

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1. Valores cuantitativos estimados para los indicadores y su justificación.

Justificación de los indicadores:

Los indicadores empleados para justificar los resultados de la implantación del nuevo título de Grado en Nutrición Humana y Dietética son los siguientes:

Tasa de eficiencia: relación porcentual entre el número total de créditos del plan de estudios a los que debieron haberse matriculado a lo largo de sus estudios el conjunto de graduados de un determinado año académico y el número total de créditos en los que realmente han tenido que matricularse.

Tasa de graduación: porcentaje de estudiantes que finalizan la enseñanza en el tiempo previsto en el plan de estudios o en un año académico más en relación a su cohorte de entrada.

Tasa de abandono: relación porcentual entre el número total de estudiantes de una cohorte de nuevo ingreso que debieron obtener el título el año académico anterior y que no se han matriculado ni en ese año académico ni en el anterior.

Para hacer una estimación de los indicadores previstos es imprescindible examinar con cierta profundidad la información disponible sobre estas mismas tasas en la titulación de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

En la tabla 8.1 se presentan los indicadores de tasa de eficiencia y éxito para el curso 2006-07 en cada una de las asignaturas del plan de estudios de la actual titulación.

**Tabla 8.1.- Datos e indicadores relativos a eficiencia y éxito por asignaturas. (CURSO 2006/07)
LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS – USC**

Código materia	Materia	Créditos (a)	Total aptos (b)	Alumnos aptos de 1ª matrícula (c)	Alumnos aptos de 2ª matrícula (d)	Alumnos aptos de 3ª matrícula o más (e)	Créditos superados (a*b)	Créditos matriculados eficiencia (c+2*d+3*e)*a	Créditos presentados a examen	Indicador de eficiencia	Indicador de éxito
51401	Alimentación y Cultura	4	29	24	5	0	116,0	136,0	116,0	0,853	1,000
51402	Bromatología I	6	22	17	4	1	132,0	168,0	150,0	0,786	0,880
51403	Microbiología e Higiene de los Alimentos	8	17	12	5	0	136,0	176,0	192,0	0,773	0,708
51404	Operaciones Básicas	9,5	6	5	0	1	57,0	76,0	76,0	0,750	0,750
51405	Producción de Materias Primas	4,5	20	18	1	1	90,0	103,5	90,0	0,870	1,000
51406	Química y Bioquímica de los Alimentos	7	19	15	3	1	133,0	168,0	189,0	0,792	0,704
51407	Tecnología de los Alimentos	9,5	14	8	5	1	133,0	199,5	180,5	0,667	0,737
51421	Aditivos Alimentarios	6	8	7	1	0	48,0	54,0	48,0	0,889	1,000
51431	Físico-Química de los Alimentos	6	4	4	0	0	24,0	24,0	30,0	1,000	0,800
51501	Bromatología II	8	27	20	7	0	216,0	272,0	304,0	0,794	0,711
51502	Dietética	4,5	25	23	2	0	112,5	121,5	121,5	0,926	0,926
51503	Economía y Gestión de la Empresa	5	19	18	1	0	95,0	100,0	100,0	0,950	0,950

	Alimentaria										
51504	Normalización y Legislación Alimentarias	4	25	20	4	1	100,0	124,0	112,0	0,806	0,893
51505	Nutrición Humana	7,5	24	20	3	1	180,0	217,5	210,0	0,828	0,857
51506	Salud Pública	3	35	32	3	0	105,0	114,0	105,0	0,921	1,000
51507	Toxicología Alimentaria	6	22	17	3	2	132,0	174,0	174,0	0,759	0,759
51521	Análisis Instrumental	6	1	1	0	0	6,0	6,0	12,0	1,000	0,500
51522	Ciencia y Tecnología de Productos Pesqueros	6	20	20	0	0	120,0	120,0	120,0	1,000	1,000
51523	Envases para Alimentos	4,5	21	19	0	2	94,5	112,5	94,5	0,840	1,000
51526	Microbiología Industrial	6	17	17	0	0	102,0	102,0	108,0	1,000	0,944
51531	Ciencia y Tecnología de la Carne y Productos Cárnicos I	6	9	9	0	0	54,0	54,0	66,0	1,000	0,818
51532	Ciencia y Tecnología de la Carne y Productos Cárnicos II	6	10	9	1	0	60,0	66,0	60,0	0,909	1,000
51541	Ciencia y Tecnología de la Leche y Productos Lácteos I	6	15	14	1	0	90,0	96,0	114,0	0,938	0,789
51542	Ciencia y Tecnología de la Leche y Productos Lácteos II	6	24	20	3	1	144,0	174,0	168,0	0,828	0,857
51801	Análisis Química	6	10	3	7	0	60,0	102,0	72,0	0,588	0,833
51803	Ingeniería Química	6	5	4	0	1	30,0	42,0	60,0	0,714	0,500
51804	Físico-Química	6	9	0	5	4	54,0	132,0	84,0	0,409	0,643
51806	Matemáticas	6	1	1	0	0	6,0	6,0	6,0	1,000	1,000
51808	Química Inorgánica	4	9	9	0	0	36,0	36,0	40,0	1,000	0,900
51809	Química Orgánica	6	12	6	5	1	72,0	114,0	90,0	0,632	0,800
51812	Fisiología	4	5	3	2	0	20,0	28,0	40,0	0,714	0,500
241223	Bioquímica	6	2	2	0	0	12,0	12,0	12,0	1,000	1,000
241225	Microbiología	6	6	6	0	0	36,0	36,0	36,0	1,000	1,000
241322	Garantía de Calidad	6	4	4	0	0	24,0	24,0	24,0	1,000	1,000

Según los indicadores anteriores podemos definir la Tasa de eficiencia de la titulación en función de los créditos superados en un determinado año académico:

	2006-07
Créditos superados titulación (a*b)	2830,0
Créditos matriculados eficiencia titulación (c+2*d+3*e)	3490,5
Tasa eficiencia global titulación	81,1%

Por otro lado, también podemos definir esta Tasa según la definición del manual VERIFICA, en función de los resultados académicos de los titulados en un determinado año académico:

	2005-06	2006-07
Créditos superados	2780,5	3886,5
Créditos matriculados	3099,5	4328
Indicador	89,7%	89,8%

Los resultados son bastante elevados y además su evolución es positiva, por lo que estamos convencidos de que en el nuevo título los resultados serán algo inferiores al tratarse de una titulación de 4 años.

En la tabla 8.2 se presenta la evolución de la tasa de eficiencia prevista en los 4 primeros años de implantación del Grado en Nutrición Humana y Dietética:

Tabla 8.2.- Evolución de la Tasa de eficiencia prevista. GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA – USC

	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14
TASA DE EFICIENCIA	65%	67%	67%	70%

En la tabla 8.3, se presentan la evolución de la tasa de éxito en los últimos cursos de los que se dispone datos. De ella se deduce que esta tasa se sitúa en torno al 84% y ha permanecido constante en los últimos años. Cabe esperar por tanto que, en el futuro, el valor de esta tasa se mantenga o incluso pueda superarse.

Tabla 8.3.- Evolución de la Tasa de éxito. LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS – USC

	2003-04	2004-05	2005-06	2006-07
Número total de créditos superados por los alumnos	2727,5	2887,0	3375,5	2930,0
Número total de créditos presentados a evaluación	3159,5	3460,0	4111,5	3505,0
TASA DE ÉXITO	86,3 %	83,4 %	82,1 %	83,6 %

En la tabla 8.4 se presenta la evolución de la tasa de éxito prevista en los 4 primeros años de implantación del Grado en Nutrición Humana y Dietética:

Tabla 8.4.- Evolución de la Tasa de éxito prevista. GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA – USC

	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14
TASA DE ÉXITO	75%	75%	76%	76%

En las tablas 8.5 y 8.6 se muestran, respectivamente, la duración media de los estudios y la tasa de graduación correspondientes a la titulación actual. Ambos parámetros indican unos valores aceptables, ya que, la graduación se produce en su mayor parte al año siguiente de

lo inicialmente previsto.

Tabla 8.5.- Duración media de los estudios. LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS – USC

Número de alumnos que tardan n años en graduarse	2003-04		2004-05		2005-06		2006-07	
	Número	%	Número	%	Número	%	Número	%
1 año	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
2 años	1	6,3	3	23,1	2	13,3	3	13,0
3 años	12	75,0	9	69,2	9	60,0	14	60,9
4 años	0	0,0	1	7,7	2	13,3	5	21,7
5 años	2	12,5	0	0,0	1	6,7	0	0,0
6 años	0	0,0	0	0,0	1	6,7	0	0,0
7 años	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
8 años	1	6,3	0	0,0	0	0,0	0	0,0
9 años	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
10 años	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Más de 10 años	0	0,0	0	0,0	0	0,0	1	4,3
Número de graduados	16	100%	13	100%	15	100%	23	99,9%

	2003-04	2004-05	2005-06	2006-07
Suma del producto [(nº de años en graduarse)*(nº alumnos graduados)]	56	37	50	84
Número total de alumnos graduados	16	13	15	23
DURACIÓN MEDIA (AÑOS)	3,50	2,85	3,33	3,65

Tabla 8.6.- Tasa de graduación. LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS – USC

Tasa de graduación								
Año de ingreso	2002-03		2003-04		2004-05		2005-06	
Alumnos de nuevo ingreso	39		52		42		58	
Acabaron en 2 años /Curso	1	2003-04	3	2004-05	2	2005-06	3	2006-07
Acabaron en 3 años /Curso	9	2004-05	9	2005-06	14	2006-07	-	-
TASA DE GRADUACIÓN	25,6 %		23,1 %		38,1 %		-	

En la tabla 8.7 se presenta la evolución de la tasa de graduación prevista para las 4 primeras promociones de titulados en el Grado de Nutrición Humana y Dietética:

Tabla 8.7.- Evolución de la Tasa de graduación prevista. GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA – USC

	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17
TASA DE GRADUACIÓN	40%	45%	47%	50%

En la tabla 8.8 se puede apreciar el comportamiento temporal de la tasa de abandono, donde se refleja claramente una evolución muy positiva de ésta, con un leve retroceso en el curso 2006-07. Con la implantación del nuevo título de Grado se pretende reducir mucho más este indicador.

Tabla 8.8.- Tasa de abandono. LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS – USC

Tasa de abandono				
Curso (c)	2003-04	2004-05	2005-06	2006-07
Número de alumnos no matriculados en los dos últimos cursos (c y c-1)	18	18	11	18
Número de alumnos de nuevo ingreso en el curso c-2 (cohorte)	39	52	42	58
TASA DE ABANDONO	46,2%	34,6%	26,2%	31,0%

En la tabla 8.9 se presenta la evolución de la tasa de abandono prevista a partir del 2º año de implantación del Grado en Nutrición Humana y Dietética:

Tabla 8.9.- Evolución de la Tasa de abandono prevista. GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA – USC

	2011-12	2012-13	2013-14
TASA DE ABANDONO	10%	5%	5%