

Informe de autoevaluación

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL TÍTULO

DENOMINACIÓN COMPLETA

MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE

UNIVERSIDAD

UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

OTRAS UNIVERSIDADES

MENCIONES/ ESPECIALIDADES

MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE

MODALIDADES DE IMPARTICIÓN DEL TÍTULO

- PRESENCIAL

NÚMERO DE CRÉDITOS

60

CENTRO (S) DONDE SE IMPARTE

FACULTAD DE VETERINARIA

INTRODUCCIÓN

Información sobre el proceso de elaboración y aprobación del informe, así como el cumplimiento del proyecto y valoración de las principales dificultades con la previsión de acciones correctoras y/o de mejora.

Proceso que ha conducido a la elaboración y aprobación de este informe de autoevaluación, detallando los grupos de interés que han participado en su redacción así como el procedimiento empleado.

El presente informe ha sido elaborado por los miembros del PDI que forman parte de la Comisión de Calidad del Título (CCT) y por el Responsable de Calidad del Centro. Cada uno de ellos ha trabajado con uno de los criterios, profundizando en la búsqueda de evidencias e indicadores que avalen su cumplimiento. Se han realizado periódicamente reuniones de la CCT para ir exponiendo sus avances e intentar resolver las dudas surgidas. Además se creó un espacio virtual para poner a disposición de todos los miembros del grupo de trabajo la información generada con la elaboración de este autoinforme. Finalmente se preparó un documento conjunto que se envió a todos los profesores que imparten docencia en el título para que aportaran las sugerencias que estimasen oportunas, y con toda la información se elaboró el presente informe de autoevaluación.

Valoración del cumplimiento del proyecto establecido en la memoria de verificación y sus posteriores modificaciones aprobadas en el caso de que las hubiera.

Entendemos que se está cumpliendo prácticamente con todo lo reflejado en la memoria de verificación, aunque hay algunas excepciones, como la ausencia del Plan de Acción Tutorial (PATT) específico para este título, como se justifica en el siguiente apartado.

Motivos por lo que no se ha logrado cumplir todo lo incluido en la memoria de verificación y, en su caso, en sus posteriores modificaciones. Las directrices de la Universidad para realizar la memoria de verificación del título nos obligaron a incluir el PATT en el apartado 4.3, como apoyo al estudiante. Nosotros consideramos que, teniendo en cuenta la duración del Máster y el máximo de 15 alumnos que tiene este título, tampoco es necesaria la implantación de un sistema como el que se realiza para los alumnos de grado. Realmente, no pensamos que no se haya cumplido como tal el objetivo final de orientar y apoyar a nuestros estudiantes. La coordinadora de la CCT, hace al inicio del curso una presentación a todos los alumnos en los que se les explica detalladamente el plan de estudios del título, así como se les da toda la información más relevante para el seguimiento del curso. Por otro lado, al ser un número tan reducido de alumnos es más fácil la coordinación entre

los mismos para contribuir a la mejora de la calidad de los estudios en esta titulación.

Valoración de las principales dificultades encontradas durante la puesta en marcha y desarrollo del título. No se han encontrado dificultades reseñables, la coordinación entre profesores siempre ha sido fluida y ha permitido una perfecta coordinación tanto vertical como horizontal. En los últimos cursos se ha detectado que la mayoría de los alumnos empezaban a realizar su Trabajo Fin de Máster (TFM) en el segundo semestre, lo cual provocaba una sobrecarga de los laboratorios, ya que la mayor parte de los TFM se realizan en los laboratorios de los grupos de investigación Higiene y Seguridad Alimentaria (HISEALI) y Tecnología y Calidad de los Alimentos (TECAL), generando diversos problemas. Medidas correctoras que se adoptaron en los casos anteriores y la eficacia de las mismas. En la presentación inicial del curso que se hace a los alumnos se les han explicado estos problemas, indicándoles que pueden empezar a realizar el TFM en el momento en el que elijan la línea de trabajo. Por otro lado se ha intentado incentivar la realización de TFM que no requieran trabajos en laboratorios. Estas medidas se han empezado a tomar este curso y aún no hay datos de su eficacia.

Previsión de acciones de mejora del título. Para próximos cursos tenemos previsto desarrollar una guía para el desarrollo de la memoria de TFM que tienen que entregar los alumnos, donde se resuelvan de forma clara las dudas generales que tienen casi todos los alumnos y así facilitar el trabajo de los tutores, que cada curso tienen que repetir las mismas indicaciones a los alumnos. Además vamos a desarrollar una rúbrica para la evaluación de estos trabajos de forma que el alumno conozca con antelación, no solo los criterios de evaluación, sino todos los pormenores que tendrá en cuenta el tribunal para poner la nota de su trabajo. También tenemos previsto realizar una agenda para el estudiante, ya que, aunque actualmente lo hacen varias asignaturas de forma individual, vamos a intentar que esto se pueda llevar a cabo en todas.

DIMENSIÓN 1. LA GESTIÓN DEL TÍTULO

Criterio 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO. Estándar: El programa formativo está actualizado y se ha implantado de acuerdo a las condiciones establecidas en la memoria verificada y/o sus posteriores modificaciones. 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.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

Aspecto 1. La implantación del plan de estudios se corresponde con lo establecido en la memoria verificada.

Aunque este título lleva impartándose desde el curso 2006-2007, la realización de la verificación no se llevó a cabo hasta diciembre de 2008 por el procedimiento abreviado establecido por ANECA, siendo finalmente la fecha de verificación el 6 de julio de 2009. Con posterioridad, a finales de 2011, se hicieron algunas modificaciones para adaptar la memoria del título al nuevo formato de la ficha de verificación y actualizar y corregir alguna información, siendo la fecha de aceptación de estas modificaciones el 24 de febrero de 2012.

La implantación del plan de estudios respeta escrupulosamente la estructura del plan propuesta en la memoria verificada. El plan de organización docente y las guías docentes del título concuerdan con las asignaturas descritas en la memoria verificada. En el horario del Máster queda explícito el despliegue semanal de la docencia. El calendario de exámenes acredita las asignaturas cursadas. Además se lleva editando un tríptico promocional de la titulación donde se hace referencia a la estructura que se sigue en estos estudios.

Aspecto 2. Las actividades formativas empleadas en las diferentes asignaturas facilitan la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos por parte de los estudiantes. Las actividades formativas que se utilizan en las diferentes asignaturas del Máster están consiguiendo el aprendizaje efectivo del estudiante, en buena medida debido a su propio diseño. Todas las asignaturas se imparten en un solo día de la semana (4 horas diarias en horario de tarde), durante el cual los profesores suelen impartir una clase magistral y a continuación clases prácticas en el laboratorio, planta piloto, cocina experimental y sala de catas, relacionadas con los temas teóricos explicados. Este sistema de organización ha permitido obtener unos buenos resultados de aprendizaje tal y como se han podido cuantificar en las encuestas realizadas por la UEx y por la propia CCT tal y como se refleja en la memoria de calidad del título. El 95% de los estudiantes aseguró estar "totalmente satisfecho" o "satisfecho" tanto con la actuación docente como con el cumplimiento de las obligaciones docentes.

Es destacable que la satisfacción de los alumnos esté relacionada con que las actividades formativas del Máster difieren de las actividades clásicas de la clase magistral. Seis créditos se llevan a cabo durante aproximadamente un mes de prácticas (145 horas) en empresas/laboratorios y otros 6 corresponden al TFM, además las clases impartidas por profesores invitados de reconocido prestigio en sus áreas de trabajo son frecuentes en la titulación. Además los alumnos realizan visitas, siempre acompañados de un profesor, a diferentes empresas cárnicas, lo que contribuye a la toma de perspectiva respecto a los conocimientos adquiridos en el aula.

La titulación tiene una tasa de rendimiento superior al 90% en todos los cursos anteriores, alcanzando el 100% en el curso 2010-2011, aunque en el curso 2012-2013 ha descendido al 98,66%. Sin embargo la tasa de éxito ha sido del 100% en todos los cursos, por lo que consideramos que los resultados del aprendizaje son adecuados.

Aspecto 3. El tamaño de grupo es adecuado a las actividades formativas desarrolladas dentro de las distintas asignaturas y facilita la consecución de los resultados de aprendizaje previstos. El número máximo de alumnos admitidos en el Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne es de 15, que es el más adecuado para poder garantizar una buena calidad de las enseñanzas. Este reducido número de alumnos nos permite llevar a cabo una enseñanza personalizada que creemos que es una de las razones principales por la que se están consiguiendo unos resultados de aprendizaje tan buenos, puesto que el alumno recibe una atención pormenorizada por parte de investigadores de excelencia. Sin embargo, el Gobierno de Extremadura desea que el número de estudiantes matriculados sea más alto (mínimo 20 alumnos para la impartición del título) según el Decreto 220/2012, publicado en DOE 8/11/2012. No sabemos cómo afectará en el futuro a los resultados del aprendizaje, si nos obligan a este incremento en el número de alumnos admitidos.

Aspecto 4. La secuenciación de las asignaturas del plan de estudios es adecuada y permite la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos para el título. El plan de estudios del título está estructurado en dos semestres. En el primer semestre se imparten 4 materias de los módulos 1 y 2 con contenidos fundamentales y metodológicos, además de la materia de prácticas externas (aunque esta asignatura pueden realizarla a lo largo de todo el curso). En el segundo semestre se imparten materias de contenido más aplicativo junto con la elaboración del TFM. Este diseño se ha mostrado útil según nuestros estudiantes. Respecto a los TFM, la oferta de trabajos se cierra a principios de curso (mes de octubre) con las propuestas de los profesores y posibles trabajos sugeridos por los estudiantes. La asignación de trabajos se produce también a finales de octubre o principios de noviembre para que los estudiantes puedan iniciar sus tareas relativas

al TFM cuanto antes.

Creemos que esta secuenciación es adecuada dado que los alumnos están superando el Máster de forma satisfactoria. El curso 2012-2013 arrojó una tasa de rendimiento del 98,66%, que está en la línea del rendimiento obtenido en cursos anteriores, lo que muestra el compromiso del alumno por acabar en el plazo establecido. La tasa de éxito, como ya se comentó anteriormente, fue del 100% al igual que en los cursos anteriores.

En cuanto al indicador de "valoración por parte de los estudiantes" 21 de las 28 preguntas del cuestionario realizado por la Unidad Técnica de Evaluación y Calidad (UTEC), que se valoraban con un máximo de 5 puntos, fueron puntuadas por el alumno por encima de 4,3, y sólo en 3 de ellas la media de satisfacción fue de 3,3.

Respecto a la "valoración por parte de los egresados" sobre la organización del plan de estudios para la adquisición del perfil de egreso, la UTEC realiza estas encuestas pasados al menos dos años desde que termina la promoción y las ha realizado en los cursos 2011-2012 y 2012-2013, que corresponden a los alumnos que terminaron en los cursos 2009-2010 y 2010-2011. En el formulario no hay una pregunta concreta relacionada con la organización del plan de estudios, pero puede orientar el valor dado a los contenidos teóricos y prácticos recibidos (Pregunta 2 de la encuesta), donde los valores medios estuvieron en torno a 7 puntos sobre un máximo de 10.

En lo que atañe a "valoración del profesorado", la UTEC ha empezado a elaborar un indicador de satisfacción con la titulación de los distintos grupos de interés por primera vez tras el curso 2012-2013, pero la participación del profesorado fue muy baja (solo 3 profesores), por lo que no resulta posible llegar a conclusiones definitivas. En el presente curso, la participación de profesorado ha sido más elevada (50%) y, aunque los resultados no han sido todavía publicados por la UTEC, nos han remitido información general en la que el índice de satisfacción medio con la titulación tiene un valor de 4 sobre 5 puntos, de modo que no es posible aún hacer una reflexión de la evolución de la percepción de la titulación por parte de los grupos de interés.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- B

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- E01_ProcedimientosPerfilRgreso
- Compl_28_Memoria de verificación 2009
- Compl_22_Memoria de verificación modificada 2011
- Compl_15_ANECA MODIFICACIÓN
- Tabla 1. Asignaturas de plan de estudios y su profesorado
- Tabla 2. Resultados de las asignaturas que conforman el plan de estudios
- Compl_20_HorariosMaster2009-2013
- Compl_29_CalendarioExámenesMaster2009-2013
- Compl_30_TripticoMaster
- Compl_23_Memoria Calidad MCyTC2012-13
- Compl_31_EncuestasSatisfaccionCCT
- Compl_12_Análisis encuestas inserción laboral 2009-2010
- Compl_13_Análisis encuestas inserción laboral 2010-2011
- Compl_11_Actas de la CCT con el análisis de los resultados de las encuestas

1.2 El perfil de egreso definido (y su despliegue en el plan de estudios) mantiene su relevancia y está actualizado según los requisitos de su ámbito académico, científico o profesional.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

Uno de los aspectos que permite garantizar la calidad de este Máster es el reducido número de alumnos admitidos por curso académico, como se describía en el apartado anterior, lo que asegura una enseñanza muy personalizada y permite al alumno un mayor aprovechamiento de las clases. A lo largo de estos cursos, se ha podido comprobar el interés que despertaba el Máster, tanto en estudiantes recién licenciados como en personal procedente de las industrias cárnicas e investigadores. Este interés ha sido cuantificado por el alto número de preinscripciones realizadas durante cada curso académico (más del doble de las plazas ofertadas), lo que condujo a aplicar estrictos sistemas de selección priorizando las solicitudes en función del currículum académico (50%), experiencia profesional en empresas relacionadas con el sector cárnico (30%) y otros méritos declarados por los solicitantes (20%) tal y como se describe en la memoria de verificación. Como ya se comentó en el apartado anterior, la UTEC ha realizado una encuesta de inserción laboral en los cursos 2011-2012 y 2012-2013, que corresponden a los alumnos que terminaron en los cursos 2009-2010 y 2010-2011 respectivamente. En esta encuesta encontramos resultados algo dispares, como que en el periodo 2009-2010 esta titulación estaba incluida entre las que más titulados se encontraban trabajando (superior al 80%), y en cambio en el curso 2011-2012 este porcentaje disminuyó hasta ser inferior al 60%. Además, estos últimos resultados no coinciden tampoco con los detectados por nosotros, puesto que además la CCT realizó una encuesta de inserción laboral a los alumnos egresados en los últimos 4 cursos durante el primer trimestre del año 2013 y fue cumplimentada por el 43,3% de los egresados. Con los resultados de esta encuesta pudimos comprobar que el porcentaje de titulados en el Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne que se encuentran trabajando en la actualidad superaba el 80%. Por tanto, y respecto a la situación al inicio del Máster, se ha incrementado bastante el porcentaje de egresados que se encuentran trabajando. Además, el trabajo de estos egresados está, en una gran proporción, estrechamente relacionado con la actividad desarrollada en el Máster como reflejan los resultados de la encuesta.

Creemos además que, como el Máster ha formado parte del programa de formación de proyecto "Carnisenusa: Productos Cárnicos para el Siglo XXI: Seguros, Nutritivos y Saludables", del programa nacional Consolider-Ingenio 2010, ha permitido la participación de investigadores de excelencia y de tecnólogos de las industrias cárnicas más importantes del sector como: IRTA de Monells (Girona), ICTAN-CSIC, INIA, Centro tecnológico AINIA, Universidad Complutense de Madrid, Universidad Politécnica de Valencia, Universidad de Zaragoza, Universidad de Navarra y Universidad de Barcelona.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- A

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Compl_32_Actas de la CCT con la priorización de las preinscripciones realizadas
- E01_ProcedimientosPerfilRgreso

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.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

Durante los 8 cursos que lleva impartándose el Máster ya han sido analizados por los responsables del título todos los aspectos relacionados con la coordinación de los contenidos curriculares de las asignaturas del plan de estudios 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 son una prioridad de la CCT, aunque en la actualidad y tal y como indica la normativa de la universidad, la CCT revisa y aprueba los planes docentes de las diferentes asignaturas de la titulación, la programación de actividades docentes presentadas y los resultados de rendimiento de los estudiantes. En la reunión de la CCT (ver por ejemplo el acta de la sesión celebrada el 19/06/2013) el profesorado expone los problemas de coordinación surgidos en el curso impartido y recomienda modificaciones a los planes docentes.

Los profesores hemos constatado que hacia el final del semestre, tanto el primero como el segundo, los alumnos parecen agobiados por la cantidad de trabajo acumulado en entregas para las diferentes asignaturas, aunque esto también es debido a la proximidad de los exámenes finales del correspondiente semestre.

Un aspecto que aún no hemos sido capaces de desarrollar es la agenda del estudiante de forma global, aunque todos los profesores explican detalladamente a los alumnos el primer día de clase el calendario de la asignatura y las fechas en las que tienen que entregar los trabajos previstos. Además como la asistencia a clase es mayoritaria el alumno está perfectamente informado de toda la programación. Uno de los objetivos de la CCT para el curso 2014-2015 es realizar una agenda completa con las asignaturas del semestre y que esté disponible antes de que el alumno realice su matrícula.

Aspecto 1. La coordinación vertical y horizontal dentro del plan de estudios. En lo que respecta a la coordinación vertical del conjunto de enseñanzas de la titulación en la CCT se han realizado las siguientes acciones:

1. Revisar y aprobar los planes docentes (fichas 12a), cuidando que todas las competencias señaladas para la titulación sean adecuadamente desarrolladas y evaluadas por alguna(s) asignatura(s). Éste fue un trabajo muy laborioso que se realizó en los primeros cursos de impartición del Máster y que requirió una continua interacción con el profesorado.
2. Revisar el buen funcionamiento de los TFM y asegurar la óptima realización de las prácticas externas. Esta última es una tarea continua en el tiempo y que preocupa a la CCT, ahora y de cara al futuro dado el limitado número de industrias cárnicas que existen actualmente en la Comunidad Autónoma de Extremadura debido a la actual crisis económica.

La coordinación horizontal se aplica al conjunto de asignaturas de cada semestre. Esta coordinación se ha realizado sin problemas desde el inicio de impartición del Máster. Cada semestre se imparten 4 asignaturas, 2 de cada área de conocimiento (Nutrición y Bromatología y Tecnología de los Alimentos). La coordinación es completa entre asignaturas del mismo área de conocimiento, debido a que en su docencia intervienen los mismos profesores, así como entre asignaturas de distintas áreas, debido a que todo el profesorado pertenece al mismo departamento y el contacto es continuo y directo. La realidad es que no se ha identificado ningún desequilibrio notable en la carga de trabajo no presencial de los estudiantes, salvo la que suele suceder al final del segundo semestre, en la que el alumno suele estar más agobiado por la finalización del TFM. No hay evidencias de esta coordinación, pues todo esto se realizó al inicio de la impartición del Máster y no existían las CCT, siendo reuniones entre los profesores de las que no se recogía información en actas.

Aspecto 2. En el caso de que haya materias con actividades formativas que incluyan una parte de carácter teórico y actividades prácticas o de laboratorio se prestará especial atención a los mecanismos de coordinación entre ambas actividades formativas. En todas las asignaturas que incluyen actividades prácticas o de laboratorio, la formación teórica va enfocada a la práctica que se realiza a continuación, de modo que no se da el caso de contenidos aislados, sean de un carácter u otro. Así lo reflejan las guías docentes. Éste fue uno de los motivos por los que se realizó un horario de clases distinto al que era habitual en el centro. Así cada asignatura imparte sus clases un día a la semana durante 4 horas, con lo que se favorece la impartición de los conocimientos teóricos que posteriormente se aplicarán en las clases prácticas (esto se puede comprobar en la página web con los horarios del centro).

Aspecto 3. En el caso de que un título tenga prácticas externas/clínicas, se valorará la coordinación entre la universidad y los tutores de prácticas. El mecanismo de coordinación entre los profesores encargados de las prácticas externas y los tutores de prácticas en las empresas se resume en lo siguiente:

1. Alguno de los profesores responsables de las prácticas externas visitan la empresa y se aseguran de que el tutor externo de prácticas disponga de una titulación superior, como Veterinario, Tecnólogo de Alimentos, Biólogo, Químico, etc.
2. Al final del periodo de prácticas el estudiante redacta una memoria de prácticas y, además, el tutor externo debe rellenar un formulario con las competencias asignadas a la asignatura, cada una de ella valorada entre 1 y 5, así como una valoración global y un campo de comentarios y observaciones sobre el alumno.

La experiencia hasta ahora ha sido bastante positiva en general, de modo que no nos proponemos cambiar ni modificar el mecanismo.

Aspecto 4. La carga de trabajo del estudiante en las distintas asignaturas es adecuada y le permite alcanzar los resultados de aprendizaje definidos para cada asignatura. Los resultados obtenidos demuestran que el reparto de horas entre las diferentes actividades formativas permite alcanzar los resultados de aprendizaje de manera satisfactoria.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- B

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALAN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- E02_ InformesCoordinacionAsignaturas

1.4 Los criterios de admisión aplicados permiten que los estudiantes tengan el perfil de ingreso adecuado para iniciar estos estudios y en su aplicación se respeta el número de plazas ofertadas en la memoria verificada.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

De acuerdo con la normativa de la UEx para el acceso a estudios de Máster, los planes de estudio conducentes a títulos de Máster Universitario deberán hacer explícitos sus criterios específicos de admisión, de acuerdo con las siguientes pautas generales:

1. Cualquier titulado de Grado de una rama de conocimiento ha de ser admitido en Másteres de la misma rama, pudiendo exigirse formación complementaria. En otros casos, puede admitirse al Máster a otros titulados de Grado de ramas de conocimiento diferentes, estableciendo, según los Grados admitidos, la formación complementaria que debería realizarse si procede.
2. En casos de Másteres interdisciplinares que afecten a diversas ramas de conocimiento se admitirán a los Grados de todas las ramas implicadas en la titulación, con independencia de qué rama predomine, pudiendo exigirse formación complementaria.
3. Por su carácter específico, los Másteres pueden priorizar la admisión de los estudiantes de unos títulos de Grado sobre otros. En cualquier caso, siempre tendrán prioridad los estudiantes con Grados que no precisen formación complementaria. Así mismo, pueden a su vez priorizarse a los estudiantes provenientes de ciertos Grados que hayan cursado determinadas materias.

Cuando se requiera formación complementaria para la admisión a un Máster, ésta no podrá ser superior al 50% de la extensión del título y coincidirá con asignaturas obligatorias ofertadas en los Grados con acceso directo al Máster.

Para acceder al Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne no existen pruebas de acceso especiales; basta cumplir con los requisitos de acceso que se detallan a continuación:

Acceso directo

- Titulados en la Rama de Ciencias de la Salud: Grado/Licenciado/Diplomado en: Medicina, Fisioterapia, Enfermería, Farmacia, Veterinaria.
- Titulados en la Rama de Ciencias Experimentales: Grado/Licenciado/Diplomado en: Biología, Biotecnología, Bioquímica, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Ciencias Químicas, Nutrición y Dietética y Ciencias Medioambientales. Ingenieros Técnicos y Superiores de Ingenierías Agroalimentarias y Agropecuarias, Ingenieros Químicos.

Priorización de solicitudes. Los criterios de valoración de méritos para la priorización de solicitudes son:

I. Currículum académico 50%

- Expediente académico 25%
- Asignaturas cursadas relacionadas con Ciencia y Tecnología de la Carne 10%
- Trabajo de grado 10% (se valorará relación con la temática del Máster, 5% no relacionado, 5% adicional si está relacionado)
- Cursos de postgrado relacionados con el Máster 5%
- II. Experiencia profesional en empresas relacionadas con el sector cárnico o ser becado por una organización profesional (30%)
- III. Otros méritos 20%
- Participación en proyectos o convenios de investigación 10%
- Conocimiento acreditado de idiomas 5%
- Otros cursos de postgrado no valorados en apartado I 2,5%
- Otros méritos no considerados en apartados anteriores 2,5%

Observaciones

- 1) Para Graduados de otras universidades se hará un estudio personalizado del currículum a la hora de decidir si procede o no el acceso y fijar la formación complementaria requerida.
- 2) La CCT priorizará las solicitudes de los titulados que tienen acceso directo en base al expediente académico, teniendo en cuenta el haber cursado materias relacionadas con las áreas de alimentos, y a la valoración de la actividad profesional. Se priorizará también a los estudiantes becados por la Fundación Carolina y a los alumnos procedentes del Máster en Ingeniería Alimentaria de la Universidad de Beja (Portugal). La comisión publicará una lista ordenada de admitidos y excluidos.

Aspecto 1 Se tendrá en cuenta que el número de estudiantes matriculados en el título no supera lo aprobado en la memoria de verificación y/o sus sucesivas modificaciones informadas favorablemente. En ningún caso se ha superado el número de estudiantes de nuevo ingreso (15), recogido en la memoria del título.

Aspecto 2. El perfil de acceso y los requisitos de admisión son públicos y se ajustan a la legislación vigente. Desde la página principal de la UEx se accede a los estudios de postgrado. Allí se cuenta con toda la información de acceso a los Másteres. En este aspecto la memoria de verificación indica claramente los criterios de admisión, tal y como se ha descrito anteriormente. La experiencia de ocho cursos de impartición dice que todos los alumnos se han ajustado a ese perfil. No hemos tenido el caso de alumnos con otros perfiles que hayan necesitado de complementos formativos previos.

Aspecto 3. La información sobre el órgano que llevará a cabo el proceso de admisión, así como los criterios de valoración de los méritos y las pruebas de admisión específicas utilizadas en el sistema de selección establecido en el programa son públicos y coherentes con el perfil de ingreso definido por el programa formativo. La CCT es la que se encarga de realizar la priorización de las preinscripciones realizadas en cada una de las convocatorias tal y como se puede comprobar en las actas de sus reuniones. Esta relación es enviada al Servicio de Becas, Estudios de Posgrado y Títulos Propios de la UEx que hace públicos los admitidos junto con el resto de Másteres de la UEx.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- A

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Tabla 4. Evolución de indicadores y datos globales del título
- E03_CriteriosAdmision
- Compl_27_NORMATIVA_ACCESO_MASTERES_DOE
- Compl_32_Actas de la CCT con la priorización de las preinscripciones realizadas

1.5 La aplicación de las diferentes normativas académicas (permanencia, reconocimiento, etc.) se realiza de manera adecuada y permite mejorar los valores de los indicadores de rendimiento académico.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

De momento no ha sido necesario aplicar ninguna de estas normativas. La normativa de permanencia no ha tenido que aplicarse pues existe un alto número de egresados. En cuanto a la normativa de reconocimiento de créditos no ha habido ningún caso en el que se hayan tenido que reconocer, pues la docencia que impartimos es muy especializada y difícilmente convalidable.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- NO APLICA

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Compl_01_Normativa Permanencia
- Compl_26_Normativa Reconocimientos_Transferencia_Creditos_DOE
- Compl_22_Memoria de verificación modificada 2011

Criterio 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA. Estándar: La institución dispone de mecanismos para comunicar de manera adecuada a todos los grupos de interés las características del programa y de los procesos que garantizan su calidad. 2.1 Los responsables del título publican información adecuada y actualizada sobre las características del programa formativo, su desarrollo y sus resultados, incluyendo la relativa a los procesos de seguimiento y de acreditación.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

En la página web del título, en el apartado información académica, antes del período de matrícula, se proporciona información completa sobre los programas de las asignaturas, así como de los horarios de clases y aulas en las que se imparten. Además, se incluye el calendario de exámenes. La documentación oficial del título, memoria verificada, informes de seguimiento, etc., se encuentra disponible en la página web del centro, ya que la UEx está modificando la web institucional para dar cobertura a toda la información que se considera adecuada para la dar la máxima visibilidad al título. En el proyecto de web institucional, para cada título, habrá un apartado específico para incluir esta documentación. Además, el centro publica y distribuye un tríptico con la información destacada del título.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- B

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Compl_30_TripticoMaster
- Compl_16_ANECA MONITOR
- Página web del título:
http://www3.unex.es/inf_academica_centro/index.php?mod=ficha&file=index&id_titulacion=M15&id_plan=1007&id_centro=10

2.2 La información necesaria para la toma de decisiones de los potenciales estudiantes interesados en el título y otros agentes de interés del sistema universitario de ámbito nacional e internacional es fácilmente accesible.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

El servicio responsable de los estudios de postgrado (Servicio de Becas, Estudios de Posgrado y Tercer Ciclo) proporciona la información necesaria de acceso y admisión de estudiantes, incluyendo la estructura del plan de estudios, así como un enlace al RUCT. http://www.unex.es/organizacion/servicios/servicio_becas/funciones/Másteres. Además, este servicio gestiona la preinscripción y matrícula del título.

En la página web actual del título se recoge toda la información necesaria para la toma de decisiones del estudiante.

http://www3.unex.es/inf_academica_centro/publico/titulaciones/ficha_titulacion_master.php?id_titulacion=M15&id_plan=1007&id_centro=10

Todos los comentarios realizados por los evaluadores en el informe de seguimiento realizado el 20 de septiembre de 2012 han sido tenidos en cuenta y en la web institucional, apareciendo toda esta información recogida o enlazada

convenientemente en la página web del título.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- B

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Información de Másteres:
http://www.unex.es/organizacion/servicios/servicio_becas/funciones/Másteres
- Información del título:
http://www3.unex.es/inf_academica_centro/publico/titulaciones/ficha_titulacion_master.php?id_titulacion=M15&id_plan=1007&id_centro=10
- Compl_16_ANECA MONITOR

2.3 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.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

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 de los horarios, aulas y calendario de exámenes. El calendario de exámenes (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, corresponde al Centro y se publica en los tabloneros de anuncios y en la 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.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- B

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Compl_07_GUÍAS DOCENTES
- Compl_24_NORMATIVA EVALUACIÓN RESULTADOS APRENDIZAJE
- Información del título:
http://www3.unex.es/inf_academica_centro/publico/titulaciones/ficha_titulacion_master.php?id_titulacion=M15&id_plan=1007&id_centro=10

Criterio 3. SISTEMA DE GARANTÍA INTERNO DE CALIDAD (SGIC). Estándar: La institución dispone de un sistema de garantía interna de la calidad formalmente establecido e implementado que asegura, de forma eficaz, la calidad y la mejora continua de la titulación. 3.1 El SGIC implementado y revisado periódicamente garantiza la recogida y análisis continuo de información y de los resultados relevantes para la gestión eficaz del título, en especial de los resultados de aprendizaje y la satisfacción de los grupos de interés.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

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

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- C

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- E05_RegistrosSGIC
- E06_CertificadoAUDIT
- Compl_03_Criterios gales CCT Veterinaria

3.2 El SGIC implementado facilita el proceso de seguimiento, modificación y acreditación del título y garantiza su mejora continua a partir del análisis de datos objetivos y verificables.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

El SGIC implantado en la Facultad de Veterinaria se adapta a los requerimientos del programa AUDIT de la ANECA. La CCT y la Comisión de Calidad de Centro tienen un compromiso continuo de mejora de la calidad, utilizando como retroalimentación tanto información de origen interno (los resultados de las encuestas de satisfacción del alumnado que elabora la propia CCT, los resultados del PRESTO y los indicadores proporcionados por la UTEC) como de origen externo (informe global de Seguimiento de la UEx del programa MONITOR de 12 de enero de 2012). La CCT se ha reunido periódicamente para analizar el desarrollo del título desde su comienzo, como se recoge en las actas disponibles en la página web de la Facultad de Veterinaria.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- C

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Compl_21_Encuestas de satisfacción UTEC:
<http://www.unex.es/organizacion/unidades/utec/funciones/encuestas-satisfaccion-docente/encuesta-de-satisfaccion-del-estudiante-con-la-actividad-docente>
- Compl_11_Actas de la CCT con el análisis de los resultados de las encuestas
- Página de la UTEC:
<http://www.unex.es/organizacion/unidades/utec/funciones/estadisticas-e-indicadores-universitarios>
- E05_RegistrosSGIC
- E06_CertificadoAUDIT
- Compl_14_ANECA EVALUACIÓN
- Compl_16_ANECA MONITOR

3.3 El SIGC implementado dispone de procedimientos que facilitan la evaluación y mejora de la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

La evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje forma parte del proceso de análisis de resultados, que está totalmente implantado como un componente básico del SGIC. Esta valoración de los resultados permite la introducción de propuestas de mejora. Estas acciones son una parte fundamental de la dinámica de trabajo de la CCT y la Comisión de Calidad de Centro. Estas actividades están registradas en los informes anuales de calidad de la titulación y del centro.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- C

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- E05_RegistrosSGIC
- E06_CertificadoAUDIT
- E10_DOCENTIA
- Compl_14_ANECA EVALUACIÓN
- Compl_16_ANECA MONITOR

DIMENSIÓN 2. RECURSOS

Criterio 4. PERSONAL ACADÉMICO. Estándar: El personal académico que imparte docencia es suficiente y adecuado, de acuerdo con las características del título y el número de estudiantes. 4.1 El personal académico del título reúne el nivel de cualificación académica requerido para el título y dispone de la adecuada experiencia y calidad docente e investigadora.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

Aspecto 1. La experiencia profesional, docente e investigadora del personal académico es adecuada al nivel académico, la naturaleza y competencias definidas para el título. En el enlace al currículum vitae de la tabla 1 se muestra la experiencia profesional, docente e investigadora de parte del profesorado que ha impartido docencia en el título.

Los profesores con docencia asignada en el Máster pertenecen a las áreas de conocimiento de Nutrición y Bromatología y Tecnología de Alimentos. La docencia en la titulación es impartida fundamentalmente por profesorado adscrito a la Facultad de Veterinaria, aunque también participan de forma puntual profesores de estas áreas adscritos a la Escuela de Ingenierías Agrarias de Badajoz. Para la impartición del Máster las áreas de conocimiento implicadas disponen de un total de 27 profesores que compatibilizan su docencia en dicho Máster con la de otros títulos. De ellos, en el curso 2012-2013 han impartido docencia un total de 18 profesores siendo todos ellos doctores. Para la distribución de estos profesores entre las diferentes asignaturas del título se tiene en cuenta el perfil académico de cada profesor así como su experiencia docente e investigadora y, si es aplicable, la experiencia profesional.

El profesorado con docencia efectiva en el Máster acumula, durante el curso 2012-2013, un total de 54 quinquenios y 41 sexenios, lo que asegura desde nuestro punto de vista la capacidad necesaria para participar de forma adecuada en las asignaturas impartidas, asegurando la adquisición de las competencias definidas en el plan de estudios por parte del alumnado.

La aptitud docente e investigadora de los profesores viene avalada desde el curso 2003-2004 por el reconocimiento de su programa de Doctorado con mención de calidad. Así estos promovieron el antiguo Programa de Doctorado interuniversitario

“Estrategias de mejora de los productos de origen animal”, coordinado alternativamente con la Universidad de León, que obtuvo la Mención de Calidad en el año 2003 que fue renovada en los años sucesivos hasta el curso 2008-2009. Posteriormente, este programa de Doctorado, con la nueva denominación de “Ciencia de los Alimentos”, ha sido el único de la UEx que ha sido distinguido con Mención hacia la Excelencia por el Ministerio de Educación para los cursos 2011-2012 a 2013-2014. Para el curso 2014-2015 se espera que se lleve a cabo la implantación del nuevo “Programa de Doctorado en Ciencia de los Alimentos por la Universidad de Extremadura”, tras haber recibido ya el informe de evaluación favorable de la ANECA. Dicha implantación se encuentra pendiente de aprobación por parte del Gobierno de Extremadura. Por otra parte hay que tener en cuenta que la titulación cuenta con un amplio número de profesionales relacionados con el sector cárnico que también imparten docencia directa.

Uno de los aspectos más novedosos y fundamentales que la adaptación al EEES introduce es la obligación de garantizar la calidad de los procesos de aprendizaje y, para ello, es necesario evaluar periódicamente la actividad docente del profesorado. Para tal fin el Consejo de Gobierno de la UEx acordó en abril de 2007 participar en el Programa DOCENTIA de ANECA, en base al cual se diseñó el Programa de Evaluación de la Actividad Docente del Profesorado de la UEx (Programa DOCENTIA-UEx). Su finalidad es ser la principal fuente para obtener información acerca de la situación de la docencia en la UEx, las recomendaciones para la mejora y el reconocimiento de las buenas prácticas docentes.

Aspecto 2. Perfil del personal académico (tutores académicos) asignado a las prácticas externas. Un total de 4 profesores con docencia en el Máster son los tutores académicos encargados de la organización, coordinación y evaluación de las prácticas externas realizadas por los alumnos. El Profesor Jesús Ventanas Barroso es Catedrático de Universidad y desde el año 2010 Director del Servicio de Innovación en Productos de Origen Animal de la UEx (SiPA), siendo tutor académico de dicha asignatura desde el inicio del Máster hasta el curso académico 2011-2012. El profesor Jesús Ventanas presenta una dilatada trayectoria como docente e investigador en la Facultad de Veterinaria así como una amplia experiencia en colaboración con empresas tanto regionales como nacionales del sector cárnico, siendo por tanto la persona idónea para iniciar el desarrollo de esta asignatura. La profesora Sonia Ventanas se incorpora como tutor académico de las prácticas externas del Máster en el curso 2009-2010 con la figura de profesor Ayudante interino continuando en la actualidad con la figura de profesor Contratado Doctor. La profesora Sonia Ventanas tiene experiencia como docente tanto en el grado en Veterinaria como en otras asignaturas del Máster desde el año 2007, así como una importante experiencia investigadora en el estudio de derivados cárnicos del cerdo ibérico y más recientemente en el empleo del análisis sensorial como herramienta para evaluar la calidad en productos cárnicos. El Doctor Mario Estévez García es investigador-Ramón y Cajal y se incorpora a la asignatura de prácticas externas en el curso académico 2011-2012. El perfil de este investigador se centra en el estudio de la oxidación de proteínas en productos cárnicos desde sus bases moleculares hasta su repercusión en la calidad del producto final. Además participa como docente en otras asignaturas del Máster. Hay que destacar que Mario Estévez es investigador principal de proyectos financiados tanto por entidades nacionales como europeas lo que le ha permitido establecer relaciones con empresas del sector susceptibles de acoger a alumnos en la realización de las prácticas externas. Finalmente, en el curso académico 2012-2013 se incorpora como tutor académico el profesor David Morcuende Sánchez con la figura de profesor Contratado Doctor. Este profesor presenta una importante experiencia docente tanto en el grado en Veterinaria como en la Facultad de Estudios empresariales y Turismo además de tener una amplia experiencia investigadora centrada en el empleo de antioxidantes naturales como estrategia para mejorar la calidad de los productos cárnicos.

Aspecto 3. Perfil del personal académico asociado al Trabajo Fin de Máster. La normativa de los TFM de la Facultad de Veterinaria establece que el Director/es del TFM deberá ser uno o más profesores doctores, siendo al menos uno de ellos profesor de la UEx, y pertenecerá a alguna de las Áreas de Conocimiento implicada en la docencia del Máster.

El Tribunal de evaluación de los TFM deberá estar formado por profesores doctores con docencia en el Máster que no sean directores del trabajo que se evalúa.

Por lo tanto, no existe personal académico asignado explícitamente al Trabajo Fin de Máster. A la vista de la experiencia, ésta es una medida muy acertada, porque redundaría en que la concepción, elaboración y evaluación de los trabajos se hagan con un perfil académico más riguroso.

Aspecto 4. Cambios en la estructura del personal académico en el periodo considerado. Desde el inicio de la impartición del Máster en el curso 2006-2007, el personal académico implicado en su docencia se ha mantenido sin modificaciones significativas.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- B

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Tabla 1. Asignaturas del plan de estudios y su profesorado.
- Tabla 3. Datos globales del profesorado que ha impartido docencia en el título.
- E10_DOCENTIA
- Compl_22_Memoria de verificación modificada 2011
- Compl_14_ANECA EVALUACIÓN
- Compl_16_ANECA MONITOR

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

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

Aspecto 1. Porcentaje de personal docente permanente/no permanente. Dedicación adecuada del personal académico al título. La Tabla 3 muestra que, durante el curso 2012-2013, 16 de los 18 profesores del título es personal permanente, lo cual supone un porcentaje de estabilidad del 88,8%. De esta manera se facilita la impartición del Máster en las mismas condiciones académicas año tras año.

Aspecto 2. Relación estudiante/profesor y su incidencia en el proceso enseñanza aprendizaje. El título cuenta, actualmente con un total de 17 profesores con dedicación a tiempo completo y un contratado investigador para atender a todos los

estudiantes, tal y como se muestra en la Tabla 1. Teniendo en cuenta el historial de los alumnos matriculados (no los de nuevo ingreso) en el Máster, en general, se puede afirmar que el profesorado es suficiente y atiende de forma adecuada y desahogada a los alumnos, tanto durante la realización de las actividades formativas programadas como en el horario de tutorías. Esto además se puede deducir de los resultados de las encuestas de satisfacción realizadas a los alumnos tanto por la UTEC como por la CCT.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- B

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Tabla 1. Asignaturas del plan de estudios y su profesorado.
- Tabla 3. Datos globales del profesorado que ha impartido docencia en el título.
- E10_DOCENTIA
- Compl_22_Memoria de verificación modificada 2011
- Compl_14_ANECA EVALUACIÓN
- Compl_16_ANECA MONITOR
- Compl_33_Alumnos matriculados
- Compl_21_Encuestas de satisfacción UTEC:
<http://www.unex.es/organizacion/unidades/utec/funciones/encuestas-satisfaccion-docente/encuesta-de-satisfaccion-del-estudiante-con-la-actividad-docente>
- Compl_35_POD

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

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

Aspecto 1. El personal académico está implicado en actividades de investigación, desarrollo, innovación, y éstas repercuten en el título.

Todos los profesores con docencia en el Máster son doctores que acumulaban un total de 41 sexenios de investigación en el curso 2012-2013, como se muestra en la Tabla 3. Esto se debe a que todos llevan a cabo regularmente tareas de investigación. Dicho profesorado se integra en cuatro grupos de investigación adscritos al campo de la agroalimentación: HISEALI, TECAL, Calidad y Microbiología de los Alimentos (CAMIALI) y Tecnología de Alimentos y Calidad (TALICA). Los miembros de los dos primeros grupos, ambos adscritos a la Facultad de Veterinaria, son los que presentan una mayor carga docente en el Máster.

Los cuatro grupos de investigación poseen una trayectoria científica consolidada en el campo de la carne y los productos cárnicos como se deduce de su elevado número de publicaciones recogidas en revistas incluidas en el Science Citation Index (SCI) con elevado índice de impacto en dicho campo. Además participan en numerosos proyectos y contratos de I+D con empresas, sobre todo relacionados con el sector cárnico que permiten la transferencia de resultados de investigación a la industria cárnica. Esta relación previa con diversas empresas del sector cárnico ha sido fundamental para el desarrollo de las prácticas externas de los alumnos del Máster pues con muchas de ellas existen convenios de colaboración para realizar dicha actividad. Además se han desarrollado diversas patentes que han servido para trasladar los resultados de investigación al sector productivo.

Los profesores miembros de los cuatro grupos de investigación han participado además en diversas acciones de dotación de infraestructuras para investigación. Cabe destacar la dotación económica recibida (670.568,94 €) para la puesta en marcha de la "Instalación piloto para la certificación del jamón curado y otros productos cárnicos destinados a exportación" que se ha puesto recientemente en funcionamiento en la Facultad de Veterinaria, y en la que los miembros de los grupos HISEALI y TECAL se encuentran implicados junto con otros grupos de investigación de la UEX.

Por otra parte, los investigadores de los grupos HISEALI y TECAL forman parte del Centro de Competencia de Productos Cárnicos Transformados (CECOC-PTC) (BOE 17 de septiembre de 2003) tal y cómo se especificó en la memoria de verificación, donde se integran los grupos de investigación de mayor relevancia del país en el sector cárnico tras superar una evaluación externa por parte de la ANEP. Es de destacar que el hecho de formar parte de dicha red no es un hecho puramente formal, ya que se ha traducido en la formalización de contratos de colaboración de los grupos HISEALI y TECAL con las empresas cárnicas que forman parte del Consejo de Dirección y una colaboración constante con la Asociación de Industrias de la Carne. Además, en el año 2013 concluyó el único proyecto del sector cárnico del Programa Consolidar-Ingenio 2010 (CARNISENUSA, Ref. CSD2007-00016), en el que ambos grupos han desarrollado 2 de las 5 acciones de dicho proyecto.

Por otra parte, resulta de gran interés que los miembros de los grupos HISEALI y TECAL son asesores científicos del SiPA. Este servicio forma parte de los Servicios de Apoyo a la Investigación de la Universidad de Extremadura (SAIUEx) creados por acuerdo del Consejo de Gobierno de la UEX en el año 2008. El SiPA se creó con la finalidad de prestar un servicio a empresas pero también a grupos de investigación. A través de este servicio los profesores implicados en la docencia del Máster han participado en numerosos contratos de I+D y convenios con empresas, casi todas ellas cárnicas. El SiPA además se encuentra dentro de la oferta que existe para la realización de prácticas externas de los alumnos que cursan el Máster.

Además, los profesores de los grupos HISEALI y TECAL son miembros, junto con otros grupos de la UEX, de uno de los Institutos Universitarios de Investigación creados recientemente (Decreto 146/2014 publicado en el D.O.E. 07/07/2014) que iniciarán sus actividades próximamente en la UEX, el Instituto Universitario de Carne y Productos Cárnicos (IProCar). La pretensión de este instituto es la de promover la investigación de calidad para resolver problemas en el sector de la carne y los productos cárnicos, lo cual redundará en un importante beneficio para el Máster.

Esta importante implicación en actividades de investigación, desarrollo e innovación del personal académico resulta fundamental para atender las demandas formativas del título, como se especificaba en la memoria de verificación.

Aspecto 2. La formación y actualización pedagógica del personal académico. En cuanto a la formación del personal

académico como docentes, la UEx cuenta con el Servicio de Orientación y Formación Docente (SOFD), cuya finalidad es facilitar la formación y el asesoramiento docente del profesorado, con especial incidencia en su preparación para el proceso de la convergencia europea y la aplicación de las tecnologías de la información y la comunicación.

El diseño y desarrollo por parte del SOFD de un plan anual de formación docente del profesorado de la UEx, que incluye talleres relacionados con diferentes aspectos de la actividad docente, permite una actualización adecuada del profesorado con docencia en el Máster. En el documento E9 que muestra las actividades formativas llevadas a cabo por los profesores implicados en la docencia del título puede observarse que la mayor parte de ellos han participado en las actividades organizadas por el SOFD, lo cual muestra un alto de nivel de implicación en su formación y actualización pedagógica. Además el profesorado participa habitualmente en las actividades de formación relacionadas con las nuevas metodologías docentes como son las Jornadas del Campus Virtual o La Hora Moodle, organizadas por el CVUEx (Campus virtual de la UEx).

En este aspecto también hay que tener en cuenta que varios profesores que imparten docencia en la titulación han participado en los programas de movilidad (programa ERASMUS) que la UEx a través del Secretariado de Relaciones Internacionales pone a disponibilidad del profesorado para la realización de visitas docentes a centros universitarios internacionales.

Por otro lado hay que destacar que los profesores con docencia en el título, durante el curso 2012-2013, acumulan un total de 54 quinquenios de labor docente, como ya se comentó en apartados anteriores.

Respecto a los planes de innovación docente, en los últimos años, la UEx ha incentivado la innovación educativa con el objetivo fundamental de garantizar la calidad de las titulaciones que se imparten mediante la adaptación de sus recursos (humanos y materiales) y, sobre todo, fomentando la mejora del proceso de enseñanza-aprendizaje siguiendo las metodologías propuestas desde el Espacio Europeo de Educación Superior (EEES) y apostando por la renovación del modelo educativo mediante la implantación de experiencias innovadoras en las prácticas docentes. Este objetivo se ha plasmado en diversas convocatorias de acciones de innovación docente y mejora de la calidad, gestionadas fundamentalmente a través del Vicerrectorado de Calidad y el SOFD. El profesorado con docencia en el Máster ha participado en la solicitud de estas convocatorias aunque ninguna de ellas ha sido financiada. Hay que tener en cuenta que el número de proyectos de innovación docente concedidos en cada convocatoria (cada curso académico) ha ido disminuyendo a lo largo de los años debido a las restricciones presupuestarias de los últimos años.

Aspecto 3. La formación en plataformas tecnológicas educativas y docencia a distancia del personal académico facilita el proceso enseñanza-aprendizaje. En este sentido queremos destacar la existencia de la plataforma del CVUEx. Dicha plataforma es común para todas las titulaciones y asignaturas de la UEx, de modo que todo el profesorado la utiliza con regularidad y necesariamente de forma activa como herramienta de apoyo a la docencia. La responsabilidad de dicha plataforma recae sobre el Servicio de Apoyo a la Docencia Virtual (SADV) que ofrece al profesorado de la UEx asesoramiento y orientación técnica y educativa para el uso del CVUEx. Sus objetivos son orientar, asesorar y ayudar a todos los profesores para sus actividades docentes e investigadoras. Además proporciona una atención personalizada e inmediata para resolver sus dudas o problemas y conseguir que el profesorado desarrolle sus propias competencias tecnológicas y pedagógicas.

Se ha dispuesto un acceso al Campus Virtual por si los evaluadores de ANECA consideran oportuno realizar la consulta del mismo. Para acceder al portal de CVUEx deben seguir los pasos que aparecen a continuación:

1. Acceder a CVUEx: <http://campusvirtual.unex.es>
2. Pinchar en el botón "Entrar", que aparece en la esquina superior derecha.
3. A continuación, introducir el identificador (anecamucytc) y la contraseña (ANECAmucytc), y pulsar el botón "Iniciar sesión"
5. Por último, en la página "Mis aulas" aparecerá un listado con las aulas virtuales de la titulación a evaluar. Para acceder a cada aula virtual simplemente hay que pulsar en su nombre.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- B

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Tabla 1. Asignaturas del plan de estudios y su profesorado.
- E09_PlanesInnovacionyMejoraDocente
- E10_DOCENTIA
- Portal Grupos Investigación de la UNEX <http://www.unex.es/investigacion/grupos>

4.4 (En su caso) La universidad ha hecho efectivos los compromisos incluidos en la memoria de verificación y las recomendaciones definidas en los informes de verificación, autorización, en su caso, y seguimiento del título relativos a la contratación y mejora de la cualificación docente e investigadora del profesorado.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

La UEx ha alcanzado un alto grado de cumplimiento de los compromisos incluidos en la memoria de verificación, relativos a la contratación y mejora de la cualificación docente e investigadora del profesorado, aunque las circunstancias económicas por las que actualmente atraviesa la institución hacen que existan pocas posibilidades de ampliación y mejora de la plantilla. Los 18 profesores que imparten docencia en el Máster tienen una dedicación media a la titulación que supone un 36,6% de su capacidad docente. En cualquier caso, este porcentaje varía entre las distintas áreas de conocimiento.

Por otro lado, la composición de las plantillas de PDI de las áreas de conocimiento vinculadas a la titulación muestra un alto nivel de consolidación, tal y como se definían en la memoria de verificación.

Así mismo, esta plantilla ha acreditado su cualificación superando diversos controles externos de calidad. El 72,2% de los profesores pertenecen a cuerpos docentes universitarios. En cuanto a su cualificación investigadora, el 100% de los profesores son doctores. No obstante, los detalles del profesorado que en concreto imparte docencia en el Máster se han descrito en los apartados anteriores y en las evidencias aportadas.

Al mismo tiempo, existe interés por parte de las empresas del sector cárnico y de la UEx en colaborar en materia docente

en la impartición del Máster. Esta colaboración se ha plasmado mediante la implicación y participación activa de personal de diferentes empresas del sector cárnico, incluido laboratorios de análisis de los productos, en la docencia universitaria y en la tutela externa de las prácticas que los alumnos realizan en las empresas. Esta colaboración aporta un conocimiento más cercano y profundo del mercado real existente para los titulados y de aspectos más transversales como lenguaje empresarial, política empresarial, etc. En este sentido se han buscado modelos de colaboración efectivos y eficaces.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- B

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Tabla 3. Datos globales del profesorado que ha impartido docencia en el título.
- Compl_22_Memoria de verificación modificada 2011
- Compl_14_ANECA EVALUACIÓN
- Compl_16_ANECA MONITOR

Criterio 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS. Estándar: El personal de apoyo, los recursos materiales y los servicios puestos a disposición del desarrollo del título son los adecuados en función de la naturaleza, modalidad del título, número de estudiantes matriculados y competencias a adquirir por los mismos. 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.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

Aspecto 1. El personal de apoyo disponible es suficiente y tiene la dedicación al título adecuada para apoyar las actividades docentes. Para la preparación del material necesario para la docencia práctica del Máster contamos con personal de apoyo, aunque no de forma exclusiva ya que comparten su actividad con la preparación de prácticas de otras titulaciones que se imparten en la Facultad de Veterinaria. Otro personal de apoyo adscrito al centro participa también en las actividades formativas a través del mantenimiento del aula 5, que es donde se imparte el Máster. Un técnico especialista en informática realiza el mantenimiento de los ordenadores destinados a la docencia, como son los de las aulas y los de las salas de ordenadores donde se realizan algunas de las actividades prácticas. La dedicación al título de este personal no es exclusiva dado que, lógicamente, también se ocupan de las aulas y el mantenimiento de las salas de informática del resto de titulaciones impartidas en la Facultad de Veterinaria.

Otro personal de apoyo administrativo también participa en las actividades formativas del título. Hay una persona en la Secretaría del Centro que se encarga de las tareas administrativas (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.

Dicho personal soporta adecuadamente la actividad docente del personal académico y del alumnado vinculado al título.

Aspecto 2. Capacidad del personal de apoyo para colaborar en las tareas de soporte a la docencia. El personal de apoyo para la docencia práctica, tanto de laboratorio como de las salas de informática, está formado por tres personas, dos de ellas son Técnicos de Laboratorio con más de 15 años de experiencia y la tercera Técnico en Informática. El resto de personas de apoyo son administrativos, conserjes y el administrador. Por su titulación, experiencia, responsabilidad y entrega, el personal está suficientemente capacitado para las tareas de apoyo al Máster que deben realizar.

Aspecto 3. La formación y actualización del personal de apoyo. La actualización de estos profesionales es un imperativo de la propia naturaleza de sus tareas. La UEx tiene un Plan de Formación para el Personal de Administración y Servicios (PAS).

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- C

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- E11_DescripcionPersonalApoyo
- Compl_22_Memoria de verificación modificada 2011
- Compl_14_ANECA EVALUACIÓN
- Compl_16_ANECA MONITOR

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.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

Aspecto 1.-Suficiencia y adecuación de los recursos materiales y su tamaño, y como se ajustan a las necesidades de la organización docente del título, a las actividades de la organización docente del título, a las actividades formativas y al tamaño medio del grupo. Todas las instalaciones de la Facultad de Veterinaria son adecuadas en cantidad y calidad para la impartición de la titulación. El presupuesto anual ordinario del centro contempla, en su capítulo 6, una partida presupuestaria destinada al mantenimiento de infraestructuras universitarias, donde se incluyen acciones de mejora continua para la adaptación de los espacios a las normas de seguridad y de accesibilidad universal y diseño para todos. De igual manera, en su capítulo 2 se incluyen partidas para el mantenimiento de todos los recursos materiales y servicios

requeridos para el desarrollo de las actividades formativas planificadas, garantizando la revisión y actualización de los mismos. Por otra parte, la red EDUROAM proporciona cobertura de red inalámbrica wi-fi que garantiza el acceso a la red de los estudiantes. La Facultad de Veterinaria de la UEx cuenta actualmente con aulas, salas de informática, bibliotecas, laboratorios y plantas piloto, equipados para impartir la docencia con el nivel exigible en un postgrado tipo Máster. Además se cuenta con una importante dotación de infraestructura específica, obtenida en convocatorias competitivas por parte de los grupos de investigación implicados en la docencia del Máster. Queremos señalar y destacar que la infraestructura ya existente inicialmente ha sido implementada con la creación del SiPA (Servicio de Innovación en Productos de Origen Animal), al cual se encuentran estrechamente vinculados los profesores del Máster, como se ha descrito anteriormente en el apartado 4.3. La creación del SiPA supuso una re-organización de la actividad en laboratorios y plantas pilotos, y constituye un entorno idóneo para la formación especializada que se pretende conseguir para los alumnos del Máster, tanto en su vertiente profesional como investigadora.

Cabe añadir la reciente adquisición de infraestructura a través del proyecto "Instalación piloto para desarrollar la certificación de jamón curado y otros productos cárnicos destinados a exportación", que ha permitido que se disponga desde este mismo curso de 4 grandes equipos: un cromatógrafo HPLC-Masas, un cromatógrafo Gases-Masas, un equipo de PCR en tiempo real y un equipo de Resonancia Magnética de Imagen. Los tres primeros se utilizarán en algunas de las prácticas de las asignaturas "Transformaciones de origen microbiano", "Análisis microbiológico y evaluación toxicológica" y "Evaluación y gestión de riesgos".

Para facilitar el trabajo personal de los alumnos todas las asignaturas del título tienen un solo grupo de prácticas que no supera los 15 alumnos y les permite disponer de todo el material adecuado.

Los alumnos disponen de una extensa bibliografía para consulta, como libros de especialización para docencia de postgrado, muchos de los cuales se encuentran depositados en los despachos de los profesores o en la Biblioteca del Centro.

Aspecto 2. Adecuación del equipamiento de los recursos materiales y al tamaño medio de grupo. Consideramos que el tamaño medio de grupo, que cada curso es próximo a 15 alumnos en todas las asignaturas, es adecuado, no solo por la limitación física del espacio de los laboratorios de prácticas, sino también porque las actividades formativas requieren una atención y asesoramiento constante por parte del profesor.

Este número de alumnos nos permite una total adecuación de los recursos materiales disponibles para las enseñanzas prácticas, considerando que un número más elevado de alumnos no nos permitiría la actual estructura de horarios.

Aspecto 3. Inexistencia de barreras arquitectónicas y adecuación de las infraestructuras. En general todo el Centro donde se imparte el Máster se encuentra en buenas condiciones de accesibilidad, exento de barreras arquitectónicas, de manera que se puede afirmar que las infraestructuras son adecuadas a las actividades de educación superior para las que está destinado.

Acerca de este tema se pueden reseñar las obras acometidas por la UEx a través de las actuaciones del Vicerrectorado de Calidad e Infraestructura, mediante Convenio con la Fundación ONCE, para la adecuación de la accesibilidad en nuestro Centro. Concretamente hay que resaltar la señalización de plazas de aparcamiento destinadas exclusivamente a personas con discapacidad. El Centro dispone igualmente de ascensores para acceder a las plantas superiores.

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.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- B

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- E12_DescripcionInfraestructuras
- Compl_22_Memoria de verificación modificada 2011
- Compl_14_ANECA EVALUACIÓN
- Compl_16_ANECA MONITOR

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.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

No aplica

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- NO APLICA

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

No aplica

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 y modalidad del título y facilitan el proceso enseñanza aprendizaje.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

Aspectos 1. y 2. Desarrollo de acciones o programas de apoyo orientados a mejorar la adquisición de competencias por parte del estudiante y existencia de programas o acciones de orientación al estudiante en lo relativo al plan de estudios y a la organización de su itinerario curricular. La UEx dispone, dentro del SGIC elaborado por su participación en el Programa AUDIT de la ANECA, de los procesos de Orientación al Estudiante (POE) y de Gestión de la 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 PATT. No obstante, como ya se comentó en los apartados anteriores, en el Máster éste no se lleva a cabo ya que son alumnos que ya han estado en contacto con la Universidad. Además, las propias características del Máster que tiene una duración de un año con todas las asignaturas obligatorias y sin itinerarios, hace que no se considere necesario dicho PATT como el que se lleva a cabo en las titulaciones de grado. 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 distintos programas de apoyo a través de las diferentes oficinas y servicios creados, fundamentalmente, para apoyar y orientar al estudiante. La evidencia E14 recoge una breve descripción de los mismos.

Aspecto 3. Detección y diagnóstico de causas de dificultades en el rendimiento académico y procesos de aprendizaje. Al final de cada semestre se realizan encuestas de satisfacción docente de cada asignatura

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 como ya se comentó en apartados anteriores. 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.

Aspecto 4. Alcance de los programas de orientación profesional para el estudiante. La UEx dispone de un proceso de orientación laboral (valorada positivamente por el programa AUDIT de ANECA en Octubre de 2008) que involucra a la Oficina de Orientación Laboral, citada en el aspecto 1.

El resto de los aspectos a valorar en esta directriz, relacionados con los programas de movilidad, no han sido comentados puesto que no se contempla este tipo de programas en la memoria del título. Además en todos los años que llevamos impartiendo el título ningún alumno ha mostrado interés por las acciones de movilidad. Tampoco está contemplado el reconocimiento de estancias.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- C

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Tabla 4. Evolución de indicadores y datos globales del título
- E14_DescripcionServiciosApoyoyOrientacion
- Compl_18_ENCUESTA SATISFACCIÓN DOCENTE MU CCYTC
- Compl_22_Memoria de verificación modificada 2011
- Compl_36_Proceso de Orientación Laboral
- Encuestas de satisfacción de los estudiantes realizadas por la UTEC:
<http://www.unex.es/organizacion/unidades/utec/funciones/encuestas-satisfaccion-docente/encuesta-de-satisfaccion-del-estudiante-con-la-actividad-docente>

5.5 En el caso de que el título contemple la realización de prácticas externas, estas se han planificado según lo previsto y son adecuadas para la adquisición de las competencias del título.**VALORACIÓN DESCRIPTIVA:**

La asignatura de prácticas externas es una asignatura del primer semestre del Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne, pero teniendo en cuenta las características peculiares de ésta es frecuente que los alumnos las lleven a cabo durante el curso académico compatibilizándolas en el tiempo con el resto de asignaturas presenciales del Máster y con el TFM.

Aspecto1. Desarrollo de los convenios de prácticas externas previstos. Desde el año de implantación del Máster, la oferta de empresas, centros o instituciones con convenio (y por tanto disponibles para la realización de las prácticas externas) ha sido superior a la demanda por parte de los estudiantes. Algunas empresas o instituciones como el Servicio Extremeño de Salud o CARCESA ya disponían de un convenio firmado con la UEx antes de la implantación del Máster al existir alumnos de otras titulaciones que realizaban sus prácticas externas en este organismo y empresa, respectivamente. A esto se añade un número importante de empresas del sector cárnico, con las que se firmaron convenios orientados a los alumnos de esta titulación, como es el caso concreto de las industrias Navidul, Montesano, Señorío de Montanera y algunas denominaciones de origen o indicaciones geográficas protegidas como "Dehesa de Extremadura", TERNEREX, y CORDEREX. Además, en cada curso académico si algún alumno está interesado en la realización de las prácticas en una empresa sin convenio se realizan los trámites para establecerlo, tal ha sido el caso por ejemplo de la industria SALAMI S.A. durante el curso 2011-2012. Igualmente habría que considerar que algunas empresas del sector debido a la coyuntura económica existente han cerrado y por tanto actualmente ya no están disponibles para la recepción de alumnos, tal es el caso por ejemplo de Dehesa Serrana S.A. o RESTI S.L.

Aspecto 2. Adecuación de las prácticas externas a las competencias a adquirir por los estudiantes del título. Es evidente que durante el desarrollo de esta asignatura gran parte de las competencias marcadas en el título se deben cubrir y conseguir, puesto que es la oportunidad del alumno para evidenciar y trasladar a la realidad y poner en valor los conocimientos que se van adquiriendo en el resto de asignaturas del Máster. Somos conscientes que en gran medida el aprovechamiento por parte del alumno depende de la empresa o institución donde se realicen las prácticas y de la mayor o menor implicación e interés tanto del tutor externo como del alumno. No obstante, la experiencia de estos años nos ha permitido comprobar que gran parte de las competencias marcadas en el título como generales (CG2, CG3, CG4, CG7, CG8, CG9, CG10), transversales, (CT1, CT4, CT8) y por supuesto las específicas (CE3.1, CE•2, CE3.3, CE3.4, CE3.5,

CE3.6) son perfectamente susceptibles de ser adquiridas y reforzadas en las empresas y/o instituciones ofrecidas a los alumnos para la realización de las prácticas externas.

Aspectos 3, 4 y 5. Planificación de las prácticas externas, coordinación entre el tutor académico y el tutor de la empresa. Existencia de mecanismos de seguimiento y evaluación. En relación a la planificación de las prácticas externas, éstas se adecuan a las directrices marcadas en el "Reglamento de prácticas externas de estudiantes de la Facultad de Veterinaria de Cáceres en empresas e instituciones". Desde el inicio del curso académico los alumnos tienen a su disposición, en la página web del centro, el listado de empresas, centros tecnológicos o instituciones susceptibles de recibir alumnos para la realización de las prácticas al tener convenio vigente con la UEx. Una vez formalizada la solicitud, ésta se remite a la comisión de prácticas externas de la Facultad de Veterinaria la cual asignará el tutor académico. En esta comisión de prácticas está presente como miembro de la misma al menos un profesor del Máster. De esta forma se ha conseguido vehicular de una forma organizada las solicitudes y preferencias de los alumnos para la realización de las prácticas. Una vez que cada alumno tiene asignado su tutor académico, que será siempre uno de los profesores responsables de la asignatura, se pondrá en contacto con él para la organización de las prácticas. Es el tutor académico el que contacta con la empresa, centro tecnológico o institución y con el tutor externo para la organización de las prácticas. En los casos en los que sea necesario o así lo demande el tutor externo se realizará una primera reunión-entrevista en el que estarán presentes el alumno y ambos tutores donde se planificarán las prácticas y se resolverán las dudas existentes. El horario y contenido de las prácticas quedará plasmado por escrito en un documento firmado por los tres interesados, alumno, tutor académico y tutor externo. El tutor académico realizará un seguimiento de las prácticas mediante reuniones periódicas con el alumno así como con contactos telefónicos y vía e-mail con el tutor externo. Al final de las mismas, el alumno elaborará una memoria de prácticas externas que será remitida a su tutor académico que es el encargado de evaluarla. En la calificación final obtenida por el alumno se tendrá en cuenta la memoria presentada, el seguimiento realizado por el tutor académico durante el periodo de prácticas así como las consideraciones del tutor externo, que quedan plasmadas en un informe que debe cumplimentar una vez que el alumno ha finalizado la estancia y hacer llegar al tutor académico de forma confidencial. El sistema descrito de organización y planificación de las prácticas externas se ha ido perfeccionando desde el inicio del Máster en función de las deficiencias detectadas y las demandas de los alumnos, siempre teniendo en cuenta que coordinar la realización de las prácticas por parte del alumno con las necesidades y disponibilidad de las empresas no siempre resulta una tarea fácil. Además, debemos considerar que, al tener que compatibilizar las prácticas con las clases teórico-prácticas presenciales del Máster, se limita en gran medida el número de empresas y/o instituciones donde puede acudir el alumno puesto que deben localizarse en Cáceres o alrededores. A todo esto debemos sumar el hecho de que la situación económica actual ha llevado al cierre de un número importante de empresas del sector cárnico. No obstante, los tutores académicos realizan un esfuerzo importante cada año para intentar en la medida de lo posible que la demanda de los alumnos en relación a la empresa donde quieren realizar las prácticas quede cubierta.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- B

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Compl_25_NORMATIVA PRÁCTICAS EXTERNAS
- E15_MemoriaPracticasExternas

5.6 La universidad ha hecho efectivos los compromisos incluidos en la memoria de verificación y las recomendaciones definidas en los informes de verificación, autorización, en su caso, y seguimiento del título relativos al personal de apoyo que participa en las actividades formativas, a los recursos materiales, y a los servicios de apoyo del título.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

El único informe de seguimiento realizado hasta ahora –de fecha 20/09/2012-, no contenía ninguna referencia al personal de apoyo, infraestructuras o recursos materiales; ni tampoco a los servicios de apoyo del programa formativo. Únicamente se indican diferentes deficiencias y aspectos susceptibles de mejora, la mayoría de ellas relativas a cómo se proporciona al estudiante la información del título y cómo se describe el propio título vía web. Aunque algunos de los aspectos señalados podrían ser subsanados en parte por el Centro (guías docentes), en la mayoría de los casos, la estrategia de la UEx en el ámbito web está centralizada, de forma que el diseño y estructura e información de las web de los Centros se gestiona por el Servicio de Informática de la UEx.

Se está haciendo actualmente un esfuerzo por parte de la UEx en el sentido de adaptar las páginas webs de los Centros a las indicaciones que ANECA ha realizado en sus informes de seguimiento.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- C

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Compl_22_Memoria de verificación modificada 2011
- Compl_14_ANECA EVALUACIÓN
- Compl_16_ANECA MONITOR

DIMENSIÓN 3. RESULTADOS

Criterio 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE. Estándar: Los resultados de aprendizaje alcanzados por los titulados son coherentes con el perfil de egreso y se corresponden con el nivel del MECES (Marco Español de Cualificaciones para la

Educación Superior) del título. 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.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

Aspecto 1. Las metodologías docentes y los sistemas de evaluación empleados para cada una de las asignaturas contribuyen a la consecución y valoración de los resultados de aprendizaje previstos. La metodología utilizada en el proceso de enseñanza-aprendizaje combina las clases expositivas o magistrales con prácticas de laboratorio, en planta piloto, en sala de catas o en industrias y con la búsqueda análisis de información en bases de datos utilizando las TICs. Esta metodología, recogida en los programas formativos de cada asignatura responde a los objetivos previstos en él (víd. evidencia Compl_37_Tabla 6.1).

Para que sean efectivas, las metodologías docentes deben adaptarse a los contenidos docentes y resultados de aprendizaje previstos para cada asignatura en concreto. En las diferentes asignaturas del Máster puede observarse una estrecha relación entre el contenido de las asignaturas y las metodologías docentes utilizadas, habiéndose tenido en cuenta las particularidades de cada asignatura. Así, todas las asignaturas del programa formativo del Máster utilizan las clases expositivas para impartir los contenidos teóricos programados, suponiendo entre el 41,7% y el 63,8% de las horas docentes.

El programa práctico de cada asignatura es impartido utilizando la metodología más apropiada según los contenidos y competencias a adquirir. Así, en algunas asignaturas (“Análisis físico-químico”, “Análisis microbiológico y evaluación toxicológica”, “Obtención y transformación de la carne” y “Transformaciones de origen microbiano”) se imparten fundamentalmente prácticas de laboratorio, ya que entre los resultados de aprendizaje previstos se establece el conocimiento del fundamento, la aplicación y la interpretación del resultado de diferentes técnicas analíticas de carne y productos cárnicos.

En otras asignaturas (“Obtención y transformación de la carne” y “Productos curados y de calidad diferenciada”) en las que se adquieren conocimientos sobre sistemas de tratamiento, maquinaria empleada y diseño y desarrollo de productos cárnicos, parte del contenido práctico se imparte en planta piloto.

Algunas de las prácticas de las asignaturas “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.

Las prácticas de la asignatura “Evaluación sensorial” se imparten en la sala de catas, ya que los resultados de aprendizaje están relacionados con la utilización y diseño de técnicas de cata, formación de catadores y el manejo e interpretación de los resultados.

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

Además, en 6 de las 8 asignaturas se programa la realización por parte de los estudiantes de un seminario sobre temas novedosos relacionados con la materia impartida, que finaliza con una exposición y defensa oral del trabajo realizado.

Aspecto 2. El sistema de evaluación utilizado en cada una de las asignaturas, para cada una de las modalidades de impartición de las mismas (presencial, semipresencial o a distancia), permite una valoración fiable de los resultados de aprendizaje previstos en cada una de las mismas. En cuanto al proceso de evaluación de cada asignatura, éste se recoge de forma explícita en el proyecto docente y es coherente con los objetivos del programa formativo respectivo, ya que se adapta a las especificidades de la asignatura. Para efectuar la evaluación se utilizan una variabilidad de procedimientos en consonancia con las diversas metodologías empleadas en el proceso de enseñanza-aprendizaje de las distintas asignaturas (Compl_38_Tabla 6.2) y permiten evaluar las diferentes competencias desarrolladas por el alumno. Como puede observarse en la evidencia Compl_38_Tabla 6.2, 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 elaborados durante la realización de las mismas, 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.

Aspecto 3. La opinión de los agentes implicados en el título sobre la adecuación de las actividades formativas, sus metodologías docentes y los sistemas de evaluación empleados en cada una de las asignaturas que componen el plan de estudios. La opinión de los estudiantes sobre la docencia en el Máster se ha recogido durante los últimos cursos mediante encuestas realizadas por la UTEC de la UEx y por otras 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.

Aspecto 4. Adecuación de los Trabajos Fin de Máster a las características del título. Las temáticas de los TFM son variadas y coherentes con los contenidos recogidos en el programa formativo del Máster y con las competencias a adquirir por los estudiantes. La oferta 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.

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.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- B

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Tabla 1. Asignaturas del plan de estudios y su profesorado.
- Tabla 2. Resultados asignaturas
- E16_Exámenes realizados en cada una de las asignaturas curso 2012-2013.
- E17_Trabajos Fin de Máster del curso 2012-2013.
- Compl_18_ENCUESTA SATISFACCIÓN DOCENTE MU CCYTC
- Compl_21_Encuestas de satisfacción UTEC:
<http://www.unex.es/organizacion/unidades/utec/funciones/encuestas-satisfaccion-docente/encuesta-de-satisfaccion-del-estudiante-con-la-actividad-docente>
- Compl_37_Tabla 6.1
- Compl_38_Tabla 6.2

6.2 Los resultados de aprendizaje alcanzados satisfacen los objetivos del programa formativo y se adecúan a su nivel en el MECES.**VALORACIÓN DESCRIPTIVA:**

Aspecto 1. El progreso académico de los estudiantes. Según la encuesta realizada entre el profesorado del Máster, el grado de satisfacción del profesorado con los conocimientos de los estudiantes al inicio de los estudios es medio (3 puntos sobre 5). Sin embargo, el grado de satisfacción con el rendimiento de los estudiantes es bueno (4 puntos sobre 5) y las tasas de éxito y de rendimiento de todas las asignaturas son muy altas. Por lo tanto, puede considerarse que el progreso académico de los estudiantes es muy positivo durante la realización del Máster y que se alcanzan de forma satisfactoria los objetivos del programa formativo. Estos resultados a su vez indican que el nivel de exigencia requerido para alcanzar las competencias es adecuado.

Aspectos 2 y 3. La relación entre el perfil de egreso definido en la memoria de verificación y el perfil real del egresado. La opinión de los agentes implicados en el título sobre la diferencia entre el perfil de egreso real y el perfil de egreso previsto. Aunque en la memoria VERIFICA de la titulación no se recoge de forma expresa un perfil de egreso de los titulados, el Máster se diseñó con una doble orientación: profesional e investigadora. Por lo tanto el grado de cumplimiento de los objetivos del programa formativo puede evaluarse a través del número de estudiantes que realizan su Tesis Doctoral y de la inserción laboral de los estudiantes egresados.

De los alumnos que han cursado el Máster hasta el curso 2012-2013, 17 se han matriculado en programas de doctorado de la UEx, de los cuales 6 ya han defendido su Tesis Doctoral.

Para el estudio de la inserción laboral de los estudiantes egresados, se realizó una encuesta por correo electrónico durante el primer trimestre del año 2013 entre todos los alumnos egresados hasta aquella fecha que fue cumplimentada por el 43,3% de los egresados. El 57,7% de los egresados que rellenaron la encuesta eran titulados que cuando estaban cursando el Máster se encontraban ya trabajando. En la fecha en que se realizó la encuesta, el porcentaje de titulados en el Máster que se encontraban trabajando superaba el 80%. Por tanto, y respecto a la situación al inicio del Máster, se ha incrementado el porcentaje de egresados con trabajo. Además, el trabajo del 66,7% de estos egresados estaba estrechamente relacionado con la actividad desarrollada en el Máster.

En consecuencia puede deducirse de estos datos que los objetivos formativos del Máster se están cumpliendo de forma satisfactoria.

Según el MECES (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior), en el nivel de Máster se incluyen aquellas cualificaciones que tienen como finalidad la adquisición por el estudiante de una formación avanzada, de carácter especializado o multidisciplinar, orientada a la especialización académica o profesional, o bien a promover la iniciación en tareas investigadoras. Los resultados de aprendizaje específicos que se recogen en las diferentes materias de la memoria de verificación del Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne junto con las competencias transversales asignadas se adecúan y garantizan los objetivos del nivel de Máster en el MECES.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- B

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Tabla 1. Asignaturas del plan de estudios y su profesorado.
- E16_Exámenes realizados en cada una de las asignaturas en el curso 2012-2013.
- E17_Trabajos Fin de Máster del curso 2012-2013.
- E15_MemoriaPracticasExternas
- Compl_11_Actas de la CCT con el análisis de los resultados de las encuestas

Criterio 7. INDICADORES DE SATISFACCIÓN Y RENDIMIENTO. Estándar: Los resultados de los indicadores del programa formativo son congruentes con el diseño, la gestión y los recursos puestos a disposición del título y satisfacen las demandas sociales de su entorno. 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.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

El perfil del alumnado que efectivamente ha cursado el Máster desde el curso 2009-2010 hasta el curso 2012-2013 se ajusta a la descripción de la memoria de verificación. Este perfil se concreta en titulados en la rama de Ciencias de la Salud (Medicina, Fisioterapia, Enfermería, Farmacia y Veterinaria), así como en la rama de Ciencias Experimentales (Biología, Biotecnología, Bioquímica y Ciencia y Tecnología de los Alimentos). En nuestro caso no ha habido incidencias con respecto

a los criterios de admisión. Éstos se basan en la normativa de la UEx para acceso a títulos de Máster. Se admiten titulados de ramas de conocimiento afines, en base a unos criterios de valoración que incluyen el currículum académico, la experiencia profesional y otros méritos como participación en proyectos de investigación o conocimiento acreditado de idiomas, tal y como se ha descrito en apartados anteriores.

Indicador de evolución de número de alumnos. Según datos del Observatorio de Indicadores de la UEx, el número de alumnos matriculados de nuevo ingreso en el primer curso (datos facilitados por el Vicerrectorado de Docencia) ha oscilado entre 14 y 16 durante los 4 cursos contemplados en este autoinforme, en el curso actual 2013-2014 el número ha sido inferior, alcanzando solo a 12 alumnos de primera matrícula. Esto se corresponde con las previsiones de la memoria de verificación, en la que se ofertan 15 plazas.

Según datos del Observatorio de Indicadores de la UEx, la tasa de abandono (OBIN_RA-001) o número de estudiantes que dejan sus estudios ha sido 0 desde el curso 2010-2011 hasta el 2012-2013. La tasa de rendimiento (OBIN_RA-002) o porcentaje entre el número de créditos aprobados y número de créditos matriculados fue 91,81 en el curso 2009-2010, 100 en el 2010-2011, 97,37 en el 2011-2012 y 98,66 en el curso 2012-2013. La tasa de éxito (OBIN_RA-003) o porcentaje entre el número de créditos aprobados y número de créditos presentados fue 99,37 en el curso 2009-2010, y 100 en los restantes cursos valorados. La tasa de graduación (OBIN_RA-004) o porcentaje entre el número de alumnos que se gradúan y el número de alumnos de nuevo ingreso fue 93,33 en el 2010-11, 93,75 en el 2011-2012 y 93,33 en el curso 2012-2013. La tasa de eficiencia (OBIN_RA-006) o porcentaje entre el número de créditos de los que debiera haberse matriculado un grupo de estudiantes y número de créditos de los que efectivamente se matricularon fue 94,12 en el curso 2009-2010, 100 en el 2010-2011 y en el 2011-2012 y 98,77 en el curso 2012-2013.

La evolución de estas tasas, en relación al ámbito temático en el que se desarrolla el Máster, es adecuada. Además, su estudio pormenorizado revela una coherencia entre todas ellas. Esta adecuación y esta coherencia se corresponden con las previsiones de la memoria de verificación. Estos resultados se valoran como muy adecuados.

Uno de los elementos que puede contribuir a estos resultados tan favorables es la proporción entre el número de profesores que imparten docencia en el Máster y el número de alumnos, que supera la cifra de 1. Este hecho, unido a la tutoría individualizada desde el primer momento contribuye a la mejora del rendimiento académico en general.

La fiabilidad de estos indicadores está avalada por los resultados de la UTEC de la UEx. Las herramientas para recabar datos son encuestas que se realizan al alumnado durante la realización del Máster (Encuestas de Satisfacción del Estudiante con la Actividad Docente) y al finalizar el mismo (Encuestas de Satisfacción General con la Titulación). Personal especializado se encarga de la realización (Comisión de Evaluación de Centro) y tratamiento estadístico de las mismas (UTEC de la UEx).

Los indicadores de rendimiento muestran que el alumnado sigue el desarrollo del Máster sin incidencias, sin que ningún alumno se vea obligado a abandonar los estudios por la imposibilidad de superar las materias en el número de convocatorias de que dispone para ello. Por eso entendemos que no hay motivo de colisión entre la aplicación de la normativa de permanencia y los indicadores de rendimiento.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- B

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALAN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Tabla 2. Resultados de las asignaturas que conforman el plan de estudios
- Tabla 4. Evolución de los principales indicadores del título
- Compl_01_Normativa Permanencia
- E03_CriteriosAdmision
- Justificación de la adecuación de los indicadores:
<http://www.unex.es/organizacion/unidades/utec/funciones/estadisticas-e-indicadores-universitarios>
- Compl_18_ENCUESTA SATISFACCIÓN DOCENTE MU CCYTC
- Compl_21_Encuestas de satisfacción UTEC:
<http://www.unex.es/organizacion/unidades/utec/funciones/encuestas-satisfaccion-docente/encuesta-de-satisfaccion-del-estudiante-con-la-actividad-docente>
- Previsión de rendimiento en la memoria de verificación
- E06_CertificadoAUDIT

7.2 La satisfacción de los estudiantes, del profesorado, de los egresados y de otros grupos de interés es adecuada.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

El análisis de la satisfacción de los grupos de interés se basa en los datos procedentes de las encuestas realizadas al alumnado sobre la actividad docente del profesorado de los cursos 2010-2011 y 2011-2012, así como del Informe Anual de la Satisfacción con las Titulaciones Oficiales del curso 2012-2013, todos ellos elaborados por la UTEC de la UEx.

El estudio del curso 2010-2011 ofrece datos sobre satisfacción docente en general, puntuadas de 0 (menor satisfacción) a 10 (grado más alto de satisfacción). En total hubo 31 encuestados y la satisfacción media se situó en 7,90. Catorce de los 31 encuestados presentaban un grado de satisfacción con la titulación superior a la media. Además sólo 5 encuestas se encontraron por debajo del valor de 6,89.

El informe del curso 2011-12 recoge información relativa al alumnado (número de veces que se ha matriculado de la asignatura, asistencia a clase, interés por la asignatura, grado de dificultad que percibe), la metodología docente (recursos didácticos empleados, habilidad del profesor para transmitir la información), la organización de las enseñanzas (adecuación de los contenidos y coordinación vertical y horizontal con otras asignaturas de la titulación), atención al estudiante (actitud receptiva y educada del profesor, fomento de la participación del alumno), evaluación (criterios de evaluación y revisión de exámenes) y cumplimiento de las obligaciones docentes (explicación con antelación del programa, objetivos, criterios y métodos de evaluación, asistencia a clase y puntualidad). La valoración conjunta de estos datos configura una imagen muy positiva de la impresión que tiene el alumnado del Máster Universitario de Ciencia y Tecnología de la Carne de la formación que recibe. De los datos se desprende que la inmensa mayoría de los alumnos son de primera matrícula, que la asistencia

a clase es muy alta, así como el interés por las asignaturas, cuya dificultad es percibida por el alumno como normal. Las valoraciones sobre metodología docente, organización de las enseñanzas, atención al estudiante, evaluación y obligaciones docentes del profesor son muy favorables, encontrándose por encima de la media de la UEx en todos los casos.

El informe anual de la satisfacción con las titulaciones oficiales describe un panorama igual de positivo, estimándose, sobre una puntuación máxima posible de 5, una media global de satisfacción por parte de los egresados de 4,3, y por parte del profesorado de 4,0. No se dispone de datos del grado de satisfacción con el Máster del PAS vinculado a la docencia en el mismo. No obstante, es necesario destacar, como aspecto mejorable, el bajo grado de participación en esta última encuesta, realizada vía telemática.

Estos buenos resultados de satisfacción también fueron reflejados en las encuestas realizadas por CCT tal y como se ha reflejado en apartados anteriores, en los que se comprobó que el 95% de los estudiantes estaba "totalmente satisfecho" o "satisfecho" con la titulación.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- C

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Tabla 4 Evolución de los principales indicadores del título
- Compl_18_ENCUESTA SATISFACCIÓN DOCENTE MU CCYTC
- Compl_21_Encuestas de satisfacción UTEC:
<http://www.unex.es/organizacion/unidades/utec/funciones/encuestas-satisfaccion-docente/encuesta-de-satisfaccion-del-estudiante-con-la-actividad-docente>

7.3 Los valores de los indicadores de inserción laboral de los egresados del título son adecuados al contexto científico, socio-económico y profesional del título.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

La UEx dispone de una Oficina de Orientación Laboral en coordinación con el 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.

La UTEC de la UEx, consciente de que la inserción laboral de los egresados está internacionalmente reconocida como uno de los indicadores fundamentales para el estudio de la calidad de un programa formativo, elabora, anualmente, informes de inserción laboral de los egresados de las distintas titulaciones que oferta la UEx. En el año 2013 se publicó el informe sobre los titulados del curso académico 2009-2010, que es el primero objeto de evaluación en el presente autoinforme. Para el Máster que nos ocupa se encuestó a 11 egresados. El porcentaje de egresados que se encontraban trabajando en el momento de la entrevista fue de 81,8 en el curso 2009-2010. Estos valoraron positivamente la formación recibida, 7,27 sobre 10 frente a una media de la UEx de 7.1. La formación teórica, práctica, instalaciones y equipos disponibles en las aulas, así como la gestión administrativa recibieron entre 6 y 7 puntos. Un poco más de la mitad respondieron afirmativamente a que volverían a cursar los mismos estudios y en la misma universidad, mientras que casi un 40% manifiestan que hubiera sido mejor estudiar otra cosa. El 82% aseguran haber realizado prácticas externas en empresas o instituciones ajenas a la UEx, con las que se encuentran muy satisfechos (7,2), aunque sólo lo vinculan moderadamente con su inserción laboral (5,2). Casi la mitad de los alumnos tuvieron alguna experiencia laboral durante sus estudios, tratándose en el 80% de un empleo remunerado con contrato. Después de finalizar los estudios encontraron un primer trabajo todos en Extremadura, con un tiempo medio de espera en torno a 3 meses, al amparo de contratos laborales temporales y, en la mitad de los casos, gracias a contactos personales o familiares, mayoritariamente en empresas privadas, con un sueldo entre 900 y 1500 euros, con una identificación de 6 sobre 10 entre titulación y perfil profesional. Actualmente trabajan el 82%, sólo la tercera parte coincide el trabajo actual con el primer trabajo. El 83,3% de todos los empleos actuales están en Extremadura, habiéndose obtenido sólo la quinta parte por contactos familiares. La mitad de ellos son contratos laborales y las tres cuartas partes temporales y en la privada, con un sueldo similar al primer empleo y una conexión similar entre formación universitaria y perfil profesional. Finalmente, la satisfacción con el trabajo es alta en cuanto a desarrollo profesional y personal, pero no tanto en cuanto a salario o estabilidad laboral.

Los estudios empleados en esta valoración están avalados por la fiabilidad de la institución que los elabora. Con el tiempo aumentará el número de encuestados y la perspectiva podrá ser mayor. En cualquier caso los resultados nos parecen adecuados en el entorno socio-económico y laboral actual y ponen de manifiesto: a) la inquietud de la UEx por orientar al alumnado hacia su futuro profesional, b) la clara orientación profesional del programa formativo del Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA:

- C

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Tabla 4. Evolución de los principales indicadores del título
- E18_ Informes de inserción laboral y datos de empleabilidad sobre los egresados del título