

Memoria del Proyecto de Innovación
y Mejora Docente Titulado:

**CAPTACIÓN DE ESTUDIANTES Y
PROMOCIÓN DE LA TITULACIÓN DE
INGENIERÍA AGROALIMENTARIA
(Proyecto ID2012/038)**

Profesora Responsable:

M^a Yolanda Gutiérrez Fernández

Área de Nutrición y Bromatología

Departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología

Escuela Politécnica Superior de Zamora

Entidad financiadora:

Universidad de Salamanca

Periodo de desarrollo:

Septiembre/2012 – Junio/2013

Dirigido a:

Vicerrectorado de Política Académica

ÍNDICE

1 - INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO.....	3
2 - OBJETIVOS DEL PROYECTO.....	6
3 - PLAN DE TRABAJO.....	7
4 - RESULTADOS.....	9
5 - MEMORIA ECONÓMICA.....	10
6 - ANEXO I.....	11

1 – INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

El título de Grado en Ingeniería Agroalimentaria tiene su base en el título de Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias y Alimentarias creado por Real Decreto 1452/1990 (BOE nº 278, de 20/11/90), como respuesta a la necesidad de técnicos especializados en la aplicación de los avances científicos y tecnológicos a los procesos desarrollados en las citadas industrias. Posteriormente, por Real Decreto 50/1995 (BOE nº 30, de 04/02/95), se estableció que la denominación de Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias y Alimentarias fuera modificada por la de Ingeniero Técnico Agrícola (I.T.A.), especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias (título oficial impartido en la Escuela Politécnica Superior de Zamora de la Universidad de Salamanca según el Plan de Estudios aprobado en el año 1997 (BOE nº 283, de 26/11/1997), que habilitaba para el acceso al ejercicio de una actividad profesional regulada en España y que fue articulado como enseñanza de 1^{er} ciclo con una duración de tres años).

La adaptación de estos planes de estudio al Espacio Europeo de Educación Superior hizo que, tomando como base la información obtenida del Libro Blanco de las Ingenierías Agrarias e Ingenierías Forestales publicado por la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación y el informe sobre los perfiles académicos en Europa en el área de la Agronomía elaborado por el Consejo General de Colegios Oficiales de Ingenieros Técnicos Agrícolas de España, surgiera el título de Grado en Ingeniería Agroalimentaria, que se ha venido impartiendo en la EPS de Zamora desde el curso 2010-2011.

La implantación de este título en la Universidad de Salamanca presentó, inicialmente, un interés institucional considerando la contribución específica de este Grado que ampliaba y completaba la oferta formativa de la Universidad de Salamanca, cuyo mapa de estudios es actualmente uno de los más competitivos y atractivos de Castilla y León.

El interés académico y científico de este título de Grado se halla fuera de toda discusión dado que, cada vez más, se requieren respuestas concretas a las demandas efectivas de las industrias de alimentación como consecuencia de la variación de las estructuras y necesidades de abastecer a consumidores cada vez más preocupados por su salud y bienestar. Para la impartición de estos estudios, se cuenta con un profesorado de amplia cualificación docente e investigadora, entre los que cabe destacar 12 Profesores Titulares de Universidad con docencia sólo en este grado; 12

Titulares de Escuela Universitaria, 2 Ayudantes Doctores, 4 Profesores Colaboradores y 1 Contratado Doctor.

Una parte importante de los profesores permanentes pertenece a áreas científicas que forman parte de Departamentos con sede en Salamanca, predominando en este grupo los profesores doctores. Dentro de los profesores permanentes que pertenecen a áreas tecnológicas, también hay una elevada proporción de profesores doctores; en este caso, la mayoría pertenece al Departamento de Construcción y Agronomía con sede en el Centro. El profesorado funcionario tiene una alta participación en proyectos de investigación de convocatorias públicas y privadas, aunque también participan en contratos de colaboración con empresas y/o administración, la mayoría desarrollados en la EPS de Zamora y en los que participan diversas empresas del sector agroalimentario del entorno.

Por otra parte, el profesorado permanente cuenta con una larga experiencia docente, así por ejemplo, el conjunto de Profesores Titulares tienen una media de 20 años de docencia. Además, la mayoría del profesorado tiene una vinculación continuada con las materias que imparten, lo que da estabilidad a la enseñanza.

El interés profesional de este título de Ingeniero Agroalimentario es ampliamente reconocido por las empresas, las corporaciones profesionales, las universidades y centros de investigación. Zamora y su entorno cuentan con un sector agroalimentario importante y con necesidad de personal cualificado que pueda impulsar la pequeña y mediana empresa mayoritaria en este sector abriendo nuevas fuentes de empleo.

Durante el tiempo que estuvo vigente la titulación de ITA, especialidad en industrias agroalimentarias, en la EPSZ se formó un notable número de egresados con amplio índice de empleabilidad en industrias del sector ubicadas en Zamora y alrededores. Además, el número de estudiantes que realizaron prácticas en empresas del sector agroalimentario, en bodegas como veedores durante la vendimia, etc., justifican la capacidad de la EPSZ para continuar su tarea de formación.

Por otra parte, hay que destacar la calidad y excelencia de las instalaciones de la EPSZ, que cuenta con siete laboratorios completamente equipados que están dedicados exclusivamente a la actividad docente e investigadora relacionada con el GIAA (laboratorios de Química, de Microbiología, de Bromatología, de Producción Vegetal, de Tecnología de Alimentos I y II y el de Análisis Sensorial de Alimentos), debidamente dotados tanto para la realización de las prácticas programadas como

para la realización de análisis y/o ensayos relacionados con Proyectos o Trabajos Fin de Grado y con Proyectos de Investigación del personal docente. En especial, hay que hacer referencia a las 3 plantas piloto de los laboratorios de Tecnología de los Alimentos I y II y a la Sala de Análisis Sensorial de Alimentos. Además, hay que añadir la idoneidad de las aulas (4 específicas para el Grado con sus correspondientes dotaciones relativas a recursos informáticos, pizarras, etc.), aulas de Informática (6 en el campus).

2 - OBJETIVOS DEL PROYECTO

El principal objetivo de este proyecto de innovación consiste en conseguir un aumento del número de estudiantes matriculados en el Grado en Ingeniería Agroalimentaria que, desde hace algunos cursos académicos hasta el momento actual, ha ido disminuyendo paulatinamente hasta alcanzar cifras inferiores a 35 alumnos, límite recomendado por la Junta de Castilla y León para justificar el mantenimiento de cualquier título de Grado en esta Comunidad Autónoma, tal como aparece recogido en el borrador del Decreto de Ordenación de Titulaciones próximo a aprobarse.

No obstante, las actividades a desarrollar no se realizan exclusivamente con fines de captación, sino también para orientar previamente a los potenciales alumnos en los objetivos formativos, socioeconómicos y laborales de las actividades propias de la Ingeniería Agroalimentaria.

3 - PLAN DE TRABAJO

Con el fin de alcanzar el objetivo propuesto en este proyecto de innovación docente se llevó a cabo una actuación especial de difusión del título de Grado en Ingeniería Agroalimentaria que fue planificada en distintas fases:

1ª) Se procedió al envío de cartas, dirigidas tanto a Equipos de Dirección como a Asociaciones de Padres de Alumnos, a los diferentes Institutos y Centros de Enseñanza Secundaria y Bachillerato así como a Centros Específicos de Formación Profesional de Castilla y León, dentro de la zona de influencia de la Universidad de Salamanca.

En ellas, se ofrecía la posibilidad de visitarlos e impartir charlas informativas sobre aspectos diversos relacionados con los estudios del Grado en Ingeniería Agroalimentaria (estructura del plan de estudios, descripción de módulos y materias, competencias a adquirir, salidas profesionales, etc.). Así mismo, se informaba sobre la idoneidad y adecuación del profesorado encargado de la impartición de tales enseñanzas, su capacidad docente y de investigación. Y, finalmente, se destacaba la calidad de las instalaciones y recursos disponibles en la EPS de Zamora, resaltando las adecuadas características de las aulas tradicionales, aulas de informática, laboratorios, seminarios, plantas piloto de diversas industrias alimentarias, sala de catas, etc., espacios dedicados exclusivamente a la actividad docente e investigadora relacionada con el Grado. De igual forma, se daban a conocer otros espacios y recursos compartidos con el resto de titulaciones que se cursan en el Campus Viriato como Biblioteca, Polideportivo, Cafetería - Comedor, etc.

2ª) Se visitaron los centros que así lo solicitaron, y que a continuación se relacionan:

IES "Vaguada de la Palma"		Salamanca	30/04/2013
IES "Tierra de Ciudad Rodrigo"	Ciudad Rodrigo	Salamanca	07/05/2013
IES "Rodríguez Fabrés"		Salamanca	10/05/2013
Colegio "Medalla Milagrosa"		Zamora	10/05/2013
IES "Calisto y Melibea"	Santa Marta	Salamanca	20/05/2013

Colegio “José Luís Gutiérrez”	Muga de Sayazo	Zamora	22/05/2013
IES “Maestro Haedo” (AMPA)		Zamora	29/05/2013

En ellos se llevaron a cabo las charlas antes citadas, apoyando la información ofrecida con presentaciones en Power Point de los diferentes temas reseñados y concluyendo con un coloquio en el que se respondió a cuestiones planteadas por los participantes (estudiantes/padres).

3ª) Se procedió a la elaboración de dípticos de difusión específicos de la titulación destinados a fomentar el conocimiento de la existencia de estas enseñanzas que fueron repartidos por los centros. En estos documentos se incluye información relativa a aspectos tales como competencias a adquirir con estos estudios, salidas profesionales, plazo de preinscripción, páginas web de la Universidad de Salamanca y de la Escuela Politécnica Superior de Zamora, etc. En esta memoria se incluye un ejemplar del mencionado díptico de difusión (ANEXO I).

4 – RESULTADOS

Una vez finalizado el plan de trabajo, se pudo extraer la siguiente conclusión:

Tanto los padres como los potenciales alumnos valoraron favorablemente la información recibida y participaron de forma activa en los coloquios que siguieron a las exposiciones realizadas.

No obstante, no se pueden aportar datos concluyentes sobre la eficacia de esta actuación específica para la difusión del Grado en cuestión y, por tanto, sobre el proceso de captación de nuevos alumnos, puesto que solo será posible hacerlo tras los períodos de matriculación para el curso académico 2013-2014.

5 – MEMORIA ECONÓMICA

Los gastos realizados para la ejecución del Proyecto de Innovación y Mejora titulado **CAPTACIÓN DE ESTUDIANTES Y PROMOCIÓN DE LA TITULACIÓN DE INGENIERÍA AGROALIMENTARIA (Proyecto ID2012/038)** son los que se relacionan a continuación:

- TNO Samsung CLX350 Neg (sin IVA)	42.98 €
Pendrive USB 64Gb (sin IVA)	42.14 €
Total (IVA incluido)	103 €
- Desplazamientos a los Centros:	
• Salamanca-Ciudad Rodrigo-Salamanca	07/05/2013
• Zamora-Santa Marta de Tormes	20/05/2013
• Salamanca-Zamora-Muga de Sayazo (ida y vuelta)	22/05/2013

6 – ANEXO I

¿cómo me las ingeniería?



Información

nombre **ANA** (vinana018)
estado civil **soltera**
edad **18 años**

Acerca de mi

Mi familia siempre tuvo viñedos Me gusta innovar y quiero fabricar mi propio vino... !:-o

Intereses y preguntas

Y, si quisiera vivir de esto...
¿cómo me las ingeniería?

ingenieríate tu vida
GRADO DE INGENIERÍA AGROALIMENTARIA

IMAGINA VIVIR COMO QUIERES Y DE LO QUE QUIERES

¿SOBRE QUÉ TEMAS VAS A ESTUDIAR?

Tecnología y procesado de productos agroalimentarios.
Diseño, cálculo y mantenimiento de equipos e instalaciones.
Gestión medioambiental.
Ingeniería de obras y proyectos de industrias agroaliment.
Control automático de procesos.
Gestión y control de la calidad y seguridad alimentaria.
Desarrollo e innovación agroalimentaria.

Y DESPUÉS, ¿EN QUÉ PODRÁS TRABAJAR?

sector privado

- Industrias agroalimentarias y, en general, sociedades, cooperativas y empresas familiares del sector.
- Empresas de sectores relacionados: maquinaria agrícola, construcciones agroindustriales, agroquímicas, etc.
- Consultores y auditores.

ejercicio libre de la profesión

- Realización y ejecución de proyectos de consultoría y peritaje.
- Diseño de plantas de producción en empresas familiares y cooperativas.
- Consultores y auditores.

administración pública

Personal funcionario o laboral de los cuerpos técnicos de administraciones públicas: europea, estatal, autonómica y local.

investigación, desarrollo e innovación

- Centros públicos, privados y departamentos de I+D+i de grandes empresas.

docencia pública y privada

- Centros públicos y privados, tanto en enseñanza secundaria como en la universidad.

PREINSCRIPCIONES

> en la web de la Universidad de Salamanca
www.usal.es

GIAA
grado de ingeniería agroalimentaria



UNIVERSIDAD DE SALAMANCA



Escuela Politécnica Superior de Zamora