



Curso: 2024 /2025

Periodo: Anual

Plan de Mejora
Facultad de Derecho, Empresa y Gobierno
GRADUADO EN GASTRONOMÍA

Plan de mejora

Acción**Mejorar la coordinación entre los profesores del doble Grado Gastronomía + ADE**

Los profesores de ADE, en ocasiones, no identifican en sus aulas a el alumnado del Grado en Gastronomía, suponiendo esto que la comunicación y coordinación con estos alumnos, en determinadas situaciones, sea dificultosa.

Tipo: De Mejora de Titulación

Responsable: Claustro Profesores del título

Estado: Abierta

Resultados Previstos:

Mejora de la coordinación e información entre los dos Grados con la finalidad de que conozcan a los alumnos de Gastronomía y sus características.

Incrementar la ratio de profesores acreditados en el Grado en Gastronomía

Aumento del número de profesorado con la categoría de doctor.

Tipo: De Mejora de Titulación

Responsable: Director del título

Estado: Abierta

Resultados Previstos:

Aumento del ratio de profesores doctores en el Grado.

Satisfacción de alumnos en la implantación del título.

Profundizar en el conocimiento del grado de satisfacción de los alumnos con la implantación del título. Realizar Focus Groups para conocer la percepción de los alumnos, como mecanismo de escucha.

Tipo: De Mejora de Titulación

Responsable: Director del título

Estado: Abierta

Resultados Previstos:

Aumentar el grado de participación del alumnado en encuestas de satisfacción en relación a la implantación del título. Mejorar la comunicación con el alumnado en relación a su grado de satisfacción con la implantación del título.

Compatibilidad de los horarios de Artes Culinarias (LCB) y el resto de materias (UFV)

En ocasiones, los alumnos tienen horas sin actividad académica en el campus entre las clases que se imparten en la Facultad y las que son impartidas en LCB.

Tipo: De Mejora de Titulación

Responsable: Director del título

Estado: Abierta

Resultados Previstos:

Optimización de los horarios con el objetivo de que los alumnos puedan lograr una organización académica y personal más eficiente

Fomentar metodologías ágiles entre el claustro.

Aumentar el uso de metodologías prácticas que logren un aprendizaje experiencial.

Tipo: De Mejora de Titulación

Responsable: Director del título

Estado: Abierta

Resultados Previstos:

Desarrollo de nuevas metodologías experienciales en el aula. Implantación de las nuevas asignaturas y asignaturas de digitalización

Sociedad de alumnos.

Creación de una Sociedad de alumnos dedicada a la enología.

Tipo: De Mejora de Titulación

Responsable: Director del título

Estado: Abierta

Resultados Previstos:

Generar un proyecto de emprendimiento de estudiantes del Grado de Gastronomía.

Analizar las tasas de abandono de alumnos en el Grado.

Analizar las tasas de abandono de alumnos en el Grado. Proponer actividades que puedan disminuir el abandono.

Tipo: De Mejora de Titulación

Responsable: Director del título

Estado: Abierta

Resultados Previstos:

Detectar las causas de tasa de abandono principalmente en primer y segundo curso. Disminuir la tasa de abandono con el seguimiento de alumnos y actividades que fomenten la permanencia.

Plan de Mejora

Facultad de Derecho, Empresa y Gobierno

GRADUADO EN GASTRONOMÍA

Acción**Profundizar en el conocimiento del grado de satisfacción de los alumnos en relación al PFG y Prácticum**

Diseñar de plan de acción para fomentar la participación. Incorporar a delegados de 4 curso para temas relacionados con Practicum

Tipo: De Mejora de Titulación

Responsable: Director del título

Estado: Abierta

Resultados Previstos:

Incrementar la tasa de participación en la evaluación del PFG y Prácticum.