



Agencia Andaluza del Conocimiento  
**CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, INNOVACIÓN, CIENCIA Y EMPLEO**



# **Autoinforme Global de Renovación de la Acreditación de los Títulos Oficiales**

## **GRADO EN ENOLOGÍA**

## **FACULTAD DE CIENCIAS**

## **UNIVERSIDAD DE CÁDIZ**

|  |                          |
|--|--------------------------|
| <b>Elaborado:</b>                          | <b>Aprobado:</b>         |
| Comisión de Garantía de Calidad del Centro | Junta de Centro          |
| <b>Fecha: 21/11/2016</b>                   | <b>Fecha: 21/11/2016</b> |

**Datos de Identificación del Título**

|  |   |
|--|---|
| <b>UNIVERSIDAD: CÁDIZ</b>                  |   |
| ID Ministerio (código RUCT)                | 2502562   |
| Denominación del título                    | Graduado o Graduada en Enología por la Universidad de Cádiz |
| Curso académico de implantación            | 2011-2012   |
| Convocatoria de renovación de acreditación | Noviembre 2016  |
| Centro o Centros donde se imparte          | Facultad de Ciencias  |

**I. INFORMACIÓN PÚBLICA DISPONIBLE.**

**Criterio 1:** El título proporciona la información pública suficiente y relevante de cara al estudiante y a la sociedad.

**Análisis y Valoración:****1. Información pública de la Universidad de Cádiz.**

La Universidad de Cádiz, publica y actualiza sistemáticamente, en la web institucional (<http://www.uca.es>), los contenidos adecuados para todos los grupos de interés a los que se dirige dividiéndolos en cuatro grandes ámbitos: estudiantes, profesorado, administración y servicios, y visitantes y empresas. Bajo el perfil Estudiantes, se accede directamente a los recursos necesarios para llevar a cabo sus actividades en la institución: información institucional, estudios, expediente, alojamiento, transporte, programas y becas de movilidad, atención a la discapacidad, etc.

El acceso mediante ámbitos se complementa con otros de tipo temático, que varían en función de la oportunidad y momento, como el acceso directo a los procesos de admisión y de matrícula, convocatorias de becas y ayudas al estudio, la oferta general de estudios y otros.

**2. Información pública de la Facultad de Ciencias.**

La información que publica la web de la Facultad de Ciencias (<http://ciencias.uca.es>) es la necesaria para que los grupos de interés puedan llevar a cabo sus actividades académicas, docentes o de investigación con éxito. En su página de inicio se pueden encontrar los enlaces a las páginas específicas de información sobre la Facultad (localización, órganos de gobierno, personal, plan de seguridad, etc.), sobre las titulaciones (grados, dobles titulaciones y posgrados), información de interés para los alumnos (normativa, prácticas en empresa, el programa de acción tutorial del Centro, acreditación del inglés, etc), movilidad entrante y saliente, actividades de divulgación que realiza el Centro, aspectos relacionados con la investigación y el Plan Director, destacando los enlaces a la planificación docente y el calendario académico, entre otros.

La Facultad de Ciencias, ha realizado un gran esfuerzo para garantizar, desde el comienzo de la implantación del EESS, un fácil acceso a la información relevante de cada titulación para todos los grupos de interés (estudiantes, titulados, empleadores, familias, y sociedad, en general).

**3. Información pública del Grado en Enología.**

La información pública (IP) sobre el Grado en Enología se encuentra disponible en la página Web del título

<http://ciencias.uca.es/titulaciones/grados/enologia>

Además de otra información de interés, en ella se ofrece acceso a la información pública del Grado (memoria del título, autoinforme de seguimiento del título, informes de seguimiento DEVA, etc.), a los datos de identificación del título, al calendario de implantación, al Sistema interno de Garantía de Calidad, a los datos de acceso, competencias, planificación de las enseñanzas (perfiles y menciones, dobles itinerarios, asignaturas, etc.), resultados, itinerario curricular recomendado, a los perfiles y menciones del título, al calendario académico, a las fichas de las asignaturas, a los horarios de clase, a las guías docentes, y a la información relativa a los Trabajos de Fin de Grado.

La información pública del grado, se elabora de acuerdo con el protocolo específico de evaluación de la información pública disponible detallado en el Anexo I del Procedimiento para el Seguimiento de los Títulos Oficiales de Grado y Máster (versión 3, del 25 de septiembre de 2014) y el Protocolo del programa de Acreditación de la Dirección de Evaluación y Acreditación, (versión v03, del 30 de mayo de 2016), establecidos por la Dirección de Evaluación y Acreditación (DEVA) de la Agencia Andaluza del Conocimiento (AAC).

**4. Contenido, estructura y difusión de la información pública.**

Las fichas de las asignaturas (Fichas 1B enlace: <https://goo.gl/wtYXcs>) contienen el programa docente de cada una de ellas. En ellas constan su estructura, los requisitos previos y recomendaciones, el profesorado que imparte dicha asignatura, la relación de competencias y resultados del aprendizaje, las actividades formativas, el sistema de evaluación, la descripción de los contenidos y la bibliografía. El profesor coordinador de la asignatura elabora la ficha, antes de cada curso académico, posteriormente son visadas por la coordinadora del título y, finalmente, los directores de departamento proceden a dar su visto bueno después de su aprobación en los consejos de departamento.

La "Planificación docente", que se publica después de ser aprobada por la Junta de Facultad antes del comienzo del curso académico (pendiente de pequeñas modificaciones o cierre de grupos en algunos casos según el número de alumnos finalmente matriculados), recoge el calendario académico, los horarios de clase y horarios de exámenes, lo que permite a profesores y alumnos organizar sus actividades durante el curso. Dicha planificación se recoge entre lo más destacado de la página de inicio de la web de la Facultad de Ciencias, permitiendo, junto con las Guías docentes elaboradas por la Facultad de Ciencias (<https://goo.gl/Nx4wEM>) un manejo más sencillo de la información a los grupos de interés.

De forma anual y específica, se publica la información más relevante sobre el Trabajo Fin de Grado (<https://goo.gl/8HkUcj>): normativa, composición de la Comisión de Trabajo Fin de Grado, las propuestas de trabajos, la asignación de trabajos y adjudicación de tutores, la composición de las comisiones evaluadoras, los criterios de evaluación y las fechas de defensa.

Junto con todo ello, desde la implantación del Grado en Enología, se elaboran trípticos y dípticos en los que se resume la información más relevante

del grado (plan de estudios, salidas profesionales, programas de orientación, etc. y que han tenido una amplia difusión en los grupos de interés. Contribuye también de manera significativa a la difusión del grado el hecho de que la Facultad de Ciencias, gracias a la generosa disposición de su profesorado, participa en la difusión del grado en los centros de enseñanza secundaria a través de las *Jornadas de Orientación Universitaria* y la *Clases aplicadas* organizadas por la Dirección General de Acceso y Orientación, y a través de las actividades organizadas por la propia Facultad como *La Semana de la Ciencia y la Tecnología* y *Ciencias Around You*, éstas últimas valoradas muy positivamente en el informe de auditoría interna realizado en el curso 2011/12.

A esta amplia difusión contribuyen además las redes sociales, a las cuales está unida la Facultad de Ciencias a través de facebook, twitter, app (Acceso UCA), de forma que los alumnos disponen no sólo de canales de comunicación, sino también de la oportunidad de utilizar herramientas con las que se sienten muy identificados.

#### 5. Análisis y actualización de la Información Pública.

Actualmente, la valoración que se realiza de la información pública del grado es, en general, muy satisfactoria. De hecho, en el Informe de Seguimiento de la DEVA de la convocatoria 2013/14 se valora de forma satisfactoria el tratamiento que se le dio a las recomendaciones relativas a la información pública en el Informe de Seguimiento de la DEVA de 2011/12 y cuyas acciones se incluyeron en el Autoinforme para el Seguimiento del Título del curso 2011/12. Gracias a estas mejoras, el grado de satisfacción del PDI con la información pública disponible del Grado en Enología en los cursos 2014/15 y 2015/16 ha sido muy satisfactorio (4,58 y 4,25 sobre 5 respectivamente). En cuanto al alumnado, éste se encuentra bastante satisfecho con la actualización de la información publicada en la web del título en el centro y la utilidad de dicha información según se recoge en el informe RSGC-P08-01 (<https://goo.gl/ghfixD>).

El P13 - Procedimiento de Auditoría Interna del Sistema de Garantía de Calidad (SGC) de los títulos de la UCA, contempla la realización de una auditoría interna de la IPD en cada ciclo de acreditación del título con objeto de ajustar la información que se comunica a los grupos de interés con las directrices de la DEVA. Esta auditoría, con objeto de evitar posibles sesgos, es realizada por alumnado de diferente titulación a la auditada, siempre bajo la supervisión de la Inspección General de Servicios. Para el Grado en Enología dicha auditoría tuvo lugar el 17 de Julio de 2016 para analizar el grado de adecuación de la información pública disponible del título en relación al protocolo de Seguimiento de la Agencia Andaluza del Conocimiento. Como resultado de la misma se detectaron 6 ítems no publicados tras cuya subsanación fueron aceptadas tres de las 6 alegaciones presentadas según se recoge en el Informe de AI del SGC: sección IP (RSGC-P13-01) (<https://goo.gl/ghfixD>). Actualmente se han subsanado todos los errores y la IP del Grado en Enología se encuentra totalmente disponible para todos los grupos de interés.

Para garantizar que la información del título se encuentra accesible y actualizada, anualmente se revisa en el seno de la Comisión de Garantía de Calidad, conforme al procedimiento *P01 - Difusión e Información Pública del Títulos del SGC* (<https://goo.gl/ghfixD>), teniendo en cuenta las necesidades detectadas, en su caso, en el Informe de seguimiento de títulos de la DEVA del curso anterior y el informe resultante de la auditoría interna del SGC en el apartado relativo a información pública.

Cabe señalar que aunque actualmente no existe un diseño único y con el mismo formato de la información pública para todos los Grados de la Universidad y que todas las mejoras, actualizaciones, diseño de documentos informativos y, en general, el mantenimiento de la plataforma web son realizadas, casi en su totalidad, por el equipo de dirección del Centro, en estos momentos la Universidad de Cádiz se encuentra en pleno proceso de renovación tecnológica de los servicios que se prestan desde su web institucional. Este proceso afecta, no sólo a elementos puramente tecnológicos de soporte web, también a la política de comunicación y a los propios servicios informativos que se ofrecen a través del portal institucional y desde las distintas webs asociadas. En este proyecto en el que estamos actualmente inmersos, se incluye la puesta a punto de una web que facilite la consulta estandarizada de la información de los títulos que se indica en las guías de seguimiento. Esta web, que lleva implícita una programación interna (aplicación web), pretende constituir un marco que facilite de manera intuitiva el acceso y la visualización de la información ligada a cualquier título de la Universidad de Cádiz.

La migración de la web actual constituye un proceso de gran envergadura, de ahí que esté previsto que estas aplicaciones se pongan en producción entre el segundo semestre de 2016 y el primero de 2017.

El proyecto web que se está desarrollando afronta el objetivo de hacer intuitiva la búsqueda y localización de la información a través de una planificación racional de los campos referenciados en las guías de acreditación. Para ello se está trabajando con un modelo de interacción técnica que conjuga personal especializado en programación web y técnicos de la Unidad de Calidad de la Universidad de Cádiz con competencias en la gestión de calidad de los títulos.

#### Puntos Fuertes y/o logros:

- Toda la información sobre el Grado en Enología se encuentra disponible en la página web del título.
- Buena disposición del profesorado del grado a participar en la difusión del mismo.
- Profesorado muy satisfecho con la disponibilidad de la información pública del Grado.

#### Puntos débiles y decisiones de mejora adoptadas.

| Autoinforme del curso: | Puntos débiles   | Propuestas de mejora más relevantes:  | Impacto provocado en el título (relación causa-efecto):   |
|------------------------|--|---|---|
| 2012/13                | La información publicada en la web no refleja la oferta de movilidad del Centro y, por tanto, del Grado. | Revisar y actualizar la web del Centro para construir un espacio que fomente la movilidad y facilite el acceso a posibles alumnos entrantes. En la actualidad, la web de la Facultad de Ciencias cuenta con un enlace denominado "internacional" desde el cual se puede acceder a los programas de movilidad, pero se puede facilitar el acceso y mejorar los contenidos. | Mejora de la información relativa a movilidad del Grado incluyendo la movilidad in-coming/out-coming lo que se ha traducido en una mejora de las tasas de movilidad. En el ISGC-P06-02 se puede observar cómo del 12-13 al 13-14 hubo un incremento del 35,37% de estudiantes que participaron en programas de movilidad. |

|         |  |  |   |
|---------|--|--|---|
| 2013/14 | Perfil de ingreso de los alumnos del Grado en Enología poco adecuado a su titulación | Difundir durante las Jornadas de difusión de los Grados mayor información sobre los requisitos del título en cuanto al perfil de ingreso, así como hacer más hincapié en el diseño y estructura del Grado. | Si observamos la evolución de los datos en los tres últimos años, la relación entre el número de alumnos de nuevo ingreso que cumplen con el perfil de ingreso y el número de alumnos matriculados se ha ido incrementando: 6/51, 13/45, 17/44, tal y como se recoge en el "Informe de análisis del perfil de ingreso" (RSGC-P02-03) del curso 2014-15. |
| 2014/15 | Perfil de ingreso de los alumnos del Grado en Enología poco adecuado a su titulación | Mayor difusión sobre los requisitos del perfil de ingreso del título así como del diseño y estructura del Grado durante las Jornadas de Orientación de los Grados  | Aumento de las tasas de rendimiento y éxito en el primer curso<br>( <a href="https://goo.gl/b0k9F8">https://goo.gl/b0k9F8</a> )   |

| Criterio 1 |  |   |   |
|------------|--|---|---|
| ID         | EVIDENCIAS   | Localización del enlace web o URL   | Información adicional   |
| -          | Información sobre el procedimiento para la actualización de la IPD del título. | <a href="http://sgc.uca.es/procedimientos-v1.1">http://sgc.uca.es/procedimientos-v1.1</a>                             | RSGC P01-01: Informe de indicadores<br>RSGC P13_01: Informe de AI del SGC sección IP<br>( <a href="https://goo.gl/ghfjxD">https://goo.gl/ghfjxD</a> ) |
| -          | Página web del título.   | <a href="http://ciencias.uca.es/titulaciones/grados/enologia">http://ciencias.uca.es/titulaciones/grados/enologia</a> |   |

## II. SISTEMA DE GARANTÍA INTERNA DE LA CALIDAD

*Criterio 2: El título posee un Sistema de Garantía de Calidad (SGC) determinado e implementado con los mecanismos necesarios para obtener la información sobre el desarrollo de la implantación del título y orientado a la mejora continua.*

### Análisis y Valoración:

#### 1. Diseño, implantación y revisión del Sistema de Garantía de Calidad.

La Universidad de Cádiz (UCA) para dar cumplimiento al Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre (BOE nº 260, 30/10/2007), por el que se establece la ordenación de las Enseñanzas Universitarias Oficiales, diseñó un Sistema de Garantía Interna de Calidad (SGIC) para todos sus centros y títulos.

La versión 0.1 del SGIC de la UCA fue diseñada según la convocatoria AUDIT de la ANECA y se aprobó por Consejo de Gobierno el 15 diciembre de 2008 (BOUCA 87, 16 de enero 2009). En el año 2010 ANECA certificó el diseño del SGIC de la UCA por su alineación con los criterios del Programa AUDIT.

En su primera versión, el despliegue del SGIC resultó laborioso y extenso, puesto que requería una profusión documental que hacía que su realización completa fuera prácticamente inviable por parte de los agentes y unidades implicados en la misma.

Además, se hacía necesario facilitar su alineación a procedimientos de seguimiento y acreditación de la AAC, manteniendo el cumplimiento de las normas y directrices del programa AUDIT, e integrando las propuestas de mejora facilitadas por los centros.

En consecuencia, de acuerdo con los diferentes procedimientos de revisión del SGIC, posterior SGC (PA01 de la v0.1 y 0.2 y P16 de la v1.0), se ha modificado en tres ocasiones (SGC UCA v0.2 BOUCA 108 de 17 junio de 2010 y SGC UCA v1.0 BOUCA 152 de 21 diciembre 2012 y SGC UCA v1.1 BOUCA 180 de 20 enero 2015).

Todas las modificaciones aplicadas en el SGC de los títulos, ha sido fruto del análisis y la revisión realizada por los diferentes grupos de interés a través de: diferentes reuniones mantenidas con los centros para la detección de necesidades del SGC, los trabajos de análisis de los procesos transversales del vicerrectorado competente en calidad, las diferentes valoraciones del funcionamiento y puesta en marcha del SGC que se identifican en los autoinformes de seguimiento anual de los títulos, informe global de las auditorías internas de seguimiento de la Inspección General de Servicios de la UCA (IGS), así como en los diferentes estudios de convergencia de procedimientos entre las versiones del SGC y su correlación con las directrices de la DEVA.

Además, la Universidad de Cádiz, en la búsqueda de la excelencia, ha desarrollado su segundo Plan Estratégico (II PEUCA, 2015-2020) donde se definen las Líneas de Acción que engarzan con el Sistema de Garantía de Calidad y con el Protocolo para la Renovación de la Acreditación DEVA. A estas Líneas de Acción recogidas en el documento que se encuentra en la plataforma (<https://goo.gl/DCI0qt>), que se conciben como el plan de mejora a nivel institucional de mayor alcance, pueden adherirse todos los Centros como apoyo a los procesos de mejora de calidad del programa formativo y su desarrollo. Dentro de estas Líneas, durante el curso 2015\_16, la Facultad de Ciencias ha estado trabajando en la elaboración de su Plan Director (<http://goo.gl/pKrWu4>) para realizar un diagnóstico institucional y establecer propuestas de actuación que ayuden a mejorar su posicionamiento.

#### 2. La Comisión de Garantía de Calidad.

En el contexto del Sistema de Garantía de Calidad (SGC), es la Comisión de Garantía de Calidad de la Facultad de Ciencias (CGCFC) el órgano responsable del seguimiento, evaluación, y control de calidad de sus títulos y, por tanto, del Grado en Enología. Esto garantiza que el Centro mantenga, con las diferencias naturales debidas a las particularidades de cada titulación, unos criterios homogéneos y coherentes y una forma de funcionar común para todos los títulos de su responsabilidad.

Para alcanzar los fines perseguidos, tras una primera etapa en la que ha adquirido la experiencia necesaria, la Comisión de Garantía de Calidad de la Facultad de Ciencias se ha dotado con un *Reglamento de Organización y Funcionamiento*, aprobado por la Junta de Facultad de 4 de diciembre de 2012, en el que se establece su estructura y composición, las funciones que son de su responsabilidad y el modo de funcionamiento (<https://goo.gl/79IWdO>).

La CGC de la Facultad de Ciencias se encuentra regulada por el Reglamento de Funcionamiento que la define en el Centro. En la actualidad están representados en dicha comisión todos los agentes implicados en el título y su composición está recogida en la dirección web: <http://goo.gl/EKJ2Cr>. Como se recoge en dicho enlace, la CGCFC está integrada por: el Decano, que actúa como presidente; los Coordinadores de las Titulaciones de Grado y Máster que se imparten en el Centro; dos representantes de profesores y un representante de alumnos de cada una de las titulaciones de Grado; un representante de los profesores y un representante de los alumnos de cada una de las titulaciones de Máster; los Vicedecanos del Centro, entre los cuales se encuentra el responsable del Programa de Movilidad y de Prácticas externas del Centro; el Secretario del Centro; un representante de Acción Tutorial, preferentemente el responsable del Programa de Orientación y Apoyo al estudiante del centro; y un representante del Personal de Administración y Servicios (PAS) relacionado con el Centro. En la siguiente dirección-<https://goo.gl/cy8l2h>- aparece desglosada por años la información relativa a las sesiones celebradas por la CGC desde su constitución hasta la actualidad. Además, a través del curso “Comisión de Garantía de Calidad-Facultad de Ciencias” del campus virtual, en el que están dados de alta los miembros de la CGC, se mantiene la información relativa al Reglamento Interno de la CGC, el enlace al gestor documental, las actas de todas las reuniones de la Comisión y los autoinformes de seguimiento de cada título.

Durante toda esta primera etapa de implantación hasta la fecha actual, la Comisión de Garantía de Calidad ha desarrollado un trabajo encomiable como se puede constatar en las actas de las numerosas reuniones que celebra cada curso (<https://goo.gl/1kVpb>). Así, durante todos estos años de funcionamiento ha resuelto, entre otros, multitud de solicitudes de alumnos; ha elaborado, supervisado y aprobado en su caso, todos los documentos requeridos por el SGC; ha mantenido un contacto constante con la Unidad de Calidad llegando incluso a sugerir modificaciones al propio SGC; ha velado por el cumplimiento de los objetivos y ha valorado el grado de satisfacción de los grupos de interés con el título; ha realizado el seguimiento del título, revisando, actualizando y mejorando el programa formativo e incluso proponiendo las modificaciones que ha creído convenientes a la memoria inicial verificada para la mejora del Grado durante sus años de implantación

Prueba de todo ello son los autoinformes anuales de seguimiento del Grado del procedimiento *P14-Procedimiento para el seguimiento, evaluación y mejora del título del SGC* (RSGC-P14-01: *Autoinformes para el seguimiento del título*- <https://goo.gl/96lUs>), todos ellos realizados en tiempo y forma, y la atención a los informes de seguimiento de la DEVA (<https://goo.gl/535n0M>).

Todo ello ha permitido que el proyecto establecido en la memoria del título se haya cumplido en todos los aspectos académicos, docentes y organizativos de manera satisfactoria como consta en la información recogida en el portal del título (<https://goo.gl/af3LNU>) y en la documentación disponible en el gestor documental del Sistema de Garantía de Calidad (<https://goo.gl/ezmyN0>).

### 3. Despliegue de los procedimientos incluidos en la memoria verificada.

Actualmente se encuentran implantados el 100% de los procedimientos del SGC.

### 4. Valoración sobre el gestor documental (GD-SDC).

Desde su puesta marcha en el curso 2009-2010, el GD-SGC (<http://sgc.uca.es>) ha sufrido diversas modificaciones con objeto de facilitar la usabilidad y aplicabilidad para el seguimiento de los títulos, habitualmente estas modificaciones se han realizado en paralelo con la revisión del SGC UCA, tal como se puede evidenciar en el propio GD-SGC. Actualmente, el Gestor Documental recoge los procedimientos propios del SGC y permite registrar cada uno de los documentos requeridos para el seguimiento de los títulos tanto a nivel de Centro como de Universidad. A su vez, el GD-UCA constituye una herramienta fundamental de consulta para todos los agentes involucrados en la Calidad del título

### 5. Contribución del SGC a la mejora del título.

En el momento actual, tras la profunda revisión sufrida desde la primera versión del Sistema de Garantía de Calidad ya comentada, es posible afirmar que los procedimientos e indicadores diseñados parecen adecuados para el seguimiento y mejora del título.

El ejemplo más significativo de ello lo constituye el *Procedimiento para la Planificación, Desarrollo y Medición de los Resultados de las Enseñanzas (P04)* cuyos indicadores proporcionan información precisa sobre la satisfacción global de los estudiantes con la planificación de las enseñanzas y el desarrollo de la docencia, sobre la satisfacción global de los profesores con su actividad académica y las tasas de rendimiento, de éxito, de abandono y de graduación entre otras. En este sentido, conviene apuntar que, en su momento, se creó una plataforma (<http://rendimiento.uca.es> y <http://sistemadeinformacion.uca.es>), accesible para el profesorado, en la que constan todas estas tasas relativas a cada asignatura desde el inicio del grado; junto a otros indicadores, no cabe duda de que el conocimiento de tales datos contribuye a la mejora de la actividad docente.

De manera global el grado de cumplimiento del SGC de la UCA se mide por el siguiente indicador: Implantación del SGC de los títulos de la UCA, medido a través del % global de registros (RSGC) cargados en dicho GD-SGC.

De manera global el grado de cumplimiento del SGC de la UCA se mide por el siguiente indicador: Implantación del SGC de los títulos de la UCA, medido a través del % global de registros (RSGC) cargados en dicho GD-SGC. En particular, como refleja la tabla siguiente el nivel de cumplimiento del Grado en Enología ha sido muy alto. Todo ello se puede evidenciar en el propio GD-SGC de dicho título.

| % RSGC cargados en GD-SGC bajo responsabilidad del Centro |           |           |           |         |         |                           |
|---|-----------|-----------|-----------|---------|---------|---------------------------|
| 2009-2010   | 2010-2011 | 2011-2012 | 2012-2013 | 2013-14 | 2014-15 | 2015-16                   |
| -   | -         | 96        | 100       | 100     | 88      | Resultados no disponibles |

Cabe comentar que, en diciembre de 2012, el Sistema de Garantía de Calidad relativo al Grado en Enología fue sometido a auditoría interna según la sistemática del P09-*Procedimiento para el seguimiento de títulos oficiales de grados y máster de la Agencia Andaluza del Conocimiento (AAC)*, bajo la responsabilidad de la Inspección General de Servicios de la Universidad de Cádiz. Como resultado de dicha auditoría: no se detectaron “no conformidades”; se realizó una observación relacionada con la incorporación de alumnos de todos los grados en la CGC; y se incluyeron dos oportunidades de mejora/ recomendaciones relacionadas con “la elaboración de un informe sobre las quejas/sugerencias/felicitaciones del BAU” y “la elaboración de un informe con la valoración de los resultados del análisis de satisfacción de los distintos colectivos (alumnado, PAS, PDI y agentes externos). Además, destacaron como principales fortalezas el alto grado de conocimiento del SGC, el alto grado de implicación y la buena disposición

de los participantes a lo largo del proceso de auditoría, y el alto grado de utilización del SCG como instrumento de ayuda para la gestión y mejora del título de grado. Asimismo, como observaciones dentro de los puntos fuertes, destacaron la incorporación de buenas prácticas como la realización de dos Jornadas (de bienvenida y acogida) dirigidas a los alumnos de nuevo ingreso; la organización, puesta en marcha, seguimiento e impacto de clases de apoyo para los alumnos que no cumplían el perfil de ingreso; y la creación de un curso en el campus virtual para la coordinación de los alumnos del grado.

#### 6. Plan de mejora.

El título cuenta con un Plan de Mejora actualizado a partir del análisis y revisión de los resultados de los indicadores y las revisiones llevadas a cabo desde el SGC. Las propuestas de mejora, su seguimiento y su grado de consecución de se reflejan cada curso en el documento Autoinforme para el Seguimiento del Título. Los indicadores facilitados por el SGC, las revisiones llevadas a cabo desde los procedimientos y el requerimiento de los autoinformes (RSGC-P14\_01) que incluye el Procedimiento de Seguimiento, Evaluación y Mejora del título del SGC, han posibilitado realizar un seguimiento profundo del Grado identificando puntos fuertes y débiles y establecer propuestas concretas de mejora (Plan de Mejora) y actuaciones específicas que han ido mejorando el desarrollo y la implantación del título.

Sin pretender hacer una relación exhaustiva, pues una evidencia es el desarrollo del presente autoinforme, se presentan a continuación algunas de las propuestas de mejora más relevantes que han permitido mejorar la implantación del Título:

| Autoinforme del curso: | Propuesta de mejora:   | Impacto observado en el título:  |
|------------------------|--|--|
| 2012/13                | Solicitar la impartición del Grado en Enología de forma independiente a los Grados en Química y Biotecnología.   | En el curso 2013/14 se separaron 14 de las 19 asignaturas compartidas con los Grados en Química (14) y Biotecnología (5) lo que supuso una mejora considerable tanto en las tasas de éxito y rendimiento del Grado, que superaron el valor previsto en la memoria del 60%, como en el grado de satisfacción tanto de los alumnos como de los profesores tal y como se refleja en el autoinforme (RSGC-P14_01 2013/14). |
| 2012/13                | Fomentar la participación del profesorado en acciones formativas y de innovación.  | La participación del profesorado en proyectos de innovación y mejora docente y el número de asignaturas implicadas en Proyectos de Innovación docente (ISGC-P09-03) aumentó considerablemente de 14,9% y 27,8% en 2012/13 a 62,3% y 64,5% respectivamente en 2013/14.  |
| 2013/14                | Informar a los profesores de las características particulares del perfil de ingreso de los alumnos de Enología, así como de los resultados obtenidos por asignatura y curso, la calidad del profesorado y el grado de satisfacción de los grupos de interés haciendo mayor énfasis sobre los puntos débiles y estableciendo propuestas de mejora.  | El grado de satisfacción global del PDI con la titulación (ISGC-P08-03) aumentó de 3,38 en 2013/14 a 3,70 en 2014/15.  |
| 2013/14                | Establecer nuevos convenios a nivel internacional para ampliar el campo de movilidad según los intereses de los alumnos.   | Aumento del número de convenios con otras Universidades, de 8 en 2012/13 a 11 en 2013/14 (autoinforme RSGC_P14_01 2014/15).  |
| 2014/15                | Solicitar la impartición de las asignaturas de Bioquímica, Informática, Microbiología, Genética e Ingeniería de procesos cuya docencia se comparte con los grados en Química y en Biotecnología, de forma independiente dado que la separación del resto de asignaturas ha supuesto una mejora considerable en las tasas de rendimiento del Grado. | No se puede determinar el impacto porque a fecha de finalización del presente documento no se disponía de los resultados finales del curso 2015/16.  |
| 2014/15                | Fomentar la participación de los distintos grupos de interés en las encuestas para el análisis de satisfacción y mejora del título.  | Aumento del número de profesores y alumnos encuestados de 12 y 21 respectivamente en 2013/14 a 22 y 42 en 2014/15 (RSGC-P08-01).   |

En el siguiente enlace, del espacio Colabora, se puede encontrar el documento "Seguimiento de los planes de mejora" del título: <https://goo.gl/55wgO6>

#### 7. Modificaciones para la mejora del título.

Fruto del análisis de los datos aportados por el Sistema de Garantía de Calidad y de la tarea realizada por la Comisión de Garantía de Calidad de la Facultad de Ciencias se han propuesto algunas modificaciones de la memoria verificada en 2011 entre las que cabe citar:

- Recogidas en el autoinforme del curso 2011/2012 (FSCG-P14-01) y relacionadas con errores detectados en la memoria y/o adecuación a recomendaciones de la ANECA o DEVA:
  - 1) Aumento del número de alumnos de nuevo ingreso en primer curso de 20 a 50 a partir del curso 2012/13 por requerimiento de la Consejería de la Junta de Andalucía de mayo de 2012 y modificación de los acuerdos de Consejo de Gobierno de la UCA.
  - 2) Inclusión de las competencias G01 y G02 en materias del módulo de Aplicaciones y Trabajo Fin de Grado para dar cumplimiento a la recomendación del Informe final de evaluación para la Verificación del Título oficial por la Agencia Andaluza del Conocimiento (ID Título 2502562).
  - 3) Modificación del mapa de competencias del título al incluir las competencias G01 y G02 en materias del módulo de Aplicaciones y Trabajo Fin de Grado para dar cumplimiento a la recomendación del Informe final de evaluación para la Verificación del Título oficial por la Agencia Andaluza del Conocimiento (ID Título 2502562).
  - 4) Corrección de errores en la tabla 5.4 de la Memoria en relación al "tipo de materia" de las materias "Prácticas en bodega" y "Trabajo Fin de Grado", las cuales aparecían como obligatorias debiendo figurar como prácticas externas y trabajo fin de grado.
  - 5) Correcciones en la redacción del Módulo Optativo, incluyendo a la Junta de Facultad del centro como responsable, junto con la comisión de Garantía de Calidad y el Consejo de Gobierno para definir la oferta de perfiles formativos del título, que por error no fue incluida en la

redacción.

- 6) Modificación de la información del Módulo Fundamental de la Memoria de Verificación, relacionada con corrección de errores (olvido de ponderación en la evaluación del TFG, selección de porcentajes de actividades formativas dentro del rango definido en la memoria (ej. para Actividades formativas con presencia del profesor se modifica 32-48% por 40%),...), adecuación de la memoria a la información recogida en la aplicación informática de gestión académica UXXI (ej.; “prácticas de campo” por “prácticas de salida de campo”; “prácticas de ordenador” por “prácticas de informática”; “prácticas de sala de catas” por “prácticas de taller”; “prácticas en bodega” y “visitas técnicas” por “prácticas externas”; “clases de problemas”, “exposiciones de ejercicios, temas y trabajos” y “seminarios” por “Prácticas, seminarios y problemas”, e inclusión de las competencias indicadas (G01 y G02, según informe de verificación) en las fichas de las materias. Homogeneización de protocolos de actuación según normas internas de la Comisión de Garantía de Calidad del Centro (sobre procedimiento para solicitar el reconocimiento de créditos optativos por la realización de prácticas externas no curriculares, hasta un máximo de 6 ECTS).

Estas acciones y correcciones se pusieron en marcha en el curso 2012/13 y se informó a los alumnos de las mismas, tanto durante las Jornadas de Bienvenida organizadas por el Centro al comienzo del curso académico como en las tutorías grupales con los alumnos llevadas a cabo por las Coordinadoras del PROA y del título a lo largo del curso académico para los alumnos de primero y segundo (2º año de implantación del título). De ellas, la 2ª y la 3ª fueron aceptadas en el informe de seguimiento de la DEVA de la convocatoria 12-13 y 13-14. Para las restantes, la Comisión de Seguimiento de Ciencias indicó que no pudieron ser valoradas informándose nuevamente de ellas en el autoinforme de seguimiento 2013/14.

- Recogidas en el documento FSCG-P12-01 del Sistema de Garantía de Calidad y en el Autoinforme de Seguimiento del título del curso 2012/2013 (FSCG-P14-01, versión 1.0) y aprobadas por el Consejo de Gobierno de la UCA (sesión ordinaria de 16/12/2013) y publicadas en el BOUCA nº 167, suplemento nº 5 de enero de 2014:

- 1) Inclusión de la asignatura de “Introducción a la Enología y Cata de vinos”, optativa, pero de carácter obligatorio para el perfil fundamental del Grado, como de carácter obligatorio para los alumnos que opten por el perfil multidisciplinar.
- 2) En cumplimiento de lo estipulado en el Real Decreto 1393/2007 sobre transferencia y reconocimiento de créditos, la Universidad de Cádiz procedió a la adaptación de su normativa incorporando los requerimientos fijados en dicho Real Decreto y en el Real Decreto 861/2010, estableciendo el Reglamento UCA/CG12/2010, de 28 de junio de 2010, por el que se regula el reconocimiento y transferencia de créditos en las enseñanzas universitarias oficiales, que será de aplicación a los estudios universitarios de Grado, Máster y Doctorado. Se aceptó la inclusión en la memoria de la limitación del número de máximo de créditos reconocibles por el alumno en cuanto a movilidad, asignaturas optativas no reconocidas por asignaturas concretas, reconocimiento de actividades y prácticas extracurriculares en empresa.
- 3) Asimismo, se incluyó en la memoria el reconocimiento de alumno colaborador dentro del reconocimiento de actividades.

Estas tres acciones se llevaron a cabo antes del curso 13/14 y se informó a los alumnos de nuevo ingreso durante las Jornadas de Bienvenida organizadas por el Centro al comienzo del curso académico y mediante tutorías grupales llevadas a cabo por las Coordinadoras del PROA y del título a lo largo del curso académico para los alumnos de primero, segundo y tercero (3er año de implantación del título).

Cabe destacar que la Comisión de Seguimiento de Ciencias designada por la DEVA para la convocatoria 12-13 y 13-14 valoró como “Satisfactorio” el Plan de Mejora del Título, y toda esta información será actualizada cuando se proponga una nueva modificación de la memoria en la aplicación del Ministerio, tal y como se solicita en el informe de seguimiento recibido.

- Recogidas en el documento FSCG-P12-01 del Sistema de Garantía de Calidad de 2014/15 y en el Autoinforme de Seguimiento del título del mismo curso (FSCG-P14-01) como modificaciones introducidas en el proceso de seguimiento, no comunicadas al Consejo de Universidades, se propusieron un total de 4 modificaciones:

- 1) Modificación de la dedicación a las actividades formativas presenciales y no presenciales de la asignatura “Prácticas en bodega” dentro del Módulo Aplicaciones y trabajo fin de Grado. Las actividades formativas con presencia del tutor pasan del 40% al 80% y las actividades formativas con carácter no presencial pasan del 60% al 20%.
- 2) Modificación de la dedicación a las actividades formativas presenciales y no presenciales de la asignatura “Trabajo Fin de Grado” dentro del Módulo Aplicaciones y trabajo fin de Grado. Las actividades formativas con presencia del tutor pasan del 40% al 80% y las actividades formativas con carácter no presencial pasan del 60% al 20%.
- 3) Inclusión como actividades formativas dentro del Trabajo Fin de Grado el “trabajo en laboratorio o empresa” y la “elaboración de proyectos de aplicación a la Viticultura/Enología”.
- 4) Modificación de las actividades recogidas en el sistema de evaluación de las “Prácticas en bodega” y que participan en la nota final: examen final (10-20%), trabajos escritos realizados por el estudiante (10-50%) y exposiciones de ejercicios, temas y trabajos (10-50%) por las siguientes actividades: informe del tutor de prácticas (30-50%), informe de prácticas realizado por el alumno (65-35%) e informe de seguimiento del tutor académico (5-15%).

Estas modificaciones han sido valoradas como satisfactorias por la Comisión de Seguimiento de rama designada por la DEVA en el informe de seguimiento para la convocatoria 2015/16.

#### 8. Acciones ante las recomendaciones del informe de verificación y en los informes de seguimiento

Las recomendaciones del informe de verificación, así como las propuestas de mejora derivadas del proceso de seguimiento (informe de seguimiento) se han incorporado efectivamente a la planificación y desarrollo del título.

Con fecha de 06/10/2011, la Comisión de Evaluación de la rama de conocimiento Ciencias emite un informe de evaluación FAVORABLE a la verificación del Grado en Enología. No obstante, hace referencia a una recomendación a tener en cuenta por la Universidad a la hora de implantar el título que atiende al Criterio III. Competencias:

| Recomendaciones recibidas del Informe de Verificación:                                     | Acciones llevadas a cabo para dar respuesta a estas recomendaciones y evidencia contrastable:     | Impacto observado en el título:  |
|--|---|--|
| Recomendación 1: “La memoria incluye la adquisición por parte del alumnado de competencias | <b>Acción:</b> Se incluyen las competencias en las materias del módulo Aplicaciones y Trabajo Fin | Mejora de la información relativa a las competencias del título y a la |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>idiomáticas y competencias en otros valores. Sin embargo, constatamos que dichas competencias no se ven reflejadas en ninguna de las diferentes materias del plan de estudios (apartado 5 de la aplicación informática) Dado que todas las competencias a adquirir por el alumnado a lo largo del título deben estar reflejadas en alguna de las diferentes materias del mismo, recomendamos que éstas se incluyan en las materias oportunas”</p> | <p>de Grado y modificación del mapa de competencias del título para incluirlas.</p> <p><b>Evidencia:</b> Autoinforme 2011/12 (RSGI-PE05-01) y Autoinforme 2013/14 (RSGC-P14-01)</p> | <p>necesidad de su consecución en las asignaturas correspondientes.</p> |
|--|---|---|

En cuanto a las recomendaciones de los informes de seguimiento más relevantes, con mayor impacto en el título, cabe reseñar:

| Informes de Seguimiento de la DEVA: | Recomendaciones recibidas:  | Acciones llevadas a cabo para dar respuesta a estas recomendaciones y evidencia contrastable:   | Impacto observado en el título:   |
|-------------------------------------|---|---|---|
| Convocatoria 11/12                  | <b>Recomendación 1:</b> ” La información publicada en la web es diferente a la memoria”. ”Se debe unificar la información tomando como referencia la memoria en los siguientes elementos: Información específica sobre el procedimiento para realizar sugerencias y reclamaciones”  | <b>Acción:</b> Se revisa la información de la web, y se unifica la información pública con referencia a la memoria del grado.<br><br><b>Evidencia:</b> La DEVA considera dicha recomendación RESUELTA en el informe de seguimiento de la convocatoria -1 <del>2</del> y 13-14 ( <a href="http://goo.gl/Q3djVW">http://goo.gl/Q3djVW</a> ) | Mejora de la información relativa a determinados procedimientos del título publicada en la web y de los indicadores de satisfacción de los grupos de interés con respecto a la información del título.          |
| Convocatoria 11/12                  | <b>Recomendación 2:</b> ” La información de la memoria no está publicada en la web”. ”Se debe incluir la siguiente información : Fecha de publicación del Título en el BOE; Salidas académicas en relación con otros estudios; Salidas profesionales; Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)”                                | <b>Acción:</b> Se incluye en la web la información requerida.<br><br><b>Evidencia:</b> La DEVA considera dicha recomendación RESUELTA en el informe de seguimiento de la convocatoria 1 <del>2</del> 3 y 13-14 ( <a href="http://goo.gl/Q3djVW">http://goo.gl/Q3djVW</a> )  | Mejora de la información del título publicada en la web y, como consecuencia, de los indicadores de satisfacción de los grupos de interés con respecto a la información del título.                             |
| Convocatoria 14/15                  | <b>Recomendación 1:</b> ”En futuros Autoinformes se debe incluir información sobre la composición de la CGC del Grado, que permita valorar si están representados todos los agentes implicados en el título. Además se debe detallar el número y periodicidad de las reuniones, los temas tratados y los principales acuerdos adoptados”  | <b>Acción:</b> Se ha incluido dicha información en el presente Autoinforme en el apartado II. Información relativa a la aplicación del Sistema de Garantía de Calidad y de su contribución al título.<br><br><b>Evidencia:</b> Autoinforme 2014/15 (RSGC-P14_01) ( <a href="http://goo.gl/q2F52N">http://goo.gl/q2F52N</a> )              | Mejora de la información aportada en el apartado del SGIC y su contribución al título dentro de los autoinformes de seguimiento del Título.   |
| Convocatoria 14/15                  | <b>Recomendación 2:</b> ”En futuros Autoinformes se debe incluir información sobre el gestor documental o plataforma interna propios del Grado, si los hay, valorando su uso y aplicabilidad”   | <b>Acción:</b> Se ha incluido dicha información en el presente Autoinforme en el apartado II. Información relativa a la aplicación del Sistema de Garantía de Calidad y de su contribución al título.<br><br><b>Evidencia:</b> Autoinforme 2014/15 (RSGC P14_01) ( <a href="http://goo.gl/q2F52N">http://goo.gl/q2F52N</a> )              | Mejora de la información aportada en el apartado del SGIC y su contribución al título dentro de los autoinformes de seguimiento del Título.   |
| Convocatoria 14/15                  | <b>Recomendación 3:</b> ”En futuros Autoinformes se debe añadir información específica sobre el número de profesores implicados en el título, así como su cualificación (número total de doctores, número de Catedráticos y media de quinquenios concedidos del profesorado del título). Así como el perfil del profesorado de prácticas” | <b>Acción:</b> Se ha incluido dicha información en el presente Autoinforme en el apartado III. Profesorado<br><br><b>Evidencia:</b> Autoinforme 2014/15 (RSGC P14_01) ( <a href="http://goo.gl/q2F52N">http://goo.gl/q2F52N</a> )   | Mejora de la información aportada en los autoinformes relativa al profesorado participante en el título y permite actualizar la información relativa al punto 6 de la memoria verificada, “Personal académico”. |
| Convocatoria 14/15                  | <b>Recomendación 4:</b> ”En futuros Autoinformes se debe incluir la información clara y específica (preferiblemente en el Apartado III. Profesorado del Autoinforme) sobre los mecanismos de coordinación horizontal y vertical del Grado, valorando su desarrollo, detallando las reuniones de los profesores de cada asignatura, y las  | <b>Acción:</b> Se ha incluido dicha información en el presente Autoinforme en el apartado indicado<br><br><b>Evidencia:</b> Autoinforme 2014/15 (RSGC P14_01) ( <a href="http://goo.gl/q2F52N">http://goo.gl/q2F52N</a> )   | Mejora de la información aportada relativa a la coordinación docente del título dentro del apartado de Profesorado de los autoinformes de seguimiento del título.   |

|                    |   |  |   |
|--------------------|---|--|---|
|                    | reuniones del coordinador de la titulación con cada uno de los miembros de la Unidad de Garantía de Calidad y con los profesores y estudiantes de la titulación”  |  |   |
| Convocatoria 14/15 | <b>Recomendación 5:</b> “En futuros Autoinformes se debe incluir información detallada sobre las infraestructuras y recursos y servicios materiales y humanos disponibles, valorando su adecuación”   | <b>Acción:</b> Se ha incluido dicha información en el presente Autoinforme en el apartado IV. Infraestructuras, servicios y dotación de recursos.<br><br><b>Evidencia:</b> Autoinforme 2014/15 (RSGC P14_01) ( <a href="http://goo.gl/q2F52N">http://goo.gl/q2F52N</a> ) | Mejora de la información aportada en los autoinformes relativa a las infraestructuras, servicios y dotación de recursos. Las infraestructuras y recursos y servicios materiales y humanos han mejorado en los últimos años como se puede observar comparando el presente autoinforme con lo recogido en la memoria verificada en el apartado 7. |
| Convocatoria 14/15 | <b>Recomendación 6:</b> “En futuros Autoinformes se debe añadir información sobre los servicios necesarios para poder garantizar la orientación académica y profesional del estudiante, realizando un análisis y valoración de los mismos e identificando los niveles de actuación” | <b>Acción:</b> Se ha incluido dicha información en el presente Autoinforme en el apartado IV. Infraestructuras, servicios y dotación de recursos.<br><br><b>Evidencia:</b> Autoinforme 2014/15 (RSGC P14_01) ( <a href="http://goo.gl/q2F52N">http://goo.gl/q2F52N</a> ) | Mejora de la información aportada en los autoinformes relativa a las infraestructuras, servicios y dotación de recursos. Las infraestructuras y recursos y servicios materiales y humanos han mejorado en los últimos años como se puede observar comparando el presente autoinforme con lo recogido en la memoria verificada en el apartado 7. |

Como prueba de su compromiso con la excelencia y mejora continua, la UCA dispone de distintas certificaciones y acreditaciones según normas ISO, modelo EFQM, GRI,... aspecto que se abordará más detenidamente en el Criterio 5.

#### Puntos Fuertes y/o logros:

- Mejora notable de la nueva versión del SGC.
- La Comisión de Garantía de Calidad (CGC) del Centro tiene la estructura adecuada en su composición, se ha dotado de un reglamento de funcionamiento ágil, es diligente en las tareas encomendadas y da respuesta en tiempo y forma a las cuestiones que debe resolver.
- El SGC implantado garantiza la recogida de información y de los resultados más relevantes para la toma de decisiones y la gestión eficaz del título facilitando su seguimiento, así como la propuesta de modificaciones y acciones de mejora, a partir del análisis de sus indicadores.
- Alto grado de conocimiento del SGC por los miembros de la CGC del centro, alto grado de implicación y alto grado de utilización del SGC como instrumento de ayuda para la gestión y mejora del título de grado.

#### Puntos débiles y decisiones de mejora adoptadas.

| Autoinforme del curso: | Puntos débiles  | Propuestas de mejora más relevantes:   | Impacto provocado en el título (relación causa-efecto):  |
|------------------------|---|--|--|
| 2012/13 en adelante    | Docencia de los dos primeros cursos del Grado en Enología compartida con los Grados en Química y en Biotecnología   | Separación de la docencia de primer y segundo curso del Grado en Enología de la de los Grados en Biotecnología y en Química.                   | Mejora de las tasas de rendimiento, éxito y eficiencia y del grado de satisfacción de profesores y alumnos. (RSGC-P04-01 y RSGC-P08-01)  |
| 2013/14                | Falta de datos sobre la satisfacción de los distintos grupos de interés en el título.   | Solicitar a la Unidad de Calidad que se mejore el sistema de adquisición de datos sobre la satisfacción de los grupos de interés en el título. | Se disponen de datos más representativos sobre la satisfacción de los grupos de interés en el título. (RSGCF-P08-01)   |
| 2014/15                | Necesidad de realizar un diagnóstico institucional y establecer propuestas de actuación que ayuden a mejorar el posicionamiento de la Facultad de Ciencias en línea con el Plan Estratégico de la Universidad (II PEUCA). | Elaboración de un Plan Director de la Facultad de Ciencias   | Se dispone de un análisis global del Centro y de todos los aspectos que inciden en la marcha de los títulos incluido el Grado en Enología ( <a href="http://goo.gl/oj9v4m">http://goo.gl/oj9v4m</a> ). |

#### Criterio 2

| ID | EVIDENCIAS  | Localización del enlace web o URL   | Información adicional   |
|----|---|---|---|
| 1  | Herramientas del SGC para la recogida de información, resultados del título y satisfacción. | <a href="http://sgc.uca.es/procedimientos-v1.1">http://sgc.uca.es/procedimientos-v1.1</a> |   |
| 2  | Información sobre la revisión del SGC   | <a href="http://sgc.uca.es/">http://sgc.uca.es/</a>                                       | Enlace a Colabora. Carpeta 3. Sistema de Garantía de Calidad-3.2. Revisiones del SGC de los Títulos UCA ( <a href="https://goo.gl/ijDJa">https://goo.gl/ijDJa</a> ) |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| 3 | Plan de mejora.   | <a href="http://sgc.uca.es/">http://sgc.uca.es/</a>   | En cada procedimiento del SGC existe un resumen de revisiones donde se detallan las mejoras aplicadas.  |
| 4 | Histórico del Plan de Mejora del Título.                                      | <a href="http://ciencias.uca.es/titulaciones/grados/enologia/autoinformestitulo/index">http://ciencias.uca.es/titulaciones/grados/enologia/autoinformestitulo/index</a> | Información pública sobre el Autoinforme de seguimiento del título.<br>RSGC-P14-01: Autoinforme para el seguimiento del título<br>Enlaza a Colabora. Carpeta 1.<br>Documentación del Título-1.2. Seguimiento del Título ( <a href="https://goo.gl/QyHarL">https://goo.gl/QyHarL</a> ) |
| 5 | Se recomienda disponer de una plataforma propia de documentación del sistema. | <a href="https://goo.gl/ezmyNO">https://goo.gl/ezmyNO</a>   | Enlaza a Gestor Documental del Grado en Enología  |
| 6 | Certificaciones externas. (ISO, AUDIT, EFQM, etc.)                            | <a href="https://goo.gl/bmwxJU">https://goo.gl/bmwxJU</a>   | Enlaza a Colabora. Carpeta 3. Sistema de Garantía de Calidad-3.1. Sistema de Garantía de Calidad de los Títulos.<br>Documentación, Procedimientos y Gestor Documental   |

### III. DISEÑO, ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO DEL PROGRAMA FORMATIVO.

*Criterio 3: El diseño de la titulación (perfil de competencias y estructura del currículum) está actualizado según los requisitos de la disciplina y responde al nivel formativo de Grado/Máster.*

#### **Análisis y Valoración:**

##### **1.- Diseño del título.**

El Grado en Enología de la Universidad de Cádiz, cuya implantación comenzó en el curso 2011-2012 se elaboró siguiendo las directrices dadas por el Consejo de Universidades para títulos con características especiales en relación al número de plazas ofertadas, presentando así 20 alumnos de nuevo ingreso, un número menor que el resto de títulos del Centro. Dado este número de plazas, y para reducir costes, se comenzó impartiendo parte de la docencia del título de forma conjunta con otros títulos del Centro. Así, estaba previsto que el primer curso académico se impartiera de forma conjunta en un 90% de la docencia con el primer curso del Grado en Química (únicamente una asignatura "Introducción a la Enología y Cata de vinos", específica del Grado, se impartía de forma independiente), mientras que el segundo curso se impartía en su totalidad conjuntamente con el Grado en Biotecnología (60% de las asignaturas) y en Química (40% de las asignaturas).

Por requerimiento de la Consejería de la Junta de Andalucía, de mayo de 2012 y aprobación en Consejo de Gobierno de la UCA, en el curso 2011-12 se realizó una modificación sobre el número de plazas ofertadas para el Grado en Enología pasando éste de 20 a 50. En el curso 2012-13, aunque no se esperaba, las 50 plazas ofertadas se cubrieron en su totalidad, situación que dio lugar a problemas de coordinación en el horario y la planificación docente (doble de grupos de prácticas, aumento del número de alumnos en horas de teoría) así como de recursos materiales e infraestructuras (aulas de mayor capacidad, mayor necesidad de laboratorios). Esta situación no sólo afectó a los alumnos del Grado en Enología, sino que también afectó al resto de titulaciones de la Facultad incluido al profesorado de primero responsable de la docencia de las asignaturas, que sufrieron un aumento del número de alumnos y desdoble de grupos. Este profesorado, tuvo que hacer un gran esfuerzo para poder realizar, entre otros, las actividades docentes planificadas en un principio para un grupo-clase con un menor número de alumnos.

Esta situación, sobrevenida por el aumento en el número de plazas y los cambios originados tanto en la organización como en el desarrollo de la docencia, condujo a que tanto alumnos como profesores del curso 2012-13 y el propio Centro se mostraran poco satisfechos con la titulación y, en el primer caso, que los alumnos se sintieran poco identificados con el Grado en Enología. Por este motivo se estableció, como propuesta prioritaria de mejora para ese curso, que la docencia del Grado en Enología se impartiera de forma independiente al resto de las titulaciones con las que compartía. Junto a esta propuesta se realizaron otras de mejora con el objetivo de: fomentar la adaptación de contenidos de las materias básicas y optativas; favorecer la coordinación entre los contenidos teóricos y prácticos de las asignaturas; mejorar la coordinación entre asignaturas; fomentar la realización de proyectos de innovación; así como el adecuar el perfil de ingreso de los alumnos de primero.

En el curso 2013-14, se consiguió impartir por separado la docencia de la mayor parte de las asignaturas de primero y segundo, pasándose de 19 asignaturas compartidas a 5 (una de primero con el Grado en Química y 4 de segundo con el Grado en Biotecnología). El no separar totalmente el Grado se debió principalmente a falta de personal docente por parte de algunos Departamentos que no pudo incrementarse de forma adecuada por las medidas de contención del gasto público en materia de contratación de profesorado. Los Departamentos, al no tener capacidad para asumir esta docencia por separado, asumieron el impartir la teoría de forma conjunta con otros grados y el desdoble de los grupos prácticos en los casos en que esto fuera necesario.

Esta separación y las mejoras llevadas a cabo tras la misma, marcaron un antes y un después en el Grado en Enología, reflejándose tanto en las tasas de éxito y rendimiento del Grado, que superaron el valor del 60% previsto en la memoria, como en el grado de satisfacción tanto de los alumnos como de los profesores, tal y como se recogía en el Autoinforme 2013-14 (<https://goo.gl/gaTmFB>). En vista de estos resultados se volvió a establecer como propuesta prioritaria del plan de mejora la separación completa de la docencia compartida para el curso 14-15, propuesta que no pudo ser atendida nuevamente por la falta de personal docente por parte de los Departamentos implicados en dicha docencia y las medidas de restricción en las

contrataciones. En el autoinforme del 2014/15 (<https://goo.gl/ttKeHB>) se vuelve a establecer como prioritaria la separación total de los títulos, petición a la cual se le da respuesta en el curso 2015/16, para su ejecución en el 2016/17. Sin embargo, con gran esfuerzo de todos los implicados en esta separación, en el segundo semestre del curso 2015/16 la docencia del Grado en Enología se imparte por separado de los Grados en Química y Biotecnología.

Además de esta acción de mejora, desde la implantación del Grado en Enología, y con el fin de mejorar y asegurar el correcto desarrollo del título, se han desarrollado otras acciones recogidas en el autoinforme del curso 2013/2014 (FSCG-P14-01) y relacionadas con errores detectados en la memoria y/o adecuación a recomendaciones de la ANECA o DEVA. En cuanto a las modificaciones introducidas en el proceso de seguimiento, no comunicadas al Consejo de Universidades, en el Informe de Modificaciones de octubre de 2012 y en el Autoinforme de seguimiento para el curso 2012/2013, se propusieron un total de 3 modificaciones, que fueron aprobadas por el Consejo de Gobierno de la UCA (sesión ordinaria de 16/12/2013) y publicadas en el BOUCA nº 167, suplemento nº 5 de enero de 2014. Tal y como se recoge en el Autoinforme del curso 13-14, estas tres acciones se llevaron a cabo antes del curso 13/14 y se informó a los alumnos de nuevo ingreso durante las Jornadas de Bienvenida organizadas por el Centro al comienzo del curso académico y mediante tutorías grupales llevadas a cabo por las Coordinadoras del PROA y del título a lo largo del curso académico para los alumnos de primero, segundo y tercero (3er año de implantación del título).

Todas estas revisiones del título y las mejoras propuestas durante la implantación del mismo fueron valoradas positivamente en el Informe de Seguimiento la DEVA para las convocatorias 12-13, 13-14, resultando una valoración del proceso de implantación del título “Satisfactoria”. Asimismo, en el Informe de Seguimiento la DEVA del 14-15 se valoró como “Satisfactorio” el diseño, organización y desarrollo del programa formativo, considerándose que todas las acciones tomadas, consecuencia de las revisiones periódicas del título, y la planificación propuesta de su ejecución se consideraban adecuadas. Igualmente satisfactorio se ha valorado dicho ítem en el Informe de Seguimiento de la DEVA del 15-16 en el cual la Comisión de Seguimiento resalta que los responsables del Grado en Enología de la Facultad de Ciencias de la UCA han identificado claramente las dificultades en la puesta en marcha e implantación del título del curso 2011-2012, llevando a cabo adecuadamente acciones de mejora para corregirla.

## 2.- Instrumentos para el desarrollo del programa formativo.

En relación con el programa formativo de la Titulación se ha desarrollado una intensa actividad de coordinación del Grado, realizándose distintos avances en relación a los instrumentos empleados para su desarrollo.

**a) Guías docentes.** Desde el comienzo de la implementación del Grado ha realizado un gran esfuerzo por concienciar al profesorado del cambio de modelo educativo dentro de la universidad, concretándose éste, en primer lugar, en la elaboración de los programas docentes de cada asignatura (fichas de las asignaturas 1B, <https://goo.gl/lZogQ7>), donde constan todos los aspectos relevantes de cada una. Los programas docentes se convierten así en el eje vertebrador de la docencia universitaria. En cada curso académico, el 100% de estas fichas han sido elaboradas por los profesores, visadas por el Coordinador del Grado, aprobadas en los Consejos de Departamento y, finalmente validadas por los directores de departamento (Indicador RSGC-P04-01: <https://goo.gl/Xnp4Tr>). Además, al inicio de cada curso académico, se prepara una guía docente que incluye no sólo los horarios y aulas de los diferentes cursos sino también un resumen de las fichas 1B.

**b) Coordinación de la formación teórica y práctica.** Para garantizar la adecuada coordinación entre las actividades formativas de carácter teórico y práctico del Grado en Enología, y dada la elevada componente de experimentabilidad de esta titulación, se ha tenido que realizar un gran esfuerzo, siendo primordial la coordinación horizontal y vertical entre asignaturas, profesores y títulos. Así, mientras que para las actividades teóricas de las asignaturas es fundamentalmente el profesor responsable de la misma el encargado de llevar a cabo esta labor, en el caso de asignaturas con actividades teórico-prácticas o exclusivamente prácticas (prácticas de laboratorio, catas, prácticas de campo, prácticas de bodega), además de los profesores, son las comisiones de ordenación académica de las áreas/Departamentos responsables de la docencia así como la Coordinadora del Grado junto con la coordinadora de laboratorios del Centro y el coordinador de prácticas del Grado para las “Prácticas en Bodega”. Para coordinar los títulos, los recursos, horarios e infraestructuras se realiza una coordinación horizontal y vertical entre los coordinadores de los distintos títulos de la Facultad bajo la dirección de la Vicedecana de Ordenación Académica y Planificación.

La situación del Grado en Enología desde su primer año de implantación, compartiendo docencia con otros títulos de la Facultad y después separándose, ha hecho necesarias numerosas acciones de coordinación horizontal y vertical encaminadas a la mejora de la docencia del Grado. Así, por ejemplo, entre otros, se han llevado a cabo reuniones por parte de los Departamentos, para coordinar la docencia de las distintas asignaturas que se imparten en el Grado en Enología con el objetivo de evitar solapamientos y adecuar los contenidos. Con el mismo fin, se han llevado a cabo reuniones entre profesores de distintas áreas, a través de la Coordinación del Grado y entre el profesorado de asignaturas concretas en las que están implicados profesores de distintas áreas con el fin de mejorar los contenidos, el desarrollo de las mismas y ajustar la planificación. También han sido importantes las reuniones de coordinación entre la Coordinación del Grado y los coordinadores de Prácticas en bodega, Trabajos Fin de grado y movilidad para mejorar el desarrollo de las prácticas curriculares en bodega así como sus criterios de evaluación y los de TFG, y determinar el mejor momento para llevar a cabo la movilidad por parte de los estudiantes, atendiendo al plan de estudios del Grado en Enología de la UCA y de las de otras Universidades nacionales o extranjeras con las que existen convenios. Muchas de estas reuniones han sido también promovidas tras haberse detectado necesidades de mejora o cambios en la planificación durante las tutorías grupales con los alumnos de los distintos cursos del Grado.

**c) Perfil de competencias.** Las competencias que un Graduado/a en Enología debe adquirir durante sus estudios se clasifican, tal y se recoge en la memoria verificada, en básicas, generales, transversales y específicas, correspondiéndose estas últimas con las recogidas como unidades de competencia del perfil del Enólogo en la resolución de 7 de julio de 2004 del MAPA (BOE 179 de 19 de julio de 2004). Todas las competencias se recogen en el mapa de competencias del título de la memoria verificada (<http://goo.gl/BkBfzL>) y se distribuyen entre las materias de los diferentes módulos y los distintos cursos de manera que las competencias de una materia se trabajan y evalúan, a través de distintos tipos de actividades formativas, en una o más asignaturas de dicha materia. Los profesores de las asignaturas, así como la Comisión de docencia de los Departamentos, realizan el reparto de competencias por asignatura, las cuales se recogen en las fichas 1B de las asignaturas y son revisadas por la Coordinadora del Grado para asegurar que todas las competencias contempladas en las diferentes materias son trabajadas y evaluadas. Adicionalmente a las competencias Básicas del RD 861/2010, la Universidad de Cádiz asume el compromiso de incorporar al perfil de egreso de sus titulados dos competencias adicionales de carácter general: la competencia idiomática y la competencia en otros valores.

**d) Actividades formativas.** En las distintas asignaturas del Grado en Enología se recogen actividades formativas presenciales y no presenciales de muy diversa índole, de manera que dentro de las primeras, conforme a la memoria verificada y a la modificación recogida en el autoinforme 2011/12 y 2013/14 para adecuar la memoria a la información recogida en la aplicación informática de gestión académica UXXI se contemplan: clases de teoría,

prácticas, seminarios y problemas (clases de problemas, exposiciones de ejercicios, temas y trabajos y seminarios), prácticas de salida de campo (prácticas de campo), prácticas de informática (prácticas de ordenador), prácticas de taller (prácticas de sala de catas) prácticas de laboratorio y prácticas externas (prácticas en bodega y visitas técnicas). Como actividades formativas no presenciales se contemplan: realización de actividades académicamente dirigidas, preparación de actividades de evaluación, tutorías a través del campus virtual y trabajo autónomo del alumno entre otras. Además de estas actividades se contemplan en la memoria verificada del título actividades formativas de tutoría bien individuales o grupales, actividades de evaluación de distinta naturaleza, así como cualquier otra actividad aprobada por el Equipo Docente de la materia correspondiente siempre y cuando se indique con antelación en la guía docente de la asignatura.

Todas estas actividades, recogidas en la memoria de verificación, son adecuadas para el Grado en Enología así por ejemplo, para conseguir desarrollar la competencia CB1-*“Que los estudiantes hayan de demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio”*, en la asignatura de Introducción a la Enología y Cata de vinos se realizan actividades de: clases de teoría, salidas de campo y prácticas de taller en sala de catas entre otras.

Por otra parte, y con el objetivo de mejorar el perfil de ingreso de los alumnos que ingresan en el título, se incluyen entre las actividades de los alumnos de primer curso, las clases de apoyo/refuerzo de Matemáticas I, Física I y Química I y II. Estas actividades, que pueden suponer de entre 5 y 10 h dependiendo de la asignatura, se integran dentro del horario habitual de clase de la asignatura y son impartidas por el mismo profesorado para favorecer la planificación, desarrollo, control y supervisión de los contenidos de refuerzo en la medida en que son necesarios.

**e) Sistemas de evaluación.** Se ha realizado una destacada coordinación de los sistemas de evaluación para diversificarlos y adaptarlos a las características de las asignaturas asegurándose que las tareas a realizar por el alumnado se corresponden con el número de horas de trabajo autónomo que debe realizar. Entre otros sistemas de evaluación se utilizan los exámenes parciales y finales, exámenes teóricos y/o prácticos, trabajos escritos realizados por el estudiante, exposiciones de ejercicios, temas y trabajos, etc. En este sentido, en el autoinforme 2014/15 y para la asignatura “Prácticas en bodega” se propuso una modificación del sistema de evaluación recogida en la memoria verificada para que éste fuera más acorde con las características particulares de la asignatura. Dicha modificación ha sido valorada como satisfactoria por la DEVA en su informe de seguimiento de la convocatoria 2015-16 (<https://goo.gl/mrYiFd>).

**f) Evaluación de competencias.** En las asignaturas del título, y tal y como se recoge en las guías docentes de las mismas (fichas 1B), las competencias están asociadas a los contenidos, actividades formativas y a las diferentes actividades a evaluar en el procedimiento de evaluación de las mismas. En los casos concretos de “Prácticas en bodega” y “Trabajo Fin de Grado” se emplea un sistema de evaluación por competencias cuya rúbrica fue elaborada por el profesor responsable de la asignatura junto con la Coordinadora del Grado la primera vez que se cursaron estas asignaturas (2014/15) y se han mejorado en el curso 2015/16, tal y como se explicará con más detalle en el Criterio VI.

**g) Movilidad.** Anualmente, y a través del P06-*Procedimiento para la gestión de la movilidad de los estudiantes*, el Centro fija los objetivos del Programa de Movilidad entre los que destacan la mejora de la difusión de la oferta de movilidad para el Grado en Enología, la revisión de los acuerdos existentes, así como el seguimiento de los nuevos acuerdos con otras Universidades. Igualmente, se establecen los criterios aplicables para la selección de los estudiantes del título que participaran en los programas de movilidad destacando la calificación media ponderada del expediente académico, la acreditación del idioma requerido en la plaza ofertada y el perfil específico de la plaza. Toda la coordinación y gestión del programa de movilidad se realiza entre los Coordinadores Académicos de las plazas, el Responsable de Movilidad del título, la Coordinadora del Grado y la Vicedecana de Relaciones Institucionales y Movilidad. No existe normativa específica en cuanto a movilidad en el centro aunque sí el requisito, para los alumnos entrantes, de estar acreditados en el Nivel B1 de castellano o B1 inglés, según su procedencia, con el compromiso de realizar cursos de español para la formación del alumno entrante en la cultura idiomática del país receptor (Aprobado en Junta de Facultad el 30 de abril de 2013). La normativa que se sigue es la que recoge cada convocatoria.

En cuanto a las mejoras realizadas con respecto a la movilidad en el Grado en Enología, ya en el autoinforme del curso 2012/13 se establecieron varias propuestas de mejora orientadas a revisar los planes de estudio de las distintas Universidades para determinar el momento más adecuado para la movilidad saliente tanto para estudios como para prácticas; establecer nuevos convenios internacionales; mejorar los enlaces directos con los coordinadores de movilidad de las universidades socias favoreciendo la colaboración; y mejorar la web del Centro construyendo un espacio que fomente la movilidad. Igualmente, en los autoinformes 2013/14 y 2014/15 se hicieron dos propuestas de mejora en este sentido, fomentar la movilidad de los estudiantes entre tercero y cuarto curso y establecer nuevos convenios internacionales a nivel de Iberoamérica que atendiera a los intereses de los alumnos, todo ello atendiendo también a la movilidad para realizar las “Prácticas en bodega”. Todas estas acciones de mejora, así como en general toda la labor de coordinación y gestión del programa de movilidad del título, se realiza entre los coordinadores académicos, el responsable de movilidad del título, la Coordinadora del Grado y la Vicedecana de Relaciones Institucionales y Movilidad.

**h) Prácticas Externas.** Siendo conscientes de que las prácticas externas son una actividad que complementa la formación y mejora la calidad de la enseñanza en nuestros alumnos del Grado en Enología dada la experiencia en la Licenciatura, en la memoria de Verificación del Grado se contempló la realización de prácticas externas de carácter curricular y obligatorio a través de varias asignaturas tales como: “Prácticas Integradas en viticultura” (6 ECTS), que se imparte en tercero; y “Elaboración del Jerez” (3 ECTS) y “Prácticas en bodega” (9 ECTS), que se imparten en cuarto curso. En los dos primeros casos se trata de “visitas técnicas”, “prácticas taller” y “salidas de campo” que los alumnos realizan en centros/empresas, ajenos a la Universidad, pero con los que se establece un convenio previo para que el profesor o los profesores de dichas asignaturas puedan llevar a cabo sus prácticas y disponer del material e instalaciones de dichos centros. En el caso particular de las “Prácticas en bodega”, los alumnos realizan sus prácticas en bodegas durante la época de vendimia bajo la supervisión de un Enólogo de la bodega que actúa como tutor profesional y un profesor UCA que actúa como tutor académico. La coordinación y gestión de estas prácticas la realiza el responsable de Prácticas en bodega del Grado, quien se encarga de la asignación de las prácticas, su evaluación y el establecimiento de nuevos contactos y convenios junto con la Coordinadora del Grado, la Vicedecana de Relaciones Internacionales y Movilidad y la Unidad de Prácticas en Empresa.

En cuanto a las prácticas externas no curriculares, existe un gran interés por parte de los alumnos del Grado en Enología de realizar este tipo de prácticas y, de hecho, tal y como se contemplaba en el plan de mejora 2013-14, se ha fomentado su participación a través de las reuniones de coordinación con los alumnos. Así, muchos alumnos se dan de alta en la aplicación informática ÍCARO, Portal de Gestión de Prácticas en Empresa y Empleo utilizado por las Universidades Andaluzas, a través del cual se gestionan las prácticas extracurriculares. Estas prácticas de empresa vienen reguladas por el Reglamento UCA/CG08/2012, de prácticas académicas externas de los alumnos de la Universidad de Cádiz y su posterior modificación

de fecha 23 de junio de 2015.

**i) TFG / TFM.** La Facultad de Ciencias ha desarrollado unas normas específicas para la Organización, Realización y Evaluación de Trabajos de Fin de Grado (TFG)/Máster(TFM) relativas al Reglamento Marco UCA/CG07/2012 (BOUCA 158, 13 mayo 2013)(Aprobado JF 17/04/2015, <http://goo.gl/7TQEcR>). Con estas normas se establecen criterios específicos de organización, realización y evaluación de los Trabajos Fin de Grado de todo el Centro incluidos los del Grado en Enología(<https://goo.gl/95qXqN>).

Asimismo, atendiendo a ese reglamento y a la Instrucción UCA/I08VP/2015, de 11 de mayo de 2015, del Vicerrector de Planificación de la Universidad de Cádiz, por la que se aprueba la modificación de las Normas de la Facultad de Ciencias para la organización, realización y evaluación de Trabajos de Fin de Grado/Máster se han establecido los criterios de la Comisión de Trabajos Fin de Grado para la asignación de los TFG para el curso 2015/16 (<http://goo.gl/fzGDWh>).Este aspecto se analizará en mayor detalle en el criterio 4.

**j) Atención continua de la titulación.** Con objeto de detectar, de forma rápida y eficaz, cualquier incidencia en el desarrollo diario de la titulación, existe una comunicación continua entre la Coordinadora de Grado, la Coordinadora del PROA, el profesorado responsable de las asignaturas y el alumnado. Por otra parte, a través del Campus virtual de Coordinación (<https://goo.gl/QeutTQ>) se mantiene informado a los alumnos de horarios, exámenes, noticias de interés, etc. existiendo un feedback constante entre la Coordinadora del Grado y alumnos.

**k) Gestión burocrática y administrativa del programa formativo.** Un elemento a considerar para el desarrollo del Programa Formativo es lo relativo a los procesos de gestión burocrática de la Titulación y la administración del Título. En este sentido se ha realizado un gran avance dado que toda la planificación del curso académico se cierra antes de la matriculación de dicho curso, siendo información pública y disponible para su consulta a través de la página web de la Facultad antes del periodo de matriculación. Por otro lado, existen a lo largo del curso cuestiones burocráticas que deben ser atendidas y a las que se les da una respuesta de forma inmediata, como son los reconocimientos de créditos, las ampliaciones de matrícula, el buzón de incidencias, reclamaciones y sugerencias, los trámites sobre movilidad de intercambio, etc. Junto con la mejora de los procesos de gestión del Título, ha habido un importante impulso al desarrollo de la Administración Electrónica por parte de la Universidad para atender procesos transversales y comunes UCA (Servicios comunes a Títulos: <http://ae.uca.es/catalogo>).

**l) Avances en el desarrollo normativo.** A lo largo de la implantación del Grado, además de la normativa relacionada con la Organización, Realización y Evaluación de Trabajos de Fin de Grado (TFG)/Máster(TFM), se han ido desarrollando distintos tipos de normativas y reglamentos para el mejor funcionamiento del título. Así se pueden destacar los siguientes:

- Criterios de Reconocimiento 2015-2016 (Aprobado JF, 10/02/2015) (<https://goo.gl/Huf0yk>). Fija los criterios aplicables a las solicitudes de reconocimiento de créditos que pueden solicitar los alumnos.
- Criterios y Valoración para la Admisión por Cambios de estudios universitarios 2015-2016 (Aprobado JF 10/02/2015) (<https://goo.gl/9QKPpf>). Se establecen los criterios para la admisión de alumnos que deseen cambiar de estudios universitarios.
- Criterios y Valoración para la Admisión por adaptación 2015-2016 (Aprobado en JF 10/02/2015)(<https://goo.gl/KGNMxl>). Se fijan los criterios para la admisión de alumnos que deseen adaptarse al Grado procedente de otro tipo de estudios.

**m) Extinción del título de grado o máster.** A través del P15 *Procedimiento y criterios en el caso de Extinción del Título* (<https://goo.gl/ghfjxD>), la UCA establece los criterios que pueden llevar a la interrupción de un título de Grado y Máster universitario, temporal o definitivamente, así como los procedimientos a seguir por los responsables del mismo, el Centro y la Universidad para garantizar a los estudiantes que hubiesen iniciado los correspondientes estudios, a su superación una vez extinguidos.

### 3.- Revisión y mejora del programa formativo.

Anualmente, se realiza una revisión y mejora de los programas formativos, articulada a través de los siguientes procedimientos: P11-*Procedimiento para la gestión de incidencias, reclamaciones, sugerencias y felicitaciones*; P12-*Procedimiento para la modificación de la memoria del Título*; P14-*Procedimiento para el Seguimiento, Evaluación y Mejora del Título* (<https://goo.gl/ghfjxD>); así como los Informes de seguimiento de la DEVA.

Un aspecto significativo a considerar para analizar el diseño, la organización y el desarrollo del programa formativo de la Titulación es la capacidad de resolución del Centro a través del Buzón de atención al usuario (BAU) (<http://bau.uca.es>), cuyo funcionamiento se encuentra regulado por la normativa aprobada por acuerdo del Consejo de Gobierno de 28 de septiembre de 2006 (<https://goo.gl/wuKYu4>). Los valores de los indicadores del BAU del título reflejan un bajo porcentaje de reclamaciones y nulo de incidencias docentes o sugerencias recibidas en el título a lo largo de su implantación, inferiores en todos los casos al promedio de la UCA. Son puntuales y de diversa índole, pero ninguna ha supuesto modificación del programa formativo de la memoria verificada. En concreto, y a modo de ejemplo, las cinco quejas van dirigidas a profesores concretos de asignaturas de primer curso y están relacionadas con disconformidades o situaciones concretas dadas durante los exámenes de junio, de ahí que las quejas se dirijan directamente a los Departamentos o a varios profesores debido a que se trata de asignaturas compartidas. Atendiendo al ISGC-P11-05: Promedio de satisfacción del usuario con las respuestas/soluciones, éste ha ido evolucionando a lo largo de los años situándose en el curso académico 2014-15 con una valoración de 4.7 sobre un máximo de 5.

Durante la implantación del título y a través de los autoinformes (P14) se han realizado un seguimiento y evaluación continuos del Grado que ha servido para identificar los puntos fuertes y débiles y establecer propuestas de mejora, así como algunas modificaciones de la memoria (P12) atendiendo a necesidades detectadas o a recomendaciones de la DEVA. En este sentido, salvo la inclusión de las competencias G01 y G02 en las asignaturas correspondientes, no se han recibido recomendaciones de la DEVA relacionadas con el programa formativo. Sin embargo, si se han realizado algunas modificaciones recogidas en los autoinformes y en los informes P12 que afectan a: la corrección de errores detectados en la memoria verificada o corrección de redacción como a los porcentajes de las actividades formativas; modificación de la dedicación a las actividades formativas presenciales y no presenciales de "Prácticas en bodega" y "Trabajo fin de Grado"; inclusión de actividades formativas al TFG más acordes con el título; y modificación de las actividades recogidas en el sistema de evaluación de "Prácticas en bodega" y que participan en la nota final. Todas estas modificaciones han sido valoradas satisfactoriamente por la DEVA en su informe de seguimiento de la convocatoria 2015-16.

Como se aprecia en la siguiente tabla, el porcentaje de asignaturas del título que tienen validadas y publicadas en red su programa docente es muy elevado desde su implantación estando éste disponible para los alumnos antes del comienzo del cada curso académico. La satisfacción global de los estudiantes con la planificación de la enseñanza y aprendizaje se ha mantenido en torno a 4,1 sobre 5, lo que indica un grado de satisfacción bastante alto. En el caso del profesorado, el grado de satisfacción de éste con la estructura del Plan de Estudios ha mejorado desde la separación de la mayor parte de las asignaturas del Grado en Enología de los Grados en Biotecnología y Química. Esto ha sido principalmente debido a que dicha separación

ha permitido una mejor adaptación de las asignaturas (contenidos, actividades, evaluación) al Grado y, como consecuencia, una mejora de los resultados académicos.

| INDICADOR  | 11-12  | 12-13  | 13-14 | 14-15 | 15-16         |
|--|--------|--------|-------|-------|---------------|
| ISGC-P04-01: Porcentaje de asignaturas del título que tienen su Programa Docente (Ficha 1B) validado y publicado en red. | 100,0% | 100,0% | 96,9% | 97,6% | No disponible |
| ISGC-P04-02: Satisfacción global de los estudiantes con la planificación de la enseñanza y aprendizaje.                  | 4,4    | 3,9    | 4,1   | 4,1   | No disponible |
| Satisfacción del profesorado con la estructura del Plan de Estudios.   | -      | 2,00   | 2,85  | 3,09  | 3,05          |
| Satisfacción del profesorado con el Desarrollo de las prácticas curriculares del alumnado.                               | -      | 3,00   | 3,40  | 4,40  | 4,00          |
| Satisfacción del alumnado con el Desarrollo de las prácticas curriculares de la titulación.                              | -      | 2,42   | 3,90  | 2,36  | 2,90          |
| Satisfacción del alumnado con el Desarrollo de los programas de movilidad del alumnado en la titulación.                 | -      | 2,50   | 3,00  | 2,38  | 3,11          |
| ISGC-P05-04: Tasa de Rendimiento de las prácticas externas o prácticas clínicas  | -      | -      | 100%  | 97,1% | No disponible |
| ISGC-P06-03: Tasa de movilidad de alumnos sobre matriculados en el título.   | 0,00%  | 0,00%  | 0,00% | 1,20% | -             |

En cuanto a las prácticas curriculares, hasta el curso 2013/14 no se realizaron las primeras prácticas externas del título a través de la asignatura "Prácticas Integradas en Viticultura" y en el 2014/15 se realizaron las primeras prácticas de "Elaboración del Jerez" y "Prácticas en Bodega". En este sentido el profesorado se muestra más satisfecho con el desarrollo de las mismas que el alumnado, lo que hace necesario establecer propuestas de mejora al respecto.

En el caso concreto de la asignatura de "Prácticas en bodega", cabe señalar que, según la memoria del Grado, se llevan a cabo en el 8º semestre, pero se realizan en una bodega durante la época de vendimia (de julio a octubre según la localización de la bodega) ya que conlleva actividades desde maduración hasta producto acabado. Esto implica que los alumnos de este título no terminen en 4 años, es decir, en junio de su cuarto año, sino que sus estudios se alargan hasta al menos diciembre con el consecuente retraso de defensa del TFG y la imposibilidad de que aquellos alumnos que estuviesen interesados en cursar un máster pudieran matricularse. Al detectar este problema en la planificación del Grado, se mantuvieron reuniones entre la Coordinación del Grado, el Coordinador de Prácticas en bodega y los miembros de la CGC representantes del Grado en Enología para buscar una solución alternativa y ofrecerle a los alumnos una solución, al menos transitoria, para permitirles acabar en Junio o septiembre de su curso académico. Como solución, ya en el curso 2013-14, se les propuso a los alumnos de tercero la posibilidad de hacer las prácticas en el verano entre 3º y 4º curso realizando una pre-matrícula como se hacía en la Licenciatura para la asignatura de "Prácticas Integradas Enológicas" que se realizaban en el IFAPA Rancho la Merced. Sin embargo, tras varias reuniones mantenidas con ellos decidieron realizar las prácticas tal y como estaba previsto en la memoria, es decir, al final de su último curso para poder optar, entre otros a realizarlas fuera. Esta solución transitoria se ha mantenido también en los cursos 2015-16, de manera que, aquellos alumnos que en julio de 2015 y 2016 cumplieron los criterios establecidos por la Coordinación ya probados por la CGC para realizar las prácticas en bodega entre 3º y 4º pudieron hacerlo. Estos requisitos son entre otros, haber superados las asignaturas: "Bioquímica Enológica", "Microbiología Enológica", "Composición Química de vinos y derivados", "Tecnología e Ingeniería Enológicas" y "Prácticas Integradas en Enología"; realizar la pre-matrícula; y realizar las prácticas entre el 1 de julio y el 30 de septiembre para poder volver a incorporarse a clase en octubre.

Aunque esta solución transitoria parece haber funcionado bien hasta el momento, en el autoinforme 2015/16 se propone buscar una solución definitiva a la problemática generada por la realización de "Prácticas en bodega" en el octavo semestre, siendo una de las soluciones viables, el intercambio de asignaturas del 7º semestre con esta asignatura del 8º semestre.

Hasta el curso 2015/16, han sido pocos los alumnos del Grado en Enología que han participado en algún programa de movilidad y, en general, aunque el grado de satisfacción de los alumnos de Enología con el desarrollo de los programas de movilidad ha mejorado, es mejorable, al igual que en la mayoría de los títulos de la Facultad. De hecho, durante el desarrollo del Plan Director se diagnosticó como posible debilidad la baja tasa de movilidad de alumnos y profesores y la escasa internacionalización de las enseñanzas. En este sentido, uno de los retos propuestos por la Facultad es internacionalizar la actividad académica e investigadora de la Facultad promoviendo acuerdos académicos flexibles de reconocimiento de asignaturas en programas de movilidad y fomentando el número de becas en los programas de movilidad de la UCA entre otros.

Fruto de este análisis, y tal y como se recoge en el Criterio 2, se han realizado varias modificaciones en la Planificación de las enseñanzas (aptd. 5 Memoria de verificación) tales como incluir las competencias G01 y G02 en materias del módulo de Aplicaciones y TFG; incluir la asignatura de "Introducción a la Enología y Cata de Vinos" (optativa) como obligatoria tanto en el perfil fundamental como multidisciplinar del Grado; incluir en la memoria de la limitación del número de máximo de créditos reconocibles por el alumno en cuanto a movilidad, asignaturas optativas no reconocidas por asignaturas concretas, reconocimiento de actividades y prácticas extracurriculares en empresa atendiendo al Reglamento UCA/CG12/2010, de 28 de junio de 2010, por el que se regula el reconocimiento y transferencia de créditos en las enseñanzas universitarias oficiales, que será de aplicación a los estudios universitarios de Grado, Máster y Doctorado. Asimismo, se incluyó en la memoria el reconocimiento de alumno colaborador dentro del reconocimiento de actividades. Y en el 2014-15, modificación de la dedicación a las actividades formativas presenciales y no presenciales de la asignatura "Prácticas en bodega" y TFG así como la inclusión de actividades formativas y sistema de evaluación más adecuados para TFG y "Prácticas en bodega" respectivamente.

#### Puntos Fuertes y/o logros:

- Separación completa de la docencia del Grado en Enología de los Grados en Biotecnología y en Química para el curso 2016/17.
- El grado de cumplimiento de la memoria verificada del Grado ha sido completo y muy satisfactorio.
- Alto nivel de satisfacción global de los alumnos con la planificación de la enseñanza y aprendizaje.
- Mejora del grado de satisfacción del profesorado con la estructura del plan de estudios del Grado.
- Alto grado de satisfacción del profesorado con el desarrollo de las prácticas curriculares.

- El número de reclamaciones, incidencias o sugerencias a lo largo de la implantación del título ha sido muy bajo o nulo no llegando éstas a suponer modificaciones en el programa formativo.
- Elaboración del Plan Director de la Facultad de Ciencias.

### Puntos débiles y decisiones de mejora adoptadas.

| Autoinforme del curso:        | Puntos débiles   | Propuestas de mejora más relevantes:  | Impacto provocado en el título (relación causa-efecto):  |
|-------------------------------|--|---|--|
| 2011/12                       | Un diseño curricular del título diferente a otras Universidades y limitado número de Universidades en las que se imparten enseñanzas universitarias de similares características que permitan el intercambio de alumnos. | Establecer más enlaces directos entre coordinadores de universidades socias, de manera que los coordinadores tanto en origen como en destino estén mejor informados y colaboren mejor.      | Mejora de la información relativa a los planes de estudio de otras universidades, así como de los posibles reconocimientos con vistas a favorecer la movilidad.          |
| 2012/13<br>2013/14<br>2014/15 | Docencia de 1º y 2º curso del Grado en Enología compartida con los Grados en Biotecnología y en Química  | Solicitar la impartición del Grado en Enología de forma independiente a los Grados en Química y Biotecnología.  | Mejora de los resultados académicos (RSGC-P04-01), grado de satisfacción y desarrollo del título en general (RSGC-P08-01).   |
| 2012/13<br>2013/14<br>2014/15 | Baja tasa de movilidad entrante y saliente   | Establecer nuevos convenios a nivel internacional para el ampliar el campo de movilidad según los intereses de los alumnos.   | Aumento del número de convenios con universidades extranjeras (RSGC-P06-01). ( <a href="https://goo.gl/LgfkYH">https://goo.gl/LgfkYH</a> )                               |
| 2013/14<br>2014/15            | Baja tasa de realización de prácticas no curriculares  | Fomentar la participación de los alumnos en la realización de prácticas externas extracurriculares como complemento práctico de su formación académica.                                     | Aumento del número de alumnos que realizan prácticas externas no curriculares desde el curso 2013/14 según datos del Centro.   |
| 2014/15                       | Baja tasa de movilidad   | Promover la movilidad de los alumnos del Grado en Enología en el 3er y 4º curso, incluso para la realización de "Prácticas en bodega", destacando su importancia para su futuro profesional | Aumento del número de alumnos en los programas de movilidad incluido ERASMUS prácticas y prácticas en bodega en Latinoamérica (RSGC-P06-02).                             |
| 2014/15                       | Baja o nula tasa de graduación y porcentaje de egresados debido a finalizar los estudios en Diciembre.   | Modificación del título para cambiar la realización de "Prácticas en bodega" en el octavo semestre.   | No se ha realizado al entrar el título en renovación de la acreditación. Pendiente de la próxima solicitud de modificación del título.                                   |
| 2014/15                       | Necesidad de realizar un análisis y evaluación de los títulos y el Centro en general para favorecer la promoción del mismo.  | Elaboración del Plan Director de la Facultad de Ciencias  | Se ha elaborado y aprobado en Junta de Facultad el documento del Plan Director de la Facultad de Ciencias. ( <a href="https://goo.gl/cIOSqd">https://goo.gl/cIOSqd</a> ) |

| Criterio 3 |   |   |   |
|------------|---|---|---|
| ID         | EVIDENCIAS  | Localización del enlace web o URL   | Información adicional   |
| 7          | Página web del título.  | <a href="http://ciencias.uca.es/titulaciones/grados/enologia">http://ciencias.uca.es/titulaciones/grados/enologia</a>   |   |
| 8          | Memoria de Verificación actualizada.  | <a href="http://ciencias.uca.es/titulaciones/grados/enologia/ficheros/memoriage.pdf">http://ciencias.uca.es/titulaciones/grados/enologia/ficheros/memoriage.pdf</a> | Memoria verificada aplicación Ministerio Ver Memoria con modificaciones aceptadas <a href="https://goo.gl/X94SyF">https://goo.gl/X94SyF</a> |
| 9          | Informe de verificación.  | <a href="http://ciencias.uca.es/titulaciones/grados/enologia/informedeva/index">http://ciencias.uca.es/titulaciones/grados/enologia/informedeva/index</a>           |   |
| 10         | Informes de seguimiento.  | <a href="http://ciencias.uca.es/titulaciones/grados/enologia/informedeva/index">http://ciencias.uca.es/titulaciones/grados/enologia/informedeva/index</a>           |   |
| 11         | En su caso, informes de modificación.   | <a href="http://ciencias.uca.es/titulaciones/grados/enologia">http://ciencias.uca.es/titulaciones/grados/enologia</a>   | No procede  |
| 12         | Información sobre la gestión e implementación del procedimiento de reconocimiento de créditos.                            | <a href="https://goo.gl/6GJW8y">https://goo.gl/6GJW8y</a>   | Página web del título   |
| 13         | Información sobre la gestión e implementación del procedimiento para garantizar la calidad de los programas de movilidad. | <a href="https://goo.gl/ghfjxD">https://goo.gl/ghfjxD</a>   | Enlace a Gestor Documental del Grado en Enología. Ver P06- Gestor Documental  |
| 14         | Información sobre la gestión de las prácticas.  | <a href="https://goo.gl/ghfjxD">https://goo.gl/ghfjxD</a>   | Enlace a Gestor Documental del Grado en Enología. Ver P05-Gestor Documental. Ver RSGC-P05-01  |

|    |  |   |   |
|----|--|---|---|
|    |  |   | Enlace a la web de gestión de prácticas curriculares UCA<br>( <a href="https://practicas.uca.es/practicas.php">https://practicas.uca.es/practicas.php</a> ) |
| 15 | Información sobre la gestión de los TFM/TFG.   | <a href="https://goo.gl/742ZZ3">https://goo.gl/742ZZ3</a>   | Enlace a Colabora. Carpeta 4. Guías Docentes, Trabajos Fin de Grado-Evaluación<br><a href="https://goo.gl/Kah33R">https://goo.gl/Kah33R</a>                 |
| 16 | En su caso, información sobre la gestión sobre los cursos de adaptación o complementos formativos. | <a href="http://ciencias.uca.es/titulaciones/grados/enologia">http://ciencias.uca.es/titulaciones/grados/enologia</a> | No procede  |

#### IV. PROFESORADO.

*Criterio 4: El profesorado previsto para el desarrollo de la docencia en el Plan de Estudios es suficiente y adecuado en su cualificación para asegurar la adquisición de las competencias por parte de los estudiantes.*

#### Análisis y Valoración:

##### 1. Personal académico del título.

El personal académico de la Universidad se distribuye por áreas de conocimiento y departamentos, permitiendo que la Universidad imparta el título objeto de evaluación con el profesorado que presenta el perfil idóneo para las materias que se imparten en el mismo, de acuerdo con su experiencia docente e investigadora en el área o áreas de conocimiento necesarias. Atendiendo a esto, en la memoria de verificación del título se presentó todo el personal académico disponible en los departamentos de la Universidad con docencia en el título de Licenciado en Enología y, por tanto, con amplia experiencia docente e investigadora y el perfil idóneo para las materias a impartir en el Grado en Enología. Así, se recogía un listado de los Departamentos que de una u otra forma estaban vinculados al Grado en Enología, bien por impartir docencia en la Licenciatura o por estar implicados en el 75% común correspondiente al título de Grado en Andalucía, aunque en esa fecha no tuvieran docencia en la Licenciatura.

Una vez realizada la asignación docente a lo largo de la implementación del título, y según las normas establecidas por la Universidad, se cuenta con profesores de la Universidad de Cádiz distribuidos en 21 áreas de conocimiento que se integran en 16 departamentos, siendo los departamentos con mayor carga docente en el Grado: Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos (24%); Biomedicina, Biotecnología y Salud Pública (15,4%); y Química Analítica (15,4%). Estos departamentos coinciden con los que se recogen con mayor carga docente en la memoria verificada tomando como referencia la titulación de Licenciado en Enología. En la siguiente tabla se muestra la distribución de los Departamentos/Áreas de conocimiento, así como los créditos asignados actualmente a cada uno de ellas en el Grado en Enología.

Anualmente, antes del inicio del curso académico, el Vicerrectorado competente en materia de Ordenación Académica determina la capacidad inicial y final de cada una de las áreas de conocimiento, y garantiza que cada una de las áreas y departamentos cuenten con el personal suficiente para cubrir la totalidad de la docencia asignada, estimando las necesidades de plantilla para el curso académico siguiente. El procedimiento a seguir tras determinar las necesidades de plantilla, o atender necesidades sobrevenidas, viene dispuesto en la instrucción anual, emitida por este Vicerrectorado (<http://goo.gl/iUzDi9>), para elaborar y coordinar los Planes de Ordenación Docente de Centros y Departamentos, cada curso académico. Con carácter general, para el estudio y solución de necesidades sobrevenidas, los Departamentos hacen uso del Centro de Atención al Usuario (CAU) del Área de Personal (<http://cau-personal.uca.es/>).

| Departamentos  | Áreas de conocimiento                           | Créditos impartidos | % Créditos |
|--|---|---------------------|------------|
| Biología   | Botánica  | 3                   | 1,3        |
|  | Zoología  | 9                   | 3,8        |
| Biomedicina, Biotecnología y Salud Pública                             | Bioquímica y Biología molecular                 | 13,5                | 5,6        |
|  | Genética  | 9                   | 3,8        |
|  | Microbiología                                   | 14,5                | 6,0        |
| Ciencia de los materiales e Ingeniería metalurgia y Química Inorgánica | Química Inorgánica                              | 4,5                 | 1,9        |
| Ciencias de la Tierra  | Cristalografía y Mineralogía                    | 3                   | 1,3        |
| Derecho público  | Derecho Administrativo                          | 3                   | 1,3        |
| Estadística e Investigación Operativa                                  | Estadística e Investigación Operativa           | 6                   | 2,5        |
| Física de la Materia Condensada  | Física de la Materia Condensada                 | 12                  | 5,0        |
| Ingeniería Informática   | CC. De la Computación e Inteligencia Artificial | 6                   | 2,5        |
| Ingeniería Mecánica y Diseño Industrial                                | Proyectos de Ingeniería                         | 2                   | 0,8        |
| Ingeniería Química y Tecnología de los Alimentos                       | Ingeniería Química                              | 10                  | 4,2        |
|  | Producción Vegetal                              | 20                  | 8,3        |
|  | Tecnología de Alimentos                         | 27,5                | 11,5       |
| Matemáticas  | Análisis Matemático                             | 12                  | 5,0        |
| Organización de empresas   | Organización de empresas                        | 6                   | 2,5        |
| Química Analítica  | Química Analítica                               | 37                  | 15,4       |
| Química Física   | Química Física                                  | 10,5                | 4,4        |
| Química Orgánica   | Química Orgánica                                | 10,5                | 4,4        |
| Tecnología del medio ambiente  | Tecnología del Medio Ambiente                   | 3                   | 1,3        |
| Total créditos sin PB y TFG  |   | 222                 |            |
| PB y TFG (18 ECTS) se asignan a todas las áreas                        |   | 240                 |            |

##### 1.1. Evolución del perfil del profesorado del título.

Los datos sobre la evolución del personal académico que ha impartido el Grado en Enología desde su implantación muestran una notable mejora en la cualificación y en la experiencia docente e investigadora del profesorado (ISGC-P09-01). Así, en primer lugar, entre el curso 2009-10 y el curso 2014-15 el total de Catedráticos de Universidad, Titulares de Universidad, y Catedráticos de EU ha pasado de 15 a 32, y el de Contratados Doctores de 3 a 9.

Como se puede observar en la siguiente tabla, la distribución no es homogénea a lo largo de la implantación del título, siendo mayor en los primeros años el número de Catedráticos, Profesores Titulares de Universidad y Sustitutos Interinos las figuras mayoritarias. A partir del 2013-14 se produce un cambio del profesorado del Grado de Enología no sólo por la implantación del tercer curso sino también a consecuencia de la separación de la mayor parte de la docencia de Enología de los Grados en Biotecnología y en Química, lo que lleva a una reestructuración de la plantilla del profesorado en la cual, en 2015-16, la mayor carga docente recae sobre los Profesores Titulares de. En segundo lugar, el porcentaje de doctores entre el profesorado que imparte docencia en el Grado ha sido siempre alta pasando del 71,88 % en el curso 2011-12 al 83,33% en el curso 2015-16. Y, en tercer lugar, en cuanto a la experiencia docente e investigadora, los profesores del título han pasado de contar, en conjunto y en el mismo periodo, con 64 quinquenios docentes y 32 sexenios de investigación a sumar, en total, 137 quinquenios y 86 sexenios.

| Categoría - GRADO EN ENOLOGÍA          | Categoría / Totalx100 |                |                |                |                |                | Porcentaje Doctores |               |               |               |               |               |
|--|-----------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|---------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
|  | Memoria               | 2011-12        | 2012-13        | 2013-14        | 2014-15        | 2015-16        | Memoria             | 2011-12       | 2012-13       | 2013-14       | 2014-15       | 2015-16       |
| Catedrático de Universidad             | 12,94%                | 15,63%         | 22,95%         | 11,48%         | 7,50%          | 12,50%         | 100,00%             | 100,00%       | 100,00%       | 100,00%       | 100,00%       | 100,00%       |
| Catedrático de Escuela Universitaria   | 36,93%                | 0,00%          | 1,64%          | 1,64%          | 1,25%          | 1,39%          | 100,00%             | --            | 100,00%       | 100,00%       | 100,00%       | 100,00%       |
| Profesor Titular Universidad           |                       | 31,25%         | 29,51%         | 40,98%         | 40,00%         | 30,56%         |                     | 100,00%       | 100,00%       | 100,00%       | 100,00%       | 100,00%       |
| Profesor Titular Escuela Universitaria | 12,94%                | 6,25%          | 3,28%          | 3,28%          | 2,50%          | 2,78%          | 100,00%             | 0,00%         | 0,00%         | 0,00%         | 0,00%         | 0,00%         |
| Profesor Contratado Doctor             | 21,83%                | 9,38%          | 11,48%         | 6,56%          | 12,50%         | 12,50%         | 28,39%              | 100,00%       | 100,00%       | 100,00%       | 100,00%       | 100,00%       |
| Profesor Colaborador                   |                       | 0,00%          | 3,28%          | 1,64%          | 2,50%          | 2,78%          |                     | --            | 100,00%       | 100,00%       | 100,00%       | 100,00%       |
| Profesor Ayudante Doctor               |                       | 3,13%          | 3,28%          | 1,64%          | 1,25%          | 15,28%         |                     | 100,00%       | 100,00%       | 100,00%       | 100,00%       | 100,00%       |
| Profesor Ayudante                      |                       | 0,00%          | 0,00%          | 0,00%          | 0,00%          | 0,00%          |                     | --            | --            | --            | --            | --            |
| Profesor Asociado                      |                       | 0,00%          | 0,00%          | 4,92%          | 3,75%          | 1,39%          |                     | --            | --            | 0,00%         | 0,00%         | 0,00%         |
| Profesor Visitante                     |                       | 0,00%          | 0,00%          | 0,00%          | 0,00%          | 0,00%          |                     | --            | --            | --            | --            | --            |
| Otros: (Sustitutos Interinos y otros)  | 15,36%                | 34,38%         | 24,59%         | 27,87%         | 28,75%         | 20,83%         | 0,00%               | 36,36%        | 60,00%        | 76,47%        | 65,22%        | 40,00%        |
| <b>TOTAL</b>                           | <b>100,00%</b>        | <b>100,00%</b> | <b>100,00%</b> | <b>100,00%</b> | <b>100,00%</b> | <b>100,00%</b> | <b>69,00%</b>       | <b>71,88%</b> | <b>86,89%</b> | <b>85,25%</b> | <b>83,75%</b> | <b>83,33%</b> |

Este personal se considera idóneo para impartir la Titulación tanto a nivel cuantitativo como cualitativo, disponiendo de preparación y experiencia docente e investigadora que le permite una adecuada formación de los estudiantes. Un ejemplo de ello es que un porcentaje superior al 80% de la plantilla implicada en el Título posee el grado de doctor y un importante porcentaje del profesorado está involucrado en proyectos de innovación docente y acciones avaladas (ISGC-P09-03 y ISGC-P09-04) lo que sitúa al título en unos valores por encima de la UCA. Atendiendo a los méritos en investigación, un grupo significativo de profesores pertenecen a grupos/proyectos de investigación competitivos; del mismo modo, hay que destacar que el porcentaje de sexenios obtenidos sobre los posibles es del 100%.

Del análisis realizado en cuanto al perfil del profesorado y su evolución se puede decir que la distribución y características del personal académico del Grado en Enología han ido variando a lo largo de la implantación del título. Estas modificaciones en el profesorado y en su perfil son consecuencia de, por una parte, la propia implantación del título y, por lo tanto, de nuevos cursos con asignaturas más específicas. Por otra parte, de las modificaciones que han tenido lugar durante estos años con respecto a la docencia compartida en sus inicios con los Grados en Biotecnología y en Química. Y, por último, de la situación actual de la Universidad en cuanto a la contratación de personal docente e investigador y tasas de renovación. Sin embargo, y atendiendo a la memoria de Verificación estos cambios han contribuido a la mejora del perfil del profesorado con respecto a lo previsto.

| Categoría - GRADO EN ENOLOGÍA          | Experiencia docente (total Quinquenios) |            |            |            |            | Experiencia investigadora (Total Sexenios) |           |           |           |           |
|--|---|------------|------------|------------|------------|--|-----------|-----------|-----------|-----------|
|  | 2011-12                                 | 2012-13    | 2013-14    | 2014-15    | 2015-16    | 2011-12                                    | 2012-13   | 2013-14   | 2014-15   | 2015-16   |
| Catedrático de Universidad             | 24                                      | 67         | 34         | 27         | 43         | 16   | 47        | 21        | 19        | 34        |
| Catedrático de Escuela Universitaria   | --                                      | 4          | 4          | 5          | 5          | --   | 1         | 1         | 1         | 1         |
| Profesor Titular Universidad           | 34                                      | 59         | 91         | 118        | 81         | 16   | 30        | 45        | 62        | 42        |
| Profesor Titular Escuela Universitaria | 6                                       | 6          | 6          | 8          | 8          | 0  | 0         | 0         | 0         | 0         |
| Profesor Contratado Doctor             | 0                                       | 0          | 0          | 0          | 0          | 0  | 0         | 0         | 11        | 9         |
| <b>TOTAL</b>                           | <b>64</b>                               | <b>136</b> | <b>135</b> | <b>158</b> | <b>137</b> | <b>32</b>                                  | <b>78</b> | <b>67</b> | <b>93</b> | <b>86</b> |

Este personal se considera idóneo para impartir la Titulación tanto a nivel cuantitativo como cualitativo, disponiendo de preparación y experiencia docente e investigadora que le permite una adecuada formación de los estudiantes. Un ejemplo de ello es que actualmente el 83,3% de la plantilla implicada en el Título posee el grado de doctor y un importante porcentaje del profesorado está involucrado en proyectos de innovación docente y acciones avaladas (ISGC-P09-03 y ISGC-P09-04) lo que sitúa al título en unos valores por encima de la UCA. Atendiendo a los méritos en investigación, todos los profesores pertenecen a grupos/proyectos de investigación competitivos; del mismo modo, hay que destacar que el porcentaje de sexenios obtenidos sobre los posibles es del 100%.

### 1.2. Perfil del profesorado tutor de los TFG y TFM y criterios de asignación

En el entendimiento de que los trabajos de fin de grado/máster deben ser el resultado de un ejercicio integrador de los contenidos formativos recibidos por los alumnos y de las competencias por ellos adquiridas durante el curso del título, corresponde a la Universidad de Cádiz unificar criterios y dictar procedimientos que aseguren una actuación homogénea de sus centros para la planificación y la evaluación de los Trabajos de Fin de Grado. Atendiendo a esta idea, la Universidad de Cádiz formuló el marco normativo genérico regulador a través del Reglamento Marco UCA/CG07/2012, de 13 de Julio de 2012, de Trabajos Fin de Grado y Fin de Máster de la Universidad de Cádiz (<http://goo.gl/laonHK>) y las modificaciones registradas en el Reglamento UCA/CG07/2014, de 17 de junio (<http://goo.gl/h8FPf6>).

Posteriormente, la Facultad de Ciencias elaboró unas normas que adaptan este Reglamento Marco a las particularidades de los títulos de grado y de máster que se imparten bajo la responsabilidad del centro (<http://goo.gl/sBLYpa>). Estas normas fueron actualizadas en mayo de 2015 y recogidas en la instrucción UCA/I08VP/2015 (<http://goo.gl/8rN8nR>).

En la página web del título (<https://goo.gl/HjvVd9>), se publica de forma anual, la información relativa a los TFG del Grado de Enología, que además de incluir la reglamentación por la que se rigen incluye:

- Composición Comisión de TFG.
- Propuestas de TFG ofertados por los Departamentos.
- Instrucciones para la solicitud de asignación de trabajos. Formulario.

- Acta/Criterios de la Comisión de TFG para la asignación de los TFG.
- Adjudicación provisional del Tutor y del TFG a cada estudiante. Presentación de reclamaciones o peticiones.
- Adjudicación definitiva del Tutor y del TFG a cada estudiante.
- Acta de la Comisión Evaluadora, Criterios de evaluación y Sorteo para la defensa del Trabajo Fin de Grado.

En general, es la Comisión de Trabajos de Fin de Grado en Enología quien, atendiendo al marco normativo citado, propone la asignación del TFG y del tutor a cada alumno que lo haya solicitado, tratando de atender las preferencias de alumnos y tutores.

La asignación de profesorado viene regulada por el reglamento marco UCA/CG07/2012 y las normas de la Facultad de Ciencias para la organización, realización y evaluación de trabajos de fin de Grado/Máster. Los profesores pertenecientes a los departamentos con docencia en el plan de estudios del título realizarán propuestas de TFG las cuales serán evaluadas por la Comisión de Trabajo Fin de Grado y publicadas en la web del Centro para que los estudiantes manifiesten su preferencia. Asimismo, los alumnos podrán proponer a la comisión temas para los trabajos debiendo éstas ir acompañada de un informe favorable de un profesor que imparta docencia en la titulación, que se pronunciará sobre la viabilidad de la iniciativa presentada y que ejercerá como tutor del trabajo. La Comisión de los Trabajos de Fin de Grado atendiendo, en la medida de lo posible, a las preferencias expresadas por el profesor que solicite el ejercicio de la tutela y en su caso a las del alumno que así lo solicite con refrendo del profesor realizará la asignación provisional.

El reglamento marco, también contempla propuestas de trabajos con perfil profesional que podrán formularlas otros expertos y profesionales externos vinculados con la titulación. En este supuesto, en que el trabajo se realice en el marco de un convenio de colaboración para la realización de prácticas externas con una empresa o cualquier otra institución, pública o privada, será necesaria la designación de dos tutores, debiendo pertenecer uno de ellos a la empresa o a las instituciones indicadas.

En todos los casos, el procedimiento que se sigue es que dicha Comisión hace pública en la página web del título la adjudicación provisional del tutor y del TFG a cada estudiante del Grado en Enología, posteriormente se abre un plazo de tres semanas para la presentación de reclamaciones o peticiones de subsanación y posteriormente se publica la adjudicación definitiva.

### 1.3. Perfil del profesorado que supervisa las prácticas externas.

La Universidad de Cádiz dispone del Reglamento UCA/CG08/2012 de prácticas externas de los alumnos aprobados por Consejo de Gobierno el día 13 de julio de 2012 (<http://goo.gl/MxCV1g>). Su Artículo 16º: Tutorías y requisitos para ejercerlas y los Artículos 29 y 30, sobre derechos y obligaciones del tutor académico, son el marco que regula el perfil de profesorado que supervisa las prácticas externas en base a las áreas específicas en que está especializado dicho profesor/a y la asignación del alumnado por curso académico.

La memoria de Verificación del Grado en Enología contempla la realización de prácticas externas curriculares a través de la asignatura de “Prácticas Integradas en viticultura” (6 ECTS), que se imparte en tercero, y las asignaturas “Elaboración del Jerez” (3 ECTS) y “Prácticas en bodega” (9 ECTS) que se imparten en cuarto curso, todas de carácter obligatorio. Las “Prácticas en bodega”, las realizan los alumnos en bodegas con las cuales la UCA establece convenios y los alumnos tienen un tutor profesional y otro académico que realizan su seguimiento y su evaluación. Las “Prácticas Integradas en Enología”, junto con las de “Elaboración del Jerez” tienen la particularidad de que son prácticas en las que los docentes de la Facultad acuden a los centros/empresas para realizar prácticas de campo, prácticas *in situ*, luego los profesores actúan como docentes y no como tutores académicos como es el caso de las “Prácticas en bodega”. De esta forma, tanto en “Prácticas Integradas en Viticultura” como en “Elaboración del Jerez”, los alumnos se presentan a examen en sus distintas convocatorias.

Hasta el curso 2015/16 han sido un total de 16 alumnos los que han cursado “Prácticas en Bodega” (7 en 2014/15 y 9 en 2015/16), lo que se considera un número adecuado teniendo en cuenta el bajo número de alumnos del primer año de implantación y el recorrido académico de estos alumnos. Para tutorizar estas prácticas, hasta el momento el 75% de los profesores pertenece a las áreas de Tecnología de Alimentos y el 25% de Química Analítica, dos de las áreas con mayor carga docente en el Grado en Enología. La asignación a estos profesores se ha realizado en función de su amplia experiencia en la tutorización del Practicum de la Licenciatura en Enología y en la tutorización de prácticas en empresa del Máster de Vitivinicultura.

En el caso de las “Prácticas Integradas en Viticultura”, se trata de unas prácticas de campo que se realizan en gran parte en el IFAPA Rancho de La Merced o en bodegas de la zona. Los profesores responsables de estas prácticas pertenecen al área de Producción Vegetal, expertos en Viticultura y con los conocimientos y colaboradores necesarios para que dichas prácticas puedan impartirse en otros Centros o Empresas bajo acuerdos de colaboración Universidad-Empresa. El número de alumnos de esta asignatura desde su implantación en 2013/14 ha sido de 9, 11 y 34 para el 2013/14, 2014/15 y 2015/16, respectivamente. El mismo caso se da con “Elaboración del Jerez”, se trata de prácticas que realizan los alumnos *in situ* en una bodega con los profesores del área de Tecnología de Alimentos, con amplia experiencia en bodega, como responsables de las mismas y con un número de alumnos que ha aumentado desde 7 en el 2013/14 hasta 17 en 2015/16.

La gestión de las prácticas de empresas curriculares de la Universidad de Cádiz está centralizada en la aplicación: <https://goo.gl/lpNRKN>, donde tienen acceso por medio de diferentes perfiles: alumnado, tutor profesional y tutor académico.

En cuanto a la realización de prácticas externas no curriculares, éstas se gestionan mediante la plataforma informática ICARO (<http://icaro.ual.es/uca>) que es el Portal de Gestión de Prácticas en Empresa y Empleo utilizado por las Universidades Públicas Andaluzas. En el Grado en Enología, existe un gran interés por parte de los alumnos por realizar este tipo de prácticas y, de hecho, tal y como se contemplaba en el plan de mejora 2013\_14, se ha fomentado la realización de prácticas externas extracurriculares como complemento práctico de su formación académica a través de las reuniones de coordinación con los alumnos. Así, son muchos los alumnos de entre 2º y 3º que se dan de alta en la aplicación informática ICARO, sin embargo, dado el diseño y estructura del Grado y que para realizar las prácticas extracurriculares los alumnos deben haber superado el 50% de los créditos de su título (<http://goo.gl/MxCV1g>), la mayoría optan finalmente por centrarse en sus estudios y realizar las prácticas externas curriculares contempladas en el título. Teniendo en cuenta que el número de alumnos que se encontraban en disposición de hacer prácticas extracurriculares durante la implantación del grado ha sido bajo, hasta 2015/16 se han realizado 21 prácticas externas no curriculares, siendo el último curso en el que se ha observado un mayor incremento de este número (13 alumnos en prácticas extracurriculares).

### 2. Acciones de coordinación docente en el título.

Tal y como figura en la Memoria verificada del título, la coordinación docente es imprescindible para asegurar el correcto desarrollo del Plan de Estudios, cuyo objetivo es garantizar tanto una adecuada asignación de carga de trabajo al estudiante como una adecuada planificación temporal. En la página web del título (<https://goo.gl/yrXZzb>) se recoge de forma resumida la información correspondiente a la coordinación docente horizontal y

vertical que se lleva a cabo en el Grado en Enología. Dicha coordinación se garantiza con:

a) Las distintas COMISIONES DE ORDENACIÓN ACADÉMICA DE LOS DEPARTAMENTOS, cuyas competencias son:

- Coordinar las actividades formativas de los distintos grupos de una misma asignatura.
- Coordinar las actividades formativas de las distintas asignaturas de una misma materia.
- Evitar solapamientos de contenidos entre las distintas asignaturas de una misma materia.
- Resolver cualquier incidencia que se produzca en la docencia de una misma materia.
- Sugerir las actividades formativas previas de otras materias necesarias para la docencia de las materias propias.

b) EL COORDINADOR DEL GRADO, cuyas competencias son:

- Realizar la coordinación horizontal y vertical del Grado.
- Evitar solapamientos de contenido entre los distintos módulos o materias.
- Coordinar las actividades formativas de las distintas materias y revisar las programaciones docentes.
- Planificar las actividades formativas de las distintas materias para evitar la sobrecarga del alumnado.
- Velar por el cumplimiento de las programaciones contenidas en las guías docentes.
- Resolver cualquier incidencia que se produzca en la docencia del Grado.
- Cualquier otra competencia que le sea asignada por la Junta de Facultad.

c) LA COMISIÓN DE TRABAJO FIN DE GRADO, cuyas competencias son:

- Gestionar y tutelar el proceso referido a los trabajos de Fin de Grado resolviendo las incidencias que puedan plantearse.
- Recabar de los departamentos y, en su caso, de otros colaboradores externos y de los alumnos, la relación de los temas que puedan constituir objeto de los trabajos de Fin de Grado.
- Proponer a la junta de centro el procedimiento de asignación de los estudiantes y de los tutores a los trabajos.
- Garantizar la homogeneidad de las exigencias y criterios que fijen las distintas comisiones evaluadoras para la exposición y la evaluación de los trabajos.

d) COORDINACIÓN HORIZONTAL ENTRE LOS COORDINADORES DE GRADO de los diferentes títulos de la Facultad de Ciencias, bajo la dirección del Vicedecanato de Ordenación Académica, al objeto de:

- Coordinación de dobles titulaciones y perfiles multidisciplinares.
- Coordinación de recursos, horarios e infraestructuras.

e) Finalmente, la COMISIÓN DE GARANTÍA DE CALIDAD de la Facultad de Ciencias como responsable del seguimiento, revisión y la toma de decisiones de mejora del plan de estudios.

Cabe señalar, para el Grado en Enología, la COORDINACIÓN DE MOVILIDAD y la COORDINACIÓN DE PRÁCTICAS EN BODEGA, para cada una de las cuales se cuenta con las figuras de un responsable de Movilidad y otro de Prácticas en Bodega. En el primer caso, el responsable de Movilidad del Grado coordina las actividades formativas de los alumnos entrantes y salientes velando por los intereses de los alumnos tanto para su movilidad estudios como para su movilidad de prácticas.

Por otra parte, el responsable de Prácticas en bodega coordina la asignación de alumnos a las bodegas en función de las características particulares de los alumnos así como de la demanda de las bodegas encargándose de establecer, en caso necesario, los contactos y convenios con empresas que garanticen la realización de prácticas en bodega de todos los alumnos matriculados en la asignatura.

Ambos coordinadores trabajan junto con el Coordinador/a de Relaciones Institucionales y Movilidad de la Facultad de Ciencias y la Coordinadora del Grado en la realización de sus labores de coordinación.

### 3. Actuaciones de formación e innovación docente.

Dentro del contexto universitario actual y el Espacio Europeo de Educación Superior (EEES) el profesorado implicado en la docencia del Grado en Enología ha realizado en los últimos años un gran esfuerzo de adaptación y renovación pedagógica.

La Universidad de Cádiz, a través del Vicerrectorado competente, pone a disposición del profesorado oportunidades y mecanismos para continuar su formación y actualización en herramientas para la mejora de la docencia, investigación y gestión universitaria (<http://goo.gl/L19f6R>). Anualmente, tras consulta y petición a los grupos de interés, se diseña un catálogo de acciones formativas para el profesorado. (<http://goo.gl/zVHOI4>).

Además, existen convocatorias para potenciar la innovación y mejora docente en el marco de las asignaturas con objeto de mejorar continuamente la manera de enseñar y la manera de aprender en la Universidad de Cádiz. Estas convocatorias son las siguientes:

- Convocatorias de Proyectos de Innovación y Mejora Docente (<http://goo.gl/eNUkHo>).
- Convocatoria de Actuaciones Avaladas para la Mejora Docente (<http://goo.gl/UeSALz>).
- Convocatoria de Actuaciones Avaladas para la Formación del Profesorado (<http://goo.gl/bezss6>).
- Convocatoria de Ayudas para la Difusión de Resultados de Innovación Docente (<http://goo.gl/sc9U0C>).

### 4. Seguimiento y evaluación de la actividad docente.

La formación del profesorado y su participación en proyectos de innovación docente se considera un aspecto clave en el proceso de mejora del título. Desde este enfoque, el seguimiento y evaluación de la actividad docente se articula a través de los siguientes procedimientos del Sistema de Garantía de Calidad:

- P09 Procedimiento para garantizar la calidad del Personal Docente (<http://goo.gl/nQwch3>), éste permite estudiar el rendimiento del título en esta materia.
- P08 Procedimiento para la evaluación de la satisfacción de los grupos de interés (<http://goo.gl/iFynXI>), en éste se evalúan indicadores de percepción, tales como el Programa de desarrollo y formación del PDI, coordinación docente...

Como se aprecia en la siguiente tabla, en cuanto a la participación del profesorado del Grado en Enología, desde el comienzo de la implantación del título ha aumentado la participación del profesorado en acciones formativas. Estos resultados muestran que importante implicación del profesorado en su formación y mejora continua. La gran preocupación del profesorado por el aprendizaje y motivación del alumnado junto con la amplia oferta formativa de cursos de interés por parte de la Unidad de Innovación docente de la UCA ha favorecido su participación en este tipo de acciones.

Además, por otra parte, la Coordinación del Grado ha realizado una importante labor durante el curso 14\_15 para difundir resultados de la calidad docente y promover la participación de los profesores en acciones formativas.

Por otra parte, se puede observar un aumento del porcentaje de asignaturas implicadas en proyectos de innovación alcanzando un 95,2% en el curso 2014\_15, sin embargo, ha disminuido la participación del profesorado en proyectos de innovación y mejora docente. La baja participación de profesorado al mismo tiempo que el alto porcentaje de asignaturas implicadas en proyectos de innovación se justifica por dos motivos: el primero, que el número de profesores participantes en proyectos de innovación y mejora docente que participan en el Grado de Enología es de 80, de los cuales casi el 40% imparten clase en distintos cursos del Grado; y el segundo, que se está haciendo una gran labor por parte del profesorado de Enología por trabajar conjuntamente en la adecuación y coordinación de asignaturas incluso de diferentes cursos, labor respaldada y promovida también por la Coordinación del Grado. Esta labor e interés, por parte del profesorado y Coordinación, ha favorecido la solicitud de proyectos de innovación y mejora docente con implicación de un mayor número de asignaturas.

| INDICADOR  | 11-12  | 12-13 | 13-14 | 14-15 | 15-16  |
|--|--------|-------|-------|-------|--------|
| ISGC-P09-02: Participación del profesorado en acciones formativas.   | 52,8%  | 50,0% | 55,7% | 62,5% | 60,6%  |
| ISGC-P09-03: Participación del profesorado en Proyectos de innovación y mejora docente.                        | 100,0% | 14,9% | 62,3% | 35,0% | 43,76% |
| ISGC-P09-04: Asignaturas implicadas en Proyectos de innovación docente.  | 100,0% | 27,8% | 64,5% | 29,6% | 55,0%  |
| ISGC-P09-05: Grado de satisfacción global de los estudiantes con la docencia.                                  | 4,5    | 4,1   | 4,2   | 4,1   | 4,4    |
| P08 Satisfacción del profesorado con el Programa de desarrollo y formación del PDI.                            | -      | 4,0   | 3,78  | 3,70  | 3,31   |
| Satisfacción del alumnado sobre el procedimiento llevado a cabo para la elección y realización de los TFG/TFM. | -      | -     | -     | -     | 4,5    |

El grado de satisfacción de los estudiantes con la docencia de estos profesores a lo largo de la implantación del título se ha mantenido por encima de 4 sobre 5, alcanzando un valor de 4,4 en el curso 2015-16, lo que indica que los estudiantes del Grado en Enología están muy satisfechos con la docencia recibida. Asimismo, aunque sólo se dispone de datos de 2015\_16, según las encuestas realizadas directamente a los alumnos (<https://goo.gl/sYU4IW>), éstos parecen estar muy satisfechos con el procedimiento llevado a cabo para la elección y realización de los TFG resultando una valoración global de 4,5 sobre 5. El aspecto mejor valorado en cuanto a los TFG es el referido al asesoramiento y apoyo recibido por parte de su tutor (4,8 sobre 5).

Por parte del profesorado, sin embargo, el grado de satisfacción con el programa de desarrollo y formación del PDI ha ido disminuyendo, lo que podría estar relacionado con que un alto porcentaje de profesores han participado en acciones formativas durante estos años y muchas de estas acciones se repiten anualmente no teniendo lugar en el 2015-16 una oferta atractiva de interés para el PDI.

La evaluación de los mecanismos de coordinación docente se realiza a través de la satisfacción de los diferentes grupos de interés (RSGC-P08). En este sentido, aunque en los últimos años el grado de satisfacción tanto de los profesores como de los alumnos ha mejorado. Los resultados medios oscilan entre 3,63 y 2,79 para ambos grupos de interés respectivamente, mostrándose los profesores más satisfechos con este ítem que los alumnos. Ante esta situación, y atendiendo a los resultados de satisfacción de los alumnos con los distintos aspectos de la organización y desarrollo del Grado en Enología, se planteó en 2014/15, como propuesta de mejora, realizar una evaluación con el alumnado de cada curso de aquellos aspectos con los cuales se mostraban más insatisfechos al mismo tiempo que se les animó a participar en dichas encuestas dada la importancia de las mismas sobre el seguimiento del título. Esto ha llevado a una mayor participación de los alumnos en las encuestas y a mayor grado de satisfacción de los alumnos en 2015/16 en todos los aspectos de interés (RSGC-P08) aunque todavía mejorable, por lo que se seguirá trabajando en la mejora, entre otros, de la coordinación entre los profesores del título.

| INDICADOR   | 11-12 | 12-13 | 13-14 | 14-15 | 15-16 |
|---|-------|-------|-------|-------|-------|
| P08 Satisfacción del profesorado con la "Coordinación entre los profesores del título". | -     | 3,40  | 4,00  | 3,50  | 3,65  |
| P08 Satisfacción del alumnado con la "Coordinación entre los profesores del título".    | -     | 2,46  | 3,21  | 2,67  | 2,85  |

La Universidad de Cádiz, de acuerdo con el artículo 127.1 de los Estatutos de la Universidad de Cádiz "todo Profesor será objeto de evaluación ordinaria, al menos cada cinco años y cuando así lo solicite expresamente". A través del Vicerrectorado competente en materia de calidad, elabora y hace público un informe global de cada convocatoria del procedimiento de evaluación de la actividad docente DOCENTIA, certificado en su diseño por ANECA (<http://docentia.uca.es/>).

Los resultados de la aplicación del programa DOCENTIA de manera agregada son los siguientes:

| INDICADOR   | 11-12 | 12-13 | 13-14 | 14-15 | 15-16 |
|---|-------|-------|-------|-------|-------|
| ISGC-P09-06: Porcentaje de profesores del título que han participado y superado las convocatorias del programa de evaluación de la actividad docente (Modelo DOCENTIA). | -     | -     | 26,2% | 31,3% | 31,0% |

Como se puede observar en la tabla, la participación de los profesores en el programa DOCENTIA aumenta en un 4,9% en el curso 2014/15 con respecto al curso anterior. Esto puede ser debido a que en el curso 2013/14 se planteó como propuesta de mejora el promover desde la Coordinación la participación de los profesores en su evaluación docente a través de DOCENTIA. Este aumento se puede considerar un buen resultado teniendo en cuenta que la participación en este programa es voluntaria. En el curso 2015/16 el porcentaje de profesores prácticamente se mantiene debido a los cambios de profesorado y a que la convocatoria se abre en el mes de julio y no está resuelta en el momento de entrega del presente autoinforme. Por otra parte, cabe resaltar que el 86,4% del profesorado que ha participado en el DOCENTIA, tiene una calificación de "EXCELENTE".

Otro mecanismo de entrada para la evaluación del profesorado y la actividad docente son las recomendaciones y sugerencias recibidas en los Informes de Verificación, Modificación y Seguimiento. Seguidamente se detallan las recomendaciones más relevantes, donde se explicitan las acciones llevadas a cabo y el impacto que se estima ha provocado en el título.

| Tipo informe: Verificación/ Modificación/ Seguimiento.                   | Recomendaciones recibidas   | Acciones llevadas a cabo para dar respuesta a estas recomendaciones y evidencia contrastable:  | Impacto observado en el título:   |
|--|---|--|---|
| Informe de seguimiento<br>Curso o fecha: 26/10/2015<br>Sobre curso 13/14 | Recomendación 3: "En futuros Autoinformes se debe añadir información específica sobre el número de profesores implicados en el título, así como su cualificación (número total de doctores, número de Catedráticos y media de quinquenios concedidos del profesorado del título). Así como el perfil del profesorado de prácticas"  | <b>Acción:</b> Esta información se incluyó en el autoinforme 2014/15 y se incluye en el presente informe.<br><b>Evidencia:</b> Autoinforme 2014/15 y presente informe. | Datos que ponen de manifiesto la elevada adecuación del profesorado participe en el Título con elevada experiencia docente e investigadora en áreas específicas de gran relevancia para el Grado. |
| Informe de seguimiento<br>Curso o fecha: 26/10/2015<br>Sobre curso 13/14 | Recomendación 4: En futuros Autoinformes se debe incluir la información clara y específica (preferiblemente en el Apartado III. Profesorado del Autoinforme) sobre los mecanismos de coordinación horizontal y vertical del Grado, valorando su desarrollo, detallando las reuniones de los profesores de cada asignatura, y las reuniones del coordinador de la titulación con cada uno de los miembros de la Unidad de Garantía de Calidad y con los profesores y estudiantes de la titulación. | <b>Acción:</b> Esta información se incluyó en el autoinforme 2014/15 y se incluye en el presente informe.<br><b>Evidencia:</b> Autoinforme 2014/15 y presente informe. | Datos que ponen de manifiesto los mecanismos de coordinación horizontal y vertical desarrollados en el título para su seguimiento y mejora continua.  |

#### Puntos Fuertes y/o logros:

- El perfil del personal académico permite que la Universidad de Cádiz imparta el Grado en Enología con un profesorado altamente cualificado con amplia experiencia docente e investigadora y con un perfil idóneo para las materias tanto básicas como específicas del título.
- Alto grado de satisfacción global de los estudiantes con la docencia.
- Alto grado de implicación del profesorado en acciones formativas y de asignaturas implicadas en proyectos de innovación docente.
- El 88% de los profesores que han participado en el programa DOCENTIA han obtenido una calificación de "EXCELENTE".

#### Puntos débiles y decisiones de mejora adoptadas.

| Autoinforme del curso:        | Puntos débiles  | Propuestas de mejora más relevantes:   | Impacto provocado en el título (relación causa-efecto):  |
|-------------------------------|---|--|--|
| 2011/12<br>2012/13            | Baja participación del profesorado en acciones formativas y proyectos de innovación y mejora docente.   | Fomentar la participación del profesorado en acciones formativas y de innovación.  | Mejora de los indicadores de participación del profesorado en acciones formativas y de innovación (ISGC-P09-01)  |
| 2011/12<br>2013/14<br>2014/15 | Baja participación del profesorado en la evaluación de su calidad docente (programa DOCENTIA) así como en proyectos de innovación con alta implicación de profesores y asignaturas                  | Promover desde la Coordinación, la participación del profesorado en su evaluación docente (DOCENTIA) así como en acciones formativas y especialmente en proyectos de innovación y mejora docente que impliquen a varios profesores y/o asignaturas.  | Mejora del indicador ISGC-P09-06, recogido en el informe de indicadores ISGC- P09-01 y en el sistema de información UCA ( <a href="https://goo.gl/NmFQm2">https://goo.gl/NmFQm2</a> )                                      |
| 2012/13                       | Baja satisfacción del alumnado y profesorado con la coordinación de actividades teóricas y prácticas de asignaturas y entre las diferentes asignaturas del título. Principalmente en 1º y 2º curso. | Fomentar la coordinación en las actividades teóricas y prácticas previstas para cada asignatura, así como para las distintas asignaturas.  | Mejora del grado de satisfacción del alumnado y profesorado con la "Coordinación entre los profesores del título" (RSGC-P08-01).   |
| 2013/14                       | Porcentaje de profesores que participan en acciones formativas y proyectos de innovación satisfactorio pero mejorable.  | Difundir entre el profesorado del Grado los resultados de la calidad docente en las reuniones de Coordinación para seguir fomentando su participación en acciones formativas y de innovación, fomentando la participación conjunta entre profesores y/o asignaturas.   | Mejora de los indicadores referidos al profesorado tal y como se recoge en el informe de indicadores ISGC- P09-01 y en el sistema de información UCA ( <a href="https://goo.gl/NmFQm2">https://goo.gl/NmFQm2</a> )         |
| 2012/13<br>2014/15            | Los profesores no se encuentran totalmente satisfechos con distintos aspectos del título haciéndose necesario un refuerzo de la coordinación vertical y horizontal del título.                      | Informar al PDI de las características particulares de los alumnos de nuevo ingreso de Enología y su perfil, así como de la calidad del profesorado y el grado de satisfacción de los distintos grupos de interés y de los resultados obtenidos en los diferentes ítems relacionados con la planificación, desarrollo y medición de los resultados de las enseñanzas | No se ha observado impacto significativo sobre los indicadores de satisfacción del profesorado en cuanto al a los diferentes ítems relacionados con el título y el alumnado manteniéndose los valores en los últimos años. |

|         |  |  |  |
|---------|--|--|--|
|         |  | haciendo especial énfasis sobre los puntos débiles y fuertes y estableciendo propuestas de mejora.   |  |
| 2014/15 | Los alumnos no se muestran totalmente satisfechos con diferentes aspectos relacionados con la titulación y especialmente con su organización y desarrollo. | Evaluar con el alumnado de cada curso los distintos aspectos relacionados con la titulación haciendo especial hincapié en aquellos referidos a la organización y desarrollo de la misma. | Mejora del grado de satisfacción del alumnado con los distintos aspectos relacionados con el título (RSGC-P08-01). |

| Criterio 4 |   |   |   |
|------------|---|---|---|
| ID         | EVIDENCIAS  | Localización del enlace web o URL                         | Información adicional   |
| 17         | Información sobre el perfil y distribución global del profesorado que imparte docencia en el título.  | <a href="https://goo.gl/ghfjxD">https://goo.gl/ghfjxD</a> | RSGC-P09-01-Informe de Indicadores GD-SGC   |
| 18         | En su caso, actuaciones y resultados sobre el incremento o disminución del profesorado teniendo en cuenta su cualificación. Esta información debe justificarse con el número de estudiantes matriculados. | <a href="https://goo.gl/ghfjxD">https://goo.gl/ghfjxD</a> | RSGC-P09-01-Informe de Indicadores GD-SGC   |
| 19         | Satisfacción del alumnado sobre la actividad docente del profesorado.   | <a href="https://goo.gl/ghfjxD">https://goo.gl/ghfjxD</a> | RSGC-P04-01-Informe de Indicadores GD-SGC   |
| 20         | Documento sobre criterios de selección de profesores y asignación de estudios TFM/TFG.  | <a href="https://goo.gl/HjvVd9">https://goo.gl/HjvVd9</a> | Normas de la Facultad de Ciencias para la Organización, Realización y Evaluación de Trabajos de Fin de Grado (TFG)/Máster (TFM) relativas al Reglamento Marco UCA/CG07/2012.  |
| 21         | Información sobre el perfil del profesorado que supervisa el TFG/TFM.   | <a href="https://goo.gl/HjvVd9">https://goo.gl/HjvVd9</a> | Normas de la Facultad de Ciencias para la Organización, Realización y Evaluación de Trabajos de Fin de Grado (TFG)/Máster(TFM) relativas al Reglamento Marco UCA/CG07/2012  |
| 22         | Satisfacción del alumnado sobre el procedimiento llevado a cabo para la elección y realización de los TFG/TFM.  | <a href="https://goo.gl/ypA31l">https://goo.gl/ypA31l</a> | Enlace Colabora. Carpeta 4. Guías docentes-TFG, Evaluación. 4.2. Trabajos Fin de Grado. Resultados de Satisfacción con TFG  |
| 23         | En su caso, información sobre el perfil del profesorado que supervisan las prácticas externas.  | <a href="http://goo.gl/MxCV1g">http://goo.gl/MxCV1g</a>   |   |
| 24         | En su caso, información sobre la gestión con las prácticas externas.  | <a href="https://goo.gl/ghfjxD">https://goo.gl/ghfjxD</a> | Gestor documental RSGC-P05-01-Informe de Indicadores GD-SGC<br>Gestión de prácticas UCA<br>( <a href="https://practicas.uca.es/practicas.php">https://practicas.uca.es/practicas.php</a> )<br><a href="http://goo.gl/MxCV1g">http://goo.gl/MxCV1g</a> |
| 25         | En su caso, satisfacción del alumnado con las prácticas externas.   | <a href="https://goo.gl/ghfjxD">https://goo.gl/ghfjxD</a> | RSGC-P05-01-Informe de Indicadores GD-SGC   |
| 26         | Información sobre la coordinación académica horizontal y vertical.  | <a href="https://goo.gl/yrXZzb">https://goo.gl/yrXZzb</a> | Web del título  |
| 27         | Plan de formación e innovación docente.   | <a href="https://goo.gl/qLR9x5">https://goo.gl/qLR9x5</a> | Web Vicerrectorado de Recursos Docentes y de la Comunicación Convocatorias 2015/16 ( <a href="https://goo.gl/5LOZQP">https://goo.gl/5LOZQP</a> )  |
| 28         | Documento donde se especifique la política de recursos humanos.   | <a href="https://goo.gl/sQ6iyp">https://goo.gl/sQ6iyp</a> | Instrucción de la Planificación Docente 2015_16 (BOUCA)   |

## V. INFRAESTRUCTURA, SERVICIOS Y DOTACIÓN DE RECURSOS.

*Criterio 5: Las infraestructuras, recursos y servicios para el normal funcionamiento del título son los adecuados para las características del título, así como los servicios de orientación e información.*

### Análisis y Valoración:

#### 1.- Descripción de la infraestructura del Centro.

La Facultad de Ciencias ha ampliado y mejorado los recursos materiales y servicios tras el proceso de ampliación de sus espacios y remodelación de los existentes (Obra de remodelación de los espacios en edificio de la Facultad de Ciencias para adecuación y ampliación de los Servicios Centrales de Ciencia y Tecnología y para la adaptación y reforma de los laboratorios de investigación EXP008/2012/19).

Gracias a estos proyectos, se ha aumentado considerablemente con respecto a la memoria verificada, el número de aulas para la docencia teórica, el número de aulas de informática, el número de laboratorios de prácticas y la superficie de la planta piloto donde se desarrolla parte de las prácticas de

la titulación. Actualmente la Facultad de Ciencias cuenta con 16 aulas de los tamaños adecuados para desarrollar las diversas metodologías de enseñanza-aprendizaje, desde el método expositivo clásico (clases magistrales) a grupos numerosos, hasta las tutorías y seminarios a grupos reducidos, con una capacidad de entre 14 y 182 plazas. Además, se cuenta con 4 aulas con equipamiento informático para trabajo individual dirigido (30 puestos), 1 aula de proyectos (32 puestos), 2 Salas de Grados, un Salón de Actos y una Sala de Juntas. Por otra parte, en el Campus de Puerto Real, donde se encuentra situada la Facultad de Ciencias, se dispone de aulas y seminarios en los Aularios comunes en los cuales el Centro dispone de 8 aulas de diferentes capacidades (entre 63 y 144).

Tanto las aulas como las Salas de Grados cuentan con un sistema multimedia compuesto por ordenador personal con conexión a internet y salida al sistema de proyección fijo del aula, sistema de sonido con amplificador y micrófono inalámbrico, retro-proyector, pantalla de proyección y pizarra. Tres de las aulas del Centro y una compartida del campus están equipadas además para llevar a cabo teledocencia. Estas aulas de teledocencia están dotadas de multipantallas, microfonía de debate, posibilidad de videoemisión en streaming, Access Grid y Adobe Connet.

En cuanto a los laboratorios, la Facultad de Ciencias dispone de 10 laboratorios y una Planta Piloto dedicados a prácticas dotados de material básico y avanzado, según el nivel del curso y de técnicas e instrumentación específicas. Por otro lado, parte de las actividades de formación que realizan los alumnos se desarrollan en dependencias de los propios Departamentos y otros centros del Campus o Universidad.

En la Planificación Docente del Centro se indican las aulas/laboratorios concretos en los que se desarrollan las distintas actividades formativas de las distintas asignaturas de la titulación.

## **2.- Descripción de recursos y servicios.**

Cabe resaltar que, en abril de 2016, los servicios de la Universidad de Cádiz fueron reconocidos con el Sello de Excelencia Europea 400+, siendo éste el máximo reconocimiento a la Excelencia en Gestión que se concede en Europa según el Modelo EFQM de Excelencia. Acredita la excelencia, la eficacia en la gestión, la eficiencia operativa y la diferenciación en su entorno competitivo de cualquier tipo de organización.

En esta misma línea, el Área de Deportes de la UCA alcanzó el Sello de Excelencia Europea 500+ en la gestión, siendo el único servicio en el ámbito deportivo de las universidades españolas que cuenta con este reconocimiento.

### **a) Biblioteca.**

El Campus de Puerto Real, donde se encuentra la Facultad de Ciencias del Mar y Ambientales, dispone de una biblioteca común, que da servicio al Grado en Enología, al igual que a otros títulos del mismo campus. La Biblioteca se ubica en un edificio propio de 2736 m<sup>2</sup>, cuenta con 390 puestos de lectura y 2595 metros lineales de estanterías, de los cuales 1595 m son de libre acceso y 1000 m son de depósito. El fondo bibliográfico integrado por un total de 74.250 monografías y más de 1000 títulos de publicaciones periódicas, cubre las áreas de conocimiento de los centros a los que atiende. Además, la Biblioteca ofrece los siguientes recursos:

- Salas de Trabajo individual: espacios destinados al trabajo individual.
- Salas de Trabajo en Grupo: espacios destinados al trabajo en grupo.
- Aulas de Formación: pequeñas salas con equipamiento audiovisual y de ofimática que pueden ser utilizadas por el PDI y PAS para actividades académicas o de formación. La capacidad máxima es de 15 a 30 personas.
- Espacios de Aprendizaje: salas multifuncionales destinadas a la docencia, con equipamiento audiovisual y de ofimática, que pueden ser utilizadas por el PDI y PAS para la realización de actividades académicas, cursos, seminarios o sesiones de formación. La capacidad máxima es de 40 a 50 personas.

Estos espacios pueden ser reservados de forma rápida y ágil a través de la dirección web: <https://goo.gl/dKYHYy>

Dispone también de 35 ordenadores a disposición de los usuarios, 60 ordenadores portátiles de préstamo y 60 lectores, reproductores diversos (microformas, vídeos, etc.) y 2 bancos de autopréstamo.

El Servicio de Biblioteca y Archivo de la UCA cuenta con un Sello de Excelencia EFQM 500+, siendo un referente a nivel nacional, lo que representa una gran ventaja para los alumnos del Grado.

### **b) Campus virtual.**

Debe señalarse que la Universidad de Cádiz, y especialmente la Facultad de Ciencias, han sido pioneras en el uso de herramientas de Campus Virtual. En la actualidad, el Vicerrectorado de Recursos Docentes y de la Comunicación mantiene el Campus Virtual de la UCA, en una plataforma informática que utiliza la aplicación de software libre Moodle. El Campus Virtual es una herramienta fundamental para el desarrollo de la docencia universitaria, por ello ha de ser modelado de acuerdo con las necesidades de los títulos y de los Centros con agilidad y flexibilidad. La dirección o vicerrectorado responsable del Campus Virtual tiene la misión de desarrollar el Campus Virtual integrando los servicios que le sean demandados por los títulos y Centros que conforman la Universidad. Igualmente, las incidencias que pudieran producirse durante el desarrollo de la actividad académica son resueltas por la dirección o vicerrectorado responsable del Campus Virtual. Dicha plataforma es utilizada por todas las asignaturas del Grado en Enología.

### **c) Acceso a internet.**

Existen, en el Campus de Puerto Real tres subredes wifi diferenciadas que dan servicio a todos los grupos de interés. La red ucAirPublica da servicio general a todos los estudiantes, la red ucAir está disponible para el PDI y PAS y la red Eduroam ofrece servicio para el uso de profesores visitantes. La cobertura de la red permite cubrir todas las zonas comunes (pasillos, cafetería, Departamentos, Decanato), así como los espacios docentes tales como aulas, laboratorios, salas de estudio y de trabajo.

### **d) Buzón de Atención al Usuario (BAU).**

Las consultas, quejas y reclamaciones, comunicaciones de incidencias docentes, sugerencias y felicitaciones de los usuarios se canalizan a través del Buzón de atención al usuario BAU (<http://bau.uca.es>) quien las dirige, según su naturaleza, a los responsables que correspondan (centros y departamentos). Esta herramienta, en diciembre de 2009, fue galardonada con el Premio a las Mejores Prácticas del Banco de Experiencia de Telescopi Cátedra UNESCO de Dirección Universitaria.

El funcionamiento del BAU se encuentra regulado por la normativa aprobada por acuerdo del Consejo de Gobierno de 28 de septiembre de 2006 (<https://buzon.uca.es/docs/NormativaReguladoraBAU.pdf>).

### **e) Centro de Atención al Usuario (CAU).**

Para garantizar la totalidad de servicios y recursos materiales necesarios para el normal funcionamiento de los títulos, la Universidad de Cádiz dispone del Centro de Atención al Usuario (CAU), disponible en <https://goo.gl/yj3tr6>. El CAU es el instrumento electrónico disponible para realizar las solicitudes de servicios y recursos de manera estructurada y sistemática y dispone de una relación detallada de los servicios ofertados organizados en función de las áreas responsables.

El CAU constituye así la ventanilla principal de los servicios de la UCA mediante la que se agiliza la tramitación de peticiones administrativas y de servicios, facilitando con ello al usuario (cualquier miembro de la comunidad universitaria) un sistema único para su resolución y seguimiento.

Los servicios y recursos relacionados con el funcionamiento del título que prestan sus servicios a través del CAU son: Administraciones y Secretarías de Campus, Atención al Alumnado, Servicio de Atención Psicológica y Psicopedagógica, Atención a Centros, Biblioteca y Archivo, Informática, Infraestructuras y Personal.

En el año 2014, la Cátedra UNESCO de Dirección Universitaria en su segunda edición de los premios TELESCOPI otorgó el PREMIO A LA MEJOR BUENA PRÁCTICA DEL CRITERIO CLIENTES, al "Centro de Atención al Usuario de la UCA" (CAU).

#### **f) Sistema Informático de Reserva de Recursos (SIRE).**

La reserva de recursos docentes se gestiona a través de la plataforma informática SIRE (<https://goo.gl/4HNIRw>). En ella constan todos los espacios disponibles con indicación de su ocupación y con la posibilidad de solicitar su reserva, la cual es confirmada posteriormente por el responsable de la plataforma SIRE en el Centro. Igualmente, la reserva de espacios de trabajo puede realizarse a través de la web de Biblioteca, en la dirección anteriormente mencionada.

#### **g) Servicio Central de Ciencia y Tecnología (SCCyT) de la Universidad de Cádiz.**

En el Campus de Puerto Real se encuentra ubicado el Servicio Central de Ciencia y Tecnología (SCCyT) de la Universidad de Cádiz (certificado con la Norma UNE EN-ISO 9001:2008 desde el año 2011), ocupando en la actualidad una superficie aproximada de 640 m<sup>2</sup>. El SCCyT, que acoge la mayor parte de los grandes equipos de investigación de la UCA, cuenta con 6 divisiones que dan servicio a los grupos de investigación de esta Universidad, a otros organismos públicos de investigación y a empresas privadas. Esta 6 divisiones son: Difracción de Rayos X (donde se ubican varios difractómetros así como un equipo de fluorescencia de Rayos X), Espectrometría de Masas, Espectroscopía Atómica (ICP, AAS, ICPMS), Microscopía Electrónica (que oferta 3 microscopios de barrido y 3 microscopios de transmisión), Radioisótopos y Análisis de Biomoléculas y Resonancia Magnética Nuclear.

#### **h) Otros.**

La Facultad de Ciencias cuenta además con otros recursos y servicios como son: Conserjerías, Delegación de alumnos, Servicio de copistería y Servicio de cafetería/comedor.

El Grado en Enología cuenta además con el Instituto Universitario de Investigación Vitivinícola y Agroalimentaria de la Universidad de Cádiz (antes CAIV) para el desarrollo de determinadas actividades formativas, contempladas en el título, como salas de cata o seminarios, las cuales están a disposición de la comunidad universitaria de la Universidad de Cádiz con fines docentes e investigadores.

Además, La Universidad de Cádiz tiene un convenio específico de colaboración con la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía para colaborar en la formación de los alumnos del Grado en Enología, utilizando los medios e instalaciones del Centro de Investigación y Formación Agraria y Pesquera –IFAPA– Rancho de la Merced situado en Jerez de la Frontera.

Para el desarrollo de las prácticas curriculares, además de con el IFAPA, el Grado en Enología cuenta con la colaboración de empresas relacionadas con el sector vitivinícola, bodegas, cooperativas y empresas de productos derivados que posibilitan la formación del alumno poniendo a su disposición todos sus recursos.

### **3.-Orientación preuniversitaria.**

#### *Jornadas de Orientación Universitaria*

La Facultad de Ciencias colabora activamente en las *Jornadas de Orientación Universitaria* organizadas por la Dirección General de Acceso y Orientación. Estas jornadas, destinadas tanto a los alumnos de segundo curso de Bachillerato y de Ciclo Formativo de Grado Superior como a sus padres, tienen la finalidad de dar a conocer de forma muy detallada los aspectos relacionados con los Grados. Además, los alumnos pueden visitar un conjunto de quince *stands*, atendidos por personal de cada uno de los centros universitarios, en los que se les aclaran dudas y se resuelven cuestiones sobre los posibles estudios, facilitándoles diversa documentación de interés (planes de estudios, trípticos con información general sobre los grados,...) e informando y orientando "in situ" acerca de las competencias, habilidades y conocimientos que adquirirán al cursar los estudios de grados junto a las salidas profesionales de los mismos. Estas jornadas suelen tener lugar en 6-9 localidades de la provincia, donde se atienden a más de 11.000 alumnos y, en su caso, a los padres que han querido participar.

#### *Clases aplicadas*

El personal docente e Investigador de la Facultad de Ciencias participa activamente en las *Clases aplicadas* dirigido desde el Vicerrectorado de Alumnos, a través de las cuales se ofrecen charlas multidisciplinares, dirigidas al alumnado de Bachillerato y Ciclos formativos y alumnos de 4º ESO, cuyo objetivo es enriquecer el conocimiento en diversas materias, despertando el interés del alumnado en temas aplicados a la vida cotidiana y por los estudios universitarios.

#### *Jornadas de Acogida de la Facultad de Ciencias*

La Facultad de Ciencias organiza anualmente en el mes de julio, para los alumnos de nuevo ingreso, unas Jornadas de Acogida de alumnos preinscritos en las titulaciones que imparte. Su finalidad es presentarles la Facultad y el Programa de Orientación y Apoyo al Estudiante (PROA), informarles sobre el proceso de matriculación, y atender, de forma personalizada, a todas las cuestiones que se les planteen sobre su elección de estudios y matriculación.

#### *Programas de divulgación científica*

La Facultad de Ciencias tiene varios programas de divulgación científica (<https://goo.gl/7tC6rb>) que, anualmente, comprenden las siguientes acciones:

- *Ciencias Around You*, dirigido preferentemente a alumnos de Bachillerato Científico-Tecnológico o Ciencias de la Salud. En esta actividad los alumnos realizan una serie de prácticas de laboratorio de Química, Biotecnología, Enología e Ingeniería Química, así como una serie de problemas lógicos de Matemáticas con el fin de despertar su curiosidad por la ciencia haciéndoles partícipes por un día, de la vida universitaria.

- *Semana de la Ciencia y la Tecnología*, orientado a alumnos de 4º ESO y Bachillerato Científico-Tecnológicos o de Ciencias de la Salud de la provincia de Cádiz. En esta actividad los alumnos participan en un itinerario de talleres y actividades vinculadas a las titulaciones que se imparten en la Facultad de Ciencias.
- *Celebrando San Alberto Magno y Tu proyecto Científico*, orientado a alumnos de 4º de ESO y Bachillerato Científico-Tecnológicos o de Ciencias de la Salud. Con esta actividad se pretende fomentar el interés por la ciencia y la investigación científica a través de la celebración de un concurso en el cual los alumnos presentan sus proyectos científicos ante una comisión evaluadora y se celebra el día 15 de noviembre (o el jueves más próximo a esta fecha) en conmemoración del patrón de la Facultad de Ciencias, San Alberto Magno.
- *Café con Ciencia*, actividad que consiste en encuentros de científicos/as con grupos reducidos de estudiantes de secundaria y bachillerato y sus respectivos profesores, que se desarrollarán en Universidades, Centros de Investigación y otros espacios públicos, con el objetivo de compartir experiencias y acercar a los más jóvenes a la investigación.

#### 4.-Orientación universitaria/académica.

##### *Jornadas de Bienvenida*

La Facultad de Ciencias organiza anualmente, a los inicios del curso académico, unas Jornadas de Bienvenida a los alumnos matriculados de nuevo ingreso para orientarlos e integrarlos en la vida universitaria y en aspectos de interés para su título (<https://goo.gl/S4jxFY>). Durante estas jornadas, cuya duración es de 4-5 días y comienza con una presentación de bienvenida a la Facultad, los alumnos del Grado en Enología reciben información específica sobre la titulación (estructura y diseño del título, competencias, asignaturas, normas de permanencia, etc.) y sobre el Programa de Acción Tutorial y se le asigna a cada alumno un tutor PROA. Además, se le imparte algunos cursos de interés para su titulación tales como: Iniciación a la biblioteca, Iniciación al cuaderno de laboratorio, Técnicas de estudio en la Universidad (SAP) y un Curso del Campus Virtual. Se les programa visitas a las instalaciones deportivas del Campus y a la Biblioteca. Y como actividades más específicas del título, en el último día de la jornada, reciben una charla por parte de un representante de la Asociación Andaluza de Enólogos (AAE)/Federación de Asociaciones de Enólogos (FEAE), tienen una mesa redonda con alumnos egresados o de último curso en la cual comentan su experiencia en el título y se abre un turno de preguntas/debate y realizan una visita al (IVAGRO) Universitario de Investigación Vitivinícola y Agroalimentaria de la Universidad de Cádiz. Estas jornadas son muy bien valoradas por los alumnos de nuevo ingreso según las encuestas que desde la Coordinación del título y del PROA se les pasa a los alumnos al final de las mismas (<https://goo.gl/g2XC6b>).

##### *Programa de Orientación y Apoyo al Estudiante (PROA)*

Especial mención merece el Programa de Orientación y Apoyo al Estudiante (PROA) (<https://goo.gl/ODPprs>) que, gestionado a través del P03- Procedimiento de Acogida, tutoría y apoyo a la formación del estudiante (<https://goo.gl/ghfjxD>), consiste en un conjunto de actividades desarrolladas durante el curso académico mediante acciones de tutorización individual y en grupo. Aunque existen distintos tipos de tutorías, la Facultad de Ciencias ha elegido un modelo de acción tutorial basado en la participación activa del profesorado, de forma voluntaria, en calidad de tutores. Los tutores asumen las funciones de acogida, orientación y apoyo a la formación de los estudiantes y mantienen esta relación con el alumno desde que ingresa como alumno hasta que finaliza su vida académica. Cada tutor se encarga de tutorizar a un número variable de alumnos de nuevo ingreso, que suele oscilar entre 2 y 5 alumnos, así como a los alumnos asignados en cursos anteriores. En el curso 2015/16 ha contado con 13 profesores tutores, lo que representa una ratio de 3-4 alumnos de nuevo ingreso por profesor y de unos 11 alumnos por profesor en el cómputo global del grado, lo que permite una gran cercanía entre tutor-alumno y un mejor seguimiento de cada alumno tutorizado por parte del profesor asignado.

La Acción Tutorial incluye las jornadas de acogida de alumnos preinscritos y la bienvenida a los alumnos matriculados para su orientación desde los inicios del curso académico, así como tutorías de seguimiento del estudiante, tutorías grupales para abordar temas o problemáticas a nivel de grupo, acciones de apoyo relacionadas con alumnos con necesidades educativas específicas (refuerzo, permanencia, promoción o discapacidad) y orientación para la elección de los diferentes itinerarios curriculares, la movilidad y las prácticas externas y la inserción laboral.

El PROA y las actividades que se realizan están bastante bien valoradas tanto por los alumnos del Grado en Enología como por los profesores, siendo el grado de satisfacción medio del primer grupo de interés desde 2012/13 hasta 2015/16 de 3,16 sobre 5 y las del profesorado del título de 3,54, resultados que indican que ambos grupos de interés se encuentran bastante satisfechos con el PROA (RSGC-P08).

##### *Jornadas de Orientación de Másteres*

La Facultad de Ciencias, en el curso 2015/16 ha colaborado activamente en las I Jornadas de Orientación de Másteres organizadas por la Universidad de Cádiz con alcance a los cuatro campus y dirigidas al alumnado de último curso de grados, egresados UCA y a todas las personas con titulación universitaria interesadas en la diversa y especializada oferta de posgrado de la UCA (<http://goo.gl/RIUbGx>).

##### *Oficina de Atención al Alumno*

En la Facultad de Ciencias, los estudiantes también disponen de una Oficina de Atención al Alumno (<https://goo.gl/716ofS>) gestionada por los propios alumnos que trabajan como becarios en coordinación con el Decanato del Centro. Estos alumnos se ocupan de atender la Oficina diariamente tratando de resolver las dudas de sus compañeros y proporcionándoles información en aquellos temas que les interesan tales como becas, prácticas de empresa, programas de movilidad, acreditación de lengua extranjera, cursos, planes de estudio, reconocimiento de créditos, etc.

##### *Programas de adquisición de competencias*

En su constante preocupación e implicación para con el alumnado, la Facultad de Ciencias, a través de diversas iniciativas organiza actividades para profundizar en la adquisición de competencias por parte de los alumnos. Un ejemplo de ello es #ScienceTech (<http://goo.gl/a0zyXW>), jornadas basadas en un Proyecto de Innovación Docente que tiene como objetivo principal, proporcionar a los alumnos de las diferentes titulaciones de la Facultad de Ciencias, recursos y herramientas que les ayude a expresarse adecuadamente dentro del ámbito de la ciencia usando un correcto lenguaje científico-tecnológico tanto oral (#InvestigaScienceTech) como escrito (#RedactaScienceTech).

##### *Tablón de Anuncios de la Facultad de Ciencias*

La Facultad de Ciencias dispone también, en su página web, de un tablón de anuncios donde se exponen noticias de interés del propio centro e información externa de interés para alumnos y personal de la Facultad. En relación con el mercado laboral, y para facilitar la inserción laboral de nuestros alumnos, en este tablón se anuncian ofertas de trabajo y prácticas en empresas que pueden ser de interés para nuestros alumnos.

Por otra parte, la Universidad de Cádiz cuenta con un tablón de anuncios virtual (TAVIRA) a través del cual se difunde la información que llega por correo electrónico a todos los destinatarios seleccionados, pudiendo realizarse la selección por departamento, estamento o categoría, además de

quedar esta información registrada en el tablón. En la Facultad de Ciencias se utiliza el “TAVIRA-Ciencias” como vía de información interna para anuncios, convocatorias y otro tipo de envíos institucionales, dirigidos a profesores y alumnos.

#### *Servicio de Atención Psicológica y Psicopedagógica (SAP)*

El SAP de la UCA tiene como objetivo atender las necesidades personales y académicas del alumnado asesorándoles en cuestiones que puedan mejorar la calidad de su estancia y el aprendizaje. Cuenta con un equipo de psicólogos y psicopedagogos que ofrecen información y asesoramiento en áreas relacionadas con: Técnicas para mejorar el rendimiento académico; Control de la ansiedad ante los exámenes; Superar el miedo a hablar en público; Entrenamiento en relajación; Habilidades sociales; Estrategias para afrontar problemas; Toma de decisiones y Otros aspectos personales y/o académicos. El SAP colabora activamente en las Jornadas de Bienvenida de la Facultad tanto en la presentación de Bienvenida como en la realización de talleres dentro de cada Grado, como es el caso del Grado en Enología.

#### *Servicio de atención a la Discapacidad.*

La UCA cuenta además con un Servicio de atención a la discapacidad cuya finalidad es garantizar un tratamiento equitativo y una efectiva igualdad de oportunidades para cualquier miembro de la comunidad universitaria que presente algún tipo de discapacidad, tratando de que estos principios también se hagan realidad en la sociedad en general.

#### *Unidad de Igualdad*

Desde 2009 la UCA cuenta con la Unidad de Igualdad cuya finalidad es tratar de eliminar las dificultades y barreras que impiden una participación igualitaria y el desarrollo personal, académico y profesional de todos los miembros de la comunidad universitaria y de que los principios de inclusión, pluralidad, diversidad, igualdad de oportunidades y equidad se hagan realidad tanto dentro como fuera de ella.

#### **5.- Orientación profesional.**

Para la orientación profesional, la UCA cuenta con el Plan Integral de Formación para el Empleo (PIFE) puesto en marcha por el Vicerrectorado de Transferencia e Innovación Tecnológica con el objetivo de mejorar las posibilidades de inserción laboral del alumnado a través del conocimiento de las herramientas y recursos de empleo disponibles.

Por su parte, la Facultad de Ciencias, organiza además cursos y jornadas que pretenden dotar de recursos y herramientas para planificar la creación y funcionamiento de una empresa, para el compromiso ético profesional y el desarrollo continuo profesional. Entre ellos, cabe destacar los siguientes:

1. *Jornadas sobre Emprendimiento e Internacionalización: Descubriendo nuevas oportunidades de empleo*, organizada por la Facultad de Ciencias y la Cátedra Extenda de Internacionalización de la Universidad de Cádiz (1ª edición: 15/12/2011, 2ª edición: 20/11/2013 y 3ª edición: 02/12/2014).
2. *Curso. Empezar desde la Ciencia ¿Hay talento emprendedor en las Ciencias y Tecnologías?* Organizado por la Cátedra de Emprendedores de la Universidad de Cádiz y la Facultad de Ciencias (23/04/2012).
3. *Curso Fomento Cultura Emprendedora-Los jueves innovadores*, organizado por la Cátedra de Emprendedores de la Universidad de Cádiz y la Facultad de Ciencias (04/04 al 09/05 de 2013).

En estos cursos los estudiantes han tomado contacto con representantes del tejido empresarial de la provincia. Así, se contó con la presencia de la Presidenta de AMET (Asociación de Mujeres Empresarias Autónomas); Delegada de AMEP (Asociación de Mujeres Empresarias y Profesionales en San Fernando) y Responsables Técnicos o Directores Gerentes de diferentes empresas como Acerinox, Bionaturis, Carbures Group, IntelligentInformation Technologies S.L., Bodega José y Miguel Martín S.L., Bodegas Páez Morilla, Bodegas Williams&Humbert, Konectia, etc.

Específicamente para los alumnos del Grado en Enología, en el curso desde el curso 14/15, y con motivo del *International Sherry Wine*, se organizan actividades específicas en clase o en la Facultad. Así, en el curso 2015/16, con motivo de este evento, tuvo lugar en la Facultad una presentación de vinos de Jerez por parte de egresados de la licenciatura en Enología que, además de comentar su experiencia profesional, dieron una visión a los futuros enólogos sobre el sector (<http://goo.gl/PWlQ8v>).

Por otra parte, en el Grado en Enología, desde el curso 2014/15 se están llevando a cabo acciones para el desarrollo de habilidades y competencias de los alumnos para su inserción laboral. Estas acciones se realizan a través de la convocatoria de programa de actuaciones avaladas para la mejora docente de la UCA y van dirigidas a alumnos de último curso de los Grados en Biotecnología y Enología. A través de cinco talleres, impartidos por profesionales en orientación laboral, los alumnos tratan de: identificar sus “virtudes” y “carencias” para definir su objetivo y perfil profesional, definir un plan de búsqueda de empleo, afrontar un proceso de selección y contemplar el autoempleo como salida profesional (<https://goo.gl/8uxMTh>).

#### **6.-Adecuación del Personal de Administración y Servicio y del personal de apoyo, en su caso.**

La Facultad de Ciencias cuenta con Personal de Administración y Servicios (PAS) con dedicación exclusiva, cuyas funciones son las tareas administrativas y de gestión de las infraestructuras que se derivan de la actividad académica y que son imprescindibles para el correcto desarrollo de la labor docente. Atendiendo a la estructura organizativa de la Universidad de Cádiz y con el fin de optimizar los recursos humanos de carácter administrativo, el personal de Administración y Servicios no se adscribe a ningún título en concreto, sino que están a disposición de diferentes títulos que se imparten en un Centro, o bien en un Campus Universitario.

En la memoria verificada se proporciona información y se justifica la adecuación de los recursos humanos (personal de apoyo y personal de administración y servicios), sin embargo, en el último autoinforme (2014/15) y atendiendo a las recomendaciones R5 y R6 de la DEVA se amplía y actualiza dicha información al igual que en el presente documento. Así, actualmente, entre personal de conserjería (12,50%), administración (38,89%), gestión (1,39%), biblioteca (1,39%), apoyo a la docencia e investigación (19,44%), técnicos de laboratorio (23,61%) y personal de mantenimiento específico para el centro (2,78%), son 72 las personas en el Centro puestas a disposición del Grado en Enología. A estos se suman 81 personas más de personal de recursos comunes para toda la Universidad en los procesos de docencia, gestión e investigación, entre personal de informática (43,21%), audiovisuales (2,47%), mantenimiento (27,61%), prevención (4,94%), deportes (17,28%) y personal de actividades culturales (4,94%).

#### **7.- Seguimiento y valoración de los recursos y servicios.**

Anualmente, tras la definición de las actividades y grupos de actividad a impartir en los títulos, el centro valora las necesidades adicionales de aulas, talleres o laboratorios para desarrollar la actividad programada. En caso de necesidad, el centro lo comunica a la dirección general o vicerrectorado competente en materia de recursos al objeto de gestionar la cesión de espacios alternativos dentro del mismo campus.

Antes del inicio del curso académico, el centro realiza la asignación y reserva de aulas para el desarrollo de la docencia o cualquier otra actividad académica del título, a través del SIRE. Si durante el curso es necesaria la disponibilidad de aulas y medios audiovisuales para el desarrollo de la

actividad docente, el profesorado puede solicitar también la reserva de recursos a través de la misma plataforma SIRE, de acuerdo con la normativa aplicable sobre usos de recursos de la Universidad de Cádiz y con las correspondientes normativas de los centros.

Por otra parte, el profesorado puede solicitar software docente para las aulas de informáticas, peticiones que serán atendidas según las disponibilidades de licencia y características de los equipos de las aulas. Estas solicitudes se gestionan inicialmente antes del comienzo de curso, sin embargo, en el caso de necesidades sobrevenidas a lo largo del curso éstas pueden también ser tramitadas a través del CAU del Área de Informática (<http://goo.gl/F280q9>).

En cuanto a la sostenibilidad ambiental y normas de seguridad, cabe señalar que la Universidad de Cádiz mantiene la trayectoria de sostenibilización ambiental de sus actividades y centros con la Certificación en la UNE EN-ISO 14001:2004 de su Sistema de Gestión Ambiental con alcance a todas sus actividades de docencia, investigación y actividades administrativas en sus cuatro campus, obtenida en el año 2011. Ello implica la ejecución de protocolos para la gestión de residuos y reducción del impacto medioambiental en actividades de docencia y prácticas en laboratorio en la Facultad de Ciencias.

Con objeto de contribuir a la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje, anualmente, se realiza una revisión y mejora de los de los servicios y recursos, articulada a través del Procedimiento para la Gestión de los Recursos y Servicios (P10), Procedimiento para la gestión de incidencias, reclamaciones, sugerencias y felicitaciones (P11), Procedimiento para el Seguimiento, Evaluación y Mejora del Título (P14) y los informes de seguimiento de la DEVA.

Fruto de este proceso de seguimiento, se desprenden los resultados recogidos en la siguiente tabla. Como se puede observar, el grado de satisfacción de los usuarios con los recursos y servicios solicitados a través de CAU, ya sean materiales o tecnológicos, es muy elevado y ha ido de forma general mejorando a lo largo de la implantación del título, lo que indica que se atienden adecuadamente tanto el título como todas aquellas incidencias que se detectan en el mismo.

| INDICADOR   | 11-12 | 12-13 | 13-14 | 14-15 | 15-16 |
|---|-------|-------|-------|-------|-------|
| ISGC-P10-01: Satisfacción del usuario (centros, títulos) con los recursos y servicios solicitados, y resueltos, a través del CAU: Grado de satisfacción del servicio relacionado con los Recursos Materiales (A).   | 4,58  | 4,75  | 4,52  | 4,93  | 4,97  |
| ISGC-P10-01: Satisfacción del usuario (centros, títulos) con los recursos y servicios solicitados, y resueltos, a través del CAU: Grado de satisfacción del servicio relacionado con los Recursos Tecnológicos (C). | 4,85  | 4,79  | 4,92  | 4,96  | 4,95  |
| ISGC-P10-02: Satisfacción de los estudiantes con los recursos materiales e infraestructuras del título.   | -     | 3,16  | 3,64  | 3,28  | 3,28  |
| ISGC-P10-03: Satisfacción del profesorado con los recursos materiales e infraestructuras del título.  | -     | 3,70  | 3,91  | 3,92  | 3,99  |
| ISGC-P10-04: Porcentaje de asignaturas del título con actividad dentro del Campus Virtual.  | 90,0% | 87,5% | 77,4% | 90,5% | 92,7% |
| ISGC-P11-01: Número de quejas o reclamaciones recibidas respecto al número de usuarios (BAU).   | -     | 0,9%  | 0,0%  | 2,6%  | 0,5%  |
| Satisfacción del alumnado con los Programas de apoyo y orientación al alumnado (PROA) (orientación académica).(RSGC-P08-01)   | -     | 3,08  | 3,64  | 2,67  | 3,28  |
| Satisfacción del alumnado con la orientación profesional**<br>(Resultados de encuestas de la actuación avalada)   | -     | -     | -     | 5,0   | 5,0   |

El profesorado se muestra muy satisfecho con los recursos materiales e infraestructuras del título y el grado de satisfacción ha mejorado a lo largo de la implantación del título mientras que el grado de satisfacción de los estudiantes prácticamente se ha mantenido, encontrándose éstos bastante satisfechos.

Atendiendo al indicador RSGC-P08, en general, el grado de satisfacción de los estudiantes y profesorado, con los recursos materiales e infraestructuras puestos a disposición del título, desde 2011/12 a 2015/6, ha sido muy satisfactorio. Los aspectos mejor valorados por el primer grupo de interés son según valores promedio de 2012/13 a 2015/16: los recursos materiales y tecnológicos disponibles para la actividad docente (cañón proyector, pizarra, campus virtual...) (3,36); las instalaciones de aulas para grupos prácticos: laboratorios, informática (promedio 3,21); los recursos de consulta ofrecidos por la Biblioteca (3,79); y los servicios externalizados (3,96).

Por parte del profesorado el grado de satisfacción en general es más alto en todos los ítems (RSGC-P08), destacando, según valores promedio de 2012/13 a 2015/16, los recursos materiales y tecnológicos disponibles para la actividad docente (cañón proyector, pizarra, campus virtual, ...) (4,08); el sistema para la gestión de las reclamaciones, felicitaciones, sugerencias e incidencias docentes de la titulación (BAU) (4,27); y los recursos para la docencia ofrecidos por la Biblioteca (4,27).

Por todo lo expuesto anteriormente se considera que la infraestructura disponible actualmente, la cual ha mejorado considerablemente con respecto a lo recogido en la memoria de verificación del título (<https://goo.gl/RFE1jc>), ha sido adecuada para el normal funcionamiento del título y muy bien valorada tanto por profesores como alumnos, no habiéndose recibido ninguna queja en ese sentido.

En cuanto, al número de quejas o reclamaciones recibidas respecto al número de usuarios, los valores son muy bajos en los cursos en los que se han producido y se corresponden a disconformidades de alumnos con respecto situaciones puntuales dadas durante la época de exámenes que no afectan directamente a la titulación o que las hacen alumnos del Grado, pero no están relacionados con el título en sí. En cualquier caso, el promedio de satisfacción del usuario con la respuesta/solución recibida a través de BAU es muy alto (4,7 y 5,0 para 2014/15 y 2015/16 respectivamente).

El porcentaje de asignaturas con actividad en el Campus Virtual hasta 2013/14 fue disminuyendo a pesar del aumento del número de asignaturas a medida que se implantaba el Grado, lo que conllevó a realizar como propuesta de mejora el incidir sobre los profesores en la importancia de realizar actividades a través del aula virtual y mantener la actividad del campus en vista a los indicadores. En la mayoría de los casos, cuando se comparten asignaturas, únicamente el profesor responsable o coordinador de la misma se encarga del campus virtual de la asignatura, lo que conlleva a que los demás aparezcan sin actividad. Como resultado de esta propuesta de mejora se observa un aumento del porcentaje de asignaturas con actividad en el campus a partir de 2014/15, alcanzándose un 92,7% en el curso 2015/16. A pesar de la mejora, sigue siendo en muchas ocasiones el profesor responsable el único que maneja el campus virtual de una asignatura para coordinar las actividades y hay asignaturas, como Prácticas en Bodega o Trabajo Fin de Grado, que de por sí tienen poca actividad debido a que el trato con el alumno es más directo y el campus virtual se emplea principalmente con carácter informativo.

En cuanto al PROA, aunque los resultados son mejorables, los alumnos parecen encontrarse satisfechos con las actividades que se realizan y la orientación académica que reciben por parte de los tutores, los Coordinadores del PROA del Grado y del Centro y el Coordinador del Grado.

Por otra parte, en lo que se refiere a orientación profesional, aunque no se dispone de datos sobre el grado de satisfacción de los alumnos con éste ítem, los que han formado parte y han participado en las actuaciones avaladas, en los cursos 2014/15 y 2015/16, dirigidas al desarrollo de habilidades y competencias para su inserción laboral se han mostrado muy satisfechos tal y como muestran las encuestas realizadas al final de las mismas y recogidas en colabora (<https://goo.gl/8uxMTh>). Los alumnos participantes valoraron satisfactoriamente de forma global las actuaciones (5 sobre 5), pero también fueron positivamente valorados tanto la organización de los talleres como las actividades realizadas y el profesorado que impartió dichos talleres entre otros.

#### Puntos Fuertes y/o logros:

- Buena infraestructura para la docencia del Grado. Los recursos materiales disponibles superan los especificados en la memoria de verificación.
- Los servicios de orientación académica y profesional responden a las necesidades del proceso de aprendizaje de los estudiantes.
- Implicación, dedicación y buena disposición de la Facultad de Ciencias y del profesorado en los diferentes servicios de orientación y difusión de la titulación.
- Alto grado de satisfacción de los grupos de interés con los recursos materiales e infraestructuras del título.

#### Puntos débiles y decisiones de mejora adoptadas.

| Autoinforme del curso:        | Puntos débiles   | Propuestas de mejora más relevantes:  | Impacto provocado en el título (relación causa-efecto):  |
|-------------------------------|--|---|--|
| 2012/13                       | La mayoría de los BAUs que se reciben no están relacionados con el Título pero se asocian a éste por el Grado en el que está matriculado el alumno | Proponer a la Unidad de Calidad que los BAUs recibidos pudieran asociarse a los aspectos relacionados directamente con los títulos de Grado.                                    | La gestión de los BAU's y su utilización por los usuarios están siendo más adecuadas. Elevado grado de satisfacción con la solución/respuesta y el tiempo de respuesta (RSGC-P10-01(14/15):4,93 y RSGC-P10-02(14/15): 4,96). Pendientes datos del 2015_16. |
| 2013/14                       | Disminución del porcentaje de asignaturas en el título con actividad en el campus virtual.   | Incidir sobre los profesores en el potencial que existe al realizar actividades a través del aula virtual y la facilidad que ofrece para disponer del material docente on-line. | Mejora del porcentaje de asignaturas con actividad en el campus virtual a partir de 2014/15 (RSGC-P10-04).   |
| 2012/13<br>2013/14<br>2014/15 | Baja participación de los diferentes grupos de interés en las encuestas de satisfacción y mejora del título.                                       | Fomentar la participación de los distintos grupos de interés en las encuestas para el análisis de satisfacción y mejora del título.   | Aumento del número de profesores y alumnos encuestados de 12 y 21 respectivamente en 2013/14 a 22 y 42 en 2015/16.   |

#### Criterio 5

| ID | EVIDENCIAS   | Localización del enlace web o URL                         | Información adicional  |
|----|--|---|--|
|    | Documento donde se especifique la política de recursos humanos.  | <a href="https://goo.gl/sQ6iyP">https://goo.gl/sQ6iyP</a> | Instrucción de la Planificación Docente 2015_16 (BOUCA)  |
| 29 | Visita a las instalaciones del panel externo representante de la comisión de renovación de la acreditación de la DEVA. |   |  |
| 30 | Satisfacción del alumnado con la infraestructura, los recursos y los servicios del título.                             | <a href="https://goo.gl/3F8DuZ">https://goo.gl/3F8DuZ</a> | Gestor documental ( <a href="https://goo.gl/ghfjxD">https://goo.gl/ghfjxD</a> ) RSGC P010-01 Informe indicadores GD-SGC RSGC P08-01 Informe indicadores GD-SGC Sistema de Información UCA. Satisfacción de los grupos de interés ( <a href="https://goo.gl/n7dkPB">https://goo.gl/n7dkPB</a> ) |
| 31 | Documentación asociada al proceso del SGC sobre la orientación académica y profesional del estudiante.                 | <a href="https://goo.gl/ghfjxD">https://goo.gl/ghfjxD</a> | P03 Procedimiento de Acogida, Tutoría y Apoyo a la formación del estudiante RSGC-P03-01 Informe de resultados, evaluación y mejora del PROA.   |
| 32 | Satisfacción del alumnado con la orientación académica y profesional.  | <a href="https://goo.gl/3F8DuZ">https://goo.gl/3F8DuZ</a> | RSGC P08-01 Informe indicadores GD-SGC Resultados Actuación Avalada ( <a href="https://goo.gl/8uxMTh">https://goo.gl/8uxMTh</a> )  |

## VI. RESULTADOS DE APRENDIZAJE.

*Criterio 6: Las actividades de formación y de evaluación son coherentes con el perfil de formación de la titulación y las competencias del título.*

## **Análisis y Valoración:**

### **1.- Análisis de las actividades de formación.**

Dentro del Grado en Enología se llevan a cabo una amplia gama de actividades de formación diseñadas y planificadas para el desarrollo de las competencias en cada materia y asignatura del grado y relacionadas con los resultados de aprendizaje fijados.

Toda la información sobre estas actividades está disponible para todos los grupos de interés a través del Plan Docente (fichas 1A) (<https://ordenacion.uca.es/>), Programa Docente de cada asignatura (fichas 1B) (<http://asignaturas.uca.es>) y de las Guías Docentes elaboradas por curso académico y titulación (<http://goo.gl/u9isli>). Destacan los Programas Docentes (Fichas 1B), donde se encuentran descritos para cada asignatura: los contenidos, el profesorado responsable de la docencia, las actividades formativas presenciales y no presenciales y los sistemas de evaluación (criterios de evaluación, sistemas de calificación, etc.), todos ellos relacionados con las competencias a desarrollar y con los resultados del aprendizaje previstos en la memoria verificada. Esta información es revisada y validada, anualmente, por los coordinadores de las asignaturas, el Coordinador del Grado y la dirección del Departamento responsable siguiendo la instrucción UCA/I01VOAP/ por la que se coordinan los Planes de Ordenación Docente de Centros y Departamentos para cada curso académico (<http://goo.gl/iE2MXR>).

Esta sistematización de la información sobre la docencia del grado permite identificar las competencias más comunes en el plan de estudios y conocer las principales actividades formativas desarrolladas en las distintas asignaturas. Asimismo, las reuniones anuales del Coordinador del Título y el Coordinador del Programa de Acción Tutorial con los estudiantes de los diferentes cursos del Grado permiten recopilar la opinión, aspectos críticos y el análisis de los propios estudiantes respecto al desarrollo de los resultados de aprendizaje y los contenidos de las asignaturas.

El análisis de las actividades formativas en todas las asignaturas permite arrojar luz sobre dichas actividades en términos generales y, de forma comparativa, sobre su adecuación general para la obtención de los resultados de aprendizaje perseguidos. Así, las clases teóricas desarrolladas en grupos “grandes”, con la totalidad de los alumnos, permiten la adquisición de los conocimientos teóricos relacionados con las competencias específicas de las asignaturas (CE) o, dicho de otro modo, el marco conceptual que permitirá fundamentar la formación práctica. Si bien son clases magistrales, se ha de destacar su carácter bidireccional fomentando la participación de los alumnos con el fin de desarrollar competencias básicas y generales como “que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio” (CB2), “capacidad de análisis y síntesis” (CG04), “capacidad de adaptarse a nuevas situaciones y de tomar decisiones” (CG05), y la “capacidad para trabajar en equipo” (CG06).

Dentro de las actividades que conforman la evaluación continua destacan la realización de actividades académicamente dirigidas (AAD) que incluyen desde la realización de trabajos tanto individuales como en grupo, como la resolución de problemas, la exposición de trabajos, las búsquedas bibliográficas, etc., según los requerimientos formativos de cada asignatura. Esta multiplicidad va orientada en cada caso a desarrollar competencias distintas y tan relevantes para el grado como la “capacidad de análisis y síntesis” (CG04), la “capacidad de organización y planificación” (CT1), la “capacidad para trabajar en equipo” (CG06), etc.

Dado el carácter experimental y práctico del Grado en Enología, cabe destacar también las actividades de realización de prácticas de ordenador, prácticas de laboratorio, prácticas taller en sala de catas, prácticas de campo, salidas de campo y prácticas en bodega. Así, de los 240 créditos ECTS que tiene el Grado, excluyendo el trabajo fin de grado y las prácticas en bodega (de carácter obligatorio), un 30,3% de las horas presenciales se dedican a prácticas, de las cuales un 4% corresponde a prácticas de ordenador. En estas actividades, al igual que en las clases teóricas, el estudiante desarrolla competencias específicas (CE) de la titulación, así como la “capacidad de organizarse y planificarse” (CT1) y capacidades generales tales como la “capacidad para utilizar con fluidez la informática a nivel de usuario” (CG10), la “capacidad de ser responsable en temas medioambientales” (CG07) y la “capacidad de ejercer éticamente su ejercicio profesional” (CG08).

De estas actividades, muchas se realizan de manera individual y otras en grupo. Las actividades individuales profundizan en la gestión de la información, la capacidad de planificación y la aplicación de conocimientos a la práctica. Las actividades en grupo permiten desarrollar las competencias referentes al trabajo en equipo (CG06) y a ser capaz de colaborar con equipos multidisciplinares ya sea en el viñedo, bodega o empresas u organismos que prestan sus servicios a la vitivinicultura (prensa, restauración, etc.) tal y como se recoge en algunas competencias específicas (CE09, CE10 y CE23).

### **2.- Análisis de la metodología y los sistemas de evaluación.**

La metodología seguida en cada asignatura, a través de las actividades formativas que se realizan, y el sistema de evaluación para cada una de ellas se elaboran cada curso y se recogen para los grupos de interés en el Programa Docente de las asignaturas (fichas 1B) (<https://goo.gl/lZogQ7>), en las guías docentes disponibles en la página web del título (<http://goo.gl/u9isli>) y en el campus virtual de cada asignatura.

En cuanto a la metodología empleada, tal y como se recoge en la memoria del Grado, ésta se basa en la estructura de grupos inspirada en los modelos de innovación docente propuestos para las universidades andaluzas: grupos teóricos, seminarios y prácticas de laboratorio y en prácticas de informática. La metodología docente empleada incluye actividades formativas tanto con presencia del profesor como con carácter no presencia y están dirigidas hacia un proceso de enseñanza-aprendizaje centrado en el trabajo personal del alumno. En las fichas 1B se recogen las distintas actividades formativas que se emplean en cada asignatura dependiendo de si la asignatura es teórica, práctica o teórico-práctica. Así, en el primer caso, las metodologías empleadas son las clases magistrales o expositivas, la resolución de problemas y la realización de seminarios específicos bien por parte del profesor o de los alumnos. En todos los casos se promueve la consulta, el debate y la discusión por parte de los alumnos fomentando su interés y la adquisición de competencias. En cuanto a las prácticas o sesiones taller, éstas se realizan en el laboratorio, planta piloto, aulas de informática, sala de catas o incluso en viñedos y bodegas de la zona con el objetivo de que el alumno desarrolle determinadas competencias básicas, generales y específicas del Grado. Por otra parte, un 67% de las asignaturas contemplan la realización de tutorías presenciales (individuales o en grupo) o a través del campus virtual. Dichas tutorías están enfocadas mayoritariamente a la resolución de dudas o aclaraciones, así como a realizar actividades de repaso de contenidos ya sean teóricos o prácticos. El 100% de las asignaturas contemplan la realización de actividades formativas no presenciales. Estas actividades requieren del trabajo autónomo del alumno para la realización de informes, trabajos, memorias de prácticas, lectura de artículos, preparación de exposiciones, resolución de problemas o ejercicios, realización de test de seguimiento de la asignatura, etc., y suponen un 20% para el caso de las asignaturas de Prácticas en bodega o el TFG y entre un 60-80% para otras asignaturas.

Teniendo en cuenta los sistemas de evaluación y las actividades a evaluar por las diferentes asignaturas del Grado, según se recoge en la memoria del título, es importante destacar que con la adaptación al EEES la evaluación continua supone un peso importante como elemento formativo dentro de

las diferentes asignaturas. Así, el 100% de las materias contemplan la evaluación continua como sistema de evaluación con una ponderación que oscila, de forma general, entre el 20-40% para evaluación continua y el 60-80% para evaluación final en el 44% de las materias. En un 25% la ponderación oscila entre el 20-50% y 50-80% para la evaluación continua y final respectivamente y en el resto de las materias depende en gran medida del carácter de las mismas ya que, en las de mayor carácter práctico, la evaluación continua pondera en mayor proporción (70-90%).

En las fichas 1B, las asignaturas contienen la ponderación de las diferentes actividades de evaluación empleadas: el examen parcial o final, las AAD, las prácticas de laboratorio, los trabajos escritos o informes, las exposiciones, etc., entrando algunas de estas actividades a formar parte de la evaluación continua o final según la asignatura. En todos los casos, las actividades de evaluación están conforme a lo previsto en la memoria verificada. Del total de asignaturas del grado (excluyendo el TFG y las prácticas en bodega), el examen final supone como mínimo el 50% de la nota final de la asignatura; mientras que la evaluación continua supone como mínimo el 20% de la nota final. Ello muestra que en el grado la evaluación continua es un elemento esencial del proceso de evaluación dotándolo de un peso equilibrado y sustancial dentro de la calificación final de las asignaturas.

Los exámenes se enfocan frecuentemente a la evaluación de los conocimientos generales y específicos adquiridos del título, así como competencias básicas vinculadas a que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo, elaborando y defendiendo sus argumentos; que sepan resolver problemas y reunir e interpretar datos relevantes; y que sean capaces de transmitir información, ideas, problemas y soluciones. La evaluación continua, con una participación más interactiva del alumno en el aula, está dirigida también a la evaluación de dichas competencias además de a su capacidad de análisis y síntesis, a su capacidad de adaptarse a nuevas situaciones y tomar decisiones, y a trabajar en equipo. En muchas asignaturas se realizan actividades de exposición/presentación oral en busca de desarrollar sus competencias de comunicación, actividad que suele representar de un 5-30% de la nota final de forma global y que en algunos casos los profesores trabajan también en busca de su mejora a través de proyectos de innovación (PI\_14\_047 (<https://goo.gl/cCb0mi>) y PI\_13\_051 (<https://goo.gl/2rOAZz>)).

Los criterios de evaluación de los ejercicios y trabajos individuales y en grupo asociados a la evaluación continua difieren según el tipo de actividad. En los trabajos se suele hacer énfasis en cómo se recopila la información, cómo se sintetiza, cómo se redacta y, en algunos casos, en cómo se expone. Además, se considera si la adquisición de resultados de aprendizaje ha sido correcta y si la aplicación de conocimientos a la práctica es satisfactoria, utilizando para ello el análisis de casos reales, resolución de problemas, búsqueda bibliográfica y análisis crítico. La media de la ponderación de los trabajos y ejercicios escritos suele oscilar entre el 5 y el 20% de la calificación.

Dado que la adquisición de determinadas competencias específicas y generales sólo es posible a través del trabajo en el laboratorio/taller, sala de catas, aulas de informática, prácticas de campo y salidas de campo en la mayoría de las asignaturas en las que se realizan estas actividades se requiere la asistencia obligatoria. Su evaluación, según la asignatura y su carácter práctico, suele incluir un la evaluación de la actividad durante las distintas sesiones (importante para detectar como se adquieren las competencias de realización de operaciones, manejo del equipamiento, seguridad en el laboratorio, control de procesos, destrezas manuales, trabajo en equipo, etc.), la evaluación del informe que realizan los alumnos sobre los resultados más significativos de la práctica, la evaluación de la exposición de los resultados más relevantes y, en algunos casos, un examen final, teórico o práctico, de las prácticas en sí o los resultados obtenidos.

En el caso particular de las "Prácticas en bodega" y el "Trabajo Fin de Grado" se realizan tareas específicas las cuales son evaluadas por tutores académicos, tutores profesionales y tribunales según el caso. La evaluación se realiza atendiendo a las competencias que deben desarrollar los alumnos durante la realización de sus prácticas curriculares o su TFG según se recoge en la memoria. En los apartados 4 y 5 del presente informe se recogen con más detalles dichos sistemas de evaluación.

### 3.- Valoración de los resultados del título y por asignatura.

Atendiendo a los resultados globales del título en cuanto a calificaciones obtenidas por curso académico, como se puede observar en la siguiente tabla, conforme avanzan los cursos el porcentaje de asignaturas superadas aumenta a medida que se van implantando los distintos cursos y, sobre todo a partir del curso 2013-14. Teniendo en cuenta que en el curso 2012-13 se produce un aumento del número de alumnos, según las plazas ofertadas, de 20 a 50, los resultados son muy satisfactorios. En el primer curso las asignaturas son básicas (a excepción de Introducción a la Enología y Cata de Vinos) y propias de los Títulos de la rama de las Ciencias y en el caso del segundo curso son optativas pero obligatorias dentro del perfil fundamental, pero, en ningún caso, específicas del Grado. Además, en ambos cursos, los alumnos compartieron la docencia de estas asignaturas con los alumnos del Grado en Biotecnología y en Química, ambos con un perfil de ingreso muy distinto a los alumnos de Enología muy variado en cuanto a vías de acceso, conocimientos previos y nota de corte. Las actividades realizadas y las metodologías docentes empleadas en estos primeros años eran las mismas para todos los Grados no encontrándose éstas adaptadas a las especificidades y particularidades de los alumnos del Grado en Enología. Esto ocasionó que los alumnos se sintieran poco motivados por su titulación, que no pudieran seguir el ritmo y que incluso abandonaran las asignaturas, como se puede observar en la tabla con el porcentaje de no presentados y suspensos y bajo porcentaje de notables, sobresalientes y matrículas de honor.

| Curso académico | No presentados | Suspensos | Aprobados | Notables | Sobresalientes | Matrículas de Honor | Total superados |
|-----------------|----------------|-----------|-----------|----------|----------------|---------------------|-----------------|
| 2011-12         | 43,5%          | 20,8%     | 26,6%     | 8,5%     | 0,0%           | 0,6%                | 35,7%           |
| 2012-13         | 26,3%          | 14,3%     | 40,3%     | 15,0%    | 0,9%           | 0,3%                | 56,6%           |
| 2013-14         | 11,9%          | 7,5%      | 43,5%     | 30,0%    | 4,9%           | 1,8%                | 80,2%           |
| 2014-15         | 8,4%           | 8,9%      | 42,2%     | 29,9%    | 7,2%           | 1,9%                | 81,3%           |

A partir del curso 2013-14 se observa una mejora considerable en cuanto a las calificaciones obtenidas de los alumnos, llegándose a un total de superados de más del 80% y unos valores de no presentados inferiores al 12%. Esto se debe, en gran parte, a que comienza la implantación del tercer curso y en el 2014/15 la de cuarto, ambos cursos con asignaturas propias de la titulación, con metodologías docentes y actividades más adaptadas al título dirigidas a que alumnos desarrollan no sólo las competencias básicas y generales sino también las transversales y, principalmente, las competencias específicas de su titulación. Los alumnos se sienten más identificados con sus estudios y más motivados, lo que conlleva a mejores resultados en cuanto a calificaciones y a que disminuya el porcentaje de alumnos que suspenden o no se presentan a las asignaturas. Sin embargo, dado que el número de alumnos de 3º y 4º en 2013-14 y 2014-15 se encuentra entre 7-12 alumnos y que a partir del 2012/13 el número de nuevo ingreso es de aproximadamente 50, la mejora observada no sólo puede deberse a la implantación de 3º y 4º sino que el principal motivo de esta

mejora global es el hecho de que a partir de 2013/14 se consiguen separar el 75% de las asignaturas que se compartían con los demás Grados, lo que favorece el que los profesores adapten las metodologías docentes y las actividades formativas a realizar así como el sistema de evaluación a los alumnos del Grado en Enología teniendo en cuenta también su perfil de ingreso.

De hecho, en el documento Calificaciones-Rendimiento Asignaturas 2011-2015 GENResumido, que se recoge en el colabora (<https://goo.gl/yJrIS7>) se puede observar cómo en las asignaturas de primer y segundo curso, a partir del 2013-14 disminuye la proporción de alumnos no presentados y la de suspensos. Lo que muestra el esfuerzo por parte de los profesores de adaptar las asignaturas a las particularidades de los alumnos de Enología, su perfil de ingreso y la identidad de su titulación manteniendo todos aquellos aspectos relacionados con las actividades formativas y el sistema de evaluación de las competencias para cada una de las materias tal y como se recogen en la memoria de verificación.

Atendiendo a las distintas asignaturas de primero, podemos decir que Física I, Química I y II y Estadística seguidas de las Matemáticas I y II, son las asignaturas con las que los alumnos se encuentran con más dificultades y presentan el mayor porcentaje de no presentados y suspensos a lo largo de la implantación del título lo que está relacionado con el perfil de ingreso de los alumnos. Sin embargo, los resultados van mejorando a lo largo de los años, lo que muestra que se está haciendo un gran esfuerzo por parte del Centro y el profesorado en la mejora continua, separando los Grados, reforzando a los alumnos con clases de apoyo y adecuando las asignaturas.

En segundo curso los resultados son más difíciles de comparar y establecer una evolución clara en todas las asignaturas porque depende de muchos factores como el número de alumnos en las asignaturas, el número de repetidores, etc. Sin embargo, de forma general aumenta el número de notables con respecto al primer curso e incluso es más alto el porcentaje de sobresalientes.

Queda claro con estos resultados que, aunque las calificaciones de primero y segundo curso de Enología han ido mejorando con los años, ambos son los cursos en los que los alumnos se encuentran con más dificultades. Por una parte, por las carencias que presentan la mayoría desde sus inicios, pero por otro lado porque las asignaturas que cursan no son específicas del Grado lo que hace que los alumnos estén desmotivados y pierdan el interés.

Esta situación, sin embargo, cambia cuando los alumnos pasan a tercero y cuarto, los resultados son muy satisfactorios, lo que indica, por una parte, que las asignaturas que se imparten son específicas del Grado y los alumnos se sienten más atraídos por cursarlas y obtener mejores resultados y, por otra que las metodologías docentes, y actividades formativas realizadas y el sistema de evaluación empleado desde el principio está siendo adecuado. Sin embargo, habrá que prestar atención a los próximos cursos, en el cual se producirá un aumento considerable del número de alumnos debido al número de alumnos que ingresan cada año y a aquellos que se han ido quedando rezagados en los primeros cursos y, como consecuencia, van arrastrando asignaturas.

Resumiendo, queda por tanto bastante claro que, a pesar de las dificultades debidas a compartir los dos primeros cursos con el Grado en Biotecnología y el Grado en Química, y a pesar de las características particulares del perfil de ingreso de los alumnos del Grado en Enología, en sus cuatro años de implantación ha habido una mejora considerable de los resultados académicos obtenidos por los alumnos. Esto indica que las actividades formativas y de evaluación son coherentes con el perfil de formación de la titulación y que todas las acciones de mejora que se han realizado durante su implantación han dado lugar a que se esté alcanzando un alto grado de consecución de las competencias planificadas en la memoria de verificación.

#### **4.- Valoración sobre los TFG / TFM.**

Tal y como se recoge en la memoria del Grado en Enología, el TFG, dado su carácter integrador, se plantea como una materia que debe acreditar la adquisición de una serie de competencias relacionadas con la adquisición de conocimientos, habilidades y destrezas que se han trabajado, simultáneamente, desde diferentes materias. El principal requisito es que se trate de un trabajo original consistente en un proyecto integral de aplicación en el ámbito de la Viticultura y/o Enología cuyo desarrollo podrá corresponder a un caso real que pueda presentarse en una práctica en empresa, así como en trabajos de introducción a la investigación ya sea en un laboratorio o en una empresa.

Se trata por tanto de un trabajo individual del alumno cuyos elementos fundamentales a considerar son su calidad y rigor, así como su exposición pública y debate. Los agentes evaluadores del TFG son, por una parte, el tutor o tutores académicos del alumno, que seguirán su trabajo tanto diario como en la elaboración de la memoria y la preparación de la exposición, orientándolo y resolviendo sus dudas durante su desarrollo. Por otra parte, los agentes evaluadores de la memoria, exposición y defensa del TFG serían los profesores miembros de la Comisión Evaluadora. En la calificación del alumno, la valoración del tutor o tutores pondera un 30% y la de la Comisión evaluadora es de un 70%(30% evaluación de la memoria y 40% exposición y defensa).

Con el fin de coordinar la actividad de las Comisiones Evaluadoras y de los tutores, la Comisión de Trabajo Fin de Grado, ha elaborado para el Grado en Enología una rúbrica de evaluación del TFG en base al desarrollo de competencias del alumno (<https://goo.gl/aUURZ6>). Estas rúbricas, no sólo contribuyen a mantener unos criterios homogéneos de evaluación para todos los alumnos del grado, independientemente de su comisión evaluadora, sino que además sirven de referencia a tutores y alumnos para conocer de forma clara qué, y en qué medida, se les va a exigir para superar la asignatura, lo que facilita su labor y contribuye a la calidad de los trabajos presentados. En la página web del título y, concretamente, en el apartado de Trabajo Fin de Grado se recoge toda la información relacionada con la normativa, la propuesta y adjudicación de trabajo, y todo lo relacionado con la evaluación y defensa incluidos los criterios de evaluación (<http://goo.gl/QN5fzN>). A través del campus virtual de TFG los alumnos están en contacto directo con la Coordinadora de TFG siendo informados de todo el proceso y atendidos en todas sus dudas y cuestiones. Esta vía sirve igualmente para que los alumnos suban, en la fecha de entrega, sus memorias de TFG una vez finalizados, de manera que queda registro de ello a nivel de Coordinación.

Hasta la fecha sólo se han defendido 9 TFG del Grado en Enología, 7 en la convocatoria de diciembre del curso 2014/15 y dos entre junio y septiembre del 2015/16. En todos los casos los resultados han sido muy satisfactorios (2 aprobados, 2 notables, 4 sobresalientes y una matrícula de honor), luego el TFG ha permitido la adquisición de las competencias y objetivo del título.

#### **5.- Valoración de las prácticas externas curriculares.**

El Grado de Enología cuenta con varias asignaturas de carácter práctico que se realizan en viñedos, bodegas o empresas de la zona relacionadas con el sector vitivinícola. Entre estas asignaturas se encuentran “Prácticas Integradas en Viticultura” (6 ECTS) y “Elaboración del Jerez” (3 ECTS) que se gestionan en parte como prácticas externas por llevarse a cabo en centros de investigación vitivinícola o en bodegas de la zona, mediante convenio previo, pero que se imparten por profesores de las áreas de Producción Vegetal y Tecnología de Alimentos y se evalúan de igual forma que cualquier

otra de las asignaturas del título.

Como prácticas externas de carácter curricular los alumnos del Grado de Enología incluyen dentro de su titulación la asignatura “Prácticas en bodega”, de 9 ECTS, que forma parte de la materia de su mismo nombre y que tiene carácter obligatorio. Esta asignatura es indispensable para el futuro Graduado en Enología, ya que permite relacionar los conocimientos adquiridos en su formación académica con las posibles actividades y salidas profesionales relacionadas con su profesión facilitándoles la adquisición de competencias profesionales y favoreciendo su empleabilidad.

Para la realización de estas prácticas los alumnos cuentan con numerosas empresas del sector, nacionales e incluso de Iberoamérica como bodegas de Chile, Argentina o Brasil (a través de las becas PIMA), con las que se establece convenios y ofertan plazas para que los alumnos puedan tener un amplio abanico a elegir según sus inquietudes, preferencias y disponibilidad de plazas. Durante las mismas, el alumno se formará en el proceso de elaboración de vinos y derivados a escala industrial, mediante el trabajo directo en bodega, durante todo el proceso de elaboración, con diversas prácticas que cubrirán la totalidad del proceso de elaboración del vino y también de alguno de los productos relacionados: brandy, vinagre o mostos.

Para el seguimiento del desarrollo de las “Prácticas en bodega” el alumno cuenta con un tutor académico y un tutor de profesional que realizarán un seguimiento de su trabajo y posterior evaluación del mismo. La evaluación se basa en los informes de seguimiento que realizan del desarrollo de las prácticas el tutor profesional y el académico y en la evaluación final de la memoria de prácticas evaluada por el tutor académico. Cada una de estas tareas se evalúan atendiendo a las competencias que deben desarrollar los alumnos recogidas en la memoria, de manera que dicha adquisición es evaluada en un 50% por el tutor profesional y en otro 50% por el tutor académico (5% seguimiento y 45% memoria). En todos los casos, se evalúa el desarrollo de competencias por parte del alumno, para lo cual se utilizan rúbricas de evaluación del seguimiento y de la memoria de prácticas.

Hasta el curso 2015/16 han sido 16 los alumnos que han realizado sus prácticas en bodega, 9 en el curso 2014/15 y 7 en el curso 2015/6 de los cuales de los cuales éstos últimos están pendientes de evaluación a fecha de cierre del presente informe. De los 9 alumnos evaluados entre el curso 2014/15 y 2015/16 el 71,4 % obtuvo una calificación de notable, un 14,3% de sobresaliente y otros 14,3% de matrícula de honor.

#### Puntos Fuertes y/o logros:

- Las actividades de formación y evaluación incluidas en las distintas asignaturas están conforme a lo indicado en la memoria del título y son coherentes con el perfil de formación y las competencias de la titulación.
- Elevada implicación de los profesores en los sistemas de evaluación continua, siendo la ponderación más frecuente 20-40% para evaluación continua y 60-80% para evaluación final.
- Mejora de las tasas de rendimiento, éxito y evaluación del Grado superando los valores previstos en la Memoria en los últimos años.
- Mejora de las tasas de rendimiento de primer y segundo curso desde la separación de la mayoría de asignaturas de los Grados en Biotecnología y Química.
- Se mantiene el grado de satisfacción de los alumnos con respecto a la planificación de la enseñanza y aprendizaje y el desarrollo de la docencia.
- Profesorado está bastante satisfecho con la organización y desarrollo de la docencia.

#### Puntos débiles y decisiones de mejora adoptadas.

| Autoinforme del curso:                   | Puntos débiles   | Propuestas de mejora más relevantes:  | Impacto provocado en el título (relación causa-efecto):   |
|--|--|---|---|
| 2011-12<br>2012-13<br>2013-14<br>2014-15 | Asignaturas compartidas con los grados en Química y Biotecnología.                               | Solicitar la impartición del Grado en Enología de forma independiente a los Grados en Química y Biotecnología   | Mejora de los indicadores de resultados de enseñanza del título (RSGC-P04-01) ( <a href="http://goo.gl/Nbmpnj">http://goo.gl/Nbmpnj</a> ) y del grado de satisfacción de los grupos de interés con la titulación (RSGC-P08-01). ( <a href="https://goo.gl/cfjXs2">https://goo.gl/cfjXs2</a> ) |
| 2012-13<br>2013-14<br>2014-15            | Heterogeneidad de los alumnos de nuevo ingreso en cuanto a procedencia y nivel de conocimientos. | Adecuar el perfil de ingreso de los alumnos de primero mediante clases de apoyo/refuerzo integradas en el horario de las asignaturas correspondientes (Física, Matemáticas y Química) impartidas por el mismo profesorado dentro del horario de clase para favorecer la planificación, desarrollo, control y supervisión de los contenidos de refuerzo en la medida en que sean necesarios. | Mejora de las tasas rendimiento y éxito de Matemáticas, Física y Química con respecto a otros cursos tal y como se recoge en el sistema de información UCA. ( <a href="https://goo.gl/nUSlo1">https://goo.gl/nUSlo1</a> )   |
| 2012-13<br>2013-14<br>2014-15            | Coordinación vertical y horizontal del título  | Informar a los profesores de las características particulares del perfil de ingreso de los alumnos de Enología, así como del resultado de los indicadores de las distintas asignaturas y cursos y la calidad del profesorado haciendo mayor énfasis en los puntos débiles.  | Mejora de los indicadores sobre los que se realizaron propuestas de mejora tal y como se recoge en los informes de indicadores (RSGC-P04-01, RSGC-P08-01, RSGC-P02-03) y el sistema de información UCA ( <a href="https://goo.gl/nUSlo1">https://goo.gl/nUSlo1</a> )                          |
| 2012-13<br>2013-14<br>2014-15            | Tasa de abandono muy elevada (50%), superior a la prevista en la Memoria (35%)                   | Fomentar entre el profesorado la adecuación de las asignaturas de primero y segundo del Grado en Enología así como la realización de actividades que motiven al alumno favoreciendo su evaluación continua y evitando el abandono.  | Mejora de las tasas de rendimiento, éxito, evaluación y abandono respecto al curso anterior tal y como se recoge en el indicador (RSGC-P04-01) y el sistema de información UCA ( <a href="https://goo.gl/nUSlo1">https://goo.gl/nUSlo1</a> )  |
| 2013-14                                  | Bajos rendimientos académicos  | Tratar con los alumnos, e incidir, sobre la   | Mejora de las tasas de rendimiento, éxito y   |

|         |  |  |   |
|---------|--|--|---|
| 2014-15 | en algunas asignaturas, principalmente del primer curso. | importancia de la evaluación continua y de los resultados del primer curso en su vida académica. | evaluación del primer curso tal y como se recoge en el informe de indicadores RSGC-P04-01 y el sistema de información UCA ( <a href="https://goo.gl/nUSlo1">https://goo.gl/nUSlo1</a> ) |
|---------|--|--|---|

| Criterio 6 |   |   |  |
|------------|---|---|--|
| ID         | EVIDENCIAS  | Localización del enlace web o URL   | Información adicional  |
| 33         | Página web del título.  | <a href="http://ciencias.uca.es/titulaciones/grados/enologia">http://ciencias.uca.es/titulaciones/grados/enologia</a> |  |
| 34         | Guías docentes.   | <a href="https://goo.gl/YmWoah">https://goo.gl/YmWoah</a>   | Guías docentes por curso académico   |
| 35         | Información sobre las actividades formativas por asignatura.  | <a href="https://goo.gl/IzOgQ7">https://goo.gl/IzOgQ7</a>   | Fichas 1B Grado Enología   |
| 36         | Información sobre los sistemas de evaluación por asignatura. Valorar, la tipología, la pertinencia, innovación....  | <a href="https://goo.gl/IzOgQ7">https://goo.gl/IzOgQ7</a>   | Fichas 1B Grado Enología   |
| 37         | Información sobre calificaciones globales del título y por asignaturas.   | <a href="https://goo.gl/GXCI9x">https://goo.gl/GXCI9x</a>   | Enlace Colabora. Carpeta 9. Resultados del título. Indicadores de Rendimiento  |
| 38         | Información sobre los resultados sobre el procedimiento de evaluación y mejora de calidad de la enseñanza, se debe incluir los indicadores con la evolución temporal de los mismos.   | <a href="https://goo.gl/ghfjxD">https://goo.gl/ghfjxD</a>   | RSGC-P04-01: Informe de Indicador y RSGC-P04-02: Informe global del título: síntesis de los informes de asignaturas (en su caso) P14 Procedimiento para la Planificación, Desarrollo y Mediación de los resultados de la enseñanza ( <a href="https://goo.gl/hCOlcV">https://goo.gl/hCOlcV</a> ) |
| 39         | Trabajos fin de grado/máster. Se debe aportar una muestra de TFG/TFM representativa de todas las posibles calificaciones.   | <a href="https://goo.gl/v1WzJF">https://goo.gl/v1WzJF</a>   | Enlace Colabora. Carpeta 4. Guías docentes-TFG-Evaluación. 4.2. Trabajos Fin de Grado. Muestra TFG.  |
| 40         | En su caso, relación entre el número de plazas ofertadas de prácticas y el número de estudiantes que solicitan prácticas externas. Disponibilidad de convenios. En su caso aportar información sobre seguros complementarios. | <a href="https://goo.gl/ycR19z">https://goo.gl/ycR19z</a>   | Oferta de plazas web Grado en Enología<br>Convenios con empresas Grado en Enología ( <a href="https://goo.gl/bmMHBh">https://goo.gl/bmMHBh</a> )   |
| 41         | Satisfacción del alumnado con el programa formativo   | <a href="https://goo.gl/3F8DuZ">https://goo.gl/3F8DuZ</a>   | RSGC- P08 Informe de resultados de análisis de satisfacción ( <a href="https://goo.gl/BPG8FS">https://goo.gl/BPG8FS</a> )  |
| 42         | Plan de mejora del título.  | <a href="https://goo.gl/wZl6cF">https://goo.gl/wZl6cF</a>   | Página web del título<br>Enlace a Colabora. Carpeta 1. Documentación del Título-1.2. Seguimiento del Título ( <a href="https://goo.gl/QyHarL">https://goo.gl/QyHarL</a> )  |

## VII. INDICADORES DE SATISFACCIÓN Y RENDIMIENTO DEL PROGRAMA FORMATIVO.

**Criterio 7:** Los indicadores de satisfacción y de rendimiento, así como la información sobre la inserción laboral aportan información útil para la toma de decisiones y mejoras del programa formativo.

### Análisis y Valoración:

#### 1.- Indicadores de satisfacción.

El grado de satisfacción global de los **alumnos** con el título, aunque no es muy alto, se ha mantenido en torno a 3 sobre 5, con ligeras oscilaciones, desde el comienzo de la implantación del título ( $3,00 \pm 0,04$ ), por debajo del grado de satisfacción general del Centro ( $3,37 \pm 0,09$ ) y de la Universidad ( $3,23 \pm 0,06$ ). Los aspectos mejor valorados son aquellos relacionados con la información pública del título y los recursos materiales e infraestructuras, destacando en estos últimos los servicios de biblioteca y los externalizados (cafetería, limpieza, seguridad).

Uno de los cursos en los que los alumnos se mostraron menos satisfechos con el Grado fue en el 14/15 lo cual llevó a evaluar con el alumnado de los distintos cursos, como propuesta de mejora, los distintos aspectos relacionados con la titulación haciendo especial énfasis en aquellos relacionados con la organización y desarrollo de la docencia. De forma general, se detectó que los alumnos menos satisfechos con la titulación son los de primero y segundo, cursos en los cuales se imparten las materias básicas y optativas del título con un carácter menos específico. Desde el comienzo de la separación de la docencia del Grado en Enología de la de los Grados en Biotecnología y en Química, se está haciendo un gran esfuerzo por adaptar contenidos, actividades de evaluación, metodologías docentes, etc., y, aunque en el último curso académico (2015-16) se ha observado una mejora general en todos estos ítems evaluados con respecto a la docencia (RSGC-P08-01), sigue siendo necesario trabajar en ello y valorar estos aspectos con el alumnado. En este sentido, se sigue manteniendo el Campus virtual de Coordinación del Grado para todos los alumnos de forma que, de manera activa y continua, se les informa de la planificación docente, desarrollo de la docencia, exámenes, noticias de interés (convocatorias de movilidad, becas, etc) y eventos varios relacionados con la Enología. Este campus de coordinación supone un punto de contacto continuo entre alumnos y los Coordinadores del Grado y del PROA, en el cual las

principales herramientas que se utilizan para la comunicación son los correos y foros. Por otro lado, desde el PROA y desde la Coordinación, y de forma conjunta, se realizan varias tutorías grupales con los alumnos de cada curso (3 como mínimo por curso) y reuniones con el profesorado en las cuales se les informa y se debaten asuntos académicos de interés para ambos grupos. Todas estas acciones permiten fomentar la mejora de los ítems de satisfacción, informando de su evolución y proponiendo acciones de mejora.

| PRINCIPALES INDICADORES:  | TÍTULO |       |       |       | COMPARATIVAS CENTRO/UCA |       |       |       |             |       |       |       |
|---|--------|-------|-------|-------|-------------------------|-------|-------|-------|-------------|-------|-------|-------|
|   |        |       |       |       | CENTRO                  |       |       |       | UNIVERSIDAD |       |       |       |
|   | 12-13  | 13-14 | 14-15 | 15-16 | 12-13                   | 13-14 | 14-15 | 15-16 | 12-13       | 13-14 | 14-15 | 15-16 |
| ISGC-P08-02: Grado de satisfacción global del alumnado con el título.   | 3,00   | 3,00  | 2,94  | 3,05  | 3,35                    | 3,51  | 3,37  | 3,26  | 3,16        | 3,25  | 3,20  | 3,32  |
| ISGC-P08-03: Grado de satisfacción global del PDI con el título.  | 2,60   | 3,38  | 3,73  | 3,60  | 3,67                    | 3,71  | 3,78  | 3,76  | 3,46        | 3,31  | 3,35  | 3,53  |
| ISGC-P07-09: Grado de Satisfacción de los egresados con los estudios realizados.  | -      | -     | -     | -     | -                       | 3,73  | -     | -     | 3,52        | 4,58  | -     | -     |
| Satisfacción del alumnado con el desarrollo de las prácticas curriculares del título.                                   | 2,42   | 3,90  | 2,36  | 2,90  | 2,90                    | 2,89  | 2,60  | 3,04  | 2,68        | 2,78  | 2,76  | 2,95  |
| Satisfacción del alumnado con el desarrollo de los programas de movilidad del alumnado que se ofertan en la titulación. | 2,50   | 3,00  | 2,38  | 3,11  | 2,60                    | 2,70  | 2,61  | 2,83  | 2,61        | 2,56  | 2,66  | 2,91  |

El grado de satisfacción global del PDI, aunque mejorable, es más alto que el del alumnado, observándose una mayor mejoría a partir del curso 2013/14, curso en el cual se produce la separación de la docencia compartida del Grado en Enología con otros Grados.

En cuanto al grado de satisfacción del alumnado con el desarrollo de las prácticas curriculares y el programa de movilidad, las primeras prácticas curriculares y movilizaciones no se han producido hasta el segundo semestre del curso 2014-15 y durante el 2015-16, de ahí que sea a partir de esos cursos cuando comienzan a mejorar los ítems, alcanzándose valores incluso superiores a los del centro y la UCA en cuanto a movilidad.

En general, como muestra la siguiente tabla, los indicadores de satisfacción de los alumnos con la docencia (ISGC-P04-02 Y ISGC-P04-03) pueden calificarse como muy satisfactorios. Si se analiza cada indicador puede observarse que la satisfacción de los alumnos con la planificación de la enseñanza y aprendizaje ha ido en aumento en cada curso académico, superando en el 2015-16 los valores obtenidos para la Facultad de Ciencias y los de la Universidad de Cádiz. Igualmente, la satisfacción de los alumnos con el desarrollo de la docencia, aunque con algunos altibajos, se mantiene en valores muy satisfactorios durante la implantación del título superando los valores obtenidos para la Facultad de Ciencias y la Universidad de Cádiz en 2015-16.

| PRINCIPALES INDICADORES:  | TÍTULO |       |       |       |       | COMPARATIVAS CENTRO/UCA |       |       |       |       |             |       |       |       |       |
|---|--------|-------|-------|-------|-------|-------------------------|-------|-------|-------|-------|-------------|-------|-------|-------|-------|
|   |        |       |       |       |       | CENTRO                  |       |       |       |       | UNIVERSIDAD |       |       |       |       |
|   | 11-12  | 12-13 | 13-14 | 14-15 | 15-16 | 11-12                   | 12-13 | 13-14 | 14-15 | 15-16 | 11-12       | 12-13 | 13-14 | 14-15 | 15-16 |
| ISGC-P04-02: Satisfacción de los alumnos con la planificación de la enseñanza y aprendizaje           | 4,4    | 3,9   | 4,1   | 4,1   | 4,4   | 4,1                     | 4,1   | 4,1   | 4,1   | 4,2   | 3,9         | 3,9   | 3,9   | 3,9   | 4,0   |
| ISGC-P04-03: Satisfacción de los alumnos con el desarrollo de la docencia                             | 4,5    | 4,5   | 4,3   | 4,3   | 4,5   | 4,3                     | 4,3   | 4,3   | 4,3   | 4,4   | 4,1         | 4,2   | 4,2   | 4,2   | 4,2   |
| ISGC-P04-04: Satisfacción global del profesorado con la organización y el desarrollo de la enseñanza. | -      | 2,80  | 3,41  | 3,41  | 3,46  | -                       | 3,33  | 3,54  | 3,59  | 3,53  | 3,00        | 3,12  | 3,22  | 3,00  | 3,4   |

Un análisis más pormenorizado de la satisfacción de los estudiantes con el desarrollo de su docencia durante la implantación del título (ítems del 5 al 8 de los resultados recogidos en el documento ISGC-P04-03 del SGC), se recoge en la siguiente tabla:

| Resultados RSGC-P04-01 por ítem del TÍTULO  | 11-12 | 12-13 | 13-14 | 14-15 | 15-16 |
|---|-------|-------|-------|-------|-------|
| 5. Se ajusta a la planificación de la asignatura  | 4,5   | 4,2   | 4,3   | 4,3   | 4,5   |
| 6. Se han coordinado las actividades teóricas y prácticas previstas   | 4,5   | 4,1   | 4,2   | 4,3   | 4,5   |
| 7. Se ajusta a los sistemas de evaluación especificados en la guía docente/programa de la asignatura                          | 4,5   | 4,2   | 4,3   | 4,3   | 4,5   |
| 8. La bibliografía y otras fuentes de información recomendadas en el programa son útiles para el aprendizaje de la asignatura | 4,5   | 3,8   | 4,0   | 3,9   | 4,2   |

Como se puede observar los resultados son muy satisfactorios manteniéndose en torno al  $4,4 \pm 0,1$  sobre 5 como media durante la implantación del título y mejorando considerablemente en el curso 2015-16. El ítem peor valorado, aunque con valores muy satisfactorios en el último curso es la utilidad de la bibliografía y otras fuentes de información recomendadas. Aunque los alumnos, en su gran mayoría, utilizan únicamente la información que se les pasa en clase o a través del aula virtual y se muestran poco receptivos ante la búsqueda de bibliografía a no ser que se realice a través de actividades formativas concretas, en las sesiones de coordinación con el profesorado se ha informado de estos indicadores y de la necesidad de realizar un cambio en la bibliografía recomendada como propuesta de mejora, lo que parece haber dado resultado según los indicadores del 2015-16.

En cuanto a los ítems 2-4, referidos al profesor y a su asistencia regular a clase, la impartición de la asignatura en el horario fijado y el cumplimiento de sus labores de tutoría, los resultados muestran un alto grado de satisfacción del alumnado a lo largo de la implantación del título lo que indica que el profesorado se ajusta y cumple su horario de clase y tutorías.

En lo que respecta al profesorado, el grado de satisfacción de éste con la organización y el desarrollo de la enseñanza ha mejorado considerablemente desde el curso 2013-14 alcanzando valores muy similares a los del Centro y al UCA. Esta mejora se ha debido principalmente a la casi total separación de la docencia del Grado en Enología de los Grados en Biotecnología y en Química, lo que ha permitido una mayor adecuación de las actividades formativas de las asignaturas al título y el perfil de los alumnos. Son innumerables los esfuerzos que se realizan por parte del profesorado por incluir actividades formativas y de evaluación que ayuden a la adquisición de competencias por parte del alumnado y por estar en continuo proceso de mejora y renovación a través de la participación en proyectos de innovación, de mejora docente y de formación en busca de la excelencia docente.

Luego, de forma general estos resultados se pueden considerar muy positivos y muestran la implicación del profesorado, la Coordinación y el Centro en el seguimiento y mejora continua de la planificación de la enseñanza y aprendizaje y en el desarrollo de la docencia.

### 3.- Valoración en función del perfil de acceso y matriculación.

En cuanto a los datos relacionados con el acceso y la matriculación de los alumnos del Grado en Enología, atendiendo al informe de indicadores ISGC-P02 cuyos resultados generales se recogen en la siguiente tabla, se puede observar que en lo que respecta al número de alumnos **matriculados de nuevo ingreso** frente a las **plazas ofertadas**, a pesar del aumento de 20 a 50 en 2012-13 por requerimientos de la Junta de Andalucía, éstas se ocupan casi en su totalidad, suponiendo esto una **tasa de ocupación** media del 96,4% desde el comienzo de implantación del título, lo cual puede considerarse muy satisfactorio. Sin embargo, la **tasa de renovación** del título es muy alta, con un valor medio del 35%, lo que está relacionado con el hecho de que realmente sólo ha salido la primera promoción (7 alumnos) correspondiente a los alumnos matriculados en el 2011-12, año en el que además el número de plazas fue más bajo frente a los 48 alumnos matriculados en los siguientes años.

| PRINCIPALES INDICADORES:  | TÍTULO |       |       |       |       | COMPARATIVAS CENTRO/UCA |       |       |       |       |             |       |       |       |       |
|---|--------|-------|-------|-------|-------|-------------------------|-------|-------|-------|-------|-------------|-------|-------|-------|-------|
|   |        |       |       |       |       | CENTRO                  |       |       |       |       | UNIVERSIDAD |       |       |       |       |
|   | 11-12  | 12-13 | 13-14 | 14-15 | 15-16 | 11-12                   | 12-13 | 13-14 | 14-15 | 15-16 | 11-12       | 12-13 | 13-14 | 14-15 | 15-16 |
| ISGC-P02-01: Tasa de adecuación de la titulación (%).                   | 55,0   | 51,0  | 59,2  | 53,3  | 43,8  | 53,5                    | 60,7  | 62,4  | 63,6  | 51,7  | 65,7        | 66,2  | 67,7  | 72,3  | 69,9  |
| ISGC-P02-02: Tasa de ocupación del título (%).                          | 100,0  | 98,0  | 98,0  | 90,0  | 96,0  | 94,1                    | 101,9 | 100,4 | 98,2  | 98,9  | 97,4        | 97,0  | 97,8  | 109,1 | 90,7  |
| ISGC-P02-03: Tasa de preferencia del Título (%).                        | 90,0   | 130,0 | 122,0 | 138,1 | 108,0 | 73,7                    | 161,9 | 136,3 | 152,1 | 153,7 | 95,5        | 173,1 | 156,2 | 167,6 | 139,4 |
| ISGC-P02-04: Tasa de renovación del título o tasa de nuevo ingreso (%). | -      | -     | -     | 39,1  | 31,2  | -                       | -     | -     | 29,8  | 26,9  | -           | -     | -     | 30,9  | 25,4  |
| ISGC-P02 : Oferta de plazas   | 20     | 50    | 50    | 50    | 50    | 270                     | 270   | 270   | 270   | 270   | 4753        | 5248  | 5298  | 4808  | 4978  |
| ISGC-P02 : Matriculados de nuevo ingreso                                | 17     | 48    | 48    | 45    | 48    | 208                     | 274   | 274   | 265   | 258   | 4662        | 5016  | 4872  | 5257  | 4375  |

Comparando el número de alumnos matriculados con los del mismo título en otras universidades españolas desde el curso 2013-14 al 2015-16, como se puede ver en la siguiente tabla, la Universidad de Cádiz es la que presenta un mayor número de alumnos de nuevo ingreso con una media de 45, seguida de la Rovira i Virgili cuya media está en 40 alumnos por el aumento sufrido en el último curso. Por otra parte, en cuanto a la tasa de renovación en todas las universidades se ha producido una disminución de dicha tasa siendo la más alta la del Grado en Enología de la Universidad de Cádiz ya que comenzó en 2011-12 con 17 alumnos y aumentó en 2012-13 a 48, valor que prácticamente se ha mantenido durante los siguientes años de implantación del título. A medida que se va implantando el título este valor ha disminuido, aunque sigue siendo alto, lo que indica que la renovación de alumnos es baja, es decir, que son pocos alumnos los que terminan sus estudios resultando los primeros egresados en el curso 2014-15. Dada las particularidades y dificultades con las que ha contado el Grado en Enología en la Universidad de Cádiz, los resultados son muy satisfactorios y comparables a otras universidades españolas.

| Nuevo ingreso                | Nuevo ingreso |         |         | Tasa renovación |         |         |         |
|------------------------------|---------------|---------|---------|-----------------|---------|---------|---------|
|                              | 2015-16       | 2014-15 | 2013-14 | 2015-16         | 2014-15 | 2013-14 | 2012-13 |
| Universidad de Cádiz         | 44            | 45      | 46      | 31,2%           | 39,1%   | 51,7%   | 80,0%   |
| Universidad de Extremadura   | 19            | 19      | 13      | -               | 42,5%   | 48,1%   | n/d     |
| Universidad de La Rioja      | 33            | 26      | 27      | -               | 27,6%   | 27,6%   | 49,3%   |
| Universidad Rovira i Virgili | 48            | 39      | 35      | -               | 10,7%   | 32,1%   | 34,3%   |
| Universidad de Valladolid    | 25            | 29      | 30      | -               | 27,1%   | 33,7%   | 39,4%   |

La **tasa de preferencia**, aunque no se puede comparar con la de otras universidades, ha llegado a superar el 100%, es decir, que hay un gran interés por cursar la titulación y el número de preinscripciones en el título en primera opción es igual o superior al número de plazas ofertadas. Sin embargo, la **tasa de adecuación** está en torno al 50% luego, finalmente, la mitad de los alumnos matriculados eligieron el Grado en Enología como su primera opción, lo cual va a influir en el desarrollo de su vida académica, su grado de satisfacción y los resultados del título, sobre todo en los alumnos del primer curso teniendo en cuenta que durante el mismo se imparten además las asignaturas básicas de una titulación de Ciencias.

### 4.-Indicadores de los resultados del aprendizaje.

En la siguiente página Web de la Universidad de Cádiz <https://goo.gl/PvXznN> se tiene acceso a los distintos indicadores de rendimiento como la tasa de éxito, tasa de eficiencia y tasa de rendimiento, entre otros. Por su parte los valores correspondientes de dichos indicadores son suministrados en el informe RSGC-P04-01(<http://goo.gl/Nbmpnj>). Esta información permite valorar los resultados obtenidos y detectar posibles problemas que permitan intervenir con acciones de mejora.

El análisis de los valores, y su evolución, se realizan de manera sistemática y regular mediante los informes de seguimiento de la titulación, y son tomados como indicadores informativos que determinan diagnósticos y acciones para la mejora. Con el fin de analizar los valores académicos y su adecuación a las características de la titulación nos centraremos principalmente en la evolución de estos indicadores, desde la implantación del título.

Como se puede observar en la tabla, aunque las **tasas de rendimiento, éxito y evaluación** global del Grado Enología están en valores por debajo de los de la Facultad de Ciencias y los de la Universidad de Cádiz, éstas han ido mejorando a medida que se han ido implantando los distintos cursos del título e incluso han llegado a superar los valores previstos en la memoria del título (60%) en su tercer año de implantación. Sin embargo, los datos son más o menos variables una vez implantado el título (2015-16) debido principalmente al mayor número de alumnos que se van sumando cada año y a la

diversidad de estos.

| PRINCIPALES INDICADORES:              | Previsto en la memoria | TÍTULO |       |       |       |       | COMPARATIVAS CENTRO/UCA |       |       |       |       |             |       |       |       |       |
|---------------------------------------|------------------------|--------|-------|-------|-------|-------|-------------------------|-------|-------|-------|-------|-------------|-------|-------|-------|-------|
|                                       |                        |        |       |       |       |       | CENTRO                  |       |       |       |       | UNIVERSIDAD |       |       |       |       |
|                                       |                        | 11-12  | 12-13 | 13-14 | 14-15 | 15-16 | 11-12                   | 12-13 | 13-14 | 14-15 | 15-16 | 11-12       | 12-13 | 13-14 | 14-15 | 15-16 |
| ISGC-P04-05: Tasa de rendimiento (%). | 60                     | 34,6   | 40,0  | 65,9  | 70,9  | 67,9  | 65,8                    | 69,5  | 74,8  | 75,1  | 73,2  | 70,6        | 75,8  | 76,1  | 77,1  | 77,0  |
| ISGC-P04-06: Tasa de éxito (%).       | 60                     | 51,4   | 53,0  | 72,9  | 79,9  | 73,9  | 75,8                    | 79,6  | 82,7  | 83,9  | 82,5  | 81,1        | 83,9  | 84,4  | 85,8  | 85,8  |
| ISGC-P04-07: Tasa de evaluación (%)   | -                      | 67,3   | 75,5  | 90,5  | 88,8  | 91,8  | 86,8                    | 87,3  | 90,4  | 89,4  | 88,7  | 87,1        | 90,3  | 90,1  | 89,9  | 89,8  |
| ISGC-P04-09: Tasa de graduación (%).  | 20                     | -      | -     | -     | 0,0   | 2,1   | -                       | 33,3  | 29,3  | 21,9  | 21,4  | -           | 41,3  | 27,4  | 19,6  | 18,9  |
| ISGC-P04-10: Tasa de eficiencia (%)   | 60                     | -      | -     | -     | -     | 96,4  | -                       | 92,2  | 93,9  | 92,4  | 92,7  | -           | 94,7  | 96,4  | 94,6  | 92,9  |
| ISGC-P04-08: Tasa de abandono (%).    | 35                     | -      | -     | -     | 50,0  | 45,8  | -                       | 25,8  | 34,7  | 33,3  | 32,1  | -           | 22,1  | 29,1  | 27,7  | 29,9  |

Tomando como referencia la tasa de rendimiento global para cada curso académico, atendiendo a las diferentes promociones desde el comienzo de implantación del Grado en Enología y tal y como muestra la siguiente tabla, podemos decir que los rendimientos son mayores a medida que avanzan los cursos como se ve para la promoción 2011-12. Esto se debe principalmente a que los alumnos que van superando el primer y segundo curso son los que normalmente eligen esta titulación como primera opción y/o muestran un mayor interés por sus estudios.

| Promoción | 1º GEN | 2º GEN | 3º GEN | 4º GEN |
|-----------|--------|--------|--------|--------|
| 2011_12   | 42,1%  | 74,8%  | 98,7%  | 99,0%  |
| 2012_13   | 38,5%  | 58,7%  | 75,5%  | 82,5%  |
| 2013_14   | 58,7%  | 75,5%  | 77,9%  |        |
| 2014_15   | 67,5%  | 81,1%  |        |        |
| 2015-16   | 81,8%  |        |        |        |

Con respecto a los diferentes cursos, la **tasa de rendimiento** de primero, ha mejorado a lo largo de estos años, sobre todo en los tres últimos. Durante los cursos 2011-12 y 2012-13 la docencia del Grado en Enología se compartió con la del Grado en Química y el Grado en Biotecnología. Esto unido a que en el curso 2011\_12 las plazas estuvieran limitadas a 20 y en 2012-13 se ampliara la oferta a 50 ocasionó grandes problemas en la actividad docente y el grado de satisfacción de los alumnos del Grado en Enología con su título fuera muy bajo. Sin embargo, desde el curso 2013\_14, tal y como se recoge en los autoinformes de seguimiento del título de 2013-14 y 2014-15 (RSGC-P14-01), se observa una mejora que coincide con el hecho de que se dejara de compartir la docencia de las asignaturas de primero y segundo del Grado en Enología con las de los Grados en Química y Biotecnología. El pasar de compartir 19 asignaturas con otros títulos de la Facultad a 5 (sólo una en primero, Bioquímica y cuatro en segundo, Microbiología, Genética, Ingeniería de Procesos e Informática) permitió una mejor adecuación de las actividades y de los contenidos teóricos y prácticos de estas asignaturas al Grado en Enología y contribuyó a una mejora de las tasas de rendimiento de los primeros cursos.

Sin embargo, a pesar de esta mejora, no se puede olvidar que los alumnos de primero, año tras año, siguen presentando grandes deficiencias en Matemáticas, Química y sobre todo en Física, de ahí que se encuentren con más dificultades en los primeros cursos. A esto se le une que el perfil de los alumnos de nuevo ingreso del Grado en Enología es muy variado (Bachillerato de Ciencias de la Salud y el resto de Ciclo Formativo de Grado Superior, otro título o mayores de 25 años) y sólo la mitad elige el Grado de Enología como primera opción.

En tercer y cuarto curso, se observa por el contrario una disminución de las tasas, lo que está relacionado con el aumento del número de alumnos de nuevo ingreso en 2012-13 con respecto a 2011-12. Sin embargo, las tasas de rendimiento son mucho más altas ya que en estos cursos las materias son más específicas del título y alumnos se encuentran más motivados y da lugar a un mayor éxito académico,

En cuanto a los resultados de la **tasa de graduación**, del 0% para 2014-15, cabe señalar que, una vez implantado el título y con los primeros egresados del mismo (2014-15), el dato que aparece en la tabla no es correcto y tampoco el que no haya resultados de la **tasa de eficiencia**. Estos resultados se deben a que en el curso 2014-15 los alumnos de Enología defendieron su TFG en la convocatoria extraordinaria de diciembre, tras la realización de las "Prácticas en bodega" en el verano del último curso (entre julio y noviembre de 2015), luego ya no se encontraban dentro de dicho curso académico y no computan en el mismo. Sin embargo, los 7 alumnos de dicha promoción, superaron ambas asignaturas, lo cual supondría una tasa de graduación del 43,7% teniendo en cuenta que en el curso 2011-12 ingresaron 16 alumnos. Este resultado sería muy satisfactorio ya que la tasa de graduación es muy superior a la recogida en la memoria (20%).

Dado que esta problemática se podía repetir todos los años, al detectar este problema en la planificación del Grado, durante su tercer año de implantación se mantuvieron reuniones entre la Coordinación del Grado, Coordinador de Prácticas en bodega y los miembros de la CGC representantes del Grado en Enología para buscar una solución alternativa y ofrecer a los alumnos una solución, al menos transitoria, para permitirles acabar en junio o septiembre de su curso académico. Como solución, ya en el curso 2013-14, se les propuso a los alumnos de tercero la posibilidad de hacer las prácticas en el verano entre 3º y 4º curso realizando una pre-matrícula como se hacía en la Licenciatura para la asignatura de "Prácticas Integradas Enológicas" que se realizaban en el IFAPA Rancho la Merced. Sin embargo, tras varias reuniones mantenidas con ellos decidieron realizar las prácticas tal y como estaba previsto en la memoria, es decir, al final de su último curso para poder optar, entre otros, a realizarlas fuera de la provincia. Esta solución transitoria se ha mantenido también para los siguientes cursos, de manera que, aquellos alumnos que en julio de 2015 y 2016 cumplieron los criterios establecidos por la Coordinación y aprobados por la CGC del Centro para realizar las prácticas en bodega entre 3º y 4º, pudieron hacerlo. Estos requisitos son: haber superado las asignaturas: "Bioquímica Enológica", "Microbiología Enológica", "Composición Química de vinos y derivados", "Tecnología e Ingeniería Enológicas" y "Prácticas Integradas en Enología"; realizar la pre-matrícula; y realizar las prácticas entre el 1 de julio y el 30 de septiembre para poder volver a incorporarse a clase en octubre y tener pendiente como máximo 78 créditos para el último curso. Bajo estas condiciones sólo dos alumnos

de tercero del curso 2014-15 y dos del 2015-16 de los que cumplían los requisitos realizaron las prácticas en ese periodo, los demás optaron por realizarlas en cuarto curso o incluso en cursos posteriores para realizarlas en Latinoamérica a través de movilidad PIMA. Aun así, durante el curso 2014-15, desde la Coordinación se ha seguido trabajando en buscar una solución definitiva a esta problemática junto con el Coordinador de Prácticas en bodega y el Decano de la Facultad, ya que, debido a esto, los TFG se retrasan con la consecuente problemática que se comentaba anteriormente. Los alumnos defienden el TFG en la convocatoria extraordinaria de diciembre y las tasas de graduación y eficiencia, por tanto, no son las reales.

Lo mismo ocurre con los resultados de 2015-16, el 2,1% se correspondería a los alumnos que han defendido su TFG entre junio y septiembre faltando aún la convocatoria de diciembre y, además, atendería al número de matriculados de nuevo ingreso de 48 debido al aumento de la oferta de plazas que tuvo lugar en el curso 2012-13 por exigencia de la Junta de Andalucía.

Atendiendo a la  **tasa de abandono**, es superior a la prevista en la memoria. Un estudio de la causa de este valor conduce, tal y como se ha mencionado anteriormente, al perfil de ingreso de los alumnos (RSGC-P02-04), la procedencia de los alumnos de nuevo ingreso (bachillerato, CFGS, titulados, mayores de 25), sus deficiencias en cuanto a conocimientos en materias propias de las Ciencias (Matemáticas, Física y Química) y el hecho de que esta titulación no es elegida como primera opción por un número amplio de alumnos. No obstante desde el Centro se sigue promoviendo acciones que fomenten el interés por el título en los alumnos matriculados, principalmente en aquellos que se encuentren cursando primero y segundo curso.

Comparando estas tasas con las del mismo Grado en otras Universidades españolas, atendiendo a la siguiente tabla que recoge los datos del Ministerio hasta 2014\_15, se puede observar que las **tasas de rendimiento** para el Grado en Enología en la UCA fueron muy bajas en los primeros años de implantación. Sin embargo, desde el curso 2013\_14 han mejorado llegando incluso a superar, en 2014\_15, los valores de tres de las cuatro universidades españolas restantes en las que se imparte el título, la Universidad de Extremadura, la Universidad de la Rioja y la Universidad de Valladolid. Por otra parte, en cuanto a las **tasas de éxito** también se observa una mejora a lo largo de la implantación del título frente a los altos valores del resto de universidades, llegando a niveles muy similares a los de éstas y superando incluso ligeramente a la Universidad de Rovira i Virgili. Las **tasas de evaluación**, con valores más altos desde sus inicios, pero con la misma evolución que las tasas anteriores, han llegado a superar a las del resto de universidades españolas. Teniendo en cuenta que el número de alumnos del Grado en Enología en la Universidad de Cádiz es muy elevado (50 plazas ofertadas), que el perfil de ingreso de los alumnos es muy variado y deficiente en las materias básicas y que sólo la mitad de los alumnos elige este Grado como primera opción estos resultados son muy satisfactorios.

|                  | Tasas de Rendimiento |         |         |         | Tasas de Éxito |         |         |         | Tasas de Evaluación |         |         |         |
|------------------|----------------------|---------|---------|---------|----------------|---------|---------|---------|---------------------|---------|---------|---------|
|                  | 2011-12              | 2012-13 | 2013-14 | 2014-15 | 2011-12        | 2012-13 | 2013-14 | 2014-15 | 2011-12             | 2012-13 | 2013-14 | 2014-15 |
| Cádiz            | 34,6%                | 40,0%   | 65,9%   | 72,0%   | 51,4%          | 53,0%   | 72,9%   | 80,1%   | 67,3%               | 75,5%   | 90,5%   | 89,8%   |
| Extremadura      | n/d                  | n/d     | 57,3%   | 67,9%   | n/d            | n/d     | 77,3%   | 84,0%   | n/d                 | n/d     | 74,1%   | 80,9%   |
| La Rioja         | 63,9%                | 72,1%   | 77,4%   | 73,2%   | 63,9%          | 72,1%   | 77,4%   | 82,4%   | 100,0%              | 100,0%  | 100,0%  | 88,8%   |
| Rovira i Virgili | 65,6%                | 69,4%   | 72,0%   | 62,2%   | 75,3%          | 78,2%   | 80,3%   | 79,6%   | 87,1%               | 88,8%   | 89,7%   | 78,1%   |
| Valladolid       | 62,9%                | 65,8%   | 73,8%   | 71,5%   | 78,1%          | 79,7%   | 81,8%   | 82,6%   | 80,5%               | 82,6%   | 90,2%   | 86,5%   |

## 5.-Inserción laboral.

Seguindo el Procedimiento para el seguimiento de la inserción laboral y satisfacción de los egresados con la formación recibida P07 (más información en <http://goo.gl/ADIBaO>) cada curso académico se pone en marcha el Cuestionario sobre Inserción laboral y Satisfacción de los egresados con la formación recibida (HSGC-P07-01) mediante metodología de encuesta, sobre los egresados de Grado y Máster a los tres años de finalizar sus estudios. La primera cohorte de egresados de este título está previsto por tanto realizar el seguimiento se la inserción laboral en el curso 2017-18. Sin embargo, a través de la Coordinación del Grado se conoce que de los siete alumnos que finalizaron sus estudios en diciembre de 2014-15: dos de ellos se encuentran con becas en el extranjero (Italia y Alemania), otros cuatro trabajando en bodegas de la zona y el último realizando un Máster en la Universidad de Cádiz.

## 6.-Análisis de la sostenibilidad del título.

El Grado en Enología de la Universidad de Cádiz comenzó a implantarse en el curso 2011-2012 siguiendo las directrices dadas por el Consejo de Universidades para títulos con características especiales en relación al número de plazas ofertadas (20 alumnos de nuevo ingreso), un número menor que el resto de títulos del Centro. Por este motivo, y durante los dos primeros cursos académicos, un 90% de la docencia se impartió de forma conjunta con el primer curso del Grado en Química (únicamente una asignatura "Introducción a la Enología y Cata de vinos", específica del Grado, se impartió de forma independiente), mientras que el 100% de las asignaturas de segundo curso se impartió conjuntamente con el Grado en Biotecnología y el Grado en Química. Por otra parte, por requerimiento de la Consejería de la Junta de Andalucía, de mayo de 2012 y aprobación en Consejo de Gobierno de la UCA, en el curso 2011-12 se realizó una modificación sobre el número de plazas ofertadas para el Grado en Enología pasando éste de 20 a 50, plazas que fueron cubiertas prácticamente en su totalidad en cursos posteriores, situación que dio lugar a problemas de coordinación en el horario y la planificación docente (doble de grupos de prácticas, aumento del número de alumnos en horas de teoría) así como de recursos materiales e infraestructuras (aulas de mayor capacidad, mayor necesidad de laboratorios). Esta situación no sólo dificultó la docencia en el Grado en Enología, sino que también afectó al resto de titulaciones de la Facultad, al profesorado, a los alumnos y al propio Centro, provocando un alto grado de insatisfacción para todos los grupos de interés y haciendo que el alumnado de Enología se sintiera poco identificado con su titulación.

Por este motivo se estableció, como propuesta prioritaria de mejora, que la docencia del Grado en Enología se impartiera de forma independiente al resto de las titulaciones con las que compartía, lo cual se llevó a cabo en el curso 2013-14 aunque no al 100%. Junto con esta acción, a lo largo de la implantación del título se han realizado otras acciones de mejora, modificaciones introducidas en el proceso de seguimiento no comunicadas al Consejo de Universidades y adecuaciones a recomendaciones de la ANECA o DEVA. Estas acciones, el seguimiento del título y el buen hacer y trabajo continuo del personal implicado en la titulación, del Centro y del SGC han permitido la implantación del título de manera satisfactoria.

Actualmente el Grado en Enología cuenta con un profesorado altamente cualificado con amplia experiencia docente e investigadora, un perfil idóneo para la impartición de las materias tanto básicas como específicas del título y una alta implicación, dedicación y disposición a participar en todas aquellas acciones formativas y proyectos de innovación que supongan la mejora docente, la excelencia y, por tanto, la mejora del título.

La Facultad de Ciencias, centro en el que se imparte el título, está dotada con una buena infraestructura y recursos materiales para la docencia del Grado, con los cuales los distintos grupos de interés se encuentran altamente satisfechos. Estos recursos han experimentado un crecimiento y mejora en los últimos años, superándose los especificados en la memoria de verificación. Además de contar con estas infraestructuras y recursos, el Grado cuenta con la colaboración de numerosos Centros/Empresas como el IFAPA Rancho de la Merced, el Instituto Universitario de Investigación Vitivinícola y Agroalimentaria (IVAGRO) de la Universidad de Cádiz y numerosas empresas relacionadas con el sector vitivinícola (bodegas, cooperativas y empresas de

productos derivados) que posibilitan la realización de actividades formativas específicas poniendo a la disposición de los alumnos sus instalaciones, medios y recursos.

Los servicios de orientación académica y profesional responden a las necesidades del proceso de aprendizaje de los estudiantes existiendo una alta implicación, dedicación y disposición tanto de la Facultad como del profesorado en los diferentes servicios de orientación y difusión de la titulación. Gracias a esto el Grado cuenta con una alta demanda llegándose a ocupar casi en su totalidad anualmente el número de plazas ofertadas, número superior al de las otras universidades españolas en las que se imparte el mismo título.

Aunque los alumnos presentan un perfil muy heterogéneo en cuanto a procedencia y nivel de conocimientos, se ha logrado mejorar de forma notable las tasas de rendimiento, éxito y evaluación, de manera que en el curso 2014-15 son superiores a las previstas en la memoria y similares e incluso superiores a las de otras universidades. Estos resultados muestran que se está trabajando de manera adecuada no sólo separando la docencia del Grado en Enología de la de los Grados en Química y en Biotecnología y adecuando las asignaturas, sino también en las actividades formativas y de evaluación. Estas actividades están conforme a lo indicado en la memoria del título y son coherentes con el perfil de formación y las competencias de la titulación lo cual se refleja tanto en los resultados como en el alto grado de satisfacción de alumnos con la planificación de la enseñanza y aprendizaje y el desarrollo de la docencia y en la mejora del grado de satisfacción del PDI con la organización y desarrollo de la docencia.

Atendiendo a todo lo mencionado anteriormente, alta demanda del título, buena disponibilidad de infraestructuras, recursos materiales y humanos, adecuada planificación y desarrollo de las enseñanzas, alta cualificación e implicación del profesorado, etc, se puede decir que el título es sostenible. Esto además se apoya en el hecho de que el Grado en Enología es un título que se imparte sólo en 5 universidades españolas siendo el de la Universidad de Cádiz, localizada en un entorno de gran tradición vitivinícola y una de las primeras en impartir la Licenciatura en Enología, el único en toda Andalucía.

#### **Puntos Fuertes y/o logros:**

- Alta demanda del título con una ocupación casi en su totalidad de las plazas ofertadas, un número superior al de otras universidades.
- Las tasas de rendimiento, éxito y evaluación del Grado superan los valores previstos en la Memoria y son similares e incluso superiores a las de otras universidades españolas.
- Gran implicación, dedicación y disposición del profesorado en la mejora del Título.
- Seguimiento continuo del título por parte de la Coordinación, el SGC y el Centro.

#### **Puntos débiles y decisiones de mejora adoptadas.**

| <b>Autoinforme del curso:</b>            | <b>Puntos débiles</b>  | <b>Propuestas de mejora más relevantes:</b>   | <b>Impacto provocado en el título (relación causa-efecto):</b>   |
|--|--|---|--|
| 2011-12<br>2012-13<br>2013-14<br>2014-15 | Asignaturas compartidas con los Grados en Química y Biotecnología.                               | Solicitar la impartición del Grado en Enología de forma independiente a los Grados en Química y Biotecnología.  | Mejora de los indicadores de resultados de enseñanza del título (RSGC-P04-01) y del grado de satisfacción de los grupos de interés con la titulación (RSGC-P08-01). ( <a href="https://goo.gl/nUSlo1">https://goo.gl/nUSlo1</a> ).           |
| 2012-13<br>2013-14<br>2014-15            | Heterogeneidad de los alumnos de nuevo ingreso en cuanto a procedencia y nivel de conocimientos. | Adecuar el perfil de ingreso de los alumnos de primero mediante clases de apoyo/refuerzo integradas en el horario de las asignaturas correspondientes (Física, Matemáticas y Química) impartidas por el mismo profesorado dentro del horario de clase para favorecer la planificación, desarrollo, control y supervisión de los contenidos de refuerzo en la medida en que sean necesarios. | Mejora de las tasas de rendimiento y éxito de Matemáticas, Física y Química con respecto a otros cursos tal y como se recoge en el sistema de información UCA. ( <a href="https://goo.gl/nUSlo1">https://goo.gl/nUSlo1</a> )                 |
| 2012-13<br>2013-14<br>2014-15            | Bajos rendimientos académicos en algunas asignaturas, principalmente del primer curso.           | Fomentar entre el profesorado la adecuación de las asignaturas de primero y segundo del Grado en Enología así como la realización de actividades que motiven al alumno favoreciendo su evaluación continua y evitando el abandono.  | Mejora de las tasas de rendimiento, éxito, evaluación y abandono respecto al curso anterior tal y como se recoge en el indicador (RSGC-P04-01) y el sistema de información UCA ( <a href="https://goo.gl/nUSlo1">https://goo.gl/nUSlo1</a> ) |

| <b>Criterio 7</b> |  |   |   |
|-------------------|--|---|---|
| <b>ID</b>         | <b>EVIDENCIAS</b>  | <b>Localización del enlace web o URL</b>                  | <b>Información adicional</b>  |
| 43                | Satisfacción de los agentes implicados: estudiantes, profesorado, personal de gestión de administración del título, empleadores, egresados, etc. Se debe incluir el tamaño de la muestra y el número de encuestas respondidas (n). | <a href="https://goo.gl/NmFQm2">https://goo.gl/NmFQm2</a> | Sistema de información UCA<br>RSGC-P08-01: Informe de Resultados de análisis de la satisfacción ( <a href="https://goo.gl/ghfjxD">https://goo.gl/ghfjxD</a> ) |
| 44                | Satisfacción del alumnado sobre la actividad docente del profesorado.  | <a href="https://goo.gl/3F8DuZ">https://goo.gl/3F8DuZ</a> | Página web del título   |
| 45                | En su caso, satisfacción del alumnado con las prácticas externas.  | <a href="https://goo.gl/3F8DuZ">https://goo.gl/3F8DuZ</a> | Página web del título   |
| 46                | En su caso, satisfacción del alumnado con los programas de movilidad.  | <a href="https://goo.gl/3F8DuZ">https://goo.gl/3F8DuZ</a> | Página web del título   |
| 47                | Satisfacción de los estudiantes con los servicios de información y los recursos de orientación académico   | <a href="https://goo.gl/3F8DuZ">https://goo.gl/3F8DuZ</a> | Página web del título   |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|   | profesional relacionados con el título.   |   |  |
| 48  | Satisfacción del alumnado con la infraestructura, los recursos y los servicios del título.  | <a href="https://goo.gl/3F8DuZ">https://goo.gl/3F8DuZ</a>   | Página web del título  |
| <b>49. Evolución de los indicadores de demanda:</b>               |   |   |  |
| 49.1  | Relación oferta/demanda en las plazas de nuevo ingreso.   | <a href="https://goo.gl/k6xvPJ">https://goo.gl/k6xvPJ</a>   | Página web del título<br>RSGC-P02-03: Informe de indicadores y RSGC-P02-04: Informe de acceso a los títulos de la UCA y análisis del perfil de ingreso ( <a href="https://goo.gl/ghfjxD">https://goo.gl/ghfjxD</a> )<br>Sistema de información UCA ( <a href="https://goo.gl/nUSlo1">https://goo.gl/nUSlo1</a> ) |
| 49.2  | Estudiantes de nuevo ingreso por curso académico.   | <a href="https://goo.gl/k6xvPJ">https://goo.gl/k6xvPJ</a>   | Página web del título<br>RSGC-P02-03: Informe de indicadores y RSGC-P02-04: Informe de acceso a los títulos de la UCA y análisis del perfil de ingreso ( <a href="https://goo.gl/ghfjxD">https://goo.gl/ghfjxD</a> )<br>Sistema de información UCA ( <a href="https://goo.gl/nUSlo1">https://goo.gl/nUSlo1</a> ) |
| 49.3  | Número de egresados por curso académico.  | <a href="https://goo.gl/LoQCYx">https://goo.gl/LoQCYx</a>   | Sistema de información UCA   |
| <b>50. Evolución de los indicadores de resultados académicos:</b> |   |   |  |
| 50.1  | Tasa de rendimiento.  | <a href="https://goo.gl/PuOwmu">https://goo.gl/PuOwmu</a>   | Página web del título<br>RSGC-P04-01: Informe de Indicador.<br>( <a href="https://goo.gl/ghfjxD">https://goo.gl/ghfjxD</a> )   |
| 50.2  | Tasa de abandono.   | <a href="https://goo.gl/PuOwmu">https://goo.gl/PuOwmu</a>   | Página web del título<br>RSGC-P04-01: Informe de Indicador.<br>( <a href="https://goo.gl/ghfjxD">https://goo.gl/ghfjxD</a> )   |
| 50.3  | Tasa de graduación.   | <a href="https://goo.gl/PuOwmu">https://goo.gl/PuOwmu</a>   | Página web del título<br>RSGC-P04-01: Informe de Indicador.<br>( <a href="https://goo.gl/ghfjxD">https://goo.gl/ghfjxD</a> )   |
| 50.4  | Tasa de eficiencia.   | <a href="https://goo.gl/PuOwmu">https://goo.gl/PuOwmu</a>   | Página web del título<br>RSGC-P04-01: Informe de Indicador.<br>( <a href="https://goo.gl/ghfjxD">https://goo.gl/ghfjxD</a> )   |
| 51  | Los indicadores que la titulación contemple en su SGC ya utilizados en el seguimiento.  | <a href="http://gestordocsgic.uca.es/wuca_sgic_v11_titulaciones">http://gestordocsgic.uca.es/wuca_sgic_v11_titulaciones</a> |  |
| 52  | Indicadores sobre la tasa de ocupación y adecuación de la inserción laboral de los egresados.                                     | <a href="https://goo.gl/ghfjxD">https://goo.gl/ghfjxD</a>   | RSGC-P07-01: Informe de Indicadores de inserción laboral.  |
| 53  | Informe sobre la sostenibilidad del título teniendo en cuenta el perfil de formación de la titulación y los recursos disponibles. | <a href="https://goo.gl/QyHarL">https://goo.gl/QyHarL</a>   | Enlaza a Colabora. Carpeta 1. Documentación del Título-1.2. Seguimiento del Título   |