

MÀSTER EN Desenvolupament i Innovació d'Aliments

INFORME DE SEGUIMENT DEL CURS ACADÈMIC 2013-2014

Informe elaborat per: *Francesc Guardiola,
Anna Marqués i Josefa Badia*

Informe revisat per: *Comissió de Qualitat del
centre.*

Informe aprovat per: *Comissió Acadèmica del
centre*

Data:04/02/2015

Sumari

1. PRESENTACIÓ	3
1.1 Tractament de les recomanacions dutes a terme per agències d'avaluació externes	4
2. INFORMACIÓ PUBLICADA	7
2.1 Al web del centre	7
2.2 Al web de l'ensenyament	10
2.3 Seguiment i actualització de la informació publicada	11
3 ANÀLISI VALORATIVA DE L'ENSENYAMENT	12
3.1 Dades sobre l'accés i matrícula	13
3.2 Orientació a l'estudiant	14
3.3 Planificació i gestió docent	15
3.4 Pràctiques externes	19
3.5 Mobilitat internacional	19
3.6 Treball fi de màster	19
3.8 Gestió dels recursos materials i serveis	20
3.9 Resultats	22
3.9.1 <i>Queixes, reclamacions i suggeriments</i>	22
3.9.2 <i>Satisfacció de l'alumnat amb l'acció docent i la planificació d'assignatures</i>	23
3.9.3 <i>Rendiment acadèmic</i>	24
4 PROPOSTES DE MILLORA	25
4.1 Disseny, implementació i seguiment de les accions de millora	25
4.2 Propostes de millora que es deriven de la valoració que es fa del desplegament de la titulació, incloent-hi totes les propostes de modificació i pla de seguiment	26
4.3 Seguiment de les accions de millora del curs 09/10, 10/11, 11/12, 12/13	28
5. EL SISTEMA D'ASSEGURAMENT INTERN DE LA QUALITAT (SAIQU) COM A EINA PER AL SEGUIMENT DE LES TITULACIONS DEL CENTRE	28
ANNEXOS	29

DESPLEGAMENT I SEGUIMENT DE LES TITULACIONS OFICIALS A LA UB:

1. PRESENTACIÓ

La societat demana especialistes en R+D+i, que tinguin la capacitat d'innovar, que puguin integrar-se dintre d'equips multidisciplinaris i que tinguin capacitat d'adaptar-se als canvis continus que en aquests moments se succeeixen en el camp de l'alimentació. En el nostre país, el sector agroalimentari representa un 15 % de les vendes netes. Però, d'altra banda, les xifres (INE) de col·laboració en R+D+i entre empreses i universitats o centres de recerca són baixes en el sector de l'alimentació i begudes, respecte al que succeeix en d'altres, i estan clarament per sota de la mitjana global de tots els sectors. Un equip de R+D+i demana que científics i tècnics col·laborin, i que tinguin la capacitat de comunicar aspectes tecnicocientífics als membres no tècnics de l'equip. En contrapartida, aquests tècnics i científics han d'estar familiaritzats amb aspectes de màrqueting, financers, logístics i de comercialització dels productes. Igualment, han de ser capaços d'analitzar les demandes del mercat i extreure'n conclusions necessàries per a les seves activitats específiques de R+D+i. L'anàlisi de les perspectives de mercat i del probable èxit d'un producte indica que és necessari treballar simultàniament, i de manera integrada, en àmbits que abasten des de les ciències del consumidor fins a les tècniques de comercialització, passant pels aspectes nutricionals, de salut i tecnològics, entre d'altres. Està demostrat que un producte que només es recolzi en una imatge no ven, si això no s'acompanya d'unes característiques sensorials, de presentació, de seguretat i d'altres que hagin estat estudiades adequadament. Per aquesta raó, cal introduir sempre en el desenvolupament i la innovació una visió centrada en la interacció d'aquests factors amb els propis de la tecnologia.

En conseqüència, el programa de màster en Desenvolupament i Innovació d'Aliments està dissenyat per tal que l'alumnat assoleixi unes bases suficients que l'habilitin per analitzar qualsevol procés comprès dintre de les activitats de R+D+i en la indústria alimentària. D'aquesta manera, per cursar el màster cal una formació prèvia mínima en relació a les ciències dels aliments i la nutrició, que en cas de no tenir-se es pot assolir a través de les assignatures d'anivellament que complementen el màster. Aquestes assignatures d'anivellament permeten obtenir uns coneixements bàsics sobre diverses matèries (nutrició, composició química i propietats físiques, qualitat i seguretat alimentàries, tecnologia d'aliments, etc.). D'altra banda el pla d'estudis del màster inclou matèries més específiques per assolir la integració de coneixements i el desenvolupament d'habilitats i competències en l'àmbit de l'R+D+i (disseny i formulació d'aliments, tecnologies emergents, regulació legal i protecció de la propietat intel·lectual-industrial, gestió de projectes i documentació, avaluació de costos i rendibilitat, avaluació del mercat i estratègies de màrqueting, entre d'altres).

Objectius de la titulació

Aquest programa de Màster pretén cobrir la demanda creixent de titulats especialitzats en les tasques implicades en la recerca i desenvolupament de productes a la indústria alimentària, amb un fort component d'innovació, que ha de ser el motor impulsor d'aquesta tasca. Això fa que la societat demandi especialistes en aquest àmbit, que tinguin la capacitat d'innovar, que puguin integrar-se dins d'equips multidisciplinaris i que tinguin

capacitat d'adaptar-se als canvis continus que en aquests moments es succeeixen en el camp de l'alimentació, tant a la indústria alimentària en concret, com en altres àrees de l'exercici professional (administració, recerca, comercialització, ...). L'alumne haurà d'adquirir unes bases sòlides i suficients per tal que sigui capaç d'analitzar tots els processos compresos dintre de les activitats de R+D+i a la indústria alimentària, integrant tota una sèrie d'aspectes interdisciplinaris que convergiran en una formació d'alt nivell en el camp del disseny i desenvolupament de productes alimentosos. Això demana també la implicació d'aquells professors, investigadors i professionals de la indústria que puguin cobrir de la millor manera aquests diferents aspectes. Un adequat nivell de participació de l'empresa i una millora de la interacció entre centres universitaris i el sector productiu ha de ser la base per assegurar una formació d'alta qualitat. La finalitat global d'aquest Màster és oferir una formació complementària a titulacions actuals que ofereixen uns coneixements bàsics de partida (Biologia, Farmàcia, Química, Enginyeria Agronòmica, etc), amb els següents objectius:

1. Subministrar coneixements suficients dins les matèries que ha de fer servir el futur especialista en recerca i desenvolupament a la indústria alimentària (des del disseny i formulació d'aliments, la tecnologia o el disseny d'experiments, fins a les àrees de gestió de projectes, documentació o regulació legal, entre d'altres).
2. Capacitar per a un desenvolupament professional enfocat cap a la recerca i innovació, però contemplant a la vegada la capacitat d'integrar-se i cooperar en equips multidisciplinaris a l'empresa alimentària.
3. Capacitar també per al desenvolupament professional en l'àmbit dels centres de recerca. És per tant un objectiu rellevant configurar un itinerari de formació per a la recerca amb un fort tronc comú a compartir entre una orientació professional a la indústria i una orientació més científica, però oferint a més una formació específica per a cadascuna de les dues orientacions a través del TFM.

Emplaçament de la titulació

Al curs 2013-2014, el Màster en Desenvolupament i Innovació d'Aliment es va impartir a la Facultat de Farmàcia de la Universitat de Barcelona, juntament amb altres titulacions directament relacionades amb l'àmbit alimentari com són els graus de "Ciència i Tecnologia dels Aliments" i de "Nutrició Humana i Dietètica", i els màsters de "Seguretat Alimentària" i "Nutrició i Metabolisme" (aquest últim màster és interuniversitari http://www.urv.cat/masters_oficials/ciencies_salut/metabolisme/master_nutricio_metabolism_e.html). Podeu consultar les titulacions impartides a la Facultat de Farmàcia a: <http://www.ub.edu/farmacia/>

1.1 Tractament de les recomanacions dutes a terme per agències d'avaluació externes.

a) Màsters que fan informe de seguiment per primera vegada el curs 2013/2014

Tractament de les recomanacions que es van fer en el moment de la verificació de la memòria del títol

Data del document oficial d'AQU: 24/4/2013	
Recomanacions de l'AQU	Accions dutes a terme
1. Revisar la formulació de les competències.	S'han simplificat les competències publicades al WEB de l'ensenyament: http://www.ub.edu/estudis/ca/mastersuniversitaris/innovaliment/objectius-i-competències
2. Indicar les titulacions en les quals s'ofereixen els complements formatius.	Els complements formatius necessaris per cursar el màster s'ofereixen de manera intensiva i específica durant el mes de setembre, just abans de començar el màster i desvinculats d'altres titulacions. Creiem que aquesta fórmula facilita que els estudiants puguin cursar aquests complements i és la única manera per tal que els estudiants que venen de fora puguin cursar el màster en un sol curs acadèmic. S'ha de tenir en compte que el màster tradicionalment té un gran nombre d'alumnes estrangers i de la resta d'Espanya.
3. Incrementar el nombre de crèdits de les pràctiques externes i considerar la seva obligatorietat.	<p>Si es mantenen les pràctiques a la indústria com optatives, que com expliquem a continuació creiem que és el més convenient, es podria incrementar el nombre de crèdits, però llavors la oferta d'optatives es veuria molt reduïda. Per exemple, si posem que les pràctiques a la indústria tenen 10 crèdits, només podríem oferir 4 assignatures optatives més de 2,5 crèdits. Una altra opció seria que les pràctiques a la indústria tinguessin 5 crèdits, la qual cosa permetria oferir 6 assignatures optatives de 2,5 crèdits. Aquesta última solució seria factible i més adequada, però no s'ha adoptat donat que l'oferta d'optatives és molt ben acollida pels alumnes (diversos alumnes, tradicionalment, matriculen més de les 4 optatives necessàries per arribar als 60 crèdits necessaris per obtenir el títol de màster).</p> <p>Posar les pràctiques a la indústria com obligatòries generaria una sèrie de problemes de difícil solució en l'entorn actual. Actualment, gairebé totes les titulacions tenen pràctiques externes obligatòries i això provoca una gran competència per als llocs de pràctiques, la qual cosa comporta que les places per fer pràctiques a prop de Barcelona i/o en llocs ben comunicats amb transport públic estiguin saturades. Les empreses ofereixen places a diversos ensenyaments i agafen els millors alumnes. Aquest fet és encara més acusat per les places de pràctiques en les quals s'ofereix treballar en el camp de la innovació i desenvolupament de productes alimentaris (que van molt i molt buscades). Així doncs, podríem aconseguir pràctiques relacionades amb I+D per a tots els alumnes, si considerem tot l'àmbit geogràfic català. No obstant, tenint en compte el perfil dels nostres estudiants, molts d'ells estrangers que no disposen de vehicle, aquesta solució no seria factible, doncs molts es negarien a fer pràctiques (en la</p>



	<p>majoria d'ocasions no remunerades) en llocs distants a Barcelona als quals pràcticament només s'hi pot arribar mitjançant vehicle propi. En relació a aquest tema tenim una dada molt clara, que es repeteix any darrera any, les places que oferim lluny de Barcelona i que per arribar-hi cal vehicle propi només es cobreixen el 5% de les vegades. La obligatorietat de les pràctiques ens portaria a "solucionar" aquest problema oferint places en indústries alimentàries a prop de Barcelona que no estarien relacionades amb I + D (p.e., control de qualitat, gestió de la qualitat, compres, seguretat alimentària, etc.). Creiem que aquesta solució no tindria sentit i per això considerem més adient que siguin optatives i que facin les pràctiques aquells estudiants que estiguin totalment motivats i disposats, però que les facin en relació a la innovació i desenvolupament de productes alimentaris.</p>
--	---

2. INFORMACIÓ PUBLICADA

Es pot accedir a la informació relativa a l'ensenyament a través de diferents llocs web. A més al web del centre hi ha molta altra informació útil per als estudiants.

2.1 Al web del centre

El centre publica en el seu web (<http://www.ub.edu/farmacia/>) tota la informació de caràcter bàsic relacionada amb el desenvolupament operatiu del programa formatiu conjuntament amb els indicadors relacionats. Aquesta informació segueix els criteris generals d'estructura i continguts unificats per a totes les titulacions de la UB¹.

La informació pública s'ha estructurat d'una banda segons els grups d'interès a qui va dirigida i d'altra banda amb la voluntat de fer visible l'estructura de la pròpia facultat (organització, òrgans de govern, etc) i la seva oferta formativa.

En el menú lateral esquerre es troba la informació general referent a la Facultat. Aquests espais són gestionats, majoritàriament, pels serveis centrals de la UB. En concret, hi ha els següents apartats:

- Espai on s'especifiquen qüestions com la presentació de la facultat, la seva organització (òrgans de govern, consells d'estudis, departaments, administració, biblioteca, serveis generals) usos lingüístics de la facultat i com s'hi arriba.

<http://www.ub.edu/farmacia/queoferim/index/presentacio.htm>

També hi ha la informació sobre el sistema de qualitat implantat a la facultat de Farmàcia. Dins d'aquest apartat es troba la presentació, el document de política i objectius de qualitat del centre, abast del sistema d'assegurament intern de la qualitat del programa formatiu (SAIQU), gestió de processos i informació sobre la comissió de qualitat. També en aquest apartat de es publica informació completa relacionada amb els indicadors de tots els seus ensenyaments oficials.

<http://www.ub.edu/farmacia/queoferim/index/qualitat.htm>

- Oferta d'estudis de grau, primer i segon cicle, espai on es detalla d'oferta que ofereix la Facultat en aquests ensenyaments:

<http://www.ub.edu/farmacia/queoferim/index/grau.htm>

- Oferta de Màsters, postgraus i doctorat. En aquest tercer apartat es facilita informació sobre l'oferta de Màsters universitaris, Màsters i postgraus propis, el Títol d'Especialista en Farmàcia Industrial i Galènica i els programes de doctorat que ofereix la Facultat

<http://www.ub.edu/farmacia/queoferim/index/postgrau.htm>

¹El desplegament d'alguns continguts d'informació es farà a mesura que es vagin desenvolupant els ensenyaments.



- Altra oferta formativa, en el quart apartat es detalla l'altra oferta formativa com, per exemple, els cursos d'extensió universitària relacionats amb l'activitat de la Facultat i els cursos amb reconeixement acadèmic que ofereix la Universitat de Barcelona i el propi Centre

<http://www.ub.edu/farmacia/queoferim/index/altraoferta.htm>

- Recerca. El cinquè apartat mostra informació relativa als serveis de suport a la recerca que hi ha a la facultat.

<http://www.ub.edu/farmacia/recerca/serveis/>

Per a informar de la seva activitat de recerca, la pàgina web de la facultat té un espai frontal destacat on es detallen els aspectes bàsics de la recerca a la facultat. Aquest apartat l'edita l'Oficina de Recerca de la facultat de Farmàcia:

- En el sisè apartat es recull informació sobre els grups d'innovació docent que hi ha a la facultat de Farmàcia i les seves activitats:

http://www.ub.edu/farmacia/queoferim/index/innovacio_docent.html

- Estudiants, professors i investigadors visitants. En el setè apartat es recull informació d'interès per a estudiants, professors i investigadors visitants

<http://www.ub.edu/farmacia/queoferim/index/temporals.htm>

- Informació sobre les activitats que organitza la facultat destinades als centres d'ensenyament secundari i als alumnes de la Universitat de Barcelona

<http://www.ub.edu/farmacia/queoferim/index/secundaria.htm>

- Informació sobre ocupabilitat a la facultat de Farmàcia:

<http://www.ub.edu/farmacia/queoferim/index/ocupacio.html>

Finalment, a la part inferior esquerra es troben l'adreça la facultat de Farmàcia, les bústies electròniques del deganat i la secretaria d'estudiants i docència i la bústia de queixes i suggeriments.

La part central de la web és la que hi ha destinada a donar informació de l'actualitat de la Facultat.

Així doncs, la part superior està destinada a visualitzar aquelles darreres informacions que són d'especial interès en un moment determinat.

A la part inferior, hi ha els temes que es destaquen accessos directes a:

1. L'activitat de recerca <http://www.ub.edu/farmacia/recerca/conferencies.htm>

2. L'Oficina de relacions internacionals de la facultat
http://www.ub.edu/farmacia/atencio_est/mobilitat.htm
3. El Campus de l'Alimentació de Torribera
<http://www.ub.edu/campusalimentacio/ca/index.html>
4. L'Aula de formació del professorat de la facultat de Farmàcia:
<https://campusvirtual2.ub.edu/login/index.php>
5. La Secretaria d'Estudiants i Docència
<http://www.ub.edu/farmacia/secretaria/secretaria.htm>
6. Telèfons d'emergència <http://www.ub.edu/ossma/info/emergencia.htm>
7. Enllaços directes a tots els ensenyaments que ofereix la facultat

Finalment, **a la part dreta** de la pàgina web hi ha un menú amb accessos directes a altres punts d'interès: Així destacaríem:

Intranets on es dóna accés als espais personals del professorat, personal d'administració i serveis i estudiants.

Alumnes de grau. Aquí es pot accedir directament a la planificació acadèmica dels graus que ofereix la facultat. Així com altres àrees i serveis que tenen a veure amb els ensenyaments de grau, com el pla d'acció tutorial.

http://www.ub.edu/farmacia//guia_grau_tecno_aliments/index.htm
http://www.ub.edu/farmacia/guia_grau_farmacia/
http://www.ub.edu/farmacia//guia_grau_nutricio/index.htm

Altres accessos que apareixen al menú de la dreta són:

- Conferència de degans de Farmàcia: <http://www.decanosfarmacia.org/index.htm>
- Pla estratègic de la facultat de Farmàcia:
http://www.ub.edu/farmacia/pla_estrategic/index.htm
- Barcelona Knowledge Campus: <http://bkc.upc.ub.edu/>
- Rebotiga Lingüística de la Facultat de Farmàcia: <http://www.ub.edu/sl/facultat/farmacia/>
- Museu de la Farmàcia Catalana: <http://www.ub.edu/museufar/museu.htm>
- Coral de la facultat de Farmàcia: <http://www.corfarmacia.blogspot.com/>
- Unitat de Laboratoris Docents:
http://www.ub.edu/farmacia/uld_nova/castellano/presentacion.htm
- Lloguer d'espais a la facultat de Farmàcia per a empreses externes:
<http://www.ub.edu/farmacia/lloguerespais.pdf>
- Normes d'accés a la facultat de Farmàcia:
http://www.ub.edu/farmacia/org/administracio/afers_grals.htm

2.2 Al web de l'ensenyament

La informació pública s'ha estructurat de la manera següent :

- Presentació, objectius i competències.

<http://www.ub.edu/estudis/ca/mastersuniversitaris/innovaliment/presentacio>
<http://www.ub.edu/estudis/ca/mastersuniversitaris/innovaliment/objectius-i-competencies>

- Accés i admissió, amb especificació a perfil i requisits d'accés, preinscripció i llista d'admesos que es publica en el mes de juliol.

<http://www.ub.edu/estudis/ca/mastersuniversitaris/innovaliment/perfil-i-requisits-dacces>
<http://www.ub.edu/estudis/ca/mastersuniversitaris/innovaliment/preinscripcio>
<http://www.ub.edu/estudis/ca/mastersuniversitaris/innovaliment/llista-dadmesos>

- Pla d'estudis: en aquest apartat es detalla pla d'estudis i el treball fi de màster.

<http://www.ub.edu/estudis/ca/mastersuniversitaris/innovaliment/pla-destudis>
<http://www.ub.edu/estudis/ca/mastersuniversitaris/innovaliment/treball-final-de-master>

- Sortides professionals.

<http://www.ub.edu/estudis/ca/mastersuniversitaris/innovaliment/sortides-professionals>

- Suport a l'estudi. Hi ha informació sobre beques i ajuts

<http://www.ub.edu/estudis/ca/mastersuniversitaris/innovaliment/beques-i-ajuts>

- Informació sobre matrícula.

<http://www.ub.edu/estudis/ca/mastersuniversitaris/innovaliment/matricula>

- Calendari i horaris.

<http://www.ub.edu/estudis/ca/mastersuniversitaris/innovaliment/calendari-academic>
<http://www.ub.edu/estudis/ca/mastersuniversitaris/innovaliment/horaris-de-classe>

- Plans docents i professorat.

<http://www.ub.edu/estudis/ca/mastersuniversitaris/innovaliment/plans-docents>
<http://www.ub.edu/estudis/ca/mastersuniversitaris/innovaliment/professorat>

- Pràctiques curriculars.

<http://www.ub.edu/estudis/ca/mastersuniversitaris/innovaliment/practiques-curriculars>

- Dades de l'ensenyament. En aquest apartat es presenten les dades més significatives de l'ensenyament.

<http://www.ub.edu/estudis/ca/mastersuniversitaris/innovaliment/dades-de-lensenyament>

- Avisos i notícies.

<http://www.ub.edu/estudis/ca/mastersuniversitaris/innovaliment/avisos-noticies>

- Dubtes, queixes i suggeriments.

<http://www.ub.edu/estudis/ca/mastersuniversitaris/innovaliment/dubtes-queixes-i-suggeriments>

2.3 Seguiment i actualització de la informació publicada

El sistema d'assegurament de la qualitat (SAIQU) introdueix els mecanismes per assegurar que la informació disponible sigui correcta i que s'actualitzi amb la freqüència adequada. A tal efecte a tots els apartats del web s'haurà d'indicar la data de la darrera actualització.

3 ANÀLISI VALORATIVA DE L'ENSENYAMENT

Anàlisi de la informació i valoració d'indicadors

A través del SAIQU s'ha elaborat el mapa de processos de cada centre, cosa que ha permès identificar i classificar cada un dels processos clau que intervenen en el programa formatiu de l'ensenyament. A més, el SAIQU proposa el desplegament gradual d'un conjunt d'indicadors, lligats als diversos processos, fins al moment de l'acreditació.

Una de les tasques que ha estat duent a terme la Comissió de Qualitat del centre és desplegar el SAIQU a través del mapa de processos i els seus procediments associats. D'aquesta manera, des del centre ja s'ha reflexionat sobre qui i com s'ha de fer la tasca de planificació i avaluació dels diversos processos.



El nostre ensenyament es va iniciar el curs 2013-14, per la qual cosa els processos sotmesos a un seguiment més exhaustiu són els següents:

- Captació, admissió i matrícula d'estudiants (PEQ 040)
- Orientació a l'estudiant de màster (PEQ 051 V01)
- Planificació i gestió docent (PEQ 060) –l'apartat de la publicació dels plans docents al GRAD, utilització del campus virtual i el treball i assoliment competencial de l'ensenyament
- Desenvolupament de l'ensenyament: Treball Final de Màster , Professorat, Pràctiques externes (PEQ 070)
- Gestió dels recursos materials i serveis (PEQ110 i 120)
- Resultats (PEQ 130) – l'apartat queixes, reclamacions i suggeriments (PEQ 100) i l'apartat de rendiment acadèmic i satisfacció dels estudiants.

3.1 Dades sobre l'accés i matrícula

El coordinador del Màster de Desenvolupament i Innovació d'Aliments i la cap de Secretaria d'Estudiants i Docència són els responsables d'analitzar les dades relatives a l'accés, la matriculació i els nous estudiants a partir de les dades proporcionades per l'àrea de Planificació Acadèmica de la Universitat de Barcelona, Secretaria d'Estudiants i Docència de la Facultat de Farmàcia i l'Agència de Qualitat de la Universitat de Barcelona.

Dades matrícula:

Alumnes de nou accés 2013/14: 32 + 1 alumne Erasmus en algunes assignatures

Total d'alumnes matriculats 2013/14: 32 + 1 alumne Erasmus en algunes assignatures

Alumnes de nou accés 2014/15: 35

Total d'alumnes matriculats 2014/15: 38

Evolució de la matrícula del Màster (fins el curs 2012/13 el màster tenia 90 crèdits a partir de la seva verificació, curs 2013/14 va passar a tenir 60 crèdits)

	Curs 2014/15	Curs 2013/14	Curs 2012/13	Curs 2011/12	Curs 2010/11	Curs 2009/10
ESTUDIANTS DE NOU ACCÉS	35	33	-	36	21	30
ESTUDIANTS DE NO NOU ACCÉS	3	-	31	20	30	17
TOTAL D'ALUMNES	38	33	31	56	51	47

Perfil estudiants 2013/14:

S'ofereixen 30 places i es matriculen 33 estudiants de 72 preinscrits. Dels 72 preinscrits, 67 ho havien fet abans del 30 de juny de 2013.

Del total de matriculats, el 81,82 % van ser dones i el 18,18 % homes. Pel que fa a la nacionalitat, el 30% dels matriculats eren estrangers. (El 46 % de les preinscripcions fetes abans del 30 de juny de 2013 eren d'estudiants estrangers). Només 8 dels estudiants matriculats tenien més de 30 anys.

Pel que fa a la titulació d'accés, un 12,12 % dels estudiants matriculats tenia titulació de Grau i el 51,52 % de Llicenciatura i el 27,27 % d'Enginyeria.

El 27,27 % dels estudiants havien obtingut la titulació prèvia a la Universitat de Barcelona i el 30,30 % a altres universitats catalanes. El 30,30 % en universitats estrangeres. El 100 % dels estudiants de nou accés es van matricular a temps complet.

Titulacions d'accés:

Biologia	12 %
Biotecnologia	3,03 %
Ciència i Tecnologia dels Aliments	18,18 %
Enginyeria Agrònoma	6,06 %
Eng. Tec. Agrícola - Indústria Agro-Alimentària	15,15 %
Farmàcia	12,12 %
Nutrició Humana i Dietètica	18,18 %
Química	12,12 %
Veterinària	3,03 %

3.2 Orientació a l'estudiant

Des del Vice-decanat de Postgrau i Doctorat es-dissenyen i planifiquen les accions d'orientació i difusió que es duren a terme. En aquest sentit, la Facultat de Farmàcia posa els mecanismes i recursos per tal que es puguin dur a terme les accions de caràcter més general promogudes per la UB i en crea de pròpies i específiques.

Les principals accions d'orientació desenvolupades han estat:

- Publicacions en paper sobre els màsters ofertats des de la Facultat:
Guia de màsters, postgraus, i doctorats.
Tríptic propi per cada un dels màsters universitaris.
Pòster específic del màster.
- Sessions informatives pròpies del màster:
Es fa una sessió informativa a principis de setembre abans de començar les assignatures d'anivellament. En aquesta sessió s'orienta als estudiants sobre el funcionament d'aquestes assignatures i sobre els diferents serveis que ofereix la UB (molts dels estudiants que cursen assignatures d'anivellament són estrangers). Solen assistir tots els alumnes que han de cursar complements formatius.
Es fa una altra sessió a finals de setembre abans de començar el màster pròpiament, en aquesta sessió s'orienta als estudiants en relació al funcionament general del màster i en particular de les assignatures pràctiques a la indústria i treball final de màster. Solen assistir tots els alumnes del màster.
Durant la primera setmana d'octubre es fa una altra sessió centrada en els recursos bibliogràfics i d'aprenentatge que ofereix la UB. Solen assistir un 50% del total dels alumnes, en el cas dels alumnes estrangers l'assistència s'acosta al 100%.
- Acció tutorial dels estudiants del màster. La facultat de Farmàcia compta amb un Pla d'acció tutorial més adreçat a alumnes de grau on es desenvolupen totes les accions d'orientació adreçades als estudiants tant de nou ingrés com els que no ho són. A nivell de màster, a la pràctica, donat el reduït nombre d'alumnes (30-35), és el coordinador qui tutoritza els alumnes al llarg de l'any acadèmic i els orienta en diversos aspectes que van des de la tria de les assignatures optatives fins a la realització del treball final de màster.

En el context de les accions d'orientació, manca la sistematització de les dades sobre l'assistència a les diferents accions i la valoració que els assistents realitzen d'aquestes accions. Caldrà, doncs, incorporar el seguiment i satisfacció d'aquestes accions en un futur.



3.3 Planificació i gestió docent

El coordinador és el responsable de fer l'encàrrec docent als diferents Departament implicats en la docència del màster. El coordinador també és el responsable d'encarregar els plans docents al professor que el departament ha designat com a coordinador de cada assignatura. Tots els plans docents del màster són revisats pel coordinador amb l'objectiu de garantir la seva qualitat i comprovar que els plans docents disposin de tota la informació. Aquells plans docents que no són correctes es retornen als coordinadors de l'assignatura per tal que els modifiqui abans de ser aprovats per la Comissió Coordinadora del Màster.

Un cop la Comissió Coordinadora del Màster aprova tots els plans docents, els aproven els diferents Departaments i el coordinador del Màster executa l'ordre de publicar-los a la web de l'ensenyament.

En el curs 2013/14 es van publicar el 100% dels plans docents, xifra que permet una informació acurada als estudiants sobre les assignatures a matricular i al seu desenvolupament posterior.

Tots els plans docents publicats disposen dels continguts definits en les normes reguladores dels plans docents de la UB.

Llistat de competències de la titulació (perfil de formació)

- **Competències bàsiques**

- *CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación*
- *CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio*
- *CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios*
- *CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades*
- *CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo*

- **Competències generals/transversals** (a omplir pel centre)

CG1 - Que los estudiantes adquieran una comprensión oral y escrita suficiente del inglés científico y técnico.

- **Competències específiques** (a omplir pel centre)

CE1 - Que los estudiantes adquieran conocimientos fundamentales sobre selección de ingredientes y formulación, y que los sepan aplicar para desarrollar nuevos productos alimenticios.

CE2 - Que los estudiantes sean capaces de establecer relaciones entre los componentes e ingredientes de los alimentos y sus posibles efectos sobre la salud de los consumidores.

CE3 - Que los estudiantes adquieran conocimientos sobre nuevas tecnologías de procesado, conservación y envasado, y que los sepan utilizar para desarrollar alimentos innovadores o de mayor calidad.

CE4 - Que los estudiantes adquieran conocimientos básicos sobre la planificación y gestión de proyectos de I + D + i, y que los sepan aplicar en el campo de la innovación alimentaria.

CE5 - Que los estudiantes adquieran los conocimientos necesarios sobre diseño experimental y que los sepan aplicar para optimizar el diseño de nuevos productos alimenticios.



CE6 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar nuevos productos alimenticios que estén de acuerdo con la normativa vigente y que sepan gestionar las necesidades relativas a la propiedad intelectual-industrial que puedan surgir de este desarrollo.

CE7 - Que los estudiantes sepan buscar, identificar y gestionar la información relevante para el desarrollo e innovación de alimentos y también identificar riesgos y oportunidades a través de la vigilancia del entorno.

CE8 - Que los estudiantes adquieran conocimientos sobre la gestión económica de la producción empresarial y que los sepan aplicar al desarrollo de nuevos alimentos.

CE9 - Que los estudiantes adquieran y sepan aplicar conocimientos sobre marketing empresarial, y que sepan identificar las tendencias y oportunidades de mercado para desarrollar alimentos innovadores.

CE10 - Que los estudiantes sean capaces de generar ideas para diseñar nuevos productos alimenticios, teniendo en cuenta la calidad, la tecnología necesaria, el marco legal, la demanda potencial del mercado, la rentabilidad empresarial y la comercialización.

Relació de competències adquirides i avaluades en les diferents matèries i assignatures del màster

MATÈRIES /ASSIGNATURES VINCULADES	COMPETÈNCIES															
	C B6	C B7	C B8	C B9	C B10	C G1	C E1	C E2	C E3	C E4	C E5	C E6	C E7	C E8	C E9	C E10
Matèria 1: Disseny Experimental	X				X					X	X					
Assignatura: Disseny Experimental	X				X					X	X					
Matèria 2: Disseny i Formulació de Nous Aliments	X		X		X		X									X
Assignatura: Disseny i Formulació de Nous Aliments	X		X		X		X									X
Matèria 3: Components Bioactius. Ingredients i Aliments Funcionals	X		X		X			X								X
Assignatura: Components Bioactius. Ingredients i Aliments Funcionals	X		X		X			X								X
Matèria 4: Noves Tecnologies de Processament i Conservació d'Aliments	X				X				X							X
Assignatura: Noves Tecnologies de Processament i Conservació d'Aliments	X				X				X							X
Matèria 5: Gestió Econòmica de la Producció, Estratègies de Màrqueting i Gestió de Projectes	X			X	X					X				X	X	X
Assignatura: Gestió Econòmica de la Producció, Estratègies de Màrqueting i Gestió de Projectes	X			X	X					X				X	X	X
Matèria 6: Informació i Documentació. Regulació Legal i Propietat Intelectual e Industrial	X		X		X							X	X			X
Assignatura: Informació i Documentació. Regulació Legal i Propietat Intelectual e Industrial	X		X		X							X	X			X
Matèria 7: Avanços en Nutrició i Dietètica (optatives)	X		X		X	X		X								X
Assignatura: Dieta Mediterrània i Salut: Evidència Científica	X		X		X	X		X								
Assignatura: Nutrigenètica i Nutrigenòmica: Estratègies d'Intervenció Dietètica per Mantener la Salut	X		X		X											X
Matèria 8: Herramientas y Habilidades para el Desarrollo e Innovación de Alimentos (optativas)	X		X	X	X					X			X		X	X
Assignatura: Fuentes de Información para la Investigación Científica en Tecnología de los Alimentos	X				X					X			X			
Assignatura: Comunicación Interpersonal y Resolución de Conflictos	X			X	X					X						
Assignatura: Estratègies de Màrqueting i de Comunicació en el Camp de la Alimentació i la Nutrició	X		X	X	X					X					X	X
Matèria 9: Innovació i Seguretat Alimentària (optatives)	X	X	X	X	X	X	X		X				X			X
Assignatura: Ecoinnovació Alimentària	X		X	X	X	X										X
Assignatura: Anàlisi Sensorial de los Alimentos	X				X											X
Assignatura: Microorganismos y Seguridad Alimentaria	X		X		X											X
Assignatura: Pràctiques en la Indústria	X	X	X	X	X	X	X		X				X			X
Matèria 10: Treball final de Màster	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

3.4 Pràctiques externes

Les pràctiques externes curriculars en aquest màster són optatives.

Durant el curs 2013-2014, 11 alumnes d'un total de 32 alumnes de nou ingrés, és a dir un 34,4%, van fer pràctiques externes (dades proporcionades per la Secretaria d'Estudiants i Docència de la Facultat de Farmàcia). És un percentatge que durant els cursos anteriors s'havia anat repetint, situant-se sempre entre el 34-39%. En aquest sentit, serà complicat que augmenti, doncs els alumnes generalment busquen fer les pràctiques en empreses properes a Barcelona a les quals s'hi pugui accedir fàcilment amb transport públic. Aquest fet, fa que els alumnes d'aquest màster i altres ensenyaments competeixin per aquest tipus d'oferta, que és molt limitada, mentre que altres ofertes fetes per empreses llunyanes a Barcelona queden sistemàticament buides. Aquest fet es veu agreujat en aquest màster degut a l'elevat percentatge d'alumnes estrangers que no solen disposar de vehicle propi.

Els alumnes poden trobar informació sobre el funcionament de l'assignatura "Pràctiques a la Indústria", la normativa de pràctiques externes i les ofertes de pràctiques al campus virtual: <https://campusvirtual2.ub.edu/course/view.php?id=17407>

A més, el curs passat es van signar 3 convenis no curriculars de pràctiques externes.

3.5 Mobilitat internacional

No procedeix, ja que el màster no té mobilitat internacional.

3.6 Treball fi de màster

L'anàlisi del TFM s'ha realitzat en els fitxes annexes (vegeu annexes). El text corresponent a aquest anàlisi es de color blau en els annexes.

3.7 Professorat

Les dades han estat proporcionades per la Secretaria d'Estudiants i Docència de la Facultat de Farmàcia i procedeixen del sistema GR@D de l'ensenyament per al curs 2013-2014. L'anàlisi de les dades l'ha realitzat el coordinador del màster que és qui realitza l'encàrrec docent als Departaments i qui és el responsable de la programació docent de l'ensenyament.

En el màster intervenen 28 professors de la Universitat de Barcelona, la majoria d'ells doctors (concretament un 89%). D'aquest professors, 5 són professors associats que treballen en empreses, la qual cosa és molt important en un màster eminentment professionalitzador com aquest. A més d'aquest professors amb vinculació contractual amb la UB, de manera puntual, també participen en la docència experts en determinats temes provinents de la indústria alimentària (p.e., experts en nous sistemes envasat d'aliments, noves tecnologies emergents, eco innovació alimentària, noves tendències en màrqueting, etc.).

L'experiència docent dels 28 professors vinculats contractualment a la UB pot concretar-se en les següents dades (en el seu conjunt aquests professors imparteixen el 95% de la docència del màster):

- D'aquests 28 professors, 23 presenten algun tipus de contracte a temps complet amb la universitat (catedràtic, professor titular, lector, RyC) i la seva experiència queda acreditada pel fet que un 86 % dels mateixos superen o igualen els 5 triennis i un 31 % superen o igualen els 10 triennis. Tots ells han impartit i imparteixen docència de Grau i Màster en l'àmbit de les Ciències de la Salut i de la Vida, o en altres àmbits complementaris, necessaris per al Màster en Desenvolupament i Innovació d'Aliments. Respecte a l'avaluació de la docència, un 82% han sol·licitat i aconseguit almenys una avaluació positiva. Un 59% posseeixen entre 3 i 6 quinquennis de docència consolidats.
- Els 5 professors restants, són professors associats amb dedicació majoritària a altres labors professionals, l'experiència de les quals aprofiten per impartir els aspectes més pràctics de l'ensenyament de Màster. Tots ells són persones que presenten més de 15 anys de treball en diversos aspectes relacionats amb la docència del Màster (tecnologia alimentària, qualitat i seguretat, desenvolupament i formulació, innovació, projectes de R+D, màrqueting, documentació i informació, etc.).

Per tant, es considera que tots els professors són adients per impartir docència en el màster.

3.8 Gestió dels recursos materials i serveis

D'acord amb les necessitats del Centre, el Deganat i l'Administració del Centre posen en funcionament els mecanismes necessaris per donar un millor servei al alumnes.

- Els membres de l'equip deganal informen de les necessitats en els diversos àmbits acadèmicodocents i exposen iniciatives.
- S'avaluen les possibilitats de dur-les a terme, fent l'anàlisi corresponent de recursos econòmics, d'espais i humans.

El deganat/direcció, conjuntament amb l'administrador de centre i a partir del:

- disseny i organització de l'activitat acadèmicodocent
- resultats obtinguts en els processos de seguiment i millora
- propostes fetes per la Junta de Centre i per les associacions d'estudiants
- política i objectius de la UB, pla estratègic del centre, normativa vigent (interna i externa)

Identifica la necessitat de nous serveis i elabora una proposta d'adquisició per donar el suport adequat al desenvolupament de l'activitat acadèmicodocent del centre.

Un cop subministrat el servei pel proveïdor (sigui intern o extern a la UB), el centre ha d'organitzar l'explotació del servei, vetllant pel compliment de la normativa de seguretat, salut i medi ambient. En el cas d'aquells serveis que es desenvolupen al centre, però que depenen directament de la UB, és la mateixa UB la que n'organitza l'explotació tenint en compte les necessitats dels diferents grups d'interès.

Els usuaris són responsables de la utilització adequada dels serveis i instal·lacions que la UB posa al seu abast, respectant sempre les normes de seguretat establertes per la UB i/o pel mateix centre, així com la normativa legal vigent.

En cas de detectar qualsevol anomalia, els usuaris podran tramitar al mateix centre la queixa corresponent, seguint el que estableix el procediment de gestió de queixes, reclamacions i suggeriments.

L'Agència de Polítiques i de Qualitat de la Universitat gestiona l'aplicació d'enquestes per avaluar la satisfacció dels usuaris amb els serveis dependents del centre. El deganat/direcció del centre supervisa l'aplicació de les enquestes per assegurar-se que tot sigui conforme i elabora un informe d'avaluació dels resultats de la mateixa. Aquesta informació és incorporada als processos de seguiment i millora.

3.9 Resultats

3.9.1 Queixes, reclamacions i suggeriments

La Facultat de Farmàcia disposa d'una bústia de "Queixes i suggeriments" a través de la qual es recullen mitjançant un formulari informàtic les queixes i suggeriments dels usuaris (http://www.ub.edu/farmacia/atencio_est/queixesisuggeriments.htm). El màster en Desenvolupament i Innovació d'Aliments també disposa d'un apartat de "Dubtes, Queixes i Suggeriments" amb un formulari similar (<http://www.ub.edu/estudis/ca/mastersuniversitaris/innovaliment/dubtes-queixes-i-suggeriments>). També es disposa d'un procediment que implica a tots els càrrecs afectats per gestionar i resoldre les corresponents queixes. La Secretaria d'Estudiants i Docència (SED) és la responsable de la gestió dels missatges que es recullen a través de les bústies. La SED, en un primer moment, analitza cadascuna de les entrades i les distribueix a les persones responsables de donar una resposta segons la tipologia de la consulta.

En el cas que es reculli alguna queixa en paper per la finestreta de la SED, aquesta és escanejada i introduïda a l'aplicatiu informàtic i per tant rep el mateix tractament que les anteriors.

Al marge d'aquest sistema, el coordinador del màster resolt aquelles queixes, peticions o suggeriments que puguin ser plantejades pels estudiants en les hores d'atenció establertes o a través del correu electrònic (que són pràcticament el 100% de les que rep). Si el coordinador en algun cas percep que la queixa ha de passar pel mecanisme descrit en anterioritat, deriva a la persona interessada a la bústia de queixes i suggeriments o a la Secretaria del centre.

Per altra banda, també s'ha de tenir en compte que sempre hi ha queixes i/o suggeriments que arriben directament als agents implicats en la queixa (deganat, vice-deganats, administració de centre,...) i que per tant en molts casos no són registrats pel sistema oficial de recepció de queixes.

L'anàlisi de les queixes i suggeriments s'ha realitzat per a la titulació. Cal comentar que en relació al màster no s'han registrat queixes adreçades al coordinador a través de l'aplicatiu o per finestreta del SED. En el curs 2013-14, totes les queixes o suggeriments van ser tractats directament amb el coordinador del màster de forma verbal o per correu electrònic i van poder ser resoltes de manera ràpida. Majoritàriament, el temps de resposta a les queixes va ser menor de cinc dies. És important indicar que la majoria de contactes amb el coordinador són per transmetre-li més aviat peticions i suggeriments que no pas queixes.

L'anàlisi del procediment sobre la recepció i la resposta de les queixes i/o suggeriments rebuts en relació al centre i a les titulacions que en ell s'imparteixen ens mostra que el sistema presenta algunes disfuncions. L'objectiu de la bústia de queixes i suggeriments dels webs pretenia poder aglutinar totes les queixes rebudes en un sol aplicatiu i d'allà derivar-les als agents responsables segons la tipologia de queixes. Això no ha estat possible, perquè en la majoria dels casos les queixes es formulen directament a l'agent responsable de respondre-les, fet que ocasiona que no es pugui valorar la totalitat de queixes i el tractament que se'ls ha donat.

En general les peticions i suggeriments que arriben al coordinador són les mateixes que es recullen com a comentaris en les enquestes d'opinió de l'alumnat i fan referència a possibles millores en la planificació de les assignatures. D'altra banda, es reben molts dubtes en relació a diversos aspectes de l'ensenyament, que formen part de la tutorització habitual dels alumnes. Volem destacar que durant el curs 2013-14, una de les peticions més reiterades que vam tenir va ser l'autorització de convenis no curriculars de pràctiques externes per part d'alumnes que ja havien fet les pràctiques externes curriculars del màster, cosa que no havia succeït en cursos anteriors. En tots els casos, d'acord amb la SED de farmàcia, es van autoritzar aquest convenis tenint en compte que des del punt de vista acadèmic era una excel·lent oportunitat formativa per a l'alumne i que, a més, les pràctiques eren totalment compatibles amb la resta d'activitats acadèmiques programades, finalitzaven abans del 14 de setembre de 2014 i que en cap cas podien suposar un endarreriment per part de l'alumne en la finalització del màster.

3.9.2 Satisfacció de l'alumnat amb l'acció docent i la planificació d'assignatures

La informació que figura en aquest apartat s'extreu del resultat de les enquestes d'opinió que els alumnes tenen disponibles en línia, dissenyades i subministrades pel Servei de Planificació i Anàlisi de la Universitat de Barcelona. Hi ha dos tipus d'enquesta, la que valora l'acció docent del professorat en cada assignatura i la que demana l'opinió sobre la planificació de les assignatures. Els resultats de les dues enquestes són analitzats per separat per part del coordinador de l'ensenyament a partir dels informes que prepara el Servei de Planificació i Anàlisi de la UB. El coordinador del màster és l'encarregat de programar quines assignatures i professors seran avaluats mitjançant les enquestes, i alhora, junt amb altres actors és responsable d'incentivar la participació dels estudiants.

A partir de les enquestes, durant el curs 2013-2014, s'observa que en general els alumnes estan bastant satisfets amb les assignatures del màster. Quan es va preguntar literalment si "En general, estic satisfet/a amb l'assignatura" es va obtenir una puntuació mitjana, tenint en compte totes les assignatures de primer semestre, de 6,37 sobre 10 (participació en l'enquesta 51,42%). La puntuació obtinguda per aquesta mateixa pregunta considerant totes les assignatures del segon semestre va ser de 7,01 sobre 10 (participació en l'enquesta 48,08%).

També durant el curs 2013-2014, s'observa que en general els alumnes estan bastant satisfets amb l'activitat docent del professorat del màster. Quan es va preguntar literalment si "En general, estic satisfet/a amb l'activitat docent duta a terme pel/per la professor/a de l'assignatura" es va obtenir una puntuació mitjana, tenint en compte totes les assignatures de primer semestre, de 6,85 sobre 10 (participació en l'enquesta 48,21%). La puntuació obtinguda per aquesta mateixa pregunta considerant totes les assignatures del segon semestre va ser de 7,15 sobre 10 (participació en l'enquesta 46,58%).

El percentatge de participació global, si tenim en compte que es tracta d'enquestes en línia, és relativament alt. En concret, la participació és molt més alta que en el cas dels graus de la UB, que durant el curs 2012-2013 va ser en global d'un 18,5% (font: Informe sobre la situació actual a la Universitat de Barcelona de les enquestes d'opinió als estudiants sobre l'activitat docent rebuda. Consell de Direcció Agència de Polítiques i Qualitat. 15/07/14)

Un cop es publiquen les enquestes sobre l'acció docent del professorat, el coordinador envia un correu electrònic a tots els professors del màster dient que les tenen disponibles al seu espai personal. Als professors associats i altres professors que no tenen o no estan familiaritzats amb l'espai personal se'ls hi envien directament en PDF per correu electrònic. A tots els professors coordinadors de les diferents assignatures se'ls hi envia l'enquesta que fa referència a la planificació i desenvolupament de la seva assignatura. Amb aquestes accions es pretén que es corregeixin aquells punt febles que esmenten els alumnes, sobretot es fa incís en les propostes de millora que presenten a través dels seus comentaris. Enguany, durant el curs 2013-2014, hem introduït modificacions a 7 assignatures a partir dels comentaris dels alumnes (que passen per exemple per la introducció de pràctiques al laboratori en una assignatura, per la reducció de la càrrega de treball tutelat en tres assignatures o per buscar enfocés més aplicats del temari en altres tres assignatures).

3.9.3 Rendiment acadèmic

El coordinador de l'ensenyament a partir de les dades proporcionades per la Secretaria d'Estudiants i Docència de la Facultat de Farmàcia (obtingudes de l'Àrea de Suport Acadèmicodocent: http://www.ub.edu/dades_academiques/actesqua_r/index.php) fa el següent anàlisi sobre el rendiment acadèmic.

En la taula que figura a continuació podem veure els resultats obtinguts per als alumnes de nou ingrés del curs 2013-2014 (32 alumnes, més un alumne Erasmus en algunes assignatures). Es pot observar que la taxa d'èxit va ser d'un 100% en totes les assignatures. La taxa de rendiment en algunes assignatures optatives va ser inferior al 100% degut a què alguns alumnes matriculats en aquestes assignatures finalment no es van presentar. Aquest fet és degut a que aquest alumnes, en tots els casos, havien matriculat més assignatures optatives de les necessàries per obtenir el títol de màster i finalment van assistir a classe però no es van presentar a les proves finals de les assignatures.

Codi	Nom assignatura	Quadri	Aprov	Susp	NP	Matric	Taxa èxit	Taxa rendiment	Taxa No Presentats
569650	Disseny Experimental	1	29	0	0	29	100,00%	100,00%	-
569651	Disseny i Formulació ...	1	30	0	0	30	100,00%	100,00%	-
569652	Components Bioactius	1	30	0	0	30	100,00%	100,00%	-
569653	Noves Tecnologies de ...	1	32	0	0	32	100,00%	100,00%	-
569654	Gestió Econòmica de ...	1	30	0	0	30	100,00%	100,00%	-
569655	Informació i Documentació ...	1	33	0	0	33	100,00%	100,00%	-
569656	Dieta Mediterrània i ...	2	3	0	1	4	100,00%	75,00%	25,00%
569657	Nutrigenòmica: Estratègies	2	25	0	0	25	100,00%	100,00%	-
569658	Fonts d'Informació ...	2	3	0	0	3	100,00%	100,00%	-
569659	Comunicació Interpersonal ...	2	11	0	0	11	100,00%	100,00%	-
569660	Estratègies de Màrqueting ...	2	25	0	0	25	100,00%	100,00%	-
569661	Eco innovació Alimentària	2	22	0	3	25	100,00%	88,00%	12,00%
569662	Anàlisi Sensorial dels Aliments	2	21	0	0	21	100,00%	100,00%	-
569663	Microorganismes i Seguretat ...	2	15	0	0	15	100,00%	100,00%	-
569664	Pràctiques a la Indústria	2	11	0	0	11	100,00%	100,00%	-
569665	Treball Final de Màster	2	32	0	0	32	100,00%	100,00%	-

4 PROPOSTES DE MILLORA

4.1 Disseny, implementació i seguiment de les accions de millora

La implantació del SAIQU (<http://www.ub.edu/farmacia/queoferim/index/qualitat.htm>) assegura una revisió periòdica de tots els processos i una retroalimentació contínua del sistema. La creació de la comissió de qualitat del centre (<http://www.ub.edu/farmacia/queoferim/index/qualitat.htm>) és l'eina que permet fer un seguiment dels indicadors de cada procés que han de ser analitzats per la comissió i presentats als equips de govern dels centres perquè proposin i portin a terme les accions correctives de millora que es vegin necessàries.

Així mateix, el fet que el SAIQU sigui general per a tots els centres permet revisar-lo i actualitzar-lo sota el guiatge de l'Agència de Polítiques i de Qualitat de la UB. D'aquesta manera es dona una resposta institucional a les necessitats diverses que es presenten durant el desplegament del SAIQU.

4.2 Propostes de millora que es deriven de la valoració que es fa del desplegament de la titulació, incloent-hi totes les propostes de modificació i pla de seguiment.

A partir dels indicadors analitzats en aquest informe es proposen les següents accions per millorar la qualitat i funcionament del màster.

Modificació / Proposta de millora	Responsable de la implantació de la millora al centre	Caràcter de la millora ^(1,2 o 3)	Calendari	Estat proposta de modificació (4,5,6)
Informació pública				
Indicar a tots els apartats del web la data de la darrera actualització.	Cap SED	2	2014-2015	5
Publicar indicadors de qualitat al lloc web del màster.	Cap SED	2	2015-2016	4
Captació, admissió i matrícula d'estudiants (PEQ 030)				
Les dues últimes edicions, a principis de juliol, la demanda ha superat l'oferta, s'han quedat molts alumnes sense plaça i s'han matriculat més de 30 alumnes, que són els previstos. No obstant, quelcom que milloraria la captació d'alumnes estrangers seria obrir la preinscripció abans, durant el desembre-gener. Això permetria admetre alumnes abans, la qual cosa facilitaria la petició de beques que finalitzen el termini durant el mes de març o abril.	Gestió acadèmica	2	Ja s'ha fet la petició varies vegades	4
Una altra cosa que facilitaria molt la captació d'alumnes seria saber els preus públics molt abans. Aquestes dades són necessàries per la petició de moltes beques i crèdits. Afecta sobretot als alumnes estrangers. A més, provoca problemes administratius als estudiants i molta més feina.	Agents implicats	2	Ja s'ha fet la petició varies vegades	4
Orientació a l'estudiant de màster (PEQ 051 V01)				
Avaluació del seguiment i satisfacció dels estudiants en relació a les accions d'orientació. Millorar aquestes accions en funció dels comentaris.	Coordinador	2	2015-2016	4

Planificació i gestió docent (PEQ 060)				
Intentar resoldre totes propostes de millora adequades que facin els estudiants a través de les enquestes d'opinió que es fan cada semestre on-line.	Coordinador	2	2015-2016	4
Gestió de les pràctiques externes (PEQ 070)				
Seguir fent esforços per augmentar l'oferta de pràctiques externes en empreses properes a Barcelona i accessibles mitjançant transport públic.	Coordinador del màster i coordinador de pràctiques externes	2	2014-2015	5
Treball Final de Màster				
Avaluació de la satisfacció dels tutors i estudiants en relació al TFM mitjançant una enquesta, que serà anònima en el cas dels estudiants. Millorar el TFM en funció dels comentaris obtinguts.	Coordinador	2	2014-2015	5
Professorat				
Gestió dels recursos materials i serveis (PEQ 110 / PEQ 120)				
Queixes, reclamacions i suggeriments (PEQ 100)				
Seguir resolent totes les peticions, queixes, reclamacions i suggeriments que facin els estudiants, que normalment les fan directament al coordinador del màster.	Coordinador	2	2014-2015	4
Resultats (PEQ 130) –l'apartat de rendiment acadèmic i de satisfacció dels estudiants				
Intentar resoldre totes propostes de millora adequades que facin els estudiants a través de les enquestes d'opinió que es fan cada semestre on-line.	Coordinador	2	2015-2016	4

- (1) *proposta de millora que no contempla AQU en els seu document sobre "Processos per a la comunicació i/o avaluació de les modificacions introduïdes en els títols universitaris de grau i màster".*
- (2) *Requereix una modificació no substancial.*
- (3) *Requereix una modificació substancial autoritzable*

- (4) *Pendent implementar*
- (5) *En procés d'implementació.*
- (6) *Implementada*

4.3 Seguiment de les accions de millora del curs 09/10, 10/11, 11/12, 12/13

Es tracta d'un màster que es va re-verificar l'any 2013, aprofitant aquest procés es van implantar les diferents propostes de millora que s'havien fet durant el seguiment del curs 2011-2012 i el nou màster va començar durant el curs 2013-2014.

5. EL SISTEMA D'ASSEGURAMENT INTERN DE LA QUALITAT (SAIQU) COM A EINA PER AL SEGUIMENT DE LES TITULACIONS DEL CENTRE

Actualment, la Facultat de Farmàcia està en procés d'aprovació definitiva dels procediments que formen el sistema d'assegurament intern de la qualitat del centre (PEQs). Fruit de la reflexió sobre l'adequació d'aquests processos a la realitat i peculiaritat del centre i dels ensenyaments que l'integren, s'han definit nous processos, i s'ha modificat l'abast d'alguns PEQs.

El desplegament del sistema d'assegurament intern de la qualitat del centre ha estat de gran ajut a l'hora de realitzar el seguiment del màster. En aquest sentit, el treball de reflexió i redacció dels PEQs ha servit de guia per tal de determinar a quins processos cal parar més atenció durant el seguiment del màster i per tant valorar i avaluar aquells que incideixen més directament en la implantació de l'ensenyament i en el seu correcte desplegament. Per altra banda, l'anàlisi d'indicadors i dades, i la posterior redacció dels informes de seguiment ens ha permès poder comprovar la idoneïtat dels PEQs definits i detectar alguns aspectes que hauran de ser modificats per tal de poder assegurar i millorar l'efectivitat del sistema de garantia de qualitat.

El coordinador del màster ha estat el responsable de l'elaboració de l'informe, amb la col·laboració de la cap del SED de Farmàcia i la supervisió de la Vice-degana de Postgrau i Doctorat.

Durant l'elaboració de l'informe, l'equip de govern ha revisat el document i ha proposat algunes indicacions, sobretot en l'apartat de propostes de millora, que han estat posteriorment analitzades pels coordinadors i finalment consensuades.

L'Agència de Qualitat de la UB ha posat a disposició de les facultats una web de seguiment on es trobaven la major part dels indicadors i dades per l'elaboració de l'informe de seguiment. També han facilitat als centres i als agents implicats una plantilla de l'informe i una guia d'anàlisi dels processos i indicadors a analitzar. Tant la web com la plantilla i guia han estat de gran utilitat a l'hora de realitzar l'informe final.



B Universitat de Barcelona

ANNEXOS

FITXA D'ANÀLISI DEL TREBALL FI DE MÀSTER

Autor/autors de l'anàlisi: Coordinador del màster

Data realització: 26-1-2015

Curs de referència: 2013-2014

INTRODUCCIÓ:

En aquest màster els alumnes, de setembre a novembre, trien si volen fer el TFM sobre iniciació a la recerca científica (incorporant-se a un grup de recerca, el seu tutor és un investigador del grup) o bé elaborar un projecte per desenvolupar, produir, distribuir i comercialitzar un aliment innovador (comptant amb un coordinador/tutor d'aquesta modalitat del TFM i la col·laboració dels diferents professors del màster). Cal dir que el projecte consisteix en crear l'aliment i tot el que l'envolta de principi a fi. Així per exemple, cal tenir un pla de negoci, un pla de màrqueting, etc., i fins i tot una maqueta de l'aliment que pugui ser tastada i avaluada sensorialment per un jurat. Aquest treball fi de màster permet integrar de manera teòrico-pràctica els coneixements i habilitats adquirits durant el màster i té una orientació clarament professionalitzadora. Cal destacar que diversos d'aquests aliments innovadors han estat guardonats en concursos específics, tant a nivell nacional com internacional

(<http://www.ub.edu/estudis/ca/mastersuniversitaris/inovaliment/avisos-noticies>). Actualment, a diferència de les primeres edicions del màster, la majoria d'alumnes trien aquesta opció de TFM (81% durant el curs 2013-2014). L'altra modalitat del TFM consisteix en fer un treball d'iniciació a la recerca científica en un grup de recerca i està clarament orientat a la investigació. Cadascuna d'aquestes modalitats del TFM té un coordinador i , a més, el TFM compta amb un coordinador general. El funcionament d'aquestes dues modalitats és totalment diferenciat (vegeu pla docent: <http://www.ub.edu/grad/plae/AccessInformePDInfes?curs=2014&assign=569665&ens=M0509&recurs=pladocent&n2=1&idioma=CAT>)

Objectius d'anàlisi del TFM

Analitzar el procés i criteris de selecció dels coordinadors, tutors i tribunal avaluadors/comissions d'avaluació dels TFM

El coordinador general del TFM és el coordinador del màster, alhora també és el coordinador de la modalitat de recerca. El coordinador de la modalitat "aliment innovador" és un professor associat amb una dilatada experiència a la indústria alimentària.

Modalitat de recerca: El tutor és un investigador doctor del grup de recerca al qual s'incorpora l'alumne. El tribunal està format per 3 professors doctors que no hagin dirigit cap dels TFM que es presenten.

Modalitat aliment innovador: El tutor és el coordinador d'aquesta modalitat, però compta amb la col·laboració dels diferents professors del màster, doncs com hem comentat anteriorment aquest treball pretén integrar els coneixements i habilitats adquirits a partir de les diferents assignatures del màster. El tribunal està format per 2-3 professors del màster que han impartit les assignatures més directament relacionades

amb aquesta modalitat del TFM i com a mínim un d'ells ha ocupat càrrecs de responsabilitat en la indústria alimentària.

Analitzar el sistema de matriculació, lliurament i defensa del TFM

Es matriculen de TFM junt amb la resta d'assignatures del Màster. Fins ara ningú ha deixat de matricular el TFM a principi de curs. Els treballs es lliuren al coordinador de cada modalitat dues setmanes abans de la seva defensa. La defensa del TFM es fa a finals de juny, en la data fixada abans de matricular-se i començar el curs. La defensa es realitza davant d'un tribunal que té la composició comentada en l'anterior apartat.

Analitzar el procés de selecció i assignació de les àrees de coneixement i temàtiques dels TFM, el procés d'elaboració i el sistema d'avaluació emprats

Aquests processos són diferents en funció de la modalitat.

Modalitat de recerca:

Selecció i assignació de treballs

El coordinador fa una oferta dels possibles treballs de recerca. Actualment totes les ofertes són a la Facultat de Farmàcia o al CSIC (Institut de Diagnosi Ambiental i Estudis de l'Aigua). Totes les ofertes estan totalment relacionades amb l'àmbit alimentari i es publiquen a finals d'octubre. Durant els últims anys, l'oferta ha superat clarament la demanda i els alumnes han pogut triar i quedar satisfets. Abans de la publicació de les ofertes, es faciliten a aquells alumnes que ho sol·liciten els contactes dels diferents tutors que han dirigit en algun moment TFM d'iniciació a la recerca i, durant el mes d'octubre, els alumnes contacten amb ells per veure si els hi ofereixen algun treball que s'adapti a les seves inquietuds. El nombre d'alumnes que intenten buscar tema de recerca abans de la publicació de les ofertes és totalment minoritari i al llarg de les diferents edicions del màster han utilitzat aquesta opció entre el 0-15% dels alumnes. La majoria d'alumnes trien entre les ofertes publicades. Per tal de triar, els alumnes han de manifestar les 3 ofertes que prefereixen i prioritzar-les. A partir d'aquesta informació el coordinador assigna els TFM respectant les preferències. Enguany i durant el curs 2013-2014 tots els alumnes han pogut triar la seva primera preferència. Això es degut a què el nombre d'alumnes que trien aquesta modalitat és reduït (6 alumnes al 2013-2014 i 5 alumnes al 2014-2015).

Elaboració del treball

El treball de recerca es pot començar a partir de principis de novembre. Al principi, a cada estudiant se li assignarà un tutor que serà un doctor del grup de recerca al que s'incorpora l'estudiant (excepcionalment hi pot haver un segon tutor). El procés d'ensenyament-aprenentatge es

basarà en la tutela del professor, amb un equilibri entre l'autonomia de l'alumne i l'orientació i facilitació de recursos per part del professor, perquè l'estudiant porti a terme un treball de recerca i prepari una memòria científica i una presentació oral sobre aquest treball. A més, els tutors hauran d'impartir una sèrie de seminaris que permetin desenvolupar el temari de l'assignatura i assolir els objectius i les competències plantejats. Al final del procés, el tutor realitzarà un informe de seguiment segons el model que es troba publicat a l'espai virtual de l'assignatura (també s'adjunta més endavant en aquesta memòria).

— Exemple de seminari: a partir de projectes de recerca, articles científics o altres textos relatius a la recerca, s'identificaran les eines i els principis metodològics utilitzats i se n'avaluaran els punts forts i febles.

— La memòria haurà de constar dels apartats següents: 1. Introducció; 2. Antecedents del tema; 3. Objectius; 4. Disseny experimental i metodologia analítica; 5. Resultats i discussió; 6. Conclusions; 7. Bibliografia, i 8. Annexos (si escau).

Caldrà lliurar quatre exemplars de la memòria i l'informe de seguiment del tutor a la persona que coordini l'assignatura, dues setmanes abans de la data de presentació-avaluació. A la portada de la memòria hi haurà de constar el logotip de la Universitat de Barcelona, el nom del màster, el nom de l'assignatura, el títol del treball, el nom del departament al qual pertany el tutor (i de tots els departaments si hi ha més d'un tutor, amb un màxim de dos tutors per treball), el nom de l'alumne, el nom i la signatura del tutor o tutors, el nom i la signatura del coordinador i la data d'avaluació (format: mes i any). L'extensió màxima del treball serà de 50 pàgines, incloent-hi la bibliografia i els annexos.

— La presentació oral haurà de durar entre 10 i 20 minuts. El contingut de l'exposició haurà de fer referència als sis primers apartats de la memòria científica.

Sistema d'avaluació

— El seguiment de l'alumnat per part del tutor i l'assistència i participació en els seminaris suposarà el 30 % de la nota final de l'assignatura (informe de seguiment del tutor, teniu el model d'informe més endavant).

— L'avaluació de la memòria del treball de recerca i de l'exposició oral, amb els resultats obtinguts i les conclusions que se'n deriven, suposarà un 70 % de la nota final. Aquesta valoració la farà una comissió de tres professors d'acord amb els criteris següents:

A. Memòria (35%)

A.1. Qualitat del contingut de la memòria.
A.2. Aspectes formals (p. ex., format de les referències bibliogràfiques; idoneïtat, claredat i format dels títols dels apartats, taules i figures; etc.).

B. Presentació oral (20%) i respostes al tribunal (15%)

B.1. Estructura, claredat i contingut de la presentació oral.

B.2. Claredat i contingut de les respostes de l'estudiant a les preguntes de la comissió sobre el treball de recerca.

B.3. Claredat de les idees de l'estudiant sobre la importància i el futur del tema de recerca sobre el qual ha treballat.

B.4. Aspectes formals (p. ex., ajustar-se al temps establert per fer la presentació; idoneïtat de la quantitat d'informació que conté cada diapositiva; utilització de llenguatge científic adequat durant la presentació oral i les respostes; etc.).

Modalitat aliment innovador:

Selecció i assignació de treballs

A principis de febrer els alumnes presenten les seves propostes de treball (aliments innovadors) al coordinador d'aquesta modalitat. A partir d'aquestes propostes el coordinador ajuda a l'estudiant a triar la proposta més innovadora tenint també en compte la seva viabilitat. Un cop triat el treball, l'alumne comença el projecte per desenvolupar, produir, distribuir i comercialitzar un aliment innovador. Si el projecte és molt complex i ambiciós els alumnes poden agrupar-se i treballar-lo en grup (màxim de 2-3 alumnes), però cada alumne és el responsable d'una part del treball i és avaluat individualment en funció de la feina que ha fet.

Elaboració del treball

Els alumnes des de principis de febrer fins a finals de maig cada divendres tenen unes tutories conjuntes a on es van veient de manera pràctica diversos aspectes que cal desenvolupar durant l'elaboració del projecte. A més d'aquestes tutories conjuntes, hi ha tutories individuals bàsicament concentrades durant els mesos de maig i juny, que és quan s'acosta la presentació del treball, fixada per finals de juny-principis de juliol. El coordinador d'aquesta modalitat amb l'ajuda d'altres professors del màster tutoritza aquest treballs.

Caldrà lliurar la memòria a través de l'espai virtual de l'assignatura dues setmanes abans de la data de presentació-avaluació.

Sistema d'avaluació

— Assistència a les sessions per preparar el treball i actitud mostrada: assistència, pro-activitat, participació (10 %).

- Participació en les tècniques de grup durant les sessions per preparar el treball (10 %).
- Treballs de seguiment plantejats a classe en relació a aspectes puntuals del TFM que es lliuraran en un termini de 15 dies (15 %).
- Projecte de desenvolupament d'un aliment innovador (40 %). S'avaluarà la qualitat tècnica de la memòria i la viabilitat del projecte. S'avaluaran els aspectes formals de la memòria com són el llenguatge utilitzat i l'estructura del treball. En aquesta avaluació hi participarà el tribunal i el coordinador d'aquesta modalitat.
- Presentació del projecte a classe (25 %). Avaluació per part d'un tribunal format per 2-3 professors. El tribunal avaluarà la novetat del producte, la qualitat organolèptica i de les maquetes del producte, la viabilitat de mercat (pla de màrqueting, pla de negoci) i la viabilitat tecnològica a nivell industrial. En quant a la presentació avaluarà: 1) Estructura, claredat i contingut de la presentació oral; 2) Claredat i contingut de les respostes de l'estudiant a les preguntes del tribunal; i 3) Aspectes formals (p. ex., ajustar-se al temps establert per fer la presentació; idoneïtat de la quantitat d'informació que conté cada diapositiva; utilització de llenguatge adequat durant la presentació oral i les respostes; etc.).

Analitzar els sistemes de suport i tutorització a l'alumnat pel que fa a l'objecte, estructura, format...del TFM

S'ha fet en l'apartat anterior.

Analitzar l'adequació dels TFM presentats als resultats d'aprenentatge i competències definides

Es considera que els TFM contribueixen a assolir clarament els objectius d'aprenentatge i competències definits per la titulació i per cada modalitat del TFM, doncs els instruments d'avaluació emprats avaluen aquest grau d'assoliment i les qualificacions obtingudes per part dels alumnes són altes (vegeu pla docent, <http://www.ub.edu/estudis/ca/mastersuniversitaris/innovaliment/plans-docents> , i instruments d'avaluació i resultats que s'aporten)

Analitzar el grau de satisfacció dels estudiants i els tutors dels TFM

Es pretén analitzar-ho mitjançant enquestes a partir d'aquest curs. L'enquesta serà anònima en el cas dels estudiants. En aquests moments no es disposa de dades que permetin fer un anàlisi sistemàtic. No obstant, el contacte directe del coordinador del TFM amb els alumnes i els tutors permet tenir molta informació sobre aquest aspecte. En general podem dir que el grau de satisfacció dels diferents agents implicats és alt. Amb l'enquesta anònima dels estudiants es pretén fer aflorar més aspectes millorables relacionats amb aquest procés.

Una de les demandes més freqüents dels estudiants que trien la modalitat de "l'Aliment innovador" és que caldria que la Facultat de



	<p>Farmàcia disposés d'una planta pilot ben equipada, però aquesta mancança es soluciona enfocant els treballs d'acord amb la disponibilitat tecnològica de la Facultat de Farmàcia i de les empreses o centres que ens ajuden.</p>
<p>Documentació relacionada amb el procés d'anàlisi dels TFG/TFM</p>	<p>Normes generals reguladores dels treballs de fi de màster universitari de la Universitat de Barcelona <i>(Aprovades per la comissió acadèmica del consell de govern de 8 de juny de 2011 i per consell de govern de 19 de juliol de 2011)</i></p> <p>Normativa TFM centre: El centre no té una normativa específica per tots els màsters.</p> <p>Pla docent: http://www.ub.edu/estudis/ca/mastersuniversitaris/innovaliment/plans-docents</p> <p><i>Si escau, afegir altres documents que disposi el centre o l'ensenyament i que s'hagin utilitzat per realitzar aquest l'anàlisi (Com, per exemple, una guia per a la realització del TFM)</i></p>
<p>Indicadors i dades per a l'anàlisi</p>	<ul style="list-style-type: none">• Percentatge d'estudiants que presenten el TFM respecte al total d'estudiants matriculats• Percentatge d'estudiants que aproven el TFM respecte al total d'estudiants matriculats• Percentatge d'estudiants amb alta qualificació (>8) respecte al total d'estudiants matriculats <p>Alumnes de nou ingrés: 32 alumnes més un alumne Erasmus en algunes assignatures. Els 32 alumnes van presentar el TFM i tots el van aprovar. A més, el 91% (29 de 32) van assolir notes superiors al 8.</p> <p><i>La informació dels indicadors i dades per poder realitzar l'anàlisi la trobareu a l'adreça web http://www.ub.edu/agenciaqualitat l'apartat "VSMA"</i></p>

Màster en Desenvolupament i Innovació d'Aliments

Modalitat INICIACIÓ A LA RECERCA

Informe de seguiment del tutor/a

Na/En, tutor/a de l'alumne/a, que ha elaborat el treball d'introducció a la recerca que porta per títol, emet el següent informe de seguiment.

Avalueu la participació, interès i rendiment de l'alumne, puntuant de 1 a 5 les següents qüestions (el valor de cada qüestió en relació a la nota global de seguiment es troba en negreta):

	1 <i>poc</i>	2	3	4	5 <i>molt</i>
Capacitat d'actuar d'acord amb la metodologia científica en la definició dels problemes, la formulació d'hipòtesis, la selecció de l'estratègia i de la metodologia experimental, l'obtenció, l'avaluació i la interpretació dels resultats, i l'elaboració de conclusions. 20%					
Capacitat de saber buscar informació científica en les diferents fonts que la contenen i, un cop obtinguda, saber-la gestionar i interpretar correctament. 10%					
Adquisició de coneixements, criteris i habilitats per ser capaç d'identificar la qualitat dels documents científics. 10%					
Adquisició de coneixements, criteris i habilitats per a la identificació d'un problema i per plantejar els factors i les variables que s'han d'establir en la formulació d'un experiment de recerca. 20%					
Capacitat per treballar en grup i interaccionar amb l'entorn científic. 10%					
Assistència a les activitats presencials organitzades pel tutor. 10 %					
Compromís i puntualitat. 20 %					
Altres aspectes que es considerin oportuns:					

El Tutor/a

Signat:

....., a de de 201...

Anàlisi dels procés i resultats obtinguts

L'anàlisi del TFM i dels seus resultats s'ha realitzat en l'apartat anterior.

Cal recordar que el centre no disposa d'una normativa de TFM i que el TFM de cada ensenyament es gestiona d'acord amb les directrius marcades per cada comissió acadèmica de cada màster.

En el pla docent del màster es donen les normes per desenvolupar el treball final de màster. El pla docent es pot visualitzar en el web:

<http://www.ub.edu/grad/plae/AccesInformePDInfes?curs=2014&assig=569665&ens=M0509&recurs=pladocent&n2=1&idioma=CAT>

Aquest pla docent es posa a disposició de tots els alumnes i tutors al web del màster i a l'espai virtual de l'assignatura i, a més, se'ls hi fa arribar per correu electrònic.

Cal remarcar de nou que tots els treballs es presenten en les dates que es fixen a principi de curs, situades a finals de juny-principis de juliol. En la modalitat "iniciació a la recerca" fins ara els alumnes han presentat els treball en paper i en format electrònic. En canvi, en la modalitat "aliment innovador", durant el curs 2013-2014, els alumnes ja només van presentar les memòries finals en format electrònic a través de l'espai virtual de l'assignatura. En tots els casos el coordinador del TFM guarda les memòries com a mínim un any.

Recull d'evidències a aportar

L'actual *Guia per a l'acreditació de les titulacions oficials de Grau i Màster (versió:1.0, novembre 2013)* sol·licita presentar un conjunt d'evidències que mostrin i avalin les accions i tasques fetes.

Assenyaleu amb una X si el vostre ensenyament pot evidenciar la documentació requerida actualment en el procés d'acreditació:

X	Pla docent TFM
X	Llistat amb tots els TFM presentats especificant el nom del treball, l'àmbit o línia de treball, la temàtica, el grup o línia de recerca vinculada en el cas dels TFM i la nota obtinguda per l'alumne.
Manca sistematització de l'obtenció dels resultats	Resultats de la satisfacció dels estudiants i tutors respecte el TFM
X	Taula amb el recull dels instruments d'avaluació i rúbriques per l'avaluació dels TFM

Punts forts, punts febles i propostes de millora

PUNTS FORTS

No hi ha manca de temes per realitzar el TFM. Els alumnes queden satisfets amb el tema que els hi toca desenvolupar.

Els alumnes assoleixen les competències plantejades en el pla docent, doncs els instruments que es fan servir per avaluar el TFM mesuren el grau d'assoliment d'aquestes competències i els resultats obtinguts són bons. Tots els alumnes van presentar i aprovar el TFM. A més, el 91% (29 de 32) van assolir notes superiors al 8.

Els treballs són de qualitat. Ho demostra que molts treballs d'iniciació a la recerca es transformen en articles científics. Els treball sobre aliments innovadors han estat guardonats en concursos específics, tant a nivell nacional com internacional.

(<http://www.ub.edu/estudis/ca/mastersuniversitaris/inovaliment/avisos-noticies>).

PUNTS FEBLES I PROPOSTES DE MILLORA

No es disposa d'una enquesta anònima que permeti tenir informació sistematitzada sobre el grau de satisfacció dels estudiants en relació al TFM. En el cas dels tutors també caldria fer una enquesta, però en aquest cas no caldria que fos anònima.

Una de les demandes més freqüents dels estudiants que trien la modalitat de "l'Aliment innovador" és que caldria que la Facultat de Farmàcia disposés d'una planta pilot ben equipada, però aquesta mancança es soluciona enfocant els treballs d'acord amb la disponibilitat tecnològica de la Facultat de Farmàcia i de les empreses o centres que ens ajuden.

<i>Punt feble*</i>	<i>Proposta de millora</i>	<i>Responsable</i>	<i>Terminis. Calendari d'implantació</i>	<i>Caràcter de l'acció de millora (1,2,3)</i>	<i>Estat de l'acció de millora (4,5,6)</i>
Manquen enquestes de satisfacció	Fer enquestes	Coordinador	2014-2015	1	5

- Propostes de millora que representen petits canvis de funcionament que no representen per AQU Catalunya una modificació i, per tant, no es recullen en el seu document***
- Modificacions no substancials*:** són aquells canvis menors que milloren el títol i que la universitat pot implantar com a resultat del procés de seguiment. Aquests canvis es recullen en els informes de seguiment i s'incorporen, si escau, a la memòria del títol quan s'hagi de sotmetre a un procés de modificació.
- Modificacions substancials autoritzable*:** són aquells canvis que afecten a l'estructura del títol però no suposen un canvi en la seva naturalesa i objectius. Aquests canvis se sol·liciten a través del procés de modificació

*En el document d'AQU Catalunya ["Processos per a la comunicació i/o avaluació de les modificacions introduïdes en els títols universitaris de grau i màster"](#). s'especifiquen les modificacions a què es pot sotmetre un títol universitari i la classificació d'aquestes modificacions segons la seva tipologia (no substancial i substancials autoritzables o no autoritzables)



B Universitat de Barcelona

4. Pendent Implementar
5. En procés d'implementació
6. Implementada