



RSGI-P14- 01: Autoinforme para el seguimiento del Título.

GRADO EN ENOLOGÍA
FACULTAD DE CIENCIAS
CURSO 14/15

Elaborado:	Aprobado:
Comisión de Garantía de Calidad	Junta de Facultad
Fecha: 16-Febrero-2016	Fecha: 17-Febrero-2016

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 cuarto 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. Luego, para reducir costes se comenzó impartiendo 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, mayor necesidad de 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 tanto alumnos como profesores del curso 2012_13 y el Centro se mostraran poco satisfechos con la titulación y, en el primer caso, que los alumnos se sintieran poco identificados con el Grado en Enología. Por este motivo se estableció, como propuesta prioritaria de mejora, 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.

En el curso 2013_14, se consiguió impartir por separado la docencia de la mayor parte de las asignaturas de primero y segundo, pasándose de 19 asignaturas compartidas a 5 (una de primero y 4 de segundo). El no separar totalmente el Grado se debió principalmente a falta de personal docente por parte de algunos Departamentos que no podía 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, impartían la teoría de forma conjunta con otros grados, pero sí se desdoblaron los grupos prácticos.

Esta separación y las mejoras llevadas a cabo tras la misma, marcaron un antes y un después en el Grado en Enología, reflejándose tanto en las tasas de éxito y rendimiento del Grado, que superaron el valor previsto en la memoria del 60%, como en el grado de satisfacción tanto de los alumnos como de los profesores, tal y como se recogía en el Autoinforme 2013_14. En vista a estos resultados se volvió a establecer como propuesta prioritaria del plan de mejora la separación completa de la docencia compartida para el curso 14_15, propuesta que no pudo ser atendida nuevamente por la falta de personal docente por parte de los Departamentos implicados en dicha docencia y las medidas de restricción en las contrataciones.

Además de esta acción de mejora, desde la implantación del Grado en Enología, y con el fin de mejorar y asegurar el correcto desarrollo del título, se han desarrollado otras acciones recogidas en el autoinforme del curso 2013/2014 (FSCG-P14-01) y relacionadas con errores detectados en la memoria y/o adecuación a recomendaciones de la ANECA o DEVA. En cuanto a las modificaciones introducidas en el proceso de seguimiento, no comunicadas al Consejo de Universidades, en el Informe de Modificaciones de octubre de 2012 y en el Autoinforme de seguimiento para el curso 2012/2013, se propusieron un total de 3 modificaciones, que fueron aprobadas por el Consejo de Gobierno de la UCA (sesión ordinaria de 16/12/2013) y publicadas en el BOUCA nº 167, suplemento nº 5 de enero de 2014. Tal y como se recoge en el autoinforme del curso 13_14, estas tres acciones se llevaron a cabo antes del curso 13/14 y se informó a los alumnos de nuevo ingreso durante las Jornadas de Bienvenida organizadas por el Centro al comienzo del curso académico y mediante tutorías grupales llevadas a cabo por las Coordinadoras del PROA y del título a lo largo del curso académico para los alumnos de primero, segundo y tercero (3er año de implantación del título).

Cabe destacar que la Comisión de Seguimiento de Ciencias designada por la DEVA para la convocatoria 12-13, 13-14 y 14_15 ha valorado como **“Satisfactorio” el Plan de Mejora del Título**, y toda esta información será actualizada cuando se proponga una nueva modificación de la memoria en la aplicación del Ministerio, tal y como se solicita en el informe de seguimiento recibido.

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 los resultados de aprendizaje y la satisfacción de los grupos de interés. Gracias a ello, se ha podido comprobar, en el curso 2014_15, la excelente calidad docente del profesorado que imparte docencia en el Grado en Enología y que existe un gran interés por su parte en la mejora continua así como una gran preocupación e implicación para con el Grado. Prueba de ello es el aumento en el porcentaje de profesores con evaluación positiva en DOCENTIA (31,3%), el alto grado de implicación del profesorado en acciones formativas (62,5%) y el elevado número de asignaturas implicadas en proyectos de innovación docente (95%), con valores superiores a los del Centro y la UCA. La gran preocupación del profesorado por el aprendizaje y motivación del alumnado ha conllevado a que se esté haciendo una gran labor por su parte por trabajar conjuntamente en la adecuación y coordinación de asignaturas tanto horizontal como transversalmente, labor respaldada y promovida también por la Coordinación del Grado llevando a cabo las acciones de mejora propuestas en el 13_14, difundiendo los resultados de la calidad docente y promoviendo la participación de los profesores en el aula virtual, acciones formativas, solicitud de proyectos de innovación y mejora docente, programa DOCENTIA, etc.

Se han llevado a cabo en un 100% todas las propuestas de mejora recogidas en el Plan de Mejora del Título del autoinforme 2013_14 resultando, como se puede ver en el apartado de “Seguimiento y control de los planes de mejora previos” del presente Autoinforme, en una mejora de la mayoría de los indicadores dependientes de dichas acciones. Un ejemplo de ello es la mejora del grado de satisfacción del PDI con el título, con la actitud, compromiso, asistencia a clase y adquisición de competencias del alumnado y con la organización y desarrollo de la docencia (3,53), estando éste por encima del de la Facultad (3,29) y de la UCA (3,28) en el curso 2014_15. Por otra parte, aunque los estudiantes muestran un alto grado de satisfacción global con la docencia manteniéndose el grado de satisfacción de los alumnos con respecto a la planificación y desarrollo de la docencia en los dos últimos años según el indicador ISGC-P04-01. Sin embargo, en las encuestas de satisfacción (ISGC-P08-01) los resultados no parecen mostrar lo mismo, siendo éstas poco representativas dado el bajo número de alumnos que participan en las mismas.

Otra de las mejoras importantes observadas se corresponde con los indicadores referidos a la “Planificación, Desarrollo y Medición de los resultados de las enseñanzas” cuyos resultados se presentan en el presente autoinforme. Como se puede observar se ha producido una mejora importante de las tasas de rendimiento, éxito y evaluación del Grado con respecto al curso anterior superando los valores previstos en la Memoria (60%) y han mejorado también las tasas de rendimiento de primer y segundo curso desde la separación de la mayoría de asignaturas de estos cursos de los Grados en Biotecnología y en Química. Sin embargo, la tasa de graduación y eficiencia no están acordes con los resultados reales debido a que los alumnos de Enología tienen que defender el TFG en la convocatoria extraordinaria de diciembre como muy pronto. El motivo es que, según la memoria del Grado, las Prácticas en Bodega tienen que realizarlas en el octavo semestre, teniendo en cuenta que para cumplir los contenidos mínimos los alumnos tienen que participar en el seguimiento de maduración de la uva y la vendimia entre otros, éstos no pueden empezar dichas prácticas hasta el verano del octavo semestre, con lo cual no pueden defender su TFG ni en junio ni en septiembre y su defensa en diciembre los deja fuera del curso académico correspondiente y no pueden seguir sus estudios de máster ni tener opción a premios extraordinarios fin de carrera. De ahí que el curso 2014_15, una vez implantado el título y con los primeros egresados del mismo (4 de 7 tenían certificado el inglés), el dato que aparece

en la tabla sobre la tasa de graduación sea del 0% y no haya datos de la tasa de eficiencia. En otros Grados en Enología de otras Universidades españolas, aunque no tenemos datos de tasa de graduación y eficiencia, el plan de estudios contempla la realización de prácticas en bodega el séptimo semestre, luego no tiene lugar esta problemática.

Atendiendo a estos resultados, sigue siendo necesario establecer propuestas de mejora resultando como prioritaria la propuesta de separar completamente la docencia compartida del Grado en Enología y seguir fomentando la adecuación de las asignaturas a las necesidades del título. Pero de forma paralela sería conveniente realizar una revisión y evaluación de la memoria para plantear posibles cambios en la estructura del plan de estudios y los contenidos una vez los títulos se impartan por separado. Y en el caso del último curso, para favorecer que los alumnos puedan realizar sus prácticas curriculares con antelación con los conocimientos adecuados para ello y que puedan defender su TFG entre junio y septiembre del curso académico.

Por otra parte, aunque la tasa de preferencia del título ha mejorado y la nota media de ingreso (6,97) ha sido superior a la nota de corte (5,00), es necesario seguir trabajando en la adecuación de los alumnos de primero a las asignaturas de Matemáticas, Física y Química y en la difusión de los requisitos del perfil de ingreso del título así como en la estructura y diseño del grado en las jornadas de difusión organizadas por el Centro y la UCA.

Además de las propuestas de mejora recogidas en el presente Autoinforme, el seguimiento continuo del título durante el curso 2014_15 atendiendo a las necesidades del mismo, ha conllevado a introducir modificaciones en el proceso de seguimiento, no comunicadas al Consejo de Universidades que afectan principalmente a la dedicación de actividades presenciales y no presenciales de las asignaturas "Prácticas en bodega" y "Trabajo Fin de Grado", así como al tipo de actividades a realizar y la evaluación de esta última. Asimismo, para la elaboración de este documento, se ha atendido a todas las recomendaciones realizadas por la Deva en su informe de seguimiento del título para la convocatoria 2014_15.

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.

Para finalizar, y a modo de resumen, cabe resaltar que dado que el seguimiento y control de los títulos conlleva la evaluación de numerosos aspectos relacionados con el personal, recursos y servicios materiales y humanos que implican a distintos órganos o unidades de la Universidad y/o del Centro, sería conveniente elaborar un Plan Estratégico a nivel de Centro como Plan de Mejora integral tomando como referencia el Plan Estratégico de la UCA.

Puntos Fuertes y logros:

- Separación completa de un total de 14 asignaturas que estaban compartidas con Grado en Química y Grado en Biotecnología.
- Aumento de las tasas de éxito, rendimiento y evaluación tras la separación.
- Alto grado de satisfacción del profesorado con el título y la organización y desarrollo de la docencia
- Alto grado de implicación del profesorado en acciones formativas, proyectos de innovación y en participar en el programa DOCENTIA

Puntos Débiles:

- Existencia de 5 asignaturas compartidas con otros Grados.
- Tasa de graduación del 05 y falta de datos de la tasa de eficiencia con motivo de la realización de "Prácticas en bodega en el octavo semestre"

Propuestas de mejora:

- Solicitar la impartición de las asignaturas, aún compartidas con otros Grados, de forma independiente.
- Buscar solución a la problemática generada por la realización de Prácticas en bodega en el octavo semestre.
- Elaboración de un Plan Director de la Facultad de Ciencias.

II) INFORMACIÓN RELATIVA A LA APLICACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD Y DE SU CONTRIBUCIÓN AL TÍTULO**Análisis y Valoración:**

La Universidad de Cádiz (UCA) para dar cumplimiento al Real Decreto 1393/2007, de 29 de Octubre (BOE nº 260, 30/10/2007), por el que se establece la ordenación de las Enseñanzas Universitarias Oficiales, diseñó un *Sistema de Garantía de Calidad* (SGC) para todos sus títulos. La versión 0.1 del SGC de la UCA fue diseñada según la convocatoria AUDIT de la ANECA y se aprobó por Consejo de Gobierno el 15 diciembre de 2008 (BOUCA 87, 16 de enero 2009). En esta primera versión, el SGC resultó laborioso y extenso, con una profusión documental que hacía que su realización completa fuera prácticamente inviable por parte de los agentes y unidades implicados en la misma. Además, se hacía necesario facilitar su alineación a procedimientos de seguimiento y acreditación de la AAC, manteniendo la esencia del programa AUDIT, e integrando las propuestas de mejora facilitadas por los centros. En consecuencia, siguiendo los diferentes procedimientos de revisión del mismo (PA01 de la v0.1 y 0.2 y P16 de la v1.0), se ha modificado en dos ocasiones (SGC UCA v0.2 BOUCA 108 de 17 junio de 2010 y SGC UCA v1.0 BOUCA 152 de 21 diciembre 2012). En el curso 2012-13, la Unidad de Calidad comenzó a implantar el nuevo SGC caracterizado por una reducción de procedimientos, un descenso en los registros acompañado de herramientas y formatos cada uno de ellos, resultando más ágil, más sencillo y, sobre todo, más útil para el seguimiento del título. Muy recientemente, en diciembre de 2014, el Consejo de Gobierno de la UCA realizó 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 paralelo con las revisiones del SGC de la Universidad de Cádiz, desde su puesta en marcha en el curso 2009-2010, el gestor documental del Sistema de Garantía de Calidad de la UCA (<http://sgc.uca.es>) ha sufrido diversas modificaciones con objeto de facilitar la usabilidad y aplicabilidad para el seguimiento de los títulos. A través de dicho gestor se hace un registro de toda la documentación relacionada con los distintos procedimientos del SGC v.1.1 detallándose por curso académico y titulación el tipo de procedimiento, registro, formato, fecha límite de subida de la información y la unidad responsable de ello. Aunque algunos aspectos siguen siendo mejorables, como toda aquella información cuyos resultados dependen de las encuestas realizadas a alumnos y PDI, estos cambios han supuesto una mejora y han reducido la carga de trabajo de la Comisión de Garantía de Calidad (CGC) de la Facultad de Ciencias facilitando la recopilación de información y cumplimentación de los documentos para cumplir, en tiempo y forma, con las funciones de dicha comisión.

La Comisión de Garantía de Calidad del Centro es el órgano que vela por la calidad de los títulos que se imparten en la Facultad, siendo el mecanismo de evaluación y control de los mismos. Esto garantiza que el centro mantenga, con las diferencias naturales debidas a las peculiaridades de cada titulación, unos criterios homogéneos y coherentes y una forma de funcionar común para todos los títulos de su responsabilidad.

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

La composición de la CGC de la Facultad de Ciencias, en el curso 2014-2015, según todos los cambios e incorporaciones aprobadas en las Juntas de Facultad: 31-10-2014, 26-11-2014, 26-06-2015 y 23-09-2015, y a fecha de 30 de septiembre fue la siguiente:

Equipo decanal

D. José Manuel Gómez Montes de Oca (Decano / Presidente de la CGC)

D. Ismael Cross Pacheco (Vicedecano de Infraestructura y Postgrado)

Dña. Laura Cubillana Aguilera (Vicedecana de Relaciones Institucionales y Movilidad)

Dña. María de los Santos Bruzón Gallego (Vicedecana de Ordenación Académica y Planificación)

Dña. Josefina AleuCasatejada (Secretaria)

Representante de órganos de la facultad

Dña. María Dolores Galindo Riaño (Coordinadora del Programa de Acción Tutorial)

Representante del PAS

Dña. Mercedes Zájara Espinosa (Administradora del Campus de Puerto Real)

Grado en Biotecnología

Dña. Gema Cabrera Revuelta (Coordinador del grado)

Dña. María del Carmen Durán Ruiz (Representante de profesores / Coordinador del PROA del grado)

D. Carlos Garrido Crespo (Representante de profesores/Responsable Gestor Documental de la CGC/Secretario CGC)

Dña. Cristina Sánchez Collantes (Representante de alumnos)

Grado en Enología

Dña. Ana María Roldán Gómez (Coordinadora del grado)

Dña. Ana Jiménez Cantizano (Representante de profesores / Coordinadora del PROA del grado)

Dña. María del Carmen Rodríguez Dodero (Representante de profesores)

D. José Pedro Pardal Romero (Representante de alumnos)

Grado en Ingeniería Química

Dña. Jezabel Sánchez Oneto (Coordinadora del grado)

Dña. María Rosa Durán (Representante de profesores / Coordinador del PROA del grado)

D. Jesús Ayuso Vilacides (Representante de profesores)

D. Antonio José Luque Carmona (Representante de alumnos)

Grado en Matemáticas

D. José Manuel Díaz Moreno (Coordinador del grado)

Dña. Concepción García Vázquez (Representante de profesores / Coordinadora del PROA del grado)

Dña. Antonia Castaño Martínez (Representante de profesores)

D. Óscar Manuel Alonso Piñeiro (Representante de alumnos)

Grado en Química

Dña. Ana María Simonet Morales (Coordinadora del grado)

Dña. María Dolores Granado Castro (Representante de profesores / Coordinadora del PROA del grado)

Dña. Rosario Hernández Galán (Representante de profesores)

D. Iván Carrillo Berdugo (Representante de alumnos)

Máster en Agroalimentación

D. Carmelo García Barroso (Coordinador del máster)

Dña. Remedios Castro Mejías (Representante de profesores)

Dña. Eloisa Linares Díaz (Representante de alumnos)

Máster Interuniversitario en Ingeniería Química

Dña. Ana Blandino Garrido (Coordinadora del máster)

D. Ildefonso Caro Pina (Representante de profesores)

Dña. María Ramos Suárez (Representante de alumnos)

Máster Interuniversitario en Matemáticas

Dña. Elena Medina Reus (Coordinadora del máster)

Dña. María de los Ángeles Moreno Frías (Representante de profesores)

Dña. Lidia Suárez Rosado (Representante de alumnos)

Máster Interuniversitario en Química

D. Miguel Ángel Cauqui López (Coordinador del máster)

Dña. María Jesús Fernández-Trujillo Rey (Representante de profesores)

D. David Marcos Cárdena (Representante de alumnos. Alumno del máster)

Máster en Vitivinicultura en Climas Cálidos

D. Carmelo García Barroso (Coordinador del máster)

D. Juan Gómez Benítez (Representante de profesores)

Durante el curso 2014/15, la Comisión de Garantía de Calidad, entre los múltiples temas que se encarga de revisar y estudiar, centró su actividad en dos puntos principales: i) revisión, corrección y aprobación y todos los documentos relativos al Sistema de Gestión de Calidad que está implantado en la Universidad, y ii) revisión, estudio y toma de decisiones acerca de asuntos relacionados con los expedientes de los alumnos del centro, incluyendo: solicitudes de convalidación, reconocimientos de créditos, ampliaciones de matrículas, solicitudes de permanencia en los títulos, etc., tal y como se recoge en la tabla anexa.

Nº y Año	Fecha	Tipo	Orden del Día
14 – 2014	06-10-2014	Extraordinaria	1.- Aprobación, si procede, de los documentos del sistema de garantía de calidad. 2.- Aprobación, si procede, de resoluciones de expedientes de alumnos.
15 – 2014	16-10-2014	Extraordinaria	1.- Aprobación, si procede, de resoluciones de expedientes de alumnos.
16 – 2014	29-10-2014	Ordinaria	1.- Aprobación, si procede, de la actas de las reuniones celebradas los días 19-6-2014, 23-7-2014, 23-9-2014, 6-10-2014 y 16-10-2014, y de la reunión virtual 25-6-2014. 2.- Informe de la Sra. Presidenta. 3.- Aprobación, si procede, de resoluciones de expedientes de alumnos. 4.- Aprobación, si procede, de los documentos del sistema de garantía

			<p>de calidad.</p> <p>5.- Información sobre el Programa Piloto de Acreditación en la Facultad de Ciencias.</p> <p>6.- Asuntos de trámites.</p> <p>7.- Ruegos y preguntas.</p>
17 – 2014	24-11-2014	Ordinaria	<p>1.- Aprobación, si procede, del acta de la reunión celebrada el día 29-10-2014.</p> <p>2.- Informe de la Sra. Presidenta.</p> <p>3.- Aprobación, si procede, de los documentos del sistema de garantía de calidad.</p> <p>4.- Aprobación, si procede, de resoluciones de expedientes de alumnos.</p> <p>5.- Aprobación, si procede, de la propuesta de modificación de las Normas de la Facultad de Ciencias para la organización, realización y evaluación de Trabajos Fin de Grado y Fin de Máster relativas al reglamento marco UCA/CG07/2012 y a su modificación UCA/CG07/2014.</p> <p>6.- Propuesta de nombramiento de las comisiones de trabajos de fin de grado/ fin de máster de los títulos de la Facultad de Ciencias y de las subcomisiones académicas de los másteres</p> <p>7.- Propuesta de modificación en la composición de la Comisión de Garantía de Calidad del Centro.</p> <p>8.- Aprobación, si procede, de la propuesta de incompatibilidades de actividades universitarias y cursos aprobados inicialmente por la COAPA en la sesión de 1 de octubre de 2014.</p> <p>9.- Asuntos de trámites.</p> <p>10.- Ruegos y preguntas.</p>
18 – 2014	04-12-2014	Extraordinaria	1.- Aprobación, si procede, de resoluciones de expedientes de alumnos.
19 – 2014	15-12-2014	Extraordinaria	1.- Aprobación, si procede, de resoluciones de expedientes de alumnos.

Nº y Año	Fecha	Tipo	Orden del Día
1 - 2015	26-01-2015	Extraordinaria	<p>1.- Aprobación, si procede, de las actas de la reunión ordinaria del día 24-11-2014 y de las reuniones extraordinarias de los días 04-12-2014 y 15-12-2014.</p> <p>2.- Informe de la Sra. Presidenta.</p> <p>3.- Aprobación, si procede, de los documentos del Sistema de Garantía de Calidad</p> <p>4.- Aprobación, si procede, de los reconocimientos establecidos para los alumnos del título de Ingeniería Química (en extinción) de la Universidad de Cádiz en el Máster en Ingeniería Química.</p> <p>5.- Aprobación, si procede, de la propuesta de la oferta de perfil multidisciplinar en el Grado en Ingeniería Química, con objeto de dar solución al problema de los alumnos de nuevo ingreso en el GITI, especialidad Química industrial, hasta el curso 2012-13.</p> <p>6.- Aprobación, si procede, de resoluciones de expedientes de alumnos.</p> <p>7.- Asuntos de trámites.</p> <p>8.- Ruegos y preguntas.</p>
2 – 2015	09-02-2015	Ordinaria	<p>1.- Aprobación, si procede, de los documentos del sistema de garantía de calidad.</p> <p>2.- Aprobación, si procede, de los reconocimientos establecidos para los</p>

			<p>alumnos del título de Ingeniería Química (en extinción) de la Universidad de Cádiz en el Máster en Ingeniería Química.</p> <p>3.- Aprobación, si procede, de resoluciones de expedientes de alumnos.</p> <p>4.- Aprobación, si procede, de la propuesta de incompatibilidades de actividades universitarias y cursos aprobados inicialmente por la COAPA en la sesión de 10 de diciembre de 2014.</p> <p>5.- Propuesta de criterios de admisión, adaptación y reconocimiento en los Grados de la Facultad de Ciencias.</p> <p>6.- Aspectos a considerar sobre la asignación de los trabajos fin de grado y trabajos fin de máster en los títulos de la Facultad de Ciencias.</p>
3 – 2015	18-03-2015	Ordinaria	1.- Aprobación, si procede, de resoluciones de expedientes de alumnos
4 – 2015	20-03-2015	Ordinaria	<p>1.- Aprobación, si procede, de resoluciones de expedientes de alumnos.</p> <p>2.- Aprobación, si procede, de los documentos del Sistema de Garantía de Calidad</p>
5 – 2015	25-03-2015	Ordinaria	<p>1.- Aprobación, si procede, de resoluciones de expedientes de alumnos.</p> <p>2.- Aprobación, si procede, de los autoinformes de seguimiento de los títulos de la Facultad de Ciencias</p>
6 – 2015	20-04-2015	Virtual	<p>1.- Aprobación, si procede, de la propuesta de incompatibilidades de actividades universitarias y cursos para su consideración en la COAPA.</p> <p>2.- Aprobación, si procede, de la propuesta a la reclamación de la resolución de la ampliación de matrícula de la alumna del grado en Ingeniería Química Dña. Marina Marchante Reinado.</p>
7 – 2015	28-05-2015	Ordinaria	<p>1.- Aprobación, si procede, de las actas de la reunión ordinaria del día 26-01-2015, de las reuniones extraordinarias de los días 9-02-2015, 18-03-2015, 20-03-2015, 26-03-2015 y de la reunión virtual del día 28-04-2015.</p> <p>2.- Informe de la Sra. Presidenta.</p> <p>3.- Aprobación, si procede, de resoluciones de expedientes de alumnos.</p> <p>4.- Aprobación, si procede, de documentos del Sistema de Garantía de Calidad</p> <p>5.- Visto bueno, si procede, de las resoluciones realizadas según los procedimientos aprobados por la Comisión de Garantía de Calidad.</p> <p>6.- Asuntos de trámites.</p> <p>7.- Ruegos y preguntas.</p>
8 – 2015	19-06-2015	Extraordinaria	<p>1.- Aprobación, si procede, del acta de la CGC de la reunión del 28 de mayo de 2015</p> <p>2.- Cierre de Acta: Aprobación, si procede, del acta de la reunión de la CGC de 19 de junio de 2015.</p>
9 – 2015	07-07-2015	Ordinaria	<p>1.- Informe del Presidente</p> <p>2.- Aprobación, si procede, de informes de reconocimientos de alumnos de los Grados y Másteres de la Facultad de Ciencias.</p> <p>3.- Aprobación, si procede, de informes sobre las incompatibilidades de actividades para el reconocimiento de créditos en los Grados de la Facultad, solicitado por la Comisión de Ordenación Académica, Profesorado y Alumnos.</p> <p>4.- Aprobación, si procede, de los documentos relativos a los procedimientos del Sistema de Garantía de Calidad de los títulos de la Facultad.</p>

10 – 2015	29-07-2015	Extraordinaria	<p>1.- Aprobación, si procede, de informes de reconocimientos de alumnos de los Grados y Másteres de la Facultad de Ciencias.</p> <p>2.- Aprobación, si procede, de los documentos relativos a los procedimientos del Sistema de Garantía de Calidad de los títulos de la Facultad.</p>
11 – 2015	15-09-15	Virtual	<p>1.- Aprobación, si procede, del documento RSGC-P12-01: Informe de propuestas de modificación de memoria del título verificado del Máster Universitario en Ingeniería Química.</p> <p>2.- Aprobación, si procede, de solicitudes de Evaluación por Compensación en el Grado en Ingeniería Química.</p>

Además de estas tareas que se trataron, en más del 90% de las reuniones de la Comisión, durante el curso 2014/2015 se trabajó en el desarrollo de un Programa Piloto de Acreditación de la Facultad de Ciencias (29-11-2014); se establecieron las Normas de la Facultad de Ciencias para la organización, realización y evaluación de los Trabajos Fin de Grado y Fin de Máster relativas al reglamento marco UCA/CG07/2012 y su modificación UCA/CG07/2014 (24-11-2014); y también se aprobaron las incompatibilidades de actividades universitarias y cursos aprobados por la COAPA en diferentes sesiones a lo largo del curso (24/11/2014 – 09/02/2015 – 07/07/2015).

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 a través de diferentes indicadores durante estos años de implantación han sido las bajas tasas de rendimiento y éxito de los alumnos así como el que tanto profesores como alumnos se mostraron insatisfechos con el título y la organización y desarrollo de la docencia. Una de las principales razones de estos resultados ha sido el hecho de compartir docencia con el Grado en Química y el Grado en Biotecnología agravado por el aumento del número de alumnos de nuevo ingreso con respecto al diseño inicial del título (50 en 2012_13 frente a 20 en 2011_12). Como consecuencia, en el curso 2012_13 se solicitó la separación de los primeros cursos de Enología con respecto a los demás Grados pasándose en 2013_14 de compartir 19 asignaturas a sólo compartir 5. Otro de los puntos débiles detectados ha sido el perfil de ingreso tan heterogéneo de los alumnos de Enología así como la falta de nivel en asignaturas básicas tales como Matemáticas, Química y Física, lo que está suponiendo la adecuación de los conocimientos previos de los alumnos de primero mediante la inclusión de clases de refuerzo/apoyo. Las mejoras adoptadas a través del SGC ante estas evidencias se han en una mejora de las tasas de rendimiento y éxito de los alumnos así como de los indicadores en general y del grado de satisfacción del PDI con el título, la organización y desarrollo de la docencia y con el SGC entre otros.

Puntos Fuertes y logros:	Puntos Débiles:
<ul style="list-style-type: none"> - Mejora notable de la nueva versión del Sistema de Garantía de Calidad, permitiendo el seguimiento del título, la realización de propuestas y acciones de mejora a partir del análisis de datos objetivo. - La Comisión de Garantía de Calidad tiene la estructura adecuada en su composición, presenta un reglamento de funcionamiento ágil, es diligente con las tareas encomendadas y da respuesta en tiempo y forma a las cuestiones que debe solventar. - 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 los resultados de aprendizaje y la satisfacción de los grupos de interés. 	<ul style="list-style-type: none"> - Los indicadores que dependen 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 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 del título. - Fomentar la participación de los distintos grupos de interés en las encuestas para el análisis de satisfacción y mejora del 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 su análisis, así como la puesta en marcha de un Plan de Mejora integral que englobe a todos los centros y títulos de la Universidad.

III) PROFESORADO

PRINCIPALES INDICADORES:	TÍTULO					COMPARATIVAS CENTRO/UCA									
						CENTRO					UNIVERSIDAD				
	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15
ISGC-P09-02: Participación del profesorado en acciones formativas (%)	-	52,8	50,0	55,7	62,5	21,3	54,3	46,8	40,1	48,1	27,6	41,4	34,4	48,2	46,8
ISGC-P09-03: Participación del profesorado en Proyectos de innovación y mejora docente (%)	-	100,0	14,9	62,3	35,0	16,3	75,9	37,1	64,0	35,1	10,3	42,1	23,4	38,9	28,4
ISGC-P09-04: Asignaturas implicadas en Proyectos de innovación docente (%)	-	100,0	27,8	64,5	95,2	100,0	85,4	66,2	54,6	24,7	85,90	42,3	36,3	35,7	17,9
ISGC-P09-05: Grado de satisfacción global de los estudiantes con la docencia	-	4,5	4,1	4,2	4,1	4,1	4,2	4,2	4,1	4,1	3,9	4	4	4	4
ISGC-P09-06: Porcentaje de Profesorado del título evaluado con Docencia (evaluación positiva)	-	-	-	26,2	31,3	-	-	-	21,4	26,8	-	-	-	19,1	16,7

Análisis y Valoración:

Atendiendo a los indicadores recogidos en el ISGC-P09 para el curso 2014_15 el profesorado del Grado en Enología que atiende a las diferentes acciones formativas que se desarrollan en el mismo, ya sean de carácter teórico o práctico, ha estado compuesto por un total de 80 profesores: 6 Catedráticos de Universidad, 1 Catedrático de Escuela Universitaria, 32 Profesores Titulares de Universidad, 2 Profesores Titulares de Escuela Universitaria, 10 Profesores Contratado Doctor, 2 Profesores Colaboradores, 1 Profesor Ayudante Doctor, 3 Profesores Asociados profesionales del IFAPA Rancho de La Merced (2) y del Laboratorio Agroalimentario de Jerez (1), ambos centros de la Junta de Andalucía, y 23 Profesores Sustitutos Interino. Dado que el Grado ha ido implantándose desde el curso 2011-12, el número de profesores ha aumentado. El porcentaje de Doctores para todas las categorías ha sido del 100%, a excepción de la figura de Profesor Sustituto Interino en la cual en el curso 2014_15 sólo el 65,2% tenía el Grado de Doctor.

El grado de satisfacción de los estudiantes con la docencia de estos profesores durante este curso académico ha sido de 4,1 sobre 5, siendo ésta muy similar al grado de satisfacción de los estudiantes de la Facultad de Ciencias y de la UCA. Este valor indica que los estudiantes del Grado en Enología, al igual que en los últimos cursos académicos, están bastante satisfechos con la docencia recibida.

En cuanto a la participación del profesorado del Grado en Enología en acciones y proyectos de innovación docente y mejora docente, ha aumentado la participación del profesorado en acciones formativas (62,5%) con respecto a años anteriores, siendo este valor muy superior al del Centro (48,1%) y la UCA (46,8%), lo que indica una importante implicación del profesorado en su formación y mejora continua. La gran preocupación del profesorado por el aprendizaje y motivación del alumnado junto con la amplia oferta formativa de cursos de interés por parte de la Unidad de Innovación docente de la UCA ha favorecido su

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

El porcentaje de profesores que ha participado en proyectos de innovación y mejora docente, sin embargo, ha disminuido con respecto al curso anterior (35%). Lo mismo ha ocurrido con la participación del profesorado a nivel de Centro (35,1%) y Universidad (28,4%), siendo la participación del profesorado del Grado similar a la del Centro (35,1%) y estando ésta muy por encima de la de la UCA. A pesar de esta disminución, el porcentaje de asignaturas implicadas en proyectos de innovación docente ha aumentado notablemente (95,2%). La baja participación de profesorado al mismo tiempo que la alta implicación de asignaturas se puede justificar por dos motivos: el primero, que el número de profesores participantes en proyectos de innovación y mejora docente que participan en el Grado de Enología es de 80, de los cuales casi el 40% imparten clase en distintos cursos del Grado; y el segundo, que se está haciendo una gran labor por parte del profesorado de Enología por trabajar conjuntamente en la adecuación y coordinación de asignaturas incluso de diferentes cursos, labor respaldada y promovida también por la Coordinación del Grado. Esta labor e interés, por parte del profesorado y Coordinación, ha favorecido la solicitud de proyectos de innovación y mejora docente con implicación de un mayor número de asignaturas.

La calidad docente del profesorado de Enología queda también reflejada en el porcentaje de profesorado que han sido evaluados positivamente en DOCENTIA, un 31,3%, el 5,1% más que en el curso anterior. A pesar de este incremento cabe señalar que por el momento, la evaluación DOCENTIA, no es obligatoria. Atendiendo a las distintas categorías de profesores con docencia en el título, han obtenido evaluación positiva el 100% de los Catedráticos de Escuela Universitaria que se han presentado así como el 28,13% de los Titulares de Universidad, el 70% de los Contratados Doctor, el 100% de los Profesores Colaboradores, el 100% de los Profesores Ayudante Doctor y el 21,74% de los Sustitutos Interinos. Este porcentaje de profesores participantes evaluados positivamente es superior al de cursos anteriores así como al de evaluados positivamente a nivel de Centro (26,8%) y UCA (16,7%) y, aunque no se dispone de datos absolutos con respecto al número de profesores del Grado participantes en DOCENTIA, el 88% de los evaluados positivamente han obtenido una calificación de "EXCELENTE" y el 12% de "FAVORABLE", lo que muestra la gran calidad del profesorado implicado en la docencia del Grado.

Asimismo, atendiendo a los quinquenios y sexenios concedidos al profesorado del Grado, como se puede observar en la siguiente tabla, el número de quinquenios, en el momento de implantación completa del grado (2014_15,) es muy elevado (158) correspondiendo el 17% a Catedráticos de Universidad, el 3% a Catedráticos de Escuela Universitaria; el 74,7% a Profesores Titulares de Universidad y el 5% a Profesores Titulares de Escuela Universitaria. En cuanto a los sexenios, de los 93 sexenios concedidos, el 20,4% corresponde a Catedráticos de Universidad, el 1,1% a Catedráticos de Escuela Universitaria, el 66,7% a Profesores Titulares de Universidad y el 11,8% a Profesores Contratados Doctor.

	Experiencia docente (quinquenios)				Experiencia investigadora (sexenios)			
	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15
Catedrático de Universidad	--	--	34	27	--	--	21	19
Catedrático de Escuela Universitaria	--	--	4	5	--	--	1	1
Profesor Titular Universidad	--	--	91	118	--	--	45	62
Profesor Titular Escuela Universitaria	--	--	6	8	--	--	0	0
Profesor Contratado Doctor	0	0	0	0	0	0	0	11
TOTAL	0	0	135	158	0	0	67	93

En el análisis realizado se ha podido ir observando la calidad docente del profesorado que imparte docencia en el Grado en Enología y que existe un gran interés, por su parte, en la mejora continua así como una gran preocupación e implicación para con el Grado. De hecho, durante el curso 2014_15 se han llevado a cabo también numerosas acciones, que no se recogen en los ítems contemplados en este apartado, pero también encaminadas a la mejora de la docencia del Grado y que ha conllevado a acciones de coordinación tanto horizontal como vertical entre profesores. Así por ejemplo, entre otros, se han llevado a cabo reuniones por parte de los Departamentos, como el de Química Analítica, para coordinar la docencia de las distintas asignaturas que se imparten en el Grado en Enología en vista de evitar solapamientos y adecuar los contenidos. Igualmente, se han llevado a cabo reuniones entre profesores de distintas áreas, como la de Biología y Producción Vegetal, a través de la Coordinación del Grado, con el mismo fin. También se han llevado a cabo reuniones entre el profesorado de asignaturas concretas en las que están implicados profesorado de distintas áreas, como el caso de Operaciones Básicas de Laboratorio, Prácticas Integradas Enológicas y Vinificaciones con el fin de mejorar los contenidos, el desarrollo de las mismas y ajustar la planificación. Por otra parte se han llevado a cabo reuniones de Coordinación entre la Coordinación del Grado y los coordinadores de prácticas y movilidad del mismo para mejorar el desarrollo de las prácticas curriculares en bodega así como sus criterios de evaluación y los de TFG. Muchas de estas reuniones han sido también promovidas tras haberse detectado necesidades de mejora o cambios en la planificación durante las tutorías grupales con los alumnos de los distintos cursos del Grado.

Puntos Fuertes y logros:	Puntos Débiles:
<ul style="list-style-type: none"> - Alto grado de satisfacción global de los estudiantes con la docencia. - Alto grado de implicación del profesorado en acciones formativas (62,5%) y de asignaturas implicadas en proyectos de innovación docente (95%), con valores superiores a los del Centro y la UCA. - Un aumento en el porcentaje de profesores con evaluación positiva en DOCENTIA (31,3%) - El 88% de los profesores evaluados positivamente en DOCENTIA han obtenido una calificación de "EXCELENTE". 	<ul style="list-style-type: none"> - Disminución del porcentaje de participación del profesorado en Proyectos de innovación y mejora docente. - No se dispone de datos sobre el número absoluto de profesores del Grado que han participado en el DOCENTIA sólo del porcentaje que obtiene evaluación positiva.

Propuestas de mejora:
<ul style="list-style-type: none"> - Difundir estos resultados entre el profesorado del Grado en las reuniones de Coordinación haciendo especial hincapié en los puntos débiles. - Promover desde la Coordinación, la participación del profesorado en acciones formativas y especialmente en proyectos de innovación y mejora docente que impliquen a varios profesores y/o asignaturas. - 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	14-15	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15
ISGC-P10-02: Satisfacción de los estudiantes con los recursos materiales e infraestructuras del título.	-	-	3,18	3,64	-	-	-	-	-	-	-	-	3,19	3,2	3,37
ISGC-P10-03: Satisfacción del profesorado con los recursos materiales e infraestructuras del título.	-	-	3,70	3,91	3,92	-	-	3,75	3,65	3,84	-	-	3,60	3,62	3,75
ISGC-P10-04: % de asignaturas del título con actividad dentro del Campus Virtual.	-	90	87,5	77,4	90,5	84,0	88,3	92,0	83,0	85,7	75,2	76,3	82,7	81,9	80,97

Análisis y Valoración:

En cuanto al porcentaje de asignaturas del título con actividad dentro del Campus virtual, en el curso pasado se detectó que la actividad de asignaturas en el campus virtual, aunque significativa, era mejorable recogiendo dentro del Plan de mejora el incidir sobre los profesores en la importancia de realizar actividades a través del aula virtual y mantener la actividad del campus en vista de los indicadores. En muchos casos el problema radicaba en que, en asignaturas compartidas, sólo el profesor responsable mantenía la actividad cuando en dicho indicador se tiene en cuenta todo el profesorado de dichas asignaturas. Como se puede observar en la tabla, el porcentaje de asignaturas con actividad en el Campus virtual ha mejorado considerablemente en este curso pasando del 77,4% en 2013_14 al 90,5% en 2014_15. Este porcentaje ha estado muy por

encima del porcentaje del Centro (85,7%) y de la UCA (80,97%) con lo cual es un resultado muy satisfactorio.

Atendiendo a los indicadores ISGC-P10, no se dispone de datos del curso 2014_15 para realizar un análisis sobre el grado de satisfacción de los estudiantes con los recursos materiales e infraestructuras del título. No es el caso del de los profesores, cuyo grado de satisfacción se mantiene en los últimos años entre 3,91-3,92 lo que muestra un mayor grado de satisfacción que el resultante en la Facultad de Ciencias (3,84) y en la UCA (3,75).

Como infraestructuras, actualmente, una vez concluidas las obras de ampliación, la Facultad de Ciencias cuenta con 14 aulas ordinarias, 4 aulas de informática, un aula de proyecto, 10 laboratorios, una planta piloto, dos salas de grado, un salón de actos y una sala de juntas y, en la actualidad, se ha habilitado una sala de estudio con una capacidad aproximada de 150 alumnos. Las dos salas de grado, por su parte, cuentan con el equipamiento necesario para funcionar como aula de teledocencia. A ello se añade la asignación de 9 aulas ordinarias en los aularios del Campus de Puerto Real, campus donde se ubica la Facultad. Todas las aulas tienen el tamaño adecuado para desarrollar las diversas actividades formativas tanto en grupos grandes como en grupos reducidos mientras que, por su parte, las aulas informáticas dan soporte a las actividades formativas que así lo requieren. Además, se dispone de un aula de teledocencia que da servicio a todos los centros del campus, con una capacidad inicial de 25 plazas (ampliable) y está dotada de multipantallas, microfonía de debate, posibilidad de videoemisión en streaming, Access Grid y Adobe Connect.

En particular, para el desarrollo docente, el Grado en Enología tiene asignadas tres aulas, una para curso de primero a tercero, y un seminario para cuarto curso dado el reducido número de alumnos (7). Todas las aulas y el seminario cuentan con un completo equipamiento multimedia que incluye un sistema informático con conexión a internet, un equipo de proyección y un sistema de sonido, todo interconectado entre sí. Para la realización de las prácticas el Grado cuenta con dos aulas de informática, seis laboratorios y la Planta Piloto compartidos con las otras titulaciones de la Facultad, además de la sala del catas del CAIV (Centro Agroalimentario en Investigaciones Vitivinícolas) en la que se llevan a cabo las prácticas de cata específicas del Grado. Para el desarrollo de prácticas curriculares, se han establecido numerosos convenios con centros/empresas de la zona pudiendo, a través de los mismos, contar con las instalaciones de estos centros/empresas y equipamiento en el desarrollo docente de carácter práctico.

Por todo lo expuesto anteriormente se considera que la infraestructura disponible ha sido adecuada para el normal funcionamiento del título, no habiéndose recibido ninguna queja en ese sentido.

En cuanto a los recursos y servicios, el servicio de Biblioteca y Archivo de la UCA cuenta con un Sello de Excelencia EFQM 500+, siendo un referente a nivel nacional, lo que representa una gran ventaja para los alumnos del Grado. En el Campus de Puerto Real se dispone de una biblioteca, que da servicio a todas las titulaciones, ubicada en un edificio propio de 2736 m², que cuenta con 390 puestos de lectura y 2595 metros lineales de estanterías, de los cuales 1595 m son de libre acceso y 1000 m son de depósito. El fondo bibliográfico, integrado por un total de 74.250 monografías y más de 1000 títulos de publicaciones periódicas, cubre las áreas de conocimiento de los centros a los que atiende. Además, la Biblioteca del Campus ofrece salas de trabajo individual, salas de trabajo en grupo, aulas de formación con equipamiento audiovisual y de ofimática que pueden ser utilizadas por el PDI y PAS para actividades académicas o de formación y espacios de aprendizaje que pueden ser utilizadas por el PDI y PAS para la realización de actividades académicas, cursos, seminarios o sesiones de formación. La reserva de estos espacios de trabajo así como de los recursos docentes se gestiona a través de la plataforma informática SIRE (<https://sire.uca.es>). En ella constan todos los espacios disponibles en el Campus, con indicación de su ocupación y con la posibilidad de solicitar la reserva de espacios que luego, es confirmada por el responsable del espacio solicitado.

Por otra parte, el Campus de Puerto Real cuenta con tres sub-redes wifi diferenciadas que dan servicio a todos los grupos de interés. La red ucAirPublica da servicio general a todos los estudiantes, la reducAir está disponible para el PDI y PAS y la red Eduroam ofrece servicio para el uso de profesores visitantes. La cobertura de la red permite cubrir todas las zonas comunes así como los espacios docentes, tales como aulas, salas de estudio y de trabajo.

La Facultad de Ciencias cuenta además con un servicio de préstamo de ordenadores portátiles, con un total de 140 unidades que se utilizan para las aulas informáticas móviles y, fundamentalmente para préstamos de larga duración (durante un curso académico) a aquellos estudiantes que, por sus circunstancias particulares, no posean uno propio. Especialmente dirigidos a los alumnos de primer curso, el sistema permite cubrir las necesidades iniciales de los estudiantes del grado. Como otros recursos y servicios la Facultad de Ciencias cuenta además con la Delegación de alumnos, un servicio de copistería y un servicio de cafetería/comedor.

Para garantizar la totalidad de servicios y recursos materiales necesarios para el normal funcionamiento de los títulos, la Universidad de Cádiz dispone del Centro de Atención al Usuario (CAU) (disponible en <https://cau.uca.es/cau/indiceGlobal.do>). El CAU es el instrumento electrónico disponible para realizar las solicitudes de servicios y recursos de manera estructurada y sistemática y dispone de una relación detallada de los servicios ofertados organizados en función de las áreas responsables. Mediante su uso se agiliza la tramitación de peticiones administrativas y de servicios, facilitando con ello al usuario (cualquier

miembro de la comunidad universitaria) un sistema único para su resolución y seguimiento. Los servicios y recursos relacionados con el funcionamiento del título que prestan sus servicios a través del CAU son: Administraciones y Secretarías de Campus, Atención al Alumnado, Servicio de Atención Psicológica y Psicopedagógica, Atención a Centros, Biblioteca y Archivo, Informática, Infraestructuras y Personal.

Para garantizar la orientación académica y profesional del estudiante, la Facultad cuenta además con la Oficina de Atención al Alumnado, para resolver dudas y proporcionar información sobre: becas, prácticas de empresa, programas de movilidad, acreditación de lengua extranjera, cursos, planes de estudio, reconocimiento de créditos, etc.; un tablón de anuncios en su página web, para exponer noticias de interés; y el Servicio de Atención Psicológica y Psicopedagógica (SAP), cuenta con un equipo de psicólogos y psicopedagogos que ofrecen información y asesoramiento en áreas relacionadas con las técnicas para mejorar el rendimiento académico, el control de la ansiedad ante los exámenes, la superación del miedo a hablar en público, el entrenamiento en relajación, el desarrollo de las habilidades sociales, las estrategias para afrontar problemas, la toma de decisiones y otros aspectos personales y/o académicos.

Además, la Facultad de Ciencias participa y organiza actividades de orientación Universitaria a través de las Jornadas de Acogida, Jornadas de Bienvenida, Jornadas de Difusión (Semana de la Ciencia y la Tecnología, Ciencias Around You), etc. Y, en este sentido, cuenta con el Programa de Orientación y Apoyo al Estudiante (PROA) (<http://ciencias.uca.es/alumnos/accion-tutorial>) en el cual se desarrollan un conjunto de actividades durante el curso académico mediante acciones de tutorización individual y en grupo llevadas a cabo por los coordinadores del PROA de cada título, los coordinadores del Grado y la participación activa del profesorado, de forma voluntaria, en calidad de tutores. Entre sus funciones están:

- Apoyar al alumno durante su integración en la vida universitaria.
- Realizar el seguimiento del grado de aprovechamiento académico.
- Orientar al alumno con dificultades durante su proceso formativo identificando las causas del fracaso si lo hubiere y ayudando al alumno a establecer las correspondientes propuestas de mejora.
- Promoverla práctica del aprendizaje independiente según las directrices del nuevo Espacio Europeo de Educación Superior.
- Orientar al alumno en la elección de itinerarios curriculares, en función de su orientación profesional o interés por la investigación.
- Asesorar al alumno en lo relativo a movilidad y prácticas externas.
- Informar de la estructura de funcionamiento de la Universidad y de los órganos de gestión.
- Incentivar la participación en la vida social universitaria y en las actividades culturales de la universidad o la sociedad de su entorno.
- Proporcionar apoyo a todo el procedimiento de orientación preuniversitaria y participación en las actividades de divulgación de la Facultad de Ciencias.

Puntos Fuertes y logros:	Puntos Débiles:
<ul style="list-style-type: none"> - Elevado grado de satisfacción del profesorado con los recursos materiales e infraestructuras del título - Elevado porcentaje de asignaturas del título con actividad dentro del campus virtual. 	<ul style="list-style-type: none"> - Falta de datos del grado de satisfacción de los estudiantes con los recursos materiales e infraestructuras del título.

Propuestas de mejora:
<ul style="list-style-type: none"> - Solicitar a la Unidad de Calidad y Evaluación datos referentes al grado de satisfacción de los estudiantes con los recursos materiales e infraestructuras del título y del Centro.

V) INDICADORES

V.1) ORIENTACION PREUNIVERSITARIA Y PERFIL DE INGRESO

PRINCIPALES	TÍTULO	COMPARATIVAS CENTRO/UCA
-------------	--------	-------------------------

INDICADORES:	CENTRO					UNIVERSIDAD									
	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15
ISGC-P02-01: Tasa de adecuación de la titulación (%)	-	55,0	51,0	59,2	53,3	71,4	53,5	60,7	62,40	63,6	59,7	65,7	66,2	67,7	72,3
ISGC-P02-02: Tasa de ocupación del título (%)	-	100,0	98,0	98,0	90,0	107,3	94,1	101,9	100,4	98,2	112,7	97,4	97,0	97,8	109,3
ISGC-P02-03: Tasa de preferencia de la titulación.	-	90,0	130,0	122,0	138,1	100,0	73,7	161,9	136,3	152,2	154,6	95,5	173,1	156,2	167,6
ISGC-P02-04: Tasa de renovación del título o tasa de nuevo ingreso.	-	-	-	-	39,1	-	-	-	-	29,8	-	-	-	-	30,9
ISGC-P02-05: Estudiantes de Nuevo ingreso (distribuidos en función de variables sociodemográficas y de acceso al título).	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ISGC-P02 : Oferta de plazas	-	20	50	50	50	150	270	270	270	270	3683	4753	5248	5298	4808
ISGC-P02 : Matriculados de nuevo ingreso	-	17	48	48	45	171	208	274	274	265	4281	4662	5016	4872	5257

Análisis y Valoración:

Como se puede observar en la tabla, la tasa de preferencia del título ha sido del 138%, luego el número de preinscripciones realizadas con el Grado en Enología como primera opción fue superior al número de plazas ofertadas, incluso superior al curso anterior. Sin embargo, la tasa de ocupación del Grado fue del 90% con lo cual quedaron finalmente plazas sin ocupar (45 ocupadas frente a 50 ofertadas), lo que pudo deberse principalmente a que algunos alumnos abandonan la titulación antes de empezarla una vez cerrados los plazos de matriculación y cerradas las listas por DUA. Además algunos alumnos proceden de otra titulación o tienen algún título con lo cual después de solicitar reconocimiento avanzan cursos. La tasa de adecuación es más baja que en el curso anterior (53,3%) indicando que sólo la mitad de los alumnos matriculados eligió este título como primera opción. Dado que el Grado en Enología se diseñó en un principio para un número de 20 alumnos, estos resultados muestran un interés creciente por los estudios de Enología favorecido por la intensa labor de difusión de sus Grados que realiza la Facultad en Jornadas de Acogida, Jornadas de Bienvenida, la Semana de la Ciencia y la Tecnología, Ciencias Around You así como la difusión que realizan los profesores de la Facultad durante las Jornadas de Orientación Universitaria y las Clases aplicadas organizadas por la UCA.

Comparando los datos de nuevo ingreso del Grado de Enología con los del mismo título con las demás Universidades españolas en las que se imparte el mismo Grado, como se puede observar en los datos del Ministerio que se recogen en la siguiente tabla, en la Universidad de Cádiz el número de alumnos matriculados de nuevo ingreso es muy superior al de otras Universidades, seguido de la Universidad de Rovira i Virgili y la de Valladolid. Esto se debe a que, aunque el Grado fue diseñado para 20 alumnos, por requerimiento de la Junta de Andalucía, de mayo de 2012 y aprobación en Consejo de Gobierno de la UCA, en el curso 2012_13 se hizo una modificación sobre el número de plazas pasando éste de 20 a 50.

Esta modificación afectó también a la tasa de renovación del curso 2012_13 siendo ésta mucho más elevada que la de las otras Universidades nacionales (80%). A partir del curso 2013_14, las tasas de renovación, aunque siguen siendo altas, han ido disminuyendo conforme el Grado se ha ido implantando, teniendo en cuenta además que sólo 7 alumnos finalizaron sus estudios en diciembre de 2015.

	Nuevo ingreso			Tasa de renovación o nuevo ingreso		
	2012-13	2013-14	2014-15	2012-13	2013-14	2014-15
Cádiz	-	46	45	80%	51,70%	39,1% (UCA)
Córdoba	-	-	2	n/d	n/d	-
Extremadura	-	13	19	n/d	48,10%	-
La Rioja	-	27	26	49,30%	27,60%	-
Rovira i Virgili	-	35	39	34,30%	32,10%	-
Valladolid	-	30	29	39,40%	33,70%	-

Atendiendo a las variables semidemográficas, la procedencia de los 45 alumnos de nuevo ingreso fue la siguiente:

- Bachillerato: 34 (35,3% de Ciencias y Tecnología, 58,8% de Ciencias de la Naturaleza y de la Salud, 2,9% de Biosanitarias y 2,9% de Humanidades y Ciencias Sociales)
- Ciclo Formativo de Grado Superior: 6 (80% Vitivinicultura y 20 % Laboratorio clínico)
- Otra titulación: 4
- Mayores de 25 años: 1

De los 37 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, que 3 alumnos han cursado total o parcialmente alguna otra titulación (Lcdo. en Química y Graduado en Enología en otra Universidad), con lo cual estos alumnos presentan ya un grado de formación previo que depende de la titulación y asignaturas cursadas en la misma.

De forma general, el perfil de alumnos del Grado en Enología muestra una gran variabilidad y, además, sólo un 25 % han elegido este Grado como primera opción. Aunque la nota media de ingreso (6,97) está por encima de la nota de corte del título (5), sólo el 40% cumple el perfil de ingreso recogido en la memoria del Grado en Enología, es decir, haber cursado la modalidad de Ciencia y Tecnología en el Bachillerato o el CFGS de Vitivinicultura. En cualquier caso, partiendo del hecho 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 presentan los alumnos que provienen de CFGS, muchos de los cuales ni siquiera han cursado Bachillerato, y lo mismo 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.

Atendiendo a este perfil, a las deficiencias que pueden presentar estos alumnos en Física, Matemáticas y Química y teniendo en cuenta que la misma problemática se ha presentado en cursos anteriores, se realizaron pruebas de nivel de estas asignaturas a los alumnos de nuevo ingreso del Grado para determinar la adecuación o no de los conocimientos adquiridos previamente necesarios para comenzar sus estudios universitarios. Estas pruebas fueron realizadas por los profesores del Centro responsables de las asignaturas atendiendo a los conocimientos que los alumnos debían haber adquirido de un Bachillerato de Ciencias y Tecnología. En las tres asignaturas, las pruebas se realizaron a una media de 30-32 alumnos de nuevo ingreso, número de alumnos que normalmente asistían a clase. Los resultados fueron poco satisfactorios ya que en Física sólo superaron la prueba un 12,5% de los alumnos, en Matemáticas un 20% y en Química un 22,6%, luego el porcentaje de alumnos que mostraron tener los conocimientos necesarios para abordar con éxito sus estudios de Grado fue muy bajo.

Puntos Fuertes y logros:	Puntos Débiles:
<ul style="list-style-type: none"> - Mejora de la tasa de preferencia del título - Elevado número de alumnos matriculados - Nota media de ingreso (6,97) superior a la nota de corte del título (5,0) 	<ul style="list-style-type: none"> - Disminución de la tasa de adecuación (5,9%) y ocupación del título (8%). Solo aproximadamente la mitad de los alumnos matriculados eligió Enología como primera opción. - Gran variabilidad en el perfil de ingreso de los alumnos en cuanto a procedencia y nivel de conocimientos lo que puede dificultar su proceso de enseñanza-aprendizaje. - Tasa de renovación alta aunque comparable a la de otras Universidades para el mismo Grado en el curso 13_14

Propuestas de mejora:

- Mayor difusión sobre los requisitos del perfil de ingreso del título así como del diseño y estructura del Grado durante las Jornadas de Orientación de los Grados.

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

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

PRINCIPALES INDICADORES:	Previsto en la memoria	TÍTULO					COMPARATIVAS CENTRO/UCA										
							CENTRO					UNIVERSIDAD					
		10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	
ISGC-P04-02: Satisfacción global de los estudiantes con la planificación de la enseñanza		-	4,4	3,9	4,1	4,1	3,9	4,1	4,1	4,1	4,1	4,1	3,8	3,9	3,9	3,9	3,9
ISGC-P04-03: Satisfacción global de los estudiantes con el desarrollo de la docencia.		-	4,5	4,5	4,3	4,3	4,2	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,1	4,1	4,2	4,2	4,2
ISGC-P04-04: Satisfacción global del profesorado con la organización y el desarrollo de la docencia.		-	-	2,80	3,41	3,41	-	-	3,33	3,54	3,59	-	-	3,0	3,12	3,22	
ISGC-P04-05: Tasa de rendimiento (%)	60%	-	34,6	40,0	65,9	70,9	58,2	65,8	69,5	74,8	75,1	65,7	70,6	75,8	76,1	77,1	
ISGC-P04-06: Tasa de éxito (%)	60%	-	51,4	53,0	72,9	79,9	70,6	75,8	79,6	82,7	83,9	77,3	81,1	83,9	84,4	85,8	
ISGC-P04-07: Tasa de evaluación (%)	-	-	67,3	75,5	90,5	88,8	82,5	86,8	87,3	90,4	89,4	85	87,1	90,3	90,1	89,9	
ISGC-P04-08: Tasa de abandono (%)	35%	-	-	-	-	50,0	-	-	25,8	34,7	33,3	-	-	22,1	29,1	27,7	
ISGC-P04-09: Tasa de graduación (%)	20%	-	-	-	-	0,0	-	-	33,3	29,3	21,9	-	-	41,3	27,4	19,6	
ISGC-P04-10: Tasa de eficiencia (%)	60%	-	-	-	-	-	-	-	92,2	93,9	92,4	-	-	94,7	96,4	94,6	

Análisis y Valoración:

Tal y como se recoge en el informe RSGC-P04-02 y atendiendo al informe de indicadores ISGC-P04-01, en el curso 2014_15 han aumentado las tasas de rendimiento, éxito y evaluación del Grado en Enología con respecto a cursos anteriores, superando el valor previsto en la memoria de Grado (60%). Sin embargo, estos resultados, siguen estando por debajo de los de la Facultad de Ciencias y de la Universidad de Cádiz.

Comparando estas tasas con las del mismo Grado en otras Universidades españolas, atendiendo a la siguiente tabla que recoge los datos del Ministerio hasta 2013_14, las tasas de rendimiento, para ese curso, estuvieron por encima de las de la Universidad de Extremadura (57,3%), pero por debajo de las de las Universidades de La Rioja (77,4%), Rovira i Virgili (72%) y Valladolid (73,8%). Por otra parte, la tasa de éxito también para dicho curso académico fue más bajo en el Grado de la UCA con respecto a otras Universidades españolas, pero la tasa de evaluación fue más elevada que en las Universidades de Extremadura y la Rovira i

Virgili, similar a la de Valladolid, e inferior a la de La Rioja. Teniendo en cuenta que el número de alumnos del Grado en Enología en la Universidad de Cádiz es muy elevado y que sólo la mitad de los alumnos eligió este Grado como primera opción y se mantiene en el grado dando lugar a una tasa de abandono 50%, muy superior a la recogida en la Memoria del Grado (35%), estos resultados son bastante satisfactorios.

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

Comparando las **tasas de rendimiento** global del Grado en Enología con los de la Facultad de Ciencias y la UCA en los últimos años, como se puede observar en la Figura 1, la tasa de rendimiento global del Grado en Enología en el curso 2014-15 (70,9%) está por debajo (4-5%) de la tasa de rendimiento de la Facultad de Ciencias (75,05%) 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%, 40% y 65,9% para el curso 2011-12, 2012-13 y 2013-14 respectivamente) superándose casi en un 11% la tasa de rendimiento propuesta en la memoria del Grado (60%).

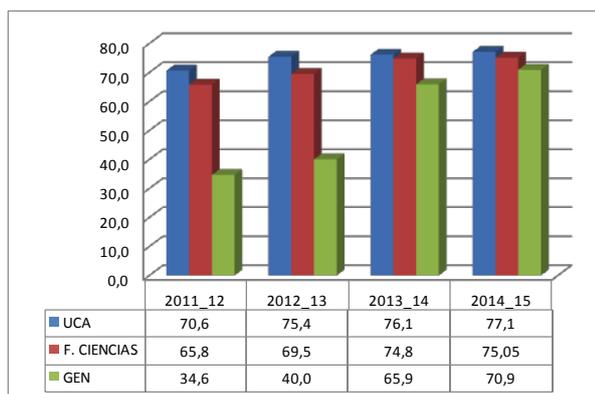


Figura 1. Tasa de rendimiento del Grado en Enología, de la Facultad de Ciencias y de la UCA correspondiente a los cursos 2011-12, 2012-13, 2013-14 y 2014-15

Teniendo en cuenta la tasa de rendimiento global para cada curso académico y atendiendo a las diferentes promociones desde el comienzo de implantación del Grado en Enología (Figura 2), podemos decir que los rendimientos son mayores a medida que avanzan los cursos como se ve para la promoción 2011_12. Esto se debe principalmente a que los alumnos que van superando el primer y segundo curso son los que eligieron esta titulación como primera opción y/o muestran un mayor interés por sus estudios.

Con respecto a los diferentes cursos, la tasa de rendimiento de primero ha mejorado a lo largo de estos cuatro años, sobre todo en los dos últimos. Durante los cursos 2011_12 y 2012_13 la docencia del Grado en Enología se compartió con la del Grado en Química y el Grado en Biotecnología. Esto unido a que en el curso 2011_12 las plazas estuvieran limitadas a 20 y en 2012_13 a 50 ocasionó grandes problemas en la actividad docente y el grado de satisfacción de los alumnos del Grado en Enología con su título fue muy bajo. A partir de la separación de dichas actividades y la mayor adaptación de las asignaturas al Grado se ha producido una mejora en los rendimientos de primer y segundo curso, tal y como se refleja en la Figura 2 para el curso 2013_14.

El hecho de que tras el primer año de implantación de un curso se produzca una disminución de la tasa de rendimiento, como ocurre en primero para el curso 2012_13, se debe principalmente a que el número de alumnos de la primera promoción fue muy bajo y la mayoría se quedó con asignaturas pendientes del curso anterior debido a las carencias de su perfil de ingreso.

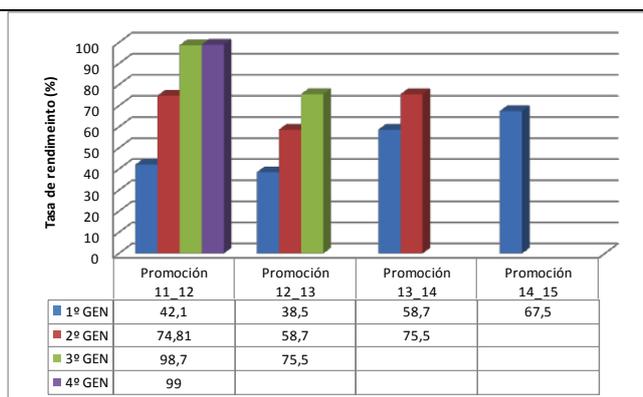


Figura 2. Tasa de rendimiento (%) global de 1º, 2º, 3º y 4º del Grado en Enología por curso académico y promoción

La mejora observada de las tasas de primero desde el curso 2013_14 (Figura 2), tercer año de implantación del grado, coincide con el hecho de que se dejara de compartir la docencia de las asignaturas de primero y segundo del Grado en Enología con las de los Grados en Química y Biotecnología. El pasar de compartir 19 asignaturas con otros títulos de la Facultad a 5 (sólo una en primero, Bioquímica y cuatro en segundo, Microbiología, Genética, Ingeniería de Procesos e Informática) ha permitido una mejor adecuación tanto del contenido teórico como el práctico de estas asignaturas al Grado en Enología y esto ha podido contribuir a una mejora de las tasas de rendimiento. Sin embargo, a pesar de esta mejora, no se puede olvidar que los alumnos de primero, año tras año, siguen presentando grandes deficiencias en Matemáticas, Química y sobre todo en Física, de ahí que se encuentren con más dificultades en los primeros cursos. Además, aunque en el curso 2014_15 ha tenido menor incidencia, un gran número de alumnos se incorporan a clase con el curso académico ya avanzado debido a los procedimientos de admisión, matrícula y reconocimientos de la Universidad de Cádiz, lo cual favorece 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. Muchos de estos alumnos presentan después dificultades para ponerse al día y superar las asignaturas del primer semestre. A esto se le une el hecho de que sólo un 25% de los alumnos de nuevo ingreso eligieron el Grado en Enología como primera opción, luego muchos están de paso y tienen poco interés por cursar las asignaturas de primero.

Atendiendo a las distintas asignaturas de primero del curso 2014_15 y comparándolas con las tasas de cursos anteriores podemos decir que no se observa una tendencia clara en estos cuatro años, aunque las asignaturas con mejores rendimientos en todos estos años (Introducción a la Enología y Cata de vinos, Operaciones Básicas de Laboratorio, Bioquímica y Biología) siguen manteniendo unas tasas elevadas incluso superando algunas las de cursos anteriores. Para el resto de asignaturas si se observan mejoras con respecto a los primeros años, incluidas las asignaturas de Física I, Matemáticas I y II y Química I y II. Estos resultados muestran que se está haciendo un gran esfuerzo por parte del Centro y el profesorado en la mejora continua, separando los Grados, reforzando a los alumnos con clases de apoyo y adecuando las asignaturas.

En segundo curso las asignaturas con rendimientos más bajos para el curso 2014_15, pero próximos al 60%, han sido Termodinámica y Cinética, Ingeniería de procesos y Física II. Comparando con años anteriores es difícil establecer una evolución clara en todas las asignaturas porque depende de muchos factores como el número de alumnos en las asignaturas, el número de repetidores, etc. En el Grado de Enología, dada la variedad en el tipo de alumnos y su perfil de ingreso, existe un número elevado de alumnos que se encuentran entre dos cursos (primero y segundo, segundo y tercero) o incluso tres (primero, segundo y tercero), lo que hace que el número de matriculados en cada asignatura sea muy variable y también que unos presenten más carencias que otros.

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

Esta situación, sin embargo, cambia cuando los alumnos pasan a tercero. En el curso 2014_15 casi el 100% de las asignaturas (a excepción de Bioquímica Enológica) supera el 60% en la tasa de rendimiento y la tasa media del curso (81,4%) está por encima de la tasa global del Grado, del Centro y de la UCA. Esta tasa media es superior a la de 2º curso siendo uno de los principales motivos de estos resultados que a partir de tercer curso las asignaturas que se imparten son específicas del Grado y los alumnos se sienten más atraídos por cursarlas y obtener mejores resultados. Al comparar estas tasas con las tasas de rendimiento del curso 2013_14, en el curso 2014_15 siguen siendo altas, pero ha tenido lugar una disminución de la tasa de rendimiento en todas las asignaturas pasando la media del curso de 98,7% en 2013_14 a 81,4% en 2014_15. Hay que recordar que en 2013_14 el número medio de matriculados fue de 6 con lo cual, en 2014_15, con un mayor número de alumnos (aproximadamente del doble) la dispersión fue

mayor.

En cuarto curso, en el cual el número de alumnos matriculados fue de 7 y puede resultar poco representativo, la tasa de rendimiento alcanzada ha sido del 100% en todas las asignaturas excepto en “Vinificaciones”, resultando una tasa media de cuarto curso del 99,1%. Esta tasa está muy por encima de la tasa media del Grado en Enología, del Centro y de la UCA, superando considerablemente la tasa de rendimiento propuesta en la Memoria. Cabe señalar que esta tasa de rendimiento media no recoge las tasas de rendimiento de las asignaturas “Prácticas en bodega” y “Trabajo Fin de Grado”. En el caso de la asignatura de “Prácticas en Bodega” hay que señalar que estas prácticas las realizaron los alumnos entre julio y noviembre del último curso con lo cual no se disponían de tasas de rendimiento, éxito y evaluación de la Unidad de Calidad y Evaluación a la fecha de entrega del informe RSGC-P04-02 por no encontrarse cerradas las actas. Sin embargo, a través del Coordinador de las Prácticas del Grado se ha podido disponer de dicha información y los alumnos han sido evaluados tanto por sus tutores profesionales de bodega como de sus tutores académicos resultando que el 100% de los alumnos que han realizado las prácticas en bodega han superado la asignatura. Por otra parte, en cuanto al Trabajo Fin de Grado, como los alumnos no pueden defenderlo hasta no superar todas las asignaturas del Grado y las Prácticas en Bodega es la última asignatura que se cursa, los alumnos han tenido que defender su TFG en la convocatoria extraordinaria de Diciembre, lo que hace igualmente que estos alumnos tengan que defender en una fecha que no se considera ni del curso 2014_15 ni del curso 2015_16.

En el caso concreto de la asignatura de “Prácticas en bodega”, según la memoria del Grado, la tienen que realizar los alumnos en una bodega durante la época de vendimia (de julio a octubre según la localización de la bodega) ya que conlleva actividades desde maduración hasta producto acabado. Esto implicaba que los alumnos de este título no terminarían en 4 años, es decir, en junio de su cuarto año, sino que sus estudios se alargaban hasta al menos diciembre. Este hecho además hacía que los alumnos no pudieran defender su TFG hasta la convocatoria de diciembre al no haber superado todas las asignaturas del Grado en las convocatorias anteriores. Al detectar este problema en la planificación del Grado, se mantuvieron reuniones entre la Coordinación del Grado, Coordinador de Prácticas en bodega y los miembros de la CGC representantes del Grado en Enología para buscar una solución alternativa y ofrecerle a los alumnos una solución, al menos transitoria, para permitirles acabar en Junio o septiembre de su curso académico. Como solución, ya en el curso 2013_14, se les propuso a los alumnos de tercero la posibilidad de hacer las prácticas en el verano entre 3º y 4º curso realizando una pre-matrícula como se hacía en la Licenciatura para la asignatura de “Prácticas Integradas Enológicas” que se realizaban en el IFAPA Rancho la Merced. Sin embargo, tras varias reuniones mantenidas con ellos decidieron realizar las prácticas tal y como estaba previsto en la memoria, es decir, al final de su último curso para poder optar, entre otros a realizarlas fuera. Esta solución transitoria se ha mantenido también en el curso 2014_15, de manera que, aquellos alumnos que en julio de 2015 cumplieron los criterios establecidos por la Coordinación y aprobados por la CGC para realizar las prácticas en bodega entre 3º y 4º pudieron hacerlo. Estos requisitos eran entre otros: haber superados las asignaturas: “Bioquímica Enológica”, “Microbiología Enológica”, “Composición Química de vinos y derivados”, “Tecnología e Ingeniería Enológicas” y “Prácticas Integradas en Enología”; realizar la pre-matrícula; y realizar las prácticas entre el 1 de julio y el 30 de septiembre para poder volver a incorporarse a clase en octubre. Bajo estas condiciones sólo dos alumnos de tercero de los que cumplían los requisitos realizaron las prácticas en ese periodo, los demás optaron por realizarlas en cuarto curso. Aún así, durante el curso 2014_15, desde la Coordinación se ha seguido trabajando en buscar una solución definitiva a esta problemática junto con el Coordinador de Prácticas en bodega y el Decano de la Facultad, ya que, debido a esto, los TFG se retrasan con la consecuente problemática que se comentaba anteriormente. Los alumnos defiende el TFG en la convocatoria extraordinaria de diciembre, no tienen opción a premios extraordinarios fin de carrera y las tasas de graduación y eficiencia por tanto, no son las reales. De ahí que el curso 2014_15, una vez implantado el título y con los primeros egresados del mismo, el dato que aparece en la tabla sobre la tasa de graduación sea del 0% y no haya datos de la tasa de eficiencia. En otros Grados en Enología de otras Universidades españolas, aunque no tenemos datos de tasa de graduación y eficiencia, el plan de estudios contempla la realización de prácticas en bodega el séptimo semestre, luego no tiene lugar esta problemática.

Si atendemos a otras tasas, como la **tasa de éxito** y **tasa de evaluación** para los distintos cursos académicos (Figuras 3 y 4 respectivamente), se puede observar que la tasa de evaluación es muy alta desde el primer curso superando el 60%, mientras que la tasa de éxito, que representa los créditos superados frente a los créditos presentados, supera el valor recogido en la memoria (60%) a partir del curso 2013_15. Esto indica que hay un gran número de alumnos que se han presentado a las distintas convocatorias de examen a lo largo del curso académico pero que no han superado la asignatura, lo que va a influir a su vez en la tasa de rendimiento de estas asignaturas. La mejora se produce a partir del 2013_14 porque hasta este curso los alumnos sólo tenían asignaturas de primero y segundo, menos específicas del Grado (básicas y optativas) y, además, en el curso 2012_13 aumentó el número de alumnos de nuevo ingreso considerablemente.

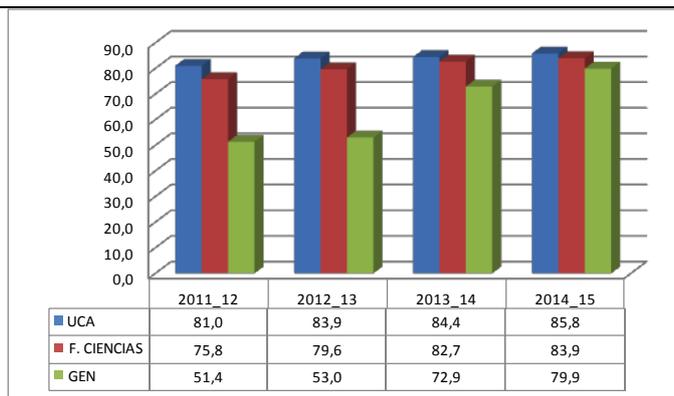


Figura 3. Tasa de éxito del Grado en Enología, de la Facultad de Ciencias y de la UCA correspondiente a los cursos 2011-12, 2012-13, 2013-14 y 2014-15

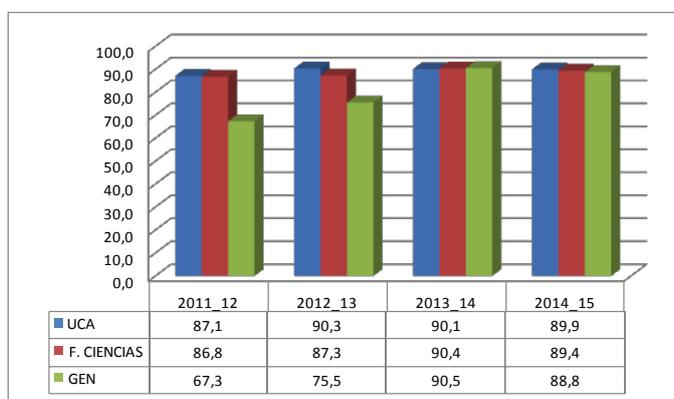


Figura 4. Tasa de evaluación del Grado en Enología, de la Facultad de Ciencias y de la UCA correspondiente a los cursos 2011-12, 2012-13, 2013-14 y 2014-15

Comparando dichas tasas con las de la Facultad de Ciencias y la UCA, la tasa de éxito del Grado, desde el inicio de su implantación, ha estado siempre por debajo de las del Centro y la UCA y lo mismo ocurría con la tasa de evaluación, la cual se encuentra a valores muy próximos a los del Centro y la UCA a partir de 2013_14.

Queda por tanto bastante claro que, a pesar de las dificultades debidas al propio diseño del título, que compartía los dos primeros cursos con el Grado en Biotecnología y el Grado en Química, y a pesar de las características particulares del perfil de ingreso de los alumnos de este Grado, en sus cuatro años de implantación ha habido una mejora considerable de las tasas de rendimiento, éxito y evaluación. Esta mejora puede también se ha observado en el grado de satisfacción de los alumnos con la planificación de la enseñanza y el desarrollo de la docencia, cuyos valores se mantienen en valores similares en los últimos años y similares a los del Centro y la UCA. 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. Como se puede observar en la siguiente tabla, la mayoría de los valores se mantienen en los últimos años, siendo el más bajo el relacionado con el indicador de utilidad de la bibliografía y otras fuentes de interés.

INDICADOR	2011-2012	2012-2013	2013-2014	2014-2015
2. Imparte las clases en el horario fijado.	4,4	4,5	4,4	4,4
3. Asiste regularmente a clase.	4,7	4,5	4,6	4,5
4. Cumple adecuadamente su labor de tutoría (presencial o virtual)	4,8	4,1	4,3	4,2
5. Se ajusta a la planificación de la asignatura.	4,5	4,2	4,3	4,3
6. Se han coordinado las actividades teóricas y prácticas previstas	4,5	4,1	4,2	4,3
7. Se ajusta a los sistemas de evaluación especificados en la guía docente/programa de la asignatura	4,5	4,2	4,3	4,3
8. La bibliografía y otras fuentes de información recomendadas en el programa son útiles para el aprendizaje dela asignatura	4,5	3,8	4	3,9

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 relacionados con la docencia y el aprendizaje que se llevan a cabo desde el el Centro de forma directa con alumnos y profesores. En este sentido, en el curso 2014_15, se mantuvo el Campus virtual de Coordinación del Grado para todos los alumnos de forma que, de manera activa y continua, se les informaba de la planificación docente, desarrollo de la docencia, exámenes, noticias de interés (convocatorias de movilidad, becas, etc) y eventos varios relacionados con la Enología. Este campus de coordinación supone un punto de contacto continuo entre alumnos y Coordinador del Grado y PROA en donde las principales herramientas que se utilizan para la comunicación son los correos y foros. Por otro lado, desde el PROA y desde la Coordinación, y de forma conjunta, se han realizado varias tutorías grupales con los alumnos de cada curso (3 como mínimo por curso) y reuniones con el profesorado en las cuales se les informa y se debaten asuntos académicos de interés para ambos grupos. Todas estas acciones permiten fomentar la mejora de los ítems reflejados en la tabla anterior, informando de su evolución y proponiendo acciones de mejora.

En cuanto al profesorado, el grado de satisfacción de éstos con la organización y desarrollo de la docencia ha mejorado manteniéndose en los últimos años en un valor de 3,41 sobre 5,0. Este resultado, en el curso 2012_15, está por debajo del obtenido por el Centro (3,59) pero ha sido superior al de la UCA (3,22). El mayor grado de satisfacción de los profesores con la organización y desarrollo de la docencia está relacionado con el hecho de que, a partir del 2013_14 se separaron las mayorías de las asignaturas que compartía el Grado de Enología en primero y segundo con el Grado en Biotecnología y Química y esto ha permitido una mayor adecuación y ajuste de las asignaturas a las necesidades de los alumnos de Enología y ha favorecido la coordinación horizontal y transversal de las asignaturas y profesores a través de la Coordinación del Grado, mejorando la organización y el desarrollo de la docencia.

Puntos Fuertes y logros:	Puntos Débiles:
<ul style="list-style-type: none"> - Mejora de las tasas de rendimiento, éxito y evaluación del Grado con respecto al curso anterior superando los valores previstos en la Memoria. - Mejora de las tasas de rendimiento de primer y segundo curso desde la separación de la mayoría de asignaturas de estos cursos de los Grados en Biotecnología y Química. - Se mantiene el grado de satisfacción de los alumnos con respecto a la planificación y desarrollo de la docencia. - Profesorado está bastante satisfecho con la organización y desarrollo de la docencia. 	<ul style="list-style-type: none"> - Heterogeneidad de los alumnos de nuevo ingreso en cuanto a procedencia y nivel de conocimientos. - Asignaturas compartidas con los grados en Química y Biotecnología. - Tasa de abandono muy elevada (50%), superior a la prevista en la Memoria (35%) - Tasa de graduación y eficiencia no acordes con lo esperado motivado por la realización de las Prácticas en bodega en el octavo semestre.

Propuestas de mejora:

Atendiendo a los resultados del análisis de tasas de rendimiento, éxito, evaluación, abandono, graduación y eficiencia del curso 2014_15, así como del grado de satisfacción de alumnos con la planificación y desarrollo de la docencia y de los profesores con la organización y desarrollo de la docencia, 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 con los grados en Química y en Biotecnología, de forma independiente dado que la separación del resto de asignaturas ha supuesto una mejora considerable en las tasas de rendimiento del Grado.
- Adecuar el perfil de ingreso de los alumnos de primero mediante clases de apoyo/refuerzo integradas en el horario de las asignaturas correspondientes (Física, Química y Matemáticas), impartidas por el mismo profesorado dentro del horario de clase para favorecer la planificación, desarrollo, control y supervisión de los contenidos de refuerzo en la medida en que sean necesarios.
- Fomentar entre el profesorado la adecuación de las asignaturas de primero y segundo del Grado en Enología así como la realización de actividades que motiven al alumno favoreciendo su evaluación continua y evitando el abandono.
- Tratar con los alumnos, e incidir sobre todo en los de primero, en la importancia de la evaluación continua y de los resultados del 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.
- Buscar solución a la problemática generada por la realización de Prácticas en bodega en el octavo semestre a través de reuniones de Coordinación con el Decano, el Coordinador de prácticas y los profesores del Grado miembros de la CGC.

V.3) GESTIÓN Y CONTROL DE LAS PRÁCTICAS EXTERNAS

PRINCIPALES INDICADORES:	TÍTULO				
	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15
Nº de instituciones/empresas con convenio de Prácticas.	-	-	-	9	14
ISGC-P05-05: Tasa de rendimiento de las prácticas externas o prácticas clínicas (área de CCSS).	-	-	-	100%	97%

Análisis y Valoración:

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. A pesar de que existían convenios con numerosas bodegas para la realización del "Practicum" de la titulación de Licenciado en Enología, se hacía necesario para el curso 2014_15, por una parte, renovar dichos convenios para el Grado en Enología y, por otra, establecer nuevos convenios con empresas para cubrir las necesidades de dicho curso y posteriores tal y como se recogía en el plan de mejora del curso 2013_14.

La relación del número de instituciones/empresas con convenio de Prácticas para el Grado en Enología según el informe de indicadores ISGC-P05-05 para el curso 2014_15 ha sido de 14, lo que ha supuesto un aumento del 35,7% con respecto al curso anterior. Sin embargo, ante la avalancha de alumnos que se espera para los próximos cursos, casi el doble que en el 2013_14 para 3º y 4º curso, se hace necesario seguir ampliando los convenios y buscar nuevas empresas para que los alumnos puedan realizar sus prácticas en bodega.

La tasa de rendimiento de estas prácticas ha sido del 97%, ligeramente inferior al de la Facultad de Ciencias (98,1%), pero superior al de la universidad de Cádiz (95%). Esta tasa ha sido inferior al del curso anterior debido a un único alumno que no superó la asignatura de "Prácticas Integradas en Viticultura" frente a los 29 totales matriculados entre todas las asignaturas de prácticas externas curriculares. Estas prácticas, junto con las de "Elaboración del Jerez" tienen la particularidad de que son prácticas en las que los docentes de la Facultad acuden a los centros/empresas para realizar prácticas de campo, luego los profesores actúan como docentes y no como tutores académicos como es el caso de las "Prácticas en bodega". De esta forma, tanto en "Prácticas Integradas en Viticultura" como en "Elaboración del Jerez", los alumnos se presentan a examen en sus distintas convocatorias. En el caso de "Prácticas en bodega", los alumnos realizan sus prácticas en bodegas con las que se realiza un convenio y tienen un tutor profesional y otro académico que realiza un seguimiento del alumno y su evaluación.

En cuanto a las prácticas externas no curriculares, existe un gran interés por parte de los alumnos del Grado en Enología de realizar este tipo de prácticas y, de hecho, tal y como se contemplaba en el plan de mejora 2013_14, se ha fomentado su participación a través de las reuniones de coordinación con los alumnos. Así, muchos alumnos se dan de alta en la aplicación informática ÍCARO, Portal de Gestión de Prácticas en Empresa y Empleo utilizado por las Universidades Andaluzas, a través del cual se gestionan las prácticas extracurriculares. Sin embargo, dado el diseño y estructura del Grado, la mayoría de los alumnos optan finalmente por centrarse en sus estudios y realizar las prácticas externas curriculares contempladas en el título. Del número de alumnos que se encontraban en disposición de hacer prácticas extracurriculares durante el curso 2014_15 sólo dos alumnas de Enología han realizado prácticas en bodegas de la zona en el verano de 2015 y una de ellas realizó también prácticas en el verano de 2014. Teniendo en cuenta que la mayoría de alumnos se encuentran entre segundo y tercero y pocos entre tercero y cuarto (10-15 alumnos) por arrastrar asignaturas pendientes, los resultados son bastante satisfactorios aunque mejorables.

Puntos Fuertes y logros:

- Aumento del número de convenios para el Grado en el curso 2014_15.
- Tasa de rendimiento de las prácticas externas elevada.

Puntos Débiles:

- Necesidad de aumentar el número de convenios para próximos cursos ante previsión de elevado número de alumnos.
- El número de alumnos que realiza prácticas externas extracurriculares es muy bajo.

Propuestas de mejora:

- Establecer convenios específicos con bodegas nacionales e internacionales para la realización de la asignatura "Prácticas en bodega".
- Fomentar la participación de los alumnos en la realización de prácticas externas extracurriculares como

sin embargo, está muy por debajo de la del Centro (61,8%) y la UCA (69,3%). Los alumnos entrantes, procedentes de Italia, han realizado su movilidad bajo el programa "Erasmus" y han optado por cursar asignaturas de 3º y 4º, específicas del Grado y con carácter práctico, mostrando serias deficiencias/carencias durante su desarrollo.

Puntos Fuertes y logros:	Puntos Débiles:
<ul style="list-style-type: none"> - Aumento del número de convenios con otras Universidades. - Tasa de rendimiento muy alta de los estudiantes que participan en redes de movilidad salientes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Por el propio diseño y estructura del Grado, la movilidad saliente no es factible hasta el tercer curso. - El número de Universidades extranjeras en las que se imparten enseñanzas universitarias de similares características a las del Grado que permitan el intercambio de alumnos es limitado. - Sólo un pequeño número de alumnos certifica tener el B1 de inglés o de otro idioma. - Tasa de rendimiento muy baja de los estudiantes que participan en redes de movilidad internacional como entrantes. - Tasa de rendimiento de estudiantes entrantes muy baja.

Propuestas de mejora:

- Establecer nuevos convenios a nivel internacional para ampliar el campo de movilidad según los intereses de los alumnos, principalmente con países de Iberoamérica.
- Promover la movilidad de los alumnos del Grado en Enología en el tercer y cuarto curso, incluso para la realización de "Prácticas en bodega" destacando su importancia para su futuro profesional.
- Informar a los alumnos de la importancia de acreditarse en B1 de inglés no sólo para obtener el título sino también para la realización de estancias en el extranjero ya sean de carácter docente o de prácticas en empresa.
- Realizar un seguimiento de los alumnos entrantes para evaluar sus dificultades.

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

PRINCIPALES INDICADORES:	TÍTULO					COMPARATIVAS CENTRO/UCA									
						CENTRO					UNIVERSIDAD				
	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15
ISGC-P07-01: Índice de inserción profesional. Primer Empleo.															
ISGC-P07-04: Tasa efectiva de inserción profesional (año realización encuestas) en un sector profesional relacionado con los estudios realizados.															
ISGC-P07-09: Grado de Satisfacción de los egresados 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 para el Grado en Enología en el curso 2014_15, último año de implantación del título.

Puntos Fuertes y logros:	Puntos Débiles:

Propuestas de mejora:

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	14-15	11-12	12-13	13-14	14-15	11-12	12-13	13-14	14-15
ISGC-P08-02: Grado de satisfacción global del alumnado con el título.		3,0	3,0	2,94		3,36	3,50	3,12		3,07	3,67	2,89
ISGC-P08-03: Grado de satisfacción global del PDI con el título.		2,60	3,38	3,73		3,60	3,86	3,83		3,0	3,07	3,0

Análisis y Valoración:

Atendiendo a la información proporcionada por la Unidad de Calidad y Evaluación (RSGC-P08-01) sobre el grado de satisfacción de los distintos grupos de interés para el curso 2014_15, cabe señalar en primer lugar que la participación tanto de profesorado como de alumnos en estas encuestas ha sido muy baja (21 y 12 respectivamente), lo que supone menos de un 20% de los alumnos y sólo un 15% del PDI. A pesar de que se ha intentado fomentar la participación de los distintos grupos de interés en las encuestas para el análisis de satisfacción desde la Coordinación mediante las tutorías en el caso de los alumnos y reuniones en el caso de los profesores (tal y como se recogía en el Plan de Mejora), la participación ha sido baja. Por otra parte, los profesores no pueden realizar más de una encuesta, con lo cual aquellos profesores que participan en distintos títulos sólo pueden elegir uno de ellos. Luego, estos resultados, por tanto, pueden ser poco representativos ya que en el caso de los alumnos, la mayoría de las veces, son aquellos que están descontentos con la titulación los que realizan las encuestas en que se basan estos resultados y en el caso de los profesores, representaría sobre todo a los de los últimos cursos con mayor carga docente en el Grado en Enología.

En cuanto al grado de satisfacción mostrado por el alumnado, es más bajo que en cursos anteriores y más bajo que el grado de satisfacción global del Centro (3,12), aunque no de la UCA (2,89). Uno de los principales motivos de insatisfacción de los alumnos del Grado de Enología ha sido siempre el compartir docencia en los primeros cursos con el Grado en Química y el Grado en Biotecnología. Sin embargo, a pesar de que a partir del curso 2013_14 la docencia de la mayoría de estas asignaturas ya no se comparte, el grado de satisfacción con el título no ha mejorado. De hecho, en todos los ítems la valoración ha sido inferior al del curso pasado. Entre los ítems peor valorados están: "Metodologías de enseñanza-aprendizaje utilizadas en la titulación" (2,56), "Programas de orientación y apoyo al estudiante (PROA)" (2,67), "Desarrollo del programa de movilidad del alumnado que se ofertan en la titulación" (2,38), "Desarrollo de las prácticas curriculares del título" (2,36), "Coordinación entre los profesores del título" (2,67) y "Sistema para la gestión de incidencias, reclamaciones, sugerencias e incidencias docentes de la titulación (BAU)" (2,44).

Dentro de los ítems mejor valorados por los alumnos destacan la "Utilidad de las tutorías académicas" (3,18), los "Recursos materiales y tecnológicos disponibles para la actividad docente (cañón, proyector, pizarra, campus virtual...)" (3,35), los "Recursos ofrecidos por la Biblioteca" (3,81) y, sobre todo, los "Servicios externalizados (cafetería, limpieza, seguridad)" (4,29) con la mejor valoración.

Tras el análisis de estos resultados y comparándolos con los resultados obtenidos en apartados anteriores indicativos también de muchos de los ítems aquí reflejados, se podría afirmar que el número y tipo de alumnos que han realizado estas encuestas no ha sido representativo del grado de satisfacción global del alumnado del Grado en Enología. A pesar de la insistencia desde la Coordinación de que se realicen las encuestas, la baja participación de los alumnos, la fecha de realización de las encuestas y los resultados obtenidos, no comparables a los resultados obtenidos en otros indicadores (ISGC-P04-01), parece indicar que la mayoría de los alumnos que participaron fueron precisamente los menos satisfechos y/o los que no eligieron esta titulación como primera opción y no muestran mucho interés por las clases, tutorías, PROA, etc., probablemente además alumnos de primero y segundo curso.

Respecto al PDI, la tasa de respuesta, como señalábamos antes, ha sido también bastante baja e igualmente los resultados podrían no ser representativos, pero el grado de satisfacción a aumentado en el curso 2014_15 con respecto a los cursos anteriores alcanzando un valor de 3,73 sobre 5. Esto indica que el grado de satisfacción del PDI, aunque está ligeramente por debajo del de la Facultad de Ciencias (3,83), es mucho mayor que el de los alumnos (2,94) y superior al de la UCA (3,0). Los ítems peor valorados, como en años anteriores, se refieren a los "Conocimientos previos del alumnado" (2,33) y al "Aprovechamiento de las tutorías por el alumnado" (2,20). Sin embargo, han mejorado los demás ítems referidos al alumnado con respecto al curso 2013_14 se ha podido deber a que, a medida que se ha ido implantando el Grado y con ello los cursos con asignaturas más específicas del título, ha aumentado el interés de los alumnos por su aprendizaje y asistencia a clase, mejorando su actitud,

compromiso y nivel de adquisición de competencias.

En cuanto al grado de satisfacción de este grupo de interés con la organización y desarrollo de la docencia (3,53), en el curso 2014_15 ha mejorado considerablemente con respecto al del Centro (3,39) y la UCA (3,28). Dentro de este ítem las principales mejoras se observan en el grado de satisfacción global del profesorado de Enología con las asignaturas que imparten en el título (4,00), así como su grado de satisfacción con la estructura del Plan de Estudios (3,09), el contenido de la memoria en la titulación (3,27) y las metodologías de enseñanza/aprendizaje (3,80). Esta mejora se debe en gran parte a la separación de la mayor parte de la docencia compartida del Grado en Enología con los Grados en Química y Biotecnología que ha permitido una mejor adaptación de las asignaturas y de las metodologías docentes por parte del profesorado.

Entre los ítems mejor valorados por el PDI cabe destacar también la "Disponibilidad de información sobre la titulación" (4,58), el "Desarrollo de prácticas curriculares por el alumnado" (4,40) y, dentro de los recursos e infraestructuras, el "Sistema para la gestión de las reclamaciones, felicitaciones, sugerencias e incidencias docentes de la titulación (BAU)" (5,00), los "Recursos para la docencia ofrecidos por la Biblioteca" (4,40) y los "Recursos materiales y tecnológicos disponibles para la actividad docente" (4,17), estando todos estos valores por encima de los de la Facultad de Ciencias y los de la UCA.

Como se puede ver por el análisis de estos resultados, la visión del PDI y alumnos sobre los mismos ítems son en la mayoría de los casos muy diferente, lo cual indicaría la poca representatividad del resultado de las encuestas, ya sea por el número de participantes o, en el caso de los alumnos, según el curso académico, si el alumno eligió la titulación como primera opción o no, las dificultades que estos tengan según su perfil de ingreso, etc.

Puntos Fuertes:	Puntos Débiles:
<ul style="list-style-type: none"> - Mejora del grado de satisfacción global del PDI con el título. - Mejora del grado de satisfacción del PDI con la actitud, compromiso, asistencia a clase y adquisición de competencias del alumnado. - Mejora del grado de satisfacción del PDI con la organización y desarrollo de la docencia (3,53), estando éste por encima del de la Facultad (3,29) y de la UCA (3,28). 	<ul style="list-style-type: none"> - Baja participación del alumnado y profesorado en las encuestas de satisfacción - Bajo grado de satisfacción global del alumnado con el título - El PDI se muestra poco satisfecho con los conocimientos previos de los alumnos y el aprovechamiento que estos hacen de las tutorías. - El alumnado se muestra poco satisfecho con los aspectos relacionados con la organización y desarrollo de la titulación que cursa actualmente.

Propuestas de mejora:
<ul style="list-style-type: none"> - 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 de las asignaturas compartidas del Grado en Enología con los Grados en Biotecnología y Química. - Evaluar con el alumnado de cada curso los distintos aspectos relacionados con la titulación haciendo especial hincapié en aquellos referidos a la organización y desarrollo de la misma.

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

PRINCIPALES INDICADORES:	TÍTULO					COMPARATIVAS CENTRO/UCA									
						CENTRO					UNIVERSIDAD				
	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15
ISGC-P11-01: N° de quejas o reclamaciones recibidas respecto al número de usuarios (%)			0,9	0,0	2,6	3,7	1,6	0,5	0,7	1,2	1,9	1,3	1,1	1,1	2,9
ISGC-P11-02: N° de incidencias docentes recibidas respecto al número de usuarios (%)			0,0	0,0	0,0	14,0	1,0	0,5	0,2	0,4	2,6	2,3	1,9	1,7	1,7

ISGC-P11-03: Nº de sugerencias recibidas respecto al número de usuarios (%)			0,0	0,0	0,0	0,8	0,3	0,0	0,6	0,2	0,4	0,2	0,1	0,2	0,1
ISGC-P11-04: Nº de felicitaciones recibidas respecto al número de usuarios (%)			0,0	0,0	0,0	0,4	0,2	0,0	0,0	0,4	0,2	0,2	0,1	0,2	0,1
ISGC-P11-05: Promedio de satisfacción del usuario con las respuestas/soluciones recibidas a través de BAU			-	-	4,7	4,3	5	4,8	5	4,7	4,3	1,7	3,14	3,6	3,5
ISGC-P11-06: Tiempo medio de respuesta a las quejas, incidencias docentes, sugerencias y felicitaciones recibidas			-	-	4,2	-	-	-	-	4,7	-	-	-	-	13,2

Análisis y Valoración:

Atendiendo a los resultados del informe de indicadores del BAU (ISGC-P11-01) en el curso 2014-15, se han recibido 5 quejas/reclamaciones dirigidas a Departamentos, lo que supone un 2,6% de reclamaciones frente al 1,2% del Centro y al 2,95% de la Universidad como se puede observar en la tabla.

Las cinco quejas van dirigidas a profesores concretos de asignaturas de primer curso y están relacionadas con disconformidades o situaciones concretas dadas durante los exámenes de junio, de ahí que las quejas se dirijan directamente a los Departamentos. Cuatro de las quejas están realizadas por el mismo alumno y realmente son dos quejas dirigidas a dos Departamentos distintos por tratarse de un examen de una asignatura en la que se comparte la docencia, de ahí que se dupliquen las quejas. La quinta queja también la realiza un alumno disconforme con la resolución de un problema por parte del profesor y la realización de un examen.

Ambas quejas se presentan entre los días 19 y 30 de junio, siendo muy bajo el tiempo de respuesta (ISGC-P11-06) y el grado de satisfacción del usuario con las respuestas/soluciones recibidas a través de BAU (ISGC-P11-05) muy satisfactorio, tal y como se puede observar en los datos promedio de satisfacción suministrados por la Unidad de Calidad y Evaluación.

Según los datos suministrados por la Unidad de Calidad y Evaluación en cuanto al número de incidencias docentes, sugerencias y felicitaciones recibidas, en el curso 2014_15 así como en los anteriores, no se ha registrado ninguna incidencia docente, sugerencia ni felicitación por parte de alumnos o personal docente del Grado en Enología en los últimos años encontrándose por tanto el número de incidencias por debajo del de la Facultad de Ciencias y muy por debajo del de la UCA.

Puntos Fuertes:

- El número de quejas recibido es muy bajo y se trata de disconformidades de alumnos con respecto situaciones puntuales dadas durante con la época de exámenes que no afectan directamente a la titulación.

Puntos Débiles:

- Desconocimiento por parte del alumnado del uso de la herramienta BAU
- No se ha recibido ninguna sugerencia ni felicitación por parte del alumnado o profesorado.

Propuestas de mejora:

- Informar a los alumnos sobre el procedimiento y utilidad de los BAUs.
- 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:

Existencia de acciones para dar respuesta a las recomendaciones: (SI / NO)

Recomendaciones recibidas:

Acciones llevadas a cabo para dar respuesta a estas recomendaciones y evidencia contrastable:

Recomendación n:

b) Recomendaciones de los Informes de modificación.

Recomendaciones de los Informes de Modificación de la DEVA:

Nº de Recomendaciones recibidas:

Existencia de acciones para dar respuesta a las recomendaciones: (SI / NO)

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:

Existencia de acciones para dar respuesta a las recomendaciones: (SI / NO)

Recomendaciones recibidas:

Acciones llevadas a cabo para dar respuesta a estas recomendaciones y evidencia contrastable:

Recomendación 1: "En futuros Autoinformes se debe incluir información sobre la composición de la CGC del Grado, que permita valorar si están representados todos los agentes implicados en el título. Además se debe detallar el número y periodicidad de las reuniones, los temas tratados y los principales acuerdos adoptados"

Se ha incluido dicha información en el presente Autoinforme en el apartado II. Información relativa a la aplicación del Sistema de Garantía de Calidad y de su contribución al título.

Recomendación 2: "En futuros Autoinformes se debe incluir información sobre el gestor documental o plataforma interna propios del Grado, si los hay, valorando su uso y aplicabilidad"

Se ha incluido dicha información en el presente Autoinforme en el apartado II. Información relativa a la aplicación del Sistema de Garantía de Calidad y de su contribución al título.

Recomendación 3: "En futuros Autoinformes se debe añadir información específica sobre el número de profesores implicados en el título así como su cualificación (número total de doctores, número de Catedráticos y media de quinquenios concedidos del profesorado del título). Así como el perfil del profesorado de prácticas"

Se ha incluido dicha información en el presente Autoinforme en el apartado III. Profesorado

Recomendación 4: "En futuros Autoinformes se debe incluir la información clara y específica (preferiblemente en el Apartado III. Profesorado del Autoinforme) sobre los mecanismos de coordinación horizontal y vertical del Grado, valorando su desarrollo, detallando las reuniones de los profesores de cada asignatura, y las reuniones del coordinador de la titulación con cada uno de los miembros de la Unidad de Garantía de Calidad y con los profesores y estudiantes de la titulación"

Se ha incluido dicha información en el presente Autoinforme en el apartado indicado.

Recomendación 5: "En futuros Autoinformes se debe incluir información detallada sobre las infraestructuras y recursos y servicios materiales y humanos disponibles, valorando su adecuación"

Se ha incluido dicha información en el presente Autoinforme en el apartado IV. Infraestructuras, servicios y dotación de recursos.

Recomendación 6: "En futuros Autoinformes se debe añadir información sobre los servicios necesarios para poder garantizar la orientación académica y profesional del estudiante, realizando un

Se ha incluido dicha información en el presente Autoinforme en el apartado IV. Infraestructuras, servicios y dotación de

análisis y valoración de los mismos e identificando los niveles de actuación"	recursos.
---	-----------

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: 4

Especificar dichas modificaciones:

Nota: Se requiere enumerar muy brevemente las modificaciones solicitadas en este Autoinforme.

Justificación breve de las mismas:

Nota: Se requiere justificar muy brevemente las modificaciones solicitadas en este Autoinforme.

Modificación 1: Modificar la dedicación a las actividades formativas presenciales y no presenciales de la asignatura "Prácticas en bodega" dentro del Módulo Aplicaciones y trabajo fin de Grado. Las actividades formativas con presencia del tutor pasarían del 40% al 80% y las actividades formativas con carácter no presencial pasarían del 60% al 20%

Con la dedicación a actividades formativas presenciales y no presenciales que se recogen en la memoria actualmente para las "Prácticas en bodega" el alumno sólo dedica 90 h de las 225 h que corresponden a esta asignatura a actividades presenciales en bodega. Este tiempo no es suficiente para las actividades previstas en dicha asignatura: vendimia, crianza de vinos, preparación de vinos, embotellado, etc. y alcanzar las competencias asociadas a las mismas.

Modificación 2: Modificar la dedicación a las actividades formativas presenciales y no presenciales de la asignatura "Trabajo Fin de Grado" dentro del Módulo Aplicaciones y trabajo fin de Grado. Las actividades formativas con presencia del tutor pasarían del 40% al 80% y las actividades formativas con carácter no presencial pasarían del 60% al 20%.

Con la dedicación a actividades formativas presenciales y no presenciales que se recogen en la memoria actualmente para las "Prácticas en bodega" el alumno sólo dedica 90 h de las 225 h que corresponden a esta asignatura a actividades presenciales en bodega. Este tiempo no es suficiente para las actividades previstas en dicha asignatura: vendimia, crianza de vinos, preparación de vinos, embotellado, etc. y alcanzar las competencias asociadas a las mismas.

Modificación 3: Incluir como actividades formativas dentro del Trabajo Fin de Grado el "trabajo en laboratorio o empresa" y la "elaboración de proyectos de aplicación a la Viticultura/Enología".

Como actividades formativas dentro del "Trabajo Fin de Grado" del Grado en Enología la memoria recoge:

- Tutorías académicas individuales (presencial)
- Estudio autónomo (no presencial)
- Preparación de las actividades de evaluación (no presencial)
- Tutorías académicas a través del Campus Virtual de la UCA (no presencial)

Resultando las actividades formativas a incluir más acordes con el carácter de la asignatura.

Modificación 4: Modificar las actividades recogidas en el sistema de evaluación de las "Prácticas en bodega" y que participan en la nota final: examen final (10-20%), trabajos escritos realizados por el estudiante (10-50%) y exposiciones de ejercicios, temas y trabajos (10-50%) por las siguientes actividades: informe del tutor de prácticas (30-50%), informe de prácticas realizado por el alumno (65-35%) e informe de seguimiento del tutor académico (5-15%).

Dentro del sistema de evaluación de la asignatura "Prácticas en bodega" se recogen actividades que conllevan una evaluación de carácter grupal cuando esta asignatura se realiza de manera individual cada alumno, en una bodega, bajo la supervisión de un tutor profesional y un tutor académico. Está más acorde con esta asignatura el evaluar al alumno a través del seguimiento e informe de ambos tutores.

VIII) AUDITORÍA INTERNA DEL SGC (en su caso)

Este título no ha sido auditado en el curso 2014_15

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.

<i>No conformidad n:</i>	
<i>No conformidad n+1:</i>	

<i>Puntos Fuertes reseñados en informe auditoría:</i>	<i>Puntos Débiles reseñados en informe auditoría:</i>
No procede	No procede

<i>Propuestas concretas de mejora:</i>
No procede

IX) PLAN DE MEJORA

<i>Propuesta de mejora</i>	<i>Prioridad</i>	<i>Acciones a desarrollar</i>	<i>Responsable/s del Centro (indicar cargo de la/s persona/s)</i>	<i>Mes/año inicio*</i>	<i>Mes/año fin *</i>
Solicitar la impartición de las asignaturas de Bioquímica, Informática, Microbiología, Genética e Ingeniería de procesos cuya docencia se comparte con los grados en Química y en Biotecnología, de forma independiente dado que la separación del resto de asignaturas ha supuesto una mejora considerable en las tasas de rendimiento del Grado.	1	Solicitud de la propuesta a la/s Unidad/es responsable/s	Decano de la Facultad de Ciencias Coordinadora del Grado CGC del Centro	09/2015	12/2015
Fomentar entre el profesorado la adecuación de las asignaturas de primero y segundo del Grado en Enología así como la realización de actividades que motiven al alumno favoreciendo su evaluación continua y evitando el abandono.	2	Sesión de Coordinación	Coordinadora del Grado	03/2016	04/2016
Adecuar el perfil de ingreso de los alumnos de primero mediante clases de apoyo/refuerzo integradas en el horario de las asignaturas correspondientes (Física, Química y Matemáticas), impartidas por el mismo profesorado dentro del horario de clase para favorecer la planificación, desarrollo, control y supervisión de los contenidos de refuerzo en la medida en que sean necesarios.	3	Clases de apoyo/refuerzo integradas en las asignaturas de Física I, Matemáticas I, Química I y Química II.	PDI Coordinadora del Grado Equipo Decanal	10/2015 (asignaturas del primer semestre) 02/2016 (asignaturas del segundo semestre)	01/2016 05/2016
Informar al PDI de las características particulares de los alumnos de nuevo ingreso de Enología y su perfil, así como de la calidad del profesorado y el grado de satisfacción de los distintos grupos de interés y de los resultados obtenidos en los diferentes ítems relacionados con la planificación, desarrollo y medición de los resultados de las enseñanzas haciendo especial énfasis sobre los puntos débiles y fuertes y estableciendo propuestas de mejora.	4	Sesión de Coordinación	Coordinadora del Grado	03/2016	04/2016

Tratar con los alumnos e incidir, sobre todo en los de primero, en la importancia de la evaluación continua y de los resultados del primer curso en su vida académica.	5	Tutorías grupales	Coordinadora del Grado Coordinadora del PROA del título	10/2015 03/2016	11/2015 04/2016
Mayor difusión sobre los requisitos del perfil de ingreso del título así como del diseño y estructura del Grado durante las Jornadas de Orientación de los Grados.	6	Jornadas de Difusión	Coordinadora del Grado Equipo Decanal PDI	03/2016	04/2016
Informar a los alumnos de la importancia de acreditarse en B1 de inglés para obtener el título y para la realización de estancias en el extranjero tanto por estudios como por prácticas en empresa.	7	Tutorías grupales	Coordinadora del Grado Coordinadora del PROA del título	10/2015 03/2016	11/2015 04/2016
Evaluar con el alumnado de cada curso los distintos aspectos relacionados con la titulación haciendo especial hincapié en aquellos referidos a la organización y desarrollo de la misma.	8	Sesiones de Coordinación	Coordinadora del Grado Coordinadora del PROA del título	03/2016	04/2016
Buscar solución a la problemática generada por la realización de Prácticas en bodega en el octavo semestre.	9	Reuniones de Coordinación con el Decano, el Coordinador de prácticas y los profesores del Grado miembros de la CGC.	Decano de la Facultad de Ciencias Coordinadora del Grado	04/2016	05/2016
Fomentar la participación de los distintos grupos de interés en las encuestas para el análisis de satisfacción y mejora del título.	10	Sesiones de Coordinación/Tutorías grupales Avisos por correo electrónico	Coordinadora del Grado Coordinadora del Grado	03/2016 05/2016	04/2016 06/2016
Promover desde la Coordinación, la participación del profesorado en su evaluación docente (DOCENTIA) así como en acciones formativas y especialmente en proyectos de innovación y mejora docente que impliquen a varios profesores y/o asignaturas.	11	Sesión de Coordinación	Coordinadora del Grado	03/2016	04/2016

Informar a los alumnos y al PDI sobre el procedimiento y utilidad de los BAUs así como de la posibilidad de hacer sus sugerencias y emitir sus felicitaciones a través de los mismos.	12	Sesión de Coordinación Tutorías grupales	Coordinadora del Grado	03/2016	04/2016
Establecer nuevos convenios con Universidades y bodegas a nivel internacional (principalmente con Iberoamérica) para ampliar el campo de movilidad de los alumnos según sus intereses así como de convenios específicos con bodegas nacionales e internacionales para la realización de las "Prácticas en bodega".-	13	Solicitud de la propuesta a la/s Unidad/es Responsable/s	Coordinadora del Grado Responsable de prácticas Responsable de movilidad	05/2016	06/2016
Promover la movilidad de los alumnos del Grado en Enología en el tercer y cuarto curso, incluso para la realización de "Prácticas en bodega" destacando su importancia para su futuro profesional.	14	Tutorías grupales	Coordinadora del Grado Coordinadora del PROA del título	10/2015 03/2016	11/2015 04/2016
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.	15	Tutorías grupales	Coordinadora del Grado Coordinadora del PROA del título	10/2015 03/2016	11/2015 04/2016
Realizar un seguimiento de los alumnos entrantes para evaluar sus dificultades.	16	Sesión de Coordinación	Coordinadora del Grado	06/2016	07/2016
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 su análisis, así como la puesta en marcha de un Plan de Mejora integral que englobe a todos los centros y títulos de la Universidad.	17	Solicitud de la propuesta a la/s Unidad/es Responsable/s	Decano de la Facultad de Ciencias	10/2015	12/2015
Elaboración del Plan Director de la Facultad de Ciencias	18	Reuniones y tareas correspondientes a la elaboración del Plan Director de la Facultad de Ciencias	Decano de la Facultad de Ciencias	01/2016	09/2016

X) SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LOS PLANES DE MEJORA PREVIOS.

Autoinforme seguimiento curso 13/14	Propuesta de mejora	Acciones desarrolladas	Mes/año de fin	Grado de cumplimiento de la acción (0-100%)	Impacto observado en el título. Causa efecto de la propuesta de mejora
1	Solicitar la impartición de las asignaturas, cuya docencia se comparte actualmente con los Grados en Química y en Biotecnología, de forma independiente	Acción: Solicitud al Vicerrectorado de Planificación y al Vicerrectorado de Ordenación Académica y Personal Evidencia (URL, archivo...): Correos electrónicos intercambiados con las Unidades correspondientes	07/2015	100%	No se puede cuantificar el impacto porque en el curso 14/15 las unidades correspondientes no atendieron a la solicitud
2	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	Acción: Reunión con el PDI del Grado para la presentación y análisis de los resultados del autoinforme 12_13 y del perfil de ingreso y resultados del primer semestre del curso 14_15 Evidencia (URL, archivo...): Convocatoria de reunión, parte de firmas y presentación	03/2015	100%	Mejora de las tasas de rendimiento, éxito y evaluación respecto al curso anterior tal y como se recoge en el sistema de información UCA (http://sistemadeinformacion.uca.es)
3	Adecuar el perfil de ingreso de los alumnos de primero	Acción: Clases de apoyo/refuerzo integradas en las asignaturas de Física I, Matemáticas I y Química I y II Evidencia (URL, archivo...): Planificación docente del curso 2014_15	01/2015	100%	Mejora de las tasas rendimiento y éxito de estas asignaturas con respecto a otros cursos, tal y como se recoge en el informe FSGC-04-02
4	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	Acción: Reunión con el PDI del Grado para la presentación y análisis de los resultados del autoinforme 12_13 y del perfil de ingreso y resultados del primer semestre del curso 14_15 Evidencia (URL, archivo...): Convocatoria de reunión, parte de firmas y presentación	03/2015	100%	Mejora de los indicadores sobre los que se realizaron propuestas de mejora, tal y como se recoge en el sistema de información UCA (http://sistemadeinformacion.uca.es)

Autoinforme seguimiento curso 13/14	Propuesta de mejora	Acciones desarrolladas	Mes/año de fin	Grado de cumplimiento de la acción (0-100%)	Impacto observado en el título. Causa efecto de la propuesta de mejora
5	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.	<p>Acción: Mejorar el tríptico del itinerario curricular del título para que recoja el perfil de ingreso adecuado para cursar el Grado en Enología.</p> <p>Evidencia (URL, archivo...): Tríptico del itinerario curricular del Grado en Enología.</p> <p>Acción: Difusión a través de las jornadas de orientación universitaria así como las de acogida y bienvenida del Centro de los requisitos, estructura y diseño del Grado.</p> <p>Evidencia (URL, archivo...): Presentación del título en las Jornadas de Bienvenida</p>	07/2015	100%	No se ha observado mejora en el perfil de ingreso de los alumnos del Grado, aunque la nota de corte ha sido más alta y muchos de los alumnos matriculados ya poseen otro título o han cursado parte de una titulación tal y como se recoge en el "Informe de análisis del perfil de ingreso" (RSGC-P02-03) del curso 2014_15
6	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	<p>Acción: Tutorías grupales llevadas a cabo con los alumnos</p> <p>Evidencia (URL, archivo...): Convocatorias de tutorías a través del campus virtual de Coordinación y acta de reunión.</p>	03/2015	100%	Mejora de las tasas de rendimiento, éxito y evaluación de los primeros cursos respecto al curso anterior tal y como se recoge en el sistema de información UCA (http://sistemadeinformacion.uca.es)
7	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	<p>Acción: Reuniones mantenidas entre la Coordinadora del Grado y la Decana de la Facultad de Ciencias y reuniones de la CGC del Centro</p> <p>Evidencia (URL, archivo...): Correos electrónicos intercambiados con la Decana de la Facultad y convocatorias de actuación de la</p>	04/2016	100%	Aunque el plan de estudios de Grado y la Memoria necesita de una mejor adecuación y adaptación se han atendido en primer lugar las necesidades prioritarias que afectaban a la fecha de realización de las "Prácticas en Bodega" y a la normativa referida a los Trabajos Fin de Grado

Autoinforme seguimiento curso 13/14	Propuesta de mejora	Acciones desarrolladas	Mes/año de fin	Grado de cumplimiento de la acción (0-100%)	Impacto observado en el título. Causa efecto de la propuesta de mejora
		CGC del Centro			
8	Promover la movilidad de los alumnos del Grado en Enología en el tercer y cuarto curso	<p>Acción: Tutorías grupales llevadas a cabo con los alumnos</p> <p>Evidencia (URL, archivo...): Convocatorias de tutorías a través del campus virtual de Coordinación del Grado y acta de reunión.</p>	03/2015	100%	Aunque sigue siendo baja, se ha incrementado la movilidad de los alumnos del Grado en Enología en un 1,2% tal y como se recoge en el informe de indicadores ISGC-P06-02
9	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	<p>Acción: Tutorías grupales llevadas a cabo con los alumnos</p> <p>Evidencia (URL, archivo...): Convocatorias de tutorías a través del campus virtual de Coordinación del Grado y acta de reunión.</p>	03/2015	100%	Esta acción de mejora es difícil de cuantificar dada la falta de información sobre el número de alumnos que certifican su nivel B1 de inglés
10	Establecer nuevos convenios a nivel internacional para ampliar el campo de movilidad según los intereses de los alumnos	<p>Acción: Contactar con otras Universidades para la firma de nuevos convenios</p> <p>Evidencia (URL, archivo...): Correos electrónicos intercambiados con otras Universidades</p>	05/2015	100%	Aumento del número de convenios con otras Universidades tal y como se recoge en el informe de indicadores ISGC-P06-02 así como en la página http://www.uca.es/ori/erasmus/erasmus-saliente
11	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	<p>Acción: Contactar con la Unidad de Prácticas en empresa y Empleo para la renovación de convenios y con nuevas bodegas para la firma de nuevos convenios</p> <p>Evidencia (URL, archivo...): Correos electrónicos intercambiados entre el Decanato y el Coordinador de prácticas externas del Grado con el personal de la Unidad de Prácticas</p>	06/2015	100%	Aumento del número de convenios con otras empresas según datos aportados por el Centro

Autoinforme seguimiento curso 13/14	Propuesta de mejora	Acciones desarrolladas	Mes/año de fin	Grado de cumplimiento de la acción (0-100%)	Impacto observado en el título. Causa efecto de la propuesta de mejora
		en Empresas y Empleo			
12	Fomentar la participación de los alumnos en la realización de prácticas externas extracurriculares como complemento práctico de su formación académica	Acción: Tutorías grupales llevadas a cabo con los alumnos Evidencia (URL, archivo...): Convocatorias de tutorías a través del campus virtual de Coordinación del Grado y acta de reunión.	03/2015	100%	Aunque sigue siendo baja, se ha incrementado la participación de los alumnos del Grado en Enología en prácticas extracurriculares según datos de la Unidad de Prácticas en Empresa y Empleo y el Centro
13	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	Acción: Reunión con el PDI del Grado para la presentación y análisis de los resultados del autoinforme 12_13 y del perfil de ingreso y resultados del primer semestre del curso 14_15 Evidencia (URL, archivo...): Convocatoria de reunión, parte de firmas y presentación	03/2015	100%	Mejora de los indicadores referidos al profesorado tal y como se recoge en el informe de indicadores ISGC- P09-01 y en el sistema de información UCA (http://sistemadeinformacion.uca.es)
14	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	Acción: Reunión con el PDI del Grado para la presentación y análisis de los resultados del autoinforme 12_13 y del perfil de ingreso y resultados del primer semestre del curso 14_15 Evidencia (URL, archivo...): Convocatoria de reunión, parte de firmas y presentación	03/2015	100%	Mejora del indicador ISGC-P10-04 recogido en el informe de indicadores ISGC-P10-01
15	Promover desde la Coordinación la participación de los profesores en su evaluación docente a través de DOCENTIA	Acción: Reunión con el PDI del Grado para la presentación y análisis de los resultados del autoinforme 12_13 y del perfil de ingreso y resultados del primer semestre del curso 14_15 Evidencia (URL, archivo...): Convocatoria de reunión, parte de firmas y presentación	03/2015	100%	Mejora del indicador ISGC-P09-06, recogido en el informe de indicadores ISGC- P09-01 y en el sistema de información UCA (http://sistemadeinformacion.uca.es)
16	Fomentar la participación de los distintos grupos de	Acción: Reunión con el PDI del Grado para la	03/2015	100%	

Autoinforme seguimiento curso 13/14	Propuesta de mejora	Acciones desarrolladas	Mes/año de fin	Grado de cumplimiento de la acción (0-100%)	Impacto observado en el título. Causa efecto de la propuesta de mejora
	interés en las encuestas para el análisis de satisfacción así como de emitir sus sugerencias y felicitaciones a través de BAUs	<p>presentación y análisis de los resultados del autoinforme 12_13 y del perfil de ingreso y resultados del primer semestre del curso 14_15</p> <p>Acción: Tutorías grupales llevadas a cabo con los alumnos</p> <p>Evidencia (URL, archivo...): Convocatorias de tutorías a través del campus virtual de Coordinación del Grado y acta de reunión</p>			
17	Solicitar a la Unidad de Calidad y Evaluación la mejora de 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	<p>Acción: Solicitar a la Unidad de Calidad y Evaluación estos datos, información y Plan de Mejora</p> <p>Evidencia (URL, archivo...): Correos electrónicos intercambiados con la Unidad de Calidad y Evaluación</p>	09/2015	75%	Aunque ha mejorado la adquisición de datos algunos siguen llegando con retraso. No se observa un impacto cuantitativo en el título

D. CARLOS GARRIDO CRESPO, PROFESOR AYUDANTE DOCTOR Y SECRETARIO DE LA COMISIÓN DE GARANTÍA DE CALIDAD DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UNIVERSIDAD DE CÁDIZ,

CERTIFICA: Que en la reunión de la **Comisión de Garantía de Calidad de la Facultad de Ciencias**, del día 16 de Febrero de 2016, cuya acta está pendiente de aprobación, se aprobó el documento RSGC-P14-01 "Autoinforme para el seguimiento del Título", curso 2014-2015, para el Grado en Biotecnología, Grado en Enología, Grado en Matemáticas y Grado en Química, de la Facultad de Ciencias.

Y para que conste y surta los efectos oportunos donde proceda, firma el presente en Puerto Real a diecisiete de Febrero de dos mil dieciséis.

Vº. Bº



Fdo.: D. José M. Gómez Montes de Oca
Decano y Presidente de la Comisión.



Edo.: D. Carlos Garrido Crespo
Secretario de la Comisión



**D^a. JOSEFINA ALEU CASATEJADA, PROFESORA TITULAR DE
UNIVERSIDAD 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 diecisiete de febrero de 2016, cuya Acta está pendiente de aprobación, en su punto cuarto del orden del día, *Aprobación, si procede, de los Autoinformes para el seguimiento de los títulos de la Facultad de Ciencias del curso 2014-15*, se aprobaron por asentimiento los autoinformes de los siguientes títulos de Grado de la Facultad de Ciencias: Grado en Biotecnología, Grado en Enología y Grado en Química y Grado en Matemáticas, que acompañan a este certificado..

Y para que conste y surta los efectos oportunos donde proceda, expide el presente en Puerto Real, a diecisiete de febrero de dos mil dieciséis.

Vº.Bº



Fdo.: D. José Manuel Gómez Montes de Oca

Decano.-