

EXPEDIENTE Nº: 2500727

FECHA: 17/03/2017

## INFORME FINAL

### EVALUACIÓN PARA RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN

<b>Denominación del Título</b>	GRADUADO O GRADUADA EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA POR LA UNIVERSIDAD DE NAVARRA
<b>Universidad (es)</b>	UNIVERSIDAD DE NAVARRA
<b>Centro (s) donde se imparte</b>	
<b>Menciones/Especialidades que se imparten en el centro</b>	NO APLICA
<b>Modalidad (es) en la se imparte el título en el centro. En su caso, modalidad en la que se imparten las distintas menciones/especialidades del título</b>	PRESENCIAL

ANECA conforme a lo establecido en el artículo 27.bis del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, en la modificación introducida por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, ha procedido a realizar la evaluación para la renovación de la acreditación del título universitario oficial arriba citado.

La evaluación del título llevada a cabo por la Comisión de Acreditación de ANECA de forma colegiada ha considerado tanto el informe emitido por los expertos externos que realizaron la visita a la universidad, como el resto de la información disponible del título.

Una vez otorgado el plazo de 20 días para la presentación de alegaciones a la propuesta de informe remitida a la universidad, dicha Comisión de Acreditación emite el siguiente informe final de renovación de la acreditación.

## CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN

### DIMENSIÓN 1. LA GESTIÓN DEL TÍTULO

#### CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

Estándar:

El programa formativo está actualizado y se ha implantado de acuerdo a las condiciones establecidas en la memoria verificada y / o sus posteriores modificaciones.

#### VALORACIÓN DEL CRITERIO

El plan de estudios del Grado en Nutrición Humana y Dietética se implantó en el curso 2009/10, comenzando con los dos primeros cursos simultáneamente según se señalaba en el informe de modificación del título de 5 de abril de 2010. La implantación se ha realizado conforme a lo señalado en la memoria verificada. La planificación temporal y la secuenciación de las asignaturas se considera adecuada para la consecución de los resultados de aprendizaje previstos, lo cual es confirmado en las audiencias celebradas con los estudiantes y egresados durante la visita.

Se han realizado modificaciones en la temporalidad de alguna asignatura para facilitar la adquisición de los conocimientos y competencias de otras materias. Estos cambios, así como la reducción del número de asignaturas de 3 ECTS, no han sido aún verificados a la espera de que finalice el proceso de acreditación.

Las guías docentes están actualizadas y contienen las competencias de la asignatura, programa, actividades formativas, y el sistema de evaluación. También recogen la bibliografía y los horarios y fechas de interés para el alumno. En los tres últimos cursos, siguiendo las recomendaciones de los informes de seguimiento realizados por ANECA (2012 y 2014), se ha hecho especial hincapié en que cada profesor revise las guías docentes de sus asignaturas detalladamente, comprobando que incluyen toda la información requerida. Están disponibles a los alumnos antes de empezar a matricularse.

El perfil de egreso fue redactado en la primera memoria verificada del 2009, teniendo en cuenta la situación profesional de los dietistas nutricionistas, tanto en España como en Europa. Está disponible en la Web del título y coincide con el que figura en la memoria verificada. La publicación de la Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista, ha obligado a la actualización de la nomenclatura de las competencias recogidas en la memoria verificada para adaptarlo a la normativa europea y a lo indicado en la Ley 44/2003 de 21 de noviembre de Ordenación de las Profesiones Sanitarias. La relevancia y vigencia del título se revisan y mantienen actualizadas a través de la participación en congresos y foros de ámbito profesional, mediante entrevistas y encuentros con profesionales y empleadores. Además la universidad organiza anualmente eventos científicos para mantenerse actualizada en el sector. En la encuesta de satisfacción general con el programa formativo, los encuestados consideran que el perfil del egresado corresponde a las

necesidades de la sociedad entre 3,6 y 3,9 (sobre 5).

El Grado cuenta con mecanismos de coordinación de la docencia adecuados, tanto desde el punto de vista de los contenidos como de la dedicación del alumno.

El perfil de ingreso recomendado es el de Ciencias de la Salud basado en conocimientos de Biología y Química General. Este aspecto se valora especialmente en la prueba de admisión que tiene un peso de un 40% en la calificación final junto con la media de Bachillerato que supone el 60%. Este criterio cambió en relación con el que figuraba en la memoria verificada con la finalidad de unificar los criterios de admisión de todas las Facultades, pero no supone ningún cambio sustancial en el proceso de admisión, ya que el expediente académico de bachillerato sigue siendo el principal elemento de valoración. En el segundo informe de seguimiento Monitor ANECA 2015) se indicaba que no constaba el porcentaje de peso específico de cada prueba de admisión lo cual se ha corregido y ahora aparece en la Web.

La información sobre el órgano que lleva cabo el proceso de admisión, así como los criterios de valoración de los méritos y las pruebas de admisión específicas utilizadas en el sistema de selección establecido en el programa son públicos y son coherentes con el perfil de ingreso definido por el programa formativo. El número de estudiantes matriculados en el título no superan los que figuran aprobados en la memoria verificada. Se está pendiente de la solicitud de una disminución debido a la disminución de la demanda.

La normativa de transferencia reconocimiento de créditos aplicables coinciden con la que aparece en la memoria verificada y los reconocimientos se han realizado de forma adecuada y concordante con la normativa.

## **CRITERIO 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA**

Estándar:

La institución dispone de mecanismos para comunicar de manera adecuada a todos los grupos de interés las características del programa y de los procesos que garantizan su calidad.

### **VALORACIÓN DEL CRITERIO**

La memoria verificada del título (correspondiente al año 2009), la memoria verificada vigente, el informe de verificación, el informe de modificación del título (2010) y los informes de seguimiento realizados por ANECA de 2012 y 2015 están publicados. Se dispone también de un enlace al Registro de Universidades, Centros y Títulos, así como un enlace a la Resolución de verificación por parte del Consejo de universidades, y un enlace a la publicación del BOE.

Hay un enlace al Sistema de Garantía Interno de Calidad con información sobre la Comisión de

Garantía de Calidad procedimientos, procesos, encuestas y actas. También se publican las tasas de rendimiento, éxito y evaluación desde los cursos 2010/11 al 2014/15.

En la página web se encuentra un apartado específico sobre el perfil de ingreso y los criterios de admisión, salidas profesionales y perfil de egreso. Se indican los requisitos necesarios para cursar enseñanzas oficiales de Grado en universidades españolas y las pruebas de admisión propias de esta universidad. Además se indican los datos de matrícula, gastos y procesos de becas. Se proporciona información sobre los sistemas de apoyo y orientación a alumnos con necesidades educativas especiales. La Web se puede consultar en castellano o seleccionar su versión en inglés. La Web brinda información sobre la normativa de permanencia y Normativa de Reconocimientos y Transferencia de Créditos.

La información sobre las vías de acceso y perfil de ingreso recomendado, criterios de admisión, pruebas de admisión, normativa académica, estructura del plan de estudios, el perfil de egreso, competencias genéricas y específicas, etc. es muy accesible en la página web.

No está accesible la información sobre los centros de prácticas y plazas disponibles, tal y como se recomendaba en el informe de seguimiento nº. 01 de 2012 y se reitera en el informe de seguimiento nº 2 de 2015. Tampoco se aporta referencia a la adaptación de la universidad a estudiantes con capacidad reducida.

En la página web del título en el apartado de Proyección profesional se puede acceder a las posibles salidas profesionales.

La página web del Grado en Nutrición Humana y Dietética contiene información acerca del plan de estudios y acceso libre a las Guías docentes de las asignaturas. Las guías docentes disponen de un área pública que contiene la presentación de la asignatura (descripción general, número de ECTS, carácter de la asignatura, idioma en que se imparte, semestre, horario y aula, profesorado y contactos), competencias, programa, actividades formativas, sistemas de evaluación, bibliografía y recursos y horario de atención a alumnos. Los horarios teóricos y prácticos de las asignaturas, el calendario general del curso y las fechas de los exámenes también son públicos en la Web. Sin embargo se han detectado una serie de incidencias en algunas guías docentes que hacen referencia a los criterios de evaluación, dificultades en el acceso a la información, o a la no existencia de guía docente (Anatomía humana, Bioestadística, Bromatología II, Claves de cultura actual, Deontología del dietista, Estancias tuteladas y Experimental Research I y II).

Según las encuestas de satisfacción realizadas a los alumnos, la información y orientación recibida para ingresar en la Facultad de Farmacia y Nutrición de la Universidad de Navarra era adecuada con una media de 3,8 (sobre 5) y respecto a la información proporcionada a través de la Web de la Facultad los alumnos la valoran entre 3,5 y 4,3 (sobre 5).

La universidad en sus alegaciones indica que se ha procedido a la revisión y a la corrección de las diferentes incidencias observadas en las guías docentes de determinadas asignaturas. ANECA ha

comprobado que a la fecha de emisión de este informe, dichas correcciones se han llevado a cabo.

Así mismo la universidad en sus alegaciones indica que se ha procedido a publicar la información sobre los centros de prácticas y plazas disponibles y los aspectos relativos a los estudiantes con capacidad reducida. ANECA ha comprobado que a la fecha de emisión de este informe, dichas correcciones se han llevado a cabo.

### **CRITERIO 3. SISTEMA DE GARANTÍA INTERNO DE CALIDAD (SGIC)**

Estándar:

En este criterio se analiza si la institución dispone de un sistema de garantía interna de la calidad formalmente establecido e implementado que asegura, de forma eficaz, la calidad y la mejora continua de la titulación.

#### **VALORACIÓN DEL CRITERIO**

El centro dispone de un Sistema de Garantía Interna de la Calidad (SGIC), para el seguimiento y la mejora continua del título. La información aportada sobre la definición y revisión de los objetivos de calidad es adecuada, con evidencias que quedan reflejadas en las actas de la Comisión de Calidad (2009-2015), y en las memorias de análisis de resultados de los últimos cursos, donde se recogen datos relevantes de los distintos procesos, las acciones de mejora implementadas y el plan trienal propuesto.

La información aportada sobre la sistemática y análisis de los resultados de satisfacción de los grupos de interés para la mejora del título se considera adecuada. La sistemática de recogida y tramitación de las sugerencias, quejas o reclamaciones se gestiona según lo descrito en el proceso del SGIC.

## **DIMENSIÓN 2. RECURSOS**

### **CRITERIO 4. PERSONAL ACADÉMICO**

Estándar:

El personal académico que imparte docencia es suficiente y adecuado, de acuerdo con las características del título y el número de estudiantes.

#### **VALORACIÓN DEL CRITERIO**

Desde el curso académico 2009/10 hasta la actualidad se ha ampliado el número de profesores que imparten docencia en la Titulación de manera progresiva a medida que se iban implantando los diferentes cursos, pasando de 47 a 72. No se observan problemas sobre la cualificación y experiencia del profesorado.

En el curso 2014/15 el Grado en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Navarra cuenta con 72 profesores distribuidos en las siguientes categorías académicas: 11 Catedráticos de Universidad, 16 Titulares de Universidad, 14 Profesores Contratados Doctores, 1 Profesor Ayudante Doctor, 2 Profesores Ordinarios (categoría interna equivalente a Catedrático) 6 Profesores Adjuntos 2 Profesores Colaboradores, 16 Profesores Asociados y 4 Lectores de Idiomas (categoría propia). Del total de profesores, el 92% son doctores. Los profesores acreditados o evaluados positivamente (PCD, PAD, PC) por la ANECA que no corresponden a funcionarios de carrera de los cuerpos docentes universitarios de universidades públicas, ha pasado de 26 en el curso 2009/10 a 45 en el curso 2014/15 lo cual supone un 80% del profesorado de plantilla.

Desde el curso 2012/13, la Facultad cuenta con otras personas contratadas como Personal de Apoyo a la docencia cuya principal tarea es ayudar en la elevada carga docente de carácter práctico asignada a la titulación. En el curso 2014/15 fueron 5 las personas con esta figura contractual. Además, en el curso 2014/15 se contó con 94 tutores docentes de en Servicios de Nutrición Clínica o Endocrinología de hospitales, centros de Nutrición Deportiva, centros de Investigación, centros de Salud Pública, empresas de Restauración Colectiva, Gabinetes nutricionales, Industria Alimentaria, etc. El Grado cuenta además con 22 PIF (Personal Investigador en Formación) de los distintos departamentos que imparten su docencia en el Grado en Nutrición, colaboran exclusivamente en la docencia práctica y con la dedicación que estipulan sus becas o contratos (60 horas como máximo). El ratio profesor/estudiante ha ido descendiendo de un 1.5 en el curso 2009-10 a 0,96 en el 2014/15.

El perfil de los profesores del Grado en Nutrición es interdisciplinar (nutricionistas, farmacéuticos, médicos, biólogos, bioquímicos, físicos, químicos, matemáticos, filósofos, etc.), así como interfacultativo, perteneciendo a las Facultades de Farmacia, Ciencias, Medicina y Filosofía y Letras de la Universidad de Navarra. Por tanto, el profesorado pertenece a todas las Áreas de Conocimiento vinculadas a la Titulación de Graduado/a en Nutrición, por lo que el perfil se considera adecuado para impartir las materias y asignaturas de sus respectivos ámbitos de conocimiento.

La experiencia docente del personal académico con contrato permanente a tiempo completo es muy amplia como queda reflejada en el número de horas de docencia impartidas así como por los años de experiencia en dicha actividad con 205 quinquenios de docencia acumulados en el curso académico 2014/2015. La experiencia investigadora del profesorado del Grado queda plasmada en un total de 73 sexenios de investigación.

La participación del profesorado del Grado en cursos de perfeccionamiento es elevada. La competencia docente del profesorado se evalúa a través de procesos internos llevados a cabo por la CECA (Comisión de Evaluación de la Calidad y Acreditación en la Universidad de Navarra). El grado de satisfacción de los estudiantes con el profesorado (desde el curso académico 2011/12 al 2014/15) ha estado comprendido entre 3,7/5 y 4,1/5.

## CRITERIO 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Estándar:

El personal de apoyo, los recursos materiales y los servicios puestos a disposición del desarrollo del título son los adecuados en función de la naturaleza, modalidad del título, número de estudiantes matriculados y competencias a adquirir por los mismos.

### VALORACIÓN DEL CRITERIO

El personal de apoyo del grado durante el curso 2014/15 incluye personal de apoyo a la docencia (5 personas), Administrativos y Gestores Administrativos (10 personas), Titulados (3 personas) y Directivos Asociados (3 personas), siendo la mayor parte de ellos con contrato permanente en la Universidad y con experiencia y preparación adecuada en sus puestos de trabajo. El grado cuenta también con 6 técnicos de laboratorio cualificados como técnicos de apoyo a la investigación (categoría A o B) que dan soporte a la docencia práctica y en los Trabajos Fin de Grado de tipo experimental. El personal de apoyo recibe actualización periódica de su formación mediante sesiones impartidas por el Servicio de Calidad e Innovación y cursos de formación organizados por el Servicio de Dirección de Personas, para mejorar sus competencias profesionales. También acuden a otros cursos para mejorar su cualificación a nivel instrumental y de laboratorio.

La Facultad de Farmacia y Nutrición, a la que pertenece este grado, dispone de una infraestructura adecuada y cuenta con todos los medios materiales para el desarrollo del mismo y para realizar una docencia de calidad y una actividad investigadora competitiva a nivel internacional. Estos aspectos fueron revisados durante la visita a las instalaciones. En este sentido, las encuestas que reflejan el grado de satisfacción de los alumnos de dicho grado con las aulas y laboratorios, y el equipamiento de los mismos tienen una puntuación de 4 y 4,3 respectivamente sobre 5. Cabe destacar asimismo la alta valoración de los alumnos sobre los servicios prestados por la Biblioteca y sus recursos (3,9/5), salas de informática (4,1/5). Por otro lado, el grado de satisfacción medio de los profesores del grado en relación a la biblioteca ha sido de 4,3/5. Por otro lado, respecto al equipamiento de talleres y/o laboratorios la puntuación fue de 4,2/5 y en relación al espacio y los recursos informáticos de 4.2/5.

Desde la Universidad de Navarra se facilita a los estudiantes con cualquier tipo de capacidad reducida las condiciones de estudio y las adaptaciones adecuadas para su correcta formación académica.

A lo largo del periodo evaluado, el porcentaje de alumnos de Grado de la Facultad asesorados en relación con la movilidad ha evolucionado de manera muy positiva pasando de un 65% (curso 2011/12) al 84% (curso 2014/15). El 78,5% de los alumnos valoran con una nota igual o superior a 7 sobre 10 el grado de satisfacción con el asesoramiento. En la encuesta de satisfacción general, los alumnos valoran

con un 3,6/5 la orientación profesional que reciben y con un 3,1/5 algunas de las actividades realizadas.

Respecto a las prácticas externas, la Facultad cuenta con una serie de centros y tutores que oferta a los alumnos, aunque también brinda la posibilidad de que sea el alumno el que busque el centro. El grado de satisfacción (valor medio sobre 10) de los alumnos con el centro ha sido de 8,6, con el tutor de 8,7, con la formación académica de las estancias de 8,4, la valoración personal de 8,6 y la valoración de la gestión realizada por la universidad de 9,3.

### DIMENSIÓN 3. RESULTADOS

#### CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Estándar:

Los resultados de aprendizaje alcanzados por los titulados son coherentes con el perfil de egreso y se corresponden con el nivel del MECES (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) de la titulación.

#### VALORACIÓN DEL CRITERIO

Las actividades formativas, las metodologías empleadas y la evaluación de las asignaturas que conforman el plan de estudios se realizan conforme a la memoria verificada. Las guías docentes de las asignaturas reflejan de manera clara las competencias a adquirir por los alumnos, el programa de la asignatura, las actividades formativas y la distribución de la carga de trabajo para los estudiantes, las metodologías docentes utilizadas y el sistema de evaluación, además de otros aspectos de interés para el alumno.

En la encuesta de satisfacción general con el grado realizada a los alumnos, las preguntas en las que se valora la coherencia de los programas con los conocimientos y competencias que se deben adquirir y la distribución de la carga lectiva y horarios a lo largo del curso obtienen una nota promedio de 3,5/5. La valoración de los alumnos sobre la distribución de los exámenes y la disponibilidad del profesor para la revisión de los mismos es de 3,5/5. El análisis de los resultados obtenidos por los alumnos en las asignaturas que conforman el plan de estudios del grado para el curso 2014-15, refleja que el 100% de las asignaturas del plan de estudios son superadas por más del 75% de los estudiantes.

En la encuesta de satisfacción del alumnado sobre el Trabajo Fin de Grado que se empezó a realizar en el curso 2014/15, los estudiantes valoran con un 4,2/5 que la elaboración del Trabajo Fin de Grado tiene utilidad en su formación y les ha permitido adquirir las competencias propias de la asignatura. El grado de satisfacción global de los estudiantes con el grado ha sido superior a 3,4/5 en todos los cursos.



La satisfacción de alumnos y profesores con el programa formativo es alta. El grado de satisfacción global de los estudiantes con el grado ha sido superior a 3,4/5 en todos los cursos y en el caso de los profesores de 3,6/5 en las dos encuestas realizadas.

## CRITERIO 7. INDICADORES DE SATISFACCIÓN Y RENDIMIENTO

Estándar:

Los resultados de los indicadores del programa formativo son congruentes con el diseño, la gestión y los recursos puestos a disposición del título y satisfacen las demandas sociales de su entorno.

### VALORACIÓN DEL CRITERIO

#### CRITERIO 7. INDICADORES DE SATISFACCIÓN Y RENDIMIENTO

Estándar:

Los resultados de los indicadores del programa formativo son congruentes con el diseño, la gestión y los recursos puestos a disposición del título y satisfacen las demandas sociales de su entorno.

### VALORACIÓN DEL CRITERIO

Las tasas de graduación (entre 40,7 y el 62,5%) son inferiores a las propuestas en la memoria verificada (80%) y corresponde a los alumnos que iniciaron sus estudios en los cursos 2009/10 a 2011/12, no aportándose datos posteriores. La tasa de abandono ha sido muy elevada en los dos primeros años de implantación (29,6% y 26,1%), pero se aproxima a la de la memoria verificada (6%) en los cursos siguientes (6,3% y 9,1%) aunque se indica que estos datos son provisionales.

Las tasas de eficiencia, arrojan un promedio de 93,4% que es superior a la prevista en la memoria verificada (89%). Por otro lado, las tasas de rendimiento son superiores al 87,8% en todos los cursos. El promedio de la tasa de éxito de las diferentes asignaturas ha sido de 89,2%.

La encuesta de satisfacción general de los alumnos con los diferentes aspectos del grado arroja valores superiores al 3,5/5. En el curso 2014/15 se realizaron encuestas de valoración del Trabajo de Fin de Grado (participación del 100%) con un promedio de 4,1/5. En las encuestas acerca de las Estancias Tuteladas se observan valores promedio superiores a 8,5/10.

La encuesta de valoración de satisfacción al profesorado realizada cada dos años, demuestra un grado de satisfacción del profesorado con el título en promedio de 3,6/5.

No se dispone de datos de satisfacción de egresados y/o de otros grupos de interés. La Facultad de Farmacia y Nutrición ha implantado, en el curso 2014/15, un nuevo proceso para identificar y seguir la inserción laboral de sus egresados. En la encuesta realizada en el mes de octubre, con una participación del 76,47%, los egresados en 2015 tanto del grado en Nutrición como del doble Grado en Farmacia y Nutrición, indican que el 64,10% están trabajando, el 28,21% cursan un Máster, y el 7,69% está en proceso de búsqueda.

La universidad en sus alegaciones indica que se han analizado las causas que determinan los valores de la tasa de graduación inferior a lo previsto en la memoria verificada, y que se atribuyen al significativo descenso del número de alumnos, debido a la crisis económica, así como al aumento del número de universidades en las que se imparte el Grado en Nutrición en España y a los alumnos que cambian de Grado una vez iniciado el Grado de Nutrición, ya que accedían al mismo como una segunda opción, siendo la primera opción Medicina, Enfermería, etc. Respecto a la tasa de abandono, la universidad hace constar que si bien ha sido muy elevada en los dos primeros años de implantación, se aproxima a la de la memoria verificada en los cursos siguientes, justificándose por las mismas razones expuestas anteriormente.

Sin embargo la universidad se compromete a implementar determinadas acciones de mejora encaminadas a mejorar dichas tasas como seguir desarrollando nuevas acciones de promoción del grado con el fin de incrementar el número y calidad de los alumnos de nuevo ingreso y realizar un seguimiento de los alumnos con bajo rendimiento. Finalmente la universidad se compromete a solicitar una modificación de la memoria verificada, una vez acreditado el grado, planteando nuevas tasas más ajustadas a la situación real.

La universidad en sus alegaciones indica que desde el Career Services de la UNAV desde el curso 2014/15 se realizan anualmente estudios de satisfacción tanto a empleadores como egresados de las diferentes titulaciones de la universidad con el fin de actualizar los datos de inserción laboral y se aportan datos globales de los diferentes títulos y específicos del Grado de Nutrición Humana. Así mismo en el plan de mejoras se compromete a estudiar acciones que conduzcan a una mejora de la formación práctica de los alumnos.

## MOTIVACIÓN

Una vez valorados los anteriores criterios de evaluación, la Comisión de Acreditación de ANECA emite un informe final de evaluación para la renovación de la acreditación en términos FAVORABLES

Aspectos comprometidos en el plan de mejoras presentado por la universidad que serán

objeto de especial atención durante las siguientes fases de seguimiento y renovación de la acreditación del título.

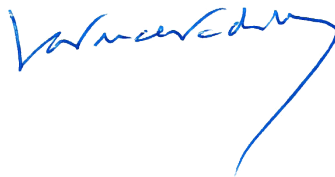
- La implementación de las acciones de mejora encaminadas a mejorar las tasas de graduación y abandono y la solicitud de la modificación planteando nuevas tasas más ajustadas a la situación real.

Por otro lado, se establece la siguiente recomendación comprometida en el plan de mejoras presentado por la universidad.

- Continuar con la realización de los estudios de satisfacción de todos los colectivos implicados en el título y de inserción laboral ya iniciados con el objetivo de que pueda servir como elemento de análisis, revisión y posible mejora del título.

El seguimiento de este título por parte de ANECA tendrá carácter bienal.

En Madrid, a 17/03/2017:



El Director de ANECA