

Master en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

Informe de evaluación de la calidad y los resultados de aprendizaje Curso 2015 / 2016

Versión del documento: 24-01-2017 08:33:39

1. Análisis de los procesos de acceso y admisión, adjudicación de plazas, matrícula.

1.1 Plazas de nuevo ingreso ofertadas.

Plazas de nuevo ingreso ofertadas Año académico: 2015 / 2016	
Titulación: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos	
Plan: 566	
Centro: Facultad de Veterinaria	
Datos a fecha: 11-01-2017	
Concepto	Num. plazas
Número de plazas de nuevo ingreso	30
Número de preinscripciones en primer lugar	0
Número de preinscripciones	0

1.2. Estudio previo de los alumnos de nuevo ingreso.

Titulación previa cursada por los alumnos de nuevo ingreso Año académico: 2015 / 2016	
Titulación: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos	
Plan: 566	
Centro: Facultad de Veterinaria	
Datos a fecha: 11-01-2017	
Nombre del estudio previo	Número de alumnos
Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	14
Graduado en Nutrición Humana y Dietética	1
Graduado en Química	1
Graduado en Veterinaria	1
Ingeniero Técnico Agrícola, Especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias	1
Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	2
Licenciado en Ciencias, sección de Químicas, especialidad en Química Analítica	1
Licenciado en Veterinaria	1
Microbiología Industrial	1
No informado	3
Nutrición y Dietética	3

1.3. Nota media de admisión.

No se incluye, dado que no hubo que hacer selección de solicitantes, al no superar el número de solicitudes el de plazas ofertadas.

1.4. Tamaño de los grupos.

Solo hay un grupo de teoría y en algunas asignaturas se desdobra en dos grupos de prácticas.

2. Planificación del título y de las actividades de aprendizaje.

2.1. Guías docentes: adecuación a lo dispuesto en el proyecto de titulación.

Los estudiantes tuvieron algunos problemas en consultar las guías docentes de las asignaturas antes de realizar la matrícula, pues algunas de ellas tardaron en estar disponibles. La valoración que han hecho los estudiantes en este apartado en las encuestas es baja (2,75/5), valoración que puede estar condicionada por el problema citado, aunque hay que tener en cuenta que el número de respuestas ha sido también muy bajo (18,52%), por lo que los resultados no son muy significativos. Sin embargo, cuando se analizan los resultados en la evaluación de la enseñanza en el apartado A (Información y Planificación) la media de todas las asignaturas es de 4,15 con un intervalo de valores de 3,29-4,71, resultados que podemos considerar buenos.

En lo que respecta al Trabajo Fin de Máster, los estudiantes piensan que las horas que le han dedicado exceden a los 12 ECTS que le corresponden, y que habría que adecuarlo al contenido real. Sin embargo, la valoración global del TFM es buena con un valor medio de 4,17, y los estudiantes valoran cómo se ha desarrollado el TFM con un 4,5. En la reunión realizada con los estudiantes, manifestaron como un aspecto muy positivo, el hecho de que para desarrollar el TFM se habían integrado completamente en los grupos de trabajo, lo que les permitió conocer a fondo las líneas de investigación que se están llevando a cabo en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

2.2. Desarrollo de la docencia con respecto a la planificación.

En general, los estudiantes consideran que la docencia se ha desarrollado conforme a la planificación establecida. En alguna asignatura, los estudiantes han destacado que hubieran preferido dedicar algo más de tiempo a la parte de introducción teórica y a las actividades de aprendizaje en grupo, especialmente para la interpretación de los resultados de la parte experimental de la asignatura. Como se ha destacado en el apartado anterior, la valoración global de la planificación del máster ha sido buena.

2.3. Formación y desarrollo de las competencias genéricas y específicas de la titulación.

La percepción de la adquisición de competencias (genéricas y específicas) es diferente en función de la titulación de origen de los estudiantes. Los estudiantes que proceden de titulaciones diferentes al Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que mayoritariamente han cursado el Itinerario de Especialización, consideran que las asignaturas que contiene no tienen una extensión en ECTS suficiente como para poder profundizar en todos los temas que se imparten, aunque sí les han aportado conocimientos adicionales a los que obtuvieron en sus titulaciones de origen. Por otra parte, para los estudiantes del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, algunas asignaturas del Itinerario de Especialización sí han supuesto un complemento a los conocimientos y competencias adquiridas en dicho grado, aunque no hayan elegido muchas de ellas por incluir algunos contenidos que ya conocían. La limitación que ven los profesores en estas asignaturas es la extensión limitada de 3 ECTS, a pesar de lo cual, tienen que dedicar un tiempo suficiente a la introducción teórica, para que los estudiantes que no tienen los fundamentos previos puedan comprender el resto de los conceptos.

Los estudiantes opinan que en este máster adquieren, entre otras, competencias relacionadas con la presentación oral y escrita de resultados de investigación, el manejo de herramientas estadísticas para analizar los resultados experimentales, la capacidad de elaboración de proyectos y el manejo de las técnicas que se están utilizando en las líneas de investigación de los grupos responsables de la impartición del máster.

2.4. Organización y administración académica.

Se han detectado problemas con la programación de los horarios de las asignaturas, dado que se produjeron bastantes cambios. Esto se debe a que normalmente, se programan primero los horarios de los dos grados que se imparten en la Facultad de Veterinaria y luego los del máster. Dado que el profesorado tenía que compaginar los horarios de las clases teóricas y prácticas del grado con las del máster, se produjeron numerosos reajustes. Por otra parte, como en muchos casos se conceden profesores asociados de apoyo a la docencia del grado una vez comenzado el curso, esta circunstancia también suele originar diversos cambios en la programación.

Los estudiantes también han indicado que hubo algún problema administrativo al depositar el Trabajo Fin de Máster en la aplicación y también al solicitar el título al finalizar los estudios, puesto que se retrasó la publicación oficial de la titulación.

2.5. Relacionar los cambios introducidos en el Plan de Estudios.

No ha habido cambios respecto al curso anterior, puesto que éste ha sido el primer curso que se ha impartido el

máster.

2.6. Coordinación docente y calidad general de las actividades de aprendizaje que se ofrecen al estudiante.

En alguna asignatura obligatoria, los estudiantes opinan que el nivel de la introducción es demasiado básico y debería ser más breve, en este caso preferirían dedicar más tiempo a la aplicación práctica de los conceptos teóricos.

Se han detectado algunas repeticiones de conceptos básicos con asignaturas del grado en CTA. Los profesores opinan que es un tema difícil de resolver, puesto que el máster se imparte a estudiantes de diferentes titulaciones de origen, por lo que hay algunos conceptos que hay que introducir para aquellos estudiantes que no están familiarizados con las materias.

En algunos casos, se ha detectado algún solapamiento entre asignaturas del máster, por lo que sería conveniente extremar la coordinación entre los profesores.

Algunas actividades de aprendizaje de tipo práctico se imparten en sesiones de 4 horas y los estudiantes opinan que son demasiado largas, especialmente si se realizan en ordenador.

En algunas actividades prácticas los estudiantes demandan un mayor nivel de especialización, aunque los profesores opinan en algunos casos no se puede alcanzar, dado que no hay financiación específica para ello y no se pueden adquirir determinados reactivos o tests analíticos que se requerirían.

3. Profesorado

3.1. Valoración de la adecuación de la plantilla docente a lo previsto en la memoria de verificación

Datos académicos de la Universidad de Zaragoza Tabla de estructura del profesorado Año académico: 2015-16						
Titulación: Máster en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos Centro: Facultad de Veterinaria						
(Datos a fecha 1-10-2015)						
Categoría	Total	%	Num. total sexenios	Num. total quinquenios	Horas impartidas	%
Catedrático Universidad	8	20.0	34	45	228	23.4
Profesor Titular Universidad	20	50.0	64	90	477	48.8
Profesor Titular Escuela Universitaria	1	2.5	0	4	49	5.0
Profesor Contratado Doctor	5	12.5	10	0	161	16.5
Profesor Ayudante Doctor	1	2.5	0	0	11	1.1
Profesor Asociado	1	2.5	0	0	4	0.4
Profesor Emérito	1	2.5	0	0	7	0.7
Investigador	3	7.5	0	0	40	4.1
Total personal académico	40		108	139	977	

El número de profesores dedicados a la impartición del máster es elevado, de 40, con un mayor porcentaje de profesores titulares (52,5%), seguidos de los catedráticos (20%), contratados y ayudantes doctores (15%), profesores eméritos y asociados (5%) e investigadores (7,5%). El número de quinquenios acumulados de todo el profesorado es de 139, lo que indica la larga experiencia docente del profesorado que participa en el máster.

3.2. Valoración de la participación del profesorado en cursos de formación del ICE, congresos. (www.unizar.es/innovacion/master/adminC.php)

Profesores: 29 Pr.Innovación: 25 J.Innovación: 0 Cursos ADD: 125

3.3. Valoración de la actividad investigadora del profesorado del título (Participación en Institutos, grupos de investigación, sexenios, etc...).

El número de sexenios acumulados de los profesores que participan en el máster es muy elevado, de 108, lo que

indica la larga experiencia y dedicación investigadora del profesorado.

La mayoría de los profesores pertenecen al Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2) y un profesor pertenece al Instituto de Biocomputación y Física de Sistemas Complejos (BIFI). Además, todos los profesores forman parte de los siguientes grupos de investigación reconocidos por el Gobierno de Aragón: Análisis de la Evaluación y Seguridad Alimentaria (A01), Calidad y Tecnología de la Carne (A04), Bioquímica de Proteínas de la Leche (A18), Nuevas Tecnologías de Procesado de Alimentos (A20), Tecnología y Genética Porcina (A51) Investigación en Alimentos de Origen Vegetal (T41) y Laboratorio de Análisis de Aroma y Enología (T53).

4. Personal de apoyo, recursos materiales y servicios

4.1. Valoración de la adecuación de los recursos e infraestructura de la memoria.

Aunque la memoria económica del máster contemplaba inicialmente financiación para recursos de laboratorio, se tuvo que retirar para que la titulación fuera aprobada por el Gobierno de Aragón, por lo que no existen recursos específicos para ello. Esto repercute en la calidad de algunas actividades prácticas. Por otra parte, también ha habido algunos problemas en cuanto a las aulas informáticas, ya que no tenían capacidad para todos los estudiantes en las asignaturas obligatorias, y aunque podían trabajar con sus ordenadores portátiles, no había suficientes puntos de conexión a la red disponibles.

Por otra parte, hay que destacar que los profesores imparten 977 horas de clase que no se reconocen en el POD para la petición de nuevas plazas de profesorado. Esta circunstancia también repercute en la organización y planificación de las asignaturas a lo largo del curso, puesto que el profesorado debe compaginar la docencia de los grados (en Veterinaria y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, principalmente) con la del máster.

4.2. Análisis y valoración de las prácticas externas curriculares: Número de alumnos, instituciones participantes, rendimiento, grado de satisfacción y valoración global del proceso.

No está contemplada su realización en la titulación del máster.

4.3. Prácticas externas extracurriculares.

Hay algún estudiante que las ha realizado, aunque en un porcentaje muy bajo, dado que el único periodo disponible para ello serían los meses de verano una vez finalizadas las clases, y muchos estudiantes están terminando su Trabajo Fin de Máster en dicho periodo. Hay que destacar, sin embargo, que algunos estudiantes han realizado el Trabajo Fin de Máster fuera del ámbito de la Facultad de Veterinaria, en alguna empresa o en el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA).

Los estudiantes, especialmente de otras titulaciones diferentes a CTA, sí que valorarían positivamente el hecho de que se les diera la oportunidad de realizar prácticas en industrias alimentarias, dado que no tuvieron la oportunidad de realizarlas en ese ámbito en sus respectivas titulaciones. Dado que este máster está planteado para realizarlo en un año, quizás no fuera una opción para todos los estudiantes, pero sí para aquellos que pudieran presentar el Trabajo Fin de Máster en la convocatoria de diciembre.

4.4 Análisis y valoración del programa de movilidad: Número de alumnos enviados y acogidos, universidades participantes, rendimiento, grado de satisfacción y valoración global del proceso.

Datos Académicos de la Universidad de Zaragoza		
Alumnos en planes de movilidad		
Año académico 2015 - 2016		
Titulación: Máster Univ. en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos		
Centro	Alumnos enviados	Alumnos acogidos
Facultad de Veterinaria	1	0

Existen programas de intercambio con otras universidades en el ámbito del máster y en este curso, ha habido una estudiante realizando el segundo semestre del máster en la Danmarks Tekniske Universitet de Lyngby (Dinamarca) y en opinión de la estudiante, ha sido una experiencia muy positiva.

5. Resultados de aprendizaje.

5.1. Distribución de calificaciones por asignatura.

Distribución de calificaciones																	
Año académico: 2015 / 2016																	
Titulación: Máster Univ. en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos																	
Plan: 566																	
Centro: Facultad de Veterinaria																	
Datos a fecha: 11-01-2017																	
Curso	Código Asig	Asignatura	No Pre	%	Sus	%	Apr	%	Not	%	Sob	%	MH	%	Otr	%	
1	63000	Escritura de textos académicos científicos en lengua inglesa	0	0,0	0	0,0	0	0,0	12	41,4	16	55,2	1	3,4	0	0,0	
1	63001	Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados	0	0,0	0	0,0	0	0,0	10	34,5	18	62,1	1	3,4	0	0,0	
1	63002	Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías analíticas	0	0,0	0	0,0	0	0,0	19	67,9	7	25,0	2	7,1	0	0,0	
1	63003	Técnicas estadísticas, diseño de experimentos y modelización	0	0,0	0	0,0	0	0,0	19	65,5	9	31,0	1	3,4	0	0,0	
1	63004	Análisis sensorial de los alimentos	0	0,0	0	0,0	0	0,0	3	27,3	8	72,7	0	0,0	0	0,0	
1	63005	Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en los alimentos	0	0,0	0	0,0	0	0,0	3	13,6	18	81,8	1	4,5	0	0,0	
1	63006	El color de los alimentos: origen y métodos de estudio	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	8	100,0	0	0,0	0	0,0	
1	63007	Enzimología alimentaria	0	0,0	0	0,0	7	46,7	4	26,7	4	26,7	0	0,0	0	0,0	
1	63008	Herramientas moleculares para la ciencia de los alimentos	0	0,0	0	0,0	1	5,6	10	55,6	6	33,3	1	5,6	0	0,0	
1	63009	Investigación de microorganismos en alimentos, agua y ambiente: técnicas tradicionales y moleculares	0	0,0	0	0,0	0	0,0	12	52,2	10	43,5	1	4,3	0	0,0	
1	63010	Investigación de mohos y micotoxinas en alimentos	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	17	89,5	2	10,5	0	0,0	
1	63011	Metodología para el estudio de la inactivación y supervivencia microbiana	0	0,0	0	0,0	0	0,0	11	73,3	3	20,0	1	6,7	0	0,0	
1	63012	Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios	0	0,0	0	0,0	0	0,0	2	14,3	11	78,6	1	7,1	0	0,0	
1	63013	Reología y análisis de la textura de los alimentos	0	0,0	0	0,0	0	0,0	6	60,0	3	30,0	1	10,0	0	0,0	
1	63014	Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos	0	0,0	0	0,0	0	0,0	6	31,6	12	63,2	1	5,3	0	0,0	
1	63015	Avances en la tecnología de los alimentos de origen vegetal	0	0,0	0	0,0	0	0,0	2	25,0	6	75,0	0	0,0	0	0,0	
1	63016	Avances y control de calidad de la carne y el pescado	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	8	88,9	1	11,1	0	0,0	
1	63017	Avances en la tecnología y el control de calidad de los productos lácteos	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	9	100,0	0	0,0	0	0,0	
1	63018	Avances en nutrición, alimentación y salud	0	0,0	0	0,0	0	0,0	2	28,6	3	42,9	2	28,6	0	0,0	
1	63020	Nuevas herramientas en seguridad alimentaria	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	7	87,5	1	12,5	0	0,0	
1	63021	Nuevas tecnologías de procesamiento de los alimentos	0	0,0	0	0,0	0	0,0	2	33,3	3	50,0	1	16,7	0	0,0	
1	63022	Peligros emergentes en la cadena alimentaria	0	0,0	0	0,0	0	0,0	1	16,7	5	83,3	0	0,0	0	0,0	
1	63023	Trabajo fin de Máster	1	3,7	0	0,0	0	0,0	0	0,0	21	77,8	5	18,5	0	0,0	

Porcentualmente, las calificaciones obtenidas en las asignaturas del máster son las siguientes: 2,3 % de aprobados, 35,4 % de notables, 55,4 % de sobresalientes y 6,9 % de MH. Tanto los estudiantes como los profesores consideran que estos resultados son buenos y que el grado de aprovechamiento es alto, dado que además las actividades de evaluación se realizan, en la mayoría de las asignaturas, mediante ejercicios de tipo práctico, tanto individuales como en grupo. En este punto, sí que se refleja por parte de los estudiantes y los profesores, que aunque valoran positivamente la realización de los trabajos en grupo, a veces puede ser más difícil matizar la calificación de cada estudiante, por lo que siempre hay que complementar con alguna actividad de evaluación individual, y a veces esto se interpreta como un exceso de actividades de evaluación.

5.2. Análisis de los indicadores de resultados del título.

Análisis de los indicadores del título Año académico: 2015 / 2016									
Cod As: Código Asignatura / Mat: Matriculados Apro: Aprobados / Susp: Suspendidos / No Pre: No presentados / Tasa Rend: Tasa Rendimiento									
Titulación: Máster Univ. en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos Plan: 566 Centro: Facultad de Veterinaria									
Datos a fecha: 11-01-2017									
Curso	Cod As	Asignatura	Mat	Rec Equi Conv	Apro	Susp	No Pre	Tasa Exito	Tasa Rend
1	63000	Escritura de textos académicos científicos en lengua inglesa	29	0	29	0	0	100,0	100,0
1	63001	Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados	29	0	29	0	0	100,0	100,0
1	63002	Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías analíticas	28	0	28	0	0	100,0	100,0
1	63003	Técnicas estadísticas, diseño de experimentos y modelización	29	0	29	0	0	100,0	100,0
1	63004	Análisis sensorial de los alimentos	11	0	11	0	0	100,0	100,0
1	63005	Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en los alimentos	22	0	22	0	0	100,0	100,0
1	63006	El color de los alimentos: origen y métodos de estudio	8	0	8	0	0	100,0	100,0
1	63007	Enzimología alimentaria	15	0	15	0	0	100,0	100,0
1	63008	Herramientas moleculares para la ciencia de los alimentos	18	0	18	0	0	100,0	100,0
1	63009	Investigación de microorganismos en alimentos, agua y ambiente: técnicas tradicionales y moleculares	23	0	23	0	0	100,0	100,0
1	63010	Investigación de mohos y micotoxinas en alimentos	19	0	19	0	0	100,0	100,0
1	63011	Metodología para el estudio de la inactivación y supervivencia microbiana	15	0	15	0	0	100,0	100,0
1	63012	Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios	14	0	14	0	0	100,0	100,0
1	63013	Reología y análisis de la textura de los alimentos	10	0	10	0	0	100,0	100,0
1	63014	Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos	19	0	19	0	0	100,0	100,0
1	63015	Avances en la tecnología de los alimentos de origen vegetal	8	0	8	0	0	100,0	100,0
1	63016	Avances y control de calidad de la carne y el pescado	9	0	9	0	0	100,0	100,0
1	63017	Avances en la tecnología y el control de calidad de los productos lácteos	9	0	9	0	0	100,0	100,0
1	63018	Avances en nutrición, alimentación y salud	7	0	7	0	0	100,0	100,0
1	63020	Nuevas herramientas en seguridad alimentaria	8	0	8	0	0	100,0	100,0
1	63021	Nuevas tecnologías de procesamiento de los alimentos	6	0	6	0	0	100,0	100,0
1	63022	Peligros emergentes en la cadena alimentaria	6	0	6	0	0	100,0	100,0
1	63023	Trabajo fin de Máster	27	0	26	0	1	100,0	96,3

La tasa de éxito ha sido del 100% en todas las asignaturas, lo que indica el alto grado de aprovechamiento de los estudiantes. Esto se debe a que la mayoría de las actividades de evaluación tienen un componente de aplicación práctica de los conocimientos adquiridos y de trabajo en grupo, y al elevado interés que muestran los estudiantes. La tasa de rendimiento ha sido del 100% en todas las asignaturas salvo en el Trabajo Fin de Máster, en el que ha sido del 96,3%, este valor se debe a que un estudiante no lo pudo presentar y se ha vuelto a matricular en este curso.

5.3. Acciones implementadas en el título para fomentar que los estudiantes participen activamente en su proceso de aprendizaje y que esto sea reflejado en los criterios de evaluación. (www.unizar.es/innovacion/master/adminC.php)

Los estudiantes y profesores opinan que se podría fomentar la participación de los estudiantes en algunas de las actividades de aprendizaje-evaluación, propiciando la realización de una evaluación recíproca en las exposiciones de

los trabajos en grupo. De esta forma, se podría hacer un análisis crítico de los resultados expuestos dirigido a la mejora del contenido y presentación de los trabajos, e incluso una autoevaluación por parte de los estudiantes, que complementaría la evaluación realizada por el profesorado.

6. Evaluación del grado de satisfacción de los diferentes agentes implicados en el título

6.1. Valoración de la satisfacción de los alumnos con la formación recibida.

La media de la valoración realizada por los estudiantes es de 3,28 (18,52% respuestas), pero como hemos destacado anteriormente no es un dato muy significativo, dado que el número de respuestas ha sido muy bajo.

En relación a accesibilidad de las encuestas, los estudiantes han expresado su descontento ya que éstas no estaban abiertas en algunas asignaturas, en el momento adecuado para la evaluación. Esto se produjo en las asignaturas del máster que se imparten entre los dos cuatrimestres, dado que las encuestas no pudieron estar abiertas todo el curso. También hubo algunas asignaturas que se impartieron en otro cuatrimestre al establecido en la memoria de la titulación, debido a la falta de disponibilidad del profesorado en el periodo previsto inicialmente.

En algunos casos, los profesores dieron la opción a los estudiantes de realizar las encuestas en aula informática, pero no todas las asignaturas realizan sesiones prácticas con ordenador, por lo que se hace más difícil realizarlas en clase con los dispositivos móviles. Aunque se insiste desde el profesorado y la coordinación, en la importancia de cumplimentarlas, detectamos que los estudiantes no están suficientemente motivados.

Los estudiantes piden que se realice un esfuerzo para adaptar los contenidos a los conocimientos de los estudiantes procedentes de diferentes titulaciones. Los profesores opinan que en algunos casos es difícil llevarlo a cabo, pero en alguna asignatura ya se ha realizado alguna variación en las actividades de aprendizaje para los estudiantes de diferentes titulaciones de origen.

Se ha detectado en la reunión con los estudiantes, que la valoración global del máster es algo mayor para los estudiantes de otras titulaciones diferentes a la de CTA, que para los procedentes de esta última. Es comprensible, dado que el enfoque de algunas temáticas puede ser más novedoso para los primeros. Este aspecto se podría resolver incrementando la participación en el máster de profesorado externo a nuestra universidad, para enriquecerlo así con diferentes enfoques, aunque por el momento no contamos con financiación para ello. A pesar de esto, en algunas asignaturas se ha contado con la participación de profesionales externos que han colaborado desinteresadamente. Estas intervenciones han sido valoradas muy positivamente por los estudiantes.

6.2. Valoración de la satisfacción del Personal Docente e Investigador.

La media de la valoración del grado de satisfacción del profesorado es de 3,72 (con un intervalo de 3,5-3,88 y un 31,71% de respuestas). En la lista abierta de respuestas, los profesores opinan que el incremento del número de estudiantes, respecto al número que había en el máster anterior, ha dificultado la docencia, especialmente la docencia práctica en el laboratorio y en las aulas informáticas. Este hecho se ve agravado por la falta de dotación económica para recursos materiales y humanos. Por otra parte, reclaman una mejor distribución de la carga de trabajo de los estudiantes a lo largo del curso. Asimismo, indican que sería conveniente revisar los contenidos de algunas asignaturas para evitar repeticiones.

6.3. Valoración de la satisfacción del Personal de Administración y Servicios.

La media de la valoración del PAS es de 3,76 (con un intervalo de 3,41-3,9 y un 14,58% respuestas). El personal de administración y servicios reclama más cursos de formación y también poder disponer de los horarios de prácticas del máster con más antelación. Asimismo, reclaman la adecuación de los laboratorios para que cumplan los requisitos de seguridad e higiene necesarios, y reclaman en algunos laboratorios la dotación de aire acondicionado y de recursos para la prevención de riesgos.

7. Orientación a la mejora.

7.1. Aspectos susceptibles de mejora en la organización, planificación docente y desarrollo de las actividades del título derivados del análisis de todos y cada uno de los apartados anteriores.

Se está trabajando en la modificación de dos asignaturas del máster, una de ellas que no ha tenido número mínimo de estudiantes, y otra en la que una parte importante (50%) era impartida por un profesor que se ha jubilado.

Se pretende mejorar la distribución de las asignaturas de los dos itinerarios a lo largo del curso, para que haya un mejor equilibrio en la carga de trabajo del estudiante.

El número de grupos de prácticas debería ser mayor según los estudiantes, pero el profesorado está ya sobrecargado con las horas de dedicación por encima de su encargo docente, por lo que es complicado atender esta demanda, por el momento.

Otro aspecto que se debería mejorar es la adecuación del contenido del TFM a los 12 ECTS que representa.

7.2. Aspectos especialmente positivos que se considere pueden servir de referencia para otras titulaciones (Opcional).

Los estudiantes valoran muy positivamente que las clases del máster y los Trabajos Fin de Máster reflejen la investigación aplicada que se está llevando a cabo en el ámbito de la Ciencia y la Tecnología de los alimentos.

Además, los estudiantes opinan que dado que el contenido del máster abarca una amplia variedad de temáticas, las salidas profesionales a las que pueden acceder se dirigen hacia diferentes ámbitos, lo que les abre muchas posibilidades.

Los estudiantes valoran muy positivamente que se establezca una relación muy directa con el profesorado y con sus grupos y líneas de investigación, lo cual les permite conocer muy de cerca la actividad de éstos.

Tanto los estudiantes como los profesores opinan que el hecho de que los estudiantes procedan de diferentes titulaciones enriquece el desarrollo del máster.

7.3. Respuesta a las RECOMENDACIONES contenidas en los informes de seguimiento, acreditación (ACPUA) o verificación (ANECA).

No ha habido recomendaciones puesto que es el primer curso que se imparte este máster.

7.3.1. Valoración de cada una.

No procede.

7.3.2. Actuaciones realizadas o en marcha.

No procede.

7.4. Situación actual de las acciones propuestas en el Plan Anual de Innovación y Mejora. Situación actual de cada acción: ejecutada, en curso, pendiente o desestimada.

No hubo Plan de Innovación y Mejora puesto que es el primer curso que se imparte este máster, aunque sí se han trasladado de forma verbal a los profesores responsables de algunas asignaturas, aquellos aspectos que se podían mejorar de forma inmediata en el presente curso.

8. Fuentes de información.

Reunión personal con los estudiantes al finalizar las clases presenciales, que tuvo lugar el día 8 de julio de 2016.

Reunión personal con los profesores que imparten el máster que se celebró el día 14 de septiembre de 2016.

Realización de dos reuniones con los miembros de la Comisión de Evaluación de la Calidad del Máster los días 25 de noviembre y 19 de diciembre de 2016.

Informe de la distribución de calificaciones.

Resultados de las encuestas de evaluación de la enseñanza y de la actividad docente por asignaturas.

Resultados de las encuestas de satisfacción de los estudiantes, del PDI y del PAS.

9. Datos de la aprobación.

9.1. Fecha de aprobación (dd/mm/aaaa).

9.2. Aprobación del informe.