

Acreditación Institucional - Informe de Seguimiento

CURSO 2024-25

**Centro responsable: Facultad de Ciencias
Gastronómicas**

Universidad: MONDRAGON UNIBERTSITATEA

Fecha: 17-03-2026

Contenido:

0. INTRODUCCIÓN	3
0.1. Período comprendido en el Informe	3
0.2. Contenido del documento	3
0.3. Alcance del SGIC (procesos y procedimientos) al 01-09-2024	3
Relación de procesos	3
I. ATENCIÓN A LAS RECOMENDACIONES APRECIADAS POR LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN DEL SEGUIMIENTO, RELATIVAS AL CRITERIO 'SISTEMA DE GARANTÍA INTERNO DE CALIDAD (SGIC)	4
II. EL CENTRO ORIENTA SU ACTIVIDAD AL CUMPLIMIENTO DE LAS DIRECTRICES DE AUDIT	4
II. 1. Directriz 1.0. Política y objetivos de Calidad.	4
II. 2. Directriz 1.1. Garantía de la calidad de los programas formativos.	4
II.3. Directriz 1.2. Orientación de las enseñanzas a los/as estudiantes	6
II.4. Directriz 1.3. Garantía y mejora de la calidad del personal académico y de apoyo a la docencia.	9
II.5. Directriz 1.4. Gestión y mejora de los recursos materiales y servicios y de la calidad del personal de administración y servicios.	10
II.6. Directriz 1.5 Análisis y utilización de los resultados.	12
II.7. Directriz 1.6 Publicación de información sobre las titulaciones.	13
III. PROCESOS NUEVOS INCLUIDOS, ELIMINADOS Y MODIFICADOS EN EL SGIC ENTRE EL 01-09-2024 Y EL 31-08-2025	14
IV. PROCEDIMIENTOS NUEVOS INCLUIDOS, ELIMINADOS Y MODIFICADOS EN EL SGIC ENTRE EL 01-09-2024 Y EL 31-08-2025	14
V. RELACIÓN ACTUALIZADA DE PROCESOS DE AUDIT (al 31-08-2025)	14
VI. RELACIÓN ACTUALIZADA DE PROCEDIMIENTOS DEL SGIC (al 31-08-2025)	15
VII. PROPUESTAS DE MEJORA INCLUIDAS EN LOS INFORMES DE SEGUIMIENTO Y DE ACREDITACIÓN DE LOS TÍTULOS (grado/máster/doctorado)	16
IX. INDICADORES MÁS RELEVANTES: Indicadores agregados de grado, máster y doctorado	21
X. CONCLUSIONES	23
XI. ANEXOS	24
XI. ANEXO 1: Modificaciones realizadas en el Máster universitario en Ciencias Gastronómicas	24

0. INTRODUCCIÓN

0.1. Período comprendido en el Informe

El Sistema de Garantía Interna de la Calidad de la Facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragon Unibertsitatea, Basque Culinary Center, se diseñó en el curso 2012-2013 y en junio de 2018 se obtuvo la evaluación favorable de su implantación. En el presente informe de seguimiento se recoge la evolución del SGIC durante el curso 2024-2025, entendiendo por tal el período comprendido entre el 01-09-2024 y el 31-08-2025. Las modificaciones realizadas en cursos anteriores se han recogido en informes previos, el último, el presentado el 07-03-2025.

0.2. Contenido del documento

El presente informe recopila el seguimiento que se ha realizado a las directrices que componen el Programa AUDIT. Además, se recogen los cambios experimentados por los procesos ya existentes, los nuevos procesos generados, los cambios experimentados por los procedimientos, los nuevos procedimientos creados, el seguimiento de las propuestas de mejora y el seguimiento de los indicadores estratégicos.

0.3. Alcance del SGIC (procesos y procedimientos) al 01-09-2024

Relación de procesos

A continuación, se detalla la relación de procesos actualizada al 01-09-2024:

PROCESOS AUDIT				DIRECTRIZ AUDIT							
Código	Proceso	REV.	FECHA REV.	1.0	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	
ESDPE	Elaboración y Despliegue del Plan Estratégico	2	29/03/2019								
ESDPG	Elaboración y Despliegue del Plan de Gestión	2	29/03/2019								
SGSGE	Gestión del sistema de gestión	4	29/03/2019								
FRGCA	Garantía de la calidad de los programas formativos	4	22/10/2021								
FRDPD	Diseño y desarrollo del Plan Docente	2	17/02/2017								
FRGME	09 Gestión de la movilidad del estudiante	4	15/12/2022								
FROPE	Gestión de la orientación Profesional del estudiante	4	03/11/2022								
FRPAE	Definición de perfiles y admisión de estudiantes	3	17/02/2017								
FRPIT	Publicación de información sobre titulaciones	3	17/02/2017								
FRPPR	Gestión de las prácticas de profesionalización	4	28/09/2018								
FRODE	Orientación al estudiante y desarrollo de la enseñanza	3	17/02/2017								
EPPDT	Gestión de personas y dedicaciones de trabajo	3	29/03/2019								
EPFPP	Formación de PDI y PAS	2	29/03/2019								
SGSOS	Gestión de la sostenibilidad	1	17/02/2017								
SEFIN	Gestión económica-financiera	3	29/03/2019								
SOBIB	Gestión de la biblioteca	3	17/01/2018								
SOEDI	Gestión del edificio	2	29/03/2019								
SOINF	Gestión de sistemas de información	3	09/05/2023								
SECPR	Gestión de las compras	4	28/06/2021								
SOCAP	Gestión de la cafetería	3	27/06/2021								
MGFME	Gestión de las fuentes de mejora	2	03/12/2024								

Relación de procedimientos

A continuación, se detalla la relación de procedimientos actualizada al 01-09-2024:

PROCEDIMIENTOS AUDIT				DIRECTRIZ AUDIT							
Código	Proceso	REV.	FECHA REV.	1.0	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	
PR-001	Reconocimiento académico estudios-actividades	2	21/12/2022								
PR-002G	Admisión, selección y matriculación (Grado)	0	21/09/2012								
PR-002M	Admisión, selección y matriculación (Máster Universitario)	1	03/11/2022								
PR-003	Suspensión de Enseñanzas	0	25/09/2014								
PR-015	Gestión de ponentes	3	23/09/2022								
PR-007	Gestión y control de documentos	1	29/03/2019								
PR-017	Gestión de la evaluación de la actividad docente del programa DOCENTIA	0	28/11/2018								
PR-008	Servicios de la Biblioteca	1	12/07/2017								
PR-009	Adquisición y catalogación de libros	0	25/09/2014								
PR-016	Gestión de usuarios: altas, bajas, identificación, autenticación y control de acceso	0	28/09/2018								

I. ATENCIÓN A LAS RECOMENDACIONES APRECIADAS POR LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN DEL SEGUIMIENTO, RELATIVAS AL CRITERIO 'SISTEMA DE GARANTÍA INTERNO DE CALIDAD (SGIC)

En el período considerado no se han recibido recomendaciones de las Agencias de Calidad relativas al Sistema de Garantía Interna de la Calidad.

II. EL CENTRO ORIENTA SU ACTIVIDAD AL CUMPLIMIENTO DE LAS DIRECTRICES DE AUDIT

II. 1. Directriz 1.0. Política y objetivos de Calidad.

La Institución tiene definidas dos Políticas: La Política y Objetivos de Calidad, Seguridad y Salud en el Trabajo y Medio Ambiente; y La Política y Objetivos de PDI y PAS.

En ellas explicita claramente el liderazgo y el compromiso del Equipo de Dirección General con la calidad y la orientación de la estrategia y la gestión anuales a la consecución de esos objetivos. Ambas políticas se recogen en el Manual del SGIC que está accesible para todo el público a través de la página web de Mondragon Unibertsitatea y en el apartado de Calidad del Grado, Másteres y Doctorado de Basque Culinary Center.

En los procesos "ESDPE, Elaboración y Despliegue del Plan Estratégico", "ESDPG, Elaboración y despliegue del plan de gestión", "SGSGE, Gestión del sistema de gestión", y "SGSOS, Gestión de la sostenibilidad", se detallan las funciones y responsabilidades de la definición y revisión de estas políticas. Adicionalmente, el procedimiento "PR-007, Gestión y control de documentos" también está relacionado con esta directriz.

II. 2. Directriz 1.1. Garantía de la calidad de los programas formativos.

Tal y como propone el Programa AUDIT, el Sistema de Garantía de la Calidad del Centro tiene establecido mecanismos para mantener y renovar la oferta académica.

Por un lado, anualmente, al cierre de cada uno de los semestres del curso, se analiza la siguiente información:

- 1- Encuestas cumplimentadas por el alumnado y profesorado relativas al desarrollo del semestre. A ambos colectivos se les pregunta sobre distintos aspectos de la asignatura/materia impartida; y, además, que identifiquen las fortalezas y debilidades que consideren.

- 2- Encuestas cumplimentadas por el alumnado y las empresas sobre el TFG, TFM y movilidad.
- 3- Se mantienen reuniones periódicas con representantes del alumnado de los diferentes cursos de los títulos para contrastar los resultados de las encuestas y matizarlos.
- 4- Los valores de los indicadores de los procesos, a nivel general y a nivel de cada título.
- 5- Las propuestas de mejora, reclamaciones y sugerencias que se han recibido.
- 6- Se analizan los resultados de inserción laboral (tasa de empleo, tasa de paro y empleo encajado), a los 6 meses de la graduación de los y las estudiantes.
- 7- Se constata que los títulos ofertados no se hallan en riesgo de suspensión, transitoria o definitiva.

Por otro lado, cada 4 años se define un plan estratégico donde se recogen las estrategias de la Institución para el siguiente cuatrienio; entre otras, la concepción y diseño de nuevos títulos, la modificación de los ya existentes, la expansión de los títulos a otros Campus de la Universidad, etc.

Cuando se aprueba el diseño/rediseño de un título, se establece el plan de trabajo que culmina con la solicitud de Verificación del nuevo título (o del título modificado) a UNIBASQ para su oficialización y registro en el RUCT. Durante el curso 24-25, se han solicitado dos Verificaciones de títulos. Por un lado, con fecha 30 de octubre de 2024, se presentó una solicitud de Verificación del **Máster Universitario en Fermentación de Alimentos**, obteniendo el informe final de evaluación el 5 de marzo de 2025, siendo este favorable a la verificación presentada. Por otra parte, el 28 de octubre de 2024 se presentó una solicitud de Verificación del **Máster Universitario en Análisis Sensorial y Ciencias del Consumidor**, obteniendo el informe final de evaluación el 5 de marzo de 2025, siendo este favorable a la verificación presentada. Adicionalmente, con fecha 25 de octubre de 2024 se presentó una solicitud de Modificación del **Máster Universitario en Ciencias Gastronómicas**, obteniendo el informe final de evaluación el 10 de febrero de 2025, siendo este favorable a las modificaciones presentadas.

Adicionalmente, durante este curso 2024-2025 se ha empezado el diseño del Grado en Innovación de Bebidas para su posterior solicitud de Verificación y el análisis para solicitar modificaciones del programa de Doctorado en Ciencias Gastronómicas de cara al curso 2025-2026.

Los procesos y procedimientos relacionados con esta directriz son los siguientes:

Procesos:

Código	Denominación
FRDPD	Diseño y desarrollo del plan docente
FRGCA	Garantía de la calidad de los programas formativos

Procedimientos:

Código	Denominación
PR-003	Suspensión de Enseñanzas
PR-001	Reconocimiento académico estudios-actividades
PR-002G	Admisión, selección y matriculación (Grado)
PR-002M	Admisión, selección y matriculación (Máster Universitario)
PR-015	Gestión de ponentes

II.3. Directriz 1.2. Orientación de las enseñanzas a los/as estudiantes

A continuación, se han especificado con mayor detalle los sistemas para hacer accesible la información previa a la matriculación y los procedimientos de acogida y orientación del alumnado de nuevo ingreso para facilitar su incorporación a la Universidad, dividiéndose en dos apartados:

- Sistema para hacer accesible la información previa a la matriculación
- Procedimiento de acogida y orientación a los/as estudiantes matriculados

A.- Sistema para hacer accesible la información previa a la matriculación: este sistema se articula a través de mecanismos de distinta índole: documentos que recogen la información en diferentes soportes, un servicio de atención personalizada dirigido al alumnado que requiera la información y acciones de presentación del título en distintos eventos.

En lo que se refiere a **documentos en diferentes soportes**, existen los siguientes:

- Catálogo conjunto de MU, con el fin de informar y dar al alumnado una visión general de la Universidad (que pone el acento en las características que identifican la Universidad y en la oferta académica de los centros que la componen). Puede visualizarse en:
<https://www.mondragon.edu/es/inicio>
- Páginas web de la Universidad y de la Facultad en las que se recoge información sobre el acceso y la admisión en el título. También permite solicitar el catálogo del título en las titulaciones de grado y máster. Se puede visualizar a través de los siguientes enlaces:

Título	Página web de BCC	Página web de MU
Grado en Gastronomía y Artes Culinarias	https://www.bculinary.com/es/grado-gastronomia/academics/modelo-educativo	https://www.mondragon.edu/es/grado-gastronomia-artes-culinarias
Máster en Ciencias Gastronómicas	https://www.bculinary.com/es/masters/master-en-ciencias-gastronomicas	https://www.mondragon.edu/es/master-universitario-ciencias-gastronomicas
Programa de Doctorado	https://www.bculinary.com/es/doctorado	https://www.mondragon.edu/es/doctorado-ciencias-gastronomicas

En lo que se refiere a **la atención personalizada**:

- Existe un servicio de atención personalizada en la Facultad (previa al proceso de inscripción y matrícula), para atender a dudas y dar apoyo en los trámites administrativos, sea referida a la documentación requerida, sea a la formalización de la inscripción o matrícula.

Acciones de presentación del título en distintos eventos:

- Visitas a Centros de Enseñanzas Medias de la CAPV
- Presencia de MU en ferias, foros, actos públicos, etc.
- Divulgación de la oferta académica en prensa, radio y tv.
- Organización de Jornadas de Puertas Abiertas dirigidas a estudiantes y padres para presentar el título.
- Presentación del título en foros públicos.
- ...

Como se puede observar, este conjunto de actuaciones facilita al alumnado la accesibilidad a la información previa a la matrícula que requieran en cada caso.

B.- Procedimiento de acogida y orientación a los/as estudiantes matriculados, en el que se diferencian diferentes fases:

Fase de adaptación a la Universidad y a los estudios

- B.1. Al inicio del curso como estudiante de nuevo ingreso
- B.2. A lo largo del 1er curso (como estudiantes de nuevo ingreso)
- B.3. Al terminar el 1er. curso

Fase de permanencia en la Universidad como estudiantes veteranos

- B.4. Al comienzo, a lo largo del curso y al final del curso en 2º y 3º.

En la Fase de adaptación a la Universidad y a los estudios, en las acciones del B.1. el esfuerzo se concentra en facilitar al alumnado la información y las herramientas que le permiten:

- conocer la Facultad (instalaciones, recursos, profesorado, servicios académicos y administrativos, características de la carrera...)
- formar parte de la comunidad universitaria (facilitándoles cuenta de correo, acceso a internet, carné de estudiante, información acerca de los órganos de representación estudiantil...)
- conocer la vida estudiantil (actividades extra académicas (culturales, deportivas, ...etc.), asociaciones, ...).
- conocer la formación que va a recibir a lo largo de la carrera, mediante la asignatura: LAS PROFESIONES EN EL SECTOR GASTRONÓMICO Y CULINARIO Y LAS COMPETENCIAS REQUERIDAS recogida en el plan de estudios,
- identificar a los/as estudiantes con necesidades educativas especiales (por ejemplo, de idiomas, o sobrevenidos por algún tipo de discapacidad física o sensorial...), con el fin de ayudar a superarlas.

Las acciones del B.2. se encaminan a informar a los/as estudiantes sobre:

- las metodologías que se utilizarán en las asignaturas, los contenidos, el sistema de evaluación de los aprendizajes, ...
- ayudar al alumnado a reflexionar sobre las expectativas con respecto a los estudios en el momento de ingreso y los resultados obtenidos, a reorientar hacia otros estudios si fuera el caso, etc.
- la participación del alumnado en el sistema de garantía interna de calidad a través de las reuniones de seguimiento del título, a través de las encuestas y mediante sus propuestas de mejora.

Las acciones del B.3. se focalizan en la preparación de la matrícula del próximo curso.

En la fase de permanencia en la Universidad como estudiantes veteranos (B.4) la labor primordial de se centra en:

- tutorizar a los/as estudiantes con el fin de garantizar que avancen adecuadamente en los cursos.
- informar sobre las acciones de movilidad y prácticas externas: destinos, ayudas, apoyo en los trámites, etc.
- informar, mediante sesiones específicas, de las salidas profesionales o posibilidad de continuación de estudios.
- informar sobre el servicio de inserción laboral de la Universidad y fomentar su uso.
- informar sobre la existencia y funciones de la asociación de ex estudiantes de la Universidad, BCC Alumni.

Criterios de acceso y condiciones o pruebas de acceso especiales

ACCESO A LOS ESTUDIOS

Podrán acceder a los estudios de Grado en Gastronomía y Artes Culinarias, Máster de Ciencias Gastronómicas y Programa Doctorado en Ciencias Gastronómicas, los/as estudiantes que reúnan cualquiera de las condiciones descritas en cada caso. Como ejemplo, en el caso del Grado, podrán acceder a los estudios:

- A. Estudiantes en posesión del título de Bachiller del Sistema Educativo Español o de otro declarado equivalente.
- B. Estudiantes en posesión del título de Bachillerato Europeo o del diploma de Bachillerato internacional.
- C. Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios de Bachillerato o Bachiller procedentes de sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea o de otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad.
- D. Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios homologados al título de Bachiller del Sistema Educativo Español, obtenidos o realizados en sistemas educativos de Estados que no sean miembros de la Unión Europea con los que no se hayan suscrito acuerdos internacionales para el reconocimiento del título de Bachiller en régimen de reciprocidad, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 4.
- E. Estudiantes en posesión de los títulos oficiales de Técnico Superior de Formación Profesional, de Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño o de Técnico Deportivo Superior perteneciente al Sistema Educativo Español, o de títulos, diplomas o estudios declarados equivalentes u homologados a dichos títulos, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 4.
- F. Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios, diferentes de los equivalentes a los títulos de Bachiller, Técnico Superior de Formación Profesional, Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño, o de Técnico Deportivo Superior del Sistema Educativo Español, obtenidos o realizados en un Estado miembro de la Unión Europea o en otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad, cuando dichos estudiantes cumplan los requisitos académicos exigidos en dicho Estado miembro para acceder a sus Universidades.
- G. Personas mayores de veinticinco años que superen la prueba de acceso establecida en este real decreto.
 - h) Personas mayores de cuarenta años con experiencia laboral o profesional en relación con una enseñanza.
 - i) Personas mayores de cuarenta y cinco años que superen la prueba de acceso establecida en este real decreto.
- H. Estudiantes en posesión de un título universitario oficial de Grado, Máster o título equivalente.
- I. Estudiantes en posesión de un título universitario oficial de Diplomado universitario, Arquitecto Técnico, Ingeniero Técnico, Licenciado, Arquitecto, Ingeniero, correspondientes a la anterior ordenación de las enseñanzas universitarias o título equivalente.
- J. Estudiantes que hayan cursado estudios universitarios parciales extranjeros o españoles, o que habiendo finalizado los estudios universitarios extranjeros no hayan obtenido su homologación en España y deseen continuar estudios en una universidad española. En este supuesto, será requisito indispensable

ADMISIÓN EN LOS ESTUDIOS

En el caso del alumnado de Grado, la admisión de los mismo se hará en función de los siguientes tres criterios:

1. El currículum académico de los/as estudiantes (formación previa acreditada) y su expediente académico.
2. Además de esta formación académica en enseñanzas oficiales es conveniente que los/as estudiantes que deseen iniciar estos estudios reúnan algunas de las siguientes características:
 - Interés por aprender de forma diferente y con orientación a la práctica
 - Motivación por conocer el mundo de la gastronomía y la alimentación
 - Capacidad de trabajo y creatividad
 - Capacidad de relacionarse con personas y trabajar en equipo
 - Capacidad de comunicación oral y escrita en el idioma inglés
3. Requisito de nivel de idioma: Los/as estudiantes que deseen acceder al Grado, deberá acreditarse un conocimiento de inglés de nivel B1 (Marco europeo de referencia para las lenguas MCER) de entrada. Excepcionalmente, se admitirán estudiantes con un nivel equivalente al A2, pero al término de 1º de Grado deberán haber alcanzado el nivel B1.

Con el fin de mejorar los procesos de acogida, apoyo y formación integral de los/as estudiantes, al final de cada semestre se realizan encuestas de satisfacción tanto del alumnado como del profesorado y empresas.

Los procesos relacionados con esta directriz son los siguientes:

Código	Denominación
FRGME	Gestión de la movilidad del estudiante
FRODE	Orientación al estudiante y desarrollo de la enseñanza
FROPE	Gestión de la orientación profesional del estudiante
FRPAE	Definición de perfiles y admisión de estudiantes
FRPIT	Publicación de información sobre titulaciones
FRPPR	Gestión de las prácticas de profesionalización

II.4. Directriz 1.3. Garantía y mejora de la calidad del personal académico y de apoyo a la docencia.

El Personal Académico de la Facultad adquiere formación para el cumplimiento que le son propias, tal como lo tiene definido en su política y objetivos de PDI y PAS. Las necesidades de formación se identifican en el Plan Estratégico y se ejecutan anualmente en el Plan de Gestión anual.

La formación a la que accede el personal académico puede ser:

- Específica de su especialidad y área de conocimiento; por ejemplo, la formación doctoral, o formación de alto nivel especialización.
- Formación en idiomas, fundamentalmente en inglés.
- Formación transversal sobre trabajo en equipo, liderazgo de equipos, eficiencia de las reuniones, etc.
- Formación para la docencia: workshops, seminarios, cursos, etc., de distintos tipos para mejorar la actividad docente y consolidar el modelo educativo de Grado, Máster y Doctorado.

Existe un proceso específico que establece cómo debe procederse para el acceso a esa formación y cómo se evalúan la satisfacción con la formación. Los resultados en los últimos cursos son evidentes, en el incremento del número de PDI con acreditación para la figura de Profesor de Universidad Privada, y el número de PDI con sexenios (o experiencia investigadora equivalente a sexenios).

Con respecto al programa DOCENTIA, durante el curso académico 2024-2025 de un total de 12 PDI evaluables se han evaluado 6 y todos ellos han tenido una evaluación favorable. Este aspecto junto al de Ikertramo y Acreditación del Profesorado se recoge en las siguientes tablas:

Docencia	2025
Total de PDI evaluable	12
PDI evaluado	6

PDI favorablemente evaluado	6
-----------------------------	---

Ikertramo	2025
Nuevos	3

Acreditación Profesorado	2025
Nuevos	0

Los procesos y procedimientos relacionados con esta directriz son los siguientes:

Procesos:

Código	Denominación
EPFPP	Formación de PDI y PAS
EPPDT	Gestión de personas y dedicación de trabajo
ESDPE	Elaboración y despliegue del plan estratégico

Procedimientos:

Código	Denominación
PR-017	Gestión de la evaluación de la actividad docente del programa DOCENTIA

II.5. Directriz 1.4. Gestión y mejora de los recursos materiales y servicios y de la calidad del personal de administración y servicios.

1.- Mejora de la calidad del Personal de Administración y Servicios

La mejora y actualización permanente del PAS de la Institución se gestiona del mismo modo que la mejora y actualización permanente del PDI.

2.- Gestión y mejora de los recursos materiales y servicios

La labor de mantenimiento desarrollada a distintos niveles por el departamento de Gestión de Edificios de Basque Culinary Center es fundamental para garantizar el dimensionamiento adecuado y la calidad de las instalaciones y equipamientos puestos tanto al servicio del alumnado, como del PDI y del PAS.

Entre otras destacamos:

- el mantenimiento preventivo de todos los edificios, instalaciones, talleres y laboratorios.
- la responsabilidad de limpieza y celaduría de los edificios.

- la responsabilidad sobre el equipamiento didáctico de las aulas, proponiendo la incorporación de las nuevas tecnologías de la información, y haciendo especial hincapié en la ergonomía del puesto del alumnado.
- la prevención de riesgos laborales y la gestión medioambiental.

El Plan de Gestión económico anual, contempla la Previsión de Gastos e Ingresos del ejercicio, tanto de la Institución como de cada Unidad Estratégica de Gestión; y la Previsión de Inversiones en función de las subvenciones y de los resultados que se esperan obtener. Estas partidas presupuestarias se destinan a la remodelación y renovación de espacios, la adaptación a las normas de seguridad y a la adecuación a la norma de accesibilidad universal y diseño para todos. Merced a estas continuas mejoras todos los espacios exteriores del Campus y todos los edificios en los que se ubican las aulas y espacios experimentales que requieren los/as estudiantes del título están adaptados a dicha norma de accesibilidad.

Así mismo, todos los años se establece el plan de formación anual, donde se recogen las distintas acciones formativas que pueden realizar el personal de administración y servicios. Estas acciones formativas están orientadas al desarrollo de habilidades personales (gestión del tiempo, trabajos en equipos de proyecto, conversaciones eficaces, presentaciones en público, ...), manejo de herramientas informáticas (Excel, PowerPoint, Power BI, aplicación de la IA...), gestión de proyectos (visual thinking), satisfacción del cliente (neuromarketing aplicado al sector gastronómico, psicomarketing, orientación al cliente, ...).

En el plan de formación previsto para el 2025 estaban contempladas 9 formaciones corporativas, con el fin de contribuir a la mejora de la cualificación del personal, a su desarrollo, y responder a algunos de los compromisos contraídos en el plan estratégico. A su vez, hay ciertas actividades que aúnan participantes de diferentes departamentos, sobre todo formaciones relacionadas con ingles.

Además de ello se realizan formaciones y manuales, entre los compañeros, de herramientas de trabajo internas para trabajar de manera más eficaz y eficiente como por ejemplo del ERP, Power BI, Portal de Empleado, etc.

Estos documentos se comparten con todos los trabajadores en la carpeta Todo Basque Culinary Center. Además de esto, existe la posibilidad de que cada persona pueda proponer formaciones que crea convenientes para el desarrollo de su actividad mediante el formulario "Solicitud de formación / Formakuntza eskaera".

Los procesos y procedimientos relacionados con esta directriz son los siguientes:

Procesos:

Código	Denominación
SECPR	Gestión de las compras
SEFIN	Gestión económica-financiera
SGSOS	Gestión de la sostenibilidad
SOBIB	Gestión de la biblioteca
SOCAF	Gestión de la cafetería
SOEDI	Gestión del edificio

SOINF	Gestión de sistemas de información
-------	------------------------------------

Procedimientos

Código	Denominación
PR-008	Servicios de la Biblioteca
PR-009	Adquisición y catalogación de libros
PR-016	Gestión de usuarios: altas, bajas, identificación, autenticación y control de acceso

II.6. Directriz 1.5 Análisis y utilización de los resultados.

El análisis de los resultados se hace en diferentes Equipos:

- los Equipos de título. Estos velan por el correcto desarrollo del título del que son responsables.
- los Equipos de Coordinadores de Grado y Máster. Cada uno de ellos analiza y hace el seguimiento de los indicadores de los títulos agregados del nivel que le corresponde.
- la Comisión Académica del Programa de Doctorado se ocupa del análisis de los indicadores del doctorado
- el Equipo de Coordinación Académica, analiza los indicadores de toda la Formación Reglada
- el Equipo de Coordinación el conjunto de indicadores del Sistema
- el Equipo de Formación del Comité de Dirección analiza los resultados de los informes de inserción laboral de los/as estudiantes egresados que se realizan internamente, así como en colaboración con Ikerfel y Lanbide.

A lo largo del 2024-2025, se han recogido 19 propuestas de mejora interna a través del formulario interno del personal. Las principales incidencias detectadas están relacionadas con el uso de herramientas de trabajo (ERP, Gestor de Actividades), la gestión del material en las aulas, la disponibilidad de espacios, la planificación de recursos (limpieza, materia prima, menaje) y las instalaciones del edificio. Estos datos reflejan que el sistema de identificación de mejoras está activo y que existen oportunidades para optimizar los procesos.

Además, en el curso 2024-2025 se recibieron 712 solicitudes de mantenimiento para la reparación de maquinaria y servicios de limpieza, 1610 solicitudes a informática, y 19 incidencias en la entrega interna de las materias primas y menaje. Aquellas propuestas de mejora y resto de incidencias internas se recogen mediante los formularios correspondientes disponibles para todo el personal, donde en sus correspondientes tablas de respuestas se pueden apreciar el estado de cada una de ellas. Las propuestas internas que se reiteran y se consideran relevantes también se introducen en KUDE para darles un seguimiento.

El análisis de los resultados permite a la Institución medir la calidad de los títulos, y definir y establecer propuestas y planes de acción conducentes orientados a la mejora.

Las evidencias de los acuerdos llegados están recogidas en las actas de reunión de los distintos equipos.

Los procesos relacionados con esta directriz son los siguientes:

Código	Denominación
--------	--------------

ESDPG	Elaboración y despliegue del plan de gestión
MGFME	Gestión de las fuentes de mejora

II.7. Directriz 1.6 Publicación de información sobre las titulaciones.

La Facultad publica la información más relevante sobre las titulaciones que ofrece a través de sus páginas web, es decir, su propia página web (<https://bculinary.com/es/home>) y la página web conjunta con MU (<https://www.mondragon.edu/es/inicio>). Además, la página Web de Mondragon Unibertsitatea está vinculada a la del Basque Culinary Center, con el fin de que las personas interesadas puedan acceder fácilmente a la Facultad de Ciencias Gastronómicas.

En ambas páginas web, la información de las diferentes titulaciones está estructurada siguiendo el mismo menú. Esta homogeneización de la estructura permite al usuario realizar búsquedas y comparativas de la información de forma más eficaz. Además, atendiendo a distintas sugerencias de mejora realizadas por las Agencias de Calidad en cada una de las titulaciones se ha incluido un apartado relacionado con la calidad del título. En él se recogen los diferentes hitos del título (según los diferentes programas e informes de evaluación), un apartado de sugerencias, y los indicadores más relevantes del título.

Menú de MU	Menú de BCC
Programa OBJETIVOS Y COMPETENCIAS PLAN DE ESTUDIOS GUÍAS Y NORMATIVAS CALENDARIO PROFESORADO CURSO DE ADAPTACIÓN CONTINUAR ESTUDIANDO Modelo educativo PROCESO ENSEÑANZA-APRENDIZAJE PRÁCTICAS Y TRABAJO FIN DE GRADO MOVILIDAD E INTERNACIONALIZACIÓN Nuevos estudiantes PERFIL DE INGRESO ACCESO Y ADMISIÓN INSCRIPCIÓN Y MATRÍCULA PRECIOS, BECAS Y AYUDAS ALOJAMIENTO Y TRANSPORTE RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS Sistema de calidad PROGRAMAS E INFORMES DE EVALUACIÓN INDICADORES SUGERENCIAS Campus PRESENTACIÓN INSTALACIONES Y RECURSOS SERVICIOS	Presentación 10+1 Razones Dirigido a /Programa Calendario Metodología Profesores e invitados Matrícula y Ayudas Admisión Permanencia Servicio al estudiante Calidad Realizar inscripción → Solicitar Más Información →  Solicita Información  Whatsapp

Las personas responsables de los diferentes títulos y el Equipo de Coordinación General consideran que la información publicada es adecuada y ayuda a los/as estudiantes potenciales a conocer mejor los programas formativos y tomar la decisión sobre sus preferencias, especialmente en el caso de los estudios de Máster.

Los procesos relacionados con esta directriz son los siguientes:

Código	Denominación
FRPIT	Publicación de información sobre titulaciones

III. PROCESOS NUEVOS INCLUIDOS, ELIMINADOS Y MODIFICADOS EN EL SGIC ENTRE EL 01-09-2024 Y EL 31-08-2025

En el período considerado no se han creado ni eliminado procesos en el SGIC. En cuanto a los procesos modificados, a continuación, se muestra el proceso modificado indicándose la fecha de creación, el número de revisión y la fecha de la última revisión con los cambios realizados:

Código	Denominación	Fecha Creación Proceso	Revisión	Fecha Revisión	Cambios Realizados	NUEVO/ ELIMINADO/ MODIFICADO
MGFME	GESTIÓN DE LAS FUENTES DE MEJORA	17-02-2017	3	03-12-2024	Se modifica el indicador ID-ME002	

IV. PROCEDIMIENTOS NUEVOS INCLUIDOS, ELIMINADOS Y MODIFICADOS EN EL SGIC ENTRE EL 01-09-2024 Y EL 31-08-2025

En el período considerado no se han creado, eliminado o modificado procedimientos en el SGIC.

V. RELACIÓN ACTUALIZADA DE PROCESOS DE AUDIT (al 31-08-2025)

A continuación, se muestra la relación de procesos actualizada indicándose la fecha de creación, el número de revisión y la fecha de la última revisión:

Código	Denominación	Fecha Creación Proceso	Revisión	Fecha Revisión
EPFPP	Formación de PDI y PAS	06/09/2016	2	29/03/2019
EPPDT	Gestión de personas y dedicaciones de trabajo	25/09/2014	3	29/03/2019
ESDPE	Elaboración y Despliegue del Plan Estratégico	06/09/2016	2	29/03/2019
ESDPG	Elaboración y Despliegue del Plan de Gestión	06/09/2016	2	29/03/2019
FRDPD	Diseño y Desarrollo del Plan Docente	25/09/2014	2	17/02/2017
FRGCA	Garantía de Calidad de los Programas	21/09/2012	4	22/10/2021

	Formativos			
FRGME	Gestión de la Movilidad del Estudiante	21/09/2012	4	15/12/2022
FRODE	Orientación al estudiante y desarrollo de la enseñanza	21/09/2012	3	17/02/2017
FROPE	Gestión de la Orientación Profesional del Estudiante	21/09/2012	4	03/11/2022
FRPAE	Definición de Perfiles y Admisión de Estudiantes	21/09/2012	3	17/02/2017
FRPIT	Publicación de Información sobre Titulaciones	21/09/2012	3	17/02/2017
FRPPR	Gestión de las Prácticas de Profesionalización	21/09/2012	4	28/09/2018
MGFME	Gestión de las fuentes de mejora	03-12-2024	2	03/12/2024
SEFIN	Gestión Económico-Financiera	06/09/2016	3	29/03/2019
SGSGE	Gestión del Sistema de Gestión	21/09/2012	4	29/03/2019
SGSOS	Gestión de la Sostenibilidad	06/09/2016	1	17/02/2017
SOBIB	Gestión de la Biblioteca	25/09/2014	3	17/01/2018
SOCAP	Gestión de la Cafetería	06/09/2016	3	27/06/2021
SECPR	Gestión de las Compras	06/09/2016	4	28/06/2021
SOEDI	Gestión del Edificio	06/09/2016	2	29/03/2019
SOINF	Gestión de los Sistemas de Información	06/09/2016	3	09/05/2023

VI. RELACIÓN ACTUALIZADA DE PROCEDIMIENTOS DEL SGIC (al 31-08-2025)

A continuación, se muestra la relación de procedimientos actualizada indicándose la fecha de creación, el número de revisión y la fecha de la última revisión:

Código	Denominación	Fecha Creación Procedimiento	Revisión	Fecha Revisión
PR-001	Reconocimiento Académico de Estudios-Actividades	25/09/2014	2	21/12/2022
PR-002G	Admisión, Selección y Matriculación (Grado)	21/09/2012	0	21/09/2012
PR-002M	Admisión, Selección y Matriculación (Máster)	06/09/2016	1	03/11/2022

PR-003	Suspensión de Enseñanzas	25/09/2014	0	25/09/2014
PR-007	Gestión y Control de Documentos	25/09/2014	1	29/03/2019
PR-008	Servicios de la Biblioteca	06/09/2016	1	12/07/2017
PR-009	Adquisición y Catalogación de Libros	25/09/2014	0	25/09/2014
PR-015	Gestión de ponentes	17/02/2017	3	23/09/2022

VII. PROPUESTAS DE MEJORA INCLUIDAS EN LOS INFORMES DE SEGUIMIENTO Y DE ACREDITACIÓN DE LOS TÍTULOS (grado/máster/doctorado)

El presente informe recoge las propuestas de mejora surgidas en el desarrollo de los diferentes títulos y en los informes externos de las Agencias de Calidad (ya sean de Verificación, Seguimiento o Acreditación). Estas propuestas se encaminan a la consecución de los objetivos de las enseñanzas, como son, por ej., la publicación de la información del título que permita al alumnado tomar la decisión con criterio, la obtención de los resultados académicos previstos en las memorias de verificación (o en las sucesivas acreditaciones), la satisfacción del alumnado con el programa formativo, la satisfacción de las empresas, la dotación de los recursos humanos suficientes y adecuados para el desarrollo de la docencia, etc. lo que evidencia, por un lado, que el Sistema de Garantía Interna de la Calidad se halla implantado; y, por otro lado, que sus elementos, esto es, sus procesos, procedimientos, indicadores, etc. permiten a la Institución orientar la gestión de los títulos a la mejora continua.

Por otro lado, en este capítulo sobre las propuestas de mejora se quiere informar de la puesta en marcha de unos proyectos piloto conducentes a mejorar la calidad de los títulos oficiales de la Facultad que, en función de sus resultados, se han oficializado con el correspondiente MODIFICA.

A través de las modificaciones realizadas en el Máster Universitario en Ciencias Gastronómicas (ver anexo 1), por una parte, se ha adaptado el título al RD 822/2021. Para ello, se han llevado a cabo las siguientes actuaciones: la adscripción del máster al ámbito de conocimiento “interdisciplinar”, la adecuación de los resultados de aprendizaje y de las actividades académicas, la clasificación de los resultados de aprendizaje, la modificación de los requisitos de acceso y de los procedimientos, y la incorporación de una descripción de los perfiles del profesorado.

Por otra parte, se han realizado ligeros ajustes en el plan de estudios para mejorar el proceso de aprendizaje del alumnado, como la modificación de la denominación del título y la modificación de varias asignaturas. Por ejemplo, cambios de semestre en el plan de estudios, incremento o decremento de ECTS y distintas combinaciones de estos cambios.

A continuación, se detalla la relación de propuestas de mejora atendidas en el curso 2024-2025 (pueden ser surgidas en el seno de la Universidad/Facultad o sugeridas/solicitadas en informes externos de verificación, seguimiento y/o acreditación). Se está trabajando en un procedimiento para identificar las propuestas de mejoras que están relacionadas con la docencia (lantalde, reuniones de seguimiento, áreas, etc).

Propuestas de mejora del personal:

Fecha Propuesta de Mejora	Descripción Propuesta	Acción Correspondiente	Evaluación	Fecha Cierre Propuesta
27/01/2025	Los desagües del aula de catas se rompen y pierden agua frecuentemente. El propio diseño de las mesas del aula de catas hace que el alumnado golpee la mesa, rompiendo los desagües y haciendo que pierdan agua frecuentemente.	A pesar de que el equipo de mantenimiento los revisa y repara constantemente, no se da solución al principal problema. Por lo que se sugiere realizar una revisión general de las instalaciones y buscar una alternativa como solución.	Se están cambiando y reparando las instalaciones del agua y desagües de las mesas por otro estilo.	10/11/2025

Propuestas de mejora de Grado en Gastronomía y Artes Culinarias:

Durante el curso 2024-2025 se han atendido diversas propuestas de mejora que han surgido de las actas de lantalde del Grado en Gastronomía y Artes Culinarias. La incorporación del conjunto de actas de lantalde del Grado en Gastronomía y Artes Culinarias refuerza la evidencia de que existe un seguimiento continuo, sistemático y transversal de las propuestas de mejora a lo largo de todo el grado. Las mejoras detectadas no solo se recogen, sino que derivan en acciones concretas, muchas de ellas ya implantadas y otras claramente encauzadas a nivel institucional (Calidad, Coordinación Académica, Servicios Generales). Esto refleja el compromiso de la Facultad con la mejora continua, la calidad académica y la experiencia del alumnado, alineado con los requerimientos del seguimiento institucional.

La siguiente tabla muestra las propuestas de mejora junto a las acciones realizadas agrupadas en distintos ámbitos.

Ámbito	Propuesta de mejora	Acción realizada
Organización académica y comunicación interna	Falta de coordinación y comunicación en decisiones que afectan a horarios, aulas y eventos (ej. eventos externos como Netflix, cambios de ubicación).	- Configuración de bloques internos en Mudle con procesos comunes para el profesorado (ocultos al alumnado). - Definición y comunicación de fechas límite de introducción de notas y semanas de recuperación a nivel de Grado. - Establecimiento de sesiones informativas sobre prácticas, criterios de asignación y seguimiento. - Revisión y ajuste coordinado de acciones evaluadoras y tablas de impacto en distintas asignaturas.
Encuestas de satisfacción	- Baja participación y preocupación por el anonimato, especialmente en talleres.	- Unificación de criterios para pasar encuestas (último día de clase/taller, con tiempo dedicado en aula). - Proyección de QR en aula para facilitar la participación. - Traslado sistemático de propuestas de mejora al área de Calidad.

	- Falta de acceso del profesorado a resultados e informes para acreditaciones.	- Coordinación con Dpto. de Calidad para mejorar el acceso a resultados e informes reglados.
Normativa de evaluación, asistencia y uso de herramienta digitales	- Revisión del impacto del +0,25 por asistencia. - Uso de dispositivos móviles y herramientas de IA (Chat GPT) en el aula.	- Alineación entre cursos para la eliminación del +0,25 a partir del curso 25/26. - Debate y definición de criterios comunes sobre uso responsable de móviles y herramientas digitales. - Comunicación clara de la normativa al profesorado y alumnado.
Jornadas académicas, transversales y contextualización	- Necesidad de mayor coherencia y planificación en jornadas temáticas (Italia, Gastronomía Vasca, Cádiz, Castilla y León). - Repetición de ponentes o contenidos.	- Planificación anticipada de jornadas con itinerarios claros y responsables asignados. - Coordinación con comunicación para difusión adecuada. - Ajuste de contenidos y ponentes para evitar duplicidades.
Bienestar, convivencia y uso de imagen	- Uso inadecuado de imágenes de alumnado en redes sociales. - Sensación de invasión de privacidad por visitas externas. - Necesidad de mejorar limpieza y condiciones de los espacios.	- Sensibilización del profesorado y propuesta de elaboración de un protocolo de uso de imágenes. - Recomendación explícita de consentimiento previo para fotografías. - Traslado de incidencias de limpieza y desinfección a los servicios correspondientes.

Propuestas de mejora de Máster en Ciencias Gastronómicas:

En el programa de Máster en Ciencias Gastronómicas, a lo largo del 2024-2025 se han identificado las siguientes propuestas de mejora que se han atendido en 2025-2026.

Ámbito	Propuesta de mejora	Acción realizada
Organización académica	- Una propuesta recurrente del alumnado era trasladar la asignatura de Gestión de Proyectos al primer semestre.	- En el curso 2025-2026 ha entrado en vigor este cambio en el programa formativo.
Normativa de evaluación	- El alumnado solicita un mayor número de evaluaciones individuales.	- En el curso 2025-2026 se ha incorporado, al menos, una evaluación individual en todas las asignaturas del máster.

Propuestas de mejora del programa de Doctorado:

En el programa de Doctorado de Ciencias Gastronómicas, el coordinador del título se reúne con dirección estableciendo ciertas propuestas de mejora. Este curso 2024-2025 se han incluido los siguientes:

- Se han transformado los cursos selectivos de doctorado (formación en primer año) en píldoras seminario con evaluación a través de asistencia y no trabajo.
- Se ha establecido un nuevo sistema de seguimiento de doctorandos/as focalizándose todo en una única secretaría.
- Se ha establecido el seguimiento de dirección y tutorización a través de encuestas dirigidas al alumnado.
- Se está trabajando un modelo de recabar datos previo a las entrevistas personales previas a su aceptación o no en el programa.

Adicionalmente, tal y como se ha mencionado previamente, se está trabajando en el análisis para solicitar modificaciones del programa de Doctorado para el curso 2025-2026 en el que se integran algunas propuestas de mejora.

Sugerencias y propuestas de mejora de Unibasq:

En el informe final de evaluación de modificación del Plan de Estudios del Grado en Gastronomía y Artes Culinarias de 2024, Unibasq realizó varias propuestas de mejora relacionadas con la homogeneización de los RA, la movilidad del alumnado y el porcentaje de doctores de PDI. Las propuestas de mejora son las siguientes:

1. Homogeneización de los RA: Para mayor homogeneización de los RA, se recomienda que los tres últimos RA (RA19-RA21) se redacten también utilizando un infinitivo.
2. Movilidad: Aunque la información proporcionada se considera adecuada, Unibasq sugiere incluir una relación de las Universidades en las que el alumnado de esta titulación puede realizar las estancias de movilidad que se proponen.
3. % Doctores PDI G2GG: La Universidad explica que está trabajando en la identificación de acciones concretas que contribuyan a fomentar la actividad investigadora del profesorado y a incrementar el porcentaje de doctoras y doctores acreditados de la titulación. Dada la gran trascendencia de este apartado relacionado con el personal académico, será objeto de especial seguimiento.

Primeramente, en respuesta a la sugerencia sobre **homogeneización de los RA**, se propone incorporar el verbo “ser” en los RA 19, 20 y 21 en el próximo Modifica que surja del Grado.

Asimismo, en la próxima modificación de la titulación, se tendrá en consideración la sugerencia de Unibasq y se plantea incluir un **listado de la relación de universidades** en las que el alumnado podrá realizar las estancias de movilidad

Finalmente, en relación con la observación formulada por Unibasq en el marco del Modifica 2024 del Grado en G2GG, relativa al **porcentaje de PDI doctor y acreditado**, la Facultad asume la relevancia estratégica de este indicador y ha activado medidas específicas orientadas a su mejora progresiva.

En julio de 2024 se aprobó por el Comité de Dirección de la Facultad el Plan de Consolidación Académica del PDI en títulos oficiales de la Facultad de Ciencias Gastronómicas de Basque Culinary Center. Se realizó un análisis de contexto de las leyes, RD's y planes que se relacionan con el tema, seguido de un diagnóstico de la situación de la Facultad. Finalmente, se realizó una propuesta de medidas o acciones conducentes a conseguir la adaptación mencionada.

Las acciones implementadas se agrupan en cuatro ejes:

1. Incremento del número de doctores:

a) Política de contratación: priorización de la contratación de profesorado doctor en los procesos de selección, exigiendo el título de doctorado siempre que el perfil lo permita

b) Impulso a la realización de tesis doctorales entre el PDI (jornada completa)

Diseño de un plan específico de apoyo que contempla:

- Liberación del 20 % de la jornada para el desarrollo de la tesis.
- Pago de la matrícula del programa de doctorado cuando este se realice en el programa de doctorado de BCC.

c) Aplicación del modelo de doble contrato (80-20)

- Extensión del modelo 80 % docencia / 20 % investigación a la totalidad del PDI doctor tanto de la FCG como del Centro tecnológico.

2. Impulso a la generación de conocimiento:

- Fomento activo de la redacción de publicaciones científicas.
- Apoyo a la asistencia y participación en congresos académicos.
- Reconocimiento de estas actividades en el proceso interno de facilitación y evaluación del PDI.

3. Incremento de reconocimientos y acreditaciones oficiales:

- Impulso a la obtención de:
 - Ikertramos / Sexenios.
 - Acreditaciones oficiales del profesorado doctor.
 - Evaluaciones del programa DOCENTIA.
- Reconocimiento explícito de la obtención de estas acreditaciones en los procesos internos de desarrollo y facilitación del PDI.

4. Impulso a la participación del PDI en proyectos de investigación financiados

IX. INDICADORES MÁS RELEVANTES: Indicadores agregados de grado, máster y doctorado

A continuación se incluye el histórico de los últimos 6 cursos académicos de los indicadores más relevantes de los diferentes programas formativos universitarios que ofrece BCC.

Indicadores de Grado

Indicador	19-20	20-21	21-22	22-23	23-24	24-25	Valoración	Observaciones
Tasa de eficiencia en Grado	97,21	95,34	99,37	92,37	92,93	97,66	Verde	
Tasa de abandono en Grado	5,71	5,83	12,26	6,70	6,25	15,31	Verde	
Tasa de graduación en Grado	93,64	66,04	70,09	93,55	95,33	71,17	Verde	
Satisfacción del alumnado en Grado	8,14	7,77	7,60	8,425	8,24	8,40	Verde	
Número de estudiantes matriculados de nuevo ingreso en Grado	105	107	112	112	111	112	Verde	
Satisfacción de las empresas sobre las prácticas de profesionalización de Grado	9,21	9,01	9,15	9,21	9,11	9,36	Verde	
Tasa de evaluación grado	100	99,07	97,51	98,986	97,49	97,21	Verde	

Indicadores de Máster Universitario en Ciencias Gastronómicas:

Indicador	19-20	20-21	21-22	22-23	23-24	24-25	Valoración	Observaciones
Tasa de eficiencia en Máster Universitario	100	98,08	100	98	99,51	100	Verde	
Tasa de abandono en Máster Universitario	0,00	0,00	0,00	5,00	5,00	9,52	Verde	
Tasa de graduación en Máster Universitario	94,12	92,86	92,86	98,9	97,45	90,48	Verde	

Satisfacción del alumnado en Máster Universitario	8,88	8,075	7,667	8,49	8,01	8,06	Verde	
Número de estudiantes matriculados de nuevo ingreso en Máster Universitario	14	19	20	21	21	22	Verde	
Satisfacción de las empresas sobre las prácticas de profesionalización en Máster Universitario	8,13	9,125	9,00	8,76	8,76	8,76	Verde	
Tasa de evaluación máster	97,77	100	100	96,73	98,37	96,95	Verde	

Indicadores de Doctorado

Indicador	19-20	20-21	21-22	22-23	23-24	24-25	Valoración	Observaciones
Número de estudiantes matriculados de nuevo ingreso en Doctorado	2	5	0	6	3	4	Verde	
Número total de estudiantes matriculados en Doctorado	2	7	7	11	9	13	Verde	
Doctorandos internacionales	0	1	1	4	6	5	Verde	
Número de tesis leídas	-	-	0	2	2	0	Verde	

X. CONCLUSIONES

Las principales conclusiones son:

1. Tal como se recoge en el manual de calidad del SGIC, las actividades principales de la Facultad de Ciencias Gastronómicas se gestionan por procesos y procedimientos.
2. Estos procesos responden a las directrices de AUDIT, con lo que garantizan la calidad de las actividades desarrolladas.
3. Los indicadores identificados en el SIGC permiten medir el cumplimiento y hacer seguimiento a los objetivos que pretende alcanzar la Facultad.
4. Mediante la sistemática de encuestas, el análisis del resultado de los procesos y las auditorías internas y externas (verificación seguimiento, acreditación, certificación de la implantación AUDIT, etc.), los diferentes Órganos y equipos de la Facultad pueden tomar las decisiones que les competen y proponer las acciones de mejora que consideren más adecuadas. Ello redundará en la mejora continua, tanto de los títulos de Grado, Máster y Doctorado.

XI. ANEXOS

XI. ANEXO 1: Modificaciones realizadas en el Máster universitario en Ciencias Gastronómicas

1.- La adaptación del título al RD 822/2021

Modificación 1.- Adscribir el título a uno de los ámbitos de conocimiento establecidos por el RD 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad.

Se ha decidido adscribir este Máster al ámbito de conocimiento 'Interdisciplinar'.

Modificación 2.- Adecuación de los resultados de aprendizaje y de las actividades académicas para garantizar su alineamiento con lo establecido por el artículo 4.2 del RD 822/2021.

En el punto 4.1.- Estructura básica de las enseñanzas, se ha incluido el detalle de las acciones y actividades que se realizan para garantizar su alineamiento con los principios y valores democráticos y los Objetivos de Desarrollo Sostenible establecidos en dicho artículo.

Modificación 3.- Clasificar los resultados de aprendizaje según lo dispuesto por el Anexo II.2 del RD 822/2021.

En el punto 2 - *Resultados del proceso de formación y aprendizaje* se han clasificado los resultados de aprendizaje según la clasificación establecida (conocimientos o contenidos, competencias y habilidades o destrezas).

Modificación 4.- Contemplar la reserva de 5% de las plazas ofertadas en el título para estudiantes con un grado de discapacidad reconocida $\geq 33\%$

En el punto 3.1. Requisitos de acceso y procedimientos de admisión se recoge este requisito.

Modificación 5.- Establecer un procedimiento de matrícula condicionada para el acceso a un Máster Universitario. En virtud de este procedimiento, se autoriza el acceso al Máster a alumnos con créditos pendientes del Grado (hasta un máximo de 9 ECTS además del TFG)

En el punto 3.1. Requisitos de acceso y procedimientos de admisión se ha añadido la posibilidad de admitir estudiantes en esta situación, así como el procedimiento previsto en estos casos.

Modificación 6.- Descripción de los perfiles básicos del profesorado.

En el punto 5. Personal académico se ha actualizado la información de dicho personal según las directrices del Real Decreto 822/2021.

2.- Realizar ligeros ajustes en el plan de estudios para mejorar el proceso de aprendizaje del alumnado

Nunca se han planteado modificaciones del plan de estudios en este título, así pues, teniendo en cuenta el aprendizaje adquirido a lo largo de estos más de 10 años de impartición de este título además de los conocimientos y habilidades que el alumnado adquiere en el proceso, el Equipo de Título considera que es un momento adecuado para hacer una revisión global del plan de estudios, que permita, sin alterar ni los objetivos, ni las competencias a adquirir, ni el perfil de egreso, plantear pequeños ajustes en el mismo.

Modificación 7.- Modificación de la denominación del título.

En el punto 1.1-1.3 - *Denominación, ámbito, menciones/especialidades y otros datos básicos* se ha añadido la denominación del título en inglés, dado que el título se imparte en inglés: *Máster Universitario en Ciencias Gastronómicas/ Master in Gastronomic Sciences por la Mondragón Unibertsitatea*

Modificación 8.- Modificar varias asignaturas del título (por ejemplo, cambio de semestre en el Plan de estudios, incremento/decremento de ECTS, y diferentes combinaciones de estos cambios).

Las modificaciones propuestas inciden en la realización de ligeros cambios en algunas asignaturas del plan de estudios, hecho que se considera no afecta a las características nucleares del título como pueden ser los objetivos, competencias o perfil de egreso. Se trata de ligeros ajustes que el Equipo de Título considera que serían deseables para mejorar el proceso de aprendizaje del alumnado.

En el punto 4.1.- *Estructura básica de las enseñanzas* y en el punto 1.4-1.9 *Universidades, centros, modalidades, créditos, idiomas y plazas*, se ha mostrado la información de los cambios realizados, así como la estructura del nuevo plan de estudios.

La diferencia en la distribución de ECTS entre el plan de estudios actual y el nuevo es la siguiente:

Plan 2016		Plan 2025	
Tipo Asig.	ECTS	Tipo Asig.	ECTS
Obligatorias	60	Obligatorias	60
Optativas	0	Optativas	0
Prac.externa	15	Prac.externa	0
TFM	15	TFM	30
TOTAL	90	TOTAL	90

A continuación, se exponen los motivos que han llevado a realizar la modificación propuesta en las asignaturas del plan de estudios:

En el primer semestre se han ajustado los créditos ECTS correspondientes a las asignaturas de *Diseño de Productos y Servicios*, *Percepción Sensorial* y *Nuevos Modelos de Negocio en el Sector Horeca*.

Después de una larga experiencia con este programa de Máster, el equipo de coordinación del título considera que, los alumnos en un primer semestre necesitan, para un mayor efectividad en su proceso de aprendizaje, mayor conocimiento y practicidad en contenidos de química-física, microbiología y

nutrición. Esta capacitación en este conocimiento les permitirá poder abordar con mayor facilidad las asignaturas que se acometen en el segundo semestre.

De la misma forma, en la asignatura de Percepción sensorial, se propone aumentar en 1 ECTS su impartición ya que, de nuevo, es conocimiento clave para la consecución de los trabajos prácticos generados en las asignaturas del segundo semestre.

Por el contrario, para la asignatura de Nuevos Modelos de Negocio en el Sector Horeca se propone una disminución a la mitad de sus créditos actuales (de 6 ECTS a 3 ECTS). A lo largo de los años de este programa, entendemos que los contenidos necesarios en esta área de conocimiento (Gestión) pudieran estar algo sobredimensionados. Esta asignatura está directamente relacionada con la asignatura del segundo semestre Desarrollo de Nuevos Modelos de Gestión Empresarial.

Se propone que la asignatura de Nuevos Modelos de Negocio en el Sector Horeca se disminuya a 3 ECTS estando sus contenidos enfocados en la generación de herramientas necesarias para su aplicación en Desarrollo de Nuevos Modelos de Gestión Empresarial, siendo suficiente 3 ECTS y desplazando así los contenidos hacia temáticas más necesarias para la generación del perfil de egresado.

Por último, se propone que la asignatura de Gestión de Proyectos pase del segundo semestre al primer semestre para una mayor efectividad a la hora de aplicar estos conocimientos. La generación y desarrollo de proyectos de investigación se realiza desde inicios del primer semestre. Luego, nos damos cuenta de que el adelanto de estos conocimientos sería de gran utilidad para su aplicación por todos los alumnos.

A su vez, la asignatura de Estadística Aplicada a la I+D puede tener también mayor efectividad en el segundo semestre. Ya que, si el desarrollo de los proyectos desde una idea original comienza al inicio del primer semestre, nos damos cuenta de que, para la la generación de la idea del proyecto, generación de objetivos y generación y definición de la metodología de trabajo, los alumnos suelen emplear un tiempo que cubre casi todo el periodo del primer semestre. Por lo que la aplicación de conocimientos estadísticos para el diseño experimental y para su aplicación en resultados obtenidos a partir de prácticas de análisis sensorial, se suele tocar durante el segundo semestre.

De la misma forma que en diversas asignaturas del primer semestre, en el segundo semestre se propone un reajuste en la asignatura de Transferencia de Conocimiento (que pasa de 6 ECTS a 4 ECTS) pues se está enfocando hacia la visibilización de diversas formas de transferir conocimiento

desde el campo de la Ciencia, la Gastronomía y la Gestión. Es suficiente por lo tanto los créditos propuestos.

Sin embargo, la asignatura Efectos Socioculturales de las Tendencias en Gastronomía cobra un mayor peso por todos los cambios socioculturales generados en los últimos tiempos en este campo. Siendo muy necesario que los alumnos puedan sumergirse con mayor profundidad en estos conceptos complejos.

Por la experiencia adquirida durante estos últimos años, se propone la unificación de las dos asignaturas del tercer semestre: prácticas de empresa y trabajo fin de máster, ya que casi en su totalidad, los alumnos, junto con las empresas y las instituciones involucradas suelen enfocar todo el semestre en el desarrollo del Trabajo fin de máster, convirtiéndose así las prácticas de empresa en el trabajo práctico necesario para la realización del Trabajo fin de máster.

Resumen de modificaciones en asignaturas del plan de estudios:

1er semestre			
Asignatura	ECTS	Tipo	Modificación realizada
ESTADÍSTICA APLICADA A LA I+D	6	OBLIG.	Pasar esta asignatura al 2º semestre
PERCEPCIÓN SENSORIAL	6	OBLIG.	Modificar esta asignatura de 6 ECTS a 7 ECTS
NUEVOS MODELOS DE NEGOCIO EN EL SECTOR HORECA	6	OBLIG.	Modificar esta asignatura de 6 ECTS a 3 ECTS
DISEÑO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS	6	OBLIG.	Modificar esta asignatura de 6 ECTS a 8 ECTS
2º semestre			
GESTIÓN DE PROYECTOS EN GASTRONOMÍA	6	OBLIG.	Pasar esta asignatura al 1er semestre
TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO	6	OBLIG.	Modificar esta asignatura de 6 ECTS a 4 ECTS
EFFECTOS SOCIOCULTURALES DE LAS TENDENCIAS EN GASTRONOMÍA	6	OBLIG.	Modificar esta asignatura de 6 ECTS a 8 ECTS
3er semestre			
Asignatura	ECTS	Tipo	Modificación realizada
PRÁCTICAS EN EMPRESA	15	PRÁCT.	Eliminar la asignatura de prácticas

TRABAJO FIN DE MÁSTER	15	TFM	Modificar la asignatura de Trabajo fin de máster de 15 ECTS a 30 ECTS
--------------------------	----	-----	--