



## Proceso de seguimiento externo del Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas de la Universidad de Granada

- **AUTOINFORME DE SEGUIMIENTO EXTERNO.**

**Anexo 1. Listado de aspectos a mejorar del proceso de seguimiento externo (06/07/2022)**

- **LISTADO DE EVIDENCIAS DEL PROCESO DE SEGUIMIENTO EXTERNO**



## 1. AUTOINFORME DE SEGUIMIENTO EXTERNO DEL MÁSTER

Extensión máxima recomendada 30-35 páginas

| Datos de Identificación del Título   |   |
|--|---|
| Universidad.   | Universidad de Granada  |
| ID Ministerio.   | 4317286   |
| Denominación del título.   | Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas de la Universidad de Granada                      |
| Curso académico de implantación.   | 2021/22   |
| Modalidad de enseñanza (presencial, híbrida o virtual).                            | Híbrido (algunas clases son impartidas por profesores de la Universidad de Córdoba)                         |
| En su caso, créditos prácticos obligatorios.                                       | 15  |
| Centro o Centros donde se imparte el título.                                       | Centro de Investigación Biomédica<br>Facultad de Farmacia   |
| En caso de ser un título conjunto, especificar las universidades donde se imparte. | Universidades de Granada (UGR) y de Córdoba (UCO)   |
| En su caso, anteriores convocatorias de renovación de acreditación.                | No procede  |
| En caso de Títulos dobles especificar la titulación y la universidad.              | No procede  |
| En su caso, estructuras curriculares específicas.                                  | No procede  |
| Web del título.  | <a href="https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas">https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas</a> |

Modelo basado en la [“Estructura del Autoinforme para Grado y Másteres”](#) propuesto por la ACCUA para la renovación de la acreditación de Grado y Máster.

## DIMENSIÓN 1: GESTIÓN DEL TÍTULO

### CRITERIO 1: INFORMACIÓN PÚBLICA DISPONIBLE

#### 1.1. El título publica información completa y actualizada sobre las características del programa y su desarrollo operativo.

Toda la información del título Máster en Avances en Ciencias Gastronómicas está contenida en una única web:

- <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/>

La página web está vinculada a las bases de datos institucionales, de forma que la información académica oficial se mantiene permanentemente actualizada. Además, la Comisión Académica del Máster cuenta con una persona encargada de mantener actualizada toda la información de la página web. La información es completa, actualizada, clara y de fácil acceso para el estudiantado y la sociedad en su conjunto, así como accesible a personas con diversidad funcional y contiene toda la información relativa a las características del título, en concreto:

- Denominación completa del título en castellano y en aquel otro idioma en que se imparta
  - <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/presentacion>
- Modalidad de enseñanza (presencial, híbrida y virtual)
  - <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/presentacion>
- Universidades que imparten las enseñanzas en caso de ser títulos conjuntos
  - <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/presentacion>
- Número total de créditos
  - <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/plan-estudios>
- Idioma o idiomas de impartición
  - <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/presentacion>
- Número de plazas ofertadas por modalidad y en su caso por cada una de los centros/universidades en las que se imparte el título
  - <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/presentacion>
- Requisitos de acceso y procedimientos de admisión de estudiantes
  - <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/estudiantes/acceso-admision>
- Criterios de reconocimiento y transferencia de créditos
  - <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/estudiantes/acceso-admision>
- Información sobre los programas de movilidad del estudiantado propio y de acogida
  - <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/estudiantes/movilidad>
- Perfiles de ingreso y de egreso a los que se orientan las enseñanzas.
  - <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/estudiantes/acceso-admision>



La web del título también cuenta con toda la información relativa al desarrollo operativo del programa, y en concreto con:

- Denominación de módulos, materias o asignaturas del plan de estudios
  - o <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/plan-estudios>
- Número de créditos ECTS
  - o <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/plan-estudios>
- Tipología (básica, obligatoria, optativa, prácticas académicas externas)
  - o <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/plan-estudios>
- Información sobre los TFMs
  - o <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/plan-estudios>
- Organización temporal
  - o <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/horarios>
- Descripción de actividades y metodologías docentes, así como de los sistemas de evaluación para cada asignatura incluyendo contenidos docentes e información sobre el profesorado y la persona que la coordina
  - o <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/evaluacion-seguimiento-mejora>
- Descripción de los perfiles básicos del profesorado (número de profesores/as, número de doctores/as, categorías y acreditaciones, méritos docentes -en caso de profesorado no acreditado méritos de investigación, en caso de profesorado no doctor número de quinquenios y sexenios, áreas de conocimiento en las que imparten docencia, número de ECTS asumidos en las materias)
  - o <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/profesorado>
- Recursos humanos necesarios y disponibles
  - o <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/profesorado>
- Medios materiales y servicios disponibles (espacios docentes, instalaciones y equipamientos académicos, laboratorios, aulas informáticas...)
  - o <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/presentacion>
- En caso de prácticas académicas externas, el mecanismo de organización y criterios de elección por parte del estudiantado y los convenios o compromisos con entidades, instituciones, organizaciones y empresas incluyendo el número de plazas disponibles.
  - o <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/plan-estudios>

Así mismo la web del título cuenta con la información relativa a las acciones previstas que tengan como objetivo el apoyo y orientación académica y profesional del estudiantado una vez matriculado, teniendo en cuenta la diversidad del mismo.

- <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/organizacion>

La [Oficina Web de la UGR](#) es la encargada de proporcionar los requerimientos de estándares, imagen institucional, etc... para potenciar, tanto la accesibilidad, como la proyección social del programa, optimizando el acceso a sus contenidos y aumentando su presencia en Internet.

**1.2. El título publica información sobre los resultados alcanzados y la satisfacción teniendo en cuenta todos los grupos de interés (profesorado, estudiantado, egresados, empleadores, personal técnico, de gestión y de administración y servicios (PTGAS)).**

La web del título recoge y publica los resultados de satisfacción de los grupos de interés (estudiantado, PDI, personal de apoyo, egresados) así como los principales datos y resultados del título (oferta y demanda académica, resultados por asignaturas y globales del programa formativo, estudiantado, personal académico y empleabilidad), tal y como se puede ver en el siguiente enlace.

- <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/evaluacion-seguimiento-mejora>

Cabe destacar, el [procedimiento de recogida](#) para la satisfacción de las personas egresadas, donde se recoge la satisfacción de las tres promociones realizadas hasta el momento, 2021/22, 2022/23, 2023/24. Estos datos son públicos y están disponibles en la web del [Observatorio de Empleo](#), en concreto en el módulo de “Publicaciones” y también se hacen públicos en la web del título.

En relación con los resultados de satisfacción con el título de los empleadores, la Universidad de Granada abrió una acción de mejora con código RA-RES-018184, encaminada a la recogida de información, análisis y difusión en la web de la satisfacción con los empleadores con los distintos programas formativos de la Universidad de Granada, en este aspecto se ha creado un subgrupo de trabajo en el “Grupo de Empleo de CRUE-Asuntos”

**1.3. La institución publica el SGC en el que se enmarca el título, así como todos los resultados de las revisiones realizadas, tanto en el seguimiento como en renovación de la acreditación.**

La página web del título da acceso al Sistema de Gestión de Calidad, donde figuran los responsables del mismo, procedimientos y acciones de mejora, así como a las diferentes normativas académicas y sistemas de apoyo específicos al estudiantado. Hay un apartado para la Evaluación, seguimiento y mejora del título, en el cual se hace pública la siguiente información relacionada con el Sistema de Garantía Interna de Calidad (en adelante SGIC) del título.

- Memoria verificada y en su caso modificada, y los informes externos de verificación
  - <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/evaluacion-seguimiento-mejora/memoria-verificacion>
- Responsables del SGC
  - <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/evaluacion-seguimiento-mejora/sistema-garantia-calidad>
- Comisión de Garantía Interna de Calidad: Composición y Reglamento
  - <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/evaluacion-seguimiento-mejora/comision-garantia>
- Sistema de Garantía de Calidad y relación de actas y acuerdos
  - <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/evaluacion-seguimiento-mejora/sistema-garantia-calidad>
- Autoinformes e informes de seguimiento y acreditación
  - <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/evaluacion-seguimiento-mejora/autoinformes-informes-seguimiento-externo>

- Procedimientos del SGC
  - o <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/evaluacion-seguimiento-mejora/sistema-garantia-calidad>
- Acciones de mejora puestas en marcha por el SGC
  - o <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/evaluacion-seguimiento-mejora/plan-mejora>
- Normativas académicas de matrícula que recoja el número mínimo de créditos ECTS de matrícula por estudiante y periodo lectivo
  - o <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/evaluacion-seguimiento-mejora/plan-mejora>
- Normativa de acceso y admisión.
  - o <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/estudiantes/acceso-admision>
- Normativa de permanencia.  
[https://escuelaposgrado.ugr.es/pages/masteres\\_oficiales/tramites\\_admin\\_alumnos\\_master/egimen-de-convocatorias-y-permanencia](https://escuelaposgrado.ugr.es/pages/masteres_oficiales/tramites_admin_alumnos_master/egimen-de-convocatorias-y-permanencia)
- Normativa de reconocimiento y transferencia de créditos.
  - o <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/estudiantes/acceso-admision>
- Normativa de movilidad.
  - o <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/estudiantes/movilidad>
- Normativa de evaluación.
  - o <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/plan-estudios>
- Normativa de prácticas externas.
  - o <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/plan-estudios>
- Normativa de elaboración y defensa de TFM
  - o <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/trabajo-fin-master>
- Sistemas de apoyo específicos para el estudiantado una vez matriculados
  - o Prado
  - o <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/estudiantes/acceso-admision>
- Evaluación de la Agencia de la solicitud de verificación
  - o <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/evaluacion-seguimiento-mejora>
- Informes de seguimiento y de renovación de la acreditación.
  - o <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/evaluacion-seguimiento-mejora>
- Plan de mejora del título.
  - o <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/evaluacion-seguimiento-mejora/plan-mejora>

#### 1.4. Satisfacción del estudiantado y el PDI con la información pública disponible relativa al título.

El título dispone de indicadores válidos para conocer la satisfacción del estudiantado y el PDI con la información pública disponible. Los indicadores de satisfacción son analizados por los responsables y utilizados en el proceso de mejora de la titulación. No obstante, aún son tres los cursos completados y nos faltan muchos datos para emitir un informe significativo.

|  | 2021/22 |      | 2022/23 |      |
|--|---------|------|---------|------|
|  | Media   | Desv | Media   | Desv |
| Grado de satisfacción con la utilidad y accesibilidad de la información difundida en la Web del estudiantado de cada título del centro   | 2.90    | 0.67 | 3.58    | 1.04 |
| Grado de satisfacción con la utilidad y accesibilidad de la información difundida en la Web del profesorado cada título  | 4.00    | 0.87 | -       | -    |
| Grado de satisfacción del PTGAS con la utilidad y accesibilidad de la información difundida en la Web  | 3.82    | 0.60 | -       | -    |
| Grado de satisfacción de las personas egresadas con la información sobre el título   | -       | -    | -       | -    |
| Número de visitas a la web de cada titulación impartida en el Centro, con url: <a href="https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/">https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/</a> | 0       |      | 0       |      |

**Tabla 1.2. Indicadores de satisfacción con la información facilitada sobre el procedimiento de reclamaciones**

|   | 2021/22 |      | 2022/23 |      |
|---|---------|------|---------|------|
|   | Media   | Desv | Media   | Desv |
| Grado de satisfacción con la información sobre el procedimiento de reclamaciones y sugerencias (Estudiantado) | 2.20    | 1.30 | 4.00    | 1.00 |
| Grado de satisfacción con la información sobre el procedimiento de reclamaciones y sugerencias (Profesorado)  | 3.90    | 1.66 | -       | -    |
| Grado de satisfacción con la información sobre el procedimiento de reclamaciones y sugerencias (PTGAS)        | 3.50    | 0.97 | -       | -    |

Los datos de los que disponemos son preliminares e incompletos dado que solo hemos impartido dos cursos académicos, de los cuales en la UCO solo uno. No obstante, son resultados indicadores para una programación de futuro más ambiciosa. Este es un Máster que viene a consolidarse, pero que necesita aún más rodaje. Todo el profesorado del Máster está muy bien evaluado en sus grados y en otros máster oficiales en los que participan y ello es garantía de que en el presente nos vayamos consolidando.

#### RESUMEN CRITERIO 1.

##### FORTALEZAS DETECTADAS EN EL CRITERIO 1

- Vamos depurando la información de la web a medida que vamos disponiendo de nuevos datos de evaluación.
- Con los datos disponibles hasta el momento y la retroalimentación de los comentarios y fichas de evaluación a los alumnos de los años anteriores, nos ha permitido detectar lagunas en la información de nuestra web, que iremos completando/documentando en este próximo trimestre.

##### DEBILIDADES DETECTADAS EN EL CRITERIO 1 Y ACCIONES DE MEJORA PUESTAS EN MARCHA (incluir codificación de la AM)

- Tenemos que revisar las normativas de TFM, pero sobre todo las referentes a prácticas externas.

## CRITERIO 2: SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

### 2.1. Responsables del Sistema Interno de Garantía de Calidad y Política de aseguramiento de la calidad

El SIGC del título especifica el órgano responsable de gestionar, coordinar y realizar el seguimiento, integra los distintos mecanismos y procedimientos, relativos tanto a la recogida y análisis de la información sobre los diferentes aspectos del título, como al modo en que se utilizará esta información para el seguimiento, revisión y la toma de decisiones para su mejora, así como la participación de profesorado, estudiantado, PTGAS y otros agentes externos.

El órgano responsable de integrar el SGC al funcionamiento cotidiano del título es la Comisión de Garantía Interna de la Calidad (CGIC) cuyo reglamento es público y está disponible en el siguiente enlace:

- [https://oficinavirtual.ugr.es/acreditacion/consultaVistaDocumentos.jsp?ref\\_fichero=91bb8f42-7f7f-46be-9568-6216ccaae95c](https://oficinavirtual.ugr.es/acreditacion/consultaVistaDocumentos.jsp?ref_fichero=91bb8f42-7f7f-46be-9568-6216ccaae95c)

Todas las cuestiones relacionadas con el seguimiento y aseguramiento de la calidad del título se tratan de forma continua y conjunta con el resto de aspectos del Máster. Igualmente, las reuniones periódicas tanto con el alumnado como con el profesorado se consideran función de la CGIC, tal y como aparece reflejado en el histórico de actas de acuerdos que se incluirán brevemente en la web del Máster.

En los dos cursos académicos completados, hemos mantenido una reunión final con los alumnos para rellenar un formulario de posibles mejoras así como una revisión de puntos fuertes y débiles de cada una de las asignaturas, lo que nos permite reajustar todos los aspectos siempre que la comisión académica lo estime oportuno. Este cuestionario, a su vez, se va completando y perfeccionando.

Se dispone de información relativa de los siguientes aspectos:

- Información sobre la revisión del SGC
- Política de calidad del título o del centro donde se imparte
- Composición de la Comisión, actas de reuniones
- Manual de calidad, o manual de procedimientos.
- Cuadro de mando

### 2.2. El SGC cuenta con un procedimiento de diseño, revisión y mejora del título.

El Título cuenta con un SGIC cuyos procesos, procedimientos y mecanismos facilitan la revisión del mismo, favoreciendo su mejora continua, integrando los procedimientos de recogida y análisis de la información e indicadores sobre diferentes aspectos del mismo, así como la sistemática para la toma de decisiones de mejora. Además, contempla el procedimiento para la documentación, seguimiento y mejora de la calidad de las titulaciones en situaciones excepcionales.

El SGIC del título cuenta con los criterios que permitan la interrupción temporal o definitiva en la impartición del mismo con mecanismos que salvaguarden los derechos y compromisos adquiridos con el estudiantado.

Se incorporó al SGIC un nuevo procedimiento para la documentación, seguimiento y mejora de la calidad de las titulaciones en situaciones excepcionales (30/09/2020).

Como nuestro título es interuniversitario, mantenemos una s coordinación entre ambas Universidades, contando con un convenio de colaboración donde se especifica qué sistema de garantía de calidad es de aplicación al título, sin que quepa aceptar más de un sistema de garantía de calidad para un título. El



SGC contempla un mecanismo en el que se especifica de qué forma se recogerá la información de aplicación al título por parte de las diferentes Universidades.

**2.3. EL SGC garantiza la recogida de información de los resultados del programa formativo y la satisfacción de todos los grupos de interés, para el adecuado análisis del título.**

En la descripción de cada uno de los procedimientos que integran el SGIC se detallan tanto los órganos responsables del seguimiento y garantía de calidad del propio título como las variables, fuentes de información y herramientas diseñadas para la obtención de indicadores que sirven para la toma de decisiones y mejora de la calidad del mismo.

Tal y como se indica en el propio SGIC del título, en su procedimiento para la evaluación y mejora de la satisfacción de los colectivos implicados con el título, el instrumento usado para obtener los indicadores de satisfacción con los distintos aspectos y a los distintos colectivos tanto en el propio SGIC como en este autoinforme es el “Cuestionario de satisfacción” el cual se aplica con una frecuencia bienal para los colectivos del profesorado y del PTGAS y anual para el estudiantado. Aun así, durante el curso 2021/22, también se recogió información para evaluar el periodo de tiempo en el que sucedió la pandemia por COVID.

La participación del estudiantado, del profesorado, del PTGAS y de las personas egresadas se resume en la Tabla 2.1:

|                                   | <b>2021/22</b> | <b>2022/23</b> |
|-----------------------------------|----------------|----------------|
| Estudiantado (%)                  | 83.33%         | 75.00%         |
| Profesorado (%)                   | 88.24%         | -              |
| PTGAS (%)                         | 75.00%         | -              |
| Personas egresadas (Nº)           | -              | -              |
| Estudiantado de prácticas (%)     | 16.67%         | 28.57%         |
| Tutores de prácticas externas (%) | 75.00%         | 50.00%         |

La situación del procedimiento para obtener información sobre la satisfacción de los empleadores ya se ha comentado en el apartado 1.2 de este autoinforme.

**2.4. El SGC cuenta con un Plan de Mejora actualizado a partir del análisis y revisión de la información recogida. El plan de mejora debe recoger todas las acciones de mejora planteadas en el título. En cada una de estas acciones se debe especificar, los indicadores que midan las acciones, los responsables, el nivel de prioridad, la fecha de consecución y la temporalización.**

El plan de mejora del título es el resultado de la revisión que se realiza junto con la elaboración de informes periódicos de seguimiento, que sirven de apoyo para la mejora continua y la toma de decisiones de modificación o renovación de la acreditación del título. Éste debe tener en cuenta las recomendaciones de los diferentes procesos de seguimiento, y las acciones de mejora deben alcanzar la consecución de los objetivos propuestos. El título cuenta así mismo con un histórico del plan de mejora.

Como ya se ha indicado, en el SGIC del título, en concreto en su apartado 3.2 “Análisis de la información, toma de decisiones, seguimiento, revisión y mejora” se recoge la sistemática a seguir por el título para realizar el seguimiento de los principales aspectos e indicadores del mismo y la toma de decisiones que se plasmarán en un plan de mejora que recoge tanto las acciones definidas en los procesos de

seguimiento como aquellas que dan respuestas a las recomendaciones y aspectos a subsanar de los procesos de renovación de la acreditación.

En la página web del título, se hace público, el “plan de mejora” del curso académico en vigor, donde aparecen las acciones de mejora que se han definido en ese curso académico, y otras acciones de mejora que siguen en proceso y el “histórico del plan de mejora”, en el que se muestran todas las acciones de mejora definidas en el título:

- <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/evaluacion-seguimiento-mejora>

En cada acción de mejora se recogen los indicadores que permiten realizar el seguimiento de las mismas, los responsables de su consecución, la prioridad de la acción de mejora, fecha de estimada y real de consecución, descripción de las actuaciones llevadas a cabo para su consecución y evidencia de la misma. No obstante, estamos en una fase inicial y nos faltan aún muchos datos para definir acciones definitivas del título

## RESUMEN CRITERIO 2.

### FORTALEZAS DETECTADAS EN EL CRITERIO 2

- Disponemos de los mecanismos para conocer los puntos débiles y poder mejorar en los próximos cursos

### DEBILIDADES DETECTADAS EN EL CRITERIO 2 Y ACCIONES DE MEJORA PUESTAS EN MARCHA (incluir codificación de la AM)

- Debemos de implementar acciones para mejorar la información de los estudiantes sobre el procedimiento para realizar quejas y/o sugerencias.
- Debemos realizar acciones para obtener información de la satisfacción con la titulación de egresados y empleadores.

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

### 3.1. El diseño del título está actualizado y se revisa periódicamente incorporando, si procede, acciones de mejora.

El diseño del título actual se corresponde con una primera versión de la memoria y necesita ser verificada para en su caso ir actualizando el título.

Para ello el título dispone de la siguiente información:

- Memoria verificada actualizada y en su caso modificada (ACCUA).
- Informe de Verificación y en su caso modificación (ACCUA).
- En su caso, informes de seguimiento (ACCUA).
- En su caso, informes de renovación de la acreditación (ACCUA).
- Actas Comisión de Garantía de la Calidad.
  - <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/evaluacion-seguimiento-mejora>
- Guías docentes, especificando las asignaturas que se imparten en otras lenguas.
  - <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/plan-estudios>

Tal y como se observa en las tablas 3.1 a 3.3, y a pesar de que tan solo contamos con dos cursos académicos, la evaluación de los colectivos implicados del cumplimiento del programa mantuvo niveles altos y similares en los dos cursos académicos.

| <b>Tabla 3.1. Satisfacción del estudiantado con la gestión del TFG</b>                                   |                  |             |                  |             |
|--|------------------|-------------|------------------|-------------|
|  | <b>2021/2022</b> |             | <b>2022/2023</b> |             |
|  | <b>Media</b>     | <b>Desv</b> | <b>Media</b>     | <b>Desv</b> |
| Grado de satisfacción con los procedimientos de gestión (elección y realización) del TFG. (Estudiantado) | 3.4              | 1.52        | 3.8              | 1.64        |
| <b>Tabla 3.2. Indicadores relacionados con la organización y desarrollo del programa formativo</b>       |                  |             |                  |             |
|  | <b>2021/22</b>   |             | <b>2022/23</b>   |             |
|  |                  |             |                  |             |
| Número de solicitudes  | 23               |             | 17               |             |
| Ratio solicitud/oferta   | 0.77             |             | 0.57             |             |
| Número de plazas ofertadas   | 30               |             | 30               |             |
| Número de matrículas   | 6                |             | 9                |             |
| Número de matrículas en primera preferencia  | 3                |             | 6                |             |
| Número de estudiantes matriculados de nuevo ingreso al título  | 6                |             | 7                |             |
| Nota media de admisión.  | 7.18             |             | 7.85             |             |
| Nota mínima de admisión.   | 10               |             | 7.01             |             |

| <b>Tabla 3.3 Satisfacción de los distintos grupos de interés con la planificación y desarrollo de las enseñanzas</b> |                |             |                |             |
|--|----------------|-------------|----------------|-------------|
|  | <b>2021/22</b> |             | <b>2022/23</b> |             |
|  | <b>Media</b>   | <b>Desv</b> | <b>Media</b>   | <b>Desv</b> |
| Grado de satisfacción con la planificación y desarrollo de la enseñanza (Estudiantado)                               | 3.35           | 0.99        | 3.75           | 0.90        |
| Grado de satisfacción con la planificación y desarrollo de la enseñanza (Profesorado)                                | 3.89           | 1.15        | -              | -           |
| Grado de satisfacción con la planificación y desarrollo de la enseñanza (Personas egresadas)                         | -              | -           | -              | -           |

### **3.2. La modalidad de enseñanza (presencial, virtual (o no presencial) y/o híbrida (o semipresencial) se ajusta a lo establecido en la memoria del programa formativo.**

Toda la actividad académica del programa, incluidas las asignaturas y las prácticas externas, se realizan en modalidad exclusivamente presencial, tal y como se especifica en la memoria verificada del título.

El cumplimiento de la actividad docente se encuentra sometido al sistema de seguimiento de la actividad docente (SSAD) de la Universidad de Granada, así como al control por parte de la Inspección de Servicios. Cualquier incidencia en ese sentido debe ser comunicada al Coordinador del Máster y autorizada por este, quien es también responsable de informar sobre las causas de las incidencias detectadas por dicha Inspección.

La información pública del Máster incluye la relativa a la modalidad de enseñanza, y las guías de cada asignatura se encuentran disponibles para el estudiantado en la página web del Máster con anterioridad a que se abra el proceso de matriculación.



**3.3. Los procesos de gestión e implantación de la normativa aplicable al título se desarrollan de manera adecuada y benefician al desarrollo del programa formativo, en particular lo referido a:**

- Reconocimiento de créditos y convalidaciones.
- Normativa de gestión de los TFM/TFG (dirección y coordinación, normativa de selección por parte del estudiantado, tipologías, sistemas de evaluación, rúbrica, composición del tribunal).
- En su caso, complementos formativos.
- Normas de permanencia.

En cuanto a los procesos de gestión del título relacionados con el reconocimiento de créditos y convalidaciones, se cumple la normativa vigente al respecto. En el ámbito de la Universidad de Granada ha sido recogido en el Reglamento de Gestión Académica de la Universidad de Granada, aprobado en la sesión ordinaria del Consejo de Gobierno de 23 de julio de 2021 (NCG171/2: BOUGR núm. 171, de 28 de julio de 2021), modificado en sesión ordinaria de 29 de junio de 2022 ([NCG183/2: BOUGR núm. 183, de 6 de julio de 2022](#))

El Máster se atiene a la normativa de reconocimiento de créditos de la UGR, que puede encontrarse aquí:

- [https://escuelaposgrado.ugr.es/pages/masteres\\_oficiales/tramites\\_admin\\_alumnos\\_master/reconocimiento](https://escuelaposgrado.ugr.es/pages/masteres_oficiales/tramites_admin_alumnos_master/reconocimiento)

Esta normativa también es accesible desde la propia página web del Máster:

- <https://masteres.ugr.es/neurocg/informacion/documentos/reconocimiento-creditos>

Como evidencia a este proceso de renovación de la acreditación se facilita el listado de los/las alumnos/as que han obtenido reconocimiento de créditos o convalidaciones durante el periodo sometido a renovación de la acreditación.

Los procesos de gestión de los TFM son lo suficientemente ágiles y transparentes como para permitir la finalización de la titulación en los plazos proyectados. Para ello mantenemos reuniones periódicas desde el principio de curso para analizar la normativa, asignar temas y tutores, etc., de tal forma que los alumnos minimizan el esfuerzo y garantizamos máxima adecuación a los intereses individuales de los alumnos.

Como puede observarse en la Tabla 3.1, la satisfacción del estudiantado con la gestión del TFM es estable y razonablemente alta a lo largo de los dos cursos sometidos a consideración

Los complementos de formación, talleres, visitas a empresas del sector, a restaurantes, centros formativos, etc., garantizan la nivelación y los conocimientos previos por parte del estudiantado que los curse.

El título cumple las Normas de Permanencia para estudiantado de las enseñanzas oficiales de Grado y Master universitario, aprobadas en la sesión del Pleno del Consejo de Social de 28 de junio de 2016 ([NCS109/1: BOUGR nº 109 de 8 de julio de 2016](#)).

**3.4. Los criterios de admisión, el perfil del estudiante de ingreso y número de plazas son adecuadas y se ajustan a lo establecido en la memoria del programa formativo.**

El número de estudiantes de nuevo ingreso se va incrementando paulatinamente hasta alcanzar el máximo ofertado en dos o tres cursos académicos más.

En esto dos años hemos constatado que el perfil del estudiante de ingreso y los criterios de admisión se ajustan a la tipología de la titulación y no generan disfuncionalidades en el desarrollo de la misma (incluyendo aspectos como niveles de conocimientos lingüísticos previos, en particular con respecto a titulaciones a las que accede el estudiantado extranjero).

Hemos ratificado que los criterios de admisión son coherentes con la tipología de la titulación de referencia y tanto aquellos como el propio perfil de ingreso resultan adecuados con la finalidad de garantizar la adquisición de las competencias establecidas por el Título.

Por otra parte, los tamaños de los grupos son adecuados para la consecución de los objetivos de aprendizaje y la consecución de las competencias previstas en la Memoria verificada.

### **3.5. La coordinación docente permite la adecuada planificación del programa formativo asegurando que los resultados de aprendizaje son asumidos por el estudiantado.**

Los criterios de coordinación del profesorado pueden encontrarse en el siguiente enlace:

- <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/organizacion>

La coordinación vertical y horizontal en el seno del Máster es una responsabilidad compartida entre el Coordinador (UGR), el coordinador de la universidad de Córdoba, la secretaria de la Comisión, la Comisión Académica, la Comisión de Garantía Interna de la Calidad, y los responsables de cada una de las distintas asignaturas. Como resultado de dicha coordinación, todas las guías docentes de los grupos desdoblados están totalmente homogeneizadas, tanto de objetivos de aprendizaje y competencias, como en actividades formativas y metodologías y criterios de evaluación. El cumplimiento objetivo de dicha homogeneización es objeto de evaluación bianual en las reuniones de *feedback* con el alumnado.

Al Coordinador del Máster le corresponde la tarea de coordinación general e impulsar las distintas iniciativas y acuerdos que se adopten. A fin de generar una mayor sinergia, las Comisiones Académica y de Garantía Interna de la Calidad se encuentran asimiladas. El número de sesiones está entre 5 y 10 por curso, en función de las necesidades que la coordinación va detectando.

Existe una coordinación para las visitas a distintos puntos de interés: bodegas, centros de producción singulares, congresos y/o jornadas de gastronomía, restaurantes, panaderías, etc., para poder acompañar a los alumnos y maximizar la integración de la teoría en estos centros.

Otra coordinación relevante es la de las prácticas. Tenemos un coordinador de las mismas que tutoriza y guía en todo momento los intereses de cada alumno y su rendimiento/aprovechamiento en estos centros. Para facilitar esta labor, procuramos integrar a tutores de prácticas de las empresas en la dirección de trabajos fin de Máster.

### **3.6 Implantación de los títulos con estructuras específicas y de innovación docente, tales como:**

- Títulos que se imparten en más de un centro.
- Títulos conjuntos.
- Dobles Másteres con itinerario específico.

El título se imparte en la Universidad de Granada (UGR) y en la de Córdoba (UCO). No obstante cuenta con mecanismos que aseguran la correcta implantación de los mismos ya que repetimos las mismas estructuras, contenidos y normas para que haya un equilibrio a la hora de puntuar todas las asignaturas, especialmente los TFM.



Para ello disponemos de dos coordinadores, uno de cada universidad, que se reúnen periódicamente para revisar dichos aspectos.

La coordinación de los TFMs, comienza en la jornada de presentación, en donde los distintos profesores exponen sus líneas de investigación, el número de trabajos que podría realizar y comenta un calendario de actuaciones y logros conseguidos a lo largo del curso.

### RESUMEN CRITERIO 3.

#### FORTALEZAS DETECTADAS EN EL CRITERIO 3

- Disponemos de normativas y criterios que permiten una evaluación mantenida en el tiempo

#### DEBILIDADES DETECTADAS EN EL CRITERIO 3 Y ACCIONES DE MEJORA PUESTAS EN MARCHA (incluir codificación de la AM)

- Debemos perfilar la normativa de TFMs que presenta ligeras diferencias entre ambas universidades.
- Debemos fortalecer la movilidad. En el pasado curso académico solo un alumno solicitó y efectuó un programa de movilidad.

## DIMENSIÓN 2: RECURSOS

### CRITERIO 4: PROFESORADO

#### 4.1. El personal académico reúne el nivel de cualificación y experiencia (docente e investigadora) adecuado y se corresponde con el comprometido en la memoria del programa formativo.

Uno de los puntos fuertes de nuestro Máster, es el profesorado (Tabla 4.1). La mayoría de ellos son investigadores consolidados con publicaciones de calidad en cada una de sus áreas y por tanto en sus asignaturas.

Conjugamos esta elevada CUALIFICACIÓN CON JÓVENES INVESTIGADORES que para su edad ya tiene currículum de muy elevada calidad y también muy adecuado a las asignaturas del máster.

Por tanto el personal académico se corresponde con el previsto en la memoria verificada y, en su caso, con sus posteriores modificaciones. Los méritos docentes e investigadores adquiridos por cada miembro del profesorado son garantía del nivel de calidad y experiencia necesarias para llevar a cabo correctamente la docencia asignada.

Por otro lado el profesorado colaborador proveniente de otras universidades o centros de investigación y los convenios establecidos se corresponden a lo indicado en la memoria verificada y aportan un nivel de calidad práctico por su amplia experiencia laboral en el sector de la gastronomía.

El listado de profesores y profesoras del Máster se mantiene permanentemente actualizado y se modifica en función de los cambios sobrevenidos en el sistema de ordenación académica. Dicho listado permite el acceso a los perfiles académicos y a los datos de contacto de cada miembro del profesorado:

- <https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/profesorado>

**4.2. El personal académico implicado en el título es suficiente y su grado de dedicación es el adecuado para llevar a cabo el programa formativo propuesto en relación al número del estudiantado.**

Cada profesor/a imparte un porcentaje de horas docente adecuado, y se realiza un desglose grupal apropiado a cada asignatura. No se produce una excesiva atomización de la docencia que conduce a una dificultad de seguimiento de los contenidos por parte del estudiantado (Tabla 4.1). Así mismo, el nº de horas dedicadas a cada una de las asignaturas es acorde con la necesidad de adquirir las destrezas y competencias concretas detalladas en cada materia.

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

| CURSO     | Código Identificador PDI | UNIV | DEPARTAMENTO                                 | ÁREA   | CATEGORÍA                             | DOCTOR | EXPERIENCIA DOCENTE | SEXENIOS | ANTIGÜEDAD | CRÉDITOS |
|-----------|--------------------------|------|--|--|---------------------------------------|--------|---------------------|----------|------------|----------|
| 2022/2023 | MC71G01B13               | UGR  | NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA                     | NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA                     | CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD            | S      | 28                  | 5        | 42         | 1        |
| 2022/2023 | MC71S01C25               | UGR  | COMERCIALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS | COMERCIALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS | PROFESOR TITULAR DE UNIVERSIDAD       | S      | 14                  | 1        | 15         | 2        |
| 2022/2023 | MC71R01C48               | UGR  | NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA                     | NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA                     | PROFESOR CONTRATADO DOCTOR INDEFINIDO | S      | 8                   | 0        | 7          | 1        |
| 2022/2023 | MC71A04C67               | UGR  | BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR II           | BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR II           | CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD            | S      | 21                  | 5        | 20         | 3        |
| 2022/2023 | MC71S16C64               | UGR  | NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA                     | NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA                     | PROFESOR TITULAR DE UNIVERSIDAD       | S      | 19                  | 2        | 16         | 2        |
| 2022/2023 | MC71G20E53               | UGR  | NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA                     | NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA                     | CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD            | S      | 27                  | 5        | 40         | 1        |
| 2022/2023 | MC71M11E09               | UGR  | FISIOLOGÍA                                   | FISIOLOGÍA                                   | PROFESOR EMÉRITO                      | S      | 29                  | 0        | 48         | 4        |
| 2022/2023 | MC71G81E14               | UGR  | ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS II                  | ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS II                  | PROFESOR TITULAR DE UNIVERSIDAD       | S      | 13                  | 1        | 13         | 1        |
| 2022/2023 | MC71G73F20               | UGR  | FÍSICA APLICADA                              | FÍSICA APLICADA                              | CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD            | S      | 26                  | 6        | 33         | 1        |
| 2022/2023 | MC71S27F29               | UGR  | INGENIERÍA CIVIL                             | TECNOLOGÍAS DEL MEDIO AMBIENTE               | PROFESOR TITULAR DE UNIVERSIDAD       | S      | 19                  | 2        | 16         | 1        |
| 2022/2023 | MC71G34F45               | UGR  | ANTROPOLOGÍA SOCIAL                          | ANTROPOLOGÍA SOCIAL                          | CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD            | S      | 28                  | 6        | 38         | 3        |
| 2022/2023 | MC71R81J16               | UGR  | FISIOLOGÍA                                   | FISIOLOGÍA                                   | CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD            | S      | 27                  | 5        | 37         | 2        |
| 2022/2023 | MC71R62J10               | UGR  | INGENIERÍA CIVIL                             | TECNOLOGÍAS DEL MEDIO AMBIENTE               | COLABORADOR EXTRAORDINARIO            | S      | 28                  | 0        | 44         | 1        |



| CURSO     | Código Identificador PDI | UNI V | DEPARTAMENTO                       | ÁREA                               | CATEGORÍA                       | DOCTOR | EXPERIENCIA DOCENTE | SEXENIOS | ANTIGÜEDAD | CRÉDITOS |
|-----------|--------------------------|-------|------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|--------|---------------------|----------|------------|----------|
| 2022/2023 | MC71M23J67               | UGR   | FÍSICA APLICADA                    | FÍSICA APLICADA                    | PROFESOR TITULAR DE UNIVERSIDAD | S      | 15                  | 3        | 17         | 1        |
| 2022/2023 | MC71R94M08               | UGR   | NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA           | NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA           | PROFESOR EMÉRITO                | S      | 27                  | 0        | 41         | 1        |
| 2022/2023 | MC71M71M02               | UGR   | BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR II | BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR II | CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD      | S      | 18                  | 5        | 19         | 1        |
| 2022/2023 | MC71M85R66               | UGR   | ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS II        | ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS II        | PROFESOR TITULAR DE UNIVERSIDAD | S      | 16                  | 2        | 14         | 1        |

**4.3. La actividad docente del personal académico es objeto de evaluación, teniendo en cuenta las características del programa formativo, de manera que se asegure que el proceso de aprendizaje se desarrolle de una manera adecuada**

La Universidad de Granada está inmersa en el proceso de implantación del [DOCENTIA-UGR](#). En el mes de marzo de 2023 se publicó la [primera convocatoria](#) de evaluación de la actividad docente del profesorado.

No obstante y hasta que el DOCENTIA-UGR no esté totalmente implantado y haya obtenido la certificación del mismo, la UGR tiene aprobada por el [Consejo de Gobierno en su sesión del 25 de marzo de 2021](#) el Proceso General para la evaluación de la actuación docente del profesorado en opinión del estudiantado.

La evaluación se lleva a cabo de manera presencial y de manera online, siendo la Unidad de calidad la coordinadora del proceso. El instrumento de evaluación usado es un único [questionario](#) aprobado por el Consejo de Gobierno de la UGR.

La información no nominal extraída de este proceso (con diferentes niveles de desagregación) está a disposición de las personas responsables académicas de los centros (a través de sus Comisiones de Calidad) y departamentos, así como del personal coordinador de los títulos.

La Universidad de Granada a través del Plan de Formación e Innovación Docente (en adelante, Plan FIDO) responde al compromiso de esta Universidad por garantizar una docencia de calidad y facilitar el desarrollo profesional docente de su profesorado. Ya se han llevado a cabo tres ediciones de este Plan (2016-2018, 2018-2020, 2020-2022) respondiendo a las necesidades de formación e innovación del profesorado de la UGR.

El curso académico lo cerramos con el diseño de un menú que realizamos junto a un gran cocinero de la ciudad y que se concretó en los fogones de un conocido restaurante que nos cedió sus instalaciones para ello. En este acto invitamos a responsables de grandes empresas y a políticos de la ciudad para que disfruten del menú que además es comentado y aprecien y difundan la profesionalidad de los alumnos y nos ayuden a difundir el máster. En el curso académico pasado, recreamos un menú íbero y se hicieron siete platos y un postre que trascendió a todos los medios de comunicación incluidas las grandes televisiones.



#### 4.4. Disponibilidad de criterios de selección y asignación de TFG/TFM

El título cuenta con procedimientos para asegurar la idoneidad del profesorado que supervisa los TFGs. Se cuenta con un documento detallado con los criterios de asignación de tutor/a y tema asignado para realizar el TFG que debe aparecer de manera pública en la página web del título. Información sobre el perfil del profesorado que supervisa el TFG.

Se establecen con claridad los criterios de oferta de TFGs y en su caso, la oferta por parte del profesorado.

El título asegura la idoneidad de los criterios con el fin de garantizar la igualdad de oportunidades y el trato homogéneo y justo a la totalidad del estudiantado.

#### 4.5. En su caso, adecuación del perfil del profesorado que supervisa las prácticas externas y sus funciones.

El profesorado que supervisa las prácticas externas o profesionales posee un perfil adecuado al ejercicio de las mismas y sus tareas están bien definidas en relación a la tutela, supervisión, seguimiento y elaboración de la memoria final. Dicha tarea estará reconocida con un número de horas determinado y la asignación de un número máximo de alumnos/as por curso.

El Centro de Promoción de Empleo y Prácticas facilita un listado en el que se identifica tanto el tutor académico como al tutor de la entidad colaboradora, donde el estudiantado realiza las prácticas curriculares. Este listado está disponible en el listado de evidencias de este autoinforme.

#### 4.6. En su caso, adecuación del perfil del profesorado que imparte enseñanza híbrida o virtual

Como consecuencia de que algunos profesores que imparten docencia lo hacen desde la Universidad de Córdoba, se dispone de una tabla del profesorado desglosada en las diferentes modalidades de enseñanza.

El profesorado involucrado en la modalidad híbrida y/o virtual cuenta con la formación adecuada para impartir ese tipo de docencia (actividades desarrolladas para la adquisición de competencias digitales). Programa formativo para la docencia online.

#### 4.7. El estudiantado está satisfecho con respecto a la actuación docente del profesorado.

Tal y como se ha comentado en el apartado 4.3 de este autoinforme, las personas responsables de los títulos disponen de indicadores válidos para conocer la satisfacción del estudiantado con respecto a la actuación docente del profesorado.

| Tabla 4.3. Satisfacción del estudiantado con la actuación docente del profesorado del título por dimensiones |         |      |         |      |
|--|---------|------|---------|------|
|  | 2021/22 |      | 2022/23 |      |
| Número de encuestas  | 10      |      | 8       |      |
|  | Media   | Desv | Media   | Desv |
| Dimensión I: Planificación de la docencia y cumplimiento del Plan Docente                                    | 4,93    | 0,26 | 4,94    | 0,24 |

|   |      |      |      |      |
|---|------|------|------|------|
| Dimensión II: Competencias Docentes   | 4,98 | 0,16 | 4.94 | 0.24 |
| Dimensión III: Evaluación de los aprendizajes                                     | 4,75 | 0,55 | 4.94 | 0.25 |
| Dimensión IV: Ambiente de clase y relación profesor/a con estudiantes             | 5,00 | 0,00 | 5.00 | 0.00 |
| Global: Satisfacción general del alumnado con la actuación docente del profesor/a | 5,00 | 0,00 | 4.88 | 0.35 |
| Satisfacción con la actuación docente de las Personas Egresadas                   | -    | -    | -    | -    |

#### 4.8. El profesorado está satisfecho con el desarrollo del programa formativo.

El título dispone de indicadores válidos para conocer la satisfacción del profesorado respecto al desarrollo del programa formativo, tal y como se puede ver en los datos de la tabla 6.4 del cuadro de mandos.

|  | 2021/22 |      | 2022/23 |      |
|--|---------|------|---------|------|
|  | Media   | Desv | Media   | Desv |
| Grado de Satisfacción general (Estudiantado) | 4.00    | 0.71 | 4.00    | 0.89 |
| Grado de Satisfacción general (Profesorado)  | 4.50    | 0.65 | -       | -    |
| Grado de Satisfacción general (PTGAS)        | 3.91    | 0.94 | -       | -    |

#### RESUMEN CRITERIO 4.

##### FORTALEZAS DETECTADAS EN EL CRITERIO 4

- Calidad e idoneidad del profesorado
- Grado de satisfacción del alumnado y profesorado con el máster

##### DEBILIDADES DETECTADAS EN EL CRITERIO 4 Y ACCIONES DE MEJORA PUESTAS EN MARCHA (incluir codificación de la AM)

- Aumentar la información derivada en la web

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

**5.1. El título cuenta con la infraestructura y los recursos adecuados teniendo en cuenta el tamaño de los grupos, el desarrollo de las actividades formativas y las metodologías de enseñanza-aprendizaje. El estudiantado está satisfecho con las infraestructuras y recursos disponibles. El profesorado está satisfecho con las infraestructuras y recursos disponibles.**

El título dispone de aulas adecuadas y convenientemente equipadas (número, tamaño, mesas y sillas, proyectores, pantallas, enchufes, acondicionamiento...medios técnicos) para el desarrollo de las actividades formativas, teniendo en cuenta el tamaño de los grupos y las metodologías de enseñanza-aprendizaje empleadas.

El título dispone de salas de lectura, espacios para realización de trabajos en grupo, áreas de descanso, etc., adecuadas al número de estudiantes.

El título dispone de los laboratorios o espacios específicos para la realización de las prácticas adecuados (número, tamaño, instrumentación) y/o de los medios necesarios para el desarrollo de todas las actividades formativas previstas (laboratorios de idiomas, aulas de informática, prácticas de campo, etc.).

El título cuenta con la dotación económica necesaria para la realización de las prácticas y del resto de actividades formativas previstas.

El título cuenta con una biblioteca adecuada al número de estudiantes y las características del programa formativo (número de puestos, fondos disponibles, sistema de acceso a los fondos bibliográficos, bases de datos, suscripciones a revistas de uso, suscripciones a ebooks docentes...).

El título dispone de una plataforma virtual de apoyo a la docencia. Existe un procedimiento para analizar el uso de la plataforma virtual por parte del profesorado y del estudiantado, estadísticas de utilización.

El título dispone de indicadores válidos para conocer la satisfacción del estudiantado con las infraestructuras, medios y recursos disponibles para el título. En el caso de que se utilicen encuestas de satisfacción, el número de respuestas obtenido es suficiente para que los resultados sean estadísticamente significativos.

Los indicadores de satisfacción son analizados por los responsables y utilizados en el proceso de mejora de la titulación.

El título dispone de indicadores válidos para conocer la satisfacción del profesorado con las infraestructuras, medios y recursos disponibles para el título. En el caso de que se utilicen encuestas de satisfacción, el número de respuestas obtenido es suficiente para que los resultados sean estadísticamente significativos.

Los indicadores de satisfacción son analizados por los responsables y utilizados en el proceso de mejora de la titulación.

|   | 2021/2022 |      | 2022/2023 |      |
|---|-----------|------|-----------|------|
|   | Media     | Desv | Media     | Desv |
| Satisfacción con la adecuación de las infraestructuras, recursos y servicios (Estudiantado) | 4.50      | 0.64 | 4.30      | 0.72 |
| Satisfacción con la adecuación de las infraestructuras, recursos y servicios (Profesorado)  | 4.50      | 0.71 | -         | -    |

|   |      |      |      |      |
|---|------|------|------|------|
| Satisfacción con la adecuación de las infraestructuras, recursos y servicios (PTGAS)              | 3.47 | 0.90 | -    | -    |
| Satisfacción con la adecuación de las infraestructuras, recursos y servicios (Personas Egresadas) | -    | -    | -    | -    |
| Grado de satisfacción con la gestión administrativa del Título (Estudiantado)                     | 3.40 | 1.82 | 3.83 | 1.17 |
| Grado de satisfacción con la gestión administrativa del Título (Profesorado)                      | 4.63 | 0.50 | -    | -    |

**5.2. En su caso, las acciones realizadas para favorecer la movilidad del estudiantado son adecuadas a las características del programa formativo. El estudiantado está satisfecho con los programas de movilidad. Los coordinadores de movilidad están satisfechos con los programas de movilidad.**

- El título dispone de una oferta de destinos de movilidad adecuada a las características del título, tanto en lo que se refiere al número de plazas ofertadas, como a su adecuación académica, que facilita la adquisición de las competencias durante el periodo de movilidad.
- El título cuenta con un procedimiento para la revisión y actualización de los convenios de movilidad existentes.
- El título cuenta con un procedimiento de información al estudiantado y asignación de destinos de movilidad.
- El título cuenta con un procedimiento de acogida de estudiantes de movilidad entrante.
- El título cuenta con un procedimiento para la designación de coordinadores de movilidad y para el reconocimiento de su función.
- El título cuenta con un procedimiento de gestión y apoyo a estudiantes de movilidad por parte de la coordinación de movilidad y el organismo de relaciones internacionales.
- El título dispone de indicadores válidos para conocer la satisfacción del estudiantado saliente con los programas de movilidad. En estos procedimientos se analiza la satisfacción con los destinos, los acuerdos académicos, los coordinadores y organismos que gestionan la movilidad y el proceso de información y asignación de destinos. El título dispone de indicadores válidos para conocer la satisfacción del estudiantado entrante. En el caso de que se utilicen encuestas de satisfacción, el número de respuestas obtenido es suficiente para que los resultados sean estadísticamente significativos.
- El título dispone de indicadores válidos para conocer la satisfacción de los coordinadores de intercambios con los programas de movilidad. En el caso de que se utilicen encuestas de satisfacción, el número de respuestas obtenido es suficiente para que los resultados sean estadísticamente significativos.
- Los indicadores de satisfacción son analizados por los responsables y utilizados en el proceso de mejora de la titulación.

|  | <b>2021/2022</b> |             | <b>2022/2023</b> |             |
|--|------------------|-------------|------------------|-------------|
| Número de estudiantes que participan en programas de movilidad (OUT)                                   | 0                |             | 0                |             |
| Número de estudiantes que vienen a la UGR a través de programas de movilidad (IN)                      | 0                |             | 0                |             |
| Número de Universidades de destino de los/las estudiantes del título                                   | 0                |             | 0                |             |
|  | <b>Media</b>     | <b>Desv</b> | <b>Media</b>     | <b>Desv</b> |
| Grado de satisfacción del estudiantado con la oferta de movilidad                                      | 3.70             | 0.97        | 3.80             | 1.10        |
| Grado de satisfacción del profesorado con los programas de movilidad                                   | 3.87             | 0.99        | -                | -           |
| Grado de satisfacción de las personas egresadas con el carácter internacional de la formación recibida | -                | -           | -                | -           |

**5.3. En el caso de que el programa formativo incluya prácticas académicas externas, se desarrollan de manera adecuada, dispone de plazas suficientes con convenios de cooperación educativos específicos para el título. El estudiantado está satisfecho con las prácticas externas. Las personas externas que tutelan las prácticas están satisfechas con las mismas.**

- El título dispone de una oferta de destinos para la realización de las prácticas externas, tanto obligatorias como optativas, que resulta suficiente para el número de estudiantes y adecuado para alcanzar las competencias previstas y un listado de plazas cubiertas en el centro.
- El título dispone de un procedimiento para revisar y actualizar la oferta de convenios de prácticas y para analizar las actividades realizadas en las prácticas externas, principalmente en lo que se refiere a su adecuación para la adquisición de las competencias previstas en el programa formativo.
- El título dispone de un procedimiento de asignación de las prácticas externas.
- El número de tutores externos y su capacitación son adecuados para facilitar la adquisición, por parte del estudiantado, de las competencias previstas.
- El título dispone de criterios claros y definidos para la designación de los tutores externos.
- El título dispone de un procedimiento de coordinación de los tutores externos, en el que se informe sobre sus funciones, competencias, objetivos y sistemas utilizados para evaluar el desempeño del estudiantado.
- El título dispone de indicadores válidos para conocer la satisfacción del estudiantado con las prácticas externas, tanto en lo que se refiere a las características de los destinos, como los tutores de prácticas, sistemas de evaluación empleados, etc. En el caso de que se utilicen encuestas de satisfacción, el número de respuestas obtenido es suficiente para que los resultados sean estadísticamente significativos.
- El título dispone de indicadores válidos para conocer la satisfacción de los tutores de prácticas externas, tanto en lo que se refiere a la función realizada, como al procedimiento de coordinación, información recibida, evaluación del estudiantado, etc. En el caso de que se utilicen encuestas de satisfacción, el número de respuestas obtenido es suficiente para que los resultados sean estadísticamente significativos.
- Los indicadores de satisfacción son analizados por los responsables y utilizados en el proceso de mejora de la titulación. Tal y como se muestra en la Tabla 5.2. el título dispone de indicadores válidos para conocer la satisfacción del estudiantado con las prácticas externas, tanto en lo que se refiere a las características de los destinos, como los tutores de prácticas, sistemas de evaluación empleados, etc.

| <b>Tabla 5.3. Indicadores relacionados con las prácticas externas</b>  |                |             |                |             |
|--|----------------|-------------|----------------|-------------|
|  | <b>2021/22</b> |             | <b>2022/23</b> |             |
|  | <b>Media</b>   | <b>Desv</b> | <b>Media</b>   | <b>Desv</b> |
| Grado de satisfacción de las prácticas realizadas en su conjunto. (Estudiantado)   | 5.00           |             | 5.00           | 0.00        |
| Grado de satisfacción con la oferta de entidades Prácticas Externas (Estudiantado)   | 5.00           |             | 1.00           | 0.00        |
| Grado de satisfacción del estudiantado con el tutor externo. (Estudiantado)  | 5              |             | 5.00           | 0.00        |
| Grado de satisfacción de la adecuación de las prácticas ofrecidas en la entidad al perfil profesional/técnico del título (Tutor/a externo) | 4.50           | 0.71        | 5.00           | 0.00        |



**5.4. El personal de apoyo que participa en las actividades formativas es adecuado y suficiente para el desarrollo del programa formativo y está satisfecho con el desarrollo del programa formativo/centro donde se imparte el título.**

- El título dispone del personal de apoyo necesario para la realización de las actividades formativas prácticas, tanto en lo que se refiere al número como a su capacitación profesional. No es personal de la Universidad sino de centros formativos, empresas, etc que colaboran con el título.
- El título dispone del personal de apoyo necesario para el resto de las actividades necesarias para el desarrollo del programa formativo (personal de biblioteca, puntos de información, etc.).
- El título/centro dispone del personal técnico, de gestión y de administración y servicios (PTGAS) necesario para llevar a cabo todas las tareas de administración y gestión relacionadas con el programa formativo.
- El título/centro dispone de indicadores válidos para conocer la satisfacción del PTGAS, tanto del personal de apoyo como del de gestión, que se recogen de forma específica para el título. En el caso de que se utilicen encuestas de satisfacción, el número de respuestas obtenido es suficiente para que los resultados sean estadísticamente significativos.
- Los indicadores de satisfacción son analizados por los responsables y utilizados en el proceso de mejora de la titulación.

**5.5. En caso de enseñanza híbrida o virtual, el título cuenta con los recursos necesarios en infraestructura y personal de apoyo. El estudiantado está satisfecho con la docencia no presencial recibida. El profesorado está satisfecho con la docencia no presencial impartida.**

- El título dispone de los recursos técnicos y de personal necesarios para impartir docencia no presencial.
- El título dispone de un procedimiento que permita analizar la progresión académica del estudiantado que recibe la formación a distancia y garantizar la fidelidad de los procedimientos de evaluación que se realicen de forma no presencial.
- El título cuenta con personal de apoyo suficiente y adecuado para la impartición de la docencia no presencial.
- El título cuenta con un programa de formación para el personal de apoyo que participa en la docencia no presencial.
- El título dispone de indicadores válidos para conocer la satisfacción del estudiantado con la docencia no presencial. En el caso de que se utilicen encuestas de satisfacción, el número de respuestas obtenido es suficiente para que los resultados sean estadísticamente significativos.
- Los indicadores de satisfacción son analizados por los responsables y utilizados en el proceso de mejora de la titulación.
- El título dispone de indicadores válidos para conocer la satisfacción del profesorado con la docencia no presencial. En el caso de que se utilicen encuestas de satisfacción, el número de respuestas obtenido es suficiente para que los resultados sean estadísticamente significativos.
- Los indicadores de satisfacción son analizados por los responsables y utilizados en el proceso de mejora de la titulación.

**RESUMEN CRITERIO 5.**

**FORTALEZAS DETECTADAS EN EL CRITERIO 5**

- Las instalaciones con las que contamos, así como con el personal de apoyo tanto de nuestra universidad como la de otros centros y/o empresas.

**DEBILIDADES DETECTADAS EN EL CRITERIO 5 Y ACCIONES DE MEJORA PUESTAS EN MARCHA (incluir codificación de la AM)**

- “No se han detectado debilidades en este criterio”.

## DIMENSIÓN 3: RESULTADOS

### CRITERIO 6. RESULTADOS DEL PROGRAMA FORMATIVO

#### 6.1. Los resultados del proceso de aprendizaje alcanzados por el estudiantado se corresponden con el nivel MECES, son acordes con el perfil de egreso y con la memoria verificada.

- Existe correspondencia entre los resultados del proceso de aprendizaje previstos y el nivel MECES del Título.
- Los resultados de aprendizaje alcanzados se corresponden con los previstos en la Memoria verificada. Garantizamos la adquisición de los resultados de aprendizaje esperados con respecto a cada una de las modalidades implicadas.
- Las guías docentes de las distintas asignaturas, disponibles en la sección del plan de estudios del Máster incluyen los resultados del aprendizaje esperados, así como las modalidades de herramientas de evaluación previstas en cada asignatura.
- Información sobre cinco asignaturas obligatorias representativas del programa formativo entre ellas TFM y en su caso las practicas externas.

#### 6.2. Las actividades formativas, la metodología y los sistemas de evaluación son pertinentes y adecuadas para certificar los diferentes aprendizajes reflejados en el perfil de formación y se adecuan a la memoria verificada.

- Las metodologías docentes y las actividades formativas son adecuadas para la consecución de los resultados de aprendizaje previstos en la Memoria verificada y los sistemas de evaluación permiten una certificación óptima del grado de consecución de los mismos.
- Las actividades formativas, la metodología y los sistemas de evaluación reflejados en las guías docentes de las asignaturas son los que efectivamente se implementan en el aula.
- El proceso de elaboración y defensa de los TFMs es coherente con la normativa interna de la Universidad de referencia y con el marco normativo general.
- Existencia de sistemas de evaluación que garanticen una evaluación homogénea y adecuada de los TFM.
- Existencia de criterios y procedimientos de asignación de TFMs.
- Las prácticas externas se desarrollan garantizando la adquisición de las competencias vinculadas a dicha asignatura y que los sistemas de evaluación de las mismas garantizan una evaluación objetiva y homogénea de la totalidad del estudiantado implicado en dicha asignatura.
- Existencia de criterios y procedimientos de asignación de prácticas externas.

En las tablas 6.1 y 6.2 se muestran las calificaciones globales por curso académico y las del TFM.

| <b>Tabla 6.1. Calificaciones globales por curso académico</b>             |                  |                  |
|---|------------------|------------------|
|   | <b>2021/2022</b> | <b>2022/2023</b> |
| % suspensos   | 0.00%            | 1.01%            |
| % aprobados   | 5.56%            | 7.07%            |
| % notables  | 38.89%           | 17.17%           |
| % sobresalientes  | 50.00%           | 46.46%           |
| % matrículas  | 0.00%            | 4.04%            |
| % no presentados  | 5.55%            | 24.25%           |
| <b>Tabla 6.2. Calificaciones globales del TFM por curso académico (%)</b> |                  |                  |
|   | <b>2021/22</b>   | <b>2022/23</b>   |
| % suspensos   | 0.00%            | 0.00%            |

|                  |        |        |
|------------------|--------|--------|
| % aprobados      | 0.00%  | 0.00%  |
| % notables       | 0.00%  | 0.00%  |
| % sobresalientes | 66.67% | 66.67% |
| % matrículas     | 0.00%  | 11.11% |
| % no presentados | 33.33% | 22.22% |

### 6.3. Los resultados de los indicadores académicos y su evolución se adecúan a los objetivos formativos del plan de estudios.

Los resultados de los indicadores académicos son coherentes con las previsiones globales realizadas en la Memoria verificada. Las notas están por encima de notable en todos los casos, como se muestra en las tablas 6.1, 6.2 y 6.3.

| <b>Tabla 6.3. Indicadores de rendimiento de la titulación</b> |                |                |
|---|----------------|----------------|
|   | <b>2021/22</b> | <b>2022/23</b> |
| Tasa de graduación  | 0.00%          | 100.00%        |
| Tasa de abandono  | 0.00%          | 0.00%          |
| Tasa de eficiencia  | 100.00%        | 91.30%         |
| Tasa de éxito   | 100.00%        | 98.85%         |
| Tasa de rendimiento   | 91.11%         | 74.78%         |
| Duración media de los estudios                                | 1              | 1.03           |

### 6.4. El título dispone de indicadores para analizar el grado de satisfacción del estudiantado con cada asignatura, así como con el programa formativo.

El Título dispone de indicadores válidos para conocer la satisfacción del estudiantado con cada asignatura, así como con el programa formativo, tal y como se ha explicado en el apartado 4.3 de este autoinforme.

La Tabla 6.4., muestra los resultados de satisfacción globales con el programa formativo en su conjunto, arrojando valores altos y estables en todos los colectivos implicados a lo largo de los cursos bajo consideración.

| <b>Tabla 6.4. Indicadores de satisfacción con el programa formativo</b> |                |             |                |             |
|---|----------------|-------------|----------------|-------------|
|   | <b>2021/22</b> |             | <b>2022/23</b> |             |
|   | <b>Media</b>   | <b>Desv</b> | <b>Media</b>   | <b>Desv</b> |
| Grado de Satisfacción general (Estudiantado)                            | 4.00           | 0.71        | 4.00           | 0.89        |
| Grado de Satisfacción general (Profesorado)                             | 4.50           | 0.65        | -              | -           |
| Grado de Satisfacción general (PTGAS)                                   | 3.91           | 0.94        | -              | -           |

## RESUMEN CRITERIO 6.

### FORTALEZAS DETECTADAS EN EL CRITERIO 6

- Programa formativo es sin duda uno de los puntos fuertes del máster.
- Las herramientas de seguimiento nos permiten una retroalimentación continuada.



**DEBILIDADES DETECTADAS EN EL CRITERIO 6 Y ACCIONES DE MEJORA PUESTAS EN MARCHA (incluir**

- “No se han detectado debilidades en este criterio”

**CRITERIO 7: ORIENTACIÓN ACADÉMICA, ORIENTACIÓN PROFESIONAL Y EMPLEABILIDAD**
**7.1. El título tiene los servicios necesarios para poder garantizar la orientación académica y profesional del estudiantado. El estudiantado está satisfecho con los servicios orientación académica y profesional del estudiantado.**

- El título cuenta con un plan estable de orientación académica dirigida a su estudiantado, que incluye jornadas de acogida, orientación académica sobre movilidad y prácticas externas (en los casos en los que sea aplicable), trabajos fin de estudios o cualquier otro aspecto que resulte relevante para facilitar el desarrollo del programa formativo.

- Además, el título cuenta con un plan estable de orientación profesional, dirigido, de forma específica a los futuros egresados, que cuenta con la participación de profesionales o empleadores, en los que se analizan, tanto las salidas laborales, como las opciones existentes para ampliar sus estudios.

El título dispone de indicadores válidos para conocer la satisfacción del estudiantado con la orientación académica y profesional recibida. Ambos indicadores se recogen a través de cuestionarios de satisfacción y sus resultados se muestran en la tabla 7.1, ratificando lo indicado anteriormente.

|  | 2021/22 |      | 2022/23 |      |
|--|---------|------|---------|------|
|  | Media   | Desv | Media   | Desv |
| Grado de satisfacción con el asesoramiento y orientación profesional (Estudiantado)              | 4.00    | 1.20 | 3.92    | 1.13 |
| Grado de satisfacción con el asesoramiento y orientación profesional (Profesorado)               | 4.82    | 0.40 | -       | -    |
| Grado de satisfacción con el asesoramiento y orientación profesional (Personas egresadas)        | -       | -    | -       | -    |
| Grado de satisfacción con el asesoramiento y orientación académica recibida (Estudiantes)        | 3.30    | 1.55 | 4.08    | 0.88 |
| Grado de satisfacción con el asesoramiento y orientación académica recibida (Profesorado)        | 4.64    | 0.50 | -       | -    |
| Grado de satisfacción con el asesoramiento y orientación académica recibida (Personas egresadas) | -       | -    | -       | -    |

**7.2. Los resultados de los indicadores de empleabilidad de las personas egresadas son adecuados para las características de la titulación**

El título dispone de indicadores de empleabilidad fiables, que permiten determinar que los empleos a los que acceden los egresados están directamente relacionados con las características de la titulación.

Tal y como muestra la Tabla 7.2., tenemos dos cursos completados y aún es muy difícil ofrecer números significativos del seguimiento que comenzamos tras el primer curso académico.

| <b>Evolución tras un año del egreso</b> | Promoción 2021/22 | Promoción 2022/23 |
|---|-------------------|-------------------|
| Tasa de inserción                       | 3<br>(100,00%)    | *                 |
| Tasa de demanda de empleo               | -                 | *                 |

|   |                      |                      |
|---|----------------------|----------------------|
| Tasas de paro                             | -                    | *                    |
| Desconocido                               | 1 (25,00%)           | *                    |
| <b>Evolución tras dos años del egreso</b> | Promoción<br>2021/22 | Promoción<br>2022/23 |
| Tasa de inserción                         | *                    | *                    |
| Tasa de demanda de empleo                 | *                    | *                    |
| Tasas de paro                             | *                    | *                    |
| Desconocido                               | *                    | *                    |

### **7.3. Los perfiles de egreso fundamentalmente desplegados en el programa formativo mantienen su interés y están actualizados según los requisitos de su ámbito académico, científico o profesional.**

El título dispone de un procedimiento que permite revisar el interés y adecuación de los perfiles de egreso y actualizarlos en caso necesario. No obstante, tras dos cursos concluidos no tenemos valores significativos.

### **7.4. Los empleadores están satisfechos con la formación recibida por los egresados**

Tal y como se ha comentado en el apartado 1.2 de este autoinforme, la UGR está inmersa en la consecución de la acción de mejora con código RA-RES-018184, encaminada a la recogida de información, análisis y difusión en la web de la satisfacción con de empleadores con los distintos programas formativos de la Universidad de Granada, en este aspecto se ha creado un subgrupo de trabajo en el “Grupo de Empleo de CRUE-Asuntos”.

### **7.5. Los egresados están satisfechos con la formación recibida**

El título dispone de indicadores fiables, que permiten determinar el grado de satisfacción de los egresados con la formación recibida. Pero como decíamos anteriormente, tras dos cursos es imposible aportar datos significativos.

### **7.6. Se analiza la sostenibilidad del título teniendo en cuenta el perfil de formación que ofrece la titulación y los recursos disponibles.**

El título cuenta con un procedimiento que permite el análisis de su sostenibilidad. La sostenibilidad del título se analiza teniendo en cuenta los principales aspectos a considerar (demanda, nivel del profesorado implicado en la titulación, etc.).

El análisis de la sostenibilidad del título es utilizado en el proceso de mejora de la titulación.

## **RESUMEN CRITERIO 7.**

### **FORTALEZAS DETECTADAS EN EL CRITERIO 7**

- La orientación académica y profesional del estudiantado del Máster es adecuada, y no se detectan debilidades importantes.

### **DEBILIDADES DETECTADAS EN EL CRITERIO 7 Y ACCIONES DE MEJORA PUESTAS EN MARCHA (incluir codificación de la AM)**

- No se han detectado debilidades en este criterio



---

## LISTADO-RESUMEN EVIDENCIAS DEL PROCESO DE SEGUIMIENTO EXTERNO

A continuación, se muestra el listado de evidencias del proceso de seguimiento externo propuesta por ACCUA.



| idEv | Evidencia  | Criterios     | Ubicación   |
|------|--|---------------|---|
| 1    | Denominación completa del título en castellano y en aquel otro idioma en que se imparta  | 1             | <a href="https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/">https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/</a>   |
| 2    | Menciones del título de Grado y Especialidades en el título de Máster  | 1             | No procede  |
| 3    | Universidades que imparten las enseñanzas en caso de ser títulos conjuntos   | 1             | No procede  |
| 4    | Modalidad de enseñanza (presencial, híbrida y virtual)   | 1             | <a href="https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/presentacion">https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/presentacion</a>                                   |
| 5    | Número total de créditos   | 1             | <a href="https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/presentacion">https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/presentacion</a>                                   |
| 6    | Idioma o idiomas de impartición  | 1             | <a href="https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/presentacion">https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/presentacion</a>                                   |
| 7    | Número de plazas ofertadas por modalidad y en su caso por cada uno de los centros/universidades en las que se imparte el título  | 1             | <a href="https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/estudiantes/acceso-admision">https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/estudiantes/acceso-admision</a>                             |
| 8    | Requisitos de acceso y procedimientos de admisión de estudiantes. Normativa de acceso y admisión.  | 1             | <a href="https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/estudiantes/acceso-admision">https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/estudiantes/acceso-admision</a>                             |
| 9    | Criterios de reconocimiento y transferencia de créditos. Normativa de reconocimiento y transferencia de créditos   | 1             | <a href="https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/estudiantes/acceso-admision">https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/estudiantes/acceso-admision</a>                             |
| 10   | Información sobre los programas de movilidad de los estudiantes propios y de acogida. Normativa movilidad  | 1,5           | <a href="https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/estudiantes/movilidad">https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/estudiantes/movilidad</a>   |
| 11   | Perfiles de ingreso y de egreso a los que se orientan las enseñanzas   | 1             | <a href="https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/estudiantes/acceso-admision">https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/estudiantes/acceso-admision</a>                             |
| 12   | Denominación de módulos, materias o asignaturas del plan de estudios   | 1             | <a href="https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/plan-estudios">https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/plan-estudios</a>                                       |
| 13   | Número de créditos ECTS por tipología (básica, obligatoria, optativa, prácticas académicas externas)   | 1             | <a href="https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/plan-estudios">https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/plan-estudios</a>                                       |
| 14   | Información sobre los TFGs/TFMs  | 1             | <a href="https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/trabajo-fin-master">https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/trabajo-fin-master</a>                             |
| 15   | Organización temporal  | 1             | <a href="https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/horarios">https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/horarios</a>   |
| 16   | Descripción de actividades y metodologías docentes, así como de los sistemas de evaluación para cada asignatura incluyendo contenidos docentes e información sobre el profesorado y la persona que la coordina   | 1             | <a href="https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/evaluacion-seguimiento-mejora">https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/evaluacion-seguimiento-mejora</a> |
| 17   | Descripción de los perfiles básicos del profesorado (número de profesores/as, número de doctores/as, categorías y acreditaciones, méritos docentes -en caso de profesorado no acreditado-, méritos de investigación -en caso de profesorado no doctor-, número de quinquenios y sexenios, áreas de conocimiento en las que imparten docencia, número de ECTS asumidos en las materias) | 1             | <a href="https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/profesorado">https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/profesorado</a>   |
| 18   | Recursos humanos necesarios y disponibles  | 1             | <a href="https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/profesorado">https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/profesorado</a>   |
| 19   | Medios materiales y servicios disponibles (espacios docentes, instalaciones y equipamientos académicos, laboratorios, aulas informáticas...)   | 1             | <a href="https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/organizacion">https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/informacion/organizacion</a>                                   |
| 20   | Prácticas externas: el mecanismo de organización y criterios de elección por parte del alumnado y los convenios o compromisos con entidades, instituciones, organizaciones y empresas incluyendo el número de plazas disponibles   | 1             | <a href="https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/plan-estudios">https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/plan-estudios</a>                                       |
| 21   | Información sobre la orientación académica y profesional del estudiantado. Plan de orientación académica y profesional.  | 1,7           | <a href="https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/estudiantes/acceso-admision">https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/estudiantes/acceso-admision</a>                             |
| 22   | Resultado de la satisfacción del estudiantado  | 1,2,3,4,5,6,7 | <a href="#">Informes satisfacción</a>   |
| 23   | Resultado de la satisfacción del PDI   | 1,2,3,4,5,6,7 | <a href="#">Informes satisfacción</a>   |



| idEv | Evidencia   | Criterios     | Ubicación   |
|------|---|---------------|---|
| 24   | Resultado de la satisfacción del personal de apoyo  | 1,2,3,4,5,6,7 | Apartado web Indicadores/Informes satisfacción y cuadro de mandos   |
| 25   | Resultado de la satisfacción de los egresados   | 1,7           | <a href="#">Informes satisfacción</a>   |
| 26   | Resultado de satisfacción de los empleadores  | 1,7           | Apartado web Indicadores/Informes satisfacción y cuadro de mandos   |
| 27   | Prácticas Externas: resultado de satisfacción del estudiantado que ha realizado prácticas externas curriculares   | 1,5           | <a href="#">Informes satisfacción</a>   |
| 28   | Prácticas Externas: resultado de satisfacción de los tutores externos de prácticas externas   | 1,5           | <a href="#">Informes satisfacción</a>   |
| 29   | Análisis de resultados de satisfacción de los distintos grupos de interés.  | 1,2,3,4,5,6,7 | Información disponible en cada apartado de análisis del autoinforme.  |
| 30   | Datos y Resultados obtenidos del título: oferta y demanda académica, resultados por asignaturas y globales del programa formativo, estudiantado, personal académico y empleabilidad | 1,3,6,7       | Autoinforme.<br><a href="#">Informes satisfacción</a><br>Cuadro de mandos   |
| 31   | Normativas académicas de matrícula que recoja el número mínimo de créditos ECTS de matrícula por estudiante y periodo lectivo   | 1             | <a href="https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/plan-estudios">https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/plan-estudios</a> |
| 32   | Normativa de permanencia  | 1             | <a href="#">permanencia</a>   |
| 33   | Normativa de evaluación   | 1             |   |
| 34   | Normativa de prácticas externas   | 1             |   |
| 35   | Normativa de elaboración y defensa de trabajos fin de grado o fin de máster   | 1             | <a href="https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/plan-estudios">https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/plan-estudios</a> |
| 36   | Sistemas de apoyo específicos para el alumnado una vez matriculados   | 1             |   |
| 37   | Memoria verificada y en su caso modificada  | 1,3           | <a href="#">Memoria Verificación</a>  |
| 38   | Evaluación de la Agencia de la solicitud de verificación  | 1,3           | Apartado web Evaluación, seguimiento y mejora/Memoria Verificación  |
| 39   | Informes de seguimiento y de renovación de la acreditación  | 1,2           | <a href="#">Autoinformes, informes seguimiento</a>  |
| 40   | Información sobre la revisión del SGC   | 2             | Apartado web Evaluación, seguimiento y mejora/Autoinformes, informes seguimiento  |
| 41   | Evaluación de la Agencia en los procesos de seguimiento externo y renovación de la acreditación   | 1,3           | Apartado web Evaluación, seguimiento y mejora/Autoinformes, informes seguimiento  |
| 42   | Política de calidad del título o del Centro donde se imparte el título.   | 2             | <a href="#">Sistema garantía calidad</a>  |
| 43   | Órgano responsable de gestionar, coordinar y realizar el seguimiento del funcionamiento del SIGC. Composición y actas/acuerdos adoptados  | 1,2           | <a href="#">enlace</a>  |
| 44   | Procedimientos del SGC. Procesos, procedimientos y mecanismos de análisis de la información para la revisión del título.  | 1,2           | Apartado web Evaluación, seguimiento y mejora/Sistema garantía calidad  |
| 45   | Cuadro de mando   | 2             | Autoinforme. Apartado web Indicadores/Informes satisfacción<br>Cuadro de mandos   |
| 46   | Acceso al sistema de gestión documental del SGC   | 2             | <a href="#">enlace</a>  |
| 47   | Procedimiento de extinción del título   | 2             | <a href="#">enlace</a>  |
| 48   | Planes de contingencia o de prevención de riesgos ante situaciones excepcionales  | 2             | <a href="#">enlace</a>  |
| 49   | En caso de títulos interuniversitarios, convenio de colaboración donde se especifique el funcionamiento de coordinación y convenios de colaboración entre Universidades             | 2             | No procede  |
| 50   | En su caso, coordinación: Títulos que se imparten en más de un centro y títulos conjuntos   | 2             | No procede  |



| idEv | Evidencia  | Criterios | Ubicación   |
|------|--|-----------|---|
| 51   | Títulos con estructuras específicas: mecanismos para garantizar la calidad del programa formativo  | 2         | No procede  |
| 52   | Plan de mejora donde se recojan todas las acciones de mejora planteadas en el título. En cada una de estas acciones se debe especificar: los indicadores que midan las acciones, responsables, nivel de prioridad, fecha de consecución y temporalización  | 2         | <a href="#">Plan de mejora</a>  |
| 53   | Procedimiento periódico de análisis y revisión del plan de mejora  | 2         | <a href="#">Apartado web Evaluación, seguimiento y mejora/Sistema garantía calidad (Apartado 3.2. SGC del título)</a>   |
| 54   | Histórico del Plan de Mejora del Título  | 2         | <a href="#">Plan de mejora</a>  |
| 55   | Guías docentes, especificando las asignaturas que se imparten en otras lenguas   | 3         |   |
| 56   | Listado de los/las alumnos/as que han obtenido reconocimiento de créditos o convalidaciones durante el periodo sometido a renovación de la acreditación incorporando información agregada (ECTS reconocidos, asignatura en la titulación de origen (Grado, Formación Profesional, título propio), y asignatura reconocida, etc.)                     | 3         | <a href="#">Información en enlace con acceso restringido</a>  |
| 57   | Número de créditos reconocidos por estudiantes por experiencia profesional u otro criterio aplicado  | 3         | <a href="#">Información en enlace con acceso restringido</a>  |
| 58   | Normativa en materia de gestión de los TFM/TFG, incluyendo todos los aspectos relevantes de dicho proceso (matriculación, sistemas de adscripción del alumnado a un/a tutor/a, mecanismos de elección de temática, calendario de ejecución del TFG/TFM, convocatorias de defensa pública, etc.)  | 3         | <a href="https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/trabajo-fin-master">https://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/docencia/trabajo-fin-master</a> |
| 59   | En su caso, de estar previstos complementos formativos, debería documentarse el alumnado que ha cursado los mismos con referencia en cada caso a la titulación previa  | 3         | No procede  |
| 60   | Promedio de créditos en complementos formativos del alumnado que los han cursado.  | 3         | No procede  |
| 61   | Complementos formativos (si existen). Alumnado titulado que han cursado complementos formativos  | 3         | No procede  |
| 62   | En su caso, pruebas de admisión específicas previstas y sus ponderaciones. Debe justificarse su carácter público y su coherencia en la titulación de referencia.   | 3         | No procede  |
| 63   | Tabla/descripción de los tamaños de los grupos incluyendo divisiones ulteriores (subgrupos de prácticas, seminarios, etc.)   | 3         |   |
| 64   | Indicadores para los títulos de <b>grado/máster</b> de los últimos seis años: oferta, demanda, matrícula.  | 1,3       | Autoinforme-Apartado 3<br><a href="#">Apartado web</a><br>Cuadro de mandos  |
| 65   | Descripción de la coordinación horizontal y vertical a dos niveles:<br>-Cuadro de personal de académico y de apoyo implicado en los distintos niveles de la coordinación (coordinador/a del Título, coordinadores de asignatura, etc.)<br>- y plasmación material del desarrollo de la misma a través de actas de reuniones o documentación análoga. | 3         |   |
| 66   | Descripción de las actuaciones llevadas a cabo por parte del/de la coordinador/a de prácticas con la finalidad de garantizar la coordinación en el desarrollo de las mismas (particularmente entre tutores académicos y externos) así como la homogeneidad en la evaluación de dicha asignatura.   | 3         |   |



| idEv | Evidencia   | Criterios | Ubicación  |
|------|---|-----------|--|
| 67   | En su caso, coordinación entre: Títulos que se imparten en más de un centro y Títulos conjuntos   | 3         | No procede   |
| 68   | Títulos con estructuras específicas: información sobre la implantación de los títulos con estructuras específicas y de innovación docente: <ul style="list-style-type: none"><li>- Dobles grados/másteres: incluir información sobre cómo se desarrollan los TFG/TFM en cada uno de los títulos.</li><li>- Titulaciones de Grado con mención dual: aportar convenios</li><li>- Titulaciones de grado con itinerario académico abierto: aportar el informe del SGC donde se especifique el porcentaje del estudiantado que curso el itinerario</li></ul>   | 3         | No procede   |
| 69   | Títulos con estructuras específicas: normativa específica aprobada por la Universidad sobre títulos con estructuras específicas.  | 3         | No procede   |
| 70   | Títulos con estructuras específicas: las titulaciones implicadas y las asignaturas de estas.  | 3         | No procede   |
| 71   | Títulos con estructuras específicas: descripción pormenorizada de los procesos de coordinación docente y de cómo la misma se desarrolla en relación con las diferentes estructuras (diferentes centros, universidades, centros profesionales, etc.) implicados en el Título   | 3         | No procede   |
| 72   | Información sobre el profesorado que imparte el título: ámbitos de conocimiento actualizada en donde conste: ámbito o área de conocimiento en concreto, la universidad deberá incorporar las categorías de profesorado que se correspondan por la naturaleza del centro y deberá explicar su perfil adecuadamente incluyendo, acreditaciones, doctorado (en caso de no tener doctorado, nivel de Máster), quinquenios, quinquenio vivo, sexenios y sexenio vivo, para no doctores: méritos docentes e investigadores (este último adaptado a criterios CNEAI, materias en las que el profesorado está involucrado, porcentaje de dedicación docente, porcentaje de dedicación al título, nº de horas de docencia indicando los desgloses en grupos según actividades formativas, dirección de TFGs/TFMs, horas de dirección a los TFGs/TFMs | 4         | <a href="#">Información en enlace con acceso restringido</a> |
| 73   | En caso de Formación Dual, se debe indicar el perfil del profesorado académico participante y la preparación (formación recibida) y experiencia sobre dicho modelo  | 4         | No procede   |
| 74   | En caso de formación dual, profesorado de la entidad colaboradora asignado al título por ámbitos de conocimiento.   | 4         | No procede   |
| 75   | Resultados de evaluación de la calidad de la actividad docente del profesorado, en su caso resultados del DOCENTIA. Se debe especificar quiénes, cómo y cuándo se realiza las actividades relacionadas con la evaluación y mejora de la calidad de la actividad docente del profesorado que imparte docencia en la titulación   | 4         | <a href="#">enlace</a>                                       |
| 76   | Información sobre la formación del profesorado y sobre la innovación docente llevada a cabo por parte del profesorado que imparte docencia en el título (FIDO)  | 4         | <a href="#">Información en enlace con acceso restringido</a> |
| 77   | Se cuenta con un documento detallado con los criterios de asignación de tutor y tema asignado para realizar el TFG y TFM que debe aparecer de manera pública en la página web del título  | 4         |  |



| idEv | Evidencia  | Criterios | Ubicación  |
|------|--|-----------|--|
| 78   | Información sobre el perfil del profesorado que supervisa el TFG/TFM   | 4         |  |
| 79   | Prácticas Externas: Documento regulatorio del desarrollo de las prácticas externas o profesionales en el que consten los perfiles académicos del profesorado involucrado, tareas asignadas de tutorización, supervisión y seguimiento del desempeño, así como la guía para la elaboración de la memoria final y papel del tutor en dicho proceso. También se indicará el número de horas reconocidas por dicha tarea y por cada estudiante, así como el número máximo de estudiantes que pueden ser asignados a cada tutor por curso académico | 4         |  |
| 80   | Prácticas Externas: información sobre la persona que tutela las prácticas externas (incluidos rotatorios y prácticas profesionales de títulos con orden CIN) especificando el número de estudiantes por grupo y número de grupos tutorizados   | 4         |  |
| 81   | Prácticas Externas: Personal académico o profesional responsable de las tutorías de las prácticas académicas externas  | 4         |  |
| 82   | Prácticas Externas: tabla nominal del profesorado tutor de prácticas externas en la que consten el centro (universidad/empresa), titulación, ámbito de conocimiento, tutor académico/profesional, número de estudiantes tutorizados, breve descripción de los destinos y tareas de prácticas de cada estudiante y calificaciones obtenidas por los alumnos/as durante los cursos académicos objeto de acreditación   | 4         | <a href="#">Información en enlace con acceso restringido</a> |
| 83   | Enseñanza híbrida o virtual: programa formativo para la docencia online  | 4         | No procede   |
| 84   | Enseñanza híbrida o virtual: actividades desarrolladas para la adquisición de competencias digitales por parte del Profesorado   | 4         | No procede   |
| 85   | Descripción de las infraestructuras disponibles para el desarrollo de las diferentes actividades formativas  | 5         | Ver autoinforme. Apartado 5                                  |
| 86   | Descripción de las características y funcionamiento de la biblioteca   | 5         | <a href="#">biblioteca.ugr</a>                               |
| 87   | Acceso a la plataforma virtual y estadísticas de utilización   | 5         | Ver autoinforme. Apartado 5                                  |
| 88   | Movilidad: listado de destinos de movilidad  | 5         |  |
| 89   | Movilidad: número de estudiantes de movilidad entrante y saliente  | 5         | Ver autoinforme. Apartado 5                                  |
| 90   | Movilidad: procedimiento de revisión y actualización de convenios de movilidad   | 5         |  |
| 91   | Movilidad: procedimiento de información y asignación de destinos de movilidad  | 5         |  |
| 92   | Movilidad: procedimiento de acogida de estudiantes de movilidad entrante   | 5         |  |
| 93   | Movilidad: procedimiento de designación de coordinadores y reconocimiento de sus funciones   | 5         |  |
| 94   | Movilidad: procedimiento de gestión y apoyo al estudiante de movilidad   | 5         |  |
| 95   | Prácticas Externas: listado de convenios para prácticas externas y número de plazas ofertadas  | 5         |  |
| 96   | Prácticas Externas: listado de plazas cubiertas en cada centro   | 5         |  |
| 97   | Prácticas Externas: procedimiento de asignación de las prácticas externas  | 5         |  |
| 98   | Prácticas Externas: Número de tutores de prácticas de la universidad y del centro conveniado. Criterios de designación de tutores  | 5         |  |





| idEv | Evidencia   | Criterios | Ubicación  |
|------|---|-----------|--|
| 99   | Prácticas Externas: Procedimiento de revisión y actualización de los convenios de prácticas   | 5         |  |
| 100  | Prácticas Externas: Procedimiento de coordinación de los tutores externos   | 5         |  |
| 101  | Prácticas Externas: Procedimiento de presentación y evaluación de los resultados de las prácticas (rúbrica)   | 5         |  |
| 102  | Prácticas Externas: información sobre prácticas académicas externas (último curso)ver tablas  | 5         |  |
| 103  | Prácticas Externas: Listado y perfil del personal de apoyo disponible para la realización de las prácticas  | 5         |  |
| 104  | Listado y perfil del personal disponible para el resto de las actividades de apoyo para el desarrollo del programa formativo  | 5         | <a href="#">PTGAS de la EIP</a>                              |
| 105  | Listado y descripción del personal de administración y gestión asignado al título/centro  | 5         | <a href="#">PTGAS de la EIP</a>                              |
| 106  | Enseñanza híbrida o virtual: descripción del sistema de docencia no presencial utilizado  | 5         | No procede   |
| 107  | Enseñanza híbrida o virtual: procedimiento de seguimiento y evaluación del estudiantado que participa en la docencia no presencial  | 5         | No procede   |
| 108  | Enseñanza híbrida o virtual: procedimiento para el acceso a los servicios de orientación académica y profesional  | 5         | No procede   |
| 109  | Enseñanza híbrida o virtual: listado (descripción) del personal de apoyo disponible   | 5         | No procede   |
| 110  | Enseñanza híbrida o virtual: actividades formativas ofertadas y participación del PDI y personal de apoyo en dichas actividades   | 5         | No procede   |
| 111  | Información sobre cinco asignaturas obligatorias representativas del programa formativo entre ellas TFM/TFG y en su caso las practicas externas; <ul style="list-style-type: none"><li>- Guías docentes</li><li>- Información sobre el profesorado de la asignatura</li><li>- Selección de pruebas de evaluación del estudiantado que cubran el espectro de calificaciones (suspense, aprobado, notable y sobresaliente)</li><li>- En caso de evaluación continua, tabla que permita su contextualización. Debe incluir como mínimo la ponderación y la tipología de las distintas pruebas.</li></ul> | 6         | <a href="#">Información en enlace con acceso restringido</a> |
| 112  | Prácticas Externas: cinco memorias de prácticas externas  | 6         | <a href="#">Información en enlace con acceso restringido</a> |
| 113  | Guías docentes (incluyendo programa, resultados de aprendizaje, actividades formativas y sistemas de evaluación) de las asignaturas (cabe referencia a las publicadas vía web si las mismas se encuentran actualizadas y resultan suficientemente pormenorizadas)   | 6         | <a href="#">Guías docentes</a>                               |
| 114  | Plan de estudios del título pormenorizando las actividades formativas llevadas a cabo en el proceso de enseñanza-aprendizaje  | 6         | <a href="#">plan-estudios</a>                                |
| 115  | Documento del SGC sobre los procesos asociados al desarrollo de los programas formativos para favorecer el aprendizaje del estudiantado, así como la recopilación y el análisis de los resultados   | 6         | Autoinforme  |
| 116  | Listado de TFM/TFG defendidos y calificaciones  | 6         | <a href="#">Información en enlace con acceso restringido</a> |



| idEv | Evidencia   | Criterios | Ubicación  |
|------|---|-----------|--|
| 117  | Rúbrica de la presentación y evaluación de los TFMs/TFGs  | 6         |  |
| 118  | Listado de prácticas externas realizadas, centros, tutores internos y externos  | 6         |  |
| 119  | Información sobre calificaciones globales del título  | 6         | Autoinforme<br>Cuadro de mandos                              |
| 120  | Información sobre calificaciones por asignaturas y tipo   | 6         | <a href="#">Información en enlace con acceso restringido</a> |
| 121  | Indicadores de Satisfacción del alumnado por asignatura. (Actuación docente)  | 6         | <a href="#">Información en enlace con acceso restringido</a> |
| 122  | Indicadores de empleabilidad.   | 7         | Autoinforme. Apartado 7.<br>Cuadro de mandos                 |
| 123  | Análisis realizado de los indicadores de empleabilidad y acciones de mejora puestas en marcha   | 7         | Autoinforme. Apartado 7.                                     |
| 124  | Procedimiento de revisión y actualización de los perfiles de egreso   | 7         | Autoinforme. Apartado 7.                                     |
| 125  | Análisis sobre la sostenibilidad del título correlacionando las diferentes dimensiones que afectan a este criterio (demanda, nivel del profesorado implicado en la titulación, etc.). | 7         | Autoinforme. Apartado 7.                                     |

