

EVALUACIÓN DE LA SOLICITUD DE VERIFICACIÓN DE TÍTULO OFICIAL

Identificación del título

Denominación: Máster Universitario en Desarrollo e Innovación de Alimentos por la Universidad de Barcelona

Universidad/des: Universidad de Barcelona

Centro/s:

- Facultad de Farmacia (BARCELONA)

Rama: Ciencias

Introducción

Para impartir enseñanzas oficiales y expedir los correspondientes títulos oficiales, el artículo 35 de la Ley orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de universidades, modificada por la Ley orgánica 4/2007, de 12 de abril, establece que las universidades han que tener la autorización pertinente de la comunidad autónoma y obtener la verificación del Consejo de Universidades por la cual el plan de estudios correspondiente se ajusta a las directrices y las condiciones establecidas por el Gobierno.

Estas condiciones se concretan en el artículo 24 y siguientes del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, por el cual se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales. En este sentido, la Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya (AQU Catalunya) ha establecido junto con el resto de agencias que cumplen los criterios establecidos en el artículo 24.3 de dicho Real Decreto, los criterios y directrices necesarios para la evaluación de las propuestas de nuevos títulos universitarios. En todo caso dicha evaluación se lleva a cabo en consonancia con lo dispuesto en el Marco para la verificación, el seguimiento, la modificación y la acreditación de los títulos oficiales (MVSMA) de AQU Catalunya y de acuerdo con los estándares y directrices europeos de aseguramiento de la calidad.

La Comisión de Evaluación de la Calidad de la Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Cataluña, de acuerdo con el artículo 140.2.a) de la Ley 1/2003, de 19 de febrero, de universidades de Cataluña, es el órgano competente para la aprobación del procedimiento de evaluación de las enseñanzas conducentes a la obtención de los títulos oficiales que imparten las universidades i los centros docentes de enseñanza superior.

Resultado

Una vez el Consejo de Universidades ha enviado la propuesta del plan de estudios a AQU Catalunya y esta ha sido evaluada por la Comisión Específica de Ciencias de la Comisión de Evaluación de la Calidad, dicha comisión ha acordado valorar FAVORABLEMENTE la propuesta de plan de estudios considerando que:

Descripción del título

La denominación del título es adecuada, corresponde con su contenido y es coherente con su disciplina.

La universidad informa sobre el centro responsable (Facultad de Farmacia), la oferta de nuevo ingreso, la modalidad de impartición y tiene aprobada una normativa académica que contempla criterios y requisitos de matriculación y de permanencia en la titulación. En relación con la oferta de plazas, cabe esperar, por los resultados en un máster afín, que se cumplan las expectativas e incluso tengan que realizar una preselección ajustada para el ingreso en el mismo.

Justificación

La propuesta justifica adecuadamente el interés del título aportando datos sobre la evolución de la demanda, la oferta de titulaciones similares en el territorio y referencias a la potencialidad del entorno productivo. El título capacitará a los estudiantes tanto a incorporarse al mundo laboral de la industria alimentaria (muy importante en Cataluña y en general en el país) como a desarrollar una labor investigadora posterior en la universidad. Un máster de estas características es sumamente atractivo en la sociedad actual en la que cabe esperar que la demanda de expertos en este campo sea muy alta.

Los objetivos generales incluyen claramente la capacitación en tareas de investigación, profesional o de doctorado tanto en ámbitos públicos como privados.

La institución presenta una justificación que incluye el interés académico del título y su contexto, incorporando referentes externos. En el diseño de la propuesta han participado profesionales y estudiantes, lo cual se valora positivamente, puesto que es coherente con el perfil profesionalizador de la misma.

Finalmente, en la memoria se pone de manifiesto la potencialidad de la institución y su tradición para llevar a cabo la propuesta del título. La propuesta actual es la revisión de un máster con el mismo nombre, de cinco ediciones.

Competencias

El perfil de competencias es, en general, adecuado y coherente con los contenidos del título y al nivel requerido en el MECES. Las competencias CE6-C9 son profesionalizadoras, en coherencia con la justificación aportada. En relación con la formulación de las competencias, se recomienda sustituir el inicio de su redacción “que los estudiantes adquieran”, por “que los estudiantes hayan adquirido”, dado que el primero responde a un redactado de objetivo de aprendizaje.

Acceso y admisión de estudiantes

Se han definido correctamente las vías y requisitos de acceso. El acceso es directo para los licenciados o graduados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición Humana y Dietética. Para los licenciados o graduados en Farmacia, Veterinaria, Biología, Bioquímica, Biotecnología, Ciencias Ambientales, Química, Ingeniería Química e Ingeniería Agrícola, se prevén complementos de formación.

Los complementos de formación que se proponen son coherentes con los objetivos del título y su descripción es adecuada detallando qué asignaturas deben cursar los alumnos dependiendo de la titulación de acceso (descripción de los complementos, número de ECTS y periodo de impartición). No obstante, se recomienda indicar la o las titulaciones en el que se ofertan estos complementos.

La institución presenta información sobre el acceso y admisión de los estudiantes, los mecanismos de información previa a la matriculación, los procedimientos de soporte y orientación a los estudiantes. Aporta también la normativa sobre la transferencia y reconocimiento de créditos.

Planificación de la titulación

El máster de 60 ECTS se estructura en 30 ECTS obligatorios, 10 optativos y 20 de Trabajo de Fin de Máster (TFM). El conjunto de módulos o materias propuestos es adecuado y coherente para un Máster en Desarrollo e Innovación de Alimentos. Existe un adecuado equilibrio entre

las materias obligatorias comunes que tratan los conocimientos y herramientas necesarios para el Desarrollo e Innovación de Alimentos y las que tratan conocimientos relacionados con la formulación de nuevos alimentos y la aplicación de nuevas tecnologías de procesado, conservación y envasado. No obstante la Comisión recomienda que, en futuras ediciones, se incremente el número de créditos dedicados a prácticas profesionales, y considerar la posibilidad de que sean obligatorias.

A nivel formal se detecta un error en la numeración de las materias, no concordando la utilizada en el documento pdf y la del aplicativo. Por ejemplo, el TFM es la materia 10 en el PDF y la 16 en los datos introducidos en el aplicativo. Se recomienda revisar en futuras modificaciones de la propuesta.

Existe coherencia interna entre los resultados de aprendizaje y los métodos de enseñanza, las actividades formativas y las actividades de evaluación de los módulos o materias.

La institución informa de la planificación temporal y dedicación de los estudiantes, los mecanismos de coordinación docente y las acciones de movilidad.

Personal académico y de apoyo

El personal académico y personal de apoyo a la docencia disponible es suficiente y adecuado al número de estudiantes y a las características del título. Hay un total de 6 profesores asociados, lo cual es coherente con la orientación profesionalizadora del máster.

Recursos materiales y servicios

La institución informa sobre los recursos materiales y servicios en la universidad y entidades colaboradoras.

Resultados previstos

La universidad informa sobre los resultados previstos y aporta el mecanismo para valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes.

Sistema de Garantía de la Calidad

La Universitat de Barcelona dispone de un sistema de garantía interno de calidad que cuenta

con una evaluación favorable en AUDIT.

Calendario de implantación

El procedimiento para la adaptación de los estudiantes que proceden de planes de estudios existentes es adecuado. La institución informa del calendario de implantación y de las titulaciones que se extinguen (Máster Universitario en Desarrollo e Innovación de Alimentos).

A modo de síntesis, se ofrece a la Institución una serie de **propuestas de mejora** que pueden ser consideradas para su implantación inmediata o futura.

Propuestas de mejora:

- Revisar la formulación de las competencias.
- Indicar la o las titulaciones en las que se ofertan los complementos formativos.
- Incrementar el número de créditos de las prácticas externas y considerar su obligatoriedad.
- Asegurar la numeración en la denominación de las materias entre el documento pdf y la información del aplicativo.

El presidente de la Comisión Específica de Ciencias



Francisco Marqués Truyol

Barcelona, 24/04/2013