

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	<b>Curso: 2020-2021</b>	<b>Código: 1007</b>	

# INFORME ANUAL DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE CURSO 2020-2021

<b>Elaborado por:</b> Comisión de Calidad del título	<b>Revisado por:</b> Comisión de calidad del Centro	<b>Aprobado por:</b> Junta de Centro <sup>1</sup>
<b>Fecha: 31-01-2022</b>	<b>Fecha: 15-02-2022</b>	<b>Fecha: 23-02-2022</b>
<b>Firma</b>	<b>Firma</b>	<b>Firma</b>

<sup>1</sup>

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

<b>Código Seguro De Verificación:</b>	wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>	
<b>Firmado Por</b>	María Isabel Igeño González	Firmado	25/02/2022 11:43:46	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	24/02/2022 19:13:16	
	María Jesús Andrade Gracia	Firmado	24/02/2022 15:39:45	
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	1/22	
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==">https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==</a>			

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	<b>Curso: 2020-2021</b>	<b>Código: 1007</b>	

## ÍNDICE

<b>1.- DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA TITULACIÓN .....</b>	<b>3</b>
<b>2.- INDICADORES DEL TÍTULO .....</b>	<b>4</b>
<b>DEMANDA UNIVERSITARIA .....</b>	<b>4</b>
<b>RESULTADOS ACADÉMICOS.....</b>	<b>6</b>
<b>PROCESO ACADÉMICO .....</b>	<b>8</b>
<b>3.- VALORACIÓN DEL TÍTULO (CRITERIOS Y DIRECTRICES).....</b>	<b>9</b>
<b>CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO .....</b>	<b>9</b>
<b>CRITERIO 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA.....</b>	<b>11</b>
<b>CRITERIO 3. SISTEMA DE ASEGURAMIENTO INTERNO DE CALIDAD (SAIC) .....</b>	<b>13</b>
<b>CRITERIO 4. PERSONAL ACADÉMICO .....</b>	<b>13</b>
<b>CRITERIO 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS .....</b>	<b>15</b>
<b>CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE .....</b>	<b>18</b>
<b>CRITERIO 7. INDICADORES DE RESULTADOS .....</b>	<b>19</b>
<b>4.- PLAN DE MEJORAS.....</b>	<b>21</b>
<b>4.1. Cumplimiento del plan de mejoras del curso anterior (teniendo en cuenta los seguimientos y los informes de acreditación).....</b>	<b>21</b>
<b>4.2. Plan de mejoras para el próximo curso (teniendo en cuenta los seguimientos y los informes de acreditación).....</b>	<b>21</b>

<b>Código Seguro De Verificación:</b>	wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>	
<b>Firmado Por</b>	María Isabel Igeño González	Firmado	25/02/2022 11:43:46	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	24/02/2022 19:13:16	
	María Jesús Andrade Gracia	Firmado	24/02/2022 15:39:45	
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	2/22	
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==">https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==</a>			

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	<b>Curso: 2020-2021</b>	<b>Código: 1007</b>	

### 1.- DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA TITULACIÓN

<b>DENOMINACIÓN</b>	MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE
<b>MENCIONES/ESPECIALIDADES</b>	
<b>NÚMERO DE CRÉDITOS</b>	60
<b>CENTRO(S) DONDE SE IMPARTE</b>	Facultad De Veterinaria
<b>NOMBRE DEL CENTRO</b>	Facultad De Veterinaria
<b>MENCIONES/ESPECIALIDADES QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO</b>	
<b>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</b>	Presencial
<b>AÑO DE IMPLANTACIÓN</b>	2009-10
<b>ENLACE WEB DE LA TITULACIÓN</b>	<a href="https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/titulaciones/info/presentacion?id=1007">https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/titulaciones/info/presentacion?id=1007</a>
<b>ENLACE WEB DE LA COMISIÓN DE CALIDAD DEL TÍTULO</b>	<a href="https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/master-universitario-en-ciencia-y-tecnologia-de-la-carne">https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/master-universitario-en-ciencia-y-tecnologia-de-la-carne</a>
<b>COORDINADOR/A DE LA COMISIÓN DE CALIDAD DEL TÍTULO</b>	Sonia Ventanas Canillas
<b>PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS (VERIFICA)</b>	15

<b>Código Seguro De Verificación:</b>	wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>	
<b>Firmado Por</b>	María Isabel Igeño González	Firmado	25/02/2022 11:43:46	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	24/02/2022 19:13:16	
	María Jesús Andrade Gracia	Firmado	24/02/2022 15:39:45	
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	3/22	
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==">https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==</a>			

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	<b>Curso: 2020-2021</b>	<b>Código: 1007</b>	

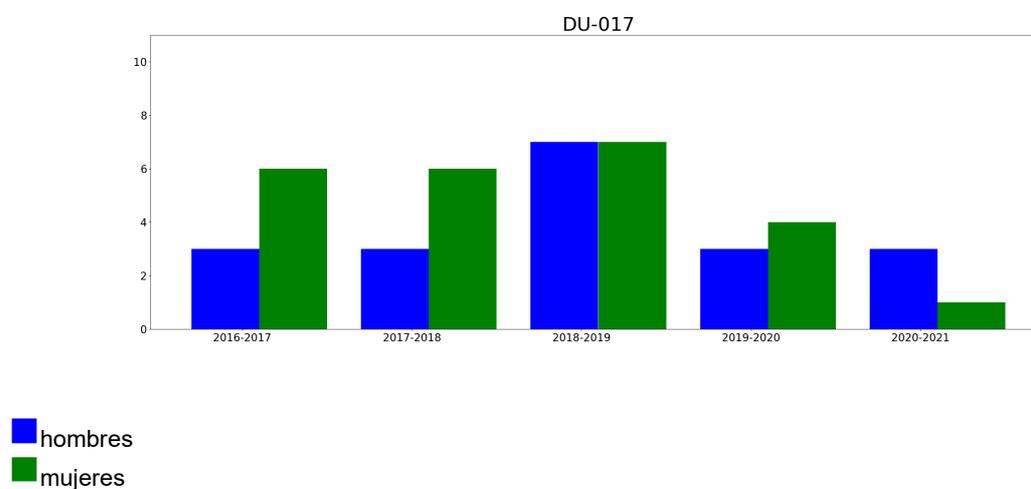
## 2.- INDICADORES DEL TÍTULO

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](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)**



<b>Código Seguro De Verificación:</b>	wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>	
<b>Firmado Por</b>	María Isabel Igeño González	Firmado	25/02/2022 11:43:46	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	24/02/2022 19:13:16	
	María Jesús Andrade Gracia	Firmado	24/02/2022 15:39:45	
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	4/22	
<b>Url De Verificación</b>	https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==			

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	<b>Curso: 2020-2021</b>	<b>Código: 1007</b>	

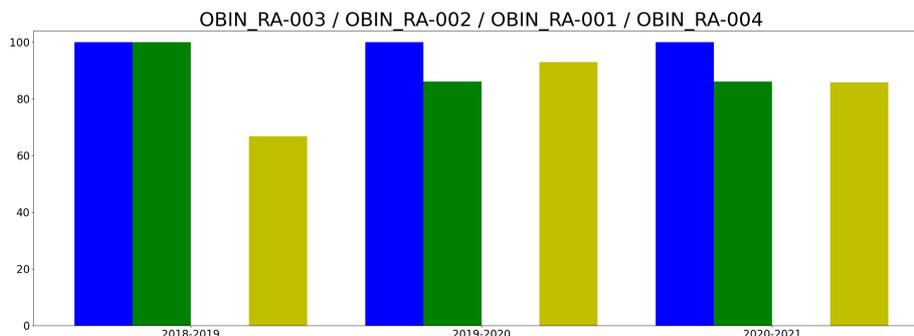
### Reflexión sobre el indicador

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 2018-19 el número de matriculados de nuevo ingreso (14) se incrementó con respecto al histórico de los cursos anteriores (desde el curso 2015-16) acercándose en mayor medida al de las previsiones de la memoria de verificación, en la que se ofertan 15 plazas. Sin embargo, se observa una ligera reducción en el número de alumnos matriculados por curso con un número de 7 alumnos matriculados en el curso 2019-20 y 4 en el curso 20-21. 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 2020-21, la pandemia de COVID-19 puede haber repercutido negativamente en el número de alumnos matriculados. Además, desde hace un par de cursos académicos el número de becas asignadas a nuestro Máster por parte de la Fundación Carolina se ha reducido de dos a una lo que también ha repercutido en el número de alumnos matriculados. Desde la Comisión de Calidad de la titulación 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 PROCARSE) como de comunicación (revista de ámbito nacional del sector Cárnico).

<b>Código Seguro De Verificación:</b>	wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>	
<b>Firmado Por</b>	María Isabel Igeño González	Firmado	25/02/2022 11:43:46	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	24/02/2022 19:13:16	
	María Jesús Andrade Gracia	Firmado	24/02/2022 15:39:45	
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	5/22	
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==">https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==</a>			

## 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



- tasaExito
- tasaRendimiento
- tasaAbandono
- tasaGraduacion

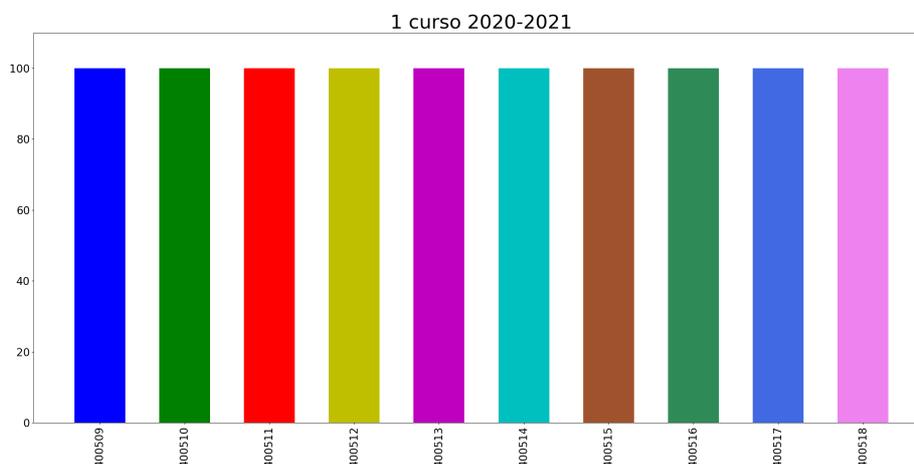
### Reflexión sobre el indicador

Los indicadores relativos a los resultados académicos para el curso 2020-21 (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 para el curso 2020-21. Además, la tasa de graduación se ha incrementado en relación con el curso 2018-19 y se ha mantenido similar y elevada (superando el 80%) con respecto al curso anterior, 2019-20.

<b>Código Seguro De Verificación:</b>	wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>	
<b>Firmado Por</b>	María Isabel Igeño González	Firmado	25/02/2022 11:43:46	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	24/02/2022 19:13:16	
	María Jesús Andrade Gracia	Firmado	24/02/2022 15:39:45	
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	6/22	
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==">https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==</a>			

### 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

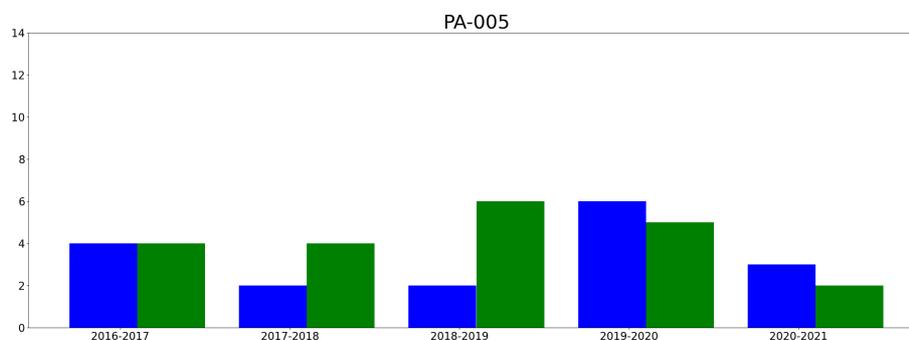
La tasa de éxito o porcentaje entre el número de créditos aprobados y número de créditos presentados fue del 100% para todas las asignaturas en el curso 2020-21, coincidiendo con los resultados obtenidos en cursos anteriores.

<b>Código Seguro De Verificación:</b>	wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>	
<b>Firmado Por</b>	María Isabel Igeño González	Firmado	25/02/2022 11:43:46	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	24/02/2022 19:13:16	
	María Jesús Andrade Gracia	Firmado	24/02/2022 15:39:45	
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	7/22	
<b>Url De Verificación</b>	https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==			

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	<b>Curso: 2020-2021</b>	<b>Código: 1007</b>	

## PROCESO ACADÉMICO

### OBIN\_PA-005 Alumnos egresados



- hombresEgresados
- mujeresEgresadas

#### Reflexión sobre el indicador

Nada a destacar sobre este indicador

<b>Código Seguro De Verificación:</b>	wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>	
<b>Firmado Por</b>	María Isabel Igeño González	Firmado	25/02/2022 11:43:46	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	24/02/2022 19:13:16	
	María Jesús Andrade Gracia	Firmado	24/02/2022 15:39:45	
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	8/22	
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==">https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==</a>			

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	<b>Curso: 2020-2021</b>	<b>Código: 1007</b>	

### 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)

En el curso 2020-21 el número de estudiantes matriculados de nuevo ingreso fue 4 (OBIN\_DU-017), lo que representa algo más del 26% del número máximo de plazas de nuevo ingreso establecido en la memoria verificada (15). El número de estudiantes matriculados ha supuesto un descenso moderado con respecto al curso anterior. Desde el curso 2012-13 hasta la actualidad se viene produciendo un descenso en el número de estudiantes de nueva matriculación, excepto el curso 2018-19. Con el objetivo de solventar este problema, la Comisión de Calidad del Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne (CCT) está promoviendo e implantando medidas tendentes a incentivar las matriculaciones en el título para los próximos cursos, así como una mayor divulgación del título, medidas que se han incrementado en este último curso y que esperamos de resultados en los próximos años. Además, para tratar de incentivar la matriculación de alumnos se ha propuesto a este Máster que se permita matricularse a alumnos con el TFG y 9 créditos adicionales de su Grado por cursar y aprobar con la condición de tener el grado completo antes de finalizar el Máster, para lo cual será necesario la modificación de la memoria Verifica del presente Máster. Esta medida además de las ya tomadas puede redundar en un incremento de las matriculaciones de nuevo ingreso. Hay que tener en cuenta que en la situación actual muchos alumnos terminan los TFG cuando ya han

<b>Código Seguro De Verificación:</b>	wOWB10MGHBCJb1xc9Sy6bA==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>	
<b>Firmado Por</b>	María Isabel Igeño González	Firmado	25/02/2022 11:43:46	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	24/02/2022 19:13:16	
	María Jesús Andrade Gracia	Firmado	24/02/2022 15:39:45	
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	9/22	
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xc9Sy6bA==">https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xc9Sy6bA==</a>			

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	<b>Curso: 2020-2021</b>	<b>Código: 1007</b>	

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 CCT, aunque en la actualidad y tal y como indica la normativa de la Universidad, la CCT se encarga de la revisión y aprobación de los planes docentes de las diferentes asignaturas de la titulación, la programación de las actividades docentes ofertadas y los resultados de rendimiento de los estudiantes. La CCT ha desarrollado una Agenda para el Estudiante, donde figuran de forma detallada para los alumnos las fechas de entrega de los trabajos previstos en cada una de las asignaturas, para evitar concentrar las entregas de los distintos trabajos. Para realizar esta Agenda, los coordinadores de las diferentes asignaturas envían su programa de trabajos previstos a la CCT y se realiza una Agenda semanal evitando las coincidencias en las entregas de trabajos. Dicha Agenda se publica en el 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](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.

<b>Código Seguro De Verificación:</b>	wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>	
<b>Firmado Por</b>	María Isabel Igeño González	Firmado	25/02/2022 11:43:46	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	24/02/2022 19:13:16	
	María Jesús Andrade Gracia	Firmado	24/02/2022 15:39:45	
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	10/22	
<b>Url De Verificación</b>	https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==			

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	<b>Curso: 2020-2021</b>	<b>Código: 1007</b>	

## 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)

En el curso 2020-21 se han desarrollado actividades de información y transparencia en el Máster Universitario de Ciencia y Tecnología de la Carne, que se recogen las siguientes acciones:

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](https://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/servicios/servicio_becas/funciones/Masteres)).

En la actual página web del Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne se recoge 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>).

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/asignaturas?id=1007>).

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 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 para cada asignatura (<https://campusvirtual.unex.es/portal/>).

<b>Código Seguro De Verificación:</b>	wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>	
<b>Firmado Por</b>	María Isabel Igeño González	Firmado	25/02/2022 11:43:46	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	24/02/2022 19:13:16	
	María Jesús Andrade Gracia	Firmado	24/02/2022 15:39:45	
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	11/22	
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==">https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==</a>			

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	<b>Curso: 2020-2021</b>	<b>Código: 1007</b>	

<b>Código Seguro De Verificación:</b>	wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>	
<b>Firmado Por</b>	María Isabel Igeño González	Firmado	25/02/2022 11:43:46	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	24/02/2022 19:13:16	
	María Jesús Andrade Gracia	Firmado	24/02/2022 15:39:45	
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	12/22	
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==">https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==</a>			

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	<b>Curso: 2020-2021</b>	<b>Código: 1007</b>	

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

	<b>Se ajusta totalmente</b>	<b>No se ajusta totalmente</b>
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	<b>X</b>	

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 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 las mismas. Para ello se dispone, dentro del marco del SAIC de la UEx, de la Comisión de Calidad de Centro (CCC) y la Comisión de Calidad del Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne. Las actividades y composición de esta última se han modificado durante el curso 2020/2021 para ajustarse a la "Normativa que regula la organización y el funcionamiento de las Comisiones de Calidad de Titulación", aprobada en Consejo de Gobierno de la UEx el 18 de julio de 2019 ([https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/Normativa\\_Funcionamiento\\_CCT\\_CG\\_19\\_09\\_19-signed.pdf](https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/Normativa_Funcionamiento_CCT_CG_19_09_19-signed.pdf)).

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.

### CRITERIO 4. PERSONAL ACADÉMICO

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

<b>Código Seguro De Verificación:</b>	wOWB10MGHBCJb1xc9Sy6bA==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>	
<b>Firmado Por</b>	María Isabel Igeño González	Firmado	25/02/2022 11:43:46	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	24/02/2022 19:13:16	
	María Jesús Andrade Gracia	Firmado	24/02/2022 15:39:45	
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	13/22	
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xc9Sy6bA==">https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xc9Sy6bA==</a>			

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	<b>Curso: 2020-2021</b>	<b>Código: 1007</b>	

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

En el curso 2020-21, 12 de los 14 profesores que han impartido el título eran personal permanente, lo que supone un porcentaje de estabilidad del 85,7%. 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 4, 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 2020-21 son Doctores que acumulan un total de 45 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 53 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.

<b>Código Seguro De Verificación:</b>	wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>	
<b>Firmado Por</b>	María Isabel Igeño González	Firmado	25/02/2022 11:43:46	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	24/02/2022 19:13:16	
	María Jesús Andrade Gracia	Firmado	24/02/2022 15:39:45	
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	14/22	
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==">https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==</a>			

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	<b>Curso: 2020-2021</b>	<b>Código: 1007</b>	

### 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	X	
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 2020-21 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.

<b>Código Seguro De Verificación:</b>	wOWB10MGHBCJb1xc9Sy6bA==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>
<b>Firmado Por</b>	María Isabel Igeño González	Firmado	25/02/2022 11:43:46
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	24/02/2022 19:13:16
	María Jesús Andrade Gracia	Firmado	24/02/2022 15:39:45
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	15/22
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xc9Sy6bA==">https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xc9Sy6bA==</a>		



	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	<b>Curso: 2020-2021</b>	<b>Código: 1007</b>	

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 2020-21, algunas de las prácticas del Máster se han impartido en los laboratorios del Instituto Universitario de Investigación de Carne y Productos Cárnicos (IProCar). 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 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 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.

<b>Código Seguro De Verificación:</b>	wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>	
<b>Firmado Por</b>	María Isabel Igeño González	Firmado	25/02/2022 11:43:46	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	24/02/2022 19:13:16	
	María Jesús Andrade Gracia	Firmado	24/02/2022 15:39:45	
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	16/22	
<b>Url De Verificación</b>	https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==			

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	<b>Curso: 2020-2021</b>	<b>Código: 1007</b>	

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 las asignaturas presenciales del Máster y con el TFM. La realización de las Prácticas Externas permite a los estudiantes la adquisición de las competencias del título. No hay ninguna modificación con respecto a todos los aspectos que se describieron en el Informe de autoevaluación para la acreditación del Máster. En el siguiente enlace se puede acceder a dicho informe ([https://www3.unex.es/inf\\_academica\\_centro/index.php?mod=ficha&file=datos\\_interes&id=1007](https://www3.unex.es/inf_academica_centro/index.php?mod=ficha&file=datos_interes&id=1007)).

Existe un Reglamento de Prácticas Externas de estudiantes de la Facultad de Veterinaria que engloba las prácticas externas que engloba a las prácticas externas del Máster. En el siguiente enlace se puede acceder a dicho Reglamento:

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

<b>Código Seguro De Verificación:</b>	wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>	
<b>Firmado Por</b>	María Isabel Igeño González	Firmado	25/02/2022 11:43:46	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	24/02/2022 19:13:16	
	María Jesús Andrade Gracia	Firmado	24/02/2022 15:39:45	
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	17/22	
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==">https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==</a>			

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	<b>Curso: 2020-2021</b>	<b>Código: 1007</b>	

## CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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 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,

<b>Código Seguro De Verificación:</b>	wOWB10MGHBCJb1xc9Sy6bA==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>	
<b>Firmado Por</b>	María Isabel Igeño González	Firmado	25/02/2022 11:43:46	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	24/02/2022 19:13:16	
	María Jesús Andrade Gracia	Firmado	24/02/2022 15:39:45	
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	18/22	
<b>Url De Verificación</b>	https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xc9Sy6bA==			

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	<b>Curso: 2020-2021</b>	<b>Código: 1007</b>	

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\\_2020-21](https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/asc-secretaria/asc-tfe/tfe-oferta-eleccion/oferta_eleccion_2020-21)). 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

	<b>Se ajusta totalmente</b>	<b>No se ajusta totalmente</b>
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 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	<b>x</b>	

<b>Código Seguro De Verificación:</b>	wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>	
<b>Firmado Por</b>	María Isabel Igeño González	Firmado	25/02/2022 11:43:46	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	24/02/2022 19:13:16	
	María Jesús Andrade Gracia	Firmado	24/02/2022 15:39:45	
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	19/22	
<b>Url De Verificación</b>	https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==			

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	<b>Curso: 2020-2021</b>	<b>Código: 1007</b>	

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	<b>x</b>	
7.3. Actuaciones y resultados relacionados con la empleabilidad e inserción laboral de los estudiantes y egresados del título.	<b>x</b>	

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

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 2020-2021. El último dato del grado de satisfacción de los egresados corresponde al curso 2017-2018 (OBIN\_SU-003 Satisf. egresados→titulación) donde en una escala de 0 a 10 (de menos a mas satisfacción) la puntuación media obtenida fue de 8,33.

<b>Código Seguro De Verificación:</b>	wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>	
<b>Firmado Por</b>	María Isabel Igeño González	Firmado	25/02/2022 11:43:46	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	24/02/2022 19:13:16	
	María Jesús Andrade Gracia	Firmado	24/02/2022 15:39:45	
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	20/22	
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==">https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==</a>			

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	<b>Curso: 2020-2021</b>	<b>Código: 1007</b>	

#### 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	Participación en la consecución de la Acreditación del Sistema de Garantía de Calidad del Centro (Facultad de Veterinaria).	X			
2	Modificación del Plan de Estudios del Máster para incluir asignaturas relacionadas con la Economía Sostenible, Comercialización y Marketing			X	Aún en fase de planteamiento y exploración de diferentes posibilidades.
3	Impartición de la docencia on-line en las asignaturas del segundo semestre			x	Se ha seguido con una docencia presencial no virtual en el aula al no detectarse la necesidad de impartición virtual (on line) de las diferentes asignaturas
...					

##### 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	Reflexión y exploración de nuevas posibilidades de modificación del Plan de Estudios del Máster para incluir asignaturas relacionadas con la Economía Sostenible, Comercialización y Marketing	Comisión de Calidad del Máster	A lo largo del curso académico.	Dado que implica una importante modificación estructural del plan de estudios y de la memoria verifica no se prevé su propuesta definitiva durante el curso 21-22.
2	Modificación de condiciones de matriculación a matriculación condicionada	Vicerrectorado de Planificación Académica	A lo largo del curso académico.	

<b>Código Seguro De Verificación:</b>	wOWB10MGHBCJb1xc9Sy6bA==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>	
<b>Firmado Por</b>	María Isabel Igeño González	Firmado	25/02/2022 11:43:46	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	24/02/2022 19:13:16	
	María Jesús Andrade Gracia	Firmado	24/02/2022 15:39:45	
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	21/22	
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xc9Sy6bA==">https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xc9Sy6bA==</a>			

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	<b>Curso: 2020-2021</b>	<b>Código: 1007</b>	

3	Se continuará con la publicitación del Master en diversos foros, publicaciones, centros universitarios, instituciones colegiadas etc de ámbito nacional. Además, se ampliará esta difusión al ámbito Iberoamericano.	Comisión de Calidad del Máster	de	Finales curso académico 21-22	
4	Revisión de la normativa del Trabajo Fin de Estudios	Comisión de Trabajo Fin de Estudios	de	A lo largo del curso académico	

<b>Código Seguro De Verificación:</b>	wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>	
<b>Firmado Por</b>	María Isabel Igeño González	Firmado	25/02/2022 11:43:46	
	Sonia Ventanas Canillas	Firmado	24/02/2022 19:13:16	
	María Jesús Andrade Gracia	Firmado	24/02/2022 15:39:45	
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	22/22	
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==">https://uex09.unex.es/vfirma/code/wOWB10MGHBCJb1xC9Sy6bA==</a>			