



Autoinforme Global de Renovación de la Acreditación de los Títulos Oficiales

GRADO EN ENOLOGÍA

FACULTAD DE CIENCIAS

(Universidad de Cádiz)

Elaborado:	Aprobado:
Comisión de Garantía de Calidad del Centro	Junta de Centro
Fecha: 28/09/2022	Fecha: 30/09/2022



Datos de Identificación del Título

UNIVERSIDAD: CÁDIZ	
ID Ministerio (código RUCT)	2502562
Denominación del Título	Grado en Enología.
Curso académico de implantación	2011-2012
Convocatoria de renovación de acreditación	2022-2023
Centro o Centros donde se imparte	Facultad de Ciencias.
Web del centro/Escuela de Posgrado	https://ciencias.uca.es/
Web de la titulación	https://ciencias.uca.es/titulaciones-grados-enologia-index/

APLICACIONES PARA LA GESTIÓN DOCUMENTAL Y SISTEMAS DE INFORMACIÓN.

Relación de aplicaciones y herramientas:

APLICACIÓN O HERRAMIENTA	URL	USUARIO	CLAVE
Gestor Documental del Sistema de Garantía de Calidad (GDSGC)	https://gestdocsgic.uca.es	evgraenolog	c201943
Espacio COLABORA (evidencias)	https://colabora.uca.es	evgraenolog	c201943

* Herramienta en activo hasta el curso 2020/21.

I. INFORMACIÓN PÚBLICA DISPONIBLE.

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

Análisis y Valoración:

1. Información pública de la Universidad de Cádiz.

La Universidad de Cádiz publica y actualiza sistemáticamente en la web institucional (<http://www.uca.es>) los contenidos adecuados para todos los grupos de interés a los que se dirige dividiéndolos en siete grandes ámbitos: **Conócenos, Acceso, Estudios, Investigación, Transferencia, Internacional y Más UCA.**

Por otro lado, la información se desagrega, asimismo, a tres niveles: **Personal, Empresas y Estudiantes.** Bajo el perfil Estudiantes, se accede directamente a los recursos necesarios para llevar a cabo sus actividades en la institución: información institucional, estudios, expediente, alojamiento, transporte, programas y becas de movilidad, atención a la discapacidad, etc.

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

2. Información pública de la Facultad de Ciencias.

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

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

3. Información pública del Grado en Enología

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

<https://ciencias.uca.es/titulaciones-grados-enologia-index/>

Además de otra información de interés, en ella se ofrece acceso a la información pública del Grado, a la memoria del título, al itinerario curricular recomendado, a los perfiles del título e información relativa a los cursos académicos tales como a las planificaciones docentes, al calendario académico, a las fichas de las asignaturas, a los horarios de clase actualizados, al calendario de exámenes, al calendario del PROA y a la información relativa a los Trabajos de Fin de Grado.

La información pública del Grado se elabora de acuerdo con el protocolo específico de evaluación de la información pública disponible detallado en el Anexo I del Procedimiento para el Seguimiento de los Títulos Oficiales de Grado y Máster (versión 5, de junio de 2021) y el Protocolo del programa de Acreditación de la Dirección de Evaluación y Acreditación, (versión v03, del 30 de mayo de 2016), establecidos por la Dirección de Evaluación y Acreditación (DEVA) de la Agencia Andaluza del Conocimiento (AAC).

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

Autoinforme Global de Renovación de la Acreditación del Grado en Enología



La información pública del Grado en Enología se estructura siguiendo las recomendaciones de la Agencia Andaluza del Conocimiento, tratando de satisfacer las demandas de información de los diferentes grupos de interés, pero, a la vez, intentando que sea comprensible y de fácil acceso para el alumno. Así, se pueden encontrar, las fichas de las asignaturas (<http://asignaturas.uca.es/>) que contienen el programa docente de cada una de ellas. En ellas constan su estructura, los requisitos previos y recomendaciones, la relación de competencias y resultados del aprendizaje, las actividades formativas, el sistema de evaluación, la descripción de los contenidos y la bibliografía. Se elaboran antes de cada curso académico por los profesores, son visadas por el coordinador del título y, finalmente, confirmadas por los directores de departamento después de su aprobación en los consejos de departamento.

Tanto en la web del Centro, como en la web del Grado (<https://cutt.ly/WGTMKWY>), se dispone de un enlace directo a la información sobre el calendario académico (<https://cutt.ly/oGT1SF6>), horarios de clase actualizados (<https://cutt.ly/sGT117i>) y calendario de exámenes (<https://cutt.ly/lGT0yrf>). Asimismo, de forma anual y específica, se publica la información más relevante sobre el Trabajo Fin de Grado (<https://cutt.ly/YGT0kXq>): normativa, composición de la Comisión de Trabajo Fin de Grado, las propuestas y asignación de trabajos, la adjudicación de tutores, la composición de las comisiones evaluadoras, los criterios de evaluación y las fechas de defensa.

En cuanto a la difusión y promoción del Grado en Enología, desde el área de Orientación Universitaria UCA se elaboran trípticos y dípticos en los que se resume la información más relevante de titulaciones y servicios de la Universidad de Cádiz. Esta información se distribuye durante las Jornadas de Orientación que se organizan desde la UCA junto con otras actividades como Visitas Guiadas a los Centros, Visitas a los IES, Charlas Aplicadas...). En la web del Área de Gestión al alumnado y Relaciones internacionales (<https://atencionalumnado.uca.es/>), a través del ítem Enseñanzas Medias, se pone a disposición de los futuros alumnos e Institutos de Enseñanza Secundaria toda la información relacionada con dichas actividades así como información muy completa, diversa y accesible de todos los aspectos relacionados con la vida universitaria y que tienen más interés para el alumno (normativa, movilidad, trámites administrativos, becas...). Por otra parte, la Facultad de Ciencias, gracias a la generosa disposición de su profesorado, participa activamente en la difusión del grado en los centros de enseñanza secundaria a través de las *Jornadas de Orientación Universitaria* y la *Clases aplicadas* organizadas por la Dirección General de Acceso y Orientación, y a través de las actividades organizadas por la propia Facultad como *La Semana de la Ciencia y la Tecnología*, *Ciencias Around You*, *Biotechnofarm* y las Olimpiadas en Matemáticas y Química.

A esta amplia difusión contribuyen además las redes sociales, a las cuales está unida la Facultad de Ciencias a través de Facebook (<https://www.facebook.com/ciencias.uca/>), Instagram (https://www.instagram.com/fcc_uca/), Twitter (@FCC_UCA), App de acceso UCA (<https://www.uca.es/acceso-uca-app/>) y una App propia de la Facultad de Ciencias (ConnectCiencias) (<https://fcc.uca.es/web/app1/fcm/>), de forma que los alumnos disponen no sólo de canales de comunicación, sino también de la oportunidad de utilizar herramientas con las que se sienten muy identificados.

5. Análisis y actualización de la Información Pública.

El Sistema de Garantía de Calidad contempla la realización de una auditoría interna de la IPD en cada ciclo de acreditación del título con objeto de ajustar la información que se comunica a los grupos de interés con las directrices de la DEVA. Esta auditoría es realizada bajo la supervisión de la Inspección General de Servicios, aplicando determinados criterios para determinar la muestra de títulos a auditar: nueva implantación, renovación de la acreditación....

El grado de satisfacción de los diferentes grupos de interés con la información pública en el curso 2020/21 fue muy satisfactorio, con valores muy similares o superiores a los del Centro. Por otra parte, aunque no se disponen de resultados del curso 2019/20 porque las encuestas de satisfacción se modificaron para atender al estado de alarma motivado por la COVID, se puede observar que el grado de satisfacción tanto de alumnos como de PAS ha mejorado en los últimos años.

Durante el curso 2021-2022, se ha realizado la Auditoría de la Información Pública disponible del título en relación con el protocolo de seguimiento de la Agencia Andaluza del Conocimiento mediante la cual se han evaluado si estaba disponible la información relativa a la documentación y normativa del título/Centro, los datos de identificación del título, la información del Sistema de Garantía de Calidad y de Acceso, así como las competencias, la planificación de la enseñanza y los resultados del título las competencias del título. Dada la fecha en la que se realizó la auditoría, gran parte de la información correspondiente al curso 2022/23 no estaba todavía disponible, pero una vez atendidos los comentarios y resueltas las alegaciones, los resultados han sido satisfactorios como se muestra en el informe final de dicha auditoría recogido en el apartado de Información pública del Colabora (<https://colabora.uca.es>).



Para garantizar que la información del título se encuentra accesible y actualizada, anualmente se revisa en el seno de la Comisión de Garantía de Calidad, conforme al procedimiento P01 – *Proceso de difusión de la Información* (<https://bit.ly/3INmEVM>), teniendo en cuenta las necesidades detectadas, en su caso, en el Informe de seguimiento de títulos de la DEVA del curso anterior y el informe resultante de la auditoría interna del SGC en el apartado relativo a información pública.

INDICADOR (TÍTULO)	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22
ISGC-P01-01: Grado de satisfacción del alumnado con la información publicada del Título-Centro	3,51	3,65	3,52	-	3,67	3,36
ISGC-P01-02: Grado de satisfacción del PDI con la información publicada del Título-Centro	4,51	4,68	4,83	-	4,49	4,55
ISGC-P01-03: Grado de satisfacción del PAS con la información publicada de el/los Centro/s	3,49	3,56	3,67	-	3,77	3,88

INDICADOR (CENTRO)	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22
ISGC-P01-01: Grado de satisfacción del alumnado con la información publicada del Título-Centro	3,55	3,68	3,42	-	3,48	3,51
ISGC-P01-02: Grado de satisfacción del PDI con la información publicada del Título-Centro	4,41	4,44	4,65	-	4,38	4,34
ISGC-P01-03: Grado de satisfacción del PAS con la información publicada de el/los Centro/s	3,49	3,56	3,67	-	3,77	3,88

Como se explicará en el criterio 2, en base a la Adenda al SGC aprobado con motivo del Estado de Alarma (marzo 2020), durante el curso 2019/2020 no se lanzaron las encuestas de satisfacción con el título a los grupos de interés. Sin embargo, si se aplicó unas encuestas ad-hoc para evaluar la satisfacción con las actuaciones llevadas a cabo provocadas por la pandemia. Los resultados con respecto a la IPD son los siguientes:

ESTUDIANTES		Curso 2019/20
La información recibida sobre los cambios y adaptaciones introducidas en las asignaturas de mi titulación ha sido clara	TÍTULO	2,81
	CENTRO	3,04
	UCA	2,90
El plazo con el que se ha aportado la información sobre las adaptaciones realizadas ha sido el adecuado	TÍTULO	2,52
	CENTRO	2,56
	UCA	2,55
La información aportada sobre asuntos administrativos (solicitud ayudas, alteración de matrículas) ha sido suficiente	TÍTULO	2,82
	CENTRO	2,76
	UCA	2,77
PROFESORADO		
La información recibida a través de los distintos canales de difusión institucionales ha sido adecuada	TÍTULO	3,45
	CENTRO	3,45
	UCA	3,62
P.A.S.		
La Universidad ha proporcionado de forma ágil información sobre las actuaciones realizadas por la situación excepcional de COVID-19	TÍTULO	3,57
	CENTRO	3,57
	UCA	3,57
Ha sido fácil acceder a la información sobre las actuaciones de la Universidad	TÍTULO	3,54
	CENTRO	3,54
	UCA	3,53
La información recibida a través de los distintos canales de difusión institucionales sobre los efectos en la actividad académica ha sido adecuada	TÍTULO	3,47
	CENTRO	3,47
	UCA	3,47

ACTUACIONES COVID-19



Desde la Declaración del Estado de Alarma el 14 de marzo de 2020, la Universidad ha informado puntualmente de todas aquellas normativas, acuerdos, procedimientos, protocolos o instrucciones adoptadas con motivo de la pandemia y la consecuente transformación de la docencia presencial a virtual. Para ello se habilitó un enlace específico para la transmisión y difusión de esta información: <https://www.uca.es/coronavirus/>.

Además de esta información de carácter general para toda la comunidad universitaria de la UCA, en la Facultad de Ciencias se ha informado a su colectividad universitaria a través de la web <https://ciencias.uca.es/covid-fc/>, así como haciendo uso de la herramienta de comunicación interna Tavira-Ciencias de todas las modificaciones, a tiempo real, relacionadas con los cambios a realizar para adaptar la docencia al modelo no presencial tales como los cambios de exámenes, la publicación de las adendas para adaptarnos a la evaluación no presencial en la convocatoria de junio, el proceso de cambio de definición de los TFG para adaptarse a la realidad no presencial, la normativa para su defensa no presencial y las solicitudes de evaluación en la convocatoria de junio de asignaturas del primer semestre.

Puntos Fuertes y/o logros:

2020/2021: La información pública disponible se encuentra actualizada y completa, siendo muy bien valorada por los grupos de satisfacción de los que se disponen datos, el alumnado, el PDI y el PAS

Puntos débiles y decisiones de mejora adoptadas.

Autoinforme del curso:	Puntos débiles	Propuestas de mejora más relevantes:	Impacto provocado o esperado en el título (relación causa-efecto):
	No procede	No procede	No procede

Código evidencia	Nombre evidencia	Enlace evidencia
-	Informe Auditoria Pública Disponible Curso 21/22	https://colabora.uca.es RUTA: Mis sitios > RENOVACIÓN ACREDITACIÓN > Biblioteca de documentos > Documentos > RENOVACIÓN ACREDITACIÓN 2> INFORMACIÓN PÚBLICA DISPONIBLE

II. SISTEMA DE GARANTÍA INTERNA DE LA CALIDAD

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

Análisis y Valoración:

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

La Universidad de Cádiz (UCA), diseñó en 2008 un Sistema de Garantía Interna de Calidad (SGIC) para todos sus centros y títulos, siendo certificado este diseño en el año 2010 por su alineación con los criterios del Programa AUDIT.

Esta primera versión se ha revisado y actualizado a lo largo de los años en base a las experiencias acumuladas, así como para dar respuesta a las diferentes normativas o protocolos de evaluación. Todas las versiones de este Sistema se encuentran publicadas en el siguiente enlace: <https://ucalidad.uca.es/versiones-antiores-del-sgc/>. La última de estas revisiones, V3.0, se aprobó en Consejo de Gobierno el 28 de junio de 2021 y entró en vigor el 1 de octubre del mismo año adaptándose el SGC al nuevo paradigma dirigido al reconocimiento de la Acreditación Institucional para todos los Centros de la Universidad.

Todas las modificaciones aplicadas en el SGC de los títulos han sido fruto del análisis y la revisión realizada por los diferentes grupos de interés a través de: diferentes reuniones mantenidas con los centros para la detección de necesidades

Autoinforme Global de Renovación de la Acreditación del Grado en Enología



del SGC, los trabajos de análisis de los procesos transversales del vicerrectorado competente, las diferentes valoraciones del funcionamiento y puesta en marcha del SGC que se identifican en los autoinformes de seguimiento anual de los títulos, informe global de las auditorías internas de seguimiento de la Inspección General de Servicios de la UCA (IGS), así como en los diferentes estudios de convergencia de procedimientos entre las versiones del SGC y su correlación con las directrices de la DEVA. Todas las versiones de este Sistema se encuentran publicadas en el siguiente enlace: <https://ucalidad.uca.es/versiones-antiores-del-sgc/>

Para la gestión de registros y evidencias la Universidad de Cádiz cuenta actualmente con un sistema que combina el Gestor Documental antes indicado, el Sistema de Información de la UCA y el espacio COLABORA, a fin de poder dar respuesta tanto al proceso de Certificación de los SGC de los centros como a los de Seguimiento y Renovación de la Acreditación de los títulos.

Por otra parte, el Consejo de Calidad de la Universidad de Cádiz, órgano responsable de la planificación en materia de política de calidad, y que tiene como objeto fomentar y controlar la excelencia en la docencia, investigación y los servicios de la Universidad de Cádiz, aprobó el pasado 20 de abril la Política de Calidad de la Universidad de Cádiz. Como prueba de su compromiso con la excelencia y mejora continua, la UCA posee diversas certificaciones y acreditaciones según normas ISO, modelo EFQM, GRI, aspecto que se abordará más detenidamente en el Criterio 5.

2. La Comisión de Garantía de Calidad.

En el contexto del Sistema de Garantía de Calidad, es la Comisión de Garantía de Calidad del Centro (CGC) el órgano responsable del seguimiento, evaluación, y control de calidad de los títulos del centro, cuya política y objetivos de calidad están recogidos en P02 Proceso para la revisión de la gestión de la calidad (<https://cutt.ly/BCBUB4K>). La Comisión de Garantía de Calidad del Centro (CGC), tal y como está recogido en el Reglamento de Organización y Funcionamiento aprobado en Junta de Facultad de 7/2/2012 (<https://cutt.ly/nCBYbr5>), es el órgano de evaluación y control de la calidad de los títulos que se imparten en el mismo y, en tal sentido, su labor servirá como apoyo para la gestión de los títulos que son responsabilidad directa de la Facultad. Asesorará a la Dirección del Centro en todas aquellas medidas que afectan al aseguramiento de la calidad de los títulos.

Son funciones de la Comisión de Garantía y Calidad: a. Propiciar la mejora continua de los Planes de Estudio de los Títulos del Centro. b. Contribuir y apoyar en los procesos de Seguimiento y Acreditación de los Títulos del Centro. c. Verificar la planificación del SGC del Centro, de modo que se asegure el cumplimiento de los requisitos generales del Manual del SGC, de la Política y los Objetivos de la Calidad y de los requisitos contemplados en las guías de verificación y certificación correspondientes. d. Publicitar, mediante los cauces adecuados, la política y objetivos de la calidad del Centro, así como los resultados de la evaluación periódica de los mismos. e. Recibir y, en caso de que sea necesario, coordinar la formulación de los objetivos anuales y realizar el seguimiento de su ejecución. f. Realizar el seguimiento de la eficacia de los procesos a través de los indicadores asociados a los mismos. g. Controlar la ejecución de las acciones derivadas de la revisión del sistema, de las acciones de respuesta a las sugerencias, quejas y reclamaciones y, en general, de cualquier proyecto o proceso que no tenga asignado específicamente un responsable para su seguimiento. h. Emitir, al menos una vez al año, un informe sobre el desarrollo de los títulos, así como sobre los distintos elementos que intervienen en que aquéllos tengan calidad contrastada, junto con propuestas de mejora si fuera necesario; elevar este informe al Decano o Director para que, haciendo uso de los cauces pertinentes y procedimientos adecuados, se adopten las medidas correctoras que procedan. i. Estudiar y, si fuera necesario, proponer a los órganos que correspondan la aprobación de la implantación de las propuestas de mejora del SGC sugeridas por los restantes miembros del Centro. j. Decidir la periodicidad y la duración, dentro de su ámbito de competencia, de las campañas de recogida de encuestas de medida de la satisfacción de los grupos de interés relacionados con los títulos del Centro, en coordinación con el Servicio de Gestión de la Calidad.

La Comisión de Garantía de Calidad de la Facultad de Ciencias se ha adaptado a los requerimientos del nuevo SGC de la UCA, modificando su composición para que sea una comisión más técnica y de menor tamaño. De esta forma, la nueva CGC, aprobada en sesión extraordinaria de Junta de Facultad de 25 de febrero de 2022, está compuesta por el Decano (que actúa como Presidente), el equipo Decanal, los coordinadores de los títulos de grado y máster, un representante del PAS (en este caso la Administradora del Campus de Puerto Real), un representante de los alumnos por cada título de grado y máster, la coordinadora del PROA a nivel de Centro, un representante del sector empresarial, siendo para el bienio 2022-24 el Director de Titania, S.A. y la profesora encargada de la gestión del SGC a nivel de Centro, que actúa como secretaria, con voz pero sin voto. La composición de la CGC de la Facultad de ciencias está recogida en la dirección web: <https://cutt.ly/2GPxj1l>



La CGC se reunió durante los cursos 2016/17 - 2020/21 en cuarenta y cinco ocasiones, con el fin de estudiar y decidir la viabilidad de todas las solicitudes recibidas en el centro referentes a expedientes de alumnos, tales como solicitudes de admisión y adaptación, de reconocimientos de créditos, de reconocimientos de idiomas, ampliaciones y modificaciones de matrículas o solicitudes de evaluación por compensación. Asimismo, en el curso 2017/18, esta Comisión se encargó de crear y aprobar asignaturas denominadas "Formación adaptable a ERASMUS", que difieren única y exclusivamente en el número de créditos, con el fin de poder reconocer los créditos cursados por los alumnos en las Universidades de destino que no encontraban equivalencia exacta en la UCA.

Además de estos cometidos, que se trataron en el 82% de las reuniones de la Comisión, durante estos cursos la CGC se encargó de elaborar, supervisar y/o aprobar todos los documentos relativos al Sistema de Garantía de Calidad implantado en la Universidad de Cádiz. Entre los procedimientos aprobados cabe resaltar, relacionado con el Grado en Enología, el informe de modificación de la memoria el 22/02/2019, autoinforme de seguimiento anual (16/03/2018 y 21/09/2018; 21/03/2019; 25/02/2020 y 22/06/2020; 25/02/2021 y 18/05/2021; 24/02/2022) y la memoria del doble título de Grado en Enología por la Universidad de Cádiz y Licenciado en Enología por la Universidad Juan Maza (Argentina) (22/06/2020).

Asimismo, y como consecuencia del Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se declaró el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19, y que dispuso la suspensión de la enseñanza universitaria presencial, la CGC se reunió en varias ocasiones para adaptar los planes de estudios a la modalidad no presencial. Así, en la reunión celebrada el 29 de abril de 2020 se aprobaron las adendas a las guías docentes de los Títulos de la Facultad de Ciencias para el curso 2019/2020 y en la reunión celebrada el 21 de julio de 2020, se aprobaron los planes de contingencia de los Títulos de dicha Facultad para el curso 2020/2021.

Y, por último, la CGC también trabajó, en el curso 20/21, en la elaboración de una oferta de asignaturas optativas para los Perfiles Multidisciplinares de los Grados de la Facultad, y poder regular de esta forma el número de alumnos que quieran realizar un perfil multidisciplinar sin sobrecargar con alumnos adicionales a los que ya tenga el propio título, siendo dicha oferta aprobada en la reunión celebrada el 23 de septiembre de 2021.

Apartado COVID

A nivel de Centro, la Comisión de Garantía de Calidad ha tomado las siguientes decisiones, motivadas por la pandemia, en el curso 2020/2021:

Ante el decreto del presidente 2/21 publicado el 8 de enero de 2021 por el que se establecían medidas en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía con el objetivo de contener la propagación de infecciones causadas por el Sars-Cov2 y decretar el cierre perimetral de aquellos municipios con una tasa de incidencia acumulada superior a 500 casos por 100.000 habitantes en los 14 días. Así como, la orden de 19 de enero de 2021 que decretó el cierre perimetral de nuevas localidades de la provincia de Cádiz, en concreto Cádiz y Puerto Real, provocando que el Rector de la Universidad, en resolución rectoral de 19 de enero de 2021, estableciera que las pruebas de evaluación en los campus de Cádiz y Puerto Real deban realizarse por medios telemáticos a partir del jueves 21 de enero, así como autorizar a realizar cuantas adaptaciones de los calendarios académicos sean necesarias para aplazar si ello fuera necesario el desarrollo de los procesos de evaluación, informando con anticipación de los cambios al estudiantado. Le corresponde a la CGC fijar criterios académicos que garanticen el cumplimiento de las programaciones docentes y memoria de los títulos, de tal forma que en la reunión celebrada el 20 de enero de 2021, este órgano eleva a la Junta de Facultad a buscar fórmulas para continuar con la metodología de evaluación en modalidad presencial cuando las condiciones epidemiológicas lo permitan, que garanticen los principios de igualdad, justicia y equidad a todos los alumnos de la Facultad de Ciencias y den cumplimiento a las memorias de los títulos que en esta se imparten.

Por su parte, y al amparo de la Resolución Rectoral de 22 de marzo de 2021, y la situación epidemiológica de nivel 2, la docencia universitaria debía ser retomada de forma presencial, teniendo en cuenta que la docencia universitaria es esencial. Por lo tanto, en la reunión celebrada el 24 de marzo de 2021 se aprueba la adaptación de la docencia del segundo semestre acogiéndose a esta resolución, la cual nos retrotrae a la situación que había al inicio del curso, siendo el aforo máximo del 50% tanto en la docencia teórica como en los exámenes. La única limitación en este sentido vendría dada por el tamaño del grupo o por criterios académicos. Dado que los planes de contingencia fueron aprobados por la CGC, lo único que limitaría sería el tamaño del grupo. Por tanto, revisando la capacidad de las aulas en relación al tamaño de los grupos, se buscan soluciones a las anomalías presentadas al respecto. En este sentido, se adoptaron medidas para limitar el aforo de las aulas al 33% en las actividades de evaluación del mes de junio de 2021.

Como se puede observar, la CGC ha elaborado, supervisado y aprobado en su caso, todos los documentos requeridos por el Sistema de Garantía de Calidad; ha propuesto las modificaciones a la memoria inicial verificada, que después de los



primeros años de implantación o tras la última renovación de la acreditación, ha creído convenientes para la mejora del propio título; ha hecho el seguimiento de los títulos, revisando, actualizando y mejorando el programa formativo; ha velado por el cumplimiento de los objetivos y ha valorado el grado de satisfacción de los grupos de interés con el título, como se recoge en los autoinformes anuales de seguimiento, todos ellos realizados en forma y tiempo, y la atención a los informes de seguimiento de la DEVA.

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

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

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

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

Desde su puesta marcha en el curso 2009-2010, el GD-SGC (<https://gestdocsgic.uca.es/login>) sufrió diversas modificaciones con objeto de facilitar la usabilidad y aplicabilidad para el seguimiento de los títulos, habitualmente estas modificaciones se han realizado en paralelo con la revisión del SGC UCA, tal como se puede evidenciar en el propio GD-SGC.

El gestor documental (implementado en diciembre 2018) ha recogido hasta el curso 2020/2021 los procedimientos propios del SGC y ha permitido registrar cada uno de los documentos que ha ido requiriendo nuestro Sistema de Garantía de Calidad. Ha sido una herramienta muy útil donde se ubicaba por campus y centro, cada título. Este gestor documental, aunque no se utilice con la versión 3.0 del SGC, se mantendrá disponible hasta que deje de tener la función que le corresponde por el transcurso del tiempo.

Hay que señalar que, dado que la Universidad de Cádiz está en proceso de solicitar en los próximos años la Acreditación Institucional de todos sus Centros y, al mismo tiempo, debe continuar realizando el seguimiento y renovación de la acreditación de sus títulos, en estos momentos estamos en un período transitorio con respecto a la gestión de la documentación del Sistema, combinado para el repositorio de las evidencias y registros el gestor documental antes indicado (que se muestra insuficiente como soporte de la certificación del Sistema -Programa Implanta-) y espacio COLABORA.

5. Contribución del SGC a la mejora del título.

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

El ejemplo más significativo de ello lo constituye el Proceso para el diseño, seguimiento y mejora de los programas formativos, cuyos indicadores proporcionan información precisa sobre la satisfacción global de los estudiantes con la planificación de las enseñanzas y el desarrollo de la docencia, sobre la satisfacción global de los profesores con su actividad académica y las tasas de rendimiento, de éxito, de abandono y de graduación entre otras. En este sentido, conviene apuntar que en el Sistema de Información de la UCA (<http://sistemadeinformacion.uca.es>), accesible para el profesorado, se pueden consultar todas estas tasas, relativas a cada asignatura, desde el inicio del grado; junto a otros indicadores, no cabe duda de que el conocimiento de tales datos contribuye a la mejora de la actividad docente.

Una novedad con respecto a los informes e indicadores del SGC es la publicación en el S.I. (apartado Indicadores SGC) de todos los informes de indicadores de los procesos previstos en el Sistema, así como los resultados de todas las encuestas de satisfacción de todos los grupos de interés: satisfacción con el título, satisfacción de los egresados e inserción laboral, satisfacción con la docencia, satisfacción general con la UCA.

6. Plan de mejora.

El Grado en Enología 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. Las propuestas de mejora, su seguimiento y su grado de consecución se reflejan cada curso en el Autoinforme que, de forma anual, elabora el Coordinador y se aprueba por la CGC.



En el primer Informe de Seguimiento del Plan de Mejora recibido el 08/11/2019 se indicaron 18 recomendaciones, 5 con origen en el Informe de Renovación de la Acreditación (marcadas con *) de las cuales cuatro están resueltas, dos de Renovación y otras dos del Sistema Interno de Garantía de Calidad.

Recomendación 10: Bajo porcentaje de asignaturas implicadas en proyectos de innovación y mejora docente.

Recomendación 11: Necesidad de un aula de catas en el Centro para la docencia de asignaturas específicas de análisis sensorial.

Recomendación 16*: 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.

Recomendación 18*: 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.

Como valoración global de las recomendaciones y acciones de mejora con origen en el Informe de Renovación de la Acreditación se consideraron resueltas 2 de las 5 recomendaciones realizadas, las 7 acciones de mejora se consideraron adecuadas alcanzando 6 de ellas los objetivos, aunque solo 4 se consideraron finalizadas. En cuanto a las recomendaciones derivadas del SGC, 2 de las 13 propuestas de mejora se consideraron resueltas.

Tras la propuesta y desarrollo de los Planes de Mejora de los cursos 18/19 y 19/20 para trabajar principalmente las recomendaciones recibidas en el informe de 2019, se recibió el segundo Informe de Seguimiento del Plan de Mejora (13/07/2021) que hace referencia a las recomendaciones que quedaron abiertas del anterior informe y que, por tanto, se dieron por cerradas por la DEVA en el presente informe de seguimiento 2020/21:

Recomendación 2: La muestra de las encuestas de satisfacción de los alumnos no es representativa del total del alumnado.

Recomendación 4: Alumnos poco satisfechos con los Programas y actividades de orientación académica y apoyo al estudiante (PROA) y orientación profesional.

Recomendación 5: 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.

Recomendación 6: Tasa de graduación muy por debajo del objetivo fijado en la Memoria Verificada (20%).

Recomendación 12: Bajo grado de satisfacción del alumnado con el procedimiento para la elección y realización de programas de movilidad ofertados en el título, así como con los programas y actividades de orientación profesional. Coincide con Recomendación 15* del informe de 08/11/2019.

Recomendación 13: El Centro recibe quejas, reclamaciones, incidencias docentes, sugerencias y felicitaciones que no corresponden al mismo o a sus títulos, sino que depende de otras unidades con lo cual los indicadores no se ajustan a la realidad.

Recomendación 17*: Se recomienda intensificar los esfuerzos encaminados a la mejora de la coordinación horizontal y vertical del Grado.

En esta ocasión, como valoración global de las recomendaciones y acciones de mejora con origen en el Informe de Renovación de la Acreditación se consideraron resueltas una de las tres que quedaban pendientes. Las 13 acciones de las definidas se consideraron adecuadas, 9 se dieron por finalizadas y 6 lograron sus objetivos. En cuanto a las recomendaciones derivadas del SGC, 6 de las 11 propuestas de mejora se consideraron resueltas.

7. Modificaciones para la mejora del título.

Fruto del análisis de los datos aportados por el Sistema de Garantía de Calidad y de la tarea realizada por la Comisión de Garantía de Calidad de la Facultad de Ciencias se han propuesto algunas modificaciones, previstas en el [P03 Diseño, seguimiento y mejora de los programas formativos](#), de la memoria verificada el 06/10/2011 aplicando el [Reglamento UCA/CG03/2020, de 18 de febrero, para la creación, modificación, suspensión, extinción y gestión de Títulos Oficiales en la Universidad de Cádiz](#). Las modificaciones del título se agrupan en:

- Actualización de diferentes aspectos de la propuesta: las URL en relación a las normas de permanencia y el Sistema de Garantía de Calidad, la normativa legal sobre acceso de estudiantes y la información sobre el Personal de Administración y Servicios.

- Modificaciones de diferentes aspectos del Plan de Estudios, siguiendo las recomendaciones del Informe Final de Evaluación para la Verificación del Título Oficial, y de los Informes de Seguimiento de la Agencia Andaluza del Conocimiento, entre las que destacan: la inclusión de dos competencias generales (Idiomática (G01) y Otros valores(G02)) en materias del módulo de Aplicaciones y Trabajo Fin de Grado y la competencia CT1 (“Capacidad de organización y planificación”) en las materias Prácticas Integradas Enológica, Prácticas en Bodega, Prácticas Enológicas Avanzadas e Intensificación en Química; la corrección de errores en la tabla 5.4 de la Memoria en relación al tipo de materia de las materias “Prácticas en bodega” y “Trabajo Fin de Grado” y el Módulo Fundamental; la redacción del Módulo Optativo; la homogenización de los protocolos de actuación según normas internas de la Comisión de Garantía de Calidad del Centro (sobre procedimiento para solicitar el reconocimiento de créditos optativos por la realización de prácticas externas no curriculares, hasta un máximo de 6 ECTS); la inclusión de la asignatura de “Introducción a la Enología y Cata de vinos”, como de carácter obligatorio para los alumnos que opten por el perfil multidisciplinar; la modificación de la temporalidad de las asignaturas Prácticas en bodega (9 ECTS), Proyecto (6 ECTS) y Vinificaciones (3 ECTS) pasando la primera del 8º al 7º semestre y las dos últimas del 7º al 8º para que los alumnos puedan finalizar sus estudios en el tiempo establecido en la memoria; el reajuste de horas en los módulos básico, específico y de aplicaciones; la reorganización de contenidos del módulo específico; y la adecuación de las actividades formativas con presencia del profesor de las materias: Bioquímica y Microbiología Enológicas, Composición y Caracterización de Vinos y Derivados, Tecnología Enológica, Viticultura, Prácticas Enológicas Avanzadas e Intensificación en Biología, así como la adecuación de las actividades formativas con carácter no presencial de las materias: Prácticas en bodega y Prácticas Enológicas Avanzadas.

Todas las modificaciones propuestas fueron aprobadas en diferentes informes de seguimiento y de forma globalizada en el informe recibido el 28/05/2019.

El informe no incluía ninguna recomendación.

8. Acciones ante las recomendaciones del informe de renovación de la acreditación, y en los informes de seguimiento.

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

Para el seguimiento de la Calidad del Grado en Enología se han recibido de la DEVA dos Informes de Seguimiento del Plan de Mejora, el primero fue emitido el 08/11/2019 que valoró Plan de mejora correspondiente al análisis de los cursos 16/17 y 17/18 y el segundo fue emitido el 13/07/2021 y realizaba la valoración respecto al Plan de mejora correspondiente a los cursos 18/19 y 19/20. En el apartado 6 se ha realizado un comentario exhaustivo de las recomendaciones recibidas en cada uno de los Informes del Plan de Mejoras indicando las resueltas y las aún pendientes. A continuación, se presentan las recomendaciones respecto a los Puntos Débiles y Acciones de Mejora que se han propuesto durante este periodo de años y su estado tras el último de Informe de Seguimiento del Plan de Mejoras (2021).

Informes de Seguimiento de la DEVA:	Recomendaciones recibidas:	Acciones llevadas a cabo para dar respuesta a estas recomendaciones y evidencia contrastable:	Impacto observado o esperado en el título:
Convocatoria 20/21	Recomendación nº 14: 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.	Acción: Desde el Vicerrectorado de Planificación, Calidad y Evaluación se está trabajando en la revisión del SGC. En el mismo está previsto el diseño de una metodología para obtener información sobre la satisfacción de los empleadores con el título. Evidencias: P04: Gestión de los Procesos de Enseñanza-Aprendizaje P07-Proceso de medición de resultados Sistema información UCA: https://sistemadeinformacion.uca.es/pentaho/Login Ruta: Sistema Información UCA > Indicadores SGC > Indicadores Procesos SGC > P04 y P07	Muchos títulos de la UCA recibieron en los diferentes informes de la DEVA recomendaciones referentes a la falta de datos de satisfacción de los empleadores, así como nº de respuestas, población y desviación típica de todos los grupos de interés. En el curso 20/21 se trabajó para implementar una nueva versión del Sistema de Garantía de Calidad de los Centros de la UCA (Grados y Másteres) para dar respuesta a los requerimientos de la DEVA y acorde al Guía publicada. Para recabar información sobre necesidades o expectativas, así como sobre la satisfacción de los empleadores con las competencias adquiridas por los egresados durante sus estudios, el Centro facilitará la participación de este grupo de interés en las Comisiones que estime conveniente, siendo aconsejable que se produzca ese encuentro una vez al año, dejando constancia del mismo. La



			<p>información obtenida se utilizará para realizar los correspondientes análisis y valoraciones necesarios para el seguimiento de los títulos y de las estrategias de mejora del Centro.</p> <p>https://ucalidad.uca.es/wp-content/uploads/2022/03/P07-Resultados_08032022.pdf?u</p> <p>En el autoinforme del curso 20/21 realizado en 2022 se utiliza esta nueva versión que incluye varios indicadores de Tasa de respuesta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ISGC-P07-01_01: Tasa de respuesta de la encuesta para el análisis de la satisfacción. Alumnado Curso 17/18: 10,58% Curso 18/19: 26,86% Curso 19/20: 14,11% Curso 20/21: 55,9% Curso 21/22: 20% ISGC-P07-01_02: Tasa de respuesta de la encuesta para el análisis de la satisfacción. PDI Curso 17/18: 32,26% Curso 18/19: 31,46% Curso 20/21: 39,76% Curso 19/20: 47,19% Curso 21/22: 43,16% <p>A partir del curso 2017/18 se dispone de datos cuantitativos en cuanto a la tasa de respuesta de todos los grupos de interés. En el caso del alumnado, como se puede observar en los resultados, el porcentaje de respuestas varía mucho de un curso a otro, lo que puede deberse a la metodología empleada con motivo de la pandemia. Igualmente se observa cierta variabilidad para el PDI, aunque en los últimos años ha aumentado su participación.</p>
<p>Convocatoria 20/21</p>	<p><i>Recomendación 15:</i> Se recomienda diseñar y poner en práctica acciones de mejora que permitan aumentar la tasa de movilidad de estudiantes del Título.</p>	<p>Acción de Mejora 1: Fomentar la participación de los alumnos en movilidad a través de las tutorías grupales.</p> <p>Acción de Mejora 2: Fomentar la realización de "Prácticas en bodega" a través del programa PIMA de movilidad con Latinoamérica.</p> <p>Acción de Mejora 3: Informar a los alumnos de las diferentes convocatorias de movilidad a través del Centro o el campus virtual del título.</p> <p>Acción de Mejora 4: Fomentar las relaciones entre coordinadores del título a nivel nacional a través de la creación de la Conferencia de Decanos de Enología.</p> <p>Acción de Mejora 5: Fomentar la movilidad nacional e internacional de los estudiantes diseñando y poniendo en práctica acciones de mejora que permitan aumentar la tasa de movilidad de estudiantes del Título.</p> <p>Evidencia: ISGC-P04-15: Grado de satisfacción del alumnado que ha participado en redes de movilidad nacional e internacional, tanto entrantes como salientes Sistema información UCA: https://sistemadeinformacion.uca.es/pentaho/Login Ruta: Sistema Información UCA > Indicadores SGC > Indicadores Procesos SGC > P04: Gestión de los Procesos de Enseñanza-Aprendizaje;</p>	<p>ISGC-P04-15: Grado de satisfacción del alumnado que ha participado en redes de movilidad nacional e internacional, tanto entrantes como salientes</p> <p>Curso 16/17: 2,9 Curso 17/18: 2,7 Curso 18/19: 3,13 Curso 19/20: - Curso 20/21: 3,68</p> <p>El grado de satisfacción de alumnado con las redes de movilidad ha mejorado en los últimos años a pesar de que la movilidad se ha reducido a consecuencia de la pandemia.</p>



<p>Convocatoria 20/21</p>	<p>Recomendación 1 y 8: PDI.1.: Bajo grado de satisfacción de alumnos con la organización y desarrollo de la titulación y los diferentes aspectos que se evalúan de la misma</p>	<p>Acción de Mejora 1: Analizar a través del PROA la satisfacción del alumnado con los diferentes aspectos de la organización y desarrollo de la titulación.</p> <p>Evidencia: ISGC-P07-02: Grado de satisfacción global del alumnado con el título.</p> <p>P07- Medición de resultados. DATOS DESAGREGADOS POR FRECUENCIA DE RESPUESTA EN CADA NIVEL DE LA VARIABLE-RSGC-P08-01: INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS DE LA SATISFACCIÓN SEGÚN GRUPO DE INTERÉS. (ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO DE LA TITULACIÓN)</p> <p>Sistema de información UCA: https://sistemadeinformacion.uca.es/pentaho/Login Ruta: Sistema Información UCA >Indicadores SGC > Indicadores Procesos SGC >P07 – Medición de resultados; DATOS DESAGREGADOS POR FRECUENCIA DE RESPUESTA EN CADA NIVEL DE LA VARIABLE.</p>	<p>ISGC-P07-02: Grado de satisfacción global del alumnado con el título Curso 16/17: 3,37 Curso 17/18: 3,11 Curso 18/19: 3,49 Curso 19/20: 3,24 Curso 20/21: 3,61 Curso 21/22: 3,56</p> <p>P07-Medición de resultados. DATOS DESAGREGADOS POR FRECUENCIA DE RESPUESTA EN CADA NIVEL DE LA VARIABLE-RSGC-P08-01: INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS DE LA SATISFACCIÓN SEGÚN GRUPO DE INTERÉS. (ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO DE LA TITULACIÓN) Curso 16/17: 3,03 Curso 17/18: 3,11 Curso 18/19: 3,07 Curso 19/20: 3,10 Curso 20/21: 3,30 Curso 21/22: 3,27</p> <p>Los indicadores generales y específicos sobre organización y desarrollo de la titulación muestran una ligera mejora desde el curso 2020/21.</p>
<p>Convocatoria 20/21</p>	<p>Recomendación 9: Falta de adecuación de los contenidos de los dos primeros cursos a las necesidades de los estudios de Enología</p>	<p>Acción de Mejora 1: Iniciar un proceso de reflexión para adecuar los contenidos de los dos primeros cursos, así como el de cursos posteriores al Grado en Enología.</p> <p>Acción de Mejora 2: Realizar adecuación de contenidos a través de proyectos de innovación y/o actuaciones avaladas.</p> <p>Evidencias: ISGC-P04-10: Grado de satisfacción del alumnado con la coordinación docente</p> <p>Sistema de información UCA: https://sistemadeinformacion.uca.es/pentaho/Login Ruta: Sistema Información UCA > Indicadores SGC > Indicadores Procesos SGC > P04: Gestión de los Procesos de Enseñanza-Aprendizaje</p>	<p>ISGC-P04-10: Grado de satisfacción del alumnado con la coordinación docente Curso 16/17: 2,84 Curso 17/18: 2,53 Curso 18/19: 3,09 Curso 19/20: - Curso 20/21: 3,21</p>
<p>Convocatoria 20/21</p>	<p>Recomendación 3: PDIII.2: Bajo grado de satisfacción de alumnos con el procedimiento llevado a cabo para la elección y realización de los TFG</p>	<p>Acción de Mejora 1: Realizar encuestas sobre el grado de satisfacción del alumnado con el procedimiento de elección y realización de TFG a nivel interno.</p> <p>Evidencias: ISGC-P04-11: Grado de satisfacción del alumnado con el proceso para la elección y realización del TFG/TFM</p> <p>Sistema de información UCA: https://sistemadeinformacion.uca.es/pentaho/Login Ruta: Sistema Información UCA > Indicadores SGC > Indicadores Procesos SGC > P04: Gestión de los Procesos de Enseñanza-Aprendizaje</p>	<p>ISGC-P04-11: Grado de satisfacción del alumnado con el proceso para la elección y realización del TFG/TFM Curso 16/17: 3,2 Curso 17/18: 2,5 Curso 18/19: 3,0 Curso 19/20: - Curso 20/21: 3,89</p> <p>Las encuestas internas indicaron un grado de satisfacción alto con la docencia, lo cual se ha ido viendo en el indicador P04-11 en los últimos años.</p>
<p>Convocatoria 20/21</p>	<p>Recomendación 7: PDV3.1.: Bajo grado de satisfacción de los tutores académicos con las prácticas externas</p>	<p>Acción de Mejora 1: Analizar las causas de insatisfacción de los tutores académicos con las prácticas externas realizadas por los alumnos, así como el comportamiento y cumplimiento del alumnado en los objetivos propuestos</p> <p>Evidencias: ISGC-P04-12: Grado de satisfacción de los tutores académicos con las prácticas externas realizadas por los estudiantes</p> <p>Sistema de información UCA: https://sistemadeinformacion.uca.es/pentaho/Login</p>	<p>ISGC-P04-12: Grado de satisfacción de los tutores académicos con las prácticas externas realizadas por los estudiantes Curso 16/17: 2,5 Curso 17/18: 1,9 Curso 18/19: - Curso 19/20: 4,17 Curso 20/21: 4,61</p> <p>La recogida de información sobre satisfacción de los diferentes grupos de interés con las prácticas se recogía a través de la aplicación de prácticas</p>



		Ruta: Sistema Información UCA > Indicadores SGC > Indicadores Procesos SGC > P04: Gestión de los Procesos de Enseñanza-Aprendizaje	externas, la cual ha sufrido mejoras en los últimos años que han influido en que los resultados de indicadores de satisfacción estén más acordes con la realidad observada a nivel interno en el título.
--	--	--	--

Como consecuencia de la pandemia producida por Covid-19, el Consejo de Gobierno de la Universidad de Cádiz (UCA) aprobó una Adenda a los SGCs de los títulos oficiales que imparte (<https://bit.ly/3iwhouc>), que establece el modo en que la UCA y sus centros adaptan los procedimientos del SGC de los títulos al nuevo escenario. Su principal objetivo fue garantizar el adecuado desarrollo de los procesos de enseñanza-aprendizaje, así como la adquisición por parte de los estudiantes de los conocimientos y competencias propias de las enseñanzas impartidas en el título durante este periodo.

Al amparo de esta adenda, fueron múltiples las decisiones que se tomaron en relación con el seguimiento y evaluación de los títulos, tanto en el ámbito de la UCA en su conjunto como en el propio centro. Dado que los indicadores contemplados en el SGC, así como las herramientas y formatos utilizados para la obtención de los datos necesarios para el cálculo de los mismos, permitían realizar un seguimiento adecuado del título en una situación de normalidad, las encuestas de satisfacción con el título dirigidas a los distintos grupos de interés fueron sido aplazadas o sustituidas a fin de obtener información que permitiese realizar un mejor análisis, tanto de las actuaciones llevadas a cabo durante la situación de pandemia como del grado de satisfacción de los distintos grupos de interés. Con respecto a las encuestas de satisfacción con el título de estudiantes, profesorado y PAS, dichas encuestas, correspondientes al curso 19/20, fueron elaboradas en el seno de la Asociación de Universidades Públicas Andaluzas con la colaboración de la Dirección de Evaluación y Acreditación de la Agencia Andaluza del Conocimiento (DEVA-AAC). Como consecuencia de ello, no se dispone de algunos indicadores contemplados por el SGC de los títulos para el seguimiento y evaluación de estos del mencionado curso. Pero si se muestran resultados de esta encuesta a lo largo del autoinforme en aquellos aspectos resultados de las actuaciones COVID-19.

Puntos Fuertes y/o logros:

- 2016/17-2019/20: Adecuado desarrollo del SGC y despliegue de las acciones de mejora en el título.
- 2019/20 y 2020/21: Muy buena adaptación del Sistema de Garantía de Calidad a las circunstancias derivadas de la pandemia COVID-19 que ha permitido el seguimiento y evaluación de los títulos del curso 19/20 y 20/21.

Puntos débiles y decisiones de mejora adoptadas.

Autoinforme del curso:	Puntos débiles	Acciones de mejora más relevantes:	Impacto provocado o esperado en el título (relación causa-efecto):
	No procede		

Código evidencia	Nombre evidencia	Enlace evidencia
DEVA-01	Herramientas SGC para la recogida de información, resultados del título y satisfacción.	https://ucalidad.uca.es/sistema-de-garantia-de-calidad-de-los-centros-3-0-en-vigor-a-partir-del-1-10-2021/
DEVA-02	Información sobre la Revisión del SGC	https://ucalidad.uca.es/versiones-anteriores-del-sgc/ https://colabora.uca.es RUTA: Mis sitios > RENOVACIÓN ACREDITACIÓN > Biblioteca de documentos > Documentos > RENOVACIÓN ACREDITACIÓN 2 > 2. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD > DEVA-02 Información sobre la revisión del SGC
DEVA-03/04	Plan de Mejora. Histórico Plan de Mejoras.	https://ciencias.uca.es/plan-de-mejora-enologia/ https://colabora.uca.es RUTA: Mis sitios > RENOVACIÓN ACREDITACIÓN > Biblioteca de documentos > Documentos > RENOVACIÓN ACREDITACIÓN 2 > 2. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD > DEVA-03-04 Plan de Mejora e Histórico
DEVA-06	Certificaciones Externas	https://vrplanificacion.uca.es/



-	Gestor documental (en desuso)	https://gestdocsgic.uca.es USUARIO: evgraenolog CLAVE: c201943 RUTA: CAMPUS PUERTO REAL > Seleccionar curso 20/21
-	Sistema de información	https://bit.ly/32UAByt USUARIO: acredita CLAVE: acredita592

III. DISEÑO, ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO DEL PROGRAMA FORMATIVO.

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

Análisis y Valoración:

1.- Diseño del título.

El desarrollo del plan de estudios, conforme a la memoria verificada, es adecuado, coherente y no se han producido incidencias significativas, lo que ha permitido una correcta adquisición de las competencias por parte de los estudiantes. Con este objetivo, desde la implantación del título, se han realizado propuestas de modificación de diferentes aspectos del Plan de Estudios, siguiendo las recomendaciones del Informe Final de Evaluación para la Verificación del Título Oficial, de los puntos débiles detectados durante el seguimiento anual del desarrollo del título y de los Informes de Seguimiento de la Agencia Andaluza del Conocimiento. Entre estas modificaciones destacan: la inclusión de dos competencias generales (Idiomática (G01) y Otros valores(G02)) en materias del módulo de Aplicaciones y Trabajo Fin de Grado y la competencia CT1 ("Capacidad de organización y planificación") en las materias Prácticas Integradas Enológica, Prácticas en Bodega, Prácticas Enológicas Avanzadas e Intensificación en Química; la corrección de errores en la tabla 5.4 de la Memoria en relación al tipo de materia de las materias "Prácticas en bodega" y "Trabajo Fin de Grado" y el Módulo Fundamental; la redacción del Módulo Optativo; la homogenización de los protocolos de actuación según normas internas de la Comisión de Garantía de Calidad del Centro (sobre procedimiento para solicitar el reconocimiento de créditos optativos por la realización de prácticas externas no curriculares, hasta un máximo de 6 ECTS); la inclusión de la asignatura de "Introducción a la Enología y Cata de vinos", como de carácter obligatorio para los alumnos que opten por el perfil multidisciplinar; la modificación de la temporalidad de las asignaturas Prácticas en bodega (9 ECTS), Proyecto (6 ECTS) y Vinificaciones (3 ECTS) pasando la primera del 8º al 7º semestre y las dos últimas del 7º al 8º para que los alumnos puedan finalizar sus estudios en el tiempo establecido en la memoria; el reajuste de horas en los módulos básico, específico y de aplicaciones; la reorganización de contenidos del módulo específico; y la adecuación de las actividades formativas con presencia del profesor de las materias: Bioquímica y Microbiología Enológicas, Composición y Caracterización de Vinos y Derivados, Tecnología Enológica, Viticultura, Prácticas Enológicas Avanzadas e Intensificación en Biología, así como la adecuación de las actividades formativas con carácter no presencial de las materias: Prácticas en bodega y Prácticas Enológicas Avanzadas.

2.- Instrumentos para el desarrollo del programa formativo.

En relación con el programa formativo de la Titulación se ha desarrollado una intensa actividad de coordinación del Grado. A lo largo de los cursos académicos se han realizado distintos avances en relación a:

a) Guías docentes. Desde el comienzo de la implementación del Grado se ha realizado un gran esfuerzo por concienciar al profesorado del cambio de modelo educativo dentro de la universidad, concretándose éste, en primer lugar, en la elaboración de los programas docentes de cada asignatura. Las guías docentes son anualmente revisadas y actualizadas por todos los agentes implicados (profesorado, director de departamento, coordinador de grado) y, en ellas, son incluidos todos los apartados exigidos (competencias, contenidos, metodología de enseñanza, actividades previstas, sistema de evaluación y bibliografía) cuidando la correcta distribución de todas las competencias a alcanzar por el estudiante durante su trayectoria académica. Para ello se cuenta con una aplicación para la Gestión de la Ordenación académica (GOA) gestionada por el Servicio de Organización Académica y Planificación de Plantillas del Personal Docente e Investigador. Las guías se encuentran públicas y accesibles para alumnado y profesorado, tanto en la página web del título



(<https://ciencias.uca.es/ asignaturas-del-grado-en-enologia-2021-22/>) como en el Campus Virtual específico de cada asignatura.

b) Coordinación de la formación teórica y práctica. Dada la elevada componente de experimentalidad de esta titulación, se ha realizado un esfuerzo notable para garantizar la adecuada coordinación entre las actividades formativas de carácter práctico y las relacionadas con la formación teórica reforzando la asimilación de los contenidos trabajados en la docencia teórica mediante su aplicación, lo cual infiere en la adquisición de competencias de carácter práctico, habilidades. En las asignaturas con actividades formativas teóricas y prácticas, fundamentalmente, es el profesor responsable de la asignatura el encargado de llevar a cabo esta coordinación; en el caso de asignaturas con actividades exclusivamente prácticas, como es el caso de los Laboratorios Integrados, son las áreas/departamentos responsables de la docencia los encargados de llevar a cabo dicha coordinación; y en ambos casos es el Coordinador Académico del Grado, bajo la supervisión del Vicedecano de Ordenación Académica y Planificación, el que propone la distribución de espacios y horarios para que puedan llevarse a cabo adecuadamente las diferentes actividades.

c) Perfil de competencias. Se han establecido las competencias apropiadas para cada materia y se han distribuido por asignaturas y curso comprobando que todas las competencias sean desarrolladas a lo largo de la Titulación y secuenciando estas competencias a lo largo de los cuatro cursos, tal como se verá en el Criterio VI. De esta forma la relación de competencias de la Memoria Verificada es trabajada y evaluada, de forma ponderada según el curso académico, por una o más asignaturas a lo largo del Plan de Estudios.

d) Actividades formativas. Se han incorporado actividades formativas de muy diversa índole en las distintas asignaturas de la titulación. Tal como se recomendaba en el Informe de Verificación, se han desglosado y, por tanto, desarrollado en las distintas asignaturas: Actividades formativas de docencia presencial (Clases teóricas; Prácticas, seminarios y problemas; Prácticas de informática; Prácticas de laboratorio; Prácticas de taller; Prácticas de salida de campo; Prácticas de aula o teórico/prácticas; Prácticas externas); Otras Actividades formativas (Estudio y trabajo individual/autónomo y Estudio y trabajo en grupo); Actividades formativas de tutoría, que dan apoyo individualizado y grupal asegurándoles la transmisión de conocimientos y permitiéndoles un seguimiento continuo en el proceso de formación, y Actividades de Evaluación de distinta naturaleza. En primer curso, detectadas ciertas deficiencias en contenidos básicos en las materias de Química, Física y Matemáticas, se imparten una serie de horas integradas en el horario destinadas a “Actividades de Refuerzo” a través de las cuales el profesorado profundiza en aquellas deficiencias detectadas en el alumnado de nuevo ingreso, adaptándose a las mismas, y tras realizar las respectivas pruebas del perfil de ingreso.

e) Sistemas de evaluación. Las asignaturas que constituyen el programa docente cuentan con sistemas de evaluación muy diversos tanto en evaluación continua como global (resolución de problemas, presentación de trabajos, test, casos prácticos, informes, lecturas de artículos, mini-proyectos, pruebas prácticas, desarrollos teóricos) con el fin de poder asegurar la adquisición de las competencias de diversa índole asociadas al título. Esto se explicará con más detalle en el Criterio VI de este informe. Se ha realizado una importante coordinación de los sistemas de evaluación para diversificarlos y asegurar que las tareas a realizar por el alumnado conducen a la adquisición gradual de las competencias y se corresponden con el número de horas de trabajo autónomo que debe realizar. Para ello, los profesores en la presentación de su asignatura detallan una relación de las actividades académicamente dirigidas, las cuales constituyen parte de la Evaluación Continua de la asignatura, mostrando una distribución en el tiempo para permitir la planificación del alumno en coherencia con la docencia y las actividades del resto de asignaturas. En cualquier caso, de forma general, cuando se producen en alguna ocasión sobrecarga de trabajo, la comunicación entre alumnado, por medio del delegado de clase, y profesorado, es fundamental y esto permite la replanificación de entregas con el fin de favorecer la adquisición de competencias que se persigue con la realización de este tipo de actividades, que es la prioridad del profesorado.

En cuanto a la evaluación global, el 18/05/2018, la Facultad de Ciencias en su Junta de Facultad, aprobó la instrucción sobre procedimiento para solicitud y aplicación de la evaluación global de una asignatura (<https://cutt.ly/ECBIUIE>) mediante la cual, un alumno que no puede realizar de forma adecuada su evaluación continua en una asignatura tiene opción de superar la misma mediante evaluación global, previa solicitud, en la convocatoria siguiente a la primera oficial. En las fichas de las asignaturas se recoge también la información correspondiente a este tipo de evaluación y el equipo docente determina en cada convocatoria el formato de las pruebas que se requieren realizar para comprobar la adquisición de las competencias asociadas a la asignatura.

f) Movilidad. Anualmente, el centro fija los objetivos del través del P04 - Proceso para la gestión de los procesos de Enseñanza-aprendizaje (<https://cutt.ly/hZf4CzD>), los distintos Registros del P04 se aprueban por la CGC y se depositan desde el curso 21/22 en la web del título y el espacio COLABORA. Entre los objetivos anuales que destacan la mejora de la difusión de la oferta de movilidad para el Grado en Enología, la revisión de los acuerdos existentes, así como el seguimiento



de los nuevos acuerdos con otras universidades. Igualmente, se establecen los criterios aplicables para la selección de los estudiantes del título que participarán en los programas de movilidad, destacando la calificación media ponderada del expediente académico, la acreditación del idioma requerido en la plaza ofertada y el perfil específico de la plaza. Toda la coordinación y gestión del programa de movilidad se realiza entre los Coordinadores Académicos de las plazas, el Responsable de Movilidad del título, la Coordinadora del Grado y la Vicedecana de Relaciones Institucionales y Movilidad. No existe normativa específica en cuanto a movilidad en la universidad, la normativa a seguir es la propia de cada convocatoria a la que se acude.

g) Prácticas Externas. El estudiante del Grado en Enología tiene la opción de realizar prácticas externas en empresas bajo dos modalidades: como prácticas curriculares a través de la asignatura Prácticas en Bodega (9 ECTS), o bien como prácticas extracurriculares, las cuales pueden ser reconocidas hasta un máximo de 6 ECTS como créditos del módulo optativo dentro de su itinerario curricular. La gestión de estas prácticas se facilita desde una plataforma, desde el curso 21/22 (<https://gades.uca.es/>), y es coordinada por el Responsable de Prácticas de Empresa del Centro, la Coordinadora del Grado, la Vicedecana de Estudiantes y Relaciones Institucionales y la Unidad de Prácticas en Empresa. Por otra parte, la gestión de las prácticas extracurriculares se realiza mediante el portal ICARO. Estas prácticas de empresa vienen reguladas por el Reglamento UCA/CG08/2012, de prácticas académicas externas de los alumnos de la Universidad de Cádiz y su posterior modificación de fecha 23 de junio de 2015 (<https://cutt.ly/rCBOejO>).

h) TFG. En la implantación de los nuevos grados uno de los cambios más sustanciales fue la incorporación de los Trabajos Fin de Grado y su consideración como asignatura obligatoria con unos requisitos para su realización diferentes al resto de asignaturas. Esto ha llevado consigo un desarrollo normativo tanto a nivel de universidad como de centro. Aunque este aspecto se analizará en mayor detalle en el criterio IV, se detallan a continuación las normativas relativas a TFG.

- Reglamento Marco de Trabajos Fin de Grado y Fin de Máster de la UCA. UCA/CG07/2012 (BOUCA 158, 13 mayo 2013) (<https://cutt.ly/lHMGimL>)
- Normas de la Facultad de Ciencias para la Organización, Realización y Evaluación de Trabajos de Fin de Grado (TFG)/Máster (TFM) relativas al Reglamento Marco UCA/CG07/2012 (BOUCA 158, 13 mayo 2013). Con estas normas se establecen criterios específicos de organización, realización y evaluación de los Trabajos Fin de Grado de todo el Centro (<https://cutt.ly/nHMGdq5>).
- Criterios de la Comisión de Trabajos Fin de Grado para la asignación de los TFG para el curso 2015/16. Se establecen los criterios para la asignación de las propuestas de TFG a los alumnos matriculados en el curso (<https://cutt.ly/yCBPcOm>).

i) Cursos de adaptación o complementos formativos, en su caso. En el Grado en Enología no existen cursos de este tipo.

j) Atención continua de la titulación. Con objeto de detectar, de forma rápida y eficaz, cualquier incidencia en el desarrollo diario de la titulación, existe una comunicación continua entre la Coordinadora de Grado, el Coordinador del PROA, el profesorado responsable de las asignaturas y el alumnado, así como con el Equipo Decanal del Centro.

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

Durante la declaración del Estado de Alarma en marzo 2020 (curso 19/20) y el curso 20/21, se dictaron numerosas instrucciones, en principio para la adaptación del trabajo presencial a modalidad no presencial y, posteriormente, adaptando las condiciones de trabajo a modalidades de presencialidad/semipresencialidad/no presencialidad en función del tipo de actividad y el estado de la pandemia. La modalidad de trabajo no presencial en la gestión burocrática y administrativa no ha afectado en los servicios prestados por parte de las Unidades Administrativas ni en la consecución de los objetivos de las titulaciones.

l) Avances en el desarrollo normativo. A lo largo de la implantación del Grado se han ido desarrollando distintos tipos de normativas y reglamentos para el mejor funcionamiento del título, algunos de los cuales se actualizan y aprueban cada



año. Todos ellos se encuentran publicados en <https://ciencias.uca.es/alumnos-normativa-index/>. Así se pueden destacar los siguientes, además de los comentados en apartados anteriores:

- Criterios de Reconocimiento de créditos 2020-2021 (Aprobado JF 25/02/2021). Fija los criterios aplicables a las solicitudes de reconocimiento de créditos que pueden solicitar los alumnos.
- Criterios y Valoración Admisión Cambios estudios universitarios 2020-2021 (Aprobado JF 25/02/2021). Establece los criterios para la admisión de alumnos que deseen cambiar de estudios universitarios procedentes de otros títulos o universidades.
- Criterios y Valoración Admisión por adaptación 2020-2021 (Aprobado en JF 25/02/2021) Se fijan los criterios para la admisión de alumnos que deseen adaptarse al Grado procedente de otro tipo de estudios.

m) Extinción del título de grado. A través del P03 *Proceso de diseño, seguimiento y mejora de los programas formativos*, y en el anterior SGC en el P15 *Procedimiento y criterios en el caso de Extinción del Título*, la UCA establece los criterios que pueden llevar a la interrupción de un título de Grado o Máster universitario, temporal o definitivamente, así como los procedimientos a seguir por los responsables del mismo, el Centro y la Universidad para garantizar a los estudiantes que hubiesen iniciado los correspondientes estudios, a su superación una vez extinguidos.

3.- Revisión y mejora del programa formativo.

Anualmente, se realiza una revisión y mejora de los programas formativos, articulada a través de la gestión de las incidencias, reclamaciones, sugerencias y felicitaciones, las posibles modificaciones de la memoria, el análisis que conlleva la elaboración del autoinforme anual y los informes de seguimiento de la DEVA.

Un aspecto significativo a considerar para analizar el diseño, la organización y el desarrollo del programa formativo de la Titulación es la capacidad de resolución del Centro a través del BAU (Buzón de atención al usuario: P07 Proceso de medición de resultados). Algunos de los aspectos más relevantes de las incidencias recibidas versan sobre los cambios producidos en la docencia que, en ocasiones, no se considera que haya habido tiempo suficiente para la adaptación, principalmente, en los cursos afectados por el COVID. Se ha dado respuesta razonada y en tiempo, lo cual ha sido aceptado por el colectivo afectado. En contraste, fue llamativo el aumento de felicitaciones en el semestre más afectado por la pandemia, los alumnos quisieron expresar su agradecimiento por la actitud comprensiva, dispuesta y resolutiva del profesorado en ese periodo.

El programa formativo fue implementado y desplegado de forma muy satisfactoria en el primer periodo de desarrollo del título dando lugar a una serie de modificaciones, ya comentadas en el Criterio II.

APARTADO COVID

Con motivo del Estado de Alarma decretado el 14/03/2020, y en base a las [Recomendaciones de la Conferencia General de Política Universitaria del Ministerio de Universidades](#) de 15 de abril de 2020 y al [Documento Marco para la adaptación de la docencia y evaluación en las Universidades Andaluzas a la situación excepcional provocada por el COVID19 durante el curso académico 2019/2020](#) elaborado por la Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidad, las Universidades del Sistema Andaluz de Universidades y la Dirección de Evaluación y Acreditación de la Agencia Andaluza del Conocimiento de 11 de abril de 2020, se diseñaron y aprobaron [Adendas](#) en todos los Programas Docentes adecuando la modalidad de enseñanza presencial a una modalidad no presencial. El principal objetivo de estas Adendas fue garantizar el adecuado desarrollo de los procesos enseñanza-aprendizaje, así como la adquisición por parte de los estudiantes de los conocimientos y competencias propias de las enseñanzas impartidas en el título durante este período.

Durante este período se publicaron distintas resoluciones del Rector de la Universidad de Cádiz para aprobar criterios académicos de adaptación del formato presencial al no presencial, para la presentación y defensa de los TFG/TFM de modo no presencial, para la adaptación de las prácticas del formato presencial al no presencial y sobre el régimen de evaluación de los estudiantes durante el período de alarma. Toda esta información está disponible en www.uca.es/coronavirus.

Asimismo, en junio de 2020, los Rectores de las Universidades Andaluzas aprobaron [los criterios comunes para la adaptación de la enseñanza universitaria a las exigencias sanitarias derivadas de la epidemia de la COVID19 durante el curso académico 2020/2021](#).

Durante este período del estado de alarma, a las guías docentes se les añadió las correspondientes adendas para recoger lo establecido en cada una de las instrucciones y resoluciones de las autoridades académicas a nivel nacional, regional y



local. Así las Adendas fueron elaboradas por los equipos docentes de las asignaturas, revisadas y visadas por el coordinador del título y, finalmente, aprobadas por la Comisión de Garantía de Calidad de la Facultad de Ciencias.

En el caso de los cursos 20/21 y 21/22, se elaboraron unos **Planes de Contingencia** anexos a la **guía docente** de cada asignatura en la que se detallaba adecuadamente como se debía actuar y como se modificaba la docencia en el caso de pasar de una situación de total presencialidad a un escenario semipresencial o totalmente no presencial. Para llevar a cabo esta tarea, se realizó un enorme esfuerzo de coordinación horizontal y vertical en el título, liderado por el coordinador de éste.

En todo este proceso ha sido fundamental la labor de la CGC de la Facultad de Ciencias. Así, cuando se planificó el curso 2020/2021, la CGC apostó por un modelo de docencia con la mayor presencialidad posible y el curso comenzó en un escenario de semipresencialidad para las clases teóricas y de total presencialidad para las actividades prácticas de laboratorio. Además, se realizó un esfuerzo de coordinación para buscar espacios docentes en los que pudiesen estar todos los alumnos de un mismo curso presentes en la docencia teórica, guardando las medidas higiénico-sanitarias vigentes en ese momento. Este modelo fue posible llevarlo a cabo durante las primeras 7 semanas del primer semestre del curso 20/21, en el que la docencia teórica pasó a ser telemática por resolución del Presidente de la Junta de Andalucía de octubre de 2020 para dar respuesta a la situación epidemiológica del momento. Aun así, se mantuvieron las actividades prácticas de laboratorio en régimen de presencialidad.

Tras la publicación del Decreto 2/21 de 8 de enero de 2021 del Presidente de la Junta de Andalucía para contener la propagación de la infección, y con referencia a los exámenes de la convocatoria de febrero de 2021, la CGC continuó apostando por la **evaluación** presencial reduciendo los aforos en las aulas al 33%. De esta forma, se comenzaron los exámenes, pero, por resolución rectoral de 19 de enero de 2021 que establecía que, debido al aumento de casos por encima de la tasa de incidencia de 500 casos por 100.000 habitantes, los exámenes debían pasar a modalidad no presencial. En este sentido, la CGC asumió nuevamente su papel de liderar este proceso de aseguramiento de la calidad y de garantizar la adquisición de las competencias de los títulos. De esta forma, en su reunión del 20 de enero de 2021, elevó a la Junta de Facultad una recomendación para la búsqueda de fórmulas que permitiesen continuar con la metodología de evaluación presencial cuando las condiciones epidemiológicas lo permitiesen, como una forma de garantizar los principios de igualdad, justicia y equidad a todos los alumnos de la Facultad de Ciencias y se diese cumplimiento a las memorias de los títulos. De esta forma, la Junta de Facultad aprobó solicitar una ampliación del calendario de exámenes y cambiar éstos a la segunda quincena del mes de marzo. Esta actuación permitió poder celebrar los exámenes del primer semestre de forma presencial y garantizar lo anteriormente descrito.

En marzo de 2021, mediante una resolución rectoral, se retomó la docencia en formato semipresencial con un aforo del 50% en las aulas, siguiendo con la modalidad totalmente presencial para las actividades prácticas de laboratorio. La convocatoria de exámenes del segundo semestre se realizó de forma totalmente presencial con la única restricción de un 33% de aforo en las aulas.

En este sentido, y para dar respuesta a todas las situaciones sobrevenidas, ha sido fundamental la intensa labor de **coordinación por parte del coordinador con los equipos docentes, el decanato y la dirección de los departamentos implicados**, especialmente, en la elaboración de los planes de contingencia asociados a las guías docentes, la distribución de las horas de docencia y no presencial, la adaptación de los grupos de laboratorio para respetar los aforos maximizando el número de horas presenciales, así como los continuos cambios en los horarios y calendarios de exámenes necesarios para la adaptación a los cambios de modalidad de docencia durante el curso.

El curso 2021/2022 se planificó y se ha llevado a cabo en modalidad totalmente presencial en todas sus actividades.

Todas las medidas adoptadas durante estos últimos cursos, dentro de la situación provocada por el COVID, han tenido como objetivo final la **consecución de las competencias** establecidas en la memoria del título. Así, las actividades docentes se han adaptado a la situación concreta de cada momento, y de esta forma, durante el período de alarma se llevó a cabo una ingente actividad docente para virtualizar al máximo posible la docencia práctica.

Con fecha 29 de abril de 2020, el Rector aprobó una [Resolución](#) por la que se dictaban directrices sobre la adaptación del formato presencial al formato no presencial de las **prácticas externas curriculares**. Igualmente, con respecto a la docencia de estas asignaturas, teniendo en cuenta que algunas se vieron obligadas a entrar en un período de regulación temporal de empleo, se diseñaron actividades transversales bajo la coordinación de la Dirección General de Emprendimiento, Empresa y Egresados de la UCA, para adquirir las competencias propias de este tipo de actividad docente, al menos durante el curso 2019/2020. Durante el curso 2020/2021, se realizó un esfuerzo importante para que todos los alumnos matriculados en las asignaturas de Prácticas en Empresas I y II pudiesen realizar sus estancias en éstas de forma presencial.



Para ello, desde el curso 2019/2020, se nombró a una profesora como coordinadora de las prácticas en empresa a nivel de centro para todos los títulos de grado que se imparten en estas. A día de hoy, se puede decir que ningún alumno se ha quedado sin realizar su período de prácticas por motivo de la situación COVID y que desde la CGC se flexibilizaron todos los procedimientos para dar respuesta a la situación concreta de cada momento.

Con respecto a los **sistemas de evaluación**, como se ha comentado anteriormente, se han realizado las adaptaciones necesarias en cada momento para asegurar la realización de las pruebas de evaluación permitidas en cada momento. Así, durante el curso 2019/2020, a la luz de lo establecido en las Adendas de las asignaturas, se primó la evaluación continua frente al examen final de las asignaturas. Durante los cursos 2020/2021 y 2021/2022, aún sin llegar a perder protagonismo la evaluación continua, se pudieron realizar los exámenes parciales y/o finales en modalidad presencial de acuerdo a las directrices y porcentajes recogidos en la memoria del título y los planes de contingencia de cada una de ellas. Toda la información relativa a las decisiones adoptadas respecto a los sistemas de evaluación se encuentra recogida en los siguientes enlaces: <https://cutt.ly/FHMH4Yp>; <https://cutt.ly/JHMH6IO>

En cuanto al efecto de la pandemia sobre los **programas de movilidad**, numerosas han sido las instrucciones o protocolos aprobados desde la Declaración del Estado de Alarma en marzo de 2020 dirigidas a la gestión de los programas de movilidad (<https://www.uca.es/coronavirus-movilidad-internacional/>). Durante el curso 19/20 hubo movilidad de alumnos en el primer semestre en todos los programas activos, sin que se vieran afectados por el estado de alarma ya que los alumnos entrantes retornaron a sus países de origen y los salientes del título no tuvieron problemas para seguir las clases y hacer los exámenes durante ese semestre. Durante el segundo semestre sí que hubo incidencias, ya que varios alumnos entrantes cursaron baja en sus movilidades y los alumnos que estaban en la Facultad para el curso completo continuaron sus estudios en modalidad on-line desde sus casas. En cuanto a los alumnos salientes, algunos no llegaron a realizar su movilidad y los que lo hicieron tuvieron que volverse al poco tiempo o una vez realizada la mayor parte de la estancia según su destino y tipo de movilidad. El estado de alarma influyó significativamente en las solicitudes realizadas para el curso 20/21, registrándose un importante número de bajas derivadas de la situación epidemiológica en los países de destino. Esta situación ha mejorado durante el curso 21/22.

Durante todo el estado de alarma ha sido continua la **atención individualizada y grupal a los alumnos** del título. De esta forma, han sido numerosas las reuniones celebradas tanto con los representantes de los alumnos, como con el grupo de alumnos de un curso concreto para aclarar y clarificar las distintas situaciones sobrevenidas. Ha sido fundamental durante todo este proceso la labor de la coordinación PROA del título. Esta atención se ha ido adaptando a cada situación epidemiológica concreta. Así, cuando en el curso 20/21, se restringió la movilidad de los ciudadanos solo para atender a las actividades esenciales, desde el centro se suministró un salvoconducto específico a todos los alumnos que lo necesitaron con la idea de que pudiesen asistir a las actividades presenciales prácticas en la Facultad.

Igualmente cabe reseñar que, ningún alumno de la Facultad ha visto mermada la posibilidad de adquirir sus competencias, de realizar las prácticas presenciales o actividades de evaluación continua, o asistir al examen final por estar afectado por el COVID. En todo momento, se han diseñado actividades alternativas, se han cambiado fechas o se han programado convocatorias de llamamiento especial para dar cobertura a la situación concreta de cada alumno de la Facultad.

Con respecto a la **presentación y defensa del TFG**, como ya se ha comentado, se publicó una instrucción de la Vicerrectora de Planificación y Calidad (<https://cutt.ly/GHMHLmz>) para permitir que se pudiesen presentar en formato electrónico y la defensa se pudiese realizar de forma telemática. Igualmente, la CGC aconsejó a la Comisión de Trabajos Fin de Grado del título que se permitiese a los alumnos que lo desearan un cambio en la modalidad de realización del TFG para pasar de experimental a bibliográfico, sin ningún problema. En este sentido, todo el alumno que estuvo en disposición de defender su TFG pudo hacerlo sin ningún tipo de perjuicio. A día de hoy, se continúa con la entrega electrónica de los documentos, si bien se recuperó la defensa en modalidad presencial de este trabajo en el curso 20/21.

Desde la declaración del Estado de Alarma en marzo 2020 hasta la fecha de elaboración del presente autoinforme, el Rector o la Gerente han dictado numerosas instrucciones, en principio para la adaptación del trabajo presencial a modalidad no presencial y, posteriormente, adaptando las condiciones de trabajo durante los diferentes momentos de la pandemia en todo este período (<https://www.uca.es/coronavirus-teletrabajo/>). La modalidad de trabajo no presencial en la gestión burocrática y administrativa no ha afectado en los servicios prestados por parte de las Unidades Administrativas ni en la consecución de los objetivos de las titulaciones.

Como se aprecia en la siguiente tabla, desde el sistema de Garantía de Calidad se realiza la valoración de una serie de indicadores asociados al DISEÑO, ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO DEL PROGRAMA, los cuales se comentan a continuación.

INDICADOR (TÍTULO)		2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22
ISGC-P04-08: Número de plazas de prácticas externas ofertadas sobre el total del alumnado que solicita prácticas externas		-	-	-	-	1,03	ND
ISGC-P04-09: Porcentaje de alumnado que participa en programas de movilidad	Movilidad entrante internacional	2,4%	3,7%	4,4%	0,61%	3,11%	ND
	Movilidad entrante nacional	1,7%	1,06%	1,69%	-	1,24%	ND
	Movilidad saliente internacional	1,18%	2,65%	-	-	1,24%	ND
	Movilidad saliente nacional	-	-	-	-	-	ND
ISGC-P04-10: Grado de satisfacción del alumnado con la coordinación docente		2,84	2,53	3,09	-	3,21	3,08
ISGC-P04-11: Grado de satisfacción del alumnado con el proceso para la elección y realización del TFG/TFM		3,2	2,5	3,0	-	3,89	3,13
ISGC-P04-12: Grado de satisfacción de los tutores académicos con las prácticas externas realizadas por los estudiantes		2,5	1,9	-	4,17	4,61	4,79
ISGC-P04-13: Grado de satisfacción de los tutores de las entidades colaboradoras con el desempeño del alumnado en las prácticas externas		-	5	-	4,6	4,8	ND
ISGC-P04-14: Grado de satisfacción del alumnado con las prácticas externas realizadas		-	5	-	4,8	4,23	4,45
ISGC-P04-15: Grado de satisfacción del alumnado que ha participado en redes de movilidad nacional e internacional, tanto entrantes como salientes		2,9	2,7	3,13	-	3,68	3,57

ND: Indicadores del curso 2021/22 no están disponibles a la fecha de elaboración del presente autoinforme.

INDICADOR (CENTRO)		2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22
ISGC-P04-08: Número de plazas de prácticas externas ofertadas sobre el total del alumnado que solicita prácticas externas		-	-	-	-	1,03	ND
ISGC-P04-09: Porcentaje de alumnado que participa en programas de movilidad	Movilidad entrante internacional	2%	2,83%	5,83%	1,08%	1,06%	ND
	Movilidad entrante nacional	0,60%	0,66%	1,01%	0,92%	0,57%	ND
	Movilidad saliente internacional	2,4%	3,4%	2,79%	2,7%	1,14%	ND
	Movilidad saliente nacional	0,2%	-	0,84%	0,18%	0,65%	ND
ISGC-P04-10: Grado de satisfacción del alumnado con la coordinación docente		2,78	2,8	3,03	-	2,89	3,22
ISGC-P04-11: Grado de satisfacción del alumnado con el proceso para la elección y realización del TFG/TFM		3,12	2,8	3,11	-	3,36	3,25
ISGC-P04-12: Grado de satisfacción de los tutores académicos con las prácticas externas realizadas por los estudiantes		-	4,06	4,63	4,59	4,49	4,52
ISGC-P04-13: Grado de satisfacción de los tutores de las entidades colaboradoras con el desempeño del alumnado en las prácticas externas		-	4,72	4,93	4,87	4,91	ND
ISGC-P04-14: Grado de satisfacción del alumnado con las prácticas externas realizadas		-	4,46	4,46	4,4	3,52	3,70
ISGC-P04-15: Grado de satisfacción del alumnado que ha participado en redes de movilidad nacional e internacional, tanto entrantes como salientes		-	2,75	3,02	-	3,21	3,38

ND: Indicadores del curso 2021/22 no están disponibles a la fecha de elaboración del presente autoinforme.

ISGC-P04-08, ISGC-P04-12, ISGC-P04-13 y ISGC-P04-14. El alumno/a del Grado en Enología realiza **prácticas externas en empresas** a través de la asignatura de Prácticas en Bodega (9 ECTS), de carácter obligatorio, y que se cursa en el séptimo semestre. La gestión de las prácticas curriculares está coordinada por la responsable de Prácticas de Empresa del Centro, la Coordinadora del Grado, la Vicedecana de Estudiantes y Relaciones Internacionales y la Unidad de Prácticas en Empresa. La gestión de las prácticas de empresas de la Universidad de Cádiz está centralizada a través de la plataforma de Prácticas



(<https://practicass.uca.es>). A dicho portal se tiene acceso por medio de diferentes perfiles: alumnado, tutor profesional y tutor académico. Toda la información relativa a las prácticas de empresa se encuentra fácilmente accesible en la página web del Grado en Enología. También se ha elaborado una completa Guía de Prácticas de Empresa para los alumnos, siguiendo la recomendación realizada en el informe de seguimiento de la DEVA en 2019 (<https://ciencias.uca.es/movilidad-practicass/>). En cuanto a la realización de prácticas externas no curriculares, éstas se gestionan mediante la plataforma informática ICARO, que es el Portal de Gestión de Prácticas en Empresa y Empleo utilizado por las Universidades Públicas Andaluzas. Estas prácticas de empresa vienen reguladas por el Reglamento UCA/CG08/2012, (con modificación de 23 de junio de 2015) (<https://cutt.ly/rCBOeiO>) y su seguimiento es similar al realizado en las prácticas curriculares.

En cuanto a prácticas curriculares se refiere, el número de alumnos que han realizado prácticas desde 2016/17 ha oscilado entre 25 y 30 según el curso académico y, al tratarse de prácticas obligatorias, todos los alumnos matriculados en la asignatura cuentan con numerosas empresas del sector, nacionales e internacionales, incluso de Iberoamérica como bodegas de Chile, Argentina o Brasil (a través de las becas PIMA), con las que se establecen convenios y ofertan plazas para que los alumnos puedan tener un amplio abanico a elegir según sus inquietudes, preferencias y disponibilidad de plazas. Actualmente, y tal y como se recoge en la página web del título, el Grado en Enología cuenta con aproximadamente 75 convenios con bodegas y/o empresas del sector vitivinícola las cuales ofertan de 0 a 4 plazas según el curso académico. Además, anualmente se revisa la oferta y demanda de empresas y se establecen, por parte de la Coordinación del Grado y de Prácticas de empresa, nuevos convenios para cubrir las necesidades e intereses de los alumnos. A pesar de la pandemia ocasionada por el Covid-19, la asignación y realización de prácticas no se vio afectada en gran medida. Eso ha permitido además que, durante la pandemia, la asignación todos los alumnos pudieran realizar sus prácticas sin inconveniente alguno y favorece a lo largo de los años el hecho de que los tutores tanto académicos como de las entidades colaboradoras se muestren muy satisfechos con el desempeño de los alumnos del Grado en Enología que realizan prácticas externas en sus empresas, mostrando el grado de satisfacción valores muy altos, incluso por encima de los del Centro. Asimismo, el poder ofertar a los alumnos una amplia oferta y, en muchos casos personalizada, hace que los alumnos del Grado en Enología se encuentren más satisfechos con las prácticas realizadas que los alumnos de otras titulaciones como se puede observar al comparar los datos del título con respecto a los del Centro.

Por otra parte, la gestión de las prácticas extracurriculares se realiza mediante el portal ICARO. Desde el curso 2016/17, la media de alumnos que realizan prácticas extracurriculares en bodega durante la vendimia es de 14 alumnos, e igualmente la realización de estas prácticas no se vieron afectadas considerablemente por las restricciones durante la pandemia.

ISGC-P04-09 y ISGC-P04-15. Desde la universidad, el centro y la coordinación del Grado se ha mostrado un especial interés por fomentar la movilidad de los estudiantes en los últimos cursos, promocionando las distintas convocatorias de carácter nacional, intracomunitario y extracomunitario, impartiendo charlas informativas a nivel de campus y de centro, solicitando actuaciones avaladas y ofreciendo la atención personalizada del responsable de movilidad del centro y de los coordinadores de cada plaza. Esto se ha reflejado en los distintos indicadores relacionados con la movilidad. Cabe destacar que en el curso 2020-21, disminuyó la movilidad saliente, en general, debido a las limitaciones impuestas por los países socios para poder entrar o salir del país. Concretamente, en lo que afecta a nuestro Centro hubo varias universidades socias que cancelaron la movilidad entrante en sus universidades en el primer semestre del curso e incluso durante todo el curso académico. Otras universidades optaron por un modelo semipresencial (Blended Mobility) y otras directamente a movilidades virtuales, sin que los alumnos se desplazasen a destino, atendiendo clases on-line (Virtual Mobility). De las 51 solicitudes de alumnos de la Facultad de Ciencias, recibidas, para hacer movilidad saliente dentro del programa Erasmus + KA103 estudios, 40 estudiantes renunciaron a la movilidad. La movilidad de alumnos en el programa Erasmus + Prácticas también se vio afectada notablemente, debido a la reticencia de las empresas y universidades extranjeras a admitir alumnos en prácticas. Los alumnos entrantes a través de los diferentes programas Erasmus + estudios también disminuyeron bastante en relación a años anteriores. Lo mismo sucedió con el programa de Alumnos Visitantes. En cuanto a la movilidad SICUE, al contrario que con la movilidad erasmus, creció a pesar de las restricciones de movilidad dentro de España. No se ha convocado la movilidad dentro de la Red PIMA de Enología, puesto que los países de destino presentaban una situación pandémica mucho peor que la de España y no se permitía la entrada de ciudadanos extranjeros. La movilidad de alumnos en el programa Erasmus + Prácticas también se vio afectada notablemente, debido a la reticencia de las empresas y universidades extranjeras a admitir alumnos en prácticas. También influyeron negativamente las limitaciones sanitarias establecidas, que impedían la entrada en otros países a ciudadanos españoles sin vacunar y la dificultad para encontrar alojamiento y medios de transporte para llegar a destino.

Desde la coordinación de movilidad de la Facultad de Ciencias se hizo un seguimiento de todos los estudiantes en movilidad saliente y entrante durante el tiempo en el que hubo medidas restrictivas por la situación sanitaria. Habría que añadir que



en las sesiones informativas que se hicieron con los estudiantes para las distintas movilidades cuando se abrieron las convocatorias, la asistencia y el interés fue muy elevado, así como las numerosas consultas por correo electrónico o las tutorías virtuales que se atendieron. Las solicitudes también fueron abundantes para todos los programas de movilidad, tanto nacional como internacional. Es decir, se puede apreciar claramente que la incidencia de la pandemia es más que evidente en la movilidad de nuestros grados.

Respecto al Grado en Enología el % de movilidad entrante a nivel internacional ha aumentado considerablemente hasta un valor del 3,11%, muy por encima del valor alcanzado en el Centro respecto a este ítem (1,06%). Asimismo, a nivel nacional, aunque no se dispone de datos del curso 2019/20, el % de alumnos que realizaron movilidad a nivel nacional supuso el 1,24% frente al 0,57% del Centro. Estos resultados indican que, a pesar de las condiciones excepcionales con la COVID-19, en el curso 2020/21 los alumnos de otras Universidades estuvieron en disposición de continuar o ampliar su formación en el Grado en Enología en la UCA tanto a nivel nacional como internacional. Sin embargo, no ocurrió lo mismo con los alumnos de nuestra titulación, entre los cuales la movilidad saliente internacional supuso un 1,24% (por encima del Centro, 1,14%) y no se dio el caso de movilidad a nivel nacional dadas las circunstancias en las que se encontraron todas las Universidades españolas en ese periodo. En este último curso se registró, en cuanto a movilidad saliente 2 prácticas ERASMUS+ KA103 SMP OUT con destino Francia; y en movilidad entrante 3 ERASMUS KA103 UCA procedentes de Italia (2) y Croacia (1) y 1 ERASMUS KA107 procedente de Guatemala que curso asignaturas tanto del Grado en Enología como el de Biotecnología. El grado de satisfacción de los estudiantes que realizan movilidad tanto nacional como internacional (entrante o saliente) ha ido aumentando a lo largo de los años y en el curso 2020/21 fue de 3,68, por encima del obtenido por el Centro (3,21). Respecto al número de convenios disponibles para facilitar la participación en movilidad de los estudiantes, en la actualidad existen convenios con 8 universidades europeas (16 plazas) y 5 convenios (9 plazas) con las universidades españolas en las que se imparte el Grado en Enología. Por otra parte, existen convenios con 5 universidades latinoamericanas para la realización de Prácticas curriculares a través de una Red de Enología dentro del Programa de Intercambio y Movilidad Académica (PIMA) y 3 universidades americanas con las que existen acuerdos bilaterales.

ISGC-P04-10: La satisfacción del alumnado con la coordinación docente ha sido un aspecto muy a tener en cuenta en el periodo evaluado. Se consideró como recomendación en el último Informe de Renovación de la Acreditación, quedando como resuelta en el Informe de seguimiento del Plan de Mejora del 13/07/2021. Sin embargo, se ha continuado trabajando en fomentar una mejor coordinación entre asignaturas y colaboración y cooperación entre el profesorado implicado en el título. De hecho, a lo largo de este periodo se han llevado a cabo Proyectos de Innovación y Actuaciones Avaladas liderados profesores de una o varias asignaturas del Grado en Enología y otros desde la coordinación del título encaminados a favorecer la coordinación horizontal y vertical (<https://cutt.ly/JH4cKEs>). Todas estas acciones han dado lugar a que el grado de satisfacción del alumnado con la coordinación docente haya mejorado a lo largo de este periodo hasta alcanzar un valor en el curso 2020/21 de 3,07, muy próximo al del Centro.

ISGC-P04-11: Respecto a la satisfacción con el proceso de selección y realización del **Trabajo Fin de Grado** en el Grado en Enología, éste ha mejorado en los últimos años (a falta del curso 2019/20) alcanzando en 2020/21 un valor de 3,89, por encima del grado de satisfacción con este ítem en el Centro (3,36). Desde la coordinación del título se realizan tutorías grupales específicas sobre la asignatura de TFG, donde se explican las opciones que existen para la propuesta del tema del Trabajo Fin de Grado, los tipos de trabajos, el cronograma de asignación y defensa y los criterios de asignación establecidos por la Comisión. Además, se presenta el campus virtual de la asignatura, la ubicación de toda la información relativa a los TFG en la web del título y se les explica la Guía Docente que incluye las buenas de prácticas para la realización del TFG, así como la rúbrica de evaluación de las competencias propias de esta asignatura. Durante varios años los indicadores de satisfacción con este ítem no parecían reflejar la realidad puesto que en el Grado en Enología se fomenta que sean los propios alumnos los que realicen la oferta de TFG en función a sus inquietudes. Es por ello que se realizó una encuesta (<https://cutt.ly/YH4ijj8>) a los alumnos matriculados en la asignatura en la cual se incluyeron sólo dos ítems, uno correspondiente al conocimiento del alumno sobre el procedimiento para elegir una propuesta TFG al cual el 85,7% contestó que sí; y otra en referencia al grado de satisfacción con el procedimiento de elección y realización del TFG, a la que el 71,5% contestó que estaba entre satisfecho (28,6%) y muy satisfecho (42,9%).

Con respecto a los indicadores del curso 2019/20, cabe señalar que se realizó un cambio en el protocolo de actuación y formato de las encuestas y se lanzaron encuestas *ad-hoc* sobre la situación de la pandemia y los cambios que ésta provocó en el desarrollo de la docencia. A continuación, se muestran algunos resultados de las mismas. En el Grado en Enología sólo contestaron a esta encuesta 21 alumnos y en algunos ítems (*) uno o dos alumnos. En general, los resultados fueron muy similares a los del Centro y la Universidad en todos los ítems evaluados lo que da una idea de la situación tan complicada que se vivió en ese momento. Asimismo, el grado de satisfacción del profesorado en cuanto a los cambios en

la docencia impartida y las medidas adoptadas fue también bajo dada la complejidad de adaptar la docencia de las asignaturas por el elevado contenido práctico ya que la titulación tiene una elevada carga de experimental. Sin embargo, a pesar de esos inconvenientes, dada la implicación y capacidad resolutoria del profesorado, valoraron de forma muy positiva cómo se pudo desarrollar la docencia y el seguimiento de los alumnos (4,17). Lógicamente, este proceso de adaptación en tan corto periodo requirió de un elevado esfuerzo de aprendizaje, adaptación y dedicación por parte del profesorado lo que se ve reflejado de forma global en el grado de satisfacción global. El personal de administración y servicios no pareció verse demasiado afectado por los cambios adoptados y de ahí que los resultados fueran algo más satisfactorios.

ESTUDIANTES			Curso 2019/20
Aspectos relacionados con los cambios en la docencia	Los contenidos impartidos	TÍTULO	3,10
		CENTRO	3,33
		UCA	3,08
	La metodología docente utilizada	TÍTULO	2,62
		CENTRO	2,69
		UCA	2,57
	Las actividades formativas programadas	TÍTULO	2,67
		CENTRO	2,69
		UCA	2,57
	Los sistemas de evaluación adoptados	TÍTULO	2,50
		CENTRO	2,97
		UCA	2,92
	La temporalización (horarios, calendario de exámenes, plazos de entregas de trabajos)	TÍTULO	2,10
		CENTRO	2,58
		UCA	2,77
	Los procedimientos de elaboración y defensa de TFG / TFM	TÍTULO	1,00*
		CENTRO	3,55
		UCA	3,64
La gestión y realización de las prácticas externas	TÍTULO	4,50*	
	CENTRO	2,91	
	UCA	2,82	
La gestión de la movilidad por parte de la UCA durante el periodo de Estado de Alarma	TÍTULO	-	
	CENTRO	2,00	
	UCA	2,68	
Aspectos relacionados con el contexto surgido por el estado de alarma	La atención tutorial recibida ha sido adecuada	TÍTULO	3,06
		CENTRO	3,23
		UCA	3,02
Satisfacción	Indica tu grado de satisfacción global con los cambios introducidos en tu título	TÍTULO	2,67
		CENTRO	2,82
		UCA	2,77
PROFESORADO			Curso 2019/20
Aspectos relacionados con las medidas extraordinarias adoptadas por la UCA	En general, el proceso de elaboración de las adendas ha sido sencillo	TÍTULO	2,85
		CENTRO	2,98
		UCA	3,24
		TÍTULO	2,45



Aspectos relacionados con los cambios en la docencia impartida	Considero que las asignaturas que imparto son fácilmente adaptables al formato no presencial	CENTRO	2,57
		UCA	2,97
	Los cambios incorporados no han supuesto una merma en la consecución de las competencias y los resultados de aprendizaje previstos	TÍTULO	2,71
		CENTRO	2,91
		UCA	3,21
	En general, ha sido posible mantener las actividades de docencia en el tiempo y horario establecido	TÍTULO	3,70
		CENTRO	3,78
		UCA	3,78
	En general, he podido llevar a cabo de forma satisfactoria el seguimiento de las actividades de aprendizaje de mis estudiantes (tutorías)	TÍTULO	4,17
		CENTRO	4,18
		UCA	3,97
	Considero que los sistemas de evaluación adaptados han permitido evaluar las competencias planificadas en mis asignaturas	TÍTULO	3,10
CENTRO		3,32	
UCA		3,37	
Satisfacción	Grado de satisfacción global con el proceso de adaptación a la docencia no presencial	TÍTULO	2,87
		CENTRO	2,99
		UCA	3,20
P.A.S.			Curso 2019/20
Aspectos relacionados con los cambios en la actividad académica	El impacto que en mi trabajo en apoyo a la actividad académica ha tenido la aplicación de las medidas adoptadas por la situación excepcional de alarma sanitaria ha sido aceptable	TÍTULO	3,77
		CENTRO	3,77
		UCA	3,68

*Sólo han contestado 1 o 2 alumnos

Seguidamente se muestran los puntos fuertes y puntos débiles más relevantes durante la implantación del programa formativo.

Puntos Fuertes y/o logros:

- 2016-17: El proceso de implantación del Grado en Enología se ha desarrollado satisfactoriamente.
- 2016-17: El diseño, la organización y el desarrollo del proceso formativo se valora de forma satisfactoria por parte de la DEVA.
- 2016-17: Diseño y e implantación de acciones de mejora en cada curso valoradas favorablemente por la DEVA.
- 2017-18: Solicitud de cambio de la temporalidad de "Prácticas en Bodega", "Vinificaciones" y "Proyecto" para adaptar el plan de estudios al tiempo total establecido en la memoria y mejorar las tasas de graduación.
- 2017-18: Mejora de la movilidad del alumnado a nivel de participación, tasas y grado de satisfacción, principalmente a nivel internacional.
- 2017-18: Creación de una Comisión de Enología para reflexionar sobre la adecuación de los dos primeros cursos de la titulación y fomentar la creación de una Conferencia de Decanos de Enología.
- 2018/19: Diseño y e implantación de acciones de mejora en cada curso valoradas favorablemente por la DEVA.
- 2018/19: Aprobación por parte de la DEVA de la solicitud de modificación del plan de estudios para trasladar la asignatura de Prácticas en Bodega al séptimo semestre y Vinificaciones y Proyecto al octavo.
- 2018/19: Alto grado de satisfacción del profesorado con el procedimiento llevado a cabo para la elección y realización de los TFG/TFM
- 2019/20: Adecuado desarrollo del SGC y despliegue de las acciones de mejora en el título.
- 2019/20: Buena adaptación del programa formativo del Título al Estado de Alarma a través de las directrices dictadas por la UCA en cuanto a adaptación a modalidad no presencial, presentación y defensa de TFG, prácticas externas y régimen de evaluación.
- 2020-21: Buena adaptación del programa formativo del Título a la situación provocada por la COVID-19 a través de las directrices dictadas por la UCA y el Centro en cuanto a adaptación a modalidad no presencial, presentación y defensa de TFG, prácticas externas y régimen de evaluación.
- 2020-21: Alto grado de satisfacción del alumnado con la coordinación docente, alcanzando valores superiores al Centro.
- 2020-21: Alto grado de satisfacción del alumnado, tutores académicos y tutores de entidades colaboradoras con las prácticas externas.

- 2020-21: Aumento del porcentaje de alumnos entrantes a nivel internacional a pesar de las condiciones generadas por la COVID-19.
- 2020-21: Mejora del grado de satisfacción del alumnado con la movilidad entrante y saliente a nivel nacional e internacional.

Puntos débiles y decisiones de mejora adoptadas.			
Autoinforme del curso:	Puntos débiles	Acciones de mejora más relevantes:	Impacto provocado o esperado en el título (relación causa-efecto):
2016/17	La realización de las "Prácticas bodegas" en el verano de octavo semestre retrasa la defensa de los TFGs e impide que los alumnos finalicen sus estudios en 4 años, además de conllevar a un error en los indicadores en cuanto a tasas de graduación.	<p>Acción de mejora 1: Evaluar las posibilidades y realizar el cambio de la asignatura de "Prácticas en bodega" del octavo al séptimo semestre.</p> <p>Acción de mejora 2: Reunión con el Decano y los Directores de Departamento cuyas asignaturas estén implicadas en los posibles cambios y solicitud de modificación en la Memoria del Grado.</p> <p>Acción de mejora 3: Solicitar modificación de la memoria para trasladar la asignatura de "Prácticas en bodega" del octavo al séptimo semestre y las de Vinificaciones y Proyecto del séptimo al octavo semestre.</p>	<p>ISGC-P04-05: Tasa de graduación</p> <p>2016/17: 15%</p> <p>2017/18: 14,63%</p> <p>2018/19: 21,43%</p> <p>2019/20: 4,35%</p> <p>2020/21: 5,3%</p> <p>La tasa de graduación sufrió una mejora en el curso 2018/19, una vez llevadas a cabo las acciones de mejora propuestas. Las tasas de graduación de los cursos 2019/20 y 2020/21 no son indicativas del impacto provocado por las acciones de mejora propuestas debido a las condiciones bajo las que se han desarrollado estos cursos debido a la COVID-19</p>
2017/18	Bajo grado de satisfacción de alumnos con la organización y desarrollo de la titulación y los diferentes aspectos que se evalúan de la misma	<p>Acción de mejora 1: Analizar a través del PROA la satisfacción del alumnado con los diferentes aspectos de la organización y desarrollo de la titulación</p>	<p>ISGC-P07-02: Grado de satisfacción global del alumnado con el título</p> <p>2016/17: 3,37</p> <p>2017/18: 3,11</p> <p>2018/19: 3,49</p> <p>2019/20: 3,24</p> <p>2020/21: 3,61</p> <p>Informes de satisfacción con la organización y desarrollo de la docencia. Alumnado</p> <p>2016/17: 3,91</p> <p>2017/18: 3,96</p> <p>2018/19: 4,10</p> <p>2019/20: -</p> <p>2020/21: 4,39</p> <p>El grado de satisfacción del alumnado con el título y concretamente con la organización y desarrollo de la docencia ha mejorado durante el periodo de evaluación debido a las numerosas acciones individuales llevadas a cabo en cuanto a los diferentes aspectos de la titulación: coordinación horizontal y vertical, asignación de TFGs, prácticas en bodega, etc.</p>

Código evidencia	Nombre evidencia	Enlace evidencia
DEVA-08	Memoria verificada.	https://cutt.ly/uCB00M2
DEVA-09	Informe de Verificación / Renovación	https://cutt.ly/ICB164P
DEVA-10	Informes de Seguimiento	https://ciencias.uca.es/informes-deva-enologia/
DEVA-11	En su caso, informes de modificación	https://cutt.ly/6HEbVpt
DEVA-12	Información sobre la gestión e implementación del procedimiento de reconocimiento de créditos	1) https://cutt.ly/qHEEJM2



		2) Créditos reconocidos por curso académico y plan de estudios https://bit.ly/32UAByt Usuario: acredita CLAVE: acredita592 Ruta: Indicadores SGC -> Indicadores Procesos SGC -> P04 Gestión de los Procesos de Enseñanza-Aprendizaje -> Informe de créditos reconocidos por curso académico y plan de estudios
DEVA-13	Información sobre la gestión e implementación del procedimiento para garantizar la calidad de los programas de movilidad.	https://bit.ly/3IMqG0r
DEVA-14	Información sobre la gestión e implementación del procedimiento para garantizar la calidad de las prácticas externas.	https://bit.ly/3IMqG0r
DEVA-15	Información sobre la gestión de los TFM/TFG.	https://ciencias.uca.es/trabajos-fin-de-grado/
DEVA-16	En su caso, información sobre la gestión sobre los cursos de adaptación o complementos formativos	NO PROCEDE
-	Coordinación horizontal y vertical	https://cutt.ly/JH4cKEs
-	Encuesta TFG	https://cutt.ly/YH4ijj8

IV. PROFESORADO.

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

Análisis y Valoración:

1. Personal académico del título.

El personal académico de la Universidad se distribuye por áreas de conocimiento y departamentos, permitiendo que la Universidad imparta el título objeto de evaluación con el profesorado que presenta el perfil idóneo para las materias que se imparten en el título, de acuerdo con su experiencia docente e investigadora en el área o áreas de conocimiento necesarias. En la memoria de verificación del título se presentó todo el personal académico disponible en los departamentos de la Universidad con docencia en el título.

Así, en el Grado en Enología de la Universidad de Cádiz, se cuenta con personal académico de 21 áreas de conocimiento diferentes que se integran en 16 Departamentos: Biología; Biomedicina, Biotecnología y Salud Pública; Ciencia de los Materiales e Ingeniería Metalúrgica y Química Inorgánica; Ciencias de la Tierra; Derecho Público; Estadística e Investigación Operativa; Física de la Materia Condensada; Ingeniería Informática; Ingeniería Mecánica y Diseño Industrial; Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos; Matemáticas; Organización de Empresas; Química Analítica; Química Física; Química Orgánica; y Tecnologías del Medio Ambiente. La mayor carga docente del título recae en tres Departamentos: Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos (26,8%), Química Analítica (18,3%) y Biomedicina, Biotecnología y Salud Pública (17,8%) y concretamente en las áreas de Química Analítica (18,3%), Tecnología de Alimentos (13,3%) y Producción Vegetal (10,4%). Estos profesores además se integran en grupos de investigación cuyas líneas de investigación están relacionadas con materias propias del Grado en Enología tales como: análisis y caracterización de productos vitivinícolas, aprovechamiento de residuos, estabilidad de procesos, tecnologías de vinificación y estabilización, crianza biológica, recuperación de variedades, mejora de procesos y productos, etc., lo cual repercute directamente en la calidad de la docencia. Este profesorado permite que la Universidad de Cádiz pueda impartir el título de Grado en Enología con un personal altamente cualificado, con amplia experiencia investigadora y docente y con un perfil idóneo para las materias que imparten.

Anualmente, antes del inicio del curso académico, el Vicerrectorado de Profesorado determina la capacidad inicial y final de cada una de las áreas de conocimiento, y garantiza que cada una de las áreas y departamentos cuenten con el personal suficiente para cubrir la totalidad de la docencia asignada, estimando las necesidades de plantilla para el curso académico siguiente. El procedimiento a seguir tras determinar las necesidades de plantilla viene dispuesto en la instrucción anual, emitida por este Vicerrectorado (<http://gabordenacion.uca.es>) para elaborar y coordinar los Planes de Ordenación Docente de Centros y Departamentos, cada curso académico. Con carácter general, para el estudio y solución de necesidades sobrevenidas, los Departamentos hacen uso de la aplicación GOA, plataforma del Servicio de Organización Académica y Planificación Plantillas PDI).

1.1. Evolución del perfil del profesorado del título.

Los datos sobre la evolución del personal académico que ha impartido el Grado en Enología desde su implantación reflejan que el número de profesores con asignación docente en esta titulación ha ido aumentando desde el curso 16/17 hasta alcanzar un valor medio en los últimos años superior a 80. Este aumento del profesorado viene determinado principalmente por la reducción de la capacidad docente del profesorado, mucho de los cuales participa en otro tipo de actividades reconocidas (gestión, investigación, innovación) y crea la necesidad de que más profesores deban participar para cubrir las necesidades docentes del título. Por otra parte, la variabilidad observada en los dos últimos años, se el aumento o reducción del número de grupos prácticos en las distintas asignaturas que se imparten en la Titulación, que dependen a su vez del número de alumnos matriculados por asignatura y curso académico. En este sentido, el aumento de grupos conduce a una mayor necesidad docente, mientras que la reducción implica menor necesidad de docentes para cubrir la docencia práctica.

Por otra parte, en los últimos años, se ha observado una variabilidad entre las figuras de PSI, PAD, PCD y PTU que se explica por la contratación de nuevos docentes y la promoción de los existentes a figuras más estables tales como Profesor Contratado Doctor y Titular de Universidad. En el curso 20/21, la plantilla se compuso de un 41,2% de profesorado funcionario (CU, CEU, TU, TEU), un 27,1% de profesorado contratado estable (PCD y PAD) y un 31,8% de profesorado no permanente (PSI). A excepción del profesorado PTEU y una pequeña parte del PSI, el resto del profesorado estable son doctores en su totalidad, lo que supone el 95,3% del profesorado que imparten docencia en el Grado en Enología.

Grado en Enología	Total profesorado					Categoría/Total x 100					Porcentaje Doctores				
	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21
CU	5	6	8	8	6	7,25%	7,79%	9,41%	10%	7,06%	100%	100%	100%	100%	100%
CEU	1	1	1	1	1	1,45%	1,3%	1,18%	1,25%	1,18%	100%	100%	100%	100%	100%
PTU	21	25	21	24	26	30,43%	32,47%	24,71%	30%	30,59%	100%	100%	100%	100%	100%
PTEU	3	3	2	2	2	4,35%	3,9%	2,35%	2,5%	2,35%	0%	0%	50%	50%	50%
PCD	7	2	5	5	11	10,14%	2,6%	5,88%	6,25%	12,94%	100%	100%	100%	100%	100%
PC	2	2	1	-	-	2,9%	2,6%	1,18%	-	-	100%	100%	100%	-	-
PAD	10	10	17	19	12	14,49%	12,99%	20%	23,75%	14,12%	100%	100%	100%	100%	100%
PA	2	1	1	-	-	2,9%	1,3%	1,18%	-	-	0%	0%	0%	-	-
PSI	18	27	29	21	27	26,09%	35,06%	34,12%	26,25%	31,76%	55,56%	59,26%	58,62%	95,24%	88,89%
TOTAL	69	77	85	80	85	100%	100%	100%	100%	100%	81,16%	80,52%	83,53%	97,5%	95,29%

En cuanto a la experiencia docente e investigadora, el número de méritos docentes e investigadores en una plantilla está relacionado con el número de profesores con vinculación permanente y los avances en los méritos de los profesores implicados. En el curso 20/21, los cambios observados con respecto al curso 19/20, están relacionados con los cambios de profesorado en las categorías de CU, PTU y PCD, manteniéndose el total de quinquenios como de sexenios en valores similares a los últimos 4 años, lo que refleja que la calidad docente del profesorado se mantiene. En cuanto a la dedicación del profesorado a la docencia del Grado en Enología con respecto al total de la docencia impartida en otros títulos, ésta supuso en 2020/21 un 28,9%, valor muy similar al curso anterior. Hay que tener en cuenta que gran parte del profesorado del Grado en Enología y, sobre todo de los últimos cursos, es muy específico del Título y cubren también parte de la actividad docente en otros títulos como el Grado en Química y el Máster Interuniversitario en Agroalimentación, de ahí que el profesorado permanente del Título tenga un porcentaje de dedicación al Grado en Enología entre un 30-40%.

Grado en Enología	Experiencia docente (total Quinquenios)					Experiencia investigadora (Total Sexenios)				
	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21
CU	23	31	39	43	33	17	23	30	39	30
CEU	5	5	5	6	6	1	2	2	2	2
PTU	86	96	78	88	86	43	66	44	56	56
PTEU	12	12	8	10	10	0	0	0	0	0
PCD	0	0	7	6	8	9	2	6	3	5
PC	0	0	3	-	-	0	0	0	-	-
PAD	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PA	0	0	0	-	-	0	0	0	-	-
PSI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	126	144	140	153	143	70	93	82	100	93

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

En el entendimiento de que los trabajos de fin de grado deben ser el resultado de un ejercicio integrador de los contenidos formativos recibidos por los alumnos y de las competencias por ellos adquiridas durante el curso del título, corresponde a la Universidad de Cádiz unificar criterios y dictar procedimientos que aseguren una actuación homogénea de sus centros para la planificación y la evaluación de los Trabajos de Fin de Grado. Atendiendo a esta idea, la Universidad de Cádiz formuló el marco normativo genérico regulador a través del Reglamento Marco UCA/CG07/2012, de 13 de Julio de 2012, de Trabajos Fin de Grado de la Universidad de Cádiz (<https://bit.ly/3d1UUwV>) y las modificaciones registradas en el Reglamento UCA/CG07/2014, de 17 de junio (<https://bit.ly/3dWE9Em>).

Posteriormente, la Facultad de Ciencias elaboró unas normas que adaptan este Reglamento Marco a las particularidades de los títulos de grado y de máster que se imparten bajo la responsabilidad del centro, Normas de la Facultad de Ciencias para la Organización, Realización y Evaluación de Trabajos Fin de Grado (<https://cutt.ly/TCBCiNz>) y los Criterios de la Comisión de Trabajos Fin de Grado para la asignación de los TFG en el caso del Grado en Enología (<https://cutt.ly/cBCU11>).

En la página web del título (<https://cutt.ly/pKyKaRP>), se publica de forma anual, entre otras, la siguiente información:

- Composición Comisión de TFG del Grado en Enología.
- Propuestas de TFG del Grado en Enología ofertados por los Departamentos.
- Instrucciones para la solicitud de asignación de trabajos. Formulario.
- Acta/Criterios de la Comisión de TFG del Grado en Enología para la asignación de los TFG.
- Adjudicación provisional del Tutor y del TFG a cada estudiante del Grado en Enología. Presentación de reclamaciones o peticiones.
- Adjudicación definitiva del Tutor y del TFG a cada estudiante del Grado en Enología.
- Acta de la Comisión Evaluadora, Criterios de evaluación y Sorteo para la defensa del Trabajo Fin de Grado en Enología.

En general, es la Comisión de Trabajos de Fin de Grado en Enología quien, atendiendo al marco normativo citado, propone la asignación del TFG y del tutor a cada alumno que lo haya solicitado, tratando de atender las preferencias de alumnos y tutores. Los profesores pertenecientes a los departamentos con docencia en el plan de estudios del título realizan propuestas de TFG que posteriormente son evaluadas por la Comisión de Trabajo Fin de Grado y publicadas en la web de TFG del Grado para que los estudiantes manifiesten su preferencia. Asimismo, los alumnos pueden proponer a la comisión temas para los trabajos debiendo éstas ir acompañadas de un informe favorable de un profesor que imparta docencia en la titulación, que se pronunciará sobre la viabilidad de la iniciativa presentada y que ejercerá como tutor del trabajo. La Comisión de los Trabajos de Fin de Grado atendiendo, en la medida de lo posible, a las preferencias expresadas por el profesor que solicite el ejercicio de la tutela y en su caso a las del alumno que así lo solicite con refrendo del profesor realizará la asignación provisional. La asignación de profesorado viene regulada por el reglamento marco UCA/CG07/2012 y las normas de la Facultad de Ciencias para la organización, realización y evaluación de trabajos de fin de grado. En cualquier caso, la Comisión procura asumir las propuestas de designación comunicadas por los departamentos a los que pertenecen los citados profesores.



El Reglamento Marco también contempla propuestas de trabajos con perfil profesional que podrán formularlas otros expertos y profesionales externos vinculados con la titulación. En el caso en que el trabajo se realice en el marco de un convenio de colaboración para la realización de prácticas externas con una empresa o cualquier otra institución, pública o privada, es necesaria la designación de dos tutores, debiendo pertenecer uno de ellos a la empresa o a las instituciones indicadas. Con este perfil, hasta la fecha, se han presentado y defendido dos TFGs en el Grado en Enología, uno con la empresa Barbadillo y otro con el Servicio de Sanidad Vegetal de la Delegación de Agricultura de Cádiz.

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

1.3. Perfil del profesorado que supervisa las prácticas externas.

Las prácticas externas curriculares se han desarrollado según lo establecido en la memoria de verificación, desplegando la siguiente asignatura de prácticas curriculares:

Denominación asignatura:	Semestre:	Créditos:	Carácter: (básicas, obligatorias, optativas)
PRÁCTICAS EN BODEGA	7	9	OBLIGATORIA

La Universidad de Cádiz dispone del Reglamento UCA/CG08/2012 de prácticas externas de los alumnos aprobado por Consejo de Gobierno el día 13 de julio de 2012, modificado el 3 de julio de 2015 BOUCA 190 de 2015, (<https://empleoypracticas.uca.es/normativa-y-documentacion/>). Su Artículo 16º: Tutorías y requisitos para ejercerlas, y los Artículos 29 y 30 sobre derechos y obligaciones del tutor académico, son el marco que regula el perfil de profesorado que supervisa las prácticas externas en base a las áreas específicas en que está especializado dicho profesor/a y la asignación del alumnado por curso académico.

En el caso de la Facultad de Ciencias, la gestión de las prácticas es centralizada por la intensa labor de gestión y supervisión que se lleva a cabo por el equipo decanal y en concreto por la Vicedecana de Estudiantes y Relaciones Institucionales de la Facultad de Ciencias. Desde el decanato, y a través de un/a coordinador/a de prácticas de empresa, se realiza con los coordinadores de cada título la gestión de prácticas, cuya función es realizar todos los trámites necesarios para un buen funcionamiento de oferta y asignación de prácticas a través de la relación directa con los estudiantes, tutores académicos y tutores profesionales. El estudiante que desarrolla las prácticas de empresa es supervisado y tutorizado por dos tutores, uno profesional que se encarga de su control y seguimiento diario en la empresa y uno académico, que se encarga del seguimiento académico y el asesoramiento y ayuda con la parte burocrática de todo el proceso. El tutor profesional suele ser indicado por la empresa y son personas de un puesto de relevancia dentro de las mismas, y que asume la responsabilidad de la estancia y trabajo del alumno dentro durante su trabajo en la empresa. Para el tutor académico, se cuenta con el claustro de profesorado que imparte docencia en el Grado, y se selecciona por parte de la coordinación aquellos profesores que son más afines por su trabajo diario y su perfil investigador, al tipo de trabajo que se realiza en la empresa. De esta forma, el tutor académico se encarga de mantener un contacto periódico con el tutor profesional y con el alumno, para velar por el correcto transcurrir de la asignatura de prácticas. También se encarga de ir supervisando el desarrollo de la gestión de las prácticas y por último es el responsable recabar la información del tutor profesional y conjuntamente evaluar la asignatura y generar el informe de prácticas final.

La gestión de las prácticas de empresas curriculares de la Universidad de Cádiz está centralizada en una aplicación, <https://gades.uca.es/>, de desarrollo propio, a la que tienen acceso por medio de diferentes perfiles: alumnado, tutor profesional y tutor académico. Actualmente, y tal y como se recoge en la página web del título, el Grado en Enología cuenta con aproximadamente 75 convenios con bodegas y/o empresas del sector vitivinícola las cuales ofertan de 0 a 4 plazas según el curso académico. Además, anualmente se revisa la oferta y demanda y se atiende a las peticiones de los alumnos realizando nuevos convenios si es necesario. De esta forma, en todos los cursos académicos se cubre la demanda e incluso la que originan los alumnos a mitad de curso al ampliar su matrícula. En los últimos años, esta demanda ha supuesto una media de unos 20-25 alumnos y se ha ampliado la oferta y demanda en bodegas de Francia, entre otras.

En cuanto a la realización de prácticas externas no curriculares, éstas se gestionan mediante la plataforma informática ICARO, que es el Portal de Gestión de Prácticas en Empresa y Empleo utilizado por las Universidades Públicas Andaluzas. Aunque el diseño del título y las dificultades que presentan muchos alumnos durante su itinerario curricular (al no encontrarse en cursos completos y con asignaturas pendientes de otros cursos) a veces no lo permiten, son cada vez más



los alumnos que se dan de alta en dicha plataforma y realizan prácticas externas durante el verano en bodegas cercanas a su lugar de procedencia o a veces incluso dos prácticas, una al comienzo del verano en los alrededores y otra entre septiembre y octubre, en bodegas del norte de España. En el curso 2020/21 solo 4 alumnos, 2 del Grado en Enología y 2 del PCEO Grado en Química-Grado en Enología realizaron prácticas extracurriculares. Frente a los 10-15 alumnos que venían realizando estas prácticas en cursos anteriores, supone un valor muy bajo, pero está justificado por el hecho de que, con la pandemia, muchas empresas han limitado su oferta y acceso para evitar contagios.

2. Acciones de coordinación docente en el título.

Tal y como figura en la Memoria verificada del título, la coordinación docente es imprescindible para asegurar el correcto desarrollo del Plan de Estudios, cuyo objetivo es garantizar tanto una adecuada asignación de carga de trabajo al estudiante como una adecuada planificación temporal.

La coordinación docente (horizontal y vertical) entre el profesorado que imparte docencia en el Grado en Enología se garantiza con:

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

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

b) *EL COORDINADOR DEL GRADO, cuyas competencias son:*

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

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

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

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

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

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

Con respecto al apartado b) destacar que, atendiendo a las últimas recomendaciones de la DEVA, inició 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, para su posible modificación, ya que su plan de estudios estuvo condicionado por la organización conjunta de la docencia del Grado en Enología con los Grados en Química y Biotecnología. A través de la coordinación horizontal y vertical en el Grado, se han fomentado acciones de mejora en este sentido con el fin de realizar un análisis del plan de estudios UCA con respecto a otras Universidades que imparten el mismo título a nivel nacional. Dicho análisis derivó en la necesidad de coordinación entre Universidades y la creación de la Conferencia de Decanos del Grado en Enología cuya acción emprendió la UCA en el curso 2018/19 y se llevó a cabo a principios del curso 2019/20.

Autoinforme Global de Renovación de la Acreditación del Grado en Enología



3. Actuaciones de formación e innovación docente.

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

La Universidad de Cádiz, a través del Vicerrectorado competente, pone a disposición del profesorado oportunidades y mecanismos para continuar su formación y actualización en herramientas para la mejora de la docencia, investigación y gestión universitaria (<http://udinnovacion.uca.es>). Anualmente, tras consulta y petición a los grupos de interés se diseña un catálogo de acciones formativas para el profesorado. (<http://udinnovacion.uca.es>). Además, existen convocatorias para potenciar la innovación y mejora docente en el marco de las asignaturas con objeto de mejorar continuamente la manera de enseñar y la manera de aprender en la Universidad de Cádiz. Estas convocatorias son las siguientes:

- Convocatorias de Proyectos de Innovación y Mejora Docente (<http://udinnovacion.uca.es>).
- Convocatoria de Actuaciones Avaladas para la Mejora Docente (<http://udinnovacion.uca.es>).
- Convocatoria de Actuaciones Avaladas para la Formación del Profesorado (<http://udinnovacion.uca.es>).
- Convocatoria de Ayudas para la Difusión de Resultados de Innovación Docente (<http://udinnovacion.uca.es>).

4. Seguimiento y evaluación de la actividad docente.

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

- P05 Proceso de gestión del personal académico (<https://bit.ly/3qLttB6>), éste permite estudiar el rendimiento del título en esta materia, incluyendo la satisfacción del alumnado con la docencia recibida.
- P04 Proceso de gestión de los procesos de enseñanza-aprendizaje (<https://bit.ly/3qNIHp1>), en éste se evalúan indicadores de percepción, la coordinación docente.

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

Como se aprecia en la siguiente tabla, el profesorado del Grado en Enología siempre se ha mostrado muy implicado tanto en su formación y mejora continua como en la del Grado tal y como muestran los indicadores **ISGC-P05-02 y 04**. En cuanto a la participación del profesorado en Acciones Formativas y Proyectos de Innovación y Mejora Docente, desde la coordinación se ha fomentado su participación a través de la coordinación horizontal y vertical lo que ha repercutido a un aumento en los últimos años. Así, en 2020/21, el 75,3% del profesorado participó en estas acciones y un 57,6% en Proyectos de Innovación y Mejora Docente, muy por encima de los valores “objetivo” fijados en cursos anteriores (40 y 30% respectivamente) y muy superiores a los del Centro (60,3 y 40,8% respectivamente).

La calidad docente del profesorado de Enología y su implicación en el título queda también reflejada en el porcentaje de profesorado que ha participado en las convocatorias del programa de evaluación de la actividad docente (Modelo DOCENTIA) y los resultados de dicha evaluación que muestran los indicadores ISGC_P05 a P07. Dicha participación alcanzó el 2020/21 un valor del 36,47%, siendo éste muy superior al alcanzado a nivel de Centro (25,6%). Cabe señalar, sin embargo, que el valor podría estancarse porque en las últimas ediciones la unidad que se dedica a la evaluación ha limitado el número de solicitudes a evaluar a 50, en toda la Universidad, lo cual resulta insuficiente teniendo en cuenta el número de profesores que puede evaluarse por DOCENTIA y que tienen que hacerlo cada 5 años. Respecto al profesorado evaluado, aunque no se dispone de datos absolutos con respecto al número de profesores del Grado participantes en DOCENTIA, el porcentaje de evaluados positivamente que obtuvieron una calificación de “EXCELENTE” ha aumentado a lo largo de los años y ha alcanzado un valor de 93,6% en el curso 2020/21.



INDICADOR (TÍTULO)	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21
ISGC-P05-02: Participación del profesorado en acciones formativas.	63,77%	54,55%	60%	70%	75,29%
ISGC-P05-03: Participación del profesorado en Proyectos de innovación y mejora docente.	46,38%	66,23%	44,71%	63,75%	57,65%
ISGC-P05-04: Grado de satisfacción global de los estudiantes con la docencia.	4,4	4,4	4,4	4,5	4,5
ISGC-P05-05: Porcentaje de profesores del título que han participado en las convocatorias del programa de evaluación de la actividad docente (Modelo DOCENTIA).	31,88%	32,5%	30,23%	33,75%	36,47%
ISGC-P05-06: Porcentaje calificaciones "EXCELENTES" obtenidas por los profesores participantes en la evaluación de la actividad docente.	86,36%	84%	88,46%	92,59%	93,55%
ISGC-P05-07: Porcentaje calificaciones "FAVORABLE" obtenidas por los profesores participantes en la evaluación de la actividad docente.	13,64%	16%	11,54%	7,41%	6,45%

Los Indicadores del curso 2021/22 no están disponibles a la fecha de elaboración del presente autoinforme.

INDICADOR (CENTRO)	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21
ISGC-P05-02: Participación del profesorado en acciones formativas.	55,16%	51,53%	57,34%	55,68%	60,29%
ISGC-P05-03: Participación del profesorado en Proyectos de innovación y mejora docente.	32,43%	50,76%	44,29%	50,92%	48,01%
ISGC-P05-04: Grado de satisfacción global de los estudiantes con la docencia.	4,3	4,3	4,3	4,4	4,4
ISGC-P05-05: Porcentaje de profesores del título que han participado en las convocatorias del programa de evaluación de la actividad docente (Modelo DOCENTIA).	23,38%	26%	23,33%	22,71%	25,63%
ISGC-P05-06: Porcentaje calificaciones "EXCELENTES" obtenidas por los profesores participantes en la evaluación de la actividad docente.	73,02%	73,5%	83,17%	90,32%	91,55%
ISGC-P05-07: Porcentaje calificaciones "FAVORABLE" obtenidas por los profesores participantes en la evaluación de la actividad docente.	26,98%	26,5%	16,83%	9,68%	8,45%

Los Indicadores del curso 2021/22 no están disponibles a la fecha de elaboración del presente autoinforme.

APARTADO COVID

Durante el curso 2019/20, a consecuencia de la pandemia, se requirió un especial esfuerzo para la reprogramación de la docencia tanto teórica como práctica, así como de la metodología de enseñanza y de evaluación. Durante este tiempo, se mantuvieron diversas reuniones desde la coordinación del título con delegados de curso y profesores, inicialmente, para conocer las dificultades y logros en la adaptación a la docencia online cuando no se conocía aún la extensión del estado de alarma y luego para ir informando de los distintos cambios que se iban produciendo en la planificación y en la organización de la docencia. Además, se mantuvo un contacto individualizado vía telefónica o e-mail con alumnos y profesores para casos específicos. Los profesores realizaron en un tiempo record la adaptación de la docencia presencial a no presencial mayoritariamente síncrona y en menor medida asíncrona con vídeos subidos al Campus Virtual que se mantenían disponibles durante un tiempo limitado antes de las sesiones programadas en el horario utilizadas en estos casos para resolver dudas. Por otra parte, todas las asignaturas modificaron su metodología de evaluación para adaptarse a formato no presencial y a la recomendación de la DEVA de favorecer la evaluación continua, aumentando su peso a un mínimo de un 60% en las asignaturas del segundo cuatrimestre. Todo ello quedó reflejado en las adendas a las planificaciones docentes elaboradas por parte de los distintos equipos docentes, las cuales fueron supervisadas por la coordinación del título y aprobadas por los departamentos y la CGC (29/04/2020). Posteriormente, se realizó una modificación del calendario de exámenes, atendiendo a los nuevos métodos de evaluación, así como el procedimiento para solicitar examen. Tanto alumnos como profesores fueron informados de estas modificaciones y el nuevo calendario se aprobó en Junta de Facultad el 15/05/2020. Durante este periodo fueron puestos a prueba la eficiencia de los mecanismos de coordinación del Grado de Enología y la implicación del profesorado, que asistió a todas las reuniones convocadas de manera online con una actitud muy positiva para buscar soluciones y alternativas al gran reto al que nos enfrentábamos. Durante el mes de junio se programó la docencia para el curso 20/21 sobre la cual existía mucha incertidumbre por lo cual los planes de contingencia elaborados por parte de cada equipo docente contemplaron la adaptación de la docencia a tres posibles escenarios: presencial, multimodal, no presencial. Para trabajar con criterios comunes y adaptar los grupos prácticos a menor número de alumnos conservando la calidad de la docencia se realizaron reuniones con los profesores de cada semestre. Esta documentación fue supervisada por la coordinación del título y aprobada por los departamentos y la CGC.

Autoinforme Global de Renovación de la Acreditación del Grado en Enología



En el curso **2020/21**, la actividad docente del profesorado se vio, principalmente, afectada por el cambio de modalidad en la docencia. Inicialmente, hubo de planificar la docencia, tanto las Actividades Formativas como la Evaluación, en tres escenarios diferentes: el Presencial, el habitual, el No Presencial, que implicaba toda la docencia on-line, y el Multimodal, en el cual se daba flexibilidad para la docencia no presencial en algunos tipos de actividades y acciones de evaluación, en función del escenario en que se hubiera de desarrollar la docencia (confinamiento parcial, reducción del aforo de aulas). Todo ello quedó reflejado en Planes de contingencia que fueron aprobados y publicados anexos a las fichas de las asignaturas. El profesorado afrontó con entrega y comprensión las distintas situaciones que sobrevinieron a lo largo del curso, siendo capaz de adaptarse a los cambios de un día para otro. La mayoría del curso se desarrolló con una reducción al 50% del aforo en las aulas, lo cual conllevó a la docencia presencial en el aula de forma simultánea a la docencia on-line para el 50% del alumnado que no estaba presente en el aula cada día. Este proceso fue acompañado de una planificación detallada, equitativa y ágil por parte del centro y de la coordinación del título. La reducción del aforo también afectó a los laboratorios, por lo que se redistribuyó al alumnado en un mayor número de grupos que los asignados oficialmente, y se reorganizaron algunas actividades con el fin de aprovechar al máximo las horas de profesorado para maximizar el número de horas prácticas presenciales por alumno. Todo el curso se apostó por la máxima presencialidad en la docencia práctica y, sólo en un corto periodo de situación sanitaria grave, se realizaron unas pocas prácticas on-line, ya que la mayoría de las afectadas se desplazaron en el calendario. En este mismo periodo se vio afectado el calendario de exámenes por la imposibilidad de hacer exámenes presenciales. La flexibilidad y disponibilidad del profesorado permitió el desplazamiento del periodo de exámenes a otra fecha para su normal desarrollo. Todos estos cambios en docencia y evaluación fueron afrontados con una actitud colaborativa por el profesorado que, además, en su gran mayoría, fueron capaces de aprovechar los recursos y experiencia adquiridas en curso anterior para enriquecer su actividad docente. El éxito de su actividad ha quedado demostrado con el análisis de los indicadores relacionados con la calidad docente (méritos, formación, satisfacción) los cuales no se han visto afectados en este curso.

Durante estos dos años el profesorado ha continuado participando en acciones formativas y proyectos de innovación docente. En los casos en que la formación se vio afectada, en la mayoría se pudo continuar realizando bajo formato on-line. Por otra parte, en aquellos casos en que no se pudo concluir el proyecto en el curso inicialmente propuesto, la unidad de innovación docente dio la oportunidad de prorrogar para el siguiente curso o desistir de su realización si ya no era adecuada.

Como se ha comentado anteriormente, en el curso 2019/2020 se lanzaron encuestas *ad-hoc* sobre la situación de la pandemia y los cambios que ésta provocó en el desarrollo de la docencia. A continuación, se muestran algunos resultados de las mismas:

ESTUDIANTES		Curso 2019/20
La atención tutorial recibida ha sido adecuada	TÍTULO	3,06
	CENTRO	3,23
	UCA	3,02
La comunicación con el profesorado de mi título ha sido fluida	TÍTULO	3,10
	CENTRO	3,20
	UCA	2,98
Las relaciones con el profesorado han sido adecuadas	TÍTULO	3,38
	CENTRO	3,39
	UCA	3,16
PROFESORADO		Curso 2019/20
La formación ofertada al PDI en materia de enseñanza online ha sido suficiente	TÍTULO	2,81
	CENTRO	2,77
	UCA	2,94
P.A.S.		Curso 2019/20
El clima y relaciones de trabajo con el profesorado ha sido el adecuado	TÍTULO	4,31
	CENTRO	4,31



	UCA	4,22
--	-----	------

Puntos Fuertes y/o logros:

2016-2021:

- Buena adecuación del perfil y capacitación del profesorado mejorando éste en los últimos años con la promoción y estabilización de la plantilla
- Alta implicación del profesorado tanto en su formación y mejora continua, como en la del Grado.
- Alta participación del profesorado (36,47%) en convocatorias del programa de evaluación de la actividad docente (Modelo DOCENTIA).
- El 93,6% del profesorado evaluado positivamente en DOCENTIA ha obtenido la calificación de EXCELENTE en 2020/21
- Alto grado de satisfacción del alumnado con la docencia

Puntos débiles y decisiones de mejora adoptadas.

Autoinforme del curso:	Puntos débiles	Propuestas de mejora más relevantes:	Impacto provocado en el título (relación causa-efecto):
No procede			

Código evidencia	Nombre evidencia	Enlace evidencia
DEVA-17	Información sobre el perfil y distribución global del profesorado que imparte docencia en el título.	https://bit.ly/32UAByt USUARIO: acredita CLAVE: acredita592 Ruta de acceso: Indicadores SGC -> Indicadores Procesos SGC -> P05 Proceso gestión personal académico -> Indicadores P05(01)
DEVA-18	En su caso, actuaciones y resultados sobre el incremento o disminución del profesorado teniendo en cuenta su cualificación. Esta información debe justificarse con el número de estudiantes matriculados.	https://cutt.ly/WZglBSW
DEVA-19	Satisfacción del alumnado sobre la actividad docente del profesorado.	https://bit.ly/32UAByt USUARIO: acredita CLAVE: acredita592 Ruta de acceso: Indicadores SGC -> Indicadores Procesos SGC -> Proceso gestión personal académico -> Indicadores P05(02-08) -> Centro -> Títulos
DEVA-20	Documento sobre criterios de selección de profesores y asignación de estudios TFG.	https://cutt.ly/cCBCU1l
DEVA-21	Información sobre el perfil del profesorado que supervisa el TFG.	https://bit.ly/3d1UUwV (Perfil del Profesorado Reglamento UCA).
DEVA-22	Satisfacción del alumnado sobre el procedimiento llevado a cabo para la elección y realización de los TFG.	https://bit.ly/32UAByt USUARIO: acredita CLAVE: acredita592 Ruta de acceso: Indicadores SGC -> Indicadores Procesos SGC -> P04 Gestión de los Procesos Enseñanza-Aprendizaje -> Indicadores P04
DEVA-23	En su caso, información sobre el perfil del profesorado que supervisan las prácticas externas.	No procede
DEVA-24	En su caso, información sobre la gestión con las prácticas externas.	https://bit.ly/3iIttyOZ https://empleoypracticas.uca.es/



		https://ciencias.uca.es/movilidad-practicas/
DEVA-25	En su caso, satisfacción del alumnado con las prácticas externas.	https://bit.ly/32UAByt USUARIO: acredita CLAVE: acredita592 Ruta de acceso: Indicadores SGC -> Indicadores Procesos SGC -> P04 Gestión de los Procesos Enseñanza-Aprendizaje -> Indicadores P04
DEVA-26	Información sobre la coordinación académica horizontal y vertical.	https://cutt.ly/JKq1uz

V. INFRAESTRUCTURA, SERVICIOS Y DOTACIÓN DE RECURSOS.

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

Análisis y Valoración:

1.- Descripción de la infraestructura del Centro.

El Grado en Enología se desarrolla en la Facultad de Ciencias, cuyo equipamiento básico puede encontrarse recogido en la memoria verificada. Sin embargo, durante los últimos años, la Facultad de Ciencias ha estado ampliando y mejorando de forma constante los recursos materiales y servicios disponibles para profesores, personal de administración y servicios y alumnado. Gracias a esta actividad de mejora constante y del gran esfuerzo que se realiza desde la Facultad, se han ampliado los espacios disponibles y se ha remodelado gran parte de los ya existentes. Es el caso de las aulas para la docencia teórica y prácticas de informática, así como laboratorios de prácticas que, además de aumentar en número, han sufrido reformas de elementos estáticos para mejorar tanto la eficiencia energética como acústica y se ha producido un reemplazo progresivo de bancas/sillas y mesas para dar una respuesta eficiente a las necesidades de capacidad y ergonomía de los alumnos.

Actualmente, la Facultad de Ciencias cuenta con 17 aulas y 2 seminarios de los tamaños adecuados para desarrollar las diversas metodologías de enseñanza-aprendizaje, desde el método expositivo clásico dirigido a la totalidad del grupo hasta las tutorías y seminarios en grupos reducidos, con una capacidad entre 14 y 182 puestos. Además, se cuenta con 4 aulas con equipamiento informático para trabajo individual dirigido (30 puestos), 1 aula de informática "móvil" con 15 ordenadores portátiles, 1 aula de proyectos (32 puestos), 2 Salas de Grados (56 y 82 puestos), una Sala de Estudios, un Salón de Actos (330 puestos) y una Sala de Juntas. Además, cuenta con 2 laboratorios y 7 aulas de diferentes capacidades en el Centro Superior de Estudios Marinos (CASEM) y los Aularios de uso común del Campus de Puerto Real, respectivamente.

En relación a las aulas, éstas cuentan con un sistema multimedia compuesto por ordenador personal con conexión a Internet y salida al sistema de proyección fijo del aula, sistema de sonido con amplificador y micrófono inalámbrico, proyector, pantalla de proyección y pizarra, además de dispositivos de audio/video necesarios que incluyen cámaras web y tarjetas gráficas con lápices digitales para poder llevar a cabo teledocencia. Asimismo, la Facultad de Ciencias dispone de 10 laboratorios y una Planta Piloto dedicados a la docencia práctica, dotados de material básico y avanzado, según el nivel del curso, y de técnicas e instrumentación específicas. En tres laboratorios (FC-Lab4, FC-Lab5 y FC-Lab7) se han instalado pantallas de TV de grandes dimensiones (75"), conectados a unidades de PCs con conexión a internet para la visualización de material docente y/o acceso a herramientas electrónicas específicas de material relacionado con las prácticas de laboratorio. Alternativamente, el Centro ofrece equipos portátiles de proyección disponibles en Conserjería. Por otro lado, parte de las actividades de formación que realizan los alumnos se desarrollan en las dependencias de los propios Departamentos y otros centros del Campus o Universidad.

En la planificación docente del centro se indican las aulas/laboratorios concretos en los que se desarrollan las distintas actividades formativas de las diferentes asignaturas de la titulación. Al inicio de cada curso y/o semestre, se revisan los tamaños de los grupos en cada asignatura de tal forma que permitan un adecuado desarrollo del programa formativo, así como de las actividades previstas en éste. Además, se dispone de una aplicación sobre gestión de los horarios on-line



alojada en la web de la Facultad, que permite reflejar al momento cualquier cambio circunstancial que se produzca en la planificación del título (<https://ciencias.uca.es/horarios-2021-2022/>).

En el caso concreto de las instalaciones utilizadas para el desarrollo del Grado en Enología, las asignaturas teóricas se han impartido de forma presencial en las aulas habitualmente utilizadas para cada curso, con capacidad suficiente para que el alumnado pudiera recibir la docencia de forma adecuada de forma presencial, incluso en la modalidad multimodal debido a la pandemia. Estas aulas cuentan con los medios audiovisuales anteriormente señalados. Además, se hizo uso de un aula de mayor capacidad, sobredimensionada, en lugar del aula de catas para las sesiones prácticas de asignaturas específicas con actividades/talleres de cata, para permitir un mayor distanciamiento entre los alumnos del recomendado a la hora de realizar dicha actividad y se vigiló en todo momento que el alumno tuviera la mascarilla bajada sólo el tiempo justo y necesario para realizar la cata. Para la docencia de carácter práctico, el Grado en Enología dispone de varios laboratorios y la Planta Piloto para llevar a cabo las vinificaciones. Por otro lado, parte de las actividades de formación que realizan los alumnos, como el TFG, se desarrollan en las dependencias de los propios Departamentos y otros centros del Campus o Universidad y en el caso del Grado en Enología, éste cuenta también con la colaboración de empresas, y a través de sus correspondientes convenios, para llevar a cabo actividades prácticas de asignaturas concretas como las Prácticas Integradas en Viticultura y las Prácticas en Bodega.

Todos los laboratorios utilizados cuentan con las medidas de seguridad, capacidad y medios técnicos necesarios para llevar a cabo el desarrollo de las sesiones prácticas de este título de forma presencial, dado el número de alumnos matriculados y la capacidad de aforo de dichos espacios. En cuanto al equipamiento de los laboratorios, los alumnos del Grado en Enología tienen instrumental y materiales suficientes y de calidad para el desarrollo de sus estudios y las competencias propias del título. Asimismo, todos los laboratorios cuentan con material fungible necesario para el desarrollo de las prácticas, y como no podía ser de otra forma se cuenta con medidas de seguridad y medios técnicos necesarios para actuar antes cualquier eventualidad y en caso de necesidad.

Además, teniendo en cuenta que la Facultad se encuentra dentro de la estrategia de Campus, todos los alumnos y profesores pueden beneficiarse de las instalaciones que se encuentran en este Campus. Así cabe destacar que en el mismo edificio de la Facultad se encuentra la sede de los Servicios Centrales de Investigación Científica y Tecnológica de la Universidad de Cádiz (SC-ICYT) que es un servicio general de apoyo a la investigación en el que se centraliza el principal equipamiento científico de la Universidad de Cádiz con distintas divisiones como difracción de Rayos X, espectrometría de masas, espectroscopía atómica (ICP, AAS, ICP-MS), microscopía electrónica, radioisótopos y análisis de biomoléculas y microscopía confocal, resonancia magnética nuclear, unidad de espectroscopía fotoelectrónica (XPS) y fabricación aditiva.

2.- Descripción de recursos y servicios.

La Universidad de Cádiz recibió en julio de 2018 el Sello de Excelencia Europea EFQM 500+, esto es, el más alto reconocimiento establecido por la *European Foundation for Quality Management* (EFQM), mejorando el sello 400+ conseguido por la UCA en 2016 (<https://bit.ly/2K5RsTu>). Se trata, pues, de un reconocimiento internacional del máximo nivel que se concede tras una evaluación completa del sistema de gestión de los procesos de docencia, investigación, transferencia y servicios de nuestra Universidad. Se añade que la UCA en el año 2020 obtuvo el Premio a la Excelencia en la Gestión Pública que concede todos los años el Ministerio de Función Pública. Asimismo, en el año 2021, la UCA renovó el Sello de Excelencia Europea EFQM 500+ otorgado por el Ministerio antes mencionado, con una vigencia de 3 años.

En esta misma línea, en 2018, el Área de Deportes de la UCA alcanzó el Sello de Excelencia Europea 500+ en la gestión, siendo éste el máximo reconocimiento a la Excelencia en Gestión que se concede en Europa según el Modelo EFQM de Excelencia. Acredita la excelencia, la eficacia en la gestión, la eficiencia operativa y la diferenciación en su entorno competitivo de cualquier tipo de organización. Además, es el único servicio en el ámbito deportivo de las universidades españolas que cuenta con este reconocimiento.

a) Biblioteca.

La Biblioteca del Campus de Puerto Real, es una biblioteca común, que da servicio a toda la comunidad universitaria. Esta cuenta con: 9 Salas de Trabajo en Grupo, un Laboratorio de Audiovisuales (sala con equipamiento audiovisual que pueden ser utilizada por el PDI y el PAS para la grabación de vídeos), Espacio de Aprendizaje (sala multifuncional destinada a la docencia, con equipamiento audiovisual y de ofimática, que pueden ser utilizadas por el PDI y PAS para la realización de videoconferencias, actividades académicas, cursos, seminarios o sesiones de formación. La capacidad máxima es de 40 a 50 personas), 90 ordenadores portátiles de Préstamo diario y de Préstamo por curso académico a disposición de los usuarios y 2 bancos de autopréstamo. Estos espacios pueden ser reservados de forma rápida y ágil a través de la dirección web: <https://biblioteca.uca.es>. La Biblioteca también ofrece servicio de Información y Referencia y una amplia oferta de



cursos de formación para sus usuarios, en línea con el fomento de la Alfabetización Informacional (ALFIN). La Biblioteca se ubica en un edificio propio de 2.736 m², cuenta con 390 puestos de lectura y 2.595 metros lineales de estanterías, de los cuales 1.595 m son de libre acceso y 1.000 m son de depósito. El fondo bibliográfico integrado por más de 75.000 monografías y más de 1.000 títulos de publicaciones periódicas, cubre las áreas de conocimiento de los centros a los que atiende.

b) Campus virtual.

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

c) Acceso a internet.

Nuestro Centro, dispone de 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 red ucAir está disponible para el PDI y PAS y la red Eduroam ofrece servicio para el uso de profesores visitantes. La cobertura de la red permite cubrir todas las zonas comunes (pasillos, cafetería, Departamentos, Decanato), así como los espacios docentes tales como aulas, laboratorios, salas de estudio y de trabajo. Para ofrecer las mejores garantías de conectividad de los alumnos para sus actividades académicas, el Centro refuerza constantemente la cobertura de redes wifi con el apoyo técnico del Centro de Informática y de Tecnologías de la Información de la UCA, especialmente en zonas de cobertura limitada como los laboratorios, como el caso particular de la Planta Piloto cuya estructura intrínseca impide un alcance adecuado de las señales por lo que se han instalado varios repetidores de doble canal para potenciar la conectividad.

d) Buzón de Atención al Usuario (BAU).

Las consultas, quejas y reclamaciones, comunicaciones de incidencias docentes, sugerencias y felicitaciones de los usuarios se canalizan a través del Buzón de atención al usuario BAU (<http://bau.uca.es>) quien las dirige, según su naturaleza, a los responsables que correspondan (centros y departamentos). Esta herramienta, en diciembre de 2009, fue galardonada con el Premio a las Mejores Prácticas del Banco de Experiencia de Telescopi Cátedra UNESCO de Dirección Universitaria. El funcionamiento del BAU se encuentra regulado por la normativa aprobada por Acuerdo del Consejo de Gobierno de 19 de diciembre de 2016 (<https://buzon.uca.es/cau/index.do>).

Es destacable que desde el centro se responde con agilidad y eficiencia a las incidencias y quejas recibidas. Resulta singular las felicitaciones recibidas por los profesores del centro en los difíciles tiempos de la pandemia.

e) Centro de Atención al Usuario (CAU).

Para garantizar la totalidad de servicios y recursos materiales necesarios para el normal funcionamiento de los títulos, la Universidad de Cádiz dispone del Centro de Atención al Usuario (CAU), disponible en <https://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. El CAU constituye así la ventanilla principal de los servicios de la UCA mediante la que se agiliza la tramitación de peticiones administrativas y de servicios, facilitando con ello al usuario (cualquier miembro de la comunidad universitaria) un sistema único para su resolución y seguimiento.

Los servicios y recursos relacionados con el funcionamiento del título que prestan sus servicios a través del CAU son: Ordenación Académica y Personal, Gestión de la Calidad y Títulos, Administraciones y Secretarías de Campus, Atención al Alumnado, Servicio de Atención Psicológica y Psicopedagógica, Atención a Centros, Biblioteca y Archivo, Informática, Infraestructuras y Personal. En el año 2014, la Cátedra Unesco de Dirección Universitaria en su segunda edición de los premios TELESCOPI otorgó el PREMIO A LA MEJOR BUENA PRÁCTICA DEL CRITERIO CLIENTES, al "Centro de Atención al Usuario de la UCA" (CAU).

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



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

g) Servicios Centrales de Investigación en Ciencia y Tecnología de la Universidad de Cádiz.

Desde el año 2011 este servicio está certificado según norma UNE EN-ISO 9001. Se encuentra ubicado en la Facultad de Ciencias, Campus de Puerto Real de la Universidad de Cádiz y ocupa en la actualidad una superficie aproximada de 640 m². Estos Servicios, que acogen la mayor parte de los grandes equipos de investigación de la UCA, cuenta con 10 divisiones que dan servicio a los grupos de investigación de esta Universidad, a otros organismos públicos de investigación y a empresas privadas. Entre ellas destacamos: Análisis de Biomoléculas y Microscopía Confocal; Difracción de Rayos X, Espectrometría de Masas, Espectroscopía Atómica (ICP, AAS, ICP-MS); Fabricación Aditiva; Microscopía Electrónica; Resonancia Magnética Nuclear y Espectroscopía Foelectrónica (XPS). Más información en: <http://sccyt.uca.es/>

h) Institutos de investigación.

El II Plan Estratégico de la Universidad de Cádiz incluye entre sus líneas de actuación la vertebración de la Investigación en Institutos de Investigación. Contamos con Institutos tanto propios, como mixtos e interuniversitarios de la Universidad de Cádiz, los cuales están vinculados con el potencial investigador de nuestra Institución. En los Institutos de Investigación de la Universidad de Cádiz se integra la excelencia investigadora de nuestra Institución, así como la infraestructura científica especializada. Los Institutos de Investigación son focos de atracción de talento investigador a nuestra Universidad. Los Institutos de Investigación son focos de atracción de talento investigador a nuestra Universidad. Se dispone en la actualidad de los siguientes centros que puedan ser de interés para los alumnos del Grado, siendo el más afín el Instituto de Investigaciones Vitivinícolas y Agroalimentarias: (Más información en: <http://vriinvestigacion.uca.es/institutos-de-investigacion/>)

- Instituto de Microscopía Electrónica y Materiales.
- Instituto de Investigaciones Vitivinícolas y Agroalimentarias.
- Instituto de Investigaciones Marinas.
- Instituto de Investigación en Biomoléculas
- Instituto de Investigación en Ciencias Biomédicas de Cádiz

i) Otros.

De acuerdo con la organización por Campus de la Universidad de Cádiz, en cada uno de ellos se encuentra una Administración de Campus, unidad ésta que engloba a la gestión económica del presupuesto de los centros y departamentos con sede en el Campus, y a la Secretaría Administrativa que es la unidad encargada de gestionar todos los procesos académicos (matrícula, expedientes, reconocimientos de créditos, admisiones,...) relacionados con los alumnos de los centros con sede en el Campus, así como de los profesores (actas académicas de las asignaturas, listas de clases, certificaciones de tutorización de TFG,..). El campus cuenta además con una unidad de Coordinación de Servicios Generales que se encarga de gestionar todos los espacios y/o servicios comunes del Campus de Puerto Real y donde se ubica un Registro Auxiliar de la Universidad de Cádiz.

Finalmente, la Facultad de Ciencias cuenta además con otros recursos y servicios como son: Delegación de alumnos, Servicio de copistería, Servicio de cafetería/comedor y un Servicio de Máquinas Vending para bebidas calientes, frías y snacks. <https://ciencias.uca.es/conocenos-infraestructuras-index/>.

3.- Orientación universitaria/académica.

a) Servicio de Atención Psicológica y Psicopedagógica (SAP): Éste tiene como objetivo atender las necesidades personales y académicas del alumnado asesorándoles en cuestiones que puedan mejorar la calidad de su estancia y el aprendizaje. Cuenta con un equipo de psicólogos y psicopedagogos que ofrecen información y asesoramiento en áreas relacionadas con: Técnicas para mejorar el rendimiento académico; Control de la ansiedad ante los exámenes; Superar el miedo a hablar en público; Entrenamiento en relajación; Habilidades sociales; Estrategias para afrontar problemas; Toma de decisiones y Otros aspectos personales y/o académicos.

b) Secretariado de Políticas de Inclusión. Su finalidad es garantizar un tratamiento equitativo y una efectiva igualdad de oportunidades para cualquier miembro de la comunidad universitaria que presente algún tipo de discapacidad, tratando de que estos principios también se hagan realidad en la sociedad en general.



c) Unidad de Igualdad entre Mujeres y Hombres. La finalidad de la Unidad es tratar de eliminar las dificultades y barreras que impiden una participación igualitaria y el desarrollo personal, académico y profesional de todos los miembros de la comunidad universitaria y de que los principios de inclusión, pluralidad, diversidad, igualdad de oportunidades y equidad se hagan realidad tanto dentro como fuera de ella.

d) Servicio de Relaciones Internacionales. La Universidad cuenta, con una Oficina de Relaciones Internacionales, integrada en el Área de gestión de alumnado y relaciones internacionales, configurada como una herramienta básica en el objetivo estratégico de la Universidad. Desde este servicio se gestionan los distintos programas de movilidad con universidades y empresas extranjeras destinadas tanto a alumnado como a personal docente e investigador y de administración y servicios, así como los proyectos de cooperación internacional, se organizan actividades de difusión e información y se apoyan las diversas iniciativas de internacionalización en las que participa el conjunto de la Universidad. Más información en: <http://internacional.uca.es/>

e) Programa de Orientación y Apoyo al Estudiante (PROA). A nivel de Centro, la Acción Tutorial incluye acciones de acogida, tutorías de seguimiento del estudiante, acciones de apoyo relacionadas con alumnos con necesidades educativas específicas (refuerzo, permanencia, promoción o discapacidad), orientación para la movilidad internacional-nacional con otras universidades y hacia la empresa, y orientación para la inserción laboral. La Facultad de Ciencias de la UCA tiene una experiencia de 15 años en el desarrollo y aplicación de programas de Acción Tutorial para la orientación de los alumnos de los diferentes títulos que se imparten en el Centro. Evidentemente cada titulación puede tener unas necesidades específicas diferentes, pero, en general, es la política de Centro en materia de Tutoría la que traza las líneas maestras de actuación en este campo. Aunque existen diferentes tipos de Tutorías, en el caso de la Facultad de Ciencias se ha elegido un modelo de Acción Tutorial basado en la participación activa del profesorado, de forma voluntaria, en calidad de tutores. No obstante, desde el curso 19/20 se cuenta con la participación del Proyecto Compañero, desarrollado por alumnos de cursos superiores que colaboran en la orientación de alumnos de nuevo ingreso. En el caso del Grado, la acción tutorial está dirigida en primer lugar por la Vicedecana responsable y una Coordinadora del programa PROA a nivel de centro que trabaja en colaboración con los coordinadores PROA de cada Grado. El equipo PROA de cada título se compone del Coordinador de título, el coordinador PROA y el grupo de profesores tutores que desarrollan una serie de acciones individuales y grupales a lo largo de todo el curso (<https://cutt.ly/pKpgIAE>). Adicionalmente, también se realiza una intensa labor de tutorización por parte de los profesores en el ámbito de las prácticas externas y de los Trabajos Fin de Grado, para cada uno de estos aspectos también existe un coordinador específico de grado o Centro que colaboran estrechamente con el equipo PROA y facilitan la comunicación y orientación a través de un campus virtual de Coordinación específico de cada grado.

f) Área de Atención al Alumnado. La Facultad de Ciencias dispone de una oficina de atención al alumnado ubicada en el Decanato de la Facultad y que está formada atendida por un alumno de último curso de grado o de máster de la Facultad de Ciencias, preparado para ayudar en todo lo posible a aquellos estudiantes o futuros estudiantes a resolver sus dudas. Se cuenta para ello con información de muy diversa fuente: prensa, folletos informativos, manejo de la web, etc. De esta forma se proporciona al alumno que lo necesite información en temas como: Becas, prácticas de empresa, programas de movilidad, cursos; normativa en relación a Planes de Estudio, convalidaciones, Libre Elección, convocatorias de examen. Cualquier otra duda o problema que te surja. Hacen también de enlace con personas o instituciones que interesen al estudiante (profesores, FUECA, etc.). Disponen de un correo institucional: rendimiento.ciencias@uca.es (<https://cutt.ly/ZKpgDQq>).

g) Delegación de alumnos. La Facultad cuenta también con una Delegación de alumnos que dispone de un espacio en el centro para el desarrollo de sus actividades de encuentro del alumnado y desarrollo de la gestión de sus actividades. Hay un delegado de Centro, un subdelegado y una secretaria, así como diferentes representantes en diversos ámbitos como, por ejemplo, actividades, comunicación, sectorial, igualdad e inclusión. Disponen de un correo institucional alumnos.ciencias@uca.es y Redes sociales: @Delegaciónfcauca, Instagram: @alumnos.ciencias (<https://cutt.ly/XKpgc0Y>).

h) Unidad de Préstamo de Ordenadores. Desde la Facultad de Ciencias los alumnos matriculados en las Titulaciones de la esta facultad pueden solicitar el préstamo de un ordenador portátil. Esta gestión se realiza a través de la Oficina de Atención al Alumno situada en el Decanato de la Facultad de Ciencias (<https://cutt.ly/2KpgLi6>).

i) Tablón de anuncios online y redes sociales. La Facultad dispone de un tablón relacionadas con la Universidad y el Centro, así como con el mundo de la ciencia relacionado con los títulos que se imparten en el centro que se actualiza diariamente (<http://ciencias.uca.es>; en su apartado La Facultad Comunica), y podemos encontrar las Noticias, Elecciones, Actividades, Agenda, Logosímbolos e información externa. El centro también dispone de perfiles de redes sociales que se van



actualizando con las noticias relevantes para el alumnado, tanto en la red twitter @FCC_UCA, como en la red Facebook @ciencias.uca (<https://www.facebook.com/ciencias.uca>).

j) Jornadas de Orientación de Grados. La Facultad de Ciencias colabora activamente en las Jornadas de Orientación Universitaria organizadas por Vicerrectorado de Estudiantes y Empleo, el Área de Atención al Alumnado. Estas jornadas, destinadas tanto a los alumnos de segundo curso de Bachillerato y de Ciclo Formativo de Grado Superior como a sus padres, tienen la finalidad de dar a conocer de forma muy detallada los aspectos relacionados con los Grados. Además, los alumnos pueden visitar un conjunto de stands, atendidos por personal de cada uno de los centros universitarios, en los que se les aclaran dudas y se resuelven cuestiones sobre los estudios universitarios que se imparten en el centro, facilitándoles diversa documentación de interés (planes de estudios, trípticos con información general sobre los grados,...) e informando y orientando "in situ" acerca de las competencias, habilidades y conocimientos que adquirirán al cursar los estudios de grados junto a las salidas profesionales de los mismos. Estas jornadas suelen tener lugar en 9 localidades de la provincia, donde se atienden a más de 11.000 alumnos y, en su caso, a los padres en 4 sesiones de tarde. La información sobre esta iniciativa está accesible en <https://atencionalumnado.uca.es/jornadas-de-orientacion/>. Además de esta actividad se realizan otras acciones para acercar la universidad a los futuros estudiantes tales como Clases Aplicadas, visitas a IES, presentaciones en la web (<https://atencionalumnado.uca.es/actividades-ou/>). En el curso 20/21, por su carácter especial, se celebraron las I Jornadas Virtuales de Orientación entre el 13 de abril y el 15 de mayo, organizadas en 6 sesiones diferentes agrupando titulaciones de la misma rama. En ella participaron Decanos, Directores y Coordinadores de título presentando las titulaciones, respondiendo a inquietudes y resolviendo dudas.

4.- Orientación profesional.

La Universidad de Cádiz cuenta con Programas para mejorar la empleabilidad de los universitarios dentro del mercado laboral, facilitándoles el conocimiento de los recursos de orientación y formación disponibles, así como las opciones más ventajosas para acceder y mantenerse en el empleo en función de sus intereses, demandas y sus perfiles formativos. Entre estos programas cabe destacar:

- El Plan Integral de Formación para el Empleo (PIFE) proporciona, a través de un itinerario formativo, los recursos necesarios para mejorar la empleabilidad de los alumnos, constituyendo un complemento de las competencias profesionales del estudiante, adquiridas en su titulación y en las prácticas curriculares. El itinerario consta de 25 horas distribuidas en acciones formativas de 20 horas más 5 horas de encuentro empresarial (más información en: <https://bit.ly/3vX6SB4>).
- Agencia de colocación: Este servicio está basado en un sistema dinámico que promueve de forma ágil y eficiente la vinculación de nuestros alumnos y titulados con las ofertas de empleo generadas por el sector productivo. Se encuentra a disposición de todas las empresas e instituciones que requieran cubrir sus puestos de trabajo de acuerdo a las titulaciones universitarias. Con este servicio, se pretende ofrecer a los universitarios la oportunidad de encontrar un empleo profesional y a las empresas una amplia base de datos de candidatos procedentes de todas las diplomaturas, licenciaturas, grados, másteres y doctorados. Esta función de intermediación laboral consiste en recibir las ofertas de empleo por parte de las empresas y canalizar hacia ella a los candidatos con el perfil más competente, de acuerdo con las especificaciones requeridas (más información en: <https://bit.ly/3dda0Co>).
- La Feria de Empleo de la Universidad de Cádiz es un punto de encuentro entre sus estudiantes y egresados interesados en conocer las expectativas que ofrece el mercado laboral e incorporarse al mismo, y las empresas que buscan perfiles para incorporar en sus corporaciones. El objetivo es apoyar la incorporación de los alumnos y titulados universitarios al mundo profesional, asesorándoles en el proceso de búsqueda de empleo y facilitando el contacto con las empresas adecuadas a sus perfiles profesionales, convirtiéndose en un punto de encuentro activo entre oferta y demanda cualificada (más información en: <https://empleoypracticas.uca.es/feria-de-empleo-2/>).

A través de la Coordinación del Grado se difunde toda la información que deriva de los diferentes estamentos de la UCA respecto a la orientación profesional. Sin embargo, la participación del alumnado del Grado en Enología en este tipo de actividades es baja. Concretamente, en el curso 2020/21 sólo un 6% de los alumnos del Centro que participaron en la Feria del Empleo virtual celebrado en mayo fueron del Grado en Enología (3%) y el PCEO Grado En Química-Enología (3%). En el caso del Plan Integral de Formación para el empleo lo hicieron un 20% (16% y 4% del Grado en Enología y el Doble respectivamente). En las tutorías realizadas con los alumnos de 4º, pocos de ellos muestran interés por su futuro profesional, estando estos más centrados durante este curso en la realización de las prácticas en bodega y el Trabajo Fin de Grado. Sólo algunos alumnos, después de realizar las prácticas, comienzan a plantearse su futuro y a buscar alternativas en caso de estar interesados en realizar un Máster u otros estudios antes de enfrentarse al mercado laboral. La gran mayoría tiene claro que quiere trabajar en bodega y busca contactos a través de compañeros o a través de la bodega en la que han realizado sus prácticas para poder irse integrando en el mercado laboral a través de prácticas en empresas o

trabajos temporales durante la vendimia. Para aquellos alumnos que se deciden por hacer un Máster en la UCA, el recomendado por el título es el Máster Interuniversitario en Agroalimentación cuya orientación en Producción Agroalimentaria les da una visión más general de la industria alimentaria. En los últimos años, además, ha surgido, un interés por parte de algunos alumnos en cursar el Máster Universitario en Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanza de Idiomas; sin embargo, los alumnos de Enología no tienen opción a acceder a este Máster al no encontrarse este título entre sus preferentes según recoge su memoria. En este sentido, tras el trabajo de varios años con la Universidad y Coordinadores del Máster de Educación, para el curso 2020/21 se consiguió la modificación de la memoria del Máster para permitir acceso tanto a los alumnos del Grado en Enología como los de Biotecnología y los de otros títulos de la UCA.

Por otra parte, desde hace unos años se viene trabajando en el Grado en Enología en colaboración con la Asociación Andaluza de Enólogos para que los alumnos de último curso puedan asistir a las actividades que realizan y formar parte de dicha asociación una vez finalizados sus estudios por un precio especial. Esto les permite no solo mejorar su formación sino también conocer el entorno y abrir su red de contactos en el campo de la vitivinicultura. Asimismo, en el curso 2020/21 se ha firmado el acuerdo de colaboración en el que se venía trabajando en los últimos años con Vitivin, una plataforma de referencia del sector vitivinícola que permite el acceso a profesores y alumnos del Grado en Enología a la información disponible y los diversos eventos que llevan a cabo.

5.- Adecuación del Personal de Administración y Servicio y del personal de apoyo, en su caso.

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

	PAS por puesto tipo	Nº PAS	% PAS según Puesto tipo
RECURSOS - PAS FACULTAD DE CIENCIAS-UCA	ADMINISTRACIÓN	17	31,5%
	BIBLIOTECA	1	1,9%
	CONSERJERÍA	9	16,7%
	INFRAESTRUCTURAS/MANTENIMIENTO	1	1,9%
	LABORATORIO	26	48,1%
		54	100,0%
RECURSOS UCA (Comunes a todos los títulos)	ACTIVIDADES CULTURALES	10	1,8%
	ADMINISTRACIÓN	317	58,4%
	BIBLIOTECA	42	7,7%
	CONDUCTOR	5	0,9%
	CONSERJERÍA	35	6,4%
	DEPORTES	21	3,9%
	INFORMÁTICA	49	9,0%
	INFRAESTRUCTURAS/MANTENIMIENTO	37	6,8%
	LABORATORIO	18	3,3%
	PRENSA	4	0,7%
	PREVENCIÓN	4	0,7%
	UNIDAD DE IGUALDAD	1	0,2%
		543	100,0%

6.- Seguimiento y valoración de los recursos y servicios.

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

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

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

Por su parte, el profesorado puede solicitar software docente para las aulas de informáticas, peticiones que serán atendidas según las disponibilidades de licencia y características de los equipos de las aulas. Las solicitudes se gestionan inicialmente antes del comienzo de curso y, en el caso de necesidades sobrevenidas a lo largo del curso se tramitan mediante el CAU del Área de Informática (<https://cau.uca.es/cau/index.do>).

Con objeto de contribuir a la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje, anualmente, se realiza una revisión y mejora de los de los servicios y recursos, articulada a través de los siguientes procedimientos:

- P06 Proceso de gestión de recursos para el aprendizaje y apoyo al estudiante
- P07 Proceso de medición de resultados
- P03: Proceso de diseño, seguimiento y mejora de los programas formativos
- Informes de seguimiento de la DEVA.

En cuanto a la sostenibilidad ambiental y normas de seguridad, hay que señalar que la Universidad de Cádiz mantiene la trayectoria de sostenibilización ambiental de sus actividades y centros con la Certificación en la UNE EN-ISO 14001:2015 de su Sistema de Gestión Ambiental con alcance a todas sus actividades de docencia, investigación y actividades administrativas en sus cuatro campus, obtenida en el año 2011. Ello implica la ejecución de protocolos para la gestión de residuos y reducción del impacto medioambiental en actividades de docencia y prácticas en laboratorio.

Fruto de este proceso de seguimiento, se desprenden los siguientes resultados:

INDICADOR (TÍTULO)	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22
ISGC-P06-07: Grado de satisfacción del alumnado con los programas y actividades de apoyo y orientación académica	2,84	2,63	2,86	-	3,1	2,95
ISGC-P06-08: Grado de satisfacción del alumnado con los programas y actividades de orientación profesional	2,94	2,23	2,62	-	2,86	3,0
ISGC-P06-09: Grado de satisfacción del alumnado con los recursos materiales e infraestructuras del título	3,45	3,47	3,69	-	3,69	3,62
ISGC-P06-10: Grado de satisfacción del profesorado con los recursos materiales e infraestructuras del título	4,13	4,28	4,34	-	4,46	4,68

INDICADOR (CENTRO)	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22
ISGC-P06-07: Grado de satisfacción del alumnado con los programas y actividades de apoyo y orientación académica	2,9	2,89	2,98	-	2,88	2,97
ISGC-P06-08: Grado de satisfacción del alumnado con los programas y actividades de orientación profesional	2,72	2,28	2,69	-	2,55	2,74
ISGC-P06-09: Grado de satisfacción del alumnado con los recursos materiales e infraestructuras del título	3,56	3,64	3,6	-	3,57	3,71
ISGC-P06-10: Grado de satisfacción del profesorado con los recursos materiales e infraestructuras del título	4,08	4,19	4,2	-	4,19	4,32

ISGC-P06-07 y ISGC-P06-08. El grado de satisfacción del alumnado con los programas y actividades de apoyo y orientación académica y profesional ha mejorado en los últimos años, alcanzando en el curso 2021/22 valores similares e incluso superiores a los del Centro. Los alumnos en primer curso valoran mucho el seguimiento individual y en grupo que se realiza por parte de los tutores y el equipo de orientación; sin embargo, en los últimos años, se ha observado un desinterés por parte de los alumnos en dichas actividades, sobre todo en la asistencia a tutorías, y de ahí que se hayan diversificado las acciones del PROA buscando alternativas que fomenten su interés tales como la creación de una App (ConnectCiencias; <https://fcc.uca.es/web/app1/fcm/>), la puesta en marcha del proyecto COMPAÑERO (<https://ciencias.uca.es/proyecto-companero/>) o la realización de tutorías específicas orientadas a la temática en lugar de al curso.

Por otra parte, con respecto al grado de satisfacción del alumnado con los programas y actividades de orientación profesional, éste ha evolucionado hasta situarse en 3,00, valor que, aunque no es muy alto, indica una mejora con respecto a cursos anteriores y supone un mayor grado de satisfacción de los alumnos de Enología con este ítem que los de otros títulos por los valores obtenidos por el Centro (2,74).

ISGC-P06-09 y 10. Tal como se ha descrito, los recursos e infraestructuras del Centro en general y del título en particular son muy completas, variadas y accesibles y además han mejorado notablemente en los últimos cursos, lo cual ha conllevado a un aumento gradual del grado de satisfacción tanto del alumnado como del profesorado con éstos.

APARTADO COVID

Con motivo de la Declaración del Estado de Alarma en marzo de 2020, y el consecuente cambio de la docencia presencial a no presencial, desde el Vicerrectorado de Digitalización e Infraestructuras, se acometieron una serie de actuaciones dirigidas a dar soporte a todo lo que aquel cambio conllevó. A continuación, se indican las más relevantes:

- Ampliación del número de instancias del sistema de videoconferencias BigBlueButton.
- Ampliación de la capacidad de acceso a través de VPN.
- Teletrabajo. Instrucciones y soporte para:
 - Instalación y activación del VPN y conexión en remoto al equipo de trabajo en UCA.
 - Servicio de préstamos de portátiles para teletrabajo.
 - Desviar el teléfono fijo de la UCA al móvil y para la instalación del software 3CX.
 - Uso de videoconferencias para realizar reuniones.
 - Uso de portafirmas
- Puesta en marcha de la web <https://www.uca.es/coronavirus/>
- Generar videos para la web de cursos en abierto sobre el uso de la herramienta OBS Studio y la operativa para subirlo a Google Drive.
- Se adoptó la solución de apartar las tres máquinas virtuales de BBB en un host físico distinto, de forma que el resto del Campus Virtual quedara aparte.
- Abrir los brokers de VDI de las aulas incrementando el número de puestos virtuales hasta lo posible.
- Abrir los puertos de los equipos de conexión (tráfico cifrado) e instalar tuneladores para permitir que se conecten sin VPN tanto el alumnado como el PDI.
- Desarrollo de un sistema de regeneración de claves automática, de forma que el usuario no tenga que presentarse en las instalaciones físicamente para identificarse <https://control.uca.es/regeneracionclave.html>
- BIGBLUEBUTTON:
 - De 1 servidor a 5. → 500%
 - De 4 CPU a 76. → 1900%
 - De 8 GB RAM a 490 GB. → 6125%
- CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO DE FICHEROS EN LAS PLATAFORMA MOODLE
 - De 1.7 TB a 5 TB. → 294%
- CAPACIDAD DE CONEXIONES AL PORTAL DE CV Y A LAS PLATAFORMAS MOODLE
 - Prácticamente se ha duplicado la capacidad
- CAPACIDAD DE CONEXIONES SIMULTÁNEAS A LAS BBDD DEL PORTAL CV Y PLATAFORMAS MOODLE
 - En el Portal CV: de 100 conexiones simultáneas a 300 → 300 %
 - En Moodle: de 850 conexiones simultáneas a 3000 → 353 %
 - Se realiza una reorganización del CV, pasando de 3 ramas a 4.
 - Se sustituye BBB por Google Meet.
 - Se desarrolla un plugin para integrar Google Meet con Moodle.
- Audiovisuales:
 - Se procede a equipar a las aulas de cámaras para posibilitar una docencia mixta presencial/online.
 - Durante el mes de julio se realizan las pruebas y durante el mes de septiembre se procede a la instalación.
 - Se cumple el plazo de instalación y a fecha 30 de septiembre están equipadas 200 aulas en los 4 campus.

Respecto a otros recursos se produjeron modificaciones en el ámbito de:



Jornadas Virtuales de Orientación: Durante el curso 2020-21, debido a la difícil situación creada por la pandemia y teniendo en cuenta la semipresencialidad en los centros de secundaria y Bachillerato, se han llevado a cabo las Jornadas de Orientación Universitarias de forma virtual, haciendo uso de las salas virtuales de Google Meet. El Vicerrectorado de Estudiantes y Empleo, a través de su Dirección General de Acceso, se encargó de difundir entre los centros de secundaria y bachillerato la publicidad de estas Jornadas, que han sido individuales para cada centro y se han desarrollado de forma bastante satisfactoria, con una buena afluencia de estudiantes.

Como se ha comentado anteriormente, en el curso 2019/2020 se lanzaron encuestas *ad-hoc* sobre la situación de la pandemia y los cambios que ésta provocó en el desarrollo de la docencia. A continuación, se muestran algunos resultados de dichas encuestas, a través de los cuales se observa que el alumnado del Grado en Enología se mostró satisfecho con el seguimiento de las clases durante el confinamiento y los recursos ofrecidos por la titulación, con valores superiores a los del Centro y la Universidad; sin embargo, las valoraciones de los recursos para la docencia Virtual fueron ligeramente inferiores, pero en línea con el Centro y la UCA. El profesorado si notó la carencia en algunos recursos, esto se debe a que en las difíciles circunstancias no se pudo acceder a recursos habituales del Centro, por lo que cada profesor tuvo que recurrir a su material personal en muchos casos escaso o incompleto. En el Centro además se sufrió la carencia de las prácticas experimentales cuya docencia fue salvada con mucho esfuerzo e imaginación del profesorado, de haber dispuesto de algunos recursos como material audiovisual habría ayudado mucho. Esta necesidad ya ha sido resuelta posteriormente mediante el desarrollo de proyectos de innovación. En cuanto al PAS, el nivel de satisfacción con los medios y recursos tecnológicos puestos a su disposición por la UCA para el desarrollo del trabajo no presencial fue muy similar al de la Universidad.

ESTUDIANTES		Curso 2019/20
Los recursos para la docencia VIRTUAL	TÍTULO	2,57
	CENTRO	2,83
	UCA	2,65
El entorno y los recursos con los que he contado durante el confinamiento me han permitido seguir las clases virtuales con normalidad	TÍTULO	3,48
	CENTRO	3,39
	UCA	3,30
Los medios y recursos tecnológicos puestos a tu disposición por la UCA para la docencia no presencial han sido adecuados	TÍTULO	3,33
	CENTRO	2,96
	UCA	2,85
PROFESORADO		Curso
Los servicios y recursos de apoyo han sido adecuados	TÍTULO	2,84
	CENTRO	2,89
	UCA	3,09
P.A.S.		Curso
Los medios y recursos tecnológicos puestos a su disposición por la UCA para el trabajo no presencial han sido adecuados	TÍTULO	3,29
	CENTRO	3,29
	UCA	3,21

Seguidamente se muestran los puntos fuertes y puntos débiles más relevantes durante la gestión de las infraestructuras, los servicios y la dotación de recursos.

Puntos Fuertes y/o logros:

2016-2021:

- Buena infraestructura para la docencia del Grado. Los recursos materiales disponibles son adecuados para garantizar la formación de los estudiantes teniendo en cuenta su número y las características del título.
- Los recursos materiales y servicios disponibles en la Facultad de Ciencias son adecuados para garantizar, mediante docencia presencial, semipresencial y multimodal la formación y el proceso de aprendizaje de los estudiantes teniendo en cuenta el número de alumnos, las características del título y la adaptación a la situación provocada por la COVID-19.
- Profesores y alumnos se muestran bastante satisfechos con los recursos materiales e infraestructuras del Título y Centro.
- Ligera mejora del grado de satisfacción del alumnado con los programas de orientación académica y profesional.
- Buena adaptación a la situación provocada por la COVID-19 durante este curso.

Puntos débiles y decisiones de mejora adoptadas.

Autoinforme del curso:	Puntos débiles	Propuestas de mejora más relevantes:	Impacto provocado o esperado en el título (relación causa-efecto):
	No procede		

Código evidencia	Nombre evidencia	Enlace evidencia
DEVA-30	Satisfacción del alumnado con la infraestructura, los recursos y los servicios del título.	Sistema de Información: https://bit.ly/3uc10qh USUARIO: acredita CLAVE: acredita592 Rutas de acceso: 1) Indicadores SGC -> Indicadores Procesos SGC -> Indicadores Procesos SGC -> P06 Gestión procesos gestión enseñanza-aprendizaje -> Indicadores P06 2) Indicadores SGC -> Indicadores Procesos SGC -> Indicadores Procesos SGC -> P07 Medición de resultados -> Datos desagregados por frecuencia de respuesta en cada nivel de la variable (se ubican las encuestas de satisfacción de los G.I. con el título donde están los ítems correspondientes a esta evidencia)
DEVA-31	Documentación asociada al proceso del SGC sobre la orientación académica y profesional del estudiante.	https://ciencias.uca.es/alumnos-accion-tutorial/ https://ciencias.uca.es/plan-de-orientacion-profesional/ Gestor documental: https://gestdocsgic.uca.es/login USUARIO: evgraenolog CLAVE: c201943 Registros de los antiguos P02 y P03
DEVA-32	Satisfacción del alumnado con la orientación académica y profesional.	Sistema de Información: https://bit.ly/3uc10qh USUARIO: acredita CLAVE: acredita592 Rutas de acceso: 1) Indicadores SGC -> Indicadores Procesos SGC -> Indicadores Procesos SGC-> P06 Gestión procesos gestión enseñanza-aprendizaje ->Indicadores P06 2) Indicadores SGC -> Indicadores Procesos SGC -> Indicadores Procesos SGC -> P07 Medición de resultados-> Datos desagregados por frecuencia de respuesta en cada nivel de la variable (se ubican las encuestas de satisfacción de los G.I. con el título donde están los ítems correspondientes a esta evidencia)

VI. RESULTADOS DE APRENDIZAJE.

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



Análisis y Valoración:

1.- Análisis de las actividades de formación.

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

Toda la información sobre estas actividades está disponible para todos los grupos de interés a través del Plan Docente (fichas 1A), Programa Docente de cada asignatura (fichas 1B) (<http://asignaturas.uca.es>) y de las Guías Docentes elaboradas por curso académico y titulación (<https://ciencias.uca.es/41105-2/>). En cuanto a las fichas 1A, las diferentes actividades para cada asignatura se han ajustado en los últimos años acorde a las necesidades contempladas por el profesorado respetando siempre lo establecido en la memoria para cada materia. Destacan los Programas Docentes (Fichas 1B), donde se encuentran descritos para cada asignatura: los contenidos, el profesorado responsable de la docencia, las actividades formativas presenciales y no presenciales y los sistemas de evaluación (criterios de evaluación, sistemas de calificación, etc.), todos ellos relacionados con las competencias a desarrollar y con los resultados del aprendizaje previstos en la memoria verificada y también incluidos en los programas. Recientemente se han incorporado también la oferta en lengua extranjera y movilidad. Esta información es revisada y validada, anualmente, por los coordinadores de las asignaturas, el Coordinador del Grado y la dirección del Departamento responsable siguiendo la instrucción UCA/I01VPCE-VPR/ por la que se coordinan los Planes de Ordenación Docente de Centros y Departamentos para cada curso académico (<https://cutt.ly/eCBHmPp>).

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

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

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

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



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

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

La metodología seguida en cada asignatura, a través de las actividades formativas que se realizan, y el sistema de evaluación para cada una de ellas se elaboran cada curso y se recogen para los grupos de interés en el Programa Docente de las asignaturas (fichas 1B) (<http://asignaturas.uca.es>), en las guías docentes disponibles en la página web del título (<https://ciencias.uca.es/41105-2/>) y en el campus virtual de cada asignatura.

En cuanto a la metodología empleada, tal y como se recoge en la memoria del Grado, ésta se basa en la estructura de grupos inspirada en los modelos de innovación docente propuestos para las universidades andaluzas: grupos teóricos, seminarios y prácticas de laboratorio y en prácticas de informática. La metodología docente empleada incluye actividades formativas tanto con presencia del profesor como con carácter no presencial y están dirigidas hacia un proceso de enseñanza-aprendizaje centrado en el trabajo personal del alumno. En las fichas 1B se recogen las distintas actividades formativas que se emplean en cada asignatura dependiendo de si la asignatura es teórica, práctica o teórico-práctica. Así, en el primer caso, las metodologías empleadas son las clases magistrales o expositivas, la resolución de problemas y la realización de seminarios específicos bien por parte del profesor o de los alumnos. En todos los casos se promueve la consulta, el debate y la discusión por parte de los alumnos fomentando su interés y la adquisición de competencias. Prueba de ello son las numerosas herramientas (Hot potatoes, Kahoot, Active presenter, Atkin, Twine, Escape wine, cuestionarios de Google drive, mindfulness, etc) que emplea el profesorado durante sus clases o a través del campus virtual, fruto de su participación en acciones formativas para el profesorado, así como en el desarrollo de actuaciones avaladas y proyectos de mejora docente en la que se implican a veces varias asignaturas, áreas y profesores (<https://udinnovacion.uca.es/>).

En cuanto a las prácticas o sesiones taller, éstas se realizan en el laboratorio, planta piloto, aulas de informática, aula de catas o incluso en viñedos y bodegas de la zona, según el caso, con el objetivo de que el alumno desarrolle determinadas competencias básicas, generales y específicas del Grado. En el 25% de las asignaturas, se contemplan salidas de campo con el objetivo de acercar a los alumnos a la realidad que les rodea y lo que será su futuro profesional.

Por otra parte, un 67% de las asignaturas contemplan la realización de tutorías presenciales (individuales o en grupo) o a través del campus virtual. Dichas tutorías están enfocadas mayoritariamente a la resolución de dudas o a realizar actividades de repaso de contenidos ya sean teóricos o prácticos. El 100% de las asignaturas contemplan la realización de actividades formativas no presenciales u otras actividades las cuales requieren del trabajo autónomo del alumno para la realización de informes, trabajos, memorias de prácticas, lectura de artículos, preparación de exposiciones, resolución de problemas o ejercicios, realización de test y/o cuestionarios de seguimiento de la asignatura, etc., y suponen un 20% para el caso de las asignaturas de Prácticas en Bodega o el TFG y entre un 40-60% para otras asignaturas.

Teniendo en cuenta los sistemas de evaluación y las actividades de las diferentes asignaturas del Grado, según se recoge en la memoria del título, es importante destacar que con la adaptación al EEES la evaluación continua supone un peso importante como elemento formativo dentro de las diferentes asignaturas. En las fichas 1B, las asignaturas contienen la ponderación de las diferentes actividades de evaluación empleadas: el examen parcial o final, las AAD, las prácticas de laboratorio, los trabajos escritos o informes, las exposiciones, etc., entrando algunas de estas actividades a formar parte de la evaluación continua o final según la asignatura. En todos los casos, las actividades de evaluación están conforme a lo previsto en la memoria verificada.

Así, el 100% de las materias contemplan la evaluación continua como sistema de evaluación con una ponderación que oscila, de forma general, entre el 20-80% dependiendo del carácter de las mismas. En un 75% de las asignaturas la ponderación oscila entre el 40-60% para la evaluación continua. En este sentido cabe resaltar que, entre las modificaciones que tuvieron lugar durante la COVID-19, se favoreció aún más la evaluación continua frente al examen final llegando ésta a suponer entre el 60-100% de la evaluación en el 100% de los casos. Asimismo, en la elaboración de planes de contingencia y posteriormente adendas, se trabajó en mantener lo más parecido posible las ponderaciones de las diferentes actividades para las distintas modalidades docentes con el fin de favorecer los cambios en el sistema de evaluación al pasar de una modalidad presencial a otra semipresencial o no presencial.

Los exámenes se enfocan frecuentemente a la evaluación de los conocimientos generales y específicos adquiridos del título, así como competencias básicas vinculadas a que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo,

elaborando y defendiendo sus argumentos; que sepan resolver problemas y reunir e interpretar datos relevantes; y que sean capaces de transmitir información, ideas, problemas y soluciones. La evaluación continua, con una participación más interactiva del alumno en el aula, está dirigida también a la evaluación de dichas competencias, además de a su capacidad de análisis y síntesis, su capacidad de adaptarse a nuevas situaciones y tomar decisiones, y a trabajar en equipo. En muchas asignaturas se realizan actividades de exposición/presentación oral en busca de desarrollar sus competencias de comunicación, actividad que suele representar de un 5-30% de la nota final de forma global y que en algunos casos los profesores trabajan también en busca de su mejora a través de proyectos de innovación.

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

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

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

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

Atendiendo a los resultados globales del título, en cuanto a calificaciones obtenidas por curso académico, en la siguiente tabla se recoge el número medio de alumnos matriculados por curso académico, el porcentaje de alumnos no presentados y el porcentaje de alumnos que han superado las asignaturas en función de su calificación. Como se puede observar, el promedio de estudiantes matriculados desde 2016-17 hasta el curso 2020-21 es de 33 de los cuales el 72% supera las asignaturas. Las calificaciones más frecuentes son aprobado y notable, las cuales suponen un 39,2 y 25,6% respectivamente como media de los cursos académicos analizados. El curso 2019-20 es el que muestra el porcentaje de alumnos más alto (83%) que superaron las asignaturas con respecto a los matriculados, probablemente debido a los cambios producidos en la metodología y sistema de evaluación a causa de la COVID-19. De hecho, el porcentaje de alumnos no presentados estuvo muy por debajo de la media y el porcentaje de aprobados y notables aumentó considerablemente.

Curso académico	Estudiantes Matriculados	No presentados	Suspensos	Aprobados	Aprobados por compensación	Notables	Sobresalientes	Matrículas de Honor
2016-17	38	14,09%	13,88%	38,59%	0,21%	26,51%	4,45%	1,07%
2017-18	37	18,52%	10,48%	38,86%	0,27%	25,08%	5,55%	0,94%
2018-19	33	20,52%	9,99%	38,14%	0,28%	23,36%	6,52%	1,18%
2019-20	29	7,73%	6,01%	44,05%	0,12%	32,44%	8,12%	1,53%
2020-21	29	25,00%	12,23%	36,82%	0,27%	20,54%	4,74%	0,34%

En el curso 2020-21, sin embargo, volvió a aumentar el porcentaje de no presentados y las calificaciones se vieron ligeramente afectadas, principalmente el porcentaje de notables y sobresalientes. Cabe señalar que, durante este curso



académico, la Facultad apostó por los exámenes presenciales y retrasó la realización de los del primer semestre a la fecha más adecuada y segura frente al covid, lo que conllevó a que el segundo semestre estuviese ya iniciado y se tuviera que interrumpir las actividades docentes que se estaban llevando a cabo. Según los resultados, esto afectó a los alumnos y, principalmente, a los que llevaban un buen seguimiento de las asignaturas y obtienen mejores calificaciones.

En el documento *Calificaciones2016_2021Resumen_GEN* (Calificaciones medias_curso), que se recoge en el colabora (<https://cutt.ly/2ZjFimt>), se puede observar cómo en el periodo evaluado, el porcentaje de asignaturas superadas aumenta conforme avanza el curso de manera que se pasa del 59% en primero al 87% en cuarto curso. Primero y segundo son los cursos en los que el porcentaje de no presentados es mayor y el mayor porcentaje de calificaciones es aprobado. En el primer curso las asignaturas son básicas (a excepción de Introducción a la Enología y Cata de Vinos) y propias de los Títulos de la rama de las Ciencias y dado el perfil de los alumnos de nuevo ingreso en Enología con altas deficiencias en las materias matemáticas, física y química, bien por el bachillerato cursado o el CFGS de origen, es uno de los cursos con mayor dificultad para el alumnado. De hecho, la Física I, Química I y II y Estadística seguidas de las Matemáticas I y II, son las asignaturas con las que los alumnos se encuentran con más dificultades y presentan el mayor porcentaje de no presentados y suspensos a lo largo de los años a excepción del curso 2019_20, aunque la variabilidad en el porcentaje depende del curso académico. Tras la pandemia, por ejemplo, en el curso 2020_21, se puede observar que las carencias del alumnado fueron mayores y de ahí que el alto porcentaje de no presentados y de calificaciones más bajas en las asignaturas anteriormente mencionadas.

En segundo curso los resultados son más difíciles de comparar y establecer una evolución clara en todas las asignaturas porque depende de muchos factores como el número de alumnos en las asignaturas, el número de repetidores, etc. De forma general se observa un ligero aumento de los alumnos que superan las asignaturas y todas las calificaciones en general. Estos resultados son un reflejo de los esfuerzos realizados por el profesorado para adaptar las asignaturas a las especificidades del Grado y motivar a los alumnos, sobre todo la docencia práctica. Sin embargo, los resultados no dejan de ser muy similares a los de primer curso, sobre todo, en lo que a las asignaturas de intensificación en Química se refiere.

Esta situación, sin embargo, cambia cuando los alumnos pasan a tercero y cuarto, cursos en los que los resultados son más satisfactorios, lo que indica, por una parte, que las asignaturas que se imparten son específicas del Grado y los alumnos se sienten más atraídos por cursarlas y obtener mejores resultados; y, por otra que las metodologías docentes, y actividades formativas realizadas y el sistema de evaluación empleado desde el principio está siendo adecuados.

De forma general se puede decir que las actividades formativas y de evaluación que se realizan en el Grado en Enología son coherentes con el perfil de formación de la titulación y que todas las acciones de mejora que se han realizado durante su implantación han dado lugar a que se esté alcanzando un alto grado de consecución de las competencias planificadas en la memoria de verificación.

4.- Valoración sobre los TFG

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

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

Con el fin de coordinar la actividad de las Comisiones Evaluadoras y de los tutores, la Comisión de Trabajo Fin de Grado, ha elaborado para el Grado en Enología una rúbrica de evaluación del TFG para el tutor/es y la comisión evaluadora en base al desarrollo de competencias del alumno (<https://goo.gl/aUURZ6>). Estas rúbricas, no sólo contribuyen a mantener unos criterios homogéneos de evaluación para todos los alumnos del grado, independientemente de su comisión



evaluadora, sino que además sirven de referencia a tutores y alumnos para conocer de forma clara qué, y en qué medida, se les va a exigir para superar la asignatura, lo cual facilita su labor y contribuye a la calidad de los trabajos presentados. En la página web del título y, concretamente, en el apartado de Trabajo Fin de Grado se recoge toda la información relacionada con la normativa, la propuesta y adjudicación de trabajo, y todo lo relacionado con la evaluación y defensa incluidos los criterios de evaluación (<https://cutt.ly/FLedOGt>). A través del campus virtual de TFG los alumnos están en contacto directo con la Coordinadora de TFG siendo informados de todo el proceso y atendidos en todas sus dudas y cuestiones. Esta vía sirve igualmente para que los alumnos suban, en la fecha de entrega, sus memorias de TFG una vez finalizados, de manera que queda registro de ello a nivel de Coordinación.

Desde julio de 2017 hasta febrero de 2022 se han defendido un total de 106 TFGs en el Grado en Enología: 2 en el curso 2016-17, 17 en el 2017-18, 19 en el 2018-19, 32 en el curso 2019-20, 31 en el 2020-21 y 5 en el curso 2021-22 hasta febrero de 2022. En todos los casos los resultados han sido muy satisfactorios (19,8% aprobados, 51,9% notables, 23,6% sobresalientes y 4,7% matrícula de honor) (<https://goo.gl/aUURZ6>), luego el TFG ha permitido la adquisición de las competencias y objetivo del título.

5.- Valoración de las prácticas externas curriculares.

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

Para la realización de estas prácticas los alumnos cuentan con numerosas empresas del sector nacionales e internacionales con las que se establece convenios y ofertan plazas para que los alumnos puedan tener un amplio abanico a elegir según sus inquietudes, preferencias y disponibilidad de plazas. Con este fin, en los últimos años, se ha incrementado el número de convenios con bodegas nacionales e internacionales (<https://cutt.ly/BLpzwQ3>) y, dentro de estas últimas destacan sobre todo los convenios con bodegas de Francia e Iberoamérica (Chile, Argentina o Brasil).

El objetivo de las Práctica en Bodega es que el alumno se forme en el proceso de elaboración de vinos y derivados a escala industrial, mediante el trabajo directo en bodega, participando en todo el proceso de elaboración a través de actividades y prácticas que cubran la totalidad del proceso de elaboración del vino y también de alguno de los productos relacionados: brandy, vinagre o mostos.

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

La gestión de las prácticas curriculares está coordinada por la responsable de Prácticas de Empresa del Centro, la Coordinadora del Grado, la Vicedecana de Estudiantes y Relaciones Internacionales y la Unidad de Prácticas en Empresa. El proceso de evaluación de las prácticas curriculares ha sido facilitado hasta el curso 20/21 por la plataforma (<https://practicas.uca.es/>) donde se recogen los datos de identificación de la plaza y el alumno, el Proyecto Formativo, la Memoria de Prácticas entregada por el estudiante y las rúbricas de evaluación del tutor académico y del tutor de empresa que cubre aspectos sobre cómo se ha desenvuelto el alumno, tales como implicación, puntualidad, creatividad o la motivación. A partir del curso 21/22 la gestión de prácticas de empresa ha pasado a una nueva plataforma (<https://gades.uca.es/>) y también se ha elaborado un procedimiento en el Centro para la adjudicación de las prácticas externas en empresa a los alumnos matriculados en función de su expediente para el caso en que no se pueda ajustar la oferta a la demanda, aunque en el caso del Grado en Enología, al tratarse de una asignatura obligatoria, el Centro asegura que la oferta sea la adecuada a la demanda creada por el número de alumnos matriculados en la asignatura.

Desde el curso 2016/17 hasta el 2020/21 han sido 127 los alumnos que han realizado sus prácticas en bodega, lo que supone de una media de 25 alumnos por curso como se puede observar en la siguiente tabla. El 100% de los alumnos matriculados superan la asignatura, aunque en algunos casos, al tratarse de una asignatura que se cursa entre el S6 y S7, los datos recogidos por el sistema de información y calificaciones no muestran totalmente la realidad, ya que alumnos matriculados en un curso pueden cerrar su acta (de carácter indefinido) en diciembre del próximo curso. Es por ello que,

en los cursos 2018-19 y 2020-21, el porcentaje de no presentados no es del 0%. En cuanto a las calificaciones obtenidas en esta asignatura, teniendo en cuenta que el 50% es la nota del tutor profesional y el otro 50% del académico, los resultados son muy satisfactorios y la gran mayoría de los alumnos obtienen una calificación de notable o sobresaliente. Por otra parte, tanto alumnos como tutores se muestran muy satisfechos con las prácticas y los diferentes grupos de interés.

Curso académico	Estudiantes Matriculados	No presentados	Suspensos	Aprobados	Aprobados por compensación	Notables	Sobresalientes	Matrículas de Honor
2016-17	23	0%	0%	0%	0%	57%	43%	0%
2017-18	30	0%	0%	0%	0%	33%	67%	0%
2018-19	24	8%	0%	0%	0%	29%	58%	4%
2019-20	18	0%	0%	6%	0%	11%	83%	0%
2020-21	32	28%	0%	0%	0%	16%	56%	0%

Puntos Fuertes y/o logros:

2016/2021

- La metodología, actividades formativas y sistema de evaluación seguidos en las distintas asignaturas son coherentes con el perfil de formación del Grado en Enología alcanzándose un alto grado de consecución de las competencias planificadas en la memoria de verificación.
- Profesorado altamente implicado en acciones formativas, actuaciones avaladas y proyectos de innovación relacionados con herramientas que favorezcan el aprendizaje del alumno y contribuyan a su motivación.
- La metodología seguida para la asignatura de TFG permite un buen desarrollo de competencias por parte de los alumnos y su evaluación tanto por tutores como por la Comisión evaluadora.
- El sistema de asignación, desarrollo y evaluación de las Prácticas en Bodega permite un buen seguimiento de los alumnos y su evaluación atendiendo a las competencias del Enólogo.
- El 100% de los alumnos matriculados en Prácticas en Bodega la cursan de forma adecuada, mostrándose todos los grupos de interés implicados muy satisfechos con el desarrollo de las mismas.

Puntos débiles y decisiones de mejora adoptadas.

Autoinforme del curso:	Puntos débiles	Propuestas de mejora más relevantes:	Impacto provocado o esperado en el título (relación causa-efecto):
	No procede		

Código evidencia	Nombre evidencia	Enlace evidencia
DEVA-34	Guías docentes	https://asignaturas.uca.es
DEVA-35	Información sobre actividades formativas por asignatura	https://asignaturas.uca.es
DEVA-36	Información sobre los sistemas de evaluación por asignatura.	https://asignaturas.uca.es
DEVA-37	Información sobre calificaciones globales por título y por asignaturas	https://sistemadeinformacion.uca.es Inicio → Listado completo: <ol style="list-style-type: none"> 1) Tasas de asignaturas por campus, centro, rama, plan y departamento (tasas de éxito, rendimiento y presentados) 2) Tasas de estudios por centro y titulación (tasas de abandono, graduación y eficiencia) Usuario: acredita Clave: acredita592 B) https://colabora.uca.es



		RUTA: Mis sitios > RENOVACIÓN ACREDITACIÓN > Biblioteca de documentos > Documentos > RENOVACIÓN ACREDITACIÓN 2 > 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE > DEVA-37 INFORMACIÓN SOBRE CALIFICACIONES GLOBALES POR TÍTULO Y POR ASIGNATURAS
DEVA-38	Información sobre los resultados sobre el procedimiento de evaluación y mejora de calidad de la enseñanza, se debe incluir los indicadores con la evolución temporal de los mismos.	Sistema de información: https://sistemadeinformacion.uca.es Usuario: acredita Clave: acredita592 Ruta: Indicadores SGC -> Satisfacción con la docencia
DEVA-39	Trabajos de fin de grado. Se debe aportar una muestra de TFG representativa de todas las posibles calificaciones.	https://colabora.uca.es RUTA: Mis sitios > RENOVACIÓN ACREDITACIÓN > Biblioteca de documentos > Documentos > RENOVACIÓN ACREDITACIÓN 2 > 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE > DEVA-39 TFG-TFM
DEVA-40	Relación entre el número de plazas ofertadas de prácticas y el número de estudiantes que solicitan prácticas externas. Disponibilidad de convenios.	Web del título: https://cutt.ly/BLpzwQ3 https://colabora.uca.es RUTA: Mis sitios > RENOVACIÓN ACREDITACIÓN 2> Biblioteca de documentos > Documentos > RENOVACIÓN ACREDITACIÓN 2 > 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE > DEVA-40 Relación de centros de prácticas y número de estudiantes https://bit.ly/32UAByt USUARIO: acredita CLAVE: acredita592 Ruta de acceso: Indicadores SGC -> Indicadores Procesos SGC -> P04 Gestión de los Procesos Enseñanza-Aprendizaje -> Indicadores P04
DEVA-41	Satisfacción del alumnado con el programa formativo	Sistema de información: https://sistemadeinformacion.uca.es Usuario: acredita Clave: acredita592 Ruta: Indicadores SGC -> Indicadores Procesos SGC -> P07 Proceso medición resultados --> Datos desagregados por frecuencia de respuesta en cada nivel de la variable (Elegir grupo de interés, curso y título)
-	Calificaciones2016_2021Resumen_GEN	https://cutt.ly/2ZjFimt
-	Instrucción UCA/I01VPCE-VPR/	https://colabora.uca.es RUTA: Mis sitios > RENOVACIÓN ACREDITACIÓN > Biblioteca de documentos > Documentos > RENOVACIÓN ACREDITACIÓN 2 > 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE > BOUCA302

VII. INDICADORES DE SATISFACCIÓN Y RENDIMIENTO DEL PROGRAMA FORMATIVO.

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

Análisis y Valoración:

1.- Indicadores de satisfacción.

El grado de satisfacción global de los **alumnos** con el título se ha mantenido por encima de 3 en los últimos años observándose una mejora considerable en el curso 2020/21, en el cual se ha alcanzado un valor de 3,61 sobre 5. Teniendo en cuenta la evolución de este ítem en el periodo de evaluación, tanto para el Grado en Enología como para el Centro, se puede decir que es valor muy satisfactorio ya que, por una parte, la tasa de respuesta es la más alta registrada a nivel de título hasta la fecha (55,21%), estando por encima de la tasa del Centro; y, por otra, el grado de satisfacción del alumnado con el título está por encima el grado de satisfacción general del alumnado con el título a nivel de Centro (3,42).

INDICADOR (TÍTULO)	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22
ISGC-P07-01_01: Tasa de respuesta de la encuesta para el análisis de la satisfacción. Alumnado	37,87%	10,58%	26,86%	14,11 %	55,21 %	20,00%
ISGC-P07-01_02: Tasa de respuesta de la encuesta para el análisis de la satisfacción. PDI	46,59%	32,26%	31,46%	39,76 %	47,19 %	43,16%
ISGC-P07-02: Grado de satisfacción global del alumnado con el título	3,37	3,11	3,49	3,24	3,61	3,56
ISGC-P07-03: Grado de satisfacción global del PDI con el título	3,88	4,16	4,33	4,33	4,25	4,18
ISGC-P07-04: Grado de satisfacción global del PAS con el Centro	3,61	3,66	3,74	4,1	3,86	3,89

INDICADOR (CENTRO)	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22
ISGC-P07-01_01: Tasa de respuesta de la encuesta para el análisis de la satisfacción. Alumnado	13,99%	6,42%	7,48%	15,25%	43,6%	32,55%
ISGC-P07-01_02: Tasa de respuesta de la encuesta para el análisis de la satisfacción. PDI	79,78%	58,99%	60,14%	42,07%	53,85%	47,47%
ISGC-P07-02: Grado de satisfacción global del alumnado con el título	3,42	3,53	3,56	3,59	3,42	3,55
ISGC-P07-03: Grado de satisfacción global del PDI con el título	4,01	4,21	4,09	4,24	4,22	4,17
ISGC-P07-04: Grado de satisfacción global del PAS con el Centro	3,61	3,66	3,74	4,1	3,86	3,89

Atendiendo a los diferentes ítems evaluados con respecto a la titulación, a partir de los cuales se determina la satisfacción global del alumnado con el título, cabe destacar que algunos de los ítems evaluados se modificaron a partir del curso 2019/20 a consecuencia de la adaptación de las encuestas a la situación provocada por la COVID-19. Atendiendo a dichos indicadores se puede observar que los alumnos se encuentran muy satisfechos con la organización y desarrollo de la titulación y, dentro de ésta, con las prácticas realizadas, la coordinación entre profesores del título y el proceso de elección y realización del TFG. Otros aspectos bien valorados con respecto a la titulación son aquellos relacionados con la información pública del título, los recursos materiales e infraestructuras, destacando en estos últimos los servicios de biblioteca, y los externalizados (cafetería, limpieza, seguridad).

Un análisis más pormenorizado de la satisfacción de los estudiantes con el desarrollo de la docencia una vez implantado el título se recoge en la siguiente tabla:

DESARROLLO DE LA DOCENCIA	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21	Media
Cumplimiento de las obligaciones docentes (del encargo docente)	4,6	4,7	4,6	4,7	4,7	4,7
Cumplimiento de la Planificación	4,4	4,4	4,4	4,5	4,5	4,4
Metodología docente	4,3	4,3	4,4	4,5	4,5	4,4
Competencias docentes desarrolladas por el/la profesor/a	4,3	4,3	4,3	4,5	4,4	4,4
Sistemas de evaluación	4,3	4,3	4,2	4,3	4,3	4,3

Como se puede observar los resultados son muy satisfactorios manteniéndose en torno al $4,4 \pm 0,1$ sobre 5 como media desde la implantación del título e incluso mejorando a partir del 2019-20, lo cual resulta muy grato e indicativo de la labor de coordinación con el profesorado que se está haciendo desde el título y la implicación del profesorado en su formación y en la de los alumnos. De hecho, si atendemos a la “Metodología docente” y las “Competencias docentes desarrolladas por el/la profesor/a” y a los diferentes ítems que se evalúan en estos aspectos a través de las encuestas de satisfacción del profesorado, podemos ver que la metodología seguida es adecuada y que incluso mejoró en el curso 2019/20 a pesar del cambio en la modalidad docente provocado por la COVID-19. Esto demuestra la capacidad del profesorado para adaptarse a las nuevas circunstancias y pasar de un modelo presencial a no presencial sin apenas recursos, en un tiempo récord, y sin afectar negativamente a las competencias docentes desarrolladas por el profesor.

A partir de dicho curso, el profesorado ha tenido nuevamente a una modelo semipresencial durante el curso 2020/21 y poner en práctica muchos de las herramientas y metodologías docentes adquiridas durante la pandemia.

	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21
Metodología docente					
9. El/la profesor/a organiza bien las actividades que se realizan en clase	4,2	4,3	4,3	4,4	4,5
10. Utiliza recursos didácticos (pizarra, transparencias, medios audiovisuales, material de apoyo en red virtual?) que facilitan el aprendizaje	4,4	4,4	4,4	4,6	4,5
Competencias docentes desarrolladas por el/la profesor/a					
11. Explica con claridad y resalta los contenidos importantes	4,3	4,2	4,3	4,4	4,4
12. Se interesa por el grado de comprensión de sus explicaciones	4,3	4,3	4,3	4,5	4,4
13. Expone ejemplos en los que se ponen en práctica los contenidos de la asignatura	4,3	4,3	4,3	4,5	4,4
14. Explica los contenidos con seguridad	4,4	4,4	4,4	4,6	4,5
15. Resuelve las dudas que se le plantean	4,4	4,3	4,3	4,6	4,5
16. Fomenta un clima de trabajo y participación	4,3	4,3	4,3	4,4	4,4
17. Propicia una comunicación fluida y espontánea	4,3	4,3	4,3	4,5	4,4
18. Motiva a los/as estudiantes para que se interesen por la asignatura	4,2	4,2	4,2	4,4	4,3
19. Es respetuoso/a en el trato con los/las estudiantes	4,5	4,5	4,5	4,7	4,6

En lo que respecta al profesorado, el grado de satisfacción con el título ha mejorado considerablemente desde el curso 2016-17 alcanzando valores muy similares o superiores a los del Centro y la UCA en 2020/21. Los aspectos que más han mejorado han sido los relacionados con la organización y desarrollo de la docencia y los recursos de infraestructuras como se puede observar en la tabla. Estos resultados muestran la labor de coordinación y de mejora a través de distintas acciones que se han llevado a cabo a través del Centro y del profesorado implicado en la docencia del título incluyendo actividades formativas y de evaluación que ayuden a la adquisición de competencias por parte del alumnado y/o a través de proyectos de innovación, de mejora docente y de formación en busca de la excelencia docente.

Análisis de satisfacción	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21
Alumnado	3,16	3,07	3,29	-	3,34
Organización y desarrollo de la docencia.	3,91	3,96	4,10	-	4,39
Recursos de infraestructuras.	4,13	4,28	4,34	-	4,46

De hecho, la coordinación entre el profesorado es uno de los aspectos que más ha mejorado durante el periodo de evaluación, pasando de 3,72 en el curso 2016/17 a 4,21 en el curso 2020/21. Asimismo, se ha observado una ligera mejora de los aspectos relacionados con el alumnado y, concretamente con los conocimientos previos y el compromiso con su aprendizaje, ítems que, aunque han mejorado en estos años, dependen en gran medida del perfil de ingreso.

Atendiendo a lo anteriormente expuesto, de forma general, estos resultados se pueden considerar muy positivos y muestran la implicación del profesorado, la Coordinación y el Centro en el seguimiento y mejora continua de la planificación de la enseñanza y aprendizaje y en el desarrollo de la docencia en el Grado en Enología.

2.- Buzón de atención al usuario.

Los valores de los indicadores respecto al Buzón de Atención al Usuario (BAU) del título se consideran muy satisfactorios puesto que el porcentaje de BAU's para el número de quejas o reclamaciones, incidencias y sugerencias recibidas respecto al número de usuarios es de un 0,4% o no se producen en algunos cursos académicos. Este valor está por debajo de los valores del Centro y la UCA y reflejan principalmente incidencias con profesorado o con decisiones del Centro en momentos muy puntuales como por ejemplo los cambios producidos de aplazamiento de exámenes para que éstos fueran presenciales en el curso 2020/21. Por otra parte, en algunas ocasiones, los BAU's están mal redireccionados y se envían al Centro cuando corresponde a los departamentos, por ejemplo.

En cuanto al número de felicitaciones éste estuvo dirigido a la labor del profesorado y en los cursos en los que se recibieron superaron los valores del Centro.

En todos los casos, la respuesta del Centro a los BAU's es rápida y eficiente.

INDICADOR (TÍTULO)	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21
--------------------	---------	---------	---------	---------	---------

ISGC-P07-11: Número de quejas o reclamaciones recibidas respecto al número de usuarios	0,42%	-	-	0,41%	0,41%
ISGC-P07-12: Número de incidencias docentes recibidas respecto al número de usuarios	0,42%	0,38%	0,39%	0,41%	-
ISGC-P07-13: Número de sugerencias recibidas respecto al número de usuarios	0,42%	-	-	-	-
ISGC-P07-14: Número de felicitaciones recibidas respecto al número de usuarios	-	0,38%	0,39%	-	-

Los Indicadores del curso 2021/22 no están disponibles a la fecha de elaboración del presente autoinforme.

INDICADOR (CENTRO)	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21
ISGC-P07-11: Número de quejas o reclamaciones recibidas respecto al número de usuarios	5,2%	1,09%	0,41%	1,03%	0,8%
ISGC-P07-12: Número de incidencias docentes recibidas respecto al número de usuarios	0,56%	0,44%	0,21%	1,78%	0,4%
ISGC-P07-13: Número de sugerencias recibidas respecto al número de usuarios	0,16%	-	-	0,07%	-
ISGC-P07-14: Número de felicitaciones recibidas respecto al número de usuarios	0,16%	0,22%	0,14%	0,55%	-

Los Indicadores del curso 2021/22 no están disponibles a la fecha de elaboración del presente autoinforme.

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

En cuanto a los datos relacionados con el acceso y la matriculación de los alumnos del Grado en Enología, atendiendo al informe de indicadores cuyos resultados generales se recogen en la siguiente tabla, se puede observar que en lo que respecta a la **tasa de adecuación** está en torno al 57% de media, y se encuentra por encima de los valores del Centro y la Universidad. Estos resultados muestran que la intensa labor de difusión y orientación que se está haciendo del título a través de las jornadas de orientación, clases aplicadas, etc., están dando sus frutos, pero sigue haciéndose necesario continuar con dicha labor. En este sentido, durante las Jornadas de Orientación, se ha detectado un déficit en cuanto al conocimiento que tienen los orientadores de numerosos Centros de Secundaria sobre el Grado en Enología, lo que abre una nueva vía de actuación en vistas a mejorar las tasas de acceso y perfil de ingreso de los alumnos.

INDICADOR (TÍTULO)	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22
ISGC-P06-01: Tasa de adecuación del título	70,37%	71,43%	70,59%	57,14%	66,67%	54,17%
ISGC-P06-02: Tasa de ocupación del título	98,18%	76,36%	61,82%	63,64%	80%	68,57%
ISGC-P06-03: Tasa de preferencia del título	138,18%	98,18%	80%	60%	84,44%	108,57%
ISGC-P06-04: Tasa de renovación del título	28,82%	23,4%	18,29%	20,48%	21,34%	16,55%

INDICADOR (CENTRO)	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22
ISGC-P06-01: Tasa de adecuación del título	60,84%	56,49%	53,16%	54,14%	60,84%	52,76%
ISGC-P06-02: Tasa de ocupación del título	99,25%	95,27%	97,82%	96,73%	99,25%	97,69%
ISGC-P06-03: Tasa de preferencia del título	136,23%	117,45%	113,45%	134,55%	136,23%	152,31%
ISGC-P06-04: Tasa de renovación del título	22,12%	24,9%	24,64%	23,56%	22,12%	21,66%

Por otra parte, cabe destacar que, según los datos del perfil de los alumnos de nuevo ingreso, existe una gran heterogeneidad en cuanto a procedencia y nivel de formación de los alumnos del Grado en Enología, situación que se repite cada año y que afecta a las tasas de rendimiento, eficiencia y éxito, así como a las tasas de renovación y abandono. El perfil de ingreso recogido en la memoria del Grado en Enología, indica que es recomendable haber cursado la modalidad de Ciencia y Tecnología en el Bachillerato o el CFGS de Vitivinicultura. Sin embargo, 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 y Física. Los alumnos que provienen de CFGS, muchos de los cuales ni siquiera han cursado Bachillerato y la mayoría de los alumnos de Bachillerato, 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.

La **tasa de preferencia** ha oscilado mucho durante el periodo evaluado. Sin embargo, a partir del curso 2019/20 se observa un cambio al alza y en el curso 2021/22 la tasa supera el 100%, aunque los valores están por debajo de los del Centro y la UCA. Esto parece indicar un creciente interés por cursar el grado, aunque se trata de una titulación muy específica y poco demandada por el gran desconocimiento que existe sobre la misma. El hecho de que a partir de 2018/19 la Universidad de Córdoba abriera su oferta a dicha titulación (10 plazas) y en el curso 2019/20 lo hiciera la Universidad de Castilla La Mancha (40 plazas) también puede haber influido en una menor demanda para la Universidad de Cádiz y, por tanto, a una disminución de la tasa de preferencia. Por otra parte, atendiendo a las tasas de preferencia de otras Universidades españolas, El Grado en Enología de la Universidad de Cádiz se encuentra en cuarta posición, por encima de la Universidad de Castilla La Mancha y muy por encima de la Universidad de Extremadura. Según lo observado, las mayores tasas de preferencia, a excepción de la Universidad Rovira i Virgili, se corresponden con aquellas universidades en las que el título se imparte en Centros en los que la Enología surge en consonancia con la Ingeniería Agrónoma e incluso se imparte el Doble Grado en Ingeniería Agronómica y Enología. En la Universidad de Cádiz, al igual que en la Universidad de Extremadura, el Grado en Enología surge en una Facultad de Ciencias y en consonancia con el título de Graduado en Química, lo que posteriormente ha dado lugar al Doble Grado Química-Enología, título que en curso 2020/21 presentó una tasa de adecuación y de preferencia del 83,3% y 180% respectivamente.

	Adecuación					Preferencia				
	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21
Cádiz	70,37%	71,43%	70,59%	57,14%	66,67%	138,18%	98,18%	80%	60%	84,44%
Castilla La Mancha	-	-	-	93,33%	100%	-	-	-	82,5%	72,5%
Córdoba	-	-	90,91%	100%	80%	-	-	150%	240%	110%
Extremadura	93,33%	66,67%	100%	100%	100%	60%	22,22%	31,11%	15,56%	17,78%
La Rioja	90,63%	96%	96,43%	80,77%	96,55%	352%	224%	252%	208%	340%
Rovira i Virgili	87,23%	100%	92,31%	85,71%	86,49%	130%	102,5%	95%	67,5%	120%

Con respecto a la **tasa de ocupación** del Grado en Enología en la Universidad de Cádiz, desde el curso 2017/18 se comenzó a observar una disminución de la demanda de esta titulación y de la ocupación, estando ésta muy por debajo de la tasa de ocupación de la media de títulos del Centro y de la Universidad. Esto hizo replantearse la oferta de plazas, que pasó de 20 a 50 en 2012-13 por requerimientos de la Junta de Andalucía, a una oferta más acorde con la especificidad del Grado, su demanda y el número de plazas ofertadas para la misma titulación en otras universidades. De esta forma, y también con el objetivo de mejorar la tasa de renovación, la propuesta desde el Centro fue ofertar 35 plazas, objetivo que se ha cumplido en el curso 2021/22 tras la primera reducción a 45 que se ha producido en el curso 2020/21 como se puede observar en la siguiente tabla. De esta forma, la oferta es más acorde a la demanda y se asimila al de Universidades como La Rioja o la Rovira i Virgili en las cuales la tasa de ocupación supera el 100%.

	Plazas ofertadas					Ocupación				
	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21
Cádiz	55	55	55	55	45	98,18%	76,36%	61,82%	63,64%	80%
Castilla La Mancha	-	-	-	40	40	-	-	-	37,5%	35%
Córdoba	-	-	10	10	10	-	-	110%	80%	50%
Extremadura	45	45	45	45	45	33,33%	20%	11,11%	2,22%	8,89%
La Rioja	25	25	25	25	25	128%	100%	112%	104%	116%
Rovira i Virgili	40	40	40	40	35	117,5%	75%	65%	70%	105,71%

En cuanto a la **tasa de renovación**, la media en el periodo de evaluación ha sido de 22,5%, muy similar a la media del Centro. La tasa de renovación representa la relación entre el nº de alumnos de nuevo ingreso y el nº total de alumnos matriculados en el título. El valor de esta tasa si no hubiese abandono debería ser cercana al 25% si todos los años se admite al mismo número de alumnos, sin embargo, en el Grado en Enología, el número de alumnos de nuevo ingreso ha variado a lo largo de los años y, además, sigue produciéndose un gran abandono de estudios durante el primer curso académico y una gran parte de los alumnos no finalizan sus estudios en cuatro años, sino que permanecen durante más tiempo en la titulación. Las causas que motivan esto último son varias: por una parte, a pesar de que en el 2018-19 se realizó un cambio de semestre de la asignatura de Prácticas en bodega adelantándola al séptimo semestre, son pocos los alumnos que la cursan en este periodo, prefiriendo dejarlas para el verano del siguiente curso. Esto nuevamente tuvo como consecuencia que no pudieran realizar la defensa de su TFG en junio o septiembre retrasando su defensa a diciembre o febrero. Por otra parte, dado el perfil de ingreso de los alumnos de Enología, una gran mayoría presenta grandes

deficiencias en materias básicas que dificultan su superación y conlleva a que sigan el itinerario curricular esperado, arrastrando asignaturas de un curso a otro; otros están trabajando y se pasan a tiempo parcial; y una gran mayoría realiza prácticas extracurriculares en verano o realizan sus prácticas curriculares en Latinoamérica, entre otros. Todos estos factores influyen considerablemente en el tiempo de finalización de sus estudios y, por tanto, en las tasas de renovación, la cual se espera mejore con el ajuste de la oferta de plazas de alumnos de nuevo ingreso a 35.

4.- Indicadores de los resultados del aprendizaje.

En la siguiente página Web de la Universidad de Cádiz <https://sistemadeinformacion.uca.es> (DEVA 50) se tiene acceso a los indicadores de rendimiento, la tasa de éxito, tasa de eficiencia y tasa de evaluación, entre otros. Esta información permite valorar los resultados obtenidos y detectar posibles problemas que permitan intervenir con acciones de mejora.

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

INDICADOR (TÍTULO)	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21
ISGC-P04-01: Tasa de rendimiento	62,16%	64%	61,03%	83,13%	55,5%
ISGC-P04-02: Tasa de éxito	72,5%	76%	75,26%	89,84%	69,5%
ISGC-P04-03: Tasa de evaluación (también denominada Tasa de presentados)	85,74%	84%	81,09%	92,53%	79,9%
ISGC-P04-04: Tasa de abandono	25%	24,39%	30,95%	34,78%	42,1%
ISGC-P04-05: Tasa de graduación	15%	14,63%	21,43%	4,35%	5,3%
ISGC-P04-06: Tasa de eficiencia	95,7%	84,67%	80,48%	82,29%	78,4%
ISGC-P04-07: Duración media de los estudios	4	5,54	5,75	5,73	5,8

Los Indicadores del curso 2021/22 no disponibles a la fecha de elaboración del presente autoinforme.

INDICADOR (CENTRO)	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21
ISGC-P04-01: Tasa de rendimiento	72,41%	71%	69,11%	82,85%	69,5%
ISGC-P04-02: Tasa de éxito	82,66%	82%	81,11%	89,88%	81,5%
ISGC-P04-03: Tasa de evaluación (también denominada Tasa de presentados)	87,6%	87%	85,2%	92,18%	85,3%
ISGC-P04-04: Tasa de abandono	24,7%	24,45%	28,26%	21,18%	29,4%
ISGC-P04-05: Tasa de graduación	34,41%	35,81%	33,91%	21,96%	20,4%
ISGC-P04-06: Tasa de eficiencia	89,8%	84,55%	85,91%	84,17%	85,8%
ISGC-P04-07: Duración media de los estudios	4,86	5,17	4,98	5,35	5,15

Los Indicadores del curso 2021/22 no disponibles a la fecha de elaboración del presente autoinforme.

Como se puede observar en las tablas, las **tasas de rendimiento, éxito y evaluación** global del Grado Enología se mantuvieron en torno al 62%, 74,6% y 83,6% de media hasta el curso 2018/19 cumpliéndose los objetivos de la memoria del título, aunque siempre con valores por debajo de los del Centro y la UCA. Sin embargo, en el curso 2019/20 se observó un incremento considerable de estas tasas motivado por la COVID-19 o, más concretamente, por el cambio de modalidad en la docencia y en la evaluación ya que se recibió la recomendación de no otorgar más de un 40 % de la calificación al examen final y dar más peso a las actividades de evaluación continua. Esto dio lugar, por una parte, a que los alumnos se encontraran más motivados a presentarse a los exámenes y, por otra, a que los resultados estuviesen condicionados por determinados fraudes en las pruebas individuales realizadas on-line, por lo que el aumento de las tasas fue, en cierto modo, circunstancial, tal como se ha demostrado posteriormente con los resultados de 2020/21, no sólo a nivel del título sino también a nivel de Centro y UCA. Por otra parte, los resultados del curso 2020/21 tanto a nivel de título como de Centro y UCA son muy similares de forma general en el resto de las Universidades en las que se imparte el título, luego parecen estar condicionados por la situación a la que se enfrentaron todas las Universidades frente a la COVID-19. Atendiendo a cursos anteriores, las tasas UCA están por debajo, pero teniendo en cuenta que los alumnos del Grado en Enología en la Universidad de Cádiz presentan un perfil de ingreso muy variado, que estos muestran altas deficiencias en

contenidos de materias básicas y que una gran mayoría no elige este grado en su primera opción estos resultados son muy satisfactorios y próximos a los obtenidos en otras Universidades españolas como la de Extremadura.

	Tasas de Rendimiento					Tasas de Éxito					Tasas de Evaluación				
	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21
Cádiz	62,2%	62,9%	61,2%	83,2%	55,4%	72,5%	76,0%	75,4%	89,9%	69,4%	85,8%	82,8%	81,1%	92,5%	79,8%
Castilla La Mancha				62,4%	56,9%				80,3%	78,5%				77,7%	72,5%
Córdoba	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d
Extremadura	55,3%	55,4%	60,9%	-	-	67,3%	69,5%	78,3%	-	-	82,1%	79,7%	77,7%	-	-
La Rioja	74,5%	71,5%	73,3%	75,7%	68,0%	85,3%	83,1%	83,4%	82,3%	79,1%	87,4%	86,1%	87,8%	92,0%	85,9%
Rovira i Virgili	77,4%	75,9%	76,6%	82,3%	75,9%	83,0%	81,3%	85,6%	89,1%	80,8%	93,2%	93,4%	89,5%	92,4%	94,0%
Valladolid	70,5%	73,6%	74,0%	85,2%	73,6%	81,9%	81,9%	82,7%	90,0%	82,2%	86,1%	90,0%	89,4%	94,6%	89,5%

Este hecho se puede ver claramente en la siguiente tabla en la que se muestra la tasa de rendimiento de los diferentes cursos del Grado en Enología UCA para los distintos cursos académicos. Como se puede observar, primero es el curso con las tasas de rendimiento más bajas debido al perfil de ingreso de los alumnos, pero estas tasas mejoran a medida que se avanza de curso y, sobre todo en 4º. Para el curso 2019/20, se observa una mejora importante de las tasas de rendimiento de todos los cursos en general, pero sobre todo de 1º, alcanzando ésta un 83,5%. Posteriormente, en el curso 2020/21, es precisamente este curso el que mayores deficiencias presenta, probablemente por las deficiencias en la formación recibida durante la pandemia.

Curso	1º GEN	2º GEN	3º GEN	4º GEN
2011-12	42,1			
2012-13	38,5	74,8		
2013-14	58,7	58,7	98,7	
2014-15	67,5	75,5	75,5	99,0
2015-16	59,3	72,8	70,2	80,8
2016-17	55,0	69,3	73,1	84,4
2017-18	60,6	60,3	73,2	86,8
2018-19	50,1	61,6	73,1	90,6
2019-20	83,5	79,1	85,8	95,7
2020-21	45,8	64,9	58,2	77,1

Si atendemos a la **tasa de graduación**, ésta había mejorado hasta el curso 2018/19, pero en los cursos 2019/20 y 2020/21 las tasas han sido muy bajas (4,35 y 5,3% respectivamente), incluso muy por debajo de las del Centro. Esta baja tasa puede ser debida a la situación provocada por la COVID-19 que ha ocasionado que muchos alumnos hayan retrasado su defensa de TFG o incluso se hayan desvinculado de la titulación, tal y como demuestran las **tasas de abandono**, que alcanzan valores por encima del valor objetivo (30%), 42,1% en el curso 2020/21 y por encima de la tasa del Centro estando condicionada en gran medida por el perfil de ingreso de los alumnos y el hecho de que los alumnos retrasen la realización de su TFG por ampliar su periodo de realización de prácticas extracurriculares, encontrarse a tiempo parcial, comenzar a trabajar, etc.

5.- Inserción laboral y satisfacción de los egresados.

En cuanto a los indicadores de inserción laboral y satisfacción de los egresados del Grado en Enología, atendiendo a los datos según la cohorte de egreso, la información recopilada es muy pobre dado que, a excepción del curso 2016/17, la participación ha sido muy baja, lo cual puede suponer que los resultados no sean muy significativos. Sin embargo, de estos resultados y del conocimiento que se tiene en el seguimiento de algunos alumnos egresados, se puede deducir que la tasa de inserción es profesional es bastante buena y que el 100% de los alumnos que se encuentran ya trabajando lo hacen en bodegas o un sector profesional relacionado directamente con su formación, aunque en la mayoría de los casos esto implica realizar una movilidad geográfica. El autoempleo no parece ser una opción en principio viable como salida profesional para los egresados de Enología.

INDICADOR (TÍTULO)	2015-16*	2016-17*	2017-18*	2018-19*	2019-20*
ISGC-P07-01_03: Tasa de respuesta de la encuesta para el análisis de la satisfacción. Egresados	25%	66,67%	15,38%	25%	9,09%
ISGC-P07-05: Índice de inserción profesional en cualquier sector profesional (año realización encuesta)	50	100	-	50	50
ISGC-P07-06: Tasa efectiva de inserción profesional en un sector profesional relacionado con los estudios realizados (año realización encuesta)	100	100	-	100	100
ISGC-P07-07: Tasa de autoempleo (año realización encuesta)	0	0	-	0	0
ISGC-P07-08: Tasa de inserción con movilidad geográfica (año realización encuesta)	0	50	-	50	100
ISGC-P07-09: Grado de satisfacción de los egresados con los estudios realizados (año realización encuesta)	3,63	3	2	3	3
ISGC-P07-10: Grado de satisfacción de los egresados con las competencias adquiridas en los estudios realizados (año realización encuesta)	-	-	2,5	3	3

*Los cursos hacen referencia al año de egreso

INDICADOR (CENTRO)	2015-16*	2016-17*	2017-18*	2018-19*	2019-20*
ISGC-P07-01_03: Tasa de respuesta de la encuesta para el análisis de la satisfacción. Egresados	17,31%	39,84%	24,81%	16,42%	22,14%
ISGC-P07-05: Índice de inserción profesional en cualquier sector profesional (año realización encuesta)	66,67	71,43	51,52	59,09	29,03
ISGC-P07-06: Tasa efectiva de inserción profesional en un sector profesional relacionado con los estudios realizados (año realización encuesta)	100	74,29	88,24	92,31	77,78
ISGC-P07-07: Tasa de autoempleo (año realización encuesta)	0	2,86	0	15,38	0
ISGC-P07-08: Tasa de inserción con movilidad geográfica (año realización encuesta)	41,67	62,86	76,47	61,54	55,56
ISGC-P07-09: Grado de satisfacción de los egresados con los estudios realizados (año realización encuesta)	3,34	3,37	3,39	3,18	3,26
ISGC-P07-10: Grado de satisfacción de los egresados con las competencias adquiridas en los estudios realizados (año realización encuesta)	-	-	3,39	3,23	3,32

*Los cursos hacen referencia al año de egreso

Si se atiende a la información recogida por el Servicio Andaluz de Empleo de la Junta de Andalucía en un estudio de la situación laboral de las personas egresadas en Enseñanzas Universitarias en Andalucía a fecha de 30 de septiembre 2021 (correspondiente a las promociones 2018/19 y 2019/20) (<https://cutt.ly/pCBnkCB>) la tasa de inserción laboral para los Graduados o graduadas en Enología alcanzó el 65,5% y un 15,79% figuran como autónomos. Por otra parte, la demanda de titulados en Enología no es muy alta (20,7%), pero tampoco lo es el porcentaje de paro (17,24%), lo cual resulta muy satisfactorio.

6.- Análisis de la sostenibilidad del título.

En cuanto a la sostenibilidad del título, en la evidencia DEVA-53 de Colabora se encuentra un informe completo del análisis realizado cuyo resumen se presenta a continuación.

El título de Grado en Enología tiene como objetivo general formar al estudiante en el conocimiento, las aplicaciones y actitudes necesarias para adquirir las competencias de la profesión de enólogo. Con este fin, el alumno debe desarrollar durante su vida académica una serie de competencias de carácter básico, general, transversal y específico siguiendo un programa formativo adecuado y de calidad, con la implicación del profesorado y del personal de Administración y servicios, bajo la estructura organizativa universitaria, y contando con los recursos materiales e infraestructuras necesarios para ello.

Desde su inicio en el curso 2011/12, el Grado en Enología de la Universidad de Cádiz se ha desarrollado adecuadamente. En su primera etapa, y a pesar de las dificultades, el título fue implementado con éxito tal como quedó reflejado en el primer Informe de Renovación de la Acreditación (19/07/2017). En este segundo periodo, que abarca los cursos 2016/17 a 2021/22, el seguimiento continuo del título a través de su Sistema de Garantía de Calidad (SGC), ha permitido el análisis de fortalezas y debilidades de los distintos aspectos que afectan a su desarrollo y formular propuestas y acciones de mejora



que han conllevado a modificaciones introducidas en el proceso de seguimiento no comunicadas al Consejo de Universidades y adecuaciones a recomendaciones de la ANECA o DEVA. Estas acciones, el seguimiento del título y el buen hacer y trabajo continuo del personal implicado en la titulación, del Centro y del SGC han permitido no sólo la implantación del título sino también el desarrollo de éste de manera satisfactoria a lo largo de este periodo.

El grado de satisfacción de los distintos grupos de interés es alto y ha mejorado desde 2016/17 a pesar de las enormes dificultades que han surgido con motivo de la COVID-19. Los alumnos se encuentran muy satisfechos con la titulación, su organización y desarrollo, destacando las prácticas realizadas, la coordinación entre profesores del título y el proceso de elección y realización del TFG. Concretamente, el grado de satisfacción con el desarrollo de la docencia muestra un valor medio de $4,4 \pm 0,1$ sobre 5 desde la implantación del título e incluso ha mejorado en los últimos años, lo cual resulta muy grato e indicativo de la labor de coordinación que se está realizando con todos los grupos de interés del título y la implicación del profesorado en su formación y en la de los alumnos. Entre los ítems evaluados en este sentido destacan la "Metodología docente" y las "Competencias docentes desarrolladas por el/la profesor/a", ítems que muestran que la metodología seguida para la adquisición de competencias por parte del alumnado es adecuada y que incluso mejoró en el curso 2019/20 a pesar del cambio en la modalidad docente provocado por la COVID-19. En lo que respecta al profesorado, el grado de satisfacción con el título ha mejorado considerablemente desde el curso 2016-17 alcanzando valores muy similares o superiores a los del Centro y la UCA en 2020/21. Los aspectos que más han mejorado han sido los relacionados con la organización y desarrollo de la docencia y los recursos de infraestructuras, destacando la coordinación entre el profesorado que ha evolucionado de 3,72 en el curso 2016/17 a 4,21 en el curso 2020/21. Estos resultados no son más que muestra de la labor de coordinación y los innumerables esfuerzos que se realizan por parte del profesorado por incluir actividades formativas y de evaluación que ayuden a la adquisición de competencias por parte del alumnado y por estar en continuo proceso de mejora y renovación a través de la participación en proyectos de innovación, de mejora docente y de formación en busca de la excelencia docente. Actualmente el Grado en Enología cuenta con un profesorado altamente cualificado con amplia experiencia docente e investigadora, un perfil idóneo para la impartición de las materias tanto básicas como específicas del título y una alta implicación, dedicación y disposición a participar en todas aquellas acciones formativas y proyectos de innovación que supongan la mejora docente, la excelencia y, por tanto, la mejora del título.

La Facultad de Ciencias, centro donde se imparte el grado, cuenta con los recursos humanos y materiales necesarios para la planificación y desarrollo del título. Cuenta con Personal de Administración y Servicios (PAS) con dedicación exclusiva al centro (consejería, auxiliares de administración, técnicos de laboratorio), y con Personal a nivel de Campus y Universidad (secretaría, servicios de informática, biblioteca, gestión de personal) que desempeñan tareas administrativas y de gestión de las infraestructuras que se derivan de la actividad académica y que son imprescindibles para el correcto desarrollo de la labor docente e investigadora a disposición del PDI y el alumnado. La Facultad de Ciencias, además, está dotada con una buena infraestructura y recursos materiales para la docencia del Grado que son muy bien valorados por los distintos grupos de interés. Durante este periodo los recursos e infraestructuras han mejorado considerablemente ofreciendo actualmente unas instalaciones y recursos superiores a los especificados en la memoria de verificación e idóneos, tanto para el desarrollo de la docencia teórica como práctica, bajo los diferentes formatos de modalidad docente (presencial, no presencial y multimodal) a los que puede enfrentarse en la actualidad. Cabe destacar, en este sentido, la creación en el Centro de un aula de catas específica para el Grado en Enología. Por otra parte, además de contar con estas infraestructuras y recursos, el Grado cuenta con la colaboración de numerosos Centros/Empresas como el IFAPA Rancho de la Merced, el Instituto Universitario de Investigación Vitivinícola y Agroalimentaria (IVAGRO) de la Universidad de Cádiz y numerosas empresas relacionadas con el sector vitivinícola (bodegas, cooperativas y empresas de productos derivados) que posibilitan la realización de actividades formativas específicas poniendo a la disposición de los alumnos sus instalaciones, medios y recursos.

Los servicios de orientación académica y profesional responden a las necesidades del proceso de aprendizaje de los estudiantes existiendo una alta implicación, dedicación y disposición tanto de la Facultad como del profesorado en las diferentes actividades de orientación y difusión de la titulación.

Aunque la tasa de adecuación del título es sólo del 57% y la tasa de abandono supera la de la Facultad y los alumnos presentan un perfil muy heterogéneo en cuanto a procedencia y nivel de conocimientos, los resultados son muy satisfactorios alcanzándose en los últimos años tasas de rendimiento, éxito y evaluación superiores a las previstas en la memoria y similares e incluso superiores a las de otras universidades españolas. Estos resultados muestran que se está trabajando de manera adecuada y que es de gran importancia la retroalimentación continua que se hace sobre la titulación y su a través de todos los grupos de interés en busca de la mejora continua.

Aunque no se dispone de mucha información a través de los indicadores de inserción laboral los resultados de los indicadores en cuanto a la inserción laboral de los egresados en el mundo laboral es notable y va progresando de forma

satisfactoria a medida que la figura del biotecnólogo se va reconociendo como profesión. La satisfacción de los egresados con la formación recibida y con las competencias adquiridas es notable.

Atendiendo a todo lo mencionado anteriormente, demanda del título, disponibilidad de infraestructuras, recursos materiales y humanos, planificación y desarrollo de las enseñanzas, cualificación e implicación del profesorado, satisfacción de los grupos de interés, etc., se puede decir que el título es sostenible. Esto además se apoya en el hecho de que el Grado en Enología es un título que se imparte actualmente en solo 7 Universidades españolas siendo el de la Universidad de Cádiz, localizada en un entorno de gran tradición vitivinícola y una de las primeras en impartir la Licenciatura en Enología, una de las que mayor tasa de ocupación presenta (80%) frente al número tan elevado de plazas ofertadas (45).

Puntos Fuertes y/o logros:

2016-2021:

- Alto grado de satisfacción del alumnado y profesorado con la organización y desarrollo del título, así como con los recursos e infraestructuras.
- Mejora del grado de satisfacción del alumnado con la coordinación del profesorado y las metodologías docentes.
- Alta cualificación, especialización e implicación del profesorado que desempeña su labor docente en la titulación.
- Tasas de rendimiento, éxito y evaluación por encima de lo recogido en la memoria verificada.
- Elevada tasa de ocupación con respecto al elevado número de plazas ofertadas comparado con otras Universidades españolas.

Puntos débiles y decisiones de mejora adoptadas.

Autoinforme del curso:	Puntos débiles	Propuestas de mejora más relevantes:	Impacto provocado o esperado en el título (relación causa-efecto):
2018/19	Disminución del número de alumnos de nuevo ingreso con respecto a la oferta de plazas realizada	Reducir la oferta de plazas a la demanda del título	Mejora de las tasas de adecuación, graduación y abandono
2020/21	Déficit en cuanto al conocimiento que tienen los orientadores de Centros de Secundaria sobre el Grado en Enología	Llevar a cabo jornadas específicas para informar a los orientadores de Centros de Secundaria de la oferta de títulos de la Facultad de Ciencias	Mejora de las tasas de preferencia y adecuación

Código evidencia	Nombre evidencia	Enlace evidencia
DEVA-43	Satisfacción de los agentes implicados: estudiantes, profesorado, personal de gestión de administración del título, empleadores, egresados, etc. Se debe incluir el tamaño de la muestra y el número de encuestas respondidas (n).	Sistema de Información: https://bit.ly/3M75fcw Usuario: acredita Contraseña: acredita592 Ruta: Indicadores SGC → Indicadores procesos SGC → P07 Medición resultados (Se puede consultar tanto el informe P07 con los indicadores del SGC como los resultados por curso académico de las encuestas de satisfacción con el título (todos los G.I.s) como de la de egresados.
DEVA-44	Satisfacción del alumnado sobre la actividad docente del profesorado.	Sistema de Información: https://bit.ly/3M75fcw Usuario: acredita Contraseña: acredita592 Ruta: Indicadores SGC → Indicadores procesos SGC → Satisfacción con la docencia
DEVA-45	En su caso, satisfacción del alumnado con las prácticas externas.	Sistema de Información: https://bit.ly/3M75fcw Usuario: acredita Contraseña: acredita592



		Ruta: Indicadores SGC → Indicadores procesos SGC → P04 Gestión de los Procesos de Enseñanza-Aprendizaje → Indicadores P04
DEVA-46	En su caso, satisfacción del alumnado con los programas de movilidad.	Sistema de Información: https://bit.ly/3M75fcw Usuario: acredita Contraseña: acredita592 Ruta: Indicadores SGC → Indicadores procesos SGC → P04 Gestión de los Procesos de Enseñanza-Aprendizaje → Indicadores P04
DEVA-47	Satisfacción de los estudiantes con los servicios de información y los recursos de orientación académico profesional relacionados con el título.	Sistema de Información: https://bit.ly/3M75fcw Usuario: acredita Contraseña: acredita592 Ruta: Indicadores SGC → Indicadores procesos SGC → P06 Gestión de recursos para el aprendizaje y apoyo al estudiante → Indicadores P06
DEVA-48	Satisfacción del alumnado con la infraestructura, los recursos y los servicios del título.	Sistema de Información: https://bit.ly/3M75fcw Usuario: acredita Contraseña: acredita592 Ruta: Indicadores SGC → Indicadores procesos SGC → P06 Gestión de recursos para el aprendizaje y apoyo al estudiante → Indicadores P06
DEVA-49.1	Relación oferta/demanda en las plazas de nuevo ingreso.	Sistema de Información: https://bit.ly/3M75fcw Usuario: acredita Contraseña: acredita592 Ruta: Indicadores SGC → Indicadores procesos SGC → P04 Gestión de los Procesos de Enseñanza-Aprendizaje → Indicadores P04
DEVA-49.2	Estudiantes de nuevo ingreso por curso académico.	Sistema de Información: https://bit.ly/3M75fcw Usuario: acredita Contraseña: acredita592 Ruta: Datos académicos → Nuevo ingreso
DEVA-49.3	Número de egresados por curso académico.	Sistema de Información: https://bit.ly/3M75fcw Usuario: acredita Contraseña: acredita592 Ruta: Datos académicos → Egreso
DEVA-50	Evolución indicadores de resultados académicos	Sistema de Información: https://bit.ly/3M75fcw Usuario: acredita Contraseña: acredita592 Ruta: Listado completo <ol style="list-style-type: none">1) Tasas de asignaturas por campus, centro, rama, plan y departamento (éxito, rendimiento y presentados)2) Tasas de estudios por centro y titulación (graduación, abandono y eficiencia)
DEVA-51	Indicadores del SGC	Sistema de Información: https://bit.ly/3M75fcw Usuario: acredita Contraseña: acredita592 Ruta: Indicadores SGC → Indicadores procesos SGC
DEVA-52	Indicadores tasa de ocupación y adecuación de la inserción laboral de los egresados	Sistema de Información: https://bit.ly/3M75fcw Usuario: acredita Contraseña: acredita592 Ruta: Indicadores SGC → Indicadores procesos SGC → P07 Medición resultados (Se puede consultar tanto el informe P07 con los indicadores del SGC como los resultados por curso académico de la encuesta de egresados)



DEVA-53	Informe de sostenibilidad	https://colabora.uca.es RUTA: Mis sitios > RENOVACIÓN ACREDITACIÓN > Biblioteca de documentos > Documentos > RENOVACIÓN ACREDITACIÓN 2 > 7. INDICADORES DE SATISFACCIÓN Y RENDIMIENTO DEL PROGRAMA FORMATIVO > DEVA-53 Informe sobre la sostenibilidad del título teniendo en cuenta el perfil de formación de la titulación y los recursos disponibles
-	Comparativa con otras Universidades	https://colabora.uca.es RUTA: Mis sitios > RENOVACIÓN ACREDITACIÓN > Biblioteca de documentos > Documentos > RENOVACIÓN ACREDITACIÓN 2 > 7. INDICADORES DE SATISFACCIÓN Y RENDIMIENTO DEL PROGRAMA FORMATIVO > Comparativas de indicadores con otras universidades