

 UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD	<i>Página</i> <i>1 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	PORTADA	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

**UNIVERSIDAD DE CASTILLA – LA MANCHA**

---

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DEL  
SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

(Adaptado al Programa VERIFICA)

---

**GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS  
ALIMENTOS**

**FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS**

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Grado</b>	<i>Página</i> 2 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-1.1 Procedimiento para la Garantía de Calidad del Grado</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## Índice del Manual de Procedimientos

	Página
<b>CAPÍTULO 1 DEL MSGIC</b>	
Procedimiento P-1.1: Procedimiento para la Garantía de Calidad de Grado	003
Procedimiento P-1.2: Procedimiento para la medición, análisis y mejora	008
Procedimiento P-1.3: Procedimiento para la realización de encuesta a los grupos de interés	013
<b>CAPÍTULO 2 DEL MSGIC</b>	
Procedimiento P-2.1: Procedimiento de Garantía de Calidad de los programas formativos	032
<a href="#">Procedimiento P-2.2: Procedimiento para el análisis del rendimiento académico</a>	037
<a href="#">Procedimiento P-2.3: Procedimiento para la evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado</a>	043
<a href="#">Procedimiento P-2.4: Procedimiento para la evaluación de las competencias del grado</a>	049
Procedimiento P-2.5: Procedimiento de orientación al estudiante	054
<b>CAPÍTULO 3 DEL MSGIC</b>	
Procedimiento P-3.1: Procedimiento para la gestión y revisión de las prácticas externas del grado	059
Procedimiento P-3.2: <a href="#">Procedimiento para la gestión y análisis de los programas de movilidad</a> (incluye 2 de UCLM)	066
<b>CAPÍTULO 4 DEL MSGIC</b>	
<a href="#">Procedimiento P-4.1: Procedimiento para evaluar la inserción laboral de los graduados y de la satisfacción con la formación recibida</a>	076
<b>CAPÍTULO 5 DEL MSGIC</b>	
Procedimiento P-5.1: Procedimiento para la gestión y revisión de quejas, reclamaciones y sugerencias	080
Procedimiento P-5.2: Procedimiento para la posible extinción del grado	086
<a href="#">Procedimiento P-5.3: Procedimiento para la evaluación de la satisfacción global sobre el grado</a>	091
Procedimiento P-5.4: <a href="#">Procedimiento para la difusión e información pública del grado</a> (similar UCLM)	096
<b>Anexo 1:</b>	
Herramientas para la recogida de información	101
<b>Anexo 2:</b>	
Indicadores (cuadro de mando del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos)	125

 <b>UCLM</b> <small>UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA</small>	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC:          Responsables del Sistema de Garantía de          Calidad del Grado</b>	<i>Página</i> <i>3 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y          TECNOLOGÍA DE LOS          ALIMENTOS</b> <small>FACULTAD DE CIENCIAS Y          TECNOLOGÍAS QUÍMICAS</small>	<b>P-1.1 Procedimiento para la Garantía de          Calidad del Grado</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## Índice

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. REFERENCIAS / NORMATIVAS
4. DEFINICIONES
5. DESARROLLO
6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
7. REGISTRO Y ARCHIVO
8. RESPONSABILIDADES
9. FLUJOGRAMA

### • CONTROL DE VERSIONES:

Versión	Fecha	Motivo revisión
00	01-09-2008	Borrador Inicial
01	23-06-2009	Implantación del Sistema
02	01-03-2012	Modificación de Herramientas
03	15-02-2015	Actualización e implementación de Herramientas

### • CONTROL DE FIRMAS:

<b>Elaborado:</b>  <i>Coordinador          Garantía Calidad Grado</i>  <i>Fecha: 10 /02 /2015</i>	<b>Revisado:</b>  <i>Coordinador Unidad de          Garantía de Calidad del          Centro</i>  <i>Fecha: 12/ 02 /2015</i>	<b>Aprobado:</b>  <i>Decano de la FCyTQ</i>  <i>Fecha: 15 /02 /2015</i>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

 <b>UCLM</b> <small>UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA</small>	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC:  Responsables del Sistema de Garantía de  Calidad del Grado</b>	<i>Página</i> 4 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y  TECNOLOGÍA DE LOS  ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-1.1 Procedimiento para la Garantía de Calidad del Grado	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 1. OBJETO

El objeto del presente procedimiento es establecer el órgano y responsables del SGIC del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la UCLM.

## 2. ALCANCE

El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la UCLM, en todos los extremos que establecen el Anexo I del Real Decreto 1393/2007 y los criterios del programa VERIFICA de ANECA.

## 3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

- Real Decreto 1393/2007 de 29 de Octubre.
- Programa VERIFICA de ANECA: "Guía de Apoyo para la elaboración de la Memoria para la solicitud de verificación de títulos oficiales".
- Sistema de Garantía de Calidad de los Títulos de Grado Universitarios de la UCLM.
- Reglamento de Funcionamiento de la Comisión de Garantía de Calidad de la FCyTQ-UCLM.

## 4. DEFINICIONES

**Garantía de calidad:** todas aquellas actividades encaminadas a asegurar la calidad interna y externa de una organización.

**Unidad de Garantía de Calidad de la FCyTQ-UCLM:** unidad creada por la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de la UCLM para el desarrollo de la garantía de calidad de sus títulos.

**Comisión de Garantía de Calidad de la FCyTQ-UCLM:** comisión que desarrolla las actividades de la UGC de la FCyTQ-UCLM.

**Coordinador de Calidad del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:** miembro de la UGC de la FCyTQ-UCLM responsable de la

 <b>UCLM</b> <small>UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA</small>	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC:  Responsables del Sistema de Garantía de  Calidad del Grado</b>	<i>Página</i> 5 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y  TECNOLOGÍA DE LOS  ALIMENTOS</b> <small>FACULTAD DE CIENCIAS Y  TECNOLOGÍAS QUÍMICAS</small>	P-1.1 Procedimiento para la Garantía de Calidad del Grado	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

implantación y el desarrollo del SGIC del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

## 5. DESARROLLO

La Junta de Facultad aprobó el día 3 de Junio de 2008 la política de calidad del Centro y la creación de órganos y responsables para el despliegue de dicha política y sus objetivos. Se crea la Unidad de Garantía de Calidad del Centro, cuya dirección es delegada por el Decano en el Vicedecano de Gestión de la Calidad, que a su vez es Presidente de la Comisión de Garantía de Calidad de la FCyTQ-UCLM. Esta Comisión, nombrada por la Junta de Facultad a propuesta del Equipo Directivo del Centro, asegura en su composición la representación del PDI, PAS y de los alumnos de las titulaciones que se imparten en el Centro. Su composición actual queda recogida en la página Web de la Facultad (<http://www.uclm.es/cr/fquimicas/index1.htm>, en la pestaña GARANTÍA DE CALIDAD). Desde la Dirección del Centro, y refrendado por la Junta de Facultad, se renovarían las bajas que se produzcan en la Comisión, que en su caso debe ser ratificada o modificada cuando se produzca el cambio en el equipo de dirección de la Facultad como consecuencia de elecciones. Entre sus miembros, y a propuesta del Presidente de la Comisión de Garantía de Calidad de la Facultad, se nombrará el Coordinador de Calidad del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y equipo de apoyo (al menos dos miembros más de la Comisión). Es este Coordinador de Calidad del Grado y su equipo los garantes del desarrollo de las actividades de medida, análisis y mejora implicadas en el proceso 4 del mapa de procesos del Grado (Figura 1 del Manual de Calidad).

## 6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

El seguimiento de las actividades del Coordinador de Calidad del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y su equipo de apoyo corresponde a la Unidad de Garantía de Calidad del Centro, emitiéndose anualmente un informe de gestión a través del cual se pretende facilitar la rendición de cuentas del cumplimiento de objetivos del Coordinador de Calidad de Grado y de su equipo de apoyo. El informe será público (página Web de la Facultad) y admitirá sugerencias y alegaciones por las partes interesadas del Grado en Ciencia y

 <b>UCLM</b> <small>UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA</small>	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC:  Responsables del Sistema de Garantía de  Calidad del Grado</b>	<i>Página</i> 6 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y  TECNOLOGÍA DE LOS  ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-1.1 Procedimiento para la Garantía de Calidad del Grado	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

Tecnología de los Alimentos. El Informe Final de Gestión, emitido por la Unidad de Garantía de Calidad del Centro, será sometido a la consideración de la Junta de Facultad, que podrá proponer las medidas oportunas para el futuro.

## 7. REGISTRO Y ARCHIVO

Todas las actuaciones y actividades del Coordinador de Calidad del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y su equipo de apoyo serán registradas y archivadas de acuerdo con el control de documentos de la Unidad de Garantía de Calidad del Centro. La documentación básica objeto de registro y archivo es la siguiente:

- Convocatoria y acta de las reuniones llevadas a cabo.
- Hoja de control de actividades y anexos correspondientes.
- Informes técnicos de medida, seguimiento y mejora.
- Informe anual de gestión.

## 8. RESPONSABILIDADES

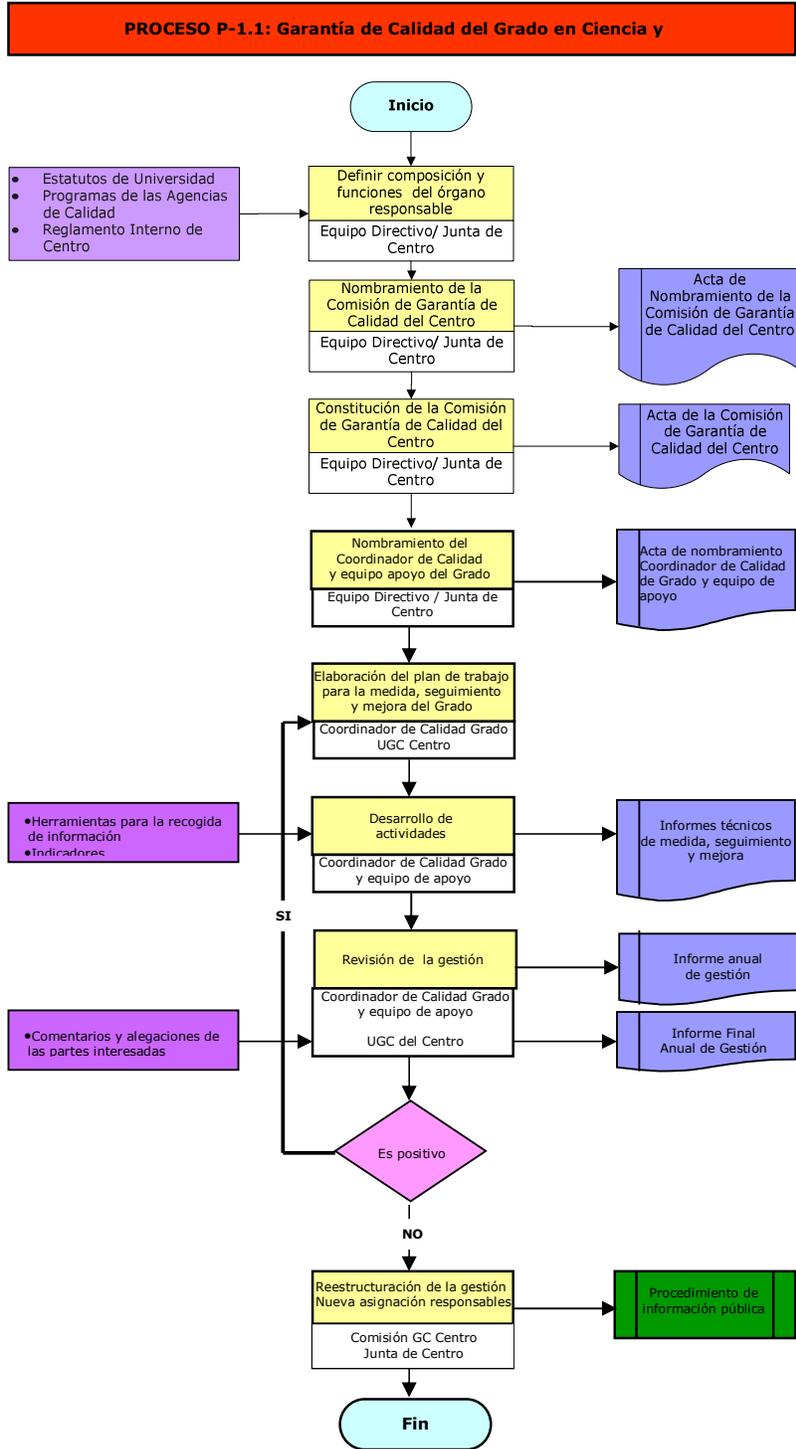
**Junta de Centro:** Responsable del nombramiento del Coordinador de Calidad del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y su equipo de apoyo, a propuesta de la Dirección del Centro y la Unidad de Garantía de Calidad.

**Comisión de Garantía de Calidad del Centro:** Propone al Coordinador de Calidad del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y su equipo de apoyo. Supervisa las actividades del mismo y genera el Informe Final de Gestión de Garantía de Calidad del Grado (anual), después de los comentarios y alegaciones al Informe presentado por el Coordinador del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

**Coordinador de Calidad del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:** Máximo responsable de la implantación y el seguimiento del SGIC del Grado, ayudado por un equipo de apoyo, y supervisado por la Comisión de Garantía de Calidad del Centro.

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Grado</b>	<i>Página 7 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-1.1 Procedimiento para la Garantía de Calidad del Grado</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 9. FLUJOGRAMA



	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Grado</b>	<i>Página 8 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-1.2 Procedimiento para la medición, análisis y mejora	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## Índice

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. REFERENCIAS / NORMATIVAS
4. DEFINICIONES
5. DESARROLLO
6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
7. REGISTRO Y ARCHIVO
8. RESPONSABILIDADES
9. FLUJOGRAMA

### • CONTROL DE VERSIONES:

Versión	Fecha	Motivo revisión
00	01-09-2008	Borrador Inicial
01	23-06-2009	Implantación del Sistema
02	01-03-2012	Modificación de Herramientas
03	15-02-2015	Actualización e implementación de Herramientas

### • CONTROL DE FIRMAS:

<b>Elaborado:</b>  <i>Coordinador Garantía Calidad Grado</i>  <i>Fecha: 10 /02 /2015</i>	<b>Revisado:</b>  <i>Coordinador Unidad de Garantía de Calidad del Centro</i>  <i>Fecha: 12 /02 /2015</i>	<b>Aprobado:</b>  <i>Decano de la FCyTQ</i>  <i>Fecha: 15 /02 /2015</i>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Grado</b>	<i>Página</i> 9 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-1.2 Procedimiento para la medición, análisis y mejora	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 1. OBJETO

El objeto del presente documento es definir cómo los Centros de la Universidad de Castilla-La Mancha miden y analizan los resultados del aprendizaje. A partir de este análisis, el procedimiento indica cómo se establecen los objetivos del programa formativo y propuestas para la mejora de la calidad de las enseñanzas impartidas y se realiza el seguimiento de las mismas.

## 2. ALCANCE

Todas las titulaciones del Centro.

## 3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

Manual del SGIC de los Centros de la Universidad de Castilla-La Mancha.

## 4. DEFINICIONES

No se considera necesario establecer definiciones en este procedimiento.

## 5. DESARROLLO

### 5.1. Generalidades

Los Centros de la Universidad de Castilla-La Mancha en su labor de mejora continua de la formación que imparten, analizan anualmente los resultados que obtienen sus principales procesos.

Asimismo, realizan el seguimiento programado de las acciones incluidas en los Planes Anuales de Mejora, analizando su grado de consecución y proponiendo modificaciones, si procede, para garantizar su desarrollo.

Esta labor es realizada por la Comisión de Garantía de Calidad que en base a toda la información disponible del seguimiento realizado, propone para el próximo año el correspondiente Plan Anual de Mejora.

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Grado</b>	<i>Página 10 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-1.2 Procedimiento para la medición, análisis y mejora	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 5.2. Obtención y revisión de la información

La información que la CGC debe analizar procede de los resultados del análisis de necesidades, expectativas y satisfacción de los diferentes grupos de interés, de los resultados académicos, así como de cada uno de los procesos de realización de encuestas a grupos de interés y de indicadores definidos en el SGIC.

El Coordinador de Calidad del Centro es responsable de recopilar, revisar y de comprobar la validez de toda la información necesaria. Si detecta alguna ausencia o falta de fiabilidad en la información lo comunica a quién se la ha suministrado para que proceda a corregirla o completarla.

## 5.3. Análisis de resultados

La Comisión de Garantía de Calidad recibe la información que le suministra la Oficina de Evaluación de la Calidad, el Centro y otras unidades y procede a su análisis.

De este análisis, elabora un informe anual, como se indica en los apartados siguientes.

## 5.4. Informe Anual de Resultados del SGIC. Propuesta del Plan Anual de Mejora

En la sesión de la CGC del último trimestre del año además de la revisión de seguimiento correspondiente elaborará un Informe Anual de Resultados del SGIC.

También debe contener el Informe Anual de Resultados las propuestas de mejora que la CGC estime como consecuencia de toda la revisión realizada, y que podrán alcanzar a la documentación del SGIC, el desarrollo de los procesos, etc.

Como consecuencia de la priorización de las propuestas de mejora realizadas, se debe establecer el Plan Anual de Mejora (PAM) del Centro (documentos H-1.2.I, H-1.2.II y H-1.2.III).

Este Informe Anual, con el análisis global de los resultados alcanzados y el Plan Anual de Mejora para el año siguiente, deben remitirse para su aprobación a la

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Grado</b>	<i>Página 11 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-1.2 Procedimiento para la medición, análisis y mejora	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

Junta de Centro, responsabilizándose el Coordinador de Calidad de su difusión y aplicación.

## 6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

Para la medición y análisis de los resultados se tendrán en cuenta toda la información de los procesos de realización de encuestas a grupos de interés y de indicadores.

Específicamente, se tendrán en cuenta los indicadores referentes a resultados académicos, la tasa de participación en prácticas en empresas/instituciones, la tasa de participación en programas de movilidad, los resultados de la inserción laboral y de la satisfacción de los diferentes grupos de interés.

## 7. REGISTRO Y ARCHIVO

Identificación del registro	Soporte de archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Informe anual y Plan Anual de Mejoras	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Acta de la Junta de Centro o documento relativo a la aprobación del informe anual	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad	6 años

## 8. RESPONSABILIDADES

**Junta de Centro (JC):** Aprueba el Informe anual y Plan Anual de Mejoras elaborado por la CGC.

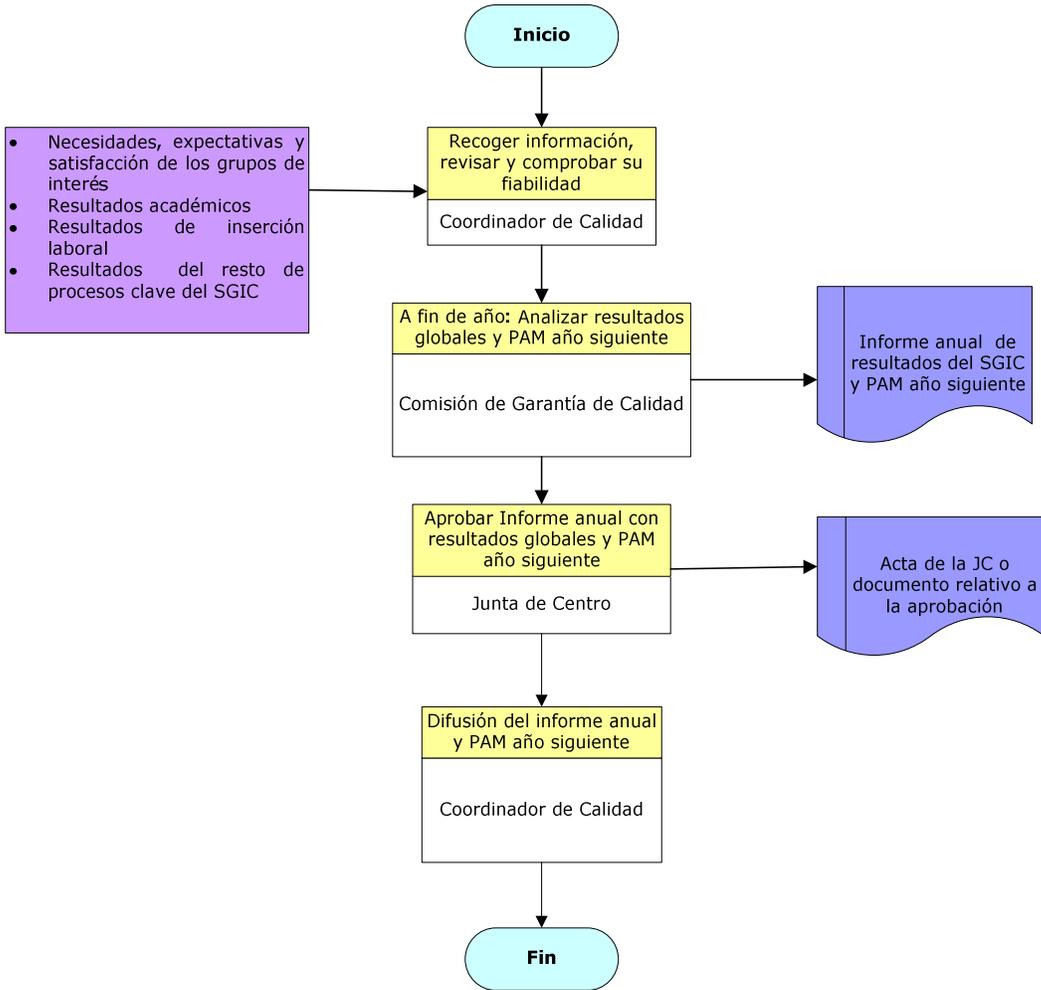
**Comisión de Garantía de Calidad (CGC):** Analiza toda la documentación que le facilita el Coordinador de Calidad, incluyendo el Plan Anual de Mejora. Elabora un informe semestral de seguimiento de los resultados del SGIC y uno anual en el que se analizan los resultados y elabora el Plan Anual de Mejoras.

**Coordinador de Calidad (CC):** Recoge la toda la información disponible y la remite a la Comisión de Garantía de Calidad. Difunde el Informe Anual y el Plan Anual de Mejoras.

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Grado</b>	<i>Página</i> 12 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-1.2 Procedimiento para la medición, análisis y mejora	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 9. FLUJOGRAMA

### Procedimiento de Medición, Análisis y Mejora



	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Grado</b>	<i>Página</i> 13 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-1.3 Procedimiento para la realización de encuestas a los grupos de interés	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## Índice

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. REFERENCIAS / NORMATIVAS
4. DEFINICIONES
5. DESARROLLO
6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
7. REGISTRO Y ARCHIVO
8. RESPONSABILIDADES
9. FLUJOGRAMAS

### • CONTROL DE VERSIONES:

Versión	Fecha	Motivo revisión
00	01-09-2008	Borrador Inicial
01	23-06-2009	Implantación del Sistema
02	01-03-2012	Modificación de Herramientas
03	15-02-2015	Actualización e implementación de Herramientas

### • CONTROL DE FIRMAS:

<b>Elaborado:</b>  <i>Coordinador Garantía Calidad Grado</i>  <i>Fecha: 10/ 02 /2015</i>	<b>Revisado:</b>  <i>Coordinador Unidad de Garantía de Calidad del Centro</i>  <i>Fecha: 12 /02 /2015</i>	<b>Aprobado:</b>  <i>Decano de la FCyTQ</i>  <i>Fecha: 15 /02 /2015</i>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Grado</b>	<i>Página</i> 14 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-1.3 Procedimiento para la realización de encuestas a los grupos de interés	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 1. OBJETO

El objeto del presente procedimiento es establecer el modo en el que la Universidad de Castilla-La Mancha realiza la recogida de información a través de cuestionarios a los distintos grupos de interés implicados en el SGIC.

## 2. ALCANCE

El presente documento es de aplicación a las encuestas que se deberán pasar a los distintos grupos de interés.

## 3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

- Normativa interna de la Universidad.

## 4. DEFINICIONES

No se considera necesario establecer definiciones en este procedimiento.

## 5. DESARROLLO

### 5.1. Generalidades

La Universidad de Castilla-La Mancha, considera fundamental establecer los mecanismos que se deben utilizar para recoger las opiniones de los diferentes grupos de interés implicados en el SGIC. Se describen los procedimientos de recogida de opiniones e información para los colectivos de:

- Profesorado
- Estudiantes
- Estudiantes participantes en programas de movilidad: enviados y recibidos
- Estudiantes participantes en prácticas externas integradas en el plan de estudios
- Egresados
- Personal de Administración y Servicios (PAS)
- Empleadores

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Grado</b>	<i>Página 15 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-1.3 Procedimiento para la realización de encuestas a los grupos de interés	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 5.2. Obtención de la información

La Oficina de Evaluación de la Calidad, con una periodicidad anual o inferior ante situaciones de cambio, coordinará los distintos procesos de obtención de información de los diferentes grupos de interés.

Obtenida la información será puesta a disposición de la Comisión de Garantía de Calidad de los diferentes centros a fin de que sea incluida en los procesos de mejora continua.

## 5.3. Difusión

La Comisión de Garantía de Calidad revisa esta información, comprobando que sea fiable, y la pone a disposición del Equipo de Dirección del Centro para que sea éste quien se responsabilice de su difusión. El Coordinador de Calidad, asume la responsabilidad de comprobar la actualización de la información publicada por el Centro, haciendo llegar cualquier observación al respecto a la Comisión de Garantía de Calidad para que sea atendida.

## 6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

Una vez al año se deben estudiar los resultados obtenidos e incluirlos en los mecanismos de mejora continua.

## 7. REGISTRO Y ARCHIVO

<b>Identificación del registro</b>	<b>Soporte de archivo</b>	<b>Responsable custodia</b>	<b>Tiempo de conservación</b>
Informes individuales de opinión y satisfacción de los diferentes grupos de interés	Papel o informático	Oficina de Evaluación de la Calidad / Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Información anual publicada	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad	6 años

## 8. RESPONSABILIDADES

**Oficina de Evaluación de la Calidad (OEC):** Coordinar la recogida de información y elaborar los diferentes informes.

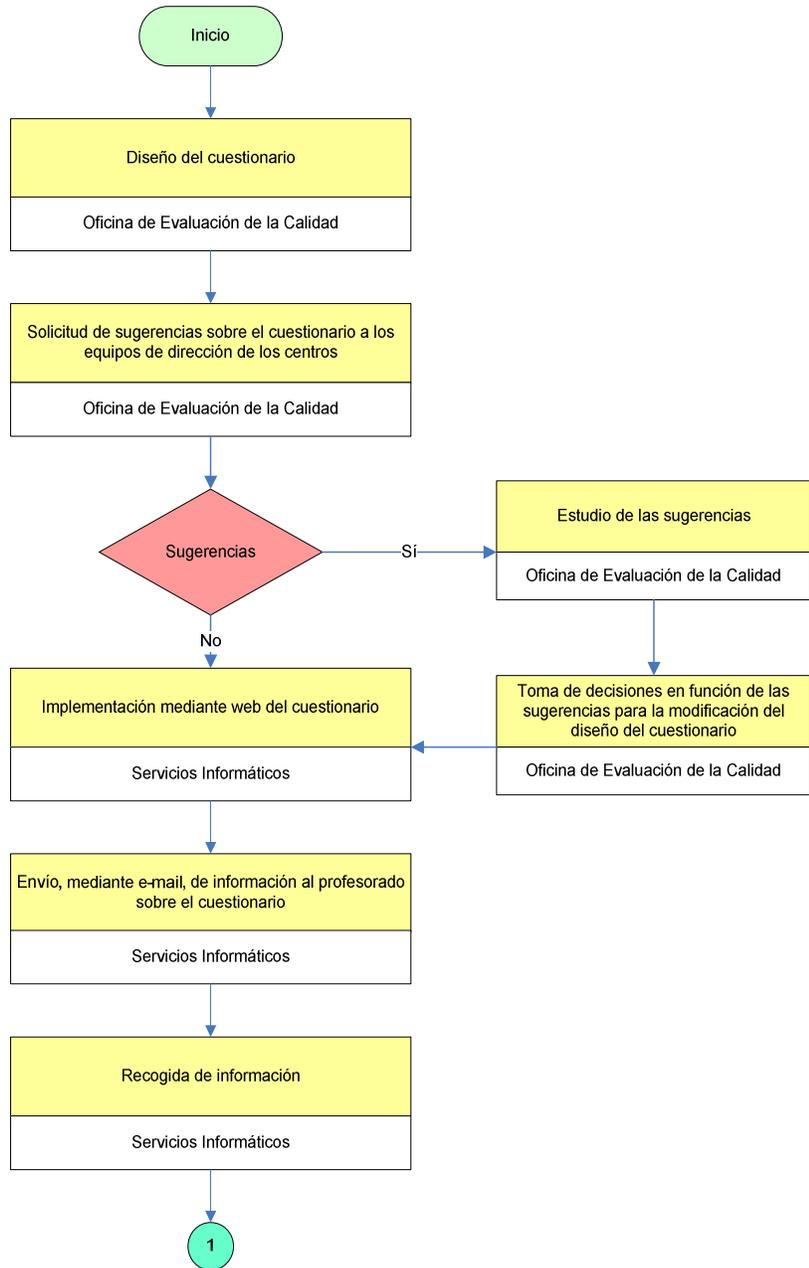
**Equipo de Dirección (ED):** Aprobar el contenido de la información a publicar, hacia quién va dirigida y el modo de hacerlo y difundir dicha información.

**Comisión de Garantía de Calidad (CGC):** Estudiar la información recibida e incluirla en los procesos de mejora continua.

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Grado</b>	<i>Página 16 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-1.3 Procedimiento para la realización de encuestas a los grupos de interés	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

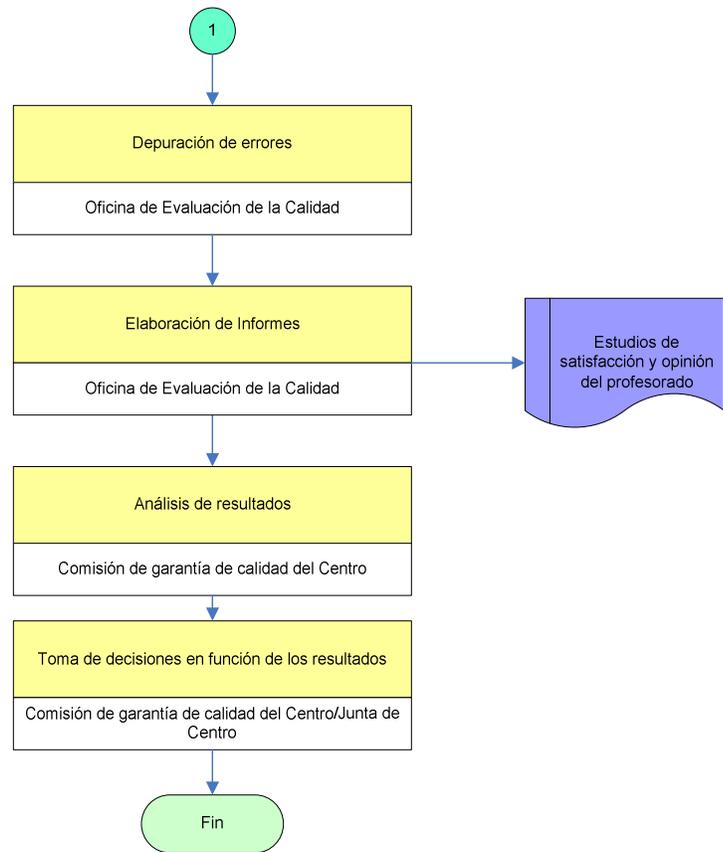
## 9. FLUJOGRAMAS

**PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE ENCUESTA Y RECOGIDA DE DATOS A PROFESORES**



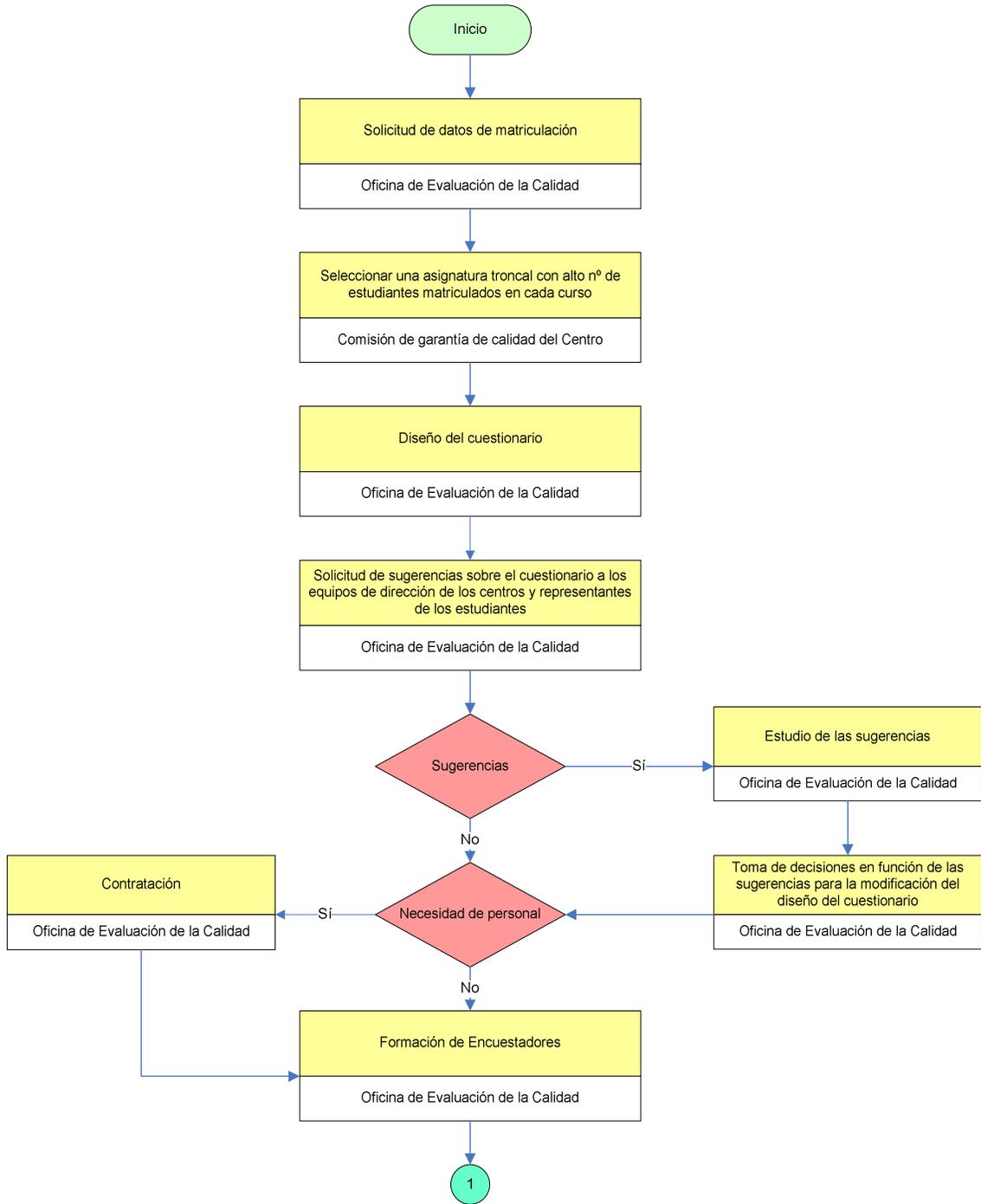
	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Grado</b>	<i>Página 17 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-1.3 Procedimiento para la realización de encuestas a los grupos de interés	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

**PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE ENCUESTA Y RECOGIDA DE DATOS A PROFESORES**



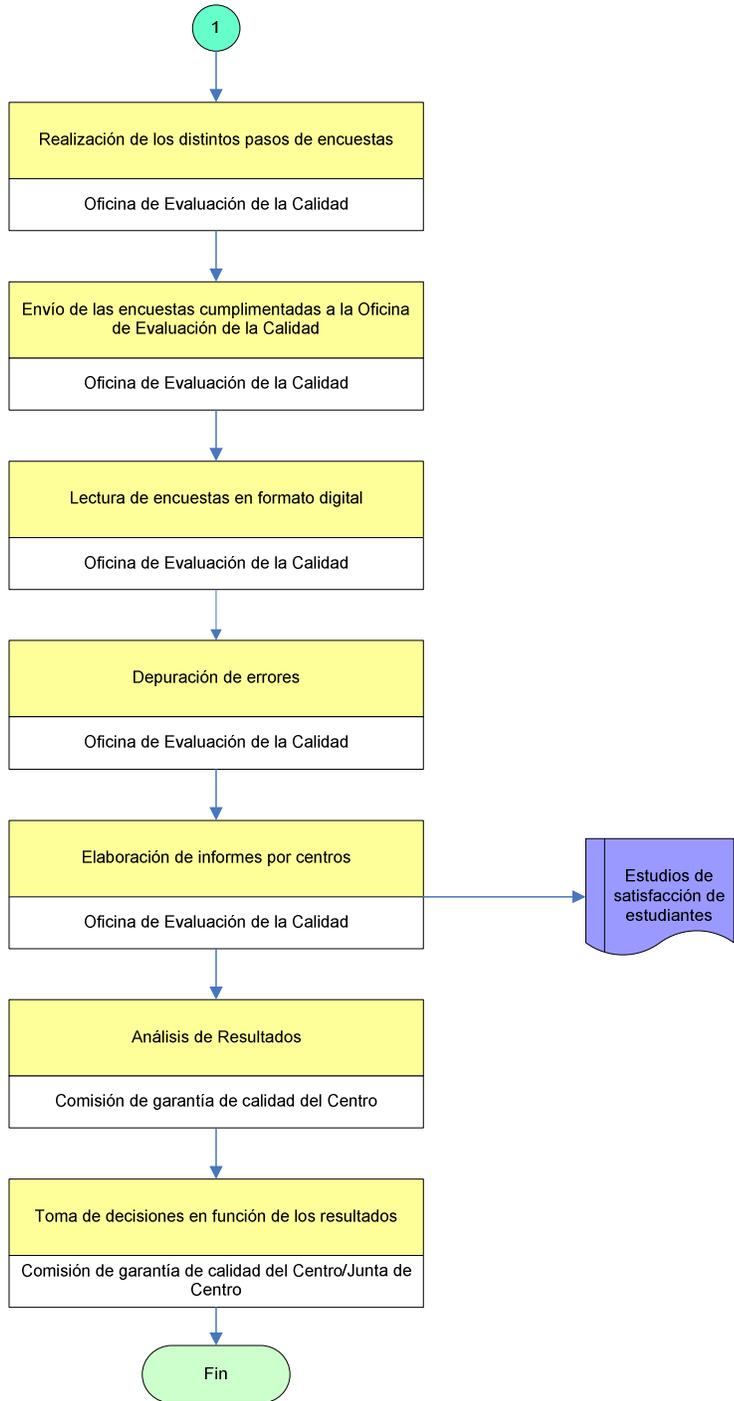
	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Grado</b>	<i>Página 18 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-1.3 Procedimiento para la realización de encuestas a los grupos de interés</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

**PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE ENCUESTA Y RECOGIDA DE DATOS A ESTUDIANTES**



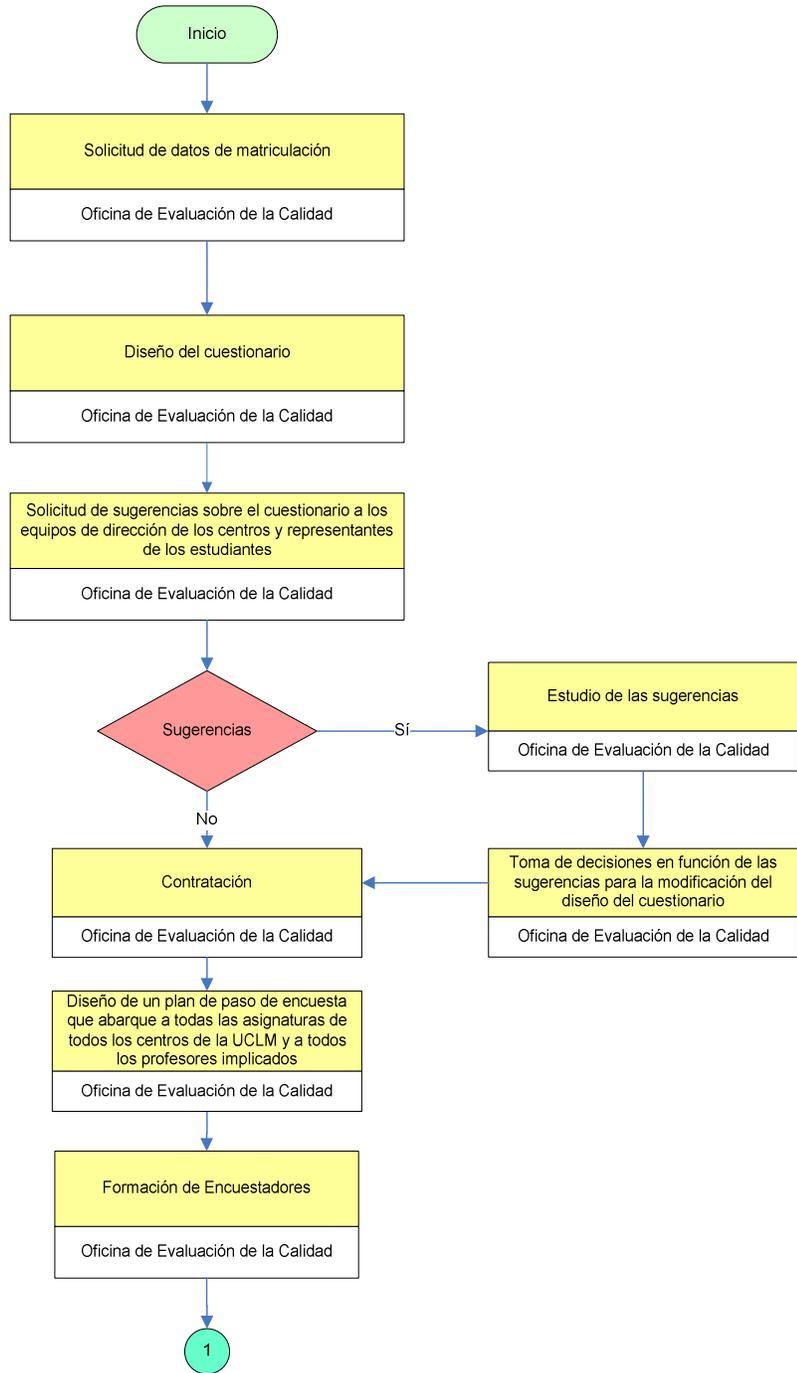
	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Grado</b>	<i>Página 19 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-1.3 Procedimiento para la realización de encuestas a los grupos de interés</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

**PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE ENCUESTA Y RECOGIDA DE DATOS A ESTUDIANTES**



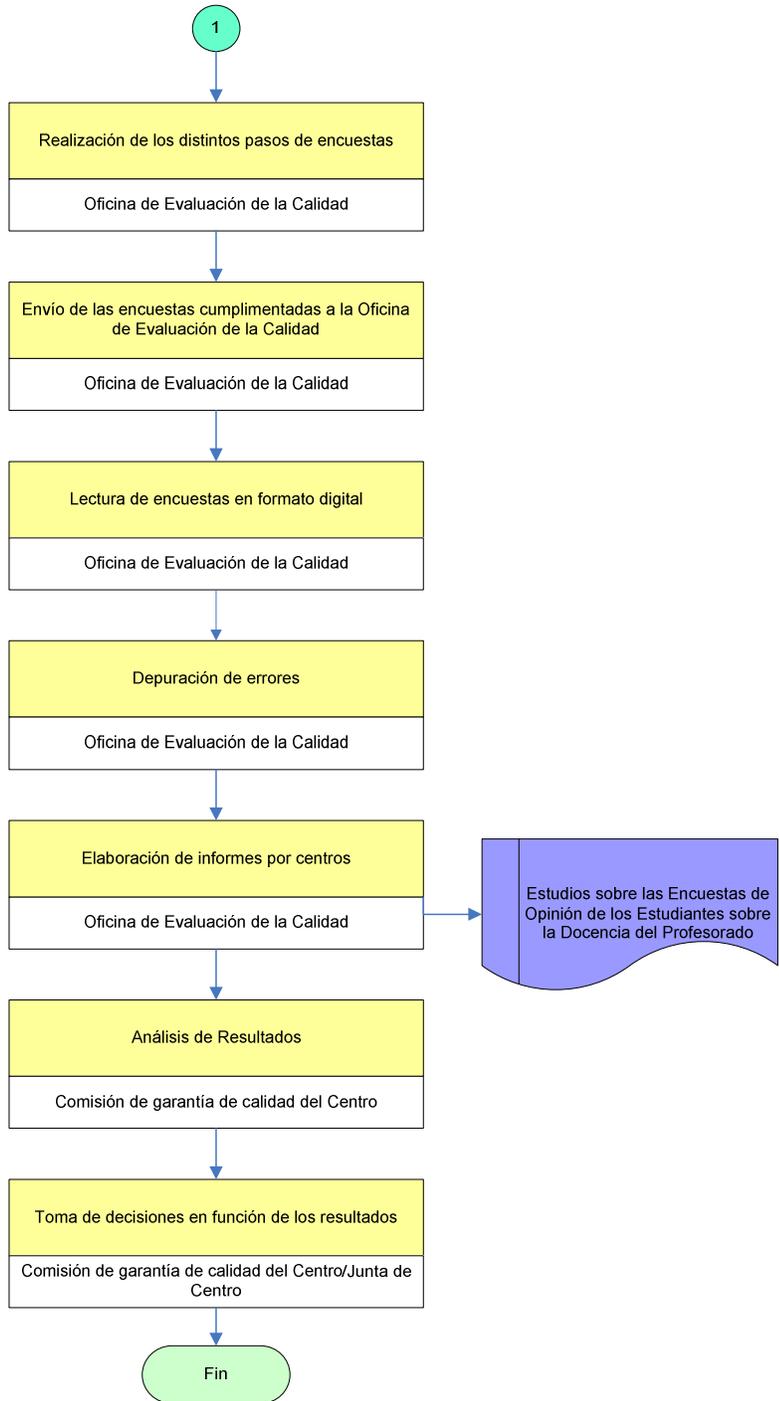
	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Grado</b>	<i>Página 20 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-1.3 Procedimiento para la realización de encuestas a los grupos de interés</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

**PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE LAS ENCUESTAS DE OPINIÓN DE LOS ESTUDIANTES SOBRE LA DOCENCIA DEL PROFESORADO**



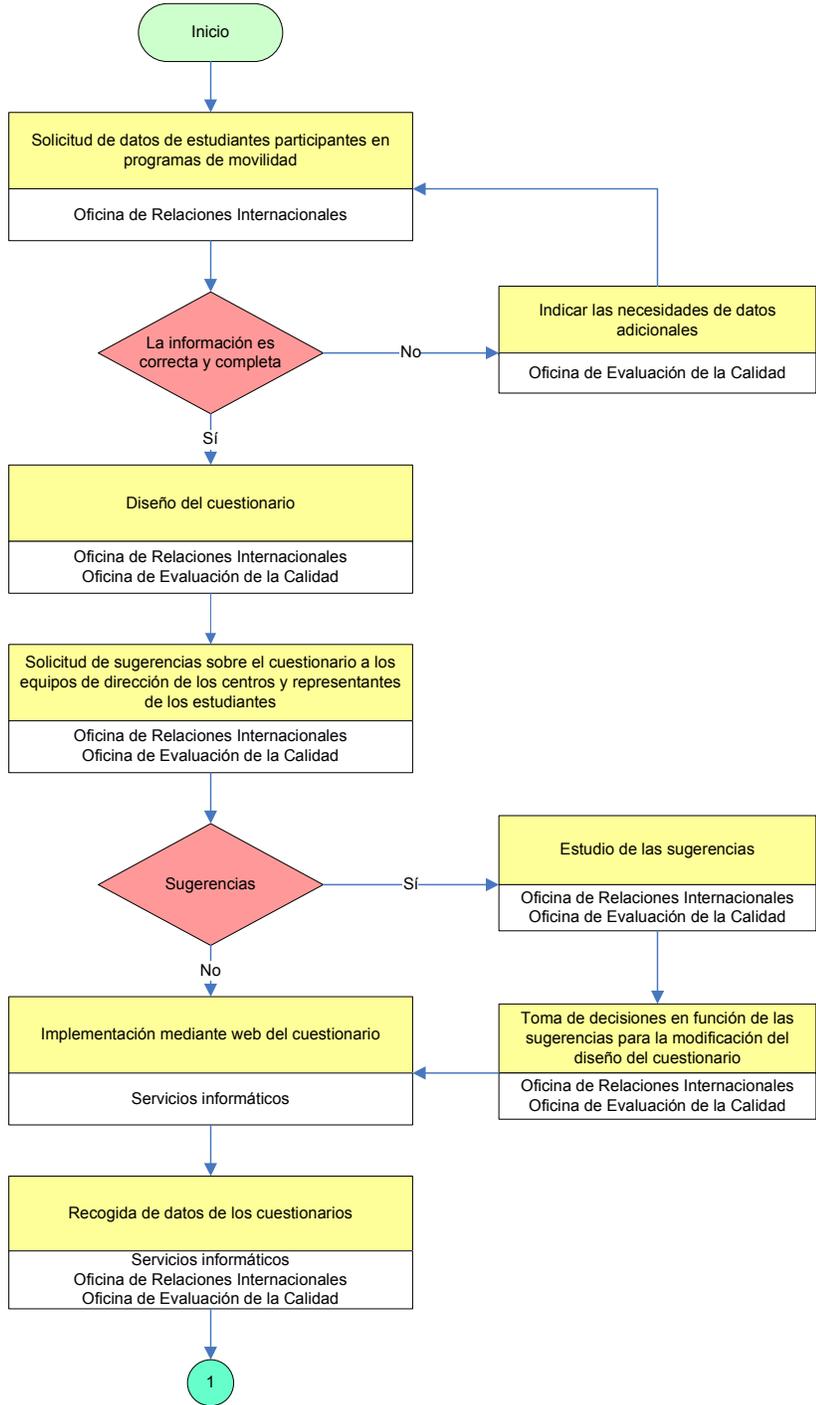
	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Grado</b>	<i>Página 21 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-1.3 Procedimiento para la realización de encuestas a los grupos de interés	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

**PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE LAS ENCUESTAS DE OPINIÓN DE LOS ESTUDIANTES  
SOBRE LA DOCENCIA DEL PROFESORADO**



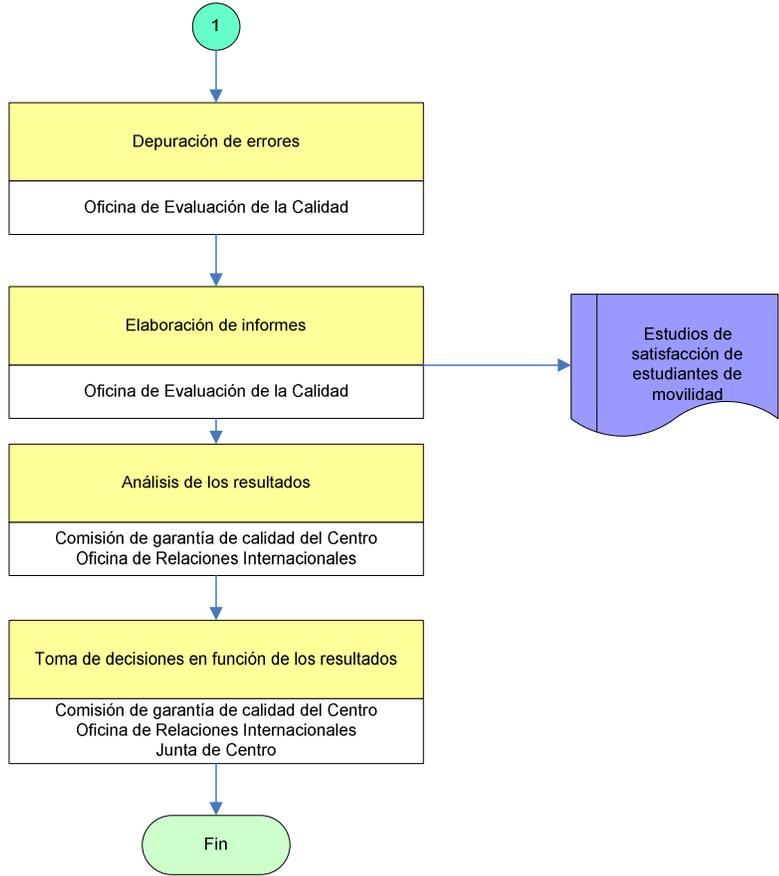
	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Grado</b>	<i>Página</i> 22 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-1.3 Procedimiento para la realización de encuestas a los grupos de interés</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

**PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE ENCUESTA Y RECOGIDA DE DATOS A ESTUDIANTES EN PROGRAMAS DE MOVILIDAD: ENVIADOS Y RECIBIDOS**



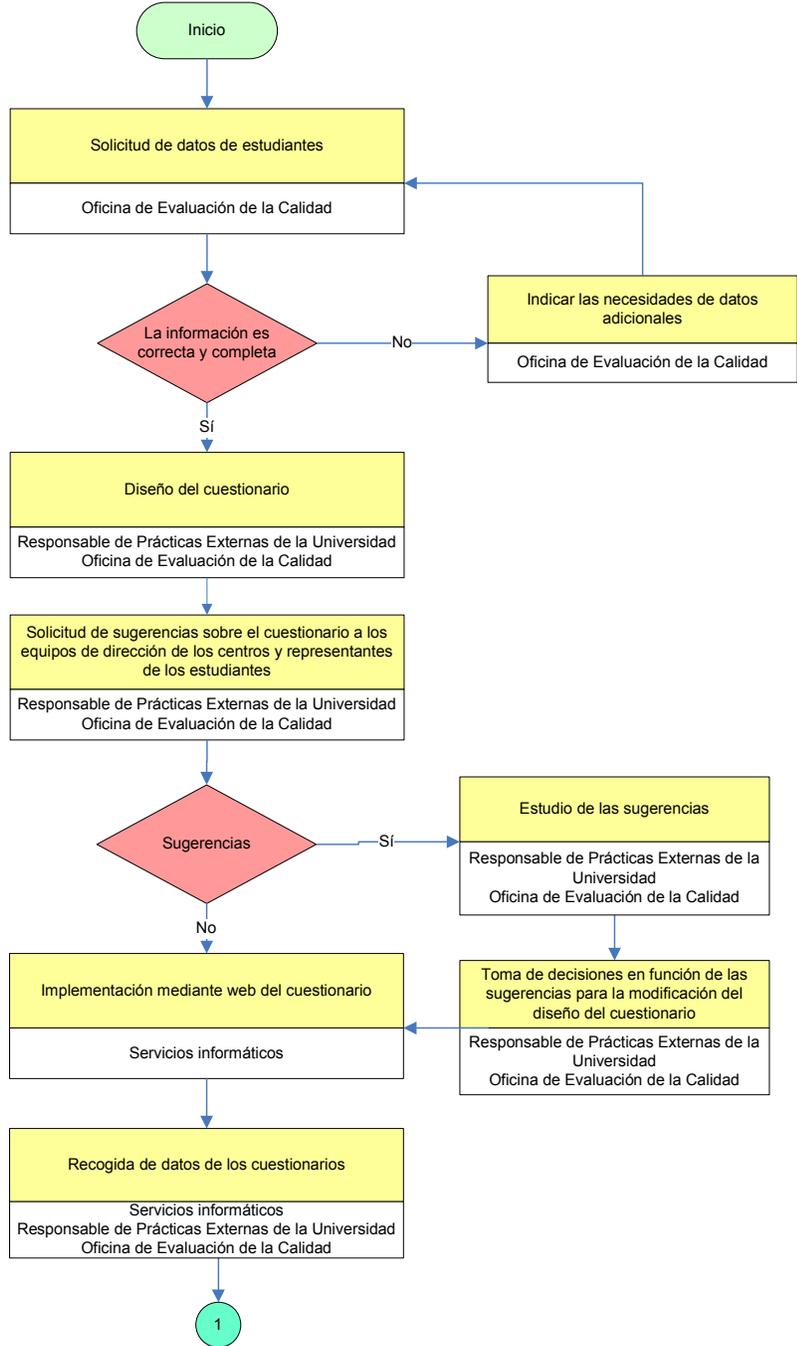
	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Grado</b>	<i>Página 23 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-1.3 Procedimiento para la realización de encuestas a los grupos de interés	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

**PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE ENCUESTA Y RECOGIDA DE DATOS A ESTUDIANTES EN PROGRAMAS DE MOVILIDAD: ENVIADOS Y RECIBIDOS**



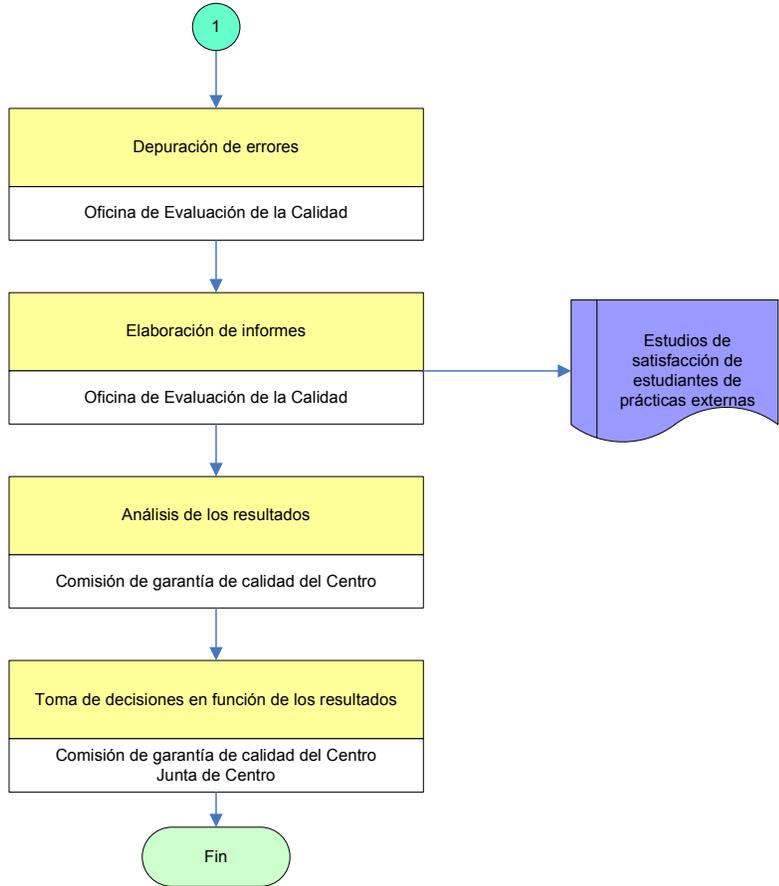
	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Grado</b>	<i>Página 24 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-1.3 Procedimiento para la realización de encuestas a los grupos de interés</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

**PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE ENCUESTA Y RECOGIDA DE DATOS A ESTUDIANTES EN PRÁCTICAS EXTERNAS INTEGRADAS EN EL PLAN DE ESTUDIOS**



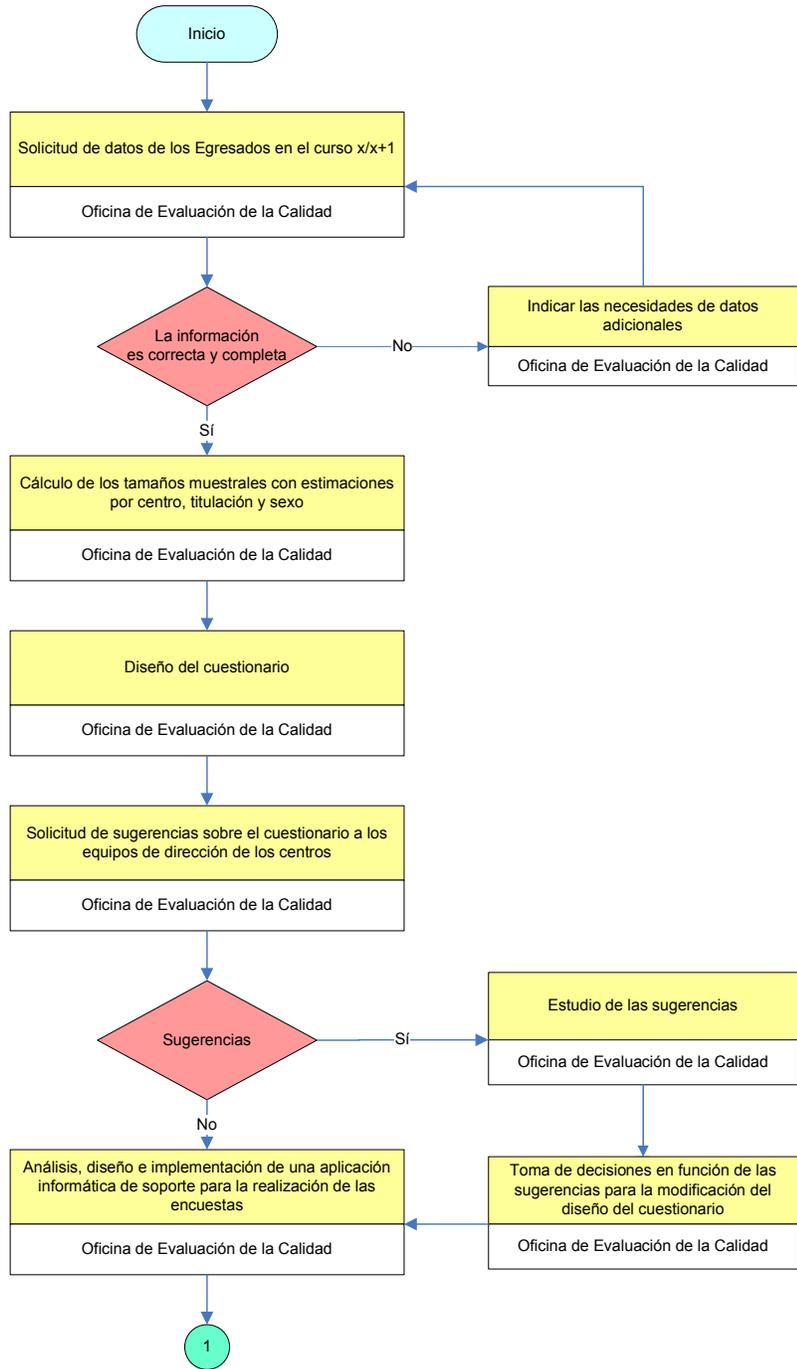
	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Grado</b>	<i>Página 25 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-1.3 Procedimiento para la realización de encuestas a los grupos de interés	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

**PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE ENCUESTA Y RECOGIDA DE DATOS A ESTUDIANTES EN PRÁCTICAS EXTERNAS INTEGRADAS EN EL PLAN DE ESTUDIOS**



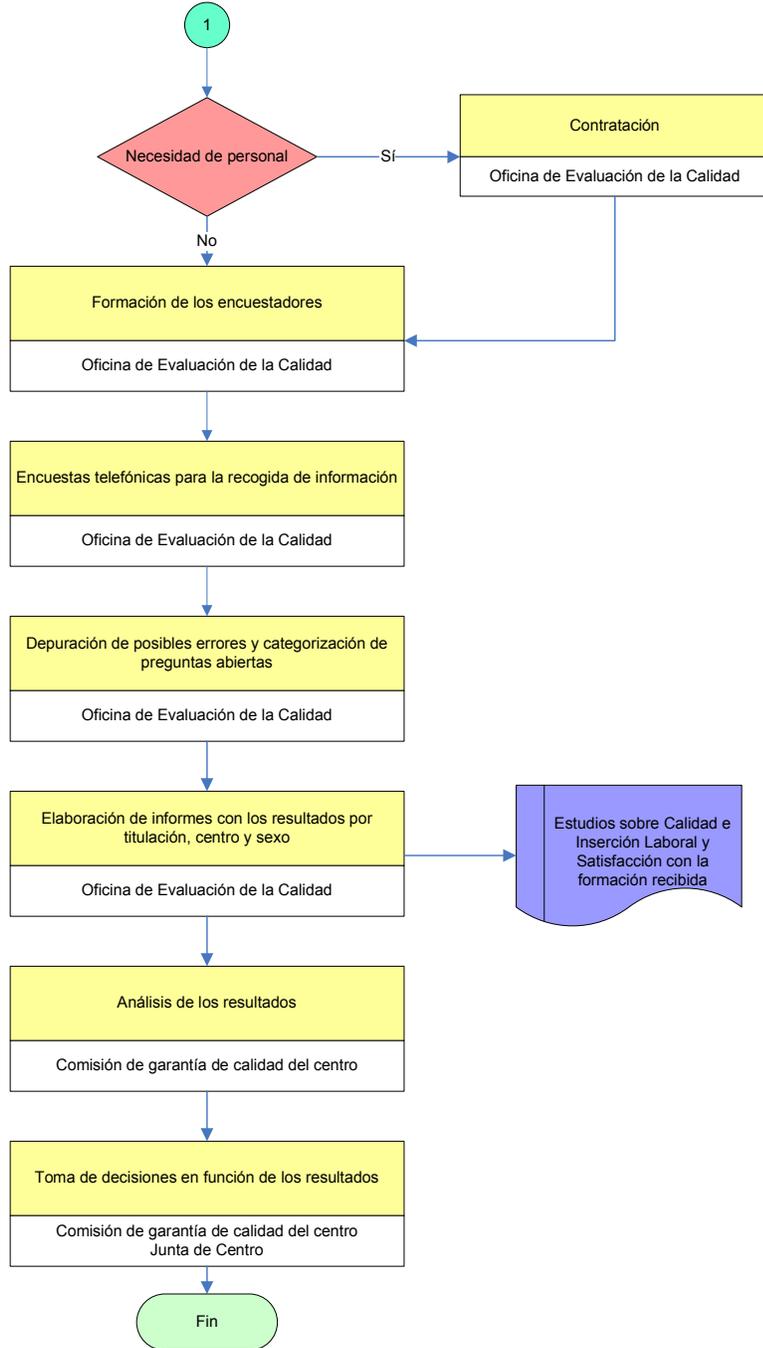
	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Grado</b>	<i>Página 26 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-1.3 Procedimiento para la realización de encuestas a los grupos de interés</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

**PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE ENCUESTA Y RECOGIDA DE DATOS A ESTUDIANTES EGRESADOS**



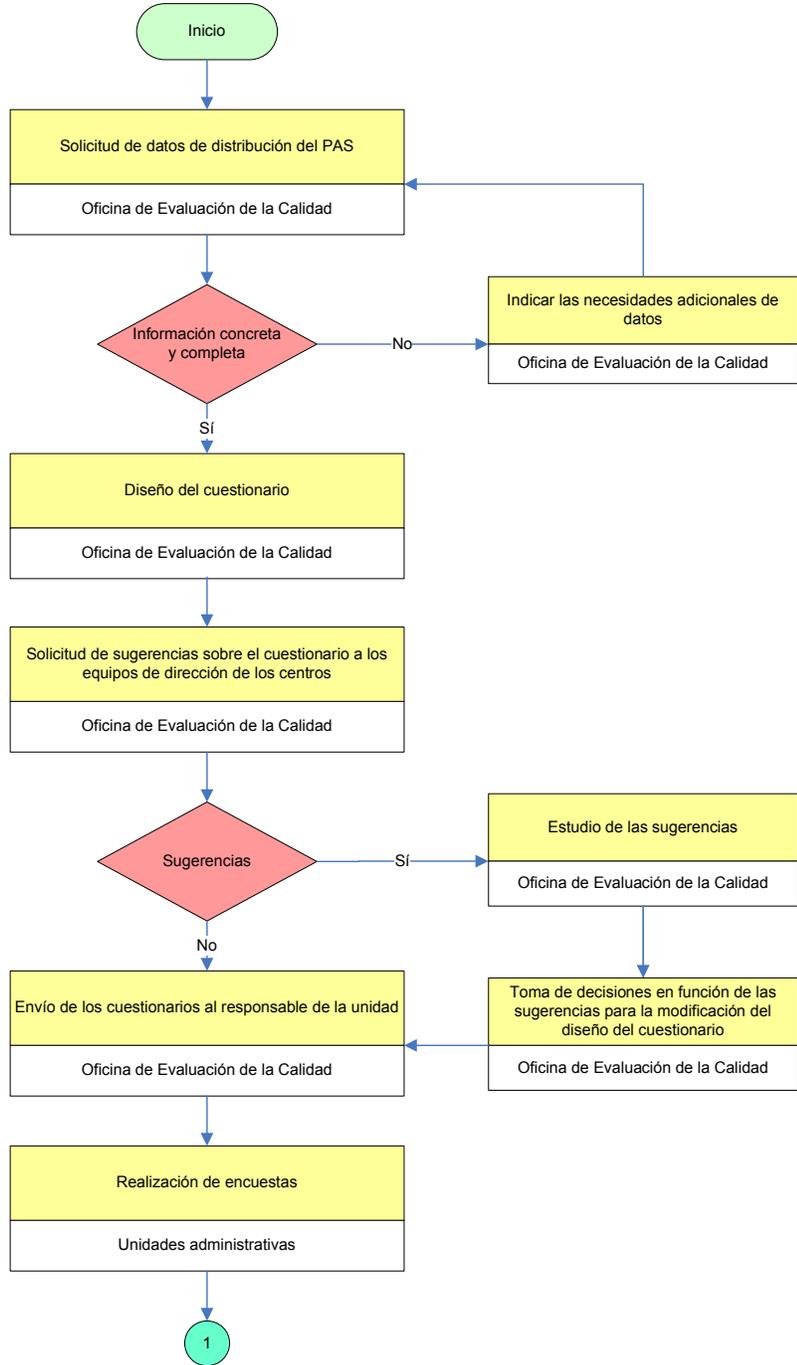
	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Grado</b>	<i>Página 27 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-1.3 Procedimiento para la realización de encuestas a los grupos de interés	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

**PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE ENCUESTA Y RECOGIDA DE DATOS A ESTUDIANTES EGRESADOS**



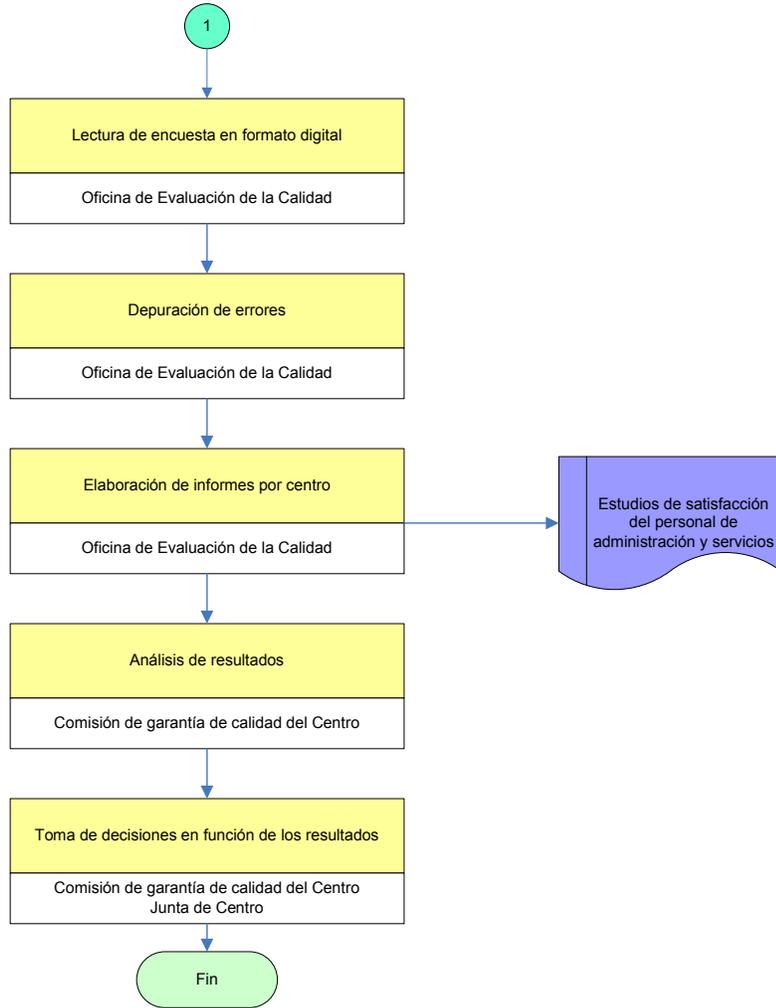
	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Grado</b>	<i>Página 28 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-1.3 Procedimiento para la realización de encuestas a los grupos de interés</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

**PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE ENCUESTA Y RECOGIDA DE DATOS AL PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS**

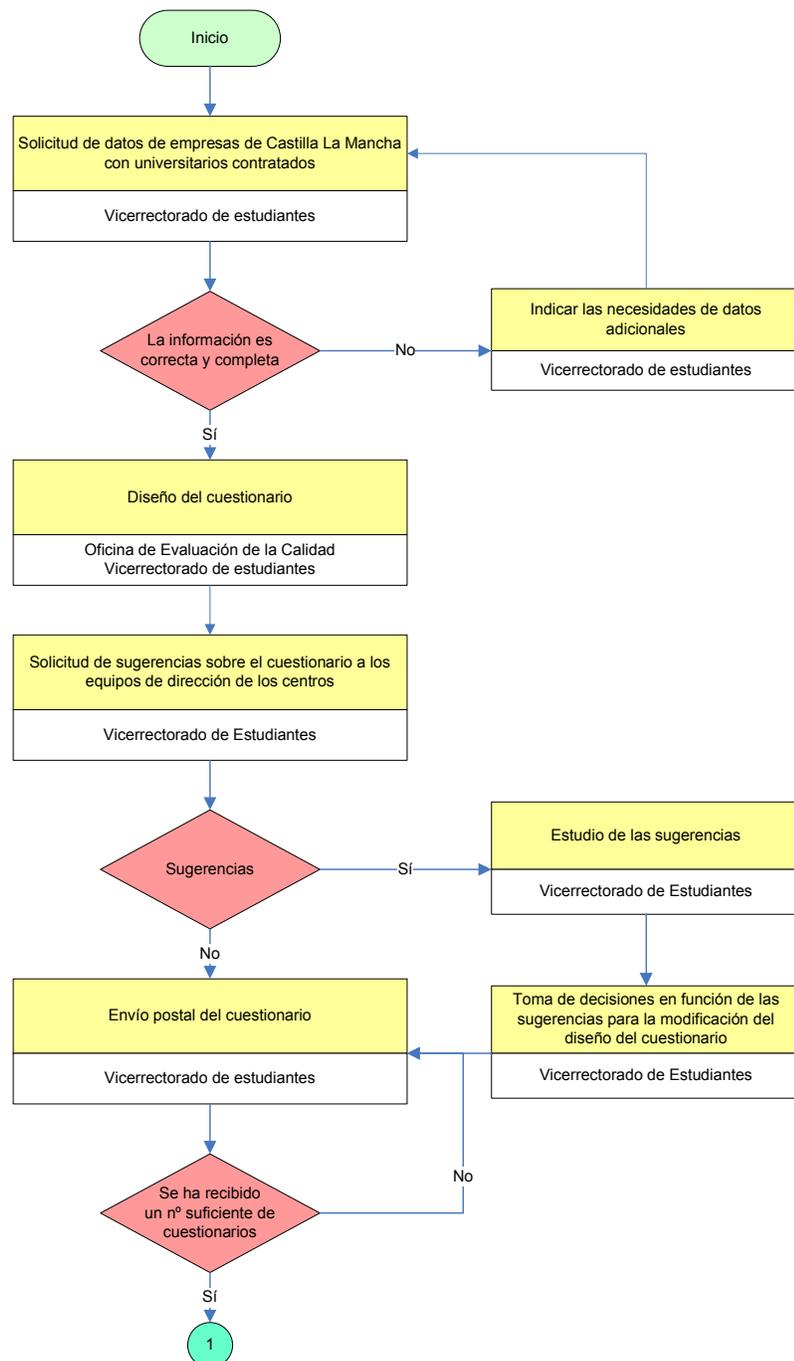


	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Grado</b>	<i>Página 29 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-1.3 Procedimiento para la realización de encuestas a los grupos de interés	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

**PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE ENCUESTA Y RECOGIDA DE DATOS AL PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS**

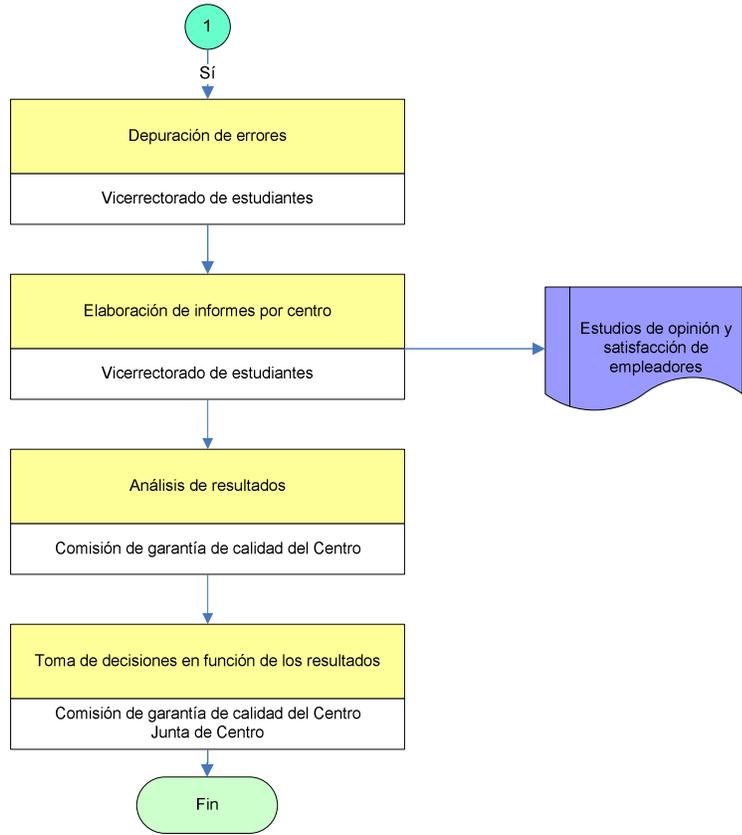


**PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE ENCUESTA Y RECOGIDA DE DATOS A EMPLEADORES**



	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Grado</b>	<i>Página 31 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-1.3 Procedimiento para la realización de encuestas a los grupos de interés</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

**PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE ENCUESTA Y RECOGIDA DE DATOS A EMPLEADORES**



	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado</b>	<i>Página</i> 32 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.1 Procedimiento de garantía de calidad de los programas formativos	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## Índice

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. REFERENCIAS / NORMATIVAS
4. DEFINICIONES
5. DESARROLLO
6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
7. REGISTRO Y ARCHIVO
8. RESPONSABILIDADES
9. FLUJOGRAMA

### • CONTROL DE VERSIONES:

Versión	Fecha	Motivo revisión
00	01-09-2008	Borrador Inicial
01	23-06-2009	Implantación del Sistema
02	01-03-2012	Modificación de Herramientas
03	15-02-2015	Actualización e implementación de Herramientas

### • CONTROL DE FIRMAS:

<b>Elaborado:</b>  <i>Coordinador Garantía Calidad Grado</i>  <i>Fecha: 10 /02 /2015</i>	<b>Revisado:</b>  <i>Coordinador Unidad de Garantía de Calidad del Centro</i>  <i>Fecha: 12 /02 /2015</i>	<b>Aprobado:</b>  <i>Decano de la FCyTQ</i>  <i>Fecha: 15 /02 /2015</i>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado</b>	<i>Página</i> 33 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-2.1 Procedimiento de garantía de calidad de los programas formativos</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 1. OBJETO

El objeto del presente procedimiento es establecer el sistema a aplicar en la revisión y control periódico del programa formativo de las Titulaciones de Grado de los Centros Universitarios de la UCLM.

## 2. ALCANCE

Este procedimiento será de aplicación en la revisión y control de la Titulación, teniendo en cuenta el Real Decreto 1393/2007, de 29 de Octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias.

## 3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

Las fuentes a tener en cuenta en el proceso de Garantía de Calidad de los Programas Formativos son, entre otras:

- Real Decreto 1393/2007, de 29 de Octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias.
- Estatutos de la Universidad
- Reglamentos del Claustro, Consejo de Gobierno y Consejo Social.
- Manual del Sistema de Garantía Interno de Calidad.
- Manual de Procedimientos del Sistema de Garantía Interno de Calidad.

## 4. DEFINICIONES

**Directriz:** conjunto de instrucciones que ayudan a entender un aspecto de un modelo o sistema.

**Garantía de calidad:** todas aquellas actividades encaminadas a asegurar la calidad interna/externa. En este caso, contempla acciones dirigidas a asegurar la calidad de las enseñanzas desarrolladas por el Centro, así como a generar y mantener la confianza de los estudiantes, profesores y la sociedad.

**Programa formativo:** conjunto de enseñanzas organizadas que conducen a la obtención de un título o grado junto a todos los elementos normativos, técnicos, humanos y materiales que lo envuelvan y lo llevan a alcanzar los objetivos establecidos por el organismo responsable del mismo.

 <b>UCLM</b> <small>UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA</small>	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC:  Evaluación y mejora de la calidad de la  enseñanza y el profesorado</b>	<i>Página</i> 34 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y  TECNOLOGÍA DE LOS  ALIMENTOS</b> <small>FACULTAD DE CIENCIAS Y  TECNOLOGÍAS QUÍMICAS</small>	<b>P-2.1 Procedimiento de garantía de calidad de  los programas formativos</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 5. DESARROLLO

En primer lugar se ha establecido un flujograma general en el que se incluye cómo se va a trabajar la garantía de calidad en los programas formativos, incluyendo la importancia de la constitución de una Comisión de Garantía de Calidad en el Centro.

La secuencia que se establecerá para garantizar la calidad de los programas formativos es la siguiente:

- Recogida y análisis de la información. La Comisión de Garantía de Calidad del Centro revisa y analiza la información relativa al programa formativo teniendo en cuenta el marco de referencia que está recogido en el flujograma.
- Revisión de la Oferta formativa del centro. La Junta de Centro revisará la oferta formativa del Centro decidiendo su adecuación. Si dicha oferta no fuese adecuada, se tendrá que plantear la Extinción del Título o el desarrollo de un nuevo Plan de Estudios.
- Revisión de las directrices del Real Decreto en el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias. En el diagrama se revisan todos los aspectos relacionados con las directrices generales para la aprobación de los nuevos planes de estudios, si alguno no es adecuado se planteará el desarrollo de un nuevo Plan de Estudios o la redefinición del aspecto que estamos evaluando. Todos los cambios que se produzcan tienen que ser informados a la comunidad educativa. El proceso concluirá con la elaboración de un informe y con la rendición de cuentas a los implicados.

## 6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

Dentro del proceso de revisión anual del Sistema de Garantía de Calidad se incluirá la revisión de la calidad del programa formativo, evaluando cómo se ha desarrollado y si han existido incidencias.

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado</b>	<i>Página 35 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.1 Procedimiento de garantía de calidad de los programas formativos	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

La Comisión de Garantía de Calidad revisará el funcionamiento del programa formativo, dentro del proceso de revisión anual, instando a la Junta de Centro a su redefinición si existen problemas.

## 7. REGISTRO Y ARCHIVO

Los documentos generados en este procedimiento serán archivados por el Responsable de Calidad del Centro.

<b>Identificación del registro</b>	<b>Soporte del archivo</b>	<b>Responsable custodia</b>	<b>Tiempo de conservación</b>
Acta de nombramiento de los miembros de la Comisión de Garantía de Calidad del Centro	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Acta de la Comisión de Garantía de Calidad del Centro	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Documento de Implantación de acciones de mejora	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad	6 años

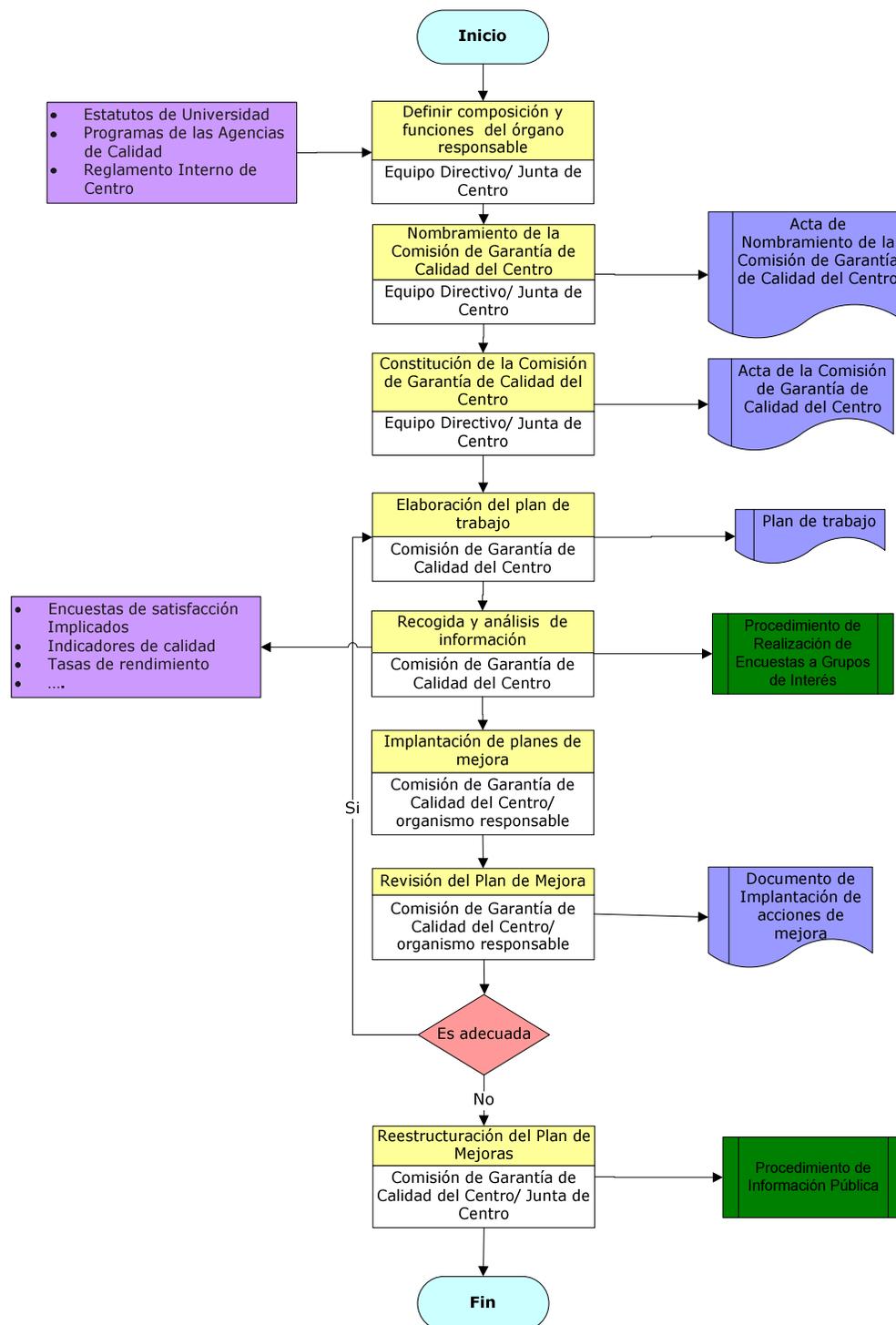
## 8. RESPONSABILIDADES

**Junta de Centro:** Es la encargada de redefinir y reestructurar los aspectos del programa formativo que no son adecuados después de la revisión de la Comisión de Garantía de Calidad del Centro.

**Comisión de Garantía de Calidad del Centro:** supervisará que se cumplan todos los aspectos del programa formativo para garantizar su calidad.

## 9. FLUJOGRAMA (página siguiente)

**Procedimiento de Garantía de Calidad de los Programas Formativos**



	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado</b>	<i>Página</i> 37 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.2 Procedimiento para el análisis del rendimiento académico	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## Índice

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. REFERENCIAS / NORMATIVAS
4. DEFINICIONES
5. DESARROLLO
6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
7. REGISTRO Y ARCHIVO
8. RESPONSABILIDADES
9. FLUJOGRAMA

### • CONTROL DE VERSIONES:

Versión	Fecha	Motivo revisión
00	01-09-2008	Borrador Inicial
01	23-06-2009	Implantación del Sistema
02	01-03-2012	Modificación de Herramientas
03	15-02-2015	Actualización e implementación de Herramientas

### • CONTROL DE FIRMAS:

<b>Elaborado:</b>  <i>Coordinador Garantía Calidad Grado</i>  <i>Fecha: 10 /02 /2015</i>	<b>Revisado:</b>  <i>Coordinador Unidad de Garantía de Calidad del Centro</i>  <i>Fecha: 12/ 02 /2015</i>	<b>Aprobado:</b>  <i>Decano de la FCyTQ</i>  <i>Fecha: 15/ 02 /2015</i>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

 <b>UCLM</b> <small>UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA</small>	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC:  Evaluación y mejora de la calidad de la  enseñanza y el profesorado</b>	<i>Página</i> 38 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y  TECNOLOGÍA DE LOS  ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.2 Procedimiento para el análisis del rendimiento académico	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 1. OBJETO

El objetivo de este procedimiento de la UGC de la FCyTQ de la UCLM es conocer y analizar los resultados previstos en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en relación con su Tasa de Graduación, Tasa de Abandono y Tasa de Eficiencia. Así mismo, se definen y se analizan otros indicadores complementarios del Grado con objeto de contextualizar los resultados anteriores.

## 2. ALCANCE

El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos que se imparte en la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de la UCLM.

## 3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

- Real Decreto 1393/2007 de 29 de Octubre de 2007 (Anexo I, apartado 8: "Resultados previstos").
- Protocolo de Evaluación para la Verificación de Títulos Universitarios Oficiales (Programa VERIFICA, ANECA), apartado 8 (resultados previstos).
- "Orientaciones Prácticas para el establecimiento de un Sistema de Garantía de Calidad de Títulos Universitarios oficiales de Grado", de la Agencia Andaluza de Evaluación de la Calidad y Acreditación Universitaria, Mayo 2008.

## 4. DEFINICIONES

**Tasa de graduación:** porcentaje de estudiantes que finalizan la enseñanza en el tiempo previsto en el plan de estudios o en un año académico más en relación con su cohorte de entrada.

 <b>UCLM</b> <small>UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA</small>	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado</b>	<i>Página</i> 39 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> <small>FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS</small>	<b>P-2.2 Procedimiento para el análisis del rendimiento académico</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

**Tasa de abandono:** relación porcentual entre el número total de estudiantes de una cohorte de nuevo ingreso que debieron obtener el título el año académico anterior y que no se han matriculado ni en ese año ni en el anterior.

**Tasa de eficiencia:** relación porcentual entre el número total de créditos del plan de estudios a los que debieron haberse matriculado a lo largo de sus estudios el conjunto de graduados de un determinado año académico y el número total de créditos en los que realmente han tenido que matricularse.

## 5. DESARROLLO

### 5.1. Sistema de recogida de datos

El Coordinador de Calidad del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos recabará, al final de cada curso académico, de la Oficina de Evaluación de la Calidad de la UCLM los resultados de los indicadores obligatorios y complementarios que se especifican en el 'Cuadro de Mando', y que se recoge en el Anexo 2.3 de este MPSGIC como asociados a este Procedimiento P-2.2 (documentos H-2.2.I y H-2.2.II).

### 5.2. Sistema de análisis de la información

El Coordinador de Calidad del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, junto con su equipo de apoyo de miembros de la UGC de la FCyTQ-UCLM, en los dos meses siguientes a la recogida de datos, llevará a cabo el análisis de los resultados obtenidos en dichos indicadores, examinando exhaustivamente el cumplimiento o no del valor cuantitativo estimado para los indicadores obligatorios señalados en el Anexo 2.3 asociados al Procedimiento P-2.2.

Después del análisis, el Coordinador de Calidad del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, deberá emitir un Informe Técnico sobre el Rendimiento Académico del Grado, que contendrá una descripción lo más detallada posible de la situación actual y, en su caso, recomendaciones para alcanzar el valor cuantitativo estimado que sirve de referencia.

 <b>UCLM</b> <small>UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA</small>	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC:  Evaluación y mejora de la calidad de la  enseñanza y el profesorado</b>	<i>Página</i> 40 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y  TECNOLOGÍA DE LOS  ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.2 Procedimiento para el análisis del rendimiento académico	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

En los dos meses siguientes, dicho Informe Técnico será analizado por la Comisión de Garantía de Calidad del Centro, la cual tras incluir las enmiendas oportunas, deberá remitir una Memoria sobre el Rendimiento Académico del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos a la Dirección del Centro, que será quien finalmente tome las decisiones que correspondan.

Los valores de referencia para los indicadores obligatorios serán valores dinámicos y serán contrastados con los resultados obtenidos de las tasas correspondientes. Estos valores de referencia se establecerán inicialmente a partir de la base de datos históricos del actual Título de Química que se imparte en la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de la UCLM.

## **6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN**

En el supuesto de que no se cumplan los valores de referencia establecidos, el Coordinador de Calidad del Grado, junto con los miembros de apoyo de la Comisión de Garantía de Calidad del Centro, deberá recomendar un plan de mejora (incluido en el Informe Técnico descrito en el apartado anterior) que solucione los problemas detectados, haciéndose responsable de su seguimiento y señalando el mecanismo para realizar dicho seguimiento.

El plan de mejora, cuando fuese necesario, deberá ser verificado por la Comisión de Garantía de Calidad del Centro, a través de su Memoria sobre el Rendimiento Académico del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, y aprobado posteriormente por la Junta de Facultad.

## **7. REGISTRO Y ARCHIVO**

Tanto el Informe Técnico como la Memoria sobre el Rendimiento Académico del Grado quedarán registrados como documentos en la Unidad de Garantía de Calidad del Centro, conservándose finalmente en un archivo de históricos. La aprobación de la Memoria y, en su caso, el plan de mejora en ella contenido por la Junta de Facultad quedará reflejada en el Acta correspondiente de la Junta de

 <b>UCLM</b> <small>UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA</small>	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC:  Evaluación y mejora de la calidad de la  enseñanza y el profesorado</b>	<i>Página</i> 41 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y  TECNOLOGÍA DE LOS  ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.2 Procedimiento para el análisis del rendimiento académico	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

Facultad, guardándose copia documental por la Unidad de Garantía de Calidad del Centro.

## 8. RESPONSABILIDADES

**Coordinador de Calidad del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:** es la persona responsable del desarrollo, seguimiento y medición de este procedimiento, así como de la emisión del Informe Técnico sobre el Rendimiento Académico del Grado del curso académico correspondiente.

**Comisión de Garantía de Calidad del Centro:** analiza el Informe Técnico y es responsable de emitir la Memoria sobre el Rendimiento Académico del Grado para su remisión y aprobación por Junta de Facultad.

**Oficina de Evaluación de la Calidad de la UCLM:** es la responsable de proporcionar los valores de los indicadores al Coordinador de Calidad del Grado.

**Junta de Facultad:** debe revisar la Memoria sobre el Rendimiento Académico del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y, en su caso, aprobar el plan de mejora correspondiente.

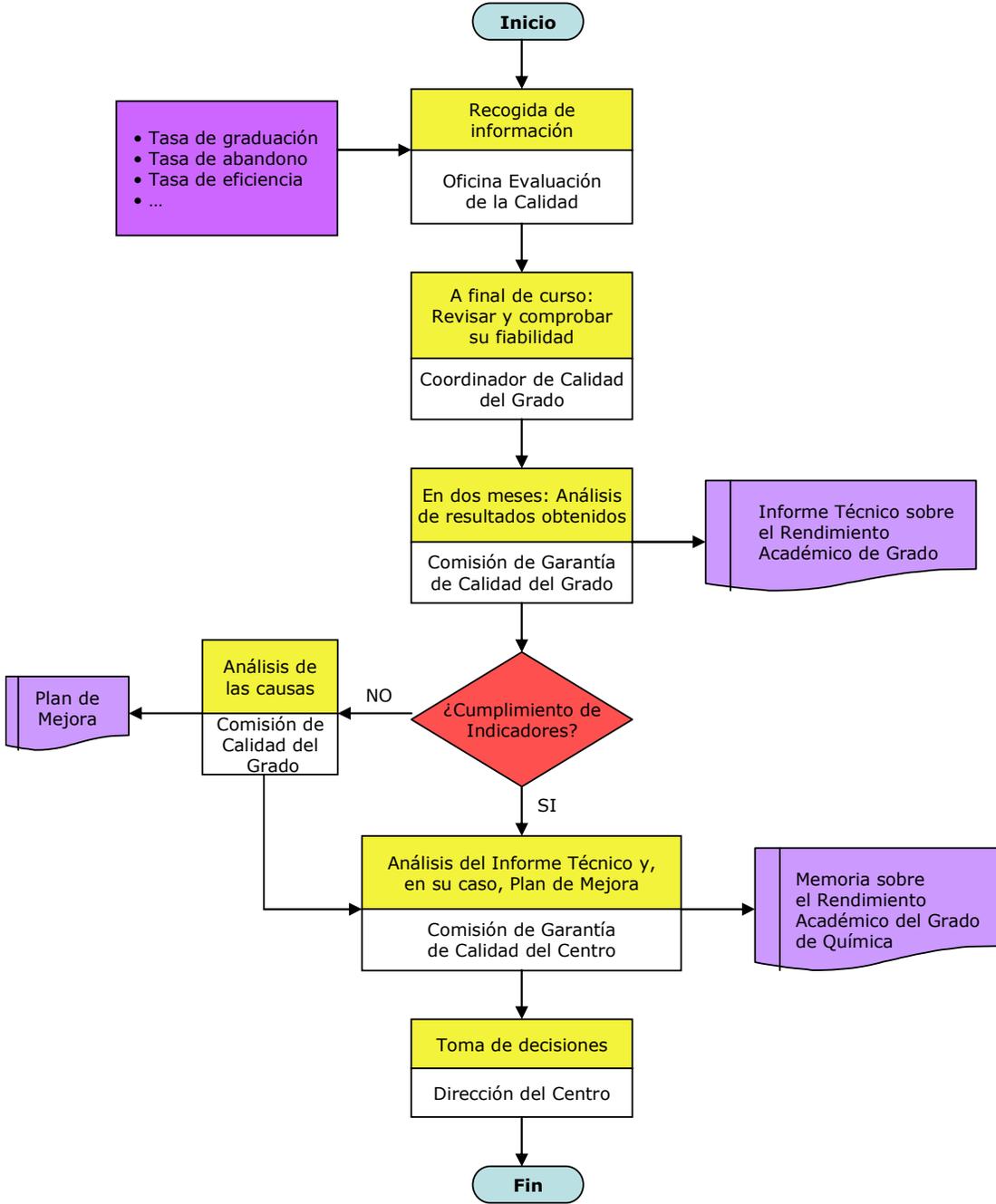
## 9. FLUJOGRAMA

(página siguiente)

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado</b>	<i>Página</i> 42 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.2 Procedimiento para el análisis del rendimiento académico	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

**FLUJOGRAMA**

**Procedimiento para el análisis del rendimiento académico**



 <b>UCLM</b> <small>UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA</small>	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC:  Evaluación y mejora de la calidad de la  enseñanza y el profesorado</b>	<i>Página</i> 43 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y  TECNOLOGÍA DE LOS  ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.3 Procedimiento para la evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## Índice

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. REFERENCIAS / NORMATIVAS
4. DEFINICIONES
5. DESARROLLO
6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
7. REGISTRO Y ARCHIVO
8. RESPONSABILIDADES
9. FLUJOGRAMA

### • CONTROL DE VERSIONES:

Versión	Fecha	Motivo revisión
00	01-09-2008	Borrador Inicial
01	23-06-2009	Implantación del Sistema
02	01-03-2012	Modificación de Herramientas
03	15-02-2015	Actualización e implementación de Herramientas

### • CONTROL DE FIRMAS:

Elaborado:  <i>Coordinador  Garantía Calidad Grado</i>  <i>Fecha: 10 /02 /2015</i>	Revisado:  <i>Coordinador Unidad de  Garantía de Calidad del  Centro</i>  <i>Fecha: 12 /02 /2015</i>	Aprobado:  <i>Decano de la FCyTQ</i>  <i>Fecha: 15 /02/2015</i>
----------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado</b>	<i>Página</i> 44 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.3 Procedimiento para la evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 1. OBJETO

El objetivo de este procedimiento de la UGC FCyTQ-UCLM es obtener información para la mejora y el perfeccionamiento de las actuaciones realizadas por el profesorado, proporcionando resultados sobre la labor docente y permitiendo la obtención de indicadores sobre la calidad de sus actuaciones que sirvan de base para la toma de decisiones.

## 2. ALCANCE

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de la UCLM.

## 3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

- Real Decreto 1393/2007 de 29 de Octubre, apartado 9.2 del Anexo I, por el que se señala que la memoria para solicitar la verificación de los títulos oficiales debe recoger “procedimientos de evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado”.
- Programa VERIFICA de ANECA, apartado 9.2 del Protocolo de Evaluación para la Verificación de Títulos Universitarios Oficiales.
- Programa DOCENTIA de ANECA (obtención de resultados e indicadores sobre la calidad docente).
- “Orientaciones Prácticas para el establecimiento de un Sistema de Garantía de Calidad de Títulos Universitarios oficiales de Grado”, de la Agencia Andaluza de Evaluación de la Calidad y Acreditación Universitaria, Mayo 2008.

## 4. DEFINICIONES

No procede la inclusión de ninguna definición.

 <b>UCLM</b> <small>UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA</small>	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado</b>	<i>Página</i> 45 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> <small>FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS</small>	P-2.3 Procedimiento para la evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 5. DESARROLLO

### 5.1. Sistema de recogida de datos

La Oficina de Evaluación de la Calidad de la UCLM proporciona anualmente al Decanato de la Facultad los resultados de la encuesta de opinión de los estudiantes con la labor docente de los profesores adscritos al Centro (documentos H-2.3.I y H-2.3.II). El Coordinador de Calidad del Grado seleccionará aquellos con docencia en el mismo, así como solicitará los del profesorado que haya sido evaluado en el marco del Programa DOCENTIA. Con el fin de detectar posibles desviaciones, se recogerá información sobre indicadores de resultados por curso académico y por módulo/materia/asignatura. En el caso de desviaciones muy significativas, se solicitará al profesorado implicado en la docencia de la asignatura un informe justificativo de las mismas. El profesor de la asignatura, al concluir el curso académico, cumplimentará un informe de asignatura en el que se reflejarán posibles incidencias relacionadas con:

- La planificación de la asignatura (organización y coordinación entre profesores, guía docente, etc.).
- Desarrollo de la enseñanza y evaluación de los aprendizajes (cumplimiento de lo planificado, dificultades en el desarrollo, metodologías docentes, tipos de evaluación, etc.).

En caso de incidencias (quejas o reclamaciones), el Coordinador de Calidad del Grado recabará informes de los responsables académicos y del propio profesorado sobre las mismas.

### 5.2. Sistema de análisis de la información

El análisis se hará sobre la información recabada sobre los resultados del programa DOCENTIA, encuestas de opinión del profesorado, indicadores de resultados por curso académico y asignatura, e informes de los coordinadores de asignatura y, en su caso, de las quejas y reclamaciones recibidas.

El Coordinador de Calidad del Grado, junto con su equipo de apoyo, incluirá en el Informe Técnico anual, las propuestas de mejora, sugerencias y recomendaciones sobre la calidad de la enseñanza y el profesorado del Grado.

 <b>UCLM</b> <small>UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA</small>	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC:  Evaluación y mejora de la calidad de la  enseñanza y el profesorado</b>	<i>Página</i> 46 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y  TECNOLOGÍA DE LOS  ALIMENTOS</b> <small>FACULTAD DE CIENCIAS Y  TECNOLOGÍAS QUÍMICAS</small>	<b>P-2.3 Procedimiento para la evaluación y  mejora de la calidad de la enseñanza y el  profesorado</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

El Coordinador de Calidad del Grado incluirá en su Informe Técnico anual (por curso académico) los resultados más significativos correspondientes a este Procedimiento P-2.3, en el que se resumirán los puntos fuertes y débiles, así como las propuestas de mejora detalladas y dirigidas a la Comisión de Garantía de Calidad del Centro, que la reflejará en su Memoria Anual. Esta Memoria se dirige al Decano del Centro, como máximo responsable del Grado, y contiene los resultados y las propuestas que se hayan elaborado a partir de la información recabada. Las recomendaciones presentadas deben permitir detectar las necesidades de mejora y obtener orientaciones básicas para el diseño de acciones encaminadas a subsanar las deficiencias detectadas.

El Decano trasladará las propuestas de mejora a los Departamentos implicados en la docencia del Grado.

En caso de incidencias con respecto a la docencia de una asignatura en concreto, será informado el profesorado implicado en la misma, de forma que se pongan en marcha las medidas oportunas para solventar tal situación, en consonancia con las recomendaciones de mejora diseñadas desde la Comisión de Garantía de Calidad del Centro.

## 7. REGISTRO Y ARCHIVO

Tanto el Informe Técnico (Coordinador de Calidad del Grado) como la Memoria Anual del Grado (Comisión de Garantía de Calidad del Centro) quedarán registrados como documentos en la Unidad de Garantía de Calidad de la FCyTQ-UCLM, conservándose finalmente en un archivo de históricos. La aprobación de la Memoria y, en su caso, el plan de mejora en ella contenido por la Junta de Facultad quedará reflejada en el Acta correspondiente de la Junta de Facultad, guardándose copia documental por la Unidad de Garantía de Calidad del Centro.

 <b>UCLM</b> <small>UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA</small>	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC:  Evaluación y mejora de la calidad de la  enseñanza y el profesorado</b>	<i>Página</i> 47 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y  TECNOLOGÍA DE LOS  ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.3 Procedimiento para la evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 8. RESPONSABILIDADES

**Coordinador de Calidad del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:** es la persona responsable del desarrollo, seguimiento y medición de este procedimiento, así como de la emisión del Informe Técnico Anual que contiene los resultados y análisis de los mismos, del curso académico correspondiente.

**Comisión de Garantía de Calidad del Centro:** analiza el Informe Técnico y es responsable de emitir la Memoria Anual sobre el Grado para su remisión y aprobación por Junta de Facultad.

**Oficina de Evaluación de la Calidad de la UCLM:** es la responsable de proporcionar los valores de los indicadores y demás información sobre la evaluación del profesorado del Grado al Coordinador de Calidad del mismo.

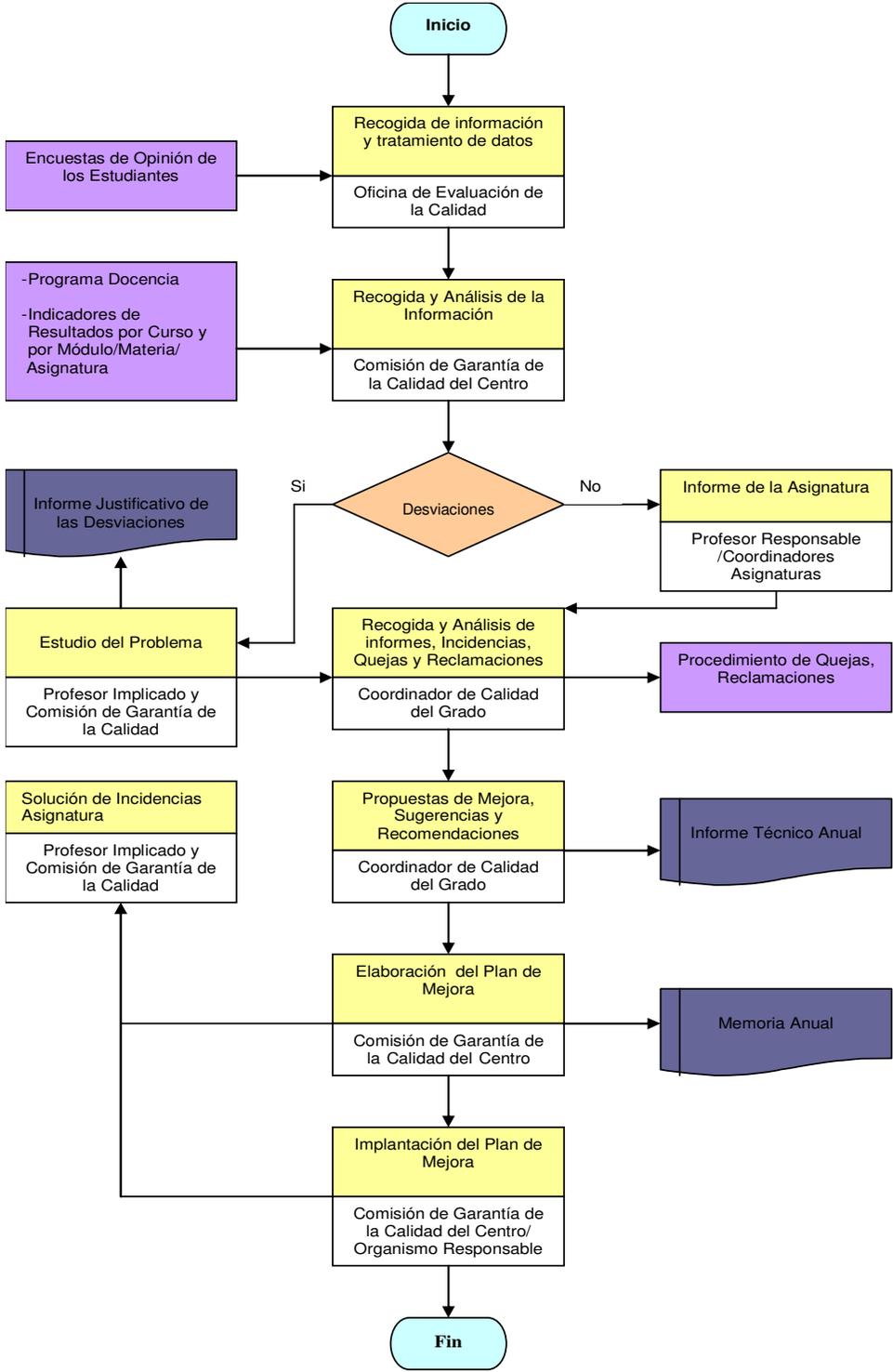
**Junta de Facultad:** debe revisar la Memoria Anual del Grado y, en su caso, aprobar el plan de mejora correspondiente.

## 9. FLUJOGRAMA

(página siguiente)

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado</b>	<i>Página 48 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-2.3 Procedimiento para la evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

**FLUJOGRAMA**



	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado</b>	<i>Página 49 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.5 Procedimiento para la orientación del estudiante	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## Índice

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. REFERENCIAS / NORMATIVAS
4. DEFINICIONES
5. DESARROLLO
6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
7. REGISTRO Y ARCHIVO
8. RESPONSABILIDADES
9. FLUJOGRAMA

### • CONTROL DE VERSIONES:

Versión	Fecha	Motivo revisión
00	01-09-2008	Borrador Inicial
01	23-06-2009	Implantación del Sistema
02	01-03-2012	Modificación de Herramientas
03	15-02-2015	Actualización e implementación de Herramientas

### • CONTROL DE FIRMAS:

<b>Elaborado:</b>   <i>Coordinador Garantía Calidad Grado</i>   <i>Fecha: 10 /02 /2015</i>	<b>Revisado:</b>   <i>Coordinador Unidad de Garantía de Calidad del Centro</i>   <i>Fecha: 12 /02 /2015</i>	<b>Aprobado:</b>   <i>Decano de la FCyTQ</i>   <i>Fecha: 15/02/2015</i>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado</b>	<i>Página 50 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-2.5 Procedimiento para la orientación del estudiante</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 1. OBJETO

El objetivo de este procedimiento de la UGC FCyTQ-UCLM es realizar un seguimiento para la revisión y mejora de los procedimientos de evaluación de las competencias transversales y específicas del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

## 2. ALCANCE

El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de la UCLM.

## 3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

- Real Decreto 1393/2007 de 29 de Octubre, en el apartado 3 del Anexo I, referido a los objetivos del título, establece que “las competencias propuestas deben ser evaluables”.
- Protocolo de Evaluación para la Verificación de Títulos Universitarios Oficiales (Programa VERIFICA, ANECA) establece como directriz que “las competencias a adquirir por el estudiante deben ser evaluables y coherentes con las correspondientes a un Título de Graduado”.
- “Orientaciones Prácticas para el establecimiento de un Sistema de Garantía de Calidad de Títulos Universitarios oficiales de Grado”, de la Agencia Andaluza de Evaluación de la Calidad y Acreditación Universitaria, Mayo 2008.

## 4. DEFINICIONES

**Competencias:** Conjunto de conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para desempeñar una función dada. Se distinguen entre los siguientes tipos:

- TRANSVERSALES
- ESPECÍFICAS DEL TÍTULO
- ESPECÍFICAS DE MÓDULOS/MATERIAS

**Habilidades:** Se desarrollan como resultado del proceso de aprendizaje y pueden ser específicas o genéricas.

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado</b>	<i>Página</i> 51 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.5 Procedimiento para la orientación del estudiante	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

**Evaluación:** Conjunto de pruebas y exámenes escritos, orales y prácticos, así como proyectos y trabajos, utilizados para evaluar el progreso del estudiante en la unidad o módulo del curso.

**Calificación:** Evaluación final basada en el rendimiento global dentro de una unidad o módulo de curso individual del programa de estudios.

## 5. DESARROLLO

### 5.1. Sistema de recogida de datos

Se tomará como información de referencia el Plan de Estudios del Grado (verificado por ANECA) y las Guías Docentes de los módulos/materias/asignaturas.

Se realizarán encuestas cruzadas a estudiantes, profesores y tutores académicos, tal como se recoge en el Anexo 1 (documento H-2.4.I).

### 5.2. Sistema de análisis de la información

El Coordinador de Calidad del Grado, junto con los miembros de la UGC FCyTQ-UCLM de apoyo, procederá al contraste sistemático entre el diseño de evaluación de competencias en el Plan de Estudios y las Guías Docentes con los datos suministrados por las partes involucradas. Así mismo, analizarán la definición del grado de implantación de la evaluación en cada tipología y la definición de fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades (DAFO) del sistema de evaluación de competencias.

Es importante conocer si los estudiantes y el profesorado conocen qué son las competencias, qué implican, si hay realmente evaluación del grado de adquisición de aprendizajes, si hay transversalidad y coherencia, así como los métodos utilizados para evaluar cada tipo de competencia. También deben valorarse los tiempos (ECTS) para adquirir esas competencias y en qué medida la propia evaluación contribuye a adquirirlas. Debe constatarse la consonancia de las competencias identificadas con lo señalado por profesionales externos,

 <b>UCLM</b> <small>UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA</small>	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado</b>	<i>Página</i> 52 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> <small>FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS</small>	<b>P-2.5 Procedimiento para la orientación del estudiante</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

asociaciones profesionales y por la sociedad, en general. Las prácticas externas, los créditos optativos y el trabajo Fin de Grado serán consideradas con especial atención, para ayudar a la consecución de las competencias de “saber hacer”.

## 6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

Esta evaluación se realizará al finalizar cada curso académico y las propuestas las dirigirá el Coordinador de Calidad del Grado, a través de la UGC FCyTQ-UCLM, a:

- Decano y Equipo Directivo de la Facultad, como responsables máximos del Grado.
- Responsables de módulos/materias/asignaturas.
- Tutores académicos de los estudiantes.
- Profesorado.

El objetivo es mejorar el sistema de evaluación de las competencias, con un plan temporalizado de mejora.

## 7. REGISTRO Y ARCHIVO

Los informes que genera el Coordinador de Calidad del Grado quedarán registrados como documentos en la Unidad de Garantía de Calidad del Centro, conservándose finalmente en un archivo de históricos.

## 8. RESPONSABILIDADES

**Coordinador de Calidad del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:** es el responsable del desarrollo, seguimiento y medición de este procedimiento.

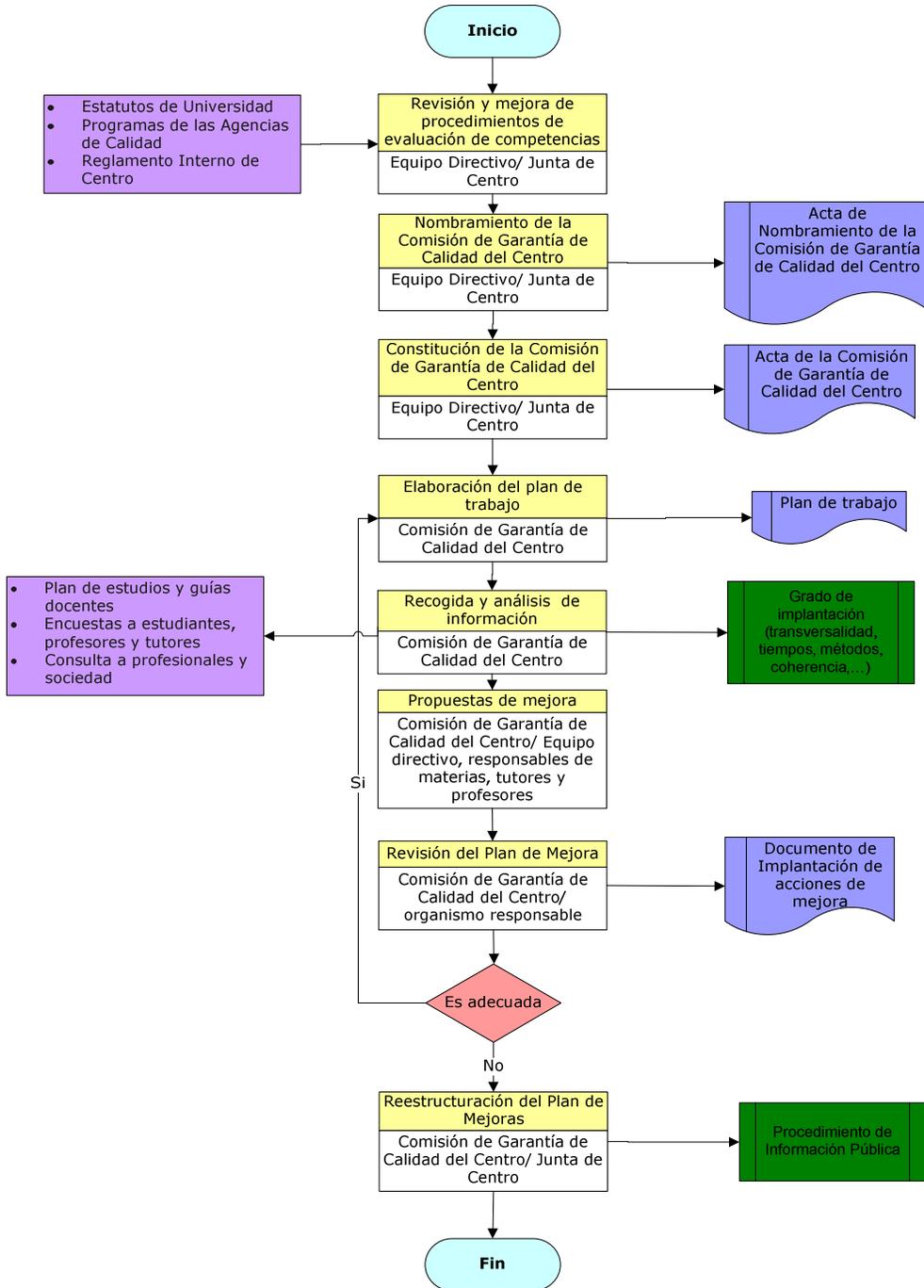
**Comisión de Garantía de Calidad del Centro:** sirve de apoyo técnico al Coordinador de Calidad y es responsable de la remisión de las propuestas a las partes interesadas, así como de las actividades de registro y archivo.

**Decano y Equipo Directivo de la Facultad:** como máximos responsables del Grado, deben tomar las medidas oportunas contempladas en el plan de mejoras.

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado</b>	<i>Página</i> 53 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-2.5 Procedimiento para la orientación del estudiante</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 9. FLUJOGRAMA

### Procedimiento para la Evaluación de las Competencias



	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado</b>	<i>Página</i> 54 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.5 Procedimiento para la orientación del estudiante	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## Índice

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. REFERENCIAS / NORMATIVAS
4. DEFINICIONES
5. DESARROLLO
6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
7. REGISTRO Y ARCHIVO
8. RESPONSABILIDADES
9. FLUJOGRAMA

### • CONTROL DE VERSIONES:

Versión	Fecha	Motivo revisión
00	01-09-2008	Borrador Inicial
01	23-06-2009	Implantación del Sistema
02	01-03-2012	Modificación de Herramientas
03	15-02-2015	Actualización e implementación de Herramientas

### • CONTROL DE FIRMAS:

<b>Elaborado:</b>  <i>Coordinador Garantía Calidad Grado</i>  <i>Fecha: 10/ 02 /2015</i>	<b>Revisado:</b>  <i>Coordinador Unidad de Garantía de Calidad del Centro</i>  <i>Fecha: 12/ 02 /2015</i>	<b>Aprobado:</b>  <i>Decano de la FCyTQ</i>  <i>Fecha: 15/ 02/2015</i>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado</b>	<i>Página 55 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.5 Procedimiento para la orientación del estudiante	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 1. OBJETO

El objeto del presente proceso es establecer el modo en el que los Centros Universitarios de la Universidad de Castilla-La Mancha revisan, actualizan y mejoran los procedimientos relacionados con las acciones de acogida, de tutoría, de apoyo a la formación y de orientación laboral de sus estudiantes.

## 2. ALCANCE

El presente documento es de aplicación a la información relativa a todas las titulaciones ofertadas por los Centros de la Universidad de Castilla-La Mancha.

## 3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

- Real Decreto Ordenación Enseñanzas
- Perfil de ingreso
- Plan estratégico y planes de mejora.
- Programa formativo
- Perfil de egreso
- Manual del Sistema de Garantía Interna de Calidad

## 4. DEFINICIONES

No se considera necesario establecer definiciones en este procedimiento.

## 5. DESARROLLO

La Comisión de Garantía de Calidad encargada de revisar, actualizar y, si procede, mejorar los procedimientos relacionados con las acciones de acogida, de tutoría, de apoyo a la formación y de orientación laboral de sus estudiantes, previo análisis de los marcos de referencia relativos a dichos procesos, deberá proponer para debate y aprobación los planes y programas de apoyo de dichos procedimientos.

 <b>UCLM</b> <small>UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA</small>	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC:  Evaluación y mejora de la calidad de la  enseñanza y el profesorado</b>	<i>Página</i> 56 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y  TECNOLOGÍA DE LOS  ALIMENTOS</b> <small>FACULTAD DE CIENCIAS Y  TECNOLOGÍAS QUÍMICAS</small>	<b>P-2.5 Procedimiento para la orientación del  estudiante</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

En definitiva, se trata de verificar si las acciones previstas para orientar a los estudiantes sobre el desarrollo de sus estudios –tutorías, orientación y apoyo- y sobre su proceso de inserción laboral, son adecuadas.

Para ello se revisarán los procedimientos y acciones realizadas y previstas para orientar –en los ámbitos citados- a los estudiantes, los procedimientos de asignación de tutores y los sistemas de información y difusión relativos a los mismos.

Es importante reflexionar sobre si la Universidad proporciona al alumnado, especialmente el de nuevo ingreso, la información necesaria para su integración en la vida universitaria así como servicios, actividades y apoyos para atender a las necesidades académicas y personales de los estudiantes y para facilitar el tránsito de éstos al mercado laboral.

La titulación deberá conocer y analizar anualmente los datos relativos a las acciones programadas y realizadas, el número de estudiantes que se han beneficiado y el nivel de satisfacción de éstos.

Esta política se deberá diseñar, en el marco de la política general de la Universidad, programando acciones a tal fin.

Aprobado, o ratificado si no hubiera cambios significativos, el servicio competente de la Universidad o del Centro, procederá a publicar y difundir por los canales habituales los planes y programas de orientación aprobados.

La Comisión de Garantía de Calidad, deberá evaluar el comportamiento de dichos planes.

## **6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN**

Periódicamente, se revisarán los procedimientos definidos con el objeto de evaluar los resultados y el impacto en la mejora del proceso. Para ello se utilizarán los indicadores definidos a tal fin.

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado</b>	<i>Página 57 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.5 Procedimiento para la orientación del estudiante	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 7. REGISTRO Y ARCHIVO

Identificación del registro	Soporte de archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Documentación que contenga la relación de acciones de acogida, de tutoría, de apoyo a la formación y de orientación laboral.	Papel o informático	Secretaría del centro	Hasta nueva propuesta

## 8. RESPONSABILIDADES

**Comisión de Garantía de Calidad (CGC):** Impulsar la revisión y actualización de los procesos relacionados y realizar propuestas para su debate y aprobación.

**Órgano de Gobierno del centro y/o de la Universidad:** Aprobar, previo debate, los documentos que presenta la Comisión de Garantía de Calidad.

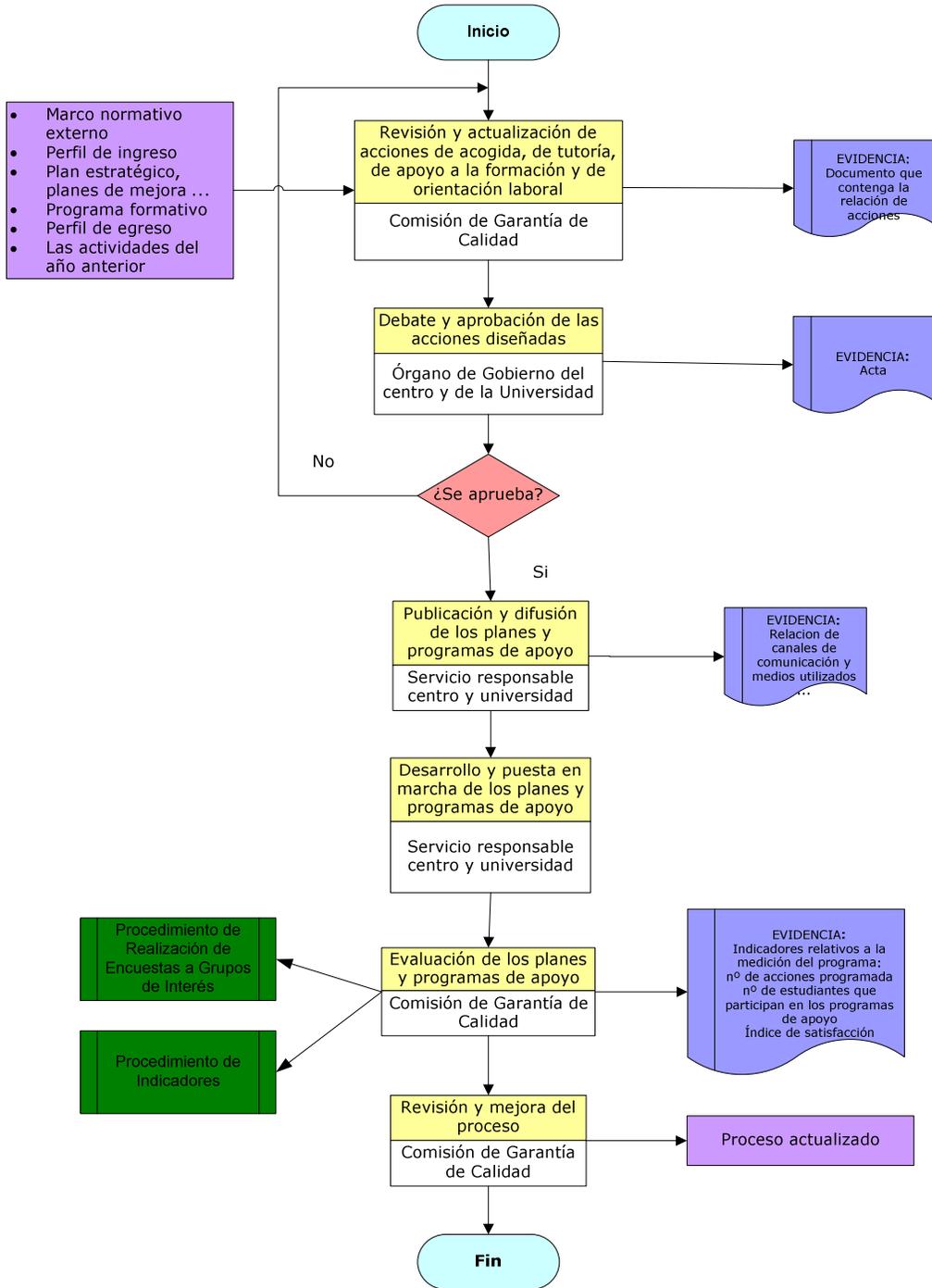
**Servicios responsables del Centro y de la Universidad:** Desarrollar y poner en marcha las actuaciones aprobadas en el ámbito que les compete.

## 9. FLUJOGRAMA

(página siguiente)

 <p><b>UCLM</b> UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA</p>	<p><b>Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado</b></p>	<p><i>Página</i> 58 de 138</p>
<p><b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS</p>	<p><b>P-2.5 Procedimiento para la orientación del estudiante</b></p>	<p><b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i></p>

**Procedimiento de orientación al estudiante**



	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 3 del MSGIC: Garantía de Calidad de las Prácticas Externas y los Programas de Movilidad</b>	<i>Página 59 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-3.1 Procedimiento para la gestión y revisión de las prácticas externas del grado</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## Índice

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. REFERENCIAS / NORMATIVAS
4. DEFINICIONES
5. DESARROLLO
6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
7. REGISTRO Y ARCHIVO
8. RESPONSABILIDADES
9. FLUJOGRAMA

### • CONTROL DE VERSIONES:

Versión	Fecha	Motivo revisión
00	01-09-2008	Borrador Inicial
01	23-06-2009	Implantación del Sistema
02	01-03-2012	Modificación de Herramientas
03	15-02-2015	Actualización e implementación de Herramientas

### • CONTROL DE FIRMAS:

<b>Elaborado:</b>  <i>Coordinador Garantía Calidad Grado</i>  <i>Fecha: 10 /02 /2015</i>	<b>Revisado:</b>  <i>Coordinador Unidad de Garantía de Calidad del Centro</i>  <i>Fecha: 12/ 02/2015</i>	<b>Aprobado:</b>  <i>Decano de la FCyTQ</i>  <i>Fecha: 15 /02 /2015</i>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 3 del MSGIC: Garantía de Calidad de las Prácticas Externas y los Programas de Movilidad</b>	<i>Página 60 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-3.1 Procedimiento para la gestión y revisión de las prácticas externas del grado</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 1. OBJETO

El objeto del presente procedimiento es establecer el sistema a aplicar en la gestión y revisión de las prácticas externas integradas en el Plan de Estudios de las Titulaciones de Grado impartidas en los Centros Universitarios de la Universidad de Castilla-La Mancha.

## 2. ALCANCE

Este procedimiento será de aplicación tanto en la gestión como en la revisión del desarrollo de las prácticas externas integradas en la titulación.

## 3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

Las fuentes a tener en cuenta en la gestión y revisión de las prácticas externas son, entre otras:

- Normativa de Prácticas en Empresa de la Universidad
- Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias
- Manual del SGIC y el manual de procedimientos del SGIC

## 4. DEFINICIONES

**Prácticas externas:** Las prácticas formativas externas son las actividades realizadas por los estudiantes en empresas, instituciones y entidades, esto es, en centros fuera de las dependencias universitarias, que tienen como objetivo complementar la formación universitaria del estudiante.

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 3 del MSGIC: Garantía de Calidad de las Prácticas Externas y los Programas de Movilidad</b>	<i>Página 61 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-3.1 Procedimiento para la gestión y revisión de las prácticas externas del grado</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 5. DESARROLLO

- Organización y Planificación de las Prácticas. En la organización de las prácticas se tienen que tener en cuenta dos aspectos básicos, la búsqueda de empresas y el establecimiento de convenios con dichos centros. Dicha organización la llevará a cabo el responsable de las prácticas externas en la universidad y el responsable de las prácticas externas en la titulación.
- Preparación del material. El responsable de las prácticas externas de la titulación preparará el material para informar y difundir el funcionamiento y organización de dichas prácticas.
- Asignación de los estudiantes y orientación a dicho colectivo, cómo se van a desarrollar. El responsable de las prácticas externas de la titulación asignará a los estudiantes a cada una de las empresas teniendo establecido un procedimiento sistematizado y objetivo.
- Acciones de orientación a los alumnos y puesta en marcha de las prácticas. Antes del desarrollo de las prácticas externas el responsable de las prácticas externas de la Titulación llevará a cabo acciones de orientación a los estudiantes informando de los diferentes aspectos relacionados con dichas prácticas.
- Revisión y mejora de las prácticas en empresa. Dentro de este apartado se recogerán evidencias para llevar a cabo un documento que recoja las mejoras de dicho proceso. Por último se rendirán cuentas a los implicados y si se estima oportuno se modificarán y se implantarán mejoras.

## 6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

Dentro del proceso de revisión anual del Sistema de Gestión de la Calidad se incluirá la revisión del desarrollo de las Prácticas Externas Integradas en el Plan de Estudios, evaluando cómo se han desarrollado y si han existido incidencias (documentos H-3.1.I, H-3.1.II y H-3.1.III).

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 3 del MSGIC: Garantía de Calidad de las Prácticas Externas y los Programas de Movilidad</b>	<i>Página 62 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-3.1 Procedimiento para la gestión y revisión de las prácticas externas del grado</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 7. REGISTRO Y ARCHIVO

Los documentos generados en este procedimiento serán archivados por la Comisión de Garantía de Calidad del Centro. Una copia de los documentos será archivada también por el responsable de las Prácticas Externas de la Titulación.

<b>Identificación del registro</b>	<b>Soporte del archivo</b>	<b>Responsable custodia</b>	<b>Tiempo de conservación</b>
Organización de las prácticas externas	Papel o informático	Responsable de las prácticas externas/ Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Solicitud de la empresa / institución para la realización de las prácticas en empresa	Papel o informático	Responsable de las prácticas externas/ Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Convenio firmado por ambas partes	Papel o informático	Responsable de las prácticas externas/ Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Proceso de asignación de las empresas / instituciones a los estudiantes	Papel o informático	Responsable de las prácticas externas/ Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Encuestas y resultados a partir de la satisfacción de todos los implicados en las prácticas en empresa / institución. Indicadores de las prácticas en empresa	Papel o informático	Oficina de Evaluación de la Calidad/ Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Documento que revise y analice las prácticas externas	Papel o informático	Responsable de las prácticas externas/ Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Nuevas versiones de la documentación relativa a la definición de las prácticas externas	Papel o informático	Responsable de las prácticas externas/ Comisión de Garantía de Calidad	6 años

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 3 del MSGIC: Garantía de Calidad de las Prácticas Externas y los Programas de Movilidad</b>	<i>Página 63 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-3.1 Procedimiento para la gestión y revisión de las prácticas externas del grado</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 8. RESPONSABILIDADES

**Responsable de prácticas externas en la titulación:** Es el responsable, como se ve reflejado en el flujograma, de gestionar y organizar las prácticas externas de la titulación.

**Junta de Centro:** Es la encargada de coordinar y supervisar todos los aspectos relativos a la docencia de un título.

**Responsable de las prácticas externas de la universidad:** Este servicio sería el encargado de la búsqueda y selección de empresas o instituciones y el apoyo en la gestión de los convenios firmados entre la empresa/institución y la universidad.

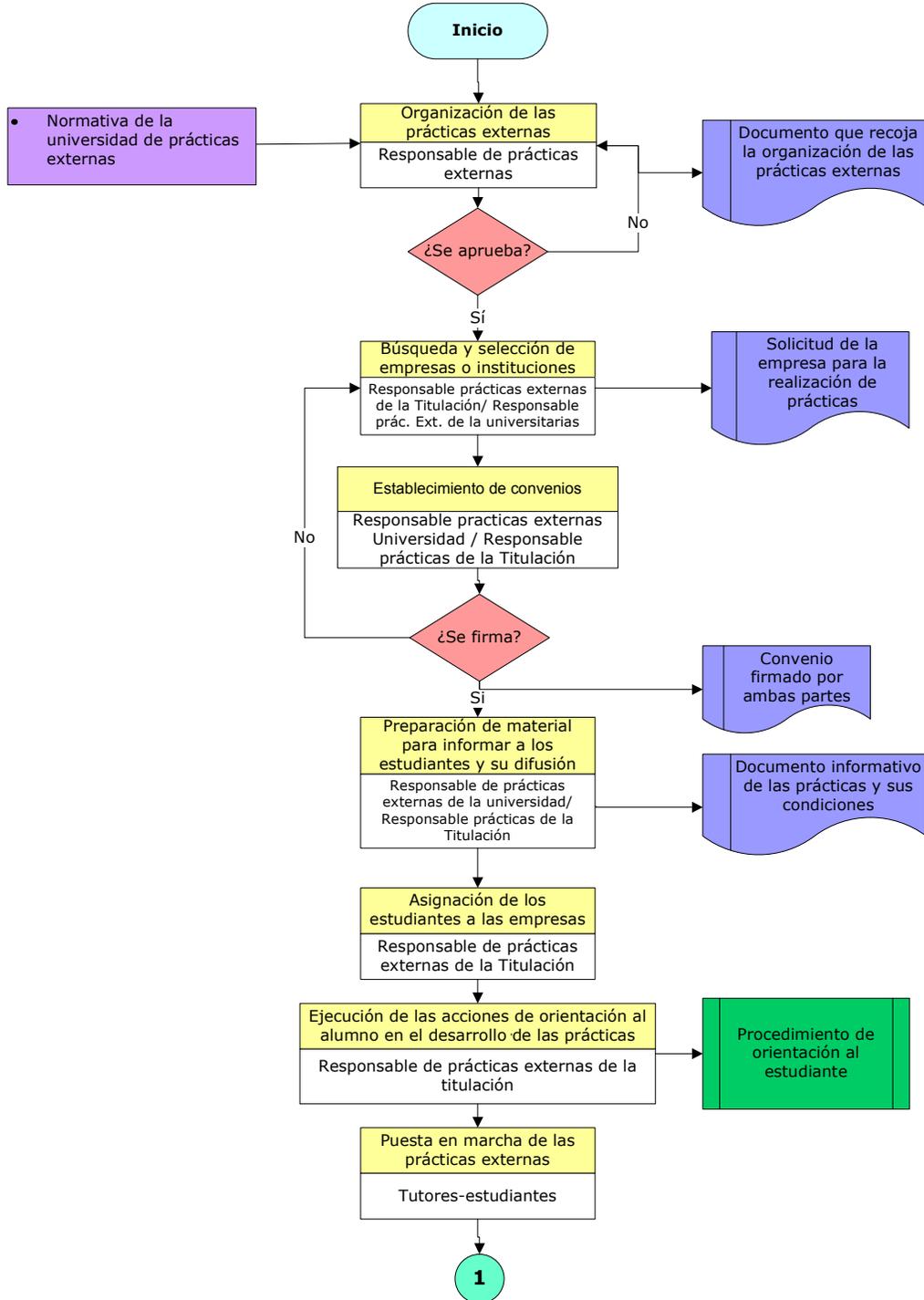
**Tutores-estudiantes:** Son los encargados de desarrollar la puesta en marcha de las prácticas externas en la titulación.

**Comisión de Garantía de Calidad del Centro:** En el caso de las prácticas externas, su responsabilidad es la de velar por el análisis de los diferentes indicadores y evidencias siendo el objetivo final la mejora continua.

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 3 del MSGIC: Garantía de Calidad de las Prácticas Externas y los Programas de Movilidad</b>	<i>Página 64 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-3.1 Procedimiento para la gestión y revisión de las prácticas externas del grado</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

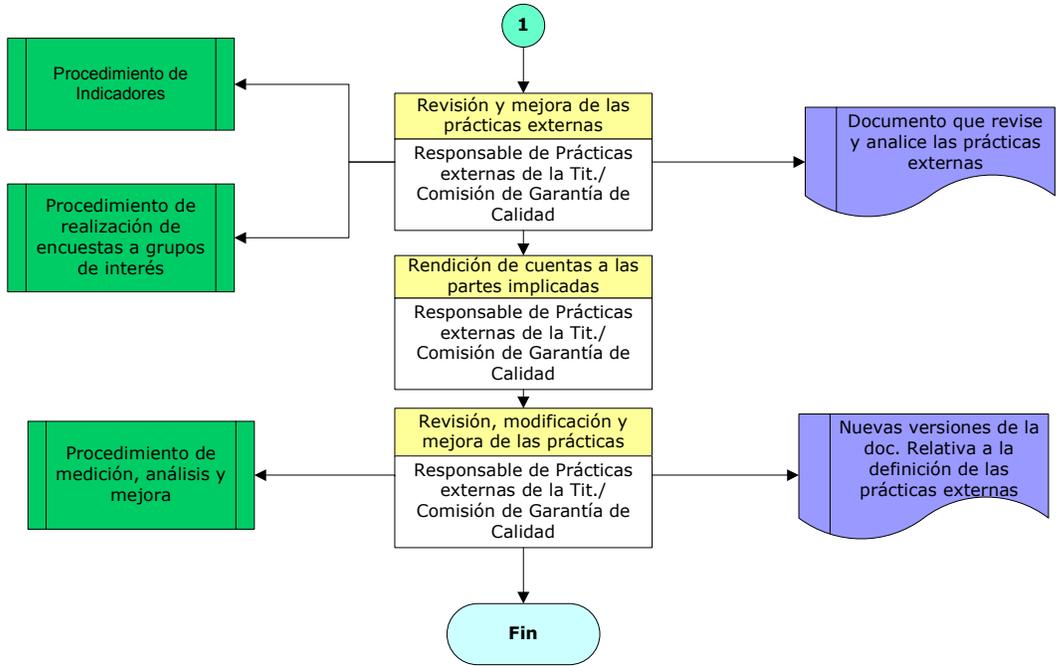
## 9. FLUJOGRAMA

### Procedimiento de Gestión y Revisión de las Prácticas Externas Integradas en el Plan de Estudios



	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 3 del MSGIC: Garantía de Calidad de las Prácticas Externas y los Programas de Movilidad</b>	<i>Página 65 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-3.1 Procedimiento para la gestión y revisión de las prácticas externas del grado</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

**Procedimiento de Gestión y Revisión de las Prácticas Externas Integradas en el Plan de Estudios**



	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 3 del MSGIC: Garantía de Calidad de las Prácticas Externas y los Programas de Movilidad</b>	<i>Página 66 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-3.2 Procedimiento para la gestión y análisis de los programas de movilidad	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## Índice

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. REFERENCIAS / NORMATIVAS
4. DEFINICIONES
5. DESARROLLO
6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
7. REGISTRO Y ARCHIVO
8. RESPONSABILIDADES
9. FLUJOGRAMA

### • CONTROL DE VERSIONES:

Versión	Fecha	Motivo revisión
00	01-09-2008	Borrador Inicial
01	23-06-2009	Implantación del Sistema
02	01-03-2012	Modificación de Herramientas
03	15-02-2015	Actualización e implementación de Herramientas

### • CONTROL DE FIRMAS:

<b>Elaborado:</b>  <i>Coordinador Garantía Calidad Grado</i>  <i>Fecha: 10 /02 /2015</i>	<b>Revisado:</b>  <i>Coordinador Unidad de Garantía de Calidad del Centro</i>  <i>Fecha: 12 /02/2015</i>	<b>Aprobado:</b>  <i>Decano de la FCyTQ</i>  <i>Fecha: 15/ 02/ 2015</i>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 3 del MSGIC: Garantía de Calidad de las Prácticas Externas y los Programas de Movilidad</b>	<i>Página 67 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-3.2 Procedimiento para la gestión y análisis de los programas de movilidad</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 1. OBJETO

El objeto del presente procedimiento es establecer el sistema a aplicar en la gestión y revisión del programa de movilidad de los estudiantes (recibidos y enviados) en las Titulaciones de Grado de los Centros Universitarios de la UCLM.

## 2. ALCANCE

Este procedimiento será de aplicación tanto en la gestión como en la revisión del desarrollo del programa de movilidad de los estudiantes en los Centros de la UCLM.

## 3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

Las fuentes a tener en cuenta en la gestión y revisión de las prácticas externas son, entre otras:

- Estatutos de la Universidad.
- Normativa oficial de los programas de movilidad.
- Normativa para la firma de convenios de cooperación internacional.
- Normativa de intercambio de estudiantes.
- Normativa sobre la selección de estudiantes en los programas de movilidad.
- Criterios y Directrices para la implantación de títulos.
- Plan de Estudios y objetivos del programa formativo.
- Manual del SGIC y el manual de procedimientos del SGIC.

## 4. DEFINICIONES

**Movilidad:** posibilidad o acción de pasar cierto periodo de tiempo estudiando o trabajando en otra institución de educación superior del propio país o del

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 3 del MSGIC: Garantía de Calidad de las Prácticas Externas y los Programas de Movilidad</b>	<i>Página 68 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-3.2 Procedimiento para la gestión y análisis de los programas de movilidad</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

extranjero. En el caso de estudiantes, el programa debe llevar asociado el reconocimiento académico de las materias impartidas durante la estancia.

## 5. DESARROLLO

### 5.1. ESTUDIANTES RECIBIDOS EN LA UCLM

- Establecimiento de acuerdos o convenios con las universidades u otras instituciones. La Oficina de Relaciones Internacionales (ORI) será la encargada de establecer los convenios.
- Organización y Planificación del programa de movilidad. El responsable de movilidad del Centro organizará y planificará, en colaboración con la ORI, los programas de movilidad.
- Acogida de los estudiantes e información/orientación general del programa. La primera información general de los estudiantes la lleva a cabo la ORI.
- Matriculación e información/orientación de los estudiantes. Este proceso se lleva a cabo cuando el estudiante llega al centro desarrollándolos la ORI y la Unidad de Gestión de Alumnos (UGA). Durante la estancia pueden existir problemas que serán solucionados por la ORI o el responsable de movilidad del Centro.
- Fin de la estancia.
- Revisión y mejora del programa de movilidad. Dentro de este apartado se recogerán evidencias para llevar a cabo un documento que recoja las mejoras de dicho proceso. Por último se rendirán cuentas a los implicados y si se estima oportuno se modificarán y se implantarán mejoras.

### 5.2. ESTUDIANTES ENVIADOS DESDE LA UCLM

- Establecimiento de acuerdos o convenios con universidades u otras instituciones. La ORI será la encargada de establecer los convenios.
- Análisis de la información necesaria para gestionar el programa. La ORI junto con el responsable de movilidad del Centro realizarán un análisis de toda la información necesaria para gestionar el programa.

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 3 del MSGIC: Garantía de Calidad de las Prácticas Externas y los Programas de Movilidad</b>	<i>Página 69 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-3.2 Procedimiento para la gestión y análisis de los programas de movilidad</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

- Organización y Planificación del programa de movilidad. El responsable de movilidad del Centro organizará y planificará, en colaboración con la ORI, los programas de movilidad.
- Preparación del material. El responsable del programa de movilidad del Centro y la ORI prepararán el material para informar y difundir el funcionamiento y organización del programa de movilidad.
- Publicitación de la convocatoria. La ORI publicitará la convocatoria de movilidad.
- Selección de los estudiantes y asignación a la universidad. El coordinador del convenio de movilidad seleccionará a los estudiantes que participan en el programa teniendo en cuenta unos criterios y procedimientos claramente establecidos.
- Gestión de los trámites de los estudiantes a la universidad de destino. La ORI y el responsable de movilidad del Centro gestionarán todos los trámites para que el estudiante se incorpore a la universidad de destino.
- Incorporación de los estudiantes a la universidad de destino. Durante la estancia pueden existir problemas que serán solucionados por la ORI y el responsable de movilidad del Centro.
- Fin de la estancia e incorporación a la universidad.
- Revisión y mejora del programa de movilidad.

Dentro de este apartado se recogerán evidencias para llevar a cabo un documento que recoja las mejoras de dicho proceso.

Por último se rendirán cuentas a los implicados y si se estima oportuno se modificarán y se implantarán mejoras.

## **6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN**

Dentro del proceso de revisión anual del Sistema de Gestión de la Calidad se incluirá la revisión del desarrollo del programa de movilidad, evaluando cómo se han desarrollado y si han existido incidencias (documentos H-3.2.I, H-3.2.II y H-3.2.III).

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 3 del MSGIC: Garantía de Calidad de las Prácticas Externas y los Programas de Movilidad</b>	<i>Página 70 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-3.2 Procedimiento para la gestión y análisis de los programas de movilidad	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 7. REGISTRO Y ARCHIVO

Los documentos generados en este procedimiento serán archivados por la Comisión de Garantía de Calidad del Centro. Una copia de los documentos será archivada también por el responsable de movilidad del Centro.

### 7.1. ESTUDIANTES RECIBIDOS EN LOS CENTROS DE LA UCLM

<b>Identificación del registro</b>	<b>Soporte del archivo</b>	<b>Responsable custodia</b>	<b>Tiempo de conservación</b>
Convenio firmado por ambas partes	Papel o informático	Oficina de Relaciones Internacionales	6 años
Documento que revise y analice el programa de movilidad	Papel o informático	Responsable de la movilidad del Centro/Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Encuesta de satisfacción de todos los implicados en el programa de movilidad	Papel o informático	Oficina de Evaluación de la Calidad/ Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Nuevas versiones de la documentación relativa a los programas de movilidad	Papel o informático	Oficina de Relaciones Internacionales	6 años

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 3 del MSGIC: Garantía de Calidad de las Prácticas Externas y los Programas de Movilidad</b>	<i>Página 71 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-3.2 Procedimiento para la gestión y análisis de los programas de movilidad</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 7.2. ESTUDIANTES ENVIADOS DESDE LA UCLM

<b>Identificación del registro</b>	<b>Soporte del archivo</b>	<b>Responsable custodia</b>	<b>Tiempo de conservación</b>
Convenio firmado por ambas partes	Papel o informático	Oficina de Relaciones Internacionales	6 años
Documento informativo de los programas de movilidad y sus condiciones	Papel o informático	Oficina de Relaciones Internacionales	6 años
Convocatoria de publicación	Papel o informático	Oficina de Relaciones Internacionales	6 años
Procedimiento de selección de los estudiantes	Papel o informático	Oficina de Relaciones Internacionales	6 años
Gestión de los trámites para la participación de los estudiantes	Papel o informático	Oficina de Relaciones Internacionales	6 años
Documento que revise y analice el programa de movilidad	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad/Responsable de movilidad del Centro	6 años
Encuesta de satisfacción de todos los implicados en el programa de movilidad	Papel o informático	Oficina de Evaluación de la Calidad/ Comisión de Garantía de Calidad	6 años

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 3 del MSGIC: Garantía de Calidad de las Prácticas Externas y los Programas de Movilidad</b>	<i>Página 72 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-3.2 Procedimiento para la gestión y análisis de los programas de movilidad	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

<b>Identificación del registro</b>	<b>Soporte del archivo</b>	<b>Responsable custodia</b>	<b>Tiempo de conservación</b>
Nuevas versiones de la documentación relativa a la definición del programa de movilidad	Papel o informático	Oficina de Relaciones Internacionales	6 años

## 8. RESPONSABILIDADES

**Responsable del programa de movilidad en el centro:** Este es el responsable, como se ve reflejado en el flujograma, de gestionar y organizar el programa de movilidad en todos los aspectos relacionados con el centro.

**Oficina de Relaciones Internacionales (ORI):** Este servicio es el responsable, como se ve reflejado en el flujograma, de gestionar y organizar el programa de movilidad en todos los aspectos relacionados con la universidad.

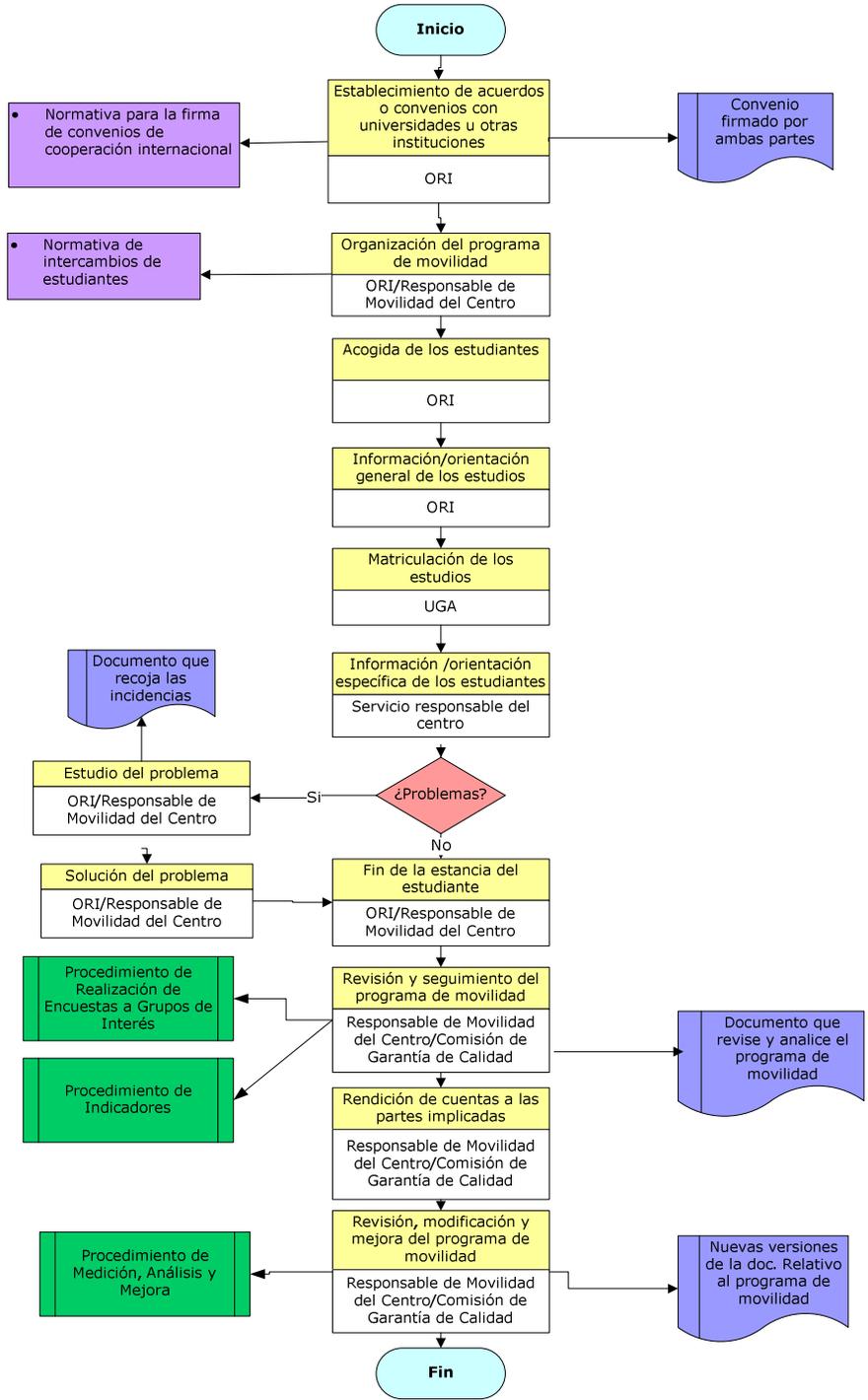
**Junta de Centro:** Es la encargada de coordinar y supervisar todos los aspectos relativos a la docencia de un título.

**Comisión de Garantía de Calidad del Centro:** En el caso del programa de movilidad, su responsabilidad es la de velar por el análisis de los diferentes indicadores y evidencias siendo el objetivo final la mejora continua. En este proceso, la comisión de calidad trabajará conjuntamente con el responsable del programa de movilidad del centro.

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 3 del MSGIC: Garantía de Calidad de las Prácticas Externas y los Programas de Movilidad</b>	<i>Página 73 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-3.2 Procedimiento para la gestión y análisis de los programas de movilidad</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

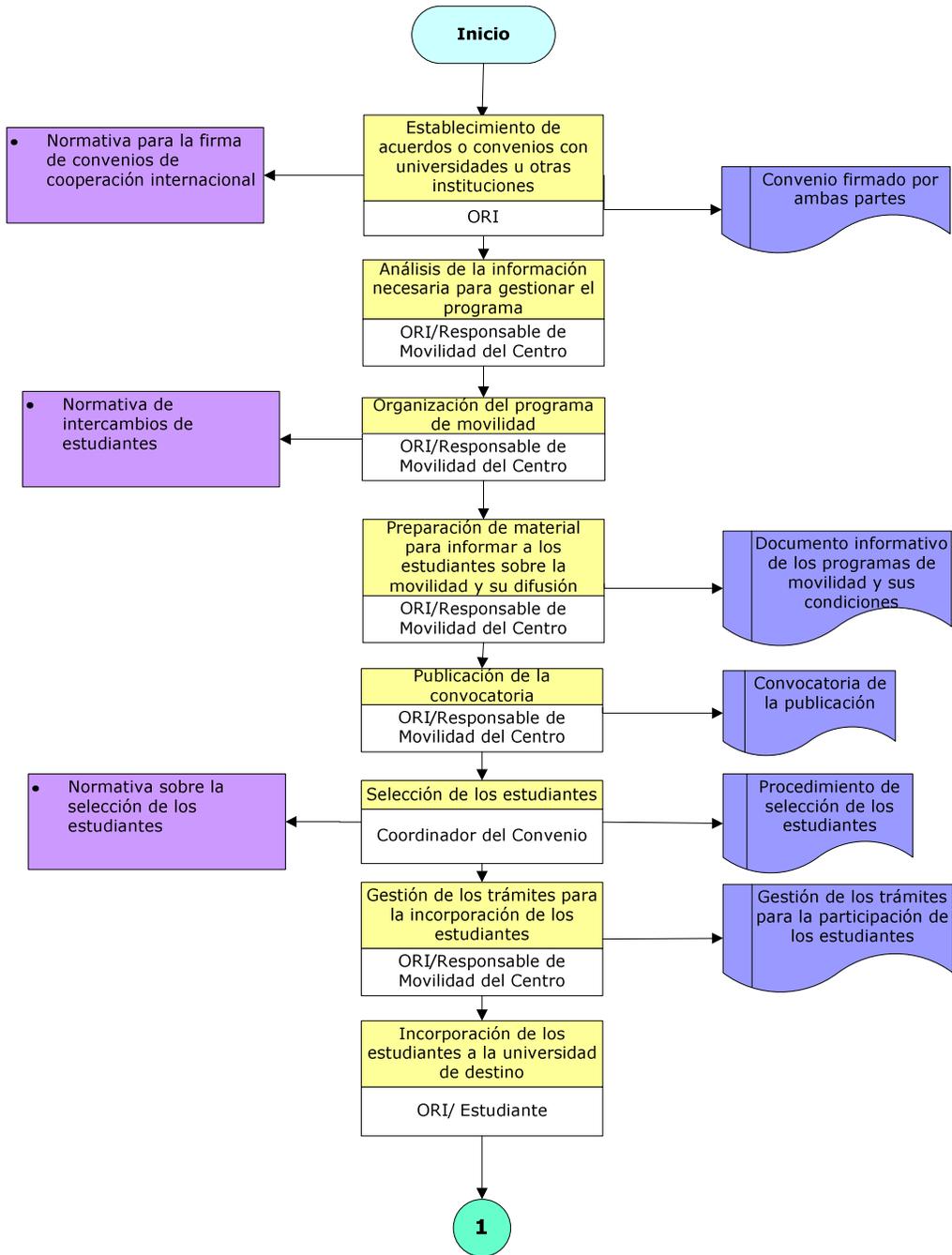
## 9. FLUJOGRAMAS

### Procedimiento de Gestión y Revisión de la Movilidad de los Estudiantes Recibidos



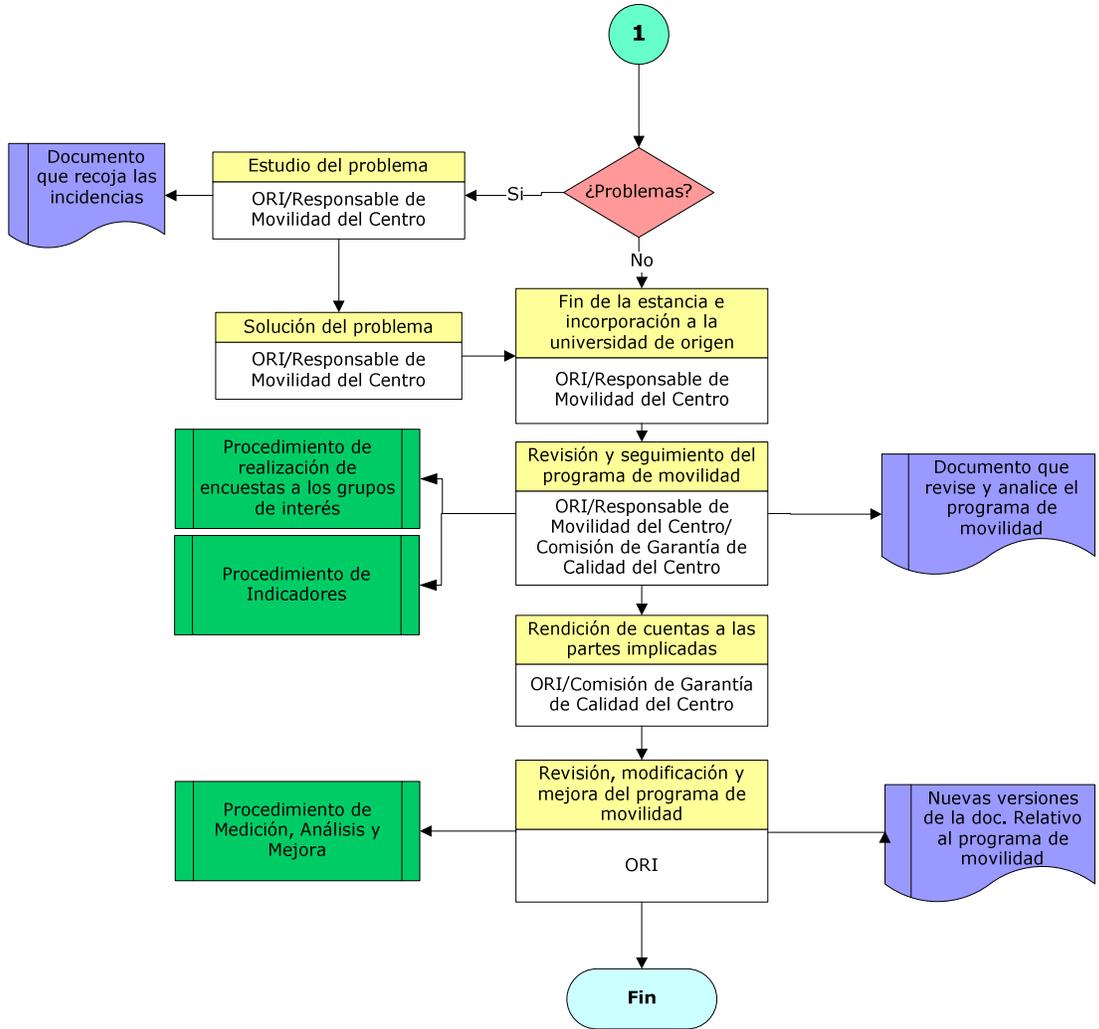
	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 3 del MSGIC: Garantía de Calidad de las Prácticas Externas y los Programas de Movilidad</b>	<i>Página</i> 74 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-3.2 Procedimiento para la gestión y análisis de los programas de movilidad</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

**Procedimiento de Gestión y Revisión de la Movilidad de los Estudiantes Enviados**



	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 3 del MSGIC: Garantía de Calidad de las Prácticas Externas y los Programas de Movilidad</b>	<i>Página 75 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-3.2 Procedimiento para la gestión y análisis de los programas de movilidad</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

**Procedimiento de Gestión y Revisión de la Movilidad de los Estudiantes Enviados**



	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 4 del MSGIC: Análisis de la Inserción Laboral</b>	<i>Página</i> 76 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-4.1 Procedimiento para evaluar la inserción laboral de los graduados y de la satisfacción con la formación recibida</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## Índice

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. REFERENCIAS / NORMATIVAS
4. DEFINICIONES
5. DESARROLLO
6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
7. REGISTRO Y ARCHIVO
8. RESPONSABILIDADES
9. FLUJOGRAMA

### • CONTROL DE VERSIONES:

Versión	Fecha	Motivo revisión
00	01-09-2008	Borrador Inicial
01	23-06-2009	Implantación del Sistema
02	01-03-2012	Modificación de Herramientas
03	15-02-2015	Actualización e implementación de Herramientas

### • CONTROL DE FIRMAS:

<b>Elaborado:</b>  <i>Coordinador Garantía Calidad Grado</i>  <i>Fecha: 10 /02 /2015</i>	<b>Revisado:</b>  <i>Coordinador Unidad de Garantía de Calidad del Centro</i>  <i>Fecha: 12 /02 /2015</i>	<b>Aprobado:</b>  <i>Decano de la FCyTQ</i>  <i>Fecha: 15/ 02 /2015</i>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 4 del MSGIC: Análisis de la Inserción Laboral</b>	<i>Página</i> 77 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-4.1 Procedimiento para evaluar la inserción laboral de los graduados y de la satisfacción con la formación recibida</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 1. OBJETO

El propósito de este procedimiento es establecer un sistema que permita medir, analizar y utilizar los resultados sobre la inserción laboral de los graduados, y sobre la satisfacción con la formación recibida.

## 2. ALCANCE

El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de la UCLM.

## 3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

- Real Decreto 1393/2007 de 29 de Octubre (introducción).
- Guía de Apoyo para la elaboración de la Memoria para la solicitud de Verificación de Títulos Oficiales (ANECA), apartado 9.4 (“procedimiento que permita medir, analizar y utilizar los resultados sobre la inserción laboral de los futuros graduados y de la medición de la satisfacción con la formación recibida”).
- “Orientaciones Prácticas para el establecimiento de un Sistema de Garantía de Calidad de Títulos Universitarios oficiales de Grado”, de la Agencia Andaluza de Evaluación de la Calidad y Acreditación Universitaria, Mayo 2008.

## 4. DEFINICIONES

**Graduado:** alumno que ha completado todos los créditos que conforman el plan de estudios, sin considerar si ha solicitado o no el título universitario.

**Inserción laboral:** primer empleo al que accede el graduado.

## 5. DESARROLLO

### 5.1. Sistema de recogida de datos

El Coordinador de Calidad del Grado, a través de la UGC FCyTQ-UCLM, recabará de la Oficina de Evaluación de la Calidad de la Universidad los resultados del estudio de empleabilidad correspondientes al Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la UCLM (documentos H-4.1.I y H.4.1.II).

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 4 del MSGIC: Análisis de la Inserción Laboral</b>	<i>Página 78 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-4.1 Procedimiento para evaluar la inserción laboral de los graduados y de la satisfacción con la formación recibida</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 5.2. Sistema de análisis de la información

El Coordinador de Calidad del Grado, a la recepción de los informes, realizará un análisis interpretativo elaborando un informe de la situación y de las posibles propuestas de mejora, que remitirá, a través de la UGC FCyTQ-UCLM al Decano para su estudio por la Junta de Facultad.

## 6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

En el supuesto de que no se cumplan las expectativas mínimas de empleabilidad, el Coordinador de Calidad del Grado, con la colaboración de la UGC FCyTQ-UCLM, elaborará un plan de mejora encaminado a subsanar las deficiencias detectadas en aras a alcanzar las cotas de empleabilidad previstas. Se asignarán los responsables de la implementación y seguimiento de las mejoras. Este plan deberá ser previamente aprobado por la Junta de Facultad.

## 7. REGISTRO Y ARCHIVO

Los informes que genera el Coordinador de Calidad del Grado quedarán registrados como documentos en la Unidad de Garantía de Calidad del Centro, conservándose finalmente en un archivo de históricos.

## 8. RESPONSABILIDADES

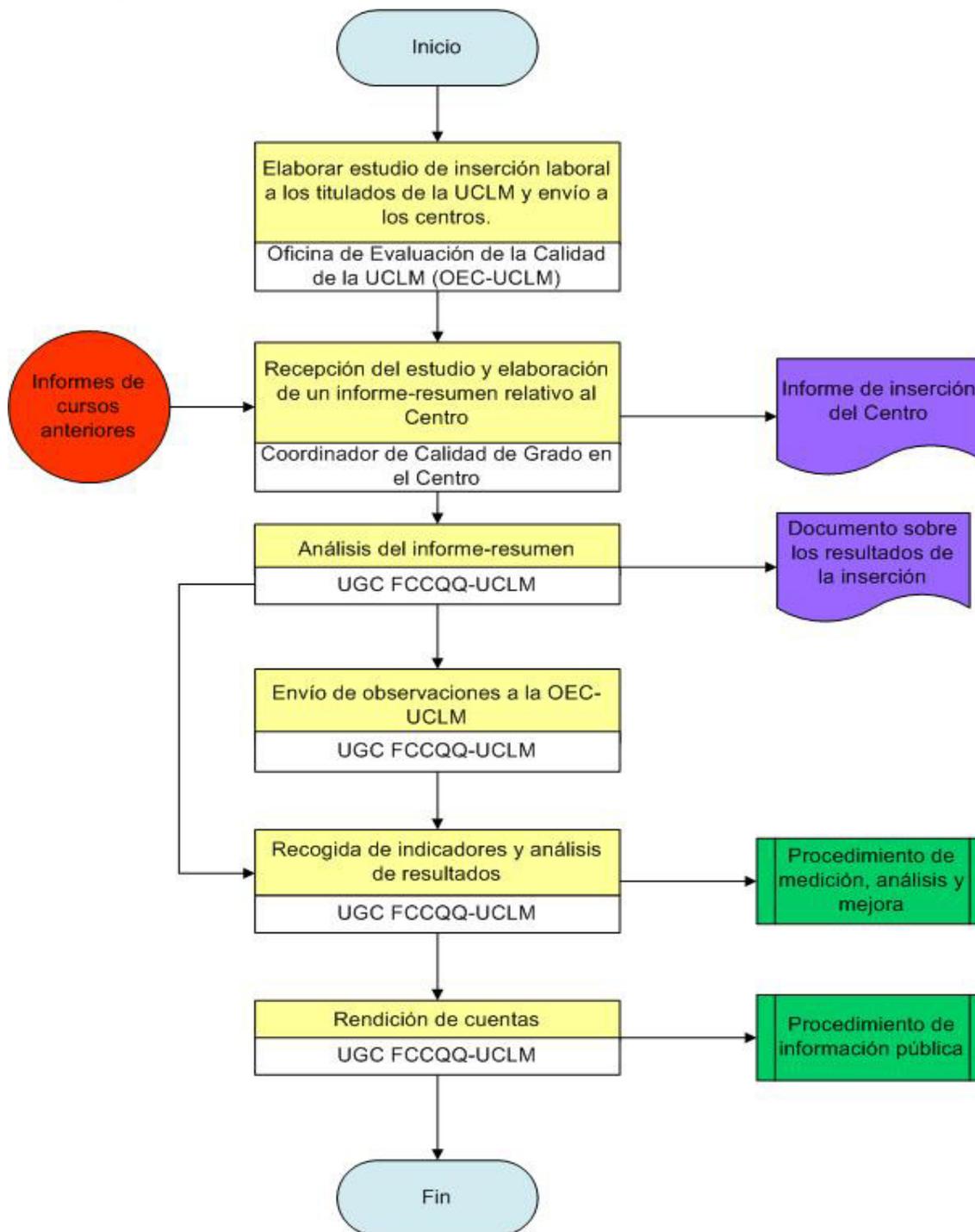
**Coordinador de Calidad del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:** es el responsable del desarrollo, seguimiento y medición de este procedimiento.

**Comisión de Garantía de Calidad del Centro:** sirve de apoyo técnico al Coordinador de Calidad y es responsable de la remisión de las propuestas a las partes interesadas, así como de las actividades de registro y archivo.

**Junta de Facultad:** responsables de la aprobación del plan de mejoras, en su caso.

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 4 del MSGIC: Análisis de la Inserción Laboral</b>	<i>Página</i> 79 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-4.1 Procedimiento para evaluar la inserción laboral de los graduados y de la satisfacción con la formación recibida	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 9. FLUJograma



	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Grado</b>	<i>Página 80 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.1 Procedimiento para la gestión y revisión de quejas, reclamaciones y sugerencias	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## Índice

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. REFERENCIAS / NORMATIVAS
4. DEFINICIONES
5. DESARROLLO
6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
7. REGISTRO Y ARCHIVO
8. RESPONSABILIDADES
9. FLUJOGRAMA

### • CONTROL DE VERSIONES:

Versión	Fecha	Motivo revisión
00	01-09-2008	Borrador Inicial
01	23-06-2009	Implantación del Sistema
02	01-03-2012	Modificación de Herramientas
03	15-02-2015	Actualización e implementación de Herramientas

### • CONTROL DE FIRMAS:

Elaborado:  <i>Coordinador Garantía Calidad Grado</i>  <i>Fecha: 10/ 02 /2015</i>	Revisado:  <i>Coordinador Unidad de Garantía de Calidad del Centro</i>  <i>Fecha: 12 /02 /2015</i>	Aprobado:  <i>Decano de la FCyTQ</i>  <i>Fecha: 15/ 02 /2015</i>
---------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Grado</b>	<i>Página</i> 81 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.1 Procedimiento para la gestión y revisión de quejas, reclamaciones y sugerencias	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 1. OBJETO

El objeto del presente procedimiento es establecer el sistema a aplicar en la gestión y revisión de las quejas, reclamaciones y sugerencias en los Centros Universitarios de la UCLM.

## 2. ALCANCE

Este procedimiento será de aplicación tanto en la gestión como en la revisión del desarrollo de las quejas, reclamaciones y sugerencias.

## 3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

Las fuentes a tener en cuenta en la gestión y revisión de las quejas, reclamaciones y sugerencias son, entre otras:

- Normativa de quejas y sugerencias de la Universidad
- Manual del SGIC y el manual de procedimientos del SGIC

## 4. DEFINICIONES

**Queja:** 1. Acción de quejarse. 2. Resentimiento, desazón

**Reclamación:** Oposición o contradicción que se hace a algo como injusto, o mostrando no consentir en ello

**Sugerencia:** Insinuación, inspiración, idea que se sugiere

## 5. DESARROLLO

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Grado</b>	<i>Página</i> 82 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-5.1 Procedimiento para la gestión y revisión de quejas, reclamaciones y sugerencias</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

- Definición y publicitación del canal de atención de las quejas/reclamaciones/ sugerencias.

En este procedimiento es muy importante que se delimiten los canales para gestionar las reclamaciones.

- Recepción y canalización de las quejas.

El Equipo Directivo es el encargado de recibir y canalizar las quejas, reclamaciones y sugerencias teniendo en cuenta el servicio implicado en dicho proceso (documento H-5.1.I).

- Queja/ reclamación.

Si la gestión desarrollada es una queja o reclamación el responsable del servicio implicado tendrá que analizarla y buscar una solución. Dicha solución será informada por escrito al reclamante dejándole la oportunidad de solicitar a instancias superiores si no está conforme con la propuesta adoptada.

Paralelamente a la comunicación del reclamante, se planificará, desarrollará y se revisarán las acciones pertinentes para la mejora y solución de la queja/reclamación.

- Sugerencia.

Si la gestión desarrollada es una sugerencia, se realizará en primer lugar un análisis de la sugerencia por el responsable del servicio implicado. Si se estima que es viable, se le comunicará a la persona que ha realizado la sugerencia la solución adoptada.

Paralelamente a la comunicación del sugerente, se planificará, desarrollará y se revisarán las acciones pertinentes para la mejora.

- Felicitación.

El responsable del servicio implicado realizará un escrito agradeciendo al remitente su valoración.

## 6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

Dentro del proceso de revisión anual del Sistema de Gestión de la Calidad se incluirá la revisión del desarrollo de las quejas, reclamaciones y sugerencias,

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Grado</b>	<i>Página</i> 83 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.1 Procedimiento para la gestión y revisión de quejas, reclamaciones y sugerencias	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

planificando y evaluando cómo se han desarrollado las acciones pertinentes para la mejora.

El Equipo Directivo revisará el funcionamiento y resolución de las quejas, reclamaciones y sugerencias. Asimismo, dentro del proceso de revisión anual del Sistema de Garantía de la Calidad, se comprobará la consecución de dichas propuestas de mejora.

## 7. REGISTRO Y ARCHIVO

Los documentos generados en este procedimiento serán archivados por la Comisión de Garantía de Calidad del Centro. Una copia de los documentos será archivada también por el responsable del servicio implicado.

<b>Identificación del registro</b>	<b>Soporte del archivo</b>	<b>Responsable custodia</b>	<b>Tiempo de conservación</b>
Documento que recoja los canales de recogida de quejas, reclamaciones y sugerencias	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Documento de quejas, reclamaciones y sugerencias	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Informe de análisis de las causas de la queja/reclamación o la sugerencia	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad / Responsable del servicio implicado	6 años

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Grado</b>	<i>Página</i> 84 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.1 Procedimiento para la gestión y revisión de quejas, reclamaciones y sugerencias	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

Identificación del registro	Soporte del archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Documento que recoja la planificación de las acciones	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad / Responsable del servicio implicado	6 años
Documento para evaluar las acciones desarrolladas	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Documento de solución adoptada sobre las quejas, reclamaciones y sugerencias	Papel o informático	Responsable del Servicio implicado/Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Documento de Felicitaciones	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad	6 años

## 8. RESPONSABILIDADES

**Equipo Directivo (ED):** Es el encargado de recibir u canalizar las quejas, reclamaciones y sugerencias al servicio implicado. El Equipo Directivo también realizará un seguimiento de la planificación y la evaluación de las acciones que se han desarrollado. Por otro lado, el Equipo Directivo junto al responsable del servicio implicado comunicarán a la persona que ha iniciado el proceso la solución adoptada. Asimismo, realizará el envío de felicitación al interesado.

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Grado</b>	<i>Página 85 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.1 Procedimiento para la gestión y revisión de quejas, reclamaciones y sugerencias	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

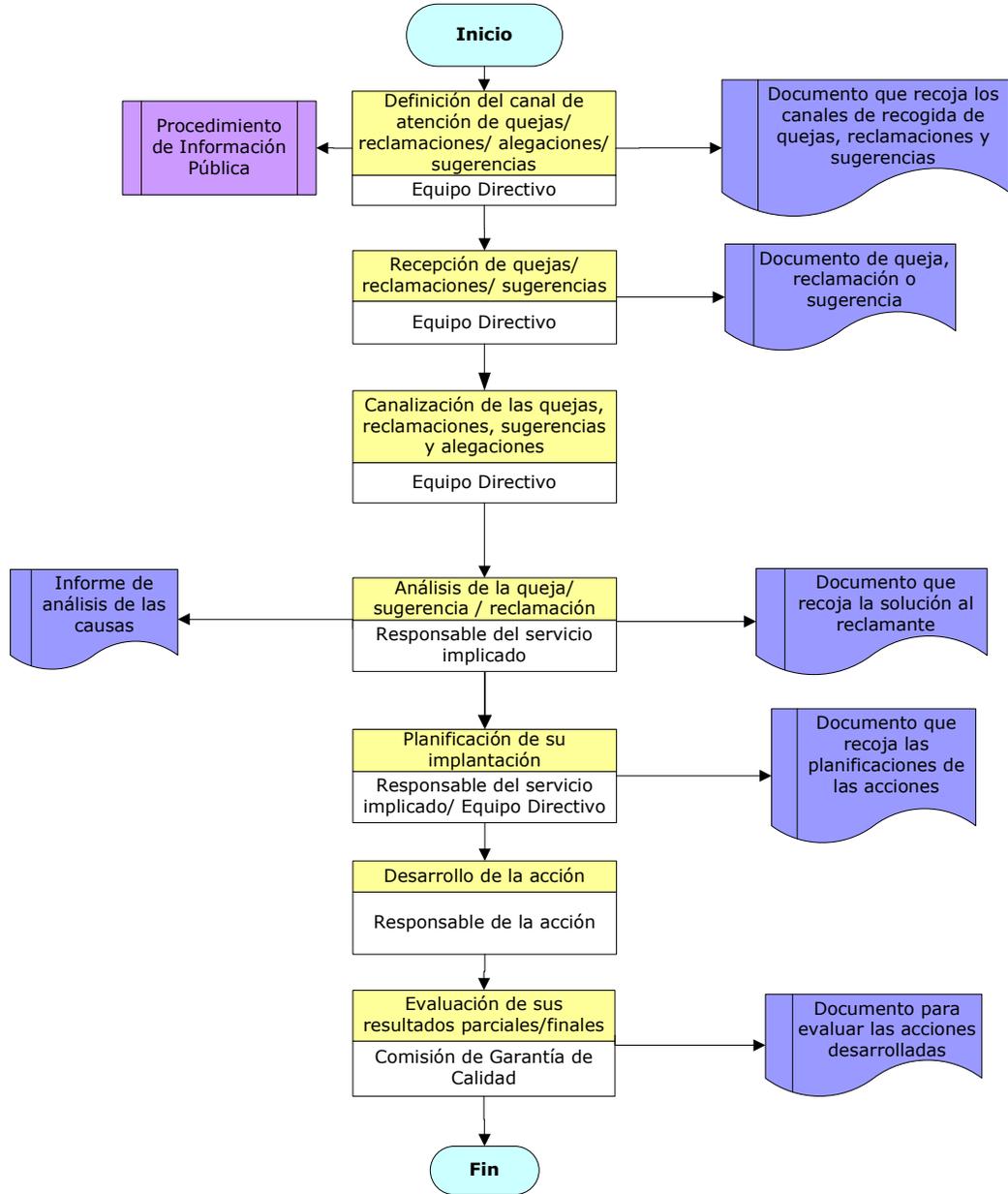
**Responsable del servicio implicado:** El responsable del servicio será el encargado de buscar acciones para la solución del problema detectado, planificando y desarrollando las acciones que se pongan en marcha.

**Comisión de Garantía de Calidad del Centro:** Dicha comisión realizará la evaluación de las acciones que se hayan desarrollado.

## 9. FLUJOGRAMA

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Grado</b>	<i>Página</i> 86 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-5.1 Procedimiento para la gestión y revisión de quejas, reclamaciones y sugerencias</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

**Procedimiento de Gestión y Revisión de Quejas, Reclamaciones y Sugerencias**



	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Grado</b>	<i>Página 87 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.2 Procedimiento para la posible extinción del Grado	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## Índice

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. REFERENCIAS / NORMATIVAS
4. DEFINICIONES
5. DESARROLLO
6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
7. REGISTRO Y ARCHIVO
8. RESPONSABILIDADES
9. FLUJOGRAMA

### • CONTROL DE VERSIONES:

Versión	Fecha	Motivo revisión
00	01-09-2008	Borrador Inicial
01	23-06-2009	Implantación del Sistema
02	01-03-2012	Modificación de Herramientas
03	15-02-2015	Actualización e implementación de Herramientas

### • CONTROL DE FIRMAS:

Elaborado:  <i>Coordinador Garantía Calidad Grado</i>  <i>Fecha: 10 /02 /2015</i>	Revisado:  <i>Coordinador Unidad de Garantía de Calidad del Centro</i>  <i>Fecha: 12 /02 /2015</i>	Aprobado:  <i>Decano de la FCyTQ</i>  <i>Fecha: 15/ 02/2015</i>
---------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Grado</b>	<i>Página 88 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> <small>FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS</small>	<b>P-5.2 Procedimiento para la posible extinción del Grado</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 1. OBJETO

El objeto del presente procedimiento es establecer el modo en el que la Universidad de Castilla-La Mancha establece la extinción de un Título en base a los criterios legales y a los resultados obtenidos en las diferentes evaluaciones cuando el Título no haya alcanzado el umbral de calidad establecido.

Asimismo, establecer los procedimientos específicos que deben seguir los estudiantes que han iniciado sus estudios con el Título a extinguir, y que salvaguarden, en todo caso, los derechos contraídos por los estudiantes.

## 2. ALCANCE

El presente documento es de aplicación a todas las titulaciones ofertadas por los Centros de la Universidad de Castilla-La Mancha.

## 3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

- Real Decreto 1393/2007, de 29 de Octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias.
- Normativa interna de la Universidad.

## 4. DEFINICIONES

**Extinción:** Baja del mismo en el Registro de Universidades, Centros y Titulaciones.

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Grado</b>	<i>Página</i> 89 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.2 Procedimiento para la posible extinción del Grado	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 5. DESARROLLO

### 5.1. Generalidades

Si se produce alguno de los casos contemplados para la Extinción del Título, el Equipo de Dirección de la Universidad estudia si es posible subsanar las posibles deficiencias que han provocado el inicio de la extinción del mismo. Si es posible subsanarlas, el Equipo de Dirección de la Universidad establecerá los mecanismos adecuados y el Título continuará oficialmente.

Si no es posible subsanarlas, el Equipo de Dirección de la Universidad informará al Consejo de Gobierno de la Universidad y a la Comunidad Autónoma, así como dará de baja el Título en el Registro de Universidades, Centros y Titulaciones. El Equipo de Dirección del Centro debe aplicar la normativa interna al efecto para estudiantes matriculados en la Titulación, salvaguardando, en todo caso, los derechos contraídos por los estudiantes.

### 5.2. Criterios para la extinción del Título

Los criterios generales para la extinción del Título son:

- El Título no supera la fase de acreditación contemplada en el R.D. 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias.
- El Título puede suspenderse si, por cambios en las leyes de ordenación universitarias vigentes en ese momento, deja de cumplir con las mismas.
- El Consejo de Gobierno de la Universidad, podrá proponer la extinción del título basándose en indicadores objetivos, tales como, tasas de inserción laboral, tasas de graduación, etc.
- El número de estudiantes matriculados no supera un cierto umbral establecido por acuerdo de Consejo de Gobierno de la Universidad.

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Grado</b>	<i>Página 90 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.2 Procedimiento para la posible extinción del Grado	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

Una vez al año se deben estudiar los valores de los criterios de extinción de título para detectar si alguna titulación cumple alguno de los criterios anteriormente citados.

## 7. REGISTRO Y ARCHIVO

Identificación del registro	Soporte de archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Informe de propuesta de extinción del título	Papel o informático	Equipo de Dirección de la Universidad	6 años

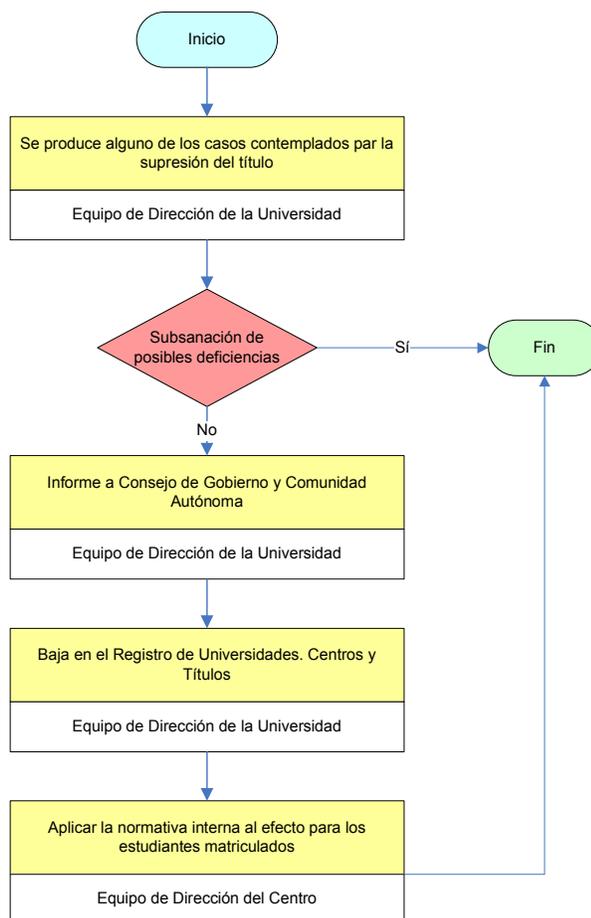
## 8. RESPONSABILIDADES

**Equipo de Dirección de la Universidad:** Analizar el valor de los criterios de extinción de Título y proponer y gestionar, en caso necesario, los mecanismos establecidos para la extinción del título.

**Equipo de Dirección del Centro (ED):** Aplicar la normativa interna de extinción del título para los estudiantes matriculados en el mismo.

## 9. FLUJOGRAMA

### PROCEDIMIENTO PARA LA EXTINCIÓN DEL TÍTULO



	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Grado</b>	<i>Página 92 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-5.3 Procedimiento para la evaluación de la satisfacción global sobre el Grado</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## Índice

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. REFERENCIAS / NORMATIVAS
4. DEFINICIONES
5. DESARROLLO
6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
7. REGISTRO Y ARCHIVO
8. RESPONSABILIDADES
9. FLUJOGRAMA

### • CONTROL DE VERSIONES:

Versión	Fecha	Motivo revisión
00	01-09-2008	Borrador Inicial
01	23-06-2009	Implantación del Sistema
02	01-03-2012	Modificación de Herramientas
03	15-02-2015	Actualización e implementación de Herramientas

### • CONTROL DE FIRMAS:

<b>Elaborado:</b>  <i>Coordinador Garantía Calidad Grado</i>  <i>Fecha: 10 /02 /2015</i>	<b>Revisado:</b>  <i>Coordinador Unidad de Garantía de Calidad del Centro</i>  <i>Fecha: 12 /02 /2015</i>	<b>Aprobado:</b>  <i>Decano de la FCyTQ</i>  <i>Fecha: 15/ 02/2015</i>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Grado</b>	<i>Página 93 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-5.3 Procedimiento para la evaluación de la satisfacción global sobre el Grado</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 1. OBJETO

El objetivo de este procedimiento es conocer el nivel de satisfacción global de los distintos colectivos activos implicados en el Grado (PDI, PAS y alumnado) en relación a la orientación y acogida, la planificación, el desarrollo y los resultados del mismo.

## 2. ALCANCE

El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de la UCLM.

## 3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

- Real Decreto 1393/2007 de 29 de Octubre, apartado 9.5 del Anexo I.
- Protocolo de Evaluación para la Verificación de Títulos Universitarios Oficiales (Programa VERIFICA, ANECA).
- "Orientaciones Prácticas para el establecimiento de un Sistema de Garantía de Calidad de Títulos Universitarios oficiales de Grado", de la Agencia Andaluza de Evaluación de la Calidad y Acreditación Universitaria, Mayo 2008.

## 4. DEFINICIONES

No se creen convenientes definiciones específicas a este procedimiento.

## 5. DESARROLLO

### 5.1. Sistema de recogida de datos

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Grado</b>	<i>Página</i> 94 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-5.3 Procedimiento para la evaluación de la satisfacción global sobre el Grado</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

Se basa en la aplicación de las encuestas a alumnos, PDI y PAS descritas en el procedimiento P-1.3 de este Manual. Las herramientas específicas están recogidas en el Anexo 1 (documentos H-5.3.I, H-5.3.II y H-5.3.III). Con estas herramientas se recoge información sobre las siguientes variables:

1. De tipo sociodemográficas (edad, género, curso).
2. Satisfacción con los sistemas de orientación y acogida a los estudiantes para facilitar su incorporación al Grado.
3. Satisfacción general con la planificación y el desarrollo de las enseñanzas del Grado.
4. Grado de satisfacción con los resultados.

El procedimiento para la realización de las encuestas será vía electrónica para todo el PDI y PAS implicados en el Grado, enviadas desde la UGC FCyTQ-UCLM, indicándose la fecha máxima para su remisión. La encuesta al alumnado (de último curso del Grado) se llevará a cabo en el aula, en horario de clase, solicitando previamente el permiso al profesorado con docencia en el segundo cuatrimestre y utilizando, a ser posible, el horario destinado a una materia en la que se encuentren matriculados el mayor número de estudiantes posibles.

## 5.2. Sistema de análisis de la información

La UGC de la FCyTQ-UCLM podrá solicitar ayuda a la Oficina de Evaluación de la Calidad de la UCLM para procesar y analizar los datos de satisfacción de los distintos colectivos con el Grado en relación con cada una de las variables que conforman la encuesta. El análisis de la información se hará por cada grupo implicado. A partir de dicha información el Coordinador de Calidad de Química elaborará un informe con las propuestas de mejora, sugerencias y recomendaciones sobre el Grado.

## 6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

El informe del Coordinador de Calidad del Grado será revisado por la Comisión de Garantía de Calidad del Centro, definiéndose los puntos fuertes y débiles, así como las propuestas de mejora, que se dirigirán al Decano de la Facultad. Una

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Grado</b>	<i>Página 95 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-5.3 Procedimiento para la evaluación de la satisfacción global sobre el Grado</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

vez analizadas, se trasladarán a la Comisión Docente de Grado y a la Junta de Facultad para tomar las decisiones oportunas. Las acciones que se propongan para la mejora deben identificar un responsable del seguimiento de la acción, que valorará el grado de cumplimiento y el tiempo necesario para su ejecución (largo, corto o medio plazo).

Los resultados de satisfacción con el Grado tendrán difusión (de forma actualizada) a través de la página Web del mismo, así como el plan de mejora y su seguimiento.

## 7. REGISTRO Y ARCHIVO

Los informes que genera el Coordinador de Calidad del Grado quedarán registrados como documentos en la Unidad de Garantía de Calidad del Centro, conservándose finalmente en un archivo de históricos.

## 8. RESPONSABILIDADES

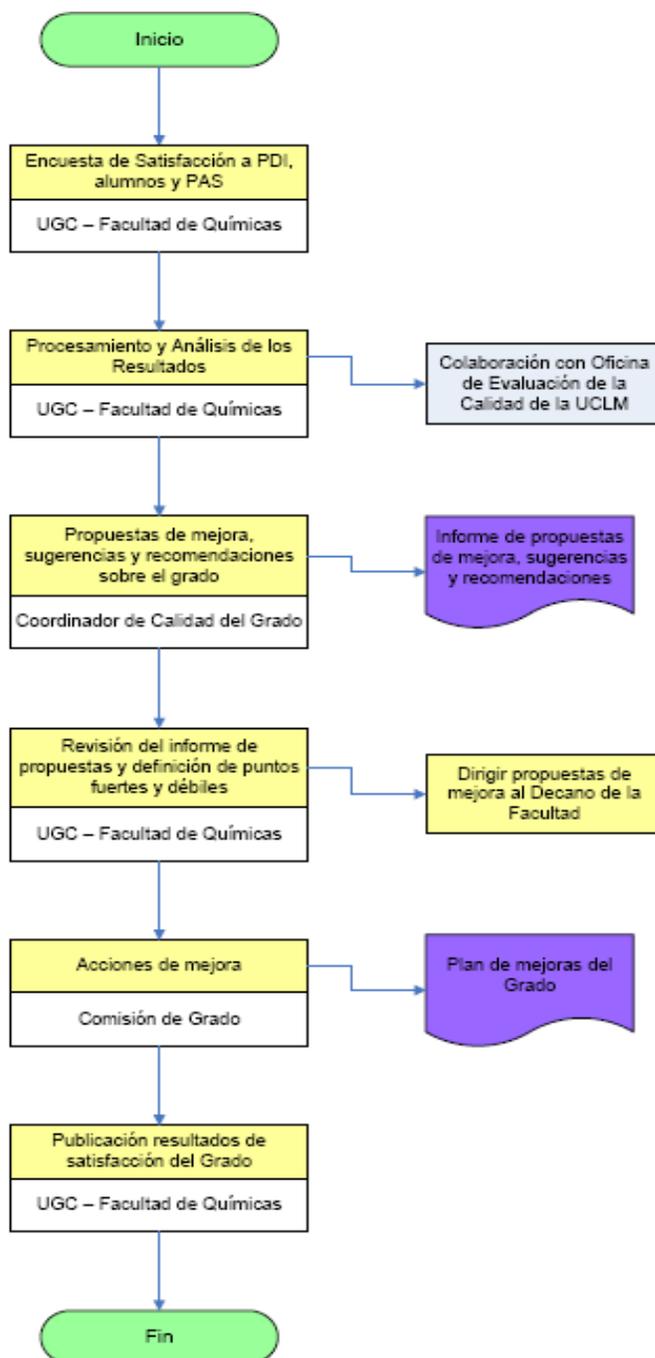
**Coordinador de Calidad del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:** es el responsable del desarrollo, seguimiento y medición de este procedimiento.

**Comisión de Garantía de Calidad del Centro:** sirve de apoyo técnico al Coordinador de Calidad y es responsable de la remisión de las propuestas a las partes interesadas, así como de las actividades de registro y archivo.

**Equipo de Dirección del Centro:** responsable de revisar el plan de mejoras, en su caso.

**Comisión Docente del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:** responsable de la implementación de las acciones para la mejora.

## 9. FLUJOGRAMA



	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Grado</b>	<i>Página 97 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-5.4 Procedimiento para la difusión e información pública del Grado</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## Índice

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. REFERENCIAS / NORMATIVAS
4. DEFINICIONES
5. DESARROLLO
6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
7. REGISTRO Y ARCHIVO
8. RESPONSABILIDADES
9. FLUJOGRAMA

### • CONTROL DE VERSIONES:

Versión	Fecha	Motivo revisión
00	01-09-2008	Borrador Inicial
01	23-06-2009	Implantación del Sistema
02	01-03-2012	Modificación de Herramientas
03	15-02-2015	Actualización e implementación de Herramientas

### • CONTROL DE FIRMAS:

<b>Elaborado:</b>  <i>Coordinador Garantía Calidad Grado</i>  <i>Fecha: 10 /02 /2015</i>	<b>Revisado:</b>  <i>Coordinador Unidad de Garantía de Calidad del Centro</i>  <i>Fecha: 12 /02 /2015</i>	<b>Aprobado:</b>  <i>Decano de la FCyTQ</i>  <i>Fecha: 15 /02 /2015</i>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Grado</b>	<i>Página 98 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-5.4 Procedimiento para la difusión e información pública del Grado</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 1. OBJETO

El objeto del presente procedimiento es establecer el modo en el que los Centros de la Universidad de Castilla-La Mancha hacen pública la información actualizada relativa a las titulaciones que imparten para el conocimiento de sus grupos de interés.

## 2. ALCANCE

El presente documento es de aplicación a la información relativa a todas las titulaciones ofertadas por los Centros de la Universidad de Castilla-La Mancha.

## 3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

- Real Decreto 1393/2007, de 29 de Octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias
- Estatutos Universidad de la Universidad de Castilla-La Mancha
- Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre de Protección de Datos de Carácter Personal (LOPD)

## 4. DEFINICIONES

No se considera necesario establecer definiciones en este procedimiento.

## 5. DESARROLLO

### 5.1. Generalidades

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Grado</b>	<i>Página 99 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-5.4 Procedimiento para la difusión e información pública del Grado</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

Los Centros de la Universidad de Castilla-La Mancha consideran una obligación propia mantener informados a sus grupos de interés sobre su estructura organizativa, titulaciones y programas, por lo que publican, y revisan periódicamente, información actualizada sobre las mismas.

En cuanto a las titulaciones y programas, se ha de informar, al menos, sobre:

- La oferta formativa
- Los objetivos y la planificación de las titulaciones
- Las políticas de acceso y orientación de los estudiantes
- Las metodologías de enseñanza, aprendizaje y evaluación (incluidas las prácticas externas)
- Los programas de movilidad
- Los mecanismos para realizar quejas, reclamaciones y sugerencias
- Los resultados de la enseñanza

## 5.2. Obtención de la información

La Comisión de Garantía de Calidad de los Centros de la Universidad de Castilla-La Mancha, con periodicidad anual o inferior ante situaciones de cambio, ha de proponer qué información publicar, a qué grupos de interés va dirigida y el modo de hacerla pública. Estas propuestas se remiten al Equipo de Dirección para su aprobación o remisión a la Junta de Centro.

Obtenida la aprobación, el Coordinador de Calidad del Centro ha de obtener la información indicada bien en el propio Centro o en los correspondientes Servicios Universitarios.

## 5.3. Difusión

	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Grado</b>	<i>Página 100 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.4 Procedimiento para la difusión e información pública del Grado	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

La Comisión de Garantía de Calidad revisa esta información, comprobando que sea fiable y suficiente, y la pone a disposición del Equipo de Dirección del Centro para que sea éste quien se responsabilicen de su difusión.

El Coordinador de Calidad, asume la responsabilidad de comprobar la actualización de la información publicada por el Centro, haciendo llegar cualquier observación al respecto a la Comisión de Garantía de Calidad para que sea atendida.

## 6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

No se considera necesario establecer definiciones del seguimiento y medición.

## 7. REGISTRO Y ARCHIVO

<b>Identificación del registro</b>	<b>Soporte de archivo</b>	<b>Responsable custodia</b>	<b>Tiempo de conservación</b>
Actas Comisión de Garantía de Calidad	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Actas Equipo Dirección/Junta de Centro	Papel o informático	Equipo Dirección/Junta de Centro	6 años
Información anual publicada	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad	6 años

## 8. RESPONSABILIDADES

**Equipo de Dirección (ED)/Junta de Centro:** Aprobar el contenido de la información a publicar, hacia quién va dirigida y el modo de hacerlo y difundir dicha información.

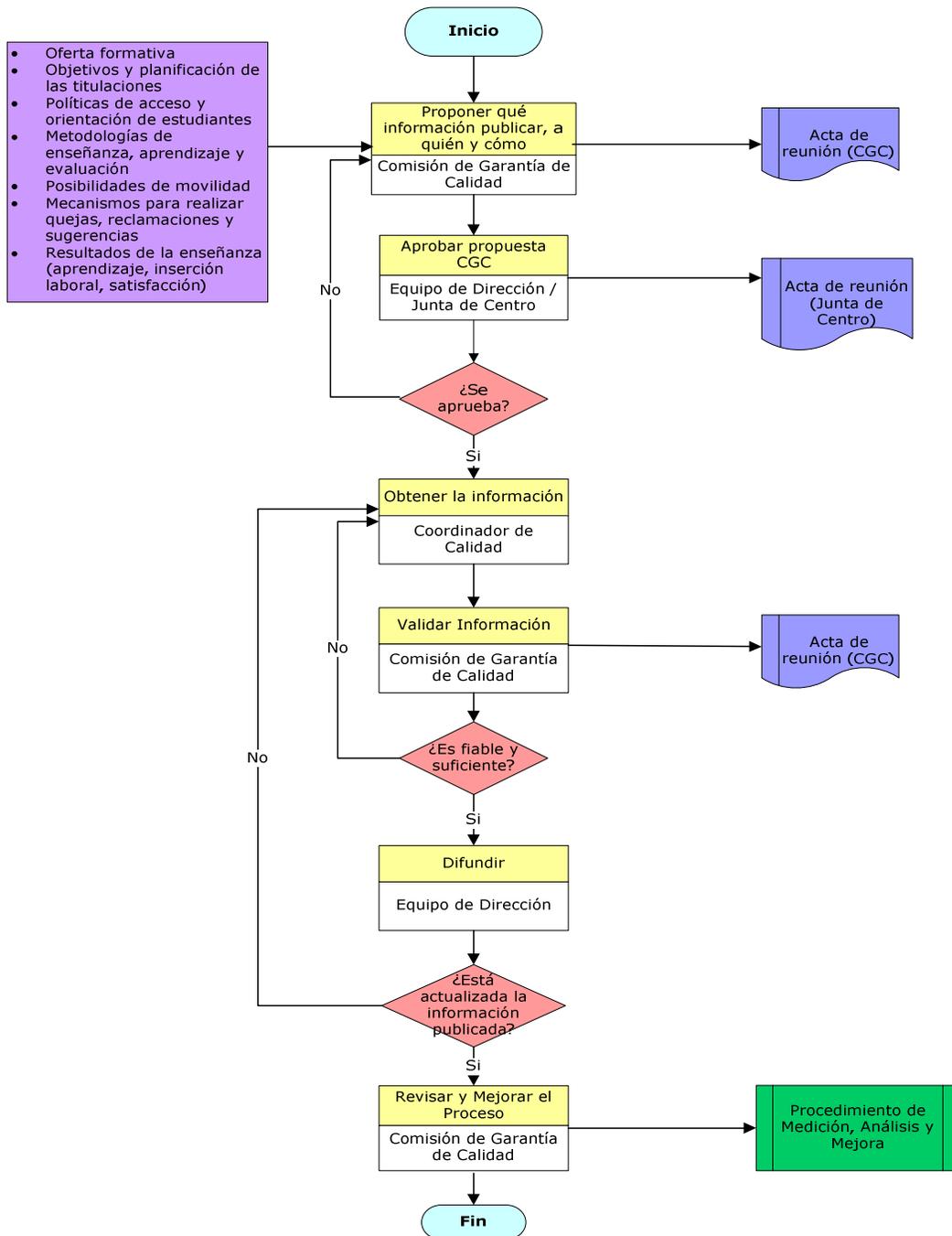
	<b>Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Grado</b>	<i>Página 101 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.4 Procedimiento para la difusión e información pública del Grado	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

**Comisión de Garantía de Calidad (CGC):** Proponer qué información publicar, a quién y cómo y validar la información obtenida por el Coordinador.

**Coordinador de Calidad del Centro (CC):** Obtener la información necesaria. Comprobar su actualización.

## 9. FLUJOGRAMA

**Procedimiento de Información Pública**



	<b>Anexo 1: HERRAMIENTAS PARA LA RECOGIDA DE INFORMACIÓN</b>	<i>Página 103 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-1.2: Procedimiento para la medición, análisis y mejora	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

<b>Código: H-1.2.I</b>	<b>SEGUIMIENTO DE LA TOMA DE DECISIONES</b>	Versión: 03 Fecha: 15-02-2015
------------------------	---------------------------------------------	----------------------------------

## PLAN DE MEJORA DEL TÍTULO

**Título:**

Prioridad <sup>1</sup>	ACCIONES DE MEJORA	Indicador de seguimiento <sup>2</sup>	Responsable de la ejecución de la acción	Mecanismo/procedimiento que se utilizará en el seguimiento <sup>3</sup>	Meta a conseguir para el cumplimiento de la acción <sup>4</sup>

1: A: Alta (se resolverá en 4 meses); M: Media (se resolverá en 8 meses); B: Baja (se resolverá en 12 meses)

2: Se definirá el indicador que servirá para el seguimiento de la acción, indicador de tipo cuantitativo o cualitativo

3: Se puede establecer/proponer más de un procedimiento

4: Definir el valor del indicador que se quiere alcanzar (cuantitativo/cualitativo)

**Código: H-1.2.II**

**SEGUIMIENTO DE LA TOMA DE DECISIONES**

Versión: 03

Fecha: 15-02-2015

## SEGUIMIENTO DEL PLAN DE MEJORA DEL TÍTULO

**Título:**

Prioridad	ACCIONES DE MEJORA (según el Plan de Mejora Aprobado)	Indicador de seguimiento <sup>1</sup>	Responsable del Seguimiento de la acción	Mecanismo/procedimi ento utilizado en el seguimiento	Nivel de cumplimiento de la acción <sup>2</sup>

1: Se indicará el valor del indicador conseguido

2: Total/Parcial, será el grado de cumplimiento de la acción o su indicador

	<b>Anexo 1: HERRAMIENTAS PARA LA RECOGIDA DE INFORMACIÓN</b>	<i>Página 105 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-1.2: Procedimiento para la medición, análisis y mejora	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

<b>Código: H-1.2.III</b>	<b>SEGUIMIENTO DE LA TOMA DE DECISIONES</b>	Versión: 03 Fecha: 15-02-2015
--------------------------	-------------------------------------------------	----------------------------------

### FICHA DE SEGUIMIENTO DE LA ACCIÓN DE MEJORA

Acción de mejora			
Fecha Inicio acción		Fecha Fin acción:	
Responsable Informe seguimiento:	Apellidos, Nombre		
	e-mail:		

#### **Plan de actuación para el seguimiento de la acción:**

Objetivos e indicadores de la acción		Equipo de trabajo	
Meta a conseguir para el cumplimiento de la acción			
Mecanismo de realización de la acción		Destinatarios de la acción de mejora	

#### **Seguimiento de la acción de mejora:**

Valoración de las actuaciones realizadas:			
Nivel de cumplimiento de la acción (meta conseguida):			
Análisis del desarrollo de la acción:			
Satisfacción de los/as destinatarios/as			
Valoración global de la acción:	Fortalezas	Debilidades	

	<b>Anexo 1: HERRAMIENTAS PARA LA RECOGIDA DE INFORMACIÓN</b>	<i>Página 106 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.2: Procedimiento para el análisis del rendimiento académico	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

<b>Código: H-2.2.II</b>	<b>RESULTADOS ACADÉMICOS DEL GRADUADO EN LOS ÚLTIMOS CUATRO CURSOS</b>	Versión: 03  Fecha: 15-02-2015
-------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------

Grado: \_\_\_\_\_

Curso Académico (n): \_\_\_\_\_

INDICADORES	Cursos académicos			
	n-4	n-3	n-2	n-1
Tasa de graduación				
Tasa de abandono				
Tasa de eficiencia				
Nota media de ingreso				
Tasa de éxito				
Tasa de rendimiento				
Duración media de los estudios				
Grado de inserción laboral de los graduados				
Resultados de la encuestas de opinión de los estudiantes				
Estudiantes de nuevo ingreso en el Grado				
Perfil de ingreso de los alumnos de Grado				

**Código: H-2.3.I**

**EVALUACIÓN Y MEJORA DE LA  
CALIDAD DE LA ENSEÑANZA Y  
EL PROFESORADO**

Versión: 03

Fecha: 15-02-2015



**ENCUESTA DE OPINIÓN  
SOBRE LA DOCENCIA**

CÓDIGO CENTRO	CÓDIGO PROFESOR	CÓDIGO ASIGNATURA	CÓDIGO PLAN
0 0 0 1 1 1 2 2 2 3 3 3 4 4 4 5 5 5 6 6 6 7 7 7 8 8 8 9 9 9	0 0 0 0 0 0 1 1 1 1 1 1 2 2 2 2 2 2 3 3 3 3 3 3 4 4 4 4 4 4 5 5 5 5 5 5 6 6 6 6 6 6 7 7 7 7 7 7 8 8 8 8 8 8 9 9 9 9 9 9	0 0 0 0 0 0 1 1 1 1 1 1 2 2 2 2 2 2 3 3 3 3 3 3 4 4 4 4 4 4 5 5 5 5 5 5 6 6 6 6 6 6 7 7 7 7 7 7 8 8 8 8 8 8 9 9 9 9 9 9	0 0 0 0 1 1 1 1 2 2 2 2 3 3 3 3 4 4 4 4 5 5 5 5 6 6 6 6 7 7 7 7 8 8 8 8 9 9 9 9

Marca exclusivamente  
con lápiz o bolígrafo  
negro o azul



Escribe primero los números  
en los cuadros superiores y  
luego márcalos en su  
columna correspondiente

EJEMPLO

0	7	5	2	4
0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0
1 1 1 1	1 1 1 1	1 1 1 1	1 1 1 1	1 1 1 1
2 2 2 2	2 2 2 2	2 2 2 2	2 2 2 2	2 2 2 2
3 3 3 3	3 3 3 3	3 3 3 3	3 3 3 3	3 3 3 3
4 4 4 4	4 4 4 4	4 4 4 4	4 4 4 4	4 4 4 4
5 5 5 5	5 5 5 5	5 5 5 5	5 5 5 5	5 5 5 5
6 6 6 6	6 6 6 6	6 6 6 6	6 6 6 6	6 6 6 6
7 7 7 7	7 7 7 7	7 7 7 7	7 7 7 7	7 7 7 7
8 8 8 8	8 8 8 8	8 8 8 8	8 8 8 8	8 8 8 8
9 9 9 9	9 9 9 9	9 9 9 9	9 9 9 9	9 9 9 9

El objetivo de esta encuesta es recoger la opinión de los estudiantes sobre la actividad docente del profesorado de esta Universidad. Tu colaboración es muy necesaria para mejorar la calidad de la docencia que recibes, por lo que es importante que respondas con sinceridad y objetividad. VALORA SEGÚN LA SIGUIENTE ESCALA, TU OPINIÓN RESPECTO DE LA AFIRMACIÓN CONTENIDA EN CADA ÍTEM. SI NO TIENES FORMADA OPINIÓN, MARCA LA CASILLA NS.

NUNCA   
  CASI NUNCA   
  A VECES   
  CASI SIEMPRE   
  SIEMPRE   
  NS NO SABE / NO CONTESTA

a) Sexo del estudiante  Varón  Mujer   
 b) ¿Te has examinado alguna vez de esta asignatura?  Sí  No  
 c) ¿Asistes habitualmente a las clases de esta asignatura?  Sí  No   
 d) ¿Asistes habitualmente a las tutorías de esta asignatura?  Sí  No

I. PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO DE LA DOCENCIA		NO SABE / NO CONTESTA
1	El profesor informa sobre las competencias y contenidos de la asignatura	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> NS
2	Me ha resultado útil la guía docente para el desarrollo de la asignatura	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> NS
3	La metodología y planificación docente permite adquirir las competencias previstas	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> NS
4	Los contenidos del programa han sido desarrollados durante el curso	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> NS
5	El profesor señala e identifica claramente los conceptos básicos de la asignatura	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> NS
6	La bibliografía, las fuentes de información y el material didáctico recomendado resultan útiles para el seguimiento de la asignatura	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> NS
7	Los ejercicios complementarios (excluidos laboratorios), como problemas, trabajos, casos prácticos, comentarios de texto, etc., permiten la mejor comprensión de los contenidos teóricos	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> NS
8	El profesor indica con claridad los criterios de evaluación de la asignatura	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> NS
9	La distribución de la carga de trabajo del estudiante está equilibrada	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> NS
II. ACTITUD Y DEDICACIÓN DEL PROFESOR		NO SABE / NO CONTESTA
10	Considero que el profesor prepara las clases	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> NS
11	El profesor explica con claridad	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> NS
12	El profesor ha contribuido a crear o aumentar mi interés por la asignatura	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> NS
13	El profesor fomenta y facilita la participación de los estudiantes en clase	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> NS
14	El profesor tiene una actitud receptiva en su relación con los estudiantes	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> NS
15	Cuando he ido a las tutorías, he sido debidamente atendido por el profesor	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> NS
16	El profesor se preocupa por averiguar si los conceptos explicados han sido entendidos	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> NS
17	Resulta de interés asistir a sus clases para adquirir las competencias previstas	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> NS
III. VALORACIÓN GLOBAL		NO SABE / NO CONTESTA
18	Considerando todo lo anterior, estoy satisfecho con el trabajo realizado por el profesor	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> NS

**Código: H-2.3.II**

**EVALUACIÓN Y MEJORA DE LA  
CALIDAD DE LA ENSEÑANZA Y  
EL PROFESORADO**

Versión: 03

Fecha: 15-02-2015



**ENCUESTA SOBRE LAS PRÁCTICAS  
DE LABORATORIO**

CÓDIGO  
CENTRO

0	0	0
1	1	1
2	2	2
3	3	3
4	4	4
5	5	5
6	6	6
7	7	7
8	8	8
9	9	9

CÓDIGO  
PROFESOR

0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4
5	5	5	5	5	5
6	6	6	6	6	6
7	7	7	7	7	7
8	8	8	8	8	8
9	9	9	9	9	9

CÓDIGO  
ASIGNATURA

0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4
5	5	5	5	5	5
6	6	6	6	6	6
7	7	7	7	7	7
8	8	8	8	8	8
9	9	9	9	9	9

CÓDIGO  
PLAN

0	0	0	0
1	1	1	1
2	2	2	2
3	3	3	3
4	4	4	4
5	5	5	5
6	6	6	6
7	7	7	7
8	8	8	8
9	9	9	9

Marca exclusivamente  
con lápiz o bolígrafo  
negro o azul



asi no marques



Escribe primero los números  
en los cuadros superiores y  
luego márcalos en su  
columna correspondiente

EJEMPLO

0	7	5	2	4
1	1	1	1	1
2	2	2	2	2
3	3	3	3	3
4	4	4	4	4
5	5	5	5	5
6	6	6	6	6
7	7	7	7	7
8	8	8	8	8
9	9	9	9	9

El objetivo de esta encuesta es recoger la opinión de los estudiantes sobre la actividad docente del profesorado de esta Universidad. Tu colaboración es muy necesaria para mejorar la calidad de la docencia que recibes, por lo que es importante que respondas con sinceridad y objetividad. VALORA SEGUN LA SIGUIENTE ESCALA, TU OPINIÓN RESPECTO DE LA AFIRMACIÓN CONTENIDA EN CADA ÍTEM. SI NO TIENES FORMADA OPINIÓN, MARCA LA CASILLA NS.

NUNCA    
  CASI NUNCA    
  A VECES    
  CASI SIEMPRE    
  SIEMPRE    
  NS NO SABE / NO CONTESTA

a) Sexo del estudiante  Varón  Mujer     b) ¿Asistes habitualmente a estas prácticas?  SI  No

**I. PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO DE LAS SESIONES PRÁCTICAS**

1	El profesor informa sobre las competencias y contenidos de las prácticas	<input type="checkbox"/>	NS					
2	Me ha resultado útil la guía docente para el desarrollo de las prácticas	<input type="checkbox"/>	NS					
3	El desarrollo de las prácticas permite adquirir las competencias previstas	<input type="checkbox"/>	NS					
4	El profesor señala e identifica claramente los conceptos básicos de las prácticas	<input type="checkbox"/>	NS					
5	La bibliografía, las guías y el material didáctico resultan adecuados para el desarrollo de las prácticas	<input type="checkbox"/>	NS					
6	Las clases prácticas están coordinadas con las teóricas	<input type="checkbox"/>	NS					
7	Las actividades de prácticas están planificadas adecuadamente	<input type="checkbox"/>	NS					
8	El profesor indica con claridad los criterios de evaluación	<input type="checkbox"/>	NS					

**II. ACTITUD Y DEDICACIÓN DEL PROFESOR**

9	Considero que el profesor prepara las prácticas	<input type="checkbox"/>	NS					
10	El profesor explica con claridad los contenidos y procedimientos	<input type="checkbox"/>	NS					
11	El profesor ha contribuido a aumentar mi interés por estas actividades prácticas	<input type="checkbox"/>	NS					
12	El profesor tiene una actitud receptiva y resuelve con claridad las dudas que se formulan	<input type="checkbox"/>	NS					
13	Cuando he ido a tutorías, he sido debidamente atendido por el profesor	<input type="checkbox"/>	N/S					
14	Estoy satisfecho con la atención recibida del profesor	<input type="checkbox"/>	NS					
15	El profesor se preocupa por averiguar si las prácticas realizadas han sido comprendidas	<input type="checkbox"/>	NS					

**III. VALORACIÓN GLOBAL**

16	Considerando todo lo anterior, estoy satisfecho con el trabajo realizado por el profesor en las clases prácticas	<input type="checkbox"/>	NS					
----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	----

 UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA	<b>Anexo 1: HERRAMIENTAS PARA LA RECOGIDA DE INFORMACIÓN</b>	<i>Página</i> 109 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.4: Procedimiento para la evaluación de las competencias del grado	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

<b>Código: H-2.4.I</b>	<b>EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS DEL GRADO</b>	Versión: 03 Fecha: 15-02-2015
------------------------	-----------------------------------------------------	----------------------------------

## VALORACIÓN DEL GRADO DE CONSECUCCIÓN DE LAS COMPETENCIAS DEL TÍTULO

Con objeto de evaluar el grado de consecución de las competencias del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, la Unidad de Garantía de Calidad está realizando una serie de encuestas. Por ello, le rogamos que nos dé su opinión sobre los ítem recogidos en la siguiente tabla. **Cada persona encuestada rellenará exclusivamente la columna correspondiente al Módulo en el que imparte/recibe docencia y solo las competencias que están sombreadas.** La escala de valoración será de **1 (escasamente alcanzada) a 3 (muy alcanzada)**.

M1			M2				M3			M4	M5		M6		M7									
1.1. Química General	1.2. Matemáticas y Estadística	1.3. Física	1.4. Biología y Bioquímica	1.5. Microbiología	1.6. Fundamentos de Química	2.1. Fundamentos de Ciencia y Tecnología de Alimentos	2.2. Materias Primas en la Industria Alimentaria	2.3. Química y Bioquímica de Alimentos	2.4. Bromatología	2.5. Biotecnología de Alimentos	2.6. Análisis Sensorial	3.1. Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria	3.2. Tecnología de Alimentos	3.3. Industrias Alimentarias I	3.4. Industrias Alimentarias II	3.5. Envases de los Alimentos	4.1. Higiene y Seguridad Alimentaria	5.1. Gestión de la Calidad y Legislación Alimentaria	5.2. Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	5.3. Caracterización y Gestión de Residuos en Ind. Alim.	6.1. Nutrición Humana y Dietética	6.2. Alimentación y Salud	7.1. Trabajo Fin de Grado	7.2. Prácticas Externas
<b>Competencias Generales del Grado</b>																								
G1-Desarrollar la capacidad de reunir e interpretar datos para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.																								
G2-Poseer una correcta comunicación oral y escrita. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.																								
G3-Desarrollar hábitos de excelencia y calidad en el ejercicio profesional aplicando los derechos humanos fundamentales, los principios de igualdad de oportunidades y los valores propios de una cultura de paz y democrática. Adquiriendo un compromiso ético y actuando según la deontología profesional y el respeto al medio ambiente.																								
G4-Desarrollar las habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.																								
G5-Comprender y utilizar la lengua inglesa, tanto escrita como hablada, utilizada en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.																								
G6-Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC).																								
G7-Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.																								
G8-Conocer los principios y las teorías de las Ciencias básicas así como las metodologías y aplicaciones características de la química, física, biología y matemáticas que precisan para adquirir los conocimientos propios del Grado.																								
G9-Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad																								

 UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA	<b>Anexo 1: HERRAMIENTAS PARA LA RECOGIDA DE INFORMACIÓN</b>	<i>Página</i> 110 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.4: Procedimiento para la evaluación de las competencias del grado	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

<b>Código: H-2.4.I</b>	<b>EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS DEL GRADO</b>	Versión: 03 Fecha: 15-02-2015
------------------------	-----------------------------------------------------	----------------------------------

## VALORACIÓN DEL GRADO DE CONSECUCCIÓN DE LAS COMPETENCIAS DEL TÍTULO (continuación)

M1			M2				M3				M4	M5		M6		M7								
1.1. Química General	1.2. Matemáticas y Estadística	1.3. Física	1.4. Biología y Bioquímica	1.5. Microbiología	1.6. Fundamentos de Química	2.1. Fundamentos de Ciencia y Tecnología de Alimentos	2.2. Materias Primas en la Industria Alimentaria	2.3. Química y Bioquímica de Alimentos	2.4. Bromatología	2.5. Biotecnología de Alimentos	2.6. Análisis Sensorial	3.1. Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria	3.2. Tecnología de Alimentos	3.3. Industrias Alimentarias I	3.4. Industrias Alimentarias II	3.5. Envases de los Alimentos	4.1. Higiene y Seguridad Alimentaria	5.1. Gestión de la Calidad y Legislación Alimentaria	5.2. Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	5.3. Caracterización y Gestión de Residuos en Ind. Alim.	6.1. Nutrición Humana y Dietética	6.2. Alimentación y Salud	7.1. Trabajo Fin de Grado	7.2. Prácticas Externas
<b>Competencias Específicas del Grado</b>																								
E1-Adquirir los conocimientos básicos de química, matemáticas, física, que permitan estudiar la naturaleza de los alimentos, las causas de su deterioro y los fundamentos de su elaboración.																								
E2-Adquirir los conocimientos básicos de biología, bioquímica, fisiología y microbiología que permitan estudiar la naturaleza de los alimentos, las causas de su deterioro y los fundamentos de su elaboración, así como su papel en la nutrición y dietética humana.																								
E3-Conocer y saber aplicar los fundamentos de las disciplinas químicas, así como sus metodologías y aplicaciones específicas de la química analítica, química orgánica, química física y química inorgánica en el campo de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.																								
E4-Conocer los fundamentos básicos de instrumentación y control de procesos en la industria alimentaria.																								
E5-Conocer la composición, las propiedades físico-químicas, el valor nutritivo y las propiedades funcionales y sensoriales de los alimentos.																								
E6-Conocer y manejar las técnicas de análisis de alimentos.																								
E7-Conocer los sistemas de producción de materias primas utilizadas en los alimentos.																								
E8-Aplicar los avances tecnológicos a la innovación en alimentos y procesos de fabricación en la industria alimentaria y evaluar su aceptación por el consumidor.																								
E9-Conocer, optimizar y controlar los sistemas de elaboración de alimentos y los procesos de conservación.																								
E10-Adquirir conocimientos sobre equipos y sistemas destinados a la automatización y control del procesado de alimentos.																								
E11-Capacitar al alumno para que pueda evaluar los efectos del procesado sobre los componentes y propiedades de los alimentos.																								
E12-Poseer conocimientos sobre microbiología y biotecnología alimentarias y sus aplicaciones en la elaboración de alimentos.																								
E13-Conocer las propiedades organolépticas de los alimentos y saber aplicar las metodologías y técnicas de análisis sensorial.																								
E14-Poseer conocimientos sobre microbiología y parasitología de alimentos y toxicología alimentaria.																								
E15-Analizar y evaluar los riesgos alimentarios. Gestionar la seguridad alimentaria.																								

 <b>UCLM</b> <small>UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA</small>	<b>Anexo 1:</b> <b>HERRAMIENTAS PARA LA RECOGIDA DE INFORMACIÓN</b>	<i>Página</i> 111 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-2.4: Procedimiento para la evaluación de las competencias del grado</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

M1						M2						M3				M4	M5			M6		M7		
1.1. Química General	1.2. Matemáticas y Estadística	1.3. Física	1.4. Biología y Bioquímica	1.5. Microbiología	1.6. Fundamentos de Química	2.1. Fundamentos de Ciencia y Tecnología de Alimentos	2.2. Materias Primas en la Industria Alimentaria	2.3. Química y Bioquímica de Alimentos	2.4. Bromatología	2.5. Biotecnología de Alimentos	2.6. Análisis Sensorial	3.1. Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria	3.2. Tecnología de Alimentos	3.3. Industrias Alimentarias I	3.4. Industrias Alimentarias II	3.5. Envases de los Alimentos	4.1. Higiene y Seguridad Alimentaria	5.1. Gestión de la Calidad y Legislación Alimentaria	5.2. Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	5.3. Caracterización y Gestión de Residuos en Ind. Alim.	6.1. Nutrición Humana y Dietética	6.2. Alimentación y Salud	7.1. Trabajo Fin de Grado	7.2. Prácticas Externas
<b>Competencias Específicas del Grado</b>																								
E16-Conocer y controlar las pautas sobre higiene de personal, manipulación de alimentos y control higiénico de procesos de fabricación.																								
E17-Conocer los agentes contaminantes de origen abiótico que afectan a los alimentos, métodos de evaluación y pautas de prevención.																								
E18-Poseer conocimientos sobre normalización y legislación alimentaria. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.																								
E19-Conocer los fundamentos de los sistemas de calidad y trazabilidad llevar a cabo su implantación, así como evaluar y controlar la calidad alimentaria.																								
E20-Gestionar subproductos y residuos de la industria alimentaria de acuerdo con un programa efectivo de gestión medioambiental.																								
E21-Poseer conocimientos acerca de economía, comercialización y técnicas de mercado de los productos alimentarios.																								
E22-Realizar tareas de formación de personal para el sector alimentario.																								
E23-Adquirir conocimientos sobre técnicas culinarias, restauración, alimentación y cultura.																								
E24-Asegurar y mejorar la calidad nutricional y las propiedades saludables de los ingredientes y alimentos.																								
E25-Establecer y calcular pautas alimentarias saludables, así como desarrollar la planificación de menús para colectividades.																								
E26-Evaluar los hábitos y la ingesta alimentaria y el estado nutricional individual y en colectividades.																								
E27-Planificar y desarrollar programas de educación alimentario-nutricional y de promoción y de prevención de salud.																								

	<b>Anexo 1: HERRAMIENTAS PARA LA RECOGIDA DE INFORMACIÓN</b>	<i>Página 112 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-3.1: Procedimiento para la gestión y revisión de las prácticas externas del grado</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

<b>Código: H-3.1.I</b>	<b>EVALUACIÓN DE LAS PRÁCTICAS EXTERNAS</b>	Versión: 03 Fecha: 15-02-2015
------------------------	-------------------------------------------------	----------------------------------

### OPINIÓN DE LOS TUTORES INTERNOS

NOMBRE Y APELLIDOS DEL ALUMNO/A:		D.N.I./PASAPORTE:
NOMBRE DEL TUTOR/A :	CENTRO UNIVERSITARIO /TITULO	
NOMBRE DE LA EMPRESA /INSTITUCIÓN:		
FECHA DE INICIO DE LAS PRÁCTICAS:	FECHA DE FINALIZACIÓN DE LAS PRÁCTICAS:	
TOTAL HORAS DE PRÁCTICAS REALIZADAS POR EL/LA ALUMNO/A		
Horas semanales:	Número de semanas:	<b>TOTAL:</b>

	Muy mala							Muy buena			
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ha acudido el alumno con prontitud al tutor interno para iniciar las prácticas y rellenar los documentos											
Ha demostrado el alumno interés por adaptarse a fechas y horarios											
Ha demostrado el alumno interés por aprender en la empresa											
Ha presentado la memoria sobre el trabajo de las prácticas *											
Calidad de la memoria presentada *											

- Rellenar solo en el caso de que la memoria sea requerida.

 UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA	<b>Anexo 1: HERRAMIENTAS PARA LA RECOGIDA DE INFORMACIÓN</b>	<i>Página 113 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-3.1: Procedimiento para la gestión y revisión de las prácticas externas del grado	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

<b>Código: H-3.1.II</b>	<b>EVALUACIÓN DE LAS PRÁCTICAS EXTERNAS</b>	Versión: 02 Fecha:
-------------------------	-------------------------------------------------	-----------------------

### OPINIÓN LOS TUTORES EXTERNOS

NOMBRE Y APELLIDOS DEL ALUMNO/A:		D.N.I./PASAPORTE:
NOMBRE DE LA EMPRESA/INSTITUCION:	DEPARTAMENTO/ÁREA DE REALIZACIÓN DE LA PRÁCTICA:	
NOMBRE DEL TUTOR/A EN LA EMPRESA/INSTITUCION:	CARGO EN LA EMPRESA:	
FECHA DE INICIO DE LAS PRÁCTICAS:	FECHA DE FINALIZACIÓN DE LAS PRÁCTICAS:	
TOTAL HORAS DE PRÁCTICAS REALIZADAS POR EL/LA ALUMNO/A		
Horas semanales:	Número de semanas:	<b>TOTAL:</b>

**1. ACTIVIDADES DESARROLLADAS POR EL/LA ALUMNO/A:**

-

-

-

**2. VALORACIÓN DEL CUMPLIMIENTO:**

		Muy mala								Muy buena			
1	Puntualidad y Regularidad en la asistencia	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
2	Conocimiento de normas y usos de la Empresa/ Institución	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
3	Respeto a la confidencialidad	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	

**3. VALORACIÓN DE HABILIDADES Y COMPETENCIAS PROFESIONALES:**

		Muy mala								Muy buena			
4	Adaptación a la Empresa /Institución	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
5	Capacidad de trabajo en equipo	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
6	Capacidad de analizar y resolver problemas	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
7	Responsabilidad	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
8	Sentido crítico	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	

	<b>Anexo 1: HERRAMIENTAS PARA LA RECOGIDA DE INFORMACIÓN</b>	<i>Página 114 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-3.1: Procedimiento para la gestión y revisión de las prácticas externas del grado</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

<b>Código: H-3.1.II</b>	<b>EVALUACIÓN DE LAS PRÁCTICAS EXTERNAS</b>	Versión: 02 Fecha:
-------------------------	-------------------------------------------------	-----------------------

---

**OPINIÓN DE LOS TUTORES EXTERNOS (Continuación)**

---

**4. VALORACIÓN DE LAS ACTITUDES:**

		Muy mala					Muy buena					
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
9	Interés por actividades y por aprender	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
10	Motivación / participación en actividades voluntarias	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11	Iniciativa	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
12	Corrección en el trato	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
13	Autonomía	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

**5. VALORACIÓN DE LOS CONOCIMIENTOS (PRÉVIOS Y ADQUIRIDOS):**

		Muy malos					Muy buenos					
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
14	Conocimientos específicos del alumno útiles para la Empresa /Institución	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
15	Aprovechamiento y grado de aprendizaje) en la Empresa / Institución	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
16	Adquisición de nuevos conocimientos relacionados con su trabajo en la empresa	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

**6. APORTACIÓN DEL ALUMNO/A A LA EMPRESA / INSTITUCION:**

.....

.....

.....

Valore la práctica realizada por el/la alumno/a en su conjunto

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

**8. OBSERVACIONES COMPLEMENTARIAS:**

.....

.....

.....

.....

.....

 UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA	<b>Anexo 1: HERRAMIENTAS PARA LA RECOGIDA DE INFORMACIÓN</b>	<i>Página 115 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-3.1: Procedimiento para la gestión y revisión de las prácticas externas del grado	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

<b>Código: H-3.1.III</b>	<b>EVALUACIÓN DE LAS PRÁCTICAS EXTERNAS</b>	Versión:02 Fecha:
--------------------------	-------------------------------------------------	----------------------

### OPINION DE LOS/LAS ESTUDIANTES

NOMBRE Y APELLIDOS DEL ALUMNO/A:		D.N.I./PASAPORTE:
NOMBRE DE LA EMPRESA/INSTITUCION:	NOMBRE DEL TUTOR/A EN LA EMPRESA/INSTITUCION:	
NOMBRE DEL TUTOR/A EN LA UNIVERSIDAD:	LUGAR DE REALIZACION DE LAS PRACTICAS:	
FECHA DE INICIO DE LAS PRÁCTICAS:	FECHA DE FINALIZACIÓN DE LAS PRÁCTICAS:	
TOTAL HORAS DE PRÁCTICAS REALIZADAS POR EL/LA ALUMNO/A		
Horas semanales:	Número de semanas:	<b>TOTAL:</b>

**ENUMERA LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN LA EMPRESA / INSTITUCION:**

- 
- 
- 
- 

**VALORA LAS SIGUIENTES CUESTIONES:**

		Muy mala										Muy buena											
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	El ambiente de trabajo era agradable	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	Las instalaciones presentaban adecuadas condiciones de seguridad e higiene	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	Mis compañeros/as me ayudaban a realizar mi trabajo	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4	Disponía del material suficiente para hacer mi trabajo	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5	El dominio de algún idioma era necesario para mi trabajo	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6	El tutor asignado por la Empresa/Institución se interesaba por mi trabajo	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
7	Conocí con detalle el funcionamiento de la Empresa/Institución	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
8	El trabajo realizado cubría mis expectativas	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
9	Ha sido mi primera experiencia en el mundo laboral	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
10	Realicé labores relacionadas con mi formación durante las prácticas	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11	Volvería a realizar prácticas en la misma Empresa/Institución	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

**VALORACIÓN GLOBAL:**

Valora la práctica realizada en su conjunto

Muy mala										Muy buena											
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

**OBSERVACIONES COMPLEMENTARIAS:**

.....

.....

	<b>Anexo 1: HERRAMIENTAS PARA LA RECOGIDA DE INFORMACIÓN</b>	<i>Página 116 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-3.2: Procedimiento para la gestión y análisis de los programas de movilidad (incluye 2 de UCLM)</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

<b>Código: H-3.2.I</b>	<b>EVALUACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE MOVILIDAD</b>	Versión: 02 Fecha:
------------------------	-----------------------------------------------------	-----------------------

---

### OPINIÓN DE LOS/LAS ESTUDIANTES

---

2º                      3º                      4º

CURSO                                                                                        (Marcar con "X" la opción correcta)

Nombre del Programa de movilidad en el que participas

Universidad de procedencia (en el caso de estudiantes visitantes)

Universidad de destino (en el caso de estudiantes propios)


Expresa su nivel de satisfacción con:

		Muy insatisfecho					Muy satisfecho					
1	La atención y recepción por parte de la Universidad de acogida	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	La facilidad de los trámites en la Universidad de origen	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	La facilidad de los trámites en la Universidad de acogida	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4	La coordinación entre la Universidad de origen y acogida	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5	El tutor académico de la universidad de origen	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6	El tutor académico de la universidad de acogida	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
7	Los resultados académicos durante la estancia en la Universidad de acogida	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
8	En general, nivel de satisfacción con el programa de movilidad	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

**INDICA LOS PUNTOS FUERTES Y DÉBILES MÁS SIGNIFICATIVOS DEL PROGRAMA DE MOVILIDAD EN EL QUE HAS PARTICIPADO**

**PUNTOS FUERTES:**

**PUNTOS DÉBILES:**

	<b>Anexo 1: HERRAMIENTAS PARA LA RECOGIDA DE INFORMACIÓN</b>	<i>Página 117 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-3.2: Procedimiento para la gestión y análisis de los programas de movilidad (incluye 2 de UCLM)</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

<b>Código: H-3.2.II</b>	<b>EVALUATION OF MOBILITY PROGRAMS</b>	Versión: 02 Fecha:
-------------------------	----------------------------------------	-----------------------

**(I) MEET THE STUDENTS**

GRADE	2º <input type="checkbox"/>	3º <input type="checkbox"/>	4º <input type="checkbox"/>	mark with "X" the right answer
-------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	--------------------------------

Name mobility programme in which you are participating

University of origin (in the case of visiting students)

University of destination (in the case of students themselves)


Your level of satisfaction with:

		very dissatisfied										very satisfied											
1	Attention and reception by the host University	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	Ease of the formalities at the University of origin	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	Ease of the formalities at the host University	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4	Coordination between the University of origin and the host University	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5	The academic tutor at the University of origin	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6	The academic tutor at the host University	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
7	The academic performance during my stay at the host University	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
8	Overall level of satisfaction with the mobility programme	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

**POINT OUT THE SIGNIFICANT STRENGTHS AND WEAKNESSES OF THE MOBILITY PROGRAMME IN WHICH YOU HAVE PARTICIPATED**

**A) STRENGTHS:**

**B) WEAKNESSES:**

	<b>Anexo 1: HERRAMIENTAS PARA LA RECOGIDA DE INFORMACIÓN</b>	<i>Página 118 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	<b>P-3.2: Procedimiento para la gestión y análisis de los programas de movilidad (incluye 2 de UCLM)</b>	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

<b>Código: H-3.2.III</b>	<b>EVALUACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE MOVILIDAD</b>	Versión: 02 Fecha:
--------------------------	-----------------------------------------------------	-----------------------

---

### OPINIÓN DE LOS TUTORES ACADÉMICOS

---

	2º	3º	4º
Número de estudiantes asignados para asesorar			
(Indicar el número de estudiantes asesorados de cada curso)			

Expresar su nivel de satisfacción con:

		Muy insatisfecho									Muy satisfecho	
1	La actitud del alumnado	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	El nivel de cumplimiento del alumnado	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	Los resultados finales del alumnado	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4	La gestión del programa por parte de mi Universidad	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5	La gestión de los trámites en la Universidad de acogida	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6	La relación con la tutoría de la otra Universidad	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
7	El volumen de trabajo que conlleva la tutorización y asesoramiento del alumnado	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
8	En general, nivel de satisfacción con el programa de movilidad	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

**INDIQUE LOS PUNTOS FUERTES Y DÉBILES MÁS SIGNIFICATIVOS DEL PROGRAMA DE MOVILIDAD EN EL QUE HAS PARTICIPADO.**

**PUNTOS FUERTES:**

**PUNTOS DÉBILES:**

 UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA	<b>Anexo 1: HERRAMIENTAS PARA LA RECOGIDA DE INFORMACIÓN</b>	<i>Página 119 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-4.1: Procedimiento para evaluar la inserción laboral de los graduados y de la satisfacción con la formación recibida	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

<b>Código: H-4.1.I</b>	<b>EVALUACIÓN DE LA INSERCIÓN LABORAL DE LOS GRADUADOS Y DE LA SATISFACCIÓN CON LA FORMACIÓN RECIBIDA</b>	Versión: 03 Fecha: 15-02-2015
------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------

### 1.- Datos personales:

Nombre:

Apellidos:

Dirección

Titulación:

Año de obtención del título:

### 2.- Opinión sobre los estudios cursados (valorar de 1 a 10, 1= deficiente, 10= excelente)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Nivel de satisfacción de la formación académica recibida										
Adecuación de la enseñanza al mundo laboral										
Atención por parte de los profesores										
Relación horas de teoría/horas de prácticas										
Valoración de las clases de teoría										
Valoración de las clases prácticas										
Valoración de las prácticas externas y tuteladas										
Valoración de la estancia en el extranjero (si es el caso)										

### 3.- Situación laboral

Está trabajando en este momento	
Tipo de trabajo que desarrolla: (indicar con x)	
En empresa	
En docencia	
Otros	
¿Está satisfecho con su trabajo?	
¿Cuánto tiempo tardó en encontrar este trabajo?	
¿Ocupa un puesto de trabajo acorde con su formación?	
¿Considera que los conocimientos adquiridos le han servido para la realización de su trabajo?	

### 4.- Formación posterior a la Licenciatura:

¿Ha realizado algún Curso de formación, Master u otros estudios posteriores a su Licenciatura?	
¿Creen que le han sido útiles para su actividad profesional?	

### 5.- Indicar si pertenece a alguna asociación o colegio Profesional:

### 6.-Añada algún comentario o sugerencia si lo considera oportuno.

	<b>Anexo 1: HERRAMIENTAS PARA LA RECOGIDA DE INFORMACIÓN</b>	<i>Página 120 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-4.1: Procedimiento para evaluar la inserción laboral de los graduados y de la satisfacción con la formación recibida	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

<b>Código: H-4.1.II</b>	<b>ENCUESTA A EMPLEADORES</b>	Versión: 03 Fecha: 15-02-2015
-------------------------	-------------------------------	----------------------------------

### 1. DATOS DE LA EMPRESA O INSTITUCIÓN

Tamaño (nº aproximado de empleados):	
Sector público o privado:	
Tipo de actividad:	
Papel que desempeña el autor de la encuesta:	

### 2. DATOS COMO EMPLEADOR

¿Ha recibido alumnos en prácticas de nuestro Centro?	
¿Ha empleado egresados de nuestra titulación (Ldo. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos)?	
<b><i>En caso afirmativo:</i></b> ¿Han sido alumnos que previamente han realizado prácticas en la empresa?	
Nivel general de satisfacción con el egresado empleado (0-10)	
¿Ha empleado en los últimos 5 años egresados de otra titulación, centro o universidad (diferente de la UCLM)?	

### 3. DATOS SOBRE LA FORMACIÓN DEL EMPLEADO

En caso de haber empleado a titulado(s) de nuestro Centro.

- Principales valores que ha constatado:

+
+
+

- Principales carencias o aspectos negativos que ha detectado:

-
-
-

### 4. ¿Estaría dispuesto a participar en una reunión-debate en relación con las competencias que debería adquirir el futuro graduado en química?

**SI**

**NO**

En caso afirmativo indique la forma preferida para contactar con usted:

### 5. Añada aquí cualquier otra consideración que crea de interés.

	<b>Anexo 1: HERRAMIENTAS PARA LA RECOGIDA DE INFORMACIÓN</b>	<i>Página 121 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.1: Procedimiento para la gestión y revisión de quejas, reclamaciones y sugerencias	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

<b>Código: H-5.1.I</b>	<b>SUGERENCIAS Y RECLAMACIONES</b>	Versión: 03 Fecha: 15-02-2015
------------------------	----------------------------------------	----------------------------------

<b>Título:</b>	<b>Registro: Fecha: Nº Registro:</b>
----------------	----------------------------------------------

**IMPRESO DE SUGERENCIAS Y RECLAMACIONES**

<b>Identificación</b>	<input type="checkbox"/> Estudiante(s) <input type="checkbox"/> Profesor <input type="checkbox"/> PAS <input type="checkbox"/> Varios
<b>Formulación</b>	<input type="checkbox"/> Individual <input type="checkbox"/> Colectiva
<b>Tipo de acción</b>	<input type="checkbox"/> Sugerencia <input type="checkbox"/> Reclamación <input type="checkbox"/> Ambas
<b>Temática</b>	<input type="checkbox"/> Sobre una materia <input type="checkbox"/> Un proyecto Fin de Grado <input type="checkbox"/> La gestión <input type="checkbox"/> Prácticas Externas <input type="checkbox"/> Movilidad
<b>Breve descripción de la sugerencia y/o reclamación</b>	
<b>Justificación</b>	
<b>Propuesta</b>	

Ciudad Real,        de                                      de 20

Fdo.: .....<sup>1</sup>

<sup>1</sup> En caso de que sea una acción colectiva firmará el representante del colectivo y cada uno de los demás miembros del mismo deberá firmar en el reverso de este impreso

 UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA	<b>Anexo 1: HERRAMIENTAS PARA LA RECOGIDA DE INFORMACIÓN</b>	<i>Página</i> 122 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.3: Procedimiento para la evaluación de la satisfacción global sobre el grado	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

<b>Código: H-5.3.I</b>	<b>EVALUACIÓN DE LA SATISFACCIÓN GLOBAL SOBRE EL TÍTULO</b>	Versión: 03 Fecha: 15-02-2015
------------------------	---------------------------------------------------------------------	----------------------------------

## OPINIÓN DEL ALUMNADO

Con objeto de conocer el grado de satisfacción con el Título que estás cursando, la Unidad de Garantía de Calidad está realizando un estudio entre los distintos colectivos de la misma (Profesorado, Personal de Administración y Servicios y Estudiantes). Para ello, necesitamos tu colaboración durante unos minutos. La encuesta es anónima y los datos serán tratados de forma que se garantice la confidencialidad. A continuación, se presentan una serie de cuestiones sobre las que debes expresar tu nivel de satisfacción en una escala de 1 (*muy insatisfecho/a*) a 10 (*muy satisfecho/a*). **Si alguna pregunta no procede o no se tienen elementos suficientes para opinar, se dejará sin marcar.**

**CURSO:**  1º     2º     3º     4º (marcar con una 'X' la opción adecuada)

**Expresa tu nivel de satisfacción con:**

		Muy insatisfecho					Muy satisfecho				
Nº	Cuestión	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Los sistemas de orientación y acogida al entrar en la Universidad para facilitar tu incorporación al Título										
2	La compatibilidad de horarios de clase y turnos de prácticas										
3	La distribución teoría-práctica (proporción entre conocimientos teóricos y prácticos)										
4	El cumplimiento de la planificación docente y sistema de evaluación propuestos en la Guía Docente										
5	La metodología utilizada										
6	La oferta de programas de movilidad para los/las estudiantes										
7	La oferta de prácticas externas										
8	La disponibilidad, accesibilidad y utilidad de la información existente sobre el Título (página Web del Título y otros medios de difusión)										
9	El trabajo, en general, realizado por el Personal de Administración y Servicios de la Facultad										
10	La labor del profesorado del Título										
11	La gestión realizada por el equipo directivo del Título										
12	El equipamiento de las aulas disponibles para el Título										
13	El trabajo desarrollado por la Unidad de Garantía de Calidad										
14	Las infraestructuras e instalaciones físicas para el desarrollo del Título										
15	Grado de consecución de los objetivos y competencias previstas										
16	El sistema existente para dar respuesta a las sugerencias y reclamaciones										
17	En general, con la formación recibida										

	<b>Anexo 1: HERRAMIENTAS PARA LA RECOGIDA DE INFORMACIÓN</b>	<i>Página 123 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.3: Procedimiento para la evaluación de la satisfacción global sobre el grado	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

<b>Código: H-5.3.I</b>	<b>EVALUACIÓN DE LA SATISFACCIÓN GLOBAL SOBRE EL TÍTULO</b>	Versión: 03 Fecha: 15-02-2015
------------------------	---------------------------------------------------------------------	----------------------------------

## OPINIÓN DEL ALUMNADO (continuación)

**Señala el curso en que comenzaste los estudios de Grado:**

2010/2011	2011/2012	2012/2013	2013/2014
-----------	-----------	-----------	-----------

**Número de asignaturas en que estás matriculado**

1º		2º		3º		4º	
----	--	----	--	----	--	----	--

**Enumera las asignaturas que tienes pendiente de cursos anteriores:**


**¿Asistes a clase regularmente?**

- Nada     
  Algo     
  Mucho

**¿Haces uso de las tutorías personalizadas?**

- Nada     
  Algo     
  Mucho

**En relación con la pregunta nº 4 (El cumplimiento de la planificación docente y sistema de evaluación propuestos en la Guía Docente) y caso de que se haya producido algún incumplimiento significativo, ¿deseas hacer alguna observación?**

 UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA	<b>Anexo 1: HERRAMIENTAS PARA LA RECOGIDA DE INFORMACIÓN</b>	<i>Página</i> 124 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.3: Procedimiento para la evaluación de la satisfacción global sobre el grado	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

<b>Código: H-5.3.II</b>	<b>EVALUACIÓN DE LA SATISFACCIÓN GLOBAL SOBRE EL TÍTULO</b>	Versión: 03 Fecha: 15-02-2015
-------------------------	---------------------------------------------------------------------	----------------------------------

## OPINIÓN DEL PROFESORADO

Con objeto de conocer el grado de satisfacción con el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, la Unidad de Garantía de Calidad está realizando un estudio entre los distintos colectivos de la misma (Profesorado, Personal de Administración y Servicios y Estudiantes). La encuesta es anónima y los datos serán tratados de forma confidencial. A continuación, se presentan una serie de cuestiones sobre las que debes expresar tu nivel de satisfacción en una escala de = (*muy insatisfecho/a*) a 10 (*muy satisfecho/a*). **Si alguna pregunta no procede, se dejará sin marcar.**

**Expresa tu nivel de satisfacción con:**

		Muy insatisfecho					Muy satisfecho				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Los sistemas de orientación y acogida que se proporciona a los estudiantes de nuevo ingreso										
2	La distribución temporal y coordinación de módulos y/o materias a lo largo del Título (ordenación de las materias entre los cursos)										
3	Adecuación de los horarios y turnos										
4	El tamaño de los grupos para su adaptación a las nuevas metodologías de enseñanza-aprendizaje										
5	Las nuevas metodologías que requieren los nuevos Títulos										
6	La oferta de programas de movilidad para los/las estudiantes del Título										
7	La oferta de prácticas externas del Título										
8	La disponibilidad, accesibilidad y utilidad de la información existente sobre el Título (página Web del Título y otros medios de difusión)										
9	El trabajo, en general, realizado por el Personal de Administración y Servicios										
10	La labor del profesorado del Título										
11	La gestión realizada por el equipo directivo del Título										
12	El equipamiento de las aulas disponibles para el Título										
13	El trabajo desarrollado por la Unidad de Garantía de Calidad										
14	Las infraestructuras e instalaciones físicas para el desarrollo del Título										
15	La actitud del alumnado frente a la metodología docente										
16	Grado de consecución de los objetivos y competencias previstas										
17	El sistema existente para dar respuesta a las sugerencias y reclamaciones										
18	En general, con el Título										

	<b>Anexo 1: HERRAMIENTAS PARA LA RECOGIDA DE INFORMACIÓN</b>	<i>Página 125 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.3: Procedimiento para la evaluación de la satisfacción global sobre el grado	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

<b>Código: H-5.3.III</b>	<b>EVALUACIÓN DE LA SATISFACCIÓN GLOBAL SOBRE EL TÍTULO</b>	Versión: 03 Fecha: 15-02-2015
--------------------------	---------------------------------------------------------------------	----------------------------------

## OPINIÓN DEL PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS

Con objeto de conocer el grado de satisfacción con las enseñanzas del Centro, la Unidad de Garantía de Calidad está realizando un estudio entre los distintos colectivos de la misma (Profesorado, Personal de Administración y Servicios y Estudiantes). La encuesta es anónima y los datos serán tratados de forma confidencial. A continuación, se presentan una serie de cuestiones sobre las que debes expresar tu nivel de satisfacción en una escala de = (*muy insatisfecho/a*) a 10 (*muy satisfecho/a*). **Si alguna pregunta no procede, se dejará sin marcar.**

**Tipo de puesto que desempeña:**

**Expresa tu nivel de satisfacción con:**

		Muy insatisfecho						Muy satisfecho					
1		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
1	La gestión de los horarios												
2	La gestión de las aulas												
3	La disponibilidad, accesibilidad y utilidad de la información existente sobre el Centro (página Web del Título y otros medios de difusión)												
4	El trato/contacto que tiene con el profesorado que imparte docencia en el Centro												
5	El contacto con el alumnado del Centro, si procede												
6	El resto de compañeros/as del PAS												
7	El equipamiento de las instalaciones del Centro en las que realiza su trabajo												
8	Las infraestructuras e instalaciones físicas del Centro en las que realiza su trabajo												
9	La gestión de los trámites administrativos de los alumnos (matriculación, becas, etc.), si procede												
10	El sistema existente para dar respuesta a las sugerencias y reclamaciones												
11	La gestión realizada por el equipo directivo del Centro												
12	El trabajo desarrollado por la Unidad de Garantía de Calidad												
13	En general, con el Centro												



 <b>UCLM</b> <small>UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA</small>	<b>Anexo 2: INDICADORES DEL SGIC (CUADRO DE MANDO)</b>	<i>Página 127 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> <small>FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS</small>	2.1. Procedimiento de Indicadores de la Universidad (Oficina de Evaluación de la Calidad)	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 1. OBJETO

El objeto del presente procedimiento es establecer el modo en el que la Universidad de Castilla-La Mancha diseña indicadores y establece los mecanismos para su revisión y adopción en cada momento, así como se marca el modo en que se recoge la información de los indicadores.

## 2. ALCANCE

El presente documento es de aplicación a la información relativa a todas las titulaciones ofertadas por los Centros de la Universidad de Castilla-La Mancha.

## 3. REFERENCIAS/NORMATIVA

- Real Decreto 1393/2007, de 29 de Octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias
- Manual de Sistema de Garantía Interna de Calidad y el Manual de Procedimientos del Sistema de Garantía Interna de Calidad

## 4. DEFINICIONES

**Indicador:** Medida cuantitativa que puede usarse como guía para controlar y valorar la calidad de las diferentes actividades. Es decir, la forma particular (normalmente numérica) en la que se mide o evalúa cada uno de los criterios.

## 5. DESARROLLO DE LOS PROCEDIMIENTOS

### 5.1. Generalidades

La Universidad de Castilla-La Mancha, considera fundamental establecer una serie de indicadores fiables para su utilización dentro de los mecanismos de

 <b>UCLM</b> <small>UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA</small>	<b>Anexo 2:</b> <b>INDICADORES DEL SGIC (CUADRO DE MANDO)</b>	<i>Página</i> 128 de 138
<b>GRADO EN CIENCIA Y  TECNOLOGÍA DE LOS  ALIMENTOS</b> <small>FACULTAD DE CIENCIAS Y  TECNOLOGÍAS QUÍMICAS</small>	2.1. Procedimiento de Indicadores de la Universidad (Oficina de Evaluación de la Calidad)	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

mejora continua, así como especificar cómo se va a revisar el diseño de indicadores y la obtención de datos de dichos indicadores.

## 5.2. Obtención de la información

La Oficina de Evaluación de la Calidad, con una periodicidad anual o inferior ante situaciones de cambio, coordinará los distintos procesos de obtención de información de los distintos indicadores y de revisión de los mismos.

Obtenida la información será puesta a disposición de la Comisión de Garantía de Calidad de los diferentes centros a fin de que sea incluida en los procesos de mejora continua.

## 5.3. Difusión

La Comisión de Garantía de Calidad revisa esta información, comprobando que sea fiable, y la pone a disposición del Equipo de Dirección del Centro para que sea éste quien se responsabilicen de su difusión.

El Coordinador de Calidad, asume la responsabilidad de comprobar la actualización de la información publicada por el Centro, haciendo llegar cualquier observación al respecto a la Comisión de Garantía de Calidad para que sea atendida.

## 6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

Una vez al año se deben estudiar los resultados obtenidos e incluirlos en los mecanismos de mejora continua así como se debe estudiar la revisión, si procede, del diseño de los indicadores.

 <b>UCLM</b> <small>UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA</small>	<b>Anexo 2: INDICADORES DEL SGIC (CUADRO DE MANDO)</b>	<i>Página 129 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> <small>FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS</small>	2.1. Procedimiento de Indicadores de la Universidad (Oficina de Evaluación de la Calidad)	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 7. ARCHIVO

Identificación del registro	Soporte de archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Sistema de Indicadores de la UCLM para el SGIC	Papel o informático	Oficina de Evaluación de la Calidad / Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Valores alcanzados en los distintos indicadores	Papel o informático	Oficina de Evaluación de la Calidad / Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Información anual publicada	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad	6 años

## 8. RESPONSABILIDADES

**Oficina de Evaluación de la Calidad (OEC):** Coordinar la recogida de información y elaborar los diferentes informes.

**Equipo de Dirección (ED):** Aprobar el contenido de la información a publicar, hacia quién va dirigida y el modo de hacerlo y difundir dicha información.

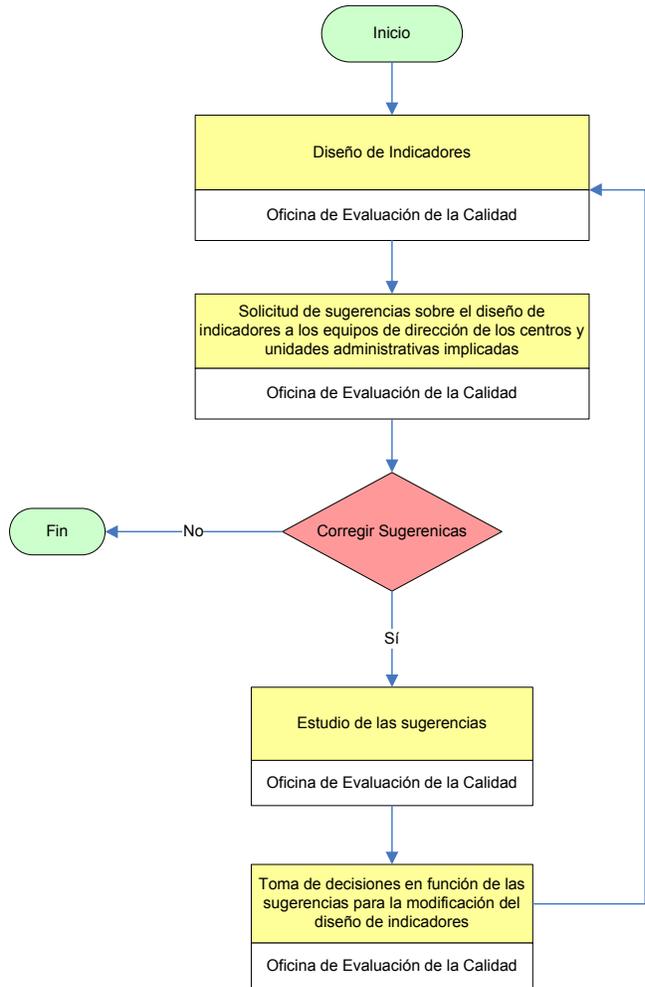
**Comisión de Garantía de Calidad (CGC):** Estudiar la información recibida e incluirla en los procesos de mejora continua.

	<b>Anexo 2: INDICADORES DEL SGIC (CUADRO DE MANDO)</b>	<i>Página 130 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	2.1. Procedimiento de Indicadores de la Universidad (Oficina de Evaluación de la Calidad)	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 9. FLUJOGRAMAS

### 9.1

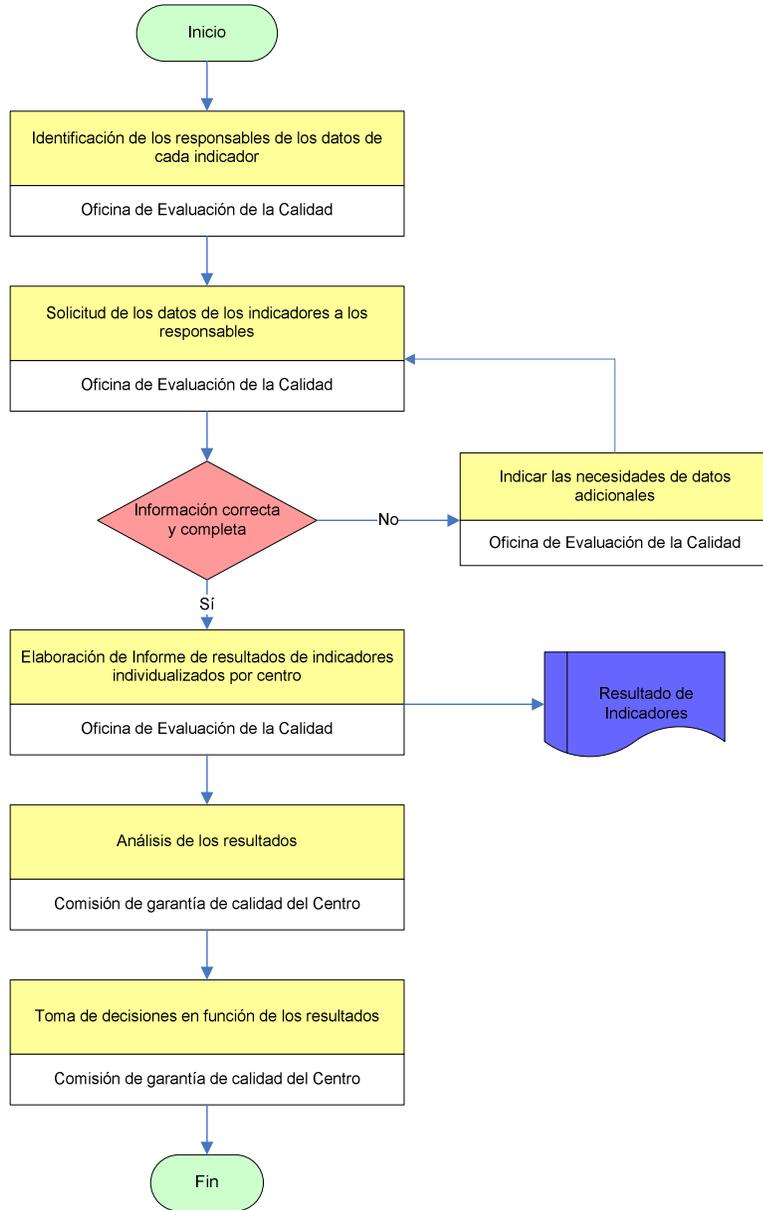
**PROCEDIMIENTO PARA LA REVISIÓN DE INDICADORES**



	<b>Anexo 2: INDICADORES DEL SGIC (CUADRO DE MANDO)</b>	<i>Página 131 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	2.1. Procedimiento de Indicadores de la Universidad (Oficina de Evaluación de la Calidad)	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## 9.2

### PROCEDIMIENTO PARA LA RECOGIDA DE INFORMACIÓN DE LOS INDICADORES



 <b>UCLM</b> <small>UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA</small>	<b>Anexo 2: INDICADORES DEL SGIC (CUADRO DE MANDO)</b>	<i>Página 132 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> <small>FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS</small>	2.2. Indicadores definidos por la Universidad para el SGIC (Oficina de Evaluación de la Calidad)	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

## ANEXO 2.2: INDICADORES DEFINIDOS POR LA UCLM PARA EL SGIC (OFICINA DE EVALUACIÓN DE LA CALIDAD)

Procedimiento del SGIC implicado	Descripción del Indicador
<b>Todos</b>	<i>Nº de estudiantes matriculados</i>
<b>Todos</b>	<i>Nº de estudiantes de nuevo ingreso en primero</i>
<b>Todos</b>	<i>Nº de estudiantes de nuevo ingreso totales</i>
<b>Todos</b>	<i>Nº de créditos matriculados</i>
<b>Todos</b>	<i>Nº de créditos superados</i>
<b>Todos</b>	<i>Nº de cursos de título</i>
<b>Todos</b>	<i>Nº de estudiantes equivalentes a tiempo completo</i>
<b>P-2.5: Procedimiento de Orientación al Estudiante</b>	<i>Nº de acciones de orientación programadas</i>
<b>P-2.5: Procedimiento de Orientación al Estudiante</b>	<i>Índice de satisfacción de los estudiantes con las acciones de orientación</i>
<b>P-3.2: Procedimiento de Gestión y Revisión de la Movilidad de los estudiantes recibidos</b>	<i>Nº de estudiantes recibidos</i>
<b>P-3.2: Procedimiento de Gestión y Revisión de la Movilidad de los estudiantes recibidos</b>	<i>Nº de créditos matriculados en la UCLM por los estudiantes recibidos</i>
<b>P-3.2: Procedimiento de Gestión y Revisión de la Movilidad de los estudiantes recibidos</b>	<i>Nº de créditos aprobados en la UCLM por los estudiantes recibidos</i>
<b>P-3.2: Procedimiento de Gestión y Revisión de la Movilidad de los estudiantes recibidos</b>	<i>Índice de satisfacción de los estudiantes recibidos con la formación en la UCLM</i>
<b>P-3.2: Procedimiento de Gestión y Revisión de la Movilidad de los estudiantes enviados</b>	<i>Nº de estudiantes enviados</i>
<b>P-3.2: Procedimiento de Gestión y Revisión de la Movilidad de los estudiantes enviados</b>	<i>Nº de créditos matriculados en la UCLM por los estudiantes enviados</i>
<b>P-3.2: Procedimiento de Gestión y Revisión de la Movilidad de los estudiantes enviados</b>	<i>Nº de créditos aprobados en la UCLM por los estudiantes enviados</i>
<b>P-3.2: Procedimiento de Gestión y Revisión de la Movilidad de los estudiantes enviados</b>	<i>Índice de satisfacción de los estudiantes enviados con la formación recibida</i>

 <p><b>UCLM</b> UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA</p>	<p><b>Anexo 2: INDICADORES DEL SGIC (CUADRO DE MANDO)</b></p>	<p><i>Página</i> 133 de 138</p>
<p><b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS</p>	<p>2.2. Indicadores definidos por la Universidad para el SGIC (Oficina de Evaluación de la Calidad)</p>	<p><b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i></p>

<b>Procedimiento del SGIC implicado</b>	<b>Descripción del Indicador</b>
<b>P-3.1: Procedimiento de Gestión y Revisión de las Prácticas Externas Integradas en el Plan de Estudios.</b>	<i>Nº de estudiantes matriculados en prácticas externas</i>
<b>P-3.1: Procedimiento de Gestión y Revisión de las Prácticas Externas Integradas en el Plan de Estudios.</b>	<i>Índice de satisfacción de los estudiantes con las prácticas externas</i>
<b>P-5.1: Procedimiento de Gestión y Revisión de Quejas, Reclamaciones y Sugerencias</b>	<i>Nº de quejas, reclamaciones recibidas</i>
<b>P-5.1: Procedimiento de Gestión y Revisión de Quejas, Reclamaciones y Sugerencias</b>	<i>Nº de quejas, reclamaciones resueltas</i>
<b>P-1.2: Procedimiento para la Medición, análisis y mejora</b>	<i>Tasa de graduación: porcentaje de estudiantes que finalizan la enseñanza en el tiempo previsto en el plan de estudios (d) o en año más (d+1) en relación con su cohorte de entrada. Se trata de una medida de aprovechamiento académico.</i>
<b>P-1.2: Procedimiento para la Medición, análisis y mejora</b>	<i>Tasa de Abandono: relación porcentual entre el número total de estudiantes de una cohorte de nuevo ingreso que debieron finalizar la titulación el curso anterior y que no se han matriculado ni en ese curso ni en el anterior.</i>
<b>P-1.2: Procedimiento para la Medición, análisis y mejora</b>	<i>Tasa de Eficiencia: relación porcentual entre el número total de créditos establecidos en el plan de estudios y el número total de créditos en los que han tenido que matricularse a lo largo de sus estudios el conjunto de estudiantes titulados en un determinado curso académico.</i>
<b>P-1.2: Procedimiento para la Medición, análisis y mejora</b>	<i>Nº de estudiantes matriculados por asignatura</i>
<b>P-1.2: Procedimiento para la Medición, análisis y mejora</b>	<i>Nº de créditos superados por asignatura</i>
<b>P-1.2: Procedimiento para la Medición, análisis y mejora</b>	<i>Nº de estudiantes que superan la asignatura en primera matrícula</i>
<b>P-1.2: Procedimiento para la Medición, análisis y mejora</b>	<i>Nº de estudiantes que superan la asignatura en segunda matrícula</i>
<b>P-1.2: Procedimiento para la Medición, análisis y mejora</b>	<i>Nº de estudiantes que superan la asignatura en tercera o más matrículas</i>
<b>P-1.2: Procedimiento para la Medición, análisis y mejora</b>	<i>Distribución de frecuencia del tiempo en graduarse de los estudiantes por curso académico</i>

	<b>Anexo 2: INDICADORES DEL SGIC (CUADRO DE MANDO)</b>	<i>Página 134 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	2.3. Indicadores definidos por la Unidad de Garantía de Calidad del Centro para generar el Cuadro de Mando del Grado (establecimiento y seguimiento del Plan de Mejora)	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

**ANEXO 2.3: INDICADORES DEFINIDOS POR LA UNIDAD DE GARANTÍA DE CALIDAD DEL CENTRO PARA GENERAR EL 'CUADRO DE MANDO' DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE LA UCLM (ESTABLECIMIENTO DEL PLAN DE MEJORA)**

<b>Código: H-2.2.I</b>	<b>FICHA DE INDICADORES</b>	Versión: 03 Fecha: 15-02-2015
------------------------	-----------------------------	----------------------------------

Grado: \_\_\_\_\_

Curso Académico (n): \_\_\_\_\_

INDICADORES OBLIGATORIOS	Valor de referencia	Valor Curso (n-1)	Cumple / No cumple
<b>Tasa de graduación:</b> Porcentaje de estudiantes que finalizan la enseñanza en el tiempo previsto en el plan de estudios o en un año académico más en relación con su cohorte de entrada.			
<b>Tasa de abandono:</b> Relación porcentual entre el número total de estudiantes de una cohorte de nuevo ingreso que debieron obtener el título el año académico anterior y que no se han matriculado ni en ese año académico ni en el anterior.			
<b>Tasa de eficiencia:</b> Relación porcentual entre el número total de créditos del plan de estudios a los que debieron haberse matriculado a lo largo de sus estudios el conjunto de graduados de un determinado año académico y el número total de créditos en los que realmente han tenido que matricularse.			

INDICADORES COMPLEMENTARIOS	Valor Curso
<b>Nota media de ingreso:</b> Valor medio de las notas medias obtenidas por los estudiantes de nuevo ingreso en el Grado.	
<b>Perfil de ingreso de los alumnos de Grado:</b> Porcentaje alcanzado de la formación previa requerida para un alumno de nuevo ingreso en el Grado (Herramienta H-2.2.III).	
<b>Tasa de éxito:</b> Relación porcentual entre el número total de créditos superados (excluidos adaptados, convalidados y reconocidos) por el alumnado de un grado y el número total de créditos presentados a examen.	
<b>Tasa de rendimiento:</b> Relación porcentual entre el número total de créditos superados (excluidos adaptados, convalidados y reconocidos) por el alumnado de un grado y el número total de créditos matriculados.	

 <p><b>UCLM</b> UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA</p>	<p><b>Anexo 2: INDICADORES DEL SGIC (CUADRO DE MANDO)</b></p>	<p><i>Página 135 de 138</i></p>
<p><b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS</p>	<p>2.3. Indicadores definidos por la Unidad de Garantía de Calidad del Centro para generar el Cuadro de Mando del Grado (establecimiento y seguimiento del Plan de Mejora)</p>	<p><b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i></p>

<p><b>Duración media de los estudios:</b> Duración media (en años) que los estudiantes tardan en superar los créditos correspondientes al plan de estudios.</p>	
<p><b>Grado de inserción laboral de los graduados:</b> Porcentaje de inserción un año después de obtener el grado (excluidos los alumnos que siguen estudios de Máster y Doctorado).</p>	
<p><b>Resultados de las encuestas de opinión de los estudiantes:</b> Valor medio obtenido por el grado de los resultados de la encuesta de opinión del alumnado sobre la actividad docente del profesorado.</p>	
<p><b>Estudiantes de nuevo ingreso en el Grado:</b> Número de alumnos que acceden por primera vez al Grado (matriculados en el curso académico n)</p>	

	<b>Anexo 2: INDICADORES DEL SGIC (CUADRO DE MANDO)</b>	<i>Página 136 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	2.3. Indicadores definidos por la Unidad de Garantía de Calidad del Centro para generar el Cuadro de Mando del Grado (establecimiento y seguimiento del Plan de Mejora)	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

<b>Código: H-2.2.III</b>	<b>PERFIL INGRESO ALUMNOS DE GRADO (Ponderada en porcentaje)</b>	Versión: 03 Fecha: 15-02-2015
--------------------------	------------------------------------------------------------------	----------------------------------

Grado: \_\_\_\_\_

Curso Académico (n): \_\_\_\_\_

**Información sobre nuestros estudiantes.** Por favor, completa el siguiente cuestionario marcando las casillas adecuadas (X)

	Inferior a 7	Entre 7.1 y 9	Superior a 9
Nota PAEG (incluida fase específica)	0	5	10

Materias cursadas durante el Bachillerato:

	1º Bachillerato	2º Bachillerato
Química	5	5
Matemáticas	5	5
Física	5	5
Biología	5	5

	Julio	Septiembre
¿Cuándo realizó la matrícula de 1º?	10	0

	SI	NO
¿Eligió Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos como 1ª opción?	10	0

	Después de cursar Bachillerato/FP	Mientras cursaba Bachillerato	Mientras cursaba módulo Formación Profesional
Decidió cursar el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos...	2.5	10	10

	SI	NO
¿Ha realizado actividades previas en nuestra Facultad y/o Cursos Cero?	5	0

	<b>Anexo 2: INDICADORES DEL SGIC (CUADRO DE MANDO)</b>	<i>Página 137 de 138</i>
<b>GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	2.3. Indicadores definidos por la Unidad de Garantía de Calidad del Centro para generar el Cuadro de Mando del Grado (establecimiento y seguimiento del Plan de Mejora)	<b>MPSGIC</b> <i>Versión 03</i>

	SI (indica dónde y nivel)	NO	Bilingüe
¿Ha estudiado inglés fuera del Instituto?	5	0	5

	SI	NO
En estos momentos, ¿le gustaría estar cursando otra Titulación?	0	10

**Código: H-2.2.IV**
**GRADO DE SATISFACCIÓN  
CON LOS CURSOS DE  
NIVELACIÓN**

Versión: 03

Fecha: 15-02-2015

Con el fin de conocer su opinión y valoración de los **CURSOS DE NIVELACIÓN** que nos permita una mejora de los mismos, le rogamos que responda a las preguntas de la siguiente encuesta anónima. Si no ha realizado alguno de los cursos debe dejar los correspondientes apartados en blanco.

	CURSO DE NIVELACIÓN DE				SEGURIDAD Y PREVENCIÓN EN LOS LABORATORIOS
	MATEMÁTICAS	FÍSICA	QUÍMICA Y FORMULACIÓN		
¿El nivel y complejidad del curso es el adecuado?	<input type="checkbox"/> 1. Sí, de acuerdo <input type="checkbox"/> 2. No, es demasiado alto <input type="checkbox"/> 3. No, es demasiado bajo	<input type="checkbox"/> 1. Sí, de acuerdo <input type="checkbox"/> 2. No, es demasiado alto <input type="checkbox"/> 3. No, es demasiado bajo	<input type="checkbox"/> 1. Sí, de acuerdo <input type="checkbox"/> 2. No, es demasiado alto <input type="checkbox"/> 3. No, es demasiado bajo	<input type="checkbox"/> 1. Sí, de acuerdo <input type="checkbox"/> 2. No, es demasiado alto <input type="checkbox"/> 3. No, es demasiado bajo	<input type="checkbox"/> 1. Sí, de acuerdo <input type="checkbox"/> 2. No, es demasiado alto <input type="checkbox"/> 3. No, es demasiado bajo
¿Los contenidos del curso afianzan mis conocimientos de Bachillerato?	<input type="checkbox"/> 1. Sí, de acuerdo <input type="checkbox"/> 2. No, conocía la mayoría <input type="checkbox"/> 3. No, son muy avanzados	<input type="checkbox"/> 1. Sí, de acuerdo <input type="checkbox"/> 2. No, conocía la mayoría <input type="checkbox"/> 3. No, son muy avanzados	<input type="checkbox"/> 1. Sí, de acuerdo <input type="checkbox"/> 2. No, conocía la mayoría <input type="checkbox"/> 3. No, son muy avanzados	<input type="checkbox"/> 1. Sí, de acuerdo <input type="checkbox"/> 2. No, conocía la mayoría <input type="checkbox"/> 3. No, son muy avanzados	<input type="checkbox"/> 1. Sí, de acuerdo <input type="checkbox"/> 2. No, conocía la mayoría <input type="checkbox"/> 3. No, son muy avanzados
¿Eliminaría o sustituiría algún tema/bloque?	<input type="checkbox"/> 1. No, están bien <input type="checkbox"/> 2. Sí, ¿cuál?	<input type="checkbox"/> 1. No, están bien <input type="checkbox"/> 2. Sí, ¿cuál?	<input type="checkbox"/> 1. No, están bien <input type="checkbox"/> 2. Sí, ¿cuál?	<input type="checkbox"/> 1. No, están bien <input type="checkbox"/> 2. Sí, ¿cuál?	<input type="checkbox"/> 1. No, están bien <input type="checkbox"/> 2. Sí, ¿cuál?
¿Cree que la planificación y desarrollo de los cursos es la adecuada?	<input type="checkbox"/> 1. Sí, de acuerdo <input type="checkbox"/> 2. No, ¿por qué?	<input type="checkbox"/> 1. Sí, de acuerdo <input type="checkbox"/> 2. No, ¿por qué?	<input type="checkbox"/> 1. Sí, de acuerdo <input type="checkbox"/> 2. No, ¿por qué?	<input type="checkbox"/> 1. Sí, de acuerdo <input type="checkbox"/> 2. No, ¿por qué?	<input type="checkbox"/> 1. Sí, de acuerdo <input type="checkbox"/> 2. No, ¿por qué?
¿La duración (horas) y fechas de impartición son las adecuadas?	<input type="checkbox"/> 1. Sí, de acuerdo <input type="checkbox"/> 2. No, ¿cómo la mejoraría?	<input type="checkbox"/> 1. Sí, de acuerdo <input type="checkbox"/> 2. No, ¿cómo la mejoraría?	<input type="checkbox"/> 1. Sí, de acuerdo <input type="checkbox"/> 2. No, ¿cómo la mejoraría?	<input type="checkbox"/> 1. Sí, de acuerdo <input type="checkbox"/> 2. No, ¿cómo la mejoraría?	<input type="checkbox"/> 1. Sí, de acuerdo <input type="checkbox"/> 2. No, ¿cómo la mejoraría?
¿Realizar el curso de nivelación le ha permitido seguir y entender mejor primer curso de Grado?	<input type="checkbox"/> 1. Sí <input type="checkbox"/> 2. No, ha dado igual	<input type="checkbox"/> 1. Sí <input type="checkbox"/> 2. No, ha dado igual	<input type="checkbox"/> 1. Sí <input type="checkbox"/> 2. No, ha dado igual	<input type="checkbox"/> 1. Sí <input type="checkbox"/> 2. No, ha dado igual	<input type="checkbox"/> 1. Sí <input type="checkbox"/> 2. No, ha dado igual

¿Le gustaría que se ofertase algún otro curso de nivelación? ¿Cuál?

¿Cuál es su opinión general sobre la oferta formativa para alumnos de nuevo ingreso?