



Campus  
de Turisme, Hoteleria  
i Gastronomia



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

# Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

## Informe de Seguiment del curs acadèmic

### 2014-15

**Informe elaborat per:** Responsable Ordenació Acadèmica

**Informe revisat per:** Comissió de Qualitat de Graus

**Informe aprovat per:** Direcció EUHT CETT-UB

30 de gener de 2016

## INDEX

---

<b>1. PRESENTACIÓ</b>	<b>3</b>
1.1. FITXA IDENTIFICATIVA DE L'ENSENYAMENT	4
<b>2. INFORMACIÓ PUBLICADA</b>	<b>6</b>
2.1. SEGUIMENT I ACTUALITZACIÓ DE LA INFORMACIÓ PUBLICADA	6
<b>3. ANÀLISI VALORATIVA DE L'ENSENYAMENT</b>	<b>7</b>
3.1. DADES SOBRE L'ACCÉS I MATRICULA	9
3.2. ORIENTACIÓ A L'ESTUDIANT	11
3.3. PLANIFICACIÓ I GESTIÓ DOCENT	13
3.4. PRÀCTIQUES EXTERNES	19
3.5. LA MOBILITAT INTERNACIONAL	19
3.6. TREBALL FINAL DE MÀSTER	19
3.7. PROFESSORAT	19
3.8. GESTIÓ DELS RECURSOS MATERIALS I SERVEIS	20
3.9. RESULTATS	20
3.9.1. <i>Queixes, Reclamacions i Suggestiments</i>	21
3.9.2. <i>Nivell de satisfacció de l'alumnat sobre l'actuació docent i la planificació de les assignatures</i>	21
3.9.3. <i>Rendiment Acadèmic</i>	23
<b>4. PROPOSTES DE MILLORA</b>	<b>24</b>
4.1. DISSENY, IMPLEMENTACIÓ I SEGUIMENT DE LES ACCIONS DE MILLORA	24
4.2. PROPOSTES DE MILLORA DERIVADES DE LA VALORACIÓ DEL SEGUIMENT DE LA TITULACIÓ	25
<b>5. EL SISTEMA INTERN D'ASSEGURAMENT DE LA QUALITAT DEL CETT</b>	<b>25</b>

## 1. PRESENTACIÓ

El CETT és un complex de formació integral en turisme i hoteleria que comprèn l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT-UB, la Residència Universitària Internacional Àgora BCN – ambdues adscrites a la Universitat de Barcelona-, l'Escola d'Hoteleria i Turisme que imparteix Cicles Formatius, la Consultoria CETT Consultors, l'Hotel Alimara –de 4 estrelles-, Viatges Century.

L'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT (EUHT CETT), adscrita a la Universitat de Barcelona, és la institució de formació superior del Grup i sorgeix el 1996 amb la intenció de crear un centre de formació on es fusiona el millor del Grup CETT i de la Universitat de Barcelona; suma del coneixement profund del sector turístic que el Grup CETT lidera des de 1969 i de l'herència de més de 555 anys de desenvolupament en ciència de la Universitat de Barcelona.

L'oportunitat de constituir-se com el centre de formació especialitzat en turisme i hoteleria de la Universitat de Barcelona, sorgeix arrel de la possibilitat que ofereix el Reial Decret 259/1996, de 16 de febrer que disposa que “els estudis superiors de turisme es desenvoluparan a la universitat i als centres que obtinguin el seu reconeixement com a escoles adscrites a una universitat.”

Així el Decret 91/1998, de 31 de març aprova l'adscripció de l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT ( EUHT CETT-UB) a la Universitat de Barcelona.

L'EUHT CETT-UB ofereix en l'actualitat els següents programes formatius:

### Programes de Grau

#### **Grau de Turisme (a partir del curs 2009-10)**

Aquesta titulació universitària forma professionals especialitzats en la gestió d'empreses turístiques, tant pel que fa a l'hoteleria i a la restauració, com a les empreses de viatges i les relacionades amb el món de l'oci en general.

#### **Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques (a partir del curs 2014-15)**

Aquest és el primer grau interuniversitari (UB-UPC) de Ciències Culinàries i Gastronòmiques de l'Estat espanyol liderat per dues universitats públiques. Neix de la unió, la voluntat i el compromís de la Universitat de Barcelona (UB) i la [Universitat Politècnica de Catalunya - Barcelona Tech \(UPC\)](#), mitjançant l'[Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT-UB](#) (centre adscrit a la Universitat de Barcelona), el [Campus de l'Alimentació de Torribera \(UB\)](#), on els estudis estan adscrits a la Facultat de Farmàcia, l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona (UPC) i la [Fundació Alcía](#), per oferir la millor formació d'alt nivell que respongui a les necessitats del sector de la cuina i la gastronomia, i per impulsar els estudis i la recerca en aquests àmbits.

Avalat per l'experiència acadèmica i el coneixement expert en alimentació, nutrició i dietètica, ciències agroalimentàries, ciències culinàries i gastronomia d'aquests centres referents del sector universitari, aquest nou programa de grau compta, a més, amb l'assessorament gastronòmic i la col·laboració del reconegut xef català Joan Roca, i la participació en el seu disseny i desenvolupament dels cuiners i professionals del sector més rellevants del país, així com de la indústria gastronòmica i de l'alimentació.

## Programes de Postgrau (Màsters)

En aquest nivell de formació l'EUHT CETT-UB realitza programes d'especialització d'alt nivell, adreçats a graduats de primer i segon cicle universitari, així com a professionals en actiu que vulguin una ampliació de coneixements i una actualització qualificada.

En la línia de formació de postgrau, l'EUHT CETT s'ha treballat aquests darrers cursos en el redisseny i nova verificació d'altres màsters iniciats en el curs 2007-08 en el àmbit de la Direcció Hotelera i d'Empreses Turístiques, a fi d'apropar la oferta de formació a noves realitats del sector, i així per al curs 2014-15, les titulacions implantades en aquest nivell formatiu són les següents:

- Màster Universitari en Innovació en la Gestió Turística (Curs 2011-12)
- Màster Universitari en Direcció Hotelera i de Restauració (Curs 2013-14)
- Màster Universitari en Direcció d'Empreses Turístiques (Curs 2013-14)

El concepte d'innovació aplicat a la gestió turística a partir del que es construeix aquesta titulació, es centra en les capacitats de les destinacions turístiques per a desenvolupar idees, plantejaments, noves propostes de valor en relació als pilars de la competitivitat i la qualitat de qualsevol producte turístic; és a dir del seu enfocament estratègic, el seu model organitzatiu, i els seus models operatius per aconseguir resultats excel·lents per a totes les parts interessades (clients, societat, i medi ambient).

D'aquesta manera, les competències que es desenvolupen en aquest màster estan relacionades amb la millora de les capacitats de gestió en aquests àmbits o àrees funcionals, aplicades al desenvolupament i revalorització de nous productes basats en el territori, els seus recursos culturals i naturals, i la seva gastronomia, com a nova oportunitat de desenvolupament turístic per a moltes destinacions.

---

### 1.1. FITXA IDENTIFICATIVA DE L'ENSENYAMENT

---

<b>Dades Generals GCCG</b>	<b>2014-15</b>
<b>Codi RUCT: 253006</b>	
Any en que es va començar a impartir l'ensenyament	2014-15
Nº de Places	60
Nombre Estudiants de nou accés	63

## Objectius de la Titulació

Els objectius generals estan vinculats amb els principals àmbits competencials relacionats amb el domini dels processos i la tècnica culinària, el desenvolupament de coneixement i la innovació, la gestió empresarial, així com amb la visió més global del fenomen gastronòmic.

En aquest sentit la definició final dels objectius proposats per a aquesta titulació són els següents:

- Oferir una doctrina de coneixement culinari-gastronòmic que permeti comprendre els processos que tenen lloc en l'activitat culinària, i adquirir les habilitats que facilitin avançar en el desenvolupament i la innovació gastronòmica i culinària des d'una perspectiva interdisciplinària de les múltiples àrees del saber, del coneixement i de la tècnica que hi intervenen.
- Preparar professionals competents per dissenyar, planificar i produir ofertes gastronòmiques i serveis culinaris en les diferents empreses dels sectors implicats, aplicant i desenvolupant els processos i les tècniques culinàries adequades que donin resposta a les necessitats i requeriments dels diferents col·lectius, considerant tant les variables socials i culturals que hi intervenen, com els aspectes vinculats amb la nutrició i la salut.
- Formar professionals capaços de crear nous conceptes gastronòmics i elaboracions culinàries d'avantguarda que incorporin innovacions en tecnologia, en l'ús d'aliments i productes, en tècniques culinàries contemporànies, i en el desenvolupament de noves fórmules i conceptes, integrats en equips multidisciplinaris de treball i d'investigació.

### a) Tractament de les recomanacions que es van fer en el moment de la verificació de la memòria del títol

A continuació es relacionen les propostes de millora que van ser proposades per l'AQU en el moment de la verificació:

Data del document oficial d'AQU: 04 de juny de 2014	
Recomanació informe AQU	Accions dutes a terme
<b>Actualitzar la denominació de les mencions del títol:</b>	Donada la recomanació, aquesta s'està tenint en compte i al ser el 1er curs d'implantació estem valorant la idoneïtat dels noms, fins i tot amb el sector. Es valorarà en l'informe del 15/16 per fer revisió de nou sobre la denominació de les mencions.
<b>Reduir el nombre de competències específiques:</b>	Essent conscients del grau de dificultat que pot suposar el número elevat de competències específiques, el fet representatiu de la multidisciplinarietat del grau, en matèries científiques, tecnològiques, tècniques i socials fa que es requereixin aquestes competències per a cadascuna d'elles, de totes maneres es valorarà un cop implantat els 4 anys, per tenir més grau d'informació.
<b>Ajustar la formulació de les competències específiques:</b>	En les competències específiques durant el curs 15/16 treballarem per millorar el contingut i redacció d'aquestes per tal de proposar canvi en el curs 16/17.

<b>Ajustar els resultats d'aprenentatge i continguts de la matèria Investigació i Innovació Culinària:</b>	S'ha revisat el resultat d'aprenentatge de la matèria 10, disseny de projectes d'investigació en l'àmbit científic culinari, i si ha procedit a ajustar aquest." Aplicar tècniques d'investigació en l'àmbit científic culinari".
<b>Revisar el moment en que s'ha planificat la impartició d'algunes assignatures, com Art i Cuina i Experimentació Culinària.</b>	Es recull aquest suggeriment i s'incorpora a una anàlisi més global que cal dur a terme en la impartició completa del pla d'estudis.  Es fa necessari esperar a la impartició dels quatre cursos abans d'abordar qualsevol modificació que repercuteixi en l'expedient dels estudiants.

## 2. INFORMACIÓ PUBLICADA

El Sistema Integrat de Qualitat i Medi Ambient (SIQMAC) contempla en el seu procediment de comunicació les eines i canals de comunicació i les responsabilitats per assegurar la correcta comunicació interna entre els membres del Grup CETT i comunicació externa amb els grups d'interès.

En quant a la gestió de la informació que ha de ser de consulta pública, des de l'EUHT CETT-UB s'estableix dos nivells de comunicació:

- Una comunicació més de tipus general focalitzada en la informació als nous estudiants i a la societat (Web del Centre)
- Una comunicació de caire específic destinat a la comunitat del centre (Web del Campus Virtual)

### 2.1. SEGUIMENT I ACTUALITZACIÓ DE LA INFORMACIÓ PUBLICADA

El Sistema Intern de Qualitat i Mediambient del CETT (SIQMAC) introdueix mecanismes per assegurar que la informació disponible sigui correcta i que s'actualitzi amb la freqüència adequada. En aquest sentit es presta especial atenció a tota aquella informació més variable adaptada a un curs acadèmic determinat, i per tant es actualitzada regularment pels diferents responsables abans de l'inici del període acadèmic corresponent.

A tal efecte a tots els apartats del web s'indica la data de la darrera actualització.

#### Web del Centre

L'EUHT CETT-UB publica en el seu web: [www.cett.cat](http://www.cett.cat), tota aquella informació de caràcter bàsic relacionada amb el desenvolupament operatiu del programa formatiu, des de les dades d'accés, perfils de sortida, objectius d'aprenentatge, el disseny curricular de la titulació...

Aquesta informació va adreçada en primera instància als potencials estudiants interessats en aquesta formació i, per extensió, a tots els grups d'interès relacionats (empreses i institucions d'àmbit acadèmic i professional...).

En aquest espai l'estudiant de nou accés troba tota la informació necessària per a iniciar la seva sol.licitud d'admissió o demanar informació addicional personalitzada.

Aquesta informació segueix els criteris general d'estructura i continguts unificats per a totes les titulacions de la UB

## Web del Campus Virtual

Des del curs acadèmic 2013-14, es considerà la importància d'aglutinar en un sol espai web la informació necessària que els estudiants de l'EUHT CETT-UB requerien per al desenvolupament operatiu del programa formatiu de les diferents titulacions.

En un primer moment aquesta informació es trobava associada a cadascuna de les formacions a través d'un espai propi dins del Campus Virtual, però la repetició en determinades informacions sobretot referides als aspectes normatius i de procediment, portaren a la opció de crear un sol espai dinàmic que permet tant la generalització com la personalització de la informació de la comunitat acadèmica.

Durant el curs 2014-15, s'ha treballat en millorar la informació que es fa pública, sobretot pel que fa referència a la distribució i segmentació dels diferents apartats, derivat de les possibilitats que t'ofereix la implantació i l'ús continuat per part de la comunitat.

Així respecte a l'any anterior, s'ha ampliat algun apartat més com per exemple la "Normativa Econòmica" o l'apartat destinat a proporcionar informació més acurada sobre el desenvolupament del "Treball Final de Màster", en el cas d'aquestes titulacions.

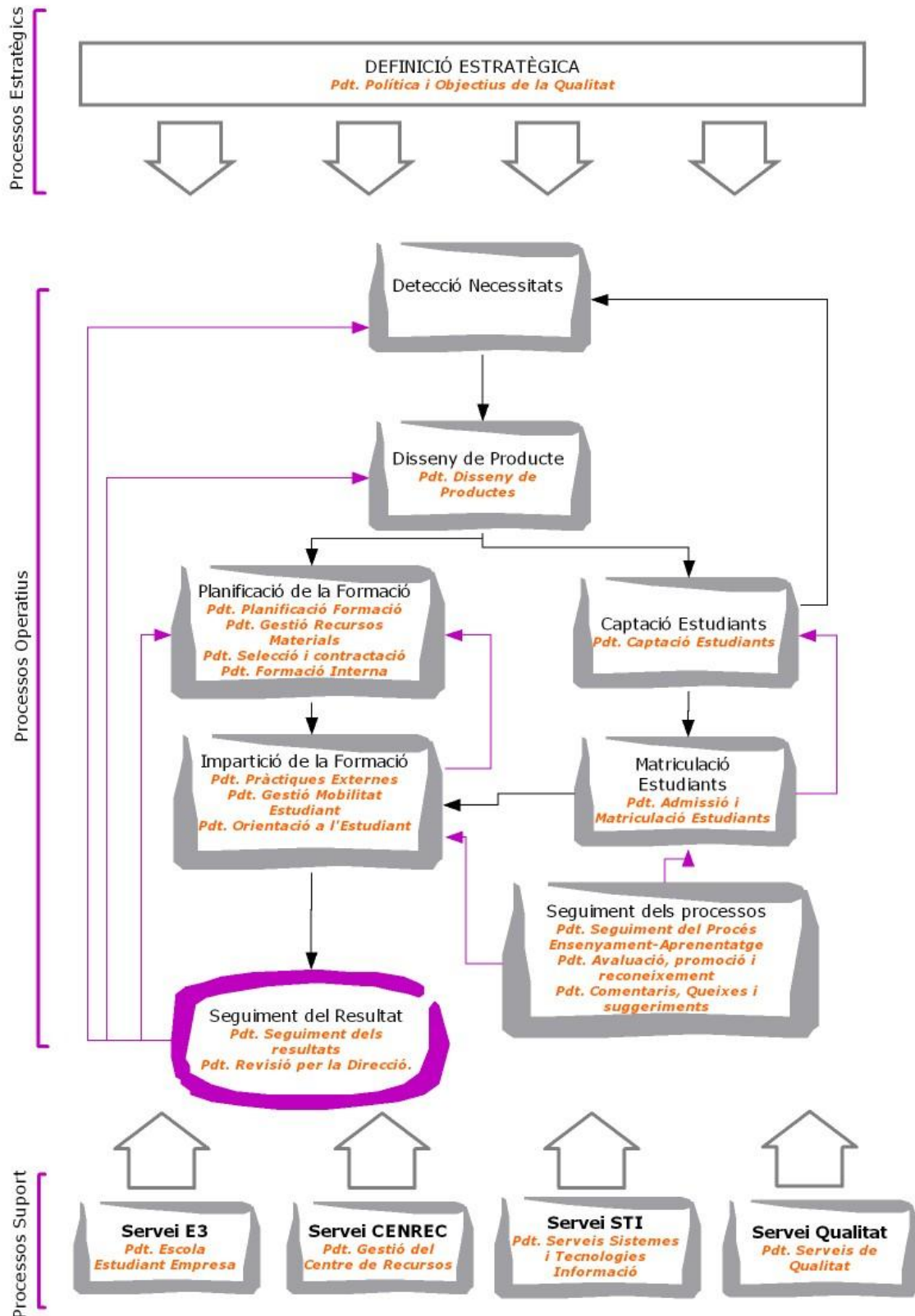
D'altra banda, dins del Campus Virtual, la Comunitat Acadèmica disposa de l'accés a la pàgina web que aglutina tot el referent al context en que es desenvolupa el Sistema Integrat de Qualitat i Mediambient (SIQMAC), a on els usuaris poden consultar la política de qualitat, el mapa de processos del sistema, així com tots els elements que s'en deriven.

En aquest sentit, i per tractar-se d'un centre adscrit, la participació dels estudiants en la configuració de la informació pública es circumscriu a les trobades que periòdicament es duen a terme amb els tutors de cada grup, així com amb la personalització i seguiment que es realitza de cadascun dels aspirants en el procés d'admissió i sel.lecció.

## 3. Anàlisi Valorativa de l'Ensenyament

A través del Sistema Intern de Qualitat i Mediambient del CETT (SIQMAC) s'ha elaborat el mapa de processos, cosa que ha permès identificar i classificar cada un dels processos clau que intervenen en el programa formatiu de l'ensenyament, a més el SIQMAC proposa el desplegament gradual d'un conjunt d'indicadors, lligats als diversos processos, fins al moment de l'acreditació.

Una de les tasques dutes a terme les Comissions de Qualitat de l'EUHT és desplegar el SIQMAC a través del mapa de processos i els seus procediments associats. D'aquesta manera, des del centre s'ha reflexionat sobre qui i com s'ha de fer la tasca de planificació i avaluació dels diversos processos.





Aquest ensenyament s'ha iniciat en el curs 2014-15, per la qual cosa els processos sotmesos a un seguiment més exhaustiu són els següents:

- Planificació de la Formació
- Sel.lecció i Contractació
- Captació d'Estudiants
- Admissió i Matriculació d'Estudiants
- Gestió de Recursos Materials
- Orientació a l'Estudiant
- Seguiment del Procés d'Ensenyament-Aprenentatge

---

### 3.1. DADES SOBRE L'ACCÉS I MATRICULA

---

La informació proporcionada en el quadre que s'adjunta a continuació sobre el comportament de l'accés i matriculació dels estudiants en el Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques, ha estat recollida per Ordenació Acadèmica a partir de la informació proporcionada pel Departament de Marketing del Centre derivada de l'informe comercial que s'edita en finalitzar el període acadèmic corresponent.

Dades Accés. Grau CCG	2014-15
Nº de Places ofertes de nou accés	60
Demanda total	79
Demanda en 1a. Opció	69
Nº Estudiants de nou accés matriculats	63
Nota de Tall de la Titulació	5,192
Nota mitjana d'accés	7,41
Nota de tall Quintil més elevat	9,75
Taxa matriculació en primera opció	75,36%
Estudiants nou accés matriculats a temps complet	88,89%
Taxa de matriculació	80%

En quant a les dades d'accés i matricula, en tant que és el primer any que s'imparteix aquesta titulació i considerant a més la complexitat de ser un Grau Interuniversitari que implica mobilitat dels estudiants entre centres, val a dir que un primer any havent completat la totalitat de les places ofertades es pot considerar un èxit absolut.

De la mateixa manera destacar que també ja en el primer any es disposa d'una nota de tall i aquella corresponent al quintil més elevat està prop del 10, el que assenjala al qualitat d'accés de l'estudiant.

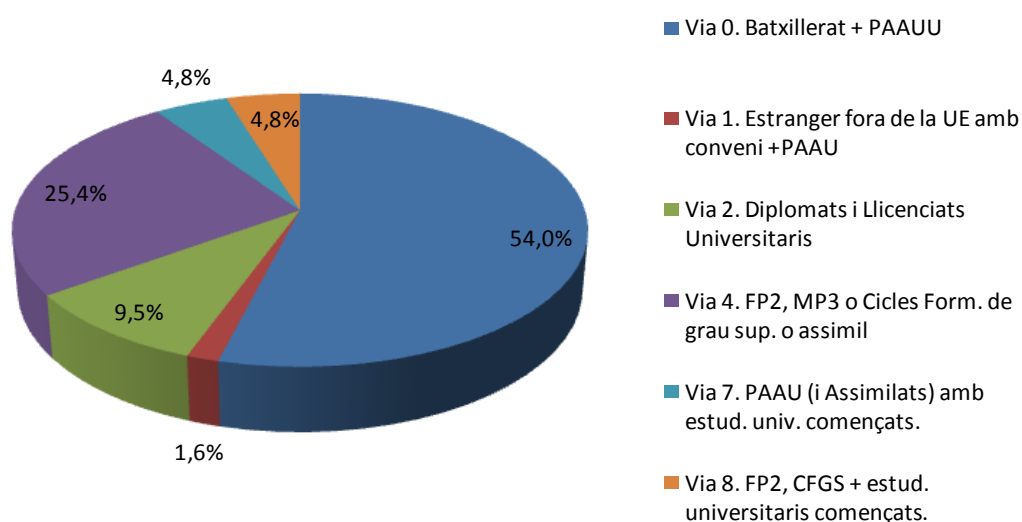
## Perfil d'Ingrés

El perfil d'ingrés recomanat per als estudiants que volen seguir la formació d'aquesta titulació contempla en primera instància que s'hagin format en un batxillerat adscrit a la modalitat d'humanitats i ciències socials, o bé a la modalitat de ciències i tecnologia preferentment.

En el cas que l'alumne procedeixi d'un títol de Tècnic Superior de Formació Professional, es recomana que hi hagi cursat els programes vinculats amb les famílies professionals d'Hoteleria i Turisme o d'Indústries Alimentàries.

Així mateix, cal que l'estudiant disposi d'uns coneixements bàsics del idioma anglès i de les eines informàtiques d'ús habitual, sent aconsellable a més que tinguin actituds i aptituds tals com la responsabilitat, la capacitat de concentració i atenció, la capacitat per relacionar-se amb els altres i per treballar en equip, la flexibilitat i polivalència, la capacitat per adaptar-se a noves situacions, així com la vocació de servei, l'organització i la constància.

En el seu primer any d'implantació els estudiants de nou accés que han iniciat els seus estudis tenien les procedències següents:



Val a dir doncs que en quant al perfil de procedència, ha estat més o menys el previst, i cal destacar el percentatge d'estudiants que accedeixen amb una formació prèvia de Formació Professional de Grau Superior.

En quant als estudiants procedent del Batxillerat, la branca menys nombrosa ha estat la científica, quan és un dels batxillerats que s'adequa molt millor al nivell de les assignatures impartides principalment des del Campus de Torribera.

## Percentatge d'estudiants de nou ingrès per intervals de crèdits matriculats

GCCG: % Estudiants de nou Ingrès matriculats per intervals de crèdits	2014-15
> 60 crèdits matriculats	0,00%
60 crèdits matriculats	88,89%
59- 30 crèdits matriculats	11,11%
30 crèdits matriculats	0,00%
< 30 crèdits matriculats	0,00%

Aquestes dades es corresponen perfectament al perfil dels estudiants matriculats en un primer any d'implantació, considerant a més que els estudiants procedents de titulacions de Formació Superior de les Famílies d'Hoteleria i Turisme tenen la opció de reconèixer crèdits, tal i com estableix la normativa aplicable.

## Percentatge d'estudiants de nou ingrès matriculats per intervals de nota d'accés

% Estudiants matriculats de nou accés per intervals nota accés	2014-15
5,00 - 5,99	18,75%
6,00 - 6,99	26,56%
7,00 - 7,99	18,75%
8,00 - 8,99	12,50%
9,00 9,99	7,81%
> 10	15,63%

En aquest apartat també queda reflectit el que es comentava en un inici, la distribució qualitativa dels estudiants de nou accés queda clarament dibuixada en el quadre que s'adjunta.

---

### 3.2. ORIENTACIÓ A L'ESTUDIANT

---

#### **Accions a la fase inicial dels estudis:**

Per la particular naturalesa d'aquesta titulació en la que intervenen activament tres centres, pertanyent a dues Universitats i que a més implica la mobilitat dels estudiants entre espais diferenciats, es va tenir molta cura en la planificació i procés d'adaptació dels alumnes.

Així durant la primer setmana del curs, es varen programar unes sessions especials que incorporaven visites a cadascun dels centres de formació: EUHT CETT-UB, Campus de l'Alimentació de Torribera i Escola Superior d'Agricultura de Barcelona, a fi de familiaritzar als estudiants amb els diferents espais, i cercant també la normalitat en aquest procés d'ensenyament-aprenentatge.

Val a dir que el resultat va ser del tot positiu, donat que els estudiants varen valorar molt aquestes visites, i a més va resultar també un facilitador important per la implicació del professorat.

### **Accions durant el desenvolupament dels estudis:**

Durant el desenvolupament del curs el Coordinador Acadèmic de cada centre assumeix les funcions de tutor, en el cas del Campus CETT dels estudiants del grup, i en el Campus Torribera es van establir dos perfils, el coordinador i el tutor, per tal d' oferir orientació i atenció personalitzada als alumnes per tal d'incrementar el seu rendiment acadèmic.

Així, al llarg del curs s'ha anat treballant en grups de professorat i fent reunions periòdiques entre els Coordinadors Acadèmics de cada campus, recollint la informació dels estudiants i compartint-la.

D'altra banda, també s'orienta a l'alumnat per a l'ampliació del seu horitzó formatiu, aclarint dubtes o facilitant informació del seu interès, en un marc de confidencialitat i de respecte vers la seva autonomia.

Si bé els alumnes tenen a la seva disposició durant tot el curs la possibilitat d' obtenir, per part del Servei E3 (Estudiant, Escola Empresa) o la pròpia Coordinació d'Estudis, orientació relativa a la seva futura inserció professional, durant l' últim terç del curs, els alumnes tenen accés a diferents activitats dissenyades per tal de fomentar aquesta relació entre els estudiants i el món laboral, entre les que destaquen la Trobada Escola Empresa, dissenyada com un "workshop" de contacte directe amb els responsables de selecció de les empreses més representatives del sector.

La 15a Trobada Escola-Universitat-Empresa va finalitzar l'edició de 2014-15 amb la presentació de 281 ofertes laborals i de pràctiques, per part de les 70 empreses del sector turístic i l'hoteleria participants. Entre aquestes propostes cal ressaltar l'augment en un 47% de les ofertes laborals i de pràctiques amb una orientació de carrera internacional.

El Campus CETT va acollir entre els dies 23 i 24 de febrer la celebració d'un total de 3.342 entrevistes individuals, model "speed networking", entre empreses turístiques i 1.575 estudiants de grau i postgrau, formació professional, i també de formació continua i els antics graduats del CETT, els CETT Alumni. A banda de les entrevistes, 40 de les corporacions participants varen exposar, en presentacions corporatives, les seves polítiques de formació i opcions de creixement professional pels seus futurs col·laboradors.

A banda de les entrevistes, 40 de les empreses participants varen exposar, en presentacions corporatives, les seves polítiques de formació i opcions de creixement professional pels seus futurs col·laboradors.

Durant aquesta jornada es passa una enquesta de satisfacció als estudiants i representants de les diferents empreses a fi de recollir la seva valoració, inquietuds i suggeriments. Val a dir que en aquesta 15ª edició els resultats de la satisfacció han estat els següents:

- Estudiants, un 7,8 sobre 10
- Empreses, un 8,4 sobre 10

De la mateixa manera, també cal destacar l'organització d' activitats i tallers previs a la Trobada Escola Empresa, orientats a la millora en la capacitat de l' estudiant vers els processos d' inserció laboral, elaboració i potenciació del perfil professional organitzat pel Servei E3.

Durant tot el curs, els estudiants reben atenció personalitzada per orientar-lo, especialment respecte a la seva inserció professional i a la continuïtat dels seus estudis. Així doncs, els estudiants gaudeixen d' informació a temps real de les possibles ofertes de pràctiques i/o laborals mitjançant l' espai virtual, així com l' assessorament continu per part del Servei E3.

Del 21 al 23 d'abril 15, es va dur a terme la Trobada Gastronòmica, aquestes Jornades enfocades als alumnes, fan il·lustrar i fer que el contacte amb el sector sigui més proper

El sector gastronòmic, en constant creixement, fa que els estudiants hagin d'estar al dia amb les darreres tendències i coneguin de primera mà les primeres espases de la gastronomia catalana i espanyola, aquesta edició s'ha comptat amb Carles Gaig, Restaurant Gaig, Barcelona 1\*, ell mateix va fer incís en la importància d'aquesta Trobada Gastronòmica pel que fa al vincle que genera la relació cuina-escola, entre el cuiners de renom i els joves alumnes que estan aprenent com: Christian Escribà, Pastisseria Escribà, el punt de creativitat, amb Fantasia, un "Cuento Chino", amb Nandu Jubany, Restaurant Jubany, Calldetenes 1\*, la cuina catalana en l'estat d'excelència, i la part del vi, amb Ferran Centelles, Sumiller de el Bulli. És fonamental que els estudiants tinguin referències culinàries de nivell, per tal de despertar el seu talent.

#### **Accions a la fase final del curs:**

Al final del segon semestre es va fer una reunió amb els alumnes per tal d'orientar-los amb el sector perel desenvolupament de les pràctiques a empresa. Oferint la possibilitat del primer estiu de fer unes pràctiques amb els Germans Torres, Restaurant Dos Cielos, 1\* Michelin, al Palau de Pedralbes. És fonamental que els alumnes tinguin un contacte alt amb el sector i puguin aprofitar al màxim les relacions amb les empreses col·laboradores, així se'ls va comunicar que en fessin ús, la reunió va ser liderada pel departament d'E3, juntament amb Coordinació d'Estudis del Campus CETT.

---

### **3.3. PLANIFICACIÓ I GESTIÓ DOCENT**

---

A fi de garantir la qualitat en el procés de planificació i gestió de la docència en una titulació de Grau Interuniversitària i Intercentre com aquesta, es va redactar el corresponent conveni de col·laboració que el projecte requeria, i que ha estat la referència per a la coordinació dels estudis.

Així, es varen crear els següents òrgans de Govern i mecanismes de coordinació del Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques:

- Consell de Coordinació del Grau: està compost per dos representants de cada un dels Centres participants.
- Hi ha una Coordinació General del Grau, exercida per l'EUHT CETT-UB
- Hi ha un/a Responsable Acadèmic del Grau per a cadascun dels Centres participants i que han estat designats d'acord amb els mecanismes interns establerts per a cada centre
- Hi ha una Comissió de Coordinació del Grau que és l'òrgan responsable de la implantació i desenvolupament del programa formatiu, està format per la Coordinació General i les persones Responsables Acadèmiques de cada Centre.

Així durant el curs 2014-15 es va constituir el Consell de Coordinació del Grau que es reuneix per primera vegada a fi d'asentar les bases de funcionament d'aquest òrgan de govern.

Al ser el primer any d'implantació, es fa una atenció especial a aconseguir el màxim d'integració entre el professorat de les dues institucions que durant el primer curs, seran les encarregades d'impartir la formació als estudiants, així al mes de juliol de 2014, la Comissió de Coordinació del Grau convoca una sessió de treball amb el conjunt del professorat a fi de posar en comú el repàs dels objectius de la titulació, els aspectes normatius a considerar, els

procediments qualitatius a contemplar, així com a mirar de resoldre tots aquells aspectes de funcionament logístic operatiu que es creu que poden sorgir.

En aquest sentit cal tenir en compte que la present titulació és una titulació interuniversitària que implica també mobilitat d'estudiants entre els diferents centres que participen de la seva impartició, així durant el primer curs es concentren els hores de classe en funció del lloc en el que els alumnes hauran d'anar per a rebre la formació. Malgrat en primera instància podria suposar algun tipus d'objecció per part dels alumnes, val a dir que no ha estat en absolut cap problema, sino que la opinió recollida dels estudiants ho consideren com un valor afegit.

Això no obstant, no obvia la dificultat en mantenir uns nivells de coordinació que permetin garantir aquesta harmonia en la impartició de les assignatures en diferents espais. A aquest efecte la Comissió de Coordinació ha mantingut un contacte constant gràcies a les possibilitats que ofereixen les tecnologies de la informació, així com a les sessions de treball que de forma periòdica s'han anat realitzant al llarg del curs.

Indicadors Planificació i Gestió Docent	2014-15
Assignatures amb pla docent publicat	100%
Assignatures amb menys de 10 estudiants	0
Taxa de Repetidors Assignatura	0,00%
Ràtio crèdits matriculats entre total d'estudiants	57,57
Total de crèdits matriculats	3.627

## Llistat de les Competències de la Titulació

A continuació es relacionen les competències associades en aquesta titulació tal i com estan recollides en la memòria de verificació.

### Competències Bàsiques

- CB1** Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
- CB2** Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
- CB3** Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
- CB4** Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CB5** Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

## Competències Generals

---

**CG1** Ser capaz de desenvolverse en situaciones complejas o que requieran el desarrollo de nuevas soluciones

**CG2** Realizar un esfuerzo adicional por alcanzar una meta u objetivo, emprendiendo nuevos retos, proyectos....

**CG3** Resolver situaciones con iniciativa y autonomía, incorporando un espíritu creativo e innovador

**CG4** Implementar, gestionar y evaluar sistemas de calidad y de gestión medioambiental de prevención de riesgos.

**CG5** Organizar y coordinar equipos de trabajo, asumiendo el liderazgo y aportando soluciones a posibles conflictos grupales

**CG6** Responder a necesidades y expectativas de los clientes

**CG7** Gestionar momentos de presión del entorno laboral

**CG8** Formular hipótesis, recoger e interpretar información siguiendo el método científico.

**CG9** Utilizar la potencialidad de las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno de trabajo

**CG10** Comunicarse de forma oral y escrita en la lengua inglesa, utilizando con corrección el vocabulario propio del ámbito de la restauración

---

## Competències Específiques

---

**CE01** Analizar el impacto de la cultura gastronómica y vitivinícola como fenómeno turístico

**CE02** Identificar y ejecutar las elaboraciones más significativas del mapa gastronómico mundial

**CE03** Organizar, desarrollar y evaluar los procesos de producción culinaria, montajes y diseños de platos

**CE04** Saber liderar el diseño de la creación de un espacio culinario, teniendo en cuenta la optimización de la producción y la normativa legal sanitaria

**CE05** Aplicar las técnicas culinarias de vanguardia aportando valor y nuevos conceptos al diseño de la oferta gastronómica

---

---

<b>CE06</b>	Interpretar los procesos de elaboración de bebidas e identificar los descriptores organolépticos mediante la cata sensorial
<b>CE07</b>	Identificar y clasificar las diferentes familias de productos alimenticios elaborados y no elaborados para la aplicación culinaria
<b>CE08</b>	Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
<b>CE09</b>	Reconocer las propiedades organolépticas de los alimentos, para su interacción y combinación en la aplicación gastronómica
<b>CE10</b>	Identificar la procedencia geográfica de los alimentos y la influencia de los factores locales en su producción.
<b>CE11</b>	Interpretar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria en ámbitos culinarios
<b>CE12</b>	Entender la importancia de la alimentación como un factor condicionante del estado de salud y calidad de vida de la población
<b>CE13</b>	Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los distintos grupos de alimentos, así como en la atención de colectivos con necesidades especiales
<b>CE14</b>	Comprender las estructuras químicas, propiedades y transformaciones de los componentes de los alimentos
<b>CE15</b>	Aplicar las técnicas, métodos e instrumentos utilizados para el análisis químico, bioquímico, físico y sensorial de los alimentos
<b>CE16</b>	Informar y asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito de la ciencia culinaria y gastronómica.
<b>CE17</b>	Interpretar la información relevante a nivel económico-financiero de las empresas de restauración, a fin de realizar el diagnóstico y control adecuado y adoptar medidas correctoras susceptibles de aplicar para garantizar la sostenibilidad del negocio.
<b>CE18</b>	Entender el marco legal e interpretar los textos jurídicos que aplican al desarrollo de la actividad empresarial del ámbito de la restauración.
<b>CE19</b>	Comprender la necesidad de una adecuada planificación y gestión de las personas, aplicando las técnicas de gestión organizacional.
<b>CE20</b>	Diseñar los procesos de producción culinaria determinando la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
<b>CE21</b>	Desarrollar nuevos procesos y productos, generando nuevas oportunidades en el ámbito culinario y gastronómico
<b>CE22</b>	Distinguir y aplicar la documentación relacionada con las unidades de producción de cocina, para realizar controles presupuestarios, informes....

---



<b>CE23</b>	Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptadas a las colectividades e industria alimentaria
<b>CE24</b>	Reconocer y aplicar las principales operaciones básicas de los procesos industriales para garantizar el control de procesos y de productos destinados al consumo humano
<b>CE25</b>	Conocer las propiedades físicas, químicas y nutritivas de las materias primas y de los alimentos

### **Relació de competències adquirides i avaluades en les diferents matèries i assignatures del Grau**

En aquest punt es voldria destacar el treball transversal de dues assignatures del segon semestre, la de "Tècniques Culinàries" i la de "Bases Físiques i Físicoquímiques dels Productes i Processos Culinaris", es va establir el treballar competències de manera plegada, donat que en tenim diferents, intercanviant, docents en els diferents campus i fent un treball d'objectiu comú on intervenen les dos disciplines. Val a dir que el resultat ha estat molt positiu, tant per la banda docent i la proximitat de la matèria científica aplicada a la tècnica culinària, com per als docents de cuina amb el lligam científic d'aquests processos, entendre el fenomen culinari en tots els àmbits és molt important per al resultat final d'aquests estudiants, ja que pot garantir la resposta del futur professional.

En el quadre adjunt es reflecteix la vinculació entre cada una de les assignatures que configuren el Primer Curs del pla d'estudis, amb les competències corresponents.

Distribució de Competències/ Assignatures	Crèdits	Curs	Bàsiques					Generals										Específiques																								
			CB1	CB2	CB3	CB4	CB5	CG1	CG2	CG3	CG4	CG5	CG6	CG7	CG8	CG9	CG10	CE01	CE02	CE03	CE04	CE05	CE06	CE07	CE08	CE09	CE10	CE11	CE12	CE13	CE14	CE15	CE16	CE17	CE18	CE19	CE20	CE21	CE22	CE23	CE24	CE25
Turismo, gastronomía y comunicación	6	1	X								X			X		X																										
Fundamentos de gestión económica y financiera	6	1	X											X																		X										
Historia de la Cocina y la Antropología y Psicología de la Alimentación y la Gastronomía	6	1						x																			X															
Principios de Fisiología y Química de los alimentos	6	1	X		X	X	X	X	X	X				X											X		X	X	X											X		
Bases Físicas y Físioquímicas de Productos y Procesos Culinarios	6	1												X														X		X												
Sistemas y procesos de producción en cocina	6	1		X						X		X						X	X				X																X			
Técnicas y elaboraciones culinarias	6	1		X							X							X					X	X	X	X		X														
Principios de nutrición y dietética	3	1		x	x		x		x		x		x					x									x	x														
Economía Aplicada y Sostenibilidad	3	1												X																										X		

---

### 3.4. PRÀCTIQUES EXTERNES

---

La titulació en el seu primer any d'implantació no té contemplada la realització de pràctiques externes de forma obligatòria pels estudiants.

---

### 3.5. LA MOBILITAT INTERNACIONAL

---

A l'igual que en el cas anterior, al ser el primer any d'implantació no hi ha hagut la possibilitat de gestionar cap tipus de mobilitat internacional en aquesta titulació.

---

### 3.6. TREBALL FINAL DE MÀSTER

---

No procedeix en aquest moment

---

### 3.7. PROFESSORAT

---

La persona responsable de la Coordinació Docent i Logística del Centre, s'encarrega de mantenir actualitzada la informació corresponent a l'expedient del professorat, així com a tot el que té relació amb la seva dedicació en cadascuna de les titulacions ofertades per l'EUHT CETT-UB. Així, juntament amb Ordenació Acadèmica, en finalitzar el curs acadèmic s'actualitza la informació corresponent a la distribució de la docència en funció de les diferents categories de professorat, informació que es recull en el present informe i que ha estat validada per la Direcció d'EUHT CETT-UB en la globalitat del conjunt de les formacions impartides

La transversalitat del context professional del sector turístic fa que aquest Centre disposi d'un quadre docent heterogeni, que combina professors amb un perfil més acadèmic i científic i professors amb un perfil més vinculat a l'experiència professional, en aquest cas més especialment en l'àmbit de la gastronomia, cultura i turisme.

És per aquesta raó que el quadre docent que ha participat durant aquest curs acadèmic ha estat compost per un nombre elevat de professionals del sector en la categoria de professorat associat, intentant cercar les aportacions de l'expertesa del sector cultural i gastronòmic.

La singularitat en la gestió del professorat d'un centre adscrit comporta que els requeriments per a la categorització de les persones no puguin ajustar-se als paràmetres regulats per al sistema educatiu universitari públic.

En aquest sentit, a partir del treball fet des de l'Associació de Centres Adscrits a Universitats Públiques de Catalunya (CAUP), que recomana seguir les pautes recollides en la *"Resolución de 4 de julio de 2012, de la Dirección General de Empleo, por la que se registra y publica el XIII Convenio Colectivo de ámbito estatal para los centros de educación universitaria e investigación"*, des de l'EUHT CETT-UB es categoritza al professorat en els nivells següents:

**Professorat Titular:** Aquell professorat a temps complert al CETT i s'encarrega de la docència i investigació d'una disciplina especialitzada.

**Professorat Associat:** Professorat que exercint la seva activitat acadèmica o professional fóra del CETT, participa parcial o temporalment en la docència del Centre.

**Professorat Col.laborador:** Professionals especialitzats en l'àmbit del sector del Turisme, Hoteleria i Gastronomia que participen de forma puntual en la impartició de determinades sessions dins de diferents assignatures del Grau.

Així, per al curs 2014-15 l'EUHT CETT-UB ha assignat el 79,4% de la docència a professorat Titular i Associat, i el 20,6% està participat per professorat col.laborador.

En quant al compliment de les necessitats del personal acadèmic necessari per a dur a terme el present Grau, i tenint en compte el nombre d'hores de formació impartides es requereix disposar d'un rati de 4,2 professors equivalents a temps complert i per tant un total de 2,1 doctors, diposant de 14 doctors a temps parcial en el Centre.

---

### 3.8. GESTIÓ DELS RECURSOS MATERIALS I SERVEIS

---

Des dels Serveis de Qualitat i Mediambient del CETT es dissenyen i s'administren unes enquestes de valoració sobre la planificació del curs i dels serveis ofertats als estudiants per a la seva valoració i anàlisi. A continuació es presenta la informació derivada de la tabulació d'aquestes enquestes en aquell apartat referent a l'avaluació dels estudiants sobre els espais utilitzats per a l'aprenentatge i serveis que comporten atenció i assessorament als alumnes durant els seus estudis.

Aquestes dades són analitzades per la Direcció de la Formació i presentades a la resta de la Comunitat Universitària en el Claustre de tancament del curs.

Les dades corresponents al curs 2014-15 són les que s'indiquen a continuació en una escala de valoració de 0 a 10.

GCCG	2014-15
<b>Espais EUHT CETT-UB</b>	
Aules	6,1
Aules Informàtica	6,8
Centre de Recursos	7,4
<b>Serveis als Estudiants</b>	
Secretaria	5,2
Espai Estudiant -Empresa	7,5
Centre de Recursos	6,6

---

### 3.9. RESULTATS

---

El Sistema de Qualitat i Mediambient del CETT contempla tres moments al llarg del curs a fi de recollir evidències sobre el grau de satisfacció de l'estudiant a dos nivells:

- L'actuació docent (per a cada un dels semestres del curs)
- La planificació d'assignatures i dels serveis ofertats pel Centre.

En aquest sentit, abans de finalitzar cadascuna de les assignatures del curs, el Servei de Qualitat del Centre s'encarrega de gestionar l'enquestació a tots els estudiants i de la tabulació de les mateixes.

### **3.9.1. Queixes, Reclamacions i Suggestiments**

El centre disposa d'un procediment específic per a la recollida, tractament, resposta i anàlisi de les queixes, reclamacions i suggestiments. Aquesta situació tan favorable es produeix en gran mesura per als mecanismes de comunicació i seguiment implantats al centre que faciliten la resolució de les incidències molt abans que es puguin convertir en un problema.

El seguiment personalitzat de l'estudiant és un dels trets diferencials del projecte d'aprenentatge del CETT i val a dir que, davant qualsevol suggeriment raonable rebut per part dels alumnes, es tracta de donar resposta immediata i prendre les accions de millora oportunes en el mínim de temps possible.

Dins el sistema de seguiment de la formació, el centre disposa de diferents vies i instruments on es recullen suggestiments de millora de la formació (tutories, reunions amb professorat, etc.).

En aquest sentit al llarg d'aquest primer curs d'implantació dels estudis s'han desenvolupat dues reunions formalitzades amb els representants dels estudiants del Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques, així com sessions de comunicació a l'aula per anar tractant i detectant possibles mancances a millorar, tant a nivell docent, planificació o bé el seguiment d'alumnes amb dificultats. En aquest sentit es poden destacar els aspectes següents:

- Es valora molt positivament l'inici del curs i es constata que els estudiants han acceptat molt bé el fet d'haver de desplaçar-se a campus diferents en funció del dia.
- Destacar la percepció de l'alumnat d'incomoditat en la sensació de confort a l'aula principalment motivada per disposar de cadires en lloc de taules i cadires en els dos centres en els que cursen les diferents assignatures. S'argumenta als estudiants la impossibilitat de canviar d'espais per la gestió de la ocupació de les diferents formacions i cursos.
- També s'ha detectat la dificultat en l'aprenentatge de l'assignatura de Química i potser el difícil encaix en la professora d'Economia, o en comprendre el sistema d'avaluació d'alguna assignatura.

Des de la Coordinació d'Estudis, s'ha recollit i argumentat amb els estudiants els diferents elements plantejats, així com s'ha incorporat com a propostes de millora tots aquells aspectes més relacionats amb la impartició i disseny de determinades assignatures, tal i com es recull en l'apartat següent.

### **3.9.2. Nivell de satisfacció de l'alumnat sobre l'actuació docent i la planificació de les assignatures**

La informació recollida en aquestes enquestes es centra principalment amb el desenvolupament i acció docent de cadascuna de les assignatures, disposant tanmateix d'un espai de preguntes de resposta oberta per a que l'estudiant pugui complementar la seva opinió.

Les enquestes sobre l'actuació del professorat són recollides i gestionades a través del Servei de Qualitat i Mediambient.

Els resultats d'aquesta consulta són lliurats en primera instància al professorat de l'assignatura, al Responsable del Bloc Temàtic i al Responsable del Grau a fi de fer l'anàlisi corresponent.

## Satisfacció de l'acció docent

Les dades que es recullen en la taula adjunta es reflexa el percentatge de professorat que a la pregunta "En general, estic satisfet/a amb la qualitat del treball desenvolupat pel/per el professor/a", s'ha valorat amb una puntuació superior a "6".

En aquest sentit i donat que la dinàmica de les assignatures pot ser diferent en funció de les tipologies, es desagrega la informació en funció dels diferents tipus d'assignatures que s'identificaran dins de la Carrera, malgrat en aquest primer curs totes elles són obligatòries.

Al finalitzar el curs acadèmic les dades de les que es diposa sobre la valoració que fan els estudiants sobre l'actuació dels docents és la següent:

GCCG Satisfacció alumnat actuació docent	2014-15	
	1r. Sem	2n. Sem
Assignatures Obligatòries	88,23%	90,90%
Assignatures optatives		
% Participació	17,80%	58,57%

Per a la lectura d'aquestes dades cal considerar el nombre d'estudiants que han participat en el procés d'enquestació que, éssent molt baix en la valoració del primer semestre, els alumnes no els va quedar clar que era molt important la seva aportació i es va fer millor suport en el segon semestre via coordinació acadèmica i així es va veure una millora sostenible en les enquestes del segon.

Amb aquesta informació es fa un promig de les qualificacions obtingudes per al conjunt del professorat del grau:

	2014-15
Satisfacció docent global 1er semestre	8,48
Satisfacció docent global 2n. semestre	7,72

En el primer semestre es va identificar alguna dificultat en la impartició d'una assignatura que no va estar suficientment ben valorada pels estudiants, ja que consideraven que no s'havia aprofitat el temps com calia i el nivell de l'assignatura no era l'adequat.

Aquest fet comporta fer un plantejament de millora de cara al proper curs per aquesta assignatura.

## Satisfacció de la Formació Rebuda

Abans de la finalització del curs, també des dels Serveis de Qualitat i Mediambient del CETT s'administren unes enquestes de valoració sobre la planificació del curs i dels serveis ofertats als estudiants per a la seva valoració i anàlisi. Aquestes dades són analitzades per la Direcció

del Grau i presentades a la resta de la Comunitat Universitària en el Claustre de tancament del curs.

En el seu primer any d'implantació els estudiants del Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques han valorat amb un 6,48 sobre 10 la realització dels seus estudis al CETT.

La distribució de les diferents variables que configuren aquesta qualificació venen determinades per qüestions distintes respecte a la implantació de la formació:

---

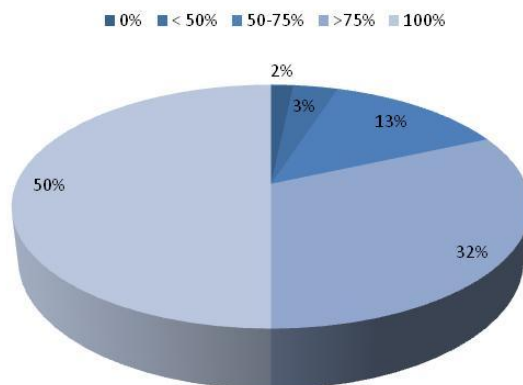
Satisfacció sobre les diferents variables

<b>Satisfacció global respecte als estudis que s'estan cursant</b>	6,86
<b>Satisfacció global respecte a les infraestructures del CETT</b>	6,43
<b>Satisfacció global respecte a l'atenció rebuda</b>	6,14

### 3.9.3. Rendiment Acadèmic

La recollida d'informació i anàlisi també es fa al finalitzar el curs acadèmic. A continuació es presenten els quadres que responen en aquesta informació.

<b>GCCG.Taxa de Rendiment mitjà dels estudiants de nou ingrés desagregada per nota d'accés</b>	<b>2014-15</b>
<b>Estudiants aptes (5-6,5)</b>	
<50%	3,2%
50-75%	3,2%
>75%	30,6%
<b>Estudiants notables (6,6-8,5/9,5)</b>	
<50%	1,6%
50-75%	6,5%
>75%	38,7%
<b>Estudiants excel.lents (8,6-10/10-14)</b>	
<50%	0,0%
50-75%	1,6%
>75%	14,5%
<b>TOTAL ESTUDIANS NOU ACCÉS</b>	<b>100,0%</b>



Es mostra el percentatge de crèdits superats pels estudiants en funció dels crèdits matriculats, així un 50% dels estudiants han superat la totalitat dels crèdits del curs.

En línies generals la taxa de rendiment de la titulació és de 86,75%

A partir d'aquesta dada es planteja com a un punt d'atenció especial el percentatge de rendiment de l'assignatura de Química, que presenta una desviació important respecte a la mitjana referida, sumat al descontent i preocupació per part de l'alumnat i professorat, ja que es constata que la diferència de nivell dels alumnes segons la procedència del Batxillerat cursat és una realitat. Aquells que procedeixen de Batxillerat Social o de Cicles Formatius que no han cursat els conceptes de Química, tenen grans dificultats per a poder assolir l'objectiu.

Davant d'aquesta circumstància es considera adoptar alguna acció de millora per als potencials nous alumnes del proper curs acadèmic.

## 4. Propostes de Millora

### 4.1. DISSENY, IMPLEMENTACIÓ I SEGUIMENT DE LES ACCIONS DE MILLORA

La implantació del SIQMAC

[http://www.cett.es/html/cat/gradoenturis\\_sistdegestidelacalid\\_pres\\_intr.html](http://www.cett.es/html/cat/gradoenturis_sistdegestidelacalid_pres_intr.html), assegura una revisió periòdica de tots els processos i una retroalimentació continua del sistema. La creació de les Comissions de Qualitat del Centre (de Graus i Postgraus):

[http://www.cett.es/html/cat/sistdegestidelacalid\\_pres\\_resp.html](http://www.cett.es/html/cat/sistdegestidelacalid_pres_resp.html) és l'eina que permet fer un seguiment dels indicadors de cada procés que han de ser analitzats per aquestes comissions i presentats al Comitè de Qualitat del CETT per a que proposin i portin a terme les accions correctives de millora que es vegin necessàries.

Així mateix el centre revisa i actualitza el seu SIQMAC segons l'establert el procediment PGG05v3. "Revisió per la Direcció".



## 4.2. PROPOSTES DE MILLORA DERIVADES DE LA VALORACIÓ DEL SEGUIMENT DE LA TITULACIÓ

Després del seu primer any d'implantació en el curs 14-15, el procés de recollida d'informació i posterior anàlisi, queda reflectit en una base de dades de implantació de millores al centre en forma d'objectius a assolir, i com a punt de partida per a les possibles accions a incorporar de cara a la planificació del curs següent.

Per al curs 2015-16, l'anàlisi dels diferents indicadors relacionats en els apartats anteriors es tradueix en el següent quadre resum de propostes de millora:

Acció	Responsable de la Implantació de la Millora al Centre	Caràcter de la Millora	Calendari
<b>Planificació i Gestió Docent</b>			
PGD14008	Coordinació d'Estudis	Millorar l'assoliment d'objectius de l'assignatura de Química	Juny de 2016
PGD14009	Coordinació d'Estudis	Revisar el professorat de l'assignatura d'Economia	Setembre de 2015
PGD14010	Coordinació d'Estudis	Millorar la metodologia i sistema d'avaluació de l'Assignatura de Turisme, Gastronomia i Comunicació	Setembre de 2015
PGD14014	Coordinació d'Estudis Ordenació Acadèmica	Millorar la redacció de les competències del GCCG	Juny de 2016
<b>Resultats de rendiment acadèmic i de satisfacció d'estudiants</b>			
RAS13002	Serveis de Qualitat i Mediambient	Assolir una representació d' un mínim del 40% en totes les enquestes de satisfacció per homogeneitzar i millorar la retroalimentació del client	Maig de 2016
RAS14002	Ordenació Acadèmica	Millorar els diferents Indicadors de Referència del Sistema	Setembre 2016

## 5. EL SISTEMA INTERN D'ASSEGURAMENT DE LA QUALITAT DEL CETT

El projecte formatiu del CETT té com un dels seus objectius principals el fet de garantir la qualitat dels nostres programes formatius i activitats, i a aquests efectes configura el seu Sistema Intern de Qualitat i Mediambient del CETT (SIQMAC) seguint d'una banda l'estructura marcada per la norma internacional UNE ISO 9001, i per l'altra les directrius del Programa AUDIT desenvolupat per l'Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya (AQU) amb l'objectiu d'orientar i avaluar el disseny del SGIQ a les universitats.

Així disposa d'un Comitè de Qualitat i d'un Comitè de Mediambient que, composts per les Direccions de les diferents Unitats de Negoci, configuren l'òrgan de decisió estratègica.

Aquests Comitès es suporten en un Departament de Serveis de Qualitat i Mediambient propi que, per delegació, lidera, impulsa, supervisa i millora el Sistema Integrat de Qualitat i Medi Ambient del CETT (SIQMAC).

L'adequació de la Política a l'estratègia es revisa anualment, coincidint amb la Revisió del Sistema per la Direcció.

A partir del disseny del Pla Estratègic de la Organització, es defineixen les principals línies d'actuació com a eixos principals per al guiatge de les diferents actuacions que s'hagin de dur a terme dins d'un període determinat.

A nivell operatiu es defineixen diferents Objectius de Qualitat que venen derivats de dos àmbits de treball:

- Per una banda poden venir derivats del desplegament dels Objectius Generals del Grup
- Per una altra banda es deriven de l'anàlisi del seguiment i resultats en la implantació dels diferents productes formatius, considerant les següents fonts d'informació i grups d'interès:
  - Anàlisi dels indicadors del seguiment dels processos i dels resultats obtinguts
  - Diferents reunions que es deriven del propi sistema organitzatiu de la institució atenent a la diversitat operativa de les seves unitats de negoci.
  - Els canvis que es poden produir en l'entorn a nivell legal, de reglament intern, etc...
  - Tota la informació recollida pel Servei E3: ofertes de pràctiques i laborals, satisfacció dels alumnes durant el seu període de pràctiques, satisfacció de les empreses, etc...
  - De les incidències, accions correctores i suggeriments detectats per l'equip docent, per l'equip de serveis i dels alumnes.

Aquesta informació queda recollida en la Base de Dades d'Objectius del SIQMAC, a on la persona/es responsables deixen constància del desplegament de les accions a desenvolupar i per a la seva avaluació, tal i com s'explicita en els procediments específics corresponents de seguiment de cadascuna de les Unitats de Negoci de Formació.

La dimensió de l'abast de la implantació del SIQMAC amb la complexitat i diversitat de l'oferta formativa de de l'Escola Universitària (l'EUHT CETT-UB), suposa habilitar una estructura de treball que permeti garantir un adequat seguiment de les diferents formacions, buscant però la màxima eficiència també en la pròpia dinàmica de treball.

El seguiment del procés d'ensenyament-aprenentatge es vincula a un Consell Acadèmic, tal i com requereix la normativa vigent, i que queda estructurat segons s'indica en el Reglament del Centre.

La complexitat i diversitat en l'oferta formativa i estructural de l'Escola Universitària (l'EUHT CETT-UB) obliga a la configuració d'espais de treball d'abast operatiu i dinàmic, a fi de poder donar resposta adient als processos de seguiment i millora.

Així, el Consell Acadèmic es convoca amb la participació de la totalitat dels seus membres un cop l'any per a cada un dels nivells de formació (Grau i Postgrau) i, a efectes operatius, està conformat pel treball sistemàtic i continuat de diverses comissions que, en el seu conjunt, compleixen amb les diferents visions que ha de tenir el seguiment de cada una de les formacions:

### **Comissió d'Avaluació Formació (CAF)**

La seva responsabilitat es focalitza en el seguiment i millora de la qualitat dels programes formatius, les metodologies d'ensenyament i avaluació dels aprenentatges, així com la garantia de la qualitat del quadre docent.

Aquesta comissió està composta per les diferents figures:

- Direcció de de l'Escola Universitària (l'EUHT CETT-UB)
- Coordinació de Formacions de Graus/Postgraus
- Direcció de Formació
- Coordinació d'Estudis
- Responsables de Blocs Temàtics associats a la titulació

### **Comissió de Processos Acadèmics (CPA)**

La seva responsabilitat es focalitza en el seguiment i garantia d'una adient implantació de tots els processos acadèmics associats al procés d'ensenyament-aprenentatge, des del seu inici fins al seu tancament

Aquesta comissió està composta per les diferents figures:

- Direcció de de l'Escola Universitària (l'EUHT CETT-UB)
- Coordinació de Formacions de Graus/Postgraus
- Direcció de Formació
- Coordinació d'Estudis
- Coordinació Docent i Logística
- Ordenació Acadèmica
- Serveis de Secretaria
- Serveis d'E3
- Serveis de Qualitat i Mediambient

Pel seu caràcter de composició transversal, una de les funcions associades en aquesta Comissió és la de actuar com a Comissió de Qualitat de la Titulació corresponent, amb la responsabilitat de recollir la informació derivada de la resta de Comissions i transferir-la en el Informe de Seguiment de la Titulació corresponent.

### **Comissió de Tutorització d'Estudiants (CTE)**

Aquesta comissió té com objectiu garantir el seguiment del procés d'aprenentatge dels estudiants a partir del contacte continuat a partir de tots els membres que la componen, a fi d'identificar possibles desviacions i plantejar propostes de millora.

Aquesta comissió està composta per les diferents figures:

- Coordinació de Formacions de Graus/Postgraus
- Tutors/es de Grup
- Delegats/des de Grup

Donada la dimensió en el nombre d'estudiants, cada Titulació disposa d'aquestes comissions participades de forma particular per les persones que hi estan directament relacionades i

poden aportar la informació necessària per a l'anàlisi. Tanmateix es pot treballar a nivell de subcomissions en funció de les pròpies dinàmiques i dimensions de cada titulació de referència, així com també la Direcció de l'Escola Universitària (l'EUHT CETT-UB) pot delegar en la Coordinació de Graus o Postgraus corresponents, la funció de convocar cadascuna de les sessions de treball requerides a fi d'agilitzar tots els processos.

No obstant això, i a fi de plantejar una estructura de temporalització del treball que permeti extreure conclusions quan correspongui, s'estableixen dos moments d'anàlisi dels diferents processos:

- Planificació i Accés a la Formació:

L'objectiu d'aquest anàlisi es valorar la qualitat de totes aquelles accions que s'han dut a terme prèvies a la implantació del procés d'ensenyament-aprenentatge, així com l'anàlisi de totes les accions que refereixen a la informació i contacte amb els estudiants en el moment de la seva matriculació.

A fi de que l'anàlisi d'aquests processos permetin introduir propostes de millora de cara al curs següent, en finalitzar el primer semestre la persona responsable de cada Comissió convoca una sessió de treball amb una ordre del dia prèvia per a poder realitzar l'anàlisi corresponent

- Avaluació del Procés d'Ensenyament-Aprenentatge:

L'objectiu d'aquest procés d'anàlisi és valorar i reflexionar sobre l'aplicació del procés d'ensenyament-aprenentatge previst, així com dels resultats assolits.

Tanmateix en aquest moment la revisió del sistema obliga a l'avaluació dels procediments següents:

- Gestió de Pràctiques Externes
- Orientació a l'Estudiant
- Gestió Mobilitat Estudiant
- Comentaris, Queixes i Suggestiments

Com a resultat del treball realitzat dins de cada una de les comissions referides anteriorment sorgeixen propostes de millora que, recollides en l'acta de la reunió, passen a formar part dels objectius concrets d'aquella titulació o, si s'escau, una proposta de millora pot afectar a diverses titulacions.

Per a la gestió i seguiment dels objectius identificats, es disposa d'una base de dades informàtica. Des d'Ordenació Acadèmica, es donen d'alta els objectius identificats amb una codificació identificativa i la descripció del propòsit que es persegueix.

L'objectiu referit té un o diversos responsables assignats. Coordinació de Graus o Postgraus, segons procedeixi, amb la participació de la persona responsable de l'objectiu, estableixen el desplegament de les accions que es preveu dur a terme per assolir-lo.

Aquest desplegament es el punt de referència per a poder fer el seguiment del grau d'assoliment de la millora proposada. Així en cadascuna de les reunions de les Comissions referides en els apartats anteriors s'incorpora de forma natural un punt de l'ordre del dia que tracta l'avaluació del seguiment dels objectius vinculats en aquella comissió.

Tota aquesta informació queda recollida en l'apartat de seguiment de cada objectiu dins la base de dades referida anteriorment i que permet traslladar-ho en el corresponent Informe de Seguiment de cada Titulació.

### **Les Comissions de Qualitat de l'EUHT CETT-UB**

La normativa de la UB aplicable requereix de l'existència d'una Comissió de Qualitat per a les titulacions ofertades per l'EUHT CETT-UB, que assumeixi les funcions següents:

- elaborar i mantenir actualitzat el document de política i objectius de qualitat del centre,
- elaborar, aprovar i revisar el sistema de garantia interna de la qualitat (SIAQC) corresponent a les titulacions de l'EUHT CETT-UB
- elaborar i mantenir actualitzat el mapa de processos relacionats amb el desenvolupament de la docència,
- donar suport i garantir la qualitat a tots els processos implicats en el marc VSMA (Verificació, Seguiment, Modificació i Acreditació) d'acord amb la legislació vigent,
- informar les memòries de Verificació, els informes de Seguiment, les propostes de Modificació i els autoinformes d'Acreditació de tots els ensenyaments de grau i màster universitari del Centre,
- elaborar i revisar els procediments específics de qualitat del centre per a cada procés identificat i vetllar per la seva implantació real i efectiva,
- facilitar i garantir la recollida de les evidències necessàries per als diversos processos d'avaluació, certificació i acreditació en que es vegi implicat el centre.
- facilitar i garantir la recollida i l'anàlisi de les dades necessàries per a la presa de decisions del centre i per al retiment de comptes,
- facilitar i garantir la publicació i l'accés a la informació pública d'interès per als diferents col·lectius de la comunitat universitària i la societat.

A fi de donar resposta a tots aquests requeriments, i vinculat a l'estructuració del propi centre, les funcions de la Comissió de Qualitat queden assumides per la Comissió de Processos Acadèmics de cadascun dels nivells de formació (Graus i Postgraus) a on es veuen representades totes les figures professionals que poden validar la informació i anàlisi proporcionat per la resta del sistema.