

| | | | |
|--|---------------------------------------|------------------------------------|--|
| | INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN | | |
| | CURSO: 2017/18 | CÓDIGO: PR/SO005_D001_17-18_ENO | |

INFORME ANUAL DEL GRADO EN ENOLOGÍA CURSO 2017/18

| | | |
|---|---|--|
| Elaborado por: Comisión de Calidad del título Fecha: 18/01/2019 | Revisado por: Comisión de calidad del Centro Fecha: 23/01/2019 | Aprobado por: Junta de Centro ¹ Fecha: 30-01-2019 |
| Firma Francisco Borreguero Espinosa Coordinador | Firma Pedro J. Casero Linares Responsable de Calidad Facultad de Ciencias | Firma Lucía Rodríguez Gallardo Decana de la Facultad de Ciencias |

¹ Revisar el Procedimiento Soporte 005 para ajustarlo al cuadro de firmas.

| | | | |
|--|---------------------------------------|---|--|
| | INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN | | |
| | CURSO: 2017/18 | CÓDIGO: PR/SO005_D001_17-18_ENO | |

ÍNDICE

| | |
|--|----|
| 1. Datos identificativos de la titulación | 3 |
| a. Datos Generales | 3 |
| b. Miembros de las comisiones de calidad | 3 |
| c. Histórico reuniones del año | 4 |
| 2. Dimensiones y Criterios de la Guía de Autoevaluación: Renovación de la Acreditación de Títulos Oficiales de Grado, Máster y Doctorado | 4 |
| 2.1- Dimensión 1. Gestión Del Título | 5 |
| Criterio 1. Organización Y Desarrollo | 5 |
| Criterio 2. Información Y Transparencia | 11 |
| 2.2.- Dimensión 2. Recursos | 13 |
| Criterio 4. Personal Académico | 13 |
| Criterio 5. Personal De Apoyo, Recursos Materiales Y Servicios | 16 |
| 2.3.- Dimensión 3. Resultados | 16 |
| Criterio 6. Resultados De Aprendizaje | 16 |
| Criterio 7. Indicadores De Satisfacción Y Rendimiento | 18 |
| 3. Plan de mejoras Interno | 19 |
| 4. Plan de mejoras externo | 21 |

| | | | |
|---|---------------------------------------|------------------------------------|---|
|  | INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN | |  |
| | CURSO: 2017/18 | CÓDIGO: PR/SO005_D001_17-18_ENO | |

1.- DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA TITULACIÓN

a. Datos Generales

| | |
|--|---|
| DENOMINACIÓN | GRADO EN ENOLOGIA |
| MENCIONES/ESPECIALIDADES | |
| NÚMERO DE CRÉDITOS | 240 |
| CENTRO(S) DONDE SE IMPARTE | FACULTAD DE CIENCIAS |
| NOMBRE DEL CENTRO | FACULTAD DE CIENCIAS |
| MENCIONES/ESPECIALIDADES QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO | |
| MODALIDAD(ES) EN LA QUE SE IMPARTE EL TÍTULO EN EL CENTRO Y, EN SU CASO, MODALIDAD EN LA QUE SE IMPARTEN LAS MENCIONES/ESPECIALIDADES | Presencial |
| AÑO DE IMPLANTACIÓN | 2011 |
| ENLACE WEB DE LA TITULACIÓN | https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/titulaciones/info/presentacion?id=0130 |
| ENLACE WEB DE LA COMISIÓN DE CALIDAD DEL TÍTULO | https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia |
| COORDINADOR/A DE LA COMISIÓN DE CALIDAD DEL TÍTULO | Francisco Espinosa Borreguero |
| ACCESO AL REPOSITORIO DOCUMENTAL DE EVIDENCIAS | |

b. Miembros de la comisión de calidad

| Nombre y apellidos | Cargo en la comisión | PDI/PAS/Estudiante | Fecha de nombramiento en Junta de Centro |
|-------------------------------------|---|--------------------|---|
| Francisco Espinosa Borreguero | Coordinador.Representante de Fisiología Vegetal | PDI | 25 de Febrero de 2016 (miembro de la Comisión desde 28/10/2010) |
| José Carlos Corchado Martín-Romo | Representante Química Física | PDI | 28 de Octubre de 2010 |
| M ^a Paz García de Tiedra | Representante Química Analítica | PDI | 27 de Enero de 2014 |
| M ^a Victoria Gil Álvarez | Representante Química Orgánica | PDI | 28 de Octubre de 2014 hasta el 3 de abril de 2018 |
| Fernando Henao Dávila | Representante Bioquímica | PDI | 28 de Octubre de 2010 |
| Rafael Fernando Martínez Vázquez | Representante Química Orgánica | PDI | 3 de Abril de 2018 |
| Nielen M. Mora Díez | Representante Química Analítica | PDI | 27 de Mayo de 2016 |

| | | | |
|---|---------------------------------------|---|---|
|  | INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN | |  |
| | CURSO: 2017/18 | CÓDIGO: PR/SO005_D001_17-18_ENO | |

| | | | |
|-----------------------------|----------------------------------|---------|-----------------------|
| Luis Lorenzo Paniagua Simón | Representante Producción Vegetal | PDI | 28 de Octubre de 2010 |
| Manuel Ramírez Fernández | Representante Microbiología | PDI | 28 de Octubre de 2010 |
| Rodrigo Mirasierra Velardo | Representante Alumnos | ALUMNOS | 9 de Abril de 2013 |
| Belén Robustillo Carmona | Representante Alumnos | ALUMNOS | 17 de Marzo de 2015 |
| Leonardo González Torrado | Representante PAS | PAS | 27 de Mayo de 2015 |

c. Histórico de reuniones del curso

| Enumerar cada reunión | Temas tratados | Fecha de reunión | Enlace al acta |
|-----------------------|--|------------------|---|
| 1 | Elaboración y aprobación del Suplemento Europeo al Título de Graduado en Enología | 04/10/2017 | https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia/actas_pag |
| 2 | Inicio elaboración Memoria Anual Grado en Enología 2016/17 | 22/12/2017 | https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia/actas_pag |
| 3 | Aprobación de la Memoria Anual Grado en Enología 2016/17 | 18/01/2018 | https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia/actas_pag |
| 4 | Cambios en la composición de la CCT_ENO y discusión problemática alumnos del Grado | 11/05/2018 | https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia/actas_pag |
| 5 | Elección Coordinadores de Semestre | 04/06/2018 | https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia/actas_pag |
| 6 | Revisión y aprobación de las fichas y agendas docentes | 07/07/2018 | https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia/actas_pag |

| | | | |
|--|---------------------------------------|---|--|
| | INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN | | |
| | CURSO: 2017/18 | CÓDIGO: PR/SO005_D001_17-18_ENO | |

2.- CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS Y DIRECTRICES^{2,3}

2.1- DIMENSIÓN 1. GESTIÓN DEL TÍTULO

CRITERIO 0. EVOLUCIÓN DEL TÍTULO EN EL ÚLTIMO CURSO

- Resumen de cambios introducidos en el título. En las diferentes directrices se ampliará el detalle de dichos cambios.
- Modificaciones solicitadas y aprobadas por parte de ANECA.
- Tratamiento de los aspectos reflejados como de “especial seguimiento” y/o de las recomendaciones incluidas en el último informe de renovación de la acreditación o seguimiento.

Durante el curso 2015/16 se produjo la renovación de la acreditación por parte de ANECA, una vez cumplidos los trámites previstos en el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, y Real Decreto 967/2014, de 21 de noviembre, y tras emitir la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación y el Consejo de Universidades, a través de la Comisión de Verificación y Acreditación (sesión 23 de febrero de 2016) informe favorable a dicha renovación. Desde esta fecha no se han introducido cambios en el título.

2.1- DIMENSIÓN 1. GESTIÓN DEL TÍTULO

CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

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

La UEx, a través de su SGIC, dispone de un procedimiento para la realización de estudios de inserción laboral de los egresados de las titulaciones impartidas, con el fin de obtener información sobre la situación laboral de sus titulados y la adecuación de los perfiles de egreso de las titulaciones, que sirva de base tanto para la orientación profesional de sus actuales o futuros estudiantes, como para la mejora y actualización de los programas formativos impartidos: http://www.unex.es/organizacion/gobierno/vicerrectorados/vicecal/archivos/ficheros/gestion-calidad/mapa_procesos/PR_SO001_UEx.pdf/view.

Dicho procedimiento establece la realización por parte de la Unidad Técnica de Evaluación y Calidad de la UEx (UTEC) de estudios anuales con información sobre la incorporación al mercado laboral de los egresados y la satisfacción y valoración de los estudios realizados. Los resultados de estos estudios son publicados en la página web de la UEx: <http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/unidades/utec/funciones/insercion-laboral>.

Sin embargo, en el caso del Grado en Enología no se dispone de encuestas realizadas a los egresados, por lo que esta CCT_ENO no puede valorar estos resultados.

- **El título cuenta con mecanismos de coordinación docente que permiten tanto una adecuada asignación de carga de trabajo del estudiante como una adecuada planificación temporal, asegurando la adquisición de los resultados de aprendizaje**

² <http://www.aneca.es/Programas/ACREDITA/Documentacion-del-programa/Guia-de-Autoevaluacion>

³ <http://eurace.iie.aneca.es/eurace.html>

| | | | |
|--|---------------------------------------|---|--|
| | INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN | | |
| | CURSO: 2017/18 | CÓDIGO: PR/SO005_D001_17-18_ENO | |

La coordinación docente con objeto de lograr que los estudiantes alcancen los resultados del aprendizaje previstos en el plan de estudios es uno de los aspectos clave del desarrollo del título. El SGIC de la Facultad de Ciencias dispone de un proceso específico de coordinación docente, denominado Proceso de Coordinación de las Enseñanzas (PCOE) (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/sgic/manual-de-calidad-procesos-y-procedimientos/P_CL009_PCOEaprobadoJF040714.pdf). Este proceso abarca la coordinación por asignatura (elaboración y aprobación de la guía docente conforme a lo establecido en la memoria de verificación con el objeto de alcanzar los resultados del aprendizaje previstos), coordinación horizontal de las asignaturas de cada semestre del título y coordinación vertical del conjunto de materias del título. Los actores principales del proceso son los profesores (elaboración de guías docentes y agendas de previsión de distribución de carga para el estudiante), departamentos (aprobación de guías docentes), coordinadores de semestre (seguimiento de la coordinación horizontal) y CCT (verificación de la concordancia entre las guías docentes y la memoria de verificación, seguimiento del proceso vertical de coordinación y evaluación del proceso). Por otra parte, también ayuda a la coordinación docente otros procesos del SGIC como son el de Elaboración y Aprobación de Horarios de Clase y Calendarios de Exámenes (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/sgic/manual-de-calidad-procesos-y-procedimientos/PR_CL004_PEHYC_aprobadoJF040714faltadiagrama.pdf) el procedimiento de gestión de trabajos fin de titulación (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/sgic/manual-de-calidad-procesos-y-procedimientos/PR_CL002_PTFT_aprobadoJF_040714.pdf) y el proceso de análisis de los resultados (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/sgic/manual-de-calidad-procesos-y-procedimientos/ES_005_PAR_aprobadoJF_040714.pdf). En este último se evalúa, anualmente, entre otras cosas, el resultado de la coordinación y, si procede, se proponen propuestas de mejora.

Para la **coordinación vertical** (a nivel de titulación) se realizan las siguientes tareas:

- **Elaboración, revisión, aprobación y publicación de las guías docentes.**

Los profesores elaboran los planes docentes que son aprobados por los Consejos de Departamento. Posteriormente, las CCT revisan los planes docentes para garantizar: i) que se cumplen los requisitos académicos de las asignaturas establecidos en los planes de estudio; ii) que se evitan redundancias innecesarias y lagunas; iii) que todas las competencias de la Memoria de Verificación de la Titulación son adecuadamente desarrolladas y evaluadas por alguna (s) asignatura(s). Finalmente, las guías docentes, verificadas por la CCT se publican en la web de la Facultad de Ciencias (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/titulaciones/grado> seleccionar Grado en Enología y pestaña asignaturas). La CCT emite informes de verificación de estas guías docentes, revisando todo su contenido.

Este es un trabajo muy laborioso (realizado durante el mes de junio) que requiere una continua interacción con el profesorado.

- **Elaboración y aprobación de horarios de clase**

Los horarios de clase se elaboran y aprueba según lo establecido en el procedimiento del SGIC destinado a tal fin. De acuerdo con ello, se tiene en cuenta los siguientes criterios, entre otros: i) Se intentan elaborar unos horarios coherentes en función de los recursos materiales y humanos del centro, buscándose una distribución lo más homogénea posible de las asignaturas a lo largo de la semana; ii) se procura que las asignaturas obligatorias de cada curso se impartan en horario consecutivo y se eviten solapamientos de los horarios de obligatorias con los de las asignaturas optativas recomendadas para cada curso; iii) la asignación de aulas se adecúa al número de alumnos matriculados en las asignaturas y la capacidad de las aulas; iv) se tienen en cuenta las necesidades específicas de las actividades formativas de las asignaturas (e.g., necesidad de ordenadores) en la asignación de aulas; v) los horarios de las actividades prácticas (e.g. prácticas de laboratorio) se elaboran teniendo en cuenta las coordinaciones horizontales (ver más abajo) y departamentales.

| | | | |
|--|---------------------------------------|---|--|
| | INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN | | |
| | CURSO: 2017/18 | CÓDIGO: PR/SO005_D001_17-18_ENO | |

Todos estos criterios son tenidos en cuenta en una reunión que se mantiene a principios de curso con la Vicedecana de Orientación Académica con objeto de acordar un horario oficial para todas las materias. En esta reunión se coordinan todas las actividades, incluidas las prácticas, lo que posibilita una mejor y más óptima utilización de los recursos disponibles para lograr una correcta planificación y realización de todas las actividades docentes.

Los horarios de clase son aprobados por la Junta de Facultad y se publican en la web (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/informacion-academica/horarios>)

- **Elaboración y aprobación de calendario de exámenes**

Los exámenes constituyen una de las actividades de evaluación principales de la titulación. Según la normativa de la UEx se establecen pruebas finales para cada una de las convocatorias de evaluación indicadas en el calendario académico. El procedimiento de elaboración y aprobación de exámenes que establece la Facultad de Ciencias tiene por objeto concretar las fechas y lugares de realización es estas pruebas finales de evaluación, teniendo en cuenta los siguientes criterios: i) se intenta distribuir de forma homogénea las fechas de exámenes de las asignaturas de cada curso y titulación, a lo largo del periodo establecido en cada convocatoria; ii) cada curso académico se procurará establecer un mecanismo de rotación de las fechas de examen de cada asignatura; iii) la asignación de aulas se adecúa al número de estudiantes matriculados en las asignaturas y la capacidad de las aulas así como a las características particulares de las pruebas de evaluación (e.g., aulas de ordenadores).

- **Coordinación de Trabajos Fin de Grado (TFG)**

La propuesta, aprobación de propuestas, asignación de tutores, realización del TFG y evaluación del mismo se realizan de acuerdo con la normativa de la Facultad de Ciencias (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/informacion-academica/tf-estudios/grados/normativas/Normativa%20TFG.pdf>). Además, el SGIC de la Facultad contempla un procedimiento de gestión de trabajos fin de titulación (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/sgic/manual-de-calidad-procesos-y-procedimientos/PR_CL002_PTFT_ aprobadoJF_040714.pdf) que se aplica en el Grado en Enología. Así, existe una Comisión de TFG que se encarga de la gestión del procedimiento, colaborando en ello también la CCT y los departamentos.

- **Seguimiento de la coordinación vertical**

La CCT realiza anualmente un análisis de los resultados formativos, de acuerdo con el proceso de análisis de los resultados y, si procede, propone acciones para mejorar la coordinación docente. Los informes anuales pueden consultarse en la dirección web siguiente: http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia/copy_of_grado-en-estadistica

Asimismo, a nivel de Centro (Facultad de Ciencias) se realiza anualmente un análisis conjunto de los mecanismos de coordinación docente y, en su caso, se realizan propuestas de mejora.

Para la coordinación horizontal (a nivel de curso y semestre) además de las acciones indicadas en la coordinación vertical que, lógicamente, también tienen incidencia en la coordinación horizontal, se realizan las siguientes tareas:

- **Elaboración, revisión, aprobación y publicación de agendas de asignaturas y semestre**

Los profesores elaboran un documento en el que recogen un desglose, por semanas, una planificación del tiempo que el estudiante va a invertir en las actividades formativas (teoría, práctica, tutorías, evaluación, actividades no presenciales) para lograr los resultados del aprendizaje con la carga de créditos ECTS asignados a la asignatura. Existe un coordinador de cada semestre que se reúne con los profesores de cada semestre y coordina la elaboración de una agenda de semestre en la que se condensan las agendas de las asignaturas, evitando sobrecargas temporales de trabajo (como criterio general se evita una carga semanal de trabajo superior a 40 horas y la coincidencia de actividades de evaluación de diferentes asignaturas en una misma semana).

| | | | |
|--|---------------------------------------|---|--|
| | INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN | | |
| | CURSO: 2017/18 | CÓDIGO: PR/SO005_D001_17-18_ENO | |

La coordinación final de todos los semestres se realiza a través de la revisión y aprobación de los planes docentes por parte de la CCT, que asegura que la secuenciación de las actividades formativas, contenidos y carga de trabajo asociado a las asignaturas evaluadas sea la correcta para lograr una adecuada adquisición de competencias por parte de los estudiantes. Esta validación de las agendas queda reflejada en el documento 6 del PCOE.

Finalmente, las agendas, verificadas por la CCT, se publican en la web de la Facultad de Ciencias (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/planes-agendas/enologia-agendas>). Sin embargo, esta CCT quiere incidir en la problemática que repetidamente planteando dos asignaturas del plan de Estudios referida al no envío en los plazos establecidos ni de los planes docentes ni de las agendas, lo que impide la correcta realización de las agendas de semestre, habiéndose comunicado mediante los procedimientos oportunos esta circunstancia.

- Seguimiento de la coordinación horizontal

Los coordinadores de semestre se encargan de extender la coordinación horizontal (por semestres) a lo largo del curso. Finalmente, la CCT, una vez concluido el curso, realiza el análisis de resultados y, si procede, establece acciones de mejora de la coordinación horizontal. Los informes anuales pueden consultarse en la dirección web siguiente: http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia/copy_of_grado-en-estadistica

En las asignaturas que presentan actividades formativas, que incluyen una parte de carácter teórico y otra de actividades prácticas de laboratorio y/o campo, se ha prestado además especial atención a que la coordinación de ambas actividades se realice en la secuencia correcta, tanto en términos de temporalidad como de adquisición de las diferentes competencias necesarias para el desarrollo de la actividad. Si hay más de un profesor que imparta la docencia en una misma asignatura, deberá existir la figura de un profesor coordinador para que el desarrollo y la impartición de la docencia de dicha asignatura sea la correcta y adecuada, tanto en las clases teóricas como prácticas. Pueden consultarse las guías docentes de las asignaturas en (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/titulaciones/grado> seleccionar Grado en Enología y pestaña asignaturas).

Respecto al desarrollo de la docencia, no se han producido problemas de horarios ni en la parte de docencia teórica ni tampoco en la de prácticas, ya que, como se ha indicado anteriormente, los horarios de teoría están planificados y aprobados por la Facultad, existiendo para las prácticas una reunión previa al comienzo del curso donde se planifica el desarrollo de las mismas a partir de las agendas docentes elaboradas por los profesores y coordinadas entre sí por los Coordinadores de Semestre.

El título se imparte sólo en la Facultad de Ciencias, de la Universidad de Extremadura, impartándose sólo en modalidad presencial.

Las prácticas externas no son obligatorias en el título. No obstante, existe una asignatura optativa denominada "Prácticas Externas". Estas prácticas se regulan por el Reglamento de Prácticas Externas de la Facultad de Ciencias (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/estudiantes/practicas-en-empresas/ReglamentoprE1cticasexternas.pdf>). Asimismo, se ha desarrollado un proceso del SGIC para la gestión de las prácticas externas (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/sgic/manual-de-calidad-procesos-y-procedimientos/P_CL011_PPE_aprobadoJF040714.pdf). De acuerdo con ello, existe una estrecha colaboración entre las empresas e instituciones colaboradoras (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/estudiantes/practicas-en-empresas/listado%20de%20Empresas%20de%20Practicas.pdf>), los tutores académicos de la UEx y la Comisión de Prácticas Externas de la Facultad de Ciencias. Así, existe un tutor externo (perteneciente a la empresa o institución colaboradora) que se encarga de: i) elaborar el programa formativo de prácticas; ii) velar por el aprendizaje del estudiante durante el desarrollo de las prácticas; iii) resolver incidencias durante el desarrollo de las prácticas del

| | | | |
|---|---------------------------------------|---|---|
|  | INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN | |  |
| | CURSO: 2017/18 | CÓDIGO: PR/SO005_D001_17-18_ENO | |

estudiante; iv) emitir un informe de evaluación. Por otra parte, cada estudiante tiene otro tutor de la UEx. Este tutor académico está en contacto con la empresa y realiza un seguimiento de la actividad del estudiante. Tras la realización de las prácticas asesora al estudiante en la elaboración de la memoria de prácticas y emite un informe de evaluación de las mismas. Finalmente, la Comisión de Prácticas Externas es el órgano encargado de la gestión del proceso, de resolver incidencias y de la evaluación final de los estudiantes.

El Grado en Enología por la UEx comparte una serie de asignaturas (120 créditos ECTS) con el Grado en Química por la UEx. Esto constituye un plan formativo conjunto según las Directrices de elaboración de planes de estudio adaptados al EEES de la UEx (http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/oficinas/oce/noticias/directrices_uex#.VRExV_yG_NU). Ello tiene una doble finalidad: por una parte la optimización de recursos; por otra ofrecer la posibilidad a los estudiantes de obtener las competencias de ambos grados con un total de 360 ECTS. Por lo tanto, el diseño y posteriores modificaciones de los planes de estudio de Grado en Enología y Grado en Química se realizó de forma coordinada (memorias de verificación). Asimismo, se coordinan los horarios de las actividades, especialmente prácticas de ambos títulos para facilitar a los estudiantes la simultaneidad de estudios.

Como se ha indicado anteriormente, desde los órganos de coordinación del título se presta especial atención a la programación de actividades con la finalidad de que se logren las expectativas del plan de estudios (resultados del aprendizaje previstos) a través de las actividades formativas indicadas en la memoria de verificación y evitando sobrecargas a los estudiantes. En las agendas de las asignaturas (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/planes-agendas/enologia-agendas>) se informa a los estudiantes de la planificación temporal de actividades, ajustándose en cada asignatura a las horas previstas en función de los créditos ECTS de la misma (6 ECTS= 150 h de trabajo del estudiante).

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

Para acceder al Título de Grado en Enología por la Universidad de Extremadura es necesario haber superado las pruebas de acceso a la universidad legalmente establecidas con carácter general para los títulos de Grado a nivel nacional (RD 1892/2008 y RD 412/201). Además, según se indica en la memoria de verificación, se recomienda que los alumnos hayan previamente cursado materias de Biología, Química, Física y Matemáticas. Otro perfil de ingreso típico es para titulados en Biología, Bioquímica, Ciencias Ambientales, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Química, Veterinaria, Ingeniería Agrónoma e Ingeniería Química.

El número de estudiantes de nuevo ingreso matriculados en el título no ha superado en ningún curso académico lo aprobado en la memoria de verificación, que establece un máximo de 45 alumnos de nuevo ingreso. La tasa de estudiantes de nuevo ingreso en relación al número de plazas ofertadas, para el Grado en Enología ha sido: curso 2010/11 = 6,0%; curso 2011/12= 15,6%, curso 2012/13=35,6%; curso 2013/14= 28,9%, curso 2014/15=42,2%, curso 2015/16 (42,2%), curso 2016/17 (33,3%) y curso 2017/18 (20,0%) (OBIN_DU-003).

El perfil de acceso y requisitos de admisión se encuentran publicados en la página web del grado (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/titulaciones/grado>, seleccionar la pestaña perfil de ingreso). En esta dirección existe además un enlace al Servicio de Acceso y Gestión de Estudios de Grados de la UEx, órgano que se encarga de la gestión del acceso, prescripción y matrícula (<http://www.unex.es/estudiar-en-la-uex/nuevo/acceso>). Allí,

| | | | |
|--|---------------------------------------|---|--|
| | INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN | | |
| | CURSO: 2017/18 | CÓDIGO: PR/SO005_D001_17-18_ENO | |

se puede descargar la guía de acceso con información útil para los futuros estudiantes de la UEx que deseen realizar los estudios de Grado en Enología (<http://www.siaa.es/content/grado-en-enolog%C3%ADa>)

En la página principal de la UEx, hay un recuadro destacado donde aparecen los diferentes estudios, desde el que se accede a los grados. Allí, se cuenta con toda la información de acceso a los mismos.

El proceso de admisión se realiza de forma centralizada en la UEx por el Servicio de Acceso y Gestión de Estudios de Grados de la UEx. No existen pruebas específicas diseñadas para el acceso al Grado en Enología. En el título no oferta curso de adaptación.

La información sobre el reconocimiento de créditos en el Grado en Enología por la UEx se puede consultar en la página web del grado (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/titulaciones/grado> seleccionar Grado en Enología, pestaña Reconocimiento de créditos)

El reconocimiento de créditos en la Universidad de Extremadura está regulado por la Normativa de Reconocimiento y Transferencia de Créditos en la Universidad de Extremadura (DOE 26/03/2012), la cual se complementa mediante la Normativa de Reconocimiento de Créditos por Participación en Actividades Culturales, Deportivas, de Representación Estudiantil, Solidarias y de Cooperación en la Universidad de Extremadura (DOE 26/03/2012)

En la Facultad de Ciencias el reconocimiento de créditos es competencia de la Comisión de Garantía de Calidad del Centro (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-garantia-de-calidad-del-centro>) y se realiza atendiendo a un procedimiento del Sistema de Garantía Interno de Calidad: Procedimiento de Reconocimiento de Créditos en Titulaciones de la Facultad de Ciencias de la UEx (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/sgic/manual-de-calidad-procesos-y-procedimientos/PR_CL003_PRC_aprobadoPorJF_04_07_14faltadiagrama.pdf). Las solicitudes, junto con la documentación pertinente, deben ser dirigidas al Decano, junto con la matrícula, en el plazo establecido para esta última.

El procedimiento general para el reconocimiento de créditos no directo, aplicable a los reconocimientos procedente de otros títulos universitarios y experiencia laboral, es el siguiente: solicitud de informe al departamento responsable de la docencia, que lo enviará a la Comisión de Garantía de Calidad del Centro, que será la encargada de conceder o no los reconocimientos, siempre teniendo en consideración la normativa de reconocimiento y transferencia de créditos y lo establecido en la Memoria de Verificación.

Además del reconocimiento de créditos por estudios universitarios, la Memoria de Verificación del Grado en Enología por la UEx establece los siguientes reconocimientos de créditos:

- Reconocimiento de créditos cursados en enseñanzas superiores oficiales no universitarias (entre 0-36 créditos)
- Reconocimiento de créditos cursados en Títulos Propios (entre 0-36 créditos)
- Reconocimiento de créditos cursados por acreditación de experiencia laboral y profesional (entre 0-36 créditos)

Además de este sistema de reconocimiento de créditos, se han establecido reconocimientos directos para el caso de alumnos procedentes de estudios de las licenciaturas en Biología, Química, Ciencias Ambientales, Ingeniería Agraria e Ingenieros Técnicos Agrícolas, y Grados en Ingeniería Agraria. En estos casos, a través de los órganos competentes y por el siguiente orden jerárquico se han aprobado las tablas de reconocimiento directo: Comisión de calidad del Título, informe favorable de Comisión de calidad de la Facultad, Junta de Facultad, Comisión de Planificación Académica de la UEx y Consejo de Gobierno de la UEx. Las tablas de reconocimiento directo vigente están disponibles en la web del título grado (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/titulaciones/grado> seleccionar Grado en Enología, pestaña Reconocimiento de créditos)

| | | | |
|--|---------------------------------------|---|--|
| | INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN | | |
| | CURSO: 2017/18 | CÓDIGO: PR/SO005_D001_17-18_ENO | |

Toda la gestión documental del reconocimiento de créditos, se realiza de acuerdo con lo establecido en la Normativa de la UEx.

En cuanto a otras normativas (permanencia, evaluación, simultaneidad de estudios, etc.) se han venido aplicando de forma adecuada, sin incidencias dignas de resaltar.

CRITERIO 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA

Reflexión sobre:

- **La información necesaria para la toma de decisiones de los potenciales estudiantes interesados en el título y otros agentes de interés del sistema universitario de ámbito nacional e internacional es fácilmente accesible.**

Las características del programa formativo se encuentran detalladas en el documento verifica actualizado del Plan de Estudios de la Titulación, que está publicado y accesible para que los grupos de interés puedan consultarlo, en el espacio de la página web de la Facultad de Ciencias destinado al Grado de Enología (https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/titulaciones/info/datos_interes?id=0130 seleccionar memoria del título).

El informe favorable de verificación de ANECA, así como el informe de modificación del título, están disponibles en el espacio de la página web de la Facultad de Ciencias destinado al Grado de Enología (https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/titulaciones/info/datos_interes?id=0130 seleccionar Informe de verificación del título o Informe de modificaciones del título v1).

Los informes del seguimiento del título están disponibles en el espacio de la página web de la Facultad de Ciencias destinado al Grado de Enología (en la misma dirección anterior seleccionar Informe monitor del título v1 y v2).

Los informes de los programas de evaluación de ANECA referidos al Grado en Enología se pueden consultar en la página web de su SGIC (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia/copy5_of_grado-en-estadistica). Alternativamente, los informes de verificación inicial y de la modificación efectuada en 2013 están publicados en la página web de la Facultad de Ciencias destinado al Grado de Enología (https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/titulaciones/info/datos_interes?id=0130). A través de este enlace también se puede acceder al RUCT.

Además de los seguimientos externos que realiza ANECA sobre el grado en Enología, referidos en el aspecto 3, existe un procedimiento del SGIC para el seguimiento interno del Grado en Enología (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/sgic/manual-de-calidad-procesos-y-procedimientos/PAR_Plandecomunicacin_1314_anexo_II_080415.pdf). Como resultado de este seguimiento interno se generan unos informes que se publican en la página web del SGIC del grado en Enología (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia_enlace_informes). En este enlace se puede consultar la información acerca de la composición y funciones de la Comisión de Calidad del grado en Enología, sus actas, e informes. En el apartado informes, se pueden descargar las memorias anuales de la titulación en las cuales, de acuerdo con el proceso del SGIC de análisis de resultados (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/sgic/manual-de-calidad-procesos-y-procedimientos/ES_005_PAR_aprobadoJF_040714.pdf) se analizan anualmente los resultados del desarrollo del título y se proponen acciones de mejora. El seguimiento de las acciones de mejora se realiza, para el conjunto de la Facultad de Ciencias, a través de un Plan de Comunicaciones de acciones de mejora, en el cual se reflejan las acciones que se llevan a cabo para corregir o mejorar las debilidades detectadas (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/sgic/manual-de-calidad-procesos-y-procedimientos/ES_005_PAR_aprobadoJF_040714.pdf).

| | | | |
|---|---------------------------------------|---|---|
|  | INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN | |  |
| | CURSO: 2017/18 | CÓDIGO: PR/SO005_D001_17-18_ENO | |

[uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/sgic/manual-de-calidad-procesos-y-procedimientos/PAR_Plandecomunicacin_1314_anexo_II_080415.pdf](http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/procesos-y-procedimientos)). El conjunto de procesos y procedimientos que conforman el SGIC es accesible a través de la web del SGIC de la Facultad de Ciencias (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/procesos-y-procedimientos>)

Existe una amplia información acerca de los resultados del título, especialmente a través del Observatorio de indicadores de la UEx (<http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/idades/utec/funciones/estadisticas-e-indicadores-universitarios>) al cual se puede acceder desde la página web del SGIC del Grado en Enología (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia/copy2_of_grado-en-estadistica). No obstante, de forma más resumida se ofrecen algunos indicadores académicos en la página web del Grado en Enología (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/titulaciones/grado> seleccionar Grado en Enología, pestaña “Resultados de formación”). Dada la “juventud” del título alguno de los indicadores que se recogen en esta tabla aun no se conocen (el sistema informático asigna automáticamente el valor 0).

En relación a los indicadores de resultados, en los informes anuales mencionados anteriormente se analizan los mismos, detallándose por tanto la evolución que sufren y el impacto que las acciones de mejora tienen sobre ellos (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia/copy_of_grado-en-estadistica <https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/titulaciones/info/presentacion?id=0130>

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

La información más relevante para la toma de decisiones de los potenciales estudiantes interesados en el Grado en Enología por la UEx se encuentra en la página web del título a la que se accede bien desde la página web de la Facultad de Ciencias (<https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/titulaciones/info/presentacion?id=0130>

bien desde la página principal de la Universidad siguiendo la ruta: futuros estudiantes -> Estudiar en la UEx -> Estudios oficiales -> Titulaciones de Grado -> Listado por orden alfabético -> Grado en Enología.

Una vez que se accede a la página web del título se puede descargar un díptico y ver un video informativo. Además, existen enlaces a información relevante del título como plan de estudios de la titulación, las competencias, perfil de ingreso, resultados de información, salidas profesionales y reconocimiento de créditos; así como de las asignaturas y de la distribución de las mismas por semestre y de las guías docentes de las asignaturas del título. En las guías docentes de las mismas se especifican aspectos relevantes para la toma de decisiones como son la temporalidad, el carácter de la asignatura o el departamento y profesorado que la imparte.

Además, en la página web de la Facultad están los horarios, tanto de teoría, como de prácticas y las fechas de los exámenes de las asignaturas.

También está disponible la normativa de Trabajo Fin de Grado, el calendario de los trabajos, incluyendo fechas importantes a tener en cuenta para su desarrollo y defensa, así como la de prácticas externas.

El último informe de seguimiento de ANECA (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia/docs/Monitor_2015_ENO.pdf) puso de manifiesto que la información publicada en la web del título es adecuada. No obstante, algunas sugerencias del informe han sido consideradas en un plan de mejora (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia/docs/Plandemejoras_Tabla_ENO.pdf).

Desde la página web del título se accede a la información a través de la pestaña Perfil de ingreso.

| | | | |
|--|---------------------------------------|---|--|
| | INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN | | |
| | CURSO: 2017/18 | CÓDIGO: PR/SO005_D001_17-18_ENO | |

Desde la página web del título se accede a la información a través de la pestaña Datos de interés. Se encuentra aquí información de la estructura del plan de estudios (BOE, DOE y memoria del título), modalidad de la enseñanza, número de plazas ofertadas, entre otros. El grado en Enología por la UEx no contempla menciones, por lo que no se aporta información sobre itinerarios formativos conducentes a menciones.

Desde la página web del título se accede a la información a través de la pestaña Salidas profesionales.

Desde la página web del título se accede a la información a través de la pestaña Competencias. Desde la pestaña asignaturas se accede a las guías docentes de las asignaturas en las que se indican las competencias que se trabajan en cada una de las asignaturas del plan de estudios.

El grado en Enología no conduce a profesión regulada.

No hay información que lleve a pensar en que el título tenga atribuciones profesionales.

El Grado en Enología por la UEx no tiene curso de adaptación ni pruebas específicas de admisión, tampoco tiene complementos de formación.

Desde la página web del título se accede a la Unidad de Atención al Estudiante de la UEx (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/organizacion/servicios-universitarios/unidades/uae>)

El objetivo principal de esta unidad es garantizar la plena inclusión de los estudiantes con discapacidad y/o con necesidades educativas especiales en la Universidad, garantizando la igualdad de oportunidades y procurando en la medida de lo posible la adaptación de los procesos de enseñanza a sus características y necesidades

No existe información en otra lengua diferente al castellano.

Desde la página web del título se accede a las principales normativas de interés para los estudiantes (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/informacion-academica/normativas>): permanencia, reconocimiento y transferencia de créditos, evaluación, simultaneidad de estudios, trabajo fin de grado, prácticas externas, etc.

2.2.- DIMENSIÓN 2. RECURSOS

CRITERIO 4. PERSONAL ACADÉMICO

Reflexión sobre:

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

El título dispone de un núcleo básico de personal académico que facilita y permite la adecuada impartición del título, como se muestra en la Tabla 3 (curso 17/18), la cual pone de manifiesto que 58 de los 74 profesores del título es personal permanente (funcionarios), lo que arroja un porcentaje de permanencia del 78.4%, un poco inferior al de la Facultad de Ciencias que es del 81.7% (OBIN_RH_003), siendo el porcentaje

| | | | |
|--|---------------------------------------|---|--|
| | INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN | | |
| | CURSO: 2017/18 | CÓDIGO: PR/SO005_D001_17-18_ENO | |

de personal indefinido de la Facultad de Ciencias un 94.1% (OBIN_RH_007), menor al de la titulación que es de un 97.3%.

La carga docente del profesorado vinculado al título (PODs), permite una dedicación adecuada al mismo. La mayor parte de la docencia recae sobre el profesorado permanente lo cual redundará en la calidad de la misma.

Respecto a la satisfacción del profesorado con la titulación los datos de los que se disponen son del curso 2016/2017. Su valor es de 6.59 (OBIN_SU_005), superior al de todos los cursos de los cuales hay datos (estas encuestas se realizan cada dos años) y de los más altos respecto a las otras titulaciones.

El título ha contado en el curso 17/18 con 74 profesores (Tabla 3) lo que nos da una media de dedicación de los profesores al título de unos 3.2 créditos anuales, con una media de 1-2 horas semanales de docencia directa, lo que permite una buena atención al alumnado. La ratio estudiante/profesor en la Facultad de Ciencias es de 3.03, siendo de 0.64 para el Grado en Enología (OBIN_PA_010). Al ser baja permite atender satisfactoriamente a los estudiantes. El número de alumnos matriculados en la titulación en 2017/2018 fue de 14 hombres y 24 mujeres (38 en total), cifra inferior a los 47 del curso anterior (OBIN_PA_004). Por ello, consideramos que esta relación estudiante/profesor permite desarrollar satisfactoriamente las actividades formativas propuestas.

Respecto a la satisfacción de los estudiantes con la titulación ésta es de un 3.00, la más baja de todas las titulaciones de la Facultad de Ciencias en este curso académico, a diferencia del curso anterior (2016/2017) que fue de 4.00, la más alta junto al Grado de Estadística (OBIN_SU_004). Esta caída en la misma puede ser debido al hecho de compartir con Química la mitad de los créditos, habiendo una serie de materias que resultan difíciles para este alumnado al no cursar otras relacionadas con esta titulación (hecho indicado por los propios alumnos) y que se alejan un poco de su formación como enólogos.

Los datos del curso 2017/2018 respecto a la satisfacción de los estudiantes con la actuación docente es de un 7.69, ligeramente superior a la del curso anterior (7.45) y que se encuentra en la zona alta de las titulaciones de Grado de la Facultad de Ciencias (OBIN_SU_001).

La Facultad de Ciencias cuenta con un Plan de Acogida y Acción Tutorial:
(<http://www.unex.es/conoce-la-unex/centros/ciencias/archivos/informacion-academica/patt>).

En este plan, a cada estudiante de nuevo ingreso se le asigna un tutor que le orienta en su vida universitaria y hace un seguimiento de su actividad académica con el objeto de que el estudiante tenga mayor

| | | | |
|--|---------------------------------------|---|--|
| | INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN | | |
| | CURSO: 2017/18 | CÓDIGO: PR/SO005_D001_17-18_ENO | |

probabilidad de éxito para lograr sus metas en relación al proceso de enseñanza- aprendizaje. Para el grado de Enología existe un profesor coordinador del PAT y otros cinco profesores tutores.

Este número de profesores tutores es suficiente al ser una titulación con número de matriculación bajo (9 nuevos alumnos este curso 2017/18) (OBIN_DU_017), siendo de 1.5 los alumnos de nuevo ingreso a tutorizar por cada profesor tutor.

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

El documento adjunto Personal académico (tabla 3) muestra que prácticamente todos los profesores del Grado en Enología son Doctores (66 sobre 74) con una tasa del 89.2% (inferior a la de la Facultad de Ciencias que es del 98.39%, OBIN_RH_002), este número se ha incrementado respecto al curso anterior (62 doctores), con una media de 4.28 quinquenios por profesor y acumulan 175 sexenios de investigación. El profesorado implicado en este título publica regularmente en revistas científicas internacionales, participa de manera activa en numerosos congresos donde presenta sus investigaciones, en una gran cantidad de ellos por medio de ponencias invitadas, estando, por tanto, muy en contacto con los temas más novedosos de investigación. Además también es reseñable el gran número de proyectos y contratos de I+D con empresas y administraciones. Por todo ello, los alumnos que cursan este Grado cuentan con un profesorado muy implicado en la Investigación, que le trasmite entusiasmo por el desarrollo de la misma, lo cual repercute muy positivamente en el proceso de enseñanza- aprendizaje.

La Universidad de Extremadura cuenta con el Servicio de Orientación y Formación Docente (SOFD) (<http://www.unex.es/organizacion/servicios/sofd>), cuya finalidad es facilitar el asesoramiento y la formación docente del profesorado, con especial incidencia en su preparación para la convergencia europea y la aplicación de las tecnologías de la información y la comunicación. Todos los años se elabora un Plan formativo del SOFD, con actividades formativas del profesorado en este sentido. Los 74 profesores que están implicados en el Grado en Enología acumulan 317 quinquenios de labor docente, lo que acredita 1585 años de experiencia docente. De estos 74 profesores una buena parte de ellos realizan cursos de los ofertados por el SOFD con una media de unos 2 cursos por profesor. Por lo que se observa que una gran parte del profesorado muestra interés por seguir formándose y actualizándose a nivel pedagógico.

En este sentido queremos destacar el Campus Virtual de la Universidad de Extremadura (CVUEx) (<http://campusvirtual.unex.es>). CVUEx es la plataforma común para todas las titulaciones y asignaturas de la Universidad, de modo que todo el profesorado la utiliza regularmente y de forma activa. El Servicio de Apoyo a la Docencia Virtual (SADV) es el responsable de la misma. Ofrece al profesorado de la Universidad de

| | | | |
|--|---------------------------------------|---|--|
| | INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN | | |
| | CURSO: 2017/18 | CÓDIGO: PR/SO005_D001_17-18_ENO | |

Extremadura asesoramiento y orientación técnica y educativa para el uso del Campus Virtual. Sus objetivos son orientar, asesorar y ayudar a todos los profesores para sus actividades docentes e investigadoras. Además, proporciona una atención personalizada e inmediata para resolver sus dudas o problemas y conseguir que el profesorado desarrolle sus propias competencias tecnológicas y pedagógicas, lo cual obviamente repercute positivamente en el proceso enseñanza-aprendizaje.

CRITERIO 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

- Los recursos materiales (las aulas y su equipamiento, espacios de trabajo y estudio, laboratorios, talleres y espacios experimentales, bibliotecas, etc.) se adecuan al número de estudiantes y a las actividades formativas programadas en el título.
- Los servicios de apoyo y orientación académica, profesional y para la movilidad puestos a disposición de los estudiantes una vez matriculados se ajustan a las competencias y modalidad del título y facilitan el proceso de enseñanza aprendizaje.
- En el caso de que el título contemple la realización de prácticas externas, éstas se han planificado según lo previsto y son adecuadas para la adquisición de las competencias del título.

2.3.- DIMENSIÓN 3. RESULTADOS

CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

Las metodologías docentes y los sistemas de evaluación son más efectivos cuanto más relación tengan con los contenidos docentes y resultados de aprendizaje previstos para una asignatura en concreto. Un método docente o sistema de evaluación puede funcionar bien para una asignatura pero no para otra. Esta relación estrecha entre el “contenido de asignatura” y el “método de evaluación” fuerza a los profesores a diseñar y mejorar cuidadosamente las actividades formativas que más favorezcan al objetivo final de un aprendizaje exitoso, siempre en función de las particularidades de la asignatura en cuestión. Si la asignatura es impartida por más de un profesor, es absolutamente necesario cuidar la coordinación, planificación, complementariedad e intercambio de experiencia entre los docentes. Cada asignatura, es impartida por profesores pertenecientes a las distintas áreas de conocimiento asociadas a las especialidades de Matemáticas, Física, Biología y Química. Los distintos cursos tienen contenidos diferentes y cuatro colectivos con distinta formación y visión. Conjugarlas con éxito es fundamental en este Grado en Enología. En todas las asignaturas, independientemente de la especialidad o módulo al que pertenezcan, los temarios se han confeccionado para que los conocimientos previos adquiridos sirvan de base a los siguientes, asegurando una adecuada progresión. Las metodologías utilizadas en las sesiones teóricas mezclan la exposición de conceptos teóricos, con la ejemplificación de casos prácticos y la resolución de problemas. También se incluyen la exposición y posterior discusión de trabajos realizados por el estudiante de forma independiente bajo la orientación científica,

| | | | |
|--|---------------------------------------|---|--|
| | INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN | | |
| | CURSO: 2017/18 | CÓDIGO: PR/SO005_D001_17-18_ENO | |

bibliográfica, didáctica y metodológica del profesor, con el fin de profundizar y completar las competencias de cada módulo. En el caso de las asignaturas con sesiones asociadas de prácticas o de laboratorio, las metodologías docentes están coordinadas de forma que las actividades prácticas están precedas por la impartición de los conocimientos teóricos necesarios en Grupo Grande. En las sesiones de laboratorio se usan diferentes herramientas y metodologías, partiendo en todos los casos de una propuesta de diseño que, con ayuda del profesorado, deben realizar los alumnos de forma individual o por grupos. Las sesiones prácticas aportan las destrezas necesarias para que el alumno sea capaz de llevar a cabo en cada bloque un trabajo autónomo. Las tutorías, individuales o en pequeños grupos, permiten además al profesor realizar un seguimiento personalizado del aprendizaje.

Dependiendo del carácter de la asignatura (teórico, práctico o teórico-práctico), se evalúan distintos aspectos que contribuyen a la nota final en una proporción variable dependiendo de la asignatura. Estos aspectos son: la asistencia y participación activa en las clases teóricas y seminarios, la elaboración de trabajos y la exposición de trabajos en clase. Finalmente, mediante un examen escrito, se evalúa de forma individual la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos sobre los contenidos de las materias y/o las prácticas realizadas. Además, la evaluación continua de los proyectos a realizar por el alumno, junto con el examen final teórico/práctico permite valorar de forma ajustada el grado de consecución de los objetivos de aprendizaje logrados por el estudiante en cada una de las materias. Por último, en la presentación y defensa del Trabajo Fin de Grado ante un tribunal, se evalúa especialmente que el alumno haya alcanzado el conjunto de competencias perseguidas en el Grado.

En cuanto a los resultados de aprendizaje de los estudiantes, la memoria de verificación del título describe la relación de resultados de aprendizaje por **materia** y asignatura.

La titulación sólo se imparte en modalidad presencial, de modo que las metodologías docentes y sistemas de evaluación tratados anteriormente sólo se aplican a esta modalidad.

Es fundamental considerar la opinión de los agentes implicados en el título sobre la adecuación de las actividades formativas, sus metodologías docentes y los sistemas de evaluación empleados en cada una de las asignaturas que componen el plan de estudios. Respecto a la satisfacción del estudiante, a la vista de los datos disponibles (OBIN_SU-001), podemos concluir que los alumnos están más o menos satisfechos con la actuación docente (7,69 sobre 10), mejor que 7,5 y el cumplimiento de las obligaciones docentes (95,6 sobre 100 en 2013-14, último dato disponible) no disponible este curso.

Nuestros alumnos parecen responsables e interesados en lo que aprenden y, en consecuencia, se debería esperar una tasa de eficiencia (OBIN_RA-006) alta como así se refleja (100%, muy similar a la de años anteriores, similar a 97,56% y 99,38% en los dos curso anteriores). Sin embargo, la baja tasa de éxito de los estudiantes en relación con los dos primeros cursos y el relativamente bajo nivel de satisfacción que manifiestan deben hacernos meditar sobre alguna posible reforma en el planteamiento de este Grado en Enología para obtener más satisfacción y mejores tasas de rendimiento de nuestros estudiantes. Respecto a la satisfacción del profesorado con la titulación no se dispone de los datos relativos a este curso académico, en los anteriores esta satisfacción es 3,64 (OBIN_SU-005), muy similar a otras titulaciones de la Facultad de Ciencias. Los estudiantes están algo menos satisfechos con la titulación, 3,00, que el curso anterior 4,00 refleja (OBIN_SU-004), la peor de la Facultad de Ciencias y peor que la media de la UEx (3,81).

El Trabajo Fin de Grado (TFG) consiste en la realización de un trabajo teórico y/o experimental bajo la dirección y tutela de un profesor de la titulación. El TFG puede realizarse en el entorno de la bodega del viñedo o de otras industrias auxiliares del sector vitivinícola. El estudiante elaborará una Memoria correspondiente al trabajo realizado, proyecto o informe científico. Al menos el resumen del mismo se redactará en inglés. En general, podemos considerar que el diseño de esta asignatura especial se adecúa a las características del título. Sin embargo, una vez más, no hay

| | | | |
|--|---------------------------------------|---|--|
| | INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN | | |
| | CURSO: 2017/18 | CÓDIGO: PR/SO005_D001_17-18_ENO | |

alumnos graduados. Éstos tardan demasiado tiempo en aprobar todas las asignaturas para poder así presentar su Trabajo Fin de Grado; lo cual supone un tapón de forma que los alumnos tardan demasiado tiempo en concluir sus estudios. Este resultado pone de manifiesto, a nuestro entender, la necesidad de una profunda revisión del mismo que permita captar más alumnos y que los datos de graduación de los mismos sean más satisfactorios. A pesar del interés de los alumnos, no logran graduarse en un tiempo razonable y similar a otras titulaciones.

CRITERIO 7. INDICADORES DE SATISFACCIÓN Y RENDIMIENTO

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

Las previsiones de la memoria de verificación y datos reales con respecto diferentes indicadores de la titulación son:

Estudiantes de nuevo ingreso: En el curso 2017-2018 ingresaron 9 alumnos, 6 de ellos en primera opción. Este dato es algo inferior al del pasado curso 16/17, 15 alumnos, y parece confirmar una tendencia negativa en el número de alumnos (19, 19, 13, 16 y 7 alumnos en los cursos 15/16, 14/15, 13/14, 12/13 y 11/12, respectivamente). El número de alumnos, por tanto, se mantiene lejos del número de plazas ofertadas, 45.

Tasa de graduación: Previsión del 60% en la memoria verificada. En el curso 2017-2018 fue del 0%, según el indicador OBIN_RA-004. Aún no hay ningún alumno graduado en esta titulación, ya que este indicador refleja “el porcentaje de estudiantes que finalizan la enseñanza en el tiempo previsto en el plan de estudios o en un año académico más en relación a su cohorte de entrada”. En nuestro caso, en este curso académico hay 3 alumnos que han presentado el TFG, completando de esta forma sus estudios, pero no entran dentro de esta definición.

Tasa de abandono (OBIN_RA-001): Según los indicadores que disponemos en el curso 2017-2018 esta tasa fue del 55,6%, muy por encima de las previsiones incluidas en la memoria verificada (10%), y en línea con las de los cursos 16/17, 15/16 y 14/15 (55,6%, 43,9% y 66,7%, respectivamente).

Tasa de rendimiento (OBIN_RA-002): En el curso 2017-2018 fue del 56,5%. Dicho dato está ausente en la memoria de verificación. Este valor es muy similar al de los cursos 16/17, 15/16 y 14/15, que fueron del 54,8%, 55,8% y 65,6% respectivamente.

Tasa de éxito (OBIN_RA-003): No se establece ninguna previsión en la memoria verificada. En el curso 2017-2018 fue del 69,1%, mientras que en los últimos cursos 16/17, 15/16, 14/15 y 13/14, fueron del 66,1, 82,2, 77,3 y 65,6%, respectivamente, que puede considerarse un valor excelente.

Tasa de eficiencia (OBIN_RA-006): Según la memoria verificada se estimaba en un valor del 80%. En el curso 2017-2018 fue del 100%, inmejorable y en línea con los resultados de cursos anteriores, 97,6% (16/17), 99,4% (15/16) y 97,6% (14/15).

| | | | | |
|---|---------------------------------------|---|--|---|
|  | INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN | | |  |
| | CURSO: 2017/18 | CÓDIGO: PR/SO005_D001_17-18_ENO | | |

Por tanto, los indicadores mantienen valores similares a los de años anteriores y las conclusiones que se pueden sacar de ellos son idénticas a las de anteriores informes. Cabe destacar únicamente como aspecto negativo la reducción en el número de alumnos.

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

Referente al grado de satisfacción de los distintos colectivos con el título, sólo disponemos de datos acerca de la satisfacción de los estudiantes con el título y actuación docente y del PDI con el título.

Con respecto a los datos sobre la satisfacción con la actuación docente (OBIN_SU-001) la calificación obtenida en el curso 2017-2018 es de 7,69, similar a la calificación promedio de la Facultad de Ciencias (7,55) y a la media de la UEX, (7,80).

Con respecto a los datos de satisfacción con la titulación recabados entre los estudiantes (OBIN_SU-004), la calificación obtenida en el curso 2017-2018 es sorprendentemente baja, 3,00, ya que en el curso 2016-2017 fue de 4,00, y en el curso 15/16, fue 3,50, siendo la calificación más baja entre las titulaciones de la Facultad de Ciencias, con una calificación media de 3.88, e inferior a la media de la UEX, 3,81.

Con respecto a la satisfacción del PDI con la titulación (OBIN_SU-005), no se disponen de datos en este curso. Tampoco disponemos de datos concretos de la satisfacción del PAS ni de los egresados con la titulación.

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

No disponemos de datos de inserción laboral de alumnos egresados del Grado en Enología.

3. PLAN DE MEJORAS INTERNO

3.1. Cumplimiento del plan de mejoras interno del curso anterior

| | Acción de Mejora | ¿Implantación? | | | Observaciones ⁴ |
|---|---|----------------|--------------|----|---|
| | | Sí | Parcialmente | No | |
| 1 | Corrección de errores detectados en la Memoria del Grado en Enología Verificada | | X | | Fecha comunicación: 16/03/2018 Destinatario: Coordinador CCT |

⁴ En caso de implantación, indicar si la acción ha conllevado la solución de la debilidad o problema por el que se propuso. En los otros casos, indicar la razón de su no implantación.

| | | | |
|--|---------------------------------------|---|--|
| | INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN | | |
| | CURSO: 2017/18 | CÓDIGO: PR/SO005_D001_17-18_ENO | |

| | | | | |
|-----|---|--|---|---|
| | | | | <p>Fecha respuesta: 18/12/2018</p> <p>Respuesta: Se ha realizado la revisión completa de la memoria verificada del Grado, detectándose todos los errores, realizando también la redacción correcta de los textos. Sin embargo, no se han comunicado ya que el Grado en Química, con el que el Grado en Enología comparte varias asignaturas está en período de modificación, lo que necesariamente hace que tengamos que incorporar esas modificaciones. No tendría sentido iniciar el proceso de modificación del grado en Enología antes de terminar este mismo proceso en el Grado en Química.</p> <p>Además, la CCT_Enología se está replanteando una posible modificación más amplia y ambiciosa de este grado con objeto de atraer un mayor número de alumnos.</p> <p>El plazo de ejecución puede variar dependiendo de si la CCT_ENO opta por modificaciones puntuales y derivadas de las que están realizándose en el Grado en Química y los errores detectados, o, si por el contrario se opta por una revisión profunda del Grado en Enología, en cuyo caso el plazo de ejecución sería más amplio (el próximo curso académico, 2019-2020).</p> |
| 2 | Realizar campaña de difusión para la captación de alumnos | | X | <p>Fecha comunicación: 16/03/2018</p> <p>Destinatario: Facultad de Ciencias y CCT_ENO</p> <p>Fecha respuesta: 18/12/2018</p> <p>Respuesta: La CCT_ENO participa en las campañas de difusión de titulaciones de la UEX y en la jornada ENOUEX, aunque no descarta la organización de ciclos de difusión concretos en centros de secundaria y FP.</p> |
| 3 | | | | |
| ... | | | | |

3.2. Plan de mejoras interno para el próximo curso

| | Acción de Mejora (descripción) | Responsable de la ejecución | Plazo o momento de ejecución | Observaciones |
|---|---|-----------------------------|------------------------------|---------------|
| 1 | Estudio sobre la viabilidad del actual plan de estudio y su posible | CCT_ENO y Facultad de | 2019/20 | |

| | | | |
|---|---------------------------------------|------------------------------------|---|
|  | INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN | |  |
| | CURSO: 2017/18 | CÓDIGO: PR/SO005_D001_17-18_ENO | |

| | | | | |
|---|---|----------|--|--|
| | modificación. Consideramos necesaria una profunda revisión del mismo. | Ciencias | | |
| 2 | | | | |
| | | | | |

4.- PLAN DE MEJORAS EXTERNO

4.1. Plan de mejoras establecido a partir del informe de renovación de la acreditación

| | Acción de Mejora (descripción) | Responsable de la ejecución | Plazo o momento de ejecución | Observaciones |
|-----|---|-----------------------------|------------------------------|---|
| 1 | Realizar un análisis sistémico y regular sobre el perfil del egreso | CCT_ENO | Cuando se disponga de datos | En la actualidad los únicos datos de que se dispone es del número de egresados y su distribución por sexo |
| 2 | Valorar las tasas de graduación del Grado | CCT_ENO | Cuando se disponga de datos | |
| 3 | | | | |
| ... | | | | |

4.2. Cumplimiento del plan de mejoras establecido a partir del informe de renovación de la acreditación

| | Acción de Mejora | ¿Implantación? | | | Observaciones |
|---|---|----------------|--------------|----|---|
| | | Sí | Parcialmente | No | |
| 1 | Realizar un análisis sistémico y regular sobre el perfil del egreso | | | X | Fecha comunicación: 16/03/2018 Destinatario: Facultad de Ciencias y CCT_ENO Fecha respuesta: 18/12/2018 Respuesta: No se dispone de los datos necesarios para realizar este análisis |
| 2 | Valorar las tasas de graduación del Grado | | | X | Fecha comunicación: 16/03/2018 Destinatario: Facultad de Ciencias y CCT_ENO Fecha respuesta: 18/12/2018 Respuesta: No se dispone de los datos necesarios para realizar este análisis |
| 3 | | | | | |
| | | | | | |