

Informe final para la renovación de la acreditación del Graduado o Graduada en Enología por la Universidad de Cádiz

1. DATOS DEL TÍTULO

ID Ministerio	2502562
Denominación del Título	Graduado o Graduada en Enología
Universidad	Universidad de Cádiz
Centro	Facultad de Ciencias
Rama de Conocimiento	Ciencias
Universidad/es Participante/s	

2. ÁMBITO NORMATIVO

La renovación de la acreditación se tramita de conformidad con el procedimiento previsto con el art. 27.bis del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales. La evaluación se ha llevado a cabo de acuerdo con los criterios y directrices para el Aseguramiento de la Calidad en el Espacio Europeo de Educación Superior (ESG) establecidos en la Guía para la renovación de la acreditación de los títulos universitarios de grado y máster de la Dirección de Evaluación y Acreditación de la Agencia Andaluza del Conocimiento.

La Agencia Andaluza del Conocimiento, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 16/2007, de 3 de diciembre, tiene atribuidas las competencias de evaluación y acreditación de las actividades universitarias.

La Comisión de renovación de la acreditación, designada por la Dirección de Evaluación y Acreditación de la Agencia Andaluza del Conocimiento, es la competente para efectuar la evaluación de la solicitud de la renovación de la acreditación de los títulos oficiales presentada por la Universidad. El presente informe es emitido por dicha comisión formada por expertos en la materia que actúan en régimen de independencia y autonomía.

3. CONTENIDO DE LA EVALUACIÓN

En este informe la Comisión realiza las siguientes valoraciones:

- Primero: Certifica y **constata** el cumplimiento de los criterios conforme a lo establecido en la Guía para la renovación de la acreditación de los títulos universitarios de grado y máster de Andalucía, de la Dirección de Evaluación y Acreditación, de la Agencia Andaluza del Conocimiento, diciembre 2014.
- Segundo: Realiza **recomendaciones y recomendaciones de especial seguimiento**, esto conlleva un plan de mejora cuya realización será objeto de comprobación a lo largo del seguimiento.
- Tercero: Especifica las **modificaciones** señaladas en el informe provisional que no han sido resueltas de forma

Código Seguro de verificación:QwYtkXDDakmhgpRHThGgUw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <http://ws224.juntadeandalucia.es:8080/verifirma/>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Francisco Gracia Navarro - Director de Evaluación y Acreditación	FECHA	19/07/2017
ID. FIRMA	ws029.juntadeandalucia.es	PÁGINA	1/11



QwYtkXDDakmhgpRHThGgUw==

satisfactoria y que motivan, en su caso, el informe desfavorable.

MOTIVACIÓN

3.0. INTRODUCCIÓN

El presente informe hace referencia al proceso de Renovación de la Acreditación del Título de Grado Graduado o Graduada en Enología solicitado por la Universidad de Cádiz (UCA, en adelante). La Comisión de Renovación de la Acreditación, a la vista del autoinforme de acreditación presentado por la Universidad solicitante, de las evaluaciones de dicho autoinforme, de las evidencias presentadas por la Universidad solicitante, de las aclaraciones y respuestas obtenidas de las personas comparecientes a las distintas audiencias de la visita de acreditación y de las alegaciones presentadas a las recomendaciones expresadas en el informe provisional, emite el presente informe final de renovación de la acreditación.

3.1. INFORMACIÓN PÚBLICA DISPONIBLE

Se alcanza

La información pública de la titulación para todos los grupos de interés se articula en torno a las tres páginas web institucionales que abarcan toda la información necesaria, desde la más genérica (web institucional de la Universidad de Cádiz, <http://www.uca.es>), pasando por la información del centro donde se imparte (web de la Facultad de Ciencias, <http://ciencias.uca.es>), para finalmente la específica y concreta del grado en Enología (web del Título, <http://ciencias.uca.es/titulaciones/grados/enologia>). Todas ellas presentan una estructura que facilita el acceso a dicha información.

La web del grado en Enología está muy bien organizada y presenta de forma clara toda la información relevante para el desarrollo del proceso de aprendizaje por parte del estudiantado. Destaca de forma positiva la elaboración de guías por curso, que presenta toda la información relevante para el alumnado en un único documento que incluye horarios, datos informativos de relevancia y las fichas de cada una de las asignaturas del curso. En los momentos adecuados se publica también la información relevante relativa a los TFG, como la oferta de trabajos, asignación de tutores, comisiones de evaluación, etc.

El Grado en Enología viene elaborando trípticos y dispone de perfiles en las redes sociales que, según el autoinforme, son satisfactorias para el estudiantado.

Además de la página web, la Facultad de Ciencias lleva a cabo diferentes estrategias de difusión. La Facultad de Ciencias participa en la difusión del Grado en los centros de enseñanza secundaria (Clases Aplicadas), en las Jornadas de Orientación organizadas por la Dirección General de Acceso y Orientación y en las actividades de difusión científica organizadas por la propia Facultad como la Semana de la Ciencia y la Tecnología y Ciencias Around You.

De acuerdo con el procedimiento del SGC, la información pública del Título ha sido auditada en 2016 mediante un proceso bien establecido. Se detectaron seis ítems no publicados que han sido corregidos de forma que en la actualidad la web se encuentra actualizada. En el informe de seguimiento del Título de 2013/14 se valora favorablemente la información pública del Grado.

El estudiantado se encuentra satisfecho con la información suministrada. Por su parte, el nivel de satisfacción

Código Seguro de verificación:QwYtkXDDakmhgpRHThGgUw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <http://ws224.juntadeandalucia.es:8080/verifirma/>
 Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Francisco Gracia Navarro - Director de Evaluación y Acreditación	FECHA	19/07/2017
ID. FIRMA	ws029.juntadeandalucia.es	PÁGINA	2/11



QwYtkXDDakmhgpRHThGgUw==

de los profesores es muy elevado (4.58 y 4.25 en los dos últimos cursos).

Es destacable que la UCA se encuentra un proceso de renovación tecnológica y de la política de comunicación que afectará a los servicios de suministro de información y facilitará el acceso ágil a toda la información relevante correspondiente a los grados. Esta web, que lleva implícita una programación interna (aplicación web), pretende constituir un marco que facilite de manera intuitiva el acceso y la visualización de la información ligada a cualquier título de la Universidad de Cádiz. La migración de la web actual constituye un proceso de gran envergadura, de ahí que estas aplicaciones se estén poniendo en producción entre el segundo semestre de 2016 y el primero de 2017. Se recomienda hacer un control de calidad que verifique la correcta migración de todos los contenidos del grado a la nueva web

No existe una versión completa en inglés de la web. Tan sólo aparece versión en inglés del apartado 'Itinerario Curricular'. Este aspecto debería ser mejorado.

El autoinforme describe de forma satisfactoria los puntos débiles de este criterio y las acciones de mejora adoptadas, junto con un análisis del impacto provocado por estas medidas.

En conclusión, la información pública disponible sobre el Grado en Enología es clara, precisa y actualizada. Recoge todos los aspectos relacionados con los aspectos docentes y formativos del Título, constituyéndose en un instrumento útil para todos los grupos de interés implicados en el mismo.

3.2. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

Se alcanza parcialmente

El Grado presenta un SGC diseñado para todas las titulaciones impartidas en la Universidad de Cádiz (UCA) y que fue desarrollado teniendo en cuenta el programa AUDIT de la ANECA (primera versión aprobada en el 2008), siendo valorado positivamente y certificado por la ANECA en el 2010. El SGC del título se ha diseñado, implantado y revisado de forma satisfactoria. En la actualidad se encuentra implantado en un 100%. El autoinforme proporciona información detallada al respecto. Este SGC se ha modificado en tres ocasiones desde su implantación.

Cabe destacar que la UCA ha elaborado su segundo plan estratégico y que la propia Facultad de Ciencias ha trabajado en la puesta en marcha de su plan director, planes ambos que engarzan con el SGC.

El seguimiento, evaluación y control de calidad del Título corresponde a la Comisión de Garantía de Calidad de la Facultad de Ciencias (CGC), lo que garantiza la coherencia de criterios entre todos los grados del Centro. La CGC está constituida por todos los actores relevantes vinculados a los Títulos, en los que el Grado en Enología en particular, está adecuadamente representado. Se aportan las evidencias del correcto funcionamiento de esta comisión, en particular actas de las reuniones.

El autoinforme describe el proceso de implantación y aporta las evidencias acerca del funcionamiento del SGC, a partir de las cuales se puede deducir que ésta ha trabajado de forma satisfactoria.

La UCA dispone de un gestor documental del SGC. Este ha evolucionado desde su puesta en servicio de forma que la valoración que se hace en el informe del mismo es favorable.

En el autoinforme se indica que el SGC en su versión actual es útil para el seguimiento y diseño de acciones de mejora del Título, muy en particular debido a la disponibilidad de indicadores para cada asignatura así como

Código Seguro de verificación:QwYtkXDDakmhgpRHThGgUw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <http://ws224.juntadeandalucia.es:8080/verifirma/>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Francisco Gracia Navarro - Director de Evaluación y Acreditación	FECHA	19/07/2017
ID. FIRMA	ws029.juntadeandalucia.es	PÁGINA	3/11



QwYtkXDDakmhgpRHThGgUw==

información sobre el grado de satisfacción de los grupos de interés. El SGC ha sido auditado internamente por la inspección general de servicios de la Universidad, resultando en la no identificación de 'no conformidades' y se incluyeron dos medidas de mejora relacionadas con la elaboración de un informe de quejas/sugerencias y la elaboración de un informe sobre el nivel de satisfacción de los distintos colectivos.

El Título cuenta con un Plan de Mejora actualizado a partir del análisis y revisión de los resultados de los indicadores y las revisiones llevadas a cabo desde el SGC. Las propuestas de mejora, su seguimiento y su grado de consecución se reflejan, cada curso, en el Autoinforme para el Seguimiento del Título. En el autoinforme se describen de forma pormenorizada las 13 modificaciones que se han introducido en la Memoria de Verificación a través de tres informes.

Durante la implantación del Título se han contestado de forma correcta todas las recomendaciones, desde el informe de verificación hasta el último informe de seguimiento. De esta forma, con respecto a las seis recomendaciones del último informe de seguimiento se aprecia que se han puesto en marcha acciones concretas que han permitido dar una respuesta a las mismas.

El informe provisional recomendaba la obtención de indicadores significativos de todos los agentes implicados en el Título (estudiantes, profesorado, PAS, egresados/as, empleadores/as y tutores/as en prácticas), En el informe de alegaciones presentado por la UCA se indica que esta recomendación ha sido aceptada y comenta que desde el curso 2012/13 se recogen datos sobre el grado de satisfacción de los estudiantes y profesores y desde el curso 2015/16 de los empleadores y tutores de prácticas. En el informe de alegaciones se plantea una propuesta de mejora consistente en el despliegue de un cuestionario on-line que permita el comienzo de la recogida de datos de satisfacción del PAS en el presente curso académico, medida que se valora de forma favorable, permaneciendo la recomendación en este informe final para facilitar su seguimiento hasta su completa resolución.

Recomendaciones:

RECOMENDACIÓN 1: Se recomienda obtener indicadores significativos de todos los agentes implicados en el Título (estudiantes, profesorado, PAS, egresados/as, empleadores/as y tutores/as en prácticas), incluyendo el tamaño de la muestra y el número de encuestas respondidas, los valores medios y la desviación típica.

3.3. DISEÑO, ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO DEL PROGRAMA FORMATIVO

Se alcanza

La implantación del plan de estudios se inició en el curso 2011/12 con sólo 20 alumnos y mediante un modelo de docencia compartida con otros Títulos del centro, al 100% con química en el 1º curso y al 60% y 40% con los de Biotecnología y Química en 2º, respectivamente. En el curso 2012/13 y a instancia de la Junta de Andalucía, se aumentó el número de alumnos a 50, cubriéndose la totalidad de las plazas. Este aumento dio lugar a problemas de organización y coordinación del Título, conduciendo a una insatisfacción del estudiantado y profesorado con el Título. Como consecuencia de ello, se planteó y aprobó la segregación del Título y una serie de medidas de mejora, en particular, en el ámbito de la coordinación, optatividad, adecuación del perfil de acceso, etc. En el curso 2013/14, sólo se compartían 5 asignaturas con otros grados. La segregación total del Título no ha sido posible debido a la falta de profesorado suficiente en los departamentos implicados en estas asignaturas. Estas acciones condujeron a una mejora significativa de los distintos indicadores de aprendizaje del Título, que ha resultado de la ejecución del plan de mejora, lo que se valora de forma muy positiva. La segregación total de los Títulos se ha conseguido en el curso 2015/16. Se han introducido, además, tres modificaciones menores, valoradas de forma positiva en los correspondientes informes de seguimiento.

Código Seguro de verificación:QwYtkXDDakmhqpRHThGgUw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <http://ws224.juntadeandalucia.es:8080/verifirma/>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Francisco Gracia Navarro - Director de Evaluación y Acreditación	FECHA	19/07/2017	
ID. FIRMA	ws029.juntadeandalucia.es	QwYtkXDDakmhqpRHThGgUw==	PÁGINA	4/11



QwYtkXDDakmhqpRHThGgUw==

El autoinforme detalla los diferentes instrumentos utilizados en el desarrollo del programa formativo, como por ejemplo guías docentes, coordinación de la formación teórica y práctica, el perfil de competencias, actividades formativas, sistemas de evaluación, evaluación de competencias, movilidad, prácticas externas, etc.

Existe normativa e instrumentos de planificación suficientes en la UCA para facilitar la mejora de la docencia y sus procedimientos. Se han regulado los criterios de reconocimiento de créditos, los de valoración para la admisión por adaptación o la realización de los TFG, entre otros aspectos. Los programas formativos se revisan anualmente.

La planificación del Título es dependiente de la organización conjunta de la docencia con los Grados de Química y Biotecnología. Este hecho condiciona la introducción de posibles modificaciones en la estructura del Título.

Existe un buzón de atención al usuario que es escasamente utilizado, pero las veces en que esto ocurre, el grado de satisfacción de los usuarios es muy elevado (4.7).

En los últimos cursos, prácticamente el 100% de las asignaturas tienen su programa docente disponible en la web.

El grado de satisfacción global del estudiantado con la planificación de la docencia y aprendizaje es alto (4.1 en los últimos cursos). No obstante, esta satisfacción disminuye de forma drástica en el caso del desarrollo de los programas de movilidad y en el de las prácticas curriculares. La tasa de movilidad es muy reducida (0-1.2%), lo que se reconoce como una debilidad en el autoinforme. En el informe provisional se recomendaba diseñar y poner en práctica acciones de mejora que permitan aumentar la tasa de movilidad de estudiantes del Título. En el informe de alegaciones se expresa que esta recomendación ha sido aceptada y se menciona que desde el curso 2012/13 se vienen poniendo en práctica varias acciones para favorecer la movilidad. Pese a ello, son pocos los estudiantes que han participado en este tipo de movilizaciones. Se plantea continuar con las acciones encaminadas a mejorar este aspecto.

La titulación cuenta con prácticas externas curriculares en tres asignaturas, lo que se ha desarrollado según lo previsto en la Memoria de Verificación. En dos de ellas, son los propios docentes los que tutorizan las prácticas al desplazarse estos a la bodega. Existe un reglamento de la UCA al respecto que regula todos los aspectos de las prácticas externas. En el caso de las asignaturas 'Prácticas en Bodega', la Facultad nombra para cada alumno un tutor de la Facultad que junto con el supervisor de la empresa diseña el trabajo específico a desarrollar por el estudiante. Hasta el curso 2016/17, 16 alumnos/as han realizado estas prácticas. Cabe destacar la asignatura 'Prácticas en bodega' que se desarrolla de junio a octubre, para así cubrir el proceso completo desde maduración a producto final acabado, lo que implica que los estudiantes no se gradúan en 4 años. Se han intentado aplicar soluciones transitorias para minorar el efecto de este hecho, pero no se consiguió alcanzar una solución satisfactoria. En el autoinforme 2015/16 se plantea una solución definitiva consistente en el cambio de asignaturas de 3º a 4º y la colocación de esta materia un curso anterior.

El informe provisional recomendaba iniciar un proceso interno de reflexión acerca de la adecuación de los contenidos de los dos primeros cursos del Grado a las necesidades de los estudios de Enología. Esta recomendación también se ha aceptado. El informe de alegaciones señala que el Grado en Enología se encuentra en proceso de segregación de los grados en Biotecnología y en Química, proceso que se ha desarrollado de forma parcial hasta la fecha. Se plantean acciones de mejora que se valoran de forma positiva.

Es de destacar que en el último curso sólo dos estudiantes han cursado prácticas curriculares, aspecto este que debe analizarse en el seno del Grado.

Existe también oferta de prácticas extracurriculares que se gestionan a través de la plataforma Icaro. Estas se

Código Seguro de verificación:QwYtkXDDakmhqPRHThGgUw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <http://ws224.juntadeandalucia.es:8080/verifirma/>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Francisco Gracia Navarro - Director de Evaluación y Acreditación	FECHA	19/07/2017	
ID. FIRMA	ws029.juntadeandalucia.es	QwYtkXDDakmhqPRHThGgUw==	PÁGINA	5/11



QwYtkXDDakmhqPRHThGgUw==

han seguido por 21 alumnos/as, valor reducido, si bien va en aumento en los últimos cursos.

Debe mencionarse en este apartado que la temporalización de las prácticas curriculares del Grado en Enología requieren un tratamiento específico e individualizado dadas las características particulares que la fenología de la vid impone sobre la planificación de la formación práctica de esta titulación.

El autoinforme relata los puntos débiles detectados en los cursos sucesivos indicando las propuestas de mejora y su resultado. Este análisis pone de manifiesto cómo la titulación ha utilizado el análisis de indicadores y niveles de satisfacción para la mejora del Título.

El diseño, la organización y el desarrollo del proceso formativo se valora de forma satisfactoria. Se valora de forma particularmente favorable el diseño e implantación de acciones de mejora en cada curso que surgen del análisis de los indicadores del Título.

Recomendaciones:

RECOMENDACIÓN 2: Se recomienda diseñar y poner en práctica acciones de mejora que permitan aumentar la tasa de movilidad de estudiantes del Título.

RECOMENDACIÓN 3: Se recomienda iniciar un proceso interno de reflexión acerca de la adecuación de los contenidos de los dos primeros cursos del Grado a las necesidades de los estudios de Enología.

3.4. PROFESORADO

Se alcanza parcialmente

La mayor parte de los profesores (83%) son doctores. La variación en el tiempo de la contribución de las diferentes categorías de profesorado al Grado es relativamente importante, especialmente en el caso de los catedráticos, que han variado entre el 7.5 y el 23%, y los sustitutos interinos y otros en la que ha variado entre el 34% en el curso 2011/12 y el 20% en el 2015/16. Se valora favorablemente la notable reducción experimentada en esta figura en el último curso, tendencia que debería mantenerse. También se valora de forma positiva el progresivo aumento de la contribución de los contratados doctores, que alcanzó en el último curso el 12.5%, y el gran aumento de ayudantes doctores, que ha pasado del 1.25% al 15.3% en los dos últimos cursos. En conclusión, el perfil y capacitación de los profesores del Título se consideran adecuados.

La UCA cuenta con un programa de Formación Permanente del Profesorado. Más de la mitad de los profesores (60%) participa en acciones formativas, lo que se valora de forma satisfactoria. Sin embargo, el grado de satisfacción de estos profesores va descendiendo a lo largo de los últimos cursos, lo que se atribuye a una escasa variación en la oferta de cursos formativos.

Alrededor de un tercio del profesorado participa en el programa Docencia y de estos, el 86% ha obtenido el nivel de excelente, valor posiblemente superior a la media de la Facultad y de la UCA.

Existe reglamentación detallada que regula el TFG en la Universidad de Cádiz. Posteriormente, la Facultad de Ciencias ha elaborado normas que desarrollan la reglamentación universitaria y la adaptan a las especificidades de los grados. Existe una comisión de TFG encargada de la gestión académica de los trabajos, asignación de TFGs, tutores/as, etc. Toda la información relevante referida al TFG se encuentra en la web del Título. El reglamento, también regula la realización de TFGs con perfil profesional o bien en otros centros de investigación, aspecto este que se valora favorablemente.

Código Seguro de verificación:QwYtkXDDakmhqRHTgGgUw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <http://ws224.juntadeandalucia.es:8080/verifirma/>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Francisco Gracia Navarro - Director de Evaluación y Acreditación	FECHA	19/07/2017
ID. FIRMA	ws029.juntadeandalucia.es	PÁGINA	6/11



QwYtkXDDakmhqRHTgGgUw==

El autoinforme describe con detalle la estructura de coordinación del Grado y las competencias de cada una de las comisiones. En la web del Título se describe el procedimiento de trabajo de estas comisiones.

El nivel de satisfacción del estudiantado con la coordinación docente es baja (2.85). Es esta una debilidad del Título ya reconocida en el autoinforme, para lo cual se proponen acciones de mejora. Contrastado este hecho con el estudiantado, estos lo atribuyen al propio plan de estudios en el que figuran asignaturas generalistas en los primeros cursos. Consecuentemente, en el informe provisional se recomendaba intensificar los esfuerzos encaminados a la mejora de la coordinación horizontal y vertical del Grado, recomendación que ha sido aceptada, diseñándose cuatro acciones encaminadas a mejorar este aspecto, por lo que la recomendación permanece en este informe final para facilitar su seguimiento hasta su completa resolución.

Recomendaciones:

RECOMENDACIÓN 4: Se recomienda intensificar los esfuerzos encaminados a la mejora de la coordinación horizontal y vertical del Grado.

3.5. INFRAESTRUCTURAS, SERVICIOS Y DOTACIÓN DE RECURSOS

Se alcanza

El autoinforme describe de forma detallada las infraestructuras disponibles (aulas, planta piloto, biblioteca, plataforma de enseñanza virtual, centros de atención al usuario, etc.), así como los mecanismos de coordinación de su utilización, que se sustentan en la plataforma informática SIRE, mecanismos que parecen adecuados. La Facultad de Ciencias cuenta con un número adecuado de aulas para la docencia teórica, aulas de informática y laboratorios de prácticas, todos ellos equipados de forma adecuada para el desarrollo de la docencia teórica y práctica.

En la visita se constata cierta limitación en la planta piloto en lo relacionado con aspectos prácticos del Título. Esta planta debería ser reforzada de forma que el estudiantado pueda trabajar a una escala más próxima a la de la bodega.

El Grado en Enología cuenta además con el Instituto Universitario de Investigación Vitivinícola y Agroalimentaria de la Universidad de Cádiz para el desarrollo de determinadas actividades formativas contempladas en el Título, como salas de cata o seminarios, las cuales están a disposición de la comunidad universitaria con fines docentes e investigadores. En la visita se ha constatado la adecuación de estas instalaciones a las necesidades docentes del Grado. Además, la UCA tiene un convenio específico de colaboración con la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía para colaborar en la formación de los alumnos del Grado en Enología, utilizando los medios e instalaciones del Centro de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA) Rancho de la Merced situado en Jerez de la Frontera.

El personal de administración y servicios que da respuesta a las necesidades de la titulación, se encuentra centralizado a nivel de Campus. En total son 72 las personas puestas a disposición del Título. El autoinforme indica que existe suficiente personal de apoyo administrativo y técnico y que este ha aumentado tanto en número como en adecuación en los últimos años.

Del análisis del autoinforme se deduce que la Facultad cuenta con infraestructuras y recursos humanos suficientes para la impartición del Título.

La orientación académica se realiza tanto en la fase preuniversitaria como centrada en los estudiantes del

Código Seguro de verificación:QwYtkXDDakmhqRHTgGgUw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <http://ws224.juntadeandalucia.es:8080/verifirma/>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Francisco Gracia Navarro - Director de Evaluación y Acreditación	FECHA	19/07/2017
ID. FIRMA	ws029.juntadeandalucia.es	PÁGINA	7/11



QwYtkXDDakmhqRHTgGgUw==

Grado. La orientación preuniversitaria se realiza a través de jornadas, clases aplicadas y diversos proyectos de divulgación científica. La orientación universitaria se lleva a cabo mediante jornadas de bienvenida y un programa específico de acción tutorial que aspira a la orientación y apoyo al estudiante (PROA). Son los profesores los que, voluntariamente, asumen la responsabilidad de tutorizar alumnos. La valoración que hace el estudiantado de este programa es media (3.28), aunque ha variado de forma intensa en el tiempo (El curso 2014/15, el valor alcanzado por este indicador fue insatisfactorio (2.67).

La Facultad de Ciencias también dispone de una Oficina de Orientación al Estudiante, gestionada por los propios alumnos y alumnas en coordinación con el Decanato. La Universidad pone a disposición del estudiantado otros servicios centralizados como servicios de atención psicológica, servicios de atención a la discapacidad, unidad de igualdad, etc.

La UCA cuenta con un Plan Integral de Formación para el Empleo (PIFE). Además, la Facultad organiza cursos y jornadas enfocados a dotar de recursos al estudiantado para aproximarse a las empresas. Desde el curso 2014/15 se viene desarrollando un programa de competencias y habilidades para la inserción laboral dentro de la convocatoria de mejora docente de la UCA. Se realizan también actividades relacionadas directamente con el Grado en Enología especialmente asociado al vino de Jerez.

En general, el grado de satisfacción del estudiantado y profesorado acerca de los recursos humanos e infraestructuras del Grado son satisfactorias. Sin embargo, los valores más bajos se alcanzan en el caso de los primeros en relación a las infraestructuras (3.28), presentando este una escasa variabilidad en el tiempo.

3.6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Se alcanza

Las actividades de formación y evaluación citadas en la Memoria de Verificación se han implementado y están orientadas hacia la consecución de las competencias y objetivos planteados.

Las tasa de no presentados alcanzó un valor en el último curso de 8.4%. Este indicador ha venido descendiendo de forma continua y pronunciada a lo largo de los cursos. El porcentaje de suspensos ha descendido desde valores del 20% en el curso 2011/12 hasta cerca de 9% en el último curso, lo que se valora de forma favorable. Igualmente, las calificaciones elevadas también han aumentado a lo largo de los cursos. Estos patrones de variación se analizan de forma adecuada en el autoinforme y se relacionan con la evolución del alumnado al irse implantando cursos sucesivos. El autoinforme realiza un detallado análisis de los resultados para cada uno de los cursos. En este sentido, y tras el análisis de los resultados obtenidos por el alumnado, los responsables de la titulación consideran que a pesar de las dificultades debidas a compartir los dos primeros cursos con el Grado en Biotecnología y el Grado en Química, y a pesar de las características particulares del perfil de ingreso del alumnado del Grado en Enología, en sus cuatro años de implantación ha habido una mejora considerable de los resultados académicos obtenidos por los alumnos y alumnas.

Cabe destacar la elaboración por parte del Título de una rúbrica de evaluación del TFG. Hasta la fecha de elaboración el autoinforme se habían defendido 9 TFGs, todos ellos superados de forma satisfactoria. También han sido positivos los resultados correspondientes a los 9 alumnos/as que, habiendo cursado las prácticas curriculares, han sido calificados.

Los resultados de los indicadores presentados, permiten suponer que el nivel de consecución de las competencias enunciadas es satisfactorio.

Código Seguro de verificación:QwYtkXDDakmhqRHTGgUw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <http://ws224.juntadeandalucia.es:8080/verifirma/>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Francisco Gracia Navarro - Director de Evaluación y Acreditación	FECHA	19/07/2017
ID. FIRMA	ws029.juntadeandalucia.es	PÁGINA	8/11



QwYtkXDDakmhqRHTGgUw==

3.7. INDICADORES DE SATISFACCIÓN Y RENDIMIENTO

Se alcanza parcialmente

Los resultados referentes al grado de satisfacción del estudiantado con la titulación son medios, en torno a 3, con escasa variabilidad interanual. Estos valores son algo inferiores a los de la Facultad y la UCA. El aspecto peor valorado por estos es el desarrollo de las prácticas curriculares (2.9) y el de los programas de movilidad (3.11). En el caso de los profesores, su valoración es también media, pero superior a los anteriores (3.6), situada aproximadamente en la media del Centro y la Universidad. Estos valores han mostrado escasa variación a lo largo del tiempo. Al igual que ocurre con el alumnado, todos los indicadores relacionados con la satisfacción comienzan a mejorar a partir de la casi total separación de la docencia del Grado en Enología de la de los Grados de Biotecnología y Química. No se presentan datos cuantitativos de satisfacción de los egresados/as, empleadores/as ni del PAS, lo que ha dado lugar a que se consigne una recomendación en el apartado correspondiente al criterio 2 de este mismo informe provisional.

El nivel de satisfacción de los estudiantes con la planificación y desarrollo de las enseñanzas es satisfactorio (4.4) y muy escasamente variable en el tiempo. La valoración del estudiantado con respecto a la docencia arroja resultados muy satisfactorios (4.3-4.5).

Las tasas de graduación son anormalmente bajas, debido a tratarse de las primeras cohortes del Título, y por tanto, no debe tomarse en consideración. La tasa de abandono es elevada (45.8%), frente al 35% previsto. Esta es una debilidad de la titulación que debe ser analizada en detalle. El autoinforme señala el perfil de ingreso del alumnado, las dificultades con las asignaturas de matemáticas y química y el hecho de que no sea, en general, la primera opción del estudiantado, como causas de este hecho. El informe provisional recomendaba analizar las causas de la elevada tasa de abandono del Título y diseñar y poner en práctica acciones de mejora encaminadas a atajar esta debilidad. La alegación ha sido aceptada, si bien se expresa que esta tasa de abandono se ha reducido en un 5% en el último curso. Se plantean cuatro acciones de mejora que abordan las diferentes vertientes del problema identificado. La recomendación se conserva en este informe final para facilitar su seguimiento hasta su completa resolución.

La tasa de eficiencia es próxima al 100%, casi 40 puntos superior al valor de referencia. Las tasas de rendimiento se sitúan en torno al 68%, valor superior al valor de referencia estimado en la Memoria de Verificación del Grado (60%). Estos indicadores, excepto el de eficiencia, rinden valores más desfavorables que los obtenidos en el conjunto de la Facultad o de la Universidad. Es este un aspecto que debe ser considerado.

El Título es demandado. La tasa de ocupación es próxima al 100% en todos los cursos. Sin embargo, sólo aproximadamente el 50% de los matriculados, escogieron Enología como primera opción.

El grado de satisfacción del estudiantado con respecto a las prácticas externas curriculares es bajo (2.9 en los dos últimos cursos). Sin embargo, no se aportan datos referentes al nivel de satisfacción del estudiantado con respecto a los tutores de estas prácticas.

El grado de satisfacción de los estudiantes sobre los servicios de orientación académico (PROA) es medio (3.16). No se han encontrado datos acerca del nivel de satisfacción de estos con respecto a la orientación profesional.

Los resultados de los indicadores académicos son razonablemente satisfactorios y se analizan de forma muy detallada en el tiempo. No se detectan cambios relevantes en los valores de los indicadores en el tiempo.

No se aporta información acerca de las tasas de ocupación ya que la primera cohorte de egresados del Título a

Código Seguro de verificación:QwYtkXDDakmhqRHTgGgUw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <http://ws224.juntadeandalucia.es:8080/verifirma/>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Francisco Gracia Navarro - Director de Evaluación y Acreditación	FECHA	19/07/2017
ID. FIRMA	ws029.juntadeandalucia.es	QwYtkXDDakmhqRHTgGgUw==	PÁGINA



QwYtkXDDakmhqRHTgGgUw==

efectos de realizar su seguimiento (3 años después de la graduación) está prevista para el curso 2017/18.

Se justifica la sostenibilidad del Título en función de la elevada demanda, capacidad de los profesores, resultados de los indicadores, infraestructuras, etc. Destaca también su tasa de preferencia, que supera el 100%. Este análisis deberá completarse en su momento con los resultados de las tasas de inserción laboral.

Además el Grado en Enología es un Título que se imparte sólo en 5 universidades españolas siendo el de la UCA uno de los primeros en ser impartido y uno de los dos Grados en Enología que se imparten en Andalucía.

Recomendaciones:

RECOMENDACIÓN 5: Se recomienda analizar las causas de la elevada tasa de abandono del Título y diseñar y poner en práctica acciones de mejora encaminadas a atajar esta debilidad.

4. CONCLUSIONES DEL INFORME

Atendiendo al autoinforme de renovación de la acreditación, a las evidencias analizadas, a las audiencias realizadas durante la visita a la Universidad, y transcurrido el plazo de alegaciones, la Comisión de renovación de la acreditación analizadas las alegaciones, en su caso, emite este Informe final de evaluación.

Atendiendo al autoinforme presentado, a las evidencias analizadas y a las audiencias realizadas durante la visita a la Universidad, así como al informe de alegaciones, la Comisión de renovación de la acreditación emite este informe final que podrá contener modificaciones y recomendaciones, que deben ser atendidas con el fin de garantizar los objetivos de la renovación de la acreditación.

Tras la evaluación de la documentación presentada por la Universidad así como de la información recabada en la visita realizada, la comisión considera que la implantación del Grado en Enología de la Universidad de Cádiz se ha realizado de forma satisfactoria, no habiéndose detectado deficiencias graves que pongan en cuestión la renovación de la acreditación y la continuación del Título.

2. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

Recomendaciones:

RECOMENDACIÓN 1: Se recomienda obtener indicadores significativos de todos los agentes implicados en el Título (estudiantes, profesorado, PAS, egresados/as, empleadores/as y tutores/as en prácticas), incluyendo el tamaño de la muestra y el número de encuestas respondidas, los valores medios y la desviación típica.

3. DISEÑO, ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO DEL PROGRAMA FORMATIVO

Recomendaciones:

RECOMENDACIÓN 2: Se recomienda diseñar y poner en práctica acciones de mejora que permitan aumentar la tasa de movilidad de estudiantes del Título.

RECOMENDACIÓN 3: Se recomienda iniciar un proceso interno de reflexión acerca de la adecuación de los contenidos de los dos primeros cursos del Grado a las necesidades de los estudios de Enología.

4. PROFESORADO

Recomendaciones:

RECOMENDACIÓN 4: Se recomienda intensificar los esfuerzos encaminados a la mejora de la coordinación

Código Seguro de verificación:QwYtkXDDakmhqRHTGgUw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <http://ws224.juntadeandalucia.es:8080/verifirma/>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Francisco Gracia Navarro - Director de Evaluación y Acreditación	FECHA	19/07/2017
ID. FIRMA	ws029.juntadeandalucia.es	QwYtkXDDakmhqRHTGgUw==	PÁGINA 10/11



QwYtkXDDakmhqRHTGgUw==

horizontal y vertical del Grado.

7. INDICADORES DE SATISFACCIÓN Y RENDIMIENTO

Recomendaciones:

RECOMENDACIÓN 5: Se recomienda analizar las causas de la elevada tasa de abandono del Título y diseñar y poner en práctica acciones de mejora encaminadas a atajar esta debilidad.

La Comisión de renovación de la acreditación resuelve emitir un informe favorable

FRANCISCO GRACIA NAVARRO

DIRECTOR DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN

Código Seguro de verificación:QwYtkXDDakmhqP RHThGgUw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <http://ws224.juntadeandalucia.es:8080/verifirma/>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Francisco Gracia Navarro - Director de Evaluación y Acreditación	FECHA	19/07/2017
ID. FIRMA	ws029.juntadeandalucia.es	PÁGINA	11/11



QwYtkXDDakmhqP RHThGgUw==