

# AUTOINFORME SEGUIMIENTO ANUAL 2021/22

## TÍTULO: AVANCES EN CALIDAD Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Fecha de elaboración: SEPTIEMBRE 2023

### DIMENSIÓN 1. GESTIÓN DEL TÍTULO.

#### CRITERIO 1. INFORMACIÓN PÚBLICA DISPONIBLE WEB (IPD):

##### Análisis y toma de decisiones:

##### INFORME DEVA PARA LA RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN:

- Se debe completar la información en la web del título, de acuerdo con la Guía para la renovación de la acreditación de títulos universitarios de grado y máster de Andalucía. En este caso, se ha de completar la información sobre oferta y demanda de plazas, perfil de ingreso, requisitos de admisión, normativa de permanencia, movilidad y calendario de exámenes:

\* <https://masteres.ugr.es/calidad-tecnologia-alimentaria/informacion/evaluacion-seguimientomejora/indicadores>

\* <https://masteres.ugr.es/calidad-tecnologia-alimentaria/docencia/horarios-calendarios>

- Se debe publicar la última memoria verificada del título:

\* <https://masteres.ugr.es/calidad-tecnologia-alimentaria/informacion/evaluacion-seguimientomejora/memoria-verificacion>.

##### Valoración indicadores (Anexo 1):

##### Criterio I. Información pública disponible

La CGICT ha analizado los indicadores de Información pública disponible (tabla 1.1.), con valores aceptables de satisfacción por parte del estudiantado (3.09) y el PAS (3.82) y bastante alta por el profesorado (4.56). Respecto al número de visitas, aunque en la tabla I.I aparece 2533 (creemos un error), según datos de Ofiweb reflejados en el repositorio (acceso identificado), la cifra en 6898, superior en más de 700 visitas respecto al curso pasado.

##### ENCUESTA DE SATISFACCION INTERNA (Comisión Calidad Master)

El contenido de la PAGINA WEB del máster me ha resultado útil para las siguientes consultas:

- Información académica (acceso guías docentes, horarios, aulas, calendario, etc.) ha sido UTIL: 4.1

- Información administrativa (acceso y admisión de becas, normativa): 3.4

- Información sobre grupos y líneas de investigación de los profesores: 3.1

- Información relativa a las salidas académicas y profesionales: 3,0

- Buzón de sugerencias y quejas: 3,6

Todos los parámetros evaluados por encima del 3.0.

##### Puntos fuertes identificados:

- El reflejo de las Actividades complementarias: En la página Web del Máster donde se recoge toda la información relativa al mismo organizada en diferentes secciones: información académica, información administrativa, investigación, salidas académicas y profesionales, evaluación y seguimiento del Máster. En cuanto a las actividades complementarias, cabe destacar la sección Jornadas (<https://masteres.ugr.es/calidadytecnologiaalimentaria/pages/jornadas>), en la que se publicitan las Jornadas propias del Máster, organizadas por la Comisión Académica, orientada a la difusión del Máster entre los potenciales alumnos y las empresas del sector.

- Así como las ofertas que llegan sobre Trabajo, Becas Ícaro, Becas de Investigación, etc.

##### Puntos débiles identificados y las acciones de mejora definidas para solventarlos (incluir codificación):

- El presente curso 2021-22 se ha procedido a la renovación integral de la página web del máster por parte de Uniweb, habiendo estado casi todo el curso académico sin actualizar al no habérsenos dotado de clave en la misma.

- Dificultad para mantener operativa y actualizada la página web al no existir ninguna dotación horaria a ningún profesor ni PAS del máster (necesidad de apoyo técnico).

##### PLANES DE MEJORA IMPLICADOS:

**RA-R-014703.** Mejorar la información en inglés de la página web del máster

**RA-R-014730.** Mejorar el apoyo tecnológico que se presta al mantenimiento de la Web y a la plataforma online que sustenta el Máster, especialmente relevante para atender de forma adecuada a las dos modalidades de enseñanza que se contemplan en el título.

**SGC-P04-014703.** Mejorar la información en inglés de la página web del máster.

**SGC-P01-014730.** Mejorar el apoyo tecnológico que se presta al mantenimiento de la Web y a la plataforma on-line que sustenta el Máster, especialmente relevante para atender de forma adecuada a las dos modalidades de enseñanza que se contemplan en el título.

## **CRITERIO 2. APLICACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA INTERNO DE CALIDAD:**

---

### **Análisis y toma de decisiones:**

#### **Informe DEVA para la renovación de la acreditación:**

#### **Recomendaciones:**

- Se recomienda completar el desarrollo de los procedimientos destinados a recoger la satisfacción de egresados y empleadores.
- Se recomienda incluir un procedimiento que permita recoger la satisfacción del estudiantado con los tutores de prácticas externas.
- Se recomienda poner en marcha un mecanismo que permita revisar y actualizar, de forma adecuada, el plan de mejora.

Todas ellas, están incluidas en Planes de Mejora cuyo responsable es la Universidad.

**SGC-P06-018184** Puesta en marcha en la UGR del estudio de satisfacción de empleadores (recogida de información, análisis y difusión en web de los primeros resultados desagregados por ámbitos de conocimiento) diseñado desde el Subgrupo de Observatorios de Empleo del Grupo de Empleo de CRUE-Asuntos Estudiantiles.

**RA-R-017759** Mejorar la participación del estudiantado en los cuestionarios de satisfacción con la titulación.

**RA-M-017753** Revisar y actualizar el procedimiento del SGCIT para la evaluación y mejora de la inserción laboral de los egresados y su satisfacción con la formación recibida y la de los empleadores y hacer público los resultados obtenidos.

#### **Modificaciones:**

- Se debe analizar la respuesta dada a cada una de las recomendaciones recibidas durante el seguimiento y en el anterior proceso de renovación de la acreditación.
- Se analizan mediante este Informe de Seguimiento.

### **Valoración indicadores (Anexo 1):**

#### **2.1 Valorar si los responsables del título actúan según normativa (CGCT), reciben información del SGC, analiza los resultados y toma decisiones para mejorar el título.**

La CGCT ha verificado, como cada curso académico, la planificación anual del Máster, constatando que cumple con lo establecido en la Memoria de verificación y que se están abordando las recomendaciones del último informe DEVA. Se ha realizado un total de 2 reuniones (16 febrero 2022 y 5 de mayo 2022) y 2 reuniones de la Comisión Académica (6 de junio 2022 y 6 de julio 2022), incorporándose las actas de las mismas en la web del título ([https://masteres.ugr.es/calidadytecnologiaalimentaria/static/CMSRemoteManagement/\\*/vic\\_cal/\\_dir\\_remotos/bas\\_e\\_master/\\_list\\_/sgc](https://masteres.ugr.es/calidadytecnologiaalimentaria/static/CMSRemoteManagement/*/vic_cal/_dir_remotos/bas_e_master/_list_/sgc)). En las reuniones mantenidas se han analizado los resultados obtenidos tanto por el título como los resultados aportados por la UGR.

#### **2.2 Valorar como el SGC recoge y permite analizar la información del correcto desarrollo Título e identifica mejoras sobre:**

La participación en las encuestas de satisfacción (Tabla “participación en cuestionarios de satisfacción con la titulación”) en los últimos tres cursos 21-22, 20-21, 19-20 (46.15%, 35.56%-30%) frente al curso 18-19 (84.62%) ha sido inferior en el sector alumnado posiblemente debido a la situación COVID en 20-21 y 19-20, pero principalmente es debido a que en curso 18-19 las encuestas se recogían en formato papel en lugar de realizarse online como se realizó a partir de esa fecha. La participación en el **sector profesorado** se ha mantenido más o menos estable con oscilaciones en los cursos 20-21, 19-20 y 18-19, si bien aumentado principalmente en el curso 21-22 (77.14%). La participación en el **sector PAS** se redujo sustancialmente en los cursos 20-21 y 19-20 (37.50%, 20%) frente al 18-19 (55.17%), si bien aumentado principalmente en el curso 21-22 (75.00%). El aumento de la participación en este último año en estos dos sectores es consecuencia de la supervisión realizada por el Coordinador del Máster.

La satisfacción general del alumnado (Tabla 1, 2) es media (2.73), siendo algo menor con aquellos ítems relaciones con el “Asesoramiento y orientación académica” y “Asesoramiento y orientación profesional” del título (2.28 y 2.05), con la “Gestión del TFM” (2.27) y con la “Información sobre el procedimiento para formular reclamaciones y/o realizar sugerencias.” (2.05), todo ello a pesar de recibir esta información en las Jornadas Iniciales del Máster. También mostraron una baja satisfacción (2.14) con “La ordenación temporal y coordinación de asignaturas de distintos cursos

a lo largo del Título.”. En este Curso 21-22, se organizaron las “II Jornadas sobre La Implantación de Normas de Calidad en la Industria Alimentaria” celebradas el 1 junio de 2021 en la Facultad de Farmacia.

La satisfacción general del profesorado (Tabla 1, 2) con la titulación es elevada (4.44), siendo prácticamente constante en todos los ítems evaluados.

La satisfacción general de los miembros del PAS (Tabla 1, 2) es también elevada (3.91) y prácticamente similar en todos los ítems, salvo en “Las aplicaciones informáticas para gestionar los procesos de gestión derivados de las titulaciones son las adecuadas” donde la puntuación se reduce a 2.91. Si bien la puntuación es positiva, consideramos que estos resultados se deben a que no existe una identificación clara y una interrelación exclusiva de los miembros del PAS con el título.

No se disponen de datos de participación en las encuestas de satisfacción por parte de los tutores externos de prácticas satisfacción (Tabla “participación en cuestionarios de satisfacción con la titulación”). En el curso 20-21 fue del 52.94% (similar a curso 18-19 (50.00%)) mostrando una elevada satisfacción (4.4 o superior) en todos los ítems evaluados.

-Proceso seguimiento y modificaciones (informe seguimiento, planes de mejora, etc.)

Valorar que el SGCC analiza la información del desarrollo del título teniendo en cuenta la tendencia de dichos indicadores del mismo con respecto al resto de títulos que se imparte en el centro.

El seguimiento del título y de las modificaciones planteadas en el título es realizado por la Comisión Académica y la CGCT en las reuniones ya mencionadas.

La valoración de las reclamaciones y sugerencias (Tabla 3 y 3.1) no ha sido posible al no haber recibido alguna. En cuanto a la evaluación que los alumnos realizan sobre la “Tabla 2.1. Indicadores de satisfacción del estudiantado, profesorado y PAS con la información sobre el procedimiento de reclamaciones y sugerencias” la puntuación indicada es baja (2.27), inferior a la de los cursos 18-19, 19-20 y 20-21 (2.69, no disponible y 2.63%, respectivamente). Consideramos que los alumnos prefieren realizar sugerencias de forma personal en lugar de recurrir a las herramientas establecidas en el SGC.

La puntuación recibida por parte del profesorado (4.44) es idéntica a la obtenida en el curso 20-21, y superior al curso 18-19. La puntuación recibida por los miembros del PAS (3.50) es mayor a la del curso 20-21 (3.17%). No obstante, también consideramos ambos grupos prefieren realizar sugerencias de forma personal en lugar de recurrir a las herramientas establecidas en el SGC.

### **2.3. Valorar si el título en base a los resultados que le ofrece el SGC propone acciones de mejora que optimicen el propio SGC para la mejora del título, por ejemplo: proponer indicadores, cambiar plazos...**

El título ha propuesto una serie de acciones de mejora e indicadores que pretenden dar respuesta a las necesidades y déficits detectados

En cuanto al estado de revisión de las acciones de mejora en vigor se señala:

a) Atendiendo a la recomendación realizada en el INFORME DEVA 2020 (primera recomendación para el apartado 3.3 SISTEMA DE GARANTÍA DE LA CALIDAD) se planteó la Acción de Mejora (Cod. Acción RA-R-014699) orientada a “completar el desarrollo de los procedimientos destinados a recoger la satisfacción de egresados y empleadores.” Para ello el Centro de Promoción de Empleo y Prácticas (CPEP) del Vicerrectorado de Estudiantes y Empleabilidad, ha creado la plataforma web "Observatorio de Empleo de la Universidad de Granada" que ofrece datos cuantitativos sobre la inserción laboral, condiciones del primer empleo y estudios de opinión de estudiantes egresados de las últimas promociones de estudiantes de la Universidad de Granada (el Observatorio recoge información sobre la inserción laboral hasta el curso 17/18 y de opinión de los egresados de los cursos 15/16 y 16/17). El CPEP está trabajando en la incorporación de los datos de satisfacción de empleadores a los estudios que venía realizando, habiéndose incorporado a un grupo de trabajo de la CRUE que pretende la elaboración de un cuestionario conjunto para su aplicación, por lo que entendemos que la acción aún se encuentra "en proceso".

b) Atendiendo a la recomendación realizada en el INFORME DEVA 2020 (segunda recomendación para el apartado 3.3 Sistema de Garantía de la Calidad) se planteó la Acción de Mejora (Cod. Acción RA-R-014757) orientada a “mejorar el análisis de las respuestas dadas a cada una de las recomendaciones recibidas durante el seguimiento y en el anterior proceso de renovación de la acreditación.” Para ello la Oficina de Datos, Información y Prospectiva de la UCIP está elaborando actualmente (una vez que se dispone de la información correspondiente al curso 17-18) los informes globales del estado de los títulos tanto de grado como de máster. Anualmente los títulos disponen de toda la información sobre satisfacción, resultados académicos e indicadores de rendimiento académico.

La utilidad de un informe global que incorpore el análisis por centros, lo que permitirá identificar situaciones que deben ser reconocidas como positivas y aquellas otras que deben ser consideradas para su mejora, alcanza una utilidad

real cuando permite identificar tendencias. Esto ha motivado que se posponga un curso académico la realización del informe y que la acción se encuentre “en proceso”.

Planes de mejora implicados:

**RA-R-014699.** Establecer una sistemática anual para la elaboración de un único estudio de egresados de las titulaciones oficiales de la UGR, incorporando junto con los datos de inserción laboral obtenidos a partir de la información del Servicio Andaluz de Empleo, la información sobre estudios de opinión con la satisfacción de los egresados con la formación recibida y de los empleadores con las competencias que portan los egresados

**RA-R-014757.** Realizar un informe de Seguimiento de los títulos de grado y máster de la UGR.

**SGC-P08-016373.** Mejorar la información relativa al profesorado que participen los másteres universitarios.

Se perfila y se concreta la Acción de Mejora (**SGC-PO5-016971**) a fin de solicitar un MODIFICA para modificar la asignación horaria de: a) Horas presenciales de las Practicas Externas, b) Reducción de créditos del curso teórico: Aspectos Tecnológicos de Calidad y Seguridad de las Bebidas Alcohólicas. Anexo a esta memoria.

**2.4. Valorar si el título lleva a cabo un análisis del funcionamiento del título a partir de los indicadores, y en su caso se establece acciones de mejora que son incluidas en el “Plan de Mejora”.**

En las reuniones mencionadas anteriormente la CGCT lleva a cabo un análisis del título, así como un seguimiento de las acciones de mejora planteadas y de la evaluación de los indicadores establecidos, permitiendo evaluar su idoneidad y evolución.

Además, la Comisión de Calidad ha elaborado su propio cuestionario de satisfacción del alumnado mediante una encuesta interna pasada vía Gmail (on-line), donde se le pide información sobre los puntos que se consideraron más importantes, así como posibles déficits que se producen en la aplicación de una encuesta generalista (común a todos los másteres). La información recopilada se incluye en el ANEXO de esta memoria y los resultados se analizan de forma detallada en los distintos puntos de este informe

**2.5. Valorar el uso y aplicabilidad del gestor documental.**

El gestor documental que la UGR pone a disposición del título permite gestionar de forma eficiente la documentación requerida por el SGC.

**2.6. Valorar como he atendido y resuelto posibles aspectos de mejora/recomendaciones incluidos en los informes de verificación, modificación, seguimiento o renovación de la acreditación.**

Estos aspectos han sido atendidos de forma activa por parte de la CGCT en las reuniones de trabajo. En estas reuniones se han definido los aspectos de mejora que permiten la mejora del título. También se han utilizado estas reuniones para evaluar el grado de implantación de estas mejoras.

**2.7. Incluir enlaces de las evidencias que apoyen el análisis realizado.**

En el Repositorio (acceso restringido), se encuentran todos esos “Indicadores de Calidad de la Docencia” (<https://oficinavirtual.ugr.es/ai/nuevoacceso/marcos.jsp>) y las evidencias de “Difusión pública. Indicadores anuales. Prácticas externas. Movilidad. Formación e Innovación docente. Opinión actuación docente. Orientación académica y profesional. Inserción laboral. Satisfacción. Demanda. Evidencias del Plan de Mejora” (<https://oficinavirtual.ugr.es/ai/nuevoacceso/marcos.jsp>).

En la página web de máster (<https://masteres.ugr.es/calidad-tecnologia-alimentaria/>) aparecen “Datos de Evaluación, seguimiento y mejora del Máster” (<https://masteres.ugr.es/calidad-tecnologia-alimentaria/informacion/evaluacion-seguimientomejora>).

Los procedimientos que integran el Sistema de Garantía de la Calidad de este Título hacen referencia a los siguientes aspectos del plan de estudios:

- “La enseñanza y el profesorado. Resultados académicos. Las prácticas externas. Los programas de movilidad. La inserción laboral de los graduados y su satisfacción con la formación recibida. La satisfacción de los distintos colectivos implicados. La atención a las sugerencias y reclamaciones. La difusión del plan de estudios, su desarrollo y resultados. Criterios y procedimiento para la suspensión eventual o definitiva de los títulos oficiales de Posgrado (<https://masteres.ugr.es/calidad-tecnologia-alimentaria/informacion/evaluacion-seguimientomejora/sistema-garantia-calidad>),
- “Indicadores de resultado del Título: Indicadores de satisfacción del Título. Indicadores de movilidad del Título. Indicadores de inserción laboral. Definición de Indicadores. Informes de satisfacción. Informes de satisfacción con

las Prácticas Externas” (<https://masteres.ugr.es/calidad-tecnologia-alimentaria/informacion/evaluacion-seguimientomejora/indicadores>),

- “Plan de Mejora” (<https://masteres.ugr.es/calidad-tecnologia-alimentaria/informacion/evaluacion-seguimientomejora/plan-mejora>),
- “Salidas profesionales: Análisis y control de calidad de procesos y productos. Investigación, desarrollo e innovación de procesos y productos. Comercialización, comunicación y marketing alimentario. Gestión en empresas privadas o centros públicos. Asesoramiento legal, científico y técnico. Inspección alimentaria. Docencia en enseñanzas medias, universidad y formación continuada. Cooperación internacional a través de organismos como OMS o FAO” (<https://masteres.ugr.es/calidad-tecnologia-alimentaria/estudiantes/salidas-profesionales>)

#### **Puntos Fuertes de este criterio:**

- Alta satisfacción mostrada por Profesorado y PAS
- Máster consolidado con gestión académica y del Sistema de Gestión de la Calidad consolidadas
- Alta implicación del Coordinador del Máster y de los miembros del SGICT

#### **Puntos débiles de este criterio:**

- Baja puntuación de alumnado en “Asesoramiento y orientación académica, “Asesoramiento y orientación profesional” y “Gestión del TFM”
- Irregular participación en las encuestas de satisfacción por parte de los tutores externos de prácticas

#### **Acción de Mejora (Incluir codificación AM):**

**RA-R-016267** Elaboración de una metodología y un calendario de orientación académica y profesional al alumnado. Se incluirá un mecanismo de actividades sistemáticas mensuales con anuncio en plataformas virtuales y página web.

**RA-R-017759** Mejorar la participación del estudiantado en los cuestionarios de satisfacción con la titulación.

### **CRITERIO 3. DISEÑO, ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO DEL PROGRAMA**

#### **Análisis y toma de decisiones:**

#### **Informe DEVA para la renovación de la acreditación:**

#### **Recomendaciones:**

- Se recomienda revisar el contenido de las guías docentes para hacerlo coincidir con la memoria verificada, ya que, por ejemplo, hay diferencias en el rango de porcentajes aplicados a los distintos sistemas de evaluación.
- Se recomienda revisar el número de horas de clase en el primer semestre.

#### **Actuaciones:**

Plan de Gestión de guías docentes de Másteres.

**RA-R-016265.** Revisar el horario de clases teóricas del Máster

#### **Valoración indicadores (Anexo 1):**

#### **3.1 Analizar el cumplimiento de la planificación establecida en la memoria verificada: (Horarios, número de estudiantes matriculados, aplicación normativa, etc.).**

Analizando los datos de la tabla 3.1, los estudiantes muestran un grado de satisfacción aceptable con la Planificación y desarrollo de las enseñanzas del Máster, con valor superior a 3 (3.09/5), valor prácticamente coincidente con el del curso anterior (3.08). En el caso de los profesores, también es casi igual al curso anterior, con grado de satisfacción para este ítem muy elevado (4.30/5).

#### **3.2 Analizar las incidencias detectadas en el plan estudios (sistemas evaluación, actividades formativas, etc.), en su caso, cuáles han sido las causas del incumplimiento. Merecen especial atención las variaciones observadas en el número de alumnado matriculado, criterios de acceso y matrícula, reconocimiento de créditos, modalidad de enseñanza, lengua que se imparte el título.**

No se han recogido incidencias sobre el plan de estudios.

En cuanto al análisis de solicitudes y proceso de matriculación, sigue manteniéndose en números muy altos. Como se indica en la tabla 3.1, en el curso 2021/22, se recogieron casi 194 solicitudes (194), suponiendo una ratio solicitud/oferta de 4.85. Se cubrieron las 40 plazas ofertadas con estudiantes de nuevo ingreso, de los que 35 habían elegido este Máster como primera preferencia. En este curso, la nota media de admisión y nota mínima fueron similares aunque algo superior a las de cursos anteriores, situándose en 7.49 y 6.05, respectivamente.

#### **3.3 Revisar estructura de las guías docentes: competencias, contenidos, metodología, actividades, sistema evaluación, aplicación guía TFG/TFM, aplicación guía prácticas externas.**

La CGICM, cada curso académico, revisa y aprueba las Guías Docentes de todas las asignaturas del Máster, incluido TFM y prácticas externas. En esta revisión, se presta principal atención a la descripción de contenidos, competencias, objetivos, metodología, instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final, para comprobar que se corresponden con lo recogido en la Memoria de Verificación del Máster.

**3.4 En el caso de títulos dobles: Valorar de forma desagregada por título y doble título, valorando entre otros: número de plazas aportadas, los créditos reconocidos, desarrollo plan estudios, número máximo de créditos a valorar, organización de clase, elaboración y defensa TFG/TFM, créditos reconocidos, etc.).**

No es título doble, por lo que no se analiza este ítem.

**3.5 En el caso de modificación del título: Informar sobre modificación y fecha de implantación.**

Se presentó un MODIFICA del Máster con fecha 20/02/2022. Las modificaciones respecto a la memoria Verificada son: 1) Aumentar el número de horas presenciales de las Prácticas Externas de 120 horas actuales a 200 horas. De este modo, se adecuarían las horas a los créditos asignados a esta asignatura (12 ECTS) y, además, permitiría una mejor formación práctica del alumno en las instalaciones industriales.

2) Reducir de 6 créditos actuales a 3 créditos la asignatura “Aspectos Tecnológicos de Calidad y Seguridad de las Bebidas Alcohólicas”. De esta forma se normalizaría el número de créditos de todas las asignaturas teóricas del Máster a 3 créditos. Esta modificación no repercutiría sobre la formación general del Máster dada la alta oferta de asignaturas optativas. Por otro lado, las competencias eliminadas de esta asignatura serían abordadas por otras tres asignaturas del Máster. Se está a la espera de solicitar un MODIFICA.

**3.6 Valorar cómo se ha atendido y resuelto posibles aspectos de mejora/recomendaciones sobre este criterio en los distintos informes dados por la DEVA.**

En el último informe de acreditación del Máster emitido por la DEVA en julio de 2020, se recoge como recomendación para este criterio:

- “Revisar el número de horas de clase en el primer semestre”

En respuesta a esta recomendación, se propuso la siguiente acción de mejora:

- **RA-R-016265:** Revisar el horario de clases teóricas del Máster. Se propuso realizar un horario con mejor distribución de asignaturas obligatorias y mejor aceptado por los estudiantes.

Además, en el curso 2022/23, tras la evaluación del grado de satisfacción manifestado por los alumnos y profesores (encuestas de la Unidad de Calidad y las internas del master) del horario aplicado en cursos anteriores, se ha realizado una nueva modificación en base a dilatar más en el tiempo las asignaturas obligatorias (hasta enero) y evitar su coincidencia en tiempo.

**3.7 Verificar que las acciones de mejora que surgen del análisis de este criterio (deben estar contenidas en el plan de mejora)**

En el Plan de Mejora se recoge la Acción de Mejora SGC-P05-016971: Reorganizar el calendario para que las asignaturas obligatorias sean consecutivas en el tiempo, no coincidentes. Repartir las optativas para que máximo coincidan 2 optativas en el tiempo con 1 obligatoria. Si hay asignaturas obligatorias u optativas que se imparten intensivas en una semana, pues sólo coexistiría con otra más.

De este modo se liberarían las horas obligatorias concentradas actualmente en el primer semestre, sin afectar al calendario general del Máster de inicio y fin de docencia teórica.

Esta acción de mejora se ha llevado a cabo durante el curso 2022/23.

**3.8 Verificar que se han incluido enlaces a las evidencias que apoyen el análisis realizado.**

- Enlace a las Guías Docentes: <https://masteres.ugr.es/calidad-tecnologia-alimentaria/docencia/planestudios>

- Solicitud de modificación (Interna): <https://oficinavirtual.ugr.es/ai/nuevoacceso/marcos.jsp> (gestor documental).

- Enlace a horarios: [Horarios y Calendarios | Máster Universitario en Avances en Calidad y Tecnología Alimentaria \(ugr.es\)](https://horarios.ugr.es/)

**ENCUESTA OPINION ALUMNADO MASTER (Comisión Calidad del Master)**

- En relación al horario de clases

- Se han cumplido por parte de todo el profesorado: 4.6
- Me ha permitido cursar las asignaturas que tenía previstas: 4.3
- El acceso al horario de cada asignatura ha sido fácil: 4.0
- Me ha permitido acudir con puntualidad a cada asignatura matriculada: 4.0
- Los cambios de horario se ha comunicado con suficiente antelación: 3.6

**- En relación al CONTENIDO DE LAS ASIGNATURAS**

- He consultado las guías docentes de las asignaturas matriculadas: 4.2
- El profesorado ha cumplido el contenido de la guía docente: 3.8
- El contenido de las guías docentes me parece adecuado: 3.5
- Existe duplicidad de contenidos entre el máster y el grado: 4.2
- Indica para qué asignatura/s:

- Legislación, Higiene y Seguridad, Salud Pública
- Tecnologías emergentes.
- Innovación Compuestos Bioactivos y Capacidad Antioxidante

**- En relación con el SISTEMA DE EVALUACION**

- El profesorado ha utilizado diferentes métodos de evaluación (examen, trabajo autónomo, entrega de casos prácticos/ejercicios, etc.): 4.2
- He obtenido información adecuada sobre las fechas de los exámenes y la entrega de trabajos: 4.0
- Las calificaciones han sido publicadas adecuadamente en tiempo y forma: 2.8
- He tenido acceso a revisión de examen, en caso necesario: 2.3

**Puntos fuertes identificados:**

- Grado de satisfacción aceptable con la Planificación y desarrollo de las enseñanzas del Máster
- Alto número de solicitudes, cubriéndose todas las plazas, la mayor parte de las cuales son primera opción en preferencia (87.5%), obteniéndose así una nota media de acceso de 7.49, jamás alta hasta ahora.

**Puntos débiles identificados y las acciones de mejora definidas para solventarlos (incluir codificación):**

- Revisar el número de horas teóricas del primer semestre
- Coordinación del programa formativo
- Adecuación de las horas de Prácticas Externas y homogeneización de créditos por asignatura

**Acción de Mejora**

RA-R-016265. Revisar el horario de clases teóricas del Máster

RA-R-012638. Definir los mecanismos y criterios utilizados en la coordinación del programa formativo

SGC-P05-016971. Solicitar un MODIFICA para modificar la asignación horaria de las Practicas Externas y el curso teórico Aspectos Tecnológicos de Calidad y Seguridad de las Bebidas Alcohólicas

**RA-R-016267.** Elaboración de una metodología y un calendario de orientación académica y profesional al alumnado.

## DIMENSIÓN 2. RECURSOS.

### CRITERIO 4. PROFESORADO

**Análisis y toma de decisiones:**

**Informe DEVA para la renovación de la acreditación:**

Recomendaciones: - Se recomienda mejorar la participación del profesorado en programas de formación e innovación docente.

- Se recomienda mejorar la experiencia investigadora del profesorado participante o mejorar las evidencias aportadas.
- Se recomienda mejorar los mecanismos de coordinación del máster.
- Se recomienda revisar los contenidos de las asignaturas que puedan solaparse con las del Grado en Ciencias y Tecnología de los Alimentos.

Actuaciones:

RA-R-016266. Fomentar la participación del profesorado en programas de formación e innovación docente

RA-R-016267. Elaboración de una metodología y un calendario de orientación académica y profesional al alumnado

RA-R-012638. Definir los mecanismos y criterios utilizados en la coordinación del programa formativo SGC-P08-016373. Mejorar la información relativa al profesorado que participa en los másteres universitarios

SGC-P06-018184. Puesta en marcha en la UGR del estudio de satisfacción de empleadores (recogida de información, análisis y difusión en web de los primeros resultados desagregados por ámbitos de conocimiento) diseñado desde el Subgrupo de Observatorios de Empleo del Grupo de Empleo de CRUEAsuntos Estudiantiles.

RA-R-017759. Mejorar la participación del estudiantado en los cuestionarios de satisfacción con la titulación.

RA-M-017753. Revisar y actualizar el procedimiento del SGCIT para la evaluación y mejora de la inserción laboral de los egresados y su satisfacción con la formación recibida y la de los empleadores y hacer público los resultados obtenidos.

SGC-P08-017747. Valorar la oportunidad y definir (si procede) el procedimiento para publicar el CV del profesorado de la UGR implicado en la titulación. SGC-P01-017766 Fomentar la participación del profesorado en proyectos de innovación docente y en cursos de formación.

SGC-P06-017317. Certificación de la implantación del Programa Docencia en la Universidad de Granada.

**Valoración indicadores (Anexo 1):**

**4.1, 4.2, 4.3, 4.4. Cualificación y suficiencia del profesorado.** El Máster en Avances en Calidad y Tecnología Alimentaria es impartido por personal docente e investigador vinculado a los Departamentos de Nutrición y Bromatología, Ingeniería Química, Bioquímica y Biología Molecular, y Edafología y Química Agrícola de la Universidad de Granada. Asimismo, cuenta con 2 profesores externos (CURSO 21-22). La CGICT ha analizado los distintos indicadores facilitados por el Secretariado de Evaluación de la Calidad de la UGR con el objetivo de evaluar la cualificación y suficiencia del profesorado del Máster. El Máster cuenta con un total de 38 (curso 2021-22) profesores que imparten las 25 asignaturas distribuidas en cuatro módulos dos de ellos de docencia, un módulo correspondiente a prácticas externas y un último módulo correspondiente al trabajo Fin de Master. Dichos profesores son también responsables de la dirección de los Trabajos Fin de Master. Del total de 38 profesores que participan en el Máster, hay 12 Catedráticos de Universidad, 1 colaborador extraordinario, 1 docente invitado, 2 personal externo y 22 Profesores Titulares. Todo el profesorado posee el título de doctor y una amplia trayectoria investigadora avalada por sexenios de investigación, publicaciones en revistas indexadas con elevado índice de impacto y proyectos de investigación de carácter nacional e internacional. El PDI del Máster lo forman 25 profesores con más 15 años de Experiencia Docente, 5 profesores con Experiencia Docente entre 11 y 15 años ambos inclusive, 6 profesores con Experiencia Docente entre 5 y 10 años ambos inclusive y sólo 2 profesores con Experiencia Docente inferior a 5 años. En cuanto a sexenios de investigación. El PDI del Master cuenta con 6 profesores con más de 5 sexenios y 26 profesores entre 2 y 4 sexenios ambos inclusive, por el contrario 4 profesores no tienen sexenios, si bien, en la mayoría de estos casos, es porque su grado académico o su contrato laboral, le impide solicitarlo. Todos ellos, como es obligatorio en la UGR, tienen que presentar un currículum equivalente al menos a un sexenio. En relación al PDI que supervisa TFM, en el curso 21/22 fueron 19 profesores, de los cuales 8 profesores superan/igualan los 25 años de experiencia docente, 5 profesores están entre 15 y 25 años de experiencia docente y el resto de 13 profesores con menos de 15 años de experiencia docente. Por tanto, la CGICT considera una cualificación adecuada del profesorado del Máster tanto por su Experiencia Docente como Investigadora.

**4.5. Información sobre el Plan FIDO.** En el curso 2021/22, hubo un total de 7 profesores que han participado en cursos de formación del Plan FIDO, 1 profesor participó en “Cómo sacar el máximo provecho a tu I+D”, 2 profesores en cursos de realización de actividades de formación docente en centros, titulaciones y departamentos, 1 profesor realizó curso de recursos de apoyo a la docencia y 3 profesores realizaron programas de capacitación digital docente.

**4.6. Análisis actuación docente Respecto a la opinión del estudiantado respecto a la actuación docente, según la tabla adjunta:**

DIMENSIÓN	21/22
ENCUESTAS	75
Dimensión I: planificación de la docencia y cumplimiento del Plan Docente	Media(desv) 4,47(0,92) Media UGR (desv) 4,45(0,98)
Dimensión II: Competencias Docentes	Media(desv) 4,43(1,01) Media UGR (desv) 4,40(1,04)
Dimensión III: Evaluación de los aprendizajes	Media(desv) 4,27(1,16) Media UGR (desv) 4,33(1,09)
Dimensión IV: Ambiente de clase y relación profesor/a con estudiantes	Media(desv) 4,56(0,94) Media UGR (desv) 4,50(0,99)
Global: Satisfacción general del alumnado con la actuación docente del profesor/a	Media(desv) 4,45(1,00) Media UGR (desv) 4,37(1,10)

Para el curso estudiado en este informe, se observa un aumento bastante considerable de participación por parte del alumnado. Destacando y resaltando la satisfacción general del alumnado con la actuación docente del profesor/a, con valor por encima de 4.

#### **ENCUESTA OPINION ALUMNADO MASTER (Comisión Calidad del Master)**

##### **- En relación al PROFESORADO**

- Valora del 1 (calificación más baja) al 5 (calificación más alta) la actuación docente general del profesorado del máster: 3.9
- Valora del 1 (calificación más baja) al 5 (calificación más alta) la relación profesor/a – alumno/a en general: 4.0
- El profesorado ha cumplido con sus obligaciones de tutorías al estudiantado: 4.4

##### **Puntos fuertes identificados:**

- Un muy alto porcentaje de profesores permanentes doctores (84.2%) fijos (89.4% de Catedráticos y Titulares de Universidad) con 3 o más sexenios (60.5%) con más de 10 años de experiencia (78.9%).

##### **Puntos débiles identificados y las acciones de mejora definidas para solventarlos (incluir codificación):**

-



## PLANES DE MEJORA IMPLICADOS:

**RA-R-016266.** Fomentar la participación del profesorado en programas de formación e innovación docente

**RA-R-012638** Definir los mecanismos y criterios utilizados en la coordinación del programa formativo

## CRITERIO 5. INFRAESTRUCTURAS, SERVICIOS Y DOTACIÓN DE RECURSOS

---

### Análisis y toma de decisiones:

#### Informe DEVA para la renovación de la acreditación:

#### Recomendaciones:

- Se recomienda elaborar un calendario en el que se recojan las diferentes acciones de orientación académica y profesional del estudiantado que se llevarán a cabo cada curso.

#### Actuaciones:

RA-R-016267. Elaboración de una metodología y un calendario de orientación académica y profesional al alumnado

RA-R-012638. Definir los mecanismos y criterios utilizados en la coordinación del programa formativo.

### Valoración indicadores (Anexo 1):

**5.1. Indicadores relativos a las infraestructuras, recursos y servicios.** En las encuestas de satisfacción del alumnado y profesorado, los valores alcanzados en relación a la adecuación de las infraestructuras, recursos y servicios por estos ítems fueron de 2.14 y 4.00, respectivamente. Estos datos indican niveles insuficientes para el alumnado con una disminución bastante significativa respecto al curso anterior (3.37) y bastante satisfactorio para el colectivo del profesorado. El PAS por su parte valora este ítem con 3.48.

Con respecto al grado de satisfacción con la gestión administrativa del título, es de suficiente (2.84) para el estudiantado con una bajada bastante significativa del curso anterior (3.37) y muy satisfactorio para el caso del profesorado (4.30 sobre 5). No apareciendo datos en este apartado para el colectivo PAS.

**5.2. Indicadores de movilidad.** Si bien no hubo ningún alumno que participara en programas de movilidad (OUT e IN), el grado de satisfacción del estudiantado con la oferta fue de 3.00 (bastante satisfactorio) y de 4.07 por parte del profesorado.

**5.3. Satisfacción del estudiantado con la gestión del TFM.** La valoración en este apartado fue de aprobado (2.50) significativamente inferior al año anterior (3.31).

**5.4. Indicadores relacionados con las prácticas externas.** En este apartado, solo existen datos de satisfacción por parte del profesorado siendo su grado de satisfacción de 3.89.

En base a los valores de puntuación obtenidos en el Criterio 5 y a pesar de estar ejecutando las acciones de mejora RA-R-014754 y RA-R-014755 relativas a planes de orientación académica y profesional global, se ve la necesidad de continuar implementando mejoras. En el curso académico 22-23 se han realizado las Jornadas de Recepción que se organizan anualmente previo inicio de los cursos del Máster. En estas jornadas se establece la gestión del Máster y se exponen: a) contenidos académicos que pueden ser de utilidad a los alumnos a la hora de definir el itinerario de optativas que configurarán su etapa formativa y sus aptitudes para el futuro desarrollo de su profesión; b) áreas científicas de los grupos de investigación a los que pertenecen los profesores que participan en el Máster y con los que se podrán desarrollar los Trabajos Fin de Máster; y c) perfiles de las empresas y centros de investigación que ofertan prácticas así como la posibilidad de realizar el Trabajo Fin de Máster.

De forma complementaria, y a diferencia del curso anterior, en el curso académico 22-23 se han puesto en marcha estrategias dirigidas al establecimiento de un mayor nivel de concreción en las líneas de investigación tanto de los grupos de investigación de la UGR como de las empresas que ofertan TFM que podrían revertir en una mejora en la puntuación de los ítems de satisfacción del estudiantado con la gestión del TFM. De forma adicional en el curso académico 22-23 se ha trabajado para mejorar tanto la oferta como la gestión de prácticas externas, con una organización centralizada a través de la plataforma ICARO. Se han realizado dos jornadas de salidas profesionales abordando los dos perfiles fundamentales en las salidas profesionales del Máster: calidad y tecnología de los alimentos.

Además, este curso académico se ha mantenido el funcionamiento del *calendario de orientación académica y profesional* y un *servicio de orientación y tutorías* como acciones de mejora. El calendario de orientación académica y profesional ha estado disponible para su consulta en la página web del Máster. El servicio de orientación y tutorías está gestionado por docentes en las de las Facultades de Farmacia (Departamento de Nutrición y Bromatología) y Ciencias (Departamento de Ingeniería Química).

### ENCUESTA OPINION ALUMNADO MASTER (Comisión Calidad del Master)

- En relación con el PROGRAMA DE MOVILIDAD ofrecido para el estudiantado del máster:

- Han sido de mi interés: 3.3
- He recibido información suficiente y útil: 2.7
- Se ha promovido la movilidad del alumnado por parte del profesorado y equipo de orientación del máster: 2.4

#### - En relación al horario de clases

- Se han cumplido por parte de todo el profesorado: 4.6
- Me ha permitido cursar las asignaturas que tenía previstas: 4.3
- El acceso al horario de cada asignatura ha sido fácil: 4.0
- Me ha permitido acudir con puntualidad a cada asignatura matriculada: 4.0
- Los cambios de horario se ha comunicado con suficiente antelación: 3.6

#### - En relación a las PRÁCTICAS EXTERNAS

- Considero adecuado el sistema de información sobre la oferta de empresas: 2.1
- Considero adecuado el sistema de asignación de empresas: 1.8
- La orientación recibida para seleccionar la empresa ha sido adecuada: 2.3
- He realizado las prácticas en un sector empresarial de mi interés: 3.8
- He tenido tiempo suficiente para desarrollar el plan de trabajo propuesto por mi tutor de empresa: 3.8
- La experiencia conseguida ha sido satisfactoria: 4.2
- Me parece adecuado el sistema de evaluación de prácticas (memoria de prácticas): 4.1

#### - En relación al TFM

- He recibido los medios y materiales necesarios para el desarrollo de un TFM experimental: 3.7
- La atención y orientación del profesor/a para cumplir con el objetivo (s) establecido (s), ha sido adecuada: 3.8
- La fecha/lugar de entrega y defensa de trabajos ha sido comunicada con la suficiente antelación: 3.5
- En general, la experiencia conseguida en relación al desarrollo y defensa del TFM ha sido satisfactoria: 3.8

#### Puntos fuertes identificados:

- Satisfacción adecuada por parte del alumnado con la oferta de movilidad

#### Puntos débiles identificados y las acciones de mejora definidas para solventarlos (incluir codificación):

- Bajo grado de satisfacción por parte del estudiantado a la adecuación de las infraestructuras, recursos y servicios (2.14) con una disminución bastante significativa respecto al curso anterior (3.37)

#### PLANES DE MEJORA IMPLICADOS:

**RA-R-014754** Definir y aprobar una Plan de orientación académica global para la EIP.

**RA-R-014755.** Definir y aprobar una Plan de orientación profesional global para la EIP.

**RA-R-016267.** Elaboración de una metodología y un calendario de orientación académica y profesional al alumnado

**SGC-P04-010578.** Elaboración de una metodología y un calendario de orientación académica y profesional al alumnado

## DIMENSIÓN 3. RESULTADOS

### CRITERIO 6. RESULTADOS DEL PROGRAMA FORMATIVO

#### Análisis y toma de decisiones:

##### Informe DEVA para la renovación de la acreditación:

Recomendaciones:

-Se recomienda incorporar la satisfacción de egresados y empleadores a los procesos de análisis y mejora de la titulación. -Se recomienda analizar los motivos por los cuales existe una muy baja satisfacción del estudiantado con la labor docente del profesorado.

-Se recomienda incorporar la satisfacción de los estudiantes con los tutores de prácticas a los procesos de análisis y mejora de la titulación.

Actuaciones:

SGC-P06-016970. Auto-encuesta anual de satisfacción al estudiantado.

SGC-P06-018184. Puesta en marcha en la UGR del estudio de satisfacción de empleadores (recogida de información, análisis y difusión en web de los primeros resultados desagregados por ámbitos de conocimiento) diseñado desde el Subgrupo de Observatorios de Empleo del Grupo de Empleo de CRUEAsuntos Estudiantiles.

RA-R-017759. Mejorar la participación del estudiantado en los cuestionarios de satisfacción con la titulación.

RA-M-017753. Revisar y actualizar el procedimiento del SGCIT para la evaluación y mejora de la inserción laboral de los egresados y su satisfacción con la formación recibida y la de los empleadores y hacer público los resultados obtenidos.

## **Valoración indicadores (Anexo 1):**

**6.1. Calificaciones globales por curso académico (Tabla 6.1).** Según dicha tabla aparece un 0% de alumnos suspensos y una mayoría del 47.04% de sobresalientes que con un 36.3% de notables hace una amplia mayoría del 83,34. Estos datos son similares a los obtenidos en años anteriores. Lo que si se observa es un ligero aumento de No presentados 9.25% frente los 4.13% del curso 2020/21 y los 6.28% del 2019/20, si bien en este dato, concuerda con el aumento que también se ha producido en alumnos que no defienden el TFM o se dejan alguna asignatura ara disfrutar de una beca ICARO o prorrogar la que ya tienen (apartado siguiente).

**6.2. Calificaciones globales del TFM por curso académico (%).** Al igual que en el apartado anterior, el mayor % con diferencia corresponden a sobresaliente (63.8%) seguidos de los Notables (10.64%) no existiendo aprobados ni suspensos y también al igual que en el apartado anterior, se ha producido un incremento de No presentados bastante significativos (25.53%) en parte creemos a la necesidad de seguir matriculados para disfrutar de una Beca Ícaro extracurricular (habría que tener datos en este sentido para hacer un análisis correcto).

**6.3. Indicadores de rendimiento de la titulación.** Como positivo, resaltar un 100% de tasa de éxito y eficiencia del 99.15% y de abandono del 2.56 (inferior a los dos cursos anteriores y similar al 2018/19). Por el contrario se ha producido una disminución de la tasa de graduación (79.49%) y de rendimiento (87.7%), datos que creemos acorde con el razonamiento de los dos puntos anteriores, la no defensa del TFM (no presentación) para seguir matriculados en la UGR y poder optar a una Beca Ícaro extracurricular.

**6.4. Indicadores de satisfacción con el programa formativo.** De un 3.48% por parte del estudiantado (superior al curso anterior), muy alto por parte de profesorado (4.46%) y alto por el PAS (3.91%).

## **ENCUESTA OPINION ALUMNADO MASTER (Comisión Calidad del Master)**

### **- En relación al CONTENIDO DE LAS ASIGNATURAS**

- He consultado las guías docentes de las asignaturas matriculadas: 4.2
- El profesorado ha cumplido el contenido de la guía docente: 3.8
- El contenido de las guías docentes me parece adecuado: 3.5
- Existe duplicidad de contenidos entre el máster y el grado: 4.2
- Indica para qué asignatura/s:
  - Legislación, Higiene y Seguridad, Salud Pública
  - Tecnologías emergentes.
  - Innovación Compuestos Bioactivos y Capacidad Antioxidante

### **- En relación con el SISTEMA DE EVALUACION**

- El profesorado ha utilizado diferentes métodos de evaluación (examen, trabajo autónomo, entrega de casos prácticos/ejercicios, etc.): 4.2
- He obtenido información adecuada sobre las fechas de los exámenes y la entrega de trabajos: 4.0
- Las calificaciones han sido publicadas adecuadamente en tiempo y forma: 2.8
- He tenido acceso a revisión de examen, en caso necesario: 2.3

### **Puntos fuertes identificados:**

- 35 de 40 alumnos matriculados eligieron la titulación en primera opción.
- Tasa de éxito del 100% y un 83.34 de calificación de notable/sobresaliente.

### **Puntos débiles identificados y las acciones de mejora definidas para solventarlos (incluir codificación):**

- Tasa del 25.53% de No presentados en el TFM.

### **PLANES DE MEJORA IMPLICADOS:**

NUEVO: Realizar y aplicar al estudiantado del máster anualmente, presencialmente y de forma anónima una AUTOENCUESTA de SATISFACCION donde se trate de identificar y evaluar los distintos puntos relacionados con las causas responsables de los índices de satisfacción considerados por la CGI Calidad como poco satisfactorios o no adecuados para la consecución plena de los objetivos de calidad marcados.

## **CRITERIO 7. ORIENTACIÓN ACADÉMICA, ORIENTACIÓN PROFESIONAL Y EMPLEABILIDAD**

---

### **Análisis y toma de decisiones:**

#### **Valoración indicadores (Anexo 1):**

**7.1. Satisfacción con la orientación académica y orientación profesional.** El 2.67 del estudiantado es un valor bajo pero más alto que el del curso anterior (2.44) frente a un 4.19 que manifiesta el profesorado.

Respecto al asesoramiento y orientación académica, el estudiantado contesta con un 2.86 (un poco más alto que el curso pasado) y el profesorado 4.46.

En ambos puntos, la Comisión Académica del Máster, viene organizando a lo largo de los últimos años, las Jornadas de Recepción que se organizan anualmente previo inicio de los cursos del Máster. En estas jornadas se establece la gestión del Máster y se exponen: a) contenidos académicos que pueden ser de utilidad a los alumnos a la hora de definir el itinerario de optativas que configurarán su etapa formativa y sus aptitudes para el futuro desarrollo de su profesión; b) áreas científicas de los grupos de investigación a los que pertenecen los profesores que participan en el Máster y con los que se podrán desarrollar los Trabajos Fin de Máster; y c) perfiles de las empresas y centros de investigación que ofertan prácticas así como la posibilidad de realizar el Trabajo Fin de Máster. Todo ello contribuye a capacitar al alumno de orientación académica y profesional.

Además, este curso académico ha contado con un calendario de orientación académica y profesional y un servicio de orientación y tutorías como acciones de mejora. El calendario de orientación académica y profesional ha estado disponible para su consulta en la página web del Máster. Dicho calendario incluye las fechas relativas a las jornadas de recepción, optatividad, TFM, elección de prácticas externas, y jornadas relativas y relacionadas con el Máster, así como investigación en el área de ciencia y tecnología de los alimentos. El servicio de orientación y tutorías está gestionado por docentes en las de las Facultades de Farmacia (Departamento de Nutrición y Bromatología) y Ciencias (Departamento de Seguimiento Anual Ingeniería Química), abordando los dos perfiles fundamentales en las salidas profesionales del Máster: calidad y tecnología de los alimentos. Además, el alumnado tiene a su disposición las herramientas para su correcta orientación profesional con las que cuenta la Universidad de Granada, quedando el acceso a dichas herramientas publicadas en la misma página web.

El curso académico 21-22 ha posibilitado que se vuelvan a normalizar las prácticas presenciales en empresas y centros de investigación. En esta misma línea, un elevado porcentaje de TFM se desarrolló de forma experimental, desarrollados tanto en grupos de investigación de la Universidad de Granada como en empresas y centros de investigación del sector de la alimentación.

Además previo a la realización de Prácticas Externas, se organizan unas Jornadas de Orientación Profesional, donde se debate con las empresas alimentarias donde hacen prácticas, el perfil profesional que demandan y las posibilidades de empleo. Estas Jornadas, se realizan siempre en colaboración con el Centro de Prácticas y Empleo de la UGR.

**7.2. Indicadores de empleabilidad.** No aparecen datos nuevos en el curso 2020/21 con lo cual nos remitimos a informes de cursos anteriores.

Los datos obtenidos a 23 de marzo 2021 indican una tasa de ocupación de egresados del Máster en Avances en Calidad y Tecnología Alimentaria alta, por encima del 65%, concretamente de 65,71% promoción 2017/18 (tras un año de egresado), del 75.76% para la promoción 2016/2017 (al año de egresado), de 78.57% en la promoción 2015/2016 y 71.43% en la promoción 2014/2015 a los dos años de egresados.

Además, desde la CAM y CGICT se acordó crear un grupo en LINKEDIN. De este modo, en 2017, la CAM creó el Grupo MACTA de LINKEDIN (<https://www.linkedin.com/groups/8645478>). Este grupo cuenta con más de 100 miembros: 75 egresados, 15 alumnos del curso 2018/19 y el resto, principalmente profesorado del Máster. De este modo, se puede analizar la trayectoria profesional de los egresados, así como anunciar eventos o compartir ofertas de empleo recibidas por profesores del Máster o realizadas por los propios egresados. Del análisis de los perfiles de los egresados, se observa que una parte de los mismos trabajan en Control de Calidad (25 %), contando con algunos responsables de Departamentos de Calidad; a la investigación (22 %), incluyendo doctorandos, así como técnicos superiores en departamentos de I+D+i de empresas del sector alimentario; un 25 % se encuentra realizando otros estudios o en búsqueda de empleo. El resto desempeñan empleos diversos como nutricionistas, técnicos de instrumentación, analistas, consultores, entre otras. Identificación de las actuaciones que se llevaron a cabo en todos estos aspectos como consecuencia COVID 19 (aportar evidencias). Por último, el PDI con una valoración de 3,75 (sobre cinco), consideró como moderado la influencia de los cambios incorporados como consecuencia del COVID-19 para la consecución plena de las competencias y resultados del aprendizaje programados inicialmente.

## **ENCUESTA OPINION ALUMNADO (Comisión Calidad del Master)**

### **- ORIENTACION ACADEMICA Y PROFESIONAL**

-En general, la orientación académica y profesional ofrecida ha sido útil para conseguir los objetivos personales que me propuse al matricularme en el máster ACTA: 3.1

¿Tienes alguna propuesta para la mejora del funcionamiento de este servicio?

- Mayor información (a tiempo) de las salidas profesionales del máster sobre todo a alumnos que no procedan de CTA o Nutrición.

- Más horas de prácticas externas

### **- VALORACIÓN GLOBAL**

-En general, los objetivos personales que me propuse al matricularme en el Máster ACTA se han cubierto satisfactoriamente: 3.5

-¿Tienes alguna propuesta para la mejora del funcionamiento del Máster ACTA?

Mejor organización y mayor importancia a las P. Externas (4)

Más prácticas en las asignaturas.(5)

Mayor orientación a la empresa y a sistemas de calidad.

Las Prácticas de libre elección (no nota ni titulación).

Dar más recursos a las prácticas.

Pocas horas de las asignaturas obligatorias para el temario que tiene

Ampliar el listado de empresas.

**Puntos fuertes identificados:**

- La realización por partes de todos los alumnos de Prácticas en Empresas Alimentarias y el alto número de los mismos que continúan con becas extracurriculares o incluso contratos de prácticas y laborales.

**Puntos débiles identificados y las acciones de mejora definidas para solventarlos (incluir codificación):**

- Bajo grado de satisfacción en la orientación académica y profesional por parte del estudiantado.

**PLANES DE MEJORA IMPLICADOS:**

NUEVO: Realizar y aplicar al estudiantado del máster anualmente, presencialmente y de forma anónima una AUTOENCUESTA de SATISFACCION donde se trate de identificar y evaluar los distintos puntos relacionados con las causas responsables de los índices de satisfacción considerados por la CGICalidad como poco satisfactorios o no adecuados para la consecución plena de los objetivos de calidad marcados.

RA-R-014699. Establecer una sistemática anual para la elaboración de un único estudio de egresados de las titulaciones oficiales de la UGR, incorporando junto con los datos de inserción laboral obtenidos a partir de la información del Servicio Andaluz de Empleo, la información sobre estudios de opinión con la satisfacción de los egresados con la formación recibida y de los empleadores con las competencias que portan los egresados.

**Nota:** Cuando las valoraciones realizadas en este autoinforme se basen en datos aportados en el cuadro de mandos de indicadores u otra fuente, se debe indicar a que tabla del anexo hace referencia (incorporando el anexo a este documento) o en caso contrario, copiar la tabla en el cuerpo del mismo.

# ANALISIS CGICALIDAD SOBRE INDICES DE SATISFACCION DEL ESTUDIANTADO. CUADRO RESUMEN. CURSO 2021/22

## PUNTOS DEBILES (valorados con $\leq 2.5$ )

### A. SEGÚN LA ENCUESTA OPINION ALUMNADO MASTER ACTA (Nuestra)

#### 1.- En relación con el PROGRAMA DE MOVILIDAD ofrecido para el estudiantado del máster:

- He recibido información suficiente y útil: 2.7
- Se ha promovido la movilidad del alumnado por parte del profesorado y equipo de orientación del máster: 2.4

#### ENCUESTA SATISFACCION CALIDAD:

Grado de satisfacción del <u>estudiantado</u> con la oferta de movilidad	3,34(1,01)		3,50(0,84)	3,00(1,38)
--	------------	--	------------	------------

**COMENTARIO:** Ya existe un coordinador de Intercambio en el máster (profesor) y en este curso (2022/23) ya han realizado Prácticas y/o TFM en el extranjero (Holanda e Italia) 3 ALUMNOS.

#### 2. En relación con el SISTEMA DE EVALUACION

- Las calificaciones han sido publicadas adecuadamente en tiempo y forma: 2.8
- He tenido acceso a revisión de examen, en caso necesario: 2.3

**COMENTARIO:** Al existir ya la normativa, SE LE RECORDARÁ a los profesores del máster en la reunión plenaria.

#### 3. En relación al CONTENIDO DE LAS ASIGNATURAS

- Existe duplicidad de contenidos entre el máster y el grado: 4.2

**COMENTARIO:** Aunque los casos concretos (asignaturas y alumnos que lo manifiestan) son testimoniales, Se mantiene el Plan de Mejora correspondiente (RA-R-012638).

#### 4.- En relación a las PRÁCTICAS EXTERNAS

- Considero adecuado el sistema de información sobre la oferta de empresas: 2.1
- Considero adecuado el sistema de asignación de empresas: 1.8
- La orientación recibida para seleccionar la empresa ha sido adecuada: 2.3

**COMENTARIO:** Se mantiene el Plan de Mejora correspondiente (SGC-P05-016971 y SGC-P04-010578).

#### 5.- ¿Tienes alguna propuesta para la mejora del funcionamiento del Máster ACTA?

- Mejor organización y mayor importancia a las P. Externas (4)
- Más prácticas en las asignaturas.(5)
- Mayor orientación a la empresa y a sistemas de calidad.
- Las Prácticas de libre elección (no nota ni titulación).
- Dar más recursos a las prácticas.
- Pocas horas de las asignaturas obligatorias para el temario que tiene
- Ampliar el listado de empresas.

**COMENTARIO:** Se les planteará a todos los profesores del máster en la reunión plenaria a fin de evaluar la posibilidad de incluir más prácticas en las asignaturas teóricas.

## B. SEGÚN ENCUESTA SATISFACCION CALIDAD:

### Criterio 2. Sistema de Garantía de Calidad

Tabla 2.1. Indicadores de satisfacción del estudiantado, profesorado y PAS con la **información sobre el procedimiento de reclamaciones y sugerencias.**

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Grado de satisfacción con la información sobre el procedimientos de reclamaciones y sugerencias (Estudiantado)	2,69(0,97)	-	2,63(1,86)	2,27(1,52)

**COMENTARIO:** Se informará al estudiantado en las Jornadas de recepción y en las tutorías.

### CRITERIO 5. RECURSOS Y APOYO A LA DOCENCIA

Tabla 5.1. Indicadores de satisfacción con la **infraestructura y los recursos**

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Satisfacción con la adecuación de las infraestructuras, recursos y servicios (Estudiantado)	3,29(1,22)	-	3,37(1,42)	2,14(1,32)
Grado de satisfacción con la gestión administrativa del Título (Estudiantes)	4,06(0,84)	-	3,67(1,23)	2,84(1,38)

**COMENTARIO:** Existen Planes de Mejora específicos dependientes de la Universidad

Tabla 5.3. Satisfacción del estudiantado con **la gestión del TFM**

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Grado de satisfacción con los procedimientos de gestión (elección y realización) del TFM.	3,55(1,07)	-	3,31(1,25)	2,50(1,19)

**COMENTARIO:** Se crea un Plan de Mejora específico

Tabla 6.2. **Calificaciones globales del TFM por curso académico (%)**

Curso	Suspense	Aprobado	Notable	Sobresaliente	Matrícula de Honor	No presentado
2018/2019	0,00%	0,00%	17,14%	77,14%	0,00%	5,72%
2019/2020	0,00%	0,00%	29,73%	51,35%	5,41%	13,51%
2020/2021	0,00%	0,00%	7,89%	73,68%	0,00%	18,43%
2021/2022	0,00%	0,00%	10,64%	63,83%	0,00%	25,53%

**COMENTARIO:** Se crea un Plan de Mejora específico

## ACTUACIÓN SOBRE PLANES DE MEJORA:

### 1. Mantener:

**SGC-P05-016971** Solicitar un MODIFICA para modificar la asignación horaria de las Practicas Externas y el curso teórico Aspectos Tecnológicos de Calidad y Seguridad de las Bebidas Alcohólicas. Ya solicitado a la UGR y a la espera del asentamiento regulador por parte de la DEVA.

**SGC-P06-016970** AUTOENCUESTA ANUAL de SATISFACCION al estudiantado. Se **MANTIENE** como fuente importante de información por parte del estudiantado.

**RA-R-016265** Revisar el horario de clases teóricas del Máster 2019/2020. Ya se observan mejoras, pero se **MANTIENE** un año más a fin de confirmar resultados.

**RA-R-016267** Elaboración de una metodología y un calendario de orientación académica y profesional al alumnado. Se mantiene hasta la consecución de mejores resultados y se **INCREMENTA** en la inclusión de una tutoría general mensual o bimensual.

**RA-R-016266** Fomentar la participación del profesorado en programas de formación e innovación docente. Aunque los resultados son satisfactorios, se **MANTIENE** al considerarse positiva la acción.

**RA-R-012638** Definir los mecanismos y criterios utilizados en la coordinación del programa formativo. Se están obteniendo resultados significativos, si bien **SE MANTIENE** hasta obtener resultados más contundentes.

**SGC-P04-010578** Gestión de la solicitud, tramitación y firma de convenios, así como en el seguimiento de convenios por parte del organismo-secretariado que la UGR designe. Se **MANTIENE** y se **POTENCIARA** dado los bajos índices de satisfacción sobre todo en los criterios de oferta y selección de los mismos.

### 2. Crear un nuevo Plan de Mejora:

**SGC** Mejorar los procedimientos de gestión (elección y realización) y el alto porcentaje de NO PRESENTADOS del TFM



## PUNTOS FUERTES (valorados con $\geq 4.0$ )

### A. SEGÚN LA ENCUESTA OPINION ALUMNADO MASTER ACTA (Nuestra)

#### 1. El contenido de la **PAGINA WEB** del máster me ha resultado útil para las siguientes consultas:

- Información académica (acceso guías docentes, horarios, aulas, calendario, etc) ha sido UTIL: 4.1

#### 2. En relación al **horario de clases**

- Se han cumplido por parte de todo el profesorado: 4.6
- Me ha permitido cursar las asignaturas que tenía previstas: 4.3
- El acceso al horario de cada asignatura ha sido fácil: 4.0
- Me ha permitido acudir con puntualidad a cada asignatura matriculada: 4.0

#### 3. En relación al **CONTENIDO DE LAS ASIGNATURAS**

- He consultado las guías docentes de las asignaturas matriculadas: 4.2

#### 4. En relación con el **SISTEMA DE EVALUACION**

- El profesorado ha utilizado diferentes métodos de evaluación (examen, trabajo autónomo, entrega de casos prácticos/ejercicios, etc.): 4.2
- He obtenido información adecuada sobre las fechas de los exámenes y la entrega de trabajos: 4.0

#### 5. En relación a las **PRÁCTICAS EXTERNAS**

- La experiencia conseguida ha sido satisfactoria: 4.2
- Me parece adecuado el sistema de evaluación de prácticas (memoria de prácticas): 4.1

#### 6. En relación al **PROFESORADO**

- Valora del 1 (calificación más baja) al 5 (calificación más alta) la relación profesor/a – alumno/a en general: 4.0
- El profesorado ha cumplido con sus obligaciones de tutorías al estudiantado: 4.4

### B. SEGÚN ENCUESTA SATISFACCION CALIDAD:

Tabla 1.1. Indicadores de satisfacción con la información pública disponible.

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Grado de satisfacción con la utilidad y accesibilidad de la información difundida en la Web del <b>profesorado</b> .	4,52(0,75)	3,95(1,11)	4,53(0,61)	4,56(0,75)

#### Criterio 2. Sistema de Garantía de Calidad

Tabla 2.1. Indicadores de satisfacción del estudiantado, profesorado y PAS con la información sobre el procedimiento de reclamaciones y sugerencias.

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Grado de satisfacción con la información sobre el procedimiento de reclamaciones y sugerencias ( <b>Profesorado</b> )	4,05(1,18)	-	4,44(1,09)	4,44(0,85)

#### Criterio 3. Diseño, Organización y Desarrollo del programa formativo

Tabla 3.1. Indicadores relacionados con la organización y desarrollo del programa formativo.

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Grado de satisfacción con la planificación y desarrollo de la enseñanza (Profesorado)	3,98(1,17)	-	4,32(0,74)	4,30(0,72)
Número de solicitudes	223	263	217	194
<b>Ratio solicitud/oferta</b>	5,58	6,58	5,43	<b>4,85</b>

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Número de matrículas en primera preferencia	33	36	39	35
Nota media de admisión.	7.27	7.44	7.26	7.49
Nota mínima de admisión.	6.05	5.73	5.37	6.05

## DIMENSIÓN 2. RECURSOS

### Criterio 4. Profesorado

Tabla 4.3. Datos globales del profesorado interno por número de sexenios

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
0	7	10	7	4
1	2	1	3	2
2	7	8	10	9
3	9	8	8	13
4	5	3	3	4
5	3	6	5	5
6 o más sexenios	2	1	1	1

Tabla 4.4. Datos globales del profesorado interno por año de experiencia

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Menos de 5 años	2	5	3	2
Entre 5 y 10 años, ambos incluidos	4	4	6	6
Entre 11 y 15 años, ambos incluidos	6	6	6	5
Más 15 años	23	22	22	25

Tabla 4.6. Satisfacción del estudiantado con la actuación docente del profesorado por dimensiones

		2018/19	2019/2020	2020/21	2021/22
Encuestas		-	13	33	75
Dimensión I: Planificación de la docencia y cumplimiento del Plan Docente	Media (Desv)	-	4,79(0,66)	4,02(1,23)	4,47(0,92)
	MediaUGR (Desv)	3,99(1,31)	4,47 (0,94)	4,41(0,98)	4,45(0,98)
Dimensión II: Competencias Docentes	Media (Desv)	-	4,91(0,28)	4,15(1,24)	4,43(1,01)
	MediaUGR (Desv)	3,96(1,34)	4,43 (0,99)	4,36(1,05)	4,40(1,04)
Dimensión III: Evaluación de los aprendizajes	Media (Desv)	-	4,96(0,20)	3,89(1,46)	4,27(1,16)
	MediaUGR (Desv)	3,86(1,4)	4,34(1,06)	4,25(1,13)	4,33(1,09)
Dimensión IV: Ambiente de clase y relación profesor/a con estudiantes	Media (Desv)	-	5,00(0,00)	4,37(1,17)	4,56(0,94)
	MediaUGR (Desv)	4,11(1,31)	4,52(0,96)	4,46(1,02)	4,50(0,99)
Global: Satisfacción general del alumnado con la actuación docente del profesor/a	Media (Desv)	-	4,92(0,28)	4,12(1,19)	4,45(1,00)
	MediaUGR (Desv)	3,86(1,35)	4,41(0,99)	4,32(1,05)	4,37(1,10)

## CRITERIO 5. RECURSOS Y APOYO A LA DOCENCIA

**Tabla 5.1. Indicadores de satisfacción con la infraestructura y los recursos**

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Satisfacción con la adecuación de las infraestructuras, recursos y servicios (Profesorado)	4,28(0,70)	-	4,54(0,61)	4,00(0,82)
Grado de satisfacción con la gestión administrativa del Título (Profesorado)	4,47(0,70)	-	4,68(0,58)	4,30(0,87)

**Tabla 5.2. Indicadores de movilidad**

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Grado de satisfacción del profesorado con los programas de movilidad	4,06(0,83)		4,33(0,76)	4,07(1,00)

**Tabla 6.3. Indicadores de rendimiento de la titulación**

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Tasa de graduación	95,00%	96,97%	0,94	79,49%
Tasa de abandono	2,50%	3,03%	2,78%	2,56%
Tasa de eficiencia	98,80%	99,85%	97,79%	99,15%
Tasa de éxito	100,00%	99,86%	99,72%	100,00%
Tasa de rendimiento	98,22%	94,51%	92,61%	87,70%
Duración media de los estudios	1.01	1	1.02	1.05

**Tabla 6.4. Indicadores de satisfacción con el programa formativo.**

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Grado de Satisfacción general (Profesorado)	4,41(0,73)	-	4,47(0,77)	4,46(0,81)

## CRITERIO 7. Orientación académica, orientación profesional y empleabilidad

**Tabla 7.1. Satisfacción con la orientación académica y orientación profesional**

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Grado de satisfacción con el asesoramiento y orientación profesional (Profesorado)	4,26(0,93)	-	4,42(0,61)	4,19(1,08)
Grado de satisfacción con el asesoramiento y orientación académica recibida (Profesorado)	4,30(0,86)	-	4,58(0,51)	4,46(0,81)

**LISTADO DE ACCIONES DE MEJORA NO CONSEGUIDAS M79561 - Máster Universitario en Avances en Calidad y Tecnología Alimentaria**

**- RESPONSABLE: Título**

Cod. Acción      Acción    Curso

**SGC-P05-016971**      Solicitar un MODIFICA para modificar la asignación horaria de las Practicas Externas y el curso teórico Aspectos Tecnológicos de Calidad y Seguridad de las Bebidas Alcohólicas    2020/2021

**SGC-P06-016970**      AUTOENCUESTA ANUAL de SATISFACCION al estudiantado    2020/2021

**RA-R-016265**      Revisar el horario de clases teóricas del Máster 2019/2020

**RA-R-016267**      Elaboración de una metodología y un calendario de orientacion académica y profesional al alumnado    2019/2020

**RA-R-016266**      Fomentar la participación del profesorado en programas de formación e innovación docente    2019/2020

**RA-R-012638**      Definir los mecanismos y criterios utilizados en la coordinación del programa formativo    2015/2016

**SGC-P04-010578**      Gestión de la solicitud, tramitación y firma de convenios, así como en el seguimiento de convenios por parte del organismo-secretariado que la UGR designe    2012/2013

**- RESPONSABLE: Centro**

Cod. Acción      Acción    Curso

**SGC-P08-016373**      Mejorar la información relativa al profesorado que participa en los másteres universitarios    2019/2020

**- RESPONSABLE: Universidad**

Cod. Acción      Acción    Curso

**RA-AS-018890**      Publicar en la página web de los títulos de grado y máster de la Universidad de Granada la información sobre el profesorado requerida en la guía de la DEVA (21/07/2022).    2022/2023

**RA-AMT-018892**      Publicar en la página web de los títulos de grado y máster de la Universidad de Granada la información sobre la empleabilidad requerida en la guía de la DEVA (21/07/2022).    2022/2023

**SGC-P08-017747**      Valorar la oportunidad y definir (si procede) el procedimiento para publicar el CV del profesorado de la UGR implicado en la titulación.    2021/2022

**SGC-P01-017766**      Fomentar la participación del profesorado en proyectos de innovación docente y en cursos de formación en los Centros con baja participación    2021/2022

**SGC-P06-018184**      Puesta en marcha en la UGR del estudio de satisfacción de empleadores (recogida de información, análisis y difusión en web de los primeros resultados desagregados por ámbitos de conocimiento) diseñado desde el Subgrupo de Observatorios de Empleo del Grupo de Empleo de CRUE-Asuntos Estudiantiles.    2021/2022

**RA-AMT-017317**      Certificación de la implantación del Programa Docentia en la Universidad de Granada.    2020/2021

- RA-R-016371** Impulsar la movilidad internacional en los másteres universitarios. 2019/2020
- RA-R-014754** Definir y aprobar una Plan de orientación académica global para la EIP 2017/2018
- RA-RES-014756** Revisar la sistemática de actualización del listado de másteres oficiales 2017/2018
- RA-R-014755** Definir y aprobar una Plan de orientación profesional global para la EIP 2017/2018
- SGC-P08-014752** Revisar la metodología de actualización de horarios de asignaturas en la página Web de la EIP. 2017/2018
- SGC-P04-014703** Mejorar la información en inglés de la página web del máster. 2015/2016
- SGC-P01-014730** Mejorar el apoyo tecnológico que se presta al mantenimiento de la Web y a la plataforma on-line que sustenta el Máster, especialmente relevante para atender de forma adecuada a las dos modalidades de enseñanza que se contemplan en el título 2015/2016
- RA-R-014749** Realizar las acciones necesarias para incrementar la financiación para la realización de los TFM de este máster dado su carácter altamente experimental 2015/2016
- SGC-P01-014733** Mejorar el apoyo administrativo a los másteres 2015/2016

# SOLICITUD DE MODIFICACIÓN EN TÍTULOS UNIVERSITARIOS DE MÁSTER

*La modificación de los planes de estudio ya verificados están reguladas por el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de enseñanzas universitarias oficiales (BOE núm. 260, de 30 de octubre de 2007).*

*En la elaboración de la presente solicitud se deberá tener en consideración la siguiente documentación:*

- *Modificación de títulos universitarios oficiales (grado y máster). Guía de apoyo a la modificación elaborada por la Dirección de Evaluación y Acreditación de la Agencia Andaluza del Conocimiento.*
- *Normativa reguladora de los estudios de máster universitario en la Universidad de Granada*

*Una vez cumplimentado, deberá remitir la solicitud a las direcciones [epverifica@ugr.es](mailto:epverifica@ugr.es) y [epcoordina@ugr.es](mailto:epcoordina@ugr.es), indicando en el asunto **Modificación MU en...***

## DATOS DEL TÍTULO

**Denominación del Máster:** Máster Universitario en AVANCES EN CALIDAD Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Rama de Conocimiento:** Ciencias de la Salud

**Coordinador:** Manuel Olalla Herrera

**Datos de contacto (teléfono, email):** olalla@ugr.es

Para la solicitud de la propuesta de modificación, describa de forma concisa la modificación del descriptor que corresponda en la tabla que se adjunta a continuación. En el caso de los descriptores que no vayan a modificarse, indique **NO PROCEDE**.

## JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA DE MODIFICACIÓN

- Tras 8 años de la realización de prácticas en el sector de la Industria Alimentaria y a petición tanto del estudiantado como de las empresas, se precisa un incremento del número de horas presenciales de las Prácticas Externas pasando de las 120 horas actuales a 200 horas. Además de una mejor adecuación de las horas presenciales a los créditos asignados a la asignatura de prácticas externas (12 ECTS), esta propuesta favorecería una mayor interacción del alumno con el entorno laboral en prácticas y permitiría una mejor formación práctica del alumno en las instalaciones industriales, posibilitando por tanto una mayor preparación del alumno para su futura inserción laboral.
- Normalizar el número de créditos de todas las asignaturas teóricas del máster a 3 créditos, reduciendo en 3 créditos la asignatura de Aspectos Tecnológicos de Calidad y Seguridad de las Bebidas Alcohólicas, que pasaría de tener 6 créditos a 3 créditos. Acción sin especial repercusión en la formación general de máster dado la alta oferta de asignaturas optativas y siendo asimiladas las competencias de esa parte otras tres asignaturas de máster.

## 1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

*Cambios en la denominación del título, nivel, especialidades, universidades participantes, rama de conocimiento, habilitación profesional, distribución de créditos del plan de estudios, modalidad de enseñanza (presencial semipresencial o a distancia), plazas de nuevo ingreso, lenguas.*

- NO PROCEDE

### 3. COMPETENCIAS

*Cambios en las competencias generales, específicas y/o transversales.*

- NO PROCEDE

### 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

*Cambios en el perfil de ingreso y/o criterios de admisión, en el sistema de transferencia de reconocimiento de créditos y/o en los complementos formativos.*

#### 4.1. PERFIL DE INGRESO

- NO PROCEDE

#### 4.2. CRITERIOS DE ADMISIÓN Y BAREMACIÓN PROPUESTA

- NO PROCEDE

### 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

*En el caso de que se solicite un cambio en la distribución de créditos del título, cumplimente la tabla siguiente:*

TIPOLOGÍA DE MATERIAS	CRÉDITOS ACTUALES	CRÉDITOS TRAS LA MODIFICACIÓN
Obligatorios (excluidos prácticas externas y TFM)	18	18
Optativos (que realiza el estudiante)	12	12
Prácticas Externas (sólo si son obligatorias)	12	12
Trabajo Fin de Máster	18	18
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>	<b>60</b>
<b>Optativos (total ofertados)</b>	<b>57</b>	<b>54</b>

*Cambios en la estructura del plan de estudios, en la denominación de los módulos/materias/asignaturas básicas obligatorias y/u optativas, lenguas en asignaturas obligatorias, básicas u optativas (que afecten a especialidades), planificación temporal, resultados de aprendizaje, actividades formativas, metodologías docentes y sistemas de evaluación.*

- Sólo se reducen en tres los créditos totales ofertados como optativos de un total de 57 para los 12 que realiza de forma optativa el alumno.

### 6. PERSONAL ACADÉMICO

*Cambios en el personal académico y otros recursos humanos.*

- Solo una profesora deja de impartir 3 créditos en la asignatura de Aspectos Tecnológicos de Calidad y Seguridad de las Bebidas Alcohólicas, pero dicha profesora no causa baja del máster al impartir 4 créditos en dos asignaturas del mismo master y una de dichas asignaturas es obligatoria.

*En el caso de que se requiera incluir nuevo profesorado, cumplimente el cuadro siguiente:*

ÁMBITO DE CONOCIMIENTO (NOMBRE DEL PROFESOR)	ECTS QUE DEJA DE IMPARTIR EL PROFESORADO	ECTS NUEVOS QUE IMPARTIRÁ EL PROFESORADO	BALANCE DE CRÉDITOS

TOTAL PROFESORADO UGR			
TOTAL PROFESORADO EXTERNO			

## 7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

*Cambios en los medios materiales y servicios.*

- NO PROCEDE

## 8. RESULTADOS PREVISTOS

*Cambios en los indicadores del título.*

- El alumno obtendrá de forma más eficaz y segura las competencias de las Prácticas Externas (CB6, CB7, CB8, CB9, CB10, CG1, CG2, CG3, CG7, CT1, CT2, CT3, CT4 y CE5) permitiendo una mayor formación en la industria, favoreciendo una posible consecución de prácticas no regladas (Programa ICARO) e, incluso, y un posible contrato de trabajo posterior en la Industria Alimentaria.
- Se adecue de forma más homogénea la oferta de formación en los cursos teóricos no obligatorios, regulándolas todas a 3 créditos. Además, las competencias correspondientes a esa docencia serán asumidas sin problema en las siguientes asignaturas: Tecnología de los Alimentos Fermentados, Sistemas de Seguridad en la Industria Alimentaria y Actualización de los Programa de Calidad en los Laboratorios de Alimentos.



## ENCUESTA OPINION ALUMNADO MASTER ACTA 2021-22

### 24 RESPUESTAS

Valoración: 1 (nada útil/totalmente en desacuerdo) y 5 (muy útil/totalmente de acuerdo)

- A. El contenido de la PAGINA WEB del máster me ha resultado útil para las siguientes consultas:
- Información académica (acceso guías docentes, horarios, aulas, calendario, etc) ha sido UTIL: 4.1
  - Información administrativa (acceso y admisión de becas, normativa): 3.4
  - Información sobre grupos y líneas de investigación de los profesores: 3.1
  - Información relativa a las salidas académicas y profesionales: 3.0
  - Buzón de sugerencias y quejas: 3.6
  - ¿Tienes alguna propuesta para la mejora del funcionamiento de este servicio?
    - Información más clara líneas de investigación, sobre ayudas y becas de investigación, salidas profesionales.
    - Actualización propuestas de TFM
    - Lista de empresas
- B. En relación con el PROGRAMA DE MOVILIDAD ofrecido para el estudiantado del máster:
- Han sido de mi interés: 3.3
  - He recibido información suficiente y útil: 2.7
  - Se ha promovido la movilidad del alumnado por parte del profesorado y equipo de orientación del máster: 2.4
- C. En relación al horario de clases
- Se han cumplido por parte de todo el profesorado:4.6
  - Me ha permitido cursar las asignaturas que tenía previstas: 4.3
  - El acceso al horario de cada asignatura ha sido fácil: 4.0
  - Me ha permitido acudir con puntualidad a cada asignatura matriculada: 4.0
  - Los cambios de horario se ha comunicado con suficiente antelación: 3.6
- D. En relación al CONTENIDO DE LAS ASIGNATURAS**
- He consultado las guías docentes de las asignaturas matriculadas: 4.2
  - El profesorado ha cumplido el contenido de la guía docente: 3.8
  - El contenido de las guías docentes me parece adecuado: 3.5
  - Existe duplicidad de contenidos entre el máster y el grado: 4.2
  - Indica para qué asignatura/s:
    - Legislación, HySeguridad, Salud Pública
    - Tecnologías emergentes.
    - Innovación Compuestos Bioactivos y Capacidad Antioxidante
- E. En relación con el SISTEMA DE EVALUACION**
- El profesorado ha utilizado diferentes métodos de evaluación (examen, trabajo autónomo, entrega de casos prácticos/ejercicios, etc.): 4.2
  - He obtenido información adecuada sobre las fechas de los exámenes y la entrega de trabajos: 4.0
  - Las calificaciones han sido publicadas adecuadamente en tiempo y forma: 2.8
  - He tenido acceso a revisión de examen, en caso necesario: 2.3
- F. En relación a las PRACTICAS EXTERNAS**
- Considero adecuado el sistema de información sobre la oferta de empresas: 2.1
  - Considero adecuado el sistema de asignación de empresas: 1.8
  - La orientación recibida para seleccionar la empresa ha sido adecuada: 2.3
  - He realizado las prácticas en un sector empresarial de mi interés: 3.8
  - He tenido tiempo suficiente para desarrollar el plan de trabajo propuesto por mi tutor de empresa: 3.8
  - La experiencia conseguida ha sido satisfactoria: 4.2
  - Me parece adecuado el sistema de evaluación de prácticas (memoria de prácticas): 4.1

**G. En relación al TFM**

- He recibido los medios y materiales necesarios para el desarrollo de un TFM experimental: 3.7
- La atención y orientación del profesor/a para cumplir con el objetivo (s) establecido (s), ha sido adecuada: 3.8
- La fecha/lugar de entrega y defensa de trabajos ha sido comunicada con la suficiente antelación: 3.5
- En general, la experiencia conseguida en relación al desarrollo y defensa del TFM ha sido satisfactoria: 3.8

**H. En relación al PROFESORADO**

- Valora del 1 (calificación más baja) al 5 (calificación más alta) la actuación docente general del profesorado del máster: 3.9
- Valora del 1 (calificación más baja) al 5 (calificación más alta) la relación profesor/a – alumno/a en general: 4.0
- El profesorado ha cumplido con sus obligaciones de tutorías al estudiantado: 4.4

**I. ORIENTACION ACADEMICA y PROFESIONAL**

- En general, la orientación académica y profesional ofrecida ha sido útil para conseguir los objetivos personales que me propuse al matricularme en el máster ACTA: 3.1

**¿Tienes alguna propuesta para la mejora del funcionamiento de este servicio?**

- Mayor información (a tiempo) de las salidas profesionales del máster sobre todo a alumnos que no procedan de CTA o Nutrición.
- Más horas de prácticas externas
- 
- 

**J. VALORACIÓN GLOBAL**

- En general, los objetivos personales que me propuse al matricularme en el Máster ACTA se han cubierto satisfactoriamente: 3.5
- ¿Tienes alguna propuesta para la mejora del funcionamiento del Máster ACTA?
  - o Mejor organización y mayor importancia a las P. Externas (4)
  - o Más prácticas en las asignaturas.(5)
  - o Mayor orientación a la empresa y a sistemas de calidad.
  - o Las Practicas de libre elección (no nota ni titulación).
  - o Dar más recursos a las prácticas.
  - o Pocas horas de las asignaturas obligatorias para el temario que tiene
  - o Ampliar el listado de empresas.

**Cuadro de mando de indicadores del Título:  
Máster Universitario en Avances en Calidad y  
Tecnología Alimentaria  
CURSO 2021/2022**

## **INDICE:**

- 1. Información General del título**
- 2. Información sobre fuentes y acceso a los datos/indicadores**
- 3. Indicadores del SGC del título**

### **DIMENSIÓN 1. Gestión del título**

**Criterio 1. Información Pública Disponible**

**Criterio 2. Sistema de Garantía de Calidad**

**Criterio 3. Diseño, Organización y Desarrollo del programa formativo**

### **DIMENSIÓN 2. RECURSOS**

**Criterio 4. Profesorado**

**Criterio 5. Recursos y apoyo a la docencia**

### **DIMENSIÓN 3. RESULTADOS**

**Criterio 6. Resultados del programa formativo**

**Criterio 7. Orientación académica, orientación profesional y empleabilidad**

\*La estructura del apartado 3 está basada en las dimensiones, criterios y directrices de evaluación definidos en la [“Guía para la renovación de la acreditación de títulos universitarios de grado, máster y doctorado de Andalucía”](#) ( 21/07/2022).

## 1. Información general del título

<b>Código del Ministerio</b>	4313363
<b>Denominación del título</b>	Máster Universitario en Avances en Calidad y Tecnología Alimentaria
<b>Centro donde se imparte</b>	Escuela Internacional de Posgrado
<b>Fecha inicio impartición</b>	01/09/2012
<b>Fecha renovación acreditación</b>	15/12/2016 17/09/2020
<b>Fecha modificación</b>	
<b>Observaciones/modalidad</b>	

## 2. Información sobre fuentes y acceso datos/indicadores

	<b>Fuente</b>	<b>Fecha recogida</b>
<b>Satisfacción con la titulación</b>	BD Satisfacción	Julio 2022
<b>Satisfacción con la actuación docente</b>	BD Evaluación	Octubre 2022
<b>Datos sobre PDI</b>	BD Personal	Septiembre 2022
<b>Resultados</b>	BD Alumnos	Septiembre 2022
<b>Visitas web</b>	Google Analytics	Julio 2022
<b>Oferta, Demanda y matrícula</b>	DUA	Marzo 2022
<b>Formación e Innovación Docente</b>	BD FIDO	Noviembre 2022
<b>Empleabilidad</b>	Observatorio-UGR	Septiembre 2022

### PARTICIPACIÓN EN CUESTIONARIOS DE SATISFACCIÓN CON LA TITULACIÓN:

	<b>2018/19</b>	<b>2019/20</b>	<b>2020/21</b>	<b>2021/22</b>
<b>Estudiantado</b>	84,62%	30,00%	35,56%	46,15%
<b>Profesorado (PDI)</b>	61,11%	69,44%	52,78%	77,14%
<b>Personal de Administración y Servicios (PAS)</b>	55,17%	20 %	37,50%	75,00%
<b>Estudiantado de prácticas</b>	86,49%	-	45,45%	-
<b>Tutores de prácticas externas</b>	50,00%	-	52,94%	-

### Aclaración sobre los datos de satisfacción de los distintos colectivos para el curso 2019/20:

En el curso 2019/20, tras la situación producida por la pandemia del COVID19, las universidades andaluzas elaboraron un cuestionario específico de satisfacción con el fin de recopilar la información de los distintos colectivos con las actuaciones desarrolladas por los responsables académicos en los diferentes ámbitos de gestión. Por este motivo en algunas tablas de satisfacción incluidas en este documento no hay datos disponibles en algunas variables para el curso 2019/20.

**Escala datos de satisfacción:** Los datos facilitados en este cuadro de mandos sobre la satisfacción de los distintos colectivos tienen la siguiente escala van del 1 al 5, siendo 1 muy insatisfecho y 5 muy satisfecho.

### 3. Indicadores del SGCC del título

#### DIMENSIÓN I. GESTIÓN DEL TÍTULO

##### Criterio 1. Información Pública Disponible

**Tabla 1.1. Indicadores de satisfacción con la información pública disponible.**

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Grado de satisfacción con la utilidad y accesibilidad de la información difundida en la Web del <u>estudiantado</u>	4,22(0,79)	4,22(0,62)	4,09(1,12)	3,09(1,31)
Grado de satisfacción con la utilidad y accesibilidad de la información difundida en la Web del <u>profesorado</u> .	4,52(0,75)	3,95(1,11)	4,53(0,61)	4,56(0,75)
Grado de satisfacción del <u>PAS</u> con la utilidad y accesibilidad de la información difundida en la Web	3,62 (0,92)	4 (0,86)	3,78 (1,10)	3,82 (0,60)
Número de visitas a la web de cada titulación impartida en el Centro	5957	6606	6160	2533

##### Criterio 2. Sistema de Garantía de Calidad

**Tabla 2.1. Indicadores de satisfacción del estudiantado, profesorado y PAS con la información sobre el procedimiento de reclamaciones y sugerencias.**

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Grado de satisfacción con la información sobre el procedimientos de reclamaciones y sugerencias (Estudiantado)	2,69(0,97)	-	2,63(1,86)	2,27(1,52)
Grado de satisfacción con la información sobre el procedimientos de reclamaciones y sugerencias (Profesorado)	4,05(1,18)	-	4,44(1,09)	4,44(0,85)
Grado de satisfacción con la información sobre el procedimientos de reclamaciones y sugerencias (PAS)	3,77 (0,86)	-	3,17 (1,09)	3,50 (0,97)

##### Criterio 3. Diseño, Organización y Desarrollo del programa formativo

**Tabla 3.1. Indicadores relacionados con la organización y desarrollo del programa formativo.**

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Grado de satisfacción con la planificación y desarrollo de la enseñanza (Estudiantes)	3,19(1,30)	-	3,08(1,71)	3,09(1,23)
Grado de satisfacción con la planificación y desarrollo de la enseñanza (Profesorado)	3,98(1,17)	-	4,32(0,74)	4,30(0,72)
Número de solicitudes	223	263	217	194
Ratio solicitud/oferta	5,58	6,58	5,43	4,85
Número de plazas ofertadas	40	40	40	40
Número de matrículas	35	37	45	54
Número de matrículas en primera preferencia	33	36	39	35
Número de estudiantes matriculados de nuevo ingreso al título	33	36	39	40
Nota media de admisión.	7.27	7.44	7.26	7.49
Nota mínima de admisión.	6.05	5.73	5.37	6.05

## DIMENSIÓN 2. RECURSOS

### Criterio 4. Profesorado

**Tabla 4.1. Información global sobre el profesorado que imparte docencia en el título:**

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Nº total de P.D.I. que imparte clases en la titulación, de la UGR	36	38	38	38
Nº total de P.D.I. permanente de la titulación, de la UGR	27	28	30	32
Nº total de P.D.I. doctor de la titulación perteneciente a la UGR	34	34	36	35
Nº total de P.D.I. a tiempo completo de la titulación, de la UGR	31	30	32	33
Nº P.D.I. externo	4	6	5	2

**Tabla 4.2. Información sobre la distribución global del profesorado por categorías:**

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Catedrático de universidad	14	13	11	12
Catedrático de escuela universitaria				
Profesor titular de universidad	14	14	17	22
Profesor titular de escuela universitaria				
Profesor contratado doctor indefinido		3	3	
Profesor contratado doctor interino				
Profesor colaborador indefinido				
Profesor sustituto interino			1	
Profesor ayudante doctor	3	1		1
Personal de investigación		1	1	
Personal Externo	1	4	2	2
Otras categorías	3	1	2	1

**Tabla 4.3. Datos globales del profesorado interno por número de sexenios**

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
0	7	10	7	4
1	2	1	3	2
2	7	8	10	9
3	9	8	8	13
4	5	3	3	4
5	3	6	5	5
6 o más sexenios	2	1	1	1

**Tabla 4.4. Datos globales del profesorado interno por año de experiencia**

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Menos de 5 años	2	5	3	2
Entre 5 y 10 años, ambos incluidos	4	4	6	6
Entre 11 y 15 años, ambos incluidos	6	6	6	5
Más 15 años	23	22	22	25

**Tabla 4.5. Información sobre el Plan FIDO**

**Proyectos de Innovación docente que aplican al título en el curso 2021/22**

No se dispone de datos sobre Proyectos de Innovación para este curso

**Profesorado que participa en cursos de formación del Plan FIDO curso 2021/22**

	Participantes
CÓMO SACAR EL MÁXIMO PROVECHO A TU I+D (3ª edición)	1
IX Convocatoria para la realización de actividades de formación docente en centros, titulaciones y departamentos. Fase II	2
La Plataforma de Recursos de Apoyo Docente PRADO (N. avanz.) (5ª ed.)	1
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN DIGITAL DOCENTE	3

**Tabla 4.6. Satisfacción del estudiantado con la actuación docente del profesorado por dimensiones**

		2018/19	2019/2020	2020/21	2021/22
Encuestas		-	13	33	75
Dimensión I: Planificación de la docencia y cumplimiento del Plan Docente	Media (Desv)	-	4,79(0,66)	4,02(1,23)	4,47(0,92)
	MediaUGR (Desv)	3,99(1,31)	4,47 (0,94)	4,41(0,98)	4,45(0,98)
Dimensión II: Competencias Docentes	Media (Desv)	-	4,91(0,28)	4,15(1,24)	4,43(1,01)
	MediaUGR (Desv)	3,96(1,34)	4,43 (0,99)	4,36(1,05)	4,40(1,04)
Dimensión III: Evaluación de los aprendizajes	Media (Desv)	-	4,96(0,20)	3,89(1,46)	4,27(1,16)
	MediaUGR (Desv)	3,86(1,4)	4,34(1,06)	4,25(1,13)	4,33(1,09)
Dimensión IV: Ambiente de clase y relación profesor/a con estudiantes	Media (Desv)	-	5,00(0,00)	4,37(1,17)	4,56(0,94)
	MediaUGR (Desv)	4,11(1,31)	4,52(0,96)	4,46(1,02)	4,50(0,99)
Global: Satisfacción general del alumnado con la actuación docente del profesor/a	Media (Desv)	-	4,92(0,28)	4,12(1,19)	4,45(1,00)
	MediaUGR (Desv)	3,86(1,35)	4,41(0,99)	4,32(1,05)	4,37(1,10)

**CRITERIO 5. RECURSOS Y APOYO A LA DOCENCIA**

**Tabla 5.1. Indicadores de satisfacción con la infraestructura y los recursos**

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Satisfacción con la adecuación de las infraestructuras, recursos y servicios (Estudiantado)	3,29(1,22)	-	3,37(1,42)	2,14(1,32)
Satisfacción con la adecuación de las infraestructuras, recursos y servicios (Profesorado)	4,28(0,70)	-	4,54(0,61)	4,00(0,82)
Satisfacción con la adecuación de las infraestructuras, recursos y servicios (PAS)	3,94(1,01)	-	2,94(1,04)	3,48(0,92)
Grado de satisfacción con la gestión administrativa del Título (Estudiantes)	4,06(0,84)	-	3,67(1,23)	2,84(1,38)
Grado de satisfacción con la gestión administrativa del Título (Profesorado)	4,47(0,70)	-	4,68(0,58)	4,30(0,87)



**Tabla 5.2. Indicadores de movilidad**

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Número de estudiantes que participan en programas de movilidad (OUT)	0	0	0	0
Número de estudiantes que vienen a la UGR a través de programas de movilidad (IN)	0	0	0	0
Número de Universidades de destino de los/las estudiantes del título	0	0	0	0
Grado de satisfacción del <u>estudiantado</u> con la oferta de movilidad	3,34(1,01)		3,50(0,84)	3,00(1,38)
Grado de satisfacción del <u>profesorado</u> con los programas de movilidad	4,06(0,83)		4,33(0,76)	4,07(1,00)

**Tabla 5.3. Satisfacción del estudiantado con la gestión del TFM**

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Grado de satisfacción con los procedimientos de gestión (elección y realización) del TFM.	3,55(1,07)	-	3,31(1,25)	2,50(1,19)

**Tabla 5.4. Indicadores relacionados con prácticas externas**

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Grado de satisfacción de las prácticas realizadas en su conjunto. (Estudiantado)	4,28(1,02)		4,21(1,13)	-
Grado de satisfacción con la oferta de entidades Prácticas Externas (Estudiantado)	2,81(1,01)		3,10(1,25)	-
Grado de satisfacción del estudiantado con el tutor externo. (Estudiantado)	4,41(0,98)		3,95(1,54)	-
Grado de satisfacción de la oferta de entidades Prácticas Externas (Profesorado)	4,48(0,93)		4,62(0,65)	3,89(1,19)
Grado de satisfacción de la adecuación de las prácticas ofrecidas en la entidad al perfil profesional/técnico del Título (Tutor/a externo)	4(1,10)		4,56(0,72648315726)	-

### DIMENSIÓN 3. RESULTADOS

#### CRITERIO 6. Resultados del programa formativo

\*Los datos facilitados en este apartado datos totales por titulación. Para ver la información por asignaturas puede consultarse en "Indicadores de calidad para la docencia"

**Tabla 6.1. Calificaciones globales por curso académico (%)**

Curso	Suspenso	Aprobado	Notable	Sobresaliente	Matrícula de Honor	No presentado
2018/2019	0,00%	5,63%	31,97%	60,10%	1,79%	0,51%
2019/2020	0,23%	8,37%	43,49%	39,77%	1,86%	6,28%
2020/2021	0,44%	8,50%	35,51%	48,37%	3,05%	4,13%
2021/2022	0,00%	5,74%	36,30%	47,04%	1,67%	9,25%

**Tabla 6.2. Calificaciones globales del TFM por curso académico (%)**

Curso	Suspenso	Aprobado	Notable	Sobresaliente	Matrícula de Honor	No presentado
2018/2019	0,00%	0,00%	17,14%	77,14%	0,00%	5,72%
2019/2020	0,00%	0,00%	29,73%	51,35%	5,41%	13,51%
2020/2021	0,00%	0,00%	7,89%	73,68%	0,00%	18,43%
2021/2022	0,00%	0,00%	10,64%	63,83%	0,00%	25,53%

**Tabla 6.3. Indicadores de rendimiento de la titulación**

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Tasa de graduación	95,00%	96,97%	0,94	79,49%
Tasa de abandono	2,50%	3,03%	2,78%	2,56%
Tasa de eficiencia	98,80%	99,85%	97,79%	99,15%
Tasa de éxito	100,00%	99,86%	99,72%	100,00%
Tasa de rendimiento	98,22%	94,51%	92,61%	87,70%
Duración media de los estudios	1.01	1	1.02	1.05

**Tabla 6.4. Indicadores de satisfacción con el programa formativo.**

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Grado de Satisfacción general (Estudiantado)	3,73(0,98)	-	3,25(1,06)	3,48(1,12)
Grado de Satisfacción general (Profesorado)	4,41(0,73)	-	4,47(0,77)	4,46(0,81)
Grado de Satisfacción general (PAS)	3,56(0,93)	-	3,57(1,07)	3,91(0,94)

## CRITERIO 7. Orientación académica, orientación profesional y empleabilidad

**Tabla 7.1. Satisfacción con la orientación académica y orientación profesional**

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Grado de satisfacción con el asesoramiento y orientación <u>profesional</u> (Estudiantado)	2,69(1,20)	-	2,44(1,42)	2,67(1,35)
Grado de satisfacción con el asesoramiento y orientación <u>profesional</u> (Profesorado)	4,26(0,93)	-	4,42(0,61)	4,19(1,08)
Grado de satisfacción con el asesoramiento y orientación <u>académica</u> recibida (Estudiantes)	3,16(1,07)	-	2,80(1,35)	2,86(1,21)
Grado de satisfacción con el asesoramiento y orientación <u>académica</u> recibida (Profesorado)	4,30(0,86)	-	4,58(0,51)	4,46(0,81)

**Tabla 7.2. Indicadores empleabilidad**

Evolución de los principales indicadores de empleo tras 1 año del egreso

Promoción	Tasa de inserción	Tasa de demanda de empleo	Tasa de paro
2016/2017	*75,76%	8,82%*	8,82%*
2017/2018	65,71%	10,53%	*2,63%
2018/2019	63,33%	27,27%	9,09%
2019/2020	84,00%	3,03%	3,03%

Evolución de los principales indicadores de empleo tras 2 año del egreso

Promoción	Tasa de inserción	Tasa de demanda de empleo	Tasa de paro
2016/2017	78,79%	8,82%	8,82%
2017/2018	77,14%	13,16%	10,53%
2018/2019	76,67%	12,12%	6,06%
2019/2020	*	*	*

\*No hay datos disponibles

**\*Definiciones**

- **La tasa de ocupación** (o inserción), basada en la situación laboral del alumnado al año de su egreso, que queda definida como el número de personas cuya situación, a 30 de septiembre del año posterior al egreso, era la de trabajador asalariado, trabajador autónomo, trabajador agrario, funcionario o becario de investigación, es decir, ocupado, según los datos de la Seguridad Social.
- **La tasa de demanda de empleo**, que se define como el número de personas tituladas que a 30 de septiembre del año posterior al egreso constaban como demandantes de empleo en el Servicio Andaluz de Empleo (SAE), con más de un mes de inscripción de la demanda, dividido entre el total de personas tituladas.
- **El porcentaje de paro registrado**, definido como el número de personas tituladas que, a 30 de septiembre del año posterior al egreso constaban como demandantes de empleo en el SAE y eran clasificados como parados registrados, dividido entre el total de personas tituladas.
-

