



Informe de evaluación de la calidad y de los resultados del aprendizaje – Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

Curso 2020/2021

1.– Organización y desarrollo

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

Oferta/Matrícula

Año académico: 2020/2021

Estudio: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 22-01-2022

Número de plazas de nuevo ingreso	30
Número de preinscripciones en primer lugar	(no definido)
Número de preinscripciones	(no definido)
Estudiantes nuevo ingreso	25

Las plazas ofertadas fueron 30, los estudiantes matriculados fueron 27, de los cuales 25 fueron de nuevo ingreso.

Las universidades de origen de los estudiantes fueron: Zaragoza, León, Cardenal Herrera-CEU, Castilla-La Mancha, Girona, Alicante, Valencia y Colombia.

1.2.– Estudio previo de los estudiantes de nuevo ingreso

Estudio previo de los estudiantes de nuevo ingreso

Año académico: 2020/2021

Estudio: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 22-01-2022

Nombre del estudio previo	Número de alumnos
Graduado en Nutrición Humana y Dietética	7
No informado	7
Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	6
Graduado en Química	2
Graduado en Biotecnología	1
Graduado en Veterinaria	1
Ingeniero Técnico Agrícola, Especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias	1

Los estudios previos de los estudiantes fueron los siguientes:

Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos 8

Graduado en Nutrición Humana y Dietética 7

Graduado en Biología 2

Graduado en Química 2

Graduado en Veterinaria 2

Graduado en Biotecnología 1

Graduado en Gastronomía 1

Ingeniero Técnico Agrícola, Especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias 1

Las titulaciones de origen de los estudiantes que se han matriculado en el máster son similares a las de los últimos cursos y en proporciones también parecidas.

1.3.— Nota media de admisión

No aplicable.

1.4.— Tamaño de los grupos

En las clases de teoría de todas las asignaturas el grupo ha sido único, si bien en la mayoría de las actividades prácticas el grupo se dividió en subgrupos para facilitar así el aprendizaje de las técnicas y también debido a la situación sanitaria por la pandemia del Covid-19. Aunque sería deseable hacer grupos de prácticas más pequeños para que los estudiantes pudieran tener un mejor aprovechamiento, debido al índice de experimentalidad que tenemos en nuestra titulación, no se permiten grupos de un número menor de estudiantes. En la mayoría de las asignaturas, además del profesor/a permanente suele haber un profesor/a asociado o personal investigador en formación de apoyo para atender mejor a todos los estudiantes en el desarrollo de la práctica.

Se ha mantenido como en cursos anteriores un número máximo de 14 estudiantes en las asignaturas “Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en los alimentos” e “Investigación de microorganismos en alimentos, agua y ambiente: técnicas tradicionales y moleculares”. En estas asignaturas se limita el número debido a que en las sesiones prácticas se trabaja con microorganismos patógenos y un grupo más pequeño permite un mejor manejo y control de los mismos. Además, se añadió

una asignatura con limitación de 12 estudiantes “Avances en la tecnología de los alimentos de origen vegetal”, puesto que se consideró el número máximo aceptable para impartir las clases prácticas de forma óptima. En general, las sesiones de tutoría para la realización de trabajos se realizaron en un grupo único o bien a nivel individual, dependiendo de las asignaturas

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

2.1.— Modificación o incidencias en relación con las Guías Docentes, desarrollo docente, competencias de la titulación, organización académica...

Por lo general, no se han observado incidencias entre lo que se aplica en las clases y lo que se indica en las guías docentes.

2.2.— Relacionar los cambios introducidos en el Plan de Estudios

No se han introducido cambios en el plan de estudios en este curso.

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

Respecto al bloque de “Información y planificación” la media ha sido de 4,52/5 con valores de entre 4,11 y 4,83 para las asignaturas obligatorias y de entre 2,17 y 5 para las asignaturas optativas, por lo que se observa en estas últimas una gran diferencia entre ellas en este aspecto.

La coordinación docente ha sido, en general, bien valorada con una media de todas las asignaturas de 4,46/5 en el bloque de “Organización de las enseñanzas”, estando este valor en las asignaturas obligatorias entre 4,1 y 4,75 y en las optativas entre 2,47 y 5, de nuevo hay mayor diferencia también entre las optativas.

En cuanto a la calidad de las actividades que se ve reflejada en el bloque de “Enseñanza/aprendizaje” se ha obtenido una media de 4,44/5, estando este valor entre 4,06 y 4,68 en las asignaturas obligatorias y entre 2,73 y 5 en las optativas. Asimismo, las diferencias también son más acusadas entre las asignaturas optativas en este aspecto.

Por último, la media de la satisfacción global ha sido de 4,28/5, siendo los valores obtenidos de entre 3,8 y 4,83 en las asignaturas obligatorias y en las optativas entre 2 y 5. Las asignaturas que han tenido una valoración más baja en algunos de los bloques indicados, como se ha comentado, y que han bajado también la valoración de la “Satisfacción global” han sido “Herramientas moleculares para la ciencia de los alimentos”, “Análisis de metabolitos alimentarios en niveles de traza” y “Estudio de la base química del aroma y sabor de los alimentos”. En la primera, los estudiantes destacan que tienen escasos conocimientos previos del tema y por lo tanto les resulta difícil seguir la asignatura. Además, opinan que hay una excesiva carga de trabajo en las actividades de evaluación. En las otras dos asignaturas con valoración baja, los estudiantes también opinan que el nivel es demasiado alto y no se adecua a los conocimientos previos que tiene la mayoría. Por otra parte, en la asignatura “Estudio de la base química del aroma” se indican fallos en la organización y planificación de las actividades de evaluación, además de una excesiva carga de trabajo. Hay que indicar que estas dos últimas asignaturas se comenzaron a impartir en el segundo cuatrimestre del curso 2019-2020 y por lo tanto, ese curso solo se pudieron impartir de forma virtual. Por ello, no fue fácil detectar las dificultades que podían producirse en su impartición de forma presencial, que hubiera hecho posible su mejora en el curso 2020-2021.

En la asignatura obligatoria “Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados” los estudiantes opinan que se da demasiado peso a la sección de presentación y comunicación de resultados y menos al apartado de elaboración de proyectos, que puede resultar de mayor interés para los estudiantes de la titulación. En esta parte de la asignatura, una de las actividades consistió en evaluar una propuesta de proyecto de investigación, para la cual se ofreció muy poco tiempo en relación a lo que se exigía. Los

estudiantes opinan que sería conveniente que se explicase previamente la metodología para hacer dicha evaluación. Este aspecto ya se ha reflejado en informes previos y se ha hablado con los responsables de la asignatura, pero habrá que incidir más para solventarlo.

En la asignatura de “Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías analíticas en ciencia de los alimentos” los estudiantes sugieren hacer los primeros seminarios dedicados a la búsqueda de fuentes de una forma más dinámica, ya que se basaron en buscar información y copiar pegar apartados de las normas encontradas. Aunque se ha trabajado en mejorar esta parte de la asignatura en cursos anteriores, será necesario trabajar más en ello. Se plantea reducir el tiempo dedicado a esta parte de búsqueda de información; sin embargo, habría que adaptar esta reducción al nivel previo que tengan los estudiantes en esas herramientas de búsqueda, que no siempre va a ser el mismo para todos.

3.— Personal académico

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

Tabla de estructura del profesorado

Año académico: 2020/2021

Estudio: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 25-07-2021

Categoría	Total	%	En primer curso	Nº total sexenios	Nº total quinquenios	Horas impartidas	%
Cuerpo de Catedráticos de Universidad	13	26,00	13	62	80	464,0	33,82
Cuerpo de Profesores Titulares de Universidad	16	32,00	16	46	76	475,8	34,68
Profesor Contratado Doctor	4	8,00	4	8	0	122,4	8,92
Profesor Ayudante Doctor	3	6,00	3	3	0	20,6	1,50
Profesor Asociado	4	8,00	4	0	0	71,0	5,18
Profesor Emérito	1	2,00	1	0	0	45,0	3,28
Personal Investigador en Formación	7	14,00	7	0	0	107,0	7,80
Personal Docente, Investigador o Técnico	2	4,00	2	0	0	66,0	4,81
Total personal académico	50	100,00	50	119	156	1.371,8	100,00

La plantilla docente no se ha modificado sustancialmente respecto a lo previsto en la memoria de verificación.

En la asignatura de “Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados” participaron en la docencia tres colaboradores externos: Luis Mata Vallespín, director técnico de la empresa de biotecnología Zeulab (Zaragoza); Elena Tobías Lobato, técnico administrativo de la OTRI (Universidad de Zaragoza), y Belén Lahoz Crespo, investigadora del CITA de Aragón (Gobierno de Aragón).

En la asignatura de “Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías analíticas” colaboraron Marta Mesa Gancedo y Cristina Seguí Santonja, personal administrativo de la Biblioteca de la Facultad de Veterinaria; Luis Mata Vallespín, director técnico de la empresa de biotecnología Zeulab (Zaragoza), Mirian Labrador Bernad, responsable de I+D+I y aplicación de

productos y servicios en la empresa AGUAGAN BIOCIDAS, Juan Carlos Burillo García, Jefe de Unidad de Residuos Fitosanitarios del Laboratorio Agroambiental (Gobierno de Aragón) y Celia Cantín Mardones de la Fundación Aragonesa para la investigación y desarrollo (ARAID).

En la asignatura “Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos” colaboró Celia Conesa Montanel, directora técnica del departamento de producción de monoclonales de la empresa de biotecnología Operón S.A. (Zaragoza) impartiendo un seminario.

La participación de los colaboradores externos ha sido muy bien valorada por los estudiantes.

3.2.— Valoración de la participación del profesorado en cursos de formación del ICE, congresos

En el curso 2020-2021, 12 profesores/as que imparten clases en el máster participaron en 33 cursos del ICE de la Universidad de Zaragoza. Además, 20 profesores/as participaron en 37 proyectos de innovación docente que habían sido concedidos en el curso 2019-2020 y fueron prorrogados en el curso 2020-2021. Además, se presentaron dos comunicaciones en las XIV Jornadas de Innovación e Investigación Educativa de la Universidad de Zaragoza. Estos datos demuestran el gran interés que tiene el profesorado del máster por mejorar la calidad de su docencia.

3.3.— Valoración de la actividad investigadora del profesorado del título (Participación en Institutos, grupos de investigación, sexenios, etc...) y su relación con la posible mejora de la docencia y el proceso de aprendizaje

El número de sexenios de investigación acumulados por los 50 profesores y profesoras que participan en el máster es muy elevado, de 119, lo que indica la intensa dedicación investigadora del profesorado. Esta dedicación se evidencia en los numerosos proyectos de investigación nacionales y europeos, así como proyectos de colaboración con empresas del sector agroalimentario que dirige el profesorado del máster.

Los Trabajos Fin de Máster han sido dirigidos principalmente por los profesores/as de los departamentos implicados en la docencia del máster, aunque también han participado como directores profesores/as de otros centros de investigación como el CITA (Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón) y la empresa Novapan.

Los profesores implicados en el máster están en su mayoría adscritos a los siguientes institutos de investigación: Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2) e Instituto Universitario de Investigación de Matemáticas y Aplicaciones (IUMA).

Los grupos de investigación reconocidos por el Gobierno de Aragón en el curso 2020-2021, a los que pertenecen los profesores que participaron en la docencia del máster son los siguientes:

- A06_20R Análisis y evaluación de la seguridad alimentaria (AESA), IP: Agustín Ariño Moneva (<https://ia2.unizar.es/grupo-investigacion/a0620r-analisis-y-evaluacion-de-la-seguridad-alimentariaaesa>).
- A04_20R Calidad y tecnología de la carne, IP: José Antonio Beltrán Gracia (<https://ia2.unizar.es/grupo-investigacion/a0420r-calidad-y-tecnologia-de-la-carne>).
- A20_20R El efecto del Procesado Tecnológico de los Alimentos en las Patologías Digestivas y Alérgicas (ALIPAT), IP: Miguel Calvo Rebollar (<https://ia2.unizar.es/grupo-investigacion/a2020r-el-efecto-delprocesado-tecnologico-de-los-alimentos-en-las-patologias>).
- A03_20R Nuevas tecnologías de procesado de los alimentos, IP: Santiago Condón Usón (<https://ia2.unizar.es/grupo-investigacion/a0320r-nuevas-tecnologias-de-procesado-de-los-alimentos>).
- A22_20R Alimentos de Origen Vegetal (GIAOVE), IP: Jesús Val Falcón (<https://ia2.unizar.es/grupoinvestigacion/a2220r-alimentos-de-origen-vegetal-giaove>).
- T29_20R Laboratorio de Análisis de Aroma y Enología (LAAE). IP: Vicente Ferreira González (<https://ia2.unizar.es/grupo-investigacion/t2920r-laboratorio-de-analisis-de-aroma-y-enologia-laae>).

4.— Personal de apoyo, recursos materiales y servicios

4.1.— Valoración de la adecuación de los recursos e infraestructura a la memoria de verificación

Debido a la situación sanitaria ocasionada por la pandemia el centro habilitó en el curso 2020-2021 una sala que anteriormente era una sala de estudio, de forma que se podía guardar la distancia indicada por las autoridades sanitarias y mantener una adecuada ventilación durante las clases. Esta sala habilitada en la que se dieron las clases todo el curso se mejoró implementando la electrificación para que los estudiantes pudieran tener conectados sus ordenadores portátiles durante las clases. Sin embargo, en algunas ocasiones y por razones de necesidades de espacio de algunas actividades de los grados en Veterinaria y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, se tuvieron que impartir algunas sesiones en otras aulas en las que el acceso a los enchufes era limitado, siendo insuficientes para todos los estudiantes. Por ello, sería conveniente que hubiera más aulas en el centro que dispusieran de la electrificación suficiente para el número de estudiantes habitual de los diferentes cursos.

En cuanto a los recursos utilizados en la impartición de las clases prácticas del máster, hay que tener en cuenta que no hubo ninguna financiación para material en el curso 2020-2021. Se impartieron todas las actividades prácticas programadas utilizando los recursos materiales de los que disponían los grupos de investigación implicados en la docencia del máster. Respecto a los espacios y equipamientos para la impartición de las clases prácticas del máster se han utilizado los que hay en los laboratorios del Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, en el Área de Química Analítica y en la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

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

No se realizaron prácticas curriculares en este máster porque no estaban contempladas en la memoria de verificación. En el máster de referencia que se ha implantado en el curso 2021-2022 sustituyendo al anterior, se ha incluido una asignatura de Prácticas Externas de 12 ECTS.

4.3.— Prácticas externas extracurriculares

Al comienzo del curso se organizó, desde la coordinación y en colaboración con personal técnico del Servicio de Orientación y Empleo de la Universidad de Zaragoza (Universa), una reunión en la que se informó a los estudiantes cómo podían llevar a cabo prácticas extracurriculares. Se han realizado 11 prácticas extracurriculares en las siguientes empresas: Scanfisk Seafood, S.L., Aves Nobles Y Derivados, S.L., 4 prácticas en el CITA (Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón), Hermanos Bernal Hernández S.L., Corporación Chocolates Lacasa, Quesos La Pardina, S.L., Colectividades y Restaurantes de Aragón y Rioja S.L., Millán Vicente S.L. y un centro de ATADES. Además, se han realizado 5 Trabajos Fin de Máster en centros externos a la Universidad de Zaragoza, de los cuales 4 han sido en colaboración con el CITA y uno con Novapan S.L.

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

Estudiantes en planes de movilidad

Año académico: 2020/2021

Titulación: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos
Datos a fecha: 22-01-2022

Centro	Estudiantes enviados	Estudiantes acogidos
Facultad de Veterinaria	0	(no definido)

No ha habido movilidad de estudiantes en el curso evaluado. Como ya se ha comentado en informes anteriores, la dificultad de los estudiantes del máster para realizar movilidad en el extranjero, se debe a que al ser un máster que se imparte en un año es complicado cumplir los plazos de solicitud de plazas y ayudas, salvo para aquellos estudiantes que han cursado estudios de grado en nuestro centro o aquellos que hayan previsto con antelación participar en programas de intercambio.

No obstante, en la sesión informativa que recibieron de Universa para las prácticas externas extracurriculares se les informó también de los planes de movilidad por si alguno deseaba realizarla mediante el programa ERASMUS+Prácticas, aunque no se llevó a cabo ninguna movilidad.

5.— Resultados de aprendizaje

5.1.— Distribución de calificaciones por asignatura

Distribución de calificaciones

Año académico: 2020/2021

Estudio: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 22-01-2022

Curso	Código	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	15	60,0	9	36,0	1	4,0	0	0,0
1	63001	Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados	0	0,0	0	0,0	22	88,0	2	8,0	1	4,0	0	0,0
1	63002	Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías analíticas	0	0,0	1	4,0	17	68,0	6	24,0	1	4,0	0	0,0
1	63003	Técnicas estadísticas, diseño de experimentos y modelización	0	0,0	1	4,0	20	80,0	3	12,0	1	4,0	0	0,0
1	63004	Análisis sensorial de los alimentos	0	0,0	0	0,0	4	30,8	7	53,8	2	15,4	0	0,0
1	63005	Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en los alimentos	0	0,0	0	0,0	7	58,3	4	33,3	1	8,3	0	0,0
1	63008	Herramientas moleculares para la ciencia de los alimentos	0	0,0	0	0,0	3	42,9	3	42,9	1	14,3	0	0,0
1	63009	Investigación de microorganismos en alimentos, agua y ambiente: técnicas tradicionales y moleculares	0	0,0	0	0,0	8	61,5	5	38,5	0	0,0	0	0,0
1	63010	Investigación de mohos y micotoxinas en alimentos	0	0,0	0	0,0	0	0,0	14	93,3	1	6,7	0	0,0
1	63011	Metodología para el estudio de la inactivación y supervivencia microbiana	0	0,0	0	0,0	4	44,4	5	55,6	0	0,0	0	0,0
1	63012	Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios	0	0,0	0	0,0	6	42,9	8	57,1	0	0,0	0	0,0
1	63013	Reología y análisis de la textura de los alimentos	0	0,0	2	40,0	2	40,0	0	0,0	1	20,0	0	0,0
1	63014	Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos	0	0,0	0	0,0	8	72,7	2	18,2	1	9,1	0	0,0
1	63015	Avances en la tecnología de los alimentos de origen vegetal	0	0,0	0	0,0	3	23,1	9	69,2	1	7,7	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	12	85,7	2	14,3	0	0,0
1	63017	Avances en la tecnología y el control de calidad de los productos lácteos	0	0,0	0	0,0	6	42,9	6	42,9	2	14,3	0	0,0
1	63018	Avances en nutrición, alimentación y salud	0	0,0	0	0,0	0	0,0	1	33,3	2	66,7	0	0,0
1	63020	Nuevas herramientas en seguridad alimentaria	0	0,0	0	0,0	3	23,1	10	76,9	0	0,0	0	0,0
1	63021	Nuevas tecnologías de procesado de los alimentos	0	0,0	0	0,0	12	92,3	0	0,0	1	7,7	0	0,0
1	63022	Peligros emergentes en la cadena alimentaria	0	0,0	0	0,0	0	0,0	12	100,0	0	0,0	0	0,0
1	63023	Trabajo fin de Máster	2	7,4	0	0,0	2	7,4	9	33,3	12	44,4	2	7,4
1	63024	Análisis de metabolitos alimentarios en niveles de traza	0	0,0	0	0,0	8	88,9	1	11,1	0	0,0	0	0,0
1	63025	Estudio de la base química del aroma y sabor de los alimentos	1	9,1	0	0,0	2	18,2	6	54,5	2	18,2	0	0,0

En resumen, la distribución de las calificaciones ha sido la siguiente: 0% suspensos, 1,9% aprobados, 51% notables, 40,5% sobresalientes y 6,6% matrículas de honor. La distribución de calificaciones ha sido similar a la del curso pasado, con un número algo menor de aprobados (0,1% menos) y sobresalientes (7,1% menos), un 7% más de notables y el mismo número de matrículas de honor. En conjunto, podemos decir que los resultados de las calificaciones han sido satisfactorios.

5.2.— Análisis de los indicadores de resultados del título

Análisis de los indicadores del título

Año académico: 2020/2021

Titulación: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 22-01-2022

Curso	Cód As	Asignatura	Mat	Rec Equi Conv	Apro	Susp	No pre	Tasa éxito	Tasa rend
Cód As: Código Asignatura Mat: Matriculados Apro: Aprobados Susp: Suspendidos No Pre: No presentados Tasa Rend: Tasa Rendimiento									
1	63000	Escritura de textos académicos científicos en lengua inglesa	25	0	25	0	0	100.00	100.00
1	63001	Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados	25	0	25	0	0	100.00	100.00
1	63002	Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías analíticas	25	0	25	0	0	100.00	100.00
1	63003	Técnicas estadísticas, diseño de experimentos y modelización	25	0	25	0	0	100.00	100.00
1	63004	Análisis sensorial de los alimentos	13	0	13	0	0	100.00	100.00
1	63005	Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en los alimentos	12	0	12	0	0	100.00	100.00
1	63008	Herramientas moleculares para la ciencia de los alimentos	7	0	7	0	0	100.00	100.00
1	63009	Investigación de microorganismos en alimentos, agua y ambiente: técnicas tradicionales y moleculares	13	0	13	0	0	100.00	100.00
1	63010	Investigación de mohos y micotoxinas en alimentos	15	0	15	0	0	100.00	100.00
1	63011	Metodología para el estudio de la inactivación y supervivencia microbiana	9	0	9	0	0	100.00	100.00
1	63012	Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios	14	0	14	0	0	100.00	100.00
1	63013	Reología y análisis de la textura de los alimentos	5	0	5	0	0	100.00	100.00
1	63014	Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos	11	0	11	0	0	100.00	100.00
1	63015	Avances en la tecnología de los alimentos de origen vegetal	13	0	13	0	0	100.00	100.00
1	63016	Avances y control de calidad de la carne y el pescado	14	0	14	0	0	100.00	100.00
1	63017	Avances en la tecnología y el control de calidad de los productos lácteos	14	0	14	0	0	100.00	100.00
1	63018	Avances en nutrición, alimentación y salud	3	0	3	0	0	100.00	100.00
1	63020	Nuevas herramientas en seguridad alimentaria	13	0	13	0	0	100.00	100.00
1	63021	Nuevas tecnologías de procesado de los alimentos	13	0	13	0	0	100.00	100.00
1	63022	Peligros emergentes en la cadena alimentaria	12	0	12	0	0	100.00	100.00
1	63023	Trabajo fin de Máster	27	0	25	0	2	100.00	92.59
1	63024	Análisis de metabolitos alimentarios en niveles de traza	9	0	9	0	0	100.00	100.00
1	63025	Estudio de la base química del aroma y sabor de los alimentos	11	0	10	0	1	100.00	90.91

La tasa de éxito y la tasa de rendimiento han sido del 100% en todas las asignaturas, salvo en el trabajo Fin de Máster y en "Estudio de la base química del aroma y sabor de los alimentos", que han sido del 93 y 91%, respectivamente, como se refleja en la tabla del análisis de los indicadores de los resultados del máster.

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

La mayor parte de las asignaturas ofrecen distintas actividades para aplicar los conocimientos adquiridos a lo largo del tiempo de impartición, en general son muy prácticas.

Una buena parte de los trabajos prácticos se realizan en equipo y su presentación se hace de forma oral contribuyendo a la participación activa de los estudiantes en clase.

En algunas asignaturas, los estudiantes presentan los resultados de las prácticas de forma oral, debatiendo en común el significado de los resultados y analizando las causas de los posibles problemas o dificultades planteados en el desarrollo de la práctica.

6.— Satisfacción y rendimiento

6.1.— Tasas globales del título

6.1.1.— Tasas de éxito/rendimiento/eficiencia

Tasas de éxito/rendimiento/eficiencia

Titulación: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 22-01-2022

Curso	Éxito	Rendimiento	Eficiencia
2015-2016	100.00	99.28	100.00
2016-2017	100.00	93.92	100.00
2017-2018	99.36	96.08	98.21
2018-2019	100.00	98.06	99.01
2019-2020	100.00	98.10	98.10
2020-2021	100.00	98.23	99.21

Las tasas de éxito, rendimiento y eficiencia son altas, muy similares a las del curso anterior.

6.1.2.— Tasas de abandono/graduación

Tasas de abandono/graduación

Titulación: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 22-01-2022

Curso de la cohorte de nuevo ingreso (*)	Abandono	Graduación
2015-2016	0.00	96.30
2016-2017	4.76	90.48
2017-2018	4.35	91.30
2018-2019	0.00	100.00
2019-2020	3.33	96.67

(*) El curso de la cohorte de nuevo ingreso muestra el curso académico de inicio de un conjunto de estudiantes que acceden a una titulación por preinscripción. Los datos de la tasa de graduación y abandono de una cohorte en el curso académico 'x' estarán disponibles a partir del curso 'x+n', donde 'n' es

la duración en años del plan de estudios.

Las tasas de abandono y graduación son buenas, aunque algo peores que las del curso anterior.

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

6.2.1.— Valoración de la satisfacción de los estudiantes con la formación recibida

La participación de los estudiantes en esta encuesta ha sido de un 35,71%, siendo la media de satisfacción global de 3,74, algo mayor que la del curso anterior, siendo el bloque de “Recursos humanos” el mejor valorado, con un 4,04, y el bloque de “Plan de Estudios y desarrollo de la formación” el peor valorado, con un 3,44. Este dato aunque algo mayor que el del curso anterior, no ha aumentado tanto como se podía esperar en comparación con los de cursos anteriores al 2019-2020, puesto que el descenso que había habido en la valoración de este apartado en el curso 2019-2020 se atribuyó a la virtualización de la docencia, ya que muchas de las actividades prácticas no se pudieron impartir o se sustituyeron por actividades virtuales. Sin embargo, en el curso 2020-2021 la docencia fue completamente presencial por lo que esa justificación no sería válida. Si analizamos las diferentes preguntas planteadas en este bloque podemos ver que las que tienen las valoraciones más bajas se refieren a los horarios y la oferta de programas de movilidad y prácticas externas, que como se ha explicado previamente los primeros no son fácilmente realizables y las segundas son opcionales.

La evaluación de la actividad docente ha dado como resultado un valor medio global para los profesores de 4,68, prácticamente igual que el curso anterior, con un intervalo de 3,83-4,98 para las diferentes asignaturas y de 4,59-4,76 para los diferentes bloques. La evaluación de la enseñanza, con una tasa de respuestas de 41,91%, ha dado como resultado un valor medio de 4,45, algo superior al del curso anterior, con un intervalo de los valores para los diferentes bloques de 4,28-4,52, siendo la valoración más baja la de la “Satisfacción global” y la más alta la de “Información y planificación”. Podemos considerar que son buenos resultados, aunque hay algunos aspectos que se podrían mejorar, especialmente en algunas asignaturas en las que el nivel previo que tienen los estudiantes en ciertas materias, como química o biología molecular, no es suficiente como para poder asimilar los contenidos de algunas de las asignaturas. Otro aspecto que sería necesario mejorar es la participación en las encuestas, que sigue siendo baja, para poder obtener resultados con una mayor significación.

6.2.2.— Valoración de la satisfacción del Personal Docente e Investigador

El número de respuestas del PDI ha sido bajo, de un 22,22%, disminuyendo respecto al curso anterior, siendo y el valor medio de la satisfacción general de 3,98, algo mayor que el del curso anterior. El bloque mejor valorado ha sido “Satisfacción general” con un 4,37 y los peor valorados “Plan de Estudios” y “Recursos e infraestructuras”.

6.2.3.— Valoración de la satisfacción del Personal de Administración y Servicios

Como viene siendo habitual el número de respuestas del Personal de Administración y Servicios es muy bajo, incluso más bajo que el curso anterior y el más bajo de todas las encuestas de satisfacción. El valor medio de la satisfacción global ha sido de 2,96, inferior al del curso anterior. Hay que tener en cuenta que no todo el PAS tiene una relación directa con la impartición del máster, por lo que es lógico que no contesten a la encuesta.

6.2.4.— Valoración de la satisfacción de los egresados (inserción laboral)

Se ha recibido solo un 20% de respuesta en las encuestas a los egresados, la mitad de ellos con trabajo en una actividad relacionada con los estudios realizados, desempeñándola en empresa privada o en la universidad, y la otra mitad sin trabajo o estudiando. En cuanto a la valoración de los estudios realizados están “bastante” o “muy satisfechos” con los contenidos teóricos y prácticos recibidos en el Máster, “bastante satisfechos” con el profesorado, “bastante” y “algo satisfechos” con las instalaciones y equipos, y entre “bastante satisfechos”, “algo satisfechos” e “insatisfechos” con la gestión administrativa.

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 para su inclusión en el PAIM

- Los estudiantes opinan que sería bueno adelantar el comienzo del máster a septiembre, en vez de a principios de octubre, aunque es complicado mientras no se eliminen los exámenes de septiembre y se adelanten las presentaciones de los Trabajos Fin de Grado.
- Los estudiantes proponen que en el futuro máster de 90 ECTS se podrían redistribuir las horas de clase para adelantar las horas de la tarde a la mañana. En un principio se planteó concentrado en la tarde para dejar tiempo libre para la realización de TFMs por la mañana, pero dado que la realización del mismo se ha trasladado al tercer cuatrimestre podría plantearse este cambio.
- Podrían incluirse en algunas asignaturas optativas charlas de profesionales de los distintos ámbitos para conocer mejor el mundo laboral de distintas especializaciones.

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

- Es un máster con una elevada carga práctica y las actividades prácticas impartidas son de interés y amplían el conocimiento de las distintas asignaturas en las que se realizan.
- Es un máster principalmente práctico, no hay exámenes finales, lo que permite afianzar mejor los conocimientos y dedicar más tiempo a la realización de trabajos.
- Se ha llevado a cabo una buena gestión de la pandemia a nivel de aulas, laboratorios y medidas de higiene.

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

Las recomendaciones que hizo la subcomisión de evaluación de titulaciones de la ACPUA en mayo de 2019 en el informe favorable para la renovación de la acreditación del máster fueron las siguientes:

- Contemplar la posibilidad de modificar el apartado de la memoria verificada referido a las titulaciones a las que va destinado este máster y/o considerar para ellas los correspondientes complementos formativos.

Se contemplará en el futuro en el marco del máster de referencia cuando se implante.

- Ejecutar los Planes de Innovación y Mejora o volver a incluir en los siguientes aquellas propuestas que no han podido llegar a cumplirse.

Se ha seguido esta recomendación puesto que los planes de innovación y mejora se van revisando y se vuelven a incluir aquellas propuestas que no se han resuelto.

- Informar al potencial estudiantado de la titulación con antelación suficiente sobre becas y programas de movilidad.

Se informa a los estudiantes cuando se van a matricular desde la coordinación, pero se va a mejorar la información habilitando un enlace en el centro que vaya dirigido a la web de la universidad, donde se informa puntualmente de las convocatorias de becas y ayudas.

- Mejorar la participación y la implicación en las encuestas de satisfacción de los diferentes colectivos implicados en la titulación.

Se intenta mejorar todos los cursos insistiendo en su importancia desde la coordinación y el profesorado, aunque los resultados no son todo lo satisfactorios que se desearía.

- Realizar el seguimiento institucional de egresados y su inserción laboral.

Este seguimiento ya se está realizando, puesto que desde la universidad se realiza una encuesta de satisfacción a los egresados y los resultados se analizan y se incorporan en el informe de evaluación de la calidad.

- Potenciar el itinerario de especialización de la titulación.

Se va a potenciar la participación de profesionales en las asignaturas de este itinerario y también la realización de Trabajos Fin de Máster en el nuevo Máster que se ha implantado en el curso 2021-2022.

7.3.1.– Valoración de cada recomendación

Ya se ha indicado en el apartado 7.3.

7.3.2.– Actuaciones realizadas o en marcha

Ya se ha indicado en el apartado 7.3.

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

- *Establecer una mayor diferenciación entre los itinerarios de especialización e investigación. En curso.*

Existe una clara diferencia en los contenidos de los dos itinerarios, aunque sería deseable aumentar la participación de profesionales externos en las asignaturas optativas del itinerario de especialización. Además, se tiene previsto promover en el nuevo máster que una parte de los estudiantes del itinerario de especialización realicen el Trabajo Fin de Máster en empresas.

- *Enfocar las actividades de aprendizaje hacia el mundo laboral. Potenciar la participación de expertos externos en la docencia. En curso.*

Se ha aumentado la participación de profesionales externos en la docencia del máster. Se han incluido en las asignaturas troncales la participación de expertos, aunque también podrían incluirse en algunas asignaturas optativas. En el nuevo máster se ha incorporado una asignatura de Prácticas externas obligatoria de 12 ECTS.

- *Incrementar el número de actividades prácticas. Ejecutada.*

El número de clases prácticas es bastante elevado, pero aun así, se han aumentado las horas en alguna asignatura.

- *Racionalizar la extensión del horario de clases. En curso.*

Se ha aumentado el número de clases de asignaturas optativas por la mañana, pero siguen quedando sesiones de tarde hasta horas muy avanzadas debido a la complicada disponibilidad del profesorado que participa también en la docencia de otras titulaciones.

- *Incluir una actividad relacionada con el Trabajo Fin de Máster en una asignatura obligatoria. En curso.*

Se plantea incluirla en la asignatura obligatoria “Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías analíticas en ciencia de los alimentos” aunque no se ha llevado a cabo todavía.

- *Adelantar el calendario académico del máster. Desestimada.*

No ha sido posible adelantar la impartición de las clases a septiembre, debido a que la realización de los exámenes de septiembre dificulta dicho adelanto.

- *Eliminar solapamientos de temario y proveer de material bibliográfico recomendado. En curso.*

Se ha obtenido un proyecto de innovación docente para crear una asignatura en el ADD denominada “Autoevaluación y ajuste de conocimientos” para varias asignaturas, donde se ha incluido un cuestionario que han de realizar los estudiantes antes de cursar la asignatura para valorar así su nivel de conocimientos básicos. Asimismo, se facilita material bibliográfico recomendado para alcanzar dicho nivel básico en caso de que el estudiante no lo tenga previamente. Se mejorará, no obstante, la información dirigida a los estudiantes acerca de esta plataforma antes de comenzar las clases del Máster.

- *Aumentar el número de temas de Trabajo Fin de Máster. Ejecutada.*

El número de temas del Trabajo Fin de Máster se incrementó superando incluso el de los estudiantes.

- *Realizar la electrificación de aulas para poder trabajar en las clases con ordenadores. En curso.*

Se ha llevado a cabo en la sala donde se está impartiendo actualmente el máster, aunque sería conveniente electrificar otras aulas del centro, ya que en algunas ocasiones se necesita la sala utilizada para alguna otra actividad.

- *Fomentar la participación en las encuestas. Ejecutada.*

Los profesores y la coordinación han insistido en la importancia de la realización de encuestas, ofreciendo tiempo para su realización en clase.

- *Fomentar los proyectos de innovación docente. En curso.*

Se ha establecido una plataforma de autoevaluación y ajuste de conocimientos en el ADD para varias asignaturas del máster. Está pendiente la realización de las rúbricas para el Trabajo Fin de Máster, dado que se decidió posponer su elaboración para adaptarlas al nuevo Máster.

- *Becas y programas de movilidad. Ejecutada.*

Se informa habitualmente a los estudiantes de las convocatorias existentes antes de matricularse en el Máster. Se podría mejorar creando un enlace desde la web del centro a la web de la universidad, donde se anuncian las diferentes convocatorias.

- *Planificar el calendario de las actividades de evaluación. En curso.*

Se informa a los estudiantes en cada asignatura de las fechas de entrega de las actividades de evaluación, pero para evitar los solapamientos se elaborará un Google Calendar donde todas las asignaturas reflejarán dichas fechas.

8.— Reclamaciones, quejas, incidencias

No ha habido quejas ni reclamaciones formales. La comunicación de la coordinación y el centro con los estudiantes es muy fluida, por lo que cualquier incidencia se resuelve de forma eficiente.

9.— Fuentes de información

- Reuniones realizadas con los estudiantes del máster a lo largo del curso

- Comunicaciones recibidas de los profesores que imparten docencia en el máster.

- Informes de evaluación de la enseñanza de las asignaturas del máster.

- Informes de evaluación de la enseñanza de la titulación.

- Informe de satisfacción de los estudiantes con la titulación.

- Informe de satisfacción del PDI con la titulación.

- Informe de satisfacción del PAS con la titulación.
- Reuniones de la Comisión de Evaluación de la Calidad.

10.— Datos de la aprobación

10.1.— Fecha de aprobación (dd/mm/aaaa)

La fecha de aprobación del informe fue el 21/01/2022.

10.2.— Aprobación del informe

La Comisión de Evaluación de la Calidad del Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos se reunió el 14 de diciembre de 2022 y en la reunión se trabajó sobre el borrador del informe elaborado por la coordinadora y que había sido enviado previamente a los miembros de la comisión. Se realizó también una reunión de la coordinadora con los representantes de los estudiantes el 20 de enero de 2021 para explicarles cómo era el procedimiento de elaboración del informe y los apartados que incluían, dado que dos de ellos no habían participado en procesos de evaluación de la calidad de titulaciones. El resto de los miembros de la comisión ya habían participado en la comisión en cursos anteriores, por lo que conocían el procedimiento.

Una vez completado el informe con todos los comentarios surgidos en la reunión de toda la comisión, se envió por correo a los miembros para su revisión final y aprobación. Todos los miembros emitieron su voto a favor del informe.

Los miembros de la comisión que han actuado en el proceso de elaboración han sido:

1. Representantes del PDI: M^a del Carmen Rota García y Chelo Ferreira González
 2. Representantes de los estudiantes: Angel Arqued Bernal, Ivo García Penas y Clara Sanz Esteban.
 3. Experto externo del centro: Luis Mata Vallespín
 4. Experto externo del rector: Emilio Royo Vázquez
 5. Coordinadora: M^a Lourdes Sánchez Paniagua
-

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

AÑO: 2020-21

SEMESTRE: Global

Centro: Facultad de Veterinaria

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media titulación
303	127	41.91%	4.45

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media				Asig	Desviación %
				A	B	C	D		
Escritura de textos académicos científicos en lengua inglesa (63000)	25	23	92.0	4.83	4.75	4.68	4.83	4.75	6.74%
Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados (63001)	25	10	40.0	4.11	4.1	4.06	3.8	4.07	-8.54%
Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías	25	20	80.0	4.57	4.64	4.46	4.25	4.53	1.8%
Técnicas estadísticas, diseño de experimentos y modelización (63003)	25	5	20.0	4.78	4.16	4.32	4.0	4.34	-2.47%
Análisis sensorial de los alimentos (63004)	13	8	61.54	4.41	4.23	4.15	4.0	4.22	-5.17%
Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en los alimentos (63005)	12	7	58.33	4.91	4.74	4.8	4.71	4.79	7.64%
Herramientas moleculares para la ciencia de los alimentos (63008)	7	2	28.57	2.83	3.2	2.9	2.0	2.93	-34.16%
Investigación de microorganismos en alimentos, agua y ambiente: técnicas tradicionales y	14	2	14.29	4.5	4.7	4.7	4.5	4.64	4.27%
Investigación de mohos y micotoxinas en alimentos (63010)	15	10	66.67	4.9	4.78	4.84	4.9	4.84	8.76%
Metodología para el estudio de la inactivación y supervivencia microbiana (63011)	10	2	20.0	4.67	4.8	4.6	4.0	4.64	4.27%
Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios (63012)	14	5	35.71	4.53	4.6	4.64	4.6	4.6	3.37%
Reología y análisis de la textura de los alimentos (63013)	5	4	80.0	4.42	4.45	4.55	4.5	4.48	0.67%
Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos (63014)	11	3	27.27	4.89	4.8	4.67	4.33	4.74	6.52%
Avances en la tecnología de los alimentos de origen vegetal (63015)	13	2	15.38	5.0	4.9	4.9	4.5	4.89	9.89%
Avances y control de calidad de la carne y el pescado (63016)	14	2	14.29	5.0	5.0	4.6	5.0	4.86	9.21%
Avances en la tecnología y el control de calidad de los productos lácteos (63017)	14	7	50.0	4.57	4.43	4.66	4.0	4.51	1.35%
Avances en nutrición, alimentación y salud (63018)	3	2	66.67	4.83	4.9	4.7	5.0	4.82	8.31%
Nuevas herramientas en seguridad alimentaria (63020)	13	4	30.77	4.92	4.9	4.7	4.25	4.79	7.64%
Nuevas tecnologías de procesado de los alimentos (63021)	13	1	7.69	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	12.36%
Peligros emergentes en la cadena alimentaria (63022)	12	1	8.33	5.0	4.8	4.4	5.0	4.71	5.84%
Análisis de metabolitos alimentarios en niveles de traza (63024)	9	3	33.33	3.0	2.47	2.73	2.33	2.66	-40.22%
Estudio de la base química del aroma y sabor de los alimentos (63025)	11	4	36.36	2.17	2.55	3.05	2.25	2.62	-41.12%

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

AÑO: 2020-21

SEMESTRE: Global

Centro: Facultad de Veterinaria

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media titulación
303	127	41.91%	4.45

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media				Asig	Desviación %
				A	B	C	D		
Sumas y promedios	303	127	41.91	4.52	4.46	4.44	4.28	4.45	0.0%

Bloque A: Información y Planificación

Bloque B: organización de las enseñanzas

Bloque C: Proceso de enseñanza/aprendizaje

Bloque D: Satisfacción Global

Asignatura: Media de todas las respuestas

Desviación: Sobre la media de la Titulación.



CENTRO:	Facultad de Veterinaria (105)	Posibles					Nº	Tasa					Media	
		Frecuencias					respuestas	% Frecuencias					media	
		N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5	
							92							2.96
1. Información disponible sobre las titulaciones que se imparten en el Centro (fechas y		1				3		25%				75%		4.0
2. Comunicación con los responsables académicos y/o administrativos en relación a tus			1		2	1		25%		50%		25%		2.75
3. El profesorado del Centro (accesibilidad, comunicación...)					2	2				50%		50%		3.5
4. Estudiantes del Centro (comunicación, trato...).					2	2				50%		50%		3.5
5. Respuesta a tus sugerencias y reclamaciones, en su caso		1	1	2				25%	25%	50%				2.25
BLOQUE: INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN														3.16
6. Amplitud y adecuación de los espacios donde desarrolla su trabajo.		1	1	1	1			25%	25%	25%	25%			2.5
7. Adecuación de los recursos materiales y tecnológicos para las tareas encomendadas.		1			2	1		25%		50%		25%		2.75
8. Plan de Formación para el personal de Admón. y Servicios.		1			3			25%		75%				2.5
9. Servicios en materia de prevención de riesgos laborales		1			3			25%		75%				2.5
BLOQUE: RECURSOS														2.56
10. Organización del trabajo dentro de su Unidad		1	1	1	1			25%	25%	25%	25%			2.5
11. Adecuación de conocimientos y habilidades al trabajo que desempeña.		1				3		25%			75%			3.25
BLOQUE: GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO														2.88
12. Nivel de satisfacción global con la gestión académica y administrativa del Centro.		1			1	2		25%		25%		50%		3.0
13. Nivel de satisfacción global con otros servicios y recursos del Centro (reprografía,					2	2				50%		50%		3.5
BLOQUE: SATISFACCIÓN GLOBAL														3.25
Sumas y promedios														2.96

Respuestas abiertas: Listado adjunto.

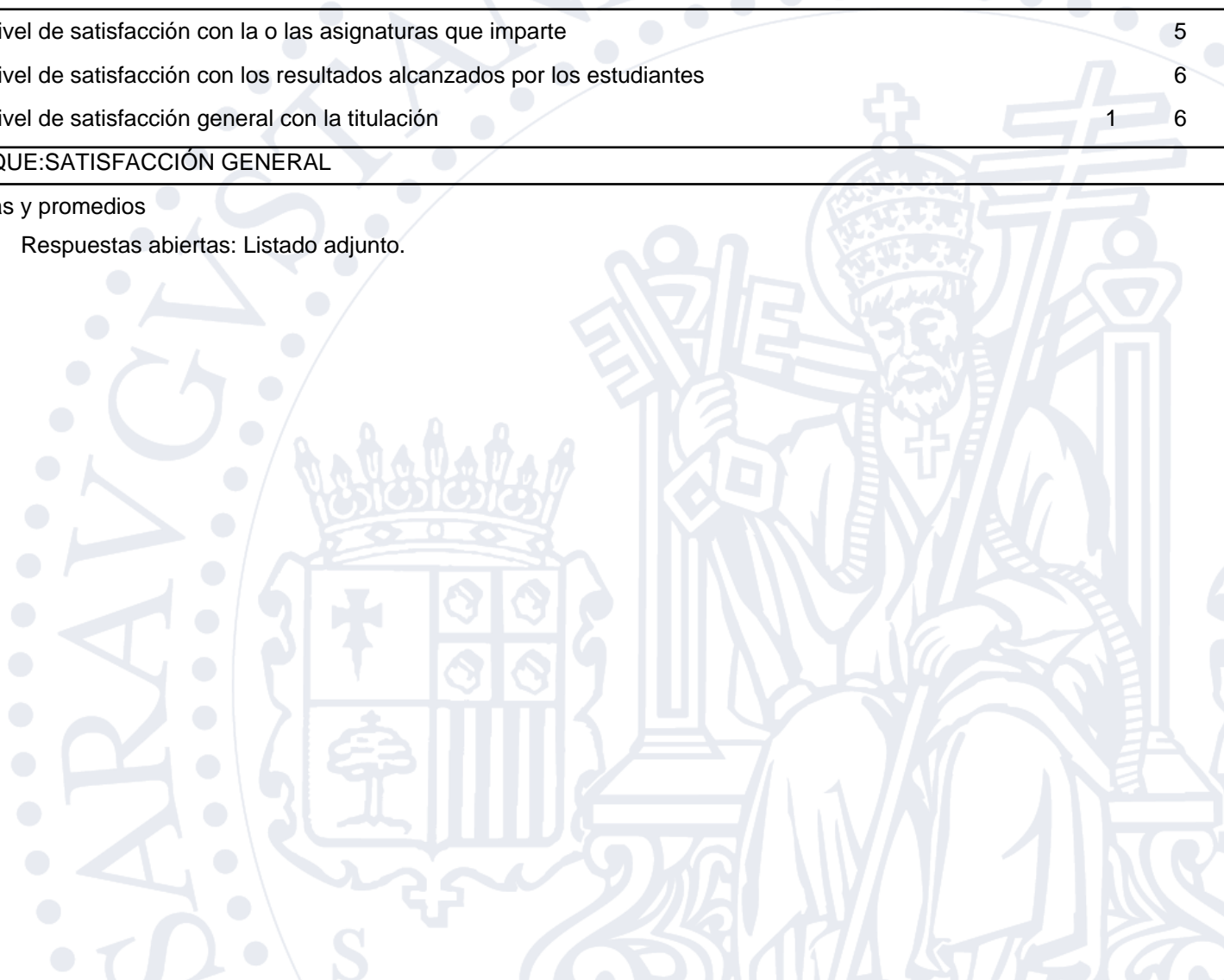
TITULACIÓN: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los
 CENTRO: Facultad de Veterinaria (105)

	Posibles					Nº respuestas	Tasa respuesta					Media	
	45						10	22.22%					3.98
	Frecuencias					% Frecuencias					media		
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5	
1. Distribución temporal y coordinación de módulos y/o materias a lo largo del título	1	1		1	4	3	10%	10%	10%	40%	30%		3.89
2. Distribución del Plan de estudios entre créditos teóricos, prácticos y trabajos a realizar	1			1	3	5	10%		10%	30%	50%		4.44
3. Mecanismos de coordinación (contenidos, equilibrio cargas de trabajo del alumno,			1	2	4	3		10%	20%	40%	30%		3.9
4. Adecuación de horarios y turnos		2		3	2	3		20%	30%	20%	30%		3.4
5. Tamaño de los grupos			1	5	1	3		10%	50%	10%	30%		3.6
BLOQUE:PLAN DE ESTUDIOS													3.83
6. Conocimientos previos del estudiante para comprender el contenido de su materia			2	2	4	2			20%	20%	40%	20%	3.6
7. Orientación y apoyo al estudiante	1				6	3	10%			60%	30%		4.33
8. Nivel de asistencia a clase de los estudiantes					2	8				20%	80%		4.8
9. Oferta y desarrollo de programas de movilidad para estudiantes	2	1	1	4		2	20%	10%	10%	40%		20%	3.12
10. Oferta y desarrollo de prácticas externas	4	2		1		3	40%	20%		10%		30%	3.33
BLOQUE:ESTUDIANTES													3.91
11. Disponibilidad, accesibilidad y utilidad de la información sobre el título (Web, guías					5	5				50%	50%		4.5
12. Atención prestada por el Personal de Administración y Servicios del Centro			2	1	3	4			20%	10%	30%	40%	3.9
13. Gestión de los procesos administrativos del título (asignación de aulas, fechas de					6	4				60%	40%		4.4
14. Gestión de los procesos administrativos comunes (plazo de matriculación,	1				5	4	10%			50%	40%		4.44
15. Gestión realizada por los Agentes del Título (Coordinador y Comisiones).			1		4	5			10%		40%	50%	4.3
16. Acciones de actualización y mejora docente llevadas a cabo por la Universidad de	1	2	1	2	2	2	10%	20%	10%	20%	20%	20%	3.11
BLOQUE:INFORMACIÓN Y GESTIÓN													4.12
17. Aulas para la docencia teórica			1		5	4			10%		50%	40%	4.2
18. Recursos materiales y tecnológicos disponibles para la actividad docente (cañones de		1		1	5	3		10%		10%	50%	30%	3.9
19. Espacios para prácticas (seminarios, salas de informática, laboratorios, etc.)		1		3	4	2		10%		30%	40%	20%	3.6
20. Apoyo técnico y logístico de los diferentes servicios para el desarrollo de la docencia			2	2	4	2			20%	20%	40%	20%	3.6

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

		Posibles					Nº respuestas	Tasa respuesta					Media					
		45					10	22.22%					3.98					
		Frecuencias					% Frecuencias					media						
		N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5					
BLOQUE:RECURSOS E INFRAESTRUCTURAS														3.83				
21. Nivel de satisfacción con la o las asignaturas que imparte							5	5						50%	50%	4.5		
22. Nivel de satisfacción con los resultados alcanzados por los estudiantes							6	4						60%	40%	4.4		
23. Nivel de satisfacción general con la titulación							1	6	3						10%	60%	30%	4.2
BLOQUE:SATISFACCIÓN GENERAL														4.37				
Sumas y promedios														3.98				

Respuestas abiertas: Listado adjunto.



TITULACIÓN:

Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los

CENTRO:

Facultad de Veterinaria (105)

		Posibles					Nº respuestas					Tasa respuesta					Media
		28					10					35.71%					3.74
		Frecuencias					% Frecuencias					media					
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5					
1. Procedimiento de admisión y sistema de orientación y acogida (1º Curso)		1	2	1	2	4		10%	20%	10%	20%	40%	3.6				
2. Información en la página web sobre el Plan de Estudios			1		5	4			10%		50%	40%	4.2				
3. Actividades de apoyo al estudio		1	2		5	2		10%	20%		50%	20%	3.5				
4. Orientación profesional y laboral recibida		1	1	3	4	1		10%	10%	30%	40%	10%	3.3				
5. Canalización de quejas y sugerencias		1	1	1	5	2		10%	10%	10%	50%	20%	3.6				
BLOQUE:ATENCIÓN AL ALUMNO													3.64				
6. Distribución temporal y coordinación de módulos y materias a lo largo del Título		2	3		3	2		20%	30%		30%	20%	3.0				
7. Correspondencia entre lo planificado en las guías docentes y lo desarrollado durante el curso.	1			2	5	2	10%			20%	50%	20%	4.0				
8. Adecuación de horarios y turnos		2	2	2	3	1		20%	20%	20%	30%	10%	2.9				
9. Tamaño de los grupos para el desarrollo de clases prácticas					4	6					40%	60%	4.6				
10. Volumen de trabajo exigido y distribución de tareas a lo largo del curso		1	1		5	3		10%	10%		50%	30%	3.8				
11. Oferta de programas de movilidad		3	2	3	1	1		30%	20%	30%	10%	10%	2.5				
12. Oferta de prácticas externas		3	4	3				30%	40%	30%			2.0				
13. Distribución de los exámenes en el calendario académico		1		2	3	4		10%		20%	30%	40%	3.9				
14. Resultados alcanzados en cuanto a la consecución de objetivos y competencias previstas					7	3					70%	30%	4.3				
BLOQUE:PLAN DE ESTUDIOS Y DESARROLLO DE LA FORMACIÓN													3.44				
15. Calidad docente del profesorado de la titulación				1	3	6				10%	30%	60%	4.5				
16. Profesionalidad del Personal de Administración y Servicios del Título		1	1	2	2	4		10%	10%	20%	20%	40%	3.7				
17. Equipo de Gobierno (conteste sólo en caso de conocerlo)	7	1				2	70%	10%				20%	3.67				
BLOQUE:RECURSOS HUMANOS													4.04				
18. Fondos bibliográficos y servicio de Biblioteca	1			1	3	5	10%			10%	30%	50%	4.44				
19. Servicio de reprografía		1		1	4	4		10%		10%	40%	40%	4.0				
20. Recursos informáticos y tecnológicos	1		1	1	3	4	10%		10%	10%	30%	40%	4.11				

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

	Posibles					Nº respuestas					Tasa respuesta					Media
	Frecuencias					% Frecuencias					media					
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5				
21. Equipamiento de aulas y seminarios				1	4	5			10%	40%	50%		4.4			
22. Equipamiento laboratorios y talleres					4	6			40%	60%			4.6			
BLOQUE:RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS													4.31			
23. Gestión académica y administrativa		1	1	1	3	4		10%	10%	10%	30%	40%	3.8			
BLOQUE:GESTIÓN													3.8			
24. Cumplimiento de sus expectativas con respecto al título				1	2	6	1		10%	20%	60%	10%	3.7			
25. Grado de preparación para la incorporación al trabajo		1		4	3	2		10%	40%	30%	20%		3.5			
BLOQUE:SATISFACCIÓN GLOBAL													3.6			
Sumas y promedios													3.74			

Respuestas abiertas: Listado adjunto.

