

## RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN INFORME FINAL

### DATOS DEL TÍTULO

<b>Número de Expediente (RUCT):</b>	2502971
<b>Denominación Título:</b>	Grado en Gastronomía
<b>Universidad responsable:</b>	Universidad Francisco de Vitoria
<b>Universidades participantes:</b>	-
<b>Centro en el que se imparte:</b>	Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales
<b>Nº de créditos:</b>	240
<b>Idioma:</b>	Español
<b>Modalidad:</b>	

### MIEMBROS DEL COMITÉ DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN

<b>Presidente/a del Pleno:</b>	Federico Morán Abad
<b>Experto/a externo/a:</b>	Rosa de Couto Gálvez
<b>Vocal estudiante:</b>	Maite Blanco Lococo
<b>Presidente/a Comité Artes y Humanidades:</b>	Javier de Navascues Martín
<b>Presidente/a Comité Ciencias:</b>	Celso Rodríguez Fernández
<b>Presidente/a Comité Ciencias de la Salud:</b>	Vicente Soriano Vázquez
<b>Presidente/a Comité Ciencias Sociales y Jurídicas 1:</b>	Eduardo Garcia Jimenez
<b>Presidente/a Comité Ciencias Sociales y Jurídicas 2:</b>	Leonor González Menorca
<b>Presidente/a Comité Ingeniería y Arquitectura:</b>	Enrique Masgrau Gómez
<b>Presidente/a Comité de Evaluación y Acreditación de Doctorado:</b>	Susana Rodríguez Escanciano
<b>Secretario/a:</b>	Oscar Vadillo Muñoz

Conforme a lo establecido en el artículo 27bis del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, la Fundación para el Conocimiento madrimasd ha procedido a evaluar la propuesta de acreditación del plan de estudios del título universitario oficial arriba referenciado cuya solicitud fue presentada en virtud de la Orden 2934/2015, de 23 de septiembre, de la Consejería de Educación, Juventud y Deporte, por la que se establecen los plazos para solicitar la renovación de la acreditación en el año 2016 de los títulos oficiales de Grado y Máster en el ámbito de la Comunidad de Madrid.

La evaluación se ha llevado a cabo de acuerdo con los criterios y directrices establecidos en la *Guía de evaluación para la renovación de la acreditación de títulos oficiales de Grado y Máster* de la Fundación y teniendo en cuenta la evaluación externa realizada por el Panel de expertos que ha visitado la universidad y el Informe provisional emitido por el Comité de rama.

## VALORACIÓN GLOBAL DEL TÍTULO

Transcurrido el plazo de veinte días para la presentación de alegaciones al Informe provisional y considerando la información disponible del título incluida en el dossier de acreditación y, en su caso, las alegaciones y/o Plan de Mejora presentadas por la universidad, este Comité de Evaluación y Acreditación emite el siguiente Informe final de renovación de la acreditación en términos de **FAVORABLE**. Este informe debe hacerse público en la página web del propio título de forma fácilmente accesible.

## CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS

### DIMENSIÓN 1. La gestión del título

#### Criterio 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

*EL PROGRAMA FORMATIVO ESTÁ ACTUALIZADO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA DISCIPLINA Y SE HA IMPLANTADO CONFORME A LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LA MEMORIA VERIFICADA Y/O SUS POSTERIORES MODIFICACIONES.*

#### VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 1.:

C: Se logra el estándar para este criterio en el mínimo nivel pero se detectan aspectos concretos que han de mejorarse y que se indican en el presente Informe.

#### Justificación de la valoración:

La implantación del plan de estudios del Grado en Gastronomía de la UFV se ha realizado según la Memoria verificada y sus correspondientes modificaciones (cambio de denominación del título, modificación de algunas competencias y aumento de número de créditos para las prácticas curriculares). Se cumplen los objetivos formativos previstos y el proceso de enseñanza-aprendizaje está centrado en el estudiante.

El Grado en Gastronomía tiene una duración de cuatro cursos académicos (240 ECTS) con dos menciones: Alta Cocina, y Hoteles y Restaurantes, de 36 ECTS cada una. El título está orientado fundamentalmente a las Ciencias de la empresa y la Gestión de los negocios gastronómicos, así como su estrecha relación con la hostelería y el sector turístico. Este carácter multidisciplinar del programa es muy valorado por los profesores, los estudiantes, los egresados y los empleadores. Sin embargo, todos opinan que la denominación del Grado no representa la formación que consigue el alumnado.

Las guías docentes son completas e incluyen datos básicos de la asignatura, equipo docente y contacto, descripción de la asignatura, objetivo, conocimientos previos, contenido, actividades formativas, distribución de los tiempos de trabajo, competencias, resultados de aprendizaje, sistemas de evaluación y bibliografía, junto a otros recursos. Sin embargo, convendría ampliar la información acerca del desarrollo de las prácticas académicas de cada asignatura, así como la distribución de las actividades presenciales y de trabajo autónomo de los estudiantes.

Las actividades formativas son coherentes con lo aprobado en la Memoria, coincidiendo los porcentajes de presencialidad con lo establecido en la normativa.

El número máximo de estudiantes por grupo es adecuado y facilita el aprendizaje, reduciéndose en algún caso a 16 alumnos por aula, y se adecua a la máxima capacidad de los laboratorios de prácticas culinarias situados en las instalaciones de Le Cordon Bleu.

La normativa de permanencia que se aplica es la aprobada de forma general para la Universidad, tal y como se recoge en la Memoria verificada, así como el sistema de transferencia y reconocimiento de créditos.

El título cuenta con varios mecanismos de coordinación docente, tanto horizontal como vertical, representados por el Comité de Gastronomía, el Responsable de Calidad, las Juntas de Seguimiento, las Juntas de Evaluación y los Profesores Encargados de Curso (PEC). Sin embargo, las actas resultan muy escuetas (no indican quién es el presidente, el secretario de las comisiones y algunas no están firmadas) y los temas tratados se indican de forma muy esquemática, por lo que se recomienda formalizar estos encuentros diseñando un modelo de actas que incorpore estos aspectos.

Se aplican de manera consistente en el título las políticas de acceso y admisión. Hasta el curso 2018/19 el número de matriculados se mantenía al 50% del máximo permitido, aunque su evolución es favorable desde el primer año de implantación, que fue de 16 matriculados, hasta alcanzar las 27 matrículas en el último curso que cuenta con datos.

## **Criterio 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA**

*LA INSTITUCIÓN DISPONE DE MECANISMOS PARA COMUNICAR DE MANERA ADECUADA A TODOS LOS GRUPOS DE INTERÉS LAS CARACTERÍSTICAS DEL PROGRAMA Y DE LOS PROCESOS QUE GARANTIZAN SU CALIDAD.*

### **VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 2.:**

B: El estándar para este criterio se logra completamente.

#### **Justificación de la valoración:**

La página web del Grado en Gastronomía pone a disposición de los grupos de interés información objetiva y suficiente sobre las características del título (denominación, número de plazas, vías de acceso y perfil de ingreso, idioma, modalidad, salidas profesionales, etc.) y los procesos de gestión que garantizan su calidad.

La página web se encuentra estructurada en dos secciones: formulario de contacto e información sobre el plan de estudios, donde se encuentran las guías docentes. De igual modo, la página web facilita los horarios de clase para cada curso, las aulas de impartición de la docencia y el calendario de exámenes. En cuanto a las prácticas, se aporta un listado de instituciones con convenio.

El claustro de profesores se encuentra en la parte inferior de la web, lo que dificulta su consulta por parte del estudiantado. Se aporta un breve perfil de algunos profesores (sólo figuran 11 de 30 docentes), por lo que se recomienda completar la información del claustro.

Existe un apartado destinado a la calidad en el que se describe la composición de la Comisión de Calidad del Grado en Gastronomía, el plan de mejora y los indicadores y satisfacción del título y se proporciona un enlace al sistema de quejas y sugerencias. Asimismo, se puede acceder a los Informes de verificación y modificación. También incluye un enlace al RUCT. Si bien la información es suficiente y está actualizada, la estructura de la web no es intuitiva ni amigable, lo que dificulta una rápida identificación de la información que se necesita.

## **Criterio 3. SISTEMA DE GARANTÍA INTERNO DE CALIDAD (SGIC)**

*LA INSTITUCIÓN DISPONE DE UN SISTEMA DE GARANTÍA INTERNA DE CALIDAD FORMALMENTE ESTABLECIDO E IMPLEMENTADO QUE ASEGURA, DE FORMA EFICAZ, LA MEJORA CONTINUA DEL TÍTULO.*

### **VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 3.:**

B: El estándar para este criterio se logra completamente.

#### **Justificación de la valoración:**

El Sistema de Garantía Interno de Calidad del Centro cumple adecuadamente con los objetivos previstos en la Memoria de verificación del título y se integra dentro del general de la UFV. Cuenta con un manual de calidad y un mapa de procesos. La UFV ha presentado a certificación SISCAL el SGIC de la Facultad de Ciencias Jurídicas y Empresariales. Por otro lado, se destaca el esfuerzo realizado por la Universidad para dotar al sistema del software necesario para garantizar una recopilación, tratamiento y análisis de los datos: UNIKUDE, E-Qualis (evaluaciones presenciales en el aula) y QlikUFV (consultas a nivel de Universidad).

La Comisión de Garantía de Calidad del Grado en Gastronomía se reúne dos veces al año y está formada por el director y el responsable de calidad del Grado, un representante del PAS, dos representantes de estudiantes y un técnico de calidad.

Se realizan encuestas de satisfacción al estudiantado con la labor docente, con las prácticas externas, con el TFG, con los servicios y sobre la calidad percibida, así como encuestas sobre la calidad de la titulación al PDI, al PAS y a los estudiantes de movilidad incoming (con su estancia en la Universidad). Asimismo, se han desplegado mecanismos para valorar la inserción laboral y la satisfacción de los egresados.

En la pestaña Calidad de la web se encuentra el buzón de quejas y sugerencias al que se puede acceder si se desea de manera anónima. Se constata que la UFV dispone de un SGIC formalmente establecido e implementado que asegura de forma eficaz la mejora del título.

## **DIMENSIÓN 2. Recursos**

### **Criterio 4. PERSONAL ACADÉMICO**

*EL PERSONAL ACADÉMICO QUE IMPARTE DOCENCIA ES SUFICIENTE Y ADECUADO, DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DEL TÍTULO Y EL NÚMERO DE ESTUDIANTES.*

### **VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 4.:**

C: Se logra el estándar para este criterio en el mínimo nivel pero se detectan aspectos concretos que han de mejorarse y que se indican en el presente Informe.

**Justificación de la valoración:**

El personal académico del título es suficiente, reúne el nivel de cualificación académica requerido y dispone de la adecuada experiencia y calidad docente e investigadora. La tasa de profesorado doctor es baja (40% en el curso de referencia), aunque se ha comprobado un claro esfuerzo por parte de la Universidad para mejorar el número de doctores.

La ratio profesor/alumno es adecuada, así como el seguimiento y atención individualizada del estudiantado.

Cabe destacar el apoyo de la institución a la investigación en relación con la mejora de la cualificación del profesorado. También se valoran positivamente las acciones desplegadas en materia de investigación y formación continua, que están empezando a dar resultados positivos en el ámbito de la Universidad y del título, así como la implicación del profesorado en todos los aspectos relacionados con el proceso enseñanza aprendizaje.

**Criterio 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS**

*EL PERSONAL DE APOYO, LOS RECURSOS MATERIALES Y LOS SERVICIOS PUESTOS A DISPOSICIÓN DEL DESARROLLO DEL TÍTULO SON LOS ADECUADOS EN FUNCIÓN DE LA NATURALEZA, MODALIDAD DEL TÍTULO, NÚMERO DE ESTUDIANTES MATRICULADOS Y COMPETENCIAS A ADQUIRIR POR LOS MISMOS.*

**VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 5.:**

A: El estándar para este criterio se logra completamente y además existen ejemplos que exceden de los requerimientos básicos y que se indican en el presente Informe.

**Justificación de la valoración:**

El personal de apoyo y los servicios puestos a disposición del desarrollo del título son los adecuados en función de la naturaleza, modalidad del título, el número de estudiantes matriculados y las competencias a adquirir por los mismos. Además, se ha corroborado que los recursos puestos a disposición del título en las instalaciones de Le Cordon Bleu son de un nivel y calidad excelente.

Se han detectado algunas buenas prácticas, como el desarrollo de proyectos transversales a las diferentes asignaturas; la organización de actividades de extensión universitaria vinculadas a las asignaturas (seminarios, actividades outdoors, conferencias, etc.) o el desarrollo de proyectos de innovación docente directamente relacionados con asignaturas del Grado. La Escuela de Le Cordon Bleu cuenta con los siguientes equipamientos: aulas de demostración culinaria, dos aulas modulares con capacidad para 48 a 100 alumnos, dos aulas de práctica culinaria, un aula de práctica para pastelería con capacidad máxima de 16 alumnos en puesto individual, un aula de práctica culinaria polivalente con capacidad para 16 alumnos y otra aula de soporte. Los estudiantes valoran positivamente los equipamientos (5.20 sobre 6), al igual que los egresados. Sin embargo, se recomienda mejorar los laboratorios y recursos para la realización de actividades prácticas de asignaturas de la rama de Ciencias, ya que en algunos casos se realizan en la misma aula de la teoría.

Las clases teóricas se desarrollan en las instalaciones de la Facultad de Ciencias Jurídicas y Económicas de la UFV, dotadas de los recursos tecnológicos necesarios. Asimismo, la UFV pone a disposición de los estudiantes una serie de infraestructuras transversales: biblioteca, Centro de Documentación Europea (CDE), Salón de Actos, Salas de Grados, aulas de informática y aulas de idiomas.

Existe un campus virtual a disposición del alumnado con recursos estructurados adecuados para facilitar el aprendizaje.

En lo que respecta a la movilidad, en el curso académico de referencia, el 35% de los estudiantes del Grado en Gastronomía realizaron una estancia fuera (11 estudiantes en 5 instituciones diferentes). Asimismo, la UFV contó con 4 estudiantes incoming.

**DIMENSIÓN 3. Resultados**

**Criterio 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

*LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE ALCANZADOS POR LOS TITULADOS SON COHERENTES CON EL PERFIL DE EGRESO Y SE CORRESPONDEN CON EL NIVEL DEL MECES (MARCO ESPAÑOL DE CUALIFICACIONES PARA LA EDUCACIÓN SUPERIOR) DEL TÍTULO.*

**VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 6.:**

B: El estándar para este criterio se logra completamente.

**Justificación de la valoración:**

Según lo analizado en las fichas de las asignaturas, la metodología, las actividades docentes y los sistemas de evaluación

conducen con los objetivos y competencias marcados en la Memoria verificada, aunque se podría valorar la posibilidad de trabajar habilidades de servicio en sala, atención directa al cliente, etc.; una mejora que podría tener un impacto positivo en la formación. El sistema de evaluación de las asignaturas apuesta de manera clara por la evaluación continua, combinada con pruebas finales de carácter objetivo.

Los resultados de aprendizaje alcanzados por los titulados resultan satisfactorios, se corresponden con la Memoria, son coherentes con el perfil de egreso y se corresponden con el nivel MECES del título.

Las Prácticas Externas tienen una duración de 450 horas (18 ECTS), tal y como figura en la Memoria de verificación. El proceso de asignación y la tutorización ofrecida por la Universidad permite una adecuada adquisición de competencias y resultados de aprendizaje; prueba de ello es la satisfacción de los distintos grupos de interés implicados en la asignatura. Existe un sistema de coordinación de las Prácticas Externas que permite monitorizar todo el proceso de prácticas desde la asignación de los centros hasta la evaluación de las memorias.

El Grado en Gastronomía tiene su propio reglamento de Proyecto Fin de Grado (PFG), como denomina la UFV al TFG, donde se recoge el procedimiento de asignación, elaboración, presentación y defensa. Se ha creado un Comité de Evaluación (CEPFG) que hace un seguimiento de todo el proceso. Existe una rúbrica para la evaluación, aunque se recomienda su mejora para garantizar la homogeneidad y plena objetividad. Los datos de satisfacción de los estudiantes con la planificación y temporalización del TFG han sido de 5,25 sobre 6 en el curso 2018/19.

### **Criterio 7. INDICADORES DE RENDIMIENTO Y SATISFACCIÓN**

*LOS RESULTADOS DE LOS INDICADORES DEL PROGRAMA FORMATIVO SON CONGRUENTES CON EL DISEÑO, LA GESTIÓN Y LOS RECURSOS PUESTOS A DISPOSICIÓN DEL TÍTULO Y SATISFACEN LAS DEMANDAS SOCIALES DE SU ENTORNO.*

#### **VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 7.:**

B: El estándar para este criterio se logra completamente.

#### **Justificación de la valoración:**

Los indicadores de resultados son aceptables, aunque presentan pequeñas variaciones respecto a los incluidos en la Memoria aprobada: la tasa de graduación es del 75% (cinco puntos menos de lo previsto en la Memoria, 80%); la tasa de abandono está por encima de lo previsto (el 10%) y llegando al 16,67% en el curso 2018/19. Por otro lado, la tasa de eficiencia es superior a la prevista (85%) llegando al 99,10% en el curso 2018/19. Por último, la tasa de éxito se mantiene en todos los cursos por encima del 90%, alcanzando en el curso 2018/19 una puntuación del 94,2%. Se recomienda examinar los motivos del ligero descenso en las tasas de graduación y del ligero incremento en las de abandono.

El nivel de satisfacción de todos los grupos de interés es adecuado, con una evolución positiva en algunos de los casos. En general, los estudiantes están bastante satisfechos con la labor docente y con los servicios de la Universidad.

El Observatorio de Empleo de la UFV elabora anualmente los estudios sobre inserción laboral y satisfacción de los egresados con la formación recibida, con el objetivo de conocer el impacto de su formación en el acceso a su puesto de trabajo. Este año se han conocido los primeros datos de inserción laboral del título correspondientes al curso 2017/18; que, con una participación del 58% de los egresados, sitúa la inserción laboral en un 85,7%. Algunos de los egresados entrevistados señalaron que fueron contratados al finalizar las prácticas externas.

#### **PUNTOS FUERTES Y BUENAS PRÁCTICAS:**

Criterio 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

- 1.- Se valoran como excelentes los recursos, servicios y personal de apoyo puestos a disposición del título en las instalaciones de Le Cordon Bleu.
- 2.- Se considera una buena práctica el desarrollo de distintas acciones para acercar el Grado a la realidad profesional, mediante actividades complementarias de carácter transversal.

#### **RECOMENDACIONES:**

Criterio 1: ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

- 1.- Se recomienda indicar la composición de las comisiones en las actas y reflejar con detalle los acuerdos y acciones de mejora propuestos en las reuniones.

Criterio 4: PERSONAL ACADÉMICO

- 1.- Se recomienda seguir avanzando en la estabilización del equipo docente y en aumentar el porcentaje de profesores doctores y acreditados.

En Madrid, a 01 de marzo de 2021

Fdo.: Federico Morán Abad

El/la Presidente/a del Comité de Evaluación y Acreditación

---