

Ciència i Tecnologia dels Aliments a la Universitat Autònoma de Barcelona

INTRODUCCIÓ

L'avaluació de l'ensenyament de 2n cicle de Ciència i Tecnologia dels Aliments (CTA) de la UAB pertany al programa d'avaluació de 2004 d'AQU Catalunya. L'ensenyament, implantat el curs 1996-1997, s'imparteix a la Facultat de Veterinària, juntament amb la llicenciatura de Veterinària.

L'avaluació interna es va dur a terme al llarg de l'any 2005, i l'externa, durant el segon trimestre de 2006. El comitè intern estava format per set persones (la coordinadora de la titulació, tres professors, un tècnic de gestió i dos estudiants), i va rebre el suport de la Unitat Tècnica de la UAB. El comitè extern va estar conformat per dos acadèmics, un professional i una experta en metodologies d'avaluació.

El procés d'avaluació es considera, en el seu conjunt, positiu, tant en el procés d'avaluació intern com en l'extern. L'autoinforme es valora molt positivament, i es reconeix l'esforç realitzat en detectar les evidències que sustenten els judicis valoratius, així com els canvis en el quinquenni. D'altra banda, el comitè extern creu que el procés d'avaluació ha afavorit el fet de donar a conèixer a la comunitat acadèmica menys implicada amb la titulació i, d'aquesta manera, afavorir una major integració. Cal destacar l'alt grau de concordança entre els judicis dels comitès d'avaluació intern i extern. Per tal com la titulació viu moments de canvi —se'n plantejava la transformació de postgrau a grau— l'avaluació es va orientar cap a aquest futur probable.

POSICIÓ ESTRATÈGICA DE LA TITULACIÓ

La posició estratègica de Ciència i Tecnologia dels Aliments es valora, des del punt de vista intern, en

relació al nombre d'estudiants i al grau de suport institucional que rep el centre. Des d'un punt de vista extern, es valora la posició de l'ensenyament en un entorn més ampli: en relació a la demanda acadèmica i laboral dels estudis. En ambdós casos l'avaluació és favorable.

Resultats de l'avaluació

Des del punt de vista intern, la posició estratègica de la titulació presenta un baix pes específic respecte a la Facultat de Veterinària i a la UAB pel que fa al nombre d'estudiants matriculats (vegeu taules 1, 2 i 3). No obstant, mostra una situació de fortalesa interna, probablement una posició superior a la que li correspondria per nombre d'estudiants, fet que és degut, d'una banda, que el professorat imparteix docència en els dos ensenyaments de la facultat, i de l'altra, de la consciència del pes estratègic d'aquest àmbit —salut i alimentació— a la UAB. A més a més, l'aprovació com a titulació de grau facilitarà el procés de consolidació interna.

Existeixen alguns aspectes que incideixen desfavorablement en la posició estratègica externa de la titulació, com són la manca d'un col·legi professional i el desconeixement de la titulació per part de moltes empreses alimentàries. Tot i això, el fet que la titulació passi a ser de grau ajudarà a consolidar la seva posició i afavorirà el reconeixement extern dels seus graduats. D'altra banda, la titulació presenta una bona inserció laboral dels graduats. Finalment, cal destacar que la titulació ha sabut desenvolupar unes bones relacions amb el sector alimentari de Barcelona i que es materialitzen, bàsicament, a través de la Planta pilot¹ de pràctiques en empresa, així com la implicació del professorat associat.

¹ El Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments (CER) és un centre especial d'investigació de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), entre les principals funcions del qual destaquen el desenvolupament de la qualitat i la transferència de tecnologia a empreses de l'àmbit alimentari. Tanmateix, dona servei als estudiants de veterinària, de ciència i tecnologia dels aliments i estudiants de tercer cicle per a la realització de pràctiques docents.

Taula 1. Evolució dels estudis de Ciència i Tecnologia dels Aliments a les universitats públiques catalanes

	2001-2002	2002-2003	2003-2004	2004-2005
Oferta de places	200	190*	190*	190*
Estudiants de nou ingrés	175	161	155	151
Matriculats totals	420	430	442	436

* Valor que es correspon a la suma de les places ofertes per la UB, UAB, UdG i UdL. La UVic no presenta límit de places per aquesta titulació.

Font: Comissionat per a Universitats i Recerca, Generalitat de Catalunya.

Taula 2. Evolució dels estudis de Ciència i Tecnologia dels Aliments a la UAB

	2001-2002	2002-2003	2003-2004	2004-2005
Oferta de places	60	60	60	60
Estudiants de nou ingrés	62	53	62	61
Matriculats	160	155	168	165

Font: Comissionat per a Universitats i Recerca, Generalitat de Catalunya.

Taula 3. Dades generals Universitat Autònoma de Barcelona 2004-2005

	Ciència i Tecnologia dels Aliments, UAB		
	Dones	Homes	Total
Estudiants totals a l'ensenyament	117	48	165
Estudiants de l'ensenyament a tot Catalunya	330	106	436
Estudiants totals matriculats a la universitat	19.640	12.372	32.012
Estudiants de segon cicle a la universitat	1.117	584	1.701
Percentatge d'estudiants de la titulació respecte al total d'estudiants de la universitat	0,6%	0,4%	0,5%
Percentatge d'estudiants de la titulació respecte al total d'estudiants de segon cicle de la universitat	10,5%	8,2%	9,7%
Percentatge d'estudiants de la titulació respecte al total d'estudiants de la titulació a Catalunya	35,4%	45,3%	37,8%

Font: Comissionat per a Universitats i Recerca, Generalitat de Catalunya.

CAPACITAT DEL SISTEMA

La capacitat del sistema es defineix per cinc elements: les característiques dels estudiants i professorat, les infraestructures i els recursos, les relacions externes, i la planificació i la gestió de la qualitat.

Estudiants

En aquest apartat es valora si el perfil de l'estudiant de l'ensenyament, pel que fa a la formació, la capacitat i la dedicació a l'estudi, respon a les característiques de l'ensenyament. Les valoracions (externa i interna) que es realitzen sobre la dimensió d'estudiants són adients.

Resultats de l'avaluació

En termes generals, el perfil dels estudiants que accedeixen a aquesta titulació es valora com a positiu. Les vies d'accés a aquesta titulació de 2n cicle són diverses: llicenciats de carreres de cicle llarg, primer cicle d'aquests estudis, diplomats o enginyers tècnics. Aquesta gran diversitat de perfils genera nombroses complicacions per tal d'assegurar que tots ells reuneixin els requisits mínims per seguir el programa formatiu. Molts dels estudiants combinen estudis i feina, l'existència del campus virtual, i les reduïdes dimensions de la titulació que faciliten el contacte entre professors i estudiants ajuden a superar les dificultats associades a aquesta situació.

L'alumnat és molt conscient tant de l'elecció de la titulació, com de la universitat on volen cursar-la, i segons va constatar el comitè extern, la titulació compleix les seves expectatives relatives a l'orientació aplicada dels estudis, així com la disponibilitat i preparació del professorat.

Finalment, cal indicar que en tractar-se d'una titulació de segon cicle, fa que els estudiants estiguin poc temps d'estada a la facultat, i conseqüentment presenten una baixa implicació en les activitats d'aquesta.

Professorat

Aquest apartat analitza si el perfil del professorat de l'ensenyament s'ajusta a les necessitats i les característiques de la titulació. El comitè extern el valora entre adequat i molt adequat.

Resultats de l'avaluació

El 64% de la docència és impartida per titulars d'universitat, un 4% per catedràtics d'universitat i un 24% per professors associats (vegeu la taula 4). La implicació del professorat del departament de Ciència dels Aliments en activitats de transferència tecnològica i d'investigació contribueix a la bona percepció dels estudiants respecte a la dinàmica de la titulació (contactes amb el món professional), i assegura l'actualització científica del programa acadèmic.

Com a punts febles, s'assenyala que el volum de professorat és insuficient, en especial per al departament més implicat en la titulació (Departament de Ciència Animal i dels Aliments). D'altra banda, l'avaluació ha posat de manifest que és necessari millorar el coneixement de la titulació entre els professors que pertanyen a d'altres centres i, d'aquesta manera, incrementar-ne la motivació pel que fa a la docència que hi imparteixen.

Taula 4. Plantilla de l'ensenyament de Ciència i Tecnologia dels Aliments a la UAB (% de participació en la docència per categories). Curs 2003-2004

	CU	TU	CEU	TEU Doctor	TEU no Doctor	Ajudants	Associats	Altres
2n cicle	3,3	64,0	0	0	0	2,5	24,6	5,6

Font: Centre avaluat

Infraestructura

L'aulari, els espais per fer pràctiques, les sales d'estudi i la biblioteca han configurat els punts principals d'avaluació de les infraestructures. Tanmateix, també s'han considerat les noves tecnologies, la seguretat i la conservació de les instal·lacions, i els serveis generals.

Resultats de l'avaluació

La valoració de l'avaluació externa corresponent a infraestructures i recursos s'ha establert com a poc adequada (en discrepància amb la valoració interna, que l'estableix com a adequada).

Les aules estan molt ben equipades i les àrees comunes de la facultat disposen de connexió sense fils a Internet. Es destaca la transformació de la Secretaria com un espai obert on els estudiants poden seure davant del personal que els atén.

Les noves tecnologies aplicades a la docència mereixen una valoració molt positiva, fet al qual segurament hi contribueix el Servei d'Informàtica i Multimèdia (SIMU) que facilita la incorporació de material en xarxa i la formació al professorat. La biblioteca està ben valorada, tot i que existeixen carències d'espais de treball per als estudiants.

No obstant, hi ha mancances molt importants relacionades amb els despatxos per al professorat i laboratoris docents. Els darrers són deficitaris en capacitat i equipament.

Cal dir que, en general, els estudiants escullen cursar aquesta titulació en aquest centre per la possibilitat de poder fer pràctiques a la Planta pilot i, si bé els graduats estan satisfets amb el treball realitzat en aquesta instal·lació, l'espai actualment ha quedat petit, tenint en compte la necessitat d'instal·lació de màquines de laboratori.

Relacions externes

En aquest apartat es valora la quantitat i la qualitat de relacions externes de la titulació amb altres universitats, l'administració, les empreses i les institucions.

Resultats de l'avaluació

L'avaluació externa coincideix amb la interna a considerar aquesta dimensió de manera satisfactòria, ja que la titulació manté bones relacions amb la indústria alimentària. A més a més, la facultat va participar en el procés d'elaboració del Llibre Blanc de la titulació en col·laboració amb la resta d'universitats espanyoles. Finalment, dir que la titulació forma part de la xarxa ISEKI-Food² des de la seva fundació.

En canvi, les dades de mobilitat d'estudiants (cinc intercanvis amb universitats estrangeres, especialment amb beques Erasmus, en el curs 2003-2004) i del professorat —atribuïda a la reduïda plantilla per fer front a l'encàrrec docent— són menys satisfactòries.

Planificació de la titulació i gestió de la qualitat

Aquest apartat té en compte l'existència i el desenvolupament d'una sèrie d'eines i d'estratègies destinades a assegurar la qualitat de l'ensenyament. S'analitza la coordinació docent de la titulació, el disseny de procediments de gestió o la participació dels diferents col·lectius en la gestió del centre. Finalment, es considera la presència de sistemes d'informació i retiment de comptes.

Resultats de l'avaluació

L'avaluació externa coincideix amb l'interna a valorar aquesta dimensió com a adequada. La titulació disposa d'una guia molt detallada sobre els aspectes d'aquesta. El seguiment del programa formatiu es discuteix a nivell de la coordinadora de la titulació i de la Comissió de docència de Ciència i Tecnologia dels Aliments.

La figura del coordinador exigeix un gran esforç, donada la gran activitat que implica l'organització i coordinació del professorat, estudiants i pràctiques externes, etc. Es considera molt positiu que la titulació tingui una comissió de docència pròpia i que al final de cada semestre es realitzin reunions d'avaluació i coordinació entre els professors i estudiants de la titulació.

Propostes de millora

Quant als estudiants, es proposen dues línies d'acció: d'una banda, millorar l'orientació dels nous estudiants a fi d'homogeneïtzar-ne els perfils; i de l'altra, promoure la participació dels estudiants tant en òrgans de govern com en diferents associacions. Cal dir que els aspectes negatius de l'alumnat (diferències en la formació i manca d'implicació en el dia a dia de la facultat) s'atenuaran quan la titulació sigui de grau.

En relació al professorat, se suggereix dotar el Departament de més professors per millorar la distribució d'activitat docent dels implicats en la titulació i assumir, dintre del Departament de Ciència Animal i dels Aliments, les assignatures impartides per professors d'altres centres poc implicats en la titulació.

Respecte les infraestructures, cal fer esforços per tal de millorar els laboratoris de pràctiques, tant pel que fa a dotacions d'equipament científic com a les mesures de seguretat; també es recomana resoldre les debilitats detectades pel que fa als espais de la Planta pilot i dels espais per poder realitzar treballs en grup i despatxos pel professorat.

Les relacions externes es podrien millorar promovent la mobilitat del professorat, tot i que per això es fa necessari incrementar la plantilla docent, i animar als estudiants a realitzar intercanvis a través de programes existents.

Finalment, se suggereix reforçar la coordinació de la titulació i considerar adequadament la càrrega que suposen les tasques de gestió, planificació i de coordinació.

PROGRAMA DE FORMACIÓ

El perfil de formació i l'adequació al programa establert en el programa de formació són les dimensions que s'avaluen en aquest apartat.

² ISEKI-Food és una organització europea que es va crear l'any 2005 amb més de 50 participants (universitats, centres de recerca, entre d'altres) de 24 països.

Perfil de formació

Aquest apartat té com a objectiu veure quin és l'estat de definició del perfil de formació i quins són els elements interns i externs que s'utilitzen per definir-lo (ús de referents acadèmics i professionals, i participació de diferents agents). També es determina el grau d'adequació del perfil a les necessitats acadèmiques i professionals.

Resultats de l'avaluació

L'avaluació externa valora adequadament el perfil de formació d'aquest ensenyament, tal i com estableix l'avaluació interna. El perfil de formació de CTA està perfectament definit en el Llibre Blanc. Durant l'avaluació es va posar de manifest la "personalitat" pròpia de CTA dintre de l'oferta formativa de Catalunya (orientació tecnològica, així com l'especialització en aliments animals).

L'adequació del perfil s'observa per l'alt grau d'inserció i adequació; i la capacitat que mostren els graduats per desenvolupar tasques professionals en diferents àmbits (empreses i investigació) i en diferents sectors.

No obstant, s'observen dues mancances importants: la formació insuficient en el camp de la tecnologia dels productes vegetals, i el sistema de convalidacions que, tot i ser de caràcter general de la UAB, condueix a una reducció inadequada de les matèries formatives que cursen els estudiants. Això pot incidir desfavorablement en la formació global dels graduats.

Programa de formació

El programa de formació s'ha analitzat tenint en compte els indicadors que fan referència a la seva funcionalitat (ciclicitat, o optativitat i obligatorietat). També s'observen la seqüència dels estudis, el nivell d'actualització dels programes i la definició i la difusió d'aquests programes.

Resultats de l'avaluació

Ciència i Tecnologia dels Aliments és una carrera de segon cicle de 150 crèdits que s'estructura en dos cursos (vegeu la taula 5). Cada curs es divideix en dos períodes quadrimestrals. L'estudiant, optativament, pot escollir fer "Estades a la Indústria I" o II, amb 4,5 o 9 crèdits respectivament.

La valoració externa que es realitza d'aquest apartat és de poc adequat, reduint la valoració realitzada pel comitè intern. La principal problemàtica del programa de formació és haver de desenvolupar-se amb perfils d'entrada diferents, el que provoca disfuncions en les aules a causa de l'heterogeneïtat de l'alumnat. D'altra banda, el comitè extern assenyalava que el programa té un excessiu biaix teòric que, donada la vocació tecnològica de la titulació, caldria equilibrar.

Taula 5. El programa de formació de Ciència i Tecnologia dels Aliments a la UAB

Publicació al BOE	13/10/1994
Anys de durada	2
Pla d'estudis	
Crèdits troncal i obligatoris	94,5
Teoria	63
Pràctica	31,5
Crèdits optatius (b)	40,5
Crèdits de lliure elecció	15
Total	150
Grau mínim de practicitat obligatòria	33%
Nombre d'assignatures optatives ofertes	14
Oferta de crèdits optatius propis (a)	75
Relació d'optativitat (a/b)	1,8
Projecte final de carrera / Pràcticum	nd/nd
Pràctiques en empreses	Sí
nd: dada no disponible	
Font: Centre avaluat	

Propostes de millora

En relació al perfil de formació, es posa de manifest la necessitat de conèixer amb major detall la inserció dels graduats (realitat geogràfica i social). A més a més, la inclusió en el programa de la formació d'aspectes com la tecnologia de productes vegetals podria millorar el perfil de formació de la titulació. Finalment, es recomana el replantejament dels processos de convalidació i valorar la implantació d'un sistema de substitució que no redueixi el currículum (oferint matèries alternatives en la llicenciatura per a aquelles que en formin part però que hagin estat cursades pels estudiants en els primers cicles).

Quant al programa de formació, se suggereix a la UAB augmentar el recolzament al nou centre tecnològic, que constituirà una millora substancial en la formació pràctica. El CER està integrat en dues xarxes: el "Centre de Referència de Tecnologia dels Aliments-CeRTA" i la "Xarxa de Centres de Suport a la Innovació" (Xarxa de Centres de Recolzament a la Innovació), que pertanyen a la Generalitat de Catalunya.

DESENVOLUPAMENT DE L'ENSENYAMENT

Els elements que constitueixen el desenvolupament de l'ensenyament són: l'organització educativa, la metodologia docent, l'acció tutorial i d'orientació, i les activitats curriculars complementàries.

Organització educativa

L'adequació del calendari i l'horari al tipus de docència i d'estudiants, la mida dels grups, l'organització de les pràctiques i el grau de satisfacció que mostren els professors i els estudiants sobre l'organització de la docència són els aspectes que s'han valorat en aquest apartat.

Resultats de l'avaluació

L'avaluació externa coincideix amb la interna a considerar aquesta dimensió com a adequada.

L'organització és complexa degut a les convalidacions i els complements de formació, que impliquen perfils de matrícula molt diversos. No obstant, aquesta problemàtica desapareixerà amb la conversió del títol a un títol de grau.

En relació a la mida dels grups, s'ha detectat que el nombre d'estudiants per grup de pràctiques és molt alt, a excepció de pràctiques a la planta pilot (vegeu la taula 6). Tot i això, la titulació segueix la normativa general de la UAB. La millora, ja recomanada anteriorment, en laboratoris de pràctiques i professorat permetria superar aquesta debilitat. Per últim, indicar l'alta satisfacció dels estudiants amb l'organització de les pràctiques de l'assignatura optativa "Estades a la Indústria". La Facultat, mitjançant la Coordinadora de la Titulació, és l'encarregada d'oferir places el mes de maig per fer pràctiques en diferents indústries.

Taula 6. Distribució dels estudiants en la titulació de Ciència i Tecnologia dels Aliments a la UAB. Curs 2003-2004

Mitjana d'estudiants per grup (truncals i obligatòries)	
Teoria	48
Pràctica	23
Mitjana d'estudiants per grup (optatives)	
Teoria	39
Pràctica	32
Estudiants totals	168
Estudiants equivalents a temps complet	100
Font: Centre avaluat	

Metodologia

Aquest apartat avalua l'adequació de la metodologia docent als objectius de formació i la satisfacció tant del professorat com de l'alumnat.

Resultats de l'avaluació

Ambdós comitès valoren que la metodologia és, en general, adequada al desenvolupament de la docència. Els professors són conscients del canvi de metodologia que implica l'Espai europeu d'educació superior (EEES), i tenen una capacitat d'adaptació demostrada, per tal com a Veterinària ja hi ha en marxa una experiència pilot.

La realització de molts treballs en equip i la seva defensa pública són valorades com a activitats formatives de gran valor, tant per als estudiants com per als graduats. Com s'ha assenyalat més amunt, també es valora positivament l'ús de les noves tecnologies.

Acció tutorial i d'orientació

En aquest punt s'analitza la tipologia dels serveis d'orientació a l'estudiant i la seva adequació, tant pel que fa a la vida acadèmica com a la inserció professional. Posteriorment, es valora el grau de satisfacció dels implicats en l'accés tutorial (professorat i estudiants).

Resultats de l'avaluació

L'avaluació externa valora l'acció tutorial i d'orientació entre molt adequada i adequada.

La titulació presenta dos tipus de tutories: les acadèmiques institucionals i les individualitzades. El primer tipus es valora com un instrument útil per a la millora contínua de la gestió acadèmica, mentre que el segon es troba infrutilitzat i els professors-tutors veuen poques vegades els estudiants, funcionant millor el sistema de "falsos tutors". Aquesta infrutilització s'atribueix al fet que es tracta d'estudiants més madurs i en una titulació "de pas", curta, que no afavoreix l'establiment d'una relació de seguiment duradora. De totes maneres, per assegurar la tutoria en la matrícula, actualment s'assigna un tutor als preinscrits. Cal

destacar favorablement que les relacions estudiants-professorat són molt properes i fluides.

Activitats curriculars complementàries

La planificació de les activitats, l'orientació d'aquestes activitats al desenvolupament de competències acadèmiques, professionals o personals, i la satisfacció de l'alumnat i el professorat han estat els eixos valoratius d'aquest apartat.

Resultats de l'avaluació

Les activitats curriculars complementàries es troben valorades deficientment en l'avaluació externa en discrepància amb l'avaluació interna que les situa com a positives. Si bé l'oferta de formació transversal és molt important a la UAB, el comitè extern considera escassa l'oferta d'activitats curriculars complementàries a la titulació; probablement, aquesta situació pot estar influïda per l'absència d'una associació d'estudiants que promogui l'organització d'esdeveniments d'interès.

Propostes de millora

Les propostes de millora que es presenten s'emmarquen en les activitats curriculars complementàries. Concretament se suggereix habilitar un mecanisme de visites curtes a indústries i es recomana l'organització de conferències i *workshops*, i altres activitats a desenvolupar en el propi centre.

QUALITAT DELS RESULTATS

La qualitat dels resultats es defineix per l'anàlisi dels següents elements: estratègies d'avaluació dels resultats acadèmics, resultats acadèmics, estratègies d'avaluació dels resultats professionals, resultats professionals, estratègies d'avaluació dels resultats personals, i resultats personals.

Estratègies d'avaluació i qualitat dels resultats acadèmics

Aquest punt conté tant els resultats de la valoració de les estratègies d'avaluació acadèmica en el procés d'aprenentatge, com els resultats acadèmics assolits pels estudiants en el seu procés d'aprenentatge.

Resultats de l'avaluació

Les estratègies d'avaluació són adequades, tant pel que fa a la tipologia (combinació de l'avaluació continuada dels treballs i pràctiques amb una avaluació final), com pel que fa al nivell d'exigència. Per la seva banda, els resultats acadèmics es valoren molt positivament, augmentant la valoració interna, que els havia valorat com a satisfactoris.

Tant la taxa de rendiment (crèdits aprovats sobre els matriculats) com la taxa d'èxit (crèdits aprovats sobre presentats) són elevades (vegeu la taula 7). La taxa de graduació (graduats en el temps previst o bé en un any més) oscil·la entre el 63 i 70%, i l'abandonament al voltant del 12% (cohort 2000-01 i 2001-02). Considerant la tipologia d'estudiants, es considera que els resultats són senyal d'un sistema d'avaluació adient.

Taula 7. Resultats acadèmics de les assignatures obligatòries en Ciència i Tecnologia dels Aliments a la UAB. Curs 2003-2004

Taxa d'èxit en l'ensenyament	
1a convocatòria	88%
2a convocatòria	87%
Rendiment acadèmic	
2n cicle	86%
Mitjana d'estudiants titulats (1999-2004)	44
Font: Centre avaluat	

La mitjana d'estudiants titulats és de 44 pel període comprès entre els anys 1999 i 2004; cal destacar que la mitjana d'estudiants titulats ha anat incrementant-se curs rere curs, així el curs 1999-2000 es varen titular 32 estudiants, xifra que s'incrementa fins a un total de 54 estudiants pel curs 2003-2004.

La mitjana corresponent a la durada dels estudis per titulat s'ha establert en 2,7 anys (per als cursos 1999-2004). El fet que els estudiants triguin més a acabar aquesta titulació de segon cycle pot ser perquè molts dels estudiants treballen mentre estan cursant els estudis.

Estratègies d'avaluació i qualitat dels resultats professionals

En aquest apartat s'han avaluat les estratègies per conèixer el grau d'assoliment dels resultats professionals i els resultats d'inserció laboral obtinguts.

Resultats de l'avaluació

Les estratègies d'avaluació dels resultats professionals es valoren com a adequades. La UAB disposa d'un observatori d'inserció laboral que serveix per comprovar el grau de consecució dels resultats professionals dels graduats. A més a més, des del Consell Social de la UAB es promouen estudis d'inserció laboral conjunts entre totes les universitats públiques catalanes, fet que possibilita que la titulació disposi de referents a nivell de Catalunya.

La valoració externa situa els resultats professionals com a molt satisfactoris, valoració superior a l'establerta per l'avaluació interna, que valora aquests resultats com a satisfactoris. L'estudi d'inserció de 2005 (vegeu la taula 8) d'AQU Catalunya mostra que el 90% dels graduats de CTA de la UAB estaven ocupats, el 94% dels quals ocupen llocs pels quals se'ls va exigir la titulació de CTA, i les funcions que realitzen són les pròpies de CTA (percentatge superior a la mitjana de Catalunya que se situa en el 71%). Els llocs de treball es distribueixen en diferents sectors, encara que el valor que compta amb una major freqüència en la distribució de les dades se situa en el de Producció alimentària (32%).

Taula 8. Dades d'inserció laboral dels llicenciats en Ciència i Tecnologia dels Aliments. Resultats professionals

	Enquestats	Ocupats	Ocupats abans d'acabar	Contracte fix en el moment de l'enquesta	Satisfacció amb la feina actual (1-7)	Percentatge funcions específiques de la titulació	Percentatge funcions universitàries
CTA, UAB	31 (de 40)	90,3%	nd	nd	5,6	93,8%	100%

nd: dada no disponible

Font: Enquesta inserció laboral 2005 d'AQU Catalunya (promoció 2001)

Estratègies d'avaluació i qualitat dels resultats personals

Aquest punt té en compte les estratègies seguides per avaluar els resultats personals dels estudiants, com ara la satisfacció dels graduats amb relació a les seves capacitats per resoldre problemes i planificar treballs, la capacitat de treballar en equip o la seva iniciativa personal.

Resultats de l'avaluació

La valoració externa coincideix amb l'interna i valoren les estratègies d'avaluació dels resultats personals com a adequats. Les dades aconseguides mitjançant aquestes estratègies han estat valorades pel comitè extern i intern com a satisfactòries. Tal com es pot observar a la taula 9, la satisfacció dels graduats de CTA de la UAB en el grau de desenvolupament de competències interpersonals està per sobre de l'aprovat (situat al 3,5), a excepció del lideratge.

Taula 9. Dades d'inserció laboral dels graduats en Ciència i Tecnologia dels Aliments. Resultats personals

	Expressió oral (1-7)	Expressió escrita (1-7)	Treball en equip (1-7)	Lideratge (1-7)	Gestió (1-7)
CTA, UAB	4,1	4,0	5,5	3,1	4,5

Font: Enquesta inserció laboral 2005 d'AQU Catalunya (promoció 2001)