AQU CATALUNYA

EVALUACIÓN DE LA SOLICITUD DE VERIFICACIÓN DE TÍTULO OFICIAL

INFORME FINAL

Denominación: Graduado o Graduada en Diseño para los Sistemas Alimentarios

Universidad/des: Universitat de Vic-Universitat Central de Catalunya / Universitat de Barcelona

Centro/s: Facultad de Diseño e Ingeniería ELISAVA /Escuela de Hostelería y Turismo-CETT

Código del título: 1500266

Introducción

Para impartir enseñanzas oficiales y expedir los correspondientes títulos oficiales, el artículo 35 de la Ley orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de universidades establece que las universidades han que tener la autorización pertinente de la Comunidad Autónoma y obtener la verificación del Consejo de Universidades por la cual el plan de estudios correspondiente se ajusta a las directrices y las condiciones establecidas por el Gobierno. Estas condiciones se concretan en el artículo 26 del Real Decreto 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.

La Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya (AQU Catalunya) ha establecido, junto con el resto de las agencias de calidad españolas, los criterios y directrices necesarios para la evaluación de las propuestas de nuevos títulos universitarios. En todo caso dicha evaluación se lleva a cabo en consonancia con lo dispuesto en los Estándares y criterios para la evaluación de la calidad correspondientes y la Guía aplicable de AQU Catalunya en este proceso; y de acuerdo con los estándares y directrices europeos de aseguramiento de la calidad (ESG).

La Comisión de Evaluación Institucional y de Programas (CAIP), de acuerdo con el artículo 19 del Decreto 315/2016, de 8 de noviembre, por el que se aprueban los Estatutos de la Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya, es el órgano competente para la evaluación, certificación, seguimiento y acreditación de las enseñanzas conducentes a la obtención de títulos oficiales y propios que imparten las universidades y otros centros de educación superior. La CAIP desarrolla su actividad mediante comisiones específicas.

CSV: 800155131581565030204968 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Resultado

La **Comisión Específica de Arte y Humanidades** de la Comisión de Evaluación Institucional y de Programas, en la sesión de **12 de Septiembre de 2024**, ha evaluado la propuesta de plan de estudios remitida por el Consejo de Universidades y emite el siguiente informe **FINAL FAVORABLE**:

Descripción, objetivos formativos y justificación del título

La Institución proporciona información básica sobre la titulación, que incluye su denominación y ámbito de conocimiento (Industrias Culturales: diseño, animación, cinematografía y producción audiovisual). Se imparte en modalidad presencial. Se ofrecen 60 plazas de nuevo ingreso. La denominación de la titulación es compatible con su nivel educativo establecido en el Marco catalán de calificaciones de la enseñanza superior (MCQES) y respeta la normativa legal vigente

En cuanto a la información básica sobre la distribución de créditos, se ofrecen 60 ECTS de Formación Básica, 126 ECTS obligatorios, 30 ECTS optativos, 12 ECTS de Prácticas Externas y 12 ECTS correspondientes al Trabajo Final de Grado (TFG).

La titulación se vertebra en torno a tres conceptos: *sistemas alimentarios, food design y transversalidad.*

La institución acepta la definición dada por esta Comisión sobre Sistema Alimentario: *En este caso se debe tener en cuenta que un sistema alimentario es el conjunto de actividades, procesos e infraestructuras involucrados en la producción, procesamiento, distribución, consumo y eliminación de alimentos. Incluye todos los elementos y actores que participan en llevar los alimentos desde su origen en el campo hasta la mesa del consumidor, abarcando tanto el sector agrícola como el industrial y de servicios, pasando sin lugar a dudas por el culinario. Junto a estos componentes, los sistemas alimentarios también están influenciados por factores económicos, sociales, políticos y ambientales, como las políticas agrícolas, las normativas de seguridad alimentaria, las prácticas comerciales y el cambio climático. Un sistema alimentario sostenible busca equilibrar la producción eficiente de alimentos con la conservación de recursos naturales y la equidad social, garantizando que todas las personas tengan acceso a alimentos seguros, nutritivos y culturalmente apropiados. Por lo tanto, el diseño de un sistema alimentario implica la planificación y creación de soluciones integradas que mejoren la eficiencia, sostenibilidad y equidad en la cadena de suministro de alimentos*.

El *food design,* se define como *metodología que integra las disciplinas del diseño y de la gastronomía, más que como una disciplina, dado que entendemos que aún no cuenta con una identidad consolidada en el ámbito profesional de los sistemas alimentarios*.

El tercer concepto relevante en la memoria es el de *transformación sostenible* de los sistemas alimentarios. Tal y como se plantea parece dependiente del uso de nuevas tecnologías que pueden o no estar diseñadas conforme a los criterios establecidos en el grado.

CSV: 800155131581565030204968 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

La propuesta se considera innovadora y compleja, por lo que es importante que estos conceptos sean compartidos por todos los actores participantes en la titulación, en especial, estudiantado y profesorado. El estudiantado debe tener claro qué va a aprender, qué resultados debe conseguir y en qué ámbitos profesionales le serán de utilidad los conocimientos, habilidades y competencias adquiridos. Por ello, es importante que las personas responsables de la titulación continúen trabajando en dotar de una mayor precisión a los tres conceptos citados.

Asimismo, teniendo en cuenta la complejidad y amplitud de tales conceptos y la innovación que supone el de *food design*, la Comisión considera que es necesario un seguimiento de cómo dichos conceptos se incorporan en la implantación del título desde varios puntos de vista: la coordinación entre los centros participantes, entre el profesorado implicado y también analizar como contribuyen las actividades de aprendizaje y sistemas de evaluación a visualizar y trabajar esos conceptos.

Los objetivos formativos y el perfil de graduación están definidos correctamente en términos generales. No obstante, a continuación se detallan algunos aspectos que deberían ser tenidos en cuenta por las personas responsables de la titulación.

El Objetivo 1: *Formar al estudiantado para que pueda identificar de manera integrada los procesos de diseño y las artes culinarias en el contexto del sector alimentario* es similar al Objetivo 3. *Preparar al estudiantado para aplicar los fundamentos transversales de las áreas de conocimiento del diseño y la gastronomía, con relación a su futuro profesional.*

Objetivo 2 *Capacitar al estudiantado para que, desde una óptica holística, comprenda la aportación del diseño ante las necesidades de los sistemas alimentarios.* Dado que el concepto de "sistema alimentario" empleado incluye un amplio número de elementos, tal y como recoge otro objetivo posterior, se debería acotar aún más el contenido del objetivo que ahora se considera y hacerlo de manera coherente con los RA de la titulación y de las materias.

Objetivo 4. *Facultar al estudiantado en la aplicación de métodos y técnicas del diseño para los sistemas alimentarios, en el procesamiento y el consumo de alimentos."* Se debe señalar que el "consumo de alimentos" es diferente al concepto "gastronomía" que es el relevante en la propuesta. En todo caso, las personas responsables de la titulación, profesorado y estudiantado deben ser conscientes de que los procesos de gastronomía y los de consumo de alimentos son distintos. Este aspecto debe ser objeto de especial atención en la implantación del programa formativo para asegurar que quedan claros y diferenciados ambos conceptos.

Los procesos que conforman los sistemas alimentarios son tan amplios y variados que difícilmente pueden ser comprendidos en el Objetivo 5. *Proporcionar al estudiantado una formación en diseño para comprender los procesos que conforman los sistemas alimentarios, desde la producción, el procesamiento, la distribución y el consumo hasta la gestión de los residuos.* Por ello, se debe acotar el objetivo de manera que permita visualizar su despliegue.

Por lo que se refiere al Objetivo 8. Preparar *al estudiantado para desarrollar la capacidad empática y flexible que le permita su integración en equipos transdisciplinares.* Como ya se ha mencionado el término *transdisciplinar* es complejo y su aplicación puede l confundir a los actores implicados. Por ello, las personas responsables del título deberán realizar las acciones

CSV: 800155131581565030204968 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

de comunicación oportunas y el seguimiento pertinente que garantice la correcta implantación de esta transdisciplinariedad. Además, sería interesante que en futuras modificaciones de la memoria se incluya una mayor especificación de cómo se traslada este concepto al plan de estudios en futuras modificaciones de la memoria.

La información sobre el perfil de egreso de los graduados incluye: *aportar una formación básica centrada en la transversalidad de los fundamentos del diseño y de la gastronomía* así como *participar en proyectos que fomentan la innovación y la resolución creativa en el sector alimentario*. Se proponen varios subsectores posibles que vinculan el diseño con los sistemas alimentarios. Se considera que la propuesta es muy amplia y que en la información pública, sobre todo para el futuro estudiantado, debería acotarse dirigiéndose preferentemente a los ámbitos relacionados con la gastronomía, las artes culinarias y el diseño.

La titulación se adscribe al ámbito, Industrias Culturales: diseño, animación, cinematografía y producción audiovisual, basándose en el hecho de que el 58% de los ECTS del plan están vinculados de forma directa al contexto de las especialidades del diseño. La comisión considera que sería recomendable la adscripción al ámbito pluridisciplinar por las posibilidades de reconocimiento comporta.

Resultados de aprendizaje

El perfil de aprendizaje está correctamente formulado en resultados de aprendizaje específicos y evaluables, que incluyen conocimientos, habilidades y competencias. Dichos resultados de aprendizaje se corresponden con los que establece el MCQES para el nivel educativo de la titulación y son coherentes con el ámbito de conocimiento del programa.

Los resultados de aprendizaje son coherentes con la denominación del título, así como con los objetivos formativos y el perfil de graduación definidos.

No obstante, tal y como ya se ha explicado en el apartado anterior, el concepto *"transversalidad"* debe ser tratado con una mayor claridad para poder compartir entre todos los participantes en la actividad docente (profesorado y alumnado) lo que implican expresiones como integrar el conocimiento emergente para abordar los problemas de los sistemas alimentarios contemporáneos de una manera holística, o bien *trasciende los límites disciplinarios tradicionales* para *formar un perfil creativo con conciencia social y cultural* . Por lo que las personas responsables de la titulación deberán aclarar estos conceptos en el momento de la implantación en los RA de las asignaturas y realizar un seguimiento de su aplicación, evaluando la eficacia de las actividades de aprendizaje y de la fiabilidad de la certificación de su logro mediante los sistemas de evaluación establecidos. Este seguimiento será objeto de evaluación por esta comisión.

Finalmente, la Comisión valora positivamente el esfuerzo realizado para la incorporación de la perspectiva de género, aunque se debe seguir trabajando en la formulación de los RA para facilitar la compresión. RA *TC03. Integrar la perspectiva de género ante las desigualdades*

CSV: 800155131581565030204968 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

sociales, las dinámicas territoriales y los problemas ambientales, para la aplicación del diseño para los sistemas alimentarios desde una perspectiva social.; TC04. Adoptar un pensamiento crítico incentivando la reflexión y respetando la ética profesional, basado en los objetivos de desarrollo sostenible. La complejidad radica en el alto número de conceptos y acciones que se engloban en cada uno.

Admisión, reconocimiento y movilidad

La Institución proporciona información sobre la normativa y los procedimientos generales de acceso del estudiantado a la titulación.

El perfil de ingreso está correctamente definido.

La Institución aporta información sobre los criterios generales y la normativa de reconocimiento y transferencia de créditos.

Finalmente, se informa sobre los programas y acuerdos de movilidad a disposición del estudiantado propio y de acogida.

Planificación de las enseñanzas

La Institución proporciona información sobre las materias y asignaturas que componen el plan de estudios, su secuencia y la distribución entre los centros participantes en la titulación. Se adjunta el convenio de colaboración a esta memoria. La carga de trabajo prevista para el estudiantado es razonable, y existe una correcta aplicación de la normativa.

La asignación a los ámbitos de conocimiento de la formación básica debe ser revisada teniendo en cuenta las siguientes consideraciones. Las asignaturas “Fundamentos de Cocina y Pastelería” y “Técnicas de cocina y pastelería” se adscriben al ámbito de conocimiento “Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márquetin, comercio, contabilidad y turismo”. Tal adscripción se basa, según las personas responsables del título, en conseguir una formación transdisciplinar. Ahora bien, entre los RA de materia asignados figuran: Crear una oferta gastronómica adecuada a las necesidades y expectativas de los usuarios, a partir de productos y elaboraciones de las cocinas más relevantes; Relacionar los modelos empresariales en restauración comercial y colectiva, así como las instalaciones, equipos, maquinaria y tecnología adecuadas al tipo de producción según los ODS; Identificar los procesos de las técnicas culinarias y la de pastelería, teniendo en cuenta su aplicación en el diseño de ofertas gastronómicas en el contexto del sector alimentario. Tal y como están formulados los RA anteriores, las asignaturas indicadas se ubican más en el ámbito de la gestión empresarial y en el de la tecnología culinaria. Por su parte, la asignatura “Aplicación de Indicadores y Métricas de Sostenibilidad”, según los RA asignados, se debería considerar adscribirla al ámbito de “Ciencias Económicas” y no al de “Ciencias Agrarias y Tecnología de los alimentos” que aparece indicado. La Comisión considera que los cambios propuestos

CSV: 800155131581565030204968 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

facilitarían el reconocimiento de ECTS y deberían ser tenidos en cuenta por las personas responsables de la titulación.

Respecto a los RA de las diferentes materias están correctamente formulados en términos generales. No obstante, se deben tener en consideración los siguientes aspectos:

En la Materia 4, "Fundamentos culinarios", el RA *Analizar los requisitos de la norma de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) y su relación con la higiene industrial y la seguridad del producto en el sector alimentario* no es coherente con las asignaturas asignadas ni con el resto de RA. Debe trasladarse a la Materia 8 "Técnica y Tecnología Alimentaria" en la que se encuentra la asignatura "Seguridad Alimentaria" con la que este RA tiene una mayor coherencia.

Materia 7 "Diseño, Gestión e innovación". Sería recomendable incluir en la denominación y en el RA de conocimiento una referencia a la alimentación. El único RA de conocimiento propuesto es la mejora y la innovación en procesos de producción alimentaria.

Materia 8, "Técnica y Tecnología alimentaria". Se debería revisar la denominación, de acuerdo con los RA asignados, ya que los conocimientos (RK) y habilidades (RH) asociados a la misma están más relacionados con la Nutrición y la Seguridad Alimentaria: explicar la relevancia de la nutrición, reconocer diferencia entre dietéticos, complementos, etc, identificar necesidades energéticas y/o nutricionales, clasificar agentes etiológicos, relacionar microorganismos del deterioro, aplicar la legislación de las bases de la seguridad alimentaria. Además, se debería realizar un esfuerzo por relacionar con mayor claridad la competencia Interpretar la relación entre alimentación y salud, basándose en los objetivos de desarrollo sostenible. En general, en esta materia debería hacerse un esfuerzo para relacionar conocimientos y habilidades e incluir claramente los RA relacionados con la asignatura "Fundamentos de Tecnología Alimentaria" que están en otras materias, como ya se ha comentado.

Los RA de la Materia 3 "Procesos y Sistemas Alimentarios Sostenibles" (Formación Básica) se dirigen más a la comprensión de la sostenibilidad alimentaria que al estudio de los procesos y sistemas en sí. Se debería cambiar la denominación de la materia para hacer más comprensible su definición .

La perspectiva de género parece relegada a unas pocas asignaturas, y no está presente en las principales como las prácticas externas o TFG. Este aspecto debe ser objeto de análisis y mejora.

Personal académico y de apoyo a la docencia

La Institución proporciona información sobre el profesorado y los recursos humanos de apoyo a la docencia previstos para impartir la titulación. Según la información aportada, el 80,4% del profesorado es doctor y el 54,3% está acreditado. Estos valores se consideran adecuados.

En la asignación de profesorado a los ámbitos de conocimiento, predomina el de diseño (22 profesores) y el de Gastronomía y Ciencias culinarias (11). Además, se relacionan profesores

CSV: 800155131581565030204968 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

de otros 9 ámbitos. Se considera que la relación expuesta es coherente con las materias del plan de estudios.

Recursos para el aprendizaje: materiales e infraestructurales, prácticas y servicios

La Institución informa sobre los recursos materiales y servicios para el aprendizaje. Las instalaciones e infraestructuras educativas disponibles para la titulación son pertinentes para desarrollar las actividades formativas previstas, y suficientes respecto al número de estudiantes.

Los servicios y recursos de apoyo al aprendizaje son coherentes con la disciplina, la metodología docente y las necesidades de aprendizaje del programa formativo.

Calendario de implantación

La Institución informa del calendario de implantación.

Sistema interno de garantía de la calidad

La Institución tiene implantado un Sistema interno de garantía de la calidad (SIGC) que permite el control, revisión y mejora del título propuesto.

Los medios de información pública ofrecen los datos relevantes para los grupos de interés de la titulación.

CSV: 800155131581565030204968 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Resultado del informe

La Comisión considera que la Institución debe realizar un seguimiento especial de las siguientes **áreas de mejora** a lo largo de la implantación del título:

Análisis exhaustivo de la aplicación de los tres conceptos clave de la titulación: sistema alimentario, food design, transversalidad, desde los puntos de vista expuestos en este informe.

Reformular y desplegar los objetivos de la titulación teniendo en cuenta lo expuesto en el presente informe. Realizar un seguimiento del nivel de logro y si es necesario de su replanteamiento para una implantación adecuada.

Revisar la aplicación del concepto "transversalidad" en los RA de titulación y materia a fin de conseguir una mayor claridad del objetivo que se persigue.

Revisar la formulación, aplicación y asignación de los RA relativos a la perspectiva de género tal y como se señala en este informe.

Revisar y adecuar la asignación de asignaturas a materias según lo que se establece en este informe.

Ubicar el RA *Analizar los requisitos de la norma de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) y su relación con la higiene industrial y la seguridad del producto en el sector alimentario* en la Materia 8 "Técnica y Tecnología alimentaria" con la que tiene una mayor coherencia.

Replantear la denominación de las Materias 3, 7 y 8 según lo expuesto en este informe.

La Comisión ofrece a la Institución las siguientes **recomendaciones** que pretenden contribuir a la mejora continua de la titulación:

Intentar acotar el perfil de egreso de acuerdo con lo expuesto en este informe.

Reconsiderar la adscripción de la titulación al ámbito de conocimiento "Interdisciplinar".

Reconsiderar la adscripción de las asignaturas citadas en este informe a otros ámbitos de conocimiento más cercanos a los RA propuestos.

La presidenta de la Comisión Específica de evaluación en el ámbito de Artes y Humanidades

R. M. Capel

Rosa María Capel Martínez

CSV: 800155131581565030204968 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CSV: 800155131581565030204968 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es