

ANEXO 1: PLANTILLA PARA LA ELABORACIÓN DEL INFORME DE AUTOEVALUACIÓN

Esta plantilla tiene por objeto orientar a las universidades en su tarea de elaborar el Informe de Autoevaluación, como resultado de la valoración realizada del título. Constituye una base útil a la hora de recoger la valoración sobre el cumplimiento de los criterios y directrices incluidos en el modelo de Acreditación de ANECA.

INTRODUCCIÓN.

Se debe detallar el proceso que ha conducido a la elaboración y aprobación del Informe de Autoevaluación, una valoración sobre el cumplimiento del proyecto establecido en la memoria de verificación y los motivos por lo que no se ha logrado, en su caso, cumplir todo lo incluido en la memoria de verificación. Asimismo, se incluirá una valoración de las principales dificultades encontradas durante la puesta en marcha y desarrollo del título y las medidas correctoras adoptadas.

El informe de autoevaluación tendrá una extensión máxima de 30 páginas, aparte ANEXOS adjuntos.

CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS Y DIRECTRICES DE ACREDITA.

En este apartado la universidad deberá dar respuesta a los criterios y directrices del modelo de evaluación del programa ACREDITA, justificando con evidencias y/o indicadores, el grado de cumplimiento de los mismos.

Las evidencias o indicadores que sustentan el informe de autoevaluación deberán estar disponibles para su consulta por el panel de expertos antes y durante la visita que realizarán a la universidad responsable del título, con el fin de poder analizar la información previamente y durante todo el proceso de evaluación. Asimismo, parte de esta información (ver ANEXO 2) deberá adjuntarse obligatoriamente al Informe de Autoevaluación.

Una vez finalizada la descripción, se debe realizar una valoración de cómo se sitúa el título respecto a cada una de las directrices, teniendo en cuenta los siguientes niveles:

A. Se supera excelentemente: El estándar correspondiente al criterio se logra completamente y, además, es un ejemplo que excede los requerimientos básicos.

B. Se alcanza: El estándar correspondiente al criterio se logra completamente.

C. Se alcanza parcialmente: Se logra el estándar en el mínimo nivel pero se detectan aspectos puntuales que han de mejorarse.

D. No se alcanza: El criterio no logra el nivel mínimo requerido para llegar al estándar correspondiente.

La Universidad deberá seleccionar la opción **“No aplica”** para aquellas directrices que no puedan ser valoradas por la propia naturaleza del título. Por ejemplo, si el título sólo se imparte de manera presencial, no se podrá incluir una valoración semicuantitativa (A-B-C-D) en la directriz 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”*.

En el caso de que un título se imparta en varios centros, la universidad podrá distinguir en la valoración descriptiva de cada directriz, los aspectos comunes a todos los centros y diferenciar los aspectos específicos de cada uno de los centros. En todo caso, la valoración semicuatitativa (A, B, C o D) será única y se corresponderá con la del centro con menor valoración.

EVIDENCIAS E INDICADORES

El Informe de Autoevaluación deberá ir acompañado de la información especificada en el **ANEXO 2**. Del mismo modo, en este anexo se presentan los formatos que deben seguir la presentación de estas tablas.

DATOS IDENTIFICATIVOS FICHA DEL TÍTULO

Denominación	Master universitario en Nutrición y Seguridad Alimentaria
Menciones/especialidades	
Número de créditos	60
Universidad (es)	
Centro (s) donde se imparte <i>(cumplimentar para cada centro)</i>	Universidad Católica de Murcia, Avda Los Jerónimos s/n, 30107, Guadalupe, Murcia
Nombre del centro:	Universidad Católica San Antonio de Murcia
Menciones / Especialidades que se imparten en el centro	
Modalidad (es) en la se imparte el título en el centro y, en su caso, modalidad en la que se imparten las menciones/especialidades	Semipresencial

INTRODUCCIÓN

Proceso que ha conducido a la elaboración y aprobación de este informe de autoevaluación, detallando los grupos de interés que han participado en su redacción así como el procedimiento empleado.

La elaboración del informe de autoevaluación para la acreditación del título ha sido dirigida por la Comisión de Calidad del mismo, recogiendo las evidencias y datos de los distintos grupos de interés implicados en el título: dirección, alumnos, claustro de profesores, personal colaborador, egresados y empleadores.

Valoración del cumplimiento del proyecto establecido en la memoria de verificación y sus posteriores modificaciones aprobadas en el caso de que las hubiera.

La puesta en marcha del título ha cumplido con el proyecto inicial verificado. Durante los años de impartición se han actualizado procedimientos generales de la universidad sin que hayan presentado entidad suficiente para suponer modificaciones de la memoria. Estos cambios se han incluido, junto con algunos otros aspectos que se han mejorado en el desarrollo del máster en la última modificación enviada y verificado por ANECA (2013).

Motivos por lo que no se ha logrado cumplir todo lo incluido en la memoria de verificación y, en su caso, en sus posteriores modificaciones.

Respecto a lo que podamos considerar desviaciones de lo incluido en la memoria de verificación, consideramos que no han existido, como tal. Sin embargo, una vez detectado el problema para llevar a cabo el reconocimiento del Prácticum, debido al excedente de créditos que presentaba (10 ECTS), respecto al 15% máximo que se pueden reconocer por este concepto (9 ECTS), consideramos oportuno hacer la subsecuente modificación y presentarla para su verificación por ANECA. Así se hizo y obtuvo un informe favorable en 2013.

Valoración de las principales dificultades encontradas durante la puesta en marcha y desarrollo del título.

Tal y como ha quedado reflejado en el apartado anterior, la principal dificultad encontrada durante la puesta en marcha del título ha sido el reconocimiento del Prácticum para los alumnos con experiencia laboral debido al excedente de créditos que presentaba (10 ECTS), respecto al 15% máximo que se pueden reconocer por este concepto (9 ECTS).

Por lo demás, no se han encontrado especiales dificultades en el desarrollo de la memoria verificada. En este periodo se ha procedido a la implantación de los

procedimientos de calidad incluidos en el SGIC de la universidad, habiendo sido necesario un proceso de seguimiento de los mismos para ajustar y corregir las deficiencias detectadas en su evaluación anual.

Medidas correctoras que se adoptaron en los casos anteriores y la eficacia de las mismas.

Una vez detectado el problema para llevar a cabo el reconocimiento del Prácticum, debido al excedente de créditos que presentaba (10 ECTS), respecto al 15% máximo que se pueden reconocer por este concepto (9 ECTS), se hizo la subsecuente modificación, ajustando el número de ECTS del Prácticum a 9 y aumentando a 11 ECTS la carga lectiva del TFM.

Previsión de acciones de mejora del título.

Creemos que con las modificaciones incluidas en la memoria modificada, el título se ajusta a las necesidades actuales del mismo. No se plantean, a corto plazo, otras acciones de mejora distintas a las inherentes al proceso anual de revisión y mejora de los resultados obtenidos que, invariablemente, lleva asociado un plan de actuaciones para el ajuste.

CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS Y DIRECTRICES

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 DESCRIPTIVA:

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

Existe una relación coherente entre los contenidos de las diferentes materias y las competencias asignadas a cada una de ellas en la memoria de verificación y que se encuentran definidas en dicho documento.

Así, desde el inicio, los objetivos del plan de estudios se concretan en competencias específicas que son revisadas para la actualización de los contenidos, realizada por el profesorado de cada una de las materias.

Los materiales didácticos e instalaciones para el proceso enseñanza-aprendizaje son adecuados para las actividades formativas y su dotación se ha mejorado durante el periodo considerado.

Los resultados obtenidos por los estudiantes, mejoran los previstos en la memoria de verificación, estando por encima en las tasas de graduación y eficiencia y por debajo en las de abandono.

En la encuesta de satisfacción realizada a los estudiantes, un 83% se muestran satisfechos con la organización del plan de estudios. Respecto al profesorado, un 85% del mismo se encuentra *de acuerdo* o *totalmente de acuerdo* con la organización y coordinación del plan de estudios.

VALORACION SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
X				

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Tabla 1. "Asignaturas del plan de estudios y su profesorado".
- Tabla 2. "Resultados de las asignaturas que conforman el plan de estudios".
- Informe satisfacción alumnado y profesorado.
- Última versión de la memoria verificada:
http://www.ucam.edu/sites/default/files/estudios/postgrados/nutricion-semipresencial/presentacion-del-titulo/documentos/memoria_nutricion_seguridad_verificada_julio_2013.pdf
- Procedimiento del SGIC: PE04 Diseño y seguimiento de la oferta formativa.

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 o profesional.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA

Para la elaboración del perfil de egreso y su despliegue en el plan de estudios, se llevaron a cabo procedimientos de consulta internos y externos, con la participación de diferentes agentes implicados (expertos académicos y profesionales del sector). Durante todo el proceso se mantuvo un estrecho contacto con los grupos de interés o futuros empleadores como pueden ser empresas del sector alimentario y/o instituciones y centros de investigación, con el fin de recoger las necesidades del sector de la nutrición en materia de seguridad alimentaria.

El perfil del egresado se adecúa perfectamente a las necesidades del mercado laboral ofreciendo un considerable número de salidas profesionales, sobre todo en lo referente a la asesoría y funcionamiento de las industrias agroalimentarias. Del mismo modo, el Máster ofrece una formación completa en cuanto a investigación (10 ECTS). Esta formación, permite a los estudiantes, abordar tareas de investigación tanto en laboratorios de análisis de alimentos como en centros de investigación públicos y privados y empresas del sector agroalimentario. Por otra parte, queremos destacar que la formación inicial investigadora que reciben estos estudiantes, les permite abordar el desarrollo de un programa de Doctorado, lo que les abre las puertas de la docencia universitaria.

Esta información se encuentra recogida en la página web del título.

<http://www.ucam.edu/estudios/postgrados/nutricion-semipresencial/presentacion-del-titulo/salidas-profesionales>

Este perfil de egreso se revisa periódicamente con el fin de valorar su relevancia, no habiendo hecho falta su actualización.

VALORACION SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
X				

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Perfil de egreso explícito: <http://www.ucam.edu/estudios/postgrados/nutricion-semipresencial/presentacion-del-titulo/salidas-profesionales>
- E1. Informes o documentos que recogen conclusiones de los procesos de consulta con agentes internos y externos para valorar la relevancia del perfil de egreso real.

1.3 El título cuenta con mecanismos de coordinación docente (articulación horizontal y vertical entre las diferentes materias/asignaturas) que permiten tanto una adecuada asignación de la carga de trabajo del estudiante como una adecuada planificación temporal, asegurando la adquisición de los resultados de aprendizaje.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA

El título cuenta con una estructura sencilla debido con una duración de un solo año y una carga de 60 ECTS en el que los contenidos se organizan en dos niveles: módulos y materias.

En él se reconocen las siguientes figuras y comisiones: Director, coordinadores de módulos, secretaría técnica, comisión de calidad, comisión de reconocimiento de créditos, comisión de prácticas en empresas y comisión de trabajo fin de Máster.

La dirección del Máster se reúne con los coordinadores de los módulos al inicio de cada curso para coordinar la enseñanza y el cumplimiento de los programas, las metodologías utilizadas, los resultados del curso anterior (tasas de eficiencia, éxito, abandono, etc.), y plantear propuestas de mejora. Los profesores implicados en cada materia, ponen en común el contenido a impartir, para evitar tanto solapamientos como lagunas en la formación del alumno y cubrir todas las competencias establecidas en la memoria de verificación.

La materia prácticum requiere una especial coordinación entre el profesor tutor en el centro de prácticas y el profesor de prácticum en la universidad.

El colectivo de alumnos muestra un grado de satisfacción de la coordinación entre las diferentes asignaturas de un 93%.

Las actividades formativas, contenidos y sistemas de evaluación, en cada una de las materias que conforman el plan de estudios, supone una carga adecuada de trabajo para el estudiante y asegura la adquisición de las competencias por parte del mismo, como se demuestra con los resultados de las tasas de rendimiento (96,97%) y de eficiencia (100%).

VALORACION SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
X				

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- E2. Documentación o informes que recojan los mecanismos, acuerdos y conclusiones de la coordinación entre materias, asignaturas o equivalentes, tanto de los aspectos globales, teóricos y prácticos (periodo considerado-título).
- Tabla 2: "Resultados de las asignaturas que conforman el plan de estudios" (tasas de rendimiento de cada módulo).
- Procedimiento del SGIC: PCL05 Planificación, desarrollo de las enseñanzas y extinción del Título.

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.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA

El perfil de ingreso y los requisitos de acceso al grado están publicados en la página web ("Más información/Admisión y Matricula/Criterios de acceso y Admisión").

El sistema no establece ningún tipo de restricción o requisito previo, distinto a las exigencias legales de acceso a estudios de postgrado y sí una orientación sobre el perfil de ingreso ideal. Así, en el caso de que la demanda de plazas supere la oferta, la UCAM, podrá realizar entrevistas personales a los aspirantes que, junto al expediente académico y profesional del interesado, ayuden a hacer el proceso de selección, ajustando el perfil del demandante.

No obstante, y recogiendo las recomendaciones del informe de modificación de Julio del 2013, para futuras modificaciones se expresará el peso porcentual de cada punto o criterio de selección y admisión. Los criterios determinados fueron:

- Titulación afín (50%)
- Nota (40%)
- Entrevista (10%)

Los alumnos de nuevo ingreso se adecuan tanto en número (que no sobrepasa el propuesto en la memoria verificada), como en el ajuste de la titulación de procedencia, al perfil de ingreso, destacando que, desde el comienzo, más del 90% de los alumnos proceden de titulaciones directamente relacionadas o afines como diplomados/Graduados en Nutrición Humana y Dietética, Licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Licenciados en Química, Biología o Ingenieros Técnicos Agrícolas.

Según los datos de satisfacción del profesorado acerca del nivel de formación del alumnado al ingreso, el 67% refieren que los estudiantes ingresan con una buena formación que les permite seguir los contenidos de la materia.

VALORACION SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
X				

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Tabla 4: "Evolución de indicadores y datos globales del título".
- E3. Criterios de admisión aplicables por el título y resultados.
- Última versión de la memoria:
http://www.ucam.edu/sites/default/files/estudios/postgrados/nutricion-semipresencial/presentacion-del-titulo/documentos/memoria_nutricion_seguridad_verificada_julio_2013.pdf
- Procedimiento del SGIC: PCL02 Perfil de ingreso; PCL03 Selección y admisión de estudiantes.

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.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA

En el periodo considerado se han actualizado las normativas académicas de la universidad contenidas en la memoria verificada y posterior modificación. La normativa académica se encuentra publicada y accesible a los distintos grupos de interés a través de la página web del título <http://www.ucam.edu/estudios/postgrados/nutricion-semipresencial/mas-informacion/legislacion-y-normativa>.

El título aplica convenientemente las normativas académicas aprobadas por la universidad, las cuales resultan apropiadas para la consecución de unos indicadores de rendimiento. El proceso de revisión de los mismos permite proponer actuaciones para corregir cualquier desviación observada. El cumplimiento de la normativa está asociado al desarrollo de los procesos de calidad integrantes del SGIC que se han implementado en el título.

VALORACION SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
X				

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- E4. Listado de estudiantes que han obtenido reconocimiento de créditos por otros títulos universitarios, experiencia laboral, títulos propios...
- Última versión de la memoria verificada:
http://www.ucam.edu/sites/default/files/estudios/postgrados/nutricion-semipresencial/presentacion-del-titulo/documentos/memoria_nutricion_seguridad_verificada_julio_2013.pdf
- Opcional: normativa de permanencia

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 DESCRIPTIVA:

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 de acreditación.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA

Toda la información relevante sobre el plan de estudios del máster, así como la referente a la evaluación, desarrollo y resultados del título, se encuentra actualizada y disponible en la página web de la titulación (<http://www.ucam.edu/estudios/postgrados/nutricion-semipresencial>)

En el subapartado “Informes de verificación del título” dentro de “Más Información” de la página web del título se puede encontrar tanto la memoria del título verificada, como la modificación realizada, junto con los distintos informes de seguimiento y verificación emitidos por ANECA y el Consejo de Universidades.

El enlace al Registro de Universidades, Centros y Títulos del plan de estudios lo podemos encontrar en los subapartados de “Informes de verificación del título” y “Legislación y normativa” dentro del apartado de “Más información”.

Además, existe un enlace al “Sistema de Garantía de Calidad del Título” dentro del apartado de “Más información” donde se puede encontrar:

- 1- Información relativa a los principales resultados del título, materializada en indicadores de rendimiento, eficiencia y abandono en “Resultados de Formación: Tasas”.
- 2- Enlace con el Sistema de Garantía Interna de Calidad de la UCAM (SGIC) así como con los procedimientos específicos para evaluar y mejorar la calidad del Título en “Evaluación y mejora de la calidad del Título”.
- 3- En “Comisión de calidad del título” podemos encontrar las funciones y los miembros que conforman el Sistema de Garantía de Calidad del Máster.

VALORACION SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	X			

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

-Informes de seguimiento de ANECA:

<http://www.ucam.edu/estudios/postgrados/nutricion-semipresencial/mas-informacion/informes-de-verificacion>

-Página web del Máster: <http://www.ucam.edu/estudios/postgrados/nutricion-semipresencial>

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**.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA

A través del enlace “Perfil de ingreso y criterios de acceso” dentro de “Más información/Admisión y matrícula” la titulación ofrece información acerca del perfil de ingreso y vías de acceso al título.

La página web del Título contiene información de fácil acceso dentro del enlace “Plan de estudios” a la estructura de dicho plan, con las materias, las asignaturas, su distribución de créditos, así como las competencias a adquirir por el estudiante.

Como el máster se imparte en modalidad semipresencial, la web dispone de información actualizada de los horarios de las sesiones formativas, así como un calendario y un plano con su ubicación dentro del enlace “Horarios y exámenes”.

La página web del título ofrece además, información sobre las atribuciones profesionales de los egresados a través del enlace “Salidas profesionales” dentro de la presentación de la titulación.

Además, la página web de la titulación cuenta con información del servicio de apoyo y asesoramiento para personas con discapacidades desde el enlace “Atención a la diversidad y a la discapacidad” dentro del apartado de “Más Información”.

La web también cuenta con enlaces en los que se informa de las diferentes normativas aplicables a los estudiantes del título:

1. Normativa de permanencia y de carácter general en el enlace “Más información/Legislación y normativa”.
2. Sobre transferencia y reconocimiento de créditos en “Más información/Admisión y matrícula/reconocimiento de créditos”.
3. Presentación y lectura de tesis en “Más información/Legislación y normativa”.

Además, las valoraciones realizadas a los diferentes colectivos acerca de la información disponible en la web en el último curso refleja que el 91 % de los estudiantes encuestados están satisfechos con dicha información.

VALORACION SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	X			

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

-Informes de seguimiento ANECA:

<http://www.ucam.edu/estudios/postgrados/nutricion-semipresencial/mas-informacion/informes-de-verificacion>

-Página web del Máster: <http://www.ucam.edu/estudios/postgrados/nutricion-semipresencial>
-Informe adjunto: Tabla 4. Grado de satisfacción global de los estudiantes con el título.

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**.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA

El estudiante tiene acceso, en la página web de la titulación, a la información sobre los horarios en los que se imparten las asignaturas, las aulas y cuanta información requiera para el correcto seguimiento del plan de estudios. Toda esta información está disponible en el enlace "Horarios y exámenes".

Como el máster se imparte en modalidad semipresencial la web dispone además de información actualizada de los horarios de las sesiones formativas, así como un plano con su ubicación dentro del mismo enlace de "Horarios y exámenes".

Además las valoraciones realizadas a los estudiantes durante el último curso académico acerca de la información disponible en el plan de estudios refleja que el 92% de los encuestados están satisfechos respecto a la información.

Las guías docentes de todas y cada una de las asignaturas del máster están disponibles y actualizadas para el estudiante previamente a la matriculación, incluidas las del practicum y el trabajo fin de Máster. Todas las guías son accesibles en el enlace "Plan de estudios". Además es posible disponer de la guía docente completa del curso académico actual y anterior.

Dichas guías poseen una breve descripción de las asignaturas (español-inglés), además de toda la información necesaria y detallada sobre cada una de ellas (competencias generales y específicas, contenidos, bibliografía, sistema de evaluación, actividades formativas, materiales necesarios, etc).

VALORACION SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	X			

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

-Tabla 1: Guías docentes incluidas en "Asignaturas del plan de estudios y su profesorado"

-Página web del Máster: <http://www.ucam.edu/estudios/postgrados/nutricion-semipresencial>

-Informe adjunto: Tabla 4. "Grado de satisfacción global de los estudiantes con el título".

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 DESCRIPTIVA:

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 del título, en especial de los resultados de aprendizaje y la satisfacción de los grupos de interés.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA

La Universidad dispone de un SGIC formalmente establecido y que se encuentra en fase de implantación de la certificación de AUDIT. Este SGIC establece los procesos que se deben realizar para la mejora continua del título.

Existen evidencias de la puesta en marcha del Máster, de los diferentes procedimientos de calidad establecidos en la universidad para su seguimiento por parte de ANECA, sobre todo para la revisión y mejora del título.

El SGIC analiza periódicamente la satisfacción de los diferentes grupos de interés así como el desarrollo de los procesos del título donde éstos se encuentran implicados. Elabora evidencias documentales al respecto y aprovecha la información obtenida para detectar posibles incidencias del título o márgenes de mejora.

VALORACION SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	X			

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- E5. Procedimientos y registros del Sistema de Garantía Interna de Calidad en relación a los siguientes aspectos del título: Diseño, revisión y mejora de sus objetivos y de sus competencias, Gestión y Tratamiento de las reclamaciones de los estudiantes, mecanismos de apoyo y orientación al estudiante y Recogida y Análisis de los resultados e indicadores (periodo considerado-título).
- Procedimiento del SGIC: PCL10 Resultados académicos y de aprendizaje; PM02 Análisis de satisfacción de los grupos de interés.
- Procedimientos de las encuestas de los diferentes grupos de interés: alumnos, PDI, PAS, egresados y empleadores.
- Informes de satisfacción de los diferentes grupos de interés: alumnos, PDI, PAS, egresados y empleadores.

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.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA

La actividad del SGIC ha permitido el seguimiento del título, su modificación y mejora. Se ha obtenido información de utilidad que ha permitido establecer

parámetros de mejora basados en puntos objetivos.

VALORACION SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	X			

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- E5. Procedimientos y registros del Sistema de Garantía Interna de Calidad en relación a los siguientes aspectos del título: Diseño, revisión y mejora de sus objetivos y de sus competencias, Gestión y Tratamiento de las reclamaciones de los estudiantes, mecanismos de apoyo y orientación al estudiante y Recogida y Análisis de los resultados e indicadores (periodo considerado-título).

- Informes de verificación y seguimiento de ANECA:

<http://www.ucam.edu/estudios/postgrados/nutricion-semipresencial/mas-informacion/informes-de-verificacion>

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

VALORACIÓN DESCRIPTIVA

Formando parte del SGIC, la titulación ha establecido procedimientos de evaluación y análisis de información para la mejora continua de diferentes aspectos relacionados con la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje: planificación, desarrollo de la enseñanza y la evaluación del aprendizaje. Para ello se ha recogido la opinión, tanto en lo referente a la evaluación, como al grado de satisfacción de diferentes colectivos implicados en el desarrollo del título; en relación a la organización del plan de estudios, las metodologías docentes y los sistemas de evaluación empleados, y el desempeño de la labor docente del personal académico.

VALORACION SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	X			

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- E5. Procedimientos y registros del Sistema de Garantía Interna de Calidad en relación a los siguientes aspectos del título: Diseño, revisión y mejora de sus objetivos y de sus competencias, Gestión y Tratamiento de las reclamaciones de los estudiantes, mecanismos de apoyo y orientación al estudiante y Recogida y Análisis de los resultados e indicadores (periodo considerado-título).

- Informes de verificación y seguimiento de ANECA:



AGENCIA NACIONAL DE EVALUACIÓN
DE LA CALIDAD Y ACREDITACIÓN

<http://www.ucam.edu/estudios/postgrados/nutricion-semipresencial/mas-informacion/informes-de-verificacion>

- *Procedimiento del SGIC: PCA03 Revisión y mejora del SGIC.*

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 DESCRIPTIVA:

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**.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA

La cualificación académica del profesorado reúne la capacitación necesaria para afrontar con garantías la docencia en el Master de Nutrición y Seguridad Alimentaria, ya que un 5.1% de los profesores que imparten docencia en el Máster tienen la categoría de Catedrático de Universidad, un 28.2% tienen la categoría de Titular, un 13% la de Contratado Doctor, un 5.1% la de Profesor Ayudante Doctor, un 18% la de Profesor Asociado y hasta un 31% están contratados como Profesores Visitantes. Estos porcentajes, combinados con la especialización de todos ellos en la materia que imparten hacen del personal académico del máster, el idóneo para su impartición.

De los profesores que imparten docencia en el Máster en Nutrición y Seguridad Alimentaria, y que no corresponden a funcionarios de carrera de los cuerpos docentes universitarios de universidades públicas, un 56.5% están acreditados por ANECA o alguna de las agencias de Evaluación de las CC.A.A. El 95% del profesorado es Doctor, sumando entre todos ellos un total de 40 Sexenios.

La formación del profesorado es adecuada respecto a las competencias del Máster ya que, todos ellos tienen una dilatada experiencia investigadora, y/o profesional en el área de la Nutrición y Seguridad Alimentaria. En este sentido, y como puede comprobarse en las encuestas de satisfacción del alumnado sobre el profesorado, un 84% del alumnado se declara "*totalmente satisfecho*" o "*satisfecho*" con el profesorado del máster.

Aproximadamente la mitad del profesorado está contratado con dedicación permanente (Exclusiva) en la Universidad, lo que garantiza el correcto desempeño de sus funciones, mientras que la otra mitad lo cubre el personal docente contratado como Profesor Visitante o Asociado, debido a su idoneidad para impartir cada materia

La encuesta realizada a los estudiantes muestra que están completamente satisfechos con el desempeño de la actividad docente.

VALORACION SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
X				

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Tabla 1. "Relación Profesorado del título con las asignaturas del plan de estudios"
- Tabla 3. "Datos globales del profesorado que ha impartido docencia en el título"
- E8. "Documento que explique las categorías de profesorado de la universidad".
- Informes de verificación y seguimiento:

<http://www.ucam.edu/estudios/postgrados/nutricion-semipresencial/mas-informacion/informes-de-verificacion>

- Última versión de la memoria verificada:

http://www.ucam.edu/sites/default/files/estudios/postgrados/nutricion-semipresencial/presentacion-del-titulo/documentos/memoria_nutricion_seguridad_verificada_julio_2013.pdf

- Informe de resultados de la encuesta de satisfacción de alumnos

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

VALORACIÓN DESCRIPTIVA

El título cuenta con un núcleo de profesores estable en el tiempo que ha permitido impartir la docencia con un alto grado de homogeneidad y estandarización a lo largo del tiempo desde la implantación del Máster. En este sentido, aproximadamente el 50% del profesorado de este Máster trabaja desde hace más de 10 años en la Institución.

Como prueban las recientes encuestas realizadas sobre la satisfacción laboral del profesorado, una amplia mayoría (85%) se muestra "de acuerdo" o "totalmente de acuerdo" ante la cuestión de si la organización de la docencia es eficaz.

En cuanto a la relación estudiante/profesor y su incidencia en el proceso de enseñanza/aprendizaje, permite una cobertura y un seguimiento completo sobre la evolución del alumno, su adquisición de competencias y, en general, su integración con todo aquello que implica una educación superior universitaria.

El número de profesores vinculados al Máster de Nutrición y Seguridad Alimentaria, un total de 39, permite una adecuada diversificación de las funciones docentes y de gestión asociadas al título, así como la correcta atención a las necesidades del alumno durante el proceso de enseñanza-aprendizaje, garantizando características esenciales de la institución como es la atención personalizada.

VALORACION SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica

X				
---	--	--	--	--

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Tabla 3. "Datos globales del profesorado que ha impartido docencia en el título"
- Tabla 4. "Evolución de indicadores y datos globales del título".
- Informe de resultados de la encuesta de satisfacción del personal docente investigador

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.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA

Como se muestra en las cuestiones relativas a la Calidad e Implicación en la mejora del título de las encuestas sobre satisfacción laboral del personal académico, el 78% del profesorado se expresa "Totalmente de acuerdo" (57%) o "De acuerdo" (27%) ante la afirmación de la percepción de mejora en la UCAM en los últimos años. Igualmente, un 100% afirma que el Master de Nutrición y Seguridad Alimentaria está implicado en los procesos de calidad. El 78% del profesorado encuestado dice estar *satisfecho* con la gestión de calidad y la implantación de acciones de mejora, un 43% dice estar "Totalmente de acuerdo" con esa afirmación y un 43% dice estar "De acuerdo".

Es necesario destacar que la Universidad tiene firmado un "Convenio de colaboración entre universidad Católica San Antonio y la Secretaría General de Universidades para la evaluación de la investigación de los profesores contratados permanentes por la Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad investigadora", que permite el reconocimiento de sexenios de investigación a los profesores que inician este proceso.

Estos datos son de especial relevancia porque permiten contrastar que el Máster de Nutrición y Seguridad Alimentaria cuenta con personal de la más alta categoría académica y estable en el tiempo, lo que permite la mejora continuada en los procesos incluidos en el Plan de Formación.

El personal académico participa activamente en proyectos de I+D+i, programas de doctorado, dirección de Tesis Doctorales y trabajos de investigación. Además, participa en proyectos de investigación obtenidos en convocatorias de carácter competitivo y en contratos con empresas.

La investigación es una prioridad entre nuestros profesores, estando implicado el 92.6% en uno o varios proyectos de investigación.

VALORACION SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
X				

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

-Tabla 4. "Evolución de indicadores y datos globales del título".

-Informe de resultados de la encuesta de satisfacción del personal docente investigador

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.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA

El perfil del profesorado del Máster fue objeto de recomendación en el informe de verificación del título. Pese a esto, se han producido nuevas incorporaciones al profesorado del Máster, debido a que el perfil investigador del mismo, demanda la presencia de profesionales docentes e investigadores.

VALORACION SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
X				

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

-Memoria de verificación del título

http://www.ucam.edu/sites/default/files/estudios/postgrados/nutricion-semipresencial/presentacion-del-titulo/documentos/memoria_nutricion_seguridad_verificada_julio_2013.pdf

-Informes de verificación y seguimiento:

<http://www.ucam.edu/estudios/postgrados/nutricion-semipresencial/mas-informacion/informes-de-verificacion>

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 del título, número de estudiantes matriculados y competencias a adquirir por los mismos.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

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.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA

El Máster de Nutrición y Seguridad Alimentaria dispone del personal cualificado con vinculación exclusiva, y de administración y servicios, necesarios para garantizar la calidad de la docencia, de la investigación y de la formación del estudiante.

Este Máster cuenta con una unidad de gestión de los laboratorios para las actividades docentes y de investigación, dirigida por un Técnico Superior de Laboratorio contratado en exclusividad, que cuenta con más de 12 años de experiencia en esta labor.

Esta unidad está encargada de coordinar las actividades programadas en el Máster así como de disponer y organizar las sesiones de prácticas en laboratorio recogidas en el plan de estudios. Además apoya a la labor de investigación gestionando la petición y almacenamiento de material así como en la puesta a punto de técnicas analíticas.

Además se dispone de un secretario técnico, y el personal de los distintos servicios centralizados de la UCAM, que prestan su apoyo a toda la Comunidad Universitaria.

La Universidad Católica San Antonio cuenta, en la actualidad, con un Programa de Formación del Profesorado que incluye sesiones y talleres formativos relacionados con las metodologías de enseñanza y el EEES, los sistemas de evaluación y las tutorías en el sistema universitario en las que también participa el personal de apoyo

(<http://www.ucam.edu/servicios/ordenacion-academica/programa-bianual-de-formacion-continua-del-profesorado-universitario>).

VALORACION SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
X				

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

-E11. Breve descripción del personal de apoyo, su formación y actualización vinculado fundamentalmente con la realización de actividades prácticas.

- Informes de verificación y seguimiento:

<http://www.ucam.edu/estudios/postgrados/nutricion-semipresencial/mas-informacion/informes-de-verificacion>

- Última versión de la memoria verificada.

http://www.ucam.edu/sites/default/files/estudios/postgrados/nutricion-semipresencial/presentacion-del-titulo/documentos/memoria_nutricion_seguridad_verificada_julio_2013.pdf

- Procedimiento del SGIC: PE03 Política del personal de administración y servicios.

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.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA

El título cuenta con suficientes recursos para desarrollar plenamente la enseñanza y sus actividades formativas.

Aulas. Todas las aulas de docencia están totalmente equipadas con equipos multimedia y audiovisuales, estando preparadas para su ocupación según el número por grupo y siempre cumpliendo la relación de 1,25 o 1,50 m²/alumno. Además, la Universidad cuenta actualmente con 5 aulas de aplicación informática (APIs), con aproximadamente 200 ordenadores, todos ellos con conexión a Internet.

Estos recursos se completan con la puesta a disposición de docentes y alumnos de un Campus Virtual bajo la plataforma Sakai, y un servicio de Polimedia.

Laboratorios de prácticas. El título cuenta con 5 laboratorios (3 de prácticas y 2 de investigación), con capacidad entre 25-30 puestos los de prácticas y 12 los de investigación. Todas las instalaciones cumplen con los requisitos legales de accesibilidad y seguridad en materia de salud y seguridad ambiental, supuestos en la Ley 51/2003 de 2 de diciembre. Así, todos los laboratorios disponen de los correspondientes protocolos de seguridad para profesores y estudiantes que son revisados de forma periódica.

Instalaciones de laboratorios: <http://tour.ucam.edu/gallery/laboratorio-alimentos/>

Sala de profesores: con 25 puestos de trabajo (con 25 ordenadores en red, cascos y webcam, 2 impresoras en red y 8 terminales telefónicos). Un despacho para la dirección y coordinación académica del título, con un puesto de trabajo (con ordenador en red, impresora, scanner y un terminal telefónico) y una mesa redonda de reunión (capacidad para 8 personas). A los espacios mencionados se añaden 2 salas de usos múltiples destinadas a tutorías o salas de profesores y dotadas con ordenadores y teléfono.

Como recursos complementarios el título cuenta con una biblioteca totalmente informatizada, cuyo catálogo y parte de sus fondos son accesibles a través de la web. En sus dependencias se ubica también la hemeroteca, la mediateca, distintas salas de estudio con acceso libre a Internet, además de una sala de vídeo-televisión. Con este equipamiento se ofrece a los alumnos apoyo para el desarrollo de sus actividades académicas.

VALORACION SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
X				

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE VALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- E12. Breve descripción de las infraestructuras disponibles para la impartición del título.
- Informes de verificación y seguimiento:

<http://www.ucam.edu/estudios/postgrados/nutricion-semipresencial/mas-informacion/informes-de-verificacion>

- Última versión de la memoria verificada:

http://www.ucam.edu/sites/default/files/estudios/postgrados/nutricion-semipresencial/presentacion-del-titulo/documentos/memoria_nutricion_seguridad_verificada_julio_2013.pdf

- Procedimiento del SGIC: PA01 Gestión de recursos materiales.

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.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA

La modalidad del título es semipresencial, por lo que profesor y alumno comparten el espacio virtual de la plataforma virtual e-learning propio de la universidad (Campus Virtual), desarrollado bajo SAKAI. Dicho espacio permite el desarrollo de numerosas actividades formativas, incluyendo todas aquellas contempladas en la memoria del título.

Desde los diferentes espacios y herramientas de Campus Virtual (recursos, carpeta personal, foro, chat, videoconferencia, material de apoyo...), el profesorado propone sus dinámicas de enseñanza-aprendizaje y se establece no sólo la interacción profesor-alumno, sino también la interacción alumno-alumno.

Un recurso de reciente implantación desarrollado por la universidad es el buscador científico BUSCAM (www.ucam.edu/biblioteca) que complementa y mejora los resultados de búsqueda bibliográfica de la Biblioteca UCAM, e incluye la opción de ser utilizado desde fuera de la UCAM gracias a un servicio de login con tecnología CITRIX.

Para el diseño y mejora de los materiales didácticos utilizados, una muestra de la constante preocupación de la universidad al respecto ha sido la elaboración (en octubre de 2012) de la Guía de Buenas Prácticas para la Enseñanza Online desarrollada por una comisión que se formó ad hoc: la Comisión de Planificación de la Enseñanza Online y Semipresencial (CPEOS).

VALORACION SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
X				

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

-E13. Breve descripción de la plataforma tecnológica de apoyo a la docencia, así como de los materiales didácticos que se utilizan en el proceso de enseñanza

- Informes de verificación y seguimiento:

<http://www.ucam.edu/estudios/postgrados/nutricion-semipresencial/mas-informacion/informes-de-verificacion>

- Última versión de la memoria verificada:

http://www.ucam.edu/sites/default/files/estudios/postgrados/nutricion-semipresencial/presentacion-del-titulo/documentos/memoria_nutricion_seguridad_verificada_julio_2013.pdf

- Guía de Buenas Prácticas para la Enseñanza Online de la UCAM

- Procedimiento del SGIC: OA01 Gestión de recursos materiales.

5.4. Los **servicios de apoyo y orientación académica, profesional y para la movilidad** puestos a disposición de los estudiantes una vez matriculados se ajustan a las competencias y modalidad del título y facilitan el proceso enseñanza aprendizaje.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA

Tras la matrícula, el alumno dispone de varios servicios de apoyo universitario que facilitan el proceso de enseñanza-aprendizaje. Algunos específicos del título (dirección y coordinación académica del título) y otros generales de la universidad: secretaría central, jefatura de estudios, servicio de información al estudiante (SIE), servicio de orientación laboral (SOIL) y oficina de relaciones internacionales (ORI), que gestiona los programas internacionales de movilidad.

La información relacionada con los programas de movilidad nacional e internacional se encuentra en la web del Título:

<http://www.ucam.edu/estudios/postgrados/nutricion-semipresencial/mas-informacion/movilidad>

Además, cuenta con Servicios de Atención a la Diversidad y Discapacidad: informan, asesoran y apoyan a los alumnos de la UCAM y les proporciona la asistencia y los recursos adaptados a sus necesidades como estudiantes universitarios. <http://www.ucam.edu/servicios/seap>

VALORACION SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
X				

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

-E14. Breve descripción de los servicios de apoyo y orientación académica, profesional y para la movilidad de los estudiantes.

- Última versión de la memoria verificada:

http://www.ucam.edu/sites/default/files/estudios/postgrados/nutricion-semipresencial/presentacion-del-titulo/documentos/memoria_nutricion_seguridad_verificada_julio_2013.pdf

- Procedimiento del SGIC: PA02 Gestión de la prestación de los servicios.

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

VALORACIÓN DESCRIPTIVA

A través de la asignatura Practicum se revisan anualmente los convenios que la Universidad Católica San Antonio mantiene con las distintas empresas e instituciones científico-tecnológicas, ampliando el listado de acuerdos establecidos a partir de la demanda de los estudiantes y las necesidades que se plantean cada curso académico. Además, los alumnos del Máster, pueden realizar sus prácticas, en alguno de los centros de investigación conveniados para ello, o en la propia universidad.

La información relativa al practicum (responsable del practicum, guía docente, procedimiento de seguimiento,...) se puede encontrar en la siguiente web <http://www.ucam.edu/estudios/postgrados/nutricion-semipresencial/plan-de-estudios>

Las prácticas externas se planifican de manera individualizada para cada estudiante, al comienzo del curso académico, y se fija un periodo para llevarlas a cabo, en función de la disponibilidad de la empresa y el estudiante. Su evaluación es el resultado de la media ponderada del informe del tutor de la empresa y la nota obtenida por el alumno en su memoria de prácticas.

El tutor del practicum además de servir de nexo de unión entre la empresa y el alumno, realiza el seguimiento continuo del desarrollo de las prácticas y evalúa la memoria presentada por el alumno. Para la evaluación global del módulo, también se tiene en cuenta la evaluación realizada por parte del profesor-tutor presente en la empresa o centro de investigación.

VALORACION SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
X				

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

-E15. Listado de las memorias finales de prácticas realizadas por los estudiantes

-Procedimiento del SGIC: PCL08 Prácticas externas.

5.6. 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.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA

El título ha implementado cualquier compromiso de mejora contemplado en la memoria, en la mayoría de las ocasiones a través de los planes generales de mejora de la universidad de los recursos materiales disponibles, los servicios y el personal de apoyo.

VALORACION SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
X				

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Última memoria verificada:

http://www.ucam.edu/sites/default/files/estudios/postgrados/nutricion-semipresencial/presentacion-del-titulo/documentos/memoria_nutricion_seguridad_verificada_julio_2013.pdf

DIMENSIÓN 3. RESULTADOS

Criterio 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Estándar:

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

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

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.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA

Las actividades formativas realizadas en cada uno de los módulos del Máster de Nutrición y Seguridad Alimentaria son las adecuadas para adquirir las competencias de cada uno de ellos.

Los seminarios teórico-prácticos facilitan la metodología utilizada en el proceso de enseñanza-aprendizaje para poder combinar una gran variedad de técnicas. Así, las clases teóricas basadas en la utilización de pizarra, cañón y ordenador, se acompañan, en las materias que lo permiten en función de sus objetivos, de la resolución de ejercicios y problemas, clases prácticas en el laboratorio, clases prácticas en API, seminarios prácticos en aula en los que se plantean casos concretos, seminarios prácticos en laboratorio en los que se plantean casos prácticos concretos, prácticas externas en empresas y centros de investigación. Todo ello consigue formar a nuestros alumnos alcanzando los objetivos específicos de cada materia y los objetivos generales de cada módulo. Dentro del programa formativo, los alumnos han de realizar un Trabajo Fin de Máster, que les permite adquirir una formación más amplia en el desarrollo de la función investigadora: planteamiento de objetivos, búsqueda bibliográfica, escritura científica, trabajo de campo, etc.

Además de las horas impartidas por los profesores como clases teóricas y prácticas, también disponen de horas de tutorías en las cuales el profesor está disponible para que los alumnos le consulten dudas de la materia que imparte. El horario de tutorías, es comunicado en la guía docente de cada módulo, en la cual se especifican los datos necesarios de cada profesor para que se puedan poner en contacto con ellos.

La evaluación de los conocimientos se adapta a la metodología recogida en el plan de formación. Hay dos convocatorias junio y septiembre.

El principal método de evaluación utilizado es la realización de exámenes, así como valoración de trabajos y exposiciones y trabajo en las clases prácticas, ajustándose perfectamente a los criterios de evaluación continua.

Es importante señalar que todos estos criterios de evaluación el alumno los conoce al inicio de los módulos. El acceso de los alumnos a los resultados de evaluación se lleva a cabo mediante la publicación en el tablón de anuncios del campus virtual.

VALORACION SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
X				

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Tabla 1. "Asignaturas del plan de estudios y su profesorado".
- Tabla 2. "Resultados de las asignaturas que conforman el plan de estudios".

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

VALORACIÓN DESCRIPTIVA

Si atendemos a los datos de la Encuesta de Inserción Laboral realizada por el SOIL (2009-2010/2010-2011), la relación entre el perfil de egreso definido en la memoria de verificación y el perfil real del egresado es la adecuada, ya que el 100% de los egresados empleados desarrollan su actividad laboral como profesionales de la alimentación.

Según los datos extraídos de las encuestas pasadas a los alumnos, los resultados del aprendizaje obtenidos satisfacen totalmente los objetivos formativos establecidos, adecuándose a sus niveles del MECES.

La utilización de cada una de las metodologías docentes en cada materia, así como sus sistemas de evaluación permiten alcanzar los objetivos del programa formativo, así como cada una de las competencias definidas en la memoria de verificación del título.

Por último, si los resultados de evaluación de los módulos se consideran como una muestra de la adecuación de las metodologías de enseñanza-aprendizaje y de la adquisición de competencias, debemos declararnos satisfechos ya que en 5 de los 6 módulos del máster, el índice de aprobados es del 100% en el curso 2012-2013. En cuanto al módulo TFM también debemos declararnos satisfechos, ya que fue superado por el 81.82% de los alumnos matriculados en el curso académico 2012-2013.

VALORACION SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
X				

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALAN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- E15. Listado de las memorias finales de prácticas realizadas por los estudiantes
- Tabla 2. "Resultados de las asignaturas que conforman el plan de estudios".

Criterio 7. INDICADORES DE SATISFACCIÓN Y RENDIMIENTO

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 DESCRIPTIVA:

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.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA

En relación a los estudiantes de nuevo ingreso, durante el curso 2009-10 el número fue de 8. Estas cifras aumentaron hasta 11 (curso 2010/11), 22 (curso 2012/13) y 15 (curso actual), cifras que están por debajo de lo previsto en la memoria de verificación (60).

Como se ha comentado en apartados anteriores, los alumnos de nuevo ingreso se adecuan tanto en número (que no sobrepasa el propuesto en la memoria verificada), como en titulación de procedencia al perfil de ingreso, destacando que, desde el comienzo, más del 90% de los alumnos proceden de titulaciones directamente relacionadas o afines, como diplomados/Graduados en Nutrición Humana y Dietética, Licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Licenciados en Química, Biología, o Ingenieros Técnicos Agrícolas.

El análisis de la evolución de los principales datos e indicadores del Máster (tasa de rendimiento, tasa de eficiencia, tasa de abandono y tasa de graduación) es el siguiente:

- La tasa de rendimiento global ha permanecido entre un 91 y un 97%, mientras que la de eficiencia, ha oscilado entre un 95% y un 100%, durante el período considerado.
- Por otra parte, la tasa de abandono refleja un abandono del 12,5% de los estudiantes en el curso 2009/10. Esta tasa aumenta durante el curso 2010/11 (hasta un 18,2%) y disminuye considerablemente hasta 4,6% el

curso 2012/13. Este último valor se encuentra muy por debajo del previsto en la memoria verificada (15%).

- La tasa de graduación del Título se ha visto incrementada durante el período considerado (de un 87,5% en el curso 2009/10 hasta un 97% en el curso 2012/13), valores por encima de los previstos en la memoria de verificación (80%).

Se considera, con todos estos datos, que la evolución de los indicadores de resultados es coherente con las previsiones estimadas, descritas en la memoria de verificación.

Por otra parte, hay que resaltar que la normativa de permanencia de la Universidad aplicable al título no interfiere en el progreso académico. Esta normativa se puede consultar en la página web del título, en el enlace "Legislación y Normativa":

http://www.ucam.edu/sites/default/files/Abr_13/normativa_permanencia.pdf

VALORACION SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	x			

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Tabla 4: "Evolución de indicadores y datos globales del título".
- Tabla 2. "Resultados de las asignaturas que conforman el plan de estudios".
- E3. Criterios de admisión aplicables por el título y resultados.
- Procedimiento del SGIC: PCL01 Revisión y mejora de las titulaciones; PCL10 Resultados académicos y de aprendizaje.

7.2. La satisfacción de los estudiantes, del profesorado, de los egresados y de otros grupos de interés es adecuada.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA

Para evaluar el grado de satisfacción de los estudiantes sobre diferentes aspectos del título, se ha remitido una encuesta que recoge información acerca de la percepción del alumnado de los siguientes aspectos del título: organización del plan de estudios, coordinación entre las diferentes asignaturas, materiales didácticos, información publicada en la página web, información disponible sobre el plan de estudios, desempeño docente del personal académico, recursos materiales, servicios disponibles, desarrollo y resultado de prácticas externas, metodologías docentes y sistemas de evaluación.

La encuesta sigue un modelo genérico establecido por la Universidad para todas las titulaciones y en ella se valoran un total de 16 ítems en una escala gradual de 5 puntos, cuyas respuestas se encuentran comprendidas entre *Totalmente insatisfecho*, como valor mínimo y *Totalmente satisfecho* para el valor máximo del

mismo. Puede decirse que este formato de encuesta permite valorar todos los aspectos relevantes en relación al desarrollo del título.

Atendiendo a los resultados obtenidos para el curso 2013/14, cabría destacar los siguientes aspectos:

El alumnado valora su satisfacción global respecto al título con una puntuación de 4,3 sobre 5. Así, un 83% de los alumnos declaran que se encuentran entre *Totalmente satisfechos* y *satisfechos* con el mismo.

En relación al grado de satisfacción del alumno con la coordinación entre las distintas asignaturas, las tutorías personales, la información publicada en la web del Título, la información disponible sobre el plan de estudios, la información aportada por el SGIC y el personal de apoyo a la docencia, los valores obtenidos manifiestan que los alumnos se encuentran entre *Totalmente satisfechos* y *satisfechos*.

Por otra parte, el grado de satisfacción del estudiante con los recursos materiales, los servicios disponibles y el desarrollo y resultado de las prácticas externas también es adecuado, de cuya valoración se desprende que más del 83% de los alumnos se encuentran entre *Totalmente satisfechos* y *satisfechos*.

El alumno también se encuentra satisfecho con la organización del plan de estudios, los materiales didácticos y los sistemas de evaluación empleados (el 75% de los alumnos declaran que se encuentran entre *Totalmente satisfechos* y *satisfechos*).

El grado de satisfacción del profesorado se ha estimado a través de una encuesta en la que se han evaluado los siguientes aspectos del título: actividad docente, actividad investigadora, infraestructuras y recursos para la docencia, alumnado, promoción, motivación y reconocimiento, y calidad e implicación en la mejora.

La encuesta sigue un modelo en el que se valoran un total de 62 ítems en una escala gradual de 1 a 5 puntos, cuyas respuestas se encuentran comprendidas entre *Totalmente en desacuerdo*, como valor mínimo y *Totalmente de acuerdo* para el valor máximo del mismo.

Teniendo en cuenta todos los aspectos evaluados, correspondientes al curso 2013/14, la satisfacción global del profesorado con el Título es la adecuada, pues un 77% del mismo manifiesta que se encuentra entre *Totalmente de acuerdo* y *De acuerdo* con la evaluación global del Título aunque, si se toma como referencia la valoración media de los ítems correspondientes al apartado de actividad docente, los valores aumentan hasta un 84,6% en los mismos términos.

Los datos obtenidos manifiestan una relación positiva con los distintos ítems preguntados. De este modo, un 93% del profesorado considera que la organización de la docencia en la titulación es eficaz, señalando que está *Totalmente de acuerdo* o *De acuerdo* con este aspecto del Título. Por otra parte, un 40% está satisfecho con las medidas y políticas de la Universidad para promover la investigación, un 76% considera que las infraestructuras y recursos disponibles son los adecuados, un 90% se siente satisfecho de trabajar en la Ucam y un 86% está satisfecho con la gestión de calidad e implicación en la mejora, siendo todos estos ítems valorados

como *Totalmente de acuerdo* o *De acuerdo* en los porcentajes señalados.

En cuanto a la población egresada, el Servicio de Orientación e Información laboral de la Universidad (SOIL) es el encargado de diseñar y procesar las encuestas sobre satisfacción (cada curso) e inserción laboral (dos años después de la finalización de sus estudios).

Tras el estudio y análisis de los datos obtenidos con la encuesta de satisfacción de egresados, se aprecia una valoración global positiva entre los resultados de los diferentes cursos, notándose una destacable mejora de esta valoración, correspondiente a los egresados del último curso del período evaluado.

Un 87,5% de los egresados en 2009/10 se declara "muy satisfecho" con el Título, mientras que, estos valores ascienden a un 92,8% en el último curso del período considerado. La valoración media global es de 3,7 sobre 4.

Se aprecia una valoración muy positiva de las prácticas externas, la atención tutorial, el profesorado y los espacios y ambientes para el trabajo, que sería lo mejor puntuado, aunque el resto de aspectos evaluados también han sido muy bien valorados.

A continuación se describen los resultados más significativos de la encuesta de inserción laboral, correspondientes a los cursos 2009/10 y 2010/11, puesto que en 2011/12 no hubo egresados, y los egresados en 2012/13 serán encuestados el próximo curso (2014/2015).

Los resultados obtenidos para los estudiantes egresados durante los cursos 2009/10 y 2010/11, que encuentran empleo tras su graduación, indican que el 100% de los mismos consideran adecuado el nivel educativo que exige su puesto de trabajo con el nivel que tiene en ese momento.

Un 40% de los egresados en 2010 considera que utiliza bastante los conocimientos y habilidades adquiridos durante sus estudios universitarios en su desempeño laboral. En una escala del 1 al 5 (siendo 1: *ninguna adecuación* y 5: *máxima adecuación*), el grado de satisfacción relacionado con la adecuación a su trabajo actual de los conocimientos teóricos adquiridos durante su formación universitaria se sitúa cerca de los valores medios, aspecto que no se repite a la hora de valorar los conocimientos prácticos.

Un 50% de los egresados en 2011 considera que utiliza bastante los conocimientos y habilidades adquiridos durante sus estudios universitarios en su desempeño laboral. La valoración de los mismos respecto a la adecuación de su trabajo actual, con los conocimientos teóricos adquiridos durante su formación, es bastante satisfactoria (4 sobre una escala de 5) mientras que, en el caso de la adecuación de los conocimientos prácticos a su trabajo actual, que se sitúa dentro de los valores medios (2,5 sobre 5).

El 100% de los egresados en ambos cursos consideran que el sistema de trabajo de la universidad le ha facilitado la incorporación de diferentes capacidades relacionadas con su desarrollo personal y profesional, por lo que puede afirmarse

que el grado de satisfacción de la población egresada es bastante alto.

Otro de los grupos de interés es el de los empleadores. El Servicio de Orientación e Información laboral de la Universidad (SOIL) es el encargado de recopilar datos sobre satisfacción para este grupo de interés. Con los resultados de las mismas, se puede afirmar que muestran una alta valoración sobre el desempeño profesional (4,3 sobre 5), la capacidad de aprendizaje del egresado (4,6) y la utilidad de la formación recibida con respecto a la organización (4).

Finalmente, la Universidad, a través de la Dirección de Recursos Humanos, recoge la opinión del personal de administración y servicios (personal de apoyo) sobre las condiciones en las que desarrollan su trabajo. Esto se realiza mediante un cuestionario on-line de valoración del grado de satisfacción, que sigue un modelo genérico, en el que se valoran un total de 27 ítems relacionados con el puesto de trabajo, funciones y tareas, el entorno laboral, infraestructuras y recursos disponibles, la posibilidad de promoción, la motivación recibida y el reconocimiento, así como la calidad e implicación en la mejora.

A la vista del último informe (curso 2012/13), puede decirse que el personal de apoyo está en su mayor parte satisfecho con el Título, al hacer una valoración global (un 73% se declara *Totalmente de acuerdo* o *De acuerdo*, tomándose en todos los casos estos valores como criterios de satisfacción). Si se observan los cuatro bloques de ítems desglosados, el grado de satisfacción es positivo ya que en todos los casos, más del 68% del personal de apoyo se declara *Totalmente de acuerdo* o *De acuerdo*. El aspecto del título mejor valorado es el que hace referencia al bloque "Puesto de trabajo, funciones y tareas" (78%), seguido de "Entorno laboral, infraestructuras y recursos" (76%), "Calidad e implicación en la mejora" (73%) y "Promoción, motivación y reconocimiento" (68%).

VALORACION SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	X			

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE VALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- Tabla 4: "Evolución de indicadores y datos globales del título".

- Informe Defensor Universitario:

<http://www.ucam.edu/estudios/postgrados/dircom-a-distancia/sistema-de-calidad-deltitulo/reclamaciones-y-sugerencias>

- Procedimiento del SGIC: PM02 Análisis de la satisfacción de los grupos de interés.

- Procedimientos de las encuestas de satisfacción de los diferentes grupos de interés: alumnos, PDI, PAS, egresados y empleadores.

- Informe de Satisfacción de los diferentes grupos de interés: alumnos, PDI, PAS, egresados y empleadores.

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.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA

La Universidad Católica San Antonio de Murcia (UCAM), dispone de un servicio destinado a la gestión de prácticas y fomento del empleo, que además integra un observatorio ocupacional: El Servicio de Orientación e Información Laboral (SOIL). Siendo un punto de encuentro entre la universidad, la empresa, las instituciones relacionadas con el empleo y los titulados y estudiantes universitarios. Este servicio contribuye al fomento de la inserción laboral de los estudiantes, apoya el talento y la creatividad, y facilita herramientas útiles para la búsqueda de empleo y promoción de intercambios y experiencias conjuntas entre la empresa, la Administración y la Universidad.

El SGIC cuenta con un procedimiento (PCL09) que aborda las políticas de orientación profesional de nuestra universidad donde se establecen las pautas a seguir en la definición, publicación y actualización de los programas de inserción laboral y las acciones de orientación profesional.

Igualmente, el SGIC del Título cuenta con el Procedimiento PCL12 "Inserción laboral" donde se recoge el procedimiento que ha establecido la Universidad para el diseño, actualización, seguimiento y mejora de la inserción laboral de los egresados, así como la satisfacción de estos con la formación recibida, de tal modo que permita conocer el desarrollo profesional y la situación laboral de los estudiantes que han finalizado sus titulaciones a través de la percepción de sus empleadores.

Los datos de la Encuesta de Inserción Laboral realizada por el SOIL (cursos 2009/10 y 2010/11) muestran que la relación entre el perfil de egreso definido en la memoria de verificación y el perfil real del egresado es la adecuada.

De la misma se deduce que, en el caso de los egresados en 2010, sólo un 16,7% buscó empleo tras finalizar sus estudios mientras que, en el caso de los egresados en 2011, este valor ascendió a 33,3% (estos valores están influenciados por la variabilidad del número de muestra). Así, un 50% de los egresados en 2010 encontró empleo después de su graduación y, en el caso de los egresados el siguiente curso, estos valores ascendieron al 66,7%.

El 100% de los egresados en ambos cursos consideran el campo de su ocupación actual similar al campo de estudio en la universidad. Las encuestas reflejan que el 100% de los egresados en 2010 desempeña su labor como Profesional de la Salud. En el caso de los egresados en 2011, la ocupación como profesional de la Salud corresponde al 50% y el resto se declaran Profesionales en ciencias de la vida (biólogos y similares).

Entre los datos del informe de empleadores, cabe destacar la alta puntuación (en escala de 1 a 5) obtenida en aspectos tales como la utilidad de la formación obtenida en el título para la organización, el desempeño y la capacidad de aprendizaje-trabajo en equipo de los egresados (4,6), así como su capacidad de adaptación (4,5).

Tomando como referencia los anteriores datos, puede afirmarse que los valores de los indicadores de inserción laboral del título son adecuados al contexto científico, socio-económico y profesional del título.

VALORACION SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	X			

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES QUE AVALEN EL CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTRIZ:

- *Tabla 4: "Evolución de indicadores y datos globales del título".*
- *E18. Documentación o informes que recojan Estudios de inserción laboral o datos de empleabilidad sobre los egresados del título*
- *Procedimiento del SGIC: PCL12 Inserción laboral.*