ACSUG • Rúa Lamas de Abade s/n, Edif. IES Compostela 5ª planta • 15702 Santiago de Compostela
Tfno: 981534173 • Fax: 981534174 • E-mail: acsug@acsug.es • www.acsug.es

ACSUG
AXENCIA para a CALIDADE do SISTEMA UNIVERSITARIO de GALICIA

ID MEC: 4316983

Nº EXPEDIENTE: 10411/2018

INFORME FINAL DE EVALUACIÓN DE LA SOLICITUD DE VERIFICACIÓN DE TÍTULO OFICIAL

Denominación del título	Máster Universitario en Ingeniería de Procesado de Alimentos por la Universidad de Santiago de Compostela
Rama de Conocimiento	Ingeniería y Arquitectura
Universidad solicitante	Universidad de Santiago de Compostela
Universidad/es participante/s	Universidad de Santiago de Compostela
Centro/s en los que se imparte	• Facultad de Ciencias

Conforme a lo establecido en el artículo 25 del RD 1393/2007 de 29 de octubre, modificado por el RD 861/2010 de 2 de julio y lo establecido en el artículo 13 del Decreto 222/2011, de 2 de diciembre de la Consellería de Educación e Ordenación Universitaria, por el que se regulan las enseñanzas universitarias oficiales en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Galicia, la ACSUG ha procedido a evaluar el plan de estudios que conduce al título oficial arriba citado, de acuerdo con el protocolo de evaluación para la verificación de títulos oficiales elaborado por la Red Española de Agencias de Calidad Universitaria.

La evaluación del plan de estudios se ha realizado por la Comisión de evaluación de la Rama de Conocimiento de Ingeniería y Arquitectura, formada por expertos nacionales e internacionales del ámbito académico, profesionales y estudiantes. Los miembros de la comisión han sido seleccionados y nombrados según el procedimiento que se recoge en la Web de la ACSUG.

Dicha comisión de evaluación, de forma colegiada, ha valorado el plan de estudios de acuerdo con los criterios recogidos en el mencionado protocolo de evaluación para la verificación de títulos universitarios oficiales.

De acuerdo con el procedimiento, se ha enviado un informe provisional a la Universidad, la cual ha remitido las observaciones oportunas. Una vez finalizado el periodo de alegaciones a dicho informe, la comisión de evaluación, en nueva sesión, emite un informe de evaluación en términos Favorables, considerando que:

La propuesta de título oficial cumple con los requisitos de evaluación establecidos en el Real Decreto 1393/2007, modificado por el Real Decreto 861/2010.

Asimismo, se establecen las siguientes recomendaciones para su consideración durante el proceso de seguimiento del título o posteriores modificaciones del plan de estudios.

RECOMENDACIONES

Al objeto de que la memoria del título refleje únicamente los aspectos descriptivos del mismo, se recomienda eliminar las alegaciones al informe provisional de la memoria final del título, enviándolas en futuros procesos en un documento individual e independiente del contenido de la memoria.

CRITERIO 5: PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

La aplicación de una única metodología docente (MD1) incluyendo varias metodologías individuales para todas las materias (con excepción de las prácticas externas y el TFM) será objeto de especial revisión en el seguimiento del título, comprobando si realmente se hacen las adecuadas distinciones en las guías docentes según las características particulares de las materias (mayor contenido práctico, teórico, etc).

El título no valora la necesidad de complementos formativos a pesar del perfil de ingreso tan variado que se define, con acceso de estudiantes de titulaciones como Física, Farmacia, Veterinaria, Bioquímica, Química, Biología, Biotecnología y diversas ingenierías sin ninguna prioridad entre ellas y con el único criterio de selección del expediente académico. Será objeto de seguimiento si el alumnado adquiere una uniformidad en los conocimientos independientemente de su perfil de ingreso.

CRITERIO 6: RECURSOS HUMANOS

Será objeto de especial seguimiento la adecuación y suficiencia del profesorado asignado al título, especialmente en aquellas áreas más específicas y donde se observa un número de profesorado más reducido (Tecnología de los Alimentos por ejemplo).

CRITERIO 7: RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Será de especial seguimiento en los siguientes procesos de evaluación el funcionamiento plenamente operativo de la planta piloto destinada a Tecnologías del Procesado de Alimentos, así como la dotación del equipamiento necesario para lograr un óptimo aprovechamiento de las prácticas por parte del alumnado.

Santiago de Compostela, a 08/05/2019

DIRECTOR DE ACSUG

José Eduardo López Pereira