

Jueves, 10 de mayo

10:00 - 10:30	Registro, entrega de documentación
10:30 - 10:45	Apertura. Autoridades académicas e institucionales
10:45 - 11:30	Calidad y contexto actual. Emociones y estrategias. Actuaciones de las UTCs María Jesús Mairata Directora del Servicio de Estadística y Calidad Universitaria (SEQUA) Universitat de Les Illes Balears
11:30 - 12:00	Coffee-break
12:00 - 12:15	Pecha Kucha Moderador: Alberto Álvarez
12:15 - 13:45	Taller: Cómo simplificar e integrar los SGIC Alberto Álvarez Suárez, responsable de Calidad Universidad de Oviedo
14:00 - 16:00	Comida Registro, entrega de documentación
16:00 - 17:30	Taller: Participación e implicación de los grupos de interés Moderador: Ricardo Díaz Jefe del Servicio de Evaluación, Planificación y Calidad (SEPO) Universitat Politècnica de Valencia
17:30 - 18:00	Coffee-break
18:00 - 18:30	Conclusiones de los talleres Moderador: Universidad de Cantabria
20:00	Bienvenida institucional. Ayuntamiento de Santander

Viernes, 11 de mayo

9:30 - 10:30	La gestión de los datos personales por las unidades de evaluación y calidad: algunos supuestos Dámaso Fco. Javier Vicente, Director de Área de los Servicios Jurídicos y de Evaluación Universidad de Valladolid
10:30 - 11:30	Taller: SGIC en doctorado, títulos interuniversitarios, títulos internacionales, escuelas de doctorado José Ángel Domínguez José Ángel Domínguez Pérez, Vicerrector de Docencia Universidad de Salamanca
11:30 - 12:00	Coffee-break
12:00 - 12:30	El futuro de la UTC. Propuestas María Jesús Mairata, Mercedes Lecue y Ana M. Serrano Universitat de Les Illes Balears, Universidad de Valladolid, Universidad de Cantabria
12:30 - 13:00	Tendencias y evolución previsible de los SGIC Gaspar Rosselló, Director de la Agencia de Polítiques i de Qualitat Universidad de Barcelona
13:00 -13:30	Garantía de calidad, innovación docente y mejora continua: ¿un triángulo equilátero? Laureano González Vega, Coordinador de Evaluación de Enseñanzas e Instituciones ANECA
13:30 -14:00	Clausura
14: 00 – 14:15 14: 30	Recogida de certificados Comida