

INFORME FINAL EVALUACIÓN PARA RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN

Denominación del Título	GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA
Universidad (es)	UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA
Centro (s) donde se imparte	ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIEROS AGRÓNOMOS - CIUDAD REAL
Menciones/Especialidades que se imparten en el centro	NO APLICA
Modalidad (es) en la se imparte el título en el centro. En su caso, modalidad en la que se imparten las distintas menciones/especialidades del título	PRESENCIAL

ANECA conforme a lo establecido en el artículo 27.bis del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, en la modificación introducida por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, ha procedido a realizar la evaluación para la renovación de la acreditación del título universitario oficial arriba citado.

La evaluación del título llevada a cabo por la Comisión de Acreditación de ANECA de forma colegiada ha considerado tanto el informe emitido por los expertos externos que realizaron la visita a la universidad, como el resto de la información disponible del título.

Una vez otorgado el plazo de 20 días para la presentación de alegaciones y/o plan de mejoras al informe provisional de renovación de la acreditación remitido a la universidad, dicha Comisión de Acreditación emite el siguiente informe final de renovación de la acreditación.

CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN

DIMENSIÓN 1. LA GESTIÓN DEL TÍTULO

CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

Estándar:

El programa formativo está actualizado y se ha implantado de acuerdo a las condiciones establecidas en la memoria verificada y / o sus posteriores modificaciones.

VALORACIÓN DEL CRITERIO

El Grado en Enología por la Universidad de Castilla-La Mancha fue verificado en el año 2019. El título se imparte en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Ciudad Real.

El plan de estudios del Grado en Enología se ha implantado conforme a la memoria verificada, estableciendo una correcta secuenciación de los contenidos que lo conforman que, al mismo tiempo, resulta coherente con las competencias y objetivos del título.

En la Tabla 1. Asignaturas del plan de estudios y su profesorado incluida como evidencia junto con el Informe de Autoevaluación, falta la asignatura optativa Bases Tecnológicas de la Industria Agroalimentaria. Consultados en la audiencia del panel de expertos en su visita a la universidad, tanto estudiantes como profesores comentan que esta asignatura optativa no se ha impartido en los últimos cursos ya que, en general, los estudiantes optan por cursar las dos asignaturas optativas correspondientes de Prácticas Académicas Externas. No obstante, se confirma en dicha visita que los estudiantes disponen, entre la oferta de asignaturas optativas, la de Bases Tecnológicas de la Industria Alimentaria y que también pueden obtener créditos optativos por reconocimiento de actividades universitarias, culturales y de representación estudiantil.

Contrastados los datos facilitados en el Informe de Autoevaluación y las distintas evidencias aportadas por la Universidad (Tabla 4. Evolución de indicadores y datos globales del título) junto con la memoria verificada, se constata que las plazas de nuevo ingreso han respetado lo establecido (60 plazas), siendo en los cursos de 2019-2020 a 2022-2023 de 20,13,17,10, respectivamente.

Existe una discrepancia entre el número de plazas previsto en la memoria verificada, 60 plazas, con lo publicado en la página web, 25 plazas. Preguntados al respecto los responsables del título en la visita del panel de expertos a la universidad, éstos comentan que, para cada curso académico, se acuerda con la Junta de Gobierno de Castilla-La Mancha el número de plazas a ofertar en estudios universitarios. No obstante, de darse una demanda de los estudios mayor de lo acordado, regiría lo previsto en la memoria verificada vigente.

En el Grado en Enología se distinguen dos niveles de coordinación: uno vertical entre asignaturas de distintos cursos y otro horizontal entre las asignaturas de un mismo curso.

Según figura en la memoria verificada, entre los mecanismos de coordinación propuestos figura una Comisión docente de Grado en la que participan el coordinador del Grado, el secretario del centro de impartición del Grado, los profesores coordinadores de curso, un coordinador de clases prácticas, prácticas externas y movilidad, un coordinador de tutorías, orientación al estudiante y seguimiento de egresados y dos representantes de los estudiantes, que deberá reunirse al menos una vez al trimestre.

El cronograma de actividades asegura una secuenciación lógica y una carga de trabajo adecuada para los estudiantes y es publicado en la página web del centro. Los viernes se dejan libres de clases para actividades formativas externas, coordinadas y aprobadas para no interferir con otras actividades. Así, el organigrama académico permite una adecuada coordinación, al igual que una correcta ejecución de la planificación temporal establecida. La efectividad de estas medidas se refleja en los indicadores de satisfacción y rendimiento estudiantil y en la respuesta adaptativa a los desafíos emergentes. Además, en la visita del panel de expertos a la universidad, tanto estudiantes como profesores declaran que es muy sencilla la coordinación dado el tamaño de grupo y que estudiantes y profesores resuelven conjuntamente cualquier incidencia.

Los profesores han participado en varios proyectos de innovación docente cuyo objetivo era mejorar la coordinación y han incluido en esta coordinación algunos aspectos propios del Grado. Por ejemplo, a partir de segundo curso se deja libre los viernes para poder programar actividades y visitas y en el mes de septiembre se programan menos actividades formativas para que los estudiantes puedan participar de la vendimia. En el curso 2023-2024 y para el siguiente 2024-2025 se han aprobado proyectos de innovación para la coordinación docente interdisciplinar además de impulsar la internacionalización. Se ha implementado VINQR una ayuda al aprendizaje a través de códigos QR en la bodega experimental.

Ambos proyectos están orientados de manera específica para el Grado en Enología, pero de manera general también se está desarrollando un proyecto titulado "Desarrollo del programa de tutorías personalizadas y programada de mentorías de la ETSIA con perspectiva género". A través de la evidencia E02_Procedimientos de coordinación docente incluida junto con el Informe de Autoevaluación se observa como con el curso de los años el Grado se ha consolidado y ha logrado ir obteniendo aulas y asignaturas específicas en vez de impartir asignaturas en conjunto con otras titulaciones.

En las encuestas de satisfacción general de los estudiantes con el Grado, la participación es discreta, entorno al 30%. Desde el curso 2019-2020 al 2022-2023, las valoraciones relativas a la coordinación entre asignaturas, horarios y planificación ha ido mejorando, alcanzando valores de 2,17; 3,08 y 2,83, respectivamente, en una escala del 1 al 4, en el curso 2022-2023. El ítem mejor valorado ha sido el relativo a si el tiempo de aprendizaje necesario del estudiante está de acuerdo con la programación de créditos ECTS de asignaturas, que recibe una puntuación de 3,36, en una escala del 1 al 4, en el curso 2022-2023.

El profesorado otorga a la eficacia de los mecanismos establecidos para la coordinación de los estudios una media de 2,86 (en el curso 2019-2020) y 3,04 (en el curso 2022-2023), sobre una puntuación de 1 a 4 y con una tasa de respuesta discreta.

Según la memoria verificada, no se han establecido criterios especiales de acceso distintos de los derivados de la limitación de plazas de nuevo ingreso y de los establecidos por la legislación vigente de acceso a los estudios universitarios.

El perfil de ingreso recomendado es de bachillerato en Ciencias y Tecnología o bien estudiantes que han cursado ciclos formativos de grado superior en Vitivinicultura o Industrias Alimentarias, pero esta información no figura en la memoria verificada ni puede consultarse en la página web del título.

En relación con el reconocimiento de créditos, según la memoria verificada se contempla la posibilidad de reconocimientos a partir de otras titulaciones oficiales de Grado, por créditos cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales No Universitarias (54 créditos) y por experiencia laboral (hasta 12 créditos).

En la evidencia E4 (Listado de estudiantes que ha obtenido reconocimiento de créditos) se muestra que desde el curso 2019-2020 hasta el 2022-23 se han realizado un total de 78 expedientes de reconocimiento de créditos, 23 por proceder de otros títulos universitarios oficiales, 1 por experiencia laboral y 63 por enseñanzas oficiales superiores no universitarias.

En el informe de verificación del 29 de abril de 2019, se instaba a la universidad a concretar cómo se procedía a reconocer los créditos realizados por participación en actividades culturales, deportivas, de representación estudiantil o de voluntariado, teniendo en cuenta que se trata de un derecho de los estudiantes, en al menos 6 créditos ECTS. Para atender este reconocimiento, sin que afectara a la adquisición de las competencias del título, los responsables solicitaron una modificación del plan de estudios, informada favorablemente mediante informe de fecha 26 de abril de 2022. En la modificación del plan de estudios se introducía un módulo de Optatividad (de 18 ECTS), donde se incluirían 3 asignaturas optativas de 6 ECTS cada una: Prácticas Académicas Externas I, Prácticas Académicas Externas II y Bases Tecnológicas de la Industria Agroalimentaria. Este cambio permitía contemplar el reconocimiento asignaturas optativas por participación en actividades culturales, deportivas, de representación estudiantil o de voluntariado y, también, el reconocimiento de experiencia profesional. En definitiva, en referencia al reconocimiento de créditos, se ha atendido la recomendación incluida en el informe de verificación y se recogen los supuestos de reconocimiento de créditos en la memoria verificada vigente, siendo estos aplicados de forma adecuada.

CRITERIO 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA

Estándar:

La institución dispone de mecanismos para comunicar de manera adecuada a todos los grupos de interés las características del programa y de los procesos que garantizan su calidad.

VALORACIÓN DEL CRITERIO

La información pública del Grado puede ser consultada a través de la página web de la UCLM, donde se facilita un enlace a la información específica del título.

Dicha Web permite que los colectivos interesados en el título puedan acceder a información que certifica el carácter oficial del mismo como la memoria verificada, el enlace al Registro de Universidades, Centros y Títulos, así o el informe de verificación elaborado por ANECA.

Con relación al Sistema de Garantía de Calidad en la página web se facilita al Manual de SGIC genérico de la UCLM.

La composición de la Comisión de Garantía de Calidad puede ser consultada a través la página web de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos.

Los criterios de admisión y el perfil de ingreso son públicos, así como la información sobre las pruebas y el procedimiento para acceder al título. En términos generales se corresponden con los establecidos en la memoria verificada.

Los estudiantes con necesidades educativas especiales pueden acceder a la información del Servicio de Apoyo al Estudiante con Discapacidad (SAED) a través de la sección Estudiantes de la Web general de la UCLM.

Del mismo, en la sección dedicada a Estudiante de la Web general de la UCLM se puede acceder a las diferentes normativas aplicables.

La información necesaria para seguir el plan de estudios está bien organizada en la página web del Grado, es accesible y clara. Esto facilita que los estudiantes matriculados puedan encontrar fácilmente toda la información relevante para su aprendizaje, incluyendo horarios de clases, aulas, calendario de exámenes y guías docentes, las cuales están disponibles antes de la matriculación en la página web del Grado.

Las guías docentes de todas las asignaturas de Grado y Máster en la UCLM tienen una estructura uniforme. Estas guías detallan la descripción de cada asignatura (introducción, competencias, resultados de aprendizaje, bibliografía, temario, etc.), el profesorado, las actividades formativas y los métodos de evaluación. También indican si la asignatura requiere materiales específicos (como programas informáticos) o conocimientos previos, detallando estos últimos. Además, en las guías docentes se desglosan las actividades docentes y el número de horas en cada una de ellas. En las bibliografías, se da un enlace para la localización de libros en la biblioteca. Ambas actuaciones se consideran buenas prácticas porque ayudan al estudiante a planificar su estudio.

Tras la matriculación, antes del comienzo del curso los estudiantes pueden acceder al campus virtual donde tendrán además materiales específicos de la asignatura y donde se publican las calificaciones. La información disponible es accesible y clara y está a disposición tanto de estudiantes como de futuros estudiantes interesados.

También se accede fácilmente a través de la página web a los centros en los que se pueden realizar las prácticas en empresa y a información sobre movilidad. Para acceder a los horarios y fechas de exámenes hay que acudir a la página web de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos, dónde se imparte el título.

En las encuestas de satisfacción, los estudiantes valoran la información antes de matricularse con un 2,50 en una escala del 1 al 4, lo que se encuentra por debajo de la media de la UCLM. A pesar de esto se valora la información disponible una vez matriculado con una calificación de 3,20 en una escala del 1 al 4. La participación en estas encuestas es de aproximadamente el 30%.

En la audiencia del panel de expertos en su visita a la universidad, los estudiantes afirmaron que disponen de toda la información relevante sobre las asignaturas, incluyendo prácticas Tuteladas y Trabajo Fin de Grado, en tiempo y forma.

CRITERIO 3. SISTEMA DE GARANTÍA INTERNO DE CALIDAD (SGIC)

Estándar:

La institución dispone de un sistema de garantía interna de la calidad formalmente establecido e implementado que asegura, de forma eficaz, la calidad y la mejora continua de la titulación.

VALORACIÓN DEL CRITERIO

El Grado en Enología se imparte en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos (Ciudad

Real) de la Universidad de Castilla la Mancha. El centro dispone de un SIGC común para todas las titulaciones de grado y máster de la UCLM aprobado por ANECA en el marco del programa AUDIT, que facilita el seguimiento y la mejora continua de sus títulos.

El SGIC diseñado es un sistema debidamente integrado (órganos, procedimientos, procesos, ...) que facilita el despliegue de la política y los objetivos de calidad, así como la definición de propuestas de mejora en el marco de una planificación sistematizada. Desde la página web de la Facultad, se puede acceder al Manual del Sistema de Garantía Interna de Calidad y al Manual de Procedimientos. Dicha documentación, según consta, fue actualizada de manera integral por última vez en el mes de julio del año 2017, por lo que no incluye algunos de los procedimientos que el Real Decreto 822/2021 exige a los SIGC.

Existen una serie de órganos, en la UCLM y en el Centro, con capacidad para gestionar el SIGC y definir y aprobar las políticas relacionadas con cada procedimiento. En la página web de la Facultad donde se imparte el título se relacionan los miembros de la Comisión Académica de Grados y otras comisiones relacionadas con la gestión del título. No se encuentran entre las evidencias aportadas junto al Informe de Autoevaluación las actas de las reuniones de la Comisión de Calidad del título donde se analiza la gestión de la calidad y la mejora continua del título, aunque si se incluye un documento denominado "Procedimientos del SIGC" donde se informa de actuaciones llevadas a cabo por parte de la Comisión.

Se cuenta con sistemas de recogida y análisis de información que permiten conocer las diferentes necesidades para satisfacer el cumplimiento de los procedimientos definidos. En las evidencias se encuentran las encuestas a PDI del curso 2019-2020 y del curso 2022-2023 y la encuesta a alumnos desde el curso 2019-2020 hasta el curso 2022-2023. También se aporta un Excel con los resultados de satisfacción con las prácticas del curso 2022-2023.

Se definen mecanismos que hacen posible el seguimiento, revisión y mejora en relación con las diferentes dimensiones y actividades del título a través de un sistema de indicadores, resumidos en una tabla resumen, aunque debido al escaso número de años desde su implantación no se dispone de información de todos los indicadores.

DIMENSIÓN 2. RECURSOS

CRITERIO 4. PERSONAL ACADÉMICO

Estándar:

El personal académico que imparte docencia es suficiente y adecuado, de acuerdo con las características del título y el número de estudiantes.

VALORACIÓN DEL CRITERIO

En la docencia del título en el curso 2022-2023 han participado un total de 34 profesores. Los profesores se distribuyen en las siguientes categorías académicas: 7 Catedráticos de Universidad; 1 Catedrático de Escuela Universitaria; 17 Profesores Titulares de Universidad; 3 Profesores Contratados Doctores; 1 Profesores Ayudante Doctor; 4 Profesores Asociados y 1 Profesor ayudante. Del total de horas impartidas en el título (203,6 créditos), el 14,7% es impartido por los Catedráticos, el 54,8% por los Profesores Titulares, el 8,1% por los Profesores Contratados Doctores, el 4,4% por los Profesores Ayudantes Doctor y el 16,4% restante por Profesores Asociados y Ayudante. El 94% de los profesores ostentan el título de doctor y están acreditados por ANECA o alguna de las agencias de evaluación de las comunidades autónomas o bien son funcionarios de carrera de los cuerpos docentes de universidades públicas.

En la memoria verificada se propusieron 29 profesores, cuyos perfiles y categorías académicas son muy similares a los datos reales del título. Desde el curso 2019-2020 se han ido incorporando los profesores a la docencia del título progresivamente. En la memoria verificada también se comprometió la incorporación, como profesor asociado, de un profesional del sector tecnológico en el curso 2019-2020 y de un profesor con perfil enológico en el área de Nutrición y Bromatología en el curso 2020-2021. Por el número de profesores implicados actualmente en el título puede deducirse que se han cumplido los compromisos de incorporación de profesorado al título.

El número de sexenios del profesorado es de 84, lo que supone una media de más de dos sexenios por

profesor. El número de quinquenios por profesor es de más de tres. Dado que el número de estudiantes que ingresan al año no supera el número de plazas, se considera que el número de profesores sigue siendo suficiente para cubrir la docencia del título. El número total de estudiantes del Grado por profesor es de 1,38. El perfil de profesorado, de acuerdo con sus curriculum vitae, es afín a las materias propias de la titulación y presentan un alto grado de especialización en las diferentes áreas de conocimiento necesarias para la impartición del Grado.

En la encuesta de satisfacción de los estudiantes, en la que la participación varía según el curso, pero que por lo general está en el 30%, los estudiantes valoran su satisfacción con el profesorado (con una calificación de 3,27 en una escala del 1 al 4, en el curso 2022-2023). La satisfacción con el profesorado ha mejorado a medida que se iban incorporando los cursos y el profesorado, siendo de 2,5 en el curso 2019-2020, 2,57 en 2020-2021, 2,57 en 2021-2022, y 3,27 en 2022-2023, en todos los casos en una escala de 1 a 4.

La encuesta a profesorado se ha realizado en los cursos 2019-2020 y en el 2022-2023. La participación del profesorado en la encuesta de satisfacción general ha sido del 70,5% en el curso 2022-2023 y del 54% en el curso 2019-2020. La satisfacción general es de 3,52 (en una escala del 1 al 4) en el curso 2022-2023. Las mejores valoraciones son las relativas la organización y contenido del plan de estudios, al sistema de revisión de guías docentes, la coordinación con las prácticas externas, el tamaño de grupo y al proceso de enseñanza-aprendizaje y evaluación, así como al programa de formación. Los ítems peor valorados son los relativos al perfil de ingreso y el programa de acción tutorial, con valoraciones por debajo de 3,0 en una escala del 1 al 4, aunque la valoración puede considerarse aceptable.

En conclusión, el personal académico del título reúne el nivel de cualificación académica requerido para el mismo, dispone de la adecuada experiencia y calidad docente e investigadora y se ajusta a lo indicado en la memoria verificada.

CRITERIO 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Estándar:

El personal de apoyo, los recursos materiales y los servicios puestos a disposición del desarrollo del título son los adecuados en función de la naturaleza, modalidad de enseñanza y aprendizaje del título, número de estudiantes matriculados y competencias a adquirir por los mismos.

VALORACIÓN DEL CRITERIO

Además de las aulas convencionales y salas de ordenadores, cabe destacar la dotación de laboratorios para la realización de prácticas. Entre las instalaciones de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Ciudad Real que se han puesto em marcha para el Grado en Enología, destacan una bodega experimental, dotada recientemente, una sala multiusos dentro de la bodega, una sala de catas y un viñedo experimental. Los recursos materiales se han mejorado con respecto a la memoria verificada vigente y ya no es necesario utilizar los recursos de la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas.

En la visita del panel de expertos a la universidad se comprobaron las instalaciones disponibles para el título. Se visitaron los laboratorios de docencia y de investigación, las aulas y seminarios, la sala de catas, una sala de estudio y el viñedo experimental, además del salón de actos, el jardín vertical interior y la bodega experimental.

El centro también dispone de los servicios necesarios para la docencia, como Secretaría Académica, despachos de profesores, herramientas informáticas de apoyo a la docencia, biblioteca o reprografía. Los recursos materiales e infraestructuras se ajustan al tamaño de grupo y se consideran suficientes y adecuados para la docencia en el Grado.

Los estudiantes, en las encuestas de satisfacción general con el Grado, en las que la participación es aproximadamente del 30%, valoran los ítems relativos a recursos materiales e infraestructuras con puntuaciones generalmente por encima de 2,5 en una escala del 1 al 4. Las valoraciones por parte del estudiante de las aulas son de 2,89 para el curso 2019-2020, 2,86 para el curso 2020-2021, 3,17 para el curso 2021-2022 y 3,64 en el curso 2022-2023 (en una escala del 1 al 4). En esta misma encuesta, la valoración del ítem Espacios de Trabajo alcanza una puntuación de 3,45 para el curso 2022-2023. La biblioteca y fondos documentales también se valora positivamente. Por su parte, los profesores, en su

encuesta de satisfacción, dan las valoraciones altas a los ítems relacionados con recursos materiales (entre 3,65 y 3,79 en una escala del 1 al 4).

El estudiante dispone de servicios de apoyo académico, profesional y de movilidad, que son de ámbito general a la universidad. Los servicios de apoyo y orientación académica, profesional y para la movilidad se mantienen con respecto a la memoria verificada. Incluyen gestión académica, servicios de apoyo a los estudiantes con discapacidad, servicios de orientación y asesoramiento psicológico y psicopedagógico, orientación profesional a través del centro de información y promoción del empleo y una oficina de relaciones internacionales.

Como herramienta complementaria a la información y apoyo suministrado de forma genérica por la UCLM, el Programa de Tutorías Personalizadas existente en el Centro ofrece orientación académica al estudiante (desde su ingreso hasta la finalización de sus estudios) por parte de profesores tutores, que voluntariamente han solicitado su participación en el programa.

Los estudiantes en su encuesta de satisfacción del curso 2022-2023 valoran los ítems relativos a la jornada de acogida con un 3,3 en una escala del 1 al 4 y los relativos a la información previa recibida o publicada en la página web al inicio de sus estudios con valoraciones entre 2,5 y 3,17 en una escala del 1 al 4. En cursos anteriores, las valoraciones de estos ítems eran algo inferiores.

El programa de acción tutorial en la encuesta de satisfacción de los estudiantes del curso 2022-2023 ha recibido un 3,09 en una escala del 1 al 4. Valoración mayor a la obtenida en cursos anteriores (2,34 en el 2021-2022; 1,93 en 2020-2021; 2,66 en 2019-2020, todos ellos en una escala del 1 al 4).

Para la orientación profesional, el Centro de información y promoción del empleo proporciona orientación personalizada, formación en competencias, apoyo al emprendimiento, gestiona las prácticas y publica ofertas de empleo, además de organizar un foro de empleo.

Los estudiantes del Grado pueden realizar prácticas académicas externas a través de las asignaturas de Prácticas académicas externas I y II, de carácter optativo. En el curso 2022-2023, un total de 6 estudiantes han realizado prácticas en empresas, cursando ambas asignaturas, aunque no se indica en la evidencia E5. Listado de estudiantes de Prácticas Externas incluida con el Informe de Autoevaluación, de qué empresas se trata.

En la página web del título se oferta un total de 16 empresas del sector vitivinícola para realizar prácticas en empresa. Si la entrada de estudiantes de nuevo ingreso se mantiene en 10-20 cada curso, teniendo en cuenta la tasa de abandono y que las prácticas son optativas, los convenios para prácticas externas que se publican resultan suficientes en cantidad para acoger a los estudiantes. En el caso de que ingresaran 60 estudiantes y todos decidieran cursar las prácticas debería prestarse atención a los convenios disponibles.

Según la guía docente de cada asignatura, los estudiantes tienen que realizar 112 horas de prácticas presenciales más 3 horas presenciales de tutorías individuales. Para poder facilitar a los estudiantes realizar prácticas durante una campaña de vendimia completa, las clases de cuarto curso comienzan en la tercera semana de octubre más tarde de lo habitual.

Para la evaluación de las prácticas externas, la guía docente remite al protocolo de la UCLM, por el cual los alumnos deberán acreditar la estancia en la empresa por el tiempo mínimo estipulado y haber sido seguidos por su tutor, tanto el de la Universidad como el de la empresa (o institución en su caso). Además de acuerdo con los mismos, el alumno deberá haber elaborado un informe donde se detallen los contenidos de las prácticas, destacando las tareas realizadas, su utilidad profesional y el grado de satisfacción de los objetivos planteados para la realización de estas. Dicho trabajo podría ser defendido en sesión pública ante un tribunal, que lo califica.

En la visita del panel de expertos en su visita a la universidad se preguntó tanto a estudiantes como profesores cómo se llevaba a cabo el proceso de adjudicación de plazas en prácticas externas. Al respecto se comunicó que las empresas van ofertando plazas que se ofrecen a los estudiantes y éstos van eligiendo según sus preferencias. Los estudiantes también pueden proponer bodegas de su entorno para la realización de prácticas y desde la Universidad se establecen los convenios pertinentes.

En base a la documentación presentada y lo comentado en la audiencia, las prácticas externas se adecúan a los resultados de aprendizaje a adquirir por el estudiante. En la encuesta de satisfacción con las prácticas externas participan 3 de los 6 estudiantes que las realizan en el curso 2022-2023. Las valoraciones son positivas, demostrándose un alto grado de satisfacción con la formación el tutor, las condiciones y el papel ejercido por el tutor académico.

DIMENSIÓN 3. RESULTADOS

CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Estándar:

Los resultados de aprendizaje alcanzados por los egresados son coherentes con el perfil de egreso y se corresponden con el nivel del MECES (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) de la titulación.

VALORACIÓN DEL CRITERIO

Los contenidos de las diferentes asignaturas, tanto en su enseñanza teórica como práctica, así como la realización de las prácticas académicas externas y la elaboración y defensa del Trabajo Fin de Grado están orientados a capacitar al estudiante, tanto en resultados de aprendizaje como en la adquisición de competencias previstos para poder ejercer las tareas y funciones para las que forma el título. El título se adecúa al nivel 2 (Grado) del MECES, con una formación multidisciplinar que prepara para el ejercicio profesional en el campo de la vitivinicultura.

En la evidencia Tabla 2. (Resultado de las asignaturas que conforman el plan de estudios), incluida junto con el Informe de Autoevaluación se aportan los datos desglosados por asignatura. Las tasas de éxito de las asignaturas son superiores al 80% en su mayoría, salvo en algunas asignaturas como Biología I, Edafología y Climatología, Física, Matemáticas, Estadística y aplicaciones informáticas, Fitotecnia, Análisis Químico Enológico.

Según figura en la guía docente, el Trabajo Fin de Grado será evaluado por un Tribunal, quien otorgará un 70% de la calificación a la memoria y un 30% a la presentación oral. Del listado de TFG que presenta como evidencia, las calificaciones se encuentran entre 6 y 9,5. La temática desarrollada en los TFG está relacionada con los resultados de aprendizaje y las competencias del título.

En otras asignaturas, el sistema de evaluación queda recogido de forma minuciosa, valorando tanto la parte práctica como la teórica, en las guías docentes, incluyéndose el peso de cada uno de los aspectos y los requisitos y criterios de cómo se va a llevar a cabo esta evaluación, tanto de forma continua como final.

En las encuestas de satisfacción general de los estudiantes con el Grado, con una participación aproximada del 30%, los estudiantes valoran los ítems relativos a las actividades formativas y los sistemas de evaluación con puntuaciones comprendidas entre 2,57 a 3,00 (actividades formativas) y 2,43 a 3,27 (sistemas de evaluación), en una escala del 1 al 4 en ambos casos. La adquisición de competencias para el mundo laboral se evalúa con puntuaciones que oscilan entre 1,80 (curso 2019-2020) y 3,08 (curso 2022-2023), en una escala del 1 al 4.

Tras la consulta de las asignaturas de referencia durante la visita del panel de expertos a la universidad, se corrobora que las actividades formativas, sus metodologías docentes y los sistemas de evaluación permiten al estudiante alcanzar los resultados de aprendizaje previstos.

No se dispone todavía de encuestas de satisfacción con la formación recibida de los egresados, debido a que el título es de reciente implantación.

CRITERIO 7. INDICADORES DE RESULTADOS

Estándar:

Los resultados de los indicadores del programa formativo son congruentes con el diseño, la gestión y los recursos puestos a disposición del título y satisfacen las demandas sociales de su entorno.

VALORACIÓN DEL CRITERIO

Debido a la reciente creación del Grado (2019) existen indicadores que no pueden valorarse ya que se deben definir primero, por lo que tanto la tasa de graduación como la de abandono desde el curso 2019-

2020 hasta el curso 2022-2023 no han podido ser calculadas.

En cuanto a la tasa de eficiencia, se puede comparar a la del curso 2022-2023 (93,02%), que resulta superior al dato indicado de la memoria verificada (85%). La tasa de rendimiento fluctúa entre un 57-64%.

En resumen, no existen muchos valores de los indicadores que la Comisión de Garantía Interna de Calidad haya podido calcular, pero en rasgos generales se puede comprobar que los estudiantes finalizan con un grado de eficiencia alto.

Debido al calendario de implantación del título, en el momento de la primera renovación de la acreditación no se disponía de información oficial sobre el perfil de egreso a través de encuestas. En la memoria verificada, el perfil de ingreso se redactó con la ayuda de las siguientes empresas y asociaciones: Colegio de Enólogos de CLM, Asociaciones de Enólogos a nivel regional y nacional, Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen (CRDO Vino de la Mancha y de la DO Valdepeñas), Coordinadores del Grado en Enología de otras universidades españolas en las que se imparte el Grado en Enología, Instituto de la Viña y del Vino de Castilla La Mancha (IVICAM), Plataforma Tecnológica del Vino (PTV), Red Gienol de Grupos de Investigación españoles en Enología, además de consultas a empresarios y empleadores de las empresas más importantes del sector enológico en Castilla La Mancha.

Además, desde la Escuela se trabaja en colaboración con otras entidades, como el Colegio Oficial de Enología para actualizar el perfil de egreso, se celebran jornadas de actualización y se facilita la asistencia de profesores y estudiantes a las ferias profesionales.

Cuando se disponga de datos en lo que se refiere a la inserción laboral de los egresados y su satisfacción, o la satisfacción de los tutores en prácticas, podrá corroborarse si el perfil de egreso definido en el plan de estudios mantiene su relevancia y está actualizado según los requisitos de su ámbito académico, científico y profesional.

La Unidad de Evaluación y Calidad Académica de la UCLM elabora un estudio sobre calidad e inserción laboral bianualmente, sobre una población de egresados dos años antes del estudio. En este Grado, la primera cohorte de egresados corresponde al curso 2022-2023, por tanto, aún no se disponen de datos de este estudio para el Grado en Enología.

MOTIVACIÓN

Una vez valorados los anteriores criterios de evaluación, la Comisión de Acreditación de ANECA emite un informe final de evaluación para la renovación de la acreditación en términos FAVORABLES

Se incluye la siguiente recomendación:

Analizar la evolución de las tasas de graduación y abandono del título una vez que hayan podido ser calculadas.

En Madrid, a 24/04/2025:

La Directora de ANECA