

Informe final de evaluación de la solicitud para la verificación de un Título oficial

Denominación del Título	Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas por la Universidad de Córdoba y la Universidad de Granada
Universidad solicitante	Universidad de Granada
Centro/s	<i>Universidad de Granada</i> • Escuela Internacional de Posgrado <i>Universidad de Córdoba</i> • Instituto de Estudios de Posgrado
Universidad/es participante/s	Universidad de Granada Universidad de Córdoba
Rama de Conocimiento	Ciencias Sociales y Jurídicas

La Dirección de Evaluación y Acreditación de la Agencia Andaluza del Conocimiento (DEVA) ha procedido a evaluar el plan de estudios que conduce al título universitario oficial arriba citado, de acuerdo con lo establecido en el artículo 25 del R.D. 861/2010 de 2 de julio, por el que se modifica el R.D. 1393/2007, de 29 de octubre y con el *Protocolo de evaluación para la verificación de Títulos Oficiales (Grado y Máster) (REACU)*.

La evaluación del plan de estudios se ha realizado por la Comisión de Evaluación de la Rama de Conocimiento de Ciencias Sociales y Jurídicas, formada por expertos nacionales e internacionales del ámbito académico, profesionales del título correspondiente y estudiantes. En caso de que haya sido necesario, en dicha evaluación también han podido participar expertos externos a la Comisión que aportan informes adicionales a la misma.

De acuerdo con el procedimiento legalmente establecido, cumplido el trámite de alegaciones por la Universidad, la Comisión de Emisión de Informes, reunida en sesión ordinaria, emite un informe de evaluación FAVORABLE.

No obstante, incluye aspectos que serán de especial seguimiento en la implantación del Título.

Justificación:

Criterio 1. Descripción del Título

La denominación del Título se adecúa a las competencias y contenidos propios de nivel de Máster.

Se ofertan 60 plazas, 30 en cada Universidad.

Se observan 8 créditos de prácticas externas, que aunque serán obligatorias para los alumnos de la Universidad de Granada, no lo serán en la Universidad de Córdoba debido a su normativa de estudios de doctorado que exige que los alumnos con perfil investigador deben sustituirlas por dos asignaturas transversales de investigación a elegir entre la oferta académica que cada año proporcione el Instituto de Estudios de Postgrado y con una recomendación de la dirección del Máster de entre 2 y 4 asignaturas trasversales de investigación. Por ello, en el plan de estudios estos créditos de prácticas se incluyen en los créditos optativos.

Respecto a las normas de permanencia, debido a que cada universidad establece su normativa de forma autónoma y para todas las enseñanzas de posgrado, las normas de permanencia de las Universidades que ofertan el Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómica no coinciden.

La Universidad expone que la Escuela Internacional de Posgrado de la Universidad de Granada, como centro responsable de la coordinación de la titulación del Máster trabajará para intentar armonizar estas normas con la Universidad de Córdoba, de forma exclusiva para este Máster. Mientras se alcanza este acuerdo, la CGC se encargará de incluir en las páginas web del máster de cada Universidad información detallada sobre las diferencias en las normas de permanencia del máster entre las dos Universidades, de forma que el alumno esté informado y pueda decidir con libertad e igualdad lo que quiera hacer a la hora de matricularse y en qué Universidad hacerlo. Lo mismo ocurre con la definición de tiempo completo, diferente en ambas Universidades.

Aspectos que serán de especial seguimiento en la implantación del título:

El desarrollo de la armonización, de forma exclusiva para este Máster, de las normas de permanencia entre las dos universidades participantes en el Título por parte de la Escuela Internacional de Posgrado de la Universidad de Granada, como centro responsable de la coordinación de la titulación.

Criterio 2. Justificación

Se incluyen en la memoria suficientes evidencias que justifican el interés académico, científico y profesional del Título. El interés de incluir una perspectiva investigadora se justifica por la necesidad de investigadores y docentes que tengan esta formación gastronómica ya que en la actualidad el profesorado de los grados y postgrados en gastronomía provienen de otras áreas de conocimiento y de otros ámbitos profesionales que no aportan la visión global del hecho gastronómico.

Se aportan referentes nacionales e internacionales y se analiza el sector para justificar la previsión de demanda de profesionales.

Los procedimientos de consulta que se llevaron a cabo recogieron la demanda de distintos actores profesionales en relación con elaborar estudios de posgrado con contenidos holísticos dentro de las Ciencias Gastronómicas y dirigidos a formar por un lado personal docente e investigador que pudieran incorporarse en un futuro, en función de su formación de grado, en los grados y postgrados en Gastronomía.

Criterio 3. Competencias

Las competencias son coherentes y claras, del nivel académico adecuado y evaluables.

Criterio 4. Acceso y admisión de estudiantes

El perfil de acceso está definido, existiendo criterios claros y objetivos. Se otorga 35% al expediente académico, 35% a la experiencia profesional, beca 15%, idioma 5% y carta de motivación 10%.

Respecto a la prioridad según titulación de origen se especifica que se adjudicarán en primer lugar las plazas entre las solicitudes que tengan mayor puntuación dentro de los que tengan acceso con prioridad alta. Si quedaran plazas disponibles se adjudicarán por orden puntuación a los de prioridad media. Si aún quedaran plazas se seguirá el mismo criterio para el resto de las solicitudes.

Se incluye la normativa reguladora para reconocimientos de estudios o actividades y de experiencia laboral o profesional, así como la de transferencia de créditos. Se reconocen hasta 9 créditos en cada uno de los conceptos de: Enseñanzas Superiores Oficiales No Universitarias, Títulos Propios y Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional.

El proceso de admisión se realizará por las CAM locales del máster en cada universidad y será aprobada por la CAM general del máster. El DUA facilita al director del máster en cada universidad el acceso a los expedientes. En caso de que un solicitante lo presente por ambas universidades, será puntuado en la Universidad de Granada.

Toda la información previa a disposición de los alumnos es la que figura en las respectivas webs de las universidades proponentes del título. Se ubicará toda la información precisa de los títulos tanto en la universidad de Granada, como la de Córdoba.

Criterio 5. Planificación de la Enseñanza

La presente titulación de Máster se ha estructurado en 6 módulos: el módulo común, el

módulo de gastronomía diferenciada, un tercer módulo de gestión gastronómica, un módulo investigador y otro profesional, a elegir en función de la orientación que persiga el alumno y de la Universidad de origen y el Trabajo Fin de Máster. En términos generales, en muchas de las asignaturas, pero en particular en I+D+i en Gastronomía, se da al estudiante herramientas tanto metodológicas, básicas y transversales en investigación. Según la Universidad de Granada, esta formación es suficiente para acceder a estudios de doctorado a sus alumnos. En cambio, según el reglamento de la Universidad de Córdoba, se deben introducir en el plan de estudios 8 créditos de asignaturas transversales de investigación. Por ello, los alumnos de la Universidad de Granada que realicen el Máster con orientación investigadora realizarán prácticas externas de carácter investigador y los de la Universidad de Córdoba realizarán entre 2 y 4 asignaturas propuestas por la comisión académica de entre las ofertadas por el centro de estudios de posgrado.

Se plantea el Trabajo de Fin de Máster, tanto profesional como investigador, como la forma de aplicar los conocimientos adquiridos durante el Máster a temas concretos desarrollados en dicho Trabajo de Fin de Máster. Esto se puede realizar en el perfil profesional, en las empresas o instituciones donde aplicarán los conocimientos y competencias adquiridas a la realidad de la empresa gastronómica. En el caso del Trabajo de Fin de Máster en el perfil investigador las competencias adquiridas se utilizarán en desarrollar una investigación dirigida en un tema gastronómico.

La ficha de los módulos, materias y asignaturas contiene la información necesaria en cuanto a sus características, objetivos de aprendizaje, metodología de enseñanza y criterios de evaluación cuantificados.

Las acciones de movilidad propias de la titulación se enmarcan dentro de la normativa y organización de cada una de las Universidades

Se detalla la información sobre la coordinación del Título y se incluye un cuadro resumen. Se crea una Comisión Académica conjunta para el Título, cuya dirección estará en la Universidad de Granada y que gestionará el título en todos sus aspectos comunes. Esta CAM general estará formada por integrantes de la CAM locales de cada Universidad. Las CAM locales estarán coordinadas en todo momento con la UGC locales. Dentro de cada asignatura se nombrará un profesor responsable (coordinador) de la misma que será el encargado de organizar la docencia de la asignatura.

Criterio 6. Personal académico y de apoyo

Se adjunta un documento que detalla las características del profesorado que participa en el Máster por parte de la UGR y la UCO. Se especifica la carga de trabajo de cada docente. Se ofrece tabla indicando categoría del profesorado indicando porcentaje de doctores, experiencia docente, sexenios, y dedicación de éstos a este Título. En la Memoria de adjunta

una relación de profesorado externo que avala la propuesta.

Se especifican líneas de investigación de profesores vinculados al programa adecuadas para la dirección de TFM (perfil investigador).

El personal de apoyo es suficiente.

Criterio 7. Recursos materiales y servicios

Se describen adecuadamente los medios materiales y servicios que la UGR y la UCO ponen a disposición del Máster. Sin embargo, no se hace mención a las medidas de accesibilidad del alumnado con discapacidad adoptadas por la UCO.

En UGR, las prácticas se desarrollarán preferentemente en el Seminario de Estudios Gastronómicos y Enológicos de la Universidad de Granada situado en la Facultad de Farmacia donde también se impartirán clases de teoría. En la Universidad de Córdoba, la docencia se desarrollará en el aula en el aula de teledocencia avanzada del edificio Ramón y Cajal del Campus de Rabanales.

Respecto a la colaboración con empresas para el desarrollo de prácticas externas se han adjuntado cartas de apoyo y de compromiso de participar en el desarrollo del Máster. La Memoria también hace referencia a la casuística diversa respecto a las actividades a desarrollar en esas prácticas debido fundamentalmente a los distintos perfiles, profesional o investigador del master y la formación previa del alumnado. La Universidad expone la dificultad actual para establecer convenios de colaboración y afirma que una vez aprobado el Máster éstos asegurarán un número suficiente de plazas y permitirán a los alumnos obtener las competencias descritas.

Aspectos que serán de especial seguimiento en la implantación del título:

- El desarrollo final de convenios de colaboración que asegure un número suficiente de plazas de prácticas que permitan a los alumnos obtener las competencias descritas, junto con sus resultados de aprendizaje y el sistema de evaluación serán objeto de especial seguimiento en futuras revisiones de la titulación.
- Se debe hacer mención a las medidas de accesibilidad del alumnado con discapacidad adoptadas por la UCO.

Criterio 8. Resultados previstos

Se presentan datos estimados a partir de la evolución de los indicadores de rendimiento académico obtenidos durante los últimos cursos académicos por las titulaciones de Máster

de la misma rama de conocimiento, tanto en la Universidad de Granada, de la Comunidad Autónoma Andaluza y del Sistema Universitario Español, a partir de los datos proporcionados por el SIIU.

Criterio 9. Sistema de Garantía de Calidad

El Sistema de Garantía Interna de la Calidad (SGIC) del título se despliega en base al Sistema de Garantía de Calidad definido de forma general por la Universidad de Granada. Se establecen diferentes niveles en su organización: universidad, centro y título. Se definen las normas de funcionamiento del SGIC siendo el órgano responsable, a nivel de título, la CGICT donde se encuentran representados los diferentes grupos de interés. Se detallan las funciones, el establecimiento del Reglamento de Funcionamiento Interno, y cómo participan otros órganos de soporte de la Universidad (Vicerrectorados, Escuela Internacional de Posgrado y agentes implicados), y de la Unidad de Calidad, Innovación y Prospectiva desarrollando informes periódicamente y proporcionando información a la CGICT.

Los procesos están definidos especificando el sistema de recogida de información con variables indicadores y herramientas, fuentes de información para el análisis, variables para el seguimiento, y el sistema de revisión y mejora.

La CGCIT recaba información anualmente y desarrolla el análisis elaborando el informe de autoevaluación que será aprobado por la Comisión Académica del título, y que remitirá a la Escuela Internacional de Posgrado para su revisión y aprobación final por el Consejo Asesor de Enseñanzas de Posgrado. La Comisión Académica realizará anualmente el diseño, desarrollo y seguimiento del Plan de Mejora del título que comunicará a la Unidad de Calidad, Innovación y Prospectiva.

El SGIC del Máster, contempla el procedimiento específico de difusión del título, donde se establece el compromiso de difusión de la información del título y la forma de llevarlo a cabo de forma periódica. Se establecen los mecanismos a través de la actualización periódica en la Web.

El SGIC contempla un procedimiento para el análisis del rendimiento académico, centrado en el análisis de indicadores e información del título.

Existe un procedimiento específico de evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado, y se recaba información y datos anualmente a través de la CGICT. Se especifican las herramientas, periodicidad, soporte y responsable de cada uno de los elementos utilizados en el proceso.

Existe un procedimiento detallado para analizar y garantizar la calidad de los programas de movilidad nacionales e internacionales tanto de origen como de destino.

El proceso para garantizar la calidad de las prácticas externas se encuentra definido estableciendo herramientas (cuestionarios de satisfacción del estudiante y tutor), responsables y periodicidad para llevarlo a cabo.

El procedimiento para la evaluación sobre la satisfacción global del título, abarca diferentes ámbitos de análisis sobre los diferentes colectivos. Se detallan los procedimientos para garantizar la calidad y el análisis de la inserción laboral y de los diferentes grupos de interés internos, con herramientas específicas, sistema de recogida de información (encuestas e indicadores), responsables, análisis y toma de decisiones.

Se contempla un procedimiento específico para recoger, analizar y tomar decisiones en cuanto a posibles quejas y sugerencias, de forma general en la Universidad, y de la Escuela Internacional de Posgrado, a través de diferentes vías: web del título, registros, defensor universitario, inspector de servicios.

Se establecen claramente los criterios específicos, en caso de extinción del título, así como procedimiento para salvaguardar los derechos de los estudiantes.

Criterio 10. Calendario de implantación

Se define el curso de implantación, 2020-2021.

En Córdoba, a 09/06/2020

EL DIRECTOR DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN
DE LA AGENCIA ANDALUZA DEL CONOCIMIENTO



Fdo.: Sebastián Chávez de Diego