



Autoinforme de seguimiento Curso 2024/25 (Convocatoria 2026)

GRADO EN ENOLOGÍA

CENTRO: FACULTAD DE CIENCIAS

Elaborado:	Aprobado:
Comisión de Garantía de Calidad del Centro	Junta de centro
Fecha: 16 de julio de 2026	Fecha: 16 de julio de 2026

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO

Universidad	CÁDIZ	
ID Ministerio	2502562	
Denominación del título	Graduado/a en Enología	
Curso académico de implantación	2011-2012	
Web de la titulación	https://ciencias.uca.es/titulaciones-grados-enologia-index/	
Oferta de título doble	SÍ	x
	NO	
En su caso, especificar la/las titulación/es y el/los centro/s	PCEO Grado Química-Enología, Facultad de Ciencias	
En caso de ser un título conjunto, especificar las universidades donde se imparte	-	
Modalidad de enseñanza (presencial, semipresencial-híbrida, virtual, a distancia)	Presencial	
En su caso, fecha de la última renovación de la acreditación	5/7/2023	
En su caso, créditos prácticos obligatorios	x	9
En su caso, estructuras curriculares específicas	-	No procede

APLICACIONES PARA LA GESTIÓN DOCUMENTAL Y SISTEMAS DE INFORMACIÓN

Relación de aplicaciones y herramientas:

APLICACIÓN O HERRAMIENTA	URL	USUARIO	CLAVE
UCADRIVE DE CENTRO	https://ucadrive.uca.es		

1) INFORMACIÓN PÚBLICA DISPONIBLE (IPD): WEB

Para garantizar que la información del título y centro, se encuentra accesible y actualizada, anualmente se revisa en el seno de la Comisión de Garantía de Calidad, conforme al proceso P01 - Difusión de la Información (<https://goo.su/eLrA>), teniendo en cuenta las necesidades detectadas, en su caso, en los informes de ACCUA y el informe resultante de la auditoría interna realizada por la Inspección General de Servicio sobre la IPD.

La información pública del grado en Enología se encuentra disponible en una página web (<https://ciencias.uca.es/titulaciones-grados-enologia-index/>) a la que se puede acceder tanto desde la página institucional de la Universidad de Cádiz (UCA) (<https://www.uca.es/grados/>) como desde la página web de la Facultad de Ciencias (<https://ciencias.uca.es>). Dicha información se elabora, habitualmente, de acuerdo con los protocolos en vigor de ACCUA.

En dicha web el título publica información completa y actualizada sobre las características del programa y su desarrollo operativo, los resultados alcanzados y la satisfacción de los grupos de interés, así como al Sistema de Garantía de Calidad donde se incluye información sobre los responsables del mismo, los procesos y procedimientos, así como el Plan de Mejora del título. Asimismo, la web da acceso a las diferentes normativas académicas y sistemas de apoyo específicos para el alumnado una vez matriculado y a los documentos oficiales del título (memoria, autoinformes, informes ACCUA, etc.).

La información pública del Grado se ha elaborado intentando que sea comprensible y de fácil acceso para el alumno. Incorpora la denominación completa del título, el plan de estudios, la modalidad de enseñanza (presencial), el número total de créditos ECTS, el idioma de impartición, los requisitos de acceso y los procedimientos de admisión de estudiantes, los criterios de reconocimiento y transferencia de créditos, la información sobre los programas de movilidad de los estudiantes propios y de acogida, así como los perfiles de ingreso y de egreso a los que se orientan las enseñanzas.

Además de otra información de interés, la página web del título cuenta con información relativa al desarrollo operativo del programa. Así, se pueden encontrar las fichas de las asignaturas (<https://ciencias.uca.es/asignaturas-del-grado-en-enologia-2025-26/>) que contienen el programa docente de cada una de ellas. En ellas constan su tipología (básica, obligatoria, optativa), 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, el profesorado y la bibliografía, donde se incluye la descripción de actividades y metodologías docentes, los sistemas de evaluación, los contenidos docentes y la información sobre el profesorado y la persona que coordina. Las programaciones docentes se elaboran antes de cada curso académico por los profesores y son visadas de forma secuencial por los directores de Departamento y el coordinador/a del título antes de su publicación, siguiendo las directrices y plazos indicados por el Servicio de Organización Académica y Planificación de Plantillas del PDI de la Universidad de Cádiz. Conviene indicar aquí que la web del título, y de la Facultad, incluye información específica y de fácil acceso a las asignaturas “Prácticas en empresas” y “Trabajo Fin de Grado”. Para ambas asignaturas se muestra toda la información relativa a normativa, plazos, adjudicación, tribunales, etc., así como también una Guía de Trabajo fin de Grado, donde se detalla el formato de la memoria, los criterios de evaluación, las rúbricas de evaluación para la memoria, exposición y defensa; y una Guía de Prácticas Externas, donde se detalla la descripción de la asignatura, el procedimiento y etapas, así como todo lo relativo a la memoria de prácticas y a la plataforma de soporte GADES.

Por otro lado, se pueden consultar los perfiles básicos del profesorado y de otros recursos humanos disponibles; medios materiales y servicios disponibles (espacios docentes, instalaciones y equipamientos académicos, laboratorios, aulas informáticas...). Para las prácticas académicas externas, está disponible el mecanismo de organización y criterios de elección por parte del alumnado y los convenios o compromisos con entidades, instituciones, organizaciones y empresas.

La web del Grado y la del Centro tratan de satisfacer las demandas de información de los diferentes grupos de interés, pero, a la vez, intentan que sea comprensible y de fácil acceso para el alumno. Así, se pueden encontrar en un apartado destacado, los enlaces directos a los programas de las asignaturas (<https://ciencias.uca.es/asignaturas-del-grado-en-enologia-2025-26/>), los horarios actualizados divididos en semestres (<https://ciencias.uca.es/horarios-2024-2025/>); el calendario académico (<https://ciencias.uca.es/calendario-del-centro/>) y calendario de exámenes del curso vigente (<https://ciencias.uca.es/calendario-de-examenes-2/>), así como a la información de contacto de los coordinadores de título, TFG y Prácticas Externas (<https://ciencias.uca.es/asignaturas-del-grado-en-enologia-2025-26/>).

Asimismo, tanto en la web del Centro (<https://ciencias.uca.es/>) en la sección de Estudiantes, como del título (<https://ciencias.uca.es/titulaciones-grados-enologia-index/>), se dispone de la información relativa al apoyo y orientación para los estudiantes una vez matriculados, así como a las acciones de orientación académica y profesional del estudiantado.

previstas atendiendo a los procedimientos P06-PFC02 (Procedimiento de Acogida de Estudiantes de Ciencias) y P06-PFC03 (Procedimiento de Orientación Profesional de Estudiantes) recogidos en el SGC del Centro (<https://ciencias.uca.es/sistema-de-garantia-de-calidad-de-la-facultad-de-ciencias/>).

La web de la Facultad de Ciencias, cuenta además con secciones específicas dedicadas a estudiantes, normativa de interés, movilidad (<https://ciencias.uca.es/movilidad-in/>), egresados y empleadores y SGC (Estrategias y Calidad) entre otros. Además de la página web, dentro de su plan de comunicación, la Facultad de Ciencias cuenta con las Redes sociales de la Facultad de Ciencias: Facebook (<https://www.facebook.com/ciencias.uca>) y Twitter/X (https://x.com/i/flow/login?redirect_after_login=%2FFCC_UCA) e Instagram (https://www.instagram.com/fcc_uca); correo electrónico, teléfono, buzón de Atención al Usuario, Tavira-ciencias y la Oficina de Atención al alumno. Por otra parte, a través de las Jornadas de Orientación UCA (<https://atencionalumnado.uca.es/jornadas-de-orientacion-3/>), las Clases Aplicadas (<https://atencionalumnado.uca.es/clases-aplicadas/>), las visitas guiadas (<https://atencionalumnado.uca.es/visitas-guiadas/>), las visitas a los IES (<https://atencionalumnado.uca.es/visitas-ies/>) y otras actividades propias del Centro como la Semana de la Ciencia (<https://ciencias.uca.es/comienzo-de-la-semana-de-la-ciencia-y-la-tecnologia/>), Ciencia Around You (<https://ciencias.uca.es/ciencias-around-you/>), etc, la Facultad de Ciencias da difusión a los diferentes títulos que se imparten en la misma.

Para garantizar que la información pública del título se encuentra accesible y actualizada, se revisa periódicamente por el equipo decanal y el coordinador de título y anualmente en el seno de la Comisión de Garantía de Calidad, conforme al procedimiento P01-Proceso de difusión de la Información (<https://ciencias.uca.es/sistema-de-garantia-de-calidad-de-la-facultad-de-ciencias/>), teniendo en cuenta las necesidades detectadas, en su caso, en los Informes de seguimiento de títulos de ACCUA de cursos anteriores y el informe resultante de la auditoría interna del SGC en el apartado relativo a la información pública. Esta auditoría se realiza actualmente bajo la supervisión del Servicio de Gestión de la Calidad (a los títulos previstos en su planificación), siguiendo lo establecido en la Guía Renovación de la Acreditación de Títulos de Grado, Máster y Doctorado, 21/07/2022 – V1 antes mencionada. En el último Informe de Auditoría Interna realizado por el Servicio de Gestión de la Calidad UCA para este Título (5/7/2023) todas las indicaciones iniciales de información no disponible o no actualizada fueron resueltas tras alegaciones o tras seguimiento, alcanzado un grado de resolución de no conformidades del 100%.

Los indicadores de satisfacción del estudiantado y profesorado con la IPD forman parte del Sistema de Garantía de Calidad, P01 – Proceso de difusión de la información. Estos indicadores se analizan y son utilizados para la mejora del título a través de este autoinforme, donde se detectan los puntos fuertes, puntos débiles y se diseñan, en este último caso, acciones de mejora.

Análisis y valoración:

De los **indicadores de satisfacción del estudiantado y profesorado** con la información pública disponibles se deduce que el grado de satisfacción con el título es favorable en ambos casos (3,49 y 4,47, respectivamente; **ANEXO I: ISGC-P01-01 e ISGC-P01-02**). Dicho grado de satisfacción se mantiene en la media de cursos previos, tanto para estudiantes como profesores. También el grado de satisfacción del PTGAS (con el centro) resulta favorable en los registros de los últimos cursos, siendo siempre su valoración próxima a 4 (3,69 en el curso 24/25). Es posible que los resultados obtenidos en dichas valoraciones sean el resultado de las actuaciones que se han ido llevando a cabo en los últimos cursos y que responden a las directrices de ACCUA, la demanda del título y la implantación de nuevos criterios/normativas, que hacen que los contenidos de la web del título no dejen de actualizarse e implementarse.

En cuanto a la necesidad detectada en el autoinforme previo (23-24) de dar mayor difusión a las prácticas en bodega, añadir que se ha actualizado la información en la web (<https://ciencias.uca.es/titulaciones-grados-enologia-practicas-externas/>). También se ha diseñado y consensado con los agentes coordinadores implicados el contenido y desarrollo de la memoria de prácticas y el procedimiento de asignación de prácticas a empresas y tutores. Además, a través del proyecto de innovación docente sol-202400284911-tra (convocatoria INNOVA 24_25) se han obtenido evidencias en formato vídeo de la actividad desarrollada por los estudiantes en las prácticas externas en bodega, con el fin de darle difusión interna para los estudiantes del título (a través del campus de coordinación) y previo consentimiento de sus autores.

Como resultado de la evaluación, **ACCUA consideraba que la información del título en la web era completa y actualizada, pero se añadía otro aspecto pendiente de subsanación: incluir los planes de mejora del título de los cursos 2015-2016 y 2016-2017 en la web del título.** Esta última ya ha sido resuelta favorablemente ([evidencia](#)) y se describen nuevas acciones a desarrollar para su mejora en el apartado 7.4 del presente informe.

La acción de mejora pendiente que teníamos referente a este punto ha quedado subsanada, incorporándose las [actas de las reuniones](#) celebradas de la CGC en la web del título.

Puntos Fuertes:

- La información pública disponible se encuentra actualizada y completa, siendo valoradas favorablemente por los grupos de satisfacción de los que se disponen datos, como el alumnado, el PDI y el PAS.

2) SISTEMA DE GARANTÍA INTERNO DE LA CALIDAD

El Consejo de Gobierno de la Universidad de Cádiz aprobó el 28 de junio de 2021 la versión 3 del Sistema de Garantía de Calidad de los Centros y Títulos de la UCA, entrando en vigor el 1 de octubre del mismo año. Dicha versión ha sido revisada y actualizada, tras su primer año de implantación, obteniendo el visto bueno del Consejo de Calidad de la UCA el 23 de noviembre de 2022 y aprobada por Consejo de Gobierno en enero de 2023.

Este Sistema se compone de: (i) Manual de Calidad, (ii) 8 Procesos y (iii) Protocolos/procedimientos propios de cada Centro.

- En el Manual de Calidad se identifican a los responsables dentro del Sistema y se relacionan las funciones que ostentan en el mismo. Los grupos de interés están identificados en el capítulo 3 articulándose su implicación en los propios procesos del Sistema, fundamentalmente a través de las distintas comisiones y órganos de decisión previstos y/o manifestando su opinión a través de los procesos de recogida de información sobre su satisfacción.
- Los 8 procesos se estructuran en los siguientes apartados:
 - Objeto
 - Desarrollo
 - Seguimiento y medición (indicadores y evidencias). Las fichas técnicas de los indicadores se ubican en el Anexo II de cada proceso
 - Herramientas y formatos: desarrollados en el Anexo 1 de cada proceso
 - Cronograma/s: se desarrolla gráficamente el proceso a través de actuaciones con sus responsables, fechas de ejecución y, en su caso, registros o evidencias de las mismas.
- En base al P02-Proceso para la revisión de la gestión de la calidad la Facultad de Ciencias aprobó su Política de Calidad en sesión de Junta de Facultad del pasado 23/02/2023 tras su aprobación por la CGC del Centro. Dicha Política de Calidad se encuentra alineada con la [Política de Calidad de la UCA](#).

La Comisión de Garantía de Calidad de la Facultad de Ciencias está compuesta por: el Decano (que actúa como Presidente), el resto de miembros del equipo Decanal, los coordinadores de los títulos de Grado y Máster, un representante del PTGAS (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 2023-25 el Director de Titania, S.A. y una persona de apoyo a la gestión del SGC a nivel de Centro que actúa a su vez como secretaria, con voz pero sin voto. La composición de la CGC de la Facultad de Ciencias está recogida en la dirección web del centro (<https://ciencias.uca.es/comision-de-garantia-de-calidad/>).

Esta Comisión cuenta con un Reglamento de funcionamiento que se puede consultar en la página web <https://ciencias.uca.es/comision-de-garantia-de-calidad/>, concretamente en el apartado desplegable “Funciones de la Comisión de Garantía de Calidad” (<https://cutt.ly/pwKlh4bq>). En esta web también se encuentran disponibles las Actas y Acuerdos de la Comisión de Garantía de Calidad, en el apartado desplegable “Actas y Acuerdos de la CGC”.

La Comisión de Garantía de Calidad (CGC) se reunió durante el curso académico 2024/2025 en un total de diez ocasiones ([evidencia](#)), con el objetivo de analizar y resolver la viabilidad de las solicitudes presentadas en el centro relacionadas con los expedientes académicos del alumnado, tales como reconocimientos de créditos, ampliaciones, admisiones o modificaciones de matrícula. Estas cuestiones constituyeron aproximadamente el 80 % de los asuntos tratados en las reuniones celebradas.

Además de estas funciones, a lo largo del curso 2024/2025 la CGC elaboró, supervisó y/o aprobó la totalidad de la documentación vinculada al Sistema de Garantía de Calidad implantado en la Universidad de Cádiz. Entre los documentos aprobados destacan los Autoinformes de seguimiento anual de los Títulos de Grado en Biotecnología, Enología, Ingeniería Química, Matemáticas y Química, así como los correspondientes al Máster en Biotecnología y al Máster en Ingeniería Química de la Facultad de Ciencias (FSGC-P03-03), aprobados en las reuniones celebradas los días 13 de febrero y 28 de

mayo de 2025 ([enlace](#)). Asimismo, en la reunión del 11 de diciembre de 2024 se aprobaron los Autoinformes de renovación de la Acreditación de los Másteres en Agroalimentación, Nanociencia y Tecnología de Materiales y Química Médica. La elaboración y aprobación de estos Autoinformes tuvo como finalidad la revisión, actualización y mejora continua de la calidad de la docencia impartida en los títulos de la Facultad.

Del mismo modo, la CGC elaboró, supervisó y aprobó diversos procedimientos pertenecientes al Sistema de Garantía de Calidad de la Facultad de Ciencias. Entre ellos, cabe destacar el Procedimiento para la Gestión de la Oficina de Ayuda al Estudiante de la Facultad de Ciencias (OAEfc) (P06-FC01), el Procedimiento de Acogida de Estudiantes de Ciencias (P06-FC02), el Procedimiento de Orientación Profesional de Estudiantes (P06-FC03), el Procedimiento de Análisis de la Satisfacción de los Empleadores (P07-FC02) y el Procedimiento de Análisis de la Satisfacción de los Egresados (P07-FC03), todos ellos aprobados en la reunión del 15 de octubre de 2024. Por su parte, el Procedimiento de Evaluación Global de los Títulos (P04-FC03) fue aprobado en la reunión celebrada el 8 de noviembre de 2024, mientras que el Procedimiento de Llamamientos Especiales de Exámenes (P04-FC02) se aprobó en la reunión del 11 de diciembre de 2024.

Asimismo, durante este curso académico la CGC aprobó, en la reunión del 13 de febrero de 2025, la propuesta de actividades de nivelación a desarrollar durante el curso 2025/2026. En la reunión celebrada el 11 de abril de 2025 se aprobó la modificación de la planificación docente de la asignatura 40210021 – *Principios de Ingeniería Química*. Igualmente, en la reunión del 8 de noviembre de 2024 se informó sobre el estado de la asignación de alumnado en Prácticas Externas y sobre la conveniencia de limitar la realización de prácticas curriculares a empresas distintas de la propia Universidad, acordándose la elaboración de un procedimiento para su implantación en el curso 2025/2026.

Por otro lado, en la reunión celebrada el 19 de septiembre de 2025 se aprobó el aumento del número de convocatorias para la defensa de los Trabajos Fin de Grado y de Máster (TFG/TFM) de cara al siguiente curso académico. Finalmente, en la reunión del 13 de febrero de 2025 se aprobaron tanto el número de plazas de nuevo ingreso en los títulos de Grado y Máster de la Facultad de Ciencias como el número de plazas ofertadas para estudiantes que soliciten cambio de título y/o de universidad para los Grados de la Facultad en el curso 2025/2026. En esta misma sesión se aprobaron también los criterios de admisión por adaptación a los títulos de Grado, por cambio de universidad y/o estudios universitarios, así como los criterios de reconocimiento de créditos correspondientes a los Grados impartidos en la Facultad de Ciencias para el curso 2025/2026.

En cuanto a la gestión documental del sistema, éste se articula a través:

- La web del título (<https://ciencias.uca.es/titulaciones-grados-enologia-index/>)
- El Sistema de Información de la UCA. Se encuentra en la dirección <https://data.uca.es/lincebi/Login/>. Por razones de seguridad sólo se puede acceder a este nuevo sistema a través de VPN de la Universidad de Cádiz. Los evaluadores podrán solicitar acceso por VPN, poniéndose en contacto con el Servicio de Gestión de la Calidad de esta Universidad.
- Espacio UCADRIIVE del centro: <https://ucadrive.uca.es>: para toda aquella documentación cuyo contenido, por sus características, no sea posible o conveniente publicarla “en abierto”.

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 (con sus nuevos protocolos de 2022), 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 las tres plataformas indicadas.

En el P03-Proceso de diseño, seguimiento y mejora de los programas formativos se define tanto la sistemática a seguir en el diseño, revisión y mejora del título como para la suspensión o extinción del mismo y se definen los mecanismos de coordinación de los títulos conjuntos o interuniversitarios. Todo ello respetando lo estipulado en 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](#).

- El título cuenta con un Plan de Mejora actualizado (<https://ciencias.uca.es/plan-de-mejora-enologia/>) a partir del análisis y revisión de la información recogida a través de los diferentes procesos del SGC, incluidos los procesos de evaluación externa (ACCUA). En cada una de las acciones de mejora se identifican los indicadores que midan las acciones, los responsables, el nivel de prioridad, la consecución y la temporalización.

La Facultad de Ciencias siempre ha tenido presente, entre sus objetivos, la apuesta por la calidad de todos sus procesos, pero con especial atención a los procesos de enseñanza-aprendizaje que se desarrollan en sus títulos. Así la Facultad cuenta con un Plan Director (II Plan Director de la Facultad de Ciencias 2022-2025; <https://ciencias.uca.es/plan-director-2015-2020/>) alineado con el Plan Estratégico vigente en la UCA (PEUCA3) y, por lo tanto, con la Misión, Visión y Valores, Política y Objetivos de Calidad de la UCA. Para la implementación de este II Plan Director, en base al P02-Proceso para la revisión de la gestión de la calidad, la Facultad de Ciencias cuenta con una Política de Calidad (aprobada en por la Comisión de Garantía de Calidad en sesión del 22 de febrero de 2023 y en sesión de Junta de Facultad de 23 de febrero de 2023) y unos Objetivos Estratégicos de Calidad emanados del Plan Director que concretan dicha política, siendo el Sistema de Garantía de Calidad de Centro (SGC) el encargado de poner en práctica y velar por el cumplimiento de estos objetivos. En la página web del centro (<https://ciencias.uca.es/plan-director-y-cuadro-de-mando/>) se encuentra publicada toda la información relativa al SGC del Centro tales como: el Plan Director, los Informes de Gestión, los Planes de mejora y el cuadro de mandos.

En la web del título (<https://ciencias.uca.es/conocenos-seguridad-index/>), se puede acceder también al Plan de Seguridad ante Emergencias y Evacuación y el Plan de Contingencia de la Facultad de Ciencias, así como normativa correspondiente a la Seguridad en Laboratorios y Gestión de Residuos en el Campus de Puerto Real y plan de evacuación.

El Sistema de Garantía de Calidad del centro despliega en su totalidad el Sistema de Garantía de Calidad de los centros de la UCA, incorporando procedimientos e indicadores específicos del centro o incluso de sus títulos en función de su realidad y de sus necesidades de mejora. Con ello, cada curso académico se completa un ciclo de mejora del cual se rinde cuentas a nuestros grupos de interés (alumnado, profesorado, egresados, empleadores, etc.). Para que el sistema funcione de forma adecuada se cuenta con:

- Una Planificación Anual de las Actuaciones del Sistema, donde el Equipo Decanal se distribuye las tareas de implementación, análisis y seguimiento de las actuaciones de cada uno de los procesos entre sus miembros.
- Una Planificación Anual de la Rendición de Cuentas, donde se organiza la información común para todos los grupos de interés.

Puntos fuertes

- El procedimiento de diseño, revisión y mejora del título, desarrollado por la CGC de la Facultad de Ciencias, es satisfactorio, está actualizado y hay un compromiso por la mejora continua del mismo.
- En la página web del Centro están disponibles las actas en las que se recogen los acuerdos alcanzados en las distintas sesiones de CGC celebradas.

Fecha del informe ACCUA (Especificar tipo de informe ACCUA) (*)	Recomendaciones recibidas (Aspectos para la mejora del título y/o Aspectos que deben ser subsanados)	Acciones de mejora para dar respuesta a estas recomendaciones
05/07/2023 (Renovación acreditación)	Recomendación nº 01: incorporar la información de satisfacción relativa a empleadores en la web del título.	Acción de mejora nº 1. Mejorar la vía de difusión de la encuesta a empleadores. Para recabar información sobre la satisfacción de los empleadores con las competencias adquiridas por los egresados durante sus estudios se ha elaborado un procedimiento específico dentro del SGC Centro en el que se recoge cómo se va a realizar esa encuesta (P07-PFC02). Se da difusión al resultado de algunas encuestas ya realizadas en la web del título (evidencia).
05/07/2023 (Renovación acreditación)	Recomendación nº 02: añadir los planes de mejora del título no disponibles (cursos 2015-2016 y 2016-2017)	Acción de mejora nº2: Se ha incluido un histórico de los planes de mejora en la web del título. Evidencia: https://ciencias.uca.es/plan-de-mejora-enologia/
05/07/2023 (Renovación acreditación)	Recomendación nº 03: ampliar contenidos traducidos al inglés en la web.	Acción de mejora nº3: en la web del título ya existe la opción de elegir el idioma de español o inglés para que la difusión de los contenidos sea más amplia. Evidencia: https://ciencias.uca.es/titulaciones-grados-enologia-index/ (esquina superior derecha)
05/07/2023 (Renovación acreditación)	Recomendación nº 04: Se deben incluir en el SGC las encuestas a los empleadores y hacer un seguimiento de la evolución de la opinión de este colectivo y sus sugerencias de mejora	Acción de mejora nº4: se publican los resultados de las encuestas a los empleadores en la web del título: https://url.uca.es/t8ULv

05/07/2023 (Renovación acreditación)	Recomendación nº 05: se deben incluir las actas de las reuniones de la CGC en los enlaces a la web correspondientes al SGC.	Acción de mejora nº5: las actas de las reuniones celebradas de la CGC ya están publicadas en la web del título (2023-2025; https://ciencias.uca.es/comision-de-garantia-de-calidad/). Las del 2021-2022 en UCADRIE: https://ucadriue.uca.es
05/07/2023 (Renovación acreditación)	Recomendación nº 06: Mejora de las prácticas.	Acción de mejora nº6: Se recomienda avanzar en la disponibilidad de una bodega para su empleo como infraestructura para las prácticas en el grado. La firma del convenio entre Universidad de Cádiz y el Ayuntamiento de Puerto Real, para el desarrollo de propuestas que tengan como finalidad el diseño y ejecución de una bodega piloto para la docencia de prácticas del título, sigue un curso favorable, dada la reciente ejecución de la compra de la Bodega por parte del citado ayuntamiento.
05/07/2023 (Renovación acreditación)	Recomendación nº 06: Mejora de las prácticas	Acción de mejora nº7: mejorar los sistemas de mantenimiento y reparación del aparataje para prácticas. desde vicedecanato de infraestructura se han desarrollado mejoras en el mantenimiento de las instalaciones, medidas de seguridad y equipamiento general para prácticas. El equipamiento específico de análisis es competencia de los departamentos y áreas que imparten la docencia. Evidencia: https://ciencias.uca.es/conocenos-seguridad-index/
05/07/2023 (Renovación acreditación)	Recomendación nº06: Mejora de las prácticas.	Acción de mejora nº8: Se recomienda reforzar mediante convenios la disponibilidad de viñedos para las prácticas de viticultura. se considera un valor añadido del título el que dispongamos de convenios de colaboración con empresas del entorno (Marco de Jerez) para la realización de estas prácticas en terrenos y ubicaciones diversas. Convenio con viñedo: https://url.uca.es/DafmY Otros convenios: UCADRIE: https://ucadriue.uca.es
05/07/2023 (Renovación acreditación)	Recomendación nº 07: Se recomienda incrementar la participación del alumnado en los programas de movilidad.	Acción de mejora nº9: teniendo en cuenta el número de alumnos que participan en la movilidad a través de las prácticas curriculares (24 entre estudiantes del grado Enología y PCEO GQ-GE), la totalidad de nuestros estudiantes hacen una movilidad en los últimos años de su itinerario formativo, pero no siempre se contabilizan por no estar registradas dentro del programa ERASMUS u otros programas de movilidad. Evidencias en Anexo III (tablas 1 y 2).
05/07/2023 (Renovación)	Recomendación nº 08: Se deben establecer estrategias e indicadores verificables	Acción de mejora nº10: se deben establecer estrategias e indicadores verificables para la reducción de la tasa de abandono (42%) se ha implementado la orientación universitaria del título además de a los estudiantes , también al profesorado responsable de la orientación en los CCEE de enseñanzas medias . A través de la CONVOCATORIA DE ACTUACIONES AVALADAS PARA LA FORMACIÓN DEL PROFESORADO se ha desarrollado actividades orientadas al acercamiento del profesorado de asignaturas del módulo básico y optativo (1º y 2º del grado), para la mejora en la adaptación de los contenidos a la realidad vitivinícola.
		Acción de mejora nº11: se deben establecer estrategias e indicadores verificables para el aumento de la tasa de graduación (5%). se revisará la información a partir del cual se calcula el indicador, ya que el 0% en la tasa de graduación del curso 24/25 (ISGC-P04-05) no concuerda con los 11 estudiantes egresados del título o el número de estudiantes con el TFG superado (. Además, dicho indicador podría no estar discriminando entre graduados en Enología y graduados en el PCEO GQ-GE.
		Acción de mejora nº12: se deben establecer estrategias e indicadores verificables para la reducción del tiempo promedio de duración de los estudios se revisará la información a partir de la cual se obtiene el dato de este indicador. El itinerario programado para la realización del grado en Enología en 4 años a veces se supera por varios motivos: el dato integra también el número de titulados del PCEO GQ-GE, para los que el itinerario está previsto a 5 años. Además, las prácticas en bodega en fecha de vendimia del 4º curso provocan que los estudiantes finalicen dicha asignatura y la posterior defensa del TFG en el 5º (grado en Enología) o 6º año (PCEO GQ-GE). Muchos estudiantes también

		compaginaban el estudio con el trabajo y les lleva a posponer el TFG (50% de los estudiantes en la asignatura de TFG están en su matrícula 2 o superior).
05/07/2023 (Renovación acreditación)	Recomendación nº09: Agilizar la firma de nuevos convenios con bodegas.	Acción de mejora nº13: La oferta de convenios con bodegas supera la demanda de solicitudes. Además, cada curso, se amplía el número de convenios en función de los intereses de los estudiantes (destino, tipo de vendimia o de vinificación). https://ciencias.uca.es/titulaciones-gradados-enologia-practicas-externas/
05/07/2023 (Renovación acreditación)	Recomendación nº 10: Se recomienda agilizar los plazos para la aprobación o modificación de los TFG propuestos por alumnos.	Acción de mejora nº14: En el curso 24/25 se ha incorporado en modo piloto (en 25/26 definitiva) la plataforma de gestión de asignación de propuestas de TFG de la UCA (https://tfgm.uca.es/) y se ha estudiado la ampliación de convocatorias de defensa en el curso académico (cambios implantados en el curso 25/26) Evidencias: https://ciencias.uca.es/trabajos-fin-de-grado/
05/07/2023 (Renovación acreditación)	Recomendación nº 11: Se recomienda establecer un grupo de trabajo con indicadores verificables para mejorar las tasas de éxito en las asignaturas instrumentales donde los alumnos tienen más dificultades.	Acción de mejora nº15: se han organizado desde la coordinación del grado una reunión con los profesores responsables de asignaturas del título, y a través de tutorías grupales con los estudiantes (una por curso), con el fin de exponer y discutir planes de mejora de la titulación, mejorar la organización horizontal y vertical en el mismo y obtener mejores tasas de éxito en aquellas asignaturas con las que los estudiantes tienen mayores dificultades. Evidencias: https://ucadrive.uca.es
05/07/2023 (Renovación acreditación)	Recomendación nº 12: Se deben mejorar las acciones de orientación académica y profesional con el fin de que el alumnado aumente su nivel de satisfacción en este apartado.	Acción de mejora nº16: se ha elaborado un procedimiento interno del SGC-Centro (P06-PFC03 , Procedimiento de Orientación Profesional de Estudiantes) para la orientación académica y profesional. Se ha creado un espacio específico en la web de la Facultad y se está diversificando la vía de envío de información a los estudiantes para que la información llegue (UCAapp, campus virtual, etc). Además, se han organizado jornadas de difusión del título y mesas de debate sobre el mismo (sector académico, investigador y empresas), como la realizada en las I Jornadas Vitivinícolas de la UCA. (VITENUCA).

3) DISEÑO, ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO DEL PROGRAMA FORMATIVO

3.1 El diseño del título está actualizado y se revisa periódicamente, incorporando, si procede, acciones de mejora.

El desarrollo del plan de estudios, conforme a la [memoria verificada](#) [Documentación del Título>Memoria MOD NS (10/06/2025)], 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. Este criterio está en continua evolución desde la implantación del título, habiéndose 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. Las especificaciones de los cambios recomendados por ACCUA se pueden consultar en el último [autoinforme de renovación de la acreditación](#) del título.

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, las coordinadoras de grado y la dirección del departamento responsable siguiendo la instrucción UCA/I01VPCE-VP/ por la que se coordinan los Planes de Ordenación Docente de Centros y Departamentos para cada curso académico (<https://bouca.uca.es/wp-content/uploads/2023/03/BOUCA378.pdf>).

Recientemente, en el curso 24_25 se ha tramitado una modificación no sustancial del grado en Enología con el fin de solicitar la adscripción del título al ámbito de conocimiento 05. Ciencias Agrarias y Tecnología de los Alimentos, en línea con el cumplimiento de lo establecido en el Art. 3 del RD 822/2021 [UCADRIE: <https://ucadriue.uca.es>].

ACCUA en su último informe de julio de 2023 manifestaba que el diseño del título está actualizado y en revisión periódica y que los procesos de gestión e implantación de la normativa del título se desarrollan de manera adecuada y benefician al desarrollo del programa formativo. No obstante, también se ponía de manifiesto en dicho informe de ACCUA algunos aspectos en las directrices de este criterio que no acaban de tener los resultados esperados, pero que debemos analizar con detenimiento. Lo que respecta a la **tasa de abandono**, esta ha ido mejorando según los datos recogidos en el "Desglose de la tasa de abandono por curso": 16 (20_21), 10 (21_22), 10 (22_23), 14 (23_24) y 9 (24_25) estudiantes abandonan en el primer curso; y ningún estudiante abandona a partir del segundo curso. Ello podría estar justificado por la implementación realizada en cuanto a las jornadas de orientación llevadas a cabo con los orientadores de centros de educación de EMM, jornadas de orientación universitaria y encuentros/talleres con estudiantes de secundaria y bachillerato, como los ya descrito en el apartado 1 (Ciencia AroundYou, Semana de la Ciencia, etc). Ello ha generado un mayor interés por el título de estudiantes de un perfil de Bachillerato de Ciencias-tecnológico, lo que se detallará más adelante.

La **duración media de los estudios en el grado en Enología sigue siendo alta (7,5 en 2024_25; ISGC-P04-07, Anexo I)**, debiéndose tener en cuenta que en dicho indicador ahora ya se recogen los datos conjuntos de grado en Enología y PCEO Grado en Química y Grado en Enología, además de otros aspectos como el calendario de prácticas en bodega sujeto al periodo de vendimia o el alto número de estudiantes que están trabajando, solicitan modalidad parcial y también tienden a posponer el TFG. Aproximadamente un 50% de los estudiantes matriculados en TFG lo son de primera matrícula, el resto llevan 2 o más cursos con TFG pendiente. De hecho, algunos aspectos del programa formativo presentan un grado de satisfacción bajo por parte de los alumnos, como la **evaluación o selección de TFG o la temporalización**. Como se detallará más adelante, se están integrando estrategias dirigidas a mejorar este punto.

El número de alumnos que participan en **programas de movilidad** ha mejorado sustancialmente en cuanto a la movilidad internacional entrante (5% en el curso 24_25, respecto 3,8% del curso anterior) a través de convenios como las becas PIMA. En cuanto a la movilidad en términos generales sigue registrándose baja en el título, porque los indicadores no están teniendo en cuenta la movilidad realizada a través de la asignatura de Prácticas en Bodega, que cursan por ser obligatoria el 100 % de nuestros estudiantes. También hay también un incremento en el interés de nuestros estudiantes por prácticas extracurriculares (2 estudiantes con destino Italia) a través de programa Erasmus.

Las actas de la comisión de Garantía de Calidad han quedado recogidas y publicadas en la web del título (<https://ciencias.uca.es/comision-de-garantia-de-calidad/>), como ya se ha comentado previamente.

3.2 La modalidad de enseñanza (presencial, virtual (o no presencial) y/o híbrida (o semipresencial) se ajusta a lo establecido en la memoria del programa formativo.

El Grado en Enología se imparte en modalidad presencial, ajustándose a lo establecido en la Memoria verificada disponible en la página web del grado [Documentación del Título>Memoria MOD NS (10/06/2025)]. Actualmente, tal y como se recoge en la memoria verificada del título y se publica en la web, en el apartado "Datos identificativos del Título", el grado en Enología se imparte bajo modalidad presencial. Teniendo en cuenta las evidencias comentadas en el subcriterio 3.1. de este autoinforme, la memoria del título y las guías docentes de las asignaturas (con sus respectivos planes de contingencia), justifican que la modalidad presencial de la enseñanza se ajusta a lo establecido en la memoria del programa formativo, aun teniendo en cuenta el estado de excepción en el que nos vimos sumidos en el estado de alarma y posterior recuperación de la normalidad (presencialidad). Reseñar aquí qué en el caso de las tutorías, el Consejo de Gobierno de la Universidad de Cádiz a fecha de 22/2/22 actualizaba el Reglamento sobre el Régimen de Tutorías Académicas del Personal Docente e Investigador ([Reglamento UCA/CG01/2022](#), de 22 de febrero), en el que se incluía la opción de una nueva modalidad de tutoría, la tutoría electrónica mixta, la cual es un modelo alternativo de tutoría que permite que 2/3 de las mismas puedan desarrollarse on-line.

3.3. Los procesos de gestión e implantación de la normativa aplicable al título se desarrollan de manera adecuada y benefician al desarrollo del programa formativo:

En la propia página web del página web del grado, bajo el epígrafe *Normativa de interés para el alumnado*, así como en la sección *Normativa* de la página web de la Facultad, se encuentra disponible la normativa UCA y específica del Centro relacionada con la admisión y matriculación, reconocimiento y transferencia de créditos, movilidad, régimen de evaluación, prácticas externas, Trabajo Fin de Grado y permanencia, además de normativa específica de interés para la comunidad de la Facultad de Ciencias.

- a) **Procesos de reconocimiento de créditos y convalidaciones** [UCADRIE: <https://ucadriue.uca.es>]. Los procesos de reconocimiento de créditos y convalidaciones se aplican de manera ajustada a la normativa vigente y toman en consideración de manera adecuada la formación o experiencia previa del/de la solicitante, según lo indicado en el Reglamento de reconocimiento y transferencia de créditos UCA/CG12/2010 y Acuerdo del Consejo de Gobierno de 26 de marzo de 2019, por el que se aprueba la modificación del Reglamento UCA/CG12/2010, de 28 de junio de 2010, por el que se regula el Reconocimiento y Transferencia de créditos en las enseñanzas oficiales reguladas por el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre. Para ello, el Centro ha desarrollado diversos reglamentos y normativas disponibles en el apartado Reconocimientos y Transferencia de Créditos del epígrafe Normativa (<https://ciencias.uca.es/alumnos-normativa-index/>), en el cual se encuentra la información legal actualizada sobre el reconocimiento y la transferencia de créditos tanto a nivel nacional, universitario, y de Centro.

Del informe de aprobación de la renovación de la acreditación del título (curso 2022_23) por ACCUA se extrae que **los procesos de gestión e implantación de la normativa del título se desarrollan de manera adecuada y benefician al desarrollo del programa formativo**. En las Comisiones de Garantía de Calidad celebradas durante el curso académico 2024/2025 se aprobó el reconocimiento de 147 créditos en el Grado en Enología (12 en el PCEO Grado Química y Grado en Enología), correspondientes a solicitantes procedentes de Ciclos Formativos de Grado Superior. Junto con el total de créditos reconocidos por estudios cursados en otras universidades (Sevilla, La Laguna, Cantabria, etc.) y de otros estudios universitarios de la propia Universidad de Cádiz (Figura 2), fueron un total de 426 créditos o 18 créditos en el grado en Enología o PCEO Grado Química y Grado en Enología, respectivamente.

	Cred. Reconocidos Curso	Cred. Reconocidos Inicio
Grado en Enología	426	2625
PCEO Grado Química-Grado Enología	18	300

Figura 2. Reconocimiento de créditos por la CGC en el curso 24_25.

- b) **Gestión de Trabajos Fin de Grado.** Respecto a la gestión de los TFG, estos son lo suficientemente ágiles y transparentes como para permitir la finalización de la Titulación en los plazos proyectados. Ello incluye aspectos diversos tales como los criterios de selección de TFG, listado de la oferta de TFG, por parte de los tutores, la asignación de tutores, temáticas de referencia, matriculación, sistemas de adscripción del alumnado a un/a tutor/a, mecanismos de elección de temática, calendario de ejecución del TFG, convocatorias de defensa pública, etc. Para la Facultad de Ciencias, la normativa de los TFG aplicables es la indicada a continuación a nivel UCA (Reglamento marco UCA/CG07/2012, de trabajos fin de grado y fin de máster de la Universidad de Cádiz), y a nivel centro (<https://ciencias.uca.es/alumnos-normativa-index/>). En la página web del título, bajo el epígrafe de Planificación de las enseñanzas (<https://ciencias.uca.es/titulaciones-gradados-enologia-informacion-planificacion-trabajo-fin-de-grado/>) o a través del enlace Trabajos Fin de Grado se encuentra disponible toda la información relativa a la solicitud de TFG, normativa aplicable, fechas de solicitud, sorteo y defensa para las diferentes convocatorias, así como el acceso a la información específica de cada titulación referente a las comisiones de evaluación, cronograma, propuestas y adjudicación y evaluación y defensa.

Además, a través del campus virtual de la asignatura de Trabajos de Fin de Grado se publica toda la información relativa a los trabajos ofertados, los criterios de selección, las fechas de entrega y de defensa en cada convocatoria, la composición de los tribunales, las rúbricas de evaluación, así como las convocatorias de las reuniones que la coordinadora mantiene con los alumnos matriculados a lo largo del curso.

- c) **Normas de permanencia.** Así mismo, los estudiantes tienen que superar cada curso académico un número de créditos para poder continuar sus estudios. Esto se describe en la [web de la oficina del estudiante](#), en el [Reglamento por el que se establecen las normas de Progreso y Permanencia para los estudios oficiales de Grado en la Universidad de Cádiz](#) y en el [Reglamento por el que se establecen las Normas de Progreso y Permanencia para los estudios oficiales de Máster en la Universidad de Cádiz](#). Las solicitudes de permanencia son evaluadas por la comisión de Permanencia de la Universidad de Cádiz, siendo el Decano de la Facultad de Ciencias miembro de dicha comisión.
- d) **Complementos formativos.** No procede.

3.4 Los criterios de admisión, el perfil del estudiante de ingreso y número de plazas son adecuadas y se ajustan a lo establecido en la memoria del programa formativo (ISGC-P04-16/17/18/19, Anexo I).

El número de estudiantes de nuevo ingreso se corresponde con lo establecido en la Memoria verificada. El [perfil del estudiante de nuevo ingreso del título \(Real Decreto 534/2024\)](#) y los criterios de acceso y admisión ([generales y del grado en Enología](#)) son coherentes con la tipología de la titulación de referencia, se ajustan a la tipología de la titulación y no generan disfuncionalidades en el desarrollo de la misma, y garantizan la adquisición de las competencias establecidas por el Título. Asimismo, contamos con información [previa a la matriculación](#), [información dirigida a estudiantes de nuevo ingreso](#) e [información sobre apoyo y orientación para los estudiantes una vez matriculados](#).

Los indicadores de acceso del alumnado al grado de Enología, recogidos en el ANEXO I de este informe (**ISGC-P04-16/17/18/19, Anexo I**) para el curso 24_25 se han recuperado respecto al curso 23_24, aproximándose a la tasa de los cursos pasados 21/22 y 22/23, cuando se produjo un incremento histórico en la tasa de matriculación de nuevo ingreso en relación a la oferta y se superó por primera vez el 100% de preinscripciones en primera opción por plazas ofertadas. De hecho, ACCUA establecía en su última revisión que los criterios de admisión, ***el perfil del estudiante de ingreso y número de plazas eran adecuados y se ajustaban a lo establecido en la memoria del programa formativo***. Cabe reseñar aquí, que durante el curso 23_24 se detectó la matriculación de un número considerable de estudiantes (6) que con el avance del semestre comprobamos que nunca hicieron presencia en el centro, y también, que la documentación que habían aportado estos estudiantes en su matriculación era irregular. Esta situación impidió que otros estudiantes ocuparan dichas plazas, quedándose descubiertas en el título y generando esta caída puntual en este indicador durante dicho curso 23_24.

En línea con la trayectoria habitual del grado en Enología, la vía y nivel de acceso de los estudiantes al grado es muy heterogénea. **El 66,7 % sabemos que cumplen con el perfil de ingreso de la titulación**, es decir, han cursado las asignaturas básicas de Química, Matemáticas, Física y Biología. Podrían ser más ya que desconocemos la especialidad de acceso de un 30% de los alumnos. **Estos valores han mejorado sustancialmente respecto a cursos anteriores (sólo un 42% en el curso 23_24 cumplían con el perfil de ingreso)**. En concreto, en el curso 24_25, un 6,7 % de los alumnos de nuevo ingreso han cursado un Bachillerato de Ciencias, un 53,3% Ciencias-Tecnológico, un 3,3% de ciencias de la Naturaleza y la Salud y un 6,7% proceden del CFGS de Vitivinicultura. En el caso de los alumnos del PCEO GrQ.GrE también la mayoría de estudiantes cumplen con el perfil de ingreso en la titulación (75%). Además, entre los estudiantes que acceden al grado en Enología, en el curso 24_25, un 46,7 % han sido mujeres, con un total de 30 estudiantes. En el presente curso sólo 1 estudiante de nuevo ingreso, sin contar movilidad entrante en curso superiores, procede de sistemas educativos extranjeros, pero cabe destacar que casi un 21% de los estudiantes proceden de fuera de la provincia; también, que 7% de los alumnos proceden de CFGS, respecto al 9% y 16% de cursos anteriores (22_23 y 23_24, respectivamente). Además, es importante reseñar que en el curso 24_25 el número de alumnos de nuevo ingreso en el Doble grado en Química/grado en Enología (PCEO GrQ-GrE) ha sido de 12, manteniéndose igualmente próximo a la paridad en este doble título.

En lo que al grado en Enología se refiere, para un análisis más detallado, se han llevado a cabo pruebas de evaluación inicial en las asignaturas de refuerzo (Química, Matemática y Física) a las que se presentaron más del 50 % de los alumnos de nuevo ingreso (50% de física; 63% en Química; 84% en matemáticas) y de las que se deduce que el alumnado accede con una base aceptable de física, pero en la que se muestran algunas debilidades en materia de cálculo. En matemáticas, sólo un 43,5% de los alumnos presentaron un nivel suficiente para poder afrontar la asignatura de forma adecuada, otro 25% podría hacerlo con refuerzo puntual y el resto con refuerzo en las dos áreas principales de la asignatura de matemáticas. En el caso de Química, un 16% de los alumnos presentados mostraron tener un nivel aceptable para poder llevar a cabo la asignatura de forma adecuada, otro 41% podría hacerlo con refuerzo y un 16% (2 alumnos) mostraron necesidades especiales de refuerzo para poder afrontar con normalidad la asignatura.

Añadir que durante el curso 23_24 se hizo un seguimiento del nivel de acceso de estos alumnos en Biología, el cual se considera suficiente para abordar las asignaturas de Biología, y otras afines como Microbiología, Genética o Bioquímica. Por lo que no se considera necesario incluir clases de refuerzo en dicha materia.

Los datos registrados en el presente autoinforme para los indicadores ISGC-P04-16/17/18/19 (Anexo I) en el curso 24_25 requieren de un análisis detallado.

ISGC-P04-16 (ANEXO I):

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 el ANEXO I (P04-Acceso), se puede observar que en lo que respecta a la **tasa de adecuación del título** ésta ha sido del 43,75% en el curso 24_25, algo más baja que el valor medio de los últimos 5 años (55%), y también que la media registrada para el Centro. El número de plazas ofertadas para el grado en Enología para dicho curso fue de 35, registrándose 30 matriculaciones de nuevo ingreso en el grado, además de los 12 del PCEO Grado en Química y Grado en Enología, que se incorporan al tercer curso del grado, según su itinerario formativo. No obstante, **la evolución interna en el grado de la demanda de plazas ofertadas y solicitadas entre el curso 23_24 y 24_25 ha sido favorable, de 1,06 puntos para el grado en Enología y 0,65 para el PCEO GrQ-GrE (Información en el sistema de información>información para gestión interna>Portal de transparencia>Informe del portal de transparencia>evolución de la demanda de plazas)**. La evolución favorable de este indicador podría deberse a que en los últimos cursos se ha estado llevando a cabo un refuerzo en las actividades dirigidas a la promoción y orientación sobre el Título a través de las [jornadas de orientación para estudiantes](#) y también para los [responsables de orientación de los centros de Enseñanzas Medias](#), con el fin de incrementar el número de estudiantes que de forma motivada elijan nuestra titulación como primera opción. A ello le añadimos, otras jornadas de difusión de nuestros títulos que se hacen desde la Facultad de Ciencias, dirigidas a estudiantes de enseñanzas medias como la Jornadas de "[Ciencia Around You](#)", "[Semana de la Ciencia](#)", o las "[Clases aplicadas](#)". Además, de las actividades que se desarrollan para todos los públicos en jornadas como las de la "[Noche Europea de los Investigadores](#)".

ISGC-P04-17 (ANEXO I): 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 desde el curso 2021/22 (ANEXO I. P04 Acceso). 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%. Al menos en los cursos inmediatamente posteriores a su implantación, y sin considerar los datos del curso 23_24, se ha observado esta tendencia favorable tras adoptar dicha medida. En concreto, en el curso 24_25, la tasa de ocupación del grado en Enología fue de 91,4%, muy próximo a dicha cifra.

ISGC-P04-18 (ANEXO I): La **tasa de preferencia** ha oscilado mucho durante los últimos años. Sin embargo, a partir del curso 2020/21 se observa un cambio al alza y en los cursos 2021/22 y 2022/23 la tasa supera el 100%, aunque los valores están por debajo de los del centro y la UCA. Esta tendencia también se ve afectada en el curso 23_24 por los acontecimientos comentados previamente. No obstante, dicho dato vuelve a recuperarse en el curso 2024_25, estando ya próximo a ese 100%. Todo ello nos lleva a detectar un interés creciente por cursar el grado, siendo cada vez más notable la presencia de estudiantes que cumplen con el perfil de ingreso, lo que podría verse en un futuro próximo relacionado con una mejora en indicadores como el tiempo de permanencia en el título. Estos datos aportan una nueva perspectiva hacia el título que a pesar de ser una titulación muy específica, parece empezar a cobrar interés entre los estudiantes de formación en ciencias, especialmente, Ciencias-Tecnológico. El hecho de que en el curso 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 pudo afectar a los datos de este indicador durante aquellos años, pero la tendencia observada en los últimos años, como se viene comentando, es de un avance muy favorable. 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 2024/25 presentó una tasa de adecuación y de preferencia del 63,6% y 200%, respectivamente.

ISGC-P04-19 (ANEXO I): 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 últimos años y, además, sigue produciéndose un abandono de estudios considerable 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 que menos del 50% de los estudiantes que accedían al grado en Enología cumplían con el perfil de ingreso, se detectaban importantes deficiencias en materias básicas que dificultan su superación y conlleva a que sigan el itinerario curricular esperado, arrastrando asignaturas de un curso a otro. En este sentido, esperamos observar una tendencia favorable del indicador, dada la evolución positiva de la tasa de adecuación de los estudiantes de nuevo ingreso al título; también es destacable que muchos están trabajando y solicitan la modalidad 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. No obstante, en el curso 22_23 se observó un cambio positivo en la tendencia de este indicador, superándose en un 25% la tasa renovación y que ahora recuperamos en el curso 24_25, que podría deberse al ajuste de la oferta de plazas de alumnos de nuevo ingreso a 35. Como se ha venido comentado en este apartado 3.4., en el curso 23_24 dicha tendencia se alteró, considerándose que en ello tuvo influencia los problemas acaecidos tras la matriculación, ya comentados previamente.

3.5 La coordinación docente permite la adecuada planificación del programa formativo asegurando que los resultados de aprendizaje son asumidos por el estudiantado.

En la página web del título de Grado en Enología, dentro del apartado Planificación de la enseñanza, se tiene acceso al enlace web “Coordinación docente horizontal y vertical” (<https://ciencias.uca.es/titulaciones-gradados-enologia-informacion-planificacion-coordinacion-docente-horizontal-y-vertical/>) en el que se recogen los distintos niveles de coordinación docente llevados a cabo en el título: Coordinación por módulos, materias y asignaturas, así como coordinación por semestre.

La labor de coordinación docente se lleva a cabo a distintos niveles en los cuales están implicados: departamentos, coordinadores del Grado/Máster, coordinadores de asignatura, comisiones académicas, comisiones de TFG/TFM y el propio Centro a través del Vicedecanato de Ordenación y Planificación.

a) DEPARTAMENTOS cuyas competencias son:

- Elaborar cada curso académico, en coordinación con el Servicio de Organización Académica y Planificación de Plantillas del Personal Docente e Investigador, el Plan Docente de cada asignatura, ajustando de forma adecuada el número de grupos de las distintas actividades docentes al volumen de estudiantes matriculados.
- Revisar anualmente, junto con la Coordinación del Grado, los Programas Docentes elaborados por el profesorado, con el objetivo de asegurar su coherencia con la memoria verificada del título, evitar duplicidades innecesarias de contenidos entre asignaturas de una misma materia y garantizar la correcta adquisición de las competencias previstas.
- Asignar el profesorado a las diferentes actividades formativas de manera adecuada, atendiendo a los criterios establecidos por los departamentos correspondientes, procurando mantener la estabilidad en la impartición de cada asignatura y teniendo en consideración, en la medida de lo posible, las preferencias del profesorado.
- Atender y resolver las incidencias docentes que puedan surgir dentro del ámbito de sus competencias.

b) EL COORDINADOR DEL GRADO, cuyas competencias son:

- Desarrollar la coordinación horizontal y vertical del grado, supervisando, en colaboración con los departamentos implicados, los programas docentes de las distintas asignaturas, con el fin de asegurar que las competencias, contenidos y resultados de aprendizaje establecidos en la memoria del título se reflejen adecuadamente en dichos programas, evitando solapamientos innecesarios entre materias.
- Elaborar, junto con el Vicedecanato de Ordenación Académica de la Facultad de Ciencias, la planificación inicial de las actividades formativas, teniendo en consideración los planes docentes de cada asignatura y coordinándose con los departamentos para garantizar la viabilidad en la asignación del profesorado, prestando especial atención a que la carga de trabajo del estudiantado sea acorde con la estimación prevista en la memoria del grado.

- Coordinar con el profesorado las actividades docentes de las asignaturas, asegurando su adecuada planificación y desarrollo, así como identificar y concretar las necesidades docentes específicas de cada materia para su correcta impartición.
- Realizar el seguimiento y la evaluación de los resultados de la actividad docente del grado, analizando indicadores como la satisfacción de los distintos grupos de interés, las tasas de rendimiento, éxito y abandono, etc, y proponiendo, en su caso, acciones de mejora en el marco del sistema de garantía de calidad.
- Actualizar de forma ágil y eficaz la planificación docente ante cualquier incidencia que pueda producirse a lo largo del curso académico.
- Colaborar con el centro y con los departamentos en la gestión y resolución de las incidencias docentes que puedan surgir durante el desarrollo de la actividad académica, velando por el adecuado cumplimiento de los programas docentes.

c) EL/LA COORDINADOR/A DE PRÁCTICAS CURRICULARES, cuyas competencias son:

- Gestionar la oferta de prácticas disponibles, revisando periódicamente las empresas, organizaciones y plazas ofrecidas, así como de gestionar la firma de nuevos convenios y la actualización de los existentes, garantizando el cumplimiento de los requisitos legales y formativos.
- Coordinar la asignación de estudiantes a las distintas prácticas curriculares de acuerdo con la disponibilidad, el perfil académico y los requisitos de cada actividad, asignando también a los tutores académicos responsables de su supervisión y seguimiento durante todo el periodo de prácticas.
- Atender y resolver las incidencias que puedan surgir en relación con la asignación de plazas, tutores o el desarrollo de las prácticas, actuando como enlace entre la universidad, el alumnado y las entidades externas para asegurar el correcto desarrollo de las actividades formativas.

d) EL/LA COORDINADOR/A DE TFG/TFM, cuyas competencias son:

- Gestionar los procedimientos académicos relacionados con los trabajos fin de grado y fin de máster, actuando como secretario de las comisiones correspondientes.
- Coordinar la asignación de tutores académicos a los estudiantes, así como de revisar y gestionar la oferta de temas disponibles, incluyendo la incorporación de nuevos proyectos y la confirmación de la disponibilidad de recursos necesarios.
- Informar al alumnado de manera continua sobre todos los procedimientos, plazos y normativas, etc., a través del campus virtual de la asignatura.
- Atender las incidencias, dudas o consultas que puedan surgir durante el desarrollo de los trabajos, garantizando el correcto seguimiento de los criterios de evaluación y las normas establecidas por la titulación.

e) LA COMISIÓN DE TRABAJO FIN DE GRADO/MÁSTER, cuyas competencias son:

- Gestionar el proceso relativo a los Trabajos de Fin de Grado y Fin de Máster, atendiendo y resolviendo las incidencias que puedan surgir durante su desarrollo.
- Recabar de los departamentos, de colaboradores externos y del alumnado la relación de temas disponibles que puedan constituir objeto de los trabajos.
- Proponer a la junta de centro los procedimientos para la asignación de estudiantes y tutores a cada trabajo. Asimismo, garantizar la coherencia y homogeneidad de las exigencias y criterios establecidos por las distintas comisiones evaluadoras para la presentación, defensa y evaluación de los trabajos.

f) COORDINACIÓN HORIZONTAL ENTRE LOS COORDINADORES DE GRADO de los títulos de la Facultad de Ciencias.

Desde el Vicedecanato de Ordenación Académica de la Facultad de Ciencias, en colaboración con la Comisión de Garantía de Calidad y la Secretaría Académica, se promueve una comunicación fluida y permanente entre los coordinadores de los distintos títulos de la Facultad. Esta coordinación permite optimizar el uso compartido de las infraestructuras disponibles, garantizando que todos los grados dispongan de los recursos necesarios para el adecuado desarrollo de su actividad docente.

Asimismo, el profesorado es informado de manera continua sobre distintos aspectos vinculados a la docencia, tales como la normativa relativa a la evaluación global, los plazos de cierre y entrega de actas, posibles modificaciones de

horarios o la organización de los exámenes de reserva. En este contexto, en los últimos cursos el Vicedecanato de Ordenación Académica ha impulsado la automatización de diversos procedimientos, con el objetivo de facilitar el acceso inmediato y actualizado a la información relevante.

Cabría reseñar en este apartado la relevancia, además, en el grado en Enología de la coordinadora de la asignatura de Prácticas en Bodega y la coordinadora de la asignatura de TFG. Aunque se detallará más adelante los aspectos más relevantes de ambas asignaturas, la de Prácticas en Bodega es una asignatura obligatoria en el itinerario formativo del futuro enólogo que requiere de la realización de unas prácticas externas (curriculares), lo que lleva a unas necesidades de coordinación y actuación específicas. También en el caso de la asignatura de TFG que conlleva un proceso específico para la presentación y asignación de propuestas, así como todo el desarrollo de la asignatura por parte del alumnado hasta su defensa final del TFM. Estos aspectos se describirán con más detalle en el apartado 4, pero era necesario ponerlo de manifiesto para entender que la coordinación de estas asignaturas requiere de la gestión conjunta de varios agentes: coordinación de la asignatura de Prácticas en Bodega, Vicerrectorado de Transferencia e Innovación tecnológica, la Unidad de Prácticas de Empresa y la coordinación del título. En el caso de la asignatura de TFG la coordinación de la asignatura requiere además de la gestión conjunta de la comisión de TFG, así como de la de estudiantes y tutores (académicos y profesionales).

ISGC-P04-10 (ANEXO I): El grado de satisfacción del alumnado con la coordinación docente recibe una valoración de 2,88 en el curso 2024_25, algo inferior a la de los últimos cursos (3,31 en el curso 23_24). En la encuesta, este indicador hace referencia a la “coordinación entre los profesores del título”. El resultado presenta una desviación típica de 1,29, lo que muestra la dispersión de los resultados para un total de 42 respuestas obtenidas. No obstante, es importante reseñar que se están realizando importantes esfuerzos en la coordinación horizontal y vertical del título, cuyos detalles están recogidos en las actas de reuniones y tutorías grupales con estudiantes y profesores [Evidencias: <https://ucadrive.uca.es>]. Dichas tutorías grupales se han llevado a cabo por curso académico, con el fin de enfocar cada encuentro a los intereses de cada grupo. Es importante aquí añadir que también se organizan tutorías temáticas, enfocadas a otros temas como las “gestiones en torno a las matriculaciones”, “TFGs”, “Prácticas en Empresa”, etc. Todo ello se lleva a cabo de forma coordinada con los responsables PROA, de TFG y de la asignatura de Prácticas en Bodega, respectivamente. Esto último se abordará con más detalle en sus correspondientes apartados. Además, con el fin de facilitar la comunicación de la coordinación del título con los profesores del grado, y a modo de repositorio de documentación o información importante, se ha activado en el campus virtual un curso específico “Curso de Coordinación del Grado en Enología” para profesores del título, cuya actividad se recoge en UCADRIVE: <https://ucadrive.uca.es>. Ello nos lleva a expresar la necesidad de valorar este criterio desde una perspectiva más amplia y a remarcar otros indicadores como el “Grado de satisfacción global de los estudiantes con la docencia” (Anexo I; ISGC-P05-04) que recibe un 4,5 para el curso 24_25. Con la implementación de estas nuevas estrategias de coordinación y tratando de mejorar la participación de los estudiantes en la encuesta, se espera seguir obteniendo la valoración favorable de ACCUA, que tras la última revisión expresaba “la coordinación docente permite la adecuada planificación del programa formativo asegurando que los resultados de aprendizaje son asumidos por el estudiantado. Se cumplen los aspectos fundamentales de las directrices. En los últimos cursos se han tomado medidas al respecto que han permitido un aumento en el indicador de satisfacción correspondiente”.

3.6 Implantación de los títulos con estructuras específicas y de innovación docente, tales como:

PCEO de Grado en Química y Grado en Enología.

La normativa específica aprobada por la Universidad que regula las dobles titulaciones es 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, que dedica su Título III a la PROPUESTA, APROBACIÓN Y MODIFICACIÓN DE MEMORIAS PARA LA COMPATIBILIZACIÓN DE PLANES DE ESTUDIO PARA LA OBTENCIÓN DE DOS TÍTULOS DE GRADO.

En la web de la Facultad de Ciencias, en el apartado de Titulaciones hay un enlace al [Doble Título de Grado en Química y Grado en Enología](#). A través de dicho enlace se puede acceder a información relevante en cuanto al [itinerario](#), asignaturas (por curso y semestre) y guías docentes de estas asignaturas en el Doble Título.

Este itinerario obedece a las instrucciones descritas en el Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad (artículo 24). Como ya se ha comentado previamente, el itinerario del Doble Título de Grado en Química y Grado en Enología, está diseñado para 6 años y los alumnos que ingresan en esta doble titulación acceden con mayor nota que los alumnos que proceden del Grado en Enología. Esto podría estar relacionado con la mayor tasa de éxito, rendimiento y evaluación, así como con la mayor participación de estos alumnos en programas de movilidad internacional (subcriterio 3.1).

Puntos fuertes

- Los procesos de gestión e implantación de la normativa del título se desarrollan de manera adecuada y benefician al desarrollo del programa formativo
- El porcentaje de alumnos de nuevo ingreso que cumplen con el perfil de ingreso es del 66,7 %.
- La alta tasa de adecuación y preferencia del PCEO Grado en Química y Grado en Enología pone de manifiesto el interés del doble grado entre nuestros estudiantes.

4) PROFESORADO

4.1 El personal académico reúne el nivel de cualificación y experiencia (docente e investigadora) adecuado y se corresponde con el comprometido en la memoria del programa formativo.

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, estando en aquel caso representado por un 58,3% entre CU, PTU y PTEU y el resto entre PTU y otro personal docente con contrato laboral. Los datos al respecto se mantienen en sintonía con los actuales, presentados en la Figura 3.

La valoración general por parte de ACCUA de este criterio en la última renovación de la acreditación del título fue favorable, destacándose aspectos como el incremento del número total de profesores de 69 a 85 hasta el curso 2020_21, siendo un 95% de la plantilla doctores. El personal académico disponible para impartir el título en el curso 24_25 (ANEXO II, **ISGC-P05-01**; y en la [web del título](#)) SE incrementa ligeramente en un total de 89 profesores, alcanzándose además un 96,63% aquellos que disponen del título de Doctor (figura 3). Además, desde el último curso evaluado por ACCUA (2020_21) al curso 2024_25, la evolución en la categoría profesional de dicho profesorado ha sido favorable en general, habiéndose incrementado la proporción de profesorado funcionario y la incorporación de profesorado posdoctoral con vinculación a la investigación, lo que ha generado un leve descenso en el porcentaje de profesor ayudante doctor. El porcentaje de profesorado sustituto interino se mantiene respecto al curso anterior. Análisis derivado de los datos recogidos en el ANEXO II de este informe.

Grado en Enología	Total Profesorado					Categoría / Totalx100					Porcentaje Doctores				
	2020-21	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25	2020-21	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25	2020-21	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
Catedrático de Universidad	6	7	7	8	11	7.06%	7.69%	8.43%	9.52%	12.36%	100%	100%	100%	100%	100%
Catedrático de Escuela Universitaria	1	1	1	-	-	1.18%	1.1%	1.2%	-	-	100%	100%	100%	-	-
Profesor Titular de Universidad	26	27	27	31	36	30.59%	29.67%	32.53%	36.9%	40.45%	100%	100%	100%	100%	100%
Profesor Titular de Escuela Universitaria	2	3	3	3	1	2.35%	3.3%	3.61%	3.57%	1.12%	50%	66.67%	66.67%	66.67%	0%
Profesor Contratado Doctor	11	12	8	11	11	12.94%	13.19%	9.64%	13.1%	12.36%	100%	100%	100%	100%	100%
Profesor Colaborador	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Profesor Ayudante Doctor	12	10	8	5	3	14.12%	10.99%	9.64%	5.95%	3.37%	100%	100%	100%	100%	100%
Profesor Ayudante	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Profesor Asociado	-	1	-	-	-	-	1.1%	-	-	-	0%	-	-	-	-
Profesor Visitante	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Otros: (Sustitutos Interinos y otros)	27	30	29	26	27	31.76%	32.97%	34.94%	30.95%	30.34%	88.89%	83.33%	89.66%	88.46%	92.59%
TOTAL	85	91	83	84	89	100%	100%	100%	100%	100%	95.29%	92.31%	95.18%	95.24%	96.63%

Resumen de la anterior:

CATEGORÍA	2022-23	2023-24	2024-25
Profesorado funcionario (CU, CEU, TU, TEU)	45,80%	50,60%	53,93%
Profesores contratados/ayudantes doctores (PCD y PAD)	19,30%	19,28%	15,73%
Profesores sustitutos interinos (PSI) y profesores con contrato posdoctoral*	34,94% (De estos un *7,14% posdoctorales)	30,00%	30,34%

* Tipos de contratos posdoctorales: POSDOCT. ACCESO AL SIST.ESP. DE CC TECN., INVEST. POSDOCTORAL JUNTA DE ANDALUCÍA, INVEST. POSDOCTORAL UCA, INVEST. POSDOCTORAL JUAN DE LA CIERVA, INVEST. POSDOCTORAL RAMÓN Y CAJAL.

Figura 3. Perfil del profesorado que imparte docencia en el grado en Enología (número, categoría y doctorado).

En cuanto a la **experiencia docente e investigadora** (figura 4), el número de méritos docentes e investigadores (quinquenios y sexenios, respectivamente) se calcula a partir del número de profesores con vinculación permanente. Al resto de personal docente no se le incluye en dicha valoración. En el curso 24/25, el número total de quinquenios y sexenios sigue la tendencia de aumento de los últimos cursos, estableciéndose en 206 y 143, respectivamente. El incremento más notable ha tenido lugar en la categoría de Catedrático de Universidad y Profesor Titular de Universidad. Este dato es importante considerarlo, ya que la renovación del profesorado en el grado no está provocando un descenso en los reconocimientos docentes e investigadores, que nuestros profesores están consiguiendo, a medida que se van estabilizando. Por tanto, la calidad docente del profesorado ha aumentado considerablemente respecto a los valores obtenidos y evaluados en el último informe de renovación de la acreditación del título del grado en Enología. 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% (criterio 4.2.).

Grado en Enología	Experiencia docente (total Quinquenios)					Experiencia investigadora (Total Sexenios)				
	2020-21	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25	2020-21	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
Catedrático de Universidad	33	35	31	42	58	30	31	29	36	52
Catedrático de Escuela Universitaria	6	6	6	-	-	2	2	2	-	-
Profesor Titular de Universidad	86	96	92	88	122	56	65	61	58	77
Profesor Titular de Escuela Universitaria	10	15	15	15	6	0	0	0	0	0
Profesor Contratado Doctor	8	18	12	13	20	5	14	13	11	14
Profesor Colaborador	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Profesor Ayudante Doctor	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Profesor Ayudante	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Profesor Asociado	-	0	-	-	-	-	0	-	-	-
Profesor Visitante	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Otros: (Sustitutos Interinos y otros)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	143	170	156	158	206	93	112	105	105	143

Figura 4. Perfil del profesorado que imparte docencia en el grado en Enología (quinquenios y sexenios).

ANEXO II: 1) Tabla Personal para impartir el título (último año impartido). Los detalles de la tabla sobre personal para impartir el título se pueden consultar en UCADrive: <https://ucadrive.uca.es> y también en la web del Título (<https://ciencias.uca.es/wp-content/uploads/2026/03/Profesorado-disponible-para-impartir-el-titulo.pdf?u>).

4.2 El personal académico implicado en el título es suficiente y su grado de dedicación es adecuado para llevar a cabo el programa formativo propuesto en relación al número del alumnado.

En la Universidad de Cádiz, con carácter anual y antes del inicio del curso académico, el Vicerrectorado competente en materia de profesorado determina la capacidad inicial y final de cada una de las áreas de conocimiento, garantizando que áreas y departamentos dispongan del personal necesario para cubrir la totalidad de la docencia asignada y estimando, a tal efecto, las necesidades de plantilla para el curso académico siguiente. El procedimiento a seguir tras dicha determinación se establece en la instrucción anual emitida por este Vicerrectorado (<http://gabordenacion.uca.es>), que regula la elaboración y coordinación de los Planes de Ordenación Docente de Centros y Departamentos. Con carácter general, para el análisis y la

resolución de necesidades sobrevenidas, los Departamentos utilizan la aplicación GOA, plataforma del Servicio de Organización Académica y Planificación de Plantillas de PDI. El profesorado imparte un porcentaje de horas docente adecuado, realizándose un desglose grupal apropiado a cada asignatura, evitando la excesiva atomización de la docencia que conduce a una dificultad de seguimiento de los contenidos por parte del alumnado. Así mismo, el nº de horas dedicadas a cada una de las asignaturas es acorde con la necesidad de adquirir las destrezas y competencias concretas detalladas en cada materia.

En el grado en Enología de la Universidad de Cádiz integran la docencia 21 áreas de conocimiento diferentes (figura 5), correspondientes a un total de 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%). El profesorado que imparte docencia en el grado presenta un perfil idóneo para ello. Como se detallará a continuación, el profesorado del título participa activamente en la formación continua a través de cursos para la mejora docente, proyectos de innovación, acciones avaladas para la formación del profesorado; así como en la participación activa en jornadas y encuentros científicos del ámbito de la Enología (Congresos de la OIV, <https://www.oiv.int/es/que-hacemos/congreso-oiv>; vinoble, <https://www.vinoble.org/>), entre otros.

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. Por tanto, la Universidad de Cádiz puede 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. En el Portal de Producción Científica de la Universidad de Cádiz se puede acceder a los perfiles de todo el personal docente e investigador, <https://produccioncientifica.uca.es/>.

Como ya se ha comentado, 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%.

	Nº Créditos de dedicación al título					Porcentaje de créditos de dedicación al título sobre el total de créditos impartidos en el resto de títulos				
	2020-21	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25	2020-21	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
Grado en Enología										
Catedrático de Universidad	20,60	18,12	26,38	39,64	56,05	30.08%	25.55%	39.69%	56.71%	50.63%
Catedrático de Escuela Universitaria	2,50	2,50	2,50	-	-	28.06%	28.47%	26.32%	-	-
Profesor Titular de Universidad	151,36	126,76	121,78	149,19	180,88	40.23%	36.41%	34.55%	34.64%	35.26%
Profesor Titular de Escuela Universitaria	12,75	18,25	17,25	17,25	9,00	29.06%	28.29%	24.96%	25.85%	29.27%
Profesor Contratado Doctor	57,71	46,04	38,74	43,96	48,97	31.12%	23.37%	33.73%	24.52%	26.02%
Profesor Colaborador	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Profesor Ayudante Doctor	51,63	56,87	44,83	14,75	15,50	24.82%	38.31%	35.93%	15.49%	26.09%
Profesor Ayudante	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Profesor Asociado	-	0,75	-	-	-	-	4.88%	-	-	-
Profesor Visitante	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Otros: (Sustitutos Interinos y otros)	123,20	132,47	134,02	106,34	89,23	21.89%	22.44%	21.62%	23.68%	20.48%
TOTAL	419,75	401,76	385,50	371,13	399,63	28.87%	27.83%	28.41%	28.75%	29.88%

Figura 5. Grado de dedicación al título del profesorado que imparte docencia en el mismo.

ANEXO II: Los detalles de la tabla sobre personal para impartir el título se pueden consultar en la web del Título <https://ciencias.uca.es/wp-content/uploads/2026/03/Profesorado-disponible-para-impartir-el-titulo.pdf?u>.

4.3 La actividad docente del personal académico es objeto de evaluación, teniendo en cuenta las características del programa formativo, de manera que se asegure que el proceso de aprendizaje se desarrolle de una manera adecuada.

Los resultados de evaluación de la calidad de la actividad docente del profesorado que imparte docencia en esta titulación se reflejan principalmente en dos niveles complementarios. Por una parte, a través del HSGC-P05-01: Encuesta de opinión

del alumnado sobre la labor docente, integrada en el P05 – Proceso de Gestión del Personal Académico de la UCA. Esta herramienta permite recoger la percepción del estudiantado sobre distintos aspectos de la docencia, incluyendo la planificación de la asignatura y la información proporcionada sobre objetivos, contenidos, metodología, bibliografía y sistemas de evaluación; el desarrollo de la docencia, evaluando cumplimiento de obligaciones, asistencia, tutorías, ajuste a la planificación y coordinación de actividades teóricas y prácticas; la metodología empleada, organización de las clases y uso de recursos didácticos; las competencias docentes del profesorado, tales como claridad en la exposición, dominio de los contenidos, resolución de dudas, motivación del alumnado, comunicación fluida y respeto en el trato; la adecuación de los sistemas de evaluación; y la contribución de las actividades de enseñanza-aprendizaje al logro de los objetivos de la asignatura. Los resultados obtenidos se analizan anualmente y se utilizan como base para implementar medidas de mejora continua, tales como ajustes en la planificación de asignaturas, actualización de contenidos, incorporación de nuevas metodologías y recursos didácticos, y optimización de los sistemas de evaluación, asegurando así la calidad de la docencia y el aprendizaje del alumnado.

Por otra parte, 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/>).

El programa DOCENTIA es un modelo diseñado y promovido por la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA) para la evaluación de la actividad docente del profesorado universitario. La Universidad de Cádiz se incorporó a este programa mediante un convenio suscrito con la Agencia Andaluza de Evaluación de la Calidad y Acreditación Universitaria (AGAE), actualmente denominada Agencia para la Calidad Científica y Universitaria de Andalucía (ACCUA). El Programa DOCENTIA-UCA fue aprobado por el Consejo de Gobierno en su sesión extraordinaria de 26 de enero de 2012 y modificado posteriormente el 16 de diciembre de 2014. La gestión operativa del programa en la UCA corresponde al Área de Personal del PDI, que coordina la publicación de las convocatorias, la tramitación de solicitudes y el soporte administrativo y técnico a través de la sede electrónica de la Universidad y el Centro de Atención al Usuario (CAU) de Personal Docente e Investigador. Actualmente se han desarrollado un total de doce convocatorias, siendo la participación del profesorado voluntaria. Las convocatorias se publican mediante resolución del Rector en el Boletín Oficial de la Universidad de Cádiz (BOUCA), estableciendo el periodo para la presentación de solicitudes y la evaluación correspondiente; la duodécima convocatoria se publicó el 4 de noviembre de 2025. La calidad docente del profesorado y su grado de implicación en los títulos se evidencian tanto en el porcentaje de docentes que han participado en las distintas convocatorias del programa de evaluación de la actividad docente (Modelo DOCENTIA) como en los resultados obtenidos en dichas evaluaciones, reflejados en los indicadores ISGC-P05 02-07 (Anexo I).

Los resultados obtenidos a través de estas evaluaciones no solo permiten identificar fortalezas y áreas de mejora en la docencia del profesorado, sino que también orientan las acciones de formación y actualización que la Universidad de Cádiz pone a su disposición. De este modo, la evaluación de la actividad docente se integra con las oportunidades de perfeccionamiento profesional, promoviendo la mejora continua de la enseñanza, la investigación y la gestión universitaria.

En este marco, 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 (<https://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>).

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:

- [P04 Proceso de gestión de los procesos de enseñanza-aprendizaje](#), en éste se evalúan indicadores de percepción, la coordinación docente.
- [P05 Proceso de gestión del personal académico](#), éste permite estudiar el rendimiento del título en esta materia, incluyendo la satisfacción del alumnado con la docencia recibida.

De los valores de gestión del personal académico (ANEXO I, **ISGC-P05, 02 a 07**) extraemos que, 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 03** (ANEXO I). En el curso 24_25, la participación del profesorado del grado en Enología en Acciones Formativas ha sido de un 47,19%, próximo a la media de los últimos 4 años tras la pandemia. Además, la participación en Proyectos de Innovación y Mejora Docente en el curso 24_25 se ha incrementado hasta un 42,7% en el grado en Enología. Ambos indicadores se mantienen en los últimos 5 años por encima de la media del centro (37,1% y 32,16%, respectivamente, en el curso 2024_25). Podría ser que esta formación constante del profesorado y la propuesta activa en Proyectos de Innovación y Mejora Docente, estén directamente relacionadas con el progreso en el grado de satisfacción global de los estudiantes con la docencia (**ISGC-P05-04**; ANEXO I), que se mantiene en un 4,5, en torno a la media de cursos anteriores.

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 cuyos resultados se recogen a través de los indicadores **ISGC-P05-05 a 07** (ANEXO I). Dicha participación alcanzó en el curso 2024/25 un valor del 34,83%, siendo éste superior al alcanzado a nivel de centro (29,33%). Cabe señalar que este valor ha ascendido también respecto al curso anterior (26,19% en el grado y 17,73% en la Facultad de Ciencias), lo que contrasta con un descenso en el porcentaje de evaluados positivamente con calificación de “EXCELENTE” (61,29%) para el curso 2024/25, pero más acusadamente a nivel de centro (49,4% en 24_25, respecto a un 84% en 23_24). Es importante señalar que en las últimas ediciones del programa DOCENTIA-UCA se han aplicado medidas más restrictivas, como la de limitar la evaluación a un número máximo de 50 solicitudes, 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. Y también priorizando a docentes con una trayectoria académica emergente, como se extrae de la última convocatoria (evidencia: <https://personal.uca.es/docentia/>): “Primera fase: se evaluará el profesorado que no se haya evaluado nunca y que cuente, al menos, con tres años completos de docencia a tiempo parcial en la UCA en relación al periodo de evaluación”. En este sentido, el porcentaje de calificaciones “FAVORABLE” obtenidas por los profesores participantes en la evaluación de la actividad docente asciende tanto en el grado en Enología (38,71% en 24_25, respecto al 9,09% del curso previo), como en el Centro (51,81% en 24_25, respecto al 8% del curso previo).

4.4 Disponibilidad de criterios de selección y asignación de TFG.

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 y Máster 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 un conjunto de normas que adaptan el Reglamento Marco a las particularidades de los títulos de grado y máster bajo la responsabilidad del centro. Estas Normas de la Facultad de Ciencias para la Organización, Realización y Evaluación de Trabajos de Fin de Grado (TFG) y Máster (TFM), relativas al Reglamento Marco UCA/CG07/2012 están disponibles en el siguiente enlace: <https://goo.su/xdTdyG3>. El Reglamento Marco también contempla la posibilidad de que los trabajos tengan un perfil profesional, pudiendo ser propuestos por otros expertos o profesionales externos vinculados con la titulación. En estos casos, cuando el trabajo se realice en el marco de un convenio de colaboración para prácticas externas con una empresa o cualquier otra institución, pública o privada, será necesaria la designación de dos tutores, de los cuales uno deberá pertenecer a la empresa o institución correspondiente.

En la página web de cada título de la Facultad de Ciencias (<https://ciencias.uca.es/titulaciones-grados-enologia-informacion-planificacion-trabajo-fin-de-grado/>) se publica anualmente la información relevante sobre los Trabajos de Fin de Grado (TFG), incluyendo la composición de la Comisión responsable, cronogramas de actuaciones, propuestas de trabajos ofrecidas por los departamentos, instrucciones y formularios para la solicitud de asignación (<https://ciencias.uca.es/tfgm/>), criterios de evaluación y adjudicación provisional y definitiva de tutores y trabajos. La Comisión de Trabajos de Fin de Grado, siguiendo el Reglamento Marco UCA/CG07/2012 y las normas de la Facultad, asigna los TFG considerando, en la medida de lo posible, las preferencias expresadas por los estudiantes y los profesores tutores, así como las propuestas de los departamentos, garantizando la idoneidad y calidad de los tutores y de los trabajos. Asimismo, el Reglamento Marco permite la presentación de trabajos con perfil profesional por expertos o profesionales externos; en estos casos, cuando el trabajo se realiza en el marco de un convenio con una empresa o institución, será necesaria la designación de dos tutores, incluyendo obligatoriamente uno perteneciente a la entidad colaboradora. En todos los supuestos, la Comisión publica primero la adjudicación provisional en la web del título, se abre un plazo para reclamaciones o solicitudes de subsanación y, finalmente, se hace pública la adjudicación definitiva. La estabilidad y eficacia del procedimiento quedan reflejadas en el bajo número de reclamaciones registrado a lo largo de los años.

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 cuatro TFGs en el grado en Enología, uno con la empresa Barbadillo, otro con el Servicio de Sanidad Vegetal de la Delegación de Agricultura de Cádiz y dos más con Bodegas Fundador. 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.

ISGC-P04-11 (ANEXO I): En lo que respecta al grado de satisfacción del alumnado con el proceso de elección y realización del TFG ha bajado hasta 2,31, lo que ACCUA considera que es uno de los aspectos que hay que mejorar en el título (julio 2023). En este sentido, se está implementando algunas mejoras en los procedimientos que pensamos que empezarán a revertir la tendencia negativa de este indicador en los próximos cursos. Una de las estrategias está siendo la de sumarnos a la utilización de la aplicación para la gestión de TFG/M que la UCA puso en marcha en el curso 22_23. De hecho, durante el curso 24_25, se llevó a cabo una prueba piloto en la Facultad de Ciencias, para incorporarla totalmente en el curso 25_26. Otras estrategias en las que hemos estado trabajando han sido la actualización del calendario de presentación/aprobación/defensa de propuestas de TFG. Se han habilitado más convocatorias de defensa en el calendario académico de la asignaturas con la idea de facilitar los procedimientos (presentación de propuestas, asignación, desarrollo y defensa del TFG, así como la evaluación de los TFG por parte de las comisiones evaluadoras de TFG) a profesores y alumnos (<https://ciencias.uca.es/trabajos-fin-de-grado/>).

4.5 En su caso, adecuación del perfil del profesorado que supervisa las prácticas externas y sus funciones.

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://ciencias.uca.es/wp-content/uploads/2024/05/9674.pdf?u>). 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 y la Coordinadora de Prácticas en Empresa del Centro.

La gestión de las prácticas curriculares en la Facultad de Ciencias corresponde al Vicerrectorado de Estudiantes de la Universidad de Cádiz, a través de la Unidad de Prácticas, mediante la plataforma GADES, que permite la gestión de la demanda de prácticas de las asignaturas correspondientes con acceso diferenciado por perfiles: estudiantes, empresas y universidad. El marco normativo que regula el perfil y las funciones del tutor académico se encuentra en el Reglamento UCA/CG08/2012 de prácticas externas, aprobado por el Consejo de Gobierno el 13 de julio de 2012, cuyos artículos 16, 29 y

30 definen los requisitos, derechos y obligaciones del tutor académico. En la Facultad de Ciencias, la gestión de las prácticas se centraliza desde el Decanato, coordinada por la Vicedecana de Estudiantes y Relaciones Institucionales, en colaboración con los coordinadores de prácticas de cada título y la Coordinadora de Prácticas Curriculares de Centro, encargada de tramitar los procesos necesarios y mantener la relación directa con los estudiantes. En el caso de los másteres y del Grado en Enología, existe un coordinador de prácticas específico por titulación, que supervisa directamente los trámites, la comunicación con los estudiantes y la labor de los tutores académicos.

Cada estudiante que realiza prácticas cuenta con dos tutores: un tutor profesional, normalmente designado por la empresa, responsable del seguimiento diario y del correcto desarrollo de las tareas del estudiante, y un tutor académico, seleccionado entre el claustro de profesorado que imparte docencia en el título, considerando afinidad con el área de conocimiento, perfil investigador y naturaleza del trabajo. El tutor académico mantiene contacto periódico con el tutor profesional y con el estudiante, supervisa el desarrollo de la práctica, recaba información del tutor de empresa y es responsable de la evaluación de la asignatura y del informe final de prácticas. Los tutores académicos pertenecen a diferentes áreas de conocimiento, mayoritariamente con vinculación permanente, garantizando la selección del tutor más adecuado según las tareas del estudiante. La información detallada sobre los tutores académicos se recoge en el Anexo III del presente autoinforme.

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

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

El reconocimiento docente del tutor académico se realiza según el Plan de Dedicación Académica (PDA 2024-25). Las prácticas extracurriculares no generan reconocimiento en horas docentes y en la Facultad de Ciencias no existe un número máximo de estudiantes por tutor. La memoria final presentada por el estudiante es supervisada tanto por el tutor profesional como por el académico, siguiendo un modelo estándar proporcionado a los alumnos.

El Reglamento Marco contempla también trabajos con perfil profesional, que pueden ser propuestos por expertos o profesionales externos vinculados con el título. En estos casos, cuando la práctica se realiza en el marco de un convenio con una empresa o institución, se designan dos tutores, incluyendo obligatoriamente uno perteneciente a la entidad colaboradora. La Comisión de prácticas publica en la web del título la adjudicación provisional del tutor y del TFG, se abre un plazo para reclamaciones o solicitudes de subsanación y, finalmente, se hace pública la adjudicación definitiva, procedimiento que ha mostrado su eficacia por el bajo número de reclamaciones registradas a lo largo de los años.

Las prácticas externas no curriculares se gestionan igualmente mediante la plataforma GADES, que facilita la coordinación entre estudiantes, empresas y universidad, asegurando la correcta supervisión y seguimiento de las mismas.

Actualmente el grado en Enología cuenta con aproximadamente [75 convenios con bodegas](https://ucadrive.uca.es) (Convenios en UCADRIE: <https://ucadrive.uca.es> y/o empresas del sector vitivinícola que 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 (véase apartado 5.2 y 5.3. de este informe para más detalle).

En lo que respecta a este apartado, **ACCUA concluía en su último informe de evaluación que la adecuación del perfil del profesorado que supervisa las prácticas externas y sus funciones en el grado en Enología queda garantizada.**

ANEXO III Personal académico o profesional responsable de las tutorías de las prácticas académicas externas

4.6. En su caso, adecuación del perfil del profesorado que imparte enseñanza híbrida o virtual.

No procede en el Grado en Enología, íntegramente presencial.

4.7 El alumnado está satisfecho con respecto a la actuación docente del profesorado.

El grado de satisfacción global de los estudiantes con la docencia recibida en el grado en Enología (ISGC-P05-04, ANEXO I) se mantiene favorable (4,5) en el curso 24/25, igual que la media del centro. Al respecto, ACCUA comentaba en su informe

de renovación del título que “el alumnado está satisfecho con respecto a la actuación docente del profesorado. Se cumplen adecuadamente las directrices”.

Con el fin de estudiar en mayor profundidad la satisfacción de los estudiantes con la docencia, los puntos débiles y fuertes del título y otros aspectos de interés académico, se recogieron datos a través de una encuesta que los estudiantes pudieron responder en las tutorías grupales (por curso académico) llevadas a cabo desde la Coordinación del Grado en Enología y la Coordinación del PROA. El análisis de dichos resultados queda recogido en el acta de dichas tutorías (evidencia UCADRIE: <https://ucadrive.uca.es>, que luego fue publicada en el campus de coordinación del grado en Enología de los propios estudiantes, y también, en el de los profesores, garantizando en todo momento el anonimato de los encuestados. Es relevante en este indicador, tener también en cuenta que el análisis de dichos datos se traslada al profesorado con la intención de generar un debate sobre el que tratar de abordar la coordinación docente horizontal y vertical del título. Ello queda de manifiesto en las reuniones de coordinación con el profesorado, del cual también se levanta acta [evidencia UCADRIE: <https://ucadrive.uca.es>].

4.8 El profesorado está satisfecho con el desarrollo del programa formativo.

El grado de satisfacción global del profesorado con el título (ISGC-P07-03, ANEXO I) se mantiene favorable (4,0) en el curso 24/25, lo que se mantiene en línea con lo dispuesto por ACCUA en el informe de renovación de la acreditación, “el profesorado está satisfecho con el desarrollo del programa formativo. Se cumplen adecuadamente las directrices”.

Puntos Fuertes:

- Alto grado de satisfacción global del alumnado con la docencia del título, alcanzando un valor de 4,0 sobre 5, coincidente con el valor objetivo (4,0 sobre 5,0) en la memoria del título.
- 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.

5) RECURSOS Y APOYO A LA DOCENCIA

5.1. El título cuenta con la infraestructura y los recursos adecuados teniendo en cuenta el tamaño de los grupos, el desarrollo de las actividades formativas y las metodologías de enseñanza-aprendizaje. El alumnado está satisfecho con las infraestructuras y recursos disponibles. El profesorado está satisfecho con las infraestructuras y recursos disponibles.

Las infraestructuras y recursos materiales de la Facultad de Ciencias son suficientes para la correcta impartición del título (instalaciones y equipamientos destinados a servicios administrativos, aulario, salas de estudio e informática, Biblioteca Universitaria, Servicio Audiovisual, etc.), tal y como se ha venido evidenciando en los autoinformes e informes de Seguimiento ACCUA en los últimos años.

La Facultad de Ciencias dispone de infraestructuras y recursos materiales (<https://ciencias.uca.es/conocenos-infraestructuras-index/>) adecuados para la correcta impartición de sus títulos, incluyendo instalaciones y equipamientos destinados a servicios administrativos, aulas, laboratorios, salas de estudio e informática, Biblioteca Universitaria, Servicio Audiovisual y espacios especializados para prácticas, talleres y salidas de campo, como se refleja en los autoinformes e informes de seguimiento ACCUA.

Actualmente, el centro dispone de 17 aulas y 2 seminarios, con capacidades que oscilan entre 14 y 182 puestos, lo que permite desarrollar una amplia variedad de metodologías de enseñanza-aprendizaje, desde clases magistrales hasta tutorías y seminarios en grupos reducidos. Asimismo, cuenta con 4 aulas dotadas de equipamiento informático para trabajo individual (30 puestos cada una), un aula de informática móvil con 15 ordenadores portátiles, un aula de proyectos con 32 puestos, dos Salas de Grados con capacidades para 56 y 82 personas, un Salón de Actos con 330 plazas, así como una Sala de Juntas, una Sala de Estudios, un aula de catas, una sala de trabajo en grupo y diversos espacios distribuidos por la Facultad destinados al estudio y al trabajo individual o colectivo.

La Facultad dispone también de espacios docentes en otros centros, como el CASEM, que alberga varios laboratorios, y el Aulario del Campus de Puerto Real, que cuenta con siete aulas de diferentes capacidades. Todas las aulas y laboratorios están equipados con sistemas multimedia que incluyen ordenador con conexión a internet, proyector, pantalla de

proyección, sistema de sonido con amplificador y micrófono inalámbrico, pizarra, así como dispositivos de audio y vídeo para teledocencia, entre los que se incluyen cámaras web y tabletas gráficas.

En el ámbito de la docencia práctica, la Facultad cuenta con 10 laboratorios y una Planta Piloto, dotados de equipamiento básico y avanzado en función del nivel de las asignaturas, así como de técnicas instrumentales específicas. Estos espacios disponen de pantallas de gran formato conectadas a ordenadores para la visualización de material docente y el uso de herramientas electrónicas. De manera complementaria, el centro ofrece equipos portátiles de proyección disponibles a través de la Conserjería. Parte de la actividad formativa se desarrolla, además, en dependencias de los propios departamentos y en otros centros del Campus o de la Universidad.

La planificación docente del centro establece de forma precisa los espacios en los que se desarrollan las distintas actividades formativas de cada asignatura. Al inicio de cada curso académico o semestre se revisa el tamaño de los grupos con el fin de garantizar un adecuado desarrollo del programa formativo y de las actividades previstas. Para la gestión y difusión de la planificación horaria, la Facultad dispone de una aplicación online de horarios (<https://ciencias.uca.es/horarios-2024-2025/>), que permite reflejar de manera ágil cualquier modificación en la organización docente.

Anualmente, el centro evalúa necesidades adicionales de aulas, talleres o laboratorios tras definir las actividades y grupos de cada título, comunicando solicitudes a los vicerrectorados competentes. Antes del inicio del curso se asignan y reservan espacios mediante el **Sistema Informático de Reserva de Recursos (SIRE)**(<https://sire.uca.es>). Por su parte, el profesorado puede solicitar software docente para las aulas de informática, 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>).

El título dispone de la **dotación económica** necesaria para la realización de las prácticas y del resto de actividades formativas previstas, sustentada en la planificación presupuestaria anual de la Universidad de Cádiz, que destina recursos específicos al ámbito de la docencia dentro de su presupuesto general, aprobado institucionalmente para garantizar la suficiencia financiera de los compromisos docentes y formativos en todas las titulaciones. Esta asignación permite a los Departamentos responsables de la docencia gestionar los recursos necesarios para cubrir los gastos derivados de la enseñanza, así como de las prácticas y actividades académicas programadas. Además, el centro cuenta con dotaciones económicas para el mantenimiento y actualización de recursos e infraestructuras docentes, asegurando medios materiales adecuados al desarrollo del plan de estudios de los diferentes títulos.

La **Biblioteca del Campus de Puerto Real** (<https://biblioteca.uca.es>.) proporciona a los títulos una infraestructura adecuada al número de estudiantes y a las características de los programas formativos, con un espacio de más de 2.700 m² que ofrece 390 puestos de lectura, 9 salas de trabajo y espacios de aprendizaje, ordenadores y servicio de préstamo de portátiles, así como monitorización en tiempo real de la ocupación de puestos para facilitar su uso eficiente. Su fondo bibliográfico multidisciplinar supera las 75.000 monografías y más de 1.000 títulos de publicaciones periódicas, junto con acceso a más de 10.000 revistas electrónicas y otros recursos digitales a través de catálogos y bases de datos accesibles en línea, incluyendo servicios de consulta de libros electrónicos, búsqueda de sumarios, repositorio institucional y formación de usuarios, lo que garantiza el acceso a recursos impresos y electrónicos necesarios para la docencia y el aprendizaje de los títulos.

El **Campus Virtual** (<https://campusvirtual.uca.es/>), gestionado por el Vicerrectorado de Digitalización e Infraestructuras, utiliza la plataforma Moodle como entorno de enseñanza-aprendizaje. Esta herramienta se adapta a las necesidades específicas de los distintos títulos y centros, facilita la resolución de incidencias técnicas y se emplea de manera generalizada en todas las asignaturas impartidas en la Facultad, así como en las asignaturas de coordinación de cada titulación. En el Campus Virtual de la Universidad de Cádiz (Moodle) se recopilan y calculan datos de uso y acceso a la plataforma que se traducen en informes y estadísticas actualizados diariamente, disponibles para el profesorado y permiten observar la actividad de estudiantes y docentes en los cursos, así como hacer comparativas entre distintos años académicos; estos informes constituyen el mecanismo principal para analizar el uso de la plataforma por parte del profesorado y del alumnado y apoyar la gestión y mejora del entorno virtual de enseñanza-aprendizaje.

El centro dispone de tres sub-redes WiFi (**ucAirPublica**, **ucAir** y **Eduroam**) que cubren aulas, laboratorios, salas de estudio y zonas comunes, reforzando la cobertura en laboratorios y la Planta Piloto mediante repetidores de doble canal.

El **Buzón de Atención al Usuario (BAU)** (<http://bau.uca.es>) y el **Centro de Atención al Usuario (CAU)** (<https://cau.uca.es/cau/indiceGlobal.do>) canalizan consultas, incidencias, reclamaciones y solicitudes de servicios, agilizando la tramitación administrativa y académica, y han sido reconocidos por su eficiencia.

En investigación, la Facultad alberga los **Servicios Centrales de Investigación en Ciencia y Tecnología (SCCYT)**, con 640 m² y 10 divisiones que dan servicio a grupos de investigación, organismos públicos y empresas privadas (<http://sccyt.uca.es/>), y cuenta con **institutos de investigación** propios, mixtos e interuniversitarios, que integran infraestructura científica y atraen talento investigador, entre ellos el Instituto de Investigaciones Vitivinícolas y Agroalimentarias (IVAGRO) (<https://ivagro.uca.es/>), el Instituto de Microscopía Electrónica y Materiales (IMEYMAT) (<https://imeymat.uca.es/>), el Instituto de Investigaciones Marinas (INMAR) (<https://inmar.uca.es/>), el Instituto de Investigación en Biomoléculas (INBIO) (<https://inbio.uca.es/>) y el Instituto de Investigación en Ciencias Biomédicas de Cádiz (INIBICA) (<https://inibica.es/>).

Cada campus dispone de una **Administración de Campus** y **Secretaría Administrativa**, que gestionan la administración académica y económica de centros y departamentos. La **Coordinación de Servicios Generales** gestiona los espacios y servicios comunes, y el Registro Auxiliar del Campus de Puerto Real facilita la tramitación administrativa. La Facultad ofrece servicios complementarios como Delegación de alumnos, copistería, cafetería/comedor, máquinas vending y unidades de apoyo al estudiantado, incluyendo orientación académica y profesional, atención psicológica y psicopedagógica (<https://sap.uca.es>), igualdad (<https://igualdad.uca.es>) e inclusión (<https://inclusion.uca.es>), y movilidad internacional (<https://ciencias.uca.es/movilidad-out>).

La Universidad de Cádiz ha recibido diversos reconocimientos nacionales e internacionales que avalan la excelencia de su gestión académica y administrativa. En el ámbito de la docencia, el Grado en Química obtuvo en junio de 2024, por seis años, el **Sello de Excelencia Europea Eurobachelor ECTN**, mientras que el Grado en Ingeniería Química recibió en 2021, por el mismo periodo, el **Sello EUR-ACE**. Estos sellos representan un estándar internacional de máximo nivel, concedido tras una evaluación exhaustiva del sistema de gestión de la Universidad en docencia, investigación, transferencia y servicios.

En el ámbito de la gestión institucional, la UCA ha sido reconocida con el Premio a la Excelencia en la Gestión Pública en 2020, otorgado por el Ministerio de Función Pública. Además, en 2018 se ratificó el **Sello de Excelencia Europea 500+** obtenido en 2016 del Área de Deportes de la UCA, siendo este último el único servicio deportivo universitario en España que cuenta con este reconocimiento. El Sello 500+, basado en el Modelo EFQM de Excelencia, acredita la excelencia organizativa, la eficacia en la gestión, la eficiencia operativa y la capacidad de diferenciación en el entorno competitivo, constituyendo el máximo reconocimiento europeo en materia de gestión.

En el Sistema de Garantía de Calidad (SGC) de la Universidad de Cádiz se utilizan indicadores específicos para evaluar la satisfacción del alumnado y del profesorado con las infraestructuras, medios y recursos del título, como los indicadores ISGC-P06-03 (grado de satisfacción del alumnado) e ISGC-P06-04 (grado de satisfacción del profesorado), que se recogen periódicamente mediante encuestas con escala de 1 a 5 y se analizan en los informes de calidad de cada titulación. Estos indicadores se generan a partir de cuestionarios dirigidos a los grupos de interés (estudiantes, profesorado, PAS/PTGAS) y se integran en los informes del SGC que luego son utilizados por las Comisiones de Garantía de Calidad para el seguimiento, evaluación y toma de decisiones sobre infraestructuras, servicios y recursos del título.

El grado de satisfacción del alumnado con los recursos materiales e infraestructuras del título en el curso 2024_25 (**ISGC-P06-03, ANEXO I**) ha disminuido ligeramente (3,69), respecto al curso pasado (3,72), pero se mantiene en torno al valor medio del centro. Por otro lado, el grado de satisfacción del profesorado con los recursos materiales e infraestructuras del título (**ISGC-P06-04, ANEXO I**) sigue al alza con 4,32 puntos en la valoración por titulación, estando también próximo a la media del centro. Estos datos de satisfacción están muy próximos a los valores en los que se basó ACCUA en la última revisión de la acreditación del título (curso 20_21), en la que se indicaba que se cumplían satisfactoriamente las directrices.

5.2. En su caso, las acciones realizadas para favorecer la movilidad del estudiantado son adecuadas a las características del programa formativo. El alumnado está satisfecho con los programas de movilidad. Los coordinadores de movilidad están satisfechos con los programas de movilidad.

La Universidad de Cádiz dispone de una estructura consolidada para la gestión de la movilidad internacional y nacional, integrada en el Servicio de Relaciones Internacionales dependiente del Vicerrectorado de Internacionalización (<https://internacional.uca.es/>), que actúa como herramienta estratégica para promover y gestionar todos los programas de intercambio académico y profesional. A través de este servicio se tramitan y coordinan los distintos programas de movilidad con universidades y empresas extranjeras, tanto para el alumnado como para el personal docente, investigador y de administración y servicios, así como los proyectos de cooperación internacional; además se organizan actividades de difusión e información y se ofrecen apoyos a las iniciativas de internacionalización de toda la comunidad universitaria.

La Facultad de Ciencias de la Universidad de Cádiz ofrece a su alumnado una oferta de movilidad académica y de estudios que incluye programas nacionales como SICUE y programas internacionales como Erasmus+ y otros convenios bilaterales vigentes con universidades europeas y extranjeras, con destinos específicos para titulaciones como Matemáticas, Química o Enología, lo que facilita la adquisición de competencias y la compatibilidad curricular durante el periodo de estancia en el

extranjero. La gestión de la movilidad se integra en el Proceso P04 del Sistema de Garantía de Calidad de la UCA, que articula la planificación, implementación, seguimiento y evaluación de todos los programas del proceso de enseñanza-aprendizaje, incluyendo la movilidad nacional e internacional, con participación activa de los Vicerrectorados, del Área de Gestión al Alumnado y Relaciones Internacionales y de los centros. En este contexto, el título dispone de una oferta de destinos de movilidad adecuada a las características del plan de estudios, tanto en número de plazas como en adecuación académica, y cuenta con mecanismos internos para la revisión y actualización de los convenios existentes: anualmente, y con anterioridad a la publicación de las convocatorias SICUE y Erasmus, el Vicedecanato de Estudiantes y Relaciones Institucionales, revisa y renueva los acuerdos en función de experiencias previas, compatibilidad de planes de estudio, idiomas de impartición y otros criterios académicos, y evalúa durante todo el año la incorporación de nuevos destinos según la demanda del alumnado, iniciativas del profesorado o propuestas del Decanato con el apoyo del Coordinado del Grado/Máster. El título cuenta con procedimientos de información al alumnado y de asignación de destinos de movilidad, incluidos la publicación de información específica en la web del plan de estudios, el asesoramiento continuo desde el Vicedecanato y el Programa de Orientación al Alumnado (PROA) con la figura del orientador de movilidad, y la selección de plazas conforme a los procedimientos establecidos por los programas (Erasmus y SICUE) a través del Vicerrectorado de Estudiantes (<https://estudiantes.uca.es/>) y la Oficina de Relaciones Internacionales (ORI). Para la acogida de estudiantes entrantes, se organizan jornadas de bienvenida en cada convocatoria en los diferentes campus con atención administrativa por parte de la ORI y apoyo académico de la Vicedecana de Estudiantes y Relaciones Institucionales y coordinadores académicos. El título dispone de un procedimiento para la designación de coordinadores de movilidad, nombrados por el Vicedecanato de Estudiantes y Relaciones Institucionales en función de su conocimiento de la titulación y del destino (facilitando la comunicación y el establecimiento del *Learning Agreement*), con reconocimiento en el plan de dedicación académico de la UCA, y con la coordinación centralizada de la Vicedecana de Estudiantes y Relaciones Institucionales para la movilidad nacional. Todas las gestiones, apoyo y orientación necesarios son cubiertos de forma conjunta por la ORI, el Vicedecanato de Estudiantes y Relaciones Institucionales, el orientador PROA de movilidad y los coordinadores académicos, garantizando una gestión coherente, sistemática y alineada con el SGC para la participación del estudiantado en los diferentes programas de movilidad.

En el marco del Proceso P04 – Proceso para la gestión de los procesos de enseñanza-aprendizaje del Sistema de Garantía de Calidad de la Universidad de Cádiz, el título dispone de indicadores válidos para conocer la satisfacción del estudiantado con los programas de movilidad, incluidos los que han participado en estancias nacionales e internacionales. Entre estos indicadores se encuentra el ISGC-P04-09 – Porcentaje de alumnado que participa en programas de movilidad (nacional e internacional, entrantes y salientes), que permite cuantificar la participación en los distintos programas, y el ISGC-P04-15 – Grado de satisfacción del alumnado que ha participado en redes de movilidad nacional e internacional (entrantes y salientes), que se obtiene mediante encuestas que recogen la percepción del estudiantado sobre los aspectos clave de su experiencia de movilidad, como destinos, acuerdos académicos, coordinación y proceso de información y asignación de destinos, y cuyos resultados cuentan con un número de respuestas gestionado para que sean representativos y útiles para el análisis de calidad. Además, el propio seguimiento del proceso permite integrar de forma cualitativa información relevante sobre la satisfacción de los agentes implicados en la movilidad (incluidos los coordinadores de intercambio), y los resultados de estos indicadores de satisfacción son analizados periódicamente por los responsables del título y de la calidad, siendo utilizados para identificar aspectos de mejora y promover acciones de mejora continuada de la titulación en materia de movilidad y gestión académica.

En concreto, para el grado en Enología, se fomenta la movilidad internacional a través de varias acciones específicas, como el **Programa de Intercambio y Movilidad Académica PIMA**. Este programa se desarrolla gracias al acuerdo entre los países integrantes de la Comunidad Iberoamericana de Naciones (Universidades de Latinoamérica) y España. En el caso del grado en Enología (Facultad de Ciencias, Universidad de Cádiz) dichos acuerdos, por su complementariedad en el plan de estudios, se desarrolla con acuerdos con las Universidades de Cuyo (Argentina), el Instituto Federal de Educación, Ciencia y Tecnología do Rio Grande do Sul (Brasil) y Universidad Pontificia de Valparaíso (Chile). A través de dicho acuerdo se promueven prácticas curriculares internacionales, enmarcadas en la asignatura de Prácticas en Bodega. En lo que a la movilidad de los estudiantes se refiere, para el grado en Enología, es importante tener en cuenta lo que ya se comentaba en el apartado 4.5 de este informe, sobre la asignatura curricular obligatoria (9 ECTS) de Prácticas en Bodega. Todos los estudiantes realizan una práctica externa (curricular) que en algunos casos se realiza en el ámbito comarcal, pero en otros casos (a elección del estudiante), en el ámbito nacional o internacional, como es el caso del ya comentado Programa PIMA. Hasta ahora, los indicadores no recogen este tipo de movilidad, que básicamente se fundamenta en otros programas como Erasmus. El 100% de nuestros alumnos practica movilidad obligatoria en la titulación, lo cual no coincide con los valores asignados a estos indicadores para el título de grado en Enología. Añadir, que gracias a estos programas de movilidad internacional como las becas PIMA, acogemos a estudiantes de las universidades socias colaboradoras, que desarrollan sus prácticas externas en bodegas de nuestro entorno, a través de esta misma asignatura de Prácticas en Bodega. En concreto, en el curso 24_25

hemos acogido a 3 estudiantes procedentes de Argentina (movilidad entrante internacional con beca PIMA), que no quedan recogidos en el indicador correspondiente ISGC-P04-09 (Anexo I). También, en este interés por promover la movilidad internacional de los estudiantes del título, se ha trabajado durante años en la creación de un **Doble Título de Grado en Enología entre Universidad de Cádiz y Universidad de Maza (Argentina)** después del análisis y diseño de un plan de estudio. Acción que comenzó en 2017/18 y cuyo acuerdo y plan de estudios se aprobó en el curso 2021/22.

Respecto a los programas de **movilidad en el grado en Enología**, ACCUA, en su última evaluación (julio 2023), expresaba que el número de alumnos que participan en programas de movilidad era bajo, lo cual podría estar justificado por varios motivos. Efectivamente el número de estudiantes que han participado históricamente en el programa Erasmus ha sido bajo en el grado en Enología, respecto a otros grados que se imparten en la Facultad de Ciencias (entre 0-3 estudiantes, contando con los estudiantes del Grado y Doble Grado en Química y Enología (figura 6)). Como comentaba, esto podría estar justificado si tenemos en cuenta que los alumnos del grado en Enología tienen en su itinerario formativo una asignatura obligatoria de prácticas en bodega, de 9 ECTS, que desarrollan como **prácticas externas curriculares**. Estas prácticas suelen desarrollarse durante el periodo estival o algo más tarde, según la región o país en el que realicen las prácticas (condicionados por el momento de la vendimia). Aunque es una asignatura de 4º curso, muchos estudiantes solicitan matricularse de la misma en el tercer curso dentro de su itinerario formativo, lo que prácticamente les deja sin mucho margen temporal para poder desarrollar otras prácticas externas, además del TFG, sin prolongar los plazos proyectados. En cuanto al grado de satisfacción de los tutores de las prácticas externas (académicos y profesionales) este es bastante alto (4,67 y 5, respectivamente; **ISGC-P04-12 y ISGC-P04-13, ANEXO I**). Para los alumnos, sin embargo, el grado de satisfacción con las prácticas externas ha disminuido en el curso 24_25 a 2,57 (respecto 3,56 del curso anterior o el 3,36 de la media del Centro; **ISGC-P04-14, ANEXO I**). Es probable que los resultados de este indicador sólo tengan en cuenta a los estudiantes del programa Erasmus, y no a la totalidad de estudiantes que realizan movilidad (entrantes y salientes), que no están siendo contabilizados a través del sistema (movilidad por la asignatura Prácticas en Bodega y PIMA, entre otros). En cuanto al grado de satisfacción del alumnado (entrante y saliente) que ha participado en redes de movilidad nacional e internacional (**ISGC-P04-15, ANEXO I**) se recupera respecto al curso anterior casi en un punto (3,36 en el curso 24_25). No obstante, estos datos, de estar correctamente registrados en el sistema de información de la UCA, no lo están en tiempo y forma. El calendario “adaptado” que requiere la asignatura de prácticas en bodega, lleva a que muchos alumnos tengan un cierre de actas posterior al calendario general, lo que podría ser motivo por el que los datos internos del grado y los datos recogidos en el sistema de información de la UCA no coincidan. En el curso 24_25 figuran 18 movilidades registradas por la UCA para el grado en Enología y otras 5 para el PCEO grado en Química y grado en Enología. Además, hemos acogido a 3 estudiantes de Argentina que han cursado la asignatura de Prácticas en Bodega en una de las empresas colaboradoras (vía convenio) de nuestro grado. 2 de nuestros estudiantes se han acogido a la movilidad del programa Erasmus (Italia).

		Movilidad Programa Erasmus					Total realizado movilidad por curso
		Total realizado movilidad	Total solicitan movilidad	Total matriculados título	Cred. Matriculados	Cred. Superados	
2020-21	Gr.Enología	-	-	-	-	-	0
	PCEO Q-E	-	-	-	-	-	
2021-22	Gr.Enología	-	-	-	-	-	1
	PCEO Q-E	1	2	53	8241	7839	
2022-23	Gr.Enología	1	3	130	11502	10224	3
	PCEO Q-E	2	8	54	6390	4686	
2023-24	Gr.Enología	1 (Burdeos)	-	114	5163	-	1*
	PCEO Q-E	0	-	49	2697	-	
2024-25	Gr.Enología	-	-	-	-	-	1
	PCEO Q-E	1	3	46	5838	5208	

Figura 6. Movilidad de los estudiantes del grado en Enología y el doble grado en Química y Enología (PCEO Q-E) a través del programa Erasmus (últimos 5 cursos). *A la movilidad Erasmus indicada, habría que sumarle también una movilidad a través de Beca PIMA “saliente” y otra PIMA “entrante de Brasil”, además de las 16 movilidades (prácticas curriculares) recogidas en el ANEXO III.

Un valor añadido en estos programas de movilidad en el grado en Enología es que los convenios que se realizan con las empresas para estas prácticas suelen ser renovados e incluso algunas empresas acoge a 2 o más alumnos en prácticas, como se puede observar en los datos recogidos en el ANEXO III. Actualmente la oferta de empresas (regionales, nacionales y algunas internacionales) es mayor que la demanda (estudiantes matriculados en la asignatura).

En el curso 24_25 se observó un incremento en la movilidad entrante internacional de estudiantes del grado en Enología (Figura 7; ampliado ISGC-P04-09, ANEXO I). ACCUA, en su último informe, valoraba que las acciones realizadas para favorecer la movilidad del estudiantado son adecuadas a las características del programa formativo y que se cumplían los aspectos fundamentales de las directrices.

					Grado en Enología
2020-21	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25	Porcentaje de alumnado que participa en programas de movilidad (ISGC-P04-09)
1,24%	-	0,77%	-	-	modalidad saliente internacional
1,24%	-	-	0,87%	-	Movilidad saliente nacional

					PCEO Grado en Química - Grado en Enología
2020-21	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25	Porcentaje de alumnado que participa en programas de movilidad (ISGC-P04-09)
-	1,89%	3,70%	-	6,52%	modalidad saliente internacional
-	1,89%	-	2,04%	-	Movilidad saliente nacional

Figura 7. Movilidad internacional de los estudiantes del Doble Grado Química-Enología (PCEO Grado en Química y Grado en Enología).

5.3. En el caso de que el programa formativo incluya prácticas académicas externas, se desarrollan de manera adecuada, dispone de plazas suficientes con convenios de cooperación educativos específicos para el título. El alumnado está satisfecho con las prácticas externas. Las personas externas que tutelan las prácticas, están satisfechas con las mismas.

Como se ha comentado en el apartado anterior, el grado en Enología cuenta con prácticas formativas externas de carácter obligatorio, concretamente la asignatura Prácticas en Bodega que forma parte de la materia de su mismo nombre. Esta asignatura supone un complemento práctico indispensable a la formación académica del futuro Graduado en Enología (9 créditos ECTS), ya que permite conectar los conocimientos adquiridos en su formación académica con las posibles actividades y salidas profesionales relacionadas con su profesión, a la vez que facilita su empleabilidad, al favorecer la adquisición de competencias que le preparan para el ejercicio de su actividad profesional.

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 (<https://empleoypracticas.uca.es/15971-1.pdf>) y modificado el 3 de julio de 2015 BOUCA 190 de 2015 (<https://empleoypracticas.uca.es/BOUCA190-2-1.pdf>). 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 profesorado y la asignación del alumnado por curso académico.

La normativa que regula las prácticas externas universitarias en la Universidad de Cádiz está conformada por la legislación estatal y por la normativa propia de la UCA. A nivel estatal, las prácticas formativas universitarias se rigen por el Real Decreto 592/2014 de 11 de julio, que establece el marco general de las prácticas académicas externas; adicionalmente, el Real Decreto-ley 2/2023 contiene disposiciones sobre la cotización a la Seguridad Social de las prácticas curriculares no remuneradas, con implicaciones para el alta y la cotización de los estudiantes que las realizan. En el ámbito interno de la UCA, se aplica el Reglamento UCA/CG08/2012 de prácticas académicas externas de los alumnos de la Universidad de Cádiz, junto con la modificación aprobada por Acuerdo del Consejo de Gobierno de 23 de junio de 2015, que adapta y actualiza las reglas sobre organización, coordinación, evaluación y reconocimiento de las prácticas. Asimismo, existen instrucciones específicas sobre publicidad y contenido de las becas de formación relacionadas con prácticas extracurriculares realizadas en la propia Universidad.

En la web oficial de *Prácticas Externas – Normativa y Documentación* se pone a disposición de estudiantes y entidades la documentación operativa y modelos normalizados necesarios para la gestión administrativa de las prácticas, que incluyen: manuales de aceptación curricular (en castellano e inglés), modelos de convenio de cooperación educativa, documentos para renuncia a prácticas extracurriculares, solicitudes de prórroga de prácticas, listados de empresas colaboradoras con plazas de prácticas externas y un manual de ayuda para el registro de empresas y el trámite de convenios. Todos estos

documentos facilitan la aplicación práctica del reglamento y permiten a estudiantes, centros y entidades colaboradoras gestionar de forma correcta los procesos de inicio, desarrollo y finalización de las prácticas académicas externas.

El título dispone de una oferta de destinos para la realización de prácticas externas, tanto obligatorias como optativas, que resulta suficiente para el número de estudiantes y adecuada para la adquisición de las competencias previstas, con un catálogo de convenios con empresas e instituciones accesible públicamente en la web Prácticas en Empresa de la Facultad y orientación específica en la página del Grado (<https://ciencias.uca.es/titulaciones-gradados-enologia-practicas-externas/>) así como en la Guía de Prácticas de Empresa elaborada para el alumnado siguiendo recomendaciones de informes de seguimiento. La gestión de las prácticas curriculares de empresa está centralizada en la aplicación GADES (<https://gades.uca.es/home>), de desarrollo propio de la UCA, a la que se accede mediante perfiles personales para alumnado, tutor profesional y tutor académico, facilitando la tramitación, seguimiento y evaluación de las estancias formativas. Conforme al Proceso P04 – Proceso para la gestión de los procesos de enseñanza-aprendizaje del Sistema de Garantía de Calidad de la Universidad de Cádiz, se monitoriza la cobertura y participación de los estudiantes en prácticas mediante el ISGC-P04-08: Número de plazas de prácticas externas ofertadas sobre el total del alumnado que solicita prácticas externas, que garantiza la disponibilidad de recursos formativos adecuados. El título dispone de procedimientos para revisar y actualizar la oferta de convenios de prácticas y para analizar la adecuación de las actividades realizadas en dichas prácticas en relación con las competencias del programa formativo, integrando estos análisis en el seguimiento de la calidad docente. Asimismo, se aplica un procedimiento de asignación de las prácticas externas que gestiona la adjudicación de plazas conforme a la oferta y la planificación académica establecida, asegurando transparencia y adecuación a los objetivos formativos. Para la supervisión de las prácticas, existe un responsable o coordinador de prácticas a nivel de centro que gestiona el contacto con las empresas y la asignación de estudiantes, tutores académicos y tutores profesionales. El número y la capacitación de los tutores externos son adecuados para facilitar la adquisición de competencias, ya que los criterios para su designación están claramente definidos y la normativa de prácticas contempla su papel en la supervisión y evaluación de las tareas realizadas. Además, el título dispone de un procedimiento de coordinación de tutores externos que especifica sus funciones, competencias, objetivos y los sistemas utilizados para evaluar el desempeño del alumnado durante las prácticas. Los indicadores del P04 asociados a la satisfacción con las prácticas externas, como ISGC-P04-12: Grado de satisfacción de los tutores académicos con las prácticas externas realizadas, ISGC-P04-13: Grado de satisfacción de los tutores de las entidades colaboradoras con el desempeño del alumnado e ISGC-P04-14: Grado de satisfacción del alumnado con las prácticas externas realizadas, permiten medir de forma válida la percepción de los distintos agentes implicados y se analizan periódicamente para impulsar acciones de mejora continua en los procesos formativos vinculados a las prácticas externas.

Como se ha comentado previamente, 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. 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. El tiempo programado para el desarrollo de las prácticas es de 225 horas en 9 semanas, siendo el máximo 25 horas semanales. Dicho periodo debe coincidir con los periodos de vendimia y etapas de elaboraciones. Se recogen algunas evidencias, fruto del proyecto de innovación docente sol-202400284911-tra, a través de vídeos que los propios estudiantes grabaron y editaron sobre aspectos de interés académico de la actividad práctica desarrollada en la empresa [evidencia UCADRIIVE: <https://ucadrive.uca.es>]. Antes del comienzo de las prácticas, los alumnos tienen que realizar un curso de prevención de riesgos laborales. Como requisitos para cursar esta asignatura está, además de tener una vinculación con la Universidad de Cádiz, haber superado el 50% de los créditos necesarios para obtener el título de Grado.

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, como también se ha comentado. La evaluación se basa en los informes de seguimiento, que realizan del desarrollo de las prácticas el tutor profesional y el académico, y en la evaluación final de la memoria de prácticas evaluada por el tutor académico. Cada una de estas tareas se evalúan atendiendo a las competencias que deben desarrollar los alumnos recogidas en la memoria, de manera que dicha adquisición es evaluada en un 50% por el tutor profesional y en otro 50% por el tutor académico (5% seguimiento y 45% memoria). En el ANEXO III se incluyen algunos detalles sobre el perfil de los profesores tutores de prácticas externas. A reseñar, que todos ellos dedican al menos 30 horas de docencia en el grado en Enología, además de que trabajan en líneas de investigación afines a la actividad vitivinícola.

El proceso de evaluación de las prácticas curriculares se gestiona desde el curso 21/22 a través de la plataforma GADES 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.

En los últimos 5 años han sido 106 los alumnos que han realizado sus prácticas en bodega, lo que supone de una media de 21 alumnos por curso como se puede observar en la figura 8. 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 algunos cursos 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 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	Superado
2020-21	29	28%	0%	0%	0%	16%	56%	0%	71,88%
2021-22	18	6%	0%	3%	0%	21%	70%	0%	94,00%
2022-23	19	5%	0%	0%	0%	27%	68%	0%	95,00%
2023-24	17	8%	0%	0%	0%	38%	54%	0%	92,00%
2024-25	23	0%	0%	4%	0%	33%	63%	0%	100,00%

Figura 8. Análisis de la asignatura Prácticas en Bodega (número de matriculados y calificaciones).

En el ANEXO III de este informe se muestra por un lado, (i) la tabla de información sobre prácticas académicas externas (último curso) y (ii) la de personal académico o profesional responsable de las tutorías de las prácticas académicas externas. A partir de dichos datos, se puede comprobar que el programa formativo incluye prácticas académicas externas (asignatura de Prácticas en Bodega), que se desarrollan en base a los convenios establecidos por el centro y las empresas, siguiendo el programa marco que establece a su vez la Universidad. El análisis de los resultados obtenidos en los indicadores que evidencian este criterio ya han sido ampliamente analizados y argumentados (apartado 3.1. y 5.2.).

5.4. El personal de apoyo que participa en las actividades formativas es adecuado y suficiente para el desarrollo del programa formativo y está satisfecho con el desarrollo del programa formativo/centro donde se imparte el título.

En la Universidad de Cádiz, no existe personal de apoyo (PTGAS) adscrito de forma específica a títulos o centros, sino que la RPT estructura al personal de administración y servicios en seis grandes unidades funcionales (Gestión Académica, Investigación y Relaciones con las Empresas, Organización, Unidades de Apoyo a Órganos de Gobierno, Servicios a la Comunidad Universitaria y Recursos e Infraestructuras) a las que se suman las Administraciones de Campus y otras unidades que dependen directamente del Rector o de otros órganos de gobierno, siendo el apoyo que estas proporcionan a los centros y sus títulos dependiente de su misión y de los procesos que gestionan. En este contexto, la participación del PTGAS en los procedimientos de mejora de los títulos se realiza a través de los procesos transversales de la universidad, como la planificación docente, movilidad, prácticas, orientación profesional o acceso, ejecutados por el personal de apoyo de la universidad según los procedimientos del SGC, incluyendo el P07- Proceso de medición de resultados e indicadores de satisfacción. Específicamente, en la Facultad de Ciencias, se dispone de PTGAS con dedicación exclusiva (consejería, auxiliares de administración, administración y biblioteca) cuyas funciones incluyen la realización de tareas administrativas y de gestión de infraestructuras derivadas de la actividad académica, garantizando así el correcto desarrollo de la labor docente e investigadora a disposición del Personal Docente y del alumnado (Fig. 9). Para evaluar de manera objetiva su desempeño y satisfacción, el procedimiento P07 define indicadores específicos para el PTGAS, como la tasa de respuesta a las encuestas de satisfacción (ISGC-P07-01) y el grado de satisfacción global con el centro (ISGC-P07-04), que permiten analizar la percepción del personal sobre su entorno laboral y los servicios que prestan. Estos indicadores son recogidos y

analizados periódicamente, y sus resultados son utilizados por los responsables para la mejora continua de los títulos, asegurando que tanto el personal de gestión como el de apoyo contribuyen eficazmente al desarrollo y optimización de las actividades formativas, servicios complementarios y la gestión académica del programa.

	PTGAS por puesto tipo	Nº PAS	PTGAS
RECURSOS - PAS FACULTAD DE CIENCIAS-UCA	SERVICIOS CENTRALES	11	26,2%
	CONSERJERÍA	5	11,9%
	GESTORES DE DEPTO/CENTRO	8	19,09%
	LABORATORIO	18	42,9%
		42	100,0%

Figura 9. Personal Técnico de Gestión, Administración y Servicios (PTGAS) con dedicación exclusiva en la Facultad de Ciencias.

El grado de satisfacción del PTGAS con la información publicada en la web en el curso 2024_25 (**ISGC-P01-03, Anexo I**) se mantiene próximo a los valores de los últimos cinco años, en 3,69. Téngase en cuenta que este personal técnico de gestión y administración de servicios es común a todas las titulaciones de la Facultad de Ciencias, por lo que la calificación a nivel de Centro es la misma. En cuanto al grado de satisfacción global del PAS con el Centro (**ISGC-P07-04, Anexo I**), aumenta ligeramente respecto a los dos últimos años, estando en 3,82 para la titulación y el Centro.

5.5. En caso de enseñanza híbrida o virtual, el título cuenta con los recursos necesarios en infraestructura y personal de apoyo. El alumnado está satisfecho con la docencia no presencial recibida. El profesorado está satisfecho con la docencia no presencial impartida.

La modalidad de enseñanza de impartición de la titulación es presencial, tal y como se recoge en la memoria verificada. Sin embargo, el profesorado el título cuenta con la formación y los recursos necesarios para la impartición de docencia híbrida o virtual tal y como quedó reflejado durante la pandemia COVID-19.

Puntos Fuertes:

- Alta demanda por el título en alumnos procedentes de sistemas educativos extranjeros.
- Alta demanda por el título de alumnos del PCEO Grado Química y Grado en Enología.
- Los recursos materiales y servicios disponibles en la Facultad de Ciencias son adecuados
- Profesores y alumnos se muestran bastante satisfechos con los recursos materiales e infraestructuras del título y centro.

6) RESULTADOS DEL PROGRAMA FORMATIVO

6.1 Los resultados del proceso de aprendizaje alcanzados por el estudiantado se corresponden con el nivel MECES, son acordes con el perfil de egreso y con la memoria verificada.

Los resultados del proceso de aprendizaje alcanzados por el estudiantado se corresponden de manera efectiva con el nivel del MECES establecido para el título (Nivel 3 para Máster y Nivel 2 para Grado), cumpliendo con las exigencias del Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior. Estos logros guardan una total coherencia con el perfil de egreso y lo recogido en la memoria verificada, garantizando que los titulados adquieran las capacidades necesarias para las salidas académicas y profesionales previstas. La adquisición de las competencias se asegura a través de las diversas modalidades y actividades formativas como clases teóricas, prácticas de laboratorio, seminarios, prácticas externas y el Trabajo Fin de Grado/Máster. Las metodologías docentes y los sistemas de evaluación asociados a estas actividades están específicamente diseñados para verificar de manera rigurosa los distintos aprendizajes que configuran el perfil formativo del título.

En este contexto, los Trabajos Fin de Grado (TFG) constituyen ejercicios integradores clave de los conocimientos y competencias adquiridas a lo largo de la titulación. Su evaluación se realiza mediante rúbricas públicas y homogéneas, que permiten valorar la madurez académica del estudiantado ante comisiones evaluadoras en actos de defensa pública.

Asimismo, las prácticas externas en empresas, tanto curriculares como extracurriculares, gestionadas a través de plataformas institucionales como GADES o ÍCARO, facilitan la aplicación práctica de las competencias adquiridas en entornos profesionales reales. Estas prácticas se desarrollan bajo un sistema de tutorización dual, académica y profesional, y presentan elevados niveles de satisfacción tanto entre el alumnado como entre las entidades colaboradoras.

La eficacia del proceso formativo se evidencia a través de los indicadores académicos de las titulaciones con tasas de éxito que en numerosos casos alcanzan el 70 % del estudiantado que se presenta a las pruebas de evaluación, lo que confirma el adecuado cumplimiento de los objetivos formativos establecidos en el plan de estudios.

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 medio de alumnos no presentados y el porcentaje medio de alumnos que han superado las asignaturas en función de su calificación. Como se puede observar, el promedio de estudiantes matriculados desde 2020-21 hasta el curso 2024-25 es de 21 estudiantes por asignatura/curso de los cuales el 63% superan las asignaturas. Las calificaciones más frecuentes son aprobado y notable, las cuales suponen un 38% y 21%, respectivamente, como media de los cinco cursos académicos analizados. El curso 2023-24 es el que muestra el porcentaje de alumnos más alto (67%) que superaron las asignaturas con respecto a los matriculados. De hecho, el porcentaje de alumnos no presentados estuvo por debajo de la media en ese curso y el porcentaje de notables y matrículas aumentó considerablemente. Ello coincide con un repunte de la tasa de éxito en el PCEO GQ-GE.

Curso académico	Estudiantes Matriculados	No presentados	Suspensos	Aprobados	Aprobados por compensación	Notables	Sobresalientes	Matrículas de Honor	Superado
2020-21	29	25,00%	12,23%	36,82%	0,27%	20,54%	4,74%	0,34%	63%
2021-22	18	19,78%	18,53%	33,24%	0,34%	22,52%	4,91%	0,64%	62%
2022-23	19	23,84%	14,68%	39,00%	0,11%	18,84%	3,11%	0,46%	62%
2023-24	17	20,58%	12,10%	40,75%	0,27%	23,33%	2,19%	0,54%	67%
2024-25	20	20,51%	13,11%	41,89%	0,36%	21,85%	1,83%	0,43%	66%
Media	21	22%	14%	38%	0%	21%	3%	0%	63%
SEM	1,706605	0,008207	0,009435	0,012143	0,000356	0,006242	0,005031	0,000398	0,009398

Figura 10. Resultados del proceso de aprendizaje alcanzados por los estudiantes del grado en Enología (últimos 5 años).

En el curso 2020-21, se obtuvo el porcentaje más elevado 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 de Ciencias apostó por los exámenes presenciales y retrasó la realización de los del primer semestre a la fecha más adecuada y segura frente a la COVID19, 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 los dos últimos cursos se redujeron las plazas ofertadas para acceder a la titulación, lo que ha llevado a que el número de matriculados descienda hasta 19 y 17 alumnos en los cursos 22_23 y 23_24, respectivamente. En el curso 24_25 el porcentaje de alumnos que superan las asignaturas asciende a 66%, muy próximo al del curso 20_21, último evaluado por ACCUA, y del que se concluyó que los resultados de aprendizaje alcanzados por el estudiantado se corresponden con el nivel MECES, son acordes con el perfil de egreso y con la memoria verificada. También se comentaba que en base a la información disponible y al análisis de actividades se cumplieran los aspectos fundamentales de las directrices. No obstante, también se manifestaron algunas debilidades y necesidades de mejora. Entre los aspectos necesarios de subsanar, se indicaba “se deben establecer estrategias e indicadores verificables para la reducción de la tasa de abandono (42%) y para el aumento de la tasa de graduación (5%). Asimismo, se deben implementar acciones para la reducción del tiempo promedio de duración de los estudios”. Por otro lado, como propuestas de mejora se incluía: (i) recomendable agilizar la firma de nuevos convenios con bodegas. (ii) recomendable agilizar los plazos para la aprobación o modificación de los TFG propuestos por alumnos. (iii) recomendable establecer un grupo de trabajo con indicadores verificables.

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.

En lo que a las tasas de éxito y rendimiento se refiere debemos tener en cuenta que según el Reglamento por el que se regula el Régimen de Evaluación de los Alumnos de la Universidad de Cádiz (Reglamento UCA/CG03/2024, de 22 de abril), en su artículo 15, tenemos:

Las actas deberán reflejar la calificación derivada de la suma de todas las realizadas por el estudiante. En el caso de que, de acuerdo con el programa docente, se requiera superar alguna de estas actividades o pruebas, o alcanzar una nota mínima en alguna, y el estudiante no cumpla dicho requisito, la calificación final cualitativa será “suspense”; en cuanto a la calificación cuantitativa, si la suma de los resultados obtenidos por el estudiante en la evaluación de su rendimiento alcanza

o supera el 5, en el acta habrá de consignarse la calificación numérica entera más cercana a la obtenida sin alcanzar dicha puntuación de 5.

En este sentido, es importante comentar que la calificación en las actas es la correspondiente a la evaluación continua del estudiante. Esto quiere decir, que la calificación en el acta de estudiantes que no se han presentado al examen, pero sí han realizado algunas de las actividades de la evaluación continua, es de “Suspendido”. El estudiante que consideramos “No presentado” es aquel que no ha realizado ninguna de las actividades, ni tampoco el examen. De ahí, el bajo número de “No presentados” y muy alto de “Suspendidos”. Este análisis varía sustancialmente si consideramos no presentado a todo los estudiantes que no se presentaron al examen, pero que sí tienen calificaciones de alguna de las actividades que completan la evaluación continua. De las reuniones de coordinación con profesorado del título extraigo que no todos los profesores lo han estado aplicando por igual este criterio y se les ha pedido unificarlo.

Se incluye como evidencia el programa formativo de cinco asignaturas del grado en Enología, incluyendo la de Prácticas en Bodega y Trabajo de fin de grado [evidencia UCADRIVE: <https://ucadrive.uca.es>]. En los programas docentes vienen indicados los profesores a los que se les asigna el encargo docente de dichas asignaturas y también la contextualización de la evaluación continua. Se incluye también evidencia de algunas memorias de TFG con calificación diversa [evidencia UCADRIVE: <https://ucadrive.uca.es>].

6.2. Las actividades formativas, la metodología y los sistemas de evaluación son pertinentes y adecuadas para certificar los diferentes aprendizajes reflejados en el perfil de formación y se adecuan a la memoria verificada.

Las actividades formativas, metodologías docentes y sistemas de evaluación implementados en la titulación son pertinentes y adecuados para certificar los aprendizajes definidos en el perfil de formación, asegurando una total coherencia con la memoria verificada. Este proceso se articula a través de las guías docentes (fichas 1B) (<https://asignaturas.uca.es/asig/>) las cuales se revisan y actualizan anualmente por el profesorado, siendo visadas secuencialmente por las direcciones de Departamento y la coordinación del título antes de su publicación. Estas guías detallan de forma transparente las competencias, los contenidos, las actividades presenciales y no presenciales, y los sistemas de evaluación, garantizando que lo planificado sea lo que se implementa en el aula bajo la supervisión de los responsables académicos.

La metodología combina la lección magistral con modelos participativos, seminarios, resolución de problemas y una fuerte carga de prácticas de laboratorio o informática, fundamentales para la adquisición de competencias específicas en áreas científicas y tecnológicas. La evaluación se basa mayoritariamente en un sistema de evaluación continua que pondera de forma equilibrada la presentación de trabajos, actividades dirigidas y pruebas escritas, lo que permite una certificación óptima del grado de consecución de los resultados de aprendizaje.

En cuanto al módulo aplicado, el proceso de elaboración y defensa de los Trabajos Fin de Grado (TFG) es plenamente coherente con la normativa de la Universidad de Cádiz (Reglamento UCA/CG07/2012 y sus modificaciones) y las normas específicas del Centro (<https://ciencias.uca.es/alumnos-normativa-index/>). La existencia de una comisión de Trabajos Fin de Grado y de coordinadores específicos de TFG asegura una gestión ágil y transparente en la asignación de temas y tutores, basándose en criterios públicos que atienden a las preferencias del alumnado y a la oferta departamental. La homogeneidad en la calificación se garantiza mediante el uso de rúbricas de evaluación estandarizadas que valoran por separado el informe del tutor, la memoria escrita y la defensa pública ante comisiones evaluadoras.

Por su parte, las prácticas externas se desarrollan bajo convenios con empresas asegurando que las temáticas y el trabajo a desarrollar por el alumno se corresponden con el perfil del Título y las competencias que se recogen para esta asignatura en la guía docente, garantizando así la adquisición de competencias profesionales en entornos reales. Este proceso cuenta con la labor fundamental de coordinadores de prácticas externas, quienes supervisan la asignación objetiva de plazas y la tutorización académica y profesional del estudiantado. Los sistemas de evaluación para estas prácticas, gestionados a través de la plataforma GADES, aseguran una calificación objetiva y homogénea de todo el alumnado implicado al integrar los informes de seguimiento de ambos tutores y la memoria de actividades realizada por el estudiante. En conjunto, estas estructuras garantizan que las actividades formativas y de evaluación se adecuen a lo establecido en el plan de estudios vigente.

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. 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. Como ya se indicase en el apartado 3.1. y 3.3 de este informe, la información relevante sobre TFG está publicada y accesible en la web del título. La coordinadora de la asignatura de TFG guiará además a los estudiantes en todo el proceso para el correcto desarrollo del Trabajo Fin de Grado (asignación de propuestas, entrega de documentos y final defensa del trabajo). Dicha labor cae fundamentalmente en la coordinadora de la asignatura de TFG quien juega un papel importante en el proceso y supervisión del cumplimiento de la normativa.

En el curso 24_25 se matricularon 37 estudiantes a la asignatura de TFG de los que sólo el 25% han superado la asignatura, siendo el porcentaje de alumnos no presentados para ese curso bastante elevado (75%), lo cual podría estar justificado por la incorporación a estos análisis de los alumnos del PCEO GQ-GE, que teniendo que presentar el doble TFG, junto a las prácticas en bodega, están viendo dificultosa esta etapa formativa, además de un número elevado de alumnos que ya desde el cuarto curso del título están trabajando en bodega o de prácticas y ello alarga la permanencia en el título.

Además de los programas docentes de varias asignaturas como TFG y Prácticas en Bodega, que se presentan en el apartado anterior, se incluyen algunas evidencias respecto a una muestra de memorias de prácticas y su calificación [evidencia UCADRIE: <https://ucadriue.uca.es>].

Curso académico	Estudiantes Matriculados	No presentados	Suspensos	Aprobados	Aprobados por compensación	Notables	Sobresalientes	Matrículas de Honor	Superado
2020-21	45	53,33%	0,00%	8,89%	0,00%	17,78%	17,78%	0,00%	44%
2021-22	41	54,00%	0,00%	10,00%	0,00%	20,00%	10,00%	5,00%	45%
2022-23	36	58,00%	0,00%	14,00%	0,00%	14,00%	11,00%	3,00%	42%
2023-24	36	70,00%	0,00%	3,00%	0,00%	14,00%	8,00%	3,00%	28%
2024-25	37	76,00%	0,00%	3,00%	0,00%	22,00%	0,00%	0,00%	25%
Media	40	62%	0%	8%	0%	18%	9%	2%	40%
SEM	1,39194	0,03600	-	0,01682	-	0,01263	0,02260	0,00766	0,03397

Figura 11. Resultados del aprendizaje de la asignatura de TFG de los estudiantes del grado en Enología (5 últimos años).

6.3 Los resultados de los indicadores académicos y su evolución se adecúan a los objetivos formativos del plan de estudios.

Análisis y valoración (ISGC-P01-01 a 04; ANEXO I):

Del análisis y valoración de los resultados obtenidos en las encuestas de satisfacción, dentro del criterio P04-Procesos de Enseñanza-Aprendizaje, de la Universidad de Cádiz para el grado en Enología (ANEXO I, **P04-Rendimiento**) podemos comprobar que en el **curso 2024-25** se ha alcanzado una **tasa de rendimiento del 60,7%, una tasa de éxito del 70,8% y una tasa de evaluación del 85,8%**. Estos datos representan una evolución positiva respecto a los datos obtenidos durante el periodo de recuperación tras la pandemia (**curso 2020/21**), en el que se llegaron a alcanzar tasas inferiores a los límites esperables en la memoria del título (**55% en tasa de rendimiento, 69,5% en tasa de éxito y 79,9% en tasa de evaluación**). Probablemente dichos resultados se viesen condicionados por los cambios que afectaron a la modalidad de enseñanza y el sistema y criterios de evaluación durante el inusual estado de alarma, y el periodo de recuperación posterior. Aún en el comienzo del curso 2020_21 se mantuvieron algunas restricciones que afectaron a la modalidad presencial de las clases (clases online) pero que permitieron la recuperación de la evaluación presencial desde la primera convocatoria de febrero. Esto dista de la situación previa, en el curso 2019_20, en la que la evaluación hubo que realizarla online, aplicando herramientas y estrategias que no garantizaron la total seguridad para evitar los fraudes en las pruebas individuales realizadas. De hecho, en el curso 2019-20, en plena pandemia, se observó un repunte inusual en dichos indicadores que pudo ser provocado por tales circunstancias. Por otro lado, el impacto económico y social que supuso dicho periodo para la población en general, y nuestros estudiantes en particular, pudo también influir en el incremento puntual observado en la **tasa de abandono** del título del curso 2020_21 (curso de referencia en el último análisis de ACCUA para la renovación de la renovación del título; **ISGC-P01-04, ANEXO I**). De hecho, si analizamos dicho indicador para todas las titulaciones de grado que se imparten en la Facultad de Ciencias (figura 12), además de la media general del centro también representada, podemos observar que la tasa de abandono se mostró afectada por un repunte en todos los títulos, a veces inmediatamente posterior a la pandemia, otras algo más adelante, que podrían justificar dicho análisis. Dicho patrón coincide con lo observado en el curso 24_25 en el que la tasa de abandono disminuye de forma generalizada en la Facultad de Ciencias, en casi todos sus títulos. No obstante, el grado en Enología se caracteriza por presentar unas tasas de abandono superiores al resto de titulaciones. Atendiendo a las evidencias y las recomendaciones de ACCUA, **tenemos que seguir trabajando en el desarrollo de estrategias que nos permitan acercarnos, si cabe, a la media del centro**. Destacar también, que estos datos

(P04-ANEXO I) para la tasa de rendimiento, éxito y evaluación son superiores para el Doble Grado de Química y Enología, lo que podría deberse a que los alumnos que acceden a este doble grado parten de notas de corte superiores a las que tienen los alumnos del Grado en Enología. De hecho, la tasa de abandono en este doble título es del 0%.

Grados Facultad de Ciencias	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
Grado Enología	31	34,8	42,1	38,5	38,7	43,8	42,9
Grado Biotecnología	16,4	8,9	10,3	5,2	11,5	10,7	10,7
Grado Química	12,1	14,6	28,9	31,4	20,9	26,1	11,9
Grado Ingeniería Química	37,3	29,3	31,1	35,6	28,9	38,6	30,2
Grado Matemáticas	40,8	18,5	27,3	27,1	16,7	18	19,6
Facultad de Ciencias	30,8	24,9	29,4	29,1	22,7	26,1	19,9

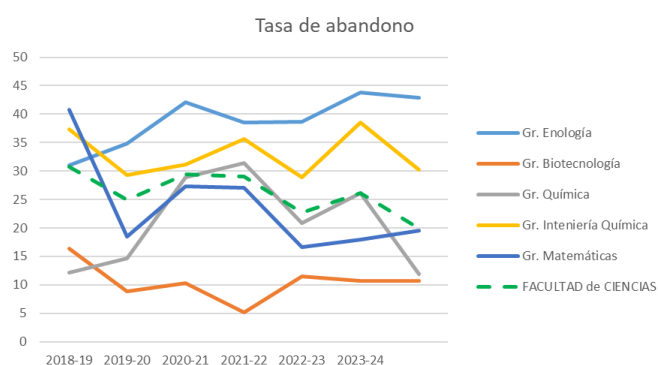


Figura 12. Datos y evolución de las tasas de abandono en los grados impartidos en la Facultad de Ciencias (Universidad de Cádiz).

Las **tasas de graduación (ISCG-P04-05, Anexo I)** han sufrido un descenso en los últimos años, que coincide con un aumento en la **duración media de los estudios (ISCG-P04-07, Anexo I)**. Aunque hay que elaborar estrategias que permitan mejorar la evolución de estos indicadores, hay varios aspectos que es necesario justificar, así como es posible que la situación económico-social, comentada previamente, pudiese estar también condicionando el desarrollo normal de los mismos). También hay que tener en cuenta que los resultados presentados en dichas tablas de indicadores no corresponden del todo con la realidad, sobre todo a lo que tasa de graduación se refiere, y que se comentará más adelante. El aumento en la duración media de los estudios de enología a casi 7 años del curso 22_23 (por primera vez superior a 5,8) se justificaría por el avance en su itinerario formativo de los alumnos del doble grado en Química y Enología (incluidos también en dicha estadística). Como medida preventiva se está reforzando la información entre los alumnos de tercer curso, para que consideren matricularse de la asignatura de Prácticas en Bodega (de cuarto curso; mediante ampliación de matrícula) para que puedan desarrollar sus prácticas en el verano entre tercer y cuarto. Es posible que este sea uno de los motivos por los que **en el curso 23_24 haya descendido casi 1 punto (6,0) la elevada duración media del título**. No obstante, volvemos a detectar un incremento en el 24_25 que asciende a 7,5 años de duración media de la titulación. Como ya se ha comentado, también se dan circunstancias en las que algunos estudiantes se incorporan al mercado laboral y dejan pendiente de realización/defensa el TFG (50% de los estudiantes matriculados en TFG lo son de primera matrícula). No obstante, lo más relevante en este aspecto es que de la implantación del PCEO Grado en Química-Grado en Enología en el curso 2016_17, los primeros titulados de este doble grado lo han alcanzado en el pasado curso 22_23. El [itinerario formativo](#) de dicho doble grado está diseñado para ser desarrollado en 6 cursos académicos. Además de lo que se ha comentado, la notable tendencia por parte de los alumnos a realizar las prácticas curriculares (asignatura de Prácticas en Bodega) durante el verano-otoño de su 4º a 5º año (coincidiendo con la vendimia), hacen que se vean afectados los plazos proyectados.

En la **figura 13** se calcula el porcentaje medio de las calificaciones por curso académico y asignatura en el curso 2024_25. Un dato muy relevante es el % de no presentados y % suspensos que es significativamente más alto en los dos primeros cursos del grado que en los dos últimos. Este hecho se podría justificar por varios motivos: la heterogeneidad del perfil de acceso al título y las altas deficiencias de estos alumnos en las asignaturas de matemáticas, física y química (bien por el bachillerato cursado o el CFGS de origen). Como ya se ha comentado en este informe, la tasa de adecuación al título está cambiando a más favorable, por lo que esperamos que ello muestre cambios a corto-medio plazo en estos indicadores. De hecho, Estadística y las Química I y II, presentan el mayor porcentaje de no presentados y suspensos.

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 este curso es el que más dificultad ha presentado para los alumnos, junto al primer curso.

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 título 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. Además, en el tercer curso del grado es en el que se incorporan al grado los estudiantes del doble grado, cuyo rendimiento es mayor.

		Curso 24_25								
	Asignatura	Matriculados	% No Presentados	% Suspenso	% Aprobados	%Ap.Comp.	%Notables	%Sobresalientes	%Matriculas Honor	%SUPERADO
Primer curso	BIOLOGÍA	30	10	0	60	0	30	0	0	90
	BIOQUÍMICA	34	3	76	15	0	6	0	0	21
	ESTADÍSTICA		33	31	36	0	0	0	0	36
	FÍSICA I	30	30	3	60	0	7	0	0	67
	INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA Y LA CATA DE VINOS	32	22	41	34	0	3	0	0	37
	MATEMÁTICAS I	32	41	16	34	0	6	0	3	43
	MATEMÁTICAS II	33	42	27	21	0	6	0	3	30
	OPERACIONES BÁSICAS DE LABORATORIO	31	29	0	45	0	19	3	3	70
	QUÍMICA I	35	29	26	40	0	6	0	0	46
	QUÍMICA II	41	10	49	39	0	2	0	0	41
	Media	33	24,9	26,9	38,4	0	8,5	0,3	0,9	48
Segundo curso	FÍSICA II	21	33	19	43	0	5	0	0	48
	BIOLOGÍA ANIMAL Y VEGETAL	1	100	0	0	0	0	0	0	0
	BIOLOGÍA ANIMAL Y VEGETAL	13	31	8	62	0	0	0	0	62
	INFORMÁTICA	12	25	17	42	0	17	0	0	59
	QUÍMICA ANALÍTICA I	19	5	21	63	0	5	0	5	73
	GENÉTICA	2	50	0	50	0	0	0	0	30
	GENÉTICA	19	5	16	42	0	37	0	0	79
	INGENIERÍA DE PROCESOS	15	20	13	33	0	33	0	0	66
	MICROBIOLOGÍA									0
	MICROBIOLOGÍA	10	10	0	30	0	60	0	0	90
	QUÍMICA ANALÍTICA II	20	20	50	20	5	5	0	0	30
	TERMODINÁMICA Y CINÉTICA	13	31	23	38	0	8	0	0	46
	Media	13	30,0	15,2	38,5	0,5	15,5	0,0	0,5	55

	Asignatura	Matriculados	% No Presentados	% Suspenso	% Aprobados	%Ap.Comp.	%Notables	%Sobresalientes	%Matriculas Honor	%SUPERADO
Tercer curso	BIOQUÍMICA ENOLÓGICA	31	0	26	32	3	39	0	0	74
	COMPOSICIÓN QUÍMICA DE VINOS Y DERIVADOS	34	44	21	24	9	3	0	0	36
	EDAFOLOGÍA	19	11	0	84	0	5	0	0	89
	MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA	18	11	11	50	0	28	0	0	78
	VITICULTURA	15	13	13	40	0	33	0	0	73
	ANÁLISIS Y CONTROL QUÍMICO ENOLÓGICO	20	5	15	50	0	30	0	0	80
	ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	24	25	8	58	0	8	0	0	66
	NORMATIVA Y LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA	17	0	0	18	0	71	6	6	101
	PRÁCTICAS INTEGRADAS ENOLÓGICAS	23	4	4	65	0	26	0	0	91
	TECNOLOGÍA E INGENIERÍA ENOLÓGICA	25	12	28	56	0	4	0	0	60
	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA	14	0	0	71	0	29	0	0	100
	Media	22	11,4	11,5	49,8	1,1	25,1	0,5	0,5	77
Cuarto curso	ANÁLISIS SENSORIAL	15	0	0	20	0	80	0	0	100
	GENÉTICA Y MEJORA DE LA VID	15	0	0	60	0	40	0	0	100
	GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA	15	0	0	47	0	47	7	0	101
	TÉCNICAS VITÍCOLAS Y PROTECCIÓN	20	15	5	70	0	10	0	0	80
	ELABORACIÓN DEL JEREZ		11	11	67	0	11	0	0	78
	ELABORACIONES ESPECIALES	20	10	5	75	0	10	0	0	85
	CULTURA VITIVINÍCOLA	13	8	0	23	0	69	0	0	92
	PROYECTO	20	20	20	35	0	25	0	0	60
	VINIFICACIONES	14	7	0	57	0	36	0	0	93
	PRÁCTICAS EN BODEGAS	24	0	0	4	0	33	63	0	100
	TRABAJO FIN DE GRADO	37	76	0	3	0	22	0	0	25
	Media	19	13,4	3,7	41,9	0,0	34,8	6,4	0,0	83
OPTATIVAS EXTERNAS	GENÉTICA MOLECULAR									0
	BIOQUÍMICA DINÁMICA	2	100	0	0	0	0	0	0	0
	MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL	1	0	0	0	0	100	0	0	100
	METABOLISMO Y SU REGULACIÓN									0
	PRINCIPIOS DE INGENIERÍA	1	0	0	100	0	0	0	0	100
	QUÍMICA INORGÁNICA II: QUÍMICA DE LOS ELEMENTOS Y SUS COMPUESTOS									0
	QUÍMICA ORGÁNICA		13	13	53	0	13	7	0	73
	INMUNOLOGÍA									0
	Totales Plan:	879	23	12	42	0	18	2	0	
	Media	20,00	20,51	13,11	41,89	0,36	21,85	1,83	0,43	

ANEXO IV: Información sobre calificaciones globales del título y por asignaturas y tipo de enseñanza.

Enlace a las tablas (Grado en Enología y PCEO Grado en Química y Grado en Enología: [evidencia UCADRIE: <https://ucadrive.uca.es>].

6.4 El título dispone de indicadores para analizar grado de satisfacción del estudiantado con cada asignatura, así como con el programa formativo.

Para el análisis de la satisfacción con el programa formativo en su conjunto, el Sistema de Garantía de Calidad (SGC) emplea específicamente el indicador **ISGC-P07-02 (Anexo I)**, que mide el grado de satisfacción global del alumnado con el título (3,28 para el curso 24_25).

En cuanto al grado de satisfacción con la docencia de los estudiantes por asignaturas, podemos destacar que la tasa media de respuesta de los estudiantes a estas asignaturas es del 42,93%. Teniendo en cuenta la tasa media de respuestas en las asignaturas analizadas, el apartado mejor valorado es el de planificación (media: 4,61/5). El estudiantado percibe una excelente organización inicial, guías docentes claras y buena estructura. En cuanto al desarrollo de la enseñanza (media: 4,41/5), se destaca que la impartición de las clases, metodología y disponibilidad del profesorado mantienen puntuaciones sobresalientes. El mismo nivel alcanzan las respuestas obtenidas respecto a los resultados de la enseñanza (media: 4,39/5), siendo considerado el aprendizaje percibido y el grado de cumplimiento de expectativas acompañan los buenos resultados generales. Las evidencias respecto a estos análisis por asignaturas se encuentran en [UCADRIVE: <https://ucadrive.uca.es>].

Este sistema de indicadores permite una certificación del grado de consecución de los aprendizajes y la percepción del alumnado sobre tres ejes fundamentales: la planificación de la enseñanza, el desarrollo de la docencia y los resultados en términos de eficacia y satisfacción. Los resultados obtenidos a través de estas encuestas son analizados periódicamente por los responsables académicos para identificar fortalezas y debilidades, integrando los hallazgos en los sucesivos planes de mejora del Grado en Enología.

Según el artículo 2.4 del Reglamento UCA/CG09/2022, de 26 de septiembre, sobre la evaluación de la satisfacción del estudiantado con la docencia recibida, el Decano de la Facultad de Ciencias, tiene acceso a todos los informes de resultados del grado de satisfacción con la docencia de todo el profesorado que imparte docencia en el Grado en Enología. Los informes están publicados en el Sistema de Información de la UCA, siendo todos ellos públicos excepto los informes individualizados del profesorado.

Puntos fuertes

- Los tutores académicos y tutores de las entidades colaboradoras presentan un elevado grado de satisfacción con las prácticas realizadas por los estudiantes (4,55 y 4,66, respectivamente).
- La tasa de rendimiento, éxito y evaluación evoluciona favorablemente en el grado en Enología.
- Ligera mejora en el grado de satisfacción global del alumnado con el título.

7) **ORIENTACIÓN ACADÉMICA, ORIENTACIÓN PROFESIONAL Y EMPLEABILIDAD**

7.1. El título tiene los servicios necesarios para poder garantizar la orientación académica y profesional del alumnado. El alumnado está satisfecho con los servicios orientación académica y profesional del alumnado.

La Facultad de Ciencias cuenta con una sólida estructura de servicios y procedimientos reglados para garantizar la orientación académica y profesional de su alumnado, integrando recursos de la Universidad de Cádiz con acciones específicas del Centro diseñadas para cada etapa del programa formativo.

1. Orientación Académica.

Para garantizar la orientación académica, la Universidad de Cádiz cuenta con las siguientes unidades y servicios:

a) Servicio de Atención Psicológica y Psicopedagógica (SAP). Éste tiene como objetivo atender las necesidades personales y académicas del alumnado, asesorándole en cuestiones que puedan mejorar la calidad de su estancia y aprendizaje. Cuenta con un equipo de profesionales de la psicología y psicopedagogía que ofrece 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 diversidad funcional, tratando de que estos principios también se hagan realidad en la sociedad en general.

c) **Dirección General de Igualdad**. La finalidad de esta 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) **Dirección General de Diversidad**. De reciente creación, tiene, como principal objetivo, promover y garantizar la igualdad real y efectiva y el respeto a los derechos de las personas que forman el conjunto de la comunidad universitaria y que se encuentren en situación de vulnerabilidad o desventaja por razones como el origen racial o étnico, sexo, orientación sexual, identidad de género, religión, convicción u opinión, edad, discapacidad, nacionalidad, enfermedad, condición socioeconómica, lingüística, afinidad política y sindical, por razón de su apariencia, u otra condición.

e) **Servicio de Relaciones Internacionales (ORI)**. Integrado en el Área de Gestión de Alumnado y Relaciones Internacionales, se ha configurado como una herramienta básica en el objetivo estratégico de la Universidad de Cádiz. Desde este servicio se gestionan los distintos programas de movilidad con universidades y empresas extranjeras destinadas tanto a alumnado como a PDI y PTGAS, 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.

La Facultad de Ciencias cuenta, además, con una estructura de apoyo integral diseñada para acompañar al estudiantado desde su ingreso hasta su egreso, articulada a través de tres ejes principales: la acogida inicial, el seguimiento tutorial continuo y el apoyo administrativo cercano. Toda la información de este programa puede consultarse la Sección *Estudiantes* de la página web del centro (<https://ciencias.uca.es/>).

e) **Jornadas de Bienvenida y Acogida**: Se celebran justo antes del inicio de las clases con el objetivo de introducir a los alumnos de nuevo ingreso en la vida cotidiana universitaria. En estas sesiones se les informa sobre aspectos diversos de sus respectivos grados y se les familiariza con herramientas esenciales para el desarrollo de sus estudios. Este proceso se formaliza bajo el procedimiento P06-PFC02, garantizando que el estudiante conozca desde el primer día la planificación docente y los servicios del Centro.

f) **Programa de Orientación y Apoyo al Estudiante (PROA)**: constituye el eje vertebrador de la orientación académica en la Facultad de Ciencias de la UCA, con el objetivo de fomentar la motivación, la autonomía y la responsabilidad del alumnado. Su finalidad es ofrecer un apoyo integral al estudiante a lo largo de toda su trayectoria académica. Para ello, el PROA contempla acciones de acogida, tutorías de seguimiento, medidas de apoyo al alumnado con necesidades educativas específicas (refuerzo académico, permanencia, promoción o discapacidad), así como orientación para la movilidad nacional e internacional, orientación hacia la empresa y asesoramiento para la inserción laboral.

La Facultad de Ciencias cuenta con una experiencia consolidada de más de 15 años en el diseño, desarrollo y aplicación de programas de Acción Tutorial dirigidos a la orientación del alumnado de las distintas titulaciones impartidas en el Centro. Aunque cada titulación pueda presentar necesidades específicas, es la política de Centro en materia de tutoría la que define las líneas generales de actuación. El modelo de Acción Tutorial adoptado se basa en la participación activa y voluntaria del profesorado, que actúa como tutor del alumnado. La coordinación del PROA corresponde a la Vicedecana de Estudiantes y Relaciones Institucionales, la Coordinadora del PROA a nivel de Centro y los responsables de orientación en los distintos ámbitos de interés para el estudiante (académico, administrativo, profesional y de movilidad).

Entre sus principales acciones destacan:

- **Proyecto Acompáñame**: (Anteriormente *Proyecto Compañero*), donde estudiantes veteranos actúan como mentores de los recién llegados para facilitar su integración y el uso de recursos.

- **Orientación Específica**: Proporciona asesoramiento técnico sobre movilidad nacional e internacional, prácticas externas y normativa de permanencia, entre otros, a través de figuras como el orientador de movilidad, el orientador profesional y la orientadora académica.

- **Apoyo a la Diversidad**: Canaliza la atención hacia servicios especializados como el **SAP** (Atención Psicológica) y las unidades de inclusión e igualdad.

g) **Oficina de Ayuda al Alumno (OAEfc)**: Ubicada en el Decanato, constituye un espacio de atención directa atendido por estudiantes colaboradores de cursos superiores. Su función es resolver dudas sobre trámites administrativos y académicos, tales como becas, acreditación de idiomas, reconocimiento de créditos, convocatorias extraordinarias y manejo

de la web. Dispone de canales de comunicación dinámicos a través de correo institucional y redes sociales para asegurar la inmediatez en la respuesta.

El Sistema de Garantía de Calidad (SGC) de la Facultad de Ciencias, a través del P06 (Proceso de gestión de recursos para el aprendizaje y apoyo al estudiante), constituye el marco general en el que se enmarcan todas las acciones de apoyo y orientación académica del alumnado. Este proceso incluye procedimientos específicos y reglados diseñados para garantizar una gestión adecuada de la orientación y el acompañamiento del estudiantado.

Entre los procedimientos más relevantes destacan:

- P06-PFC01 (Procedimiento para la Gestión de la Oficina de Ayuda al Alumno de Ciencias): Establece el funcionamiento de este espacio de atención directa, donde estudiantes veteranos asesoran a sus compañeros en aspectos como becas, trámites administrativos y normativa académica.
- P06-PFC02 (Procedimiento de Acogida de Estudiantes de Ciencias): Regula las acciones de bienvenida y acogida de los estudiantes que se incorporan a la Facultad, asegurando su integración académica y social.

Asimismo, el SGC utiliza el indicador ISGC-P06-01 para medir de manera específica el grado de satisfacción del alumnado con los programas y actividades de apoyo y orientación académica. Los resultados de este indicador son analizados anualmente por la Comisión de Garantía de Calidad (CGC) del Centro, con el fin de identificar áreas de mejora y definir acciones correctivas dentro del plan de mejora de cada título.

2. 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/3Kjruxj>).
- 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://uca.portalicaro.es/homeh>).
- 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.

La Facultad de Ciencias realiza la orientación profesional de su estudiantado a través de un marco reglado fundamentado en el procedimiento P06-PFC03 (Procedimiento de Orientación Profesional de Estudiantes). Este programa se gestiona a través del Vicedecanato de Estudiantes y Relaciones Institucionales y cuenta con la figura específica del Orientador del Futuro Profesional (dentro del programa PROA), quien ofrece asesoramiento personalizado. El recurso central de estas actuaciones es el Espacio de Orientación Profesional en la web del Centro, que se articula en apartados sobre jornadas, talleres de búsqueda de empleo, ofertas de trabajo y una Oficina de Egresados.

Entre las actividades presenciales destacan los encuentros con profesionales y egresados, diseñados para que los alumnos conozcan las salidas laborales reales de sus títulos de primera mano. Asimismo, desde el curso 2023/24 y de forma coordinada con la Dirección General de Empleo del Vicerrectorado de Emprendimiento y Empleabilidad de la Universidad de Cádiz, se organizan Jornadas de Emprendimiento y Empleabilidad como los *Encuentros Empresariales* cuyo objetivo es

presentar al estudiantado el mundo laboral acercándose a las empresas para mejorar la empleabilidad, potenciar el Talento y favorecer el desarrollo de capacidades y competencias profesionales de los jóvenes en un entorno laboral cada vez más competitivo y cambiante. Estos Encuentros van orientados principalmente a alumnos de Máster y de Grado de último curso para lo cual se contemplan en la planificación docente como parte de sus actividades. Además, el centro participa, con la ayuda de los coordinadores, en los eventos sectoriales específicos para cada título, como las jornadas vitivinícolas (VITENUCA) o encuentros en biotecnología (BIOTECHNOFARM) y matemáticas (ESTALMAT), entre otros. La conexión con el sector productivo se refuerza mediante visitas técnicas a empresas y la participación de expertos externos en la docencia de asignaturas específicas. Finalmente, la facultad utiliza canales dinámicos para la difusión de estas actividades, incluyendo redes sociales, grupos de LinkedIn y la aplicación propia ConnectCiencias.

La eficacia de este sistema se monitoriza a través de los indicadores de satisfacción ISGC-P06-02, analizados en los autoinformes de los títulos y por la Comisión de Garantía de Calidad (CGC) para detectar debilidades e impulsar planes de mejora que aseguren una transición exitosa al mundo laboral.

ISGC-P06-01 y ISGC-P06-02 (Anexo I): El grado de satisfacción del alumnado con los programas y actividades de apoyo y orientación académica y profesional ha mejorado en los últimos años, se mantienen en el curso 2024/25 en torno a 3, ligeramente por encima de los valores del Centro. En las últimas sesiones de tutorías grupales la participación de los estudiantes se ha mantenido algo por encima del 50% para todos los cursos, lo que muestra un importante aumento en el interés de las sesiones de orientación llevadas a cabo por el equipo PROA y coordinación del título. Además, disponemos de otras acciones del PROA que buscan alternativas que persiguen que la información llegue a los estudiantes, como paneles informativos/pantallas distribuidas estratégicamente por la Facultad; 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. Las estrategias de orientación al estudiante quedan recogidas en: [FSGC P06-02: Informe de ejecución del Programa de Orientación y Apoyo al Estudiante \(PROA\)](#) y [FSGC P06-04: Informe de ejecución del Programa de Orientación Profesional del Centro](#).

Por otra parte, con respecto al grado de satisfacción del alumnado con los programas y actividades de orientación profesional en el curso 2024_25 (**ISGC-P06-02, ANEXO I**), éste ha evolucionado positivamente hasta situarse en 3, valor que, aunque no es muy alto, indica un mantenimiento con respecto a cursos anteriores, próxima a la media del Centro (2,99).

7.2. Los resultados de los indicadores de empleabilidad de las personas egresadas son adecuados para las características de la titulación.

El título dispone de indicadores de empleabilidad fiables y normalizados, integrados en su Sistema de Garantía de Calidad (SGC), entre los que se incluyen la tasa de inserción profesional en cualquier sector (**ISGC-P07-05, Anexo I**) y la tasa efectiva de inserción en sectores directamente relacionados con los estudios (**ISGC-P07-06, Anexo I**).

Según el SGC de la Universidad de Cádiz, las encuestas de inserción laboral se realizan anualmente a egresados de dos cohortes anteriores, con el objetivo de garantizar un periodo suficiente de incorporación al mercado laboral y obtener datos más representativos. En consecuencia, los últimos datos disponibles correspondientes a los indicadores ISGC-P07-01_03 y ISGC-P07-05 a ISGC-P07-10 (Anexo I) proceden de la encuesta realizada durante el curso 2024/2025 a los egresados del curso 2022/2023. Estos resultados se encuentran publicados en la página web del centro, dentro del apartado Resultados del Título (<https://ciencias.uca.es/tasas-de-insercion-laborales-de-titulados-y-tituladas-satisfaccion-egresados-gen/>)

Por otra parte, la Comisión de Garantía de Calidad del Centro aprobó en el curso 2024/25 un procedimiento interno para el análisis de la satisfacción de los egresados ([P07-PFC03](#)) en el cual se recoge el procedimiento a seguir para obtener información de interés de los egresados y su satisfacción con la titulación cursada además de otros aspectos como su situación laboral. En la sección de Egresados y Empleadores de la página web de la Facultad se puede acceder a la información relativa a los egresados (<https://ciencias.uca.es/egresados/>) entre la que se encuentra una encuesta de satisfacción y otra información de especial relevancia para este grupo de interés. Dado el poco tiempo transcurrido desde su puesta en marcha, actualmente no se dispone de resultados consolidados, dado que el procedimiento se ha implantado recientemente y las respuestas obtenidas son aún limitadas, por lo que su efectividad será analizada en los próximos autoinformes de seguimiento.

ISGC-P07-05 a 08 (ANEXO I): De la inserción laboral de los egresados del grado en Enología destacamos que la tasa de inserción de éstos en un sector profesional relacionado con los estudios es del 86,36 % y la tasa de inserción profesional en cualquier otro sector ha seguido manteniéndose próximo al valor de los últimos años 13,66 % del curso 24_25. Aunque durante algunos cursos el autoempleo estaba entre algunas de las salidas profesionales elegidas por el enólogo, en los últimos cursos esta no se encuentra entre las opciones elegidas. También es destacable el descenso que ha experimentado

el porcentaje de inserción laboral con movilidad geográfica al que acceden nuestros egresados (59,09% en la cohorte de egresos de 2024_25; encuesta realizada en abril de 2023). En cuanto a la tasa de respuesta de esta encuesta, esta está en 20,5%.

7.3 Los perfiles de egreso fundamentalmente desplegados en el programa formativo mantienen su interés y están actualizados según los requisitos de su ámbito académico, científico o profesional.

El [perfil de egreso](#) del Enólogo está definido a través del [RD 595/2002](#) por el que se regula la habilitación para ejercer la profesión de enólogo, éste es el responsable técnico en las bodegas de elaboración de vinos e industrias afines y en las empresas y entidades suministradoras de medios o servicios para la producción de vinos y productos derivados y afines. Además, según el artículo 102 de la Ley 50/98, el enólogo tiene la capacidad profesional para realizar el conjunto de actividades relativas a los métodos y técnicas de cultivo de viñedo y la elaboración de vinos, mostos y otros derivados de la vid, el análisis de los productos elaborados y su almacenaje, gestión y conservación. Así mismo se le reconoce la capacidad para realizar aquellas actividades relacionadas con las condiciones técnico-sanitarias del proceso enológico y con la legislación propia del sector y aquellas actividades incluidas en el ámbito de la investigación e innovación dentro del campo de la viticultura y de la enología. En base a este perfil está diseñado el programa formativo y las competencias en título.

7.4 Los empleadores están satisfechos con la formación recibida por los egresados.

El [Sistema de Garantía de Calidad \(SGC\) de los Centros](#) se contemplan mecanismos para recabar información sobre las necesidades, expectativas y grado de satisfacción de los empleadores con las competencias adquiridas por los egresados. En este marco, y conforme a lo establecido en el [P07-Proceso de Medición de Resultados](#), se facilita la participación de este grupo de interés en las comisiones que se consideren oportunas, con el fin de incorporar su valoración al seguimiento y mejora de los títulos. Para ello, la Comisión de Garantía de Calidad de la Facultad de Ciencias ha aprobado el procedimiento interno [P07-PFC02 \(Análisis de satisfacción de los empleadores\)](#), que regula la recogida sistemática de información mediante un cuestionario en línea disponible en la sección [Empleadores](#) de la página web de la Facultad. Este procedimiento, junto [P07-PFC03 \(Análisis de satisfacción de los egresados\)](#), permite complementar los indicadores institucionales de la Universidad de Cádiz y reforzar la representatividad de los resultados mediante la obtención de información cualitativa y cuantitativa de forma reglada y periódica.

La Facultad dispone asimismo de una sección específica de Egresados y Empleadores en su página web (<https://ciencias.uca.es/empleadores/>), que centraliza estas herramientas. Dado el reciente inicio de la implantación de los procedimientos, en la actualidad no se dispone de resultados consolidados, por lo que su efectividad será analizada en los próximos autoinformes de seguimiento del título.

Para recabar información sobre necesidades o expectativas, así como sobre la satisfacción de las personas empleadoras con las competencias adquiridas por el alumnado egresado 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 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

En cuanto al análisis de la satisfacción relativa a empleadores sobre el título se realizó una encuesta interna desde la Facultad de Ciencias ([Resultados de satisfacción de empleadores con el título \(P07-PFC03\)](#)) que nos permitió tener una primera aproximación a la evaluación de nuestros egresados desde el punto de vista de dichos empleadores. En el grado en Enología, 4 empleadores respondieron a la encuesta, de la que se deduce que la satisfacción de estos con la formación de dichos egresados es alta o muy alta. Aunque los resultados de esta encuesta son muy valiosos, sería necesario mejorar la participación en la misma de un mayor número de empleadores. Se tratará de mejorar la vía de difusión de la encuesta a empleadores a través de los agentes coordinadores de prácticas externas (Vicedecanato de Estudiantes y Relaciones Institucionales; Coordinadora de Prácticas en Bodega).

En el último proceso de acreditación del título, efectuado en el curso 22/23, **ACCUA manifestaba que la información del título en la web es completa y actualizada, pero se añadía que era necesario incorporar información de satisfacción relativa a empleadores.** En este sentido se ha elaborado un Procedimiento de análisis de satisfacción de los empleadores ([P07-PFC02](#)) cuyos resultados se han publicado en la web del grado: <https://goo.su/leRj1>, siendo estos muy favorables para el título (valoración de la formación de los egresados en 4,5 puntos sobre 5), pero resultado de una limitada participación por parte de los empleadores en las encuestas (4 empleadores). Como estrategia para mejorar dicha participación se ha incluido en la web de la Facultad una ventana de egresados y empleadores a través de la cual ambos grupos de interés pueden acceder a realizar las encuestas internas tal y como se recoge en dicho P07-PFC-02. Para fomentar la participación, se lanzan las encuestas a través de los coordinadores de prácticas de la Facultad de Ciencias a las diferentes empresas. No

obstante, se está tratando de abordar nuevas estrategias para fomentar esta participación. De las valoraciones obtenidas, cabe destacar la valoración favorable de nuestros egresados por parte de los empleadores, pero también las propuestas de mejoras por parte de estos sobre la capacidad idiomática de los egresados y sobre legislación vitivinícola actualizada o uso práctico de maquinaria vitivinícola básica. En cuanto al contenido en inglés de la web que ACCUA incluía entre sus recomendaciones, comentar que en la web existe ya la opción de elegir el idioma de español o inglés para que la difusión de los contenidos sea más amplia.

7.5 Los egresados están satisfechos con la formación recibida.

Tal y como se ha comentado anteriormente, para atender a las necesidades el Centro de tener resultados de indicadores representativos e información de interés por parte de egresados y empleadores para la mejora de los títulos, el Centro ha implementado procedimientos internos adicionales como el P07-PFC02 (Análisis de satisfacción de los empleadores) y el P07-PFC03 (Análisis de satisfacción de los egresados). Estos procedimientos recaban información cualitativa y cuantitativa de forma reglada y anual, complementando los indicadores institucionales de la Universidad de Cádiz. Para su fácil acceso a las encuestas de satisfacción que se realizan atendiendo a estos procedimientos, la Facultad dispone de una sección específica de Egresados y Empleadores en su página web (<https://ciencias.uca.es/egresados/>), donde se encuentra disponible la herramienta Satisfacción Egresados, con un cuestionario dirigido a los titulados. Dado el reciente inicio de su implantación, actualmente no se dispone de resultados consolidados; la efectividad de esta medida será analizada en los próximos autoinformes de seguimiento del título.

ISGC-P07-09 y 10 (ANEXO I): El grado de satisfacción de los egresados con los estudios realizados ha seguido una tendencia ascendente en los últimos años, estando en el curso 24_25 en 3,64 (teniendo en cuenta que nuestro SGC de la Universidad de Cádiz, realiza cada año las encuestas a dos cohortes de egresados, para asegurar que los egresados puedan dar mejores resultados y estar trabajando en esas fechas). El grado de satisfacción de los egresados con las competencias adquiridas en el título 3,52, en la línea de los últimos años. Como se ha comentado anteriormente, hay que destacar el aumento en el porcentaje de respuesta a la encuesta por un mayor porcentaje de egresados (**ISGC-P07_01_03, ANEXO I**). Posiblemente, este ascenso en la valoración de la titulación por parte de los egresados se deba a una mayor consolidación del título y un mejor funcionamiento de las estrategias de orientación y promoción del empleo que se está llevando a cabo desde la propia Universidad.

7.6 Se analiza la sostenibilidad del título teniendo en cuenta el perfil de formación que ofrece la titulación y los recursos disponibles.

El Grado en Enología impartido por la Facultad de Ciencias de la Universidad de Cádiz es un programa de estudios de cuatro años, que proporciona un conocimiento profundo en diversas áreas relacionadas con la viticultura y producción del vino. El plan de estudios está diseñado para cubrir todos los aspectos y etapas de la producción del vino, preparando a los estudiantes para una amplia gama de roles profesionales en el sector vitivinícola. Además, estos estudiantes adquieren habilidades para trabajar en varios campos relacionados con la viticultura. Pueden aportar su conocimiento en bodegas, viñedos, laboratorios de análisis, asesoramiento técnico, investigación y formación. En el contexto territorial y cultural del “Marco de Jerez” en el que se encuentra la Facultad de Ciencias, el grado en Enología aporta un valor añadido al sector, además de que nuestros egresados son bien recibidos y valorados por los empleadores. Prueba de ello es la alta tasa de empleabilidad entre nuestros egresados que, como se ha comentado, tienen altas perspectivas de encontrar trabajo en el sector de la enología una vez acaban sus estudios. También se ha puesto de manifiesto a lo largo del informe, que el grado en Enología es un título demandado por estudiantes de otras regiones de España, o incluso, del extranjero. Uno de los atractivos que tiene la titulación en la Universidad de Cádiz, respecto a otras, es que aquí se ofrece la oportunidad de cursar el doble grado en Química y Enología. Añadir, además, que en el programa docente del grado en Enología de la Universidad de Cádiz se integran algunas asignaturas cuyo objetivo es especializar al estudiante en el proceso de elaboración de los vinos de Jerez (asignatura de Elaboración del Jerez) y otras en las que se estudian otras elaboraciones especiales (perspectiva internacional).

También el contexto académico e investigador en el que se imparte la Enología en nuestra Universidad le da soporte al título. Títulos como el de grado en Química (de largo recorrido histórico en esta facultad), el grado en Biotecnología y el de Ingeniería Química; así como el Master en Agroalimentación o el de Biotecnología, le proporcionan una serie de posibilidades al estudiante para que en su itinerario académico tenga la opción de elegir, mediante perfiles multidisciplinares del título y posgrado, integrarse transversalmente en los conocimientos de estos otros títulos afines. También el contexto investigador le aporta valor, teniendo en cuenta que un alto porcentaje de nuestro profesorado desarrolla sus líneas de investigación en el contexto de la Enología. De hecho, institutos de investigación como el Instituto de Investigación en Vitivinicultura y

Agroalimentación (IVAGRO), el de Biomoléculas (INBIO), el de Biomedicina (INIBICA, instituto Mixto con la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía), el de Microscopía Electrónica y Materiales (IMEYMAT) y el de Ciencias Marinas (INMAR) proporciona un entorno científico y tecnológico del que se nutre el título.

La Universidad de Cádiz, como coordinadora de la Universidad Europea de los Mares SEA-EU está además conectada a otras Universidades que nutren las relaciones internacionales de nuestra comunidad universitaria. En concreto, en dicho proyecto participan: Universidades de Cádiz (Coordinadora), Algarve (Portugal), Brest (Francia), Gdansk (Polonia), Malta (Malta), Nord (Suecia), Parténope (Italia) y Split (Croacia).

El título cuenta con los recursos materiales, infraestructuras y personal especializado (PDI y PTGAS) que garantiza la calidad de la docencia y formación de los estudiantes. Pero también el entorno en el que se encuentra la facultad y las instalaciones próximas (biblioteca, deportivas, etc) acoge a nuestros estudiantes y les proporciona la ayuda que necesitan en muchos sentidos. Por tanto, el título cuenta con los recursos humanos, infraestructuras y equipamiento necesario para asegurar la formación de nuestros estudiantes.

Puntos fuertes

- Alta tasa de empleabilidad de nuestros egresados en el sector de la Enología.
- El grado de satisfacción de los egresados con los estudios realizados y las competencias adquiridas en el título es de 3,5.

PLAN DE MEJORA

Recomendación ACCUA (Aspectos para la mejora del título y/o Aspectos que deben ser subsanados) o punto débil	Acciones de mejora a desarrollar / Evidencia	Prioridad (Alta, Baja, Media)	Responsable	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Indicador de seguimiento (en su caso)
Recomendación nº 01: incorporar la información de satisfacción relativa a empleadores en la web del título.	Acción de mejora nº 1. Mejorar la vía de difusión de la encuesta a empleadores. Para recabar información sobre la satisfacción de los empleadores con las competencias adquiridas por los egresados durante sus estudios se ha elaborado un procedimiento específico dentro del SGC Centro en el que se recoge cómo se va a realizar esa encuesta (P07-PFC02). Se da difusión al resultado de algunas encuestas ya realizadas en la web del título (evidencia).	Media	Vicedecanato de Ordenación Académica y Planificación	01/10/2023	30/09/2025	Resultados de satisfacción de empleadores con el título (P07-PFC03)
Recomendación nº 02: añadir los planes de mejora del título no disponibles (cursos 2015-2016 y 2016-2017)	Acción de mejora nº2: Se ha incluido un histórico de los planes de mejora en la web del título. Evidencia: https://ciencias.uca.es/plan-de-mejora-enologia/	Alta	Vicedecanato de Ordenación Académica y Planificación	01/10/2023	30/09/2025	No procede
Recomendación nº 03: ampliar contenidos traducidos al inglés en la web.	Acción de mejora nº3: en la web del título ya existe la opción de elegir el idioma de español o inglés para que la difusión de los contenidos sea más amplia. Evidencia: https://ciencias.uca.es/titulaciones-grados-enologia-index/ (esquina superior derecha)	Baja	Vicedecanato de Ordenación Académica y Planificación	01/10/2023	30/09/2025	No procede
Recomendación nº 04: Se deben incluir en el SGC las encuestas a los empleadores y hacer un seguimiento de la evolución de la opinión de este colectivo y sus sugerencias de mejora	Acción de mejora nº4: se publican los resultados de las encuestas a los empleadores en la web del título: https://url.uca.es/t8ULv	Alta	Vicedecanato de Ordenación Académica y Planificación	01/10/2023	30/09/2025	No procede
Recomendación nº 05: se deben incluir las actas de las reuniones de la CGC en los enlaces a la web correspondientes al SGC.	Acción de mejora nº5: las actas de las reuniones celebradas de la CGC ya están publicadas en la web del título (2023-2025; https://ciencias.uca.es/comision-de-garantia-de-calidad/). Las del 2021-2022 en UCADRIIVE: https://ucadriive.uca.es	Alta	Vicedecanato de Ordenación Académica y Planificación	01/10/2023	30/09/2025	No procede
Recomendación nº 06: Mejora de las prácticas.	Acción de mejora nº6: Se recomienda avanzar en la disponibilidad de una bodega para su empleo como infraestructura para las prácticas en el grado. La firma del convenio entre Universidad de Cádiz y el Ayuntamiento de Puerto Real, para el desarrollo de propuestas que tengan como finalidad el diseño y ejecución de una bodega piloto para la docencia de prácticas del título, sigue un curso	Alta	Equipo Decanal	01/10/2023	30/09/2025	ISGC-P06-03: Grado de satisfacción del alumnado con los recursos materiales e infraestructuras del título:

	<i>favorable, dada la reciente ejecución de la compra de la Bodega por parte del citado ayuntamiento.</i>					20/21: 3,69 21/22: 3,62 22/23: 4,19 23/24: 3,72 24/25: 3,69
Recomendación nº 06: Mejora de las prácticas	Acción de mejora nº7: mejorar los sistemas de mantenimiento y reparación del aparataje para prácticas. desde vicedecanato de infraestructura se han desarrollado mejoras en el mantenimiento de las instalaciones, medidas de seguridad y equipamiento general para prácticas. El equipamiento específico de análisis es competencia de los departamentos y áreas que imparten la docencia. <i>Evidencia:</i> https://ciencias.uca.es/conocenos-seguridad-index/	Media	Vicedecanato de Infraestructuras	01/10/2023	30/09/2025	No procede
Recomendación nº06: Mejora de las prácticas.	Acción de mejora nº8: Se recomienda reforzar mediante convenios la disponibilidad de viñedos para las prácticas de viticultura. se considera un valor añadido del título el que dispongamos de convenios de colaboración con empresas del entorno (Marco de Jerez) para la realización de estas prácticas en terrenos y ubicaciones diversas. <i>Convenio con viñedo:</i> https://url.uca.es/DafmY <i>Otros convenios:</i> UCADRIVE: https://ucadrive.uca.es	Baja	Decanato	01/10/2023	30/09/2025	ISGC-P05-04: Grado de satisfacción global de los estudiantes con la docencia. 20/21: 4,5 21/22: 4,6 22/23: 4,5 23/24: 4,4 24/25: 4,5
Recomendación nº 07: Se recomienda incrementar la participación del alumnado en los programas de movilidad.	Acción de mejora nº9: teniendo en cuenta el número de alumnos que participan en la movilidad a través de las prácticas curriculares (24 entre estudiantes del grado Enología y PCEO GQ-GE), la totalidad de nuestros estudiantes hacen una movilidad en los últimos años de su itinerario formativo, pero no siempre se contabilizan por no estar registradas dentro del programa ERASMUS u otros programas de movilidad. Evidencias en Anexo III (tablas 1 y 2).	Baja	Vicedecana de Estudiantes y Relaciones Institucionales	01/10/2023	30/09/2025	ISGC-P04-09: Porcentaje de alumnado que participa en programas de movilidad
Recomendación nº 08: Se deben establecer estrategias e indicadores verificables	Acción de mejora nº10: se deben establecer estrategias e indicadores verificables para la reducción de la tasa de abandono (42%) se ha implementado la orientación universitaria del título además de a los estudiantes , también al profesorado responsable de la orientación en los CCEE de enseñanzas medias . A través de la CONVOCATORIA DE ACTUACIONES AVALADAS PARA LA FORMACIÓN DEL PROFESORADO se ha desarrollado actividades orientadas al acercamiento del profesorado de asignaturas del	Alta	Coordinadora del Título	01/10/2023	30/09/2025	ISGC-P04-04: Tasa de abandono 20/21: 42,1% 21/22: 38,5% 22/23: 38,7% 23/24: 43,8% 24/25: 42,9%

	módulo básico y optativo (1º y 2º del grado), para la mejora en la adaptación de los contenidos a la realidad vitivinícola.					
	Acción de mejora nº11: se deben establecer estrategias e indicadores verificables para el aumento de la tasa de graduación (5%). se revisará la información a partir del cual se calcula el indicador, ya que el 0% en la tasa de graduación del curso 24/25 no concuerda con los 11 estudiantes egresados del título o el número de estudiantes con el TFG superado. Además, dicho indicador podría no estar discriminando entre graduados en Enología y graduados en el PCEO GQ-GE.	Alta	Vicedecana de Ordenación Académica y Planificación	01/10/2023	30/09/2025	ISGC-P04-05: Tasa de graduación 20/21: 13,2% 21/22: 11,5% 22/23: 19,4% 23/24: 9,4% 24/25: 0%
	Acción de mejora nº12: se deben establecer estrategias e indicadores verificables para la reducción del tiempo promedio de duración de los estudios se revisará la información a partir de la cual se obtiene el dato de este indicador. El itinerario programado para la realización del grado en Enología en 4 años a veces se supera por varios motivos: el dato integra también el número de titulados del PCEO GQ-GE, para los que el itinerario está previsto a 5 años. Además, las prácticas en bodega en fecha de vendimia del 4º curso provocan que los estudiantes finalicen dicha asignatura y la posterior defensa del TFG en el 5º (grado en Enología) o 6º año (PCEO GQ-GE). Muchos estudiantes también compaginan el estudio con el trabajo y les lleva a posponer el TFG (50% de los estudiantes en la asignatura de TFG están en su matrícula 2 o superior).	Media	Vicedecanato de Ordenación Académica	01/10/2023	30/09/2025	ISGC-P04-07: Duración media de los estudios 20/21: 5,6 21/22: 5,6 22/23: 6,9 23/24: 6,0 24/25: 7,5
Recomendación nº09: Agilizar la firma de nuevos convenios con bodegas.	Acción de mejora nº13: La oferta de convenios con bodegas supera la demanda de solicitudes. Además, cada curso, se amplía el número de convenios en función de los intereses de los estudiantes (destino, tipo de vendimia o de vinificación). https://ciencias.uca.es/titulaciones-grados-enologia-practicas-externas/	Baja	Vicedecana de Estudiantes y Relaciones Institucionales	01/10/2023	30/09/2025	ISGC-P04-12: Grado de satisfacción de los tutores académicos con las prácticas externas realizadas por los estudiantes 20/21: 4,61 21/22: 4,79 22/23: 4,43 23/24: 4,55 24/25: 4,67
Recomendación nº 10: Se recomienda agilizar los plazos para la aprobación o modificación de los TFG propuestos por alumnos.	Acción de mejora nº14: En el curso 24/25 se ha incorporado en modo piloto (en 25/26 definitiva) la plataforma de gestión de asignación de propuestas de TFG de la UCA (https://tfgm.uca.es/)	Alta	CGC	01/10/2023	30/09/2025	ISGC-P04-11: Grado de satisfacción del alumnado con el proceso para la

	y se ha estudiado la ampliación de convocatorias de defensa en el curso académico (cambios implantados en el curso 25/26) Evidencias: https://ciencias.uca.es/trabajos-fin-de-grado/					elección y realización del TFG/TFM 20/21: 3,89 21/22: 3,13 22/23: 4,43 23/24: 2,56 24/25: 2,31
Recomendación nº 11: Se recomienda establecer un grupo de trabajo con indicadores verificables para mejorar las tasas de éxito en las asignaturas instrumentales donde los alumnos tienen más dificultades.	Acción de mejora nº15: se han organizado desde la coordinación del grado una reunión con los profesores responsables de asignaturas del título, y a través de tutorías grupales con los estudiantes (una por curso), con el fin de exponer y discutir planes de mejora de la titulación, mejorar la organización horizontal y vertical en el mismo y obtener mejores tasas de éxito en aquellas asignaturas con las que los estudiantes tienen mayores dificultades. Evidencias: https://ucadrive.uca.es	Media	Coordinación del título	01/10/2023	30/09/2025	No procede
Recomendación nº 12: Se deben mejorar las acciones de orientación académica y profesional con el fin de que el alumnado aumente su nivel de satisfacción en este apartado.	Acción de mejora nº16: se ha elaborado un procedimiento interno del SGC-Centro (P06-PFC03, Procedimiento de Orientación Profesional de Estudiantes) para la orientación académica y profesional. Se ha creado un espacio específico en la web de la Facultad y se está diversificando la vía de envío de información a los estudiantes para que la información llegue (UCAapp, campus virtual, etc). Además, se han organizado jornadas de difusión del título y mesas de debate sobre el mismo (sector académico, investigador y empresas), como la realizada en las I Jornadas Vitivinícolas de la UCA. (VITENUCA).	Media	SGC-Centro	01/10/2023	30/09/2025	ISGC-P06-01: Grado de satisfacción del alumnado con los programas y actividades de apoyo y orientación académica 20/21: 3,1 21/22: 2,95 22/23: 3,56 23/24: 3,11 24/25: 3,08

ANEXO 1:

INFORME DE INDICADORES

1) P01 – Difusión de la información.

INDICADOR (TÍTULO)	2020-21	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
ISGC-P01-01: Grado de satisfacción del alumnado con la información publicada del Título-Centro	3,67	3,36	3,93	3,36	3,49
ISGC-P01-02: Grado de satisfacción del PDI con la información publicada del Título-Centro	4,49	4,55	4,55	4,62	4,47
ISGC-P01-03: Grado de satisfacción del PTGAS con la información publicada de el/los Centro/s	3,77	3,88	3,43	3,7	3,69

INDICADOR (CENTRO)	2020-21	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
ISGC-P01-01: Grado de satisfacción del alumnado con la información publicada del Título-Centro	3,48	3,51	3,64	3,51	3,49
ISGC-P01-02: Grado de satisfacción del PDI con la información publicada del Título-Centro	4,38	4,34	4,29	4,3	4,39
ISGC-P01-03: Grado de satisfacción del PTGAS con la información publicada de el/los Centro/s	3,77	3,88	3,43	3,7	3,69

2) P04 – Proceso para la Gestión de los Procesos de Enseñanza-Aprendizaje: Indicadores P04 (Rendimiento)

INDICADOR (TÍTULO)		2020-21	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
ISGC-P04-01: Tasa de rendimiento		55,5%	60%	64,4%	61,7%	60,7%
ISGC-P04-02: Tasa de éxito		69,5%	72,7%	76,9%	73,7%	70,8%
ISGC-P04-03: Tasa de evaluación (también denominada Tasa de presentados)		79,9%	82,5%	83,8%	83,7%	85,8%
ISGC-P04-04: Tasa de abandono		42,1%	38,5%	38,7%	43,8%	42,9%
ISGC-P04-05: Tasa de graduación		13,2%	11,5%	19,4%	9,4%	0%
ISGC-P04-06: Tasa de eficiencia		78,7%	80,4%	70,4%	88,4%	64,9%
ISGC-P04-07: Duración media de los estudios		5,6	5,6	6,9	6	7,5
ISGC-P04-08: Número de plazas de prácticas externas ofertadas sobre el total del alumnado que solicita prácticas externas		1	1,15	1,34	1,59	1,06
ISGC-P04-09: Porcentaje de alumnado que participa en programas de movilidad	Movilidad entrante internacional	3,11%	7,97%	2,31%	3,48%	5%
	Movilidad entrante nacional	1,24%	0,72%	-	-	-
	Movilidad saliente internacional	1,24%	-	0,77%	-	-
	Movilidad saliente nacional	-	-	0,77%	0,87%	-
ISGC-P04-10: Grado de satisfacción del alumnado con la coordinación docente		3,21	3,08	3,61	3,31	2,88
ISGC-P04-11: Grado de satisfacción del alumnado con el proceso para la elección y realización del TFG/TFM		3,89	3,13	3,43	2,56	2,31
ISGC-P04-12: Grado de satisfacción de los tutores académicos con las prácticas externas realizadas por los estudiantes		4,61	4,79	4,43	4,55	4,67
ISGC-P04-13: Grado de satisfacción de los tutores de las entidades colaboradoras con el desempeño del alumnado en las prácticas externas		4,8	4,7	5	4,66	5
ISGC-P04-14: Grado de satisfacción del alumnado con las prácticas externas realizadas		4,23	4,45	5	3,56	2,57
ISGC-P04-15: Grado de satisfacción del alumnado que ha participado en redes de movilidad nacional e internacional, tanto entrantes como salientes		3,68	3,57	4	2,54	3,36

INDICADOR (PCEO GRADO EN QUÍMICA Y GRADO EN ENOLOGÍA)		2020-21	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
ISGC-P04-01: Tasa de rendimiento		73,7%	74,7%	70%	73%	65,3%
ISGC-P04-02: Tasa de éxito		79,5%	79,1%	78,4%	81,9%	76,1%
ISGC-P04-03: Tasa de evaluación (también denominada Tasa de presentados)		92,6%	94,4%	89,2%	89,1%	85,9%
ISGC-P04-04: Tasa de abandono		0%	0%	0%	0%	0%
ISGC-P04-05: Tasa de graduación		0%	0%	0%	0%	0%
ISGC-P04-06: Tasa de eficiencia		0%	0%	0%	0%	0%
ISGC-P04-07: Duración media de los estudios		-	-	-	-	-
ISGC-P04-08: Número de plazas de prácticas externas ofertadas sobre el total del alumnado que solicita prácticas externas		-	-	-	-	-
ISGC-P04-09: Porcentaje de alumnado que participa en programas de movilidad	Movilidad entrante internacional	-	-	-	-	-
	Movilidad entrante nacional	-	-	-	-	-
	Movilidad saliente internacional	-	1,89%	3,7%	-	6,52%
	Movilidad saliente nacional	-	1,89%	-	2,04%	-
ISGC-P04-10: Grado de satisfacción del alumnado con la coordinación docente		-	-	-	-	-
ISGC-P04-11: Grado de satisfacción del alumnado con el proceso para la elección y realización del TFG/TFM		-	-	-	-	-
ISGC-P04-12: Grado de satisfacción de los tutores académicos con las prácticas externas realizadas por los estudiantes		-	-	-	-	-
ISGC-P04-13: Grado de satisfacción de los tutores de las entidades colaboradoras con el desempeño del alumnado en las prácticas externas		-	-	-	-	-
ISGC-P04-14: Grado de satisfacción del alumnado con las prácticas externas realizadas		-	-	-	-	-
ISGC-P04-15: Grado de satisfacción del alumnado que ha participado en redes de movilidad nacional e internacional, tanto entrantes como salientes		-	-	-	-	-

INDICADOR (CENTRO)		2020-21	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
ISGC-P04-01: Tasa de rendimiento		90%	88,6%	88%	88,8%	91,8%
ISGC-P04-02: Tasa de éxito		95,4%	94,7%	93,5%	94,8%	95,5%
ISGC-P04-03: Tasa de evaluación (también denominada Tasa de presentados)		94,4%	93,5%	94,2%	93,7%	96,1%
ISGC-P04-04: Tasa de abandono		10,3%	5,2%	11,5%	10,7%	10,7%
ISGC-P04-05: Tasa de graduación		84,5%	81%	72,1%	78,6%	58,9%
ISGC-P04-06: Tasa de eficiencia		95,1%	95,4%	94,3%	95,4%	94,6%
ISGC-P04-07: Duración media de los estudios		4,5	4,4	4,6	4,5	4,4
ISGC-P04-08: Número de plazas de prácticas externas ofertadas sobre el total del alumnado que solicita prácticas externas		1	1,12	1,21	1,13	-
ISGC-P04-09: Porcentaje de alumnado que participa en programas de movilidad	Movilidad entrante internacional	1,49%	3,59%	3,97%	5,98%	2,13%
	Movilidad entrante nacional	-	1,2%	-	0,85%	0,43%
	Movilidad saliente internacional	1,87%	5,18%	5,95%	3,42%	2,55%
	Movilidad saliente nacional	2,24%	0,8%	-	0,43%	1,28%
ISGC-P04-10: Grado de satisfacción del alumnado con la coordinación docente		3,33	3,33	3,35	3,03	3,26
ISGC-P04-11: Grado de satisfacción del alumnado con el proceso para la elección y realización del TFG/TFM		3,69	3,74	3,72	3,26	3,03

ISGC-P04-12: Grado de satisfacción de los tutores académicos con las prácticas externas realizadas por los estudiantes	4,6	4,55	4,42	4,3	4
ISGC-P04-13: Grado de satisfacción de los tutores de las entidades colaboradoras con el desempeño del alumnado en las prácticas externas	5	3,83	4,71	4,75	4,88
ISGC-P04-14: Grado de satisfacción del alumnado con las prácticas externas realizadas	4,17	3,88	4	3	3,36
ISGC-P04-15: Grado de satisfacción del alumnado que ha participado en redes de movilidad nacional e internacional, tanto entrantes como salientes	3,81	3,2	3,93	3,4	3,22

3) P05 – Gestión del Personal Académico: Indicadores P05 (02-07).

INDICADOR (TÍTULO)	2020-21	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
ISGC-P05-02: Participación del profesorado en acciones formativas.	75,29%	39,56%	53,01%	57,14%	47,19%
ISGC-P05-03: Participación del profesorado en Proyectos de innovación y mejora docente.	57,65%	43,96%	43,37%	34,52%	42,7%
ISGC-P05-04: Grado de satisfacción global de los estudiantes con la docencia.	4,5	4,6	4,5	4,4	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).	36,47%	30,77%	30,77%	26,19%	34,83%
ISGC-P05-06: Porcentaje calificaciones "EXCELENTES" obtenidas por los profesores participantes en la evaluación de la actividad docente.	93,55%	96,43%	96,43%	90,91%	61,29%
ISGC-P05-07: Porcentaje calificaciones "FAVORABLE" obtenidas por los profesores participantes en la evaluación de la actividad docente.	6,45%	3,57%	3,57%	9,09%	38,71%

INDICADOR (CENTRO)	2020-21	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
ISGC-P05-02: Participación del profesorado en acciones formativas.	60,29%	35,11%	43,17%	45,74%	37,1%
ISGC-P05-03: Participación del profesorado en Proyectos de innovación y mejora docente.	48,01%	35,82%	36,69%	30,5%	32,16%
ISGC-P05-04: Grado de satisfacción global de los estudiantes con la docencia.	4,4	4,5	4,5	4,7	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).	25,63%	25,53%	25,53%	17,73%	29,33%
ISGC-P05-06: Porcentaje calificaciones "EXCELENTES" obtenidas por los profesores participantes en la evaluación de la actividad docente.	91,55%	91,67%	91,67%	84%	49,4%
ISGC-P05-07: Porcentaje calificaciones "FAVORABLE" obtenidas por los profesores participantes en la evaluación de la actividad docente.	8,45%	8,33%	8,33%	8%	51,81%

4) Gestión de los recursos para el aprendizaje y apoyo al estudiante: Indicadores P04 (Acceso) y P06.

INDICADOR (TÍTULO)	2020-21	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
ISGC-P04-16: Tasa de adecuación del título (matriculados de nuevo ingreso por preinscripciones realizadas en primera opción)	66,67%	54,17%	66,67%	47,83%	43,75%
ISGC-P04-17: Tasa de ocupación del título (matriculados de nuevo ingreso por preinscripción con relación a la oferta)	80%	68,57%	94,29%	65,71%	91,43%
ISGC-P04-18: Tasa de preferencia del título (preinscripciones en primera opción sobre plazas ofertadas)	84,44%	108,57%	105,71%	54,29%	91,43%
ISGC-P04-19: Tasa de renovación del título o tasa de nuevo ingreso	21,34%	16,55%	25,76%	17,36%	25%
ISGC-P06-01: Grado de satisfacción del alumnado con los programas y actividades de apoyo y orientación académica	3,1	2,95	3,56	3,11	3,08
ISGC-P06-02: Grado de satisfacción del alumnado con los programas y actividades de orientación profesional	2,86	3	3,17	2,94	3

ISGC-P06-03: Grado de satisfacción del alumnado con los recursos materiales e infraestructuras del título	3,69	3,62	4,19	3,72	3,69
ISGC-P06-04: Grado de satisfacción del profesorado con los recursos materiales e infraestructuras del título	4,46	4,58	4,33	4,38	4,32

INDICADOR (PCEO GRADO EN QUÍMICA GRADO EN ENOLOGÍA)	2020-21	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
ISGC-P04-16: Tasa de adecuación del título (matriculados de nuevo ingreso por preinscripciones realizadas en primera opción)	83,33	36,36	50	61,54%	63,54%
ISGC-P04-17: Tasa de ocupación del título (matriculados de nuevo ingreso por preinscripción con relación a la oferta)	120	110	100	130%	110%
ISGC-P04-18: Tasa de preferencia del título (preinscripciones en primera opción sobre plazas ofertadas)	180	90	120	240%	200%
ISGC-P04-19: Tasa de renovación del título o tasa de nuevo ingreso	26,92	20,37	19,64	26,42%	26,09%

INDICADOR (CENTRO)	2020-21	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
ISGC-P04-16: Tasa de adecuación del título (matriculados de nuevo ingreso por preinscripciones realizadas en primera opción)	60,84%	52,76%	55,34%	56,87%	59,32%
ISGC-P04-17: Tasa de ocupación del título (matriculados de nuevo ingreso por preinscripción con relación a la oferta)	99,25%	97,69%	97,31%	100,77%	101,15%
ISGC-P04-18: Tasa de preferencia del título (preinscripciones en primera opción sobre plazas ofertadas)	136,23%	152,31%	143,85%	140,77%	161,92%
ISGC-P04-19: Tasa de renovación del título o tasa de nuevo ingreso	22,12%	21,66%	21,67%	22,73%	22,09%
ISGC-P06-01: Grado de satisfacción del alumnado con los programas y actividades de apoyo y orientación académica	2,88	2,97	3,03	2,99	2,99
ISGC-P06-02: Grado de satisfacción del alumnado con los programas y actividades de orientación profesional	2,55	2,74	2,75	2,74	2,82
ISGC-P06-03: Grado de satisfacción del alumnado con los recursos materiales e infraestructuras del título	3,57	3,71	3,81	3,7	3,71
ISGC-P06-04: Grado de satisfacción del profesorado con los recursos materiales e infraestructuras del título	4,19	4,32	4,25	4,3	4,26

5) P07 – Resultados: A) Satisfacción con la titulación (01-04).

INDICADOR (TÍTULO)	2020-21	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
ISGC-P07-01_01: Tasa de respuesta de la encuesta para el análisis de la satisfacción. Alumnado	55,21%	20%	23,48%	34,19%	35,83%
ISGC-P07-01_02: Tasa de respuesta de la encuesta para el análisis de la satisfacción. PDI	47,19%	43,16%	40,45%	32,22%	41,76%
ISGC-P07-02: Grado de satisfacción global del alumnado con el título	3,61	3,56	3,74	3,33	3,28
ISGC-P07-03: Grado de satisfacción global del PDI con el título	4,25	4,18	4	4,04	4
ISGC-P07-04: Grado de satisfacción global del PAS con el Centro	3,86	3,89	3,79	3,79	3,82

INDICADOR (CENTRO)	2020-21	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
ISGC-P07-01_01: Tasa de respuesta de la encuesta para el análisis de la satisfacción. Alumnado	43,6%	32,55%	28,36%	41,85%	38,17%
ISGC-P07-01_02: Tasa de respuesta de la encuesta para el análisis de la satisfacción. PDI	53,85%	47,47%	43,4%	37,02%	41,74%
ISGC-P07-02: Grado de satisfacción global del alumnado con el título	3,42	3,55	3,68	3,59	3,58
ISGC-P07-03: Grado de satisfacción global del PDI con el título	4,22	4,17	4,09	4,11	4,08
ISGC-P07-04: Grado de satisfacción global del PAS con el Centro	3,86	3,89	3,79	3,79	3,82

6) P07 – Resultados: B) Egresados (05-10)

INDICADOR (TÍTULO)	AÑO DE EGRESO				
	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23
ISGC-P07-01_03. Tasa de respuesta de la encuesta para el análisis de la satisfacción. Egresados	25,00% 4 encuestas de 16 egresados.	9,09% 2 encuestas de 22 egresados.	18,18% 4 encuestas de 22 egresados.	23,53% 4 encuestas de 17 egresados.	11,76% 2 encuestas de 17 egresados.
ISGC-P07-05: Tasa de inserción profesional en cualquier sector profesional	18,75 %	9,09 %	13,64 %	23,53 %	11,76 %
ISGC-P07-06: Tasa efectiva de inserción profesional en un sector profesional relacionado con los estudios realizados	66,67 %	50,00 %	100,00 %	50,00 %	100,00 %
ISGC-P07-07: Tasa de autoempleo	-	-	-	-	-
ISGC-P07-08: Tasa de inserción con movilidad geográfica	50,00 %	100,00 %	100,00 %	33,33 %	0,00 %
ISGC-P07-09: Grado de satisfacción de los egresados con los estudios realizados	3,00	3,00	3,75	3,50	4,50
ISGC-P07-10: Grado de satisfacción de los egresados con las competencias adquiridas en el título	3,00	3,00	4,00	3,50	4,50

NOTA: ISGC-P07-05 al ISGC-P07-10: Encuestas realizadas a los alumnos egresados 2 o 3 cursos antes

INDICADOR (CENTRO)	AÑO DE EGRESO				
	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23
ISGC-P07-01_03. Tasa de respuesta de la encuesta para el análisis de la satisfacción. Egresados	16,42% 22 encuestas de 134 egresados.	22,14% 31 encuestas de 140 egresados.	17,84% 33 encuestas de 185 egresados.	22,49% 38 encuestas de 169 egresados.	20,50% 33 encuestas de 161 egresados.
ISGC-P07-05: Tasa de inserción profesional en cualquier sector profesional	11,94 %	9,29 %	10,27 %	18,34 %	13,66 %
ISGC-P07-06: Tasa efectiva de inserción profesional en un sector profesional relacionado con los estudios realizados	75,00 %	53,85 %	68,42 %	80,65 %	86,36 %
ISGC-P07-07: Tasa de autoempleo	12,50 %	-	-	-	-
ISGC-P07-08: Tasa de inserción con movilidad geográfica	61,54 %	55,56 %	80,00 %	70,00 %	59,09 %
ISGC-P07-09: Grado de satisfacción de los egresados con los estudios realizados	3,18	3,26	3,36	3,79	3,64
ISGC-P07-10: Grado de satisfacción de los egresados con las competencias adquiridas en el título	3,23	3,32	3,70	3,79	3,52

NOTA: ISGC-P07-05 al ISGC-P07-10: Encuestas realizadas a los alumnos egresados 2 o 3 cursos antes

7) P07 – Resultados: C) BAU (11-14)

INDICADOR (TÍTULO)	2020-21	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
ISGC-P07-11: Número de quejas o reclamaciones recibidas respecto al número de usuarios	0,41%	-	-	-	-
ISGC-P07-12: Número de incidencias docentes recibidas respecto al número de usuarios	-	-	-	-	-
ISGC-P07-13: Número de sugerencias recibidas respecto al número de usuarios	-	-	-	-	-
ISGC-P07-14: Número de felicitaciones recibidas respecto al número de usuarios	-	-	-	-	-

INDICADOR (CENTRO)	2020-21	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
ISGC-P07-11: Número de quejas o reclamaciones recibidas respecto al número de usuarios	0,8%	0,07%	0,15%	0,22%	0,52%
ISGC-P07-12: Número de incidencias docentes recibidas respecto al número de usuarios	0,4%	-	0,15%	0,22%	0,26%
ISGC-P07-13: Número de sugerencias recibidas respecto al número de usuarios	-	-	-	0,07%	-
ISGC-P07-14: Número de felicitaciones recibidas respecto al número de usuarios	-	-	0,15%	-	-

ANEXO 2:

TABLAS PERSONAL ACADÉMICO

ANEXO II: **Tabla Personal para impartir el título (último año impartido).**

Los detalles de la tabla sobre personal para impartir el título se pueden consultar en la web del Título (<https://ciencias.uca.es/wp-content/uploads/2026/03/Profesorado-disponible-para-impartir-el-titulo.pdf?u>)

ANEXO 3:

TABLAS PRÁCTICA EXTERNAS

ANEXO III:

1) Tabla Información sobre prácticas académicas externas (último curso).

Nº de créditos de prácticas académicas externas obligatorias:	9	Nº total de plazas ofertadas (desglosar en su caso, las plazas si se ofertan en varios idiomas):	34
Nº de créditos de prácticas optativas (de especialidad, mención o itinerario):		Nº total de plazas ofertadas (desglosar en su caso, las plazas si se ofertan en varios idiomas):	

Convenios (archivo comprimido o descargable con las evidencias)			
Denominación de la entidad	Nº Plazas ofertadas para el título		Nº personas tutoras en la entidad colaboradora diferentes
Agrícola Calcárea (Juan Jurado Gómez)	2		1
Gonzalez Byass	1		6
Junta De Andalucía, Centro Ifapa Rancho Merced	2		7
Forlong	2		2
Abadia Da Cova (Adegas Moure)	2		2
Bodega Almazara Sancha Pérez	1		3
Rancho Merced			
Pago Carraovejas S.L.U	1		1
Vinificate	3		1
Bernabeleva S.L.	2		1
Bodegas Barrero S.A.U	1		1
Bodega Cooperativa De Vinos De Chiclana. Unión De Viticultores Chiclaneros	1		1
Bodegas Muga S.L.	1		2
Grupo Gomez-Beser - Bodega Meridiano Perdido)	1		1
Casablanca De La Luz S. L.	1		1
Granja Nuestra Señora De Remelluri	1		2
Compañía De Vinos Santiago Jordi	1		2
Bodega Martin Kieninger	1		1
Bodega Juan Piñero S.L.	1		1
Barbadillo	1		6
Bodegas Magasé (Compañía Mañes Izquierdo S.L.)	1		1
Bodega Arzuaga Navarro S.L.	1		1
Luis Pérez	2		4
Ometepe Magic, S.L. - La Fábrica De Hojalata	3		1
Bodega Sanatorio - Manuel Aragon Baizan, S.L.	1		1

Convenio en UCADRIVE: <https://ucadrive.uca.es>

2) Tabla. Personal académico o profesional responsable de las tutorías de las prácticas académicas externas.

Información sobre las personas que tutorizan las prácticas externas (último curso):

Identificador Tutor/Tutora	Universidad / Entidad	Ámbito de Conocimiento	Categoría académica / profesional	Dedicación al título (horas)	Tutor/a académico de la universidad /Tutor/a de la entidad colaboradora
70325	Universidad de Cádiz	Tecnología de Alimentos	Catedrático de Universidad	80	Víctor Manuel Palacios Macías
30372	Universidad de Cádiz	Química Analítica	Catedrática de Universidad	76	Remedios Castro Mejías
116838	Universidad de Cádiz	Producción Vegetal	Profesora Titular de Universidad	56	Ana Concepción Jiménez Cantizano
84242	Universidad de Cádiz	Química Analítica	Profesora Titular de Universidad	40,96	Ana Ruiz Rodríguez
26341	Universidad de Cádiz	Química Analítica	Catedrático de Universidad	26	Enrique Durán Guerrero
26341	Universidad de Cádiz	Química Orgánica	Profesora Titular de Universidad	30	Nuria Chinchilla Salcedo
81442	Universidad de Cádiz	Tecnología de Alimentos	Profesora Titular de Universidad	31,04	Ana María Roldán Gómez
25285	Universidad de Cádiz	Microbiología	Profesora Contratada Doctora	70,96	María Carbú Espinosa de los Monteros
54174	Universidad de Cádiz	Tecnología de Alimentos	Profesora Titular de Universidad	44	Cristina Mariana Lasanta Melero
9891	Universidad de Cádiz	Tecnología de Alimentos	Profesora Titular de Universidad	59,04	Ana Belén Díaz Sánchez
262805	Universidad de Cádiz	Tecnología de Alimentos	Profesora Titular de Universidad	56,96	Cristina Cejudo Bastante
115006	Universidad de Cádiz	Producción Vegetal	Profesor Titular de Universidad	106	Antonio Amores Arrocha
299434	Universidad de Cádiz	Tecnología de Alimentos	Profesor Sustituto Interino	181,52	Pau Sancho Galán
136327	Universidad de Cádiz	Tecnología de Alimentos	Profesora Docente Investigadora	61,52	Josefa Sánchez García
324286	Universidad de Cádiz	Tecnología de Alimentos	Profesor Sustituto Interino	10	Ignacio García Casas
225870	Universidad de Cádiz	Ingeniería Química	Profesor Sustituto Interino	10	Diego Valor López
266104B	Universidad de Cádiz	Ingeniería Química	Invest. Posdoctoral Junta de Andalucía	0	Noelia Daiana Machado
26818	Universidad de Cádiz	Química Analítica	Profesor Titular de Universidad	24	Ceferino Adrián Carrera Fernández
61201	Universidad de Cádiz	Bioquímica y Biología Molecular	Profesora Titular de Universidad	59,68	Rosa María Mateos Bernal

ANEXO 4:

TABLA CALIFICACIONES GLOBALES

ANEXO IV: Información sobre calificaciones globales del título y por asignaturas y tipo de enseñanza.

Enlace a las tablas (Grado en Enología y PCEO Grado en Química y Grado en Enología):

UCADRIVE: <https://ucadrive.uca.es>.