

INFORME DE AUTOEVALUACIÓN

GRADO EN GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS

FACULTAD DE CIENCIAS GASTRONÓMICAS

BASQUE CULINARY CENTER - MONDRAGON UNIBERTSITATEA

31/10/2016



GASTRONOMIA ZIENTZIEN
FAKULTATEA
FACULTAD DE CIENCIAS
GASTRONÓMICAS
FACULTY OF GASTRONOMIC
SCIENCES



basque
culinary
center

Índice

0. INTRODUCCIÓN	3
0.1. Notas previas	3
0.2. Datos identificativos del título	3
0.3. Proceso que ha conducido a la elaboración y aprobación de este informe.....	3
0.4. Valoración del cumplimiento del proyecto establecido.....	4
0.5. Motivos por los que no se ha logrado cumplir todo lo incluido en la memoria de verificación	5
0.6. Valoración de las principales dificultades	6
0.7. Medidas correctoras que se adoptaron	6
0.8. Previsión de acciones de mejora	6
1. CRITERIOS Y DIRECTRICES.....	8
1. DIMENSIÓN: GESTIÓN DEL TÍTULO.....	8
CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO.....	8
CRITERIO 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA	13
CRITERIO 3. SISTEMA DE GARANTÍA INTERNO DE CALIDAD (SGIC)	16
2. DIMENSIÓN: RECURSOS	20
CRITERIO 4. PERSONAL ACADÉMICO	20
CRITERIO 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS.....	23
3. DIMENSIÓN: RESULTADOS.....	29
CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE	29
CRITERIO 7. INDICADORES DE SATISFACCIÓN Y RENDIMIENTO	31
2. TABLA 1: INDICADORES Y DATOS DE LA TITULACIÓN	34
3. TABLA 2: RESULTADOS EN LAS ASIGNATURAS QUE CONFORMAN EL PLAN DE ESTUDIOS DEL TÍTULO EN EL ÚLTIMO CURSO ACADÉMICO (15-16).....	36
4. RELACIÓN DE EVIDENCIAS	41

0. INTRODUCCIÓN

0.1. Notas previas

El presente informe de autoevaluación del Grado Universitario en Gastronomía y Artes Culinarias ha sido elaborado para su presentación en el programa ACREDITA, siguiendo los protocolos publicados por ANECA y UNIBASQ.

Se ha estructurado en cinco apartados: **Introducción** (apartado I), **Cumplimiento de los criterios y directrices** (apartado II), **tabla 1** con los datos de la titulación e indicadores (apartado III), **tabla 2** con los resultados de las asignaturas del plan de estudios (apartado IV) y **la relación de evidencias** que se adjuntan al documento (apartado V).

En cada una de las dimensiones del apartado II se realiza una valoración descriptiva y otra semicuantitativa. En las valoraciones descriptivas se indica, mediante un código asignado a cada uno de ellos, las evidencias o indicadores en que se fundamenta el análisis realizado para la autoevaluación.

0.2. Datos identificativos del título

Denominación	Grado en Gastronomía y Artes Culinarias
Itinerarios	Vanguardia culinaria
	Innovación, negocio y emprendizaje
	Industria alimentaria
Número de créditos	240
Universidad	Mondragon Unibertsitatea
Centro responsable	Facultad de Ciencias Gastronómicas
Centro donde se imparte	Facultad de Ciencias Gastronómicas
Código MEC ID	Universidad: 061
	Facultad: 20009585
	Título: 2502671
Profesión regulada	No
Modalidad en la que se imparte el título en el centro	Presencial
Curso de implantación	2011-2012

0.3. Proceso que ha conducido a la elaboración y aprobación de este informe

Se han constituido dos equipos de trabajo para la elaboración y aprobación de este informe:

1. Equipo de aprobación del proceso y del informe de autoevaluación. Formado por: el Decano de la Facultad, el Director Académico, Técnico de Calidad y la Secretaria Académica.
2. Equipo de recopilación de evidencias e indicadores y de redacción del informe de autoevaluación. En este equipo han participado el Coordinador Académico, el Equipo de título, la Secretaria Académica y un técnico de la secretaría académica.

Las fases seguidas para la elaboración del informe han sido:

- Paso 1.- Designación de los equipos y definición del proceso.
- Paso 2.- Lectura comentada del protocolo de ACREDITA (guías ANECA y UNIBASQ).

Paso 3.- Identificación de las evidencias e indicadores requeridos.

Paso 4.- Elaboración del primer borrador del informe de autoevaluación y contraste con el equipo de aprobación.

Paso 5.- Correcciones y aprobación del informe final.

El equipo de recopilación y redacción del informe de autoevaluación preliminar ha mantenido 8 reuniones en las que se han revisado por un lado, la situación de las evidencias e indicadores de cada apartado y, por otro lado, se ha elaborado la valoración semicuantitativa y descriptiva de cada una de los criterios solicitados.

0.4. Valoración del cumplimiento del proyecto establecido

El Grado universitario en Gastronomía y Artes Culinarias de Mondragon Unibertsitatea obtuvo la evaluación favorable de ANECA en comunicación del 13 de junio de 2011. Por tanto, el título aquí presentado cumple con los requisitos de evaluación según lo establecido en el Real Decreto 1393/2007 modificado por el Real Decreto 861/2010. Su implantación se inicia en el curso académico 20011/12.

El proyecto establecido en la memoria de verificación se ha cumplido satisfactoriamente, tal y como se ha ido registrando en los distintos informes de seguimiento. El título ha presentado 4 informes de seguimiento ante la agencia de evaluación.

El Sistema de Garantía Interno de Calidad (SGIC) se pone en marcha en el curso 2012/2013 y será evaluado por UNIBASQ en octubre de 2016. El SGIC recoge la política de calidad de la Facultad de Ciencias Gastronómicas, y se establecen los procesos y procedimientos así como el panel de mando de garantía de calidad.

Se recoge a continuación una valoración del cumplimiento del proyecto establecido en la memoria de verificación del título:

ASPECTO DEL PROYECTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO (SÍ, NO, PARCIALMENTE)	OBSERVACIONES
Relevancia del perfil de egreso	Sí	Los colectivos clave valoran positivamente el perfil de egreso conseguido.
Competencias del título	Sí	Se verifica que el alumnado ha alcanzado el perfil competencial que conlleva el título.
Información pública y accesible para los futuros estudiantes	Sí	La página web del título ofrece toda la información relevante y actualizada para la toma de decisiones del alumnado.
Información facilitada al alumnado matriculado	Sí	El alumnado tiene acceso permanente a la información académica y administrativa necesaria para el correcto desarrollo del Grado (guía docente, fichas de las asignaturas, normativas, etc...).
Acceso y admisión de estudiantes	Sí	Se han respetado los criterios de admisión, el nº de plazas ofertadas y los criterios para el reconocimiento de créditos.
Transferencia y reconocimiento de créditos	Sí	Se han aplicado los procedimientos de reconocimiento de créditos establecidos en la memoria.
Desarrollo del plan de estudios	Sí	El plan de estudios se ha desarrollado según lo establecido y previsto en la memoria del título.
Dotación de PDI	Parcialmente	El personal docente demuestra una experiencia profesional de alto nivel. Atención especial a la adecuación del nivel académico del mismo para cumplir con los requerimientos oficiales. En este aspecto la dotación de PDI del título sigue una tendencia favorable.
Dotación de PAS	Sí	La dotación del PAS es adecuada.
Dotación de recursos materiales e infraestructuras técnicas	Sí	Los recursos materiales e infraestructuras técnicas posibilitan la adecuada implantación del título.
Resultados académicos del título	Sí	En general, se han alcanzado los resultados académicos previstos en la memoria de verificación.
Resultados de satisfacción del título	Sí	Los resultados de satisfacción son buenos para con el título.
Implantación del SGIC	Parcialmente	El SGIC aunque está implantado, precisa de depurar y afianzar su uso por parte de los trabajadores de BCC.

0.5. Motivos por los que no se ha logrado cumplir todo lo incluido en la memoria de verificación

Los motivos por los que no se ha podido cumplir con lo establecido en la memoria son:

En lo referente al personal académico, aun no alcanzando el objetivo del 50% de doctores, muestra una tendencia positiva a lo largo de los últimos años. El no cumplimiento del objetivo tiene que ver, básicamente, con que es una disciplina nueva, que no existía en el ámbito universitario, y la estrategia de la facultad ha sido la de integrar doctores de ciertas disciplinas más tradicionales. Además, se ha de tener en cuenta que todavía no existe ese grado de especialización académica en el ámbito de la gastronomía.

Habría que tener en cuenta también que el profesorado que no dispone de titulación universitaria, solo cumple funciones de apoyo en algunos de los talleres asociados a asignaturas que, en todos los casos, están coordinadas por profesorado con titulación universitaria.

0.6. Valoración de las principales dificultades

Las principales dificultades en el desarrollo de la titulación han sido:

- Cualificación académica del profesorado.
- La falta de costumbre del personal de la facultad en funcionar con un sistema de calidad ha supuesto la falta de sistematización de algunos indicadores desde el inicio de la implantación de la titulación.

0.7. Medidas correctoras que se adoptaron

Las medidas correctoras que se adoptaron están relacionadas con las dificultades identificadas en el punto anterior.

- Cualificación académica del profesorado:
Se ha puesto en marcha un proceso interno para ir adecuando paulatinamente la cualificación académica del profesorado, así tenemos tres profesores, que actualmente realizan labores de apoyo en algunos talleres asociados a asignaturas coordinadas por profesorado con titulación universitaria, realizando una formación para la obtención de la cualificación de grado, y otro, con titulación de grado, para la obtención de la cualificación de máster.

Por otro lado se siguen aplicando criterios de priorización a Doctores en los procesos de contratación.
- La falta de costumbre del personal de la facultad en funcionar con un sistema de calidad ha supuesto la falta de sistematización de algunos indicadores desde el inicio de la implantación de la titulación:
Concienciación a los trabajadores en la necesidad de funcionar con un sistema de calidad y seguimiento permanente de los procesos y revisión de procesos de mejora, así como involucración de estos en los procesos de revisión de los procesos del SGIC.

0.8. Previsión de acciones de mejora

Las acciones de mejora surgidas en el proceso de elaboración de este autoinforme son las referidas a continuación. A falta de ser contrastadas con los evaluadores externos, se proponen como posibles acciones de mejora, sin perjuicio de otras que pudieran surgir posteriormente:

1. Sistematizar un análisis del efecto de los indicadores relacionadas con la aplicación de las normativas de permanencia y de reconocimiento de créditos, en las distintas tasas (de graduación, de abandono, de rendimiento,...).
2. Obtener indicadores de satisfacción respecto a la información presentada en la página web por parte del alumnado.
3. Establecer programas que ayuden a adquirir hábitos de trabajo continuo a alumnado de nuevo ingreso.
4. Reducir, en la medida de lo posible, los cambios de horario.
5. Ampliar la información sobre los resultados del título a los distintos grupos de interés.
6. Incrementar la participación del alumnado en la cumplimentación de las encuestas de satisfacción.
7. Despliegue del SGIC a través de KUDE a todo el colectivo implicado en el título.
8. Priorizar, en caso de nuevas contrataciones, a doctores y establecer mecanismos que faciliten a PDI's internos para que mejoren su cualificación académica.

9. Diseñar y poner en marcha un plan de recepción de nuevos/as profesores/as que incluya conceptos claros sobre competencias y resultados de aprendizaje, entre otros.
10. Estructurar la recogida de información sobre la satisfacción de los/las profesores/as más allá de sus actividades docentes.
11. Incrementar el protagonismo de los lantaldes como herramienta para, entre otras, la mejora continua de las actividades docentes de cada módulo y para incrementar la coordinación entre profesores/as.
12. Incrementar el protagonismo de los Coordinadores de Área con el fin de depurar los posibles solapes y gaps en los contenidos impartidos en los diferentes cursos, así como para, entre otras razones, aunar criterios docentes y técnicos, incrementar el sentimiento de equipo y hacer propuestas que complementen el plan de gestión del departamento.
13. Mejorar el Plan de Formación que contemple las necesidades futuras de los docentes. En especial, reforzar las capacidades de habla extranjera, sus competencias docentes y los ámbitos de especialización que tienen continuidad en los másteres.
14. Incrementar el nivel de satisfacción tanto del alumnado, como del profesorado, como de las empresas colaboradoras.
15. Abrir un proceso de revisión de la memoria verificada del título con el objetivo de plantear modificaciones a la misma para recoger, entre otros aspectos, temas como el del número de plazas ofertadas. La razón por la que no se ha puesto en marcha este proceso hasta el momento es que se consideraba que era necesario un recorrido de 5 años de impartición del título para tener claro, siendo este tan innovador, las modificaciones que se debían de proponer a la memoria inicial.

1. CRITERIOS Y DIRECTRICES

1. DIMENSIÓN: GESTIÓN DEL TÍTULO

CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

Estándar: El programa formativo está actualizado y se ha implantado de acuerdo a las condiciones establecidas en la memoria verificada y/o sus posteriores modificaciones.

1.1 La implantación del Plan de estudios y la organización del programa son coherentes con el perfil de competencias y objetivos del título recogidos en la memoria de verificación y/o en sus posteriores modificaciones.

La implantación del plan de estudios en el curso 2011/2012 se ha realizado de acuerdo con lo establecido en la memoria verificada (según el calendario previsto y según las materias/asignaturas previstas).

Los hitos más destacados, más allá del diseño anual por curso, han sido los siguientes:

- Implantar las intensificaciones curriculares (itinerarios) o vías de especialización de Vanguardia Culinaria, Innovación, Negocio y Emprendizaje e Industria Alimentaria a través de un bloque de asignaturas optativas para los cursos 3º y 4º del Grado.
- Diseño de un programa de movilidad para el alumnado interno (outgoing) en 3er curso ligado a las prácticas curriculares de dicho curso.
- Puesta en marcha del Trabajo Fin de Grado (en adelante, TFG) como colofón a los estudios de Grado. Este TFG busca ser un ejercicio integrador de las competencias desarrolladas en el Grado realizado en empresas, entidades o instituciones reales del estado o del extranjero.
- Ofertar prácticas extracurriculares.
- En aplicación del Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, sobre reconocimiento de estudios en el ámbito de la Educación Superior, se han oficializado unas tablas de reconocimiento entre los estudios de Ciclo Formativo de la rama de Ciencias Sociales y el Grado a partir del curso 11/12.
- Instaurar una dinámica de Reuniones de Seguimiento (dirección, profesorado y alumnado) como parte del SGIC como parte de un proceso de mejora continua dinámico y eficiente.

Implantación y organización

El Plan de estudios del Grado en Gastronomía y Artes Culinarias se ha implantado según lo establecido en la memoria de verificación. Toda la información relativa a la ordenación y secuenciación del Plan de Estudios se recoge en la Guía Docente del Grado y en cada una de las asignaturas del título (ver evidencias E1: *Normativa académica 2015-2016*, E2: *Guía docente 2015-2016* y E3: *Plan de estudios 2015-2016*).

El Plan de Estudios abarca 4 años y consta de 8 módulos, 2 módulos por año, compuestos por una serie de asignaturas que a su vez se agrupan en materias. La secuenciación de las asignaturas del Plan de Estudios es adecuada y permite la adquisición de las competencias técnicas y transversales previstas para el título de la memoria.

El Plan de Estudios se estructura con el objetivo de que sea un aprendizaje basado en competencias y valores, inspirado en el modelo *learning by doing*, tendiendo a concentrar en el primer curso la formación básica de título correspondiente al conocimiento básico y la adquisición de competencias básicas de cocina y sala principalmente con conocimientos introductorios de áreas de cultura y gestión; el objetivo fundamental del segundo curso es el de enfrentar al alumnado a problemas de optimización de situaciones relacionadas con el sector de la gastronomía, tanto en ámbitos de cocina y sala, como de cultura, gestión y ciencia; en tercero, se demanda al alumnado ejercicios de innovación en los ámbitos mencionados; y en cuarto, una cierta especialización profesional correspondiente a los tres itinerarios mencionados y el TFG. Todo esto sabiendo que el/la alumno/a acabará cada curso académico con unas prácticas externas curriculares que le permitirán que vaya conociendo el sector profesional desde dentro y tenga una experiencia profesional real ligada con las competencias adquiridas hasta el momento en la carrera, debiendo el/la alumno/a demostrar una capacidad de adaptación a un entorno y a un equipo de trabajo desconocido, poniendo en práctica todas las capacidades tanto técnicas como de actitud adquiridas hasta el momento en la facultad.

La movilidad del alumnado se centra, básicamente, en las prácticas externas curriculares del tercer curso en las que el/la alumno/a ha de hacer una estancia mínima de 3 meses en una empresa del sector. A día de hoy un 61% de los/las alumnos/as de 3º ha realizado sus prácticas curriculares en el extranjero.

El equipo de Coordinación de Título coordina anualmente el proceso mediante el cual, los/las profesores/as de las distintas áreas de conocimiento realizan la evaluación de la organización y contenido de las asignaturas relacionadas con sus áreas. Para dicha evaluación se utilizan diversas fuentes (ver criterio 3 del presente informe). Fruto de toda esta información se detectan las áreas de mejora a implantar.

El Equipo de Coordinación del Título hace una valoración muy positiva del nivel de satisfacción del alumnado con el título (valoración entre 6,42 y 7,15, en una escala de 1 a 10, entre el curso 2011/12 y el 2015/16), del profesorado (7,78 en el curso 2015/16), de las empresas de prácticas externas (9,92 en el curso 2015/16), de las empresas de TFG (9,00 en el curso 2015/16) y egresados/as (3,69 y 4,19 de media sobre 5) (ver evidencia E4: Informe de las conclusiones de los procedimientos de consulta internos y externos).

La oferta del número de plazas de nuevo ingreso planteado en la memoria verificada es de 50; vista la demanda de plazas que en todos los años académicos de han producido, se toma la decisión de ampliar la oferta del número de plazas de nuevo ingreso a 75 para el curso 11-12 y a 100 en los cursos sucesivos.

Además, en la puesta en práctica final del modelo educativo y su diseño curricular, se vio que con alrededor de 100 alumnos/alumnas por promoción el modelo era más eficiente desde el punto de vista del aprovechamiento de las instalaciones y sobre todo de la posibilidad de poder poner en marcha los talleres prácticos que cada semestre de cada curso demandaban para adquirir las competencias que se pretendían.

En los 5 cursos en los que se ha impartido el grado, el número de plazas ofertadas y demandadas está a la par, esto es, se han cubierto todas las plazas ofertadas (ver *Tabla 1: Indicadores y datos de la titulación*).

Cabe indicar que uno de los puntos más valorados en la Facultad por parte del alumnado siempre ha sido el de la cercanía entre el profesorado y el alumnado, y no se ha planteado incrementar el número de alumnos/as de nueva matriculación vista la buena marcha del Grado. El objetivo está más centrado en la búsqueda de mejores perfiles en el proceso de selección.

También tiene una muy buena valoración el hecho de que los talleres prácticos se desarrollen con un número reducido de alumnos/as.

1.1 Valoración semicuantitativa	
La implantación del Plan de Estudios y la organización del programa son coherentes con el perfil de competencias y objetivos del título recogidos en la memoria de verificación y/o sus posteriores modificaciones.	
<input checked="" type="checkbox"/> Se alcanza	<input type="checkbox"/> Se alcanza parcialmente
<input type="checkbox"/> No se alcanza	<input type="checkbox"/> No aplica

Listado de evidencias e indicadores que avalen el cumplimiento de la directriz
E1: Normativa académica 2015-2016
E2: Guía docente 2015-2016
E3: Plan de estudios 2015-2016
E4: Informe de las conclusiones de los procedimientos de consulta internos y externos
Tabla 1: Indicadores y datos de la titulación

1.2 El perfil de egreso definido (y su despliegue en el Plan de Estudios) mantiene su relevancia y está actualizado según los requisitos de su ámbito académico, científico y profesional.

El perfil se crea a partir del consenso de varios agentes sociales: empresas, centros de educación, grupos de expertos/as y profesores/as.

El perfil debe de aglutinar las siguientes aptitudes o competencias:

- Aptitudes específicas: técnicas y metodológicas, es decir, saber y saber hacer

- Aptitudes personales: saber ser
- Aptitudes sociales: saber convivir

El objetivo general del título es diseñar, implementar y coordinar sistemas de producción y elaboración culinaria y servicios gastronómicos de alto nivel en relación con diferentes tipos de empresas –restaurantes y cualquier otra empresa del sector de la alimentación y gastronomía-, y en relación con las necesidades e intereses de los clientes, gestionando los equipos de personas. Igualmente estará cualificado para generar y desarrollar propuestas de nuevos productos, servicios y negocios; y ofrecer asesoría y consultoría en el ámbito de la restauración y la gastronomía con visión innovadora haciendo uso de las TIC y en diferentes idiomas.

Hay que tener en cuenta que a la redacción de este autoinforme solamente hay datos de inserción laboral de una única promoción; la graduada en julio de 2015. Gracias a las encuestas realizadas por la Facultad, se conoce la situación laboral del alumnado egresado del título (tasa de empleo de 84,37%; empleo encajado de 100%) (ver evidencia E5: *Estudio sobre la de Inserción Laboral de los/las egresados/as en 2014-2015*). A ese respecto cabe destacar que para ser un título universitario nuevo en el sistema universitario español orientado a un sector que no ha contado hasta este momento con egresados/as universitarios/as, los datos de inserción laboral obtenidos son más que satisfactorios, especialmente el de empleo encajado.

Asimismo, el 100% de los Trabajos Fin de Grado son proyectos realizados en empresa, en los cuales el alumnado es capaz de dar respuesta a los problemas actuales, con índices de satisfacción elevados (satisfacción del alumnado con el TFG, 7,32 y satisfacción de las empresas con el TFG, 9,00) (ver evidencia E4: *Informe de las conclusiones de los procedimientos de consulta internos y externos*), que nos hace reafirmar la adecuación de nuestro perfil a las necesidades demandadas por las organizaciones.

En este sentido, es satisfactorio saber que varios alumnos/as consiguen contratos en aquellas empresas donde realizan el TFG.

1.2 Valoración semicuantitativa	
El perfil de egreso definido (y su despliegue en el Plan de estudios) mantiene su relevancia y está actualizado según los requisitos de su ámbito académico, científico y profesional.	
<input checked="" type="checkbox"/> Se alcanza	<input type="checkbox"/> No se alcanza <input type="checkbox"/> No aplica

Listado de evidencias e indicadores que avalen el cumplimiento de la directriz
E5: Estudio sobre la de Inserción Laboral de los/las egresados/as en 2014-2015
E4: Informe de las conclusiones de los procedimientos de consulta internos y externos

1.3. El título cuenta con mecanismos de coordinación docente (articulación horizontal y vertical entre las diferentes materias/asignaturas) que permiten tanto una adecuada asignación de carga de trabajo del estudiante como una adecuada planificación temporal, asegurando la adquisición de los resultados de aprendizaje.

La coordinación docente se articula en cuatro equipos:

1.- Comité de Académico: Máximo órgano académico de la Facultad, compuesto por el Director General, el Director Académico, la Directora de Másteres y Cursos, el Coordinador del Área cocina, la Secretaria Académica y la Técnico Master y cursos.

Esta mesa académica debate y aprueba las propuestas provenientes de las Coordinaciones de cada uno de los Títulos de la Facultad.

2.- Equipo de Coordinación del Título: Compuesto por el Director Académico, los Coordinadores de Lantalde de cada curso, el Coordinador de Prácticas/TFG y la Secretaria Académica. Su objetivo es la gestión general de la titulación, coordinación docente del título, evaluación de los resultados del título y propuesta de áreas de mejora, elaboración de las normativas a aplicar y realizar propuestas de cambios de los planes de estudio.

3.- Equipos de Área de Conocimiento: está compuesto por todos los/las profesores/as del mismo área de conocimiento. Su objetivo fundamental es hacer la coordinación vertical de las materias del área de conocimiento al que pertenecen, así como proponer los contenidos de las distintas materias y asignaturas del grado relacionadas con su área de conocimiento, las actividades docentes y los sistemas y criterios de evaluación de las mismas.

4.- Lantaldes de cada curso: cada Lantalde está compuesto por los/las profesores/as que participan en las actividades docentes de ese curso; habiendo un Lantalde por cada curso del grado. El objetivo es definir y realizar una adecuada coordinación horizontal de las actividades docentes del curso, así como compartir información acerca de la marcha del curso y de la evolución del alumnado.

Todos los años el equipo de coordinación del título, en coordinación con las áreas de conocimiento, realiza una revisión de las distintas asignaturas con el objetivo de mantener una coherencia interna y garantizar criterios de funcionamiento homogéneos para una buena coordinación docente, evitando vacíos y duplicidades en las competencias desarrolladas en el programa. Al finalizar cada asignatura y/o taller, el alumnado cumplimenta una encuesta de satisfacción de cada una de ellas, en la que se pregunta sobre aspectos relacionados con la actividad docente, la adecuación de los materiales didácticos utilizados y la coordinación entre asignaturas (ver evidencia E6: *Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre la asignatura para los/las alumnos/as 2015-2016*). El propio profesorado realiza también una autoevaluación de la asignatura, así como de su nivel de satisfacción con el Grado en su (ver evidencia E7: *Ejemplo de encuesta de satisfacción para los PDI 2015-2016*). Toda esta información se trabaja en los equipos mencionados en aras a implementar áreas de mejora para futuros cursos.

Respecto a la dedicación del estudiante a cada una de las asignaturas, teniendo en cuenta los distintos tipos de actividades docentes (aula, taller, taller relacionado con servicio) y después de realizar una estimación de las horas de dedicación necesarias, se estableció que entre el 65% y el 70% de las horas asociadas a los créditos se desarrollarían presencialmente y el 30%-35% restante en forma no presencial. A medida que el profesorado ha ido adquiriendo experiencia en la evaluación por competencias y la evaluación continua, el número de las actividades evaluadoras ha disminuido redundando en una mejor planificación del estudiante del trabajo no presencial a desarrollar.

El análisis de los indicadores de rendimiento, así como las valoraciones que los/las estudiantes hacen de su experiencia formativa nos llevan a concluir que la planificación de la dedicación del estudiante es la apropiada (ver *Tabla 1: Indicadores y datos de la titulación* y evidencia E4: *Informe de las conclusiones de los procedimientos de consulta internos y externos*).

Con todo ello, se considera que el título cuenta con diversos mecanismos de coordinación docente que aseguran una correcta planificación de los estudios y que garantizan un nivel de satisfacción elevado de los distintos grupos de interés con el título.

1.3	Valoración semicuantitativa
El título cuenta con mecanismos de coordinación docente (articulación horizontal y vertical entre las diferentes materias/asignaturas) que permiten tanto una adecuada asignación de carga de trabajo del estudiante como una adecuada planificación temporal, asegurando la adquisición de los resultados de aprendizaje.	
<input checked="" type="checkbox"/> Se alcanza excelentemente <input type="checkbox"/> Se alcanza <input type="checkbox"/> Se alcanza parcialmente <input type="checkbox"/> No se alcanza <input type="checkbox"/> No aplica	

Listado de evidencias e indicadores que avalen el cumplimiento de la directriz
E6: Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre la asignatura para los/las alumnos/as 2015-2016
E7: Ejemplo de encuesta de satisfacción para los PDI 2015-2016
E4: Informe de las conclusiones de los procedimientos de consulta internos y externos

1.4. Los criterios de admisión permiten que los y las estudiantes tengan el perfil de ingreso adecuado para iniciar estos estudios y en su aplicación se respeta el número de plazas ofertadas en la memoria verificada.

El perfil de acceso y los criterios de admisión al grado son públicos en la página web del título y se ajustan a lo aprobado en la propuesta de verificación del título (ver evidencia *E8: Procedimiento de acceso y admisión para estudiantes de nuevo ingreso*).

La mayor parte del alumnado matriculado en el Grado proviene de Bachillerato; aunque no hay que olvidar el respetable porcentaje de alumnos/alumnas de procedencia extranjera cuyos estudios de acceso son los necesarios en sus países de origen para acceder a la universidad.

Tal y como se ha comentado anteriormente, según la memoria verificada el número de plazas ofertadas sería de 50 pero vista la alta demanda del título, se ha ido elevando el número de plazas ofertadas hasta las alrededor de 100 actuales, tal y como se ha comentado en los informes de seguimiento realizados.

Además, en la puesta en práctica final del modelo educativo y su diseño curricular, se vio que con 100 alumnos/as por promoción el modelo era más eficiente desde el punto de vista del aprovechamiento de las instalaciones y sobre todo de la posibilidad de poder poner en marcha los talleres prácticos que cada semestre de cada curso demandaban para adquirir las competencias que se pretendían.

El número de alumnos/as matriculados/as desde el inicio de la impartición del presente título en 2011-2012, se ha ajustado a la oferta realizada; siendo en el curso 2011-2012 de 70 estudiantes y de aproximadamente 100 en los siguientes.

El proceso de admisión (ver evidencia *E8: Procedimiento de acceso y admisión para estudiantes de nuevo ingreso*) busca mejorar el perfil de entrada del estudiante. Para ello, se pretende evaluar no solamente el perfil académico (vía expediente de notas) sino también el perfil competencial y actitudinal. Otro aspecto clave es conocer el nivel de motivación del estudiante para cursar esta titulación.

1.4 Valoración semicuantitativa

Los criterios de admisión permiten que los y las estudiantes tengan el perfil de ingreso adecuado para iniciar estos estudios y en su aplicación se respeta el número de plazas ofertadas en la memoria verificada.

Se alcanza
 Se alcanza parcialmente
 No se alcanza
 No aplica

Listado de evidencias e indicadores que avalen el cumplimiento de la directriz

E8: Procedimiento de acceso y admisión para estudiantes de nuevo ingreso

1.5. La aplicación de las diferentes normativas académicas (permanencia, reconocimiento, etc.) se realiza de manera adecuada y permite mejorar los valores de los indicadores de rendimiento académico.

El Grado en Gastronomía y Artes Culinarias dispone de una Normativa Académica aprobada por el Comité Académico y el Consejo de Dirección de BCC a propuesta del Equipo de Coordinación del Título, bajo la supervisión de la Secretaria Académica (ver evidencia *E1: Normativa académica 2015-2016*). Dicha Normativa Académica regula, entre otras cuestiones, el acceso y la admisión, el sistema de reconocimiento y transferencia de créditos, así como la actividad docente y evaluación del alumno/a.

En concreto, respecto al reconocimiento y transferencia de créditos, esta normativa se aplica ante solicitudes que el alumnado realiza una vez se han matriculado en el Grado (ver evidencia *E9: Plantilla para la solicitud de reconocimiento de ECTS*). Estas solicitudes se derivan al coordinador de área correspondiente para su estudio y aprobación. Toda documentación presentada por el estudiante se guarda en su expediente.

Fruto de este proceso se han aprobado numerosas solicitudes (*E10: Listado de estudiantes que han obtenido reconocimiento de créditos*).

Sin embargo, ante la existencia de dudas razonables acerca de la adecuación de las competencias y/o la carga lectiva es el coordinador de área, junto con la ayuda del docente especialista, quien resuelve dichos casos. Como criterio general se exige que, al menos, sean equiparables en un 80% en ambos aspectos anteriormente mencionados (adecuación y carga lectiva).

Dado el tamaño reducido de los grupos, las reuniones de evaluación sirven perfectamente para hacer un seguimiento a los y las estudiantes con reconocimiento de créditos.

Por otro lado, la normativa es clara en cuanto a los criterios de permanencia y matrículas sucesivas (ver evidencia E1: *Normativa académica 2015-2016*).

1.5	Valoración semicuantitativa
La aplicación de las diferentes normativas académicas (permanencia, reconocimiento, etc.) se realiza de manera adecuada y permite mejorar los valores de los indicadores de rendimiento académico.	
<input checked="" type="checkbox"/> Se alcanza <input type="checkbox"/> Se alcanza parcialmente <input type="checkbox"/> No se alcanza <input type="checkbox"/> No aplica	

Listado de evidencias e indicadores que avalen el cumplimiento de la directriz
E1: Normativa académica 2015-2016
E9: Plantilla para la solicitud de reconocimiento de ECTS
E10: Listado de estudiantes que han obtenido reconocimiento de créditos

CRITERIO 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA

Estándar: La institución dispone de mecanismos para comunicar de manera adecuada a todos los grupos de interés las características del programa y de los procesos que garantizan su calidad.

2.1. Los responsables del título publican información adecuada y actualizada sobre las características del programa formativo, su desarrollo y sus resultados, incluyendo la relativa a los procesos de seguimiento y acreditación.
--

La Facultad de Ciencias Gastronómicas-Basque Culinary Center de Mondragon Unibertsitatea ofrece en su página web toda la información relativa al Grado en Gastronomía y Artes Culinarias, presentando la información de forma clara, objetiva y fácilmente accesible para todos los/las estudiantes interesados en el Grado (ver página web: <http://www.mondragon.edu/es/estudios/grados/gastronomia-y-artes-culinarias>). En ella, podemos ver apartados correspondientes al modelo de aprendizaje, al plan de estudios, a los objetivos y a las competencias, a la movilidad y a salidas profesionales, entre otros.

En el apartado asociado a la Calidad, se publican todos los documentos relacionados con la memoria del título, los informes finales de evaluación, el enlace al RUCT, el último informe de seguimiento, así como el Sistema de Garantía Interna de Calidad (SGIC) que ha diseñado la Facultad de Ciencias Gastronómicas acorde a los principios y directrices del programa AUDIT de ANECA para asegurar el cumplimiento de los objetivos asociados al Grado y buscar la mejora continua. A su vez, tenemos un formulario en la que se recogen las sugerencias o propuestas de mejora que desee hacer llegar cualquier persona interesada.

Como ámbito de mejora se identifican la ampliación de la información sobre los resultados del título a los distintos colectivos y la recogida de la valoración de los distintos grupos de interés de la titulación sobre la información presentada en la página web.

2.1	Valoración semicuantitativa
Los responsables del título publican información adecuada y actualizada sobre las características del programa formativo, su desarrollo y sus resultados, incluyendo la relativa a los procesos de seguimiento y acreditación.	
<input type="checkbox"/> Se alcanza excelentemente <input checked="" type="checkbox"/> Se alcanza <input type="checkbox"/> Se alcanza parcialmente <input type="checkbox"/> No se alcanza <input type="checkbox"/> No aplica	

Listado de evidencias e indicadores que avalen el cumplimiento de la directriz

<http://www.mondragon.edu/es/estudios/grados/gastronomia-y-artes-culinarias>

2.2. La información necesaria para la toma de decisiones de los futuros estudiantes y otros agentes de interés del sistema universitario de ámbito nacional o internacional es fácilmente accesible.

La información sobre el Grado ha sido expuesta a través de catálogos informativos de los sucesivos años académicos (ver evidencia E11: *Catálogo del grado 2015-2016*) y en la página web (ver página web: <http://www.mondragon.edu/es/estudios/grados/gastronomia-y-artes-culinarias>).

Dentro de la web podemos observar distintos detalles sobre la titulación: metodología, prácticas y trabajo fin de grado, movilidad e internacionalización, objetivos y competencias, plan de estudios, guías y normativas, salidas profesionales, continuar estudiando, acceso y admisión, normativa de permanencia, inscripción y matrícula, precios, becas y ayudas, alojamiento y transporte, reconocimiento de créditos, etc. Con todo ello, garantizamos que el futuro estudiante tiene toda la información que necesita, disponible para su toma de decisión.

Además de la página web y los catálogos, se visitan todos los centros de Bachiller que muestran interés en conocer nuestra oferta educativa para hacer llegar así, una primera información a los posibles futuros estudiantes. El siguiente punto de contacto está en las Jornadas de Puertas Abiertas (JdPA), en las cuales se presenta nuestro Grado a las personas que en un principio han mostrado un interés mayor. Se hacen 4 jornadas de puertas abiertas al año. Podemos comentar, que el éxito de estas jornadas es grande ya que la asistencia a las mismas es considerable (ver evidencia E12: *Tasas de éxito de las Jornadas de Puertas Abiertas*). En las JdPA, entre otras cosas se hace una presentación de la Universidad, se da información amplia y concreta sobre el Grado, se enseñan las instalaciones de la Facultad y se termina, con un lunch en el que los asistentes pueden preguntar e intercambiar impresiones entre ellos, con el personal de la facultad e, incluso, con alumnos/as de la titulación que, de forma voluntaria, participan en estas jornadas.

Además de las mencionadas anteriormente, el alumnado interesado en la titulación realiza consultas vía email, teléfono o personalmente en la secretaría del centro, la cual, hace un seguimiento personalizado de dichos/as alumnos/as potenciales.

Con todo ello, se considera que los y las futuras estudiantes y otros agentes de interés del sistema universitario tienen información actualizada, adecuada y fácilmente accesible, que facilita la toma de decisiones al respecto.

2.2 Valoración semicuantitativa

La información necesaria para la toma de decisiones de los futuros estudiantes y otros agentes de interés del sistema universitario de ámbito nacional o internacional es fácilmente accesible.

Se alcanza excelentemente Se alcanza Se alcanza parcialmente No se alcanza No aplica

Listado de evidencias e indicadores que avalen el cumplimiento de la directriz

E11: Catálogo del grado 2015-2016

<http://www.mondragon.edu/es/estudios/grados/gastronomia-y-artes-culinarias>

E12: Tasas de éxito de las Jornadas de Puertas Abiertas

2.3. Los y las estudiantes matriculados en el título, tienen acceso en el momento oportuno a la información relevante sobre el plan de estudios y los resultados de aprendizaje previstos.

Existen varios mecanismos de comunicación para con los/las alumnos/as matriculados/as en el título con relación a la información relevante del plan de estudios y los resultados de aprendizaje previstos: Plan de acogida, Página web, Plataforma MUDle y la Secretaría Virtual. A continuación se detalla cada una, determinando la información que suministran en cada caso.

A lo largo de las dos primeras semanas del primer curso del Grado, se organiza un Plan de Acogida para los/las alumnos/as de nuevo ingreso, cuyo objetivo es comunicar la información más relevante acerca del Grado, la Facultad y la Universidad en general, el calendario académico y sobre aspectos prácticos del primer curso en particular (ver evidencia E13: *Programa de las primeras semanas y calendario académico 2015-2016*).

Por otro lado, la información contenida en la página web de la universidad es completa y útil en cuando al plan de estudios y modelo educativo se refiere (ver evidencia E14: *Información de la web sobre el plan de estudios y modelo educativo*).

Sin embargo, el recurso más empleado por los/las alumnos/as es la plataforma MUdle, a donde el/la alumno/a tiene acceso desde el primer momento (ver evidencia E15: *Web, plataforma MUdle y secretaría virtual*) que contiene la página de cada una de las asignaturas en las que está matriculado. No obstante, al objeto de mejorar la información suministrada al alumnado se han creado unas páginas concretas por curso, donde se recoge el horario, el calendario académico, las distintas normativas, etc.

Esta plataforma se utiliza también como herramienta de comunicación entre el Coordinador del curso, los profesores del mismo y los y las estudiantes, así como desde Coordinación Académica en los casos en que la información concierne a más de un curso.

Durante el Plan de Acogida se pone a disposición del alumnado una asignatura llamada Definición y Contextualización de la Profesión, en la cual se suministra toda la información académica-administrativa al alumnado, así como el funcionamiento de la plataforma y las herramientas digitales a disposición del alumnado que disponemos en Mondragon Unibertsitatea, y es gestionado por el Coordinación del Curso.

Por otro lado, la Guía Docente es completa (ver evidencias E1: *Normativa académica 2015-2016* y E2: *Guía docente 2015-2016*) y las fichas de las asignaturas incorporadas en él contienen toda la información necesaria para el despliegue del Plan de Estudios. Todas las fichas respetan la misma plantilla al objeto de facilitar la comprensión por parte del alumnado. En el mismo sentido, desde el Equipo de Coordinación del Título se recomienda al profesorado explicar con detalle la ficha de la asignatura el primer día de clase.

El equipo de coordinación del título hacia el mes de mayo del curso anterior solicita al equipo de profesores/as el desarrollo (en implantación) o la revisión de las fichas de las asignaturas en cuanto a contenidos, bibliografía, actividades formativas o sistema de evaluación, garantizando curso a curso su actualización periódica. La versión definitiva está accesible en el mes de julio a través de la página web.

En el caso del TFG, cuentan con un espacio concreto en la plataforma MUdle, el cual contiene toda la información necesaria para el diseño, elaboración, entrega y presentación de los TFG, además de la normativa del TFG y la Guía Docente del TFG (ver evidencias E16: *Guía académica TFG 2015-2016* y E2: *Guía docente 2015-2016*).

Los documentos con el despliegue de las competencias y los resultados de aprendizaje asociados a ellos, se publica en la plataforma MUdle y cada alumno/a tiene acceso al documento correspondiente al curso en el que está matriculado. Así mismo, mediante la Secretaría Virtual, se informa al alumno/a sobre el progreso y los resultados obtenidos en cada uno de los resultados de aprendizaje y competencias en tiempo real, mediante un sistema de escala, basado en los colores de un semáforo (ver evidencia E17: *Ejemplo de la visualización de los "semáforos" de un estudiante*).

En definitiva, los y las estudiantes tienen acceso en el momento que así lo necesiten a toda información relevante sobre el plan de estudios y su despliegue, así como su progreso y resultados, y sobre el calendario y horarios y demás información práctica en el desarrollo del Grado.

2.3	Valoración semicuantitativa
Los y las estudiantes matriculados en el título, tienen acceso en el momento oportuno a la información relevante sobre el Plan de estudios y los resultados de aprendizaje previstos.	
<input checked="" type="checkbox"/> Se alcanza excelentemente <input type="checkbox"/> Se alcanza <input type="checkbox"/> Se alcanza parcialmente <input type="checkbox"/> No se alcanza <input type="checkbox"/> No aplica	

Listado de evidencias e indicadores que avalen el cumplimiento de la directriz
E13: Programa de las primeras semanas y calendario académico 2015-2016
E14: Información de la web sobre el plan de estudios y modelo educativo

E15: Web, plataforma MUdle y secretaría virtual
E1: Normativa académica 2015-2016
E2: Guía docente 2015-2016
E16: Guía académica TFG 2015-2016
E17: Ejemplo de la visualización de los "semáforos" de un estudiante

CRITERIO 3. SISTEMA DE GARANTÍA INTERNO DE CALIDAD (SGIC)

Estándar: La institución dispone de un sistema de garantía interna de la calidad formalmente establecido e implementado que asegure, de forma eficaz, la calidad y la mejora continua de la titulación.

3.1. El SGIC implementado y revisado periódicamente garantiza la recogida y análisis continuo de información y de los resultados relevantes para la gestión eficaz del título, en especial los resultados de aprendizaje.

En octubre de 2012 se aprueba el SGIC de la Facultad de Ciencias Gastronómicas-Basque Culinary Center de Mondragon Unibertsitatea. En el SGIC se establece la política de calidad de la Facultad de Ciencias Gastronómicas y recoge el mapa de procesos y el panel de mando de indicadores del sistema (ver evidencia *E18: Procesos del Sistema de Garantía Interno de Calidad* y *E19: Manual del Sistema de Garantía Interno de Calidad*).

Así el Comité de Calidad realiza una revisión, adecuación e implementación de los procesos, indicadores y evidencias del título, los cuales se recogen en el acta de revisión de los procesos (ver evidencia *E20: Actas del Comité de Dirección con la aceptación de las revisiones del SGIC*).

A través de las actas de revisión se realiza un seguimiento de los indicadores clave que influyen en los resultados del Grado/titulación, al objeto de proponer, mejoras tanto del propio enfoque del proceso, como de los indicadores (ver evidencia *E21: Actas del comité de dirección con el seguimiento del PG e indicadores clave*). Este proceso de revisión garantiza la mejora continua de la titulación, estando totalmente relacionada con el Informe de Seguimiento de la misma que se realiza anualmente.

En este sentido, cabe apuntar que dadas las particularidades de la Facultad y su tamaño, muchos de los problemas que van surgiendo día a día son identificados con rapidez y se busca resolverlos a la mayor brevedad posible.

Todos los procesos realizan este ejercicio de revisión, por lo que toda la actividad está sujeta a la mejora continua. Las propuestas de la titulación se plantean por el equipo de coordinación del título. Y luego es el Comité de Calidad quien las valida (o rechaza) en su Informe del Sistema de Gestión.

Por otro lado, desde el punto de vista de fuentes de información para el proceso de revisión y mejora de la actividad docente, al finalizar cada asignatura y/o taller, los y las estudiantes realizan una valoración de diferentes aspectos relacionados con el conocimiento de la asignatura y/ taller, la claridad en las explicaciones, la metodología empleada, el feed-back realizado y una evaluación general de la asignatura y/o taller (ver evidencia *E6: Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre la asignatura para los/las alumnos/as 2015-2016*). Además, el propio profesorado realiza una encuesta sobre su nivel de satisfacción respecto a su participación en el título (ver evidencia *E7: Ejemplo de encuesta de satisfacción para los PDI 2015-2016*).

A lo largo del curso se realizan Reuniones de Seguimiento de cada curso en las que toman parte tanto la dirección de la Facultad (Decano y Director académico), coordinador/a del curso, profesores/as del curso y delegados/as de los/las alumnos/as del curso. De estas reuniones se obtiene también información valiosa para el proceso de mejora continua de las actividades docentes del título y del propio título en sí (ver evidencia *E22: Actas de reuniones de seguimiento*).

Asimismo, a lo largo del año, en los meses de Mayo/Junio los y las estudiantes del Grado cumplimentan una encuesta en la que proceden a valorar los servicios generales de la Facultad (ver evidencia E23: *Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre los servicios generales para los/las alumnos/as 2015-2016*), así como la titulación en su conjunto, más allá de las asignaturas y materias. Los aspectos evaluados son: Modelo educativo, Sistema de evaluación, Planificación y coordinación entre materias, Preparación del profesorado, Accesibilidad docente, Tutorías, Plataforma MUdle, Prácticas, Biblioteca, Medios informáticos, Atención en secretaría, Servicio de reprografía, Actividades extraacadémicas y Valoración global titulación.

Otra fuente de información son las personas egresadas del Grado. A este respecto cabe señalar que, desde la graduación de la primera promoción del Grado, se han manejado dos fuentes de información:

Por un lado, la encuesta realizada desde la Universidad, antes realizada por el Gobierno Vasco, a través de su servicio de empleo. Esta encuesta, mide la situación laboral y valoración de los/las egresados/as (ver evidencia E24: *Ejemplo de la encuesta sobre la situación laboral para los/las egresados/as 2014-2015*). Dicha encuesta recoge información de los/las egresados/as en la primera y única, por el momento, promoción del Grado.

En el caso del PAS la recogida de información se realiza de manera indirecta y no sistematizada.

Y por último, en el caso de las empresas en las que se realizan los TFG's, se procede a recopilar información procedente de los propios estudiantes (ver evidencia E25: *Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre el Trabajo Fin de Grado para los/las alumnos/as 2015-2016*), de los tutores de la Facultad que acompañan al estudiante en el proceso (ver evidencia E26: *Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre el Trabajo Fin de Grado para los tutores 2015-2016*) y de los tutores en empresa (ver evidencia E27: *Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre el Trabajo Fin de Grado para los/las directores/as en empresa 2015-2016*).

Todos los procedimientos que se usan para la recogida de información anteriormente citados, así como los ítems valorados son adecuados para la toma de decisiones y para la mejora de la calidad del título.

Junto a las encuestas y el análisis de indicadores clave, se utilizan otras fuentes de mejora como son los Informes de seguimiento del título (ver evidencia E28: *Informes de seguimiento (2011-2012, 2012-2013, 2013-2014, 2014-2015)*).

Asimismo y de manera más informal, los responsables del título (y los docentes, en general) mantienen una estrecha relación con el alumnado para acompañarles en su proceso de enseñanza-aprendizaje (vía personal, correo electrónico, MUdle, etc.), algo que agradece mucho nuestro alumnado. A modo ilustrativo, uno de los comentarios más habituales de los/las estudiantes al mencionar los aspectos a mantener en las encuestas de satisfacción es "la cercanía con profesores/as y personal de secretaría y administración".

Los resultados obtenidos en los diferentes indicadores se toman en consideración a la hora de plantear acciones de mejora en el título en el seno del equipo de coordinación de título (ver evidencia E29: *Actas de reunión de coordinación de título*). Posteriormente, dichas acciones son validadas y aprobadas por el Comité Académico (aquellas cuestiones referidas a la gestión por procesos, también se validan en el Comité de Calidad).

En conclusión, el sistema de garantía de calidad, garantiza la recogida y análisis de la información y sus resultados asegurando así una gestión eficaz del título.

3.1 Valoración semicuantitativa

El SGIC implementado y revisado periódicamente garantiza la recogida y análisis continuo de información y de los resultados relevantes para la gestión eficaz del título, en especial los resultados de aprendizaje.

Se alcanza excelentemente
 Se alcanza
 Se alcanza parcialmente
 No se alcanza
 No aplica

Listado de evidencias e indicadores que avalen el cumplimiento de la directriz

E18: Procesos del Sistema de Garantía Interno de Calidad
 E19: Manual del Sistema de Garantía Interno de Calidad
 E20: Actas del Comité de Dirección con la aceptación de las revisiones del SGIC
 E21: Actas del comité de dirección en las que se hace el seguimiento del PG e indicadores clave
 E6: Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre la asignatura para los/las alumnos/as 2015-2016
 E7: Ejemplo de encuesta de satisfacción para los/las PDI 2015-2016

E22: Actas de reuniones de seguimiento
 E23: Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre los servicios generales para los/las alumnos/as 2015-2016
 E24: Ejemplo de la encuesta sobre la situación laboral para los/las egresados/as 2014-2015
 E25: Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre el Trabajo Fin de Grado para los/las alumnos/as 2015-2016
 E26: Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre el Trabajo Fin de Grado para los/las tutores/as 2015-2016
 E27: Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre el Trabajo Fin de Grado para los/las directores/as en empresa 2015-2016
 E28: Informes de seguimiento (2011-2012, 2012-2013, 2013-2014, 2014-2015)
 E29: Actas de reunión de coordinación de título

3.2. El SGIC implementado facilita el proceso de seguimiento, modificación y acreditación del título y garantiza su mejora continua a partir del análisis de datos objetivos.

El proceso *Garantía de calidad de los programas formativos* realiza una recogida de indicadores y evidencias para obtener la información necesaria en la mejora del proceso de enseñanza-aprendizaje y la propia titulación (ver evidencia E18: *Procesos del Sistema de Garantía Interno de Calidad*).

En estos momentos nos encontramos en el proceso de implementación de la herramienta KUDE que facilita la gestión del sistema. Esta herramienta va a permitir mejorar el proceso de recogida de información, y en consecuencia, complementar el análisis de la situación del título y la correspondiente toma de decisiones, dado que el colectivo de PDI y PAS tiene acceso a la visualización de todos los indicadores y evidencias.

En el SGIC, dentro del proceso de *Diseño y desarrollo del Plan Docente* y del proceso de *Orientación al estudiante y desarrollo de la enseñanza*, se recogen los indicadores clave que son fundamentales para la gestión y mejora de la titulación.

Fruto de las revisiones de los procesos, se han procedido a incorporar, entre otras, diversas mejoras que han sido recogidas en los informes de seguimiento correspondientes.

3.2 Valoración semicuantitativa

El SGIC implementado facilita el proceso de seguimiento, modificación y acreditación del título y garantiza su mejora continua a partir del análisis de datos objetivos.

Se alcanza excelentemente
 Se alcanza
 Se alcanza parcialmente
 No se alcanza
 No aplica

Listado de evidencias e indicadores que avalen el cumplimiento de la directriz

E18: Procesos del Sistema de Garantía Interno de Calidad

3.3. El SGIC implementado dispone de procedimientos que facilitan la evaluación y mejora de la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje.

El SGIC de la Facultad de Ciencias Gastronómicas tiene definidos los procesos y procedimientos necesarios para recoger información para la gestión del título. Así es posible identificar las fortalezas del título y tomar las decisiones para superar las debilidades detectadas; todo ello con el objetivo de contribuir a la mejora del mismo (ver evidencias E18: *Procesos del Sistema de Garantía Interno de Calidad* y E19: *Manual del Sistema de Garantía Interno de Calidad*).

En las reuniones del equipo de coordinación del título (ver evidencia E29: *Actas de reunión de coordinación de título*) se hace el seguimiento anual del título y se valoran las mejoras y modificaciones realizadas en el mismo (ver evidencia E22: *Actas de reuniones de seguimiento*).

Para ello, dicho Equipo de Coordinación analiza al finalizar el curso: a) los indicadores clave del título, b) los resultados de la encuesta de satisfacción general de alumnado (ver evidencia E23: *Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre los servicios generales para los/las alumnos/as 2015-2016*), las encuestas de satisfacción del

alumnado por asignaturas (ver evidencia E6: *Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre la asignatura para los/las alumnos/as 2015-2016*) y las encuestas de satisfacción del profesorado (ver evidencia E7: *Ejemplo de encuesta de satisfacción para los/las PDI 2015-2016*), c) la información relativa a la valoración de los TFG (ver evidencias E25: *Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre el Trabajo Fin de Grado para los/las alumnos/as 2015-2016*, E26: *Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre el Trabajo Fin de Grado para los/las tutores/as 2015-2016* y E27: *Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre el Trabajo Fin de Grado para los/las directores/as en empresa 2015-2016*), d) la encuesta a egresados/as (ver evidencia E24: *Ejemplo de la encuesta sobre la situación laboral para los/las egresados/as 2014-2015*).

En relación a la revisión de las asignaturas, los coordinadores de las áreas de conocimiento, en el proceso de planificación de las actividades del nuevo curso, valoran junto al docente la adecuación de las competencias y contenidos de la asignatura. Por ejemplo, utilizan, entre otros, el indicador de satisfacción del profesorado con la asignatura (ver evidencia E4: *Informe de las conclusiones de los procedimientos de consulta internos y externos*).

Antes del comienzo del curso académico, es decir, al final del curso anterior el equipo de coordinación del título revisa la guía docente en la que se definen las competencias, resultados de aprendizaje y contenidos de cada una de las asignaturas (ver evidencias E29: *Actas de reunión de coordinación de título* y E2: *Guía docente 2015-2016*).

La información generada en la revisión de las asignaturas, junto a los resultados de las encuestas de satisfacción permiten a dicho equipo proponer y, en su caso, tomar decisiones de cara a la gestión del título. Posteriormente, dichas decisiones se comparten con el equipo de profesores/as que participa en el Grado.

Finalmente, el Director Académico, se reúne anualmente con todos los docentes para valorar el desempeño académico, siendo éste (proceso enseñanza-aprendizaje) uno de los puntos tratados en dichas conversaciones.

Con todo ello, se muestra clara evidencia de que el título dispone de procedimientos que garantizan la evaluación y mejora continua del proceso de enseñanza-aprendizaje.

3.3	Valoración semicuantitativa
El SGIC implementado dispone de procedimientos que facilitan la evaluación y mejora de la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje.	
<input type="checkbox"/> Se alcanza excelentemente <input checked="" type="checkbox"/> Se alcanza <input type="checkbox"/> Se alcanza parcialmente <input type="checkbox"/> No se alcanza <input type="checkbox"/> No aplica	

Listado de evidencias e indicadores que avalen el cumplimiento de la directriz
E18: Procesos del Sistema de Garantía Interno de Calidad
E19: Manual del Sistema de Garantía Interno de Calidad
E29: Actas de reunión de coordinación de título
E22: Actas de reuniones de seguimiento
E23: Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre los servicios generales para los/las alumnos/as 2015-2016
E6: Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre la asignatura para los/las alumnos/as 2015-2016
E7: Ejemplo de encuesta de satisfacción para los/las PDI 2015-2016
E25: Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre el Trabajo Fin de Grado para los/las alumnos/as 2015-2016
E26: Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre el Trabajo Fin de Grado para los/las tutores/as 2015-2016
E27: Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre el Trabajo Fin de Grado para los/las directores/as en empresa 2015-2016
E24: Ejemplo de la encuesta sobre la situación laboral para los/las egresados/as 2014-2015
E4: Informe de las conclusiones de los procedimientos de consulta internos y externos
E29: Actas de reunión de coordinación de título
E2: Guía docente 2015-2016

2. DIMENSIÓN: RECURSOS

CRITERIO 4. PERSONAL ACADÉMICO

Estándar: El personal académico que imparte docencia es suficiente y adecuado, de acuerdo con las características del título y el número de estudiantes.

4.1. El personal académico reúne el nivel de cualificación académica requerido para el título y dispone de suficiente experiencia profesional y calidad docente e investigadora.

El modelo educativo en el que se basa el proceso de enseñanza-aprendizaje de la titulación de Grado en Gastronomía y Artes Culinarias es un modelo basado en valores y competencias, o sea en aprender haciendo con una buena base de conocimiento (saber), destrezas y habilidades para poner en práctica lo aprendido (saber hacer), con una actitud positiva y proactiva (saber ser) y en cooperación (saber cooperar).

Este modelo implica que el aprendizaje del alumnado esté basado en actividades formativas teórico-prácticas en aula, prácticas de taller y realización de proyectos vertebradores. Realizándose las prácticas en taller y los proyectos vertebradores en equipo y con un número reducido de alumnos por equipo; de entre 10 y 12 para las prácticas de taller y de entre 6 y 7 para los proyectos vertebradores.

El profesorado que imparte docencia en el título está compuesto por 42 PDIs que, en su conjunto, cuenta con una amplia experiencia profesional relacionada con el ámbito y sector al que se dirige el título y una experiencia docente que da cobertura a todas los itinerarios y áreas de conocimiento de las asignaturas del título. El profesorado se ha vinculado a cada una de las asignaturas en función de su ámbito de especialización (actividad docente e investigación y experiencia profesional), asegurando que la distribución del personal académico sea adecuada atendiendo a su perfil.

La impartición de prácticas de taller con un número reducido de alumnos en cada equipo y taller requiere la participación de un número relativamente elevado de profesores/as para atender, guiar y colaborar en la evaluación de dichos talleres.

Los talleres que están planteados en el diseño curricular de cada curso del título que nos ocupa están relacionados con una o más de una asignatura de dicho curso. Todas estas asignaturas están coordinadas por profesores/as con titulación universitaria y para la atención de los talleres prácticos se asigna profesores/as de apoyo que realizan las tareas de atender, guiar y participar en la evaluación de los/las alumnos/as.

Hay que tener en cuenta que este título universitario es el primer título oficial en el sistema universitario español orientado al sector de la gastronomía y todavía no existe el grado de especialización académica en el mencionado ámbito de la gastronomía para poder incorporar profesores/as con titulación universitaria especializados en el área culinaria (cocina y sala), básicamente, por lo que algunos/as de los/as mencionados/as profesores/as de apoyo no estén en posesión de un título universitario. Esto ha llevado a que la Facultad haya diseñado y puesto en marcha un proceso cuya finalidad es que el profesorado de apoyo adquiera el nivel de titulación universitaria que la legislación vigente exige (ver evidencias E30: *Planes de innovación y mejora docente* y E40: *Descripción del personal de apoyo*).

Por otro lado, si bien no se alcanzan los objetivos que la facultad se había autoimpuesto en cuanto al porcentaje de profesorado doctor, la tendencia, ha sido positiva en el tiempo en el que se ha impartido la titulación (ver *Tabla 1: Indicadores y datos de la titulación*).

El personal académico de la titulación dispone de una gran experiencia profesional y un número considerable de ellos, también imparte docencia en los másteres de especialización profesional. Por otro lado, el personal académico reúne una experiencia investigadora que va creciendo con el paso del tiempo, ya que compagina labores de docencia, con la investigación en el Centro de Investigación del Basque Culinary Center. Y no sólo doctores, dado que varios licenciados también participan en proyectos de investigación, aunque la forma en que se mide el indicador de experiencia investigadora no lo refleje.

Estos hechos repercuten positivamente en la actualización de los contenidos de las asignaturas y se adecua al nivel técnico que exige el Grado en Gastronomía y Artes Culinarias.

Las labores de tutorización de prácticas externas y de los TFG las realizan profesores/as con docencia en la titulación y en algún caso, profesores/as internos/as expertos/as en el área en cuestión. Tanto garantizar la calidad de las prácticas y de los TFG como la asignación de un/a tutor/a académico/a idóneo/a corresponde a los/las Coordinadores/as de Prácticas y a los/las Coordinadores/as de TFG. Éstos/as, asumen las labores de su ámbito de especialización y por tanto, aseguran la correcta cualificación y experiencia del tutor/a asignado.

Por todo ello, se considera que el personal académico reúne el nivel de cualificación exigido para la docencia en las enseñanzas, si bien se debe incrementar el número de doctores y su peso relativo, así como dar pasos para que los doctores obtengan la acreditación UNIBASQ.

4.1	Valoración semicuantitativa
El personal académico reúne el nivel de cualificación académica requerido para el título y dispone de suficiente experiencia profesional y calidad docente e investigadora.	
<input type="checkbox"/> Se alcanza excelentemente <input type="checkbox"/> Se alcanza <input checked="" type="checkbox"/> Se alcanza parcialmente <input type="checkbox"/> No se alcanza <input type="checkbox"/> No aplica	

Listado de evidencias e indicadores que avalen el cumplimiento de la directriz
E30: Planes de innovación y mejora docente
E40: Descripción del personal de apoyo
Tabla 1: Indicadores y datos de la titulación

4.2. El personal académico es suficiente y dispone de la dedicación adecuada para el desarrollo de sus funciones y atender a los y las estudiantes.
--

El claustro de profesores tiene una dedicación docente adecuada que contempla tanto la docencia, la preparación de la asignatura, así como el diseño y corrección de las actividades formativas. Por tanto, la dedicación es variable en función de la carga docente, del número de actividades formativas y del número de alumnos/as matriculados/as en la asignatura. Además, el primer año de implantación del título el ratio de dedicación es mayor. De igual modo, la primera vez que un/a profesor/a imparte una asignatura determinada en el título la dedicación es superior a la estándar.

Rasgos característicos del modelo educativo: evaluación por competencias y evaluación continua. A veces se requiere mayor apoyo, además del profesor/a o profesores/as que imparten la asignatura, para la valoración y seguimiento de las actividades formativas. Dicho apoyo se planifica y se da respuesta con el personal del área de conocimiento (talleres, presentaciones, ponencias, plan de acogida, etc.). Así, el profesorado que imparte algunos de los talleres asociados a ciertas asignaturas, está considerado como profesor/a de apoyo (algunos de los cuales no tienen titulación universitaria) para la impartición de un taller asociado a una asignatura coordinada siempre por un/a profesor/a con titulación universitaria de grado, máster o doctor.

En el Grado en Gastronomía y Artes Culinarias existe una relación de 9,76 alumnos/as por cada profesor/a, necesario para el desarrollo de las competencias y actividades formativas requeridas. Estos ratios permiten además una comunicación excelente y un seguimiento adecuado en la superación de resultados de aprendizaje. En casos de alta matriculación el equipo de título ha decidido desdoblar las asignaturas en grupos, sobre todo en asignaturas donde la comunicación es muy necesaria o la parte práctica muy elevada. Todo ello incide muy positivamente en los resultados.

Los/las alumnos/as y egresados/as, valoran muy positivamente la cercanía en la relación alumnado profesorado (ver evidencia E4: Informe de las conclusiones de los procedimientos de consulta internos y externos).

Por otro lado, la valoración general de los/las profesores/as ante los aspectos relacionados con su asignatura es alto (7,78 sobre 10) (ver evidencia E4: Informe de las conclusiones de los procedimientos de consulta internos y externos).

Por todo ello, se considera que el personal académico es suficiente y dispone de la dedicación adecuada para el desarrollo de sus funciones y atender a los y las estudiantes.

4.2	Valoración semicuantitativa
El personal académico es suficiente y dispone de la dedicación adecuada para el desarrollo de sus funciones y atender a los y las estudiantes.	
<input checked="" type="checkbox"/> Se alcanza <input type="checkbox"/> Se alcanza parcialmente <input type="checkbox"/> No se alcanza <input type="checkbox"/> No aplica	

Listado de evidencias e indicadores que avalen el cumplimiento de la directriz
E4: Informe de las conclusiones de los procedimientos de consulta internos y externos

4.3. El profesorado se actualiza de manera que pueda abordar, teniendo en cuenta las características del título, el proceso de enseñanza-aprendizaje de una manera adecuada.
--

La Facultad, a través de las áreas de conocimiento, vela por la actualización permanente del profesorado interno o PDI (ver evidencia E30: *Planes de innovación y mejora docente*). Dicho Plan incorpora, por un lado, las necesidades básicas formativas alineadas con las líneas estratégicas de la Facultad, así como formación específica a demanda del profesorado y que se gestiona a través de los coordinadores de área de conocimiento.

No obstante, la responsabilidad última de formación o actualización específica de cada asignatura es del propio profesor/a, considerando la especificidad requerida en su ámbito de impartición. Para ello, las dedicaciones a la carga docente recogen un ratio para la preparación y actualización de contenidos, que el/la profesor/a dispone para tal fin. Además, existe total libertad y confianza en el personal, previa comunicación al coordinador de área, para que acuda a congresos, reuniones, jornadas u otras actividades organizadas por Entidades, Asociaciones, Centros de Investigación u otras Universidades del ámbito de la gastronomía, restauración o alimentación que puedan ser de interés en su ámbito de conocimiento.

En el mismo sentido, existe un plan de acogida para profesores que imparten por primera vez en el título (ver evidencia E31: *Plan de acogida para nueva incorporación*), al objeto de garantizar la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje a través de la comprensión del modelo educativo del título, facilitar la integración del “nuevo/a” profesor/a en el Grado y asegurar la realización óptima de las funciones que tiene como profesor/a del título.

Por otro lado, el profesorado ha valorado la carga docente de la asignatura, con 6,02 sobre 10, valoración que conllevará un análisis en el área de conocimiento de dicha valoración para identificar acciones que mejoren dicha valoración. Del mismo modo la satisfacción del profesorado con respecto a su formación es de un 6.36, valoración que también requerirá un análisis para su mejora. En el mismo sentido, el alumnado reconoce que el profesorado está bien preparado y que presenta un alto nivel de conocimientos (ver evidencia E4: *Informe de las conclusiones de los procedimientos de consulta internos y externos*).

En definitiva, se concluye que el profesorado de la titulación cuenta con diversas vías para asegurar una adecuada actualización que le permita abordar el proceso de enseñanza-aprendizaje de esta titulación de manera muy adecuada.

Posible mejora: análisis en las áreas de conocimiento de la valoración, por parte del profesorado, de la carga docente de la asignatura o taller, así como la valoración de su formación para identificar acciones que mejoren dichas valoraciones.

4.3	Valoración semicuantitativa
El profesorado se actualiza de manera que pueda abordar, teniendo en cuenta las características del título, el proceso de enseñanza-aprendizaje de una manera adecuada.	
<input type="checkbox"/> Se alcanza excelentemente <input checked="" type="checkbox"/> Se alcanza <input type="checkbox"/> Se alcanza parcialmente <input type="checkbox"/> No se alcanza <input type="checkbox"/> No aplica	

Listado de evidencias e indicadores que avalen el cumplimiento de la directriz

E30: Planes de innovación y mejora docente
 E31: Plan de acogida para nueva incorporación
 E4: Informe de las conclusiones de los procedimientos de consulta internos y externos

4.4. (En su caso) La universidad ha hecho efectivos los compromisos incluidos en la memoria de verificación y las recomendaciones definidas en los informes de verificación, autorización y, en su caso, de seguimiento del título relativos a la contratación y mejora de la cualificación docente e investigadora del profesorado.

Si bien no se alcanzan los objetivos que la facultad se había autoimpuesto en la memoria de verificación en cuanto al porcentaje de profesorado doctor, la tendencia, ha sido positiva en el tiempo en el que se ha impartido la titulación.

El no cumplimiento del objetivo tiene que ver, básicamente, con que es una disciplina nueva, que no existía en el ámbito universitario, y la estrategia de la facultad ha sido la de integrar doctores de ciertas disciplinas más tradicionales. Además, se ha de tener en cuenta que todavía no existe ese grado de especialización académica en el ámbito de la gastronomía.

4.4 Valoración semicuantitativa

(En su caso) La universidad ha hecho efectivos los compromisos incluidos en la memoria de verificación y las recomendaciones definidas en los informes de verificación, autorización y, en su caso, de seguimiento del título relativos a la contratación y mejora de la cualificación docente e investigadora del profesorado.

Se alcanza
 Se alcanza parcialmente
 No se alcanza
 No aplica

Listado de evidencias e indicadores que avalen el cumplimiento de la directriz

--

CRITERIO 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Estándar: El personal de apoyo, los recursos materiales y los servicios puestos a disposición del desarrollo del título son los adecuados en función de la naturaleza, modalidad del título, número de estudiantes matriculados y competencias a adquirir por los mismos.

5.1. El personal de apoyo que participa en las actividades formativas es suficiente y soporta adecuadamente la actividad docente del personal académico vinculado al título.

El personal docente que imparte asignaturas que requieren de prácticas en taller para su impartición cuenta con personal de apoyo en dichas actividades.

Las mencionadas actividades docentes que requieren prácticas en taller se imparten en grupos pequeños siendo el número máximo de alumnos/as por taller de 14 (en la mayoría de los casos menos) y son atendidos de una manera muy cercana y directa por el personal de apoyo. El hecho de que este tipo de actividades se realice en grupos pequeños está muy bien valorado por el alumnado (ver evidencia E40: Descripción del personal de apoyo).

La coordinación entre el personal docente y el de apoyo también está garantizada por las dinámicas de los siguientes equipos, equipo de coordinación de título (ver evidencia E29: Actas de reuniones de coordinación de título) y lantalde del curso (ver evidencia E32: Actas de reuniones de Lantalde).

Así pues, el personal de apoyo que participa en las actividades formativas es suficiente y soporta adecuadamente la actividad docente del personal académico vinculado al título.

5.1	Valoración semicuantitativa
El personal de apoyo que participa en las actividades formativas es suficiente y soporta adecuadamente la actividad docente del personal académico vinculado al título.	
<input checked="" type="checkbox"/> Se alcanza <input type="checkbox"/> No se alcanza <input type="checkbox"/> No aplica	

Listado de evidencias e indicadores que avalen el cumplimiento de la directriz
E40: Descripción del personal de apoyo
E29: Actas de reuniones de coordinación de título
E32: Actas de reuniones de Lantalde

5.2. Los recursos materiales (las aulas y su equipamiento, espacios de trabajo y estudio, laboratorios, talleres y espacios experimentales, bibliotecas, etc.) se adecuan al número de estudiantes y a las actividades formativas programadas en el título.

Los recursos materiales (aulas, talleres, laboratorios, salas de trabajo,...) utilizados para la docencia del título son de muy alta calidad y cuentan con las prestaciones necesarias (ver evidencia E33: *Breve descripción de las infraestructuras disponibles para la impartición del título*).

En octubre de 2011 la Facultad de Ciencias Gastronómicas inauguró sus instalaciones en San Sebastián, que cuenta con moderno equipamiento para un adecuado desarrollo de las actividades formativas del título. Asimismo no existen barreras arquitectónicas que impidan el acceso y la movilidad de las personas a los diferentes espacios.

Las instalaciones están abiertas desde las 8:00 hasta las 20:00 horas.

La valoración que el alumnado hace de las instalaciones donde se realizan las actividades docentes es muy satisfactoria, siendo la valoración de 7,12 sobre 10.

La biblioteca actualiza anualmente los fondos bibliográficos para garantizar que los y las estudiantes dispongan de la bibliografía básica de las asignaturas del título. Además, el alumnado tiene acceso a las bibliotecas de todas las facultades de Mondragon Unibertsitatea y acceso a una amplia variedad de recursos digitales. La valoración que el estudiante realiza de los servicios de la biblioteca es muy satisfactoria, siendo su valoración de 7,48 sobre 10 (ver evidencia E4: *Informe de las conclusiones de los procedimientos de consulta internos y externos*).

En conclusión, los recursos materiales (aulas, talleres, laboratorios y su equipamiento, espacios de trabajo y estudio, bibliotecas...) son adecuados y suficientes para las actividades presenciales realizadas.

5.2	Valoración semicuantitativa
Los recursos materiales (las aulas y su equipamiento, espacios de trabajo y estudio, laboratorios, talleres y espacios experimentales, bibliotecas, etc.) se adecuan al número de estudiantes y a las actividades formativas programadas en el título.	
<input checked="" type="checkbox"/> Se alcanza excelentemente <input type="checkbox"/> Se alcanza <input type="checkbox"/> Se alcanza parcialmente <input type="checkbox"/> No se alcanza <input type="checkbox"/> No aplica	

Listado de evidencias e indicadores que avalen el cumplimiento de la directriz
E33: Breve descripción de las infraestructuras disponibles para la impartición del título
E4: Informe de las conclusiones de los procedimientos de consulta internos y externos

5.3. En el caso de los títulos impartidos con modalidad a distancia/semipresencial, las infraestructuras tecnológicas y materiales didácticos asociados a ellas permiten el desarrollo de las actividades formativas y adquirir las competencias del título.

El Grado en Gastronomía y Artes Culinarias no se imparte con modalidad a distancia o semipresencial.

5.3	Valoración semicuantitativa
En el caso de los títulos impartidos con modalidad a distancia/semipresencial, las infraestructuras tecnológicas y materiales didácticos asociados a ellas permiten el desarrollo de las actividades formativas y adquirir las competencias del título.	
<input type="checkbox"/> Se alcanza excelentemente <input type="checkbox"/> Se alcanza <input type="checkbox"/> Se alcanza parcialmente <input type="checkbox"/> No se alcanza <input checked="" type="checkbox"/> No aplica	

Listado de evidencias e indicadores que avalen el cumplimiento de la directriz
--

5.4. Los servicios de apoyo y orientación académica, profesional y para la movilidad puestos a disposición de los y las estudiantes una vez matriculados se ajustan a las competencias y modalidad del título y facilitan el proceso de enseñanza aprendizaje.

Servicios de apoyo

La evidencia E34: *Breve descripción de los servicios de apoyo* muestra la estructura del personal de apoyo vinculado al título. El personal de apoyo está formado por 11 personas que dan cobertura a distintos ámbitos como Secretaría Académica, Administración, Sistemas de Información y Comunicación, Oficina de Estudiantes, Recepción y Mantenimiento.

Un total de 8 de las 11 personas de apoyo cuenta con titulación universitaria de Grado medio o superior. Un 82% de las personas de apoyo tienen contrato indefinido, hecho que aporta estabilidad y un buen seguimiento al servicio y existe suficiente personal adscrito a los servicios para dar respuesta a las necesidades del título (ver evidencia E34: *Breve descripción de los servicios de apoyo*).

El alumnado y los/las egresados/as y egresadas han valorado de forma positiva las funciones realizadas por el personal de apoyo, con una valoración para los/las egresados/as de entre 6,08 y 8,72, para los/las alumnos/as entre 7,11 y 8,19 (ver evidencia E4: *Informe de las conclusiones de los procedimientos de consulta internos y externos*).

Por todo ello, se considera que los servicios de apoyo puestos a disposición de los y las estudiantes una vez matriculados se ajustan a las competencias y modalidad del título y facilitan el proceso de enseñanza aprendizaje.

Servicios de orientación académica

Nuestro modelo educativo tiene como valor la cercanía en todas las relaciones entre alumno/a y la universidad. Así, la orientación académica del alumnado se realiza de forma continua a lo largo de su estancia en la Universidad y toman parte en dicha labor todo el personal docente relacionado con el título, la Oficina de Estudiantes y la Secretaría Académica.

Servicio de orientación profesional

Tanto el profesorado como la Oficina de Estudiantes están en constante contacto con las empresas y de este modo, se van captando prácticas tanto curriculares como extracurriculares, así como proyectos para la realización del TFG.

Además de la tutorización académica anteriormente citada, la Facultad, en colaboración con Lanbide – Servicio Vasco de Empleo, cuenta con un servicio de orientación al empleo que complementa al Servicio de bolsa de empleo de la propia Facultad (ver evidencia E35: *Descripción de la bolsa de empleo de BCC*).

Igualmente se utiliza el servicio de orientación laboral de Mondragon Unibertsitatea que, entre otras cosas, enseñan al alumnado a redactar un CV, a cómo ir y comportarse en una entrevista de trabajo, a crear su cuenta LinkedIn,...

Servicio de movilidad

El modelo educativo de la Facultad promueve la internacionalización de sus estudiantes en base a, por un lado, a la colaboración y suscripción de convenios con otras Universidades e Instituciones Internacionales y la participación en redes internacionales de investigación, además de formalizar acuerdos con empresas ubicadas en el extranjero.

La movilidad de nuestros estudiantes (outgoing) se articula, a través del proceso *Gestión de la movilidad del estudiante* (ver evidencia E18: *Procesos del Sistema de Garantía Interno de Calidad*), mediante los programas impulsados por la Unión Europea (ERASMUS +) y otros convenios bilaterales específicos suscritos con otras Universidades e instituciones y empresas internacionales a partir del 3º curso del Grado. El número de alumnos/as que participa en estos convenios supera el 60% de media. Otra posibilidad es la de desarrollar el Trabajo Fin de Grado en una empresa, entidad o institución del extranjero (ver evidencia E36: *Listado de empresas a los que acuden los/las alumnos/as a realizar las prácticas curriculares y el Trabajo Fin de Grado*).

El proceso para los outgoing, se enmarca en la realización de las Prácticas Externas (curriculares) de 3º de Grado, y empieza en octubre del curso en el que realizará la estancia con una presentación a cargo de los coordinadores de las vías de especialidad al alumnado de las modalidades, condiciones, etc. A continuación se recoge información de los/las estudiantes sobre sus preferencias en cuanto a las actividades a realizar, país de destino, etc., con esta información los coordinadores de prácticas de 3º, haciendo uso de los convenios de que se disponen, o haciendo nuevos contactos si fuera necesario, van, en continua comunicación con el/la alumno/a, gestionando las prácticas de cada alumno/a de forma individualizada. Una vez cerrada la práctica, se realizan todas las gestiones necesarias (convenio, becas, seguro, visados,...) y con todo ello hacia finales de marzo el/la alumno/a se incorporaría a sus prácticas curriculares por un periodo que va desde 3 a 5 meses.

Durante la estancia de los/las alumnos/as en el extranjero se mantiene con ellos y ellas una comunicación continua con el fin de hacerles un seguimiento y poder resolver en su caso, cualquier incidencia que pueda surgir, para ello se asigna un tutor a cada alumno/a.

También el TFG, mediante un proceso similar al comentado para las prácticas externas de 3º de Grado, es un medio por el cual los/las alumnos pueden realizar una acción de movilidad.

Posible mejora: analizar las distintas posibilidades que se puedan dar para ofrecer al alumnado la posibilidad de realizar estancias docentes (cursando asignaturas) en distintas universidades con las que se firmen los convenios correspondientes.

5.4	Valoración semicuantitativa
Los servicios de apoyo y orientación académica, profesional y para la movilidad puestos a disposición de los y las estudiantes una vez matriculados se ajustan a las competencias y modalidad del título y facilitan el proceso de enseñanza aprendizaje.	
<input type="checkbox"/> Se alcanza excelentemente <input checked="" type="checkbox"/> Se alcanza <input type="checkbox"/> Se alcanza parcialmente <input type="checkbox"/> No se alcanza <input type="checkbox"/> No aplica	

Listado de evidencias e indicadores que avalen el cumplimiento de la directriz
E34: Breve descripción de los servicios de apoyo
E4: Informe de las conclusiones de los procedimientos de consulta internos y externos
E35: Descripción de la bolsa de empleo de BCC
E18: Procesos del Sistema de Garantía Interno de Calidad
E36: Listado de empresas a los que acuden los/las alumnos/as a realizar las prácticas curriculares y el Trabajo Fin de Grado

5.5. En el caso de que el título contemple la realización de prácticas externas, éstas se han planificado según lo previsto y son adecuadas para la adquisición de las competencias del título.

Todos los/las alumnos/as del grado realizan en cada uno de los tres primeros cursos Prácticas Externas curriculares y en 4º el Trabajo Fin de Grado (TFG) (ver evidencia E37: *Listado de alumnos/as que han realizado prácticas curriculares en 2015-2016*). Todas ellas están planificadas según lo previsto en la memoria verificada (ver evidencia E3: *Plan de estudios 2015-2016*).

El título tiene, entre uno de sus objetivos prioritarios, que el/la alumno/a pueda conocer la realidad empresarial mediante la realización de un mínimo de cuatro estancias en empresa, una por cada curso del grado y así poder poner en práctica las competencias adquiridas en el mismo.

Las Prácticas Externas que el/la alumno/a realiza en cada curso están adecuadas a las competencias que el/la alumno/a ha adquirido hasta el momento en el título. Siendo las de los dos primeros cursos en el estado español y las del tercer curso se recomienda o anima a los/las alumnos/as que las realicen en el extranjero.

En cuanto al Trabajo Fin de Grado que todo alumno/a ha de realizar, se pretende que el/la alumno/a pueda realizar un proyecto empresarial real, definido entre el la universidad y la empresa. Geográficamente, este TFG se puede realizar en el estado español o fuera de él.

Dada la relación de cercanía al mundo empresarial que presenta nuestra Facultad, actualmente colaboramos con 420 empresas aproximadamente (ver evidencia E36: *Listado de empresas a los que acuden los/las alumnos/as a realizar las prácticas curriculares y el Trabajo Fin de Grado*). Fruto de estas relaciones la Facultad es capaz de ofertar y asignar proyectos y prácticas a todos los/las alumnos/as matriculados en el Grado.

El programa formativo de prácticas especializadas es coherente con el nivel de las enseñanzas y las competencias de índole profesional definidas. Los coordinadores de prácticas y los coordinadores de TFG analizan la información recogida de los/las alumnos/as y las solicitudes de las empresas y selecciona aquellas que cumplen los requisitos exigidos para que sean considerados como TFG o Prácticas Externas en el ámbito de las competencias definidas en cada curso del Grado (proceso *Gestión de las prácticas de profesionalización* (ver evidencia E18: *Procesos del Sistema de Garantía Interno de Calidad*)).

Antes de comenzar las prácticas o el TFG se explica a los/las alumnos/as todo el proceso de asignación e incorporación a las prácticas o al TFG, donde adquiere relevancia la figura del tutor de la Facultad, así como el del tutor de la empresa, manteniendo un contacto asiduo durante el periodo de las mismas (previo, durante y a la finalización). El tutor de la Facultad es una persona adscrita a un área de conocimiento de la Facultad y su designación la realiza el Comité de Prácticas o, en su caso, el Comité de TFG.

A su finalización, las prácticas curriculares son evaluadas por el tutor de empresa y el tutor de la facultad y el TFG es evaluado por un tribunal compuesto por 3 personas, de las cuales 2 serán profesores/as docentes de la universidad, cumplimentando para ello una ficha (ver evidencia E38: *Ficha para la evaluación de las prácticas curriculares* y E39: *Ficha para la evaluación del TFG*).

La titulación posibilita la realización de prácticas extracurriculares a aquellos/as alumnos/as que quieran autofinanciarse los estudios o adquirir experiencia en la empresa, alternando trabajo y estudio. Todas las ofertas calificadas como Prácticas Extracurriculares por el Comité de Practicas se comunican a los/las alumnos/as interesados y estos envían sus currículums directamente a empresa ofertante para realizar el proceso de selección; también puede el/la alumno/a proponer una práctica como extracurricular y será el Comité de Prácticas quién decida si puede o no tener esta categoría (E36: *Listado de empresas a los que acuden los/las alumnos/as a realizar las prácticas curriculares y el Trabajo Fin de Grado*).

La titulación ha hecho efectivas todas las Prácticas Externas y TFG's de los/las alumnos/as, cumpliéndose los convenios establecidos. En ocasiones, las ofertas presentadas exceden del número de alumnos/as que, y por tanto, algunas de ellas quedan desiertas.

5.5 Valoración semicuantitativa

En el caso de que el título contemple la realización de prácticas externas, éstas se han planificado según lo previsto y son adecuadas para la adquisición de las competencias del título.

Se alcanza excelentemente
 Se alcanza
 Se alcanza parcialmente
 No se alcanza
 No aplica

Listado de evidencias e indicadores que avalen el cumplimiento de la directriz

E37: Listado de alumnos/as que han realizado prácticas curriculares en 2015-2016

E3: Plan de estudios 2015-2016

E36: Listado de empresas a los que acuden los/las alumnos/as a realizar las prácticas curriculares y el Trabajo Fin de Grado

E18: Procesos del Sistema de Garantía Interno de Calidad

E38: Ficha para la evaluación de las prácticas curriculares

E39: Ficha para la evaluación del TFG

5.6. (En su caso) La universidad ha hecho efectivos los compromisos incluidos en la memoria de verificación y las recomendaciones definidas en los informes de verificación, autorización, en su caso, y seguimiento del título relativos al personal de apoyo que participa en las actividades formativas, a los recursos materiales y a los servicios de apoyo del título.

La universidad ha hecho efectivos los compromisos incluidos en la memoria de verificación relativos al personal de apoyo que participa en las actividades formativas, a los recursos materiales y a los servicios de apoyo del título.

En los informes de verificación, autorización y seguimiento del título no se han recibido recomendaciones relativas al personal de apoyo que participa en las actividades formativas, a los recursos materiales y a los servicios de apoyo del título.

5.6 Valoración semicuantitativa

(En su caso) La universidad ha hecho efectivos los compromisos incluidos en la memoria de verificación y las recomendaciones definidas en los informes de verificación, autorización, en su caso, y seguimiento del título relativos al personal de apoyo que participa en las actividades formativas, a los recursos materiales y a los servicios de apoyo del título.

Se alcanza
 Se alcanza parcialmente
 No se alcanza
 No aplica

Listado de evidencias e indicadores que avalen el cumplimiento de la directriz

--

3. DIMENSIÓN: RESULTADOS

CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Estándar: Los resultados de aprendizaje alcanzados por los titulados son coherentes con el perfil de egreso y se corresponden con el nivel del MECES (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) del título.

6.1. Las actividades formativas, sus metodologías docentes y los sistemas de evaluación empleados son adecuados y se ajustan razonablemente al objetivo de la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos.

En la Guía Docente del Grado en Gastronomía y Artes Culinarias se recogen los programas de cada una de las asignaturas que componen el Grado. En cada programa, se detallan las competencias, la metodología a seguir durante el curso, los resultados de aprendizaje, las actividades evaluadoras y el sistema de evaluación utilizado (ver evidencia E2: *Guía docente 2015-2016*), el cual está accesible tanto en la página web como en MUDle.

Un modelo educativo basado en competencias exige que la metodología utilizada en las asignaturas se base en metodologías activas, entre las que podemos destacar actividades como el talleres prácticos, POBL -Project Based Learning-, la resolución de casos prácticos, trabajos en equipo, role plays, etc.

En el mismo sentido, la evaluación por competencias necesita de una evaluación continua durante el curso. Por tanto, no se basa en una única prueba final, sino que la evaluación se realiza a lo largo del semestre a través de la realización de una serie de actividades evaluadoras. Este sistema es más exigente que el tradicional a lo largo del curso, ya que requiere de una planificación y constancia por parte del alumnado, pero a nuestro entender facilita la adquisición de competencias y, por consiguiente, la superación de la asignatura.

Mediante las tablas de evaluación publicadas en la plataforma MUDle, el alumnado entiende cómo impactan las actividades de evaluación realizadas en los resultados de aprendizaje, que a su vez alimentan las competencias del título. Durante el curso el alumnado recibe una retroalimentación individual sobre las actividades evaluables realizadas y se van introduciendo las notas en el sistema informático. De esta forma el alumnado sabe en todo momento el Grado de desarrollo porcentual de cada uno de las competencias de la carrera y, por ende, sus notas, tanto de forma cuantitativa como cualitativa, basada, esta última en un sistema de escalas, basado en los colores de un semáforo (ver evidencia E17: *Ejemplo de la visualización de los "semáforos" de un estudiante*).

Los criterios de evaluación y superación de las asignaturas (calificación mínima a obtener por actividad, por resultado de aprendizaje, obligatoriedad de las actividades,...) están claramente especificados en la guía de la asignatura y, por consiguiente, en la Guía Docente.

Por tanto, los contenidos como las actividades a realizar (no evaluables y evaluables) se diseñan en función de las competencias a adquirir por el alumnado. Además, existe una orientación clara de las actividades formativas, sus calificaciones y su impacto en los resultados de aprendizaje y, en consecuencia, en las competencias definidas.

En las encuestas realizadas tanto a egresados/as como a estudiantes, se observa una buena valoración en relación con la satisfacción con las metodologías docentes y los sistemas de evaluación del título. En este último caso, en el de los/las estudiantes, la valoración de la metodología empleada mejora con el paso de los cursos, recibiendo la mejor valoración al finalizar el Grado. En definitiva, el/la alumno/a valora positivamente el modelo educativo de la universidad (ver evidencias E5: *Estudio sobre la de Inserción Laboral de los/las egresados/as en 2014-2015* y E4: *Informe de las conclusiones de los procedimientos de consulta internos y externos*).

En cuanto al profesorado, está satisfecho con el material didáctico que utiliza (8,15) y el sistema de evaluación empleado (7,64), pero no tanto con la el nivel de conocimientos previos del alumnado (6,35) (ver evidencia E4: *Informe de las conclusiones de los procedimientos de consulta internos y externos*).

Las Prácticas Externas curriculares tienen un sistema de evaluación específico en base a una memoria de prácticas que redacta el/la alumno/a y una valoración cuantitativa y cualitativa que el tutor de empresa realiza asesorado por el tutor de la facultad (ver evidencia E38: *Ficha para la evaluación de las prácticas curriculares*).

El Trabajo Fin de Grado cuenta también con un sistema de evaluación específico, en el que se valora por una parte la documentación entregada, la presentación y su posterior defensa y, por otra, el trabajo desarrollado para la empresa. El sistema de evaluación es conocido previamente por el alumnado y hace referencia claramente a las competencias a adquirir por el alumnado (ver evidencia E39: *Ficha para la evaluación del TFG*).

Por todo ello, podemos concluir que las metodologías docentes y sistemas de evaluación son adecuados y coherentes, y se ajustan razonablemente al objetivo de la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos.

6.1 Valoración semicuantitativa

Las actividades formativas, sus metodologías docentes y los sistemas de evaluación empleados son adecuados y se ajustan razonablemente al objetivo de la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos.

Se alcanza excelentemente
 Se alcanza
 Se alcanza parcialmente
 No se alcanza
 No aplica

Listado de evidencias e indicadores que avalen el cumplimiento de la directriz

E2: Guía docente 2015-2016

E17: Ejemplo de la visualización de los "semáforos" de un estudiante

E5: Estudio sobre la de Inserción Laboral de los/las egresados/as en 2014-2015

E4: Informe de las conclusiones de los procedimientos de consulta internos y externos

E38: Ficha para la evaluación de las prácticas curriculares

E39: Ficha para la evaluación del TFG

6.2. Los resultados de aprendizaje alcanzados satisfacen los objetivos del programa formativo y se adecuan a su nivel del MECES.

Los resultados de las asignaturas que conforman el plan de estudios del título del último curso académico (15/16) están recogidos en la *Tabla 2 Resultados en las asignaturas que conforman el plan de estudios del título en el último curso académico*.

La adquisición de las competencias a lo largo de las materias, las prácticas externas y el TFG da respuesta al perfil de egreso definido en la memoria de verificación.

Quizás la evidencia más manifiesta en cuanto a los resultados de aprendizaje alcanzados, nos la ofrecen los/las egresados/as a través de la valoración de la utilidad de la formación para conseguir una preparación científico o humanística especializada, 7,03 y la satisfacción con los estudios para encontrar un trabajo, 7,48, valores positivos en ambos casos (ver evidencia E5: *Estudio sobre la de Inserción Laboral de los/las egresados/as en 2014-2015*).

Al término de los estudios, los titulados del Grado deben haber adquirido las competencias establecidas por el MECES, que en la memoria de verificación se identifican como 'competencias generales/básicas del Grado'. Dichas competencias están integradas en el programa formativo junto con las competencias específicas y transversales. El Plan de estudios garantiza, de esta manera, la adquisición de las competencias del MECES y la evaluación comprende también los resultados asociados a estas últimas.

Propuesta de mejora: realizar consultas internas y externas de cara a evaluar el perfil de egresado y el mapa de competencias del título.

6.2 Valoración semicuantitativa

Los resultados de aprendizaje alcanzados satisfacen los objetivos del programa formativo y se adecúan a su nivel del MECES.

Se alcanza excelentemente
 Se alcanza
 Se alcanza parcialmente
 No se alcanza
 No aplica

Listado de evidencias e indicadores que avalen el cumplimiento de la directriz

E5: Estudio sobre la de Inserción Laboral de los/las egresados/as en 2014-2015

CRITERIO 7. INDICADORES DE SATISFACCIÓN Y RENDIMIENTO

Estándar: Los resultados de los indicadores del programa formativo son congruentes con el diseño, la gestión y los recursos puestos a disposición del título y satisfacen las demandas sociales de su entorno.

7.1. La evolución de los principales datos e indicadores del título (número de estudiantes de nuevo ingreso por curso académico, tasa de graduación, tasa de abandono, tasa de eficiencia, tasa de rendimiento y tasa de éxito) es adecuada, de acuerdo con su ámbito temático y entorno en el que se inserta el título y es coherente con las características de los y las estudiantes de nuevo ingreso.

En la Memoria de Verificación se recogían como resultados previstos en valores cuantitativos los siguientes:

- Tasa de graduación: 80%
- Tasa de abandono: 5%
- Tasa de eficiencia: 78%

A fecha de la redacción de este autoinforme solo se dispone de datos de la promoción que se ha graduado al finalizar el curso 14-15, por lo que la facultad no dispone de historial en este parámetro; siendo la tasa de graduación de la mencionada promoción de 71,19%, ligeramente inferior al recogido en la memoria de verificación, aunque hay que tener en cuenta que excepcionalmente en esta promoción algo más de un 15% de los/las alumnos/as de dicha promoción han realizado un TFG más largo, lo que ha llevado a que dichos alumnos/as se hayan graduado con la siguiente promoción. Se propone esperar 4 años más para tener un historial de 5 años que nos permita tener una visión más global y poder tomar las decisiones que correspondan.

La tasa de abandono, por su parte, entendida y calculada como el número de alumnos/as de una promoción al que se le resta aquellos que no se han graduado y no están repitiendo, ha tenido unos valores de 14,28% y 14,73% en las dos promociones que se han graduado hasta el momento en los años académicos 14-15 y 15-16 (ver *Tabla 1: Indicadores y datos de la titulación*). El valor recogido en la memoria de verificación del título como valor previsto para dicha tasa es del 5%, claramente inferior al obtenido en las dos promociones graduadas hasta el momento; si bien hay que reconocer que la previsión realizada en la memoria de verificación del título es muy optimista y muy exigente por su bajo valor a la vista de las tasas de abandono de la mayoría de títulos universitarios del sistema universitario español, por lo que se propone revisar esta previsión e incluir las conclusiones de dicha revisión, si así se decide, en el proceso de revisión de la memoria de verificación para la propuesta de cambios en la misma según el programa MODIFICA que la Facultad tiene previsto poner en marcha.

El nivel de motivación del alumnado, en relación a los estudios, tiende a ser alto, lo cual se traduce en un % aceptable de abandono a lo largo de la carrera, comparativamente con las tasas de abandono de la mayoría de títulos universitarios de Grado.

La tasa de rendimiento por su parte ha tenido un valor muy aceptable en los últimos años, estando su valor mínimo en 93,44% (ver *Tabla 1: Indicadores y datos de la titulación*). Desde la titulación se hace una valoración positiva del indicador. El modelo educativo, basado en la evaluación continua, entendemos que ayuda a mantener estas tasas y facilitar la adquisición de las competencias por parte del alumnado.

La tasa de eficiencia (ver *Tabla 1: Indicadores y datos de la titulación*), al igual que la tasa de graduación, al haber una única promoción graduada, solo se dispone de un valor que es del 100%, por lo que se considera un valor más que aceptable.

En estos casos se hace una valoración muy positiva de los indicadores, dado que se cumple con los objetivos marcados en la memoria de verificación.

En cuanto al número de estudiantes de nuevo ingreso, en los 5 cursos en los que se ha impartido el grado, el número de plazas ofertadas y demandadas está a la par, esto es, se han cubierto todas las plazas ofertadas (ver *Tabla 1: Indicadores y datos de la titulación*).

Según la memoria verificada el número de plazas ofertadas sería de 50 pero vista la alta demanda del título, se ha ido elevando el número de plazas ofertadas hasta las aproximadamente 100 actuales, tal y como se ha comentado en los informes de seguimiento realizados

Se considera que los resultados de los indicadores son adecuados al ámbito temático y entorno en el que se inserta el título.

7.1	Valoración semicuantitativa
La evolución de los principales datos e indicadores del título (número de estudiantes de nuevo ingreso por curso académico, tasa de graduación, tasa de abandono, tasa de eficiencia, tasa de rendimiento y tasa de éxito) es adecuada, de acuerdo con su ámbito temático y entorno en el que se inserta el título y es coherente con las características de los y las estudiantes de nuevo ingreso.	
<input type="checkbox"/> Se alcanza excelentemente <input checked="" type="checkbox"/> Se alcanza <input type="checkbox"/> Se alcanza parcialmente <input type="checkbox"/> No se alcanza <input type="checkbox"/> No aplica	

Listado de evidencias e indicadores que avalen el cumplimiento de la directriz
Tabla 1: Indicadores y datos de la titulación

7.2. La satisfacción de los y las estudiantes, del profesorado, de los/las egresados/as y de otros grupos de interés es adecuada.

El título cuenta con tres herramientas o mecanismos para la obtención de datos e indicadores sobre la satisfacción de los grupos de interés. Por un lado,

- Las encuestas de satisfacción realizadas a estudiantes (al final de cada asignatura, una vez al año para evaluar la Facultad, en su conjunto, y al final del Grado, (ver evidencias *E6: Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre la asignatura para los/las alumnos/as 2015-2016* y *E23: Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre los servicios generales para los/las alumnos/as 2015-2016*),
- Encuestas al profesorado (al final de cada semestre) (ver evidencia *E7: Ejemplo de encuesta de satisfacción para los/las PDI 2015-2016*).
- Encuestas a egresados y egresadas (ver evidencia *E5: Estudio sobre la de Inserción Laboral de los/las egresados/as en 2014-2015*).

Por otro lado, la información cualitativa se obtiene en reuniones de seguimiento en la que participa la dirección, coordinadores de curso, profesores/as y representantes de alumnos/as del curso y evaluación realizadas con el equipo de docentes de curso (2 al año por cada curso) (ver evidencia *E22: Actas de reuniones de seguimiento*) y en las encuestas que realizan por asignatura (ver evidencia *E6: Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre la asignatura para los/las alumnos/as 2015-2016*), antes de finalizar el semestre. Por último, la cercanía alumno/a-profesor/a y la permanente interrelación entre el PDI y los y las estudiantes, permiten a los responsables del título conocer de modo directo la opinión del alumnado y sus propuestas de mejora.

A lo largo del presente autoinforme se ha hecho mención a los resultados de satisfacción obtenidos en diversas cuestiones relacionadas con el Grado. Dichos resultados muestran un elevado Grado de satisfacción de todos los colectivos que están implicados en el Grado en Gastronomía y Artes Culinarias. Así la media de los valores

de satisfacción del alumnado es de 6,96 sobre 10, la del profesorado es de 7,78 sobre 10, la de las empresas en relación a las prácticas externas de 9,22 sobre 10 y la de las empresas en relación al TFG de 9,00 sobre 10 (ver evidencia en E4: *Informe de las conclusiones de los procedimientos de consulta internos y externos*).

Asimismo, es destacable la valoración que los egresados y egresadas hacen de la titulación, ya que valoran con un 3,69 sobre 5 el nivel de cumplimiento de las expectativas con respecto a la titulación, y con un 4,19 sobre 5 el nivel en el que el título ha contribuido a su desarrollo profesional (ver evidencia en E4: *Informe de las conclusiones de los procedimientos de consulta internos y externos*).

7.2 Valoración semicuantitativa

La satisfacción de los y las estudiantes, del profesorado, de los egresados y de otros grupos de interés es adecuada.

Se alcanza excelentemente
 Se alcanza
 Se alcanza parcialmente
 No se alcanza
 No aplica

Listado de evidencias e indicadores que avalen el cumplimiento de la directriz

E6: Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre la asignatura para los/las alumnos/as 2015-2016
 E23: Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre los servicios generales para los/las alumnos/as 2015-2016
 E7: Ejemplo de encuesta de satisfacción para los/las PDI 2015-2016
 E5: Estudio sobre la de Inserción Laboral de los/las egresados/as en 2014-2015
 E22: Actas de reuniones de seguimiento
 E4: Informe de las conclusiones de los procedimientos de consulta internos y externos

7.3. Los valores de los indicadores de inserción laboral de los egresados del título son adecuados al contexto científico, socio-económico y profesional del título.

Como se ha comentado a lo largo de este autoinforme solo se disponen datos la primera promoción del título que se ha graduado al final del curso 14-15, por lo que no se dispone más que de un único dato de inserción laboral.

Así la tasa de empleo de los/las egresados/as durante el curso 14-15 es de 84,37%, con un porcentaje de empleo encajado del 100%. Datos que se puede considerar positivos pero, todavía no representativos del potencial del título. Por lo que se propone que estos datos se consideren cuando haya egresados/as de 5 promociones, ya entonces sí que se dispondrá de un cierto historial que permitirá analizarlos, sacar conclusiones y tomar las medidas pertinentes (ver evidencia E5: *Estudio sobre la de Inserción Laboral de los/las egresadas en 2014-2015*).

7.3 Valoración semicuantitativa

Los valores de los indicadores de inserción laboral de los/las egresados/as del título son adecuados al contexto científico, socio-económico y profesional del título.

Se alcanza excelentemente
 Se alcanza
 Se alcanza parcialmente
 No se alcanza
 No aplica

Listado de evidencias e indicadores que avalen el cumplimiento de la directriz

E5: Estudio sobre la de Inserción Laboral de los/las egresados/as en 2014-2015

2. TABLA 1: INDICADORES Y DATOS DE LA TITULACIÓN

INDICADORES APORTADOS DURANTE EL SEGUIMIENTO	Curso 2011-2012	Curso 2012-2013	Curso 2013-2014	Curso 2014-2015	Curso 2015-2016
Oferta de plazas	70	95	101	104	109
Matrícula de nuevo ingreso por preinscripción en su primera opción	70	95	101	104	109
Matrícula de nuevo ingreso en primer curso (cast.)	70	95	101	104	109
Matrícula de nuevo ingreso en primer curso (eusk.)	No procede	No procede	No procede	No procede	No procede
Vía de acceso a los estudios. Para el caso de grado:					
- PAU	55	70	78	72	68
- FP	8	7	14	5	5
- >25 AÑOS	1	--	--	--	--
- OTROS	6	18	8	27	36
Vía de acceso a los estudios. Para el caso de máster:					
Título universitario español	No procede	No procede	No procede	No procede	No procede
Título universitario del EEES	No procede	No procede	No procede	No procede	No procede
Título universitario ajeno a EEES que de acceso a estudios de 2º ciclo o 3er ciclo	No procede	No procede	No procede	No procede	No procede
Nota mínima de admisión, para el caso de grado	5	5	5	5	5
Número de personas de procedencia extranjera matriculada	3	14	7	20	21
Ocupación de la titulación	100%	100%	100%	100%	100%
Preferencia de la titulación	69 con preferencia 1	95 con preferencia 1	101 con preferencia 1	104 con preferencia 1	108 con preferencia 1
Número de estudiantes con beca (mujeres)	2	8	16	17	19
- Becas del Ministerio de Educación del Gobierno de España	2	7	13	14	13
- Becas del Gobierno Vasco	0	1	3	3	6
Número de estudiantes con beca (hombres)	7	10	18	28	29
- Becas del Ministerio de Educación del Gobierno de España	5	9	13	19	17
- Becas del Gobierno Vasco	2	1	5	9	12
Personal docente e investigador (mujeres)¹	1	4	9	11	12
Personal docente e investigador (hombres)¹	5	7	17	18	21
Personal docente e investigador doctor femenino	0	1	1	2	1
Personal docente e investigador doctor masculino	1	1	3	3	4

¹ Indicando categorías y/o figuras acreditadas

INDICADORES APORTADOS DURANTE EL SEGUIMIENTO	Curso 2011-2012	Curso 2012-2013	Curso 2013-2014	Curso 2014-2015	Curso 2015-2016
Estabilidad de la plantilla docente	0	1	1	5	9
Número de sexenios del cuerpo docente universitario	1	2	3	3	3
Número de quinquenios del cuerpo docente universitario	1	2	3	3	3
Número de profesorado con acreditación docente (DOCENTIA)	1	1	2	2	2
Ratio nº estudiante/profesor/a	3,68	6	7,52	8,95	9,76
Tasa de rendimiento	100%	94,37%	96,70%	93,44%	93,54%
Tasa de abandono	--	--	--	14,28%	14,73%
Tasa de abandono del estudio	--	--	--	14,28%	14,28%
Tasa de graduación	No procede	No procede	No procede	71,19%	72,47%
Tasa de éxito	100%	94,37%	96,70%	94,81%	93,54%
Tasa de evaluación	100%	100%	100%	98,56%	98,22%
Tasa de eficiencia	--	--	--	100%	98,80%
Movilidad estudiantes enviados (SICUE-SENECA, ERASMUS, OTROS PROGRAMAS)	--	--	24	35	30
Movilidad estudiantes recibidos (SICUE-SENECA, ERASMUS, OTROS PROGRAMAS)	0	0	0	0	0
Satisfacción del alumnado	7,15	6,88	6,42	6,84	6,98
Satisfacción de personas egresadas	No procede	No procede	No procede	7,38	--
Tasa de empleo (mujeres)	No procede	No procede	No procede	84,62%	--
Tasa de empleo (hombres)	No procede	No procede	No procede	84,21%	--
Tasa de paro (mujeres)	No procede	No procede	No procede	15,38%	--
Tasa de paro (hombres)	No procede	No procede	No procede	15,79%	--
% de empleo encajado (mujeres)	No procede	No procede	No procede	100%	--
% de empleo encajado (hombres)	No procede	No procede	No procede	100%	--

3. TABLA 2: RESULTADOS EN LAS ASIGNATURAS QUE CONFORMAN EL PLAN DE ESTUDIOS DEL TÍTULO EN EL ÚLTIMO CURSO ACADÉMICO (15-16)

signatura	Carácter (F. Básica, Obligatoria, Optativa, Prácticas Externas, TFM/TFG)	ECTS	Total Estudiantes matriculados/as	Total estudiantes en primera matrícula	Total estudiantes de segunda o posteriores matrículas	Porcentaje de aprobados	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula	Distribución de calificaciones dentro de la asignatura 0 – 4,9: suspenso 5 – 6,9: aprobado 7 – 8,9: notable 9 – 10: sobresaliente
<i>Las Profesiones en el sector Gastronómico y las competencias</i>	OB	2	109	109	0	99,08	0	0,92	99,08	Suspenso: 0 Aprobado: 15 Notable: 63 Sobresaliente: 30
<i>Sistemas y Procesos de Producción en Cocina (I)</i>	OB	6	109	109	0	99,08	0,92	0	99,08	Suspenso: 1 Aprobado: 4 Notable: 104 Sobresaliente: 0
<i>Materias Primas, su naturaleza y Productos</i>	OB	3	109	109	0	99,08	0,92	0	99,08	Suspenso: 1 Aprobado: 13 Notable: 93 Sobresaliente: 2
<i>Equipos e instalación en restauración</i>	OB	3	110	109	1	96,36	3,63	0	97,24	Suspenso: 3 Aprobado: 27 Notable: 68 Sobresaliente: 11
<i>Servicio y atención al cliente</i>	OB	4	110	109	1	98,18	1,81	0	98,16	Suspenso: 2 Aprobado: 10 Notable: 92 Sobresaliente: 5
<i>Informática</i>	FB	6	110	109	1	98,18	1	1	99,08	Suspenso: 0 Aprobado: 53 Notable: 47 Sobresaliente: 8
<i>Historia y sociología de la alimentación y Gastronomía</i>	FB	6	111	109	2	99,09	0	0,90	99,08	Suspenso: 0 Aprobado: 26 Notable: 80 Sobresaliente: 2
<i>Sistemas y Procesos de Producción en Cocina (II)</i>	OB	5	110	109	1	97,27	1,81	0,90	99,08	Suspenso: 2 Aprobado: 4 Notable: 93 Sobresaliente: 9

<i>Panificación y Usos del Pan</i>	OB	3	109	109	0	97,24	0,91	1,83	98,16	Suspense: 1 Aprobado: 0 Notable: 102 Sobresaliente: 4
<i>Empresa y Gastronomía</i>	FB	6	110	109	1	95,45	2,72	1,81	98,16	Suspense: 1 Aprobado: 0 Notable: 102 Sobresaliente: 4
<i>Estadística</i>	FB	6	110	108	2	92,72	6,36	0,90	96,29	Suspense: 5 Aprobado: 71 Notable: 23 Sobresaliente: 5
<i>Biología</i>	FB	6	115	111	4	94,78	4,34	0,86	98,19	Suspense: 2 Aprobado: 23 Notable: 78 Sobresaliente: 6
<i>Prácticas (I)</i>	OB	4	110	109	1	98,18	0	1,81	98,16	Suspense: 1 Aprobado: 14 Notable: 54 Sobresaliente: 37
<i>Optimización de Sistemas y Procesos de Producción de Concina (I)</i>	OB	5	103	97	6	92,23	6,79	0,97	98,96	Suspense: 4 Aprobado: 50 Notable: 41 Sobresaliente: 1
<i>Físico-Química alimentaria</i>	FB	6	101	96	5	94,05	2,97	2,97	97,91	Suspense: 3 Aprobado: 24 Notable: 62 Sobresaliente: 5
<i>Introducción a la economía</i>	FB	6	96	93	3	95,83	2,08	2,08	95,83	Suspense: 2 Aprobado: 23 Notable: 48 Sobresaliente: 19
<i>Gastronomía Vasca</i>	OB	3	102	97	5	92,15	6,86	0,98	98,96	Suspense: 5 Aprobado: 34 Notable: 56 Sobresaliente: 1
<i>Optimización del servicio atención al Cliente</i>	OB	4	102	97	5	92,15	5,88	1,96	98,96	Suspense: 4 Aprobado: 42 Notable: 50 Sobresaliente: 0
<i>Psicología</i>	FB	6	97	95	2	95,87	3,09	1,03	98,94	Suspense: 3 Aprobado: 45 Notable: 44 Sobresaliente: 2

<i>Optimización de Sistemas y Procesos de Producción de Cocina (II)</i>	OB	6	104	97	7	89,42	5,76	4,80	96,90	Suspense: 5 Aprobado: 64 Notable: 25 Sobresaliente: 0
<i>Gastronomía de España (I)</i>	OB	3	103	97	6	93,20	1,94	4,85	96,90	Suspense: 2 Aprobado: 27 Notable: 64 Sobresaliente: 1
<i>Legislación Laboral, Alimentaria y Ambiental</i>	FB	6	105	96	9	94,28	2,85	2,85	97,91	Suspense: 3 Aprobado: 25 Notable: 55 Sobresaliente: 11
<i>Sumillería (I)</i>	OB	3	104	97	7	90,38	2,88	6,73	95,87	Suspense: 3 Aprobado: 59 Notable: 31 Sobresaliente: 0
<i>Comunicación</i>	FB	6	99	95	4	96,96	0	3,03	96,84	Suspense: 0 Aprobado: 11 Notable: 66 Sobresaliente: 15
<i>Prácticas (II)</i>	OB	6	103	97	5	89,32	1,94	8,73	93,81	Suspense: 2 Aprobado: 7 Notable: 55 Sobresaliente: 27
<i>Introducción a la Nutrición y Dietética</i>	OB	3	93	90	2	90,32	8,60	1,07	98,88	Suspense: 6 Aprobado: 55 Notable: 27 Sobresaliente: 1
<i>Diseño de Técnicas y Procesos Innovadores en Cocina</i>	OB	7	92	91	1	97,82	1,08	1,08	98,90	Suspense: 1 Aprobado: 49 Notable: 40 Sobresaliente: 0
<i>Aprovisionamiento y Logística</i>	OB	3	92	91	1	95,65	3,26	1,08	98,90	Suspense: 2 Aprobado: 30 Notable: 54 Sobresaliente: 4
<i>Innovación en el Servicio y Atención al Cliente</i>	OB	6	92	91	1	98,91	0	1,08	98,90	Suspense: 0 Aprobado: 23 Notable: 67 Sobresaliente: 0
<i>Sumillería (II)</i>	OB	3	94	91	3	90,42	8,51	1,06	98,90	Suspense: 9 Aprobado: 48 Notable: 28 Sobresaliente: 5

<i>Gastronomía de España (II)</i>	OB	4	91	91	0	96,70	2,19	1,09	98,90	Suspense: 2 Aprobado: 32 Notable: 56 Sobresaliente: 0
<i>Tecnologías y Procesos industriales en alimentación</i>	OB	4	94	91	3	80,85	15,95	3,19	97,80	Suspense: 15 Aprobado: 55 Notable: 18 Sobresaliente: 1
<i>Gestión de la Bodega</i>	OB	5	93	91	2	93,54	4,30	2,15	97,80	Suspense: 3 Aprobado: 61 Notable: 25 Sobresaliente: 0
<i>Marketing y Gestión Comercial</i>	OB	3	91	91	0	84,61	13,18	2,19	97,80	Suspense: 14 Aprobado: 62 Notable: 13 Sobresaliente: 0
<i>Gastronomía Internacional</i>	OB	5	91	91	0	96,70	2,19	1,09	98,90	Suspense: 2 Aprobado: 65 Notable: 20 Sobresaliente: 3
<i>Productos y Técnicas Avanzadas</i>	OP	3	38	37	1	94,73	5,26	0	100	Suspense: 1 Aprobado: 23 Notable: 13 Sobresaliente: 0
<i>Nuevas Tendencias e Innovación en Procesos de Servicio</i>	OP	3	32	32	0	96,87	0	3,13	96,87	Suspense: 0 Aprobado: 10 Notable: 19 Sobresaliente: 2
<i>Control y Calidad</i>	OP	3	24	22	2	100	0	0	100	Suspense: 0 Aprobado: 9 Notable: 10 Sobresaliente: 3
<i>Prácticas (III)</i>	OB	14	91	91	0	97,80	1,09	1,09	98,90	Suspense: 3 Aprobado: 14 Notable: 44 Sobresaliente: 29
<i>Introducción a la investigación e innovación en Gastronomía</i>	OB	4	84	79	5	96,42	2,38	1,19	100	Suspense: 2 Aprobado: 46 Notable: 31 Sobresaliente: 0
<i>Diseño y Gastronomía</i>	OB	5	82	79	3	96,34	1,21	2,43	100	Suspense: 1 Aprobado: 21 Notable: 51 Sobresaliente: 6

<i>Gestión de la Restauración</i>	OB	4	79	79	0	96,20	8,86	0	100	Suspensio: 1 Aprobado: 21 Notable: 51 Sobresaliente: 6
<i>Nuevas tendencias Culinarias</i>	OP	6	41	38	3	100	0	0	100	Suspensio: 0 Aprobado: 16 Notable: 22 Sobresaliente: 0
<i>Sensorialidad</i>	OP	6	41	38	3	100	0	0	100	Suspensio: 0 Aprobado: 16 Notable: 22 Sobresaliente: 0
<i>Grandes Chefs: Personalidades y referencias en Cocina</i>	OP	5	41	38	3	100	0	0	100	Suspensio: 0 Aprobado: 15 Notable: 23 Sobresaliente: 0
<i>Estudios de Mercado y Viabilidad de Negocios</i>	OP	6	27	26	1	96,29	0	3,70	100	Suspensio: 0 Aprobado: 10 Notable: 16 Sobresaliente: 0
<i>Emprendizaje y desarrollo de un Negocio</i>	OP	6	27	26	1	96,29	0	3,70	100	Suspensio: 0 Aprobado: 9 Notable: 17 Sobresaliente: 0
<i>Diseño del Plan de Negocio</i>	OP	5	27	26	1	96,29	0	3,70	100	Suspensio: 0 Aprobado: 5 Notable: 20 Sobresaliente: 1
<i>Diseño y desarrollo de Productos</i>	OP	6	15	15	0	100	0	0	100	Suspensio: 0 Aprobado: 4 Notable: 11 Sobresaliente: 0
<i>Gestión de la Producción</i>	OP	6	15	15	0	100	0	0	100	Suspensio: 0 Aprobado: 4 Notable: 11 Sobresaliente: 0
<i>Colectividades e Industrias afines</i>	OP	5	15	15	0	100	0	0	100	Suspensio: 0 Aprobado: 4 Notable: 11 Sobresaliente: 0
<i>Trabajo Fin de Grado</i>	TFG	30	93	79	14	84,94	0	15,05	84,81	Suspensio: 0 Aprobado: 18 Notable: 33 Sobresaliente: 28

4. RELACIÓN DE EVIDENCIAS

CÓDIGO EVIDENCIA	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA	DIRECTRIZ
E1	Normativa académica 2015-2016	1.1, 1.5, 2.3
E2	Guía docente 2015-2016	1.1, 2.3, 3.3, 6.1
E3	Plan de estudios 2015-2016	1.1, 5.5
E4	Informe de las conclusiones de los procedimientos de consulta internos y externos	1.1, 1.2, 1.3, 3.3, 4.2, 4.3, 5.2, 5.4, 6.1, 7.2
E5	Estudio sobre la de Inserción Laboral de los/las egresados/as en 2014-2015	1.2, 6.1, 6.2, 7.2, 7.3
E6	Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre la asignatura para los/las alumnos/as 2015-2016	1.3, 3.1, 3.3, 7.2
E7	Ejemplo de encuesta de satisfacción para los/las PDI 2015-2016	1.3, 3.1, 3.3, 7.2
E8	Procedimiento de acceso y admisión para estudiantes de nuevo ingreso	1.4
E9	Plantilla para la solicitud de reconocimiento de ECTS	1.5
E10	Listado de estudiantes que han obtenido reconocimiento de créditos en 2015-2016	1.5
E11	Catálogo del grado 2015-2016	2.2
E12	Tasas de éxito de las Jornadas de Puertas Abiertas	2.2
E13	Programa de las primeras semanas y calendario académico 2015-2016	2.3
E14	Información de la web sobre el plan de estudios y modelo educativo	2.3
E15	Web, plataforma MUDle y secretaría virtual	2.3
E16	Guía académica del Trabajo Fin de Grado 2015-2016	2.3
E17	Ejemplo de la visualización de los "semáforos" de una estudiante	2.3, 6.1
E18	Procesos del Sistema de Garantía Interno de Calidad	3.1, 3.2, 3.3, 5.4, 5.5
E19	Manual del Sistema de Garantía Interno de Calidad	3.1, 3.3
E20	Actas del Comité de Dirección con la aceptación de las revisiones del SGIC	3.1
E21	Actas del comité de dirección con el seguimiento del PG e indicadores clave	3.1
E22	Actas de reuniones de seguimiento	3.1, 3.3, 7.2
E23	Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre los servicios generales para los/las alumnos/as 2015-2016	3.1, 3.3, 7.2
E24	Ejemplo de la encuesta sobre la situación laboral para los egresados 2014-2015	3.1, 3.3
E25	Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre el Trabajo Fin de Grado para los/las alumnos/as 2015-2016	3.1, 3.3
E26	Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre el Trabajo Fin de Grado para los/las tutores/as 2015-2016	3.1, 3.3
E27	Ejemplo de encuesta de satisfacción sobre el Trabajo Fin de Grado para los/las directores/as en empresa 2015-2016	3.1, 3.3
E28	Informes de seguimiento (2011-2012, 2012-2013, 2013-2014, 2014-2015)	3.1
E29	Actas de reuniones de coordinación de título	3.1, 3.3, 5.1
E30	Planes de innovación y mejora docente	4.1, 4.3
E31	Plan de acogida para nueva incorporación	4.3
E32	Actas de reuniones de Lantalde	5.1
E33	Breve descripción de las infraestructuras disponibles para la impartición	5.2

	del título	
E34	Breve descripción de los servicios de apoyo	5.4
E35	Descripción de la bolsa de empleo de BCC	5.4
E36	Listado de empresas a los que acuden los alumnos a realizar las prácticas curriculares y el Trabajo Fin de Grado	5.4, 5.5
E37	Listado de alumnos/as que han realizado prácticas curriculares en 2015-2016	5.5
E38	Ficha para la evaluación de las prácticas curriculares	5.5, 6.1
E39	Ficha para la evaluación del TFG	5.5, 6.1
E40	Descripción del personal de apoyo	4.1, 5.1