

PROCESO DE RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN TÍTULOS

INFORME FINAL DE RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN

DATOS DEL TÍTULO

Número de Expediente (RUCT):	4313173
Denominación Título:	Máster Universitario en Seguridad Alimentaria por la Universidad Cardenal Herrera-CEU
Universidad responsable:	Universidad CEU Cardenal Herrera
Universidades participantes:	-
Centro/s en el que se imparte:	Facultad de Veterinaria
Nº de créditos:	60
Modalidad:	Presencial Semipresencial
Fecha de verificación inicial:	01-06-2012

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 presentados por la universidad, se 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.

DIMENSIÓN 1. LA GESTIÓN DEL TÍTULO

CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

CALIFICACIÓN: C: Se alcanza parcialmente

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

El plan de estudios está implantado pero se recomienda complementarlo con la asignatura "Investigación en seguridad alimentaria". Algunos alumnos expresaron su interés por poder cursar dicha asignatura.

El contenido de las prácticas y la metodología que se imparte debe ser más coherente con las necesidades reales y la responsabilidad que tendrá el egresado en el ámbito de su profesión. Convendría que las prácticas en empresas fueran realizadas en más de una y que comprendieran distintos ámbitos o bien, si se realizan en una empresa con una infraestructura importante que las prácticas sean completas, de acuerdo con la formación necesaria.

La aplicación de la normativa debería ser más rigurosa ya que se ha observado en las evidencias aportadas durante la visita que se reconoce la asignatura de prácticas del Máster o bien mediante prácticas que no tienen nivel de Máster, o bien, por experiencia profesional poco relacionada con la formación del Título.

CRITERIO 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA

CALIFICACIÓN: B: Se alcanza

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

A pesar de que la valoración general del criterio 2 es "SE ALCANZA", conviene destacar algunas deficiencias o recomendaciones:

- En el apartado "Seguimiento" falta el informe anual o líneas estratégicas de mejora para el curso 2015/16.
- La información que se aporta sobre el plan de estudios es correcta, aunque existe cierta confusión con respecto a la organización temporal de las asignaturas. En el plan de estudios que se puede descargar en la web se especifica que todas las asignaturas son anuales excepto las Prácticas Externas, Investigación en Seguridad Alimentaria y TFM que son del 2º cuatrimestre. En cambio, en las guías docentes hay algunas materias que aparecen en el 1º cuatrimestre y otras en el segundo.
- En el apartado "Calendario y horarios" no hay mucha información, ya que es un máster semipresencial. A pesar de ello, sería conveniente incluir un calendario para marcar fechas de inicio y fin de las asignaturas o fechas importantes de prácticas o TFM, por ejemplo.
- No se concretan los complementos de formación. Sería preciso hacerlo, por si algún futuro alumno/a no tiene una titulación afín al máster pero le interesa cursarlo.
- La bibliografía de algunas guías docentes como "Últimos avances en identificación y control analítico de peligros y evaluación del riesgo", "Gestión de crisis alimentarias" o "Gestión de riesgos en la producción agrícola" están algo desfasados (referencia más actual 2013). Conviene actualizarlas periódicamente.
- No se concreta la categoría docente de los profesores. Además, en algunos perfiles falta información.
- La información que se ofrece sobre movilidad es la general de la universidad. Se recomienda concretar de manera más específica a qué becas y ayudas podrían acceder los alumnos que cursan este máster.
- La información de la web no está disponible en valenciano, inglés y francés.

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

CALIFICACIÓN: B: Se alcanza

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

El Sistema de Garantía Interna de Calidad del título es común para toda la Universidad Cardenal Herrera está bien estructurado, permite la implantación del mismo y la recogida y análisis de datos para la elaboración de informes que permiten el estudio de la situación que permitirán la implantación de nuevas mejoras. Se realiza una revisión del sistema anualmente por parte de la Universidad y se elaboran informes anuales del SGIC por parte de la facultad de ciencias en los que se incluyen la líneas de mejora para el Máster en Seguridad Alimentaria.

Se recomienda hacer uso de las herramientas del sistema ya que en algunos años la participación de los grupos de interés en la recogida de información, es demasiado baja, siendo incluso en el curso 2016/2017 tan baja que no se puede valorar convenientemente y no se presentan datos.

DIMENSIÓN 2. RECURSOS

CRITERIO 4. PERSONAL ACADÉMICO

CALIFICACIÓN: B: Se alcanza

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

Aunque las tasas de PDI doctor y PDI a tiempo completo son adecuadas, la experiencia docente e investigadora acreditada debe mejorarse (1 quinquenio por profesor y 0.8 sexenios por profesor). En consecuencia, sería recomendable aumentar el número de sexenios y de quinquenios del personal académico.

Del mismo modo se recomienda aumentar el número de titulares y catedráticos, en los que debería descansar una buena parte de la docencia en detrimento de profesores asociados.

CRITERIO 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

CALIFICACIÓN: C: Se alcanza parcialmente

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

El equipamiento de los laboratorios y las prácticas a realizar deben adecuarse a las exigencias de un Máster. Falta equipamiento instrumental de análisis así como medios para prácticas de manejo de patógenos (aunque sean cepas modificadas).

Los alumnos deberían tener acceso a una planta piloto.

DIMENSIÓN 3. RESULTADOS

CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CALIFICACIÓN: C: Se alcanza parcialmente

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

Se recomienda asegurar la fiabilidad del sistema de evaluación virtual.

Es necesario adecuar las prácticas (laboratorio e industrias) a las necesidades reales de formación que tiene un Máster en Seguridad Alimentaria. Hay que estimular la realización de los Trabajos de Final de Máster que tienen como objetivo la formación en investigación, ya que el título conseguido daría lugar a la posibilidad de realizar un doctorado

CRITERIO 7. INDICADORES DE SATISFACCIÓN Y RENDIMIENTO

CALIFICACIÓN: B: Se alcanza

VALORACIÓN DESCRIPTIVA:

Los principales indicadores del título presentan una evolución adecuada, aunque es recomendable mejorar la captación de nuevos alumnos.

En las diferentes encuestas de satisfacción, publicadas en la web del título se comprueba que la satisfacción con el mismo es alta y la cantidad de participantes encuestados es adecuada.

Los valores de indicadores de inserción laboral elaborados con casi un 40% de participación de los egresados del curso 16/17, son adecuados teniendo en cuenta el contexto socio-económico.

En Valencia, a 29 de abril de 2020



Fdo.: Javier Oliver
Director de AVAP