



Universidad
Zaragoza

Plan anual de innovación y mejora – Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

Curso 2016/2017

1.– Acciones de mejora de carácter académico

Título	Descripción	Resp. acción y seguimiento	Inicio	Final	Responsable competente
Desarrollo de proyectos de innovación docente	Dado que ya se ha impartido este máster durante dos cursos, se pueden analizar los resultados obtenidos y fomentar el diseño de estrategias para su mejora, mediante técnicas de innovación docente.	Coordinación de la titulación	1/02/2018	15/07/2018	Coordinación y profesores responsables de asignaturas
Realización de prácticas extracurriculares	Los estudiantes que proceden de titulaciones diferentes al grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CTA), manifiestan un gran interés en hacer prácticas en industrias alimentarias o laboratorios relacionados. Igualmente, para los estudiantes del grado en CTA, sería conveniente que cuando acabasen pudieran tener acceso a algún contrato en prácticas en empresas del sector agroalimentario. Por ello, se facilitará la información necesaria a los estudiantes para su realización.	Coordinación de la titulación	1/02/2018	21/12/2018	Coordinación de la titulación y Servicio de Orientación y Empleo (Universa)
Modificación de la oferta de asignaturas optativas y su distribución en los cuatrimestres	Dado que hay dos asignaturas optativas del máster que no se imparten este curso y no se van a impartir en un futuro, por los motivos indicados en el informe de evaluación de la calidad del máster, se va a solicitar su eliminación y la inclusión de dos nuevas optativas. Asimismo, se redistribuirán algunas asignaturas entre los dos cuatrimestres en función de la disponibilidad docente del profesorado.	Coordinación de la titulación y CGC	1/02/2018	30/09/2018	Rectorado y Decanato

2.— Acciones de mejora de carácter organizativo

Título	Descripción	Resp. acción y seguimiento	Inicio	Final	Responsable competente
Fomentar la movilidad de los estudiantes	La movilidad de los estudiantes del máster se ve dificultada debido a que se imparte en un único curso. Sin embargo, se podría facilitar dando información a los estudiantes que están en cuarto curso del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y que piensan cursar el máster.	Coordinación de la titulación	1/02/2018	15/07/2018	Vicedecana de Relaciones Internacionales, Movilidad y Estudiantes del centro

3.— Propuestas de acciones sobre infraestructuras y equipamiento

Título	Descripción	Resp. acción y seguimiento	Inicio	Final	Responsable competente
Mejora de equipamiento	Los estudiantes y el profesorado reclaman una dotación económica para equipamiento, así como para la adquisición de material fungible necesario para la realización de las sesiones prácticas y los Trabajos Fin de Máster. Asimismo, habría que dotar a los laboratorios donde se imparten las prácticas del máster de los equipos adecuados de prevención de riesgos.	Coordinación de la titulación y CGC	1/10/2017	30/09/2018	Rectorado, Administrador del centro y Decanato
Mejora de infraestructuras	Son necesarias más aulas informáticas en el centro y con mayor capacidad, dado que muchas asignaturas realizan actividades prácticas que las requieren. En concreto, en las asignaturas obligatorias el número de estudiantes está por encima de 20 y algunas de las aulas existentes no tienen capacidad para todos los estudiantes. Un alternativa sería dotar a las aulas normales de enchufes suficientes para poder conectar los ordenadores personales.	Coordinación de la titulación y CGC	1/02/2018	30/09/2018	Decanato y Administrador del centro

4.— Propuesta de acciones sobre PROFESORADO

Título	Descripción	Resp. acción y seguimiento	Inicio	Final	Responsable competente
Participación de especialistas de otras universidades o centros de investigación	La impartición de clases y seminarios por profesionales externos al profesorado que imparte el máster se está llevando a cabo en alguna asignatura. Sería deseable ampliarlo a más asignaturas. El problema es la falta de presupuesto para poder invitar a investigadores de fuera de nuestra universidad.	Coordinación de la titulación y profesores responsables	1/10/2018	31/05/2019	Vicerrectorado de Política Académica
Adecuación del encargo docente del profesorado	Los profesores imparten aproximadamente 980 horas de clase en el máster, además de las horas dedicadas a la dirección de Trabajos Fin de Máster, que no se reconocen en el Plan de Ordenación Docente para la petición de nuevas plazas de profesorado. Esta circunstancia repercute tanto en la organización y planificación de las asignaturas a lo largo del curso como en su calidad, puesto que el profesorado debe compaginar la docencia de los grados en los que participa (en Veterinaria y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, principalmente) con la docencia del máster. Por ello, se solicita sean reconocidas las horas impartidas en el máster.	Coordinación de la titulación y departamentos responsables de la docencia	1/02/2018	15/07/2018	Vicerrectorado de Profesorado y de Política Académica

5.— Propuestas de acciones: Otras

Título	Descripción	Resp. acción y seguimiento	Inicio	Final	Responsable competente
Flexibilización de las encuestas	Dado que en la mayoría de las asignaturas del máster se realiza una evaluación continua a lo largo de la impartición de las mismas, no existe un periodo específico de exámenes. Por ello, hay asignaturas del primer cuatrimestre que se están finalizando de impartir cuando las encuestas ya están cerradas.	Coordinación de la titulación y CGC	1/10/2017	31/01/2019	Vicerrector de política Académica y Unidad de Calidad

6.— Directrices de la CGC para la aplicación del título

7.— Identificar aquellas acciones que supongan una modificación del diseño del título

Descripción breve	Descripción	Justificación	Nivel
<p>Modificación de la oferta de asignaturas optativas</p> <p>Reorganización en la distribución de las asignaturas entre cuatrimestres</p>	<p>Se solicitará eliminar las asignaturas "El color de los alimentos: origen y métodos de estudio" (63006) y "Controles de producción y calidad de la industria conservera" (63019). Para mantener la oferta de asignaturas optativas, se propondrá la incorporación de dos asignaturas nuevas relacionadas con el análisis de metabolitos alimentarios traza en los alimentos y con el análisis del aroma y el sabor de los alimentos, asignaturas que aportan un contenido de gran interés al máster. Por último, se procederá a la redistribución de algunas asignaturas entre los dos cuatrimestres, para adecuarlas a la disponibilidad docente de los profesores y evitar algunos problemas derivados, como es la cumplimentación de las encuestas, entre otros.</p>	<p>En el curso 2016-2017 no se ha impartido la asignatura de "El color de los alimentos: origen y métodos de estudio" (63006), debido a que el profesor que impartía el 50% de la asignatura se jubiló y no había ningún profesor en el departamento que pudiera cubrir esa docencia, que estaba estrechamente relacionada con la investigación que llevaba a cabo dicho profesor. Una parte del contenido práctico de esta asignatura se puede incluir en las actividades prácticas de la asignatura "Avances en la tecnología de los alimentos de origen vegetal" (63015). La eliminación de la asignatura "Controles de producción y calidad de la industria conservera", se debe a que no se ha llegado a impartir, ya que no se ha alcanzado el número mínimo de estudiantes en los dos cursos de impartición del máster.</p>	3

8.— Fecha aprobación CGC

Fecha

30/01/2018