

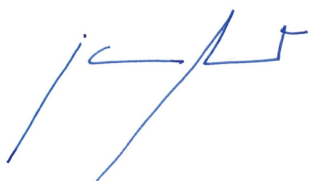
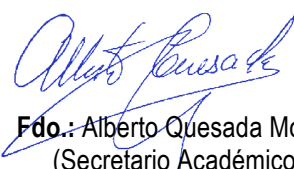
	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

# INFORME ANUAL DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE CURSO 2014/15



<b>Elaborado por:</b> Comisión de Calidad del título	<b>Revisado por:</b> Comisión de calidad del Centro	<b>Aprobado por:</b> Junta de Centro <sup>1</sup>
<b>Fecha:</b> 29/02/2016	<b>Fecha:</b> 15/03/2016	<b>Fecha:</b> 16/03/2016
<b>Firma</b> 	<b>Firma:</b> 	<b>Firma</b> 
<b>Fdo.</b> Mar Rodríguez Jovita	<b>Fdo.</b> A. Javier Masot Gómez-Landero	<b>Fdo.:</b> Alberto Quesada Molina (Secretario Académico)

<sup>1</sup> Revisar el Procedimiento Soporte 005 para ajustarlo al cuadro de firmas.

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

## ÍNDICE

<b>1.- Datos identificativos de la titulación</b> .....	3
a. Datos generales .....	3
b. Miembros de la comisión de calidad .....	3
c. Histórico de reuniones del curso .....	4
<b>2.- Cumplimiento de los criterios y directrices</b> .....	5
2.1- Dimensión 1. Gestión del título .....	5
Criterio 1. Organización y desarrollo .....	5
Criterio 2. Información y transparencia.....	8
Criterio 3. Sistema de garantía interno de calidad (SGIC) .....	9
2.2.-Dimensión 2. Recursos .....	11
Criterio 4. Personal académico .....	11
Criterio 5. Personal de apoyo, recursos materiales.....	13
2.3.- Dimensión 3. Resultados .....	16
Criterio 6. Resultados de aprendizaje .....	16
Criterio 7. Indicadores de satisfacción y rendimiento .....	18
<b>3.- Plan de mejoras interno</b> .....	20
<b>4.- Plan de mejoras externo</b> .....	20

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	



## 1.- DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA TITULACIÓN

### a. Datos Generales

<b>DENOMINACIÓN</b>	Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne
<b>MENCIONES/ESPECIALIDADES</b>	
<b>NÚMERO DE CRÉDITOS</b>	60
<b>CENTRO(S) DONDE SE IMPARTE</b>	Universidad de Extremadura
<b>NOMBRE DEL CENTRO</b>	Facultad de Veterinaria
<b>MENCIONES/ESPECIALIDADES QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO</b>	
<b>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</b>	Presencial
<b>AÑO DE IMPLANTACIÓN</b>	2006
<b>ENLACE WEB DE LA TITULACIÓN</b>	<a href="http://www3.unex.es/inf_academica_Centro/index.php?mod=postgrado&amp;file=index&amp;id_Centro=10">http://www3.unex.es/inf_academica_Centro/index.php?mod=postgrado&amp;file=index&amp;id_Centro=10</a>
<b>ENLACE WEB DE LA COMISIÓN DE CALIDAD DEL TÍTULO</b>	<a href="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">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</a>
<b>COORDINADOR/A DE LA COMISIÓN DE CALIDAD DEL TÍTULO</b>	Mar Rodríguez Jovita



### 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
Librada Jiménez del Nero		PAS	10/05/2013
Carmen García-Riart Monzón		Estudiante	09/12/2014
Alberto González-Mohino Jiménez		Estudiante	09/12/2014

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2014/15	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"> <li>- Priorización de las solicitudes de alumnos de nuevo ingreso en la convocatoria de septiembre</li> <li>- Situación del Autoinforme para la Acreditación del título después de su remisión al Vicerrectorado</li> <li>- Aprobación de las directrices para la elaboración del TFM y de la rúbrica para su evaluación</li> <li>- Propuestas de temas para la realización del TFM para este curso</li> <li>- Elaboración de la agenda del estudiante para el primer semestre</li> </ul>	18/09/2014	<a href="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/actas/actaMCYTC18_09_2014.pdf/at_download/file">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/actas/actaMCYTC18_09_2014.pdf/at_download/file</a>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Informe de los contactos establecidos con la Universidad UNIDES de Nicaragua para la impartición del Máster en su universidad</li> <li>- Propuesta de modificación del título de dos líneas de TFM ofertadas</li> <li>- Organización de las Prácticas Externas para el próximo curso</li> <li>- Propuesta de modificaciones de la rúbrica elaborada para la evaluación del TFM</li> </ul>	06/03/2015	<a href="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/actas/actaMaster6marzo2015.pdf/at_download/file">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/actas/actaMaster6marzo2015.pdf/at_download/file</a>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adaptación del PATT de la Facultad para incluir a los alumnos del Máster</li> <li>- Aprobación de la rúbrica elaborada para la evaluación del TFM</li> <li>- Aprobación de la nueva Normativa de TFM adaptada a la última aprobada por la UEx.</li> </ul>	20/05/2015	<a href="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/actas/actaMaster20may2015.pdf/at_download/file">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/actas/actaMaster20may2015.pdf/at_download/file</a>

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Propuesta y aprobación, si procede, de los horarios de las asignaturas para el curso 2015-2016</li> <li>- Propuesta de los miembros Titulares y Suplentes del Tribunal que ha de juzgar los TFM durante el curso 2014-2015</li> <li>- Análisis de las encuestas de satisfacción realizadas a los alumnos durante este curso</li> </ul>		
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Análisis de las encuestas de satisfacción realizadas a los alumnos durante este curso, una vez analizados pormenorizadamente los resultados</li> <li>- Revisión de los Programas docentes de las asignaturas del Máster para el curso 2015-2016</li> </ul>	15/06/2015	<a href="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/actas/actaMaster15jun2015-1.pdf/at_download/file">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/actas/actaMaster15jun2015-1.pdf/at_download/file</a>

## 2.- CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS Y DIRECTRICES<sup>i,2</sup>

### 2.1- DIMENSIÓN 1. GESTIÓN DEL TÍTULO

#### CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO



1.1. La implantación del plan de estudios y la organización del programa son coherentes con el perfil de competencias y objetivos del título recogidos en la memoria de verificación y/o sus posteriores modificaciones

#### VALORACIÓN DESCRIPTIVA

La implantación del plan de estudios respeta escrupulosamente la estructura del plan propuesta en la memoria verificada. El plan de organización docente y las guías docentes del título concuerdan con las asignaturas descritas en la memoria verificada. En el horario del Máster queda explícito el despliegue semanal de la docencia. El calendario de exámenes acredita las asignaturas cursadas. Además se lleva editando un tríptico promocional de la titulación donde se hace referencia a la estructura que se sigue en estos estudios.

Las actividades formativas que se utilizan en las diferentes asignaturas del Máster están consiguiendo el aprendizaje efectivo del estudiante, en buena medida debido a su propio diseño. Todas las asignaturas se imparten en un solo día de la semana (4 horas diarias en horario de tarde), durante el cual los profesores suelen impartir una clase magistral y a continuación clases prácticas en el laboratorio, planta piloto, cocina experimental y sala de catas, relacionadas con los temas teóricos explicados. Este sistema de organización ha permitido obtener unos buenos resultados de aprendizaje tal y como se han podido cuantificar en las encuestas realizadas por la UEx y por la propia Comisión de Calidad del Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne (CCT). Entre el 90 y 95% de los estudiantes aseguró estar “totalmente satisfecho” o

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

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

“satisfecho” tanto con la actuación docente como con el cumplimiento de las obligaciones docentes.

#### VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	x			

#### LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES

- Memoria de verificación modificada 2011  
[http://www3.unex.es/inf\\_academica\\_Centro/index.php?mod=ficha&file=datos\\_interes&id=1007](http://www3.unex.es/inf_academica_Centro/index.php?mod=ficha&file=datos_interes&id=1007)
- Aceptación de las modificaciones 2012  
[http://www3.unex.es/inf\\_academica\\_Centro/index.php?mod=ficha&file=datos\\_interes&id=1007](http://www3.unex.es/inf_academica_Centro/index.php?mod=ficha&file=datos_interes&id=1007)
- Horarios del Centro:  
<http://www.unex.es/conoce-la-uex/estructura-academica/Centros/veterinaria/informacion-academica/horarios>
- Calendario de exámenes:  
<http://www.unex.es/conoce-la-uex/estructura-academica/Centros/veterinaria/informacion-academica/examenes>
- Tríptico del Máster:  
[http://www3.unex.es/inf\\_academica\\_Centro/index.php?mod=ficha&file=index&id=1007](http://www3.unex.es/inf_academica_Centro/index.php?mod=ficha&file=index&id=1007)
- Encuestas de satisfacción de los estudiantes realizadas por la CCT (curso 2014-2015)
  
- Acta de la CCT con el análisis de los resultados de las encuestas:  
[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/actas/actaMaster15jun2015-1.pdf/at\\_download/file](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/actas/actaMaster15jun2015-1.pdf/at_download/file)

1.2. El perfil de egreso definido (y su despliegue en el plan de estudios) mantiene su relevancia y está actualizado según los requisitos de su ámbito académico, científico y profesional

#### ASPECTOS A VALORAR

Uno de los aspectos que permite garantizar la calidad de este Máster es el reducido número de alumnos admitidos por curso académico, 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 estudiantes recién licenciados, como en personal procedente de las industrias cárnicas e investigadores. Este interés ha sido cuantificado por el alto número de preinscripciones realizadas durante cada curso académico (más del doble de las plazas ofertadas). Durante el curso 2014-15 se ha observado un descenso en el número de matriculados (OBIN\_DU-015) tal y como ha sucedido en todo los Másteres de la Uex, probablemente debido al aumento en las tasas de matriculación.

La UTEC ha realizado una encuesta de inserción laboral en el curso 2014-15, que corresponden a los alumnos que terminaron en el curso 2011-2012, en dicha encuesta se refleja un nivel de satisfacción general con la titulación de 7,14 sobre 10.



#### VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	x			



#### EVIDENCIAS

- Encuesta Satisfacción General con la Titulación  
[http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/unidades/utec/archivos/ficheros/encuestas-satisfaccion-docencia/satisfaccion\\_titulacion/informes/Datos\\_2014\\_15.zip](http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/unidades/utec/archivos/ficheros/encuestas-satisfaccion-docencia/satisfaccion_titulacion/informes/Datos_2014_15.zip)
- Informe de Inserción Laboral realizado por la Unidad Técnica de Evaluación y Calidad de la Uex  
[http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/unidades/utec/archivos/ficheros/insercion-laboral/2011-12/Tablas\\_excel.zip](http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/unidades/utec/archivos/ficheros/insercion-laboral/2011-12/Tablas_excel.zip)

1.3. El título cuenta con mecanismos de coordinación docente que permiten tanto una adecuada asignación de carga de trabajo del

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	



estudiante como una adecuada planificación temporal, asegurando la adquisición de los resultados de aprendizaje				
<b>ASPECTOS A VALORAR</b>				
<p>Durante los 9 cursos que lleva impartándose el Máster ya han sido analizados por los responsables del título todos los aspectos relacionados con la coordinación de los contenidos curriculares de las asignaturas del plan de estudios 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 son una prioridad de la CCT, aunque en la actualidad y tal y como indica la normativa de la universidad, la CCT revisa y aprueba los planes docentes de las diferentes asignaturas de la titulación, la programación de actividades docentes presentadas y los resultados de rendimiento de los estudiantes.</p> <p>La CCT ha desarrollado una agenda del estudiante donde explican detalladamente a los alumnos las fechas en las que tienen que entregar los trabajos previstos en cada una de las asignaturas, para así evitar los agobios de los alumnos por la cantidad de trabajo acumulado en entregas. 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 la entrega de trabajos. Dicha agenda se publica en el espacio virtual de cada una de las asignaturas del semestre. El resultado está siendo muy positivo.</p>				
<b>VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA</b>				
<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>No aplica</b>
	<b>x</b>			
<b>EVIDENCIAS</b>				
<p>- Acta de la CCT donde se refleja la elaboración y aprobación de la agenda del estudiante  <a href="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/actas/actaMCYTC18_09_2014.pdf/at_download/file">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/actas/actaMCYTC18_09_2014.pdf/at_download/file</a></p>				
1.4. los criterios de admisión aplicados permiten que los estudiantes tengan el perfil de ingreso adecuado para iniciar estos estudios y en su aplicación se respeta el número de plazas ofertadas en la memoria verificada.				
<b>ASPECTOS A VALORAR</b>				
<p>Para acceder al Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne no existen pruebas de acceso especiales; basta cumplir con 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.</p>				
<b>VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA</b>				
<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>No aplica</b>
	<b>x</b>			
<b>EVIDENCIAS</b>				
<p>Requisitos de acceso y admisión de Másteres oficiales:  <a href="http://www.unex.es/estudiar-en-la-uex/estudios-oficiales/estudios-oficiales/masteres-oficiales">http://www.unex.es/estudiar-en-la-uex/estudios-oficiales/estudios-oficiales/masteres-oficiales</a></p>				
1.5. la aplicación de las diferentes normativas académicas (permanencia, reconocimiento, etc) se realiza de manera adecuada y permite mejorar los valores de los indicadores de rendimiento académico				
<b>ASPECTOS A VALORAR</b>				
De momento no ha sido necesario aplicar ninguna de estas normativas.				
<b>VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA</b>				
<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>No aplica</b>
				<b>x</b>
<b>EVIDENCIAS</b>				

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

## CRITERIO 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA

<p>2.1. Los responsables del título publican información adecuada y actualizada sobre las características del programa formativo, su desarrollo y sus resultados, incluyendo la relativa a los procesos de seguimiento y acreditación.</p>				
<p><b>ASPECTOS A VALORAR</b></p> <p>En la página web del Centro, en el apartado información académica, antes del período de matrícula, se proporciona información completa sobre los programas de las asignaturas, así como de los horarios de clases y aulas en las que se imparten. Además, se incluye el calendario de exámenes.</p> <p>La documentación oficial del título, memoria verificada, informes de seguimiento, etc. actualmente, se encuentra disponible en la página web del Centro en el apartado de titulaciones y postgrado. Además, el Centro publica y distribuye un tríptico con la información destacada del título.</p>				
<b>VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA</b>				
<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>No aplica</b>
	<b>x</b>			
<p><b>EVIDENCIAS</b></p> <p>- Información académica de la titulación:  <a href="http://www.unex.es/conoce-la-uex/estructura-academica/Centros/veterinaria">http://www.unex.es/conoce-la-uex/estructura-academica/Centros/veterinaria</a></p> <p>- Información del programa formativo, desarrollo, resultados, procesos de seguimiento y acreditación:  <a href="http://www.unex.es/conoce-la-uex/Centros/veterinaria/titulaciones/info/presentacion?id=1007">http://www.unex.es/conoce-la-uex/Centros/veterinaria/titulaciones/info/presentacion?id=1007</a></p> <p>- Tríptico del Máster:  <a href="http://www3.unex.es/inf_academica_Centro/index.php?mod=ficha&amp;file=index&amp;id=1007">http://www3.unex.es/inf_academica_Centro/index.php?mod=ficha&amp;file=index&amp;id=1007</a></p>				
<p>2.2. La información necesaria para la toma de decisiones de los potenciales estudiantes interesados en el título y otros agentes de interés del sistema universitario de ámbito nacional e internacional es fácilmente accesible.</p>				
<p><b>ASPECTOS A VALORAR</b></p> <p>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 RUCT. Además, este servicio gestiona la preinscripción y matrícula del título.</p> <p>En la página web actual del título se recoge toda la información necesaria para la toma de decisiones del estudiante.</p>				
<b>VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA</b>				
<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>No aplica</b>
	<b>x</b>			
<p><b>EVIDENCIAS</b></p> <p>- Información de Másteres:  <a href="http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/servicios/servicio_becas">http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/servicios/servicio_becas</a></p> <p>- Información del título  <a href="http://www.unex.es/conoce-la-uex/Centros/veterinaria/titulaciones/info/presentacion?id=1007">http://www.unex.es/conoce-la-uex/Centros/veterinaria/titulaciones/info/presentacion?id=1007</a></p>				
<p>2.3. Los estudiantes matriculados en el título, tienen acceso en el momento oportuno a la información relevante del plan de estudios y de los resultados de aprendizaje previstos.</p>				
<p><b>ASPECTOS A VALORAR</b></p> <p>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 de los horarios, aulas y calendario de exámenes.</p> <p>El calendario de exámenes (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 (<a href="http://doe.juntaex.es/pdfs/doe/2012/590o/12060406.pdf">http://doe.juntaex.es/pdfs/doe/2012/590o/12060406.pdf</a>), corresponde a los Centros y se publicará 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</p>				



	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

convocatoria de diciembre, que se hará con siete días de antelación.

#### VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	x			

#### EVIDENCIAS

- Información del título

<http://www.unex.es/conoce-la-uex/Centros/veterinaria/titulaciones/info/presentacion?id=1007>

### CRITERIO 3. SISTEMA DE GARANTÍA INTERNO DE CALIDAD (SGIC)

3.1. El SGIC implementado y revisado periódicamente garantiza la recogida y análisis continuo de información y de los resultados relevantes para la gestión eficaz, la calidad y la mejora continua de la titulación.

#### VALORACIÓN DESCRIPTIVA

El SGIC de la Facultad de Veterinaria obtuvo en el año 2010, una valoración global positiva tal y como aparece en el Informe de Evaluación del Diseño del Sistema de Garantía Interna de Calidad (Informe AUDIT).

El SGIC obtiene y procesa información de todas las titulaciones que se imparten en el Centro, incluido el Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne, como queda recogido en sus Memorias de Calidad de los años 2011, 2012, del curso 2012-2013 y 2013-2014, así como en la Memoria de Calidad del Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne de los cursos 2012-2013 y 2013-2014. Este sistema analiza el desarrollo de todos los procesos y procedimientos que influyen en el desarrollo de la enseñanza, con objeto de descubrir las debilidades y fortalezas, plantear mejoras y comprobar la puesta en práctica y eficacia de las mismas. Para ello se dispone, dentro del marco del SGIC de la UEx, de una Comisión de Calidad de Centro (CCC) y una CCT, cuya actividad se ajusta a los Criterios Generales de Funcionamiento de las Comisiones de Calidad de las Titulaciones, aprobados en Consejo de Gobierno de la UEx de 10/04/2013.

Del mismo modo se asegura que todos los grupos de interés tengan acceso a la información académica (plan de estudios, guías docentes, calendario de tutorías, clases y exámenes, etc.), administrativa (plazos de matrícula, normativa de reconocimiento de créditos, etc.) y la referente a la medida de la calidad (Memorias anuales de calidad de las Titulaciones, actas de las reuniones de las Comisiones de Calidad, indicadores, informes, etc.). Este acceso se facilita mediante la publicación de todos los datos mencionados en la página web institucional de la Facultad de Veterinaria. Esta información puede complementarse con la consulta de otras bases de datos que la UEx, y más concretamente la UTEC, pone a disposición de quien así lo requiera.

#### VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	x			

#### LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES

- Memorias de calidad del Centro años 2011, 2012, curso 2012-2013 y curso 2013-2014

<http://www.unex.es/conoce-la-uex/Centros/veterinaria/sgic/comision-de-garantia-de-calidad-del-Centro/informes>

- Memorias de Calidad del Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne de los cursos 2012-2013 y 2013-2014



<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/informes>

- Certificado de implantación de AUDIT

<http://www.unex.es/conoce-la-uex/Centros/veterinaria/sgic/certificacion-aneca/Informe%20Aneca%202010.PDF/view>

- Informe SIGC ANECA 2010:

[http://www.unex.es/conoce-la-uex/Centros/veterinaria/sgic/certificacion-aneca/informe\\_sigc\\_ANECA\\_veterinaria%20-](http://www.unex.es/conoce-la-uex/Centros/veterinaria/sgic/certificacion-aneca/informe_sigc_ANECA_veterinaria%20-)

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

[1.pdf/view](#)

- Actas de las reuniones de la CCC:

<http://www.unex.es/conoce-la-uex/Centros/veterinaria/sgic/comision-de-garantia-de-calidad-del-Centro/actas>

- Actas de las reuniones de la CCT:

<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/actas>

- Página web del Centro.

<http://www.unex.es/conoce-la-uex/Centros/veterinaria>

3.2. El SGIC implementado facilita el proceso de seguimiento, modificación y acreditación del título y garantiza su mejora continua a partir del análisis de datos objetivos y verificables.

#### ASPECTOS A VALORAR

La CCT y la CCC tienen un compromiso continuo de mejora de la calidad, utilizando como retroalimentación tanto información de origen interno (los resultados del PRESTO y los indicadores proporcionados por la UTEC) como de origen externo (informe de Seguimiento nº 01 del expediente nº 4310700 del programa MONITOR de 20 de septiembre de 2012).

La CCT se ha reunido periódicamente para analizar el desarrollo del título desde su comienzo, como se recoge en las actas disponibles en la página web de la Facultad de Veterinaria.

#### VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	x			

#### EVIDENCIAS

- Informe MONITOR de 2012:

[http://www3.unex.es/inf\\_academica\\_Centro/index.php?mod=ficha&file=index&id=1007](http://www3.unex.es/inf_academica_Centro/index.php?mod=ficha&file=index&id=1007)

- Informe anual sobre la satisfacción con las titulaciones oficiales de la Uex:

[http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/unidades/utec/archivos/ficheros/encuestas-satisfaccion-docencia/satisfaccion\\_titulacion/informes/Datos\\_2014\\_15.zip](http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/unidades/utec/archivos/ficheros/encuestas-satisfaccion-docencia/satisfaccion_titulacion/informes/Datos_2014_15.zip)

- Actas de la CCT con el análisis de encuestas de satisfacción realizadas a los alumnos:

<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/actas>

- Página de la UTEC:

<http://www.unex.es/organizacion/unidades/utec/funciones/estadisticas-e-indicadores-universitarios>



3.3. El SIGC implementado dispone de procedimientos que facilitan la evaluación y mejora de la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje.

#### ASPECTOS A VALORAR

La evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje forma parte del proceso de análisis de resultados, que está totalmente implantado como un componente básico del SGIC. Los datos de resultados del aprendizaje se obtienen a partir del observatorio de indicadores de la UTEC y de los informes elaborados por la CCT. Esta valoración de los resultados permite la introducción de propuestas de mejora. Estas acciones son una parte fundamental de la dinámica de trabajo de la CCT y la CCC. Estas actividades están registradas en los informes anuales de calidad de la titulación y del Centro.

#### VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	x			

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

### EVIDENCIAS

- Actas de la CCT con el análisis de los resultados académicos de los estudiantes:  
<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/actas>
- Página de la UTEC:  
<http://www.unex.es/organizacion/unidades/utec/funciones/estadisticas-e-indicadores-universitarios>
- Memorias de Calidad del Centro años 2011, 2012, curso 2012-2013 y curso 2013-2014  
<http://www.unex.es/conoce-la-uex/Centros/veterinaria/sgic/comision-de-garantia-de-calidad-del-Centro/informes>
- Memorias de Calidad del Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne de los cursos 2012-2013 y 2013-2014  
<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/informes->

## 2.2.- DIMENSIÓN 2. RECURSOS

### CRITERIO 4. PERSONAL ACADÉMICO

4.1. El personal académico del título reúne el nivel de cualificación académica requerido para el título y dispone de la adecuada experiencia y calidad docente e investigadora.

#### ASPECTOS A VALORAR

La experiencia profesional, docente e investigadora del personal académico es adecuada al nivel académico, la naturaleza y competencias definidas para el título. La docencia en la titulación es impartida por profesores pertenecientes a las áreas de conocimiento de Nutrición y Bromatología y Tecnología de Alimentos. En el curso 2014-2015 han impartido docencia un total de 18 profesores siendo todos ellos doctores. Para la distribución de estos profesores entre las diferentes asignaturas del título se tiene en cuenta el perfil académico de cada profesor así como su experiencia docente e investigadora y, si es aplicable, la experiencia profesional. El profesorado con docencia efectiva en el Máster acumula, durante el curso 2014-2015, un total de 54 quinquenios y 41 sexenios, lo que acredita la capacidad necesaria para participar de forma adecuada en las asignaturas impartidas, asegurando la adquisición de las competencias definidas en el plan de estudios por parte del alumnado. Estos datos no se han modificado con respecto a los recogidos en el informe de autoevaluación elaborado con los detalles del curso 2012-2013.

#### VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	<b>x</b>			



#### EVIDENCIAS

- Asignaturas del plan de estudios y su profesorado:  
<http://veterinaria.unex.es/ProgrAsignaturas/Programas%202014-15/MASTER%20CARNE/>
- Informe de autoevaluación para la acreditación del Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne  
<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/otros-documentos/PDF%20ENVIADO%20ANECA.pdf/view>

4.2. El personal académico es suficiente y dispone de la dedicación adecuada para el desarrollo de sus funciones y atender a los estudiantes.

#### ASPECTOS A VALORAR

Aspecto 1. Porcentaje de personal docente permanente/no permanente. Dedicación adecuada del personal académico al título. Durante el curso 2014-2015, 16 de los 18 profesores del título es personal permanente, lo cual supone un porcentaje de estabilidad del 88,9%. De esta manera se facilita la impartición del Máster en las mismas condiciones académicas año tras año.

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

Aspecto 2. Relación estudiante/profesor y su incidencia en el proceso enseñanza aprendizaje. El título cuenta, con un total de 17 profesores con dedicación a tiempo completo y un contratado investigador para atender a todos los estudiantes. Teniendo en cuenta que el número total de alumnos matriculados fue de 12 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

#### VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	x			

#### EVIDENCIAS

- Asignaturas del plan de estudios y su profesorado:

<http://veterinaria.unex.es/ProgrAsignaturas/Programas%202014-15/MASTER%20CARNE/>

- Informe de autoevaluación para la acreditación del Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne:

<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/otros-documentos/PDF%20ENVIADO%20ANECA.pdf/view>

- Encuestas de satisfacción UTEC:

<http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/unidades/utec/funciones/encuestas-satisfaccion-docente/encuesta-de-satisfaccion-del-estudiante-con-la-actividad-docente>

4.3. El profesorado se actualiza de manera que pueda abordar, teniendo en cuenta las características del título, el proceso de enseñanza-aprendizaje De una manera adecuada.

#### ASPECTOS A VALORAR

Aspecto 1. El personal académico está implicado en actividades de investigación, desarrollo, innovación, y éstas repercuten en el título. Todos los profesores con docencia en el Máster en el curso 2014-2015 son doctores que acumulan un total de 41 sexenios de investigación. 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 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.

Aspecto 2. La formación y actualización pedagógica del personal académico. El profesorado del Máster ha participado en actividades organizadas por el 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 CVUEx (Campus virtual de la UEx). Los profesores con docencia en el título durante el curso 2014-2015, acumulan un total de 54 quinquenios de labor docente, como ya se comentó en apartados anteriores.

Aspecto 3. La formación en plataformas tecnológicas educativas y docencia a distancia del personal académico facilita el proceso enseñanza-aprendizaje. Todo el profesorado del Máster utiliza con regularidad la plataforma del CVUEx como herramienta de apoyo a la docencia.

#### VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	x			



#### EVIDENCIAS

- Asignaturas del plan de estudios y su profesorado:

<http://veterinaria.unex.es/ProgrAsignaturas/Programas%202014-15/MASTER%20CARNE/>

- Informe de autoevaluación para la acreditación del Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne:

<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/otros-documentos/PDF%20ENVIADO%20ANECA.pdf/view>

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

<p>- Portal Grupos Investigación de la UNEX: <a href="http://www.unex.es/investigacion/grupos">http://www.unex.es/investigacion/grupos</a></p>				
<p>4.4. (En su caso) La universidad ha hecho efectivos los compromisos incluidos en la memoria de verificación y las recomendaciones definidas en los informes de verificación, autorización, en su caso, y seguimiento del título relativos a la contratación y mejora de la cualificación docente e investigadora del profesorado.</p>				
<b>ASPECTOS A VALORAR</b>				
<b>VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA</b>				
<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>No aplica</b>
	<b>x</b>			
<b>EVIDENCIAS</b>				

### CRITERIO 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

<p>5.1. El personal de apoyo que participa en las actividades formativas es suficiente y soporta adecuadamente la actividad docente del personal académico vinculado al título.</p>				
<b>ASPECTOS A VALORAR</b>				
<p>En líneas generales no ha habido modificaciones en el número y características del personal de apoyo vinculado al título en relación a los datos que se indican en el informe de autoevaluación.</p> <p>Para la preparación del material necesario para la docencia práctica del Máster, durante el curso 2014-15 hemos contado con 2 técnicos de laboratorio que comparten su actividad con la preparación de prácticas de otra titulación que se imparte 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.</p> <p>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).</p> <p>Dicho personal soporta adecuadamente la actividad docente del personal académico y del alumnado vinculado al título.</p> <p>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. La actualización de estos profesionales es un imperativo de la propia naturaleza de sus tareas. La Universidad tiene un Plan de formación propio para el Personal de Administración y Servicios (PAS) y también se ofertan cursos de formación y reciclaje por parte del Servicio de Prevención así como de otras instituciones.</p>				
<b>VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA</b>				
<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>No aplica</b>
	<b>x</b>			
<b>EVIDENCIAS</b>				
<p>- Informe de autoevaluación para la acreditación del Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne: <a href="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/otros-documentos/PDF%20ENVIADO%20ANECA.pdf/view">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/otros-documentos/PDF%20ENVIADO%20ANECA.pdf/view</a></p>				
<p>5.2. Los recursos materiales (las aulas y su equipamiento, espacios de trabajo y estudio, laboratorios, talleres y espacios experimentales, bibliotecas, etc.) se adecuan al número de estudiantes y a las actividades formativas programadas en el título.</p>				
<b>ASPECTOS A VALORAR</b>				

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

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.

Los alumnos disponen de una extensa bibliografía para consulta, bien 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 bien durante el fin de semana fuera del Centro. También desde las dependencias de la Universidad 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/>.

**Adecuación del equipamiento de los recursos materiales y al tamaño medio de grupo.**

Consideramos que el tamaño medio de grupo es adecuado. Este número de alumnos nos permite una total adecuación de los recursos materiales disponibles para las enseñanzas prácticas.

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.

**Inexistencia de barreras arquitectónicas y adecuación de las infraestructuras.**

Durante el curso 2014 2015 no se han producido modificaciones en este aspecto. 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.

**VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA**

A	B	C	D	No aplica
	x			

**EVIDENCIAS**

- Breve descripción de las infraestructuras disponibles para la impartición del título.

<http://www.unex.es/investigacion/grupos/TECAL>

<http://www.unex.es/investigacion/grupos/hiseali>

<http://investigalia.unex.es/index.html#!/page36.do?acond12=es&rcond3.att2=46&kcond92.att3=165>

<http://www.unex.es/organizacion/unidades/uae>

5.3. En el caso de los títulos impartidos con modalidad a distancia/semipresencial, las infraestructuras tecnológicas y materiales didácticos asociados a ellas permiten el desarrollo de las actividades formativas y adquirir las competencias del título.



**ASPECTOS A VALORAR**

**VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA**

A	B	C	D	No aplica
				x

**EVIDENCIAS**

5.4. Los servicios de apoyo y orientación académica, profesional y para la movilidad puestos a disposición de los estudiantes una

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

vez matriculados se ajustan a las competencias y modalidad del título y facilitan el proceso de enseñanza aprendizaje.

#### ASPECTOS A VALORAR

La UEx dispone, dentro del SGIC elaborado por su participación en el Programa AUDIT de la ANECA, de los procesos de Orientación al Estudiante (POE) y de Gestión de la 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 PATT. No obstante, como ya se comentó en el Informe de autoevaluación para la Acreditación del título, en este Máster no se lleva a cabo, ya que son alumnos que ya han estado en contacto con la Universidad. Además, las propias características del Máster que tiene una duración de un año con todas las asignaturas obligatorias y sin itinerarios, hace que no se considere necesario dicho PATT como el que se lleva a cabo en las titulaciones de grado. 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. Este apartado se ha incluido como plan de mejora para el próximo curso, en el que la Facultad de Veterinaria incluirá a los alumnos del Máster en el PATT del Centro.

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 encuestas de satisfacción docente de cada asignatura, al final de cada semestre, aunque en el curso 2014-15 la Uex no las realizó. 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 como ya se comentó en apartados anteriores. 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 han sido comentados puesto que no se contempla este tipo de programas en la memoria del título. Además en todos los años que llevamos impartiendo el título ningún alumno ha mostrado interés por las acciones de movilidad. Tampoco está contemplado el reconocimiento de estancias.

#### VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	x			

#### EVIDENCIAS

- Informe de autoevaluación para la acreditación del Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne:

<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/otros-documentos/PDF%20ENVIADO%20ANECA.pdf/view>

- Servicio de Becas, Estudios de Posgrado y Títulos Propios

[http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/servicios/servicio\\_becas](http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/servicios/servicio_becas)

- Oficina de orientación laboral de la Uex

<http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/oficinas/orientacionlaboral>

- Plan de acción tutorial de la Facultad de Veterinaria



<http://www.unex.es/conoce-la-uex/Centros/veterinaria/informacion-academica/patt>

5.5. En el caso de que el título contemple la realización de prácticas externas, éstas se han planificado según lo previsto y son adecuadas para la adquisición de las competencias del título.

#### ASPECTOS A VALORAR

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 las lleven a cabo durante el curso académico compatibilizándolas en el tiempo con el resto de asignaturas presenciales del Máster y con el TFM. No hay ninguna modificación con respecto a todos los aspectos ya descritos en el Informe de autoevaluación para la acreditación del Máster.

#### VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	



A	B	C	D	No aplica
	<b>x</b>			
<b>EVIDENCIAS</b>				
<p>- Informe de autoevaluación para la acreditación del Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne:  <a href="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/otros-documentos/PDF%20ENVIADO%20ANECA.pdf/view">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/otros-documentos/PDF%20ENVIADO%20ANECA.pdf/view</a></p> <p>- Reglamento de prácticas externas de estudiantes de la Facultad de Veterinaria de Cáceres en empresas e instituciones:  <a href="http://www.unex.es/conoce-la-uex/Centros/veterinaria/informacion-academica/practicas-externas">http://www.unex.es/conoce-la-uex/Centros/veterinaria/informacion-academica/practicas-externas</a></p>				
5.6. (En su caso) La universidad ha hecho efectivos los compromisos incluidos en la memoria de verificación y las recomendaciones definidas en los informes de verificación, autorización, en su caso, y seguimiento del título relativos al personal de apoyo que participa en las actividades formativas, a los recursos materiales y a los servicios de apoyo del título.				
<b>ASPECTOS A VALORAR</b>				
El informe de seguimiento –de fecha 20/09/2012- y el Informe final de evaluación para la renovación de la acreditación –de fecha 26/04/2015- no contienen ninguna referencia sobre al personal de apoyo, infraestructuras o recursos materiales; ni tampoco a los servicios de apoyo del programa formativo. Únicamente se indican que hay que hacer una adaptación del PATT del grado para adecuarlo a las necesidades de los alumnos de Máster e implementarlo a partir del curso 2015/16. Esto se ha incluido en el plan de mejoras para el próximo curso.				
<b>VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA</b>				
A	B	C	D	No aplica
	<b>X</b>			
<b>EVIDENCIAS</b>				
<p>- Informe MONITOR de 2012:  <a href="http://www3.unex.es/inf_academica_Centro/index.php?mod=ficha&amp;file=index&amp;id=1007">http://www3.unex.es/inf_academica_Centro/index.php?mod=ficha&amp;file=index&amp;id=1007</a></p> <p>- Informe final de evaluación para la renovación de la acreditación  <a href="http://www3.unex.es/inf_academica_Centro/index.php?mod=ficha&amp;file=index&amp;id=1007">http://www3.unex.es/inf_academica_Centro/index.php?mod=ficha&amp;file=index&amp;id=1007</a></p>				

### 2.3.- DIMENSIÓN 3. RESULTADOS

#### CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

6.1. Las actividades formativas, sus metodologías docentes y los sistemas de evaluación empleados son adecuados y se ajustan razonablemente al objetivo de la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos.
<b>ASPECTOS A VALORAR</b>
<p>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 análisis de información en bases de datos utilizando las TICs. Esta metodología, recogida en los programas formativos de cada asignatura responde a los objetivos previstos en él.</p> <p>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 (prácticas de laboratorio, prácticas en sala de catas, prácticas en planta piloto, visitas y toma de muestras en industrias cárnicas). Además, la mayor parte de las asignaturas programan prácticas en ordenadores, en las cuales los alumnos desarrollan algunas de las competencias transversales como la</p>



	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

utilización de las nuevas tecnologías de la información o de programas estadísticos como el SPSS. 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 variedad 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 elaborados durante la realización de las mismas, 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. 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.

#### VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	x			

#### EVIDENCIAS

- Planes docentes curso 2014-15

<http://veterinaria.unex.es/ProgrAsignaturas/Programas%202014-15/MASTER%20CARNE/>

- Acta de la CCT donde se refleja los resultados de las encuestas de satisfacción de la metodología y sistemas de evaluación

<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/actas/actaMaster15jun2015-1.pdf/view>



- Acta de la CCT donde se refleja el listado TFM curso 2014-15

[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/actas/actaMCYTC18\\_09\\_2014.pdf/view](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/actas/actaMCYTC18_09_2014.pdf/view)

6.2. Los resultados de aprendizaje alcanzados satisfacen los objetivos del programa formativo y se adecúan a su nivel en el MECES.

#### ASPECTOS A VALORAR

Las encuestas de satisfacción realizadas a los alumnos durante este curso por la CCT revelan que se mantiene la mejoría en el grado de satisfacción del alumno con todas las asignaturas en el primer semestre, con respecto a los resultados obtenidos de las encuestas realizadas en los cursos anteriores, sin embargo se observa una disminución de la satisfacción en las asignaturas del segundo semestre (enlace encuestas). Por lo tanto, puede considerarse que el progreso académico de los estudiantes es muy positivo durante la realización del Máster y que se alcanzan de forma satisfactoria los objetivos del programa formativo. Estos resultados a su vez indican que el nivel de exigencia requerido

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

para alcanzar las competencias es adecuado.

Aunque en la memoria VERIFICA de la titulación no se recoge de forma expresa un perfil de egreso de los titulados, el Máster se diseñó con una doble orientación: profesional e investigadora. Por lo tanto el grado de cumplimiento de los objetivos del programa formativo puede evaluarse a través del número de estudiantes que realizan su Tesis Doctoral y de la inserción laboral de los estudiantes egresados.

Según el MECES (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior), en el nivel de Máster se incluyen aquellas cualificaciones que tienen como finalidad la adquisición por el estudiante de una formación avanzada, de carácter especializado o multidisciplinar, orientada a la especialización académica o profesional, o bien a promover la iniciación en tareas investigadoras. Los resultados de aprendizaje específicos que se recogen en las diferentes materias de la memoria de verificación del Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne junto con las competencias transversales asignadas se adecúan y garantizan los objetivos del nivel de Máster en el MECES.

#### VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	x			

#### EVIDENCIAS

- Acta de la CCT donde se refleja los resultados de las encuestas de satisfacción de la metodología y sistemas de evaluación

<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/actas/actaMaster15jun2015-1.pdf/view>

### CRITERIO 7. INDICADORES DE SATISFACCIÓN Y RENDIMIENTO

7.1. La evolución de los principales datos e indicadores del título (número de estudiantes de nuevo ingreso por curso académico, tasa de graduación, tasa de abandono, tasa de eficiencia, tasa de rendimiento y tasa de éxito) es adecuada, de acuerdo con su ámbito temático y entorno en el que se inserta el título y es coherente con las características de los estudiantes de nuevo ingreso.

#### ASPECTOS A VALORAR



Según datos del Observatorio de Indicadores de la UEx, el número de alumnos matriculados de nuevo ingreso en el primer curso en el curso actual 2014-2015 es de 12, cifra que iguala al número de alumnos del curso anterior. Este indicador es ligeramente inferior al histórico desde el año 2010-11 (13,2) y está próximo a 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 fue de 81,82. 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 92 %. La tasa de éxito (OBIN\_RA-003) o porcentaje entre el número de créditos aprobados y número de créditos presentados fue de 100%. No se disponen hasta la fecha de datos del curso 2014-2015 de 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. Los indicadores de rendimiento son 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.



#### VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	x			

#### EVIDENCIAS

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

<p>- Resultados de las asignaturas que conforman el plan de estudios:  <a href="http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/unidades/utec/funciones/estadisticas-e-indicadores-universitarios">http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/unidades/utec/funciones/estadisticas-e-indicadores-universitarios</a></p> <p>- Evolución de los principales indicadores del título:  <a href="http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/unidades/utec/funciones/estadisticas-e-indicadores-universitarios">http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/unidades/utec/funciones/estadisticas-e-indicadores-universitarios</a></p>				
7.2. La satisfacción de los estudiantes, del profesorado, de los egresados y de otros grupos de interés es adecuada.				
<b>ASPECTOS A VALORAR</b>				
<p>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. A fecha de la realización de este autoinforme, no se disponen de datos del curso 2014-2015. Por otro lado, los resultados de satisfacción de los estudiantes obtenidos mediante las encuestas realizadas por la CCT, mostraron que el 89% de los estudiantes estaba “totalmente satisfecho” o “satisfecho” con la titulación, 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.</p> <p>No se dispone de datos del grado de satisfacción de otros grupos de interés, para el curso 2014-2015.</p>				
<b>VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA</b>				
A	B	C	D	No aplica
		x		
<b>EVIDENCIAS</b>				
<p>- Acta de la CCT donde se refleja los resultados de las encuestas de satisfacción con las diferentes asignaturas  <a href="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/actas/actaMaster15jun2015-1.pdf/view">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/actas/actaMaster15jun2015-1.pdf/view</a></p>				
7.3. Los valores de los indicadores de inserción laboral de los egresados del título son adecuados al contexto científico, socio-económico y profesional del título.				
<b>ASPECTOS A VALORAR</b>				
<p>La UEx dispone de una Oficina de Orientación Laboral en coordinación con el 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 realizan 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 2014-2015.</p>				
<b>VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA</b>				
A	B	C	D	No aplica
				x
<b>EVIDENCIAS</b>				

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

### 3. PLAN DE MEJORAS INTERNO

#### 3.1. Cumplimiento del plan de mejoras interno del curso anterior

	Acción de Mejora	¿Implantación?			Observaciones <sup>3</sup>
		Sí	Parcialmente	No	
1	Realizar la agenda del estudiante	X			Ha permitido que no se produzca la coincidencia en la entrega de trabajos, que fue una debilidad detectada el curso anterior
2	Seguir incentivando a los profesores para que propongan temas de TFM que no requieran trabajos en laboratorios	X			Hemos conseguido pasar de 1 solo TFM bibliográfico ofertado en el curso 2013-14 a tener 4 en el curso 2014-15.

#### 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	Implementación del Plan de Acción Tutorial para los alumnos del Máster	Dirección del Centro	Octubre 2015- Mayo 2016	Se ha concedido por parte de la UEx un proyecto de innovación docente titulado "Implementación del PATT de la Facultad de Veterinaria de la UEx" en el que estamos llevando a cabo dicha implementación durante el curso 2015-2016.



### 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

<sup>3</sup> 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.

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	



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

#### 4.3. Plan de mejoras establecido a partir del informe de renovación de la acreditación

	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 Master	Dirección del Centro	Mayo-Julio	
4	Implementación de la adaptación del PATT	Dirección del Centro	Septiembre 2015	
5	Elaboración 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 sobre las titulaciones en un Máster concreto	Vicerrectorado de Calidad y Vicerrectorado de la Universidad Digital	Septiembre 2015	
7	Aprobación de propuesta del SGC propio de los Máster en Comisión de Ccalidad	Vicerrectorado de Calidad	Abril 2015	
8	Diseño e implantación de nuevos cuestionarios dirigidos a conocer este nivel de satisfacción entre: empleadores, agentes sociales y egresados.	Vicerrectorado de Calidad	Septiembre de 2015	

#### 4.4. Cumplimiento del plan de mejoras establecido a partir del informe de renovación de la acreditación

	Acción de Mejora	¿Implantación?	Observaciones
--	------------------	----------------	---------------

	<b>INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN</b>		
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

		Sí	Parcialmente	No	
1	Elaboración de un procedimiento general de coordinación horizontal y vertical			X	El Vicerrectorado de Calidad está desarrollando estos aspectos, desde dos proyectos de innovación docente cuyos frutos se verán en unas Jornadas de Calidad que tendrán lugar en el mes de Mayo de 2016.
2	Implementación de procedimiento general de coordinación horizontal y vertical en un Centro			X	El Vicerrectorado de Calidad está desarrollando estos aspectos, desde dos proyectos de innovación docente que cuyos frutos se verán en unas Jornadas de Calidad que tendrán lugar en el mes de Mayo de 2016.
3	Adaptación del PATT del grado para adecuarlo a las necesidades de los alumnos de Master	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 concedido por parte de la UEx un proyecto de innovación docente titulado "Implementación del PATT de la Facultad de Veterinaria de la UEx" en el que estamos llevando a cabo dicha implementación durante el curso 2015-2016.
5	Elaboración un proceso general, único y uniforme de Publicación de la información sobre las titulaciones de Máster.	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, 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: <a href="http://www.unex.es/conoce-la-unex/Centros/veterinaria/titulaciones/postgrado">http://www.unex.es/conoce-la-unex/Centros/veterinaria/titulaciones/postgrado</a>
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 aspectos a destacar.
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