



ASISTENTES

- D. Jorge López Vázquez, Director de la EPS.
- D. Juan Ramón Lama, subdirector de Calidad e Innovación Docente de la EPS.
- D^a. María Estela Peralta Álvarez, profesora de la EPS.
- D. Juan Gámez González, profesor de la EPS.
- D^a. Mercedes González Elorz, personal de administración y servicios.
- D. Ricardo Castelló Palma, alumno delegado de la EPS.
- D^a. María del Carmen Morón Romero, profesora de la EPS.

En el despacho de dirección de la Escuela Politécnica Superior de Sevilla, siendo las 12:00 horas del día 4 de marzo de 2016, se reúne la Comisión de Calidad de este centro, regularmente convocada, bajo la presidencia de D. Jorge López Vázquez, con la asistencia de los miembros anteriormente relacionados y con el siguiente orden de día:

Orden del Día

- 1.- Lectura del acta anterior y aprobación si procede.
- 2.- Autoinforme de seguimiento del Master Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria.
- 3.- Ruegos y Preguntas.

1.- Lectura del acta anterior y aprobación si procede.

El acta de la sesión anterior se aprueba por unanimidad y a continuación se tratan los citados puntos del Orden del Día.

2.- Autoinforme de seguimiento del Master Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria.

Se informa por parte de la Dirección. Se estudia y se aprueba el Autoinforme Anual elaborado por el Sistema de Coordinación de la EPS sobre el Máster Master Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria impartido en la Escuela Politécnica Superior.

3.- Ruegos y preguntas

No hay ruegos ni preguntas. Una vez tratado el Orden del Día en su totalidad, se da por terminada la reunión de la Comisión de Calidad cuando son 12:40 h.

V^oB^o del Director del Centro

La Secretaria

Fdo.: Jorge López Vázquez



Fdo: M^a del Carmen Morón Romero

**AUTOINFORME SEGUIMIENTO curso 14/15
(Convocatoria 15/16)**

Datos de Identificación del Título

UNIVERSIDAD:	
Id ministerio	4315122
Denominación del Título	Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria por la Universidad de Sevilla
Centro/s	Escuela Politécnica Superior
Curso académico de implantación	2014/15
Web del título	http://www.us.es/estudios/master/master_M148 http://www.eps.us.es/docencia/docencia/titulaciones-ofic-master/Alimentaria

En caso de título conjunto u ofertado en más de un centro (incluir esta información para el resto de universidades en caso de ofertar el título conjunto en más de una universidad o centro):

Universidad participante:	
Centro	
Curso académico de implantación	
Web del título en el centro	

I. Diseño, organización y desarrollo del programa formativo.

Análisis

- Aportar información agregada sobre el desarrollo y cumplimiento de la planificación establecida en la última memoria verificada, especificando si se han tenido dificultades en la implantación del título, e identificando cuáles han sido las causas por las que no se ha logrado cumplir todo lo establecido en la memoria y si se han realizado acciones para corregir estas dificultades.
- ¿Se han realizado revisiones periódicas del título? En su caso, se han identificado mejoras y se realiza la planificación de su ejecución. Se hace un análisis del resultado de las mejoras llevadas a cabo.

Análisis del desarrollo y cumplimiento de la planificación establecida en la memoria de verificación.

El título se ha implantado de acuerdo con lo establecido en la memoria de verificación. En el segundo trimestre del año 2014, se estableció, aprobada en Junta de Centro, toda la ordenación académica correspondiente al Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria; se planificó la información pública del Máster en la página web de la Escuela Politécnica Superior; se informó y desarrolló la normativa de reconocimiento de créditos y de Trabajos Fin de Máster. La publicación de programas y proyectos docentes fue la que se indica a continuación

PROCEDIMIENTO DEL SGCT		14-15
P02-I04	PROGRAMAS DE ASIGNATURAS PUBLICADOS EN EL PLAZO ESTABLECIDO	93,75%
P02-I05	PROYECTOS DOCENTES PUBLICADOS EN EL PLAZO ESTABLECIDO	87,50%

En el curso actual, puede indicarse que, en cuanto al seguimiento de la publicación de los programas y proyectos docentes, así como su adecuación a la normativa, se aprecia que ha mejorado el cumplimiento. Están publicados los programas y proyectos docentes de todas las asignaturas del Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria. Lógicamente están incluidos los de las asignaturas de Emprendimiento en el Sector Alimentario, Prácticas en Empresas y Trabajo Fin de Máster.

Revisiones periódicas del título.

El título de Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria se ha implantado durante el curso 2014/15. Se han desarrollado revisiones periódicas cuatrimestrales. Así mismo, se ha realizado un seguimiento sistemático anual desde la Comisión de Calidad, tal como se establece en el SGC del Título. Para ello, se ha establecido un plan de trabajo a partir del procedimiento P11, SISTEMA DE ANÁLISIS, MEJORA Y SEGUIMIENTO DE LA TOMA DE DECISIONES, del SGC del Título que ha continuación se detalla.

En cuanto al detalle de las reuniones referidas al procedimiento P11:

1. Recopilación y análisis de programas y proyectos docentes por el Sistema de Coordinación del Título de asignaturas activadas en el primer cuatrimestre.
2. Información cargada en LOGROS (Enero de 2016).
3. Actualización por parte de la dirección de la EPS de los miembros de las diferentes comisiones participantes, preparación de la información (fichas de indicadores y plantillas de informes) y propuesta de plan de trabajo para la Comisión de Garantía de Calidad.

4. Reunión de la Comisión de Calidad para la planificación el trabajo, análisis de indicadores e incorporación de evidencias.
5. Reunión del Sistema de Coordinación de los Títulos para analizar el seguimiento por procedimientos e identificar buenas prácticas, identificar puntos fuertes y débiles, hacer propuestas de mejora y propuestas de modificación de planes de estudios (26-02-2016).
6. Recopilación y análisis de programas y proyectos docentes por el Sistema de Coordinación del Título de asignaturas activadas en el segundo cuatrimestre.
7. Reunión de la Comisión de Calidad para la incorporación de evidencias y la elaboración del Informe Anual (5-03-2016).
8. Aprobación de la Memoria Anual de Seguimiento por la Junta de Centro (16-03-2016).

Fortalezas y logros

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- Desarrollo adecuado de la planificación establecida en la Memoria de Verificación del título de Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria. |
|---|

Debilidades y decisiones de mejora adoptadas

Decisiones de mejora adoptadas

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- Optimizar los porcentajes de programas y proyectos docentes publicados en el plazo establecido y acordes a lo establecido en la Memoria de Verificación del título. |
|---|

II. Información relativa a la aplicación del sistema de garantía interna de la calidad y de su contribución al título

Análisis

Aportar información sobre:

- aspectos significativos, decisiones y cambios en la aplicación del SGIC derivados de grado de cumplimiento en el despliegue e implantación de todos los procedimientos incluidos en la Memoria de Verificación.
- la contribución y utilidad de la información del SGIC a la mejora del título que surgen del análisis y las revisiones llevadas a cabo desde los procedimientos.
- la dinámica de funcionamiento de la Comisión de Garantía Interna de la Calidad y en su caso, información sobre cambios significativos y acuerdos adoptados que influyan para el correcto desarrollo del título.
- la disponibilidad de gestor documental o plataforma interna: valoración del uso y aplicabilidad de la misma.

Aspectos significativos, decisiones y cambios en la aplicación del SGIC derivados de grado de cumplimiento en el despliegue e implantación de todos los procedimientos incluidos en la Memoria de Verificación.

Se han desarrollado los procedimientos del SGCT y en especial del procedimiento de seguimiento anual P11 sin incidencias.

Se destaca la modificación de la composición de la Comisión de Garantía de Calidad como consecuencia de las elecciones a Junta de Centro (11/03/2014). Los participantes en la toma de decisiones y en la elaboración de las propuestas han sido:

- *Comisión de Garantía de Calidad (desde la fecha 11/03/2014):
- D^a Ana Domínguez Calvo. Delegada de Alumnos.
- D. Francisco Díaz Ayala. (Externo) Director Gerente.
- D. Jorge J. López Vázquez. Presidente de la Comisión. Director de la Escuela Politécnica Superior.
- D. José Outón Calvo. Alumno.
- D. Juan Gámez González. Coordinador Horizontal. Personal Docente e Investigador.
- D. Juan Ramón Lama Ruíz. Subdirector de Calidad e Innovación Docente de la Escuela Politécnica Superior.
- D^a María del Carmen Morón Romero. Secretaria de la Comisión. Personal Docente e Investigador.
- D^a Mercedes González Elorz. Administradora de Centro.

La contribución y utilidad de la información del SGIC a la mejora del título que surgen del análisis y las revisiones llevadas a cabo desde los procedimientos.

El Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria se ha implantado e iniciado su desarrollo en el curso 2014/15. En consecuencia, al haber transcurrido sólo su primer curso académico, no hay un mínimo histórico que permita un adecuado balance sobre la contribución y utilidad de la información del SGIC.

La dinámica de funcionamiento de la Comisión de Garantía Interna de la Calidad y en su caso, información sobre cambios significativos y acuerdos adoptados que influyan para el correcto desarrollo del título.

La dinámica de la Comisión de Garantía Interna de Calidad ha sido la prevista. No han existido cambios significativos ni acuerdos adoptados que hayan influido en el correcto desarrollo del título.

La disponibilidad de gestor documental o plataforma interna: valoración del uso y aplicabilidad de la misma.

El SGCT incorpora la herramienta LOGROS, para el soporte de la gestión documental del Sistema de Garantía de Calidad, la cual se describe en la guía técnica IT02-Logros v.3. La herramienta permite el acceso, de los diferentes participantes, en la toma de decisiones sobre calidad del título, así como, facilita un entorno integrado para el desarrollo de los diferentes documentos e incorporación de evidencias. Tiene incorporada la estructura necesaria para desarrollar los Autoinformes de Seguimiento y las respuestas a las recomendaciones. Además, incorpora la posibilidad de añadir evidencias directamente en cada apartado y genera los enlaces de forma automática para facilitar el acceso a las mismas, lo cual se valora positivamente.

Fortalezas y logros

- Desarrollo adecuado de los procedimientos establecidos en el SGCT.

Debilidades y decisiones de mejora adoptadas

-
- .

III. Profesorado

Análisis

- Se debe realizar un breve análisis de la adecuación del profesorado implicado en el título
- Indicar las actividades realizadas el correcto desarrollo de las enseñanzas, en relación a los mecanismos de coordinación docente, sustituciones e incremento de la cualificación del profesorado
- En su caso, perfil del profesorado de prácticas.

Análisis de la adecuación del profesorado implicado en el título.

El profesorado adscrito al título de Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria pertenece a los Departamentos de la Universidad de Sevilla que, en su momento, se indicaron en la Memoria de Verificación del Título. Ello garantiza, en principio, la idoneidad de sus áreas de conocimiento para impartir las materias que constituyen los estudios del Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria. Los Departamentos implicados en la docencia del Máster Universitario son los que establecen sus necesidades de profesorado, atendiendo a la carga docente que tengan adscrita. Los Departamentos que tienen responsabilidad docente en el título de Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria tienen más que suficiente estructura y potencial para el desarrollo adecuado del plan formativo del título del Máster. Como resultado de las mismas se genera un Plan de Ordenación Docente (POD) que se aprueba en Junta de Centro. A partir de los POD disponibles se comprueba que los encargos docentes a los departamentos para el Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria se cumplen satisfactoriamente.

De los indicadores facilitados por el SGCT para el título de Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria pueden seleccionarse los siguientes datos:

PROFESORES DOCTORES IMPLICADOS EN EL TÍTULO	90,62%
CATEDRÁTICOS DE UNIVERSIDAD IMPLICADOS EN EL TÍTULO	15,62%
PROFESORES TITULARES DE UNIVERSIDAD IMPLICADOS EN EL TÍTULO	59,38%
PROFESORADO CON VINCULACIÓN PERMANENTE IMPLICADO EN EL TÍTULO	90,62%
PROFESORADO ASOCIADO IMPLICADO EN EL TÍTULO	3,12%
PROFESORADO PARTICIPANTE EN GRUPOS DE INVESTIGACIÓN PAIDI	93,75%
SEXENIOS RECONOCIDOS AL PROFESORADO	57,95%
PARTICIPACIÓN DEL PROFESORADO EN LA DIRECCIÓN DE TESIS	3,45%
ASIGNATURAS QUE UTILIZAN LA PLATAFORMA DE ENSEÑANZA VIRTUAL	83,33%

Teniendo en cuenta que los indicadores se refieren al curso 2014/15, puede afirmarse lo siguiente:

- la estructura de profesorado es bastante adecuada ya que, aproximadamente, el 90% del profesorado tiene una vinculación permanente con la Universidad de Sevilla (del *Anuario Estadístico de la Universidad de Sevilla. Curso 2014/15* se deduce que el porcentaje medio de la Universidad de Sevilla es del 62,6%), y el profesorado

asociado implicado en el título es del 3,12% siendo el 11,5% la media del porcentaje de profesorado asociado en la Universidad de Sevilla.

- el hecho de que más del 93% del profesorado tenga una investigación activa relacionada con campos de aplicación en ingeniería resulta, en el nivel formativo de Máster Universitario, muy motivadora y de interés para los alumnos.
- el número de profesores doctores implicados en el título es del 90,62% está por encima del porcentaje medio de doctores en la Universidad de Sevilla (60%) y es acorde a las características de las enseñanzas de Máster Universitario.

Las encuestas de opinión de los alumnos revelan que el nivel de satisfacción del alumnado con la actuación docente del profesorado se sitúa, en 3,98. Dicha puntuación ---sobre una calificación máxima de 5--- indica que la actuación docente está bien valorada por los alumnos. Así mismo, la valoración otorgada a la actuación docente está en la media de las valoraciones otorgadas a la actuación docente del profesorado en los estudios de Máster Universitario en Ingeniería en la Universidad de Sevilla. Como datos de interés relevante, los ítems de la Encuesta de Satisfacción del Alumnado con la Docencia del Profesorado que están por encima de la media son: atención adecuada en tutorías; resolución de dudas y trato respetuoso a los estudiantes; docencia ajustada a la planificación prevista. Los ítems de satisfacción del alumnado con la docencia del profesorado que están por debajo de la media son los relacionados con los criterios y sistemas de evaluación así como referentes a la motivación en algunas asignaturas. Todos los ítems de la citada encuesta de satisfacción se encuentran en el intervalo [3,79 – 4,66] dentro de la escala 1 a 5. Conviene resaltar que en el análisis de la satisfacción de los alumnos hay que tener en cuenta la complejidad formativa como consecuencia de que, al Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria, acceden alumnos egresados de titulaciones que proceden tanto del campo científico como del campo de la ingeniería industrial.

Por último, se indica que algo más del 80% del profesorado utiliza plataformas de enseñanza virtual como herramienta complementaria del proceso de enseñanza-aprendizaje. Este indicador es muy superior al porcentaje medio de utilización de plataformas de enseñanza virtual en los estudios de Máster Universitario en Ingeniería en la Universidad de Sevilla (45% aproximadamente)

Tanto en asignaturas del primero como del segundo cuatrimestre, se ha contado con la colaboración de profesionales externos que, mediante la impartición de conferencias, han contribuido a la formación de los alumnos en aspectos específicos de aplicación de los conocimientos y habilidades adquiridos. Esta colaboración ha sido especialmente intensa en el caso de la asignatura Emprendimiento en el Sector Alimentario. La financiación de estos profesores invitados se ha hecho con cargo al II Plan Propio de Docencia de la Universidad de Sevilla.

Actividades realizadas para el correcto desarrollo de las enseñanzas y en relación a los mecanismos de coordinación docente.

Para el correcto desarrollo de las enseñanzas, se parte, anualmente, de una revisión detallada (Comisión de Planes de Estudio, Subdirección de Ordenación Académica, Subdirección de Postgrado e Investigación, Comisión Académica del Máster Universitario y Junta de Centro) del horario académico de forma que, en lo posible, esté optimizado de forma que propicie el máximo aprovechamiento del alumno para el estudio o en la realización de actividades académicamente dirigidas. Tal como se indica en la Memoria de Verificación, la

Coordinadora del Título de Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria es la que se responsabiliza, junto con la Comisión Académica del Máster Universitario, de la correcta impartición del plan de estudios y realiza un seguimiento del mismo para garantizar que su desarrollo se ajusta a la planificación realizada. En dicho sistema de coordinación intervienen la coordinadora del Título de Máster Universitario y los coordinadores de las asignaturas. En particular, la coordinadora del Título de Máster Universitario supervisa y motiva a que los Programas y Proyectos Docentes esten publicados antes de cada curso académico y que sean completamente acordes con lo establecido en la Memoria de Verificación en cuanto a competencias y resultados de aprendizaje.

Perfil del profesorado de prácticas.

No procede hacer un análisis independiente del anteriormente realizado.

Fortalezas y logros

- Sistema de Coordinación del Título de Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria.
- Planificación adecuada de la Subdirección de Ordenación Académica y de la Subdirección de Postgrado e Investigación.
- Participación en la formación de profesionales externos, especialmente en el ámbito del emprendimiento.

Debilidades y decisiones de mejora adoptadas

- .-----
- .

IV. Infraestructuras, servicios y dotación de recursos

Análisis

- Se realizará un breve análisis de las infraestructuras y la adecuación de los recursos humanos (personal de apoyo y personal de administración y servicios) y materiales para el correcto desarrollo de la docencia teniendo en cuenta el tamaño de los grupos, el desarrollo de las actividades formativas y las metodologías de enseñanza-aprendizaje.
- Se realizará un análisis de la adecuación de los servicios necesarios para poder garantizar la orientación académica y profesional del estudiante.

Análisis de las infraestructuras y materiales para el correcto desarrollo de la docencia teniendo en cuenta el tamaño de los grupos, el desarrollo de las actividades formativas y las metodologías de enseñanza-aprendizaje.

Como se indica en la Memoria de Verificación del Título de Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria, la Escuela Politécnica Superior, responsable de estos estudios, es un Centro Propio de la Universidad de Sevilla que dispone de los recursos materiales, de las dependencias docentes, de laboratorios, aulas informáticas y equipamientos necesarios para la implementación del programa formativo del título. Se puede acceder a información detallada a través del enlace <http://www.eps.us.es/instalaciones-y-servicios>

Análisis de la adecuación de los recursos humanos (personal de apoyo y personal de administración y servicios)

Con una argumentación similar al caso del personal docente, se puede afirmar que las necesidades están cubiertas con la disponibilidad actual. Se cuenta con personal técnico de laboratorios, y de administración y servicios con la formación y experiencia adecuada. Especialmente en los servicios concretos de biblioteca, aulas de informática y personal de la secretaría del centro. Ello no impide que se tenga como objetivo la mejora y ampliación de los mismos. En particular, destaca la incorporación de un analista programador al Centro de Cálculo de la Escuela Politécnica Superior (puede consultarse su estructura y organización en <http://www.eps.us.es/estructura-y-organizacion>).

Análisis de la adecuación de los servicios necesarios para poder garantizar la orientación académica y profesional del estudiante.

Por un lado, la orientación académica y profesional del estudiante que ha ingresado en la Escuela Politécnica Superior se atiende a través de las actividades incluidas en el Plan de Orientación y Acción Tutorial en la EPS. Dicho Plan de Orientación y Acción Tutorial se desarrolla en la Escuela Politécnica Superior desde el curso académico 2008/09. Entre las actividades del curso 2014/15, destacan las siguientes:

- Seminarios de habilidades extracurriculares específicas demandadas por el mundo industrial y empresarial.
- Seminarios-talleres de Comunicación Efectiva para la correcta puesta en escena de exposiciones orales.

- Seminario sobre Competencias Informacionales a nivel avanzado que suponen una profundización sobre ello para los alumnos de cursos avanzados que realizan numerosos trabajos de carácter científico tanto durante el desarrollo de la titulación como en su posterior vida profesional.
- Jornadas Empresa-Escuela.

Por otro lado, la orientación profesional y académica se complementa con acciones planificadas por la Subdirección de Postgrado e Investigación y por la Subdirección de Prácticas en Empresas. Entre ellas destacan las Jornadas de Postgrado e Investigación.

Fortalezas y logros

- Jornada de Postgrado e Investigación.
- Conferencias de profesionales/expertos externos del ámbito empresarial
- Visitas a instalaciones/empresas

Debilidades y decisiones de mejora adoptadas

Decisiones de Mejora adoptadas.

- Reformar la distribución de alguna zona del edificio. Tiene como objetivo la creación de un nuevo laboratorio destinado, de forma específica, al Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria.

V. Indicadores.

Análisis

- Aportar información contextualizada de los resultados de diferentes indicadores establecidos en los procedimientos del SGCT de forma que se abordan los aspectos más relevantes en el desarrollo del título identificando áreas de mejora.
- Analizar los resultados de los indicadores indicando el valor aportado en la mejora y si han ocasionado cambios en el desarrollo del título.

Aportar información contextualizada de los resultados de diferentes indicadores establecidos en los procedimientos del SGCT de forma que se abordan los aspectos más relevantes en el desarrollo del título identificando áreas de mejora.

Los indicadores básicos que se establecen en la Memoria de Verificación del título de Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria son la Tasa de Graduación, la Tasa de Abandono y la Tasa de Eficiencia. Además, el SGCT aporta indicadores complementarios que permiten otras reflexiones sobre el desarrollo del título.

Los indicadores básicos establecidos en la Memoria de Verificación del título de Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria junto con otros indicadores, correspondientes al curso académico 2014/15, se comentan a continuación.

MEDICIÓN Y ANÁLISIS DEL RENDIMIENTO ACADÉMICO	
TASA DE GRADUACIÓN	---
TASA DE ABANDONO	---
TASA DE EFICIENCIA	100%
TASA DE ÉXITO DEL TÍTULO	99,65%
TASA DE RENDIMIENTO DEL TÍTULO	88,93%
ESTUDIANTES DE NUEVO INGRESO EN EL TÍTULO	27

Lógicamente, dado que el Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria se implantó durante el curso 2014/15, no procede aún la obtención de los indicadores correspondientes a la Tasa de Graduación y a la Tasa de Abandono. Es obvio que la Tasa de Eficiencia es óptima.

El informe *Datos Básicos del Sistema Universitario Español. Curso 2014/15*, informa que la Tasa de Rendimiento en los estudios de Máster Universitario en el ámbito de la Ingeniería es del 87,3% y que la Tasa de Éxito de dichos estudios en la rama de Ingeniería/Arquitectura se sitúa en el 97,9%. Dichos valores deberían ser referentes de comparación. Teniendo en cuenta la reflexión anterior, la Tasa de Rendimiento (TR) y la Tasa de Éxito (TE) se sitúan dentro de lo razonable. Se puede afirmar que dichas tasas se encuentran entre los valores medios de los títulos de Máster Universitario en Ingeniería que se imparten en la Universidad de Sevilla.

EVALUACIÓN Y MEJORA DE LA CALIDAD DE LA ENSEÑANZA Y EL PROFESORADO	
NIVEL DE SATISFACCIÓN CON LA ACTUACIÓN DOCENTE DEL PROFESORADO	3,98
PROGRAMAS DE ASIGNATURAS PUBLICADOS EN EL PLAZO ESTABLECIDO	93,75%
PROYECTOS DOCENTES PUBLICADOS EN EL PLAZO ESTABLECIDO	87,5%
ASIGNATURAS QUE UTILIZAN LA PLATAFORMA DE ENSEÑANZA VIRTUAL	83,33%

Los indicadores correspondientes al nivel de satisfacción con la actuación docente del profesorado y al número de asignaturas que utilizan la plataforma de enseñanza virtual ya han sido comentados anteriormente (Sección III. Profesorado).

Respecto a los porcentajes de programas y proyectos docentes publicados en el plazo establecido hay que enfatizar que, antes del inicio de cada curso académico, deben haberse publicado los Programas y Proyectos Docentes de todas las asignaturas que forman parte del Plan de Estudios. Por ello, el indicador del número de programas de asignaturas publicados en el plazo establecido correspondiente al curso 2014/15 no es completamente satisfactorio. Como dato comparativo facilitado por la Inspección Docente de la Universidad de Sevilla, los datos porcentuales del título de Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria son superiores a la media de todos los títulos de Máster Universitario de la Universidad de Sevilla.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SOBRE LA CALIDAD DEL TÍTULO	
TASA DE OCUPACIÓN	90%
DEMANDA	86,67%
DEDICACIÓN LECTIVA DEL ESTUDIANTE	59,56%
CRÉDITOS POR PROFESOR	1,44
PROFESORES DOCTORES IMPLICADOS EN EL TÍTULO	90,62%
PROFESORES TITULARES DE UNIVERSIDAD IMPLICADOS EN EL TÍTULO	59,38%
PROFESORADO CON VINCULACIÓN PERMANENTE IMPLICADO EN EL TÍTULO	90,62%
PROFESORADO ASOCIADO IMPLICADO EN EL TÍTULO	3,12%

El indicador Tasa de Ocupación se define como el porcentaje correspondiente a la relación entre el número de estudiantes de nuevo ingreso y el número de plazas ofertadas, y el indicador Demanda se define como el porcentaje de alumnos de nuevo ingreso que han matriculado en 1ª opción en relación con el número de plazas ofertadas. En el curso 2014/15, se han cubierto el 90% de las plazas ofertadas, para alumnos de nuevo ingreso en el título. Por otro lado, ha habido un total de 80 peticiones o solicitudes de acceso y admisión al Máster Universitario de las que 37 han sido en primera preferencia con lo que puede argumentarse que existe, inicialmente, una razonable demanda.

Por ello, respecto de los indicadores de Tasa de Ocupación y Demanda, hay que resaltar que éstos son satisfactorios en el curso 2014/15 y tienen fortaleza futura derivada del amplio perfil de acceso a los estudios de Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria y del atractivo de su campo profesional e investigador.

Respecto del número de créditos correspondiente a la Dedicación Lectiva del Estudiante, el número de créditos parece razonable teniendo en cuenta que el número medio de créditos matriculados en la rama de ingeniería/arquitectura es de 40.1 en el Sistema Universitario Español (*Datos Básicos del Sistema Universitario Español. Curso 2013/14*), y el número de créditos en los estudios de Máster Universitario en Ingeniería de la Rama Industrial en la Universidad de Sevilla oscila entre 27 y 43.

Por último, los grados de satisfacción global con el título del alumnado, del profesorado con el título, y del personal de administración y servicios con el título son, respectivamente, 5,57; 8,46; 7,78. Dichos indicadores están por encima de la media de los títulos equivalentes en la Universidad de Sevilla.

Analizar los resultados de los indicadores indicando el valor aportado en la mejora y si han ocasionado cambios en el desarrollo del título.

Lógicamente, los indicadores aportan datos objetivos y fijos que permiten un análisis, reflexión y posibles acciones a desarrollar

- sobre programas/proyectos docentes.
- sobre la Tasa de Rendimiento, la Tasa de Abandono y la Tasa de Éxito en el título; y sobre las tasas de rendimiento y éxito de las asignaturas.
- sobre la estructura docente del profesorado en el título.
- sobre la demanda y el programa de difusión del título.

No obstante, dado que el Máster en Tecnología e Industria Alimentaria se ha implantado en el curso 2014/15, aún no existe un histórico mínimo para un análisis evolutivo y, en consecuencia, establecer posibles acciones a desarrollar.

Fortalezas y logros

- Tasas iniciales de eficiencia, rendimiento y éxito.
- Porcentajes iniciales de Programas y proyectos docentes publicados en el plazo establecido.
- Datos iniciales sobre utilización de la plataforma de enseñanza virtual.

Debilidades y decisiones de mejora adoptadas

Decisiones de mejora adoptadas

- Optimizar los datos relacionados con los porcentajes de Programas y proyectos docentes publicados en el plazo establecido.
- Aumentar la utilización de la plataforma de enseñanza virtual.

VI. Tratamiento de las recomendaciones realizadas en el informe de verificación, modificación y/o seguimiento.

Análisis

Indicar las acciones, si se han realizado (en el caso que corresponda para la convocatoria objeto de estudio):

- para atender las recomendaciones establecidas en el informe de verificación, justificar su adecuación.
- para atender las recomendaciones establecidas en el/los informes de modificación, justificar su adecuación.
- para atender las recomendaciones establecidas en el informe de seguimiento, justificar su adecuación.

En todos los casos, se deberá identificar la recomendación realizada en el informe y realizar una valoración que justifique como ha sido resuelta. Aquellas recomendaciones que han sido tratadas y resueltas en seguimientos anteriores no deben incluirse de nuevo.

Acciones realizadas para atender las recomendaciones establecidas en el informe de verificación, justificar su adecuación.

El informe de verificación del título de Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria, de fecha, 25/06/2014, indicaba las siguientes recomendaciones:

- Incluir una competencia propia del Trabajo Fin de Máster que se ajuste a los resultados del aprendizaje.
- Indicar acciones de movilidad propias del título y acciones previstas para orientar a los estudiantes de este máster en su elección sobre la movilidad.
- Incluir metodologías docentes en el plan de estudios.
- La planificación de 27 ECTS en el primer cuatrimestre y 33 ECTS en el segundo cuatrimestre descompensa la carga de trabajo planificada para el máster (6 ECTS de diferencia, 150-180 horas de trabajo del alumno). Sería recomendable hacer una división de 30 ECTS por cuatrimestre, a menos que se justifique en el calendario académico. No es justificable que el segundo cuatrimestre requiera realizar 150-180 horas adicionales.

- Incluir una competencia propia del TFM que se ajuste a los resultados del aprendizaje.

Tal y como se recoge en la Memoria de Verificación, el Trabajo Fin de Máster consiste en el desarrollo de un proyecto o un trabajo de investigación en el que se aplican los conocimientos y capacidades adquiridas a través de las distintas asignaturas que componen el título, por lo tanto, supone un entrenamiento de la totalidad de competencias recogidas en el mismo.

Por ello, el TFM no se asocia a una competencia única sino que en él se justifica la totalidad de las competencias adquiridas. Este último caso es el que se propone también en los otros títulos de máster de la Escuela Politécnica Superior, así como en la mayoría de los másteres de la Universidad de Sevilla, tanto de carácter ingenieril como del ámbito científico.

No obstante, se podrá proponer la inclusión de una competencia específica del TFM que recoja lo expuesto anteriormente, en los plazos establecidos por la Consejería de Economía y Conocimiento para la modificación de los planes de estudio de títulos oficiales ya implantados y que actualmente se encuentran ya cerrados.

- Indicar acciones de movilidad propias del título y acciones previstas para orientar a los estudiantes de este máster en su elección sobre la movilidad.

En el mes de enero de 2016, la Universidad High Tech de Rabat (<http://www.hightech.edu/>) presentó al Ministerio de Enseñanza Superior de Marruecos, para su aprobación, una solicitud de título de máster con un plan de estudios análogo al del Máster en Tecnología e Industria Alimentaria, en respuesta al creciente desarrollo de la industria agroalimentaria en este país en los últimos años. En la elaboración de dicho plan de estudios han colaborado miembros de la Comisión Académica del Máster de Sevilla, habiéndose celebrado distintos encuentros a lo largo del 2015 entre responsables de ambas universidades, tanto en Sevilla como en Rabat. Una vez se haya aprobado la implantación del título de máster en la universidad marroquí, se procederá a la firma de un convenio de movilidad.

Por otro lado, la conferencia inaugural del máster en el presente curso 2015/16 ha sido impartida por la Dra. Hilke Bos-Brouwers de la Universidad de Wageningen, lo que nos ha permitido conocer mejor el funcionamiento de esta universidad europea, referente en el ámbito alimentario, e iniciar contactos para promover colaboraciones en términos de movilidad. Actualmente se encuentra abierto el plazo para solicitar nuevos intercambios de movilidad internacional para el curso 2017-18. Se está trabajando en una propuesta de intercambio con la Universidad de Wageningen que pueda ser presentada en esta convocatoria.

En la Escuela Politécnica Superior, las acciones de movilidad se coordinan desde la Subdirección de Relaciones Institucionales, Movilidad y Prácticas en Empresas. La página web del centro dispone de un apartado específico para la difusión de los acuerdos de movilidad (<http://www.eps.us.es/relaciones-externas/movilidad>).

Por otra parte, una vez establecidos acuerdos de movilidad específicos para este máster, existen varias actuaciones coordinadas que permitirán su difusión e información entre los estudiantes, a fin de orientar a éstos:

- En el mes de mayo se celebran en la Escuela Politécnica Superior las Jornadas de Investigación y Posgrado en la que se ofrece una amplia información a los alumnos de los últimos cursos de grado de cada uno de los títulos de máster que se imparten en el centro, con especial énfasis en los objetivos y plan de estudios del título, salidas profesionales, prácticas en empresas y acuerdos de movilidad.
- El período lectivo se inicia con una presentación del máster a cargo del coordinador del mismo. En esta presentación se atiende a las dudas de los alumnos y se dan a conocer aspectos específicos relacionados con las prácticas en empresa, el trabajo fin de máster o la movilidad de alumnos.
- En la página web del título se incluye toda la información relevante del mismo.

- Incluir metodologías docentes en el plan de estudios.

Las metodologías docentes están incluidas en el Plan de Estudios siguiendo los mismos criterios que en el resto de títulos de másteres de la Universidad de Sevilla.

En el apartado 5.3 de la Memoria de Verificación (*Descripción detallada de los módulos, materias y asignaturas en que se estructura el Plan de Estudios*), se detallan las metodologías docentes para cada una de las actividades formativas propuestas en los distintos módulos que componen el Plan de Estudios. A dicha Memoria de Verificación se puede acceder desde la página web del máster:

<http://www.eps.us.es/docencia/docencia/titulaciones-ofic-master/Alimentaria>

En los proyectos docentes de cada una de las asignaturas especifican también las metodologías docentes aplicadas. Dichos proyectos docentes se pueden consultar seleccionando la asignatura correspondiente del Plan de Estudios:

http://www.us.es/estudios/master/master_M148?p=7

- La planificación de 27 ECTS en el primer cuatrimestre y 33 ECTS en el segundo cuatrimestre descompensa la carga de trabajo planificada para el máster (6 ECTS de diferencia, 150-180 horas de trabajo del alumno). Sería recomendable hacer una división de 30 ECTS por cuatrimestre, a menos que se justifique en el calendario académico. No es justificable que el segundo cuatrimestre requiera realizar 150-180 horas adicionales.

La distribución de créditos en 27 y 33 corresponde a la división en módulos y materias propuesta como estructura para el plan de estudios. Ninguna de las asignaturas del módulo tecnológico que se imparte en el segundo cuatrimestre, es trasladable al primero ya que requieren de la formación previa que reciben los alumnos a través tanto del Módulo Básico como del de Calidad y Seguridad Alimentaria. Igualmente, los 12 créditos optativos se pueden cursar tanto como asignaturas independientes como en una única asignatura de Prácticas en Empresas, por lo que no son trasladables parte de estos créditos al primer cuatrimestre.

Por otra parte, la diferencia en 6 ECTS entre ambos cuatrimestres se corresponde con la carga del Trabajo Fin de Máster. Las líneas de TFM se publican en el mes de diciembre en la Escuela Politécnica Superior, estando asignados dichos trabajos en el mes de enero. Así mismo, es habitual que se impartan en la Escuela Politécnica Superior seminarios de formación específicos para alumnos de máster, tales como seminarios de herramientas de búsqueda de información bibliográfica o de programas informáticos de tratamiento de datos del tipo Excel o Microcal Origin, que son de especial utilidad en la realización del TFM. Estos seminarios se financian con cargo al Plan Propio de Docencia de la US y se imparten generalmente en el mes de diciembre. Por lo tanto, la mayoría de los alumnos comienzan tanto la búsqueda de información bibliográfica como la parte experimental de su Trabajo Fin de Máster antes de la finalización del primer cuatrimestre, pudiéndose considerar que la carga de trabajo real asociada a estos 6 ECTS está repartida de una forma homogénea a lo largo del curso.

Además, el alumno puede integrar la realización de su Trabajo Fin de Máster con las Prácticas en Empresas o con el desarrollo de alguna optativa, de manera que parte de las horas del segundo cuatrimestre se estarían empleando simultáneamente al desarrollo de materias que suponen una especialización o aplicación práctica de las competencias adquiridas, al mismo tiempo que a la elaboración del TFM que integra todas las enseñanzas recibidas, no suponiendo por tanto una carga de trabajo adicional.

Acciones realizadas para atender las recomendaciones establecidas en el/los informes de modificación, justificar su adecuación.

No procede.

Acciones realizadas para atender las recomendaciones establecidas en el informe de seguimiento, justificar su adecuación.

El informe de seguimiento, de fecha 18/05/2015, indicaba las siguientes recomendaciones de mejora:

- Publicar las guías docentes que faltan y la del TFM.
- Dentro del ítem de acceso de la página web incluir información detallada sobre los requisitos de acceso y criterios de admisión.
- Publicar la fecha de los exámenes de las asignaturas.

-Publicar las guías docentes que faltan y la del TFM.

En el curso 2015/16 están publicados los programas y proyectos docentes de todas las asignaturas del Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria. Lógicamente están incluidos los de las asignaturas de Emprendimiento en el Sector Alimentario, Prácticas en Empresa y Trabajo Fin de Máster.

- Dentro del ítem de acceso de la página web incluir información detallada sobre los requisitos de acceso y criterios de admisión.

En la página web del Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria (http://www.us.es/estudios/master/master_M148?p=2), el ítem correspondiente a Requisitos de Acceso y Procedimiento de Admisión (dentro de Acceso y Normativa Académica), conduce al Distrito Único de Andalúz en el que se pueden consultar, con detalle, los criterios y baremo para la puntuación de acceso y la relación de titulaciones de acceso con indicación del grado de preferencia.

- Publicar la fecha de los exámenes de las asignaturas.

Las fechas de exámenes de las asignaturas del Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria se encuentran publicadas, para cada curso académico, en la página web de la Escuela Politécnica Superior y dentro de Ordenación Académica. A dicha información se puede acceder desde la información específica correspondiente al Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria. El enlace final es el siguiente: <http://www.eps.us.es/docencia/docencia/ord-acad-tit-ofi-grados-master/exmast1516>

VII. Modificaciones introducidas en el proceso de seguimiento, no comunicadas al Consejo de Universidades.

Análisis

- Indicar las modificaciones solicitadas o realizadas durante la implantación de Plan de Estudios y justificar su adecuación.

Se debe identificar y especificar de forma clara en qué consiste cada una de las modificaciones y realizar una justificación de cada una de ellas de forma que pueda valorarse su adecuación. Aquellas modificaciones que ya han sido tratadas y resueltas en seguimientos anteriores no deben incluirse de nuevo.

No se ha realizado ninguna modificación.

VIII. Plan de mejora del título.

Análisis

- Aportar, si se ha realizado, un plan de mejora donde se planifique de manera sistemática las acciones correctivas e innovadoras apropiadas a las características del título. Identificando responsables y plazos de ejecución viables.

A continuación se procederá a enunciar los objetivos propuestos en el Plan de Mejora del título.

Objetivos:

- 1.- Publicación en fecha de todos los programas y proyectos docentes de las materias correspondientes a los diferentes bloques temáticos del Máster Universitario.
- 2.- Dotación de un laboratorio específico.
- 3.- Mejora del indicador correspondiente a la utilización de la plataforma de enseñanza virtual.
- 4.- Mejora de la información del Máster Universitario en la página web de la Universidad de Sevilla.

1.- Publicación en fecha de todos los programas y proyectos docentes de las materias correspondientes al Máster Universitario.

Responsables: Subdirección de Postgrado e Investigación. Coordinador del Máster Universitario.

Indicador de realización: Número de Programas y Proyectos Docentes/Número Total

Plazo de ejecución viable: Junio-Septiembre de 2016.

2.- Dotación de un laboratorio específico.

Responsable: Dirección de la Escuela Politécnica Superior

Indicador de realización: Incorporación de la dotación a las actividades regladas del Máster Universitario.

Plazo de ejecución viable: Enero-October de 2016

3.- Mejora del indicador correspondiente a la utilización de la plataforma de enseñanza virtual.

Responsable: Coordinador del Máster Universitario.

Indicador de realización: Número de asignaturas que utilizan la plataforma de enseñanza virtual/Total de asignaturas.

Plazo de ejecución viable: Junio-Septiembre de 2016.

4.- Mejora de la información del Máster Universitario en la página web de la Universidad de Sevilla.

Responsable: Dirección de la Escuela Politécnica Superior.

Indicador de realización: Índice de satisfacción de usuarios

Plazo de ejecución viable: Enero-Septiembre de 2016.