

**INFORME DE AUTOAVALIACIÓN DE RENOVACIÓN
DA ACREDITACIÓN**

Curso 2016-2017

1.- DATOS DO TITULO

DENOMINACIÓN DO TÍTULO	MASTER CIENCIA E TECNOLOXÍA AGROALIMENTARIA E AMBIENTAL
MENCIÓNS/ESPECIALIDADES	Ciencias Ambientais Ciencias Agrarias e Alimentarias Procesos na Industria Alimentaria
UNIVERSIDADE RESPONSABLE ADMINISTRATIVAMENTE EN CASO DE TÍTULOS INTERUNIVERSITARIOS, UNIVERSIDADE/S PARTICIPANTE/S CENTRO RESPONSABLE	Universidade de Vigo Facultade de Ciencias
CENTRO/S ONDE SE IMPARTE	Facultade de Ciencias
RAMA DE COÑECEMENTO	Ciencias
NÚMERO DE CRÉDITOS	60
PROFESIÓN REGULADA	
MODALIDADE DE IMPARTICIÓN	Semipresencial
CURSO DE IMPLANTACIÓN	2014-2015
DATA ACREDITACIÓN EX ANTE (VERIFICACIÓN) DATA RENOVACIÓN ACREDITACIÓN	07 de outubro de 2014

**RESULTADO DO
PROCESO DE
AUTOAVALIACIÓN**

A SUPÉRASE EXCELENTEMENTE
 C ACÁDASE PARCIALMENTE

B ACÁDASE
 D NON SE ACADA

**DATA DE APROBACIÓN
POLA COMISIÓN DE
CALIDADE:** 23 DE FEBREIRO DE 2017

**DATA DE APROBACIÓN
POLA XUNTA DE
CENTRO**

2 DE MARZO DE 2017

DIMENSIÓN 1. A XESTIÓN DO TÍTULO

CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN E DESENVOLVEMENTO

Estándar: O programa formativo atópase actualizado e implantouse de acordo coas condicións establecidas na memoria verificada.

Analizar e valorar se o desenvolvemento do plan de estudos realizouse segundo a memoria verificada e non se produciron incidencias graves, o que permitiu unha correcta adquisición das competencias polos/as estudantes.

1.1.- O título mantén o interese académico e atópase actualizado segundo os requisitos da disciplina, avances tecnolóxicos e científicos, necesidades socioeconómicas e requisitos da profesión.

Aspectos a valorar:

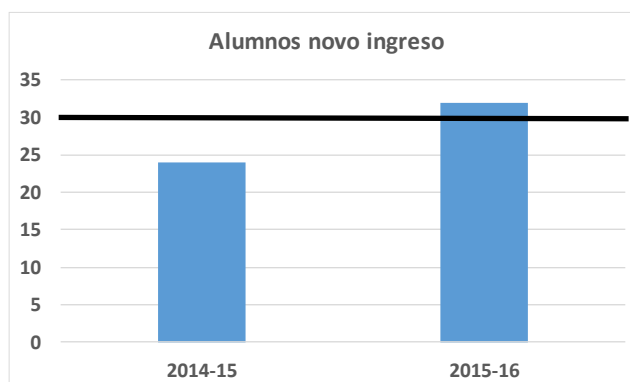
- O perfil formativo/egreso do título mantén a súa relevancia e está actualizado segundo os requisitos do seu eido académico, científico e profesional e, de ser o caso, segundo as necesidades e requisitos da profesión regulada.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

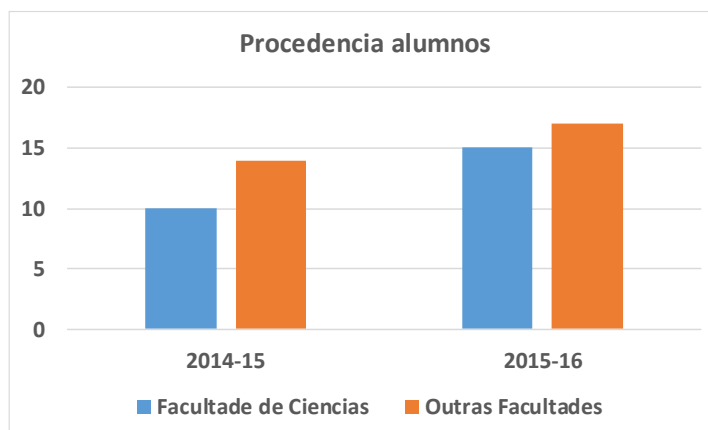
O perfil do egresado do título está adaptado o contexto socio-económico e académico da industria agroalimentaria (en particular nos aspectos ligados á investigación en seguridade alimentaria e deseño de novos produtos) e diversas temáticas sobre o medio ambiente (contaminación, ecosistemas, biodiversidade ou cambio climático).

A xustificación orixinal da posta en funcionamento do Máster continúa vixente na actualidade dada a gran demanda social de profesionais no sector de I+D+i nos sectores agroalimentario e ambiental. Cabe reseñar que o longo do curso académico 2015-16 participaron como alumnos no mestrado 5 estudantes que xa estaban a traballar en empresas relacionada co sector agroalimentario, co gallo de aumentar as súas competencias profesionais. A 2 deles a obtención do título permitiulles acceder a postos de maior responsabilidade dentro da súa empresa. Ademais outra das alumnas do mestrado foi contratada no segundo cuatrimestre por unha empresa das mais punteras do eido agroalimentario en Galicia a través dunha oferta de traballo que chegou á Comisión Académica do Mestrado na que se demandaba un profesional co perfil dos egresados do mestrado.

Froito dese interese académico, con contidos en constante actualización segundo os últimos avances tecnolóxicos e científicos na industria agroalimentaria e ambiental, a demanda do título durante os dous últimos anos foi excelente. Malia que no curso 2014-15 era a primeira vez que se impartía o Mestrado, matriculáronse un total de 24 alumnos. No curso 2015-16 completáronse as 30 prazas que se ofertaban, e incluso por mor da alta demanda solicitouse que se ampliase a matrícula do Mestrado no 10% de prazas que permite a lexislación. O resultado foi que se matricularon no Mestrado un total de 32 alumnos de nova matrícula, un número por riba das 30 prazas ofertadas.



A gran demanda do mestrado tamén se pon de manifesto cando se avalía a procedencia dos alumnos. A pesar de que un gran número dos egresados que finalizan os grados na Facultade de Ciencias continúan a súa formación no Mestrado en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental, son maioría os alumnos que proveñen doutras Facultades/Escolas do SUG situadas fora da provincia de Ourense ou mesmo da nosa comunidade autónoma. Nestes senso, un total de 14 alumnos representando un 58% dos estudantes de novo ingreso no curso procedían doutras provincias da comunidade galega ou de fora da comunidade mentres que no curso 2015-16 este número se elevou hasta 17 representando un 53% dos estudantes de novo ingreso.



As enquisas de satisfacción realizadas amosan que os profesores calificaron os obxectivos e competencias que o Master proporciona os seus egresados con un elevado valor de 4,45 no curso 2014/15 (non habendo enquisas dispoñibles ata o momento para o curso 2015/16). A súa vez os alumnos valoran de forma global nas enquisas de satisfacción o mestrado cun 3,38 no curso 2015-16, valoración mais alta que a acadada no curso 2014-15 cun 3,28. Queremos destacar que os valores globais rexistrados nas enquisas de satisfacción do título son superiores os valores medios obtidos polo centro e pola Universidade de Vigo

Finalmente cabe sinalar que a Comisión Académica do Master revisa de forma anual a adecuación dos obxectivos e as competencias xerais e específicas do título á normativa académica e á realidade do contexto socio-económico da industria agroalimentaria e ambiental en Galicia. As liñas de investigación e contidos do Master son de especial relevancia e actualidade o cal permite unha excelente formación aos egresados. A calidade da investigación do profesorado ven refrendada porque estes proveñen na súa maioría dun Master relacionado que se impartiu en Cursos anteriores e que posibilitou que o programa de doctorado que continúa os estudos do presente máster, obtivese un gran recoñecemento coa obtención da Mención cara á Excelencia por parte do Ministerio de Educación.

1.2.- O plan de estudos desenvolveuse seguindo a oferta de módulos e materias previstas na memoria verificada.

Aspectos a valorar:

- A oferta de módulos e materias correspóndese co establecido na memoria de verificación e, de ser o caso, nas sucesivas modificacións.
- O desenvolvemento das actividades académicas, metodoloxías docentes, sistemas de avaliación e cualificación, correspóndese co establecido na memoria de verificación e permite a consecución das competencias. O tamaño dos grupos é axeitado ás actividades formativas.
- De ser o caso, o curso de adaptación cumpre a súa función tocante á adquisición de competencias e coñecementos, polos/as estudantes que o cursen e adecúase ao establecido na memoria de verificación do título.
- Participación do alumnado nos programas de mobilidade.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

Durante os cursos académicos 2014/15 e 2015/16 a oferta de asignaturas obrigatorias e de materias dos 3 módulos optativos correspondeuse co establecido na memoria de verificación do título. Por outra banda, as metodoloxías docentes e os sistemas de avaliación e cualificación tamén se corresponderon co establecido na memoria de verificación co gallo de conquistar unha axeitada consecución das competencias por parte dos egresados.

O tamaño dos grupos é axeitado ás actividades formativas, aínda que estes son moi numerosos no caso das asignaturas obrigatorias, sobre todo durante o curso 2015/16 no que se matricularon 32 novos alumnos. No caso das asignaturas optativas o tamaño de grupo medio é de 6-8 alumnos, oscilando dende os 13 que ten a materia optativa con mais alumnos ata os 2 das materias con menos alumnos matriculados. Estes baixos ratios de matrícula nas materias optativas foi un dos obxetivos da Comisión Académica do Master cando deseñou a titulación, xa que este feito permite que os alumnos poidan desenvolver moitos contidos prácticos nos laboratorios da Facultade.

Queremos por de manifesto que o elevado número de asignaturas optativas que ten o mestrado responde o obxectivo de que os propios alumnos poidan deseñar o seu propio curriculum para adaptalo de forma moi específica á súa futura experiencia profesional. Ademais un porcentaxe moi alto dos alumnos que cursan o mestrado continúan a súa formación con estudos de Doutoramento polo que este elevado número de asignaturas optativas lles permite adquirir de forma moi especializada as competencias específicas determinadas para o seu tema de investigación no doutoramento.

Na web do Master atópase toda a información actualizada sobre o plano estudos e desenvolvemento das materias. No curso 2015/16 fíxose unha importante revisión da mesma por parte da Comisión Académica e completouse en relación a aspectos que se consideran fundamentais para o correcto funcionamento do mestrado tales como os horarios das clases, horarios de avaliación, información sobre os regulamentos dos TFM, listaxes de TFM ofertados e cualificacións dos TFM. Este traballo foi recoñecido polos alumnos quen nas enquisas de satisfacción valoraron cun 3,47 a información dispoñible sobre as competencias do plan de estudos e cun 3,73 á calidade da docencia na titulación.

Realízase un esforzo moi importante nos labores de orientación aos estudantes facilitándolles a adaptación aos novos estudos. Este esforzo vese reflectido no elevado grado de satisfacción na planificación e desenvolvemento do ensino para o PDI, nembargantes este esforzo tamén é valorado pero en menor medida polos alumnos xa que o grado de satisfacción deste indicador é de 3,27.

O primeiro día do curso realízase unha xornada de acollida por parte dos membros da Comisión Académica do Mestrado no que se da información da Facultade e da planificación dos ensinanzas do Master ao longo do curso, prestando especial atención a todas aquelas dúbidas que lle poidan xurdir sobre o desenvolvemento do mesmo: metodoloxía do ensino, orientación na selección das asignaturas segundo o perfil de cada alumno e as súas circunstancias persoais, selección por parte do alumnado do traballo Fin de Master etc. Preséntase o Coordinador do Master que realizará os labores de coordinación de materias e de nexos entre estudantes-profesores-facultade. Os alumnos reciben con antelación suficiente, ata moito antes de iniciarse as actividades de cada materia, os calendarios das sesións presenciais as cales están escalonadas no tempo para unha mellor organización por parte do alumno e optimizar os seus resultados académicos.

Finalmente cabe reseñar que existe unha escasa participación do alumnado nos programas de mobilidade, que pensamos que é motivada por unha banda porque mais do 50% do alumnado xa ven a estudar o Mestrado dende fora da provincia e por outra banda porque moitos dos alumnos unha vez finalizada a titulación continúan os seus estudos nun programa de Doutoramento e a participación en programas de mobilidade nese período lles permite acadala mención de Doutoramento Internacional.

1.3.- O título conta con mecanismos de coordinación docente que permiten analizar se o desenvolvemento do plan de estudos posibilita a adquisición das competencias polos/as estudantes e, de ser o caso, establécense as accións de mellora oportunas.

Aspectos a valorar:

- A coordinación horizontal e vertical entre as diferentes materias-do plan de estudos evita baleiros e duplicidades.
- No caso no que o título se imparta en varios centros da Universidade ou sexa interuniversitario, analizarase o funcionamento dos mecanismos de coordinación entre todos os centros/Universidades que imparten o plan de estudos.

- No caso no que existan prácticas externas, valorarase se os mecanismos de coordinación permiten ás/aos estudantes acadar as competencias asociadas as devanditas prácticas.
- No caso no que o título se imparta en varias modalidades (presencial, a distancia, semipresencial) valorarase a coordinación docente entre as modalidades, co fin de que os/as estudantes poidan acadar as mesmas competencias, con independencia da a modalidade cursada.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

A coordinación docente recae na Comisión Académica do Master. De forma periódica se realizan reunións entre a Comisión Académica do Master e os coordinadores das asignaturas o longo do curso para estruturar a carga docente e o traballo propio dos alumnos en cada materia. De esta forma se pretenden evitar solapamentos e excesiva carga de materia nalgunhas asignaturas. Cando finaliza o Master se realiza unha reunión con todos os profesores para facer unha posta en común e detectar as posibles dificultades que os alumnos poden ter para alcanzar as competencias e os obxectivos en cada asignatura. A pesar de todo, este é un aspecto no que hai que incidir xa que nas enquisas de satisfacción por parte do alumnado so se acadou un valor de 2,80 na coordinación entre as materias do plan de estudos

Cabe destacar que a Comisión Académica do Master revisa de forma anual as guías docentes das materias da titulación con fin de adaptalas a adecuación dos obxectivos e as competencias xerais e específicas do título. Durante o curso 2015/16 se fixo un gran esforzo neste senso cunha detida revisión de todas as guías docentes da titulación para completalas e adaptalas as fichas que aparecen na memoria da titulación e desta forma asegurarse a correcta adquisición das competencias xerais e específicas do por parte dos alumnos debido o carácter semipresencial do Master.

Este carácter semipresencial permite que moitos alumnos poidan compaxinar o mestrado cos seus traballos en empresas do sector agroalimentario e ambiental. Como se reseñou anteriormente para algúns alumnos que se atopan neste caso, a obtención do título permitiulles acceder a postos de maior responsabilidade dentro da súa empresa. Ademais, na xornada de acollida do mestrado se lles incide os alumnos a posibilidade de realizar prácticas extracurriculares nas diferentes empresas que traballan no eido agroalimentario e ambiental na provincia de Ourense e que teñen convenio coa Facultade de Ciencias de Ourense. O redor dun 30% dos alumnos matriculados realizan esta actividade paralela durante o mestrado o que lles permite a estes estudantes porse en contacto coa realidade das empresas. Algúns deles son xa contratados polas empresas onde fan as prácticas antes de finalizar o master.

Se fomenta a participación dos alumnos e profesores nas actividades comúns, como que por exemplo asistan todos as defensas dos Traballos fin de Master, para que todos os elementos implicados no Master poidan valorar adquisición dos competencias polos egresados.

1.4. Os criterios de admisión aplicados permiten que os/as estudantes admitidos teñan o perfil de ingreso axeitado para iniciar os estudos.

Aspectos a valorar:

- Coherencia entre o perfil de ingreso establecido na memoria verificada e o perfil real do estudantado matriculado no título.
- De ser o caso, os complementos de formación cumpren a súa función de nivelar y acadar as competencias e coñecementos polas/os estudantes que os cursen.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

O perfil de ingreso dos alumnos no Master coincide co establecido na memoria de verificación xa que os alumnos matriculados proceden basicamente das seguintes titulacións:

Enxeñeiro Técnico Agrícola esp. Industrias Agrarias e Alimentarias, Enxeñeiro Técnico en Industrias Agrarias e Alimentarias, Enxeñeiro Técnico Forestal, Enxeñeiro Técnico Industrial. Especialidade en Química Industrial, Graduado en Bioloxía, Graduado en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos, Graduado en Ciencias Ambientais, Graduado en Enxeñaría Agraria, Graduado en Enxeñaría Agroalimentaria, Graduado en Enxeñaría Forestal, Graduado en Matemáticas, Graduado en Química, Licenciado en Bioloxía, Licenciado en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos, Licenciado en Química e Licenciado en Veterinaria.

TITULACIÓN	2014/15	2015/16
Enxeñeiro Técnico Agrícola, esp. Industrias Agrarias e Alimentarias	2	
Enxeñeiro Técnico en Industrias Agrarias e Alimentarias	1	
Enxeñeiro Técnico Forestal	1	
Enxeñeiro Técnico Industrial. Especialidade en Química Industrial	1	1
Enxeñeiro Telecomunicacións		1
Graduado en Bioloxía		5
Graduado en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	5	2
Graduado en Ciencias Ambientais	1	7
Graduado en Enxeñaría Agraria		6
Graduado en Enxeñaría Agroalimentaria		1
Graduado en Enxeñaría Forestal	1	
Graduado en Matemáticas	1	
Graduado en Química	2	2
Licenciado en Belas Artes	1	
Licenciado en Bioloxía	2	3
Licenciado en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos	1	
Licenciado en Química	3	1
Licenciado en Veterinaria	1	1

A páxina web do Master atópase constantemente actualizada para que o alumno teña toda a información relativa a perfil de ingreso, prazos de preinscripciones, matriculas, documentación que debe achegar, publicación de listas provisionales e definitivas, posibles becas coas súas enlaces a prazos e requisitos.

A web do Máster baséase nunha aplicación deseñada polo Vicerrectorado de Alumnado, Docencia e Calidade da Universidade de Vigo a cal contempla as indicacións realizadas pola ACSUG. Detectamos un elevado grado de satisfacción dos profesores nas accións de orientación con un valor de 4,5. Tamén as enquisas de satisfacción do Master amosan que os alumnos presentan un elevado grado de satisfacción coa satisfacción de 3,5 no curso 2014/15 aínda que descendeu a 3,2 no curso 2015/16.

A partir de que os potenciais alumnos se preinscriben realízase un seguimento e orientación dos mesmos a través do correo electrónico informándolles de forma particular a cada un deles cada vez que se abre ou pecha un prazo durante o período de matrícula. Este proceso de orientación finaliza durante o período de formalización de matrícula no que se ofrece a cada alumno a posibilidade dun asesoramento personalizado para a selección de materias do mestrado dependendo da formación que pretenda alcanzar. Realízase a través do correo electrónico, teléfono ou entrevistas co coordinador do Master.

Así mesmo infórmaselles aos alumnos das posibles becas que poden pedir, tanto individualmente a través de email como de forma xeral a través da web.

A Comisión Académica do Master realiza as funcións de orientación. Malia iso sería moi convinte crear a figura dun Coordinador de Orientación que se encargue de guiar aos alumnos a través do proceso de matriculación, selección de asignaturas e becas, tarxetas de residencia para extramxeiros

1.5.- A aplicación das diferentes normativas contribúe á eficiencia tocante aos resultados do título.

Aspectos a valorar:

- A aplicación das distintas normativas (normativa de permanencia, os sistemas de transferencia e recoñecemento de créditos, e outras relacionadas coa avaliación, traballos de fin de grao/mestrado, prácticas externas, ...) desenvólvese segundo o establecido nelas, tendo en conta as competencias previamente adquiridas polo estudantado e as competencias a acadar no título. Impacto das mesmas nos resultados.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

A aplicación das normativas se desenvolve de forma acorde o exposto na memoria de verificación.

Na web do mestrado se atopa toda a información sobre as normativas mais importantes:

- Transferencia e recoñecemento de créditos.
- Normativa de TFM

As normativas de permanencia nesta titulación corresponderán coas que se encontran en vigor na actualidade na universidade de Vigo, aprobadas polo Consello Social da Universidade na súa sesión do 2 de abril de 2013.

<http://uvigo.es/opencms/export/sites/uvigo/sites/default>

/uvigo/DOCUMENTOS/formacion/norm_perm_grao_master.pdf

<http://fcou.uvigo.es/documentos/article/>

<197/%288%29%20Normativa%20Permanencia%20UVigo.pdf>

CRITERIO 1: Puntos febles e accións de mellora

Puntos febles detectados:

- Valoración da planificación das ensinanzas por parte dos alumnos

- Falta de participación e representación dos alumnos nas tarefas de desenvolvemento do título.

Accións de mellora a implantar:

- Crear unha Comisión de Planificación das ensinanzas para que todo o labor de orientación non recaia soamente no Coordinador do Master. Reunirse ao final de cada curso para seguir os procedementos de revisión do Master entre os cales establecerase un procedemento de revisión das competencias que adquire o alumnado así como dos contidos dos módulos e materias para comprobar que seguen sendo coherentes co título outorgado.

- Promover a participación e representación dos alumnos nas tarefas de desenvolvemento do título

Evidencias nas que se baseou a valoración:

E1: Memoria vixente do título

E2: Informes de verificación, modificacións e seguimento do título, incluíndos os plans de mellora

E3: Informe documento onde se recolla o perfil real de ingreso/egreso

E4: Guías docentes (actividades formativas, metodoloxías docentes e sistemas de avaliación, por materia e curso académico)

E5: Actas das reunións celebradas, polo menos dos dous últimos cursos da Comisión Académica /Comisión de Titulación/Comisión de Garantía de Calidade (as actas deben incorporar un apartado cos acordos adoptados en cada reunión.

EA1: Listaxe de estudantes que solicitaron recoñecemento de créditos indicando o número de créditos recoñecidos (por prácticas, títulos propios, experiencia profesional, etc.)

EA2: Informes sobre o recoñecemento para valorar a súa adecuación

EA3: Informes/documentos donde se recollan as conclusións dos procedementos de consulta internos e externos para valorar a relevancia e actualización do perfil de egreso real dos estudantes do título. Valoración da adquisición dos resultados de aprendizaxe.

Indicadores nos que se baseou a valoración:

I1: Evolución do número de estudantes matriculadas/as por curso académico

I2: No caso dos mestrados, número de estudantes de novo ingreso por titulación de procedencia de, alomenos os dous últimos cursos académicos

I3: Evolución dos indicadores de mobilidade (número de estudantes que participan nos programas de mobilidade, relación entre estudantes que participan en programas de mobilidade e estudantes matriculados, ...)

I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese (porcentaxe de participación, resultados e evolución)

I15: Media de alumnos por grupo de docencia (docencia expositiva, interactiva)

DIMENSIÓN 1. A XESTIÓN DO TÍTULO

CRITERIO 2. INFORMACIÓN E TRANSPARENCIA

Estándar: A institución dispón de mecanismos para comunicar a maneira axeitada a todos os grupos de interese as características do programa e dos procesos que garantizan a súa calidade.

Analizar e valorar se a información relevante sobre o título é pública e atópase dispoñible, en tempo e forma, para todos os axentes implicados no mesmo (estudantes, empregadores/as, administracións educativas e outros grupos de intereses).

2.1.- A institución pública, para todos os grupos de interese, información obxectiva, suficiente e actualizada sobre as características do título e sobre os procesos que garanten a súa calidade.

Aspectos a valorar:

- Publícase información suficiente e relevante sobre as características do programa formativo, o seu desenvolvemento e os resultados acadados.
- A información sobre o título é obxectiva, está actualizada e é coherente co contido da memoria verificada do título e as súas posteriores modificacións.
- Garántese un fácil acceso á información relevante do título a todos os grupos de interese.
-

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

A Universidade publicita información xeral do Master a través do enlace da oferta académica da mesma onde aparece un link a memoria de verificación.

Dado que a Universidade somentes publicita as características do título a través do enlace da oferta académica xeral da mesma onde aparece un link a memoria de verificación, o peso de que a maior información posible sexa pública e dispoñible en tempo e forma para todos os axentes implicados no mesmo (estudantes, empregadores/as, administracións educativas e outros grupos de intereses) recae na Comisión Académica do Master.

A información relevante do título está presente na web do mestrado. Como se fixo constar anteriormente a web do Máster baséase nunha aplicación deseñada polo Vicerrectorado de Alumnado, Docencia e Calidade da Universidade de Vigo a cal contempla as indicacións realizadas pola ACSUG

A páxina web atópase constantemente actualizada con toda a información relevante para todos os grupos de interese como especialmente alumnos (teñen toda a información relativa a prazos de preinscripciones, matriculas, documentación que debe achegar, publicación de listas provisionais e definitivas, posibles becas coas súas enlaces a prazos e requisitos, planificación de ensinanzas perfiles de egreso e ingreso) ou empregadores/as e administracións educativas (ensinanzas, planificación e contidos das mesmas, perfiles de egreso dos estudantes.....). Durante o curso 2015/16 se incorporou nova información na web correspondente a presencialidade das materias, asistencia presencial as clases e a duración de cada clase.

Finalmente se reestruturou o apartado da web relativo o TFM como consecuencia do novo "Regulamento para a realización do Traballo Fin de Master" que a Universidade de Vigo elaborou e que se aprobou no Consello de Goberno do 15 de xuño de 2016. Incorporouse información sobre a presencialidade nesta actividade, comisión avaliadora, listado de posibles traballos e titores, o procedemento para escoller traballo e datas de presentación ao longo do curso.

CRITERIO 2: Puntos febles e accións de mellora

Puntos febles detectados:

- A difusión do título se centra en charlas os alumnos dos grados do Campus de Ourense e na web.
- O escaso interese de todos os axentes polos SGC.
- Escasa información relativa os TFM.
- Falta enlace o novo Portal de Transparencia da Universidade de Vigo

Accións de mellora a implantar:

- Búsqueda de novas vías de difusión do título e non so a través de charlas e da web.
- Incidir na transparencia e información do título a través de trípticos, charlas...os grupos de interese.
- Actualización constante da web do Master
- Habilitar en la web del Centro un espacio para proporcionar información acerca do Portal de Transparencia da Universidade de Vigo

Evidencias nas que se baseou a valoración:

E6: Páxina web do título/centro/universidade (información referida ao anexo II)

Indicadores nos que se baseou a valoración:

I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese (porcentaxe de participación, resultados e evolución)

DIMENSIÓN 1. A XESTIÓN DO TÍTULO

CRITERIO 3. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDADE

Estándar: A institución dispón dun sistema interno de garantía da calidade formalmente establecido e implementado que asegura, de xeito eficaz, a mellora continua da titulación.

Analizar a implantación do Sistema de Garantía de Calidade (SGC) e valorar a súa contribución á mellora continua do título.

3.1.- O SGC contén os mecanismos necesarios para recoller a información precisa, analízala, detectar debilidades e propoñer accións de mellora, realizando un seguimento das mesmas.

Aspectos a valorar:

- O procedementos que permiten recoller a información de xeito continuo, analizar os resultados e utilízalos para a toma de decisión e a mellora da calidade do título, desenvóléronse de acordo co establecido.
- No caso dos títulos interuniversitarios ou dos títulos que se imparten en varios centros da universidade, as accións levadas a cabo como consecuencia da implantación do SGC están coordinadas en todos os centros participantes no programa formativo.
- O procedementos de avaliación e mellora da calidade da ensinanza e do profesorado desenvóléronse de acordo co establecido.
- O procedemento de suxestións e reclamacións desenvólvese de acordo co establecido.

Reflexión/comentarios que xustifiquen la valoración:

Os procedementos de suxestións, reclamacións, avaliación e mellora da calidade da ensinanza e do profesorado desenvóléronse de acordo co establecido na memoria verificada do Master. Neste senso a páxina web do Master ten un link o SGC da web do centro que está constantemente actualizada o respecto para unha optimización da mellora e transparencia dos SGC.

A Facultade de ciencias é a encargada de elaborar os SGC e fomentar a existencia dunha cultura de calidade consolidada no centro que contribúe á mellora continua. Na páxina web da Facultade de Ciencias se encontran dispoñibles tódolos procedementos para a avaliación, mellora, planificación e desenvolvemento da calidade da ensinanza, así como para a recollida e análise de resultados: <http://fcou.uvigo.es/facultad/calidad/>.

A composición da Comisión se renova anualmente, estando formada por:

- Decano da Facultade.
- Coordinador/a de Calidade
- Coordinadores/as das titulacións do Centro
- Enlace de igualdade.
- Representante do PDI
- Representante dos estudantes
- Representante de egresados
- Administradora dos centros.

A través desta comisión se avalía a eficacia da planificación, desenvolvemento do ensino, resultados académicos, resultados de accións de mellora no desenvolvemento do SGC, a programación da súa execución e a adecuación ou a análise de enquisas de satisfacción. Na Evidencia 10 do informe de seguimento se adxunta:

- A política e obxectivos de calidade da Facultade de Ciencias
- manual de calidade
- A listaxe de procedementos de calidade en vigor.

A comisión Académica do Master é a encargada da implantación e seguimento das melloras do SGC. Na Evidencia 12 se visualizan os Plans de mellora derivados da implantación do SGC para o mestrado.

Se avaliará a posibilidade de crear novas comisión co obxectivo de facer partícipes a todos os profesores, persoal e incluso alumnos da necesidade do correcto desenvolvemento dos SGC e a implicación de todos estes grupos de interese para o fomento dunha cultura fronte o mesmo.

As enquisas de satisfacción amosan unha elevada valoración da xestión da calidade no caso dos profesores acadando un valor de 4,34 no curso 2014/15. A valoración baixa ata un 3,5 no caso dos alumnos para os cursos 2014/15 e 2015/16 aínda que consideramos este valor é baixo por mor do descoñecemento que estes teñen dos SGC.

3.2.- A implantación do SGC facilita o seguimento dos títulos, a renovación da acreditación e garante a mellora continua permitindo a introducción de modificacións do título.

Aspectos a valorar:

- As acción de análise e revisión levadas a cabo desde o SGC permiten introducir modificacións para a mellora do título.
- O seguimento das melloras do título confirma que istas foron eficaces e que se conseguiron os obxectivos plantexados.
- Os plans de mellora recollen as recomendacións dos diferentes informes derivados do proceso de verificación, modificación, seguimento e renovación da acreditación.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

Con todas as accións pretendemos que as revisión levadas a cabo dende o SGC permitan introducir modificacións para a mellora ano a ano do título.

O curso 2014-15 foi o primeiro no que se impartiu o mestrado, e se estableceron unha serie de melloras a tratar de implantar durante o Curso 2015-16:

	Denominación da acción de mellora	Actuacións desenvolvidas	ESTADO
1	Aumentar a valoración da planificación das ensinanzas por parte dos alumnos	Se creou unha Comisión de Planificación das ensinanzas para que todo o labor de orientación non recaía soamente no Coordinador do Master.	Desenvolvida parcialmente
2	Aumentar a atractividade da titulación	Despois de diversas accións se aumentou moito os alumnos procedentes do Grao de Ciencias ambientais xa que pasou de 1 no curso 2014/15 a 7 no curso 2015/16	Desenvolvida
3	Aumentar a difusión do título	Búsqueda de novas vías de difusión do título e non so a través de charlas e da web	Desenvolvida
4	Aumentar o interés de todos os axentes polos SGC	Se está afomentar a implicación de todos os grupos de interese no fomento dunha cultura hacia os SGC mesmo. Incentivar a participación nas enquisas de todos os colectivos implicados (en particular os alumnos)	Desenvolvida parcialmente
5	Aumentar o interés de todos os axentes polos SGC	Se evaluará a posibilidade de crear novas comisión co obxectivo de facer partícipes a todos os profesores, persoal e incluso alumnos da necesidade do correcto desenvolvemento dos SGC e a implicación de todos estes grupos de interese para o fomento dunha cultura hacia o mesmo.	Non desenvolvida
6	Aumentar o interés de todos os axentes polos SGC	Se fomentará a implicación de todos os grupos de interese no fomento dunha cultura hacia os SGC mesmo. Incentivar a participación nas enquisas de todos os colectivos implicados (en particular os alumnos) mediante reunións, email e as tutorías. • Incentivar a participación nas enquisas de todos os colectivos implicados (en particular os alumnos) mediante reunións, email e as tutorías. • Se fomentará a implicación de todos os grupos de interese no fomento dunha cultura hacia os SGC mesmo. • Incentivar a participación nas enquisas de todos os colectivos implicados (en particular os alumnos) mediante reunións, email e as tutorías.	Desenvolvida parcialmente
7	Aumentar participación en proxectos de innovación didáctica	Se fomenta a realización de proxectos de innovación didáctica. Un profesor elaborou un que se presentará nun Congreso no próximo mes de xuño.	Non desenvolvida
8	Aumentar a transparencia	Incorporar o curriculum dos profesores na web do Master. Moitos dos profesores non permiten a publicidade na web dos seus curriculums	Non desenvolvida
9	Optimización de traballos do persoal de servizos	A Universidade elaborou unha RTP para optimizar esta apartado pero aínda non o puxo en práctica	Non desenvolvida
10	Mellora Recursos materiais	Introduciuse nas aulas e seminarios un maior número de conexións eléctricas para ouso de ordenadores.	Desenvolvida
11	Mellora Recursos materiais	Potenciouse o sinal de internet na Facultade	Desenvolvida
12	Mellora seguridade e riscos laborais	Se lle facilitou a todos os profesores o enlace da Normativa de prevención de Riscos laborais da Universidade de Vigo para que a teñan en conta nas súas actividades.	Desenvolvida parcialmente
13	Aumentar o grado de orientación do alumno	Se está a traballar na creación dunha comisión específica para que todo o traballo de orientación e seguimento non recaiga só na figura deo coordinador do Master	Desenvolvida parcialmente

Esperamos que nos vindeiros anos o seguimento dos plans de mellora e as recomendacións dos diferentes informes derivados do proceso de verificación, modificación, seguimento e renovación da acreditación sexan eficaces e axuden a conquistar os obxectivos plantexados.

A Comisión Académica do Master e a encargada de velar polo cumprimento destes obxectivos. Se avaliará a posibilidade de crear novas comisión co obxectivo de facer partícipes a todos os profesores, persoal e incluso alumnos da necesidade do correcto desenvolvemento dos SGC e a implicación de todos estes grupos de interese para o fomento dunha cultura fronte o mesmo.

3.3.- O SGC implantado revísase periódicamente para analizar se é axeitado e, de ser o caso, establécense as melloras oportunas.

Aspectos a valorar:

- A análise e revisión do SGC, na que participan todos os grupos de interese, deriva en plans de mellora (responsables, calendario de execución, etc).
- Todos os grupos de interese foron implicados no proceso de elaboración, implantación e seguimento das melloras do SGC.
- As evidencias do SGC manifestan a existencia dunha cultura de calidade consolidada no centro que contribúe á mellora continua.

Reflexión/comentarios que xustificuen a valoración:

A comisión Académica do Master é a encargada da implantación e seguimento das melloras do SGC. A Facultade de ciencias é a responsable de elaborar os SGC e fomentar a existencia dunha cultura de calidade consolidada no centro que contribúe á mellora continua.

O curso 2014-15 foi o primeiro no que se impartiu o mestrado, e se estableceron unha serie de melloras na Xestión da titulación do SGC tratar de implantar durante o Curso 2015-16:

	Denominación da acción de mellora	Actuacións desenvolvidas	ESTADO
1	Débase visualizar unha maior implicación do Sistema de Garantía de calidade (SGC) no título, potenciando non só a adquisición de información senón tamén a valoración crítica da mesma para que sexa útil para a proposta de melloras. Débase asegurar que o SGC teña un papel relevante, de forma que sexa a ferramenta cruce para mellora continua do proceso formativo.	Constátase que as modificacións que se están facendo no sistema de calidade dende o centro, procedementos, registros, composición da comisión, están facilitando un dinamismo que se está visualizando nun curto espazo de tempo.	Desenvolvida parcialmente
2	Débase proporcionar unha maior difusión do SGC entre os distintos grupos de interese para promover unha maior cultura da calidade, e sobre os beneficios que aporta para mellora continua do grado. Nas distintas audiencias mantidas detectouse que non todos os estamentos son coñecedores do SGC nin lles chega información sobre as actividades da Comisión de Calidade.	Se está a facer dende curso 2016-17 unha campaña informativa a todos os sectores implicados e de forma continuada para aumentar a comprensión e un estado positivo cara á calidade como claro elemento de mellora do conxunto das titulacións da Facultade.	Desenvolvida parcialmente
3	Débase asegurar que a partir das enquisas de satisfacción recóllese a información suficiente de todos os colectivos implicados no título, así como realizar unha análise crítica de todas elas dentro do proceso de mellora continua do título. O valor das enquisas de satisfacción, xunto con outras enquisas que permitan analizar o desenvolvemento da docencia de asignaturas concretas, é clave no proceso de medición, análise e mellora do título.	Xunto co punto anterior, de promoción do coñecemento do sistema de calidade, esperamos unha maior participación nas enquisas de satisfacción, que mellorarán a análise e coñecemento xeral e concreto das titulacións.	Desenvolvida parcialmente
4	Débase elaborar un plan de melloras do título, que debe conter todas as accións de mellora derivadas do proceso de verificación, modificación, seguimento e renovación de acreditación. Ademais, deben recollese as accións de mellora derivadas dos informes de viabilidade de ser o caso. O plan de melloras debe entenderse como un plan de actuación de todo o Centro, que inclúe as propostas de mellora establecidas para cada un dos títulos adscritos ao Centro.	Está previsto a realización do plan de melloras do título que inclúa, tal e como se comenta, todas as accións de mellora sinaladas.	Desenvolvida parcialmente

CRITERIO 3: Puntos febles e accións de mellora

Puntos febles detectados:

- O peso da implantación do SGC recae na Comisión Académica do Master.
- Pouca implicación do profesorado, persoal de servizos e incluso alumnos nos SGC.

Accións de mellora a implantar:

- Se evaluará a posibilidade de crear novas comisión co obxectivo de facer partícipes a todos os profesores, persoal e incluso alumnos da necesidade do correcto desenvolvemento dos SGC e a implicación de todos estes grupos de interese para o fomento dunha cultura hacia o mesmo.
- Actualizar e facilitar a información referente ao SGC na páxina web do Master
- Se fomentará a implicación de todos os grupos de interese no fomento dunha cultura hacia os SGC mesmo.
- Incentivar a participación nas enquisas de todos os colectivos implicados (en particular os alumnos) mediante reunións, email e as tutorías.

Evidencias nas que se baseou a valoración:

E5: Actas das reunións celebradas, polo menos dos dous últimos cursos da Comisión Académica /Comisión de Titulación/Comisión de Garantía de Calidade (as actas deben incorporar un apartado cos acordos adoptados en cada reunión.

E7: Documentación do SGC (Política, obxectivos de calidade, manual e procedementos)

E8: Evidencias da implantación dos procedementos do SGC (procedementos completos, revisados e actualizados que desenvolven as directrices do SGC: Política de calidade, deseño, revisión periódica e mellora dos programas formativos, garantía da aprendizaxe, ensinanza, avaliación centrados no estudante, garantía e mellora da calidade dos recursos humanos, garantía e mellora da calidade dos recursos materiais e servizos e información pública)

E9: Plans de mellora derivados da implantación do SGC

E10: Informe/documento onde se recolla o análise das enquisas de satisfacción (porcentaxe de participación, resultados e a súa evolución...)

EA4: Informe de certificación da implantación do SGC (no seu caso)

Indicadores nos que se baseou a valoración:

I4: Resultados das enquisas de satisfacción a todos os grupos de interese (porcentaxe de participación, resultados e evolución...)

I5: Resultados dos indicadores do SGC

DIMENSIÓN 2. RECURSOS

CRITERIO 4. RECURSOS HUMANOS

Estándar: O persoal académico e de apoio é suficiente e axeitado de acordo coas características do título e o número de estudantes.

Analizar e valorar a adecuación do persoal académico e de apoio que participa no título obxecto de avaliación.

4.1.- Persoal académico. O título conta co profesorado suficiente e a súa cualificación é a axeitada, tendo en conta as características do plan de estudos, as modalidades de impartición e as competencias que debe acadar o estudantado.

Aspectos a valorar:

- O profesorado que participa no título conta co nivel de cualificación (experiencia docente e investigadora) esixido para a impartición do mesmo e é acorde coas previsións que se incluíron na memoria verificada. Revisarase especialmente o perfil do persoal académico asignado a primeiro curso de títulos de Grao, a prácticas externas e asociado ao Traballo Fin de Grao ou Traballo Fin de Mestrado.
- O profesorado é suficiente para desenvolver as funcións e atender a todo o estudantado.
- A institución ofrece oportunidades ao profesorado para actualizarse e continuar coa súa formación co obxectivo de mellorar a actividade docente.
- Participación do profesorado en programas de mobilidade.
- De ser o caso, a Universidade ten cumprido os compromisos incluídos na memoria de verificación do título, relativos á contratación e mellora da cualificación docente e investigadora do profesorado.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

O profesorado do mestrado esta composto por investigadores de recoñecido prestixio e cun curriculum destacable no seu campo, respondendo ao perfil das materias que imparten e que están relacionadas coas distintas áreas do campo agroalimentario e ambiental.

As liñas de investigación que desenvolve o profesorado do Master son gran impacto e actualidade o cal permite unha excelente formación aos egresados que culmina nos Traballos fin de Mestrado:

http://www.uvigo.gal/uvigo_gl/titulacions/masters/ciencia-tecnoloxia-agroalimentaria/persoal/

Debido a grande implicación dos grupos de investigación e dos profesores no mestrado, nos laboratorios de investigación do cadro docente que imparte asignaturas no Master sempre hai postos dispoñibles para realizar Traballos Fin de Mestrado en liñas de investigación orientas as necesidades mais demandadas polo tecido industrial e a sociedade nos eidos agroalimentario e ambiental. As liñas de investigación nas que s estudantes poden facer os TFM se atopan na web do Master:

http://www.uvigo.gal/uvigo_gl/titulacions/masters/ciencia-tecnoloxia-agroalimentaria/persoal/

O equipo docente do Master é numeroso e está composto por 50 profesores: 7 Catedráticos de Universidade, 32 Profesores Titulares de Universidade, 6 Profesores Contratados doutores e 5 Investigadores posdoutorais. O prestixio do profesorado no eido da ciencia está referendado pola gran cantidade anos impartindo docencia en Posgraos e Masters, os 126 sexenios de investigación que suman entre todos eles (de 155 sexenios potenciais), a participación de cada profesor como media en 56 artigos científicos incluídos no SCI e en 23 Proxectos/Contratos Investigación (en moitos de eles algún profesor do cadro docente era o Investigador Principal) e a numerosa dirección de Teses doutorais. Todos eles responden ao perfil das materias que imparten e que están relacionadas coas distintas áreas do campo agroalimentario e ambiental. Durante o curso 2015/16 se completou na web a información do persoal

Hai que subliñar que o profesorado do Master actualiza constantemente as suas habilidades docentes a través do cursos que pon súa disposición a Área de Formación e innovación Educativa do Vicerreitorado de Organización académica e Profesorado. O 85% do profesorado do Master foi avaliado a través do programa de avaliación da actividade docente "Docentia" acadando unhs bos resultados xa que 2 profesores obtiveron a cualificación de "Moi favorable", 33 a de "Favorable" e 4 a de "Suficiente".

A Comisión Académica do Master avalía de forma anual as posibles necesidades de profesorado de acordo con que se trata un mestrado investigador, a adecuación as necesidades das asignaturas e a actividade científica de calidade medible cuantitativamente mediante as contribucións de impacto correspondentes do posible profesorado.

4.2.- Persoal de apoio (persoal de administración e servizos, técnicos/as de apoio á docencia, etc.). O título conta con persoal de apoio suficiente e a súa cualificación é a axeitada, tendo en conta as características do plan de estudos.

Aspectos a valorar:

- O persoal de apoio é suficiente para desenvolver as función e atender a todo o persoal docente e estudantes.
- O persoal de apoio que participa no título conta co nivel de cualificación exigido e é acorde coas previsións que se incluíron na memoria verificada.
- De ser o caso, a Universidade fixo efectivos os compromisos incluídos na memoria de verificación do título, relativos á contratación e mellora do persoal de apoio.
- La institución ofrece oportunidades ao persoal de apoio para actualizarse e continuar coa súa formación co obxectivo de mellorar a súa su labor de apoio no proceso de ensinanza-aprendizaxe.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

O mestrado conta con persoal de administración e servizos, técnicos/as de apoio á docencia de formación axeitada, que é suficiente para a impartición do título. A Universidade elaborou unha RTP para o PAS na que se reforza o persoal de apoio na área de calidade das titulacións. Esta RPT implantarase durante o vindeiro curso 2017/2018

A pesar de que o mestrado conta con persoal de apoio suficiente para a impartición do título, en moitas ocasións especiais (períodos de matrícula, Tráballo fin de Master.....) o persoal de administración se fai escaso debido a que este persoal é compartido con outras titulacións/centros e ademais por mor dos reducidos prazos de tempo establecidos pola Universidade nestas actividades. Isto non ocorre co persoal de servizos xerais e o da biblioteca que consideramos é dabondo.

A institución ofrece oportunidades ao persoal de apoio para actualizarse e continuar coa súa formación co obxectivo de mellorar a súa labor de apoio no proceso de ensinanza-aprendizaxe, sobre todo cando se poñen en funcionamento novas actuacións e protocolos.

CRITERIO 4: Puntos febles e accións de mellora

Puntos febles detectados:

- Escasa participación en proxectos de innovación didáctica
- Escasa información dos fitos científicos do profesorado.
- Persoal de administración escaso en determinados períodos.
- Maior participación nas enquisas de satisfacción

Accións de mellora a implantar:

- Fomentar a realización de proxectos de innovación didáctica
- Incorporar o curriculum dos profesores na web do Master.
- Aumentar o persoal de administración ou reorganizar as funcións do mesmo.
- Incidir na participación de todos os colectivos nas enquisas de satisfacción

Evidencias nas que se baseou valoración:

E11: Plan de ordenación docente do título: Información sobre o profesorado (número, experiencia docente e investigadora, categoría, materias que imparte, área, etc.). No caso de profesionais externos, solicitarase un currículum breve

E12: Información sobre o persoal de apoio (número, experiencia profesional, categoría, etc.)

E13: Informe/documento que recolla a análise das enquisas de avaliación da docencia (porcentaxe de participación, resultados e evolución)

Indicadores nos que se baseou a valoración:

I4: Resultados das enquisas de satisfacción a todos os grupos de interese (porcentaxe de participación, resultados e evolución...)

- I6: Porcentaxe de participación do profesorado da titulación en plans de formación da universidade e en actividades formativas específicas
- I7: Porcentaxe de participación do persoal de apoio do centro en plans de formación da universidade e en actividades formativas específicas.
- I8: Resultados das enquisas de avaliación da docencia e a súa evolución
- I9: Porcentaxe de profesorado avaliado polo programa DOCENTIA ou similares e resultados obtidos
- I10: Evolución dos indicadores de mobilidade (número, porcentaxe de profesores/as que participan en programas de mobilidade sobre o total do profesorado do título)
- I15: Media de alumnos por grupo de docencia (docencia expositiva, interactiva,...)

CRITERIO 5. RECURSOS MATERIAIS E SERVIZOS

Estándar: Os recursos materiais e servizos postos a disposición do desenvolvemento do título son os axeitados en función da natureza, modalidade do título, número de estudantes matriculados/as e competencias a adquirir polos/as mesmos/as.

Analizar e valorar se os recursos materiais e servizos postos a disposición do estudantado son os axeitados ás necesidades do título.

5.1.- Os recursos materiais, infraestruturas e servizos postos a disposición do estudantado e o profesorado son suficientes e axeitados ás características do plan de estudos, as modalidades de impartición e as competencias que debe acadar o estudantado.

Aspectos a valorar:

- As infraestruturas destinadas ao proceso formativo son as axeitadas en función da natureza e modalidade do título. Prestarase especial atención á dispoñibilidade de aulas, salas de estudos, aulas de informática e recursos informáticos, laboratorios, salas de reunións, biblioteca, ...
- Os recursos materiais, postos a disposición do estudantado, son os axeitados en función da natureza e modalidade do título e as competencias a adquirir polos mesmos, e coinciden coas previsións que se incluíron na memoria de verificación. Prestarase especial atención á dispoñibilidade de equipamento e material científico, técnico, asistenciais e artístico, (dependendo da tipoloxía de ensinanza), ...
- Aplicación das normativas de accesibilidade universal e deseño para todos/as, seguridade, saúde e medio ambiente e coñecemento das mesmas polos axentes implicados.
- Os fondos bibliográficos, recursos documentais,... son suficientes e están actualizados.
- No seu caso, a universidade fixo efectivos os compromisos incluídos na memoria de verificación do título, relativos á creación, posta en marcha ou utilización de novas infraestruturas ou servizos externos á universidade.
- Os servizos de orientación académica (selección de materias, problemas de aprendizaxe, necesidades especiais, aloxamento,...) e orientación profesional postos a disposición do estudantado son axeitados para o dirixir e orientar nestes temas.
- Os servizos de atención ao estudantado (documentación, informes de calificacións, actas, certificacións académicas, tramitación de solicitudes de convalidacións ou de traslado,...) postos ao seu dispor son axeitados para o dirixir e o orientar nestes temas.
- Os programas de acollida e apoio ao estudante orientanlle no funcionamento da institución.
- Tendo en conta as diferentes modalidades de impartición do título, analízase e revísase o grao de adecuación, para a consecución das competencias por parte do estudantado, das infraestruturas tecnolóxicas e servizos tanto no centro responsable do título como, de ser o caso, en centros externos (centros de prácticas, empresas, centros asociados, etc.).
- No caso no que o título contemple a realización de prácticas externas, as instalacións onde se realizan son axeitadas para a adquisición das competencias.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

As infraestruturas destinadas ao proceso formativo son as axeitadas en función da natureza científica do título xa que a Facultade de Ciencias pon a disposición do mesmo diferentes aulas, salas de estudos, aulas de informática e recursos informáticos, laboratorios, invernadoiro, finca experimental, salas de reunións, biblioteca, ... Todas elas se atopan reflexadas na web da titulación:

http://www.uvigo.gal/uvigo_gl/titulacions/masters/ciencia-tecnoloxia-agroalimentaria/servizos/

Merece mención especial o equipamento e material científico-técnico do que dispoñen os grupos de investigación envoltos na docencia do Master xa que a meirande parte deles son grupos de especial relevancia nas súas áreas de coñecemento polo cal tanto recursos materiais como fondos bibliográficos son excelentes e están actualizados.

Realízase unha orientación académica e orientación profesional do alumnado a partir dunha primeira xornada de acollida o inicio das clases, e o seguimento o longo do curso por parte do coordinador das necesidades dos alumnos.

Os medios materiais científico-técnicos e servizos da Facultade e na Universidade (expostos na memoria do mestrado e accesibles na páxina web) garanten o perfecto desenvolvemento das actividades do Master e ademais compren os criterios de accesibilidade universal e deseño. Dependendo da actividade e as necesidades de cada asignatura, segundo petición do profesor para cada unha, se realizan as clases presenciais do Master en aulas, laboratorios ou seminarios (equipado con todas as TICs didácticas) que permitan reunións, traballo con grupos reducidos, etc. Tanto profesores como alumnos manifestaron unha alta satisfacción cos recursos que contan para o desenvolvemento do ensino e do seu labor profesional, cun valor de entre 3,79 e 4,07 nas enquisas de satisfacción.

Con relación ao Traballo Fin de Master, realizamos unha asignación tempéрана de laboratorio (no mes de xaneiro como moi tarde) a cada alumno no que realizar o seu Traballo Fin de Mestrado. Isto permítenos distribuír os recursos entre os alumnos e unha implicación de suficientes directores nos TFM xa que dispomos de case 60 potenciais Directores de TFM para os 24-32 alumnos. Gracias a numerosa implicación de laboratorios, grupos de investigación e profesores no mestrado, nos laboratorios de investigación do cadro docente que imparte asignaturas no Master, sempre hai postos dispoñibles para realizar Traballos Fin de Mestrado. A pesares de todo se trata de buscar un equilibrio entre as áreas implicadas na investigación e os Proxectos fin de Mestrado.

Tratamos de realizar unha orientación axeitada ós alumnos sobre os recursos materiais, infraestruturas e servizos postos a súa disposición. Este esforzo vese reflectido no grado de satisfacción coa orientación ao estudantado que acadou un valor de 3,27. Como xa foi indicado anteriormente, o primeiro día do curso realízase unha xornada por parte da Comisión académica do Master sobre o que é a Facultade e os seus recursos materiais, infraestruturas e servizos dos que os alumnos disporán o longo do curso prestando especial atención a todas aquelas dúbidas que lle poidan xurdir sobre o desenvolvemento do mestrado. Preséntase ao Coordinador do Master que realizará os labores de coordinación de materias e de nexos entre estudantes-profesores-facultade.

CRITERIO 5: Puntos febles e accións de mellora

Puntos febles detectados:

- Aínda faltan conexións de rede eléctrica nalguna das aulas onde se imparte o Mestrado para que os alumnos podan conectar os ordenadores.
- Non se presta especial atención por parte dos profesores e alumnos sobre as normativas de accesibilidade universal, seguridade, saúde e medio ambiente tanto en laboratorio como aula ou en caso de riscos especiais no edificio.
- Aumentar o grado de orientación do alumno

Accións de mellora a implantar:

- Introducir nas aulas e seminarios un maior número de conexións eléctricas para o uso de ordenadores.
- Asegurarse de que profesores e alumnos coñezan as normativas de accesibilidade universal, seguridade, saúde e medio ambiente. Se envía o seu correo electrónico a súa ligazón de internet pero hai que comprobar que as coñecen.
- Crear unha comisión específica para que todo o traballo de orientación e seguimento non recaiga só na figura do coordinador do Master

Evidencias nas que se baseou a valoración:

E14: Información sobre os recursos materiais directamente relacionados co título
E15: Información sobre os servizos de orientación académica e programas de acollida
E16: Listaxe dos centros/entidades para a realización de prácticas externas curriculares e extracurriculares
EA5: Fondos bibliográficos e outros recursos documentais relacionados coa temática do título
EA6: Materiais didácticos e/ou tecnolóxicos que permiten unha aprendizaxe a distancia
EA7: Convenios en vigor coas entidades onde se realizan as prácticas externas

Indicadores nos que se baseou a valoración:

I4: Resultados das enquisas de satisfacción a tódolos grupos de interese (porcentaxe de participación, resultados e a súa evolución,...)
I11: Nº de alumnado por centro de prácticas, polo menos dos dous últimos cursos académicos.
I15: Media de alumnado por grupo de docencia (docencia expositiva, interactiva,...)

DIMENSIÓN 3. RESULTADOS

CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAXE

Estándar: Os resultados de aprendizaxe acadados polos/as titulados/as son coherentes co perfil de egreso e se corresponden co nivel del MECES da titulación.
 Analizar os resultados da aprendizaxe acadados polos/as estudantes e se son coherentes co perfil de egreso e se corresponden co nivel del MECES del título.

6.1.- O estudiantado ao finalizar o proceso formativo adquire as competencias previstas para o título.

Aspectos a valorar:

- O desenvolvemento das actividades académicas, metodoloxías docentes, sistemas de avaliación y cualificación contribúen á consecución e valoración dos resultados da aprendizaxe previstos.
- Os resultados da aprendizaxe acadados satisfan os obxectivos do programa formativo y adecúanse alao nivel MECES.
- Os resultados da aprendizaxe téñense en conta para a revisión e mellora do plan de estudos.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

Na seguinte taboa se recollen as calificacións relacionadas cos resultados da aprendizaxe no curso 2014-15:

Asignatura (COD)	Asignatura (DESC)	Nº Convocatorias														Total					
		1º Cuadrimestre					2º Cuadrimestre					Recoñecemen									
		A	MH	NP	N	S	A	MH	NP	N	S	A	Apto	N	S						
M142216	Acondicionamento Organoléptico																				7
M142212	Alteración de Interfases Biolóxicas por Axentes Contaminantes																				2
M142121	Análise de Aromas en Alimentos																				4
M142219	Análise de Datos en Cinéticas Microbianas e Enzimáticas																				7
M142213	Augas Termais: Innovación e Desenvolvemento	1	1		3																5
M142218	Autenticidade Alimentaria																				5
M142205	Avaliación da Transferencia de Contaminantes Atmosféricos ao Sistema Planta-Solo-Agua																				21
M142106	Avances en Toxicoloxía Ambiental. Implicacións en Seguridade Alimentaria e Ambiental																				1
M142210	Bioclimatoloxía de Prantas de Interese Económica																				8
M142101	Bioestadística e Deseño Experimental	2	1		9	8															21
M142107	Bioloxía da Reprodución en Prantas Superiores: Implicación na Distribución	1				3															4
M142215	Biomasa: Cultivos Enerxéticos																				10
M142217	Biotecnoloxía Agroalimentaria																				12
M142211	Biotratamento de Residuos Orgánicos																				5
M142204	Cambio Climático Global e o seu Impacto nos Ecosistemas Terrestres																				21
M142207	Claves para a Sostenibilidade da Producción Vexetal																				6
M142118	Compostos Fenólicos, Compoñentes Bioactivos dos Alimentos																				3
M142119	Contaminación Mariña e Ecotoxicoloxía																				1
M142111	Deseño Asistido por Ordenador																				2
M142225	Deseño de Novos Produtos Alimentarios																				7
M142110	Deseño de Procesos de Mellora e Obtención de Novas Materias Primas para a Industria																				3
M142214	Deseño Experimental Aplicado ás Indicacións Xeográficas Agroalimentarias																				1
M142209	Ecología da Polinización. Investigación e Aplicacións																				2
M142112	Elementos Traza no Sistema Solo-Planta																				5
M142123	Extractos Naturais como Antioxidantes																				2
M142115	Fertilizantes e Fertilización																				5
M142108	Fisioloxía do Estrés. Adaptación e Aclimaticación a Condicións Adversas																				6
M142201	Implicacións Ambientais das Partículas Biolóxicas Atmosféricas																				21
M142226	Investigación e Innovación de Alimentos Envasados																				7
M142102	Métodos Matemáticos para a Modelización da Investigación																				21
M142117	Monitorización e Control de Procesos																				2
M142116	Operacións de Separación Avanzadas																				2
M142122	Preparación, Transformación e Diversificación na Industria dos Alimentos																				6
M142221	Procesos Avanzados de Extracción																				6
M142203	Química dos Produtos Fitosanitarios																				5
M142202	Recuperación de Solos Degradados: Tecnoloxías e Fitorremediación																				6
M142104	Riscos Químicos na Cadea Alimentaria																				21
M142105	Selección e Aplicación de Microorganismos para uso Tecnolóxico																				3
M142103	Técnicas de Documentación para a Investigación																				21
M142109	Técnicas Instrumentais para a Análise Agroalimentaria e Medioambiental																				7
M142120	Tecnoloxía Aplicada á Valorización de Residuos Agro-Industriais																				1
M142206	Tecnoloxías Limpas para a Producción de Biocombustibles																				21
M142227	Traballo Fin de Máster																				20
M142114	Transporte de Auga e Solutos no Solo																				10
Total		4	10	1	28	101	5	10	2	32	146	1	3	3	10	356					

Na seguinte taboa se recollen as calificacións relacionadas cos resultados da aprendizaxe no curso 2015-16:

Asignatura (DESC)	Nº Convocatorias										
	1º Cuadrimestre				2º Cuadrimestre				Total		
	A	MH	N	S	A	MH	NP	N	S	Total	
Acondicionamento Organoléptico								6		6	
Alteración de Interfases Biolóxicas por Axentes Contaminantes								5		5	
Análise de Aromas en Alimentos		1		6						7	
Análise de Datos en Cinéticas Microbianas e Enzimáticas							1	3		4	
Augas Termais: Innovación e Desenvolvemento	2	1	3	1						7	
Autenticidade Alimentaria						1		10	1	12	
Avaliación da Transferencia de Contaminantes Atmosféricos ao Sistema Planta-Solo-Auga					1	2		5	24	32	
Avances en Toxicoloxía Ambiental. Implicacións en Seguridade Alimentaria e Ambiental			3	6						9	
Bioclimatoloxía de Prantas de Interese Económica					1	1	2	1		5	
Bioestadística e Deseño Experimental	5	1	4	21						31	
Bioloxía da Reprodución en Prantas Superiores: Implicación na Distribución	2			5						7	
Biomasa: Cultivos Enerxéticos							1	12		13	
Biotecnoloxía Agroalimentaria						1	2	8		11	
Biotratamento de Residuos Orgánicos								8		8	
Cambio Climático Global e o seu Impacto nos Ecosistemas Terrestres								32		32	
Claves para a Sostenibilidade da Produción Vexetal						1		6		7	
Compostos Fenólicos. Compoñentes Bioactivos dos Alimentos	2	1	3	2						8	
Contaminación Mariña e Ecotoxicoloxía		1		1						2	
Deseño Asistido por Ordenador				9						9	
Deseño de Novos Produtos Alimentarios						1		4		5	
Deseño de Procesos de Mellora e Obtención de Novas Materias Primas para a Industria Gandeira e Agr	2	1	3	7						13	
Deseño Experimental Aplicado ás Indicacións Xeográficas Agroalimentarias					1			3		4	
Elementos Traza no Sistema Solo-Planta		1		11						12	
Extractos Naturais como Antioxidantes				4						4	
Fertilizantes e Fertilización	1	1	1	5						8	
Fisioloxía do Estrés. Adaptación e Aclimaticación a Condicións Adversas				8						8	
Implicacións Ambientais das Partículas Biolóxicas Atmosféricas						2		30		32	
Investigación e Innovación de Alimentos Envasados						1	2	2		5	
Métodos Matemáticos para a Modelización da Investigación				32						32	
Monotorización e Control de Procesos				2						2	
Operacións de Separación Avanzadas		1								1	
Preparación, Transformación e Diversificación na Industria dos Alimentos	2	1		3						6	
Procesos Avanzados de Extracción						1				1	
Produción de Compostos Base a partires de Residuos Lignocelulósicos						1	1	1	1	4	
Química dos Produtos Fitosanitarios						1	2	6		9	
Recuperación de Solos Degradados: Tecnosolos e Fitorremediación								7		7	
Riscos Químicos na Cadea Alimentaria	1	1	18	11						31	
Selección e Aplicación de Microorganismos para uso Tecnolóxico	2	1	4	4						11	
Técnicas de Documentación para a Investigación		1	4	26						31	
Técnicas Instrumentais para a Análise Agroalimentaria e Medioambiental			4	13						17	
Tecnoloxía Aplicada á Valorización de Residuos Agro-Industriais				10						10	
Tecnoloxías Limpas para a Produción de Biocombustibles					1	2	13	16		32	
Traballo Fin de Máster					1	2	1	30		34	
Transporte de Auga e Solutos no Solo		1		10						11	
	19	14	47	197	5	17	1	46	199	545	

Finalmente, na seguinte táboa se recollen as principais taxas relacionadas cos resultados da aprendizaxe no curso 2015-16. Tendo en conta os resultados recollidos na táboa pódese comprobar que a taxa de éxito é do 100% tanto para homes como para mulleres mentres que as taxas de rendemento e avaliación case alcanzan o 100%, indicando uns resultados satisfactorios.

Queremos salientar que 4 alumnos encontraron un traballo relacionado coa titulación durante o curso 2014/15 e 2 deles foran capaces de coordinar o traballo e os estudos do Master. Outros 2 deixaron to TFM para o curso 2015/16 polo que a Taxas non superaron o 90% para o TFM no curso 2014/15.

No curso 2015/16 foron 5 os alumnos que coordinaron o seu traballo coa realización do mestrado.

Estas taxas tan elevadas se acadan porque as asignaturas se imparten en modalidade de avaliación continua. Sobre todo no caso das materias optativas, gracias a que o baixo número de alumnos (con 6-8 alumnos de media por grupo) lles permite os profesores facer diferentes probas durante o período de docencia de tal xeito que os alumnos as repiten ata que alcanzan una cualificación elevada.

Este mesmo plantexamento se leva a cabo co TFM, no que os alumnos so presentan o TFM a comisión avaliadora despois de varias revisións do mesmo e no momento que o titor considera que o traballo é merecedor de máxima cualificación. Ademais os alumnos realizan un gran esforzo o longo do mestrado xa que moitos deles continúan a súa formación cun Doutoramento (a meirande parte nos Programas de Doutoramento en "Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria" e no de "Ecosistemas terrestres, uso sustentable e implicacións ambientais" e son consciente de que canto maior sexa o éxito das cualificacións no mestrado maior posibilidade teñen para a obtención de bolsas en concorrencia competitiva para a realización do

Doutoramento. Estas son uns dos motivos das elevadas cualificacións obtidas nos TFM e a razón pola que se presentan mais TFM na convocatoria de xullo que na de xuño.

Asignatura (COD)	Asignatura (DESC)	Curso 2014/15						Curso 2015/16					
		Nº Alumnos Matriculados	Nº Alumnos Aprobados	Nº Alumnos Presentados	Tasa de éxito	Tasa de rendimento	Tasa de avaliación (nº alumnos)	Nº Alumnos Matriculados	Nº Alumnos Aprobados	Nº Alumnos Presentados	Tasa de éxito	Tasa de rendimento	Tasa de avaliación (nº alumnos)
M142216	Acondicionamento Organoéptico	7	7	7	100,00%	100,00%	100,00%	6	6	6	100,00%	100,00%	100,00%
M142212	Alteración de Interfases Biolóxicas por Axentes Contaminantes	2	2	2	100,00%	100,00%	100,00%	5	5	5	100,00%	100,00%	100,00%
M142121	Análise de Aromas en Alimentos	4	4	4	100,00%	100,00%	100,00%	7	7	7	100,00%	100,00%	100,00%
M142219	Análise de Datos en Cinéticas Microbianas e Enzimáticas	6	6	6	100,00%	100,00%	100,00%	4	4	4	100,00%	100,00%	100,00%
M142113	Aguas Termais: Innovación e Desenvolvemento	5	5	5	100,00%	100,00%	100,00%	7	7	7	100,00%	100,00%	100,00%
M142218	Autenticidade Alimentaria	4	4	4	100,00%	100,00%	100,00%	12	12	12	100,00%	100,00%	100,00%
M142205	Avalación da Transferencia de Contaminantes Atmosféricos ao Sistema Planta-Solo	21	21	21	100,00%	100,00%	1	32	32	32	100,00%	100,00%	100,00%
M142106	Avances en Toxicoloxía Ambiental. Implicacións en Seguridade Alimentaria	1	0	0	0%	0%	0%	9	9	9	100,00%	100,00%	100,00%
M142210	Biodimatoloxía de Prantas de Interese Económica	8	8	8	100,00%	100,00%	100,00%	5	5	5	100,00%	100,00%	100,00%
M142101	Bioestadística e Deseño Experimental	20	20	20	100,00%	100,00%	100,00%	31	31	31	100,00%	100,00%	100,00%
M142107	Biología da Reprodución en Prantas Superiores: Implicación na Distribución	4	4	4	100,00%	100,00%	100,00%	7	7	7	100,00%	100,00%	100,00%
M142215	Biomasa: Cultivos Enerxéticos	10	10	10	100,00%	100,00%	100,00%	13	13	13	100,00%	100,00%	100,00%
M142217	Biocitoloxía Agroalimentaria	11	11	11	100,00%	100,00%	100,00%	11	11	11	100,00%	100,00%	100,00%
M142211	Biotratamento de Residuos Orgánicos	5	5	5	100,00%	100,00%	100,00%	8	8	8	100,00%	100,00%	100,00%
M142204	Cambio Climático Global e o seu Impacto nos Ecosistemas Terrestres	20	20	20	100,00%	100,00%	100,00%	32	32	32	100,00%	100,00%	100,00%
M142207	Claves para a Sostenibilidade da Producción Vexetal	6	6	6	100,00%	100,00%	100,00%	7	7	7	100,00%	100,00%	100,00%
M142118	Compostos Fenólicos, Compósitos Bioactivos dos Alimentos	3	3	3	100,00%	100,00%	100,00%	8	8	8	100,00%	100,00%	100,00%
M142119	Contaminación Mariña e Ecotoxicoloxía	1	1	1	100,00%	100,00%	100,00%	2	2	2	100,00%	100,00%	100,00%
M142111	Deseño Asistido por Ordenador	2	2	2	100,00%	100,00%	100,00%	9	9	9	100,00%	100,00%	100,00%
M142225	Deseño de Novos Produtos Alimentarios	7	7	7	100,00%	100,00%	100,00%	5	5	5	100,00%	100,00%	100,00%
M142110	Deseño de Procesos de Mellora e Obtención de Novas Materias Primas para	2	2	2	100,00%	100,00%	100,00%	13	13	13	100,00%	100,00%	100,00%
M142214	Deseño Experimental Aplicado ás Indicacións Xeográficas Agroalimentarias	1	1	1	100,00%	100,00%	100,00%	4	4	4	100,00%	100,00%	100,00%
M142209	Ecología da Polinización, Investigación e Aplicacións	2	2	2	100,00%	100,00%	100,00%						
M142112	Elementos Traza no Sistema Solo-Planta	5	5	5	100,00%	100,00%	100,00%	12	12	12	100,00%	100,00%	100,00%
M142123	Extractos Naturais como Antioxidantes	1	1	1	100,00%	100,00%	100,00%	4	4	4	100,00%	100,00%	100,00%
M142115	Fertilizantes e Fertilización	5	5	5	100,00%	100,00%	100,00%	8	8	8	100,00%	100,00%	100,00%
M142108	Fisioloxía do Estrés. Adaptación e Aclimatación a Condicións Adversas	6	6	6	100,00%	100,00%	100,00%	8	8	8	100,00%	100,00%	100,00%
M142201	Implicacións Ambientais das Partículas Biolóxicas Atmosféricas	21	21	21	100,00%	100,00%	100,00%	32	32	32	100,00%	100,00%	100,00%
M142226	Investigación e Innovación de Alimentos Envasados	7	7	7	100,00%	100,00%	100,00%	5	5	5	100,00%	100,00%	100,00%
M142102	Métodos Matemáticos para a Modelización da Investigación	20	20	20	100,00%	100,00%	100,00%	32	32	32	100,00%	100,00%	100,00%
M142117	Monotorización e Control de Procesos	1	1	1	100,00%	100,00%	100,00%	2	2	2	100,00%	100,00%	100,00%
M142116	Operacións de Separación Avanzadas	1	1	1	100,00%	100,00%	100,00%	1	1	1	100,00%	100,00%	100,00%
M142122	Preparación, Transformación e Diversificación na Industria dos Alimentos	6	6	6	100,00%	100,00%	100,00%	6	6	6	100,00%	100,00%	100,00%
M142221	Procesos Avanzados de Extracción	6	6	6	100,00%	100,00%	100,00%	1	1	1	100,00%	100,00%	100,00%
								4	3	3	100,00%	75,00%	75,00%
M142203	Química dos Produtos Fitosanitarios	4	4	4	100,00%	100,00%	100,00%	9	9	9	100,00%	100,00%	100,00%
M142202	Recuperación de Solos Degradados: Tecnoloxía e Fitorremediación	6	6	6	100,00%	100,00%	100,00%	7	7	7	100,00%	100,00%	100,00%
M142104	Riscos Químicos na Cadea Alimentaria	20	20	20	100,00%	100,00%	100,00%	31	31	31	100,00%	100,00%	100,00%
M142105	Selección e Aplicación de Microorganismos para uso Tecnolóxico	2	2	2	100,00%	100,00%	100,00%	11	11	11	100,00%	100,00%	100,00%
M142103	Técnicas de Documentación para a Investigación	18	18	18	100,00%	100,00%	100,00%	31	31	31	100,00%	100,00%	100,00%
M142109	Técnicas Instrumentais para a Análise Agroalimentaria e Medioambiental	6	6	6	100,00%	100,00%	100,00%	17	17	17	100,00%	100,00%	100,00%
M142120	Tecnoloxía Aplicada á Valorización de Residuos Agro-Industriais	1	1	1	100,00%	100,00%	100,00%	10	10	10	100,00%	100,00%	100,00%
M142206	Tecnoloxías Limpas para a Producción de Biocombustibles	21	21	21	100,00%	100,00%	100,00%	32	32	32	100,00%	100,00%	100,00%
M142227	Traballo Fin de Máster	20	18	18	100,00%	90,00%	90,00%	34	34	34	100,00%	100,00%	100,00%
M142114	Transporte de Auga e Solutos no Solo	10	10	10	100,00%	100,00%	100,00%	11	11	11	100,00%	100,00%	100,00%
Total		339	336	336	100,00%	99,12%	99,12%	545	544	544	100,00%	99,82%	100,00%

CRITERIO 6: Puntos febles e accións de mellora

Puntos febles detectados:

-
-

Accións de mellora a implantar:

-
-

Evidencias nas que se se baseou a valoración:

E4: Guías docentes das materias

E17: Listaxe de traballos din de grao/mestrado de polo menos, os ouos últimos cursos académicos (título,titor e calificación)

EA3: Informes/documentos onde se recollan as conclusións dos procedementos de consulta internos e externos para valorar a relevancia e actualización do perfil de egreso dos estudantes do título. Valoración da adquisición de resultados de aprendizaxe

EA8: Mecanismos empregados para a análise da adquisición de competencias

EA9: Documentación para a revisión transversal das materias seleccionadas (material docente, exámenes ou outras probas de avaliación realizadas,...)

EA10: Traballos fin de grao/mestrado seleccionados

EA11: Informes de prácticas

Indicadores nos que se baseou a valoración:

I4: Resultados das enquisas de satisfacción aos diferentes grupos de interese (porcentaxe de participación, resultados e a súa evolución)

I12: Indicadores de resultados (tasa de éxito global do título e tasa de éxito por materia)

DIMENSIÓN 3. RESULTADOS

CRITERIO 7. INDICADORES DE SATISFACIÓN E RENDIMIENTO

Estándar: Os resultados dos indicadores do programa formativo son congruentes co deseño, a xestión e os recursos postos ao dispor do título e satisfan as demandas sociais do seu entorno.

Analizar os principais datos e resultados do título e valorar a evolución dun núcleo de indicadores mínimo. Comprobar se os resultados adecúanse ás previsións e características do título.

7.1.- Os principais datos e indicadores do título evolucionan favorablemente de acordo coas características do título.

Aspectos a valorar:

- Indicadores de demanda.
- Indicadores de resultados.
- Os indicadores téñense en conta para a mellora e revisión do plan de estudos.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

A demanda do título foi moi boa, froito do interese académico que suscita, con contidos en constante actualización segundo os últimos avances tecnolóxicos e científicos na Industria Agroalimentaria e Ambiental. Malia que no curso 2014-15 era a primeira vez que se impartía o mestrado, matriculáronse un total de 24 alumnos. No curso 2015-16 completáronse as 30 prazas que se ofertaban, e incluso por mor da alta demanda solicitouse que se ampliase a matrícula do mestrado no 10% de prazas que permite a lexislación. O resultado foi que se matricularon no mestrado un total de 32 alumnos de nova matrícula, un número destacable e por riba das 30 prazas ofertadas.

Esta gran demanda do mestrado tamén se pon de manifesto cando se avalía a procedencia dos alumnos. A pesar de que un gran número dos egresados que finalizan os grados na Facultade de Ciencias continúan a súa formación no Master en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental, son maioría os alumnos que proveñen doutras Facultades/Escolas do SUG situadas fora da provincia de Ourense. Nestes senso, un total de 14 alumnos (representando un 58% dos estudantes de novo ingreso no curso) procedían doutras provincias da comunidade galega ou de fora da comunidade autónoma mentres que no curso 2015-16 este número se elevou hasta 17, representando un 53% dos estudantes de novo ingreso.

Tendo en conta os resultados recollidos na táboa onde se recollen as principais taxas relacionadas cos resultados da aprendizaxe pódese comprobar que a taxa de rendemento superou o 99% tanto para homes como para mulleres mentres que a taxa de graduación, eficiencia e de éxito son do 100% indicando uns resultados satisfactorios.

7.2.- Os índices de satisfacción do estudiantado, do profesorado, das persoas egresadas y de outros grupos de interés son axeitados.

Aspectos a valorar:

- Indicadores de satisfacción co persoal académico, persoal de apoio, recursos, prácticas externas, proceso formativo, mobilidade, etc.
- Os indicadores de satisfacción téñense en conta para a mellora e a revisión do plan de estudos.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

Os índices de satisfacción do profesorado son mais altos que os dos alumnos, cunha valoración media de 4,33 puntos. Os valores mais elevados se acadan na "Satisfacción cos Obxectivos e Competencias" e na "Satisfacción cos Recursos Humanos".

No caso dos alumnos, os indicadores mais valorados foron os relacionado cos Recursos materiais e servizos mentres que os menos valorados coa Coordinación entre as materias do plan de estudos.

7.3.- Os valores de inserción laboral das persoas egresadas da titulación son axeitados ao contexto socio-económico e profesional do título.

Aspectos a valorar:

- Análise dos históricos de resultados existentes nos estudos realizados sobre inserción laboral do título.
- Adecuación da evolución dos indicadores de inserción laboral en función das características do título.
- Os indicadores de inserción laboral téñense en conta para a mellora e a revisión do plan de estudos.

Reflexión/comentarios que xustifiquen a valoración:

Nas enquisas de satisfacción das persoas tituladas no curso 2014-15 se constatou que o 50% dos alumnos egresados traballa en cuestión relacionadas coa titulación. Este é un indicador excelente se temos en conta que estos resultados foron obtidos no ano posterior a súa titulación.

CRITERIO 7: Puntos febles e accións de mellora

Puntos febles detectados:

-
-
-

Accións de mellora a implantar:

-
-
-

Evidencias nas que se baseou a valoración:

E9: Plans de mellora derivados da implantación do SGC (en concreto, acción de mellora realizadas a partir dos resultados obtidos en todos os indicadores

E10: Informe/documento onde se recolla a análise das enquisas de satisfacción (porcentaxe de participación, resultados e evolución)

E19: Informe/documento onde se recolla a análise dos resultados do título(incluídos indicadores de inserción laboral e SIIU)

Indicadores:

I1: Evolución do número de estudantes de novo ingreso por curso académico

I4: Resultados das enquisas de satisfacción a todos os grupos de interés (porcentaxe de participación, resultados e a súa evolución,...)

I12: Evolución dos indicadores de resultados (todas as taxas facilitaranse de forma global para o título. As taxas de rendimento, éxito e avaliación facilitaranse tamén por materia/ asignatura):

Tasa de graduación

Tasa de abandono

Tasa de eficiencia

Tasa de rendimento

Tasa de éxito

Tasa de avaliación (distinguir entre alumnado a tempo completo e a tempo parcial)

I13: Relación de oferta/demanda das prazas de novo ingreso

I14: Resultados de inserción laboral