

EXPEDIENTE Nº: 4310573

FECHA: 27/04/2015

**INFORME FINAL**  
**EVALUACIÓN PARA RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN**

<b>Denominación del Título</b>	MÁSTER UNIVERSITARIO EN TECNOLOGÍA Y CALIDAD EN LAS INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS
<b>Universidad (es)</b>	PÚBLICA DE NAVARRA
<b>Centro (s) donde se imparte</b>	
<b>Menciones/Especialidades que se imparten en el centro</b>	No existen
<b>Modalidad (es) en la se imparte el título en el centro. En su caso, modalidad en la que se imparten las distintas menciones/especialidades del título</b>	PRESENCIAL

ANECA conforme a lo establecido en el artículo 27.bis del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, en la modificación introducida por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, ha procedido a realizar la evaluación para la renovación de la acreditación del título universitario oficial arriba citado.

La evaluación del título llevada a cabo por la Comisión de Acreditación de ANECA de forma colegiada ha considerado tanto el informe emitido por los expertos externos que realizaron la visita a la universidad, como el resto de la información disponible del título.

Una vez otorgado el plazo de 20 días para la presentación de alegaciones a la propuesta de informe remitida a la universidad, dicha Comisión de Acreditación emite el siguiente informe final de renovación de la acreditación.

## CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN

### DIMENSIÓN 1. LA GESTIÓN DEL TÍTULO

#### CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

Estándar:

El programa formativo está actualizado y se ha implantado de acuerdo a las condiciones establecidas en la memoria verificada y / o sus posteriores modificaciones.

#### VALORACIÓN DEL CRITERIO

La implantación del plan de estudios y la secuenciación temporal de contenidos es adecuada y se ajusta a lo recogido en la memoria verificada. En general, el título cuenta con mecanismos de coordinación docente que garantizan la consecución de los resultados del aprendizaje previstos.

El número de estudiantes matriculados y el perfil de ingreso de los mismos, se ajusta a lo previsto en la memoria verificada.

En cuanto al perfil de egreso del título, no se aportan suficientes evidencias de la implicación del sector agroalimentario y de los propios egresados en su definición y actualización.

Asimismo, en lo que respecta a los TFM se han constatado deficiencias en las indicaciones sobre la ponderación de los criterios de evaluación referidos en la guía docente, respecto de los establecidos en la memoria verificada.

Por otro lado, los criterios de reconocimiento y transferencia de créditos de este Máster no están suficientemente desarrollados en la información disponible en la web oficial del título.

El plan de mejoras presentado por la universidad contempla las siguientes acciones: mantener y ampliar el contacto con empresas y egresados a fin de mantener actualizado el perfil de egreso y subsanar las deficiencias en los criterios de evaluación del TFM.

#### CRITERIO 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA

Estándar:

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 DEL CRITERIO

La información relativa a las características del programa formativo, su desarrollo, así como sus resultados, tanto de seguimiento como acreditación, es completa y está actualizada.

Sin embargo, se constatan disfunciones relacionadas con la falta de operatividad de algunos enlaces, restricciones de autenticación en aspectos relacionados con resultados o con el carácter agregado de algunos datos del título.

Asimismo, existen discrepancias sustanciales entre la información disponible en la Web del título relativa al acceso y admisión de estudiantes al título y la recogida en la memoria verificada.

El grado de coordinación, seguimiento y actualización de las guías docentes es adecuado y suficiente. En general, son completas, se pueden consultar fácilmente y se publican con anterioridad a la realización de la matrícula. Durante las entrevistas con los diferentes colectivos se detecta que los estudiantes consultan detalladamente esas guías y las encuentran útiles y actualizadas, con lo que su valoración al respecto es positiva.

El plan de mejora presentado por la universidad contempla las siguientes acciones: mejorar la accesibilidad a los resultados relevantes del título; revisar todos los enlaces de la página Web del título, así como revisar y actualizar en la página Web del título los requisitos de acceso y admisión de estudiantes.

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

Estándar:

En este criterio se analiza si la institución dispone de un sistema de garantía interna de la calidad formalmente establecido e implementado que asegura, de forma eficaz, la calidad y la mejora continua de la titulación.

## VALORACIÓN DEL CRITERIO

El SGIC garantiza la recogida y análisis continuo de información y de los resultados relevantes para la gestión del título. Sin embargo, no existen evidencias de su operatividad y sentido aplicado.

Existen deficiencias en la utilización e interpretación de los datos, derivados, principalmente, de la escasa participación de los diferentes colectivos en las encuestas.

No obstante, la consideración que sobre el SGIC manifiestan los diferentes colectivos entrevistados por el Panel de Expertos, si bien el conocimiento de su función y operatividad es diferente para los mismos, resulta muy positiva y muy adecuada respecto de su potencial utilidad en los procesos de seguimiento, modificación y acreditación del título.

Los procedimientos empleados para la evaluación y mejora de la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje desde el SGIC, son adecuados y oportunos, si bien debe mejorar la coordinación entre las comisiones implicadas para aprovechar mejor la información obtenida y, sobre todo, para potenciar la participación de los diferentes colectivos.

El plan de mejora presentado por la universidad contempla las siguientes acciones: motivar la participación de los estudiantes, PDI y egresados en las encuestas de satisfacción del título y hacer más partícipe a la Comisión Académica del Máster en el SGIC y en el plan de mejoras, así como mejorar su coordinación con la Comisión de Garantía de Calidad del centro.

## DIMENSIÓN 2. RECURSOS

### CRITERIO 4. PERSONAL ACADÉMICO

Estándar:

El personal académico que imparte docencia es suficiente y adecuado, de acuerdo con las características del título y el número de estudiantes.

#### VALORACIÓN DEL CRITERIO

El personal académico del título posee una experiencia docente e investigadora adecuada al nivel académico, a la naturaleza y competencias definidas para el título.

El número de profesores y su dedicación es la adecuada. Cada estudiante dispone de un profesor tutor asignado, de modo que se facilita la formación e integración del mismo en el proceso formativo.

El profesorado que participa en el título posee una amplia formación y participación como docentes, en ésta y otras ofertas académicas de la UPNA, lo que, indudablemente, respalda su experiencia contrastada. De igual modo, su nivel de actualización investigadora y su presencia en foros nacionales e internacionales es suficiente y en algunos ámbitos excelente.

## CRITERIO 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Estándar:

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 DEL CRITERIO

La dotación e implicación del personal de apoyo al título es suficiente y su preparación y respuesta ante los niveles requeridos es adecuada y responde a las exigencias de contenido de sus respectivos puestos de trabajo.

El Panel de Expertos ha podido constatar el alto nivel de equipamiento científico disponible y dispuesto para las actividades formativas y de investigación relativas al título. En este sentido, puede concluirse que los recursos materiales se adecuan al número de estudiantes y a las actividades formativas programadas en el título.

Por último, el contenido de las actividades de difusión y apoyo a los estudiantes que realizan los servicios centrales de apoyo y orientación académica, profesional y para la movilidad, son adecuados y eficientes.

## DIMENSIÓN 3. RESULTADOS

### CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Estándar:

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) de la titulación.

### VALORACIÓN DEL CRITERIO

Las metodologías docentes y los sistemas de evaluación empleados, así como las actividades formativas desarrolladas, contribuyen a la consecución de los resultados de aprendizaje previstos en la memoria verificada.

Los egresados y empleadores manifiestan su satisfacción por el nivel alcanzado en el perfil de egreso de los titulados, y su consideración positiva hacia la empleabilidad de los mismos.

Varios de los colectivos entrevistados (estudiantes y egresados, principalmente), consideran que el nivel de los contenidos impartidos en el Máster se corresponden con la cualificación investigadora de los profesores y equipos docentes asumiendo que en algunos casos se alcanza un nivel superior al nivel de máster del MECES

## CRITERIO 7. INDICADORES DE SATISFACCIÓN Y RENDIMIENTO

Estándar:

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 DEL CRITERIO

Los principales datos e indicadores del título presentan valores positivos, al igual que su evolución, y coherentes con las previsiones realizadas en la memoria verificada.

El grado de satisfacción con el título que se desprende de las evidencias disponibles, en el caso de estudiantes, profesorado y egresados es alto. No se dispone de evidencias de satisfacción del grupo de empleadores, si bien éstos en las entrevistas mantenidas con el Panel de Expertos han expresado su satisfacción por el grado de cualificación de los egresados.

## MOTIVACIÓN

Una vez valorados los anteriores criterios de evaluación, la Comisión de Acreditación de ANECA emite un informe final de evaluación para la renovación de la acreditación en términos FAVORABLES

Se establecen las siguientes recomendaciones, de acuerdo con los compromisos asumidos en el plan de mejoras presentado por la universidad:

- Mantener actualizado el perfil de egreso del título, implicando a los propios egresados y a los empleadores, fundamentalmente, del sector agroalimentario.
- Adecuar los criterios de evaluación de los TFM indicados en la guía docente respecto de los

establecidos en la memoria verificada.

- Mejorar la accesibilidad a los resultados relevantes del título (indicadores de rendimiento, satisfacción de los diferentes colectivos, inserción laboral, etc.), evitando disfunciones entre diferentes páginas web y falta de operatividad de algunos enlaces.
- Aumentar la participación de los diferentes colectivos (estudiantes, egresados y empleadores) en el SGIC del título, de modo que la información suministrada por el SGIC sea útil para los procedimientos empleados para la evaluación y la mejora de la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Mejorar el nivel de coordinación entre las diferentes comisiones implicadas en el título (Comisión Académica del Máster y la Comisión de Garantía de Calidad del centro) en aras a garantizar una mejora continua del título.
- Desarrollar la normativa de Reconocimiento y Transferencia de créditos en la página Web del título, en el caso que esta opción sea contemplada por la Comisión Académica del Máster.

El seguimiento de este título por parte de ANECA tendrá un carácter bienal.

En Madrid, a 27/04/2015:



El Director de ANECA