








UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA 	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	CURSO: 2016/17	CÓDIGO: PR/SO005	

INFORME ANUAL DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE CURSO 2016/17



Elaborado por: Comisión de Calidad del título Fecha: 19 enero 2018	Revisado por: Comisión de calidad del Centro Fecha: 22 enero 2018	Aprobado por: Junta de Centro ¹ Fecha: 31 enero 2018
Firma: 	Firma: A. Javier Masot Gómez-Landero. Secretario CCC 	Firma: M ^a Jesús Andrade Gracia. Secretaria Académica 

¹ Revisar el Procedimiento Soporte 005 para ajustarlo al cuadro de firmas.

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	CURSO: 2016/17	CÓDIGO: PR/SO005	

ÍNDICE

1.	Datos identificativos de la titulación	3
a.	Datos Generales	3
b.	Miembros de las comisiones de calidad	3
c.	Histórico reuniones del año	4
2.	Dimensiones y Criterios de la Guía de Autoevaluación: Renovación de la Acreditación de Títulos Oficiales de Grado, Máster y Doctorado	5
2.1-	Dimensión 1. Gestión Del Título	5
	Criterio 0. Evolución del título en el último curso	5
	Criterio 1. Organización Y Desarrollo	5
	Criterio 2. Información Y Transparencia	7
2.2.-	Dimensión 2. Recursos	7
	Criterio 3. Personal Académico	7
	Criterio 4. Personal De Apoyo, Recursos Materiales Y Servicios	8
2.3.-	Dimensión 3. Resultados	10
	Criterio 5. Resultados De Aprendizaje	10
	Criterio 6. Indicadores De Satisfacción Y Rendimiento	12
3.	Plan de mejoras Interno	14
4.	Plan de mejoras externo	15

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	CURSO: 2016/17	CÓDIGO: PR/SO005	



1.- DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA TITULACIÓN

a. Datos Generales

DENOMINACIÓN	Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne
MENCIONES/ESPECIALIDADES	
NÚMERO DE CRÉDITOS	60
CENTRO(S) DONDE SE IMPARTE	Universidad de Extremadura
NOMBRE DEL CENTRO	Facultad de Veterinaria
MODALIDAD(ES) EN LA QUE SE IMPARTE EL TÍTULO EN EL CENTRO Y, EN SU CASO, MODALIDAD EN LA QUE SE IMPARTEN LAS MENCIONES/ESPECIALIDADES	Presencial
AÑO DE IMPLANTACIÓN	2006
ENLACE WEB DE LA TITULACIÓN	https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/titulaciones/postgrado
ENLACE WEB DE LA COMISIÓN DE CALIDAD DEL TÍTULO	http://www.unex.es/conoce-la-uex/Centros/veterinaria/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/master-universitario-en-ciencia-y-tecnologia-de-la-carne
COORDINADOR/A DE LA COMISIÓN DE CALIDAD DEL TÍTULO	Mar Rodríguez Jovita
ACCESO AL REPOSITORIO DOCUMENTAL DE EVIDENCIAS	



b. Miembros de la comisión de calidad

Nombre y apellidos	Cargo en la comisión	PDI/PAS/Estudiante	Fecha de nombramiento en Junta de Centro
Mar Rodríguez Jovita	Coordinadora	PDI	10/05/2013
Teresa Antequera Rojas		PDI	10/05/2013
Elena Bermúdez Polo		PDI	10/05/2013
David Morcuende Sánchez		PDI	10/05/2013
Félix Núñez Breña		PDI	10/05/2013
Sonia Ventanas Canillas		PDI	10/05/2013
Alicia Rodríguez Jiménez		PDI	16/03/2016
Librada Jiménez del Nero		PAS	10/05/2013
Jaime García Alcorlo		Estudiante	17/01/2017
Juan Carlos Solomando González		Estudiante	17/01/2017

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	CURSO: 2016/17	CÓDIGO: PR/SO005	

c. Histórico de reuniones del curso

Enumerar cada reunión	Temas tratados	Fecha de reunión	Enlace al acta
1	<ul style="list-style-type: none"> - Propuestas de fechas del proceso de asignación y de temas para la realización del TFM para este curso. - Propuesta de Agenda del estudiante para las asignaturas del primer semestre - Organización de la docencia de las asignaturas que se impartirán en inglés dentro del plan piloto - Propuesta de estrategias para conseguir incrementar el número de alumnos en el Máster 	16/09/2016	https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/master-universitario-en-ciencia-y-tecnologia-de-la-carne/actas/2016/actaMaster16septiembre2016.pdf/view
2	<ul style="list-style-type: none"> - Asignación de tutores y de TFM para los alumnos del curso 2016-2017. - Situación actual de las gestiones realizadas hasta la fecha para participar en el Programa Erasmus + 	04/11/2016	https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/master-universitario-en-ciencia-y-tecnologia-de-la-carne/actas/2016/ActaCCMCYTC04112016.pdf/view
3	<ul style="list-style-type: none"> - Organización para la elaboración de la Memoria anual del título del curso 2015-16 - Propuesta de tribunal de TFM para el curso 2016-17. 	12/01/2017	https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/master-universitario-en-ciencia-y-tecnologia-de-la-carne/actas/2017/actaMaster12enero2017.pdf/view
4	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboración y aprobación de la Memoria anual del título del curso 2015-16. - Aprobación de la Agenda del estudiante para las asignaturas del segundo semestre. 	25/01/2017	https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/master-universitario-en-ciencia-y-tecnologia-de-la-carne/actas/2017/actaMaster25enero2017.pdf/view
5	<ul style="list-style-type: none"> - Revisión de la nueva Normativa de TFG/TFM de la Facultad de Veterinaria - Priorización de las solicitudes para la beca de la Fundación Carolina para cursar los estudios de Máster 	21/04/2017	https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/master-universitario-en-ciencia-y-tecnologia-de-la-carne/actas/2017/actaMaster21abril2017.pdf/view
6	<ul style="list-style-type: none"> - Estudio y aprobación de las nuevas Directrices para la elaboración del TFG/TFM de la Facultad de Veterinaria) - Propuesta y aprobación de horarios para el curso 2017-18. 	15/05/2017	https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/master-universitario-en-ciencia-y-tecnologia-de-la-carne/actas/2017/actaMaster15mayo2017.pdf/view
7	<ul style="list-style-type: none"> - Revisión de los programas docentes de las asignaturas del Máster para el curso 2017-18. 	09/06/2017	https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/master-

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	CURSO: 2016/17	CÓDIGO: PR/SO005	

	- Análisis de las encuestas de satisfacción realizadas a los alumnos durante el presente curso.		universitario-en-ciencia-y-tecnologia-de-la-carne/actas/2017/actaMaster9junio2017.pdf/view
8	<ul style="list-style-type: none"> - Priorización de las solicitudes de alumnos de nuevo ingreso. - Elaboración de una rúbrica para la evaluación de los TFM realizados como revisión bibliográfica. - Cambio de título de una línea de TFM - Análisis de las encuestas de satisfacción realizadas a los alumnos durante el presente curso, una vez estudiados pormenorizadamente los resultados. 	17/07/2017	https://www.unex.es/conoce-la-unex/centros/veterinaria/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/master-universitario-en-ciencia-y-tecnologia-de-la-carne/actas/2017/ActaCCMCYTC17072017.pdf/view

2.- CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS Y DIRECTRICES^{2,3}

CRITERIO 0. EVOLUCIÓN DEL TÍTULO EN EL ÚLTIMO CURSO

Todos los aspectos comprometidos en el Plan de Mejoras de la Universidad, que eran de especial atención en el proceso de seguimiento del título en el último informe de renovación de la acreditación (26/04/2015) cuyos responsables eran la Dirección del centro o la Comisión de Calidad del título, fueron implantados durante el curso 2015/2016, como puede comprobarse en la memoria anual del curso pasado. Los aspectos de responsabilidad del Vicerrectorado de Calidad no sabemos en que punto de resolución se encuentran.



2.1- DIMENSIÓN 1. GESTIÓN DEL TÍTULO

CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

El reducido número de alumnos admitidos por curso académico es uno de los aspectos que permite garantizar la calidad de este Máster, lo que asegura una enseñanza muy personalizada y permite al alumno un mayor aprovechamiento de las clases. Desde el inicio del Máster, se ha podido comprobar el interés que despertaba tanto en los estudiantes recién licenciados, como en el personal procedente de las industrias cárnicas e investigadores. Este interés ha sido respaldado por el alto número de preinscripciones realizadas durante cada curso académico, aunque en los últimos cursos se ha notado una disminución del número de alumnos matriculados. Durante el curso 2016-17 ha aumentado el número de matriculados con respecto al curso anterior (OBIN_DU-015), que fue el que menos matriculados tuvo desde el inicio del Máster, probablemente debido al aumento en las tasas de matriculación.

² <http://www.aneca.es/Programas/ACREDITA/Documentacion-del-programa/Guia-de-Autoevaluacion>

³ <http://eurace.ije.aneca.es/eurace.html>

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	CURSO: 2016/17	CÓDIGO: PR/SO005	

Durante los cursos que lleva impartándose el título, los responsables del mismo han analizado todos los aspectos relacionados con la coordinación de los contenidos curriculares de las asignaturas del plan de estudios, lo que ha permitido que en la actualidad no haya vacíos ni duplicidades en la adquisición de competencias por parte de los alumnos. Estos mecanismos, por tanto, ya no constituyen un asunto prioritario para la Comisión de Calidad del Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne (CCT), aunque en la actualidad y tal y como indica la normativa de la Universidad, la CCT se encarga de la revisión y aprobación de los planes docentes de las diferentes asignaturas de la titulación, la programación de las actividades docentes ofertadas y los resultados de rendimiento de los estudiantes. La CCT ha desarrollado una Agenda para el estudiante, donde figuran de forma detallada para los alumnos las fechas de entrega de los trabajos previstos en cada una de las asignaturas, para evitar concentrar las entregas de los distintos trabajos. Para realizar esta Agenda, los coordinadores de las diferentes asignaturas envían su programa de trabajos previstos a la CCT y se realiza una Agenda semanal evitando las coincidencias en las entregas de trabajos. Dicha Agenda se publica en el espacio virtual de cada una de las asignaturas del semestre. El resultado está siendo muy positivo, por la coordinación que supone para el alumnado.

Para acceder al Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne no existen pruebas de acceso especiales, basta con cumplir los requisitos de acceso. En el caso de que haya más solicitudes que plazas se realizará una priorización de las misma en base a los criterios publicados en la web de la Uex (<http://www.unex.es/estudiar-en-la-uex/estudios-oficiales/estudios-oficiales/masteres-oficiales>).

De momento no ha sido necesario aplicar ninguna la normativa de reconocimiento de créditos.



CRITERIO 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA

El servicio responsable de los estudios de postgrado (Servicio de Becas, Estudios de Posgrado y Títulos Propios) proporciona la información necesaria de acceso y admisión de estudiantes, incluyendo la estructura del plan de estudios, así como un enlace al Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT). Además, este servicio gestiona la preinscripción y matrícula (https://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/servicios/servicio_becas).

En la actual página web del título se recoge toda la información necesaria para la toma de decisiones del estudiante (<https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/titulaciones/postgrado>).

En la página web del título, en el apartado información académica, antes del período de matrícula, se proporciona información completa sobre las guías docentes, así como los horarios, aulas y calendario de exámenes (<https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/titulaciones/info/presentacion?id=1007>).

La elaboración del calendario de exámenes corresponde a los Centros (fechas, horarios y lugar de celebración), según la Normativa de evaluación de los resultados de aprendizaje y de las competencias adquiridas por el alumnado en las titulaciones oficiales de la UEx (<http://doe.juntaex.es/pdfs/doe/2012/590o/12060406.pdf>), y se

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	CURSO: 2016/17	CÓDIGO: PR/SO005	

publica en sus tablones de anuncios y en su web con una antelación mínima de un mes antes del inicio de las pruebas, a excepción de la convocatoria de diciembre, que se hará con siete días de antelación.

2.2.- DIMENSIÓN 2. RECURSOS



CRITERIO 3. PERSONAL ACADÉMICO

Durante el curso 2016-17, 11 de los 14 profesores que han impartido el título son personal permanente, lo cual supone un porcentaje de estabilidad del 78,5%. Esta alta estabilidad facilita la impartición del Máster en las mismas condiciones académicas año tras año. Por otra parte, 13 profesores cuentan con dedicación a tiempo completo, y 1 a tiempo parcial para atender a todos los estudiantes. Teniendo en cuenta que el número total de alumnos matriculados fue de 9 se puede afirmar que el profesorado es suficiente y atiende de forma adecuada a los alumnos, tanto durante la realización de las actividades formativas programadas como en el horario de tutorías. Esto además se puede deducir de los resultados de las encuestas de satisfacción realizadas a los alumnos tanto por la UTEC como por la CCT.

El personal académico está implicado en actividades de investigación, desarrollo, innovación, y éstas repercuten en el título. Un total de 13 de los 14 docentes implicados en el Máster en el curso 2016-17 son doctores que acumulan un total de 29 sexenios de investigación. Algunos de los profesores implicados no poseen ningún sexenio reconocido porque no ocupan plaza de funcionario, aunque todos ellos poseen un excelente *curriculum* investigador. Esto garantiza que llevan a cabo regularmente tareas de investigación. Además, participan en numerosos proyectos y contratos de I+D con empresas, sobre todo relacionados con el sector cárnico que permiten la transferencia de resultados de investigación a la industria cárnica. Los profesores son miembros del Instituto Universitario de Carne y Productos Cárnicos (IProCar), creado para promover la investigación de calidad y para resolver problemas en el sector de la carne y los productos cárnicos. Esta importante implicación en actividades de investigación, desarrollo e innovación del personal académico resulta fundamental para atender las demandas formativas del título.



El profesorado del Máster ha participado en actividades organizadas por el Servicio de Orientación y Formación Docente (SOFD), lo cual muestra su nivel de implicación en su formación y actualización pedagógica. Además, el profesorado participa habitualmente en las actividades de formación relacionadas con las nuevas metodologías docentes como son las Jornadas del Campus Virtual o La Hora Moodle, organizadas por el Campus Virtual de la UEx (CVUEx). Los profesores con docencia en el título durante el curso 2016-17, acumulan un total de 39 quinquenios de labor docente, aunque algunos de los profesores no poseen ninguno reconocido porque no ocupan plaza de funcionario. La formación en plataformas tecnológicas educativas y docencia a distancia del personal académico facilita el proceso enseñanza-aprendizaje, ya que todo el profesorado del Máster utiliza con regularidad la plataforma del CVUEx como herramienta de apoyo a la docencia.

CRITERIO 4. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	CURSO: 2016/17	CÓDIGO: PR/SO005	

Para la preparación del material necesario para la docencia práctica del Máster, durante el curso 2016-17 hemos contado con 2 técnicos de laboratorio que comparten su actividad con la preparación de prácticas de los Grados en Veterinaria y Bioquímica que se imparten en el Centro. También contamos con un técnico especialista en informática que se encarga de la actualización y mantenimiento de las salas de informática destinadas a la docencia práctica y del aula donde se imparten las clases teóricas. Otro personal de apoyo administrativo participa en las actividades formativas del título (gestión de las encuestas de evaluación de la docencia, memorias de prácticas externas, etc.) y el administrador del Centro también está implicado en las tareas de gestión de actas. En Conserjería 5 personas colaboran en diversas tareas relacionadas con el título (reserva y mantenimiento de aulas, atención al público, etc.). Dicho personal soporta adecuadamente la actividad docente del personal académico y del alumnado vinculado al título. El personal de apoyo, por su titulación, experiencia (más de 15 años), responsabilidad y entrega, está suficientemente capacitado para las tareas que realizan de apoyo al título colaborando en las tareas de soporte a la docencia.

En general, puede decirse que las instalaciones de la Facultad de Veterinaria en las que se desarrolla el título son adecuadas. Con el presupuesto anual ordinario del Centro se afrontan cada año, en función de las necesidades, los gastos de mantenimiento de las infraestructuras docentes, y servicios requeridos para el desarrollo de las actividades formativas planificadas, donde se incluyen acciones de mejora continua para la actualización y adaptación de los espacios a las normas de seguridad y de accesibilidad universal. La Facultad de Veterinaria de la UEx cuenta actualmente con aulas, salas de informática, biblioteca, laboratorios, salas de reuniones y planta piloto equipados todos ellos para impartir la docencia con el nivel exigible en un postgrado tipo Máster. Durante el Curso 2016-17, algunas de las prácticas del Máster se han impartido en los laboratorios del IProCar. Los alumnos disponen de una extensa bibliografía para consulta, libros de especialización para docencia de postgrado, muchos de los cuales se encuentran depositados en los despachos de los profesores o en la Biblioteca. A estos libros tienen acceso todos los estudiantes y pueden consultarlos en la Facultad o durante el fin de semana fuera del Centro. También pueden acceder a un numeroso grupo de revistas con contenido científico-técnico y libros electrónicos a través de la Biblioteca de la Universidad (<http://biblioteca.unex.es/>). En general, todo el Centro donde se imparte el Máster se encuentra en buenas condiciones de accesibilidad, exento de barreras arquitectónicas, de manera que se puede afirmar que las infraestructuras son adecuadas a las actividades de educación superior para las que está destinado. La UEx dispone de un servicio de atención a estudiantes con discapacidad, a través de la Unidad de Atención al Estudiante, que, entre otras funciones, promueve la adecuación de las circunstancias particulares de movilidad de los estudiantes a los diferentes espacios de actividad docente, analizando cada caso concreto con vistas a lograr que ningún estudiante se encuentre con barreras arquitectónicas que impidan el normal desarrollo de su vida universitaria. Por otra parte, la red EDUROAM proporciona cobertura de red inalámbrica Wi-Fi y garantiza el acceso a la red de los estudiantes en todas las instalaciones del Centro.

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	CURSO: 2016/17	CÓDIGO: PR/SO005	

Consideramos que el número de estudiantes es adecuado (como máximo 15). Este número de alumnos nos permite una total adecuación de los recursos materiales disponibles para las actividades formativas programadas en el título.



La UEx dispone, dentro del Sistema de Garantía Interna de Calidad (SGIC) elaborado por su participación en el Programa AUDIT de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA), de los Procesos de Orientación al Estudiante (POE) y del Programa de Orientación Profesional (POP), en los que se indica cómo se lleva a cabo la orientación académica y profesional de los estudiantes matriculados en la UEx. Dicha orientación es llevada a cabo en primera instancia a través del tutor del Plan de Acción Tutorial (PATT). En todo momento, a través de las tutorías los alumnos reciben una atención personalizada y constante por parte de todos los profesores que imparten el título. Los estudiantes disponen de distintos programas de apoyo a través de las diferentes oficinas y servicios creados, fundamentalmente para apoyar y orientar al estudiante. Para la detección y diagnóstico de causas de dificultades en el rendimiento académico y procesos de aprendizaje, se realizan por parte del Vicerrectorado de Calidad de la UEx encuestas de satisfacción docente de cada asignatura, al final de cada semestre. Además, la CCT ha elaborado una encuesta para evaluar el grado de satisfacción de los estudiantes con cada una de las asignaturas del Máster, con resultados muy satisfactorios. Estas encuestas son analizadas por la CCT y transmiten a los profesores las debilidades y puntos fuertes de cada asignatura. Las tasas de rendimiento y de éxito son muy elevadas, lo que hace pensar que los alumnos no tienen grandes dificultades en los procesos de aprendizaje de las asignaturas del título. El resto de los aspectos a valorar en esta directriz, relacionados con los programas de movilidad, no se comentan puesto que no se contempla este tipo de programas en la memoria del título.

La asignatura de Prácticas Externas es una asignatura del primer semestre del Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne, pero teniendo en cuenta las características peculiares de ésta, es frecuente que los alumnos la lleven a cabo durante el curso académico compatibilizándola en el tiempo con el resto de asignaturas presenciales del Máster y con el TFM. La realización de las Prácticas Externas permite a los estudiantes la adquisición de las competencias del título. No hay ninguna modificación con respecto a todos los aspectos que se describieron en el Informe de autoevaluación para la acreditación del Máster. En el siguiente enlace se puede acceder a dicho informe https://www3.unex.es/inf_academica_centro/index.php?mod=ficha&file=datos_interes&id=1007

Existe un Reglamento de Prácticas Externas de estudiantes de la Facultad de Veterinaria de Cáceres en empresas e instituciones, que engloba a las prácticas externas del título. En el siguiente enlace se puede acceder a dicho Reglamento: <https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/informacion-academica/practicas-externas>

2.3.- DIMENSIÓN 3. RESULTADOS



CRITERIO 5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	CURSO: 2016/17	CÓDIGO: PR/SO005	

La metodología utilizada en el proceso de enseñanza-aprendizaje combina las clases expositivas o magistrales con prácticas de laboratorio, en planta piloto, en sala de catas o en industrias y con la búsqueda y análisis de información en bases de datos utilizando las Tecnologías de la información y la comunicación (TICs). Esta metodología, recogida en los programas formativos de cada asignatura, responde a los objetivos previstos en él.

Para que sean efectivas, las metodologías docentes deben adaptarse a los contenidos docentes y resultados de aprendizaje previstos para cada asignatura en concreto. En las diferentes asignaturas del Máster puede observarse una estrecha relación entre el contenido de las asignaturas y las metodologías docentes utilizadas, habiéndose tenido en cuenta las particularidades de cada asignatura. Así, todas las asignaturas del programa formativo del Máster utilizan las clases expositivas para impartir los contenidos teóricos programados, suponiendo entre el 41,7% y el 63,8% de las horas docentes. El programa práctico de cada asignatura es impartido utilizando la metodología más apropiada según los contenidos y competencias a adquirir. Así, en algunas asignaturas (“Análisis físico-químico”, “Análisis microbiológico y evaluación toxicológica”, “Obtención y transformación de la carne” y “Transformaciones de origen microbiano”) se imparten fundamentalmente prácticas de laboratorio, ya que entre los resultados de aprendizaje previstos se establece el conocimiento del fundamento, la aplicación y la interpretación del resultado de diferentes técnicas analíticas de carne y productos cárnicos. En otras asignaturas (“Obtención y transformación de la carne” y “Productos curados y de calidad diferenciada”) en las que se adquieren conocimientos sobre sistemas de tratamiento, maquinaria empleada y diseño y desarrollo de productos cárnicos, parte del contenido práctico se imparte en planta piloto. Además, en algunas de las prácticas de las asignaturas de “Productos curados y de calidad diferenciada” y “Evaluación y gestión de riesgos” se llevan a cabo visitas y toma de muestras en industrias cárnicas, lo que permite a los alumnos conocer el diseño de las industrias y en el caso de la segunda de estas asignaturas adquirir los conocimientos específicos relacionados con la evaluación del riesgo y la aplicación de planes de APPCC en la propia industria. En el caso de la asignatura de “Evaluación sensorial”, las prácticas se imparten en la sala de catas, ya que los resultados de aprendizaje están relacionados con la utilización y diseño de técnicas de cata, formación de catadores y el manejo e interpretación de los resultados.

La mayor parte de las asignaturas programan prácticas en ordenadores, en las cuales los alumnos desarrollan algunas de las competencias transversales como la utilización de las nuevas tecnologías de la información o de programas estadísticos como el SPSS. Además, en el caso de la asignatura “Legislación y gestión de calidad” se desarrollan competencias específicas como la búsqueda e interpretación de legislación relativa a productos cárnicos y el diseño de los sistemas de calidad para la industria. En el caso de “Evaluación y gestión de riesgos” se realiza el diseño de sistemas APPCC para industrias cárnicas. En 6 de las 8 asignaturas se programa la realización por parte de los estudiantes de un seminario sobre temas novedosos relacionados con la materia impartida, que finaliza con una exposición y defensa oral del trabajo realizado.

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	CURSO: 2016/17	CÓDIGO: PR/SO005	

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

Como puede observarse en los programas docentes, además del examen final en el que se evalúan los conocimientos adquiridos, en todas las asignaturas se realiza una evaluación continua del aprendizaje del alumno mediante cuestionarios que se realizan al final de las clases teóricas y mediante la elaboración de informes de prácticas, en los que se incluyen la interpretación de los resultados obtenidos. También se realiza una evaluación del trabajo realizado por cada alumno dentro de los seminarios y de la exposición oral de los mismos.



La opinión de los estudiantes sobre la docencia en el Máster (grado de satisfacción con la asignatura y con los contenidos) se ha recogido mediante encuestas realizadas por la CCT. En ellas los estudiantes muestran globalmente una alta satisfacción con la metodología docente y los recursos didácticos empleados en el Máster, así como con los sistemas de evaluación aplicados.

La oferta de TFM engloba especialmente temas relacionados con la evaluación y aseguramiento de la calidad y la seguridad de la carne y productos derivados, adecuándose a las características del título (consultar enlace listado TFM). Puede, por lo tanto, concluirse que las metodologías docentes, los sistemas de evaluación empleados y los TFM se ajustan razonablemente al programa formativo del Máster y son coherentes con la distribución teórico-práctica de los créditos contemplados en el plan de estudios.

CRITERIO 6. INDICADORES DE SATISFACCIÓN Y RENDIMIENTO

Reflexión sobre:

En relación a la evolución de los principales datos e indicadores del título y tomando los datos del Observatorio de Indicadores de la UEx, el número de alumnos matriculados de nuevo ingreso en el curso actual 2016-2017 es de 9 (con un intervalo entre asignaturas de 7-10 alumnos), cifra que supone un aumento en dos alumnos en relación al curso anterior. Este indicador es inferior al histórico desde el año 2010-11 (13,4) y está alejado de las previsiones de la memoria de verificación, en la que se ofertan 15 plazas. La tasa de graduación (OBIN_RA-004) o porcentaje entre el número de alumnos que se gradúan y el número de alumnos de nuevo ingreso se situó en el 57%. La tasa de abandono (OBIN_RA-001) o número de estudiantes que dejan sus estudios ha sido 0. La tasa de rendimiento (OBIN_RA-002) o porcentaje entre el número de créditos aprobados y número de créditos matriculados fue 100% en el curso 2016-17. La

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	CURSO: 2016/17	CÓDIGO: PR/SO005	

tasa de éxito (OBIN_RA-003) o porcentaje entre el número de créditos aprobados y número de créditos presentados fue de 100%. La tasa de eficiencia (OBIN_RA-006) o porcentaje entre el número de créditos de los que debiera haberse matriculado un grupo de estudiantes y número de créditos de los que efectivamente se matricularon fue en curso del 100%. Los indicadores de rendimiento son, en general, concordantes con los obtenidos en años anteriores y muestran que el alumnado sigue el desarrollo del Máster sin incidencias, sin que ningún alumno se vea obligado a abandonar los estudios por la imposibilidad de superar las materias en el número de convocatorias de que dispone para ello.

El análisis de la satisfacción de los grupos de interés se basa en los datos procedentes de las encuestas realizadas al alumnado sobre la actividad docente del profesorado, así como del Informe Anual de la Satisfacción con las Titulaciones Oficiales, todos ellos elaborados por la UTEC de la UEx. Durante el curso 2016-17 se han realizado a los estudiantes encuestas de satisfacción con la actividad docente, instalaciones y recursos, resultando un valor de 5 sobre 5 relativo al nivel de satisfacción general con la titulación. Por otro lado, los resultados de satisfacción de los estudiantes obtenidos mediante las encuestas realizadas por la CCT, mostraron que el 93% de los estudiantes estaba "totalmente satisfecho" o "satisfecho" con las asignaturas impartidas en el título, lo que permite evidenciar una valoración conjunta positiva en relación a la formación que recibe el alumnado del Máster Universitario de Ciencia y Tecnología de la Carne.



En cuanto a la satisfacción del profesorado, en la encuesta realizada al PDI que imparte la titulación, el índice de satisfacción es elevado, (4,3 sobre 5) en lo relativo a nivel de satisfacción con las asignaturas impartidas, con los estudiantes y con la titulación en general.

No se disponen de datos para el curso 2016-17 en relación a encuestas de satisfacción realizadas a egresados.

En relación a los valores de los indicadores de inserción laboral de los egresados del título, la UEx dispone de una Oficina de Orientación Laboral en coordinación con el Servicio Extremeño Público de Empleo (SEXPE), que promueve el acercamiento entre el mundo universitario y el mundo laboral mediante acciones y proyectos que implementen la formación recibida por los egresados y eleven el nivel de inserción laboral de los titulados por la UEx. Se cuenta además con un Observatorio de Empleo Universitario, que realiza estudios de mercado universitario por titulaciones y en general. Sin embargo, la elaboración de las encuestas sobre inserción laboral se realiza a los 3 años de la conclusión del título, por lo que a fecha de la realización de este informe de autoevaluación, no se disponen de datos del curso 2016-2017.

3. PLAN DE MEJORAS INTERNO

3.1. Cumplimiento del plan de mejoras interno del curso anterior



	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	CURSO: 2016/17	CÓDIGO: PR/SO005	

	Acción de Mejora	¿Implantación?			Observaciones ⁴
		Sí	Parcialmente	No	
1	Impartición en inglés de dos asignaturas del Máster	X			Se ha llevado a cabo con éxito
2	Búsqueda de fórmulas para conseguir aumentar el número de alumnos matriculados		X		Se ha conseguido que la Fundación Carolina y la UEX dotaran una beca para el curso 2017-18.

3.2. Plan de mejoras interno para el próximo curso

	Acción de Mejora (descripción)	Responsable de la ejecución	Plazo o momento de ejecución	Observaciones
1	Seguir buscando fórmulas para conseguir aumentar el número de alumnos matriculados	Comisión de Calidad del Máster	Curso 2017-18	Se está en negociaciones para conseguir una segunda beca de la Fundación Carolina. Difusión del Máster en revistas especializadas como Eurocarne, Cárnica 2000 y Solo Cerdo Ibérico
2	Participación en la consecución de la acreditación AUDIT para el Sistema de Garantía Interna de Calidad (SGIC) del centro.	Comisión de Calidad del Máster y Equipo Decanal.	A lo largo del curso académico.	Revisión y ajuste de todos los procesos y procedimientos del SGIC en los que participa la Comisión de Calidad del Master.

⁴ En caso de implantación, indicar si la acción ha conllevado la solución de la debilidad o problema por el que se propuso. En los otros casos, indicar la razón de su no implantación.

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	CURSO: 2016/17	CÓDIGO: PR/SO005	

4.- PLAN DE MEJORAS EXTERNO

4.1. Plan de mejoras establecido a partir de los informes de seguimiento externos



	Acción de Mejora (descripción)	Responsable de la ejecución	Plazo o momento de ejecución	Observaciones
1				
2				
3				
...				

4.2. Cumplimiento del plan de mejoras establecido a partir de los informes de seguimiento externos

	Acción de Mejora	¿Implantación?			Observaciones
		Sí	Parcialmente	No	
1					
2					
3					
...					

4.1. Plan de mejoras establecido a partir del informe de renovación de la acreditación (es el mismo del curso pasado)



	Acción de Mejora (descripción)	Responsable de la ejecución	Plazo o momento de ejecución	Observaciones
1	Elaboración de un procedimiento general de coordinación horizontal y vertical	Vicerrectorado de Calidad	Mayo-Julio 2015	
2	Implementación de procedimiento general de coordinación horizontal y vertical en un Centro	Vicerrectorado de Calidad	Septiembre 2015	
3	Adaptación del PATT del grado para adecuarlo a las necesidades de los alumnos de Máster	Dirección del Centro	Mayo-Julio 2015	Ya implementado en 2015-2016
4	Implementación de la adaptación del PATT	Dirección del Centro	Septiembre 2015	Ya implementado en 2015-2016
5	Elaboración de un proceso general, único y uniforme de Publicación de la información sobre las titulaciones de Máster.	Vicerrectorado de Calidad y Vicerrectorado de la Universidad Digital	Mayo-Julio 2015	
6	Implementación del proceso de Publicación de la información	Vicerrectorado de Calidad y	Septiembre 2015	

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	CURSO: 2016/17	CÓDIGO: PR/SO005	

	sobre las titulaciones en un Máster concreto	Vicerrectorado de la Universidad Digital		
7	Aprobación de propuesta del Sistema de Gestión de la Calidad (SGC) propio de los Máster en Comisión de Calidad	Vicerrectorado de Calidad	Abril 2015	
8	Diseño e implantación de nuevos cuestionarios dirigidos a conocer el nivel de satisfacción entre: empleadores, agentes sociales y egresados.	Vicerrectorado de Calidad	Septiembre de 2015	

4.2. Cumplimiento del plan de mejoras establecido a partir del informe de renovación de la acreditación (es el mismo del curso pasado)

	Acción de Mejora	¿Implantación?			Observaciones
		Sí	Parcialmente	No	
1	Elaboración de un procedimiento general de coordinación horizontal y vertical			X	El Vicerrectorado de Calidad no nos ha informado hasta la fecha de haber llevado a cabo la elaboración de dicho procedimiento. Tal y como indicamos en la memoria anual del curso 2014/2015 nos indicaron que estaban desarrollando estos aspectos, desde dos proyectos de innovación docente cuyos frutos se verían en unas Jornadas de Calidad que tendrían lugar en el mes de Mayo de 2016. Tras preguntar de nuevo al Vicerrector, en enero de 2017 nos comunica que este aspecto se recogerá en la Normativa sobre criterios generales de funcionamiento de las CCT que se aprobará en Consejo de Gobierno.
2	Implementación del procedimiento general de coordinación horizontal y vertical en un Centro			X	Igual que la anterior
3	Adaptación del PATT del grado para adecuarlo a las necesidades de los alumnos de Máster	X			Se incluyeron los alumnos del Máster en el PATT de la Facultad de Veterinaria
4	Implementación de la adaptación del PATT	X			Se ha llevado a cabo dicha implementación durante el curso 2015-2016, gracias a un proyecto de innovación docente titulado "Implementación del PATT de la Facultad de Veterinaria de la UEx" en el que hemos participado.
5	Elaboración de un proceso general, único y uniforme de Publicación de la información sobre	X			En la web de la UEx se recoge toda la información pertinente a este Máster y a todos los impartidos en la UEx, incluyendo presentación, competencias, planes docentes, documentos ANECA, perfil de ingreso,

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	CURSO: 2016/17	CÓDIGO: PR/SO005	

	las titulaciones de Máster.				reconocimiento de créditos, resultados de formación y salidas profesionales.
6	Implementación del proceso de Publicación de la información sobre las titulaciones en un Máster concreto	X			En la web de la UEx se recoge toda la información pertinente a este Máster: http://www.unex.es/conoce-la-uex/Centros/veterinaria/titulaciones/postgrado
7	Aprobación de propuesta del SGC propio de los Máster en Comisión de Calidad			X	Los Vicerrectorados de Calidad y de Planificación Académica nos informan que esta acción de mejora se está trabajando en la Subcomisión de Calidad de la UEx pero aún no se ha desarrollado ningún aspecto a destacar. Posteriormente nos ha comunicado que esta acción no se va a llevar a cabo. Tras preguntar de nuevo al Vicerrector, en enero de 2017 nos comunica que desde la Oficina de Calidad se ha optado por no desarrollarlo y no diferenciar los estudios de Grado y de Máster con SGIC diferenciados.
8	Diseño e implantación de nuevos cuestionarios dirigidos a conocer este nivel de satisfacción entre: empleadores, agentes sociales y egresados.			X	No tenemos ninguna información sobre el diseño de estos cuestionarios por parte del Vicerrectorado de Calidad