



# Informe de evaluación de la calidad y de los resultados del aprendizaje – Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

Curso 2018/2019

---

## 1.– Organización y desarrollo

1.1.– Análisis de los procesos de acceso y admisión, adjudicación de plazas, matrícula

### Oferta/Matrícula

Año académico: 2018/2019

**Estudio:** Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

**Centro:** Facultad de Veterinaria

**Datos a fecha:** 12-01-2020

---

Número de plazas de nuevo ingreso	30
Número de preinscripciones en primer lugar	(no definido)
Número de preinscripciones	(no definido)
Estudiantes nuevo ingreso	21

---

El número de preinscripciones, solicitudes de admisión y matrículas, según las convocatorias, ha sido el siguiente:

- Convocatoria de marzo-junio: 43 preinscripciones, 16 matrículas
- Convocatoria de septiembre: 13 preinscripciones, 5 matrículas

1.2.– Estudio previo de los estudiantes de nuevo ingreso

## Estudio previo de los estudiantes de nuevo ingreso

Año académico: 2018/2019

Estudio: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 12-01-2020

Nombre del estudio previo	Número de alumnos
Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	5
Graduado en Nutrición Humana y Dietética	5
No informado	5
Graduado en Química	4
Graduado en Veterinaria	1
Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	1

Las titulaciones de origen de los estudiantes se indican en la tabla que aparece arriba. Hay que indicar que los estudiantes que aparecen como de estudio previo no informado proceden de los grados en Biología (2), Biotecnología (1) y Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2). De los estudiantes matriculados, 16 proceden de la Universidad de Zaragoza y el resto son de las universidades de: Burgos, La Laguna, Complutense de Madrid, Alcalá de Henares y Rovira i Virgili.

### 1.3.— Nota media de admisión

No aplicable.

### 1.4.— Tamaño de los grupos

Existe un solo grupo en las clases de teoría de todas las asignaturas. Sin embargo, en las sesiones prácticas de la mayoría de asignaturas el grupo se divide en subgrupos dentro de cada sesión, para facilitar así el aprendizaje y adquisición de habilidades en el laboratorio. Si se dispusiese de un mayor número de profesores sería deseable desdoblarse los grupos en dos, aunque hay que tener en cuenta la dificultad, en algunos momentos del curso, para disponer de espacios para las clases, dado que hay que compartirlos con los otros grados y másteres que se imparten en el centro.

Como en cursos anteriores, en las asignaturas “Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en los alimentos” e “Investigación de microorganismos en alimentos, agua y ambiente: técnicas tradicionales y moleculares” se ha establecido un número máximo de 14 estudiantes, debido a que en las sesiones prácticas se trabaja con microorganismos y un grupo más pequeño permite un mejor manejo y control de los mismos. En otras asignaturas, aunque no se divide el grupo en dos, hay un profesor/a o personal investigador en formación de apoyo para el profesorado que está impartiendo la práctica.

Las sesiones de tutoría para la realización de trabajos se realizan en un grupo único o a nivel individual.

## 2.— Planificación del título y de las actividades de aprendizaje

2.1.— Modificación o incidencias en relación con las Guías Docentes, desarrollo docente, competencias de la titulación, organización académica...

No ha habido modificaciones sustanciales respecto a la memoria de titulación, en lo que se refiere a las guías docentes, las competencias o la organización académica.

Los estudiantes consideran que en algunas asignaturas obligatorias se comienza con una base muy elemental. Sugieren que podría comenzarse en un nivel más avanzado y dedicar una parte del tiempo a que los estudiantes pudieran realizar en clase parte de los trabajos en grupo, dado que debido a que el máster requiere muchas horas presenciales, a veces les resulta difícil encontrar tiempo, tanto para reunirse con los estudiantes del grupo como para realizar las tutorías con los profesores. Sin embargo, en algunas asignaturas, algunos estudiantes han indicado que les falta una base previa, dependiendo de la titulación de grado de la que proceden, por lo que hay que dedicar un tiempo extra a estos estudiantes en clase o mediante tutorías individuales. Esto podría resolverse estableciendo algunos complementos de formación o una plataforma digital “cero”, donde se pudiera colgar material bibliográfico para que dichos estudiantes alcancen el nivel necesario para abordar estas asignaturas.

Los estudiantes también consideran que en algunas asignaturas hay demasiadas actividades de evaluación y sería conveniente reducirlas, dado que además las asignaturas se solapan y por consiguiente, las fechas de entrega de trabajos también se solapan en algunos momentos del curso.

## 2.2.— Relacionar los cambios introducidos en el Plan de Estudios

Se ha obtenido la aprobación para la inclusión de dos asignaturas optativas nuevas en el máster en el Itinerario de Investigación, que se denominan “Análisis de metabolitos alimentarios en niveles traza” y “Estudio de la base química del aroma y sabor de los alimentos”, ambas de 3 ECTS. Estas asignaturas, que aportan un contenido novedoso y de gran interés al máster, se van a comenzar a impartir en el curso 2019-2020.

Se ha trasladado la impartición de algunas asignaturas de la tarde a la mañana, con el objetivo de intensificar la docencia en el primer cuatrimestre para que los estudiantes dispongan de más tiempo en el segundo cuatrimestre para realizar el Trabajo Fin de Máster.

Dado que se ha obtenido la aprobación por la Universidad de Zaragoza para que este máster se convierta en máster de referencia, se abordarán algunos cambios en el plan de estudios, como se refleja en este informe más adelante, que se refieren principalmente a la inclusión de prácticas externas curriculares y a un incremento en la carga de ECTS del Trabajo Fin de Máster.

## 2.3.— Coordinación docente y calidad general de las actividades de aprendizaje que se ofrecen al estudiante

En general, la coordinación docente se ha desarrollado sin grandes problemas, manteniendo en todo el curso una comunicación directa con los responsables de las asignaturas. La principal dificultad suele ser adecuar los horarios de las asignaturas, de forma que los profesores puedan compaginar la docencia del máster con la de los dos grados que se imparten en el centro.

Los estudiantes valoran positivamente las actividades prácticas de las asignaturas y opinan que la calidad es buena. Estas actividades prácticas les permiten adquirir destrezas y habilidades en el laboratorio que no habían podido adquirir en algunas de las titulaciones de grado de las que proceden, especialmente en el caso de los estudiantes del grado en Nutrición Humana y Dietética.

Los estudiantes valoran muy positivamente algunas asignaturas en las que las actividades prácticas conllevan el diseño experimental, la preparación de material y la ejecución del ensayo de forma autónoma, con la supervisión del profesor y con una puesta en común de los resultados para todos los estudiantes.

Los estudiantes opinan que en el máster realizan muchos trabajos en equipo, aspecto que consideran positivo, aunque a veces tienen dificultad para encontrar el tiempo necesario para desarrollar el trabajo de forma conjunta. Por otra parte, desde la comisión se plantea que sería conveniente que la composición de los equipos de trabajo fuera dirigida por los profesores para que estuvieran formados por estudiantes de diferentes titulaciones de origen, para enriquecer así el desarrollo del trabajo. También se sugiere la posibilidad de hacer una evaluación de cómo se está llevando a cabo ese trabajo en equipo, por parte de los profesores responsables de dichas asignaturas, y también una autoevaluación por parte de los estudiantes.

En cuanto a la docencia teórica, los estudiantes opinan que en algunas asignaturas sería conveniente disponer de material bibliográfico previamente a cursar la asignatura, para poder alcanzar más fácilmente el nivel que se exige para abordar los contenidos.

Respecto al reparto de los temas del Trabajo Fin de Máster, ha habido problemas con algunos estudiantes descontentos porque los profesores que ofertaban algunos temas preferían a estudiantes de determinadas titulaciones de grado. Además, los estudiantes opinan que los créditos del TFM, se quedan muy escasos para el tiempo y el esfuerzo que se invierten en él.

### 3.— Personal académico

#### 3.1.— Valoración de la adecuación de la plantilla docente a lo previsto en la memoria de verificación

##### Tabla de estructura del profesorado

Año académico: 2018/2019

Estudio: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 13-10-2019

Categoría	Total	%	En primer curso	Nº total sexenios	Nº total quinquenios	Horas impartidas	%
Cuerpo de Catedráticos de Universidad	11	26,83	11	51	64	239,5	27,17
Cuerpo de Profesores Titulares de Universidad	14	34,15	14	35	66	372,1	42,22
Profesor Contratado Doctor	3	7,32	3	6	0	59,6	6,76
Profesor Ayudante Doctor	3	7,32	3	2	0	16,5	1,87
Profesor Asociado	6	14,63	6	0	0	103,6	11,76
Profesor Emérito	1	2,44	1	0	0	35,0	3,97
Personal Investigador en Formación	2	4,88	2	0	0	31,0	3,52
Personal Docente, Investigador o Técnico	1	2,44	1	0	0	24,0	2,72
<b>Total personal académico</b>	<b>41</b>	<b>100,00</b>	<b>41</b>	<b>94</b>	<b>130</b>	<b>881,3</b>	<b>100,00</b>

El número de profesores dedicados a la impartición del máster ha sido de 41. El profesorado está constituido por un 34,2% de profesores titulares, un 26,8% de catedráticos y el resto, contratados doctores (7,3%), ayudantes doctores (7,3%), asociados (14,6%), personal investigador (4,9%) y 1 profesor emérito, todos ellos con una extensa experiencia docente y de investigación, como así lo acredita el número total acumulado de 130 quinquenios y 94 sexenios. Sin embargo, la necesidad de profesorado es evidente, si consideramos que las áreas principalmente implicadas en el máster tienen una sobrecarga docente, y teniendo en cuenta que en algunas actividades sería conveniente desdoblarse el grupo en dos.

Como en pasadas ediciones, los estudiantes valoran positivamente la participación de colaboradores externos en el desarrollo de algunas asignaturas, puesto que pueden conocer diferentes enfoques de las materias que se imparten. Algunos de estos profesores vienen invitados dentro del programa Expertia.

#### 3.2.— Valoración de la participación del profesorado en cursos de formación del ICE, congresos

En el curso 2018-2019 los profesores que imparten clases en el máster han participado en 14 proyectos de innovación docente, 14 cursos del ICE y presentado una comunicación en las XIII Jornadas de Innovación Docente de la Universidad de Zaragoza.

3.3.— Valoración de la actividad investigadora del profesorado del título (Participación en Institutos, grupos de investigación, sexenios, etc...) y su relación con la posible mejora de la docencia y el proceso de aprendizaje

El número de sexenios de investigación acumulados de los profesores que participan en el máster es muy elevado, de 94, lo que indica la dedicación investigadora del profesorado. Esta dedicación se demuestra por la intensa actividad que tienen los profesores, dirigiendo numerosos proyectos de investigación nacionales y europeos, así como proyectos de colaboración con empresas del sector agroalimentario.

Los Trabajos Fin de Máster son dirigidos principalmente por los profesores/as implicados en la docencia del máster, aunque también participan como directores profesores/as doctores de otros departamentos de la Universidad de Zaragoza y también de otros centros de investigación como el CITA, o incluso de empresas, aunque todavía la participación de las empresas es baja y se pretende promocionar la colaboración de estas en el futuro, especialmente cuando se implante este máster como máster de referencia, puesto que incluirá prácticas externas curriculares.

Los profesores implicados en el máster están en su mayoría adscritos a los siguientes institutos de investigación: Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2) y el Instituto de Biocomputación y Física de Sistemas Complejos (BIFI).

Los grupos de investigación reconocidos por el Gobierno de Aragón en el curso 2018-2019, a los que pertenecían los profesores que impartieron el máster fueron los siguientes:

- Análisis y evaluación de la seguridad alimentaria (AESAs), IP Dr. Agustín Ariño Moneva (<http://ia2.unizar.es/grupos/a01-analisis-y-evaluacion-de-la-seguridad-alimentaria-aesa>).
- Calidad y tecnología de la carne, IP Dr. José Antonio Beltrán Gracia (<http://ia2.unizar.es/grupos/a04-calidad-ytecnologia-de-la-carne>).
- Bioquímica de proteínas de la leche, IP Dr. Miguel Calvo Rebollar (<http://ia2.unizar.es/grupos/a18-grupo-debioquimica-de-proteinas-de-la-leche>).
- Nuevas tecnologías de procesado de alimentos, IP Dr. Santiago Condón Usón (<http://ia2.unizar.es/grupos/a20-nuevas-tecnologias-de-procesado-de-alimentos>).
- Alimentos de origen vegetal, IP Dr. Jesús Val Falcón (<http://ia2.unizar.es/grupos/t41-alimentos-de-origenvegetal>).
- Tecnología y genética porcina, IP Dr. Pascual López Buesa (<http://ia2.unizar.es/grupos/a51-tecnologia-ygenetica-porcina>).
- Laboratorio de análisis del aroma y enología. IP Dr. Vicente Ferreira González (<http://laae.unizar.es>).

## 4.— Personal de apoyo, recursos materiales y servicios

4.1.— Valoración de la adecuación de los recursos e infraestructura a la memoria de verificación

Las principales dificultades en la impartición del máster se producen en la utilización de aulas informáticas, dado el elevado número de actividades de aprendizaje que se realizan con el apoyo de ordenadores. La mayoría de las asignaturas obligatorias del máster requieren la utilización de ordenador en clase y al cursarlas todos los estudiantes matriculados, son necesarias aulas informáticas de cierta

capacidad (más de 25 estudiantes), y la facultad solo dispone de dos aulas de este tipo. A veces, hay que recurrir a impartir estas clases en las aulas convencionales y que los estudiantes trabajen con sus ordenadores portátiles, pero no hay posibilidad de conectarlos a la red eléctrica en dichas aulas.

En cuanto a los recursos utilizados en la impartición de las clases prácticas del máster, dado que no hay financiación para material, se organizan de manera que se puedan utilizar recursos de los que disponen los grupos de investigación implicados en la docencia del máster. Respecto a los espacios y equipamientos contamos con los laboratorios del Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos y de la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, como se indicaba en la memoria de verificación.

4.2.— Análisis y valoración de las prácticas externas curriculares: Número de estudiantes, instituciones participantes, rendimiento, grado de satisfacción y valoración global del proceso

En este máster no existen prácticas curriculares.

4.3.— Prácticas externas extracurriculares

Dado el gran interés de algunos estudiantes que lo cursan en realizar las prácticas de forma extracurricular se organiza una reunión a principio de curso con personal de Universa, en la que se les informa de cómo pueden llevarlas a cabo. En el máster de referencia que ha sido aprobado por la Universidad de Zaragoza, se ha planteado incluir prácticas externas curriculares que supondrán una carga de 12 ECTS, dado que el máster se amplía de 60 a 90 ECTS. Este aumento se llevará a cabo incrementando también la carga del Trabajo Fin de Máster de 12 a 30 ECTS. Este incremento ya se venía reclamando en los últimos cursos del máster actual, tanto por los estudiantes como por los directores, dado que el nivel experimental de los Trabajos Fin de Máster es muy elevado y los estudiantes dedican muchas más horas que las reconocidas. Además, se pretende que en el máster de referencia se puedan realizar algunos Trabajos Fin de Máster derivados de la actividad desarrollada en las prácticas externas curriculares en empresa.

4.4.— Análisis y valoración del programa de movilidad: Número de estudiantes enviados y acogidos, universidades participantes, rendimiento, grado de satisfacción y valoración global del proceso

#### Estudiantes en planes de movilidad

Año académico: 2018/2019

Titulación: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

Datos a fecha: 12-01-2020

Centro	Estudiantes enviados	Estudiantes acogidos
Facultad de Veterinaria	0	(no definido)

Los estudiantes del máster no han realizado ninguna acción de movilidad en el curso 2018-2019. Como ya se ha comentado en informes anteriores, es difícil que los estudiantes del máster realicen movilidad en el extranjero, pues al ser un máster que se imparte en un año es complicado cumplir los plazos de solicitud de plazas y ayudas, salvo para aquellos estudiantes que han cursado estudios de grado en nuestro centro o aquellos que hayan decidido con mucha antelación matricularse en este máster.

## 5.— Resultados de aprendizaje

### 5.1.— Distribución de calificaciones por asignatura

#### Distribución de calificaciones

Año académico: 2018/2019

Estudio: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 12-01-2020

Curso	Código	Asignatura	No											
			pre	% Sus	% Apr	% Not	% Sob	% MH	% Otr	%				
1	63000	Escritura de textos académicos científicos en lengua inglesa	0	0,0	0	0,0	14	70,0	5	25,0	1	5,0	0	0,0
1	63001	Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados	0	0,0	0	0,0	11	52,4	9	42,9	1	4,8	0	0,0
1	63002	Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías analíticas	0	0,0	1	5,0	12	60,0	5	25,0	2	10,0	0	0,0
1	63003	Técnicas estadísticas, diseño de experimentos y modelización	0	0,0	0	0,0	13	65,0	6	30,0	1	5,0	0	0,0
1	63004	Análisis sensorial de los alimentos	0	0,0	0	0,0	2	40,0	1	20,0	2	40,0	0	0,0
1	63005	Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en los alimentos	0	0,0	0	0,0	7	58,3	4	33,3	1	8,3	0	0,0
1	63008	Herramientas moleculares para la ciencia de los alimentos	0	0,0	0	0,0	2	28,6	4	57,1	1	14,3	0	0,0
1	63009	Investigación de microorganismos en alimentos, agua y ambiente: técnicas tradicionales y moleculares	0	0,0	0	0,0	7	53,8	5	38,5	1	7,7	0	0,0
1	63010	Investigación de mohos y micotoxinas en alimentos	0	0,0	0	0,0	1	8,3	10	83,3	1	8,3	0	0,0
1	63011	Metodología para el estudio de la inactivación y supervivencia microbiana	0	0,0	2	20,0	4	40,0	4	40,0	0	0,0	0	0,0
1	63012	Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios	0	0,0	0	0,0	2	25,0	6	75,0	0	0,0	0	0,0
1	63013	Reología y análisis de la textura de los alimentos	0	0,0	0	0,0	1	20,0	3	60,0	1	20,0	0	0,0
1	63014	Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos	0	0,0	0	0,0	7	50,0	5	35,7	2	14,3	0	0,0
1	63015	Avances en la tecnología de los alimentos de origen vegetal	0	0,0	0	0,0	0	0,0	7	87,5	1	12,5	0	0,0
1	63016	Avances y control de calidad de la carne y el pescado	0	0,0	0	0,0	8	72,7	2	18,2	1	9,1	0	0,0
1	63017	Avances en la tecnología y el control de calidad de los productos lácteos	0	0,0	0	0,0	5	50,0	3	30,0	2	20,0	0	0,0
1	63018	Avances en nutrición, alimentación y salud	0	0,0	0	0,0	2	33,3	2	33,3	2	33,3	0	0,0
1	63020	Nuevas herramientas en seguridad alimentaria	0	0,0	0	0,0	0	0,0	13	100,0	0	0,0	0	0,0
1	63021	Nuevas tecnologías de procesado de los alimentos	0	0,0	2	13,3	10	66,7	2	13,3	1	6,7	0	0,0
1	63022	Peligros emergentes en la cadena alimentaria	0	0,0	0	0,0	4	28,6	10	71,4	0	0,0	0	0,0
1	63023	Trabajo fin de Máster	2	9,1	0	0,0	1	4,5	6	27,3	8	36,4	5	22,7

Las calificaciones obtenidas por los estudiantes han sido satisfactorias, con un 0% de suspensos, un 2,3 % de aprobados, un 44,8 % de notables, un 43,3 % de sobresalientes y un 9,6 % de matrículas de honor, respecto del total de asignaturas. Hay que destacar que en la tabla que se incluye solo hay 17 Trabajos Fin de Máster contabilizados, y no están incluidos los que se presentaron en la convocatoria de diciembre. En total, se obtuvieron las siguientes calificaciones: 1 aprobado, 6 notables, 8 sobresalientes y 5 matrículas de honor, calificaciones que podemos considerar muy satisfactorias.

## 5.2.– Análisis de los indicadores de resultados del título

### Análisis de los indicadores del título

Año académico: 2018/2019

Titulación: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

Centro: Facultad de Veterinaria

Datos a fecha: 12-01-2020

Curso	Cód As	Asignatura	Mat	Rec Equi Conv	Apro	Susp	No pre	Tasa éxito	Tasa rend
<b>Cód As:</b> Código Asignatura   <b>Mat:</b> Matriculados   <b>Apro:</b> Aprobados   <b>Susp:</b> Suspendidos   <b>No Pre:</b> No presentados   <b>Tasa Rend:</b> Tasa Rendimiento									
1	63000	Escritura de textos académicos científicos en lengua inglesa	20	0	20	0	0	100.00	100.00
1	63001	Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados	21	0	21	0	0	100.00	100.00
1	63002	Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías analíticas	20	0	20	0	0	100.00	100.00
1	63003	Técnicas estadísticas, diseño de experimentos y modelización	20	0	20	0	0	100.00	100.00
1	63004	Análisis sensorial de los alimentos	5	0	5	0	0	100.00	100.00
1	63005	Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en los alimentos	12	0	12	0	0	100.00	100.00
1	63008	Herramientas moleculares para la ciencia de los alimentos	7	0	7	0	0	100.00	100.00
1	63009	Investigación de microorganismos en alimentos, agua y ambiente: técnicas tradicionales y moleculares	13	0	13	0	0	100.00	100.00
1	63010	Investigación de mohos y micotoxinas en alimentos	12	0	12	0	0	100.00	100.00
1	63011	Metodología para el estudio de la inactivación y supervivencia microbiana	10	0	10	0	0	100.00	100.00
1	63012	Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios	8	0	8	0	0	100.00	100.00
1	63013	Reología y análisis de la textura de los alimentos	5	0	5	0	0	100.00	100.00
1	63014	Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos	14	0	14	0	0	100.00	100.00
1	63015	Avances en la tecnología de los alimentos de origen vegetal	8	0	8	0	0	100.00	100.00
1	63016	Avances y control de calidad de la carne y el pescado	11	0	11	0	0	100.00	100.00
1	63017	Avances en la tecnología y el control de calidad de los productos lácteos	10	0	10	0	0	100.00	100.00
1	63018	Avances en nutrición, alimentación y salud	6	0	6	0	0	100.00	100.00
1	63020	Nuevas herramientas en seguridad alimentaria	13	0	13	0	0	100.00	100.00
1	63021	Nuevas tecnologías de procesado de los alimentos	15	0	15	0	0	100.00	100.00
1	63022	Peligros emergentes en la cadena alimentaria	14	0	14	0	0	100.00	100.00
1	63023	Trabajo fin de Máster	22	0	20	0	2	100.00	90.91

La tasa de éxito y la tasa de rendimiento han sido del 100 % en todas las asignaturas, como se refleja en la tabla del análisis de los indicadores de los resultados del máster. Estos datos reflejan, por una parte, el elevado interés de los estudiantes por las asignaturas del máster, y por otra parte, son la consecuencia de



que en muchas asignaturas se lleva un sistema de tutorización de los estudiantes muy directo en lo que se refiere a las actividades de aprendizaje. Por ello, el aprovechamiento académico es elevado y las actividades de evaluación continua son superadas por la totalidad de los estudiantes.

5.3.— Acciones implementadas en el título para fomentar que los estudiantes participen activamente en su proceso de aprendizaje y que esto sea reflejado en los criterios de evaluación

En la parte práctica de una asignatura del Itinerario de Investigación los estudiantes tienen que planificar al 100% un ensayo, que es a la vez actividad de aprendizaje y de evaluación, en la que la participación es por tanto muy activa.

También hay otras dos asignaturas en las que se elaboran los resultados de la parte práctica para una exposición oral, en la que se discuten los resultados entre todos, resultando también una actividad muy formativa y participativa.

## 6.— Satisfacción y rendimiento

6.1.— Tasas globales del título

6.1.1.— Tasas de éxito/rendimiento/eficiencia

### Tasas de éxito/rendimiento/eficiencia

**Titulación:** Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos  
**Centro:** Facultad de Veterinaria  
**Datos a fecha:** 12-01-2020

Curso	Éxito	Rendimiento	Eficiencia
2015-2016	100.00	99.28	100.00
2016-2017	100.00	93.92	100.00
2017-2018	99.36	96.08	98.21
2018-2019	100.00	98.06	99.01

6.1.2.— Tasas de abandono/graduación

### Tasas de abandono/graduación

**Titulación:** Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos  
**Centro:** Facultad de Veterinaria  
**Datos a fecha:** 12-01-2020

Curso de la cohorte de nuevo ingreso (*)	Abandono	Graduación
2015-2016	0.00	96.30
2016-2017	4.76	90.48
2017-2018	4.35	91.30

(\*) El curso de la cohorte de nuevo ingreso muestra el curso académico de inicio de un conjunto de estudiantes que acceden a una titulación por preinscripción. Los datos de la tasa de graduación y abandono de una cohorte en el curso académico 'x' estarán disponibles a partir del curso 'x+n', donde 'n' es la duración en años del plan de estudios.

La tasa de éxito, rendimiento y eficiencia han sido del 100, 100 y 98,68 %, respectivamente, valores satisfactorios y algo superiores a los del curso anterior.

La tasa de abandono es nula y la de graduación no llega todavía al 100% debido a que faltan por contabilizar los Trabajos Fin de Máster de la última convocatoria de diciembre.

6.2.— Evaluación del grado de satisfacción de los diferentes agentes implicados en el título

6.2.1.— Valoración de la satisfacción de los estudiantes con la formación recibida

El valor de la satisfacción global de los estudiantes con la titulación ha sido de 4,25 sobre 5 puntos y desglosándolo por los aspectos evaluados son: atención al alumno, 3,97; plan de estudios y desarrollo de la formación, 3,59; recursos humanos 4,79; recursos materiales y servicios, 4,07 y gestión, 4,33. Podemos decir que, aunque hay margen de mejora, la valoración global del máster es positiva.

La evaluación docente de las asignaturas impartidas ha sido satisfactoria con un valor medio de todas ellas de 4,51 (rango entre 3,71 a 4,98) y la evaluación de la enseñanza de 4,32 (rango entre 3,54-4,89).

6.2.2.— Valoración de la satisfacción del Personal Docente e Investigador

El número de respuestas del PDI ha sido bajo, de un 23,81% y el valor medio de la satisfacción general de 4,1. Entre las respuestas abiertas de los profesores estos han indicado un único comentario:

“La impartición de clases a partir de las 19:00 horas no considero que sea muy adecuado para garantizar la concentración del estudiante. Establecer un horario de las asignaturas más ordenado”.

Esta opinión es compartida por la mayor parte del profesorado del máster y se plantea la reorganización de la programación del máster el curso que viene, especialmente si se implanta el máster de referencia. Se podrían impartir simultáneamente asignaturas de los dos itinerarios con el objetivo de acortar la extensión de las clases en el tiempo, utilizando además más horarios de mañana.

6.2.3.— Valoración de la satisfacción del Personal de Administración y Servicios

El número de respuestas del PAS ha sido bajo, de un 18,95% y el valor medio de la satisfacción general de 3,67. Hay que tener en cuenta que no todo el PAS tiene una relación directa con la impartición del máster, por lo que no contestan a la encuesta.

## 7.— Orientación a la mejora

7.1.— Aspectos susceptibles de mejora en la organización, planificación docente y desarrollo de las actividades del título derivados del análisis de todos y cada uno de los apartados anteriores para su inclusión en el PAIM

Se plantean los siguientes aspectos de mejora:

Mejorar la comunicación de los cambios de clases, aunque se actualiza la programación en la web, sería conveniente que se comunicase de forma directa a los estudiantes.

Fomentar el trabajo en grupos sobre proyectos concretos respecto a clases teóricas convencionales. Los resultados de los proyectos de cada equipo se presentan al resto de los estudiantes. Los profesores actúan como consultores y no dando clases convencionales. De esta forma, los estudiantes se preparan para la forma real de trabajo (trabajo sobre proyectos concretos, relacionando conocimientos, usando bases de datos, trabajo en equipo, etc.) ya que todos parten de una buena base. Sería interesante formar los equipos distribuyendo los alumnos de forma equilibrada en función de su formación de grado. Así cada miembro del equipo aprovecha los conocimientos complementarios del resto de sus compañeros.

Diseñar una plataforma “cero” donde se pueda depositar material de referencia para aquellos estudiantes que quieran revisar previamente si sus conocimientos se adaptan a la base que se requiere que tengan para adquirir correctamente las competencias que se plantean en las asignaturas.

Comenzar las clases en septiembre para poder finalizar antes las clases teóricas y prácticas, y disponer así de más tiempo para que los estudiantes realicen el Trabajo Fin de Máster, especialmente cuando tienen la intención de presentarlo en la primera convocatoria.

Distribuir mejor las asignaturas optativas de los dos itinerarios entre los dos cuatrimestres para que el reparto de las clases sea más equilibrado a lo largo del curso, y simultanearlas para acortar la extensión en el tiempo.

Aumento de espacios como aulas informáticas, bien aumentando el número o acondicionando las aulas normales para que todos los estudiantes puedan trabajar con sus ordenadores portátiles conectados a la red eléctrica.

Disponer de la oferta de número de temas suficientes para el desarrollo del TFM al inicio de curso. De este modo todos los alumnos tendrán las mismas posibilidades de elección de tema, así como realizar las entrevistas de manera más rápida y poder organizar en el tiempo los trabajos.

Revisar en algunas asignaturas las actividades de evaluación para que no sea un número tan elevado.

## 7.2.— Aspectos especialmente positivos que se considere pueden servir de referencia para otras titulaciones (Buenas prácticas)

Los estudiantes opinan que uno de los aspectos positivos de este máster es la atención que los profesores dan a los estudiantes, ya que están siempre disponibles y les atienden muy bien. La comunicación entre los profesores y los estudiantes es directa y muy fluida. Algunos estudiantes destacan que no han tenido una experiencia similar en el grado que cursaron, por lo que lo valoran muy positivamente.

La atención de la coordinación a los estudiantes en el periodo de matrícula para la elección de las asignaturas ha sido valorada muy positivamente por los estudiantes.

Por último, en las asignaturas del itinerario de investigación, los estudiantes opinan que se siguen buenas prácticas, que son muy útiles tanto para las personas con 'experiencia' como sin experiencia en el laboratorio.

La multidisciplinariedad del perfil del profesorado con miembros procedentes de diversos departamentos universitarios es muy positiva para los estudiantes. También es muy positiva la participación de profesionales externos en una de las asignaturas, y se debería potenciar en más asignaturas.

La carga de docencia práctica es elevada y este es un aspecto muy positivo para los estudiantes, especialmente para los que proceden de titulaciones de grado en las que no tienen tantas actividades de laboratorio.

El trabajo autónomo también se valora como un aspecto positivo de este máster.

En el máster también se llevan a cabo un número elevado de seminarios en los que se evalúa la participación de los estudiantes estableciendo debate sobre diferentes temas presentados por ellos, actividad muy valorada por los estudiantes.

Los seminarios dedicados a tutorías dirigidos a todo el grupo de manera conjunta realizados en alguna asignatura son considerados de gran interés por los estudiantes.

## 7.3.— Respuesta a las RECOMENDACIONES contenidas en los informes de seguimiento, acreditación (ACPUA) o verificación (ANECA)

### 7.3.1.— Valoración de cada recomendación

Las recomendaciones que hizo la subcomisión de evaluación de titulaciones de la ACPUA en mayo de 2019 en el informe favorable para la renovación de la acreditación del máster fueron las siguientes:

- Contemplar la posibilidad de modificar el apartado de la memoria verificada referido a las titulaciones a las que va destinado este máster y/o considerar para ellas los correspondientes complementos formativos.

Se contemplará en el futuro en el marco del máster de referencia cuando se implante.

- Ejecutar los Planes de Innovación y Mejora o volver a incluir en los siguientes aquellas propuestas que no han podido llegar a cumplirse.

Se seguirá esta recomendación en el futuro, aunque hay algunos puntos de los planes de innovación y mejor que ya se han incluido en los siguientes planes, en el caso de que no se hubieran resuelto.

- Informar al potencial estudiantado de la titulación con antelación suficiente sobre becas y programas de movilidad.

Se dirigirá esta recomendación al vicedecanato de relaciones internacionales del centro.

- Mejorar la participación y la implicación en las encuestas de satisfacción de los diferentes colectivos implicados en la titulación.

Se intenta todos los cursos pero los resultados no son todo lo satisfactorios que se pretende.

- Realizar el seguimiento institucional de egresados y su inserción laboral.

Este seguimiento se debería realizar de una forma institucional por la universidad diseñando un sistema para ello.

- Potenciar el itinerario de especialización de la titulación.

Es posible que se pueda realizar si se consigue reconocimiento en el plan de ordenación docente y por consiguiente, más profesores con el máster de referencia.

### 7.3.2.— Actuaciones realizadas o en marcha

- Ejecutar los Planes de Innovación y Mejora o volver a incluir en los siguientes aquellas propuestas que no han podido llegar a cumplirse.

Hay algunos puntos de los planes de innovación y mejora que ya se incluían en los siguientes planes, en el caso de que no se hubieran resuelto.

- Informar al potencial estudiantado de la titulación con antelación suficiente sobre becas y programas de movilidad.

En las reuniones que se organizan con los estudiantes de los grados que se imparten en el centro para informar de los programas de movilidad, se les informa a los del último curso sobre la posibilidad de participar en estos programas también cuando se está cursando el máster.

### 7.4.— Situación actual de las acciones propuestas en el último Plan Anual de Innovación y Mejora. Situación actual de cada acción: ejecutada, en curso, pendiente o desestimada

Las acciones propuestas en el último Plan Anual de Innovación y Mejora se encuentran en la siguiente situación:

1. Desarrollo de proyectos de innovación docente.

Pendiente

2. Facilitar la realización de prácticas extracurriculares.

En curso. Se han realizado reuniones de los estudiantes con el personal de la oficina de Universa para informar sobre la posibilidad de realizar prácticas extracurriculares en empresa, habiéndose realizado una estancia de prácticas.

3. Mejora de la distribución de las asignaturas en el curso.

En curso. Se han concentrado las asignaturas obligatorias y algunas optativas en el primer cuatrimestre, aunque la distribución equilibrada de las optativas de ambos itinerarios en el tiempo es complicada debido a la disponibilidad del profesorado, que tiene una carga docente importante en los grados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y en Veterinaria

4. Integración y coordinación de las actividades de aprendizaje.

En curso.

5. Reducir la carga de los trabajos de tipo autónomo.

En curso. Se han reducido en alguna asignatura.

6. Mejora de la disponibilidad de aulas con recursos informáticos.

Pendiente. Aunque se han electrificado las mesas de espacios comunes como la biblioteca del centro, no existen todavía aulas con este tipo de mesas para que los estudiantes conecten sus ordenadores portátiles en el transcurso de la clase.

6. Dotación de material para actividades prácticas.

Pendiente. No se ha obtenido financiación para realizar las prácticas del máster.

7. Participación de especialistas de otras universidades o centros de investigación.

En curso. Se ha consolidado la participación de especialistas ajenos a la universidad en algunas asignaturas, aunque son todos de centros de Zaragoza, puesto que mientras no haya financiación no se puede invitar a especialistas de otras universidades o centros de investigación.

8. Adecuación del encargo docente del profesorado

No se ha conseguido que la docencia debida a la impartición de las asignaturas del máster se compute en el POD.

9. Flexibilización de las encuestas

Pendiente. No se ha conseguido una mayor flexibilidad en las fechas de realización de las encuestas para aquellas asignaturas que se imparten entre los dos cuatrimestres.

## 8.— Reclamaciones, quejas, incidencias

No ha habido reclamaciones por los mecanismos institucionales establecidos. Todas las incidencias que se han ido produciendo en el máster de tipo organizativo o académico se han ido resolviendo cuando los estudiantes, de forma individual o a través de la delegada, han informado a la coordinadora.

## 9.— Fuentes de información

Las fuentes de información utilizadas para realizar este informe han sido las siguientes:

- Reuniones realizadas con los estudiantes del máster a lo largo del curso y al finalizar el curso.
- Comunicaciones recibidas de los profesores que imparten docencia en el máster.
- Informes de evaluación de la enseñanza de las asignaturas del máster.
- Informes de evaluación de la enseñanza de la titulación.
- Informe de satisfacción de los estudiantes con la titulación.
- Informe de satisfacción del PDI con la titulación.
- Informe de satisfacción del PAS con la titulación.

- Reunión de la Comisión de Evaluación de la Calidad.

## 10.— Datos de la aprobación

10.1.— Fecha de aprobación (dd/mm/aaaa)

27/01/2020

10.2.— Aprobación del informe

La Comisión de Evaluación de la Calidad del Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos se ha reunido dos veces. La primera reunión se celebró el 18 de diciembre de 2019 y en ella se comenzó la elaboración del informe. Los miembros de la comisión fueron trabajando los diferentes puntos del informe hasta la segunda reunión que se celebró el 23 de enero de 2020, en la que se finalizó el informe con la aprobación de todos los miembros de la comisión que votaron a favor. A esta reunión asistieron los siguientes miembros de la comisión:

Representantes del PDI: M<sup>a</sup> del Carmen Rota García y Chelo Ferreira González

Representantes de los estudiantes: Maria Ubieto López y Víctor Baquero Aznar (David Carmona Andrés estuvo ausente por enfermedad)

Experto externo del centro: Luis Mata Vallespín

Experto externo del rector: Emilio Royo Vázquez

Coordinadora: M<sup>a</sup> Lourdes Sánchez Paniagua

---

TITULACIÓN: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos (566)

AÑO: 2018-19

SEMESTRE: Global

Centro: Facultad de Veterinaria

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
244	129	52.87%	4.32

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media				Asig	Desviación %
				A	B	C	D		
Escritura de textos académicos científicos en lengua inglesa (63000)	20	18	90.0	4.63	4.76	4.53	4.72	4.65	7.64%
Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados (63001)	21	7	33.33	4.1	3.89	3.77	3.29	3.85	-10.88%
Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de	20	8	40.0	4.17	3.82	4.1	3.25	3.96	-8.33%
Técnicas estadísticas, diseño de experimentos y modelización (63003)	20	14	70.0	4.0	4.0	3.87	3.79	3.94	-8.8%
Análisis sensorial de los alimentos (63004)	5	2	40.0	5.0	4.9	5.0	5.0	4.96	14.81%
Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en los alimentos (63005)	12	9	75.0	4.71	4.69	4.69	4.89	4.71	9.03%
Herramientas moleculares para la ciencia de los alimentos (63008)	7	5	71.43	4.47	4.24	4.28	4.4	4.31	-0.23%
Investigación de microorganismos en alimentos, agua y ambiente: técnicas	13	4	30.77	4.42	4.15	3.85	3.5	4.05	-6.25%
Investigación de mohos y micotoxinas en alimentos (63010)	12	9	75.0	4.71	4.69	4.78	4.67	4.73	9.49%
Metodología para el estudio de la inactivación y supervivencia microbiana (63011)	10	2	20.0	4.5	4.7	4.9	5.0	4.75	9.95%
Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios (63012)	8	4	50.0	4.33	4.63	4.55	4.75	4.55	5.32%
Reología y análisis de la textura de los alimentos (63013)	5	3	60.0	4.11	4.27	4.5	4.0	4.3	-0.46%
Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos (63014)	14	6	42.86	4.44	4.33	4.1	4.17	4.26	-1.39%
Avances en la tecnología de los alimentos de origen vegetal (63015)	8	6	75.0	4.22	3.93	3.9	4.0	3.99	-7.64%
Avances y control de calidad de la carne y el pescado (63016)	11	5	45.45	4.93	4.88	4.88	4.8	4.89	13.19%
Avances en la tecnología y el control de calidad de los productos lácteos (63017)	10	7	70.0	4.43	4.26	4.29	4.57	4.33	0.23%
Avances en nutrición, alimentación y salud (63018)	6	2	33.33	3.5	3.9	3.3	3.0	3.54	-18.06%
Nuevas herramientas en seguridad alimentaria (63020)	13	7	53.85	4.43	4.46	4.29	4.14	4.37	1.16%
Nuevas tecnologías de procesado de los alimentos (63021)	15	6	40.0	3.83	3.9	3.46	3.67	3.71	-14.12%
Peligros emergentes en la cadena alimentaria (63022)	14	5	35.71	4.72	4.72	4.4	4.6	4.6	6.48%
Sumas y promedios	244	129	52.87	4.4	4.36	4.27	4.23	4.32	0.0%

---

Bloque A: Información y Planificación  
Bloque B: organización de las enseñanzas  
Bloque C: Proceso de enseñanza/aprendizaje  
Bloque D: Satisfacción Global  
Asignatura: Media de todas las respuestas  
Desviación: Sobre la media de la Titulación.





CENTRO:	Facultad de Veterinaria (105)	Posibles					Nº	Tasa					Media	
		95					respuestas	respuesta					3.43	
		Frecuencias					% Frecuencias					media		
		N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5	
1.	Información disponible sobre las titulaciones que se imparten en el Centro	2	1	1	4	5	5	11%	6%	6%	22%	28%	28%	3.75
2.	Comunicación con los responsables académicos y/o administrativos en relación	1	2	2	4	9		6%	11%	11%	22%	50%		3.18
3.	El profesorado del Centro (accesibilidad, comunicación...)	1	1	1	2	11	2	6%	6%	6%	11%	61%	11%	3.71
4.	Estudiantes del Centro (comunicación, trato...).	1		1	1	10	5	6%		6%	6%	56%	28%	4.12
5.	Respuesta a tus sugerencias y reclamaciones, en su caso	2	2	1	6	7		11%	11%	6%	33%	39%		3.12
<b>BLOQUE: INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN</b>													<b>3.58</b>	
6.	Amplitud y adecuación de los espacios donde desarrolla su trabajo.	1	3	1	2	10	1	6%	17%	6%	11%	56%	6%	3.29
7.	Adecuación de los recursos materiales y tecnológicos para las tareas	1	4	4	2	7		6%	22%	22%	11%	39%		2.71
8.	Plan de Formación para el personal de Admón. y Servicios.	1	3	4	8	1	1	6%	17%	22%	44%	6%	6%	2.59
9.	Servicios en materia de prevención de riesgos laborales	1	2	1	9	5		6%	11%	6%	50%	28%		3.0
<b>BLOQUE: RECURSOS</b>													<b>2.9</b>	
10.	Organización del trabajo dentro de su Unidad	1	1	1	3	9	3	6%	6%	6%	17%	50%	17%	3.71
11.	Adecuación de conocimientos y habilidades al trabajo que desempeña.	1		1	2	10	4	6%		6%	11%	56%	22%	4.0
<b>BLOQUE: GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO</b>													<b>3.85</b>	
12.	Nivel de satisfacción global con la gestión académica y administrativa del	1	1	2	3	10	1	6%	6%	11%	17%	56%	6%	3.47
13.	Nivel de satisfacción global con otros servicios y recursos del Centro	2	1		2	10	3	11%	6%		11%	56%	17%	3.88
<b>BLOQUE: SATISFACCIÓN GLOBAL</b>													<b>3.67</b>	
Sumas y promedios													<b>3.43</b>	

Respuestas abiertas: Listado adjunto.

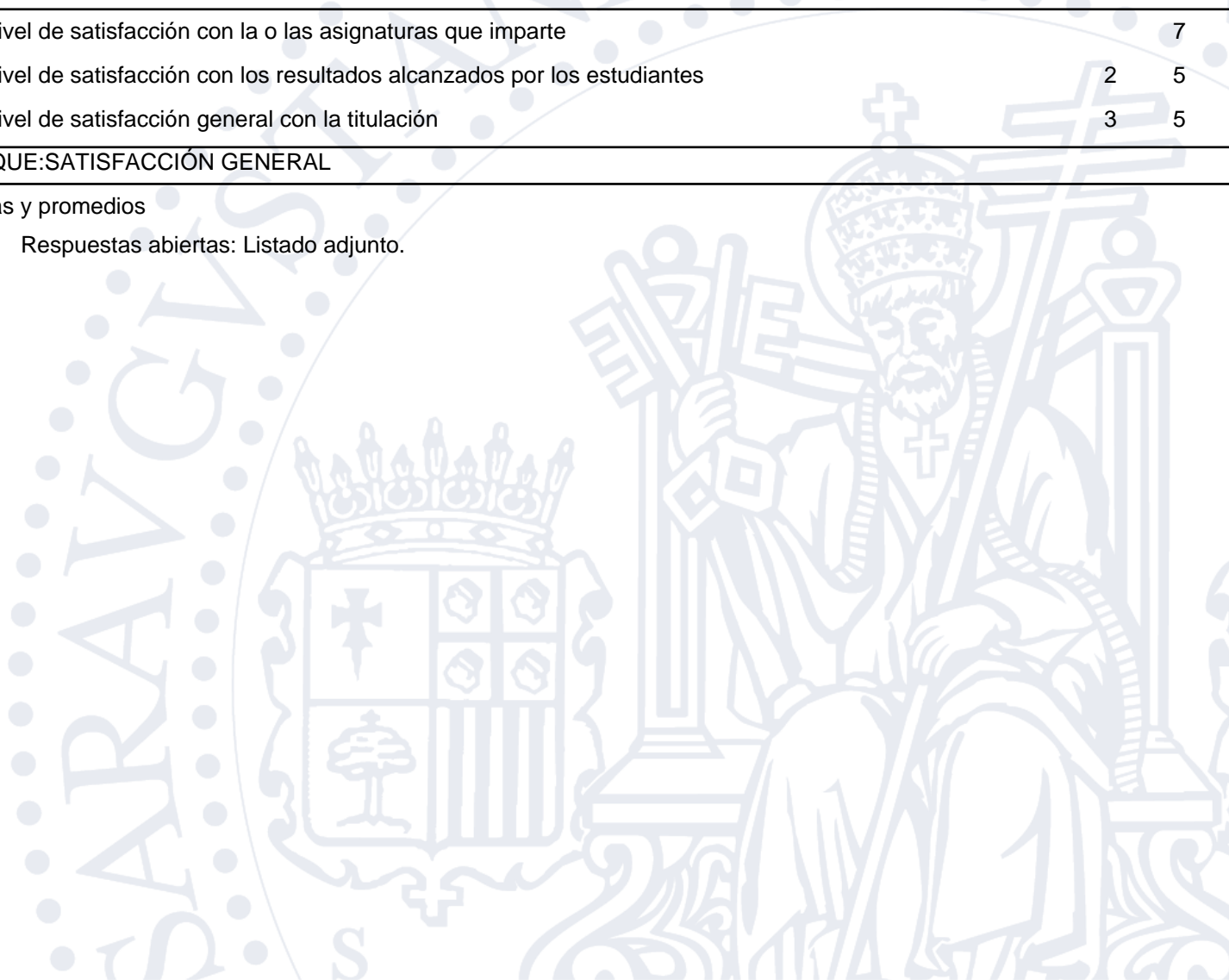
**TITULACIÓN:** Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los  
**CENTRO:** Facultad de Veterinaria (105)

		Posibles					Nº respuestas		Tasa respuesta					Media
		42					10		23.81%					3.81
		Frecuencias					% Frecuencias					media		
		N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5	
1. Distribución temporal y coordinación de módulos y/o materias a lo largo del				3	2	4	1			30%	20%	40%	10%	3.3
2. Distribución del Plan de estudios entre créditos teóricos, prácticos y trabajos a					3	4	3			30%	40%	30%		4.0
3. Mecanismos de coordinación (contenidos, equilibrio cargas de trabajo del					4	5	1			40%	50%	10%		3.7
4. Adecuación de horarios y turnos			4	1	2	3			40%	10%	20%	30%		2.4
5. Tamaño de los grupos					5	4	1			50%	40%	10%		3.6
<b>BLOQUE:PLAN DE ESTUDIOS</b>													<b>3.4</b>	
6. Conocimientos previos del estudiante para comprender el contenido de su				2	3	3	2			20%	30%	30%	20%	3.5
7. Orientación y apoyo al estudiante				1	2	5	2			10%	20%	50%	20%	3.8
8. Nivel de asistencia a clase de los estudiantes					1	7	2			10%	70%	20%		4.1
9. Oferta y desarrollo de programas de movilidad para estudiantes				2	5	1	2			20%	50%	10%	20%	3.3
10. Oferta y desarrollo de prácticas externas		1	2	1	3	2	1	10%	20%	10%	30%	20%	10%	2.89
<b>BLOQUE:ESTUDIANTES</b>													<b>3.53</b>	
11. Disponibilidad, accesibilidad y utilidad de la información sobre el título (Web,						6	4				60%	40%		4.4
12. Atención prestada por el Personal de Administración y Servicios del Centro		1				5	4	10%			50%	40%		4.44
13. Gestión de los procesos administrativos del título (asignación de aulas, fechas						6	4				60%	40%		4.4
14. Gestión de los procesos administrativos comunes (plazo de matriculación,					1	3	6			10%	30%	60%		4.5
15. Gestión realizada por los Agentes del Título (Coordinador y Comisiones).					3	3	4			30%	30%	40%		4.1
16. Acciones de actualización y mejora docente llevadas a cabo por la				2	2	4	2			20%	20%	40%	20%	3.6
<b>BLOQUE:INFORMACIÓN Y GESTIÓN</b>													<b>4.24</b>	
17. Aulas para la docencia teórica					1	6	3				10%	60%	30%	4.2
18. Recursos materiales y tecnológicos disponibles para la actividad docente				1	2	6	1			10%	20%	60%	10%	3.7
19. Espacios para prácticas (seminarios, salas de informática, laboratorios, etc.)				2	3	3	2			20%	30%	30%	20%	3.5
20. Apoyo técnico y logístico de los diferentes servicios para el desarrollo de la					3	6	1				30%	60%	10%	3.8

TITULACIÓN: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los  
CENTRO: Facultad de Veterinaria (105)

		Posibles					Nº respuestas		Tasa respuesta					Media
		42					10		23.81%					3.81
		Frecuencias					% Frecuencias					media		
		N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5	
<b>BLOQUE:RECURSOS E INFRAESTRUCTURAS</b>														3.8
21. Nivel de satisfacción con la o las asignaturas que imparte						7	3				70%	30%		4.3
22. Nivel de satisfacción con los resultados alcanzados por los estudiantes					2	5	3				20%	50%	30%	4.1
23. Nivel de satisfacción general con la titulación					3	5	2				30%	50%	20%	3.9
<b>BLOQUE:SATISFACCIÓN GENERAL</b>														4.1
Sumas y promedios														3.81

Respuestas abiertas: Listado adjunto.



**TITULACIÓN:** Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los  
**CENTRO:** Facultad de Veterinaria (105)

		Posibles					Nº respuestas					Tasa respuesta					Media
		23					7					30.43%					3.98
		Frecuencias					% Frecuencias					media					
		N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5				
1.	Procedimiento de admisión y sistema de orientación y acogida (1º Curso)	1			1	1	4	14%			14%	14%	57%	4.5			
2.	Información en la página web sobre el Plan de Estudios	1			2	1	3	14%			29%	14%	43%	4.17			
3.	Actividades de apoyo al estudio	1		1	2	1	2	14%		14%	29%	14%	29%	3.67			
4.	Orientación profesional y laboral recibida	1		1	3	1	1	14%		14%	43%	14%	14%	3.33			
5.	Canalización de quejas y sugerencias	1			2	1	3	14%			29%	14%	43%	4.17			
<b>BLOQUE:ATENCIÓN AL ALUMNO</b>														<b>3.97</b>			
6.	Distribución temporal y coordinación de módulos y materias a lo largo del	1	1	1	3	1		14%	14%	14%	43%	14%		2.67			
7.	Correspondencia entre lo planificado en las guías docentes y lo desarrollado	1			2		4	14%			29%		57%	4.33			
8.	Adecuación de horarios y turnos	1			3	1	2	14%			43%	14%	29%	3.83			
9.	Tamaño de los grupos para el desarrollo de clases prácticas	1			1	2	3	14%			14%	29%	43%	4.33			
10.	Volumen de trabajo exigido y distribución de tareas a lo largo del curso	1			4	1	1	14%			57%	14%	14%	3.5			
11.	Oferta de programas de movilidad	2		3	1	1		29%		43%	14%	14%		2.6			
12.	Oferta de prácticas externas	2	1	2	1	1		29%	14%	29%	14%	14%		2.4			
13.	Distribución de los exámenes en el calendario académico	2			2	2	1	29%			29%	29%	14%	3.8			
14.	Resultados alcanzados en cuanto a la consecución de objetivos y	1			1	1	4	14%			14%	14%	57%	4.5			
<b>BLOQUE:PLAN DE ESTUDIOS Y DESARROLLO DE LA FORMACIÓN</b>														<b>3.59</b>			
15.	Calidad docente del profesorado de la titulación	1				1	5	14%				14%	71%	4.83			
16.	Profesionalidad del Personal de Administración y Servicios del Título	1			1		5	14%			14%		71%	4.67			
17.	Equipo de Gobierno (conteste sólo en caso de conocerlo)	5					2	71%					29%	5.0			
<b>BLOQUE:RECURSOS HUMANOS</b>														<b>4.79</b>			
18.	Fondos bibliográficos y servicio de Biblioteca	1			2	2	2	14%			29%	29%	29%	4.0			
19.	Servicio de reprografía	1			2	2	2	14%			29%	29%	29%	4.0			
20.	Recursos informáticos y tecnológicos	1			2	2	2	14%			29%	29%	29%	4.0			



TITULACIÓN: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los  
CENTRO: Facultad de Veterinaria (105)

	Posibles					Nº respuestas	Tasa respuesta					Media	
	Frecuencias					% Frecuencias					media		
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5	
21. Equipamiento de aulas y seminarios	2			1	2	2	29%		14%	29%	29%		4.2
22. Equipamiento laboratorios y talleres	1			2	1	3	14%		29%	14%	43%		4.17
<b>BLOQUE:RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS</b>													4.07
23. Gestión académica y administrativa	1			1	2	3	14%		14%	29%	43%		4.33
<b>BLOQUE:GESTIÓN</b>													4.33
24. Cumplimiento de sus expectativas con respecto al titulo	1			1	1	4	14%		14%	14%	57%		4.5
25. Grado de preparación para la incorporación al trabajo	1		1		3	2	14%	14%		43%	29%		4.0
<b>BLOQUE:SATISFACCIÓN GLOBAL</b>													4.25
<b>Sumas y promedios</b>													3.98

Respuestas abiertas: Listado adjunto.