



Informe de Evaluación de la Calidad – Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

Periodo de evaluación: 1 año académico

- Curso 2021/2022
-

0.– Seguimiento del PAIM del curso anterior

Este máster comenzó su impartición en el curso 2021-2022, por lo que no se dispone de PAIM. El máster precedente (con el mismo nombre pero con 60 ECTS) tenía un contenido similar al máster que se está evaluando en cuanto a asignaturas obligatorias y optativas, aunque carecía de la asignatura de Prácticas externas y el Trabajo Fin de Máster tenía una menor extensión. Por ello, destacaremos aquí aquellas acciones planteadas en el último PAIM que se hizo para el curso 2020-2021 para el máster anterior, que han tenido respuesta en algunas de las modificaciones que se han llevado a cabo en el nuevo máster.

1. Enfocar las actividades de aprendizaje hacia el mundo laboral:

Se ha dado respuesta incorporando las Prácticas externas y favoreciendo la realización de Trabajos Fin de Máster en empresa.

2. Aumentar el número de temas de Trabajo Fin de Máster:

Se ha aumentado la oferta, dado que además de los temas que se ofrecen para desarrollar en los grupos de investigación de Unizar, se ofrecen temas a nivel de empresa, en centros tecnológicos y también en centros de investigación externos.

3. Realizar la electrificación de las aulas para poder trabajar en las clases con los ordenadores portátiles:

Se ha acondicionado el aula donde se imparten las clases teóricas con enchufes y alargaderas, para que los estudiantes puedan conectar sus ordenadores.

4. Fomentar los proyectos de innovación docente:

Se han planteado dos proyectos de innovación docente, el denominado “Autoevaluación y ajuste de conocimientos previos en el MU en CSTA” que se encuentra actualmente en su segundo año, que consiste en la creación de un curso en el ADD donde los estudiantes pueden realizar unas pruebas de tipo autoevaluación para saber si tienen los conocimientos básicos necesarios para cursar una asignatura en concreto, donde también se les facilita recursos bibliográficos para poder alcanzar el nivel requerido si no lo poseen. En el segundo año del proyecto se han incorporado nuevas asignaturas y profesorado colaborador al curso. Además, se está desarrollando otro proyecto de innovación denominado “Evaluación de la adquisición de competencias en la asignatura de Prácticas externas” para valorar cuáles son las expectativas de los estudiantes al realizar esta actividad y cuáles son los resultados al finalizarlas, para saber cuáles son los aspectos susceptibles de mejora, ya que es una asignatura nueva en el máster.

1.– Desarrollo y despliegue del plan de estudios

1.1.– Admisión y reconocimiento

Oferta/Nuevo ingreso/Matrícula

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

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 15-01-2023

Curso	Plazas ofertadas	Estudiantes nuevo ingreso	Estudiantes matriculados	Titulados
2021-2022	30	23	23	

Créditos reconocidos

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

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 15-01-2023

Curso	Créditos reconocidos	Estudiantes con créditos reconocidos	Créditos matriculados	Porcentaje
2021-2022	0.00	0	1356	0

Estudio previo de los estudiantes de nuevo ingreso

Año académico: 2021/2022

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

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 15-01-2023

Nombre del estudio previo	Número de alumnos
Graduado en Nutrición Humana y Dietética	9
No informado	8
Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	4
Graduado en Biotecnología	1
Graduado en Química	1

Perfil de ingreso de los estudiantes: procedencia (CCAA)

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

Centro: Facultad de Veterinaria

	2021
Aragón	15
CCAA distinta a Aragón	8
No informado	0

Perfil de ingreso de los estudiantes: procedencia (país)

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

Centro: Facultad de Veterinaria

	2021
País dentro del EEES	23
País fuera del EEES	0
No informado	0

Perfil de ingreso de los estudiantes: género

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

Centro: Facultad de Veterinaria

	2021
Hombre	5
Mujer	18
Otros	0

Perfil de ingreso de los estudiantes: edad

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

Centro: Facultad de Veterinaria

	2021
Menor de 25	19
25-29	4
30-34	0
35 o mayor	0

No aplicable.

2.— Información y Transparencia

La Universidad de Zaragoza dispone de los procedimientos necesarios para comunicar a todos los grupos de interés las características del programa formativo, así como los procesos que garantizan su calidad. En concreto cuenta con la instrucción técnica sobre la información pública de las titulaciones oficiales IT-002 <https://estudios.unizar.es/pdf/procedimientos/it002.pdf> en la que se establecen los responsables y la forma en que se efectúa la publicación y revisión de información relativa a las características del programa formativo, sistemas de acceso y admisión, su desarrollo y sus resultados, incluyendo los procesos de seguimiento y de acreditación. Dicha información se encuentra disponible en la web <http://estudios.unizar.es>; principal plataforma de publicación de información de las titulaciones oficiales de la Universidad de Zaragoza.

Por otro lado, en el Portal de Transparencia de la Universidad de Zaragoza pueden consultarse los resultados académicos de forma gráfica, por titulaciones o de forma global, y por cursos académicos concretos, a través de la siguiente dirección <https://portaltransparencia.unizar.es/titulaciones>. Asimismo, desde el Área de Calidad y Mejora de la Inspección General de Servicios se elaboran, publican y difunden informes de resultados académicos y de encuestas, presentando dichos resultados por curso académico, de forma global, por rama de conocimiento y por titulación, comparándolos con los datos de cursos anteriores, facilitando el análisis de la evolución producida. Dichos informes están disponibles en los siguientes enlaces:

-Informes de calidad de las titulaciones:

<https://inspecciongeneral.unizar.es/calidad-y-mejora/informes-de-calidad-de-las-titulaciones>

-Informes de resultados de encuestas:

<https://encuestas.unizar.es/resultados-encuestas>

Toda la información relacionada con el título es fácilmente accesible para los distintos grupos de interés, a través de la página web <http://estudios.unizar.es> de cada titulación, publicándose en el momento oportuno. En concreto, las guías docentes de cada asignatura se actualizan y publican con carácter anual siempre antes del inicio del curso académico para facilitar la matrícula de los y las estudiantes de manera

que tengan acceso, con antelación suficiente, a la información relevante sobre los resultados de aprendizaje previstos, el despliegue del plan de estudios, y las actividades formativas y de evaluación.

3.— Garantía de calidad, revisión y mejora

El Sistema Interno de Garantía de la Calidad implantado en la Universidad de Zaragoza asegura la mejora continua de la titulación a través de la recogida y análisis de información cuantitativa y cualitativa; la revisión del título a partir del análisis de la información recogida; y el diseño y ejecución de acciones de mejora derivadas del Informe de Evaluación de la Calidad.

Para ello dispone de distintos sistemas de recogida y análisis de la información entre los que se encuentran, por un lado, los procedimientos de análisis de la satisfacción de los distintos grupos de interés (Q222, Q223, Q224), a través de la plataforma ATENEA, y por otro la aplicación de analítica de datos DATUZ, una potente herramienta que integra en un único entorno las distintas bases de datos centralizadas (matrícula, admisión, gestión de personal, gestión de la investigación, etc.), sirviendo de fuente de datos y alimentando los procesos de seguimiento de las titulaciones, y a la que progresivamente se van incorporando datos provenientes de otras fuentes (encuestas, proyectos de innovación, etc.).

Entre los procedimientos implantados para la revisión del título se encuentra el Q212 Procedimiento para la elaboración del Informe de Evaluación de la Calidad, a través del cual la Comisión de Evaluación analiza y revisa los aspectos docentes y organizativos del título, elaborando un diagnóstico de la situación de la titulación, identificando los aspectos susceptibles de mejora que contribuyen a la mejora continua y sirven de apoyo para la toma de decisiones de modificación y, en su caso, renovación de la acreditación del título. El procedimiento Q214 facilita el diseño y ejecución de las acciones de mejora a través del Plan de Innovación y Mejora (PAIM) derivadas tanto de los Informes de Evaluación de la Calidad como, en su caso, de los informes de seguimiento externo.

Manual de procedimientos del SIGC <https://estudios.unizar.es/pagina/ver?id=7>

4.— Personal académico y de apoyo a la docencia

4.1.— Personal académico

Tabla de estructura del profesorado

Año académico: 2021/2022

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

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 18-12-2022

Categoría	Total	%	En primer curso	Nº total sexenios	Nº total quinquenios	Horas impartidas	%
Cuerpo de Catedráticos de Universidad	13	28,26	13	61	79	387,4	34,29
Cuerpo de Profesores Titulares de Universidad	15	32,61	15	42	64	412,8	36,54
Profesor Contratado Doctor	4	8,70	4	9	0	88,8	7,86
Profesor Ayudante Doctor	3	6,52	3	2	0	26,2	2,32
Profesor Asociado	4	8,70	4	0	0	74,5	6,59
Personal Investigador en Formación	4	8,70	4	0	0	43,0	3,81
Personal Docente, Investigador o Técnico	2	4,35	2	2	0	63,5	5,62
Profesor Honorario	1	2,17	1	0	0	33,5	2,97
Total personal académico	46	100,00	46	116	143	1.129,7	100,00

Evolución del profesorado

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

Centro: Facultad de Veterinaria

Categoría	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Cuerpo de Catedráticos de Universidad	0	0	0	0	0	0	13
Cuerpo de Profesores Titulares de Universidad	0	0	0	0	0	0	15
Profesor Contratado Doctor	0	0	0	0	0	0	4
Profesor Ayudante Doctor	0	0	0	0	0	0	3
Profesor Asociado	0	0	0	0	0	0	4
Personal Investigador en Formación	0	0	0	0	0	0	4
Personal Docente, Investigador o Técnico	0	0	0	0	0	0	2
Profesor Honorario	0	0	0	0	0	0	1
Horas profesorado permanente	—	—	—	—	—	—	78,69 %
Horas profesorado no permanente	—	—	—	—	—	—	21,31 %

4.2.— Personal de apoyo a la docencia

Evolución del PAS de apoyo a la docencia

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

Especialidad RPT	Tipo personal	2016-06	2017-06	2018-06	2019-06	2020-06	2021-06
Administración y Svcs.Grales.	De carrera	24	22	21	20	21	20
Administración y Svcs.Grales.	En prácticas				2	1	
Administración y Svcs.Grales.	Interino	8	10	12	11	12	12
Apoy. Doc. Inv. Lab.Arch.Bibl.	De carrera	29	28	23	26	26	24
Apoy. Doc. Inv. Lab.Arch.Bibl.	Indefinido fijo	1	1	1	1	1	1
Apoy. Doc. Inv. Lab.Arch.Bibl.	Interino	8	11	13	15	15	16
Fuera RPT	De carrera			3	1		
Fuera RPT	Indefinido no fijo	1	1	1	1	1	1
Fuera RPT	Interino	4	5	4	2	3	3
Fuera RPT	Temporal			1			
Técnica, Mantenim. y Oficios	De carrera	3	3	3	2	2	2
Técnica, Mantenim. y Oficios	Interino	1	1	1	2	2	2
Total PAS		79	82	83	83	84	81

4.3.— Formación para la mejora de la docencia

Con base en la información sobre los cursos de formación realizados por el PDI que imparte docencia en la titulación disponible en <https://innovaciondocente.unizar.es/master/loginLDAP.php>, la valoración de este apartado y, en su caso, los aspectos susceptibles de mejora, se recogen en el apartado 8.1 del presente informe.

4.4.— Innovación docente

Innovación docente

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

	2021
Nº de proyectos de innovación en los que han participado los profesores del estudio	12
Nº de proyectos PIET (Innovación Estratégica de la Titulación) aprobados	0
Nº de profesores del estudio que han participado en proyectos de innovación	25

5.— Recursos para el aprendizaje

Estudiantes en planes de movilidad (IN)

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

	2021
SICUE	0
Erasmus	0
Movilidad virtual UNITA	1
Movilidad rural UNITA	0
Movilidad iberoamericana	0
NOA	0
Otros	0
Total	1

Estudiantes en planes de movilidad (OUT)

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

	2021
SICUE	
Erasmus	
Movilidad virtual UNITA	
Movilidad iberoamericana	
NOA	
Otros	
Total	

Porcentaje de titulados con estancia de movilidad internacional

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

	2021
% de titulados	0.00

6.— Resultados de aprendizaje

6.1.— Resultados del proceso de formación

Distribución de calificaciones

Año académico: 2021/2022

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

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 15-01-2023

Curso	Código	Asignatura	No pre	% Sus	% Apr	% Not	% Sob	% MH	% Otr	%				
1	68750	Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados	0	0,0	0	0,0	17	77,3	4	18,2	1	4,5	0	0,0
1	68751	Escritura de textos académicos científicos en lengua inglesa	0	0,0	0	0,0	8	36,4	13	59,1	1	4,5	0	0,0
1	68752	Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías analíticas en ciencia de los alime	0	0,0	5	22,7	16	72,7	0	0,0	1	4,5	0	0,0
1	68753	Técnicas estadísticas, diseño de experimentos y modelización	0	0,0	0	0,0	9	40,9	11	50,0	2	9,1	0	0,0
1	68754	Análisis de metabolitos alimentarios en niveles traza	0	0,0	0	0,0	3	75,0	0	0,0	1	25,0	0	0,0
1	68755	Análisis Sensorial de los Alimentos	0	0,0	0	0,0	5	55,6	3	33,3	1	11,1	0	0,0
1	68756	Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en los alimentos	0	0,0	0	0,0	5	50,0	5	50,0	0	0,0	0	0,0
1	68757	Estudio de la base química del aroma y sabor de los alimentos	0	0,0	0	0,0	5	62,5	2	25,0	1	12,5	0	0,0
1	68758	Herramientas moleculares para la ciencia de los alimentos	0	0,0	0	0,0	2	33,3	3	50,0	1	16,7	0	0,0
1	68759	Investigación de microorganismos en alimentos, agua y ambientes: técnicas tradicionales y moleculares	0	0,0	0	0,0	10	71,4	4	28,6	0	0,0	0	0,0
1	68760	Metodología para el estudio de la inactivación y supervivencia microbiana	0	0,0	0	0,0	9	81,8	2	18,2	0	0,0	0	0,0
1	68761	Investigación de mohos y micotoxinas en alimentos	0	0,0	0	0,0	5	62,5	2	25,0	1	12,5	0	0,0
1	68762	Reología y análisis de la textura de los alimentos	0	0,0	0	0,0	2	66,7	1	33,3	0	0,0	0	0,0
1	68763	Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos	0	0,0	0	0,0	9	81,8	1	9,1	1	9,1	0	0,0
1	68764	Avances en nutrición, alimentación y salud	0	0,0	0	0,0	4	80,0	1	20,0	0	0,0	0	0,0
1	68765	Avances en la tecnología de los alimentos de origen vegetal	0	0,0	0	0,0	4	33,3	7	58,3	1	8,3	0	0,0
1	68766	Avances en la tecnología y el control de calidad de los productos lácteos	0	0,0	0	0,0	9	75,0	2	16,7	1	8,3	0	0,0
1	68767	Avances y control de calidad de la carne y el pescado	0	0,0	0	0,0	5	45,5	4	36,4	2	18,2	0	0,0
1	68768	Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios	0	0,0	0	0,0	15	93,8	0	0,0	1	6,2	0	0,0
1	68769	Nuevas herramientas en seguridad alimentaria	0	0,0	0	0,0	14	82,4	3	17,6	0	0,0	0	0,0
1	68770	Nuevas tecnologías de procesado de los alimentos	0	0,0	1	6,2	14	87,5	0	0,0	1	6,2	0	0,0
1	68771	Peligros emergentes en la cadena alimentaria	0	0,0	0	0,0	6	54,5	5	45,5	0	0,0	0	0,0
1	68772	Prácticas externas	0	0,0	0	0,0	4	17,4	17	73,9	2	8,7	0	0,0

Análisis de los indicadores del título

Año académico: 2021/2022

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

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 15-01-2023

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	68750	Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados	22	0	22	0	0	100.00	100.00
1	68751	Escritura de textos académicos científicos en lengua inglesa	22	0	22	0	0	100.00	100.00
1	68752	Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías analíticas en ciencia de los alime	22	0	22	0	0	100.00	100.00
1	68753	Técnicas estadísticas, diseño de experimentos y modelización	22	0	22	0	0	100.00	100.00
1	68754	Análisis de metabolitos alimentarios en niveles traza	4	0	4	0	0	100.00	100.00
1	68755	Análisis Sensorial de los Alimentos	9	0	9	0	0	100.00	100.00
1	68756	Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en los alimentos	10	0	10	0	0	100.00	100.00
1	68757	Estudio de la base química del aroma y sabor de los alimentos	8	0	8	0	0	100.00	100.00
1	68758	Herramientas moleculares para la ciencia de los alimentos	6	0	6	0	0	100.00	100.00
1	68759	Investigación de microorganismos en alimentos, agua y ambientes: técnicas tradicionales y moleculares	14	0	14	0	0	100.00	100.00
1	68760	Metodología para el estudio de la inactivación y supervivencia microbiana	11	0	11	0	0	100.00	100.00
1	68761	Investigación de mohos y micotoxinas en alimentos	8	0	8	0	0	100.00	100.00
1	68762	Reología y análisis de la textura de los alimentos	3	0	3	0	0	100.00	100.00
1	68763	Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos	11	0	11	0	0	100.00	100.00
1	68764	Avances en nutrición, alimentación y salud	5	0	5	0	0	100.00	100.00
1	68765	Avances en la tecnología de los alimentos de origen vegetal	12	0	12	0	0	100.00	100.00
1	68766	Avances en la tecnología y el control de calidad de los productos lácteos	12	0	12	0	0	100.00	100.00
1	68767	Avances y control de calidad de la carne y el pescado	11	0	11	0	0	100.00	100.00
1	68768	Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios	16	0	16	0	0	100.00	100.00
1	68769	Nuevas herramientas en seguridad alimentaria	17	0	17	0	0	100.00	100.00
1	68770	Nuevas tecnologías de procesado de los alimentos	16	0	16	0	0	100.00	100.00
1	68771	Peligros emergentes en la cadena alimentaria	11	0	11	0	0	100.00	100.00
1	68772	Prácticas externas	23	0	23	0	0	100.00	100.00

6.2.– Rendimiento y resultados académicos

Tasas de éxito/rendimiento/eficiencia

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

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 15-01-2023

Curso	Éxito	Rendimiento	Eficiencia
2021-2022	100.00	100.00	

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

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 15-01-2023

Curso	Duración media graduados
2021-2022	

7.— Satisfacción y egreso

Satisfacción y egreso

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

Centro: Facultad de Veterinaria

Plan: 631

Encuesta	2021	
	% Tasa	Media
Evaluación de la enseñanza	30.18	4.33
Cuestionario de valoración de la actividad docente		4.63
Satisfacción del profesorado con la titulación y los servicios	21.70	3.91
Prácticas externas curriculares. Alumnos.		
Satisfacción global con la titulación		

- % Tasa: n° de respuestas/ n° de respuestas posibles. *En el cuestionario de valoración de actividad docente no es posible calcular la tasa de respuesta al ser desconocido el número de respuestas posibles.
- Media: media de satisfacción en una escala de valores de 1 a 5

8.— Orientaciones a la mejora

8.1.— Valoración del curso e identificación de los aspectos susceptibles de mejora

El número de estudiantes matriculados en el curso 2021-2022 fue de 23, un número satisfactorio teniendo en cuenta que el máster había aumentado en 30 ECTS respecto al máster precedente. Los estudiantes matriculados procedían de 6 titulaciones de origen diferentes (Nutrición Humana y Dietética, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Química, Biotecnología, Biología, Ingeniería Química y Farmacia), lo que indica que es un máster que tiene una buena aceptación entre las titulaciones que se contemplaron en el perfil de acceso y que da respuesta a estudiantes de diversos grados para completar su formación de posgrado. Además, 8 estudiantes procedían de comunidades autónomas diferentes a Aragón lo que indica que también el máster atrae a estudiantes fuera de nuestra universidad. En cuanto, a la distribución por

sexos tenemos predominancia de mujeres pues representan un 78% del total de estudiantes. La totalidad de los estudiantes matriculados fueron menores de 30 años, de los cuales un 83% fueron menores de 25 años, lo que indica que tiene gran aceptación entre los estudiantes recién graduados.

En el curso 2021-2022 han participado 46 profesores en la impartición del máster. La participación de los profesores en proyectos de innovación docente ha sido buena, con 12 proyectos en los que han participado los profesores de la titulación y 25 profesores participando en dichos proyectos. Una asignatura del máster, "Escritura de textos académicos científicos en lengua inglesa", ha participado en el programa de movilidad virtual UNITA con un estudiante. También se ofreció otra asignatura "Herramientas moleculares para la ciencia de los alimentos", aunque finalmente no tuvo estudiantes.

Los resultados de aprendizaje de todas las asignaturas cursadas en el primer curso han sido buenos, con una tasa de éxito y de rendimiento del 100%. La distribución de notas ha sido de un 61% de notables, un 30,5% de sobresalientes, un 6,4% de matrículas de honor y un 2% de aprobados, resultados que podemos considerar satisfactorios.

En cuanto a los resultados de las encuestas hay que decir que la tasa de participación ha sido baja, con una media de 30,18% para los estudiantes y 21,70% para el profesorado, y en algunas asignaturas ha sido muy baja o no han contestado. Los valores de evaluación de la enseñanza han sido buenos, con un valor medio de 4,33/5, superior a la media de Unizar del último informe (4,03 en el curso 2020-2021). La media de los valores de la evaluación de la actividad docente ha sido de 4,63/5 superior a la media de todas las titulaciones de la macroárea de Ciencias (último informe del curso 2020-2021). El valor medio de la evaluación de la satisfacción del profesorado ha sido algo más bajo, de 3,91/5, aunque hay que tener en cuenta la baja tasa de respuestas lo que hace que el dato no sea muy representativo. Sin embargo, en las respuestas abiertas indican algunos motivos de la baja valoración. Por una parte, opinan que debería haber un mejor reconocimiento de las horas dedicadas a la elaboración, supervisión y evaluación de los trabajos prácticos por parte de la universidad. Por otra parte, reclaman espacios para reunirse con los estudiantes y un horario de las clases más razonable, que no se extienda tanto en las horas vespertinas en las que disminuye mucho la atención de los estudiantes.

Por lo tanto, es necesario incentivar a los estudiantes para que realicen las encuestas facilitando que tengan un tiempo en clase para cumplimentarlas e insistiendo también al profesorado para que las realice.

Un aspecto que han destacado los estudiantes como susceptible de mejora ha sido la distribución de las clases entre la mañana y la tarde. Actualmente, todas las asignaturas obligatorias se imparten por la tarde pero hay 5 asignaturas optativas que se imparten por la mañana. Por ello, algunos estudiantes del máster tienen en algunos momentos del curso todo el día ocupado. Pensamos que con el adelanto del comienzo del curso que se producirá como consecuencia de la eliminación de los exámenes de septiembre, se podrán comenzar antes las clases del máster y se podrán intensificar la mayoría de las clases por la tarde.

Los estudiantes han indicado que en algunas asignaturas hay algunos aspectos que pueden mejorarse. Así, en la asignatura de "Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados" los estudiantes opinan que se podría disminuir algo el tiempo de las sesiones dedicadas a la parte de presentación de resultados y dedicarlo a la tutorización de los trabajos prácticos que tienen que hacer en la parte de elaboración de proyectos. También han indicado que en la asignatura "Avances y control de calidad de la carne y el pescado" no se pudo realizar una visita que estaba programada y que se podía haber sustituido por alguna actividad alternativa.

Respecto a la carga de trabajo, los estudiantes han opinado que las asignaturas "Estudio de la base química del aroma y sabor de los alimentos" y "Análisis de metabolitos alimentarios en niveles traza" tienen trabajos prácticos a los que tienen que dedicar más tiempo del que corresponde a la carga de 3 ECTS que tiene la asignatura.

Respecto a la asignatura "Escritura de textos académicos científicos en lengua inglesa" los estudiantes opinan que sería positivo incluir ejercicios para realizar en casa para contribuir a la realización del trabajo continuo de la asignatura. También opinan que se podrían dejar antes los apuntes subidos en el ADD para pudieran llevarlos impresos a clase.

Algunos estudiantes opinan que en la asignatura "Técnicas estadísticas, diseño de experimentos y modelización" la parte de diseño experimental y modelización debería tener algo más de carga puesto que es algo nuevo y muchos estudiantes no tienen conocimientos previos con los contenidos.

En relación con otras asignaturas conviene destacar que en “Investigación de microorganismos en alimentos, agua y ambientes: técnicas tradicionales y moleculares” los estudiantes piden establecer de forma más clara los plazos de entrega de los trabajos, y en “Nuevas tecnologías de procesado de los alimentos” indican que sería interesante incluir alguna clase práctica más, o bien que el trabajo de la asignatura incluyera una parte práctica además de la teórica.

En relación a las Prácticas externas, los estudiantes señalan que en algún caso las asignaciones de empresa y tutor/a académico se retrasaron más de lo debido. Aunque los estudiantes no realizaron las encuestas de las Prácticas Externas (posiblemente porque ya habían hecho las encuestas que hacen para Universa) tenemos los datos que se extrajeron de dichas encuestas. En cuanto a las tareas desarrolladas, formación y ambiente de trabajo la valoración ha sido de entre 8,65 y 9,55/10, la valoración de la supervisión del tutor de la empresa ha sido de 9,05/10 y la del tutor académicos de 9,15/10. Por lo tanto, podemos decir que la incorporación de las Prácticas Externas en el máster es muy positiva para la formación de los estudiantes. Asimismo, los estudiantes valoran muy positivamente que en algunos casos se pueda realizar el Trabajo Fin de Máster en las empresas en las que se han desarrollado las Prácticas Externas. Hasta el momento se ha acordado que 5 Trabajos Fin de Máster se desarrollarán en empresa.

8.2.— Respuesta a las recomendaciones contenidas en los informes externos de las agencias de calidad

No ha habido informes externos de las agencias de calidad sobre este máster puesto que se comenzó a impartir en el curso 2021-2022.

8.3.— Identificación de buenas prácticas

9.— Respuesta a las reclamaciones, quejas e incidencias recibidas

No ha habido reclamaciones, quejas ni incidencias recibidas por los procedimientos oficiales habilitados. Las pequeñas incidencias que han surgido en el desarrollo del máster han sido planteadas por los delegados del curso a la coordinación del máster y se han resuelto sin mayor problema.

10.— Fuentes de información

- Carga automática de datos e indicadores desde la aplicación analítica DATUZ <https://datuz.unizar.es/>
- Catálogo de indicadores (definición): https://inspecciongeneral.unizar.es/sites/inspecciongeneral.unizar.es/files/archivos/calidad_mejora/a-q212-2.pdf
- Encuestas de satisfacción: <https://encuestas.unizar.es/>

Además de los indicadores proporcionados por la universidad se ha recabado información adicional de los estudiantes y del profesorado en reuniones periódicas realizadas de forma individual y colectiva, y también de la reunión de la Comisión de Evaluación de la Calidad de este Máster celebrada el 18 de enero de 2023 a la que acudieron todos los miembros.

11.— Datos de aprobación

Este informe se aprobó por unanimidad por vía telemática el 10 de febrero de 2023.
