



RSGC-P14- 01:
Autoinforme para el seguimiento del Título

GRADO EN ENOLOGÍA
FACULTAD DE CIENCIAS
CURSO 13/14

Elaborado:	Aprobado:
Comisión de Garantía de Calidad del Centro	Junta de Centro
Fecha: 25 de marzo de 2015	Fecha: 27 de marzo de 2015

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO

Id del ministerio	2502562
Denominación de la Titulación:	Grado en Enología
Centros/Sedes en las que se imparte:	Facultad de Ciencias
Curso académico de implantación	2011/12
Tipo de Enseñanza:	Presencial
Web del título:	http://ciencias.uca.es/titulaciones/grados/enologia
Convocatoria de seguimiento:	

En caso de título conjunto u ofertado en más de un centro (incluir esta información para el resto de universidades en caso de ofertar el título conjunto en más de una universidad o centro):	
Universidad participante:	
Centro:	
Curso académico de implantación	
Web del título en el centro:	

I) DISEÑO, ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO DEL PROGRAMA FORMATIVO.

Análisis y Valoración:

El Grado en Enología de la Universidad de Cádiz se viene implantando desde el curso 2011-2012, correspondiendo este informe al tercer año de implantación. Este título debido a que se elaboró siguiendo las directrices dadas por el Consejo de Universidades para títulos con características especiales en relación al número de plazas ofertadas, presentaba 20 alumnos de nuevo ingreso, un número menor que el resto de títulos del centro. De esta forma se reducían costes al impartir parte de la docencia del título de forma conjunta con otros títulos del centro. Así, en el caso de primero 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 impartían conjuntamente con el Grado en Biotecnología y el Grado en Química.

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, laboratorios). Esta situación no solo afectó al resto de titulaciones de la Facultad sino que también afectó al profesorado de primero responsable de la docencia de las asignaturas que sufrieron un aumento del número de alumnos y doble de grupos. Este profesorado, tuvo que hacer un gran esfuerzo para poder realizar las actividades docentes, planificadas en un principio para un grupo-clase con un menor número de alumnos.

Este aumento en el número de plazas y los cambios originados tanto en la organización como en el desarrollo de la docencia, condujo a que alumnos, profesores del curso 2012_13 y el centro se mostraran poco satisfechos con la titulación y en el primer caso se sintieran poco identificados con el Grado en Enología y 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. Además se realizaron otras propuestas de mejora con el objetivo de fomentar la adaptación de contenidos de materias básicas y optativas, la coordinación entre teoría y práctica, coordinación de asignaturas, así como la realización de proyectos de innovación en este sentido, teniendo en cuenta siempre el adecuar el perfil de ingreso de los alumnos de primero mediante clases de apoyo/refuerzo integradas en las asignaturas correspondientes dentro de su horario y con el mismo profesorado para favorecer la planificación, desarrollo, control y supervisión de los contenidos de refuerzo en la medida en que fueran necesarios.

Para el curso 2013_14, se ha conseguido 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 y 4 de segundo). El no separar totalmente el Grado se ha debido principalmente a falta de personal docente por parte de algunos Departamentos que no puede incrementarse de forma adecuada por las medidas de restricción en las contrataciones en el ámbito público. Los Departamentos, al no tener capacidad para asumir docencia, han impartido la teoría de forma conjunta con otros grados, pero sí se han desdoblado los

grupos prácticos.

Como se recoge en el presente informe, esta separación y las mejoras llevadas a cabo tras la misma, ha marcado un antes y un después en el Grado en Enología, lo que se ha reflejado tanto en las tasas de éxito y rendimiento del Grado, que han superado el valor previsto en la memoria del 60%, como en el grado de satisfacción tanto de los alumnos como de los profesores. En este sentido, aunque el grado de satisfacción global de los alumnos con el título ha sido de 3,0 sobre 5,0, se ha producido una mejora considerable con respecto al grado de satisfacción con la planificación de la enseñanza y aprendizaje como con el desarrollo de la docencia con respecto al curso anterior. Los alumnos se muestran muy satisfechos en general con la organización y desarrollo de la titulación (3,40), recursos materiales e infraestructuras (3,64), así como con la información pública del título (3,85) alcanzándose en todos los casos valores superiores a los del Centro y la UCA.

Desde la implantación del Grado en Enología, y con el fin de mejorar y asegurar el correcto desarrollo del título, se han desarrollado, entre otras, las siguientes acciones:

-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 introdujeron 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 indica que no han podido valorarlas. Por ello se informa aquí de las mismas con mayor detalle; como puede observarse son mejoras de la memoria en su redacción y precisiones más que modificaciones.

- 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 consideradas por la Comisión de Seguimiento de Ciencias de la convocatoria 12-13 y 13-14 (recibido en Febrero de 2015) como adecuadas para ser introducidas en el plan de estudios y en la memoria del título, según el informe de seguimiento del título de dicho curso:

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:

- 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 ha procedido 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 ha aceptado 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 ha incluido 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 ha valorado como **“Satisfactorio” el Plan de Mejora del Título**, y que 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.

En cuanto a la información pública del título, ésta se encuentra disponible en la página **Web del título**, dentro de la web de la Facultad de Ciencias. En la web del título existe además una sección, cuya dirección es:

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

en la cual se ha detallado toda la información pública del Grado utilizando la plantilla de evaluación incluida en el apartado 5.1. del Procedimiento para el Seguimiento de los Títulos Oficiales de Grado y Máster V2-21/12/11 de la Agencia Andaluza del Conocimiento, siguiendo lo establecido en el art. 27 del RD 1393/2007, modificado por el RD 861/2010, de 2 de julio y teniendo como referencia el “Protocolo para el seguimiento y la renovación de la acreditación de los títulos universitarios oficiales” elaborado por la Comisión Universitaria para la Regulación del Seguimiento y la Acreditación (CURSA).

La información pública fue actualizada siguiendo las recomendaciones de los informes de verificación y seguimiento de la AAC e incluye de forma estructurada todos los apartados de la memoria del grado y todos los aspectos de interés relacionados con la titulación. El grado de satisfacción de los alumnos con la misma es notable, siendo muy útil para el desarrollo académico del título. Todas las mejoras, actualizaciones, diseño de los documentos informativos y, en general, el mantenimiento de la plataforma web son realizadas, casi en su totalidad, por el equipo de dirección del centro, lo que es una carga añadida a sus labores de gestión.

Por parte de los profesores, el grado de satisfacción global ha aumentado considerablemente (3,36) aunque con el alumnado se siguen encontrando poco satisfechos con su nivel de conocimientos previos (2,58). Dentro del grado de satisfacción de este grupo con la organización y desarrollo de la docencia, los profesores se encuentran poco satisfechos con la estructura del plan de estudios (2,82) y parcialmente con el contenido de la memoria de la titulación.

En vista a estos resultados, queda clara la necesidad de separar totalmente el Grado en Enología del resto de los Grados y seguir fomentando la adecuación de las asignaturas a las necesidades del título. De forma paralela sería conveniente realizar una revisión y evaluación de la memoria para plantear posible cambios en la estructura del plan de estudios y los contenidos una vez los títulos se impartan por separado.

Puntos Fuertes y logros:

- Reducción del número de asignatura con docencia compartida en primero y segundo del Grado (de 19 a 5).
- Mejora de las tasas de rendimiento y éxito del Grado, superando el valor previsto en la memoria del Grado (>60%).
- Mejora del grado de satisfacción de los alumnos con la planificación de la enseñanza y aprendizaje y el desarrollo de la docencia.
- Resultados muy satisfactorios con el grado de satisfacción de los alumnos con la organización y desarrollo de la titulación (3,40), recursos materiales e infraestructuras (3,64) y la información pública del título (3,85).
- Mejora del grado de satisfacción del profesorado con el título (3,36).

Puntos Débiles:

- Docencia conjunta de algunas asignaturas con los Grados en Química y Biotecnología.
- Profesorado poco satisfecho con el nivel de conocimientos de los alumnos.
- Bajo grado de satisfacción del profesorado con la estructura del plan de estudios y parcialmente con el contenido de la memoria de la titulación.

Propuestas concretas de mejora:

- Solicitar la impartición de las asignaturas cuya docencia se comparte actualmente con los Grados en Química y en Biotecnología, de forma independiente dado que la separación del resto de las asignaturas ha supuesto una mejora considerable de las tasas de rendimiento del Grado.
- Informar al profesorado, por parte de la Coordinación, del perfil de ingreso de los alumnos de nuevo ingreso y adecuar dicho perfil mediante clases de apoyo/refuerzo integradas en las asignaturas correspondientes (Física, Matemáticas y Química) impartidas por el mismo profesorado dentro de su horario de clase para favorecer la planificación, desarrollo, control y supervisión de los contenidos de refuerzo en la medida en que sean necesarios.
- Fomentar entre el profesorado una mejor adecuación de las asignaturas de primero y segundo al Grado en Enología, así como la realización de actividades que motiven al alumno favoreciendo su evaluación continua y evitando el abandono.
- Revisar la estructura de los planes de estudio del Grado, así como el contenido de la memoria, con vista a la mejora y a la mayor adecuación del título al perfil del Enólogo.

II) INFORMACIÓN RELATIVA A LA APLICACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD Y DE SU CONTRIBUCIÓN AL TÍTULO

Análisis y Valoración:

A partir del curso 2012/13, la Unidad de Calidad y Evaluación comenzó a implantar el nuevo Sistema de Garantía de Calidad simplificándolo en gran medida y adaptándolo al protocolo elaborado por la AAC. Con este nuevo sistema se han reducido los procedimientos y registros y se han incorporado herramientas y formatos en cada uno de ellos con el fin de facilitar el Seguimiento de los Títulos de forma más ágil, sencilla y útil. Estos cambios han supuesto una reducción de la carga de trabajo de la Comisión de Garantía de Calidad de la Facultad de Ciencias y facilitado la tarea de recopilación de información y de cumplimentación de los documentos para cumplir, en tiempo y forma, con las funciones de dicha comisión.

Durante todos estos años de funcionamiento, la CGC del Centro; ha resuelto solicitudes de alumnos, elaborado, supervisado y aprobado en su caso documentos requeridos por el SGC y sugerido mejoras con respecto al propio sistema a la Unidad de Calidad; ha realizado el seguimiento de los títulos revisándolos y planteando mejoras; y ha tenido siempre en cuenta los objetivos y grado de satisfacción de los grupos de interés. Muy recientemente, en diciembre de 2014, el Consejo de Gobierno de la UCA ha realizado una última revisión, por lo que se cuenta actualmente con la versión v.1.1 del SGC, publicada en el BOUCA nº 180 (<http://sgc.uca.es>).

En el momento actual, y con estas revisiones realizadas 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>), 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.

En cuanto al SGC en el título, estas mejoras en el SGC han favorecido, a través de los distintos indicadores, la recopilación de información relativa al Grado permitiendo evaluar el desarrollo del mismo durante su implantación y comparar los resultados con los distintos Grados de la Facultad de Ciencias, el Centro y la Universidad. El diseño actual del SGC ofrece la posibilidad de evaluar de manera directa y simplificada la situación del grado detectando los puntos fuertes y débiles y, en base a estos últimos, realizar propuestas de mejora. Así, por ejemplo, en el Grado de Enología uno de los principales puntos débiles detectados durante estos años de implantación y a través de diferentes indicadores, han sido las bajas tasas de rendimiento y éxito de los alumnos así como el grado de insatisfacción tanto de profesores como alumnos con el título. Una de las principales causas detectadas de estos resultados fue el hecho de compartir docencia con el Grado en Química y el Grado en Biotecnología resaltado con el incremento en el número de alumnos de nuevo ingreso y. Por este motivo, en el curso 2012_13, se propuso que la docencia de los primeros cursos del Grado en Enología se impartiera de forma independiente al resto de los Grados (o al menos en su mayor parte) y que una vez separada la docencia se adecuaran los contenidos teórico-prácticos de las asignaturas básicas y optativas a la titulación. Gracias a esto, en el curso 2013_14, la mayoría de las asignaturas de primero y segundo se impartieron de forma separada y todo ello se ha traducido en una mejora de los indicadores y del grado de satisfacción de los grupos de interés con el título y de incluso en el caso del PDI, con el Sistema de Garantía de Calidad del título (4,0 sobre 5,0).

Los procedimientos e indicadores diseñados actualmente, como el de Planificación, desarrollo y medición de los resultados de las enseñanzas, parecen adecuados para el seguimiento y mejora del título. Sin embargo, aún siguen existiendo aspectos a mejorar en los procedimientos del SGC relacionados principalmente con la información recopilada y, sobre todo, con la fiabilidad de la misma. Esto ocurre con los datos del perfil de ingreso de los alumnos o el grado de satisfacción de los distintos grupos de interés que se basan en información a cumplimentar o encuestas realizadas por la Unidad de Calidad con escasa o nula participación de los diferentes grupos, siendo poco significativos. Por otra parte, en muchas ocasiones no es posible disponer de los datos o información necesaria (indicadores) relevante para el título con el tiempo suficiente y dentro de los plazos establecidos para la realización de informes.

Por último, destaca el grado de cumplimiento del SGC que 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 el gestor documental (GD-SGC). En este título, el nivel de cumplimiento es del 100% para el curso 2012_2013, por lo que es plenamente satisfactorio.

Puntos Fuertes y logros:	Puntos Débiles:
<ul style="list-style-type: none"> - Mejora notable de la nueva versión del Sistema de Garantía de Calidad. - La Comisión de Garantía de Calidad tiene la estructura adecuada en su composición, presenta un reglamento de funcionamiento ágil, es diligente en las tareas encomendadas y da respuestas en tiempo y forma a las cuestiones que debe solventar. - El SGC implantado facilita el seguimiento del título, así como la propuesta de modificaciones y acciones de mejora del título, a partir del análisis de datos objetivos. - El SGC implantado garantiza la recogida de información y de los resultados relevantes para la toma de decisiones y la gestión eficaz del título, en especial sobre los resultados de aprendizaje y la satisfacción de los grupos de interés. - Excelente grado de cumplimiento del SGC medido a través del % global de registros (RSGC) realizados. 	<ul style="list-style-type: none"> - Los indicadores que depende de encuestas o información aportada por los grupos de interés son poco significativos por el bajo número de participantes. - Necesidad de agilizar la disposición de la información relevante del título (indicadores) asociada al Sistema de Garantía de Calidad.

Propuestas concretas de mejora:
<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Solicitar a la Unidad de Calidad que se mejore el Sistema de Información de los Títulos para que todos los datos relevantes para este título, estén disponibles lo antes posible para todos los grupos de interés y facilite el análisis de éstos, así como la puesta en marcha de un Plan de Mejora.

III) PROFESORADO

PRINCIPALES INDICADORES:	TÍTULO				COMPARATIVAS CENTRO/UCA							
					CENTRO				UNIVERSIDAD			
	10-11	11-12	12-13	13-14	10-11	11-12	12-13	13-14	10-11	11-12	12-13	13-14
Grado de satisfacción global de los estudiantes con la docencia	-	4,5	4,1	4,2	4	4,1	4,2	4,2	3,9	4,0	4,0	4,0
Porcentaje de profesores participantes en acciones formativas.	-	52,8	50,0	55,7	21,3	54,3	46,8	40,1	27,6	41,4	34,4	48,2
Porcentaje del profesorado participante en Proyectos de innovación y mejora docente	-	100	14,9	62,3	16,3	75,9	37,1	64,0	10,3	42,1	23,4	38,9
Asignaturas implicadas en Proyectos de Innovación Docente (%)	-	100	27,8	64,5	100	85,4	66,2	54,6	85,9	42,3	36,3	35,7

Porcentaje de calificaciones "Excelentes" obtenidas por los profesores participantes en el DOCENTIA.	-	0	80	81,2	-	23,5	83,3	71,0	-	32,6	66,7	55,9
Porcentaje de calificaciones "Favorables" obtenidas por los profesores participantes en el DOCENTIA.	-	100	20	18,8	-	76,5	16,7	29,0	-	67,4	33,3	43,8

Análisis y Valoración:

El grado de satisfacción global de los estudiantes con la docencia en el curso 2013_14 es de 4,2 sobre 5, el mismo valor que el grado de satisfacción de los estudiantes de la Facultad de Ciencias y se encuentra por encima del de la UCA. Esto indica que los estudiantes del Grado en Enología están bastante satisfechos con la docencia recibida.

En cuanto al porcentaje de profesores del Grado en Enología que participan en acciones formativas (55,7%), ha aumentado con respecto a años anteriores siendo este valor superior al del Centro (40,1%) y la UCA (48,2%), lo que indica una importante preocupación e implicación del profesorado del Grado en Enología en su formación y la mejora continua. Los profesores de este grado, dada su formación científico-tecnológica, poseen un alto grado de cualificación destacando su conocimiento de las tecnologías de la Información y de la comunicación y la utilización didáctica de estos recursos como herramientas en los procesos de enseñanza y aprendizaje (teleformación, formación a distancia, e-learning, campus virtual, etc) o como soporte de estos procesos (páginas web de apoyo a la docencia, tutoría telemática, plataforma de enseñanza, diseño de materiales multimedia, etc.). Esto motivaba cierto desinterés del profesorado por muchos de los cursos de formación que se ofertaban desde la Unidad de Innovación Docente de la UCA dirigidos en ese sentido, con un enfoque genérico. Sin embargo, durante el curso 2013_14 se ha abierto una nueva oferta de cursos para el personal docente e investigador, en parte para cubrir la demanda del profesorado de cursos de interés para su docencia e investigación lo que, junto al fomento por parte de la Coordinación de realizar cursos de formación, ha favorecido su participación en estas acciones.

Asimismo, el porcentaje de profesores del Grado en Enología que ha participado en Proyectos de innovación y mejora docente ha sido del 62,3%, valor muy próximo al de la Facultad de Ciencias (64%) y muy por encima del de la UCA (38,9%). Desde la Coordinación del Grado, y como propuesta de mejora del curso 2012_13, también se ha fomentado la participación del profesorado en proyectos de innovación y mejora docente favoreciendo la solicitud de proyectos que implicaran a varios títulos, profesores, y asignaturas del Grado como se puede observar en el número de asignaturas implicadas en proyectos de innovación docente que aparece en la tabla.

Aunque no se dispone de datos absolutos con respecto al número de profesores del Grado que han participado en el programa DOCENTIA, que por el momento no es obligatorio (26,2% de participación), en los tres cursos académicos el 100% de los profesores participantes han obtenido una evaluación positiva. De los profesores participantes en el curso 2013_14, el 81,2% han obtenido una calificación de "Excelente" y el 18,8% de "Favorable" lo que muestra la gran calidad del profesorado implicado en la docencia del Grado.

Puntos Fuertes y logros:

- Alto grado de satisfacción global de los estudiantes, resultado superior al obtenido por la UCA.
- Alto grado de implicación del profesorado en acciones formativas y proyectos de innovación y mejora docente.
- Alto porcentaje de asignaturas implicadas en proyectos de innovación, superior al Centro y la UCA.
- El 100% de los profesores que participan en DOCENTIA obtienen una calificación positiva.
- El 81,2% de los profesores que se han presentado al DOCENTIA han obtenido una calificación de "Excelente".

Puntos Débiles:

- No se dispone de datos sobre el número absoluto de profesores del Grado en Enología que han participado en el DOCENTIA.

Propuestas concretas de mejora:

- Difundir entre el profesorado del Grado los resultados de estos indicadores en las reuniones de , haciendo hincapié en los puntos débiles.
- Promover desde la Coordinación, la participación del profesorado en acciones formativas, proyectos de innovación y mejora docente que impliquen a varios profesores y/o asignaturas del Grado.
- Solicitar a la Unidad de Calidad y Evaluación los datos absolutos de participación del profesorado en el programa DOCENTIA.

IV) INFRAESTRUCTURAS, SERVICIOS Y DOTACIÓN DE RECURSOS

PRINCIPALES INDICADORES:	TÍTULO				COMPARATIVAS CENTRO/UCA							
					CENTRO				UNIVERSIDAD			
	10-11	11-12	12-13	13-14	10-11	11-12	12-13	13-14	10-11	11-12	12-13	13-14
Número de CAU. Solicitudes de servicio relacionados con los Recursos Materiales						756	803	570		3940	4715	3793
Número de CAU. Solicitudes de servicio relacionados con los Recursos Tecnológicos						475	1278	1665		4231	11455	13492
Grado de Satisfacción del servicio relacionado con los Recursos Materiales						4,58	4,75	4,52		4,88	4,74	4,77
Grado de Satisfacción del servicio relacionado con los Recursos Tecnológicos						4,85	4,79	4,92		4,87	4,89	4,92
Porcentaje de Asignaturas con actividad dentro del Campus Virtual	-	90	87,5	77,4		88,3	92,0	83,8		76,3	82,7	81,9

Análisis y Valoración:

Hasta la fecha no se dispone de datos suficientes para realizar éste análisis para el título. El único ítem que se puede analizar es el correspondiente al porcentaje de asignaturas con actividad dentro del Campus Virtual. En este sentido, a medida que ha aumentado el número de asignaturas en el campus virtual parece apreciarse una menor actividad de éstas, lo que podría estar relacionado con que los profesores de tercero del Grado, algunos profesores asociados y anteriormente profesores de la Licenciatura en Enología, están más acostumbrados a realizar actividades presenciales en el aula y a pasar directamente a los alumnos la información (diapositivas, bibliografía, etc) de su asignatura mediante fotocopias, como alternativa al uso del campus virtual.

En relación con el nº de CAU de recursos materiales y tecnológicos, los datos son significativos, garantizando con este sistema la agilidad en atender las infraestructuras que requieren los títulos del centro.

El grado de satisfacción del servicio tanto para los recursos materiales como tecnológicos es muy elevado, valorándose que se atienden correctamente los títulos del centro.

Puntos Fuertes y logros:

- El uso del campus virtual es significativo aunque mejorable.
- Elevada satisfacción con los servicios materiales y tecnológicos en el centro.

Puntos Débiles:

- Disminución del porcentaje de asignaturas con actividad dentro del Campus virtual.

Propuestas concretas de mejora:

- 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.

V) INDICADORES

V.1) ORIENTACION UNIVERSITARIA Y PERFIL DE INGRESO

PRINCIPALES INDICADORES:	TÍTULO			COMPARATIVAS CENTRO/UCA					
				CENTRO			UNIVERSIDAD		
	11-12	12-13	13-14	11-12	12-13	13-14	11-12	12-13	13-14
Tasa de Adecuación del Título	55,00%	51,02%	59,18%	53,5%	60,7%	62,4%	65,7%	66,2%	67,7%
Tasa de Ocupación del Título	100,00%	98,00%	98,00%	94,1%	101,9%	100,4%	97,4%	97,0%	97,8%
Tasa de Preferencia del Título	90,00%	130,00%	122,00%	73,7%	161,9%	136,3%	95,5%	173,1%	156,2%

Tasa de nuevo ingreso en el Título									
Nota media de ingreso	6,67	6,27	6,46						
Duración media de los estudios	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Estudiantes Matriculados de nuevo Ingreso.	17	48	48	208	274	274	4662	5016	4872

Análisis y Valoración:

Como se puede observar en la tabla, la tasa de preferencia del título ha sido de 122% con lo cual el número de estudiantes preinscritos como primera opción en el Grado en Enología es superior al número de plazas ofertadas; sin embargo, finalmente la tasa de ocupación del título es del 98% con lo cual han quedado finalmente plazas sin ocupar. Dado que el Grado en Enología se diseñó en un principio para un número de 20 alumnos, estos resultados muestran el grado de interés de los estudiantes por esta titulación lo que se traduce en una elevada ocupación del número de plazas. Sin embargo, de los alumnos matriculados, sólo un 59,18% eligieron dicha titulación y centro como primera opción lo que deja un alto porcentaje de alumnos matriculados con otras titulaciones como preferentes que no han podido entrar en las mismas y pudieran estar de paso en el Grado en Enología.

En el curso académico 2013-14 fueron admitidos 51 alumnos de nuevo ingreso cuya procedencia se detalla a continuación:

Procedencia

- Bachillerato: 29 (7% Ciencias, 52% Ciencias de la Salud, 7% Ingeniería y Arquitectura y 34% no ha sido posible recopilar los datos)
- Ciclo Formativo de Grado Superior: 9 (45% Vitivinicultura, 22 % Dirección en cocina, 22% Dietética y 11% Química Industrial)
- Otra titulación: 1
- Mayores de 25 años: 2
- UNED (acceso a extranjeros): 1
- NC (alumnos de los cuales no ha sido posible recopilar información de procedencia): 9

De los 29 alumnos de bachillerato cabe señalar, atendiendo a las solicitudes de reconocimiento resueltas por la Comisión de Garantía de Calidad del Centro desde el inicio de curso académico, 16 alumnos han cursado total o parcialmente alguna otra titulación (Lcdo. en Química, Lcdo. en Farmacia, Ingeniero Agrónomo, etc.), con lo cual estos alumnos presentan ya un grado de formación previo que depende de la titulación y cursos cursados en la misma. Estos resultados muestran la gran variabilidad en el perfil de alumnos del Grado en Enología de los cuales, además, un 43% no han elegido este Grado como primera opción frente al 39% de los que indican que fue su primera opción y al 18% que no cumplimentan dicha información en el perfil de ingreso o no lo especifica en los cuestionarios que se le pasa a los alumnos a través del programa de orientación al alumno (PROA) de la Facultad de Ciencias.

Atendiendo a todos estos datos, sólo el 12% cumplen el perfil de ingreso recogido en la memoria del Grado en Enología en el cual se recomienda haber cursado la modalidad de Ciencia y Tecnología en el Bachillerato o el CFGS de Vitivinicultura. En cualquier caso, partiendo de la base de que los alumnos deben tener una buena base en Ciencias, se recomienda que los alumnos tengan una sólida formación en materias básicas como Biología, Química, Matemáticas o Física. Esta formación no la suelen presentar los alumnos que provienen de CFGS. Algo parecido ocurre con la mayoría de los alumnos de Bachillerato que, además de no haber cursado Física, reconocen no tener un nivel adecuado de Matemáticas y Química según las encuestas realizadas durante las jornadas de bienvenida y presentación por parte del PROA. Aunque los datos que se recogen en la aplicación de creación de perfil para el curso 13_14 no son representativos, dado el bajo número de alumnos que cumplimentan la información correspondiente a las notas de bachillerato y selectividad, de forma general se observa que haciendo una estimación de nota media de estos alumnos para Matemáticas y Química los valores son de 3,6 y 3,8 sobre 10, respectivamente.

Puntos Fuertes y logros:

- Mejora en la tasa de preferencia y adecuación del título
- Elevado número de alumnos matriculados
- Nota media de ingreso de 7,03, por encima de la nota de corte del título (5,0)

Puntos Débiles:

- La tasa de adecuación del título es del 59,18%, lo que indica que sólo algo más de la mitad de los alumnos matriculados eligieron esta titulación y centro como primera opción.
- Gran variabilidad de alumnos en cuanto a procedencia y nivel de conocimientos lo que puede dificultar su proceso de enseñanza-aprendizaje.

Propuestas concretas de mejora:

- Difundir durante las Jornadas de orientación 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.
- Informar a los profesores desde la Coordinación del Grado de las características particulares de los alumnos de nuevo ingreso y su perfil de ingreso.

V.2) PLANIFICACIÓN, DESARROLLO Y MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS DE LAS ENSEÑANZAS

PRINCIPALES INDICADORES:	TÍTULO				COMPARATIVAS CENTRO/UCA							
					CENTRO				UNIVERSIDAD			
	10-11	11-12	12-13	13-14	10-11	11-12	12-13	13-14	10-11	11-12	12-13	13-14
Satisfacción de los alumnos con la planificación de la enseñanza y aprendizaje	-	4,4	3,9	4,1	3,9	4,1	4,1	4,1	3,8	3,9	3,9	3,9
Satisfacción de los alumnos con el desarrollo de la docencia	-	4,5	4,5	4,3	4,2	4,3	4,3	4,3	4,1	4,1	4,2	4,2
Satisfacción de los alumnos con los resultados	-	4,5	4,0	4,2	-	4,1	4,1	4,1	-	3,9	3,9	3,9
Tasa de graduación	-	-	-	-	-	-	31,2%	21,10%	-	-	32,5%	17,4%
Tasa de abandono	-	-	-	-	-	-	25,8%	34,7%	-	-	22,1%	29,1%
Tasa de eficiencia	-	-	-	-	-	-	92,2%	93,9%			94,7%	96,4%
Tasa de éxito	-	51,4%	53,0%	72,9%	70,6%	75,8%	79,6%	82,7%	77,3%	81,1%	83,9%	84,4%
Tasa de rendimiento	-	34,6%	40,0%	65,9%	58,2%	65,8%	69,5%	74,8%	65,7%	70,6%	75,8%	76,1%

Análisis y Valoración:

Atendiendo a las tasas de éxito y de rendimiento recogidos en la tabla, los resultados para el curso 2013-14, aunque están por debajo de los del Centro y los de la UCA, son muy satisfactorios ya que han mejorado considerablemente con respecto a los cursos anteriores. De hecho, el Grado en Enología, en su tercer año de implantación, ha alcanzado unas tasas de rendimiento y de éxito superiores a las previstas en la Memoria de Grado (60%). Cabe destacar, sin embargo, que estas tasas varían según el curso académico, siendo los indicadores en el segundo y tercer curso más satisfactorios que en el primero.

Curso	Tasa rendimiento	Tasa de éxito
1º GEN	58,7%	66,2%
2º GEN	81,5%	89,1%
3º GEN	98,7%	98,7%

Esta situación viene motivada por las carencias que presentan los alumnos de nuevo ingreso en las materias Matemáticas, Física y Química, lo cual está relacionado con su perfil de ingreso. Tal y como se recoge en el informe RSGC-P02-03 y en el apartado V.1 del presente informe, la procedencia de los alumnos de nuevo ingreso es muy heterogénea siendo muy importante el número de alumnos que provienen de Ciclos Formativos de Grado Superior, mayores de 25 y Bachillerato de Ciencias de la Salud que, además de no haber cursado nunca Física, no presentan un nivel adecuado de Matemáticas y Química.

A pesar de ello, las tasas de rendimiento y éxito de primer curso son muy satisfactorias comparadas con las de otros cursos académicos a lo que parece haber contribuido el hecho de que en el curso 13_14 la impartición de la docencia de la mayoría de asignaturas de primer y segundo curso se hizo de forma independiente a los Grados en Química y Biotecnología. Esto ha favorecido la iniciativa de adecuar las asignaturas al Grado mejorando el grado de satisfacción de los alumnos con la planificación de las enseñanzas y aprendizaje aunque no tanto el grado de satisfacción con el desarrollo de la docencia.

Atendiendo a los resultados de aprendizaje, se ha realizado un análisis basado en los datos proporcionados por la Unidad de Calidad y Evaluación de la Universidad de Cádiz sobre los indicadores para el curso 2012-13 del Grado en Enología, el Centro y la Universidad de Cádiz en comparación con los obtenidos en cursos académicos anteriores (2012-13 y 2011-12). Dicho análisis se recoge en el informe RSGC P04-02 y sus resultados se presentan a continuación.

En la Figura 1 se muestra la **tasa de rendimiento** del Grado en Enología con respecto a la tasa de rendimiento de la Facultad de Ciencias y la Universidad de Cádiz desde los inicios del título en el curso 2011-12. Como se puede observar, la tasa de rendimiento global del Grado en Enología en el curso 2013-14 (65,9%) está por debajo de la tasa de rendimiento de la Facultad de Ciencias (74,8%) y la Universidad de Cádiz (76,1%). Sin embargo, cabe señalar que dicha tasa ha mejorado considerablemente con respecto a la tasa de rendimientos del Grado en cursos anteriores (34,6 y 40% para el curso 11-12 y 12-13, respectivamente), superando además en dicho curso, la tasa de rendimiento propuesta en la memoria del Grado (60%).

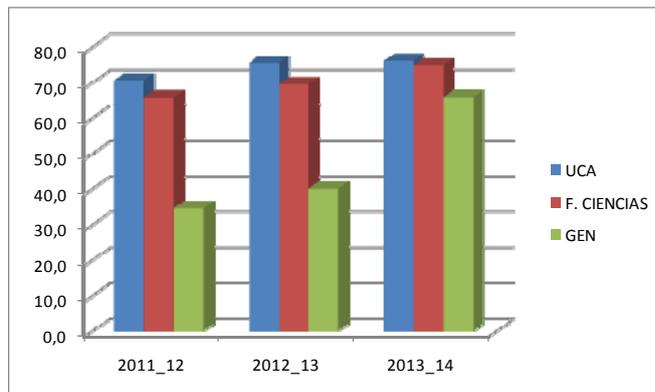


Figura 1. Tasa de rendimiento del Grado en Enología, de la Facultad de Ciencias y de la UCA correspondiente a los cursos académicos 2011-12, 2012-13 y 2013-14

Análisis de las tasas de rendimiento de las asignaturas de 1º del Grado en Enología

Atendiendo a las tasas de rendimiento de las asignaturas de primero del título y comparando con las tasas de rendimiento global del Grado, la Facultad de Ciencias y la Universidad de Cádiz, en la figura 2 se puede observar que las tasas de rendimiento de Matemáticas I, Química II, Estadística, Bioquímica y Física I no superan el 50%, siendo Física I la asignatura en la que se observa el rendimiento más bajo. Por otra parte, Química I, Biología, OBL, IECV y Matemáticas II muestran una tasa de rendimiento superior al 60% lo que conlleva a una tasa media en primero próxima al 60% (58,7%). Teniendo en cuenta que la tasa de rendimiento de primero en los cursos 2011-12 y 2012-13 han sido 42,1 y 38,5%, respectivamente, en el curso 2013-14 dicha tasa ha mejorado considerablemente aunque sigue siendo baja con respecto al Centro y la UCA.

Si atendemos a la tasa de evaluación y éxito de las distintas asignaturas de primero (Tabla 1), podemos observar que la tasa de evaluación es muy alta en todas las asignaturas, aunque la tasa de éxito es, en general, muy baja a pesar del elevado número de repetidores de estas asignaturas. Las asignaturas con menor tasa de éxito son en el siguiente orden: Física I, Matemáticas I y Química II, no superando el 50%, lo cual va a influir en la tasa de rendimiento de estas asignaturas.

Asignaturas de 1º GEN	Matriculados	Repetidores	Tasa de Éxito	Tasa de Evaluación
OPERACIONES BÁSICAS DE LABORATORIO	39	1	91,7%	92,3%
INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA Y LA CATA DE VINOS	46	5	76,9%	84,8%
BIOLOGÍA	47	10	90,9%	93,6%
ESTADÍSTICA	53	20	53,2%	88,7%
BIOQUÍMICA	54	19	55,8%	79,6%
MATEMÁTICAS I	54	21	44,2%	96,3%
MATEMÁTICAS II	56	20	79,1%	76,8%
FÍSICA I	57	25	23,6%	96,5%
QUÍMICA I	64	27	98,3%	93,8%
QUÍMICA II	69	33	48,3%	87,0%

Tabla 1. Otros indicadores de interés del curso 2013-14 de las asignaturas de 1º Grado en Enología

De hecho el primer curso, como ocurre en cursos académicos anteriores, es el que presenta los rendimientos más bajos, como consecuencia principalmente del perfil de ingreso de los alumnos. A pesar de que el Grado en Enología pertenece a la rama de las Ciencias y que como tal precisa conocimientos previos de Matemáticas, Física y Química, el tipo de acceso de los alumnos de nuevo ingreso es muy variado (Bachillerato de Ciencias de la Salud, CFGS, mayores de 25, UNED, otras titulaciones y alumnos que entran por bachillerato pero han cursado total o parcialmente otra titulación), tal y como se recoge en el P02-03 del curso 2013-14. Esto además se une a que estos alumnos presentan un nivel muy bajo de conocimientos en las materias antes señaladas, de hecho la gran mayoría no ha cursado nunca Física, y las Matemáticas o Química no las han tratado en

profundidad. Por otra parte, los procedimientos de admisión, matrícula y reconocimientos de la Universidad de Cádiz y las convocatorias de septiembre favorecen un proceso generalizado de matrícula tardía que conlleva a un gran número de altas y bajas en las asignaturas con los correspondientes cambios de grupos e inestabilidad en la docencia. Este problema es especialmente grave en los alumnos de primera matrícula que acceden a la Universidad a través del Distrito Único Andaluz tras varias adjudicaciones en función de las plazas que van quedando vacantes. Así, un gran número de alumnos se incorporan a clase con el curso académico bastante avanzado (en noviembre), tal y como se refleja en la baja asistencia a las Jornadas de Bienvenida (15-20 alumnos) que se celebran a comienzo de curso, lo que dificulta en muchos casos la superación de asignaturas del primer semestre.

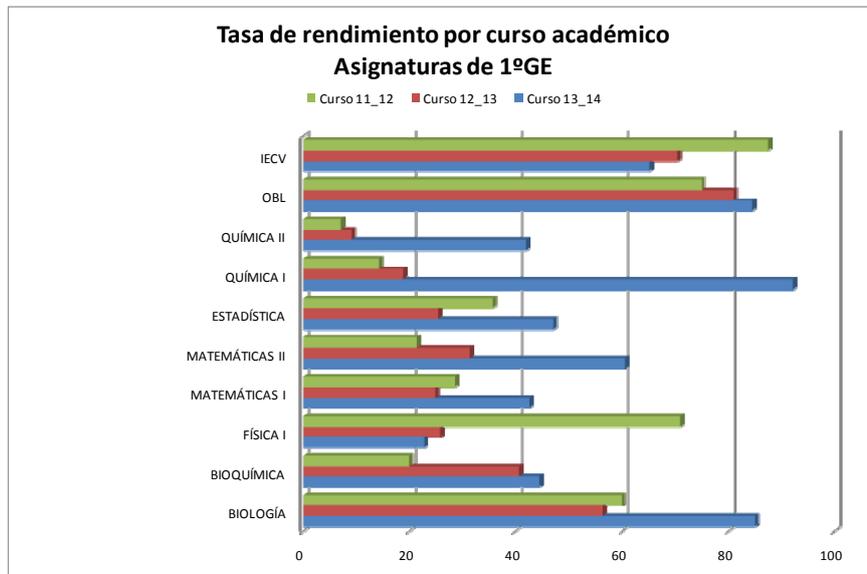


Figura 2. Tasa de rendimiento (%) de las asignaturas de primero GEN en el curso 2013-14, del Grado en Enología, de la Facultad de Ciencias y de la UCA

A pesar de que en el curso 2013-14 la problemática para los alumnos de nuevo ingreso ha sido la misma que en cursos anteriores en cuanto a los procesos de admisión y al perfil de ingreso, los resultados han mejorado considerablemente (Figura 3). Esto podría deberse a que en el curso 2013-14 se produjo la separación de la mayoría de las asignaturas del Grado en Enología con respecto a los Grados en Química y Biotecnología, situación que hacía que los alumnos de Enología se sintieran poco identificados con el Grado y que las asignaturas estuvieran poco adaptadas a las necesidades reales del título. El hecho de que el número de asignaturas compartidas con otros títulos de la Facultad haya pasado de 19 a 5 ha permitido una mejor adecuación de éstas al Grado en Enología y con ello una mejora en los rendimientos.

Si analizamos en más detalle las tasas de rendimiento de las distintas asignaturas con las obtenidas en cursos anteriores (Figura 3) se puede observar un aumento en todos los casos a excepción de Física I e Introducción a la Enología y Cata de vinos. En el primer caso la disminución puede deberse al mayor número de alumnos que ingresan en Enología sin haber cursado Física así como, de forma genérica, el bajo nivel que presentan estos alumnos.

En el caso de IECV, y tratándose de una asignatura optativa con carácter obligatorio y específica del Grado con la que los alumnos deberían sentirse más identificados, la bajada de rendimiento podría explicarse por el hecho de que muchos de los alumnos de nuevo ingreso eligieron este Grado como segunda o tercera opción y no la consideran una asignatura de importancia para después realizar un cambio de titulación.

Análisis de las tasas de rendimiento de las asignaturas de 2º del Grado en Enología

Para el caso de los alumnos del Grado en Enología de segundo curso, los resultados mostrados en la Figura 4 indican que la tasa de rendimiento en todos los casos está por encima de la tasa de rendimiento propuesta en la memoria para el Grado en Enología (60%). En Química Analítica I, Genética e Ingeniería de Procesos dicha tasa está por debajo de la tasa media global de la Facultad y de la Universidad de Cádiz, sin embargo sólo esta última muestra una tasa media por debajo de la tasa global del Grado y ha mejorado notablemente con respecto a la del curso 2012-13 (Figura 5).

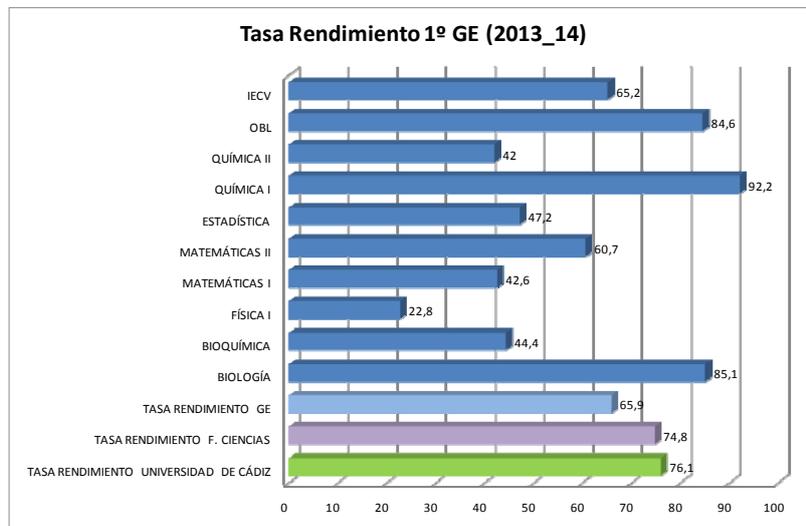


Figura 3. Tasa de rendimiento (%) de asignaturas de primero GEN para los cursos 2011-12, 2012-2013 y 2013-2014

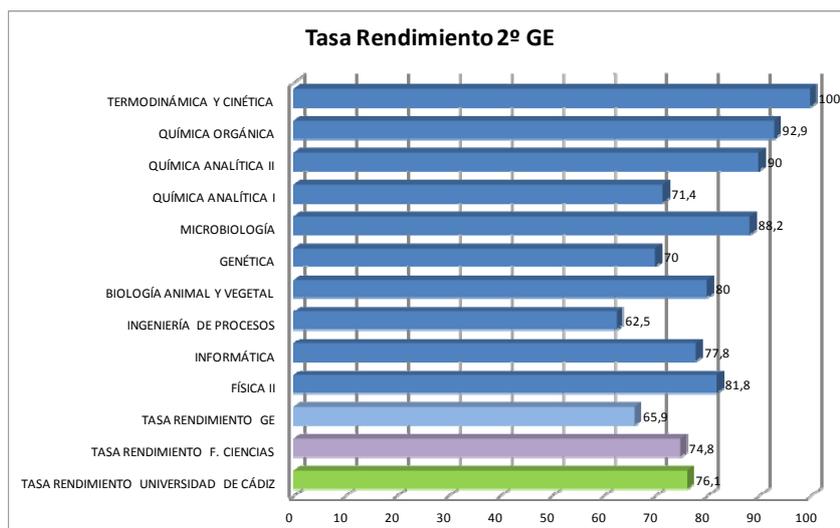


Figura 4. Tasa de rendimiento (%) de las asignaturas de segundo GEN en el curso 2013-14, del Grado en Enología, de la Facultad de Ciencias y de la UCA

Comparando las tasas de rendimiento de las asignaturas de segundo curso en los últimos años, globalmente dicha tasa ha mejorado en un 6,7%, aunque no se observa un incremento generalizado en las distintas asignaturas sino que los resultados son variables (Figura 5). Esta variabilidad podría estar relacionada con el número de alumnos matriculados en las distintas asignaturas (entre 7 y 20) con respecto a los del curso 2012-13, en el cual el número de alumnos fue muy bajo y tal vez poco significativo (entre 1 y 9). Sin embargo el incremento del número de alumnos no parece haber afectado negativamente a la tasa media de segundo, lo que parece indicar que la separación del Grado en Enología vuelve a ser un factor determinante en la mejora de los rendimientos del título, probablemente por una mejor adaptación de las asignaturas al Grado y mayor grado de satisfacción por parte de los alumnos.

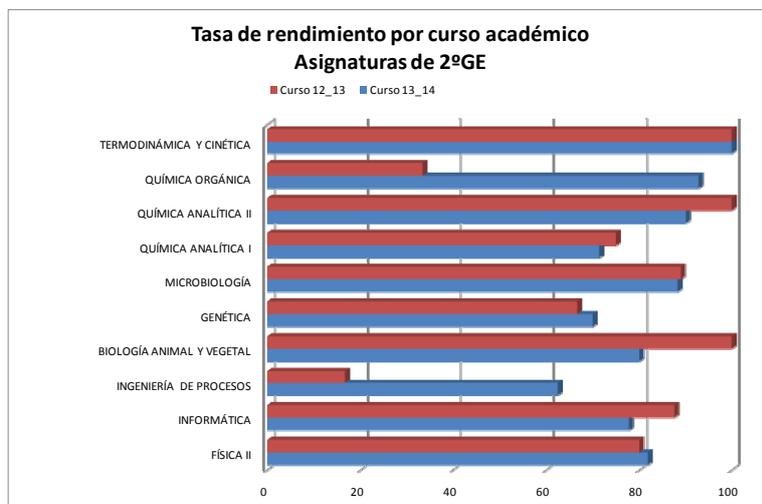


Figura 5. Tasa de rendimiento (%) de asignaturas de segundo GEN para los cursos 2012-2013 y 2013-2014

La tasa de evaluación (Tabla 2) es muy alta en todos los casos superando el 90% en la mayoría de las asignaturas a excepción de Física II, Genética e Ingeniería de Procesos, lo que indica que la mayoría de los alumnos se presentan a las asignaturas. Sin embargo, la tasa de éxito es variable, siendo Termodinámica y Cinética, Química Analítica II, Física II y Química Orgánica las que presentan la mayor tasa de éxito (100%).

Asignaturas de 2º GEN (Perfil fundamental)	Matriculados	Repetidores	Tasa de Éxito	Tasa de Evaluación
TERMODINÁMICA Y CINÉTICA	7	0	100,0%	100,0%
QUÍMICA ANALÍTICA II	10	0	100,0%	90,0%
FÍSICA II	11	0	100,0%	81,8%
QUÍMICA ANALÍTICA I	14	0	76,9%	92,9%
QUÍMICA ORGÁNICA	14	1	100,0%	92,9%
INGENIERÍA DE PROCESOS	16	3	71,4%	87,5%
MICROBIOLOGÍA	17	1	93,8%	94,1%
INFORMÁTICA	18	1	77,8%	100,0%
BIOLOGÍA ANIMAL Y VEGETAL	20	0	88,9%	90,0%
GENÉTICA	20	0	82,4%	85,0%

Tabla 2. Otros indicadores de interés del curso 2013-14 de las asignaturas de 2º GEN del perfil fundamental

Cabe destacar para el curso 2013-14, que algunos de los alumnos han optado por un perfil multidisciplinar (Tabla 3) en lugar del perfil fundamental en Enología. Concretamente han sido 2 los alumnos matriculados dentro del perfil multidisciplinar, uno de profundización en Química y otro en el de profundización en Biotecnología. En ambos casos los alumnos han solicitado cambio de perfil con intención de realizar un cambio de título a Grado en Química y Biotecnología, respectivamente y en ambos casos las tasas de rendimiento han sido del 100% a excepción de la asignatura Ciencia de los Materiales perteneciente al Grado en Química en la cual la tasa de evaluación es del 100% pero la de éxito del 0%.

Asignaturas de 2º GEN (Perfiles multidisciplinarios)	Matriculados	Repetidores	Tasa de Éxito	Tasa de Evaluación
CRISTALOGRAFÍA	1	0	100,0%	100,0%
CIENCIA DE LOS MATERIALES	1	0	0,0%	100,0%
METABOLISMO Y SU REGULACIÓN	1	0	100,0%	100,0%
BIOLOGÍA ANIMAL Y VEGETAL	1	0	100,0%	100,0%
GENÉTICA	1	0	100,0%	100,0%
VIROLOGÍA	1	0	100,0%	100,0%
BIOQUÍMICA DINÁMICA	1	0	100,0%	100,0%
INFORMÁTICA	1	0	100,0%	100,0%

Tabla 3. Otros indicadores de interés del curso 2013-14 de las asignaturas de 2º GEN del perfil multidisciplinar

Análisis de las tasas de rendimiento de las asignaturas de 3º del Grado en Enología

En la Figura 6 se recogen las tasas de rendimiento de tercero del GEN. En primer lugar cabe señalar que el número medio de alumnos matriculados en este curso fue de 6, lo que podría resultar poco representativo, sin embargo, excepto en el caso de Tecnología e Ingeniería Enológica, en todas las asignaturas se ha alcanzado una tasa de rendimiento del 100%, siendo la media global para este curso de 98,7%. Esta tasa está muy por encima de la tasa global del Grado así como de la Facultad de Ciencias y la UCA, superando considerablemente la tasa de rendimiento propuesta en la Memoria.

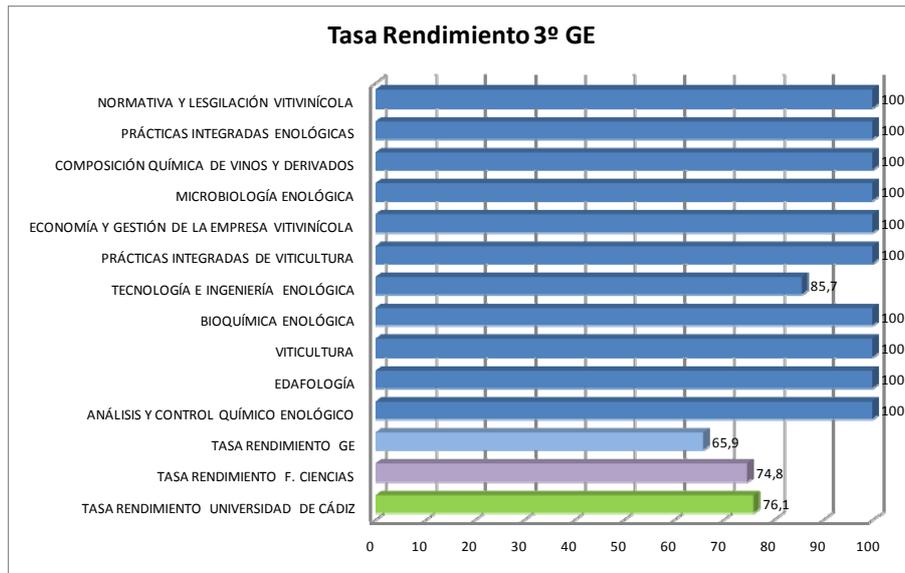


Figura 6. Tasa de rendimiento (%) de las asignaturas de 3º GEN en el curso 2013-14, del Grado en Enología, de la Facultad de Ciencias y de la UCA

El 100% de los alumnos se presenta a los exámenes de las asignaturas y las superan a excepción de Tecnología e Ingeniería Enológica, en la cual uno de los 7 alumnos no ha superado la asignatura dando lugar a un 85% de éxito (Tabla 4).

Asignaturas de 3º GEN	Matriculados	Repetidores	Tasa de Éxito	Tasa de Evaluación
ANÁLISIS Y CONTROL QUÍMICO ENOLÓGICO	6	0	100,0%	100,0%
EDAFOLOGÍA	6	0	100,0%	100,0%
VITICULTURA	6	0	100,0%	100,0%
BIOQUÍMICA ENOLÓGICA	7	0	100,0%	100,0%
TECNOLOGÍA E INGENIERÍA ENOLÓGICA	7	0	85,7%	100,0%
PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA	7	0	100,0%	100,0%
ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	8	0	100,0%	100,0%
MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA	8	0	100,0%	100,0%
COMPOSICIÓN QUÍMICA DE VINOS Y DERIVADOS	8	0	100,0%	100,0%
PRÁCTICAS INTEGRADAS ENOLÓGICAS	8	0	100,0%	100,0%
NORMATIVA Y LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA	9	0	100,0%	100,0%

Tabla 4. Otros indicadores de interés del curso 2013-14 de las asignaturas de 3º GEN

Teniendo en cuenta la tasa de rendimiento global de cada curso (1º, 2º y 3º) para los distintos cursos académicos desde el comienzo de implantación del título (Figura 7), podemos decir que la tasa de rendimiento ha mejorado considerablemente en el curso 2013-14 en todos los cursos. En primero y segundo este resultado parece estar motivado por el hecho de que la mayoría de las asignaturas se han impartido de forma independiente a los Grados en Química y Biotecnología, mientras que en tercero las asignaturas son del módulo fundamental, por lo que son asignaturas más específicas y propias de la titulación. A esto además se une que los rendimientos son mayores conforme avanzan los cursos debido porque los alumnos que van superando el primer y segundo curso son los que eligieron esta titulación como primera opción y/o muestran un mayor interés por sus estudios.

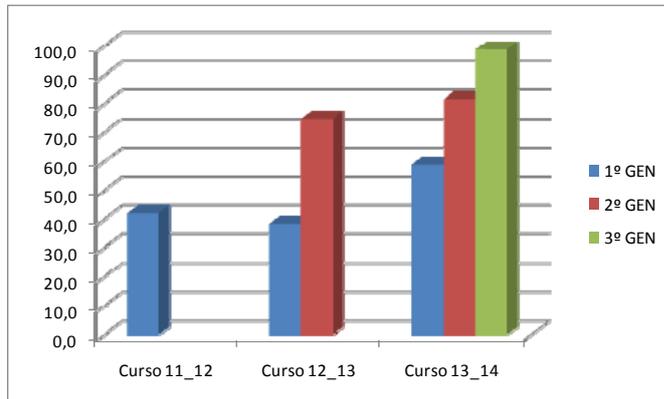


Figura 7. Tasa de rendimiento global de 1º, 2º y 3º de Grado en Enología por curso académico

Esta mejora en las tasas de rendimiento y éxito del Grado en Enología puede estar también relacionada con el grado de satisfacción de los alumnos con la planificación de la enseñanza y aprendizaje y el desarrollo de la docencia cuyos valores (4,1 y 4,3 respectivamente) son los mismos que los obtenidos por el Centro (4,1 y 4,3 respectivamente) y ligeramente superiores a los de la UCA (3,9 y 4,2 respectivamente). Aunque el grado de satisfacción aún es mejorable, los valores son bastante satisfactorios así como los de la mayoría de los ítems relacionados con el profesorado y el desarrollo docente recogidos en el informe de indicadores RSGC P04-01 han mejorado con respecto al curso 2012_13 como se puede observar en la siguiente tabla.

Indicador	2012_13	2013_14
Imparte clases en el horario fijado	4,5	4,4
Asiste regularmente a clase	4,5	4,6
Cumple adecuadamente con su labor de tutoría (presencial o virtual)	4,1	4,3
Se ajusta a la planificación de la asignatura	4,2	4,3
Se han coordinado las actividades teóricas y prácticas previstas	4,1	4,2
Se ajusta a los sistemas de evaluación especificados en la guía docente/programa de la asignatura	4,2	4,3
La bibliografía y otras fuentes de información recomendadas en el programa son útiles para el programa de la asignatura	3,8	4,0

Es importante destacar que todos estos aspectos relacionados con la satisfacción de los alumnos con el Grado se valoran también mediante acciones de información y debate relaciones con la docencia y el aprendizaje que se llevan a cabo desde el Centro de forma directa con alumnos y profesores. En este sentido, en el curso 2013_14, se mantuvo el Campus virtual de coordinación del Grado para todos los alumnos de forma que, de manera activa y continua, se les informa a los alumnos de la planificación docente, desarrollo de la docencia, exámenes, noticias de interés (convocatorias movilidad, becas, etc) y supone un punto de contacto continuo entre alumnos y Coordinador del Grado. Por otro lado, desde el PROA y desde la Coordinación y de forma conjunta, se han realizado varias tutorías grupales con los alumnos de cada curso (tres por curso como mínimo) y reuniones con el profesorado, en las cuales se informa y debaten asuntos académicos de interés para ambos grupos. Todas estas acciones permiten fomentar la mejora de los ítems reflejados en la tabla anterior, informando de su evolución y proponiendo acciones de mejora.

Puntos Fuertes y logros:

- Mejora de indicadores con respecto al curso anterior
- Mejora de las tasas de rendimiento y éxito de primer y segundo curso con respecto al curso anterior
- Mejora de las tasas de rendimiento y éxito del Grado en Enología superando el valor previsto en la Memoria de Grado

Puntos Débiles:

- Heterogeneidad de los alumnos de nuevo ingreso en cuanto a procedencia y nivel de conocimientos.
- Asignaturas con docencia compartida con los Grados en Química y Biotecnología
- Tasas de rendimiento y éxito de asignaturas de primero por debajo del 50% (Matemáticas I, Física I y Química II)

Propuestas concretas de mejora:

Atendiendo a los resultados del análisis de tasas de rendimiento, éxito y evaluación del curso 13_14 así como a algunos de los indicadores del informe RSCG_P08-01, las propuestas de mejora para el próximo curso serían las siguientes:

- Solicitar la impartición de las asignaturas de Bioquímica, Informática, Microbiología, Genética e Ingeniería de procesos, cuya docencia se comparte actualmente con los Grados en Química y en Biotecnología, de forma independiente dado que la separación del resto de las asignaturas ha supuesto una mejora considerable de las tasas de rendimiento del Grado.
- Adecuar el perfil de ingreso de los alumnos de primero mediante clases de apoyo/refuerzo integradas en las asignaturas correspondientes (Física, Matemáticas y Química) impartidas por el mismo profesorado dentro de su horario de clase para favorecer la planificación, desarrollo, control y supervisión de los contenidos de refuerzo en la medida en que sean necesarios.
- Fomentar entre el profesorado la adecuación de las asignaturas de primero y segundo al Grado en Enología así como la realización de actividades que motiven al alumno favoreciendo su evaluación continua y evitando el abandono.
- Tratar con los alumnos, e incidir, sobre la importancia de la evaluación continua y de los resultados de primer curso en su vida académica a través de reuniones de Coordinación PROA.
- Difundir entre el profesorado del Grado los resultados obtenidos en estos indicadores por asignatura y curso haciendo especial énfasis sobre los puntos débiles y fuertes y estableciendo propuestas de mejora a través de reuniones de Coordinación.

V.3) GESTIÓN Y CONTROL DE LAS PRÁCTICAS EXTERNAS

PRINCIPALES INDICADORES:	TÍTULO			
	10-11	11-12	12-13	13-14
Nº de instituciones/empresas con convenio de Prácticas	247*	425*	713*	1810*

*Relación de convenios firmados por la DGUE, no desagregados por títulos

Análisis y Valoración:

La relación del número de convenios en la UCA recibida desde la Dirección General de Universidad y Empresa no está desagregada por títulos, por lo que la información que se ha incluido recoge los convenios suscritos por la UCA hasta el 30 de junio de 2014. Las entidades colaboradoras están obligadas a formalizar un convenio de cooperación con la Universidad bajo la fórmula de un convenio de cooperación educativa siguiendo el procedimiento para la firma previsto por la DGUE o, en su caso, la unidad a la que se le confíe.

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. Durante el curso 2013_14 sólo se han llevado a cabo las prácticas de tercero ("Prácticas Integradas en Viticultura") para cuya realización se estableció un convenio y anexo específico con el IFAPA Rancho La Merced durante el curso 2012_13. En dicho anexo se especifican el número y datos de alumnos que cursan la asignatura de manera que la empresa oferta tantas plazas como número de alumnos matriculados. Atendiendo al informe de indicadores de las Prácticas Externas Curriculares (RSCG-P05-01), la tasa de rendimiento de estas prácticas ha sido del 100% lo cual indica que todos los alumnos de tercero matriculados en dicha asignatura han realizado las prácticas en dicha empresa y las han superado. Sin embargo, no se dispone de datos en cuanto a grado de satisfacción global de estudiantes, tutores académicos y tutores de las entidades de colaboradoras con las prácticas externas.

Aunque actualmente es la única empresa con la cual se ha establecido convenio en el Grado en Enología y en el cual se han realizado prácticas curriculares, el Centro cuenta con 161 convenios con empresa para la realización de prácticas curriculares de todos sus títulos. De estos convenios, al menos 35 de ellos corresponden a títulos similares a éste como el de Licenciado en Enología y el Máster en Vitivinicultura en Climas Cálidos a partir de los cuales, durante el curso 2013_14, se han podido establecer otros nuevos para las prácticas curriculares del Grado.

En cuanto a la realización de prácticas externas no curriculares, éstas se gestionan mediante la plataforma informática ÍCARO que es el Portal de Gestión de Prácticas en Empresa y Empleo utilizado por las Universidades Públicas Andaluzas. En este contexto, según datos del Centro, dos alumnos del Grado en Enología de segundo y tercer curso han realizado prácticas extracurriculares durante el curso 2013_14. Teniendo en cuenta que se trata de un Grado en su tercer año de implantación y de que los alumnos realizan prácticas externas curriculares en su tercer y cuarto año no es de extrañar que la mayoría de los alumnos opten por centrarse en sus estudios y realizar las prácticas externas curriculares, con lo cual el hecho de que dos alumnos hayan realizado este tipo de actividad es bastante satisfactorio.

Puntos Fuertes y logros:	Puntos Débiles:
<ul style="list-style-type: none"> - Existencia de un convenio para la realización de prácticas externas curriculares de tercer curso. - Existencia de 35 convenios con empresas o entidades de otros títulos con los que se pueden establecer otros nuevos para el Grado en Enología. 	<ul style="list-style-type: none"> - Los alumnos no realizan prácticas externas extracurriculares

Propuestas concretas de mejora:
<ul style="list-style-type: none"> - Solicitar la renovación de los convenios con empresa existentes en otras titulaciones adaptándolos al Grado y establecer otros nuevos específicos para las asignaturas del Grado "Elaboración del Jerez" y "Prácticas en Bodega". - Fomentar la participación de los alumnos en la realización de prácticas externas extracurriculares como complemento práctico de su formación académica, conectando sus estudios con posibles actividades y salidas profesionales existentes en la actualidad.

V.4) GESTIÓN DE LA MOVILIDAD DE LOS ESTUDIANTES

PRINCIPALES INDICADORES:	Tipo de movilidad	TÍTULO				COMPARATIVAS CENTRO/UCA							
						CENTRO				UNIVERSIDAD			
		10-11	11-12	12-13	13-14	10-11	11-12	12-13	13-14	10-11	11-12	12-13	13-14
Nº de convenios con otras Universidades		-	3	2	8	-	63	64	52		1568		
Tasa de movilidad de alumnos sobre matriculados en el título (%)	Internacional	-	-	0	0	0,4	0,2	1,5	1,71	0,2	0,3	2,2	2,57
	Nacional	-	-	0	0			0,0	0,53			0,3	0,53
Estudiantes extranjeros o nacionales matriculados en el título, en el marco de un programa de movilidad (%)	Internacional	-	-	0	4,6	9,1	14,6	3,0	1,18	2,3	10,7	5,0	4,38
	Nacional	-	-	0	0,0			0,3	0,39			0,4	0,37
Tasa de rendimiento de estudiantes entrantes (%)	Internacional	-	-	47,8	80,0	3,8	20,3	23,0	68,0	29,4	37,1	44,2	67,2
	Nacional	-	-	83,3	-			47,1	57,69			64	80,9
Tasa de rendimiento de estudiantes salientes (%)	Internacional	-	-	-	-	-	75,0	85,7	75,0	-	85,7	87,6	90,1

Análisis y Valoración:

En cuanto a movilidad, cabe destacar que la Facultad de Ciencias sigue realizando un esfuerzo importante para mejorar la difusión de la oferta de movilidad del Grado en Enología. Así, se ha mejorado el grado de conocimiento de los programas de movilidad (para alumnos salientes y entrantes) del título mediante jornadas de difusión que han incluido información sobre programas nacionales (SICUE) e internacionales (Erasmus, Bancaja, etc), información sobre el Grado en Enología de la UCA y de la propia Universidad, así como referencias a aspectos culturales y turísticos del entorno. Asimismo, se ha revisado y actualizado la web del Centro para construir un espacio que fomente la movilidad y facilite también el acceso a posibles alumnos entrantes. En dicha página web, dedicada a movilidad (<http://ciencias.uca.es/movilidad>), se recogen los programas de movilidad entrantes (in-coming) y salientes (out-going) así como las diferentes ofertas para cada uno de ellos.

Dentro de dichos programas se incluye un programa especial de movilidad internacional en Ciencia, Tecnología e Innovación "Ciencias sin Fronteras" con el objetivo de aumentar la presencia de estudiantes, profesores e investigadores brasileños en instituciones de excelencia en el exterior de Brasil así como incrementar la presencia de estudiantes y académicos extranjeros en instituciones brasileñas. Dicha iniciativa ha tenido mucha repercusión sobre la movilidad del Grado en Enología ya que son muchos los estudiantes brasileños interesados en esta titulación que han accedido hasta ahora a la Licenciatura en Enología. En la página web de movilidad del Centro se recoge igualmente toda la información correspondiente al Programa de movilidad "Ciencias Sin Fronteras" y en el curso 2013_14 la Facultad de Ciencias ha acogido a tres estudiantes brasileños, dos de ellos en el Grado en Enología.

Por parte de la Coordinación del título y de movilidad del Grado en Enología se ha realizado una revisión de los planes de estudios de las distintas Universidades con el fin de determinar el momento más adecuado para la movilidad de los alumnos salientes tanto para la realización de estudios como para prácticas. Esto, junto con el hecho de que durante el curso 2013_14 se haya implantando el tercer curso del Grado, con asignaturas más específicas del mismo de carácter vitivinícola, ha favorecido tanto la entrada de estudiantes de otra/s Universidad/es como la solicitud de movilidad de nuestros alumnos. Sin embargo, las solicitudes de movilidad saliente van dirigidas principalmente a Universidades nacionales ya que la mayoría de los alumnos del Grado en Enología no certifican el nivel B1 de inglés o idioma de la Universidad de destino en el caso de movilidad internacional.

Atendiendo al número de convenios del Grado en Enología con otras Universidades, según datos del Centro, en el curso 2013/14 se han mantenido tres convenios SICUE en el Grado en Enología y se han realizado tres solicitudes para realizar estancias en la Universidad de La Rioja y Valladolid durante el curso 2014_15. En cuanto a Erasmus, en el curso 2013_14 se han mantenido 5 convenios ERASMUS y se ha realizado una solicitud para realizar estancia en Burdeos durante el curso 2014_15.

En relación a los alumnos entrantes y atendiendo a los indicadores, durante el curso 2013_14 el Grado en Enología ha presentado un 4,6% de estudiantes extranjeros matriculados en el título en el marco de un programa de movilidad cuya tasa de rendimiento ha sido del 80%. De estos alumnos, 2 procedían de Brasil y han realizado movilidad bajo el programa "Ciencias Sin Fronteras" y uno de Italia bajo el programa "Erasmus". Además, el Grado en Enología ha contado con un alumno visitante también durante este curso.

En relación a los alumnos salientes, los alumnos de segundo curso han mostrado su interés por realizar movilidad a otras Universidades nacionales o internacionales durante su tercer curso (2014_15) y, aunque no se han realizado estancias durante este curso si se han realizado solicitudes de movilidad SICUE y ERASMUS.

Puntos Fuertes y logros:	Puntos Débiles:
<ul style="list-style-type: none"> - Revisión y mejora de la web de movilidad del Centro - Realización por parte del Centro y de la Coordinación del Grado (Título, PROA y Movilidad) charlas informativas de difusión de los convenios existentes, normativa y requisitos necesarios para acceder a las diferentes convocatorias de movilidad. 	<ul style="list-style-type: none"> - Por el propio diseño del Grado, la movilidad saliente no es factible hasta el tercer curso. - El limitado número de Universidades en las que se imparten enseñanzas universitarias de similares características que permitan el intercambio de alumnos. - Sólo un pequeño número de alumnos certifica tener B1 de inglés u otro idioma.

Propuestas concretas de mejora:
<ul style="list-style-type: none"> - Establecer nuevos convenios a nivel internacional para ampliar el campo de movilidad según los intereses de los alumnos. - Promover la movilidad de los alumnos del Grado en Enología en el tercer y cuarto curso. - Informar a los alumnos de la importancia del idioma en la realización de movilidad y fomentar su acreditación en B1 de inglés no sólo para obtener el título sino también para la realización de estancias en el extranjero.

V.5) ANÁLISIS DE LA INSERCIÓN LABORAL Y SATISFACCIÓN CON LA FORMACIÓN RECIBIDA

PRINCIPALES INDICADORES:	TÍTULO			COMPARATIVAS CENTRO/UCA					
	11-12	12-13	13-14	CENTRO			UNIVERSIDAD		
				11-12	12-13	13-14	11-12	12-13	13-14
Índice de inserción profesional									
Tasa efectiva de inserción laboral									
Grado de satisfacción con los estudios realizados									

Análisis y Valoración:

El análisis de la inserción laboral para grados y máster se realizará a los tres años de finalizar dicho título, por lo que no procede.

Puntos Fuertes y logros:	Puntos Débiles:
No procede	No procede

Propuestas concretas de mejora:
No procede

V.6) EVALUACIÓN DE LA SATISFACCIÓN DE LOS GRUPOS DE INTERÉS

PRINCIPALES INDICADORES:	TÍTULO			COMPARATIVAS CENTRO/UCA					
				CENTRO			UNIVERSIDAD		
	11-12	12-13	13-14	11-12	12-13	13-14	11-12	12-13	13-14
Grado de satisfacción global del alumnado con el título.		3,0	3,0		3,36	3,50		3,07	3,67
Grado de satisfacción global del PDI con el título.		2,6	3,36		3,6	3,75		3,0	3,17

Análisis y Valoración:

Atendiendo a la información proporcionada por la Unidad de Calidad (RSGC-P08-01) sobre el grado de satisfacción de los distintos grupos de interés, se observa que la tasa de respuesta de la encuesta para el análisis de la satisfacción del alumnado ha sido muy baja (16,10%), mucho más baja que la del curso pasado (26,67%), no llegando a representar ni la cuarta parte de los alumnos matriculados. El grado de satisfacción mostrado por este grupo con el título es el más bajo de todas las titulaciones del Centro y se sigue manteniendo con respecto al curso 2012_13.

A pesar de que en el curso 2013_14 la docencia de la mayoría de las asignaturas de primero y segundo del Grado en Enología se impartía por separado del Grado en Química y el de Biotecnología, el grado de satisfacción con el título no ha mejorado. En general, la valoración sobre la "Organización y desarrollo de la titulación" ha sido bastante positiva (3,40 sobre 5), superior al del Centro (3,10) y de la UCA (2,84). El ítem peor valorado es el "Contenido del programa docente de las asignaturas o materias" con un 2,93 sobre 5. Esto indica que, aunque la mayor parte de la docencia se imparte por separado de los demás títulos, el contenido de las asignaturas no se adecua a las necesidades del Grado en Enología. De hecho, los comentarios que realizan los alumnos con respecto a los aspectos a mejorar del título van en este sentido, relacionar más las asignaturas con el Grado, mejor adecuación y que el Grado en Enología se imparta de forma independiente a los demás Grados.

De los ítems mejor valorados por los alumnos dentro de la "Organización y desarrollo de la titulación" destacan los "Programas de apoyo y orientación al alumnado (PROA)" (3,64), la "utilidad de las tutorías académicas" (3,77) y el "Desarrollo de las prácticas curriculares del título" (3,90), ambos por encima de los valores obtenidos para el Centro y la UCA. Otros ítems bien valorados son la "Información sobre el título" (3,85) y los recursos materiales e infraestructuras (3,64).

Respecto al PDI, la tasa de respuesta es del 19,7%, ligeramente superior a la de los alumnos, sin embargo, el grado de satisfacción con el título de este grupo de interés es superior al de los alumnos y muy superior al del curso pasado. Aunque bastante positivo, el ítem peor valorado es el referido al "Alumnado" (3,31) y dentro de éste los "Conocimientos previos del alumnado" (2,58), el "Grado de asistencia del alumnado a clase" (3,27) y "Aprovechamiento de las tutorías por al alumnado" (2,40), todos referidos principalmente a los alumnos de nuevo ingreso. Estos alumnos muestran un nivel muy bajo en conocimientos lo que hace que no puedan seguir las asignaturas, perdiendo el interés por éstas y dejando de asistir a clase a medida que avanza el curso. En este sentido, el personal docente se muestra poco satisfecho con la "Estructura del Plan de Estudios" (2,82) y el "Contenido de la memoria de la titulación" (3,0) y sus comentarios sobre aspectos a mejorar van dirigidos igualmente a una adecuación de las asignaturas al Grado en Enología una vez la docencia se imparta de forma independiente a los Grados en Química y Biotecnología.

De entre los ítems mejor valorados por este grupo de interés destacan la "Disponibilidad de información sobre la titulación" (4,50), la "Coordinación entre los profesores del título" (3,92), el "Programa de desarrollo y formación del PDI" (3,75) y el "Sistema de Garantía de Calidad del título" (4,0).

Puntos Fuertes:	Puntos Débiles:
<ul style="list-style-type: none"> - Valoración de la "Organización y desarrollo de la titulación" por los alumnos de 3,40, superior al obtenido para el mismo ítem por el Centro (3,10) y la UCA (2,84). - Mejora del grado de satisfacción global del PDI con el título. 	<ul style="list-style-type: none"> - Baja participación del alumnado y del profesorado en las encuestas de satisfacción. - Bajo grado de satisfacción global de alumnado con el título. - El "Contenido del programa docente de las asignaturas o materias" es el ítem peor valorado por los alumnos (2,93 sobre 5).

- Valoración de la "Organización y desarrollo de la titulación" por el PDI de 3,53, superior al obtenido para el mismo ítem por el Centro (3,42) y la UCA (3,12).	- Insatisfacción del profesorado con el nivel de conocimientos previos de los alumnos, su desinterés y su falta de asistencia a clase y a tutorías.
---	---

Propuestas concretas de mejora:

- Fomentar la participación de los distintos grupos de interés en las encuestas para el análisis de satisfacción y mejora del título.
- Solicitar la separación completa del Grado en Enología de los Grados en Química y Biotecnología.
- Promover y fomentar la adecuación de asignaturas básicas y optativas de primero y segundo al Grado en Enología una vez separada su docencia de las demás titulaciones.

V.7) GESTIÓN DE INCIDENCIAS, RECLAMACIONES, SUGERENCIAS Y FELICITACIONES

PRINCIPALES INDICADORES:	TÍTULO			COMPARATIVAS CENTRO/UCA					
				CENTRO			UNIVERSIDAD		
	11-12	12-13	13-14	11-12	12-13	13-14	11-12	12-13	13-14
Número de quejas o reclamaciones recibidas respecto al número de usuarios		0,9%	0,0%	1,6%	0,5%	0,7%	1,3%	1,1%	1,1%
Número de incidencias docentes recibidas respecto al número de usuarios		0,0%	0,0%	1,0%	0,5%	0,2%	2,3%	1,9%	1,7%
Número de sugerencias recibidas respecto al número de usuarios		0,0%	0,0%	0,3%	0,0%	0,6%	0,2%	0,1%	0,2%
Número de felicitaciones recibidas respecto al número de usuarios		0,0%	0,0%	0,2%	0,0%	0,0%	0,2%	0,1%	0,2%
Promedio de Satisfacción del Usuario con las respuestas/soluciones recibidas a través del BAU		-	-	5	4,8	5	1,7	3,1	3,6

Análisis y Valoración:

Tal y como se recoge en el informe RSGC-P11-02 y atendiendo al informe de indicadores del BAU (ISGC-P11-01), en el curso 2013_14 no se ha recibido ninguna queja o reclamación, incidencia docente, sugerencia ni felicitación por parte de alumnos y personal docente del Grado en Enología.

Puntos Fuertes:

No se ha recibido ninguna queja, reclamación o incidencia docente.

Puntos Débiles:

- No se ha recibido ninguna sugerencia ni felicitación.

Propuestas concretas de mejora:

- Informar a alumnos y personal docente del Grado en Enología de la posibilidad de hacer sus sugerencias y emitir sus felicitaciones a través de BAUs.

VI) TRATAMIENTO DE LAS RECOMENDACIONES REALIZADAS EN EL INFORME DE VERIFICACIÓN, MODIFICACIÓN Y/O SEGUIMIENTO.

a) Recomendaciones de los Informes de verificación.

Recomendaciones del Informe de Verificación:

Nº de Recomendaciones recibidas:	1
Existencia de acciones para dar respuesta a las recomendaciones:	SI

Recomendaciones recibidas:	Acciones llevadas a cabo para dar respuesta a estas recomendaciones y evidencia contrastable:
<p>Recomendación 1: "La memoria incluye la adquisición por parte del alumnado de competencias 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>En el informe de seguimiento de la DEVA de la convocatoria 12-13 y 13-14. se indica que dicha recomendación fue recogida en el apartado de modificaciones del título, y la Comisión de Seguimiento de Ciencias la considera ATENDIDA Y RESUELTA.</p>

b) Recomendaciones de los Informes de modificación.

Recomendaciones de los Informes de Modificación de la DEVA:	
Nº de Recomendaciones recibidas:	Ninguna
Existencia de acciones para dar respuesta a las recomendaciones:	

Recomendaciones recibidas:	Acciones llevadas a cabo para dar respuesta a estas recomendaciones y evidencia contrastable:
Recomendación n:	

c) Recomendaciones de los Informes de seguimiento de la DEVA.

Recomendaciones de los Informes de Seguimiento de la Agencia Andaluza del Conocimiento:	
Nº de Recomendaciones recibidas:	2
Existencia de acciones para dar respuesta a las recomendaciones:	SI

Recomendaciones recibidas:	Acciones llevadas a cabo para dar respuesta a estas recomendaciones y evidencia contrastable:
<p>Recomendación 1:"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"</p>	<p>Se revisa la información de la web, y se unifica la información pública con referencia a la memoria del grado. La DEVA considera dicha recomendación RESUELTA en el informe de seguimiento de la convocatoria 12-13 y 13-14..</p>
<p>Recomendación 2:"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)"</p>	<p>Se incluye en la web la información requerida y la DEVA considera dicha recomendación RESUELTA en el informe de seguimiento de la convocatoria 12-13 y 13-14..</p>

VII) MODIFICACIONES INTRODUCIDAS EN EL PROCESO DE SEGUIMIENTO, NO COMUNICADAS AL CONSEJO DE UNIVERSIDADES.

Modificaciones introducidas en el proceso de seguimiento NO comunicadas al Consejo de Universidades.	
Nº de modificaciones No comunicadas al Consejo de Universidades:	1
Especificar dichas modificaciones: <i>Nota: Se requiere enumerar muy brevemente las modificaciones solicitadas en este Autoinforme.</i>	Justificación breve de las mismas: <i>Nota: Se requiere justificar muy brevemente las modificaciones solicitadas en este Autoinforme.</i>
<p>Modificación 1: Revisión del SGC de la UCA en su versión v1.1., aprobación por Consejo de Gobierno en diciembre de 2014.</p>	<p>Siguiendo el procedimiento P16, anualmente se revisa el SGC. Evidencia en: http://sgc.uca.es BOUCA 180</p>
<p>Modificación 2: Aumento del número de alumnos de nuevo ingreso en el primer curso de implantación, es decir en el</p>	<p>Esta modificación se realizó por requerimiento de la Consejería de la Junta de Andalucía de mayo de 2012 y modificación de</p>

curso 2012/13	los acuerdos de Consejo de Gobierno de la UCA.
Modificación 3: Inclusión de las competencias CG01 y CG02 en materias del módulo Aplicaciones y TFG.	Esta modificación se realizó en el 2012/13 por la recomendación recogida en el informe final de evaluación de la solicitud para la verificación del Título oficial realizado por la Agencia Andaluza del Conocimiento. En el Informe de Seguimiento de la Comisión de Ciencias para la convocatoria 12-13 y 13-14 esta modificación aparece como "Aceptada".
Modificación 4: Modificación del mapa de competencias del título: inclusión de las competencias CG01 y CG02 en materias del módulo de Aplicaciones y TFG	Modificación derivada de la anterior. En el Informe de Seguimiento de la Comisión de Ciencias para la convocatoria 12-13 y 13-14 esta modificación aparece como "Aceptada".
Modificación 5: Corrección de errores de la Tabla 5.4 de la Memoria	Según el informe de seguimiento de la DEVA, no se ha podido valorar dicha modificación, por lo que se aclara en este informe de seguimiento en su apartado I.
Modificación 6: Modificación en la redacción del Módulo optativo	Según el informe de seguimiento de la DEVA de 2012/13, no se ha podido valorar dicha modificación, por lo que se aclara en este informe de seguimiento en su apartado I.
Modificación 7: Modificación de la información del Módulo Fundamental de la Memoria de Verificación, relacionada con la corrección de errores, adecuación de la memoria a la información recogida en la aplicación informática e inclusión de las competencias indicadas en las fichas de las materias. Homogeneización de protocolos de actuación según normas internas de la Comisión de Garantía del Centro.	Según el informe de seguimiento de la DEVA de 2012/13, no se ha podido valorar dicha modificación, por lo que se aclara en este informe de seguimiento en su apartado I.
Modificación 8: Incluir 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.	En el Informe de Seguimiento de la Comisión de Ciencias para la convocatoria 12-13 y 13-14 esta modificación aparece como "Aceptada".
Modificación 9: Referenciar e incluir en la memoria la limitación del número 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.	En el Informe de Seguimiento de la Comisión de Ciencias para la convocatoria 12-13 y 13-14 esta modificación aparece como "Aceptada".
Modificación 10: Incluir en la memoria el reconocimiento de alumno colaborador dentro del reconocimiento de actividades	En el Informe de Seguimiento de la Comisión de Ciencias para la convocatoria 12-13 y 13-14 esta modificación aparece como "Aceptada".
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.	

VIII) PLAN DE MEJORA

Propuesta concreta de mejora	Prioridad	Acciones a desarrollar	Responsable/s del Centro	Mes/año de inicio y fin
Solicitar la impartición de las asignaturas cuya docencia se comparte actualmente con los Grados en Química y en Biotecnología, de forma independiente	1	Solicitud de la propuesta a la/s Unidad/es responsable/s	Coordinación del Grado/CGCFC/Decanato	Inicio del curso 2014/15
Fomentar entre el profesorado la adecuación de las asignaturas de primero y segundo al Grado en Enología así como la realización de actividades que motiven al alumno favoreciendo su evaluación continua y evitando el abandono.	2	Sesiones de Coordinación	Coordinadora del Grado	Durante el curso 2014/15
Adecuar el perfil de ingreso de los alumnos de primero	3	Clases de apoyo/refuerzo integradas en las asignaturas de	PDI/Coordinación/Decanato	Durante el curso 2014/15

		Física I, Química I y II y Matemáticas I		
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	4	Sesiones de Coordinación	Coordinadora del Grado	Desde inicio del curso 2014/15
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.	5	Jornadas de Difusión	Coordinadora del Grado/Centro	Marzo-Abril 2014/15
Tratar con los alumnos, e incidir, sobre la importancia de la evaluación continua y de los resultados del primer curso en su vida académica a través de reuniones de Coordinación PROA.	6	Sesiones de Coordinación	Coordinadora del Grado y PROA	Durante el curso 2014/15 y posteriores
Revisar la estructura de los planes de estudio del Grado, así como el contenido de la memoria, con vista a la mejora y a la mayor adecuación del título al perfil del Enólogo	7	Sesiones de Coordinación	Coordinadora del Grado/Decanato	Durante el curso 2014/15 y posteriores
Promover la movilidad de los alumnos del Grado en Enología en el tercer y cuarto curso.	8	Sesiones de Coordinación	Coordinadora del Grado/PROA/Responsable de Movilidad del Grado	Durante el curso 2014/15 y posteriores
Informar a los alumnos de la importancia del idioma en la realización de movilidad y fomentar su acreditación en B1 de inglés no sólo para obtener el título sino también para la realización de estancias en el extranjero.	9	Tutorías grupales	Coordinadora del Grado y PROA	Durante el curso 2014/15 y posteriores
Establecer nuevos convenios a nivel internacional para ampliar el campo de movilidad según los intereses de los alumnos.	10	Solicitud de la propuesta a la/s Unidad/es Responsable/s	Coordinadora del Grado/Responsable de movilidad/Subcomisión del título	Durante el curso 2014/15 y posteriores
Solicitar la renovación de los convenios con empresa existentes en otras titulaciones adaptándolos al Grado y establecer otros nuevos específicos para las asignaturas de prácticas externas de cuarto curso.	11	Solicitud de la propuesta a la/s Unidad/es Responsable/s	Coordinadora del Grado/Responsable de prácticas/Subcomisión del título	Durante el curso 2014/15 y posteriores
Fomentar la participación de los alumnos en la realización de prácticas externas extracurriculares como complemento práctico de su formación académica.	12	Tutorías grupales	Coordinadora del Grado y PROA	Durante el curso 2014/15 y posteriores
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	13	Sesiones de Coordinación	Coordinadora del Grado	Durante el curso 2014/15
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.	14	Sesiones de Coordinación	Coordinadora del Grado	Durante el curso 2014/15

Promover desde la Coordinación la participación de los profesores en su evaluación docente a través de DOCENTIA	15	Sesiones de Coordinación	Coordinadora del Grado	Durante el curso 2014/15
Fomentar la participación de los distintos grupos de interés en las encuestas para el análisis de satisfacción así como de emitir sus sugerencias y felicitaciones a través de BAUs.	16	Sesiones de Coordinación/ tutorías grupales	Coordinadora del Grado y del PROA	Durante el curso 2014/15
Solicitar a la Unidad de Calidad la mejora la adquisición de datos sobre la satisfacción de los grupos de interés, datos absolutos de participación del profesorado en actuaciones de formación docente y el programa DOCENTIA, así como la mejora del Sistema de Información de los Títulos para disponer de resultados relevantes lo antes posible para todos los grupos de interés y la puesta en marcha de un Plan de Mejora	17	Solicitud de la propuesta a la/s Unidad/es responsable/s	Decanato	Durante el curso 2014/15

Durante el periodo de implantadas de este plan de mejora, es necesario controlar las evidencias que atestigüen la realización de cada acción de mejora llevada a cabo, así como la realización de un seguimiento de éstas y un análisis del impacto de las mismas en el título en términos de aportación y ayuda al desarrollo del título, es decir analizar la relación causa-efecto de las acciones de mejora desarrolladas de este plan. El seguimiento de los planes de mejora es clave en el proceso de renovación de la acreditación de la DEVA.

IX) AUDITORÍA INTERNA DEL SGC (en su caso)

Este título no ha sido auditado en el curso 2013-2014.

No conformidades del Informe de auditoría interna:

Nº de no conformidades recibidas:

No procede

Enumerar brevemente las No conformidades detectadas:

Nota: Se requiere enumerar muy brevemente las No Conformidades detectadas en la Auditoría Interna. Para ello debe aprovechar el informe de auditoría interna de la Inspección General de Servicios.

Acciones a llevar a cabo para dar respuesta a estas No conformidades:

Nota: Estas acciones podrían incluirse en el plan de mejora del apartado 8 de este Autoinforme, si la relevancia de la misma lo requiere.

No se trata de abordar en este apartado las soluciones sino la detección de los problemas o No Conformidades. Las soluciones se abordarán seguidamente en las propuestas concretas de mejora.

No conformidad n:

Puntos Fuertes reseñados en informe auditoría:

No procede

Puntos Débiles reseñados en informe auditoría:

No procede

Propuestas concretas de mejora:

No procede

D^a. ANTONIA CASTAÑO MARTÍNEZ, PROFESORA CONTRATADA DOCTORA Y SECRETARIA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UNIVERSIDAD DE CADIZ,

C E R T I F I C A: Que en Junta de Facultad celebrada el día veintisiete de marzo de 2015, cuyo acta está pendiente de aprobación, en su punto único del orden del día, *Aprobación, si procede, de los Autoinformes para el seguimiento de los títulos de la Facultad de Ciencias del curso 2013/2014*, se aprobó por asentimiento el documento RSGC-P14-01: Autoinforme para el seguimiento del Título Grado en Enología, curso 2013/2014.

Y para que conste y surta los efectos oportunos donde proceda, expide el presente en Puerto Real, a veintisiete de marzo dos mil quince.

Vº. Bº

Fdo.: Dña. M^a Dolores Galindo Riaño

Decana.-

Código Seguro de verificación: BSE6wE55gd36nbpLi+Kxbw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DOLORES GALINDO RIAÑO	FECHA	31/03/2015
	ANTONIA CASTAÑO MARTINEZ		
ID. FIRMA	angus.uca.es	BSE6wE55gd36nbpLi+Kxbw==	PÁGINA 1/1



BSE6wE55gd36nbpLi+Kxbw==