

Denominación del Título	Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad
Centro	Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de Ciudad Real
Universidad solicitante	Universidad de Castilla-La Mancha
Rama de Conocimiento	Ciencias

ANECA, conforme a lo establecido en el artículo 27 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, ha procedido a realizar el informe de seguimiento sobre la implantación del Título Oficial arriba indicado.

CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

El perfil de ingreso recomendado para el Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad por la Universidad de Castilla-La Mancha se corresponde en líneas generales con el establecido en la memoria verificada. Sin embargo, la información pública relativa a los criterios de admisión no es coincidente con la que se recoge en la memoria verificada, pues el número de criterios es diferente y no se hace pública su ponderación.

El título se verificó para 20 alumnos por curso y en la primera promoción (que comenzó sus estudios en el año al que se refiere este informe de seguimiento) se cubrieron 14 de las plazas ofertadas. No ha sido preciso aplicar los criterios de admisión.

En función de la información aportada, los estudiantes matriculados en el título (en el curso objeto de este seguimiento) responden al perfil de ingreso recomendado.

Las normativas de permanencia y de reconocimiento y transferencia de créditos que se asocian al título se corresponden con las previstas en la memoria verificada. Sin embargo, hasta la fecha no han tenido que ser aplicadas, no se ha llevado a cabo reconocimiento de créditos alguno.

La implantación del título se ha realizado, en líneas generales, según lo previsto en la memoria verificada.

La información que se recoge en las guías docentes es insuficiente para emitir una adecuada valoración. Adicionalmente, no se ha dispuesto de medios para comprobar el funcionamiento de los medios de apoyo a la docencia (plataforma virtual).

Las vías de acceso a las guías docentes no están todas disponibles (algunas indican que no están activadas, el acceso desde la página web del título no es posible).

El temario de las guías docentes es escueto y está escasamente desarrollado. El temario de las actividades formativas prácticas presenciales no se detalla.

Varios contenidos de un buen número de asignaturas (p.e., "Actualización en ciencia de los alimentos", "Calidad, estabilidad y vida útil de los alimentos", "Tendencias en el sector de la alimentación", "Desarrollo industrial e investigación científica aplicada", "Propiedades y desarrollo de alimentos funcionales", "Innovación tecnológica en la industria alimentaria") no coinciden con los recogidos

en la memoria verificada y algunos de ellos no ponen de manifiesto el carácter avanzado de las enseñanzas de Máster.

En líneas generales, las actividades formativas recogidas en las guías docentes se corresponden con lo indicado en la memoria verificada. Sin embargo, las actividades formativas no están suficientemente detalladas y desarrolladas en las guías docentes de las asignaturas y en el horario del Máster. La mayoría de las actividades presenciales señaladas en la página web del título se llevan a cabo en fechas que no se corresponden con el horario de actividades presenciales del título.

En líneas generales, los sistemas de evaluación recogidos en las guías docentes se corresponden con lo previsto en la memoria verificada. Sin embargo, se trata de un título de carácter semipresencial y no se ha dispuesto de información para poder valorar los procedimientos de evaluación de las actividades no presenciales ni para valorar los mecanismos para garantizar la identidad de los estudiantes en los procesos de evaluación. En consecuencia, no ha sido posible evaluar si los sistemas de evaluación permiten valorar adecuadamente la consecución de competencias.

El tamaño de grupo para la realización de las diferentes actividades es, en principio, adecuado para la consecución de las correspondientes competencias.

La coordinación docente del título, en función de la información aportada, parece adecuada y las actas de la Comisión Académica del título dan cuenta de las principales actividades llevadas a cabo en dicho sentido.

En cuanto a la secuenciación temporal de las asignaturas, que sigue lo previsto en la memoria verificada, se considera igualmente adecuada. La carga de trabajo de los estudiantes se considera, en principio, adecuada y se corresponde con lo establecido en la memoria de verificada.

CRITERIO 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA

Se ofrecen dos páginas web relativas específicamente al título, con una información no coincidente en su totalidad, lo que puede dificultar el acceso a la información.

La información pública del título (denominación, competencias, estructura, distribución, modalidad de impartición, sistema de garantía de calidad), se considera adecuada y coincide mayoritariamente con la presentada en la memoria verificada.

Tanto la memoria verificada como la documentación oficial del título están disponibles y son fácilmente accesibles, aunque el enlace al RUCT se ubica separadamente del apartado donde se encuentra el resto de la documentación oficial.

Las normativas de permanencia, y de transferencia y reconocimiento de créditos son públicas y fácilmente accesibles.

El perfil de ingreso, los requisitos de acceso son públicos y se corresponden con los previstos en la memoria verificada. Sin embargo, como se ha indicado previamente, los criterios de admisión publicados no coinciden con los recogidos en dicha memoria.

La información relativa a las medidas para el apoyo a estudiantes con necesidades educativas específicas derivadas de discapacidad no es fácilmente accesible, pues únicamente no se muestra diferenciadamente en la página web del título.

CRITERIO 3. SISTEMA DE GARANTÍA INTERNO DE CALIDAD (SGIC)

La Universidad dispone de un SGIC para la revisión y mejora de la calidad de la enseñanza y la docencia, evidenciándose la implantación de algunos de sus procedimientos. Además, la Facultad dispone de un SGIC propio que complementa al anterior.

Se aportan escasas evidencias de la evaluación de la satisfacción de algunos de los grupos de interés. En este sentido, no se cuenta con información sobre la satisfacción de los profesores con el título. En el caso de los estudiantes, en la tabla de evolución de los indicadores del título, se muestran valores medios de satisfacción de los estudiantes con el profesorado, los recursos y el Máster de manera global, pero entre las evidencias presentadas no se muestran los resultados completos de estas encuestas.

El procedimiento 3 del SGIC se dedica a la evaluación de las prácticas externas, aportándose evidencias de su implantación con las salvedades indicadas en el Criterio 5 de este informe.

En cuanto a la atención de sugerencias y reclamaciones (procedimiento 4), la página web del título muestra datos de contacto en todos los centros donde se imparte para hacer llegar dichas sugerencias y reclamaciones; la Comisión de Garantía de Calidad las analiza para la mejora del título. Sin embargo no se cuenta con evidencias de sugerencias y reclamaciones atendidas.

El SGIC dispone de un procedimiento para el análisis de la inserción laboral de los graduados aunque aún no se dispone de evidencias de su implantación.

CRITERIO 4. PERSONAL ACADÉMICO

La información relativa a la participación del profesorado en el título es clara y precisa.

En función de dicha información aportada, los profesores (20) que han participado en la impartición del título (aunque en un número ligeramente inferior al previsto en la memoria de verificada) son adecuados, tanto por experiencia como por dedicación y adecuación a las diferentes materias y actividades, para el desarrollo del plan de estudios.

El título cuenta con un núcleo básico de personal académico estable y el número de estudiantes por profesor es adecuado para facilitar el desarrollo de las actividades formativas propuestas.

La dirección de Trabajos de Fin de Máster en el curso objeto de seguimiento también se considera adecuada pues es llevada a cabo por profesorado estable de destacada experiencia investigadora y docente.

La adecuación de los docentes para la educación no presencial es la misma que en la memoria verificada.

CRITERIO 5. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

En función de la información aportada, las prácticas externas se han desarrollado de manera adecuada y los convenios desarrollados para la formación de los estudiantes del Máster se consideran suficientes y adecuados.

La organización de las prácticas es adecuada y su seguimiento (incluyendo la participación de tutor académico y de tutor de la empresa) se considera adecuado para el logro de las competencias asociadas y para la constatación de su alcance. Sin embargo, sería deseable una mayor concreción en el desarrollo del proyecto formativo para que queden más explicitadas las tareas concretas que el estudiante

va a realizar en la entidad colaboradora. Por otra parte, en una de las evidencias aportadas (E10_PE2 Criterios calidad prácticas externas) se afirma *“Eso no significa que el estudiante no lleve a cabo actividades más básicas – por debajo de su cualificación profesional como graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos –, por ejemplo como técnico o auxiliar – para adquirir experiencia de campo en todos los aspectos relacionados con la actividad del puesto de trabajo y departamento en el que se incorpora”*, lo que sugiere que el tipo de actividades desarrolladas durante alguna de las prácticas externas pudiera no tener el preceptivo carácter avanzado propio de los estudios de Máster y que, de ser así, tendría que ser subsanado.

El planteamiento y la coordinación de las actividades de tutorización, seguimiento y evaluación de las prácticas externas son adecuados, sin embargo, no se ha dispuesto de evidencias que permitan valorar si el desarrollo de dichas actividades ha sido adecuado.

No se ha tenido acceso al campus virtual y, en consecuencia, no se ha podido valorar si las actividades formativas desarrolladas a distancia son o no adecuadas. Adicionalmente, las guías docentes, como se ha señalado previamente, no aportan información relativa al contenido de las diferentes actividades formativas prácticas presenciales.

Por la antedicha razón (no acceso a plataforma virtual), no se ha podido valorar la adecuación para la formación en competencias de los materiales utilizados en la docencia no presencial ni tampoco de cómo se lleva a cabo el seguimiento y la tutorización de los estudiantes ni de cómo se controla la identidad del estudiante en la evaluación de las tareas no presenciales (que se emplea adicionalmente a la evaluación mediante pruebas escritas presenciales).

CRITERIO 6. INDICADORES DE RENDIMIENTO

Los resultados académicos de la única promoción que ha cursado el título son acordes con lo previsto en la memoria verificada, aunque la tasa de rendimiento del Trabajo de Fin de Máster (71,4%) es inferior a la del resto de materias (100% en todas excepto en una).

Procede valorar la baja satisfacción de los estudiantes con la carga de trabajo semanal (puntuación media de 4,8), con la coordinación entre profesores y con los contenidos prácticos de las asignaturas.

No se aportan evidencias relativas a la realización de encuestas de satisfacción de profesores, empleadores y egresados.

CRITERIO 7. RECOMENDACIONES, OBSERVACIONES Y COMPROMISOS ADQUIRIDOS

El informe de verificación del título (ANECA, 30 de abril de 2015) no incluye recomendaciones.

Madrid, a 4 de enero de 2018

EL DIRECTOR DE ANECA



José Arnáez Vadillo