

TITULU OFIZIALAREN EGIAZTAPEN-BAIMENTZE ESKAERAREN EBALUAZIOAREN BEHIN BETIKO TXOSTENA
INFORME DEFINITIVO DE EVALUACIÓN DE LA SOLICITUD DE VERIFICACIÓN-AUTORIZACIÓN DE TÍTULO OFICIAL

Tituluaren izena /Denominación del título	Máster Universitario en Fermentación de Alimentos / Master in Food Fermentation por la Mondragón Unibertsitatea
Unibertsitate eskatzailea / Universidad Solicitante	Mondragón Unibertsitatea
Ikastegia/ Centro	Facultad de Ciencias Gastronómicas
MEC ID kodea / Código MEC ID	3500663
Data / Fecha	5 de marzo de 2025

Unibasqek goian aipatu den titulu ofizialaren ikasketa-plana ebaluatu du, bat etorri 2021eko irailaren 28ko 822/2021 Errege Dekretuaren, unibertsitate-ikasketen antolaketa eta kalitatea ziurtatzeko prozedura ezartzen dituenaren (aurrerantzean, 822/2021 ED), 3. atalean eta 2017ko abenduaren 19ko 274/2017 Dekretuaren, Gradu, Master eta Doktorego tituluak lortzeko egin behar diren unibertsitate-ikasketa ofizialak ezartzei eta kentzei buruzkoaren (aurrerantzean, 274/2017 Dekretua), 14. artikuluan ezarritakoarekin.

Ikasketa-planaren ebaluazioa egiteko, Unibasqen Gradu eta Masterreko titulazio ofizialak Egiaztatze-kobaimentzeko, Jarraipena egiteko, Aldatzeko eta Akreditatzeko Gidan jasotakoa hartu da aintzat, baita kalitatea ziurtatzeko Europako estandar eta jarraibideak (ESG) ere. Kide anitzeko batzorde batek egin du ebaluazioa, 822/2021 EDak eta 274/2017 Dekretuak ezartzen dutenari jarraituz. Unibasqen webgunean kontsulta daitezkeen irizpideen arabera hautatutako akademikoek, ikasleek eta profesionalak osatu dute batzordea. Prozedurari jarraituz, txosten-proposamen bat bidali zitzaion Unibertsitateari, eta horrek zenbait ohar bidali ditu.

Batzordeko kide guztiek batera baloratu ondoren, **“Máster Universitario en Fermentación de Alimentos / Master in Food Fermentation por la Mondragón Unibertsitatea”** tituluari **ALDEKO TXOSTENA** ematea erabaki da, ezarritako atal bakoitzari buruz egindako balorazio hauen arabera eta, hargatik eragotzi gabe, hala badagokio, Eusko Jaurlaritzako Hezkuntza Saileko Unibertsitate Politika eta Koordinaziorako Zuzendaritzak goian aipatutako titulu ofizialaren eskaerari buruz egindako nahitaezko txostenean jasotako alderdiak behar bezala aztertu eta zuzentzei.

ESG 2.6rekin bat etorri, ebaluazio txostenak Unibasq-en webgunean argitaratuko dira; era berean, behin betiko txostena DEQAR unibertsitatean eta irakaskuntzen kalitateari buruzko txostenen bilgune europarrean argitaratuko da.

Unibasq, conforme a lo dispuesto en el artículo 26 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad (en lo sucesivo RD 822/2021), y en el artículo 14 del Decreto 274/2017, de 19 de diciembre, de implantación y supresión de las enseñanzas universitarias oficiales conducentes a la obtención de los títulos de Grado, Máster y Doctorado (en lo sucesivo Decreto 274/2017), ha procedido a evaluar el plan de estudios que conduce al título oficial arriba citado.

La evaluación del plan de estudios se ha llevado a cabo en consonancia con lo dispuesto en la Guía para la Verificación-Autorización, Seguimiento, Modificación y Acreditación de titulaciones oficiales de Grado y Máster de Unibasq, y de acuerdo con los estándares y directrices europeos de aseguramiento de la calidad (ESG). Dicha evaluación se ha realizado de forma colegiada por un Comité tal como lo establece el RD 822/2021 y el Decreto 274/2017, formada por académicos y académicas, estudiantes y profesionales, seleccionados acorde a los criterios que pueden consultarse en la web de Unibasq. De acuerdo con el procedimiento, se envió una propuesta de informe a la Universidad, la cual ha remitido una serie de observaciones.

Valorado conjuntamente por todos los miembros del Comité, se ha considerado otorgar **INFORME FAVORABLE**, al título **“Máster Universitario en Fermentación de Alimentos / Master in Food Fermentation por la Mondragón Unibertsitatea”** de acuerdo con las siguientes valoraciones realizadas sobre cada uno de los apartados establecidos y sin perjuicio de la debida consideración y subsanación, en su caso, de los aspectos consignados en el informe preceptivo de la Dirección de Política y Coordinación Universitaria del Departamento de Educación del Gobierno Vasco relativo a la solicitud del título oficial arriba citado.

En coherencia con el ESG 2.6 esta serie de informes de evaluación serán publicados en el sitio web de Unibasq; asimismo, el informe definitivo se publicará en la base europea de informes sobre la calidad de las enseñanzas y centros universitarios DEQAR.



1. Tituluaren deskribapena, hezkuntza-helburuak eta justifikazioa / Descripción, objetivos formativos y justificación del título

El Máster propuesto por Mondragón Unibertsitatea tiene por título “Máster Universitario en Fermentación de Alimentos / Master in Food Fermentation”.

La propuesta se adscribe a la Facultad de Ciencias Gastronómicas de la Mondragón Unibertsitatea, Basque Culinary Center, un entorno muy propicio para el título. La Universidad y el Centro solicitante tienen una amplia experiencia previa en temas de gastronomía, con una numerosa red de contactos con otros centros de investigación españoles y extranjeros muy vinculados al área de conocimiento de la titulación.

La propuesta de adscripción del título es al ámbito de conocimiento “Bioquímica y biotecnología”.

El título se impartiría en castellano, euskera e inglés y en modalidad presencial. Con una duración total de 90 ECTS distribuidos en dos cursos académicos, se ofertan en total 40 plazas, de las cuales 20 son de nuevo ingreso para primer curso. La estructura del plan de estudios incluye 60 ECTS obligatorios y 30 ECTS destinados al Trabajo de Fin de Máster (TFM). Además, el título no tiene efectos profesionales ni contempla especialidades.

El informe recoge una amplia justificación académica y profesional del título en relación con el campo de la fermentación de alimentos, especialmente en el ámbito de la gastronomía, a la que da respuesta el plan de estudios, marcándose como eje principal la alimentación y las aplicaciones prácticas en el ámbito gastronómico, donde la fermentación juega un papel crucial.

En cuanto a los objetivos formativos, se asocian a aportar al estudiantado las competencias necesarias sobre Fermentación de Alimentos desde el marco general de Gastronomía 360º, destacando como objetivo fundamental del título la formación de las personas egresadas en fermentación de alimentos orientada a la gastronomía. Tomando dicho objetivo fundamental como referencia, los resultados de aprendizaje que se plantean son claros y coherentes, aportando al Máster relevancia desde el punto de vista académico y profesional.

2. Hezkuntza- eta ikaskuntza-prozesuaren emaitzak / Resultados del proceso de formación y de aprendizaje

Los resultados del proceso de formación y de aprendizaje se presentan de forma clara y precisa, y están alineados con su nivel en el Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior.

Además, los 20 resultados propuestos en el Máster parecen evaluables y es muy probable que realmente el planteamiento general del título conduzca a su adquisición por el alumnado. Cabe destacar que estos resultados son relevantes, tienen originalidad y especificidad.

3. Onarpena, aitopena eta mugikortasuna / Admisión, reconocimiento y movilidad

El título cuenta con sistemas bien definidos que regulan e informan de manera adecuada al alumnado sobre las diferentes vías de acceso, admisión y orientación al inicio de sus estudios. Los canales de información disponibles están detallados en la memoria, asegurando que el alumnado pueda obtener la información necesaria sobre la titulación.

Los criterios y procedimientos de admisión, descritos de manera precisa, son pertinentes, acordes con la legislación vigente y adecuados al ámbito de la gastronomía de alto nivel tecnológico. Además, se especifica con claridad el perfil de ingreso recomendado según las titulaciones de acceso y los complementos formativos necesarios según la formación previa del alumnado. Se incluye también la ponderación de los criterios de admisión y el nivel mínimo de idiomas requerido, así como, en su caso, la superación de pruebas específicas de nivel.

En cuanto al apoyo y orientación, el título dispone de procedimientos adecuados tanto para el estudiantado de nuevo ingreso como para el alumnado ya matriculado.

La transferencia y el reconocimiento de créditos se ajustan a la Normativa Académica de Mondragón Unibertsitatea y al artículo 10 del Real Decreto 822/2021. En la memoria se especifican claramente los criterios para el reconocimiento de créditos y los procedimientos asociados, incluyendo mecanismos de planificación, seguimiento y evaluación de este proceso.

Por último, la memoria también recoge programas y acuerdos que promueven la movilidad del alumnado, tanto para la realización del TFM como para otras actividades académicas. Estos programas se sustentan en convenios internacionales, que garantizan oportunidades interesantes de movilidad. Además, el alumnado puede optar a las ayudas públicas generales y, en algunos casos, a las ofrecidas por las entidades de destino.

4. Irakaskuntzen plangintza / Planificación de las enseñanzas

El diseño del plan de estudios es detallado y está estructurado de manera coherente para que el alumnado adquiera la formación teórica y práctica necesaria para alcanzar los objetivos formativos y los resultados de aprendizaje establecidos.

La memoria describe de forma completa los contenidos, resultados de aprendizaje, sistemas de evaluación y actividades formativas, que están organizados adecuadamente en módulos, materias y asignaturas. Además, se incluye información precisa sobre la denominación, el número de créditos ECTS, el carácter, el ámbito de conocimiento, la organización temporal, la modalidad de enseñanza, los resultados de aprendizaje esperados y los idiomas de impartición.

El plan de estudios organiza los créditos de manera adecuada, respetando que el total de ECTS en cada curso académico no supere los 60. Durante el primer curso académico, se cursarán 60 ECTS obligatorios. En el segundo año, se llevará a cabo el TFM, con una asignación de 30 ECTS. Este trabajo estará orientado a la evaluación de las competencias asociadas al título cumpliendo con el límite máximo permitido por la normativa vigente.

5. Irakasleak eta irakaskuntzari laguntzeko langileak / Personal académico y de apoyo a la docencia

El personal académico previsto para la titulación parece ser suficiente para garantizar la calidad del plan de estudios y alcanzar los objetivos formativos propuestos, así como permitir que el alumnado adquiera los resultados de aprendizaje previstos.

La memoria presenta de manera detallada toda la información requerida sobre el profesorado, destacando que el Personal Docente e Investigador (PDI) cuenta con titulaciones acordes al título y experiencia docente e investigadora relevante. No obstante, se señala que solo un 36 % del profesorado está acreditado y únicamente un 14 % participa en el programa DOCENTIA. Aunque esto puede limitar el impacto en términos de calidad docente e innovación metodológica, la composición general del equipo docente se considera adecuada para la sostenibilidad del plan de estudios, recomendándose la puesta en marcha de un plan de consolidación del PDI en términos de acreditación y participación en el programa DOCENTIA.

La mayoría del profesorado participa en actividades de investigación, recomendándose potenciar en lo posible aquellas que guarden relación directa con el área específica de la fermentación de alimentos.

Por último, el personal de apoyo a la docencia parece suficiente y adecuado para el correcto desarrollo del Máster.

6. Ikasteko baliabideak: materialak eta azpiegiturak, praktikak eta zerbitzuak / Recursos para el aprendizaje: materiales e infraestructurales, prácticas y servicios

Los recursos materiales y servicios disponibles (espacios, instalaciones, laboratorios, equipamiento científico, biblioteca y salas de lectura, recursos y servicios en instituciones colaboradoras, etc.) son de alto nivel y adecuados en el ámbito de la gastronomía. No obstante, específicamente para la fermentación de alimentos parecen ajustados, indicándose en la Memoria que se contará con un laboratorio de fermentaciones próximamente, aspecto que será objeto de seguimiento en el futuro.

7. Ezarpen-egutegia / Calendario de implantación

Teniendo en cuenta el grado de concreción de la Memoria en cuanto a la organización docente y los recursos humanos y materiales disponibles, el cronograma de implantación presentado parece ser adecuado y viable.

8. Kalitatea Bermatzeko Barne Sistema / Sistema de Garantía de Calidad

El Sistema de Garantía de Calidad (SGC) aplicable al título se encuentra disponible públicamente y reúne todos los elementos y procedimientos necesarios. Este SGC corresponde a la Facultad de Ciencias Gastronómicas, que detalla las características del Centro, su política de calidad y los recursos empleados para su implementación. La implantación del SGC del Centro fue evaluada satisfactoriamente por Unibasq dentro del Programa AUDIT en 2017.