
	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE		
	Curso: 2022-2023	PR/SO005_XXX_Dxxx	


INFORME ANUAL


MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE



CURSO 2022-2023

Elaborado y aprobado por la Comisión de Calidad del título Fecha:14-02-2024	Revisado y aprobado por la Comisión de calidad del Centro Fecha:19-02-2024	Revisado y Aprobado por la Junta de Centro Fecha: 26-02-2024
Firma: Prof. Titular Uex, Presidenta de la Comisión de Calidad	Firma: Prof. Titular Uex, Vocal de la Comisión de Calidad	Firma: Catedrático Uex, Vocal de la Comisión de Calidad

Página 1 de 28

Código Seguro De Verificación	tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Ana Isabel Mayoral Calzada Sonia Ventanas Canillas	Firmado	19/02/2024 16:12:39	
Observaciones		Firmado	19/02/2024 15:42:44	
Uri De Verificación			Página 1/28	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			

Código Seguro De Verificación	vkm30IJWormKbHvFDofYRA==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	María Isabel Igeño González	Firmado	26/02/2024 12:41:29	
Observaciones		Página	1/28	
Uri De Verificación			https://uex09.unex.es/vfirma/code/vkm30IJWormKbHvFDofYRA==	
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE		
	Curso: 2022-2023	PR/SO005_XXX_Dxxx	

Índice

1.	Datos identificativos de la titulación	3
2.	Indicadores del título	4
2.1.	Indicadores de demanda universitaria	5
2.1.1.	Personas matriculadas de nuevo ingreso en primer curso (OBIN_DU-017)	5
2.2.	Indicadores de resultados académicos.....	7
2.2.1.	Tasa de rendimiento (OBIN_RA-002).....	7
2.2.2.	Tasa de abandono (OBIN_RA-001)	8
2.2.3.	Tasa de graduación (OBIN_RA-004).....	9
2.2.4.	Tasa de eficiencia (OBIN_RA-006)	10
2.2.5.	Tasas de éxito por curso y asignaturas (OBIN_RA-003)	11
2.3.	Indicadores satisfacción de los usuarios.....	12
2.3.1.	Satisfacción con la actuación docente (OBIN_SU-001)	12
2.3.2.	Satisfacción con la titulación.....	13
2.3.3.	Satisfacción con los recursos (OBIN_SU-007).....	14
2.4.	Indicadores de proceso académico	15
2.4.1.	Personas egresadas (OBIN_PA-005)	15
2.4.2.	Ratio de estudiantes por docente (OBIN_PA-010)	16
3.	Valoración del título (criterios y directrices)	17
3.1.	Criterio 1. Desarrollo y despliegue del plan de estudios.....	17
3.2.	Criterio 2. Información y transparencia.....	19
3.3.	Criterio 3. Garantía de calidad, revisión y mejora	20
3.4.	Criterio 4. Personal académico y personal de apoyo a la docencia.....	21
3.5.	Criterio 5. Recursos para el aprendizaje.....	22
3.6.	Criterio 6. Resultados de aprendizaje.....	24
3.7.	Criterio 7. Indicadores de rendimiento y egreso.....	26
4.	Plan de mejoras.....	27
4.1.	Cumplimiento del plan de mejoras del curso anterior.....	27
4.2.	Plan de mejoras para el próximo curso	27



Página 2 de 28

Código Seguro De Verificación	tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Ana Isabel Mayoral Calzada	Firmado	19/02/2024 16:12:39
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	19/02/2024 15:42:44
Observaciones		Página	2/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



Código Seguro De Verificación	vkm30IjWormKbHvFDofYRA==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	María Isabel Igeño González	Firmado	26/02/2024 12:41:29
Observaciones		Página	2/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/vkm30IjWormKbHvFDofYRA==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE		
	Curso: 2022-2023	PR/SO005_XXX_Dxxx	

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	
Plazas de nuevo ingreso (ofertadas) (Memoria verificada)	15



Página 3 de 28

Código Seguro De Verificación	tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Ana Isabel Mayoral Calzada Sonia Ventanas Canillas	Firmado	19/02/2024 16:12:39 19/02/2024 15:42:44
Observaciones		Página	3/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



Código Seguro De Verificación	vkm30IJWormKbHvFDofYRA==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	María Isabel Igeño González	Firmado	26/02/2024 12:41:29
Observaciones		Página	3/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/vkm30IJWormKbHvFDofYRA==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE		
	Curso: 2022-2023	PR/SO005_XXX_Dxxx	

2. Indicadores del título

Se presentan en esta sección los datos relativos a los siguientes indicadores:


Demanda	Resultados	Satisfacción	Proceso académico
Personas matriculadas de nuevo ingreso en primer curso (OBIN_DU-017)	Tasa de rendimiento (OBIN_RA-002)	Satisfacción con la actuación docente (OBIN_SU-001)	Personas egresadas (OBIN_PA-005)
	Tasa de abandono (OBIN_RA-001)	Satisfacción del alumnado con la titulación (OBIN_SU-004)	Ratio de estudiante por docente (OBIN_PA-010)
	Tasa de graduación (OBIN_RA-004)	Satisfacción del PDI con la titulación (OBIN_SU-005)	
	Tasa de eficiencia (OBIN_RA-006)	Satisfacción del PTGAS con la gestión de las titulaciones del centro (OBIN_SU-006)	
	Tasa de éxito (OBIN_RA-003)	Satisfacción del alumnado con las instalaciones y los recursos (OBIN_SU-007)	


La definición y el cálculo de cada indicador está detallada en el [Catálogo de indicadores de la UEx¹](#).



La relación completa de indicadores universitarios (por plan de estudios de cada centro, por departamentos y por asignaturas) se puede consultar en el [Observatorio de Indicadores de la UEx²](#).

¹ https://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/unidades/utec/archivos/ficheros/estadisticas-e-indicadores-universitarios/PR_SO003_D001.Catalogo_de_Indicadores.pdf

² <https://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/unidades/utec/funciones/estadisticas-e-indicadores-universitarios>

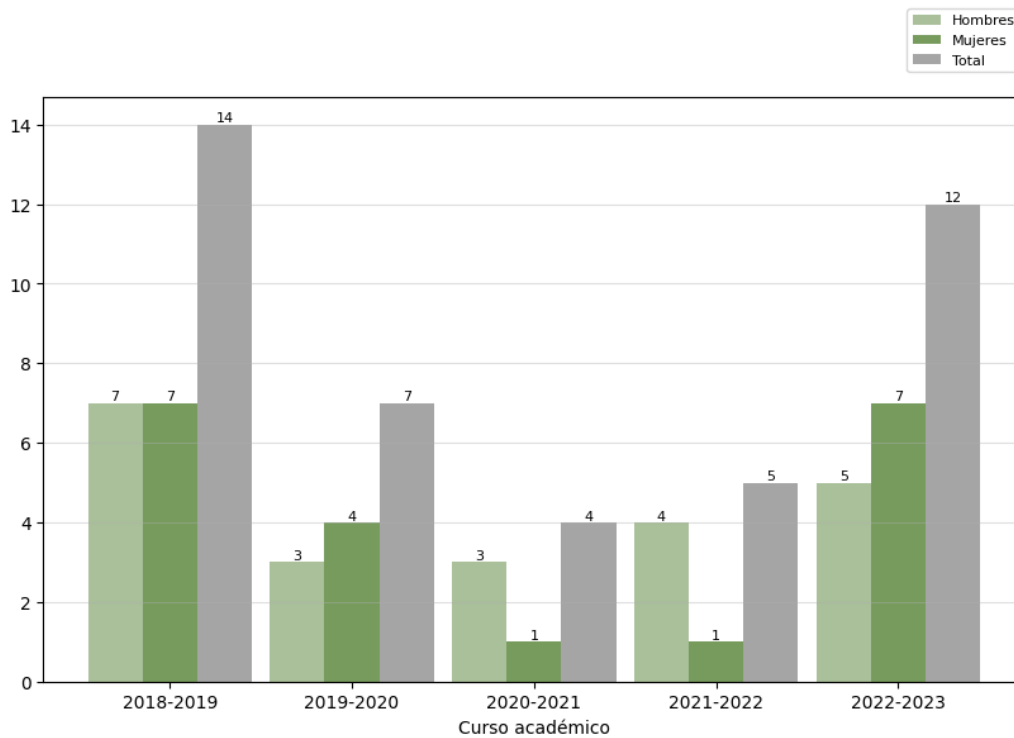
Código Seguro De Verificación	tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Ana Isabel Mayoral Calzada	Firmado	19/02/2024 16:12:39	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	19/02/2024 15:42:44	
Observaciones		Página	4/28	
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==			
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			

Código Seguro De Verificación	vkm30IJWormKbHvFDofYRA==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	María Isabel Igeño González	Firmado	26/02/2024 12:41:29	
Observaciones		Página	4/28	
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/vkm30IJWormKbHvFDofYRA==			
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE		
	Curso: 2022-2023	PR/SO005_XXX_Dxxx	

2.1. Indicadores de demanda universitaria

2.1.1. Personas matriculadas de nuevo ingreso en primer curso (OBIN_DU-017)



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 y en los últimos cursos se ha mantenido relativamente estable el número de alumnos matriculados. Durante el curso 2018-2019 el número de matriculados de nuevo ingreso (14) se incrementó con respecto al histórico de los cursos anteriores (desde el curso 2015-2016) acercándose en mayor medida al de las previsiones de la memoria de verificación, en la que se ofertan 15 plazas. Sin



Página 5 de 28

Código Seguro De Verificación	tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Ana Isabel Mayoral Calzada	Firmado	19/02/2024 16:12:39
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	19/02/2024 15:42:44
Observaciones		Página	5/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		




Código Seguro De Verificación	vkm30IJWormKbHvFDofYRA==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	María Isabel Igeño González	Firmado	26/02/2024 12:41:29
Observaciones		Página	5/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/vkm30IJWormKbHvFDofYRA==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		






	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE		
	Curso: 2022-2023	PR/SO005_XXX_Dxxx	

embargo, se observa una ligera reducción en el número de alumnos matriculados por curso con un número de 7 alumnos matriculados en el curso 2019-2020, 4 en el curso 2020-2021 y 5 durante el curso 2021-2022. Esta tendencia a la baja en el número de matriculados abrió un periodo de reflexión en la Comisión de Calidad del Máster para intentar identificar las razones que llevan a esta disminución en el número de alumnos en los últimos años. En el caso concreto del curso 2020-2021, la pandemia de COVID-19 pudo haber repercutido negativamente en el número de alumnos matriculados. Además, durante el curso 20-21 no se recibió ningún becado por parte de la Fundación Carolina y en el curso 21-22 solo un becado. Desde la Comisión de Calidad se ha incidido en la publicitación del Máster a través de distintos medios tanto académicos (Facultades de Veterinaria y Ciencias de diferentes Universidades), científicos (redes como como IPROCARSE) como de comunicación (revista de ámbito nacional del sector Cárnico). El incremento significativo de matriculados este último año (12) respecto a los anteriores demuestra que la reflexión y las estrategias encaminadas a aumentar la visibilidad e interés por el Máster han sido eficaces. Además de las acciones de difusión, la fundación Carolina ha vuelto a becar a 2 estudiantes latinoamericanos, que están incluidos en estos últimos 12 estudiantes.

Página 6 de 28

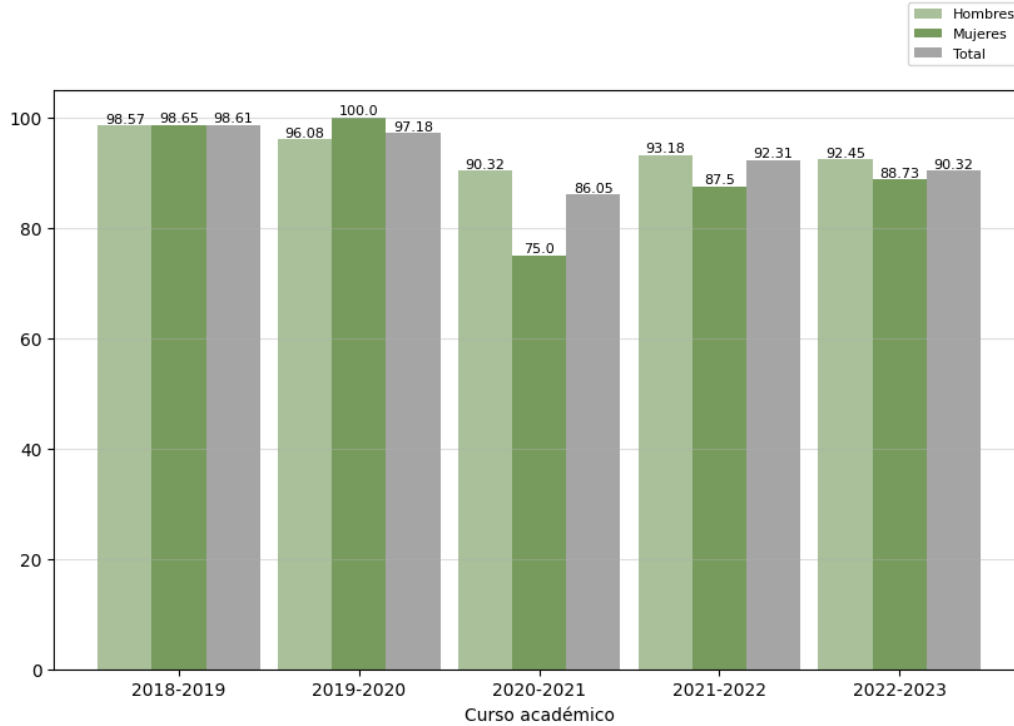
Código Seguro De Verificación	tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Ana Isabel Mayoral Calzada	Firmado	19/02/2024 16:12:39	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	19/02/2024 15:42:44	
Observaciones		Página	6/28	
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==			
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			

Código Seguro De Verificación	vkm30IJWormKbHvFDofYRA==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	María Isabel Igeño González	Firmado	26/02/2024 12:41:29	
Observaciones		Página	6/28	
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/vkm30IJWormKbHvFDofYRA==			
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE		
	Curso: 2022-2023	PR/SO005_XXX_Dxxx	

2.2. Indicadores de resultados académicos

2.2.1. Tasa de rendimiento (OBIN_RA-002)



Reflexión sobre el indicador

Los indicadores relativos a los resultados académicos (tasa de rendimiento) para el curso 2022-2023 son en general concordantes con los obtenidos en años anteriores y son en general considerablemente elevados lo que indica que el alumnado sigue el desarrollo del Máster sin incidencias.



Página 7 de 28

Código Seguro De Verificación	tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Ana Isabel Mayoral Calzada	Firmado	19/02/2024 16:12:39
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	19/02/2024 15:42:44
Observaciones		Página	7/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		

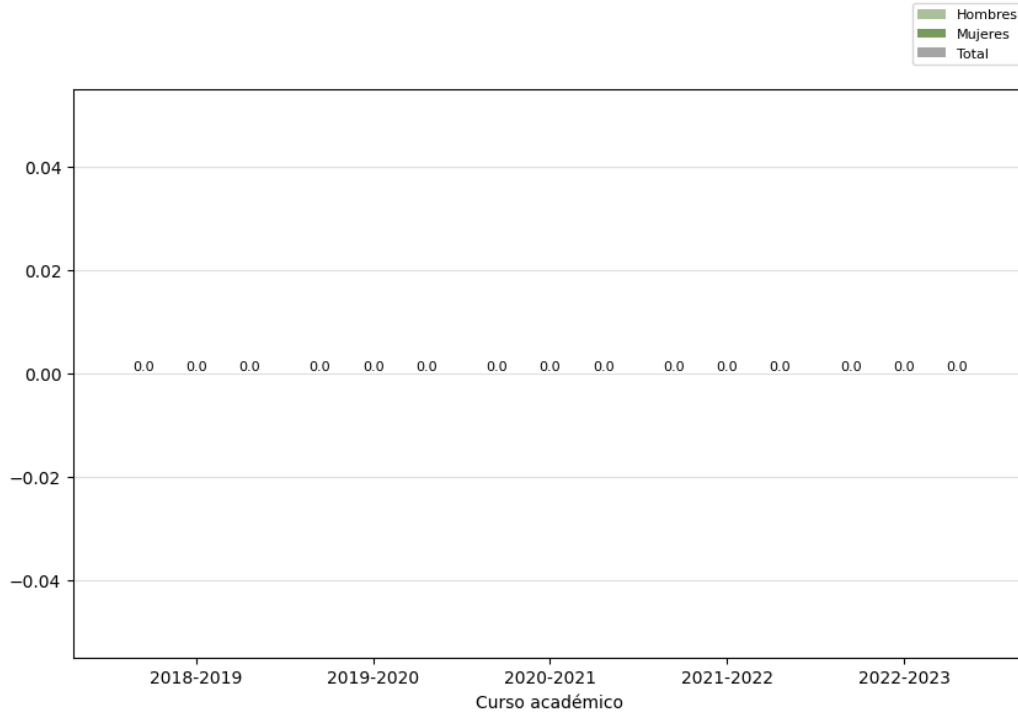


Código Seguro De Verificación	vkm30IjWormKbHvFDofYRA==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	María Isabel Igeño González	Firmado	26/02/2024 12:41:29
Observaciones		Página	7/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/vkm30IjWormKbHvFDofYRA==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE		
	Curso: 2022-2023	PR/SO005_XXX_Dxxx	

2.2.2. Tasa de abandono (OBIN_RA-001)



Reflexión sobre el indicador

La tasa de abandono del 0% (al igual que en años anteriores) 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.



Página 8 de 28

Código Seguro De Verificación	tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Ana Isabel Mayoral Calzada	Firmado	19/02/2024 16:12:39
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	19/02/2024 15:42:44
Observaciones		Página	8/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		

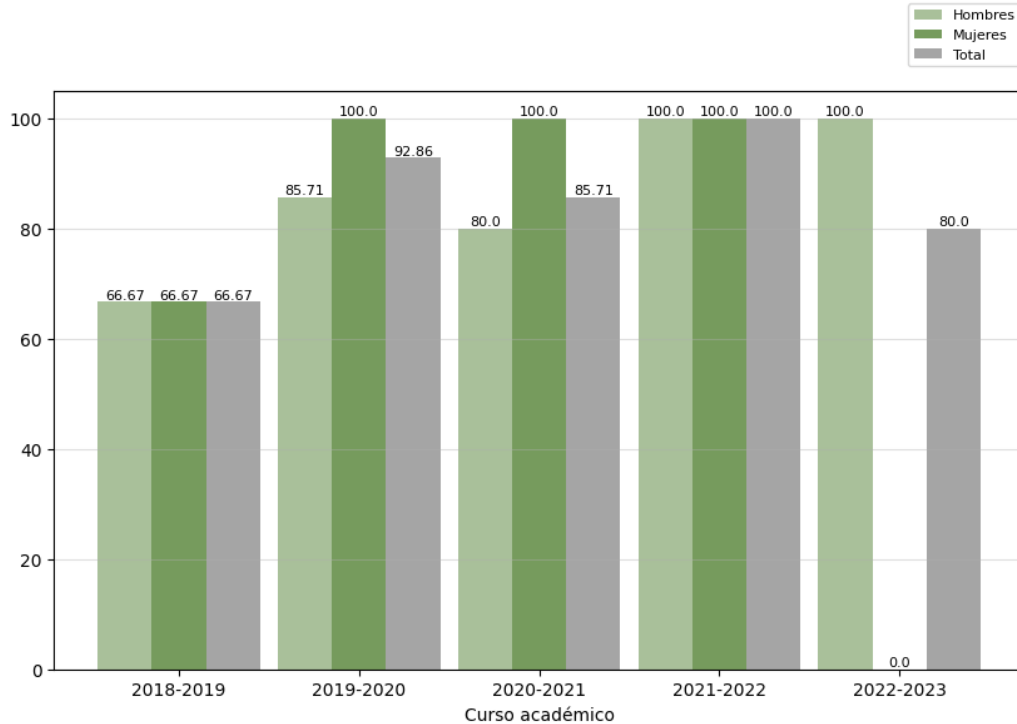


Código Seguro De Verificación	vkm3OIJWormKbHvFDofYRA==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	María Isabel Igeño González	Firmado	26/02/2024 12:41:29
Observaciones		Página	8/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/vkm3OIJWormKbHvFDofYRA==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE		
	Curso: 2022-2023	PR/SO005_XXX_Dxxx	

2.2.3. Tasa de graduación (OBIN_RA-004)



Reflexión sobre el indicador

Los indicadores relativos a la tasa de graduación son en general concordantes con los obtenidos en años anteriores, aunque respecto a estos últimos (2020-2021 y 2021-2022), donde se registró una tasa de graduación del 100%, este año tuvimos una tasa del 80%. Esto es debido a la dificultad de una alumna de origen Chino que ha encontrado una barrea importante con el idioma (ha estado aprendiendo español al mismo tiempo que asistía a las clases del Máster). Se prevé que esta alumna, que se ha matriculado en diferentes asignaturas en los dos últimos años para poder hacer más llevadero estos estudios de postgrado, finalice este año con las asignaturas presenciales y pueda graduarse junto a sus compañeros/as.



Página 9 de 28

Código Seguro De Verificación	tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Ana Isabel Mayoral Calzada	Firmado	19/02/2024 16:12:39
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	19/02/2024 15:42:44
Observaciones		Página	9/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		

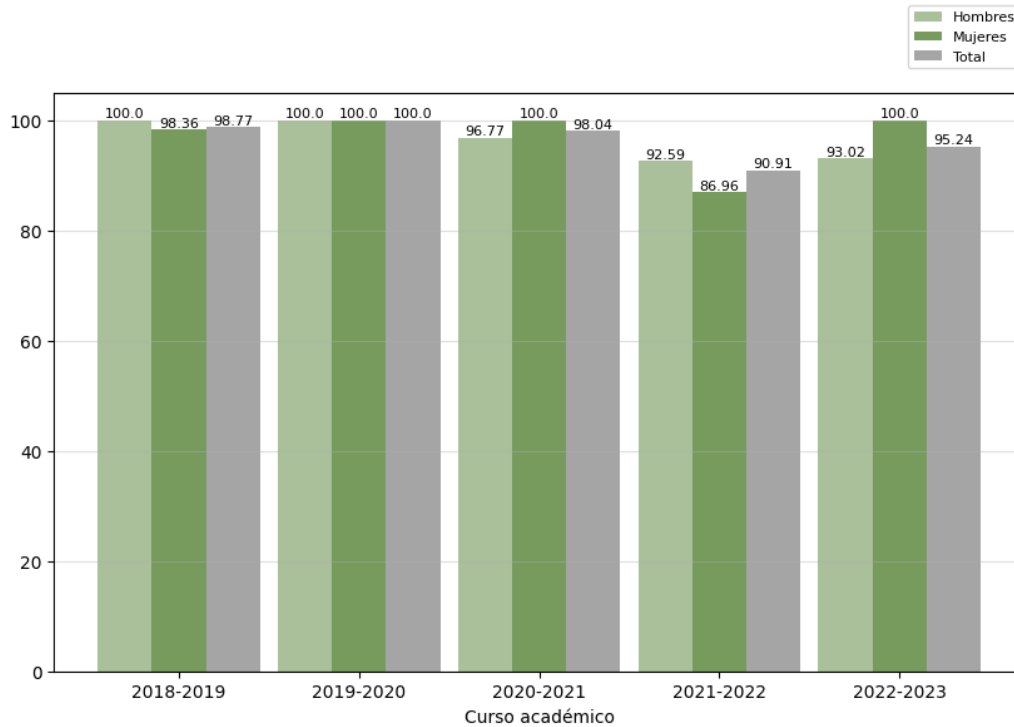


Código Seguro De Verificación	vkm30IjWormKbHvFDofYRA==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	María Isabel Igeño González	Firmado	26/02/2024 12:41:29
Observaciones		Página	9/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/vkm30IjWormKbHvFDofYRA==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE		
	Curso: 2022-2023	PR/SO005_XXX_Dxxx	

2.2.4. Tasa de eficiencia (OBIN_RA-006)



Reflexión sobre el indicador



Los indicadores relativos a la tasa de eficiencia son muy buenos en todos los cursos, únicamente se experimentó un ligero descenso el en curso 21-22. Estas pequeñas bajadas en la tasa de eficiencia por debajo de 100% se deberían a que algunos alumnos han tenido que volver matricularse en el Trabajo Fin de Estudios (TFM) ya que no lo han defendido en los dos años siguientes a la primera matriculación.

Código Seguro De Verificación	tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Ana Isabel Mayoral Calzada	Firmado	19/02/2024 16:12:39
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	19/02/2024 15:42:44
Observaciones		Página	10/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



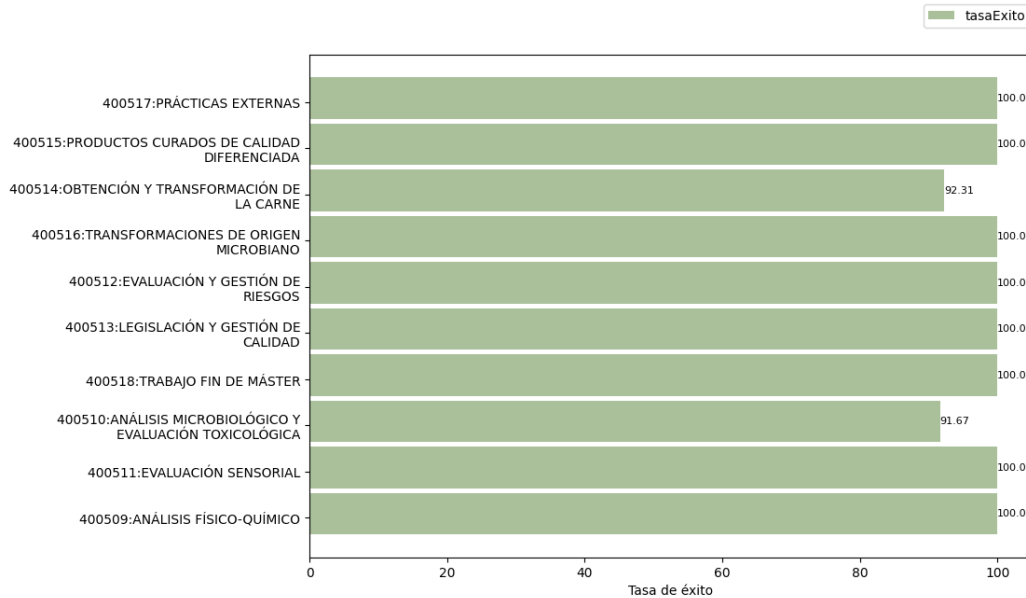
Código Seguro De Verificación	vkm30IjWormKbHvFDofYRA==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	María Isabel Igeño González	Firmado	26/02/2024 12:41:29
Observaciones		Página	10/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/vkm30IjWormKbHvFDofYRA==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE		
	Curso: 2022-2023	PR/SO005_XXX_Dxxx	

2.2.5. Tasas de éxito por curso y asignaturas (OBIN_RA-003)

Tasa de éxito de las asignaturas de 1º. Curso 2022-2023



Reflexión sobre el indicador

Todas las asignaturas experimentaron una tasa de éxito del 100% durante el curso 22-23 a excepción de las asignaturas de “Análisis Microbiológico y Evaluación Toxicológica” y “Obtención y Transformación” de la Carne debido a las dificultades que encontró la estudiante de origen Chino para superar dichas asignaturas.



Página 11 de 28

Código Seguro De Verificación	tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Ana Isabel Mayoral Calzada	Firmado	19/02/2024 16:12:39
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	19/02/2024 15:42:44
Observaciones		Página	11/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



Código Seguro De Verificación	vkm3OIJWormKbHvFDofYRA==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	María Isabel Igeño González	Firmado	26/02/2024 12:41:29
Observaciones		Página	11/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/vkm3OIJWormKbHvFDofYRA==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



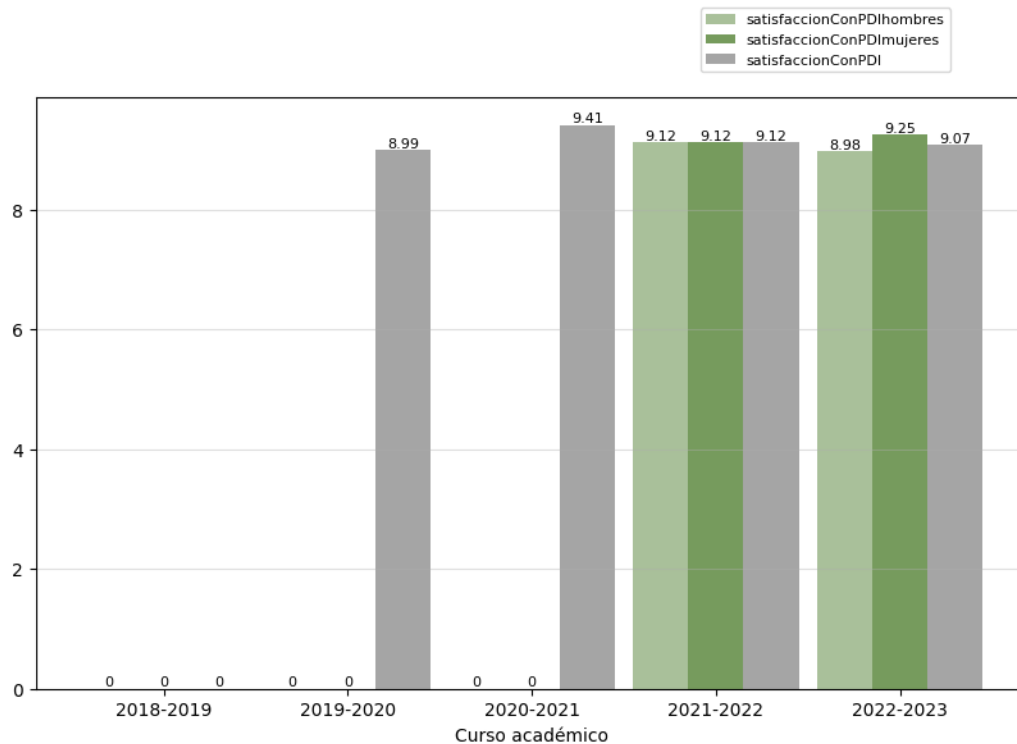
	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE		
	Curso: 2022-2023	PR/SO005_XXX_Dxxx	

2.3. Indicadores satisfacción de los usuarios

Los indicadores de satisfacción de los usuarios (estudiantes, docentes y personal técnico, de gestión y de administración y servicios) se miden con distinta periodicidad: algunos se miden anualmente y otros bienalmente.

2.3.1. Satisfacción con la actuación docente (OBIN_SU-001)

La escala de medida es 0-10.



Reflexión sobre el indicador

Los datos reflejan una elevada satisfacción con la actuación docente, superando en todos los cursos la puntuación de 9 con el PDI general. Estos datos revelan que la docencia impartida es una docencia de calidad y se adecuada con las necesidades y demandas de los alumnos que se matriculan en el Máster.



Página 12 de 28

Código Seguro De Verificación	tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Ana Isabel Mayoral Calzada	Firmado	19/02/2024 16:12:39
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	19/02/2024 15:42:44
Observaciones		Página	12/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



Código Seguro De Verificación	vkm30IJWormKbHvFDofYRA==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	María Isabel Igeño González	Firmado	26/02/2024 12:41:29
Observaciones		Página	12/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/vkm30IJWormKbHvFDofYRA==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		

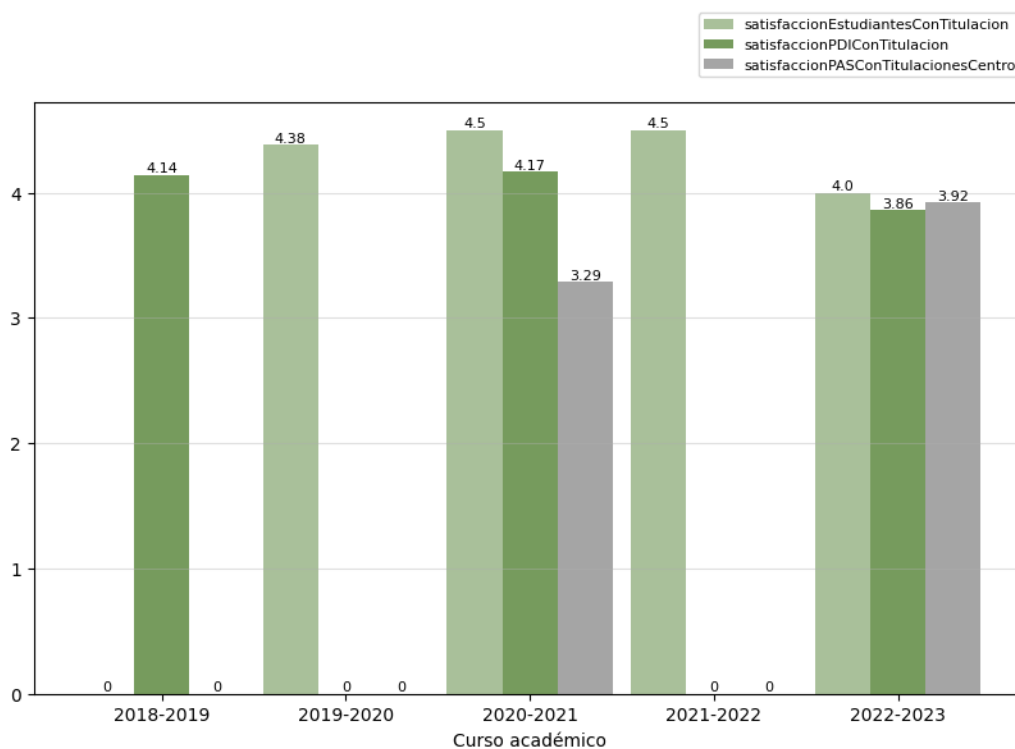


	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE		
	Curso: 2022-2023	PR/SO005_XXX_Dxxx	

2.3.2. Satisfacción con la titulación

Se presentan a continuación los indicadores de satisfacción con la titulación de los tres colectivos implicados. La escala de medida es 1-5:

- Satisfacción del alumnado con la titulación (OBIN_SU-004)
- Satisfacción del PDI con la titulación (OBIN_SU-005)
- Satisfacción del PTGAS con la gestión de las titulaciones del centro (OBIN_SU-006)



Reflexión sobre el indicador

El grado de satisfacción de los diferentes colectivos con la titulación es muy elevado, siendo particularmente destacable los datos de satisfacción de los estudiantes con la titulación. No obstante, se experimenta una ligera disminución en esta tasa durante el curso 21-22 respecto a curso anteriores. Esta disminución puede



Página 13 de 28

Código Seguro De Verificación	tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Ana Isabel Mayoral Calzada	Firmado	19/02/2024 16:12:39
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	19/02/2024 15:42:44
Observaciones		Página	13/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



Código Seguro De Verificación	vkm30IJWormKbHvFDofYRA==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	María Isabel Igeño González	Firmado	26/02/2024 12:41:29
Observaciones		Página	13/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/vkm30IJWormKbHvFDofYRA==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		

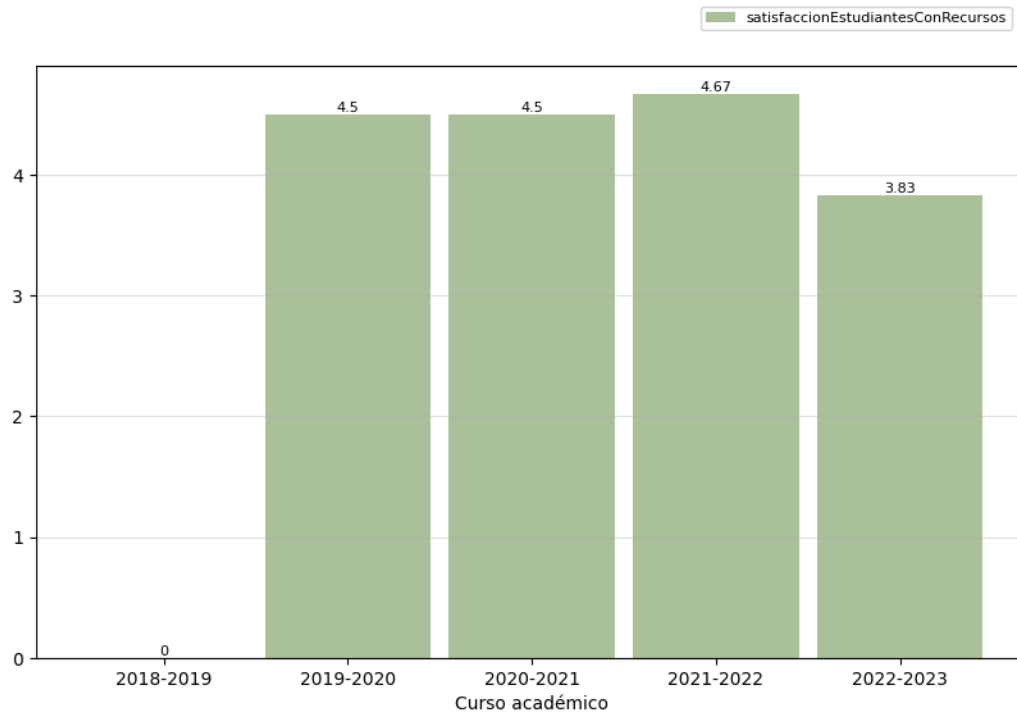


	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE		
	Curso: 2022-2023	PR/SO005_XXX_Dxxx	

deberse a cuestiones puntuales, pero habrá que valorar la evolución de este indicador en los próximos cursos.

2.3.3. Satisfacción con los recursos (OBIN_SU-007)

La escala de medida es 1-5.



Reflexión sobre el indicador

Al igual que se ha descrito para el indicador anterior (satisfacción con la titulación), el grado de satisfacción con los recursos es muy elevado, pero de nuevo se experimenta una disminución en el curso 22-23 con respecto a los cursos anteriores. La evaluación de este indicador en los próximos cursos nos permitirá realizar una interpretación más fiable de este indicador y valorar si continúa disminuyendo el grado de satisfacción o por el contrario es algo puntual al curso 22-23.

Página 14 de 28

Código Seguro De Verificación	tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Ana Isabel Mayoral Calzada	Firmado	19/02/2024 16:12:39
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	19/02/2024 15:42:44
Observaciones		Página	14/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		

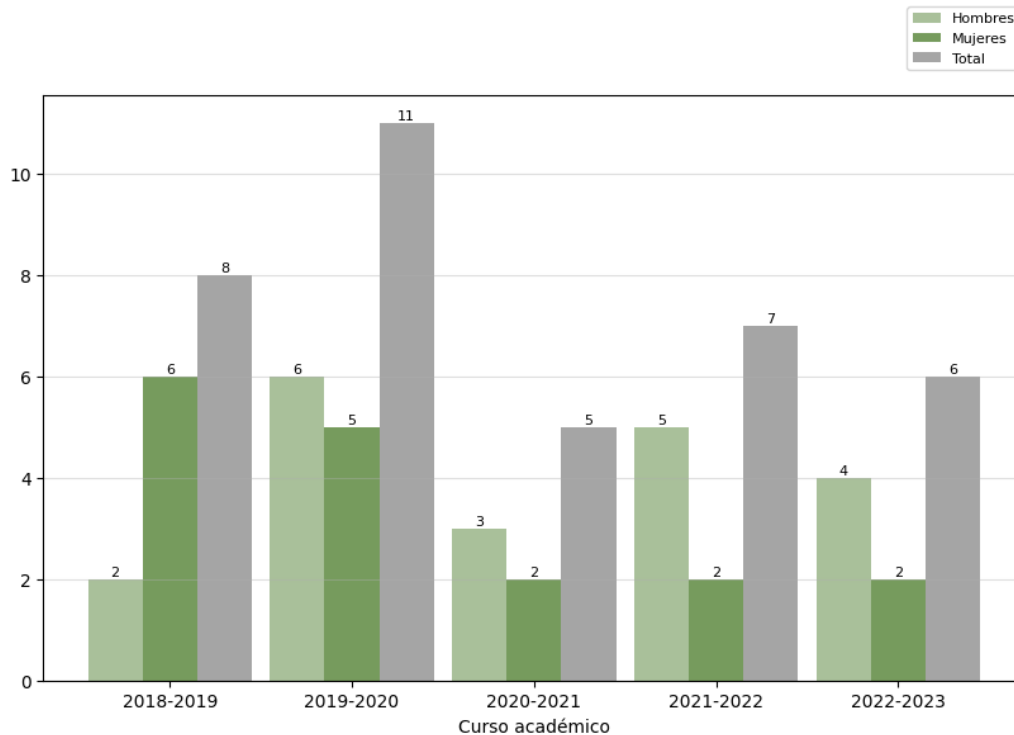


Código Seguro De Verificación	vkm30IJWormKbHvFDofYRA==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	María Isabel Igeño González	Firmado	26/02/2024 12:41:29
Observaciones		Página	14/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/vkm30IJWormKbHvFDofYRA==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



2.4. Indicadores de proceso académico

2.4.1. Personas egresadas (OBIN_PA-005)



Reflexión sobre el indicador

Para valorar este indicador conviene tener en cuenta, además, los datos e indicadores del [Informe de inserción laboral](#)³ y del [Estudio de satisfacción de las personas empleadoras](#)⁴, ambos elaborados por la UTEC.

De acuerdo con el número de alumnos matriculados por curso, la tasa de egresados es elevada, superando el 80% en todos los cursos.

³ <https://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/unidades/utec/funciones/insercion-laboral>



⁴ <https://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/unidades/utec/noticias/satisfaccion-de-empleadores>

Código Seguro De Verificación	tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Ana Isabel Mayoral Calzada	Firmado	19/02/2024 16:12:39
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	19/02/2024 15:42:44
Observaciones		Página	15/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		

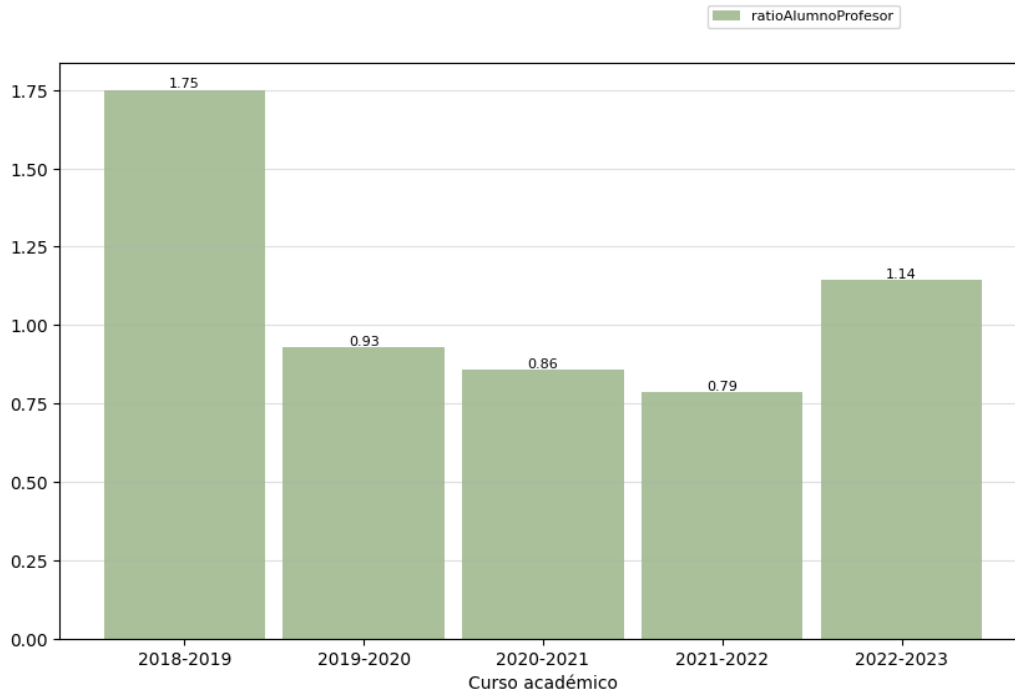


Código Seguro De Verificación	vkm30IjWormKbHvFDofYRA==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	María Isabel Igeño González	Firmado	26/02/2024 12:41:29
Observaciones		Página	15/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/vkm30IjWormKbHvFDofYRA==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE		
	Curso: 2022-2023	PR/SO005_XXX_Dxxx	

2.4.2. Ratio de estudiantes por docente (OBIN_PA-010)



Reflexión sobre el indicador



Teniendo en cuenta el número de alumnos matriculados por año, la ratio es óptima permitiendo una docencia y tutela personalizada como corresponde a estudiantes de postgrado.

Código Seguro De Verificación	tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Ana Isabel Mayoral Calzada	Firmado	19/02/2024 16:12:39
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	19/02/2024 15:42:44
Observaciones		Página	16/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



Código Seguro De Verificación	vkm30IJWormKbHvFDofYRA==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	María Isabel Igeño González	Firmado	26/02/2024 12:41:29
Observaciones		Página	16/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/vkm30IJWormKbHvFDofYRA==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE		
	Curso: 2022-2023	PR/SO005_XXX_Dxxx	

3. Valoración del título (criterios y directrices)


3.1. Criterio 1. Desarrollo y despliegue del plan de estudios⁵


	Se ajusta totalmente	No se ajusta totalmente
1.1. La implantación de los diferentes módulos/materias/asignaturas, los centros y modalidades del título se ajustan a lo establecido en la memoria verificada o sus posteriores modificaciones.	X	
1.2. El número de plazas de nuevo ingreso respeta lo establecido en la memoria verificada vigente para cada curso académico.	X	
1.3. El título cuenta con mecanismos de coordinación docente 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 y se ajustan a lo establecido en la memoria verificada.	X	
1.5. La aplicación de la normativa de reconocimiento de créditos se realiza de manera adecuada y los supuestos de reconocimiento aplicados están contemplados en la memoria verificada.	X	
1.6. En su caso, la inclusión de mención dual, la incorporación de estructuras curriculares específicas y de innovación docente, o de programas académicos con recorridos sucesivos, se han desarrollado de forma adecuada y de acuerdo con las condiciones establecidas en la memoria verificada.		



Reflexión sobre el desarrollo y despliegue del plan de estudios

En el curso 2022-2023 el número de estudiantes matriculados de nuevo ingreso fue 12 (OBIN_DU-017), lo que representa el 80% del número máximo de plazas de nuevo ingreso establecido en la memoria verificada (15). El número de estudiantes matriculados ha supuesto un aumento con respecto al curso anterior, donde hubo 5 alumnos matriculados y supone una tendencia de recuperación de alumnos de nuevo ingreso

⁵ Se puede incluir una reflexión sobre todas las dimensiones, pero es necesario valorar aquellas en las que se ha marcado la opción "no se ajusta totalmente".

Código Seguro De Verificación	tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Ana Isabel Mayoral Calzada	Firmado	19/02/2024 16:12:39	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	19/02/2024 15:42:44	
Observaciones		Página	17/28	
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==			
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			

Código Seguro De Verificación	vkm3OIJWormKbHvFDofYRA==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	María Isabel Igeño González	Firmado	26/02/2024 12:41:29	
Observaciones		Página	17/28	
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/vkm3OIJWormKbHvFDofYRA==			
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE		
	Curso: 2022-2023	PR/SO005_XXX_Dxxx	


matriculados en relación a la disminución que se venía experimentando desde el curso 2012-2013, exceptuando el curso 2018-2019. Las medidas promovidas, desde la Comisión de Calidad del Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne, desde hace un par de años relativas a una mayor y más eficiente difusión a través de diferentes vías y canales de comunicación podría haber contribuido a mejorar el número de estudiantes matriculados. Además, la modalidad de matriculación condicionada (matriculación de alumnos con el Trabajo Fin de Estudios (TFE) y 9 créditos adicionales de su Grado por cursar y aprobar con la condición de tener el grado completo antes de finalizar el Máster) se materializó en el curso 22-23 con un estudiante que reunía estas condiciones. Hay que tener en cuenta que en la situación actual muchos alumnos terminan los TFE cuando ya han finalizado los períodos de matriculación e incluso de matrícula del Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne.


Así mismo, durante los cursos que lleva impartándose el título, los responsables de este 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 de la Comisión de Calidad de la Titulación, aunque en la actualidad y tal y como indica la normativa de la Universidad, la Comisión de Calidad de la Titulación 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 Comisión de Calidad de la Titulación 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 espacio virtual de cada una de las asignaturas del semestre. El resultado está siendo muy positivo, por la coordinación que supone para el alumnado. Además, durante el curso 22-23 se desarrolló un proyecto de innovación docente mediante el Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) que implicaba a todas las asignaturas del Master, a excepción de Practicas Externas y TFM, lo que supuso un importante ejercicio de coordinación entre asignaturas y profesorado.



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 estas 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.

Página 18 de 28

Código Seguro De Verificación	tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Ana Isabel Mayoral Calzada	Firmado	19/02/2024 16:12:39	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	19/02/2024 15:42:44	
Observaciones		Página	18/28	
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==			
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			

Código Seguro De Verificación	vkm30IJWormKbHvFDofYRA==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	María Isabel Igeño González	Firmado	26/02/2024 12:41:29	
Observaciones		Página	18/28	
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/vkm30IJWormKbHvFDofYRA==			
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE		
	Curso: 2022-2023	PR/SO005_XXX_Dxxx	


3.2. Criterio 2. Información y transparencia


	Se ajusta totalmente	No se ajusta totalmente
2.1. Las personas responsables del título publican información adecuada y actualizada sobre el carácter oficial del mismo, 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

<p>Durante el curso 2022-23 se han desarrollado acciones de información y transparencia en el Máster de Ciencia y Tecnología de la Carne, que se recogen las siguientes actividades:</p> <p>El servicio responsable de los estudios de postgrado (Servicio de Becas, Estudios de Posgrado y Títulos Propios) proporciona la información necesaria de acceso, incluido los criterios de admisión de estudiantes, así como la gestión de la preinscripción y matrícula (https://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/servicios/servicio_becas/funciones/Masteres).</p> <p>En la actual dirección web del Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne está recogida toda la información necesaria para la toma de decisiones del estudiante (https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/titulaciones/info/ asignaturas?id=1007).</p> <p>En la web del título (https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/titulaciones/info/ asignaturas?id=1007), 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</p> <p>En lo referente a la elaboración del calendario de exámenes corresponde al Centro Facultad de Veterinaria (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 su web, con una antelación mínima de un mes antes del inicio de las pruebas, a excepción de la convocatoria de diciembre, que se hace con siete días de antelación.</p> <p>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 para cada asignatura (https://campusvirtual.unex.es/porta/).</p>

Página 19 de 28

Código Seguro De Verificación	tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Ana Isabel Mayoral Calzada	Firmado	19/02/2024 16:12:39	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	19/02/2024 15:42:44	
Observaciones		Página	19/28	
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==			
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			

Código Seguro De Verificación	vkm30IJWormKbHvFDofYRA==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	María Isabel Igeño González	Firmado	26/02/2024 12:41:29	
Observaciones		Página	19/28	
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/vkm30IJWormKbHvFDofYRA==			
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE		
	Curso: 2022-2023	PR/SO005_XXX_Dxxx	

--

3.3. Criterio 3. Garantía de calidad, revisión y mejora

	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 la garantía de calidad, revisión y mejora


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 los informes de Calidad de la Facultad de Veterinaria elaborados anualmente (<https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/sgic/comision-de-garantia-de-calidad-del-centro/informes>) así como en el informe anual de la propia titulación (<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/informes>).



Este sistema analiza el desarrollo de todos los procesos y procedimientos que influyen en el desarrollo de la enseñanza, con objeto de conocer las debilidades y fortalezas, plantear mejoras y comprobar la puesta en práctica y eficacia de éstas. Para ello se dispone, dentro del marco del SAIC de la UEX, de la Comisión de Aseguramiento de Calidad de Centro (CCC) y la Comisión de Calidad del Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne.

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 referente a calidad (informes 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 (<https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/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.

Página 20 de 28

Código Seguro De Verificación	tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Ana Isabel Mayoral Calzada	Firmado	19/02/2024 16:12:39	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	19/02/2024 15:42:44	
Observaciones		Página	20/28	
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==			
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			

Código Seguro De Verificación	vkm30IjWormKbHvFDofYRA==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	María Isabel Igeño González	Firmado	26/02/2024 12:41:29	
Observaciones		Página	20/28	
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/vkm30IjWormKbHvFDofYRA==			
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE		
	Curso: 2022-2023	PR/SO005_XXX_Dxxx	

3.4. Criterio 4. Personal académico y personal de apoyo a la docencia

	Se ajusta totalmente	No se ajusta totalmente
4.1. El personal académico vinculado al título es suficiente y adecuado a sus características, al número de estudiantes y se ajusta a lo establecido en la memoria verificada.	X	
4.2. El personal de apoyo que participa en las actividades formativas es suficiente, soporta adecuadamente la actividad docente del personal académico vinculado al título y se ajusta a lo previsto en la memoria verificada.	X	

Reflexión sobre el personal académico y personal de apoyo a la docencia

En el curso 2022-2023, impartieron docencia en el Máster de Ciencia y Tecnología de la Carne 15 profesores de los cuales 14 son personal permanente, lo que supone un porcentaje de estabilidad del 93,3 %. Esta 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 12, puede considerarse que el profesorado es más que 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 2022-2023 son doctores que acumulan un total de 44 sexenios de investigación y 5 de transferencia. 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+i 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 50 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, dado que todo el profesorado utiliza con regularidad la plataforma del CVUEX como herramienta de apoyo a la docencia. Para la preparación del material necesario para la docencia práctica del Máster, durante el curso 2022-2023 se ha 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



Página 21 de 28

Código Seguro De Verificación	tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Ana Isabel Mayoral Calzada	Firmado	19/02/2024 16:12:39
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	19/02/2024 15:42:44
Observaciones		Página	21/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



Código Seguro De Verificación	vkm30IJWormKbHvFDofYRA==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	María Isabel Igeño González	Firmado	26/02/2024 12:41:29
Observaciones		Página	21/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/vkm30IJWormKbHvFDofYRA==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE		
	Curso: 2022-2023	PR/SO005_XXX_Dxxx	

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.


3.5. Criterio 5. Recursos para el aprendizaje


	Se ajusta totalmente	No se ajusta totalmente
5.1. Los recursos materiales (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 y de evaluación programadas en el título.	X	
5.2. Los servicios de apoyo y orientación académica, profesional y para la movilidad puestos a disposición del estudiantado una vez matriculados, se ajustan a las competencias y modalidad del título y facilitan el proceso de enseñanza-aprendizaje.	X	
5.3. En el caso de que el título contemple la realización de prácticas externas, éstas se han planificado según lo previsto en la memoria verificada y son adecuadas para la adquisición de las competencias del título.	X	



Reflexión sobre los recursos para el aprendizaje

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 2022-2023, algunas de las prácticas del Máster se han impartido en los laboratorios del instituto Universitario IProCar, sito en el campus universitario, cerca de la Facultad y de la Granja de la misma (donde se encuentran las plantas piloto). Los alumnos disponen de una extensa bibliografía para consulta, libros de especialización para docencia de post-grado, muchos de los cuales se encuentran en los despachos de los profesores o en la Biblioteca del Centro. A estos libros tienen acceso todos los estudiantes y pueden consultarlos en la Facultad o durante el fin de semana fuera

Página 22 de 28

Código Seguro De Verificación	tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Ana Isabel Mayoral Calzada	Firmado	19/02/2024 16:12:39	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	19/02/2024 15:42:44	
Observaciones		Página	22/28	
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==			
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			

Código Seguro De Verificación	vkm30IJWormKbHvFDofYRA==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	María Isabel Igeño González	Firmado	26/02/2024 12:41:29	
Observaciones		Página	22/28	
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/vkm30IJWormKbHvFDofYRA==			
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE		
	Curso: 2022-2023	PR/SO005_XXX_Dxxx	

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, la Facultad de Veterinaria, 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 Aseguramiento de la Calidad, 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 Comisión de Calidad de la Titulación 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 dicha Comisión 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 con 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 las asignaturas presenciales del Máster y con el Trabajo Fin de Máster (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 que engloba las prácticas externas que engloba a las prácticas externas del máster. En el siguiente enlace se puede acceder a dicho Reglamento:

Página 23 de 28

Código Seguro De Verificación	tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Ana Isabel Mayoral Calzada Sonia Ventanas Canillas	Firmado	19/02/2024 16:12:39 Firmado 19/02/2024 15:42:44	
Observaciones		Página	23/28	
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==			
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			

Código Seguro De Verificación	vkm30IjWormKbHvFDofYRA==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	María Isabel Igeño González	Firmado	26/02/2024 12:41:29	
Observaciones		Página	23/28	
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/vkm30IjWormKbHvFDofYRA==			
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE		
	Curso: 2022-2023	PR/SO005_XXX_Dxxx	

<https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/informacion-academica/practic-as-externas>.

3.6. Criterio 6. Resultados de aprendizaje

	Se ajusta totalmente	No se ajusta totalmente
6.1. Adecuación de las actividades formativas, sus metodologías docentes, y los sistemas de evaluación para que el estudiantado pueda alcanzar los resultados de aprendizaje previstos en la titulación y en las materias/asignaturas, incluidos los trabajos fin de titulación.	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 los resultados de aprendizaje

En el proceso de enseñanza–aprendizaje utilizado en el Máster de Ciencia y Tecnología de la Carne se han combinado 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 se ha recogido en los programas formativos de cada asignatura para el desarrollo de los objetivos previstos. 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 prácticas 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, diseño y verificación de planes de APPCC en la industria cárnica.



Página 24 de 28

Código Seguro De Verificación	tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Ana Isabel Mayoral Calzada	Firmado	19/02/2024 16:12:39
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	19/02/2024 15:42:44
Observaciones		Página	24/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		





Código Seguro De Verificación	vkm30IJWormKbHvFDofYRA==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	María Isabel Igeño González	Firmado	26/02/2024 12:41:29
Observaciones		Página	24/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/vkm30IJWormKbHvFDofYRA==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		





	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE		
	Curso: 2022-2023	PR/SO005_XXX_Dxxx	

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 análisis sensorial, 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, 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. También se ha aplicado la metodología de Aprendizaje Basado en Problemas (ABP) con el desarrollo de un proyecto integral entre todas las asignaturas del Máster consistente en el desarrollo y caracterización de derivados cárnicos. Este proyecto se ha aplicado por primera vez en el Master en el curso 2022-23 como consecuencia del desarrollo de un proyecto de innovación docente concedido por la UEx en el que participaron todos los profesores del Máster y se pretende continuar en cursos posteriores. La implantación de la metodología ABP ha permitido abordar con éxito desde las diferentes asignaturas del Máster de forma conjunta el desarrollo de derivados cárnicos y el control de la inocuidad y calidad alimentaria de los productos desarrollados por los estudiantes. 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), incluida la metodología APB utilizada y permiten evaluar las diferentes competencias desarrolladas por los estudiantes. 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 los resultados del trabajo de ABP desarrollado 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 Comisión de Calidad de la Titulación. En ellas los estudiantes muestran globalmente una alta satisfacción con la metodología docente y los recursos didácticos empleados en el Máster, incluido la utilización de la ABP, 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 ([Trabajos de Fin de Estudios 2022/23 - Oferta, elección y adjudicación - Periodo ordinario — Portal de la UEX - Bienvenido a la Universidad de Extremadura \(unex.es\)](#)). 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

Código Seguro De Verificación	tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Ana Isabel Mayoral Calzada	Firmado	19/02/2024 16:12:39	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	19/02/2024 15:42:44	
Observaciones		Página	25/28	
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==			
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			

Código Seguro De Verificación	vkm30IJWormKbHvFDofYRA==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	María Isabel Igeño González	Firmado	26/02/2024 12:41:29	
Observaciones		Página	25/28	
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/vkm30IJWormKbHvFDofYRA==			
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE		
	Curso: 2022-2023	PR/SO005_XXX_Dxxx	

3.7. Criterio 7. Indicadores de rendimiento y egreso


	Se ajusta totalmente	No se ajusta totalmente
7.1. Las personas responsables del título analizan los resultados de los diferentes indicadores de rendimiento del mismo y, en su caso, establecen las acciones de mejora que tratan de mejorar dichos indicadores.	X	
7.2. Los perfiles de egreso definidos y su despliegue en el plan de estudios mantienen su relevancia y están actualizados según los requisitos de su ámbito académico, científico y profesional.	X	
7.3. Actuaciones y resultados relacionados con la empleabilidad e inserción laboral de los estudiantes y personas egresadas del título.	X	


Reflexión sobre los indicadores de rendimiento y egreso



En relación con 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 relativos al grado de satisfacción de los egresados con la titulación del curso 2022-2023. El último dato del grado de satisfacción de los egresados corresponde al curso 2019-2020 (OBIN_SU-003 Satisf. egresados→titulación) donde en una escala de 0 a 10 (de menos a más satisfacción) la puntuación media obtenida fue de 8 (4 respuestas). Cabe destacar que esta puntuación es sensiblemente más elevada que la correspondiente a la del año anterior (6.4) y superior al grado de satisfacción medio de todas las titulaciones de la Uex en el mismo año (7.53).

Página 26 de 28

Código Seguro De Verificación	tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Ana Isabel Mayoral Calzada	Firmado	19/02/2024 16:12:39	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	19/02/2024 15:42:44	
Observaciones		Página	26/28	
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==			
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			

Código Seguro De Verificación	vkm30IJWormKbHvFDofYRA==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	María Isabel Igeño González	Firmado	26/02/2024 12:41:29	
Observaciones		Página	26/28	
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/vkm30IJWormKbHvFDofYRA==			
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE		
	Curso: 2022-2023	PR/SO005_XXX_Dxxx	

4. Plan de mejoras

4.1. Cumplimiento del plan de mejoras del curso anterior

Valorar el nivel de cumplimiento del plan de mejoras del curso anterior teniendo en cuenta los informes de seguimiento, los informes de acreditación y las acciones realizadas. Es preciso detallar las actividades desarrolladas para abordar la acción de mejora.

	Acción de Mejora	¿Implantación?			Observaciones
		Sí	Parcialmente	No	
1	Exploración de solicitud y puesta en marcha de proyectos de innovación docente donde se impliquen el conjunto de profesores y asignaturas de la titulación	X			Los resultados de la implantación de la metodología ABP ha favorecido el aprendizaje de los estudiantes en el desarrollo de forma integral de derivados cárnicos y el control de la inocuidad y calidad alimentaria de los productos desarrollados. Tal como se muestra en las encuestas realizadas a los alumnos, el grado de satisfacción con la aplicación de esta metodología ha sido muy elevada.
2					
3					
...					

4.2. Plan de mejoras para el próximo curso

El plan de mejoras debe elaborarse teniendo en cuenta las valoraciones realizadas a lo largo de este informe, los informes de seguimiento y los informes de acreditación.

	Acción de Mejora (descripción)	Responsable de la ejecución	Plazo o momento de ejecución	Observaciones
1	Modificación del Plan de Estudios del Máster para implantar una docencia semipresencial o virtual.	Profesorado del Master en Ciencia y	Curso 2025-26	Se constituirá una Comisión de modificación del plan de estudios de la titulación formada por los miembros de la comisión de



Página 27 de 28

Código Seguro De Verificación	tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Ana Isabel Mayoral Calzada	Firmado	19/02/2024 16:12:39
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	19/02/2024 15:42:44
Observaciones		Página	27/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		




Código Seguro De Verificación	vkm30IJWormKbHvFDofYRA==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	María Isabel Igeño González	Firmado	26/02/2024 12:41:29
Observaciones		Página	27/28
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/vkm30IJWormKbHvFDofYRA==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		




	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE		
	Curso: 2022-2023	PR/SO005_XXX_Dxxx	

		Tecnología de la Carne		Calidad más dos profesores con docencia en el Máster.
2	Modificación del Plan de Estudios del para incluir contenidos relacionados con la sostenibilidad.	Profesorado del Master en Ciencia y Tecnología de la Carne	Curso 2025-26	Se constituirá una Comisión de modificación del plan de estudios de la titulación formada por los miembros de la comisión de Calidad más dos profesores con docencia en el Máster.
3	Se continuará con la difusión de la actividad formativa del Máster en diversos foros, publicaciones, centros universitarios, instituciones colegiadas etc de ámbito nacional. Además, se ampliará esta difusión al ámbito Iberoamericano.	Comisión Calidad Master en Ciencia y Tecnología de la Carne	Curso 2023-24	
4	Incorporación de nuevas metodologías docentes basadas en el empleo de la "clase/aula invertida"	Profesorado del Master en Ciencia y Tecnología de la Carne	Curso 2023-24	La inversión de roles alumno-profesor mediante la aplicación de esta metodología educativa docente disruptiva permitirá fomentar el trabajo autónomo y no presencial del alumno consiguiendo un aprendizaje mas efectivo y critico por parte del estudiante.
5	Consolidación de la metodología docente ABP	Profesorado del Master en Ciencia y Tecnología de la Carne	Curso 2023-24	

Página 28 de 28

Código Seguro De Verificación	tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Ana Isabel Mayoral Calzada	Firmado	19/02/2024 16:12:39	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	19/02/2024 15:42:44	
Observaciones		Página	28/28	
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/tE+f4C2XoYJvLTedL+TaHw==			
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			

Código Seguro De Verificación	vkm30IJWormKbHvFDofYRA==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	María Isabel Igeño González	Firmado	26/02/2024 12:41:29	
Observaciones		Página	28/28	
Uri De Verificación	https://uex09.unex.es/vfirma/code/vkm30IJWormKbHvFDofYRA==			
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			