

TITULACIÓN: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los
CENTRO: Facultad de Veterinaria (105)

	Posibles					Nº respuestas	Tasa respuesta					Media		
	34						7	20.59%					4.2	
	Frecuencias					% Frecuencias					media			
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5		
1. Orientación general para la elaboración de trabajos		1			3	3		14%			43%	43%	4.0	
2. Información clara sobre los objetivos a alcanzar			1		2	4			14%		29%	57%	4.29	
3. Planificación general y temporalización adecuadas		1	1	1	1	3		14%	14%	14%	14%	43%	3.57	
BLOQUE:PREVIO A LA REALIZACIÓN												3.95		
4. Adecuación del trabajo a los estudios cursados		1		1		5		14%		14%		71%	4.14	
5. Metodología		1			3	3		14%			43%	43%	4.0	
6. Recursos			1		1	5			14%		14%	71%	4.43	
BLOQUE:DESARROLLO DEL TRABAJO												4.19		
7. Accesibilidad al Tutor				1	1	5				14%	14%	71%	4.57	
8. Organización y distribución de las sesiones de tutoría					2	5				29%		71%	4.43	
9. Definición clara y apoyo en las actividades y tareas a realizar			1	1		5			14%	14%		71%	4.29	
10. Eficacia en la dirección		1			1	5		14%			14%	71%	4.29	
11. Grado de satisfacción global con las labores de tutoría			1		1	5			14%		14%	71%	4.43	
BLOQUE:ACTUACIÓN TUTOR O TUTORES												4.4		
12. Grado en el que este trabajo ha contribuido a desarrollar los conocimientos teóricos y		1		1	1	4		14%		14%	14%	57%	4.0	
13. Grado de satisfacción global			1	1	1	4			14%	14%	14%	57%	4.14	
BLOQUE:VALORACIÓN GLOBAL												4.07		
Sumas y promedios													4.2	
14. ¿Ha realizado el curso online "Competencia digital" impartido por la Biblioteca?							SI: 0	0%					NO: 7	100%

Respuestas abiertas: Listado adjunto.

TITULACIÓN: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos (566)

CENTRO: Facultad de Veterinaria (105)

Posibles	Nº respuestas	Tasa respuesta
34	7	20.59%

Se debería adecuar la carga lectiva, ya que son 12 créditos y las horas de trabajo en laboratorio son muchas más, además de las horas de trabajo autónomo para búsqueda bibliográfica y escribir el documento. Las horas materiales de las que disponemos son demasiado ajustadas teniendo en cuenta el horario de las clases teóricas y prácticas del resto de las asignaturas.

Voy a comenzar mis sugerencias con lo que se cita en en la página oficial de este máster en cuanto a sus objetivos: "Este máster tiene entre sus objetivos (...) así como formar a profesionales que vayan a desarrollar su actividad en el ámbito de la innovación en la industria agroalimentaria". Es importante que sepan que esto no es cierto, ni se acerca mínimamente a lo que se dice aquí. Se trata de un máster dedicado única y exclusivamente a la investigación (la cual no niego en absoluto que se lleve a cabo de manera totalmente competente), pero en lo referido a la rama profesionalizante no existe formación alguna (práctica y útil). No se sabe dirigir lo académico hacia lo profesional, simplemente no se sabe hacer. No existen prácticamente trabajos de fin de máster que te ligen a una empresa, y por tanto no se conoce el mundo al que nos vamos a enfrentar el día de mañana. Hasta que no exista voluntad de que la situación vire en este sentido por parte de la dirección y profesorado, no se conseguirá formar a futuros trabajadores del sector alimentario. Deberían dejar de incluir tantas horas lectivas de tantas asignaturas que tienen tan poco valor y centrarse en procurar formar a profesionales además de a investigadores. Si no se desea ir en esta línea, cambien en título del máster al de "Investigación en calidad seguridad y tecnología de los alimentos", que creo que es como se llamaba antiguamente. Ójala estas valoraciones se escuchen. Muchas gracias de antemano.