

Informe de revisión do sistema pola dirección
-
Informe de resultados anuais das titulacións do
centro

Curso 2017-18

Data da reunión CGC: 22/02/2019

Data de aprobación na xunta de centro: 22/02/2019

Índice de contidos

- I. ASPECTOS INTRODUTORIOS
 - II. DATOS E INDICADORES
 - III. ANÁLISE DE RESULTADOS DAS TITULACIÓNS DO CENTRO – SEGUIMENTO DAS TITULACIÓNS
 - IV. MODIFICACIÓNS NON SUSTANCIAS DAS TITULACIÓNS
 - V. ESTADO DE SITUACIÓN DAS MELLORA PROPOSTAS NO(S) INFORME(S) ANTERIOR(ES)
 - VI. LISTAXE DE ACCIÓNS DE MELLORA PROPOSTAS
 - VII. CONCLUSIÓNS E ACORDOS
 - VIII. ANEXOS
-

I. ASPECTOS INTRODUTORIOS

I.2. Presentación/Objeto de la reunión

El objeto de la reunión es analizar y evaluar los diferentes datos, indicadores y resultados de los títulos ofertados en el curso 2017-18, así como analizar las mejoras propuestas y proponer nuevas acciones.

I.3. Informe inicial

- ✓ Durante el curso 2017-18 no se han realizado cambios en la organización de la oferta formativa de la Facultad; si bien, producto de la implantación de la Escuela de Aeroespacial y la asignación de espacios que correspondían a la Facultad de Ciencias se han producido pequeños cambios en la adaptación a las nuevas necesidades. En el momento actual nos encontramos en el 3º año de la modificación de los planes de estudio de los grados en su adaptación a los requerimientos de la Xunta de Galicia para su viabilidad.
- ✓ Durante el curso 2017-18 se ha producido la implantación de la nueva RPT con cierta contestación entre el PAS y alguna queja de los equipos decanales/directivos por la falta de dialogo y su no adaptación a las necesidades de los centros. Este decanato ha informado al anterior equipo rectoral de la pérdida (ratios de PAS/Centro) con relación al Campus de Vigo. Es de señalar que ha empezado a funcionar un equipo de apoyo a la Calidad, si bien compartiendo esa responsabilidad con otras funciones diferentes.
- ✓ Se ha modificado el modelo de Informe de Revisión con respecto al del año 2016-17. Se incluyen comparativas de los tres últimos cursos y las mejoras planteadas.
- ✓ En el curso 2014-15 se aprobó un Plan de Viabilidad que busca el adaptar los títulos de grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos e Ingeniería Agraria al decreto de la Xunta de Galicia sobre la matrícula mínima para una oferta continuada del título. Este Plan propuesto por la Facultad buscó desde el principio involucrar a los tres títulos de grado ofertados (se incluye a Ciencias Ambientales), con él, dentro de la diversidad, se fomenta el compartir materias aprovechando los recursos y minimizando los gastos y potenciando la transversalidad en los planes de estudio. Se ofertan 98 materias de las 144 que habría que ofertar si no se compartieran las materias. Esto ha facilitado que

muchos alumnos realicen los estudios de dos grados o compaginen estudios con el fin de obtener dos titulaciones. Las relaciones, fundamentalmente, son: Ciencia y Tecnología de los Alimentos-Ingeniería Agraria o Ciencias Ambientales-Ingeniería Agraria.

II. DATOS E INDICADORES

II.1 Resultados acadados

Os datos que se presentan a seguir recollen os resultados da Facultade de Ciencias e de todas as súas titulacións oficiais de grao e de mestrado adscritas.

II.1.1 Rexistro de resultados do panel de Indicadores do SGIC:

Centro			Facultade de Ciencias			
Panel de Indicadores			Existe Meta de calidade asociada	Resultado Curso17-18	Resultado Curso 16-17	Resultado Curso 15-16
Codg SGC	Codg ACSUG	Descrición				
I01-MC	E14	Certificación da implantación dos sistemas de calidade	Si: Renovar positivamente	Renovar positivamente		
I05-MC	I4	Grao satisfacción PAS		NO PROCEDE		
I01-DO	E2	Seguimento das titulacións	Si: Obtener informes favorables			
I02-DO	E2	Acreditación das titulacións	Si: Obtener informes favorables			

Titulación		Graos			
Panel de indicadores do SGIC		Existe Meta de calidade asociada	Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	Grao en Ciencias Ambientais	Grao en Enxeñaría Agraria
I02-MC	Grao satisfacción estudantado	Si:3,00	15/16:3,15 16/17:2,99 17/18:3,52	15/16:3,09 16/17:3,09 17/18: 2,57	15/16:3,09 16/17:3,11 17/18:3,66
I03-MC	Grao satisfacción profesorado	Si:3,50	15/16:--- 16/17:4,03 17/18: Non hai datos	15/16:--- 16/17:3,89 17/18: Non hai datos	15/16:--- 16/17:4,44 17/18: Non hai datos
I04-MC	Grao satisfacción persoas tituladas	Si:3,50	15/16:3,30 16/17:3,55 17/18: 3,37	15/16:3,16 16/17:3,15 17/18: 3,10	15/16:3,07 16/17:2,50 17/18: 3,11
I06-MC	Grao satisfacción empregadores	Si:3,00	Non procede	Non procede	Non procede
I01-AC	Nota media de acceso		TABLA I01 AC-NOTA MEDIA DE ACCESO		
I01(2)-AC	Nota mínima de acceso		15/16:5,370 16/17:5,000 17/18: 5,680	15/16:5,100 16/17:5,380 17/18: 5,090	15/16:5,930 16/17:5,190 17/18: 5,680
I02-AC	Ocupación	Si:100%-105%	15/16:75,56% 16/17:100% 17/18: 80%	15/16:117,78% 16/17:111,11% 17/18: 100%	15/16:20% 16/17:40% 17/18: 51,11%
I03-AC	Preferencia	Si:90%-100%	15/16:64,44% 16/17:60% 17/18: 80%	15/16:128,89% 16/17:108,89% 17/18: 88,89%	15/16:17,78% 16/17:37,78% 17/18: 53,33%
I03(2)-AC	Adecuación	Si:70%-80%	15/16:52,94% 16/17:42,22% 17/18: 75%	15/16:81,13% 16/17:64% 17/18: 82,22%	15/16:55,56% 16/17:72,22% 17/18: 86,96%
I04-AC	Matrícula de novo ingreso por preinscripción (Evolución do estudantado matriculado en cada curso a académico)		15/16:34 de 45 16/17:45 de 45 17/18: 36 de 45	15/16:53 de 45 16/17:50 de 45 17/18: 45 de 45	15/16:9 de 45 16/17:18 de 45 17/18: 23 de 45
I03-DO	Participación do profesorado nas enquisas de avaliación do profesorado		17/18: O01G040V01:28,13% O01G041V01:96,90% Media: 48,85 %	17/18: O01G2460V01:23,99% O01G2461V01:30,34% Media: 27,165%	17/18: 13,04%
I04-DO	Grao de satisfacción do estudantado coa actividade docente do profesorado		17/18: O01G040V01:4,59 O01G041V01:4,04 Media: 4,32	17/18: O01G2460V01:3,91 O01G2461V01:3,43 Media: 3,67	17/18: 3,78
I05-DO	Grao de satisfacción do estudantado coa planificación e		17/18: 3,29	17/18: 2,42	17/18: 3,55

		desenvolvemento do ensino				
I06-DO		Grao de satisfacción do profesorado coa planificación e desenvolvemento do ensino		17/18: Non procede	17/18: Non procede	17/18: Non procede
I07-DO		Grao de satisfacción das persoas tituladas coa planificación e desenvolvemento do ensino		17/18: 3,28	17/18: 2,82	17/18: 2,86
I08-DO		Grao de satisfacción coas prácticas académicas externas		17/18: Non procede	17/18: Non procede	17/18: Non procede
I09-DO	I3	Estudantes que participan en programas de mobilidade internacionais		15/16:2 16/17:6 17/18: Non hai datos	15/16:14 16/17:4 17/18: Non hai datos	15/16:0 16/17:2 17/18: Non hai datos
I09(2)-DO		Estudantes estranxeiros	15/16: 2 16/17: 8 * Datos por Centro Curso 16/17 Internacional Entrante 17/18: Non hai datos			
I010-DO		Duración media dos estudos		15/16:4,81 16/17:4,81 17/18: 5,80	15/16:4,67 16/17:4,61 17/18: 4,42	15/16:5,24 16/17:4,54 17/18: 5,21
I011-DO		Taxa de rendemento	Si:>80 %	15/16:57% 16/17:62% 17/18: 61%	15/16:73% 16/17:71% 17/18: 71%	15/16:70% 16/17:65% 17/18: 67%
I012-DO		Taxa de abandono	Si:< 15%	15/16:34,78% 16/17:27,78% 17/18: 35,29%	15/16:19,51% 16/17:30,61% 17/18: 27,45%	15/16:22,22% 16/17:55,56% 17/18: 20%
I013-DO		Taxa de eficiencia	Si: 90 %	15/16:82% 16/17:89% 17/18: 81%	15/16:89% 16/17:90% 17/18: 92%	15/16:81% 16/17:89% 17/18: 82%
I014-DO		Taxa de graduación	Si: 90 %	15/16:26,09% 16/17:33,33% 17/18: 30,43%	15/16:75,68% 16/17:65,12% 17/18: 60,98%	15/16:25% 16/17:38,89% 17/18: 33,33%
I015-DO		Taxa de éxito	Si:80 %	15/16:68% 16/17:74% 17/18: 70%	15/16:83% 16/17:80% 17/18: 80%	15/16:84% 16/17:82% 17/18: 81%
I016-DO		Tempo medio para atopar emprego		https://secretaria.uvigo.gal/uv/web/transparencia/informe/adjunto/download/31756ef3c495336bbf634fb901416db1f937dcde		
I017-PE	I7	Porcentaxe de PAS en formación		(1) Datos por centro _ Curso 17/18: 69,72%		
I017(2)-PE	I6	Profesorado en programas de formación		15/16: 11/55: 20% 16/17: 22/55: 40% 17/18: 26/55: 47,27%	15/16:8/48: 17% 16/17:12/44: 27% 17/18:11/51: 21,56%	15/16:4/22: 18% 16/17:5/19: 26% 17/18: 4/22: 18,18%

I02-PE	Cualificación do PDI		15/16:44/55: 80% 16/17:45/55: 81,81% 17/18:47/55: 85,45%	15/16:24/48: 70,83% 16/17:32/44: 72,72% 17/18: 33/43: 76,74%	15/16:15/12: 68,18% 16/17:13/19: 68,42% 17/18: 15/22: 68,18%
I03-PE	Resultados de investigación de carácter académico (Sexenios)		15/16:40/44: 90,9% 16/17:35/40:87,50% 17/18: 36/41: 87,80%	15/16: 28/30: 93,33% 16/17:22/26: 84,62% 17/18: 24/28: 87,71%	15/16: 12/13: 92,31% 16/17:10/11: 90,91% 17/18: 10/11: 90,91%
I03(2)-PE	Profesorado por categoría	Catedrático	TABLA I03(2)-PE PROFESORADO POR CATEGORÍA		
		Titular			
		Contratado			
		Doutos			
		Axudante			
Doutor					
Asociado					

II.1.2 Rexistro de resultados dos indicadores específicos do seguimento establecido por ACSUG:

Indicadores de Seguimento			<u>Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos</u>	<u>Grao en Ciencias Ambientais</u>	<u>Grao en Enxeñaría Agraria</u>	
E3	I2	Perfil de ingreso do alumnado-Alumnado por titulación de procedencia	Bacheralato	TABLA E3-I2 PERFIL DE INGRESO DO ALUMNADO		
			FP			
			Mairos 25 Anos			
I9		% de profesorado do título avaliado polo programa DOCENTIA (quinquenal)		d		
I10		Nº e % de profesorado que participa en programas de mobilidade	Nº	15/16:1/51 16/17:1/47 17/18: 3/52	15/16:1/48 16/17:2/44 17/18: 4/43	15/16:---- 16/17:2/11 17/18: 2/22
			%	15/16:1,96% 16/17:2,12% 17/18: 5,76%	15/16:2,08% 16/17:4,54% 17/18: 9,30%	15/16:---- 16/17:10,52% 17/18: 9,09%
I11		Distribución do alumnado por centro de prácticas	Nome da empresa Entidade	TABLA: I11-DISTRIBUCIÓN DO ALUMNADO POR CENTRO DE PRÁCTICAS		
I14		Resultados de inserción laboral	https://secretaria.uvigo.gal/uv/web/transparencia/grupo/show/5/69			
I15		Media de alumnos por grupo de docencia	Tamaño grupos A	15/16:133,14 16/17:90,42 17/18: 65,92	15/16:55,18 16/17:31,93 17/18: 62,27	15/16:47,05 16/17:26,06 17/18: 46,2
			Tamaño grupos B	15/16:47,55 16/17:39,31 17/18: 30,90	15/16:38,72 16/17:27,02 17/18: 55,09	15/16:55,35 16/17:30,07 17/18: 51,33
			Tamaño grupos C	15/16:57,89 16/17:40,19 17/18: 32,96	15/16:53,83 16/17:40,53 17/18: 62,27	15/16:67,21 16/17:39,09 17/18: 77

Titulación			Másteres		
Panel de indicadores do SGIC			Existe Meta de calidade asociada	Máster de Ciencia e Tercnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	Máster en Nutrición
I02-MC	I4	Grao satisfacción estudiantado	Si:3,00	15/16:3,38 16/17:2,98 17/18: 3,71	15/16:3,38 16/17:3,00 17/18: 3,17
I03-MC	I4	Grao satisfacción profesorado	Si: 3,50	15/16:--- 16/17:4,10 17/18: Non hai datos	15/16:--- 16/17:4,11 17/18: Non hai datos
I04-MC	I4	Grao satisfacción persoas tituladas	Si: 3,50	15/16:2,31 16/17:3,31 17/18: 3,61	15/16:4,86 16/17:2,87 17/18:2,73
I06-MC	I4	Grao satisfacción empregadores	Si: 3,00	Non procede	Non procede
I01-AC		Nota media de acceso		Tabla I01 AC-NOTA MEDIA DE ACCESO	
I01(2)-AC		Nota mínima de acceso		15/16:5,400 16/17:2,690 17/18: 5,00	15/16:3,920 16/17:6,000 17/18: 2,050
I02-AC		Ocupación	Si: 100%-105%	15/16:96,97% 16/17:76,67% 17/18: 73,33%	15/16:100% 16/17:79,17% 17/18:87,50%
I03-AC		Preferencia	Si: 90%-100%	15/16:112,12% 16/17:93,33% 17/18: 0%	15/16:141,67% 16/17:120,83% 17/18: 0%
I03(2)-AC		Adecuación	Si: 70%-80%	15/16:90,63% 16/17:91,30% 17/18: 0%	15/16:91,67% 16/17:78,95% 17/18: 0%
I04-AC	I1	Matrícula de novo ingreso por preinscripción		15/16:32 de 33 16/17:23 de 30 17/18:22 de 30	15/16: 24 de 24 16/17:19 de 24 17/18:21 de 24
I03-DO	I8	Participación do profesorado nas enquisas de avaliación do profesorado		16/17:58,82% 17/18:16,54%	16/17:39/47% 17/18: Sen datos
I04-DO	I8	Grao de satisfacción do estudiantado coa actividade docente do profesorado		16/17:4,39 17/18:3,91	16/17:4,39 17/18:Sen datos
I05-DO		Grao de satisfacción do estudiantado coa planificación e desenvolvemento do ensino		16/17:2,85 17/18:3,59	16/17:3,11 17/18:2,80
I06-DO		Grao de satisfacción do profesorado coa planificación e desenvolvemento do ensino		16/17:4,20 17/18: non procede	16/17:4,28 17/18: non procede
I07-DO		Grao de satisfacción das persoas tituladas coa planificación e desenvolvemento do ensino		16/17:3,31 17/18:3,66	16/17:2,87 17/18:2,47
I08-DO		Grao de satisfacción coas prácticas académicas externas do alumno		17/18: Non procede	17/18: Non procede
I09-DO	I3	Estudantes que participan en programas de mobilidade internacionais		17/18: Non hai datos	17/18: Non hai datos
I09(2)-DO		Estudantes estranxeiros	15/16: 2		

			16/17: 8 * Datos por Centro_Curso 16/17 Internacional Entrante 17/18: Non hai datos		
I010-DO		Duración media dos estudos	Si: 1-1,5	15/16:1,12 16/17:1,00 17/18:1,20	15/16:1,54 16/17:1,63 17/18:1,26
I011-DO		Taxa de rendemento	Si: > 80%	15/16:100% 16/17:92% 17/18:92%	15/16:90% 16/17:88% 17/18:88%
I012-DO		Taxa de abandono	Si: < 5%	15/16:0% 16/17:0% 17/18:0%	15/16:4,35% 16/17:5,56% 17/18:0%
I013-DO		Taxa de eficiencia	Si: 90%	15/16:99% 16/17:100% 17/18:98%	15/16:94% 16/17:91% 17/18:87%
I014-DO		Taxa de graduación	Si: 90%	15/16:95,24% 16/17:96,88% 17/18:87,50%	15/16:76,47% 16/17:91,67% 17/18:94,12%
I015-DO		Taxa de éxito	Si: 80%	15/16:100% 16/17:100% 17/18:100%	15/16:98% 16/17:98% 17/18:99%
I016-DO		Tempo medio para atopar emprego		https://secretaria.uvigo.gal/uv/web/transparencia/informe/adjunto/download/31756ef3c495336bbf634fb901416db1f937dcde	
I017-PE	I7	Porcentaxe de PAS en formación		(1) Datos por centro _ Curso 17/18: 69,72%	
I017(2)-PE	I6	Profesorado en programas de formación		15/16:6/66: 9% 16/17:19/64: 30% 17/18:23/71:32,39%	15/16:4/38: 11% 16/17:8/37: 22% 17/18:6/36:16,67%
I02-PE		Cualificación do PDI		15/16:54/66: 81,81% 16/17:55/64: 85,93% 17/18:57/71:80,28%	15/16:14/38: 36,84% 16/17:13/37: 35,13% 17/18:14/36:38,88%
I03-PE		Resultados de investigación de carácter académico (Sexenios)		15/16:47/50:94% 16/17:44/48:91,67% 17/18:45/50:90%	15/16:12/13:92,31% 16/17:11/12:91,67% 17/18:10/12:83,33%
I03(2)-PE		Profesorado por categoría	Catedrático Titular Contratado Doutor Axudante Doutor Asociado	TABLA: I03(2)-PE PROFESORADO POR CATEGORÍA	
II.1.2 Rexistro de resultados dos indicadores específicos do seguimento:					
Indicadores de Seguimento				<u>Máster de Ciencia e Tercnoloxía Agroalimentaria e Ambiental</u>	<u>Máster en Nutrición</u>
E3-I2	I2	Perfil de ingreso do alumnado- Alumnado por titulación de procedencia	Bacheralato FP Mairoes 25 Anos	TABLA: E3-I2 PERFIL DE INGRESO DO ALUMNADO	

I8	Resultados de avaliación docente	Participación		
		Resultado		
I9	% de profesorado do título avaliado polo programa DOCENTIA (quinquenal)			
I10	Nº e % de profesorado que participa en programas de mobilidade	Nº	15/16:1/66 16/17:2/64 17/18:3/71	15/16:---- 16/17:---- 17/18:
		%	15/16:1,51% 16/17:3,12% 17/18:4,22	15/16:---- 16/17:----% 17/18:
I11	Distribución do alumnado por centro de prácticas	Nome da empresa Entidade	TABLA: I11-DISTRIBUCIÓN DO ALUMNADO POR CENTRO DE PRÁCTICAS	
I14	Resultados de inserción laboral		https://secretaria.uvigo.gal/uv/web/transparencia/grupo/show/5/69	
I15	Media de alumnos por grupo de docencia	Tamaño grupos A	15/16: 0 16/17: 12,07 17/18: 8,93	15/16: 0,08 16/17: 23,17 17/18: 17,08
		Tamaño grupos B	15/16: 0 16/17: 12,07 17/18: 8,93	15/16: 0,08 16/17: 23,17 17/18: 17,08
		Tamaño grupos C	15/16: 0 16/17: 12,07 17/18: 8,93	15/16: 0,08 16/17: 23,17 17/18: 17,08

II.1.3 Resultados (desagregados) das enquisas de satisfacción das titulacións oficiais

PAS				
CENTRO	Resultados de Participación	Satisfacción Xeral	Ítems/epígrafes mellor valorados	Ítems/epígrafes peor valorados
Ciencias	-15/16: 61,11%	-15/16: 3,64	-15/16: Comunicación 3,85	-15/16: Satisfacción coa xestión da calidade 3,47
	-16/17: 33,33%	-17/18: Non procede	-17/18: Non procede	-17/18: Non procede
	-17/18: Non procede			

Enquisa PAS	Información Xeral	Comunicación	Recursos humanos	Recursos materiais e servizos	Xestión da calidade	Xeral
Graos	15/16: 3,28	15/16: 3,64	15/16: 3,58	15/16: 3,30	15/16: 3,47	15/16: 4,00
Mestrados	15/16: 3,80	15/16: 4,10	15/16: 3,60	15/16: 4,00	15/16: 3,47	15/16: 3,60

ALUMNADO GRAOS				
Titulación do Centro	Resultados de Participación	Satisfacción Xeral	Ítems/epígrafes mellor valorados	Ítems/epígrafes peor valorados
Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	-15/16:19%	-15/16:3,15	Item 4 (RR. Materiais e Servizos) 3,34	Item 6 (Xestión da Calidade) 2,75
	-16/17:14%	-16/17:2,98	Pregunta 19 (Plataforma de Teledocencia e ferramentas multimedia) 3,86	Pregunta 22 (Canles para realizar queixas, suxestións e/ou parabens) 2,40
	17/18: 47%	17/18: 3,52	Pregunta 8 (A utilidade da información sobre a titulación publicada na Web) 4,06	Pregunta 1 (A estruturación ou organización temporal das materias do plan de estudos) 2,56
Grao en Ciencias Ambientais	-15/16:36%	-15/16:3,09	Item 4 (RR. Materiais e Servizos) 3,50	Item 5 (Resultados) 2,75
	-16/17:23%	-16/17:3,09	Pregunta 19 (Plataforma de Teledocencia e ferramentas multimedia) 4,17	Pregunta 5 (orientación profesional e laboral) 2,08
	17/18: 27%	17/18:2,52	Pregunta 7 (A accesibilidade da información sobre a titulación publicada na Web) 3,33	Pregunta 1 (A estruturación ou organización temporal das materias do plan de estudos) 1,92
Grao en Enxeñaría Agraria	-15/16:13%	-15/16:3,09	Item 4 (RR. Materiais e Servizos) 3,60	Item 2 (Orientación ao estudantado) 2,49
	-16/17:20%	-16/17:3,11	Pregunta 18 (Dispoñibilidade dos fondos bibliográficos recomendados na titulación) 4,00	Pregunta 5 (orientación profesional e laboral) 2,13
	17/18: 23%	17/18: 3,66	Bloque 4 (Recursos Humanos) 3,86	Pregunta 6 (A orientación académica recibida no plan de acción tutorial) 3,17

Enquisa Alumnado Graos (2017-18)	Organización e Desenvolvemento	Información e transparencia	Sistema de garantía de calidade	Recursos humanos	Recursos materiais e servizos	Resultados de aprendizaxe
Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	3,29	3,80	3,67	3,47	3,48	3,68
Grao en Ciencias Ambientais	2,42	2,87	2,40	2,75	2,66	2,21
Grao en Enxeñaría Agraria	3,55	3,63	3,60	3,86	3,81	3,67

ALUMNADO MASTERS				
Titulación do centro	Resultados de Participación	Satisfacción Xeral	Ítems/epígrafes mellor valorados	Ítems/epígrafes peor valorados
Máster en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	-15/16:41% -16/17:72%	-15/16:3,38 -16/17:2,98	Item 4 (Recursos humanos y Servicios) 3,52 Pregunta 15 (Aulas e o seu equipamento) 3,71	Item 2 (Orientación ao esudentado) 2,76 Pregunta 11 (Proporción entre clases teóricas e as prácticas na titulación) 2,28
	17/18: 46%	17/18:3,71	Pregunta 4 (Calendario das probas de avaliación) Pregunta 16 (Plataformas de Teledocencia) 4,45	Bloque 1 (Organización e desenvolvemento) 3,09
Máster en Nutrición	-15/16:6% -16/17:27%	-15/16:3,38 -16/17:3	Item 1 (Obxectivos e competencias) 3,38 Pregunta 19 (Plataforma de Teledocencia e ferramentas multimedia) 4,14	Item 2 (Orientación ao esudentado) 2,61 Pregunta 6 (Difusión das actividades extracurriculares _Culturais, Deportivas, sociais...) 2,20
	17/18: 38%	17/18:3,17	Pregunta 16 (Plataformas de Teledocencia) 4,45	Pregunta 5 (Práctica realizada nas materias) 2,22

Enquisa Alumnado Másters (2017-18)	Organización e Desenvolvemento	Información e transparencia	Sistema de garantía de calidade	Recursos humanos	Recursos materiais e servizos	Resultados de aprendizaxe
Máster en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	3,59	3,75	3,20	3,82	4,15	3,32
Máster en Nutrición	2,80	3,31	2,73	3,36	3,68	3,23

PROFESORADO GRAOS				
Titulación do Centro	Resultados de Participación	Satisfacción Xeral	Ítems/epígrafes mellor valorados	Ítems/epígrafes peor valorados
Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	-16/17: 61 %	-16/17: 4,05	Item 1 (Obxectivos e competencias) 4,33 Pregunta 15 (Disponibilidade de fondos bibliográficos) 4,56	Item 7 (Xestión da calidade) 3,75 Pregunta 12 (as aulas e o seu equipamento) 3,16
	-17/18: Non procede			
Grao en Ciencias Ambientais	-16/17: 62 %	-16/17: 3,89	Item 1 (Obxectivos e competencias) 4,30 Pregunta 1 (A información dispoñible dos obxectivos xerais e competencias do plan de estudos) 4,43	Item 7 (Xestión da calidade) 3,46 Pregunta 25 (Os obxectivos de Calidade) 3,00
	-17/18: Non procede			
Grao en Enxeñaría Agraria	-16/17:76%	-16/17:4,09	Item 1 (Obxectivos e competencias) 4,27	Item 7 (Xestión da calidade) 3,78 Pregunta 25 (Os obxectivos de Calidade) 3,50
	-17/18: Non procede			

PROFESORADO MÁSTERES				
Titulación do centro	Resultados de Participación	Satisfacción Xeral	Ítems/epígrafes mellor valorados	Ítems/epígrafes peor valorados
Máster en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria	-16/17:59 %	-16/17:4,10	Item 1 (Obxectivos e competencias) 4,29 Pregunta 1 (Información disponible dos obxectivos xerais e competencias do plan de Estudos) 4,32	Item 7 (Xestión de Calidade) 3,77 Pregunta 25 (Os obxectivos de Calidade) 3,00
	17/18:	Non procede		
Máster en Nutrición	-16/17: 39%	-16/17:4,11	Item 3/Pregunta 11 (RRHH/A coherencia dos criterios de asignación da docencia coa capacitación do persoal) 4,80	Item 7 (Xestión de Calidade) 3,27 Pregunta 25 (Os obxectivos de Calidade) 3,00
	17/18:	Non procede		

Enquisa	Organización e Desenvolvemento	Información e transparencia	Sistema de garantía de calidade	Recursos humanos	Recursos materiais e servizos	Resultados de aprendizaxe
Profesorado	Non procede curso 17/18					

PERSOAS TITULADAS GRAOS				
Titulación do centro	Resultados de Participación	Satisfacción Xeral	Ítems/epígrafes mellor valorados	Ítems/epígrafes peor valorados
Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	-15/16: 50 % -16/17: 33%	-15/16: 3,30 -16/17: 3,55	Bloque 5 (RRHH) 4,67 Pregunta 15 (Estancia na Uvigo no transcurso da titulación) 4,67	Bloque 6 (Recursos materiais e servizos) 2,83 Pregunta 9 (As infraestruturas e Recursos materiais) 2,00
	17/18: 42%	17/18: 3,37	Pregunta 7 (Os programas de mobilidade) 4,50	Pregunta 4 (A orientación académica para continuar os estudos) 2,60
Grao en Ciencias Ambientais	-15/16: 29% -16/17:53 %	-15/16:3,16 -16/17:3,15	Bloque 5 (RRHH) 3,44 Pregunta 15 (Estancia na Uvigo no transcurso da titulación) 3,94	Bloque 3 (Orientación ao estudiantado) 2,42 Pregunta 4 (Orientación profesional e laboral) 2,11
	-17/18: 48%	-17/18: 3,10	Pregunta 7 (Os programas de mobilidade) 4,13	Pregunta 5 (Orientación profesional e laboral) 2,00
Grao en Enxeñaría Agraria	-15/16: 36% -16/17: 20%	-15/16:3,07 -16/17:2,5	Bloque 1/2/8 (Obxectivos e competencias /xustificación/ Xestión da Calidade) 3,00	Bloque 3/4/5 (Orientación/ Planificación/ RRHH) 2,00 Pregunta 5 (A organización temporal das materias do Plan de estudos) 1,00
	-17/18: 20%	-17/18: 3,11	Pregunta 14 (Os Servizos, Secretaría de alumnos, Biblioteca) 3,83	Bloque 1 (Organización e desenvolvemento) 2,86

Enquisa Persoas tituladas (2017-18)	Organización e Desenvolvemento	Información e transparencia	Sistema de garantía de calidade	Recursos humanos	Recursos materiais e servizos	Resultados de aprendizaxe
Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	3,28	3,29	3,20	3,70	3,35	3,50
Grao en Ciencias Ambientais	2,82	3,13	2,86	3,13	3,65	2,97
Grao en Enxeñaría Agraria	2,86	3,30	3,00	3,25	3,43	3,00

PERSOAS TITULADAS MÁSTERES				
Titulación do centro	Resultados de Participación	Satisfacción Xeral	Ítems/epígrafes mellor valorados	Ítems/epígrafes peor valorados
Máster en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	-15/16: 33% -16/17: 59%	-15/16:2,31 -16/17:3,31	Bloque 2 (Xustificación) 3,74 Pregunta 15 (Estancia na Uvigo no transcurso da titulación) 3,95	Bloque 3 (Orientación ao estudiantado) 2,68 Pregunta 4 (Orientación profesional e laboral) 2,47
	-17/18:35%	-17/18:3,61	Pregunta 15 (Recursos Tecnolóxicos) 4,33	Pregunta 7 (Programas de Movilidade) 1,00
Máster en Nutrición	-15/16:10% -16/17: 38%	-15/16:4,86 -16/17:2,87	Bloque ½ (Obxectivos e competencias /xustificación) 3,00	Bloque 7 (Resultados) 1,67 Pregunta 11 (Adecuación da formación recibida as espectativas iniciais) 1,00
	-17/18:12%	-17/18:2,73	Pregunta 15 (Recursos Tecnolóxicos) 4,00	Bloque 2 (Información e transparencia) 2,33

Enquisa Persoas tituladas Másteres (2017-18)	Organización e Desenvolvemento	Información e transparencia	Sistema de garantía de calidade	Recursos humanos	Recursos materiais e servizos	Resultados de aprendizaxe
Máster en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	3,66	3,45	3,50	3,75	3,54	3,67
Máster en Fotónica	2,47	2,33	2,33	2,83	3,33	2,67

EMPREGADORES				
Titulación do centro	Resultados de Participación	Satisfacción Xeral	Ítems/epígrafes mellor valorados	Ítems/epígrafes peor valorados
Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	-16/17: 60%	-16/17: 4,11	Actitude (Responsabilidade.) 67% (2)	
	-17/18: Non procede			
Grao en Ciencias Ambientais	-16/17:20 %	-16/17:4,67	Actitude (Responsabilidade..) 100% (1)	
	-17/18: Non procede			
Grao en Enxeñaría Agraria	-16/17: 20%	-16/17:3,00	Formación 100% (1)	
	-17/18: Non procede			

EMPREGADORES MÁSTERES				
Titulación do centro	Resultados de Participación	Satisfacción Xeral	Ítems/epígrafes mellor valorados	Ítems/epígrafes peor valorados
Máster en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	-17/18: Non procede			
Máster en Nutrición	-17/18: Non procede			

II.1.4 Indicadores por materia

Titulación: GRAOS e MÁSTERES						
Panel de indicadores por materia		Materia	Resultado Curso X	Resultado Curso X-1	Resultado Curso X-2	
IM01	Taxa de éxito	Anexo 9: Panel de indicadores por materia				
IM02	Taxa de avaliación					
IM03	Taxa de rendemento					
Informes de cualificación por materia						
Materia	NP	MH	SOBRS	NOTB	APROB	SUSP
Anexo 10: Informes de cualificación por materia						

II.1.5 Datos relativos a QSP recibidas

		Sinalar (si procede) á titulación á que corresponden	Resultado Curso 17-18	Resultado Curso 16-17	Resultado Curso 15-16
Queixas					
Relativas á:	Docencia	EA / CA	2	3	4
Relativas á:	Infraestruturas		4	1	0
Relativas á:	Servizos		1	0	0
Relativas á:	Org. Acad.		0	0	0
Suxestións					
Relativas á	Docencia		1	0	1
Relativas á	Infraestruturas		4	0	0
Relativas á	Servizos		0	0	1
Relativas á	Org. Acad.		0	0	0
Parabéns					
Relativas á	Docencia		0	0	1
Relativas á	Infraestruturas		0	0	0
Relativas á	Servizos		0	0	0
Relativas á	Org. Acad.		0	0	0

II.1.6. Estado de situación dos rexistros de calidade do sistema

Listaxe de Rexistros 101 - Facultade de Ciencias							
Rexistro	Procedemento	Estado do rexistro	Data para facer público	Data límite de entrega	Orde	Observacións	Documentos Adxuntos
R1-DE01 P1 - Plan estratéxico do centro	DE-01 P1 - Planificación estratéxica	Completado	15/03/2018 0:00	30/11/2017	1	Hasta la fecha, el Centro aun no ha considerado el establecer un Plan Estratégico	1
R1-DE02 P1 - Panel de indicadores	DE-02 P1 - Seguimento e Medición	Completado		30/04/2018	1		1
R1-DE03 P1 - Informe de revisión do sistema pola dirección	DE-03 P1 - Revisión do sistema pola dirección	Completado	15/03/2018 0:00	31/01/2018	1		3
R1-MC05 P1 - Proposta de Plan anual de avaliación das usuarias e usuarios	MC-05 P1 - Satisfaccións das usuarias e usuarios	En preparación		30/06/2018	1		0
R2-MC05 P1 - Plan anual de avaliación das usuarias e usuarios	MC-05 P1 - Satisfaccións das usuarias e usuarios	En preparación		30/06/2018	2		0
R3-MC05 P1 - Ficha técnica do deseño da actividade de avaliación	MC-05 P1 - Satisfaccións das usuarias e usuarios	En preparación		30/06/2018	3		0
R4-MC05 P1 - Informes de resultados de avaliación	MC-05 P1 - Satisfaccións das usuarias e usuarios	En preparación		30/06/2018	4		0
R5-MC05 P1 - Informe de seguimento do PAESU	MC-05 P1 - Satisfaccións das usuarias e usuarios	En preparación		30/06/2018	5		0
R1-DO0101 P1 - Acta da Comisión de calidade sobre a modificación	DO-0101 - Deseño, verificación, modificación e	Completado	21/03/2018 00:00	09/02/2018	1		1
R2-DO0101 P1 - Acta da Comisión de calidade sobre a acreditación	DO-0101 - Deseño, verificación, modificación e	Completado	15/03/2018 00:00	30/11/2017	2		12
R1-DO0201 P1 - PDA	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da	Completado	21/03/2018 00:00	27/07/2018	1		1
R4-DO0201 P1 - Procedemento para o seguimento e control da	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da	Completado	21/03/2018 0:00	27/07/2018	4		1
R1-DO0202 P1 - Plan de Promoción do Centro	DO-0202 P1 - Promoción das titulacións	Completado	21/03/2018 0:00	31/03/2018	1		1
R1-DO0301 P1 - Plan operativo de información pública	DO-0301 P1 - Información pública e rendemento de contas	Completado	21/03/2018 0:00	30/04/2018	1		1

Listaxe de Rexistros 101 - Facultade de Ciencias							
Rexistro	Procedemento	Estado do rexistro	Data para facer público	Data límite de entrega	Orde	Observacións	Documentos Adxuntos
R2- PE01 P1 - Identificación das necesidades de formación do PAS do centro	PE-01 P1 - Xestión do PAS	En preparación		29/09/2017	1		0
R1- PE01 P1 - Identificación das necesidades do PAS do centro	PE-01 P1 - Xestión do PAS	En preparación		29/09/2017	2		0
R2- PE02 P1 - Informe de responsables académicos	PE 02 P1 - Xestión do persoal docente e investigador-PDI	En preparación		31/01/2018	2		0
R3- PE02 P1 - Listaxe de accións formativas derivadas de necesidades	PE 02 P1 - Xestión do persoal docente e investigador-PDI	En preparación		31/01/2018	3		0
R4- PE02 P1 - Ficha Programa/actividade de formación	PE 02 P1 - Xestión do persoal docente e investigador-PDI	En preparación		31/01/2018	4		0
IT01-PA08 - Plan de actuación de servicios permanentes do centro	PA08 - Xestións dos servizos	Completado	21/03/2018 0:00	31/03/2018	1		1
IT02-PA08 - Informe de resultado dos servizos contratados	PA08 - Xestións dos servizos	Completado	21/03/2018 0:00	31/03/2018	2		1
IT01-PA07 - Criterios de selección de recursos materiais e provedores	PA07 - Xestións dos recursos materiais	Completado	21/03/2018 0:00	14/04/2018	1		1
IT02-PA07 - Ficha de solicitude	PA07 - Xestións dos recursos materiais	Completado	21/03/2018 0:00	14/04/2018	2		1
Acta da comisión de calidade - Acta da comisión de calidade	Actas - Actas da comisión de calidade	Completado	21/03/2018 0:00	01/09/2018	1		13
Doc - Documentación Complementaria	Doc Complementaria - Documentación Complementaria	En preparación		01/09/2018	1		0

Listaxe de Rexistros O01G04IV01 - Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos							
Rexistro	Procedemento	Estado do rexistro	Data para facer público	Data límite de entrega	Orde	Observacións	Documentos Adxuntos
R1-DO0102 P1 - Informe anual de seguimento da titulación	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións	Completado	21/08/2018 0:00	28/02/2018	1		1
R2-DO0102 P1 - Informe anual de avaliación da titulación	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións	Completado	22/08/2018 0:00	30/09/2018	2		1
R3-DO0102 P1 - Informes de revisión interna	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións	Completado		30/09/2018	3		1
R1-DO0103 P1 - Resolución de extinción dunha titulación	DO-0103 P1 - Suspensión e extinción dunha titulación	Completado	15/08/2018 0:00	30/11/2017	1	No Procede	0
R2-DO0103 P1 - Orde de suspensión e de revogación dunha titulación publicada no DOG	DO-0103 P1 - Suspensión e extinción dunha titulación	Completado	22/08/2018 0:00	30/11/2017	2	No Procede	0
R2- D0201 P1 - POD	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da ensinanza	Completado		27/07/2018	2		1
R3- DO0201 P1 - Informe de Coordinación	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da ensinanza	Completado		27/07/2018	3		1
R1- DO0203 P1 - Plan de acción tutorial	DO-0203 P1 - Orientación ao estudiantado	Completado		30/06/2018	1		1
R2- D00203 P1 - Informe final de avaliación do PAT	DO-0203 P1 - Orientación ao estudiantado	Completado		30/06/2018	2		1
R1- DO0204 P1 - Criterios de asignación das prácticas curriculares	DO-0204 P1 - Xestión das prácticas académicas externas	Completado		31/07/2018	1		1
R1- PE01 P1 - Resultados de avaliación docente definitivos (anuais)	PE 02 P1 - Xestión do persoal docente e investigador-PDI	Completado		21/12/2017	1		1

Listaxe de Rexistros O01G261V01 - Grao en Ciencias Ambientais							
Rexistro	Procedemento	Estado do rexistro	Data para facer público	Data límite de entrega	Orde	Observacións	Documentos Adxuntos
R1-DO0102 P1 - Informe anual de seguimento da titulación	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións	Completado		28/02/2018	1		1
R2-DO0102 P1 - Informe anual de avaliación da titulación	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións	Completado		30/09/2018	2		1
R3-DO0102 P1 - Informes de revisión interna	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións	Completado		30/09/2018	3		1
R1-DO0103 P1 - Resolución de extinción dunha titulación	DO-0103 P1 - Suspensión e extinción dunha titulación	Completado	22/03/2018 0:00	30/11/2017	1	No Procede	0
R2-DO0103 P1 - Orde de suspensión e de revogación dunha titulación publicada no DOG	DO-0103 P1 - Suspensión e extinción dunha titulación	Completado	22/03/2018 0:00	30/11/2017	2	No Procede	0
R2- D0201 P1 - POD	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da ensinanza	Completado	22/03/2018 0:00	27/07/2018	2		1
R3- DO0201 P1 - Informe de Coordinación	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da ensinanza	Completado	22/03/2018 0:00	27/07/2018	3		1
R1- DO0203 P1 - Plan de acción tutorial	DO-0203 P1 - Orientación ao estudiantado	Completado		30/06/2018	1		1
R2- D00203 P1 - Informe final de avaliación do PAT	DO-0203 P1 - Orientación ao estudiantado	Completado		30/06/2018	2		1
R1- DO0204 P1 - Criterios de asignación das prácticas curriculares	DO-0204 P1 - Xestión das prácticas académicas externas	Completado	22/03/2018 0:00	31/07/2018	1		1
R1- PE01 P1 - Resultados de avaliación docente definitivos (anuais)	PE 02 P1 - Xestión do persoal docente e investigador-PDI	Completado		21/12/2017	1		1

Listaxe de Rexistros O01G281V01 - Grao en Enxeñaría Agraria							
Rexistro	Procedemento	Estado do rexistro	Data para facer público	Data límite de entrega	Orde	Observacións	Documentos Adxuntos
R1-DO0102 P1 - Informe anual de seguimento da titulación	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións	Completado	22/03/2018 0:00	28/02/2018	1		1
R2-DO0102 P1 - Informe anual de avaliación da titulación	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións	Completado	22/03/2018 0:00	30/09/2018	2		1
R3-DO0102 P1 - Informes de revisión interna	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións	Completado		30/09/2018	3		1
R1-DO0103 P1 - Resolución de extinción dunha titulación	DO-0103 P1 - Suspensión e extinción dunha titulación	Completado	22/03/2018 0:00	30/11/2017	1	No Procede	0
R2-DO0103 P1 - Orde de suspensión e de revogación dunha titulación publicada no DOG	DO-0103 P1 - Suspensión e extinción dunha titulación	Completado	22/03/2018 0:00	30/11/2017	2	No Procede	0
R2- D0201 P1 - POD	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da ensinanza	Completado	22/03/2018 0:00	27/07/2018	2		1
R3- DO0201 P1 - Informe de Coordinación	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da ensinanza	Completado	22/03/2018 0:00	27/07/2018	3		1
R1- DO0203 P1 - Plan de acción tutorial	DO-0203 P1 - Orientación ao estudiantado	Completado	43181	30/06/2018	1		1
R2- D00203 P1 - Informe final de avaliación do PAT	DO-0203 P1 - Orientación ao estudiantado	Completado	43181	30/06/2018	2		1
R1- DO0204 P1 - Criterios de asignación das prácticas curriculares	DO-0204 P1 - Xestión das prácticas académicas externas	Completado	22/03/2018 0:00	31/07/2018	1		1
R1- PE01 P1 - Resultados de avaliación docente definitivos (anuais)	PE 02 P1 - Xestión do persoal docente e investigador-PDI	Completado	43181	21/12/2017	1		1

Listaxe de Rexistros O01M139V01 - Máster Universitario en Nutrición							
Rexistro	Procedemento	Estado do rexistro	Data para facer público	Data límite de entrega	Orde	Observacións	Documentos Adxuntos
R1-DO0102 P1 - Informe anual de seguimento da titulación	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións	Completado	22/03/2018 0:00	28/02/2018	1		1
R2-DO0102 P1 - Informe anual de avaliación da titulación	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións	Completado	22/03/2018 0:00	30/09/2018	2		1
R3-DO0102 P1 - Informes de revisión interna	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións	Completado	43181	30/09/2018	3		1
R1-DO0103 P1 - Resolución de extinción dunha titulación	DO-0103 P1 - Suspensión e extinción dunha titulación	Completado	22/03/2018 0:00	30/11/2017	1	No Procede	0
R2-DO0103 P1 - Orde de suspensión e de revogación dunha titulación publicada no DOG	DO-0103 P1 - Suspensión e extinción dunha titulación	Completado	22/03/2018 0:00	30/11/2017	2	No Procede	0
R2- D0201 P1 - POD	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da ensinanza	Completado	22/03/2018 0:00	27/07/2018	2		1
R3- DO0201 P1 - Informe de Coordinación	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da ensinanza	Completado	22/03/2018 0:00	27/07/2018	3		1
R1- DO0203 P1 - Plan de acción tutorial	DO-0203 P1 - Orientación ao estudiantado	Completado	43181	30/06/2018	1		1
R2- D00203 P1 - Informe final de avaliación do PAT	DO-0203 P1 - Orientación ao estudiantado	Completado	43181	30/06/2018	2		1
R1- DO0204 P1 - Criterios de asignación das prácticas curriculares	DO-0204 P1 - Xestión das prácticas académicas externas	Completado	22/03/2018 0:00	31/07/2018	1		1
R1- PE01 P1 - Resultados de avaliación docente definitivos (anuais)	PE 02 P1 - Xestión do persoal docente e investigador-PDI	Completado	43181	21/12/2017	1		1

Listaxe de Rexistros O01M142V01 - Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaría e Ambiental							
Rexistro	Procedemento	Estado do rexistro	Data para facer público	Data límite de entrega	Orde	Observacións	Documentos Adxuntos
R1-DO0102 P1 - Informe anual de seguimento da titulación	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións	Completado	22/03/2018 0:00	28/02/2018	1		1
R2-DO0102 P1 - Informe anual de avaliación da titulación	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións	Completado	22/03/2018 0:00	30/09/2018	2	realizada hasata la	1
R3-DO0102 P1 - Informes de revisión interna	DO-0102 P1 - Seguimento e mellora das titulacións	Completado	43181	30/09/2018	3		1
R1-DO0103 P1 - Resolución de extinción dunha titulación	DO-0103 P1 - Suspensión e extinción dunha titulación	Completado	22/03/2018 0:00	30/11/2017	1	No Procede	0
R2-DO0103 P1 - Orde de suspensión e de revogación dunha titulación publicada no DOG	DO-0103 P1 - Suspensión e extinción dunha titulación	Completado	22/03/2018 0:00	30/11/2017	2	No Procede	0
R2- D0201 P1 - POD	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da ensinanza	Completado	22/03/2018 0:00	27/07/2018	2		1
R3- DO0201 P1 - Informe de Coordinación	DO-0201 P1 - Planificación e desenvolvemento da ensinanza	Completado	22/03/2018 0:00	27/07/2018	3		1
R1- DO0203 P1 - Plan de acción tutorial	DO-0203 P1 - Orientación ao estudiantado	Completado	43181	30/06/2018	1		1
R2- D00203 P1 - Informe final de avaliación do PAT	DO-0203 P1 - Orientación ao estudiantado	Completado	43181	30/06/2018	2		1
R1- DO0204 P1 - Criterios de asignación das prácticas curriculares	DO-0204 P1 - Xestión das prácticas académicas externas	Completado	22/03/2018 0:00	31/07/2018	1		1
R1- PE01 P1 - Resultados de avaliación docente definitivos (anuais)	PE 02 P1 - Xestión do persoal docente e investigador-PDI	Completado		21/12/2017	1		1

II.1.7. Outros datos**O Campus da Auga premia a investigación arredor deste recurso que se realiza en Ourense**

13 Decembro 2017

O campus de Ourense abriu este venres as súas portas a 300 escolares da provincia

Este mércores o Teatro Principal de Ourense acolleu a celebración da gala de entrega dos I Premios de Investigación, Transferencia, Innovación Educativa e Divulgación Científica do Campus da Auga. Ante autoridades e membros da comunidade universitaria, dez investigadores e investigadoras subiron ao escenario para recoller uns galardóns que naceron co obxectivo de potenciar e visibilizar o traballo que se realiza na Universidade de Vigo en temas relacionados co motor estratéxico de especialización do campus de Ourense.



O premio ao traballo fin de grao ou de mestrado máis destacado foi para a egresada da Facultade de Ciencias Nazaret Rodríguez, polo estudo fin de grao Valorización de augas mineromedicinais para a elaboración de cremas solares con extracto de pebida de bagazo. Deste traballo, a súa autora destacou na gala "os bos resultados obtidos" e o feito de que "valoriza dous recursos importantes na provincia, como son as augas termais e o bagazo". Nesta categoría tamén se concederon dous accésits aos traballos Estudo da evolución da concentración de Phytophthora e Alternaria sobre un cultivo de patacas e aplicación de modelos de predición, de Laura Meno, e Réxime xurídico das augas termais en Galicia e primeiros pasos xurídico-administrativos para o aproveitamento dunha surxencia termal nun fondo privado, de Iván Fernández.

Investigadoras do campus únense a bombeiros e apicultores para informar nas asociacións veciñais sobre a avespa velutina

09 Abril 2018

A iniciativa foi presentada este luns no Concello de Ourense

A avespa velutina está a piques de deixar de invernar e van a comezar a aparecer os chamados niños primarios que, situados a nivel baixo, serán o primeiro paso para a súa expansión. De cada unha das primeiras raiñas que agora esperten sairán arredor de 20.000 obreiras e unha decena de raiñas para crear os chamados niños secundarios. Este luns presentouse no Concello de Ourense unha campaña que baixo o lema Stop Velutina intentará, coa participación de investigadoras do campus, contribuír a frear a expansión desta especie invasora informando sobre ela nas asociacións veciñais da cidade.



A presentación da campaña no Concello de Ourense contou coa participación de Carlos Campos, concelleiro de Participación e Seguridade Cidadá; Mónica López, técnica da Agrupación Apícola de Galicia; José Benito Álvarez, Manuel V. Ferreira e Alfonso Iglesias, do Servizo de Extinción de Incendios municipal; José Oliver Reboredo, xefe do servizo provincial de Emerxencias da Xunta, e as investigadoras da Facultade de Ciencias do campus de Ourense Olga Escuredo e María Shantal Rodríguez. A iniciativa, sinalouse na presentación, nace tendo en conta como aínda que en Ourense a incidencia desta avespa non é tan destacada como na costa, o pasado ano na cidade e a súa contorna retiráronse arredor de 72 niños e o Servizo de Emerxencias 112 recibiu case un millar de incidencias.

OURENSE CIUDAD

El ránking de Shanghái vuelve a reconocer la investigación que lidera la facultad de Ciencias

Sus tres titulaciones se sitúan entre las 500 mejores del mundo



MIGUEL VILLAR

les/contents/clipping/2018-07/vo230718.jpg

El ránking de Shanghái vuelve a reconocer la investigación que lidera la facultad de Ciencias

Sus tres titulaciones se sitúan entre las 500 mejores del mundo

MARTA VÁZQUEZ
OURENSE / LA VOZ

Tradicionalmente las universidades americanas han dominado las clasificaciones de las mejores instituciones académicas de enseñanza superior del mundo. La fuerte inversión por estudiante con la que cuentan esas entidades les permite por lo general despuntar en docencia e investigación pero también las instituciones académicas más pequeñas, y públicas, pueden demostrar que, con menos, se puede hacer mucho. Y eso es lo que está pasando en el entorno académico más cercano, porque cuando se analizan resultados por áreas de conocimiento, resulta que Galicia, e incluso Ourense, salen bien paradas. Es lo que ha ocurrido con la facultad de Ciencias del campus de Ourense y el Academic Ranking of World Universities (ARWU), más conocido como ránking de Shanghái. Considerada como la clasificación de universidades más prestigiosa del mundo — es habitual que los políticos se refieran a ella en sus discursos oficiales — evalúa las 500 mejores universidades del mundo de modo global, es decir, con todas sus titulaciones e investigaciones.

La entidad lleva dos años haciendo un ránking por disciplinas, en el que analiza no las universidades como conjuntos, sino por especialidades. «Como conjunto las universidades americanas siempre parten con ventaja porque tienen presupuestos muy altos. Por



«Posiblemente somos la única facultad de Galicia en la que todas sus titulaciones destacan en el ránking»

Gil Garrote

Decano de la Facultad de Ciencias

ejemplo, el que dedica Harvard por alumno puede ser veinte veces superior al de las universidades españolas y claro, investigar con veinte veces más dinero nos resultaría a todos bastante más sencillo», explica Gil Garrote, decano de la facultad de Ciencias. A pesar de ello, el año pasado la Universidad de Vigo salió bien parada en este ránking y este año lo vuelve a hacer, constata Garrote, que se refiere en concreto a Ciencias Medioambientales, Ingeniería Agraria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos, las tres que se imparten en la facultad de dirige y que figuran en el listado entre las quinientas mejores del mundo.

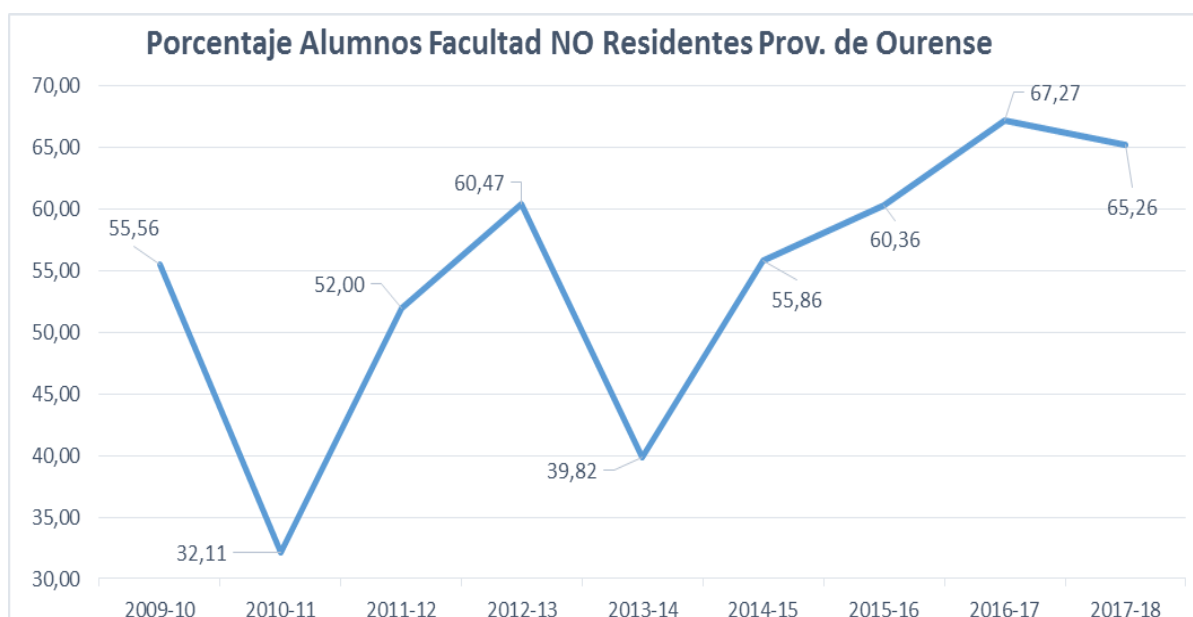
Así, en el campo de Ciencias de la Alimentación, la Universidad de Vigo se sitúa entre los puestos 51 y 75 de las mejores universidades del mundo, siendo además la novena de España y la primera de Galicia,

lo cual es muy bueno en una estadística de este nivel. Y resulta que la investigación, el campo que más pesa en el ránking, se hace en la facultad de Ciencias del campus de Ourense. «Esto tiene mucho que ver con que tengamos un grupo que actualmente se llama Citaca, (centro de investigación en tecnologías agroalimentarias del campus de agua) y que que está enfocado principalmente a la investigación en el campo de la alimentación», asegura el decano.

También en las Ciencias Agrícolas sale bien parado el centro ourensano, ya que concentra una parte muy importante de la investigación que, sobre este ámbito, se desarrolla actualmente en la institución académica del sur. Así, en esta rama la Universidad de Vigo queda entre los puestos 300 y 400 de las mejores del mundo, y entre las mejores españolas. «La Universidad de Vigo no está entre las 500 mejores, por lo que el hecho de que nosotros destaquemos en varios campos es muy interesante. Esto resulta un orgullo porque nos deja en una posición destacada, que indica que en Ourense se puede hacer un trabajo muy bueno», dice Garrote. Y es que también en Ciencias Ambientales, el tercer grado del centro, destaca la institución académica, quedando entre los puestos 400 y 500. «Posiblemente seamos la única facultad de Galicia en la que todas sus titulaciones destacan en este ránking internacional», constata el decano del centro.

Uno de los objetivos que se persigue es, en un campus periférico y en ciudad de interior, realizar una oferta atrayente a los alumnos de nuestra comunidad y provincias limítrofes. Observamos como en los últimos tiempos, y ya “superando” la crisis económica que afectaba al país, más del 65 % del alumnado proviene de provincias diferentes a la que nos encontramos. Consideramos esta dato muy positivo, comprobando que nuestra oferta es visible en otros ámbitos geográficos.

PROCEDENCIA ALUMNOS 1º FACULTAD						
	Ou	C	L	Po	Otros	% Recibidos
2009-10	8	3	1	6	0	55,56
2010-11	74	8	5	22	0	32,11
2011-12	48	14	10	24	4	52,00
2012-13	34	15	5	31	1	60,47
2013-14	68	9	2	32	2	39,82
2014-15	49	17	11	32	2	55,86
2015-16	44	20	8	34	5	60,36
2016-17	36	24	8	37	5	67,27
2017-18	33	25	4	32	1	65,26



III. ANÁLISE DE RESULTADOS DAS TITULACIÓNS DO CENTRO – SEGUIMIENTO DAS TITULACIÓNS

Seguimento da titulación: **GRAO CIENCIA e TECNOLOXÍA dos ALIMENTOS**

CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN E DESENVOLVEMENTO

Estándar: o programa formativo está actualizado e tense implantado de acordo ás condicións establecidas na memoria verificada.

Analizar e valorar si o desenvolvemento do plan de estudos realizouse conforme á memoria verificada e non se produciron incidencias graves, o que permitiu unha correcta adquisición das competencias por parte do alumnado

Reflexión/comentarios que Xustifiquen a valoración:

El programa de formación, a partir de la modificación de la memoria para su adaptación al Plan de Viabilidad, se está desarrollando sin mayores incidencias alcanzándose las competencias descritas en la memoria.

Se aprecia un incremento de alumnos procedentes de ciclos de FP y otras titulaciones, consideramos que es un título atractivo, si bien la gran mayoría procede de bachillerato.

En las guías docentes se está, consecuencia de una política del rectorado, definiendo y unificando las pruebas de evaluación; esperando poder aplicarlas al cien por cien en este curso. Se observan ciertos problemas en la utilización de la aplicación empleada para confeccionar las guías docentes (idioma empleado, horas de docencia, presencialidad, evaluación).

Se puede ver en las tablas correspondientes un alto grado de convalidaciones explicable por el cambio de plan de estudios.

La matrícula por preinscripción sigue la misma tendencia, de carácter positivo. En la movilidad se aprecia un incremento sustancial en este curso. En referencia a los estudiantes extranjeros, los datos corresponden a todo el centro sin desagregar, si bien se aprecia un incremento positivo.

Aunque existen algunas quejas sobre la organización docente del centro debemos de señalar que estas son siempre individuales; desde decanato se ha promovido reuniones con representantes de alumnos, encuestas on-line y votaciones de carácter asambleario cuyo resultado siempre ha sido mayoritario para la organización actual. Hemos de señalar que los horarios en este centro han tratado siempre de ser muy racionales, favoreciendo el trabajo del alumno; entre los objetivos que nos proponemos es que los estudiantes desarrollen su trabajo distribuido en los 5 días de la semana, una clara diferencia con la gran mayoría de los centros universitarios que agrupan la docencia en 4 días, lo que motiva realizar comparaciones por parte del alumnado.

Puntos débiles detectados:

- Dificultad en la utilización y en los conceptos empleados en la aplicación DOCNET

Accións de mellora a implantar:

- Orientar al profesorado en la confección de las guías y trasladar al rectorado las dificultades detectadas.

Evidencias nas que basea a valoración:

E1: Memoria vixente do título

E2: Informes de verificación, modificación, seguimento e renovación da acreditación do título, incluíndo os plans de mellora

E3: Perfil de ingreso do alumnado(graο)

E4: Guías docentes (actividades formativas, metodoloxías docentes e sistemas de avaliación, por materia e curso académico)

E5: Actas das reunións da Comisión Académica /Comisión de Titulación/Comisión de Garantía de Calidade

E6: Listaxe de estudantes que solicitaron recoñecemento de créditos indicando o número de créditos recoñecidos (por prácticas, títulos propios, experiencia profesional, etc.).

QSP relacionadas coa organización e desenvolvemento da ensinanza

Indicadores nos que se basea a valoración:

I1/I04-AC: Matrícula de novo ingreso por prescripción

I2: No caso de mestrado, número de estudantes de novo ingreso por titulación de procedencia

I3/I09-DO: Indicadores de mobilidade (número de estudantes que participan en programas de mobilidade, relación entre estudantes que participan en programas de mobilidade e estudantes matriculados,...)
I09(2)-DO: Estudantes estranxeiros
I4/I05-DO/ I06-DO/ I07-DO/ I08-DO: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese sobre a organización e desenvolvemento da ensinanza.
I01-AC: Nota media de acceso
I01(2)-AC: Nota mínima de acceso
I02-AC: Ocupación
I03-AC: Preferencia
I03(2)-AC: Adecuación

CRITERIO 2. INFORMACIÓN E TRANSPARENCIA

<p>Estándar: A institución dispón de mecanismos para comunicar de maneira axeitada a todos os grupos de interese as características do programa e dos procesos que garantan a súa calidade.</p> <p>Analizar e valorar se a información relevante sobre o título é pública e se atopa dispoñible, en tempo e forma, para todos os axentes implicados no mesmo (estudantes, empregadores/as, administracións educativas e outros grupos de intereses).</p>	
<p>Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:</p> <p>En los últimos cursos se constató la dificultad en la transmisión de la información, se ha modificado la página web para hacer más accesible la información. Después de dos intentos, y en la búsqueda de una mayor homogenización con las webs de otros centros hemos conseguido una web con la información destacada del centro.</p> <p>Los diferentes grupos de interés valoran muy positivamente la política de información, que en el caso del alumnado alcanza la valoración de 4,06 (sobre 5)</p>	
<p>Puntos febles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> No se han apreciado puntos débiles 	<p>Accións de mellora a implantar:</p> <ul style="list-style-type: none"> No se propone ninguna mejora, si no seguir la política actual
<p>Evidencias nas que se baseou a valoración:</p> <p>E6: Páxina web do título/centro/universidade (información referida ao anexo II)</p> <p>R1- DO0301P1: Plan operativo de información pública</p> <p>QSP relacionadas coa transparencia e/ou información pública</p>	
<p>Indicadores nos que se baseou a valoración:</p> <p>I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese sobre a satisfacción coa web e/ou a información pública.</p>	

CRITERIO 3. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDADE

<p>Estándar: A institución dispón dun sistema interno de garantía da calidade formalmente establecido e implementado que asegura, de xeito eficaz, a mellora continua da titulación.</p> <p>Analizar a implantación do Sistema de Garantía de Calidade (SGC) e valorar a súa contribución á mellora continua do título.</p>	
<p>Reflexión/comentarios que xustifiquen la valoración:</p> <p>Si bien el alumnado de grado manifiesta una alta satisfacción en el bloque de Sistema de Garantía de Calidad (3,67), lo mismo que los egresados (3,20), no disponiendo de datos de profesorado, estos resultados mejoran claramente el 2,75 obtenido en el Item 6 en el curso 15/16. Creemos que el conocimiento de los procedimientos de Calidad van siendo comprendidos y utilizados por los diferentes estamentos, lo cual redundará en una mejor valoración.</p>	
<p>Puntos febles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La falta de conocimiento de los procedimientos de calidad y las posibles mejoras del sistema en la implantación y desarrollo de los grados 	<p>Accións de mellora a implantar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantener la política de información relativa a los procedimientos de calidad
<p>Evidencias nas que se baseou a valoración:</p> <p>E5: Actas das reunión celebradas, da Comisión Académica /Comisión de Titulación/Comisión de Garantía de Calidade E10: Documentación do SGC (Política, obxectivos de calidade, manual e procedementos) E11: Evidencias da implantación dos procedementos do SGC (procedementos completos, revisados e actualizados que desenvolven as directrices do SGC: Política de calidade, deseño, revisión periódica e mellora dos programas formativos, garantía da aprendizaxe, ensinanza, avaliación centrados no estudante, garantía e mellora da calidade dos recursos humanos, garantía e mellora da calidade dos recursos materiais e servizos e información pública) E12: Plans de mellora derivados da implantación do SGC EA4: Informe de certificación da implantación do SGC (no seu caso)</p>	
<p>Indicadores nos que se baseou a valoración:</p> <p>I4: Resultados das enquisas de satisfacción a todos os grupos de interese sobre a xestión da calidade I5: Resultados dos indicadores asociados aos obxectivos de calidade do centro</p>	

CRITERIO 4. RECURSOS HUMANOS

Estándar: O persoal académico e de apoio é suficiente e axeitado de acordo coas características do título e o número de estudantes.

Analizar e valorar a adecuación do persoal académico e de apoio que participa no título obxecto de avaliación.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

Después del período de crisis se observa una tendencia de mejora y estabilización del profesorado, lo que influirá positivamente en la docencia. Es de señalar la valoración positiva que se ha realizado por diferentes comisiones de acreditación con la calidad del profesorado de este centro si bien el incremento de jubilaciones y la falta de un plan de reposición puede perjudicar a la larga estos títulos.

Se ha incrementado la participación del profesorado en cursos de formación y en el caso del PAS supera el 69%.

Se aprecia una mejora en la categoría del profesorado que imparte este título.

Analizando la satisfacción del alumnado en relación con los recursos humanos se observa una valoración positiva, que en el caso de la valoración de la actividad docente alcanza 4,32 (sobre 5)

Puntos febles detectados:

- Falta de reposición rejuvenecimiento de la plantilla de PDI y PAS

Accións de mellora a implantar:

- Promover en equipo rectoral y departamental la salida de nuevas plazas y la reposición de las perdidas en la crisis

Evidencias nas que se baseou valoración:

E15: Plan de ordenación docente do título: Información sobre o profesorado (número, experiencia docente e investigadora, categoría, materias que imparte, área, etc.). No caso de profesionais externos, solicitarase un currículo breve

E16: Información sobre o persoal de apoio (número, experiencia profesional, categoría, etc.)

R2-PE02 P1: Informe para os responsables académicos (DOCENTIA)

Indicadores nos que se baseou a valoración:

I4: Resultados das enquisas de satisfacción a todos os grupos de interese sobre aspectos relacionados co persoal docente e o PAS e fundamentalmente resultados da enquisa de satisfacción do PAS e PDI

I6/I017(2)-PE: Porcentaxe de participación do profesorado da titulación en plans de formación da Universidade e en actividades formativas específicas

I7/I017-PE: Porcentaxe de participación do persoal de apoio do centro en plans de formación da universidade e en actividades formativas específicas.

I8: Resultados das enquisas de avaliación da docencia e a súa evolución

I9: Porcentaxe de profesorado avaliado polo programa DOCENTIA ou similares e resultados obtidos I10: Evolución dos indicadores de mobilidade (número, porcentaxe de profesores/as que participan en programas de mobilidade sobre o total do profesorado do título)

I15: Media de alumnos por grupo de docencia (docencia expositiva, interactiva,...)

I02-PE: Cualificación do PDI

I03-PE: Resultados de investigación de carácter académico(Sexenio)

I03(2)-PE: Profesorado por categoría

CRITERIO 5. RECURSOS MATERIAIS E SERVIZOS

Estándar: Os recursos materiais e servizos postos a disposición do desenvolvemento do título son os axeitados en función da natureza, modalidade do título, número de estudantes matriculados/as e competencias a adquirir polos/as mesmos/as.

Analizar e valorar se os recursos materiais e servizos postos a disposición do estudiantado son os axeitados ás necesidades do título.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

La valoración de los recursos materiales es alto, alcanzando la disponibilidad de fondos bibliográficos 4,56 (sobre 5) en profesorado. En este grado las prácticas son obligatorias, por lo que el número de alumnos se mantiene, más o menos, constante en el tiempo. Si se observa una mayor participación en extracurriculares que en curriculares; esto se explica ya que la convalidación de la materia representa un ahorro en la matrícula.

Es de señalar el proyecto de mejora del invernadero, esperando concretar el proyecto para la planta piloto.

Puntos febles detectados:

- Falta de compromiso del rectorado con la instalación de una planta piloto para el centro

Accións de mellora a implantar:

- Promover el proyecto de una planta piloto en el centro

Evidencias nas que se baseou a valoración:

E18: Información sobre os recursos materiais directamente relacionados co título

E19: Información sobre os servizos de orientación académica e programas de acollida-PAT

E20: Listaxe dos centros/entidades para a realización de prácticas externas curriculares e Extracurriculares.

E21: Fondos bibliográficos e outros recursos documentais relacionados coa temática do título

E22: Materiais didácticos e/ou tecnolóxicos que permiten unha aprendizaxe a distancia

E23: Convenios en vigor coas entidades onde se realizan as prácticas externas

Indicadores nos que se baseou a valoración:

I4: Resultados das enquisas de satisfacción a tódolos grupos de interese sobre os recursos materiais e servizos

I08-D0: Grao de satisfacción coas prácticas académicas externas

I11: Nº de alumnado por centro de prácticas.

I15: Media de alumnado por grupo de docencia (docencia expositiva, interactiva,...)

CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAXE

<p>Estándar: Os resultados de aprendizaxe acadados polos/as titulados/as son coherentes co perfil de egreso e se corresponden co nivel del MECES da titulación.</p> <p>Analizar os resultados da aprendizaxe acadados polos/as estudantes e se son coherentes co perfil de egreso e se corresponden co nivel del MECES del título.</p>	
<p>Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:</p> <p>Por lo general, la satisfacción entre alumnado y egresados sobre los resultados del aprendizaje son buenos (3,68/3,50), si bien mantenemos nuestra preocupación con las materias ofertadas en 1º curso en el primer cuatrimestre, por la falta de coordinación entre la matrícula y el período de evaluación de las pruebas de acceso. Esto distorsiona los resultados y genera un problema en alumnos/as que accede por primera vez a una nueva etapa en su ciclo formativo. La tasa de éxito global alcanza el 70%, si bien parte de este resultado es achacable al cambio de plan de estudios, esperando en próximos años alcanzar la meta del 80% reflejado en nuestros objetivos.</p>	
<p>Puntos febles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La incorporación de alumnos en 1º de la convocatoria de PAAU de septiembre 	<p>Accións de mellora a implantar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Promover medidas de integración y de seguimiento de los alumnos en las materias de primer cuatrimestre
<p>Evidencias nas que se se baseou la valoración:</p> <p>E4: Guías docentes das materias E24: Listaxe de traballos fin de grao/ fin de mestrado (título,titor e calificación) E25/: Informes de cualificación por materia EA11: Informes de prácticas</p>	
<p>Indicadores nos que se baseou a valoración:</p> <p>I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese-Análisis xeral de resultados de todas as enquisas de satisfacción I12: Indicadores de resultados (taxa de éxito global do título e taxa de éxito por materia)</p>	

CRITERIO 7. RESULTADOS DE SATISFACIÓN E RENDEMENTO

Estándar: Os resultados dos indicadores do programa formativo son congruentes co deseño, a xestión e os recursos postos ao dispor do título e satisfán as demandas sociais da súa contorna.

Analizar os principais datos e resultados do título e valorar a evolución dun núcleo de indicadores mínimo. Comprobar se os resultados adecúanse ás previsións e características do título.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

La matrícula de grado se mantiene en los últimos años con ligeros repuntes y captando alumnos de otras comunidades autónomas, siendo el 67,74% del alumnado de otras provincias. Los indicadores de resultados están, en los últimos cursos, ligeramente “maquillados” al producirse un cambio en el plan de estudios que provoca movimiento de matrícula entre planes. De ahí que la tasa de abandono alcance 35,29%.

Dentro de la movilidad geográfica, dentro de España, nuestros titulados presentan, entre las titulaciones con menor movilidad, unas tasas altas siendo su destino principal Cataluña. Presentan una movilidad importante para el resto del mundo destacando Portugal como destino principal.

La representación entre el alumnado es bastante paritaria y es de señalar que más de una cuarta parte realiza el doctorado. El tiempo medio de búsqueda de empleo es de 3 meses siendo fundamentalmente asalariados, si bien es de reseñar un pequeño porcentaje que se establece como empresario.

Vemos necesario incrementar la relación con el mundo empresarial y la asociación profesional para tener una mayor visión en el mundo del trabajo.

Puntos febles detectados:

- Poca presenza en mundo empresarial y laboral

Accións de mellora a implantar:

- Incremento de información y orientación profesional y laboral

Evidencias nas que se baseou a valoración:

E9: Plans de mellora derivados da implantación do SGC

Indicadores:

I1: Evolución do número de estudantes de novo ingreso por curso académico

I12: Evolución dos indicadores de resultados

Tasa de graduación

Tasa de abandono

Tasa de eficiencia

Tasa de rendimento

Tasa de éxito

Tasa de avaliación (distinguir entre alumnado a tempo completo e a tempo parcial)

I13: Relación de oferta/demanda das prazas de novo ingreso

I14/I016-DO: Resultados de inserción laboral/Tempo medio para atopar empresa

I010-DO: Duración media dos estudos

Seguimento da titulación: GRAO CIENCIAS AMBIENTAIS**CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN E DESENVOLVEMENTO**

Estándar: o programa formativo está actualizado e tense implantado de acordo ás condicións establecidas na memoria verificada.

Analizar e valorar si o desenvolvemento do plan de estudos realizouse conforme á memoria verificada e non se produciron incidencias graves, o que permitiu unha correcta adquisición das competencias por parte do alumnado

Reflexión/comentarios que Xustifiquen a valoración:

El programa de formación, a partir de la modificación de la memoria para encajarlo dentro del Plan de Viabilidad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos e Ingeniería Agraria dentro del objetivo de transversalidad del centro, se está desarrollando sin mayores incidencias alcanzándose las competencias descritas en la memoria.

Se aprecia un incremento de alumnos procedentes de ciclos de FP y otras titulaciones, consideramos que es un título atractivo, si bien la gran mayoría procede de bachillerato.

En las guías docentes se está, consecuencia de una política del rectorado, definiendo y unificando las pruebas de evaluación; esperando poder aplicarlas al cien por cien en este curso. Se observan ciertos problemas en la utilización de la aplicación empleada para confeccionar las guías docentes (idioma principal, horas de docencia, presencialidad, evaluación).

Se puede ver en las tablas correspondientes un alto grado de convalidaciones, correspondientes a todo el centro, explicable por el cambio de plan de estudios.

La matrícula por preinscripción sigue la misma tendencia, de carácter positivo. En la movilidad se aprecia un incremento sustancial en este curso. En referencia a los estudiantes extranjeros, correspondientes al centro, los datos reflejan un ligero incremento.

Valoramos positivamente el grado de satisfacción dado por los egresados sobre los programas de movilidad, alcanzando el valor de 4,13.

Aunque existen algunas quejas sobre la organización docente del centro debemos de señalar que estas son siempre individuales; desde decanato se ha promovido reuniones con representantes de alumnos, encuestas on-line y votaciones de carácter asambleario cuyo resultado siempre ha sido mayoritario para la organización actual. Hemos de señalar que los horarios en este centro han tratado siempre de ser muy racionales, favoreciendo el trabajo del alumno; entre los objetivos que nos proponemos es que los estudiantes desarrollen su trabajo distribuido en los 5 días de la semana, una clara diferencia con la gran mayoría de los centros universitarios que agrupan la docencia en 4 días, lo que motiva realizar comparaciones por parte del alumnado.

Puntos débiles detectados:

- Dificultad en la utilización y en los conceptos empleados en la aplicación DOCNET

Accións de mellora a implantar:

- Orientar al profesorado en la confección de las guías y trasladar al rectorado las dificultades detectadas.

Evidencias nas que basea a valoración:

E1: Memoria vixente do título

E2: Informes de verificación, modificación, seguimento e renovación da acreditación do título, incluíndo os plans de mellora

E3: Perfil de ingreso do alumnado(graio)

E4: Guías docentes (actividades formativas, metodoloxías docentes e sistemas de avaliación, por materia e curso académico)

E5: Actas das reunións da Comisión Académica /Comisión de Titulación/Comisión de Garantía de Calidade

E6: Listaxe de estudantes que solicitaron recoñecemento de créditos indicando o número de créditos recoñecidos (por prácticas, títulos propios, experiencia profesional, etc.).

QSP relacionadas coa organización e desenvolvemento da ensinanza

Indicadores nos que se basea a valoración:

I1/I04-AC: Matrícula de novo ingreso por prescripción

I2: No caso de mestrado, número de estudantes de novo ingreso por titulación de procedencia

I3/I09-DO: Indicadores de mobilidade (número de estudantes que participan en programas de mobilidade, relación entre estudantes que participan en programas de mobilidade e estudantes matriculados,...)

I09(2)-DO: Estudantes estranxeiros

I4/I05-DO/ I06-DO/ I07-DO/ I08-DO: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese sobre a organización e desenvolvemento da ensinanza.

I01-AC: Nota media de acceso

I01(2)-AC: Nota mínima de acceso

I02-AC: Ocupación

I03-AC: Preferencia

I03(2)-AC: Adecuación

CRITERIO 2. INFORMACIÓN E TRANSPARENCIA

<p>Estándar: A institución dispón de mecanismos para comunicar de maneira axeitada a todos os grupos de interese as características do programa e dos procesos que garantan a súa calidade.</p> <p>Analizar e valorar se a información relevante sobre o título é pública e se atopa dispoñible, en tempo e forma, para todos os axentes implicados no mesmo (estudantes, empregadores/as, administracións educativas e outros grupos de intereses).</p>	
<p>Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:</p> <p>En los últimos cursos se constató la dificultad en la trasmisión de la información, se ha modificado la página web para hacer más accesible la información. Después de dos intentos, y en la búsqueda de una mayor homogenización con las webs de otros centros hemos conseguido una web con la información destacada del centro y perfectamente actualizada. Los diferentes grupos de interés valoran muy positivamente la política de información, si bien es de señalar la caída en este bloque en esta titulación, a diferencia de las otras titulaciones. Por el contra, el ítem mejor valorado es la <i>Pregunta 7: Accesibilidad sobre la titulación publicada en la web.</i></p>	
<p>Puntos febles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> No se han apreciado puntos débiles 	<p>Accións de mellora a implantar:</p> <ul style="list-style-type: none"> No se propone ninguna mejora, si no seguir la política actual
<p>Evidencias nas que se baseou a valoración:</p> <p>E6: Páxina web do título/centro/universidade (información referida ao anexo II)</p> <p>R1- DO0301P1: Plan operativo de información pública</p> <p>QSP relacionadas coa transparencia e/ou información pública</p>	
<p>Indicadores nos que se baseou a valoración:</p> <p>I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese sobre a satisfacción coa web e/ou a información pública.</p>	

CRITERIO 3. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDADE

<p>Estándar: A institución dispón dun sistema interno de garantía da calidade formalmente establecido e implementado que asegura, de xeito eficaz, a mellora continua da titulación.</p> <p>Analizar a implantación do Sistema de Garantía de Calidade (SGC) e valorar a súa contribución á mellora continua do título.</p>	
<p>Reflexión/comentarios que xustifiquen la valoración:</p> <p>Apreciamos en el conjunto de encuestas de esta titulación una marcada diferencia con los datos obtenidos en las otras titulaciones que se imparten. Dada la transversalidad del conjunto del plan de estudios con, aproximadamente, un 45% de materias comunes no se logra explicar la diferencia si no es como una forma de protesta desconociendo su objeto.</p> <p>Por lo general, consideramos que el conocimiento de los procedimientos de Calidad van siendo comprendidos y utilizados por los diferentes estamentos.</p>	
<p>Puntos febles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> La falta de conocimiento de los procedimientos de calidad y las posibles mejoras del sistema en la implantación y desarrollo de los grados 	<p>Accións de mellora a implantar:</p> <p>Mantener la política de información relativa a los procedimientos de calidad e implicar a los diferentes estamentos</p>
<p>Evidencias nas que se baseou a valoración:</p> <p>E5: Actas das reunión celebradas, da Comisión Académica /Comisión de Titulación/Comisión de Garantía de Calidade</p> <p>E10: Documentación do SGC (Política, obxectivos de calidade, manual e procedementos)</p> <p>E11: Evidencias da implantación dos procedementos do SGC (procedementos completos, revisados e actualizados que desenvolven as directrices do SGC: Política de calidade, deseño, revisión periódica e mellora dos programas formativos, garantía da aprendizaxe, ensinanza, avaliación centrados no estudante, garantía e mellora da calidade dos recursos humanos, garantía e mellora da calidade dos recursos materiais e servizos e información pública)</p> <p>E12: Plans de mellora derivados da implantación do SGC</p> <p>EA4: Informe de certificación da implantación do SGC (no seu caso)</p>	
<p>Indicadores nos que se baseou a valoración:</p> <p>I4: Resultados das enquisas de satisfacción a todos os grupos de interese sobre a xestión da calidade</p> <p>I5: Resultados dos indicadores asociados aos obxectivos de calidade do centro</p>	

CRITERIO 4. RECURSOS HUMANOS

Estándar: O persoal académico e de apoio é suficiente e axeitado de acordo coas características do título e o número de estudantes.

Analizar e valorar a adecuación do persoal académico e de apoio que participa no título obxecto de avaliación.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

Después del período de crisis se observa una tendencia de mejora y estabilización del profesorado, lo que influirá positivamente en la docencia. Es de señalar la valoración positiva que se ha realizado por diferentes comisiones de acreditación con la calidad del profesorado de este centro si bien el incremento de jubilaciones y la falta de un plan de reposición puede perjudicar a la larga estos títulos.

Se ha incrementado la participación del profesorado en cursos de formación y en el caso del PAS supera el 69%.

Se mantiene el número de profesores por categoría impartiendo este título.

Analizando la satisfacción del alumnado en relación con los recursos humanos se observa, como lo indicado en el criterio anterior, una valoración menor que la observada en los otros grados con los que comparte profesorado, en este caso es de 2,75 y 3,47-3,86 en los otros dos. El grupo de egresados valora los RRHH en un 3,13

Puntos febles detectados:

- Falta de reposición rejuvenecimiento de la plantilla de PDI y PAS

Accións de mellora a implantar:

- Promover en equipo rectoral y departamental la salida de nuevas plazas y la reposición de las perdidas en la crisis

Evidencias nas que se baseou valoración:

E15: Plan de ordenación docente do título: Información sobre o profesorado (número, experiencia docente e investigadora, categoría, materias que imparte, área, etc.). No caso de profesionais externos, solicitarase un currículo breve

E16: Información sobre o persoal de apoio (número, experiencia profesional, categoría, etc.)

R2-PE02 P1: Informe para os responsables académicos (DOCENTIA)

Indicadores nos que se baseou a valoración:

I4: Resultados das enquisas de satisfacción a todos os grupos de interese sobre aspectos relacionados co persoal docente e o PAS e fundamentalmente resultados da enquisa de satisfacción do PAS e PDI

I6/I017(2)-PE: Porcentaxe de participación do profesorado da titulación en plans de formación da Universidade e en actividades formativas específicas

I7/I017-PE: Porcentaxe de participación do persoal de apoio do centro en plans de formación da universidade e en actividades formativas específicas.

I8: Resultados das enquisas de avaliación da docencia e a súa evolución

I9: Porcentaxe de profesorado avaliado polo programa DOCENTIA ou similares e resultados obtidos I10: Evolución dos indicadores de mobilidade (número, porcentaxe de profesores/as que participan en programas de mobilidade sobre o total do profesorado do título)

I15: Media de alumnos por grupo de docencia (docencia expositiva, interactiva,...)

I02-PE: Cualificación do PDI

I03-PE: Resultados de investigación de carácter académico (Sexenio)

I03(2)-PE: Profesorado por categoría

CRITERIO 5. RECURSOS MATERIAIS E SERVIZOS

Estándar: Os recursos materiais e servizos postos a disposición do desenvolvemento do título son os axeitados en función da natureza, modalidade do título, número de estudantes matriculados/as e competencias a adquirir polos/as mesmos/as.

Analizar e valorar se os recursos materiais e servizos postos a disposición do estudiantado son os axeitados ás necesidades do título.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

La valoración de los recursos materiales vuelve a reflejar el castigo que el alumnado trata de transmitir. Valoran esdte criterio con un 2,66 cuando los otros grados lo sitúan entre un 3,45-3,81. Por su parte los egresados valoran este criterio con un 3,65.

Se aprecia en este grado una fuerte caída en prácticas curriculares/extracurriculares que consideramos un dato puntual, según la responsable de este apartado en el presente curso los datos son mucho más positivos.

Es de señalar el proyecto de mejora del invernadero así como el esfuerzo en las salidas a campo que se realizan viéndose favorecida por la organización académica con los miércoles dedicados a estas actividades.

Puntos febles detectados:

- Descenso en el número de alumnos en prácticas curriculares/extracurriculares

Accións de mellora a implantar:

- Promover la participación del alumno en la realización de prácticas curriculares/extracurriculares

Evidencias nas que se baseou a valoración:

E18: Información sobre os recursos materiais directamente relacionados co título

E19: Información sobre os servizos de orientación académica e programas de acollida-PAT

E20: Listaxe dos centros/entidades para a realización de prácticas externas curriculares e Extracurriculares.

E21: Fondos bibliográficos e outros recursos documentais relacionados coa temática do título

E22: Materiais didácticos e/ou tecnolóxicos que permiten unha aprendizaxe a distancia

E23: Convenios en vigor coas entidades onde se realizan as prácticas externas

Indicadores nos que se baseou a valoración:

I4: Resultados das enquisas de satisfacción a tódolos grupos de interese sobre os recursos materiais e servizos

I08-D0: Grao de satisfacción coas prácticas académicas externas

I11: Nº de alumnado por centro de prácticas.

I15: Media de alumnado por grupo de docencia (docencia expositiva, interactiva,...)

CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAXE

<p>Estándar: Os resultados de aprendizaxe acadados polos/as titulados/as son coherentes co perfil de egreso e se corresponden co nivel del MECES da titulación. Analizar os resultados da aprendizaxe acadados polos/as estudantes e se son coherentes co perfil de egreso e se corresponden co nivel del MECES del título.</p>	
<p>Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración: Nos volvemos a encontrar una marcada diferencia en este grado y los otros impartidos en el centro. Se valora en un 2,21 este bloque por 3,68-3,67 en los otros dos grados, desconociendo el malestar que ha generado un resultado tan deficiente en las encuestas. Nuestra preocupación se centra con las materias ofertadas en 1º curso en el primer cuatrimestre, por la falta de coordinación entre la matrícula y el período de evaluación de las pruebas de acceso. Esto distorsiona los resultados y genera un problema en alumnos/as que accede por primera vez a una nueva etapa, muy diferente, en su ciclo formativo. La tasa de éxito global alcanza el 80%, alcanzando los objetivos propuestos.</p>	
<p>Puntos febles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La incorporación de alumnos en 1º de la convocatoria de PAAU de septiembre 	<p>Accións de mellora a implantar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Promover medidas de integración y de seguimiento de los alumnos en las materias de primer cuatrimestre
<p>Evidencias nas que se se baseou la valoración: E4: Guías docentes das materias E24: Listaxe de traballos fin de grao/ fin de mestrado (título,titor e calificación) E25/: Informes de cualificación por materia EA11: Informes de prácticas</p>	
<p>Indicadores nos que se baseou a valoración: I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese-Análisis xeral de resultados de todas as enquisas de satisfacción I12: Indicadores de resultados (taxa de éxito global do título e taxa de éxito por materia)</p>	

CRITERIO 7. RESULTADOS DE SATISFACIÓN E RENDEMENTO

Estándar: Os resultados dos indicadores do programa formativo son congruentes co deseño, a xestión e os recursos postos ao dispor do título e satisfán as demandas sociais da súa contorna.

Analizar os principais datos e resultados do título e valorar a evolución dun núcleo de indicadores mínimo. Comprobar se os resultados adecúanse ás previsións e características do título.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

La matrícula de grado se mantiene en los últimos años, debiendo señalarse la captación de alumnado de otras comunidades autónomas y de fuera de la provincia de Ourense, alcanzado el 80,85% de la matrícula de 1º curso. Los indicadores de resultados están, en los últimos cursos, ligeramente “maquillados” al producirse un cambio en el plan de estudios que provoca moviento de matrícula entre planes. De ahí que la tasa de abandono alcance el 27,45%. Por lo general se mantienen las tasas de la titulación en los años analizados.

En el momento actual no disponemos de datos de carácter laboral de esta titulación dentro de la Universidad de Vigo.

Vemos necesario incrementar la relación con el mundo empresarial y la asociación profesional para tener una mayor visión en el mundo del trabajo.

Puntos febles detectados:

- Poca presenza en mundo empresarial y laboral

Accións de mellora a implantar:

- Incremento de información y orientación profesional y laboral

Evidencias nas que se baseou a valoración:

E9: Plans de mellora derivados da implantación do SGC

Indicadores:

I1: Evolución do número de estudantes de novo ingreso por curso académico

I12: Evolución dos indicadores de resultados

Tasa de graduación

Tasa de abandono

Tasa de eficiencia

Tasa de rendimento

Tasa de éxito

Tasa de avaliación (distinguir entre alumnado a tempo completo e a tempo parcial)

I13: Relación de oferta/demanda das prazas de novo ingreso

I14/I016-DO: Resultados de inserción laboral/Tempo medio para atopar empresa

I010-DO: Duración media dos estudos

Seguimento da titulación: GRAO ENXEÑERÍA AGRARIA

CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN E DESENVOLVEMENTO

Estándar: o programa formativo está actualizado e tense implantado de acordo ás condicións establecidas na memoria verificada.

Analizar e valorar si o desenvolvemento do plan de estudos realizouse conforme á memoria verificada e non se produciron incidencias graves, o que permitiu unha correcta adquisición das competencias por parte do alumnado

Reflexión/comentarios que Xustifican a valoración:

El programa de formación, a partir de la modificación de la memoria para su adaptación al Plan de Viabilidad, se está desarrollando sin mayores incidencias alcanzándose las competencias descritas en la memoria.

Se aprecia un incremento de alumnos procedentes de ciclos de FP, consideramos que es un título atractivo pudiéndose fomentar la captación dentro de estos ciclos formativos de la rama agraria e industrial. La mayoría de la matrícula corresponde a alumnos que proceden de bachillerato.

En las guías docentes se está, consecuencia de una política del rectorado, definiendo y unificando las pruebas de evaluación; esperando poder aplicarlas al cien por cien en este curso. Se observan ciertos problemas en la utilización de la aplicación empleada para confeccionar las guías docentes (idioma empleado, horas de docencia, presencialidad, evaluación).

Se puede ver en las tablas correspondientes un alto grado de convalidaciones explicable por el cambio de plan de estudios y los cambios al nuevo plan del alumnado a medida que se cierran las materias.

La matrícula por preinscripción sigue la misma tendencia, de carácter positivo, de 9 a 23. En la movilidad no disponemos de datos de este curso, si bien en el anterior curso se rompe la tendencia negativa. Quizas, al ser una titulación con competencias profesionales se hace más difícil el adaptarse a otros programas curriculares. En referencia a los estudiantes extranjeros, los datos corresponden a todo el centro sin desagregar, si bien se aprecia un incremento positivo.

Aunque existen algunas quejas sobre la organización docente del centro debemos de señalar que estas son siempre individuales; desde decanato se ha promovido reuniones con representantes de alumnos, encuestas on-line y votaciones de carácter asambleario cuyo resultado siempre ha sido mayoritario para la organización actual. Hemos de señalar que los horarios en este centro han tratado siempre de ser muy racionales, favoreciendo el trabajo del alumno; entre los objetivos que nos proponemos es que los estudiantes desarrollen su trabajo distribuido en los 5 días de la semana, una clara diferencia con la gran mayoría de los centros universitarios que agrupan la docencia en 4 días, lo que motiva realizar comparaciones por parte del alumnado.

Puntos débiles detectados:

- Dificultad en la utilización y en los conceptos empleados en la aplicación DOCNET

Acciones de mejora a implantar:

- Orientar al profesorado en la confección de las guías y trasladar al rectorado las dificultades detectadas.

Evidencias nas que basea a valoración:

E1: Memoria vixente do título

E2: Informes de verificación, modificación, seguimento e renovación da acreditación do título, incluíndo os plans de mellora

E3: Perfil de ingreso do alumnado(grao)

E4: Guías docentes (actividades formativas, metodoloxías docentes e sistemas de avaliación, por materia e curso académico)

E5: Actas das reunións da Comisión Académica /Comisión de Titulación/Comisión de Garantía de Calidade

E6: Listaxe de estudantes que solicitaron recoñecemento de créditos indicando o número de créditos recoñecidos (por prácticas, títulos propios, experiencia profesional, etc.).

QSP relacionadas coa organización e desenvolvemento da ensinanza

Indicadores nos que se basea a valoración:

I1/I04-AC: Matrícula de novo ingreso por prescripción

I2: No caso de mestrado, número de estudantes de novo ingreso por titulación de procedencia

I3/I09-DO: Indicadores de mobilidade (número de estudantes que participan en programas de mobilidade, relación entre estudantes que participan en programas de mobilidade e estudantes matriculados,...)

I09(2)-DO: Estudantes estranxeiros

I4/I05-DO/ I06-DO/ I07-DO/ I08-DO: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese sobre a organización e desenvolvemento da ensinanza.

I01-AC: Nota media de acceso

I01(2)-AC: Nota mínima de acceso

I02-AC: Ocupación

I03-AC: Preferencia

I03(2)-AC: Adecuación

CRITERIO 2. INFORMACIÓN E TRANSPARENCIA

<p>Estándar: A institución dispón de mecanismos para comunicar de maneira axeitada a todos os grupos de interese as características do programa e dos procesos que garantan a súa calidade.</p> <p>Analizar e valorar se a información relevante sobre o título é pública e se atopa dispoñible, en tempo e forma, para todos os axentes implicados no mesmo (estudantes, empregadores/as, administracións educativas e outros grupos de intereses).</p>	
<p>Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:</p> <p>En los últimos cursos se constatou a dificultade na transmisión da información lo que promoveu a modificación da páxina web para facer máis accesible a información. Despois de dous intentos, e na busca de unha maior homoxenización con as webs de outros centros hemos conseguido unha web con a información destacada e actualizada do centro.</p> <p>Los diferentes grupos de interés valoran muy positivamente la política de información, que en el caso del alumnado alcanza la valoración de 3,63 (sobre 5), superior a los 3,30 que reflejan los egresados.</p>	
<p>Puntos febles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> No se han apreciado puntos débiles 	<p>Accións de mellora a implantar:</p> <ul style="list-style-type: none"> No se propone ninguna mejora, si no seguir la política actual
<p>Evidencias nas que se baseou a valoración:</p> <p>E6: Páxina web do título/centro/universidade (información referida ao anexo II)</p> <p>R1- DO0301P1: Plan operativo de información pública</p> <p>QSP relacionadas coa transparencia e/ou información pública</p>	
<p>Indicadores nos que se baseou a valoración:</p> <p>I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese sobre a satisfacción coa web e/ou a información pública.</p>	

CRITERIO 3. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDADE

<p>Estándar: A institución dispón dun sistema interno de garantía da calidade formalmente establecido e implementado que asegura, de xeito eficaz, a mellora continua da titulación. Analizar a implantación do Sistema de Garantía de Calidade (SGC) e valorar a súa contribución á mellora continua do título.</p>	
<p>Reflexión/comentarios que xustifiquen la valoración: Si bien el alumnado de grado manifiesta una alta satisfacción en el bloque de Sistema de Garantía de Calidad (3,60), lo mismo que los egresados (3,00), no disponiendo de datos de profesorado.</p> <p>Creemos que el conocimiento de los procedimientos de Calidad van siendo comprendidos y utilizados por los diferentes estamentos, lo cual redundará en una mejora de su valoración.</p>	
<p>Puntos febles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> La falta de conocimiento de los procedimientos de calidad y las posibles mejoras del sistema en la implantación y desarrollo de los grados 	<p>Accións de mellora a implantar:</p> <p>Mantener la política de información relativa a los procedimientos de calidad e implicar a los diferentes estamentos</p>
<p>Evidencias nas que se baseou a valoración: E5: Actas das reunión celebradas, da Comisión Académica /Comisión de Titulación/Comisión de Garantía de Calidade E10: Documentación do SGC (Política, obxectivos de calidade, manual e procedementos) E11: Evidencias da implantación dos procedementos do SGC (procedementos completos, revisados e actualizados que desenvolven as directrices do SGC: Política de calidade, deseño, revisión periódica e mellora dos programas formativos, garantía da aprendizaxe, ensinanza, avaliación centrados no estudante, garantía e mellora da calidade dos recursos humanos, garantía e mellora da calidade dos recursos materiais e servizos e información pública) E12: Plans de mellora derivados da implantación do SGC EA4: Informe de certificación da implantación do SGC (no seu caso)</p>	
<p>Indicadores nos que se baseou a valoración: I4: Resultados das enquisas de satisfacción a todos os grupos de interese sobre a xestión da calidade I5: Resultados dos indicadores asociados aos obxectivos de calidade do centro</p>	

CRITERIO 4. RECURSOS HUMANOS

Estándar: O persoal académico e de apoio é suficiente e axeitado de acordo coas características do título e o número de estudantes.

Analizar e valorar a adecuación do persoal académico e de apoio que participa no título obxecto de avaliación.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

Después del período de crisis se observa una tendencia de mejora y estabilización del profesorado, lo que influirá positivamente en la docencia. Es de señalar la valoración positiva que se ha realizado por diferentes comisiones de acreditación con la calidad del profesorado de este centro si bien el incremento de jubilaciones y la falta de un plan de reposición puede perjudicar a la larga estos títulos.

Se ha incrementado la participación del profesorado en cursos de formación y en el caso del PAS supera el 69%.

Se aprecia una mejora en la categoría del profesorado que imparte este título.

Analizando la satisfacción del alumnado en relación con los recursos humanos (Bloque 4) los alumnos/as lo consideran el ítem mejor valorado alcanzando 3,86 (sobre 5). Por su parte los egresados valoran positivamente (Pregunta 14) los servicios, secretaría del alumnado y biblioteca con un 3,83

Puntos febles detectados:

- Falta de reposición rejuvenecimiento de la plantilla de PDI y PAS

Accións de mellora a implantar:

- Promover en equipo rectoral y departamental la salida de nuevas plazas y la reposición de las perdidas en la crisis

Evidencias nas que se baseou valoración:

E15: Plan de ordenación docente do título: Información sobre o profesorado (número, experiencia docente e investigadora, categoría, materias que imparte, área, etc.). No caso de profesionais externos, solicitarase un currículo breve

E16: Información sobre o persoal de apoio (número, experiencia profesional, categoría, etc.)

R2-PE02 P1: Informe para os responsables académicos (DOCENTIA)

Indicadores nos que se baseou a valoración:

I4: Resultados das enquisas de satisfacción a todos os grupos de interese sobre aspectos relacionados co persoal docente e o PAS e fundamentalmente resultados da enquisa de satisfacción do PAS e PDI

I6/I017(2)-PE: Porcentaxe de participación do profesorado da titulación en plans de formación da Universidade e en actividades formativas específicas

I7/I017-PE: Porcentaxe de participación do persoal de apoio do centro en plans de formación da universidade e en actividades formativas específicas.

I8: Resultados das enquisas de avaliación da docencia e a súa evolución

I9: Porcentaxe de profesorado avaliado polo programa DOCENTIA ou similares e resultados obtidos I10: Evolución dos indicadores de mobilidade (número, porcentaxe de profesores/as que participan en programas de mobilidade sobre o total do profesorado do título)

I15: Media de alumnos por grupo de docencia (docencia expositiva, interactiva,...)

I02-PE: Cualificación do PDI

I03-PE: Resultados de investigación de carácter académico(Sexenio)

I03(2)-PE: Profesorado por categoría

CRITERIO 5. RECURSOS MATERIAIS E SERVIZOS

Estándar: Os recursos materiais e servizos postos a disposición do desenvolvemento do título son os axeitados en función da natureza, modalidade do título, número de estudantes matriculados/as e competencias a adquirir polos/as mesmos/as.

Analizar e valorar se os recursos materiais e servizos postos a disposición do estudiantado son os axeitados ás necesidades do título.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

La valoración de los recursos materiales es alto (3,81) entre el alumnado superando las quejas detectadas en cursos anteriores y que con la puesta en servicio de nuevas instalaciones esperamos superar.

El número de alumnos en prácticas ha descendido con respecto a los del curso anterior, si bien son idénticos a los de año 15/16.

Es de señalar el proyecto de mejora del invernadero, esperando concretar el proyecto para la planta piloto.

Puntos febles detectados:

- Falta de compromiso del rectorado con la instalación de una planta piloto para el centro

Accións de mellora a implantar:

- Promover el proyecto de una planta piloto en el centro

Evidencias nas que se baseou a valoración:

E18: Información sobre os recursos materiais directamente relacionados co título

E19: Información sobre os servizos de orientación académica e programas de acollida-PAT

E20: Listaxe dos centros/entidades para a realización de prácticas externas curriculares e Extracurriculares.

E21: Fondos bibliográficos e outros recursos documentais relacionados coa temática do título

E22: Materiais didácticos e/ou tecnolóxicos que permiten unha aprendizaxe a distancia

E23: Convenios en vigor coas entidades onde se realizan as prácticas externas

Indicadores nos que se baseou a valoración:

I4: Resultados das enquisas de satisfacción a tódolos grupos de interese sobre os recursos materiais e servizos

I08-D0: Grao de satisfacción coas prácticas académicas externas

I11: Nº de alumnado por centro de prácticas.

I15: Media de alumnado por grupo de docencia (docencia expositiva, interactiva,...)

CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAXE

<p>Estándar: Os resultados de aprendizaxe acadados polos/as titulados/as son coherentes co perfil de egreso e se corresponden co nivel del MECES da titulación.</p> <p>Analizar os resultados da aprendizaxe acadados polos/as estudantes e se son coherentes co perfil de egreso e se corresponden co nivel del MECES del título.</p>	
<p>Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:</p> <p>Por lo general, la satisfacción entre alumnado y egresados sobre los resultados del aprendizaje son buenos (3,67/3,00), si bien mantenemos nuestra preocupación con las materias ofertadas en 1º curso en el primer cuatrimestre, por la falta de coordinación entre la matrícula y el período de evaluación de las pruebas de acceso. Esto distorsiona los resultados y genera un problema en alumnos/as que accede por primera vez a una nueva etapa en su ciclo formativo. La tasa de éxito global alcanza el 81%, alcanzando el objetivo propuesto.</p>	
<p>Puntos febles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La incorporación de alumnos en 1º de la convocatoria de PAAU de septiembre 	<p>Accións de mellora a implantar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Promover medidas de integración y de seguimiento de los alumnos en las materias de primer cuatrimestre
<p>Evidencias nas que se se baseou la valoración:</p> <p>E4: Guías docentes das materias E24: Listaxe de traballos fin de grao/ fin de mestrado (título,titor e calificación) E25/: Informes de cualificación por materia EA11: Informes de prácticas</p>	
<p>Indicadores nos que se baseou a valoración:</p> <p>I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese-Análisis xeral de resultados de todas as enquisas de satisfacción I12: Indicadores de resultados (taxa de éxito global do título e taxa de éxito por materia)</p>	

CRITERIO 7. RESULTADOS DE SATISFACIÓN E RENDEMENTO

Estándar: Os resultados dos indicadores do programa formativo son congruentes co deseño, a xestión e os recursos postos ao dispor do título e satisfán as demandas sociais da súa contorna.

Analizar os principais datos e resultados do título e valorar a evolución dun núcleo de indicadores mínimo. Comprobar se os resultados adecúanse ás previsións e características do título.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

La matrícula de grado aumentó significativamente en los últimos años, de 9 a 23; sin tener en cuenta, ya que no entran dentro del cómputo, los alumnos que proceden de las antiguas ingenierías técnicas.

A diferencia de los otros grados la procencia mayoritaria en este grado es de la propia provincia de Ourense, ya que este título se oferta en ciudades como Lugo, Ponferrado o León.

Los indicadores de resultados están, en los últimos cursos, ligeramente “maquillados” al producirse un cambio en el plan de estudios que provoca moviento de matrícula entre planes. De ahí que la tasa de abandono alcance el 20,00%. Los titulados en ingeniería agraría trabajan, fundamentalmente, en la Comunidad de Galica siendo demandados en Madrid y en Alemania.

Aunque un pequeño grupo (15%) desempeñan labores directivas, generalmente trabajan en grandes empresas (40%) y el 18% como autónomos. Por sectores destacan los funcionarios de carrera, la alimentación, la agricultura y la producción.

La representación entre el alumnado es bastante paritaria. El tiempo medio de búsqueda de empleo es de 16,8 meses. Vemos necesario incrementar la relación con el mundo empresarial y el colegio profesional para tener una mayor visión en el mundo del trabajo. Es de señalar, que todos los años el Colegio ofrece una charla de orientación profesional y otorga un premio al mejor TFG presentado.

Puntos febles detectados:

- Poca presenza en mundo empresarial y laboral

Accións de mellora a implantar:

- Incremento de información y orientación profesional y laboral

Evidencias nas que se baseou a valoración:

E9: Plans de mellora derivados da implantación do SGC

Indicadores:

I1: Evolución do número de estudantes de novo ingreso por curso académico

I12: Evolución dos indicadores de resultados

Tasa de graduación

Tasa de abandono

Tasa de eficiencia

Tasa de rendimento

Tasa de éxito

Tasa de avaliación (distinguir entre alumnado a tempo completo e a tempo parcial)

I13: Relación de oferta/demanda das prazas de novo ingreso

I14/I016-D0: Resultados de inserción laboral/Tempo medio para atopar empresa

I010-D0: Duración media dos estudos

Seguimento da titulación: MÁSTER EN NUTRICIÓN

CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN E DESENVOLVEMENTO

Estándar: o programa formativo está actualizado e tense implantado de acordo ás condicións establecidas na memoria verificada.

Analizar e valorar si o desenvolvemento do plan de estudos realizouse conforme á memoria verificada e non se produciron incidencias graves, o que permitiu unha correcta adquisición das competencias por parte do alumnado

Reflexión/comentarios que Xustifican a valoración:

Las materias del título se mantienen vigentes y se corresponden con la memoria verificada. El módulo 0 se mantiene para que alumnos de una de las titulaciones del de la Facultad de Ciencias de Ourense, (el grado en Ingeniería Agraria) tengan como salida el acceso al Máster en Nutrición, aunque el número de alumnos de este grado en los 11 años del máster ha sido de solo 5.

Los contenidos de las materias son actualizados por los docentes según los avances en el conocimiento de cada campo según la bibliografía científica o según la práctica médica diaria. El cambio de materias o actualización de las mismas desde otro punto de vista que podría "ser factible" pero implicaría el cambio de memoria verifica, es decir OTRO TITULO, la poca flexibilidad de las normativas que se han realizado en el EEES con las titulaciones, restringen el avance verdadero de las titulaciones, un trabajo burocrático excesivo y para el cual desde su implantación no se han puesto ni los medios humanos, ni materiales y que después de 11 años seguimos igual, incrementando las tareas al mismo personal. Por otra parte, las metodologías docentes y los sistemas de evaluación y calificación también se correspondieron con lo establecido en la memoria de verificación con el objetivo de conseguir una adecuada consecución de las competencias por parte de los egresados. El tamaño del grupo en las materias obligatorias (es el grupo más grande) está ajustado a las actividades formativas y cuando es necesario se divide para que los alumnos no tengan que desplazarse de campus y se realiza la actividad en Ourense y en Vigo. En las materias optativas el número de alumnos siempre es menor que la obligatorias.

Los programas de movilidad son una excelente idea sobre el papel, pero desde una reflexión importante, si un título académico es de un curso lectivo de 60 créditos ETCS, alguien puede pensar que un alumno puede desarrollar el curso sin estar en él, realizando otras materias diferentes en otro centro. El esfuerzo que realizamos para tener los alumnos necesarios para que realicen nuestro máster y después que, los invitamos a que se vayan a otra titulación o institución. Este curso académico hemos tenido 2 estudiantes erasmus francesas, pero solo durante un cuatrimestre. Además, dichas alumnas son de una titulación que no se desarrolla en un solo curso académico.

En la web del máster disponemos de la información necesaria para que los alumnos puedan acceder a los programas de movilidad <http://nutricion.webs.uvigo.es/es/alumnado/movilidad>

Puntos débiles detectados:

- Dificultad en la utilización y en los conceptos empleados en la aplicación DOCNET

Accións de mellora a implantar:

- Orientar al profesorado en la confección de las guías y trasladar al rectorado las dificultades detectadas.

Evidencias nas que basea a valoración:

E1: Memoria vixente do título

E2: Informes de verificación, modificación, seguimento e renovación da acreditación do título, incluíndo os plans de mellora

E3: Perfil de ingreso do alumnado(gra)

E4: Guías docentes (actividades formativas, metodoloxías docentes e sistemas de avaliación, por materia e curso académico)

E5: Actas das reunións da Comisión Académica /Comisión de Titulación/Comisión de Garantía de Calidade

E6: Listaxe de estudantes que solicitaron recoñecemento de créditos indicando o número de créditos recoñecidos (por prácticas, títulos propios, experiencia profesional, etc.).

QSP relacionadas coa organización e desenvolvemento da ensinanza

Indicadores nos que se basea a valoración:

I1/I04-AC: Matrícula de novo ingreso por prescripción

I2: No caso de mestrado, número de estudantes de novo ingreso por titulación de procedencia

I3/I09-DO: Indicadores de mobilidade (número de estudantes que participan en programas de mobilidade, relación entre estudantes que participan en programas de mobilidade e estudantes matriculados,...)

I09(2)-DO: Estudantes estranxeiros

I4/I05-DO/ I06-DO/ I07-DO/ I08-DO: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese sobre a organización e desenvolvemento da ensinanza.

I01-AC: Nota media de acceso

I01(2)-AC: Nota mínima de acceso

I02-AC: Ocupación

I03-AC: Preferencia

I03(2)-AC: Adecuación

CRITERIO 2. INFORMACIÓN E TRANSPARENCIA

<p>Estándar: A institución dispón de mecanismos para comunicar de maneira axeitada a todos os grupos de interese as características do programa e dos procesos que garantan a súa calidade.</p> <p>Analizar e valorar se a información relevante sobre o título é pública e se atopa dispoñible, en tempo e forma, para todos os axentes implicados no mesmo (estudantes, empregadores/as, administracións educativas e outros grupos de intereses).</p>	
<p>Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:</p> <p>En los últimos cursos se constatou a dificultade na transmisión da información lo que promoveu a modificación da páxina web para facer máis accesible a información. Despois de dous intentos, e na busca de unha maior homoxenización con as webs de outros centros hemos conseguido unha web con a información destacada e actualizada do centro.</p> <p>Los diferentes grupos de interés valoran muy positivamente la política de información, que en el caso del alumnado alcanza la valoración de 3,31 (sobre 5).</p>	
<p>Puntos febles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> No se han apreciado puntos débiles 	<p>Accións de mellora a implantar:</p> <ul style="list-style-type: none"> No se propone ninguna mejora, si no seguir la política actual
<p>Evidencias nas que se baseou a valoración:</p> <p>E6: Páxina web do título/centro/universidade (información referida ao anexo II)</p> <p>R1- DO0301P1: Plan operativo de información pública</p> <p>QSP relacionadas coa transparencia e/ou información pública</p>	
<p>Indicadores nos que se baseou a valoración:</p> <p>I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese sobre a satisfacción coa web e/ou a información pública.</p>	

CRITERIO 3. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDADE

<p>Estándar: A institución dispón dun sistema interno de garantía da calidade formalmente establecido e implementado que asegura, de xeito eficaz, a mellora continua da titulación. Analizar a implantación do Sistema de Garantía de Calidade (SGC) e valorar a súa contribución á mellora continua do título.</p>	
<p>Reflexión/comentarios que xustifiquen la valoración: El alumnado del master presenta un baja satisfacción con el sistema de calidad (2,73), muy por debajo de otros máster que se imparten (3,20) o de los grados que se imparten (3,60), quizás justificado un poco por la desconexión entre espacios en los que se imparte el master.</p> <p>Creemos que el conocimiento de los procedimientos de Calidad van siendo comprendidos y utilizados por los diferentes estamentos, lo cual redundará en una mejora de su valoración.</p>	
<p>Puntos febles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La falta de conocimiento de los procedimientos de calidad y las posibles mejoras del sistema en la implantación y desarrollo de los grados 	<p>Accións de mellora a implantar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantener la política de información relativa a los procedimientos de calidad e implicar a los diferentes estamentos
<p>Evidencias nas que se baseou a valoración: E5: Actas das reunión celebradas, da Comisión Académica /Comisión de Titulación/Comisión de Garantía de Calidade E10: Documentación do SGC (Política, obxectivos de calidade, manual e procedementos) E11: Evidencias da implantación dos procedementos do SGC (procedementos completos, revisados e actualizados que desenvolven as directrices do SGC: Política de calidade, deseño, revisión periódica e mellora dos programas formativos, garantía da aprendizaxe, ensinanza, avaliación centrados no estudante, garantía e mellora da calidade dos recursos humanos, garantía e mellora da calidade dos recursos materiais e servizos e información pública) E12: Plans de mellora derivados da implantación do SGC EA4: Informe de certificación da implantación do SGC (no seu caso)</p>	
<p>Indicadores nos que se baseou a valoración: I4: Resultados das enquisas de satisfacción a todos os grupos de interese sobre a xestión da calidade I5: Resultados dos indicadores asociados aos obxectivos de calidade do centro</p>	

CRITERIO 4. RECURSOS HUMANOS

Estándar: O persoal académico e de apoio é suficiente e axeitado de acordo coas características do título e o número de estudantes.

Analizar e valorar a adecuación do persoal académico e de apoio que participa no título obxecto de avaliación.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

Los cambios de profesorado vienen motivados por cesar en sus contratos de investigación y otros consecuencia de la movilidad. Es de señalar la valoración positiva que se ha realizado por diferentes comisiones de acreditación con la calidad del profesorado de este centro si bien el incremento de jubilaciones y la falta de un plan de reposición puede perjudicar a la larga estos títulos.

Se ha incrementado la participación del profesorado en cursos de formación y en el caso del PAS supera el 69%.

Analizando la satisfacción del alumnado en relación con los recursos humanos (Bloque 4) los alumnos/as lo califican con un 3,36 (sobre 5).

Puntos febles detectados:

- Falta de reposición rejuvenecimiento de la plantilla de PDI y PAS

Accións de mellora a implantar:

- Promover en equipo rectoral y departamental la salida de nuevas plazas y la reposición de las perdidas en la crisis

Evidencias nas que se baseou valoración:

E15: Plan de ordenación docente do título: Información sobre o profesorado (número, experiencia docente e investigadora, categoría, materias que imparte, área, etc.). No caso de profesionais externos, solicitarase un currículo breve

E16: Información sobre o persoal de apoio (número, experiencia profesional, categoría, etc.)

R2-PE02 P1: Informe para os responsables académicos (DOCENTIA)

Indicadores nos que se baseou a valoración:

I4: Resultados das enquisas de satisfacción a todos os grupos de interese sobre aspectos relacionados co persoal docente e o PAS e fundamentalmente resultados da enquisa de satisfacción do PAS e PDI

I6/I017(2)-PE: Porcentaxe de participación do profesorado da titulación en plans de formación da Universidade e en actividades formativas específicas

I7/I017-PE: Porcentaxe de participación do persoal de apoio do centro en plans de formación da universidade e en actividades formativas específicas.

I8: Resultados das enquisas de avaliación da docencia e a súa evolución

I9: Porcentaxe de profesorado avaliado polo programa DOCENTIA ou similares e resultados obtidos I10: Evolución dos indicadores de mobilidade (número, porcentaxe de profesores/as que participan en programas de mobilidade sobre o total do profesorado do título)

I15: Media de alumnos por grupo de docencia (docencia expositiva, interactiva,...)

I02-PE: Cualificación do PDI

I03-PE: Resultados de investigación de carácter académico(Sexenio)

I03(2)-PE: Profesorado por categoría

CRITERIO 5. RECURSOS MATERIAIS E SERVIZOS

Estándar: Os recursos materiais e servizos postos a disposición do desenvolvemento do título son os axeitados en función da natureza, modalidade do título, número de estudantes matriculados/as e competencias a adquirir polos/as mesmos/as.

Analizar e valorar se os recursos materiais e servizos postos a disposición do estudiantado son os axeitados ás necesidades do título.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

La valoración de los recursos materiales es alto (3,68) entre el alumnado, alcanzando las plataformas de docencia una puntuación de 4,45 y 4,00 entre los egresados, tendencia que se mantiene con respecto al curso anterior. Aun así el centro considera necesario contar con un aula de videoconferencia que facilite las comunicaciones.

Las prácticas no son obligatorias en este máster de ahí la ausencia de alumnos matriculados en este apartado.

Puntos febles detectados:

- Ausencia de aula con servicio de videoconferencia

Accións de mellora a implantar:

- Solicitar un aula de videoconferencia

Evidencias nas que se baseou a valoración:

E18: Información sobre os recursos materiais directamente relacionados co título

E19: Información sobre os servizos de orientación académica e programas de acollida-PAT

E20: Listaxe dos centros/entidades para a realización de prácticas externas curriculares e Extracurriculares.

E21: Fondos bibliográficos e outros recursos documentais relacionados coa temática do título

E22: Materiais didácticos e/ou tecnolóxicos que permiten unha aprendizaxe a distancia

E23: Convenios en vigor coas entidades onde se realizan as prácticas externas

Indicadores nos que se baseou a valoración:

I4: Resultados das enquisas de satisfacción a tódolos grupos de interese sobre os recursos materiais e servizos

I08-D0: Grao de satisfacción coas prácticas académicas externas

I11: Nº de alumnado por centro de prácticas.

I15: Media de alumnado por grupo de docencia (docencia expositiva, interactiva,...)

CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAXE

Estándar: Os resultados de aprendizaxe acadados polos/as titulados/as son coherentes co perfil de egreso e se corresponden co nivel del MECES da titulación.

Analizar os resultados da aprendizaxe acadados polos/as estudantes e se son coherentes co perfil de egreso e se corresponden co nivel del MECES del título.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

La tasa de éxito por materia ronda en la mayoría de ellas el 100 % de éxito, los alumnos que se presentan a una materia suelen superarla. Aquellas materias con mayor dificultad en la titulación se mantienen desde un principio y son materias obligatorias como Endocrinología Básica y Clínica, Metabolismo y su Patología, Neuroendocrinología y Nutrición Humana. Pero estando todas en unos valores razonables que, desde el curso 2012/13, superan el 80% de éxito. Es de destacar el % de éxito de la materia fin de Máster que es del 100%, el alumno se presenta cuando tiene el trabajo realizado y el tutor da el visto bueno, lo que manifiesta la exigencia por parte del tutor y la calidad del trabajo a la hora de defenderlo.

La tasa de evaluación, la más baja fue para la materia TFM con un 79%, como ya se indicó anteriormente para dicha materia el estudiante solo se presenta si ha concluido todas las anteriores materias y si tiene el trabajo de una calidad suficiente como para superar la materia. Este curso al igual que los precedentes siempre suele ser el TFM con la tasa de evaluación más baja, pero no en valores tan bajos como los del curso 2014/2015. Además, es la materia con más créditos del máster por lo tanto se ve reflejado en dicho porcentaje, la no presentación del alumno.

La tasa de rendimiento, también refleja que la materia con el porcentaje más bajo de rendimiento es el trabajo fin de máster, con un porcentaje del 79% y que viene condicionada por si el alumno superó el resto de materias y que solo se puede presentar una vez completado el trabajo. En los cursos precedentes siempre fue la tasa más baja la del TFM. El resto de materias siempre han estado dentro de los porcentajes razonables refiriéndonos en este caso a las materias con mayor dificultad.

Por lo general, la satisfacción entre alumnado sobre los resultados del aprendizaje es buena (3,23) siempre es superior a 3.0 (curso 2016-2017 - 3.14, el 2015-2016 - 3.5) y la satisfacción general alcanza un meritorio 3,17.

Por otra parte, es de señalar la baja satisfacción (2,73) manifestada por las personas tituladas, si bien esta pregunta los alumnos/as la relacionan más con sus expectativas de trabajo ya que cuando estaban cursando la titulación para esta misma pregunta su satisfacción fue alta.

La tasa de éxito global alcanza el 99%, superando el objetivo propuesto.

Puntos febles detectados:

- La percepción de los egresados

Accións de mellora a implantar:

- Promover una mayor conexión con los alumnos titulados

Evidencias nas que se se baseou la valoración:

E4: Guías docentes das materias

E24: Listaxe de traballos fin de grao/ fin de mestrado (título,titor e calificación)

E25/: Informes de cualificación por materia

EA11: Informes de prácticas

Indicadores nos que se baseou a valoración:

I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese-Análisis xeral de resultados de todas as enquisas de satisfacción

I12: Indicadores de resultados (taxa de éxito global do título e taxa de éxito por materia)

CRITERIO 7. RESULTADOS DE SATISFACIÓN E RENDEMENTO

Estándar: Os resultados dos indicadores do programa formativo son congruentes co deseño, a xestión e os recursos postos ao dispor do título e satisfán as demandas sociais da súa contorna.

Analizar os principais datos e resultados do título e valorar a evolución dun núcleo de indicadores mínimo. Comprobar se os resultados adecúanse ás previsións e características do título.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

El índice de participación del alumnado en las encuestas de satisfacción en el master en nutrición ha vuelto a aumentar considerablemente en este curso 2017-18 respecto a los cursos precedentes, obteniendo un porcentaje de encuestas realizadas del 37.93 %, valor muy parejo a la media de la Universidad de Vigo que también ha subido respecto a cursos anteriores al 39,71 %. Por lo tanto, dicha cifra puede reflejar la insistencia y la persuasión de la comisión académica para que los alumnos participen en el desarrollo del título y realicen las encuestas de satisfacción, o que los alumnos ya empiecen a conocer los sistemas de valoración de cursos precedentes. Las encuestas no dejan de ser opiniones cerradas a un formulario y creemos que, a pesar de dejar preguntas abiertas, debe ser el contacto directo con los alumnos donde de verdad se trasmite el comentario, el pensamiento, o la queja del alumno sobre la titulación.

Respecto al grado de satisfacción de los estudiantes con la titulación, refleja un valor global de 3.17, superior al curso pasado y superior a la media de la Universidad de Vigo.

Analizando la evolución del grado de satisfacción con los cursos precedentes, se muestra en el gráfico que en los últimos cursos la valoración por parte de los estudiantes es similar, alcanzamos un término medio en todos los apartados superior a 3.0, exceptuando en los 2 apartados que son los peor valorados, uno es el sistema de garantía de calidad y el otro fue el bloque de organización y desarrollo. Durante el curso se tuvo contacto con los estudiantes y se comentó el tema de la organización y planificación que no se ha modificado casi nada desde que se implantó el máster y que los diferentes alumnos de todos los cursos entendieron y aceptaron como comprensible. El motivo de esta baja satisfacción es que las materias no se dan en orden durante el cuatrimestre y lo cual viene condicionado por las agendas de los profesores externos, por lo que no es posible cerrar un calendario previo, como sería el deseo de todos. Respecto al sistema de garantía de calidad, tanto el profesorado como el alumnado es lo que peor valoran, llevamos años intentado encajar un sistema de "calidad" en la Universidad, impuesto desde estancias superiores, sin dotar de medios, sin formar al personal, con la realidad plausible de que no sirve para mejorar y que frustra a todos a los que nos han obligado a asumir funciones que no nos corresponde. Este sistema de "calidad" está perjudicando claramente el desarrollo de las titulaciones.

Los resultados de valoración de los egresados/as para el curso analizado son de 2.73 sobre 5.0. Por lo que llevamos dos cursos consecutivos por debajo de la media de la Universidad después de ser el mejor título valorado en el 2014-2015. Este año se ha producido un descenso en el porcentaje de participación, siendo este de un 12% que se corresponde con las respuestas de 3 alumnas egresadas.

Intentando analizar una encuesta de opinión que puede reflejar la expectativa de los alumnos egresados, llama la atención que las valoraciones de las preguntas sean tan diferentes a las encuestas de satisfacción que se realizaron durante el desarrollo de la titulación. Al igual que en el curso precedente durante el desarrollo del máster no hubo ningún comentario o problemática crítica, sino opiniones sobre cambios o propuestas (que se entiende a título individual), y que siempre ocurre en grupo de estudiantes/personas con unas casuísticas diferentes, como procedencia de la titulación, si trabajan o no, idea de futuro, etc. Una vez más buscando una explicación a los resultados de la encuesta cuando los alumnos ya son egresado, se vuelve a repetir, que cuando la encuesta tiene una puntuación baja, los alumnos que contestaron no trabajan en el ámbito relacionado con la titulación (la encuesta no nos informa si los alumnos están trabajando, por lo tanto, si su expectativa era laboral y no han encontrado trabajo, la frustración de tener un título que no le ayuda puede ser elevada. Dentro de las respuestas la mejor valorada por los alumnos fue: 15 Los recursos tecnolóxicos (secretaría virtual, plataformas de teledocencia, redes wifi...), seguimos todos los años haciendo un enorme esfuerzo y trabajo para poder grabar las clases y eso lo valoran mucho los alumnos. Las preguntas peor valoradas son las referentes a la información de transparencia dada por la Universidad. Los resultados de las encuestas no son buenos, pero sabemos claramente que no muestran la realidad del título, tenemos contacto con alumnos egresados que comentan el conocimiento aprendido y la utilidad del título. Una gran parte de los nuevos alumnos en los diferentes cursos, se matriculan porque han hablado con alumnos egresados que les recomiendan que realicen el Máster.

Concluyendo, la fiabilidad de la encuesta es muy cuestionable, las preguntas poco tiene que ver con calidad docente, sino con sistemas de gestión burocrática y por poner un ejemplo de validez o coherencia, el personal de administración

y servicios para las diferentes titulaciones y centros es el mismo, ¿Por qué entre las diferentes titulaciones las puntuaciones son tan dispares, ¿qué está ocurriendo? la eficacia, trato y gestión de dicho personal es diferente si los alumnos son de diferente titulación, ¿el personal es capaz de averiguar a priori que un alumno es de una titulación concreta? y ¿el trato será diferente? .

En relación al profesorado, en el curso 2017-2018 no se realizaron encuestas de satisfacción al profesorado, por lo tanto, están analizados los datos del curso precedente 2016-17 El dato de participación global de la encuesta de profesorado refleja que un 39.47% de profesores del Máster en Nutrición realizaron la encuesta. Pero si analizamos en detalle los resultados respecto al número de profesores que pertenecen a la Universidad de Vigo los datos cambian, el número de posibles encuestas teóricas es 38 profesores del máster para el curso 2016-2017, pero hay que indicar que 23 profesores no pertenecen a la Universidad de Vigo, por lo tanto, el número de profesores realmente posibles encuestados son 15 y contestaron 15 por lo tanto el porcentaje de participación es del 100%. Si comparamos con los cursos anteriores, donde los datos también corregidos por el número de posibles encuestados reales, muestran claramente una progresión hasta este curso, donde se consiguió el máximo posible encuestas realizadas. El dato es muy satisfactorio y refleja el interés del profesorado por el Máster, ya que a pesar de la reticencia de tanta burocracia administrativa que se está desarrollando en todos los ámbitos universitarios, los profesores han realizado el esfuerzo de completar la encuesta.

Respecto al grado de satisfacción del profesorado del máster en nutrición, valor de 4.11 sobre 5.0, es un indicador muy elevado del grado de satisfacción con el desarrollo del máster, el cual no ha variado de la encuesta precedente y es exactamente igual a la media de satisfacción con los títulos de máster de todo el profesorado de la Universidad de Vigo. Los profesores del máster en nutrición lo que más valoraron esta vez fue: "los recursos humanos" y siendo una vez más "la gestión de calidad" lo menos valorado por el profesorado del máster.

No disponemos de datos de encuestas de Personal de Administración y Servicios del curso 2017-2018. Se muestran los datos de cursos previos. En todo caso es preciso puntualizar que el PAS no está asociado a la titulación si no a nivel general.

Los resultados de inserción laboral de las titulaciones de la Universidad de Vigo, se publican en el portal de transparencia a través de tres informes elaborados por ACSUG, Consello Social y Ministerio de Educación Cultura y Deporte: <https://secretaria.uvigo.gal/uv/web/transparencia/informe/show/5/69/77>

No podemos analizar datos de inserción laboral ya que los datos facilitados no son individualizados para la titulación, si no que viene agrupados por ámbitos.

Puntos febles detectados:

-

Accións de mellora a implantar:

-

Evidencias nas que se baseou a valoración:

E9: Plans de mellora derivados da implantación do SGC

Indicadores:

I1: Evolución do número de estudantes de novo ingreso por curso académico

I12: Evolución dos indicadores de resultados

Tasa de graduación

Tasa de abandono

Tasa de eficiencia

Tasa de rendimento

Tasa de éxito

Tasa de avaliación (distinguir entre alumnado a tempo completo e a tempo parcial)

I13: Relación de oferta/demanda das prazas de novo ingreso

I14/I016-D0: Resultados de inserción laboral/Tempo medio para atopar empresa

I010-D0: Duración media dos estudos

Seguimento da titulación: GRAO CIENCIA e TECNOLOXÍA AGROALIMENTARIA e AMBIENTAL

CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN E DESENVOLVEMENTO

Estándar: o programa formativo está actualizado e tense implantado de acordo ás condicións establecidas na memoria verificada.

Analizar e valorar si o desenvolvemento do plan de estudos realizouse conforme á memoria verificada e non se produciron incidencias graves, o que permitiu unha correcta adquisición das competencias por parte do alumnado

Reflexión/comentarios que Xustificuen a valoración:

El programa de formación que desarrolla el máster se está desenvolvendo conforme a la memoria de la titulación y sin incidencias alcanzándose las competencias reflejadas en la misma. La docencia se desarrolla en dos campus (Vigo y Ourense) con una muy buena coordinación y participación por videoconferencia, siempre y cuando el alumnado no es requerido para prácticas.

La matrícula se mantien en relación con el año anterior si bien es de destacar el incremento del alumnado extranjero. Este año se presentaron 5 solicitudes de las cuales se concretaron 3 (dos alumnas argentinas y una tunecina) al no alcanzar las ayudas solicitadas las otras demandas. También contamos este curso con un alumno Erasmus de nacionalidad francesa.

La procedencia del alumnado en un 50%, aproximadamente, corresponde a titulaciones ofertadas en el centro y el otro 50% provienen de biología, enfermería, veterinaria o ingeniería química.

Se observan ciertos problemas en la utilización de la aplicación empleada para confeccionar las guías docentes (idioma empleado, horas de docencia, presencialidad, evaluación).

La organización docente favorece la participación del alumnado.

Puntos débiles detectados:

- Dificultad en la utilización y en los conceptos empleados en la aplicación DOCNET

Accións de mellora a implantar:

- Orientar al profesorado en la confección de las guías y trasladar al rectorado las dificultades detectadas.

Evidencias nas que basea a valoración:

E1: Memoria vixente do título

E2: Informes de verificación, modificación, seguimento e renovación da acreditación do título, incluíndo os plans de mellora

E3: Perfil de ingreso do alumnado(graio)

E4: Guías docentes (actividades formativas, metodoloxías docentes e sistemas de avaliación, por materia e curso académico)

E5: Actas das reunións da Comisión Académica /Comisión de Titulación/Comisión de Garantía de Calidade

E6: Listaxe de estudantes que solicitaron recoñecemento de créditos indicando o número de créditos recoñecidos (por prácticas, títulos propios, experiencia profesional, etc.).

QSP relacionadas coa organización e desenvolvemento da ensinanza

Indicadores nos que se basea a valoración:

I1/I04-AC: Matrícula de novo ingreso por prescripción

I2: No caso de mestrado, número de estudantes de novo ingreso por titulación de procedencia

I3/I09-DO: Indicadores de mobilidade (número de estudantes que participan en programas de mobilidade, relación entre estudantes que participan en programas de mobilidade e estudantes matriculados,...)

I09(2)-DO: Estudantes estranxeiros

I4/I05-DO/ I06-DO/ I07-DO/ I08-DO: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese sobre a organización e desenvolvemento da ensinanza.

I01-AC: Nota media de acceso

I01(2)-AC: Nota mínima de acceso

I02-AC: Ocupación

I03-AC: Preferencia

I03(2)-AC: Adecuación

CRITERIO 2. INFORMACIÓN E TRANSPARENCIA

<p>Estándar: A institución dispón de mecanismos para comunicar de maneira axeitada a todos os grupos de interese as características do programa e dos procesos que garantan a súa calidade.</p> <p>Analizar e valorar se a información relevante sobre o título é pública e se atopa dispoñible, en tempo e forma, para todos os axentes implicados no mesmo (estudantes, empregadores/as, administracións educativas e outros grupos de intereses).</p>	
<p>Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:</p> <p>En los últimos cursos se constatou a dificultade en a transmisión de la información, se ha modificado la página web para hacer más accesible la información. Después de dos intentos, y en la búsqueda de una mayor homogenización con las webs de otros centros hemos conseguido una web con la información destacada del centro.</p> <p>Los diferentes grupos de interés valoran muy positivamente la política de información alcanzando el alumnado un 3,75 y un 3,45 entre los egresados, justificado por la antigua web.</p>	
<p>Puntos febles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> No se han apreciado puntos débiles 	<p>Accións de mellora a implantar:</p> <ul style="list-style-type: none"> No se propone ninguna mejora, si no seguir la política actual
<p>Evidencias nas que se baseou a valoración:</p> <p>E6: Páxina web do título/centro/universidade (información referida ao anexo II)</p> <p>R1- DO0301P1: Plan operativo de información pública</p> <p>QSP relacionadas coa transparencia e/ou información pública</p>	
<p>Indicadores nos que se baseou a valoración:</p> <p>I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese sobre a satisfacción coa web e/ou a información pública.</p>	

CRITERIO 3. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDADE

<p>Estándar: A institución dispón dun sistema interno de garantía da calidade formalmente establecido e implementado que asegura, de xeito eficaz, a mellora continua da titulación.</p> <p>Analizar a implantación do Sistema de Garantía de Calidade (SGC) e valorar a súa contribución á mellora continua do título.</p>	
<p>Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:</p> <p>Si bien el alumnado del máster manifiesta una alta satisfacción en el bloque de Sistema de Garantía de Calidad (3,20), lo mismo que los egresados (3,50), no disponiendo de datos de profesorado, estos resultados mejoran claramente los datos del curso anterior.</p> <p>Creemos que el conocimiento de los procedimientos de Calidad van siendo comprendidos y utilizados por los diferentes estamentos, lo cual redundará en una mejor valoración.</p>	
<p>Puntos febles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La falta de conocimiento de los procedimientos de calidad y las posibles mejoras del sistema en la implantación y desarrollo de los grados 	<p>Accións de mellora a implantar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantener la política de información relativa a los procedimientos de calidad
<p>Evidencias nas que se baseou a valoración:</p> <p>E5: Actas das reunión celebradas, da Comisión Académica /Comisión de Titulación/Comisión de Garantía de Calidade</p> <p>E10: Documentación do SGC (Política, obxectivos de calidade, manual e procedementos)</p> <p>E11: Evidencias da implantación dos procedementos do SGC (procedementos completos, revisados e actualizados que desenvolven as directrices do SGC: Política de calidade, deseño, revisión periódica e mellora dos programas formativos, garantía da aprendizaxe, ensinanza, avaliación centrados no estudante, garantía e mellora da calidade dos recursos humanos, garantía e mellora da calidade dos recursos materiais e servizos e información pública)</p> <p>E12: Plans de mellora derivados da implantación do SGC</p> <p>EA4: Informe de certificación da implantación do SGC (no seu caso)</p>	
<p>Indicadores nos que se baseou a valoración:</p> <p>I4: Resultados das enquisas de satisfacción a todos os grupos de interese sobre a xestión da calidade</p> <p>I5: Resultados dos indicadores asociados aos obxectivos de calidade do centro</p>	

CRITERIO 4. RECURSOS HUMANOS

Estándar: O persoal académico e de apoio é suficiente e axeitado de acordo coas características do título e o número de estudantes.

Analizar e valorar a adecuación do persoal académico e de apoio que participa no título obxecto de avaliación.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

Después del período de crisis se observa una tendencia de mejora y estabilización del profesorado, lo que influirá positivamente en la docencia. Es de señalar la valoración positiva que se ha realizado por diferentes comisiones de acreditación con la calidad del profesorado de este centro, si bien el incremento de jubilaciones y la falta de un plan de reposición puede perjudicar a la larga estos títulos.

Se ha incrementado la participación del profesorado en cursos de formación con una tendencia positiva que alcanza en este curso eñl 32,39%. En el caso del PAS supera el 69%.

Analizando la satisfacción del alumnado en relación con los recursos humanos se observa una valoración muy positiva, que en el caso de la valoración de la actividad docente alcanza 3,91 (sobre 5); y en general alumnado y egresados dan una calificación alta al conjunto de los recursos humanos de 3,82 y 3,75, respectivamente

Puntos febles detectados:

- Falta de reposición rejuvenecimiento de la plantilla de PDI y PAS

Accións de mellora a implantar:

- Promover en equipo rectoral y departamental la salida de nuevas plazas y la reposición de las perdidas en la crisis

Evidencias nas que se baseou valoración:

E15: Plan de ordenación docente do título: Información sobre o profesorado (número, experiencia docente e investigadora, categoría, materias que imparte, área, etc.). No caso de profesionais externos, solicitarase un currículo breve

E16: Información sobre o persoal de apoio (número, experiencia profesional, categoría, etc.)

R2-PE02 P1: Informe para os responsables académicos (DOCENTIA)

Indicadores nos que se baseou a valoración:

I4: Resultados das enquisas de satisfacción a todos os grupos de interese sobre aspectos relacionados co persoal docente e o PAS e fundamentalmente resultados da enquisa de satisfacción do PAS e PDI

I6/I017(2)-PE: Porcentaxe de participación do profesorado da titulación en plans de formación da Universidade e en actividades formativas específicas

I7/I017-PE: Porcentaxe de participación do persoal de apoio do centro en plans de formación da universidade e en actividades formativas específicas.

I8: Resultados das enquisas de avaliación da docencia e a súa evolución

I9: Porcentaxe de profesorado avaliado polo programa DOCENTIA ou similares e resultados obtidos I10: Evolución dos indicadores de mobilidade (número, porcentaxe de profesores/as que participan en programas de mobilidade sobre o total do profesorado do título)

I15: Media de alumnos por grupo de docencia (docencia expositiva, interactiva,...)

I02-PE: Cualificación do PDI

I03-PE: Resultados de investigación de carácter académico(Sexenio)

I03(2)-PE: Profesorado por categoría

CRITERIO 5. RECURSOS MATERIAIS E SERVIZOS

Estándar: Os recursos materiais e servizos postos a disposición do desenvolvemento do título son os axeitados en función da natureza, modalidade do título, número de estudantes matriculados/as e competencias a adquirir polos/as mesmos/as.

Analizar e valorar se os recursos materiais e servizos postos a disposición do estudiantado son os axeitados ás necesidades do título.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

La valoración de los recursos materiales es alto, alcanzando las plataformas de Teledocencia un 4,45 (sobre 5) en alumnado. Aun así el centro considera necesario contar con un aula de videoconferencia que facilite las comunicaciones y facilitar la presencialidad por videoconferencia cuando la materia lo permita.

En bloque estos recursos son valorados con un 4,15 y con un 3,54 por los egresados, confiando que la apertura de una planta piloto, antigua reivindicación de la facultad, incremente esta valoración.

Aunque en este máster las prácticas no son obligatorias se ha conseguido, en este curso, que entorno al 25% las realicen siendo muy valoradas por los comentarios generados.

Puntos febles detectados:

- Ausencia de aula con servicio de videoconferencia
- Falta de una planta piloto

Accións de mellora a implantar:

- Solicitar un aula de videoconferencia
- Demandar la construcción de una planta piloto

Evidencias nas que se baseou a valoración:

E18: Información sobre os recursos materiais directamente relacionados co título

E19: Información sobre os servizos de orientación académica e programas de acollida-PAT

E20: Listaxe dos centros/entidades para a realización de prácticas externas curriculares e Extracurriculares.

E21: Fondos bibliográficos e outros recursos documentais relacionados coa temática do título

E22: Materiais didácticos e/ou tecnolóxicos que permiten unha aprendizaxe a distancia

E23: Convenios en vigor coas entidades onde se realizan as prácticas externas

Indicadores nos que se baseou a valoración:

I4: Resultados das enquisas de satisfacción a tódolos grupos de interese sobre os recursos materiais e servizos

I08-D0: Grao de satisfacción coas prácticas académicas externas

I11: Nº de alumnado por centro de prácticas.

I15: Media de alumnado por grupo de docencia (docencia expositiva, interactiva,...)

CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAXE

<p>Estándar: Os resultados de aprendizaxe acadados polos/as titulados/as son coherentes co perfil de egreso e se corresponden co nivel del MECES da titulación. Analizar os resultados da aprendizaxe acadados polos/as estudantes e se son coherentes co perfil de egreso e se corresponden co nivel del MECES del título.</p>	
<p>Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración: Por lo general, la satisfacción entre alumnado sobre los resultados del aprendizaje es buena (3,32) siempre es superior a 3.0 (curso 2016-2017 - 3.14, el 2015-2016 - 3.5) y la satisfacción general alcanza un meritorio 3,71, mejorando la nota del curso anterior (2,98) En paersonas tituladas el resultado de aprendizaje alcanzo un buen dato 3,67, alcanzando la satisfacción un 3,61, si bien esta pregunta los alumnos/as la relacionan más con sus expectativas de trabajo y el mercado laboral. La tasa de éxito global alcanza el 100%, superando el objetivo propuesto.</p>	
<p>Puntos febles detectados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La percepción de los egresados 	<p>Accións de mellora a implantar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Promover una mayor conexión con los alumnos titulados
<p>Evidencias nas que se se baseou la valoración: E4: Guías docentes das materias E24: Listaxe de traballos fin de grao/ fin de mestrado (título,titor e calificación) E25/: Informes de cualificación por materia EA11: Informes de prácticas</p>	
<p>Indicadores nos que se baseou a valoración: I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese-Análisis xeral de resultados de todas as enquisas de satisfacción I12: Indicadores de resultados (taxa de éxito global do título e taxa de éxito por materia)</p>	

CRITERIO 7. RESULTADOS DE SATISFACIÓN E RENDEMENTO

Estándar: Os resultados dos indicadores do programa formativo son congruentes co deseño, a xestión e os recursos postos ao dispor do título e satisfán as demandas sociais da súa contorna.

Analizar os principais datos e resultados do título e valorar a evolución dun núcleo de indicadores mínimo. Comprobar se os resultados adecúanse ás previsións e características do título.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

La matrícula de se ha mantenido en los últimos cursos con ligeras variaciones. Es de señalar la presencia de alumnos extranjeros, si bien la mayoría de las matrículas proceden de las titulaciones ofertadas por el centro.

Los indicadores de resultados mantienen unos valores semejantes con pequeñas modificaciones porcentuales nada significativas, ni en sentido positivo ni negativo.

Los resultados de inserción laboral de las titulaciones de la Universidad de Vigo, se publican en el portal de transparencia a través de tres informes elaborados por ACSUG, Consello Social y Ministerio de Educación Cultura y Deporte: <https://secretaria.uvigo.gal/uv/web/transparencia/informe/show/5/69/77> . No podemos analizar datos de inserción laboral ya que los datos facilitados no son individualizados para la titulación, si no que viene agrupados por ámbitos.

En cursos anteriores los alumnos demandaban una mayor grado de orientación profesional lo que deberá corregirse buscando una mayor presencia en el tejido empresarial.

Puntos febles detectados:

- Poca presenza en mundo empresarial y laboral

Accións de mellora a implantar:

- Incremento de información y orientación profesional y laboral

Evidencias nas que se baseou a valoración:

E9: Plans de mellora derivados da implantación do SGC

Indicadores:

I1: Evolución do número de estudantes de novo ingreso por curso académico

I12: Evolución dos indicadores de resultados

Tasa de graduación

Tasa de abandono

Tasa de eficiencia

Tasa de rendimento

Tasa de éxito

Tasa de avaliación (distinguir entre alumnado a tempo completo e a tempo parcial)

I13: Relación de oferta/demanda das prazas de novo ingreso

I14/I016-DO: Resultados de inserción laboral/Tempo medio para atopar empresa

I010-DO: Duración media dos estudos

IV. MODIFICACIÓNS NON SUSTANCIAS DAS TITULACIÓNS

CIENCIA y TECNOLOGÍA de los ALIMENTOS	
MATERIA	Políticas Alimentarias
MODIFICACIÓN	No inclusión de las competencias: CG4, CE12 y CE14
JUSTIFICACIÓN	No se han incluido en la guía docente de la materia debido a que los contenidos de esta materia no permiten desarrollar estas competencias y, por tanto, es imposible evaluarlas. Posible consecuencia de la alteración de la lista inicial en la memoria previa
MATERIA	Operaciones Básicas I
MODIFICACIÓN	Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga de ponderación máxima 80% pasar a 90%
JUSTIFICACIÓN	Al utilizar la ponderación mínima de 5% para Prácticas en Laboratorio y en Seminarios, no se alcanzaba el 90%
MATERIA	Operaciones Básicas II
MODIFICACIÓN	Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga de 55-65% a 30% Resolución de problemas y/o ejercicios de 15-25% a 50%
JUSTIFICACIÓN	Estos valores de calificación se justificarían por ser una materia con una importante carga de cálculo e ingeniería que hacen que sea necesario dar mayor peso a las pruebas de resolución de problemas a expensas de reducir la importancia cuantitativa de las pruebas de teoría

CIENCIAS AMBIENTALES																									
MATERIA	Riesgos Geológicos y Cartografía Ambiental																								
MODIFICACIÓN	<p>Metodologías Docentes: Inclusión de MD3.- Prácticas de Laboratorio</p> <p>Actividades Formativas:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>AF1.- Sesión magistral</td> <td>81</td> <td>33 %</td> </tr> <tr> <td>AF2.- Seminarios</td> <td>30</td> <td>50 %</td> </tr> <tr> <td>AF3.- Prácticas de Laboratorio</td> <td>10</td> <td>50 %</td> </tr> <tr> <td>AF4.- Trabajos tutelados</td> <td>9</td> <td>0 %</td> </tr> <tr> <td>AF5.- Salidas de estudio/de campo</td> <td>20</td> <td>50 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>Sistemas de Evaluación:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>SE1.- Sesión magistral</td> <td>5</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>SE2.- Seminarios</td> <td>15</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>SE5.- Salidas de estudio/de campo</td> <td>10</td> <td>20</td> </tr> </tbody> </table>	AF1.- Sesión magistral	81	33 %	AF2.- Seminarios	30	50 %	AF3.- Prácticas de Laboratorio	10	50 %	AF4.- Trabajos tutelados	9	0 %	AF5.- Salidas de estudio/de campo	20	50 %	SE1.- Sesión magistral	5	10	SE2.- Seminarios	15	35	SE5.- Salidas de estudio/de campo	10	20
AF1.- Sesión magistral	81	33 %																							
AF2.- Seminarios	30	50 %																							
AF3.- Prácticas de Laboratorio	10	50 %																							
AF4.- Trabajos tutelados	9	0 %																							
AF5.- Salidas de estudio/de campo	20	50 %																							
SE1.- Sesión magistral	5	10																							
SE2.- Seminarios	15	35																							
SE5.- Salidas de estudio/de campo	10	20																							
JUSTIFICACIÓN	<p>Se han incluido en Metodologías Docentes y Actividades Formativas "Prácticas de Laboratorio", la razón es que de forma previa a las Salidas de Estudio/de Campo se tienen unas sesiones de preparación que deben figurar. La evaluación, ya que es complementario de las "Salidas de Campo" se evalúan en la realización de esta actividad.</p> <p>En los Sistemas de Evaluación se ha modificado los porcentajes para dar más relevancia a los Seminarios ya que representan un 50% de las Clases Magistrales.</p> <p>Las Horas en las Actividades Formativas son iguales si bien expresadas de otra manera.</p> <p>En conjunto, esta materia se ha igualado a la ficha del Grado en Ciencias Ambientales para que sean coincidentes</p>																								
MATERIA	Hidrología																								
MODIFICACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Inclusión de la Competencia Específica CE51 - Metodologías Docentes: Inclusión de MD5.- Salidas de estudio/ de campo - Actividades Formativas: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación de la actividad formativa</th> <th>Horas</th> <th>Presencialidad (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Denominación de la actividad formativa	Horas	Presencialidad (%)																					
Denominación de la actividad formativa	Horas	Presencialidad (%)																							

	AF1.- Sesión magistral	28	100 %
	AF2.- Seminarios	14	100 %
	AF3.- Prácticas de laboratorio	4	100 %
	AF5.- Salidas de estudio/ de campo	10	100 %
	AF6.- Trabajo autónomo	94	0 %
	- Sistemas de Evaluación:		
	Denominación del sistema de evaluación	Ponderación mínima (%)	Ponderación máxima (%)
	SE1.- Sesión Magistral	5	15
	SE2.- Seminarios	20	30
	SE3.- Prácticas de laboratorio	5	15
	SE5.- Salidas de estudio/ de campo	5	15
	SE6.- Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga	30	60
JUSTIFICACIÓN	Se han incluido en Metodologías Docentes y en Actividades Formativas "Salidas de estudio/ de campo" (MD5 y AF5), ya que antes solo figuraba Prácticas de Laboratorio y se requiere como complemento la toma de medidas en campo y conocimiento de cuenca hidrográfica En los Sistemas de Evaluación se incluyen: Sesión Magistral, Seminarios y Salidas de estudio/ de campo, modificando en este sentido los porcentajes y adecuándolos al trabajo a desarrollar. En conjunto, esta materia se ha igualado a la ficha del Grado en Ingeniería Agraria, para que sean coincidentes		
MATERIA	Modelización y simulación ambiental"		
MODIFICACIÓN	Inclusión de Pruebas de respuesta corta		
JUSTIFICACIÓN	Aunque la práctica tiene un peso muy importante en la modelización, es necesario fijar determinados conceptos teóricos, así como recordar la forma básica de resolver un problema sin mirar las instrucciones. Nuestra experiencia indica que los alumnos no se toman en serio esta fijación de contenidos si no se evalúa de alguna forma.		

INGENIERÍA AGRARIA			
MATERIA	Riesgos Geológicos y Cartografía Ambiental		
MODIFICACIÓN	Metodologías Docentes: Inclusión de MD3.- Prácticas de Laboratorio		
	Actividades Formativas:		
	AF1.- Sesión magistral	81	33 %
	AF2.- Seminarios	30	50 %
	AF3.- Prácticas de Laboratorio	10	50 %
	AF4.- Trabajos tutelados	9	0 %
	AF5.- Salidas de estudio/de campo	20	50 %
	Sistemas de Evaluación:		
	SE1.- Sesión magistral	5	10
	SE2.- Seminarios	15	35

	SE5.- Salidas de estudio/de campo	10	20																																				
JUSTIFICACIÓN	<p>Se han incluido en Metodologías Docentes y Actividades Formativas “Prácticas de Laboratorio”, la razón es que de forma previa a las Salidas de Estudio/de Campo se tienen unas sesiones de preparación que deben figurar. La evaluación, ya que es complementario de las “Salidas de Campo” se evalúan en la realización de esta actividad.</p> <p>En los Sistemas de Evaluación se ha modificado los porcentajes para dar más relevancia a los Seminarios ya que representan un 50% de las Clases Magistrales.</p> <p>Las Horas en las Actividades Formativas son iguales si bien expresadas de otra manera.</p> <p>En conjunto, esta materia se ha igualado a la ficha del Grado en Ciencias Ambientales para que sean coincidentes</p>																																						
MATERIA	Hidrología																																						
MODIFICACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Inclusión de la Competencia Específica CE51 - Metodologías Docentes: Inclusión de MD5.- Salidas de estudio/ de campo - Actividades Formativas: <table border="1" data-bbox="517 786 1445 996"> <thead> <tr> <th>Denominación de la actividad formativa</th> <th>Horas</th> <th>Presencialidad (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>AF1.- Sesión magistral</td> <td>28</td> <td>100 %</td> </tr> <tr> <td>AF2.- Seminarios</td> <td>14</td> <td>100 %</td> </tr> <tr> <td>AF3.- Prácticas de laboratorio</td> <td>4</td> <td>100 %</td> </tr> <tr> <td>AF5.- Salidas de estudio/ de campo</td> <td>10</td> <td>100 %</td> </tr> <tr> <td>AF6.- Trabajo autónomo</td> <td>94</td> <td>0 %</td> </tr> </tbody> </table> - Sistemas de Evaluación: <table border="1" data-bbox="497 1061 1445 1458"> <thead> <tr> <th>Denominación del sistema de evaluación</th> <th>Ponderación mínima (%)</th> <th>Ponderación máxima (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SE1.- Sesión Magistral</td> <td>5</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>SE2.- Seminarios</td> <td>20</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>SE3.- Prácticas de laboratorio</td> <td>5</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>SE5.- Salidas de estudio/ de campo</td> <td>5</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>SE6.- Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga</td> <td>30</td> <td>60</td> </tr> </tbody> </table> 			Denominación de la actividad formativa	Horas	Presencialidad (%)	AF1.- Sesión magistral	28	100 %	AF2.- Seminarios	14	100 %	AF3.- Prácticas de laboratorio	4	100 %	AF5.- Salidas de estudio/ de campo	10	100 %	AF6.- Trabajo autónomo	94	0 %	Denominación del sistema de evaluación	Ponderación mínima (%)	Ponderación máxima (%)	SE1.- Sesión Magistral	5	15	SE2.- Seminarios	20	30	SE3.- Prácticas de laboratorio	5	15	SE5.- Salidas de estudio/ de campo	5	15	SE6.- Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga	30	60
Denominación de la actividad formativa	Horas	Presencialidad (%)																																					
AF1.- Sesión magistral	28	100 %																																					
AF2.- Seminarios	14	100 %																																					
AF3.- Prácticas de laboratorio	4	100 %																																					
AF5.- Salidas de estudio/ de campo	10	100 %																																					
AF6.- Trabajo autónomo	94	0 %																																					
Denominación del sistema de evaluación	Ponderación mínima (%)	Ponderación máxima (%)																																					
SE1.- Sesión Magistral	5	15																																					
SE2.- Seminarios	20	30																																					
SE3.- Prácticas de laboratorio	5	15																																					
SE5.- Salidas de estudio/ de campo	5	15																																					
SE6.- Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga	30	60																																					
JUSTIFICACIÓN	<p>Se han incluido en Metodologías Docentes y en Actividades Formativas “Salidas de estudio/de campo” (MD5 y AF5), ya que antes solo figuraba Prácticas de Laboratorio y se requiere como complemento la toma de medidas en campo y conocimiento de cuenca hidrográfica</p> <p>En los Sistemas de Evaluación se incluyen: Sesión Magistral, Seminarios y Salidas de estudio/de campo, modificando en este sentido los porcentajes y adecuándolos al trabajo a desarrollar.</p> <p>En conjunto, esta materia se ha igualado a la ficha del Grado en Ingeniería Agraria, para que sean coincidentes</p>																																						
MATERIA	Ordenación do Territorio e Paisaxe																																						
MODIFICACIÓN	<p>Sacar da listaxe de competencias as seguintes: CE51 y CE 57</p> <p>Introdución na listaxe de novas competencias: CE20 y CB4</p>																																						
JUSTIFICACIÓN	<p>CE51 relativa a <i>Capacidade para coñecer, comprender e utilizar conceptos relacionados ca hidroloxía</i>, porque non garda relación cos obxectivos da materia impartida e xa hai outra materia na que se estudan ese contidos.</p> <p>CE57 <i>Capacidade para coñecer, comprender e utilizar conceptos relacionados con desenvolvemento práctico de estudos de impacto ambiental</i>, porque se ben e certo que na</p>																																						

	<p>Materia Ordenación do Territorio e Paisaxe aprendese o procedemento previsto pola Administración Autonómica Galega para facer os Informes de Impacto e Integración Paisaxística (EIIP), en sentido estrito, non se poden considerar estudos de impacto ambiental, que por outra parte son obxecto de estudo de outra materia específica do grao.</p> <p>CE20 <i>Capacidade para coñecer, comprender e utilizar os principios da toma de decisións mediante o uso dos recursos dispoñibles para o traballo en grupos multidisciplinares, o motivo principal é que a experiencia e a información dispoñible, nos di que o equipos que traballan no eido da Ordenación do Territorio (e tamén da Paisaxe) adoitan ser multidisciplinares e que na practica os enxeñeiros agrícolas traballan sobre todo na fase inventario dos recursos ou de elaboración da planificación e das propostas de ordenación, que son fases nas que están obrigados a colaborar con profesionais de outras formacións e sensibilidades moi diferentes, polo que é importante que estean afeitos a traballar en grupos multidisciplinares, polo que engadimos esa competencia, especialmente no que toca a capacidade práctica (saber estar) e a disposición mental (ser) para esa colaboración.</i></p> <p>CB4 <i>Que os estudantes poidan transmitir información, ideas, problemas e solución a un público tanto especializado coma non especializado, porque tanto a Ordenación do Territorio como da Paisaxe terminan chegando e tendo unha pegada real na vida da xente e das comunidades afectadas e de feito, unha das teimas do Convenio Europeo da Paisaxe da que xurde toda a nosa normativa relativa a protección da paisaxe, e a necesidade de estimular a participación publica na protección da Paisaxe, penso que os futuros enxeñeiros teñen que -saber – saber</i></p>
MATERIA	Hortofruticultura
MODIFICACIÓN	<p>Pruebas de resposta corta, máximo 60%</p> <p>Modificación del porcentaje de cualificación correspondiente al apartado de Seminarios: de un máximo de un 15% a un 30%</p> <p>Prácticas 10%</p>
JUSTIFICACIÓN	<p>El porcentaje de cualificación correspondiente al apartado de Seminarios de un máximo de un 15% a un 30%, ya que en este apartado de la cualificación se incluye la elaboración de dos diseños experimentales de explotaciones hortofrutícolas, una para un producto de huerta y otra para fruticultura. Se ha considerado que estos diseños de explotaciones son fundamentales para la adquisición de conocimientos y habilidades correspondientes a las competencias atribuidas a esta materia y por ello deben ser evaluados y participar de modo significativo en la calificación final del estudiante.</p> <p>De este modo las actividades correspondientes a resolución de ejercicios y estudios de casos suponen hasta un 10% de la cualificación y la elaboración de ambos diseños de explotación hasta un 20% de la calificación final. La formación práctica hasta un 10% y por ello el porcentaje de cualificación correspondiente a pruebas de respuesta corta se reduce a un máximo 60%.</p>
MATERIA	Operaciones Básicas I
MODIFICACIÓN	<p>Prácticas de laboratorio de 10% a 5%</p> <p>Seminarios de 10% a 5%</p> <p>Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga de 80% a 90%</p>
JUSTIFICACIÓN	<p>Que esta solicitud se basa en que, a pesar de los esfuerzos realizados para conseguir retroalimentación por parte de los alumnos, el éxito de la iniciativas ha sido muy limitado (lo que se atribuye a que la asignatura es muy estructurada, de manera que la comprensión de un tema exige el conocimiento previo de otros relacionados con él, caso que no se da de modo general ya que la mayoría de los alumnos no estudian de modo distribuido en el tiempo sino que acumulan su esfuerzo justo antes de las fechas de examen). Por eso se entiende que las calificaciones derivadas de la participación deben reducirse respecto a lo indicado en la ficha de titulación, a fin de alcanzar una proporcionalidad que refleje realmente lo que ocurre en clase.</p>

MATERIA	Operaciones Básicas II
MODIFICACIÓN	Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga de 55-65% a 30% Resolución de problemas y/o ejercicios de 15-25% a 50%
JUSTIFICACIÓN	Estos valores de calificación se justificarían por ser una materia con una importante carga de cálculo e ingeniería que hacen que sea necesario dar mayor peso a las pruebas de resolución de problemas a expensas de reducir la importancia cuantitativa de las pruebas de teoría
MATERIA	Tecnología Alimentaria
MODIFICACIÓN	Sustituir la competencia “ <i>Que sea capaz de reconocer la química analítica como la ciencia metrológica.....</i> ”, por “ <i>El alumno conocerá los equipos y la elección de los parámetros tecnológicos adecuados para cada tipo de proceso y sabrá el porqué se aplica un tratamiento y qué fenómenos se están produciendo en el alimento</i> ”.
JUSTIFICACIÓN	Los contenidos no se adaptan a la competencia
MATERIA	Prácticas Externas
MODIFICACIÓN	Evaluación de la Empresa 50% Evaluación Tutor sobre memoria 50%
JUSTIFICACIÓN	En la guía docente de la materia se ha decidido atribuir un 50 % de la nota final a la evaluación que la empresa hace del alumno y otro 50 % a la nota que otorga el tutor académico en base a la memoria de prácticas presentada por el alumno. Ya que es a través de la realización de esta memoria como se puede evaluar el grado de interiorización de los conceptos y actividades desarrolladas en la empresa.
MATERIA	Prevención Riesgos Laborales
MODIFICACIÓN	Inclusión de competencias adicionales: CB4 y CT4
JUSTIFICACIÓN	CB4: <i>Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.</i> Esta competencia puede ser de gran utilidad para aquellos estudiantes que, en el ejercicio de su profesión como ingenieros agrarios, sean responsables en mayor o menor medida (por ejemplo, como delegados de prevención) de velar por la seguridad laboral de sus compañeros, en cuyo caso será fundamental su capacidad para concienciar a los trabajadores (con o sin formación en esta materia) de los riesgos asociados a su actividad y de la importancia y necesidad de adoptar medidas de prevención. CT4: <i>Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información.</i> Como en otras materias, pero en esta de forma particular, es necesario que el estudiante adquiera la competencia de localizar y gestionar la abundante información disponible acerca de riesgos asociados a las múltiples tareas y situaciones posibles en el desarrollo de la actividad laboral y su prevención.

IV. ESTADO DE SITUACIÓN DAS MELLORA PROPOSTAS NO(S) INFORME(S) ANTERIOR(ES)

Accións de mellora * Curso 2017-18	Estado situación					Comentarios /observación
	CyTA	CA	EA	Master CyTAAA	Master Nutrición	
Aportar evidencias de que el desarrollo de las diferentes actividades formativas, metodologías docentes y métodos de evaluación empleados son útiles para constatar si las competencias asociadas, en especial las transversales, a cada materia se alcanzan por los estudiantes y si se consiguen los resultados de aprendizaje que se han recogido en la memoria de verificación del título y en las guías docentes.	X	X	X			
Realizar encuestas alumnos de nuevo ingreso sobre adaptabilidad al centro y organización docente	X	X	X			
Analizar la organización académica del centro con comisión específica y encuestas	X	X	X			
Mejorar la Coordinación del Título Master CyTAAA				X		Reuniones Coord. y revisión guías docentes
Analizar la CAM la mejora del plan de estudios, participando los grupos de interés, en su adaptación a las necesidades de la sociedad				X		
Crear la figura de Coordinación de Orientación en Master CyTAAA				X		
Desarrollo del Plan de Evaluación de la satisfacción de usuarias y usuarios	X	X	X	X	X	
Adaptación de la página web, presencialidad de los tres idiomas, incrementar la transparencia de los títulos y mejorar la visibilidad académica de las materias	X	X	X	X	X	
Mantener de forma visible la información que facilite a los alumnos la elección del TFG y TFM	X	X	X	X	X	
Mantener las acciones de fomento de la movilidad de estudiantes	X	X	X	X	X	
Realizar encuestas egresados sobre aspectos académicos y profesionales	X	X	X	X	X	
Promocionar el SGC entre los grupos de interés	X	X	X	X	X	
Actualización y mejora de los datos públicos de profesorado	X	X	X	X	X	
Potenciar la participación del alumnado en las acciones del PAT	X	X	X	X	X	
Fomentar la participación del profesorado en actividades de formación docente	X	X	X	X	X	
Optimizar el trabajo y formación del PAS y su adaptación a las realidades de las titulaciones	X	X	X	X	X	Realizada parcialmente aunque alterada con la nueva RPT
Mejorar el cumplimiento y control de las Guías Docentes	X	X	X	X	X	
Mejorar la Seguridad y Riesgos Laborales	X	X	X	X	X	

Desarrollada Completada	
Realizada Parcialmente	

No Comenzada	
No Procede	

IV. LISTAXE DE (NOVAS) ACCIÓNS DE MELLORA PROPOSTAS

Las acciones de mejora se recogen en el **Anexo 11** utilizando la aplicación de gestión documental del Sistema de Garantía de Calidad

V. CONCLUSIONES E ACORDOS

I.1. Listaxe de asistentes á reunión de aprobación do informe final:

Gil Garrote Velasco - Decano

Sidonia Martínez Suárez – Coord. Calidad y Grado Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Elena Martínez Carballo - Grado en Ciencias Ambientales

Juan Carlos Nóvoa Muñoz - Grao en Ingeniería Agraria

Fco. Javier Rodríguez Rajo Máster en Ciencia y Tecnología Agroalimentaria

Lucas C. González Matías - Máster en Nutrición

Raquel Rial Otero - Coordinadora de Prácticas

Julia Carballo Rodríguez - Enlace de Igualdad y Movilidad

Elías Berriochoa Esnaola - Representante del profesorado

Antía Gómez Armesto - Representante del alumnado

Alicia González Novoa - Representante del PAS

Tras analizar toda a información previa relacionada co funcionamento do sistema de garantía / xestión de calidade e importante concluir que:

Conclusiones relevantes	
1.	Nueva modificación del Informe de Sistema por la Dirección y nueva aplicación planes de mejora. Demasiados cambios sobre lo mismo sin alcanzar una mejora clara
2.	Con las nuevas aplicaciones, procedimientos y evidencias, se repiten la información solicitada. Duplicidades no bien justificadas
3.	No se sigue una evaluación de calidad de otros dos actores necesarios: equipo rectoral y departamentos
4.	Se observa un mayor afianzamiento del conjunto de titulaciones

Así mesmo acórdase:

Acordos	
1.	Aprobar este informe de la dirección
2.	Aprobar autoinforme de acreditación Máster de Nutrición
3.	Aprobar informes de seguimiento de los grados y del máster de Ciencia y Tecnología Agroalimentaria

VI. ANEXOS

GRAOS

- Anexo 1: Tabla I01-AC_Nota media de acceso
- Anexo 2: Tabla I03(2)-PE_Profesorado por categoría
- Anexo 3: Tabla E3-I2_Perfil de ingreso do alumnado
- Anexo 4: Tabla I11-Distribución do alumnado por Centro de Prácticas

MÁSTERES

- Anexo 5: I01-AC_Nota media de acceso
- Anexo 6: I03(2)-PE_Profesorado por categoría
- Anexo 7: E3-I2_Perfil de ingreso do alumnado
- Anexo 8: I11-Distribución do alumnado por Centro de Prácticas

- Anexo 9: Panel de Indicadores por Materia Grado y Máster
- Anexo 10: Informes de cualificación por materia Grado y Máster

PLANES de MEJORA

- Anexo 11: Palanes de Mejora

ANEXO 1: Tabla I01 AC-NOTA MEDIA DE ACCESO

Centro	Tipo Estudio	Titulación	Curso Académico	Modalidad Ingreso	Sexo	Nota media acceso		
					Estudio Acceso	Home	Muller	Promedio
101 Facultade de Ciencias	Grao	Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	2017/2018	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	5,839	6,346	6,093
					Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias	6,831	7,057	6,944
				Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	5,000		5,000	
				Títulos oficiais de técnico superior de formación profesional	Química: Análise e Control	6,270	7,213	6,742
					Sanidade: Dietética	7,100	6,500	6,800
			Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - sen probas	Bacharelato LOE sen ABAU	5,530		5,530	
			2016/2017	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	7,057	6,903	6,980
					Bacharelato (LOE) e Selectividade. Estranxeiro	5,000	9,110	7,055
				Títulos oficiais de técnico superior de formación profesional	Actividades Físicas e Deportivas: Animación de Actividades Físicas e Deportivas	6,600	7,100	6,850
					Química: Análise e Control		6,680	6,680
		Sanidade: Dietética			6,100		6,100	
		Sanidade: Radioterapia				9,150	9,150	
		Sanidade: Saúde Ambiental	7,200		7,200			
		2015/2016	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	7,121	7,004	7,062	
				COU (LXE) e Selectividade. Biosanitaria	6,650		6,650	
				Bacharelato (LOE) e Selectividade. Estranxeiro	6,630	5,000	5,815	
			Títulos oficiais de técnico superior de formación profesional	Química: Análise e Control		7,180	7,180	
		Sanidade: Saúde Ambiental			6,700	6,700		
		Graduado en Ciencias Ambientales	2017/2018	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	6,188	5,770	5,979

				Bacharelato (LOE) e Selectividade. Humanidades e Ciencias Sociais		5,088	5,088		
				Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias	7,703	6,986	7,344		
				Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias Sociais	8,830		8,830		
				Títulos oficiais de técnico superior de formación profesional	Actividades Físicas e Deportivas: Animación de Actividades Físicas e Deportivas	6,600		6,600	
					Química: Química Ambiental	6,867		6,867	
					Sanidade: Saúde Ambiental	6,300	7,150	6,725	
					Desenvolvemento de Produtos Electrónicos e Instalacións Electrotécnicas	6,000		6,000	
					Xestión forestal e do medio natural	7,243	7,930	7,587	
				Alumnado con bacharelato internacional, de países do EEES e doutros con acordos internacionais	Bacharelato Internacional: Diploma de Bacharelato Internacional (BI)	7,700		7,700	
					Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - sen probas	Bacharelato LOE sen ABAU	6,420		6,420
				2016/2017	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	6,623	6,207	6,415
						Química: Química Ambiental	7,125		7,125
Títulos oficiais de técnico superior de formación profesional	Sanidade: Saúde Ambiental		5,400		5,400				
	Xestión forestal e do medio natural	5,930			5,930				
	Alumnado con bacharelato internacional, de países do EEES e doutros con acordos internacionais	Irlanda: Established Leaving Certificate	5,000			5,000			
2015/2016	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	7,044	6,525	6,784				
		COU (LXE) e Selectividade. Biosanitaria		8,120	8,120				

Graduado en Ingeniería Agraria	2017/2018	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Estranxeiro		6,920	6,920	
		Título de Licenciado	Licenciado en Bioloxía	5,565	5,565	
		Acceso para maiores de 25 Anos	Probas de acceso á universidade para maiores de 25 anos (LOE). Opción Ciencias Sociais e Xurídicas	7,000		7,000
		Títulos oficiais de técnico superior de formación profesional	Sanidade: Próteses Dentais	7,000		7,000
			Sanidade: Saúde Ambiental	7,160	8,400	7,780
			Xestión forestal e do medio natural	7,070	7,530	7,300
		Habilitacións de carácter extraordinario	Acceso por recoñecemento dun mínimo de 30 ECTS			0,000
	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - sen probas	COU Curso de 1971-72 a febreiro de 1975	6,050		6,050	
	2016/2017	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	6,337	8,762	7,549
			Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias	6,395		6,395
		Acceso para maiores de 25 Anos	Probas de acceso á universidade para maiores de 25 anos (LOE). Opción Ciencias		7,550	7,550
		Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Acreditación ou credencial de homologación do título de bacharel	6,370		6,370
		Títulos oficiais de técnico superior de formación profesional	Sanidade: Saúde Ambiental	6,100	7,167	6,633
Paisaxismo e medio rural			7,270		7,270	
Habilitacións de carácter extraordinario	Acceso por recoñecemento dun mínimo de 30 ECTS			0,000		
2016/2017	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	5,973	6,756	6,364	
		Bacharelato (LOE) e Selectividade. Humanidades e Ciencias Sociais	5,499		5,499	
	Títulos oficiais de técnico superior de formación profesional	Xestión forestal e do medio natural	7,330		7,330	
	Graduados Superiores	Graduado en Comercio		7,187	7,187	

2015/2016	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	5,371	6,160	5,766
		Bacharelato LOXSE e Selectividade. Ciencias da Saúde	5,930	6,323	6,126
		COU (LXE) e Selectividade. Biosanitaria		6,350	6,350
	Títulos oficiais de técnico superior de formación profesional	Energía e auga: Eficiencia enerxética e enerxía solar térmica	7,420		7,420
		Proxectos de obra civil	6,540		6,540
	Habilitacións de carácter extraordinario	Acceso por adaptación dunha titulación LRU			0,000

ANEXO 2 I03(2)-PE. PROFESORADO POR CATEGORÍA

I03(2)-PE PROFESORADO POR CATEGORÍA

Titulación	Curso Académico	Indicadores	Nº Profesorado		Nº Profesorado Total	
			Home	Muller		
Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	2017/2018	Non Aplicable	2		2	
		Profesor/a titular de escola univer.	2		2	
		Catedrático/a de universidade	4	1	5	
		Profesor/a asociado/a T3	1		1	
		Profesor/a titular de universidade	11	16	27	
		Profesor/a contratado/a doutor/a	1	6	7	
		Profesor/a contratado/a interino/ a		1	1	
		Contratado/a FPI		2	2	
		Contratado/a predoutoral Xunta		2	2	
		Investigador/a Ramón y Cajal	2		2	
		Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade A	1	2	3	
		Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade B	1		1	
	2016/2017	Non Aplicable		2	2	
		Profesor/a titular de escola univer.	2		2	
		Catedrático/a de universidade	4		4	
		Profesor/a titular de universidade	10	14	24	
		Profesor/a contratado/a doutor/a	3	7	10	
		Profesor/a contratado/a interino/ a		1	1	
		Contratado/a FPI		3	3	
		Contratado/a predoutoral Uvigo		1	1	
		Investigador/a Ramón y Cajal	3		3	
		Contratado/a FPU	2	2	4	
		Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade B	1		1	
		2015/2016	Non Aplicable		1	1
	Profesor/a titular de escola univer.		2		2	
	Catedrático/a de universidade		4	1	5	
	Profesor/a titular de universidade		13	16	29	
	Profesor/a contratado/a doutor/a		2	6	8	
	Contratado/a FPI			3	3	
	Contratado/a predoutoral Uvigo		1	2	3	
	Contratado/a FPU		1	1	2	
	Graduado en Ciencias Ambientales	2017/2018	Profesor/a titular de escola univer.	1		1
			Catedrático/a de universidade	3	1	4
Profesor/a asociado/a T3			3		3	
Profesor/a titular de universidade			11	9	20	
Profesor/a contratado/a doutor/a				3	3	
Profesor/a axudante doutor/a				1	1	
Profesor/a contratado/a interino/ a				3	3	
Contratado/a FPI			1	1	2	
Investigador/a Juan De La Cierva			1	1	2	
Contratado/a predoutoral Xunta			1	2	3	
Investigador/a Ramón y Cajal			1		1	
Contratado/a FPU			3	1	4	
Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade A			1	1	2	
Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade B			1		1	
Postdoutoral Proxectos Ministerio Xóvenes Investigadores mod.3			1		1	
2016/2017			Non Aplicable		3	3

		Profesor/a titular de escola univer.	1		1	
		Catedrático/a de universidade	3	1	4	
		Profesor/a asociado/a T3	4		4	
		Profesor/a titular de universidade	10	7	17	
		Profesor/a contratado/a doutor/a	1	3	4	
		Profesor/a contratado/a interino/ a		1	1	
		Contratado/a FPI		1	1	
		Investigador/a Juan De La Cierva	1		1	
		Contratado/a predoutoral Xunta		1	1	
		Investigador/a Ramón y Cajal	3		3	
		Contratado/a FPU	1	1	2	
		Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade B	1		1	
		2015/2016	Non Aplicable		4	4
	Profesor/a titular de escola univer.		1		1	
	Catedrático/a de universidade		4	1	5	
	Profesor/a asociado/a T3		2		2	
	Profesor/a titular de universidade		12	7	19	
	Profesor/a contratado/a doutor/a		1	4	5	
	Contratado/a FPI		1	1	2	
	Investigador/a Juan De La Cierva		1		1	
	Contratado/a predoutoral Uvigo			2	2	
	Investigador/a Ramón y Cajal		2		2	
	Contratado/a FPU		2	2	4	
	Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade A		1		1	
	Graduado en Ingeniería Agraria		2017/2018	Catedrático/a de universidade	2	
		Profesor/a asociado/a T3		2	1	3
Profesor/a titular de universidade		4		4	8	
Profesor/a contratado/a doutor/a		1			1	
Profesor/a contratado/a interino/ a				3	3	
Contratado/a predoutoral Xunta				2	2	
Contratado/a FPU		1		1	2	
Postdoutoral Proxectos Ministerio Xóvenes Investigadores mod.3		1			1	
2016/2017		Non Aplicable		2	2	
		Catedrático/a de universidade	1		1	
		Profesor/a asociado/a T3	2		2	
		Profesor/a titular de universidade	5	4	9	
		Profesor/a contratado/a doutor/a	1		1	
		Investigador/a Juan De La Cierva	1		1	
		Contratado/a predoutoral Uvigo		1	1	
		Contratado/a predoutoral Xunta		1	1	
Contratado/a FPU			1	1		
2015/2016		Non Aplicable		3	3	
		Catedrático/a de universidade	1		1	
		Profesor/a asociado/a T3	1		1	
	Profesor/a titular de universidade	7	4	11		
	Profesor/a contratado/a doutor/a	1		1		
	Investigador/a Juan De La Cierva	1		1		
	Contratado/a predoutoral Uvigo		2	2		
Contratado/a FPU		2	2			

ANEXO 3: E3-12 PERFIL DE INGRESO DO ALUMNADO

Centro	Tipo Estudio	Titulación	Curso Académico	Modalidad Ingreso	Sexo	Nº de ingresos		
					Estudio Acceso	Home	Muller	Total
101 Faculta de de Ciencia s	Grao	Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	2017/2018	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	2	3	5
					Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias	6	14	20
				Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Acreditación ou credencial de homologación do título de bacharel	1		1
				Títulos oficiais de técnico superior de formación profesional	Química: Análise e Control	1	3	4
					Sanidade: Dietética	1	1	2
				Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - sen probas	Bacharelato LOE sen ABAU	1		1
			Total		12	21	33	
			2016/2017	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	12	20	32
					Bacharelato (LOE) e Selectividade. Estranxeiro	1	1	2
				Títulos oficiais de técnico superior de formación profesional	Actividades Físicas e Deportivas: Animación de Actividades Físicas e Deportivas	1	1	2
		Química: Análise e Control				2	2	
		Sanidade: Dietética			1		1	
		Sanidade: Radioterapia				1	1	
		Sanidade: Saúde Ambiental	2		2			
		Total		17	25	42		
		2015/2016	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	8	21	29	
				COU (LXE) e Selectividade. Biosanitaria	1		1	
				Bacharelato (LOE) e Selectividade. Estranxeiro	1	1	2	
				Títulos oficiais de técnico superior de formación profesional	Química: Análise e Control		1	1
					Sanidade: Saúde Ambiental		1	1
Total		10	24	34				
2017/2018	Graduado en Ciencias Ambientales	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	5	2	7		
			Bacharelato (LOE) e Selectividade. Humanidades e Ciencias Sociais		1	1		
			Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias	13	8	21		
			Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias Sociais	1		1		

			Actividades Físicas e Deportivas: Animación de Actividades Físicas e Deportivas	1		1
		Títulos oficiais de técnico superior de formación profesional	Química: Química Ambiental	3		3
			Sanidade: Saúde Ambiental	1	2	3
			Desenvolvemento de Produtos Electrónicos e Instalacións Electrotécnicas	1		1
			Xestión forestal e do medio natural	3	2	5
			Alumnado con bacharelato internacional, de países do EEES e doutros con acordos internacionais	Bacharelato Internacional: Diploma de Bacharelato Internacional (BI)	1	
		Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - sen probas	Bacharelato LOE sen ABAU	1		1
		Total		30	15	45
	2016/2017	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	26	18	44
		Títulos oficiais de técnico superior de formación profesional	Química: Química Ambiental	2		2
			Sanidade: Saúde Ambiental		1	1
			Xestión forestal e do medio natural	1		1
		Alumnado con bacharelato internacional, de países do EEES e doutros con acordos internacionais	Irlanda: Established Leaving Certificate	1		1
	Total		30	19	49	
	2015/2016	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía	26	15	41
			COU (LXE) e Selectividade. Biosanitaria		1	1
			Bacharelato (LOE) e Selectividade. Estranxeiro		1	1
		Título de Licenciado	Licenciado en Bioloxía		1	1
		Acceso para maiores de 25 Anos	Probas de acceso á universidade para maiores de 25 anos (LOE). Opción Ciencias Sociais e Xurídicas	1		1
		Títulos oficiais de técnico superior de formación profesional	Sanidade: Próteses Dentais	1		1
			Sanidade: Saúde Ambiental	3	2	5
	Xestión forestal e do medio natural		1	1	2	
	Habilitacións de carácter extraordinario	Acceso por recoñecemento dun mínimo de 30 ECTS		1	1	

Graduado en Ingeniería Agraria		Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - sen probas	COU Curso de 1971-72 a febreiro de 1975	1		1	
		Total		33	22	55	
	2017/2018	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía		4	2	6
			Bacharelato LOMCE e ABAU. Ciencias		6		6
		Acceso para maiores de 25 Anos	Probas de acceso á universidade para maiores de 25 anos (LOE). Opción Ciencias			1	1
		Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Acreditación ou credencial de homologación do título de bacharel		2		2
		Títulos oficiais de técnico superior de formación profesional	Sanidade: Saúde Ambiental		1	3	4
			Paisaxismo e medio rural		1		1
	Habilitacións de carácter extraordinario	Acceso por recoñecemento dun mínimo de 30 ECTS		1		1	
	Total			15	6	21	
	2016/2017	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía		4	6	10
			Bacharelato (LOE) e Selectividade. Humanidades e Ciencias Sociais		2		2
		Títulos oficiais de técnico superior de formación profesional	Xestión forestal e do medio natural		1		1
		Graduados Superiores	Graduado en Comercio			1	1
	Total			7	7	14	
2015/2016	Alumnado con título de bacharel ou equivalente do sistema educativo español - con probas	Bacharelato (LOE) e Selectividade. Ciencias e Tecnoloxía		2	1	3	
		Bacharelato LOXSE e Selectividade. Ciencias da Saúde		1	2	3	
		COU (LXE) e Selectividade. Biosanitaria			1	1	
	Títulos oficiais de técnico superior de formación profesional	Energía e auga: Eficiencia enerxética e enerxía solar térmica		1		1	
		Proxectos de obra civil		1		1	
	Habilitacións de carácter extraordinario	Acceso por adaptación dunha titulación LRU		1	1	2	
Total			6	5	11		

ANEXO 4: 111-DISTRIBUCIÓN DO ALUMNADO POR CENTRO DE PRÁCTICAS

PRÁCTICAS CURRICULARES/EXTRACURRICULARES			
CIENCIA E TECNOLOXÍA DOS ALIMENTOS			
EMPRESA/ CURRICULARES	Nº ALUMNOS		
	15/16	16/17	17/18
AKUNATURA	1	1	
BISCUITS GALICIA			1
CENTRO ANALÍTICO MÍGUEZ MUIÑOS			1
LABORATORIO AGRARIO E FITOPATOLÓXICO DE GALICIA	1	1	
LIGAL - LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO DE GALICIA			1
Total general	2	2	3
EMPRESA/ EXTRACURRICULARES	Nº ALUMNOS		
ACEITES ABRIL, S.L.	1	1	2
AKUNATURA DE OURENSE S.L.	2	1	1
ALCAMPO		1	
ARC ERUBANAN GALICIA, S.L.		1	
ASOC.PRODUCTORES MEJILLONEROS CABO DE CRUZ	1		1
COREN	2	2	1
DESCENDIENTES DE J.PALACIOS S.L.	1		
ELBULLIFOUNDATION	1		
ESTANDAR, GESTIÓN ALIMENTARIA			1
ESTRELLA GALICIA		1	
FRINSA-FRINSA DEL NOROESTE-PRAC TICUM		1	
FUNDACIÓN CENTRO TECNOLÓXICO DA CARNE -CETAC	3		3
GRUPO LECHE RÍO S.A.			1
INGACAL	1		
INNOLACT S.L.			1
LABORATORIO GOBERNA, S.L.		1	
LABORATORIO LÁCTEO GALLEGO S.L.			1
MEDIFOOD MANAGEMENT S.L.	1		
PATATAS CONDE S.L.			1
PESCADOS RUBEN S.L.		1	
PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U.			1
QUALIGAL CONSULTORIA Y ASESORIA S.L.N.E	1	1	
QUESOS EL PASTOR			1
SANLUCAR INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO S.L.		1	
UVIGO-CACTI	1		

VIAQUA GESTIÓN DE AGUAS DE GALICIA S.A.U.		1	
Total general	15	13	15
PRÁCTICAS CURRICULARES/EXTRACURRICULARES			
CIENCIAS AMBIENTAIS			
EMPRESA/ CURRICULARES	Nº ALUMNOS		
	15/16	16/17	17/18
Amigos da Terra	2	2	
Bruma Xestión Ambiental			1
Diputación de Ourense	1	1	
SIAVI	1	1	
Víaqua	2	2	
Xesmega			1
Total general	6	6	2
EMPRESA/ EXTRACURRICULARES	Nº ALUMNOS		
AGRUPACIÓN APÍCOLA DE GALICIA			1
AMEGROVE, S.C.G.			1
AKUNATURA DE OURENSE S.L.	5		
AQUAOURENSE SOCIEDAD PROVINCIAL DE AGUAS E MEDIO AMBIENTE S.A	2	1	
AUDEMA	1		
C.R.D.O VALDEORRAS	1		
CODISOIL, S.A.	1		
CONCELLO DE BURELA	1		
CONCELLO CARBALLIÑO		1	
CONCELLO DA POBRA DO CARAMIÑAL		1	
CONCELLO DE A CAÑIZA		1	
CONCELLO DE CARBALLO			1
CONCELLO DE LALÍN		1	
CONCELLO DE MONFORME DE LEMOS			1
CONCELLO DE MUROS			1
CONFEDERACIÓN HIDROGRÁFICA DEL MIÑO-SIL		2	
CONCELLO DE MEDIO AMBIENTE E ORDENACIÓN DO TERRITORIO (Meteogalicia)			2
CONCELLO DE MEDIO AMBIENTE E ORDENACIÓN DO TERRITORIO (PN Illas Atlánticas)			1
CONCELLO DE MEDIO AMBIENTE E ORDENACIÓN DO TERRITORIO (PN Invernadoiro)			1
CONSELLERÍA DE MEDIO AMBIENTE, TERRITORIO E INFRAESTRUTURAS	8	4	
CSIC (Instituto de Investigacións mariñas)			2
DEPUTACIÓN DE PONTEVEDRA	2	1	
ECOPLANIN, XESTIÓN E INFORMACIÓN AMBIENTAL S.L.	1		
ENDESA GENERACIÓN S.A.	1		1
EXCMA. DEPUTACIÓN PROVINCIAL DE OURENSE	1	1	

FARMACIA MANUEL ANTONIO CALO LOURO		1	
FAUNA ÚTIL S.L.		1	
FOMENTO DE CONSTRUCCIONES Y CONTRATAS, S.A.-FCC		1	
GESTIÓN Y TÉCNICAS DEL AGUA S.A.		1	
INDROPS LABORATORIO DE ANÁLISIS Y CALIDAD MEDIOAMBIENTAL S.L.		1	
INGACAL	1		
INSTITUTO ESPAÑOL DE OCEANOGRAFÍA		1	
IPROMA		1	
ISIDRO 1952			1
LABORATORIO GOBERNA, S.L.	1		
LANDA MEDIOAMBIENTE	1		
QUALIGAL CONSULTORÍA Y ASESORÍA S.L.N.E.		1	
REPSOL S.A.		1	
TECNOAMBIENTE		1	1
USC		1	
VIAQUA GESTIÓN DE AGUAS DE GALICIA S.A.U	4	1	4
WATCH-OUT SANIGESTION GALICIA SL	1		
XEOAQUIS S.L.		1	1
XESMEGA	1		
Total general	33	27	19

PRÁCTICAS CURRICULARES/EXTRACURRICULARES			
ENXEÑERÍA AGRARIA			
EMPRESA/ CURRICULARES	Nº ALUMNOS		
	15/16	16/17	17/18
Centro Desenvolvemento agroganadeiro-INORDE			1
Deputación de Ourense			1
La Despensa del campo	1	1	
Terrasvin	2	2	
VIAQUA Gestión de Aguas de Galicia S.A.U.			1
Watch-out Sanigestion	1	1	
Total general	4	4	3
EMPRESA/ EXTRACURRICULARES	Nº ALUMNOS		
AGRUPACIÓN APÍCOLA DE GALICIA		1	2
AJUNATURA DE OURENSE S.L.		2	
CASA DA FONTE		1	
CENTRO DESENVOLVEMENTO AGROGANDEIRO - INORDE	1	1	1
CONSELLO REGULADOR DENOMIANCIÓN ORIXE RIBEIRO			1
COREN		1	
CUEVAS Y CÍA S.A.		1	1
DEPUTACIÓN DE PONTEVEDRA	1	1	
D-SEÑA SC			1
ESTUDIO DE XESTIÓN MEDIOAMBIENTAL S.L.		1	
FUNDACIÓN CENTRO TECNOLÓXICO DA CARNE-CETAC			1
ICOS S.C.G.		1	
INGACAL	1	1	
MEJILLONES NIDAL S.L.	1		
VEGETALIA S.L.U.		1	
VIAQUA GESTIÓN DE AGUAS DE GALICIA S.A.U	1		
XEOAQUIS S.L.	1		
Total general	6	12	7

Anexo 5: I01-AC_Nota media de acceso**I01- AC NOTA MEDIA DE ACCESO**

Centro	Tipo Estudio	Titulación	Curso Académico	Modalidad Ingreso	Sexo	Home	Muller	Promedio
					Estudio Acceso	Nota media acceso	Nota media acceso	Nota media acceso
Mestrado	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	2017/2018	Título de Licenciado	Licenciado en Veterinaria			6,669	6,669
			Título de Diplomado/ Mestres	Diplomado en Enfermería				0,000
			Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Estudios realizados no estranxeiro	6,980	7,000	6,990	
			Graduados Superiores	Graduado en Bioloxía	5,000	7,113	6,057	
				Graduado en Ciencia e Tecnoloxías dos Alimentos	7,808	7,510	7,659	
				Graduado en Enfermería		9,760	9,760	
				Graduado en Química		6,010	6,010	
				Graduado en Ciencias Ambientais	7,100	7,095	7,097	
				Graduado en Enxeñaría Agraria	6,780	11,250	9,015	
				Graduado en Enxeñaría en Química Industrial		10,146	10,146	
				Graduado en Bioloxía		6,620	6,620	
			2016/2017	Título de Licenciado	Licenciado en Bioloxía	2,690	5,604	4,147
				Título de Enxeñeiro Técnico	Enxeñeiro Técnico Agrícola, especialidade en Industrias Agrarias e Alimentarias	5,701	5,880	5,791

		Enxeñeiro Técnico Industrial. Especialidade en Mecánica	5,831		5,831
	Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Estudios realizados no estranxeiro	14,000	10,000	12,000
	Graduados Superiores	Graduado en Bioloxía		7,800	7,800
		Graduado en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos		7,500	7,500
		Graduado en Bioloxía		5,800	5,800
		Graduado en Química	6,242	5,972	6,107
		Graduado en Ciencias Ambientais	7,633	7,553	7,593
		Graduado en Enxeñaría Química	6,084		6,084
		Graduado en Nutrición Humana e Dietética	8,470		8,470
		Graduado en Biotecnoloxía		11,900	11,900
		2015/2016	Título de Licenciado	Licenciado en Bioloxía	6,823
	Licenciado en Veterinaria			5,400	5,400
	Licenciado en Ciencias Químicas			5,900	5,900
	Título de Enxeñeiro	Enxeñeiro de Telecomunicación	8,330		8,330
	Título de Enxeñeiro Técnico	Enxeñeiro Técnico Industrial. Especialidade en Química Industrial	5,720		5,720
	Graduados Superiores	Graduado en Bioloxía		7,142	7,142

			Graduado en Ciencia e Tecnoloxías dos Alimentos	10,240	7,029	8,634
			Graduado en Bioloxía		7,410	7,410
			Graduado en Química		6,377	6,377
			Graduado en Ciencias Ambientais	7,816	8,297	8,056
			Graduado en Enxeñaría Agraria	7,300	6,567	6,933
			Graduado en Enxeñaría Agroalimentaria		6,470	6,470
Máster Universitario en Fotónica e Tecnoloxías do Láser	2015/2016	Título de Licenciado	Licenciado en Física		1,109	1,109
			Licenciado en Química	7,705		7,705
			Licenciado en Historia		5,000	5,000
			Licenciado en Ciencias Biolóxicas	5,500		5,500
		Título de Diplomado/ Mestres	Diplomado en Óptica e Optometría	7,310	6,850	7,080
		Graduados Superiores	Graduado en Enxeñaría de Tecnoloxías de Telecomunicación	9,751		9,751
Máster Universitario en Nutrición	2017/2018	Título de Diplomado/ Mestres	Diplomado en Enfermería		6,961	6,961
		Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Acreditación ou credencial de homologación (MECD) dun título universitario estranxeiro a un título universitario español			0,000
			Estudos realizados no estranxeiro		5,613	5,613
		Graduados Superiores	Graduado en Bioloxía		6,895	6,895

		Graduado en Ciencias da Actividade Física e o Deporte	6,800		6,800
		Graduado en Enfermería		7,525	7,525
		Graduado en Fisioterapia	9,060	8,560	8,810
		Graduado en Ciencias da Actividade Física e o Deporte		7,309	7,309
		Graduado en Bioquímica		6,800	6,800
		Graduado en Fisioterapia		7,880	7,880
	2016/2017	Título de Licenciado		6,410	6,410
		Licenciado en Farmacia	7,228	8,000	7,614
		Licenciado en Psicoloxía		8,970	8,970
		Título de Diplomado/ Mestres		6,808	6,808
		Título de Enxeñeiro Técnico		6,300	6,300
		Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	7,510	11,500	9,505
		Graduados Superiores		7,140	7,140
		Graduado en Ciencia e Tecnoloxías dos Alimentos		9,866	9,866
		Graduado en Enfermería	6,716		6,716
		Graduado en Bioloxía		7,154	7,154
		Graduado en Nutrición Humana e Dietética			

2015/2016	Título de Licenciado	Licenciado en Bioloxía		6,163	6,163
		Licenciado en Farmacia	6,300		6,300
		Licenciado en Medicina		9,320	9,320
	Título de Diplomado/ Mestres	Diplomado en Enfermería		6,573	6,573
	Título de Enxeñeiro Técnico	Enxeñeiro Técnico Agrícola, especialidade en Industrias Agrarias e Alimentarias		7,370	7,370
	Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Estudios realizados no estranxeiro		6,125	6,125
	Graduados Superiores	Graduado en Ciencias da Actividade Física e o Deporte	6,780	7,783	7,282
		Graduado en Enfermería		8,312	8,312

Anexo 6: I03(2)-PE_Profesorado por categoría

I03(2)-PE PROFESORADO POR CATEGORÍA

Titulación	Curso Académico	Indicadores	Nº Profesorado	Nº Profesorado	Nº Profesorado
		Categoría Laboral	Home	Muller	Total
Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	2017/2018	Non Aplicable	6	12	18
		Catedrático/a de universidade	7	2	9
		Profesor/a titular de universidade	19	14	33
		Profesor/a contratado/a doutor/a	2	6	8
		Profesor/a contratado/a interino/ a		2	2
		Investigador/a Ramón y Cajal	1		1
	2016/2017	Non Aplicable	6	8	14
		Catedrático/a de universidade	6	1	7
		Profesor/a titular de universidade	20	11	31
		Profesor/a contratado/a doutor/a	3	7	10
		Investigador/a Juan De La Cierva	1		1
		Investigador/a Ramón y Cajal		1	1
	2015/2016	Non Aplicable	7	7	14
		Catedrático/a de universidade	6	2	8
		Profesor/a titular de universidade	19	14	33

		Profesor/a contratado/a doutor/a	2	7	9
		Investigador/a Ramón y Cajal		1	1
		Postdoutoral Xunta de Galicia modalidade A		1	1
Máster Universitario en Fotónica e Tecnoloxías do Láser	2015/2016	Non Aplicable	6	3	9
		Catedrático/a de universidade	2		2
		Profesor/a titular de universidade	4		4
		Profesor/a contratado/a doutor/a	1	1	2
		Catedrático/a de escola univer.	1		1
		Investigador/a Ramón y Cajal	1		1
Máster Universitario en Nutrición	2017/2018	Non Aplicable	11	12	23
		Catedrático/a de universidade	1		1
		Profesor/a asociado/a T3	1		1
		Profesor/a titular de universidade	6	3	9
		Profesor/a contratado/a doutor/a		2	2
	2016/2017	Non Aplicable	11	13	24
		Catedrático/a de universidade	1		1
		Profesor/a asociado/a T3	1		1

		Profesor/a titular de universidade	6	2	8
		Profesor/a contratado/a doutor/a		3	3
	2015/2016	Non Aplicable	11	13	24
		Catedrático/a de universidade	2		2
		Profesor/a asociado/a T3	1		1
		Profesor/a titular de universidade	5	2	7
		Profesor/a contratado/a doutor/a	1	3	4
Total			365	336	701

Anexo 7: E3-I2_Perfil de ingreso do alumnado

E3-I 2 PERFIL DE INGRESO

Centro	Tipo Estudio	Titulación	Curso Académico	Modalidad Ingreso	Sexo	Home	Muller	Total			
					Estudio Acceso	Nº de ingresos	Nº de ingresos	Nº de ingresos			
101 Facultade de Ciencias	Mestrado	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental	2017/2018	Título de Licenciado	Licenciado en Veterinaria		1	1			
				Título de Diplomado/Mestres	Diplomado en Enfermería		1	1			
				Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Estudios realizados no estranxeiro	1	1	2			
				Graduados Superiores	Graduado en Bioloxía	1	1	2			
					Graduado en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	1	3	4			
					Graduado en Enfermería		1	1			
					Graduado en Química		1	1			
					Graduado en Ciencias Ambientais	1	5	6			
					Graduado en Enxeñaría Agraria	1	1	2			
					Graduado en Enxeñaría en Química Industrial		1	1			
					Graduado en Bioloxía		1	1			
					Total	5	17	22			
						2016/2017	Título de Licenciado	Licenciado en Bioloxía	1	2	3
							Título de Enxeñeiro Técnico	Enxeñeiro Técnico Agrícola, especialidade en Industrias Agrarias e Alimentarias	1	1	2

			Enxeñeiro Técnico Industrial. Especialidad e en Mecánica	1		1	
		Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Estudios realizados no estranxeiro	1	1	2	
		Graduados Superiores	Graduado en Bioloxía		1	1	
			Graduado en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos			1	1
			Graduado en Bioloxía			1	1
			Graduado en Química	1		2	3
			Graduado en Ciencias Ambientais	3		4	7
			Graduado en Enxeñaría Química	1			1
			Graduado en Nutrición Humana e Dietética	1			1
			Graduado en Biotecnoloxía			1	1
			Total		10	14	24
	2015/2016	Título de Licenciado	Licenciado en Bioloxía		3	3	
			Licenciado en Veterinaria	1			1
			Licenciado en Ciencias Químicas		1		1
		Título de Enxeñeiro	Enxeñeiro de Telecomunicación	1		1	
		Título de Enxeñeiro Técnico	Enxeñeiro Técnico Industrial. Especialidad e en Química Industrial	1		1	
		Graduados Superiores	Graduado en Bioloxía		4	4	

			Graduado en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	1	3	4
			Graduado en Bioloxía		2	2
			Graduado en Química		2	2
			Graduado en Ciencias Ambientais	3	4	7
			Graduado en Enxeñaría Agraria	2	3	5
			Graduado en Enxeñaría Agroalimentaria		1	1
			Total	9	23	32
Máster Universitario en Fotónica e Tecnoloxías do Láser	2015/2016	Título de Licenciado	Licenciado en Física		1	1
			Licenciado en Química	2		2
			Licenciado en Historia		1	1
			Licenciado en Ciencias Biolóxicas	1		1
		Título de Diplomado/Mestres	Diplomado en Óptica e Optometría	1	1	2
		Graduados Superiores	Graduado en Enxeñaría de Tecnoloxías de Telecomunicación	1		1
		Total	5	3	8	
Máster Universitario en Nutrición	2017/2018	Título de Diplomado/Mestres	Diplomado en Enfermaría		5	5
		Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	Acreditación ou credencial de homologación (MECD) dun título universitario estranxeiro a un título universitario español		1	1
			Estudos realizados no estranxeiro		3	3
		Graduados Superiores	Graduado en Bioloxía		1	1

		Graduado en Ciencias da Actividade Física e o Deporte	1		1
		Graduado en Enfermería		2	2
		Graduado en Fisioterapia	2	2	4
		Graduado en Ciencias da Actividade Física e o Deporte		2	2
		Graduado en Bioquímica		1	1
		Graduado en Fisioterapia		1	1
		Total	3	18	21
	2016/2017	Título de Licenciado		2	2
		Licenciado en Farmacia			
		Licenciado en Medicina	2	1	3
		Licenciado en Psicoloxía		1	1
		Título de Diplomado/Mestres		5	5
		Título de Enxeñeiro Técnico		1	1
		Enxeñeiro Técnico Agrícola, especialidade e en Industrias Agrarias e Alimentarias			
		Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros	1	2	3
		Estudios realizados no estranxeiro			
		Graduados Superiores		1	1
		Graduado en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos			
		Graduado en Enfermería		1	1
		Graduado en Bioloxía	1		1
		Graduado en Nutrición Humana e Dietética		1	1
		Total	4	15	19
	2015/2016	Título de Licenciado		3	3
		Licenciado en Bioloxía			

		Licenciado en Farmacia	1		1
		Licenciado en Medicina		1	1
		Título de Diplomado/Mestres		6	6
		Título de Enxeñeiro Técnico		1	1
		Por equivalencia, homologación ou validación parcial de estudos estranxeiros		2	2
		Graduados Superiores	2	2	4
				5	5
		Total	3	20	23

Anexo 8: I11-Distribución do alumnado por Centro de Prácticas**I11-DISTRIBUCIÓN DO ALUMNADO POR CENTRO DE PRÁCTICAS**

PRÁCTICAS EXTRACURRICULARES			
Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria			
EMPRESA/ EXTRACURRICULARES	Nº ALUMNOS		
	15/16	15/16	17/18
AKUNATURA DE OURENSE S.L.	1		
ANFACO-CECOPECA			3
ARC EUROBANAN GALICIA, S.L.			1
CONSELLERÍA DE MEDIO AMBIENTE E ORDENACIÓN DO TERRITORIO (PN Illas Atlánticas)			1
COREN	2		
ENVIROHEMP	1		
FRITAS JALYS			1
INGACAL EVEGA			1
LIGAL - LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO DE GALICIA			1
SERUNION SA			1
TRAGSA			1
VIAQUA GESTIÓN DE AGUAS DE GALICIA S.A.U	1		1
Total general	5		5

PRÁCTICAS EXTRACURRICULARES			
Máster Universitario en Nutrición			
EMPRESA/ EXTRACURRICULARES	Nº ALUMNOS		
	15/16	16/17	17/18
LABORATORIO MAXCONTROL NOROESTE S.L.U.	1		
Total general	1		

ANEXO 9: PANEL DE INDICADORES POR MATERIA GRADO Y MÁSTERES

Grado	CIENCIA y TECNOLOGÍA de los ALIMENTOS	% Éxito			% Rendimiento			% Evaluación		
		17/18	16/17	15/16	17/18	16/17	15/16	17/18	16/17	15/16
G040101	Biología: Biología			83%			71%			86%
G040102	Física: Física		67%	53%		40%	48%		60%	90%
G040103	Matemáticas: Matemáticas		60%	100%		38%	60%		63%	60%
G040104	Xeoloxía: Xeoloxía			75%			75%			100%
G040105	Química: Química			25%			25%			100%
G040202	Matemáticas: Ampliación de matemáticas		17%	22%		17%	15%		100%	69%
G040201	Física: Ampliación de física		75%	64%		60%	58%		80%	92%
G040301	Empresa: Economía e empresa			100%			95%			95%
G040304	Química inorgánica		100%	100%		33%	100%		33%	100%
G040305	Química orgánica		67%	50%	57%	67%	43%	57%	100%	86%
G040403	Microbiología		100%	100%	71%	100%	43%	53%	100%	43%
G040405	Química física		50%	67%	50%	50%	46%	41%	100%	69%
G040302	Bioquímica		100%	67%	60%	100%	67%	45%	100%	100%
G040303	Química analítica		100%	100%	59%	100%	71%	45%	100%	71%
G040401	Análise instrumental		50%	70%	50%	50%	64%	38%	100%	91%
G040501	Bromatología		40%	69%	61%	40%	56%	52%	100%	81%
G040601	Ampliación de bromatología		67%	90%	88%	50%	64%	71%	75%	71%
G040902	Avaliación sensorial dos alimentos		100%	100%	100%	100%	100%	88%	100%	100%
G040907	Seguridade alimentaria		100%	100%	100%	88%	100%	91%	88%	100%
G040503	Nutrición e dietética		100%	82%	73%	67%	82%	55%	67%	100%
G040404	Química e bioquímica alimentaria		100%	100%	56%	67%	36%	36%	67%	36%
G040402	Introdución á enxeñaría química			50%	56%		38%	45%		77%
G040504	Operacións básicas I		46%	56%	54%	33%	30%	38%	72%	55%
G040903	Biorreactores		100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
G040605	Tecnoloxía alimentaria		25%	73%	68%	25%	61%	63%	100%	83%
G040704	Ciencia e tecnoloxía do leite		100%	100%	100%	91%	91%	89%	91%	91%
G040702	Ciencia e tecnoloxía dos produtos pesqueiros		91%	100%	100%	91%	91%	83%	100%	91%
G040703	Ciencia e tecnoloxía dos produtos vexetais		100%	100%	100%	100%	100%	92%	100%	100%
G040802	Ciencia e tecnoloxía enolóxicas		100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
G040801	Viticultura			100%			100%			100%
G040905	Materias primas		100%	100%	100%	100%	100%	78%	100%	100%
G040802	Hixiene alimentaria		100%	100%	100%	75%	64%	68%	75%	64%
G040502	Microbiología industrial alimentaria		100%	100%	100%	100%	100%	90%	100%	100%
G040505	Toxicología		100%	100%	75%	100%	88%	69%	100%	88%
G040906	Prevenición de riscos laborais		100%	100%	100%	100%	67%	100%	100%	100%
G040204	Informática: Informática			50%	75%		40%	75%		80%
G040603	Operacións básicas II		38%	57%	73%	25%	35%	52%	67%	61%
G040908	Xestión da calidade		100%	100%	100%	89%	100%	86%	89%	100%
G040604	Políticas alimentarias		100%	76%	44%	33%	54%	39%	33%	71%
G040909	Xestión de residuos			100%	100%		100%	67%		100%
G040991	Traballo de Fin de Grao		100%	100%	100%	50%	41%	36%	50%	41%
G040981	Prácticas externas		100%	100%	100%	100%	93%	89%	100%	93%
G040701	Ciencia e tecnoloxía da carne		92%	92%	100%	86%	92%	86%	93%	100%
G040901	Análise e control de calidade en enoloxía		100%	100%	67%	100%	80%	67%	100%	80%
G041101	Biología: Biología		73%	88%	83%	67%	80%	76%	91%	91%
G041102	Física: Física		47%	58%	42%	43%	53%	39%	91%	92%
G041103	Química: Química		55%	55%	53%	53%	52%	52%	96%	94%
G041104	Matemáticas: Matemáticas		73%	64%	53%	59%	59%	48%	82%	92%
G041105	Xeoloxía: Xeoloxía		55%	54%	53%	53%	54%	48%	98%	100%
G041201	Matemáticas: Ampliación de matemáticas		64%	46%	41%	46%	37%	36%	72%	80%
G041202	Física: Ampliación de física		68%	80%	48%	54%	65%	35%	80%	74%
G041203	Química: Ampliación de química		100%	94%	86%	82%	75%	71%	82%	80%
G041204	Informática: Informática		71%	68%	50%	65%	60%	48%	92%	87%
G041205	Fisiología		71%	73%	73%	63%	60%	65%	88%	83%
G041301	Empresa: Economía e empresa		95%	89%		93%	89%		98%	100%
G041302	Bioquímica		95%	60%		93%	57%		98%	95%
G041303	Química física		74%	72%		71%	68%		95%	95%
G041304	Química orgánica		65%	88%		65%	83%		100%	94%
G041305	Técnicas de preparación de mostras		76%	82%		72%	82%		96%	100%
G041401	Microbiología		91%	84%		82%	76%		90%	90%
G041402	Xestión de residuos		88%	95%		88%	95%		100%	100%
G041403	Análise instrumental		80%	74%		74%	74%		93%	100%
G041404	Química e bioquímica alimentaria		61%	80%		51%	76%		85%	95%
G041405	Introdución á enxeñaría química		81%	45%		67%	45%		84%	100%
G041501	Bromatología			68%		68%			100%	
G041603	Nutrición e dietética			100%		100%			100%	
G041503	Operacións básicas I			67%		48%			71%	
G041504	Microbiología industrial alimentaria			100%		100%			100%	
G041505	Toxicología alimentaria			97%		97%			100%	
G041601	Ampliación de bromatología			95%		95%			100%	
G041602	Operacións básicas II			53%		43%			81%	
G041502	Tecnoloxía alimentaria			63%		63%			100%	
G041604	Hixiene alimentaria			96%		93%			96%	
G041605	Políticas alimentarias			57%		46%			82%	

Grado CIENCIAS AMBIENTALES		% Éxito			% Rendimento			% Evaluación		
		17/18	16/17	15/16	17/18	16/17	15/16	17/18	16/17	15/16
G260102	Física: Física		67%	60%		47%	50%		71%	83%
G260104	Química: Química		67%	60%		55%	55%		82%	91%
G260103	Matemáticas: Matemáticas		70%	60%		64%	50%		91%	83%
G260101	Biología: Biología		100%	50%		80%	50%		80%	100%
G260105	Xeoloxía: Xeoloxía		100%	100%		100%	83%		100%	83%
G260201	Física: Ampliación de física		100%	44%		60%	27%		60%	60%
G260203	Química: Ampliación de química		100%	100%		100%	50%		100%	50%
G260202	Matemáticas: Ampliación de matemáticas		33%	83%		22%	36%		67%	43%
G260204	Informática: Informática		75%	67%		75%	57%		100%	86%
G260301	Física ambiental		100%	89%		82%	78%		82%	88%
G260302	Modelos matemáticos aplicados	78%	40%	70%	70%	23%	59%	90%	58%	84%
G260303	Edafoloxía		67%	91%		50%	88%		75%	97%
G260304	Empresa: Economía e empresa		67%	100%		50%	97%		75%	97%
G260305	Ecología	40%	79%	71%	33%	60%	55%	83%	76%	77%
G260401	Microbioloxía	50%	100%	68%	50%	64%	58%	100%	64%	86%
G260402	Análise Instrumental	40%	93%	73%	33%	59%	55%	83%	64%	75%
G260403	Botánica		57%	84%		44%	77%		78%	92%
G260404	Zooloxía		100%	97%		60%	93%		60%	97%
G260501	Hidroloxía	100%	100%	98%	100%	97%	91%	100%	97%	93%
G260502	Enxeñaría ambiental	100%	91%	97%	29%	78%	88%	29%	85%	91%
G260503	Avallación de Impactos ambientais	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
G260504	Modelización e simulación ambiental	67%	96%	100%	67%	93%	90%	100%	96%	90%
G260505	Enerxía e sostibilidade enerxética	100%	100%	97%	100%	100%	97%	100%	100%	100%
G260601	Ordenación do territorio e paisaxe	100%	100%	100%	100%	97%	90%	100%	97%	90%
G260602	Xestión de residuos	100%	97%	100%	100%	93%	97%	100%	97%	97%
G260701	Auditoría e xestión ambiental	100%	100%	97%	100%	93%	93%	100%	93%	95%
G260702	Cambio climático	100%	100%	95%	100%	95%	92%	100%	95%	97%
G260901	Climatoloxía física	100%	86%	75%	100%	86%	60%	100%	100%	80%
G260902	Oceanografía		100%	100%		100%	100%		100%	100%
G260903	Meteoroloxía	100%	63%	100%	100%	63%	100%	100%	100%	100%
G260904	Química da atmosfera	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
G260905	Contaminación atmosférica	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
G260906	Teledetección e SIX	100%	100%	94%	100%	86%	88%	100%	86%	94%
G260907	Técnicas de análise e predición meteorolóxica	100%	100%	100%	100%	83%	100%	100%	83%	100%
G260908	Aerobioloxía	100%	100%	100%	100%	95%	95%	100%	95%	95%
G260909	Bioclimatoloxía	100%	100%	100%	100%	100%	98%	100%	100%	98%
G260910	Xestión e conservación da auga	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
G260911	Avallación e conservación de solos	67%	100%	100%	67%	97%	100%	100%	97%	100%
G260912	Análise e calidade do aire	100%	100%	100%	100%	96%	97%	100%	96%	97%
G260914	Biodiversidade	100%	100%	100%	100%	97%	100%	100%	97%	100%
G260915	Xestión de espazos naturais e protexidos	83%	100%	97%	83%	100%	97%	100%	100%	100%
G260916	Ampliación de enxeñaría ambiental	100%	100%	100%	100%	96%	97%	100%	96%	97%
G260917	Prácticas externas	100%	100%	100%	85%	100%	96%	85%	100%	96%
G260913	Contaminación de ecosistemas terrestres	75%	100%	97%	75%	96%	91%	100%	96%	94%
G260991	Traballo de Fin de Grao	100%	100%	100%	75%	73%	77%	75%	73%	77%
G261102	Biología: Biología	79%	85%	81%	74%	70%	70%	94%	82%	87%
G261101	Física: Física	49%	37%	54%	46%	34%	45%	94%	93%	84%
G261103	Química: Química	48%	45%	59%	46%	43%	53%	94%	95%	89%
G261104	Matemáticas: Matemáticas	53%	40%	63%	50%	34%	53%	94%	85%	84%
G261105	Xeoloxía: Xeoloxía	71%	50%	53%	71%	47%	47%	100%	94%	89%
G261201	Física: Ampliación de física	74%	57%	71%	57%	44%	50%	77%	76%	70%
G261202	Matemáticas: Ampliación de matemáticas	60%	17%	55%	38%	13%	40%	64%	77%	73%
G261203	Química: Ampliación de química	92%	93%	96%	78%	71%	82%	85%	77%	85%
G261204	Informática: Informática	72%	56%	72%	61%	48%	63%	85%	86%	87%
G261205	Lexislación ambiental	94%	92%	69%	78%	76%	60%	83%	83%	87%
G261301	Empresa: Economía e empresa	87%	97%		80%	97%		92%	100%	
G261302	Bioclimatoloxía	96%	100%		96%	100%		100%	100%	
G261303	Técnicas de preparación de mostras	43%	79%		28%	65%		66%	82%	
G261304	Edafoloxía	94%	89%		90%	89%		96%	100%	
G261305	Zooloxía	96%	97%		92%	97%		96%	100%	
G261401	Xestión de residuos	88%	100%		84%	100%		96%	100%	
G261402	Microbioloxía	86%	89%		71%	86%		83%	96%	
G261403	Análise Instrumental	69%	71%		45%	67%		65%	94%	
G261404	Botánica	81%	74%		76%	72%		94%	97%	
G261405	Riscos xeolóxicos e cartografía ambiental	92%	100%	97%	86%	100%	91%	94%	100%	94%
G261502	Enxeñaría ambiental	91%			81%			89%		
G261503	Avallación de Impactos ambientais	100%			97%			97%		
G261504	Modelización e simulación ambiental	95%			90%			95%		
G261505	Enerxía e sostibilidade enerxética	95%			93%			98%		
G261601	Ordenación do territorio e paisaxe	100%			95%			95%		
G261602	Ecología	79%			76%			95%		
G261911	Física ambiental	100%			100%			100%		
G261912	Meteoroloxía	83%			63%			75%		
G261913	Química da atmosfera	100%			85%			85%		
G261921	Avallación e conservación de solos	100%			97%			97%		
G261922	Análise e calidade do aire	94%			94%			100%		
G261923	Contaminación de ecosistemas terrestres	97%			94%			97%		

Grado Ingeniería Agraria		% Éxito			% Rendimiento			% Evaluación		
		17/18	16/17	15/16	17/18	16/17	15/16	17/18	16/17	15/16
G280102	Física: Física		100%	33%		75%	33%		75%	100%
G280104	Química: Química		60%	78%		50%	70%		83%	90%
G280103	Matemáticas: Matemáticas		83%	50%		71%	50%		86%	100%
G280101	Bioloxía: Bioloxía		100%	100%		67%	80%		67%	80%
G280105	Xeoloxía: Xeoloxía		67%	67%		67%	67%		100%	100%
G280201	Física: Ampliación de física		80%	70%		57%	47%		71%	67%
G280203	Ampliación de química		100%			50%			50%	
G280202	Matemáticas: Ampliación de matemáticas		33%	60%		29%	30%		86%	50%
G280204	Expresión gráfica: Expresión gráfica		100%	100%		50%	71%		50%	71%
G280205	Informática: Informática		75%	67%		50%	55%		67%	82%
G280301	Topografía		86%	63%		67%	50%		78%	80%
G280302	Bioclimatoloxía	100%		88%	67%		88%	67%		100%
G280303	Edafoloxía		100%	92%		100%	80%		100%	87%
G280304	Empresa: Economía e empresa		100%	100%		40%	88%		40%	88%
G280305	Hidroloxía		75%	88%		50%	78%		67%	89%
G280401	Botánica		73%	67%		53%	57%		73%	86%
G280402	Química agrícola	100%	100%	100%	67%	50%	87%	67%	50%	87%
G280403	Xeotecnía	100%		100%	50%		94%	50%		94%
G280404	Cálculo de estruturas	100%	91%	67%	100%	71%	58%	100%	79%	88%
G280405	Electrotecnía		100%	94%		75%	88%		75%	94%
G280501	Termotecnia	100%	71%	67%	100%	63%	62%	100%	88%	93%
G280502	Mecanización rural	100%	91%	70%	100%	63%	70%	100%	69%	100%
G280503	Ciencia e tecnoloxía do medio ambiente		100%	100%		94%	100%		94%	100%
G280504	Fitotecnia	100%	83%	100%	50%	77%	96%	50%	92%	96%
G280505	Zootecnía		83%	96%		83%	96%		100%	100%
G280601	Construción e infraestruturas rurais	100%	100%	92%	100%	100%	92%	100%	100%	100%
G280602	Xestión de residuos	100%	100%	96%	100%	100%	89%	100%	100%	93%
G280701	Análise instrumental		100%	100%		33%	67%		33%	67%
G280702	Instalacións industriais	100%	80%	100%	100%	80%	94%	100%	100%	94%
G280703	Introdución á enxeñaría química		100%	100%		50%	100%		50%	100%
G280704	Operacións básicas I	50%	83%	67%	25%	71%	62%	50%	86%	92%
G280705	Operacións básicas II	67%	67%	75%	40%	44%	75%	60%	67%	100%
G280706	Tecnoloxía alimentaria	50%	63%	82%	50%	50%	75%	100%	80%	92%
G280708	Xestión da calidade	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
G280801	Hortofruticultura	100%	94%	100%	100%	83%	100%	100%	89%	100%
G280802	Mellora vexetal	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
G280803	Xardinaria	100%	100%	100%	100%	93%	100%	100%	93%	100%
G280804	Ampliación de fitotecnia	88%	100%	100%	88%	88%	100%	100%	88%	100%
G280805	Fitopatoloxía		100%	94%		100%	94%		100%	100%
G280806	Ordenación do territorio e paisaxe		100%	100%		100%	100%		100%	100%
G280807	Degradación e recuperación de solos	100%	100%	100%	100%	92%	100%	100%	92%	100%
G280808	Prevenición de riscos laborais		100%	100%		100%	94%		100%	94%
G280902	Proxectos	82%	85%	83%	58%	33%	28%	71%	39%	33%
G280901	Prácticas Externas	100%	100%	100%	90%	90%	86%	90%	90%	86%
G280991	Traballo de Fin de Grao	100%	100%	100%	53%	39%	28%	53%	39%	28%
G280707	Ampliación de tecnoloxía alimentaria	100%	100%	100%	100%	100%	93%	100%	100%	93%
G281101	Bioloxía: Bioloxía	78%	83%	89%	67%	71%	73%	86%	86%	82%
G281102	Física: Física	69%	67%	100%	63%	57%	82%	91%	86%	82%
G281103	Matemáticas: Matemáticas	78%	63%	100%	68%	60%	82%	88%	95%	82%
G281104	Química: Química	75%	40%	78%	69%	36%	64%	92%	91%	82%
G281105	Xeoloxía: Xeoloxía	83%	67%	88%	79%	61%	64%	95%	91%	73%
G281201	Expresión gráfica: Expresión gráfica	84%	94%	100%	78%	85%	70%	93%	90%	70%
G281202	Física: Ampliación de física	88%	84%	78%	70%	73%	64%	79%	86%	82%
G281203	Informática: Informática	81%	78%	89%	75%	70%	73%	93%	90%	82%
G281204	Matemáticas: Ampliación de matemáticas	65%	50%	67%	54%	43%	36%	83%	86%	55%
G281205	Ampliación de química	97%	100%	100%	88%	86%	82%	90%	86%	82%
G281301	Empresa: Economía e empresa	100%	100%		94%	90%		94%	90%	
G281302	Bioclimatoloxía	100%	89%		95%	80%		95%	90%	
G281303	Edafoloxía	100%	100%		98%	88%		98%	88%	
G281304	Topografía	69%	100%		65%	90%		94%	90%	
G281305	Hidroloxía	97%	100%		95%	89%		97%	89%	
G281401	Riscos xeolóxicos e cartografía ambiental	100%	71%		95%	63%		95%	88%	
G281402	Botánica	88%	100%		81%	90%		92%	90%	
G281403	Química agrícola	100%	89%		91%	89%		91%	100%	
G281404	Cálculo de estruturas	81%	100%		67%	50%		82%	50%	
G281405	Xestión de residuos	87%	86%		83%	67%		95%	78%	
G281501	Termotecnia	82%	100%		78%	100%		96%	100%	
G281502	Mecanización rural	84%	67%		73%	67%		86%	100%	
G281503	Ciencia e tecnoloxía do medio ambiente	100%	100%		100%	100%		100%	100%	
G281504	Fitotecnia	100%	100%		95%	86%		95%	86%	
G281505	Zootecnía	95%	100%		91%	75%		96%	75%	
G281601	Construción e infraestruturas rurais	100%	100%		87%	100%		87%	100%	
G281602	Electrotecnía	100%	100%		90%	100%		90%	100%	
G281701	Proxectos	100%			62%			62%		
G281911	Análise instrumental	100%			57%			57%		
G281912	Introdución á enxeñaría química	75%	67%		60%	67%		80%	100%	
G281913	Xestión da calidade	100%	100%		95%	100%		95%	100%	
G281914	Instalacións industriais	100%	100%		64%	100%		64%	100%	
G281915	Operacións básicas I	100%	100%		75%	50%		75%	50%	
G281916	Tecnoloxía alimentaria	86%			55%			64%		
G281917	Operacións básicas II	100%	100%		57%	67%		57%	67%	
G281918	Ampliación de tecnoloxía alimentaria	100%			89%			89%		
G281921	Fitopatoloxía	100%	100%		93%	100%		93%	100%	
G281922	Ordenación do territorio e paisaxe	100%			95%			95%		
G281923	Prevenición de riscos laborais	100%	100%		89%	100%		89%	100%	
G281924	Hortofruticultura	100%			90%			90%		
G281925	Ampliación de fitotecnia	86%			75%			88%		
G281926	Degradación e recuperación de solos		100%			100%			100%	
G281927	Mellora vexetal	93%			88%			94%		
G281928	Xardinaria	100%			80%			80%		
G281981	Prácticas Externas		100%			100%			100%	
G281991	Traballo de Fin de Grao	100%			29%			29%		

Master Ciencia y Tecnología Agroalimentaria y Ambiental		% Éxito			% Rendimiento			% Evaluación		
		17/18	16/17	15/16	17/18	16/17	15/16	17/18	16/17	15/16
M142101	Bioestadística e Deseño Experimental	100%	100%	100%	95%	92%	100%	95%	92%	100%
M142102	Métodos Matemáticos para a Modelización da Investigación	100%	100%	100%	95%	100%	100%	95%	100%	100%
M142103	Técnicas de Documentación para a Investigación	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
M142201	Implicacións Ambientais das Partículas Biolóxicas Atmosféricas	100%	100%	100%	95%	91%	100%	95%	91%	100%
M142105	Selección e Aplicación de Microorganismos para uso Tecnolóxico	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
M142104	Riscos Químicos na Cadea Alimentaria	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
M142204	Cambio Climático Global e o seu Impacto nos Ecosistemas Terrestres	100%	100%	100%	95%	100%	100%	95%	100%	100%
M142109	Técnicas Instrumentais para a Análise Agroalimentaria e Medioambiental	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
M142113	Augas Termais: Innovación e Desenvolvemento	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
M142205	Avaliación da Transferencia de Contaminantes Atmosféricos ao Sistema Planta-Solo-Auga	100%	100%	100%	95%	91%	100%	95%	91%	100%
M142114	Transporte de Auga e Solutos no Solo	100%	100%	100%	91%	100%	100%	91%	100%	100%
M142106	Avances en Toxicoloxía Ambiental. Implicacións en Seguridade Alimentaria e Ambiental	100%	100%	100%	50%	83%	100%	50%	83%	100%
M142107	Bioloxía da Reprodución en Prantas Superiores: Implicación na Distribución	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
M142207	Claves para a Sostenibilidade da Produción Vexetal	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
M142119	Contaminación Mariña e Ecotoxicoloxía		100%	100%		100%	100%		100%	100%
M142209	Ecoloxía da Polinización. Investigación e Aplicacións	100%	100%		100%	100%		100%	100%	
M142210	Bioclimatoloxía de Prantas de Interese Económica	100%	100%	100%	100%	60%	100%	100%	60%	100%
M142211	Biotratamento de Residuos Orgánicos	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
M142212	Alteración de Interfasas Biolóxicas por Axentes Contaminantes	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
M142213	Produción de Compostos Base a partires de Residuos Lignocelulósicos		100%	100%		100%	75%		100%	75%
M142206	Tecnoloxías Limpas para a Produción de Biocombustibles	100%	100%	100%	95%	91%	100%	95%	91%	100%
M142110	Deseño de Procesos de Mellora e Obtención de Novas Materias Primas para a Industria Gandeira e Agroalimentaria	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
M142111	Deseño Asistido por Ordenador	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
M142112	Elementos Traza no Sistema Solo-Planta	100%	100%	100%	100%	83%	100%	100%	83%	100%
M142202	Recuperación de Solos Degradados: Tecnoloxías e Fitorremediación	100%	100%	100%	100%	89%	100%	100%	89%	100%
M142203	Química dos Produtos Fitosanitarios	100%	100%	100%	100%	90%	100%	100%	90%	100%
M142115	Fertilizantes e Fertilización	100%	100%	100%	100%	92%	100%	100%	92%	100%
M142214	Deseño Experimental Aplicado ás Indicacións Xeográficas Agroalimentarias	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
M142215	Biomasa: Cultivos Enerxéticos	100%	100%	100%	90%	100%	100%	90%	100%	100%
M142216	Acondicionamento Organoléptico	100%	100%	100%	83%	86%	100%	83%	86%	100%
M142217	Biotecnoloxía Agroalimentaria	100%	100%	100%	100%	80%	100%	100%	80%	100%
M142218	Autenticidade Alimentaria	100%	90%	100%	89%	90%	100%	89%	100%	100%
M142219	Análise de Datos en Cinéticas Microbianas e Enzimáticas	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
M142123	Extractos Naturais como Antioxidantes	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
M142116	Operacións de Separación Avanzadas	100%		100%	100%		100%	100%		100%
M142117	Monitorización e Control de Procesos	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
M142118	Compostos Fenólicos, Compoñentes Bioactivos dos Alimentos	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
M142221	Procesos Avanzados de Extracción			100%			100%			100%
M142120	Tecnoloxía Aplicada á Valorización de Residuos Agro-Industriais	100%		100%	100%		100%	100%		100%
M142121	Análise de Aromas en Alimentos	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
M142122	Preparación, Transformación e Diversificación na Industria dos Alimentos	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
M142225	Deseño de Novos Produtos Alimentarios	100%	100%	100%	75%	100%	100%	75%	100%	100%
M142226	Investigación e Innovación de Alimentos Envasados	100%	100%	100%	71%	100%	100%	71%	100%	100%
M142108	Fisioloxía do Estrés. Adaptación e Aclimaticación a Condicións Adversas	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
M142227	Traballo Fin de Máster	100%	100%	100%	83%	83%	100%	83%	83%	100%

Master Nutrición		% Éxito			% Rendimento			% Evaluación		
		17/18	16/17	15/16	17/18	16/17	15/16	17/18	16/17	15/16
	Bioquímica e Bioloxía Molecular			100%			100%			100%
M139103	Fisioloxía Humana		100%	100%		100%	100%		100%	100%
M139104	Fisiopatoloxía		100%	100%		100%	100%		100%	100%
M139105	Endocrinoloxía Básica e Clínica	100%	100%	96%	95%	95%	93%	95%	95%	96%
M139106	Metabolismo e a súa Patoloxía	91%	95%	96%	87%	90%	93%	96%	95%	96%
M139107	Neuroendocrinoloxía	100%	85%	92%	96%	81%	89%	96%	95%	96%
M139201	Dietotecnia	100%	100%	100%	91%	100%	100%	91%	100%	100%
M139202	Nutrición Clínica	100%	100%	100%	90%	95%	96%	90%	95%	96%
M139108	Dietética	100%	100%	100%	90%	100%	100%	90%	100%	100%
M139109	Nutrición Humana	100%	100%	100%	95%	100%	100%	95%	100%	100%
M139203	Dietoterapia	100%	100%	96%	91%	100%	96%	91%	100%	100%
M139110	Química e Bioquímica Alimentaria	100%	100%	100%	86%	100%	86%	86%	100%	86%
M139111	Manipulación de Alimentos	100%	100%	100%	100%	92%	100%	100%	92%	100%
M139112	Composición de Alimentos	100%	100%	100%	89%	100%	100%	89%	100%	100%
M139113	Tecnoloxía Culinaria e Alimentaria	100%	100%	100%	100%	89%	100%	100%	89%	100%
M139204	Traballo de Fin de Máster	100%	100%	100%	79%	71%	80%	79%	71%	80%

Anexo 10: Informes de cualificación por materia Grado y Máster

II.1.4 Cualificación por materia 15/16		1º Cuadrimestre						2º Cuadrimestre						Fin de Carreira				Recoñecemento		Total							
CÓDIGO	Asignatura (DESC)	Aprobado	Apto por compensación	Matricula de Honra	Non Presentado	Notable	Sobresaliente	Suspense	Aprobado	Apto por compensación	Matricula de Honra	Non Presentado	Notable	Sobresaliente	Suspense	Aprobado	Apto por compensación	Non Presentado	Notable	Sobresaliente	Aprobado	Matricula de Honra	Notable	Recoñecida	Sobresaliente	Total	
G260908	Aerobiología	7		1		10	3																			21	
G040601	Ampliación de bromatología								11			3	5		2												21
G260916	Ampliación de enxeñaría ambiental								4			1	14	10													29
G280804	Ampliación de fitotecnia			1			4																				5
G280203	Ampliación de química											1										1					2
G281205	Ampliación de química								3			2										2			4		11
G280707	Ampliación de tecnoloxía alimentaria										1	1		10								1		1			14
G260912	Análise e calidade do aire								7		2	1	19	5													34
G040901	Análise e control de calidade en enoloxía												2	1													3
G260402	Análise instrumental								20		1	14	8		11				1								55
G040401	Análise instrumental								5			4	1		6												16
G280701	Análise instrumental								2			3	2									1		1			9
G260701	Auditoría e xestión ambiental	5		1	1	30	2	1																1			41
G260503	Avaliación de impactos ambientais	6		2		15	2																				25
G260911	Avaliación e conservación de solos								4		2		19	4													29
G040902	Avaliación sensorial dos alimentos										1	1	3	3													8
G280302	Bioclimatoloxía	2		1		9	2	2														1					17
G260909	Bioclimatoloxía	9		2		27	5																				43
G260914	Biodiversidade	1		2		21	8																				32
G260101	Biología: Biología	1						1																			2
G261102	Biología: Biología	31		1	7	3		9														2		1			54
G280101	Biología: Biología	3		1																		1					5
G040101	Biología: Biología	5		1			1																				7
G281101	Biología: Biología	2			2	1		1														4		1			11
G041101	Biología: Biología	23			3	2		5																			33
G040302	Bioquímica	6			5	3		6																			20
G040903	Biorreactores											1		1													2
G280401	Botánica								15			4			8							1					28
G260403	Botánica								37			4	8	2	9												60
G040501	Bromatoloxía	7			2	5		7																			21
G280404	Cálculo de estruturas								13			3			7							1					24
G260702	Cambio climático	15		2	1	13	5	2																			38
G040701	Ciencia e tecnoloxía da carne	6		1	1	4	2																				14
G040704	Ciencia e tecnoloxía do leite	8			1	9	1																				19
G280503	Ciencia e tecnoloxía do medio ambiente	12		1		10																1					24
G040702	Ciencia e tecnoloxía dos produtos pesqueiros	7		1	2	5	3																				18
G040703	Ciencia e tecnoloxía dos produtos vexetais	4		1		5	3																				13
G040802	Ciencia e tecnoloxía enolóxicas								2				1														3
G260901	Climatoloxía física	3			1			1																			5
G280601	Construción e infraestruturas rurais								17				5	1	2							1					26
G260905	Contaminación atmosférica										1		5	5								2		1			14
G260913	Contaminación de ecosistemas terrestres								20		2	1	6	3	1												33
G280807	Degradación e recuperación de solos			1		7	2																				10
G260305	Ecología								20	3		14	12	4	14												67
G280303	Edafoloxía	1			2	9	1	1														1					15
G260303	Edafoloxía	9		1	1	20		3																			34
G280405	Electrotecnia								4		1	1	8	1	1							1					17
G260304	Empresa: Economía e empresa	12			1	18	1															2		1			35
G040301	Empresa: Economía e empresa	12			1	9																					22
G280304	Empresa: Economía e empresa	3			2	7																3		1			16
G261301	Empresa: Economía e empresa																							1			1
G260505	Enerxía e sostibilidade enerxética	12		1		23		1																			37
G260502	Enxeñaría ambiental	16		1	3	6	5	1																			32
G281201	Exposición gráfica: Exposición gráfica										1	3	3									3		1			11
G280204	Exposición gráfica: Exposición gráfica								3			2	1									1					7
G260301	Física ambiental	20			4	5		3																			32
G040201	Física: Ampliación de física								6			1			4							1					12
G281202	Física: Ampliación de física								2			2	1		2							3		1			11
G280201	Física: Ampliación de física								6			5			2							1					15
G041202	Física: Ampliación de física								10			9	2		13												34
G261201	Física: Ampliación de física								21			16	4		11							2					54
G260201	Física: Ampliación de física								4	3		6			5												18
G280102	Física: Física	1			1			9																			12
G281102	Física: Física	3			2																	3					11
G041102	Física: Física	11			2	2		18																			33
G040102	Física: Física	10			2			9																			21
G260102	Física: Física	10			3	3		8																			24
G261101	Física: Física	19			9	3		21														3					55

II.1.4 Cualificación por materia 16/17		1º Cuadrimestre						2º Cuadrimestre						Fin de Carreira				Recoñecemento				Total				
CÓDIGO	Asignatura (DESC)	Aprobado	Apto por compensación	Mátrícula de Honra	Non Presentado	Notable	Sobresaliente	Suspense	Aprobado	Apto por compensación	Mátrícula de Honra	Non Presentado	Notable	Sobresaliente	Suspense	Aprobado	Non Presentado	Notable	Suspense	Aprobado	Mátrícula de Honra	Notable	Reconocida	Sobresaliente	Total	
G260908	Aerobioloxía	3		2	1	10	6																		22	
G040601	Ampliación de bromatoloxía								8			2	3		1											14
G260916	Ampliación de enxeñaría ambiental								2	1	1	12	8													24
G280804	Ampliación de fitotecnia	8		1	2	3	2																			16
G281205	Ampliación de química								7	1	3	2	4								2		2			21
G280203	Ampliación de química										1										1					2
G280707	Ampliación de tecnoloxía alimentaria													2									1			3
G281918	Ampliación de tecnoloxía alimentaria																				2		2			4
G260912	Análise e calidade do aire								12	2	1	9														24
G040901	Análise e control de calidade en enoloxía									1	1	1	2													5
G040401	Análise instrumental								6		1	1	1		3											11
G041403	Análise instrumental								3				8	1	5						1		1			19
G260402	Análise instrumental								12			8		1	1											22
G261403	Análise instrumental								13		2	8	1	9												33
G280701	Análise instrumental											4									1		1			6
G281911	Análise instrumental																				5					5
G260701	Auditoría e xestión ambiental	1		2	2	16	7														2					30
G260503	Avaliación de impactos ambientais	3		2		18	8																			31
G260911	Avaliación e conservación de solos								1	2	1	22	3													29
G040902	Avaliación sensorial dos alimentos								1	1		9	3													14
G260909	Bioclimatoloxía	7		1		5	11																			24
G280302	Bioclimatoloxía				1																					1
G281302	Bioclimatoloxía	6			1	1		1													1					10
G261302	Bioclimatoloxía	14		2		11	3														1					31
G260914	Biodiversidade	4		2	1	18	5																			30
G280101	Bioloxía: Bioloxía	1			1																1					3
G041101	Bioloxía: Bioloxía	26		1	4	7	2	5																		45
G260101	Bioloxía: Bioloxía	4			1																					5
G261102	Bioloxía: Bioloxía	31			10	7	1	7													1					57
G040101	Bioloxía: Bioloxía							1																		1
G281101	Bioloxía: Bioloxía	12			3			3													3					21
G041302	Bioquímica	6		1	1	5		8																		21
G040302	Bioquímica	4						2																		6
G040903	Biorreactores									1																1
G281402	Botánica								1		1	2	1								2		3			10
G261404	Botánica								9		2	1	13		9						1		1			36
G260403	Botánica								5		1				3											9
G280401	Botánica								5			2	4		3								1			15
G040501	Bromatoloxía	5			2	5		4																		16
G280404	Cálculo de estruturas								9			3				1	1									14
G281404	Cálculo de estruturas								2			4										2				8
G260702	Cambio climático	3		3	2	11	21																			40
G040701	Ciencia e tecnoloxía da carne	5		1		4	1	1																		12
G040704	Ciencia e tecnoloxía do leite	7			1	2	1																			11
G280503	Ciencia e tecnoloxía do medio ambiente	5		1	1	8	1																			16
G281503	Ciencia e tecnoloxía do medio ambiente						1														3					4
G040702	Ciencia e tecnoloxía dos produtos pesqueiros	3		1	1	5	1	1																		12
G040703	Ciencia e tecnoloxía dos produtos vexetais	7		1		6	2																			16
G040802	Ciencia e tecnoloxía enolóxicas												1	1												2
G260901	Climatoloxía física	2		1		1	2	1																		7
G281601	Construción e infraestruturas rurais								1				1								1					3
G280601	Construción e infraestruturas rurais								7				4													11
G260905	Contaminación atmosférica												8	3							1		1			13
G260913	Contaminación de ecosistemas terrestres								12		2		10	2												26
G281926	Degradación e recuperación de solos	1																								1
G280807	Degradación e recuperación de solos	7		1	1	3																				12
G260305	Ecoloxía								12	2		5	2	2	4											27
G260303	Edafoloxía	2			1			1																		4
G281303	Edafoloxía	2			1	2																3				8
G280303	Edafoloxía	2				1																1				4
G261304	Edafoloxía	17		2		10		4															1	1		35
G281602	Electrotecnia										1		2	1										2		6
G280405	Electrotecnia											1		2											1	4
G280304	Empresa: Economía e empresa	1			1	2																				5
G281301	Empresa: Economía e empresa	1			1																	3		5		10
G261301	Empresa: Economía e empresa	16		1		6		1													3		4			31
G040301	Empresa: Economía e empresa				1																					1
G041301	Empresa: Economía e empresa	8				5	1	2														1		1		18
G260304	Empresa: Economía e empresa	2			2		1	2																		8
G260505	Enerxía e sostiabilidade enerxética	11		2		17																				30
G260502	Enxeñaría ambiental	20		1	6	9	1	3																		40

G280204	Expresión gráfica: Expresión gráfica									1			1	1											1	4	
G281201	Expresión gráfica: Expresión gráfica									5		1	2	6	3	1									1	1	20
G260301	Física ambiental	6			2	2	1																				11
G040201	Física: Ampliación de física									2			1	1		1											5
G260201	Física: Ampliación de física									4			4	1	1												10
G261201	Física: Ampliación de física									26			15	1		20											62
G281202	Física: Ampliación de física									11			3	1		3								3	1		22
G280201	Física: Ampliación de física									3			2			1									1		7
G041202	Física: Ampliación de física									29			10	4		8											51
G280102	Física: Física	5	1		2																				1		9
G260102	Física: Física	8			4	1		4																			17
G040102	Física: Física	4			3	1		2																			10
G281102	Física: Física	5			3	3		6																2	2		21
G041102	Física: Física	21			4	5		19																			49
G261101	Física: Física	17			4	4		36																			61
G041205	Fisioloxía								6			1	8	20	2	11											48
G040205	Fisioloxía															1											1
G281921	Fitopatoloxía								1																2		3
G280805	Fitopatoloxía								4					8													12
G280504	Fitotecnia	1			1	8	1	2																			13
G281504	Fitotecnia	2			1	1																			3		7
G280305	Hidroloxía	1			1	2		1																		1	6
G281305	Hidroloxía	1			1	3																			3	1	9
G260501	Hidroloxía	10			2	1	16	1																			30
G040602	Hixiene alimentaria								6				3	2													11
G280801	Hortofruticultura	7			1	2	6	1	1																		18
G281924	Hortofruticultura																									1	1
G041204	Informática: Informática								21		1	6	6		13												47
G280205	Informática: Informática								3			1	1		1												6
G260204	Informática: Informática								7				4	1	4												16
G261204	Informática: Informática								17		2	8	8	1	22												58
G281203	Informática: Informática								8			2	4		4										2		20
G040204	Informática: Informática								3						2												5
G281914	Instalacións industriais	1																									1
G280702	Instalacións industriais				2	2	1																				5
G040402	Introdución á enxeñaría química								5	1		2	1		5								1				15
G281912	Introdución á enxeñaría química														1									3			4
G280703	Introdución á enxeñaría química											2												1			3
G041405	Introdución á enxeñaría química								4					5		11											20
G261205	Lexislación ambiental								16		1	10	22	4	4											1	58
G280202	Matemáticas: Ampliación de matemáticas								1			1			6										1		9
G041201	Matemáticas: Ampliación de matemáticas								15		1	10	1		21										1		49
G281204	Matemáticas: Ampliación de matemáticas								4			3	1		9										3	1	21
G040202	Matemáticas: Ampliación de matemáticas											2			7											1	10
G261202	Matemáticas: Ampliación de matemáticas								5			14	2		40											1	62
G260202	Matemáticas: Ampliación de matemáticas								2			3			4												9
G280103	Matemáticas: Matemáticas	3			1			1								1										1	7
G260103	Matemáticas: Matemáticas	5			1	2		3																			11
G281103	Matemáticas: Matemáticas	7			1	1		7																		3	20
G041104	Matemáticas: Matemáticas	22			3	4	3	1	17																	1	51
G040103	Matemáticas: Matemáticas	3							3																		8
G261104	Matemáticas: Matemáticas	16			9	3		32																		2	62
G040905	Materias primas								3				4	2													9
G280502	Mecanización rural	6			4	5		1																			16
G281502	Mecanización rural	2						2																		1	6
G280802	Mellora vexetal								2		1		10	2												1	16
G260903	Meteoroloxía												5		3												8
G041401	Microbioloxía								9		1	2	4	1	3											1	21
G261402	Microbioloxía								16			1	7		3											1	28
G260401	Microbioloxía								8			4	1	1													14
G040403	Microbioloxía								2			4														1	7
G040502	Microbioloxía industrial alimentaria																										5
G260504	Modelización e simulación ambiental	6			1			5	15	1																	28
G260302	Modelos matemáticos aplicados	4	1			11		1	9																		27
G040503	Nutrición e dietética								2		1		6		2												11
G260902	Oceanografía								1		1		7	1													10
G040504	Operacións básicas I	7	1			14	1		8																	2	36
G281915	Operacións básicas I																									2	3
G280704	Operacións básicas I	4				4			1																	1	10
G281917	Operacións básicas II												1													3	4
G280705	Operacións básicas II								2			3	1		2											1	9
G040603	Operacións básicas II								9			7	1		6		1	1									25
G260601	Ordenación do territorio e paisaxe								15		1	1	12	2													31
G280806	Ordenación do territorio e paisaxe								3			1		9													13
G281922	Ordenación do territorio e paisaxe																									1	2
G040604	Políticas alimentarias								10				6	3		4	1										24

G280901	Prácticas Externas											1	1	5					1							2	10
G260917	Prácticas externas											1	23						2			4				3	33
G281981	Prácticas Externas												1									2				2	5
G040981	Prácticas externas			2		9													2			1			1		15
G281923	Prevenção de riscos laborais								1																2		3
G040906	Prevenção de riscos laborais											1	2														3
G280808	Prevenção de riscos laborais								6				5	1													12
G280902	Proxectos	4			19	6	1	1											1								32
G281701	Proxectos																								2		2
G281403	Química agrícola								1				2	2	1										3		9
G280402	Química agrícola								1			2												1			4
G040303	Química analítica	4			2	1																					7
G260904	Química da atmosfera								2		1		1	7													11
G041404	Química e bioquímica alimentaria								3		2	1	7	4	4												21
G040404	Química e bioquímica alimentaria								4			5	2														11
G041303	Química física	10			1	3		5																			19
G040405	Química física								5			4			3									1			13
G040304	Química inorgánica	1			2																						3
G041304	Química orgánica	9		1	1	5		2																			18
G040305	Química orgánica	3			2			3																			8
G260203	Química: Ampliación de química								1					1													2
G261203	Química: Ampliación de química								18			12	11	7	3								1				52
G041203	Química: Ampliación de química								16			9	9	8	2												44
G260104	Química: Química	6	1		2		3																				12
G040105	Química: Química				1		1																				2
G280104	Química: Química	2			1		4																	1			8
G281104	Química: Química	5			2		12																	3			22
G261103	Química: Química	19			3	5		32																2			61
G041103	Química: Química	19			3	7		21																			50
G041RFB01	Recoñecemento de Formación Básica doutra titulación de grao																									1	1
G281RFB01	Recoñecemento de Formación Básica doutra titulación de grao																									1	1
G281401	Riscos xeolóxicos e cartografía ambiental										1	1	2	1	2								1				8
G261405	Riscos xeolóxicos e cartografía ambiental								9		2		21	1													33
G040907	Seguridade alimentaria												5	8													13
G260907	Técnicas de análise e predición meteorolóxica								4			1		1													6
G261303	Técnicas de preparación de mostras	10		2	6	9	1	6																			34
G041305	Técnicas de preparación de mostras	7				5	1	3																1			17
G040605	Tecnoloxía alimentaria	7		1	3	3		4																			18
G280706	Tecnoloxía alimentaria	2			2	1		3																	2		10
G281916	Tecnoloxía alimentaria																							1	4		5
G260906	Teledetección e SIX								2			1	3	1													7
G280501	Termotecnia	6	1	1	2	7	1	6																		1	25
G281501	Termotecnia	2				1																		1	2		6
G281304	Topografía	1			1	2																		4	1	1	10
G280301	Topografía	3			1	2		1																		1	9
G040505	Toxicoloxía	9			2	3																					16
G260991	Traballo de Fin de Grao								1		9	11	4	19									1				45
G280991	Traballo de Fin de Grao										2	18		10									1				31
G040991	Traballo de Fin de Grao										4	13		7									3				27
G280803	Xardinaria								5			1	7	1													14
G281928	Xardinaria																									1	1
G041105	Xeoloxía: Xeoloxía	26				1		23																			50
G040104	Xeoloxía: Xeoloxía							1																			1
G280105	Xeoloxía: Xeoloxía	2						1																			3
G281105	Xeoloxía: Xeoloxía	12				2		7																1	1		23
G261105	Xeoloxía: Xeoloxía	29			4			31																1	1		66
G260105	Xeoloxía: Xeoloxía	4																									4
G280403	Xeotecnia											2	1														3
G281913	Xestión da calidade								1																		3
G280708	Xestión da calidade								3		1		4	3											1		12
G040908	Xestión da calidade								3		1		2	5													11
G260915	Xestión de espazos naturais e protexidos								8		2		12	1													23
G040909	Xestión de residuos								1		1		2	1										2			7
G041402	Xestión de residuos								9		1		7		1									1			19
G260602	Xestión de residuos								8		2		13	3	1									2		1	30
G281405	Xestión de residuos								3			2	3		1												9
G261401	Xestión de residuos								12				16											2		4	34
G280602	Xestión de residuos								5				9														14
G260910	Xestión e conservación da auga								5		1		6	4										2	1		19
G260404	Zooloxía	1			2	1	1																				5
G261305	Zooloxía	10					23	1																1			35
G281505	Zootecnia	1				1	1																	1			4
G280505	Zootecnia	4		1		3	2	2																			12
Total		649	5	42	198	362	121	376	556	3	57	270	450	183	280	7	8	2	2	122	2	79	3	13	3	790	

II.1.4 Cualificación por materia 17/18		1º Cuadrimestre						2º Cuadrimestre						Recoñecemento				Total				
CÓDIGO	Asignatura (DESC)	Aprobado	Apto por compensación	Matrícula de Honra	Non Presentado	Notable	Sobresaliente	Suspense	Aprobado	Apto por compensación	Matrícula de Honra	Non Presentado	Notable	Sobresaliente	Suspense	Aprobado	Matrícula de Honra	Notable	Recoñecida	Sobresaliente	Total	
G260908	Aerobioloxía	3		1		3	5														12	
G261917	Aerobioloxía															1		1				2
G040601	Ampliación de bromatoloxía							2			1				4						7	
G041601	Ampliación de bromatoloxía							11							1						22	
G260916	Ampliación de enxeñaría ambiental							5		1		10	5								21	
G280804	Ampliación de fitotecnia	3				4		1													8	
G281925	Ampliación de fitotecnia	5			2	2		2								3	1			1	16	
G281205	Ampliación de química							10		1	4	4			1	14	1	6			41	
G281918	Ampliación de tecnoloxía alimentaria							2			1	1				3				2	9	
G280707	Ampliación de tecnoloxía alimentaria											3									3	
G261922	Análise e calidade do aire							6		1		17	1	2	1	1	4				33	
G260912	Análise e calidade do aire							3													3	
G040901	Análise e control de calidade en enoloxía											1		1							2	
G040401	Análise instrumental							1			1			2							4	
G260402	Análise instrumental							1			1	1		3							6	
G281911	Análise instrumental							1			3					1		7			12	
G261403	Análise instrumental							10		1	17	2	2	10	3		4				49	
G041403	Análise instrumental							10		1	3	8	1	8	9		3				43	
G280701	Análise instrumental										1			2							3	
G260701	Auditoría e xestión ambiental	7		2		13	4														26	
G261701	Auditoría e xestión ambiental																	6			6	
G261503	Avaliación de impactos ambientais	4				15	10									4		4	1		38	
G260503	Avaliación de impactos ambientais	3																			3	
G260911	Avaliación e conservación de solos							1					1		1						3	
G261921	Avaliación e conservación de solos							5		2		9	8			1	8				33	
G040902	Avaliación sensorial dos alimentos							1		1		1	3								6	
G041914	Avaliación sensorial dos alimentos															2		3			5	
G280302	Bioclimatoloxía	2		1																	3	
G281302	Bioclimatoloxía	10			2	5										13		7	1		38	
G261302	Bioclimatoloxía	22				18		2								2		3	1		48	
G260909	Bioclimatoloxía	9		2		13	2														26	
G260914	Biodiversidade	3		1		9	8														21	
G261924	Biodiversidade																1	5			6	
G281101	Bioloxía: Bioloxía	7			6	1		8								20		1			43	
G041101	Bioloxía: Bioloxía	16		2	4			11								9		3			45	
G261102	Bioloxía: Bioloxía	33			4	2		12								11					62	
G040302	Bioquímica	1			1																2	
G041302	Bioquímica	16			1	12	2	2								5		4			42	
G040903	Biorreactores													2							2	
G280401	Botánica								1		1			2							4	
G260403	Botánica										1			1							2	
G261404	Botánica							18			3	7	1	9	8		5				51	
G281402	Botánica							12			3	2	1	4	13		2				37	
G040501	Bromatoloxía	2	1					5													8	
G041501	Bromatoloxía	6				5		8								4		2			25	
G280404	Cálculo de estruturas							2			1										3	
G281404	Cálculo de estruturas							9			6	2		5	10		1				33	
G260702	Cambio climático	8		2		12	5														27	
G261702	Cambio climático															4		3			7	
G040701	Ciencia e tecnoloxía da carne	4			1	8		1													14	
G041701	Ciencia e tecnoloxía da carne															7		1			8	
G040704	Ciencia e tecnoloxía do leite	5		1	1	3	1														11	
G041704	Ciencia e tecnoloxía do leite															8					8	
G281503	Ciencia e tecnoloxía do medio ambiente	3				2										14		4			23	
G040702	Ciencia e tecnoloxía dos produtos pesqueiros	3		1		4	2	1													11	
G041702	Ciencia e tecnoloxía dos produtos pesqueiros															3		3			6	
G040703	Ciencia e tecnoloxía dos produtos vexetais	2		1		3	4														10	
G041703	Ciencia e tecnoloxía dos produtos vexetais															4		1	1		6	
G040802	Ciencia e tecnoloxía enolóxicas								1												1	
G041911	Ciencia e tecnoloxía enolóxicas																	1			1	
G260901	Climatoloxía física	3						2													5	
G280601	Construción e infraestruturas rurais							1			1										2	
G281601	Construción e infraestruturas rurais							6			3	3				8		3			23	
G260905	Contaminación atmosférica							1		1		2	5								9	
G261918	Contaminación atmosférica															1		2	1		4	
G260913	Contaminación de ecosistemas terrestres							2			1	1		1							5	
G261923	Contaminación de ecosistemas terrestres							9		2		10	4	1	8		1				35	
G280807	Degradación e recuperación de solos			1		6	1														8	
G281926	Degradación e recuperación de solos					3		1								5		5	1		15	
G261602	Ecoloxía	12		1	1	8	2	8								7		1			40	
G260305	Ecoloxía								2	2		2	2		6						14	

G281303	Edafoloxía	6		1	1	11	1								9	12		41
G261304	Edafoloxía	15		2	2	18	3								4	6		50
G280405	Electrotecnia										1							1
G281602	Electrotecnia										2	2			9	5	2	20
G041301	Empresa: Economía e empresa	17			1	6	1	2							15	2		44
G281301	Empresa: Economía e empresa	9			2	1									17	4		33
G261301	Empresa: Economía e empresa	16			4	7	1	6							9	6		49
G260304	Empresa: Economía e empresa														1			1
G260505	Enerxía e sostibilidade enerxética	2				1												3
G261505	Enerxía e sostibilidade enerxética	8		2		18	1	2							3	5	1	40
G260502	Enxeñaría ambiental	1			5	1												7
G261502	Enxeñaría ambiental	11		1	4	8	3	3							4	2		36
G281201	Expresión gráfica: Expresión gráfica								11		1	3	2		6	13	4	40
G261911	Física ambiental								3		1	3	3		7	1		18
G261201	Física: Ampliación de física								23			16	9		14	7	1	70
G041202	Física: Ampliación de física								9		2	9	5		12	8	1	46
G281202	Física: Ampliación de física								10			9	2		4	18		43
G281102	Física: Física	8			4	1		12							17	1		43
G041102	Física: Física	9			4	3		23							7	1		47
G261101	Física: Física	28			3			35							5			71
G041205	Fisioloxía								10		2	6	8		12	4	6	48
G281921	Fitopatoloxía								1			1	4		5	3		14
G281504	Fitotecnia	1		1	1	3									13	1	2	22
G280504	Fitotecnia	1			1													2
G280305	Hidroloxía				1													1
G281305	Hidroloxía								13			1	5		1	12	7	39
G260501	Hidroloxía	2																2
G261501	Hidroloxía								16		2		11	3	2	5	3	42
G041604	Hixiene alimentaria								8		1	1	8	1	1	7		27
G040602	Hixiene alimentaria								2			2	1					5
G281924	Hortofruticultura	1			1	2									3	1	2	10
G280801	Hortofruticultura			1		6	2											9
G041902	Industrias fermentativas																	1
G261204	Informática: Informática								15			9	14	1	15	5	3	62
G041204	Informática: Informática								9		2	4	8	3	13	7	3	49
G281203	Informática: Informática								9			3	5		7	11	5	40
G281914	Instalacións industriais	1			4	2	1									2		1
G280702	Instalacións industriais	2				1												3
G281912	Introdución á enxeñaría química								1			2			2	3	1	1
G041405	Introdución á enxeñaría química								17		1	7	6		7	3	2	43
G280703	Introdución á enxeñaría química											1						1
G040402	Introdución á enxeñaría química											2			2			4
G261205	Lexislación ambiental								25			11	11	3	3	10	1	64
G281204	Matemáticas: Ampliación de matemáticas								6			7	3		12	12	1	41
G041201	Matemáticas: Ampliación de matemáticas								12		2	15	3		14	5	3	54
G261202	Matemáticas: Ampliación de matemáticas								21			28	4		20	5		78
G041104	Matemáticas: Matemáticas	15		2	9	1		11								11		49
G261104	Matemáticas: Matemáticas	23			4	3	1	31								8		70
G281103	Matemáticas: Matemáticas	9			5	3		8								16		41
G040905	Materias primas								1		1		1	2				5
G041904	Materias primas															4	1	5
G281502	Mecanización rural	4	1		3	3	3									5	4	23
G280502	Mecanización rural	3																3
G280802	Mellora vexetal								1		1		4	3				9
G281927	Mellora vexetal								2			1	5		1	2	5	16
G260903	Meteoroloxía								1				2					3
G261912	Meteoroloxía								2			1	3		1			7
G040403	Microbioloxía								1			2						3
G041401	Microbioloxía								13			4	10		3	8	1	39
G260401	Microbioloxía								2						2			4
G261402	Microbioloxía								23			9	3		6	9	2	52
G041504	Microbioloxía industrial alimentaria	5		1		6	8								7	3	1	31
G040502	Microbioloxía industrial alimentaria						6											6
G260504	Modelización e simulación ambiental	1				1		1										3
G261504	Modelización e simulación ambiental	10		2	2	13	2	2							5	2	2	40
G260302	Modelos matemáticos aplicados	5			1			2							1	1		10
G041603	Nutrición e dietética								6		1		11	3		4	2	27
G040503	Nutrición e dietética								2			1						3
G260902	Oceanografía														2	1		3
G280704	Operacións básicas I	1			2			3										6
G040504	Operacións básicas I	5			7	1		9										22
G281915	Operacións básicas I				2											6		8
G041503	Operacións básicas I	7			6			5								3		21
G040603	Operacións básicas II								3	1		6			6			16
G280705	Operacións básicas II								2			2			1			5
G281917	Operacións básicas II											3			3	1		7
G041602	Operacións básicas II								3			4	2		8	4		21

MÁSTER II.1.4 Cualificación por materia 15/16		1º Cuadrimestre					2º Cuadrimestre					Recoñecem	Setembro	Total			
CÓDIGO	Asignatura (DESC)	Aprobado	Matrícula de Honra	Non Presentado	Notable	Sobresaliente	Suspense	Aprobado	Matrícula de Honra	Non Presentado	Notable	Sobresaliente	Suspense	Aprobado	Notable	Aprobado	Total
M142216	Acondicionamento Organoléptico										6						6
M142212	Alteración de Interfaces Biolóxicas por Axentes Contaminantes											5					5
M142212	Análise de Aromas en Alimentos	1			6												7
M142219	Análise de Datos en Cinéticas Microbianas e Enzimáticas									1	3						4
M117101	Aplicacións Biomédicas dos Láseres: Fundamentos Físicos	1			3												4
M117104	Aplicacións Medioambientais dos Láseres			2													2
M117201	Aplicacións Metrolóxicas dos Láseres								1	2							3
M142113	Augas Termais: Innovación e Desenvolvemento	2	1		3	1											7
M142218	Autenticidade Alimentaria							1	10	1							12
M142205	Avaliación da Transferencia de Contaminantes Atmosféricos ao Sistema Planta-Solo-Auga							1	2	5	24						32
M142106	Avances en Toxicoloxía Ambiental. Implicacións en Seguridade Alimentaria e Ambiental				3	6											9
M142210	Bioclimatoloxía de Prantas de Interese Económica							1	1	2	1						5
M142101	Bioestadística e Deseño Experimental	5	1		4	21											31
M142107	Bioloxía da Reprodución en Prantas Superiores: Implicación na Distribución	2				5											7
M142215	Biomasa: Cultivos Enerxéticos									1	12						13
M139101	Bioquímica e Bioloxía Molecular					2											2
M142217	Biotecnoloxía Agroalimentaria							1	2	8							11
M142211	Biotratamento de Residuos Orgánicos										8						8
M142204	Cambio Climático Global e o seu Impacto nos Ecosistemas Terrestres										32						32
M142207	Claves para a Sostenibilidade da Producción Vexetal							1		6							7
M139112	Composición de Alimentos		1		10	2											13
M142118	Compostos Fenólicos. Compoñentes Bioactivos dos Alimentos	2	1		3	2											8
M117202	Comunicacións Ópticas								2	1	1						4
M142119	Contaminación Mariña e Ecotoxicoloxía		1		1												2
M032212	Control de Calidade na Industria Alimentaria										1						1
M142111	Deseño Asistido por Ordenador					9											9
M142225	Deseño de Novos Produtos Alimentarios							1		4							5
M032221	Deseño de Novos Produtos Alimentarios										1						1
M142110	Deseño de Procesos de Mellora e Obtención de Novas Materias Primas para a Industria Gandeira e Agroalimentaria	2	1		3	7											13
M142214	Deseño Experimental Aplicado ás Indicacións Xeográficas Agroalimentarias							1			3						4
M139108	Dietética	8	2		9	5											24
M139201	Dietotecnia							6	1	12	4						23
M139203	Dietoterapia							2	2	18	1	1					24
M142112	Elementos Traza no Sistema Solo-Planta		1			11											12
M139105	Endocrinoloxía Básica e Clínica	14	1	1	7	3	1										27
M142123	Extractos Naturais como Antioxidantes					4											4
M142115	Fertilizantes e Fertilización	1	1		1	5											8
M117103	Física dos Láseres		1	3	1	2											7
M142108	Fisioloxía do Estrés. Adaptación e Aclimaticación a Condicións Adversas					8											8
M139103	Fisioloxía Humana	1					1										2
M139104	Fisiopatoloxía	1					1										2
M142201	Implicacións Ambientais das Partículas Biolóxicas Atmosféricas							2			30						32
M142226	Investigación e Innovación de Alimentos Envasados							1		2	2						5
M117204	Laboratorio de Fotónica								2	1							3
M117107	Laboratorio de Fundamentos do Láser			3		4											7
M139111	Manipulación de Alimentos	3	1	1	3	7											15
M032130	Materias Primas					1											1
M139106	Metabolismo e a súa Patoloxía	15		1	8	2	1										27
M117205	Métodos Computacionais									3					1		4
M142102	Métodos Matemáticos para a Modelización da Investigación					32											32
M142117	Monitorización e Control de Procesos					2											2
M139107	Neuroendocrinoloxía	16		1	4	3	2								1		27
M139202	Nutrición Clínica							4	2	1	10	7					24
M139109	Nutrición Humana	10			11	3										1	25
M142116	Operacións de Separación Avanzadas		1														1
M117102	Óptica Coherente		1	2		2									1		6
M117106	Óptica Cuántica		1	1	1												3
M117206	Prácticas en Empresa							1	3		3						7
M142122	Preparación, Transformación e Diversificación na Industria dos Alimentos	2	1			3											6
M142221	Procesos Avanzados de Extracción							1									1
M032220	Procesos de Transformación na Industria Alimentaria										1						1
M142213	Produción de Compostos Base a partir de Residuos Lignocelulósicos							1	1	1	1						4
M142203	Química dos Produtos Fitosanitarios							1		2	6						9
M139110	Química e Bioquímica Alimentaria			1		6											7
M142202	Recuperación de Solos Degradados: Tecnoloxía e Fitorremediación										7						7
M142104	Riscos Químicos na Cadea Alimentaria	1	1		18	11											31
M142105	Selección e Aplicación de Microorganismos para uso Tecnolóxico	2	1		4	4											11
M117105	Sensores Láser: Fundamentos e Aplicacións		1	1											1		3
M142103	Técnicas de Documentación para a Investigación		1		4	26											31
M142109	Técnicas Instrumentais para a Análise Agroalimentaria e Medioambiental				4	13											17
M142120	Tecnoloxía Aplicada á Valorización de Residuos Agro-Industriais					10											10
M139113	Tecnoloxía Culinaria e Alimentaria			1		14											15
M032222	Tecnoloxía de Envasado										1						1
M142206	Tecnoloxías Limpas para a Producción de Biocombustibles							1	2		13	16					32
M142227	Traballo de Fin de Máster							1	2		1	30					34
M139204	Traballo de Fin de Máster							3	1	6	15	5					30
M032223	Traballo de Fin de Máster											1					1
M117207	Traballo Fin de Máster								1	3		5					9
M142114	Transporte de Auga e Solutos no Solo		1			10											11
Total		87	24	16	103	256	6	20	25	22	103	231	1	2	2	2	900

MÁSTER II.1.4 Cualificación por materia 16/17		1º Cuadrimestre					2º Cuadrimestre					Recoñecemento		Setembro		Total		
CÓDIGO	Asignatura (DESC)	Aprobado	Matrícula de Honra	Non Presentado	Notable	Sobresaliente	Suspense	Aprobado	Matrícula de Honra	Non Presentado	Notable	Sobresaliente	Suspense	Notable	Sobresaliente	Non Presentado	Sobresaliente	Total
M142216	Acondicionamento Organoléptico									1	2	4						7
M142212	Alteración de Interfases Biolóxicas por Axentes Contaminantes											2						2
M142121	Análise de Aromas en Alimentos	1				7												8
M142219	Análise de Datos en Cinéticas Microbianas e Enzimáticas						1					3						4
M142113	Augas Termais: Innovación e Desenvolvemento		1			1												2
M142218	Autenticidade Alimentaria						5	1		2	1	1						10
M142205	Avaliación da Transferencia de Contaminantes Atmosféricos ao Sistema Planta-Solo-Auga							2	2		19							23
M142106	Avances en Toxicoloxía Ambiental. Implicacións en Seguridade Alimentaria e Ambiental			1	3	2												6
M142210	Bioclimatoloxía de Prantas de Interese Económica									2		3						5
M142101	Bioestadística e Deseño Experimental	3	1	2	1	18												25
M142107	Bioloxía da Reprodución en Prantas Superiores: Implicación na Distribución	2			1													3
M142215	Biomasa: Cultivos Enerxéticos										2	9						11
M142217	Biotecnoloxía Agroalimentaria									2	1	7						10
M142211	Biotratamento de Residuos Orgánicos											6						6
M142204	Cambio Climático Global e o seu Impacto nos Ecosistemas Terrestres											23						23
M142207	Claves para a Sostenibilidade da Producción Vexetal											4						4
M139112	Composición de Alimentos		1		7	5												13
M142118	Compostos Fenólicos, Compoñentes Bioactivos dos Alimentos					4												4
M142119	Contaminación Mariña e Ecotoxicoloxía		1			4												5
M142111	Deseño Asistido por Ordenador				1	3												4
M142225	Deseño de Novos Produtos Alimentarios							1	1		4							6
M142110	Deseño de Procesos de Mellora e Obtención de Novas Materias Primas para a Industria Gandeira e Agroalimentaria		1			2												3
M142214	Deseño Experimental Aplicado ás Indicacións Xeográficas Agroalimentarias									1	1	1						3
M139108	Dietética	3	1		13	2												19
M139201	Dietotecnia						6	1		6	6							19
M139203	Dietoterapia						6	1		9	2							18
M142209	Ecoloxía da Polinización. Investigación e Aplicacións											2						2
M142112	Elementos Traza no Sistema Solo-Planta		1	1		4												6
M139105	Endocrinoloxía Básica e Clínica	9	1	1	6	1								2				20
M142123	Extractos Naturais como Antioxidantes					2												2
M142115	Fertilizantes e Fertilización		1	1		11												13
M142108	Fisioloxía do Estrés. Adaptación e Aclimaticación a Condicións Adversas					3												3
M139103	Fisioloxía Humana	1																1
M139104	Fisiopatoloxía	1																1
M142201	Implicacións Ambientais das Partículas Biolóxicas Atmosféricas							2	2		19							23
M142226	Investigación e Innovación de Alimentos Envasados									1	1	2						4
M139111	Manipulación de Alimentos	3		1	1	8												13
M139106	Metabolismo e a súa Patoloxía	11	1	1	7		1											21
M142102	Métodos Matemáticos para a Modelización da Investigación					23												23
M142117	Monitorización e Control de Procesos					3												3
M139107	Neuroendocrinoloxía	7	1	1	7		3							1	1			21
M139202	Nutrición Clínica							1	2	1	10	7						21
M139109	Nutrición Humana	12	1		6	2												21
M142122	Preparación, Transformación e Diversificación na Industria dos Alimentos					4												4
M142213	Produción de Compostos Base a partires de Residuos Lignocelulósicos							1										1
M142203	Química dos Produtos Fitosanitarios							1	1		8							10
M139110	Química e Bioquímica Alimentaria					4												4
M142202	Recuperación de Solos Degradados: Tecnosolos e Fitorremediación							1			8							9
M142104	Riscos Químicos na Cadea Alimentaria		2		8	14												24
M142105	Selección e Aplicación de Microorganismos para uso Tecnolóxico	1				4	4											9
M142103	Técnicas de Documentación para a Investigación		2			22												24
M142109	Técnicas Instrumentais para a Análise Agroalimentaria e Medioambiental				6	7												13
M139113	Tecnoloxía Culinaria e Alimentaria			1		8												9
M142206	Tecnoloxías Limpas para a Producción de Biocombustibles							2	2	14	5							23
M139204	Traballo de Fin de Máster							7	1		5	4					7	24
M142227	Traballo de Fin de Máster							2		2	16					3	1	24
M142114	Transporte de Auga e Solutos no Solo		1		1	6												8
Total		54	17	10	72	174	4	26	18	16	55	165	1	3	1	10	1	627

MÁSTER II.1.4 Cualificación por materia 17/18		1º Cuadrimestre					2º Cuadrimestre					Setembro	Total	
CÓDIGO	Asignatura (DESC)	Aprobado	Matrícula de Honra	Non Presentado	Notable	Sobresaliente	Suspense	Aprobado	Matrícula de Honra	Non Presentado	Notable	Sobresaliente	Non Presentado	Total
M142216	Acondicionamento Organoléptico								1	2	1	3		7
M142212	Alteración de Interfases Bioloxicas por Axentes Contaminantes											2		2
M142121	Análise de Aromas en Alimentos			1	3									4
M142219	Análise de Datos en Cinéticas Microbianas e Enzimáticas										1	2		3
M142113	Augas Termals: Innovación e Desenvolvemento	1				5								6
M142218	Autenticidade Alimentaria							1	1	1	5	1		9
M142205	Avaliación da Transferencia de Contaminantes Atmosféricos ao Sistema Planta-Solo-Auga								1	1		20		22
M142106	Avances en Toxicoloxía Ambiental. Implicacións en Seguridade Alimentaria e Ambiental			1	1									2
M142210	Bioclimatoloxía de Prantas de Interese Económica							3	1		3	1		8
M142101	Bioestadística e Deseño Experimental		1	1	4	16								22
M142107	Bioloxía da Reprodución en Prantas Superiores: Implicación na Distribución	2			3									5
M142215	Biomasa: Cultivos Enerxéticos									1	1	8		10
M142217	Biotecloloxía Agroalimentaria											3		3
M142211	Biotratamento de Residuos Orgánicos											5		5
M142204	Cambio Climático Global e o seu Impacto nos Ecosistemas Terrestres								2	1	13	6		22
M142207	Claves para a Sostenibilidade da Producción Vexetal								1		1	3		5
M139112	Composición de Alimentos		1	2	13	3								19
M142118	Compostos Fenólicos, Compónentes Bioactivos dos Alimentos					1								1
M142111	Deseño Asistido por Ordenador					1								1
M142225	Deseño de Novos Produtos Alimentarios								1	2	1	1		5
M142110	Deseño de Procesos de Mellora e Obtención de Novas Materias Primas para a Industria Gandeira e Agroalimentaria		1			3								4
M142214	Deseño Experimental Aplicado ás Indicacións Xeográficas Agroalimentarias								1			2		3
M139108	Dietética	2	1	2	14	2								21
M139201	Dietotecnia							7	1	2	9	3		22
M139203	Dietoterapia							5	2	2	11	3		23
M142209	Ecoloxía da Polinización. Investigación e Aplicacións											2		2
M142112	Elementos Traza no Sistema Solo-Planta		1			6								7
M139105	Endocrinoloxía Básica e Clínica	11		1	9	1								22
M142123	Extractos Naturais como Antioxidantes				1	4								5
M142115	Fertilizantes e Fertilización		1			9								10
M142108	Fisioloxía do Estrés. Adaptación e Aclimaticación a Condicións Adversas		1			8								9
M142201	Implicacións Ambientais das Partículas Bioloxicas Atmosféricas								2	1		19		22
M142226	Investigación e Innovación de Alimentos Envasados								1	2	2	2		7
M139111	Manipulación de Alimentos	2			2	3								7
M139106	Metabolismo e a súa Patoloxía	15		1	5		2							23
M142102	Métodos Matemáticos para a Modelización da Investigación				1	21								22
M142117	Monotorización e Control de Procesos	1			1	1								3
M139107	Neuroendocrinoloxía	13		1	10	2								26
M139202	Nutrición Clínica							3	2	2	5	9		21
M139109	Nutrición Humana	8		1	9	3								21
M142116	Operacións de Separación Avanzadas					1								1
M142122	Preparación, Transformación e Diversificación na Industria dos Alimentos	1	1	1	2	2								7
M142203	Química dos Produtos Fitosanitarios								1		2	5		8
M139110	Química e Bioquímica Alimentaria			1		6								7
M142202	Recuperación de Solos Degradados: Tecnosolos e Fitorremediación								1			9		10
M142104	Riscos Químicos na Cadea Alimentaria		2		7	13								22
M142105	Selección e Aplicación de Microorganismos para uso Tecnolóxico		1		1	5								7
M142103	Técnicas de Documentación para a Investigación		1			21								22
M142109	Técnicas Instrumentais para a Análise Agroalimentaria e Medioambiental				4	5								9
M142120	Tecnoloxía Aplicada á Valorización de Residuos Agro-Industriais		1			2								3
M139113	Tecnoloxía Culinaria e Alimentaria					10								10
M142206	Tecnoloxías Limpas para a Producción de Biocombustibles								2	1	6	13		22
M139204	Traballo de Fin de Máster							11	1		8	2	6	28
M142227	Traballo de Fin de Máster								2		2	15	4	23
M142114	Transporte de Auga e Solutos no Solo		1	1		9								11
Total		56	14	15	85	167	2	30	24	18	71	139	10	631

ANEXO 11: PLANES de MEJORA

Accións de mellora

Promover medidas de integración y de seguimiento de los alumnos en las materias de primer cuatrimestre de 1º Curso

Universidade de Vigo

Denominación da acción de mellora:	Promover medidas de integración y de seguimiento de los alumnos en las materias de primer cuatrimestre de 1º Curso
Estado:	En preparación
Sgic:	2018-2019
Centro:	101 - Facultade de Ciencias

Documento:	histórico d eplan de mejoras
Programa:	Seguimento das titulacións
Criterio / Directriz:	6. Resultados de aprendizaxe

Data de comezo:	02/09/2019
Data de alerta:	02/09/2019
Data prevista de finalización:	31/01/2020
Data de finalización:	

Ano académico:	2018/2019
Ano académico de finalización:	

Punto débil detectado:	La incorporación de los alumnos de 1º correspondientes a las pruebas de PAAU de septiembre
------------------------	--

Actuacións a desenvolver:	- Presencia y orientación de la profesora coordinadora de 1º curso - Facilidad de tutorización y realización de pruebas en período diferente
---------------------------	---

Recursos financeiros:	No precisos
-----------------------	-------------

Observacións:	
---------------	--

Sen revisións de cumprimento.

Sen Finalizacións.

Aula de videoconferencia

Universidade de Vigo

Denominación da acción de mellora:	Aula de videoconferencia
Estado:	En preparación
Sgic:	2018-2019
Centro:	101 - Facultade de Ciencias

Data de comezo:	01/04/2019
Data de alerta:	01/04/2019
Data prevista de finalización:	31/08/2019
Data de finalización:	

Documento:	h histórico d eplan de mejoras
Programa:	Seguimento das titulacións
Criterio / Directriz:	5. Recursos materiais e servizos

Ano académico:	2018/2019
Ano académico de finalización:	2018/2019

Punto débil detectado:	Parte del desarrollo de nuestras titulaciones se realiza por videoconferencia utilizando espacios correspondientes a otros centros. Aunque la valoración es buena, en los másters, consideramos que es un servicio práctico para el centro
------------------------	---

Actuación a desenvolver:	Promover un aula de videoconferencia
--------------------------	--------------------------------------

Recursos financeiros:	Falta presupuesto
-----------------------	-------------------

Observacións:	
---------------	--

Sen revisións de cumprimento.

Sen Finalizacións.

Orientar al profesorado en la confección de las guías y trasladar al rectorado las dificultades detectadas

Universidade de Vigo

Denominación da acción de mellora:	Orientar al profesorado en la confección de las guías y trasladar al rectorado las dificultades detectadas
Estado:	En preparación
Sgic:	2018-2019
Centro:	101 - Facultade de Ciencias

Data de comezo:	25/03/2019
Data de alerta:	25/03/2019
Data prevista de finalización:	31/07/2019
Data de finalización:	

Documento:	h histórico d eplan de mejoras
Programa:	Seguimento das titulacións
Criterio / Directriz:	1. Organización e desenvolvemento

Ano académico:	2018/2019
Ano académico de finalización:	2018/2019

Punto débil detectado:	Dificultades en los conceptos y en la utilización de la herramienta informática DOCNET
------------------------	--

Actuacións a desenvolver:	- Reuniones con profesorado entre los coordinadores de grado y materia. - Escrito a rectoría de los problemas que plantea la utilización del programa DOCNET
---------------------------	---

Recursos financeiros:	No se precisan
-----------------------	----------------

Observacións:	
---------------	--

Sen revisións de cumprimento.

Sen Finalizacións.

Promover una mayor conexión con alumnado titulado

Universidade de Vigo

Denominación da acción de mellora:	Promover una mayor conexión con alumnado titulado
Estado:	En preparación
Sgic:	2018-2019
Centro:	101 - Facultade de Ciencias

Data de comezo:	11/03/2019
Data de alerta:	11/03/2019
Data prevista de finalización:	02/03/2020
Data de finalización:	

Documento:	h histórico d eplan de mejoras
Programa:	Seguimento das titulacións
Criterio / Directriz:	6. Resultados de aprendizaxe

Ano académico:	2018/2019
Ano académico de finalización:	

Punto débil detectado: Hemos comprobado como las experiencias de los egresados son muy apreciadas por el alumnado y adquieren una mayor credibilidad que la presentada por otros estamentos. Aunque en los grados si procuramos hacer todos los años un encuentro consideramos que en los máster, ante la valoración que se da a la orientación profesional, sería conveniente realizar también estos encuentros

Actuación a desenvolver:	Promover la realización de encuentros con egresados de las diferentes titulaciones y el mundo empresarial
--------------------------	---

Recursos financeiros:	No precisos
-----------------------	-------------

Observacións:	
---------------	--

Sen revisións de cumprimento.

Sen Finalizacións.

Política de Información relativa a los procedimientos de calidad

Universidade de Vigo

Denominación da acción de mellora:	Política de Información relativa a los procedimientos de calidad
Estado:	En preparación
Sgic:	2018-2019
Centro:	101 - Facultade de Ciencias

Data de comezo:	01/03/2019
Data de alerta:	01/03/2019
Data prevista de finalización:	31/07/2019
Data de finalización:	

Documento:	h histórico d eplan de mejoras
Programa:	Seguimento das titulacións
Criterio / Directriz:	3. Sistema de garantía de calidade

Ano académico:	2018/2019
Ano académico de finalización:	2018/2019

Punto débil detectado: Aunque se ha mejorado la satisfacción de los diversos estamentos aun nos encontramos con ciertas valoraciones negativas que con la utilización de los procesos y su explicación facilitan ese conocimiento.

Actuacións a desenvolver:

- Cartelería informando sobre diferentes aspectos de la calidad
- Aprovechar en las Juntas de Facultad un punto del orden del día para informar/educar sobre aspectos de los procesos de calidad

Recursos financeiros: Propios de la Facultad

Observacións:

Sen revisións de cumprimento.

Sen Finalizacións.

Incremento de la información y orientación profesional y laboral

Universidade de Vigo

Denominación da acción de mellora:	Incremento de la información y orientación profesional y laboral
Estado:	En preparación
Sgic:	2018-2019
Centro:	101 - Facultade de Ciencias

Data de comezo:	28/02/2019
Data de alerta:	28/02/2019
Data prevista de finalización:	31/07/2019
Data de finalización:	

Documento:	h histórico d eplan de mejoras
Programa:	Seguimento das titulacións
Criterio / Directriz:	7. Indicadores de satisfacción e rendemento

Ano académico:	2018/2019
Ano académico de finalización:	2018/2019

Punto débil detectado: En el conjunto de las titulaciones demandan una mayor orientación profesional y laboral

Actuacións a desenvolver:	Promover reuniónes con colegios, agrupaciónes profesionales y empresas correspondientes a los diferentes ámbitos de nuestra oferta formativa
	Promover la creación del Coordinador/a de Orientación del Master de Ciencia y Tecnología Agroalimentaria y Ambiental

Recursos financeiros: No precisos

Observacións:

Sen revisións de cumprimento.

Sen Finalizacións.

Desarrollo de Plan de Evaluación de la Satisfacción de Usuarios/as

Universidade de Vigo

Denominación da acción de mellora:	Desarrollo de Plan de Evaluación de la Satisfacción de Usuarios/as
Estado:	En preparación
Sgic:	2018-2019
Centro:	101 - Facultade de Ciencias

Data de comezo:	28/02/2019
Data de alerta:	28/02/2019
Data prevista de finalización:	31/07/2020
Data de finalización:	

Documento:	h histórico d eplan de mejoras
Programa:	Seguimento das titulacións
Criterio / Directriz:	3. Sistema de garantía de calidade

Ano académico:	2018/2019
Ano académico de finalización:	

Punto débil detectado:	Completar las evidencias del sistema de calidad
------------------------	---

Actuacións a desenvolver:	Desarrollo de Plan de Evaluación de la Satisfacción de Usuarios/as
---------------------------	--

Recursos financeiros:	No precisos
-----------------------	-------------

Observacións:	
---------------	--

Sen revisións de cumprimento.

Sen Finalizacións.

Mejora la Seguridad y Riesgos Laborales

Universidade de Vigo

Denominación da acción de mellora:	Mejora la Seguridad y Riesgos Laborales
Estado:	En preparación
Sgic:	2018-2019
Centro:	101 - Facultade de Ciencias

Data de comezo:	28/02/2019
Data de alerta:	28/02/2019
Data prevista de finalización:	31/07/2019
Data de finalización:	

Documento:	hístorico d eplan de mejoras
Programa:	Seguimento das titulacións
Criterio / Directriz:	3. Sistema de garantía de calidade

Ano académico:	2018/2019
Ano académico de finalización:	

Punto débil detectado:	Falta de una normativa en el centro y, especialmente, en los laboratorios
------------------------	---

Actuación a desenvolver:	Redactar normas de seguridad y riesgos laborales
--------------------------	--

Recursos financeiros:	No preciso
-----------------------	------------

Observacións:	
---------------	--

Sen revisións de cumprimento.

Sen Finalizacións.

Promover, en los equipos rectoral y departamental, la salida de nuevas plazas y la reposición de las perdidas en este período de crisis

Universidade de Vigo

Denominación da acción de mellora:	Promover, en los equipos rectoral y departamental, la salida de nuevas plazas y la reposición de las perdidas en este período de crisis
Estado:	En preparación
Sgic:	2018-2019
Centro:	101 - Facultade de Ciencias

Data de comezo:	19/02/2019
Data de alerta:	19/02/2019
Data prevista de finalización:	31/07/2019
Data de finalización:	

Documento:	hístorico d eplan de mejoras
Programa:	Seguimento das titulacións
Criterio / Directriz:	4. Recursos humanos

Ano académico:	2018/2019
Ano académico de finalización:	

Punto débil detectado:	Aunque la cualificación del profesorado en el centro es alta (docencia, sexenios, Docentia) la edad del claustro de profesores ha aumentado y provocado la jubilización, en algunos casos de forma anticipada, lo que reduce nuestra potencialidad
------------------------	--

Actuación a desenvolver:	- Promover en rectorado y departamentos la necesidad de la salida de plazas de profesorado consolidado
--------------------------	--

Recursos financeiros:	Desconecemos las necesidades presuipuestarias
-----------------------	---

Observacións:	
---------------	--

Sen revisións de cumprimento.

Sen Finalizacións.

Proyecto de Planta Piloto

Universidade de Vigo

Denominación da acción de mellora:	Proyecto de Planta Piloto
Estado:	En preparación
Sgic:	2018-2019
Centro:	101 - Facultade de Ciencias

Data de comezo:	01/02/2019
Data de alerta:	01/02/2019
Data prevista de finalización:	30/09/2020
Data de finalización:	

Documento:	hístorico d eplan de mejoras
Programa:	Seguimento das titulacións
Criterio / Directriz:	5. Recursos materiais e servizos

Ano académico:	2018/2019
Ano académico de finalización:	

Punto débil detectado: Desde la creación de la Facultad de Ciencias el centro viene solicitando de forma reiterada la necesidad de una Planta Piloto para desarrollar su labor. Aunque esta demanda la han recogido en los programas diferentes procesos electorales a rector aun no se ha cumplido

Actuacións a desenvolver: Promover entre rectorado y vicerrectoria de Campus el espacio para desarrollar una planta piloto

Recursos financeiros: Fondos estatales y de la institución

Observacións:

Sen revisións de cumprimento.

Sen Finalizacións.

Estudio de evidencias de adquisición de competencias

Universidade de Vigo

Denominación da acción de mellora:	Estudio de evidencias de adquisición de competencias
Estado:	En preparación
Sgic:	SGIC 2017-2018
Centro:	101 - Facultade de Ciencias

Data de comezo:	02/10/2017
Data de alerta:	
Data prevista de finalización:	31/07/2020
Data de finalización:	

Documento:	hístorico d eplan de mejoras
Programa:	Seguimento das titulacións
Criterio / Directriz:	1. Organización e desenvolvemento

Ano académico:	2017/2018
Ano académico de finalización:	2018/2019

Punto débil detectado:	Falta de evidencias de que el desarrollo de las diferentes actividades formativas, metodologías docentes y métodos de evaluación empleados son útiles para constatar si las competencias asociadas, en especial las transversales, a cada materia se alcanzan por los estudiantes y si se consiguen los resultados de aprendizaje que se han recogido en la memoria de verificación del título y en las guías docentes.
------------------------	---

Actuación a desenvolver:	Estudio y reflexión para evidenciar actividades formativas, metodologías docentes y métodos de evaluación empleados son útiles para constatar si las competencias asociadas se alcanzan y si se consiguen los resultados de aprendizaje
--------------------------	---

Recursos financeiros:	No precisos
-----------------------	-------------

Observacións:	
---------------	--

Sen revisións de cumprimento.

Sen Finalizacións.