

INFORME DE GESTION ANUAL

Fecha de Aprobación: 24/02/2014

ÍNDICE

1. Tabla de Responsabilidades
2. Listado de la Revisión
3. Plan Estratégico
4. Revisión de Procesos
5. Resultados del Compromiso
6. Resultados clave
7. Acciones Programadas
8. Revisión Directrices AUDIT
9. Plan de Acciones de Mejora

1. Tabla de Responsabilidades

PROCEDIMIENTO	GESTOR	PROPIETARIOS
PA01.01, Gestión de la documentación	Vicedecanato de Calidad e Innovación	Vicedecanato de Calidad e Innovación Vicedecanato de Relaciones Internacionales Vicedecanato de Ordenación Académica y Planificación Docente Coordinador/a Titulación de Ciencia y Tecnología de Alimentos Administradora Coordinador/a Titulación de Nutrición Humana y Dietética Jefa de Negociado Equipo Decanal Vicedecanato de Prácticas Tuteladas Coordinador/a Titulación de Ciencias Ambientales Coordinador/a Titulación de Farmacia Secretaría Decanato Comisión de Calidad Secretaria/o Académica/o
PA02.01, Gestión del PDI/PAS	Administradora	Administradora Administración
PA02.02A, Evaluación del profesorado	Secretaria/o Académica/o	Comisión de la Titulación de Nutrición Humana y Dietética Comisión de la Titulación de Ciencias Ambientales Secretaria/o Académica/o Servicio de Evaluación Docente (SED/IEZ) Vicerrectorado de Calidad e Innovación Docente Junta de Facultad (Facultad de Farmacia) Departamentos con Docencia en la Facultad de Farmacia Vicerrectorado de profesorado Comisión Docentiaz (Facultad de Farmacia) Comisión de la Titulación de Ciencia y Tecnología de Alimentos PDI Comisión de la Titulación de Farmacia
PA02.02B, Evaluación PAS	Vicedecanato de Calidad e Innovación	Gerencia UPV/EHU (Gerente)
PA02.02C, Formación del PDI/PAS	Vicedecanato de Calidad e Innovación	Equipo Decanal Servicio de Formación del PAS Vicedecanato de Calidad e Innovación PAS SAE (Servicio de Asesoramiento Educativo) Departamentos con Docencia en la Facultad de Farmacia PDI Administradora
PA02.03, Reconocimiento del PDI/PAS	Vicedecanato de Calidad e Innovación	Equipo Decanal Administradora Decano/a Vicedecanato de Calidad e Innovación
PA03.01, Gestión de Actas y Calificaciones	Jefa de Negociado	Jefa de Negociado Secretaría Alumnado Secretaria/o Académica/o

Informe de Gestión Anual

Farmazia Fakultatea Facultad de Farmacia

		PDI
PA03.02, Convalidaciones/Reconocimientos	Jefa de Negociado	Secretaria/o Académica/o Comisión de Ordenación Académica de la Facultad de Farmacia Secretaría Alumnado
PA03.03, Reconocimiento créditos optativos	Jefa de Negociado	Comisión de Ordenación Académica de la Facultad de Farmacia Secretaría Alumnado Secretaria/o Académica/o
PA03.04, Gestión de becas, certificaciones y títulos	Jefa de Negociado	Decano/a Jefa de Negociado Secretaría Alumnado Secretaria/o Académica/o
PA04.01, Gestión presupuestaria	Administradora	Administradora Equipo Decanal
PA04.02A, Gestión de recursos materiales. Compras	Administradora	Equipo Decanal PDI PAS Personal Conserjería Administradora
PA04.02B, Gestión de recursos materiales. Patrimonio	Administradora	PAS Administradora PDI
PA04.02C, Gestión de recursos materiales. Mantenimiento y reparaciones	Administradora	Administradora Personal Conserjería
PA04.03, Gestión de servicios	Administradora	Secretaría Decanato Administradora
PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés	Vicedecanato de Calidad e Innovación	Comisión de la Titulación de Ciencia y Tecnología de Alimentos Comisión de la Titulación de Farmacia Comisión de Calidad Comisión de la Titulación de Ciencias Ambientales Servicio de Evaluación Docente (SED/IEZ) Equipo Decanal EGAILAN Sociedad Pública de Promoción de la Formación y el Empleo Vicedecanato de Calidad e Innovación Comisión de la Titulación de Nutrición Humana y Dietética
PA06.01, Sugerencias, quejas, solicitudes y reclamaciones	Secretaría Decanato	Jefa de Negociado Administradora Equipo Decanal Vicedecanato de Calidad e Innovación Decano/a Secretaría Decanato
PC01.01, Captación del alumnado	Vicedecanato de Calidad e Innovación	Comisión de la Titulación de Nutrición Humana y Dietética Equipo Decanal Vicedecanato de Calidad e Innovación Alumnado PDI Comisión de la Titulación de Ciencias Ambientales Comisión de la Titulación de Ciencia y Tecnología de Alimentos

		<p>PAS</p> <p>Junta de Facultad (Facultad de Farmacia)</p> <p>Comisión de la Titulación de Farmacia</p> <p>Vicerrectorado de Estudiantes, Empleo y Responsabilidad Social /Servicio de Orientación Universitaria (SOU)</p>
PC01.02, Acceso y matriculación	Vicedecanato de Calidad e Innovación	<p>Secretaría Alumnado</p> <p>Equipo Decanal</p> <p>Jefa de Negociado</p> <p>Administradora</p>
PC01.03, Acogida y orientación al alumnado	Vicedecanato de Calidad e Innovación	<p>PDI</p> <p>Vicedecanato de Calidad e Innovación</p> <p>Equipo Decanal</p> <p>PAS</p>
PC02.01, Organización de la enseñanza	Vicedecanato de Ordenación Académica y Planificación Docente	<p>Departamentos con Docencia en la Facultad de Farmacia</p> <p>Comisión de la Titulación de Farmacia</p> <p>Vicerrectorado de profesorado</p> <p>Junta de Facultad (Facultad de Farmacia)</p> <p>Comisión de Ordenación Académica de la Facultad de Farmacia</p> <p>Jefa de Negociado</p> <p>Comisión de la Titulación de Ciencia y Tecnología de Alimentos</p> <p>Comisión de la Titulación de Nutrición Humana y Dietética</p> <p>Equipo Decanal</p> <p>Comisión de la Titulación de Ciencias Ambientales</p> <p>Vicedecanato de Ordenación Académica y Planificación Docente</p>
PC02.02, Desarrollo de la enseñanza	Vicedecanato de Ordenación Académica y Planificación Docente	<p>Coordinador/a Titulación de Ciencias Ambientales</p> <p>Junta de Facultad (Facultad de Farmacia)</p> <p>Coordinador/a Titulación de Nutrición Humana y Dietética</p> <p>Departamentos con Docencia en la Facultad de Farmacia</p> <p>Coordinador/a Titulación de Farmacia</p> <p>Equipo Decanal</p> <p>PDI</p> <p>Coordinador/a Titulación de Ciencia y Tecnología de Alimentos</p> <p>Vicedecanato de Ordenación Académica y Planificación Docente</p> <p>Vicedecanato de Calidad e Innovación</p>
PC03.01, Gestión y revisión de la movilidad de los estudiantes enviados	Vicedecanato de Relaciones Internacionales	<p>Vicerrectorado de Estudios de Posgrado y Relaciones Internacionales</p> <p>Vicedecanato de Relaciones Internacionales</p>
PC03.02, Gestión y revisión de la movilidad de los estudiantes recibidos	Vicedecanato de Relaciones Internacionales	<p>Vicerrectorado de Estudios de Posgrado y Relaciones Internacionales</p> <p>Vicedecanato de Relaciones Internacionales</p> <p>Secretaría Alumnado</p> <p>Vicerrectorado de Estudios de Posgrado y Relaciones Internacionales</p> <p>Vicedecanato de Relaciones Internacionales</p> <p>Secretaría Alumnado</p>
PC04.01, Gestión y revisión de las prácticas académicas externas obligatorias	Vicedecanato de Prácticas Tuteladas	<p>Comisión Mixta</p> <p>Comisión de la Titulación de Ciencia y Tecnología de Alimentos</p> <p>Comisión de la Titulación de Ciencias Ambientales</p>

		Comisión de la Titulación de Farmacia Comisión de la Titulación de Nutrición Humana y Dietética Vicedecanato de Prácticas Tuteladas
PC04.02, Gestión y revisión del Trabajo Fin de Grado	Vicedecanato de Prácticas Tuteladas	Comisión de la Titulación de Nutrición Humana y Dietética Comisión de la Titulación de Farmacia PAS PDI Vicedecanato de Prácticas Tuteladas Alumnado Comisión de la Titulación de Ciencias Ambientales Comisión de la Titulación de Ciencia y Tecnología de Alimentos
PC05.01, Orientación profesional e inserción laboral	Vicedecanato de Prácticas Tuteladas	Comisión de Calidad Vicedecanato de Prácticas Tuteladas Secretaría Decanato
PD01.01, Difusión y Comunicación	Secretaría Decanato	Secretaría Decanato Administradora PAS Personal Conserjería Consejo de Estudiantes Equipo Decanal PDI Secretaría Alumnado
PE01.01, Planificación estratégica	Decano/a	Comisión de Calidad Decano/a Equipo Decanal
PE01.02, Planificación Anual	Decano/a	Junta de Facultad (Facultad de Farmacia) Decano/a Vicedecanato de Calidad e Innovación Equipo Decanal
PE02.01, Planificación de las titulaciones	Vicedecanato de Ordenación Académica y Planificación Docente	
PE02.02, Suspensión de las enseñanzas	Decano/a	Comisión de la Titulación de Ciencias Ambientales Consejo de Gobierno de la UPV/EHU Comisión de la Titulación de Farmacia Comisión de la Titulación de Ciencia y Tecnología de Alimentos Junta de Facultad (Facultad de Farmacia) Comisión de la Titulación de Nutrición Humana y Dietética
PE03.01, Política de personal	Decano/a	Comisión de Profesorado Universitario Departamentos con Docencia en la Facultad de Farmacia Rector/a Junta de Facultad (Facultad de Farmacia) Gerencia UPV/EHU (Gerente) Comunidad Autónoma del País Vasco Consejo de Gobierno de la UPV/EHU Decano/a
PE03.02A, Acceso PDI/PAS	Decano/a	Decano/a Rector/a Consejo de Gobierno de la UPV/EHU

Informe de Gestión Anual

Farmazia Fakultatea Facultad de Farmacia

		<p>Gerencia UPV/EHU (Gerente) Administradora Comisión de Profesorado Universitario Departamentos con Docencia en la Facultad de Farmacia Junta de Facultad (Facultad de Farmacia)</p>
PE03.02B, Acogida PDI/PAS	Decano/a	<p>PAS Secretaría Decanato Administradora PDI PAS administrativo de los Dptos/Secciones Coordinadores/Responsables Dptos./Secciones/Áreas</p>
PE04.01, Cambio de Equipo Decanal	Decano/a	<p>Comisión de la Titulación de Ciencias Ambientales Coordinadores/as Titulaciones Comisión de Calidad Decano/a Comisión de la Titulación de Farmacia Equipo Decanal Comisión de la Titulación de Nutrición Humana y Dietética Comisión de la Titulación de Ciencia y Tecnología de Alimentos</p>
PM01.01, Evaluación revisión y mejora	Vicedecanato de Calidad e Innovación	<p>Vicedecanato de Prácticas Tuteladas Equipo Decanal Administradora Vicedecanato de Ordenación Académica y Planificación Docente Coordinador/a Titulación de Ciencias Ambientales Secretaria/o Académica/o Coordinador/a Titulación de Farmacia Comisión de Calidad Vicedecanato de Relaciones Internacionales Coordinador/a Titulación de Ciencia y Tecnología de Alimentos Secretaría Decanato Coordinador/a Titulación de Nutrición Humana y Dietética Vicedecanato de Calidad e Innovación Jefa de Negociado</p>

2. Tabla de Revisiones

PROCEDIMIENTOS REVISADOS	PROCEDIMIENTOS NO REVISADOS
PA01.01, Gestión de la documentación	PROCESOS NO REVISADOS
PA02.01, Gestión del PDI/PAS	
PA02.02A, Evaluación del profesorado	
PA02.02B, Evaluación PAS	
PA02.02C, Formación del PDI/PAS	
PA02.03, Reconocimiento del PDI/PAS	
PA03.01, Gestión de Actas y Calificaciones	
PA03.02, Convalidaciones/Reconocimientos	
PA03.03, Reconocimiento créditos optativos	
PA03.04, Gestión de becas, certificaciones y títulos	
PA04.01, Gestión presupuestaria	
PA04.02A, Gestión de recursos materiales. Compras	
PA04.02B, Gestión de recursos materiales. Patrimonio	
PA04.02C, Gestión de recursos materiales. Mantenimiento y reparaciones	
PA04.03, Gestión de servicios	
PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés	
PA06.01, Sugerencias, quejas, solicitudes y reclamaciones	
PC01.01, Captación del alumnado	
PC01.02, Acceso y matriculación	
PC01.03, Acogida y orientación al alumnado	
PC02.01, Organización de la enseñanza	
PC02.02, Desarrollo de la enseñanza	
PC03.01, Gestión y revisión de la movilidad de los estudiantes enviados	
PC03.02, Gestión y revisión de la movilidad de los estudiantes recibidos	
PC04.01, Gestión y revisión de las prácticas académicas externas obligatorias	
PC04.02, Gestión y revisión del Trabajo Fin de Grado	
PC05.01, Orientación profesional e inserción laboral	
PD01.01, Difusión y Comunicación	
PE01.01, Planificación estratégica	
PE01.02, Planificación Anual	
PE02.01, Planificación de las titulaciones	
PE02.02, Suspensión de las enseñanzas	
PE03.01, Política de personal	
PE03.02A, Acceso PDI/PAS	
PE03.02B, Acogida PDI/PAS	
PE04.01, Cambio de Equipo Decanal	
PM01.01, Evaluación revisión y mejora	
PROCESOS REVISADOS	
A01.- Gestión de la documentación	
A02.- Personal	
A03.- Gestión académica	
A04.- Gestión económica y de los recursos	
A05.- Satisfacción de los grupos de interés	

A06.- Sugerencias, quejas, solicitudes y reclamaciones

C01.- Captación y Admisión

C02.- Organización y desarrollo de la enseñanza

C03.- Movilidad de estudiantes

C04.- Prácticas externas

C05. Orientación profesional e inserción laboral

E01. Planificación estratégica y anual

E02. Planificación de las titulaciones

E03. Política de personal

E04. Cambio de Equipo Decanal

I. PROCESOS ESTRATEGICOS

II. PROCESOS CLAVE

III. PROCESOS DE APOYO

IV. DIFUSIÓN Y COMUNICACIÓN

V. EVALUACIÓN REVISIÓN Y MEJORA

TITULACIONES REVISADAS

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Grado en Ciencias Ambientales

Grado en Farmacia

Grado en Nutrición Humana y Dietética

3. Plan Estratégico

1.- Organización y desarrollo de las enseñanzas	
Aumentar el número de profesorado que aplica metodologías activas	
Animar al profesorado a participar en los cursos de Metodologías Activas (Grado de Cumplimiento: 0%)	Número de asignaturas en las que se aplican Metodologías Activas
Cumplir los objetivos del plan director de euskara (ver anexo en desarrollo de la enseñanza)	
Alcanzar el nivel establecido en el Plan Director de Euskara para todas las titulaciones (Grado de Cumplimiento: 89%)	Porcentaje del cumplimiento del plan director de Euskara
Dar a conocer a los alumnos la investigación que hacemos	
En la página web de la Facultad, añadir enlaces a las páginas web de los grupos de investigación (Grado de Cumplimiento: 0%)	Número de grupos de investigación enlazados a la página web
Promover que el PDI informe de sus líneas de investigación a través de la página web (Grado de Cumplimiento: 0%)	Número de profesorado que indica sus líneas de investigación en la página web del Departamento
Incrementar el número de docentes acreditados y la docencia en inglés para posicionar la Facultad como un centro plurilingüe de calidad	
Informar al alumnado sobre la oferta de asignaturas en Inglés de la Facultad (Grado de Cumplimiento: 0%)	% de alumnado matriculado en asignaturas en Inglés
Solicitar al Vicerrectorado correspondiente que se incremente la capacidad docente de los Departamentos que tienen profesorado acreditado en inglés (Grado de Cumplimiento: 100%)	% de PDI de plantilla acreditado para impartir docencia en idiomas no oficiales
Solicitar que se mejore el reconocimiento del PDI que imparte docencia en Inglés (Grado de Cumplimiento: 0%)	Porcentaje de créditos impartidos en Inglés
Llegar a un 30% de participación del PDI de la Facultad en el programa Docentiaz	
Impulsar la participación del profesorado en el programa Docentiaz (Grado de Cumplimiento: 87%)	Porcentaje de profesorado evaluado en el programa Docentiaz
Mejorar la coordinación docente	
Crear comunicación entre los coordinadores de las distintas titulaciones (Grado de Cumplimiento: 0%)	Número de reuniones celebradas entre coordinadores de las titulaciones
Mejorar la oferta de centros para prácticas tuteladas	
Ampliar la oferta de centros, especialmente en NHD (Grado de Cumplimiento: 0%)	Incremento absoluto del número de plazas ofertadas en NHD
Llevar a cabo un cribado de centros inadecuados (Grado de Cumplimiento: 0%)	Grado de satisfacción del alumnado participante en las prácticas tuteladas de cada una de las titulaciones
Mejorar las vías de comunicación entre el profesorado y el alumnado	
Difundir la relación actualizada de coordinadores de titulación y curso entre el alumnado (Grado de Cumplimiento: 0%)	Plazo de tiempo transcurrido entre el nombramiento de los/as coordinadores de titulación y de curso y su publicación en la página web

Informe de Gestión Anual

Farmazia Fakultatea
Facultad de Farmacia

2.- Recursos humanos

Aumentar la motivación y participación del personal de la Facultad en las actividades propuestas/gestionadas por el decanato	
Realizar actos de reconocimiento al PDI y PAS participante en actividades generales de la Facultad (Grado de Cumplimiento: 0%)	Número de personas reconocidas
Impulsar la participación del PDI y PAS en movilidad internacional (Grado de Cumplimiento: 0%)	Número de PDI y PAS que participa en Movilidad Internacional
Formar al profesorado en Metodologías activas por parte del profesorado acreditado en Eragin (Grado de Cumplimiento: 0%)	Número de profesorado que aplica metodologías activas tras haber sido formado por profesorado acreditado en Eragin

3.- Infraestructuras y recursos materiales

Aumentar el espacio para el estudio del alumnado	
Colocación de mesas de estudio (Grado de Cumplimiento: 0%)	Número de puestos de estudio "IKD guneak" en la Facultad

4.- Relación y Comunicación con la Sociedad

Dar a conocer la facultad y sus titulaciones	
Integrar la Facultad en las Redes Sociales (Grado de Cumplimiento: 0%)	Número de Twits enviados
	Número de Twits recibidos
	Número de seguidores de la Facultad
Relación con los Centros de Secundaria y Bachiller (Grado de Cumplimiento: 0%)	Número de Centros a los que se envían dípticos
	Número de alumnado participante en las actividades prácticas (GV)
	Número de orientadores participantes
	Número de provincias distintas de procedencia del alumnado
Crear un Plan de Comunicación en los medios (Grado de Cumplimiento: 0%)	Número de apariciones en la prensa de la Facultad de Farmacia
Stands de las distintas titulaciones de la Facultad en la Semana de la Ciencia (Grado de Cumplimiento: 0%)	Número de personas que pasan por el Stand en la Semana de la Ciencia

4. Revisión de Procesos

I. PROCESOS ESTRATEGICOS

Conclusiones:

La realización de la revisión contribuye a un mejor seguimiento del desarrollo del Plan estratégico

II. PROCESOS CLAVE

Conclusiones:

Se han revisado todos los procedimientos de este proceso y se observa que ha ido aumentando la nota mínima de admisión en todas las titulaciones, además el alumnado está satisfecho tanto con la jornada de acogida, como con la docencia de sus profesores/as y finalmente con las prácticas externas que realiza.

III. PROCESOS DE APOYO

Conclusiones:

Se observa que los procesos de apoyo son importantes y básicos para el buen funcionamiento de la docencia y del centro en general

IV. DIFUSIÓN Y COMUNICACIÓN

Conclusiones:

Revisar durante el curso los indicadores y su grado de consecución

V. EVALUACIÓN REVISIÓN Y MEJORA

Conclusiones:

es una buena oportunidad para reflexionar sobre la marcha de la gestión del centro y el desarrollo de las titulaciones. En nuestra opinión van bastante bien y siguen mejorando.

5. Resultados del Compromiso

INDICADORES SEGUIMIENTO

Ocupación de la titulación	2012/2013	2011/2012	2010/2011	2009/2010
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	95.00	107.50	87.50	
Grado en Ciencias Ambientales	100.00	92.00	118.00	
Grado en Farmacia	93.57	97.86	109.29	
Grado en Nutrición Humana y Dietética	83.33	108.33	88.33	
Adecuación de la titulación	2012/2013	2011/2012	2010/2011	2009/2010
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	25.64	45.45	20.59	
Grado en Ciencias Ambientales	62.75	79.17	71.43	
Grado en Farmacia	60.00	59.29	54.01	
Grado en Nutrición Humana y Dietética	51.92	63.64	46.15	
Tasa de Rendimiento (CURSA)	2012/2013	2011/2012	2010/2011	2009/2010
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	55.97	61.63	54.84	
Grado en Ciencias Ambientales	73.29	71.12	74.64	
Grado en Farmacia	66.04	66.95	63.12	
Grado en Nutrición Humana y Dietética	69.86	58.35	55.15	
Tasa de Rendimiento curso 1º	2012/2013	2011/2012	2010/2011	2009/2010
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	51.75	59.55	54.84	
Grado en Ciencias Ambientales	66.40	76.69	74.64	
Grado en Farmacia	60.01	62.28	63.12	
Grado en Nutrición Humana y Dietética	59.56	50.91	55.15	
Tasa de Éxito (CURSA)	2012/2013	2011/2012	2010/2011	2009/2010
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	66.11	70.52	67.03	
Grado en Ciencias Ambientales	82.65	79.11	80.83	
Grado en Farmacia	77.52	75.93	72.30	
Grado en Nutrición Humana y Dietética	79.60	70.11	67.94	
Tasa de Éxito curso 1º	2012/2013	2011/2012	2010/2011	2009/2010
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	63.71	69.60	67.03	
Grado en Ciencias Ambientales	78.44	84.42	80.83	
Grado en Farmacia	72.08	71.15	72.30	
Grado en Nutrición Humana y Dietética	72.94	64.71	67.94	
Tasa de Abandono en el primer año (CURSA)	2012/2013	2011/2012	2010/2011	2009/2010
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	29.41			
Grado en Ciencias Ambientales	12.24			
Grado en Farmacia	18.25			
Grado en Nutrición Humana y Dietética	15.38			
Tasa de Graduación	2012/2013	2011/2012	2010/2011	2009/2010
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	0.00	0.00	0.00	
Grado en Ciencias Ambientales	0.00	0.00	0.00	
Grado en Farmacia	0.00	0.00	0.00	
Grado en Nutrición Humana y Dietética	0.00	0.00	0.00	
Tasa de eficiencia	2012/2013	2011/2012	2010/2011	2009/2010
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos				

Grado en Ciencias Ambientales				
Grado en Farmacia				
Grado en Nutrición Humana y Dietética	100.00			

Movilidad estudiantes enviados ERASMUS	2012/2013	2011/2012	2010/2011	2009/2010
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	0.00	0.00	0.00	
Grado en Ciencias Ambientales	1.00	0.00	0.00	
Grado en Farmacia	1.00	0.00	0.00	
Grado en Nutrición Humana y Dietética	1.00	0.00	0.00	

Tasa de Empleo	2012/2013	2011/2012	2010/2011	2009/2010
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos				
Grado en Ciencias Ambientales				
Grado en Farmacia				
Grado en Nutrición Humana y Dietética				

Tasa de cambio del estudio curso 1º	2012/2013	2011/2012	2010/2011	2009/2010
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	5.88			
Grado en Ciencias Ambientales	2.04			
Grado en Farmacia	10.22			
Grado en Nutrición Humana y Dietética	1.92			

INDICADORES IKD

Desarrollo Curricular				
Indicador	2012/2013	2011/2012	2010/2011	2009/2010
Nº de equipos docentes completos de asignatura que trabajan con Metodologías Activas (MA)	2.00			
% asignaturas con evaluación continua (30% de la nota distinto de examen final) en 1º, 2º, 3º y 4º de Grado				
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	57.00			
Grado en Ciencias Ambientales	56.00			
Grado en Farmacia	76.00			
Grado en Nutrición Humana y Dietética	59.00			
% de asignaturas impartidas en euskera				
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	20.00	22.22	40.00	
Grado en Ciencias Ambientales	77.42	94.44	100.00	
Grado en Farmacia	92.31	100.00	100.00	
Grado en Nutrición Humana y Dietética	86.49	100.00	90.00	
Desarrollo Institucional				
Indicador	2012/2013	2011/2012	2010/2011	2009/2010
Nº de aulas/espacios de trabajo cooperativo con mobiliario móvil (ehundu)	2.00	2.00	2.00	
% PDI doctor que imparte docencia en grado	81.90	64.42	35.92	
Fomento de la coordinación en el grado (Nº de reuniones coordinación/año) (ehundu)				
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	2.00	2.00		
Grado en Ciencias Ambientales	2.00	2.00		
Grado en Farmacia	2.00	2.00		
Grado en Nutrición Humana y Dietética	2.00	2.00		
Grado de Satisfacción con la docencia				
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	3.90	3.90	3.90	
Grado en Ciencias Ambientales	3.70	3.50	3.80	
Grado en Farmacia	3.80	3.70	3.80	
Grado en Nutrición Humana y Dietética	3.80	3.70	3.80	

INDICADORES IKD

Desarrollo Profesional

Indicador	2012/2013	2011/2012	2010/2011	2009/2010
Nº de profesorado de Grado que acredita formación en metodologías activas e innovación. (ehundu)	51.00	10.00		
Número de profesorado que aplica metodologías activas tras haber sido formado por profesorado acreditado en Eragin	0.00			
% PDI acreditado en idiomas no oficiales	13.33	10.58	6.80	
%PDI evaluado con DOCENTIAZ	25.71	20.19	16.50	

Desarrollo Territorial y Social

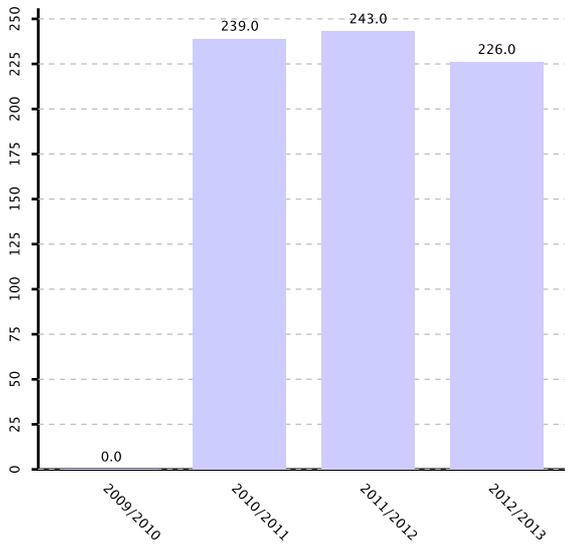
Indicador	2012/2013	2011/2012	2010/2011	2009/2010
Nº de comunicaciones y/o artículos sobre experiencias innovadoras de la docencia en las áreas específicas	3.00			
Nº de asignaturas con prácticas de campo en 1º, 2º, 3º y 4º de grado				
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	6.00	4.00	2.00	
Grado en Ciencias Ambientales	12.00	8.00	3.00	
Grado en Farmacia	1.00	1.00	1.00	
Grado en Nutrición Humana y Dietética	3.00	2.00	1.00	

Educación Activa

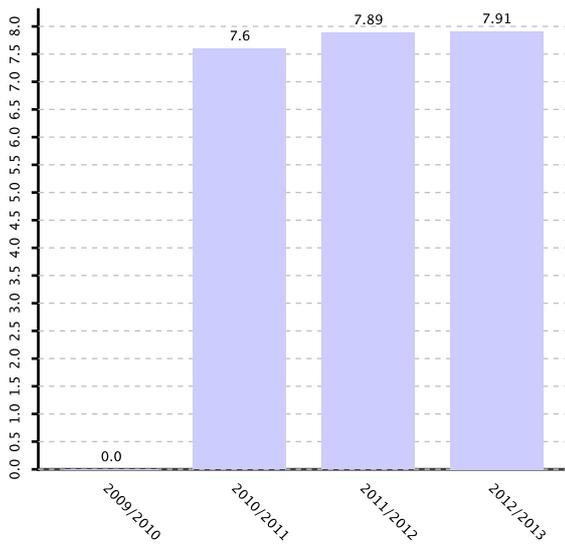
Indicador	2012/2013	2011/2012	2010/2011	2009/2010
Nº de estudiantes que anualmente hace prácticas (obligatorias/voluntarias y/o TFG en ámbitos de responsabilidad social (cooperación al desarrollo, igualdad de género, fomento del euskara, cooperación educativa, entidades públicas y/o entidades sin ánimo de lucro)	2.00			
Nº de estudiantes que participan en la Comisión de Calidad y en otras Comisiones de la Facultad de Farmacia	7.00	7.00		

6. Resultados Clave

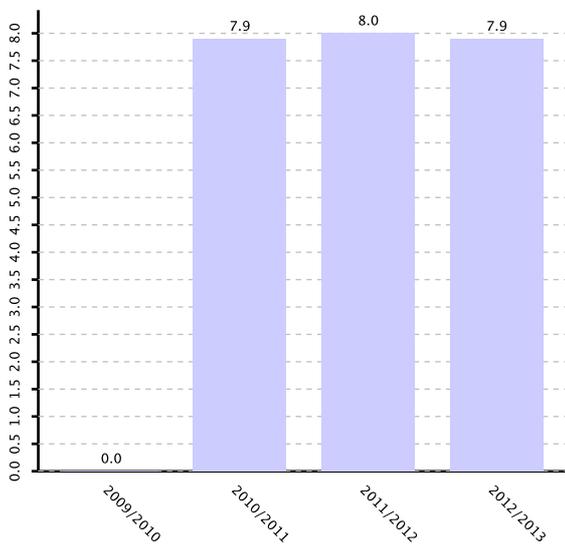
Número de personas que han asistido a las JPA



Valoración general de las JOU (Ferias)

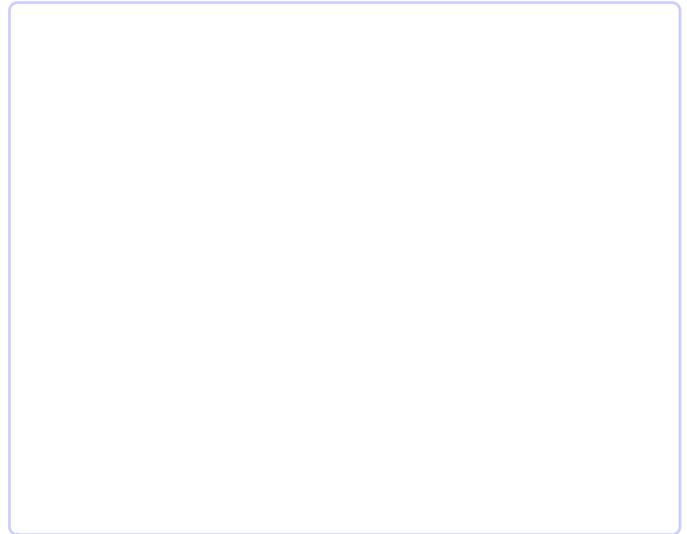
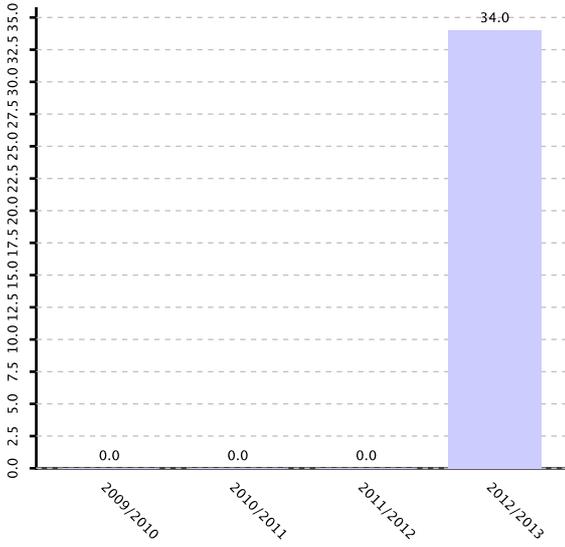


Valoración de las JPA en la Facultad

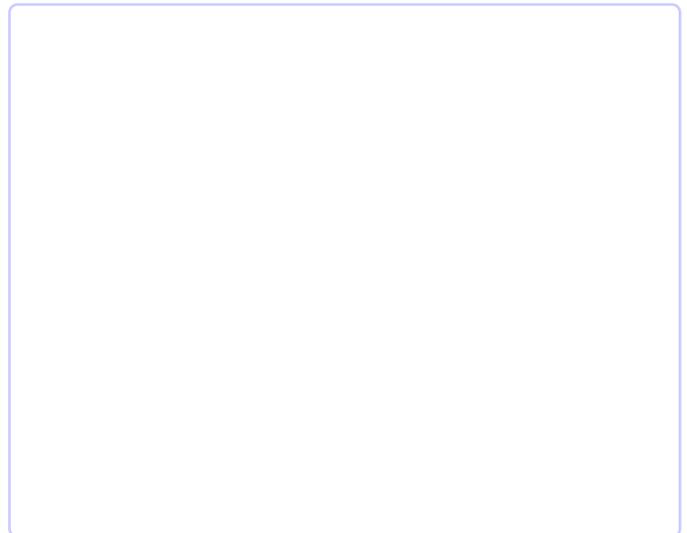
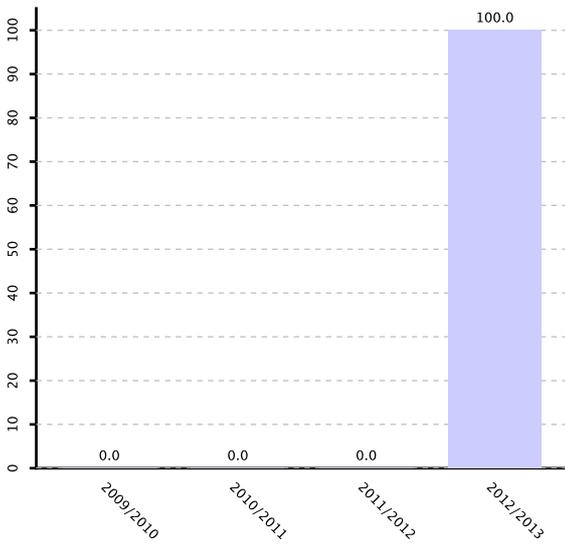


Curso 2012/2013

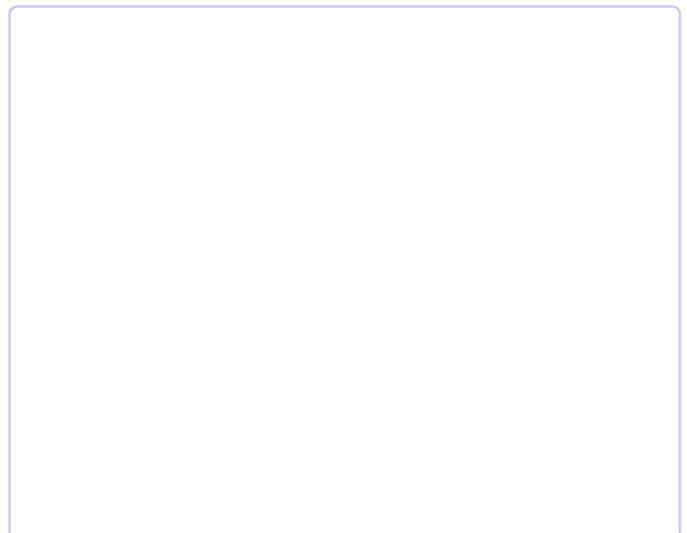
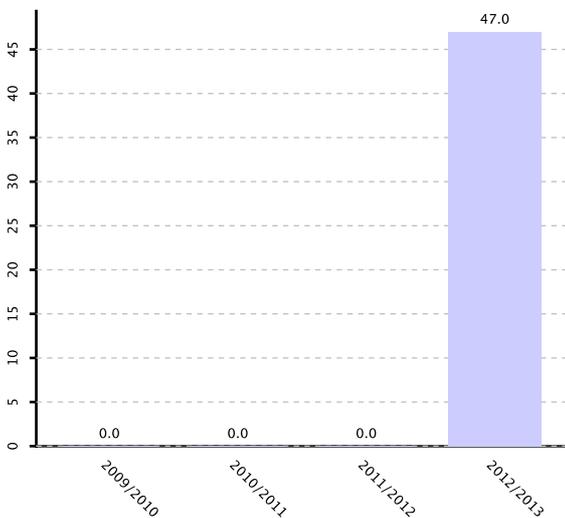
Número de personas reconocidas



%de actas entregadas en plazo

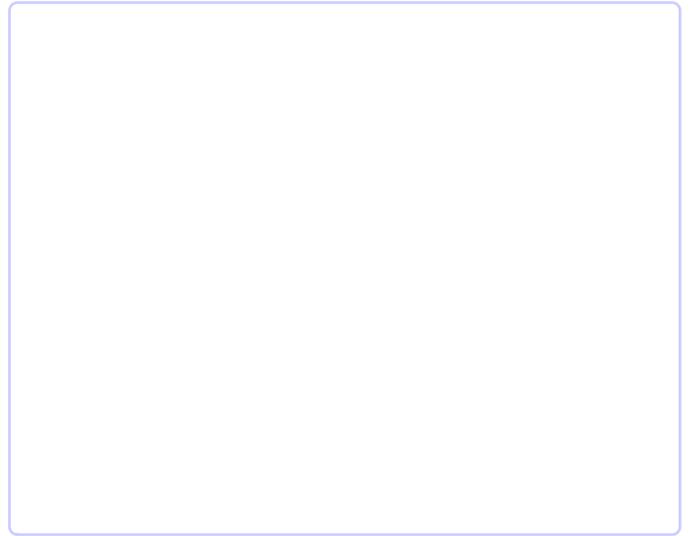
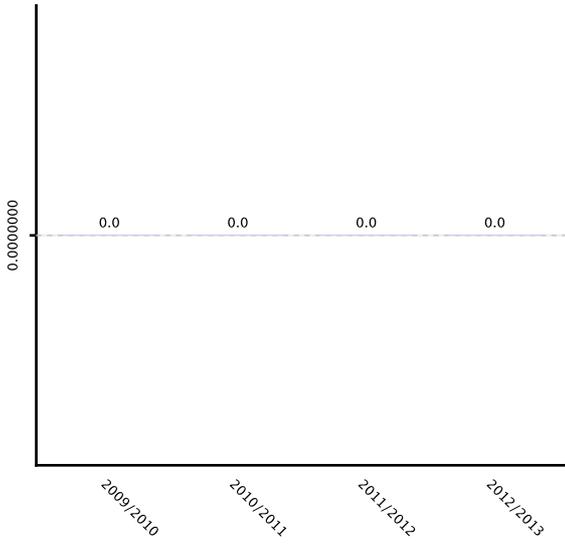


Número de solicitudes de convalidación presentadas (N^a de alumnos/as)

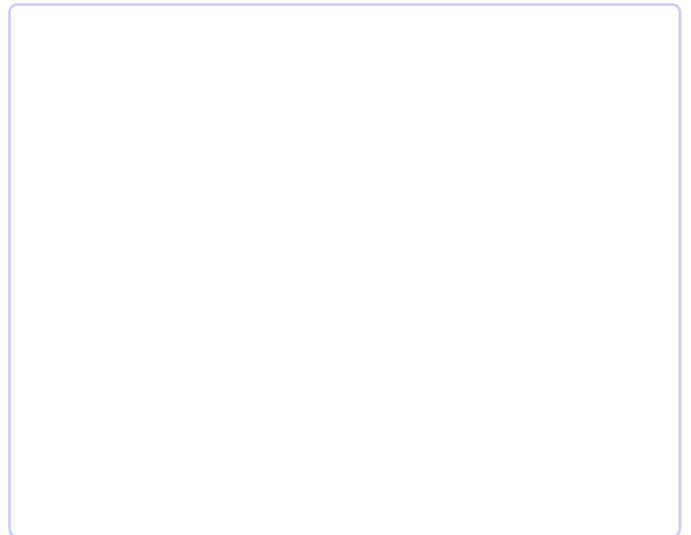
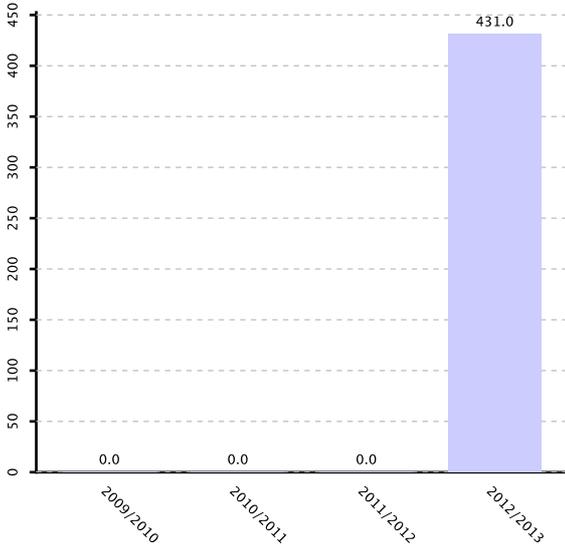


Curso 2012/2013

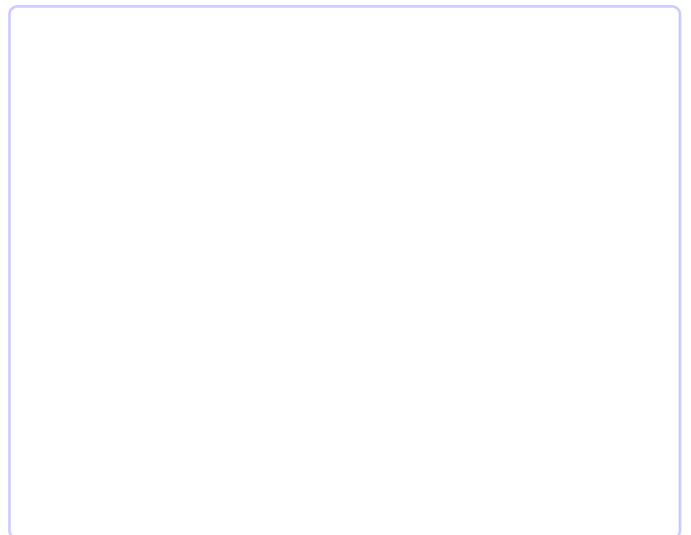
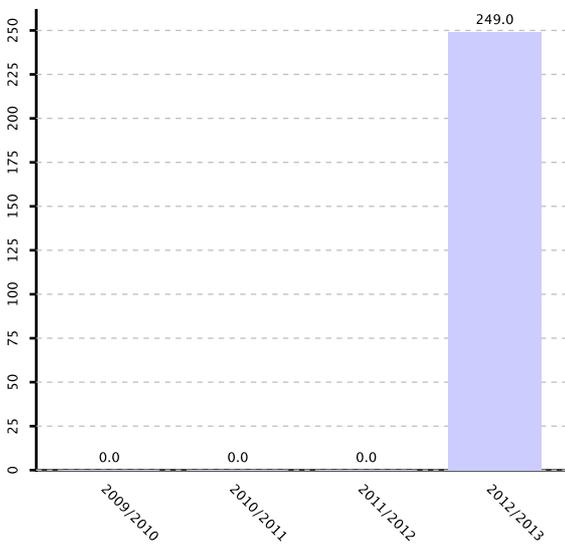
Número de recursos presentados



Número de becas solicitadas

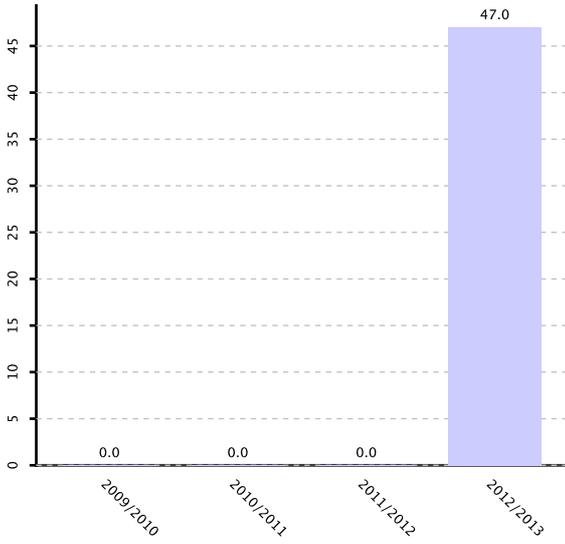


Número de certificaciones emitidas (CAP)

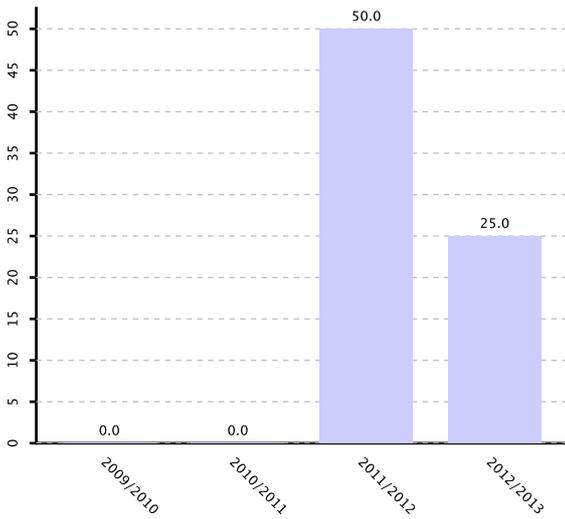


Curso 2012/2013

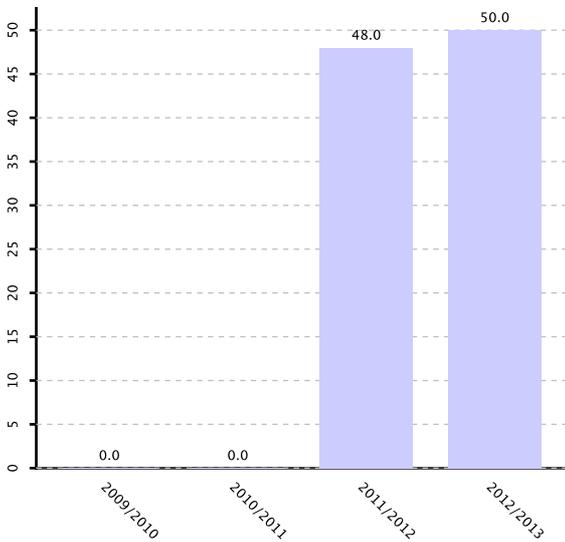
Número de certificaciones emitidas (CAO)



Grado de ejecución Presupuesto Ordinario septiembre/diciembre

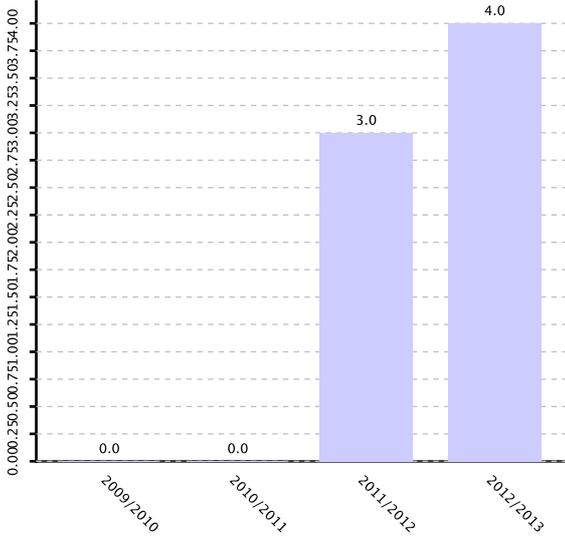


Grado de ejecución Presupuesto Ordinario enero/agosto

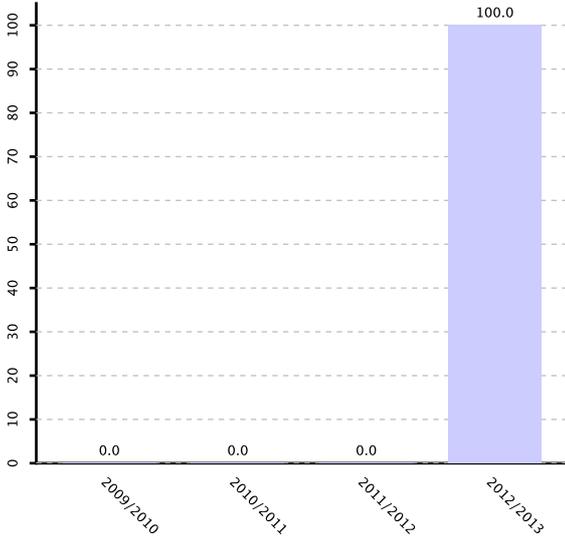


Curso 2012/2013

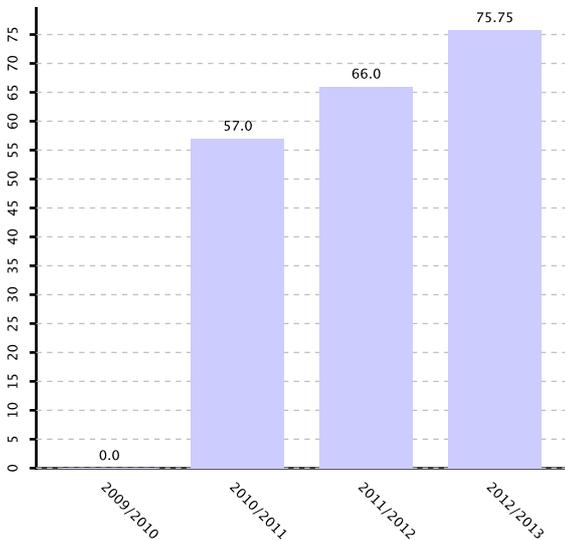
Número recibido de quejas/reclamaciones (Decanato)



% de respuesta a las quejas/reclamaciones recibidas

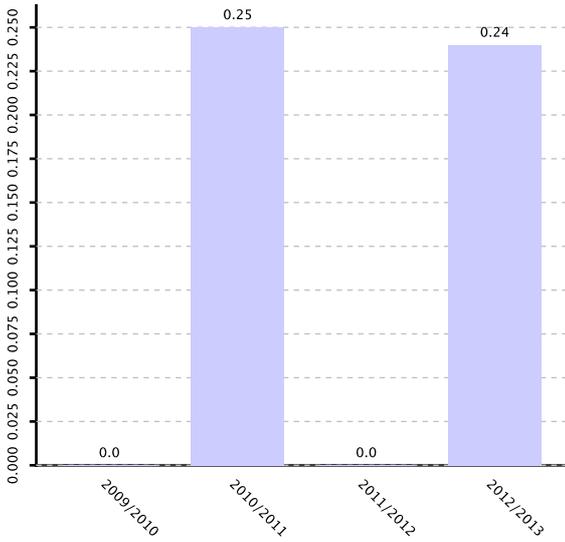


% de PDI permanente

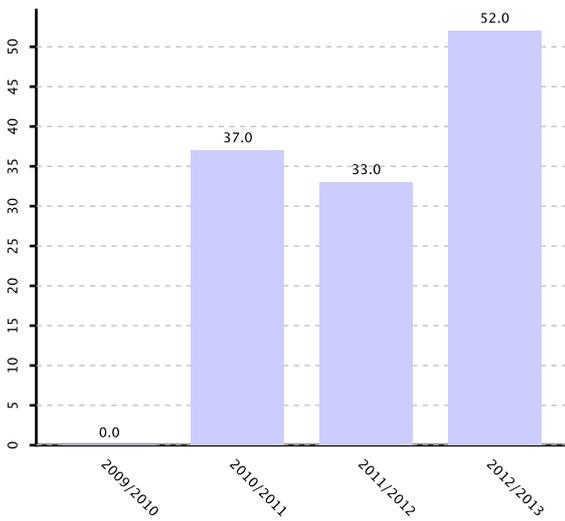


Curso 2012/2013

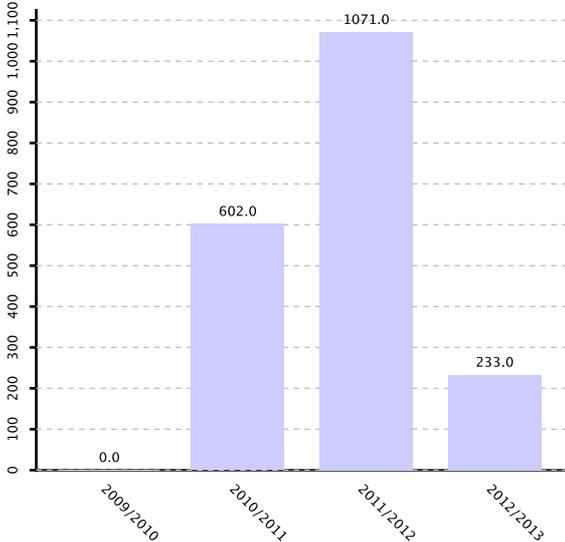
Ratio PAS/PDI



Número de noticias/eventos publicadas en la página web

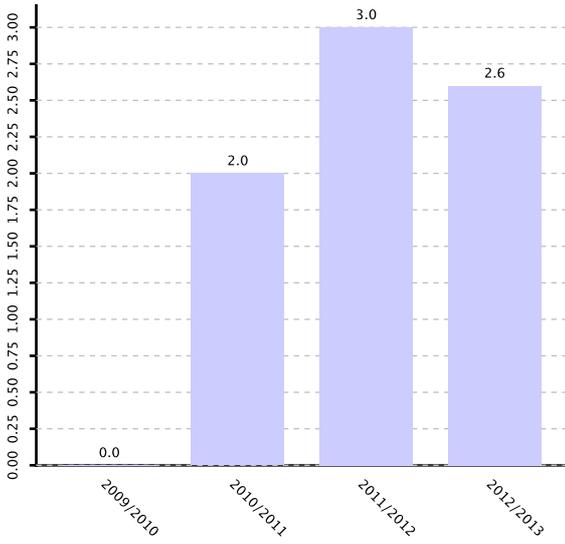


Número de documentos publicados en la página web

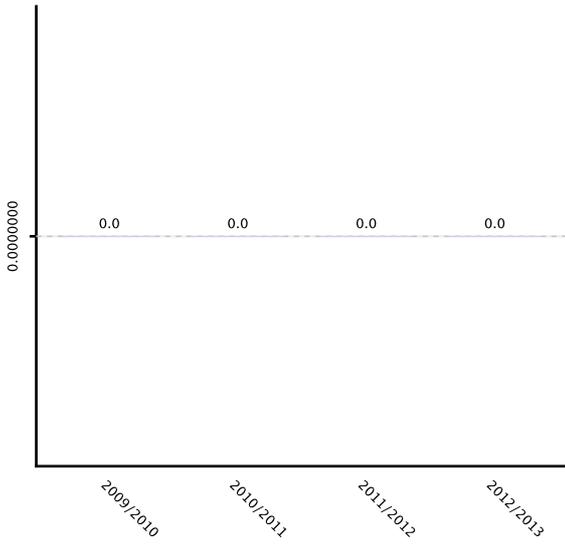


Curso 2012/2013

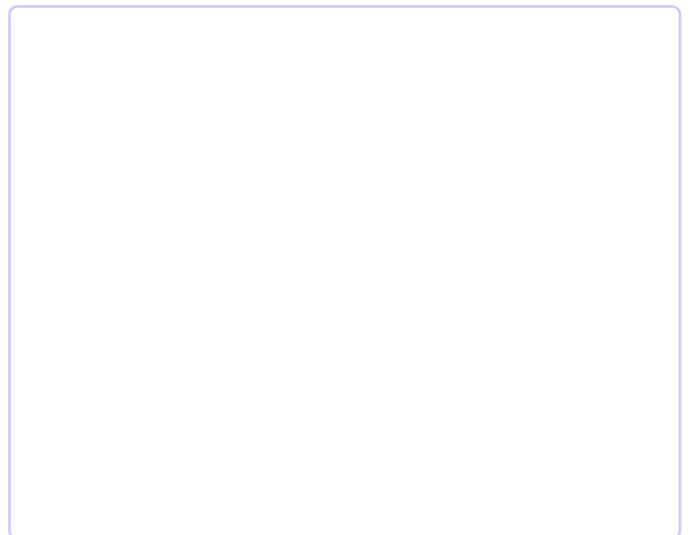
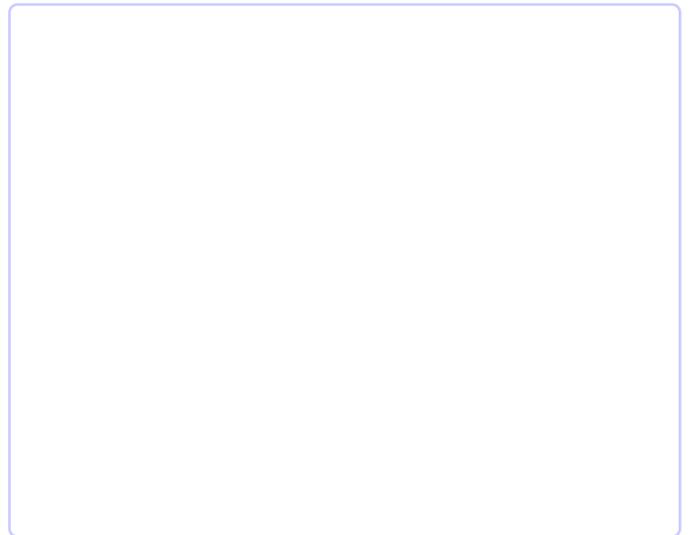
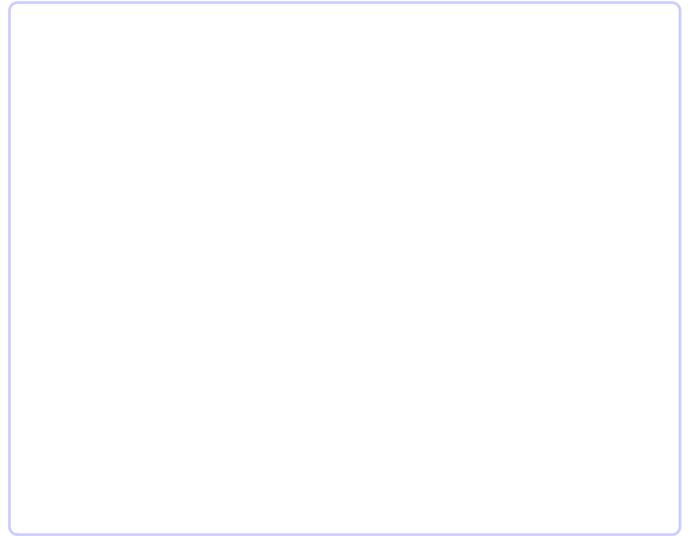
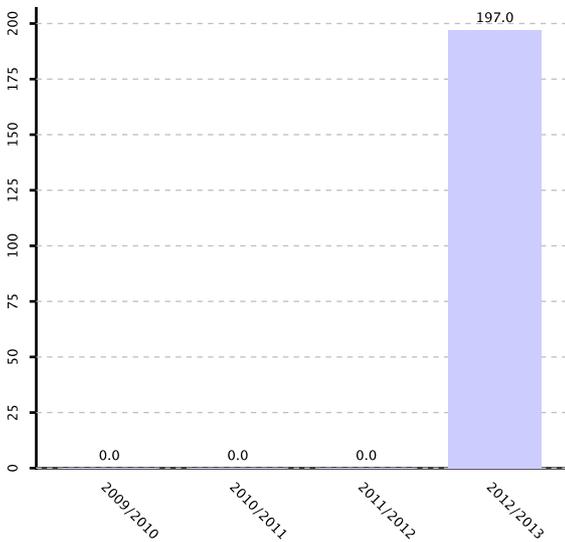
Número de actualizaciones semanales de la página web.



Grado de satisfacción (PAS)

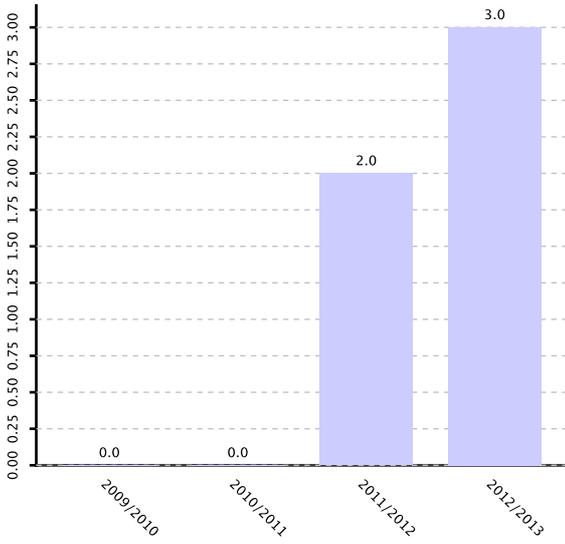


Número de Títulos tramitados

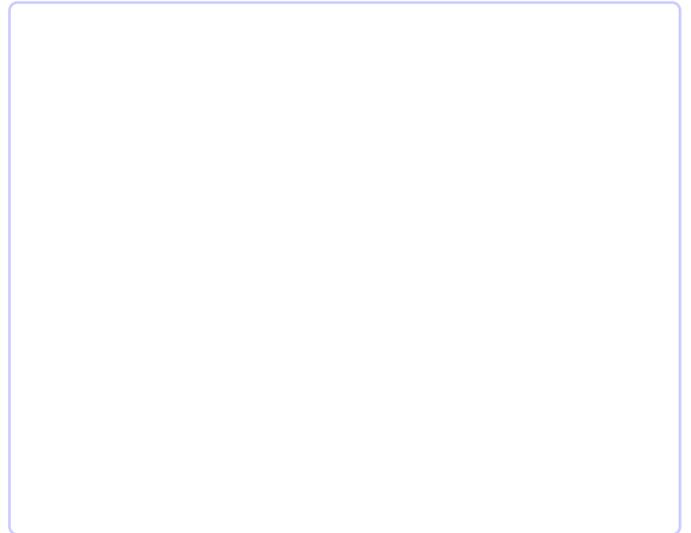
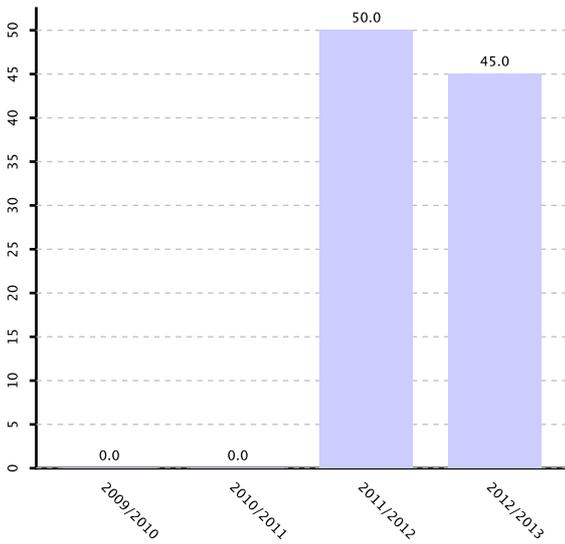


Curso 2012/2013

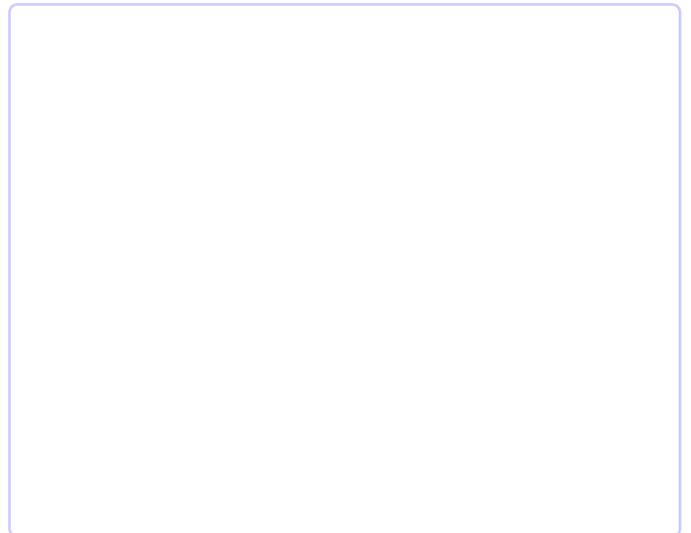
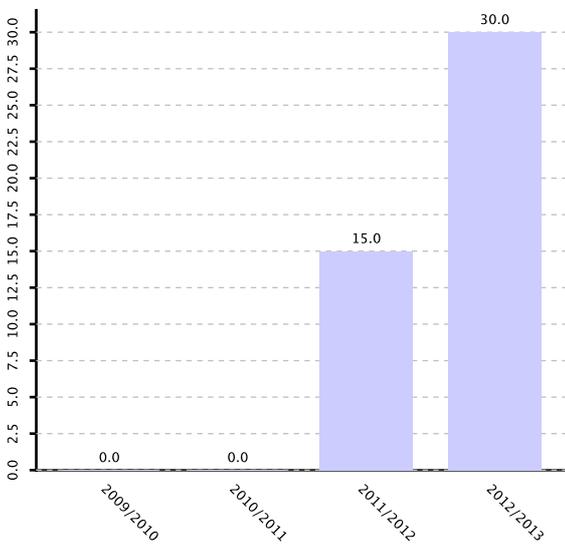
Porcentaje de pedidos no conformes



Número de altas del inventario

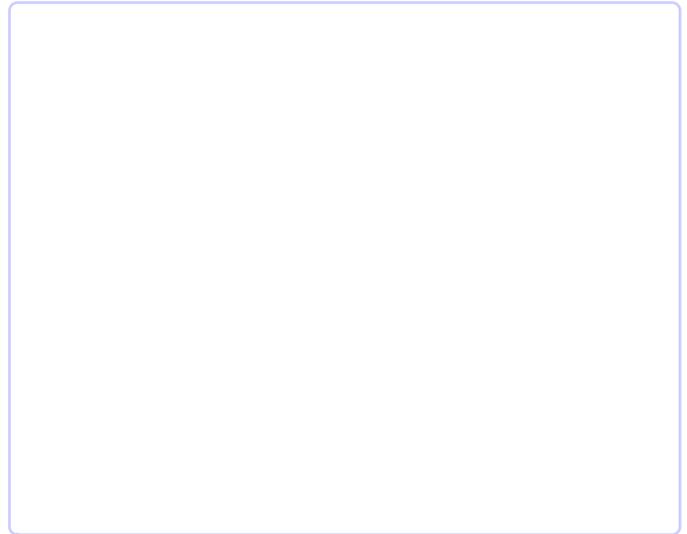
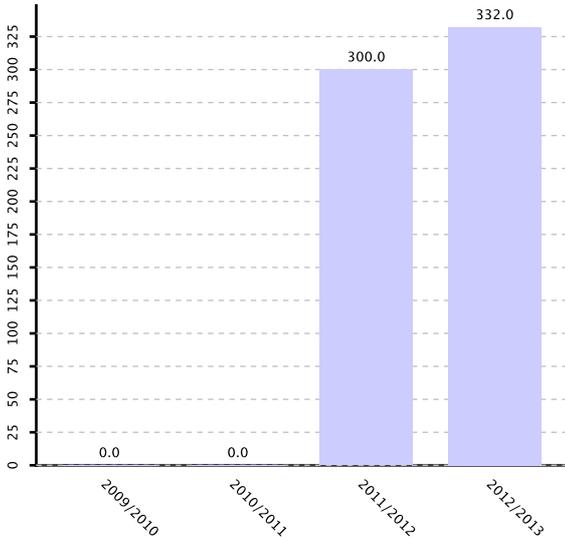


Número de bajas del inventario

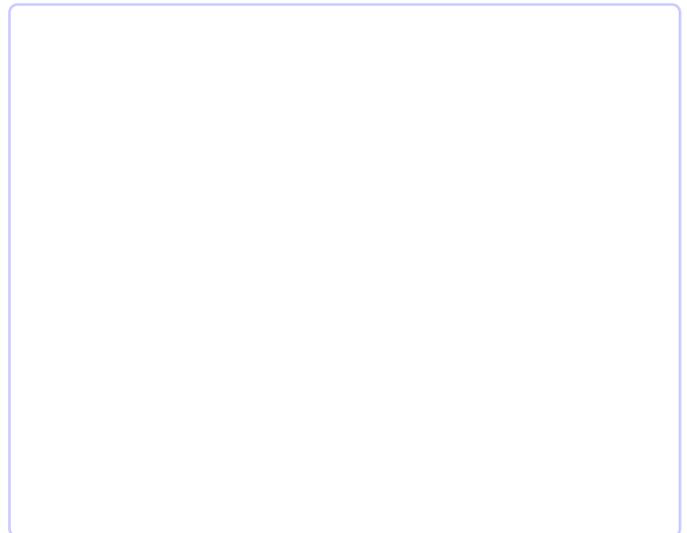
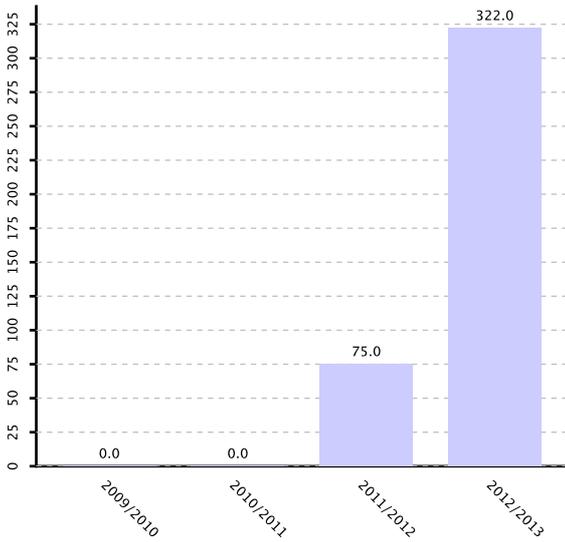


Curso 2012/2013

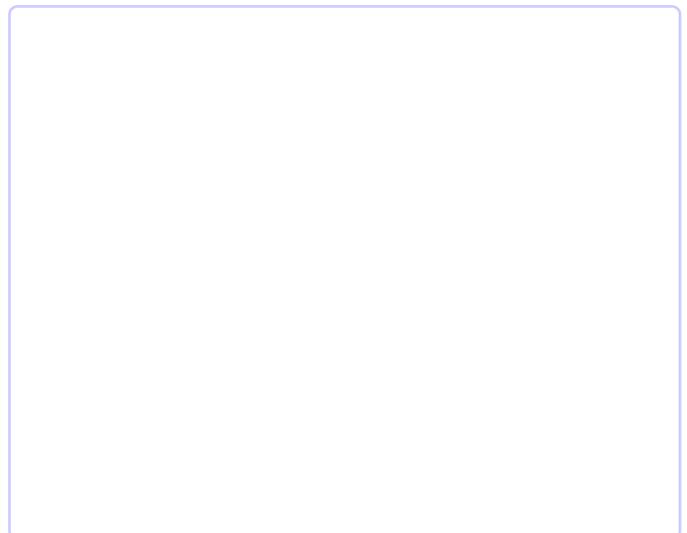
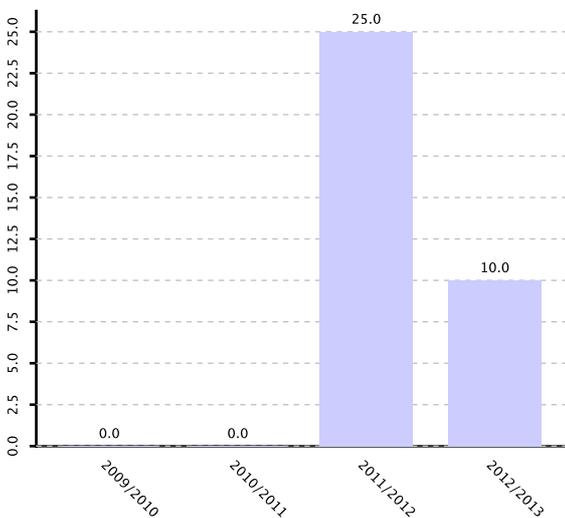
Número de avisos de reparaciones recogidas



Porcentaje de reparaciones resueltas con medios propios

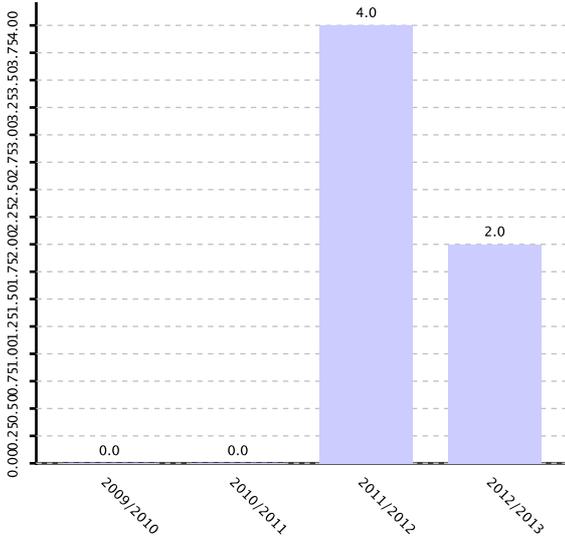


Porcentaje de reparaciones resueltas con personal externo

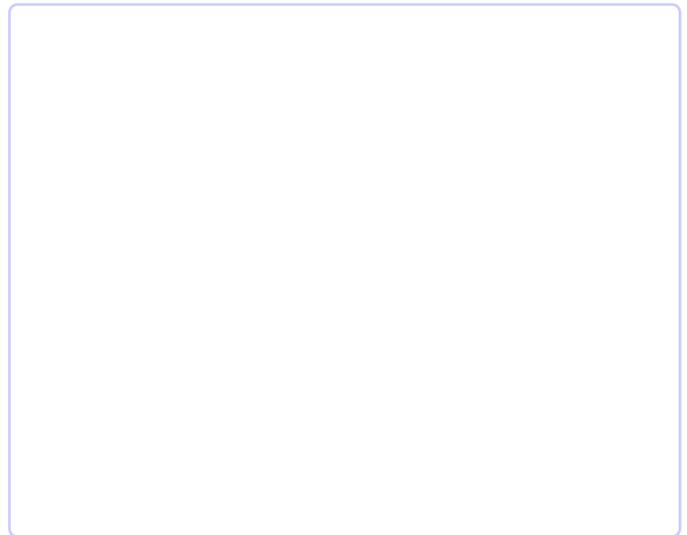
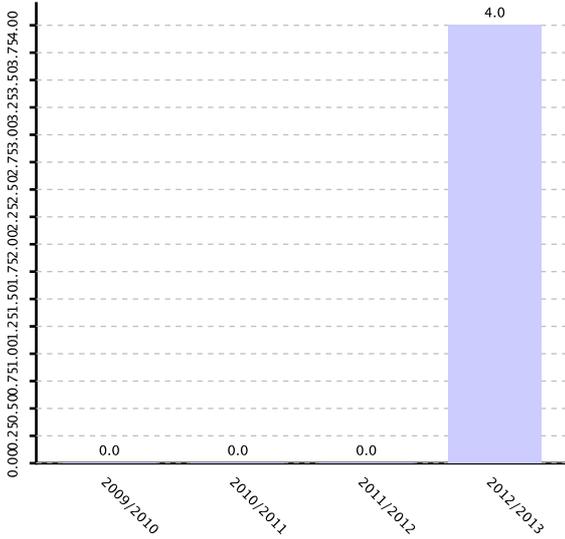


Curso 2012/2013

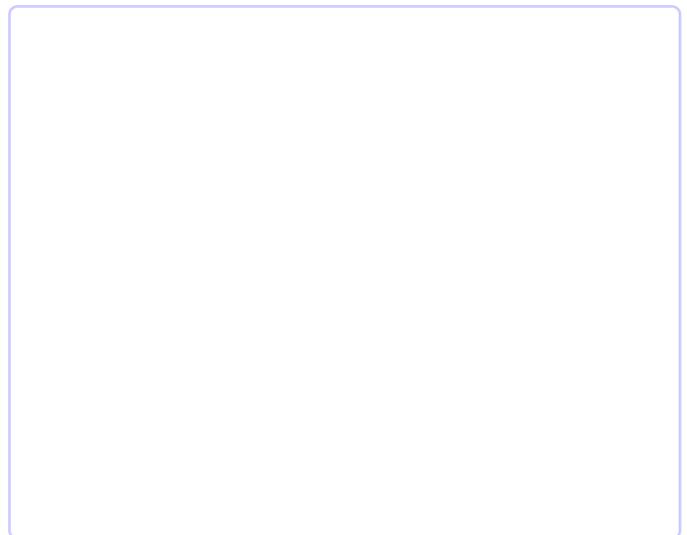
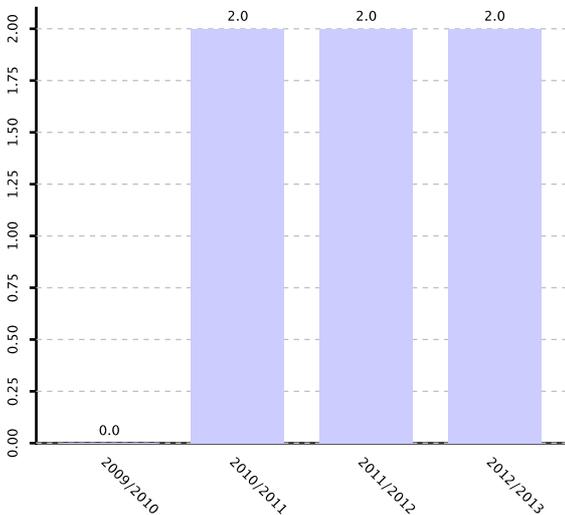
Número de incidencias en el Servicio de Vigilancia



Número de incidencias en el Servicio de Limpieza

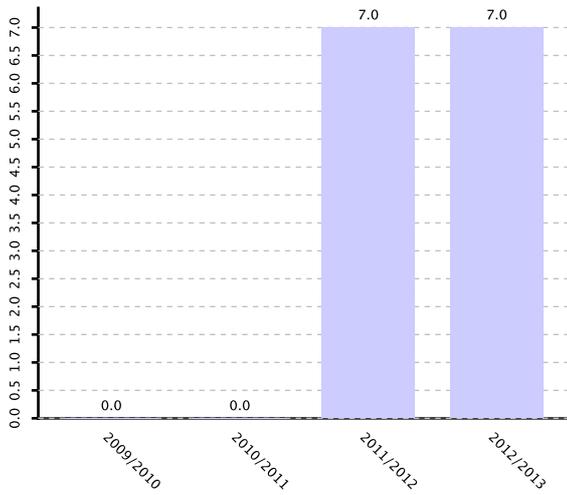


Nº de aulas/espacios de trabajo cooperativo con mobiliario móvil (ehundu)

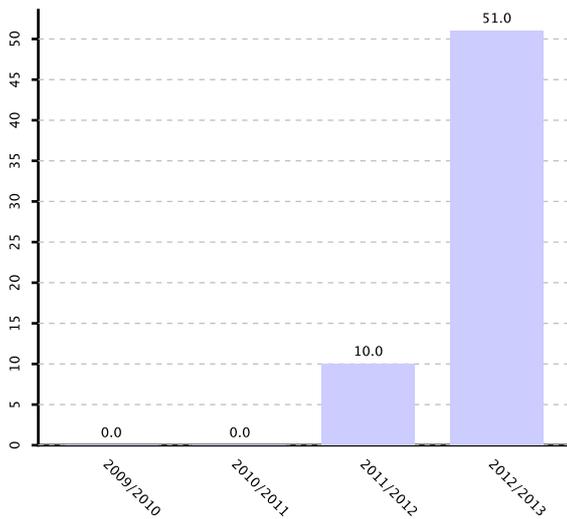


Curso 2012/2013

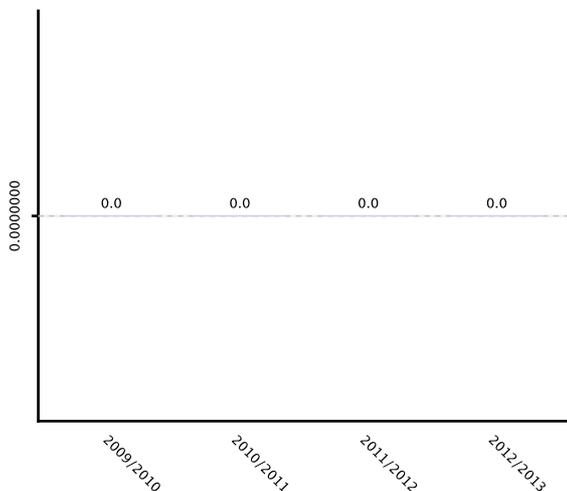
Nº de estudiantes que participan en la Comisión de Calidad y en otras Comisiones de la Facultad de Farmacia



Nº de profesorado de Grado que acredita formación en metodologías activas e innovación. (ehundu)

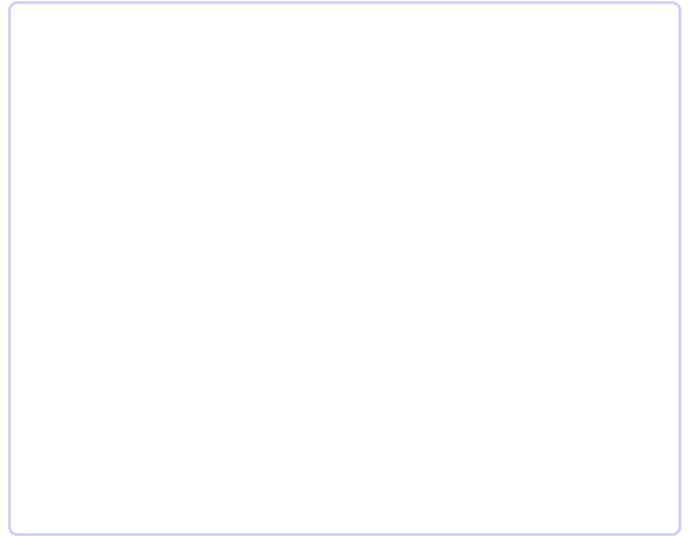
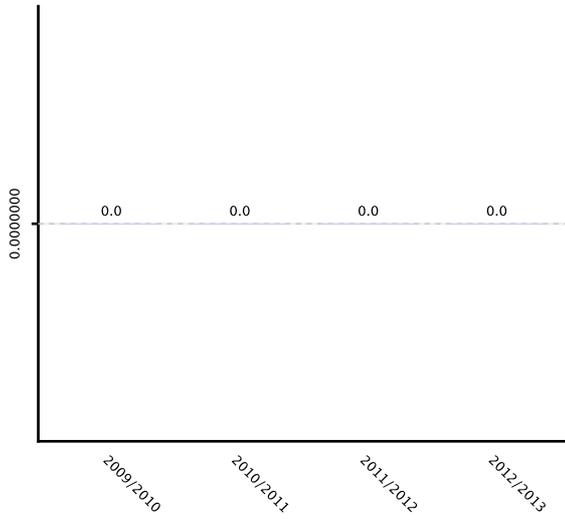


Número de profesorado que aplica metodologías activas tras haber sido formado por profesorado acreditado en Eragin

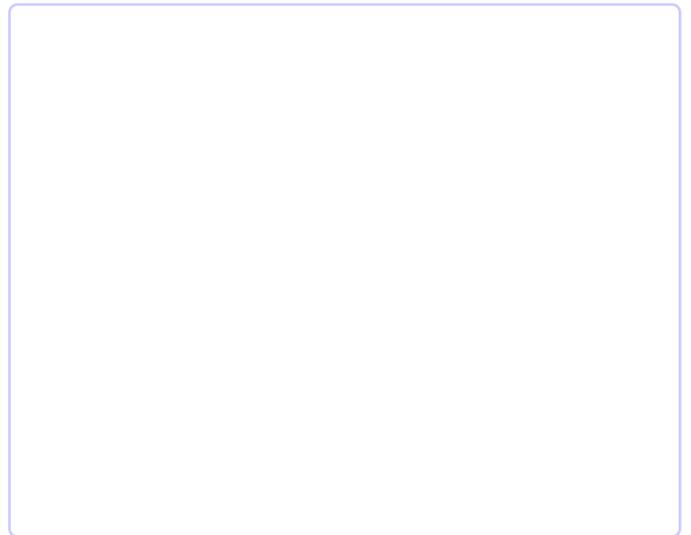
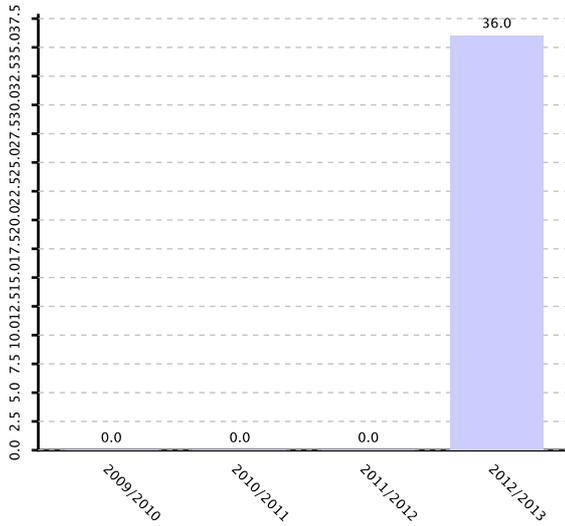


Curso 2012/2013

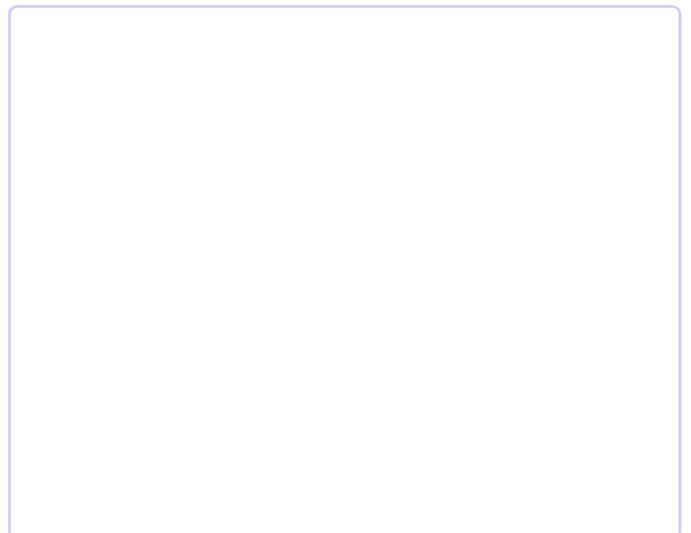
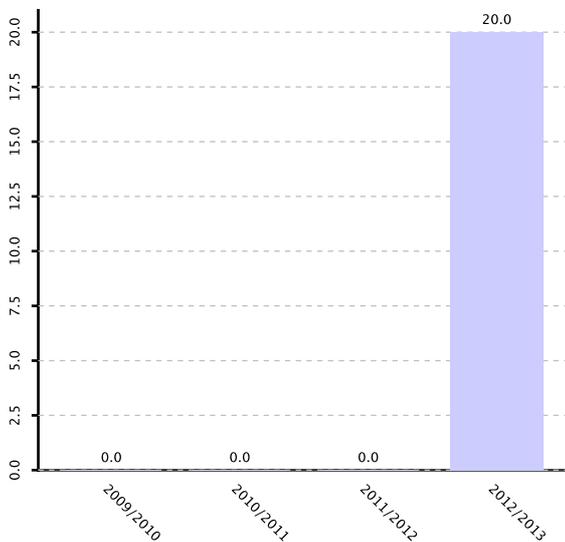
Número de apariciones en la prensa de la Facultad de Farmacia



Número de puestos de estudio "IKD guneak" en la Facultad

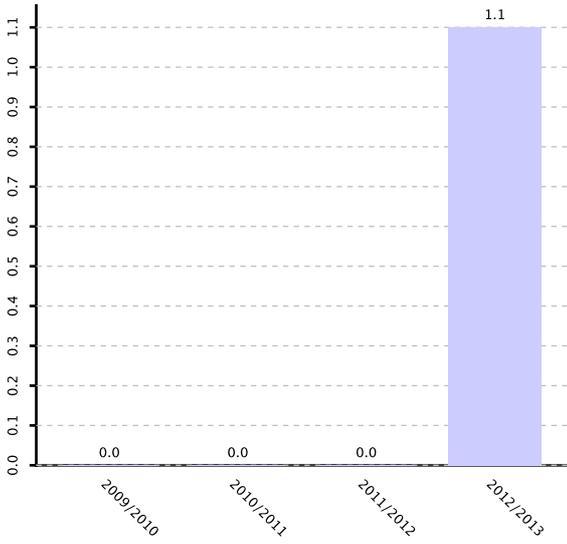


% de alumnado matriculado en asignaturas en Inglés

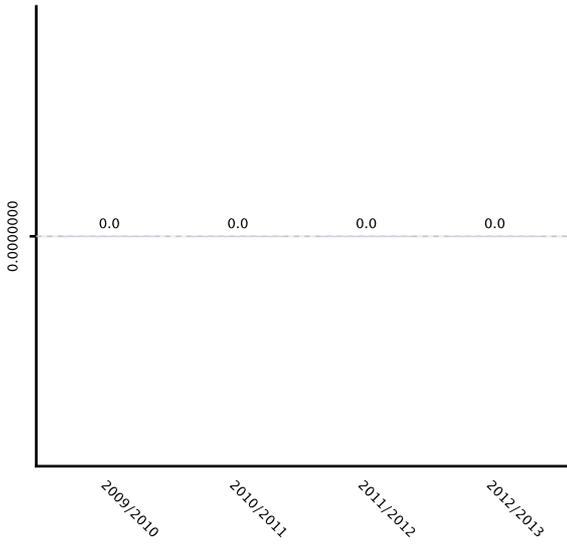


Curso 2012/2013

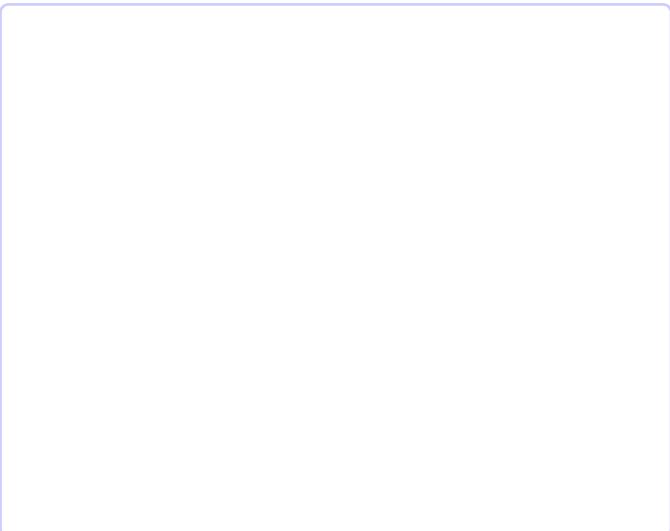
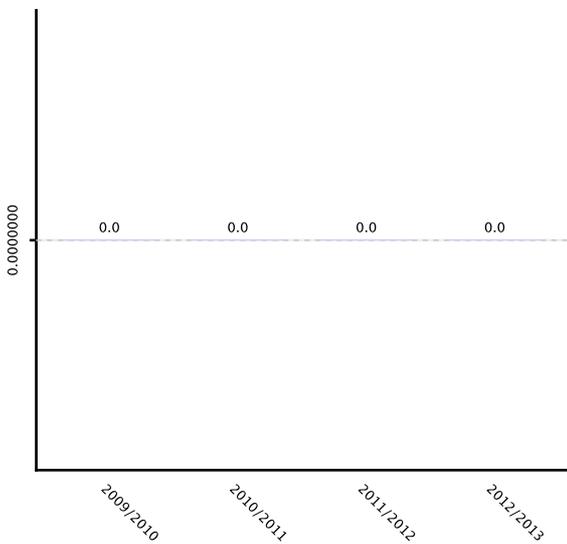
Porcentaje de créditos impartidos en Inglés



Número de orientadores participantes

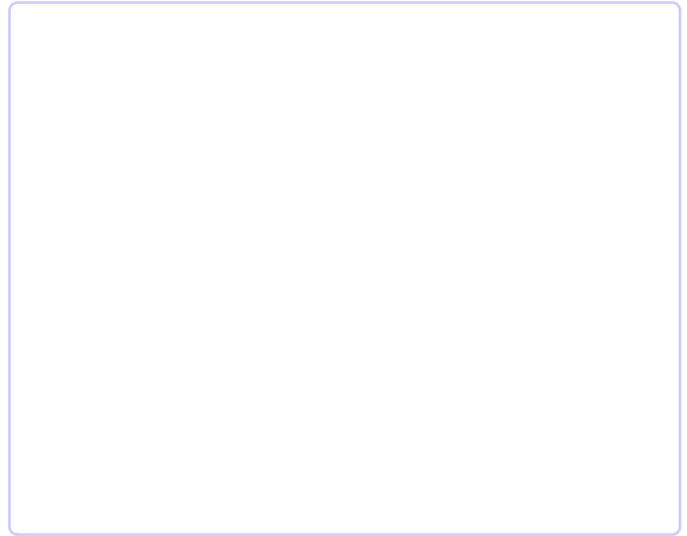
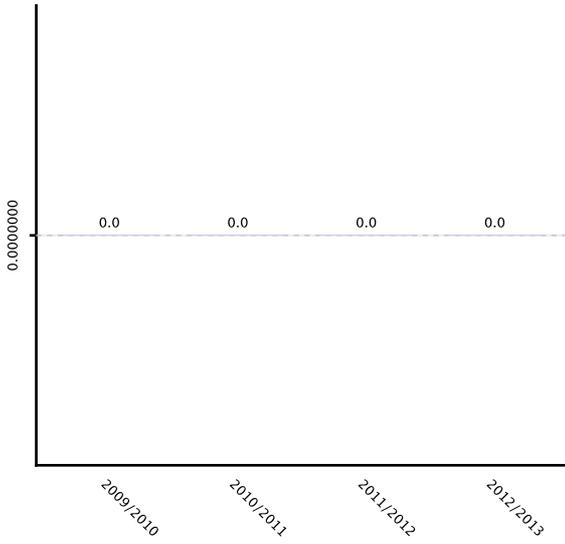


Número de Twits enviados

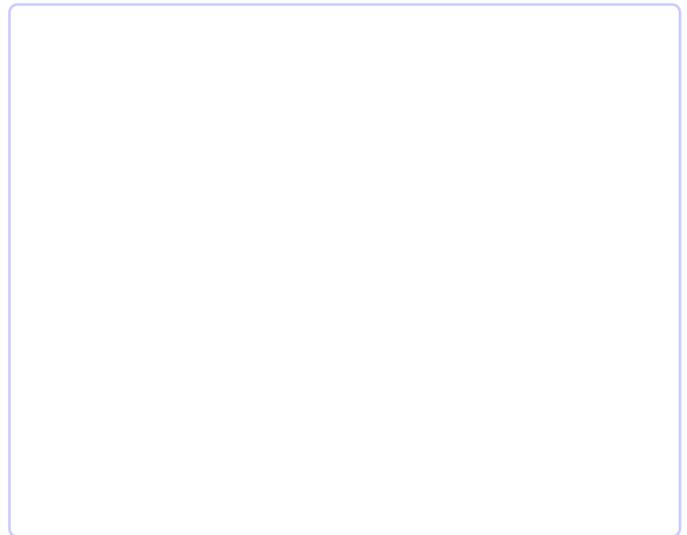
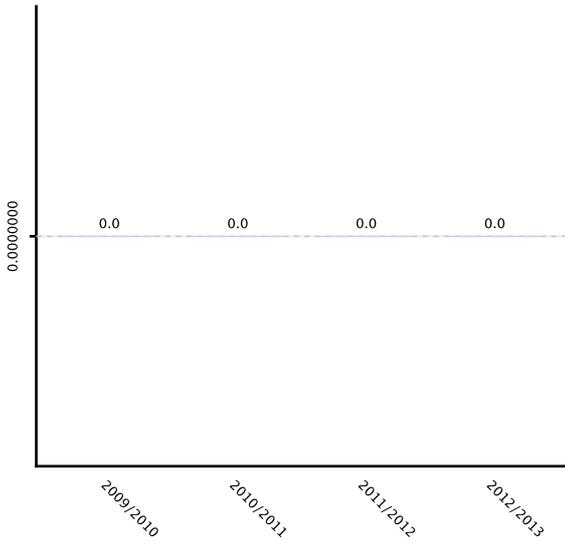


Curso 2012/2013

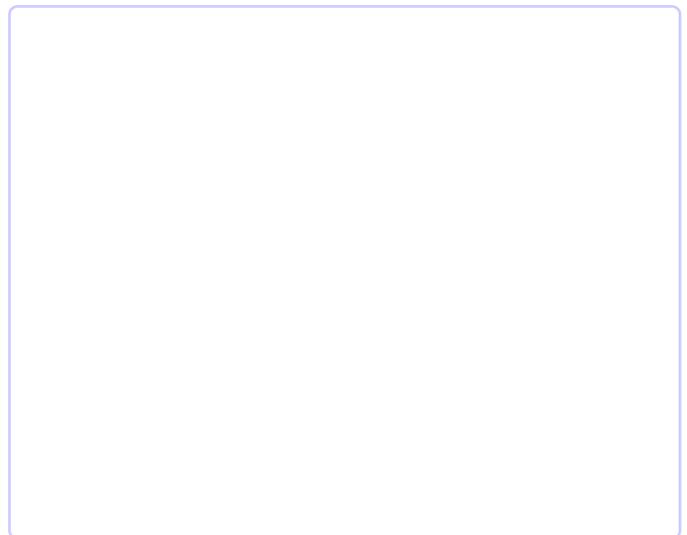
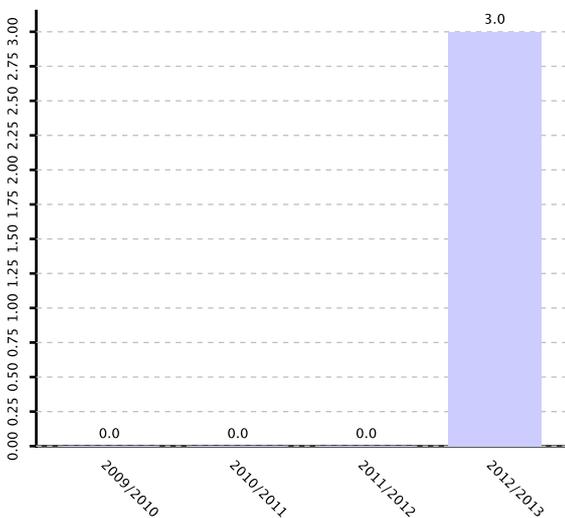
Número de Twits recibidos



Número de seguidores de la Facultad

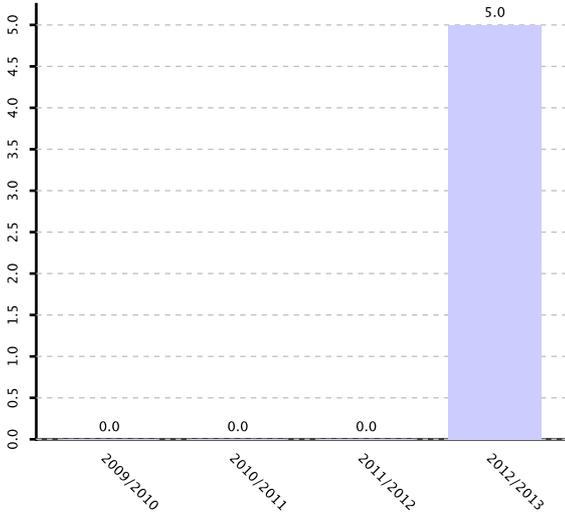


Número de PDI y PAS que participa en Movilidad Internacional

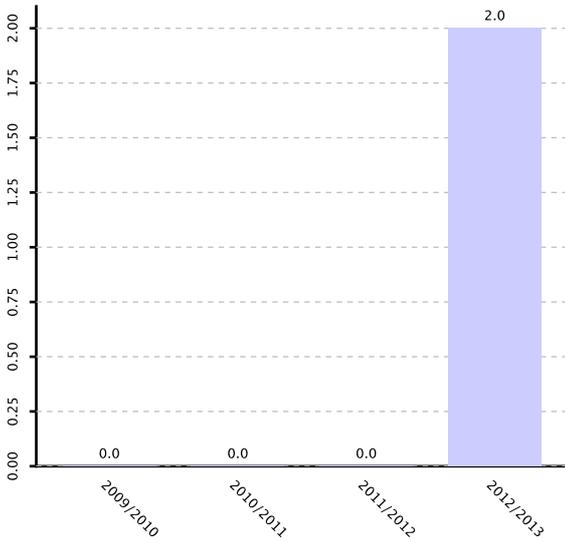


Curso 2012/2013

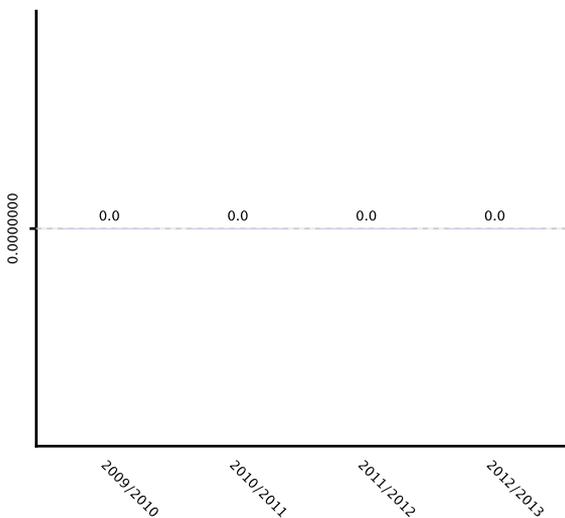
Número de asignaturas en las que se aplican Metodologías Activas



Nº de solicitudes rpresentadas

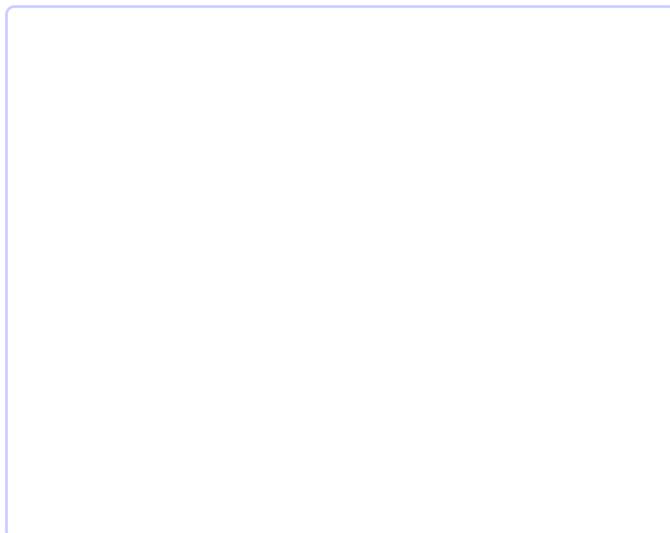
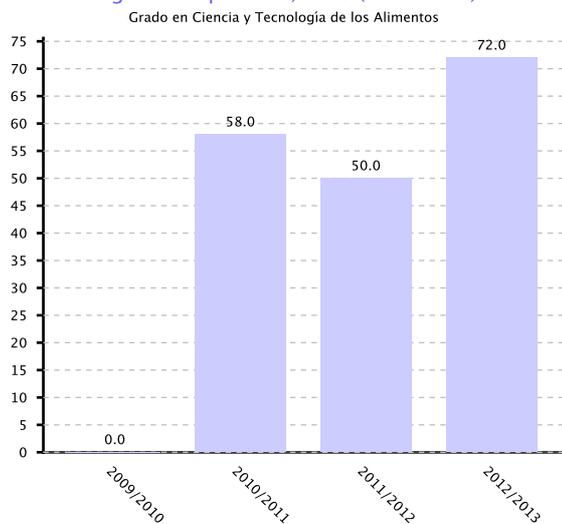


Número de reuniones celebradas entre coordinadores de las distintas titulaciones

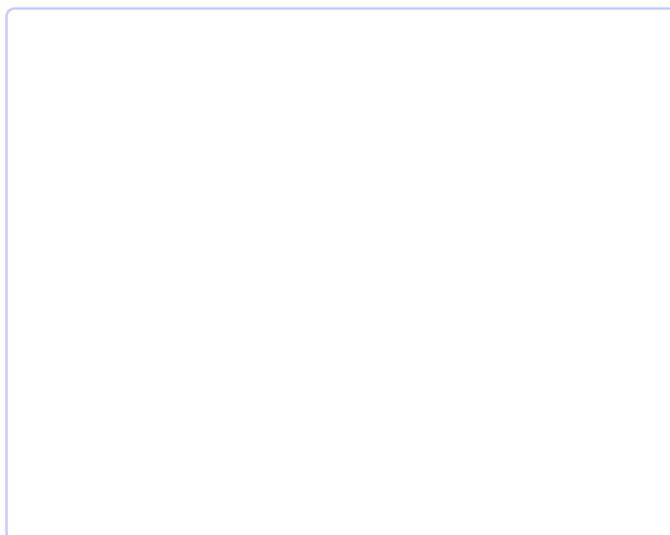
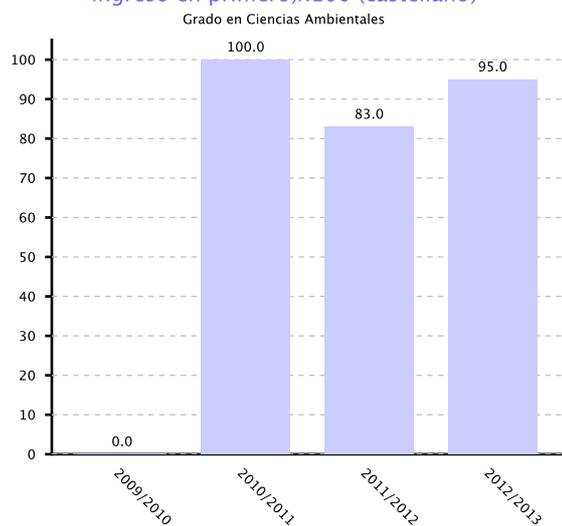


Curso 2012/2013

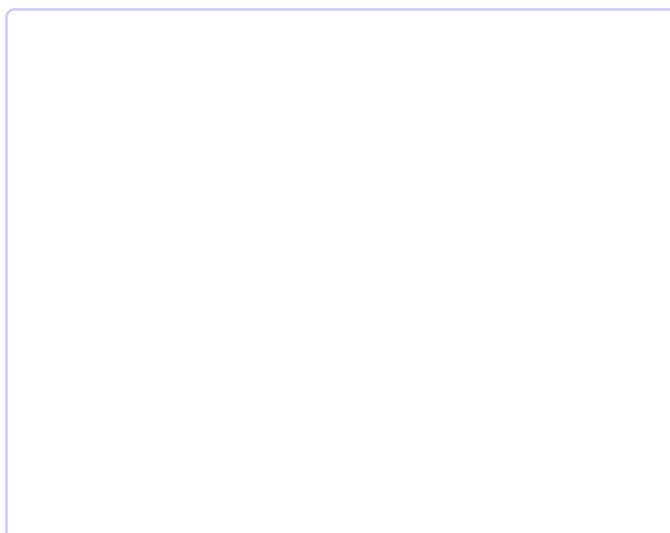
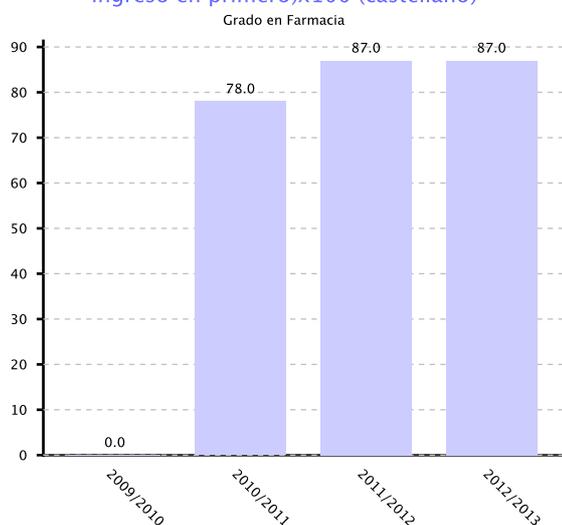
(Número de personas asistentes/alumnado nuevo ingreso en primero)x100 (castellano)



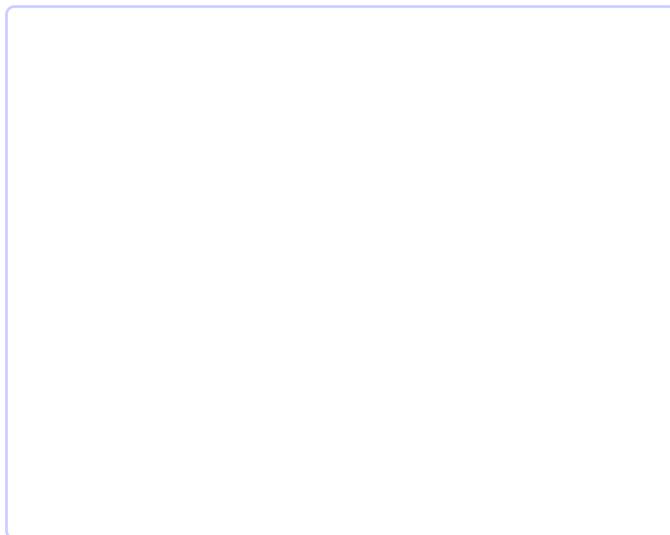
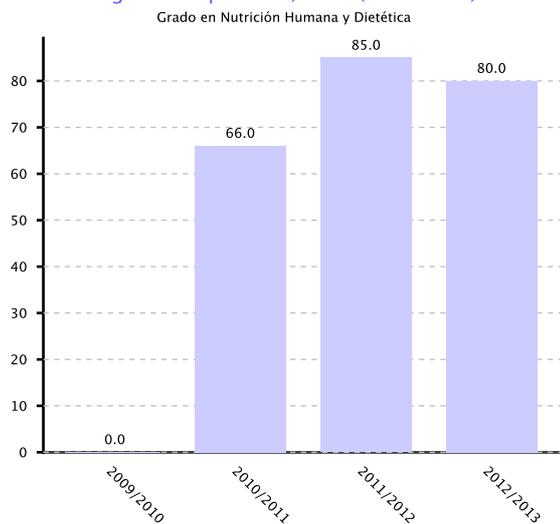
(Número de personas asistentes/alumnado nuevo ingreso en primero)x100 (castellano)



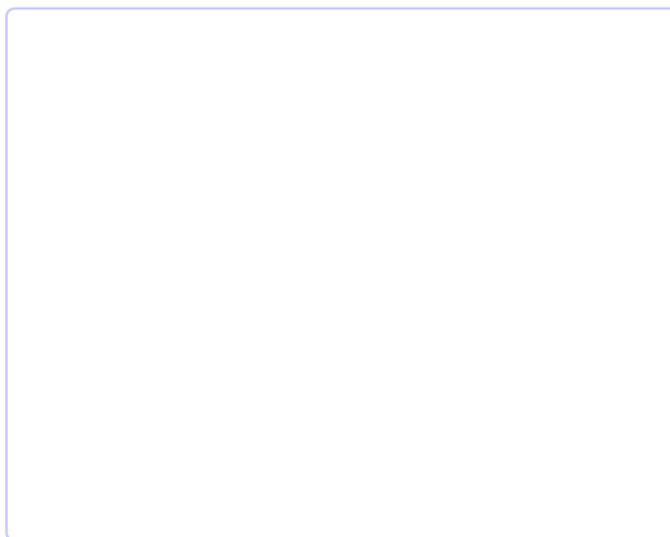
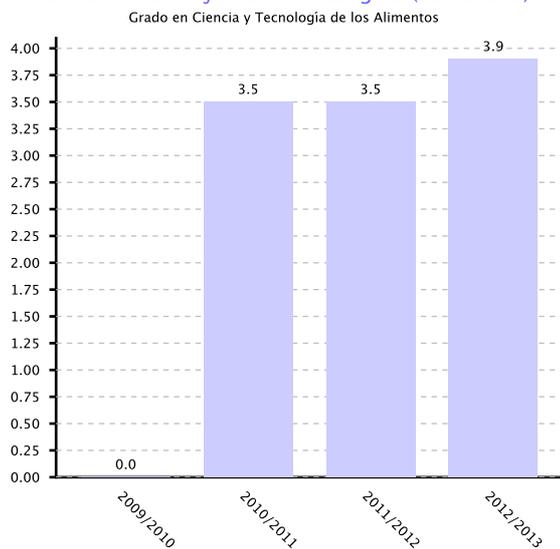
(Número de personas asistentes/alumnado nuevo ingreso en primero)x100 (castellano)



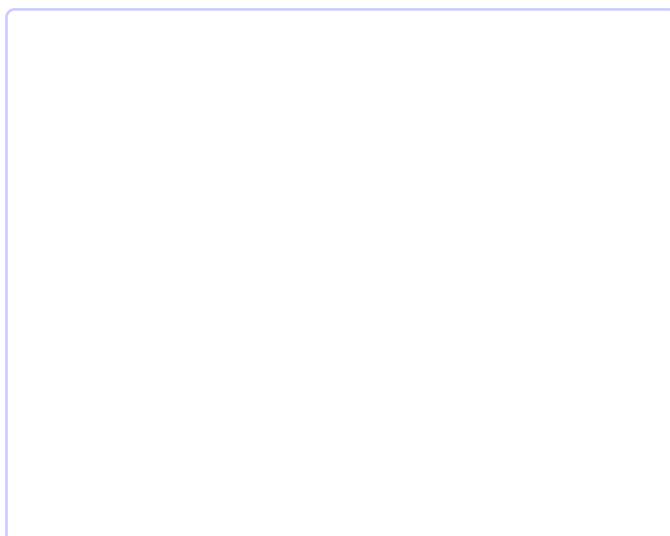
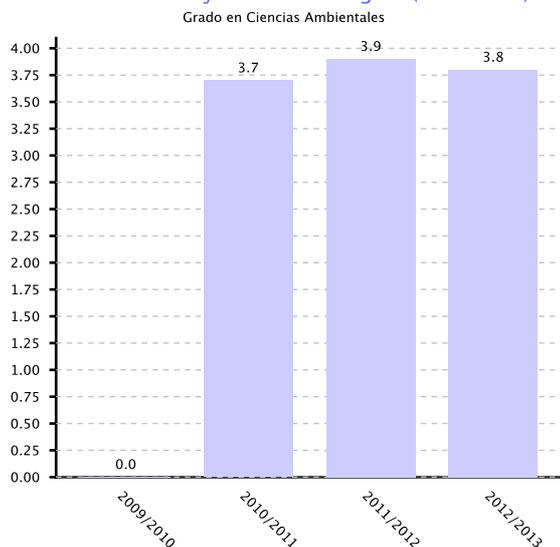
(Número de personas asistentes/alumnado nuevo ingreso en primero)x100 (castellano)



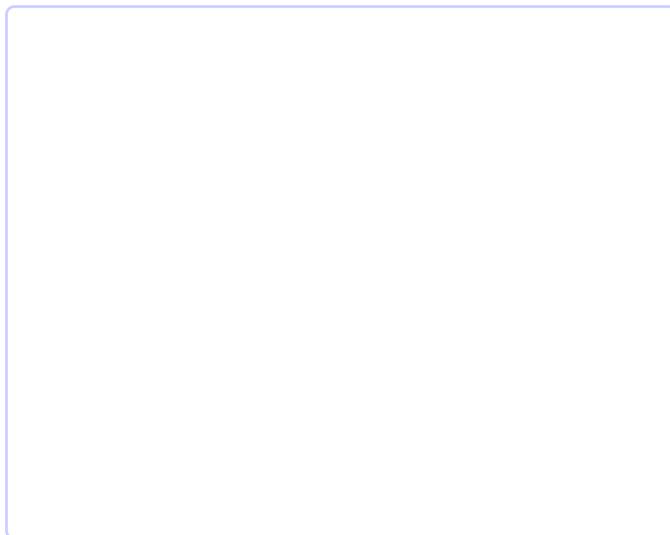
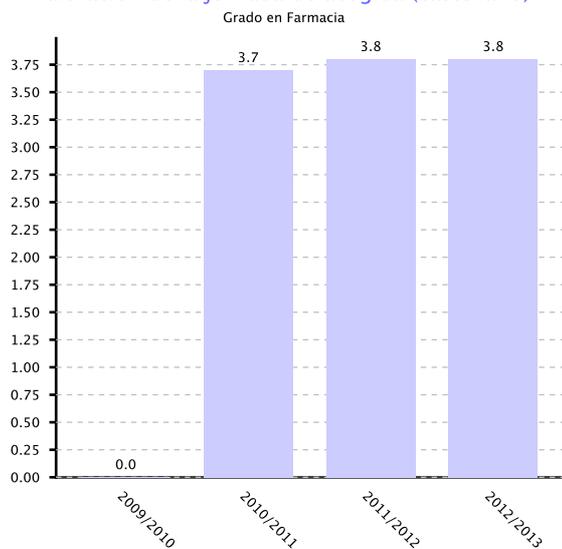
Valoración de la jornada de acogida (castellano)



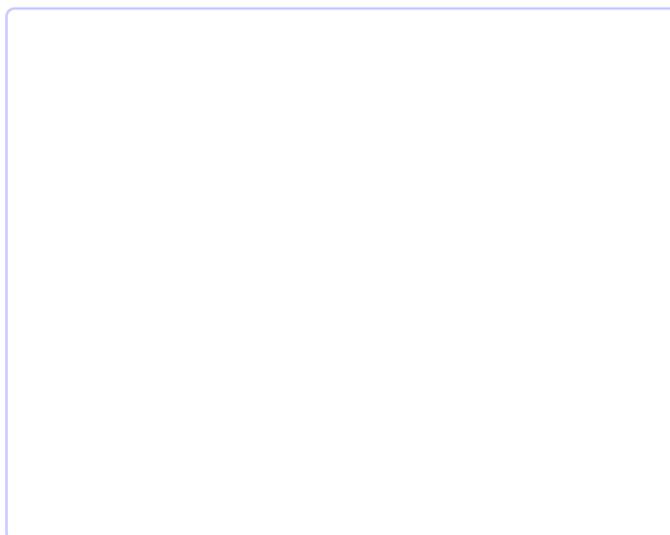
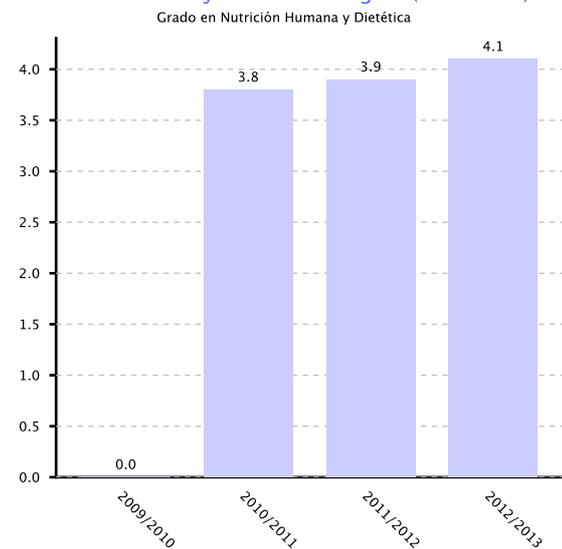
Valoración de la jornada de acogida (castellano)



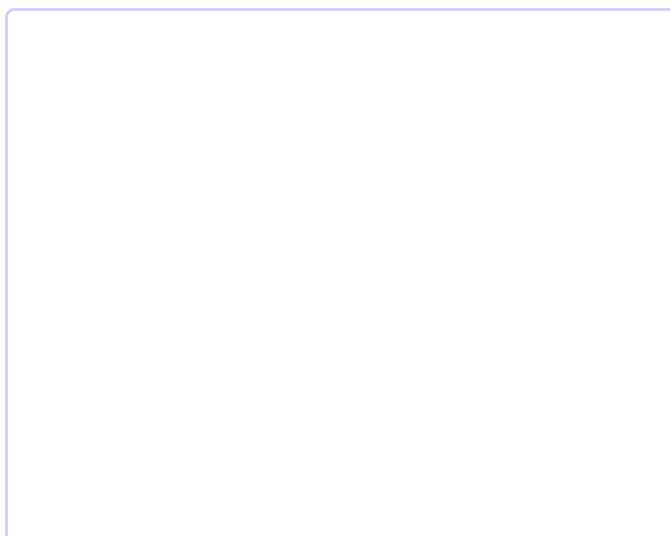
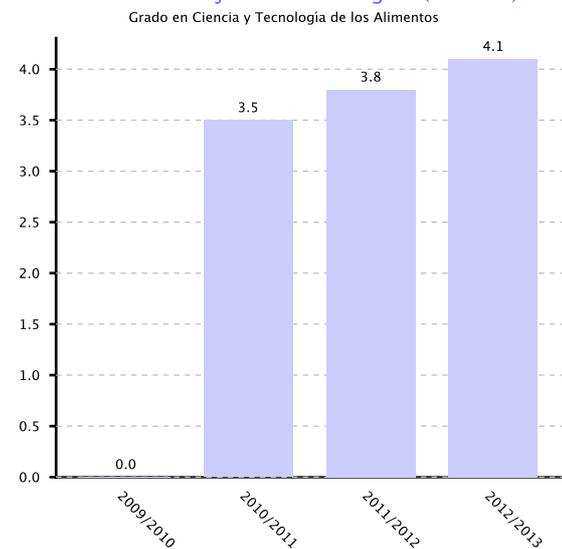
Valoración de la jornada de acogida (castellano)



Valoración de la jornada de acogida (castellano)



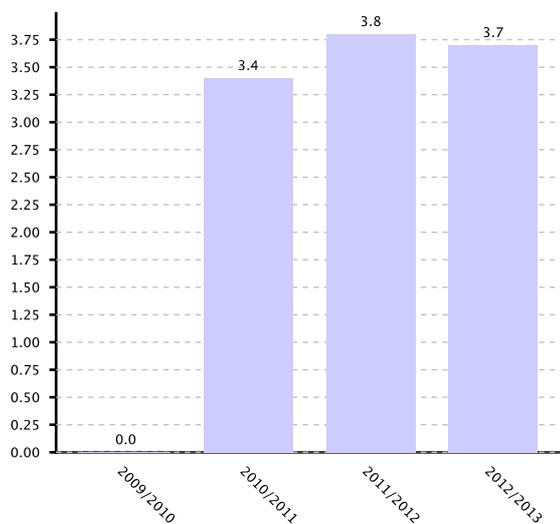
Valoración de la jornada de acogida (euskara)



Curso 2012/2013

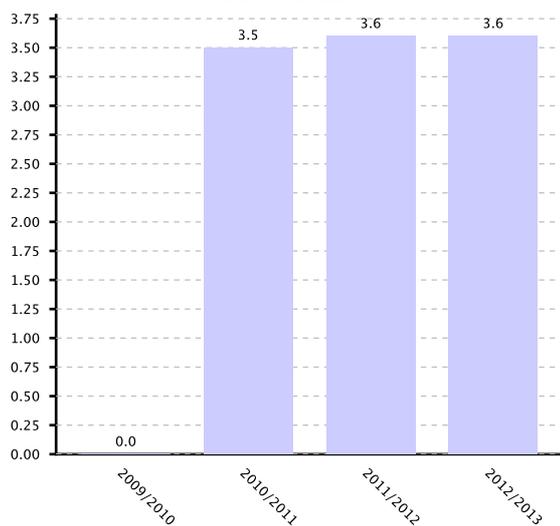
Valoración de la jornada de acogida (euskara)

Grado en Ciencias Ambientales



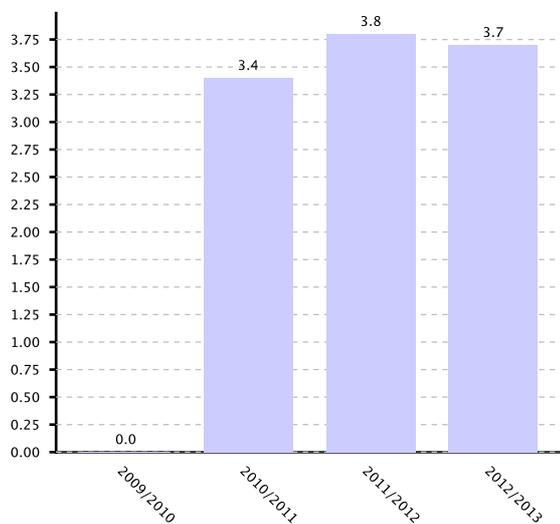
Valoración de la jornada de acogida (euskara)

Grado en Farmacia



Valoración de la jornada de acogida (euskara)

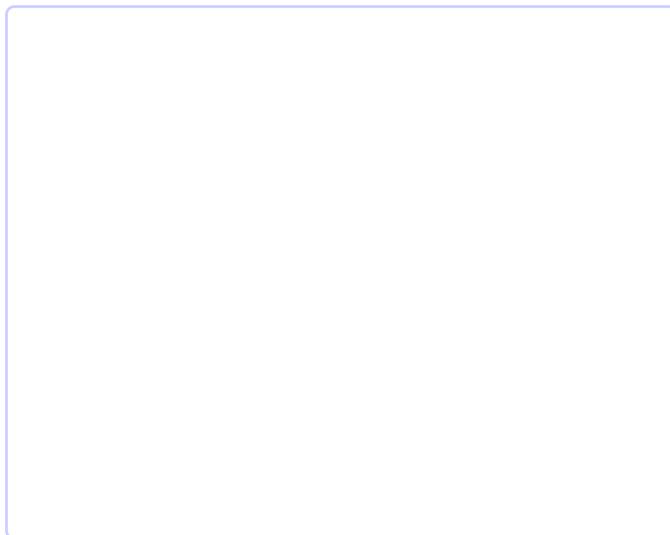
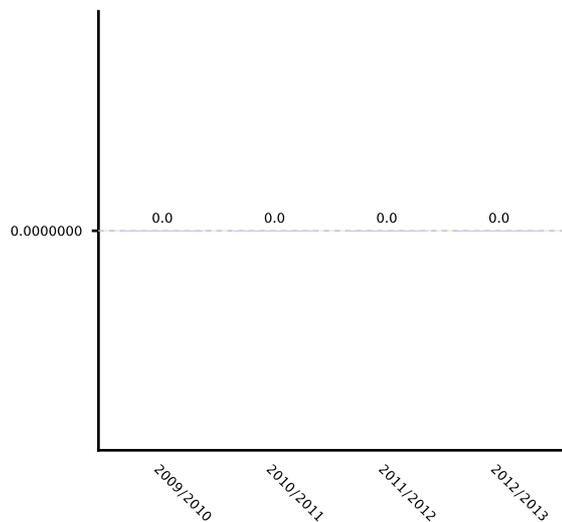
Grado en Nutrición Humana y Dietética



Curso 2012/2013

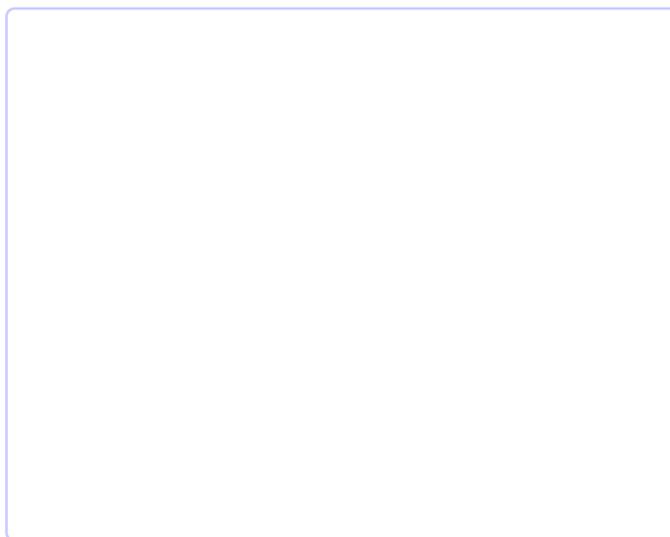
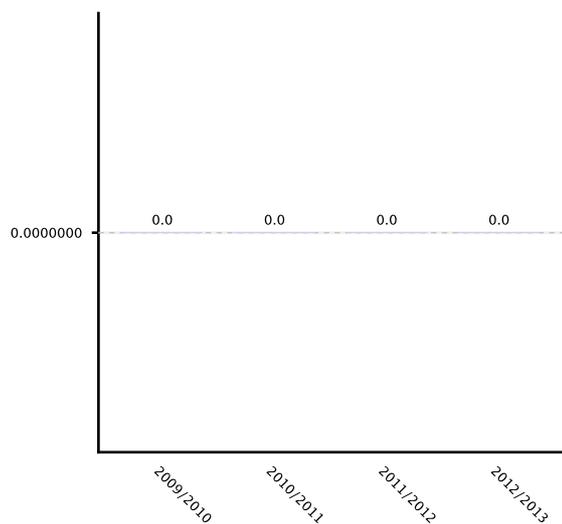
C03.02.01. Número de convenios vigentes por Titulación

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



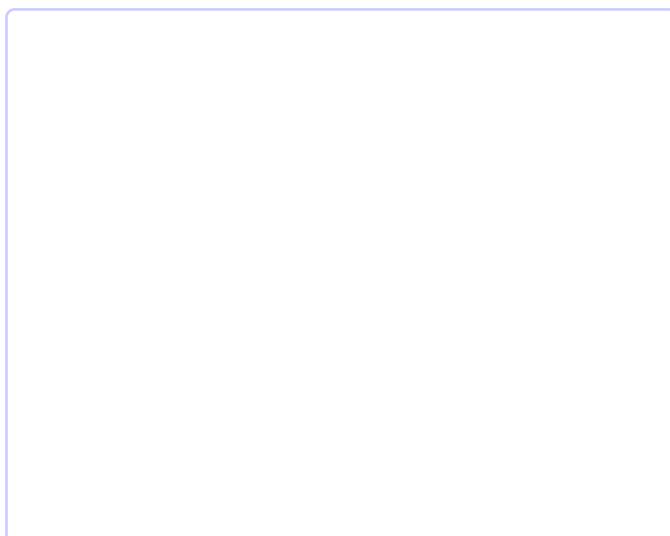
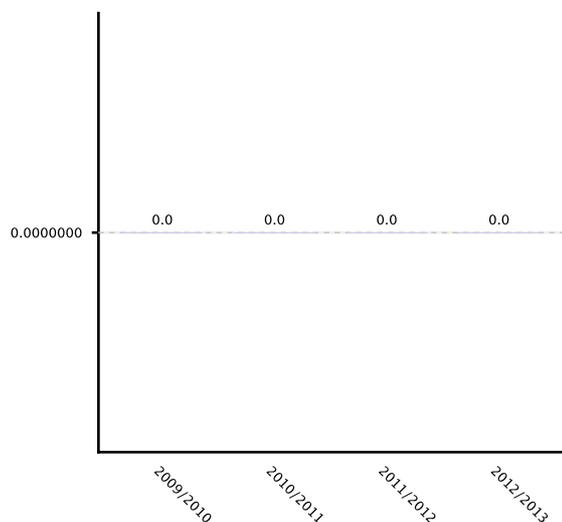
C03.02.01. Número de convenios vigentes por Titulación

Grado en Ciencias Ambientales



C03.02.01. Número de convenios vigentes por Titulación

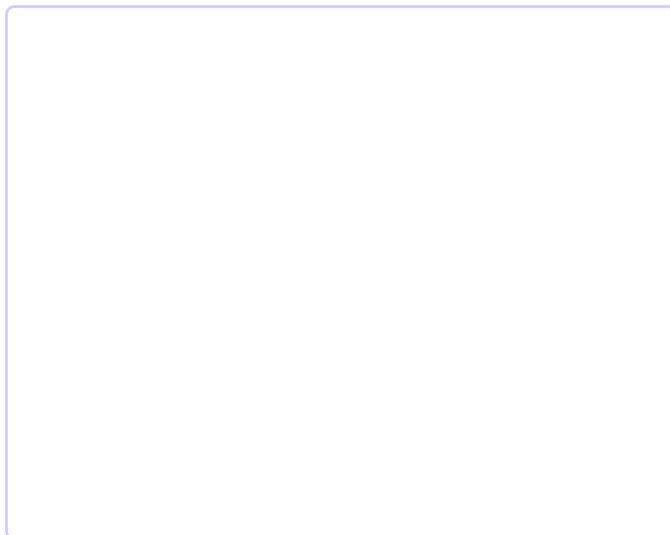
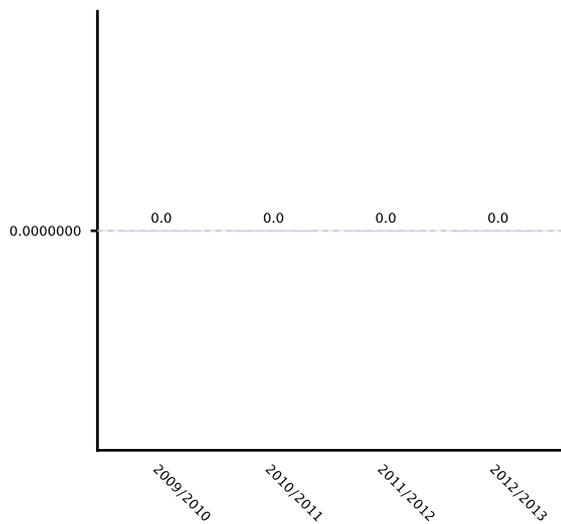
Grado en Farmacia



Curso 2012/2013

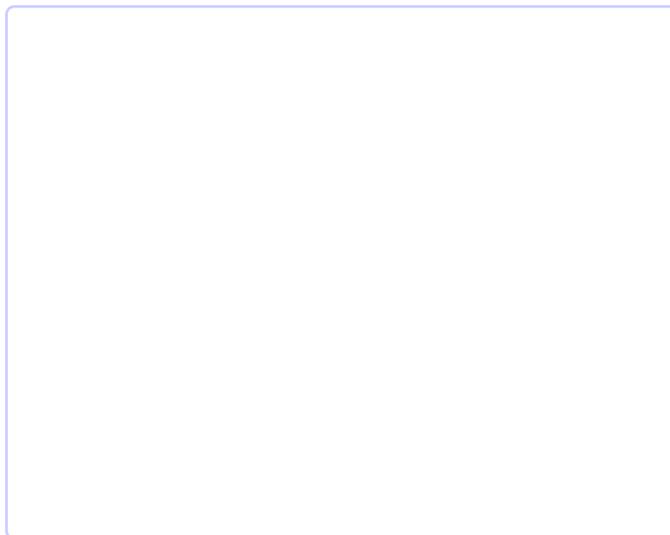
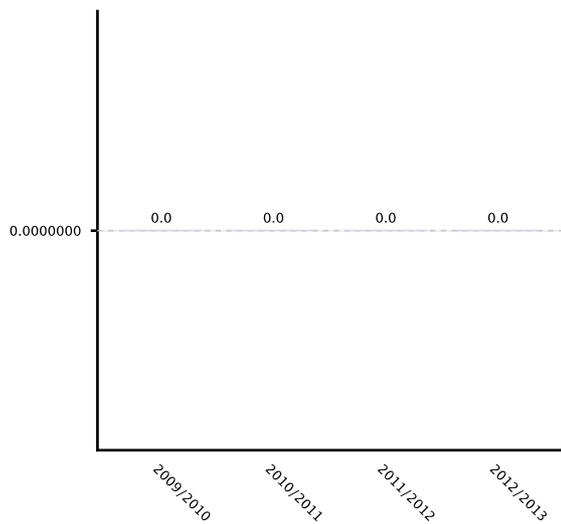
C03.02.01. Número de convenios vigentes por Titulación

Grado en Nutrición Humana y Dietética



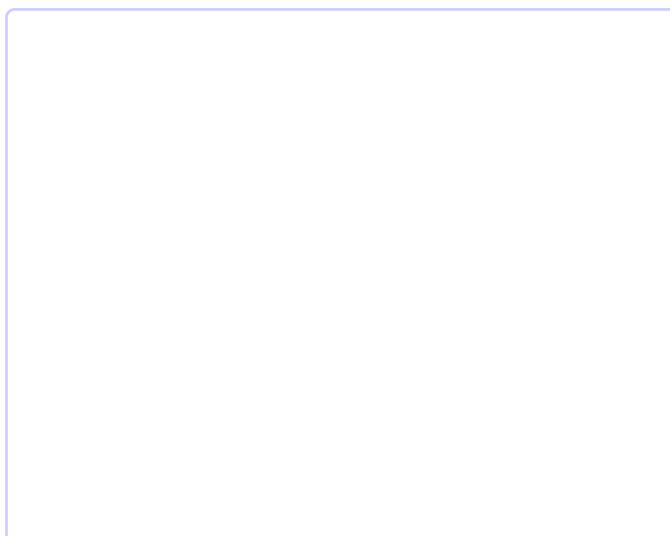
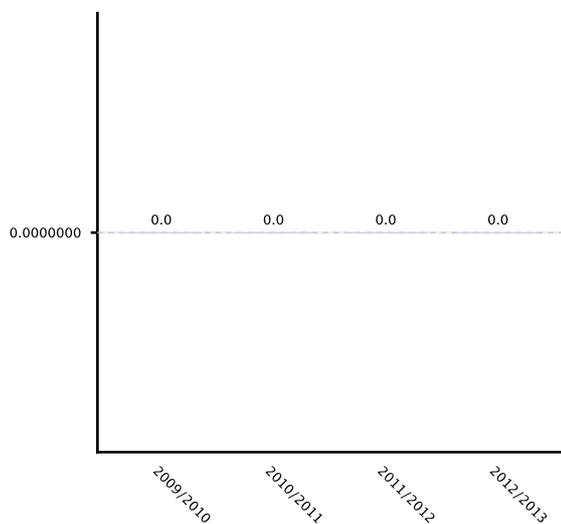
Nº de empresas/instituciones con plazas ofertadas

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Nº de empresas/instituciones con plazas ofertadas

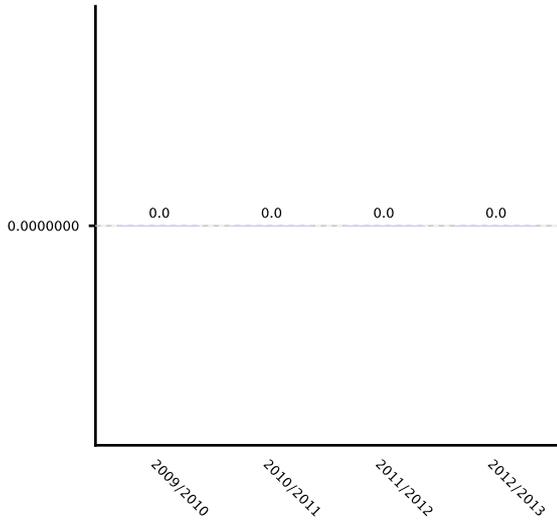
Grado en Ciencias Ambientales



Curso 2012/2013

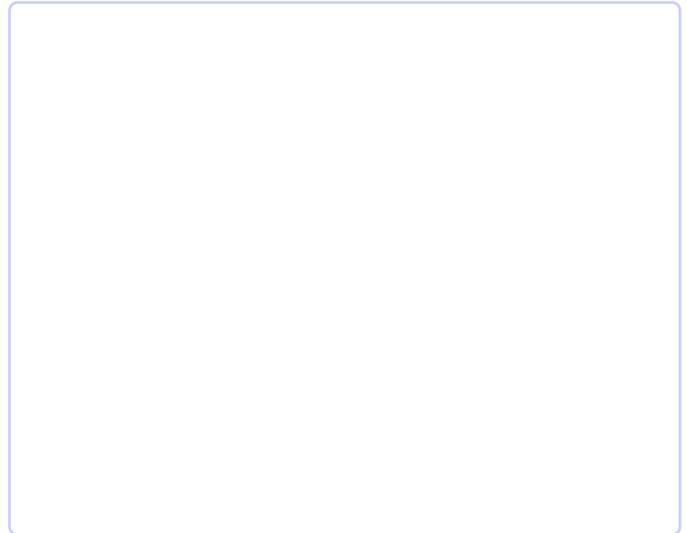
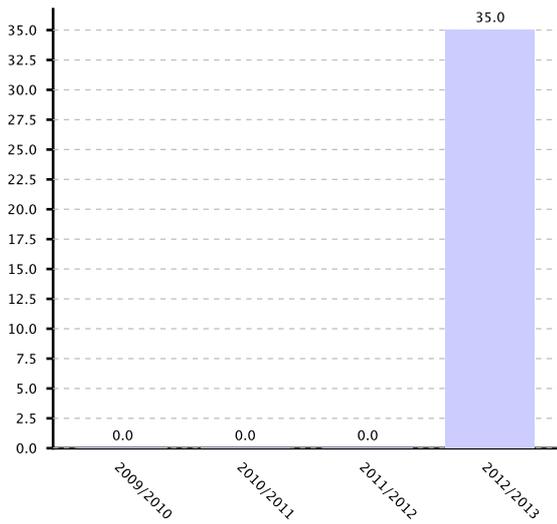
Nº de empresas/instituciones con plazas ofertadas

Grado en Farmacia



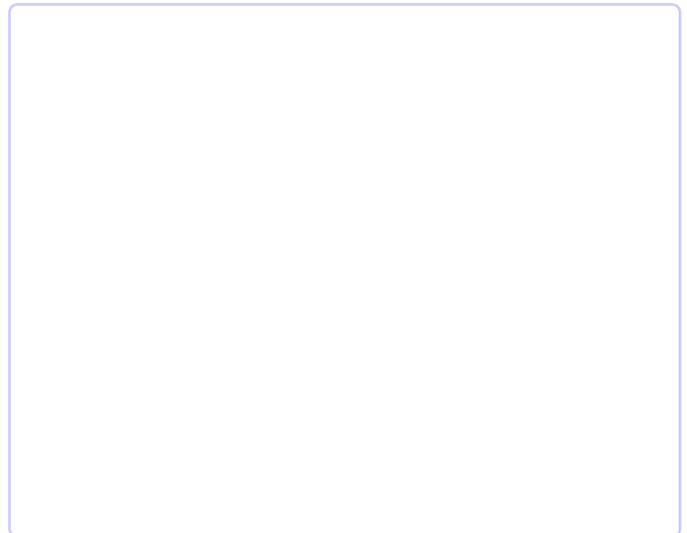
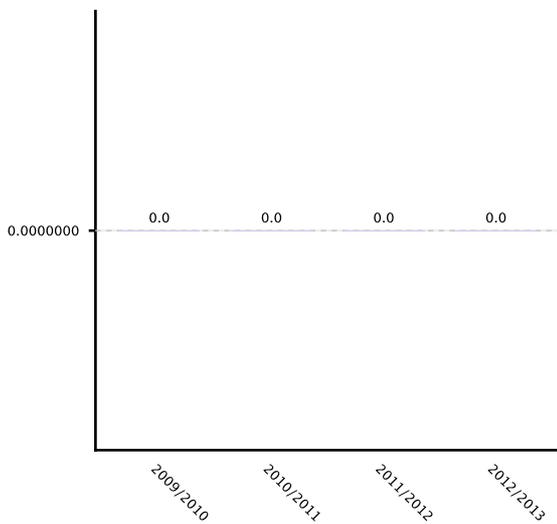
Nº de empresas/instituciones con plazas ofertadas

Grado en Nutrición Humana y Dietética



Nº profesores/as participantes Prácticas Tuteladas

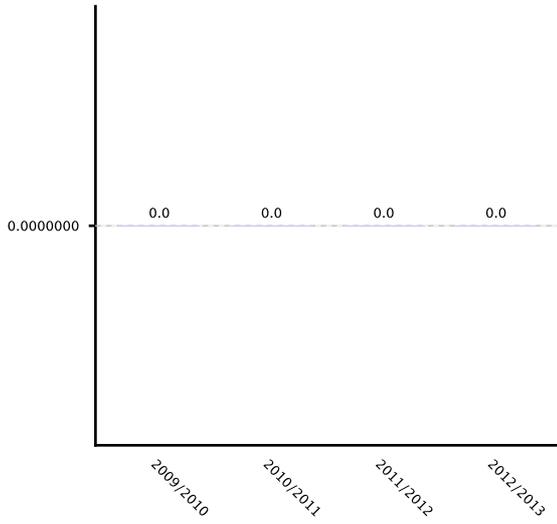
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Curso 2012/2013

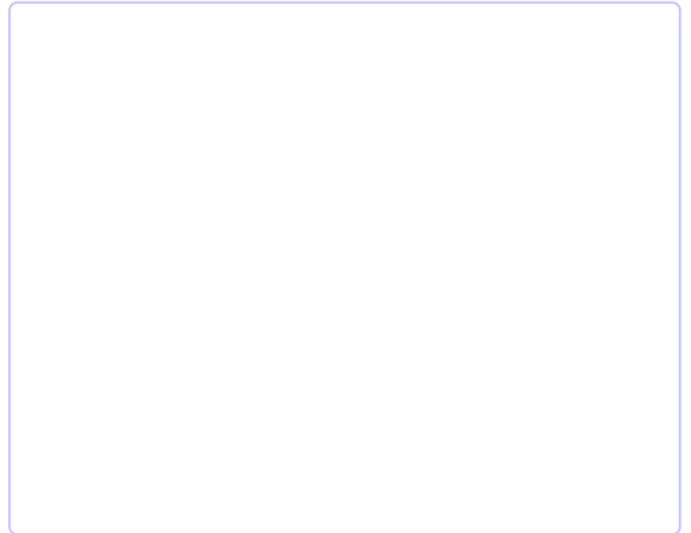
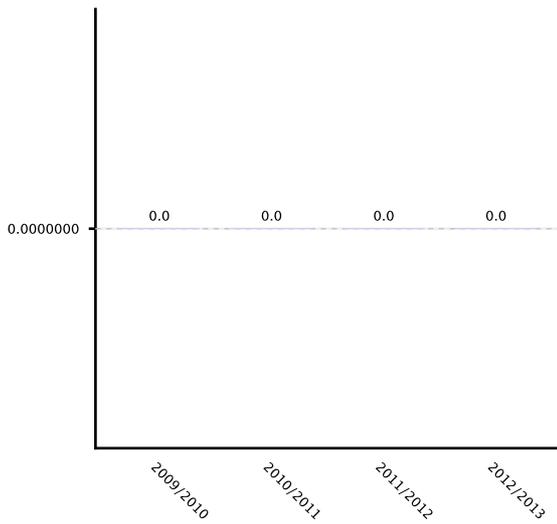
Nº profesores/as participantes Prácticas Tuteladas

Grado en Ciencias Ambientales



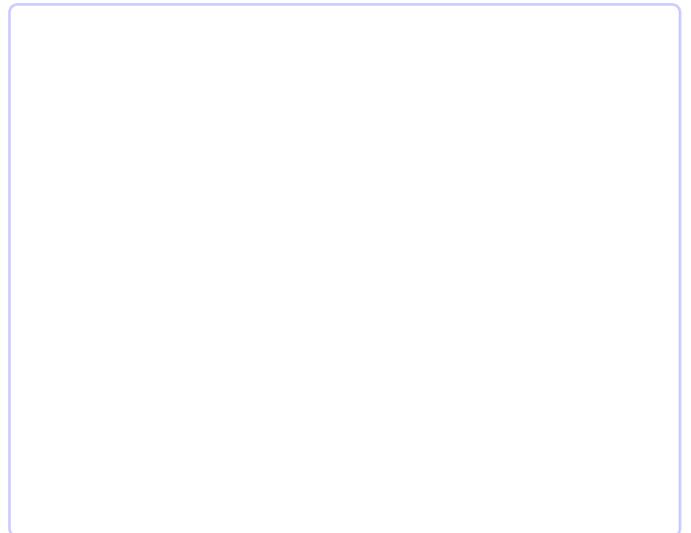
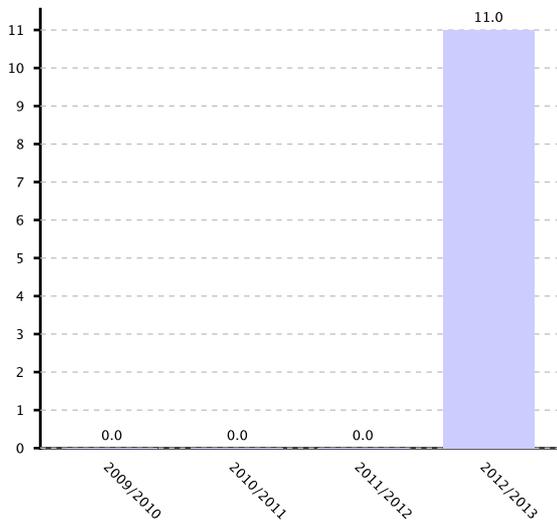
Nº profesores/as participantes Prácticas Tuteladas

Grado en Farmacia



Nº profesores/as participantes Prácticas Tuteladas

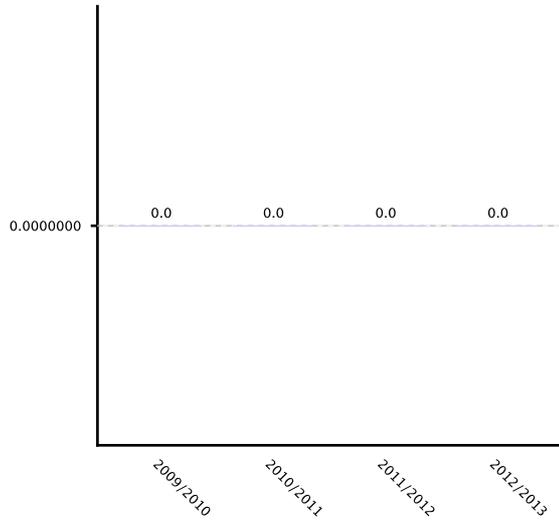
Grado en Nutrición Humana y Dietética



Curso 2012/2013

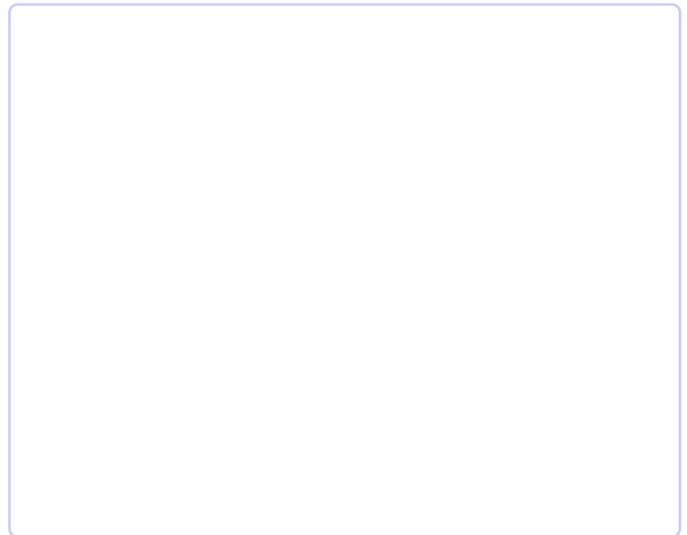
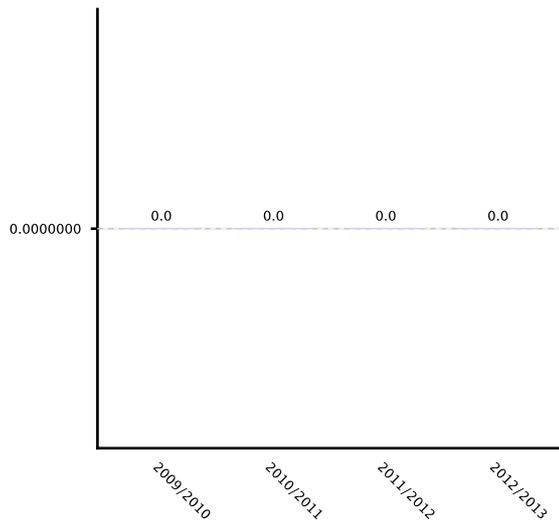
Nota media obtenida por el alumnado en las prácticas

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



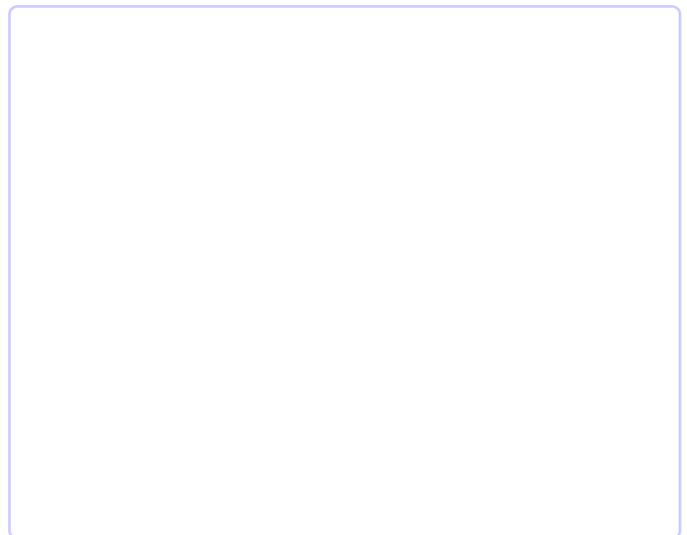
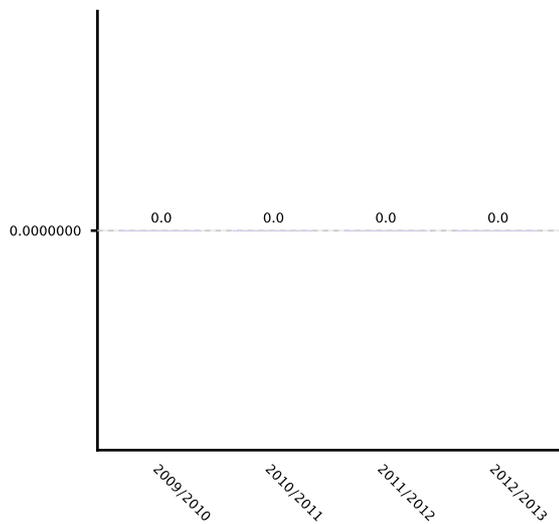
Nota media obtenida por el alumnado en las prácticas

Grado en Ciencias Ambientales



Nota media obtenida por el alumnado en las prácticas

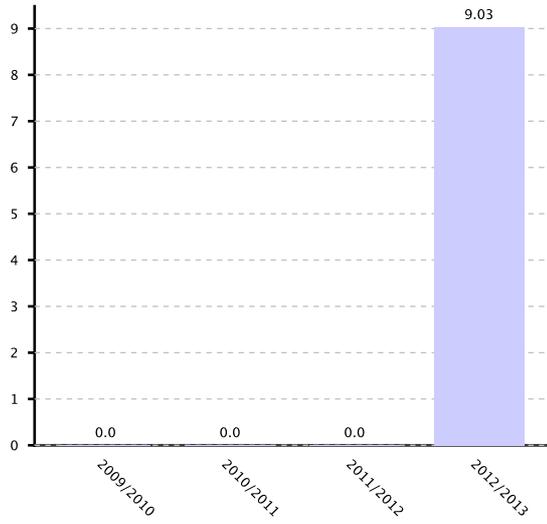
Grado en Farmacia



Curso 2012/2013

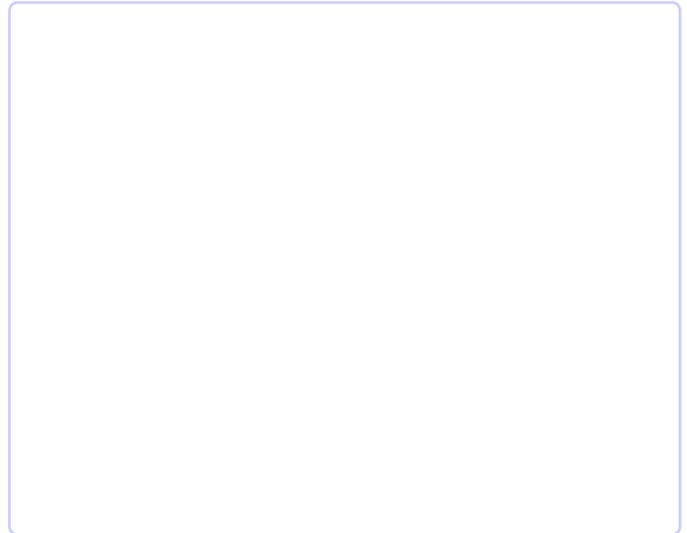
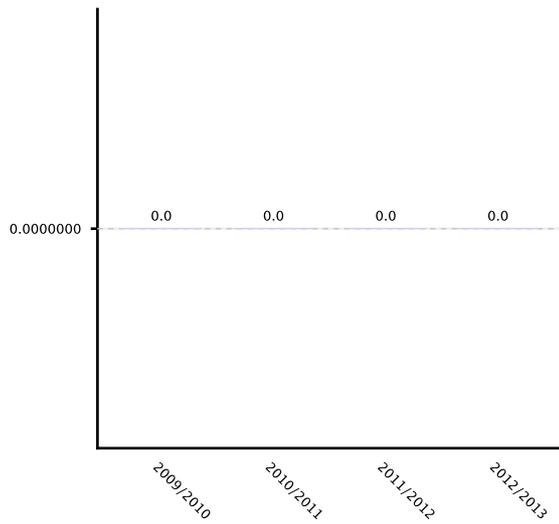
Nota media obtenida por el alumnado en las prácticas

Grado en Nutrición Humana y Dietética



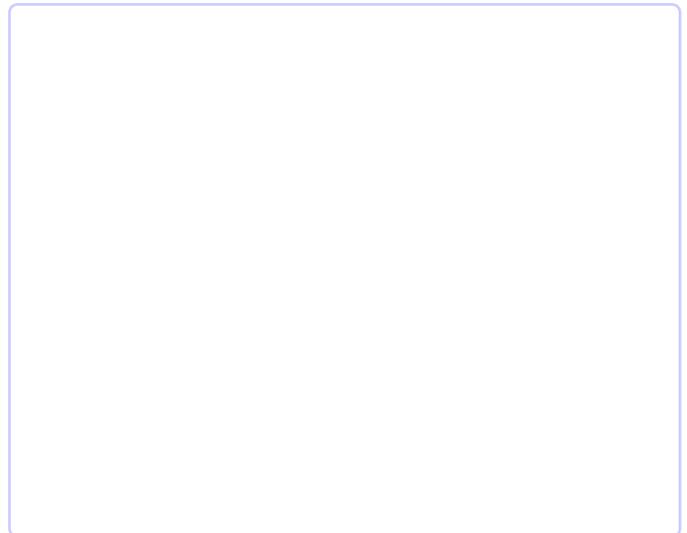
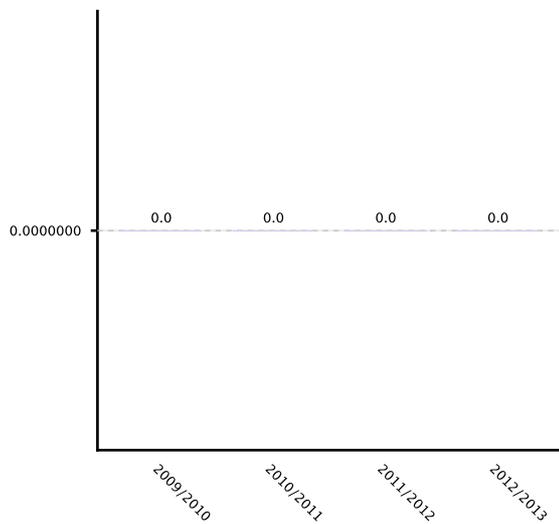
% de evaluaciones positivas de: alumnado

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



% de evaluaciones positivas de: alumnado

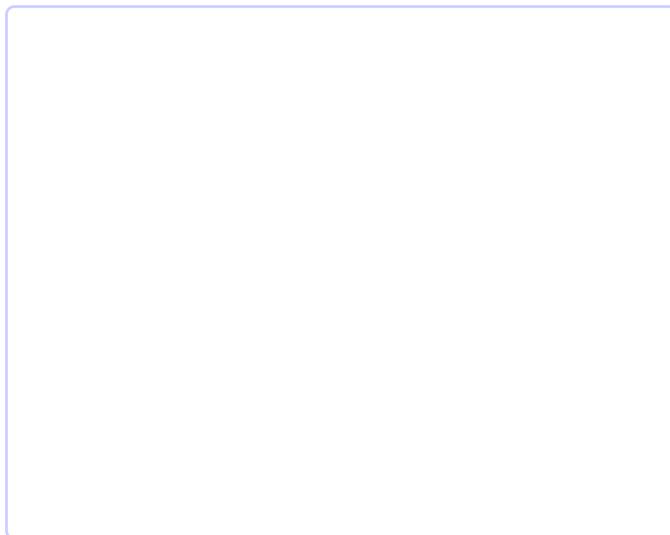
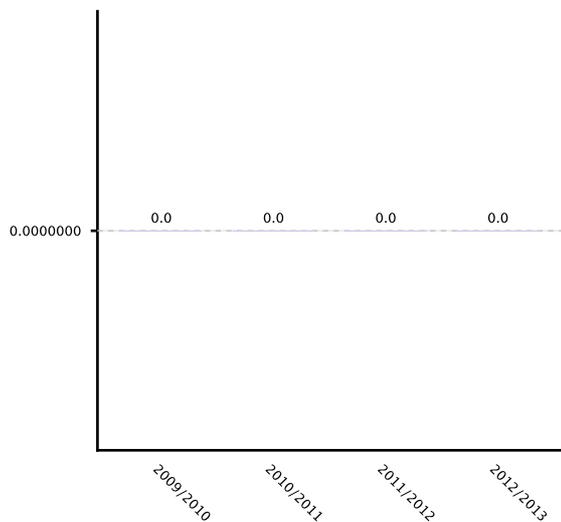
Grado en Ciencias Ambientales



Curso 2012/2013

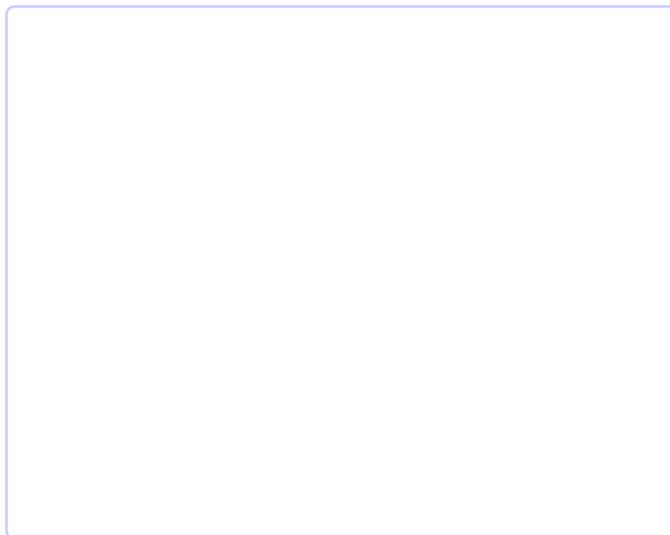
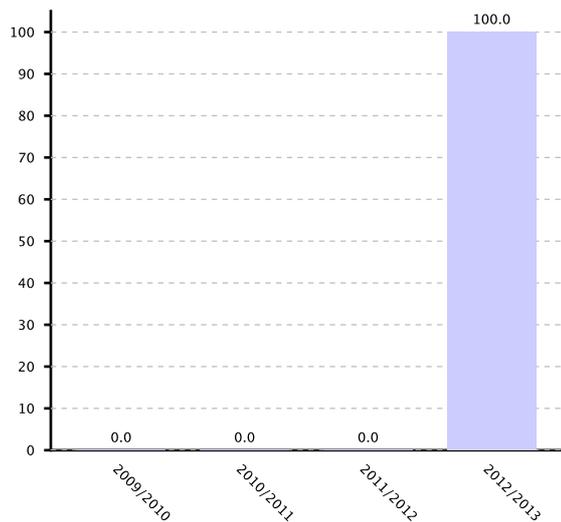
% de evaluaciones positivas de: alumnado

Grado en Farmacia



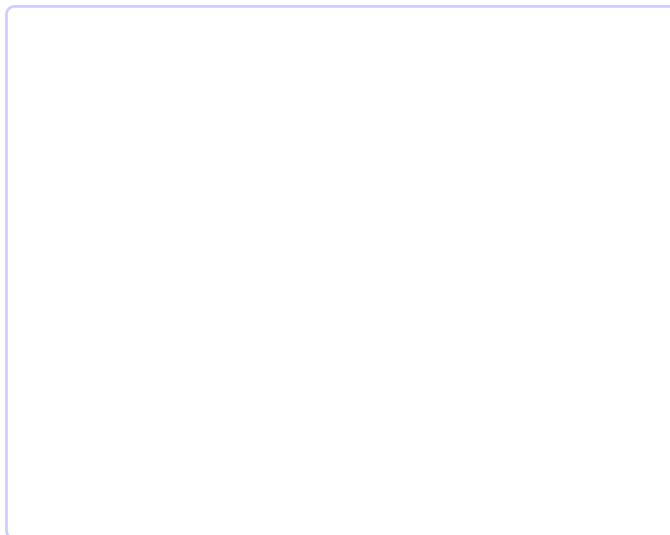
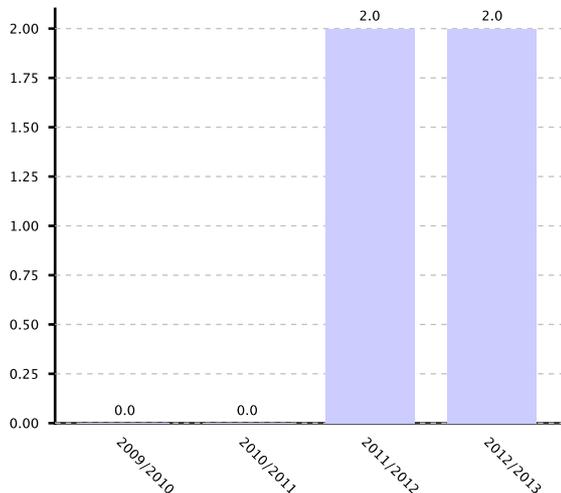
% de evaluaciones positivas de: alumnado

Grado en Nutrición Humana y Dietética



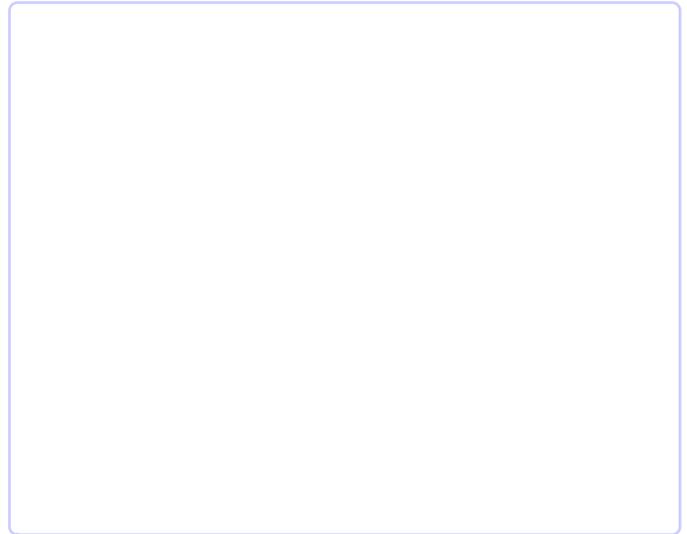
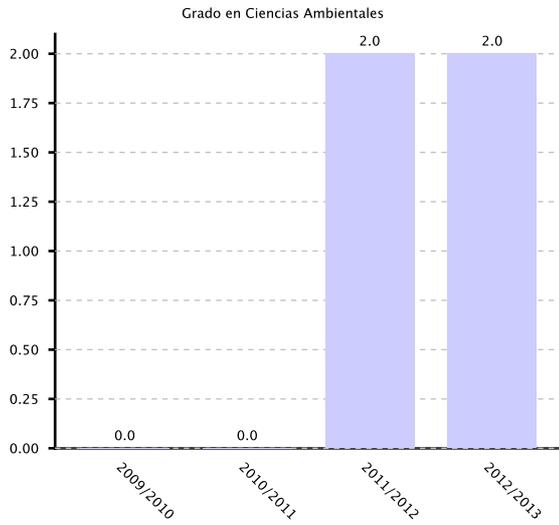
Fomento de la coordinación en el grado (Nº de reuniones coordinación/año) (ehundu)

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

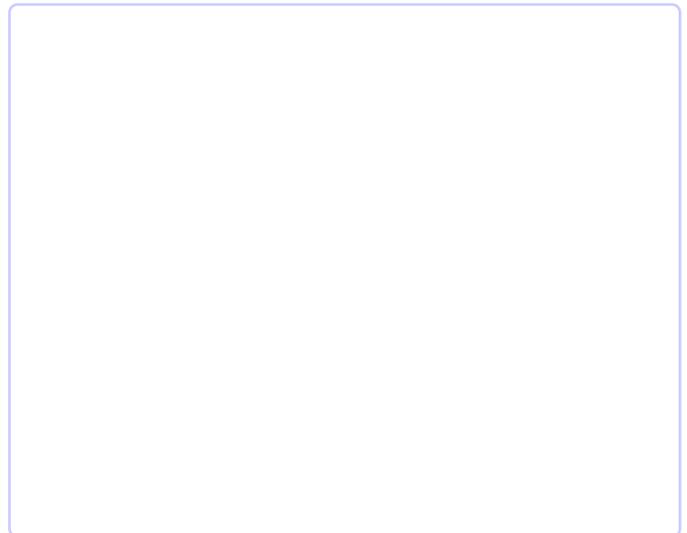
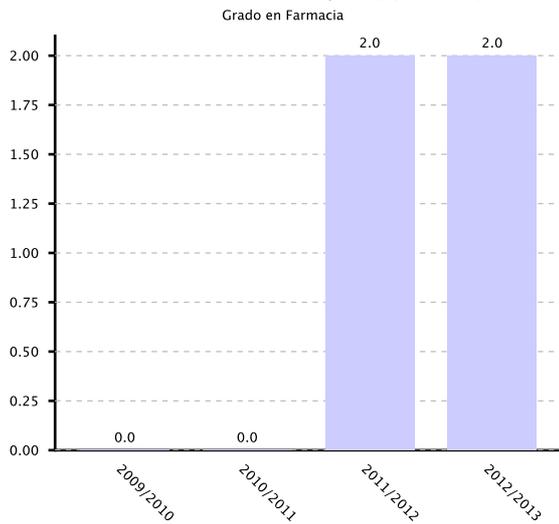


Curso 2012/2013

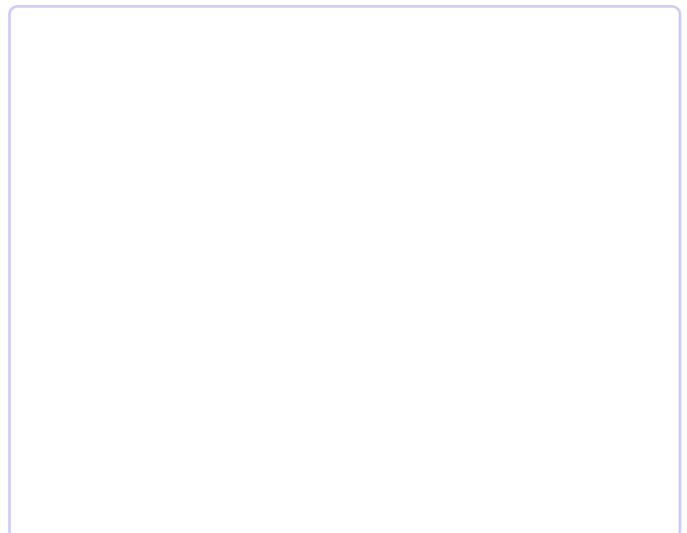
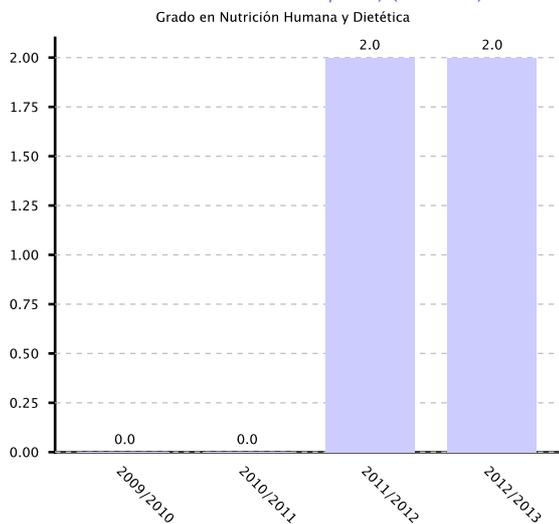
Fomento de la coordinación en el grado (Nº de reuniones coordinación/año) (ehundu)



Fomento de la coordinación en el grado (Nº de reuniones coordinación/año) (ehundu)

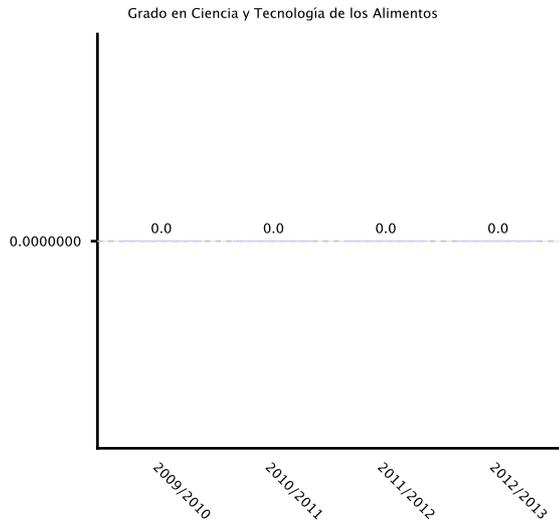


Fomento de la coordinación en el grado (Nº de reuniones coordinación/año) (ehundu)

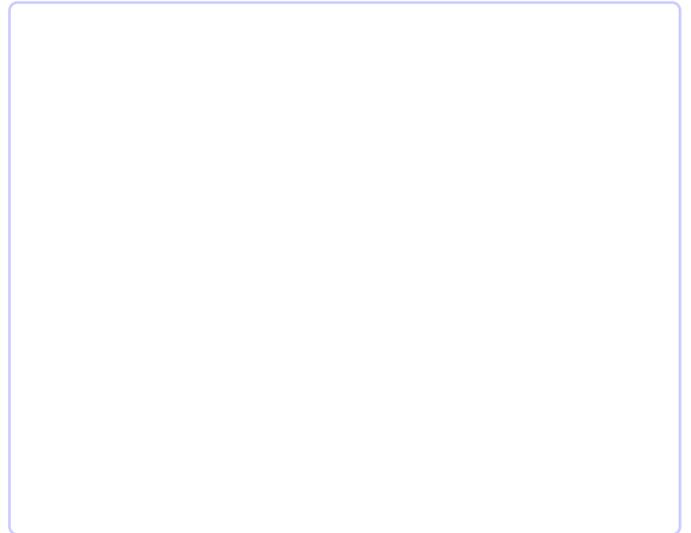
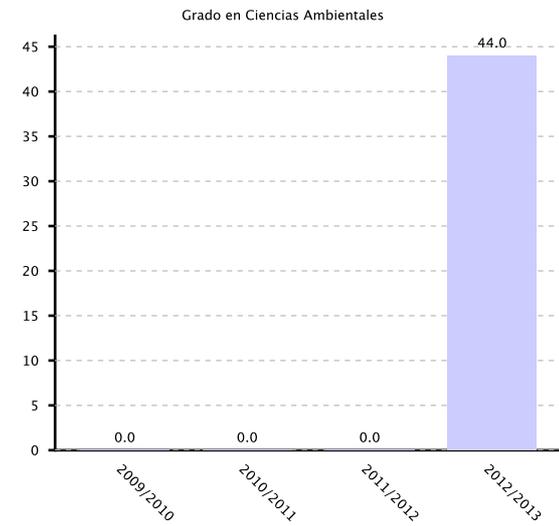


Curso 2012/2013

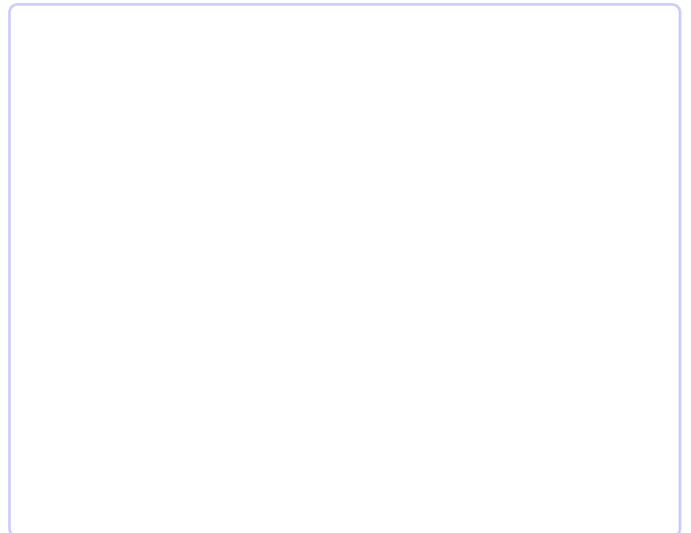
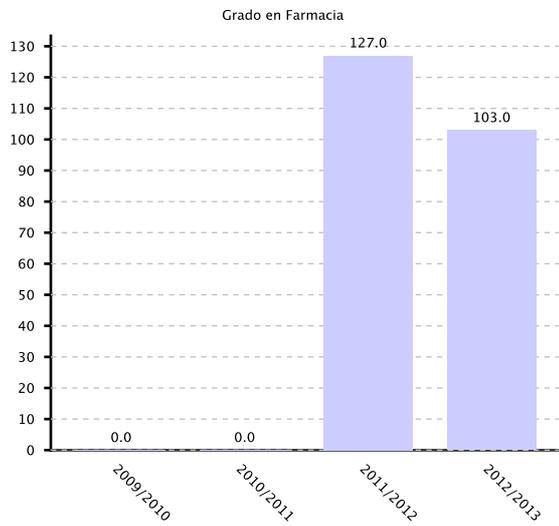
Nº de estudiantes que participan o asisten a la primera reunión del Plan Tutorial



Nº de estudiantes que participan o asisten a la primera reunión del Plan Tutorial

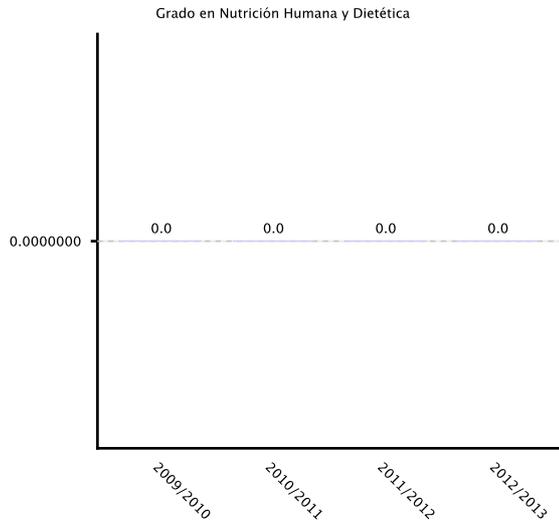


Nº de estudiantes que participan o asisten a la primera reunión del Plan Tutorial

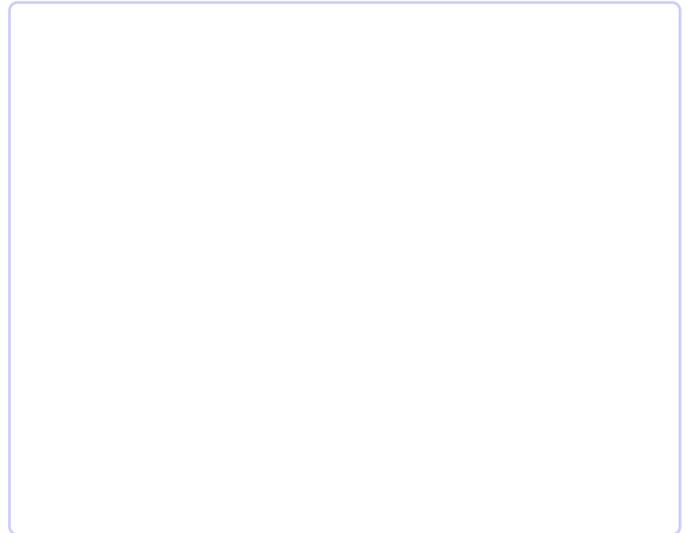
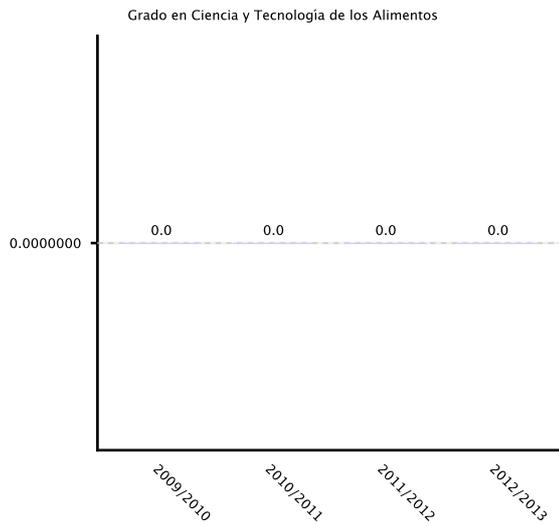


Curso 2012/2013

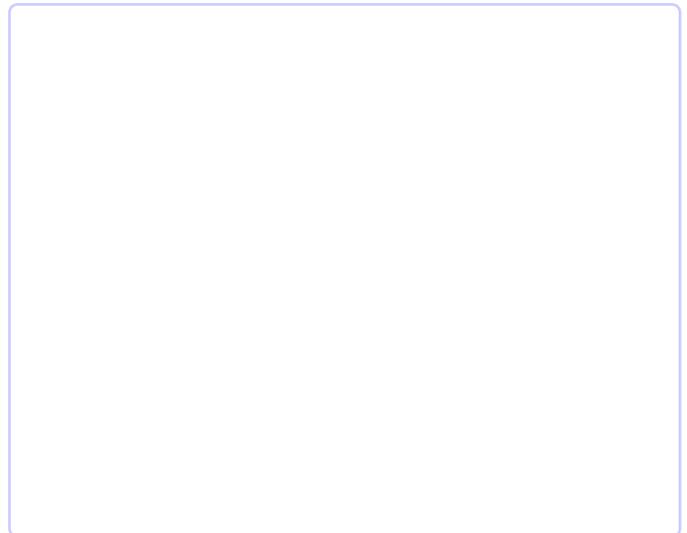
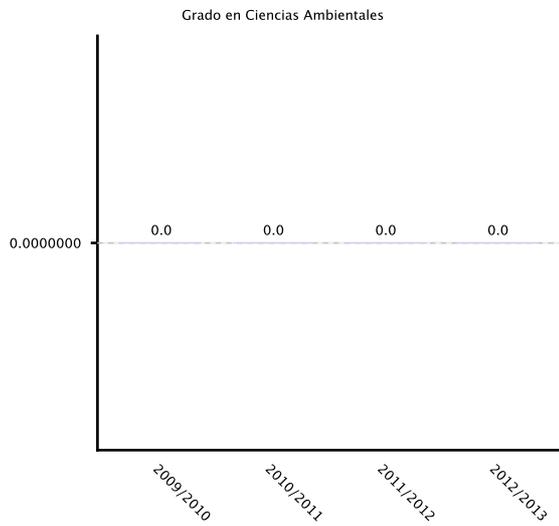
Nº de estudiantes que participan o asisten a la primera reunión del Plan Tutorial



Nota media obtenida por el alumnado en el Trabajo Fin de Grado

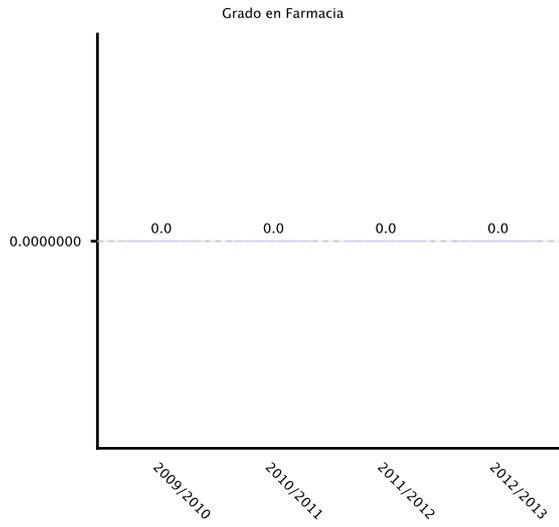


Nota media obtenida por el alumnado en el Trabajo Fin de Grado

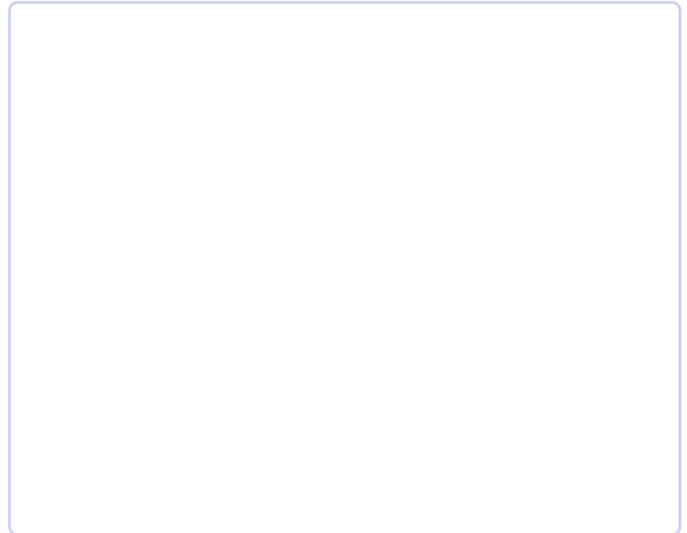
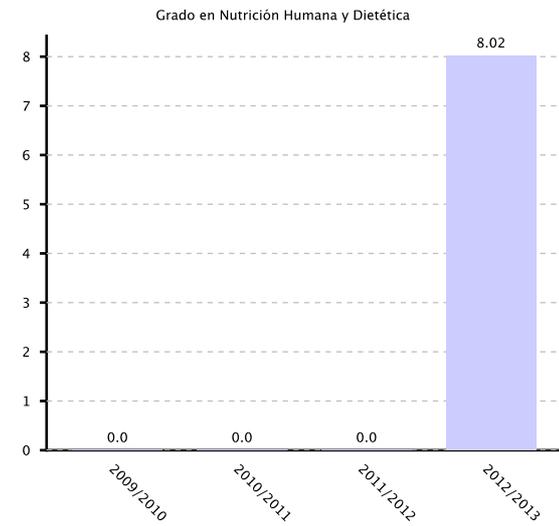


Curso 2012/2013

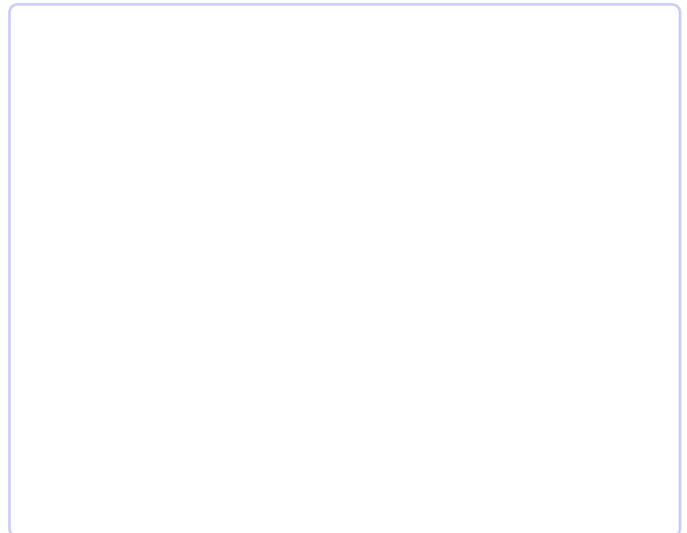
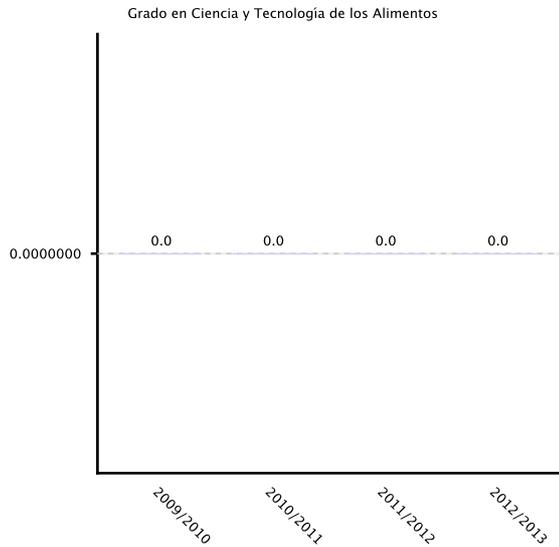
Nota media obtenida por el alumnado en el Trabajo Fin de Grado



Nota media obtenida por el alumnado en el Trabajo Fin de Grado



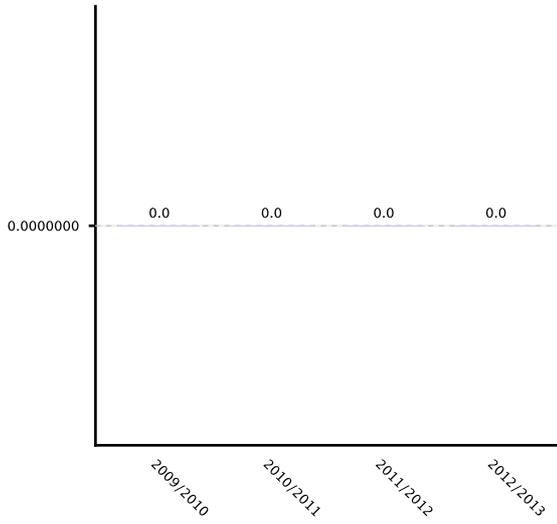
Nº profesores/as participantes en Trabajo Fin de Grado



Curso 2012/2013

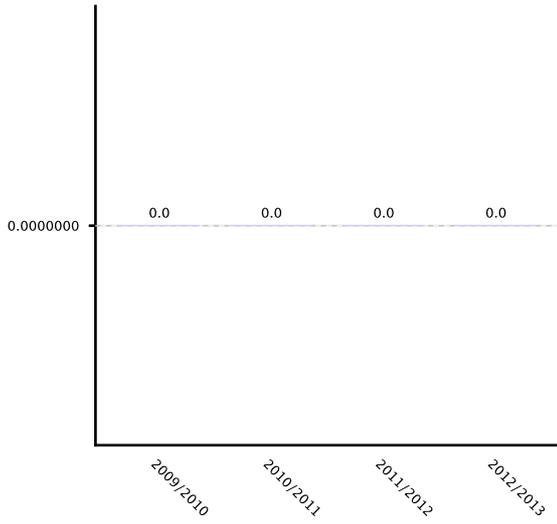
Nº profesores/as participantes en Trabajo Fin de Grado

Grado en Ciencias Ambientales



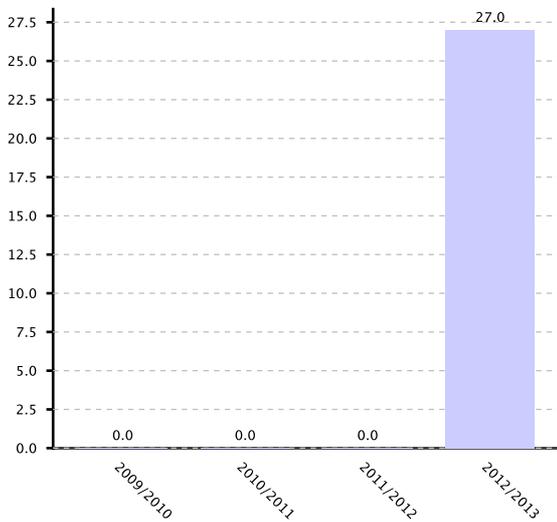
Nº profesores/as participantes en Trabajo Fin de Grado

Grado en Farmacia



Nº profesores/as participantes en Trabajo Fin de Grado

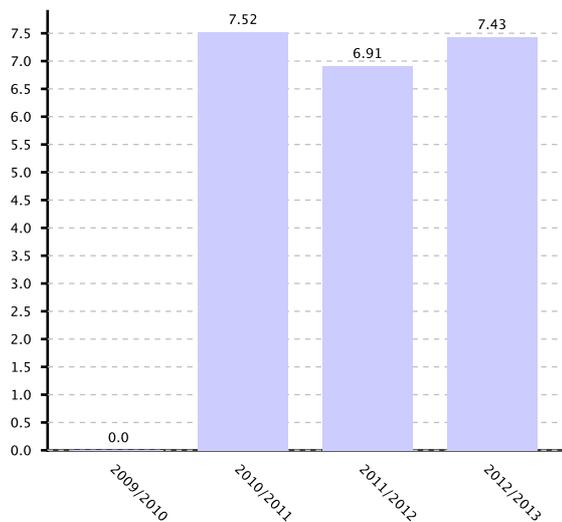
Grado en Nutrición Humana y Dietética



Curso 2012/2013

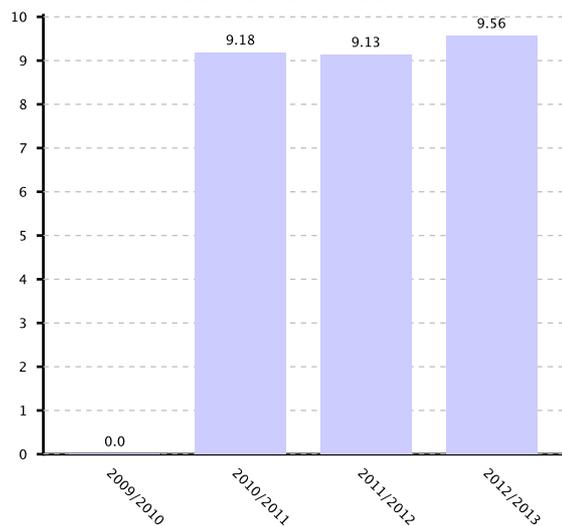
Nota media de acceso

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



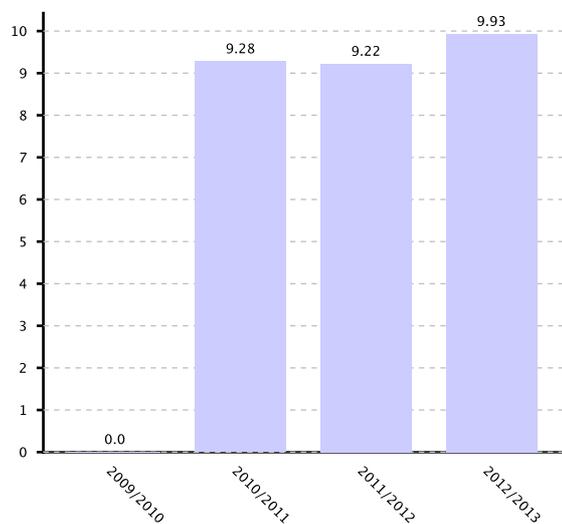
Nota media de acceso

Grado en Ciencias Ambientales



Nota media de acceso

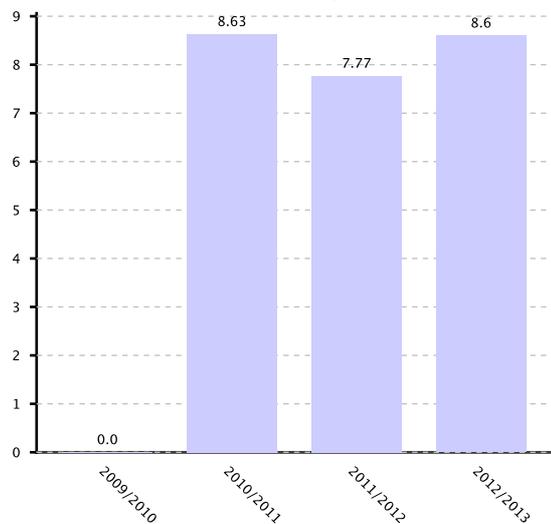
Grado en Farmacia



Curso 2012/2013

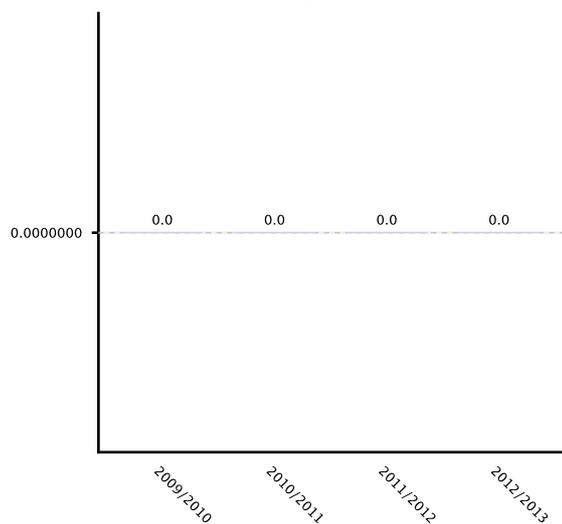
Nota media de acceso

Grado en Nutrición Humana y Dietética



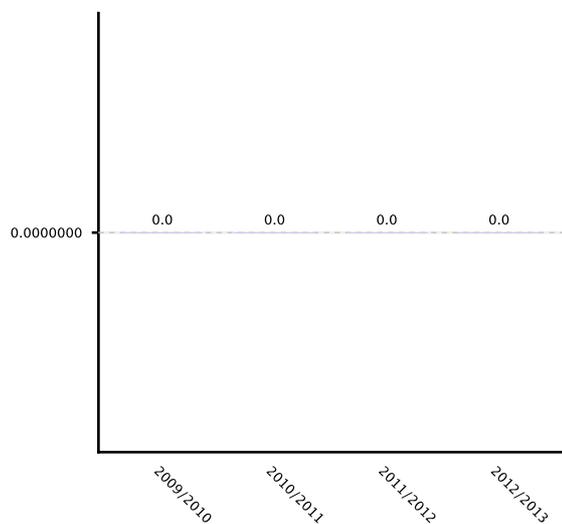
Porcentaje del cumplimiento del plan director de Euskara

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Porcentaje del cumplimiento del plan director de Euskara

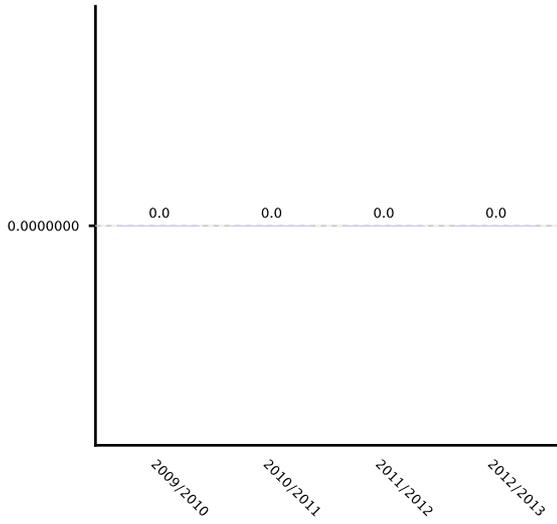
Grado en Ciencias Ambientales



Curso 2012/2013

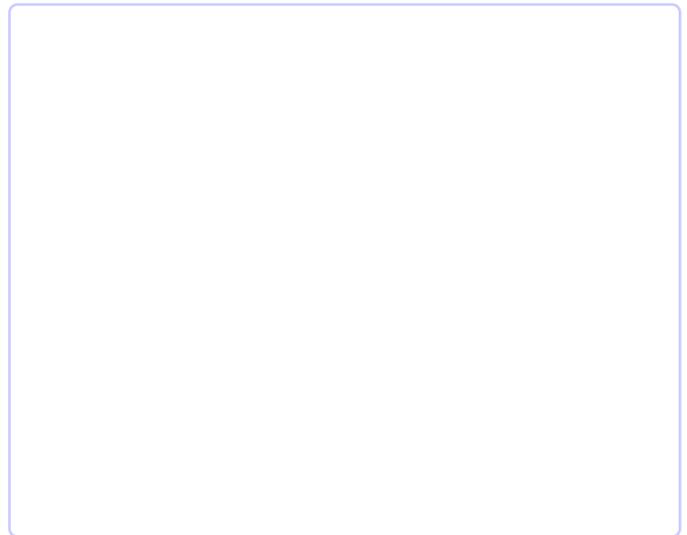
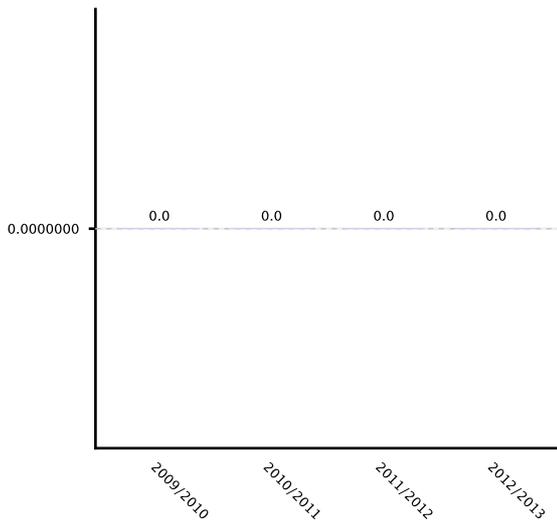
Porcentaje del cumplimiento del plan director de Euskara

Grado en Farmacia



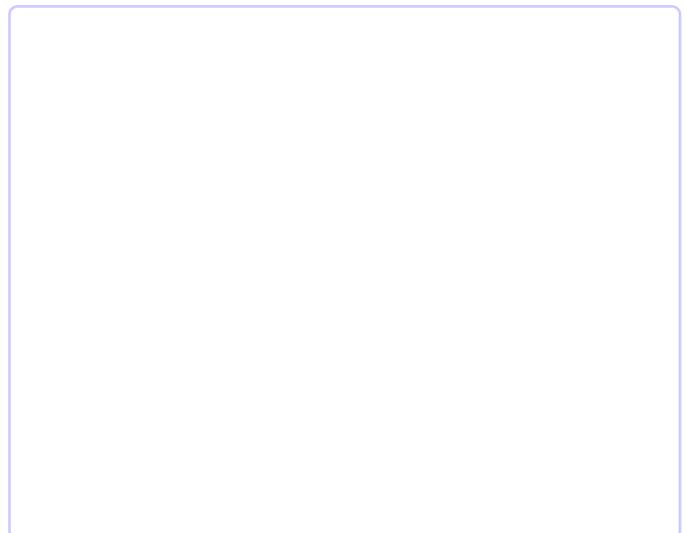
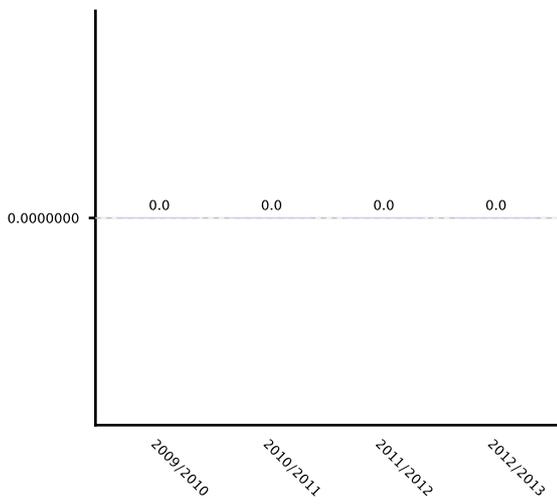
Porcentaje del cumplimiento del plan director de Euskara

Grado en Nutrición Humana y Dietética



Grado de satisfacción del alumnado participante en las prácticas tuteladas de cada una de las titulaciones

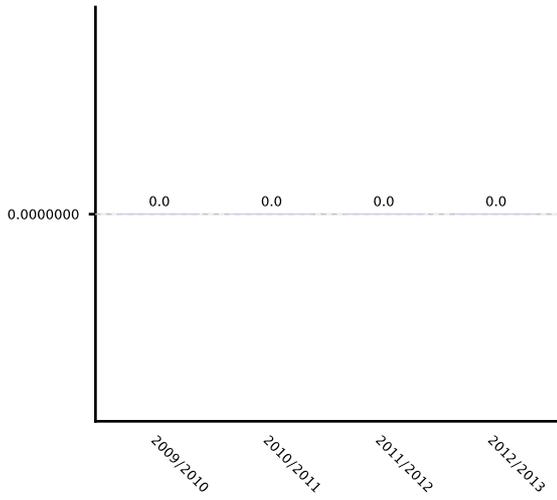
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Curso 2012/2013

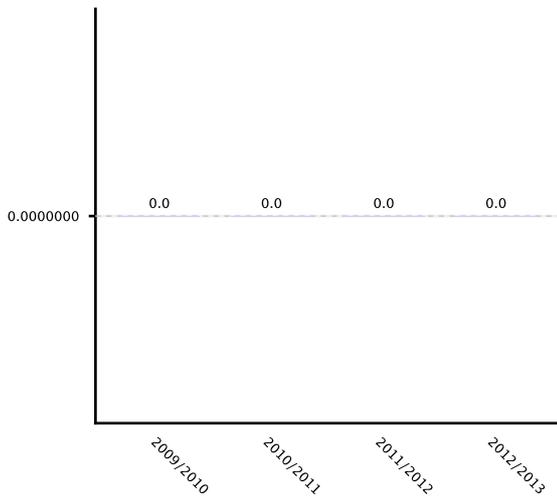
Grado de satisfacción del alumnado participante en las prácticas tuteladas de cada una de las titulaciones

Grado en Ciencias Ambientales



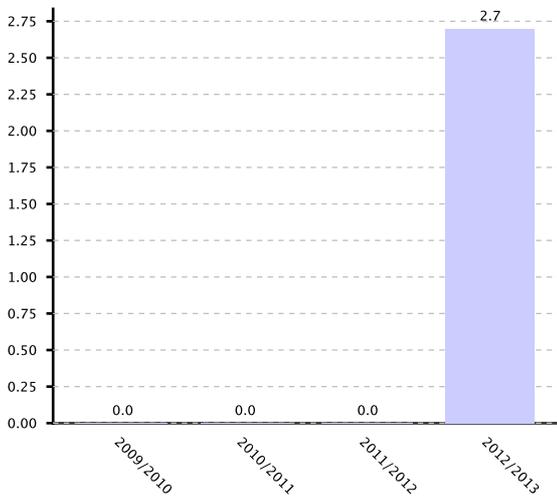
Grado de satisfacción del alumnado participante en las prácticas tuteladas de cada una de las titulaciones

Grado en Farmacia



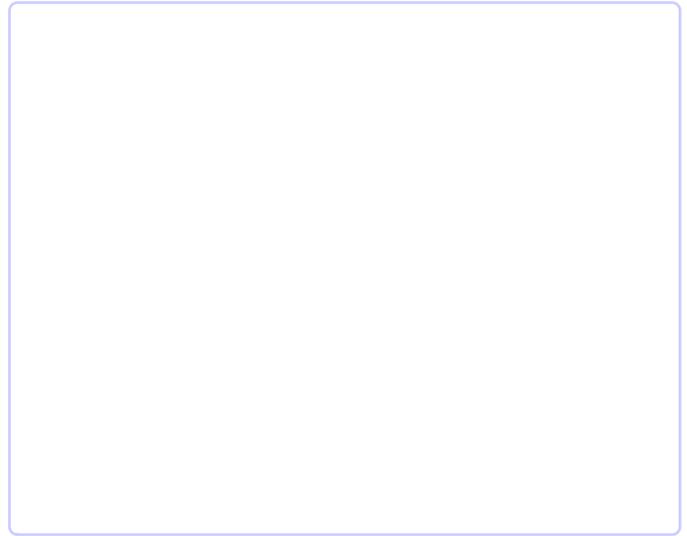
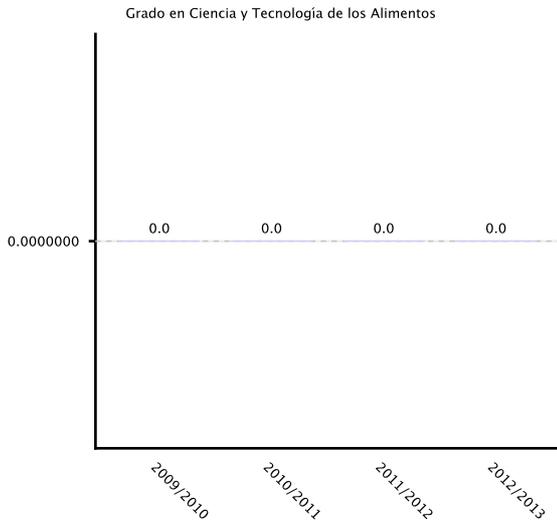
Grado de satisfacción del alumnado participante en las prácticas tuteladas de cada una de las titulaciones

Grado en Nutrición Humana y Dietética

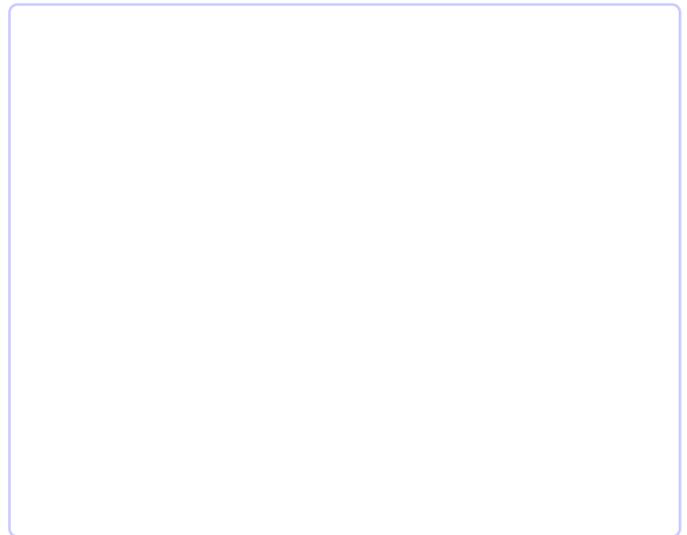
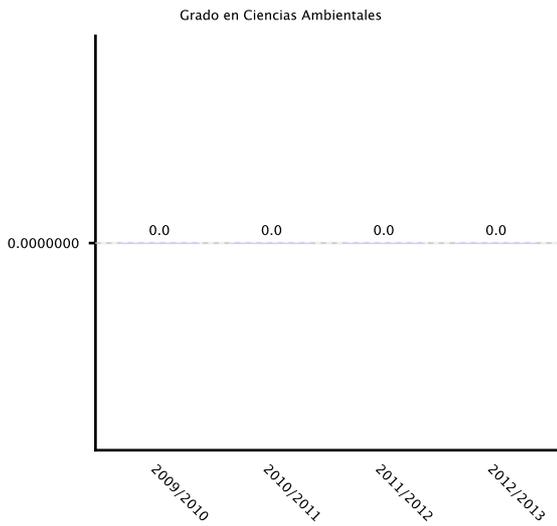


Curso 2012/2013

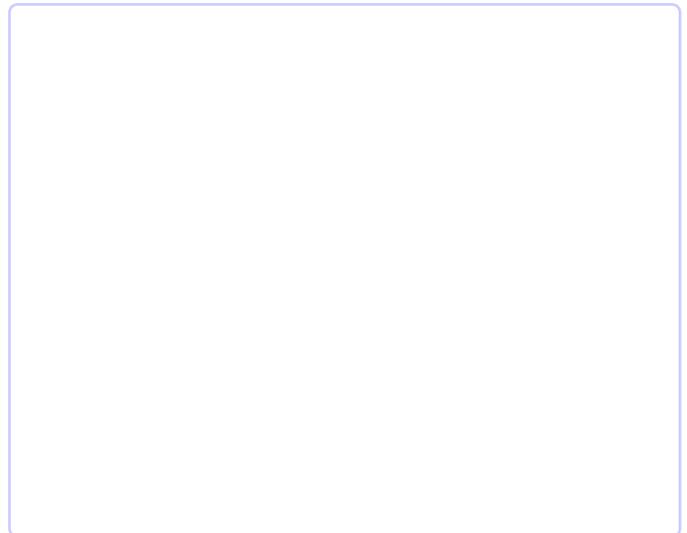
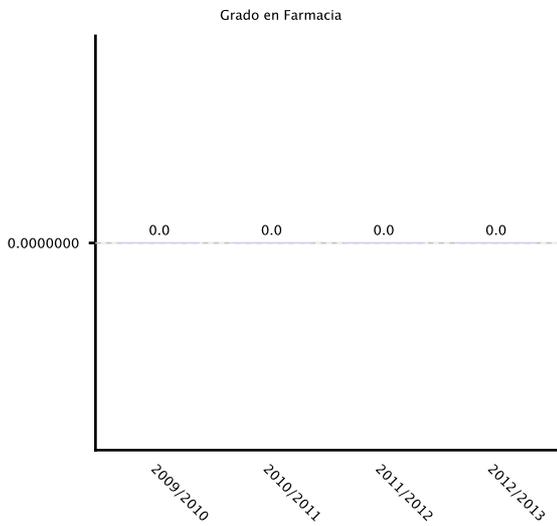
Número de provincias distintas de procedencia del alumnado



Número de provincias distintas de procedencia del alumnado

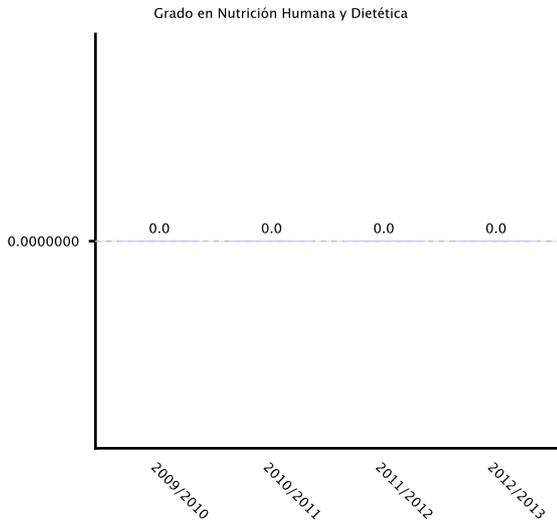


Número de provincias distintas de procedencia del alumnado

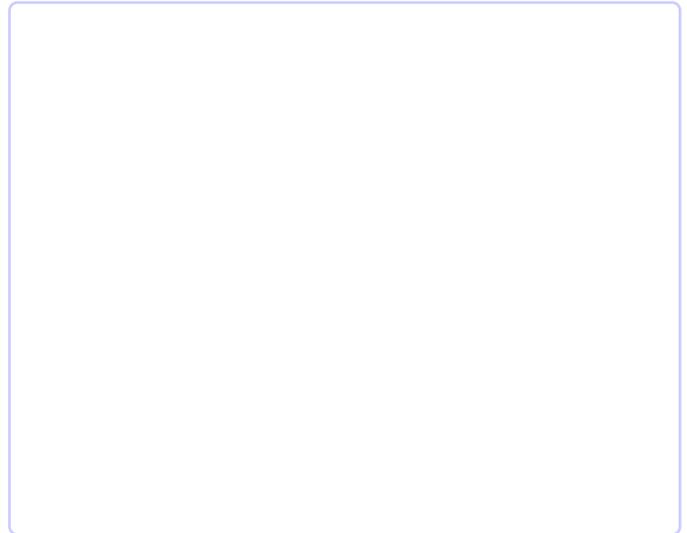
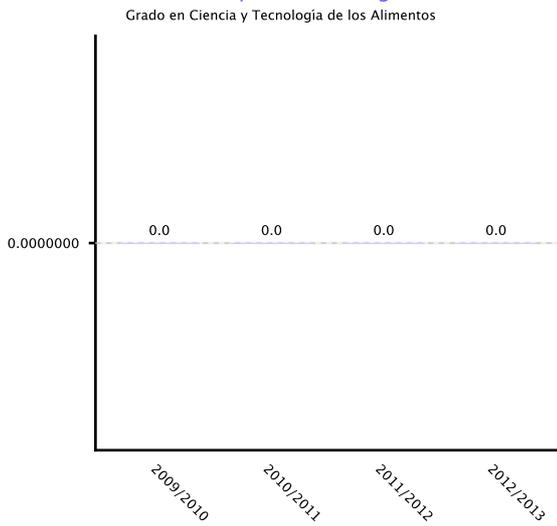


Curso 2012/2013

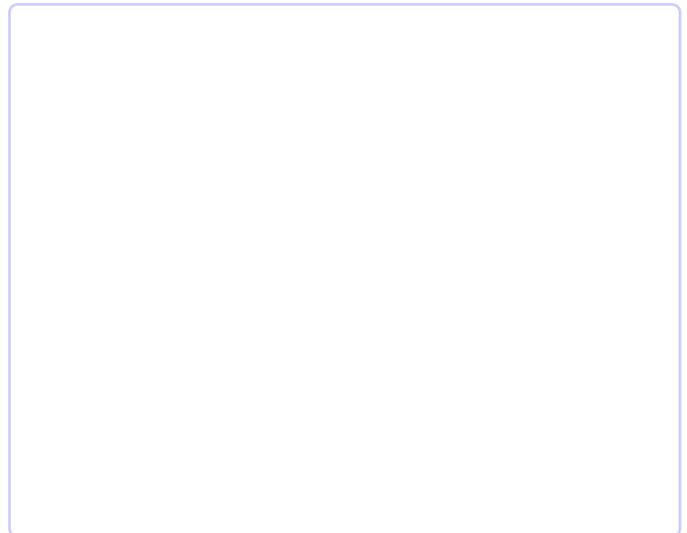
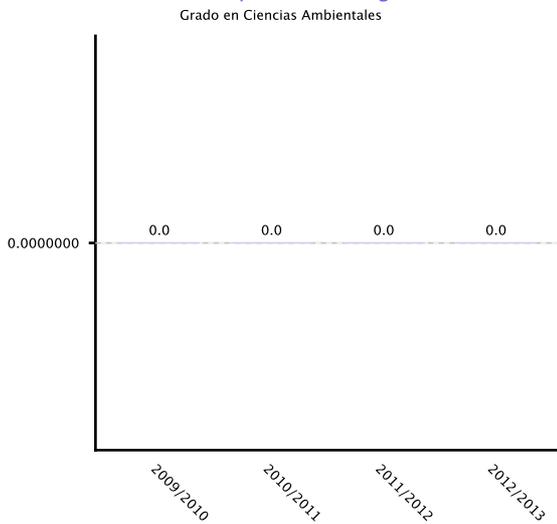
Número de provincias distintas de procedencia del alumnado



Nº de Alumnos/as de la Facultad de Farmacia que han realizado las prácticas obligatorias

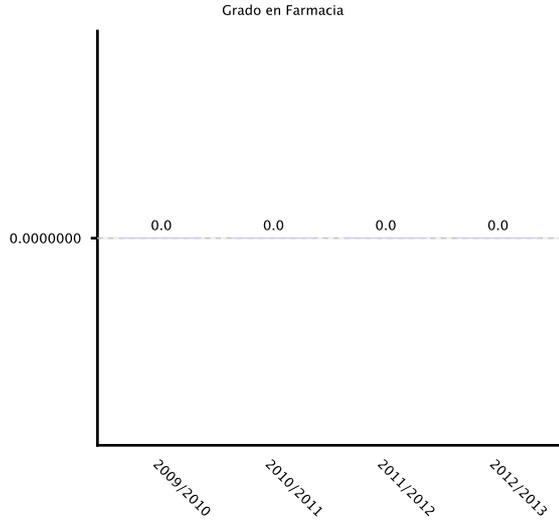


Nº de Alumnos/as de la Facultad de Farmacia que han realizado las prácticas obligatorias

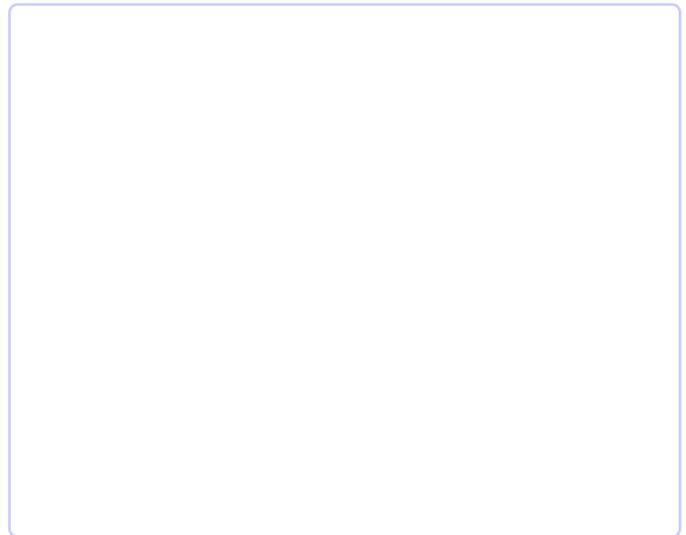
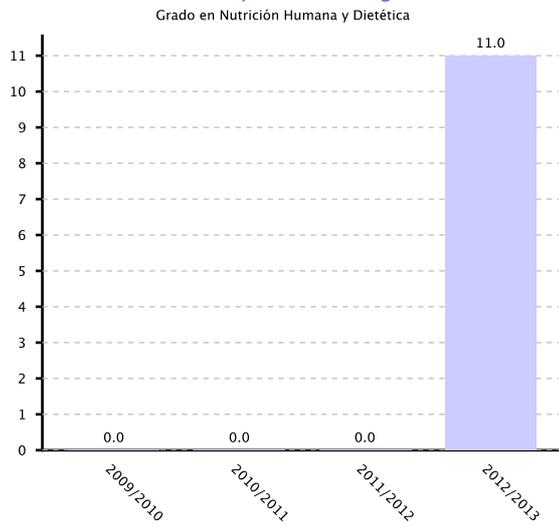


Curso 2012/2013

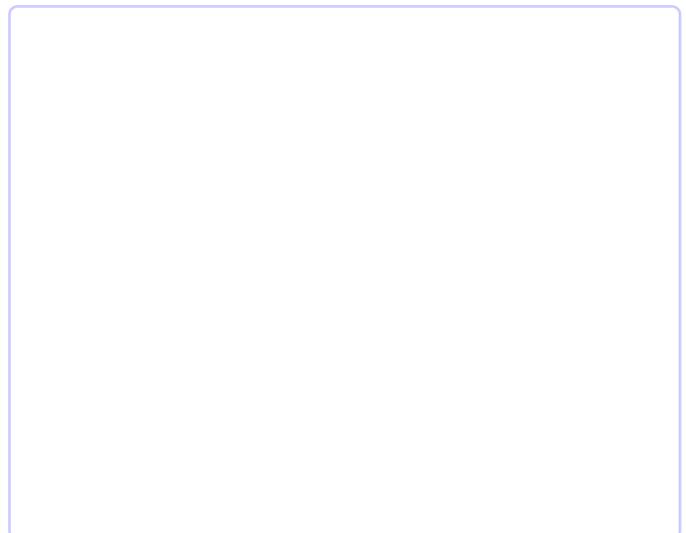
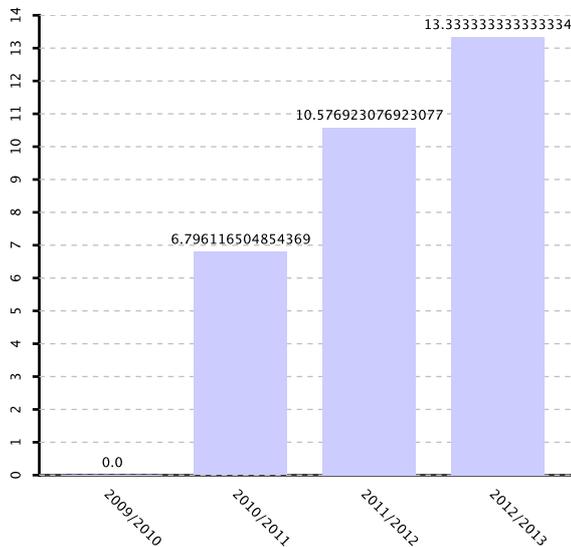
Nº de Alumnos/as de la Facultad de Farmacia que han realizado las prácticas obligatorias



Nº de Alumnos/as de la Facultad de Farmacia que han realizado las prácticas obligatorias

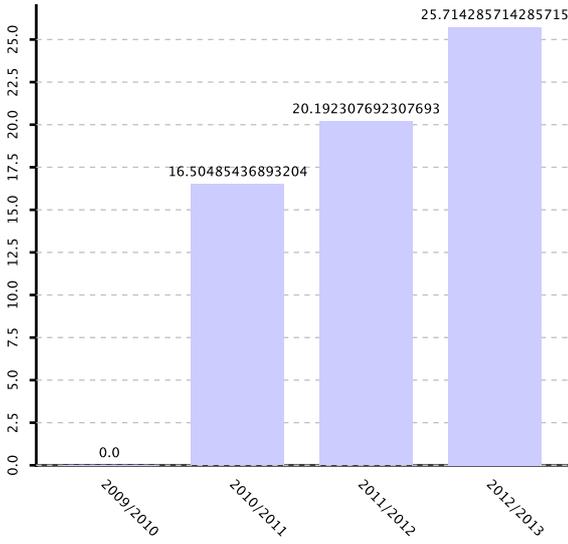


% PDI acreditado en idiomas no oficiales

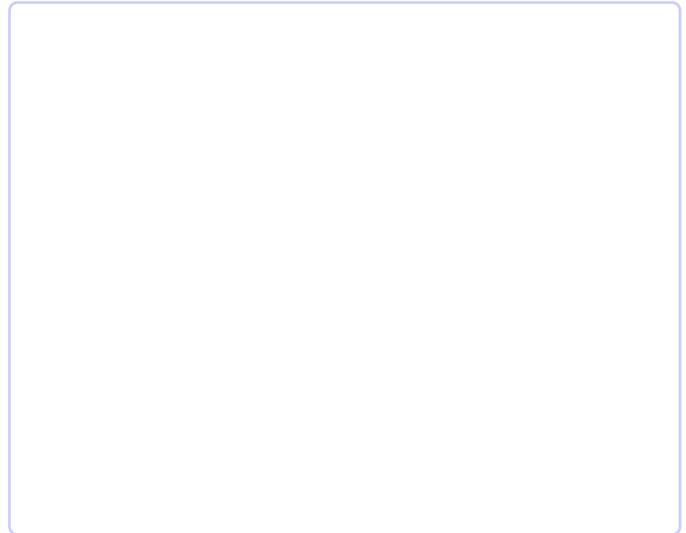
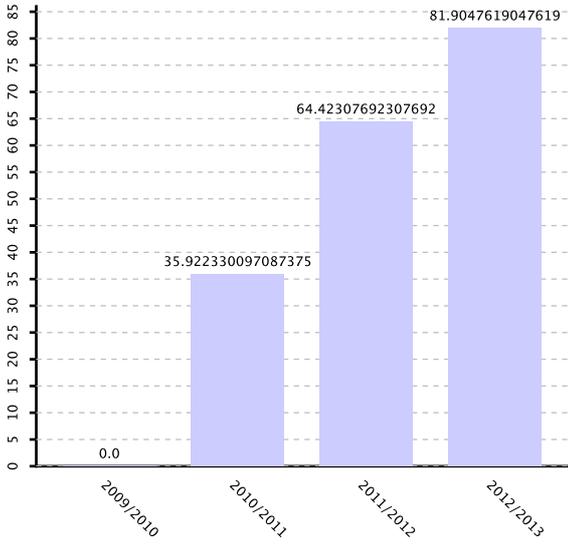


Curso 2012/2013

%PDI evaluado con DOCENTIAZ

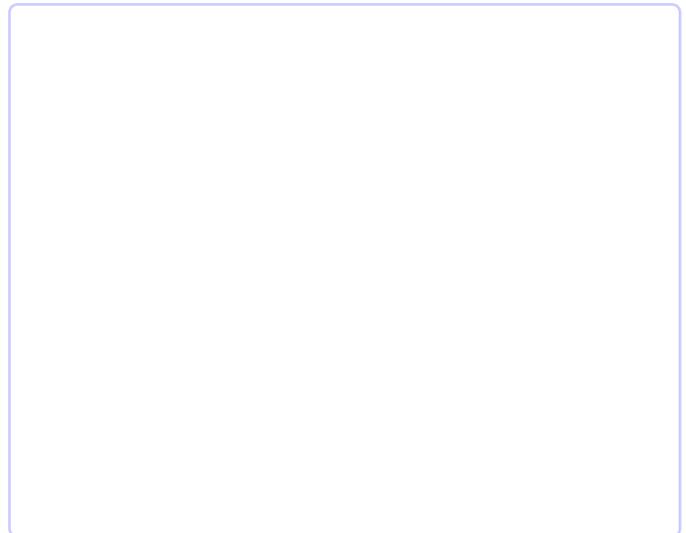
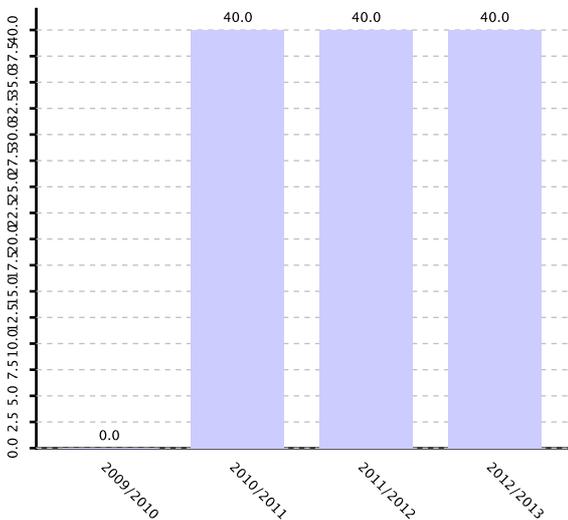


% PDI doctor que imparte docencia en grado



Plazas Ofertadas

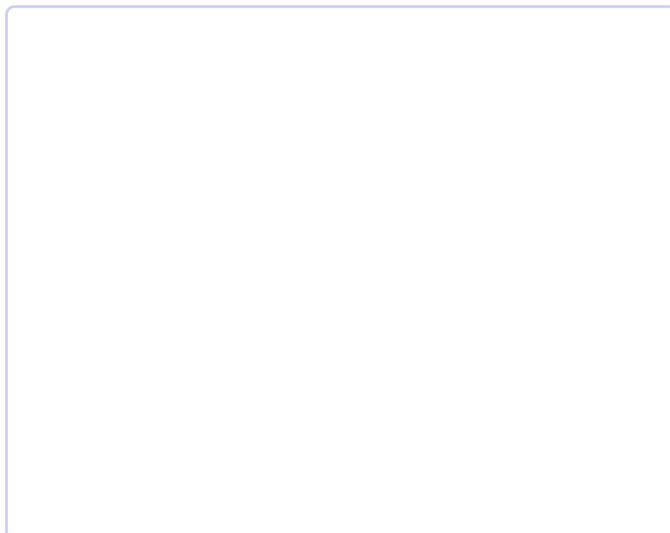
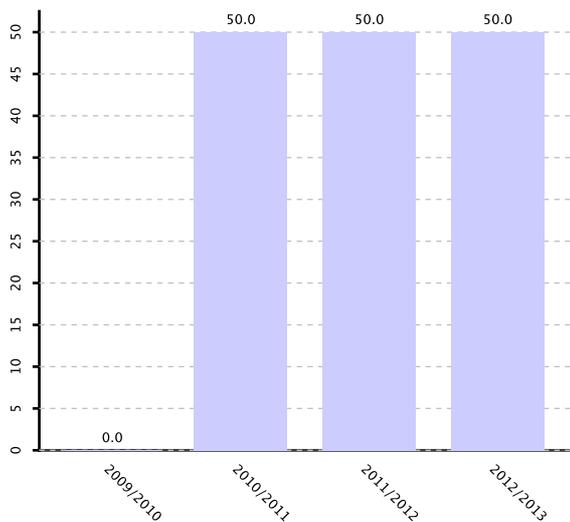
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Curso 2012/2013

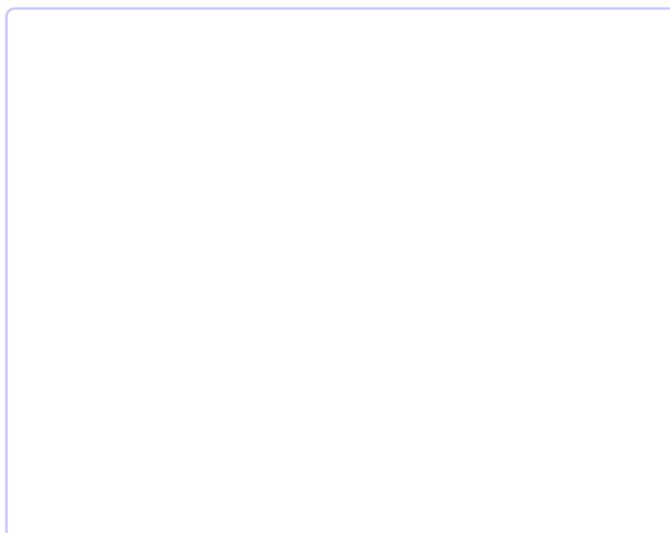
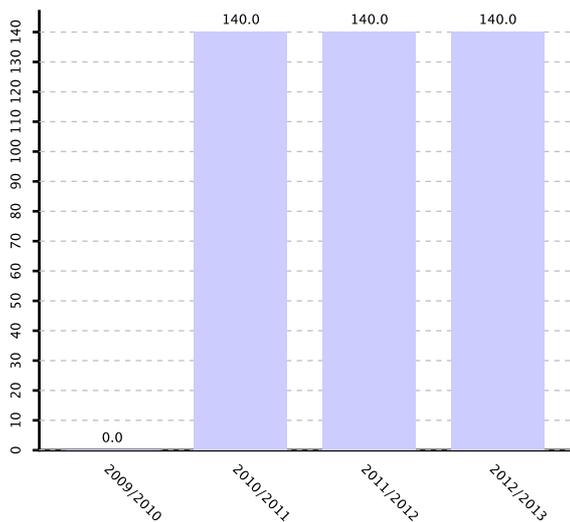
Plazas Ofertadas

Grado en Ciencias Ambientales



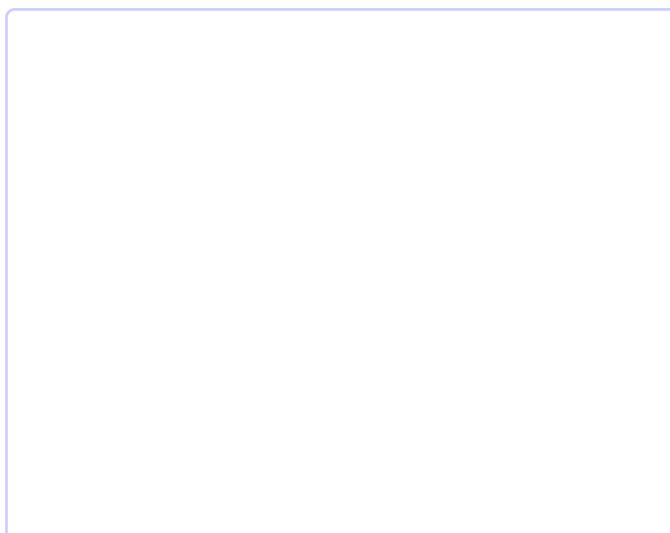
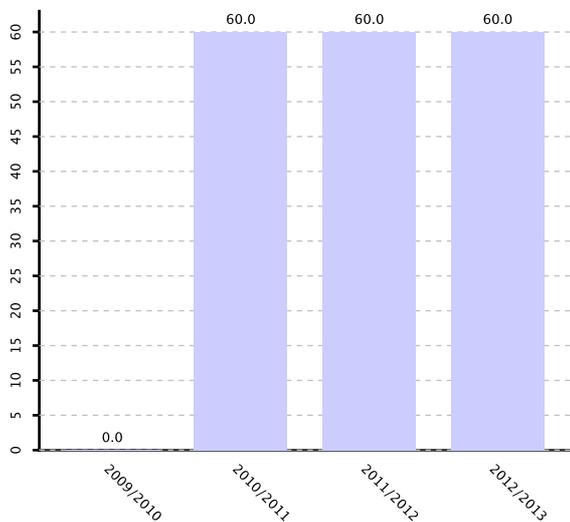
Plazas Ofertadas

Grado en Farmacia



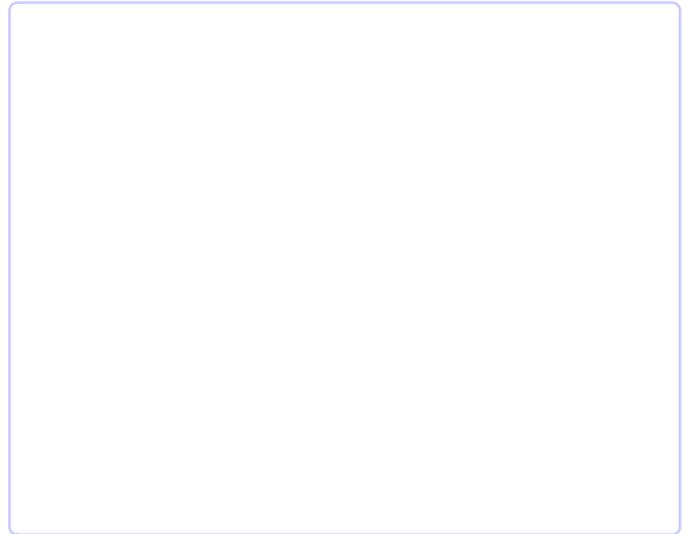
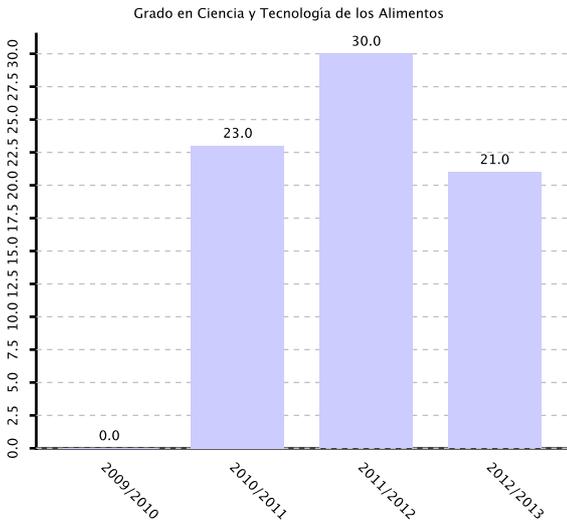
Plazas Ofertadas

Grado en Nutrición Humana y Dietética

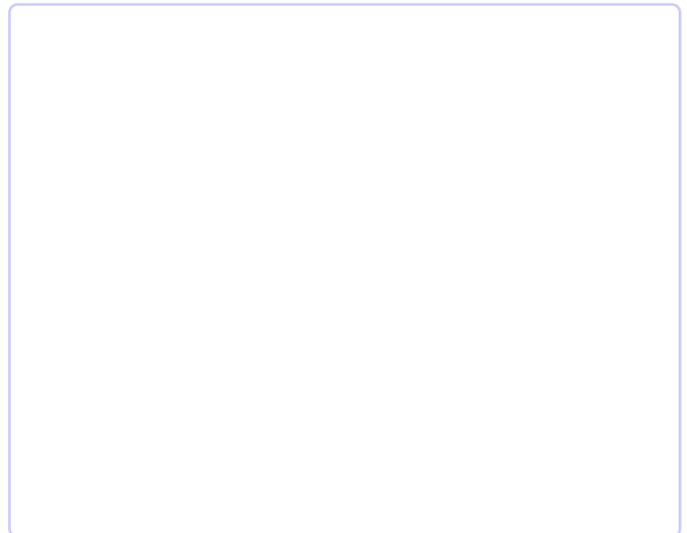
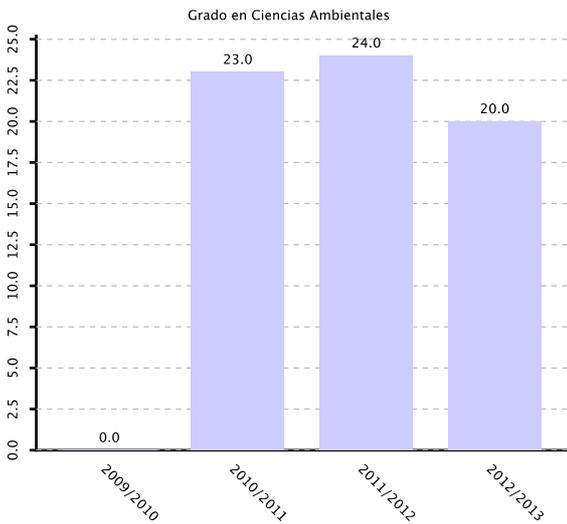


Curso 2012/2013

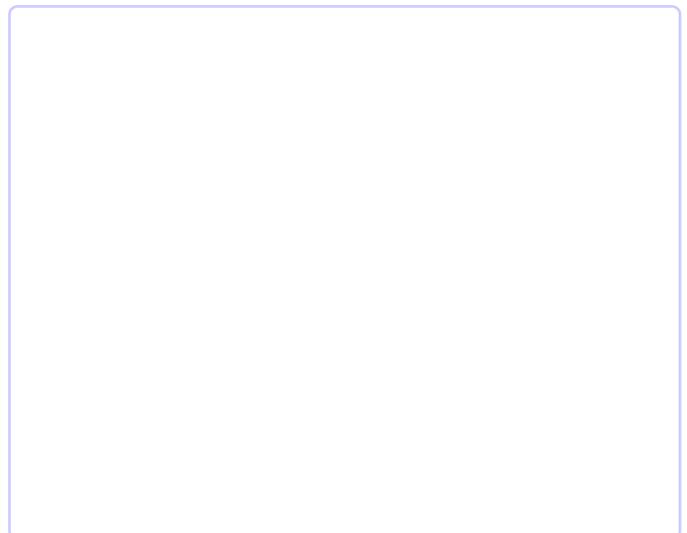
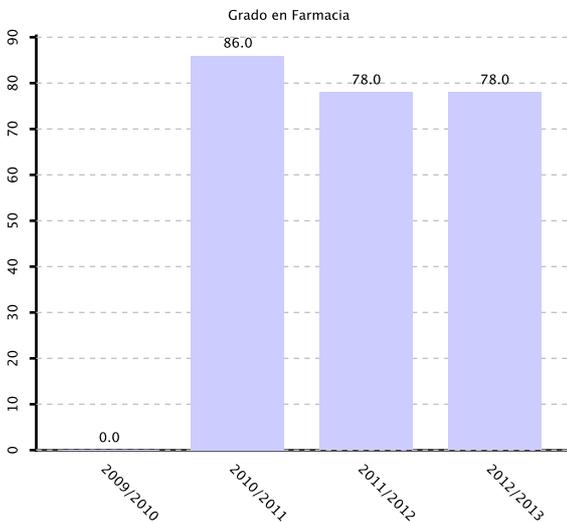
Número de estudiantes de nuevo ingreso en primero matriculados CASTELLANO



Número de estudiantes de nuevo ingreso en primero matriculados CASTELLANO

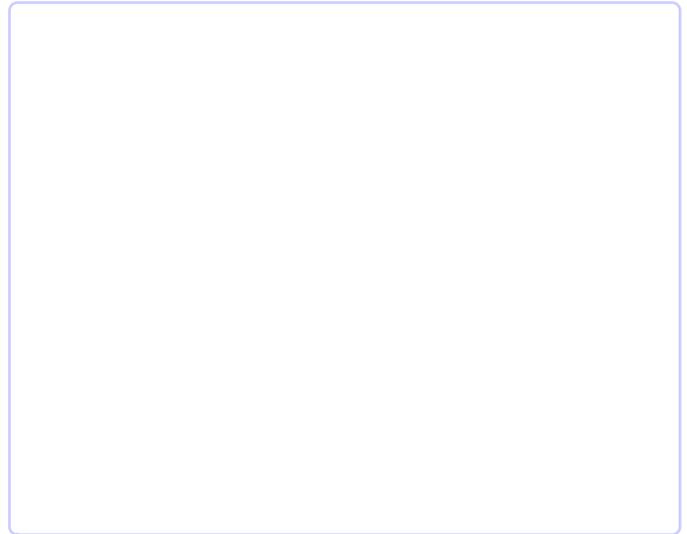
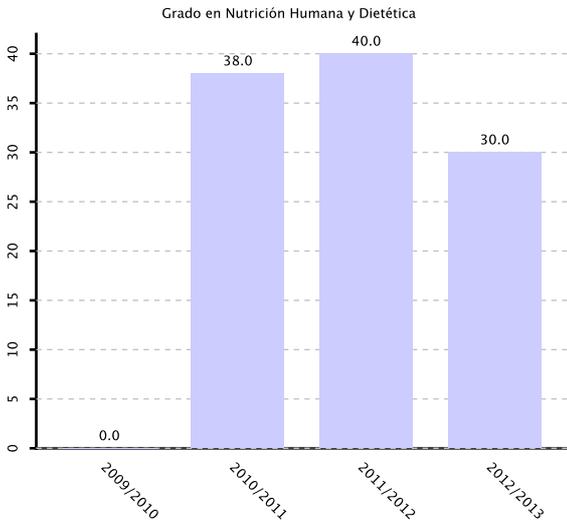


Número de estudiantes de nuevo ingreso en primero matriculados CASTELLANO

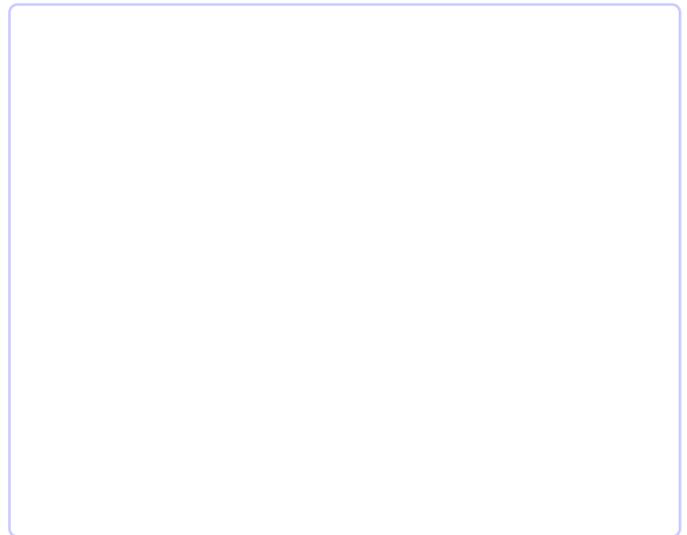
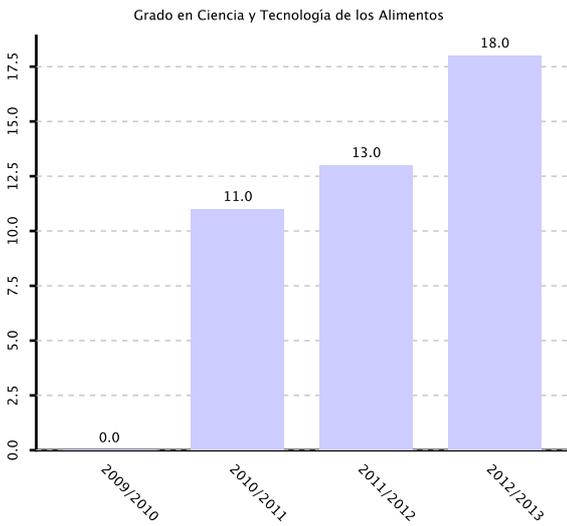


Curso 2012/2013

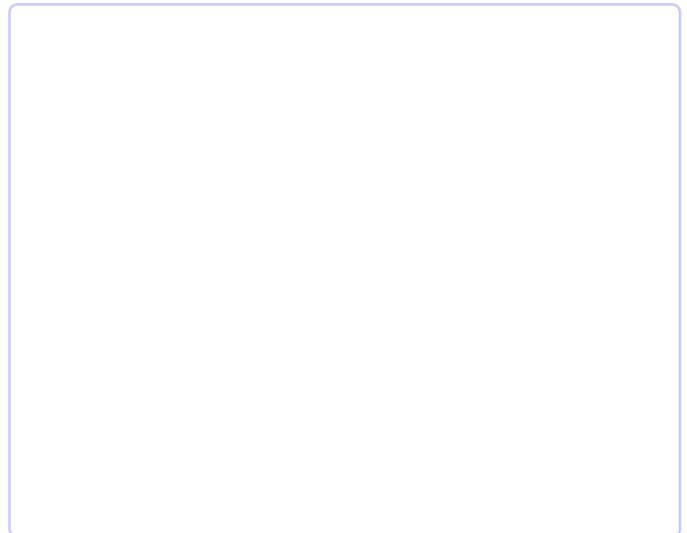
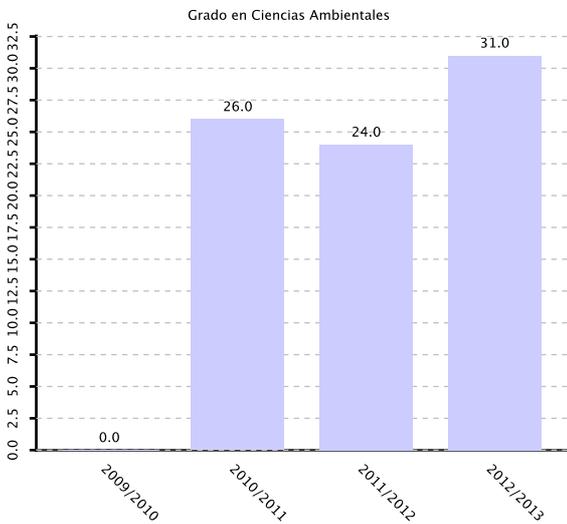
Número de estudiantes de nuevo ingreso en primero matriculados CASTELLANO



Número de estudiantes de nuevo ingreso en primero matriculados EUSKERA

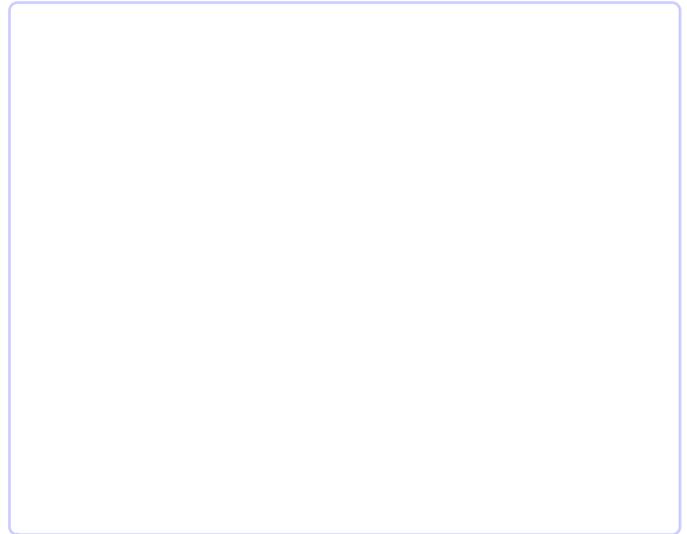
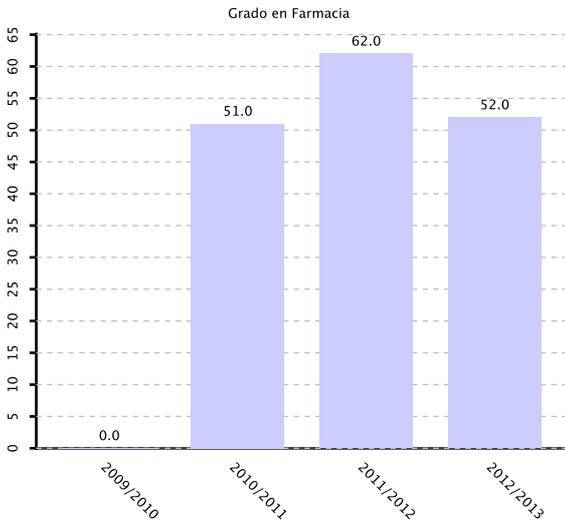


Número de estudiantes de nuevo ingreso en primero matriculados EUSKERA

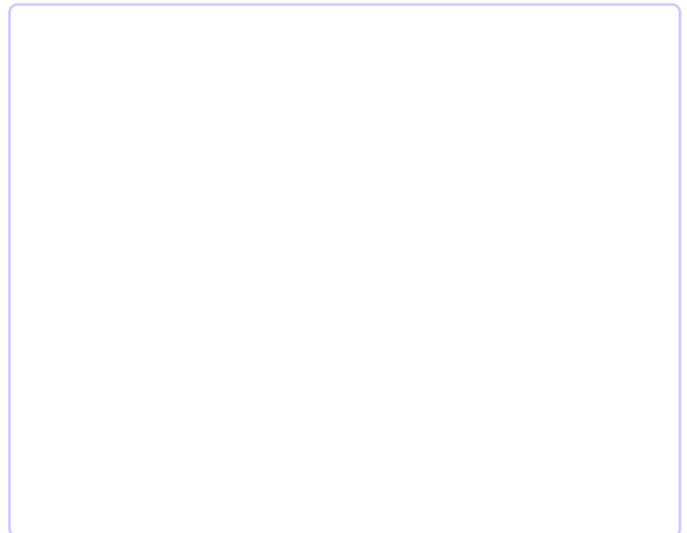
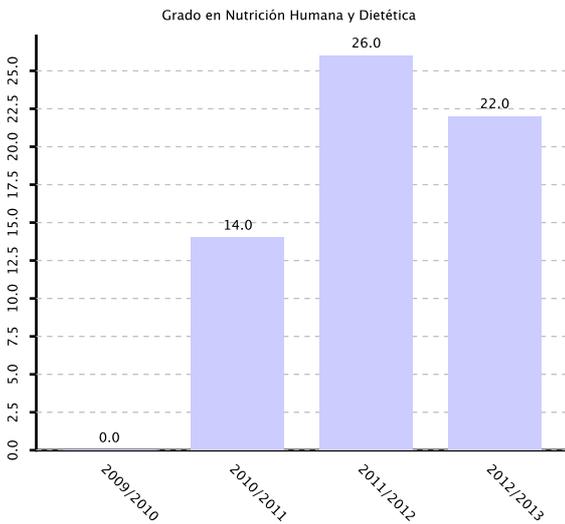


Curso 2012/2013

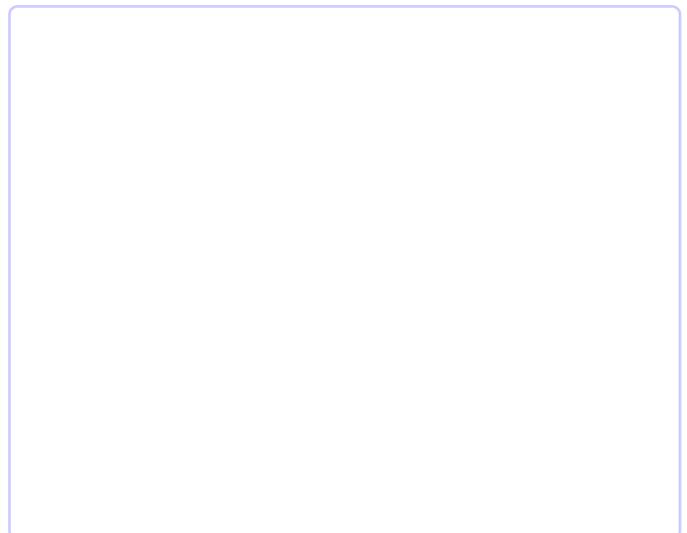
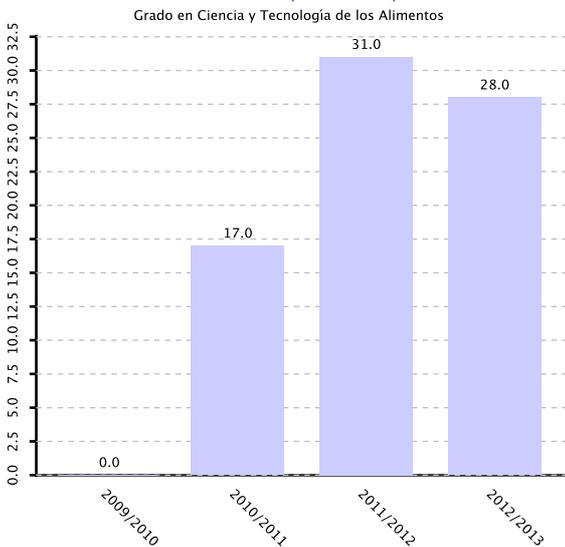
Número de estudiantes de nuevo ingreso en primero matriculados EUSKERA



Número de estudiantes de nuevo ingreso en primero matriculados EUSKERA



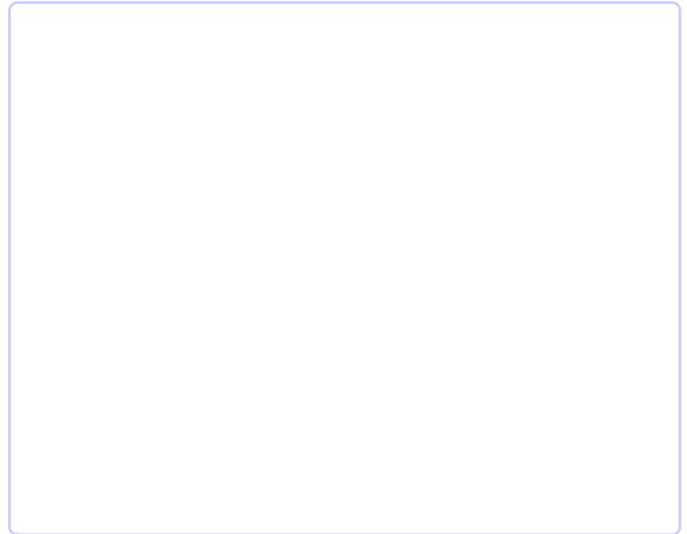
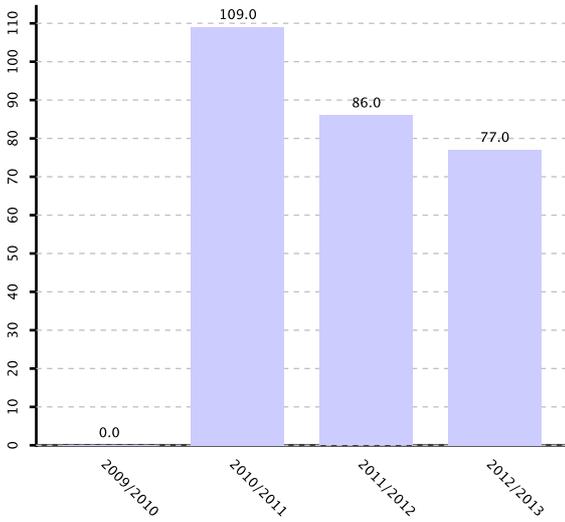
Preinscritos en primera opción



Curso 2012/2013

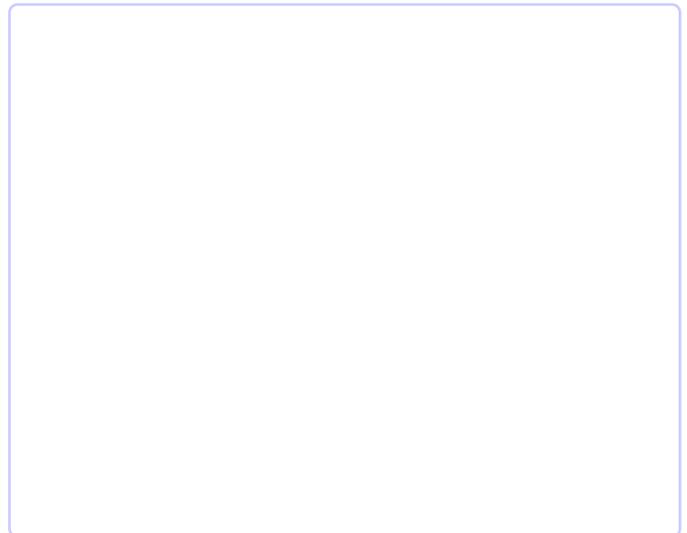
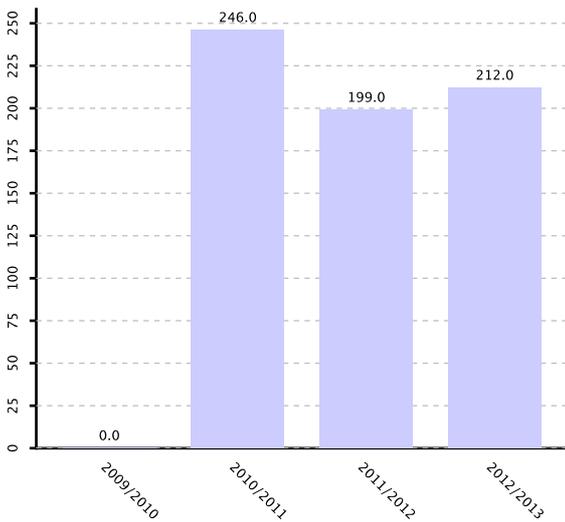
Preinscritos en primera opción

Grado en Ciencias Ambientales



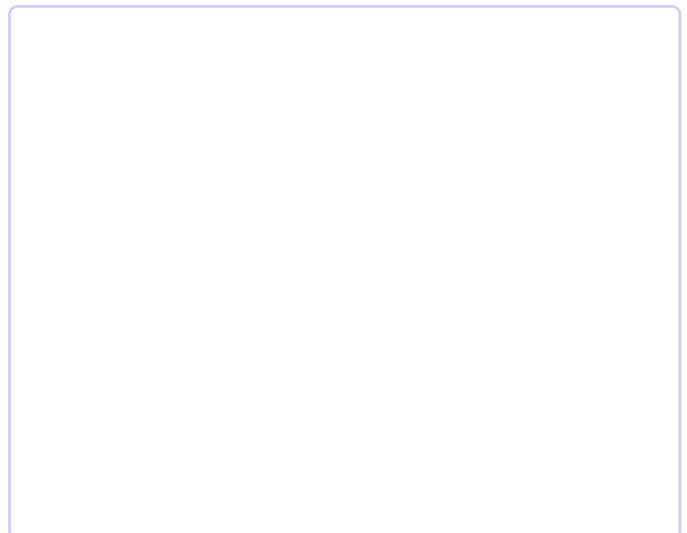
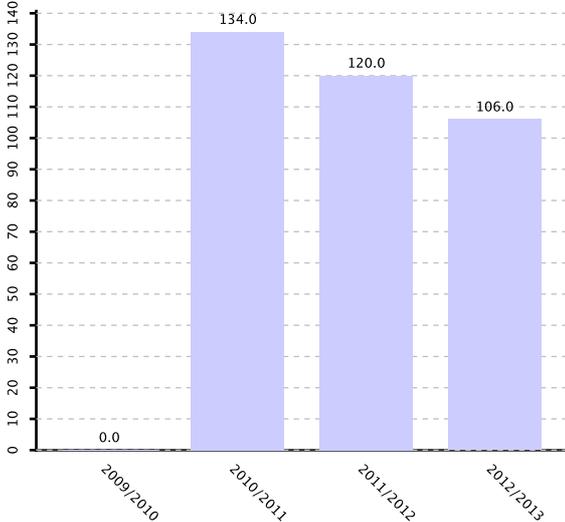
Preinscritos en primera opción

Grado en Farmacia



Preinscritos en primera opción

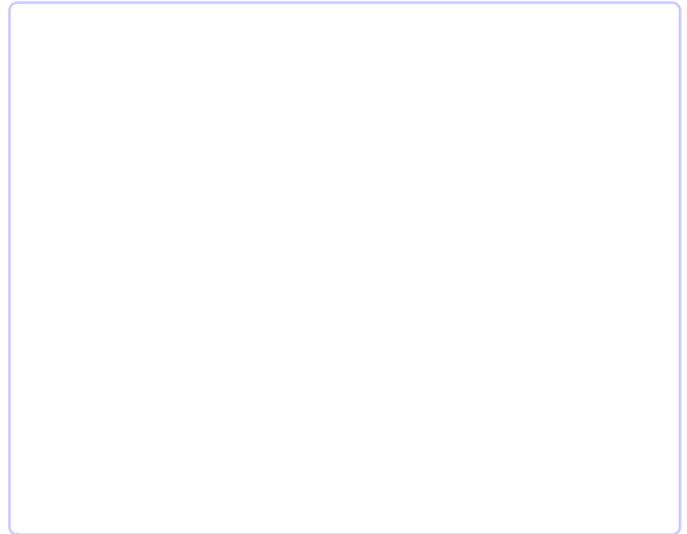
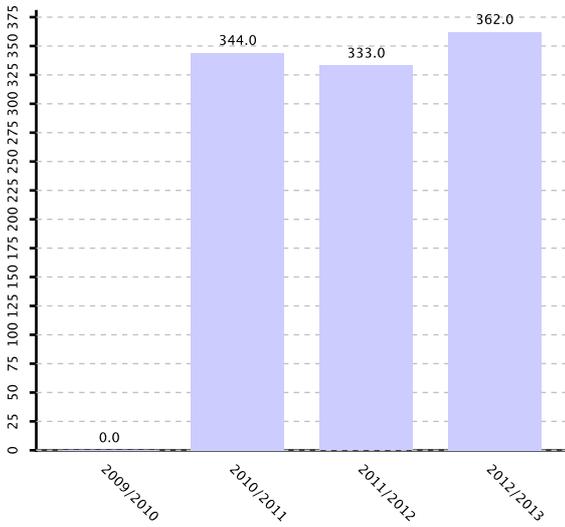
Grado en Nutrición Humana y Dietética



Curso 2012/2013

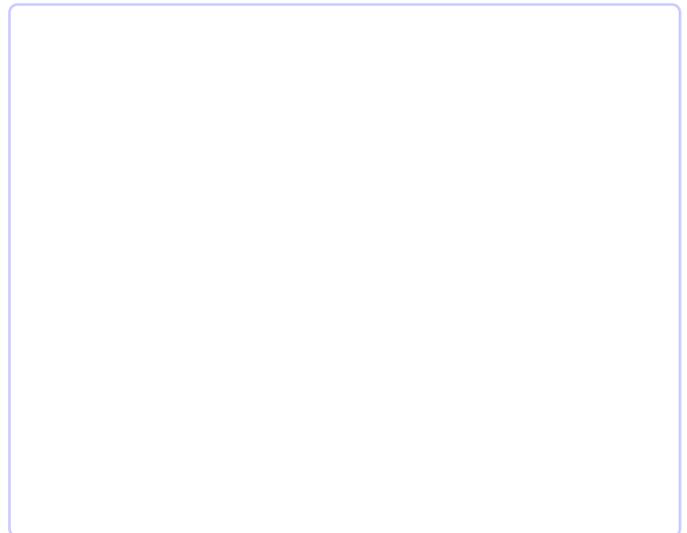
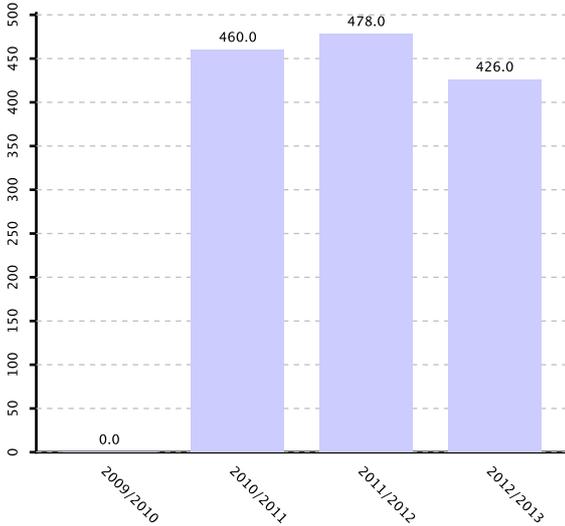
Preinscritos en segunda y sucesivas opciones

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



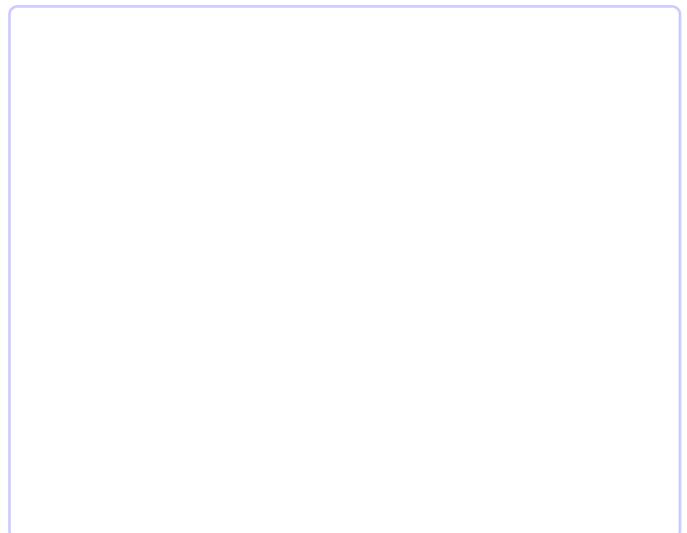
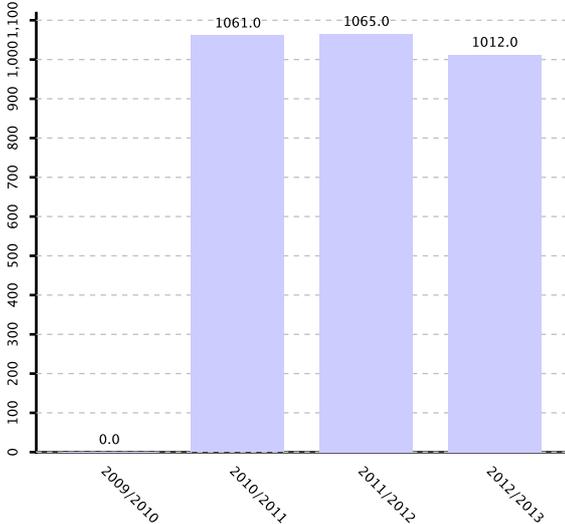
Preinscritos en segunda y sucesivas opciones

Grado en Ciencias Ambientales



Preinscritos en segunda y sucesivas opciones

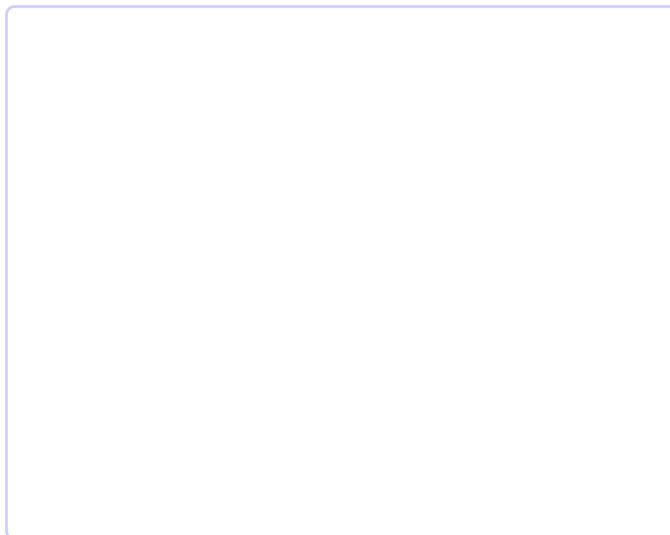
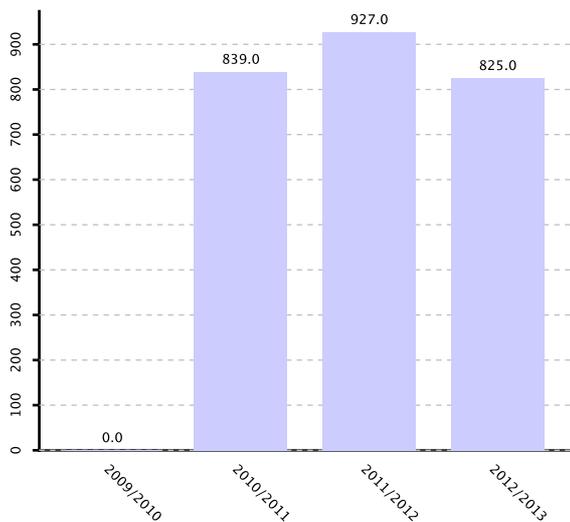
Grado en Farmacia



Curso 2012/2013

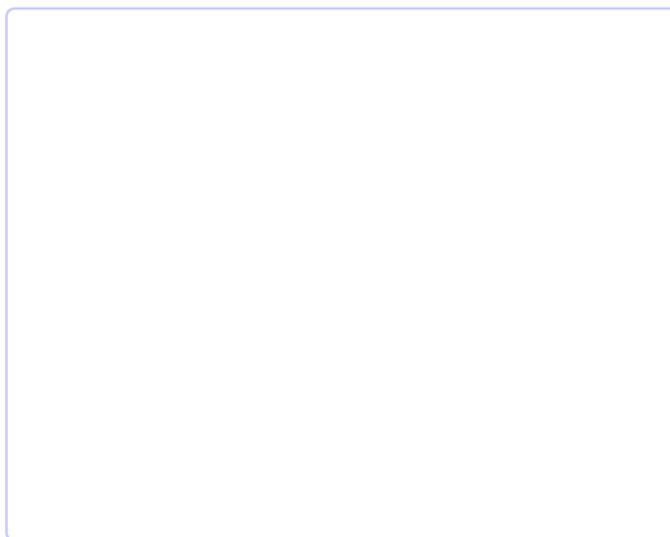
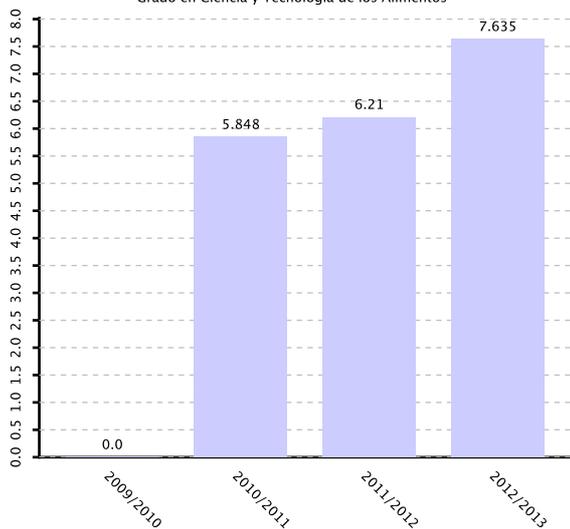
Preinscritos en segunda y sucesivas opciones

Grado en Nutrición Humana y Dietética



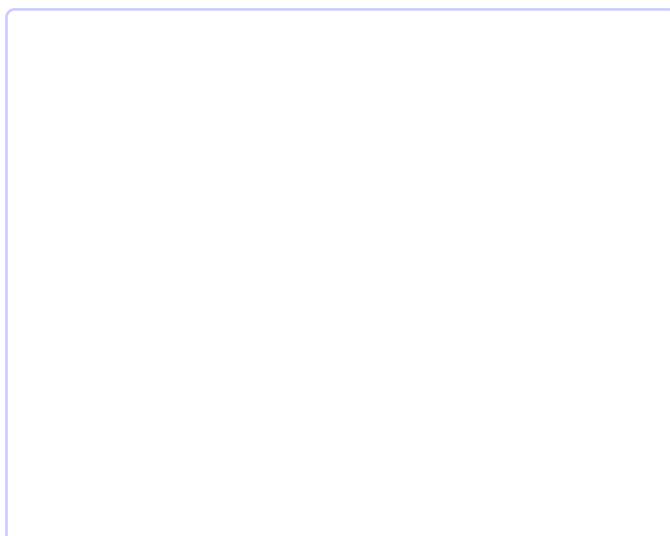
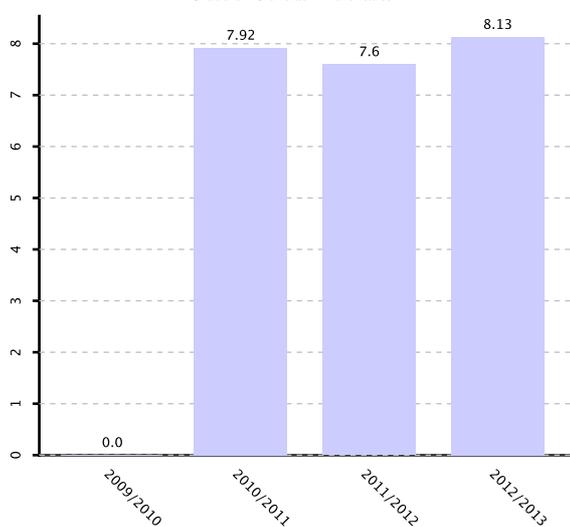
Nota mínima de admisión

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Nota mínima de admisión

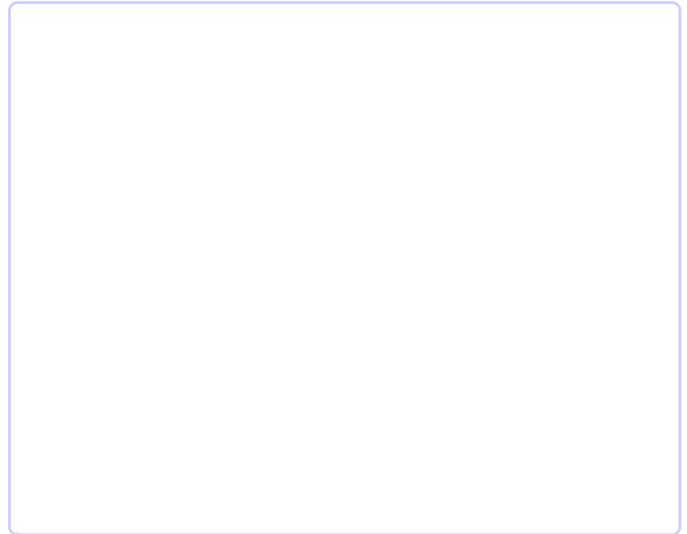
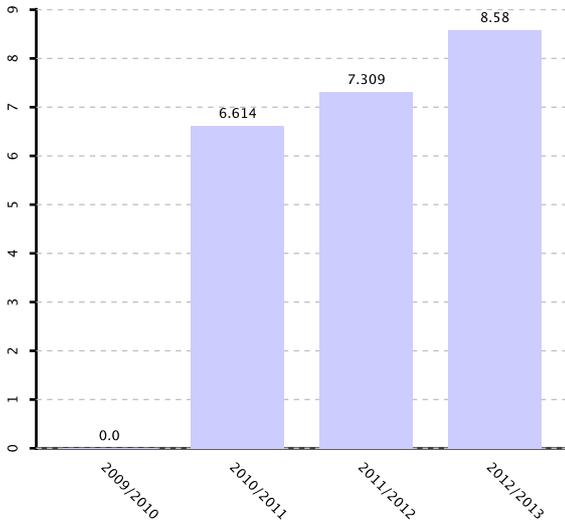
Grado en Ciencias Ambientales



Curso 2012/2013

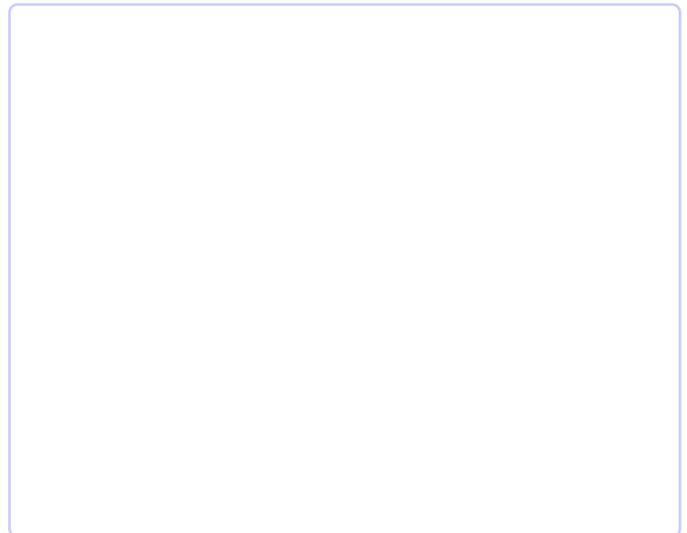
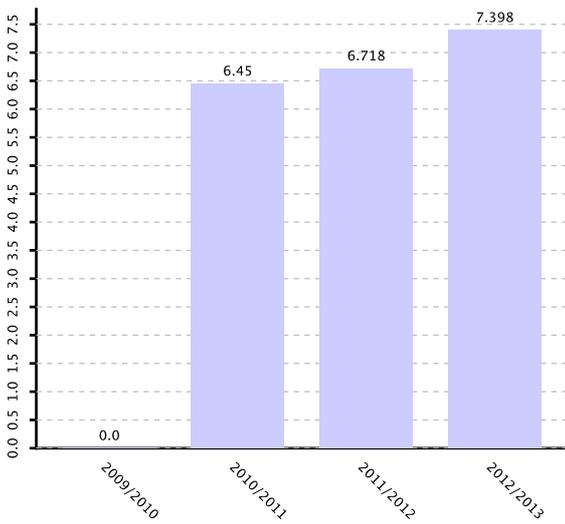
Nota mínima de admisión

Grado en Farmacia



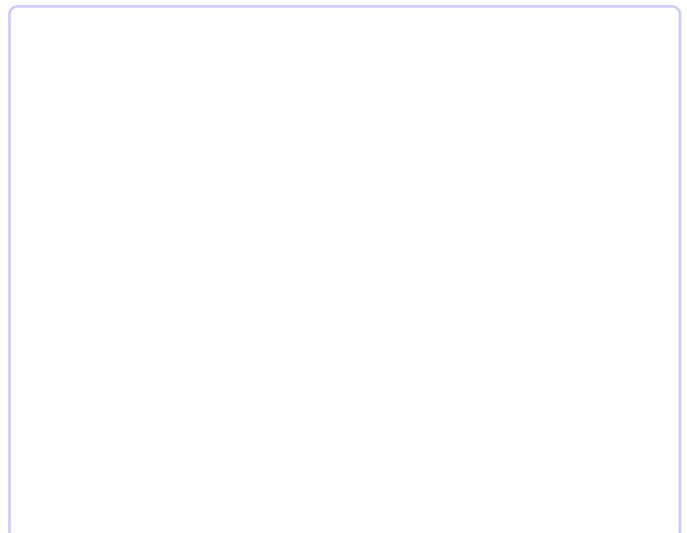
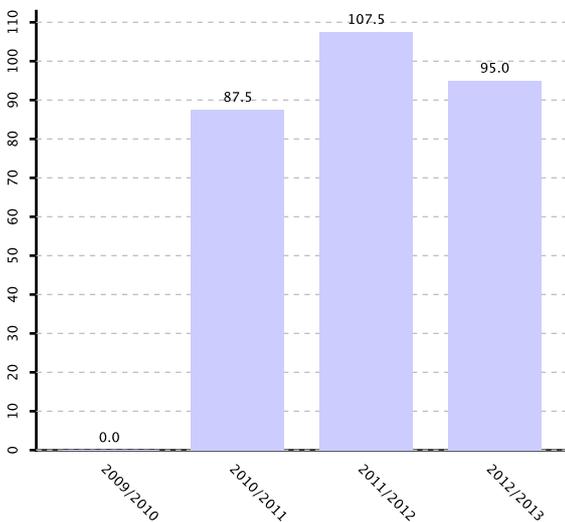
Nota mínima de admisión

Grado en Nutrición Humana y Dietética



Ocupación de la titulación

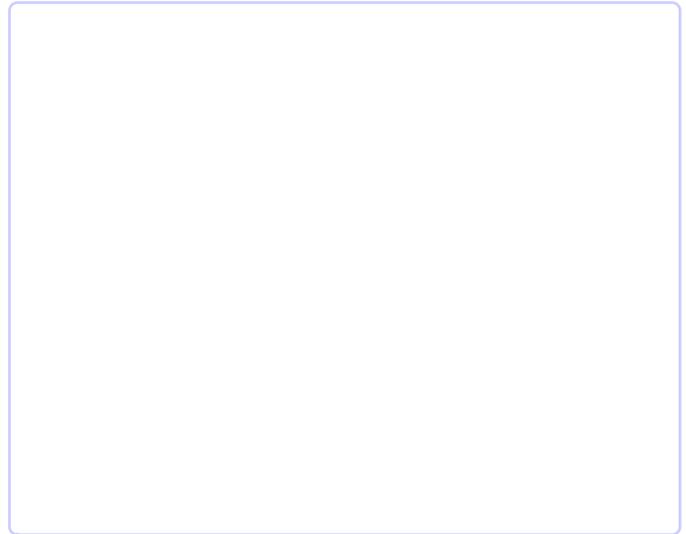
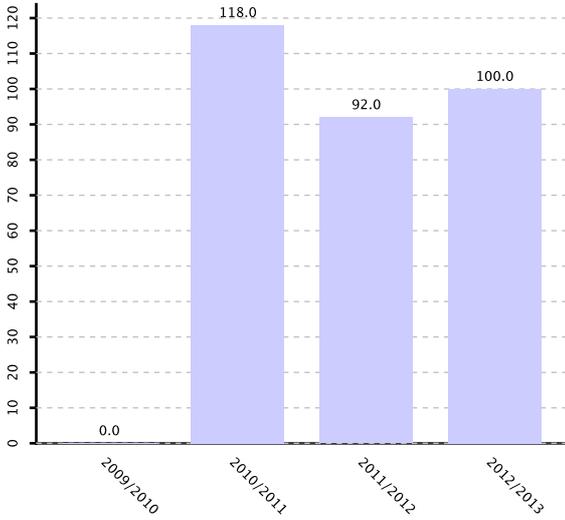
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Curso 2012/2013

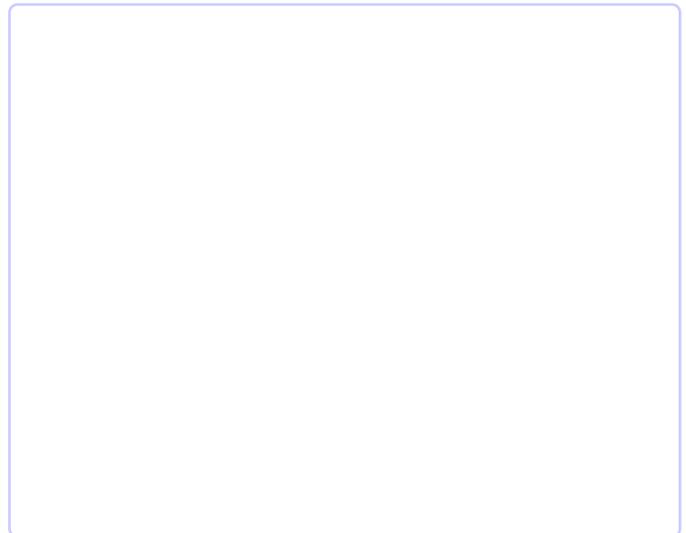
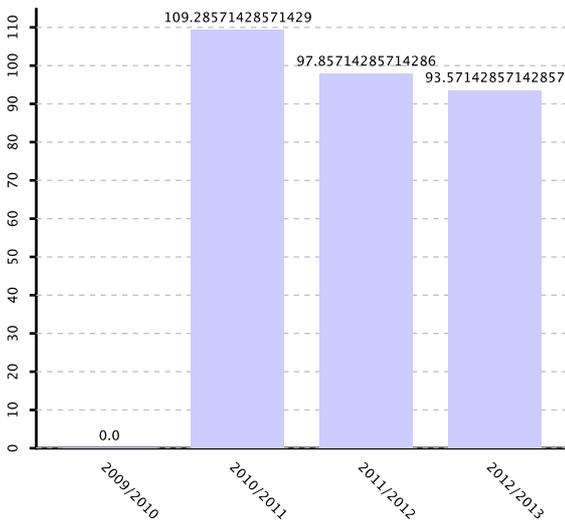
Ocupación de la titulación

Grado en Ciencias Ambientales



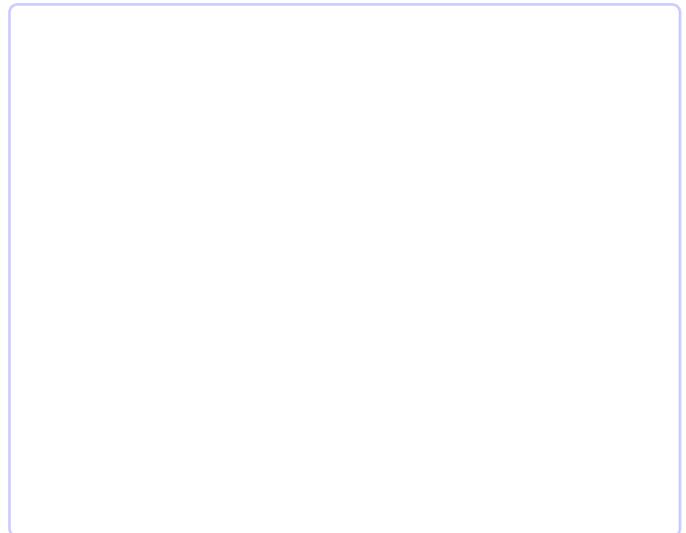
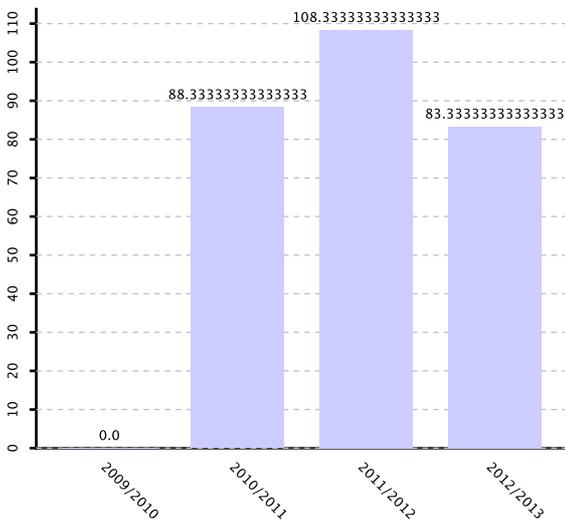
Ocupación de la titulación

Grado en Farmacia



Ocupación de la titulación

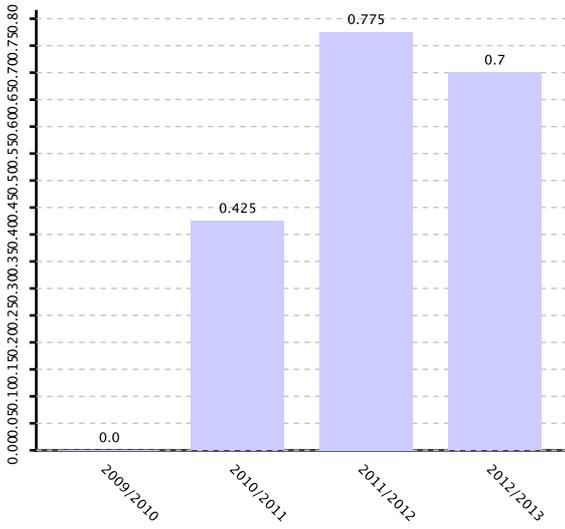
Grado en Nutrición Humana y Dietética



Curso 2012/2013

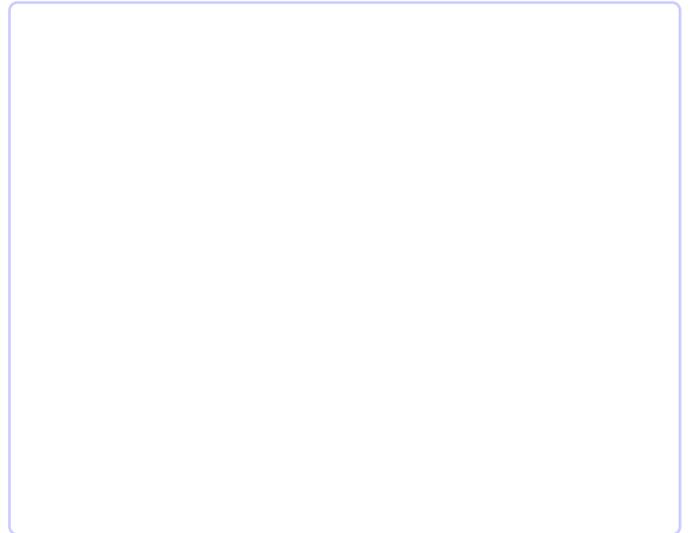
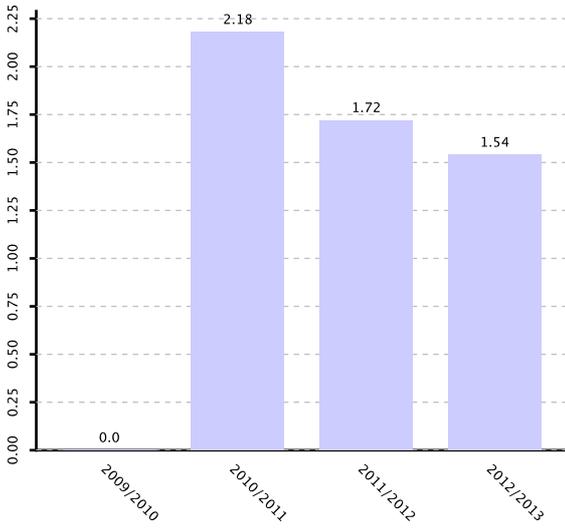
Preferencia de la titulación

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



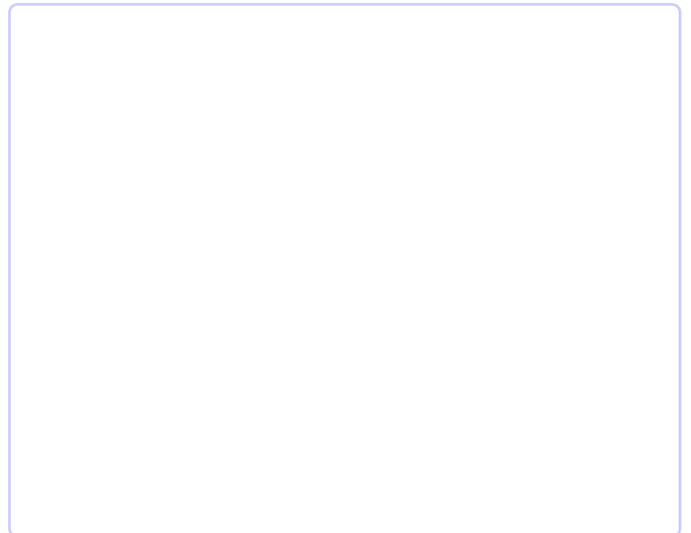
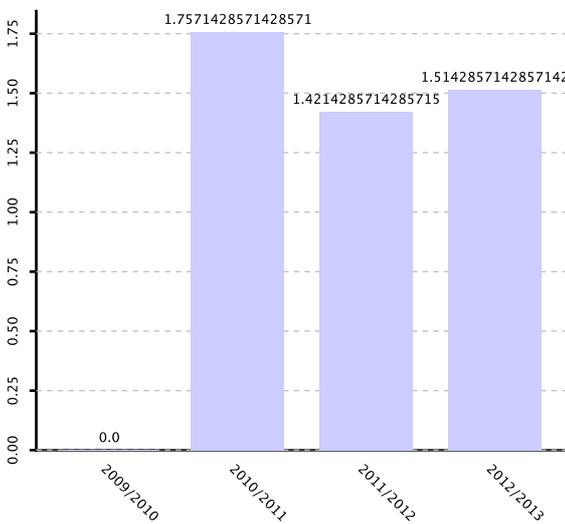
Preferencia de la titulación

Grado en Ciencias Ambientales



Preferencia de la titulación

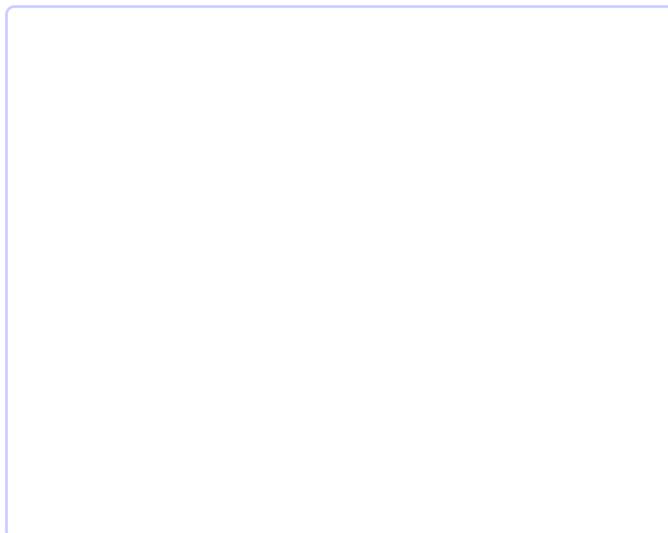
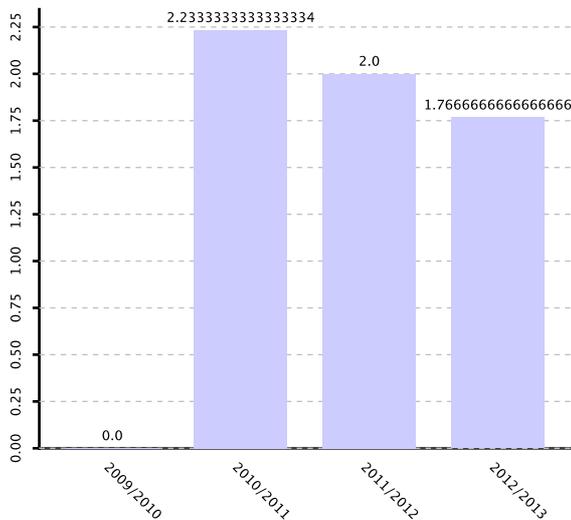
Grado en Farmacia



Curso 2012/2013

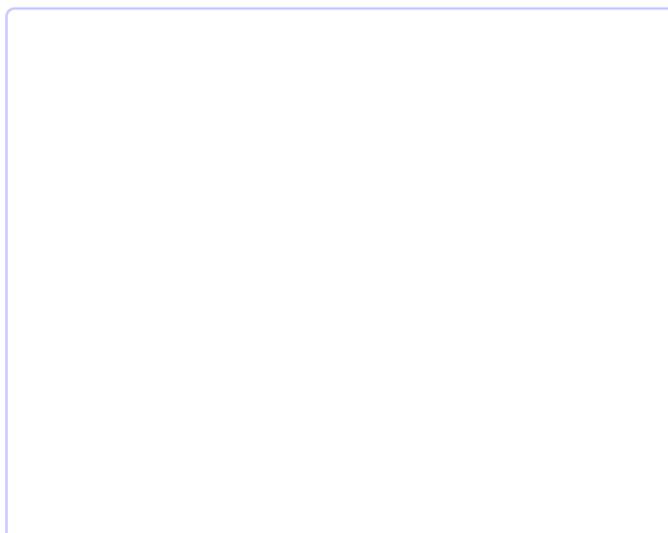
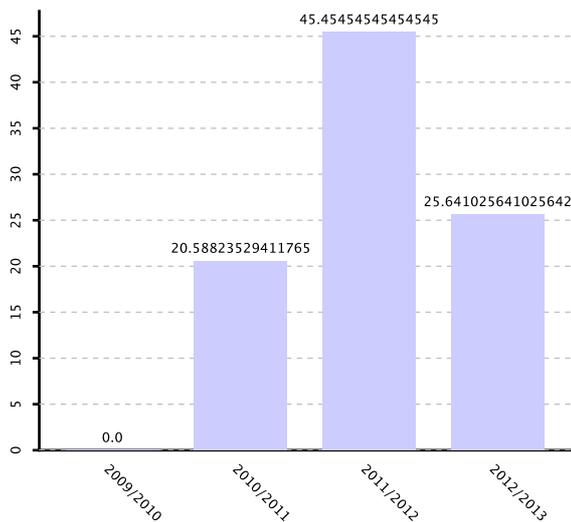
Preferencia de la titulación

Grado en Nutrición Humana y Dietética



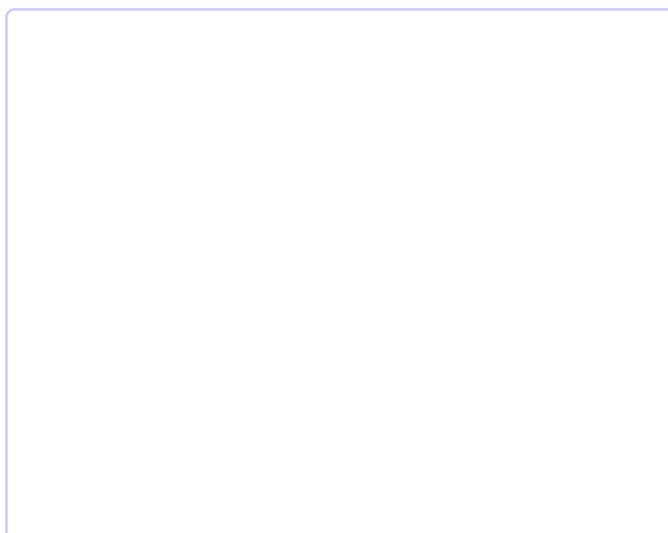
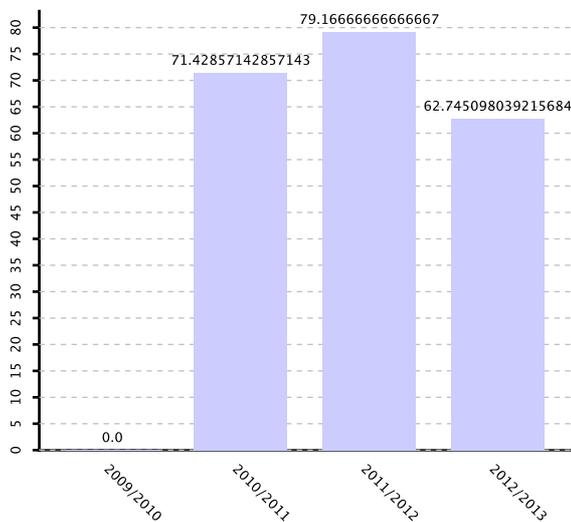
Adecuación de la titulación

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Adecuación de la titulación

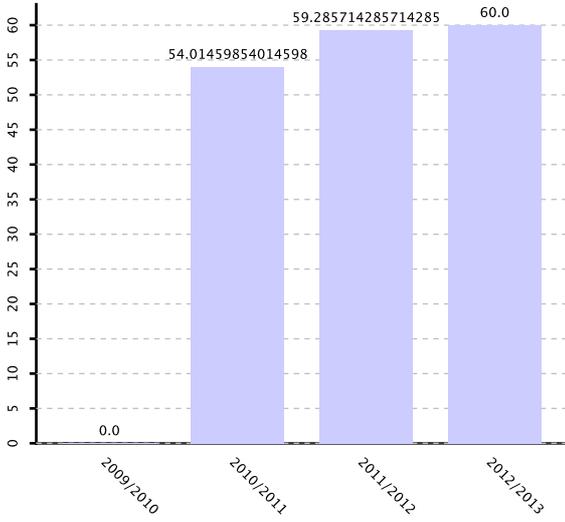
Grado en Ciencias Ambientales



Curso 2012/2013

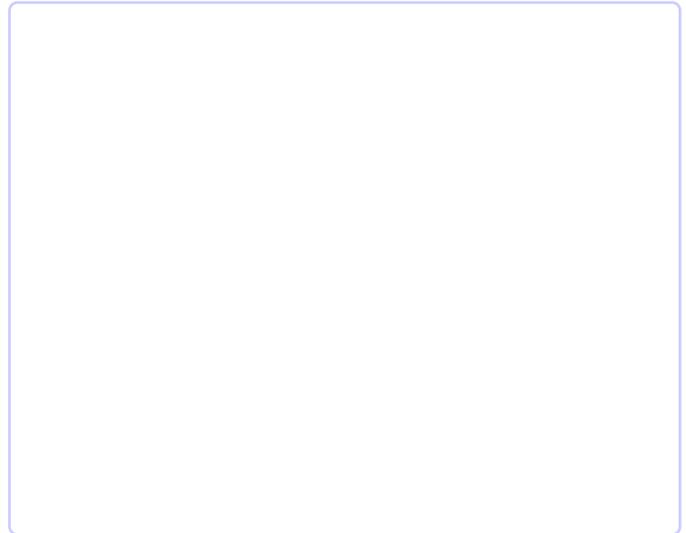
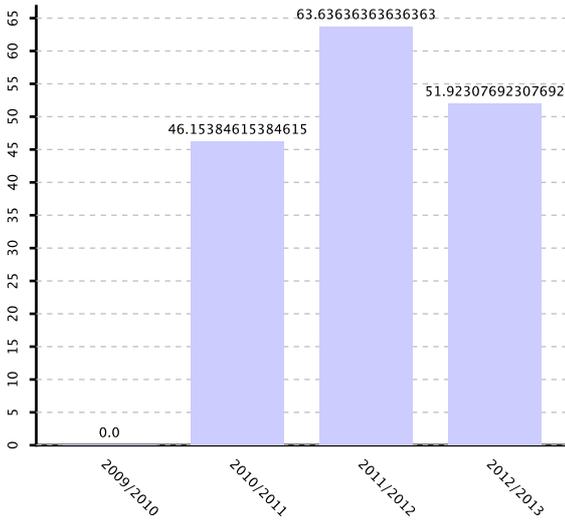
Adecuación de la titulación

Grado en Farmacia



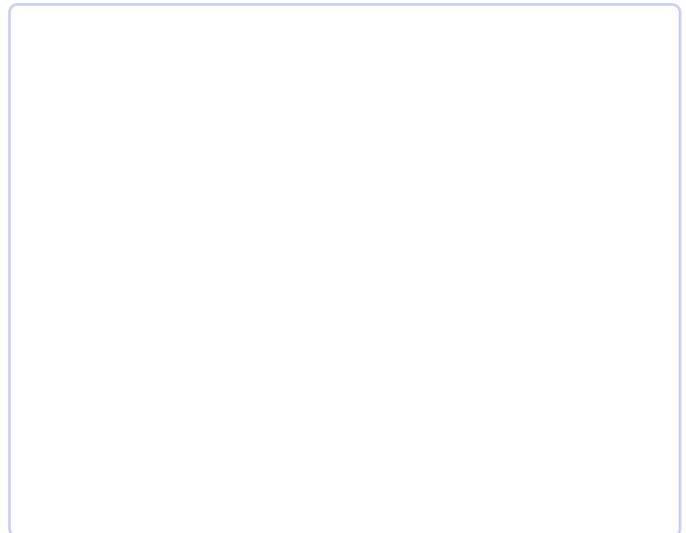
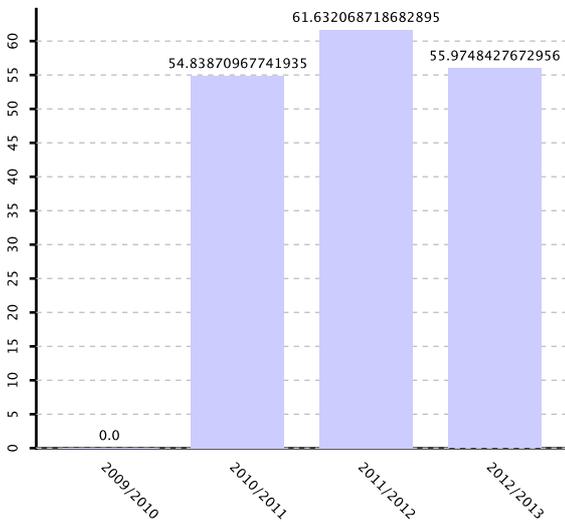
Adecuación de la titulación

Grado en Nutrición Humana y Dietética



Tasa de Rendimiento (CURSA)

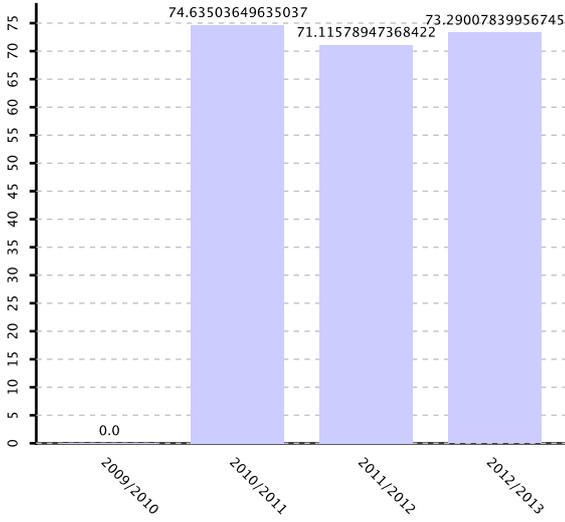
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Curso 2012/2013

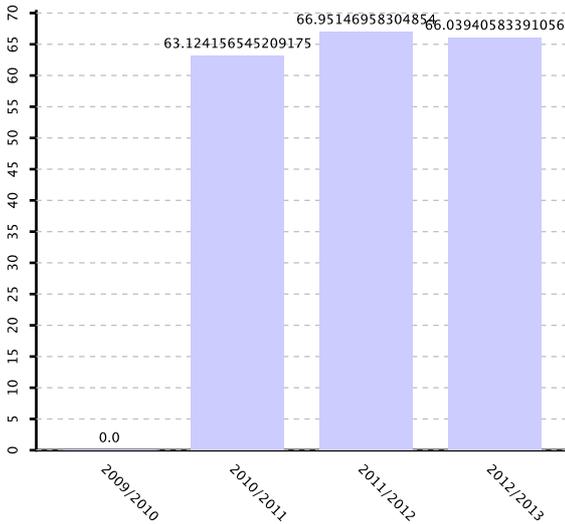
Tasa de Rendimiento (CURSA)

Grado en Ciencias Ambientales



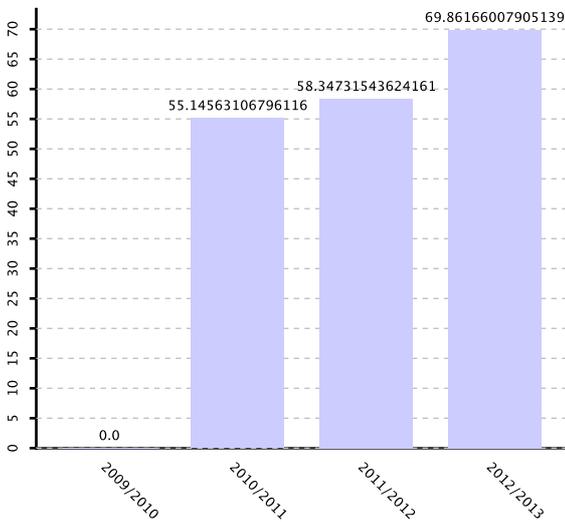
Tasa de Rendimiento (CURSA)

Grado en Farmacia



Tasa de Rendimiento (CURSA)

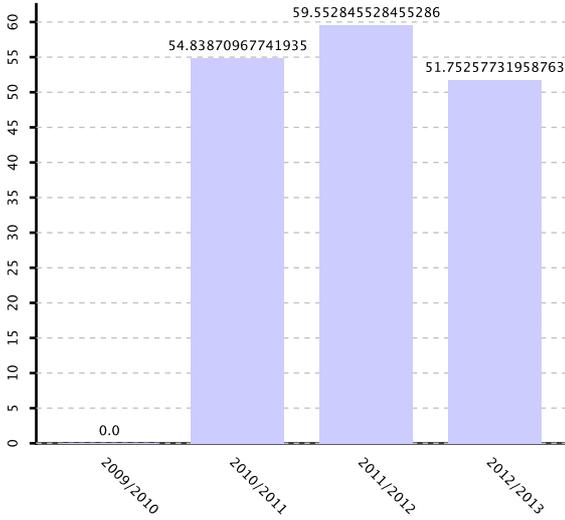
Grado en Nutrición Humana y Dietética



Curso 2012/2013

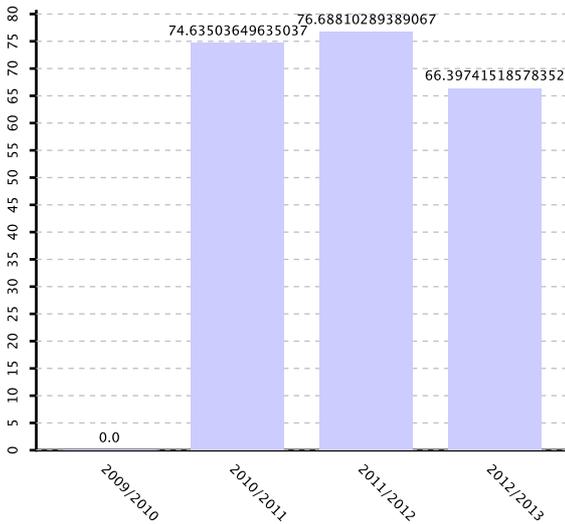
Tasa de Rendimiento curso 1º

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



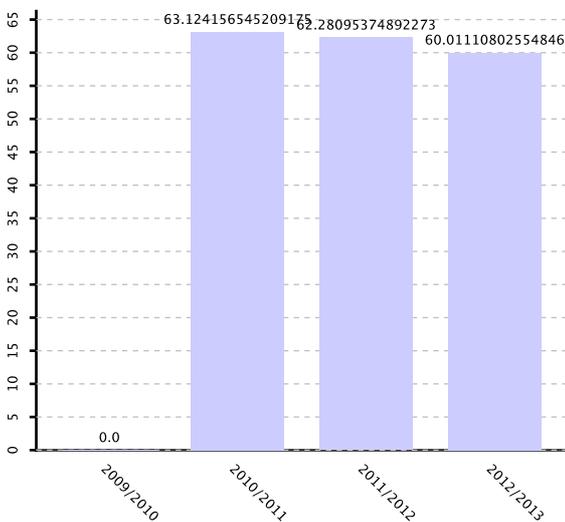
Tasa de Rendimiento curso 1º

Grado en Ciencias Ambientales



Tasa de Rendimiento curso 1º

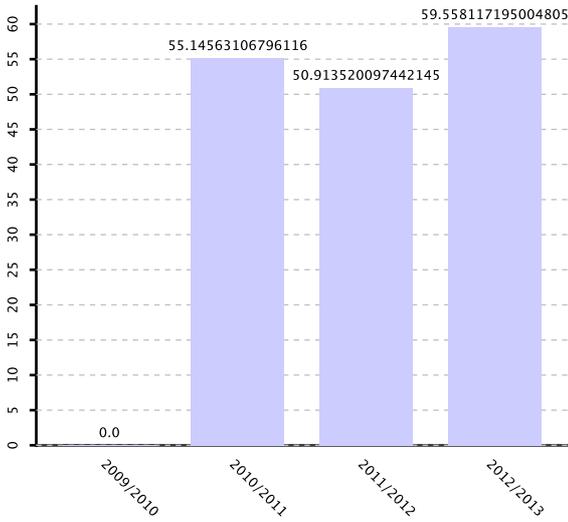
Grado en Farmacia



Curso 2012/2013

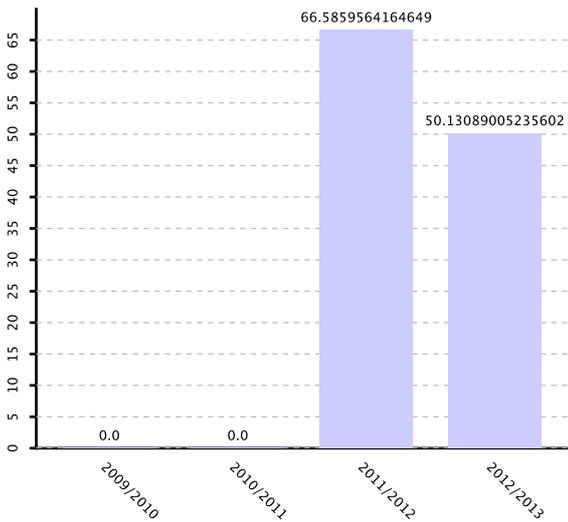
Tasa de Rendimiento curso 1º

Grado en Nutrición Humana y Dietética



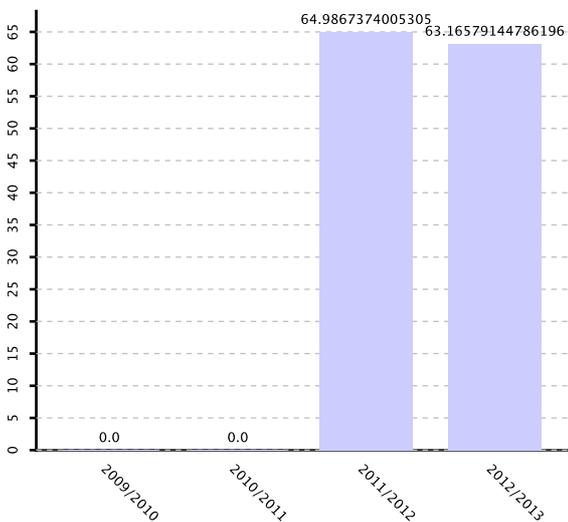
Tasa de Rendimiento curso 2º

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Tasa de Rendimiento curso 2º

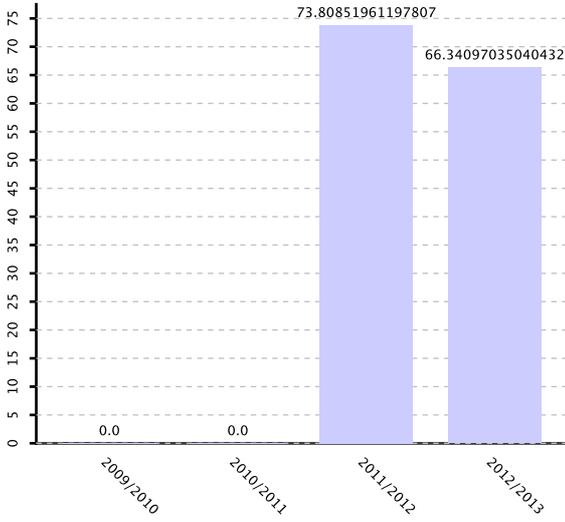
Grado en Ciencias Ambientales



Curso 2012/2013

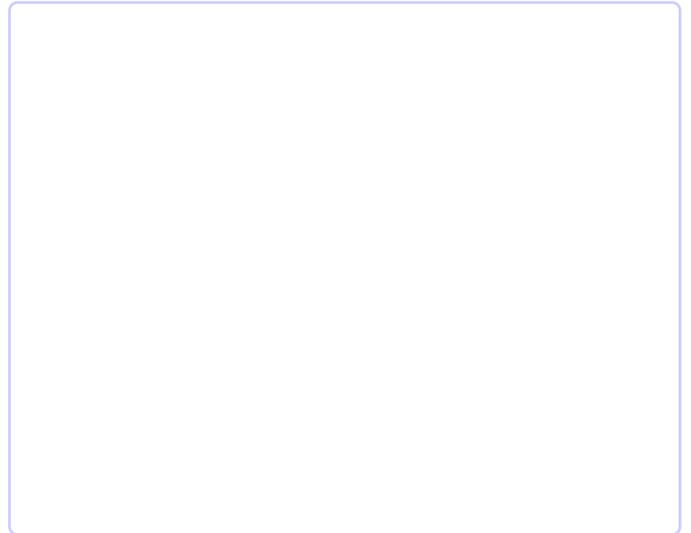
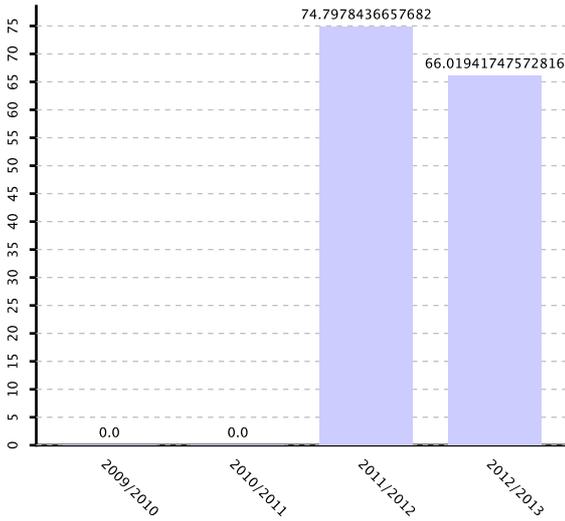
Tasa de Rendimiento curso 2º

Grado en Farmacia



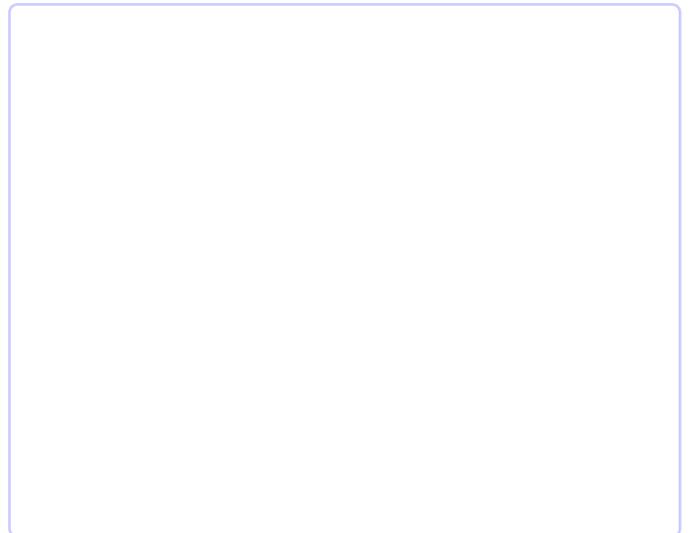
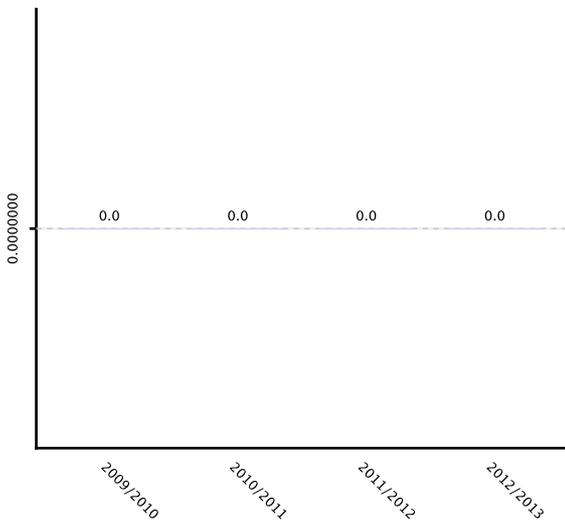
Tasa de Rendimiento curso 2º

Grado en Nutrición Humana y Dietética



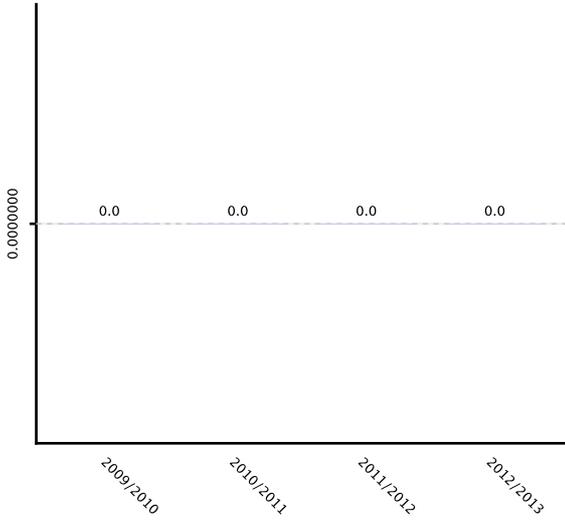
Tasa de Rendimiento curso 5º

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

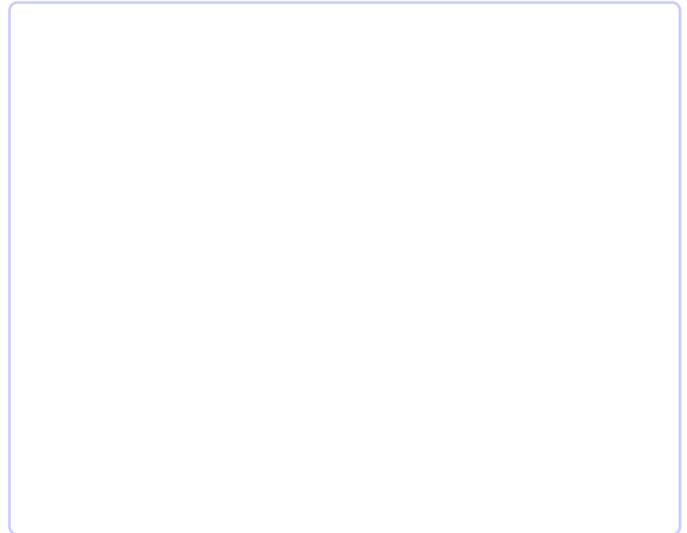
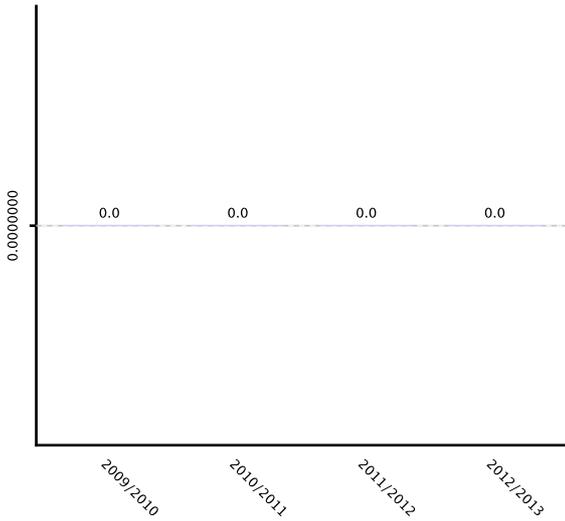


Curso 2012/2013

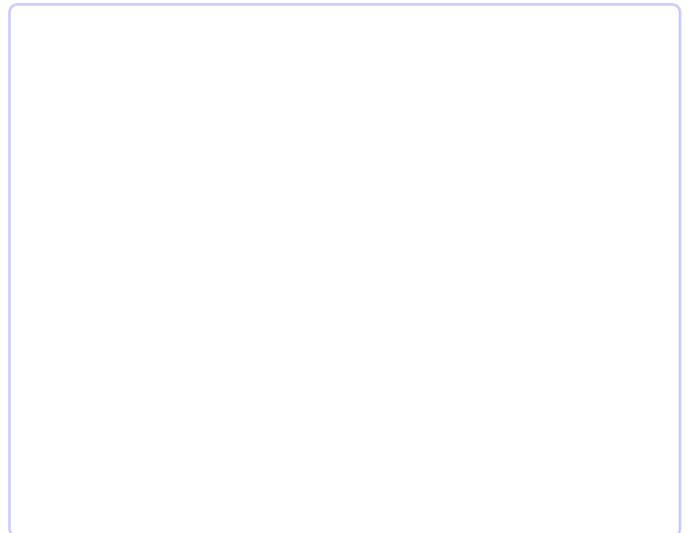
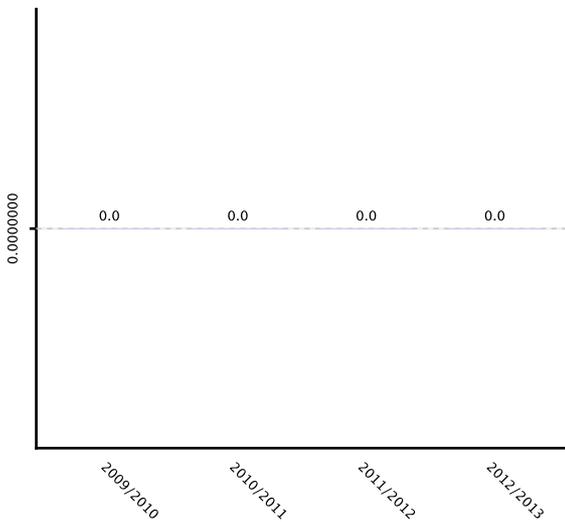
Tasa de Rendimiento curso 5º
Grado en Ciencias Ambientales



Tasa de Rendimiento curso 5º
Grado en Farmacia



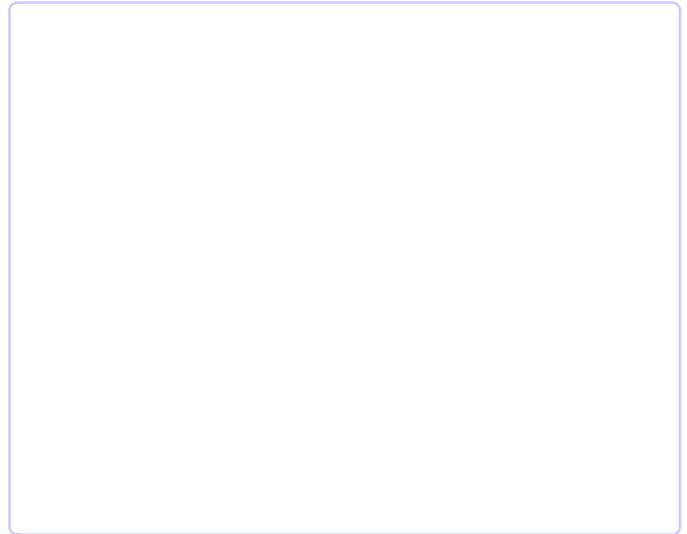
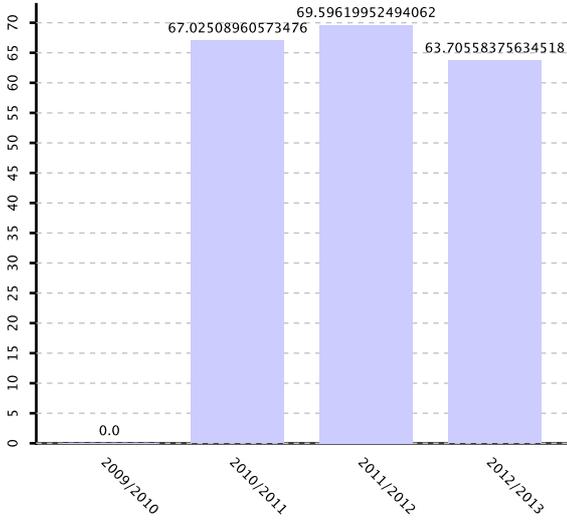
Tasa de Rendimiento curso 5º
Grado en Nutrición Humana y Dietética



Curso 2012/2013

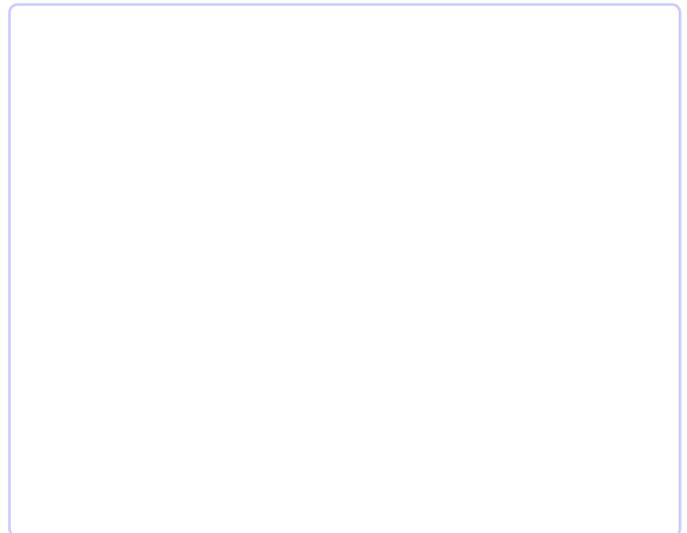
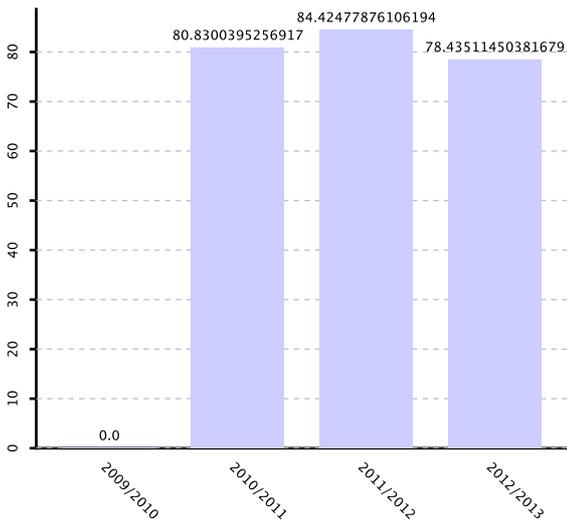
Tasa de Éxito curso 1º

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



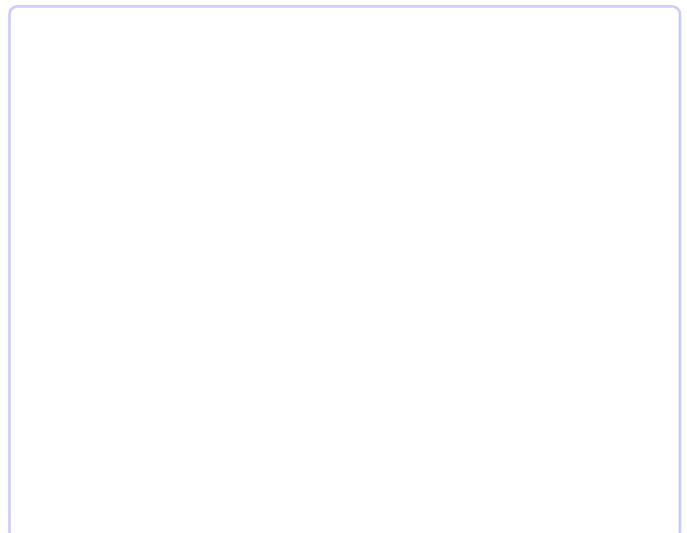
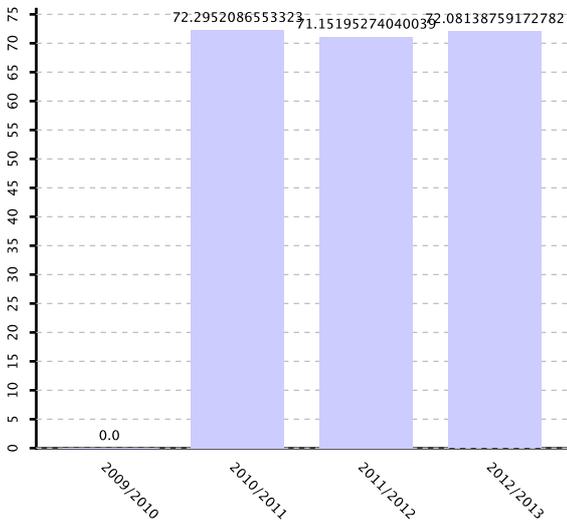
Tasa de Éxito curso 1º

Grado en Ciencias Ambientales



Tasa de Éxito curso 1º

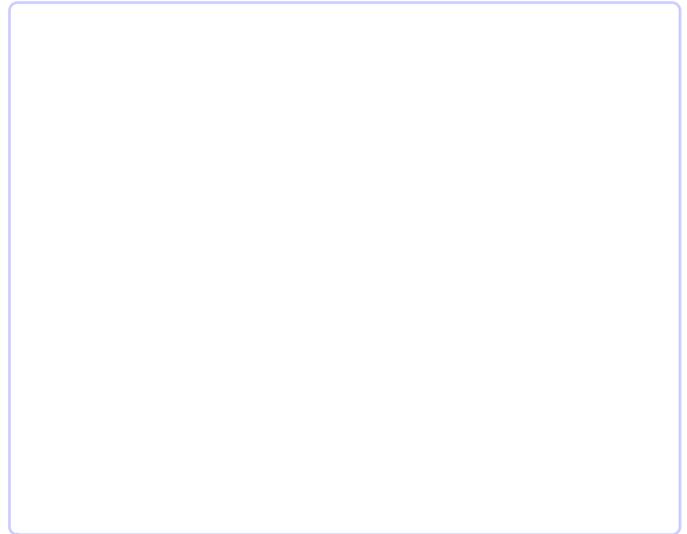
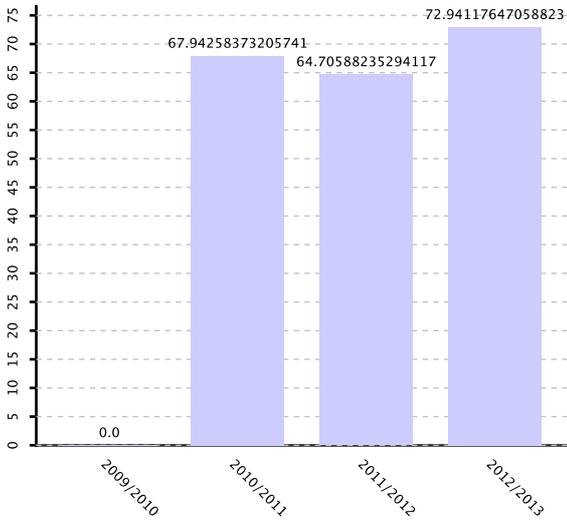
Grado en Farmacia



Curso 2012/2013

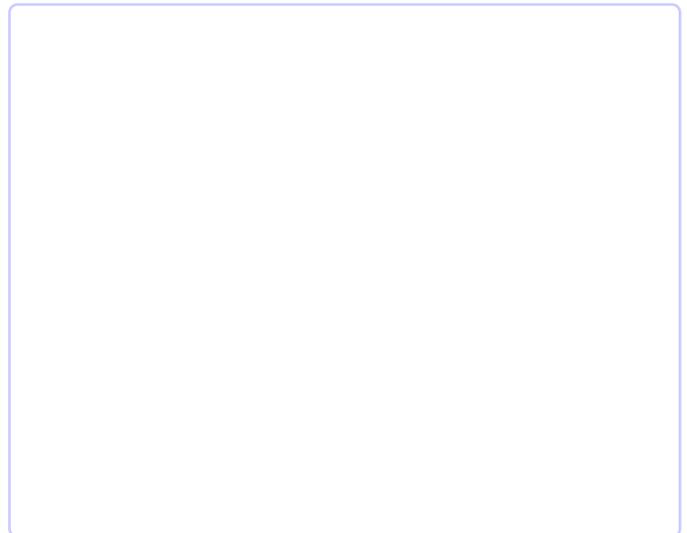
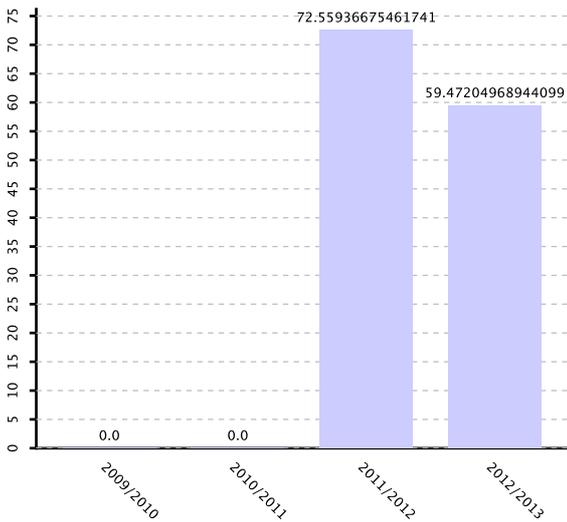
Tasa de Éxito curso 1º

Grado en Nutrición Humana y Dietética



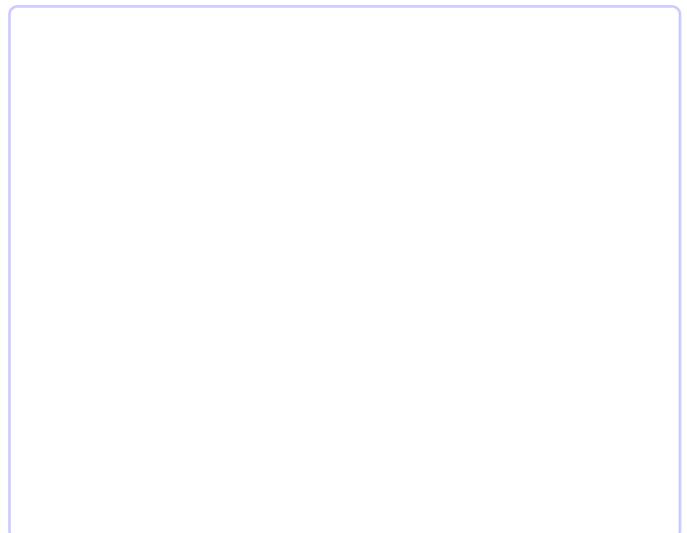
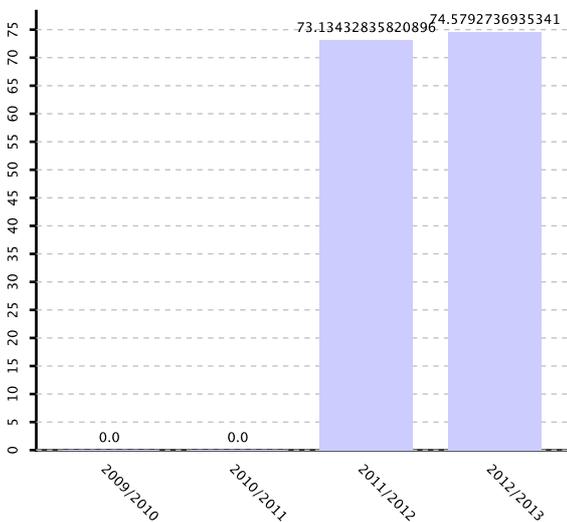
Tasa de Éxito curso 2º

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Tasa de Éxito curso 2º

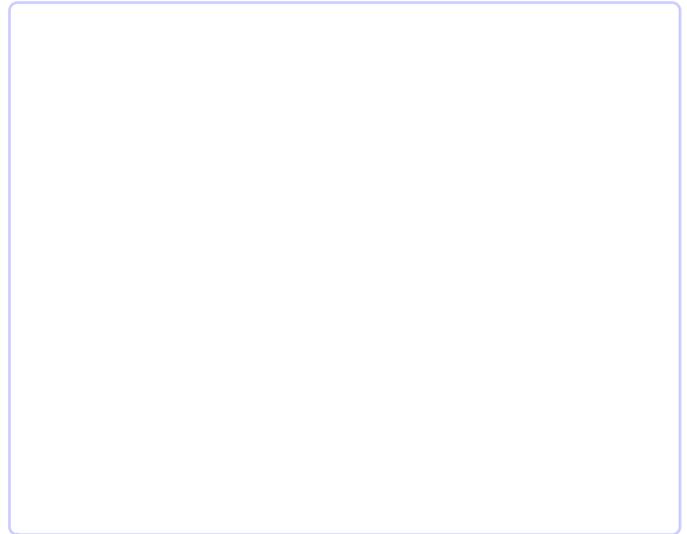
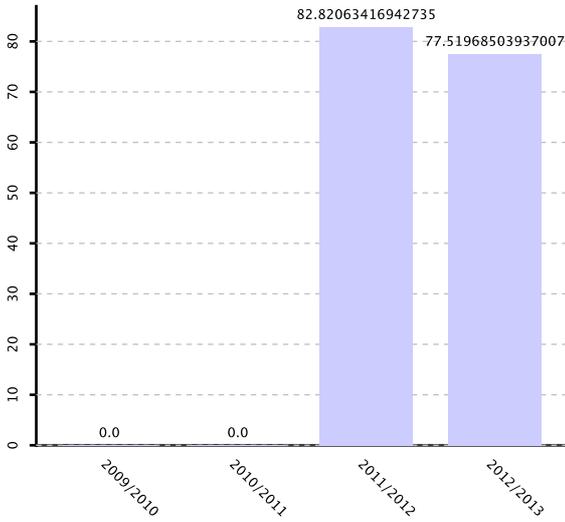
Grado en Ciencias Ambientales



Curso 2012/2013

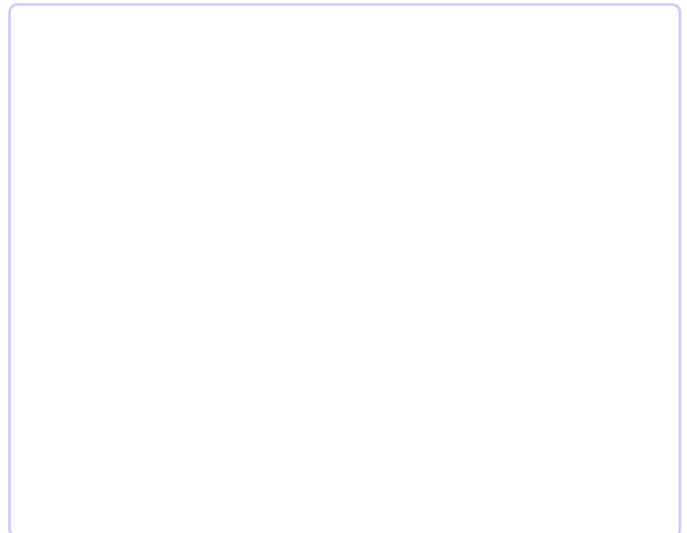
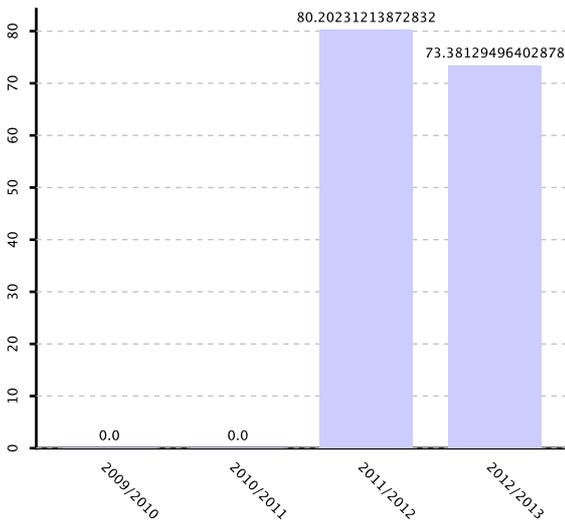
Tasa de Éxito curso 2º

Grado en Farmacia



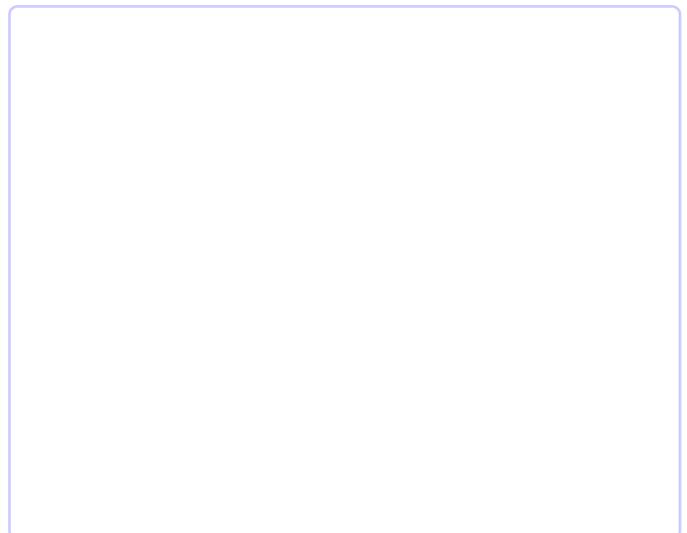
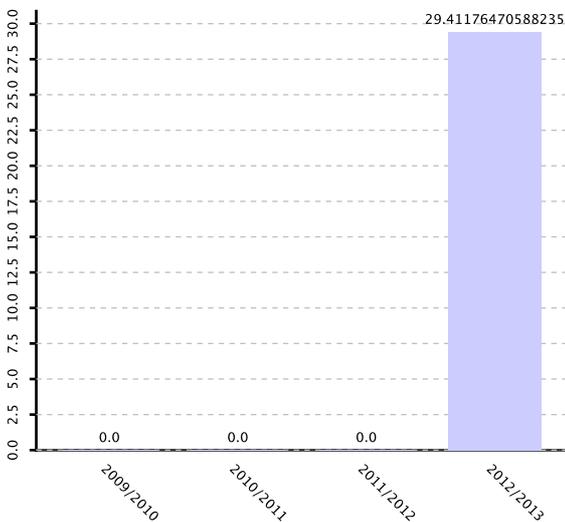
Tasa de Éxito curso 2º

Grado en Nutrición Humana y Dietética



Tasa de Abandono en el primer año (CURSA)

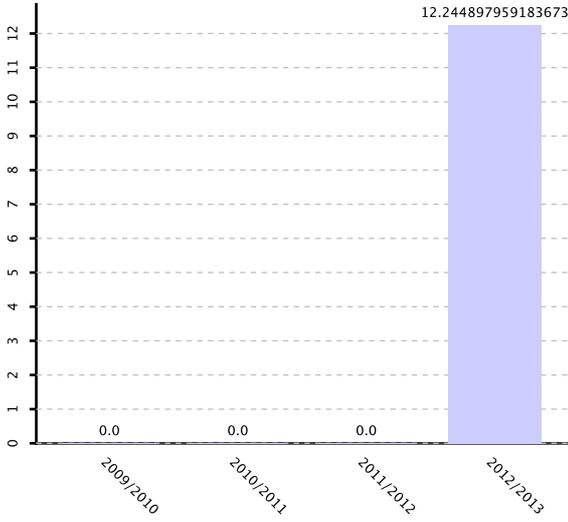
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Curso 2012/2013

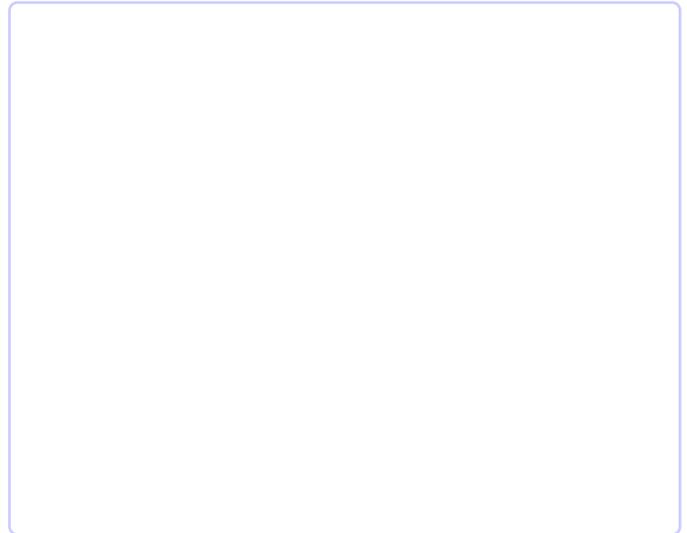
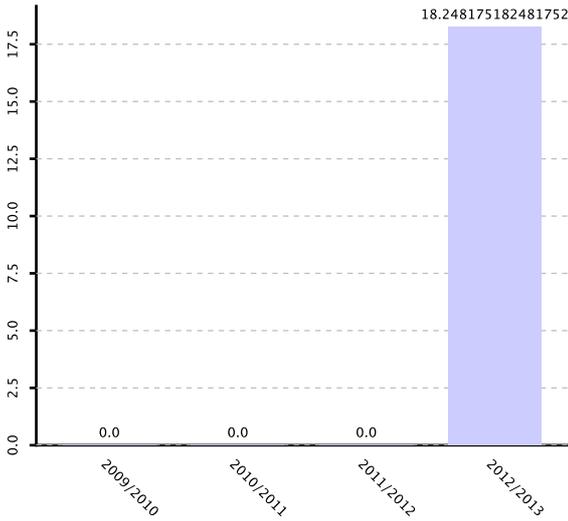
Tasa de Abandono en el primer año (CURSA)

Grado en Ciencias Ambientales



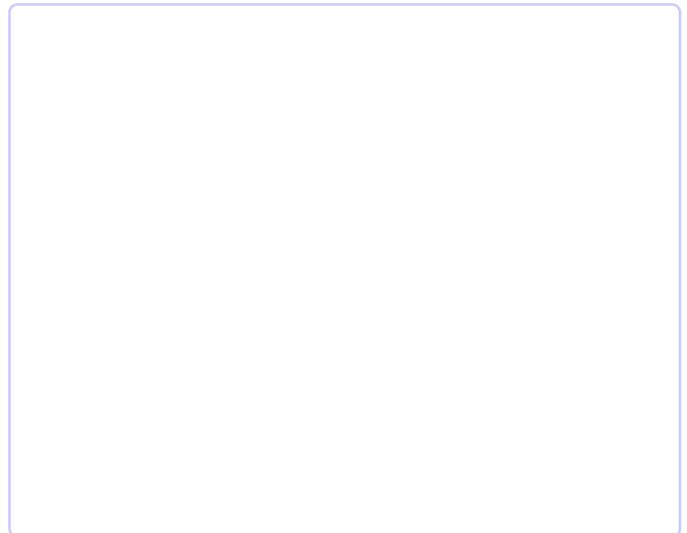
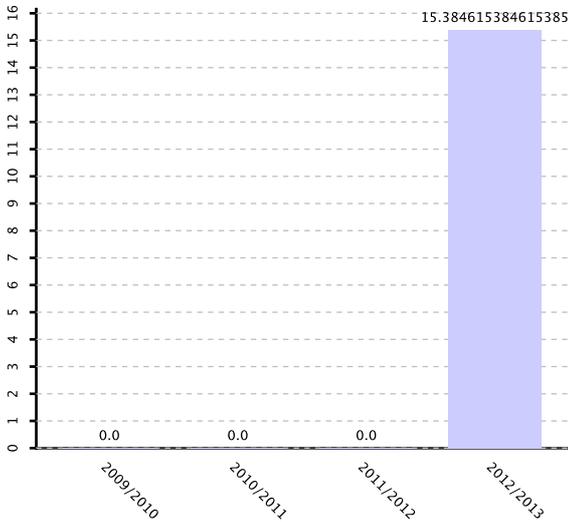
Tasa de Abandono en el primer año (CURSA)

Grado en Farmacia



Tasa de Abandono en el primer año (CURSA)

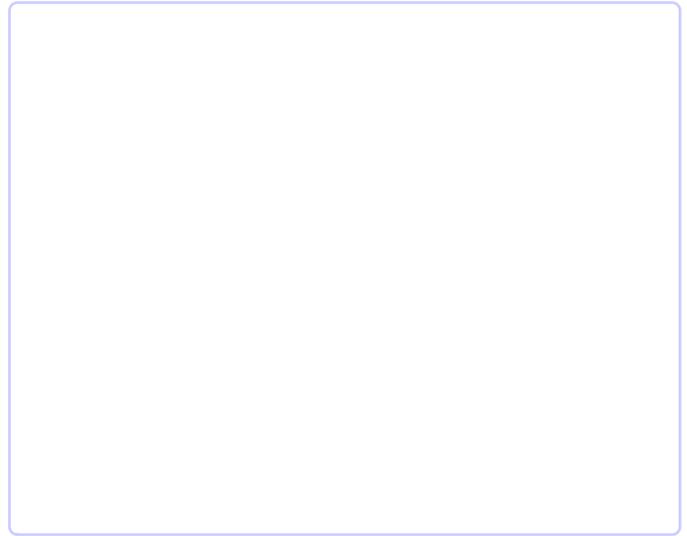
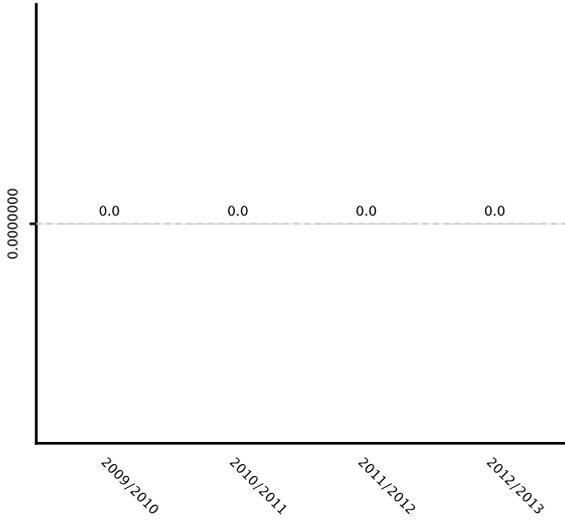
Grado en Nutrición Humana y Dietética



Curso 2012/2013

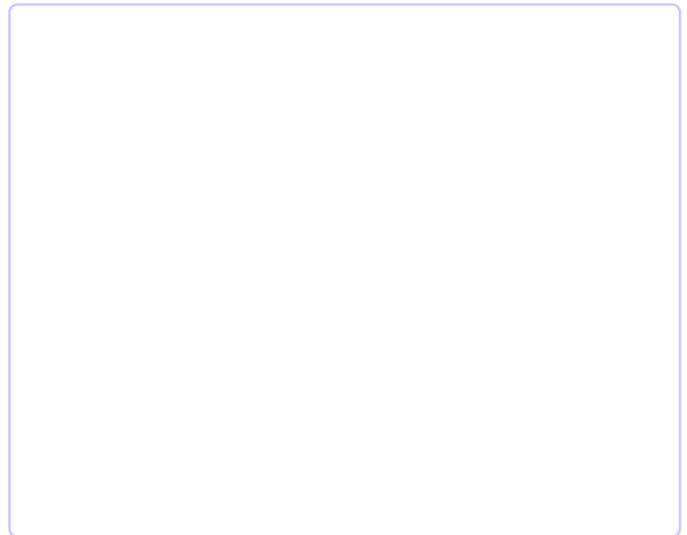
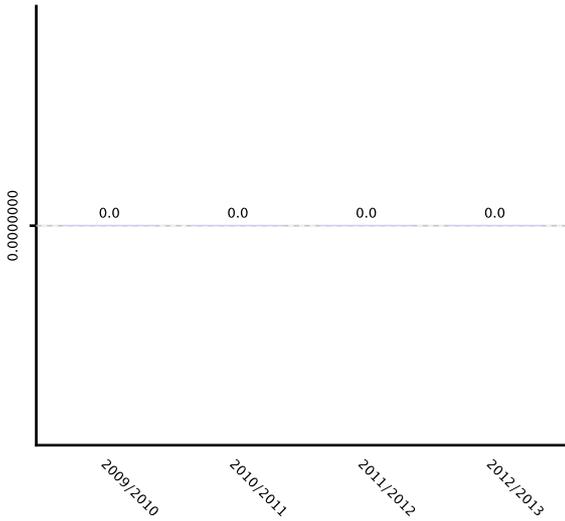
Tasa de Graduación

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



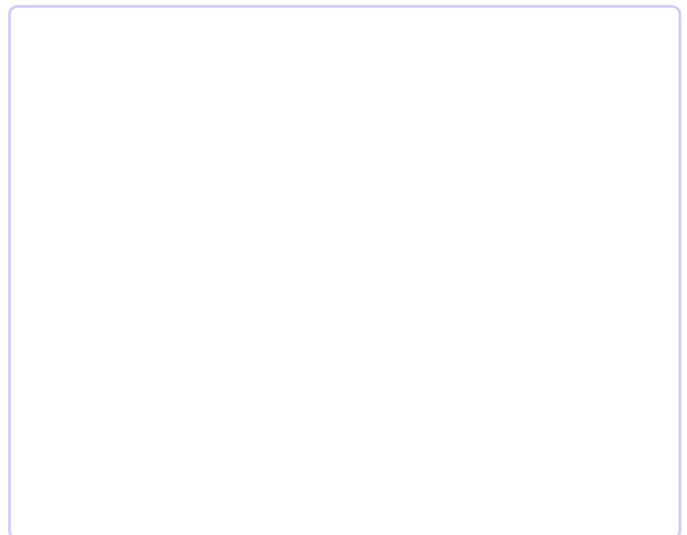
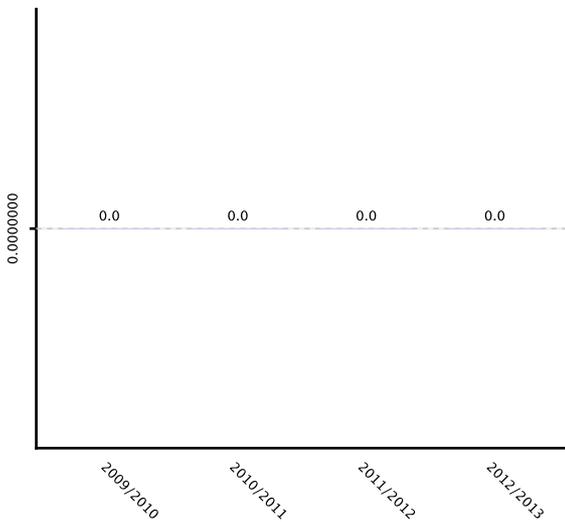
Tasa de Graduación

Grado en Ciencias Ambientales



Tasa de Graduación

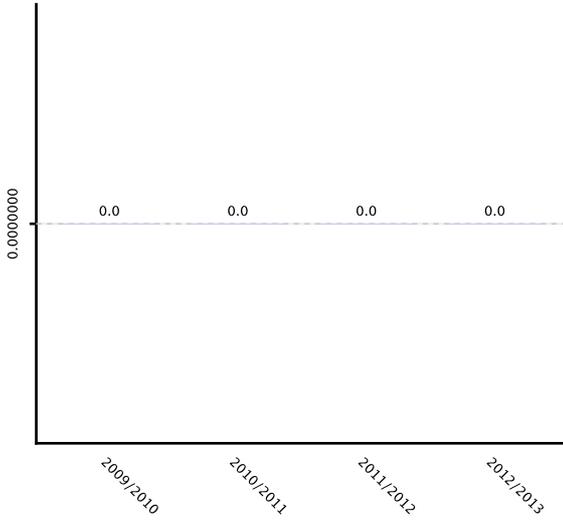
Grado en Farmacia



Curso 2012/2013

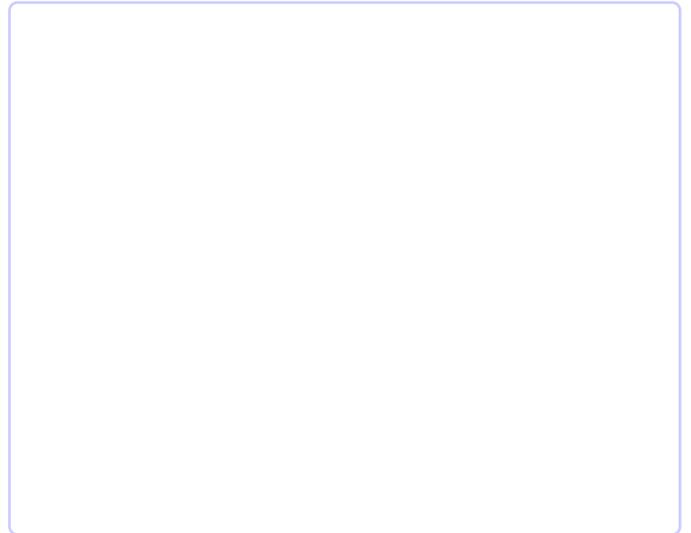
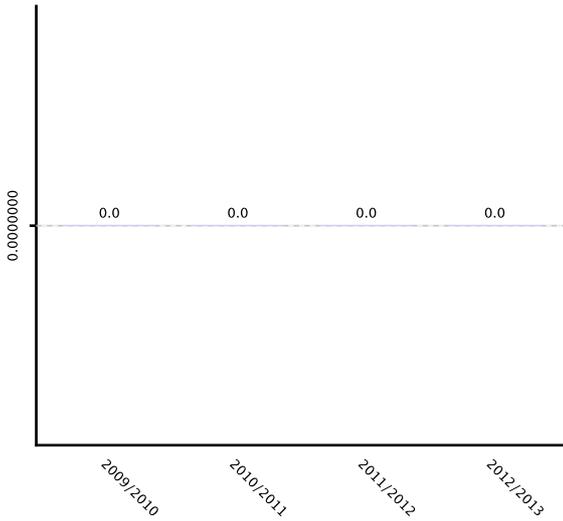
Tasa de Graduación

Grado en Nutrición Humana y Dietética



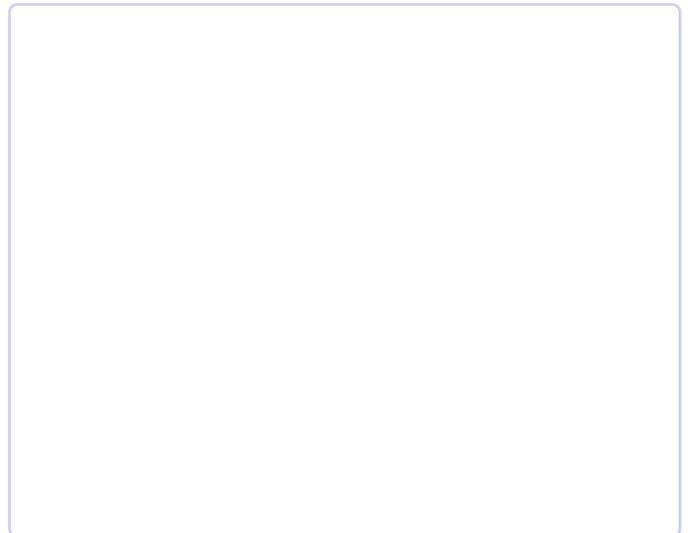
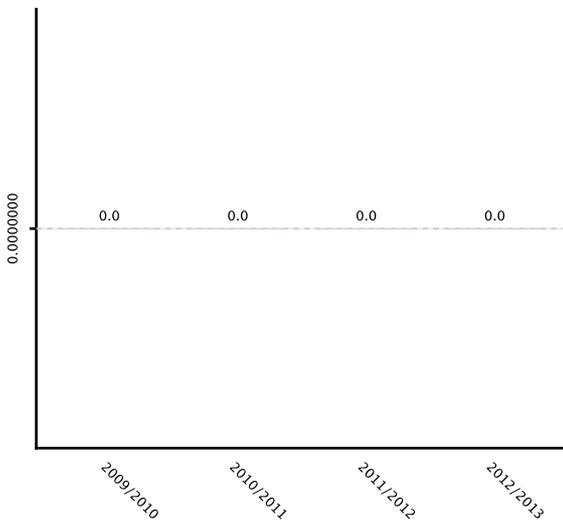
Tasa de eficiencia

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



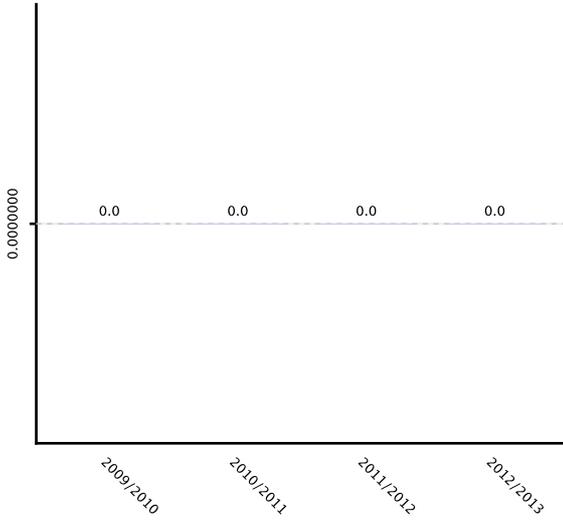
Tasa de eficiencia

Grado en Ciencias Ambientales

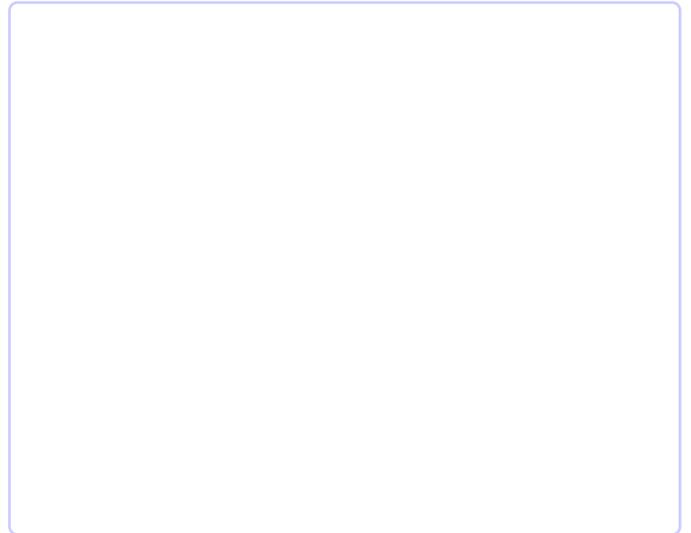
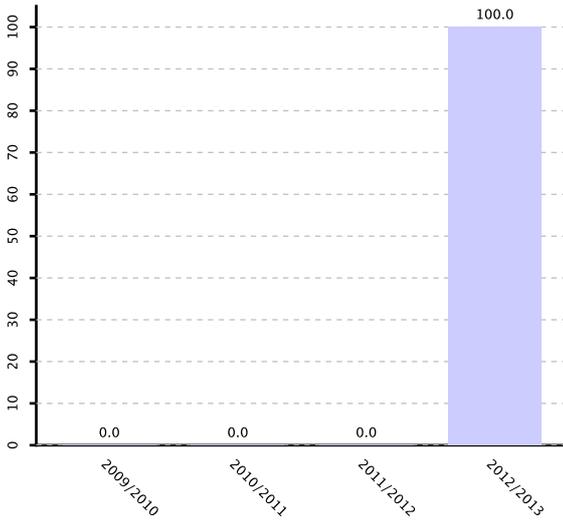


Curso 2012/2013

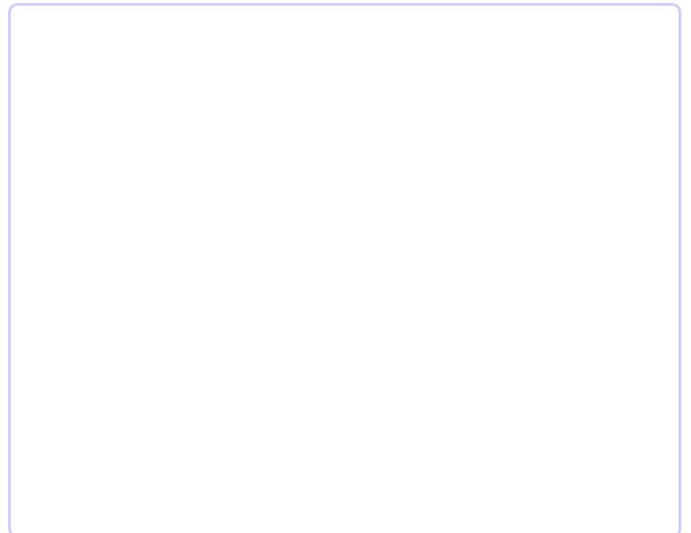
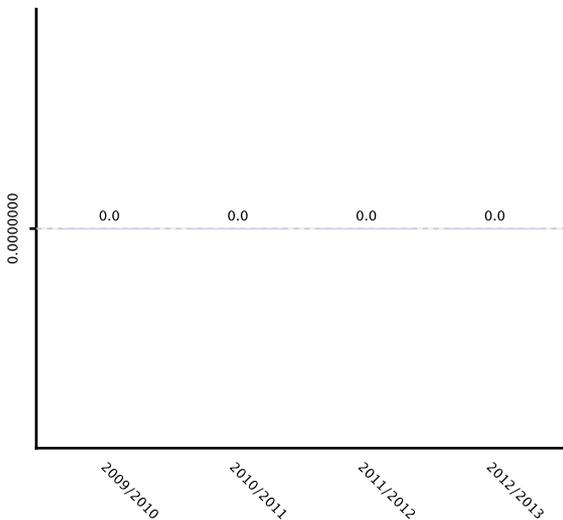
Tasa de eficiencia
Grado en Farmacia



Tasa de eficiencia
Grado en Nutrición Humana y Dietética



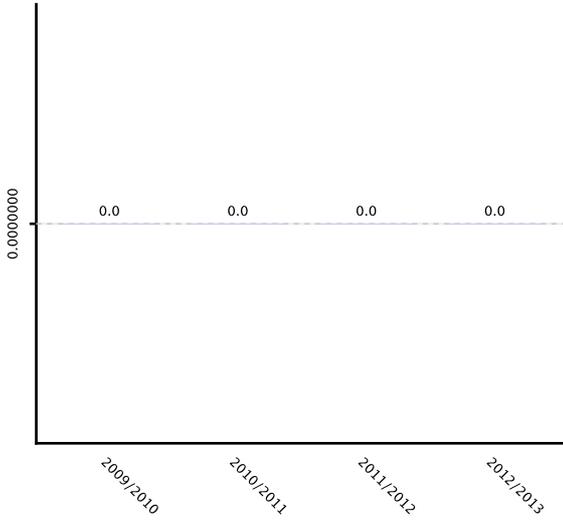
Movilidad estudiantes enviados SICUE-SENECA
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Curso 2012/2013

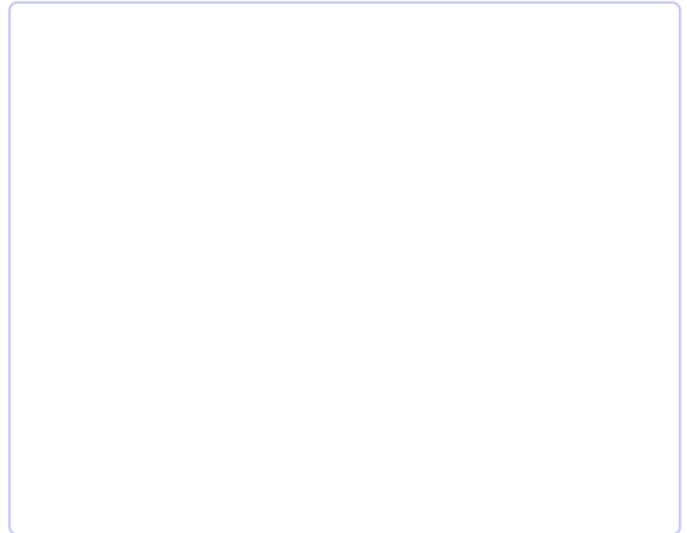
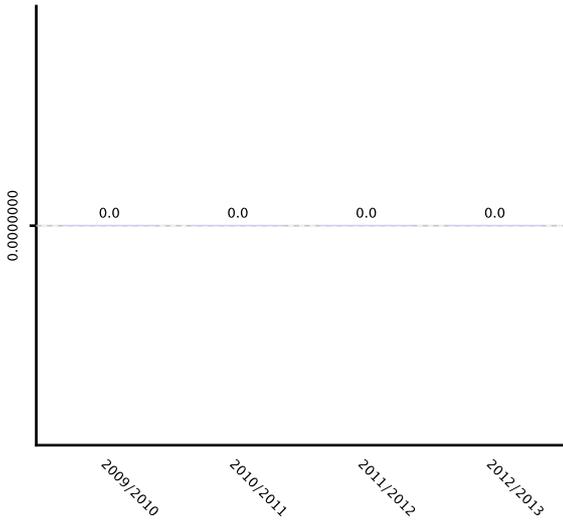
Movilidad estudiantes enviados SICUE-SENECA

Grado en Ciencias Ambientales



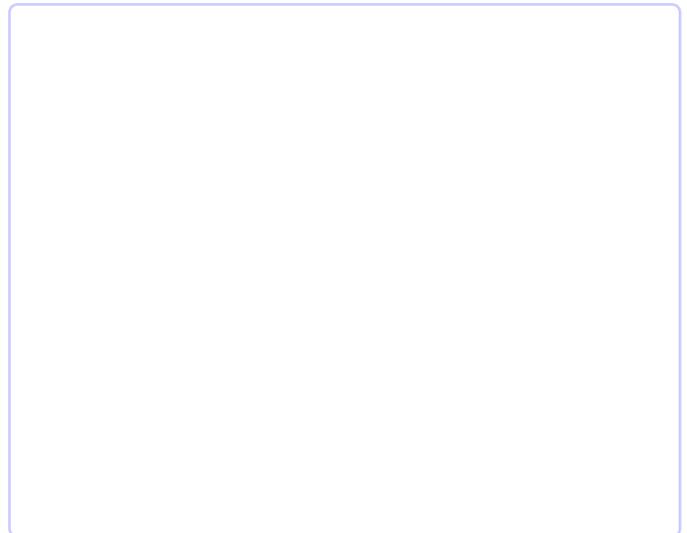
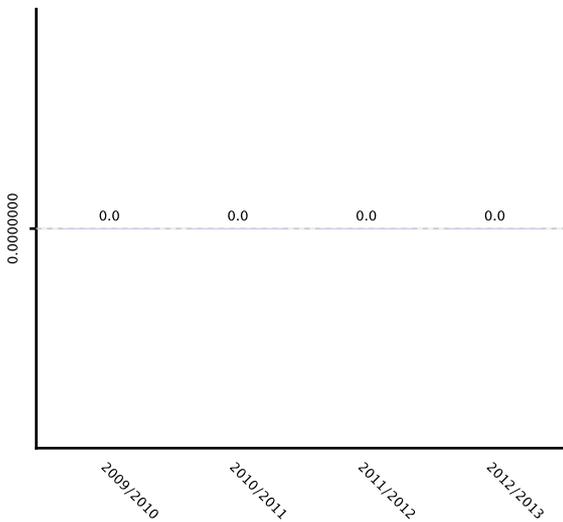
Movilidad estudiantes enviados SICUE-SENECA

Grado en Farmacia



Movilidad estudiantes enviados SICUE-SENECA

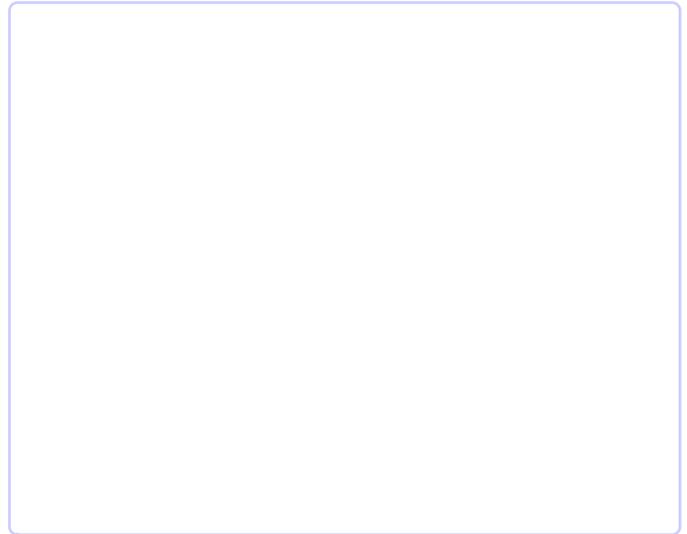
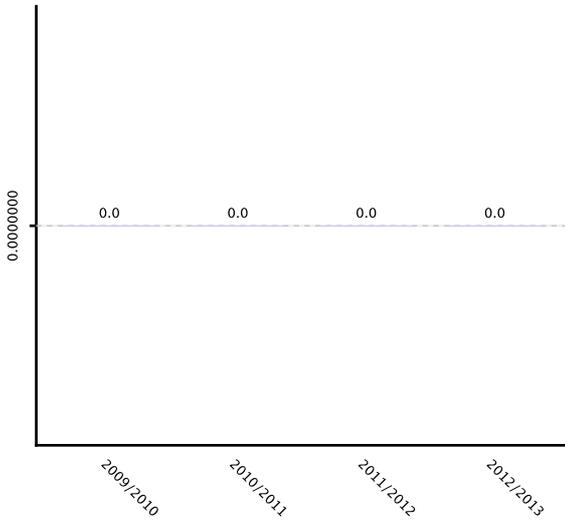
Grado en Nutrición Humana y Dietética



Curso 2012/2013

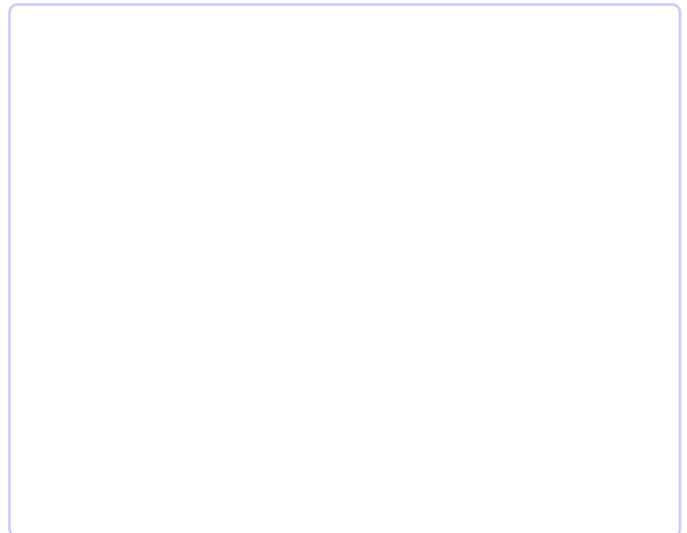
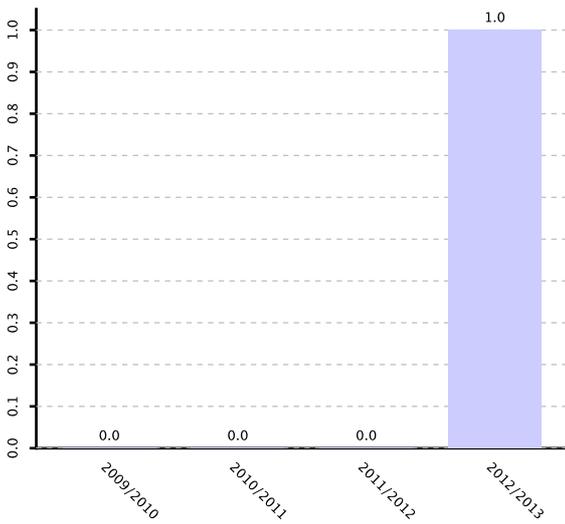
Movilidad estudiantes enviados ERASMUS

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



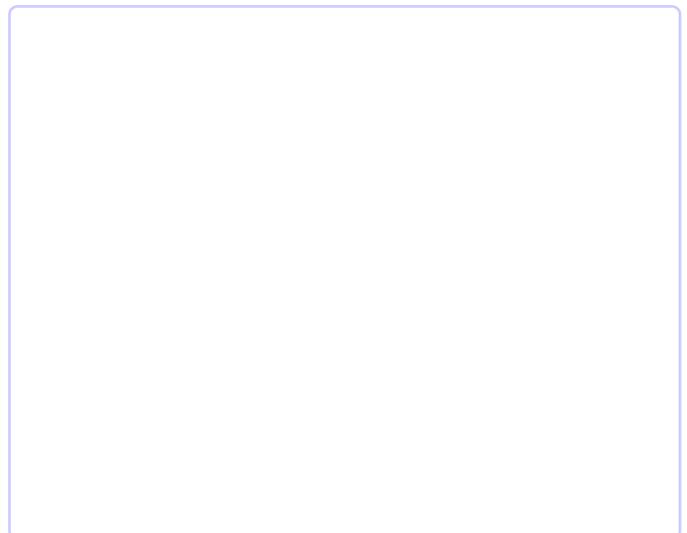
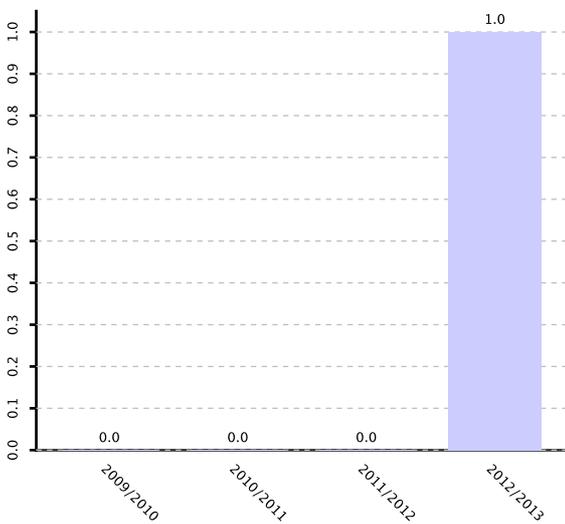
Movilidad estudiantes enviados ERASMUS

Grado en Ciencias Ambientales



Movilidad estudiantes enviados ERASMUS

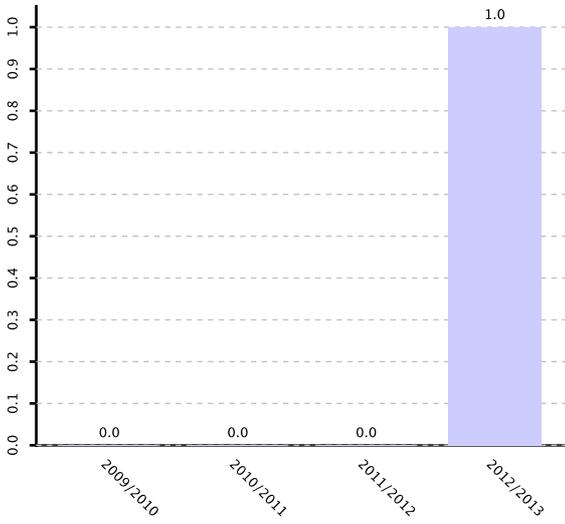
Grado en Farmacia



Curso 2012/2013

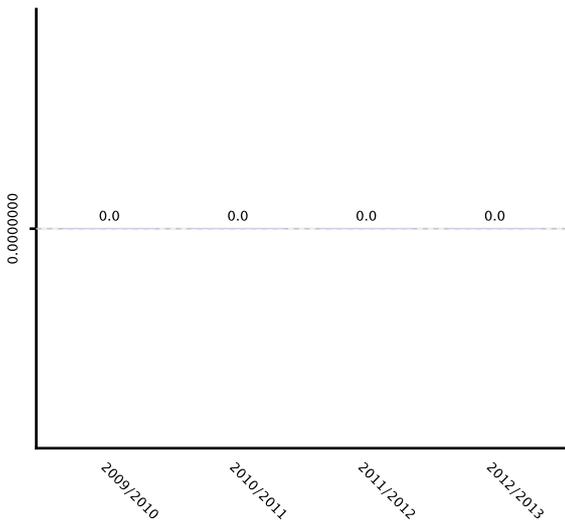
Movilidad estudiantes enviados ERASMUS

Grado en Nutrición Humana y Dietética



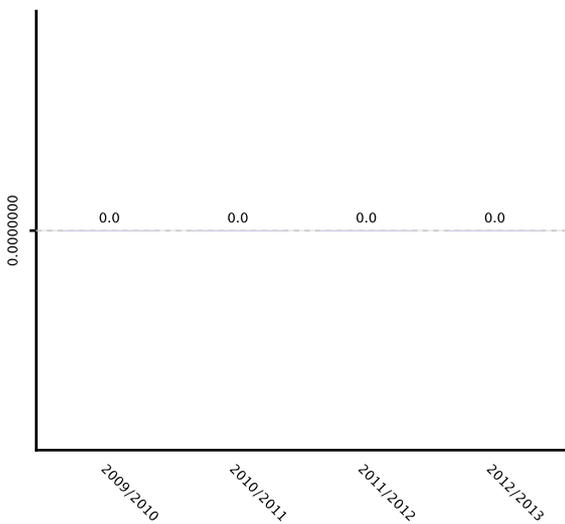
Movilidad estudiantes enviados OTROS PROGRAMAS

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Movilidad estudiantes enviados OTROS PROGRAMAS

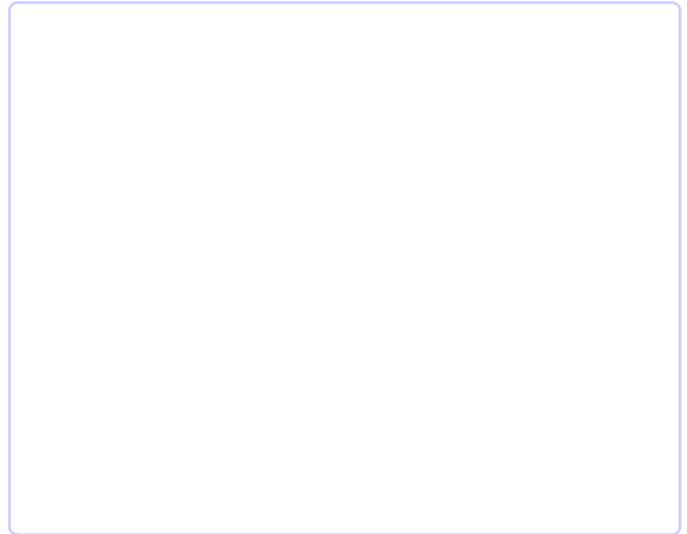
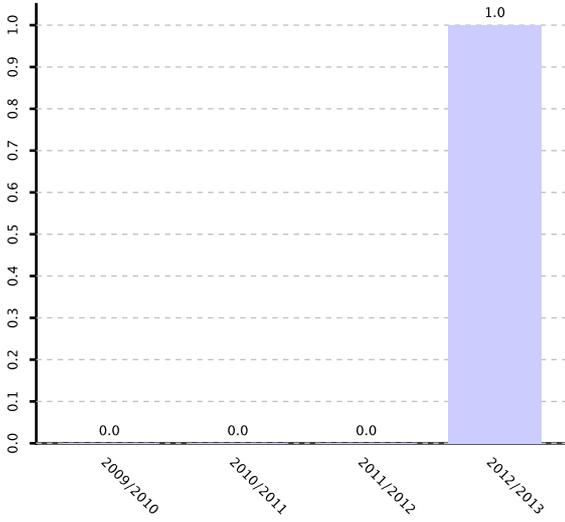
Grado en Ciencias Ambientales



Curso 2012/2013

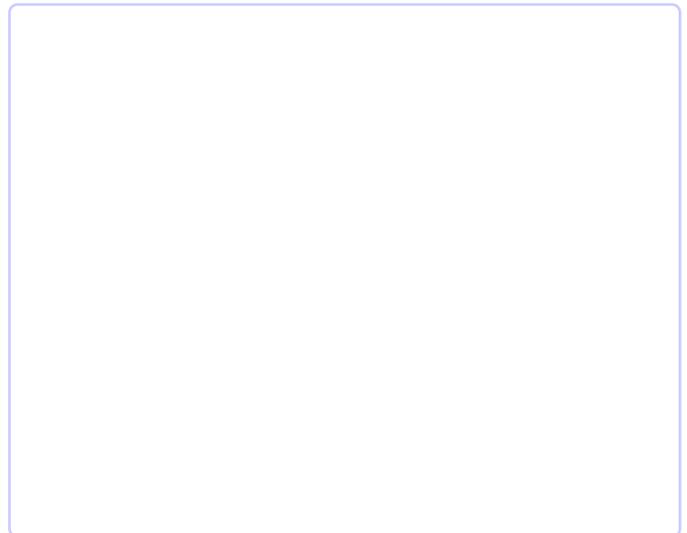
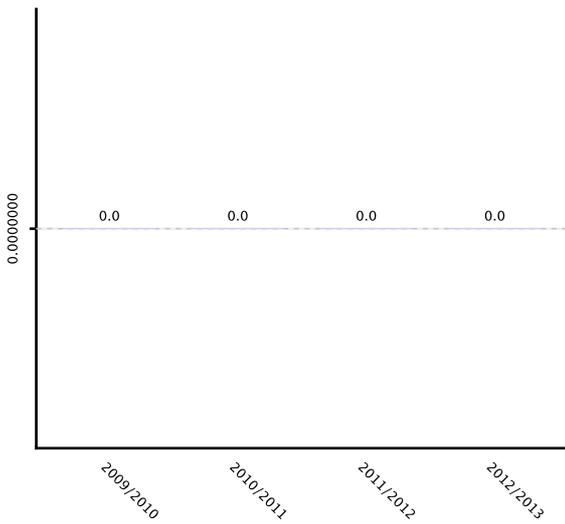
Movilidad estudiantes enviados OTROS PROGRAMAS

Grado en Farmacia



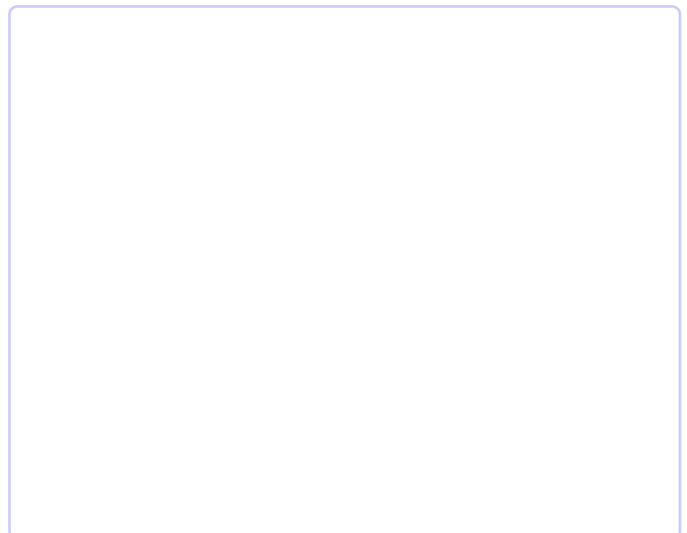
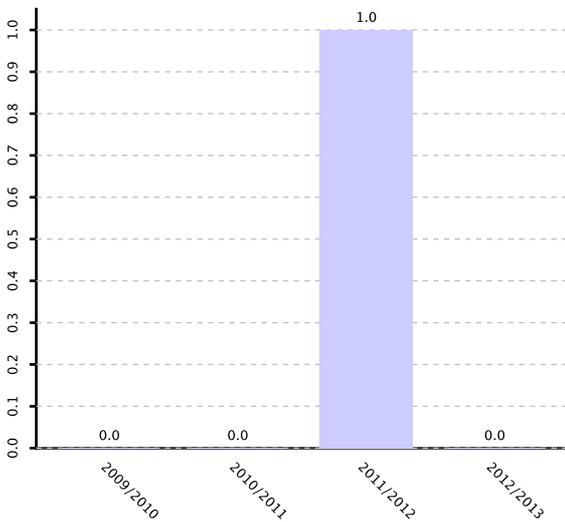
Movilidad estudiantes enviados OTROS PROGRAMAS

Grado en Nutrición Humana y Dietética



Movilidad estudiantes recibidos SICUE-SENECA

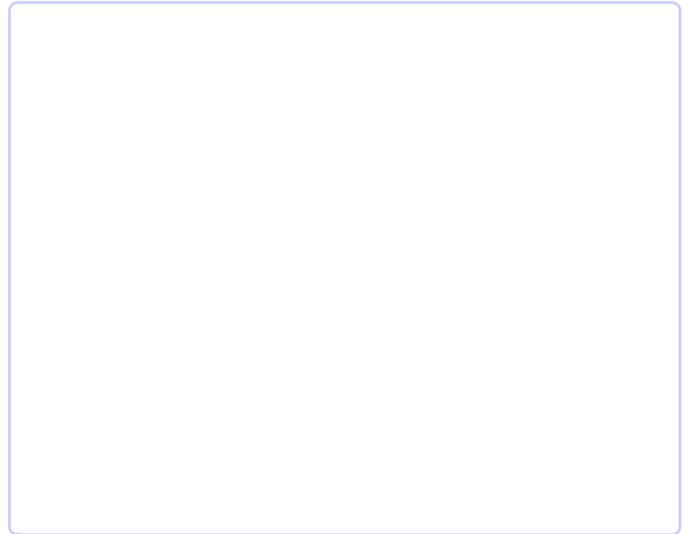
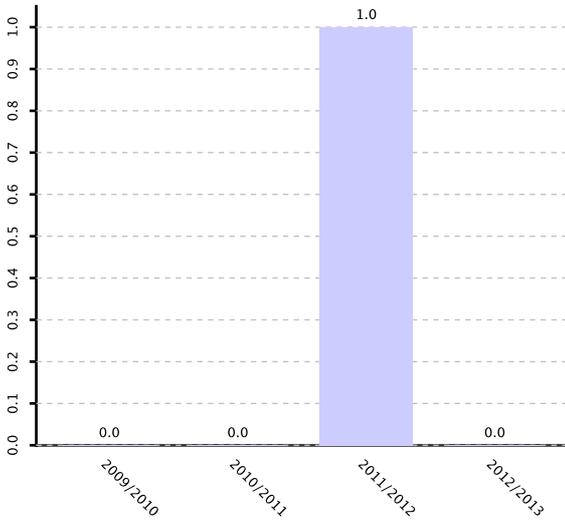
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Curso 2012/2013

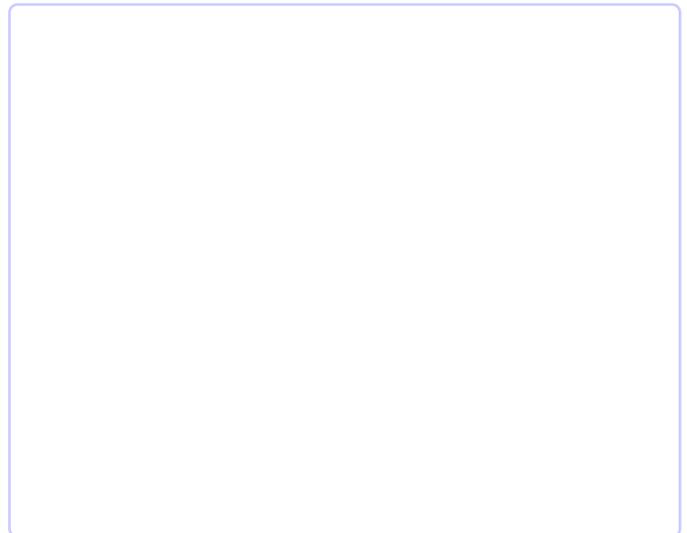
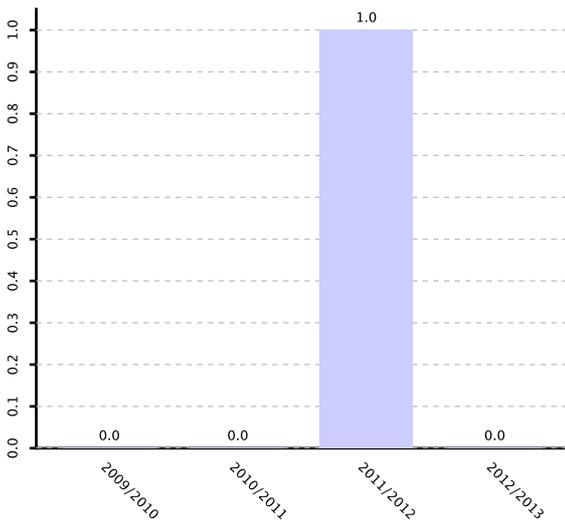
Movilidad estudiantes recibidos SICUE-SENECA

Grado en Ciencias Ambientales



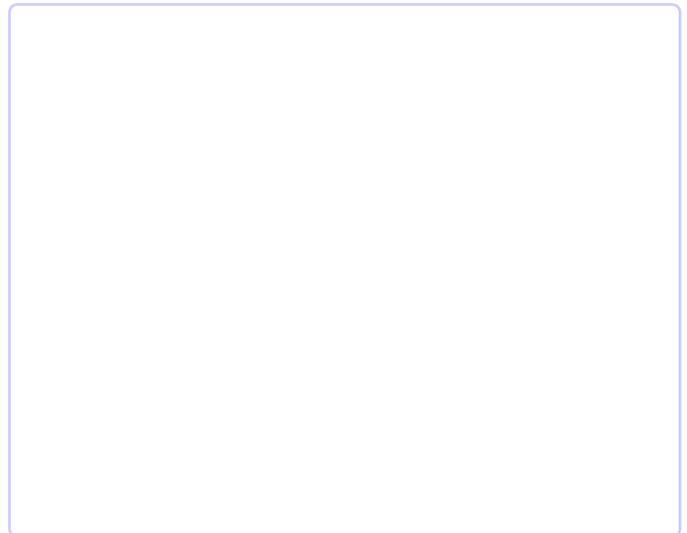
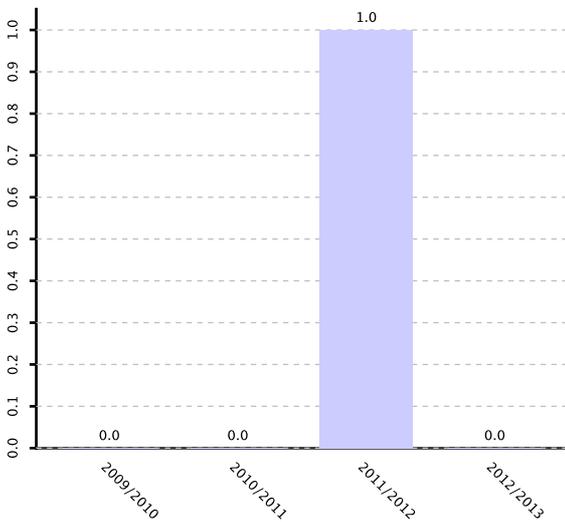
Movilidad estudiantes recibidos SICUE-SENECA

Grado en Farmacia



Movilidad estudiantes recibidos SICUE-SENECA

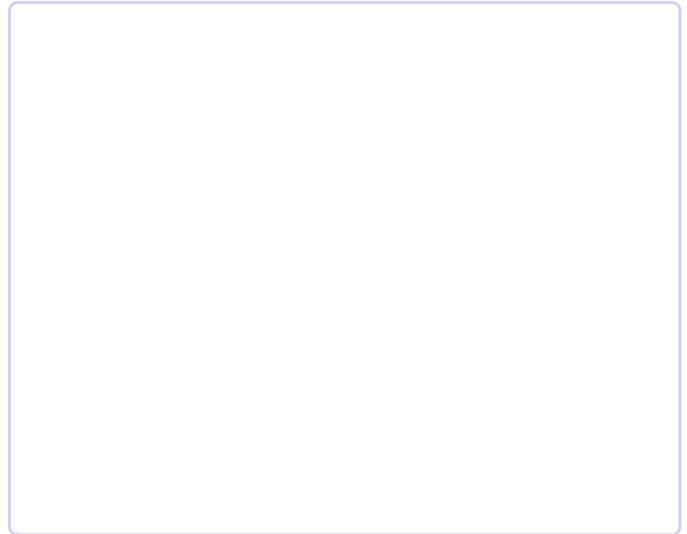
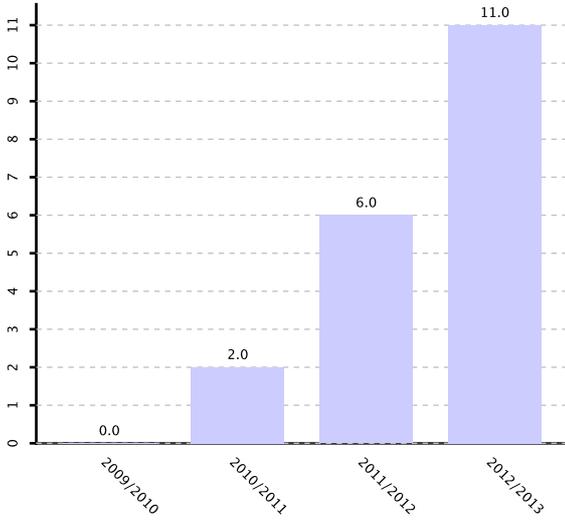
Grado en Nutrición Humana y Dietética



Curso 2012/2013

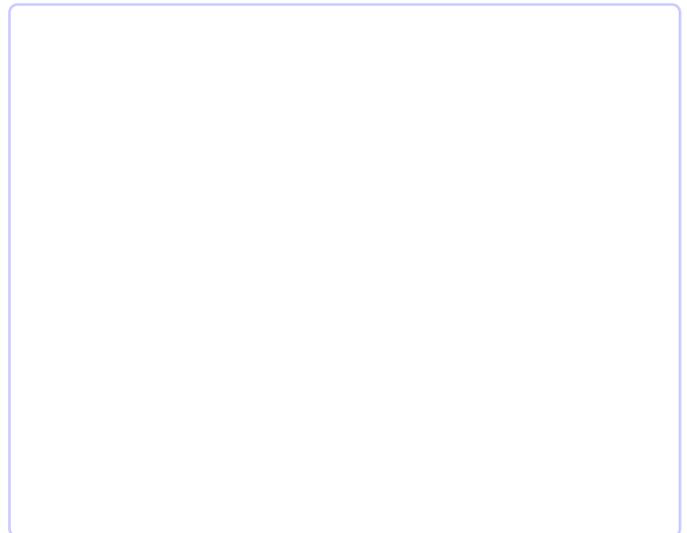
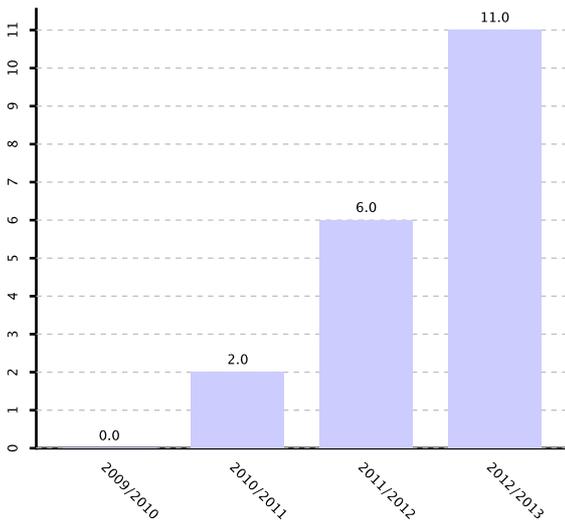
Movilidad estudiantes recibidos ERASMUS

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



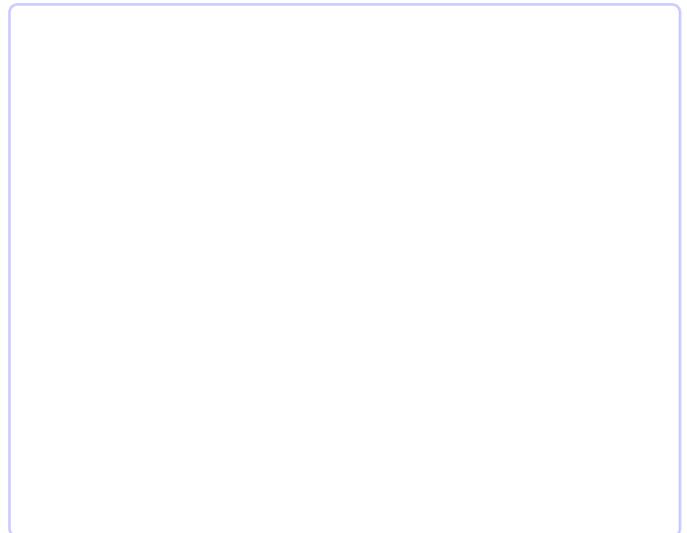
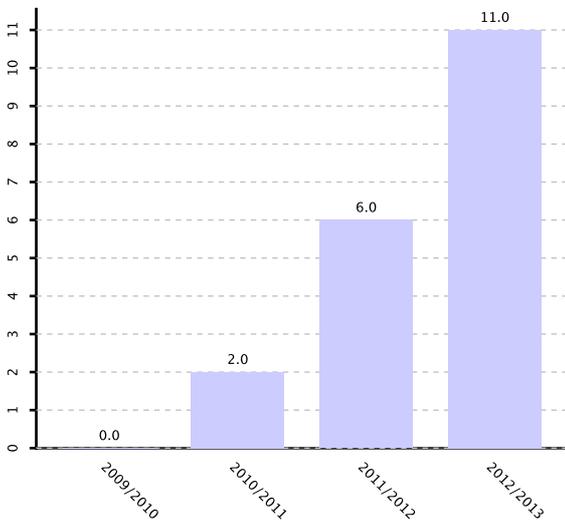
Movilidad estudiantes recibidos ERASMUS

Grado en Ciencias Ambientales



Movilidad estudiantes recibidos ERASMUS

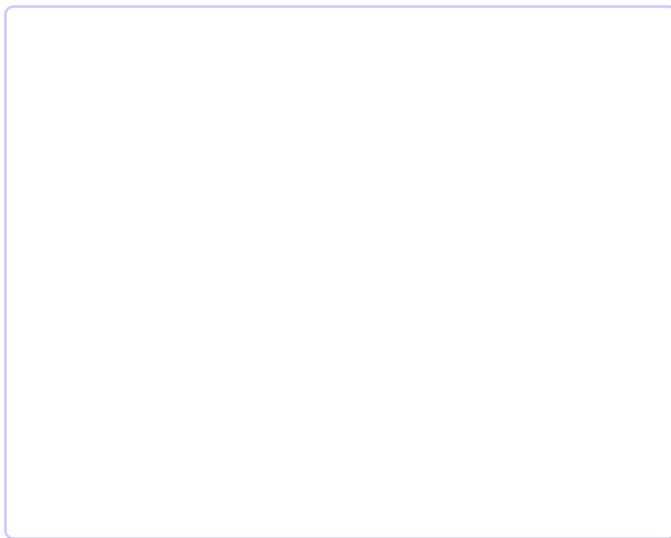
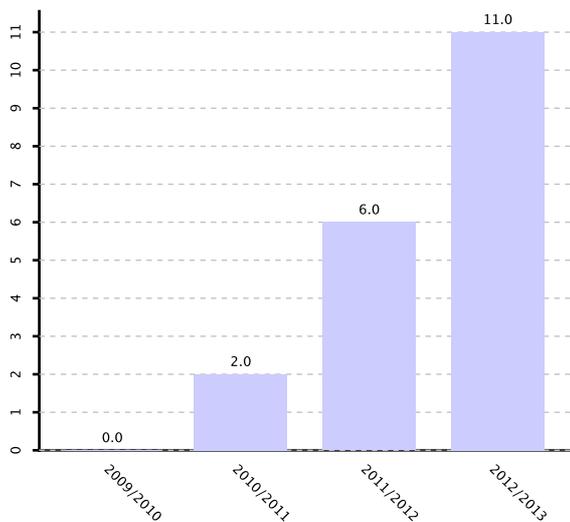
Grado en Farmacia



Curso 2012/2013

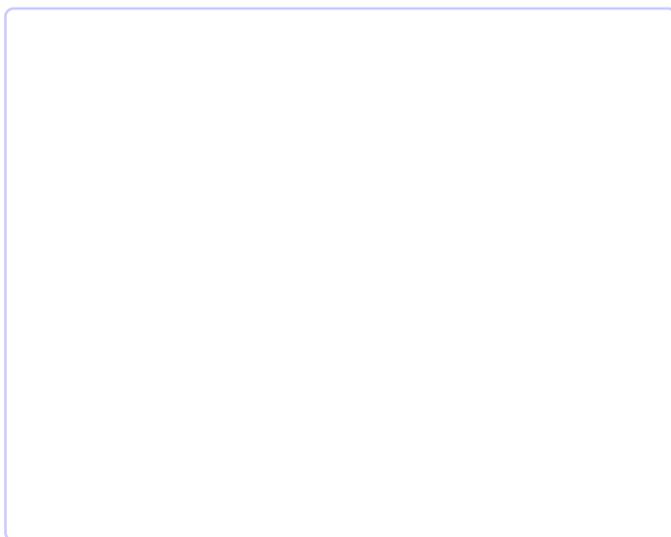
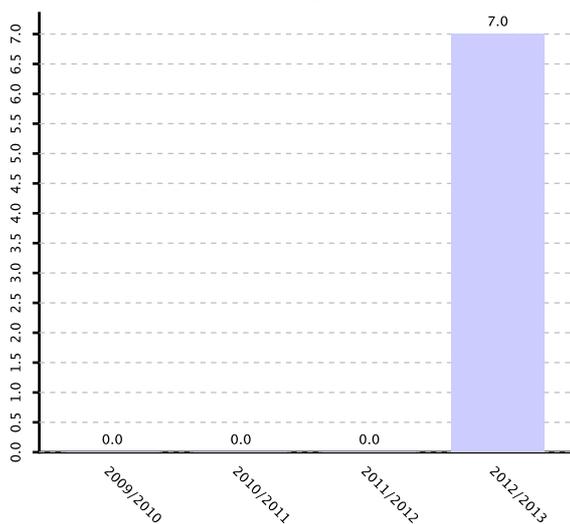
Movilidad estudiantes recibidos ERASMUS

Grado en Nutrición Humana y Dietética



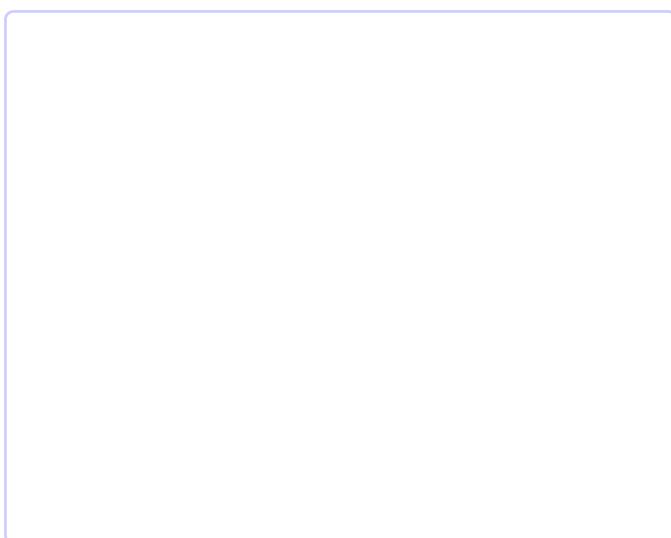
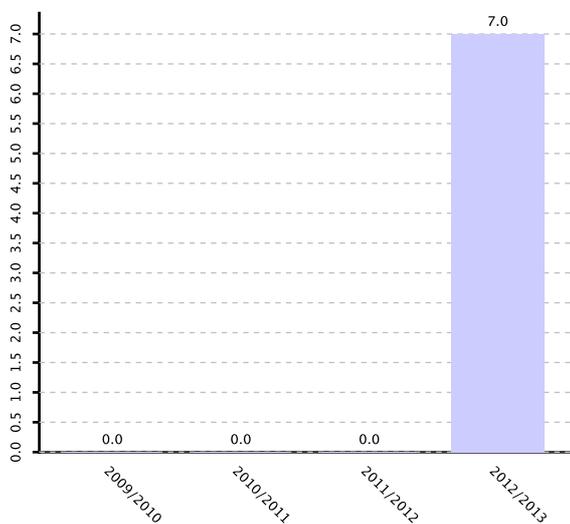
Movilidad estudiantes recibidos OTROS PROGRAMAS

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Movilidad estudiantes recibidos OTROS PROGRAMAS

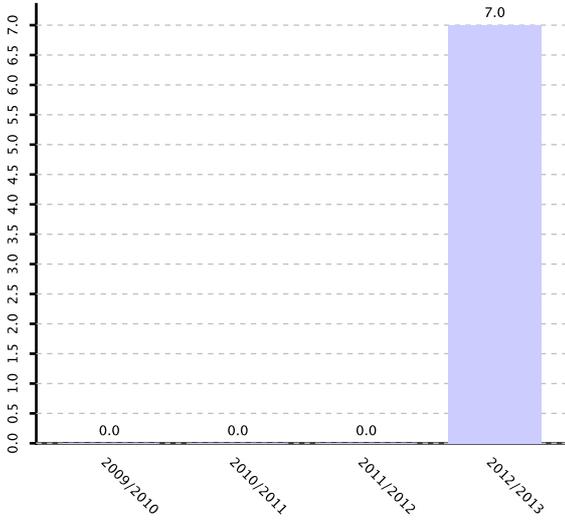
Grado en Ciencias Ambientales



Curso 2012/2013

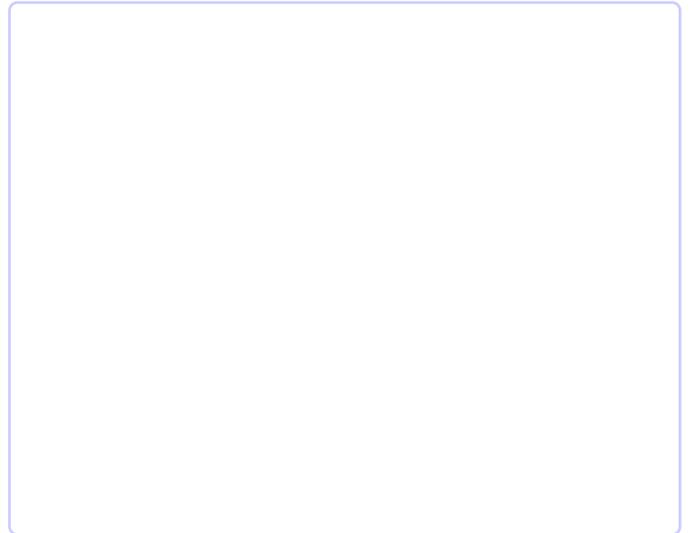
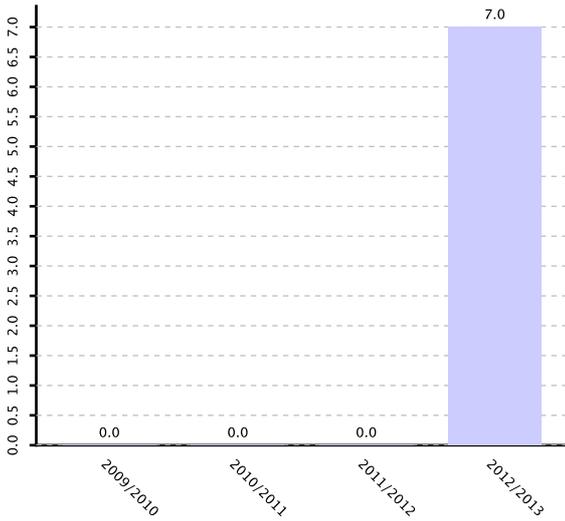
Movilidad estudiantes recibidos OTROS PROGRAMAS

Grado en Farmacia



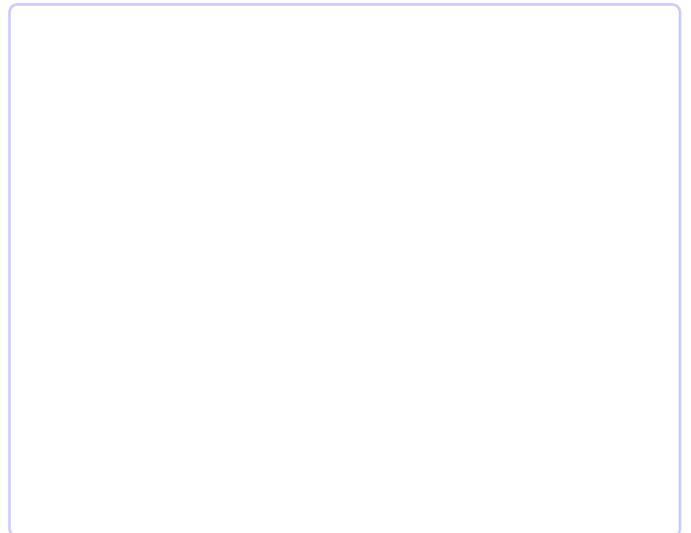
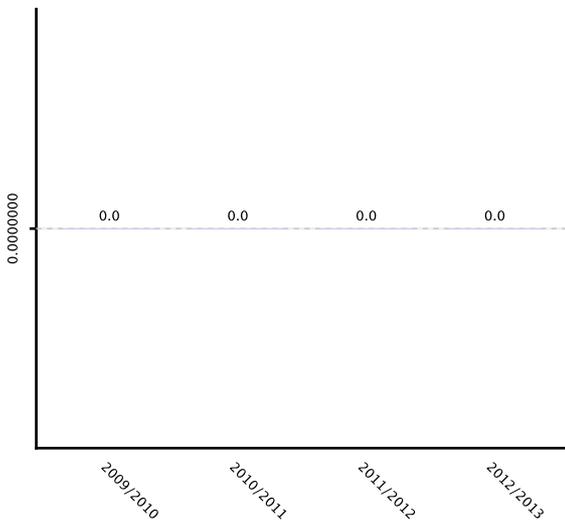
Movilidad estudiantes recibidos OTROS PROGRAMAS

Grado en Nutrición Humana y Dietética



% de Empleo encajado MUJERES

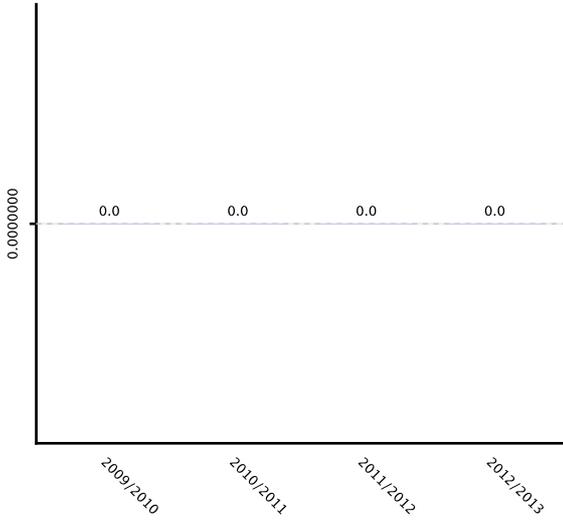
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Curso 2012/2013

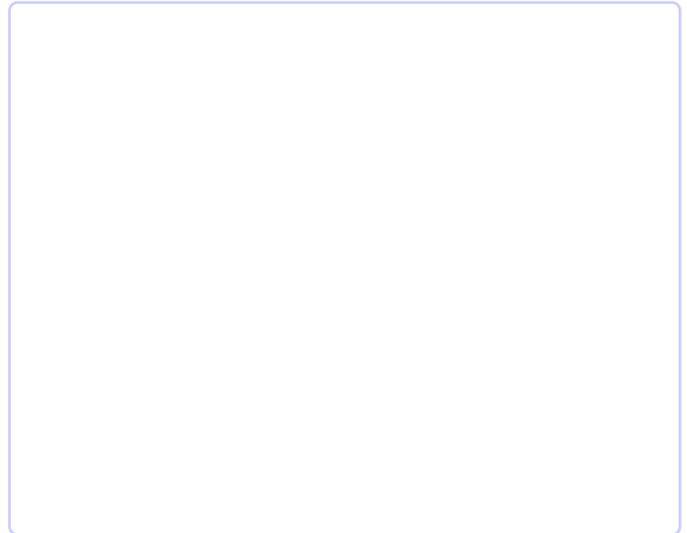
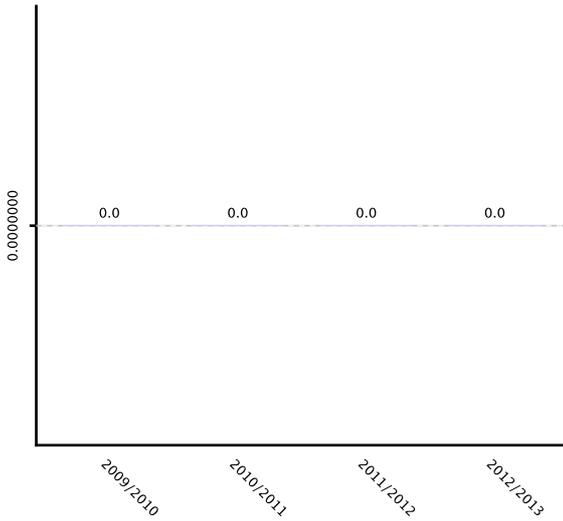
% de Empleo encajado MUJERES

Grado en Ciencias Ambientales



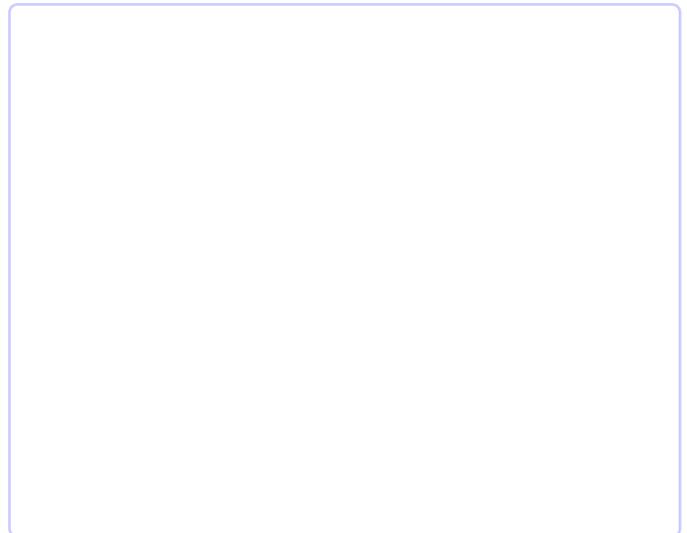
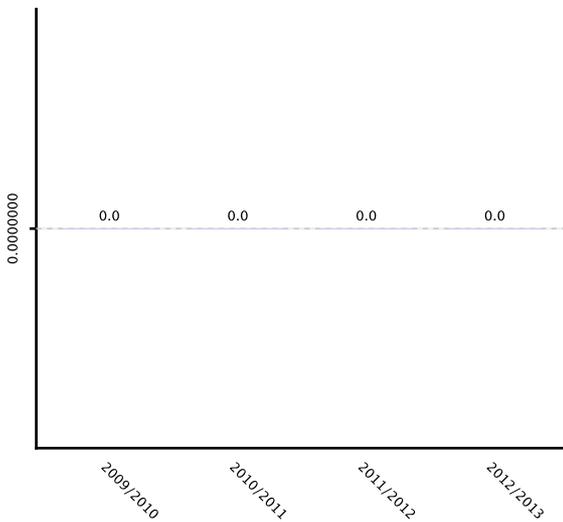
% de Empleo encajado MUJERES

Grado en Farmacia



% de Empleo encajado MUJERES

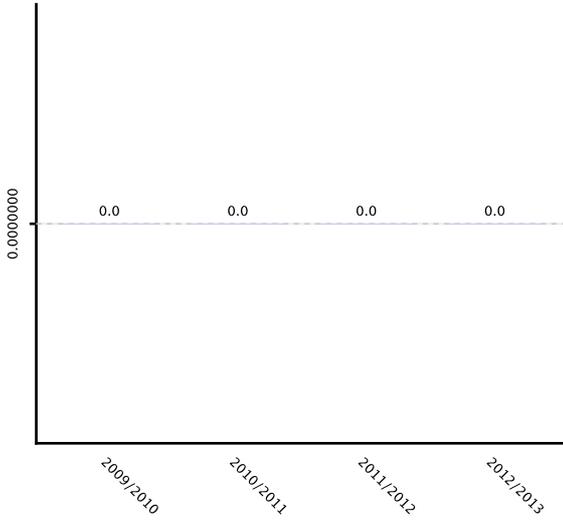
Grado en Nutrición Humana y Dietética



Curso 2012/2013

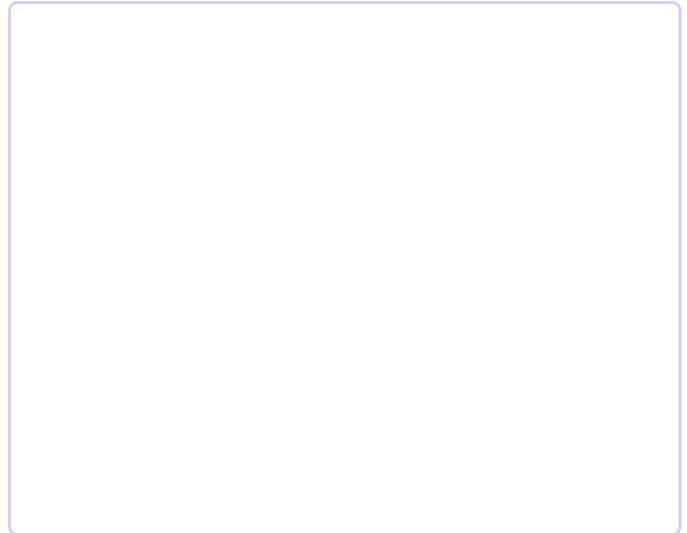
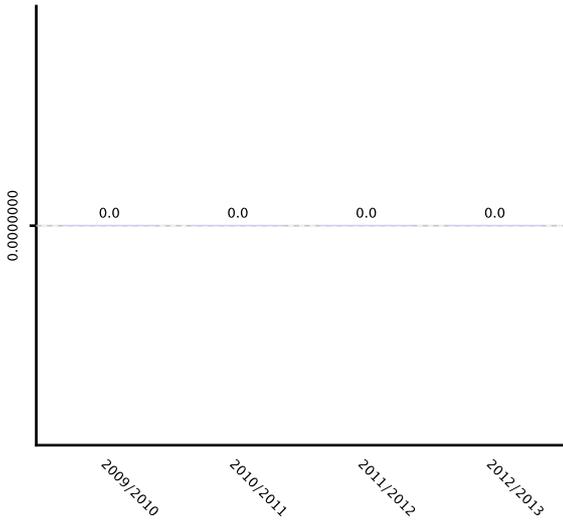
% de Empleo encajado HOMBRES

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



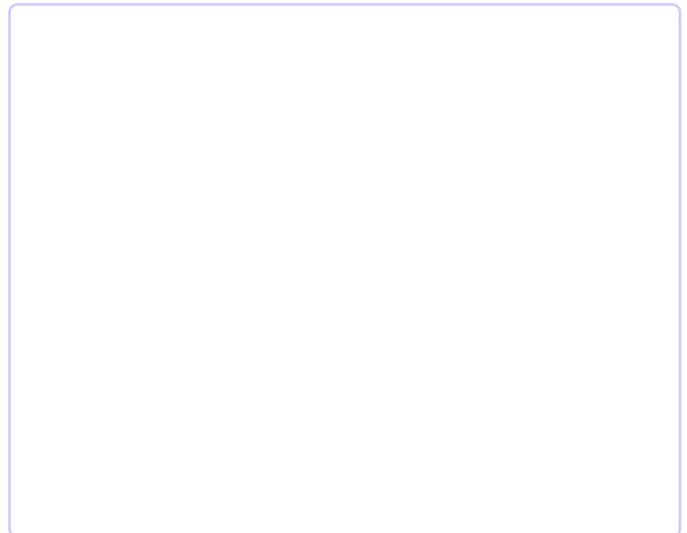
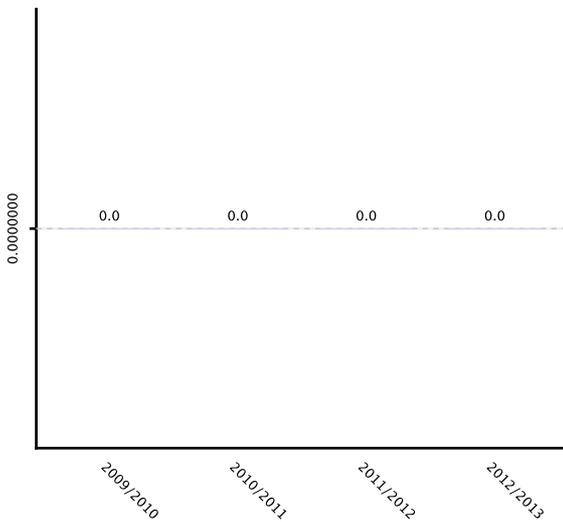
% de Empleo encajado HOMBRES

Grado en Ciencias Ambientales



% de Empleo encajado HOMBRES

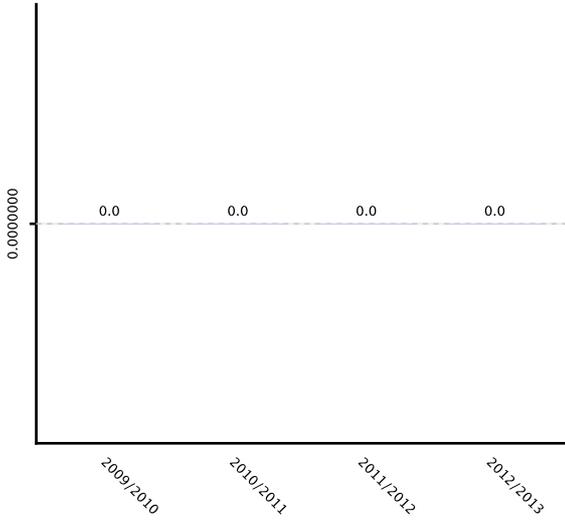
Grado en Farmacia



Curso 2012/2013

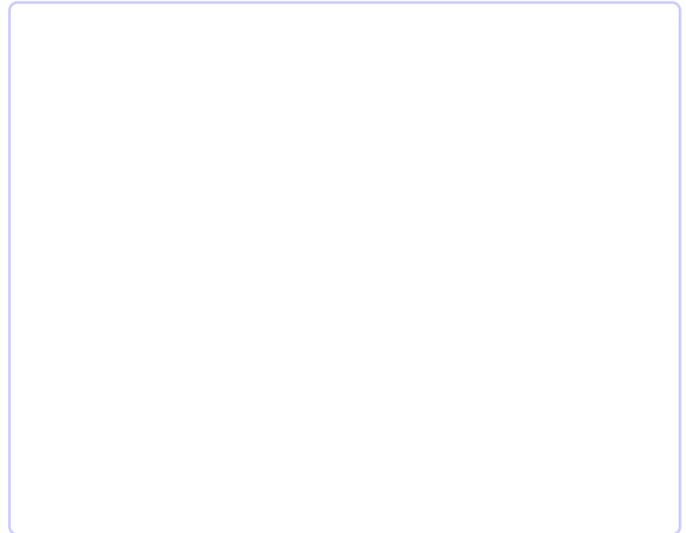
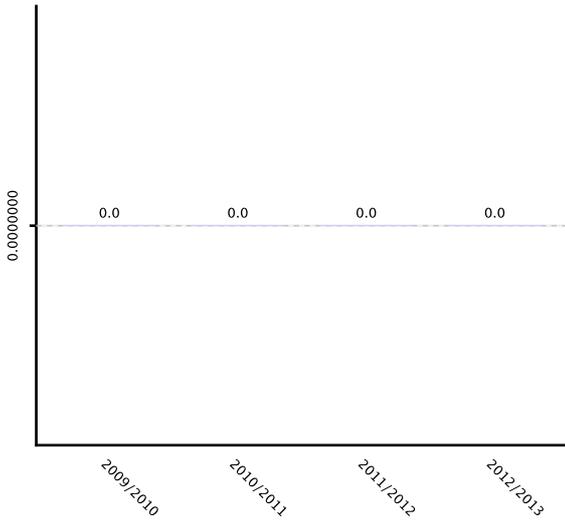
% de Empleo encajado HOMBRES

Grado en Nutrición Humana y Dietética



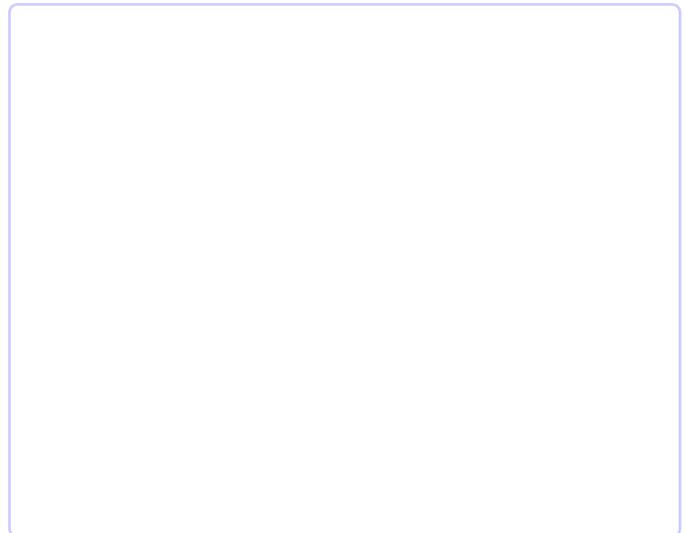
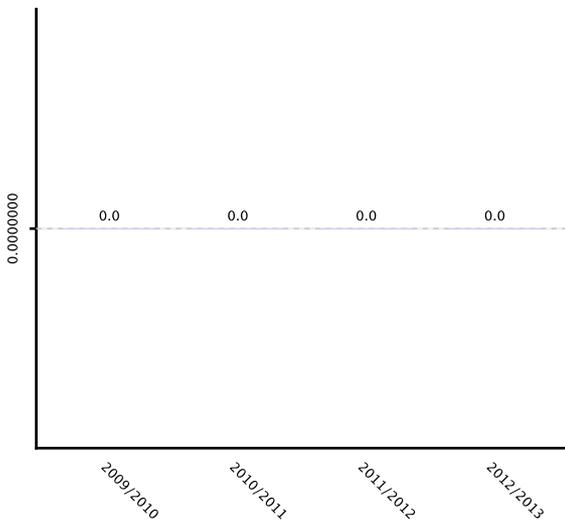
Tasa de Empleo

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Tasa de Empleo

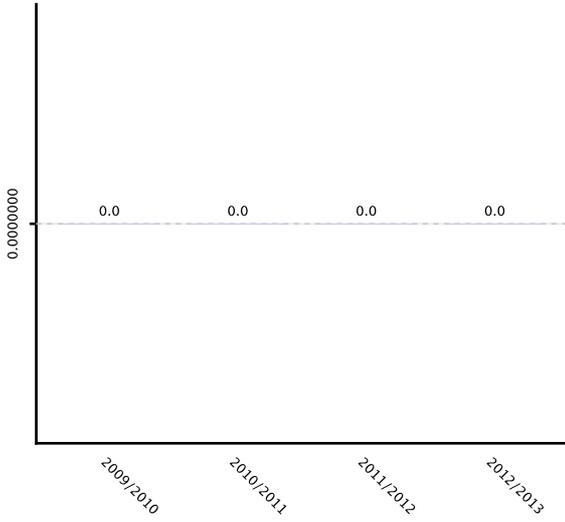
Grado en Ciencias Ambientales



Curso 2012/2013

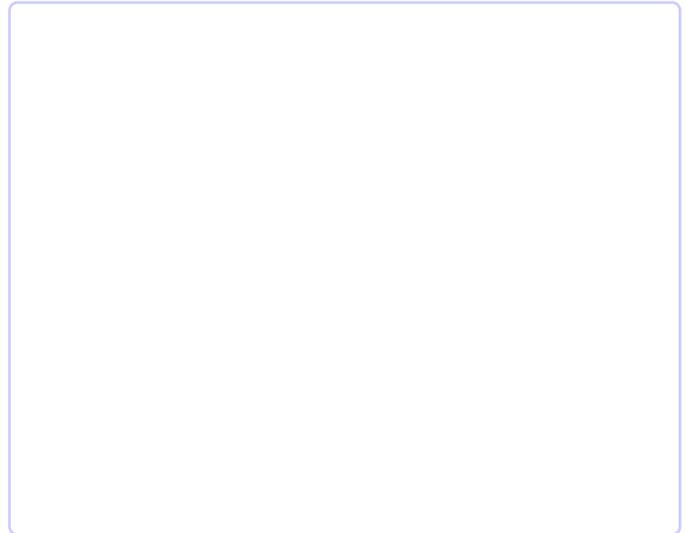
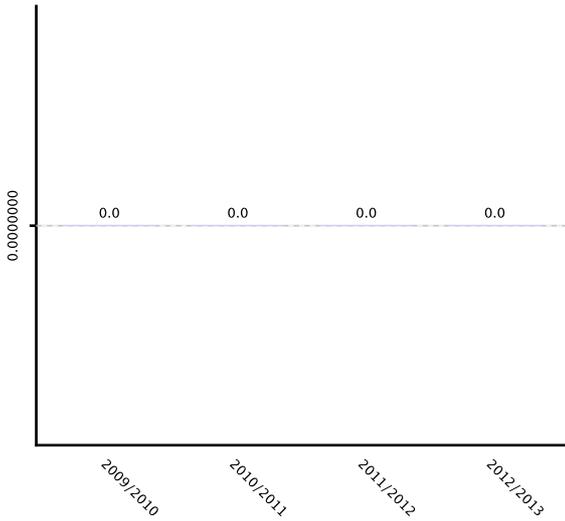
Tasa de Empleo

Grado en Farmacia



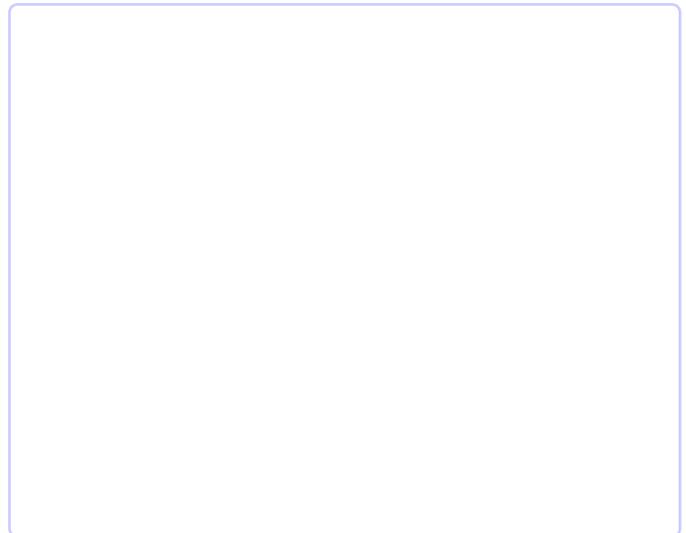
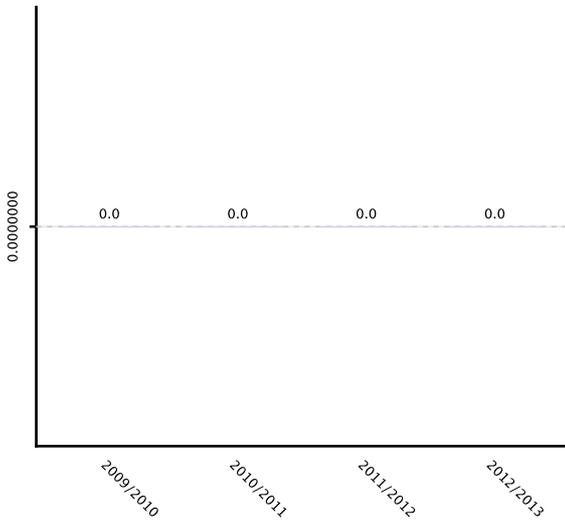
Tasa de Empleo

Grado en Nutrición Humana y Dietética



Tasa de Paro

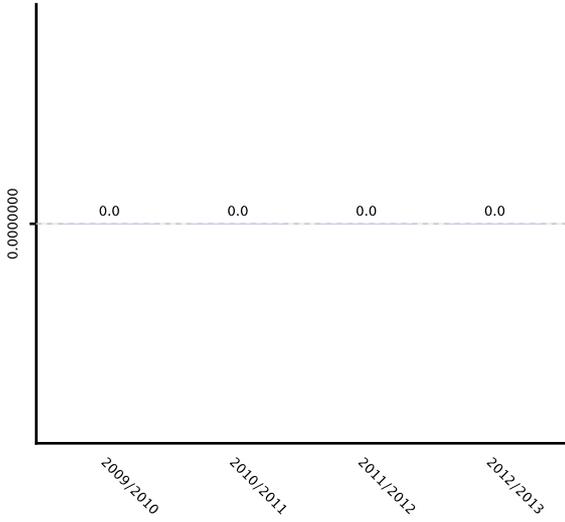
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Curso 2012/2013

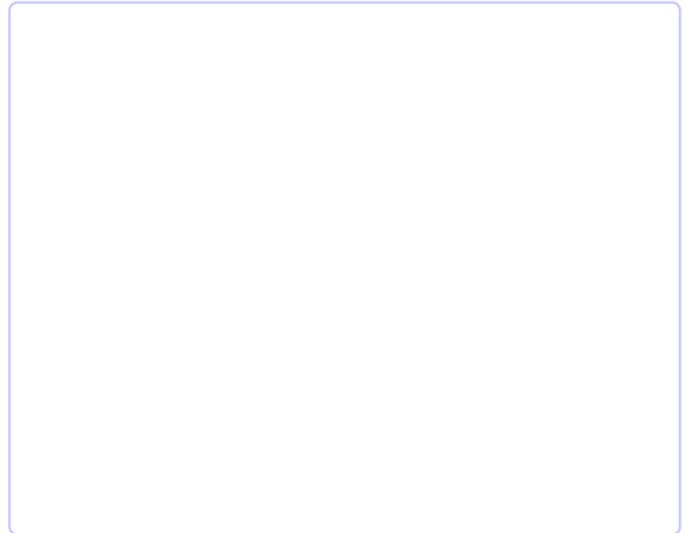
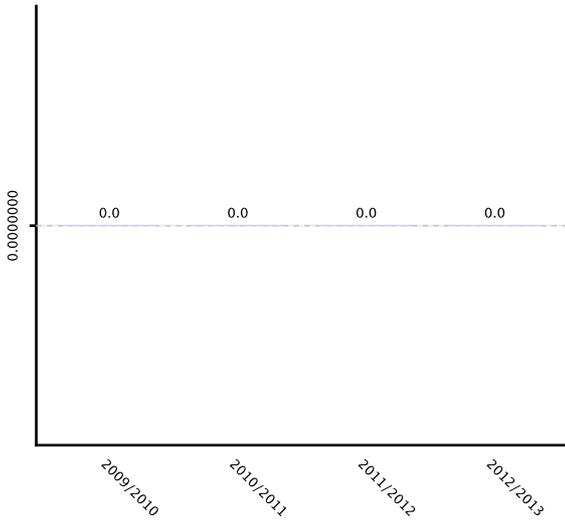
Tasa de Paro

Grado en Ciencias Ambientales



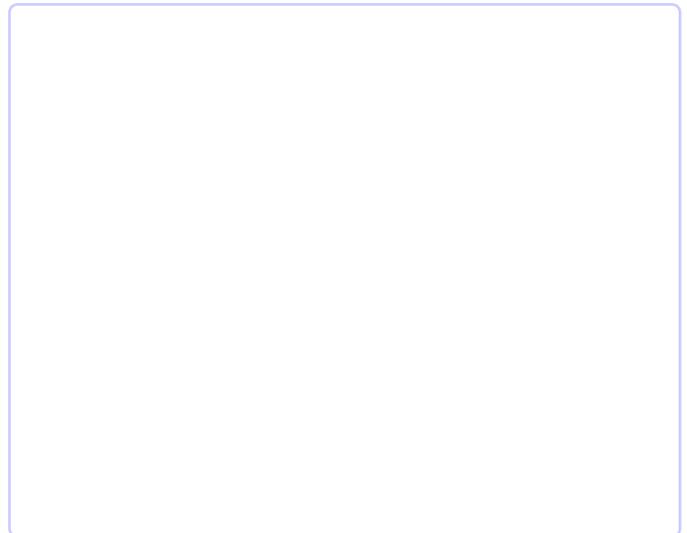
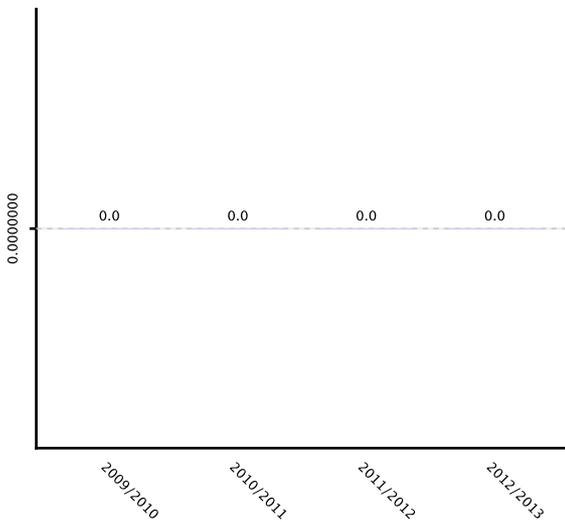
Tasa de Paro

Grado en Farmacia



Tasa de Paro

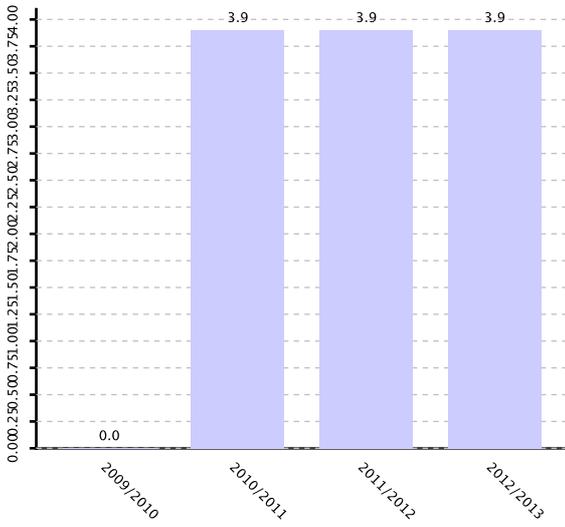
Grado en Nutrición Humana y Dietética



Curso 2012/2013

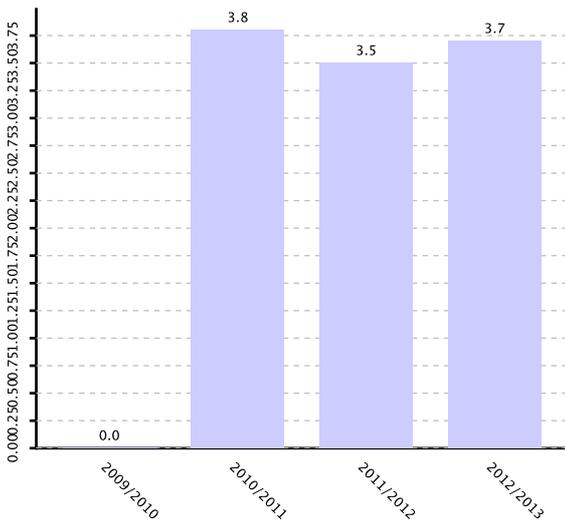
Grado de Satisfacción con la docencia

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



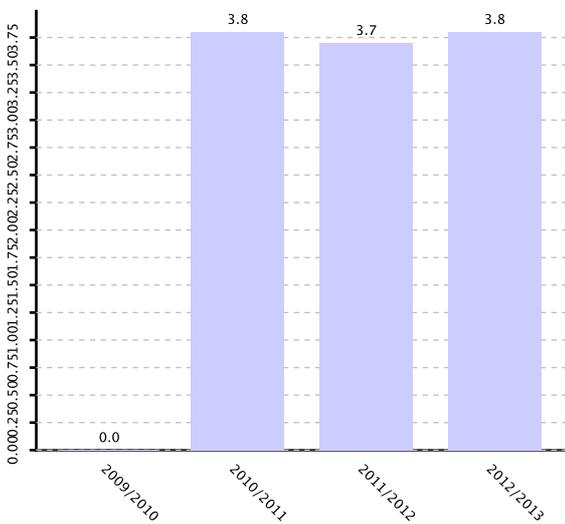
Grado de Satisfacción con la docencia

Grado en Ciencias Ambientales



Grado de Satisfacción con la docencia

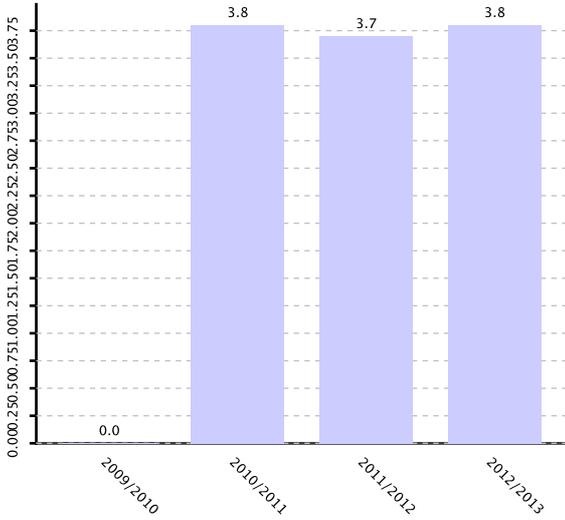
Grado en Farmacia



Curso 2012/2013

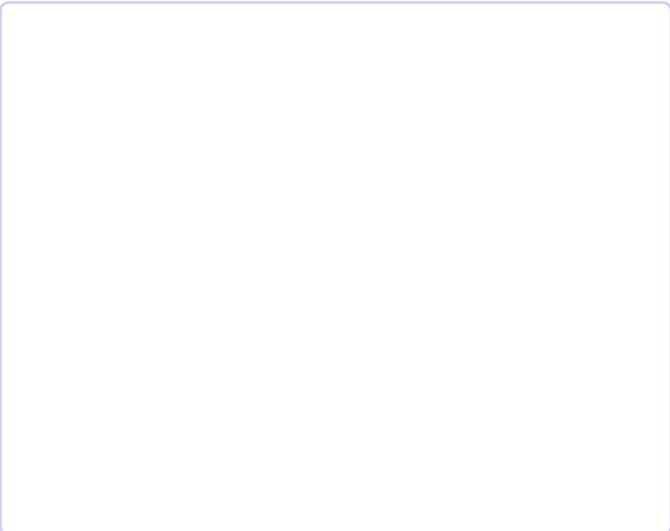
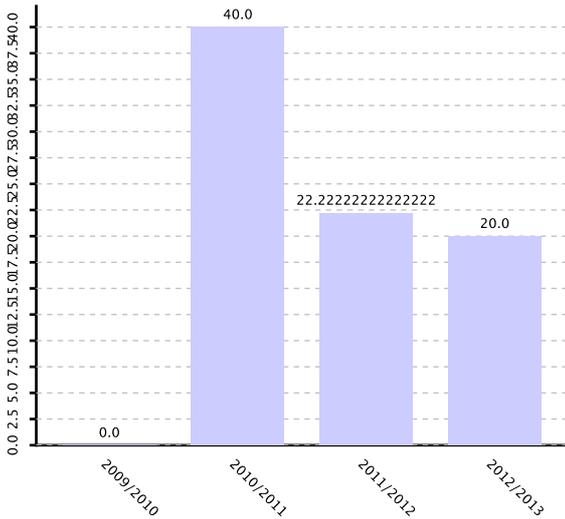
Grado de Satisfacción con la docencia

Grado en Nutrición Humana y Dietética



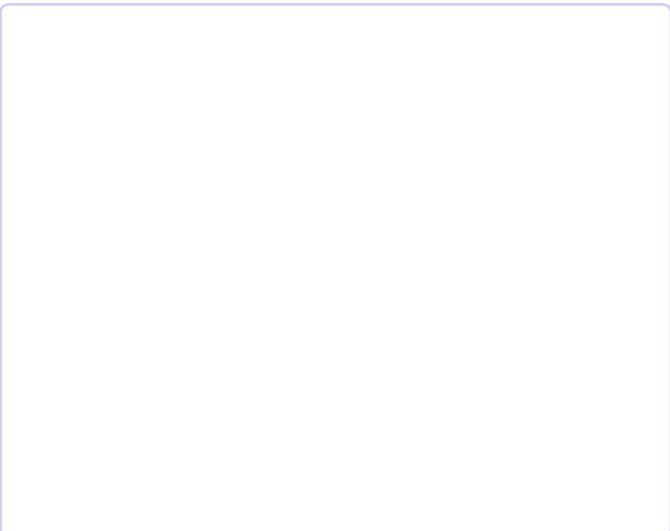
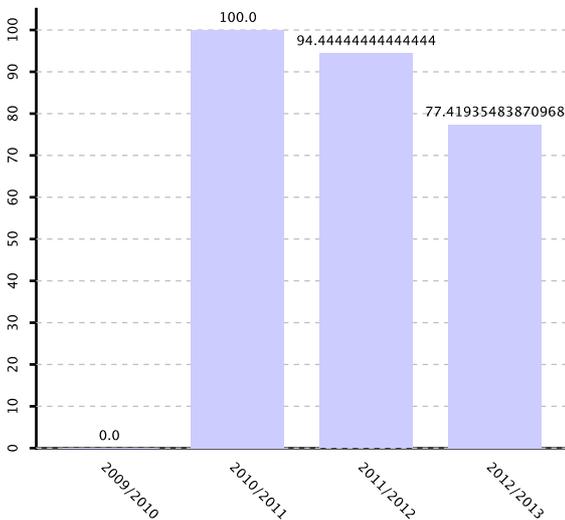
% de asignaturas impartidas en euskera

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



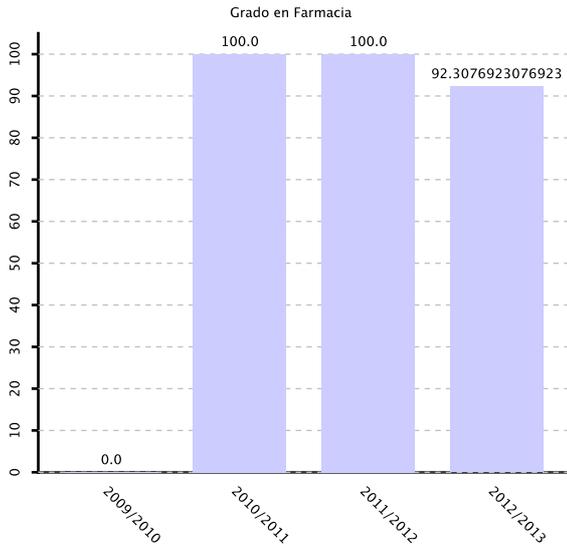
% de asignaturas impartidas en euskera

Grado en Ciencias Ambientales

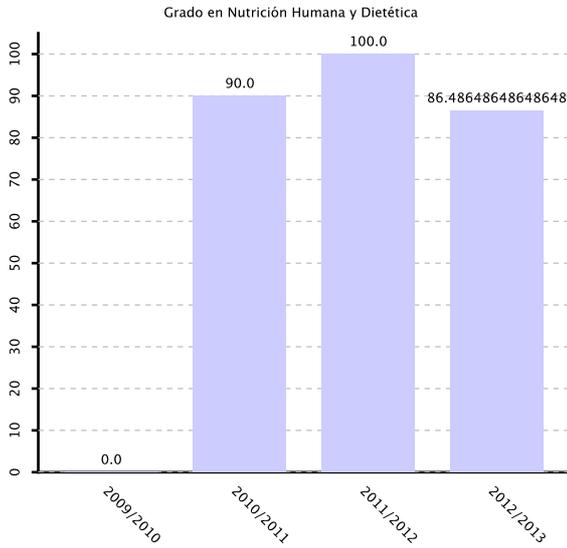


Curso 2012/2013

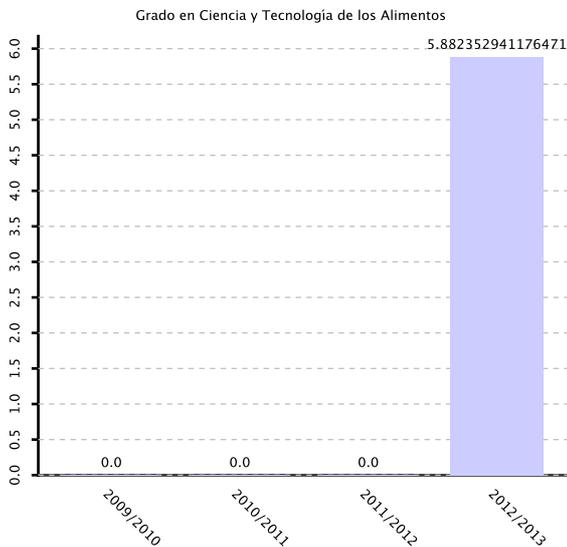
% de asignaturas impartidas en euskera



% de asignaturas impartidas en euskera



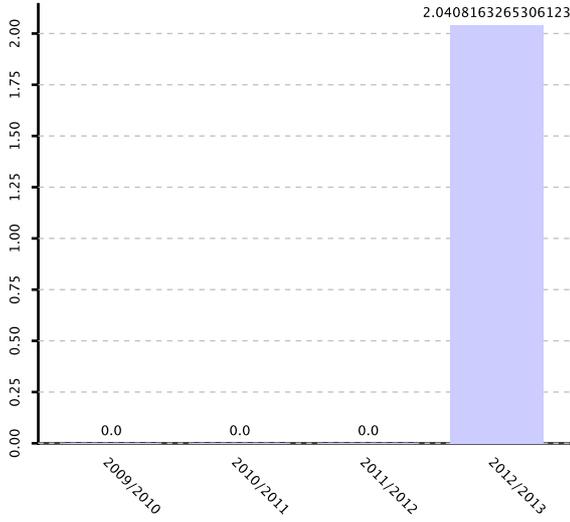
Tasa de cambio del estudio curso 1º



Curso 2012/2013

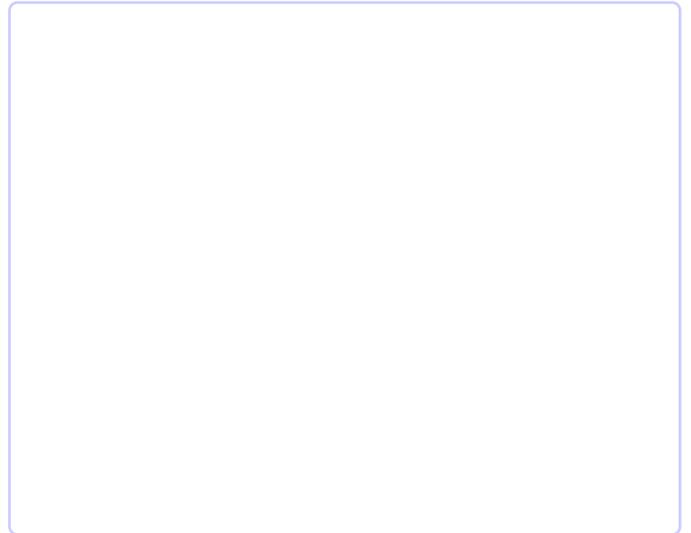
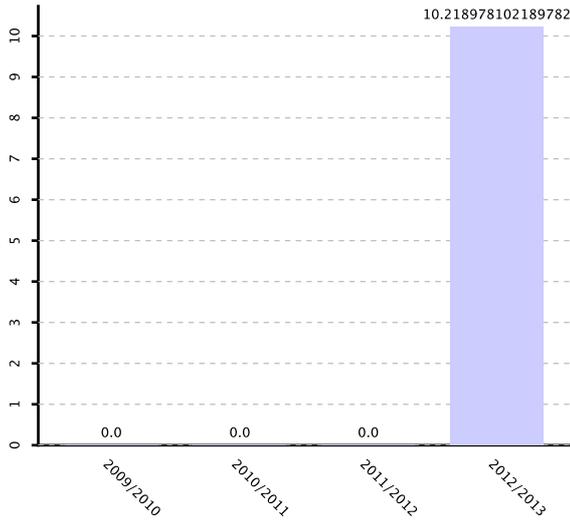
Tasa de cambio del estudio curso 1º

Grado en Ciencias Ambientales



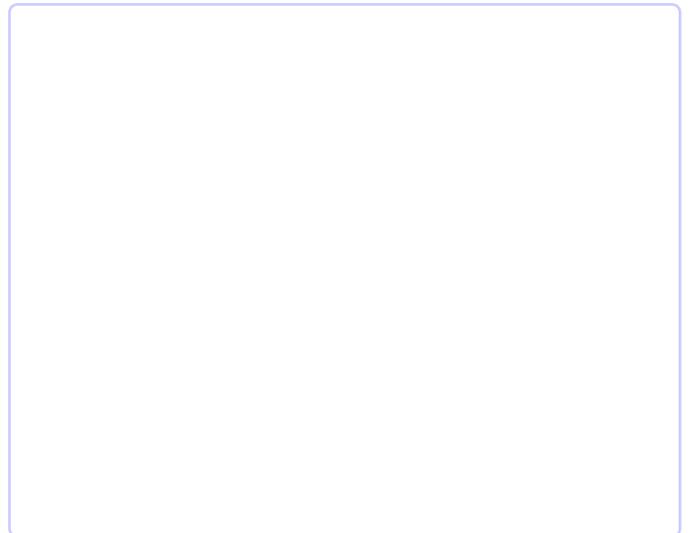
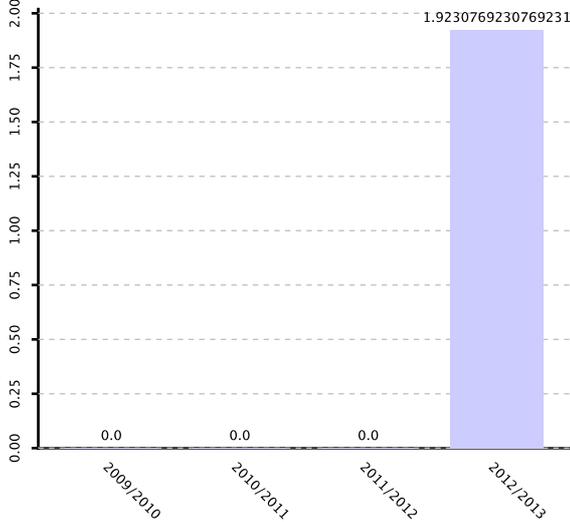
Tasa de cambio del estudio curso 1º

Grado en Farmacia



Tasa de cambio del estudio curso 1º

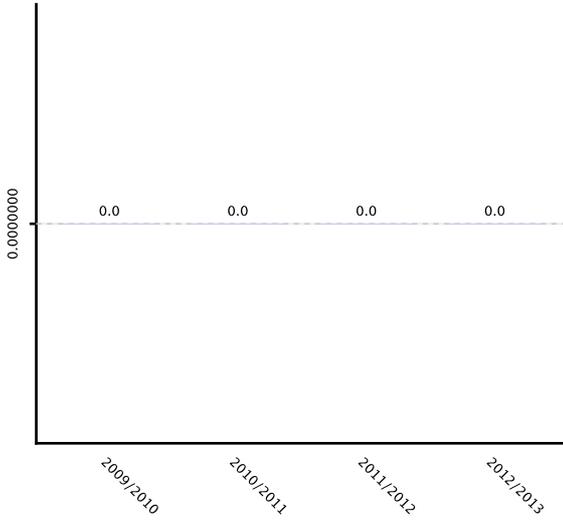
Grado en Nutrición Humana y Dietética



Curso 2012/2013

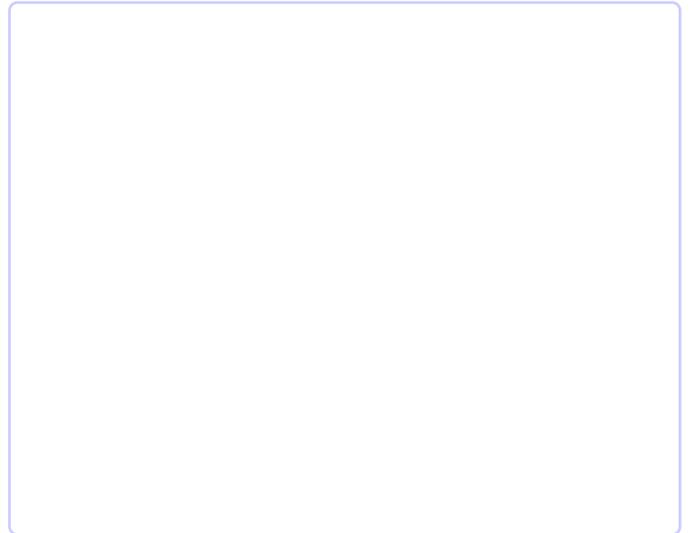
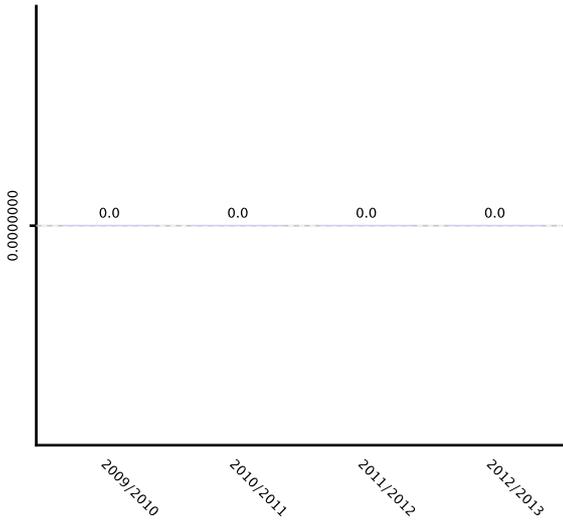
% de Empleo encajado

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



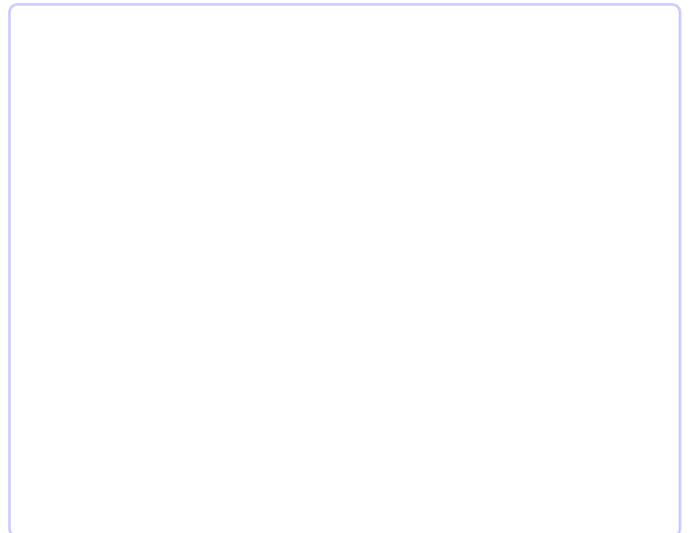
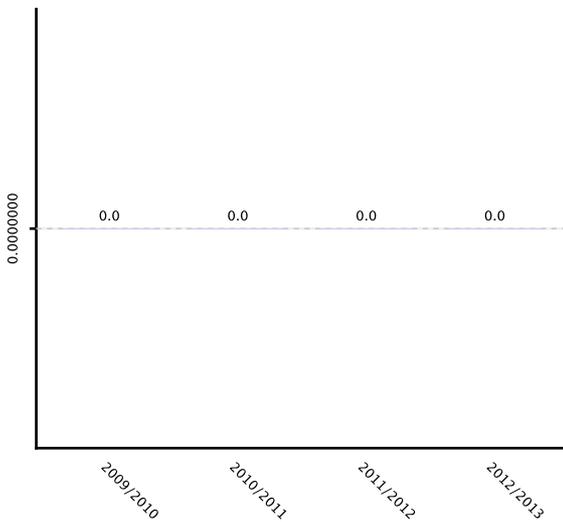
% de Empleo encajado

Grado en Ciencias Ambientales



% de Empleo encajado

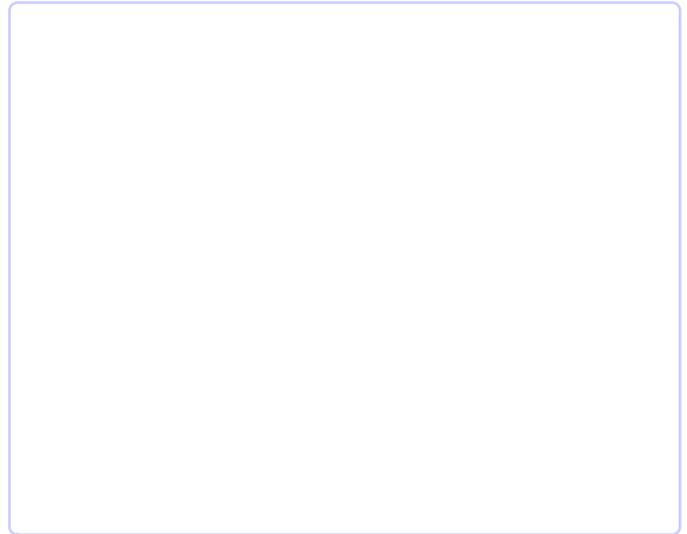
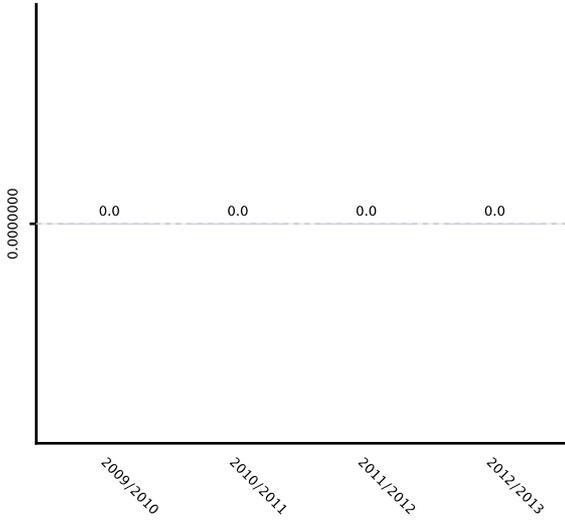
Grado en Farmacia



Curso 2012/2013

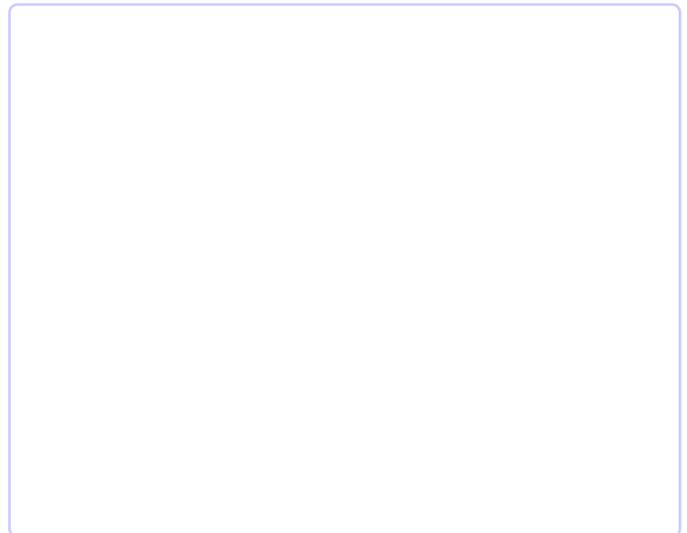
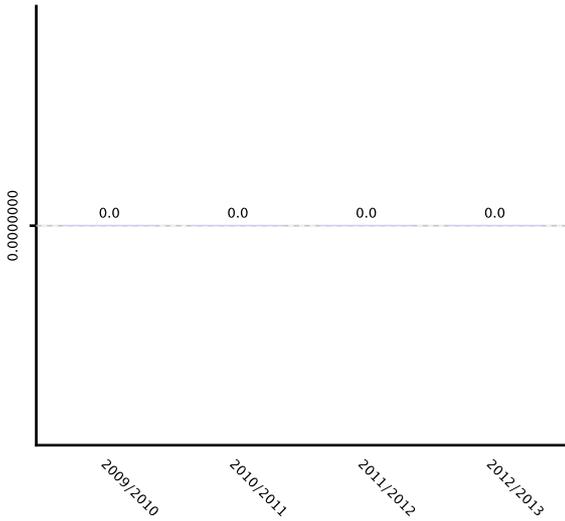
% de Empleo encajado

Grado en Nutrición Humana y Dietética



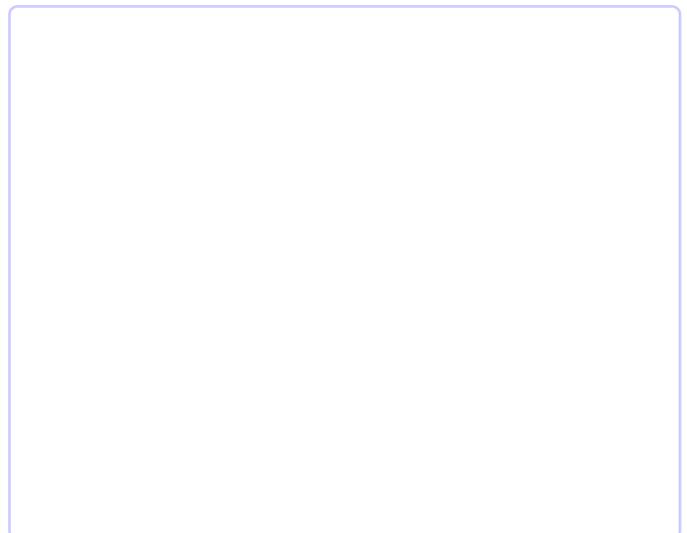
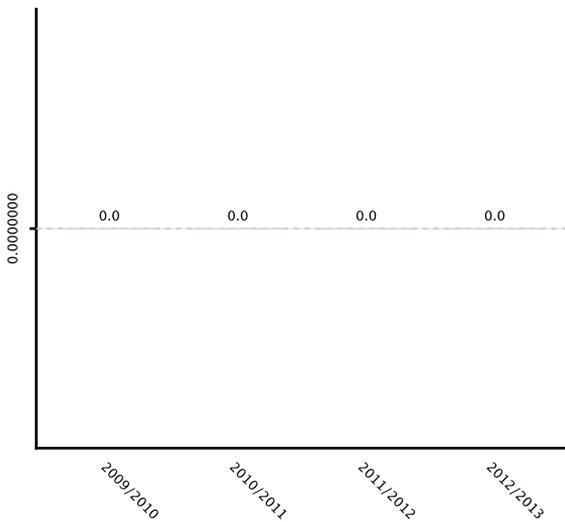
Estudiantes egresados

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Estudiantes egresados

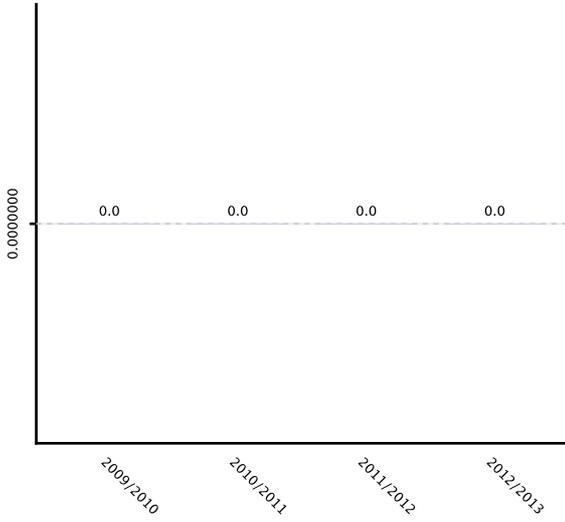
Grado en Ciencias Ambientales



Curso 2012/2013

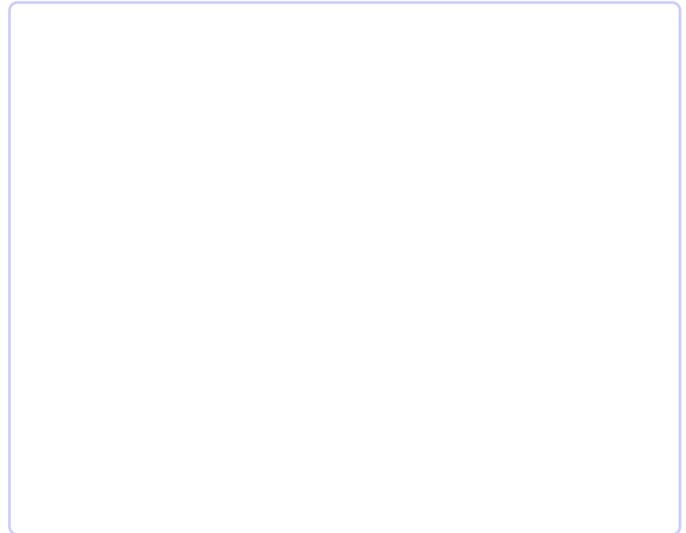
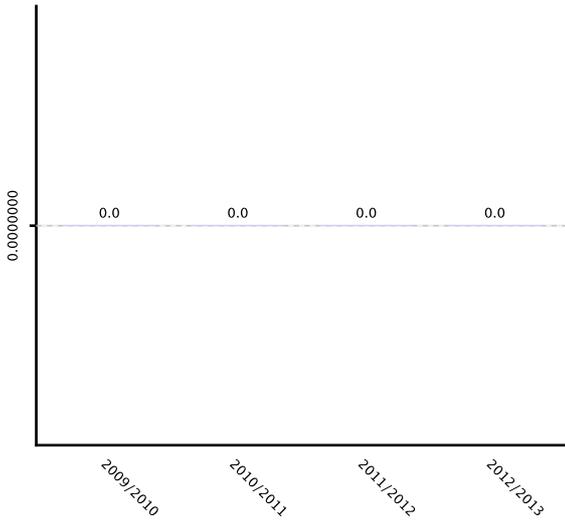
Estudiantes egresados

Grado en Farmacia



Estudiantes egresados

Grado en Nutrición Humana y Dietética



7. Acciones Programadas

ACCIONES PROGRAMADAS PENDIENTES

PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés			
Acción	Resultados	Tipo	Estado
<i>Pasar el cuestionario de satisfacción propuesto por la UPV/EHU durante el curso 2012-13</i> Se medirá la satisfacción de los colectivos de PDI y PAS	El cuestionario se retrasó al curso 2013-14 se ha pasado en las fechas 8-16 de octubre.	De mejora	Cerrada
PC01.01, Captación del alumnado			
Acción	Resultados	Tipo	Estado
<i>Cambio de los trípticos informativos</i> Se adjuntarán los nuevos trípticos de las cuatro titulaciones de grado impartidas en la Facultad de Farmacia	Actualizar la información	De mejora	Abierta
PC01.03, Acogida y orientación al alumnado			
Acción	Resultados	Tipo	Estado
<i>Recomendación de Uniqua. Seguimiento del Plan de Acción Tutorial una vez implantado.</i>	Se lleva a cabo mediante las encuestas de satisfacción correspondientes	De modificación de titulación	Abierta
<i>Plan Tutorial</i> Extender el Plan Tutorial a todas las titulaciones	Asignar a todo estudiante un tutor/a	De mejora de titulación	Cerrada
PC02.01, Organización de la enseñanza			
Acción	Resultados	Tipo	Estado
<i>Recomendación ANECA (NHD). CRITERIO 7: RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS</i> Se recomienda aportar una distribución con los espacios o al menos una programación docente tentativa que ayuden a asegurar la disposición de espacios para impartir la docencia pretendida.	Si se observa la página web de la Facultad www.farmazia.ehu.es puede comprobarse que los distintos grupos de alumnos/as de la Titulación de NHD tienen asignadas las aulas y los laboratorios necesarios para el desarrollo del aprendizaje	De modificación de titulación	Abierta
PC02.02, Desarrollo de la enseñanza			
Acción	Resultados	Tipo	Estado
<i>Recomendación ANECA (CTA). CRITERIO 8: RESULTADOS PREVISTOS</i> Se han tomado como única información los indicadores correspondientes a la actual titulación de segundo ciclo sin tener en cuenta que las dificultades para obtener buenos resultados se dan sobre todo en los primeros cursos. Así, por ejemplo, parece excesivamente optimista proponer una tasa de abandono del 10% para alumnos que se inician en los estudios universitarios.	El primer curso de grado la Tasa de abandono por aplicación de régimen de permanencia ha sido del 14%. esperamos que con la consolidación de la titulación vaya descendiendo el grado de abandono	De modificación de titulación	Abierta
<i>Autorización para impartición en Euskara</i> "Educación Ambiental y Prácticas Sociales", "Fotointerpretación, Teledetección y Riesgos Naturales" y "Casos Prácticos en Contaminación Ambiental"	Aumentar la docencia en Euskara. Fecha COAD 07-03-2013	De modificación de titulación	Cerrada
<i>Autorización para impartición en Euskara de varias asignaturas</i> Se autorizan las asignaturas "Química General" y "Fisicoquímica"	Aumentar la docencia en Euskara. Fecha COAD 07-03-2013	De modificación de titulación	Cerrada
<i>Autorización para impartición en Euskara</i> Bioquímica	Cumplir con el plan director de Euskara. Fecha COAD 5-09-2013	De modificación de titulación	Cerrada
<i>Autorización para impartición en Euskara</i> "Medicina Tropical. Enfermedades Importadas y del Viajero"	Aumentar la docencia en Euskara. fecha COAD 7-03-2013	De modificación de titulación	Cerrada
<i>Autorización para la impartición en Euskara</i> Asignatura de primer curso "Alimentos, Tecnología y Cultura"	Cumplir el Plan Director de Euskara	De modificación de titulación	Cerrada

PC02.02, Desarrollo de la enseñanza			
Acción	Resultados	Tipo	Estado
Autorización para la impartición en Euskara Técnicas Aplicadas al Trabajo de Campo	Cumplir con el Plan Director de Euskara	De modificación de titulación	Cerrada
Publicar la información correspondiente en los tabloneros de la Facultad Publicar en los tabloneros de la Facultad los nombres de los/as coordinadores/as de curso y titulación		De mejora	Abierta
Incluir enlace con la información correspondiente en la página web de la Facultad Incluir en la página web información sobre los coordinadores de curso y titulación	mejorar la información al alumnado	De mejora	Cerrada
PD01.01, Difusión y Comunicación			
Acción	Resultados	Tipo	Estado
Mejora de la información ofrecida en la web de las titulaciones En la web de las titulaciones se observan diversos errores. Se solicitará su subsanación	A fecha de 11 de octubre solo algunos han sido subsanados	De mejora de titulación	Abierta
PE01.02, Planificación Anual			
Acción	Resultados	Tipo	Estado
Proporcionar espacio de estudio al alumnado Se colocarán mesas y sillas de estudio en zonas comunes de la Facultad	Facilitar los trabajos en equipo	De mejora	Cerrada
Plan Anual curso 2013-2014 A partir de la elaboración del Plan Estratégico, se elaborará un Plan Anual de Gestión para el curso 2013-14	Plan Anual elaborado	Estratégica	Abierta
Distribuir la convocatoria del programa Docentiaz entre el PDI de la Facultad, cada vez que se haga pública		Estratégica	Abierta
PE02.01, Planificación de las titulaciones			
Acción	Resultados	Tipo	Estado
Recomendación ANECA (CTA). CRITERIO 5: PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS Se recomienda vincular la asignatura Físico-Química al Módulo de Química de acuerdo con la descripción del cuadro de la página 25-26	No nos parece adecuado ya que de ese modo el módulo de física quedaría con una sola asignatura, la Física.	De modificación de titulación	Abierta
Recomendación ANECA (NHD). CRITERIO 5: PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS Se recomienda clarificar los criterios y ponderación del módulo 6, explicitando con total claridad el sentido de la integración, criterios y fases de evaluación de ambas materias/asignaturas.	Todo aquello que no se haya especificado en la Memoria de grado puede encontrarse en la página web de la Facultad de Farmacia www.farmazia.ehu.es y en los procedimientos "Gestión y revisión de las prácticas académicas externas obligatorias" y Gestión y revisión del Trabajo Fin de grado"	De modificación de titulación	Abierta
Observación de Uniqua. Se debe aportar una memoria económica específica del grado propuesto: ingresos, gastos e inversiones (Decreto 11/2009, de 20 de enero, artículo 14, apartado 2). Este Comité considera que la memoria aprobada por el Consejo de Gobierno del 28/10/09 y presentada a la Agencia de Evaluación de la Calidad y Acreditación del Sistema Universitario Vasco el día 5/11/09 no da cumplimiento a lo establecido en el Decreto.	Esta recomendación no puede ser atendida por ser competencia de Servicios Centrales.	De modificación de titulación	Abierta
Cambio de curso de una asignatura Se solicita el cambio de la asignatura Comunicación en Euskera: Ciencia y Tecnología de cuarto curso a tercer curso	Se imparte compartida con Ciencias Ambientales y en dicha titulación se encuentra en tercer curso. Se incluye la resolución en los anexos del	De modificación de titulación	Cerrada

PE02.01, Planificación de las titulaciones			
Acción	Resultados	Tipo	Estado
	procedimiento "Planificación de las titulaciones" fecha COAD 07-02-2013		
<i>Introducción nueva asignatura optativa en CTA</i> "Taller Internacional sobre Desarrollo de Productos y Procesos Alimentarios", se trata de una asignatura en inglés a desarrollar entre la Universidad de Burdeos (Institut Polytechnique Bordeaux) y la UPV/EHU (Facultad de Farmacia)	Se pretende favorecer la movilidad de los estudiantes, para despertar su interés por el mundo profesional a nivel europeo e internacional. Ver anexo de aprobación en anexos del procedimiento "Planificación de las titulaciones" Fecha COAD 07-02-13	De modificación de titulación	Cerrada

ACCIONES PROGRAMADAS CERRADAS

PA01.01, Gestión de la documentación			
Acción	Resultados	Tipo	Estado
<i>Cambio en el procedimiento de Gestión de la Documentación</i> Este procedimiento debe cambiarse debido a la implantación de la aplicación Unikude para la gestión de los Sistemas Internos de Calidad de los Centros	actualización del procedimiento	De mejora	Cerrada

PC02.01, Organización de la enseñanza			
Acción	Resultados	Tipo	Estado
<i>Prácticas voluntarias extracurriculares</i> Reconocimiento de créditos	Estas prácticas se reconocerán por créditos optativos del grado hasta un máximo de seis.	De modificación de titulación	Cerrada
<i>Especificación del perfil docente del profesorado</i> Solicitar que en el perfil docente del profesorado, que aparece en la información web de las titulaciones, se especifique trilingüe/tetralingüe en el caso del profesorado que esté acreditado para impartir docencia en lenguas no oficiales.	UNIBASQ solicita en los informes de seguimiento de las titulaciones que esté disponible de forma pública el perfil docente del profesorado que imparte las asignaturas.	De mejora de titulación	Cerrada

PC02.02, Desarrollo de la enseñanza			
Acción	Resultados	Tipo	Estado
<i>Autorización para impartición en Euskara</i> Para la asignatura Química y Bioquímica de los Alimentos	Completar la oferta en Euskara de la titulación de NHD	De modificación de titulación	Cerrada
<i>Incluir el idioma en la asignatura "Química y Bioquímica de los Alimentos"</i> Por instrucciones del Vicerrectorado de profesorado	Cumplimiento del Plan Director de Euskara	De modificación de titulación	Cerrada
<i>Autorización para impartición en Euskara de varias asignaturas</i> Administración y Legislación Ambiental de 2º curso; Economía sostenible; Gestión y Conservación de Fauna y Flora; Meteorología y Oceanografía; Sistemas de Información Geográfica; Organización y Gestión de Proyectos; Sistemas de Gestión y Evaluación del Impacto Ambiental. (todas ellas de 3º curso)	Ir completando la euskaldunización del Grado en Ciencias Ambientales	De modificación de titulación	Cerrada
<i>Autorización para impartición en Euskara</i> Para la asignatura Análisis Químico	Aumentar la oferta docente en Euskara en la Titulación de CTA. fecha COAD 15-03-2012	De modificación de titulación	Cerrada
<i>Analizar los datos de la tasa de éxito</i> Analizar los datos de la tasa de éxito ya que en segundo curso son inferiores a primer curso	Una primera estimación cualitativa nos hace pensar en la incidencia del alumnado que se ha adaptado de la Licenciatura al Grado. Es importante comprobar en la revisión del curso 2012-13 como sigue esta tendencia.	De mejora de titulación	Cerrada

PC04.01, Gestión y revisión de las prácticas académicas externas obligatorias			
Acción	Resultados	Tipo	Estado
<i>Nuevo modelo de informe de valoración del instructor</i> Elaborar el nuevo modelo de informe de valoración final del instructor, según la nueva normativa aprobada en	Adaptarse a la nueva Normativa	De mejora	Cerrada

ACCIONES PROGRAMADAS CERRADAS

PC04.01, Gestión y revisión de las prácticas académicas externas obligatorias			
Acción	Resultados	Tipo	Estado
noviembre de 2012			
<i>Adaptación de los convenios de colaboración</i> ADAPTAR LOS CONVENIOS DE COLABORACIÓN ENTRE LA UPV/EHU Y LAS ENTIDADES COLABORADORAS A LA NUEVA NORMATIVA APROBADA EN NOVIEMBRE DE 2012	nuevo modelo de Convenio	De mejora	Cerrada
<i>Nuevo modelo de informe de valoración final del tutor</i> Elaborar el nuevo modelo de informe de valoración final del tutor, según la nueva normativa aprobada en noviembre de 2012	cumplir la nueva normativa	De mejora	Cerrada
<i>Nuevo modelo de memoria final del alumno</i> Elaborar el nuevo modelo de memoria final del alumno, según la nueva normativa aprobada en noviembre de 2012	Adecuar el informe a la nueva normativa	De mejora	Cerrada
PE01.01, Planificación estratégica			
Acción	Resultados	Tipo	Estado
<i>Comisión Plan Estratégico</i> Creación de una Comisión para la elaboración del Plan Estratégico	Creación de la comisión	Estratégica	Cerrada
PE02.01, Planificación de las titulaciones			
Acción	Resultados	Tipo	Estado
<i>Cambio de cuatrimestre de varias asignaturas de CTA:</i> Tecnología Enzimática: De 2º al 1er cuatrimestre. Enología: del 1er al 2º cuatrimestre Nanotecnología y Nanociencia: del 1er al 2º cuatrimestre	Mejorar la organización de la titulación. Fecha COAD 03-05-2012	De modificación de titulación	Cerrada
<i>Modificación de la Memoria del Curso de Adaptación a Grado para los Diplomados en Nutrición Humana y Dietética</i> Para el alumnado del antiguo Título Propio	Inclusión de una tabla de adaptación para los estudiantes que cursaron el Título Propio de la UPV/EHU de Diplomatura en Dietética y Alimentación Humana (DAH) aprobado por el Consejo de gobierno de la UPV/EHU el 11 de diciembre de 1987. Tras la implantación del Título oficial a los diplomados en DAH que lo solicitaron, se les concedió el título oficial de Diplomados en Nutrición Humana y Dietética (Acuerdo de Junta de Facultad de 07-05-1998). Por ello estos diplomados podrán acceder al curso de adaptación propuesto, si bien, dado que su plan de estudios era diferente al plan de la titulación oficial, la tabla de reconocimiento de créditos será la que se adjunta con el anexo de aprobación en anexos del procedimiento "Planificación de las titulaciones"	De modificación de titulación	Cerrada
<i>Modificación en el curso de adaptación de Diplomados en Nutrición Humana y Dietética a los graduados correspondientes</i> Para diplomados en NHD, con título oficial, que hayan cursado otros planes de estudio.	Se estudiará cada caso y se propondrá un curso que constará de las asignaturas de la titulación de grado que le permitan adquirir las competencias que requiera para poder obtener el título de grado en Nutrición Humana y Dietética por la	De modificación de titulación	Cerrada

ACCIONES PROGRAMADAS CERRADAS

PE02.01, Planificación de las titulaciones			
Acción	Resultados	Tipo	Estado
	UPV/EHU. Se adjunta el documento en anexos del procedimiento		
<i>Inclusión por omisión de competencias en el módulo 08 Plan Director de Euskara</i> El listado de competencias puede leerse en el anexo incluido en el procedimiento "Planificación de las titulaciones"	Subsanar la falta de estas competencias en la Memoria de Grado. Fecha COAD 07-02-2013	De modificación de titulación	Cerrada
PM01.01, Evaluación revisión y mejora			
Acción	Resultados	Tipo	Estado
<i>Cambio en los procedimientos correspondientes a proceso de Evaluación, Revisión y Mejora</i> Estos procedimientos deben cambiarse debido a la implantación de la aplicación Unikude para la gestión de los Sistemas Internos de Calidad de los Centros		De mejora	Cerrada

8. Revisión Directrices AUDIT

1.0. Política y objetivos de calidad

ELEMENTOS	PROCEDIMIENTOS	VAL	COMENTARIO
1 Existencia de un órgano con capacidad para gestionar el SGIC, y la definición y aprobación de la política y objetivos de calidad.	PE01.01, Planificación estratégica PE01.02, Planificación Anual PM01.01, Evaluación revisión y mejora	SA	
2 Existencia del procedimiento que permite definir y aprobar la política y objetivos de calidad.	PE01.01, Planificación estratégica PE01.02, Planificación Anual	SA	Plan estratégico
3 Especificación de la participación de los grupos de interés en el órgano responsable del sistema de garantía interna de calidad y en la definición de la política y objetivos de calidad.	PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés PD01.01, Difusión y Comunicación PE01.01, Planificación estratégica PE01.02, Planificación Anual	SA	
4 Difusión pública y por escrito de la política y los objetivos de calidad a través de medios que permitan su divulgación a todos los <u>grupos de interés</u> .	PD01.01, Difusión y Comunicación	SA	
5 Existencia de un sistema debidamente integrado (órganos, procedimientos, procesos,...) que facilite el despliegue de la política y los objetivos de calidad.	PE01.01, Planificación estratégica PE01.02, Planificación Anual	SA	
6 Existencia de mecanismos que hagan posible el seguimiento, medición, revisión y <u>mejora de la política y objetivos de calidad</u> .	PM01.01, Evaluación revisión y mejora	SA	
7 Presencia de mecanismos de rendición de cuentas a los principales grupos de interés que permitan informar sobre el cumplimiento de la política y los objetivos de calidad.	PD01.01, Difusión y Comunicación PE01.01, Planificación estratégica PE01.02, Planificación Anual	SA	

1.1. Garantía de Calidad de los Programas Formativos

ELEMENTOS	PROCEDIMIENTOS	VAL	COMENTARIO
1 Existencia del órgano con capacidad para gestionar el diseño, seguimiento, planificación, desarrollo y revisión de las titulaciones, sus objetivos y competencias asociadas.	PC01.01, Captación del alumnado PC02.01, Organización de la enseñanza PC02.02, Desarrollo de la enseñanza PE02.01, Planificación de las titulaciones	SA	
2 Presencia de mecanismos que regulen el proceso de toma de decisiones sobre la oferta formativa, el diseño de las titulaciones y sus objetivos.	PC02.01, Organización de la enseñanza PC02.02, Desarrollo de la enseñanza PE02.01, Planificación de las titulaciones	SA	
3 Especificación de los grupos de interés implicados en el diseño, seguimiento, planificación, desarrollo y revisión de las titulaciones, sus objetivos y competencias	PC01.01, Captación del alumnado PC02.01, Organización de la enseñanza	SA	

*SA: Satisfactorio, SF: Suficiente, IN: Insuficiente

1.1. Garantía de Calidad de los Programas Formativos

ELEMENTOS	PROCEDIMIENTOS	VAL	COMENTARIO
asociadas.	PC02.02, Desarrollo de la enseñanza PE02.01, Planificación de las titulaciones		
4 Presencia de los procedimientos que hacen posible el diseño, seguimiento, planificación, desarrollo y revisión de las titulaciones, sus objetivos y competencias asociadas.	PC01.01, Captación del alumnado PC02.01, Organización de la enseñanza PC02.02, Desarrollo de la enseñanza PE02.01, Planificación de las titulaciones PM01.01, Evaluación revisión y mejora	SA	
5 Presencia de sistemas de recogida y análisis de información que permitan valorar el mantenimiento, la actualización y la renovación de la oferta formativa.	PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés PA06.01, Sugerencias, quejas, solicitudes y reclamaciones PM01.01, Evaluación revisión y mejora	SA	
6 Existencia de mecanismos que faciliten la implementación de las mejoras derivadas del proceso de revisión de las titulaciones.	PM01.01, Evaluación revisión y mejora	SA	
7 Presencia de mecanismos que permitan la rendición de cuentas a los principales grupos de interés sobre la calidad de las enseñanzas.	PD01.01, Difusión y Comunicación	SA	
8 Definición de los criterios que hacen posible conocer cómo el centro abordaría la eventual suspensión del título.	PE02.02, Suspensión de las enseñanzas	SA	

1.2. Orientación de las Enseñanzas a los estudiantes

ELEMENTOS	PROCEDIMIENTOS	VAL	COMENTARIO
01 Existencia del órgano responsable de los procedimientos relacionados con el aprendizaje de los estudiantes: - Definición de perfiles de ingreso/egreso; Admisión y matriculación - Alegaciones, reclamaciones y sugerencias - Apoyo y orientación - Enseñanza y evaluación - Prácticas externas y movilidad - Orientación profesional	PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés PA06.01, Sugerencias, quejas, solicitudes y reclamaciones PC01.01, Captación del alumnado PC01.02, Acceso y matriculación PC01.03, Acogida y orientación al alumnado PC02.02, Desarrollo de la enseñanza PC03.01, Gestión y revisión de la movilidad de los estudiantes enviados PC03.02, Gestión y revisión de la movilidad de los estudiantes recibidos PC04.01, Gestión y revisión de las prácticas externas obligatorias y del trabajo Fin de Grado PC05.01, Orientación profesional e inserción laboral	SA	

1 Definición de perfiles de ingreso/egreso, admisión y matriculación de estudiantes

02 Presencia de mecanismos que regulen y garanticen el proceso de toma de decisiones relacionados con la definición de perfiles de	PC01.01, Captación del alumnado	SA	
--	---------------------------------	----	--

*SA: Satisfactorio, SF: Suficiente, IN: Insuficiente

1.2. Orientación de las Enseñanzas a los estudiantes

ELEMENTOS	PROCEDIMIENTOS	VAL	COMENTARIO
1 Definición de perfiles de ingreso/egreso, admisión y matriculación de estudiantes			
ingreso/ egreso y los criterios de admisión y matriculación.	PC01.02, Acceso y matriculación		
03 Presencia de sistemas de recogida y análisis de información que permita conocer y valorar las necesidades relativas a perfiles de ingreso/egreso, criterios de admisión y matriculación.	PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés PM01.01, Evaluación revisión y mejora	SA	
04 Especificación del modo en que los grupos de interés están implicados en el diseño y desarrollo de la definición de perfiles de ingreso/egreso, criterios de admisión y matriculación.	PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés PC01.01, Captación del alumnado PC01.02, Acceso y matriculación	SA	
05 Existencia de mecanismos que hagan posible el seguimiento, revisión y mejora de la definición de perfiles de ingreso/egreso y de criterios de admisión y matriculación.	PM01.01, Evaluación revisión y mejora	SA	
2 Apoyo y orientación al estudiante, metodologías de enseñanza y evaluación de los aprendizajes.			
06 Presencia de mecanismos que regulen y garanticen el proceso de toma de decisiones relacionadas con los sistemas de apoyo y orientación a los estudiantes, metodología de enseñanza y evaluación de aprendizajes.	PC01.03, Acogida y orientación al alumnado PC02.01, Organización de la enseñanza PC02.02, Desarrollo de la enseñanza	SA	
07 Presencia de sistemas de recogida y análisis de información que permitan conocer y valorar las necesidades de los sistemas de apoyo y orientación a los estudiantes, la metodología de enseñanza y la evaluación de aprendizajes.	PA02.02A, Evaluación del profesorado PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés	SA	
08 Especificación del modo en que los grupos de interés están implicados en el diseño y el desarrollo de los sistemas de apoyo y orientación a los estudiantes, la metodología de enseñanza y evaluación de los aprendizajes	PA02.02A, Evaluación del profesorado PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés PM01.01, Evaluación revisión y mejora	SA	
09 Existencia de mecanismos que hagan posible el seguimiento, revisión y mejora de los sistemas de apoyo y orientación a los estudiantes, la metodología de enseñanza y la evaluación de aprendizajes.	PM01.01, Evaluación revisión y mejora	SA	
3 Prácticas externas y movilidad de los estudiantes			
10 Presencia de mecanismos que regulen y garanticen el proceso de toma de decisiones relacionadas con las prácticas externas y la movilidad de los estudiantes	PC03.01, Gestión y revisión de la movilidad de los estudiantes enviados PC03.02, Gestión y revisión de la movilidad de los estudiantes recibidos PC04.01, Gestión y revisión de las prácticas académicas externas obligatorias	SA	
11 Presencia de sistemas de recogida y análisis de información que permitan conocer y valorar las necesidades de las prácticas externas y la movilidad de los estudiantes	PC03.01, Gestión y revisión de la movilidad de los estudiantes enviados PC03.02, Gestión y revisión de la movilidad de los estudiantes recibidos PC04.01, Gestión y revisión de las prácticas académicas externas obligatorias	SA	
12 Especificación del modo en que los grupos de interés están implicados en el diseño y el desarrollo de los procesos relacionados con las prácticas externas y la	PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés PC03.01, Gestión y revisión de la movilidad de los estudiantes enviados	SA	

*SA: Satisfactorio, SF: Suficiente, IN: Insuficiente

1.2. Orientación de las Enseñanzas a los estudiantes

ELEMENTOS	PROCEDIMIENTOS	VAL	COMENTARIO
3 Prácticas externas y movilidad de los estudiantes			
movilidad de los estudiantes	PC03.02, Gestión y revisión de la movilidad de los estudiantes recibidos PC04.01, Gestión y revisión de las prácticas académicas externas obligatorias		
13 Existencia de mecanismos que hagan posible el seguimiento, revisión y mejora de las prácticas externas y la movilidad de los estudiantes	PM01.01, Evaluación revisión y mejora	SA	
4 Orientación profesional de los estudiantes			
14 Presencia de mecanismos que regulen y garanticen el proceso de toma de decisiones relacionadas con la orientación profesional de los estudiantes	PC05.01, Orientación profesional e inserción laboral	SF	
15 Presencia de sistemas de recogida y análisis de información que permitan conocer y valorar las necesidades de los sistemas de orientación profesional de los estudiantes	PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés PC05.01, Orientación profesional e inserción laboral	SF	
16 Especificación del modo en que los grupos de interés están implicados en el diseño y el desarrollo de los sistemas de orientación profesional de los estudiantes.	PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés PC05.01, Orientación profesional e inserción laboral	SF	
17 Existencia de mecanismos que hagan posible el seguimiento, revisión y mejora de los sistemas de orientación profesional de los estudiantes.	PM01.01, Evaluación revisión y mejora	SF	
5 Sistema de alegaciones, reclamaciones y sugerencias			
18 Presencia de mecanismos que regulen y garanticen el proceso de toma de decisiones relacionadas con las alegaciones, reclamaciones y sugerencias.	PA06.01, Sugerencias, quejas, solicitudes y reclamaciones	SA	
19 Presencia de sistemas de recogida y análisis de información que permitan conocer y valorar las necesidades y el desarrollo de los sistemas de alegaciones, reclamaciones y sugerencias.	PA06.01, Sugerencias, quejas, solicitudes y reclamaciones	SA	
20 Especificación del modo en que los grupos de interés están implicados en el diseño y el desarrollo de los sistemas de alegaciones, reclamaciones y sugerencias.	PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés PA06.01, Sugerencias, quejas, solicitudes y reclamaciones	SA	
21 Existencia de mecanismos que hagan posible el seguimiento revisión y mejora del sistema de alegaciones, reclamaciones y sugerencias.	PM01.01, Evaluación revisión y mejora	SA	
6 Otros elementos que afectan la orientación de las enseñanzas a los estudiantes			
22 Presencia de mecanismos que regulen e informe sobre normativas que afectan a los estudiantes (Ej: reglamentos, uso de instalaciones, calendarios, horarios, etc.)	PC01.03, Acogida y orientación al alumnado PC02.01, Organización de la enseñanza PD01.01, Difusión y Comunicación	SA	

*SA: Satisfactorio, SF: Suficiente, IN:Insuficiente

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

ELEMENTOS	PROCEDIMIENTOS	VAL	COMENTARIO
1 Definición de la política de personal académico y de apoyo a la docencia			
01 Existencia de un órgano con capacidad para definir y aprobar la política del personal académico y de apoyo a la docencia, el acceso, la formación, la evaluación, la promoción y reconocimiento	PA02.01, Gestión del PDI/PAS PA02.02C, Formación del PDI/PAS PA02.03, Reconocimiento del PDI/PAS PE03.01, Política de personal PE03.02A, Acceso PDI/PAS PE03.02B, Acogida PDI/PAS	SF	La política de personal es competencia de la UPV/EHU
02 Especificación del modo en que los grupos de interés participan en la definición y desarrollo de la política del personal académico y de apoyo a la docencia	PA02.01, Gestión del PDI/PAS	SF	La política de personal es competencia de la UPV/EHU
03 Presencia de procedimientos de recogida y análisis de información que permitan conocer las necesidades de personal académico y de apoyo a la docencia	PA02.01, Gestión del PDI/PAS	SF	La política de personal es competencia de la UPV/EHU
04 Existencia de mecanismos que hagan posible el seguimiento, revisión e implantación de mejoras en la política de personal	PM01.01, Evaluación revisión y mejora	SF	La política de personal es competencia de la UPV/EHU
05 Presencia de mecanismos que permitan la rendición de cuentas sobre los resultados de la política de personal	PD01.01, Difusión y Comunicación PE01.02, Planificación Anual	SF	La política de personal es competencia de la UPV/EHU
2 Acceso del personal académico y de apoyo a la docencia			
06 Presencia de mecanismos que regulen y garanticen la toma de decisiones sobre el acceso del personal académico y de apoyo a la docencia.	PA02.01, Gestión del PDI/PAS PE03.01, Política de personal PE03.02A, Acceso PDI/PAS PE03.02B, Acogida PDI/PAS	SA	
07 Presencia de sistemas de recogida y análisis de información que permitan conocer las competencias y resultados del personal académico y de apoyo a la docencia con vistas al acceso.	PA02.01, Gestión del PDI/PAS PA02.02A, Evaluación del profesorado	SA	
08 Existencia de mecanismos que hagan posible el seguimiento, revisión y mejora en el acceso del personal académico y de apoyo a la docencia.	PA02.02A, Evaluación del profesorado PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés PM01.01, Evaluación revisión y mejora	SA	
3 Formación del personal académico y de apoyo a la docencia.			
09 Presencia de mecanismos que regulen y garanticen la toma de decisiones sobre la formación del personal académico y de apoyo a la docencia.	PA02.02C, Formación del PDI/PAS	SA	
10 Presencia de sistemas de recogida y análisis de información que permitan conocer las competencias y resultados del personal académico y de apoyo a la docencia con vistas a su formación.	PA02.02C, Formación del PDI/PAS PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés	SA	
11 Existencia de mecanismos que hagan posible el seguimiento revisión y mejora del	PA02.02C, Formación del PDI/PAS	SA	

*SA: Satisfactorio, SF: Suficiente, IN: Insuficiente

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

ELEMENTOS	PROCEDIMIENTOS	VAL	COMENTARIO
3 Formación del personal académico y de apoyo a la docencia.			
plan de formación del personal académico y de apoyo a la docencia.	PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés PM01.01, Evaluación revisión y mejora		
4 Evaluación, promoción y reconocimiento del personal académico y de apoyo a la docencia.			
12 Presencia de mecanismos que regulen y garanticen la toma de decisiones sobre los modelos de evaluación, promoción y reconocimiento del personal académico y de apoyo a la docencia	PA02.02A, Evaluación del profesorado PA02.03, Reconocimiento del PDI/PAS	SA	
13 Presencia de sistemas de recogida y análisis de información que permitan conocer las competencias y resultados del personal académico y de apoyo a la docencia con vistas a su evaluación, promoción y reconocimiento.	PA02.02A, Evaluación del profesorado PA02.03, Reconocimiento del PDI/PAS PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés	SA	
14 Existencia de mecanismos que hagan posible el seguimiento, revisión y mejora de los modelos de evaluación, promoción y reconocimiento del personal académico y de apoyo a la docencia.	PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés PM01.01, Evaluación revisión y mejora	SA	

1.4.a. Gestión y mejora de los recursos materiales y servicios

ELEMENTOS	PROCEDIMIENTOS	VAL	COMENTARIO
01 Existencia del órgano con capacidad para gestionar los recursos materiales y los servicios	PA04.02A, Gestión de recursos materiales. Compras PA04.02B, Gestión de recursos materiales. Patrimonio PA04.02C, Gestión de recursos materiales. Mantenimiento y reparaciones PA04.03, Gestión de servicios	SA	
02 Existencia de mecanismos que regulen y garanticen la toma de decisiones sobre los recursos materiales y los servicios	PA04.02A, Gestión de recursos materiales. Compras PA04.02B, Gestión de recursos materiales. Patrimonio PA04.02C, Gestión de recursos materiales. Mantenimiento y reparaciones PA04.03, Gestión de servicios	SA	
03 Especificación de mecanismos de participación de los grupos de interés en la gestión de los recursos materiales y los servicios	PA04.02A, Gestión de recursos materiales. Compras PA04.02B, Gestión de recursos materiales. Patrimonio PA04.02C, Gestión de recursos materiales. Mantenimiento y reparaciones PA04.03, Gestión de servicios PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés	SA	
04 Presencia de sistemas de recogida y análisis de información que permitan conocer las necesidades sobre el diseño,	PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés	SA	

*SA: Satisfactorio, SF: Suficiente, IN:Insuficiente

Informe de Gestión Anual

 Farmazia Fakultatea
Facultad de Farmacia

1.4.a. Gestión y mejora de los recursos materiales y servicios

ELEMENTOS	PROCEDIMIENTOS	VAL	COMENTARIO
dotación, mantenimiento y gestión de los recursos materiales y los servicios, así como sobre la adecuación de los mismos			
05 Existencia de mecanismos que hagan posible el seguimiento, revisión y mejora de los recursos materiales y servicios	PM01.01, Evaluación revisión y mejora	SA	
06 Presencia de mecanismos que permitan la rendición de cuentas sobre los recursos materiales y servicios y su nivel de uso por parte del estudiante	PD01.01, Difusión y Comunicación	SA	

1.4.b. Calidad del personal de administración y servicios

ELEMENTOS	PROCEDIMIENTOS	VAL	COMENTARIO
07 Existencia del órgano con capacidad para definir y aprobar la política del personal de administración y servicios	PA02.01, Gestión del PDI/PAS	SA	se cumple el procedimiento
08 Especificación de los mecanismos de participación de los grupos de interés en la definición, revisión y mejora de la política del personal de administración y servicios	PA02.01, Gestión del PDI/PAS	SF	
09 Presencia de procedimientos para la recogida y análisis de información que permitan conocer las necesidades del personal de administración y servicios	PA02.01, Gestión del PDI/PAS PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés	SF	se realiza mediante encuestas
10 Existencia de mecanismos que hagan posible el seguimiento, revisión y mejora en la política y las actuaciones relacionadas con el personal de administración y servicios	PA02.03, Reconocimiento del PDI/PAS PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés PM01.01, Evaluación revisión y mejora	SA	
11 Presencia de mecanismos que permitan la rendición de cuentas al personal de administración y servicios sobre los resultados de la política de personal	PD01.01, Difusión y Comunicación	SA	

1.5. Análisis y utilización de los resultados

ELEMENTOS	PROCEDIMIENTOS	VAL	COMENTARIO
01 Presencia de mecanismos que permitan obtener información sobre las necesidades de los distintos grupos de interés en relación con la calidad de las enseñanzas	PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés	SA	
1 Análisis y utilización de los resultados del aprendizaje			
02 Existencia del órgano con capacidad para gestionar el análisis y utilización de los resultados del aprendizaje	PC02.02, Desarrollo de la enseñanza PE01.02, Planificación Anual	SA	
03 Presencia de mecanismos que regulen y garanticen el proceso de toma de decisiones sobre los resultados del aprendizaje	PC02.02, Desarrollo de la enseñanza PE01.02, Planificación Anual PM01.01, Evaluación revisión y mejora	SA	
04 Especificación del modo en que los grupos de interés están implicados en los	PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés	SA	

*SA: Satisfactorio, SF: Suficiente, IN:Insuficiente

1.5. Análisis y utilización de los resultados

ELEMENTOS	PROCEDIMIENTOS	VAL	COMENTARIO
1 Análisis y utilización de los resultados del aprendizaje			
procesos de medición, análisis y mejora de los resultados del aprendizaje	PC02.02, Desarrollo de la enseñanza PM01.01, Evaluación revisión y mejora		
05 Presencia de sistemas de recogida y análisis de información que faciliten datos relativos a los resultados de aprendizaje	PC02.02, Desarrollo de la enseñanza	SA	
06 Existencia de mecanismos que hagan posible el seguimiento, revisión y mejora continua de los resultados del aprendizaje y de la fiabilidad de los datos utilizados; así como estrategias para mejorar dichos resultados	PC02.02, Desarrollo de la enseñanza PM01.01, Evaluación revisión y mejora	SA	
07 Presencia de procedimientos que permitan la rendición de cuentas sobre los resultados del aprendizaje	PD01.01, Difusión y Comunicación PE01.02, Planificación Anual	SA	
2 Análisis y utilización de los resultados de la inserción laboral			
08 Existencia del órgano con capacidad para gestionar el análisis y utilización de los resultados de la inserción laboral	PC05.01, Orientación profesional e inserción laboral	SA	
09 Presencia de mecanismos que regulen y garanticen el proceso de toma de decisiones sobre los resultados de la inserción laboral	PC05.01, Orientación profesional e inserción laboral PM01.01, Evaluación revisión y mejora	SA	
10 Especificación del modo en que los grupos de interés están implicados en los procesos de medición, análisis y mejora de los resultados de la inserción laboral	PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés PC05.01, Orientación profesional e inserción laboral	SA	
11 Presencia de sistemas de recogida y análisis de información que faciliten datos relativos a los resultados de la inserción laboral	PC05.01, Orientación profesional e inserción laboral	SA	
12 Existencia de mecanismos que hagan posible el seguimiento, revisión y mejora de los resultados de la inserción laboral y de la fiabilidad de los datos utilizados, así como las estrategias para mejorar dichos resultados	PM01.01, Evaluación revisión y mejora	SA	
13 Presencia de procedimientos que permitan la rendición de cuentas sobre los resultados de la inserción laboral	PD01.01, Difusión y Comunicación	SA	
3 Análisis y utilización de los resultados de la satisfacción de los grupos de interés			
14 Existencia del órgano con capacidad para gestionar el análisis y utilización de los resultados de la satisfacción de los grupos de interés	PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés	SA	
15 Presencia de mecanismos que regulen y garanticen el proceso de toma de decisiones sobre la satisfacción de los grupos de interés	PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés PM01.01, Evaluación revisión y mejora	SA	
16 Especificación del modo en que los grupos de interés están implicados en los procesos de medición, análisis y mejora de los resultados de la satisfacción de los grupos de interés	PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés PM01.01, Evaluación revisión y mejora	SA	
17 Presencia de sistemas de recogida y análisis de información que faciliten datos relativos a la satisfacción de los grupos de interés	PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés	SA	

*SA: Satisfactorio, SF: Suficiente, IN:Insuficiente

1.5. Análisis y utilización de los resultados

ELEMENTOS	PROCEDIMIENTOS	VAL	COMENTARIO
3 Análisis y utilización de los resultados de la satisfacción de los grupos de interés			
18 Existencia de mecanismos que permitan el seguimiento, revisión y mejora de los resultados de la satisfacción de los grupos de interés y de la fiabilidad de los datos utilizados, así como estrategias para mejorar dichos resultados	PM01.01, Evaluación revisión y mejora	SA	
19 Presencia de procedimientos que hagan posible la rendición de cuentas sobre los resultados de la satisfacción de los grupos de interés	PD01.01, Difusión y Comunicación	SA	

1.6. Publicación de información sobre las titulaciones

ELEMENTOS	PROCEDIMIENTOS	VAL	COMENTARIO
01 Existencia del órgano con capacidad para gestionar la publicación de información actualizada de las titulaciones	PD01.01, Difusión y Comunicación	SA	
02 Presencia de mecanismos que regulen y garanticen los procesos de toma de decisiones sobre la publicación de información actualizada de las titulaciones	PD01.01, Difusión y Comunicación	SA	
03 Presencia de mecanismos que faciliten la recogida y análisis de información sobre el desarrollo de las titulaciones y programas	PD01.01, Difusión y Comunicación	SA	
04 Presencia de procedimientos que hagan posible informar a los grupos de interés sobre: - la oferta formativa, objetivos y planificación de las titulaciones - las políticas de acceso y de orientación de los estudiantes - la metodología de enseñanza, aprendizaje y evaluación - la política de movilidad y los programas de prácticas externas	PD01.01, Difusión y Comunicación	SA	
05 Presencia de procedimientos que informen a los grupos de interés sobre las alegaciones, reclamaciones y sugerencias	PA06.01, Sugerencias, quejas, solicitudes y reclamaciones PD01.01, Difusión y Comunicación	SA	
06 Presencia de procedimientos que informen a los grupos de interés sobre el acceso, evaluación, promoción y reconocimiento del personal académico y de apoyo a la docencia	PD01.01, Difusión y Comunicación	SA	
07 Presencia de procedimientos que informen a los grupos de interés sobre la utilización de los recursos materiales y servicios	PD01.01, Difusión y Comunicación	SA	
08 Presencia de procedimientos que informen a los grupos de interés sobre los resultados del aprendizaje	PD01.01, Difusión y Comunicación	SA	
09 Presencia de procedimientos que informen a los grupos de interés sobre los resultados de la inserción laboral	PD01.01, Difusión y Comunicación	SA	
10 Presencia de procedimientos que informen sobre los resultados de la satisfacción de los grupos de interés	PD01.01, Difusión y Comunicación	SA	
11 Presencia de mecanismos que hagan posible el seguimiento, revisión y mejora de la información pública que se facilita a los	PM01.01, Evaluación revisión y mejora	SA	

*SA: Satisfactorio, SF: Suficiente, IN: Insuficiente

1.6. Publicación de información sobre las titulaciones

ELEMENTOS	PROCEDIMIENTOS	VAL	COMENTARIO
grupos de interés			

*SA: Satisfactorio, SF: Suficiente, IN: Insuficiente

9. PLAN DE ACCIONES DE MEJORA

PA05.01, Medida de la satisfacción de los grupos de interés			
Acción	Resultados	Tipo	Estado
Pasar el cuestionario de satisfacción propuesto por la UPV/EHU durante el curso 2012-13 Se medirá la satisfacción de los colectivos de PDI y PAS	El cuestionario se retrasó al curso 2013-14 se ha pasado en las fechas 8-16 de octubre.	De mejora	Cerrada
PC01.01, Captación del alumnado			
Acción	Resultados	Tipo	Estado
Cambio de los trípticos informativos Se adjuntarán los nuevos trípticos de las cuatro titulaciones de grado impartidas en la Facultad de Farmacia	Actualizar la información	De mejora	Abierta
Invitar a los centros a participar en las Actividades Prácticas de la UPV/EHU en colaboración con el GV/EJ Participar en la convocatoria 2013	Mejorar el conocimiento de la Facultad y sus titulaciones	De mejora de titulación	Cerrada
PC01.03, Acogida y orientación al alumnado			
Acción	Resultados	Tipo	Estado
Recomendación de Uniquel. Seguimiento del Plan de Acción Tutorial una vez implantado.	Se lleva a cabo mediante las encuestas de satisfacción correspondientes	De modificación de titulación	Abierta
Plan Tutorial Extender el Plan Tutorial a todas las titulaciones	Asignar a todo estudiante un tutor/a	De mejora de titulación	Cerrada
PC02.01, Organización de la enseñanza			
Acción	Resultados	Tipo	Estado
Recomendación ANECA (NHD). CRITERIO 7: RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS Se recomienda aportar una distribución con los espacios o al menos una programación docente tentativa que ayuden a asegurar la disposición de espacios para impartir la docencia pretendida.	Si se observa la página web de la Facultad www.farmazia.ehu.es puede comprobarse que los distintos grupos de alumnos/as de la Titulación de NHD tienen asignadas las aulas y los laboratorios necesarios para el desarrollo del aprendizaje	De modificación de titulación	Abierta
Colgar en la web los calendarios de actividades de evaluación continua de todos los cursos y titulaciones	mejorar la información al alumnado	De mejora de titulación	Cerrada
PC02.02, Desarrollo de la enseñanza			
Acción	Resultados	Tipo	Estado
Recomendación ANECA (CTA). CRITERIO 8: RESULTADOS PREVISTOS Se han tomado como única información los indicadores correspondientes a la actual titulación de segundo ciclo sin tener en cuenta que las dificultades para obtener buenos resultados se dan sobre todo en los primeros cursos. Así, por ejemplo, parece excesivamente optimista proponer una tasa de abandono del 10% para alumnos que se inician en los estudios universitarios.	El primer curso de grado la Tasa de abandono por aplicación de régimen de permanencia ha sido del 14%. esperamos que con la consolidación de la titulación vaya descendiendo el grado de abandono	De modificación de titulación	Abierta

PC02.02, Desarrollo de la enseñanza			
Acción	Resultados	Tipo	Estado
Autorización para impartición en Euskara de varias asignaturas Se autorizan las asignaturas "Química General" y "Fisicoquímica"	Aumentar la docencia en Euskara Fecha COAD 07-03-2013	De modificación de titulación	Cerrada
Autorización para impartición en Euskara "Educación Ambiental y Prácticas Sociales" "Fotointerpretación, Teledetección y Riesgos Naturales" y "Casos Prácticos en Contaminación Ambiental"	Aumentar la docencia en Euskara Fecha COAD 07-03-2013	De modificación de titulación	Cerrada
Autorización para impartición en Euskara Bioquímica	Cumplir con el plan director de Euskara. Fecha COAD 5-09-2013	De modificación de titulación	Cerrada
Autorización para impartición en Euskara "Medicina Tropical. Enfermedades Importadas y de Viajero"	Aumentar la docencia en Euskara Fecha COAD 7-03-2013	De modificación de titulación	Cerrada
Autorización para la impartición en Euskara Asignatura de primer curso "Alimentos, Tecnología y Cultura"	Cumplir el Plan Director de Euskara	De modificación de titulación	Cerrada
Autorización para la impartición en Euskara Técnicas Aplicadas al Trabajo de Campo	Cumplir con el Plan Director de Euskara	De modificación de titulación	Cerrada
Publicar la información correspondiente en los tablones de la Facultad Publicar en los tablones de la Facultad los nombres de los/as coordinadores/as de curso y titulación		De mejora	Abierta
Incluir enlace con la información correspondiente en la página web de la Facultad Incluir en la página web información sobre los coordinadores de curso y titulación	mejorar la información al alumnado	De mejora	Cerrada
Solicitar autorización para impartir asignaturas en euskera a los Vicerrectorados involucrados		De mejora	Abierta
Crear comunicación entre los coordinadores de titulación		De mejora	Abierta
Autorización para impartir en euskera Se solicita para la asignatura 25245 Gestión Energética y Ecoeficiencia	Aumento de oferta de docencia en euskera	De modificación de titulación	Cerrada
Autorización para la impartición en Euskera Se solicita para las asignaturas: 25280 Microbiología y Parasitología Clínica 25282 Dermofarmacia	Cumplimiento del Plan Director de Euskera	De modificación de titulación	Cerrada
Autorización para la impartición en Inglés Se solicita para las asignaturas 25264 Biología Molecular y 25279 Tecnología Farmacéutica II	Plan de Plurilinguismo	De modificación de titulación	Cerrada
Autorización para la impartición en Euskera Se solicita para las asignaturas 25113 Fundamentos de Microbiología 25140 Economía y Empresa Alimentaria 25142 Producción de Materias Primas 25119 Alimentación y Salud Pública 25118 Nutrición y Dietética 25117 Química y Bioquímica de Alimentos 25121 Toxicología Alimentaria	Cumplimiento del Plan Director de Euskera	De modificación de titulación	Cerrada
Autorización para la impartición en Inglés Se solicita para la asignatura 25230 Ecología	Plan de plurilinguismo	De modificación de titulación	Cerrada
Autorización para la impartición en Euskera Se solicita autorización para las asignaturas: 25114 Química Orgánica 25115 Ingeniería Química 25116 Operaciones Básicas I 25120 Operaciones Básicas II	Cumplimiento del Plan Director de Euskera	De modificación de titulación	Abierta
Autorización para la impartición en Euskera Se solicita autorización para la asignatura: 25249 Diagnóstico y Restauración Vegetal	Cumplimiento del Plan Director de Euskera	De modificación de titulación	Abierta
Autorización para la impartición en Euskera Se solicita autorización para las asignaturas:	Cumplimiento del Plan Director de Euskera	De modificación de titulación	Abierta

PC02.02, Desarrollo de la enseñanza

Acción	Resultados	Tipo	Estado
25292 Las Plantas Medicinales y sus Principios Activos 25281 Toxicología			

PC04.01, Gestión y revisión de las prácticas académicas externas obligatorias

Acción	Resultados	Tipo	Estado
Implementación de la nueva aplicación informática para la gestión de las prácticas tuteladas. Desde el Rectorado se expuso la necesidad de establecer una nueva aplicación informática que sirviera para la gestión de las prácticas tuteladas (PraktiGes). Dicha aplicación debería estar vigente para cuando los y las estudiantes de los diferentes Grados fueran a realizar sus prácticas tuteladas. Sin embargo, aún no se ha establecido el calendario de implantación de la aplicación.		De mejora	Abierta

PD01.01, Difusión y Comunicación

Acción	Resultados	Tipo	Estado
Mejora de la información ofrecida en la web de las titulaciones En la web de las titulaciones se observan diversos errores. Se solicitará su subsanación	A fecha de 11 de octubre solo algunos han sido subsanados	De mejora de titulación	Abierta

PE01.02, Planificación Anual

Acción	Resultados	Tipo	Estado
Proporcionar espacio de estudio al alumnado Se colocarán mesas y sillas de estudio en zonas comunes de la Facultad	Facilitar los trabajos en equipo	De mejora	Cerrada
Plan Anual curso 2013-2014 A partir de la elaboración del Plan Estratégico, se elaborará un Plan Anual de Gestión para el curso 2013-14	Plan Anual elaborado	Estratégica	Abierta
Distribuir la convocatoria del programa Docentiaz entre el PDI de la Facultad, cada vez que se haga pública		Estratégica	Abierta
Jornada de reconocimiento a empresas e instituciones que acogen alumnado en prácticas Se hace entrega de un detalle a representantes de colegios profesionales, asociaciones y entidades como reconocimiento a la labor desempeñada durante estos 25 años de existencia de la Facultad de Farmacia		Tarea estratégica	Abierta
Concurso alumnado Concurso destinado al alumnado de Grado/Licenciatura/Diplomatura de la Facultad, en el que deben votar los pósteres más atractivos y más interesantes, de los expuestos por los grupos de investigación, en la conmemoración del 25 aniversario	Divulgar entre el alumnado la investigación que se lleva a cabo en la Facultad	Tarea estratégica	Abierta
Jornada de Puertas Abiertas Organizar visitas guiadas durante dos jornadas para mostrar a cualquier persona interesada, las infraestructuras e instalaciones de la Facultad		Tarea estratégica	Abierta
Exposición relativa al 25 aniversario de la Facultad Se realizará una exposición de fotos y noticias relativas a los 25 años de la facultad y una de pósteres de las líneas de investigación de los grupos de Investigación de la Facultad		Tarea estratégica	Abierta

PE02.01, Planificación de las titulaciones

Acción	Resultados	Tipo	Estado
Recomendación ANECA (CTA). CRITERIO 5: PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS Se recomienda vincular la asignatura Físico-Química al Módulo de Química de acuerdo con la descripción de cuadro de la página 25-26	No nos parece adecuado ya que de ese modo el módulo de física quedaría con una sola asignatura, la Física.	De modificación de titulación	Abierta

PE02.01, Planificación de las titulaciones			
Acción	Resultados	Tipo	Estado
<p>Recomendación ANECA (NHD). CRITERIO 5 PLANIFICACION DE LAS ENSEÑANZAS</p> <p>Se recomienda clarificar los criterios y ponderación de módulo 6, explicitando con total claridad el sentido de la integración, criterios y fases de evaluación de ambas materias/asignaturas.</p>	<p>Todo aquello que no se haya especificado en la Memoria de grado puede encontrarse en la página web de la Facultad de Farmacia www.farmazia.ehu.es y en los procedimientos "Gestión y revisión de las prácticas académicas externas obligatorias" y Gestión y revisión del Trabajo Fin de grado"</p>	De modificación de titulación	Abierta
<p>Observación de Uniquel. Se debe aportar una memoria económica específica del grado propuesto: ingresos, gastos e inversiones (Decreto 11/2009, de 20 de enero artículo 14, apartado 2). Este Comité considera que la memoria aprobada por el Consejo de Gobierno de 28/10/09 y presentada a la Agencia de Evaluación de la Calidad y Acreditación del Sistema Universitario Vasco el día 5/11/09 no da cumplimiento a lo establecido en el Decreto.</p>	<p>Esta recomendación no puede ser atendida por ser competencia de Servicios Centrales.</p>	De modificación de titulación	Abierta
<p>Cambio de curso de una asignatura</p> <p>Se solicita el cambio de la asignatura Comunicación en Euskera: Ciencia y Tecnología de cuarto curso a tercer curso</p>	<p>Se imparte compartida con Ciencias Ambientales y en dicha titulación se encuentra en tercer curso. Se incluye la resolución en los anexos del procedimiento "Planificación de las titulaciones" fecha COAD 07-02-2013</p>	De modificación de titulación	Cerrada
<p>Introducción nueva asignatura optativa en CTA</p> <p>"Taller Internacional sobre Desarrollo de Productos y Procesos Alimentarios", se trata de una asignatura en inglés a desarrollar entre la Universidad de Burdeos (Institut Polytechnique Bordeaux) y la UPV/EHU (Facultad de Farmacia)</p>	<p>Se pretende favorecer la movilidad de los estudiantes, para despertar su interés por el mundo profesional a nivel europeo e internacional. Ver anexo de aprobación en anexos del procedimiento "Planificación de las titulaciones" Fecha COAD 07-02-13</p>	De modificación de titulación	Cerrada
<p>Cambio de cuatrimestre de dos asignaturas optativas de farmacia</p> <p>Paso al primer cuatrimestre de la asignatura 25284 Análisis Químico Forense y al segundo cuatrimestre la asignatura 25285 Atención Farmacéutica.</p>	<p>Poder ofrecer el itinerario solicitado por el alumnado</p>	De modificación de titulación	Abierta