

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

Curso 2016/2017

## 1.– Organización y desarrollo

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

### Oferta/Matrícula

Año académico: 2016/2017

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

**Centro:** Facultad de Veterinaria

**Datos a fecha:** 07-01-2018

Concepto	Número de plazas
Número de plazas de nuevo ingreso	30
Número de preinscripciones en primer lugar	
Número de preinscripciones	
Alumnos nuevo ingreso	22

La oferta real que aparece en la memoria de verificación es de 30 plazas, y el número de preinscripciones, de solicitudes de admisión y de matrículas, según las convocatorias, fueron las siguientes:

- Convocatoria de julio: 26 preinscripciones, 17 admisiones, 15 matrículas
- Convocatoria de septiembre: 22 preinscripciones, 17 admisiones, 8 matrículas

1.2.– Estudio previo de los alumnos de nuevo ingreso

### Estudio previo de los alumnos de nuevo ingreso

Año académico: 2016/2017

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

Nombre del estudio previo	Número de alumnos
Biología General	1
Bioquímica	1
Graduado en Biotecnología	2
Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	6
Graduado en Nutrición Humana y Dietética	3
Graduado en Química	2
Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	1
Licenciado en Veterinaria	1
No informado	3
Nutrición y Dietética	1
Tecnología de los Alimentos	1

Aunque el mayor número de matriculados en el máster procede del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, se observa una creciente diversificación de las titulaciones de origen de los estudiantes. Esta tendencia es muy positiva ya que, por una parte, amplía los enfoques con los que los profesores tienen que abordar los temas de las asignaturas para los diferentes estudiantes, y por otra parte, permite asegurar un número elevado de matrículas,

próximo al máximo establecido. Esta diversificación también conlleva algunas dificultades, pues los conocimientos de partida que tienen los estudiantes son diferentes, y en algunos casos, les resulta difícil adquirir por su cuenta los conocimientos básicos necesarios para comprender el contenido de algunas asignaturas del máster.

### 1.3.— Nota media de admisión

## Nota media de admisión

Año académico: 2016/2017

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

**Centro:** Facultad de Veterinaria

**Datos a fecha:** 07-01-2018

Nota media de acceso PAU (*)	
Nota media de acceso COU	
Nota media de acceso FP	
Nota media de acceso Titulados	
Nota media de acceso Mayores de 25	
Nota media de acceso Mayores de 40	
Nota media de acceso Mayores de 45	
Nota de corte PAU preinscripción Julio	
Nota de corte PAU preinscripción Septiembre	

La nota media de los titulados que acceden al máster es de 7,1.

### 1.4.— Tamaño de los grupos

En todas las asignaturas, el grupo es único para las sesiones de teoría. Aunque sería deseable realizar el desdoble del grupo en dos grupos en las sesiones prácticas, no se puede llevar a cabo, debido a que no hay profesorado suficiente para ello. Esto se debe a que la carga docente total (de grado y máster) de la mayoría del profesorado implicado en el máster, excede su disponibilidad y además, por el momento, no se contabiliza la docencia del máster en el POD. Por otra parte, también sería complicado encontrar espacios de laboratorio y aulas informáticas para dos grupos, dado que se comparten con las actividades prácticas de los dos grados que se imparten en la Facultad de Veterinaria. En la mayoría de las prácticas, se suelen hacer subgrupos dentro del grupo, para un mejor aprendizaje y manejo de las técnicas. En algunas asignaturas en las que se trabaja con bacterias en las sesiones prácticas, se ha establecido un número máximo de estudiantes para una mejor calidad de la misma y a pesar de ello, se requiere la presencia de 2 profesores por grupo.

Las sesiones de tutoría para la realización de trabajos se realizan normalmente en grupo, pero también se contempla la posibilidad de realizar algunas tutorías a nivel individual, para lo cual la mayoría del profesorado muestra una gran disponibilidad, como así lo indican los estudiantes.

## 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...

En primer lugar, se plantearon algunos problemas en lo que se refiere al comienzo del máster, puesto que las fechas de matrícula fueron muy tardías y para poder terminar el máster dentro del periodo lectivo hubo que iniciarlo cuando todavía no se habían matriculado todos los estudiantes. Esto provocó algunos problemas de organización al no conocer exactamente el número de estudiantes que iban a cursar el máster.

De nuevo, este curso se han producido algunos desfases en la impartición de las asignaturas en cuanto a cómo se distribuyen en los cuatrimestres, si se tiene en cuenta la planificación que aparece en la memoria de titulación. Esto ha producido algunos problemas en la cumplimentación de las encuestas, dado que no se han podido reabrir al finalizar las asignaturas, que se habían desplazado de un cuatrimestre a otro por problemas de disponibilidad del profesorado, o bien comenzaban en un cuatrimestre y se prolongaban en el periodo entre cuatrimestres. Hay que tener en cuenta que no existe en el máster un periodo de exámenes como en los grados, pues la evaluación es continua. Aunque ya se había planteado el curso anterior realizar una modificación al respecto de la distribución de las asignaturas, debido a que solo se había impartido este máster durante dos cursos, se decidió esperar al curso 2017-2018 para solicitar una modificación de la memoria que abarcara también otros aspectos que se habían propuesto mejorar y que requerían un tiempo mayor de debate y desarrollo.

Los estudiantes no están muy satisfechos con la forma en la que se proponen las líneas de Trabajo Fin de Máster. Uno de los problemas se plantea por el hecho de que no se proponen todas de forma simultánea. Esto se debe, en algunos casos a que los profesores que van a dirigir los trabajos están esperando la resolución de algún proyecto de investigación o de algún contrato con empresa para poder desarrollar el TFM, recursos necesarios para poder abordar la realización de un trabajo experimental.

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

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. Se está preparando una modificación de la titulación, en la que se propondrá eliminar esta asignatura, teniendo en cuenta que una parte del contenido práctico se puede incluir en las actividades prácticas de la asignatura "Avances en la tecnología de los alimentos de origen vegetal" (63015). También se solicitará en la modificación de la memoria la eliminación de la asignatura "Controles de producción y calidad de la industria conservera", que no se ha llegado a impartir debido a que no se ha alcanzado el mínimo de estudiantes en los dos cursos de impartición del máster. Por otra parte, 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.

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

Los estudiantes reflejan en sus encuestas que algunas prácticas tienen muchos tiempos de espera y en otras prácticas opinan que se ven demasiadas metodologías al mismo tiempo. Asimismo, indican como positivo el planteamiento de algunas asignaturas en las que tienen que desarrollar un trabajo práctico desde su planteamiento hasta la obtención e interpretación de los resultados, lo cual les hace pensar y aprender más. Reclaman este tipo de prácticas para otras asignaturas del máster. En alguna asignatura, los estudiantes opinan que el nivel es más bajo de lo que corresponde al máster y en otras que es demasiado complejo, y que no hay suficientes tutorías para poder desarrollar los trabajos prácticos. Sin embargo, algunos estudiantes opinan que siempre han tenido la opción de realizar tutorías cuando las solicitaban a los profesores.

En la asignatura de "Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados" los estudiantes proponen reducir el tiempo dedicado a los aspectos básicos del programa PowerPoint y dedicar más tiempo al programa Excel y a la representación de datos, así como a realizar presentaciones con diferentes aplicaciones (académica, científica, comercial, etc.). También opinan que sería útil recibir unas nociones prácticas de cómo elaborar la solicitud de un proyecto de investigación.

Los estudiantes opinan que en la asignatura de "Técnicas estadísticas, diseño de experimentos y modelización" reciben demasiada información en poco tiempo, por lo que estiman necesario que a la parte de estadística le corresponda un mayor número de créditos.

En la asignatura de "Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías analíticas" opinan que es necesaria una guía más clara de cómo hacer alguno de los tipos de trabajos prácticos que se proponen, en concreto, el trabajo de validación de técnicas.

En general, la organización y el contenido de las asignaturas optativas están bien valorados y no se han detectado problemas concretos.

## 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: 2016/2017

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

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 05-11-2017

Categoría	Total	%	En primer curso (grado)	Nº total sexenios	Nº total quinquenios	Horas impartidas	%
Catedráticos de Universidad (CU)	11	25.0	11	48	61	288	30.3
Profesor Titular universidad (TU)	19	43.2	19	44	76	508	53.5
Profesor contratado doctor (COD, CODI)	2	4.5	2	1	0	46	4.8
Ayudante doctor (AYD)	2	4.5	2	3	0	24	2.5
Asociado (AS, ASCL)	3	6.8	3	0	0	15	1.6
Emerito (EMERPJ, EMER)	1	2.3	1	0	0	7	0.7
Personal Investigador (INV, IJC, IRC, PIF, INVDGA)	6	13.6	6	0	0	61	6.4
<b>Total personal académico</b>	<b>44</b>	<b>100.0</b>	<b>44</b>	<b>96</b>	<b>137</b>	<b>950</b>	<b>100.0</b>

El número de profesores dedicados a la impartición del máster es elevado, de 44. El profesorado está constituido por un 43% de profesores titulares, un 25% de catedráticos y el resto contratados doctores (4,5%), ayudantes doctores (4,5%), asociados (6,8%), personal investigador (13,6%) y 1 profesor emérito, todos ellos con una extensa experiencia docente y de investigación, como así lo acredita el número acumulado de 137 quinquenios entre todos. Sin embargo, la necesidad de profesorado es evidente, si consideramos las áreas principalmente implicadas en el máster, el área de Tecnología de Alimentos tiene una dedicación al máster de 494,7 horas y el déficit que tiene, considerando la docencia contable de los grados, la del máster y la de las asignaturas especiales es de 694,4 horas; mientras que el área de Nutrición y Bromatología dedica al máster 272 horas y tiene un déficit, considerando la docencia contable de los grados, la del máster y la de las asignaturas especiales, de 323,4 horas.

Los estudiantes valoran positivamente la participación de colaboradores externos en el desarrollo de algunas asignaturas, aunque está limitado su número, ya que no se puede invitar a especialistas externos a nuestra universidad, al no existir un presupuesto específico para ello.

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

El profesorado que imparte docencia en el máster participa normalmente en la convocatoria de innovación docente organizada por la Universidad de Zaragoza. En el curso 2016-2017 no se ha realizado ningún proyecto específico dirigido a la docencia del máster, si bien algunos profesores han participado en 7 proyectos de innovación relacionados con la docencia que imparten en los grados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y en Veterinaria.

### 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 acumulados de los profesores que participan en el máster es muy elevado, de 96, lo que indica la larga experiencia y dedicación investigadora del profesorado. Esta dedicación se demuestra por la intensa actividad que tienen dirigiendo numerosos proyectos de investigación nacionales y europeos, así como proyectos de colaboración con empresas del sector agroalimentario.

Los profesores implicados en el máster están en su mayoría adscritos a los siguientes institutos de investigación: Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2) y el Instituto de Biocomputación y Física de Sistemas Complejos (BIFI).

Los grupos de investigación consolidados reconocidos por el Gobierno de Aragón a los que pertenecen los profesores que imparten el máster son los siguientes:

- Análisis y evaluación de la seguridad alimentaria (AESAs), IP Dr. Agustín Ariño Moneva (<http://ia2.unizar.es/grupos/a01-analisis-y-evaluacion-de-la-seguridad-alimentaria-aesa>).

- Calidad y tecnología de la carne, IP Dr. Pedro Roncalés Rabinal (<http://ia2.unizar.es/grupos/a04-calidad-y-tecnologia-de-la-carne>).
- Bioquímica de proteínas de la leche, IP Dr. Miguel Calvo Rebollar (<http://ia2.unizar.es/grupos/a18-grupo-de-bioquimica-de-proteinas-de-la-leche>).
- Nuevas tecnologías de procesado de alimentos, IP Dr. Santiago Condón Usón (<http://ia2.unizar.es/grupos/a20-nuevas-tecnologias-de-procesado-de-alimentos>).
- Alimentos de origen vegetal, IP Dra. Rosa Oria Almudí (<http://ia2.unizar.es/grupos/t41-alimentos-de-origen-vegetal>).
- Tecnología y genética porcina, IP Dr. Pascual López Buesa (<http://ia2.unizar.es/grupos/a51-tecnologia-y-genetica-porcina>).
- Laboratorio de análisis del aroma y enología. IP Dr. Vicente Ferreira González (<http://laae.unizar.es>).

## 4.— Personal de apoyo, recursos materiales y servicios

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

Los recursos y la infraestructura tendrían que mejorar para poder atender al elevado número de estudiantes que se matriculan en el máster. Las principales dificultades se refieren a la utilización de aulas informáticas, dado el elevado número de actividades de aprendizaje que se realizan con el apoyo de ordenadores. Además, las aulas que hay en la facultad son utilizadas también por los dos grados que se imparten en el centro, lo que limita su disponibilidad. Hay que tener en cuenta que la mayoría de las asignaturas obligatorias del máster requieren la utilización de ordenador en clase y al cursarlas todos los estudiantes matriculados en el máster, son necesarias aulas informáticas de cierta capacidad (más de 20 estudiantes), y la facultad solo dispone de dos aulas de ese tipo. A pesar de ello, los estudiantes opinan que la calidad de los ordenadores es buena, por lo que permiten realizar adecuadamente las prácticas.

Los laboratorios se comparten también con los dos grados que se imparten en la facultad, como ya se ha comentado previamente. Se hace necesario, por tanto, más equipamiento básico, y otro equipamiento más específico como cabinas de flujo laminar y de extracción, así como incorporar en todos los laboratorios equipos de prevención de riesgos (gafas, lavador de ojos, etc.).

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

No está contemplada su realización en la titulación del máster.

#### 4.3.— Prácticas externas extracurriculares

Los estudiantes, especialmente los procedentes de otras titulaciones diferentes a Ciencia y Tecnología de Alimentos, reclaman y valoran positivamente que exista la posibilidad de realizar prácticas en industrias alimentarias, dado que no tuvieron la oportunidad de realizarlas en ese ámbito en sus respectivas titulaciones. Por ello, se les ha informado de la actividad de la oficina de Universa, para que conozcan los recursos que tienen a su alcance para poder realizarlas. Sin embargo, dado que el único periodo disponible para realizar las prácticas son los meses de verano, una vez finalizado el curso, es complicada su realización, dado que muchos estudiantes están terminando el Trabajo Fin de Máster (TFM) en dicho periodo. Hay que destacar, que en este curso algunos estudiantes han realizado el TFM fuera del ámbito de la Facultad de Veterinaria, en alguna empresa o en el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), para lo cual se ha establecido un convenio con dichos centros a través de Universa. A pesar de todas las dificultades, sería deseable que un porcentaje de los estudiantes que han realizado el máster, pudieran acceder a un contrato en prácticas en alguna empresa del sector agroalimentario al finalizar los estudios.

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

### Alumnos en planes de movilidad

Año académico: 2016/2017

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

Datos a fecha: 07-01-2018

Centro	Alumnos enviados	Alumnos acogidos
Facultad de Veterinaria	0	3

Los estudiantes del máster no han realizado en el curso 2016-2017 ninguna acción de movilidad. Es complicado que los estudiantes del máster realicen estancias fuera de la universidad, pues al ser un máster que se lleva a cabo en un año es difícil cumplir los plazos de solicitud de plazas y de las ayudas, especialmente para aquellos estudiantes que no han cursado estudios de grado en nuestro centro.

En una asignatura del máster hemos tenido dos estudiantes procedentes del campus de AgroParisTech (Paris, Francia) y la experiencia fue muy positiva, dado que tenían una sólida formación en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos y un buen nivel de idioma español. El rendimiento y grado de satisfacción de estos estudiantes ha sido muy alto.

## 5.— Resultados de aprendizaje

5.1.— Distribución de calificaciones por asignatura

### Distribución de calificaciones

Año académico: 2016/2017

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

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 07-01-2018

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	1	4.5	6	27.3	15	68.2	0	0.0	0	0.0
1	63001	Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados	1	4.5	0	0.0	0	0.0	12	54.5	8	36.4	1	4.5	0	0.0
1	63002	Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías analíticas	1	4.3	0	0.0	3	13.0	11	47.8	8	34.8	0	0.0	0	0.0
1	63003	Técnicas estadísticas, diseño de experimentos y modelización	1	4.5	0	0.0	2	9.1	9	40.9	9	40.9	1	4.5	0	0.0
1	63004	Análisis sensorial de los alimentos	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	5	50.0	1	10.0	0	0.0
1	63005	Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en los alimentos	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	46.7	7	46.7	1	6.7	0	0.0

Curso	Código	Asignatura	No pre	%	Sus	%	Apr	%	Not	%	Sob	%	MH	%	Otr	%
1	63007	Enzimología alimentaria	0	0.0	0	0.0	1	20.0	3	60.0	0	0.0	1	20.0	0	0.0
1	63008	Herramientas moleculares para la ciencia de los alimentos	0	0.0	0	0.0	3	27.3	6	54.5	0	0.0	2	18.2	0	0.0
1	63009	Investigación de microorganismos en alimentos, agua y ambiente: técnicas tradicionales y moleculares	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	53.8	5	38.5	1	7.7	0	0.0
1	63010	Investigación de mohos y micotoxinas en alimentos	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	15.4	10	76.9	1	7.7	0	0.0
1	63011	Metodología para el estudio de la inactivación y supervivencia microbiana	0	0.0	0	0.0	4	36.4	1	9.1	4	36.4	2	18.2	0	0.0
1	63012	Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	22.2	7	77.8	0	0.0	0	0.0
1	63013	Reología y análisis de la textura de los alimentos	0	0.0	0	0.0	1	11.1	4	44.4	3	33.3	1	11.1	0	0.0
1	63014	Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	4	40.0	2	20.0	0	0.0
1	63015	Avances en la tecnología de los alimentos de origen vegetal	1	12.5	0	0.0	0	0.0	3	37.5	4	50.0	0	0.0	0	0.0
1	63016	Avances y control de calidad de la carne y el pescado	1	11.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	77.8	1	11.1	0	0.0
1	63017	Avances en la tecnología y el control de calidad de los productos lácteos	1	11.1	0	0.0	2	22.2	3	33.3	3	33.3	0	0.0	0	0.0
1	63018	Avances en nutrición, alimentación y salud	1	9.1	0	0.0	5	45.5	4	36.4	0	0.0	1	9.1	0	0.0
1	63020	Nuevas herramientas en seguridad alimentaria	0	0.0	0	0.0	4	40.0	2	20.0	4	40.0	0	0.0	0	0.0
1	63021	Nuevas tecnologías de procesado de los alimentos	0	0.0	0	0.0	1	9.1	5	45.5	4	36.4	1	9.1	0	0.0
1	63022	Peligros emergentes en la cadena alimentaria	1	10.0	0	0.0	4	40.0	2	20.0	3	30.0	0	0.0	0	0.0
1	63023	Trabajo fin de Máster	4	17.4	0	0.0	0	0.0	5	21.7	12	52.2	2	8.7	0	0.0

Las calificaciones obtenidas por los estudiantes en las asignaturas han sido satisfactorias con un 11% de aprobados, un 37% de notables, un 45% de sobresalientes y un 7% de matrículas de honor.

## 5.2.— Análisis de los indicadores de resultados del título

### Análisis de los indicadores del título

Año académico: 2016/2017

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

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 07-01-2018

Curso	Cód As	Asignatura	Mat	Rec Equi Conv	Apro	Susp	No pre	Tasa éxito	Tasa rend
<b>Cód As:</b> Código Asignatura   <b>Mat:</b> Matriculados   <b>Apro:</b> Aprobados   <b>Susp:</b> Suspendidos   <b>No Pre:</b> No presentados   <b>Tasa Rend:</b> Tasa Rendimiento									

Curso	Cód As	Asignatura	Mat	Rec Equi Conv	Apro	Susp	No pre	Tasa éxito	Tasa rend
1	63000	Escritura de textos académicos científicos en lengua inglesa	22	0	22	0	0	100.00	100.00
1	63001	Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados	22	0	21	0	1	100.00	95.45
1	63002	Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías analíticas	23	0	22	0	1	100.00	95.65
1	63003	Técnicas estadísticas, diseño de experimentos y modelización	22	0	21	0	1	100.00	95.45
1	63004	Análisis sensorial de los alimentos	10	0	10	0	0	100.00	100.00
1	63005	Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en los alimentos	15	0	15	0	0	100.00	100.00
1	63007	Enzimología alimentaria	5	0	5	0	0	100.00	100.00
1	63008	Herramientas moleculares para la ciencia de los alimentos	11	0	11	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	13	0	13	0	0	100.00	100.00
1	63011	Metodología para el estudio de la inactivación y supervivencia microbiana	11	0	11	0	0	100.00	100.00
1	63012	Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios	9	0	9	0	0	100.00	100.00
1	63013	Reología y análisis de la textura de los alimentos	9	0	9	0	0	100.00	100.00
1	63014	Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos	10	0	10	0	0	100.00	100.00
1	63015	Avances en la tecnología de los alimentos de origen vegetal	8	0	7	0	1	100.00	87.50
1	63016	Avances y control de calidad de la carne y el pescado	9	0	8	0	1	100.00	88.89
1	63017	Avances en la tecnología y el control de calidad de los productos lácteos	9	0	8	0	1	100.00	88.89
1	63018	Avances en nutrición, alimentación y salud	11	0	10	0	1	100.00	90.91
1	63020	Nuevas herramientas en seguridad alimentaria	10	0	10	0	0	100.00	100.00
1	63021	Nuevas tecnologías de procesado de los alimentos	11	0	11	0	0	100.00	100.00
1	63022	Peligros emergentes en la cadena alimentaria	10	0	9	0	1	100.00	90.00
1	63023	Trabajo fin de Máster	23	0	19	0	4	100.00	82.61

La tasa de éxito ha sido del 100% en todas las asignaturas y la tasa de rendimiento ha sido del 100% o próximo al 90% en la mayoría de las asignaturas. La tasa de rendimiento más baja, del 82,61%, se ha dado en el Trabajo Fin de Máster, debido a 4 estudiantes que no presentaron el Trabajo Fin de Máster en ninguna de las convocatorias y a un estudiante que cursó el máster a tiempo parcial debido a que lo compaginaba con una actividad laboral y que no pudo realizar la evaluación de algunas asignaturas.

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

Algunas de las acciones realizadas en la titulación para fomentar la participación activa de los estudiantes son las siguientes:

- La realización de prácticas autónomas que se realiza en una asignatura, que estimula la capacidad de razonar y de resolución de problemas de los estudiantes.
- La realización de trabajos prácticos en grupo, que permite que los estudiantes vayan contrastando y complementando su proceso de aprendizaje con el de sus compañeros.
- La opción voluntaria en una asignatura, de presentación de trabajos prácticos orales en inglés, que es muy formativa desde el punto de vista académico, especialmente para aquellos estudiantes que se van a dirigir hacia una formación doctoral .
- La evaluación de los trabajos prácticos por sus compañeros, que permite a los estudiantes participar activamente en dicho proceso, además de contribuir al proceso de aprendizaje.

## 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:** 07-01-2018

Curso	Éxito	Rendimiento	Eficiencia
2015-2016	100.00	99.28	100.00
2016-2017	100.00	93.92	100.00
2017-2018			

La tasa de éxito se mantiene en el curso 2016-2017 en el 100%, como en el curso anterior. La tasa de rendimiento ha bajado algo respecto al curso 2015-2016, por las razones que se han indicado previamente, aunque puede considerarse elevada.

#### 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:** 07-01-2018

Curso	Abandono	Graduación
2015-2016	0.00	96.30
2016-2017	0.00	85.71
2017-2018	0.00	0.00

La tasa de abandono es relativamente alta respecto a la de años anteriores, aunque los estudiantes que no han presentado el Trabajo Fin de Máster en las convocatorias correspondientes a su curso, tienen previsto matricularse y presentarlo en el curso 2017-2018.

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

#### 6.2.1.— Valoración de la satisfacción de los alumnos con la formación recibida

La participación de los estudiantes en las encuestas es muy baja, a pesar de que se les informa de las fechas para realizarlas y se les recuerda la importancia de cumplimentarlas. En las asignaturas en las que se realizan actividades en aula informática es más factible dedicar un tiempo para realizarlas en los ordenadores, pero en otras asignaturas en las que no se utilizan los ordenadores en clase no es tan sencillo, dado que las aulas informáticas están muy solicitadas.

Respecto a la satisfacción global de los estudiantes con la titulación, como tienen abierto el periodo para contestar las encuestas hasta el 31 de enero de 2017, en estos momentos no contamos con todas las respuestas. Hay que tener en cuenta que una parte de los estudiantes presentaron su Trabajo Fin de Máster en diciembre de 2017. Por ello, consideramos que las fechas para realizar el informe de evaluación deberían fijarse de acuerdo con las fechas de finalización de las encuestas.

Teniendo en cuenta los datos de los informes de satisfacción global con la titulación de los que disponemos actualmente, podemos decir que es satisfactoria, con una puntuación media de 4,3. En los diferentes apartados, la puntuación ha sido de 4,5 en el apartado de atención al alumno, 3,92 en el de plan de estudios, 4,6 en el de recursos humanos, 4,55 en recursos materiales, 3,75 en gestión y 4,62 en satisfacción global.

Los resultados que tenemos de la satisfacción con el Trabajo Fin de Máster también son buenos, principalmente por los comentarios recibidos directamente de los estudiantes, pues el número de respuestas a los informes ha sido bajo. Los datos de las encuestas dan una puntuación media de 4,81, con puntuaciones parciales de 4,5 en el apartado de información previa a la realización, 5 en el de desarrollo del trabajo, 4,8 en la actuación de los tutores y 5 en la valoración global.

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

El porcentaje de encuestas realizadas por el personal docente e investigador ha sido del 25%. La puntuación media obtenida de las puntuaciones correspondientes a todos los apartados ha sido de 3,75. Las puntuaciones obtenidas en los apartados individuales han sido de 3,47 en el apartado de plan de estudios, de 3,72 en el de estudiantes, 3,89 en información y gestión, 3,77 en recursos e infraestructuras y de 3,97 en satisfacción general.



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

La tasa de respuestas del PAS ha sido muy baja, del 15,46%, por lo que la información obtenida no es muy representativa. Esto puede ser debido a que el PAS no se siente tan implicado en la docencia del máster como en la de grado. Dado que la mayor parte de la docencia del máster se imparte en horario de tarde-noche, no se dispone en ese periodo del apoyo del personal técnico de laboratorio, que normalmente tiene horario de mañana, salvo en el caso de las prácticas que se realizan en la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. El promedio de los diferentes apartados de la encuesta de satisfacción del PAS con la titulación es de 3,60 siendo el apartado peor valorado el de recursos materiales y espacios, con una puntuación de 3,33, y el mejor valorado el de gestión y organización del trabajo, con un puntuación de 3,76.

## 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

Los aspectos susceptibles de mejora que se plantean en el máster son:

- Incorporar la participación de especialistas de otras universidades o centros de investigación para impartir charlas y seminarios relacionados con la temática del máster.
- Mejorar la docencia práctica del máster dividiendo el grupo único en varios grupos, aunque para ello sería necesario contar con más profesorado.
- Reflejar en el expediente académico de los estudiantes que han cursado uno de los dos itinerarios del máster.
- Facilitar la información a los estudiantes sobre las prácticas extracurriculares facilitando un listado de empresas y los recursos de los que dispone Universa, así como sobre las ayudas existentes para realizarlas, favoreciendo que los estudiantes puedan conseguir un contrato en prácticas en alguna empresa relacionada con el ámbito de los alimentos.

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

Los estudiantes han valorado positivamente los siguientes aspectos en este máster:

- El itinerario de especialización, que consideran un buen complemento los estudiantes procedentes de otras titulaciones, especialmente de las titulaciones de Biotecnología y Nutrición Humana y Dietética.
- La disponibilidad de los profesores para las tutorías que consideran alta, así como la capacidad de transmitir los avances que están realizando en sus líneas de investigación.
- El elevado contenido práctico de las asignaturas del máster, aspecto que es muy valorado por los estudiantes que proceden de otras titulaciones en las que no han trabajado directamente con alimentos.
- La dedicación de los profesores a la dirección del Trabajo Fin de Máster.

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

No se ha recibido informe de seguimiento por parte de ACPUA.

7.3.1.— Valoración de cada una

No hay valoración dado que no se ha recibido informe de seguimiento por parte de ACPUA.

7.3.2.— Actuaciones realizadas o en marcha

No hay actuaciones dado que no se ha recibido informe de seguimiento por parte de ACPUA.

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

La situación de las acciones propuestas en el Plan Anual de Innovación y Mejora es la siguiente:

- Coordinación de los contenidos de las asignaturas: en curso

Esta acción no ha finalizado todavía dado que el máster solo se ha impartido durante dos cursos y se están reajustando algunos contenidos de las asignaturas.

- Apoyo al desarrollo de proyectos de innovación docente: pendiente

Se ha demorado esta acción por la misma razón que la anterior, porque se ha considerado necesario haber impartido el máster al menos durante dos cursos para poder evaluar en qué aspectos se puede realizar la innovación docente.

- Facilitar la realización de prácticas externas: en curso

Se suministró la información a los estudiantes para que conocieran la posibilidad de solicitar prácticas extracurriculares, pero no se realizó ninguna. Este curso vamos a facilitar la información con mayor antelación para facilitar que los estudiantes la puedan llevar a cabo.

- Mejorar la distribución de las asignaturas: en curso

La modificación de la titulación que vamos a solicitar para el curso que viene, pretende mejorar dicha distribución, intensificando la impartición de las asignaturas obligatorias en el primer cuatrimestre.

- Mejorar el procedimiento para la realización de encuestas: en curso

Esta acción no se ha llevado a cabo, puesto que el vicerrectorado no ha establecido un procedimiento y un periodo de cumplimentación de encuestas para el máster diferente al del grado. La modificación de la distribución de las asignaturas que vamos a solicitar podrá solventar, en parte, este problema.

- Mejora de infraestructuras y equipamiento: pendiente

Aunque se habilitó el curso pasado un aula de informática nueva en el centro, con mayor capacidad que algunas de las existentes, dado que en algunos momentos del curso están muy solicitadas todas las aulas informáticas, sería conveniente acondicionar algún aula para que los estudiantes pudieran conectar sus ordenadores personales.

- Adecuación del encargo docente del profesorado: pendiente

El profesorado sigue teniendo una carga docente por encima de su disponibilidad, debido a que la docencia del máster no se computa en el POD.

- Seguimiento de los egresados del máster: pendiente

El establecimiento de un mecanismo para realizar un seguimiento de los estudiantes del máster debería llevarse a cabo de forma institucional, desde el centro o desde el vicerrectorado, puesto que las acciones que podemos llevar a cabo los coordinadores se limitan a un ámbito personal.

- Participación de profesionales externos en la docencia del máster: en curso

Se ha conseguido la participación de profesionales externos en la docencia del máster, aunque sería deseable una mayor participación.

## 8.— Reclamaciones, quejas, incidencias

No se han recibido reclamaciones, quejas o incidencias a través de los mecanismos institucionales establecidos. Las incidencias producidas a lo largo del curso, sobre todo de organización y horarios, se han trasladado a la coordinación del máster de forma directa y personal por los estudiantes y se han ido resolviendo con los profesores y la administración del centro.

## 9.— Fuentes de información

Las fuentes de información utilizadas para realizar este informe han sido las siguientes:

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

- Reunión con 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.

- Reunión de la Comisión de Evaluación de la Calidad.

## 10.— Datos de la aprobación

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

25/01/2018

10.2.— Aprobación del informe

La elaboración de este informe de evaluación se llevó a cabo en una reunión celebrada el 14 de diciembre de 2017, tras un trabajo previo de análisis de los informes e indicadores, y en comunicaciones posteriores entre los miembros de la comisión para llegar al documento final.

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

**AÑO:** 2016-17

**SEMESTRE:** Global

**Centro:** Facultad de Veterinaria

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media titulación
276	90	32.61%	4.25

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media				Asig	Desviación %
				A	B	C	D		
Escritura de textos académicos científicos en lengua inglesa (63000)	23	8	34.78	3.86	3.85	3.83	3.71	3.83	-9.88%
Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados (63001)	24	6	25.0	3.95	4.23	4.03	3.83	4.07	-4.24%
Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías	24	10	41.67	4.0	4.22	4.16	3.89	4.13	-2.82%
Técnicas estadísticas, diseño de experimentos y modelización (63003)	23	3	13.04	3.66	4.4	3.8	3.33	3.95	-7.06%
Análisis sensorial de los alimentos (63004)	11	5	45.45	3.93	4.08	4.09	4.0	4.05	-4.71%
Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en los alimentos (63005)	14	12	85.71	4.47	4.5	4.31	4.5	4.43	4.24%
Enzimología alimentaria (63007)	5	2	40.0	4.33	4.5	4.5	4.5	4.46	4.94%
Herramientas moleculares para la ciencia de los alimentos (63008)	11	3	27.27	4.0	3.73	3.93	2.67	3.79	-10.82%
Investigación de microorganismos en alimentos, agua y ambiente: técnicas tradicionales y	13	7	53.85	4.24	4.52	4.29	4.29	4.36	2.59%
Investigación de mohos y micotoxinas en alimentos (63010)	13	8	61.54	4.84	4.68	4.55	4.88	4.68	10.12%
Metodología para el estudio de la inactivación y supervivencia microbiana (63011)	13	7	53.85	4.19	4.08	4.11	4.14	4.12	-3.06%
Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios (63012)	9	4	44.44	4.0	4.25	3.9	4.25	4.07	-4.24%
Reología y análisis de la textura de los alimentos (63013)	9	2	22.22	4.33	4.0	4.1	4.0	4.11	-3.29%
Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos (63014)	10	8	80.0	4.62	4.56	4.47	4.38	4.53	6.59%
Avances en la tecnología de los alimentos de origen vegetal (63015)	9	0	0.0						
Avances y control de calidad de la carne y el pescado (63016)	10	0	0.0						
Avances en la tecnología y el control de calidad de los productos lácteos (63017)	11	3	27.27	4.56	4.47	4.33	4.67	4.45	4.71%
Avances en nutrición, alimentación y salud (63018)	11	0	0.0						
Nuevas herramientas en seguridad alimentaria (63020)	11	0	0.0						
Nuevas tecnologías de procesado de los alimentos (63021)	11	1	9.09	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	17.65%
Peligros emergentes en la cadena alimentaria (63022)	11	1	9.09	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	17.65%
Sumas y promedios	276	90	32.61	4.25	4.32	4.21	4.16	4.25	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 respuestas					Tasa respuesta					Media
	97					14					14.43%					3.57
	Frecuencias					% Frecuencias					media					
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5				
1. Información sobre las titulaciones que se imparten en el Centro, para el desarrollo de sus labores de gestión y administrativas (fechas, requisitos matrícula, planificación docencia, organización aulas, horarios....)				5	7	2			35%	50%	14%		3.79			
2. Comunicación con los responsables académicos (Decano o director del Centro, Director de Departamento, Coordinadores de Titulación y otros)			1	6	4	3			7%	42%	28%	21%	3.64			
3. Relaciones con el profesorado del Centro.			1	4	6	3			7%	28%	42%	21%	3.79			
4. Relaciones con el alumnado del Centro			1	1	8	4			7%	7%	57%	28%	4.07			
5. Sistema para dar respuesta a las sugerencias y reclamaciones	2	1	6	4	1		14%	7%	42%	28%	7%		3.07			
<b>BLOQUE: INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN</b>													<b>3.67</b>			
6. Amplitud y adecuación de los espacios donde desarrolla su trabajo.			1	2	8	3			7%	14%	57%	21%	3.93			
7. Adecuación de los recursos materiales y tecnológicos para las tareas encomendadas.			2	5	6	1			14%	35%	42%	7%	3.43			
8. Plan de Formación para el personal de Admón. y Servicios.	3	4	2	5			21%	28%	14%	35%			2.64			
9. Servicios en materia de prevención de riesgos laborales	1	4	4	5			7%	28%	28%	35%			2.93			
<b>BLOQUE: RECURSOS</b>													<b>3.23</b>			
10. Organización del trabajo dentro de su Unidad	2		2	8	2		14%		14%	57%	14%		3.57			
11. Adecuación de conocimientos y habilidades al trabajo que desempeña.	1		2	8	3		7%		14%	57%	21%		3.86			
12. Definición clara de sus funciones y responsabilidades	2		1	6	5		14%		7%	42%	35%		3.86			
13. Suficiencia de la plantilla para atender correctamente la gestión administrativa y la atención a estudiantes y profesorado			2	1	8	3			14%	7%	57%	21%	3.86			
14. Reconocimiento al trabajo que realiza	1	3	3	3	4		7%	21%	21%	21%	28%		3.43			
<b>BLOQUE: GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO</b>													<b>3.71</b>			
15. Nivel de satisfacción global con la gestión académica y administrativa del Centro.			1	3	9	1			7%	21%	64%	7%	3.71			
<b>BLOQUE: SATISFACCIÓN GLOBAL</b>													<b>3.71</b>			
<b>Sumas y promedios</b>													<b>3.57</b>			



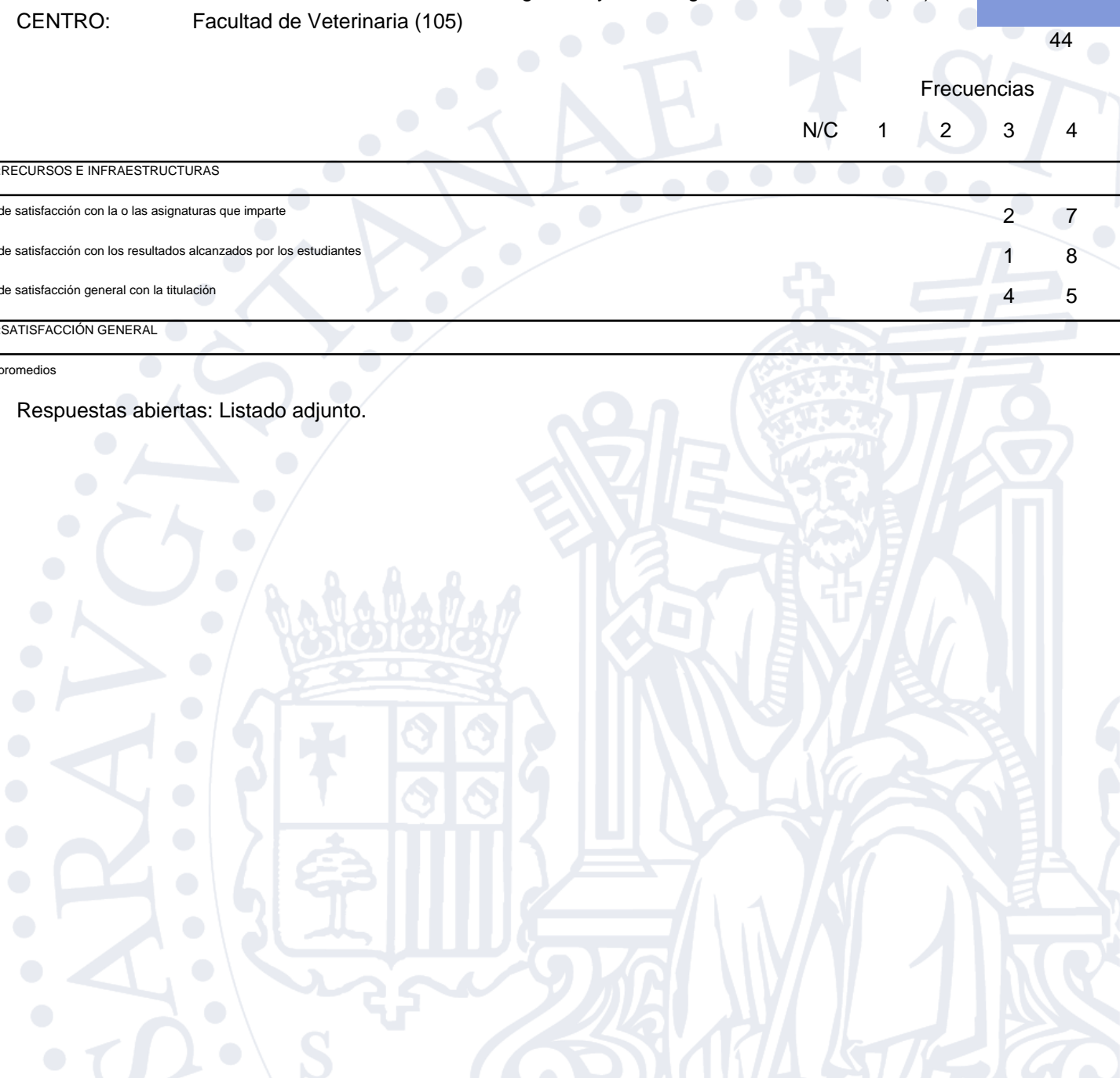
TITULACIÓN: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos (566)  
CENTRO: Facultad de Veterinaria (105)

	Posibles	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media										
	44	11	25.0%	3.75										
	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	3	4	2		9%	9%	27%	36%	18%	3.45	
2. Distribución del Plan de estudios entre créditos teóricos, prácticos y trabajos a realizar por el alumno.			1		8	2			9%		72%	18%	4.0	
3. Mecanismos de coordinación (contenidos, equilibrio cargas de trabajo del alumno, entrega de actividades, evaluaciones, etc.).		1		5	3	2		9%		45%	27%	18%	3.45	
4. Adecuación de horarios y turnos		1	1	6	3			9%	9%	54%	27%		3.0	
5. Tamaño de los grupos			1	5	4	1			9%	45%	36%	9%	3.45	
<b>BLOQUE:PLAN DE ESTUDIOS</b>													<b>3.47</b>	
6. Conocimientos previos del estudiante para comprender el contenido de su materia				5	6					45%	54%		3.55	
7. Orientación y apoyo al estudiante					9	2					81%	18%	4.18	
8. Nivel de asistencia a clase de los estudiantes				2	7	2				18%	63%	18%	4.0	
9. Oferta y desarrollo de programas de movilidad para estudiantes	2		1	4	3	1	18%		9%	36%	27%	9%	3.44	
10. Oferta y desarrollo de prácticas externas	3		2	3	2	1	27%		18%	27%	18%	9%	3.25	
<b>BLOQUE:ESTUDIANTES</b>													<b>3.72</b>	
11. Disponibilidad, accesibilidad y utilidad de la información sobre el título (Web, guías docentes, datos)				1	8	2				9%	72%	18%	4.09	
12. Atención prestada por el Personal de Administración y Servicios del Centro					8	3					72%	27%	4.27	
13. Gestión de los procesos administrativos del título (asignación de aulas, fechas de exámenes, etc.)				1	9	1				9%	81%	9%	4.0	
14. Gestión de los procesos administrativos comunes (plazo de matriculación, disponibilidad de actas, etc.)				1	9	1				9%	81%	9%	4.0	
15. Gestión realizada por los Agentes del Título (Coordinador y Comisiones).				2	7	2				18%	63%	18%	4.0	
16. Acciones de actualización y mejora docente llevadas a cabo por la Universidad de Zaragoza.		1	2	5	2	1		9%	18%	45%	18%	9%	3.0	
<b>BLOQUE:INFORMACIÓN Y GESTIÓN</b>													<b>3.89</b>	
17. Aulas para la docencia teórica			1	3	3	4				9%	27%	27%	36%	3.91
18. Recursos materiales y tecnológicos disponibles para la actividad docente (cañones de proyección, pizarras digitales, campus virtual, etc.).			1	4	5	1				9%	36%	45%	9%	3.55
19. Espacios para prácticas (seminarios, salas de informática, laboratorios, etc.)			1	3	5	2				9%	27%	45%	18%	3.73
20. Apoyo técnico y logístico de los diferentes servicios para el desarrollo de la docencia				3	6	2					27%	54%	18%	3.91

TITULACIÓN: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos (566)  
CENTRO: Facultad de Veterinaria (105)

		Posibles	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media								
		44	11	25.0%	3.75								
		Frecuencias					% Frecuencias					media	
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5	
<b>BLOQUE:RECURSOS E INFRAESTRUCTURAS</b>													3.77
21.	Nivel de satisfacción con la o las asignaturas que imparte					2	7	2		18%	63%	18%	4.0
22.	Nivel de satisfacción con los resultados alcanzados por los estudiantes					1	8	2		9%	72%	18%	4.09
23.	Nivel de satisfacción general con la titulación					4	5	2		36%	45%	18%	3.82
<b>BLOQUE:SATISFACCIÓN GENERAL</b>													3.97
Sumas y promedios													3.75

Respuestas abiertas: Listado adjunto.





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

	Posibles					Nº	Tasa					Media	
						respuestas	respuesta						
						4	16.67%					4.3	
	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	3				25%	75%		4.75
2. Información en la página web sobre el Plan de Estudios					1	3				25%	75%		4.75
3. Actividades de apoyo al estudio	1			1		2	25%		25%		50%		4.33
4. Orientación profesional y laboral recibida				1	1	2			25%	25%	50%		4.25
5. Canalización de quejas y sugerencias	1			1		2	25%		25%		50%		4.33
<b>BLOQUE:ATENCIÓN AL ALUMNO</b>												<b>4.5</b>	
6. Distribución temporal y coordinación de módulos y materias a lo largo del Título			1		1	2			25%	25%	50%		4.0
7. Correspondencia entre lo planificado en las guías docentes y lo desarrollado durante el curso.					2	2				50%	50%		4.5
8. Adecuación de horarios y turnos			1	3				25%	75%				2.75
9. Tamaño de los grupos para el desarrollo de clases prácticas					1	3				25%	75%		4.75
10. Volumen de trabajo exigido y distribución de tareas a lo largo del curso					1	3				25%	75%		4.75
11. Oferta de programas de movilidad		1		3			25%		75%				2.5
12. Oferta de prácticas externas		1		3			25%		75%				2.5
13. Distribución de los exámenes en el calendario académico					1	3				25%	75%		4.75
14. Resultados alcanzados en cuanto a la consecución de objetivos y competencias previstas					1	3				25%	75%		4.75
<b>BLOQUE:PLAN DE ESTUDIOS Y DESARROLLO DE LA FORMACIÓN</b>												<b>3.92</b>	
15. Calidad docente del profesorado de la titulación					1	3				25%	75%		4.75
16. Profesionalidad del Personal de Administración y Servicios del Título				1	1	2			25%	25%	50%		4.25
17. Equipo de Gobierno (conteste sólo en caso de conocerlo)	2					2	50%				50%		5.0
<b>BLOQUE:RECURSOS HUMANOS</b>												<b>4.6</b>	
18. Fondos bibliográficos y servicio de Biblioteca					1	3				25%	75%		4.75
19. Servicio de reprografía				1	1	2			25%	25%	50%		4.25
20. Recursos informáticos y tecnológicos					1	3				25%	75%		4.75

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

	Posibles					Nº respuestas					Tasa respuesta					Media
	24					4					16.67%					4.3
	Frecuencias										% Frecuencias					media
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5				
21. Equipamiento de aulas y seminarios					2	2					50%	50%			4.5	
22. Equipamiento laboratorios y talleres				1		3				25%		75%			4.5	
<b>BLOQUE:RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS</b>															<b>4.55</b>	
23. Gestión académica y administrativa				1	3					25%	75%			3.75		
<b>BLOQUE:GESTIÓN</b>															<b>3.75</b>	
24. Cumplimiento de sus expectativas con respecto al título					1	3				25%	75%			4.75		
25. Grado de preparación para la incorporación al trabajo					2	2				50%	50%			4.5		
<b>BLOQUE:SATISFACCIÓN GLOBAL</b>															<b>4.62</b>	
Sumas y promedios															<b>4.3</b>	

Respuestas abiertas: Listado adjunto.

