

 UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD	<i>Página</i> <i>1 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	PORTADA	MPSGIC <i>Versión 01</i>

UNIVERSIDAD DE CASTILLA – LA MANCHA

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DEL
SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

(Adaptado al Programa VERIFICA)

**MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO
DE ALIMENTOS DE CALIDAD**

FACULTAD DE CIENCIAS y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD	<i>Página 2 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	ÍNDICE	MPSGIC <i>Versión 01</i>

Índice del Manual de Procedimientos

	Página
CAPÍTULO 1 DEL MSGIC	
Procedimiento P-1.1: Procedimiento para la Garantía de Calidad de Máster	003
Procedimiento P-1.2: Procedimiento para la medición, análisis y mejora	008
Procedimiento P-1.3: Procedimiento para la realización de encuesta a los grupos de interés	013
CAPÍTULO 2 DEL MSGIC	
Procedimiento P-2.1: Procedimiento de Garantía de Calidad de los programas formativos	032
Procedimiento P-2.2: Procedimiento para el análisis del rendimiento académico	037
Procedimiento P-2.3: Procedimiento para la evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado	043
Procedimiento P-2.4: Procedimiento para la evaluación de las competencias del máster	049
Procedimiento P-2.5: Procedimiento de orientación al estudiante	055
CAPÍTULO 3 DEL MSGIC	
Procedimiento P-3.1: Procedimiento para la gestión y revisión de las prácticas externas del máster	060
Procedimiento P-3.2: Procedimiento para la gestión y análisis de los programas de movilidad	067
CAPÍTULO 4 DEL MSGIC	
Procedimiento P-4.1: Procedimiento para evaluar la inserción laboral de los egresados y de la satisfacción con la formación recibida	077
CAPÍTULO 5 DEL MSGIC	
Procedimiento P-5.1: Procedimiento para la gestión y revisión de quejas, reclamaciones y sugerencias	081
Procedimiento P-5.2: Procedimiento para la posible extinción del máster	087
Procedimiento P-5.3: Procedimiento para la evaluación de la satisfacción global sobre el máster	092
Procedimiento P-5.4: Procedimiento para la difusión e información pública del máster	097
Anexo 1: Herramientas para la recogida de información	102
Anexo 2: Indicadores (cuadro de mando del Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad)	118

Índice

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. REFERENCIAS / NORMATIVAS
4. DEFINICIONES
5. DESARROLLO
6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
7. REGISTRO Y ARCHIVO
8. RESPONSABILIDADES
9. FLUJOGRAMA

• CONTROL DE VERSIONES:

Versión	Fecha	Motivo revisión
00	08-01-2016	Borrador Inicial
01	14-02-2016	Versión 01

• CONTROL DE FIRMAS:

Elaborado:	Revisado:	Aprobado:
<i>Coordinador Garantía Calidad Máster</i>	<i>Coordinador Unidad de Garantía de Calidad del Centro</i>	<i>Decano de la FCyTQ</i>
<i>Fecha: 15/01/2016</i>	<i>Fecha: 29/01/2016</i>	<i>Fecha: 14/02/2016</i>

	Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Máster	<i>Página 4 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-1.1 Procedimiento para la Garantía de Calidad del Máster	MPSGIC <i>Versión 01</i>

1. OBJETO

El objeto del presente procedimiento es establecer el órgano y responsables del SGIC del Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad de la UCLM.

2. ALCANCE

El Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad de la UCLM, en todos los extremos que establecen el Anexo I del Real Decreto 1393/2007 y los criterios del programa VERIFICA de ANECA.

3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

- Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre.
- Programa VERIFICA de ANECA: "Guía de Apoyo para la elaboración de la Memoria para la solicitud de verificación de títulos oficiales".
- Sistema de Garantía de Calidad de los Títulos de Máster Universitarios de la UCLM.
- Reglamento de Funcionamiento de la Comisión de Garantía de Calidad de la FCyTQ-UCLM.

4. DEFINICIONES

Garantía de calidad: todas aquellas actividades encaminadas a asegurar la calidad interna y externa de una organización.

Unidad de Garantía de Calidad de la FCyTQ-UCLM: unidad creada por la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de la UCLM para el desarrollo de la garantía de calidad de sus títulos.

Comisión de Garantía de Calidad de la FCyTQ-UCLM: comisión que desarrolla las actividades de la UGC de la FCyTQ-UCLM.

Coordinador de Calidad del Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad: miembro de la UGC de la FCyTQ-UCLM responsable de la implantación y el desarrollo del SGIC del Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad.

	Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Máster	<i>Página 5 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-1.1 Procedimiento para la Garantía de Calidad del Máster	MPSGIC <i>Versión 01</i>

5. DESARROLLO

La Junta de Facultad aprobó el día 3 de junio de 2008 la política de calidad del Centro y la creación de órganos y responsables para el despliegue de dicha política y sus objetivos. Se crea la Unidad de Garantía de Calidad del Centro, cuya dirección es delegada por el Decano en el Vicedecano de Gestión de la Calidad, que a su vez es Presidente de la Comisión de Garantía de Calidad de la FCyTQ-UCLM. Esta Comisión, nombrada por la Junta de Facultad a propuesta del Equipo Directivo del Centro, asegura en su composición la representación del PDI, PAS y de los alumnos de las titulaciones que se imparten en el Centro. Su composición actual queda recogida en la página Web de la Facultad (<http://www.uclm.es/cr/fquimicas/index1.htm>, en la pestaña GARANTÍA DE CALIDAD). Desde la Dirección del Centro, y refrendado por la Junta de Facultad, se renovarán las bajas que se produzcan en la Comisión, que en su caso debe ser ratificada o modificada cuando se produzca el cambio en el equipo de dirección de la Facultad como consecuencia de elecciones. Entre sus miembros, y a propuesta del Presidente de la Comisión de Garantía de Calidad de la Facultad, se nombrará el Coordinador de Calidad del Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad y equipo de apoyo (al menos dos miembros más de la Comisión). Es este Coordinador de Calidad del Máster y su equipo los garantes del desarrollo de las actividades de medida, análisis y mejora implicadas en el proceso 4 del mapa de procesos del Máster (Figura 1 del Manual de Calidad).

6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

El seguimiento de las actividades del Coordinador de Calidad del Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad y su equipo de apoyo corresponde a la Unidad de Garantía de Calidad del Centro, emitiéndose anualmente un informe de gestión a través del cual se pretende facilitar la rendición de cuentas del cumplimiento de objetivos del Coordinador de Calidad de Máster y de su equipo de apoyo. El informe será público (página Web de la Facultad) y admitirá sugerencias y alegaciones por las partes interesadas del Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad. El Informe Final de Gestión, emitido por la Unidad de Garantía de Calidad del Centro, será sometido a la consideración de la Junta de Facultad, que podrá proponer las medidas oportunas para el futuro.

 UCLM <small>UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA</small>	Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Máster	<i>Página 6 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-1.1 Procedimiento para la Garantía de Calidad del Máster	MPSGIC <i>Versión 01</i>

7. REGISTRO Y ARCHIVO

Todas las actuaciones y actividades del Coordinador de Calidad del Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad y su equipo de apoyo serán registradas y archivadas de acuerdo con el control de documentos de la Unidad de Garantía de Calidad del Centro. La documentación básica objeto de registro y archivo es la siguiente:

- Convocatoria y acta de las reuniones llevadas a cabo.
- Hoja de control de actividades y anexos correspondientes.
- Informes técnicos de medida, seguimiento y mejora.
- Informe anual de gestión.

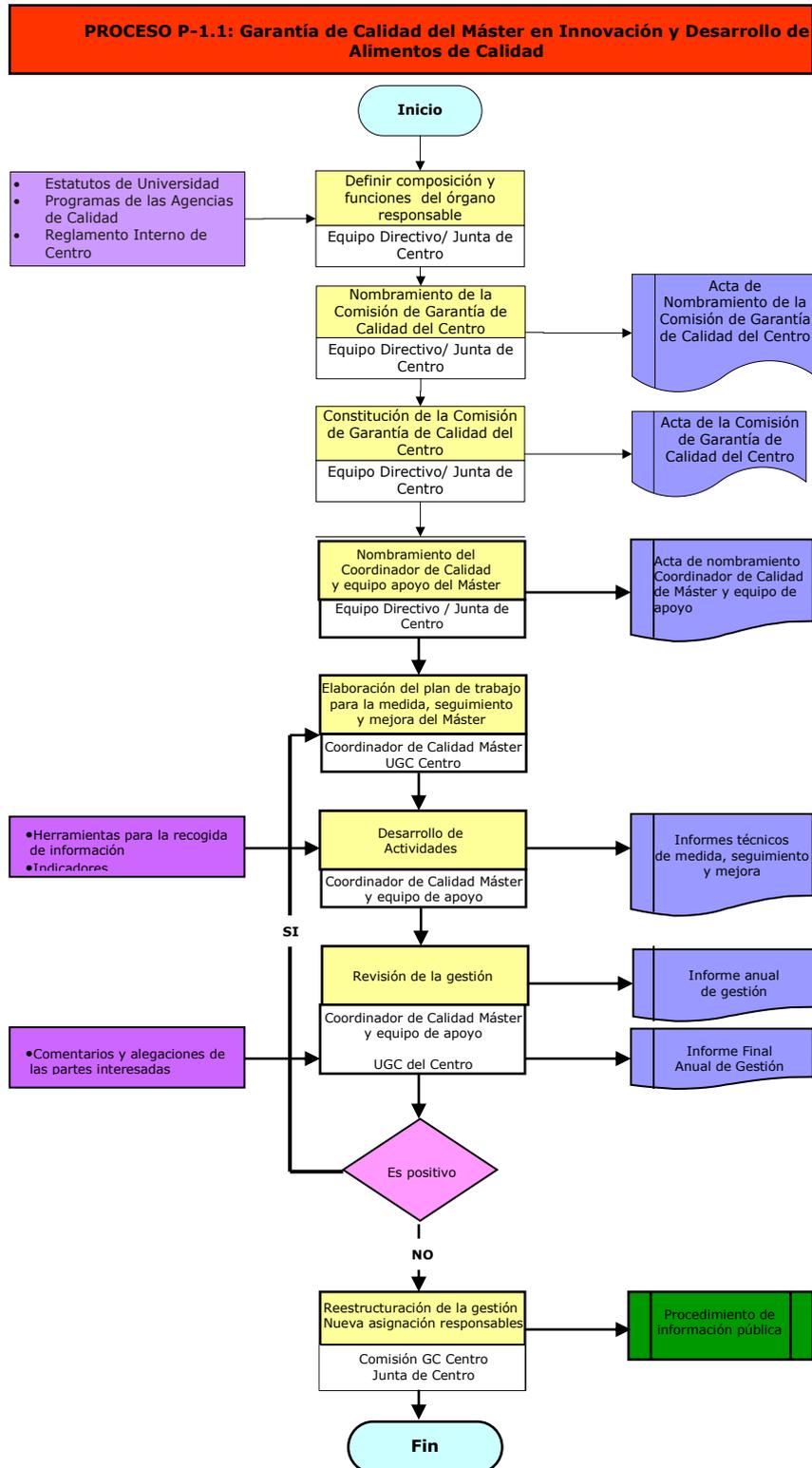
8. RESPONSABILIDADES

Junta de Centro: Responsable del nombramiento del Coordinador de Calidad del Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad y su equipo de apoyo, a propuesta de la Dirección del Centro y la Unidad de Garantía de Calidad.

Comisión de Garantía de Calidad del Centro: Propone al Coordinador de Calidad del Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad y su equipo de apoyo. Supervisa las actividades del mismo y genera el Informe Final de Gestión de Garantía de Calidad del Máster (anual), después de los comentarios y alegaciones al Informe presentado por el Coordinador del Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad.

Coordinador de Calidad del Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad: Máximo responsable de la implantación y el seguimiento del SGIC del Máster, ayudado por un equipo de apoyo, y supervisado por la Comisión de Garantía de Calidad del Centro.

9. FLUJOGRAMA



	Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Máster	<i>Página 8 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-1.2 Procedimiento para la medición, análisis y mejora	MPSGIC <i>Versión 01</i>

Índice

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. REFERENCIAS / NORMATIVAS
4. DEFINICIONES
5. DESARROLLO
6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
7. REGISTRO Y ARCHIVO
8. RESPONSABILIDADES
9. FLUJOGRAMA

• CONTROL DE VERSIONES:

Versión	Fecha	Motivo revisión
00	08-01-2016	Borrador Inicial
01	14-02-2016	Versión 01

• CONTROL DE FIRMAS:

Elaborado: <i>Coordinador Garantía Calidad Máster</i> <i>Fecha: 15/01/2016</i>	Revisado: <i>Coordinador Unidad de Garantía de Calidad del Centro</i> <i>Fecha: 29/01/2016</i>	Aprobado: <i>Decano de la FCyTQ</i> <i>Fecha: 14/02/2016</i>
---	---	---

	Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Máster	<i>Página 9 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-1.2 Procedimiento para la medición, análisis y mejora	MPSGIC <i>Versión 01</i>

1. OBJETO

El objeto del presente documento es definir cómo los Centros de la Universidad de Castilla-La Mancha miden y analizan los resultados del aprendizaje. A partir de este análisis, el procedimiento indica cómo se establecen los objetivos del programa formativo y propuestas para la mejora de la calidad de las enseñanzas impartidas y se realiza el seguimiento de las mismas.

2. ALCANCE

Todas las titulaciones del Centro.

3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

Manual del SGIC de los Centros de la Universidad de Castilla-La Mancha.

4. DEFINICIONES

No se considera necesario establecer definiciones en este procedimiento.

5. DESARROLLO

5.1. Generalidades

Los Centros de la Universidad de Castilla-La Mancha en su labor de mejora continua de la formación que imparten, analizan anualmente los resultados que obtienen sus principales procesos.

Asimismo, realizan el seguimiento programado de las acciones incluidas en los Planes Anuales de Mejora, analizando su grado de consecución y proponiendo modificaciones, si procede, para garantizar su desarrollo.

Esta labor es realizada por la Comisión de Garantía de Calidad que en base a toda la información disponible del seguimiento realizado, propone para el próximo año el correspondiente Plan Anual de Mejora.

	Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Máster	<i>Página 10 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-1.2 Procedimiento para la medición, análisis y mejora	MPSGIC <i>Versión 01</i>

5.2. Obtención y revisión de la información

La información que la CGC debe analizar procede de los resultados del análisis de necesidades, expectativas y satisfacción de los diferentes grupos de interés, de los resultados académicos, así como de cada uno de los procesos de realización de encuestas a grupos de interés y de indicadores definidos en el SGIC.

El Coordinador de Calidad del Centro es responsable de recopilar, revisar y de comprobar la validez de toda la información necesaria. Si detecta alguna ausencia o falta de fiabilidad en la información lo comunica a quién se la ha suministrado para que proceda a corregirla o completarla.

5.3. Análisis de resultados

La Comisión de Garantía de Calidad recibe la información que le suministra la Oficina de Evaluación y Calidad Académica, el Centro y otras unidades y procede a su análisis.

De este análisis, elabora un informe anual, como se indica en los apartados siguientes.

5.4. Informe Anual de Resultados del SGIC. Propuesta del Plan Anual de Mejora

En la sesión de la CGC del último trimestre del año además de la revisión de seguimiento correspondiente elaborará un Informe Anual de Resultados del SGIC.

También debe contener el Informe Anual de Resultados las propuestas de mejora que la CGC estime como consecuencia de toda la revisión realizada, y que podrán alcanzar a la documentación del SGIC, el desarrollo de los procesos, etc.

Como consecuencia de la priorización de las propuestas de mejora realizadas, se debe establecer el Plan Anual de Mejora (PAM) del Centro (documentos H-1.2.I, H-1.2.II y H-1.2.III).

Este Informe Anual, con el análisis global de los resultados alcanzados y el Plan Anual de Mejora para el año siguiente, deben remitirse para su aprobación a la

	Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Máster	<i>Página 11 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-1.2 Procedimiento para la medición, análisis y mejora	MPSGIC <i>Versión 01</i>

Junta de Centro, responsabilizándose el Coordinador de Calidad de su difusión y aplicación.

6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

Para la medición y análisis de los resultados se tendrán en cuenta toda la información de los procesos de realización de encuestas a grupos de interés y de indicadores.

Específicamente, se tendrán en cuenta los indicadores referentes a resultados académicos, la tasa de participación en prácticas en empresas/instituciones, la tasa de participación en programas de movilidad, los resultados de la inserción laboral y de la satisfacción de los diferentes grupos de interés.

7. REGISTRO Y ARCHIVO

Identificación del registro	Soporte de archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Informe anual y Plan Anual de Mejoras	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Acta de la Junta de Centro o documento relativo a la aprobación del informe anual	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad	6 años

8. RESPONSABILIDADES

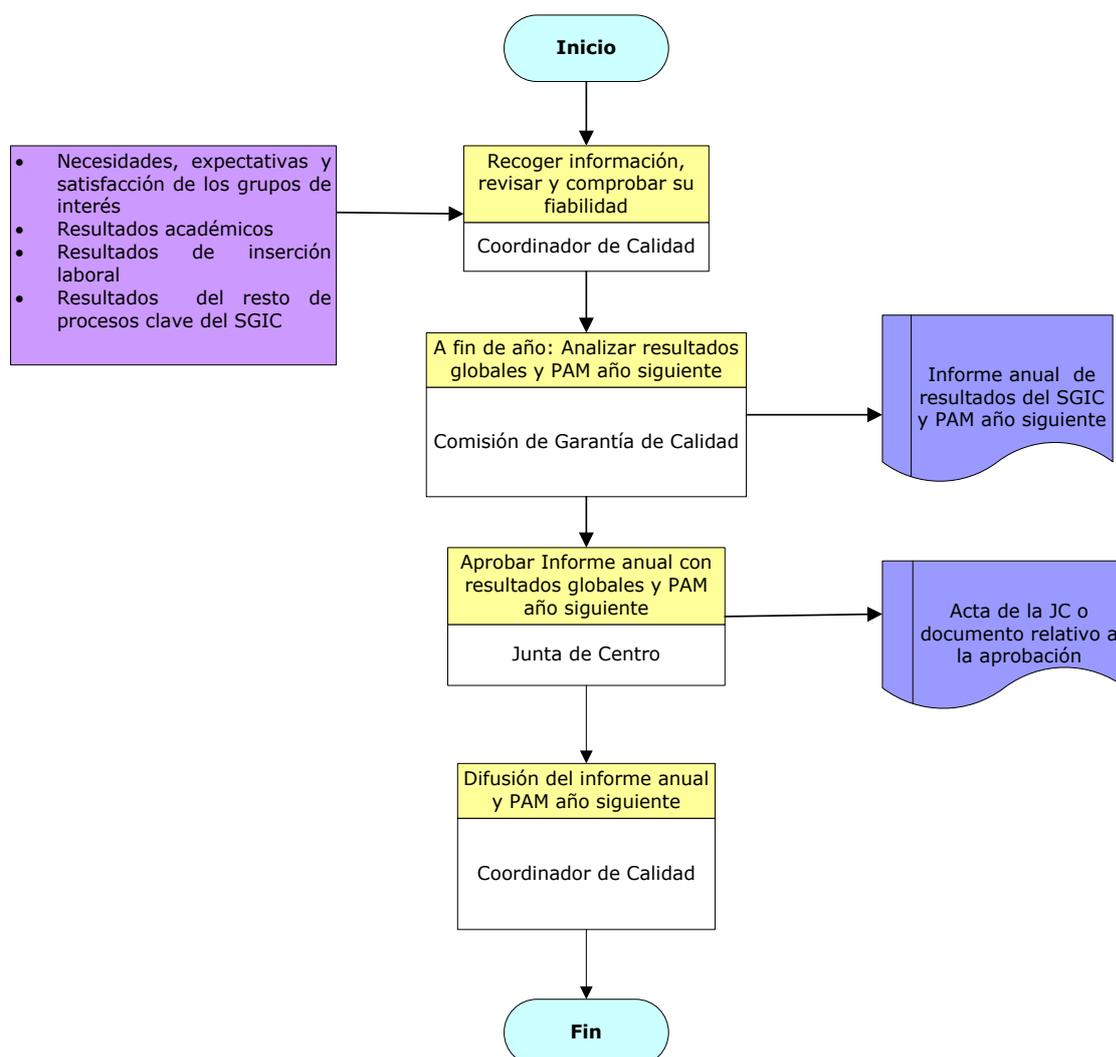
Junta de Centro (JC): Aprueba el Informe anual y Plan Anual de Mejoras elaborado por la CGC.

Comisión de Garantía de Calidad (CGC): Analiza toda la documentación que le facilita el Coordinador de Calidad, incluyendo el Plan Anual de Mejora. Elabora un informe semestral de seguimiento de los resultados del SGIC y uno anual en el que se analizan los resultados y elabora el Plan Anual de Mejoras.

Coordinador de Calidad (CC): Recoge la toda la información disponible y la remite a la Comisión de Garantía de Calidad. Difunde el Informe Anual y el Plan Anual de Mejoras.

9. FLUJOGRAMA

Procedimiento de Medición, Análisis y Mejora



Índice

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. REFERENCIAS / NORMATIVAS
4. DEFINICIONES
5. DESARROLLO
6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
7. REGISTRO Y ARCHIVO
8. RESPONSABILIDADES
9. FLUJOGRAMAS

• CONTROL DE VERSIONES:

Versión	Fecha	Motivo revisión
00	08-01-2016	Borrador Inicial
01	14-02-2016	Versión 01

• CONTROL DE FIRMAS:

Elaborado: <i>Coordinador Garantía Calidad Máster</i> <i>Fecha: 15/01/2016</i>	Revisado: <i>Coordinador Unidad Garantía de Calidad del Centro</i> <i>Fecha: 29/01/2016</i>	Aprobado: <i>Decano de la FCyTQ</i> <i>Fecha: 14/02/2016</i>
---	---	--

	Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Máster	<i>Página 14 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-1.3 Procedimiento para la realización de encuestas a los grupos de interés	MPSGIC <i>Versión 01</i>

1. OBJETO

El objeto del presente procedimiento es establecer el modo en el que la Universidad de Castilla-La Mancha realiza la recogida de información a través de cuestionarios a los distintos grupos de interés implicados en el SGIC.

2. ALCANCE

El presente documento es de aplicación a las encuestas que se deberán pasar a los distintos grupos de interés.

3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

- Normativa interna de la Universidad.

4. DEFINICIONES

No se considera necesario establecer definiciones en este procedimiento.

5. DESARROLLO

5.1. Generalidades

La Universidad de Castilla-La Mancha, considera fundamental establecer los mecanismos que se deben utilizar para recoger las opiniones de los diferentes grupos de interés implicados en el SGIC. Se describen los procedimientos de recogida de opiniones e información para los colectivos de:

- Profesorado
- Estudiantes
- Estudiantes participantes en programas de movilidad: enviados y recibidos
- Estudiantes participantes en prácticas externas integradas en el plan de estudios
- Egresados
- Personal de Administración y Servicios (PAS)
- Empleadores

	Procedimientos asociados al Capítulo 1 del MSGIC: Responsables del Sistema de Garantía de Calidad del Máster	<i>Página 15 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-1.3 Procedimiento para la realización de encuestas a los grupos de interés	MPSGIC <i>Versión 01</i>

5.2. Obtención de la información

La Oficina de Evaluación y Calidad Académica, con una periodicidad anual o inferior ante situaciones de cambio, coordinará los distintos procesos de obtención de información de los diferentes grupos de interés.

Obtenida la información será puesta a disposición de la Comisión de Garantía de Calidad de los diferentes centros a fin de que sea incluida en los procesos de mejora continua.

5.3. Difusión

La Comisión de Garantía de Calidad revisa esta información, comprobando que sea fiable, y la pone a disposición del Equipo de Dirección del Centro para que sea éste quien se responsabilice de su difusión. El Coordinador de Calidad, asume la responsabilidad de comprobar la actualización de la información publicada por el Centro, haciendo llegar cualquier observación al respecto a la Comisión de Garantía de Calidad para que sea atendida.

6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

Una vez al año se deben estudiar los resultados obtenidos e incluirlos en los mecanismos de mejora continua.

7. REGISTRO Y ARCHIVO

Identificación del registro	Soporte de archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Informes individuales de opinión y satisfacción de los diferentes grupos de interés	Papel o informático	Oficina de Evaluación y Calidad Académica/ Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Información anual publicada	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad	6 años

8. RESPONSABILIDADES

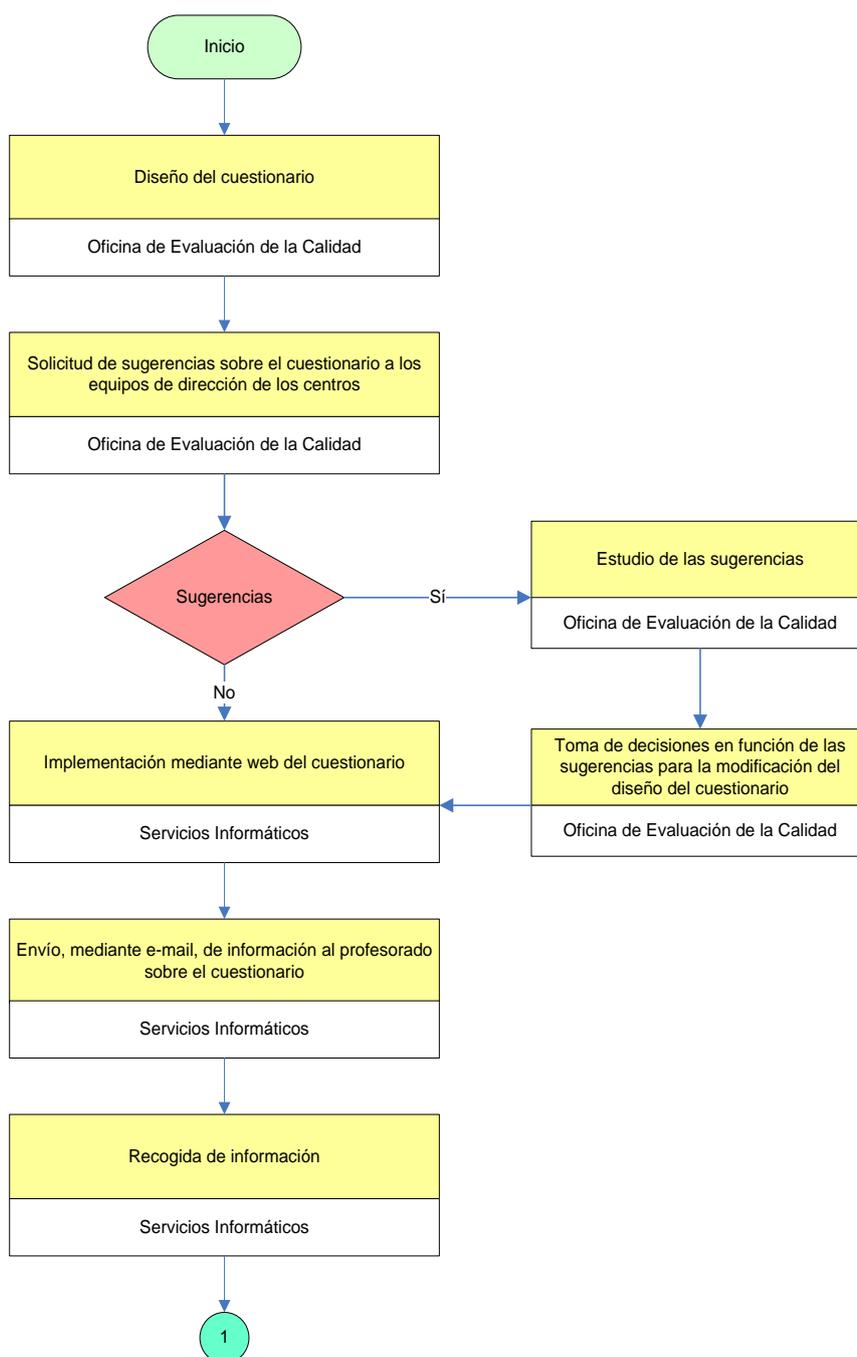
Oficina de Evaluación y Calidad Académica (OECA): Coordinar la recogida de información y elaborar los diferentes informes.

Equipo de Dirección (ED): Aprobar el contenido de la información a publicar, hacia quién va dirigida y el modo de hacerlo y difundir dicha información.

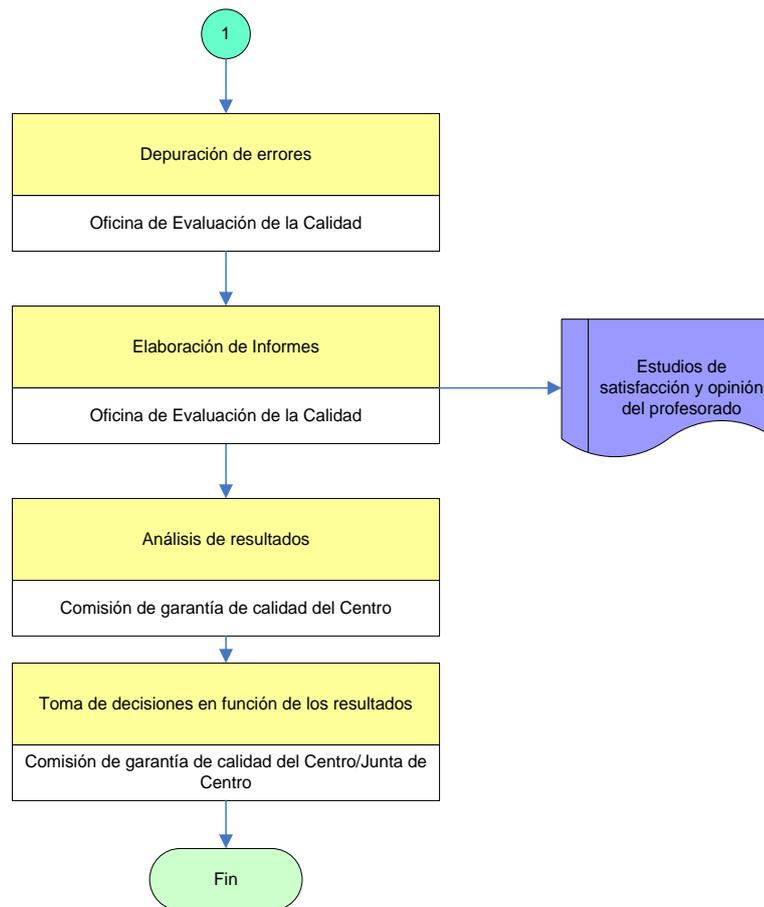
Comisión de Garantía de Calidad (CGC): Estudiar la información recibida e incluirla en los procesos de mejora continua.

9. FLUJOGRAMAS

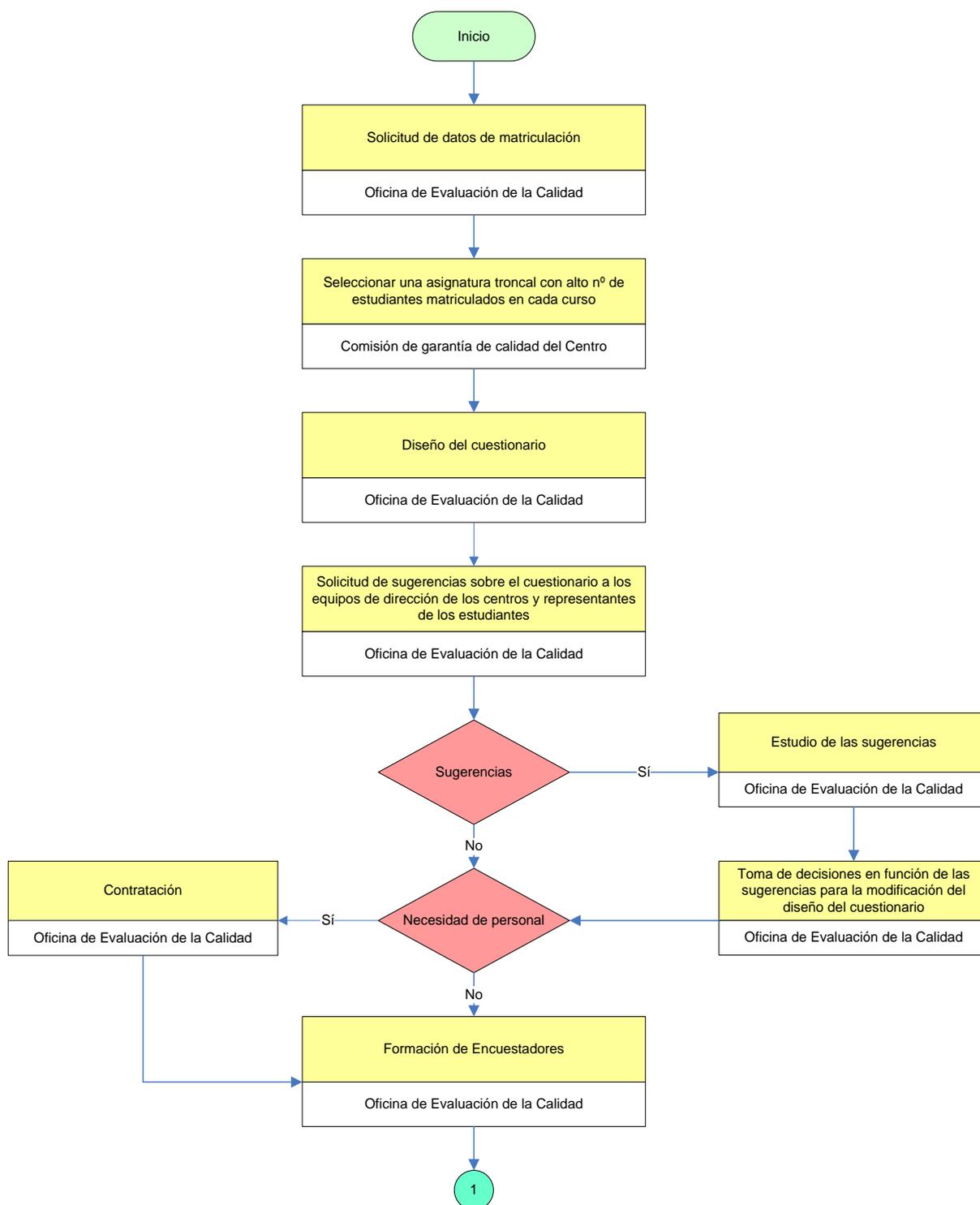
PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE ENCUESTA Y RECOGIDA DE DATOS A PROFESORES



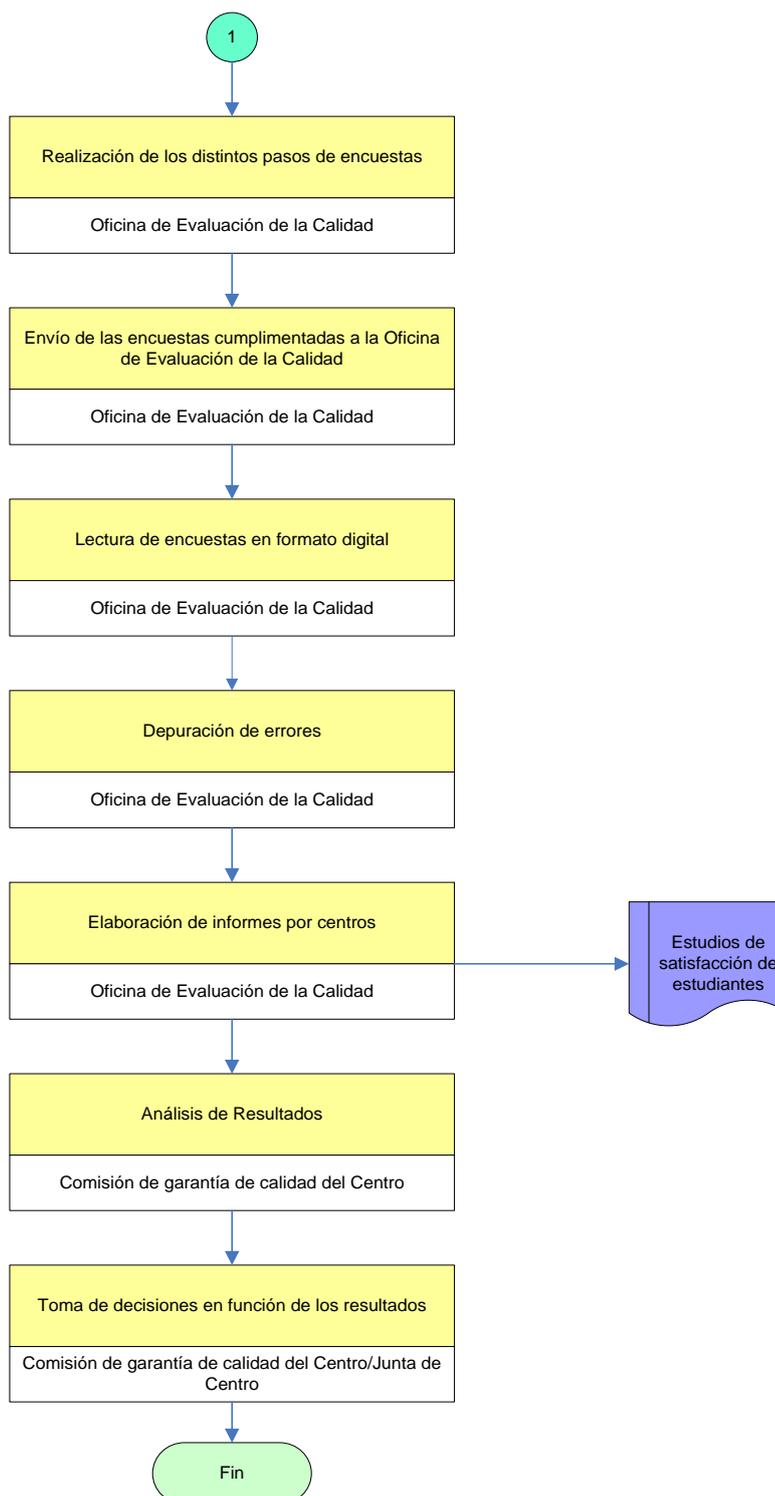
PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE ENCUESTA Y RECOGIDA DE DATOS A PROFESORES



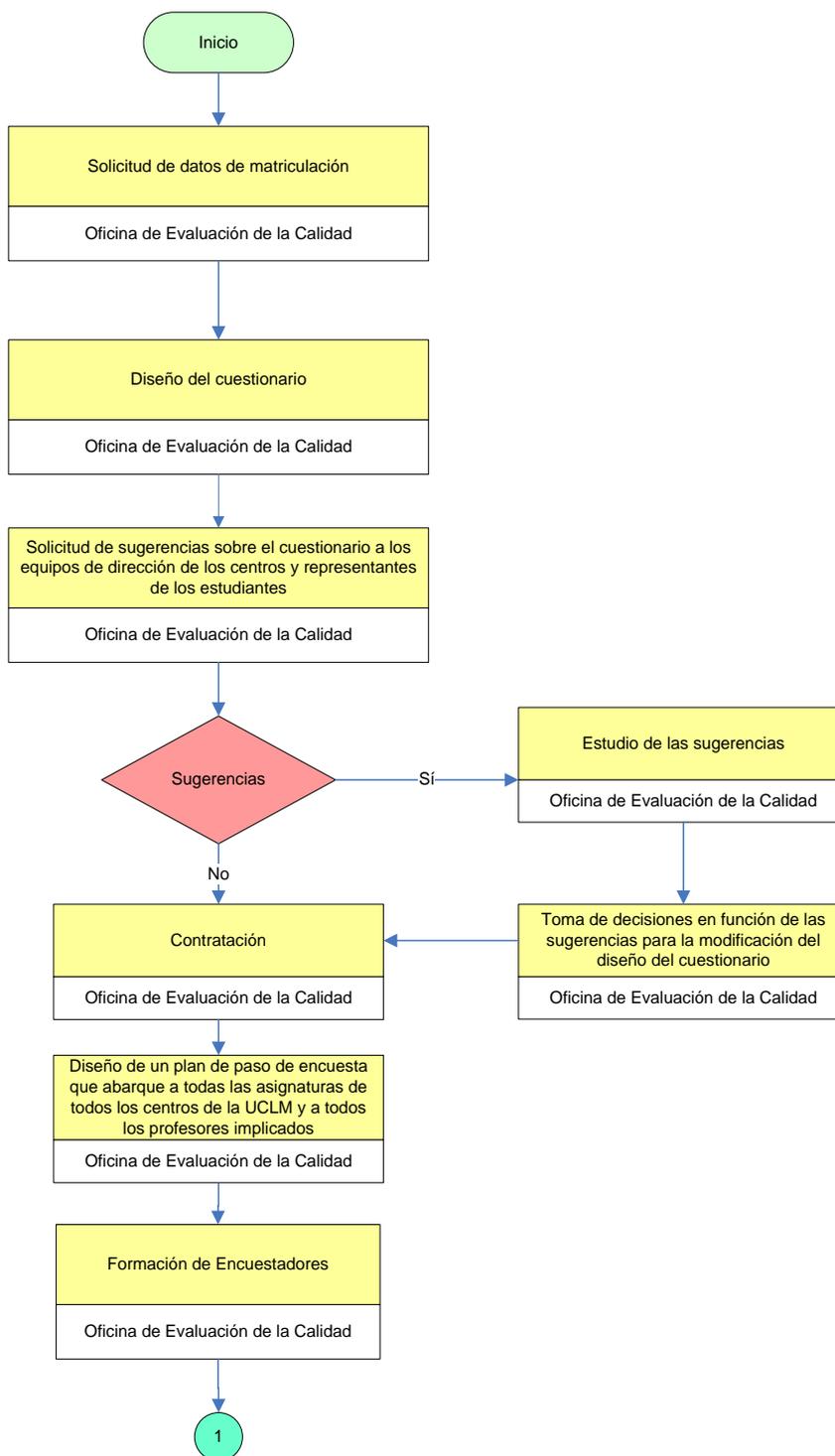
PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE ENCUESTA Y RECOGIDA DE DATOS A ESTUDIANTES



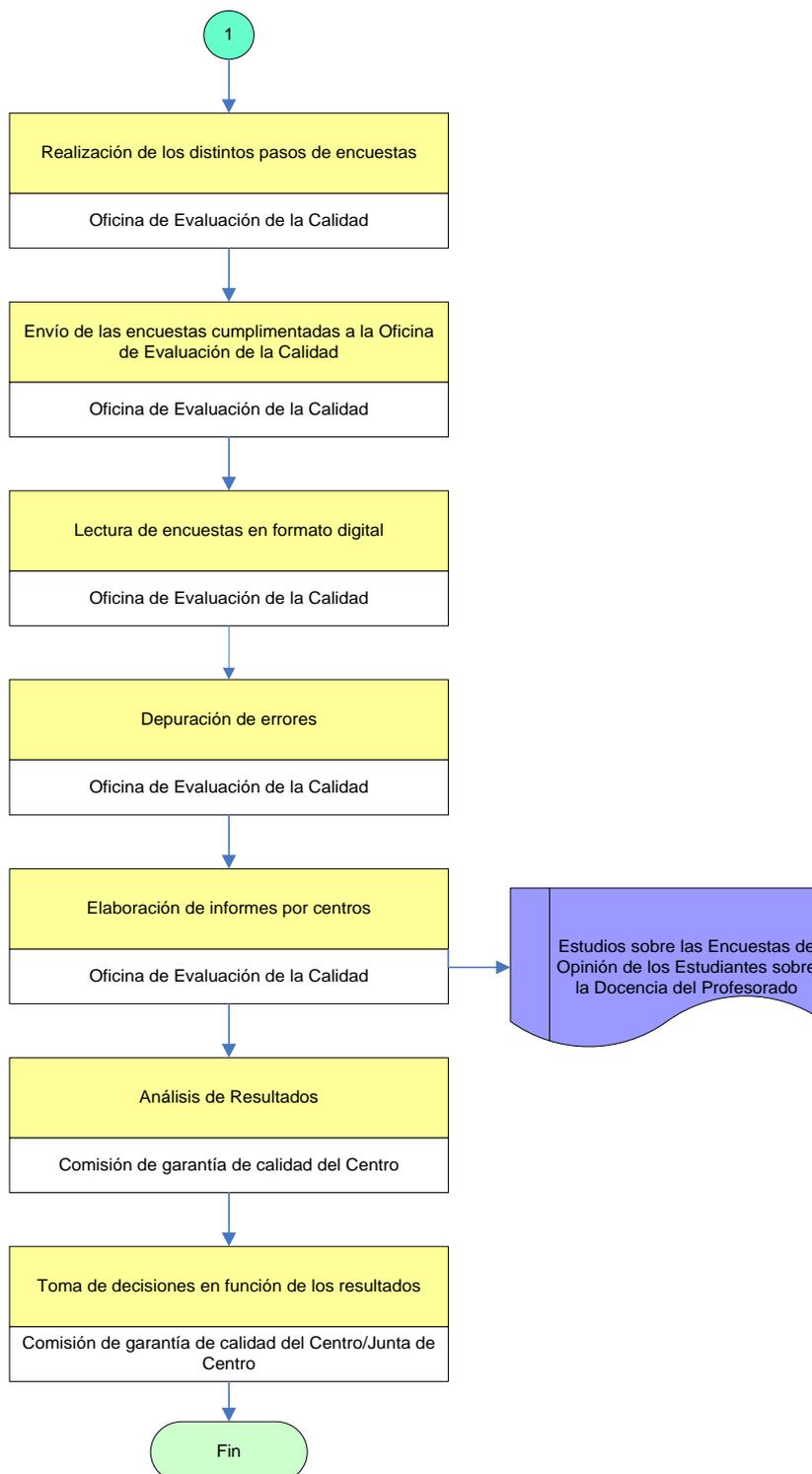
PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE ENCUESTA Y RECOGIDA DE DATOS A ESTUDIANTES



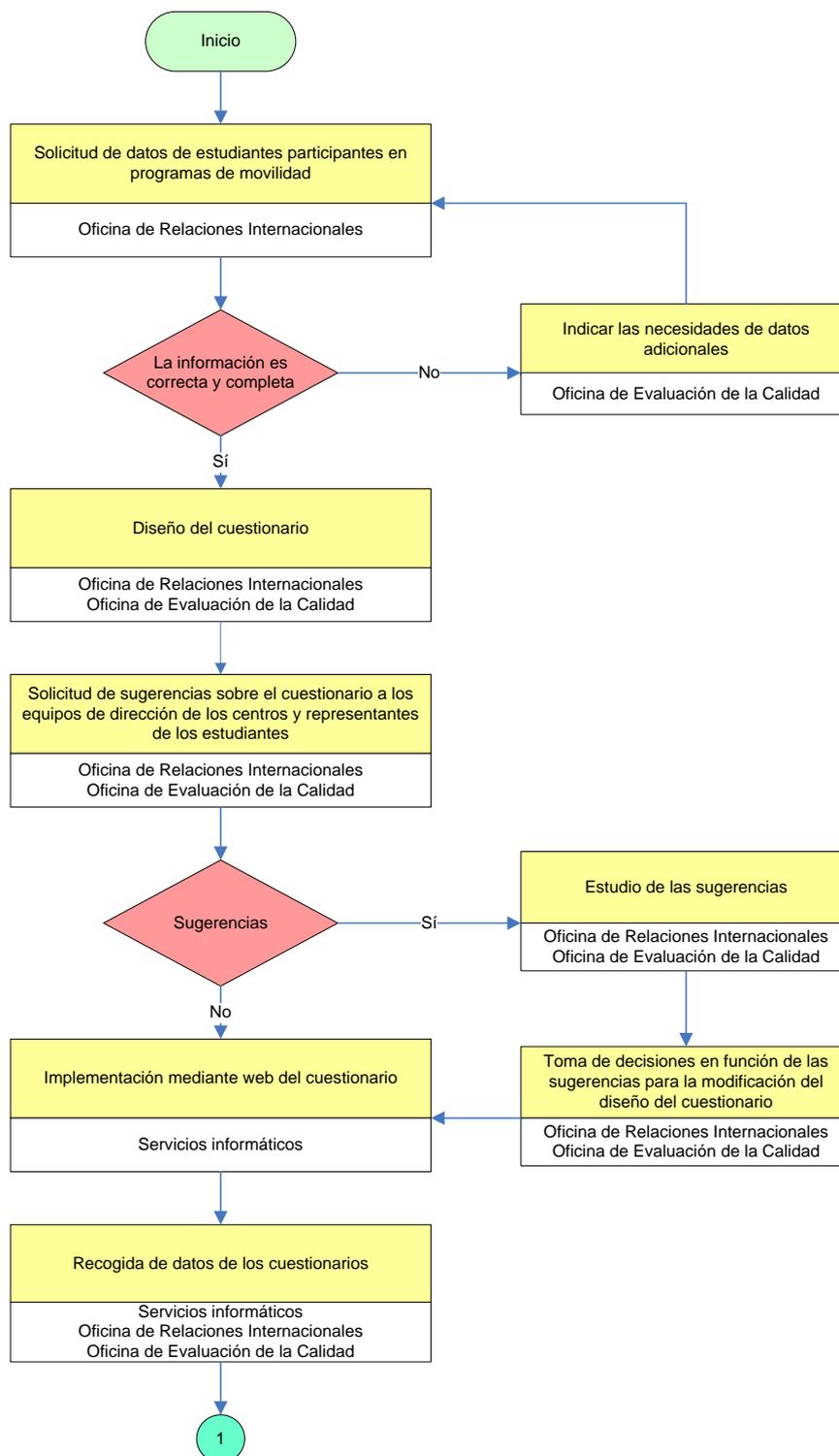
**PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE LAS ENCUESTAS DE OPINIÓN DE LOS ESTUDIANTES SOBRE LA
DOCENCIA DEL PROFESORADO**



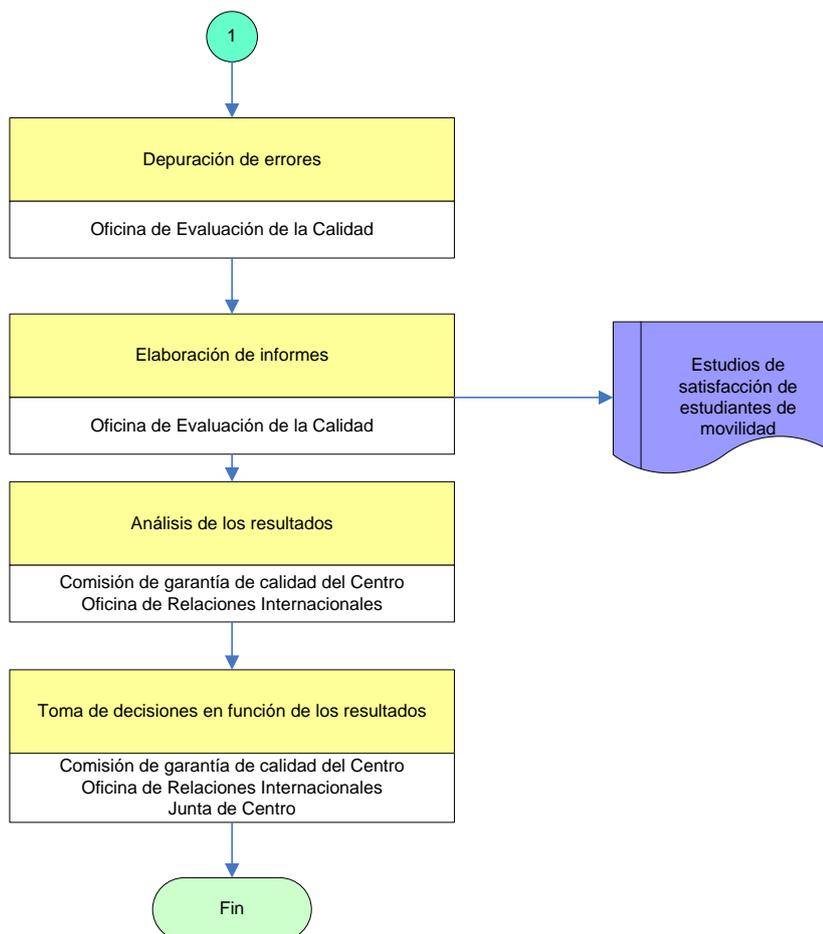
**PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE LAS ENCUESTAS DE OPINIÓN DE LOS ESTUDIANTES
SOBRE LA DOCENCIA DEL PROFESORADO**



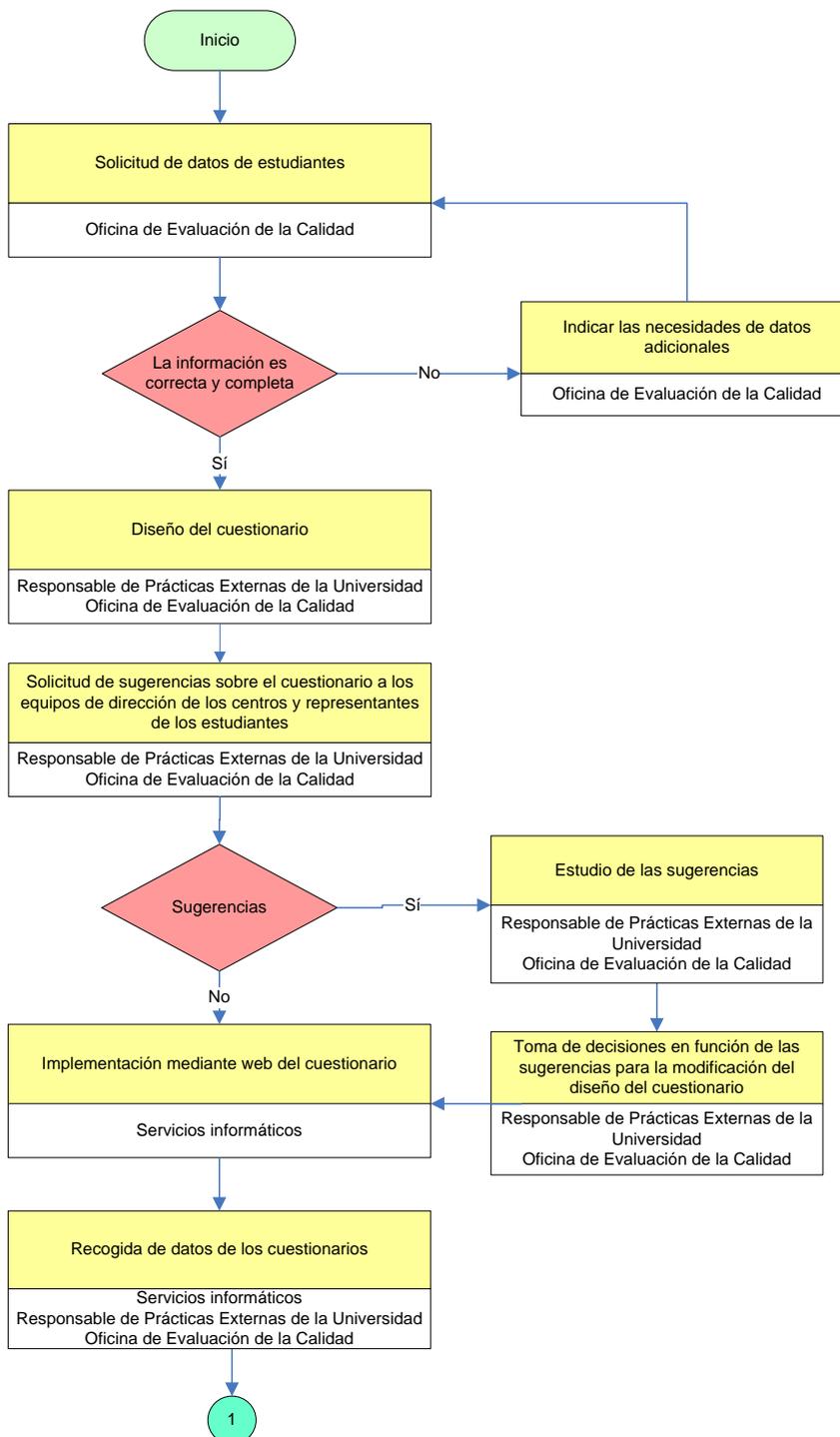
PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE ENCUESTA Y RECOGIDA DE DATOS A ESTUDIANTES EN PROGRAMAS DE MOVILIDAD: ENVIADOS Y RECIBIDOS



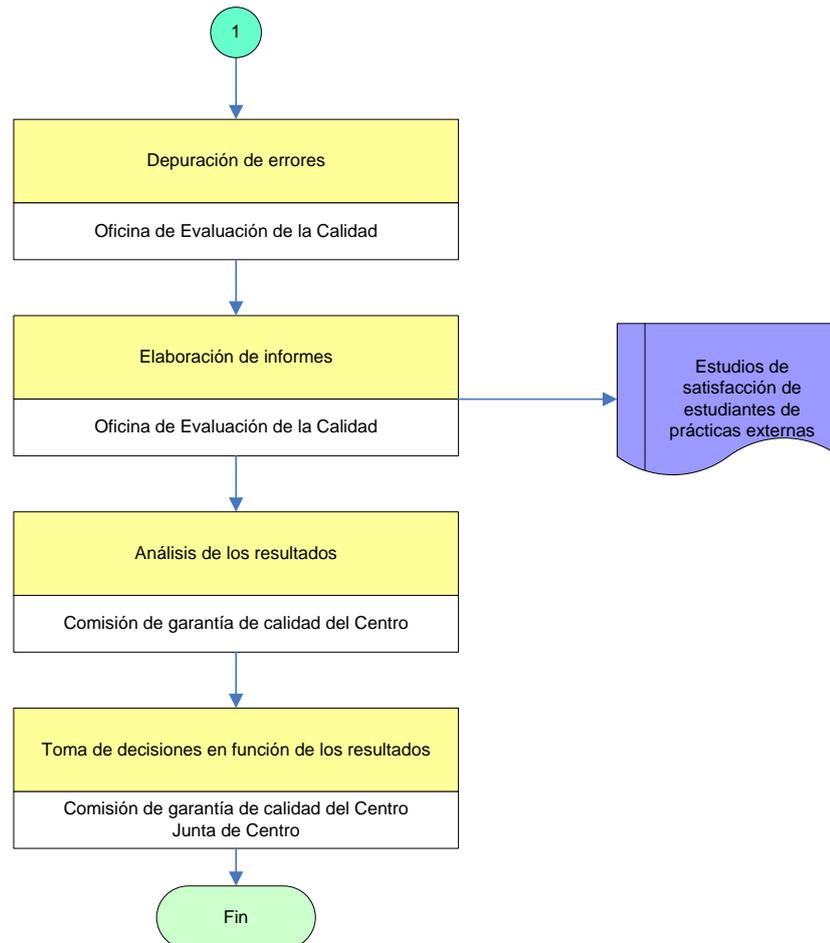
PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE ENCUESTA Y RECOGIDA DE DATOS A ESTUDIANTES EN PROGRAMAS DE MOVILIDAD: ENVIADOS Y RECIBIDOS



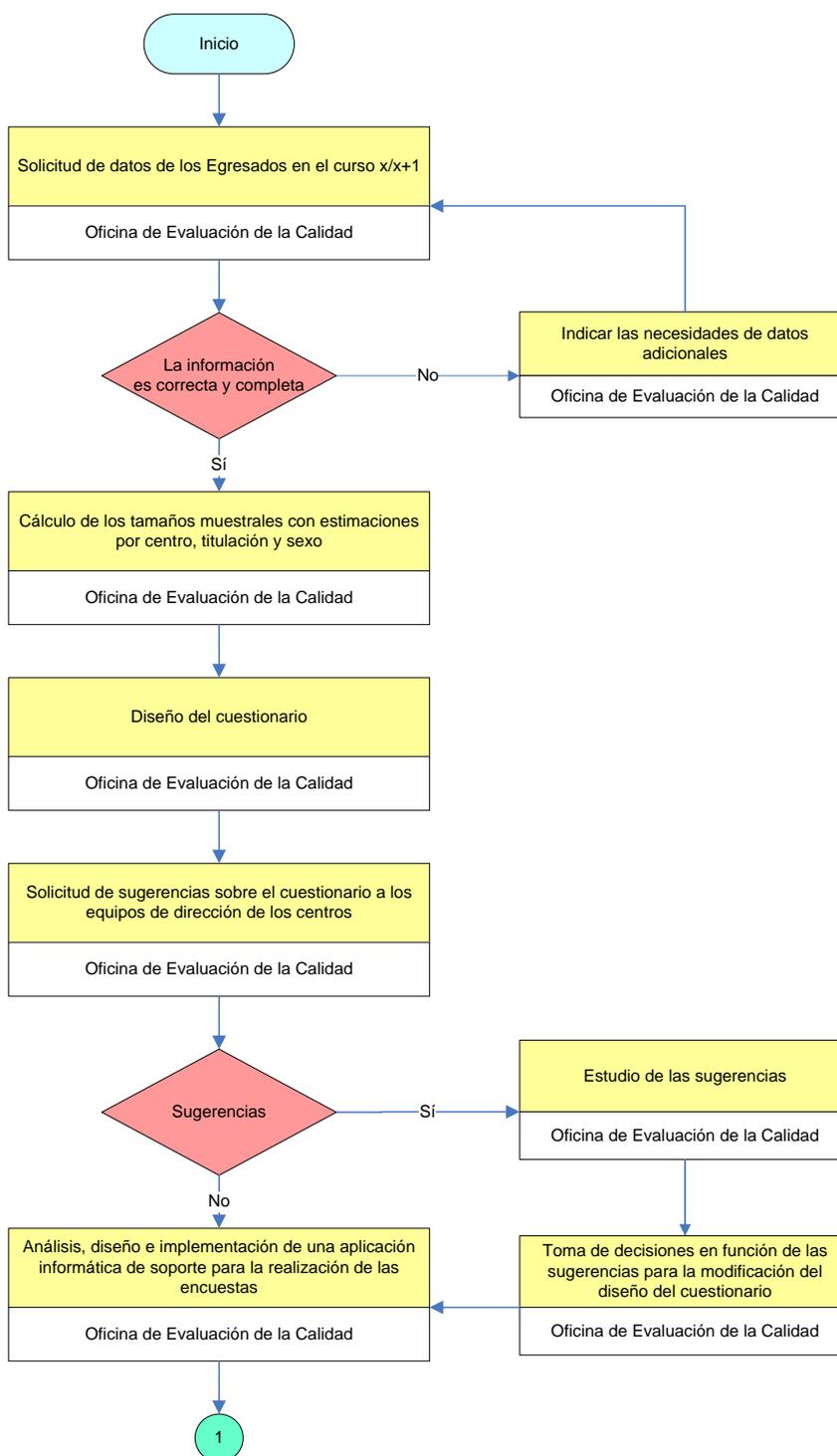
**PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE ENCUESTA Y RECOGIDA DE DATOS A ESTUDIANTES EN
PRÁCTICAS EXTERNAS INTEGRADAS EN EL PLAN DE ESTUDIOS**



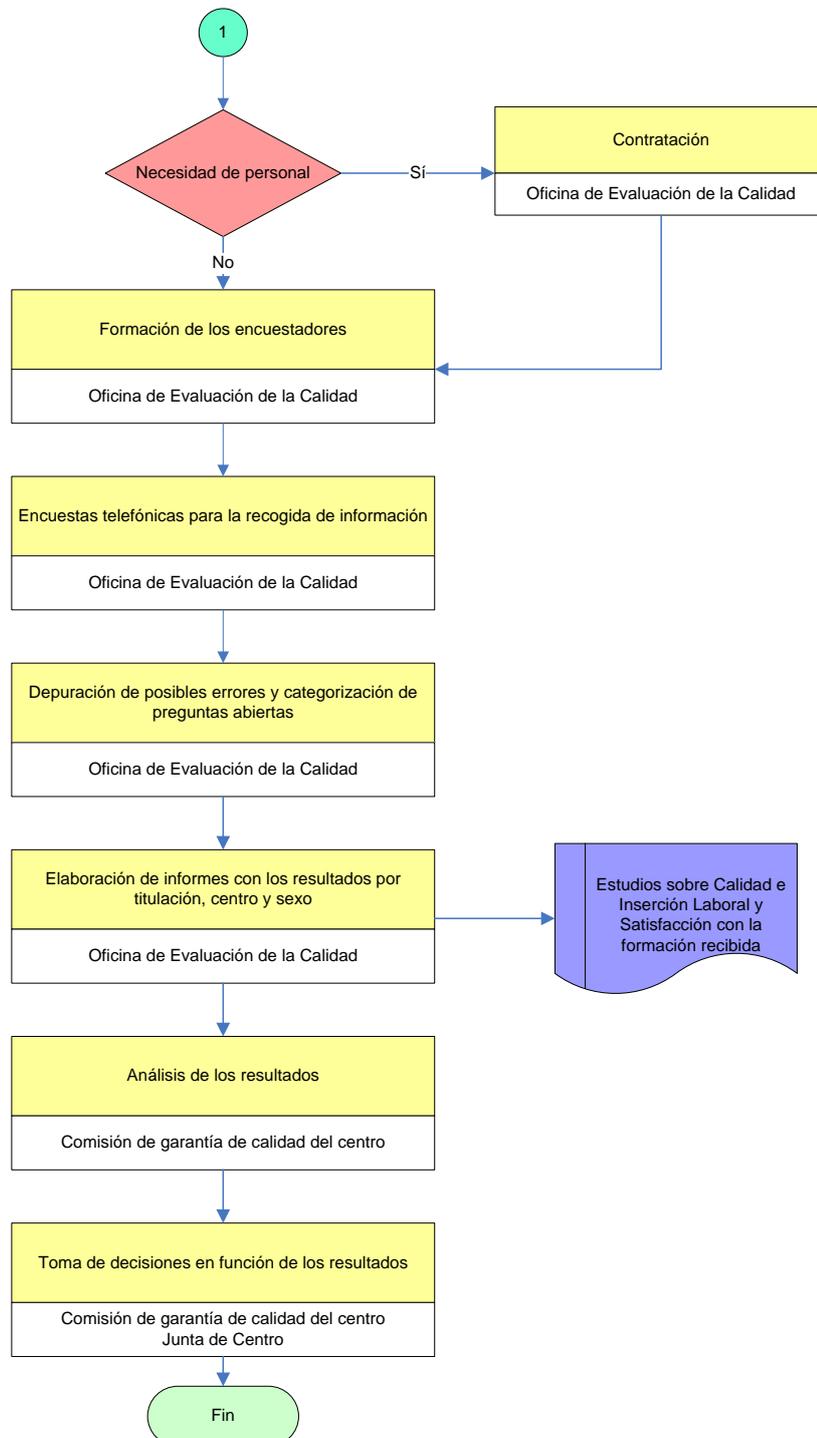
**PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE ENCUESTA Y RECOGIDA DE DATOS A ESTUDIANTES EN
PRÁCTICAS EXTERNAS INTEGRADAS EN EL PLAN DE ESTUDIOS**



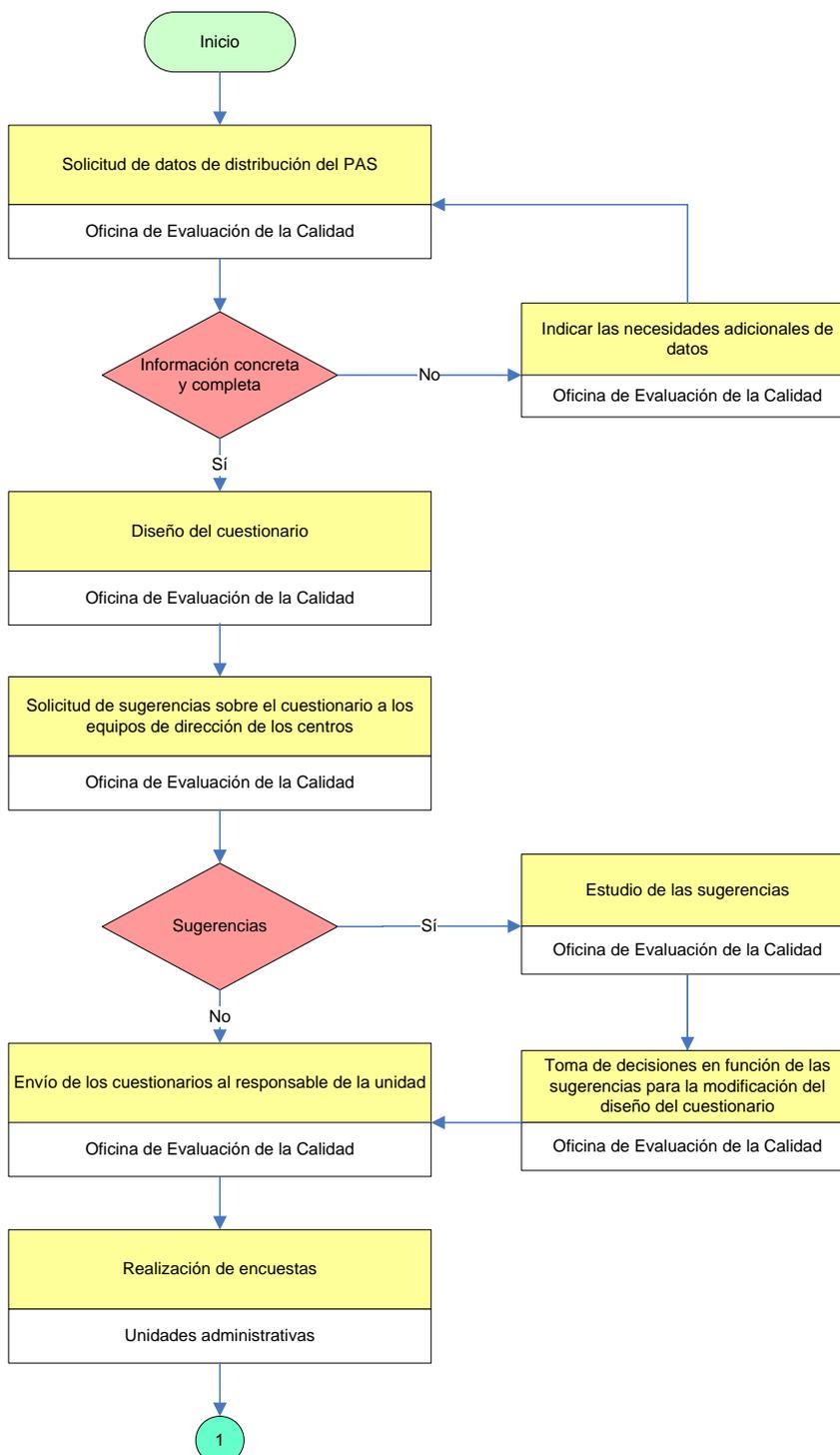
**PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE ENCUESTA Y RECOGIDA DE DATOS A ESTUDIANTES
EGRESADOS**



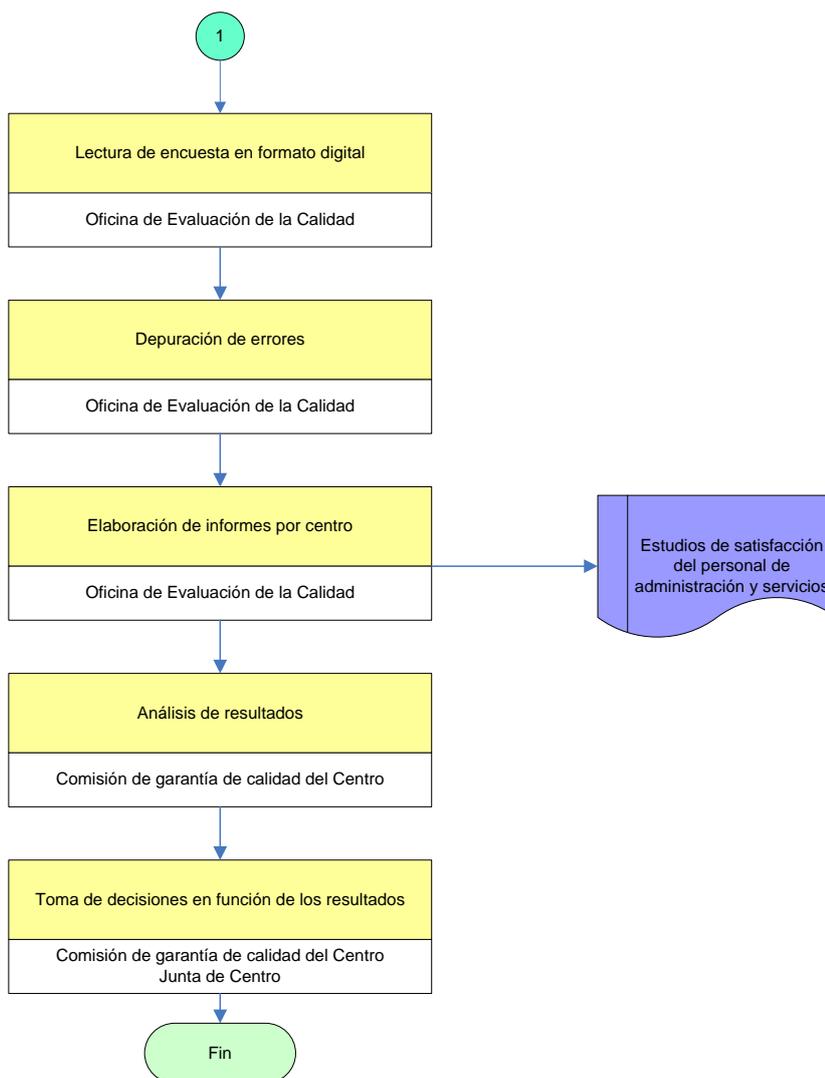
**PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE ENCUESTA Y RECOGIDA DE DATOS A ESTUDIANTES
EGRESADOS**



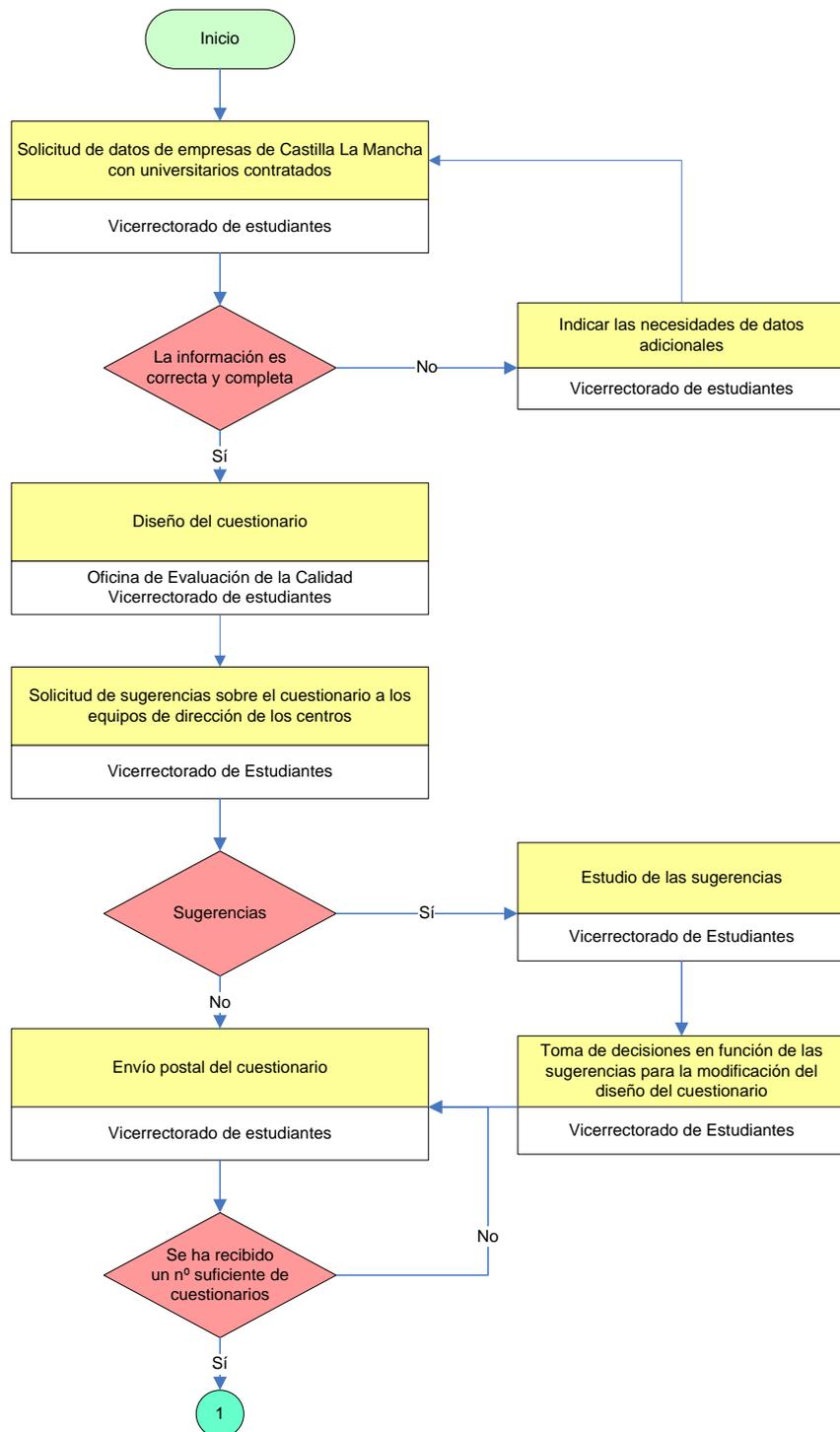
**PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE ENCUESTA Y RECOGIDA DE DATOS AL PERSONAL DE
ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS**



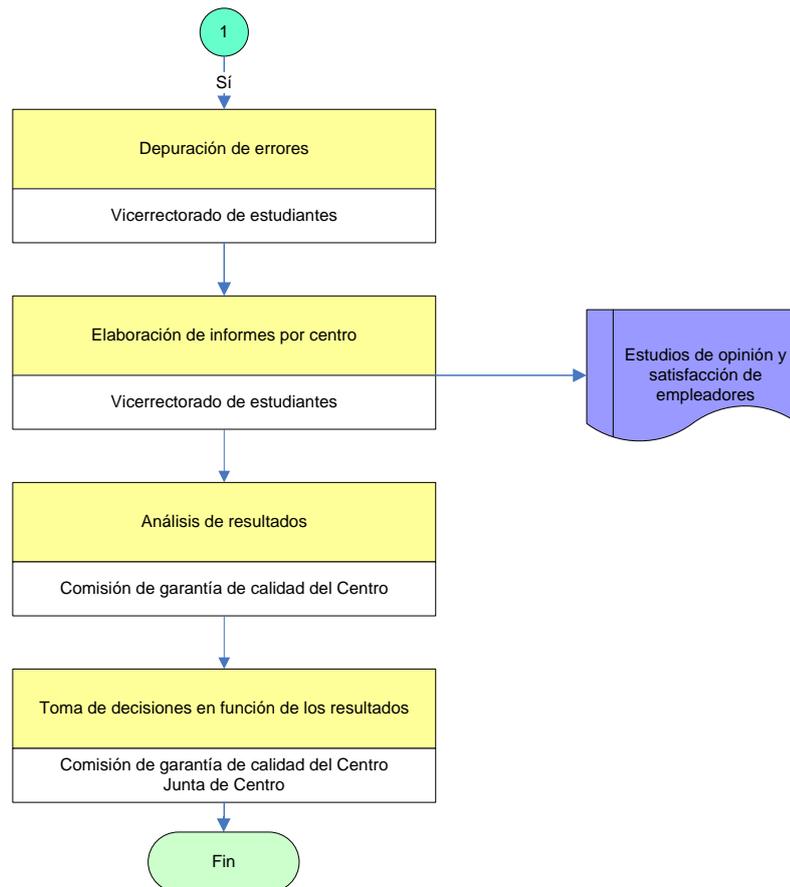
**PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE ENCUESTA Y RECOGIDA DE DATOS AL PERSONAL DE
ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS**



PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE ENCUESTA Y RECOGIDA DE DATOS A EMPLEADORES



PROCEDIMIENTO PARA EL PASO DE ENCUESTA Y RECOGIDA DE DATOS A EMPLEADORES



	Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado	<i>Página 32 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.1 Procedimiento de garantía de calidad de los programas formativos	MPSGIC <i>Versión 01</i>

Índice

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. REFERENCIAS / NORMATIVAS
4. DEFINICIONES
5. DESARROLLO
6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
7. REGISTRO Y ARCHIVO
8. RESPONSABILIDADES
9. FLUJOGRAMA

• CONTROL DE VERSIONES:

Versión	Fecha	Motivo revisión
00	08-01-2016	Borrador Inicial
01	14-02-2016	Versión 01

• CONTROL DE FIRMAS:

Elaborado: <i>Coordinador Garantía Calidad Máster</i> <i>Fecha: 15/01/2016</i>	Revisado: <i>Coordinador Unidad Garantía de Calidad del Centro</i> <i>Fecha: 29/01/2016</i>	Aprobado: <i>Decano de la FCyTQ</i> <i>Fecha: 14/02/2016</i>
---	--	---

	Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado	<i>Página 33 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.1 Procedimiento de garantía de calidad de los programas formativos	MPSGIC <i>Versión 01</i>

1. OBJETO

El objeto del presente procedimiento es establecer el sistema a aplicar en la revisión y control periódico del programa formativo de las Titulaciones de Máster de los Centros Universitarios de la UCLM.

2. ALCANCE

Este procedimiento será de aplicación en la revisión y control de la Titulación, teniendo en cuenta el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias.

3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

Las fuentes a tener en cuenta en el proceso de Garantía de Calidad de los Programas Formativos son, entre otras:

- Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias.
- Estatutos de la Universidad
- Reglamentos del Claustro, Consejo de Gobierno y Consejo Social.
- Manual del Sistema de Garantía Interno de Calidad.
- Manual de Procedimientos del Sistema de Garantía Interno de Calidad.

4. DEFINICIONES

Directriz: conjunto de instrucciones que ayudan a entender un aspecto de un modelo o sistema.

Garantía de calidad: todas aquellas actividades encaminadas a asegurar la calidad interna/externa. En este caso, contempla acciones dirigidas a asegurar la calidad de las enseñanzas desarrolladas por el Centro, así como a generar y mantener la confianza de los estudiantes, profesores y la sociedad.

Programa formativo: conjunto de enseñanzas organizadas que conducen a la obtención de un título junto a todos los elementos normativos, técnicos,

 UCLM <small>UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA</small>	Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado	<i>Página</i> 34 de 125
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.1 Procedimiento de garantía de calidad de los programas formativos	MPSGIC <i>Versión 01</i>

humanos y materiales que lo envuelvan y lo llevan a alcanzar los objetivos establecidos por el organismo responsable del mismo.

5. DESARROLLO

En primer lugar se ha establecido un flujograma general en el que se incluye cómo se va a trabajar la garantía de calidad en los programas formativos, incluyendo la importancia de la constitución de una Comisión de Garantía de Calidad en el Centro.

La secuencia que se establecerá para garantizar la calidad de los programas formativos es la siguiente:

- Recogida y análisis de la información. La Comisión de Garantía de Calidad del Centro revisa y analiza la información relativa al programa formativo teniendo en cuenta el marco de referencia que está recogido en el flujograma.
- Revisión de la Oferta formativa del centro. La Junta de Centro revisará la oferta formativa del Centro decidiendo su adecuación. Si dicha oferta no fuese adecuada, se tendrá que plantear la Extinción del Título o el desarrollo de un nuevo Plan de Estudios.
- Revisión de las directrices del Real Decreto en el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias. En el diagrama se revisan todos los aspectos relacionados con las directrices generales para la aprobación de los nuevos planes de estudios, si alguno no es adecuado se planteará el desarrollo de un nuevo Plan de Estudios o la redefinición del aspecto que estamos evaluando. Todos los cambios que se produzcan tienen que ser informados a la comunidad educativa. El proceso concluirá con la elaboración de un informe y con la rendición de cuentas a los implicados.

6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

Dentro del proceso de revisión anual del Sistema de Garantía de Calidad se incluirá la revisión de la calidad del programa formativo, evaluando cómo se ha desarrollado y si han existido incidencias.

	Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado	<i>Página 35 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.1 Procedimiento de garantía de calidad de los programas formativos	MPSGIC <i>Versión 01</i>

La Comisión de Garantía de Calidad revisará el funcionamiento del programa formativo, dentro del proceso de revisión anual, instando a la Junta de Centro a su redefinición si existen problemas.

7. REGISTRO Y ARCHIVO

Los documentos generados en este procedimiento serán archivados por el Responsable de Calidad del Centro.

Identificación del registro	Soporte del archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Acta de nombramiento de los miembros de la Comisión de Garantía de Calidad del Centro	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Acta de la Comisión de Garantía de Calidad del Centro	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Documento de Implantación de acciones de mejora	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad	6 años

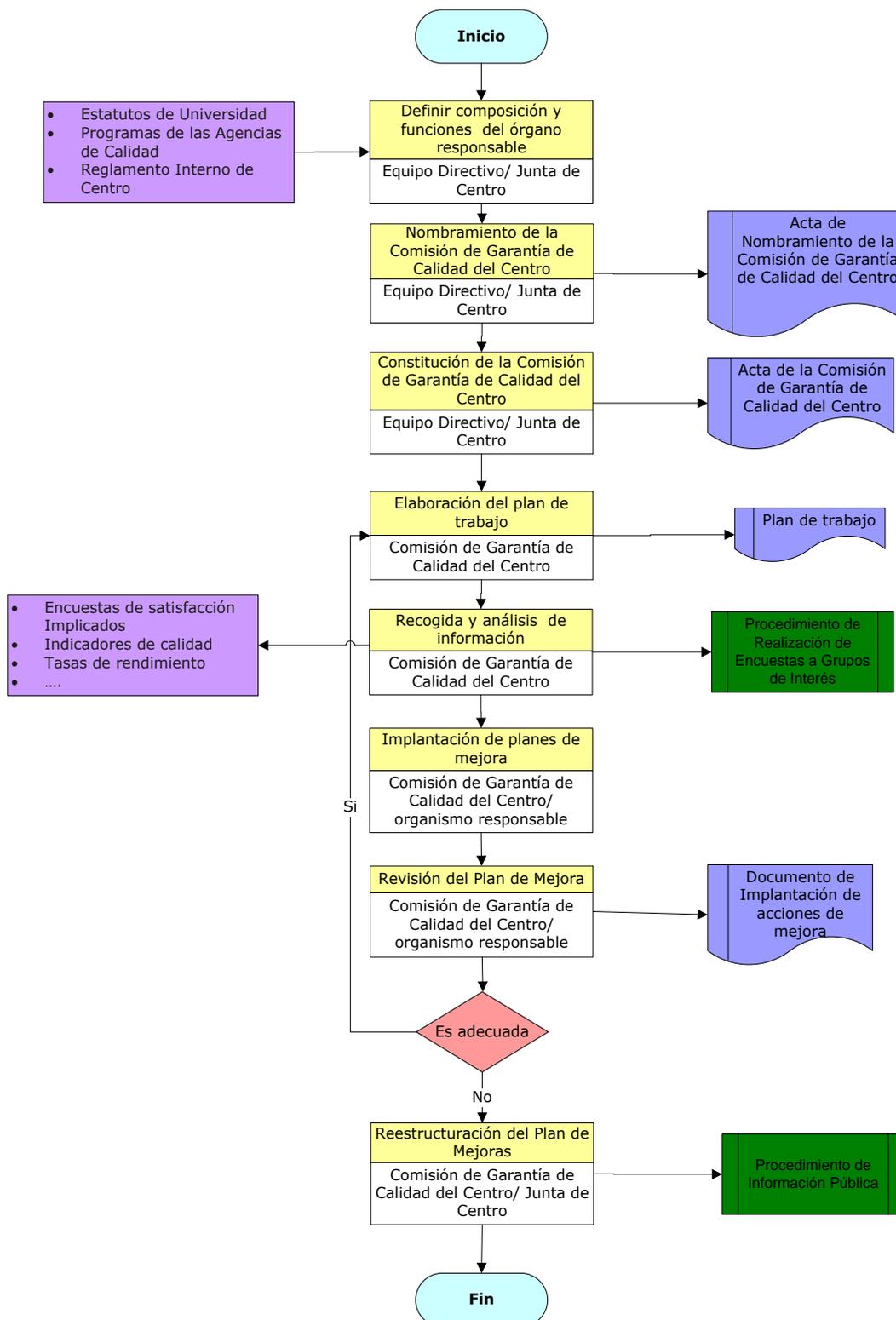
8. RESPONSABILIDADES

Junta de Centro: Es la encargada de redefinir y reestructurar los aspectos del programa formativo que no son adecuados después de la revisión de la Comisión de Garantía de Calidad del Centro.

Comisión de Garantía de Calidad del Centro: supervisará que se cumplan todos los aspectos del programa formativo para garantizar su calidad.

9. FLUJOGRAMA (página siguiente)

Pocedimiento de Garantía de Calidad de los Programas Formativos



	Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado	<i>Página 38 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.2 Procedimiento para el análisis del rendimiento académico	MPSGIC <i>Versión 01</i>

1. OBJETO

El objetivo de este procedimiento de la UGC de la FCyTQ de la UCLM es conocer y analizar los resultados previstos en el Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad en relación con su Tasa de Graduación, Tasa de Abandono y Tasa de Eficiencia. Así mismo, se definen y se analizan otros indicadores complementarios del Máster con objeto de contextualizar los resultados anteriores.

2. ALCANCE

El Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad que se imparte en la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de la UCLM.

3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

- Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre de 2007 (Anexo I, apartado 8: "Resultados previstos").
- Protocolo de Evaluación para la Verificación de Títulos Universitarios Oficiales (Programa VERIFICA, ANECA), apartado 8 (resultados previstos).

4. DEFINICIONES

Tasa de graduación: porcentaje de estudiantes que finalizan la enseñanza en el tiempo previsto en el plan de estudios o en un año académico más en relación con su cohorte de entrada.

Tasa de abandono: relación porcentual entre el número total de estudiantes de una cohorte de nuevo ingreso que debieron obtener el título el año académico anterior y que no se han matriculado ni en ese año ni en el anterior.

Tasa de eficiencia: relación porcentual entre el número total de créditos del plan de estudios a los que debieron haberse matriculado a lo largo de sus

	Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado	<i>Página 39 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.2 Procedimiento para el análisis del rendimiento académico	MPSGIC <i>Versión 01</i>

estudios el conjunto de graduados de un determinado año académico y el número total de créditos en los que realmente han tenido que matricularse.

5. DESARROLLO

5.1. Sistema de recogida de datos

El Coordinador de Calidad del Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad recabará, al final de cada curso académico, de la Oficina de Evaluación y Calidad Académica de la UCLM los resultados de los indicadores obligatorios y complementarios que se especifican en el 'Cuadro de Mando', y que se recoge en el Anexo 2.3 de este MPSGIC como asociados a este Procedimiento P-2.2.

5.2. Sistema de análisis de la información

El Coordinador de Calidad del Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad, junto con su equipo de apoyo de miembros de la UGC de la FCyTQ-UCLM, en los dos meses siguientes a la recogida de datos, llevará a cabo el análisis de los resultados obtenidos en dichos indicadores, examinando exhaustivamente el cumplimiento o no del valor cuantitativo estimado para los indicadores obligatorios señalados en el Anexo 2.3 asociados al Procedimiento P-2.2.

Después del análisis, el Coordinador de Calidad del Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad, deberá emitir un Informe Técnico sobre el Rendimiento Académico del Máster, que contendrá una descripción lo más detallada posible de la situación actual y, en su caso, recomendaciones para alcanzar el valor cuantitativo estimado que sirve de referencia.

En los dos meses siguientes, dicho Informe Técnico será analizado por la Comisión de Garantía de Calidad del Centro, la cual tras incluir las enmiendas oportunas, deberá remitir una Memoria sobre el Rendimiento Académico del Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad a la Dirección del Centro, que será quien finalmente tome las decisiones que correspondan.

 UCLM <small>UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA</small>	Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado	<i>Página 40 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD <small>FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS</small>	P-2.2 Procedimiento para el análisis del rendimiento académico	MPSGIC <i>Versión 01</i>

Los valores de referencia para los indicadores obligatorios serán valores dinámicos y serán contrastados con los resultados obtenidos de las tasas correspondientes. Estos valores de referencia se establecerán inicialmente a partir de la base de datos históricos del actual Título de Ciencia y Tecnología de los Alimentos que se imparte en la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de la UCLM.

6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

En el supuesto de que no se cumplan los valores de referencia establecidos, el Coordinador de Calidad del Máster, junto con los miembros de apoyo de la Comisión de Garantía de Calidad del Centro, deberá recomendar un plan de mejora (incluido en el Informe Técnico descrito en el apartado anterior) que solucione los problemas detectados, haciéndose responsable de su seguimiento y señalando el mecanismo para realizar dicho seguimiento.

El plan de mejora, cuando fuese necesario, deberá ser verificado por la Comisión de Garantía de Calidad del Centro, a través de su Memoria sobre el Rendimiento Académico del Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad, y aprobado posteriormente por la Junta de Facultad.

7. REGISTRO Y ARCHIVO

Tanto el Informe Técnico como la Memoria sobre el Rendimiento Académico del Máster quedarán registrados como documentos en la Unidad de Garantía de Calidad del Centro, conservándose finalmente en un archivo de históricos. La aprobación de la Memoria y, en su caso, el plan de mejora en ella contenido por la Junta de Facultad quedará reflejada en el Acta correspondiente de la Junta de Facultad, guardándose copia documental por la Unidad de Garantía de Calidad del Centro.

8. RESPONSABILIDADES

Coordinador de Calidad del Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad: es la persona responsable del desarrollo, seguimiento y

	Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado	<i>Página 41 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.2 Procedimiento para el análisis del rendimiento académico	MPSGIC <i>Versión 01</i>

medición de este procedimiento, así como de la emisión del Informe Técnico sobre el Rendimiento Académico del Máster del curso académico correspondiente.

Comisión de Garantía de Calidad del Centro: analiza el Informe Técnico y es responsable de emitir la Memoria sobre el Rendimiento Académico del Máster para su remisión y aprobación por Junta de Facultad.

Oficina de Evaluación y Calidad Académica de la UCLM: es la responsable de proporcionar los valores de los indicadores al Coordinador de Calidad del Máster.

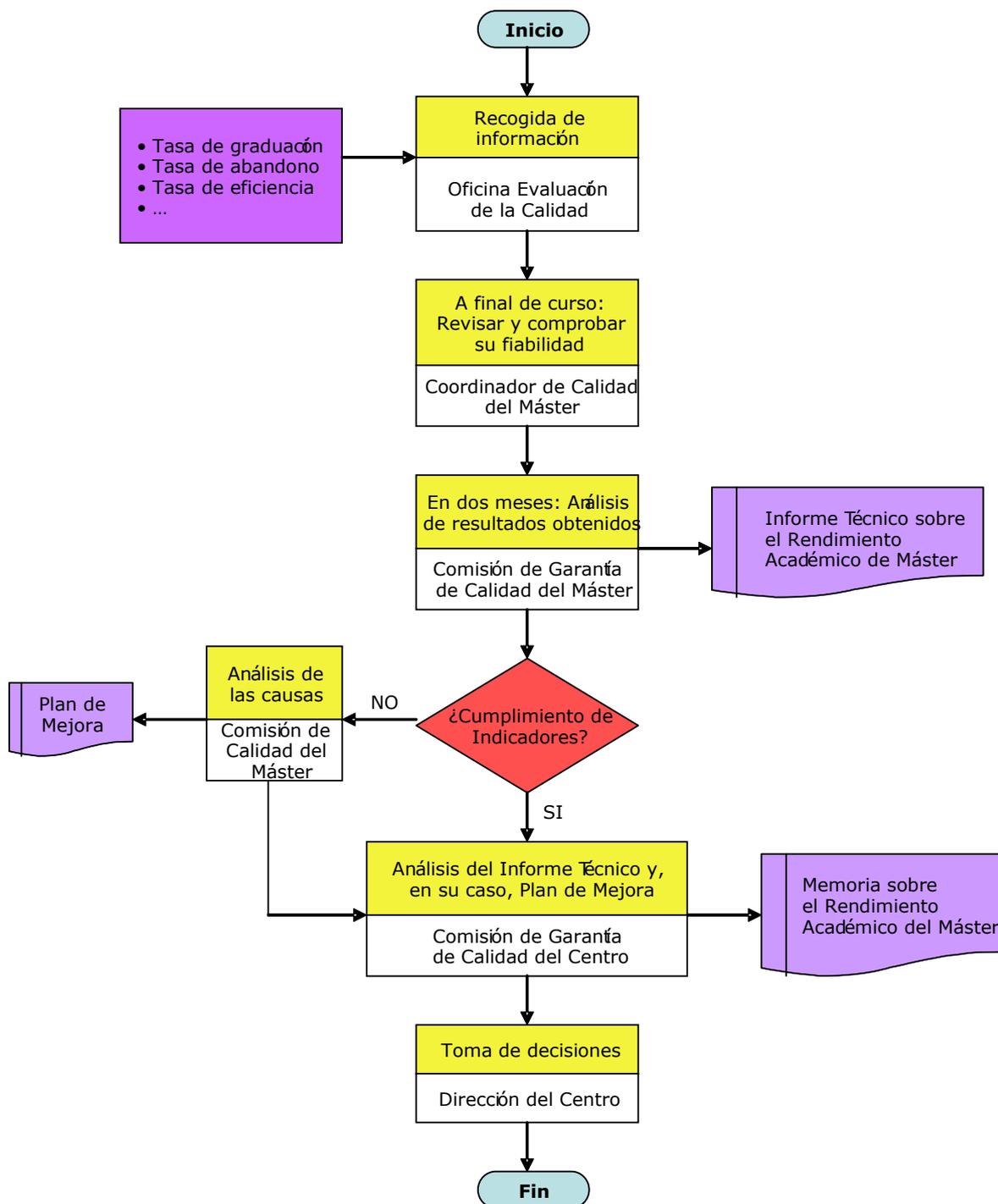
Junta de Facultad: debe revisar la Memoria sobre el Rendimiento Académico del Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad y, en su caso, aprobar el plan de mejora correspondiente.

9. FLUJOGRAMA

(página siguiente)

FLUJOGRAMA

Procedimiento para el análisis del rendimiento académico



Índice

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. REFERENCIAS / NORMATIVAS
4. DEFINICIONES
5. DESARROLLO
6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
7. REGISTRO Y ARCHIVO
8. RESPONSABILIDADES
9. FLUJOGRAMA

• CONTROL DE VERSIONES:

Versión	Fecha	Motivo revisión
00	08-01-2016	Borrador Inicial
01	14-02-2016	Versión 01

• CONTROL DE FIRMAS:

Elaborado:	Revisado:	Aprobado:
<i>Coordinador Garantía Calidad Máster</i>	<i>Coordinador Unidad Garantía de Calidad del Centro</i>	<i>Decano de la FCyTQ</i>
<i>Fecha: 15/01/2016</i>	<i>Fecha: 29/01/2016</i>	<i>Fecha: 14/02/2016</i>

	Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado	<i>Página 44 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.3 Procedimiento para la evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado	MPSGIC <i>Versión 01</i>

1. OBJETO

El objetivo de este procedimiento de la UGC FCyTQ-UCLM es obtener información para la mejora y el perfeccionamiento de las actuaciones realizadas por el profesorado, proporcionando resultados sobre la labor docente y permitiendo la obtención de indicadores sobre la calidad de sus actuaciones que sirvan de base para la toma de decisiones.

2. ALCANCE

Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad de la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de la UCLM.

3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

- Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre, apartado 9.2 del Anexo I, por el que se señala que la memoria para solicitar la verificación de los títulos oficiales debe recoger “procedimientos de evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado”.
- Programa VERIFICA de ANECA, apartado 9.2 del Protocolo de Evaluación para la Verificación de Títulos Universitarios Oficiales.
- Programa DOCENTIA de ANECA (obtención de resultados e indicadores sobre la calidad docente).

4. DEFINICIONES

No procede la inclusión de ninguna definición.

	Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado	<i>Página 45 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.3 Procedimiento para la evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado	MPSGIC <i>Versión 01</i>

5. DESARROLLO

5.1. Sistema de recogida de datos

La Oficina de Evaluación y Calidad Académica de la UCLM proporciona anualmente al Decanato de la Facultad los resultados de la encuesta de opinión de los estudiantes con la labor docente de los profesores adscritos al Centro. El Coordinador de Calidad del Máster seleccionará aquellos con docencia en el mismo, así como solicitará los del profesorado que haya sido evaluado en el marco del Programa DOCENTIA. Con el fin de detectar posibles desviaciones, se recogerá información sobre indicadores de resultados por curso académico y por módulo/materia/asignatura. En el caso de desviaciones muy significativas, se solicitará al profesorado implicado en la docencia de la asignatura un informe justificativo de las mismas. El profesor de la asignatura, al concluir el curso académico, cumplimentará un informe de asignatura en el que se reflejarán posibles incidencias relacionadas con:

- La planificación de la asignatura (organización y coordinación entre profesores, guía docente, etc.).
- Desarrollo de la enseñanza y evaluación de los aprendizajes (cumplimiento de lo planificado, dificultades en el desarrollo, metodologías docentes, tipos de evaluación, etc.).

En caso de incidencias (quejas o reclamaciones), el Coordinador de Calidad del Máster recabará informes de los responsables académicos y del propio profesorado sobre las mismas.

5.2. Sistema de análisis de la información

El análisis se hará sobre la información recabada sobre los resultados del programa DOCENTIA, encuestas de opinión del profesorado, indicadores de resultados por curso académico y asignatura, e informes de los coordinadores de asignatura y, en su caso, de las quejas y reclamaciones recibidas.

El Coordinador de Calidad del Máster, junto con su equipo de apoyo, incluirá en el Informe Técnico anual, las propuestas de mejora, sugerencias y recomendaciones sobre la calidad de la enseñanza y el profesorado del Máster.

	Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado	<i>Página 46 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.3 Procedimiento para la evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado	MPSGIC <i>Versión 01</i>

6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

El Coordinador de Calidad del Máster incluirá en su Informe Técnico anual (por curso académico) los resultados más significativos correspondientes a este Procedimiento P-2.3, en el que se resumirán los puntos fuertes y débiles, así como las propuestas de mejora detalladas y dirigidas a la Comisión de Garantía de Calidad del Centro, que la reflejará en su Memoria Anual. Esta Memoria se dirige al Decano del Centro, como máximo responsable del Máster, y contiene los resultados y las propuestas que se hayan elaborado a partir de la información recabada. Las recomendaciones presentadas deben permitir detectar las necesidades de mejora y obtener orientaciones básicas para el diseño de acciones encaminadas a subsanar las deficiencias detectadas.

El Decano trasladará las propuestas de mejora a los Departamentos implicados en la docencia del Máster.

En caso de incidencias con respecto a la docencia de una asignatura en concreto, será informado el profesorado implicado en la misma, de forma que se pongan en marcha las medidas oportunas para solventar tal situación, en consonancia con las recomendaciones de mejora diseñadas desde la Comisión de Garantía de Calidad del Centro.

7. REGISTRO Y ARCHIVO

Tanto el Informe Técnico (Coordinador de Calidad del Máster) como la Memoria Anual del Máster (Comisión de Garantía de Calidad del Centro) quedarán registrados como documentos en la Unidad de Garantía de Calidad de la FCyTQ-UCLM, conservándose finalmente en un archivo de históricos. La aprobación de la Memoria y, en su caso, el plan de mejora en ella contenido por la Junta de Facultad quedará reflejada en el Acta correspondiente de la Junta de Facultad, guardándose copia documental por la Unidad de Garantía de Calidad del Centro.

	Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado	<i>Página 47 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.3 Procedimiento para la evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado	MPSGIC <i>Versión 01</i>

8. RESPONSABILIDADES

Coordinador de Calidad del Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad: es la persona responsable del desarrollo, seguimiento y medición de este procedimiento, así como de la emisión del Informe Técnico Anual que contiene los resultados y análisis de los mismos, del curso académico correspondiente.

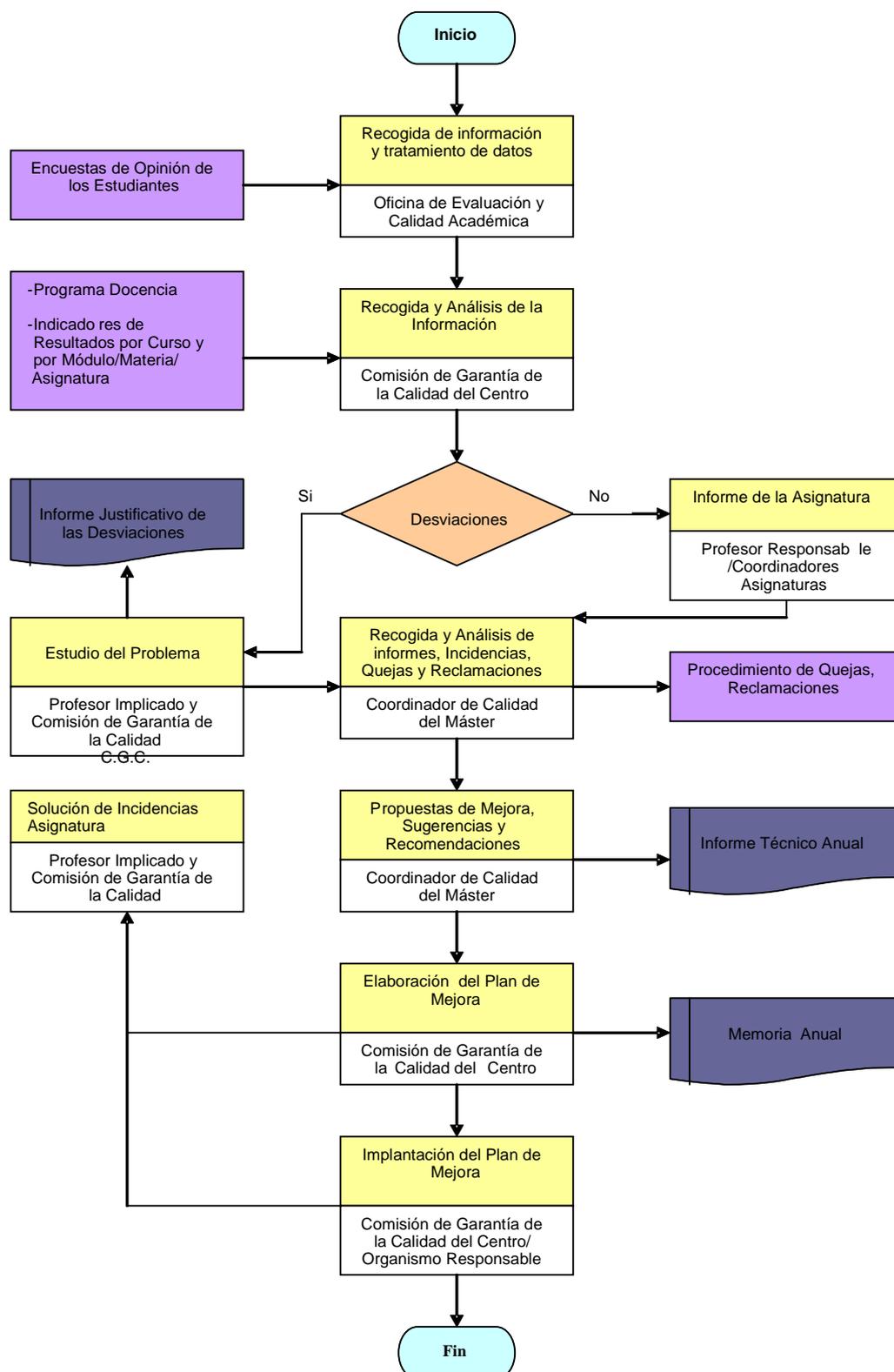
Comisión de Garantía de Calidad del Centro: analiza el Informe Técnico y es responsable de emitir la Memoria Anual sobre el Máster para su remisión y aprobación por Junta de Facultad.

Oficina de Evaluación y Calidad Académica de la UCLM: es la responsable de proporcionar los valores de los indicadores y demás información sobre la evaluación del profesorado del Máster al Coordinador de Calidad del mismo.

Junta de Facultad: debe revisar la Memoria Anual del Máster y, en su caso, aprobar el plan de mejora correspondiente.

9. FLUJOGRAMA

(página siguiente)



	Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado	<i>Página 50 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.4 Procedimiento para la evaluación de las competencias del Máster	MPSGIC <i>Versión 01</i>

1. OBJETO

El objetivo de este procedimiento de la UGC FCyTQ-UCLM es realizar un seguimiento para la revisión y mejora de los procedimientos de evaluación de las competencias transversales y específicas del Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad.

2. ALCANCE

El Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad de la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de la UCLM.

3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

- Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre, en el apartado 3 del Anexo I, referido a los objetivos del título, establece que “las competencias propuestas deben ser evaluables”.
- Protocolo de Evaluación para la Verificación de Títulos Universitarios Oficiales (Programa VERIFICA, ANECA) establece como directriz que “las competencias a adquirir por el estudiante deben ser evaluables y coherentes con las correspondientes a un Título de Máster”.

4. DEFINICIONES

Competencias: Conjunto de conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para desempeñar una función dada. Se distinguen entre los siguientes tipos:

- TRANSVERSALES
- ESPECÍFICAS DEL TÍTULO
- ESPECÍFICAS DE MÓDULOS/MATERIAS

Habilidades: Se desarrollan como resultado del proceso de aprendizaje y pueden ser específicas o genéricas.

	Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado	<i>Página 51 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.4 Procedimiento para la evaluación de las competencias del Máster	MPSGIC <i>Versión 01</i>

Evaluación: Conjunto de pruebas y exámenes escritos, orales y prácticos, así como proyectos y trabajos, utilizados para evaluar el progreso del estudiante en la unidad o módulo del curso.

Calificación: Evaluación final basada en el rendimiento global dentro de una unidad o módulo de curso individual del programa de estudios.

5. DESARROLLO

5.1. Sistema de recogida de datos

Se tomará como información de referencia el Plan de Estudios del Máster (verificado por ANECA) y las Guías Docentes de los módulos/materias/asignaturas.

Se realizarán encuestas cruzadas a estudiantes, profesores y tutores académicos, que serán diseñadas por la UGC de la FCyTQ.

5.2. Sistema de análisis de la información

El Coordinador de Calidad del Máster, junto con los miembros de la UGC FCyTQ-UCLM de apoyo, procederá al contraste sistemático entre el diseño de evaluación de competencias en el Plan de Estudios y las Guías Docentes con los datos suministrados por las partes involucradas. Así mismo, analizarán la definición del grado de implantación de la evaluación en cada tipología y la definición de fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades (DAFO) del sistema de evaluación de competencias.

Es importante conocer si los estudiantes y el profesorado conocen qué son las competencias, qué implican, si hay realmente evaluación del grado de adquisición de aprendizajes, si hay transversalidad y coherencia, así como los métodos utilizados para evaluar cada tipo de competencia. También deben valorarse los tiempos (ECTS) para adquirir esas competencias y en qué medida la propia evaluación contribuye a adquirirlas. Debe constatarse la consonancia de las competencias identificadas con lo señalado por profesionales externos, asociaciones profesionales y por la sociedad, en general. Las prácticas externas,

 UCLM <small>UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA</small>	Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado	<i>Página 52 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD <small>FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS</small>	P-2.4 Procedimiento para la evaluación de las competencias del Máster	MPSGIC <i>Versión 01</i>

los créditos optativos y el trabajo Fin de Máster serán consideradas con especial atención, para ayudar a la consecución de las competencias de "saber hacer".

6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

Esta evaluación se realizará al finalizar cada curso académico y las propuestas las dirigirá el Coordinador de Calidad del Máster, a través de la UGC FCyTQ-UCLM, a:

- Decano y Equipo Directivo de la Facultad, como responsables máximos del Máster.
- Responsables de módulos/materias/asignaturas.
- Tutores académicos de los estudiantes.
- Profesorado.

El objetivo es mejorar el sistema de evaluación de las competencias, con un plan temporalizado de mejora.

7. REGISTRO Y ARCHIVO

Los informes que genera el Coordinador de Calidad del Máster quedarán registrados como documentos en la Unidad de Garantía de Calidad del Centro, conservándose finalmente en un archivo de históricos.

8. RESPONSABILIDADES

Coordinador de Calidad del Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad: es el responsable del desarrollo, seguimiento y medición de este procedimiento.

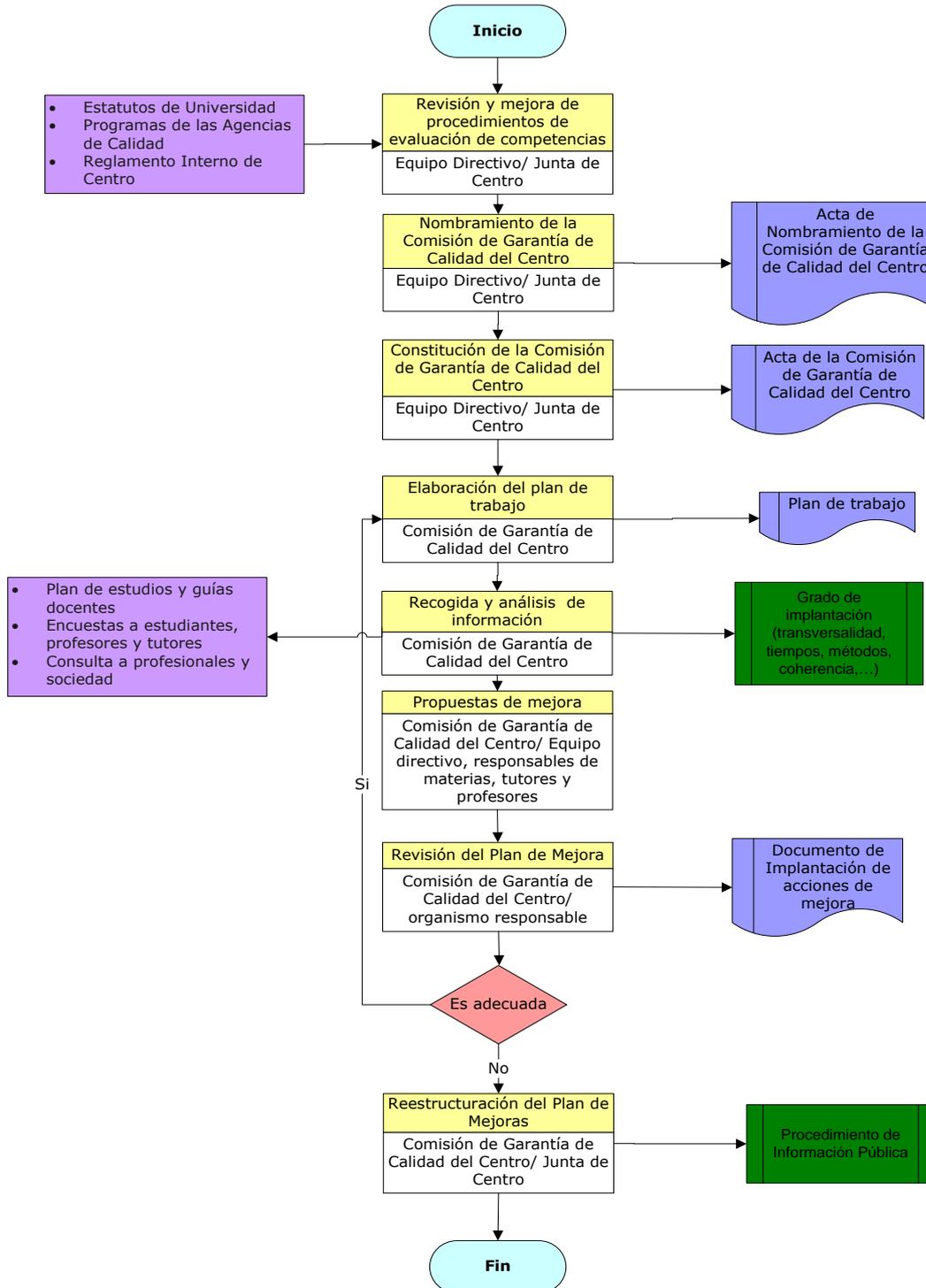
Comisión de Garantía de Calidad del Centro: sirve de apoyo técnico al Coordinador de Calidad y es responsable de la remisión de las propuestas a las partes interesadas, así como de las actividades de registro y archivo.

Decano y Equipo Directivo de la Facultad: como máximos responsables del Título, deben tomar las medidas oportunas contempladas en el plan de mejoras.

	Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado	<i>Página 53 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.4 Procedimiento para la evaluación de las competencias del Máster	MPSGIC <i>Versión 01</i>

9. FLUJOGRAMA

Procedimiento para la Evaluación de las Competencias



	Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado	<i>Página 55 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.5 Procedimiento para la orientación del estudiante	MPSGIC <i>Versión 01</i>

Índice

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. REFERENCIAS / NORMATIVAS
4. DEFINICIONES
5. DESARROLLO
6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
7. REGISTRO Y ARCHIVO
8. RESPONSABILIDADES
9. FLUJOGRAMA

• CONTROL DE VERSIONES:

Versión	Fecha	Motivo revisión
00	08-01-2016	Borrador Inicial
01	14-02-2016	Versión 01

• CONTROL DE FIRMAS:

Elaborado: <i>Coordinador Garantía Calidad Máster</i> <i>Fecha: 15/01/2016</i>	Revisado: <i>Coordinador Unidad Garantía de Calidad del Centro</i> <i>Fecha: 29/01/2016</i>	Aprobado: <i>Decano de la FCyTQ</i> <i>Fecha: 14/02/2016</i>
---	--	---

	Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado	<i>Página 56 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.5 Procedimiento para la orientación del estudiante	MPSGIC <i>Versión 01</i>

1. OBJETO

El objeto del presente proceso es establecer el modo en el que los Centros Universitarios de la Universidad de Castilla-La Mancha revisan, actualizan y mejoran los procedimientos relacionados con las acciones de acogida, de tutoría, de apoyo a la formación y de orientación laboral de sus estudiantes.

2. ALCANCE

El presente documento es de aplicación a la información relativa a todas las titulaciones ofertadas por los Centros de la Universidad de Castilla-La Mancha.

3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

- Real Decreto Ordenación Enseñanzas
- Perfil de ingreso
- Plan estratégico y planes de mejora.
- Programa formativo
- Perfil de egreso
- Manual del Sistema de Garantía Interna de Calidad

4. DEFINICIONES

No se considera necesario establecer definiciones en este procedimiento.

5. DESARROLLO

La Comisión de Garantía de Calidad encargada de revisar, actualizar y, si procede, mejorar los procedimientos relacionados con las acciones de acogida, de tutoría, de apoyo a la formación y de orientación laboral de sus estudiantes, previo análisis de los marcos de referencia relativos a dichos procesos, deberá proponer para debate y aprobación los planes y programas de apoyo de dichos procedimientos.

 UCLM <small>UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA</small>	Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado	<i>Página 57 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD <small>FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS</small>	P-2.5 Procedimiento para la orientación del estudiante	MPSGIC <i>Versión 01</i>

En definitiva, se trata de verificar si las acciones previstas para orientar a los estudiantes sobre el desarrollo de sus estudios –tutorías, orientación y apoyo- y sobre su proceso de inserción laboral, son adecuadas.

Para ello se revisarán los procedimientos y acciones realizadas y previstas para orientar –en los ámbitos citados- a los estudiantes, los procedimientos de asignación de tutores y los sistemas de información y difusión relativos a los mismos.

Es importante reflexionar sobre si la Universidad proporciona al alumnado, especialmente el de nuevo ingreso, la información necesaria para su integración en la vida universitaria así como servicios, actividades y apoyos para atender a las necesidades académicas y personales de los estudiantes y para facilitar el tránsito de éstos al mercado laboral.

La titulación deberá conocer y analizar anualmente los datos relativos a las acciones programadas y realizadas, el número de estudiantes que se han beneficiado y el nivel de satisfacción de éstos.

Esta política se deberá diseñar, en el marco de la política general de la Universidad, programando acciones a tal fin.

Aprobado, o ratificado si no hubiera cambios significativos, el servicio competente de la Universidad o del Centro, procederá a publicar y difundir por los canales habituales los planes y programas de orientación aprobados.

La Comisión de Garantía de Calidad, deberá evaluar el comportamiento de dichos planes.

6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

Periódicamente, se revisarán los procedimientos definidos con el objeto de evaluar los resultados y el impacto en la mejora del proceso. Para ello se utilizarán los indicadores definidos a tal fin.

	Procedimientos asociados al Capítulo 2 del MSGIC: Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado	<i>Página 58 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-2.5 Procedimiento para la orientación del estudiante	MPSGIC <i>Versión 01</i>

7. REGISTRO Y ARCHIVO

Identificación del registro	Soporte de archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Documentación que contenga la relación de acciones de acogida, de tutoría, de apoyo a la formación y de orientación laboral.	Papel o informático	Secretaría del centro	Hasta nueva propuesta

8. RESPONSABILIDADES

Comisión de Garantía de Calidad (CGC): Impulsar la revisión y actualización de los procesos relacionados y realizar propuestas para su debate y aprobación.

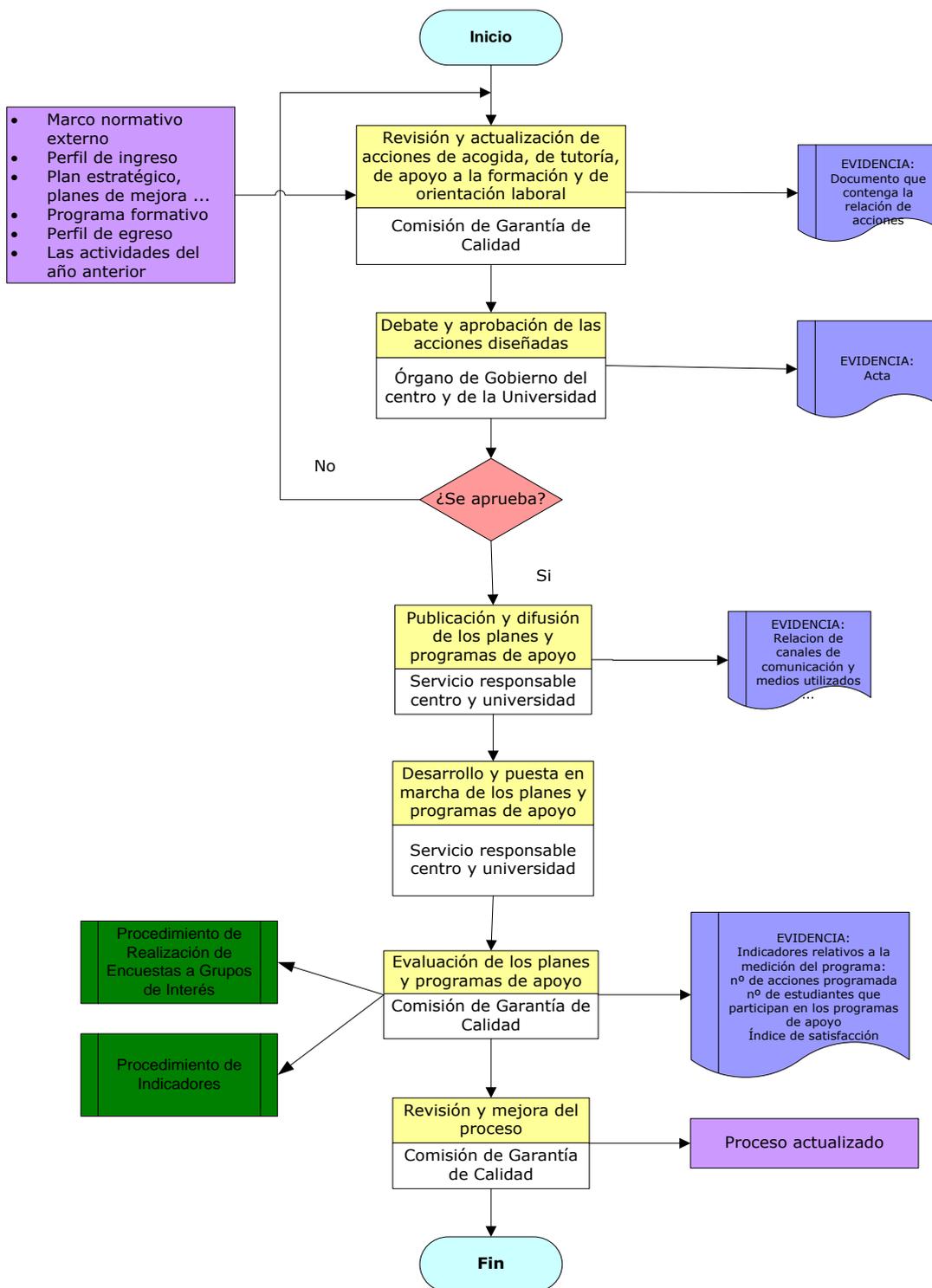
Órgano de Gobierno del centro y/o de la Universidad: Aprobar, previo debate, los documentos que presenta la Comisión de Garantía de Calidad.

Servicios responsables del Centro y de la Universidad: Desarrollar y poner en marcha las actuaciones aprobadas en el ámbito que les compete.

9. FLUJOGRAMA

(página siguiente)

Procedimiento de orientación al estudiante



Índice

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. REFERENCIAS / NORMATIVAS
4. DEFINICIONES
5. DESARROLLO
6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
7. REGISTRO Y ARCHIVO
8. RESPONSABILIDADES
9. FLUJOGRAMA

• CONTROL DE VERSIONES:

Versión	Fecha	Motivo revisión
00	08-01-2016	Borrador Inicial
01	14-02-2016	Versión 01

• CONTROL DE FIRMAS:

<p>Elaborado:</p> <p><i>Coordinador Garantía Calidad Máster</i></p> <p><i>Fecha: 15/01/2016</i></p>	<p>Revisado:</p> <p><i>Coordinador Unidad Garantía de Calidad del Centro</i></p> <p><i>Fecha: 29/01/2016</i></p>	<p>Aprobado:</p> <p><i>Decano de la FCyTQ</i></p> <p><i>Fecha: 14/02/2016</i></p>
--	---	--

	Procedimientos asociados al Capítulo 3 del MSGIC: Garantía de Calidad de las Prácticas Externas y los Programas de Movilidad	<i>Página 61 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-3.1 Procedimiento para la gestión y revisión de las prácticas externas del máster	MPSGIC <i>Versión 01</i>

1. OBJETO

El objeto del presente procedimiento es establecer el sistema a aplicar en la gestión y revisión de las prácticas externas integradas en el Plan de Estudios de las Titulaciones de Máster impartidas en los Centros Universitarios de la Universidad de Castilla-La Mancha.

2. ALCANCE

Este procedimiento será de aplicación tanto en la gestión como en la revisión del desarrollo de las prácticas externas integradas en la titulación.

3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

Las fuentes a tener en cuenta en la gestión y revisión de las prácticas externas son, entre otras:

- Normativa de Prácticas en Empresa de la Universidad
- Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias
- Manual del SGIC y el manual de procedimientos del SGIC

4. DEFINICIONES

Prácticas externas: Las prácticas formativas externas son las actividades realizadas por los estudiantes en empresas, instituciones y entidades, esto es, en centros fuera de las dependencias universitarias, que tienen como objetivo complementar la formación universitaria del estudiante.

	Procedimientos asociados al Capítulo 3 del MSGIC: Garantía de Calidad de las Prácticas Externas y los Programas de Movilidad	<i>Página 62 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-3.1 Procedimiento para la gestión y revisión de las prácticas externas del máster	MPSGIC <i>Versión 01</i>

5. DESARROLLO

- Organización y Planificación de las Prácticas. En la organización de las prácticas se tienen que tener en cuenta dos aspectos básicos, la búsqueda de empresas y el establecimiento de convenios con dichos centros. Dicha organización la llevará a cabo el responsable de las prácticas externas en la universidad y el responsable de las prácticas externas en la titulación.
- Preparación del material. El responsable de las prácticas externas de la titulación preparará el material para informar y difundir el funcionamiento y organización de dichas prácticas.
- Asignación de los estudiantes y orientación a dicho colectivo, cómo se van a desarrollar. El responsable de las prácticas externas de la titulación asignará a los estudiantes a cada una de las empresas teniendo establecido un procedimiento sistematizado y objetivo.
- Acciones de orientación a los alumnos y puesta en marcha de las prácticas. Antes del desarrollo de las prácticas externas el responsable de las prácticas externas de la Titulación llevará a cabo acciones de orientación a los estudiantes informando de los diferentes aspectos relacionados con dichas prácticas.
- Revisión y mejora de las prácticas en empresa. Dentro de este apartado se recogerán evidencias para llevar a cabo un documento que recoja las mejoras de dicho proceso. Por último se rendirán cuentas a los implicados y si se estima oportuno se modificarán y se implantarán mejoras.

6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

Dentro del proceso de revisión anual del Sistema de Gestión de la Calidad se incluirá la revisión del desarrollo de las Prácticas Externas Integradas en el Plan de Estudios, evaluando cómo se han desarrollado y si han existido incidencias (documentos H-3.1.I, H-3.1.II y H-3.1.III).

7. REGISTRO Y ARCHIVO

Los documentos generados en este procedimiento serán archivados por la Comisión de Garantía de Calidad del Centro. Una copia de los documentos será archivada también por el responsable de las Prácticas Externas de la Titulación.

Identificación del registro	Soporte del archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Organización de las prácticas externas	Papel o informático	Responsable de las prácticas externas/ Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Solicitud de la empresa / institución para la realización de las prácticas en empresa	Papel o informático	Responsable de las prácticas externas/ Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Convenio firmado por ambas partes	Papel o informático	Responsable de las prácticas externas/ Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Proceso de asignación de las empresas / instituciones a los estudiantes	Papel o informático	Responsable de las prácticas externas/ Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Encuestas y resultados a partir de la satisfacción de todos los implicados en las prácticas en empresa / institución. Indicadores de las prácticas en empresa	Papel o informático	Oficina de Evaluación y Calidad Académica/ Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Documento que revise y analice las prácticas externas	Papel o informático	Responsable de las prácticas externas/ Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Nuevas versiones de la documentación relativa a la definición de las prácticas externas	Papel o informático	Responsable de las prácticas externas/ Comisión de Garantía de Calidad	6 años

	Procedimientos asociados al Capítulo 3 del MSGIC: Garantía de Calidad de las Prácticas Externas y los Programas de Movilidad	<i>Página 64 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-3.1 Procedimiento para la gestión y revisión de las prácticas externas del máster	MPSGIC <i>Versión 01</i>

8. RESPONSABILIDADES

Responsable de prácticas externas en la titulación: Es el responsable, como se ve reflejado en el flujograma, de gestionar y organizar las prácticas externas de la titulación.

Junta de Centro: Es la encargada de coordinar y supervisar todos los aspectos relativos a la docencia de un título.

Responsable de las prácticas externas de la universidad: Este servicio sería el encargado de la búsqueda y selección de empresas o instituciones y el apoyo en la gestión de los convenios firmados entre la empresa/institución y la universidad.

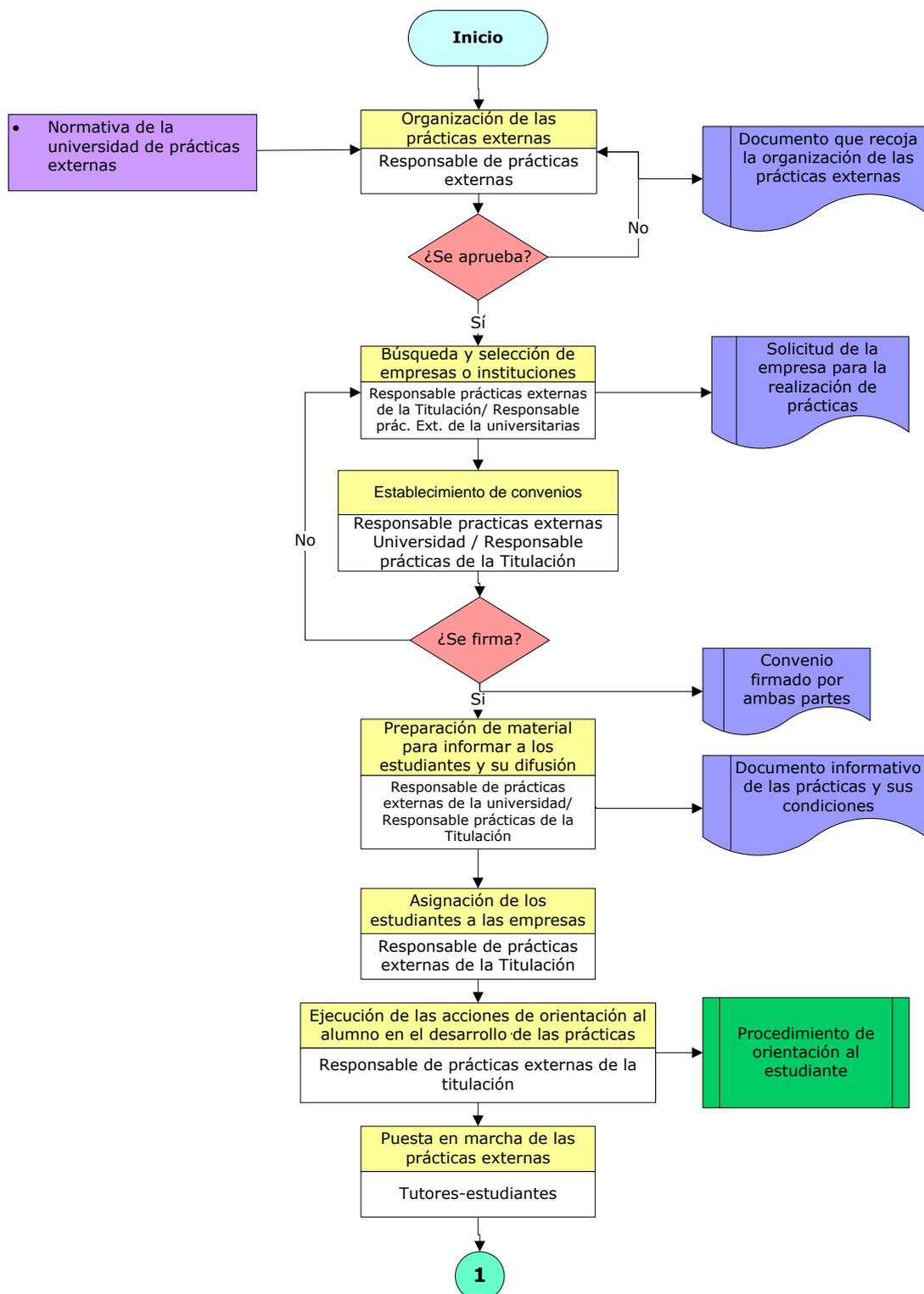
Tutores-estudiantes: Son los encargados de desarrollar la puesta en marcha de las prácticas externas en la titulación.

Comisión de Garantía de Calidad del Centro: En el caso de las prácticas externas, su responsabilidad es la de velar por el análisis de los diferentes indicadores y evidencias siendo el objetivo final la mejora continua.

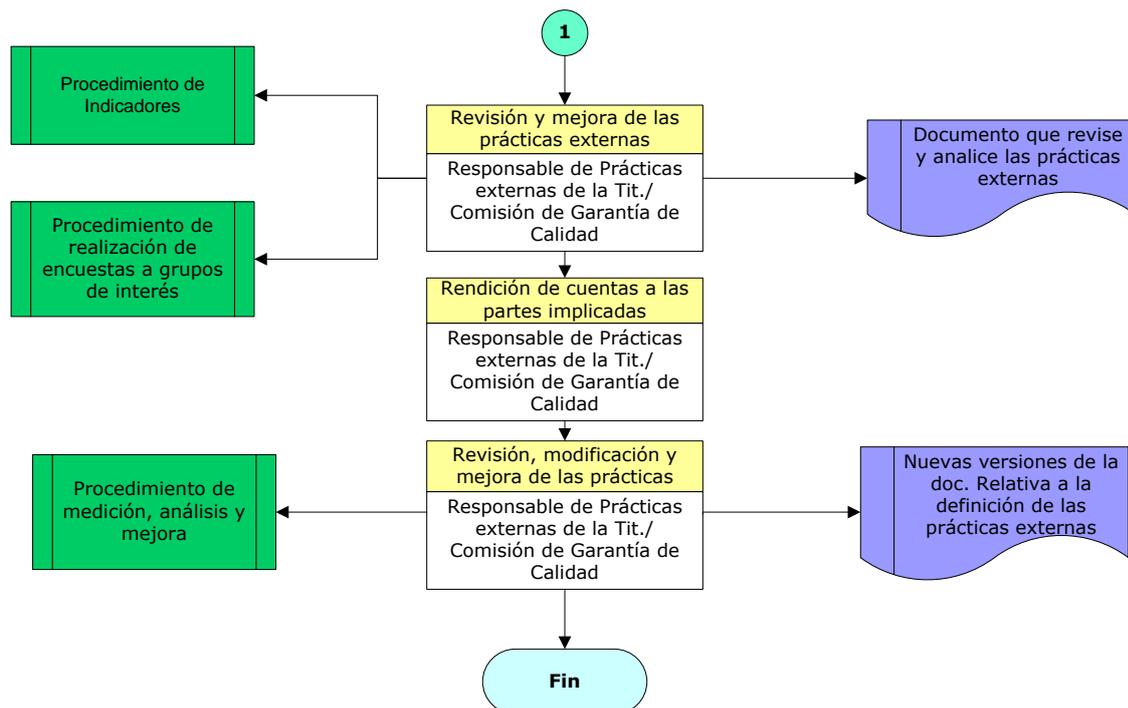
9. FLUJOGRAMA

(Página siguiente)

Procedimiento de Gestión y Revisión de las Prácticas Externas Integradas en el Plan de Estudios



Procedimiento de Gestión y Revisión de las Prácticas Externas Integradas en el Plan de Estudios



	Procedimientos asociados al Capítulo 3 del MSGIC: Garantía de Calidad de las Prácticas Externas y los Programas de Movilidad	<i>Página 68 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-3.2 Procedimiento para la gestión y análisis de los programas de movilidad	MPSGIC <i>Versión 01</i>

1. OBJETO

El objeto del presente procedimiento es establecer el sistema a aplicar en la gestión y revisión del programa de movilidad de los estudiantes (recibidos y enviados) en las Titulaciones de Máster de los Centros Universitarios de la UCLM.

2. ALCANCE

Este procedimiento será de aplicación tanto en la gestión como en la revisión del desarrollo del programa de movilidad de los estudiantes en los Centros de la UCLM.

3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

Las fuentes a tener en cuenta en la gestión y revisión de las prácticas externas son, entre otras:

- Estatutos de la Universidad.
- Normativa oficial de los programas de movilidad.
- Normativa para la firma de convenios de cooperación internacional.
- Normativa de intercambio de estudiantes.
- Normativa sobre la selección de estudiantes en los programas de movilidad.
- Criterios y Directrices para la implantación de títulos.
- Plan de Estudios y objetivos del programa formativo.
- Manual del SGIC y el manual de procedimientos del SGIC.

4. DEFINICIONES

Movilidad: posibilidad o acción de pasar cierto periodo de tiempo estudiando o trabajando en otra institución de educación superior del propio país o del

	Procedimientos asociados al Capítulo 3 del MSGIC: Garantía de Calidad de las Prácticas Externas y los Programas de Movilidad	<i>Página 69 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-3.2 Procedimiento para la gestión y análisis de los programas de movilidad	MPSGIC <i>Versión 01</i>

extranjero. En el caso de estudiantes, el programa debe llevar asociado el reconocimiento académico de las materias impartidas durante la estancia.

5. DESARROLLO

5.1. ESTUDIANTES RECIBIDOS EN LA UCLM

- Establecimiento de acuerdos o convenios con las universidades u otras instituciones. La Oficina de Relaciones Internacionales (ORI) será la encargada de establecer los convenios.
- Organización y Planificación del programa de movilidad. El responsable de movilidad del Centro organizará y planificará, en colaboración con la ORI, los programas de movilidad.
- Acogida de los estudiantes e información/orientación general del programa. La primera información general de los estudiantes la lleva a cabo la ORI.
- Matriculación e información/orientación de los estudiantes. Este proceso se lleva a cabo cuando el estudiante llega al centro desarrollándolos la ORI y la Unidad de Gestión de Alumnos (UGA). Durante la estancia pueden existir problemas que serán solucionados por la ORI o el responsable de movilidad del Centro.
- Fin de la estancia.
- Revisión y mejora del programa de movilidad. Dentro de este apartado se recogerán evidencias para llevar a cabo un documento que recoja las mejoras de dicho proceso. Por último se rendirán cuentas a los implicados y si se estima oportuno se modificarán y se implantarán mejoras.

5.2. ESTUDIANTES ENVIADOS DESDE LA UCLM

- Establecimiento de acuerdos o convenios con universidades u otras instituciones. La ORI será la encargada de establecer los convenios.
- Análisis de la información necesaria para gestionar el programa. La ORI junto con el responsable de movilidad del Centro realizarán un análisis de toda la información necesaria para gestionar el programa.

	Procedimientos asociados al Capítulo 3 del MSGIC: Garantía de Calidad de las Prácticas Externas y los Programas de Movilidad	<i>Página 70 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-3.2 Procedimiento para la gestión y análisis de los programas de movilidad	MPSGIC <i>Versión 01</i>

- Organización y Planificación del programa de movilidad. El responsable de movilidad del Centro organizará y planificará, en colaboración con la ORI, los programas de movilidad.
- Preparación del material. El responsable del programa de movilidad del Centro y la ORI prepararán el material para informar y difundir el funcionamiento y organización del programa de movilidad.
- Publicitación de la convocatoria. La ORI publicitará la convocatoria de movilidad.
- Selección de los estudiantes y asignación a la universidad. El coordinador del convenio de movilidad seleccionará a los estudiantes que participan en el programa teniendo en cuenta unos criterios y procedimientos claramente establecidos.
- Gestión de los trámites de los estudiantes a la universidad de destino. La ORI y el responsable de movilidad del Centro gestionarán todos los trámites para que el estudiante se incorpore a la universidad de destino.
- Incorporación de los estudiantes a la universidad de destino. Durante la estancia pueden existir problemas que serán solucionados por la ORI y el responsable de movilidad del Centro.
- Fin de la estancia e incorporación a la universidad.
- Revisión y mejora del programa de movilidad.

Dentro de este apartado se recogerán evidencias para llevar a cabo un documento que recoja las mejoras de dicho proceso.

Por último se rendirán cuentas a los implicados y si se estima oportuno se modificarán y se implantarán mejoras.

6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

Dentro del proceso de revisión anual del Sistema de Gestión de la Calidad se incluirá la revisión del desarrollo del programa de movilidad, evaluando cómo se han desarrollado y si han existido incidencias (documentos H-3.2.I, H-3.2.II y H-3.2.III).

7. REGISTRO Y ARCHIVO

Los documentos generados en este procedimiento serán archivados por la Comisión de Garantía de Calidad del Centro. Una copia de los documentos será archivada también por el responsable de movilidad del Centro.

7.1. ESTUDIANTES RECIBIDOS EN LOS CENTROS DE LA UCLM

Identificación del registro	Soporte del archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Convenio firmado por ambas partes	Papel o informático	Oficina de Relaciones Internacionales	6 años
Documento que revise y analice el programa de movilidad	Papel o informático	Responsable de la movilidad del Centro/Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Encuesta de satisfacción de todos los implicados en el programa de movilidad	Papel o informático	Oficina de Evaluación y Calidad Académica/ Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Nuevas versiones de la documentación relativa a los programas de movilidad	Papel o informático	Oficina de Relaciones Internacionales	6 años

7.2. ESTUDIANTES ENVIADOS DESDE LA UCLM

Identificación del registro	Soporte del archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Convenio firmado por ambas partes	Papel o informático	Oficina de Relaciones Internacionales	6 años
Documento informativo de los programas de movilidad y sus condiciones	Papel o informático	Oficina de Relaciones Internacionales	6 años
Convocatoria de publicación	Papel o informático	Oficina de Relaciones Internacionales	6 años
Procedimiento de selección de los estudiantes	Papel o informático	Oficina de Relaciones Internacionales	6 años
Gestión de los trámites para la participación de los estudiantes	Papel o informático	Oficina de Relaciones Internacionales	6 años
Documento que revise y analice el programa de movilidad	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad/Responsable de movilidad del Centro	6 años
Encuesta de satisfacción de todos los implicados en el programa de movilidad	Papel o informático	Oficina de Evaluación y Calidad Académica/ Comisión de Garantía de Calidad	6 años

	Procedimientos asociados al Capítulo 3 del MSGIC: Garantía de Calidad de las Prácticas Externas y los Programas de Movilidad	<i>Página 73 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-3.2 Procedimiento para la gestión y análisis de los programas de movilidad	MPSGIC <i>Versión 01</i>

Identificación del registro	Soporte del archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Nuevas versiones de la documentación relativa a la definición del programa de movilidad	Papel o informático	Oficina de Relaciones Internacionales	6 años

8. RESPONSABILIDADES

Responsable del programa de movilidad en el centro: Este es el responsable, como se ve reflejado en el flujograma, de gestionar y organizar el programa de movilidad en todos los aspectos relacionados con el centro.

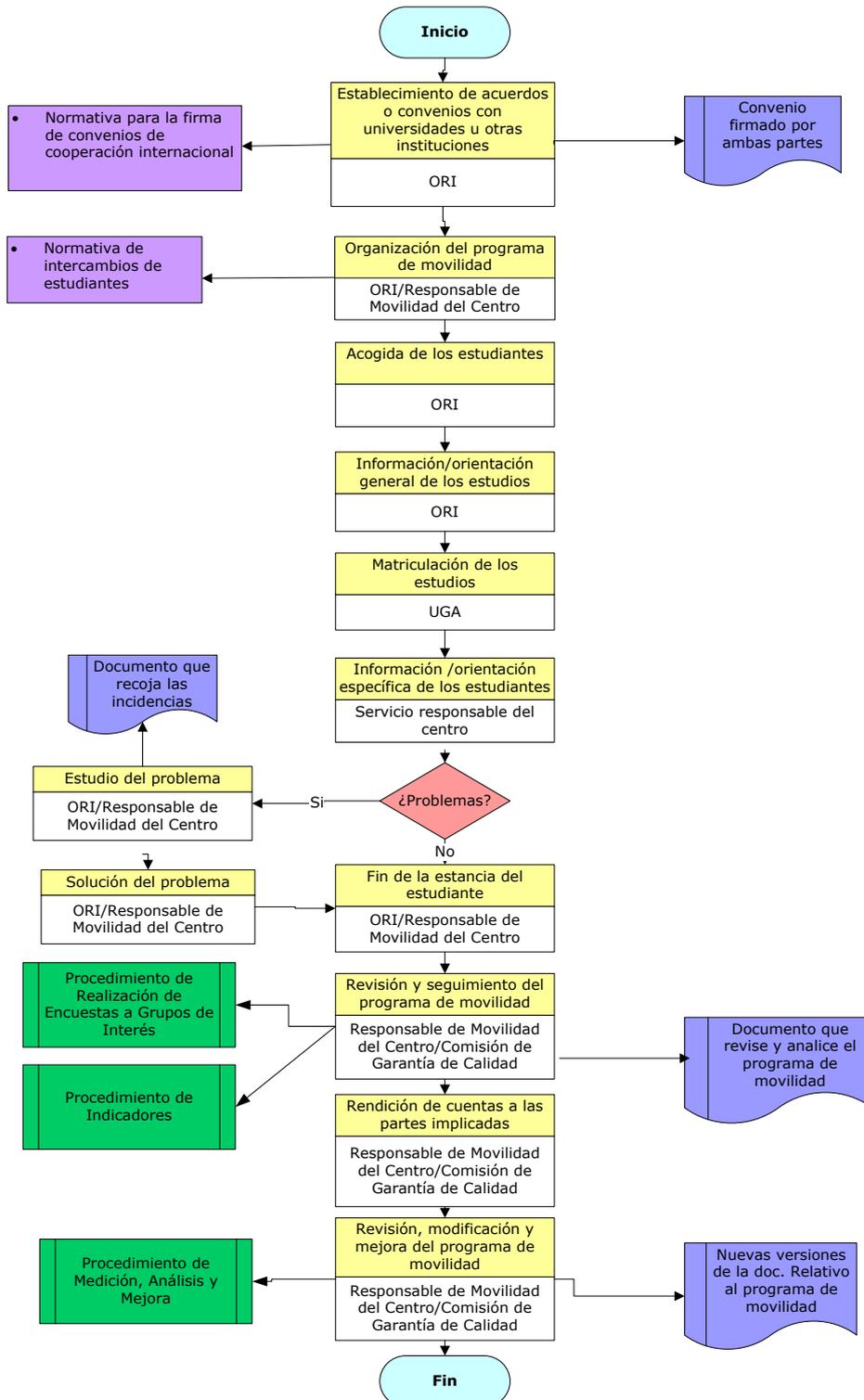
Oficina de Relaciones Internacionales (ORI): Este servicio es el responsable, como se ve reflejado en el flujograma, de gestionar y organizar el programa de movilidad en todos los aspectos relacionados con la universidad.

Junta de Centro: Es la encargada de coordinar y supervisar todos los aspectos relativos a la docencia de un título.

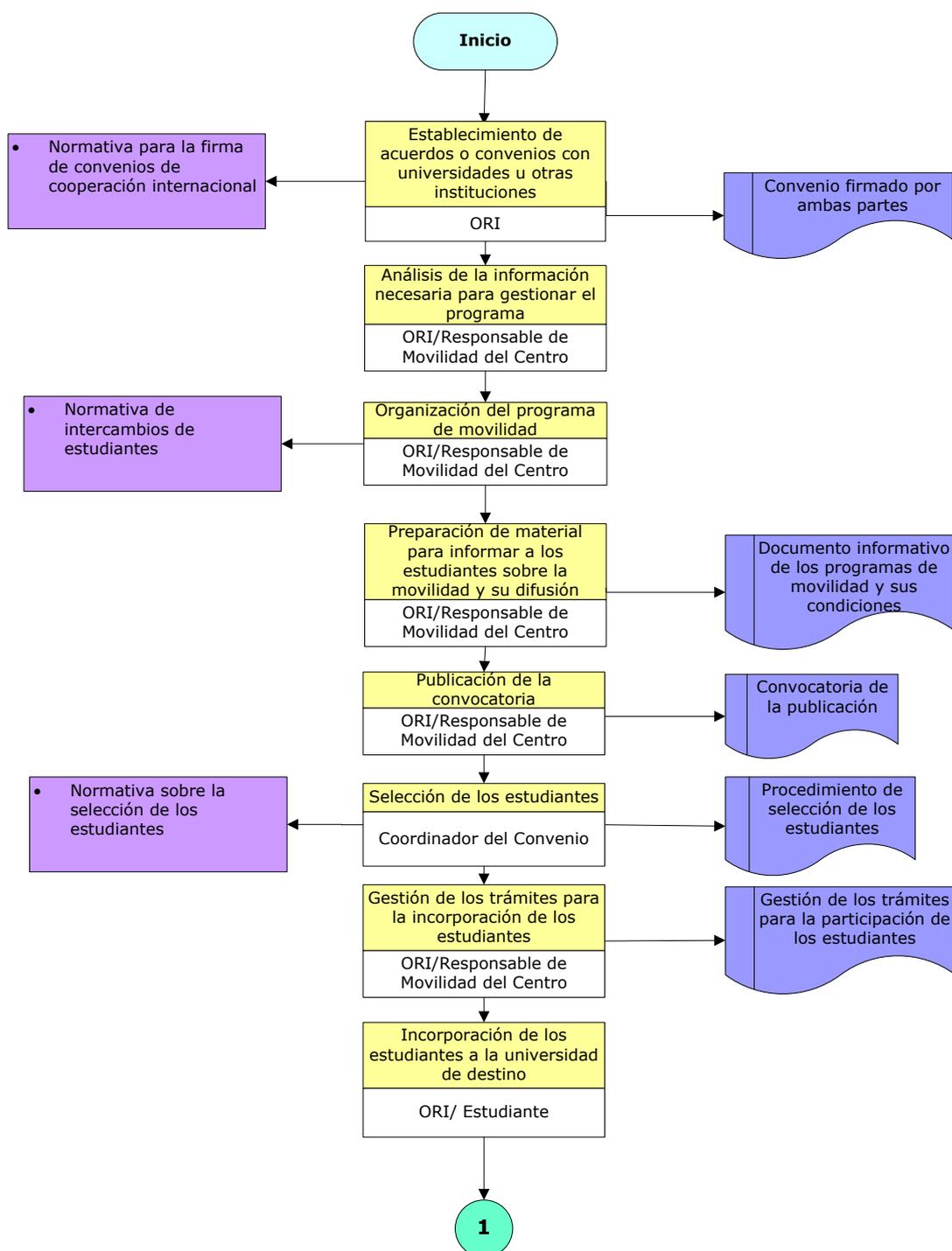
Comisión de Garantía de Calidad del Centro: En el caso del programa de movilidad, su responsabilidad es la de velar por el análisis de los diferentes indicadores y evidencias siendo el objetivo final la mejora continua. En este proceso, la comisión de calidad trabajará conjuntamente con el responsable del programa de movilidad del centro.

9. FLUJOGRAMAS

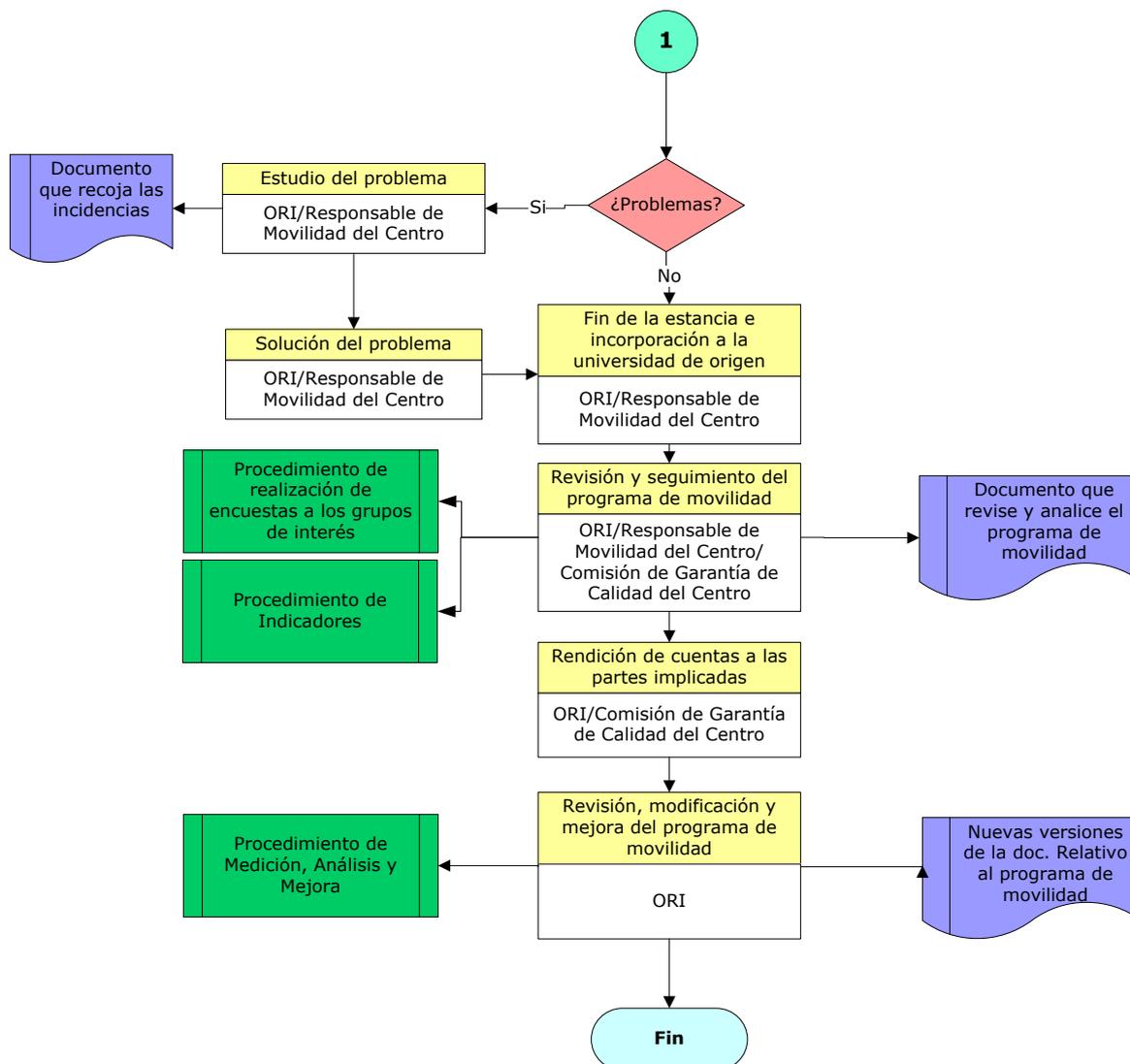
Procedimiento de Gestión y Revisión de la Movilidad de los Estudiantes Recibidos



Procedimiento de Gestión y Revisión de la Movilidad de los Estudiantes Enviados



Procedimiento de Gestión y Revisión de la Movilidad de los Estudiantes Enviados



 UCLM <small>UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA</small>	Procedimientos asociados al Capítulo 4 del MSGIC: Análisis de la Inserción Laboral	<i>Página 77 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD <small>FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS</small>	P-4.1 Procedimiento para evaluar la inserción laboral de los egresados y de la satisfacción con la formación recibida	MPSGIC <i>Versión 01</i>

Índice

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. REFERENCIAS / NORMATIVAS
4. DEFINICIONES
5. DESARROLLO
6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
7. REGISTRO Y ARCHIVO
8. RESPONSABILIDADES
9. FLUJOGRAMA

• CONTROL DE VERSIONES:

Versión	Fecha	Motivo revisión
00	08-01-2016	Borrador Inicial
01	14-02-2016	Versión 01

• CONTROL DE FIRMAS:

Elaborado: <i>Coordinador Garantía Calidad Máster</i> <i>Fecha: 15/01/2016</i>	Revisado: <i>Coordinador de la Unidad de Garantía de Calidad del Centro</i> <i>Fecha: 29/01/2016</i>	Aprobado: <i>Decano de la FCyTQ</i> <i>Fecha: 14/02/2016</i>
---	---	---

	Procedimientos asociados al Capítulo 4 del MSGIC: Análisis de la Inserción Laboral	<i>Página 78 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD <small>FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS</small>	P-4.1 Procedimiento para evaluar la inserción laboral de los egresados y de la satisfacción con la formación recibida	MPSGIC <i>Versión 01</i>

1. OBJETO

El propósito de este procedimiento es establecer un sistema que permita medir, analizar y utilizar los resultados sobre la inserción laboral de los egresados, y sobre la satisfacción con la formación recibida.

2. ALCANCE

El Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad de la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de la UCLM.

3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

- Real Decreto 1393/2007 de 29 de Octubre (introducción).
- Guía de Apoyo para la elaboración de la Memoria para la solicitud de Verificación de Títulos Oficiales (ANECA), apartado 9.4 ("procedimiento que permita medir, analizar y utilizar los resultados sobre la inserción laboral de los futuros graduados y de la medición de la satisfacción con la formación recibida").

4. DEFINICIONES

Egresado: alumno que ha completado todos los créditos que conforman el plan de estudios, sin considerar si ha solicitado o no el título universitario.

Inserción laboral: primer empleo al que accede el graduado.

5. DESARROLLO

5.1. Sistema de recogida de datos

El Coordinador de Calidad del Máster, a través de la UGC FCyTQ-UCLM, recabará de la Oficina de Evaluación y Calidad Académica de la Universidad los resultados del estudio de empleo correspondientes al Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad de la UCLM (documentos H-4.1.I y H.4.1.II).

 UCLM <small>UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA</small>	Procedimientos asociados al Capítulo 4 del MSGIC: Análisis de la Inserción Laboral	<i>Página 79 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD <small>FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS</small>	P-4.1 Procedimiento para evaluar la inserción laboral de los egresados y de la satisfacción con la formación recibida	MPSGIC <i>Versión 01</i>

5.2. Sistema de análisis de la información

El Coordinador de Calidad del Máster, a la recepción de los informes, realizará un análisis interpretativo elaborando un informe de la situación y de las posibles propuestas de mejora, que remitirá, a través de la UGC FCyTQ -UCLM al Decano para su estudio por la Junta de Facultad.

6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

En el supuesto de que no se cumplan las expectativas mínimas de empleabilidad, el Coordinador de Calidad del Máster, con la colaboración de la UGC FCyTQ-UCLM, elaborará un plan de mejora encaminado a subsanar las deficiencias detectadas en aras a alcanzar las cotas de empleo previstas. Se asignarán los responsables de la implementación y seguimiento de las mejoras. Este plan deberá ser previamente aprobado por la Junta de Facultad.

7. REGISTRO Y ARCHIVO

Los informes que genera el Coordinador de Calidad del Máster quedarán registrados como documentos en la Unidad de Garantía de Calidad del Centro, conservándose finalmente en un archivo de históricos.

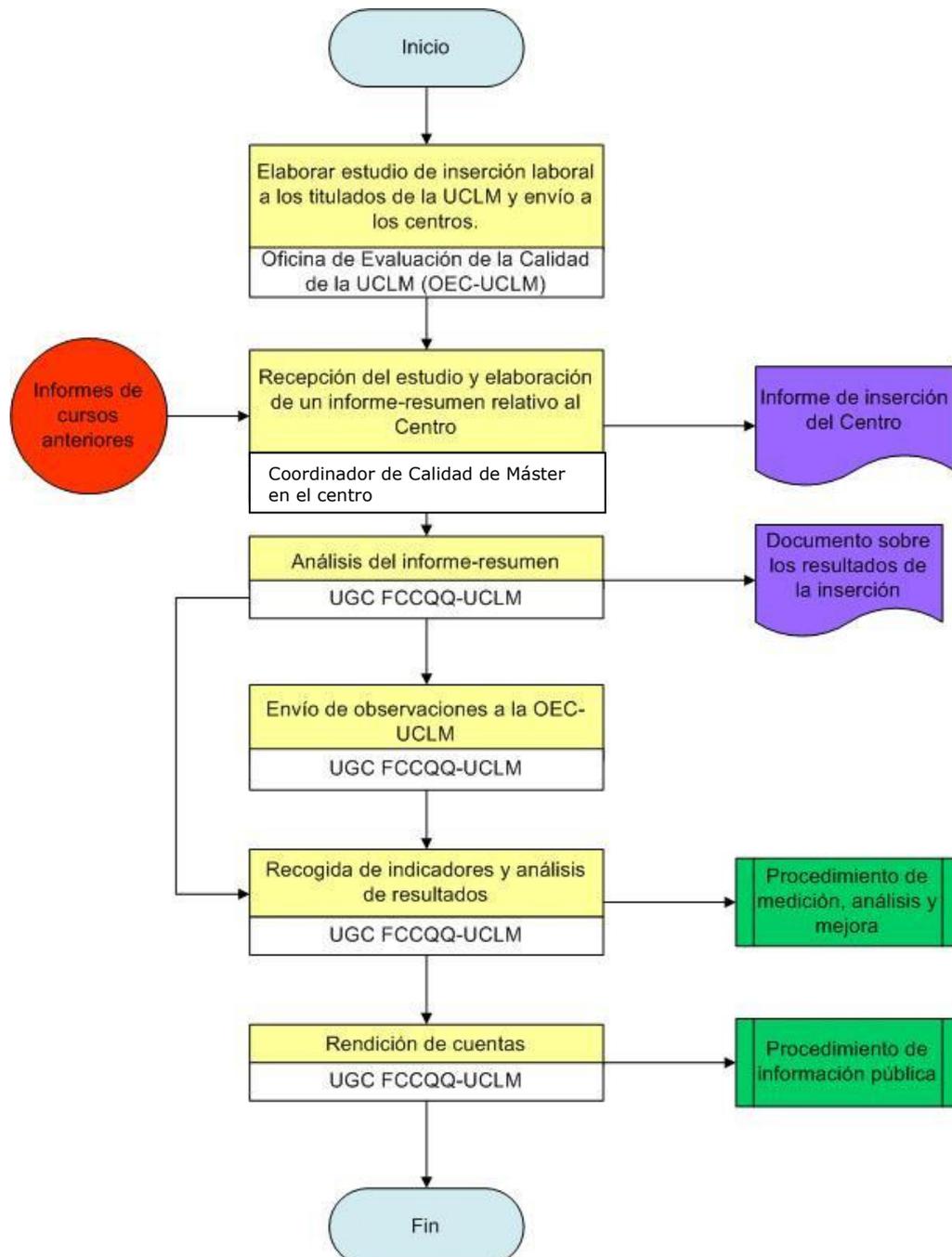
8. RESPONSABILIDADES

Coordinador de Calidad del Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad: es el responsable del desarrollo, seguimiento y medición de este procedimiento.

Comisión de Garantía de Calidad del Centro: sirve de apoyo técnico al Coordinador de Calidad y es responsable de la remisión de las propuestas a las partes interesadas, así como de las actividades de registro y archivo.

Junta de Facultad: responsables de la aprobación del plan de mejoras, en su caso.

9. FLUJOGRAMA



Índice

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. REFERENCIAS / NORMATIVAS
4. DEFINICIONES
5. DESARROLLO
6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
7. REGISTRO Y ARCHIVO
8. RESPONSABILIDADES
9. FLUJOGRAMA

• CONTROL DE VERSIONES:

Versión	Fecha	Motivo revisión
00	08-01-2016	Borrador Inicial
01	14-02-2016	Versión 01

• CONTROL DE FIRMAS:

Elaborado:	Revisado:	Aprobado:
<i>Coordinador Garantía Calidad Máster</i>	<i>Coordinador Unidad Garantía de Calidad del Centro</i>	<i>Decano de la FCyTQ</i>
<i>Fecha: 15/01/2016</i>	<i>Fecha: 29/01/2016</i>	<i>Fecha: 14/02/2016</i>

	Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Máster	<i>Página 82 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.1 Procedimiento para la gestión y revisión de quejas, reclamaciones y sugerencias	MPSGIC <i>Versión 01</i>

1. OBJETO

El objeto del presente procedimiento es establecer el sistema a aplicar en la gestión y revisión de las quejas, reclamaciones y sugerencias en los Centros Universitarios de la UCLM.

2. ALCANCE

Este procedimiento será de aplicación tanto en la gestión como en la revisión del desarrollo de las quejas, reclamaciones y sugerencias.

3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

Las fuentes a tener en cuenta en la gestión y revisión de las quejas, reclamaciones y sugerencias son, entre otras:

- Normativa de quejas y sugerencias de la Universidad
- Manual del SGIC y el manual de procedimientos del SGIC

4. DEFINICIONES

Queja: 1. Acción de quejarse. 2. Resentimiento, desazón

Reclamación: Oposición o contradicción que se hace a algo como injusto, o mostrando no consentir en ello

Sugerencia: Insinuación, inspiración, idea que se sugiere

5. DESARROLLO

- Definición y publicidad del canal de atención de las quejas/reclamaciones/ sugerencias.

	Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Máster	<i>Página 83 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.1 Procedimiento para la gestión y revisión de quejas, reclamaciones y sugerencias	MPSGIC <i>Versión 01</i>

En este procedimiento es muy importante que se delimiten los canales para gestionar las reclamaciones.

- Recepción y canalización de las quejas.

El Equipo Directivo es el encargado de recibir y canalizar las quejas, reclamaciones y sugerencias teniendo en cuenta el servicio implicado en dicho proceso (documento H-5.1.I).

- Queja/ reclamación.

Si la gestión desarrollada es una queja o reclamación el responsable del servicio implicado tendrá que analizarla y buscar una solución. Dicha solución será informada por escrito al reclamante dejándole la oportunidad de solicitar a instancias superiores si no está conforme con la propuesta adoptada.

Paralelamente a la comunicación del reclamante, se planificará, desarrollará y se revisarán las acciones pertinentes para la mejora y solución de la queja/reclamación.

- Sugerencia.

Si la gestión desarrollada es una sugerencia, se realizará en primer lugar un análisis de la sugerencia por el responsable del servicio implicado. Si se estima que es viable, se le comunicará a la persona que ha realizado la sugerencia la solución adoptada.

Paralelamente a la comunicación del sugerente, se planificará, desarrollará y se revisarán las acciones pertinentes para la mejora.

- Felicitación.

El responsable del servicio implicado realizará un escrito agradeciendo al remitente su valoración.

6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

Dentro del proceso de revisión anual del Sistema de Gestión de la Calidad se incluirá la revisión del desarrollo de las quejas, reclamaciones y sugerencias, planificando y evaluando cómo se han desarrollado las acciones pertinentes para la mejora.

El Equipo Directivo revisará el funcionamiento y resolución de las quejas, reclamaciones y sugerencias. Asimismo, dentro del proceso de revisión anual del Sistema de Garantía de la Calidad, se comprobará la consecución de dichas propuestas de mejora.

7. REGISTRO Y ARCHIVO

Los documentos generados en este procedimiento serán archivados por la Comisión de Garantía de Calidad del Centro. Una copia de los documentos será archivada también por el responsable del servicio implicado.

Identificación del registro	Soporte del archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Documento que recoja los canales de recogida de quejas, reclamaciones y sugerencias	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Documento de quejas, reclamaciones y sugerencias	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Informe de análisis de las causas de la queja/reclamación o la sugerencia	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad / Responsable del servicio implicado	6 años
Documento que recoja la planificación de las acciones	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad / Responsable del servicio implicado	6 años

Identificación del registro	Soporte del archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Documento para evaluar las acciones desarrolladas	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Documento de solución adoptada sobre las quejas, reclamaciones y sugerencias	Papel o informático	Responsable del Servicio implicado/Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Documento de Felicitaciones	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad	6 años

8. RESPONSABILIDADES

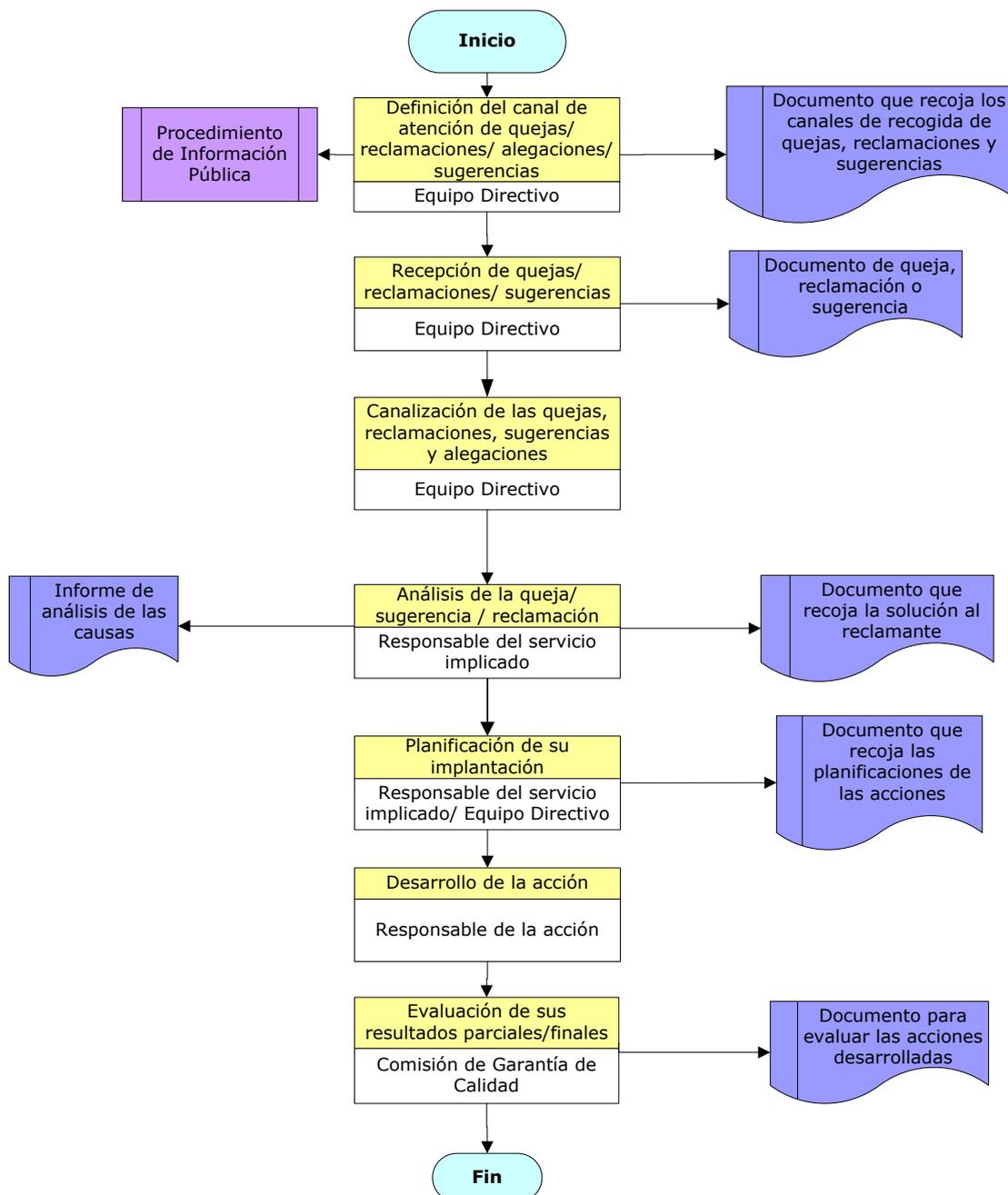
Equipo Directivo (ED): Es el encargado de recibir u canalizar las quejas, reclamaciones y sugerencias al servicio implicado. El Equipo Directivo también realizará un seguimiento de la planificación y la evaluación de las acciones que se han desarrollado. Por otro lado, el Equipo Directivo junto al responsable del servicio implicado comunicará a la persona que ha iniciado el proceso la solución adoptada. Asimismo, realizará el envío de felicitación al interesado.

Responsable del servicio implicado: El responsable del servicio será el encargado de buscar acciones para la solución del problema detectado, planificando y desarrollando las acciones que se pongan en marcha.

Comisión de Garantía de Calidad del Centro: Dicha comisión realizará la evaluación de las acciones que se hayan desarrollado.

9. FLUJOGRAMA

Procedimiento de Gestión y Revisión de Quejas, Reclamaciones y Sugerencias



Índice

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. REFERENCIAS / NORMATIVAS
4. DEFINICIONES
5. DESARROLLO
6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
7. REGISTRO Y ARCHIVO
8. RESPONSABILIDADES
9. FLUJOGRAMA

• CONTROL DE VERSIONES:

Versión	Fecha	Motivo revisión
00	08-01-2016	Borrador Inicial
01	14-02-2016	Versión 01

• CONTROL DE FIRMAS:

Elaborado:	Revisado:	Aprobado:
<i>Coordinador Garantía Calidad Máster</i>	<i>Coordinador Unidad Garantía de Calidad del Centro</i>	<i>Decano de la FCyTQ</i>
<i>Fecha: 15/01/2016</i>	<i>Fecha: 29/01/2016</i>	<i>Fecha: 14/02/2016</i>

	Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Máster	<i>Página 88 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.2 Procedimiento para la posible extinción del Máster	MPSGIC <i>Versión 01</i>

1. OBJETO

El objeto del presente procedimiento es establecer el modo en el que la Universidad de Castilla-La Mancha establece la extinción de un Título en base a los criterios legales y a los resultados obtenidos en las diferentes evaluaciones cuando el Título no haya alcanzado el umbral de calidad establecido.

Asimismo, establecer los procedimientos específicos que deben seguir los estudiantes que han iniciado sus estudios con el Título a extinguir, y que salvaguarden, en todo caso, los derechos contraídos por los estudiantes.

2. ALCANCE

El presente documento es de aplicación a todas las titulaciones ofertadas por los Centros de la Universidad de Castilla-La Mancha.

3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

- Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias.
- Normativa interna de la Universidad.

4. DEFINICIONES

Extinción: Baja del mismo en el Registro de Universidades, Centros y Titulaciones.

	Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Máster	<i>Página 89 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.2 Procedimiento para la posible extinción del Máster	MPSGIC <i>Versión 01</i>

5. DESARROLLO

5.1. Generalidades

Si se produce alguno de los casos contemplados para la Extinción del Título, el Equipo de Dirección de la Universidad estudia si es posible subsanar las posibles deficiencias que han provocado el inicio de la extinción del mismo. Si es posible subsanarlas, el Equipo de Dirección de la Universidad establecerá los mecanismos adecuados y el Título continuará oficialmente.

Si no es posible subsanarlas, el Equipo de Dirección de la Universidad informará al Consejo de Gobierno de la Universidad y a la Comunidad Autónoma, así como dará de baja el Título en el Registro de Universidades, Centros y Titulaciones. El Equipo de Dirección del Centro debe aplicar la normativa interna al efecto para estudiantes matriculados en la Titulación, salvaguardando, en todo caso, los derechos contraídos por los estudiantes.

5.2. Criterios para la extinción del Título

Los criterios generales para la extinción del Título son:

- El Título no supera la fase de acreditación contemplada en el R.D. 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias.
- El Título puede suspenderse si, por cambios en las leyes de ordenación universitarias vigentes en ese momento, deja de cumplir con las mismas.
- El Consejo de Gobierno de la Universidad, podrá proponer la extinción del título basándose en indicadores objetivos, tales como, tasas de inserción laboral, tasas de graduación, etc.
- El número de estudiantes matriculados no supera un cierto umbral establecido por acuerdo de Consejo de Gobierno de la Universidad.

	Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Máster	<i>Página 90 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.2 Procedimiento para la posible extinción del Máster	MPSGIC <i>Versión 01</i>

6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

Una vez al año se deben estudiar los valores de los criterios de extinción de título para detectar si alguna titulación cumple alguno de los criterios anteriormente citados.

7. REGISTRO Y ARCHIVO

Identificación del registro	Soporte de archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Informe de propuesta de extinción del título	Papel o informático	Equipo de Dirección de la Universidad	6 años

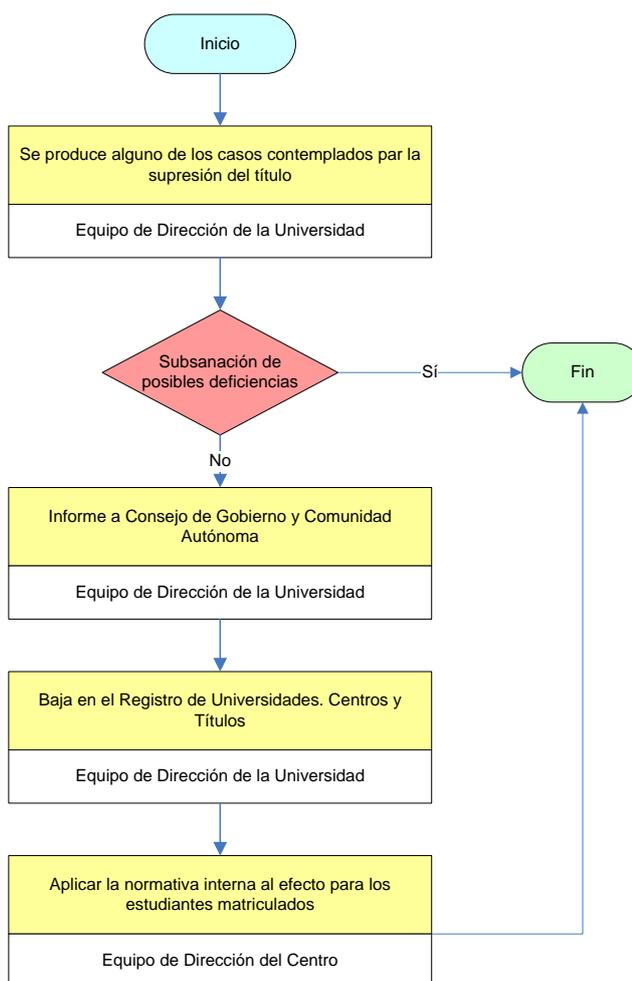
8. RESPONSABILIDADES

Equipo de Dirección de la Universidad: Analizar el valor de los criterios de extinción de Título y proponer y gestionar, en caso necesario, los mecanismos establecidos para la extinción del título.

Equipo de Dirección del Centro (ED): Aplicar la normativa interna de extinción del título para los estudiantes matriculados en el mismo.

9. FLUJOGRAMA

PROCEDIMIENTO PARA LA EXTINCIÓN DEL TÍTULO



Índice

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. REFERENCIAS / NORMATIVAS
4. DEFINICIONES
5. DESARROLLO
6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
7. REGISTRO Y ARCHIVO
8. RESPONSABILIDADES
9. FLUJOGRAMA

• CONTROL DE VERSIONES:

Versión	Fecha	Motivo revisión
00	08-01-2016	Borrador Inicial
01	14-02-2016	Versión 01

• CONTROL DE FIRMAS:

Elaborado:	Revisado:	Aprobado:
<i>Coordinador Garantía Calidad Máster</i>	<i>Coordinador Unidad Garantía de Calidad del Centro</i>	<i>Decano de la FCyTQ</i>
<i>Fecha: 15/01/2016</i>	<i>Fecha: 29/01/2016</i>	<i>Fecha: 14/02/2016</i>

	Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Máster	<i>Página 93 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.3 Procedimiento para la evaluación de la satisfacción global sobre el Máster	MPSGIC <i>Versión 01</i>

1. OBJETO

El objetivo de este procedimiento es conocer el nivel de satisfacción global de los distintos colectivos activos implicados en el Máster (PDI, PAS y alumnado) en relación a la orientación y acogida, la planificación, el desarrollo y los resultados del mismo.

2. ALCANCE

El Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad de la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de la UCLM.

3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

- Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre, apartado 9.5 del Anexo I.
- Protocolo de Evaluación para la Verificación de Títulos Universitarios Oficiales (Programa VERIFICA, ANECA).

4. DEFINICIONES

No se creen convenientes definiciones específicas a este procedimiento.

5. DESARROLLO

5.1. Sistema de recogida de datos

Se basa en la aplicación de las encuestas a alumnos, PDI y PAS descritas en el procedimiento P-1.3 de este Manual. Las herramientas específicas están recogidas en el Anexo 1 (documentos H-5.3.I, H-5.3.II y H-5.3.III). Con estas herramientas se recoge información sobre las siguientes variables:

1. De tipo sociodemográficas (edad, género, curso).

	Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Máster	<i>Página 94 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.3 Procedimiento para la evaluación de la satisfacción global sobre el Máster	MPSGIC <i>Versión 01</i>

2. Satisfacción con los sistemas de orientación y acogida a los estudiantes para facilitar su incorporación al Máster.
3. Satisfacción general con la planificación y el desarrollo de las enseñanzas del Máster.
4. Grado de satisfacción con los resultados.

El procedimiento para la realización de las encuestas será vía electrónica para todo el PDI y PAS implicados en el Máster, enviadas desde la UGC FCyTQ-UCLM, indicándose la fecha máxima para su remisión. La encuesta al alumnado se llevará a cabo en el aula, en horario de clase, solicitando previamente el permiso al profesorado con docencia en el segundo cuatrimestre y utilizando, a ser posible, el horario destinado a una materia en la que se encuentren matriculados el mayor número de estudiantes posibles.

5.2. Sistema de análisis de la información

La UGC de la FCyTQ-UCLM podrá solicitar ayuda a la Oficina de Evaluación y Calidad Académica de la UCLM para procesar y analizar los datos de satisfacción de los distintos colectivos con el Máster en relación con cada una de las variables que conforman la encuesta. El análisis de la información se hará por cada grupo implicado. A partir de dicha información el Coordinador de Calidad del Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad elaborará un informe con las propuestas de mejora, sugerencias y recomendaciones sobre el Máster.

6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

El informe del Coordinador de Calidad del Máster será revisado por la Comisión de Garantía de Calidad del Centro, definiéndose los puntos fuertes y débiles, así como las propuestas de mejora, que se dirigirán al Decano de la Facultad. Una vez analizadas, se trasladarán a la Comisión del Plan de Estudios para tomar las decisiones oportunas. Las acciones que se propongan para la mejora deben identificar un responsable del seguimiento de la acción, que valorará el grado de cumplimiento y el tiempo necesario para su ejecución (largo, corto o medio plazo).

	Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Máster	<i>Página 95 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.3 Procedimiento para la evaluación de la satisfacción global sobre el Máster	MPSGIC <i>Versión 01</i>

Los resultados de satisfacción con el Máster tendrán difusión (de forma actualizada) a través de la página Web del mismo, así como el plan de mejora y su seguimiento.

7. REGISTRO Y ARCHIVO

Los informes que genera el Coordinador de Calidad del Máster quedarán registrados como documentos en la Unidad de Garantía de Calidad del Centro, conservándose finalmente en un archivo de históricos.

8. RESPONSABILIDADES

Coordinador de Calidad del Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad: es el responsable del desarrollo, seguimiento y medición de este procedimiento.

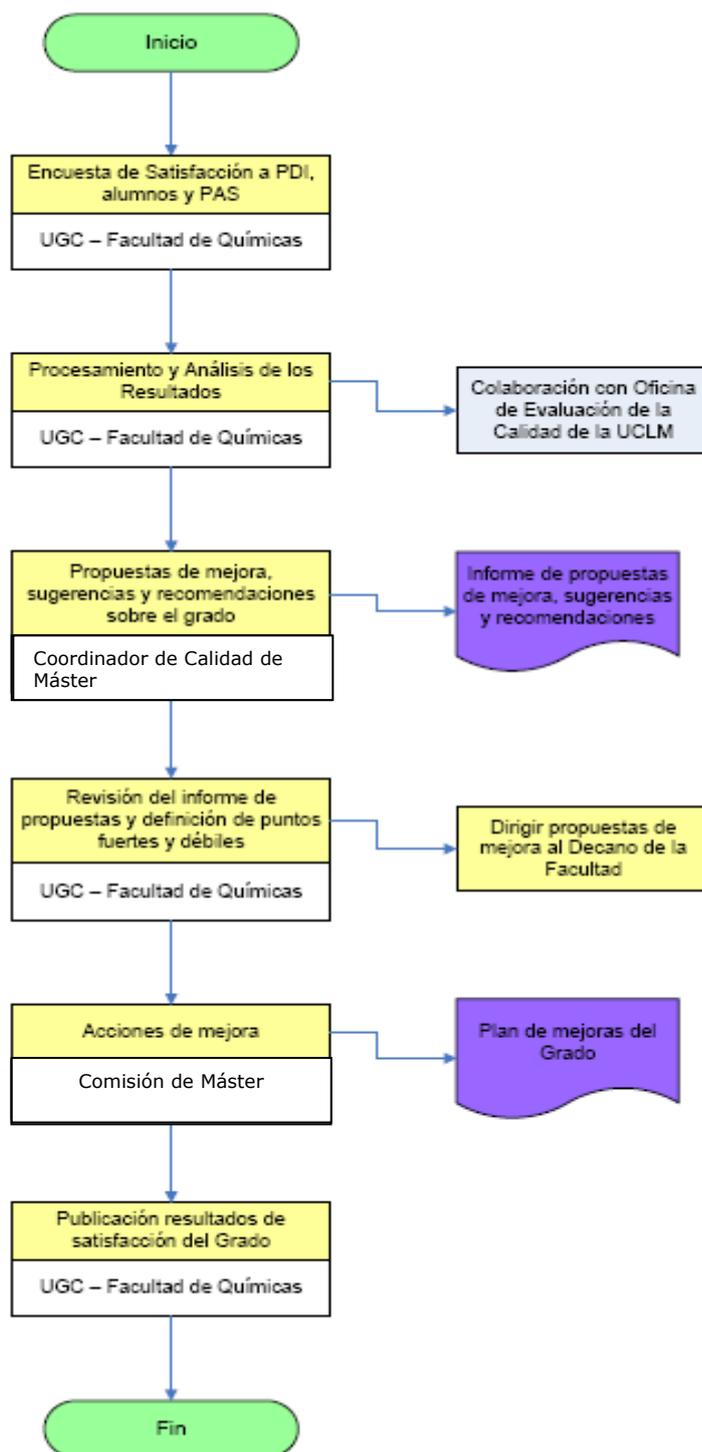
Comisión de Garantía de Calidad del Centro: sirve de apoyo técnico al Coordinador de Calidad y es responsable de la remisión de las propuestas a las partes interesadas, así como de las actividades de registro y archivo.

Equipo de Dirección del Centro: responsable de revisar el plan de mejoras, en su caso.

Comisión Docente del Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad: responsable de la implementación de las acciones para la mejora.

9. FLUJOGRAMA

(Página siguiente)



	Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Máster	<i>Página 97 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.4 Procedimiento para la difusión e información pública del Máster	MPSGIC <i>Versión 01</i>

Índice

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. REFERENCIAS / NORMATIVAS
4. DEFINICIONES
5. DESARROLLO
6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
7. REGISTRO Y ARCHIVO
8. RESPONSABILIDADES
9. FLUJOGRAMA

• CONTROL DE VERSIONES:

Versión	Fecha	Motivo revisión
00	08-01-2016	Borrador Inicial
01	14-02-2016	Versión 01

• CONTROL DE FIRMAS:

Elaborado: <i>Coordinador Garantía Calidad Máster</i> <i>Fecha: 15/01/2016</i>	Revisado: <i>Coordinador Unidad Garantía de Calidad del Centro</i> <i>Fecha 29/01/2016</i>	Aprobado: <i>Decano de la FCyTQ</i> <i>Fecha: 14/02/2016</i>
---	---	---

	Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Máster	<i>Página 98 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.4 Procedimiento para la difusión e información pública del Máster	MPSGIC <i>Versión 01</i>

1. OBJETO

El objeto del presente procedimiento es establecer el modo en el que los Centros de la Universidad de Castilla-La Mancha hacen pública la información actualizada relativa a las titulaciones que imparten para el conocimiento de sus grupos de interés.

2. ALCANCE

El presente documento es de aplicación a la información relativa a todas las titulaciones ofertadas por los Centros de la Universidad de Castilla-La Mancha.

3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

- Real Decreto 1393/2007, de 29 de Octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias
- Estatutos Universidad de la Universidad de Castilla-La Mancha
- Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre de Protección de Datos de Carácter Personal (LOPD)

4. DEFINICIONES

No se considera necesario establecer definiciones en este procedimiento.

5. DESARROLLO

5.1. Generalidades

Los Centros de la Universidad de Castilla-La Mancha consideran una obligación propia mantener informados a sus grupos de interés sobre su estructura

	Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Máster	<i>Página 99 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.4 Procedimiento para la difusión e información pública del Máster	MPSGIC <i>Versión 01</i>

organizativa, titulaciones y programas, por lo que publican, y revisan periódicamente, información actualizada sobre las mismas.

En cuanto a las titulaciones y programas, se ha de informar, al menos, sobre:

- La oferta formativa
- Los objetivos y la planificación de las titulaciones
- Las políticas de acceso y orientación de los estudiantes
- Las metodologías de enseñanza, aprendizaje y evaluación (incluidas las prácticas externas)
- Los programas de movilidad
- Los mecanismos para realizar quejas, reclamaciones y sugerencias
- Los resultados de la enseñanza

5.2. Obtención de la información

La Comisión de Garantía de Calidad de los Centros de la Universidad de Castilla-La Mancha, con periodicidad anual o inferior ante situaciones de cambio, ha de proponer qué información publicar, a qué grupos de interés va dirigida y el modo de hacerla pública. Estas propuestas se remiten al Equipo de Dirección para su aprobación o remisión a la Junta de Centro.

Obtenida la aprobación, el Coordinador de Calidad del Centro ha de obtener la información indicada bien en el propio Centro o en los correspondientes Servicios Universitarios.

5.3. Difusión

La Comisión de Garantía de Calidad revisa esta información, comprobando que sea fiable y suficiente, y la pone a disposición del Equipo de Dirección del Centro para que sea éste quien se responsabilicen de su difusión.

	Procedimientos asociados al Capítulo 5 del MSGIC: Análisis de la Satisfacción de los Colectivos Implicados. Atención a las Sugerencias y Reclamaciones. Criterios para la Extinción del Máster	<i>Página 100 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.4 Procedimiento para la difusión e información pública del Máster	MPSGIC <i>Versión 01</i>

El Coordinador de Calidad, asume la responsabilidad de comprobar la actualización de la información publicada por el Centro, haciendo llegar cualquier observación al respecto a la Comisión de Garantía de Calidad para que sea atendida.

6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

No se considera necesario establecer definiciones del seguimiento y medición.

7. REGISTRO Y ARCHIVO

Identificación del registro	Soporte de archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Actas Comisión de Garantía de Calidad	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Actas Equipo Dirección/Junta de Centro	Papel o informático	Equipo Dirección/Junta de Centro	6 años
Información anual publicada	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad	6 años

8. RESPONSABILIDADES

Equipo de Dirección (ED)/Junta de Centro: Aprobar el contenido de la información a publicar, hacia quién va dirigida y el modo de hacerlo y difundir dicha información.

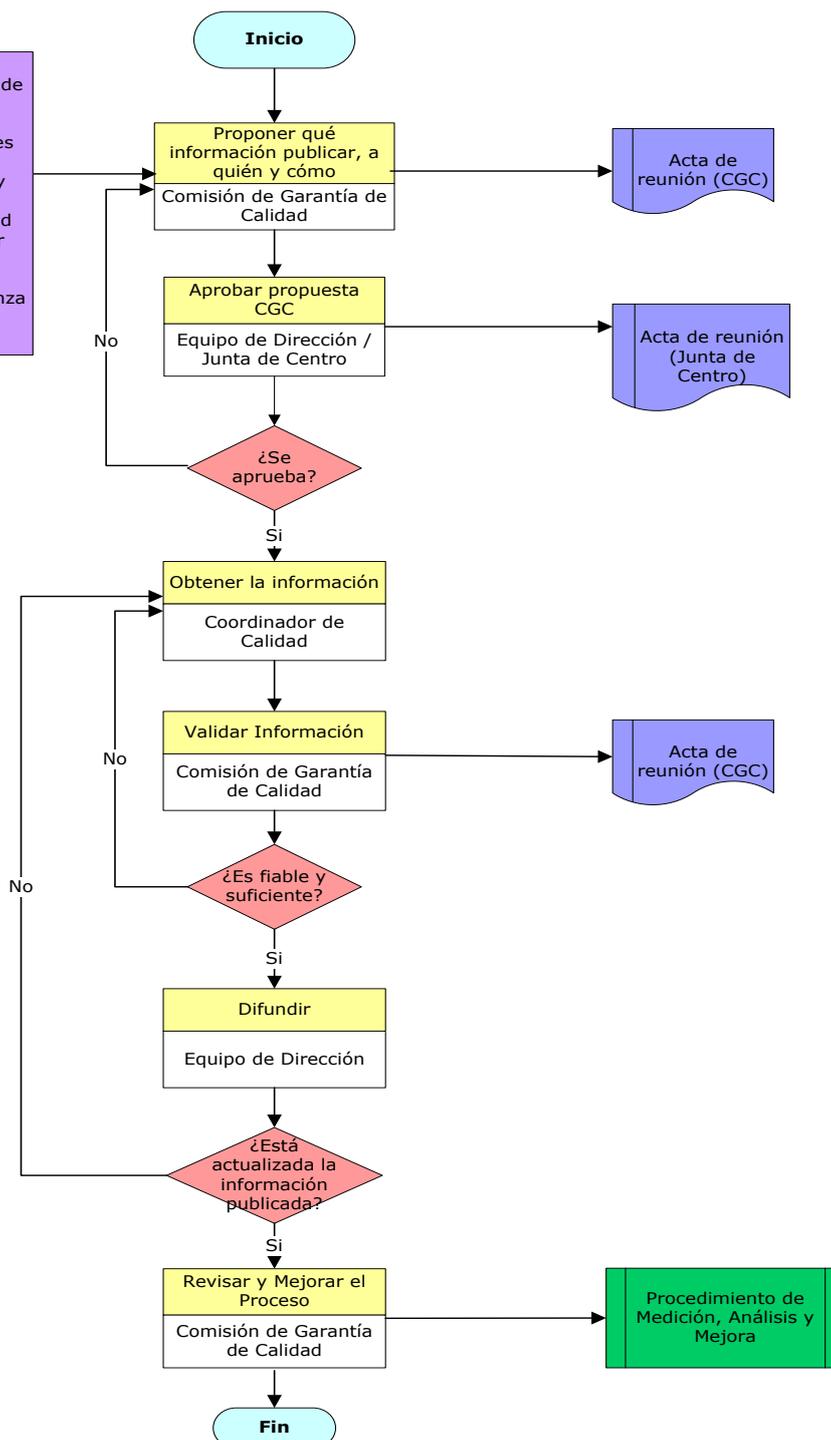
Comisión de Garantía de Calidad (CGC): Proponer qué información publicar, a quién y cómo y validar la información obtenida por el Coordinador.

Coordinador de Calidad del Centro (CC): Obtener la información necesaria. Comprobar su actualización.

9. FLUJOGRAMA

Procedimiento de Información Pública

- Oferta formativa
- Objetivos y planificación de las titulaciones
- Políticas de acceso y orientación de estudiantes
- Metodologías de enseñanza, aprendizaje y evaluación
- Posibilidades de movilidad
- Mecanismos para realizar quejas, reclamaciones y sugerencias
- Resultados de la enseñanza (aprendizaje, inserción laboral, satisfacción)



	Anexo 1: INDICADORES DEL SGIC (CUADRO DE MANDO)	<i>Página 102 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-1.2: Procedimiento para la medición, análisis y mejora	MPSGIC <i>Versión 01</i>

Código: H-1.2.I	SEGUIMIENTO DE LA TOMA DE DECISIONES	Versión: 01 Fecha: 14-02-2016
------------------------	---	----------------------------------

PLAN DE MEJORA DEL TÍTULO

Título:

Prioridad¹	ACCIONES DE MEJORA	Indicador de seguimiento²	Responsable de la ejecución de la acción	Mecanismo/procedimiento que se utilizará en el seguimiento³	Meta a conseguir para el cumplimiento de la acción⁴

1: A: Alta (se resolverá en 4 meses); M: Media (se resolverá en 8 meses); B: Baja (se resolverá en 12 meses)

2: Se definirá el indicador que servirá para el seguimiento de la acción, indicador de tipo cuantitativo o cualitativo

3: Se puede establecer/proponer más de un procedimiento

4: Definir el valor del indicador que se quiere alcanzar (cuantitativo/cualitativo)

	Anexo 1: INDICADORES DEL SGIC (CUADRO DE MANDO)	<i>Página 103 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-1.2: Procedimiento para la medición, análisis y mejora	MPSGIC <i>Versión 01</i>

Código: H-1.2.II	SEGUIMIENTO DE LA TOMA DE DECISIONES	Versión: 01 Fecha: 14-02-2016
-------------------------	---	----------------------------------

SEGUIMIENTO DEL PLAN DE MEJORA DEL TÍTULO

Título:

Prioridad	ACCIONES DE MEJORA (según el Plan de Mejora Aprobado)	Indicador de seguimiento ¹	Responsable del Seguimiento de la acción	Mecanismo/procedimiento utilizado en el seguimiento	Nivel de cumplimiento de la acción ²

1: Se indicará el valor del indicador conseguido

2: Total/Parcial, será el grado de cumplimiento de la acción o su indicador

Código: H-1.2.III

**SEGUIMIENTO DE LA TOMA DE
DECISIONES**

Versión: 01

Fecha: 14-02-2016

FICHA DE SEGUIMIENTO DE LA ACCIÓN DE MEJORA

Acción de mejora			
Fecha Inicio acción		Fecha Fin acción:	
Responsable Informe seguimiento:	Apellidos, Nombre		
	e-mail:		

Plan de actuación para el seguimiento de la acción:

Objetivos e indicadores de la acción		Equipo de trabajo	
Meta a conseguir para el cumplimiento de la acción			
Mecanismo de realización de la acción		Destinatarios de la acción de mejora	

Seguimiento de la acción de mejora:

Valoración de las actuaciones realizadas:		
Nivel de cumplimiento de la acción (meta conseguida):		
Análisis del desarrollo de la acción:		
Satisfacción de los/as destinatarios/as		
Valoración global de la acción:	Fortalezas	Debilidades

Código: H-2.3.I

**EVALUACIÓN Y MEJORA DE LA
CALIDAD DE LA ENSEÑANZA Y
EL PROFESORADO**

Versión: 01

Fecha: 14-02-2016



**ENCUESTA DE OPINIÓN
SOBRE LA DOCENCIA**

CÓDIGO CENTRO **CÓDIGO PROFESOR** **CÓDIGO ASIGNATURA** **CÓDIGO PLAN**

0 0 0 0
1 1 1 1
2 2 2 2
3 3 3 3
4 4 4 4
5 5 5 5
6 6 6 6
7 7 7 7
8 8 8 8
9 9 9 9

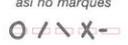
0 0 0 0 0 0
1 1 1 1 1 1
2 2 2 2 2 2
3 3 3 3 3 3
4 4 4 4 4 4
5 5 5 5 5 5
6 6 6 6 6 6
7 7 7 7 7 7
8 8 8 8 8 8
9 9 9 9 9 9

0 0 0 0 0 0
1 1 1 1 1 1
2 2 2 2 2 2
3 3 3 3 3 3
4 4 4 4 4 4
5 5 5 5 5 5
6 6 6 6 6 6
7 7 7 7 7 7
8 8 8 8 8 8
9 9 9 9 9 9

0 0 0 0
1 1 1 1
2 2 2 2
3 3 3 3
4 4 4 4
5 5 5 5
6 6 6 6
7 7 7 7
8 8 8 8
9 9 9 9

Marca exclusivamente con lápiz o bolígrafo negro o azul

marca así 

así no marques 

Escribe primero los números en los cuadros superiores y luego márcalos en su columna correspondiente

EJEMPLO

0 7 5 2 4

0 0 0 0 0
1 1 1 1 1
2 2 2 2 2
3 3 3 3 3
4 4 4 4 4
5 5 5 5 5
6 6 6 6 6
7 7 7 7 7
8 8 8 8 8
9 9 9 9 9

El objetivo de esta encuesta es recoger la opinión de los estudiantes sobre la actividad docente del profesorado de esta Universidad. Tu colaboración es muy necesaria para mejorar la calidad de la docencia que recibes, por lo que es importante que respondas con sinceridad y objetividad. VALORA SEGÚN LA SIGUIENTE ESCALA, TU OPINIÓN RESPECTO DE LA AFIRMACIÓN CONTENIDA EN CADA ÍTEM. SI NO TIENES FORMADA OPINIÓN, MARCA LA CASILLA NS.

 NUNCA  CASI NUNCA  A VECES  CASI SIEMPRE  SIEMPRE **NS** NO SABE / NO CONTESTA

a) Sexo del estudiante Varón Mujer

b) ¿Te has examinado alguna vez de esta asignatura? Sí No

c) ¿Asistes habitualmente a las clases de esta asignatura? Sí No

d) ¿Asistes habitualmente a las tutorías de esta asignatura? Sí No

I. PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO DE LA DOCENCIA      NO SABE / NO CONTESTA

1 El profesor informa sobre las competencias y contenidos de la asignatura NS

2 Me ha resultado útil la guía docente para el desarrollo de la asignatura NS

3 La metodología y planificación docente permite adquirir las competencias previstas NS

4 Los contenidos del programa han sido desarrollados durante el curso NS

5 El profesor señala e identifica claramente los conceptos básicos de la asignatura NS

6 La bibliografía, las fuentes de información y el material didáctico recomendado resultan útiles para el seguimiento de la asignatura NS

7 Los ejercicios complementarios (excluidos laboratorios), como problemas, trabajos, casos prácticos, comentarios de texto, etc., permiten la mejor comprensión de los contenidos teóricos NS

8 El profesor indica con claridad los criterios de evaluación de la asignatura NS

9 La distribución de la carga de trabajo del estudiante está equilibrada NS

II. ACTITUD Y DEDICACIÓN DEL PROFESOR      NO SABE / NO CONTESTA

10 Considero que el profesor prepara las clases NS

11 El profesor explica con claridad NS

12 El profesor ha contribuido a crear o aumentar mi interés por la asignatura NS

13 El profesor fomenta y facilita la participación de los estudiantes en clase NS

14 El profesor tiene una actitud receptiva en su relación con los estudiantes NS

15 Cuando he ido a las tutorías, he sido debidamente atendido por el profesor NS

16 El profesor se preocupa por averiguar si los conceptos explicados han sido entendidos NS

17 Resulta de interés asistir a sus clases para adquirir las competencias previstas NS

III. VALORACIÓN GLOBAL      NO SABE / NO CONTESTA

18 Considerando todo lo anterior, estoy satisfecho con el trabajo realizado por el profesor NS

Código: H-2.3.II

**EVALUACIÓN Y MEJORA DE LA
CALIDAD DE LA ENSEÑANZA Y
EL PROFESORADO**

Versión: 01

Fecha: 14-02-2016



**ENCUESTA SOBRE LAS PRÁCTICAS
DE LABORATORIO**

CÓDIGO CENTRO	CÓDIGO PROFESOR	CÓDIGO ASIGNATURA	CÓDIGO PLAN
0 0 0	0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0	0 0 0 0
1 1 1	1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1	1 1 1 1
2 2 2	2 2 2 2 2 2	2 2 2 2 2 2	2 2 2 2
3 3 3	3 3 3 3 3 3	3 3 3 3 3 3	3 3 3 3
4 4 4	4 4 4 4 4 4	4 4 4 4 4 4	4 4 4 4
5 5 5	5 5 5 5 5 5	5 5 5 5 5 5	5 5 5 5
6 6 6	6 6 6 6 6 6	6 6 6 6 6 6	6 6 6 6
7 7 7	7 7 7 7 7 7	7 7 7 7 7 7	7 7 7 7
8 8 8	8 8 8 8 8 8	8 8 8 8 8 8	8 8 8 8
9 9 9	9 9 9 9 9 9	9 9 9 9 9 9	9 9 9 9

Marca exclusivamente con lápiz o bolígrafo negro o azul

marca así 

así no marques 

Escribe primero los números en los cuadros superiores y luego márcalos en su columna correspondiente

EJEMPLO

0	7	5	2	4
0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0
1 1 1 1 1	1 1 1 1 1	1 1 1 1 1	1 1 1 1 1	1 1 1 1 1
2 2 2 2 2	2 2 2 2 2	2 2 2 2 2	2 2 2 2 2	2 2 2 2 2
3 3 3 3 3	3 3 3 3 3	3 3 3 3 3	3 3 3 3 3	3 3 3 3 3
4 4 4 4 4	4 4 4 4 4	4 4 4 4 4	4 4 4 4 4	4 4 4 4 4
5 5 5 5 5	5 5 5 5 5	5 5 5 5 5	5 5 5 5 5	5 5 5 5 5
6 6 6 6 6	6 6 6 6 6	6 6 6 6 6	6 6 6 6 6	6 6 6 6 6
7 7 7 7 7	7 7 7 7 7	7 7 7 7 7	7 7 7 7 7	7 7 7 7 7
8 8 8 8 8	8 8 8 8 8	8 8 8 8 8	8 8 8 8 8	8 8 8 8 8
9 9 9 9 9	9 9 9 9 9	9 9 9 9 9	9 9 9 9 9	9 9 9 9 9

El objetivo de esta encuesta es recoger la opinión de los estudiantes sobre la actividad docente del profesorado de esta Universidad. Tu colaboración es muy necesaria para mejorar la calidad de la docencia que recibes, por lo que es importante que respondas con sinceridad y objetividad. VALORA SEGÚN LA SIGUIENTE ESCALA, TU OPINIÓN RESPECTO DE LA AFIRMACIÓN CONTENIDA EN CADA ÍTEM. SI NO TIENES FORMADA OPINIÓN, MARCA LA CASILLA NS.

NUNCA
 CASI NUNCA
 A VECES
 CASI SIEMPRE
 SIEMPRE
 NS NO SABE / NO CONTESTA

a) Sexo del estudiante Varón Mujer b) ¿Asistes habitualmente a estas prácticas? Sí No

I. PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO DE LAS SESIONES PRÁCTICAS

1	El profesor informa sobre las competencias y contenidos de las prácticas	<input type="checkbox"/>	NS					
2	Me ha resultado útil la guía docente para el desarrollo de las prácticas	<input type="checkbox"/>	NS					
3	El desarrollo de las prácticas permite adquirir las competencias previstas	<input type="checkbox"/>	NS					
4	El profesor señala e identifica claramente los conceptos básicos de las prácticas	<input type="checkbox"/>	NS					
5	La bibliografía, las guías y el material didáctico resultan adecuados para el desarrollo de las prácticas	<input type="checkbox"/>	NS					
6	Las clases prácticas están coordinadas con las teóricas	<input type="checkbox"/>	NS					
7	Las actividades de prácticas están planificadas adecuadamente	<input type="checkbox"/>	NS					
8	El profesor indica con claridad los criterios de evaluación	<input type="checkbox"/>	NS					

II. ACTITUD Y DEDICACIÓN DEL PROFESOR

9	Considero que el profesor prepara las prácticas	<input type="checkbox"/>	NS					
10	El profesor explica con claridad los contenidos y procedimientos	<input type="checkbox"/>	NS					
11	El profesor ha contribuido a aumentar mi interés por estas actividades prácticas	<input type="checkbox"/>	NS					
12	El profesor tiene una actitud receptiva y resuelve con claridad las dudas que se formulan	<input type="checkbox"/>	NS					
13	Cuando he ido a tutorías, he sido debidamente atendido por el profesor	<input type="checkbox"/>	N/S					
14	Estoy satisfecho con la atención recibida del profesor	<input type="checkbox"/>	NS					
15	El profesor se preocupa por averiguar si las prácticas realizadas han sido comprendidas	<input type="checkbox"/>	NS					

III. VALORACIÓN GLOBAL

16	Considerando todo lo anterior, estoy satisfecho con el trabajo realizado por el profesor en las clases prácticas	<input type="checkbox"/>	NS					
----	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	----

	Anexo 1: HERRAMIENTAS PARA LA RECOGIDA DE INFORMACIÓN	<i>Página 107 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-3.1: Procedimiento para la gestión y revisión de las prácticas externas del máster	MPSGIC <i>Versión 01</i>

Código: H-3.1.I	EVALUACIÓN DE LAS PRÁCTICAS EXTERNAS	Versión: 01 Fecha: 14-02-2016
------------------------	---	----------------------------------

OPINIÓN DE LOS TUTORES INTERNOS

NOMBRE Y APELLIDOS DEL ALUMNO/A:		D.N.I./PASAPORTE:
NOMBRE DEL TUTOR/A :	CENTRO UNIVERSITARIO /TITULO	
NOMBRE DE LA EMPRESA /INSTITUCIÓN:		
FECHA DE INICIO DE LAS PRÁCTICAS:	FECHA DE FINALIZACIÓN DE LAS PRÁCTICAS:	
TOTAL HORAS DE PRÁCTICAS REALIZADAS POR EL/LA ALUMNO/A		
Horas semanales:	Número de semanas:	TOTAL:

	Muy mala						Muy buena				
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ha acudido el alumno con prontitud al tutor interno para iniciar las prácticas y rellenar los documentos											
Ha demostrado el alumno interés por adaptarse a fechas y horarios											
Ha demostrado el alumno interés por aprender en la empresa											
Ha presentado la memoria sobre el trabajo de las prácticas *											
Calidad de la memoria presentada *											

* Rellenar solo en el caso de que la memoria sea requerida.

 UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA	Anexo 1: HERRAMIENTAS PARA LA RECOGIDA DE INFORMACIÓN	<i>Página 108 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-3.1: Procedimiento para la gestión y revisión de las prácticas externas del máster	MPSGIC <i>Versión 01</i>

Código: H-3.1.II	EVALUACIÓN DE LAS PRÁCTICAS EXTERNAS	Versión: 01 Fecha: 14-02-2016
-------------------------	---	----------------------------------

OPINIÓN LOS TUTORES EXTERNOS

NOMBRE Y APELLIDOS DEL ALUMNO/A:		D.N.I./PASAPORTE:
NOMBRE DE LA EMPRESA/INSTITUCION:	DEPARTAMENTO/ÁREA DE REALIZACIÓN DE LA PRÁCTICA:	
NOMBRE DEL TUTOR/A EN LA EMPRESA/INSTITUCION:	CARGO EN LA EMPRESA:	
FECHA DE INICIO DE LAS PRÁCTICAS:	FECHA DE FINALIZACIÓN DE LAS PRÁCTICAS:	
TOTAL HORAS DE PRÁCTICAS REALIZADAS POR EL/LA ALUMNO/A		
Horas semanales:	Número de semanas:	TOTAL:

1. ACTIVIDADES DESARROLLADAS POR EL/LA ALUMNO/A:

-
-
-

2. VALORACIÓN DEL CUMPLIMIENTO:

		Muy mala					Muy buena					
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Puntualidad y Regularidad en la asistencia	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	Conocimiento de normas y usos de la Empresa/ Institución	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	Respeto a la confidencialidad	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

3. VALORACIÓN DE HABILIDADES Y COMPETENCIAS PROFESIONALES:

		Muy mala					Muy buena					
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4	Adaptación a la Empresa /Institución	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5	Capacidad de trabajo en equipo	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6	Capacidad de analizar y resolver problemas	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
7	Responsabilidad	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
8	Sentido crítico	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Código: H-3.1.II

**EVALUACIÓN DE LAS PRÁCTICAS
EXTERNAS**

Versión: 01
Fecha: 14-02-2016

OPINIÓN DE LOS TUTORES EXTERNOS (Continuación)

4. VALORACIÓN DE LAS ACTITUDES:

		Muy mala					Muy buena					
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
9	Interés por actividades y por aprender											
10	Motivación / participación en actividades voluntarias											
11	Iniciativa											
12	Corrección en el trato											
13	Autonomía											

5. VALORACIÓN DE LOS CONOCIMIENTOS (PRÉVIOS Y ADQUIRIDOS):

		Muy malos					Muy buenos					
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
14	Conocimientos específicos útiles para la actividad de la Empresa /Institución											
15	Aprovechamiento (aprendizaje) en la Empresa / Institución											
16	Puesta en práctica de otros conocimientos básicos útiles para el puesto											

6. APORTACIÓN DEL ALUMNO/A A LA EMPRESA / INSTITUCION:

.....

.....

.....

7. VALORACIÓN GLOBAL: CUMPLIMIENTO, ACTITUD Y DESEMPEÑO

Valore la práctica realizada por el/la alumno/a en su conjunto

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

8. OBSERVACIONES COMPLEMENTARIAS:

.....

.....

.....

.....

 UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA	Anexo 1: HERRAMIENTAS PARA LA RECOGIDA DE INFORMACIÓN	<i>Página 110 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-3.1: Procedimiento para la gestión y revisión de las prácticas externas del máster	MPSGIC <i>Versión 01</i>

Código: H-3.1.III	EVALUACIÓN DE LAS PRÁCTICAS EXTERNAS	Versión: 01 Fecha: 14-02-2016
--------------------------	---	----------------------------------

OPINION DE LOS/LAS ESTUDIANTES

NOMBRE Y APELLIDOS DEL ALUMNO/A:		D.N.I./PASAPORTE:
NOMBRE DE LA EMPRESA/INSTITUCION:	NOMBRE DEL TUTOR/A EN LA EMPRESA/INSTITUCION:	
NOMBRE DEL TUTOR/A EN LA UNIVERSIDAD:	LUGAR DE REALIZACION DE LAS PRACTICAS:	
FECHA DE INICIO DE LAS PRÁCTICAS:	FECHA DE FINALIZACIÓN DE LAS PRÁCTICAS:	
TOTAL HORAS DE PRÁCTICAS REALIZADAS POR EL/LA ALUMNO/A		
Horas semanales:	Número de semanas:	TOTAL:

ENUMERA LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN LA EMPRESA / INSTITUCION:

-
-
-
-

VALORA LAS SIGUIENTES CUESTIONES:

		Muy mala									Muy buena	
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	El ambiente de trabajo era agradable	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	Las instalaciones presentaban adecuadas condiciones de seguridad e higiene	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	Mis compañeros/as me ayudaban a realizar mi trabajo	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4	Disponía del material suficiente para hacer mi trabajo	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5	El dominio de algún idioma era necesario para mi trabajo	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6	El tutor asignado por la Empresa/Institución se interesaba por mi trabajo	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
7	Conocí con detalle el funcionamiento de la Empresa/Institución	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
8	El trabajo realizado cubría mis expectativas	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
9	Ha sido mi primera experiencia en el mundo laboral	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
10	Realicé labores relacionadas con mi formación durante las prácticas	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11	Volvería a realizar prácticas en la misma Empresa/Institución	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

VALORACIÓN GLOBAL:

Valora la práctica realizada en su conjunto

Muy mala									Muy buena	
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

OBSERVACIONES COMPLEMENTARIAS:

.....

.....

	Anexo 1: HERRAMIENTAS PARA LA RECOGIDA DE INFORMACIÓN	<i>Página 111 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-4.1: Procedimiento para evaluar la inserción laboral de los graduados y de la satisfacción con la formación recibida	MPSGIC <i>Versión 01</i>

Código: H-4.1.I	EVALUACIÓN DE LA INSERCIÓN LABORAL DE LOS EGRESADOS DEL MÁSTER Y DE LA SATISFACCIÓN CON LA FORMACIÓN RECIBIDA	Versión: 01 Fecha: 14-02-2016
------------------------	--	--------------------------------------

1.- Datos personales:

Nombre:
Apellidos:
Dirección:
Titulación:
Año de obtención del título:

2.- Opinión sobre los estudios cursados (valorar de 1 a 10, 1= deficiente, 10= excelente)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Nivel de satisfacción de la formación académica recibida										
Adecuación de la enseñanza al mundo laboral										
Atención por parte de los profesores										
Valoración de las clases										
Valoración de las prácticas externas tuteladas										
Valoración de la estancia en el extranjero (si es el caso)										

3.- Situación laboral

Está trabajando en este momento	
Tipo de trabajo que desarrolla: (indicar con x)	
En empresa	
En docencia	
Otros	
¿Está satisfecho con su trabajo?	
¿Cuánto tiempo tardó en encontrar este trabajo?	
¿Ocupa un puesto de trabajo acorde con su formación?	
¿Considera que los conocimientos adquiridos le han servido para la realización de su trabajo?	

4.- Formación posterior

¿Ha realizado algún Curso de formación, otro Master u otros estudios posteriores a la obtención de su titulación?	
¿Creen que le han sido útiles para su actividad profesional?	

5.- Indicar si pertenece a alguna asociación o colegio Profesional:

6.-Añada algún comentario o sugerencia si lo considera oportuno.

Código: H-4.1.II

ENCUESTA A EMPLEADORES

Versión: 01

Fecha: 14-02-2016

1. DATOS DE LA EMPRESA O INSTITUCIÓN

Tamaño (nº aproximado de empleados):	
Sector público o privado:	
Tipo de actividad:	
Papel que desempeña el autor de la encuesta:	

2. DATOS COMO EMPLEADOR

¿Ha recibido alumnos en prácticas de nuestro Centro?	
¿Ha empleado egresados de nuestra titulación (Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad)?	
<u>En caso afirmativo:</u>	
¿Han sido alumnos que previamente han realizado prácticas en la empresa?	
Nivel general de satisfacción con el egresado empleado (0-10)	
¿Ha empleado en los últimos 5 años egresados de otra titulación, centro o universidad (diferente de la UCLM)?	

3. DATOS SOBRE LA FORMACIÓN DEL EMPLEADO

En caso de haber empleado a titulado(s) de nuestro Centro.

- Principales valores que ha constatado:

+
+
+

- Principales carencias o aspectos negativos que ha detectado:

-
-
-

4. ¿Estaría dispuesto a participar en una reunión-debate en relación con las competencias que debería adquirir el futuro egresado del Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad?

SI **NO**

En caso afirmativo indique la forma preferida para contactar con usted:

5. Añada aquí cualquier otra consideración que crea de interés.

	Anexo 1: HERRAMIENTAS PARA LA RECOGIDA DE INFORMACIÓN	<i>Página 113 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.1: Procedimiento para la gestión y revisión de quejas, reclamaciones y sugerencias	MPSGIC <i>Versión 01</i>

Código: H-5.1.I	SUGERENCIAS Y RECLAMACIONES	Versión: 01 Fecha: 14-02-2016
------------------------	--	----------------------------------

Título:	Registro: Fecha: Nº Registro:
----------------	--

IMPRESO DE SUGERENCIAS Y RECLAMACIONES

Identificación	<input type="checkbox"/> Estudiante(s) <input type="checkbox"/> Profesor <input type="checkbox"/> PAS <input type="checkbox"/> Varios
Formulación	<input type="checkbox"/> Individual <input type="checkbox"/> Colectiva
Tipo de acción	<input type="checkbox"/> Sugerencia <input type="checkbox"/> Reclamación <input type="checkbox"/> Ambas
Temática	<input type="checkbox"/> Sobre una materia <input type="checkbox"/> Un proyecto Fin de Máster <input type="checkbox"/> La gestión <input type="checkbox"/> Prácticas Externas <input type="checkbox"/> Movilidad
Breve descripción de la sugerencia y/o reclamación	
Justificación	
Propuesta	

Ciudad Real, de de 20

Fdo.:¹

¹ En caso de que sea una acción colectiva firmará el representante del colectivo y cada uno de los demás miembros del mismo deberá firmar en el reverso de este impreso

	Anexo 1: HERRAMIENTAS PARA LA RECOGIDA DE INFORMACIÓN	<i>Página 114 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.3: Procedimiento para la evaluación de la satisfacción global sobre el máster	MPSGIC <i>Versión 01</i>

Código: H-5.3.I	EVALUACIÓN DE LA SATISFACCIÓN GLOBAL SOBRE EL TÍTULO MASTER UNIVERSITARIO EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD	Versión: 01 Fecha: 14-02-2016

OPINIÓN DEL ALUMNADO

Con objeto de conocer el grado de satisfacción con el Título que estás cursando, la Unidad de Garantía de Calidad está realizando un estudio entre los distintos colectivos de la misma (Profesorado, Personal de Administración y Servicios y Estudiantes). Para ello, necesitamos tu colaboración durante unos minutos. La encuesta es anónima y los datos serán tratados de forma que se garantice la confidencialidad. A continuación, se presentan una serie de cuestiones sobre las que debes expresar tu nivel de satisfacción en una escala de 1 (*muy insatisfecho/a*) a 10 (*muy satisfecho/a*). **Si alguna pregunta no procede o no se tienen elementos suficientes para opinar, se dejará sin marcar.**

Expresa tu nivel de satisfacción con:

		Muy insatisfecho					Muy satisfecho				
1	Los medios puestos a tu alcance para tu matriculación en el Máster son los adecuados	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	La disponibilidad, accesibilidad y utilidad de la información existente sobre el Título (página Web del Máster y otros medios de difusión)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	El cumplimiento de la planificación docente y sistema de evaluación propuestos en la Guía Docente	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4	La metodología utilizada	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5	La oferta de prácticas externas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6	El trabajo, en general, realizado por el Personal de Administración y Servicios de la Facultad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
7	La labor del profesorado del Título	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
8	La gestión realizada por los responsables del Título	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
9	El equipamiento de las aulas disponibles para el Título	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
10	El trabajo desarrollado por la Unidad de Garantía de Calidad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11	Las infraestructuras e instalaciones físicas para el desarrollo del Título	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
12	Grado de consecución de los objetivos y competencias previstas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
13	El sistema existente para dar respuesta a las sugerencias y reclamaciones	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
14	En general, con la formación recibida	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

	Anexo 1: HERRAMIENTAS PARA LA RECOGIDA DE INFORMACIÓN	<i>Página 115 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.3: Procedimiento para la evaluación de la satisfacción global sobre el máster	MPSGIC <i>Versión 01</i>

Código:	EVALUACIÓN DE LA SATISFACCIÓN GLOBAL SOBRE EL TÍTULO MASTER UNIVERSITARIO EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD	Versión: 01
		Fecha: 14-02-2016

OPINIÓN DEL ALUMNADO (continuación)

En relación con la pregunta nº 3 (El cumplimiento de la planificación docente y sistema de evaluación propuestos en la Guía Docente) y caso de que se haya producido algún incumplimiento significativo, ¿deseas hacer alguna observación?

¿Consideras que el Máster aporta un valor añadido sobre tus conocimientos y titulación para encontrar un trabajo?

SI

NO

Señala los puntos débiles que a tu entender tiene el Máster

-

-

-

Señala los puntos fuertes que a tu entender tiene el Máster

-

-

-

Código: H-5.3.II

**EVALUACIÓN DE LA
SATISFACCIÓN GLOBAL SOBRE
EL TÍTULO DE MASTER EN
INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE
ALIMENTOS DE CALIDAD**

Versión: 01

Fecha: 14-02-2016

OPINIÓN DEL PROFESORADO

Con objeto de conocer el grado de satisfacción con el Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad, la Unidad de Garantía de Calidad está realizando un estudio entre los distintos colectivos de la misma (Profesorado, Personal de Administración y Servicios y Estudiantes). La encuesta es anónima y los datos serán tratados de forma confidencial. A continuación, se presentan una serie de cuestiones sobre las que debes expresar tu nivel de satisfacción en una escala de = (*muy insatisfecho/a*) a 10 (*muy satisfecho/a*). **Si alguna pregunta no procede, se dejará sin marcar.**

Expresa tu nivel de satisfacción con:

		Muy insatisfecho						Muy satisfecho			
1		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Los sistemas de orientación y acogida que se proporciona a los estudiantes de nuevo ingreso										
2	La distribución temporal y coordinación de módulos y/o materias a lo largo del Título (ordenación de las materias entre los cursos)										
3	Adecuación de los horarios										
4	La oferta de programas de movilidad para los/las estudiantes del Título										
5	La oferta de prácticas externas del Título										
6	La disponibilidad, accesibilidad y utilidad de la información existente sobre el Título (página Web del Título y otros medios de difusión)										
7	El trabajo, en general, realizado por el Personal de Administración y Servicios										
8	La labor del profesorado del Título										
9	La gestión realizada por los responsables del Título										
10	El equipamiento de las aulas disponibles para el Título										
11	El trabajo desarrollado por la Unidad de Garantía de Calidad										
12	Las infraestructuras e instalaciones físicas para el desarrollo del Título										
13	La actitud del alumnado frente a la metodología docente										
14	Grado de consecución de los objetivos y competencias previstas										
15	El sistema existente para dar respuesta a las sugerencias y reclamaciones										
16	En general, con el Título										

	Anexo 1: HERRAMIENTAS PARA LA RECOGIDA DE INFORMACIÓN	<i>Página 117 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	P-5.3: Procedimiento para la evaluación de la satisfacción global sobre el máster	MPSGIC <i>Versión 01</i>

Código: H-5.3.III	EVALUACIÓN DE LA SATISFACCIÓN GLOBAL SOBRE EL TÍTULO DE MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD	Versión: 01
		Fecha: 14-02-2016

OPINIÓN DEL PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS

Con objeto de conocer el grado de satisfacción con las enseñanzas del Centro, la Unidad de Garantía de Calidad está realizando un estudio entre los distintos colectivos de la misma (Profesorado, Personal de Administración y Servicios y Estudiantes). La encuesta es anónima y los datos serán tratados de forma confidencial. A continuación, se presentan una serie de cuestiones sobre las que debes expresar tu nivel de satisfacción en una escala de = (*muy insatisfecho/a*) a 10 (*muy satisfecho/a*). **Si alguna pregunta no procede, se dejará sin marcar.**

Tipo de puesto que desempeña:

Expresa tu nivel de satisfacción con:

		Muy insatisfecho					Muy satisfecho				
1	La gestión de los horarios	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	La gestión de las aulas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	La disponibilidad, accesibilidad y utilidad de la información existente sobre el Centro (página Web del Título y otros medios de difusión)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4	El trato/contacto que tiene con el profesorado que imparte docencia en el Centro	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5	El contacto con el alumnado del Centro, si procede	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6	El resto de compañeros/as del PAS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
7	El equipamiento de las instalaciones del Centro en las que realiza su trabajo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
8	Las infraestructuras e instalaciones físicas del Centro en las que realiza su trabajo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
9	La gestión de los trámites administrativos de los alumnos (matriculación, becas, etc.), si procede	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
10	El sistema existente para dar respuesta a las sugerencias y reclamaciones	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11	La gestión realizada por el equipo directivo del Centro	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
12	El trabajo desarrollado por la Unidad de Garantía de Calidad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
13	En general, con el Centro	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

	Anexo 2: INDICADORES DEL SGIC (CUADRO DE MANDO)	<i>Página 119 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	2.1. Procedimiento de Indicadores de la Universidad (Oficina de Evaluación y Calidad Académica)	MPSGIC <i>Versión 01</i>

1. OBJETO

El objeto del presente procedimiento es establecer el modo en el que la Universidad de Castilla-La Mancha diseña indicadores y establece los mecanismos para su revisión y adopción en cada momento, así como se marca el modo en que se recoge la información de los indicadores.

2. ALCANCE

El presente documento es de aplicación a la información relativa a todas las titulaciones ofertadas por los Centros de la Universidad de Castilla-La Mancha.

3. REFERENCIAS/NORMATIVA

- Real Decreto 1393/2007, de 29 de Octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias
- Manual de Sistema de Garantía Interna de Calidad y el Manual de Procedimientos del Sistema de Garantía Interna de Calidad

4. DEFINICIONES

Indicador: Medida cuantitativa que puede usarse como guía para controlar y valorar la calidad de las diferentes actividades. Es decir, la forma particular (normalmente numérica) en la que se mide o evalúa cada uno de los criterios.

5. DESARROLLO DE LOS PROCEDIMIENTOS

5.1. Generalidades

La Universidad de Castilla-La Mancha, considera fundamental establecer una serie de indicadores fiables para su utilización dentro de los mecanismos de

	Anexo 2: INDICADORES DEL SGIC (CUADRO DE MANDO)	<i>Página 120 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	2.1. Procedimiento de Indicadores de la Universidad (Oficina de Evaluación y Calidad Académica)	MPSGIC <i>Versión 01</i>

mejora continua, así como especificar cómo se va a revisar el diseño de indicadores y la obtención de datos de dichos indicadores.

5.2. Obtención de la información

La Oficina de Evaluación y Calidad Académica, con una periodicidad anual o inferior ante situaciones de cambio, coordinará los distintos procesos de obtención de información de los distintos indicadores y de revisión de los mismos.

Obtenida la información será puesta a disposición de la Comisión de Garantía de Calidad de los diferentes centros a fin de que sea incluida en los procesos de mejora continua.

5.3. Difusión

La Comisión de Garantía de Calidad revisa esta información, comprobando que sea fiable, y la pone a disposición del Equipo de Dirección del Centro para que sea éste quien se responsabilicen de su difusión.

El Coordinador de Calidad, asume la responsabilidad de comprobar la actualización de la información publicada por el Centro, haciendo llegar cualquier observación al respecto a la Comisión de Garantía de Calidad para que sea atendida.

6. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

Una vez al año se deben estudiar los resultados obtenidos e incluirlos en los mecanismos de mejora continua así como se debe estudiar la revisión, si procede, del diseño de los indicadores.

	Anexo 2: INDICADORES DEL SGIC (CUADRO DE MANDO)	<i>Página 121 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	2.1. Procedimiento de Indicadores de la Universidad (Oficina de Evaluación y Calidad Académica)	MPSGIC <i>Versión 01</i>

7. ARCHIVO

Identificación del registro	Soporte de archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Sistema de Indicadores de la UCLM para el SGIC	Papel o informático	Oficina de Evaluación y Calidad Académica/ Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Valores alcanzados en los distintos indicadores	Papel o informático	Oficina de Evaluación y Calidad Académica / Comisión de Garantía de Calidad	6 años
Información anual publicada	Papel o informático	Comisión de Garantía de Calidad	6 años

8. RESPONSABILIDADES

Oficina de Evaluación y Calidad Académica (OECA): Coordinar la recogida de información y elaborar los diferentes informes.

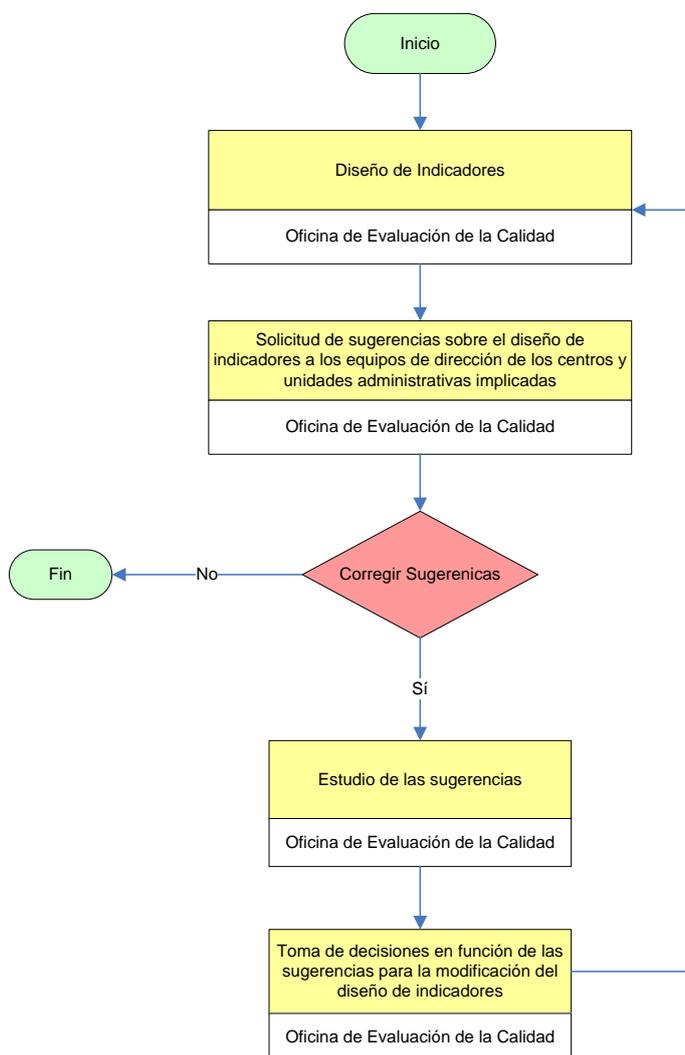
Equipo de Dirección (ED): Aprobar el contenido de la información a publicar, hacia quién va dirigida y el modo de hacerlo y difundir dicha información.

Comisión de Garantía de Calidad (CGC): Estudiar la información recibida e incluirla en los procesos de mejora continua.

9. FLUJOGRAMAS

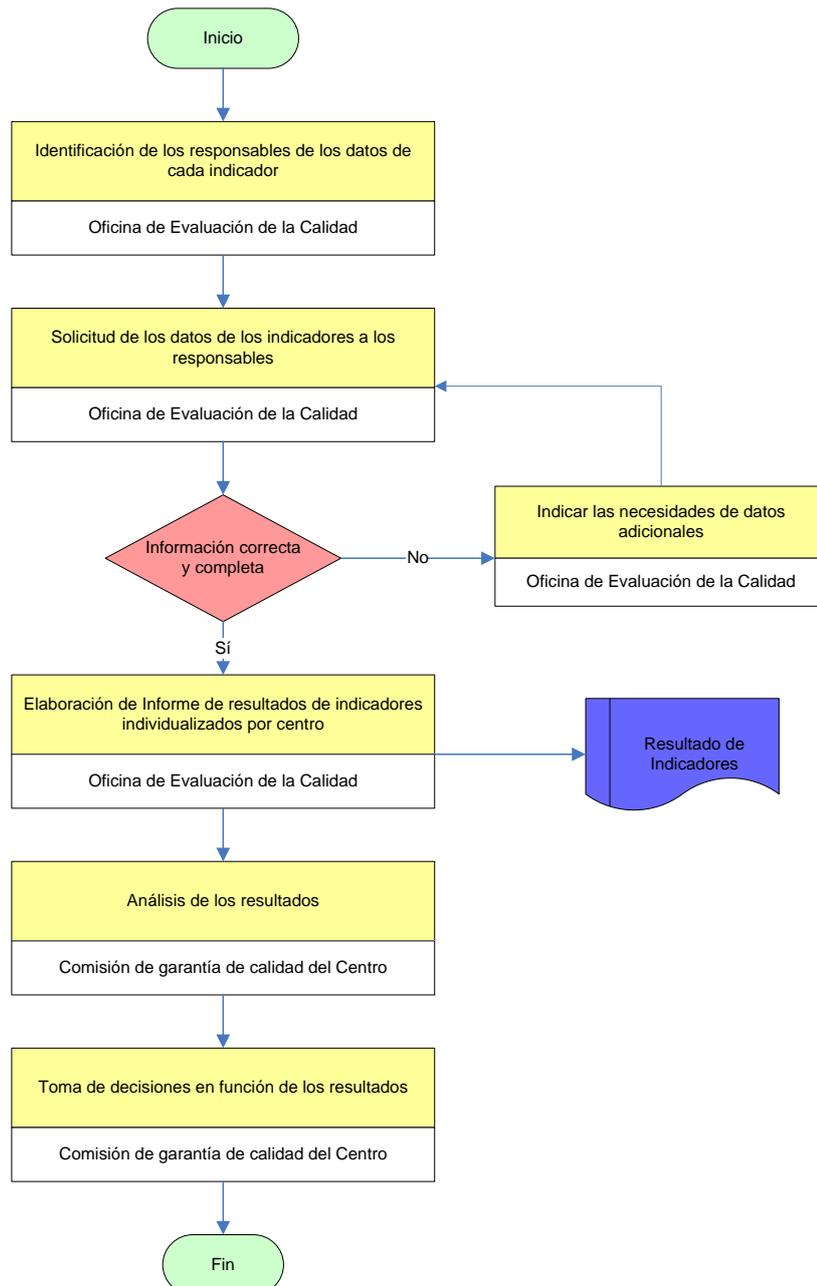
9.1

PROCEDIMIENTO PARA LA REVISIÓN DE INDICADORES



9.2

PROCEDIMIENTO PARA LA RECOGIDA DE INFORMACIÓN DE LOS INDICADORES



	Anexo 2: INDICADORES DEL SGIC (CUADRO DE MANDO)	<i>Página 124 de 125</i>
MÁSTER EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS	2.2. Indicadores definidos por la Unidad de Garantía de Calidad del Centro para generar el Cuadro de Mando del Máster (establecimiento y seguimiento del Plan de Mejora)	MPSGIC <i>Versión 01</i>

ANEXO 2.2: INDICADORES DEFINIDOS POR LA UCLM PARA EL SGIC (OFICINA DE EVALUACIÓN Y CALIDAD ACADÉMICA)

Procedimiento del SGIC implicado	Descripción del Indicador
Todos	<i>Nº de estudiantes matriculados</i>
Todos	<i>Nº de estudiantes de nuevo ingreso en primero</i>
Todos	<i>Nº de estudiantes de nuevo ingreso totales</i>
Todos	<i>Nº de créditos matriculados</i>
Todos	<i>Nº de créditos superados</i>
Todos	<i>Nº de cursos de título</i>
Todos	<i>Nº de estudiantes equivalentes a tiempo completo</i>
P-2.5: Procedimiento de Orientación al Estudiante	<i>Nº de acciones de orientación programadas</i>
P-2.5: Procedimiento de Orientación al Estudiante	<i>Índice de satisfacción de los estudiantes con las acciones de orientación</i>
P-3.2: Procedimiento de Gestión y Revisión de la Movilidad de los estudiantes recibidos	<i>Nº de estudiantes recibidos</i>
P-3.2: Procedimiento de Gestión y Revisión de la Movilidad de los estudiantes recibidos	<i>Nº de créditos matriculados en la UCLM por los estudiantes recibidos</i>
P-3.2: Procedimiento de Gestión y Revisión de la Movilidad de los estudiantes recibidos	<i>Nº de créditos aprobados en la UCLM por los estudiantes recibidos</i>
P-3.2: Procedimiento de Gestión y Revisión de la Movilidad de los estudiantes recibidos	<i>Índice de satisfacción de los estudiantes recibidos con la formación en la UCLM</i>
P-3.2: Procedimiento de Gestión y Revisión de la Movilidad de los estudiantes enviados	<i>Nº de estudiantes enviados</i>
P-3.2: Procedimiento de Gestión y Revisión de la Movilidad de los estudiantes enviados	<i>Nº de créditos matriculados en la UCLM por los estudiantes enviados</i>
P-3.2: Procedimiento de Gestión y Revisión de la Movilidad de los estudiantes enviados	<i>Nº de créditos aprobados en la UCLM por los estudiantes enviados</i>
P-3.2: Procedimiento de Gestión y Revisión de la Movilidad de los estudiantes enviados	<i>Índice de satisfacción de los estudiantes enviados con la formación recibida</i>

**MÁSTER EN INNOVACIÓN Y
 DESARROLLO DE
 ALIMENTOS DE CALIDAD**
 FACULTAD DE CIENCIAS Y
 TECNOLOGÍAS QUÍMICAS

2.2. Indicadores definidos por la Unidad de Garantía de Calidad del Centro para generar el Cuadro de Mando del Máster (establecimiento y seguimiento del Plan de Mejora)

MPSGIC
 Versión 01

Procedimiento del SGIC implicado	Descripción del Indicador
P-3.1: Procedimiento de Gestión y Revisión de las Prácticas Externas Integradas en el Plan de Estudios.	<i>Nº de estudiantes matriculados en prácticas externas</i>
P-3.1: Procedimiento de Gestión y Revisión de las Prácticas Externas Integradas en el Plan de Estudios.	<i>Índice de satisfacción de los estudiantes con las prácticas externas</i>
P-5.1: Procedimiento de Gestión y Revisión de Quejas, Reclamaciones y Sugerencias	<i>Nº de quejas, reclamaciones recibidas</i>
P-5.1: Procedimiento de Gestión y Revisión de Quejas, Reclamaciones y Sugerencias	<i>Nº de quejas, reclamaciones resueltas</i>
P-1.2: Procedimiento para la Medición, análisis y mejora	<i>Tasa de graduación: porcentaje de estudiantes que finalizan la enseñanza en el tiempo previsto en el plan de estudios (d) o en año más (d+1) en relación con su cohorte de entrada. Se trata de una medida de aprovechamiento académico.</i>
P-1.2: Procedimiento para la Medición, análisis y mejora	<i>Tasa de Abandono: relación porcentual entre el número total de estudiantes de una cohorte de nuevo ingreso que debieron finalizar la titulación el curso anterior y que no se han matriculado ni en ese curso ni en el anterior.</i>
P-1.2: Procedimiento para la Medición, análisis y mejora	<i>Tasa de Eficiencia: relación porcentual entre el número total de créditos establecidos en el plan de estudios y el número total de créditos en los que han tenido que matricularse a lo largo de sus estudios el conjunto de estudiantes titulados en un determinado curso académico.</i>
P-1.2: Procedimiento para la Medición, análisis y mejora	<i>Nº de estudiantes matriculados por asignatura</i>
P-1.2: Procedimiento para la Medición, análisis y mejora	<i>Nº de créditos superados por asignatura</i>
P-1.2: Procedimiento para la Medición, análisis y mejora	<i>Nº de estudiantes que superan la asignatura en primera matrícula</i>
P-1.2: Procedimiento para la Medición, análisis y mejora	<i>Nº de estudiantes que superan la asignatura en segunda matrícula</i>
P-1.2: Procedimiento para la Medición, análisis y mejora	<i>Nº de estudiantes que superan la asignatura en tercera o más matrículas</i>
P-1.2: Procedimiento para la Medición, análisis y mejora	<i>Distribución de frecuencia del tiempo en graduarse de los estudiantes por curso académico</i>