

Datos básicos del título

Título: Máster Universitario en Gestión de la Seguridad y Calidad Alimentaria por la Universitat Politècnica de València

Universidad: Universitat Politècnica de València

Centro: Instituto de Ingeniería de alimentos para el desarrollo

Rama de conocimiento: Ciencias

Créditos: 60 *Nº plazas:* 40

Número de RUCT: 4311605 *Fecha verificación:*

Valoración por criterios

Organización y desarrollo (Criterio 1) Se alcanza

Información y transparencia (Criterio 2) Se alcanza

Sistema de garantía interno de calidad (Criterio 3) Se alcanza

Personal académico (Criterio 4) Se alcanza

Personal de apoyo, recursos materiales y servicios (Criterio 5) Se alcanza

Resultados de Aprendizaje (Criterio 6) Se alcanza

Indicadores de Satisfacción y Rendimiento (Criterio 7) Se alcanza

Escala: se supera excelentemente, se alcanza, se alcanza parcialmente y no se alcanza.

Valoración global

Favorable

EL DIRECTOR GENERAL DE LA AVAP

Miguel Ginés Vilar

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.

Calificación

La calificación de este criterio se considera:

Se alcanza

El estándar correspondiente al criterio se logra pero se detectan áreas de mejora de carácter voluntario.

Valoración
descriptiva

Se cumplen las directrices relacionadas con este criterio.

-Hay un proceso de mejora de la coordinación de los contenidos entre las diferentes asignaturas.

-En cuanto a la denominada Tanda Cero, la UPV debería estudiar y mejorar los plazos de preinscripción. Quizá también se deberían realizar encuestas o pedir información a estudiantes extranjeros matriculados por esta vía.

-A lo largo de las diferentes reuniones realizadas con los diferentes colectivos o grupos a a entrevistar relacionados con el máster MUGSCA el CEE ha obtenido información y evidencias verbales de que dicho máster tiene además para los alumnos algunos posibles valores añadidos:

1. Permite acceder a un Programa de Doctorado de la UPV sin tener que cursar créditos o asignaturas complementarias (lo que se suele denominar un Módulo de Formación Básica, con asignaturas tales como "Estadística aplicada a la investigación", "Comunicación de Resultados de Investigación", etc.) dado que en gran medida las competencias a adquirir en dichas asignaturas se obtienen con la realización del Trabajo Fin de Máster. La memoria de dicho TFM mismo se estructura y defiende como un artículo científico/investigación (con todos y cada uno de los apartados pertinentes) de posible publicación en una de las revistas de la Rama de Tecnología, Ciencia e Ingeniería de los Alimentos.

2. La UPV da la posibilidad de cursar una doble titulación de máster. Por una parte sería el presente (Gestión de la Seguridad y Calidad Alimentaria -MUGSCA-) y por otra un Máster habilitante o con Atribuciones Profesionales (como el Máster en Ingeniería Agronómica) siempre que el alumno pueda cursar legalmente el 2º. Esto incrementa el posible valor añadido del máster evaluado.

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.

Calificación

La calificación de este criterio se considera:

Se alcanza

El estándar correspondiente al criterio se logra pero se detectan áreas de mejora de carácter voluntario.

Valoración descriptiva

En relación al criterio 2 de Información y Transparencia se hace llegar lo siguiente:

.-Se recomienda que se detalle en las guías docentes el profesorado que imparte las asignaturas y que se especifique la categoría del mismo.

.- Se recomienda que se detalle la información relativa a las perspectivas profesionales para los egresados que realicen este máster

.-La web del Título debe incluir el enlace al RUCT (Registro Unificado de Centros y Títulos, Ministerio de Ciencia, Innovación e Universidades) referentes al título.

Criterio 3.- Sistema de garantía interno de calidad (SGIC).

Estándar

En este criterio se analiza si 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.

Calificación

La calificación de este criterio se considera:

Se alcanza

El estándar correspondiente al criterio se logra pero se detectan áreas de mejora de carácter voluntario.

Valoración descriptiva

El SGIC implementado garantiza la recogida de información de forma continua y el análisis de: los resultados del aprendizaje; los resultados sobre inserción laboral; y del grado de satisfacción de los diferentes grupos de interés.

Los procedimientos que permiten recoger la información de forma continua, analizar los resultados y utilizarlos para la toma de decisiones y la mejora de la calidad del título, se han desarrollado de acuerdo a lo establecido. La composición de la Comisión Académica del Título (CAT) aplicada en los informes de gestión se corresponde con lo descrito en el manual de calidad.

Se han llevado a cabo las recomendaciones de mejora incluidas en los informes de seguimiento interno del título y en los informes de seguimiento externo de la AVAP.

Las recomendaciones incluidas en los informes de evaluación externa han sido analizadas dentro del SGIC y se han establecido las acciones correspondientes por parte los responsables.

El SGIC, a partir del análisis de datos objetivos y fiables, facilita información para el desarrollo de los procesos de seguimiento, modificación y acreditación de la titulación y ha generado información de utilidad para los colectivos implicados en el título. No obstante, sería de gran utilidad indicar en los informes de gestión la participación (N y %) de las encuestas para saber si el resultado obtenido es válido y representativo.

Se han producido modificaciones en el diseño inicialmente previsto del título como consecuencia de la información aportada desde el SGIC, y el seguimiento de estas modificaciones confirma que han sido eficaces y han conseguido los objetivos planteados.

En el informe de ReAcreditación se identifican por los responsables las siguientes áreas de mejora:

1. Mejora en el uso de las potencialidades del sistema de información por parte de los responsables de los títulos para el análisis y mejora de los mismos.
2. Mejora de la participación de los distintos grupos de interés en la realización de encuestas de satisfacción.
3. Mejora de la sistemática de las encuestas de satisfacción de egresados, empleadores y personal de apoyo.
4. Mejora de la información facilitada relativa a la empleabilidad e inserción laboral de cada título

mediante estudios de prospectiva.

5. Mejora en el uso de las amplias potencialidades del sistema de información por parte de los responsables de los títulos para el análisis y mejora de los mismos.

Se valora muy positivamente el sistema de información disponible para la toma de decisiones en el título, la calidad y publicación de los informes de gestión y el SGC aplicado y certificado por ISO 9001 en el área de Prácticas.

No se encuentran nuevas debilidades a las ya mencionadas por los responsables, únicamente:

1. Las mejoras propuestas en los informes de gestión deberían incluir claramente al responsable de llevarlas a cabo.

2. Fomentar la participación en las encuestas desde el centro, el título (responsables del título) y el profesorado.

3. Se recomienda mejorar el procedimiento de análisis de las encuestas de opinión sobre la docencia recibida y posibles medidas de mejora. En las evidencias presentadas junto con el informe de autoevaluación no se aporta información sobre la metodología empleada, participación, identificación de asignaturas y profesores encuestados, etc. Se recomienda mejorar la presentación de esta evidencia que ayudará, además, al análisis de la misma por el órgano correspondiente.

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.

Calificación

La calificación de este criterio se considera:

Se alcanza

El estándar correspondiente al criterio se logra pero se detectan áreas de mejora de carácter voluntario.

Valoración descriptiva

El personal académico implicado en la impartición del máster se considera adecuado, con una adecuada formación y experiencia. El profesorado que imparte docencia en el Título aporta 1.64 sexenios y 2.56 quinquenios por profesor respectivamente. La UPV manifiesta un interés claro por el presente título de máster y por los docentes que participan en el mismo, además se trata de un máster con una buena demanda entre los estudiantes.

En las reuniones del CEE celebradas con los distintos grupos de interés, se ha puesto de manifiesto que se contratan Profesores Asociados específicos para impartir docencia en el presente máster (que además posiblemente en algún caso también imparten en el Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos -MUCIA- por la UPV) lo que se valora positivamente.

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.

Calificación

La calificación de este criterio se considera:

Se alcanza

El estándar correspondiente al criterio se logra pero se detectan áreas de mejora de carácter voluntario.

Valoración descriptiva

- 1.-El cumplimiento del criterio se considera adecuado.
- 2.-Se debe continuar con la realización de un seguimiento continuo de las prácticas en empresa para intentar garantizar una buena oferta de las mismas (en algún curso académico hay algunos alumnos que se han quejado de que no existía suficiente oferta, en el curso actual 2018-2019 según los alumnos matriculados parece ser que hay una oferta amplia y suficiente), dado su carácter formativo y de posible obtención de un trabajo futuro relacionado con el sector.
- 3.-En este 5º criterio el Sistema de "Sugerencias, Quejas y Felicitaciones (SQF)" de la UPV parece un medio fácil de obtener rápida información de "no conformidades" y de toma de decisión en orden a corregirlas lo antes posible.

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) de la titulación.

Calificación

La calificación de este criterio se considera:

Se alcanza

El estándar correspondiente al criterio se logra pero se detectan áreas de mejora de carácter voluntario.

Valoración descriptiva

Se recomienda mejorar la información que se obtiene de las empresas empleadoras con respecto a los egresados. Dicha información se debe plasmar en evidencias claras y precisas. Las encuestas a empleadores se deberían mejorar.

En cuanto a las empresas que reciben alumnos tanto para prácticas curriculares (con calificación académica) como extracurriculares los cauces de comunicación son mejores dado que hay que elaborar los pertinentes informes en relación con la estancia del alumno. Varias empresas han sido receptoras de alumnos en prácticas y posteriormente han sido empleadores, en ellas ha existido una mejor retroalimentación.

No hay que perder de vista la utilidad del Sistema SQF (Sugerencias, Quejas y Felicitaciones) de la UPV. Este cauce debe ser anónimo y de él se pueden obtener informaciones muy útiles e inmediatas. Las encuestas a alumnos realizadas en relación con la docencia relativa a la titulación son en papel y presenciales, lo que parece aumentar la tasa de respuesta.

En algún caso puntual y en asignaturas con un fuerte componente práctico algunos alumnos expresan su interés en realizar ellos las prácticas (por ejemplo "pinchar" ellos directamente en el cromatógrafo de gases -GC- o en la realización de los protocolos o PNT's diseñados para las prácticas relacionadas con "Riesgos abióticos de los alimentos"). Los propios alumnos interesados comentan que siempre y cuando no haya problemas de utilización del equipo y producción de posibles averías.

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.

Calificación

La calificación de este criterio se considera:

Se alcanza

El estándar correspondiente al criterio se logra pero se detectan áreas de mejora de carácter voluntario.

Valoración descriptiva

La evolución del número de estudiantes de nuevo ingreso por curso académico en relación con las previsiones realizadas es adecuada. Los resultados de la aplicación de los criterios de admisión en relación al perfil de ingreso definido en la memoria son adecuados. La evolución de la tasas de graduación y abandono son adecuadas y descendentes. La evolución de la tasa de eficiencia es adecuada y ascendente. La evolución de la tasa de rendimiento es adecuada y constante, en torno al 90%. La evolución de la tasa de éxito es adecuada, salvo en 3 asignaturas, en el resto es del 100%. Los resultados de las encuestas para valorar la satisfacción de los diferentes grupos de interés parecen fiables, pero la participación en algunas encuestas es mejorable. La satisfacción de los grupos de interés con los distintos aspectos es adecuada, salvo sobre las Prácticas Externas. La CAT debe hacer un diagnóstico de este caso puntual y adoptar acciones de mejora.

En el informe de ReAcreditación se identifican por los responsables las siguientes áreas de mejora:

1. Analizando los distintos aspectos valorados de encuestas, el menor valorado por los estudiantes es la coordinación docente. Concretamente los alumnos manifiestan un exceso de carga de trabajo durante el primer cuatrimestre, que es en el que se concentran la mayoría de las asignaturas. En este sentido, se han llevado a cabo algunas acciones que ya se han implementado, como el cambio de alguna asignatura al cuatrimestre B para equilibrar mejor la carga docente.

2. Otro de los aspectos a mejorar según la opinión del alumnado es la gestión administrativa. Si bien la ERT del título no es la responsable de esta gestión, se han llevado a cabo algunas acciones, en coordinación con la Dirección de la ETSIAMN que han permitido aumentar ligeramente este indicador en los últimos cuatro años.

3. Tal y como se señala en la encuesta, un punto también a mejorar es la asignación de prácticas. En este sentido se ha hecho un esfuerzo junto con el Servicio de Prácticas de Empresa para que el MUGSCA aparezca entre las titulaciones que demanda la empresa en sus ofertas (en muchas ofertas, por desconocimiento, la empresa no reconocía este título entre sus posibles candidatos). Si bien, el número de alumnos que han hecho prácticas de empresa ha aumentado considerablemente con respecto a cursos anteriores, hay que continuar trabajando para conseguir empresas dispuestas a acoger a estos estudiantes.

4. En la encuesta a los egresados, identificamos que ante la pregunta de <<Creo que soy capaz de encontrar el trabajo que deseo>>, la puntuación recibida es de 5,68 sobre 10. Aunque no hay referencias de cursos anteriores, este valor parece bajo, por lo que la Comisión Académica del

Título (CAT) se plantea reforzar con actividades paralelas al título las competencias relacionadas con la búsqueda de empleo, motivación personal, autoconfianza, etc.

5. Otro de los ítems de la encuesta de egresados en el que se detecta una puntuación baja es la utilidad de las competencias adquiridas para el desarrollo profesional. Se plantea hacer una revisión de competencias tomando en cuenta la opinión de los egresados. No se dispone de datos objetivos de satisfacción de los empleadores en relación a la formación recibida en el título. La CAT está trabajando en la preparación de un mecanismo de recogida de información para poder disponer de información objetiva de satisfacción de los empleadores y el SEPQ ha informado de que también está trabajando en este sentido.

No se encuentran nuevas debilidades a las ya mencionadas por los responsables, únicamente:

- 1.- que la encuesta a egresados se debe institucionalizar y no realizar independiente del SGIC por los responsables del título;
- 2.- los informes del SIE se deben mejorar para indicar el % de participación.