



Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud

Acta Comisión de Seguimiento del Título (CST)

Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética

Fecha: 20/05/2024

Hora: 10:00

Lugar: San Carlos Borromeo

Nº Acta: 02/23-24

Curso Académico: 2023-24

Orden del día:

1. Lectura y aprobación del acta anterior
2. Información general sobre cuestiones/tramites que afecten al título
3. Seguimiento de las acciones previstas en el Plan de Mejoras del Título para el curso en vigor.
4. Análisis de los resultados obtenidos en las asignaturas del primer semestre y arranque de las asignaturas del segundo semestre.
 - 4.1 Reporte Director de Departamento de Nutrición
 - 4.2 Reporte Vicedecano Asignaturas Departamentos transversales
 - 4.3 Reporte de la Coordinación de Prácticas Externas
5. Información Coordinador/a TFG
6. Información Coordinador/a Internacional
7. Análisis de resultados de la Encuesta de Actividad Docente (1 semestre) y Satisfacción de Estudiantes.
8. Análisis de los resultados provisionales globales del profesorado curso académico 2023-24
9. Análisis de las FQS recibidas a través del Buzón y tiempo de respuesta
10. Propuesta de acciones de mejora derivadas del análisis anterior
11. Revisión de la oferta curso académico (OCA) (asignaturas/ ECTS)
12. Propuesta de Cursos de Formación para el profesorado
13. Valoración de los recursos necesarios (infraestructuras/instalaciones/materiales) a incluir en presupuesto
14. Programación para la realización y publicación de las Guías Docentes.



15. Programación para la revisión de la publicación de la información en la web del curso 2024-2025 (actualización del listado convenios, información de tutores externos/internos para prácticas y TFGs horarios de clase y horarios de exámenes, otros apartados web).
16. Comentarios/ sugerencias de los estudiantes
17. Ruegos y preguntas

Asistentes:

- Dr. D. José Enrique de la Rubia Ortí (Vicedecano del Grado en Nutrición humana y dietética)
- Dra. Dña. Sandra Carrera Juliá (Directora del Departamento de Nutrición y Coordinadora de Internacional)
- Dra. Dña. María Navarro Solera (Coordinadora Prácticas Externas)
- Dra. Dña. María Mar Aranda (Coordinadora de TFG)
- Dra. Dña. Mariola Belda Antolí (Secretaria Académica de la Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud y Coordinadora de Calidad)
- D/ D. María Morales Dato (Representante de los estudiantes)

Temas a tratar:

1. Lectura y aprobación del acta anterior

Se procede a la lectura del acta anterior de fecha 16 de febrero de 2024, siendo aprobada la misma por unanimidad de los asistentes.

2. Información general sobre cuestiones/tramites que afecten al título

Desde el Vicedecanato se informa sobre el trabajo realizado con la coordinación de prácticas para ajustar el número de horas de prácticas en clínicas propias, y la distribución de los turnos. También se decide dar más importancia a las prácticas basadas en la suplementación nutricional en el deporte (llevadas a cabo durante este curso por Roberto Aparisi), que además sería recomendable poder realizarlas en el IMED. También sobre el máster que se pretende desarrollar para el curso que viene, y el nuevo convenio de colaboración con el colegio oficial de dietistas-nutricionistas de la Comunidad Valenciana (CODINuCoVA). Se continúa con la



realización de reuniones, esta vez con frecuencia semanal, en la que participa Vicedecanato, Dirección de Departamento de Nutrición y Coordinadoras de prácticas y TFGs. Finalmente, se ha realizado un listado de propuesta de remodelación del POD para el curso que viene.

3. Seguimiento de las acciones previstas en el Plan de Mejoras del Título para el curso en vigor.

El seguimiento de las acciones de mejora implementadas durante el curso académico 22-23 está contemplado en la PAM.

[Plan de mejoras-PAM \(Anexo 1\)](#)

4. Análisis de los resultados obtenidos en las asignaturas del primer semestre y arranque de las asignaturas del segundo semestre.

4.1 Reporte Director de Departamento de Nutrición

Se realiza un análisis de resultados de las asignaturas adscritas al departamento de Nutrición Humana y Dietética del 1 semestre del curso Académico 23-24. Al hacerlo, en primer lugar, se analizan los valores obtenidos de cada indicador teniendo en cuenta variables como tasa de rendimiento o tasa de suspensos entre otras; y se observa que se mantienen los valores esperados para todas las materias (Nutrición Humana, Higiene y Seguridad Alimentaria, Legislación y Sistemas de Gestión de la Calidad, Nutrición en las Distintas Etapas de la Vida, Tecnología Culinaria, Dietoterapia, Alimentación y Cultura y Alimentos Funcionales y Nutraceuticos), respecto al curso académico anterior. Sin embargo, las asignaturas de Tecnología de los alimentos y Bromatología presentan resultados no adecuados en cuanto, al porcentaje de suspenso. Concretamente, en Bromatología se está por encima de lo esperado (18,18% cuando no debería superar el 15%) y por ello se establecen tareas a desarrollar el próximo curso como: realizar un examen de prácticas al finalizar estas; cambiar y revisar los kahoots y trabajar en clase con los alumnos una serie de posibles preguntas de examen. Además, en el plan de mejoras se plantea, como tarea a desarrollar: establecer actividades y metodologías a lo largo del curso para repasar conceptos iniciales; y realizar una autoevaluación al final de cada tema para que el propio alumno sea consciente de sus resultados y progreso. Y para la asignatura de Tecnología de alimentos las acciones de mejora que se plantean son: realizar alguna visita técnica a una empresa para que el alumnado compruebe *in situ* lo aprendido en las clases teóricas; y reforzar más la parte de desarrollo de



preguntas cortas del examen porque al alumnado le resulta más difícil realizar esta parte y supone hasta 5 puntos del examen; en este sentido se plantea la tarea a desarrollar consistente en realizar 4 cuestionarios vía plataforma cada 4 temas aproximadamente y una serie de actividades con preguntas cortas de repaso de la materia teórica y práctica de laboratorio.

Finalmente, en la asignatura Higiene y seguridad alimentaria, aunque no ha habido incidencias se plantea como sugerencia de mejora hacer una excursión/salida a una empresa del sector alimentario para que los alumnos puedan ver de manera práctica el proceso de seguridad. Y de igual modo, en la asignatura Legislación y Gestión de Sistemas de Calidad que tampoco presenta incidencias, se sugiere realizar un Aprendizaje Colaborativo Internacional en línea (COIL, Collaborative Online International Learning) con la Universidad Católica de Ecuador, con la finalidad de incluir esta experiencia en la parte práctica de la asignatura y así que los alumnos conozcan cómo se desarrolla el Derecho alimentario y la seguridad alimentaria de otra cultura, como Ecuador.

Finalmente, en relación con la programación de asignaturas del 2 semestre del curso académico 23-24 destacar que se ha realizado una revisión de contenidos en los que se ha actualizado el temario en los casos necesarios. También se han revisado los sistemas de evaluación, la ponderación de actividades y de examen. Además, todos los profesores han actualizado la guía docente; y han informado a los alumnos sobre criterios de evaluación, actividades y contenidos, así como de las metodologías docentes en las que se combinan partes teóricas con prácticas.

Acta Coordinación Dirección Departamento (Anexo 2)

4.2 Reporte Vicedecano Asignaturas Departamentos transversales

Desde Vicedecanato se informa a continuación de los resultados obtenidos en las asignaturas del primer semestre adscritas a los departamentos transversales:



Departamento de Anatomía y Fisiología:

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥60%	≥70%	≤15%	≤15%	≥75%	≥60%
Anatomía Humana	47	72,34%	55,32%	31,91%	12,77%	63,41%	55,88%

Análisis: la asignatura de Anatomía Humana tuvo 47 alumnos en primera matrícula, que representa un 72,34% de alumnos de primera matrícula y cumple con el porcentaje esperado al igual que ocurre con el porcentaje de no presentados. Sin embargo, la tasa de rendimiento está por debajo de lo esperado ya que presenta un 55,32%; y el porcentaje de suspensos es a su vez es demasiado alto con un 31,91%; a lo que hay que añadir que la tasa de éxito de la asignatura fue del 63,41% no alcanzando el valor esperado.

Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas: En cuanto a las debilidades detectadas que puedan explicar estos resultados, se puede destacar la falta de conocimientos básicos

en la materia que muestran los alumnos, que además no estudian lo suficiente. En este sentido, se ha realizado controles periódicos a lo largo del cuatrimestre para fomentar el aprendizaje y profundizar en los aspectos más importantes de la asignatura. Además, entre la primera y segunda convocatoria la profesora ofreció a los alumnos clases de repaso, aunque sin embargo no asistieron los alumnos.

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥60%	≥70%	≤15%	≤15%	≥75%	≥60%
Fisiología II	26	92,31%	96,15%	0,00%	3,85%	100,00%	100,00%

Análisis

Los resultados obtenidos son muy buenos en términos de rendimiento y éxito académico. En este sentido cabe destacar cómo la tasa de rendimiento es alta, con un 96.15%, y todos los



otros indicadores cumplen o superan los valores esperados. Cabe destacar que, además, no hubo ningún estudiante que suspendiera la asignatura, lo cual es un resultado muy llamativo.

Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas

En la línea de lo comentado anteriormente, no se detectan debilidades significativas, aunque el profesor considera que hay margen de mejora, estableciendo una serie de propuestas que son:

1. Fomentar la participación: El profesor de la asignatura plantea la posibilidad de introducir una nueva actividad: un “cuaderno” consistente en un itinerario de actividades a desarrollar presencialmente en el aula a través de la plataforma de la asignatura en la UCVnet, que los alumnos deberán ir cumplimentando durante el curso a modo de “portafolio”.
2. Incluir como actividad habitual de los alumnos la lectura de artículos científicos de revisión sistemática.
3. Unificación y alineamiento de contenidos a través de materiales didácticos de un mismo grupo editorial (p. ej. ELSEVIER).
4. Realizar las prácticas de electrofisiología (ECG, EMG) en el hospital virtual. Y aprovechar para que los alumnos realicen el curso de reanimación cardiopulmonar (RCP) básica ofrecido por el hospital.

Departamento de Bioestadística, Epidemiología y Salud Pública:

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥70%	≥60%	≤35%	≤5%	≥65%	≥65%
Bioestadística	36	91,67%	83,33%	2,78%	13,89%	96,77%	81,82%
Técnicas de Documentación e Investigación	18	88,89%	94,44%	0,00%	5,56%	100,00%	100,00%

Análisis

Las asignaturas de Bioestadística y Técnicas de Documentación e Investigación presentan porcentajes y tasas de rendimiento dentro de los valores estimados como adecuados en todos los ítems analizados, con la única excepción de la tasa o “Porcentaje de no presentados” que



en ambas está por encima de lo esperado; ligeramente para Técnicas de Documentación e Investigación con un 5,56%, pero demasiado elevada para Bioestadística ya que un 13,89% no se presentó (teniendo como valor esperado el del 5%).

Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas

El profesor de la asignatura indica que, en este curso, el nivel de conocimientos previos del grupo ha sido inferior a anteriores promociones. También cabe destacar que la actitud de los alumnos desde el principio fue muy negativa, de manera que el profesor tuvo una reunión con ellos para tratar de mejorar esa actitud.

Analizando en concreto el ítem que sale bastante por encima de lo esperado (Porcentaje de no presentados) en la asignatura Bioestadística, hay que precisar que se trata de alumnos que no asistían o lo hacían esporádicamente.

En el segundo caso de la asignatura de Técnicas de Documentación e Investigación, el porcentaje del 0,5% por encima de lo esperado, lo representa un solo alumno, por lo que no se considera una debilidad real a mejorar.

No obstante, se expondrán igualmente los datos en la próxima reunión de coordinación departamental proponiendo como acción de mejora la insistencia por parte del profesorado en la importancia de la participación en los procesos de evaluación (tanto en el aula como en el espacio UCVnet de la asignatura).

Del resto de Departamentos (Ciencias Biomédicas, Patología y Especialidades Médicas) no se han recibido los informes en tiempo y forma.

[Acta Departamento Transversal Anatomía y Fisiología \(Anexo 3\)](#)

[Acta Departamento Transversal Bioestadística, Epidemiología y Salud Pública \(Anexo 4\)](#)

4.3 Reporte de la Coordinación de Prácticas Externas

Tras la adjudicación de las prácticas en el mes de septiembre, se ha dado comienzo a la realización de las mismas, con el rotativo establecido:

- Clínicas UCV
- Clínica externa
- Hospital
- Empresas de restauración colectiva o Industria alimentaria.



Previo a la realización de las prácticas se ha firmado nuevo convenio con la empresa Champion Seafood, en la cual se han adjudicado prácticas para 3 alumnos.

Se ha retomado la realización de prácticas en la empresa Postres Lácteos Romar, dato a destacar por la posibilidad de contratación que ofrece a los alumnos una vez acabada la realización de las prácticas.

Al finalizar las prácticas, se remitirá el análisis propio de las mismas.

5. Información Coordinador/a TFG

Se informa de que se han detectado problemas continuos en el desempeño del programa informático (como la asignación de los trabajos a los profesores), que se han ido resolviendo. De igual modo, se informa de que se está tratando de solventar el problema que surge de subir a la plataforma la rúbrica diseñada para el curso actual.

Destaca también que no se presenta ningún alumno a la convocatoria anticipada; y que se tiene una previsión de alumnos que se presentan en primera convocatoria de un 70% del total de matriculados.

Como fechas de interés, destacan:

- Fecha de depósito en 1ª convocatoria: 7 de junio de 2024.
- Fecha de depósito en 2ª convocatoria: 30 de junio de 2024.
- Fechas de defensa de 1ª convocatoria: 17 y el 18 de junio de 2024.
- Fecha de defensa de 2ª convocatoria: 9 de julio de 2024.

6. Información Coordinador/a Internacional

El alumnado de 2º semestre ya ha llegado a la UCV. Se ha realizado su bienvenida y acogida, y se le ha facilitado esta información: calendario académico, horarios de clase y explicación del funcionamiento de la época de exámenes, así como fechas clave como inicio de clases, no lectivos y festivos. Se continúa procediendo con la búsqueda de posibles universidades interesantes para firmar convenio y también con difundir la información recibida por la ORI al Claustro.



Analizando la movilidad, en cuanto a los alumnos incomming en el primer semestre han venido 4 alumnos a la UCV: los de Erasmus de la universidad Alma Mater Studiorum-Università di Bologna; y los de Mundus de la Universidade Federal de Ciencias da Saude de Porto Alegre y de la Seconda Università degli Studi di Napoli (della Campania "Luigi Vanvitelli).

En el segundo semestre han venido 2 alumnos, uno era de Erasmus proveniente de la Università degli Studi di Roma La Sapienza, y el otro de Mundus viniendo de la Universidad del Valle de Atemajac.

En cuanto a los alumnos que salieron de la UCV, destacar que se fue una alumna de Mundus durante el primer cuatrimestre a la Universidad del Valle de Atemajac.

Para el próximo curso 24-25, se está trabajando en los alumnos outgoing, para lo cual se están llevando a cabo los trámites necesarios para gestionar su movilidad. Se han realizado entrevistas personales con los alumnos que han presentado candidatura para realizar movilidad. Los alumnos que realizarán movilidad han sido asesorados para preparar toda la documentación solicitada por la universidad de destino y se ha procedido al envío de la información. Se están realizando los acuerdos de estudios mediante reuniones y coordinación vía email con las otras universidades.

En relación con el alumnado incoming para el próximo curso 24-25, se están recibiendo las candidaturas y se está procediendo con los trámites necesarios.

7. Análisis de resultados de la Encuesta de Actividad Docente y de la Encuesta de Satisfacción de Estudiantes

Tabla 1. Resultados obtenidos en las encuestas de Evaluación de la Actividad Docente (1 semestre)

Ítem encuesta	Valor esperado	Resultado obtenido	% Participación
14 Después de cursar la asignatura ha aumentado mi interés por la materia.	4,50	4,32	34,92%
Resto de ítems		≥4,69	

Anexo Encuesta Evaluación de la Actividad Docente (Primer semestre) (Anexo 5)



En cuanto a la valoración que realizaron los alumnos sobre la actividad docente del primer semestre, todos los ítems muestran valores superiores al valor esperado, a excepción del ítem “Después de cursar la asignatura ha aumentado mi interés por la materia” que está mínimamente por debajo de lo esperado (4,5). Además, cabe destacar que la participación está por debajo del 40% (concretamente es un 34,92%), y por lo tanto no es representativa. En este último aspecto cabe seguir insistiendo a los alumnos que realicen las valoraciones a los profesores, precisamente porque es necesario para poder implementar mejoras en el grado

Tabla 2. Resultados obtenidos en las encuestas de satisfacción de estudiantes

Grupo de interés	Ítem encuesta	Valor esperado	Resultado obtenido	% Participación
Estudiantes	2. La información recibida sobre plan de estudios es adecuada (guías docentes, prácticas, secuencia / orden de asignaturas, etc.)	2,8	2.71	30,43%
	4. En general, la coordinación docente en la titulación es adecuada (no hay solape de contenidos entre asignaturas, planificación apropiada de trabajos entregables y exposiciones orales, etc.)		2.71	
	7. En general, la atención que recibo en las tutorías es adecuada.		2.71	
	10. Las infraestructuras destinadas al desarrollo de la titulación son adecuadas (aulas, bibliotecas, laboratorios, medios online, etc.)		2.57	
	12. En general, estoy satisfecho/a con la atención recibida de los programas de atención al estudiante (Tutores, Orientación al Estudiante, Prácticas, Movilidad, etc.)		2.57	
	Resto de ítems		≥3,00	

Anexo Encuesta de Satisfacción de Estudiantes (Anexo 6)

Respecto a los resultados obtenidos en las encuestas de satisfacción de estudiantes que se muestran en la Tabla 2, se puede observar cómo en hasta 5 ítems (concretamente los ítems 2, 4, 7, 10 y 12) están por debajo del valor esperado (establecido en 2,8); aunque cabe destacar que no se está lejos de alcanzarse (con valoraciones de 2,57 o 2,71), por lo que es necesario mejorar aspectos como la revisión de guías docentes y de sus contenidos (fundamentalmente para evitar solape de los mismos entre diferentes asignaturas); así como la atención al alumno (tanto a nivel de profesorado, como en los servicios de orientación, prácticas o movilidad).

8. Análisis de los resultados provisionales globales del profesorado curso académico 2023-24

Tabla 3. Indicadores y datos globales del profesorado que imparte docencia en el título

Profesorado	VALOR ESPERADO	Curso 2023-24
Nº total de Doctores		34
Tasa PDI doctor en equivalentes a tiempo completo*	50%	84,82%
Tasa PDI en equivalente a tiempo completo (ETC)*	60%	77,44%



Nº Total de Sexenios del conjunto del profesorado	-	16
Nº Total de Quinquenios del conjunto del profesorado	-	80
Porcentaje de PDI Acreditado**	60%	67,05%
Porcentaje de PDI con Sexenio*	60%	32,35%

*Valores establecidos en el RD 640/2021

**Valor establecido en la LOSU

En la tabla 3 se muestran los datos provisionales globales del profesorado correspondientes al curso académico 2023-24. Todos los resultados superan el valor esperado, a excepción del obtenido en el “Porcentaje de PDI con Sexenio” que, según el valor establecido en el RD 640/2021, debería ser superior o igual al 60% y en cambio este es del 32.35%. En este aspecto cabe destacar, sin embargo, que se está a la espera de la resolución de la solicitud de hasta 3 sexenios que, en caso de resolverse positivamente, mejoraría ostensiblemente este porcentaje.

9. Análisis de las FQS recibidas a través del Buzón y tiempo de respuesta

Indicadores	Valor esperado	Resultado obtenido
Nº de quejas recibidas	-	0
Nº de sugerencias recibidas	-	0
Nº de felicitaciones recibidas	-	0
Nº de quejas que se considera “proceden”	-	0
Tiempo medio atención de las quejas/sugerencias.	7 días	0
Nº de quejas no atendidas	0	0

No se puede realizar análisis de quejas, sugerencias o felicitaciones, ya que no se registró ninguna.

10. Propuesta de acciones de mejora derivadas del análisis anterior

No se proponen nuevas acciones de mejora derivadas del análisis anterior. Se continua con las tareas implementadas en las acciones de mejora.

11. Revisión de la oferta curso académico (OCA) (asignaturas/ ECTS)

Se ha realizado la revisión y oferta académica (OCA) por parte de vicedecanato. Se está trabajando el Excel remitido por el VOA junto con la dirección de departamento en el que se calcula automáticamente el nº de ECTS de POD disponibles por asignatura en función de:



- Nº de alumnos matriculados
- Nº de horas de cada tipo de actividad formativa (clase magistral participativa, seminario, laboratorio, clases prácticas...)
- Ratio profesor/alumno (según la actividad formativa)

Se remitirá el documento esta semana al VOA para su revisión, modificación (si procede) y visto bueno.

12. Propuesta de Cursos de Formación para el profesorado

Se destaca la necesidad de implantar un curso sobre la realización de revisiones sistemáticas, y concretamente de Metaanálisis, dadas las posibilidades de publicación que representa este tipo de trabajo científico para los profesores del claustro.

13. Valoración de los recursos necesarios (infraestructuras/instalaciones/materiales) a incluir en presupuesto

Se ha llevado a cabo una estimación de los recursos que se necesitarán, habiéndose presupuestado los mismos. Principalmente, se requiere de un despacho compartido por el vicedecano, la directora de departamento de nutrición y la coordinadora de prácticas, y 2 ordenadores portátiles para el trabajo de vicedecanato y de gestión de prácticas.

14. Programación para la realización y publicación de las Guías Docentes

Tras el visto bueno del documento reflejado en el apartado 11 de la presente acta y apertura del programa POD por parte del VOA, se asignará la carga docente a cada profesor del Grado. Una vez introducido los ECTS en el programa, el profesor responsable de la asignatura accederá a través de la intranet a elaborar la guía docente de esta. Posteriormente la guía será revisada por el Director de Departamento (rol 1) al cual está adscrita la asignatura y validada por el Vicedecano de la titulación (rol 2) para ser visibles en la página web de la titulación.



15. Programación para la revisión de la publicación de la información en la web del curso 2024-2025

En el mes de julio de 2024 se llevará a cabo la revisión y actualización (si procede) de la información reflejada en la página web de la titulación. Los horarios y fechas de examen (1 y 2 convocatoria) se introducirán en el programa Cancerbero para su publicación en web.

16. Comentarios/ sugerencias de los estudiantes

En general el alumnado se muestra satisfecho, aunque se aportan ciertas sugerencias de mejora, como que en algunas asignaturas el parcial no tenga tanto contenido respecto a la totalidad de la materia impartida; o que las prácticas no se centralicen en los dos últimos cursos, sino que comiencen a realizarse ya en el segundo curso. Además, la representante de los estudiantes también destaca que los alumnos consideran que algunos de los temarios se alargan demasiado, lo que limita el tiempo de estudio y la preparación de los exámenes; del mismo modo, transmite la queja de que algunos de los temas de la asignatura de Fisiopatología (en segundo curso) no se han subido a la plataforma del grupo S (grupo de suspendidos) que también cursan esa asignatura.

Otro aspecto a destacar es que en Nutrición comunitaria y restauración colectiva hacen una sesión en el Hospital virtual que los alumnos consideran que no está relacionada con la materia; además, esos contenidos se repiten, ya que los han trabajado antes en las asignaturas de Patología nutricional y Nutrición en las distintas etapas de la vida. También en Nutrición comunitaria y restauración colectiva la representante se queja de que, en la fecha actual, todavía no se ha terminado de impartir todo el temario de la asignatura.

Otro de los aspectos que traslada la representante tiene que ver con la asignatura de Nutrición parenteral y hospitalaria, donde se les exige que presenten hasta 5 casos clínicos al final de curso, cuando consideran los alumnos que sería más apropiado ir intercalándolos a lo largo del cuatrimestre y a medida que se imparte la materia.

Por otra parte, la representante del alumnado nos traslada la preocupación de la falta de competencias adquiridas para la realización de antropometrías, lo que luego se ve reflejado en dificultades por parte de los alumnos a la hora de llevar a cabo las prácticas relacionadas precisamente con esa actividad.

Otra preocupación que indica es el hecho de que, en segundo y tercer curso, los alumnos muestran desmotivación y cansancio, derivados de la sobrecarga de actividades y trabajos



planificados dentro de las asignaturas. Finalmente, también destaca que los alumnos de cuarto curso manifiestan estar satisfechos con las prácticas y la realización del TFG.

17. Ruegos y preguntas

No procede

Convocatoria Próxima Reunión: octubre del 2024

Fdo.: Vicedecano del Grado en Nutrición
Humana y Dietética





Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud

Informe Departamento Nutrición Humana y Dietética

Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética

Fecha: 22/04/2024

Hora: 10:00 h

Lugar: Sede San Carlos Borromeo

Nº Acta: 02/23-24

Curso Académico: 2023-24

Orden del día:

1.- Análisis Resultados Asignaturas adscritas al Departamento de Nutrición Humana y Dietética del 1 semestre curso Académico 23-24.

1.1- Valores óptimos de cada indicador (tasa de rendimiento, tasa de suspensos...)

1.2- Resultados asignaturas específicas del ámbito de Nutrición

1.2.1- Asignatura Tecnología de alimentos

1.2.2- Asignatura Bromatología

1.2.3- Asignatura Nutrición en las distintas etapas de la vida

1.2.4- Asignatura Higiene y Seguridad Alimentaria

1.2.5- Asignatura Legislación y Gestión de Sistemas de Calidad

1.2.6- Asignatura Tecnología Culinaria

1.2.7- Asignatura Dietoterapia

1.2.8- Asignatura TICs

1.2.9- Asignatura Alimentos funcionales y nutraceuticos

1.2.10- Asignatura Microbiología alimentaria

1.2.11- Asignatura Alimentación y cultura

1.2.12- Asignatura Nutrición y Dietética (Grado en Enfermería)



2.- Revisión cierre Asignaturas 1 semestre curso académico 23-24 (incidencias, sugerencias y propuestas de cambio para el curso próximo)

3.- Programación Asignaturas 2 semestre curso académico 23-24 (revisión contenidos, sistemas de evaluación, actividades formativas, metodologías docentes acordes a la memoria vigente del Grado, supervisión de cronogramas (sesiones prácticas/teóricas), propuestas de mejora)

Asistentes:

- Dra. Dña. Sandra Carrera Juliá (Directora de Departamento de Nutrición Humana y Dietética)
- Dra. Dña. Celia Almela Camañas
- Dra. Dña. Francisca Sempere Ferre
- Dra. Dña. Bárbara Gómez Taylor Corominas
- Dra. Dña. María Navarro Solera
- Dra. Dña. María Faus García
- Dra. Dña. María Mar Aranda Jurado
- Dra. Dña. Elena Sandri
- Dra. Dña. Eraci Drehmer Rieger
- Dr. D. Julio José Herrero Pons
- Dra. Dña. Cristina Ferrer Alberó
- Dña. Elvira Lozano Gasó
- Dña. Alma María Palau Ferre
- D. David Expósito Blasco



Temas a tratar:

1.- Análisis Resultados Asignaturas adscritas al Departamento de Nutrición y Dietética Humana del 1 semestre curso Académico 23-24.

1.1- Valores óptimos de cada indicador (tasa de rendimiento, tasa de suspensos...)

En el análisis de los resultados de asignaturas adscritas al Departamento de Nutrición Humana y Dietética (1º semestre del curso académico 2023-2024) se mantienen los valores óptimos y esperados para todas las materias respecto al curso académico anterior.

En el caso de las asignaturas de Nutrición en las Distintas Etapas de la Vida, Higiene y Seguridad Alimentaria, Legislación y Gestión de Sistemas de Calidad, Tecnología Culinaria, Dietoterapia, TICs, Alimentos funcionales y nutraceuticos, Microbiología Alimentaria, Alimentación y Cultura, Nutrición y Dietética (Grado en Enfermería), los valores óptimos para cada indicador son los siguientes:

- Porcentaje de estudiantes en primera matrícula: $\geq 80\%$
- Tasa de rendimiento de la asignatura: $\geq 80\%$
- Porcentaje de suspensos: $\leq 10\%$
- Porcentaje de no presentados: $\leq 10\%$
- Tasa de éxito de la asignatura: $\geq 85\%$
- Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula: $\geq 80\%$

En el caso de las asignaturas de Tecnología de los Alimentos y Bromatología, los valores esperados también se mantienen respecto al curso académico anterior. Se detallan los valores que se tienen en cuenta en el análisis de estas dos asignaturas:

- Porcentaje de estudiantes en primera matrícula: $\geq 60\%$
- Tasa de rendimiento de la asignatura: $\geq 70\%$
- Porcentaje de suspensos: $\leq 15\%$
- Porcentaje de no presentados: $\leq 15\%$
- Tasa de éxito de la asignatura: $\geq 75\%$
- Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula: $\geq 60\%$

Teniendo en cuenta estos indicadores se realiza un análisis específico de cada asignatura de forma individual, ya que durante el curso académico no se han realizado coordinaciones de módulo y las asignaturas presentan un carácter muy específico que requiere de un análisis muy concreto.



1.2- Resultados asignaturas específicas del ámbito de Nutrición

1.2.1- Asignatura Tecnología de alimentos

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥60%	≥70%	≤15%	≤15%	≥75%	≥60%
Tecnología de Alimentos	41	70,73%	56,10%	31,71%	12,20%	63,89%	68,97%

Análisis: En la asignatura Tecnología de Alimentos se han obtenido los siguientes resultados. En el caso del porcentaje de estudiantes en primera matrícula, éste valor ha sido igual a un 70,73%, el cual sí que cumple con el valor esperado de igual o superior a un 60%. La tasa de rendimiento de la asignatura no ha cumplido con el valor esperado, puesto que el resultado ha sido igual a un 56,10% y se esperaba un valor igual o superior a un 70%. Del mismo modo, el porcentaje de suspensos fue igual a un 31,71%, siendo superior al valor esperado de igual o inferior a un 15%. En el caso del porcentaje de no presentados, el resultado obtenido sí que cumple con el valor esperado. En cuanto a la tasa de éxito de la asignatura, el resultado fue igual a un 63,89% y por tanto no cumplió con el valor esperado (≥75%). Por último, el porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula fue superior al 60% y sí que cumplió con lo esperado.

Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas: A la vista de los resultados, es necesario aplicar acciones de mejora con tal de mejorar los resultados obtenidos. Las acciones de mejora que se plantean son: realizar alguna visita técnica a una empresa para que el alumnado compruebe in situ lo aprendido en las clases teóricas; y reforzar más la parte de desarrollo de preguntas cortas del examen porque al alumnado le resulta más difícil realizar esta parte y supone hasta 5 puntos del examen. Por tanto, se plantea como acción de mejora trabajar más este aspecto y para ello se realizarán a lo largo del semestre varias actividades de desarrollo relacionadas con los temarios, para encaminar a que el alumnado asiente las bases de aprendizaje y mejore los resultados de la asignatura.

En el plan de mejoras se contempló, en esta asignatura, la siguiente tarea a desarrollar: realizar 4 cuestionarios vía plataforma cada 4 temas aproximadamente y una serie de actividades con preguntas cortas de repaso de la materia teórica y práctica de laboratorio. Sobre esta tarea cabe indicar que solamente se han podido realizar 3 cuestionarios a lo largo de la asignatura. Aún así, la medida ha permitido orientar al alumno cómo enfocar la materia y conocer cómo se le va a evaluar al final del semestre, lo que facilita el disponer de una tesitura más similar al modo examen.



1.2.2- Asignatura Bromatología

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥60%	≥70%	≤15%	≤15%	≥75%	≥60%
Bromatología	33	75,76%	72,73%	18,18%	9,09%	80,00%	84,00%

Análisis: En la asignatura de Bromatología el porcentaje de estudiantes en primera matrícula fue igual a un 75,76%, siendo un valor que cumple con el esperado. De igual modo, la tasa de rendimiento de la asignatura fue igual a un 72,73% y sí que cumplió con lo esperado. El porcentaje de suspensos resultó igual a un 18,18% y no cumplió con el valor esperado ($\leq 15\%$). El porcentaje de no presentados sí que cumplió con el valor esperado. La tasa de éxito de la asignatura, al ser igual a un 80%, sí que cumplió con el valor esperado. Finalmente, el porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula sí que cumplió con el valor esperado al obtener una cifra igual a un 84%.

Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas: A la vista de los resultados, es necesario aplicar una acción de mejora para disminuir el porcentaje de suspensos y cumplir con el valor esperado. Las acciones de mejora propuestas son: realizar un examen de prácticas al finalizar estas y el segundo examen en la convocatoria ordinaria; cambiar y revisar los kahoots y trabajar en clase con los alumnos una serie de posibles preguntas de examen.

En el plan de mejoras del grado se contempló, en esta asignatura, la siguiente tarea a desarrollar: establecer actividades y metodologías a lo largo del curso para repasar conceptos iniciales. Realizar una autoevaluación al final de cada tema para que el propio alumno sea consciente de sus resultados y progreso. En relación al análisis de la efectividad de esta medida, cabe indicar que los kahoots han supuesto una herramienta útil para que el alumno estudie periódicamente, siendo una estrategia que aumenta su motivación debido a su formato. De hecho, en esta asignatura se realizó un estudio sobre la utilidad que tenía el kahoot en cursos anteriores y debido a sus buenos resultados, se decidió implementarlo. En la mayoría de casos, los alumnos han ido superando los diferentes kahoots planteados y siempre han manifestado su agrado respecto a esta actividad.

También se han trabajado, a lo largo del curso, diferentes preguntas de examen. Esto ha permitido que los alumnos se sitúen en una tesitura más similar al examen y así han podido afrontar una tipología de prueba similar antes del examen de convocatoria ordinaria. Esto les facilita el saber el tipo de preguntas y cómo afrontarlas. Sin embargo, solamente un alumno superó la prueba.

Finalmente, en esta acción de mejora también se contempló realizar una tabla final-resumen con todos los alimentos y su diferente composición química. Esto ha supuesto una ayuda para los alumnos, para que adquieran conocimientos y sepan sintetizar la información. Puesto que esta actividad se entrega



a finales de curso, todavía no se dispone de feedback, pero inicialmente ha sido aceptada por los alumnos y les permite resumir todos los contenidos. Para tener resultados con más previsión, la PDI de esta asignatura se plantea que para el próximo curso los alumnos vayan entregando una tabla al final de cada uno de los temas, en lugar de entregarlo todo al final.

1.2.3- Asignatura Nutrición en las distintas etapas de la vida

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥80%	≥80%	≤10%	≤10%	≥85%	≥80%
Nutrición en las distintas Etapas de la Vida	23	100,00%	91,30%	4,35%	4,35%	95,45%	91,30%

Análisis: En la asignatura de Nutrición en las distintas etapas de la vida se puede observar que todos los resultados obtenidos han sido satisfactorios, ya que todos ellos cumplen con los valores esperados. Concretamente, el porcentaje de estudiantes en primera matrícula es igual a un 100% y la tasa de éxito de la asignatura es igual a un 95,45%. Por tanto, se puede indicar que se han obtenido buenos resultados.

Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas: Como se indicó anteriormente, los resultados son satisfactorios por lo que no necesitan acciones de mejora y tampoco se han identificado debilidades.

1.2.4- Asignatura Higiene y Seguridad Alimentaria

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥80%	≥80%	≤10%	≤10%	≥85%	≥80%
Higiene y Seguridad Alimentaria	23	100,00%	91,30%	4,35%	4,35%	95,45%	91,30%

Análisis: En esta asignatura se han obtenido resultados positivos porque todo cumple con los valores esperados. El porcentaje de estudiantes en primera matrícula es igual al 100%, la tasa de rendimiento es igual a un 91,30% y, por tanto, superior a un 80%. Del mismo modo, el porcentaje de suspensos es



inferior al 10%, siendo equivalente a un 4,35%. Se obtienen las mismas cifras en el caso del porcentaje de no presentados. La tasa de éxito de la asignatura es igual a un 95,35% y por ello, superior al 85%. Finalmente, el porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula es igual a un 91,30% y por tanto superior al 80%.

Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas: A la vista de los resultados obtenidos, no hay debilidades y no son necesarias las acciones de mejora.

1.2.5- Asignatura Legislación y Gestión de Sistemas de Calidad

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥80%	≥80%	≤10%	≤10%	≥85%	≥80%
Legislación y Sistemas de Gestión de Calidad	19	100,00%	100,00%	0,00%	0,00%	100,00%	100,00%

Análisis: La asignatura de Legislación y Gestión de Sistemas de Calidad ha obtenido unos resultados muy satisfactorios puesto que el porcentaje de estudiantes de primera matrícula, la tasa de rendimiento y la tasa de éxito ha sido igual al 100%. Lo mismo ocurre con el porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula, el cual también ha resultado igual al 100%. Sin embargo, el porcentaje de suspensos y el de no presentados ha sido igual al 0%.

Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas: No son necesarias.

1.2.6- Asignatura Tecnología Culinaria

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥80%	≥80%	≤10%	≤10%	≥85%	≥80%
Tecnología culinaria	27	77,78%	92,59%	7,41%	0,00%	92,59%	90,48%



Análisis: En la asignatura de Tecnología Culinaria los resultados obtenidos han cumplido con los valores esperados, con excepción del porcentaje de estudiantes en primera matrícula. En este caso este valor ha sido equivalente a un 77,78%, siendo el valor esperado una cifra mínima o igual a un 80%. Es cierto que el valor no cumple con el esperado, pero se encuentra próximo al valor de referencia, por lo que se considera que es un resultado a tener en cuenta, pero no extremadamente significativo.

Por otro lado, la tasa de rendimiento de la asignatura ha sido igual a un 92,59% y, por ende, superior al 80%. El porcentaje de suspensos (7,41%) es inferior al esperado (inferior a 10%). El porcentaje de no presentados es igual a 0% y la tasa de éxito de la asignatura es igual a un 92,59% y por tanto satisfactoria, de igual modo que el porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula.

Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas: A la vista de estos resultados no es necesario la aplicación de acciones de mejora, aunque se considera relevante el vigilar el resultado que no ha cumplido con el valor esperado de cara a próximos cursos, para analizar la evolución y tendencia de esta variable.

En el plan de mejoras del grado se contempló, en esta asignatura, la siguiente tarea a desarrollar: fomentar la motivación del alumno y revisar los instrumentos de evaluación. Revisar el esquema de seguimiento durante las prácticas de la asignatura.

En cuanto a su valoración, se ha contado con la realización de clases prácticas las cuales han sido impartidas por profesionales expertos en el sector. Se considera que esto ha supuesto la inmersión de la parte práctica/profesional en el aula, aspecto que ha contribuido positivamente en el aumento de la motivación del alumnado por la asignatura. Los alumnos han manifestado su agrado respecto a ello. En relación a la modalidad de la evaluación, finalmente no se consideró necesaria la modificación y se mantuvieron los criterios.

1.2.7- Dietoterapia

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥80%	≥80%	≤10%	≤10%	≥85%	≥80%
Dietoterapia	20	100,00%	95,00%	0,00%	5,00%	100,00%	95,00%

Análisis: Los resultados obtenidos en la asignatura Dietoterapia se consideran positivos porque el porcentaje de estudiantes en primera matrícula es igual al 100%. La tasa de rendimiento de la asignatura ha sido igual a un 95%, siendo superior al valor esperado (≥80%). El porcentaje de suspensos fue igual a un 0% y el porcentaje de no presentados (5%) fue inferior al valor esperado (≤10%). La tasa



de éxito también es positiva porque fue igual a un 100%, al igual que el porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula, el cual resultó igual a un 95%.

Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas: A la vista de los resultados obtenidos, no se considera necesario establecer acciones de mejora.

1.2.8- TICs

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥80%	≥80%	≤10%	≤10%	≥85%	≥80%
TICs	3	100,00%	90,00%	0,00%	10,00%	100,00%	90,00%

Análisis: Esta asignatura ha obtenido resultados positivos porque el porcentaje de estudiantes en primera matrícula y la tasa de éxito ha sido igual a 100% en ambos casos. Así, la tasa de rendimiento de la asignatura ha sido igual a un 90%. Se suma a ello que el porcentaje de suspensos ha sido igual a un 0%. El porcentaje de no presentados fue igual a un 10% y aunque está cerca de valor esperado, sigue cumpliendo con la premisa previamente establecida. Por último, el porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula resultó igual a un 90% y ha cumplido con el valor esperado (≥80%).

Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas: Se considera que no es necesario aplicar acciones de mejora y es importante vigilar el porcentaje de no presentados de cara a próximos cursos. No obstante, hay que tener en cuenta que solamente había 3 alumnos matriculados, por lo que este valor no es muy significativo al tratarse de una muestra de alumno muy pequeña.

1.2.9- Alimentos funcionales y nutraceuticos

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥80%	≥80%	≤10%	≤10%	≥85%	≥80%
Alimentos funcionales y nutraceuticos	4	100,00%	100,00%	0,00%	0,00%	100,00%	100,00%



Análisis: Todos los resultados obtenidos en esta asignatura han cumplido con los valores esperados porque el porcentaje de estudiantes en primera matrícula fue igual al 100%. Ocurre lo mismo con la tasa de rendimiento, la tasa de éxito y el porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula. Contrariamente, el porcentaje de suspensos y de no presentados es igual a un 0%.

Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas: No son necesarias.

1.2.10- Microbiología alimentaria

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥80%	≥80%	≤10%	≤10%	≥85%	≥80%
Microbiología alimentaria	3	100,00%	100,00%	0,00%	0,00%	100,00%	100,00%

Análisis: Todos los resultados obtenidos en esta asignatura han cumplido con los valores esperados porque el porcentaje de estudiantes en primera matrícula fue igual al 100%. Ocurre lo mismo con la tasa de rendimiento, la tasa de éxito y el porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula. Contrariamente, el porcentaje de suspensos y de no presentados es igual a un 0%.

Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas: No son necesarias porque todos los resultados han cumplido con el valor esperado.

1.2.11- Alimentación y cultura

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥80%	≥80%	≤10%	≤10%	≥85%	≥80%
Alimentación y cultura	18	100,00%	100,00%	0,00%	0,00%	100,00%	100,00%



Análisis: Todos los resultados obtenidos en esta asignatura han cumplido con los valores esperados porque el porcentaje de estudiantes en primera matrícula fue igual al 100%. Ocurre lo mismo con la tasa de rendimiento, la tasa de éxito y el porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula. Contrariamente, el porcentaje de suspensos y de no presentados es igual a un 0%.

Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas: No son necesarias porque todos los resultados han cumplido con el valor esperado.

1.2.11- Nutrición y Dietética (Grado en Enfermería)

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥80%	≥80%	≤10%	≤10%	≥85%	≥80%
Nutrición y dietética	325	90,77%	89,23%	8,62%	2,15%	91,19%	91,19%

Análisis: En la asignatura de Nutrición y Dietética del Grado en Enfermería se han obtenido resultados satisfactorios en todas las variables analizadas. Así, el porcentaje de estudiantes en primera matrícula fue igual a un 90,77%, siendo superior al valor esperado (≥80%). Del mismo modo, la tasa de rendimiento de la asignatura fue positiva porque obtuvo un resultado igual a un 89,23%, siendo superior al valor esperado (≥80%). En el caso del porcentaje de suspensos, este fue igual a un 8,62%, siendo inferior al valor esperado (≤10%). También ocurre esto en el porcentaje de no presentados, que fue igual a un 2,15% y es inferior al valor esperado (≤10%). En consecuencia, la tasa de éxito de la asignatura ha sido igual a un 91,19% y cumple con el valor esperado (≥85%). El porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula ha sido igual a un 91,19% y este valor sí cumple con el valor esperado (≥80%).

Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas: No son necesarias porque todos los resultados han cumplido con el valor esperado.



2.- Revisión cierre Asignaturas 1 semestre curso académico 23-24 (incidencias, sugerencias y propuestas de cambio para el curso próximo)

Tras consultar con el profesorado la evolución de la docencia durante el 1º semestre del curso académico 23-24, se detallan las incidencias, sugerencias y propuestas de cambio para el próximo curso. Cada uno de estos aspectos se detallan por asignatura.

Asignatura Tecnología de alimentos

No se ha producido ninguna incidencia. Como sugerencias de cambio para el próximo curso se plantea la aplicación de cuestionarios de repaso cada 4 temas y realizar una visita técnica a alguna empresa del sector.

Asignatura Bromatología

No se han detectado incidencias durante el transcurso de las clases. En cuanto al laboratorio, se sugiere mejorarlo para poder cumplir con las condiciones necesarias para poder trabajar de forma óptima. Durante este curso se han realizado kahoots al final de cada tema, prueba de desarrollo a mitad del semestre para practicar de cara a los exámenes y realización de una tabla final con todos los alimentos y su diferente composición química. Todas las actividades se han considerado en la nota del trabajo colaborativo. Este año ha habido tres alumnos que en primera convocatoria aprobaron el examen de desarrollo y suspendieron el examen práctico por lo que tuvieron que ir en segunda convocatoria con todo el temario. Como sugerencia se propone realizar el examen de prácticas al finalizar estas.

Asignatura Nutrición en las distintas etapas de la vida

No se han detectado incidencias y como sugerencia se propone mantener la realización de la actividad de simulación de consulta clínica y nutricional en el hospital virtual.

Asignatura Higiene y Seguridad Alimentaria

No ha habido incidencias. Como sugerencia se propone hacer una excursión/salida a una empresa del sector alimentario para que los alumnos puedan ver de manera práctica el proceso de seguridad alimentaria.

Asignatura Legislación y Gestión de Sistemas de Calidad

No ha habido incidencias. La sugerencia es realizar un Aprendizaje Colaborativo Internacional en línea (COIL, Collaborative Online International Learning) con la Universidad Católica de Ecuador. La finalidad es incluir esta experiencia en la parte práctica de la asignatura y así que los alumnos conozcan cómo se desarrolla el Derecho alimentario y la seguridad alimentaria de otra cultura, como Ecuador. De esta manera se tendrá ocasión de aprender, discutir y colaborar y puede ser una experiencia interesante, pese a que supone un importante esfuerzo para el docente.

Asignatura Tecnología Culinaria

No ha habido incidencias. En cuanto a las sugerencias, se sugiere reducir el número de horas teóricas y aumentar el número de horas prácticas, dado que la asignatura es eminentemente práctica. Para ello



habría que hacer más desdoble de grupos y aumentar las horas de alquiler de las cocinas. También se plantea contar con algún taller impartido por profesionales del sector.

Asignatura Dietoterapia

No ha habido incidencias. Se sugiere mantener la realización de casos clínicos relacionados con el temario impartido. Como propuesta de mejora y, con la finalidad de reducir la carga de trabajo, se plantea dejar tiempo en clase para la realización de estos casos clínicos y fomentar el debate entre el alumnado.

Asignatura TICs

No ha habido incidencias. No hay propuestas de cambio ni sugerencias.

Asignatura Alimentos funcionales y nutraceuticos

No ha habido incidencias. Como sugerencias para el próximo curso se plantea que la asignatura se centre en el desarrollo práctico, llevando a cabo debates en los que los alumnos deberán prepararse con antelación sobre temas específicos organizados por el docente. También se realizarán estudios de caso mediante el análisis y corrección de etiquetado mal diseñado que ha estado o está actualmente presente en el mercado. Se llevarán a cabo juegos de rol relacionados con los contenidos de la asignatura. Esto permitirá a los estudiantes aplicar conceptos de manera práctica. Se propone la colaboración con otras asignaturas (pendiente de proponer y organizar con el docente), con el objetivo de desarrollar habilidades de venta del producto. Se retomarán las sesiones de visita de otros profesionales, organizándolas como seminarios. Estas experiencias brindarán a los estudiantes una perspectiva real del campo laboral.

Asignatura Microbiología alimentaria

No se ha registrado ninguna incidencia. Como sugerencias: el material para la realización de las prácticas tarda mucho tiempo en llegar y se tendría que agilizar el proceso. Se sugiere tener, a final de curso, una reunión con los alumnos de tercero para poder explicarles la asignatura e incrementar el número de matriculados en esta materia optativa. Para el próximo curso se propone continuar con las horas prácticas de laboratorio y realización de dos visitas.

Asignatura Alimentación y cultura

En cuanto a incidencias, una alumna tuvo un accidente al comenzar el cuatrimestre y no pudo asistir presencialmente a las sesiones. Su evaluación tuvo en cuenta esta circunstancia. Como sugerencia, se propone colaborar con otras asignaturas en eventos importantes para el Grado como el Día Mundial del Dietista Nutricionista. Como propuesta de cambio para el próximo curso se propone impartir algunas de las sesiones en horario de mañanas para facilitar la colaboración externa de algún ponente. Aumentar el número de sesiones impartidas por el PDI responsable de la asignatura para estructurar más los contenidos de las sesiones impartidas por los ponentes invitados.



Asignatura Nutrición y Dietética (Grado en Enfermería)

No ha habido incidencias. Para el curso 24 – 25 está previsto en 2º curso la implantación de la modificación aprobada por ANECA del plan de estudios, que es donde se encuentra Nutrición y dietética. No hay cambios sustanciales, pero se incorporará en la guía docente los nuevos resultados de aprendizaje, se actualizarán las competencias, se adaptará el cronograma de la asignatura a la distribución de horas de cada actividad formativa y se elimina la exposición de trabajos de grupo.

3.- Programación Asignaturas 2 semestre curso académico 23-24 (revisión contenidos, sistemas de evaluación, actividades formativas, metodologías docentes acordes a la memoria vigente del Grado, supervisión de cronogramas (sesiones prácticas/teóricas), propuestas de mejora)

Cada profesor ha realizado una revisión de contenidos en los que se ha actualizado el temario en los casos necesarios. También se han revisado los sistemas de evaluación, la ponderación de actividades y de examen. Todos los profesores han reportado disponer de la guía docente actualizada. En las primeras sesiones de clase han informado a los alumnos sobre los siguientes aspectos: criterios de evaluación, actividades, contenidos, etc. Las metodologías docentes también han sido explicadas y en la gran mayoría de casos es una combinación de clase teórica y clases prácticas a través de talleres, seminarios, exposición de trabajos, exposición de casos clínicos, realización de mapas conceptuales, talleres de evaluación antropométrica, trabajos individuales, trabajos en grupos, realización de sesiones prácticas relacionadas con los temas impartidos en sesión teórica en clase, sesiones en el hospital virtual, sesiones monográficas con la participación de expertos en la materia, debates, coloquios, sesiones de trabajo individual y grupal en grupos supervisados por el profesor en el aula y en hospital virtual. Los profesores diseñan el cronograma de la asignatura con previsión para tener toda la docencia teórica y práctica organizada.

A continuación, se detallan algunos matices en cuanto a algunas asignaturas del plan de estudios:

En el caso de la asignatura Nutrición Parenteral y Hospitalaria, de cara al próximo curso, se ha planteado la configuración de grupos de trabajo e ir a las residencias de la tercera edad para que los alumnos realicen evaluaciones del estado nutricional.

En la asignatura Patología Nutricional se ha planificado la participación de una Dietista-Nutricionista especializada en nutrición clínica (concretamente en el área de intolerancias alimentarias) para realizar una conferencia de aula a modo de seminario. También la realización de un caso clínico de patología crónica y degenerativa en el hospital virtual. Se propone de cara al próximo curso continuar con la realización de clases teórico-prácticas con casos clínicos relacionados con varios temas de la asignatura.

En la asignatura Economía y Gestión Alimentaria se propone evitar concentrar las 2 conferencias de aula en mayo, porque a veces es complicado debido a la agenda de los conferenciantes. Valorar el



feedback sobre el Proyecto de Innovación Docente que se hizo conjuntamente con otras asignaturas del plan de estudios para analizar los resultados.

En la asignatura de Nutrición Comunitaria y Restauración Colectiva, se ha planificado las siguientes actividades: debate-coloquio con empresas del sector de la Restauración Colectiva sobre sostenibilidad agroalimentaria; clase práctica sobre la elaboración de una rúbrica o distintivo de calidad para servicios de alimentación en colectividades; clase práctica sobre etiquetado e información al consumidor; realización de una evaluación nutricional del grupo clase para practicar las técnicas de evaluación nutricional poblacional; práctica de simulación en el hospital virtual con casos de población sana o patología crónica y un seminario con el exdirector del CEMAS sobre sistemas agroalimentarios éticos y justos. Como mejoras incluidas el presente curso académico se presenta: redacción de un artículo para que practiquen la redacción y la expresión; grabación de la exposición un trabajo para que trabajen las expresiones verbales; formación de grupos por parte del profesor para poner de relieve a los más líderes y trabajadores y a los menos trabajadores y motivados, para hacer grupos mejor compensados. Una propuesta de mejora es que en la presentación de la asignatura se tenga en cuenta las asignaturas que sería conveniente tener ya cursadas. El alumnado que no las disponga será supervisado por parte del profesorado para que puedan seguir bien la materia.

Convocatoria Próxima Reunión: octubre de 2024

Fdo.: Dirección de Departamento

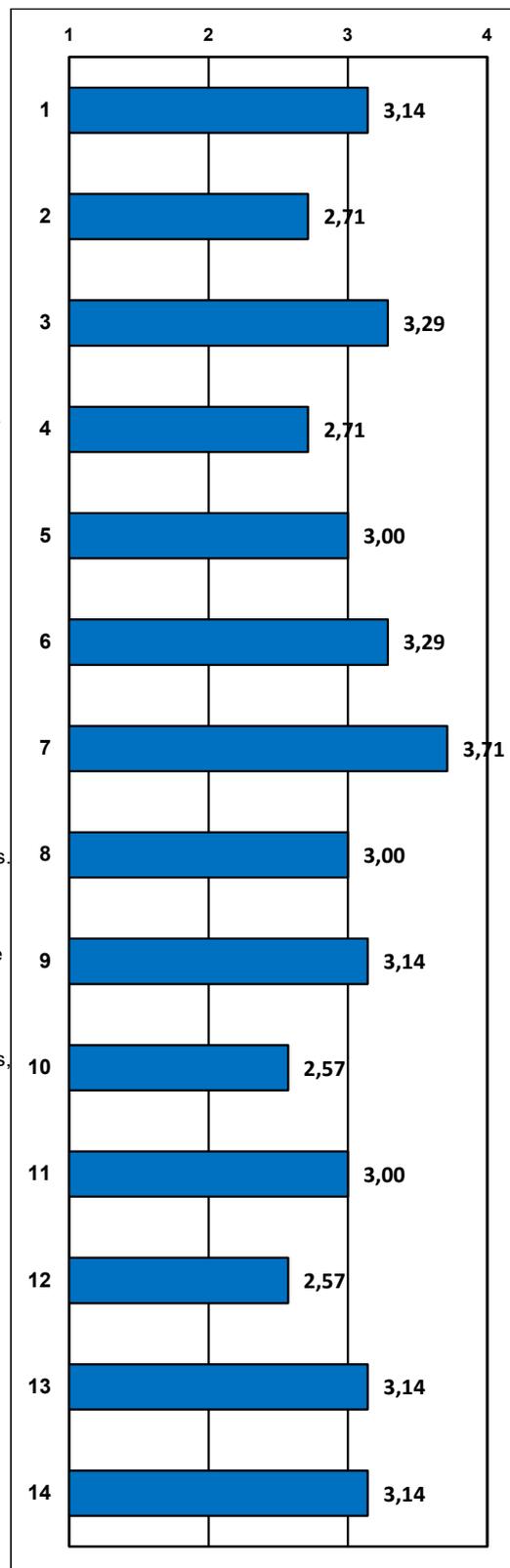
Dra. Dña. Sandra Carrera Juliá



Titulación:

GRADO EN NUTRICION HUMANA Y DIETETICA

1. La información publicada en la web sobre la titulación es útil.
2. La información recibida sobre plan de estudios es adecuada (guías docentes, prácticas, secuencia / orden de asignaturas, etc.)
3. Las guías docentes de las asignaturas contienen información útil (objetivos, actividades, metodología, evaluación, bibliografía).
4. En general, la coordinación docente en la titulación es adecuada (no hay solape de contenidos entre asignaturas, planificación apropiada de trabajos entregables y exposiciones orales, etc.)
5. Los profesores utilizan metodologías adaptadas a las características de las asignaturas que facilitan la comprensión de los contenidos.
6. Los materiales de estudio recomendados son suficientes y útiles.
7. En general, la atención que recibo en las tutorías es adecuada.
8. El nivel exigido en las evaluaciones se ajusta a los contenidos desarrollados en las asignaturas.
9. Los instrumentos y criterios de evaluación son adecuados a las características y contenidos de las asignaturas.
10. Las infraestructuras destinadas al desarrollo de la titulación son adecuadas (aulas, bibliotecas, laboratorios, medios online, etc.)
11. Los recursos materiales de apoyo al estudio son adecuados (fondos bibliográficos, ordenadores, otros materiales, etc.)
12. En general, estoy satisfecho/a con la atención recibida de los programas de atención al estudiante (Tutores, Orientación al Estudiante, Prácticas, Movilidad, etc.)
13. En general, estoy satisfecho/a con el profesorado.
14. En general, estoy satisfecho/a con la titulación.





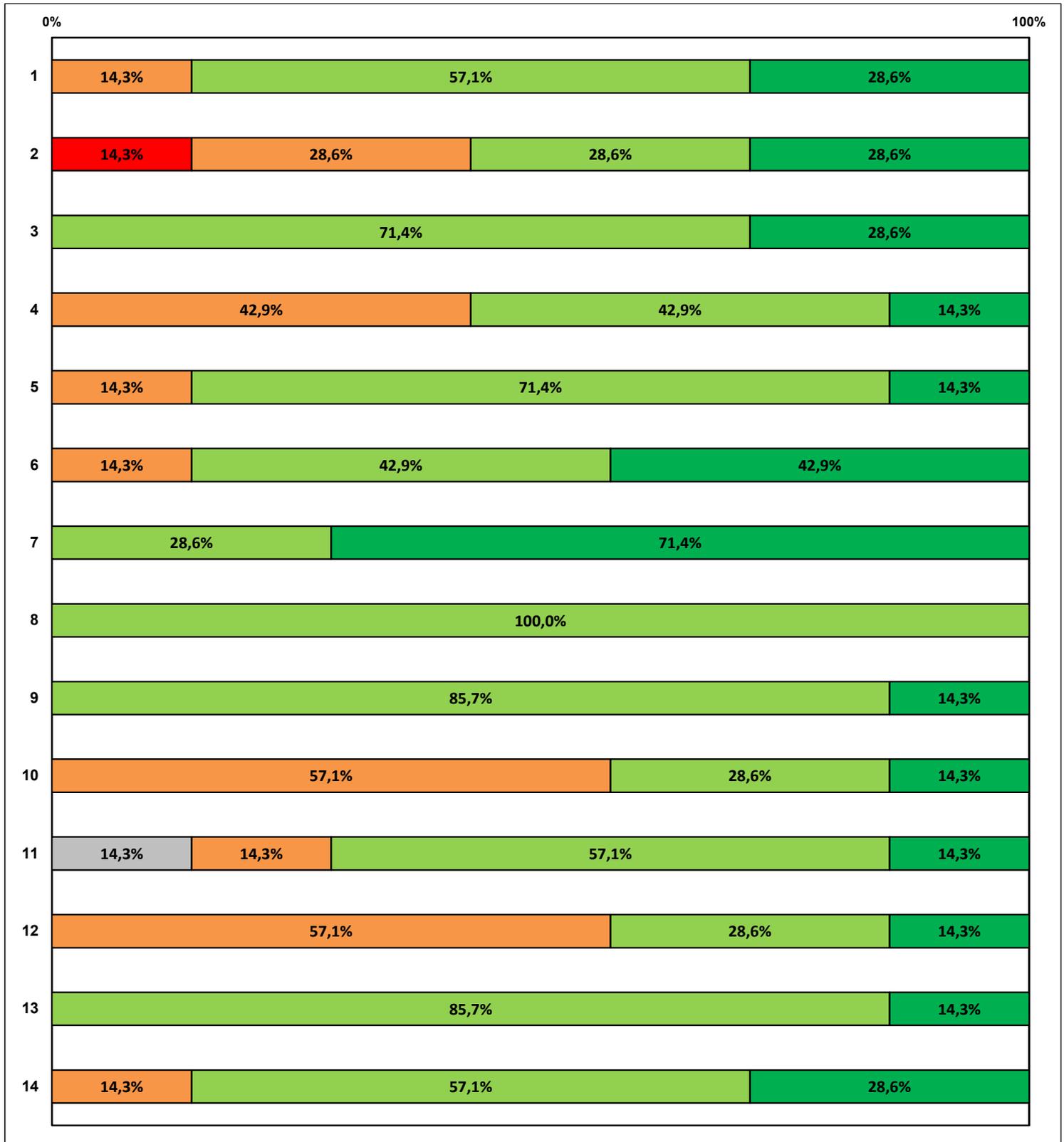
Encuesta sobre la Satisfacción del Estudiante con la Titulación 2023-24

Nº de respuestas: 7

Tasa de participación: 30,43%

Titulación:

GRADO EN NUTRICION HUMANA Y DIETETICA



□ NS/NC ■ Totalmente en desacuerdo ■ En desacuerdo ■ De acuerdo ■ Totalmente de acuerdo



DATOS DE LA TITULACIÓN

Titulación: **Grado en Nutrición Humana y Dietética**

Facultad: **46062577**

Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud

Población: **779**

Encuestados: **272**

Participación: **34,92%**

PLANIFICACIÓN DE LA DOCENCIA:

- 1 La guía docente te aporta información útil sobre la asignatura (contenidos, planificación, metodología, criterios de evaluación, etc.)
- 2 La coordinación docente de esta asignatura ha sido adecuada (no hay repetición de contenidos, carga de trabajo, etc.)

DESARROLLO DE LA ENSEÑANZA:

- 3 El/la profesor/a es puntual en el inicio y la finalización de las clases.
- 4 El/la profesor/a explica con detalle los objetivos, los contenidos y los métodos de evaluación de la asignatura en las sesiones iniciales.
- 5 El/la profesor/a resuelve las dudas que se le plantean (contenidos, realización de trabajos, etc.)
- 6 El/la profesor/a utiliza recursos motivadores para el aprendizaje (ejemplos reales, casos cercanos y conocidos, ejemplos de aplicación, participación activa de los alumnos, empleo de TIC's, etc.) en el desarrollo de las clases.
- 7 El desarrollo de la asignatura se ajusta a lo previsto en la guía docente (contenidos/unidades didácticas, clases presenciales y clases prácticas, trabajo individual y trabajo en grupo, etc.)
- 8 El/la profesor/a facilita los recursos necesarios y útiles para que los/as alumnos/as puedan seguir la asignatura, realizar las actividades y profundizar, si lo desean, en los contenidos impartidos (bibliografía, apuntes, documentos, etc.)
- 9 Los métodos de evaluación utilizados por el profesor/a (por ejemplo, ficha de seguimiento, participación activa, trabajos variados, parte práctica, examen final, etc.) son coherentes con las características de la asignatura.
- 10 El proceso de corrección y revisión de los trabajos y actividades es objetivo y transparente.
- 11 El peso asignado en los criterios de evaluación se ajusta al desarrollo de la asignatura (número y extensión de trabajos, prácticas, participación activa del alumno, etc.)
- 12 La atención por parte del profesor/a al alumno (puntualidad y atención en tutorías, consultas presenciales, etc.) es adecuada.

RESULTADOS:

- 13 Las actividades desarrolladas (sesiones teóricas, prácticas, trabajo individual, trabajo en grupo, etc.) han contribuido a alcanzar los objetivos de la asignatura.
- 14 Después de cursar la asignatura ha aumentado mi interés por la materia.
- 15 Globalmente estoy satisfecho con el/la profesor/a de esta asignatura.

Medias (n)			
Titulo		Universidad	
4.87	272	4.99	17.606
4.76	272	4.83	18.005
5.10	272	5.12	18.026
4.90	272	4.97	17.926
5.01	272	5.06	17.996
4.69	272	4.86	17.957
4.93	272	5.00	17.620
4.89	272	4.93	17.950
4.79	272	4.95	17.522
4.87	272	4.94	16.434
4.82	272	4.91	17.617
4.97	272	5.03	17.578
4.81	272	4.92	17.796
4.32	272	4.58	17.852
4.78	272	4.91	17.972

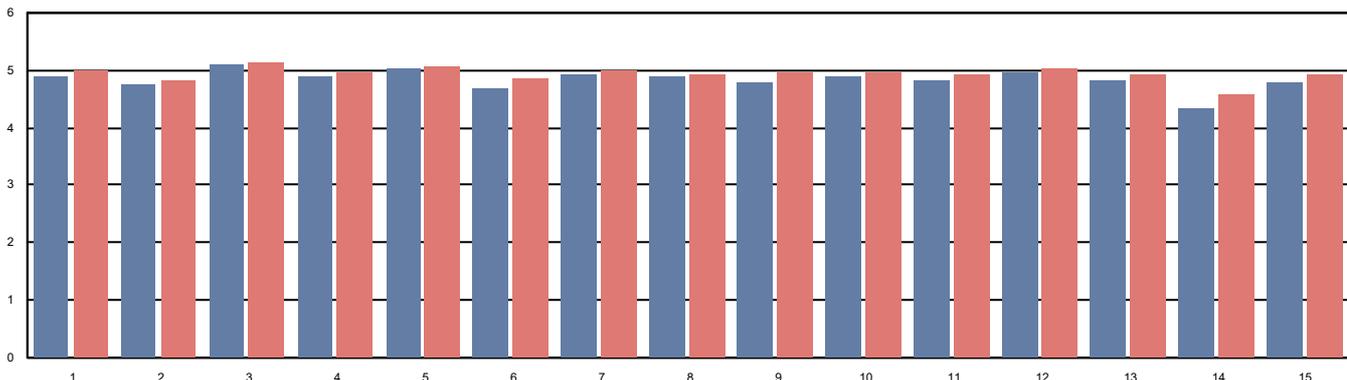
DATOS DE LA TITULACIÓN

Titulación: **Grado en Nutrición Humana y Dietética**

Facultad: **46062577**

Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud

Gráfico de Medias (Titulación/Universidad)



La media es de 1 a 6, siendo los valores los siguientes: 1- Totalmente en desacuerdo; 2-Muy en desacuerdo; 3-En desacuerdo; 4-De acuerdo; 5-Muy de acuerdo; 6-Totalmente de acuerdo. Las respuestas NC no se computan en la media, y el nº indicado al lado de la misma indica la cantidad de encuestas en las que se ha respondido a dicha pregunta

Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud

Plan de Mejoras

Curso: 2023-24

ACCIONES DE MEJORA DEL: GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA (CÓDIGO AMNUT-02/23-24)						SEGUIMIENTO ACCIONES DE MEJORA		
Nº y fecha de propuesta	Acción Mejora	Tareas a desarrollar	Responsable de la Tarea	Temporalización	Indicador asociado y valor esperado	Seguimiento y Fecha (Sí/No/Parcial.)	Causas de no consecución / Evidencias de la consecución	Medidas a adoptar en caso de no consecución
AMNUT-06/21-22 (28/10/2022)	Informar a los alumnos de primer curso sobre la necesidad de estudiar las asignaturas básicas para el futuro nutricionista	Realizar sesiones informativas del PDI clínico en las asignaturas de primer curso para explicar la importancia de las mismas en el mundo laboral	PDI nutricionista del Claustro docente del Grado	Curso académico 2022-23, 2023-24	<i>Indicador asociado</i> Ítem 16 encuesta PAT <i>Valor esperado:</i> 2,80	<u>Seguimiento 1:</u> Acta CST01 23-24 (febrero 2024) Alcanzada	<u>Seguimiento 1:</u> En el ítem 16 de la Encuesta del PAT realizada a los estudiantes durante el curso 22-23 se obtuvo una puntuación equivalente a un 3,38 sobre 4.	
AMNUT-05/21-22 (28/10/2022)	Incrementar la tasa de graduación y disminuir el número de abandonos	Realizar reuniones con los delegados tratando de conocer las inquietudes de los alumnos y su grado de satisfacción con el grado.	Vicedecano del Grado	Curso académico 2022-23, 2023-24	<i>Indicador asociado</i> Tasa de graduación: Tasa de abandono: <i>Valor esperado</i> Tasa de graduación: 65% Tasa de abandono: 10%	<u>Seguimiento 1:</u> Acta CST01 23-24 (febrero 2024) Parcialmente conseguida	<u>Seguimiento 1:</u> Durante el curso académico 22-23 se ha obtenido una tasa de graduación de 76,19% y una tasa de abandono de un 25,93%	<u>Seguimiento 1:</u> Se propone una nueva tarea a desarrollar en el curso 23-24 para mejorar la comunicación entre el tutor de 1º curso y Vicedecanato, con la finalidad de ayudar al alumnado a aumentar la adherencia al seguimiento del Grado. Se tendrá en cuenta ajustar el valor esperado de la tasa de abandono a la realidad del título en la próxima solicitud de modificación de la Memoria.
AMNUT-04/21-22 (28/10/2022)	Incrementar la satisfacción del alumno con las prácticas externas	Actualizar la información de la web Chequear con cada alumno que su itinerario de prácticas no se solapa, ni en días ni en horario Delimitar las prácticas del primer semestre a los de la doble con enfermería Informar a los profesores del primer semestre que puede haber coincidencias de sus clases con las prácticas de los alumnos	Coordinación de Prácticas Externas	Curso académico 2022-23, 2023-24	<i>Indicador asociado.</i> Grado de satisfacción del alumno con las prácticas externas <i>Valor esperado:</i> 2,80 sobre 4	<u>Seguimiento 1</u> Acta CST01 23-24 (febrero 2024) No alcanzada	<u>Seguimiento 1:</u> Durante el curso académico 22-23 se ha obtenido unos resultados que no han cumplido con los valores esperados (ítem 1, 3, 4, 6, 8, 10 y 12) en la encuesta de satisfacción con las prácticas externas realizada por los estudiantes. Destacar que durante el curso 23-24 se ha realizado una revisión exhaustiva de la información de prácticas en la página web de la universidad y se ha procedido a actualizar la información necesaria.	<u>Seguimiento 1:</u> Como tarea a desarrollar se propone realizar un focus group durante el mes de abril con los alumnos de 4º curso para obtener una retroalimentación sobre sus opiniones acerca de las prácticas externas.

		Impedir que se matriculen alumnos que no tienen aprobado todo 1º, 2º y 3º Buscar más oferta en Valencia ciudad						
AMNUT 03/21-22 (25/07/2022)	Incrementar el porcentaje de PDI con sexenio	Solicitar los méritos de investigación de cada PDI para tratar de orientarle en el proceso de investigación Informar durante el claustro docente y en las reuniones departamentales sobre la importancia de investigar.	Vicedecanato	Curso académico 2022-23, 2023-24 y 2024-25	Indicador asociado. Porcentaje de PDO con sexenio Valor esperado: 60%	Seguimiento 1: Acta 03 22-23 (29/09/2023) Seguimiento 2: Acta 02 23-24 (20/05/2024) No alcanzada	Seguimiento 1: El porcentaje de PDI con sexenio ha obtenido un resultado en el curso académico 2022-23 de 34,38%. Seguimiento 2: El resultado provisional del porcentaje de PDI con sexenio del curso académico 2023-24 es de 32,35%. No se establecen tareas a desarrollar hasta no obtener el valor definitivo del indicador. Este valor se incrementará en el presente curso académico dado que tres profesores del claustro docente han solicitado el sexenio de investigación.	Seguimiento 1: En el curso académico 2023-24 se propone analizar y con cada uno de los profesores que no tienen sexenio, su situación en cuanto a artículos publicados; y las líneas existentes dentro de los grupos de investigación que hay en la UCV, donde se pueden vincular en función de su perfil, para colaborar y conseguir los artículos necesarios en cada caso.
AMNUT 02/21-22 (25/07/2022)	Incrementar la participación de los estudiantes en las encuestas de actividad docente	Enviar correos a los estudiantes sobre la fecha de apertura de las encuestas, así como recordar la importancia de cumplimentar las mismas. Destinar una franja horaria en las sesiones presenciales para el cumplimiento de las encuestas	Vicedecano del Grado	Curso académico 2022-23 y 2023-24	Indicador asociado Porcentaje de participación de los estudiantes en la encuesta de actividad docente Valor esperado: 40%	Seguimiento 1: Acta 02 22-23 (22/03/2023) Seguimiento 2: Acta 03 22-23 (29/09/2023)	Seguimiento 1: El porcentaje de participación obtenido en la encuesta de actividad docente del primer semestre del curso académico 22-23 ha sido de 36,67%, valor que no alcanza el porcentaje estimado. Seguimiento 2: El porcentaje de participación en la encuesta de actividad docente del segundo semestre del curso académico 22-23 ha sido de 39,32%, valor muy cercano al esperado (40%).	Seguimiento 1: Se propone una nueva tarea a desarrollar en el curso académico 2023-24, esta es: Realizar una reunión con los delegados de curso para recabar información sobre la satisfacción de los alumnos con los docentes.

						<p>En el caso de Patología Nutricional se ha obtenido un porcentaje de suspensos igual a 10,53% que es ligeramente superior al valor esperado (menor o igual de un 10%). Como no es algo significativo, no se considera necesario proponer acciones de mejora.</p> <p>En el caso de Nutrición Comunitaria y Restauración Colectiva el porcentaje de suspensos fue igual a un 12,50%, siendo superior al valor esperado.</p> <p><u>Seguimiento 3:</u> Acta 02 23-24 (20/05/2024) Parcialmente alcanzado</p> <p><u>Seguimiento 3:</u> La asignatura de Tecnología de los alimentos ha obtenido resultados no adecuados. La tasa de rendimiento (56,10%) y la tasa de éxito (63,89%) no alcanzan el valor esperado y el porcentaje de suspensos supera en más de un 15% el resultado óptimo.</p> <p>La asignatura de Bromatología presenta resultados acordes con los esperados excepto el porcentaje de suspensos (18,18%).</p> <p>Por último, la asignatura de tecnología culinaria obtiene un porcentaje de estudiantes en primera matrícula por debajo del valor esperado (77,78%).</p>	<p><u>Seguimiento 3:</u> Se proponen nuevas tareas a desarrollar en el curso académico 2024-25, a saber:</p> <p>Tecnología de los alimentos Realizar alguna visita técnica a una empresa para que el alumnado compruebe in situ lo aprendido en las clases teóricas; y reforzar más la parte de desarrollo de preguntas cortas del examen porque al alumnado le resulta más difícil realizar esta parte y supone hasta 5 puntos del examen. Se realizarán a lo largo del semestre varias actividades de desarrollo relacionadas con los temarios, para encaminar a que el alumnado asiente las bases de aprendizaje y mejore los resultados de la asignatura.</p> <p>Bromatología Realizar un examen de prácticas al finalizar éstas y el segundo examen en la convocatoria ordinaria; cambiar y revisar los kahoots y trabajar en clase con los alumnos una serie de posibles preguntas de examen.</p>	
AMNUT 03/20-21 (25/11/2011)	Incentivar/ favorecer la participación en las encuestas de satisfacción de todos los grupos de interés.	Enviar emails recordatorios al alumnado y realizar mayor difusión de las encuestas a través de los delegados de cada grupo.	Vicedecanato del Grado y profesor responsable de cada asignatura.	Curso académico 21-22	<i>Indicador asociado:</i> Porcentaje de participación en las encuestas de	<u>Seguimiento 1:</u> Acta 03 21-22 (25/07/2022)	<u>Seguimiento 1:</u> El porcentaje obtenido en las encuestas de satisfacción con la titulación han sido de 23,53% en la encuesta realizada por los estudiantes y de 33,33% en la	<u>Seguimiento 1:</u> Se proponen nuevas tareas a desarrollar en el curso académico 22-23:

		El profesorado recuerda en su asignatura la importancia de realizar las encuestas y deja tiempo en clase para realización de las mismas.			<p>satisfacción de todos los grupos de interés.</p> <p><i>Valor esperado:</i> ≥50%</p>	<p><u>Seguimiento 2:</u> Acta 01 22-23 (28/10/2022)</p> <p><u>Seguimiento3:</u> Acta 02 22-23 (22/03/2023)</p> <p><u>Seguimiento 4:</u> Acta 03 22-23 (29/09/2023)</p> <p><u>Seguimiento 5</u> Acta CST01 23-24 (febrero 2024)</p>	<p>complimentada por los egresados. Datos no representativos.</p> <p><u>Seguimiento 2:</u> La participación de los tutores externos en la encuesta de satisfacción con las prácticas externas no es adecuada, tan solo han cumplimentado la encuesta un 17% de los PAAP.</p> <p><u>Seguimiento 3:</u> La participación de los estudiantes en la encuesta de satisfacción con la titulación ha sido del 6,25%, dato no representativo</p> <p><u>Seguimiento 4:</u> El porcentaje de participación de los egresados en la encuesta de satisfacción con la titulación ha sido del 27,27%, resultado no representativo En cambio, el valor obtenido en la encuesta del PDI es adecuado (38,10%).</p> <p><u>Seguimiento 5</u> Durante el curso 22-23 se han realizado las siguientes encuestas: encuesta de satisfacción del alumno con las prácticas externas y encuesta de la satisfacción del tutor con las prácticas externas. En la primera se ha obtenido un 33,33% de participación. En la segunda se ha obtenido un 34,62%. Estos datos son representativos, pero no cumplen el valor esperado fijado en igual o superior a un 50% de participación.</p>	<p>Llevar al alumnado al aula de informática para que realicen las encuestas en horario lectivo y dejar tiempo en clase para que haciendo uso del móvil cumplimenten las encuestas.</p> <p><u>Seguimiento 2:</u> Se propone una nueva tarea a desarrollar en el curso académico 2022-23: Informar en las reuniones de la coordinación de prácticas con los PAAP sobre la importancia de cumplimentar las encuestas de satisfacción.</p> <p><u>Seguimiento 4:</u> Se propone una nueva tarea a desarrollar en el curso académico 2023-24, esta es: Realizar una reunión con los delegados de curso para recabar información sobre la satisfacción de los alumnos con la titulación.</p> <p><u>Seguimiento 5</u> Se propone recordar a la coordinación de prácticas la importancia de realizar este tipo de encuestas.</p>
--	--	--	--	--	--	--	---	--

		<p>Bioquímica: -Repaso y explicación de contenidos en sesiones preparatorias de cara a examen. -Refuerzo en tutorías con repaso de contenidos con carácter general.</p> <p>Microbiología y parasitología: -Repaso y explicación de contenidos en sesiones preparatorias de cara a examen. -Refuerzo en tutorías con repaso de contenidos con carácter general.</p>				<p>encima del resultado óptimo el porcentaje de suspensos.</p> <p>Por otra parte, en la asignatura de Fisiología se han obtenido valores por debajo del valor esperado en la tasa de rendimiento (65,71%) y tasa de éxito (74,19%), y excede el valor el porcentaje de suspensos (22,86%).</p> <p><u>Seguimiento 3:</u> Acta 02 22-23 (22/03/2023)</p> <p><u>Seguimiento 3:</u> La asignatura de Anatomía Humana tuvo valores no adecuados en la tasa de rendimiento (59,46%), y el porcentaje de suspensos es demasiado alto (29,73%); a lo que hay que añadir que la tasa de éxito de la asignatura fue baja (66,67%), no alcanzando el valor esperado.</p> <p>En la asignatura de Biología y Genética se encontró una tasa de rendimiento de 64,10% y una tasa de éxito de 67,57%, no alcanzando el valor esperado. Además, el porcentaje de suspensos es elevado (30,77%).</p> <p>Por último, en la asignatura de Fundamentos Básicos de Química, el valor obtenido en la tasa de rendimiento no es adecuado, se ha obtenido un 68,75%, asimismo, el porcentaje de suspensos supera el resultado esperado.</p>	<p>realización del examen y pruebas estipuladas</p> <p>Bioquímica Reuniones con los delegados y subdelegados, y con los profesores de la materia, para tratar de encontrar cuales son las dificultades que encuentran los alumnos con la materia, tratando de mejorar su éxito.</p> <p>Fisiología: Revisar las notas y exámenes tratando de detectar en qué se falla y de este modo reforzar esas partes de la materia.</p> <p><u>Seguimiento 3:</u> Se proponen nuevas tareas a desarrollar en el curso académico 2023-24:</p> <p>Anatomía Humana; Biología y Genética y Fundamentos Básicos de Química. Conocer las principales dificultades que los alumnos manifiestan mediante entrevistas y sondeo por encuestas.</p> <p>Promover las tutorías individuales y seminarios del servicio de orientación. Asegurar una evaluación continua y revisar los instrumentos de evaluación de las tres asignaturas.</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

						<p><u>Seguimiento 4:</u> Acta CST01 23-24 (febrero 2024)</p> <p><u>Seguimiento 5:</u> Acta CST02 23-24 (mayo 2024) No alcanzada</p>	<p><u>Seguimiento 4:</u> En las asignaturas de Bioquímica y de Microbiología y Parasitología se han detectado valores negativos con una tasa alta de suspensos.</p> <p><u>Seguimiento 5:</u> En las asignaturas de Anatomía Humana, los resultados obtenidos en el curso académico 23-24 no son adecuados (tasa de rendimiento, porcentaje de suspendidos, tasa de éxito y porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula). El resultado obtenido en el porcentaje de no presentados en dos asignaturas: Bioestadística y Técnicas de documentación e investigación supera el valor esperado.</p> <p>Por otro lado, la asignatura de Fundamentos Básicos de Química presenta valores por debajo del esperado en la tasa de rendimiento y porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula y supera el valor óptimo en el porcentaje de no suspensos y no presentados</p> <p>En la asignatura de Biología y Genética el porcentaje de no presentados es superior al valor esperado (11,36%)</p>	<p><u>Seguimiento 4:</u> Como tareas a desarrollar se propone: Realizar un trabajo desde el Departamento junto con los profesores para tratar de determinar la causa de estos resultados, para lo cual se establecerán reuniones de Departamento periódicamente.</p> <p><u>Seguimiento 5:</u> Se proponen nuevas tareas a desarrollar en el curso académico 2024-25, a saber:</p> <p>Anatomía Humana ofrecer a los alumnos clases de repaso, y coordinar mejor a los profesores para mantener un mismo grado de exigencia frente a los estudiantes.</p> <p>Bioestadística y Técnicas de Documentación e Investigación Insistir por parte del profesorado en la importancia de la participación en los procesos de evaluación (tanto en el aula como en el espacio UCVnet de la asignatura).</p> <p>Fundamentos básicos de Química Plantear cursos de repaso (cursos de nivelación) en los que se refuerce la formulación química, que algunos alumnos, al venir de bachilleratos en los que no la han dado en profundidad, la tienen muy deficiente</p> <p>Biología y Genética Transmitir a los alumnos que es muy importante acudir regularmente a clase para que la materia la lleven al día. Y por otro lado tratar, a nivel organizativo, de que la fecha de la realización del examen final de la materia no se solape con otras en la medida de lo posible, dado el gran peso</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	---

									en contenidos teóricos que presenta la asignatura.
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---