

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	Curso: 2018-2019	PR/SO005_VET_D004	



INFORME ANUAL DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE CURSO 2018-2019

Elaborado por: Comisión de Calidad del título	Revisado por: Comisión de calidad del Centro	Aprobado por: Junta de Centro ¹
Fecha: 29-01-2020	Fecha: 10-02-2020	Fecha: 19-02-2020
Firma 	Firma 	Firma 





¹

Revisar el Procedimiento Soporte 005 para ajustarlo al cuadro de firmas.

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	Curso: 2018-2019	Código: 1007	



ÍNDICE

1.- DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA TITULACIÓN	3
2.- INDICADORES DEL TÍTULO	4
DEMANDA UNIVERSITARIA	4
RESULTADOS ACADÉMICOS.....	5
PROCESO ACADÉMICO	7
3.- VALORACIÓN DEL TÍTULO (CRITERIOS Y DIRECTRICES).....	8
CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO	8
CRITERIO 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA.....	10
CRITERIO 3. SISTEMA DE ASEGURAMIENTO INTERNO DE CALIDAD (SAIC).....	11
CRITERIO 4. PERSONAL ACADÉMICO	11
CRITERIO 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS.....	13
CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE.....	16
CRITERIO 7. INDICADORES DE RESULTADOS	17
4.- PLAN DE MEJORAS.....	19
4.1. Cumplimiento del plan de mejoras del curso anterior (teniendo en cuenta los seguimientos y los informes de acreditación)	19
4.2. Plan de mejoras para el próximo curso (teniendo en cuenta los seguimientos y los informes de acreditación).....	19

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	Curso: 2018-2019	Código: 1007	

1.- DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA TITULACIÓN

DENOMINACIÓN	MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE
MENCIONES/ESPECIALIDADES	
NÚMERO DE CRÉDITOS	60
CENTRO(S) DONDE SE IMPARTE	Facultad De Veterinaria
NOMBRE DEL CENTRO	Facultad De Veterinaria
MENCIONES/ESPECIALIDADES QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO	
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	2006-07
ENLACE WEB DE LA TITULACIÓN	https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/titulaciones/info/presentacion?id=1007
ENLACE WEB DE LA COMISIÓN DE CALIDAD DEL TÍTULO	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
COORDINADOR/A DE LA COMISIÓN DE CALIDAD DEL TÍTULO	SONIA VENTANAS CANILLAS
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS (VERIFICA)	15

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	Curso: 2018-2019	Código: 1007	

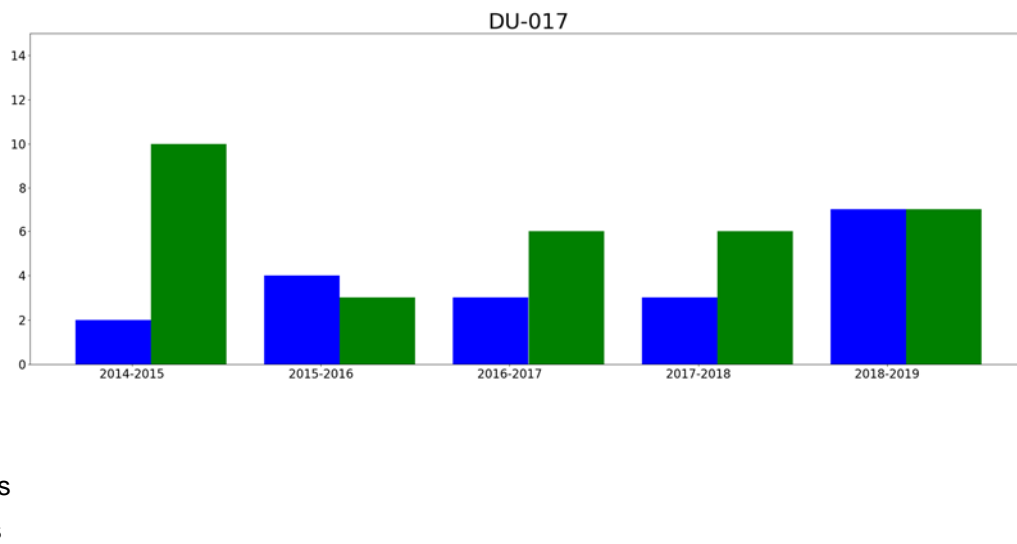
2.- INDICADORES DEL TÍTULO

La definición y el cálculo de cada OBIN está detallada en el catálogo de indicadores de la UEX

https://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/unidades/utec/archivos/ficheros/estadisticas-e-indicadores-universitarios/Catalogo_de_Indicadores.pdf

DEMANDA UNIVERSITARIA

OBIN_DU-017 Alumnos matriculados de nuevo ingreso en primer curso (Últimos 5 años)

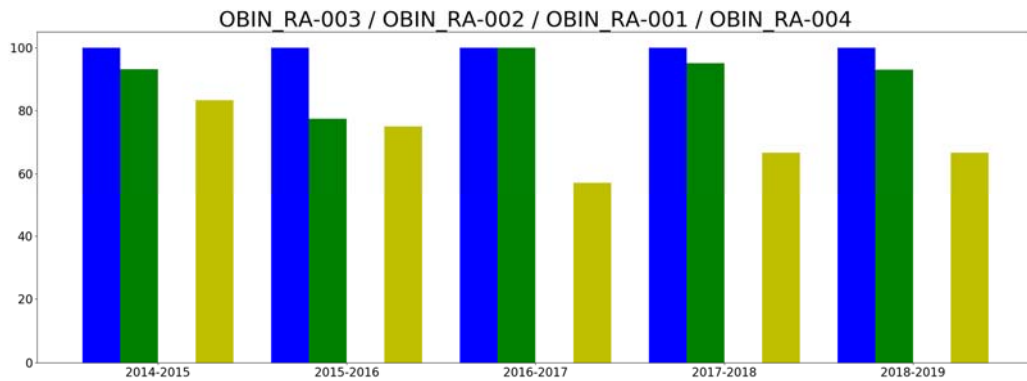


Reflexión sobre el indicador

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 graduados, 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, en los últimos cursos se ha mantenido relativamente estable el número de alumnos matriculados. Durante el curso 2018-19 el número de matriculados de nuevo ingreso (14) se ha incrementado con respecto al curso anterior acercándose en mayor medida al de las previsiones de la memoria de verificación, en la que se ofertan 15 plazas.



RESULTADOS ACADÉMICOS

OBIN_RA-003 Tasa de éxito /OBIN_RA-002 Tasa de rendimiento /OBIN_RA-001 Tasa de abandono/ OBIN_RA-004 Tasa de graduación



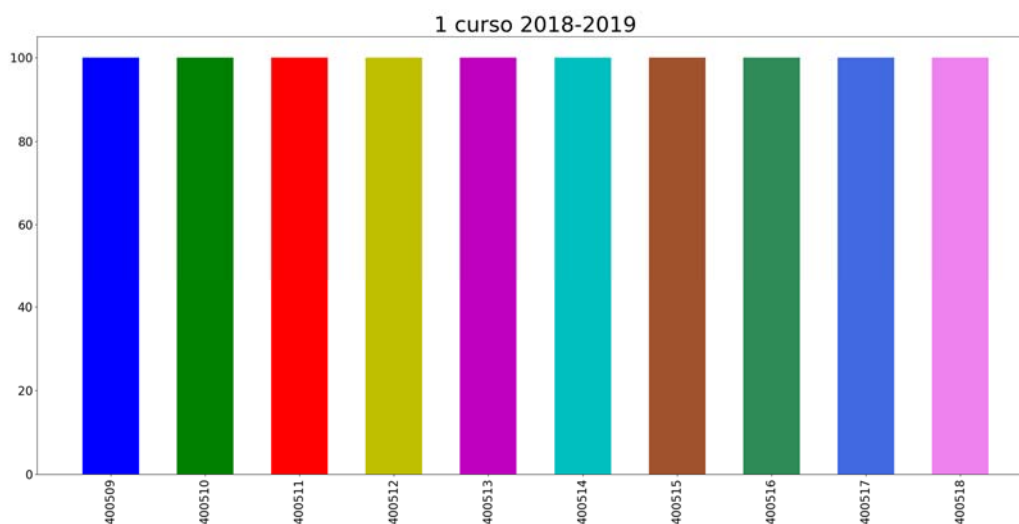
Reflexión sobre el indicador

Los indicadores relativos a los resultados académicos para el curso 2018-2019 (tasa de éxito, de rendimiento, de abandono y de graduación) son en general concordantes con los obtenidos en años anteriores destacando una tasa de abandono del 0% lo que indica 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. Las tasas de rendimiento y éxito son muy elevadas alcanzando el 100% en el caso de la tasa de éxito y muy cercana al 100% en el caso de la tasas de rendimiento para el curso 2018-2019.

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	Curso: 2018-2019	Código: 1007	

Tasas de éxito por curso y asignaturas

Tasa de éxito asignaturas 1 curso



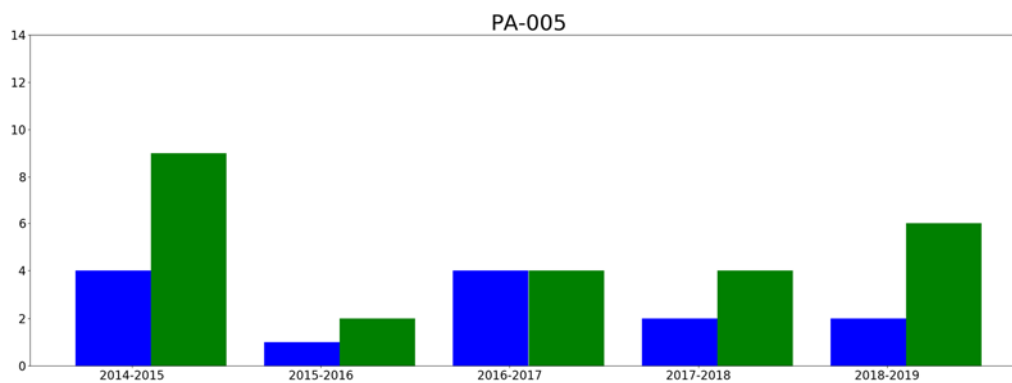
- 400509: ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO
- 400510: ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y EVALUACIÓN TOXICOLÓGICA
- 400511: EVALUACIÓN SENSORIAL
- 400512: EVALUACIÓN Y GESTIÓN DE RIESGOS
- 400513: LEGISLACIÓN Y GESTIÓN DE CALIDAD
- 400514: OBTENCIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LA CARNE
- 400515: PRODUCTOS CURADOS DE CALIDAD DIFERENCIADA
- 400516: TRANSFORMACIONES DE ORIGEN MICROBIANO
- 400517: PRÁCTICAS EXTERNAS
- 400518: TRABAJO FIN DE MÁSTER

Reflexión sobre el indicador

La tasa de éxito o porcentaje entre el número de créditos aprobados y número de créditos presentados fue del 100% para todas las asignaturas en el curso 2018-2019.

PROCESO ACADÉMICO



OBIN_PA-005 Alumnos egresados



■ hombresEgresados
■ mujeresEgresadas

Reflexión sobre el indicador

En relación a la tasa de alumnos egresados, destaca el mayor número de mujeres que de hombres egresados durante el histórico que se presenta a excepción del curso 2016-2017 en el cual el número de hombres y mujeres egresados fue el mismo.

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	Curso: 2018-2019	Código: 1007	



3.- VALORACIÓN DEL TÍTULO (CRITERIOS Y DIRECTRICES)

CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

	Se ajusta totalmente	No se ajusta totalmente
1.1. La implantación del plan de estudios y la organización del programa son coherentes con el perfil de competencias y objetivos del título recogidos en la memoria de verificación y/o sus posteriores modificaciones	X	
1.2. El número de plazas de nuevo ingreso respeta lo establecido en la memoria verificada.	X	
1.3. El título cuenta con mecanismos de coordinación docente (articulación horizontal y vertical entre las diferentes materias/asignaturas) que permiten tanto una adecuada asignación de la carga de trabajo del estudiante como una adecuada planificación temporal, asegurando la adquisición de los resultados de aprendizaje.	X	
1.4. Los criterios de admisión aplicados permiten que los estudiantes tengan el perfil de ingreso adecuado para iniciar estos estudios.	X	
1.5. La aplicación de la normativa de reconocimiento de créditos se realiza de manera adecuada.	X	

Reflexión sobre la ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO (motivos si no se ajusta totalmente)



Durante el curso 2018-19 el número de matriculados ha aumentado hasta 14 (OBIN_DU-017), valor sólo ligeramente inferior al número máximo de plazas de nuevo ingreso establecido en la memoria verificada (15). 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

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	Curso: 2018-2019	Código: 1007	

en el 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 mismas en base a los criterios publicados en la web de la UEx (https://www.unex.es/organizacion/servicios/servicio_becas/funciones/Masteres). Los criterios de admisión aplicados permiten que los estudiantes tengan el perfil de ingreso adecuado para iniciar estos estudios.

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

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	Curso: 2018-2019	Código: 1007	

CRITERIO 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA

	Se ajusta totalmente	No se ajusta totalmente
2.1. Los responsables del título publican información adecuada y actualizada sobre sus características, su desarrollo y sus resultados, incluyendo la relativa a los procesos de seguimiento y acreditación	X	
2.2. 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	X	



Reflexión sobre la INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA (motivos si no se ajusta totalmente)

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, así como la gestión de la preinscripción y matrícula (https://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/servicios/servicio_becas/funciones/Masteres). 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.

Los estudiantes matriculados en el título pueden acceder a través del Campus Virtual de la UEx a la información relevante del plan de estudios y de los resultados de aprendizaje previstos (<https://campusvirtual.unex.es/portal/>).

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	Curso: 2018-2019	Código: 1007	

CRITERIO 3. SISTEMA DE ASEGURAMIENTO INTERNO DE CALIDAD (SAIC)

	Se ajusta totalmente	No se ajusta totalmente
3.1. La información obtenida a través de los diferentes procedimientos para la revisión y mejora del título, es analizada y fruto de este análisis se establecen, en su caso, las acciones de mejora oportunas	X	



Reflexión sobre el SISTEMA DE ASEGURAMIENTO INTERNO DE CALIDAD (SAIC) (motivos si no se ajusta totalmente)

El SAIC obtiene y procesa información de todas las titulaciones que se imparten en el Centro, incluido el Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne, como queda recogido en sus Memorias de Calidad de los años 2011, 2012, del curso 2012-2013, 2013-2014, 2014-2015, 2015-2016 y 2016-2017, así como en la Memoria de Calidad del Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne de los cursos 2012-2013, 2013-2014, 2014-2015, 2015-2016 y 2016-2017. Este sistema analiza el desarrollo de todos los procesos y procedimientos que influyen en el desarrollo de la enseñanza, con objeto de descubrir las debilidades y fortalezas, plantear mejoras y comprobar la puesta en práctica y eficacia de las mismas. Para ello se dispone, dentro del marco del SAIC de la UEx, de una Comisión de Calidad de Centro (CCC) y una CCT, cuya actividad se ajusta a los Criterios Generales de Funcionamiento de las Comisiones de Calidad de las Titulaciones, aprobados en Consejo de Gobierno de la UEx de 10/04/2013.

Del mismo modo se asegura que todos los grupos de interés tengan acceso a la información académica (plan de estudios, guías docentes, calendario de tutorías, clases y exámenes, etc.), administrativa (plazos de matrícula, normativa de reconocimiento de créditos, etc.) y la referente a la medida de la calidad (Memorias anuales de calidad de las Titulaciones, actas de las reuniones de las Comisiones de Calidad, indicadores, informes, etc.). Este acceso se facilita mediante la publicación de todos los datos mencionados en la página web institucional de la Facultad de Veterinaria. Esta información puede complementarse con la consulta de otras bases de datos que la UEx, y más concretamente la UTEC, pone a disposición de quien así lo requiera.

CRITERIO 4. PERSONAL ACADÉMICO

	Se ajusta totalmente	No se ajusta totalmente
4.1. El personal académico vinculado al título es suficiente y adecuado a las características y número de estudiantes del título	X	



	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	Curso: 2018-2019	Código: 1007	

Reflexión sobre el PERSONAL ACADÉMICO (motivos si no se ajusta totalmente)

Durante el curso 2018-2019, 12 de los 13 profesores que han impartido el título eran personal permanente, lo cual supone un porcentaje de estabilidad del 92,3 %. 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 para atender a los estudiantes. 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.

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 2018-2019 son doctores que acumulan un total de 39 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.

Por otra parte, los profesores acumulan un total de 46 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.



	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	Curso: 2018-2019	Código: 1007	

CRITERIO 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS



	Se ajusta totalmente	No se ajusta totalmente
5.1. El personal de apoyo que participa en las actividades formativas es suficiente y soporta adecuadamente la actividad docente del personal académico vinculado al título	X	
5.2. 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	X	
5.3. En el caso de los títulos impartidos con modalidad a distancia/semipresencial, las infraestructuras tecnológicas y materiales didácticos asociados a ellas permiten el desarrollo de las actividades formativas y adquirir las competencias del título		
5.4. 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/resultados de aprendizaje pretendidos y a la modalidad del título	X	
5.5. 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.	X	

Reflexión sobre el PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS (motivos si no se ajusta totalmente)

Para la preparación del material necesario para la docencia práctica del Máster, durante el curso 2018-19 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.

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	Curso: 2018-2019	Código: 1007	



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 2018-19, 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 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.

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	Curso: 2018-2019	Código: 1007	

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 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)

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>

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	Curso: 2018-2019	Código: 1007	

CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE



	Se ajusta totalmente	No se ajusta totalmente
6.1. 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	X	
6.2. Los resultados de aprendizaje alcanzados satisfacen los objetivos del programa formativo y se adecuan a su nivel del MECES	X	

Reflexión sobre el RESULTADOS DE APRENDIZAJE (motivos si no se ajusta totalmente)

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.

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 prácticas 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 estadísticos como el SPSS. Además,

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	Curso: 2018-2019	Código: 1007	

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 de un seminario sobre temas novedosos relacionados con la materia impartida, que finaliza con una exposición y defensa oral del trabajo realizado.



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 (https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/asc-secretaria/asc-tfe/tfe-oferta-eleccion/oferta_eleccion_2019_20). 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 7. INDICADORES DE RESULTADOS



	Se ajusta totalmente	No se ajusta totalmente
7.1. 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	X	

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	Curso: 2018-2019	Código: 1007	

adecuada, de acuerdo 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		
7.2. El perfil de egreso definido (y su despliegue en competencias y resultados de aprendizaje en el plan de estudios) mantiene su relevancia y está actualizado según los requisitos de su ámbito académico, científico y	X	
7.3. Actuaciones y resultados relacionados con la empleabilidad e inserción laboral de los estudiantes y egresados del título.		

Reflexión sobre el INDICADORES DE RESULTADOS (motivos si no se ajusta totalmente)

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 2018-2019.

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	Curso: 2018-2019	Código: 1007	



4.- PLAN DE MEJORAS

4.1. Cumplimiento del plan de mejoras del curso anterior (teniendo en cuenta los seguimientos y los informes de acreditación)

	Acción de Mejora	¿Implantación?			Observaciones
		Sí	Parcialmente	No	
1	Impartición en inglés de tres asignaturas del Máster	X			

4.2. Plan de mejoras para el próximo curso (teniendo en cuenta los seguimientos y los informes de acreditación)

	Acción de Mejora (descripción)	Responsable de la ejecución	Plazo o momento de ejecución	Observaciones
1	Ajustar en próximas modificaciones de la memoria la ponderación de los sistemas de evaluación de las diferentes asignaturas para que se corresponda con lo establecido en las guías docentes	Coordinador de la asignatura implicada Comisión de Calidad del Máster	Curso 2019-20	Asignatura "Evaluación Sensorial" ha propuesto la siguiente ponderación para adaptarla a la memoria verificada del título: 1. Exámenes escritos:60% 2. Realización de informes con resultados de prácticas de laboratorio: 15%. 3. Cuestionarios escritos efectuados al final de clases impartidas: 25%
2	Adaptar la rúbrica de las asignaturas TFM y las Prácticas Externas con el fin de que permitan evaluar las competencias que se han de adquirir en dichas asignaturas.	Comisión de Calidad del Máster. Comisión de calidad de Practicas Externas del Centro	Curso 2019-20	Las modificaciones estarán incluidas y aprobadas por la Comisión de Calidad para las rúbricas de la asignatura TFM y para el modelo de informe del tutor externo de la asignatura de "Prácticas Externas" para el curso académico 2019-2020
3	Analizar la tendencia de la tasa de graduación, de tal manera que si sigue experimentando una tendencia descendente y alejada de la previsión de la memoria verificada se puedan detectar las causas y en su caso, establecer las acciones de mejora que traten de mejorar dicha tasa	Comisión de Calidad del Máster.	Curso 2019-20	Una de las principales razones que puede explicar la disminución de la tasa de graduados es el perfil que presentan los estudiantes. En la mayoría de los casos compatibilizan su trabajo profesional con la realización del Máster, lo que deriva en muchas ocasiones en que la realización del TFM no se desarrolle durante el mismo curso académico en el que se

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	Curso: 2018-2019	Código: 1007	

				<p>matriculan y cursan el resto de asignaturas. Esto implica que en varios cursos académicos del periodo evaluado, lo alumnos defiendan su TFM un año o incluso dos años después de haberse matriculado por primera vez en el Máster</p>
--	--	--	--	--