

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

<b>Tituluaren izena / Denominación del título</b>	Máster Universitario en Análisis Sensorial y Ciencias del Consumidor / Master in Sensor Analysis and Consumer Science por la Mondragón Unibertsitatea
<b>Unibertsitate eskatzailea / Universidad Solicitante</b>	Mondragón Unibertsitatea
<b>Ikastegia/ Centro</b>	Facultad de Ciencias Gastronómicas
<b>MEC ID kodea / Código MEC ID</b>	3500664
<b>Data / Fecha</b>	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-baimentzeko, 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 Análisis Sensorial y Ciencias del Consumidor / Master in Sensor Analysis and Consumer Science”** 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 unibertsitateen 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 Análisis Sensorial y Ciencias del Consumidor / Master in Sensor Analysis and Consumer Science”** 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 la Mondragón Unibertsitatea tiene por título “Máster Universitario en Análisis Sensorial y Ciencias del Consumidor / Master in Sensory Analysis and Consumer Science”. La denominación del título es coherente con el plan de estudios planteado.

La propuesta se adscribe a la Facultad de Ciencias Gastronómicas de la Mondragón Unibertsitatea, Basque Culinary Center, un entorno muy propicio para el título. Está avalada por un grupo académico y de agentes externos solventes en la materia del título propuesto. 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. Destaca también su estrecha vinculación con la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS).

La propuesta de adscripción del título es al ámbito de conocimiento “Interdisciplinar”.

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. Cabe destacar que la estructura curricular se ajusta a las características de la Universidad y el Centro solicitante, así como con la propia titulación.

El informe recoge una adecuada justificación, tanto académica como profesional, de la necesidad de profesionales especialistas en técnicas de análisis sensorial. El título es suficientemente relevante para el nivel de Máster y muy adecuado al ámbito académico y social al que hace referencia. Se presentan referentes internacionales relevantes, tiene un enfoque profesional correcto y encaja en el contexto de titulaciones de la Facultad de Ciencias Gastronómicas de la Mondragón Unibertsitatea. En dicho contexto, la demanda del título es real, lo que justifica un título tan específico.

Por último, los objetivos formativos y el perfil de egreso están bien definidos y son coherentes el planteamiento general de la titulación, señalándose como perfil fundamental de egreso la formación en análisis sensorial y del comportamiento del consumidor, con capacidad de aplicar técnicas de innovación en productos y experiencias gastronómicas. La descripción aportada de los objetivos y justificación no induce a confusión sobre el contenido y alcance del título.

## **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 parecen evaluables y es muy probable que realmente el planteamiento general del título conduzca a su adquisición por el alumnado.

Igualmente, los resultados del proceso de formación y de aprendizaje son relevantes, tienen originalidad y especificidad y revelan un buen conocimiento por parte del equipo proponente de las técnicas implicadas y del contexto del análisis sensorial para gastronomía.

### **3. Onarpena, aitortpena 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 exhaustiva, 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 con precisión 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, que se concreta exclusivamente para la realización del TFM, cuya información se proporciona durante el primer curso. 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. Se recomienda informar claramente al estudiantado sobre el hecho de que la movilidad se refiere exclusivamente a la realización del TFM durante el segundo curso del Máster.

### **4. Irakaskuntzen plangintza / Planificación de las enseñanzas**

El plan de estudios está diseñado con un enfoque detallado y coherente, incluyendo información relevante sobre la formación teórica y práctica que el alumnado debe adquirir para alcanzar los objetivos formativos y el perfil de egreso definido en la titulación. La estructura académica está alineada con los resultados de aprendizaje esperados, y parece garantizar una formación equilibrada y acorde con la dedicación prevista en el tiempo estipulado.

La memoria presenta una descripción detallada de los módulos, materias y asignaturas, incluyendo la denominación, número de créditos ECTS, carácter, ámbito de conocimiento, organización temporal, modalidad, resultados de aprendizaje y los idiomas de impartición. Asimismo, se describen con claridad los contenidos, las actividades formativas y los sistemas de evaluación asociados, mostrando una planificación estructurada y bien fundamentada.

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 año 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. Se describen los procedimientos para la evaluación de las materias, así como los porcentajes asociados a cada uno de dichos procedimientos. Se recomienda informar con claridad al estudiantado que, aunque el TFM pueda realizarse en empresas, el título no incluye en su plan de estudios prácticas externas (ni curriculares ni extracurriculares).

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

El personal académico asignado al Máster parece ser suficiente y adecuado para que se puedan alcanzar los objetivos formativos y el alumnado pueda adquirir los resultados de aprendizaje previstos.

La docencia recae mayoritariamente (96 %, incluyendo la tutela de los TFM) en 7 profesores/as de la Facultad de Ciencias Gastronómicas, quienes cuentan con titulaciones y experiencia docente e investigadora acordes al título. Además, colaboran 11 doctores/as de otras universidades y entidades, cuya participación es minoritaria pero complementaria al núcleo principal de profesorado. La composición del equipo docente parece asegurar una cobertura adecuada de las áreas de conocimiento implicadas en la titulación.

La memoria recoge de forma detallada la información requerida sobre el personal docente, destacando que este cumple con los requisitos exigibles, incluyendo las acreditaciones necesarias, nivel de idiomas y participación en el programa DOCENTIA.

Los profesores de la Facultad de Ciencias Gastronómicas de la Mondragón Unibertsitatea que imparten la mayor parte de la docencia del Máster son solo siete. Sin embargo, para aminorar la dedicación docente de los mismos, existe la posibilidad de co-tutoría con docentes externos en algunos TFM (cursado en el segundo curso previsiblemente por 20 estudiantes como máximo si no hay repetidores).

Por otro lado, 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, etc.) parecen de alto nivel, suficientes y adecuados para llevar a cabo el plan de estudios propuesto garantizando su sostenibilidad en el tiempo.

#### **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.