

EGIAZTAPENA BERRITZEKO BEHIN BETIKO TXOSTENA / INFORME DEFINITIVO DE RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN

TITULUAREN IZENDAPENA / DENOMINACIÓN DEL TÍTULO	MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS
MEC ID KODEA / CÓDIGO MEC ID	4315964
EMATEN DEN ZENTROA / CENTRO DONDE SE IMPARTE	FACULTAD DE CIENCIAS GASTRONÓMICAS
UNIBERTSITATEA / UNIVERSIDAD	MONDRAGON UNIBERTSITATEA
TXOSTENAREN DATA / FECHA DEL INFORME	7 de julio de 2020

Hezkuntza Sailburuaren 2019ko irailaren 23ko Aginduaren laugarren xedapenak dioenaren arabera (2019ko urriaren 7ko EHAA, 190. zk), panelak unibertsitatera bisita egin zuen azaroaren 26an Unibasq-eko "Euskal Unibertsitate Sistemaren unibertsitate-titulu ofizialen egiaztapena berritzeke Protokoloa"ren arabera. Panel honen osaera 2019ko urriaren 17ko Unibasq-eko Zuzendariaren ebazpenaren bidez onartu zen.

Prozeduraren arabera, GIZARTE ETA LEGE-ZIENTZIETako Titulazioak Ebaluatzeke Batzordeak, Unibasq-eko Zuzendariaren 2019ko urtarrilaren 11ko EBAZPENAREN, 2018ko uztailearen 4ko EBAZPENAREN, 2017ko abenduaren 13ko EBAZPENAREN, 2017ko otsailaren 14ko EBAZPENAREN eta 2017ko otsailaren 10eko EBAZPENAREN bidez onetsitakoa, bisita-panelak egindako bisitaren txostena aztertu zuen, bai eta eskuragarri zegoen aurretiko informazio guztia ere, eta behin-behineko txostena sortu zuen. Txosten-proposamena jakinarazi ondoren, egoki irizitako alegazioak egin zituen unibertsitateak.

Txosten horri alegazioak aurkezteko epea amaitu ondoren, Batzordeak EGIAZTAPENA BERRITZEKO ALDEKO TXOSTENA, eman dio MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Titulari, ezarritako irizpide eta gidalerro bakoitzaren buruz egindako balorazioetan oinarrituta (jarraian erantsi da balorazio horiek betetzea).

Conforme a lo establecido en la Orden de 23 de septiembre de 2019 en su disposición cuarta de la Consejera de Educación (BOPV N°190, del 7 de octubre de 2019), se procedió a realizar la visita a la universidad del panel cuya composición fue aprobada por Resolución 17 de octubre de 2019 de la directora de Unibasq, el día 26 de noviembre de 2019, de acuerdo con el "Protocolo para la renovación de la acreditación de los títulos universitarios oficiales del Sistema Universitario Vasco" de Unibasq.

De acuerdo con el procedimiento, el Comité de Evaluación de Titulaciones de CIENCIAS SOCIALES Y JURÍDICAS aprobado por RESOLUCIÓN de 11 de enero de 2019, RESOLUCIÓN de 4 de julio de 2018, RESOLUCIÓN de 13 de diciembre de 2017, RESOLUCIÓN de 14 de febrero de 2017 y RESOLUCIÓN de 10 de febrero de 2017, de la Directora de Unibasq, analizó el informe de la visita elaborado por el panel de visita y toda la información previa disponible, generando el informe provisional de evaluación. Una vez notificada la propuesta de informe, la universidad realizó las alegaciones que consideró oportunas.

Una vez finalizado el periodo de alegaciones a dicho informe, el Comité otorga INFORME FAVORABLE A LA RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN, al MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS, en base a las valoraciones realizadas sobre cada uno de los criterios y directrices establecidos cuyo cumplimiento se adjunta a continuación.

**IÑAKI HERAS
SAIZARBITORI
A - 34097761P**

Firmado digitalmente
por IÑAKI HERAS
SAIZARBITORIA -
34097761P
Fecha: 2020.07.08
14:37:17 +02'00'

1go Irizpidea. ANTOLAKUNTZA ETA GARAPENA / Criterio 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

Estandarra: Prestakuntza programa eguneratua dago eta onartutako Egiatzapen-memorian edota gerora memoria egindako aldaketetan ezarritako baldintzekin bat ezarri da.

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

1.1

Ikasketa planaren ezarpena eta programaren antolamendua tituluaren egiaztapen memoria edota geroago memoria egindako aldaketetan jasotzen diren tituluari lotutako gaitasunen eta helburuen profilarekin koherenteak dira.

La implantación del plan de estudios y la organización del programa son coherentes con el perfil de competencias y objetivos del título recogidos en la memoria de verificación y/o sus posteriores modificaciones.

La implantación del plan de estudios y la organización del programa son, en general, coherentes con el perfil de competencias y objetivos del título recogidos en la memoria de verificación y/o sus posteriores modificaciones, aunque existen posibilidades de mejora manifiestas.

Desde su verificación, la memoria no ha sido sometida a ninguna modificación sustancial.

Se ha detectado una errata en el informe, ya que figuran asignaturas con 7,5 y 4 ECTS, cuando el plan de estudios recoge asignaturas de 6 ECTS. En fase de alegaciones, la Universidad presenta las guías docentes de las asignaturas en las que se había detectado que la carga de ECTS no correspondía con lo indicado en la Memoria verificada. Esta errata ha quedado subsanada.

El número de profesores/as que imparten en la titulación ha variado desde la aprobación de la memoria verificada. Concretamente, en la memoria verificada se indicaba que el personal académico disponible estaba compuesto por 26 profesores/as y en la actualidad es de 36. La Universidad ha realizado modificaciones en el profesorado y no han sido notificadas a la Agencia. En la fase de alegaciones la Universidad comunica que realizará la notificación de los cambios realizados en el profesorado a través del próximo Informe de Seguimiento. Se emite informe favorable a la renovación de la acreditación de este título, pero se queda a la espera de que la Universidad presente dicha modificación. Este aspecto será de especial seguimiento.

1.2.

Definitutako egreso-profilak (eta ikasketa planean duen hedadura) garrantzitsua izaten jarraitzen du eta eremu akademikoaren, zientifikoaren edo profesionalaren baldintzen arabera eguneratuta dago.

El perfil de egreso definido (y su despliegue en el plan de estudios) mantiene su relevancia y está actualizado según los requisitos de su ámbito académico, científico o profesional.

El perfil de egreso definido (y su despliegue en el plan de estudios) mantiene su relevancia y está actualizado según los requisitos de su ámbito académico, científico o profesional.

La Facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragon Unibertsitatea cuenta con la certificación de la implantación de su Sistema de Garantía de Calidad de acuerdo al programa AUDIT de Unibasq.

Teniendo en cuenta el contenido del informe de certificación de la implantación del SGC de dicho centro, esta directriz no será objeto de una nueva evaluación y se considera que se alcanza.

1.3.

Tituluak irakaskuntzako koordinazio-mekanismoak (irakasgai ezberdinen artean artikulazio horizontal eta bertikala) biltzen ditu, ikasleei esleitzen zaien lan-karga eta denbora-plangintza egokiak izatea ahalbidetuz eta ikaskuntza-emaitzak lortzea ziurtatuz.

El título cuenta con mecanismos de coordinación docente (articulación horizontal y vertical entre las diferentes materias/asignaturas) que permiten tanto una adecuada asignación de la carga de trabajo del alumando como una adecuada planificación temporal, asegurando la adquisición de los resultados de aprendizaje.

El título dispone de mecanismos de coordinación docente adecuados y los resultados son positivos.

Existen diversas estructuras (comité académico, equipo de coordinación del título, equipo de coordinación de asignaturas de cada semestre, equipo de seguimiento) sobre las que recaen las tareas de coordinación. Se elaboran

actas de las reuniones de coordinación y seguimiento que evidencian el funcionamiento de las mismas.

Las opiniones de las personas egresadas sobre la coordinación son bastante positivas, aunque no se dispone de información desagregada de la satisfacción de los/as estudiantes sobre esta cuestión.

La organización en base a talleres y proyectos grupales requiere de importantes esfuerzos de coordinación que se resuelven en cada uno de los estamentos de forma adecuada.

La planificación temporal es adecuada, se reparten las materias desde las más teóricas hacia los proyectos prácticos y permiten alcanzar los resultados de aprendizaje previstos.

RECOMENDACIÓN:

- Se recomienda recoger información desagregada sobre la satisfacción de los/as estudiantes sobre la coordinación del título.

1.4.

Ezarritako onarpen-irizpideek ikasleek ikasketa hauek hasteko behar duten sarbide-profil egokia izatea ahalbidetzen dute eta berauek aplikatzean egiaztapen-memorian eskaintzen den plaza kopurua errespetatzen da.

Los criterios de admisión aplicados permiten que el alumnado tenga el perfil de ingreso adecuado para iniciar estos estudios y en su aplicación se respeta el número de plazas ofertadas en la memoria verificada.

Los criterios de admisión aplicados permiten que los estudiantes tengan el perfil de ingreso adecuado para iniciar estos estudios y en su aplicación se respeta el número de plazas ofertadas en la memoria verificada.

El perfil de ingreso es muy variado atendiendo a las titulaciones cursadas. La mayoría de los/as estudiantes provienen del ámbito de ciencias (biología, biotecnología, ciencias de la nutrición, tecnología de los alimentos), otros/as de titulaciones directamente relacionadas con la gastronomía, y otros/as de la rama de ciencias sociales (ADE o relaciones internacionales, por ejemplo). En la memoria se contemplan complementos formativos para muchas de estas titulaciones de acceso que han sido cursados por parte de los estudiantes para los que se consideraban necesarios.

Para el grupo de estudiantes que no provienen del ámbito de la gastronomía, tienen que cursar varias materias optativas. Concretamente, se requieren dos materias que se imparten en un primer momento en base a documentación y en semana previa antes del inicio de curso, se procede a la presencialidad y un examen de competencias.

En otros casos, ha sido necesario complementar con asignaturas físico-química y nutrición, que se ofertan online en base a videos tutoriales. Se considera que estos complementos son suficientes para homogeneizar conceptos y proporcionan la flexibilidad de la formación online para cursar estos estudios, con la presencialidad concentrada en la última semana con carácter previo al inicio de curso.

El número de estudiantes de nuevo ingreso ha sido de 12, 17 y 17 respectivamente en las tres promociones que lo han comenzado (del 16/17 al 18/19). En el curso académico 2019/20, el número de estudiantes matriculados ha sido de 14.

A pesar de la diversidad de perfiles, se ajustan a los recogidos en la memoria y no aparecen problemas relacionados con esta diversidad.

RECOMENDACIÓN:

- Se recomienda evaluar la posibilidad de que estudiantes procedentes de titulaciones de ciencias experimentales (química), cursen como complemento formativo la asignatura de Nutrición.

1.5.

Araudi akademiko ezberdinen ezarpena (iraunkortasuna, onespina, etab ...) era egokian burutzen da eta irakaskuntza etekinen adierazleen balioak hobetzea ahalbidetzen du.

La aplicación de las diferentes normativas académicas se realiza de manera adecuada y permite mejorar los valores de los indicadores de rendimiento académico.

La aplicación de las diferentes normativas académicas (permanencia, reconocimiento, etc.) se realiza de manera

adecuada y permite mejorar los valores de los indicadores de rendimiento académico.

La Facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragon Unibertsitatea cuenta con la certificación de la implantación de su Sistema de Garantía de Calidad de acuerdo al programa AUDIT de Unibasq.

Teniendo en cuenta el contenido del informe de certificación de la implantación del SGC de dicho centro, esta directriz no será objeto de una nueva evaluación y se considera que se alcanza.

2 Irizpidea. INFORMAZIOA ETA GARDENTASUNA / Criterio 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA

Estandarra: Erakundeak kalitatea bermatzen duten prozesuen eta programen ezaugarriak interes taldeei modu egokian komunikatzeko mekanismoak ditu.

Estándar: La institución dispone de mecanismos para comunicar de manera adecuada a todos los grupos de interés las características del programa y de los procesos que garantizan su calidad.

2.1.

Tituluaren arduradunek prestakuntza-programaren ezaugarriei eta haren garapenari eta emaitzei buruzko informazio egokia eta eguneratua argitaratzen dute, bai jarraipen-bai egiaztapen prozesuei buruzkoa ere.

Los responsables del título publican información adecuada y actualizada sobre las características del programa formativo, su desarrollo y sus resultados, tanto de seguimiento como de acreditación.

La Facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragon Unibertsitatea cuenta con la certificación de la implantación de su Sistema de Garantía de Calidad de acuerdo al programa AUDIT de Unibasq.

Teniendo en cuenta el contenido del informe de certificación de la implantación del SGC de dicho centro, esta directriz no será objeto de una nueva evaluación y se considera que se alcanza.

No obstante, el Comité ha podido constatar lo siguiente:

La información publicada en relación con el programa formativo se puede considerar en general adecuada y actualizada en las dos páginas web del máster (Basque Culinary Center y Mondragon Unibertsitatea).

En la fase de alegaciones la universidad ha presentado el enlace a la página web donde están recogidos todos los PDF con la información detallada de cada asignatura.

En la fase de alegaciones la universidad ha presentado el enlace a la página web donde están recogidos todos los C.V. del profesorado.

RECOMENDACIONES:

-Se recomienda la mayor vinculación entre ambas páginas web.

-Se recomienda mayor información pública, de forma que se pueda vincular el profesorado con las asignaturas y se disponga a priori de visión más clara de la estructura y los contenidos del título.

2.2.

Tituluan matrikulatutako ikasleek ikasketa-planari eta aurreikusitako ikaskuntza-baliabideei buruzko informazio garrantzitsua eskuratzeko aukera izaten dute dagokion unean.

La información necesaria para la toma de decisiones del futuro alumnado y otros agentes de interés del sistema universitario de ámbito nacional e internacional es fácilmente accesible.

La información necesaria para la toma de decisiones de los futuros estudiantes y otros agentes de interés del sistema universitario de ámbito nacional e internacional es fácilmente accesible.

La Facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragon Unibertsitatea cuenta con la certificación de la implantación de su Sistema de Garantía de Calidad de acuerdo al programa AUDIT de Unibasq.

Teniendo en cuenta el contenido del informe de certificación de la implantación del SGC de dicho centro, esta directriz no será objeto de una nueva evaluación y se considera que se alcanza.

El Comité ha podido constatar lo siguiente, ratificando el cumplimiento de la directriz:

Se considera suficiente la información para el proceso de toma de decisiones de los/as potenciales estudiantes. Se indica el perfil de acceso al título y el perfil de egreso adecuadamente. También los objetivos y competencias.

2.3.

Tituluan matrikulatutako ikasleek ikasketa-planari eta aurreikusitako ikaskuntza-baliabideei buruzko informazio garrantzitsua eskuratzeko aukera izaten dute dagokion unean.

El alumnado tiene acceso en el momento oportuno a la mayoría de la información relevante del plan de estudios y de los recursos de aprendizaje previstos.

Los estudiantes tienen acceso en el momento oportuno a la información relevante sobre el plan de estudios y los resultados de aprendizaje previstos.

La Facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragon Unibertsitatea cuenta con la certificación de la implantación de su Sistema de Garantía de Calidad de acuerdo al programa AUDIT de Unibasq.

Teniendo en cuenta el contenido del informe de certificación de la implantación del SGC de dicho centro, esta directriz no será objeto de una nueva evaluación y se considera que se alcanza.

El Comité ha podido constatar lo siguiente:

Se considera suficiente la información relevante del plan de estudios y de los recursos de aprendizaje previstos. En la web del máster se incluye la información detallada sobre los horarios y calendario de clases y de cada asignatura. Se indica en la web con detalle las aulas y los recursos materiales de los que dispondrán los/as estudiantes.

Los puntos débiles que se destacan son:

-Algunas asignaturas no disponen de la suficiente bibliografía relacionada.

RECOMENDACIÓN:

- Se recomienda incluir la bibliografía de las asignaturas disponibles en la web.

3 Irizpidea. KALITATEA BERMATZEKO SISTEMA (KBS) / Criterio 3. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD (SGC) **Estandarra: Erakundeak modu formalean ezarritako Kalitatearen Bermerako Sistema bat du zeinak tituluaren etengabeko hobekuntza eta kalitatea ziurtatzen duen, modu eraginkor batean**

Estándar: La institución dispone de un Sistema de Garantía de la Calidad formalmente establecido e implementado que asegura, de forma eficaz, la mejora continua del título.

3.1.

KBS-k, inplementatua eta aldizka berrikusia, informazioaren etengabeko analisia eta jasoera eta tituluen kudeaketa eraginkor batentzako emaitza garrantzitsuenak bermatzen ditu, batez ere ikasketa emaitzak eta interes taldeen asetasuna.

El SGC implementado y revisado periódicamente garantiza la recogida y análisis continuo de información y de los resultados relevantes para la gestión eficaz de las titulaciones, en especial los resultados de aprendizaje y la satisfacción de los grupos de interés.

La Facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragon Unibertsitatea tiene certificada la implantación del Sistema de Garantía de Calidad (SGC) conforme a las directrices del programa AUDIT y dispone de una herramienta informática para su gestión (KUDE). El SGC obtuvo la certificación en junio de 2018. Anualmente, el Equipo de Coordinación del Máster universitario realiza un seguimiento de los indicadores clave (tasa de rendimiento, tasa de abandono, tasa de graduación y tasa de eficiencia), la satisfacción de los grupos de interés, y las mejoras introducidas, y diseña líneas de actuación futuras.

3.2.

Inplementatutako KBS-k tituluaren jarraipen, aldakuntza eta egiaztapen prozesua errazten du eta bere etengabeko hobekuntza bermatzen du datu objektiboen analisisiez gero.

El SGC implementado facilita el proceso de seguimiento, modificación y acreditación del título y garantiza su mejora

continúa a partir del análisis de datos objetivos.

La Facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragon Unibertsitatea tiene certificada la implantación del Sistema de Garantía de Calidad (SGC) conforme a las directrices del programa AUDIT y dispone de una herramienta informática para su gestión (KUDE). Todos los indicadores y todas las evidencias que constan en el SGC se gestionan con la ayuda de KUDE, disponible en la facultad (www.kude.mondragon.edu). Esta herramienta permite mejorar el proceso de recogida de información, y en consecuencia mejorar el análisis de la situación del título y la correspondiente toma de decisiones.

3.3.

Implementatutako KBS-k ebaluazioa errazten eta irakaskuntza-ikaskuntza prozesuaren kalitatea hobetzen dituzten prozedurak ditu.

El SIGC implementado dispone de procedimientos que facilitan la evaluación y mejora de la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje.

La Facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragon Unibertsitatea tiene certificada la implantación del Sistema de Garantía de Calidad (SGC) conforme a las directrices del programa AUDIT y dispone de una herramienta informática para su gestión (KUDE). El SGC de la Facultad tiene definidos los procesos y procedimientos necesarios para recoger información para la gestión del título; en concreto, en lo relativo al análisis de la satisfacción (alumnado, profesorado, alumnado egresado, empleadores), los resultados académicos y su evolución; de este modo es posible identificar las fortalezas del título y tomar las decisiones para superar las debilidades detectadas, con el objetivo de contribuir a la mejora.

2 ALDERDIA: BALIABIDEAK / DIMENSIÓN 2: RECURSOS

4 Irizpidea. LANGILE AKADEMIKOAK / Criterio 4. PERSONAL ACADÉMICO

Estandarra: Irakaskuntza ematen duten langile akademikoen kopurua nahikoa eta egokia da tituluaren ezaugarrien eta ikasle kopuruaren arabera.

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

4.1.

Tituluko langile akademikoek titulurako eskatzen den kualifikazio akademikoko maila biltzen dute, baita esperientzia eta irakaskuntza eta ikerketa-kalitate egokia ere.

El personal académico del título reúne el nivel de cualificación académica requerido para el título y dispone de la adecuada experiencia profesional y calidad docente e investigadora.

El personal académico del título reúne el nivel de cualificación académica requerido para el título, coincidente con lo indicado en la memoria de verificación, y dispone de la adecuada experiencia profesional y calidad docente e investigadora.

El profesorado que ha participado en la titulación ha crecido en número respecto al especificado en la memoria, manteniéndose una ratio elevada de doctores (de en torno al 80%).

La participación de profesorado externo es mayoritaria, por lo que el profesorado de plantilla es limitado (la ratio de estabilidad del profesorado es de 6 personas).

El número de sexenios es bajo y la actividad investigadora parece limitada (lo que probablemente esté relacionado con la orientación profesional de muchos/as de los/as profesores/as o de profesionales externos/as). Además, muchos de los/as profesores/as provienen de países extranjeros, por lo que el indicador de sexenios puede ser inadecuado. En cualquier caso, para un máster que incide en el carácter investigador, estos datos son insuficientes.

Un total de 7 profesores/as contaban con evaluación positiva en el programa Docentiaz en el curso 17/18. Este número representa un porcentaje bajo, aunque de nuevo tiene que ver con el carácter externo (profesional y no académico) de una parte importante del profesorado.

La satisfacción de los/as estudiantes y las personas egresadas con el profesorado es elevada.

RECOMENDACIÓN:

- Se recomienda establecer mecanismos que incentiven la actividad investigadora del profesorado.

4.2.

Langile akademikoak nahikoak dira eta beren funtzioak garatzeko eta ikasleak artatzeko dedikazio egokia izaten dute.

El personal académico es suficiente y dispone de la dedicación adecuada para el desarrollo de sus funciones y atender al alumnado.

El personal académico es suficiente y dispone de la dedicación adecuada para el desarrollo de sus funciones y atender a los estudiantes. Los estudiantes están satisfechos con la atención del profesorado en su proceso de aprendizaje.

De acuerdo al número de profesores/as y a su dedicación, se estima que es suficiente para cubrir de forma adecuada la carga de trabajo derivada del título.

El número de estudiantes de nuevo ingreso es reducido por lo que no hay problemas para supervisar los TFM.

4.3.

Irakasleak tituluaren ezaugarriak kontuan hartuta eguneratzen dira, irakaskuntza-ikaskuntza prozesuari modu egokian ekiteko moduan.

El profesorado se actualiza de manera que pueda abordar, teniendo en cuenta las características del título, el proceso de enseñanza-aprendizaje de una manera adecuada.

La mayoría del profesorado se actualiza de manera que pueda abordar, teniendo en cuenta las características del título, el proceso de enseñanza-aprendizaje de una manera adecuada.

La Facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragon Unibertsitatea cuenta con la certificación de la implantación de su Sistema de Garantía de Calidad de acuerdo al programa AUDIT de Unibasq.

Teniendo en cuenta el contenido del informe de certificación de la implantación del SGC de dicho centro, esta directriz no será objeto de una nueva evaluación y se considera que se alcanza.

No obstante, el Comité de Evaluación quiere realizar la siguiente recomendación:

RECOMENDACIÓN:

- Se recomienda recoger los datos sobre formación del profesorado de una manera individualizada, indicando el tipo de formación y el número de horas cursadas.

4.4.

(Hala badagokio) Unibertsitateak egiaztapen-memorian biltzen diren konpromisoak eta tituluaren egiaztapen-, baimen eta jarraipen txostenetan zehaztutako gomendioak irakasleen kontratazioari eta haien irakaskuntzaeta ikerkuntza-kualifikazioa hobetzeari dagozkienak gauzatu ditu.

(En su caso) La universidad ha hecho efectivos los compromisos incluidos en la memoria de verificación y las recomendaciones definidas en los informes de verificación, autorización, en su caso, y seguimiento del título relativos a la contratación y mejora de la cualificación docente e investigadora del profesorado.

No aplica.

5 Irizpidea. LAGUNTZA-LANGILEAK, BALIABIDE MATERIALAK ETA ZERBITZUAK / Criterio 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Estandarra: Tituluaren garapenerako jarritako laguntza langileak, baliabide materialak eta zerbitzuak tituluaren modalitatearen, izaeraren, matrikulatutako ikasle kopuruaren eta hauek eskuratu beharreko gaitasunen arabera egokiak dira.

Estándar: El personal de apoyo, los recursos materiales y los servicios puestos a disposición del desarrollo del título son los adecuados en función de la naturaleza, modalidad del título, número de estudiantes matriculados y competencias a

adquirir por los mismos.

5.1.

Prestakuntza-jardueretan parte hartzen duten laguntza-langileak nahikoak dira eta tituluari lotutako langile akademikoak irakaskuntza-jarduerari ondo eusten diote.

El personal de apoyo que participa en las actividades formativas es suficiente y soporta adecuadamente la actividad docente del personal académico vinculado al título.

El personal de apoyo que participa en las actividades formativas es suficiente y soporta adecuadamente la actividad docente del personal académico vinculado al título.

El título cuenta con un técnico de apoyo que es suficiente para la coordinación y dinamización de las actividades. El resto del personal de apoyo, que no está dedicado específicamente al máster, desarrolla las labores administrativas y técnicas de forma adecuada.

No hay evidencias de encuestas de satisfacción realizadas al personal de administración y servicios.

RECOMENDACIÓN:

- Se recomienda establecer un plan sistemático de recogida de satisfacción del Personal de Administración y Servicios.

5.2.

Baliabide materialak (gelak eta haien ekipamendua, lan egiteko eta ikasteko guneak, laborategiak, tailerrak, esperimentaziorako guneak, liburutegiak eta abar) ikasle kopuruari eta tituluaren programatutako prestakuntza-arduerari egokitu daude.

Los recursos materiales (las aulas y su equipamiento, espacios de trabajo y estudio, laboratorios, talleres y espacios experimentales, bibliotecas, etc.) se adecuan al número de estudiantes y a las actividades formativas programadas en el título.

Los recursos materiales se adecuan al número de estudiantes y a las actividades formativas programadas en el título.

Los espacios son suficientes para el desarrollo de la actividad. Es destacable una mejora importante introducida en el curso 17/18 y que consistió en la creación de dos nuevos espacios (una cocina equipada y un laboratorio) para la realización de los proyectos que desarrollan los/as estudiantes.

5.3.

Urruneko modalitatean edo modalitate erdi-presentzian ematen diren tituluaren kasuan, titulu horiei lotutako azpiegitura teknologikoak eta material didaktikoak egokiak dira tituluari dagozkion prestakuntza-jarduerak garatzeko eta gaitasunak eskuratzeko.

En el caso de los títulos impartidos con modalidad a distancia/semipresencial, las infraestructuras tecnológicas y materiales didácticos asociados a ellas permiten el desarrollo de las actividades formativas y adquirir las competencias del título.

No aplica.

5.4.

Matrikulatutako ikasleen eskura jartzen diren laguntzarako zerbitzuak eta orientazio akademikoko, profesionaleko eta mugigarritasunerako zerbitzuak tituluari dagozkion gaitasunei eta modalitateari egokitu daude eta irakaskuntza-ikaskuntza prozesua ahalbidetzen dute.

Los servicios de apoyo y orientación académica, profesional y para la movilidad puestos a disposición del alumnado una vez matriculado se ajustan a las competencias y modalidad del título y facilitan el proceso enseñanza aprendizaje.

Los servicios de apoyo y orientación académica, profesional y para la movilidad puestos a disposición de los estudiantes una vez matriculados se ajustan a las competencias y modalidad del título y facilitan el proceso enseñanza aprendizaje.

La Facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragón Unibertsitatea cuenta con la certificación de la implantación

de su Sistema de Garantía de Calidad de acuerdo al programa AUDIT de Unibasq.

Teniendo en cuenta el contenido del informe de certificación de la implantación del SGC de dicho centro, esta directriz no será objeto de una nueva evaluación y se considera que se alcanza.

5.5.

Tituluak klinika/kanpo-praktikak egitea biltzen duen kasuetan, praktikak aurreikusitakoaren arabera planifikatzen dira eta tituluak biltzen dituen gaitasunak eskuratzeko egokiak dira.

En el caso de que el título contemple la realización de prácticas externas/clínicas, estas se han planificado según lo previsto y son adecuadas para la adquisición de las competencias del título.

Las prácticas externas se han planificado correctamente y son adecuadas para la adquisición de las competencias del título.

5.6.

Unibertsitateak egiaztapen-memorian biltzen diren konpromisoak eta tituluaren egiaztapen-, baimen-, eta jarraipen-txostenetan zehaztutako gomendioak prestakuntza-jardueretan parte hartzen duten laguntza-langileei, baliabide materialei eta tituluan biltzen diren laguntza-zerbitzuei dagozkienak gauzatu ditu.

La universidad ha hecho efectivos los compromisos incluidos en la memoria de verificación y las recomendaciones definidas en los informes de verificación, autorización, en su caso, y seguimiento del título relativos al personal de apoyo que participa en las actividades formativas, a las infraestructuras y recursos materiales, y a los servicios de apoyo del programa formativo.

No aplica.

3 ALDERDIA. EMAITZAK / DIMENSIÓN 3: RESULTADOS

6 Irizpidea. IKASKUNTZA EMAITZAK / Criterio 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Estandarra: Tituludun pertsonak lortu dituzten ikaskuntza emaitzak egresatua profilarekin koherenteak dira eta Goi Mailako Hezkuntzarako Kualifikazioen Espainiako Esparruaren mailarekin bat datoz.

Estándar: Los resultados de aprendizaje alcanzados por las personas tituladas son coherentes con el perfil de egreso y se corresponden con el nivel del MECES (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) de la titulación.

6.1.

Erabilitako prestakuntza jarduerak, irakaskuntza metodologiak eta ebaluazioa sistemak egokiak dira eta aurreikusitako ikaskuntza emaitzen lorpen helburuarekin bat datoz.

Las actividades formativas, sus metodologías docentes y los sistemas de evaluación empleados son adecuados y se ajustan razonablemente al objetivo de la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos.

Las actividades formativas, sus metodologías docentes y los sistemas de evaluación empleados son adecuados y se ajustan razonablemente al objetivo de la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos.

El diseño del plan de estudios es coherente. Todas las competencias se trabajan en alguna asignatura y las metodologías y actividades formativas de cada asignatura resultan apropiadas.

Es destacable la relación entre la docencia tradicional, su aplicación en talleres y la doble orientación científica y gastronómica que constituye el carácter diferenciador del máster.

6.2.

Lortutako ikaskuntza-emaitzek prestakuntza-programaren helburuak betetzen dituzte eta programa horren Goi-mailako Hezkuntzarako Kualifikazioen Espainiako Esparruko mailari egokituta daude.

Los resultados de aprendizaje alcanzados satisfacen los objetivos del programa formativo y se adecúan a su nivel del MECES.

Los resultados de aprendizaje alcanzados satisfacen razonablemente los objetivos del programa formativo y se adecúan a su nivel del MECES.

Los resultados de aprendizaje se alcanzan y los niveles de inserción laboral son satisfactorios. La tasa de graduación es elevada (91,6% y 94,1% en cohortes 16/17 y 17/18) y las tasas de rendimiento son muy elevadas. Las personas empleadoras muestran unas tasas de satisfacción elevadas.

El título fomenta la orientación a la investigación en las actividades de los/as estudiantes y, en algunos casos, como resultado de las actividades formativas del máster, se han iniciado publicaciones o participación en eventos de carácter científico.

7 Irizpidea GOGOBETETZE ETA ERRENDIMENDU ADIERAZLEAK / Criterio 7. INDICADORES DE SATISFACCIÓN Y RENDIMIENTO

Estandarra: Prestakuntza programaren adierazleen emaitzak diseinuarekin, kudeaketarekin eta tituluaren eskura jarritako baliabideekin bat datoz eta inguru sozialaren eskaintza asetzen dute.

Estándar: Los resultados de los indicadores del programa formativo son congruentes con el diseño, la gestión y los recursos puestos a disposición del título y satisfacen las demandas sociales de su entorno.

7.1.

Tituluaren datu eta adierazle garrantzitsuenen bilakaera (ikasturte bakoitzeko ikasle hasi berrien kopurua, graduazio-tasa, uzte-tasa, efizientzia-tasa, errendimendu-tasa eta arrakasta-tasa) egokia da, hain zuzen ere titulua txertatzen den gai-eremuarekin eta ingurunearekin bat datorrena, eta hasi berriak diren ikasleen ezaugarriekin koherentea.

La evolución de los principales datos e indicadores del título (número de estudiantes de nuevo ingreso por curso académico, tasa de graduación, tasa de abandono, tasa de eficiencia, tasa de rendimiento y tasa de éxito) es adecuada, de acuerdo con su ámbito temático y entorno en el que se inserta el título y es coherente con las características del alumnado de nuevo ingreso.

La evolución de los principales datos e indicadores del título (número de estudiantes de nuevo ingreso por curso académico, tasa de graduación, tasa de abandono, tasa de eficiencia, tasa de rendimiento y tasa de éxito) es adecuada, de acuerdo con su ámbito temático y entorno en el que se inserta el título y es coherente con las características de los estudiantes de nuevo ingreso.

La demanda fue algo menor el primer curso de impartición del título (12 estudiantes), pero se elevó en los dos posteriores (17 en ambos), cubriendo un elevado porcentaje de las 20 plazas ofertadas. Por lo tanto, el título parece justificado desde la perspectiva de la demanda, aunque se deberían promover acciones de promoción del título para ajustarse al número de plazas ofertadas.

Las tasas de graduación son elevadas (por encima del 90% previsto en la memoria) y las de abandono bajas. Las tasas de rendimiento y éxito son muy elevadas.

7.2.

Ikasleen, irakasleen, egresatuen eta bestelako interes-taldeen gogobetetze-maila egokia da.

La satisfacción del alumnado, del profesorado, de las personas egresadas y de otros grupos de interés es adecuada.

La satisfacción de la mayoría de los grupos de interés (estudiantes, profesorado, egresados y otros) es adecuada, aunque existen posibilidades claras de mejora.

Aunque no se ofrecen datos desagregados, la satisfacción general de los/as estudiantes es elevada. También la de las personas egresadas, aportándose en este caso información desagregada por pregunta.

No consta la realización de encuestas a profesorado o PAS. En fase de alegaciones la Universidad indica que, para garantizar la puesta en marcha de mecanismos sistemáticos y fiables para la obtención de información sobre la satisfacción de los distintos grupos de interés, se pondrá en marcha una propuesta de mejora en el Sistema de Calidad-KUDE. Este aspecto será de especial seguimiento.

RECOMENDACIONES:

- Se recomienda aportar el número y porcentaje de estudiantes y personas egresadas que responden a las encuestas de satisfacción en todos los informes.
- Poner en marcha mecanismos para medir la satisfacción de los/as estudiantes con aspectos generales del título

(infraestructuras, procesos administrativos, orientación, ...).

7.3.

Tituluko egresatuen laneratze-mailaren adierazleen balioak tituluari dagokion testuinguru zientifikorako, sozioekonomikorako eta profesionalerako egokiak dira.

Los valores de los indicadores de inserción laboral de las personas egresadas del título son adecuados al contexto científico, socio-económico y profesional del título.

Se proporciona un estudio, realizado en junio de 2019, sobre la inserción laboral de las personas egresadas en enero de 2019. Los resultados son muy satisfactorios (87,5% de inserción, fundamentalmente en trabajos relacionados con la temática del título).

RECOMENDACIÓN:

- Se recomienda incluir en futuros informes datos sobre inserción laboral tan pronto como se encuentren disponibles los datos oficiales de Lanbide.

EGIAZTAPENA BERRITZEKO EBALUAZIOAREN BISITA-TXOSTENA / INFORME DE LA VISITA PARA LA EVALUACIÓN DE LA RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN

TITULUAREN IZENDAPENA / DENOMINACIÓN DEL TÍTULO	MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS
MEC ID KODEA / CÓDIGO MEC ID	4315964
EMATEN DEN ZENTROA / CENTRO DONDE SE IMPARTE	FACULTAD DE CIENCIAS GASTRONÓMICAS
UNIBERTSITATEA / UNIVERSIDAD	MONDRAGON UNIBERTSITATEA
TXOSTENAREN DATA / FECHA DEL INFORME	20 de diciembre de 2019

Hezkuntza Sailburuaren 2019ko irailaren 23ko Aginduaren laugarren xedapenean ezarritakoaren arabera (2019ko urriaren 7ko EHAA, 190. zk.) panelak 2019ko azaroaren 26an aipatutako titulu ofiziala ematen den Unibertsitatera bisita egin du, Unibasq-eren "Euskal Unibertsitate Sistemaren unibertsitate-titulu ofizialen egiaztapena berritzeke Protokoloa"ren arabera

Conforme a lo establecido en la Orden de 23 de septiembre de 2019 en su disposición cuarta de la Consejera de Educación (BOPV N°190, del 7 de octubre de 2019), se ha procedido a realizar la visita del panel, el día 26 de noviembre a la Universidad donde se imparte la enseñanza universitaria oficial arriba citada de acuerdo con el "Protocolo para la renovación de la acreditación de los títulos universitarios oficiales del Sistema Universitario Vasco" de Unibasq.

Bisitaren garapena / ebidentziak:

Bisita normaltasunez eta gorabeherarik gabe egin zen. Talde ezberdinekin programatutako elkarrizketak Unibertsitatearekin adostutako agendaren arabera egin ziren. Elkarrizketetara aurreikusitako pertsonak joan ziren. Deitutako kolektibo guztiek jarrera onarekin egin zituzten elkarrizketak.

Desarrollo de la visita / incidencias:

La visita a la Universidad se desarrolló con normalidad y sin incidencias. Las entrevistas programadas con los diferentes colectivos se desarrollaron de acuerdo a la agenda fijada conjuntamente con la universidad. A las diferentes entrevistas asistieron las personas previstas. Las entrevistas se realizaron con muy buena predisposición por parte de todos los colectivos convocados.

Unibertsitateak eskura jarri zituen aurretik adituen panelak eskatutako ebidentziak.

Se presentaron todas las evidencias solicitadas por el panel.

Unibertsitateak antolatutako eta jakitera emandako entzunaldi publikora ez zen inor aurkeztu.

A la audiencia pública programada y publicitada por parte de la universidad no se presentó ninguna persona.

Jarraian aurkezten den txostena, Euskal Unibertsitate Sistemaren Kalitate Agentziaren, Unibasq-eko Zuzendariak 2019ko urriaren 17ko Ebazpen bidez izendatutako panelak adostasunez egin du.

El informe que se presenta a continuación se ha elaborado de forma colegiada por el panel de visita, aprobado por Resolución de 17 de octubre de 2019, de la Directora de Unibasq, Agencia de Calidad del Sistema Universitario Vasco.

Firmado
digitalmente por

IÑAKI HERAS
SAIZARBITORIA -
34097761P

Fecha: 2020.02.28
09:50:25 +01'00'

1go Irizpidea. ANTOLAKUNTZA ETA GARAPENA / Criterio 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

Estandarra: Prestakuntza programa eguneratua dago eta onartutako Egiatzapen-memorian edota gerora memoria egindako aldatetetan ezarritako baldintzekin bat ezarri da.

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

1.1 Ikasketa planaren ezarpena eta programaren antolamendua tituluaren egiaztapen memoria edota geroago memoria egindako aldatetetan jasotzen diren tituluari lotutako gaitasunen eta helburuen profilarikin koherenteak dira.

La implantación del plan de estudios y la organización del programa son coherentes con el perfil de competencias y objetivos del título recogidos en la memoria de verificación y/o sus posteriores modificaciones.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA: Se alcanza

JUSTIFICACIÓN DE LA VALORACIÓN

El máster comenzó a impartirse en el curso 16/17, terminando su implantación, dado que tiene 90 créditos y cubre tres cuatrimestres, en enero de 2018. Por lo tanto, se dispone de dos promociones de personas egresadas a la hora de afrontar el proceso de renovación de la acreditación.

Desde su verificación, la memoria no ha sido sometida a ninguna modificación sustancial.

El título se imparte generalmente en horario de mañana, de lunes a viernes, constando una planificación anual semana a semana.

Todas las asignaturas son obligatorias, todas de 6 créditos salvo las prácticas y el TFM que tienen 15 cada una y se desarrollan en el tercer cuatrimestre. Nada lleva a pensar que el título no se esté impartiendo conforme a lo establecido en la memoria (actividades formativas, metodologías docentes y sistemas de evaluación).

Se ha detectado una errata en el informe en el que figuran asignaturas con 7,5 y 4 ECTS, cuando el plan de estudios recoge asignaturas de 6 ECTS.

El número de estudiantes de nuevo ingreso ha sido de 12, 17 y 17 respectivamente en las tres promociones que lo han comenzado (del 16/17 al 18/19). En el curso académico 2019/20, el número de estudiantes matriculados/as ha sido de 14, una ligera reducción respecto a cursos anteriores.

Las guías académicas de las asignaturas que se proporcionan como evidencias, se ajustan en general a lo contemplado en la memoria de verificación.

La satisfacción general de los/as estudiantes es elevada (7,3, 6,9 y 8,26 en los tres cursos en que está disponible), aunque no se proporciona un desglose de la misma en distintos aspectos (sólo se facilita el modelo de encuesta). El análisis de la encuesta a las personas egresadas de la promoción 17/18 muestra en general una elevada satisfacción en aspectos relacionados con el plan de estudios y la metodología docente.

Se recomienda arreglar la errata de los ECTS de determinadas asignaturas para recoger correctamente la carga lectiva declarada en la memoria de verificación.

El número de profesores/as que imparten en la titulación ha variado desde la aprobación de la memoria verificada. En la memoria verificada se indicaba que el personal académico disponible estaba compuesto por 26 profesores/as. Según el autoinforme presentado, el número de profesores/as es de 36 en la actualidad. Se debe notificar a la agencia la modificación en el número del profesorado, tal como se establece en la "Guía para la solicitud de modificaciones de los títulos universitarios (grado y máster) de Unibasq."

1.2 Definitutako egreso-profilak (eta ikasketa planean duen hedadura) garrantzitsua izaten jarraitzen du eta eremu akademikoaren, zientifikoaren edo profesionalaren baldintzen arabera eguneratuta dago.

El perfil de egreso definido (y su despliegue en el plan de estudios) mantiene su relevancia y está actualizado según los requisitos de su ámbito académico, científico y profesional.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA: Se alcanza

JUSTIFICACIÓN DE LA VALORACIÓN

La Facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragón Unibertsitatea cuenta con la certificación de la implantación de su Sistema de Garantía de Calidad de acuerdo al programa AUDIT de Unibasq.

Teniendo en cuenta el contenido del informe de certificación de la implantación del SGC de dicho centro, esta directriz no será objeto de una nueva evaluación y se considera que se alcanza.

El panel de visita ha podido constatar lo siguiente, ratificando el cumplimiento de la directriz:

Los TFM se realizan en empresas, lo que puede explicar el elevado nivel de empleabilidad. La opinión de las empresas sobre los/as estudiantes que acogen es muy positiva, lo que también revela un buen perfil de egreso. En general, los TFM suelen estar vinculados al desarrollo de las prácticas curriculares como una extensión de las mismas ampliando y profundizando en el tema objeto de estudio.

Los/as estudiantes disponen de dos tutores/as para la realización del TFM, uno en la empresa y otro académico. De la información recabada durante la visita, se ha podido constatar la satisfacción con el proyecto y su integración. En muchos casos, los/as estudiantes permanecen en la empresa donde han realizado el proyecto.

Se aportan los resultados de un estudio de inserción laboral correspondiente a junio de 2019 de la promoción 2017/18 (personas egresadas en enero de 2019). Se aprecia una elevada empleabilidad (87,5%), en general en puestos relacionados con la titulación. Su opinión es bastante positiva sobre los distintos aspectos de la titulación.

1.3 Tituluak irakaskuntzako koordinazio-mekanismoak (irakasgai ezberdinen artean artikulazio horizontal eta bertikala) biltzen ditu, ikasleei esleitzen zaien lan-karga eta denbora-plangintza egokiak izatea ahalbidetuz eta ikaskuntza-emaitez lortzea ziurtatuz.

El título cuenta con mecanismos de coordinación docente (articulación horizontal y vertical entre las diferentes materias/asignaturas) que permiten tanto una adecuada asignación de carga de trabajo del alumnado como una adecuada planificación temporal, asegurando la adquisición de los resultados de aprendizaje.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA: Se alcanza

JUSTIFICACIÓN DE LA VALORACIÓN

Existen diversas estructuras (comité académico, equipo de coordinación del título, equipo de coordinación de asignaturas de cada semestre, equipo de seguimiento) sobre las que recaen las tareas de coordinación. Se proporcionan actas de reuniones de coordinación y seguimiento que evidencian el funcionamiento de las mismas.

Las opiniones de las personas egresadas sobre la coordinación son bastante positivas. No se dispone de información desagregada de la satisfacción de los/as estudiantes sobre esta cuestión.

La propia organización en base a talleres y proyectos grupales, requiere de un esfuerzo extra para el trabajo en equipo. Esto supone importantes esfuerzos de coordinación, que se resuelven en cada uno de los estamentos. De la información obtenida en la visita, no se han detectado problemas relacionados con la coordinación horizontal y vertical.

La carga de trabajo del alumnado es alta, pero gestionable. Los/as estudiantes consideran positivo el mantenimiento de este nivel de carga de trabajo.

La planificación temporal es adecuada, se reparten las materias desde las más teóricas hacia los proyectos prácticos.

Los resultados de aprendizaje, se consideran alcanzados.

1.4 Ezarritako onarpen-irizpideek ikasleek ikasketa hauek hasteko behar duten sarbide-profil egokia izatea ahalbidetzen dute eta berauek aplikatzean egiaztapen-memorian eskaintzen den plaza kopurua errespetatzen da.

Los criterios de admisión aplicados permiten que el alumnado tenga el perfil de ingreso adecuado para iniciar estos estudios y en su aplicación se respeta el número de plazas ofertadas en la memoria verificada.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA: Se alcanza

JUSTIFICACIÓN DE LA VALORACIÓN

El perfil de ingreso es muy variado atendiendo a las titulaciones cursadas. La mayoría provienen del ámbito de ciencias (biología, biotecnología, ciencias de la nutrición, tecnología de los alimentos), otros/as de titulaciones directamente relacionadas con la gastronomía, y otros/as de la rama de ciencias sociales (ADE o relaciones internacionales, por ejemplo). En la memoria se contemplan complementos formativos para muchas de estas titulaciones de acceso y se comenta que estos han sido realizados.

Para el grupo de estudiantes que no provienen del ámbito de la gastronomía, tienen que cursar varias materias

optativas. Concretamente, se requieren dos materias que se imparten en un primer momento en base a documentación y en la semana previa antes del inicio de curso, se procede a la presencialidad y un examen de competencias.

En otros casos, ha sido necesario complementar con asignaturas de fisico-química y nutrición, que se ofertan online en base a videos tutoriales.

Se considera que estos complementos son suficientes para homogeneizar conceptos y proporcionan la flexibilidad de la formación online para cursar estos estudios, con la presencialidad concentrada en la última semana con carácter previo al inicio de curso.

A pesar de la diversidad de perfiles, estos se ajustan a los recogidos en la memoria y no se han constatado deficiencias derivadas de esta diversidad.

RECOMENDACIÓN:

- Se recomienda evaluar la posibilidad de que estudiantes procedentes de titulaciones de ciencias experimentales (química), cursen como complemento formativo la asignatura de Nutrición.

1.5 Araudi akademiko ezberdinen ezarpena era egokian burutzen da eta irakaskuntza-etekinen adierazleen balioak hobetzea ahalbidetzen du.

La aplicación de las diferentes normativas académicas se realiza de manera adecuada y permite mejorar los valores de los indicadores de rendimiento académico.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA: Se alcanza

JUSTIFICACIÓN DE LA VALORACIÓN

La Facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragon Unibertsitatea cuenta con la certificación de la implantación de su Sistema de Garantía de Calidad de acuerdo al programa AUDIT de Unibasq.

Teniendo en cuenta el contenido del informe de certificación de la implantación del SGC de dicho centro, esta directriz no será objeto de una nueva evaluación y se considera que se alcanza.

El panel de visita ha podido constatar lo siguiente, ratificando el cumplimiento de la directriz:

Las evidencias aportadas llevan a pensar que se aplican oportunamente las normativas académicas establecidas. Estas se recogen en la pagina web y en la memoria presentada.

En las evidencias se recogen las actas de las reuniones que toman los acuerdos para el cumplimiento normativo.

En los tres años de impartición del máster no ha habido reconocimiento ni transferencia de créditos.

2 Irizpidea. INFORMAZIOA ETA GARDENTASUNA / Criterio 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA

Estandarra: Erakundeak kalitatea bermatzen duten prozesuen eta programen ezaugarriak interes taldeei modu egokian komunikatzeko mekanismoak ditu.

Estándar: La institución dispone de mecanismos para comunicar de manera adecuada a todos los grupos de interés las características del programa y de los procesos que garantizan su calidad.

2.1 Tituluaren arduradunek prestakuntza-programaren ezaugarriei eta haren garapenari eta emaitzei buruzko informazio egokia eta eguneratua argitaratzen dute, bai jarraipen-bai egiaztapen prozesuei buruzkoa ere.

Las personas responsables del título publican información adecuada y actualizada sobre las características del programa formativo, su desarrollo y sus resultados, tanto de seguimiento como de acreditación.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA: Se alcanza

JUSTIFICACIÓN DE LA VALORACIÓN

La Facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragon Unibertsitatea cuenta con la certificación de la implantación de su Sistema de Garantía de Calidad de acuerdo al programa AUDIT de Unibasq.

Teniendo en cuenta el contenido del informe de certificación de la implantación del SGC de dicho centro, esta directriz no será objeto de una nueva evaluación y se considera que se alcanza.

No obstante, el panel de visita ha podido constatar lo siguiente:

El principal medio de comunicación y publicación de información son las páginas web del máster, una ligada al Basque Culinary Center y otra a la Universidad de Mondragón.

Respecto a la primera, cabe decir que aborda diversas cuestiones, pero no se aporta demasiada información sobre el plan de estudios (distribución de asignaturas, características de cada asignatura o fichas docentes). Se ofrece información oportuna sobre el sistema de gestión de la calidad del título (informes y principales indicadores de resultados).

Respecto a la segunda web que se indica en el máster (<https://www.mondragon.edu/es/master-universitario-ciencias-gastronomicas/>), sí ofrece el listado de asignaturas del plan de estudios, pero aunque aparece un icono para acceder al PDF de cada asignatura, no funciona el enlace.

En esta segunda web, en el apartado de profesorado, sólo se puede acceder al coordinador.

RECOMENDACIONES:

- Sería deseable mayor información pública, de forma que se pueda vincular el profesorado con las asignaturas y se disponga a priori de visión más clara de la estructura y los contenidos del título.
- Debería incluirse los documentos completos de los PDF con la información detallada de cada asignatura, ya que actualmente no están disponibles en la web de Mondragón.
- Se debería incluir en la web de Mondragón toda la lista del profesorado y sus currículums, no sólo la ficha del coordinador del máster.
- Se recomienda la mayor vinculación entre ambas webs.

A pesar de dicha falta de información que se recomienda mejorar, sí que es ha observado de las entrevistas con los/as estudiantes de que se les resuelve rápidamente cualquier duda o cuestión preguntando a los servicios académicos de la universidad.

2.2 Tituluan matrikulatutako ikasleek ikasketa-planari eta aurreikusitako ikaskuntza-baliabideei buruzko informazio garrantzitsua eskuratzeko aukera izaten dute dagokion unean.

La información necesaria para la toma de decisiones de los/as potenciales estudiantes interesados/as en el título y otros agentes de interés del sistema universitario de ámbito nacional e internacional es fácilmente accesible

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA: Se alcanza

JUSTIFICACIÓN DE LA VALORACIÓN

La Facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragon Unibertsitatea cuenta con la certificación de la implantación de su Sistema de Garantía de Calidad de acuerdo al programa AUDIT de Unibasq.

Teniendo en cuenta el contenido del informe de certificación de la implantación del SGC de dicho centro, esta directriz no será objeto de una nueva evaluación y se considera que se alcanza.

El panel de visita ha podido constatar lo siguiente, ratificando el cumplimiento de la directriz:

Se indica el perfil de acceso al título y el perfil de egreso adecuadamente. También los objetivos y competencias. En general, la información necesaria está publicada y es suficiente para la toma de decisiones.

2.3 Tituluan matrikulatutako ikasleek ikasketa-planari eta aurreikusitako ikaskuntza-baliabideei buruzko informazio garrantzitsua eskuratzeko aukera izaten dute dagokion unean.

El alumnado matriculado en el título tienen acceso en el momento oportuno a la información relevante del plan de estudios y de los recursos de aprendizaje previstos.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA: Se alcanza

JUSTIFICACIÓN DE LA VALORACIÓN

La Facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragon Unibertsitatea cuenta con la certificación de la implantación de su Sistema de Garantía de Calidad de acuerdo al programa AUDIT de Unibasq.

Teniendo en cuenta el contenido del informe de certificación de la implantación del SGC de dicho centro, esta directriz no será objeto de una nueva evaluación y se considera que se alcanza.

El panel de visita ha podido constatar lo siguiente:

En la web del máster se incluye la información detallada sobre los horarios y calendario de clases y de cada asignatura. Si bien algunas asignaturas no disponen de la suficiente bibliografía relacionada.

Se indican en la web con detalle las aulas y los recursos materiales de los que dispondrán los/as estudiantes.

RECOMENDACIÓN:

- Se recomienda incluir la bibliografía de las asignaturas disponibles en la web.

3 Irizpidea. KALITATEA BERMATZEKO SISTEMA (KBS) / Criterio 3. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD (SGC) **Estandarra: Erakundeak modu formalean ezarritako Kalitatearen Bermerako Sistema bat du zeinak tituluaren etengabeko hobekuntza eta kalitatea ziurtatzen duen, modu eraginkor batean**

Estándar: La institución dispone de un sistema de garantía de la calidad formalmente establecido e implementado que asegura, de forma eficaz, la mejora continua del título

3.1 KBS-k, inplementatua eta aldizka berrikusia, informazioaren etengabeko analisia eta jasoera eta tituluaren kudeaketa eraginkor batentzako emaitza garrantzitsuenak bermatzen ditu, batez ere ikasketa emaitzak eta interes taldeen asetasuna.

El SGC implementado y revisado periódicamente garantiza la recogida y análisis continuo de información y de los resultados relevantes para la gestión eficaz del título, en especial los resultados de aprendizaje y la satisfacción de los grupos de interés.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA: Se alcanza excelentemente

JUSTIFICACIÓN DE LA VALORACIÓN

La Facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragon Unibertsitatea tiene certificada la implantación del Sistema de Garantía de Calidad (SGC) conforme a las directrices del programa AUDIT y dispone de una herramienta informática para su gestión (KUDE). El SGC obtuvo la certificación en junio de 2018. Anualmente, el Equipo de Coordinación del Máster universitario realiza un seguimiento de los indicadores clave (tasa de rendimiento, tasa de abandono, tasa de graduación y tasa de eficiencia), la satisfacción de los grupos de interés, y las mejoras introducidas, y diseña líneas de actuación futuras.

3.2 Inplementatutako KBS-k tituluaren jarraipen, aldakuntza eta egiaztapen prozesua errazten du eta bere etengabeko hobekuntza bermatzen du datu objektiboen analisisiez gero.

El SGC implementado facilita el proceso de seguimiento, modificación y acreditación del título y garantiza su mejora continua a partir del análisis de datos objetivos.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA: Se alcanza excelentemente

JUSTIFICACIÓN DE LA VALORACIÓN

La Facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragon Unibertsitatea tiene certificada la implantación del Sistema de Garantía de Calidad (SGC) conforme a las directrices del programa AUDIT y dispone de una herramienta informática para su gestión (KUDE). Todos los indicadores y todas las evidencias que constan en el SGIC se gestionan con la ayuda de KUDE, disponible en la facultad (www.kude.mondragon.edu). Esta herramienta permite mejorar el proceso de recogida de información, y en consecuencia mejorar el análisis de la situación del título y la correspondiente toma de decisiones.

3.3 Inplementatutako KBS-k ebaluazioa errazten eta irakaskuntza-ikaskuntza prozesuaren kalitatea hobetzen dituzten prozedurak ditu.

El SGC implementado dispone de procedimientos que facilitan la evaluación y mejora de la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA: Se alcanza excelentemente

JUSTIFICACIÓN DE LA VALORACIÓN

La Facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragon Unibertsitatea tiene certificada la implantación del Sistema de Garantía de Calidad (SGC) conforme a las directrices del programa AUDIT y dispone de una herramienta informática para su gestión (KUDE). El SGC de la Facultad tiene definidos los procesos y procedimientos necesarios para recoger información para la gestión del título; en concreto, en lo relativo al análisis de la satisfacción (alumnado, profesorado, alumnado egresado, empleadores), los resultados académicos y su evolución; de este modo es posible

identificar las fortalezas del título y tomar las decisiones para superar las debilidades detectadas, con el objetivo de contribuir a la mejora.

2 ALDERDIA: BALIABIDEAK / DIMENSIÓN 2: RECURSOS

4. Irizpidea. LANGILE AKADEMIKOAK / Criterio 4. PERSONAL ACADÉMICO

Estandarra: Irakaskuntza ematen duten langile akademikoen kopurua nahikoa eta egokia da tituluaren ezaugarrien eta ikasle kopuruaren arabera.

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

4.1 Tituluko langile akademikoek titulurako eskatzen den kualifikazio akademikoko maila biltzen dute, baita esperientzia eta irakaskuntza eta ikerketa-kalitate egokia ere.

El personal académico reúne el nivel de cualificación académica requerido para el título y dispone de la adecuada experiencia profesional y calidad docente e investigadora.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA: Se alcanza

JUSTIFICACIÓN DE LA VALORACIÓN

El profesorado que ha participado en la titulación ha crecido en número respecto al esperado en la memoria, pero se ha mantenido una ratio elevada de doctores (de en torno al 80%). En la promoción 18/19 han participado un total de 36 profesores/as, 30 de ellos doctores/as. Según memoria verificada, el número de profesores/as es de 26. Se debe notificar a la agencia la modificación en el número del profesorado, tal como se establece en la "Guía para la solicitud de modificaciones de los títulos universitarios (grado y máster) de Unibasq."

Prima la participación de profesorado externo, por lo que parece que el profesorado de plantilla es limitado.

De la información que se ha podido constatar durante la visita, se ha podido observar que el aumento del número de profesores/as, se refiere al número total de participantes. La ratio de estabilidad del profesorado es de 6 personas.

Dada la orientación profesional de muchos/as de los/as profesores/as o de profesionales externos/as, el número de sexenios es bajo y la actividad investigadora parece limitada. En cualquier caso, para un máster que presume de su carácter investigador, estos datos pueden verse como una limitación.

De la información recopilada durante la visita, se ha podido constatar que muchos de los/as profesores/as son internacionales, por lo que no tiene sentido el indicador de sexenios. Esta apreciación debería realizarse con cautela, ya que no es posible apropiarse como indicador de actividad investigadora la realizada por profesorado externo.

Sin embargo, sí es posible recoger la actividad investigadora del profesorado del máster, en términos de publicaciones en revistas de impacto.

Un total de 7 profesores/as contaban con evaluación positiva en el programa Docentiaz en el curso 17/18. Un porcentaje bajo, aunque puede tener que ver con el carácter externo (profesional y no académico) de una parte importante del profesorado.

La satisfacción de los/as estudiantes y las personas egresadas con el profesorado es elevada. No se aporta información sobre la satisfacción del propio profesorado.

RECOMENDACIONES:

- Se recomienda completar la información de las evidencias en términos de número de profesores totales, para recoger la diversidad de perfiles que imparten docencia.

- Se recomienda completar la información de la actividad investigadora del profesorado del máster (no colaboradores/as externos/as) no solo en número de sexenios, sino el número de publicaciones en revistas indexadas de impacto.

4.2 Langile akademikoak nahikoak dira eta beren funtzioak garatzeko eta ikasleak artatzeko dedikazio egokia izaten dute.

El personal académico es suficiente y dispone de la dedicación adecuada para el desarrollo de sus funciones y atender al alumnado.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA: Se alcanza

JUSTIFICACIÓN DE LA VALORACIÓN

De acuerdo al número de profesores/as y a su dedicación, se estima que es suficiente para cubrir de forma oportuna la carga de trabajo derivada del título.

El número de estudiantes de nuevo ingreso es reducido por lo que no hay dudas sobre la capacidad para supervisar los TFM.

4.3 Irakasleak tituluaren ezaugarriak kontuan hartuta eguneratzen dira, irakaskuntza-ikaskuntza prozesuari modu egokian ekiteko moduan.

El profesorado se actualiza de manera que pueda abordar, teniendo en cuenta las características del título, el proceso de enseñanza-aprendizaje de una manera adecuada.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA: Se alcanza

JUSTIFICACIÓN DE LA VALORACIÓN

La Facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragon Unibertsitatea cuenta con la certificación de la implantación de su Sistema de Garantía de Calidad de acuerdo al programa AUDIT de Unibasq.

Teniendo en cuenta el contenido del informe de certificación de la implantación del SGC de dicho centro, esta directriz no será objeto de una nueva evaluación y se considera que se alcanza.

No obstante, el panel de visita ha podido constatar lo siguiente:

Las evidencias presentadas recogen un programa formativo global, que sin embargo no permite identificar quiénes han sido los/as destinatarios/as de la formación.

Aunque se manifiesta la preocupación al respecto, no se aportan evidencias sobre la cantidad y el carácter de la formación realizada por el profesorado (ej. número de profesores/as que han recibido formación en cada curso, tipo de formación recibida, etc). Como ya se ha comentado, 7 profesores/as contaban con evaluación favorable en Docencia en el curso 17/18, pero no es posible valorar si es un porcentaje elevado puesto que no está claro cuántos/as profesores/as pueden optar a dicha evaluación.

RECOMENDACIÓN:

- Se recomienda recoger los datos sobre formación del profesorado de una manera individualizada, indicando el tipo de formación y el número de horas cursadas.

4.4 (Hala badagokio) Unibertsitateak egiaztapen-memorian biltzen diren konpromisoak eta tituluaren egiaztapen-, baimen eta jarraipen txostenetan zehaztutako gomendioak irakasleen kontratazioari eta haien irakaskuntza eta ikerkuntza-kualifikazioa hobetzeari dagozkienak gauzatu ditu.

(En su caso) La universidad ha hecho efectivos los compromisos incluidos en la memoria de verificación y las recomendaciones definidas en los informes de verificación, autorización, en su caso, y seguimiento del título relativos a la contratación y mejora de la cualificación docente e investigadora del profesorado.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA: No aplica

JUSTIFICACIÓN DE LA VALORACIÓN

No aplica.

5 Irizpidea. LAGUNTZA-LANGILEAK, BALIABIDE MATERIALAK ETA ZERBITZUAK / Criterio 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Estandarra: Tituluaren garapenerako jarritako laguntza langileak, baliabide materialak eta zerbitzuak tituluaren modalitatearen, izaeraren, matrikulatutako ikasle kopuruaren eta hauek eskuratu beharreko gaitasunen arabera egokiak dira.

Estándar: El personal de apoyo, los recursos materiales y los servicios puestos a disposición del desarrollo del título son los adecuados en función de la naturaleza, modalidad del título, número de estudiantes matriculados/as y competencias a adquirir por los/as mismos/as.

5.1 Prestakuntza-jardueretan parte hartzen duten laguntza-langileak nahikoak dira eta tituluari lotutako langile akademikoen irakaskuntza-jarduerari ondo eusten diote.

El personal de apoyo que participa en las actividades formativas es suficiente y soporta adecuadamente la actividad docente del personal académico vinculado al título.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA: Se alcanza

JUSTIFICACIÓN DE LA VALORACIÓN

El personal de apoyo al máster corresponde con la contratación de un técnico, que aunque dicha contratación no corresponde al periodo evaluado, se ha podido constatar el papel que realiza en la coordinación y dinamización de las actividades.

El resto del personal de apoyo, no está dedicado específicamente al máster, desarrollando las labores administrativas y técnicas el personal de los distintos departamentos y unidades organizativas implicadas. No se aprecian evidencias de que este personal sea insuficiente o inapropiado.

No hay evidencias de encuestas de satisfacción realizadas al personal de administración y servicios.

RECOMENDACIÓN:

- Se recomienda establecer un plan sistemático de recogida de satisfacción del Personal de Administración y Servicios.

5.2 Baliabide materialak (gelak eta haien ekipamendua, lan egiteko eta ikasteko guneak, laborategiak, tailerrak, esperimenezko guneak, liburutegiak eta abar) ikasle kopuruari eta tituluan programatutako prestakuntza-jarduerei egokituta daude.

Los recursos materiales (las aulas y su equipamiento, espacios de trabajo y estudio, laboratorios, talleres y espacios experimentales, bibliotecas, etc.) se adecuan al número de estudiantes y a las actividades formativas programadas en el título.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA: Se alcanza

JUSTIFICACIÓN DE LA VALORACIÓN

Tras la visita efectuada se ha comprobado que los espacios son suficientes para el desarrollo de la actividad. Se menciona una mejora importante introducida en el curso 17/18 y que consistió en la creación de dos nuevos espacios, una cocina equipada y un laboratorio, para la realización de los proyectos que desarrollan los/as estudiantes.

5.3 Urruneko modalitatean edo modalitate erdi-presentzialean ematen diren tituluen kasuan, titulu horiei lotutako azpiegitura teknologikoak eta material didaktikoak egokiak dira tituluari dagozkion prestakuntza-jarduerak garatzeko eta gaitasunak eskuratzeko.

En el caso de los títulos impartidos con modalidad a distancia/semipresencial, las infraestructuras tecnológicas y materiales didácticos asociados a ellas permiten el desarrollo de las actividades formativas y adquirir las competencias del título.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA: No aplica

JUSTIFICACIÓN DE LA VALORACIÓN

No aplica.

5.4 Matrikulatutako ikasleen eskura jartzen diren laguntzarako zerbitzuak eta orientazio akademikoko, profesionaleko eta mugigarritasunerako zerbitzuak tituluari dagozkion gaitasunei eta modalitateari egokituta daude eta irakaskuntza-ikaskuntza prozesua ahalbidetzen dute.

Los servicios de apoyo y orientación académica, profesional y para la movilidad puestos a disposición del alumnado una vez matriculados se ajustan a las competencias y modalidad del título y facilitan el proceso enseñanza aprendizaje.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA: Se alcanza

JUSTIFICACIÓN DE LA VALORACIÓN

La Facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragon Unibertsitatea cuenta con la certificación de la implantación de su Sistema de Garantía de Calidad de acuerdo al programa AUDIT de Unibasq.

Teniendo en cuenta el contenido del informe de certificación de la implantación del SGC de dicho centro, esta directriz no será objeto de una nueva evaluación y se considera que se alcanza.

El panel de visita ha podido constatar lo siguiente, ratificando el cumplimiento de la directriz:

Además del papel orientativo desempeñado por el profesorado, se cuenta con un servicio de orientación. También cuentan con un servicio de movilidad, habiendo participado algunos/as estudiantes en programas de movilidad en las dos últimas cohortes (2 en la cohorte 17/18 y 5 en la 18/19). Según se ha podido comprobar durante la visita, los/as estudiantes están satisfechos/as con estos aspectos.

5.5 Tituluak klinika/kanpo-praktikak egitea biltzen duen kasuetan, praktikak aurreikusitakoaren arabera planifikatzen dira eta tituluak biltzen dituen gaitasunak eskuratzeko egokiak dira.

En el caso de que el título contemple la realización de prácticas externas/clínicas, estas se han planificado según lo previsto y son adecuadas para la adquisición de las competencias del título.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA: Se alcanza

JUSTIFICACIÓN DE LA VALORACIÓN

El título tiene una asignatura obligatoria de prácticas con un peso de 15 ECTS. Los TFM se realizan en las empresas por lo que ambas asignaturas deben ir parejas. Existe un Comité de prácticas y TFM que toma las decisiones al respecto. Cada estudiante cuenta un tutor/a interno/a y un/a tutor/a en la empresa. Existen fichas para la evaluación de las prácticas tanto por el/la tutor/a en la empresa, como su contraparte académica en la universidad.

En general, según se ha podido comprobar durante la visita, la satisfacción de los/as estudiantes y personas egresadas es elevada. La satisfacción de las empresas también es muy alta.

Parece que se han realizado esfuerzos por ampliar el número de organizaciones que colaboran con prácticas y también se posibilita la realización de prácticas extracurriculares.

5.6 Unibertsitateak egiaztapen-memorian biltzen diren konpromisoak eta tituluaren egiaztapen-, baimen-, eta jarraipen-txostenetan zehaztutako prestakuntza-jardueretan parte hartzen duten laguntza-langileei, baliabide materialei eta tituluak biltzen diren laguntza-zerbitzuei dagozkien gomendioak gauzatu ditu.

La universidad ha hecho efectivos los compromisos incluidos en la memoria de verificación y las recomendaciones definidas en los informes de verificación, autorización, en su caso, y seguimiento del título relativos al personal de apoyo que participa en las actividades formativas, a los recursos materiales, y a los servicios de apoyo del programa formativo.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA: No aplica

JUSTIFICACIÓN DE LA VALORACIÓN

No aplica.

3 ALDERDIA. EMAITZAK / DIMENSIÓN 3: RESULTADOS

6 Irizpidea. IKASKUNTZA EMAITZAK / Criterio 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Estandarra: Tituludun pertsonak lortu dituzten ikaskuntza emaitzak egresatua profilarekin koherenteak dira eta Goi Mailako Hezkuntzarako Kualifikazioen Espainiako Esparruaren mailarekin bat datoz.

Estándar: Los resultados de aprendizaje alcanzados por las personas tituladas son coherentes con el perfil de egreso y se corresponden con el nivel del MECES (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) del título.

6.1 Erabilitako prestakuntza jarduerak, irakaskuntza metodologiak eta ebaluazioa sistemak egokiak dira eta aurreikusitako ikaskuntza emaitzen lorpen helburuarekin bat datoz.

Las actividades formativas, sus metodologías docentes y los sistemas de evaluación empleados son adecuados y se ajustan razonablemente al objetivo de la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA: Se alcanza

JUSTIFICACIÓN DE LA VALORACIÓN

El diseño del plan de estudios es coherente. Todas las competencias se trabajan en alguna asignatura y las metodologías y actividades formativas de cada asignatura resultan apropiadas.

Las metodologías docentes aplicadas son prácticas y específicas basadas en el modelo aprender-haciendo (learning by doing).

Durante la visita se ha podido constatar la relación entre la docencia tradicional, su aplicación en talleres y la doble orientación científica y gastronómica y que constituye el carácter diferenciador del máster.

La satisfacción de las personas egresadas en aspectos relacionados con las actividades formativas y metodologías es elevada.

Los TFM se adecúan a las características del título.

6.2 Lortutako ikaskuntza-emaitzek prestakuntza-programaren helburuak betetzen dituzte eta programa horren Goi-mailako Hezkuntzarako Kualifikazioen Espainiako Esparruko mailari egokituta daude.

Los resultados de aprendizaje alcanzados satisfacen los objetivos del programa formativo y se adecúan a su nivel del MECES.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA: Se alcanza

JUSTIFICACIÓN DE LA VALORACIÓN

Los resultados de aprendizaje se alcanzan y los niveles de inserción laboral son satisfactorios. La tasa de graduación es elevada (91,6% y 94,1% en cohortes 16/17 y 17/18). La tasa de abandono es reducida (5,88% en el 18/19, un poquito más alta el año anterior). Las tasas de rendimiento son muy elevadas (aunque no se proporcionan las de prácticas y TFM)

Las personas empleadoras con las que se ha podido interactuar, muestran unas tasas de satisfacción elevadas. Han avalado el carácter diferencial de la orientación del máster y lo han valorado de forma positiva. Durante la visita, se ha podido obtener información sobre el carácter de orientación/acercamiento a la investigación de las actividades de los/as estudiantes. En algunos casos, como resultado de las actividades formativas del máster, se han iniciado publicaciones o participación en eventos de carácter científico.

7 Irizpidea GOGO BETETZE ETA ERRENDIMENDU ADIERAZLEAK / Criterio 7. INDICADORES DE SATISFACCIÓN Y RENDIMIENTO

Estandarra: Prestakuntza programaren adierazleen emaitzak diseinuarekin, kudeaketarekin eta tituluaren eskura jarritako baliabideekin bat datoz eta inguru sozialaren eskaintza asetzen dute.

Estándar: Los resultados de los indicadores del programa formativo son congruentes con el diseño, la gestión y los recursos puestos a disposición del título y satisfacen las demandas sociales de su entorno.

7.1 Tituluaren datu eta adierazle garrantzitsuenen bilakaera (ikasturte bakoitzeko ikasle hasi berrien kopurua, graduazio-tasa, uzte-tasa, efizientzia-tasa, errendimendu-tasa eta arrakasta-tasa) egokia da, hain zuzen ere titulua txertatzen den gai-eremuarekin eta ingurunearekin bat datorrena, eta hasi berriak diren ikasleen ezaugarriekin koherentea.

La evolución de los principales datos e indicadores del título (número de estudiantes de nuevo ingreso por curso académico, tasa de graduación, tasa de abandono, tasa de eficiencia, tasa de rendimiento y tasa de éxito) es adecuada, de acuerdo con su ámbito temático y entorno en el que se inserta el título y es coherente con las características del alumnado de nuevo ingreso.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA: Se alcanza

JUSTIFICACIÓN DE LA VALORACIÓN

La demanda fue algo menor el primer curso de impartición del título (12 estudiantes), pero se elevó en los dos posteriores (17 en ambos), cubriendo un elevado porcentaje de las 20 plazas ofertadas. Por lo tanto, el título parece justificado desde la perspectiva de la demanda. Aunque queda fuera del alcance de este informe, se ha producido una ligera demanda del número de estudiantes de nuevo ingreso en el curso 2019/20 ha sido de 16 estudiantes.

Las tasas de graduación son elevadas (por encima del 90% previsto en la memoria) y las de abandono bajas (aunque no por debajo del 5% contemplado en la memoria, quedan muy próximas a esa cifra). Las tasas de rendimiento y éxito son todas muy elevadas.

7.2 Ikasleen, irakasleen, egresatuen eta bestelako interes-taldeen gogobetetze-maila egokia da.

La satisfacción del alumnado, del profesorado, de las personas egresadas y de otros grupos de interés es adecuada.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA: Se alcanza parcialmente

JUSTIFICACIÓN DE LA VALORACIÓN

Aunque no se ofrecen datos desagregados, la satisfacción general de los/as estudiantes es elevada. También la de las personas egresadas, aportándose en este caso información desagregada por pregunta.

No consta la realización de encuestas a profesorado o pas.

RECOMENDACIÓN:

- Se recomienda recoger de forma sistemática encuestas de todos los agentes participantes, para poder evaluar su grado de satisfacción.

7.3 Tituluko egresatuen laneratze-mailaren adierazleen balioak tituluari dagokion testuinguru zientifikorako, sozioekonomikorako eta profesionalerako egokiak dira.

Los valores de los indicadores de inserción laboral de las personas egresadas del título son adecuados al contexto científico, socio-económico y profesional del título.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA: Se alcanza

JUSTIFICACIÓN DE LA VALORACIÓN

Se proporciona un estudio, realizado en junio de 2019, sobre la inserción laboral de las personas egresadas en enero de 2019. Los resultados son muy satisfactorios (87,5% de inserción, fundamentalmente en trabajos relacionados con la temática del título).

RECOMENDACIÓN:

- Se recomienda incluir en futuros informes datos sobre inserción laboral tan pronto como se encuentren disponibles los datos oficiales de Lanbide.
