

EXPEDIENTE Nº: 4310700

FECHA: 24/04/2019

INFORME FINAL
EVALUACIÓN PARA RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN
(segunda renovación de la acreditación)

Denominación del Título	MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE POR LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Universidad (es)	UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Centro (s) donde se imparte	FACULTAD DE VETERINARIA
Menciones/Especialidades que se imparten en el centro	NO
Modalidad (es) en la se imparte el título en el centro. En su caso, modalidad en la que se imparten las distintas menciones/especialidades del título	PRESENCIAL

ANECA conforme a lo establecido en el artículo 27.bis del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, en la modificación introducida por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, ha procedido a realizar la evaluación para la renovación de la acreditación del título universitario oficial arriba citado.

La evaluación del título llevada a cabo por la Comisión de Acreditación de ANECA de forma colegiada ha considerado tanto el informe emitido por los expertos externos que realizaron la visita a la universidad, como el resto de la información disponible del título.

Una vez otorgado el plazo de 20 días para la presentación de alegaciones a la propuesta de informe remitida a la universidad, dicha Comisión de Acreditación emite el siguiente informe final de renovación de la acreditación.

CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN

DIMENSIÓN 1. LA GESTIÓN DEL TÍTULO

CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

Estándar:

El programa formativo está actualizado y se ha implantado de acuerdo a las condiciones establecidas en la memoria verificada y / o sus posteriores modificaciones.

VALORACIÓN DEL CRITERIO

El Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne fue verificado en el año 2009 y se sometió al proceso de renovación de la acreditación en el curso 2014-2015, obteniendo un Informe Favorable de Renovación de la Acreditación por parte de ANECA con fecha 26/04/2015.

La implantación del plan de estudios del Máster, en términos generales, se corresponde con lo establecido en la memoria verificada. La secuencia de las asignaturas es adecuada y, al igual que la organización de las actividades de las distintas asignaturas, favorece la adquisición por parte de los estudiantes de los resultados de aprendizaje previstos. El título presenta una organización coherente. Se adecúa a los objetivos planteados y resultados de aprendizaje previstos en la memoria verificada.

El número total de estudiantes de nuevo ingreso por curso académico respeta lo establecido en la memoria verificada (15 estudiantes). Según las evidencias aportadas por la universidad, el número real de estudiantes matriculados ha sido, 12 estudiantes (cursos 2013-2014 y 2014-2015), 7 estudiantes (2015-2016) y 9 estudiantes (2016-2017).

El título cuenta con mecanismos de coordinación docente horizontal (dado que es un título de un año de duración no se considera la coordinación vertical). La Comisión de Calidad de la Titulación (CCT) revisa y aprueba las guías docentes de las asignaturas, vela por el buen desarrollo de las Prácticas Externas y el Trabajo Final de Máster (TFM), y hace el seguimiento de los resultados de los estudiantes.

Desde el curso 2014-2015 se elabora la agenda del estudiante que incluye un calendario con las fechas de entrega de los trabajos de las asignaturas de cada semestre para minimizar la acumulación de tareas no presenciales (Evidencia E2: Documentación de los mecanismos de coordinación entre materias; Horarios del Máster, web del título). Cada semestre se imparten 2 asignaturas de cada área de conocimiento (Nutrición y Bromatología y Tecnología de los Alimentos). El grupo de profesores pertenece al mismo departamento, lo cual facilita las labores de coordinación.

Los criterios de admisión son acordes con los que se reflejan en la memoria verificada. Todos los parámetros valorados y su ponderación se encuentran correctamente explicados en la pestaña de ingreso de la página web del título, sin embargo, éstos no están presentes en el tríptico de promoción del título.

Se accede con títulos en Ciencias Experimentales, Ciencias de la Salud, Ingeniería Agroalimentaria, Ingeniería Agropecuaria o Ingeniería Química. Para garantizar un perfil de ingreso adecuado se puede requerir formación complementaria, que no superará los 30 ECTS; no existe una tabla de contenidos a realizar según los títulos de origen. Los criterios de admisión y su ponderación están claramente definidos en la Web del Máster: 50% curriculum, 30% experiencia en empresas del sector y 20% otros méritos. Se prioriza a estudiantes con beca de la Fundación Carolina y a los procedentes del Máster en Ingeniería Alimentaria de la Universidad de Beja (Portugal), con el que existe un acuerdo de doble título. Dado que el número de solicitudes de los últimos cursos académicos es inferior a la oferta de plazas, no ha sido necesario aplicar criterios de admisión o selección de candidatos.

La Universidad de Extremadura tiene normativa de reconocimiento y transferencia de créditos. Hasta la fecha no se ha aplicado, debido a la temática muy especializada del Máster.

CRITERIO 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA

Estándar:

La institución dispone de mecanismos para comunicar de manera adecuada a todos los grupos de interés las características del programa y de los procesos que garantizan su calidad.

VALORACIÓN DEL CRITERIO

La información pública del título es accesible a través de la página web de la Facultad de Veterinaria de Cáceres. Dicha página contiene información general del título, así como una serie de pestañas que dan acceso a información específica sobre el mismo.

En la pestaña Datos de Interés se encuentra publicada la última versión de la memoria verificada, así como los informes de evaluación que ANECA ha realizado sobre el título (verificación, seguimiento, evaluación de la modificación de la memoria, así como el informe de evaluación de la primera renovación de la acreditación). Esta pestaña también incluye información vinculada con la oficialidad del título, a los diferentes Boletines (estatales y autonómicos) en donde se autoriza el título, y al Registro de Universidades, Centros y Títulos donde figura la información específica del Máster.

En relación con los criterios de admisión, éstos se encuentran disponibles en la pestaña Perfil de Ingreso. La información incluida en esta sección específica el perfil de ingreso, los títulos de Grado que cuentan con un acceso directo al Máster y los criterios y ponderaciones de los méritos que se utilizarán en el proceso de selección de candidatos. Estos aspectos se corresponden con los establecidos en la memoria verificada.

En la pestaña reconocimiento de créditos se puede acceder a la información sobre la normativa de

reconocimiento de créditos general de la Universidad de Extremadura.

En la página web general de la Facultad de Veterinaria existe un enlace a la Unidad de Atención al estudiante de la Universidad de Extremadura en la que se ofrecen entre otros servicios de apoyo a las personas con discapacidad y necesidades educativas especiales.

A través de la página web del Máster se da acceso al SGIC de la Facultad y a las diferentes comisiones de calidad de los títulos del Centro, entre las que se encuentra la del Máster. En ella se puede acceder a diferente información sobre el SGIC incluyendo los miembros de la Comisión de Calidad del título, así como sus funciones y diferentes actas de dicha Comisión. La información de los principales resultados del título se incluye en la pestaña Resultados de la Formación, en la cual se incluye la evolución de diferentes indicadores de rendimiento y satisfacción del título.

La información relevante del plan de estudios está accesible para el estudiante con suficiente antelación. Está disponible el calendario de exámenes del curso, los horarios de todo el año y los planes docentes de las diversas asignaturas antes del inicio del curso académico.

Desde el apartado de Noticias de la Web de la Facultad de Veterinaria se pueden descargar los calendarios de exámenes y horarios del curso vigente y acceder a otras informaciones de interés.

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

Estándar:

La institución dispone de un sistema de garantía interna de la calidad formalmente establecido e implementado que asegura, de forma eficaz, la calidad y la mejora continua de la titulación.

VALORACIÓN DEL CRITERIO

La Facultad de Veterinaria dispone de un SGIC aprobado en el año 2010 por ANECA en el marco del programa AUDIT que facilita el seguimiento y la mejora continua de sus títulos.

Se trata de un sistema debidamente integrado (órganos, procedimientos, procesos) que facilita el despliegue de la política y los objetivos de calidad, así como la definición de propuestas de mejora en el marco de una planificación sistematizada.

Se valora positivamente:

La existencia de una serie de órganos, en la universidad y en el centro, con capacidad para gestionar el SGIC y definir y aprobar las políticas relacionadas con cada procedimiento.

La presencia de sistemas de recogida y análisis de información que permiten conocer las diferentes necesidades para satisfacer el cumplimiento de los procedimientos definidos.

La definición de mecanismos que hacen posible el seguimiento, revisión y mejora en relación a las diferentes dimensiones y actividades del título a través de un sistema de indicadores (OBIN), resumidos en la tabla 4 “Evolución de indicadores y datos globales del título”.

La presencia de mecanismos que regulan y garantizan el proceso de toma de decisiones fruto del análisis del despliegue y seguimiento de los diferentes procedimientos diseñados.

En relación a las acciones de mejora y de seguimiento anual del título, no se ha encontrado en la página web de la Facultad o del Máster, un plan de mejora sistematizado en donde se dé respuesta adecuada al conjunto de variables que intervienen en el despliegue de un plan de mejoras, o se aporten evidencias que permitan argumentar el análisis y confirmar el desarrollo del título fruto de las reflexiones efectuadas en cada proceso de seguimiento.

Se incluyen acciones de mejora y de seguimiento anual del título y se presenta, como resultado principal del análisis efectuado, la evidencia E0, donde se explica el grado de ejecución del plan de mejora. En dicha evidencia se da respuesta adecuada al conjunto de variables que intervienen en el despliegue del plan de mejoras, y aportan evidencias que permiten argumentar el análisis y confirmar el desarrollo del título.

Así, para cada acción de mejora se indica, entre otros aspectos, si se ha implantado total o parcialmente o bien aún no se ha podido iniciar. Se incluye un apartado con la justificación del grado de implementación y las observaciones pertinentes relacionadas. Sería necesario incorporar también como mínimo la persona u órgano responsable de su ejecución y la temporalización prevista.

De acuerdo con la evidencia E0, de las ocho propuestas de mejora diseñadas cinco se han acometido con éxito, mientras que el resto todavía están pendiente de realizarse.

El conjunto de evidencias pone de manifiesto que hay una cultura de calidad en fase de consolidación en la institución que contribuye a la mejora continua, pero se debe incidir en la implementación total de las acciones diseñadas, en su seguimiento y en el impacto del mismo y en la accesibilidad del plan de mejoras disponible en la página web, para facilitar su conocimiento.

DIMENSIÓN 2. RECURSOS

CRITERIO 4. PERSONAL ACADÉMICO

Estándar:

El personal académico que imparte docencia es suficiente y adecuado, de acuerdo con las características del título y el número de estudiantes.

VALORACIÓN DEL CRITERIO

En el curso 2016-2017 impartieron docencia 14 docentes de las áreas de conocimiento de Nutrición y Bromatología y Tecnología de los alimentos. 7 pertenecen a los cuerpos docentes (CU y TU), 4 son profesores contratados doctores, 1 profesor asociado y 2 investigadores contratados (Tabla 3 – Datos Profesorado).

En relación a cursos anteriores se aprecia una disminución importante de algunos indicadores que pueden afectar al título dado su doble carácter de investigación y profesionalizante. Ha disminuido el número total del profesorado, de 18 (curso 2014-2015) a 14 (curso 2016-2017), debido a que dejaron de participar los docentes de la Escuela de Ingenierías Agrarias de Badajoz. El número de sexenios ha bajado de 44 a 29 y el de quinquenios de 57 a 39 (en el mismo rango de cursos), (tabla 3- Datos Profesorado).

En el curso 2016-2017 el número de estudiantes fue 9, con lo que la ratio profesor/estudiante fue 1,66. La formación académica e investigadora del profesorado es adecuada a los contenidos del Máster.

CRITERIO 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Estándar:

El personal de apoyo, los recursos materiales y los servicios puestos a disposición del desarrollo del título son los adecuados en función de la naturaleza, modalidad de enseñanza y aprendizaje del título, número de estudiantes matriculados y competencias a adquirir por los mismos.

VALORACIÓN DEL CRITERIO

El PAS puesto a disposición del Máster permite dar soporte a las diferentes actividades del proceso formativo, incluyendo los laboratorios.

Los recursos materiales, aulas, equipamiento, laboratorios, salas de estudio, se adecuan al número de estudiantes y actividades formativas. Se han acometido obras de adaptación para asegurar la accesibilidad de todos los espacios. El acceso a red wifi, recursos bibliográficos, etc. es adecuado.

En la Facultad de Veterinaria se cuenta con un aula para la docencia teórica, salas de informática, laboratorios de análisis microbiológico y plantas piloto. Además, se utilizan instalaciones del IProCar para actividades teóricas y prácticas. (E12: Breve descripción de las infraestructuras disponibles para la impartición del título).

Los servicios disponibles en la Universidad de Extremadura y la Facultad de Veterinaria para apoyo y orientación académica y profesional, movilidad a disposición del estudiante son adecuados y suficientes. La Universidad de Extremadura dispone de los siguientes servicios de apoyo:

- Unidad de atención al estudiante
- Servicio de Becas, Tercer Ciclo y Títulos Propios
- Servicio de Información y Atención Administrativa (SIAA)
- Oficina de Orientación Laboral
- Oficina de Cooperación al desarrollo
- Oficina de Empresas y Empleo
- Oficina para la Igualdad
- Secretariado de Relaciones Internacionales

En el Informe de Primera Renovación de la Acreditación elaborado por ANECA de fecha 26/04/2015, se indica que la universidad se compromete en su plan de mejoras la adaptación del Plan de Acción Tutorial (PATT) del Grado en Veterinaria para adecuarlo a las necesidades de los estudiantes de Máster. Dicho plan se implementó a partir del curso 2015-2016. Su misión es facilitar el proceso de transición e integración del estudiante de Grado y Postgrado en la universidad. Consta de fases de acogida, tutorización y orientación profesional.

Las prácticas externas se planifican conforme a lo previsto en la memoria verificada. El número de empresas e instituciones disponible para la realización de estas prácticas es suficiente, adecuado y accesible.

El procedimiento para la adjudicación de las prácticas y su seguimiento es adecuado. Las competencias y resultados de aprendizaje previstos para las prácticas externas son adecuados.

Por otra parte, durante las entrevistas del panel con los estudiantes del título, se pone de manifiesto la necesidad de compaginar esta actividad con el resto de actividades teórico-prácticas del título, limitando las posibilidades de realizar prácticas lejos de Cáceres. Además, la asignatura se extiende a todo el año en muchos casos. Algunos estudiantes realizan esta asignatura fuera de período docente para poderlo compaginar con el resto de asignaturas.

DIMENSIÓN 3. RESULTADOS

CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Estándar:

Los resultados de aprendizaje alcanzados por los egresados son coherentes con el perfil de egreso y se corresponden con el nivel del MECES (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) de la titulación.

VALORACIÓN DEL CRITERIO

En términos generales, las actividades formativas, metodologías docentes, resultados de aprendizaje y sistemas de evaluación de las guías docentes se ajustan a la memoria verificada. Sin embargo, la revisión de las asignaturas seleccionadas, permite apreciar algunas discrepancias leves en cuanto a los sistemas de evaluación empleados. En el caso de la asignatura “Análisis microbiano y evaluación toxicológica”, se observa un porcentaje de 35% para la evaluación de las prácticas cuando en la memoria verificada figura un máximo de 20%, igualmente se atribuye un 15% al aprovechamiento de las prácticas que no figura en la memoria verificada. En la asignatura de “Evaluación sensorial” se pondera con un 40% la actividad de participación y pruebas en clase y prácticas, sin discriminar el peso de cada tipo de actividad (valorado en la memoria verificada del título con un 15-20% y un 10-15% en cada caso).

En relación a los TFM siguen la normativa del centro. En la Web se publica la oferta y asignación de trabajo, composición de los tribunales y rúbricas de evaluación, plazo de entrega y convocatorias de defensa. Las rúbricas de evaluación (trabajo experimental y de revisión) especifican los criterios y su ponderación para la valoración de la memoria escrita y de la presentación oral y defensa, pero no hacen una mención expresa a las competencias del título.

Del mismo modo, en la valoración de las Prácticas Externas por parte del tutor externo, las competencias humanas y conceptuales del informe del tutor no utilizan la misma terminología y código que las competencias generales y transversales del título.

Las evidencias aportadas, resultados de las distintas asignaturas (Tabla 2. Resultados asignaturas), así como las entrevistas realizadas por el panel durante la visita, ponen de manifiesto que las actividades formativas y las pruebas de evaluación permiten alcanzar los resultados de aprendizaje correspondientes al nivel 3 del Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior, recogidos en el RD 1027/2011, para 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.

En el Plan de Mejoras aportado por la Universidad de Extremadura tras la recepción del Informe Provisional de Renovación de la Acreditación, ésta indica que la Comisión de Calidad del Máster estima que los porcentajes de ponderación de la asignatura “Análisis Microbiológico y Evaluación Toxicológica” se sitúan dentro de la horquilla propuesta en la memoria verificada.

En cuanto a la asignatura “Evaluación Sensorial” se propone la siguiente ponderación para adaptarla a la memoria verificada del título:

1. Exámenes escritos:65%
2. Realización de informes con resultados de prácticas de laboratorio: 15%.
3. Cuestionarios escritos efectuados al final de clases impartidas: 25%

Se indica que las modificaciones se realizarán en los correspondientes planes docentes por los coordinadores/responsables de las asignaturas y éstas serán revisadas y aprobadas por la Comisión de Calidad antes de fin de Junio de 2019, de forma que estén disponibles para los alumnos el curso 2019-2020.

La universidad se compromete a adaptar la rúbrica del TFM a las competencias del título indicando expresamente cuales son las que se pretenden evaluar en cada caso. Además, adaptará el modelo de informe del tutor externo de la asignatura de “Prácticas Externas” para que la terminología y código de las competencias a evaluar coincidan con las competencias transversales y generales del título. Estas modificaciones se contemplan para el curso académico 2019-2020.

CRITERIO 7. INDICADORES DE RESULTADOS

Estándar:

Los resultados de los indicadores del programa formativo son congruentes con el diseño, la gestión y los recursos puestos a disposición del título y satisfacen las demandas sociales de su entorno.

VALORACIÓN DEL CRITERIO

En relación con los diferentes indicadores de resultados globales del título, estos en parte se ven condicionados por el número de estudiantes matriculados en el Máster.

Si bien la tasa de graduación experimenta una tendencia descendente (75% en el curso 2015-2016, y 57% en el curso 2016-2017), en la memoria se establecía una tasa de graduación del 90%, la tasa de abandono se sitúa en el 0% para dichos cursos. En el Informe de Autoevaluación no se establece un análisis de las razones del descenso de la tasa de graduación.

Por otro lado, las tasas de rendimiento han sido del 77,46% (curso 2015-2016) y 100% (curso 2016-2017), mientras que las tasas de eficiencia han sido del 100% para dichos cursos.

El perfil de egreso está definido en la Web del título. Los datos aportados en el Informe de Autoevaluación y las evidencias disponibles, así como las entrevistas mantenidas durante la visita, ponen de manifiesto una adecuación del perfil de egreso con los resultados esperados.

Se observa un alto grado de satisfacción de los egresados con el título y su adecuación al ámbito laboral específico. El elevado porcentaje de egresados cuya situación laboral es activa (80% de los encuestados) y la relevancia del título en la misma (7,2/10) ponen de manifiesto la adecuación del perfil de egreso.

Por otra parte, al ser un Máster con perfil investigador, además de profesionalizante, cabe destacar que 9 estudiantes han iniciado estudios de doctorado. (E18: Documentación e informes que recojan estudios de inserción laboral o datos de empleabilidad sobre los egresados).

Los informes de inserción laboral (E18: Documentación e informes que recojan estudios de inserción laboral o datos de empleabilidad sobre los egresados) ponen de manifiesto una empleabilidad alta, en torno al 80%, en los egresados del título.

Se ha realizado un estudio de empleadores por parte de la Unidad Técnica de Evaluación de la Calidad en 2016 cuyos resultados se han conocido en 2017, pero no hay datos desglosados por título. (Estudio de empleadores. Año 2016, UTEC).

Las entrevistas mantenidas por el panel durante la visita ponen de manifiesto que el profesorado mantiene una relación estrecha con empresarios del sector cárnico y técnicos de las Administraciones Públicas.

La universidad en el plan de mejoras aportado indica que una de las principales razones que puede explicar la disminución de la tasa de graduados es el perfil que presentan los estudiantes. En la mayoría de los casos compatibilizan su trabajo profesional con la realización del Máster, lo que deriva en muchas ocasiones en que la realización del TFM no se desarrolle durante el mismo curso académico en el que se matriculan y cursan el resto de asignaturas. Esto implica que en varios cursos académicos del periodo evaluado, lo alumnos defiendan su TFM un año o incluso dos años después de haberse matriculado por primera vez en el Máster. En cualquier caso la universidad se compromete a reflexionar sobre la tasa de graduación y la detección de posibles causas de su tendencia descendente. Si es el caso, tomará medidas correctoras o que mejoren la tendencia actual. El plazo de ejecución que establece es Marzo-Julio 2019.

MOTIVACIÓN

Una vez valorados los anteriores criterios de evaluación, la Comisión de Acreditación de ANECA emite un informe final de evaluación para la renovación de la acreditación en términos FAVORABLES

Se establecen las siguientes recomendaciones comprometidas por la universidad en el plan de mejoras:

- Ajustar en próximas modificaciones de la memoria la ponderación de los sistemas de evaluación de las diferentes asignaturas para que se corresponda con lo establecido en las guías docentes.
- Adaptar la rúbrica de las diferentes asignaturas incluyendo el TFM y las Prácticas Externas con el fin de que permitan evaluar las competencias que se han de adquirir en dichas asignaturas.
- Analizar la tendencia de la tasa de graduación, de tal manera que si sigue experimentando una tendencia descendente y alejada de la previsión de la memoria verificada se puedan detectar las causas y en su caso, establecer las acciones de mejora que traten de mejorar dicha tasa.



En Madrid, a 24/04/2019:

El Director de ANECA