


	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2017/18	CÓDIGO: PR/SO005_VET_D004	

# INFORME ANUAL DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE CURSO 2017/18



<b>Elaborado por:</b> Comisión de Calidad del título Fecha: 23/01/2019	<b>Revisado por:</b> Comisión de calidad del Centro Fecha: 29/01/2019	<b>Aprobado por:</b> Junta de Centro <sup>1</sup> Fecha: 31/01/2019
<b>Firma</b> 	<b>Firma</b> 	<b>Firma</b> 

<sup>1</sup> Revisar el Procedimiento Soporte 005 para ajustarlo al cuadro de firmas.

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2017/18	CÓDIGO: PR/SO005	

## ÍNDICE

1. Datos identificativos de la titulación	3
a. Datos Generales	3
b. Miembros de las comisiones de calidad	3
c. Histórico reuniones del año	4
2. Dimensiones y Criterios de la Guía de Autoevaluación: Renovación de la Acreditación de Títulos Oficiales de Grado, Máster y Doctorado	4
2.1- Dimensión 1. Gestión Del Título	4
Criterio 0. Evolución del título en el último curso	4
Criterio 1. Organización Y Desarrollo	5
Criterio 2. Información Y Transparencia	6
2.2.- Dimensión 2. Recursos	6
Criterio 3. Personal Académico	6
Criterio 4. Personal De Apoyo, Recursos Materiales Y Servicios	7
2.3.- Dimensión 3. Resultados	10
Criterio 5. Resultados De Aprendizaje	10
Criterio 6. Indicadores De Satisfacción Y Rendimiento	11
3. Plan de mejoras Interno	13
4. Plan de mejoras externo	14

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2017/18	CÓDIGO: PR/SO005	



## 1.- DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA TITULACIÓN

### a. Datos Generales

DENOMINACIÓN	Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne
MENCIONES/ESPECIALIDADES	
NÚMERO DE CRÉDITOS	60
CENTRO(S) DONDE SE IMPARTE	Universidad de Extremadura
NOMBRE DEL CENTRO	Facultad de Veterinaria
MODALIDAD(ES) EN LA QUE SE IMPARTE EL TÍTULO EN EL CENTRO Y, EN SU CASO, MODALIDAD EN LA QUE SE IMPARTEN LAS MENCIONES/ESPECIALIDADES	Presencial
AÑO DE IMPLANTACIÓN	2006
ENLACE WEB DE LA TITULACIÓN	<a href="https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/titulaciones/postgrado">https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/titulaciones/postgrado</a>
ENLACE WEB DE LA COMISIÓN DE CALIDAD DEL TÍTULO	<a href="https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/master-universitario-en-ciencia-y-tecnologia-de-la-carne">https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/master-universitario-en-ciencia-y-tecnologia-de-la-carne</a>
COORDINADOR/A DE LA COMISIÓN DE CALIDAD DEL TÍTULO	Mar Rodríguez Jovita
ACCESO AL REPOSITORIO DOCUMENTAL DE EVIDENCIAS	

### b. Miembros de la comisión de calidad

Nombre y apellidos	Cargo en la comisión	PDI/PAS/Estudiante	Fecha de nombramiento en Junta de Centro
Mar Rodríguez Jovita	Coordinadora	PDI	10/05/2013
Teresa Antequera Rojas		PDI	10/05/2013
Elena Bermúdez Polo		PDI	10/05/2013
David Morcuende Sánchez		PDI	10/05/2013
Félix Núñez Breña		PDI	10/05/2013
Sonia Ventanas Canillas		PDI	10/05/2013
Alicia Rodríguez Jiménez		PDI	16/03/2016
Librada Jiménez del Nero		PAS	10/05/2013
Almudena Almeida Núñez		Estudiante	31/01/2018
Eva Cebrián Cabezón,		Estudiante	31/01/2018

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2017/18	CÓDIGO: PR/SO005	

c. Histórico de reuniones del curso

Enumerar cada reunión	Temas tratados	Fecha de reunión	Enlace al acta
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Propuesta de TFM realizada por los profesores y propuesta de la agenda de las asignaturas del primer semestre (aprobado por el procedimiento rápido para asunto de trámite el 25/09/2017).</li> <li>- Elaboración y aprobación de la Memoria anual del título del curso 16-17.</li> <li>- Propuesta de tribunales para evaluar los TFM durante el curso 2017-2018.</li> </ul>	19/01/2018	<a href="https://www.unex.es/conoce-la-ueex/centros/veterinaria/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/master-universitario-en-ciencia-y-tecnologia-de-la-carne/actas/2018/actaMaster19enero2018.pdf/view">https://www.unex.es/conoce-la-ueex/centros/veterinaria/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/master-universitario-en-ciencia-y-tecnologia-de-la-carne/actas/2018/actaMaster19enero2018.pdf/view</a>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Propuesta de modificación de líneas de TFM..</li> <li>- Priorización de solicitudes para las 2 plazas del Máster becadas por la Fundación Carolina.</li> <li>Elaboración del Autoinforme para la renovación de la Acreditación del título.+</li> </ul>	22/03/2018	<a href="https://www.unex.es/conoce-la-ueex/centros/veterinaria/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/master-universitario-en-ciencia-y-tecnologia-de-la-carne/actas/2018/actaMaster22marzo2018.pdf/view">https://www.unex.es/conoce-la-ueex/centros/veterinaria/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/master-universitario-en-ciencia-y-tecnologia-de-la-carne/actas/2018/actaMaster22marzo2018.pdf/view</a>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Propuestas de horarios para el curso 2018-19.</li> <li>- Revisión de los programas docentes de las asignaturas del Máster para el curso 2018-19</li> <li>- Análisis de las encuestas de satisfacción realizadas a los alumnos durante el presente curso.</li> </ul>	27/06/2018	<a href="https://www.unex.es/conoce-la-ueex/centros/veterinaria/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/master-universitario-en-ciencia-y-tecnologia-de-la-carne/actas/2018/ActaCCMCYT27062018.pdf/view">https://www.unex.es/conoce-la-ueex/centros/veterinaria/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/master-universitario-en-ciencia-y-tecnologia-de-la-carne/actas/2018/ActaCCMCYT27062018.pdf/view</a>



## 2.- CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS Y DIRECTRICES<sup>2,3</sup>

### CRITERIO 0. EVOLUCIÓN DEL TÍTULO EN EL ÚLTIMO CURSO

- *Resumen de cambios introducidos en el título. En las diferentes directrices se ampliará el detalle de dichos cambios.*  
No se han realizado cambios en el título
- *Modificaciones solicitadas y aprobadas por parte de ANECA.*  
No se han solicitado modificaciones a la ANECA
- *Tratamiento de los aspectos reflejados como de "especial seguimiento" y/o de las recomendaciones incluidas en el último informe de renovación de la acreditación o seguimiento.*

<sup>2</sup> <http://www.aneca.es/Programas/ACREDITA/Documentacion-del-programa/Guia-de-Autoevaluacion>

<sup>3</sup> <http://eurace.iae.aneca.es/eurace.html>

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2017/18	CÓDIGO: PR/SO005	

Aún no hemos recibido el informe con las recomendaciones de la segunda renovación de la acreditación que realizó el panel de la ANECA el 20 de septiembre de 2018.

## 2.1- DIMENSIÓN 1. GESTIÓN DEL TÍTULO



### CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

#### Reflexión sobre:

- *El perfil de egreso definido (y su despliegue en el plan de estudios) mantiene su relevancia y está actualizado según los requisitos de su ámbito académico, científico y profesional*
- *El título cuenta con mecanismos de coordinación docente que permiten tanto una adecuada asignación de carga de trabajo del estudiante como una adecuada planificación temporal, asegurando la adquisición de los resultados de aprendizaje*
- *Los criterios de admisión aplicados permiten que los estudiantes tengan el perfil de ingreso adecuado para iniciar estos estudios y en su aplicación se respeta el número de plazas ofertadas en la memoria verificada.*
- *La aplicación de la normativa de reconocimiento de créditos se realiza de manera adecuada.*

El reducido número de alumnos admitidos por curso académico es uno de los aspectos que permite garantizar la calidad de este Máster, lo que asegura una enseñanza muy personalizada y permite al alumno un mayor aprovechamiento de las clases. Desde el inicio del Máster, se ha podido comprobar el interés que despertaba tanto en los estudiantes recién licenciados, como en el personal procedente de las industrias cárnicas e investigadores. Este interés ha sido respaldado por el alto número de preinscripciones realizadas durante cada curso académico, aunque en los últimos cursos se ha notado una disminución del número de alumnos matriculados. Durante el curso 2017-18 el número de matriculados se ha mantenido con respecto al curso anterior (OBIN\_DU-015), que había mostrado un ligero aumento en las matrículas.

Durante los cursos que lleva impartándose el título, los responsables del mismo han analizado todos los aspectos relacionados con la coordinación de los contenidos curriculares de las asignaturas del plan de estudios, lo que ha permitido que en la actualidad no haya vacíos ni duplicidades en la adquisición de competencias por parte de los alumnos. Estos mecanismos por tanto ya no constituyen un asunto prioritario para la Comisión de Calidad del Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne (CCT), aunque en la actualidad y tal y como indica la normativa de la Universidad, la CCT se encarga de la revisión y aprobación de los planes docentes de las diferentes asignaturas de la titulación, la programación de las actividades docentes ofertadas y los resultados de rendimiento de los estudiantes. La CCT ha desarrollado una Agenda para el estudiante, donde figuran de forma detallada para los alumnos las fechas de entrega de los trabajos previstos en cada una de las asignaturas, para evitar concentrar las entregas de los distintos trabajos. Para realizar esta Agenda, los coordinadores de las diferentes asignaturas envían su programa de trabajos previstos a la CCT y se realiza una Agenda semanal evitando las coincidencias en las entregas de trabajos. Dicha Agenda se publica en el

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2017/18	CÓDIGO: PR/SO005	

espacio virtual de cada una de las asignaturas del semestre. El resultado está siendo muy positivo, por la coordinación que supone para el alumnado.

Para acceder al Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne no existen pruebas de acceso especiales, basta con cumplir los requisitos de acceso. En el caso de que haya más solicitudes que plazas se realizará una priorización de las misma en base a los criterios publicados en la web de la Uex ([https://www.unex.es/organizacion/servicios/servicio\\_becas/funciones/Masteres](https://www.unex.es/organizacion/servicios/servicio_becas/funciones/Masteres))

En cuanto al reconocimiento de créditos, de momento no ha sido necesario aplicar la normativa vigente.

## CRITERIO 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA

### Reflexión sobre:

- *La información necesaria para la toma de decisiones de los potenciales estudiantes interesados en el título y otros agentes de interés del sistema universitario de ámbito nacional e internacional es fácilmente accesible.*
- *Los estudiantes matriculados en el título, tienen acceso en el momento oportuno a la información relevante del plan de estudios y de los resultados de aprendizaje previstos.*

El servicio responsable de los estudios de postgrado (Servicio de Becas, Estudios de Posgrado y Títulos Propios) proporciona la información necesaria de acceso y admisión de estudiantes, incluyendo la estructura del plan de estudios, así como un enlace al Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT). Además, este servicio gestiona la preinscripción y matrícula ([https://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/servicios/servicio\\_becas](https://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/servicios/servicio_becas)).

En la actual página web del título se recoge toda la información necesaria para la toma de decisiones del estudiante (<https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/titulaciones/postgrado>).

En la página web del título, en el apartado información académica, antes del período de matrícula, se proporciona información completa sobre las guías docentes, así como los horarios, aulas y calendario de exámenes (<https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/titulaciones/info/presentacion?id=1007>).



La elaboración del calendario de exámenes corresponde a los Centros (fechas, horarios y lugar de celebración), según la Normativa de evaluación de los resultados de aprendizaje y de las competencias adquiridas por el alumnado en las titulaciones oficiales de la UEx (<http://doe.juntaex.es/pdfs/doe/2012/590o/12060406.pdf>), y se publica en sus tablones de anuncios y en su web, con una antelación mínima de un mes antes del inicio de las pruebas, a excepción de la convocatoria de diciembre, que se hará con siete días de antelación.

## 2.2.- DIMENSIÓN 2. RECURSOS

### CRITERIO 3. PERSONAL ACADÉMICO

#### Reflexión sobre:

- *El personal académico es suficiente y dispone de la dedicación adecuada para el desarrollo de sus funciones y atender a los estudiantes.*

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2017/18	CÓDIGO: PR/SO005	

- *El profesorado se actualiza de manera que pueda abordar, teniendo en cuenta las características del título, el proceso de enseñanza-aprendizaje De una manera adecuada.*



Durante el curso 2017-2018, 12 de los 14 profesores que han impartido el título eran personal permanente, lo cual supone un porcentaje de estabilidad del 85,7 %. Esta alta estabilidad facilita la impartición del Máster en las mismas condiciones académicas año tras año. Por otra parte, todos los profesores cuentan con dedicación a tiempo completo. Teniendo en cuenta que el número total de alumnos matriculados fue de 14 se puede afirmar que el profesorado es suficiente para la atención adecuada a los alumnos, tanto durante la realización de las actividades formativas programadas como en el horario de tutorías. Esto además se puede deducir de los resultados de las encuestas de satisfacción realizadas a los alumnos tanto por la UTEC (4,33 / 5) como por la CCT.

El personal académico está implicado en actividades de investigación, desarrollo, innovación, y éstas repercuten en el título. Todos los docentes implicados en el Máster en el curso 2017-2018 son doctores que acumulan un total de 34 sexenios de investigación. Algunos de los profesores implicados no poseen ningún sexenio reconocido porque no ocupan plaza de funcionario, aunque todos ellos poseen un excelente *curriculum* investigador. Esto garantiza que llevan a cabo regularmente tareas de investigación. Además, participan en numerosos proyectos y contratos de I+D con empresas, sobre todo relacionados con el sector cárnico que permiten la transferencia de resultados de investigación a la industria cárnica. Los profesores son miembros del Instituto Universitario de Carne y Productos Cárnicos (IProCar), creado para promover la investigación de calidad y para resolver problemas en el sector de la carne y los productos cárnicos. Esta importante implicación en actividades de investigación, desarrollo e innovación del personal académico resulta fundamental para atender las demandas formativas del título.

El profesorado del Máster ha participado en actividades organizadas por el Servicio de Orientación y Formación Docente (SOFD), lo cual muestra su nivel de implicación en su formación y actualización pedagógica. Además, el profesorado participa habitualmente en las actividades de formación relacionadas con las nuevas metodologías docentes como son las Jornadas del Campus Virtual o La Hora Moodle, organizadas por el Campus virtual de la UEx (CVUEx). Los profesores con docencia en el título durante el curso 2017-2018, acumulan un total de 44 quinquenios de labor docente, aunque algunos de los profesores no poseen ninguno reconocido porque no ocupan plaza de funcionario. La formación en plataformas tecnológicas educativas y docencia a distancia del personal académico facilita el proceso enseñanza-aprendizaje, ya que todo el profesorado del Máster utiliza con regularidad la plataforma del CVUEx como herramienta de apoyo a la docencia.

#### **CRITERIO 4. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS**

Reflexión sobre:



	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2017/18	CÓDIGO: PR/SO005	

- *Los recursos materiales (las aulas y su equipamiento, espacios de trabajo y estudio, laboratorios, talleres y espacios experimentales, bibliotecas, etc.) se adecuan al número de estudiantes y a las actividades formativas programadas en el título.*
- *Los servicios de apoyo y orientación académica, profesional y para la movilidad puestos a disposición de los estudiantes una vez matriculados se ajustan a las competencias y modalidad del título y facilitan el proceso de enseñanza aprendizaje.*
- *En el caso de que el título contemple la realización de prácticas externas, éstas se han planificado según lo previsto y son adecuadas para la adquisición de las competencias del título.*

Para la preparación del material necesario para la docencia práctica del Máster, durante el curso 2017-18 hemos contado con 2 técnicos de laboratorio que comparten su actividad con la preparación de prácticas de los Grados en Veterinaria y Bioquímica que se imparten en el Centro. También contamos con un técnico especialista en informática que se encarga de la actualización y mantenimiento de las salas de informática destinadas a la docencia práctica y del aula donde se imparten las clases teóricas. Otro personal de apoyo administrativo participa en las actividades formativas del título (gestión de las encuestas de evaluación de la docencia, memorias de prácticas externas, etc.) y el administrador del Centro también está implicado en las tareas de gestión de actas. En Conserjería 5 personas colaboran en diversas tareas relacionadas con el título (reserva y mantenimiento de aulas, atención al público, etc.). Dicho personal soporta adecuadamente la actividad docente del personal académico y del alumnado vinculado al título. El personal de apoyo, por su titulación, experiencia (más de 15 años), responsabilidad y entrega, está suficientemente capacitado para las tareas que realizan de apoyo al título colaborando en las tareas de soporte a la docencia.

En general puede decirse que las instalaciones de la Facultad de Veterinaria en las que se desarrolla el título son adecuadas. Con el presupuesto anual ordinario del Centro se afrontan cada año, en función de las necesidades, los gastos de mantenimiento de las infraestructuras docentes, y servicios requeridos para el desarrollo de las actividades formativas planificadas, donde se incluyen acciones de mejora continua para la actualización y adaptación de los espacios a las normas de seguridad y de accesibilidad universal. La Facultad de Veterinaria de la UEx cuenta actualmente con aulas, salas de informática, biblioteca, laboratorios, salas de reuniones y planta piloto equipados todos ellos para impartir la docencia con el nivel exigible en un postgrado tipo Máster. Durante el Curso 2017-18, algunas de las prácticas del Máster se han impartido en los laboratorios del IProCar. Los alumnos disponen de una extensa bibliografía para consulta, libros de especialización para docencia de post-grado, muchos de los cuales se encuentran depositados en los despachos de los profesores o en la Biblioteca. A estos libros tienen acceso todos los estudiantes y pueden consultarlos en la Facultad o durante el fin de semana fuera del Centro. También pueden acceder a un numeroso grupo de revistas con contenido científico-técnico y libros electrónicos a través de la Biblioteca de la Universidad (<http://biblioteca.unex.es>). En general todo el Centro donde se imparte el Máster se encuentra en buenas condiciones de accesibilidad, exento de barreras arquitectónicas, de manera que se puede afirmar que las infraestructuras son adecuadas a las actividades de educación superior para las que está destinado. La UEx dispone de un servicio de atención a estudiantes con



	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2017/18	CÓDIGO: PR/SO005	



discapacidad, a través de la Unidad de Atención al Estudiante, que, entre otras funciones, promueve la adecuación de las circunstancias particulares de movilidad de los estudiantes a los diferentes espacios de actividad docente, analizando cada caso concreto con vistas a lograr que ningún estudiante se encuentre con barreras arquitectónicas que impidan el normal desarrollo de su vida universitaria. Por otra parte, la red EDUROAM proporciona cobertura de red inalámbrica Wi-Fi y garantiza el acceso a la red de los estudiantes en todas las instalaciones del Centro.

Consideramos que el número de estudiantes es adecuado (como máximo 15). Este número de alumnos permite una total adecuación de los recursos materiales disponibles para las actividades formativas programadas en el título.

La UEx dispone, dentro del Sistema de Garantía Interna de Calidad (SGIC) elaborado por su participación en el Programa AUDIT de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA), de los Procesos de Orientación al Estudiante (POE) y del Programa de Orientación Profesional (POP), en los que se indica cómo se lleva a cabo la orientación académica y profesional de los estudiantes matriculados en la UEx. Dicha orientación es llevada a cabo en primera instancia a través del tutor del Plan de Acción Tutorial (PATT). En todo momento, a través de las tutorías los alumnos reciben una atención personalizada y constante por parte de todos los profesores que imparten el título. Los estudiantes disponen de programas de apoyo a través de las diferentes oficinas y servicios creados, fundamentalmente para orientar al estudiante. Para la detección y diagnóstico de causas de dificultades en el rendimiento académico y procesos de aprendizaje, se realizan por parte del Vicerrectorado de Calidad de la UEx encuestas de satisfacción docente de cada asignatura, al final de cada semestre. Además, la CCT ha elaborado una encuesta para evaluar el grado de satisfacción de los estudiantes con cada una de las asignaturas del Máster, con resultados muy satisfactorios. Estas encuestas son analizadas por la CCT y transmiten a los profesores las debilidades y puntos fuertes de cada asignatura. Las tasas de rendimiento y de éxito son muy elevadas, lo que hace pensar que los alumnos no tienen grandes dificultades en los procesos de aprendizaje de las asignaturas del título. El resto de los aspectos a valorar en esta directriz, relacionados con los programas de movilidad, no se comentan puesto que no se contempla este tipo de programas en la memoria del título.

En relación a la asignatura de Prácticas Externas, está programada en para el primer semestre de impartición del título, pero teniendo en cuenta las características peculiares de ésta, es frecuente que los alumnos la lleven a cabo durante el curso académico compatibilizándola en el tiempo con el resto de asignaturas presenciales del Máster y con el TFM. La realización de las Prácticas Externas permite a los estudiantes la adquisición de las competencias del título. No hay ninguna modificación con respecto a todos los aspectos que se describieron en el Informe de autoevaluación para la acreditación del Máster. En el siguiente enlace se puede acceder a dicho informe [https://www3.unex.es/inf\\_academica\\_centro/index.php?mod=ficha&file=datos\\_interes&id=1007](https://www3.unex.es/inf_academica_centro/index.php?mod=ficha&file=datos_interes&id=1007)

Existe un Reglamento de Prácticas Externas de estudiantes de la Facultad de Veterinaria de Cáceres en empresas e instituciones, que engloba a las prácticas externas del título. En el siguiente enlace se puede acceder a dicho Reglamento: <https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/informacion-academica/practicas-externas>

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2017/18	CÓDIGO: PR/SO005	

### 2.3.- DIMENSIÓN 3. RESULTADOS

#### CRITERIO 5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE



##### Reflexión sobre:

- *Las actividades formativas, sus metodologías docentes y los sistemas de evaluación empleados son adecuados y se ajustan razonablemente al objetivo de la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos.*

La metodología utilizada en el proceso de enseñanza–aprendizaje combina las clases expositivas o magistrales con prácticas de laboratorio, en planta piloto, en sala de catas o en industrias y con la búsqueda y análisis de información en bases de datos utilizando las Tecnologías de la información y la comunicación (TICs). Esta metodología, recogida en los programas formativos de cada asignatura, responde a los objetivos previstos en él.

Para que sean efectivas, las metodologías docentes deben adaptarse a los contenidos docentes y resultados de aprendizaje previstos para cada asignatura en concreto. En las diferentes asignaturas del Máster puede observarse una estrecha relación entre el contenido de las asignaturas y las metodologías docentes utilizadas, habiéndose tenido en cuenta las particularidades de cada asignatura. Así, todas las asignaturas del programa formativo del Máster utilizan las clases expositivas para impartir los contenidos teóricos programados, suponiendo entre el 41,7% y el 63,8% de las horas docentes. El programa práctico de cada asignatura es impartido utilizando la metodología más apropiada según los contenidos y competencias a adquirir. Así, en algunas asignaturas (“Análisis físico-químico”, “Análisis microbiológico y evaluación toxicológica”, “Obtención y transformación de la carne” y “Transformaciones de origen microbiano”) se imparten fundamentalmente prácticas de laboratorio, ya que entre los resultados de aprendizaje previstos se establece el conocimiento del fundamento, la aplicación y la interpretación del resultado de diferentes técnicas analíticas de carne y productos cárnicos. En otras asignaturas (“Obtención y transformación de la carne” y “Productos curados y de calidad diferenciada”) en las que se adquieren conocimientos sobre sistemas de tratamiento, maquinaria empleada y diseño y desarrollo de productos cárnicos, parte del contenido práctico se imparte en planta piloto. Además, algunas de las prácticas de las asignaturas de “Productos curados y de calidad diferenciada” y “Evaluación y gestión de riesgos” se llevan a cabo mediante visitas y toma de muestras en industrias cárnicas, lo que permite a los alumnos conocer el diseño de las industrias y en el caso de la segunda de estas asignaturas adquirir los conocimientos específicos relacionados con la evaluación del riesgo y la aplicación de planes de APPCC en la propia industria. En el caso de la asignatura de “Evaluación sensorial”, las practicas se imparten en la sala de catas, ya que los resultados de aprendizaje están relacionados con la utilización y diseño de técnicas de cata, formación de catadores y el manejo e interpretación de los resultados.

La mayor parte de las asignaturas programan prácticas en ordenadores, en las cuales los alumnos desarrollan algunas de las competencias transversales como la utilización de las nuevas tecnologías de la información o de programas

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2017/18	CÓDIGO: PR/SO005	

estadísticos como el SPSS. Además, en el caso de la asignatura “Legislación y gestión de calidad” se desarrollan competencias específicas como la búsqueda e interpretación de legislación relativa a productos cárnicos y el diseño de los sistemas de calidad para la industria. En el caso de “Evaluación y gestión de riesgos” se realiza el diseño de sistemas APPCC para industrias cárnicas. En 6 de las 8 asignaturas se programa la realización por parte de los estudiantes de un seminario sobre temas novedosos relacionados con la materia impartida, que finaliza con una exposición y defensa oral del trabajo realizado.

El sistema de evaluación utilizado en cada una de las asignaturas, para cada una de las modalidades de impartición de las mismas (presencial, semipresencial o a distancia), permite una valoración fiable de los resultados de aprendizaje previstos en cada una de las mismas. En cuanto al proceso de evaluación de cada asignatura, éste se recoge de forma explícita en el proyecto docente y es coherente con los objetivos del programa formativo respectivo, ya que se adapta a las especificidades de la asignatura. Para efectuar la evaluación se utilizan una variabilidad de procedimientos en consonancia con las diversas metodologías empleadas en el proceso de enseñanza-aprendizaje de las distintas asignaturas (ver programas docentes de las asignaturas) y permiten evaluar las diferentes competencias desarrolladas por el alumno.

Como puede observarse en los programas docentes, además del examen final en el que se evalúan los conocimientos adquiridos, en todas las asignaturas se realiza una evaluación continua del aprendizaje del alumno mediante cuestionarios que se realizan al final de las clases teóricas y mediante la elaboración de informes de prácticas, en los que se incluyen la interpretación de los resultados obtenidos. También se realiza una evaluación del trabajo realizado por cada alumno dentro de los seminarios y de la exposición oral de los mismos.



La opinión de los estudiantes sobre la docencia en el Máster (grado de satisfacción con la asignatura y con los contenidos) se ha recogido mediante encuestas realizadas por la CCT. En ellas los estudiantes muestran globalmente una alta satisfacción con la metodología docente y los recursos didácticos empleados en el Máster, así como con los sistemas de evaluación aplicados.

La oferta de TFM engloba especialmente temas relacionados con la evaluación y aseguramiento de la calidad y la seguridad de la carne y productos derivados, adecuándose a las características del título (consultar enlace listado TFM). Puede por lo tanto concluirse que las metodologías docentes, los sistemas de evaluación empleados y los TFM se ajustan razonablemente al programa formativo del Máster y son coherentes con la distribución teórico-práctica de los créditos contemplados en el plan de estudios.

## CRITERIO 6. INDICADORES DE SATISFACCIÓN Y RENDIMIENTO

### Reflexión sobre:

- *La evolución de los principales datos e indicadores del título (número de estudiantes de nuevo ingreso por curso académico, tasa de graduación, tasa de abandono, tasa de eficiencia, tasa de rendimiento y tasa de éxito) es adecuada, de acuerdo*

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2017/18	CÓDIGO: PR/SO005	

*con su ámbito temático y entorno en el que se inserta el título y es coherente con las características de los estudiantes de nuevo ingreso.*



- *La satisfacción de los estudiantes, del profesorado, de los egresados y de otros grupos de interés es adecuada.*
- *Los valores de los indicadores de inserción laboral de los egresados del título son adecuados al contexto científico socio-económico y profesional del título.*

En relación a la evolución de los principales datos e indicadores del título y tomando los datos del Observatorio de Indicadores de la UEx, el número de alumnos matriculados de nuevo ingreso en el curso actual 2017-2018 es de 9 (con un intervalo entre asignaturas de 9-11 alumnos), cifra que se ha mantenido en relación al curso anterior. Este indicador es inferior al histórico desde el año 2010-11 (13,4) y está alejado de las previsiones de la memoria de verificación, en la que se ofertan 15 plazas. La tasa de graduación (OBIN\_RA-004) o porcentaje entre el número de alumnos que se gradúan y el número de alumnos de nuevo ingreso se situó en el 66,67%. La tasa de abandono (OBIN\_RA-001) o número de estudiantes que dejan sus estudios ha sido 0. La tasa de rendimiento (OBIN\_RA-002) o porcentaje entre el número de créditos aprobados y número de créditos matriculados fue 96,81% en el curso 2017-18. La tasa de éxito (OBIN\_RA-003) o porcentaje entre el número de créditos aprobados y número de créditos presentados fue de 100%. La tasa de eficiencia (OBIN\_RA-006) o porcentaje entre el número de créditos de los que debiera haberse matriculado un grupo de estudiantes y número de créditos de los que efectivamente se matricularon fue en el curso 2017-18 del 96,15%. Los indicadores de rendimiento son en general concordantes con los obtenidos en años anteriores y muestran que el alumnado sigue el desarrollo del Máster sin incidencias, sin que ningún alumno se vea obligado a abandonar los estudios por la imposibilidad de superar las materias en el número de convocatorias de que dispone para ello.

El análisis de la satisfacción de los grupos de interés se basa en los datos procedentes de las encuestas realizadas al alumnado sobre la actividad docente del profesorado, así como del Informe Anual de la Satisfacción con las Titulaciones Oficiales, todos ellos elaborados por la UTEC de la UEx. Durante el curso 2017-2018 se han realizado a los estudiantes encuestas de satisfacción con la actividad docente, instalaciones y recursos, resultando un valor de 4,33 sobre 5 relativo al nivel de satisfacción general con la titulación y de 8,95 en relación a la satisfacción con la actuación docente en particular. Por otro lado, los resultados de satisfacción de los estudiantes obtenidos mediante las encuestas realizadas por la CCT, mostraron que el 90% de los estudiantes estaba "totalmente satisfecho" o "satisfecho" con las asignaturas impartidas en el título, lo que permite evidenciar una valoración conjunta positiva en relación a la formación que recibe el alumnado del Máster Universitario de Ciencia y Tecnología de la Carne.

En cuanto a la satisfacción del profesorado, en la encuesta realizada al PDI que imparte la titulación, no existen datos para el curso 2017-18 relativos al índice de satisfacción con las asignaturas impartidas, con los estudiantes y con la titulación en general.

No se disponen de datos para el curso 2017-2018 en relación a encuestas de satisfacción realizadas a egresados.

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2017/18	CÓDIGO: PR/SO005	

En relación a los valores de los indicadores de inserción laboral de los egresados del título, la UEx dispone de una Oficina de Orientación Laboral en coordinación con el Servicio Extremeño Público de Empleo (SEXPE), que promueve el acercamiento entre el mundo universitario y el mundo laboral mediante acciones y proyectos que implementen la formación recibida por los egresados y eleven el nivel de inserción laboral de los titulados por la UEx. Se cuenta además con un Observatorio de Empleo Universitario, que realiza estudios de mercado universitario por titulaciones y en general. Sin embargo, la elaboración de las encuestas sobre inserción laboral se realiza a los 3 años de la conclusión del título, por lo que a fecha de la realización de este informe de autoevaluación, no se disponen de datos del curso 2017-2018.

### 3. PLAN DE MEJORAS INTERNO



#### 3.1. Cumplimiento del plan de mejoras interno del curso anterior

	Acción de Mejora	¿Implantación?			Observaciones <sup>4</sup>
		Sí	Parcialmente	No	
1	Seguir buscando fórmulas para conseguir aumentar el número de alumnos matriculados	X			Se ha llevado a cabo con éxito pues se ha conseguido que la Fundación Carolina y la UEx dotaran dos becas para el curso 2018-19
2	Participación en la consecución de la acreditación AUDIT para el Sistema de Garantía Interna de Calidad (SGIC) del centro.	X			Se ha llevado a cabo la revisión y ajuste de todos los procesos y procedimientos del SGIC en los que participa la Comisión de Calidad del Master.

#### 3.2. Plan de mejoras interno para el próximo curso

	Acción de Mejora (descripción)	Responsable de la ejecución	Plazo o momento de ejecución	Observaciones
1	Impartición en inglés de tres asignaturas del Máster	Comisión de Calidad del Máster	Curso 2018-19	Se ha incrementado el número de profesores que participan en el proyecto piloto de impartición de clases en inglés

<sup>4</sup> En caso de implantación, indicar si la acción ha conllevado la solución de la debilidad o problema por el que se propuso. En los otros casos, indicar la razón de su no implantación.

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	CURSO: 2017/18	CÓDIGO: PR/SO005	

#### 4.- PLAN DE MEJORAS EXTERNO

##### 4.1. Plan de mejoras establecido a partir de los informes de seguimiento externos

	Acción de Mejora (descripción)	Responsable de la ejecución	Plazo o momento de ejecución	Observaciones
1				
2				
3				
...				

##### 4.2. Cumplimiento del plan de mejoras establecido a partir de los informes de seguimiento externos

	Acción de Mejora	¿Implantación?			Observaciones
		Sí	Parcialmente	No	
1					
2					
3					
...					

##### 4.1. Plan de mejoras establecido a partir del informe de renovación de la acreditación (A fecha de la realización de esta Memoria, no hemos recibido todavía el informe del panel de la ANECA que llevó a cabo la acreditación del título el 20 de septiembre de 2018))

	Acción de Mejora (descripción)	Responsable de la ejecución	Plazo o momento de ejecución	Observaciones

##### 4.2. Cumplimiento del plan de mejoras establecido a partir del informe de renovación de la acreditación

	Acción de Mejora	¿Implantación?			Observaciones
		Sí	Parcialmente	No	