



INFORME ANUAL DE RESULTADOS

Máster en Enxeñaría de Procesado de Alimentos

Curso Académico: 2022-23

1. DATOS DA UNIVERSIDADE E DO TÍTULO OBXECTO DO INFORME

<u>1. DATOS DO PROGRAMA</u>	
Denominación do programa	Máster en Enxeñaría de Procesado de Alimentos
Universidade responsable administrativa	Universidade de Santiago de Compostela
En caso de programas interuniversitarios, universidade/s participante/s	-----
Escola responsable	Facultade de Ciencias
Centro/s Participantes	Facultade de Ciencias
Nome do/a coordinador/a do programa	Carlos Herrero Latorre
Correo electrónico do/a coordinador/a do programa	carlos.herrero@usc.es
Códigos ISCED	
Curso de implantación	2019-20
Data acreditación ex ante (verificación)	5 de xuño de 2019
Data renovación acreditación	-----

2. LISTAXE DE EVIDENCIAS E INDICADORES

Cráterios	Nº	Evidencia / Indicador	Documento/enlace
1,7	I1	Número de estudantes de novo ingreso por curso académico	4316983_P.Ind_2022_23
			4316983_INF16_2022-2023
			4316983_INF.CiUG_2022-2023 Non dispoñible/Non procede
1	I2	No caso de máster, número de estudantes de novo ingreso por titulación de procedencia	4316983_I2_2022-2023 Non dispoñible/Non procede
1	I3	Indicadores de mobilidade (Número e porcentaxe de estudantes que participan en programas de mobilidade sobre o total de estudantes matriculados)	4316983_P.Ind_2022_23
			5011_INF.03_2022-2023 Non dispoñible/Non procede
Todos	I4	Resultados das enquisas de satisfacción de todos os grupos de interese do título	4316983_P.Ind_2022_23
			4316983_INF.04_2022-2023 Non dispoñible/Non procede
			5011_INF.05_2022-2023
			4316983_INF.06_PLN.TCNT.MST.PRA2022_2023
			4316983_INF.07_2022-2023
			4316983_INF.08_PLN.TCNT.MST.PRA2022_2023
			4316983_INF.09_2022-2023 Non dispoñible/Non procede
			5011_INF.10_2022-2023 Non dispoñible/Non procede
			5011_INF.11_2022-2023 Non dispoñible/Non procede
			4316983_INF.13_2022-2023 Non dispoñible/Non procede
			4316983_INF.14_2022-2023 Non dispoñible/Non procede
			5011_INF.21_2022-2023 Non dispoñible/Non procede
			4316983_INF.22_2022_2023
4316983_INF.23_2022_2023 Non dispoñible/Non procede			
3	I5	Resultados dos indicadores que integran o SGC	4316983_P.Ind_2022_23
4	E15	Plan de Ordenación Docente: información sobre o profesorado (número, experiencia docente e investigadora, categoría, materias que imparte, área, etc)	4316983_E15_2022-2023 Non dispoñible/Non procede
4	E16	Información sobre o persoal de apoio por Centro (número e cargo/posto desempeñado)	5011_E16_2022-2023

4	I6	Porcentaxe de participación do profesorado do título en plans de formación da universidade e en actividades formativas específicas	5011_I6-I7_2022-2023
4	I7	Porcentaxe de participación do PAS do centro en plans de formación da universidade e en actividades formativas específicas	5011_I6-I7_2022-2023
4	I8	Resultados das enquisas de avaliación da docencia (%participación, resultados, evolución,...)	4316983_INF.13_2022-2023 Non dispoñible/Non procede 4316983_INF.14_2022-2023 Non dispoñible/Non procede
4	I10	Indicadores de mobilidade (número e porcentaxe de profesores que participan en programas de mobilidade sobre o total de profesorado do título)	5011_I10_2022-2023
6	E25	Informes/listaxe das cualificacións de cada unha das materias do título	4316983_INF_15_2022-2023
6,7	I12	Indicadores de resultados (estas taxas facilitaranse de forma global para o título. As taxas de rendemento, éxito e avaliación facilitaranse tamén por materia): - Taxa de graduación - Taxa de abandono - Taxa de eficiencia - Taxa de rendemento - Taxa de éxito - Taxa de avaliación	4316983_P.Ind_2022_23
			4316983_INF17_2022-2023
			4316983_INF18_2022-2023
			4316983_INF19_2022-2023
			4316983_INF.SIIU_2022-2023
7	I13	Relación da oferta/demanda das prazas de novo ingreso	4316983_P.Ind_2022_23 4316983_INF.CiUG_2022-2023 Non dispoñible/Non procede
7	I14	Resultados de inserción laboral	4316983_EIL-SIIU_2022-2023 Non dispoñible/Non procede 4316983_EIL-ACSUG_2022-2023 Non dispoñible/Non procede
1,4,5	I15	Media de alumnos por grupo de docencia (docencia expositiva, interactiva,....)	4316983_P.Ind_2022_23 4316983_MedUSC_2022-2023

3. ANALISE (Cumprimento do proxecto establecido):

Dimensión 1. A xestión do título

Analizarase a organización e desenvolvemento do plan de estudos incluíndo o perfil de ingreso e egreso do título, os criterios de admisión, os mecanismos de coordinación docente e a aplicación das distintas normativas. Analizarase tamén a transparencia e visibilidade do título a través da información que facilita sobre o mesmo aos distintos grupos de interese, así como a eficacia do Sistema de Garantía de Calidade como instrumento para recoller información, e realizar o oportuno seguimento das accións de mellora .

■ Criterio 1. Organización e desenvolvemento

Organización do máster, posta e marcha e incidencias no curso 2022-23

Durante o curso 2017-18, seguindo os procedementos recollidos no SGC, a normativa establecida pola Universidade de Santiago de Compostela e de acordo coa guía de elaboración de memorias para a verificación de títulos universitarios da ACSUG, a Facultade de Ciencias elaborou a memoria de cara á implantación do Máster Universitario en Enxeñaría do Procesado de Alimentos. A correspondente memoria do MEPA foi aprobada polo Consello de Goberno da USC e recibiu o preceptivo informe favorable previo á verificación por parte da ACSUG o día 26 de setembro de 2018. Finalmente a proposta foi verificada por Resolución de 05 de xuño de 2019, do Consejo de Universidades, do Ministerio de Educación, Cultura y Deportes.

No curso 2019-2020 levouse a cabo a implantación do novo Máster en Enxeñaría do Procesado de Alimentos (MEPA) sen incidencias dignas de mención. Asemade, compre sinalar que para o seguimento do desenvolvemento do programa formativo foi proposta unha comisión de título na Xunta de Facultade do 15 de maio de 2019, e unha vez aprobada neste órgano colexiado a comisión académica do MEPA foi formalmente nomeada por Resolución Reitoral de 11 de xuño de 2019. Neste curso a primeira promoción desenvolveu o programa formativo correspondente que incluíu as materias obrigatorias no primeiro cuadrimestre, en total 30 créditos ECTS, completando o curso con outros 30 créditos ECTS correspondentes a materias optativas impartidas no segundo cuadrimestre.

No curso 2020-21 implantouse o segundo curso da titulación, que abrangue un total de 30 créditos incluíndo 18 créditos ECTS de Prácticas externas, e 12 créditos correspondentes ao Traballo Fin de Máster. Compre indicar tamén que neste curso, e verbo da pandemia de COVID-19, leváronse a diferentes accións consonte o Plan de continxencia para actividades de ensino baseado nos diferentes escenarios resultantes da evolución da pandemia que foron recollidas en detalle no Informe anual de resultados 2020-21.

É preciso indicar que previamente na actualidade, e verbo do traballo do Coordinador do Título, o prof. Carlos Herrero Latorre, e do responsable de prácticas do mesmo, o prof. Eugenio Fernández Carrasco se dispón de numerosos convenios establecidos para a realización de prácticas de alumnos do MEPA con preto de 20 empresas e institucións, entre elas co Clúster Alimentario de Galicia (CLUSAGA), que agrupa a máis de 130 empresas agroalimentarias de Galicia. Por elo, a posibilidade de desenvolver as prácticas en empresa de maneira axeitada ao abeiro destes convenios, está garantida.

No curso 2021-22, a docencia das materias tanto de primeiro como de segundo curso desenvolveuse de maneira presencial, consonte as directrices establecidas pola USC verbo do potencial impacto da COVID-19 en materia de emprego de máscara, distancia, ventilación de aulas, etc. Asemade, o alumnado que reuniu as condicións académicas para elo desenvolveu o traballo fin de máster consonte a normativa que a tal efecto se desenvolvera con anterioridade y que foi aprobada polo Consello de Goberno da USC na sesión ordinaria celebrada o día 20 de decembro de 2019.

Sen embargo, a incidencia máis digna de ser destacada ten que ver coa comunicación recibida con data 11 de maio de 2022 dende Servizo de Xestión da Oferta e Programación Académica (SXOPRA) da Vicerreitoría de Titulacións e Internacionalización da USC na que se indicaba que desde “a Secretaría Xeral de Universidades (SXU) comunicaron que non autorizaban a oferta do MU en Enxeñaría de Procesado de Alimentos para o curso 2022-23 ao non acadar unha media de alumnos nos tres últimos cursos dun mínimo de 20 alumnos (conforme ao establecido no Decreto 222/2011 da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria polo que se regulan as ensinanzas universitarias oficiais no ámbito da Comunidade Autónoma de Galicia)”.

Dous días máis tarde, o 13 de maio de 2022, desde o XOPRA recibíuse un correo confirmatorio, indicando que “Por esixencias da Xunta de Galicia foron retiradas da oferta do curso 2022/23 os seguintes títulos: P4221 Mestrado en Procesado de Alimentos”.

Tendo en conta todo o anterior, desde o MEPA e desde os servizos académicos da USC procedeuse a configurar a titulación como “en extinción”. Asemade, a Vicerreitoría de Titulacións e Internacionalización realizou o trámite de solicitude de revogación a partir do curso 2022-23.

Como consecuencia da eliminación do MEPA da oferta de másters da USC, con data 21/07/2022 reconfigurouse a información dispoñible na páxina web indicando que se trata de un título en extinción. Asemade, se incluírá información adicional do decreto de revogación do título publicado no Diario Oficial de Galicia de 29 de decembro de 2022 (https://www.xunta.gal/dog/Publicados/2022/20221229/AnuncioG0655-211222-0004_gl.html), na mesma páxina web cando os servizos que a xestionan o consideren oportuno.

Perfil de ingreso

O MEPA non realizou oferta de prazas novas para o curso de referencia, polo que o número de novos matriculados foi de 0, consonte o indicador IN01M. A matrícula novo ingreso (Ind. IN03M) e a matrícula de novo ingreso por preinscrición (Ind. IN04M) foi en ambos casos de 0. O número total de estudantes matriculados foi de 7 (Ind. IN02M), que se corresponden cos estudantes do 2 curso, que ao longo do curso 2022/23 levaron a cabo as materias correspondentes a Prácticas en Empresa (5 matriculados) e TFM (7 matriculados), segundo recolle o informe 4316983_INF_15_2022-2023, sendo estas dúas as únicas materias de segundo curso, e por tanto as únicas con alumnado matriculado.

A procedencia deste alumnado matriculado (7 alumnos en total, Ind. IN02M) se recolle no informe 4316983_INF16_2022-2023. Seis dos alumnos son de orixe galego (5 da provincia de Lugo, e un da de A Coruña), e a restante matriculada provén de Costa Rica, o que fai que a porcentaxe de alumnado estranxeiro sobre total de matriculados sexa do 14.29% (Ind. IN08M).

Non se discuten outros datos do perfil ingreso posto que ao ser o MEPA un máster en extinción (https://www.xunta.gal/dog/Publicados/2022/20221229/AnuncioG0655-211222-0004_gl.html), non hai matrícula de novo alumnado.

4316983 - Máster Universitario en Enxeñaría de Procesado de Alimentos

Código_IND	Nome_IND	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23
IN01M	Prazas ofertadas	25.0	25.0	25.0	0.0
IN02M	Matricula	5.0	10.0	9.0	-
IN02M	Matricula global	-	-	-	7.0
IN03M	Matricula de acceso	5.0	5.0	4.0	0.0
IN04M	Matricula de novo ingreso por preinscrición	5.0	5.0	4.0	0.0
IN05M	Variación da matricula de novo ingreso por preinscrición	-	0.0	-20.0	-
IN06M	Nota media de acceso por preinscrición	6.53	7.14	6.42	-
IN07M	Porcentaxe de estudantes que acceden á titulación con puntuación igual ou superior a seis	100.0	100.0	75.0	-
IN08M	Porcentaxe de estudantes estranxeiros sobre matriculados	40.0	20.0	11.11	14.29
IN09M	Porcentaxe de estudantes nacionais de fóra de Galicia sobre matriculados	0.0	0.0	0.0	0.0

Táboa 1. Algúns indicadores de interese para a Dimensión 1: A xestión do título.

Evolución do número de estudantes de novo ingreso

Non se discuten outros datos do perfil ingreso posto que ao ser o MEPA un máster en extinción (https://www.xunta.gal/dog/Publicados/2022/20221229/AnuncioG0655-211222-0004_gl.html), non hai matrícula de novo alumnado.

Análise do perfil real de egreso

No curso 2022-23 a terceira promoción do MEPA rematou os seus estudos. Remataron os estudos 5 dos 7 alumnos matriculados (71.43% do total). O perfil de egreso coincide co establecido na memoria do título e se considera apropiado aos requisitos do ámbito académico, científico e profesional.

■ Criterio 2. Información e transparencia

A información total referida ao título atópase de xeito público e accesible na páxina web do centro, en concreto no enlace: <https://www.usc.gal/gl/estudios/masteres/enxenaria-arquitectura/master-universitario-enxenaria-procesado-alimentos>. A información dispoñible articulase en 8 apartados que se corresponden con epígrafes habituais de reflexión no seguimento dos títulos, e que son os indicados a continuación na Figura 1.

Estas son: Presentación, Desenvolvemento, Plano de Estudos, Oferta e admisión, Obxectivos, Mobilidade e prácticas, TFM, e Equipo Docente. En cada unha destas lapelas se atopa información complementaria de cada un dos aspectos máis salientables do MEPA, e os enlaces de interese. En estes enlaces web atópase tamén a memoria verificada completa do título, as guías docentes actualizadas das distintas materias obrigatorias e optativas, información detallada para prácticas en empresas e mobilidade, as normativas e prazos para o desenvolvemento do TFM, ademais de calquera outra información que puidera ser de interese para o alumnado.

Dado que un dos compromisos do MEPA é manter unha información clara e accesible daqueles aspectos do máster de maior interese para o alumnado, os contidos se actualizan polo menos dúas veces ao ano de forma habitual, e tamén cando se producen modificacións normativas que afectan ao MEPA. Adicionalmente se fan públicas outras informacións para os grupos de interese na intranet da Facultade.

Como consecuencia da xa comentada eliminación do MEPA da oferta de máster de cara ao curso 2022/23, con data 21/07/2022 reconfigurouse a información dispoñible na páxina web (véxase Figura 1) indicando que se trata de un título en extinción.

Sin embargo, dado que a vontade do centro (expresada no seu plan de calidade) respecto da información pública e a transparencia é continuar coa mesma política xa aplicada noutros títulos do centro, e publicandoo e facendo accesible toda a información dispoñible a través da web do centro, (<https://www.usc.gal/gl/centro/facultade-ciencias>), se manterá a información pública na páxina web da Facultade mentras exista alumnado matriculado no máster.

Estudios / Másteres / Enxeñaría e Arquitectura

Máster Universitario en Enxeñaría de Procesado de Alimentos

En extinción

Tipo Presencial
Área Enxeñaría e Arquitectura
Centro(s) Facultade de Ciencias
 Avda. Alfonso X O Sabio, s/n, 27002 Lugo
 982824095 (Conserxaría)
 982824009 (Decanato)
fcdeca@usc.gal

Campus Lugo
Coordinador/a Carlos Herrero Latorre
Contacto carlos.herrero@usc.es

O novo Máster de Enxeñaría de Procesado de Alimentos (MEPA) ofertado pola USC, e enmarcado dentro das liñas do Plan de Orientación de Especialización Docentado Campus TERRA, ten unha dobre orientación profesional e académico-investigadora.

➤ Admisión e matrícula

➤ Normativa

➤ Bolsas e axudas

Presentación

Desenvolvemento

Plan de estudos

Oferta e admisión

Obxectivos, competencias e saídas profesionais

Mobilidade e Prácticas

Traballo fin de Máster

Equipo docente

Duración: Un ano e medio
Prezo/curso (aprox.): UE: 13,93€/crédito (835,80 €) | Non UE: 17,41€/crédito (1089,20 €)
Número prazas: 25

Responsable do título:
 ASTERIA M. LUZARDO ALVAREZ
asteriam.luzardo@usc.es

Coordinador-a do título:
 Carlos Herrero Latorre
carlos.herrero@usc.es

Linguas de uso:
 Castelán

Universidade coordinadora:
 Universidade de Santiago de Compostela

Universidade(s) participante(s):
 Universidade de Santiago de Compostela

Data da autorización de implantación do título pola Xunta de Galicia:
Orde do 5/08/2019 (DOG do 14/08/2019)

Data de publicación no BOE:
8/07/2020

Data da última acreditación:
05/06/2019

📄 Memoria do título

Figura 1. Páxina web do MEPA.

■ Criterio 3. Sistema de garantía de calidade e revisión do plan de melloras do curso anterior

Sistema de Garantía de Calidade

O Sistema de calidade do MEPA está incorporado no Sistema de Garantía de Calidade (SGC) da Facultade de Ciencias, que alcanza a todas as titulacións oficiais impartidas nela e das que é responsable, tanto de grao como de mestrado universitario. Así mesmo, alcanza a todas as persoas vinculadas a el (alumnado, persoal docente e investigador e persoal de administración e servizos). En conxunto, o SGC da Facultade de Ciencias contempla o deseño da oferta formativa, a avaliación e revisión do seu desenvolvemento, así como a toma de decisións para a mellora continua. Así mesmo, recolle a planificación dos obxectivos a acadar, de acordo coa estratexia da universidade e da propia facultade e a revisión periódica do funcionamento do sistema, en orde a garantir a súa utilidade para todos os grupos de interese.

O SGC da Facultade de Ciencias foi certificado pola Axencia para a Calidade do Sistema Universitario de Galicia o 13 de decembro de 2012, actualizándose periodicamente para adaptalo aos cambios producidos tanto a nivel do propio Centro como da USC. A Facultade de Ciencias renovou a acreditación de todos os seus títulos de grao e máster implantados o 8 de xullo de 2015. O 25 de xuño de 2018 obtivo a Certificación de Implantación do SGC. O 28 de xaneiro de 2019 o *Consejo de Universidades* declarou a acreditación institucional da Facultade de Ciencias, que deberá renovarse antes do transcurso de 5 anos.

A documentación da 7ª edición do manual do Sistema de Garantía de Calidade da USC pódese consultar no seguinte enlace:

<https://www.usc.gal/gl/centro/facultade-ciencias/calidade/documentacion-sgc>

Compre subliñar, que no curso 2019-20, a facultade de Ciencias elaborou e aprobou o seu **Plan Estratéxico Ponte e Plan de Mellora Anual 2020-2022**, que logo dun análise da situación do centro, recolle as accións e liñas estratéxicas a desenvolver nos primeiros dous anos e as accións de mellora a levar adiante consonte o análise realizado pola Comisión de Calidade. O plan está dispoñible publicamente no enlace:

<https://pro-assets-usc.azureedge.net/cdn/ff/IXjJF7RMxKDOqPzsP21IkJnB8cnY75gGunhb3b9bSJY/1621337336/public/documents/2021-05/Plan-Estrat-Ponte-e-Plan-de-Mellora-Anual-FacCiencias.pdf>

Revisión do plan de melloras do curso anterior

Como xa se comentou anteriormente, no que atinxe especificamente ao MEPA, non se discuten aspectos relativos ao plan de melloras do curso anterior xa que ao ser o MEPA un máster en extinción (https://www.xunta.gal/dog/Publicados/2022/20221229/AnuncioG0655-211222-0004_gl.html), non hai plan en curso.

Por outra banda, co motivo da renovación da Certificación de Implantación do SGC durante o curso 2022-23 a Comisión de Calidade preparou toda a documentación necesaria para someterse a avaliación dunha Comisión Externa. En outubro de 2023 tivo lugar a visita da comisión quen, non seu informe oral, adiantou a necesidade de elaborar un novo Plan Estratéxico de centro no que basear os obxectivos e metas a acadar e os correspondentes indicadores de seguimento. Derivado disto, e seguindo instrucións da Área de Calidade e mellora dos procedementos da USC, a Comisión de Calidade do Centro acordou nomear unha comisión de traballo para a elaboración dun Plan Estratéxico 2024-26 que sería recollido como acción de mellora a desenvolver no curso 2023-24 (**AMF2324-1**).

AMF2324-1.- Elaboración do Plan Estratéxico da Facultade.

Dimensión 2. Recursos humanos

Analizarase a adecuación e suficiencia do persoal académico e de apoio, así como os recursos materiais, infraestruturas e servizos dispoñibles para garantir a consecución dos resultados definidos polo título

■ Criterio 4. Recursos Humanos

PDI

O PDI que impartiu docencia no MEPA está adscrito aos departamentos que de seguido se relacionan na [Táboa 2](#).

PROFESORADO DO TÍTULO POR DEPARTAMENTO E ÁREA				
Título: Máster Universitario en Enxeñaría de Procesado de Alimentos		Centro: Facultade de Ciencias [L]		RUCT: 4316983
Departamento	Área	Número	Experiencia docente	Experiencia investigadora
Enxeñaría Agroforestal	[500] Enxeñaría Agroforestal	3	14	3
Enxeñaría Química	[555] Enxeñaría Química	3	7	5
Física Aplicada	[385] Física Aplicada	1	4	4
Organización de Empresas e Comercialización	[095] Comercialización e Investigación de Mercados	1	0	0
Producción Vexetal e Proxectos de Enxeñaría	[720] Proxectos de Enxeñaría	1	0	0
Química Analítica, Nutrición e Bromatoloxía	[750] Química Analítica	3	15	11
Química Física	[755] Química Física	1	6	5
Química Inorgánica	[760] Química Inorgánica	1	5	2
Química Orgánica	[765] Química Orgánica	1	6	6
Total general		15	57	36

Táboa 2. Tipoloxía do profesorado de MEPA.

Trátase dun corpo docente cun alto predominio de profesorado con vinculación permanente (sexa funcionario ou contratado). É profesorado experto, maioritariamente catedrático, titular de universidade ou ben contratado doutor, con ampla experiencia docente e investigadora.

5011 - Facultade de Ciencias

4316983 - Máster Universitario en Ingeniería de Procesado de Alimentos

P4221V01 - Máster Universitario en Enxeñaría de Procesado de Alimentos

Código	Nome	Valor título	Media Área	Media USC
IN24M	Porcentaxe de Persoal Docente e Investigador (PDI) con sexenios sobre o PDI total	100	93,19%	90,34%
IN25M	Porcentaxe de PDI doutor sobre o PDI total	100	96,02%	90,37%
IN26M	Porcentaxe de PDI funcionario sobre o PDI total	55,56	71,37%	45,61%

Táboa 3. Perfil do profesorado do MEPA (2022-23) comparado coa media da USC.

Para este curso 2022-23 os Indicadores [IN24M](#), [IN25M](#), e [IN26M](#) comparados co promedio da universidade se recollen na [Táboa 3](#). Como pode verse, o MEPA presenta valores de indicadores comparables ou ben mellores que a media da USC en porcentaxe de profesorado con sexenios, PDI doutor e PDI funcionario respecto ao total de docentes.

A participación do PDI en planes de formación (27.78%) recuperouse con respecto do curso anterior (5.26%) segundo se recolle no [Informe 5011_I6-I7_2022-2023](#), recuperando niveis comparables aos de antes dos cursos 19-20 e 20-21, nos que houbo unha oferta de formación moi concorrida debido á necesidade de novas ferramentas on-line. (Véxase [Táboa 4](#)).

En calquera caso, polo expresado, considérase que o perfil do profesorado e a tipoloxía do mesmo é axeitada para o desenvolvemento das actividades docente no MEPA, e para a consecución dos obxectivos do título.

PORCENTAXE DE PARTICIPACIÓN DO PROFESORADO DO TÍTULO NOS PLANS DE FORMACIÓN	Porcentaxe de PDI que realizou algún curso					
	2017-2018	2018-2019	2019-2020	2020-2021	2021-2022	2022-2023
Grao en Bioquímica	-	-	-	73,68%	20,00%	28,26%
Grao en Nutrición Humana e Dietética	34,00%	11,86%	44,62%	30,36%	14,55%	18,52%
Grao en Enxeñaría de Procesos Químicos Industriais	52,27%	21,95%	55,81%	45,24%	9,30%	14,55%
Grao en Enxeñaría de Procesos Químicos Industriais (2a ed)	-	-	-	-	8,89%	16,95%
Máster Universitario en Innovación en Nutrición, Seguridade e Tecnoloxía Alimentarias	-	-	44,83%	35,85%	15,79%	23,73%
Máster Universitario en Enxeñaría de Procesado de Alimentos	-	-	47,83%	57,14%	5,26%	27,78%
Máster Universitario en Prevención de Riscos Laborais e Saúde Medioambiental	11,54%	-	33,30%	-	-	-

PORCENTAXE DE PARTICIPACIÓN DO PAS NOS PLANS DE FORMACIÓN	Porcentaxe de PAS que realizou algún curso					
	2017-2018	2018-2019	2019-2020	2020-2021	2021-2022	2022-2023
	78,00%	77,78%	57,14%	77,78%	66,67%	80,0%

Táboa 4. Actividades formativas do PDI e PAS Da Facultade de Ciencias (2022-23) comparado coa media da USC.

PAS

En canto ao persoal de administración e servizos que presta servizos para o MEPA, cóntase coa dotación adscrita á Facultade de Ciencias e aos servizos directamente vinculados coa titulación que se indican na [Táboa 5](#), e se recollen no [Informe 5011_E16_2022-2023](#).

E-16 Información sobre o persoal de apoio - Facultade de Ciencias. Curso 2022-2023

Número	Unidade	Escala/Categoría	Denominación posto	Antigüidade (no posto e escala)
1	FAC. de CIENCIAS	Técnico investigación	TEC. INVESTIG. (AREA QUIMICA-FISICA)	19 ano(s), 10 mes(es) e 0 día(s)
2	FAC. de CIENCIAS	Técnico investigación	TEC. INVESTIG. (AREA QUIMICA-FISICA)	16 ano(s), 5 mes(es) e 0 día(s)
3	PTO ATENCION INFORM SERV. CIENCIAS	Auxiliar tecnico servizos	COORDINADOR/A SERVICIOS XERAIS	15 ano(s), 1 mes(es) e 26 día(s)
4	PTO ATENCION INFORM SERV. CIENCIAS	Auxiliar tecnico servizos	TEC. SERV. XERAIS/AUX. TEC. SERVICIOS	9 ano(s), 8 mes(es) e 10 día(s)
5	PTO ATENCION INFORM SERV. CIENCIAS	Auxiliar tecnico servizos	TEC. SERV. XERAIS/AUX. TEC. SERVICIOS	7 ano(s), 4 mes(es) e 16 día(s)
6	PTO ATENCION INFORM SERV. CIENCIAS	Auxiliar tecnico servizos	TEC. SERV. XERAIS/AUX. TEC. SERVICIOS	6 ano(s), 5 mes(es) e 1 día(s)
7	SECRET. DECANATO CIENCIAS	E. Administrativa-Administración	SECRETARIA DE DECANATO	22 ano(s), 0 mes(es) e 27 día(s)
8	UNI. XEST. CENTRO DEP. CIENCIAS	E. de xestión-administración	RESPONSABLE UNIDADE	1 ano(s), 1 mes(es) e 21 día(s)
9	UNI. XEST. CENTRO DEP. CIENCIAS	Escala auxiliar-administración	POSTO BASE	0 ano(s), 8 mes(es) e 28 día(s)
10	UNIDADE AA. EE. CIENCIAS	E. Administrativa-Administración	RESPONSABLE ASUNTOS ECONOMICOS	15 ano(s), 1 mes(es) e 19 día(s)

Fonte: Base de datos de persoal da USC proporcionada pola Área de Tecnoloxías da Información e Comunicación (ATIC) actualizada a 1 de xullo de 2023

Táboa 5. Tipoloxía do persoal de administración e servizos.

Os distintos membros do PAS prestan os seus servizos para o bo funcionamento do centro nos seus ámbitos propios de competencia. E quizais a única aclaración debe ser a adicada ao persoal Técnico de Investigación. Os técnicos de investigación, así definidos na Lista de Postos de Traballo da USC, constitúen o persoal de apoio técnico aos laboratorios prácticos e entre as súas funcións podemos destacar: *xestionar a actividade de laboratorio e apoio á docencia*.

O persoal PAS é un colectivo comprometido coas súas tarefas. Nas enquisas de satisfacción do PAS co seu traballo, amósase un bo resultado cunha valoración media de 4,8 sobre 5 ([5011_INF.21_2022_2023](#)) que confirma o dito anteriormente.

Ademais este colectivo continúa participando no plan de formación durante o curso 2022-23 ([5011_I6-I7_2022-2023](#)) cun valor máis elevado que nos anos anteriores, 80% e amosando unha satisfacción media cos cursos atendidos de 8,27 sobre 10 ([5011_INF.11_2022_2023.pdf](#)).

Por tódolos aspectos mencionados anteriormente considérase que o cadro de persoal resulta ser axeitado e suficiente para as tarefas a desenvolver no GEPQI e ademais a súa cualificación e adicación e moi apropiada aos fins do título.

■ Criterio 5. Recursos materiais e servizos

A Facultade de Ciencias, onde se desenvolve a docencia do MEPA, dispón de instalacións, recursos materias e servizos axeitados para o desenvolvemento da actividade docente e discente do máster. A Facultade dispón, en ámbolos dous edificios que a compoñen, de puntos de acceso para persoas con discapacidades físicas que afectan á mobilidade e conta con prazas de aparcamento reservadas a tal efecto.

Dispónse de rede wifi na totalidade do centro, o que permite utilizar como zonas de traballo non so as salas de lectura senón tamén lugares habilitados con mesas e tomas de corrente ao longo de todo os edificios, o que se considera de gran importancia xa que o alumnado fai uso de plataforma web para dispoñer de materias docente, exemplos de exames, prácticas, exercicios que debe cumprimentar on-line, etc..

Na actualidade o centro dispón de 12 laboratorios docentes de prácticas completamente equipados co material necesario para a realización das mesmas distribuídos no edificio de laboratorios. Entre o resto de locais da Facultade compre destacar unha aula de lectura con acceso a rede wifi. Ademais a Facultade conta con 16 aulas habilitadas para a docencia que dispoñen dos seguintes recursos: 1 ordenador, 1 proxector de vídeo, pantalla táctil de proxección ou pantalla de proxección, 1 encerado, conexión a Internet, rede wifi dispoñible para o alumnado e o profesor. Ademais, o 50% das aulas (8) dispón de equipamento para docencia on-line (cámaras automáticas de seguimento que permiten a retransmisión da clase en directo).

Para a docencia interactiva dispónse de 4 aulas de informática equipadas cada unha delas con 20 ordenadores para os alumnos e un para o profesor, con conexión a internet e rede wifi. Dúas destas aulas teñen taboleiros dixitais.

No campus lucense, os recursos bibliotecarios, tanto fondos como postos de lectura, están centralizados na biblioteca de campus denominada Biblioteca Intercentros, que presta servizos ás titulacións situadas no campus de Lugo (agás Fac. Formación de Profesorado que conta con biblioteca propia). Segundo datos facilitados pola USC, a Biblioteca Intercentros dispón de 1715 postos de lectura, o que significa unha dispoñibilidade de postos de lectura en bibliotecas por estudante equivalente a tempo completo no campus de pero de 0.50 postos/alumno. En canto aos fondos bibliográficos dispoñibles, nesta instalación cóntase con máis de 100.000 monografías, 250 publicacións periódicas activas e outros recursos non libraríos (mapas, cd's, fotografías, etc.). ademais existe dispoñibilidade de máis 500 outras publicacións periódicas en formato electrónico na USC, accesibles desde calquera punto de conexión da rede da USC, nos seus dous campus.

E de interese comentar que os diferentes grupos de interese amosan un alto grao de satisfacción cos recursos e servizos. En todos os casos ás preguntas da enquisa de satisfacción que se refiren aos medios materiais son contestadas con promedios superiores a 4/5. Con respecto da mellora de instalacións da Facultade de Ciencias, para a actualización e mantemento dos medios audiovisuais, informáticos, etc., compre sinalar que ao longo dos últimos anos, a Facultade ven participando de forma continuada nas convocatorias de accións de mellora promovidas pola sucesivas Vicerreitorías con competencias en materia de calidade. Froito desas accións, en cada curso académico vaise actualizando e renovando as infraestruturas e o equipamento docente (material informático, medios audiovisuais, sistemas de proxección, equipos de laboratorio, software específico, etc...) en función das necesidades de cada titulación.

Do mesmo xeito tamén se continua coa adquisición de equipamento e infraestruturas docentes de xeito extraordinario, no marco de convenios de financiamento coa Xunta de Galicia nas Facultades e Centros de SUG.

Durante os últimos cursos (2021-22 e 2022-23) a Facultade de Ciencias levou a cabo accións de mellora (**AMF2122-8** e **AMF2223-2**) na que se incluíu a instalación de novas infraestruturas, así como á adquisición de material e equipamento como consecuencia da súa ampliación, renovación ou substitución.

Dimensión 3. Resultados

Analizaranse os resultados do título e a evolución que estes tiveron durante o desenvolvemento do mesmo. Neste sentido, analizaranse os mecanismos establecidos pola universidade para comprobar a adecuada adquisición, por parte dos estudantes, das competencias inicialmente definidas para o título, é dicir, o cumprimento dos resultados de aprendizaxe que definen o perfil de egreso. Tamén se analizará a evolución dos diferentes indicadores de resultados académicos, profesionais (empregabilidade) e persoais (satisfacción coa formación recibida).

■ Criterio 6. Resultados do programa formativo

Taxas de Rendemento, Éxito e Avaliación

Os resultados da taxas de rendemento, éxito, avaliación e graduación para os tres últimos cursos no MEPA son as que se indican na [Táboa 6](#), si ben estes datos teñen que manexarse con precaución pois corresponden a realidades diferentes, xa que no curso 2019-20 unicamente estaba implantado o primeiro curso do máster, mentres que no cursos 2020-21 e 2021-22 se impartiron os dous cursos do MEPA, e no curso 22-23 só queda activo o terceiro curso, ver4bo da entrada en extinción do MEPA antes comentada.

4316983 - Máster Universitario en Enxeñaría de Procesado de Alimentos

Codigo_IND	Nome_IND	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23
IN35M	Taxa de éxito	100.0	98.39	100.0	100.0
IN36M	Taxa de avaliación	100.0	88.57	84.75	86.21
IN37M	Taxa de graduación	-	60.0	40.0	50.0
IN38M	Duración media dos estudos	-	2.0	2.0	2.4
IN41M	Taxa de abandono RD 1393/2007	-	0.0	20.0	25.0

Táboa 6. Resultados das taxas de rendemento, éxito, avaliación e graduación e da duración media dos estudos.

Como pode verse, as taxas de éxito e avaliación do curso actual 2022-23 cursos citados son absolutamente aceptables e comparables cas de cursos anteriores non observándose cambios de maior calado dun curso ao seguinte.

A taxa de graduación do MEPA calculada por primeira vez en 2020-21, acadou o 60%, e no curso de referencia 2022-23 foi do 50%. Este feito require dunha explicación detallada. Unha certa parte do alumnado está a compaxinar a realización do MEPA co traballo en diversas empresas e institucións. Por elo, o segundo curso, no que se desenvolven as prácticas en empresa e a preparación e defensa do TFM, e difícil de compatibilizar co seu traballo profesional, polo que varios alumnos retrasan a defensa deste último TFM, normalmente para a primeira convocatoria do curso seguinte. Como o número de alumnos é baixo, que uns poucos deles non defendan en tempo e forma o seu TFM, e o adien para a convocatoria seguinte, ten efectos moi marcados no descenso deste indicador. Esta é a explicación dos valores do 60%, 40% e 50% acadados nos últimos cursos. Asemade, a explotación do indicador [IN38M](#) de duración media dos estudo proporciona un resultado de 2.4 anos, o que é coherente co antes dito (un primeiro curso para materias obrigatorias e optativas, e un segundo ano para prácticas en empresa e TFM, que ás veces se alonga unha convocatoria máis.

A comparación de resultados do MEPA coa media da USC se presenta na [Táboa 7](#). Como pode verse esta comparativa presenta resultados comparables ou mellores para as taxas de rendemento, éxito e avaliación. No caso da taxa de gradación, acádase un valor claramente inferior polo xa comentado con anterioridade..

4316983 - Máster Universitario en Ingeniería de Procesado de Alimentos
 P4221V01 - Máster Universitario en Enxeñaría de Procesado de Alimentos

Código	Nome	Valor título	Media Área	Media USC
IN34M	Taxa de rendemento	86,21	85,34%	88,67%
IN35M	Taxa de éxito	100	97,17%	98,70%
IN36M	Taxa de avaliación	86,21	87,94%	89,85%
IN37M	Taxa de graduación	50	73,86%	79,67%
IN38M	Duración media dos estudos	2,4	2,00	1,47

Táboa 7. Resultados das taxas do MEPA (2022-23) comparadas co promedio da USC.

No que se refire aos resultados desagregados por materia, recollidos no [Informe 4316983_INF15_2021-2022](#), se resumen a continuación consonte a tipoloxía de materia na [Táboa 8](#). Os resultados para as dúas materias impartidas (Prácticas en Empresa e TFM) foron satisfactorios en ambos casos. Si ben hai que destacar que dous alumnos matriculados en TFM non foron quen de defender o traballo en tempo e forma debido a incompatibilidade laboral.

INF 15 - Informe de cualificacións das materias do plan de estudos

Centro	Titulación	Plan Estudos	Contido			
5011 - Facultade de Ciencias	Alimentos	4316983 - Máster Universitario en Ingeniería de Procesado de Alimentos	P4221V01 - Máster Universitario en Enxeñaría de Procesado de Alimentos	P4221106 - Prácticas externas	2022/2023	
				Sobresaliente	5	100,00%
				P4221107 - Trabajo fin de máster	2022/2023	
				Aprobado	1	14,29%
				Matrícula de Honra	1	14,29%
				Non Presentado	2	28,57%
Sobresaliente	3	42,86%				

Táboa 8. Cualificacións das materias do plan de estudos.

■ Criterio 7. Indicadores de Satisfacción e Rendemento

Satisfacción do alumnado coa docencia recibida

Non se discute a satisfacción do alumnado coa docencia xa que verbo da entrada en extinción do MEPA a partires do curso 2022-23, no curso de referencia non se impartiu docencia expositiva, e as únicas materias vixentes foron Prácticas en Empresa e TFM. Polo exposto non se dispón de enquisas de satisfacción do alumnado coa docencia impartida, e carece de sentido reflexión algunha neste apartado.

Satisfacción do profesorado coa docencia impartida

Non se discute a satisfacción do profesorado coa docencia xa que verbo da entrada en extinción do MEPA a partires do curso 2022-23, no curso de referencia non se impartiu docencia expositiva, e as únicas materias vixentes foron Prácticas en Empresa e TFM. Polo exposto non se dispón de enquisas de satisfacción do profesorado coa docencia impartida, e carece de sentido reflexión algunha neste apartado.

Satisfacción do alumnado coa titulación

Os resultados da enquisa de satisfacción do alumnado coa titulación se presenta no [Informe 4316983_INF.22_2022_2023](#), si ben este é un informe que debe matizarse xa que se debe a unha única enquisa, polo que soamente reflicte a opinión de un alumno. (Véxase [Táboa 9](#)).

Máster Universitario en Enxeñaría de Procesado de Alimentos

Satisfacción do alumnado coa titulación

Curso académico	2019/2020	2020/2021	2021/2022	2022/2023
Pregunta	Media	Media	Media	Media
Cal é a túa valoración dos trámites de matriculación?	N/A	N/A	N/A	4.00
Consideras que a información dispoñible sobre a túa titulación é axeitada?	N/A	N/A	N/A	3.00
Valora a atención prestada polo persoal de administración e servizos	N/A	N/A	N/A	5.00
Valora a orientación profesional e laboral recibida no teu centro.	N/A	N/A	N/A	4.00
Os recursos educativos dispoñibles son axeitados?	N/A	N/A	N/A	5.00
As infraestruturas e materiais dispoñibles no centro son axeitados?	N/A	N/A	N/A	5.00
O campus virtual é útil e facilita as miñas xestións académicas?	N/A	N/A	N/A	5.00
Os horarios deste cursos foron axeitados?	N/A	N/A	N/A	1.00
A carga de traballo está ben distribuída?	N/A	N/A	N/A	4.00
O calendario de probas de avaliación é razoable?	N/A	N/A	N/A	4.00
A titulación é equilibrada nos seus contidos teóricos e prácticos.	N/A	N/A	N/A	5.00
En xeral, considero que a titulación está ben organizada.	N/A	N/A	N/A	4.00
A oferta de prácticas é atractiva?	N/A	N/A	N/A	4.00
A xestión do TFM é axeitada	N/A	N/A	N/A	4.00
A oferta dos TFM é interesante?	N/A	N/A	N/A	3.00
En xeral, sintome satisfeito/a coa titulación neste curso.	N/A	N/A	N/A	4.00
Curso académico	2019/2020	2020/2021	2021/2022	2022/2023
Valoración global	N/A	N/A	4.50	4.00
Participación	N/A	N/A	12.50%	20.00%

Táboa 9. Resultados da enquisa de satisfacción do alumnado coa titulación.

A maior parte das repostas valóranse entre 4 e 5, amosando un axeitado grao de satisfacción. Sen embargo hai dúas respostas que deben analizarse por separado. Por unha parte, o valor de 1 dado á pregunta “Os horarios dos cursos foron axeitados” e sorprendente, xa que no curso 2022-23 non houbo horarios docentes de materias expositivas. Os horarios das Prácticas en Empresa establecéronse de acordo coa propia empresa que oferta as prácticas, e os TFM non teñen horarios, salvo as datas de depósito e defensa do mesmo. Por tanto descoñécese a que se refire esta baixa cualificación (salvo que se considere o 1 como “non procede”). En segundo lugar, a outra pregunta que se responde cun valor inferior a catro (3) é a que inquire sobre si a información dispoñible sobre a titulación e dabondo. O MEPA dispón dunha páxina web completa, e tanto a Decana do Centro como o Coordinador do máster complementa dita información en charlas nas aulas.

Satisfacción do profesorado coa titulación

Non se discute a satisfacción do profesorado coa titulación xa que verbo da entrada en extinción do MEPA a partires do curso 2022-23, no curso de referencia non se impartiu docencia expositiva, e as únicas materias vixentes foron Prácticas en Empresa e TFM. Polo exposto non se dispón de enquisas de satisfacción do profesorado coa titulación, e carece de sentido reflexión algunha neste apartado.

Prácticas Externas. Indicadores de satisfacción

No curso 2019-20 establecéronse os convenios apropiados con empresas para desenvolver estas no curso seguinte 2020-21. En concreto, o Coordinador do Título, o prof. Carlos Herrero Latorre, e o responsable de prácticas do mesmo, o Prof. Eugenio Fernández Carrasco realizaron as oportunas xestións para formalizar os convenios para a realización de prácticas de alumnos do MEPA con preto de 20 empresas e institucións, entre elas co Clúster Alimentario de Galicia (CLUSAGA), que agrupa a máis de 130 empresas agroalimentarias de Galicia. Por elo, o alumnado de segundo curso puido desenvolver as prácticas de maneira axeitada ao abeiro destes convenios. Asemade establecéronse todos os procedementos normativos de xestión das prácticas en empresa: convocatoria, asignación de prazas, procedemento de titoría, presentación do informe do alumno, sistema de cualificación, etc. Todo elo atópase a disposición do alumnado na páxina web do máster: <https://www.usc.gal/gl/centro/facultade-ciencias/practicas>.

No curso 2022-23, cinco alumnos de segundo curso desenvolveron as prácticas curriculares ao abeiro dos correspondentes convenios nas seguintes empresas e institucións: Innolact S.L. (Quescream), Real Conservera Española S.L., Grupo Profan S.L., Aula de Productos Lácteos, e Laboratorio de Química Supramolecular e Fisicoquímica de Coloides (Fac Ciencias, Campus Terra). En todos os casos o alumnado completou os créditos correspondentes a materia de Prácticas en empresa (18 créditos ECTS) e superaron as avaliacións correspondentes, que segundo a normativa de aplicación, levaron a cabo os titores da empresa e os titores académicos no ámbito da universidade.

A satisfacción do alumnado cas prácticas externas se resume nos resultados da enquisa correspondente resumidos na [Táboa 10](#), e que se recollen no informe [4316983_INF.08_PLN.TCNT.MST.PRA2022_2023](#). Os resultados amosan un alto grao de satisfacción do alumnado coas prácticas. A enquisa reflicte valores para todos os ítems cuestionados entre 4 e 5, sendo o valor medio 4.5.

Esta conclusión corrobórase polo valor do [Indicador IN19M](#), que rexistra a satisfacción do alumnado coas prácticas externas, e que foi de 4.72 no curso de referencia.

Informe da enquisa de satisfacción dos/as titores/as académicos/as cos programas de prácticas externas

Máster Universitario en Enxeñaría de Procesado de Alimentos

Prácticas Máster RD 1393/2007

Curso académico	2019/2020	2020/2021	2021/2022	2022/2023
Pregunta	Media	Media	Media	Media
A coordinación e a planificación das prácticas realizouse atendendo as necesidades do/da alumno/a e da institución/empresa?	N/A	N/A	N/A	5.00
Mantiven unha boa comunicación e coordinación coa institución/empresa e os responsables profesionais?	N/A	N/A	N/A	4.00
As competencias profesionais previas do alumno/a eran as axeitadas para a praza ofertada?	N/A	N/A	N/A	5.00
Considero que estas prácticas supoñen un bo contacto dos/das estudantes co mundo laboral?	N/A	N/A	N/A	5.00
O desempeño xeral do/da alumno/a foi axeitado?	N/A	N/A	N/A	4.00
Estiven atento/a ás necesidades do/a tutorando/a e mantiven unha comunicación axeitada con el/ela?	N/A	N/A	N/A	4.00
Indique o seu grao de satisfacción xeral coas tarefas desenvolvidas como titor/ra académico/a das prácticas externas (volumen, dificultade das mesmas, etc.)?	N/A	N/A	N/A	4.00
A organización e o desenvolvemento xeral do programa de prácticas é axeitada?	N/A	N/A	N/A	5.00
Curso académico	2019/2020	2020/2021	2021/2022	2022/2023
Valoración global	N/A	N/A	N/A	4.50

Táboa 11. Resultados da satisfacción alumnado coas prácticas en empresa.

A **satisfacción dos titores externos** coas prácticas en empresa se recolle no [Informe 4316983_INF07_2022-2023](#), e se resume na [Táboa 11](#). Como pode verse, os resultados foron sempre superiores a 4.0. O único valor ao que parecería preciso prestar atención se o MEPA fose a continuar, é a unha mellor adecuación de certos contidos que se imparten no máster ás necesidades das empresas. Polo demais considérase que hai unha axeitada satisfacción dos titores de empresa pois todos eles indican que voltarían a ofertar a praza en prácticas e contratarían ao estudante unha vez finalizadas as prácticas, si houberse lugar. En conxunto a satisfacción dos titores externos coas prácticas académicas foi de 4.78/5 ([Ind IN20M](#)), o que se considera moi axeitado.

O grao de **satisfacción dos egresados do máster** non se comenta xa que nas enquisas de satisfacción que a USC desenvolveu ao longo do curso de referencia para coñecer este aspecto entre os egresados ningunha das respostas correspondeu a egresados do MEPA.

A **satisfacción dos titores académicos da USC**, neste o prof. Eugenio Fdez Carrasco, que como responsable de prácticas exerceu de titor académico dos cinco alumnos do curso, non se computou o [Indicador IN21M](#). Non obstante debe sinalarse que o grao de satisfacción por parte do titor en cuestión foi de 4.80/5, o que supón tamén un axeitado valor.

Informe Satisfacción 4316983_Máster Universitario en Enxeñaría de Procesado de Alimentos 2022-2023

Curso Académico 2022-2023

Número de convidados: 5

Número de enquisas cubertas: 2

Taxa de participación: 40%

Rango de valoración das preguntas: 1-5

Pregunta	Valoración Media	Valoración global
A información previa recibida do procedemento das prácticas foi axeitada?	5.00	4.38
A coordinación e a planificación das prácticas realizouse atendendo as necesidades da empresa/institución e do/da estudante?	5.00	4.47
Mantiven unha coordinación axeitada coa universidade e os responsables académicos do procedemento de prácticas?	5.00	4.35
As competencias profesionais previas do/da alumno/a axústanse ás necesidades da miña empresa/institución?	4.50	3.93
O alumno/a mantivo unha actitude proactiva e amosou interese polo desempeño da empresa?	5.00	4.48
Considera que estas prácticas supoñen un bo contacto dos/das estudantes co mundo laboral?	5.00	4.71
O desempeño xeral do/da estudante foi axeitado para a empresa/institución?	4.50	4.34
Indique o seu grao de satisfacción xeral coas tarefas desenvolvidas como titor/ra profesional das prácticas externas	5.00	4.51
Considera que a duración e programación das prácticas foi axeitada?	4.00	4.23

Pregunta	Resposta	Porcentaxe Respostas
Contrataría ao estudante?	Si	100.00%
Volvería a ofertar esta praza de prácticas?	Si	100.00%

Que aspectos formativos botaches en falta no alumno/a?

NINGÚN

Táboa 11. Resultados da satisfacción do titores externos coas prácticas en empresa.

Inserción Laboral

Derivado do baixo número de alumnos do MEPA, fíxose un seguimento detallado da inserción laboral do alumnado egresado do MEPA ao longo dos cursos 2020-21 e 2021-22. Dos 15 alumnos egresados nestes tres últimos cursos, o 93.3% (14/15) se atopaba inserido no mercado laboral nun período non maior de 6 meses desde a finalización dos seus estudos de máster. Este é un dato de gran interese que demostra que o perfil de egreso do alumnado do MEPA e moi valorado por parte dos empregadores, sobre todo aqueles do sector primario. Cousa que resulta lóxica tendo en conta que os contidos académicos do MEPA deseñáronse no seu día, tal como se indica na memoria do título (Capítulo 2 de XUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DA PROPOSTA e PROCEDEMENTOS), coa participación e tendo en conta as suxestión de representantes do Clúster Agroalimentario de Galicia.

4. PLAN DE MELLORAS para o curso seguinte

Dado que a titulación atópase no derradeiro ano do seu proceso de extinción non se contemplan accións de mellora para o próximo curso académico.

5. MODIFICACIÓNS DO PLAN DE ESTUDO

MODIFICACIÓNS DO PLAN DE ESTUDO	
Modificacións	Xustificación da modificación
Non procede	