Para el cumplimiento de este objetivo la universidad cuenta con 8 laboratorios (6 de prácticas y 2 de investigación), con capacidad entre 20-25 puestos, los de prácticas y 12 los de investigación.

Todos las instalaciones cumplen con los requisitos legales de accesibilidad y seguridad en materia de salud y seguridad ambiental, supuestos en la Ley 51/2003 de 2 de diciembre. Así, todos los laboratorios disponen de los correspondientes protocolos de seguridad para profesores y estudiantes que son revisados de forma periódica. Se han editado folletos informativos sobre medidas de seguridad en los laboratorios informando debidamente a los/las estudiantes al inicio de cada curso.

El equipamiento de los laboratorios se divide en material fungible e inventariable. La dotación se realiza en base a las necesidades y demandas del profesor. Anualmente y coincidiendo con el fin de las prácticas, se realiza un inventario del material existente en los laboratorios con el objetivo de reponer, reparar o realizar las previsiones para el curso siguiente de todas aquellas asignaturas que los utilizan para el desarrollo de actividades docentes. Instalaciones de laboratorios: <http://www.ucam.edu/estudios/grados/nutricion-presencial/presentacion/instalaciones-laboratorios>

Sala de profesores: con 25 puestos de trabajo (con 25 ordenadores en red, cascos y webcam, 2 impresoras en red y 8 terminales telefónicos). Tres despachos para la dirección y coordinación académica del título, con un puesto de trabajo (con ordenador en red, impresora, scanner y un terminal telefónico) y una mesa redonda de reunión (capacidad para 10 personas). A los espacios mencionados se añaden 2 salas de usos múltiples destinadas a tutorías o salas de profesores y dotadas con ordenadores y teléfono.

Como recursos complementarios el título ofrece una biblioteca totalmente informatizada, cuyo catálogo y parte de sus fondos son accesibles a través de la web. En sus dependencias se ubica también la hemeroteca, la mediateca, distintas salas de estudio con acceso libre a Internet, además de una sala de vídeo-televisión. Con este equipamiento se ofrece a los alumnos apoyo para el desarrollo de sus actividades académicas.

La UCAM dispone de un servicio de Polimedia, que responde a la necesidad de trasladar el ingente volumen de conocimiento que existe en los ámbitos docentes y de investigación de una forma que permita la producción masiva, sin interferir con las labores de dichos expertos, aunque adecuada para la formación del alumno.

5.3 En el caso de los títulos impartidos con **modalidad a distancia/semipresencial**, las infraestructuras tecnológicas y materiales

didácticos asociados a ellas permiten el desarrollo de las actividades formativas y adquirir las competencias del título.

Aunque el título se ofrece en modalidad presencial el alumno y el profesor cuentan con el apoyo de una Plataforma virtual (E-learning). Esta ofrece los servicios y recursos que la Universidad Católica San Antonio de Murcia posee en su Campus de Los Jerónimos, pero en un entorno virtual, ofreciendo al estudiante un apoyo en la gestión y organización administrativo-docente del Título de Grado. Específicamente respecto al apartado docente, la plataforma permite la interacción entre el estudiante y el profesor, a través de foros, Chat programados, recomendaciones del profesor a nivel de grupo o individual, descargas de temarios y material de apoyo, guías de trabajo, publicación de calificaciones y recomendación de páginas Web específicas de la materia.

Esta herramienta adquiere especial importancia para los alumnos que no pueden tener una asistencia continuada a las actividades formativas en los horarios habituales.

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

Los estudiantes una vez matriculados cuentan con los siguientes servicios de apoyo universitario, a través de los cuales se les facilita el proceso de enseñanza aprendizaje: la secretaría central, la secretaría técnica, jefatura de estudios, el servicio de información al estudiante (SIE) y los cargos de dirección para orientarlos en las cuestiones relativas a la formación académica; el servicio de orientación laboral (SOIL) para proporcionarles los recursos necesarios que les ayuden a la obtención de prácticas y a la integración en el proceso de inserción laboral; y el Vicerrectorado de relaciones internacionales (ORI) que gestiona los programas internacionales de intercambio. La información relacionada con los programas de movilidad nacional e internacional para el Grado en NYHD, se encuentra en la web del título: <http://www.ucam.edu/estudios/grados/alimentos-presencial/movilidad>

Por otra parte, la Universidad Católica San Antonio de Murcia dispone de un cuerpo especial de tutores con el objetivo contribuir a la educación integral de nuestros alumnos, optimizando su rendimiento académico, potenciando su madurez personal y favoreciendo su desarrollo vocacional y profesional, mediante el acompañamiento personalizado que realiza su tutor durante toda su etapa universitaria.

Además, cuenta con Servicios de Atención a la Diversidad y Discapacidad: informan, asesoran y apoyan a los alumnos de la UCAM y les proporciona la asistencia y los recursos adaptados a sus necesidades como estudiantes universitarios. <http://www.ucam.edu/servicios/seap/presentacion>

5.5 En el caso de que el título contemple la realización de **prácticas externas obligatorias**, estas se han planificado según lo previsto y son adecuadas para la adquisición de las competencias del título.

A través de la asignatura Practicum se revisan anualmente los convenios que la Universidad Católica San Antonio mantiene con Hospitales , centros de Dietética y Nutrición, empresas de Catering y del sector de la alimentación e instituciones científico-tecnológicas, ampliando el listado de acuerdos establecidos a partir de la demanda de los estudiantes y las necesidades que se plantean cada curso académico. La información relativa a las empresas con convenios de prácticas así como la información relativa al practicum (guía docente, dossier prácticas, procedimiento de seguimiento,...) se puede encontrar en la siguiente web <http://www.ucam.edu/estudios/grados/nutricion-presencial/plan-de-estudios/practicum>

Las prácticas externas se adecuan a las competencias que los alumnos han ido adquiriendo durante sus estudios de grado, por lo que se planifican de manera individualizada para cada estudiante, al comienzo del curso académico, y se fija un periodo para llevarlas a cabo. Su evaluación es el resultado de la media ponderada del informe del tutor de la empresa y la nota obtenida por el alumno en su memoria de prácticas.

Los tutores establecen una relación continua en el tiempo que atraviesa tres etapas fundamentalmente: primera, reunión de coordinación inicial donde se fijan los periodos, posibles horarios y perfiles para una empresa; segunda, seguimiento de las tareas y el desempeño del trabajo del alumno mientras está en su periodo de prácticas; tercera, evaluación de resultados.

La UCAM lleva a cabo además realiza un sistema de seguimiento de las prácticas a través de un informe de calidad de cada uno de los alumnos, con los que evalúa diferentes aspectos relacionados con la empresa, la utilidad del periodo de prácticas, y el interés por lo aprendido.

5.6 La universidad ha hecho efectivos los **compromisos** incluidos en la memoria de verificación y las **recomendaciones** definidas en los informes de verificación, autorización, en su caso, y seguimiento del título relativos al personal de apoyo que participa en las actividades formativas, a las infraestructuras y recursos materiales, y a los servicios de apoyo del programa formativo.

Con respecto a si se han implementado los compromisos y recomendaciones relativos al personal de apoyo, recursos materiales y servicios, se puede constatar que no ha sido necesario realizar ninguna medida, ya que tal y como se expresaba en la memoria de verificación del título: "los recursos materiales y servicios existentes son suficientes para garantizar la calidad que exige el grado".

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

Se debe realizar una valoración semicuantitativa de cómo se sitúa el título frente a las siguientes directrices:

| Criterio 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS | | | | | |
|---|--|----------|----------|----------|----------|
| | | A | B | C | D |
| 5 · 1 | El personal de apoyo que participa en las actividades formativas es suficiente y soporta adecuadamente la actividad docente del personal académico vinculado al título. | X | | | |
| 5 · 2 | Los recursos materiales (las aulas y su equipamiento, espacios de trabajo y estudio, laboratorios, talleres y espacios experimentales, bibliotecas, etc.) se adecuan al número de estudiantes y a las actividades formativas programadas en el título. | X | | | |
| 5 · 3 | En el caso de los títulos impartidos con modalidad a distancia/semipresencial, las infraestructuras tecnológicas y materiales didácticos asociados a ellas permiten el desarrollo de las actividades formativas y adquirir las competencias del título. | X | | | |
| 5 · 4 | Los servicios de apoyo y orientación académica, profesional y para la movilidad puestos a disposición de los estudiantes una vez matriculados se ajustan a las competencias y modalidad del título y facilitan el proceso enseñanza aprendizaje. | X | | | |
| 5 · 5 | En el caso de que el título contemple la realización de prácticas externas obligatorias, estas se han planificado según lo previsto y son adecuadas para la adquisición de las competencias del título. | X | | | |
| 5 · 6 | La universidad ha hecho efectivos los compromisos incluidos en la memoria de verificación y las recomendaciones definidas en los informes de verificación, autorización, en su caso, y seguimiento del título relativos al personal de apoyo que participa en las actividades formativas, a las infraestructuras y recursos materiales, y a los servicios de apoyo del programa formativo. | | X | | |

DIMENSIÓN 3. RESULTADOS

Criterio 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Estándar:

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

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

- 6.1 Las **actividades formativas**, sus **metodología docentes** y los **sistemas de evaluación** empleados son adecuados y se ajustan razonablemente al objetivo de la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos.

En lo que respecta a los resultados de aprendizaje previstos para cada una de las materias que conforman este grado, hemos de indicar que no existe una definición explícita de los mismos. Esto es debido a que en el momento de elaboración de la memoria original de acreditación (2008) y su posterior modificación (2013) no fue un requisito exigido.

En ausencia de estos resultados del aprendizaje, hemos utilizado las competencias que tienen que adquirir el alumno en cada una de las materias obteniendo como resultado la adquisición de dichas competencias por parte del alumno en cada una de las materias.

Las distintas metodologías docentes implementadas, así como los sistemas de evaluación, contribuyen a la valoración de las competencias y objetivos del título.

Las actividades formativas realizadas en cada una de las asignaturas del Grado en Nutrición Humana y Dietética se ajustan a los objetivos establecidos para la adquisición de las competencias.

El trabajo en grupos reducidos facilita que la metodología utilizada en el proceso de enseñanza-aprendizaje pueda combinar una gran variedad de técnicas. Así las clases magistrales basadas en la utilización de pizarra, cañón y ordenador, se acompaña en las asignaturas que lo permiten en función de sus objetivos, de resolución de ejercicios y problemas, exposición de trabajos en grupo, clases prácticas en el laboratorio, clases prácticas en el API, seminarios prácticos en las aulas en los que se plantean casos clínicos concretos, prácticas externas, colegios, geriátricos y centros sociosanitarios. Todo ello consigue formar a nuestros alumnos alcanzando los objetivos específicos de cada asignatura y los objetivos generales del programa de formación.

Dentro del programa formativo los alumnos han de realizar un Trabajo Fin de Grado, que les permite adquirir una formación más amplia en el desarrollo de la

función investigadora: planteamiento de objetivos, búsqueda bibliográfica, escritura científica, trabajo de campo, etc.

Además el alumno tiene a su disposición un "horario de atención al alumno", en el cual, el profesor está disponible para que los alumnos le consulten dudas de la asignatura que imparte u otras cuestiones relacionadas con su/s asignatura/s. El horario de atención al alumno, es comunicado por el profesor en la presentación de la asignatura y a través de la página web del título y en el tablón de anuncios de la asignatura en el campus virtual.

La evaluación de los conocimientos se adaptan a la metodología recogida en el plan de formación y por tanto sigue el procedimiento de evaluación continua.

El principal método de evaluación utilizado es la realización de exámenes escritos, así como valoración de trabajos y exposiciones y trabajo en las clases prácticas, ajustándose perfectamente a los criterios de evaluación continua.

Es importante señalar que todos estos criterios de evaluación el alumno los conoce al inicio de la asignatura. El acceso de los alumnos a los resultados de evaluación se lleva a cabo mediante la publicación en los tableros de anuncios y en el campus virtual, donde se establecen, además, los plazos de revisión.

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

Si atendemos a los datos de la Encuesta de Inserción Laboral realizada por el SOIL (2010-2012), la relación entre el perfil de egreso definido en la memoria de verificación y el perfil real del egresado es la adecuada, ya que más de la mitad de los egresados desarrollan su actividad laboral como profesionales de la salud.

Según los resultados obtenidos de las encuestas pasadas a los alumnos las competencias adquiridas (resultados del aprendizaje) satisfacen los objetivos formativos establecidos adecuándose a sus niveles del MECES.

La utilización de cada una de las metodologías docentes en cada una de las materias así como sus sistemas de evaluación permiten alcanzar los objetivos del programa formativo, así como cada una de las competencias que el alumno tiene que alcanzar para conseguir el título de Grado en Nutrición Humana y Dietética.

Por último, considerando los resultados de evaluación de las asignaturas como una muestra de la adecuación de las metodologías de enseñanza y de la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos, los resultados son positivos. Tomando como referencia el curso 2012-2013, el 66% de las asignaturas muestran unos índices de aprobado por encima del 70% del alumnado. La nota más repetida entre los aprobados es de un notable, con una mención de 32 matrículas de honor. Los resultados del TFG también son satisfactorios, ya que el 24% de los alumnos ha obtenido la calificación de notable, el 10 % sobresaliente y 4 matrículas de honor.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

Se debe realizar una valoración semicuantitativa de cómo se sitúa el título frente a las siguientes directrices:

| Criterio 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | | | | |
|--|--|----------|----------|----------|----------|
| | | A | B | C | D |
| 6 · 1 | Las actividades formativas, sus metodologías docentes y los sistemas de evaluación empleados son adecuados y se ajustan razonablemente al objetivo de la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos. | X | | | |
| 6 · 2 | Los resultados de aprendizaje alcanzados satisfacen los objetivos del programa formativo y se adecúan a su nivel del MECES. | X | | | |

Criterio 7. INDICADORES DE SATISFACCIÓN Y RENDIMIENTO

Estándar:

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

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

7.1 La evolución de los principales datos e indicadores del título (número de estudiantes de nuevo ingreso por curso académico, tasa de graduación, tasa de abandono, tasa de eficiencia, tasa de rendimiento y tasa de éxito) es adecuada, de acuerdo con su ámbito temático y entorno en el que se inserta el título y es coherente con las características de los estudiantes de nuevo ingreso.

Para el análisis de los indicadores del título es imprescindible atender a los distintos perfiles de ingreso. En estos perfiles debemos destacar la presencia de alumnos de colectivos como Diplomados en Nutrición Humana y Dietética, Licenciados en Farmacia y Técnicos Superiores en Dietética (un total del 59% de media en el periodo considerado). Todos estos alumnos inician el grado con reconocimiento de créditos por lo que acortan el tiempo previsto de graduación e interfieren en la interpretación del indicador "Tasa de graduación". Esta tasa también se ve afectada por una alta tasa de abandono de alumnos (42%), que habiendo entrado como segunda opción en el grado en nutrición, trasladan su expediente para seguir los estudios de grado en enfermería una vez superado el primer curso. Así la tasa de graduación media, sin tener en cuenta estos condicionantes, se situaría en el 22% muy lejos del 70% previsto en la memoria verificada. Si se consideran la alta tasa de abandono y el acortamiento de los plazos de graduación, la tasa media de graduación en el periodo considerado asciende al 40%, con un valor para el curso 2009/10 del 68% (único curso que ha completado los cuatro años a falta de los datos de 2012-13). Los valores de los cursos 2010/11 y 2011/12, aun no habiendo completado los cuatro cursos, ya presentan tasas de graduación por encima del 30%.

En relación con la tasa de eficiencia y de rendimiento global los datos se aproximan a los valores previstos en la memoria de verificación a excepción del primer curso del periodo considerado en el que se arrastran problemas en el proceso de medición. La tasa de eficiencia en los cursos 2008/09 a 2012/13 se sitúa en un 94% mientras que la tasa de rendimiento global desde 2009 a 2013 se sitúa alrededor del 80%.

Se considera, con todos estos datos, que la evolución de los indicadores de resultados es coherente con las previsiones estimadas descritas en la memoria de verificación, teniendo en cuenta las características de los estudiantes de nuevo ingreso en el título.

La aplicación de la normativa de permanencia de la Universidad en título se ha mostrado adecuada para el progreso académico de los alumnos así como para la obtención de mejores valores a los previstos en las tasa de eficiencia y rendimiento global.

7.2 La satisfacción de los estudiantes, del profesorado, de los egresados y de otros grupos de interés es adecuada.

Para evaluar el grado de satisfacción de los **estudiantes** hacia diferentes aspectos del título se ha remitido una encuesta que recoge información sobre la percepción del alumnado hacia los siguientes aspectos del título: la organización del plan de estudios (evidencia nº2), la coordinación entre las diferentes asignaturas (evidencia nº 7), los materiales didácticos, información publicada en la página web (evidencia nº 16), la información disponible sobre el plan de estudios (evidencia nº 17), el desempeño docente del personal académico (evidencia nº 25), los recursos materiales (evidencia nº 34), servicios disponibles (evidencia nº 36), desarrollo y resultado de prácticas externas (evidencia nº 38), metodologías docentes y sistemas de evaluación (evidencia nº 43).

La encuesta sigue un modelo genérico para todas las titulaciones y en ella se valoran un total de 13 ítems en una escala gradual de 5 puntos, cuyas respuestas se encuentran comprendidas entre "Totalmente insatisfecho", como valor mínimo y "Totalmente satisfecho" para el valor máximo del mismo. Puede decirse que este formato de encuesta permite valorar todos los aspectos relevantes en relación al desarrollo del título.

Según los resultado obtenidos en las mismas, el alumnado valora su satisfacción global respecto al título con una puntuación de 3,7 sobre 5. La organización del plan de estudios y la coordinación entre las distintas asignaturas son valoradas con 3,6 y 3,5 puntos respectivamente, así como con la información aportada por el Sistema de Garantía Interna de Calidad (3,5).

Por otra parte, el estudiante se encuentra satisfecho con los materiales didácticos empleados para facilitar el aprendizaje, las metodologías docentes empleadas, los sistemas de evaluación empleados, las tutorías personales, la información publicada en la web, el personal de apoyo a la docencia, los recursos materiales, los servicios disponibles y la información disponible sobre el plan de estudios. Todos estos item son valorados por encima de 3,7 sobre 5.

En relación con el desarrollo y resultado de las prácticas externas la valoración global por parte de los alumnos de último curso es de 3,3.

El **grado de satisfacción del profesorado** se ha estimado a través de una encuesta en la que se han evaluado los siguientes aspectos del título: organización del plan de estudios (evidencia nº 4), coordinación docente (evidencia nº 8), información publicada en la web (evidencia nº 16), acciones de actualización y mejora docente llevadas a cabo por la institución (evidencia nº 29), recursos materiales (evidencia nº 34) y resultados alcanzados por los estudiantes (evidencia nº 46).

La encuesta sigue un modelo en el que se valoran un total de 62 ítems en una escala gradual de 5 puntos, cuyas respuestas se encuentran comprendidas entre "Totalmente en desacuerdo", como valor mínimo y "Totalmente de acuerdo" para el valor máximo del mismo.

Los datos satisfacción del profesorado manifiestan una valoración positiva en general para los distintos ítems relacionados con el proceso enseñanza aprendizaje, como la organización del plan de estudios, sistemas de coordinación docente, la información publicada a través de la web, las acciones de actualización y mejora docente promovidas por la institución, la disponibilidad de recursos materiales.

En cuanto al **grado de satisfacción en la población egresada**, el Servicio de Orientación e Información laboral de la Universidad (SOIL) es el encargado de diseñar y procesar las encuestas sobre inserción laboral.

Los datos obtenidos para los estudiantes egresados entre los años 2010-2012, que se encuentran en activo, indican que la mayoría de los mismos consideran adecuado el nivel educativo que exige su puesto de trabajo con el nivel que tiene en ese momento. Más de la mitad consideran que utilizan mucho los conocimientos y habilidades adquiridos durante sus estudios universitarios y que su trabajo actual se adecúa con los conocimientos teóricos de su campo, mientras que en relación a los prácticos, los valores son ligeramente inferiores.

Los resultados de las encuestas de egresados realizadas por el SOIL muestran que más de la mitad de los encuestados consideran que el sistema de trabajo de la Universidad le ha facilitado la incorporación de diferentes capacidades necesarias para el su desempeño laboral, por lo que puede decirse que el grado de satisfacción es adecuado.

La encuesta de valoración del grado de satisfacción del personal de apoyo del título sigue un modelo en el que se valoran un total de 26 ítems relacionados con el puesto de trabajo, funciones y tareas, el entorno laboral, infraestructuras y recursos disponibles, la posibilidad de promoción, la motivación recibida y el reconocimiento, así como la calidad e implicación en la mejora. El grado de satisfacción es positivo en todos los casos, principalmente en los que hacen referencia a la disponibilidad de recursos materiales y los aspectos relacionados con los aplicaciones informáticas disponibles.

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

La Universidad Católica San Antonio de Murcia (UCAM), dispone de un servicio destinado a la gestión de prácticas y fomento del empleo que además integra un observatorio ocupacional: El Servicio de Orientación e Información Laboral (SOIL). Siendo un punto de encuentro entre la universidad, la empresa, las instituciones relacionadas con el empleo y los titulados y estudiantes universitarios. Contribuye al fomento de la inserción laboral de los estudiantes, apoya el talento y la creatividad, y facilita herramientas útiles para la búsqueda de empleo y promoción de intercambios y experiencias conjuntas entre la empresa, la Administración y la Universidad.

El SGIC cuenta con un procedimiento (PCL-09) que aborda las políticas de orientación profesional de nuestra universidad donde se establecen las pautas a seguir en la definición, publicación y actualización de los programas de inserción laboral y las acciones de orientación profesional.

Igualmente, el SGIC del Título cuenta con el Procedimiento PCL 12 "Inserción laboral" donde se establece el procedimiento que ha establecido la Universidad para el diseño, actualización, seguimiento y mejora de la inserción laboral de los egresados de la UCAM, así como la satisfacción de estos con la formación recibida, de tal modo que permita conocer el desarrollo profesional y la situación laboral de los estudiantes que han finalizado sus titulaciones a través de la percepción de sus empleadores.

Los datos de la Encuesta de Inserción Laboral realizada por el SOIL se refieren a datos de egresados en los años de 2010 a 2012. Se debe tener en cuenta que este colectivo es bastante heterogéneo ya que incluye egresados con una titulación previa en el ámbito sanitario (Diplomados, técnicos superiores en dietética y farmacéuticos) e incluso con experiencia laboral anterior del periodo analizado sólo los datos de egresados en 2012 incluyen alumnos que han cursado el grado en su totalidad y adquieren a sí su primera profesión. Teniendo en cuenta además la situación socioeconómica del entorno resulta muy complicado establecer conclusiones relativas a la adecuación de la inserción laboral de los egresados al contexto científico, profesional y socioeconómico del título.

Aun así se puede destacar que alrededor de un 80% de los egresados desempeña su labor profesional realizando actividades en el ámbito sanitario. A pesar de estos valores, sólo un 25% de los egresados en 2011 y 2012 considera que su campo de ocupación es similar al campo de ocupación de estudio de la Universidad, aspecto que no corresponde con lo afirmado por los egresados de 2010 (un 100% de los encuestados lo considera similar). En cuanto a la ocupación, de los egresados en 2010, un 60% declara ser profesional de la Salud. Este valor disminuye ligeramente en 2011 (52%) y aumenta considerablemente en 2012 (84%).

El tiempo transcurrido buscando empleo significativo desde la finalización de los estudios se sitúa entre 3 y 4 meses para los egresados entre 2010 y 2012. En el caso de los egresados en 2010, un 20% inició su empleo actual en 2011 (el resto de los encuestados ya estaban activos en el momento de finalizar sus estudios). Por otra parte, un 4% de los egresados en 2011 inició su empleo actual el mismo año de finalización de sus estudios, un 8% en 2012 y un 12% en 2013, el resto lo hizo antes de finalizar sus estudios. En relación a los egresados en 2012, un 9,4% inició su empleo actual el mismo año de finalización de los estudios, y un 6,3% lo hizo en 2013.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

Se debe realizar una valoración semicuantitativa de cómo se sitúa el título frente a las siguientes directrices:

| Criterio 7. INDICADORES DE SATISFACCIÓN Y RENDIMIENTO | | | | | |
|--|--|----------|----------|----------|----------|
| | | A | B | C | D |
| 7 · 1 | La evolución de los principales datos e indicadores del título (número de estudiantes de nuevo ingreso por curso académico, tasa de graduación, tasa de abandono, tasa de eficiencia, tasa de rendimiento y tasa de éxito) es adecuada, de acuerdo con su ámbito temático y entorno en el que se inserta el título y es coherente con las características de los estudiantes de nuevo ingreso. | X | | | |
| 7 · 2 | La satisfacción de los estudiantes, del profesorado, de los egresados y de otros grupos de interés es adecuada. | X | | | |
| 7 · 3 | Los valores de los indicadores de inserción laboral de los egresados del título son adecuados al contexto científico, socio-económico y profesional del título. | | X | | |