

RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN INFORME FINAL

DATOS DEL TÍTULO

Número de Expediente (RUCT):	4315778
Denominación Título:	Máster Universitario en Nuevos Alimentos
Universidad responsable:	Universidad Autónoma de Madrid
Universidades participantes:	Universidad Autónoma de Madrid
Centro en el que se imparte:	Facultad de Ciencias
Nº de créditos:	60
Idioma:	Español
Modalidad:	Presencial

MIEMBROS DEL COMITÉ DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN

Presidente/a del Pleno:	Federico Morán Abad
Experto/a externo/a:	Rosa de Couto Gálvez
Vocal estudiante:	Maite Blanco Lococo
Presidente/a Comité Artes y Humanidades:	Javier de Navascues Martín
Presidente/a Comité Ciencias:	Celso Rodríguez Fernández
Presidente/a Comité Ciencias de la Salud:	Vicente Soriano Vázquez
Presidente/a Comité Ciencias Sociales y Jurídicas 1:	Eduardo García Jiménez
Presidente/a Comité Ciencias Sociales y Jurídicas 2:	Leonor González Menorca
Presidente/a Comité Ingeniería y Arquitectura:	Enrique Masgrau Gómez
Presidente/a Comité de Evaluación y Acreditación de Doctorado:	Susana Rodríguez Escanciano
Secretario/a:	Oscar Vadillo Muñoz

Conforme a lo establecido en el artículo 27bis del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, la Fundación para el Conocimiento madrimasd ha procedido a evaluar la propuesta de acreditación del plan de estudios del título universitario oficial arriba referenciado cuya solicitud fue presentada en virtud de la Orden 2934/2015, de 23 de septiembre, de la Consejería de Educación, Juventud y Deporte, por la que se establecen los plazos para solicitar la renovación de la acreditación en el año 2016 de los títulos oficiales de Grado y Máster en el ámbito de la Comunidad de Madrid.

La evaluación se ha llevado a cabo de acuerdo con los criterios y directrices establecidos en la *Guía de evaluación para la renovación de la acreditación de títulos oficiales de Grado y Máster* de la Fundación y teniendo en cuenta la evaluación externa realizada por el Panel de expertos que ha visitado la universidad y el Informe provisional emitido por el Comité de rama.

VALORACIÓN GLOBAL DEL TÍTULO

Transcurrido el plazo de veinte días para la presentación de alegaciones al Informe provisional y considerando la información disponible del título incluida en el dossier de acreditación y, en su caso, las alegaciones y/o Plan de Mejora presentadas por la universidad, este Comité de Evaluación y Acreditación emite el siguiente Informe final de renovación de la acreditación en términos de **FAVORABLE**. Este informe debe hacerse público en la página web del propio título de forma fácilmente accesible.

CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS

DIMENSIÓN 1. La gestión del título

Criterio 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

EL PROGRAMA FORMATIVO ESTÁ ACTUALIZADO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA DISCIPLINA Y SE HA IMPLANTADO CONFORME A LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LA MEMORIA VERIFICADA Y/O SUS POSTERIORES MODIFICACIONES.

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 1.:

B: El estándar para este criterio se logra completamente.

Justificación de la valoración:

El título recoge el testigo de una especialidad en Alimentación y del Máster Universitario en Química Agrícola y Nuevos alimentos extinguidos en el curso 2015/16. El plan de estudios del Máster Universitario en Nuevos Alimentos se ha implantado conforme a la Memoria de Verificación y su posterior modificación.

Las actividades formativas empleadas respetan los porcentajes de presencialidad. Las competencias de las guías docentes están actualizadas y corresponden al nivel formativo de MECES III. Las guías docentes detallan objetivos, competencias, metodología docente, planificación, contenidos, sistema de evaluación detallado (incluyendo la ponderación) y bibliografía. Sin embargo, se aconseja actualizar la bibliografía de algunas guías docentes.

La impartición de la docencia es en modalidad presencial. El tamaño medio del grupo es reducido, lo que facilita la consecución de los resultados de aprendizaje. Además, los grupos de prácticas son de 15 estudiantes para una mejor atención durante las prácticas docentes.

El título no posee prácticas externas como asignatura, si bien es posible realizar prácticas extracurriculares. Sería de gran interés establecer sinergias con la industria alimentaria, tal vez, a través de estas prácticas.

Existen mecanismos de coordinación docente horizontal y vertical adecuados. Los estudiantes valoran positivamente la cercanía y dedicación del profesorado y, especialmente, la coordinación del máster. Las encuestas de las primeras ediciones del título pusieron en evidencia solapamientos entre asignaturas, pero ha quedado comprobado que esta situación ha sido corregida por la labor de coordinación docente.

En las actas de las reuniones se recoge información sobre las solicitudes de admisión. El perfil de ingreso es adecuado y se ajusta al recogido en la Memoria de verificación. El número de matriculados también se ajusta a la Memoria (salvo en el curso 2016/17 donde se matricularon 40 estudiantes). El proceso de selección favorece que no se necesiten complementos de formación, pues el perfil de ingreso ha permitido seguir los estudios con tasas de éxito elevadas. Cabe destacar que tras el exceso de matrícula del primer año de implantación se revisó el procedimiento y, gracias a esta acción, se ha evitado el exceso de matrícula en las ediciones posteriores.

Criterio 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA

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 GLOBAL DEL CRITERIO 2.:

B: El estándar para este criterio se logra completamente.

Justificación de la valoración:

El máster ofrece información pública suficiente y adaptada a las necesidades de los diferentes grupos de interés a los que va

dirigida, siendo actualizada en cada curso académico. También hace públicos los procesos de calidad relativos a la titulación. La información del título es accesible a través de dos páginas webs. Aunque no se han encontrado inconsistencias en la información publicada en las páginas, convendría hacer un análisis profundo de las dos páginas con el fin de que la consulta a cualquiera de las páginas facilite el acceso a toda la información del máster. Respecto a las guías docentes, aparecen en ambos idiomas, español e inglés, y se encuentra toda la información necesaria. Se debe incluir la información referente a los medios materiales de la titulación. La información sobre la organización, composición y funciones del SGIC está accesible en la página de la escuela de postgrado, que incluye datos acerca de la inserción laboral de la titulación. Sin embargo, sería conveniente dar publicidad a las acciones de mejora implantadas con referencias temporales y el estado de consecución de las mismas, así como incorporar las propuestas de mejora en marcha.

Criterio 3. SISTEMA DE GARANTÍA INTERNO DE CALIDAD (SGIC)

LA INSTITUCIÓN DISPONE DE UN SISTEMA DE GARANTÍA INTERNA DE CALIDAD FORMALMENTE ESTABLECIDO E IMPLEMENTADO QUE ASEGURA, DE FORMA EFICAZ, LA MEJORA CONTINUA DEL TÍTULO.

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 3.:

C: Se logra el estándar para este criterio en el mínimo nivel pero se detectan aspectos concretos que han de mejorarse y que se indican en el presente Informe.

Justificación de la valoración:

La Facultad de Ciencias de la UAM dispone de un SGIC implantado, revisado periódicamente y coordinado. El SGIC del título se articula junto con las otras titulaciones de la Facultad y el máster cuenta con una Comisión de coordinación que realiza las funciones de seguimiento del título. Los indicadores analizados en los procesos del SGIC han sido definidos por la Oficina de Análisis y Prospectiva y el Gabinete de Estudios y Evaluación institucional.

Los informes anuales del título presentan un minucioso análisis de su desarrollo incluyendo indicadores de matriculación y tasas, resultados del título, satisfacción de los estudiantes (aunque convendría incluir la de otros colectivos) y aspectos generales a mejorar.

El máster cuenta con planes de mejora desde el inicio de la titulación. Convendría fomentar la implicación y participación del profesorado en dichos planes, así como concretar más los objetivos.

El sistema de recepción de quejas y sugerencias es electrónico y conjunto para todos los títulos de la Facultad; a la vista de los comentarios en los planes de mejora también en las reuniones de coordinación los delegados manifiestan directamente las quejas o sugerencias.

Para medir y valorar la calidad de la docencia en el Máster en Nuevos Alimentos, la UAM ha establecido en su SGIC la realización de encuestas a los estudiantes (incluyendo encuestas sobre todas las asignaturas) que cuentan con un número desigual de respuestas, siendo en general bajo, al igual que el del resto de colectivos. Se recomienda, por tanto, tomar medidas para mejorar dicha participación. Además, algunos de los profesores del máster, aunque pocos, participan en el programa DOCENTIA-UAM.

El Observatorio de Empleo de la UAM es quien se encarga de las encuestas a los egresados siguiendo un procedimiento de aplicación a toda la UAM. También sería positivo recoger información respecto a la satisfacción de los empleadores.

DIMENSIÓN 2. Recursos

Criterio 4. PERSONAL ACADÉMICO

EL PERSONAL ACADÉMICO QUE IMPARTE DOCENCIA ES SUFICIENTE Y ADECUADO, DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DEL TÍTULO Y EL NÚMERO DE ESTUDIANTES.

VALORACIÓN GLOBAL DEL CRITERIO 4.:

A: El estándar para este criterio se logra completamente y además existen ejemplos que exceden de los requerimientos básicos y que se indican en el presente Informe.

Justificación de la valoración:

El título cuenta con un adecuado claustro de profesores, con una buena dedicación al título, recayendo mayoritariamente en los TU (60%). La relación alumno/profesor es inferior a 2/1 y muchos directores de TFM son investigadores de centros asociados, lo que facilita a los profesores del máster una correcta atención a los estudiantes.

El profesorado del título cuenta con una experiencia investigadora destacable (se indica un número de sexenios de 6 para CU y 4 para TU), así como una experiencia docente elevada. Asimismo, los investigadores de los centros asociados que dirigen TFM son

profesionales de excelencia, de modo que el profesorado del título destaca considerablemente. Los docentes del máster participan en proyectos y cursos de innovación docente y en acciones de movilidad internacional. Respecto a su participación en el programa DOCENTIA-UAM se considera escasa, por lo que se anima a fomentar una mayor participación. Tanto estudiantes como egresados valoran en las encuestas de forma muy positiva al profesorado del título y la atención recibida.

Criterio 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

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 GLOBAL DEL CRITERIO 5.:

B: El estándar para este criterio se logra completamente.

Justificación de la valoración:

El personal administrativo y de laboratorio que realiza funciones en el máster es el personal habitual de apoyo del Departamento y la Facultad; en los resultados de las encuestas y actas de reuniones no se evidencian incidentes, quejas o sugerencias respecto al máster. El personal de apoyo puntúa por encima de 3 a la mayoría de los ítems de las encuestas; solo por debajo la adecuación del plan de formación a sus necesidades (2,8). Las encuestas son generales para el centro, no específicas de la titulación.

La UAM cuenta con servicios generales a disposición de sus alumnos, pero se aconseja informar y promover a lo largo de todo el curso el uso de los servicios de apoyo al estudiante, como movilidad, inserción laboral o idiomas, ya que se ha constatado el desconocimiento de estos servicios por parte de la mayoría de los estudiantes.

El Plan de Acción Tutorial (PAT) no está bien valorado ni por estudiantes ni por egresados, y no aprueban su funcionamiento ni utilidad, por lo que se aconseja realizar un análisis al respecto.

Los medios a disposición de los estudiantes del máster son en general bien valorados (superior a 4 puntos en las encuestas de satisfacción). Contar con el equipamiento de CIAL y IMDEA-Alimentación para los TFM es un valor añadido.

Los profesores puntúan escasamente los espacios docentes (si bien la tasa de respuesta es baja), aunque los estudiantes los valoran por encima de 3,75. Además de los recursos particulares del máster, la Facultad y la UAM cuentan con servicios generales puestos a disposición de los estudiantes.

La plataforma Moodle sirve para facilitar el uso de materiales docentes por parte de los alumnos y para permitir la interacción, entrega de tareas, etc. El centro cuenta con amplia experiencia en el uso de la plataforma y no se reportan quejas ni incidencias relacionadas con el uso de esta herramienta.

DIMENSIÓN 3. Resultados

Criterio 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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 GLOBAL DEL CRITERIO 6.:

A: El estándar para este criterio se logra completamente y además existen ejemplos que exceden de los requerimientos básicos y que se indican en el presente Informe.

Justificación de la valoración:

Las metodologías docentes y los sistemas de evaluación empleados para cada una de las asignaturas contribuyen a conseguir los resultados de aprendizaje previstos. El detalle de las acciones formativas y métodos de evaluación descritos en las guías docentes de las asignaturas junto con otra información relevante para los estudiantes es público y fácilmente accesible.

A lo largo de los cursos, tanto en encuestas como en actas de reuniones, se ha visto reflejada la necesidad de aumentar los contenidos prácticos (a costa de reducir la teoría), de aumentar el peso de la evaluación continua y de equilibrar el peso de las tareas realizadas por los estudiantes. Estos aspectos se han incluido posteriormente en acciones de mejora del título.

La metodología docente empleada es variada, y se han realizado ajustes según las necesidades que se han detectado; así se implementaron los seminarios impartidos por expertos externos a la Universidad.

El TFM tiene una elevada carga de créditos y un enfoque claramente investigador, tal y como se pretendía en la Memoria de verificación y en los objetivos generales del máster. Los estudiantes se muestran satisfechos con el acceso a equipamientos

científicos de alto nivel, además de realizar el TFM en centros de investigación de prestigio. Tanto la tasa de éxito de las diferentes asignaturas como las calificaciones son elevadas, lo que muestra un ajuste adecuado y un buen nivel de trabajo de los estudiantes. La revisión de las asignaturas de referencia y del TFM han permitido evidenciar que los egresados alcanzan el nivel MECES III y los sistemas de evaluación aplicados permiten discriminar la calidad de los trabajos presentados. Los egresados estiman que el máster cumple sus expectativas.

Criterio 7. INDICADORES DE RENDIMIENTO Y SATISFACCIÓN

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 GLOBAL DEL CRITERIO 7.:

B: El estándar para este criterio se logra completamente.

Justificación de la valoración:

Respecto a las tasas, en general se han cumplido o han mejorado las previsiones de la Memoria de verificación, con porcentajes superiores al 95% en las tasas de rendimiento, evaluación y éxito.

Respecto a la tasa de cobertura, si bien el número de alumnos de ingreso de la primera edición excedió la matrícula máxima, se pusieron en marcha mecanismos de corrección que en adelante solucionaron ese desajuste.

Las acciones de mejora llevadas a cabo en el máster se han centrado en el proceso de admisión (para evitar rebasar el cupo de plazas ofertadas), la oferta de seminarios por profesionales externos (no presentes el primer curso del máster), la mejora de la información disponible en web, la reducción de contenidos teóricos a favor de los prácticos y el aumento del peso de evaluación continua en el máster.

Los resultados de satisfacción para los diferentes colectivos de la comunidad académica son adecuados, aunque la tasa de respuesta en todos los casos es baja y, por tanto, el valor de las respuestas limitado.

Los profesores entrevistados se muestran satisfechos con la docencia en el título y con el nivel de los estudiantes, al igual que estos últimos, aunque consideran que sería beneficioso un mayor acercamiento a la investigación en la industria. Ambos grupos apuntan a acciones como fomentar los TFM en colaboración con empresas y las prácticas en empresa extracurriculares.

En la encuesta al PAS, general a nivel Facultad de Ciencias de la UAM, todos los ítems se valoran entre 3-4 sobre 5.

Aunque no hay encuestas a empleadores, en la audiencia valoran la motivación, autonomía y la base sólida de conocimientos de los egresados.

En cuanto a la inserción laboral de los egresados, un 84% está trabajando, del cual un 30% lo hace en trabajos no relacionados con la titulación. Un 31% de los egresados dice haber conseguido el puesto gracias a tener una titulación de post-grado y más del 50% de los trabajos son en administraciones públicas. Además, se comprueba la utilidad del enfoque investigador del máster para las salidas profesionales, ya que un 20% continúa con estudios de doctorado.

PUNTOS FUERTES Y BUENAS PRÁCTICAS:

Criterio 4. PERSONAL ACADÉMICO

- 1.- Cabe destacar la importante implicación de profesionales ajenos a la UAM y al master en la dirección de TFMs, la labor de coordinación, los proyectos de innovación docente y la elevada satisfacción de los alumnos con los profesores.
- 2.- Se han implementado de forma sistemática seminarios impartidos por expertos externos a la Universidad.

Criterio 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- 1.- Los estudiantes se muestran satisfechos con el acceso a equipamientos científicos de alto nivel, además de realizar el TFM en centros de investigación de prestigio.

RECOMENDACIONES:

Criterio 3. SISTEMA DE GARANTÍA INTERNO DE CALIDAD (SGIC)

- 1.- Se recomienda fomentar la participación en las encuestas de los diferentes colectivos implicados en la impartición del título con el fin de aumentar los datos que permitan una mejor representatividad de los indicadores ofrecidos.

En Madrid, a 25 de enero de 2021

Fdo.: Federico Morán Abad

El/la Presidente/a del Comité de Evaluación y Acreditación
