Curso 2023 - 2024

Informe de coordinación

Índice

I. INFORMACIÓN XERAL ..... - 2 -
II. COORDINACIÓN ..... - 2 -
III. ACCIÓNS DE COORDINACIÓN ..... - 3 -
IV. CONCLUSIÓNS ..... - 6 -
V. ANEXOS ..... - 7 -

Validación Comisión de Garantia de Calidade: 12/02/2026

I. INFORMACIÓN XERAL

Denominación do título	MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA E TECNOLOXÍA DE CONSERVACIÓN DE PRODUTOS DA PESCA
Centro(s) onde se imparte o título	FACULTADE DE QUIMICA
Títulos interuniversitarios: universidade coordinadora e universidade(s) participante(s)	
Curso de implantación	2010 – 2011

II. COORDINACIÓN

Coordinación do título	MARÍA ASUNCIÓN LONGO GONZÁLEZ
Equipo da Comisión Académica do Máster	• Dra. María Asunción Longo González (Presidenta, Membro da Comisión de Calidade da Facultade de Química, Universidade de Vigo) • Dra. Benita Pérez Cid (Secretaria, Universidade de Vigo) • Dra. Pilar Combarro Combarro (Vocal 1, Universidade de Vigo) • Dr. José Manuel Canosa Saa (Vocal 2, Universidade de Vigo) • Dr. Carlos S. Ruiz Blanco (Vocal 3, ANFACO-CECOPESCA) • Dr. Roberto A. Alonso Baptista de Sousa (Vocal 4, ANFACO-CECOPESCA)

III. ACCIÓNS DE COORDINACIÓN

3.1. Reunións

Durante o curso 2023 – 2024, segundo curso da 7º edición do título (2022 – 2024), leváronse a cabo os seguintes tipos de reunións relacionadas coas tarefas de coordinación do Máster en *Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca*:

1. Reunións de coordinación do curso

Promovéronse, ao longo do curso 2023-2024, por parte da coordinación do máster, varias reunións cos coordinadores e coordinadoras e profesorado das materias, para tratar diversos aspectos do desenvolvemento do curso. Tamén se estableceu unha reunión entre coordinadores das materias do segundo curso do máster cos coordinadores das materias do primeiro curso para revisar e planificar as actividades docentes desde unha visión do conxunto do título.

Os aspectos mais relevantes tratados nesas reunións pódense resumir como:

- Revisión do cumprimento dos obxectivos do curso. Os coordinadores sinalaron, como no curso anterior, a ausencia de incidencias significativas tanto no cumprimento de obxectivos por parte dos equipos docentes como na adquisición de competencias por parte do alumnado.

- Fomentar o rendemento académico do alumnado. Nas distintas reunións de coordinación das materias deste curso traballouse na necesidade de favorecer o grao de atención, e fomentar diversos aspectos prácticos das materias, tales como: aumentar e coordinar as visitas a empresas, aumentar a docencia en laboratorios, fomentar experiencias prácticas, etc.

Ao finalizar o curso, e a semellanza do curso anterior, os coordinadores das materias non puxeron de manifesto problemas na avaliación das competencias específicas dentro de cada unha das materias. En todos os casos, os profesores das materias indicaron non ter encontrado dificultades na avaliación das competencias específicas empregando os distintos procedementos indicados nas guías docentes. Non obstante, non se incluíron na avaliación as competencias transversais, que, en xeral, é moito mais complexa. Estas competencias transversais trabállanse e avalíanse, xunto coas competencias específicas, nas materias "Prácticas externas" e "Traballo fin de máster", programadas no segundo cuadrimestre do 2º curso do máster.

Con respecto ao rendemento académico alcanzado polos estudantes, o análise dos resultados obtidos mostra una taxa de rendemento axeitada (ver anexos). Así, os porcentaxes de aprobados nas materias do curso 2023-2024 para o primeiro cuadrimestre (convocatorias xaneiro e xullo) foron: 21,4% de aprobados, 57,2% de notables e 21,4% de sobresaíntes.

Para as materias do 2º cuadrimestre (convocatorias maio e xullo) tamén houbo unha maioría de notas altas, con un 6,7% de aprobados, 40% de notables e 53,3% de sobresaíntes.

En conxunto para todo o curso contabilizouse un 16,2% de aprobados, 51,2% de notables e 32,6% de sobresaíntes.

2. Reunións do PAT

Como consta no informe final do Plan de Acción Titorial (PAT) do máster que se adxunta como Anexo, este documento é unha das formas nas que a coordinadora do máster e os coordinadores das materias obteñen información dos estudantes. Así, algúns problemas de desenvolvemento do curso foron postos de manifesto polos estudantes aos titores do PAT e foron transmitidos aos coordinadores das materias e aos profesores. Outro aspecto destacado do PAT foi a labor de fomentar a participación do alumnado en temas como: enquisas de satisfacción (tanto internas do máster como xerais da Universidade de Vigo), mobilidade de estudantes, actividades de formación transversal, prácticas extracurriculares, bolsas, etc.

No curso 2023-24, segunda da 7ª edición do máster, procurouse insistir nesta ferramenta, levando a cabo de xeito habitual reunións entre a coordinadora do PAT, os coordinadores das materias e a Comisión Académica do Máster, para empregar a información recollida polos titores nas labores de seguimento e coordinación do máster. Neste curso planificáronse a longo do ano académico 3 reunións titor-alumnado e 3 reunións titores-coordinadora do PAT. Ademais, a coordinadora do PAT ofreceu a posibilidade de realizar reunións individuais con os alumnos que o desexasen, para comentar problemáticas particulares.

3. Reunións da Comisión Académica do Máster

A Comisión Académica do Máster (CAM) tivo ao longo do curso e de acordo co seu Regulamento de Réxime Interno, unha serie de reunións, para, entre outros asuntos, discutir e aprobar:

- Elaboración do cronograma do curso académico.
- A PDA (Planificación Docente Anual) e o POD (Plan de Ordenación Docente) do curso
- Guías docentes
- Elaborar e aprobar os horarios de clases e o calendario de probas de avaliación
- O recoñecemento de créditos solicitados polos alumnos.
- Asignación de temas de Traballo Fin de Master, nomeamento do tribunal e calendario de defensa.

Esta labor foi reflectida nas Actas elaboradas de cada reunión. Tamén, a Comisión implicouse nos distintos aspectos da elaboración do calendario de seguimento das diversas materias.

Finalmente, debe sinalarse que ao final de todas estas reunións formais da CAM, a coordinadora do Máster e os coordinadores de materias do curso, aproveitaron para manter un contacto sostido, e intercambiar información coa CAM sobre o seguimento do curso, así como para establecer as accións de coordinación que se consideraron necesarias.

IV. CONCLUSIÓNS

As principais conclusións que se poden extraer do análise do proceso de coordinación do Máster en *Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca* son as seguintes:

- Non se observan deficiencias significativas na adquisición e avaliación das competencias específicas nas materias do máster.

- Non se observan deficiencias significativas na relación alumno / docente das distintas materias do máster. Este feito se destaca tamén no análise do grao satisfacción do alumnado e profesorado do título.

- El rendemento académico aumenta a medida que os estudantes avanzan nos cursos e cuadrimestres do máster, aínda que se deben considerar algúns aspectos do proceso de coordinación, incluíndo a avaliación de competencias transversais, especialmente nas materias do 2º curso do máster.

V. ANEXOS

I. Informe de calificacións
II. Informe final do PAT
III. Informe do grao de satisfacción
IV. Informe das taxas do SGIC

MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA E TECNOLOXIA DE CONSERVACIÓN DE PRODUTOS DA PESCA

INFORME DAS CALIFICACIÓNS DO MÁSTER

(2023 - 24)

Neste documento recóllense e analízanse graficamente os datos das calificacións de cada unha das materias do título, para o período 2016 – 2024 e para o curso 2023-24. Realízase unha análise histórica de datos para toda a vida académica do máster, o período 2010 – 2024

INDICE:

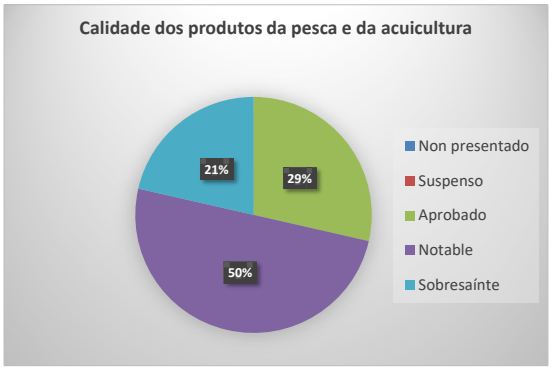
1. Calificacións por materias e cuadrimestres. Curso 2023-24.

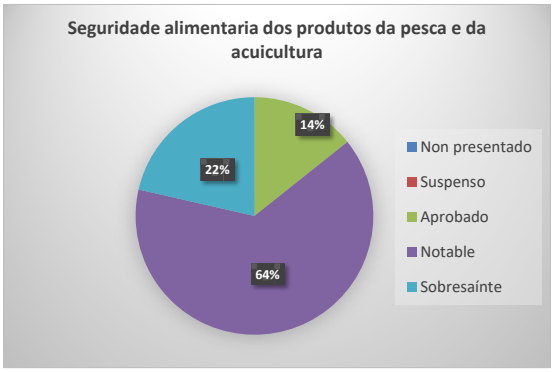
2. Datos gráficos: análise das calificacións de cada materia. Períodos 2016 –18 (4ª edición), 2018- 20 (5ª edición), 2020-22 (6ª edición) e 2022-24 (7ª edición).
3. Datos gráficos: análise das calificacións para o período 2010 – 2024.
4. Datos gráficos: análise das calificacións por nº de alumnos. Período 2010 – 2024.

Anexo: Táboas de calificacións por curso.

1. CALIFICACIÓNS POR MATERIAS E CUADRIMESTRES. CURSO 2023-24.

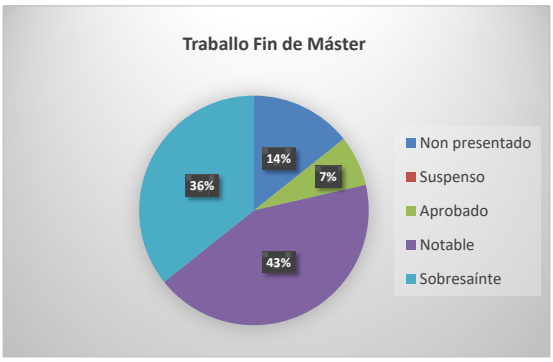
1º CUADRIMESTRE





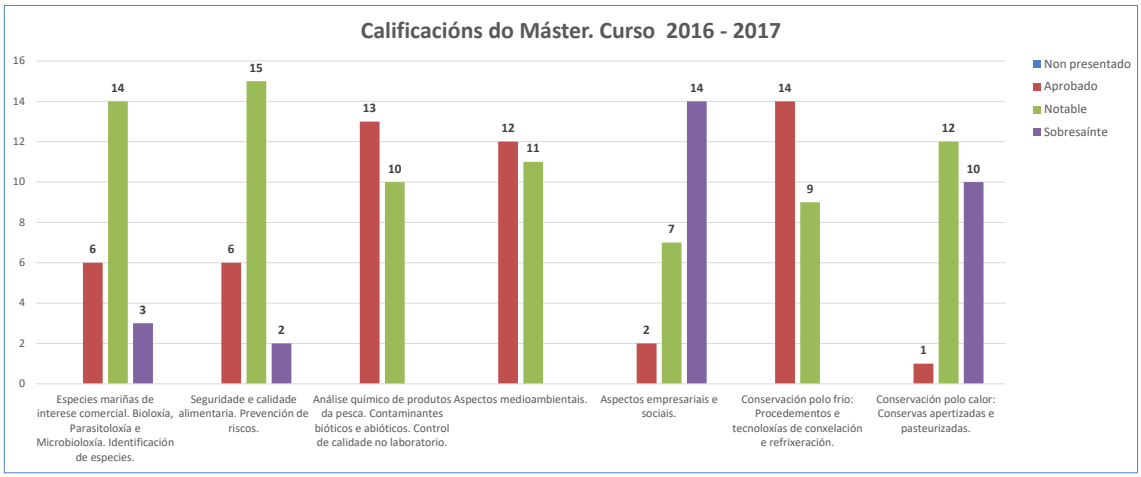
2º CUADRIMESTRE

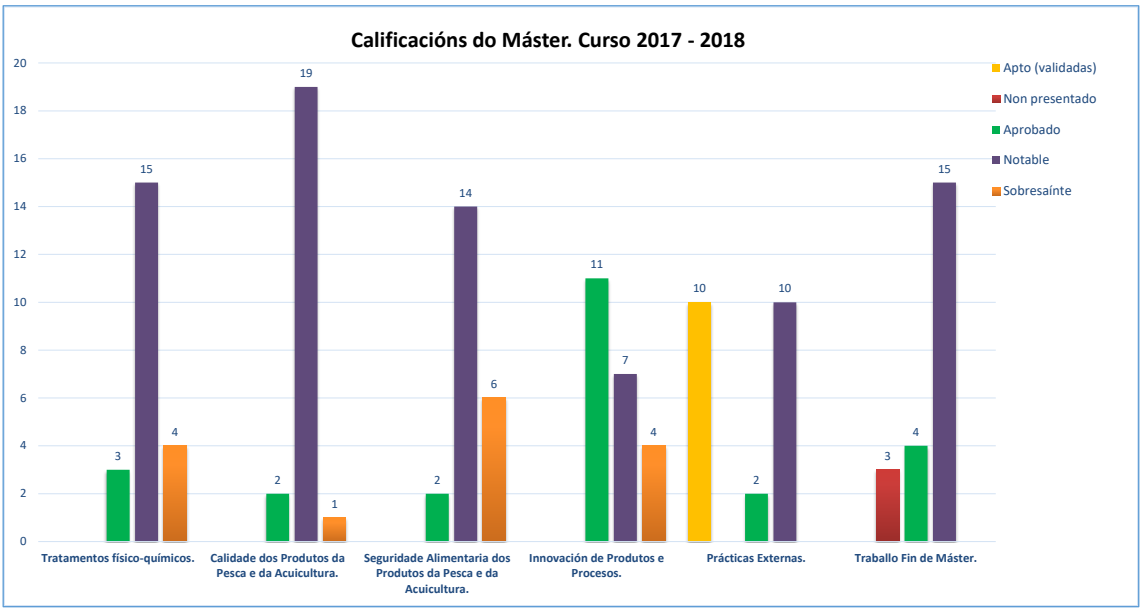




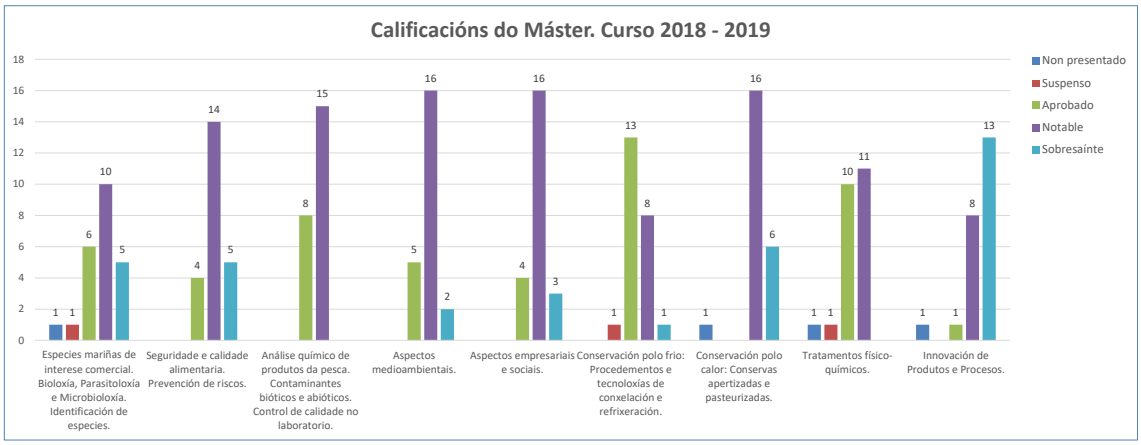
Gráfica 1. Calificacións das materias do máster por cuadrimestres para o curso académico 2023-24.

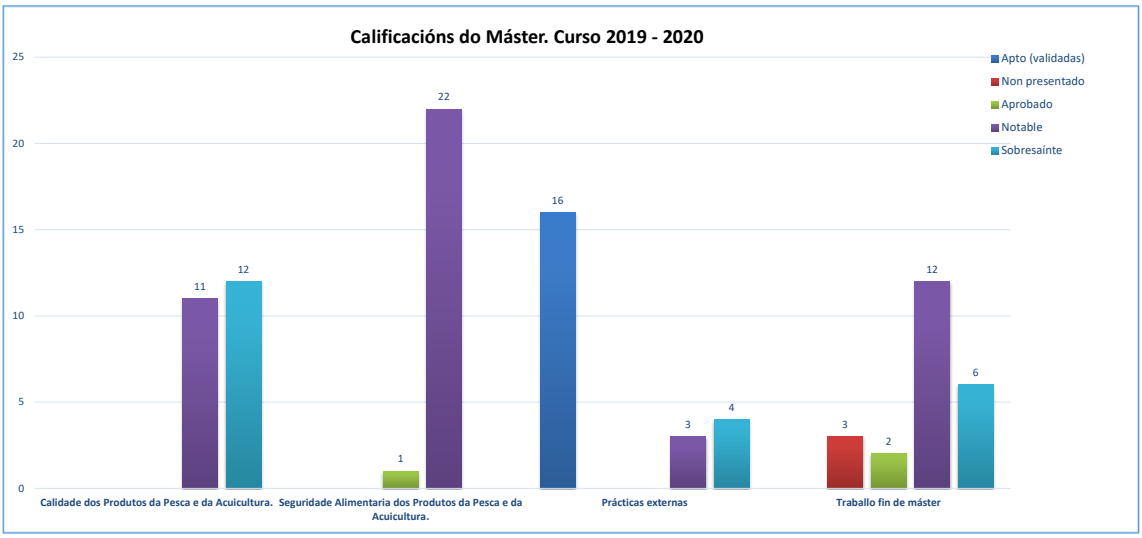
2. DATOS GRÁFICOS: ANÁLISE DAS CALIFICACIÓNS DE CADA MATERIA. PERÍODOS 2016-18 (4ª EDICIÓN), 2018-20 (5ª EDICIÓN), 2020-22 (6ª EDICIÓN) E 2022-24 (7ª EDICIÓN).



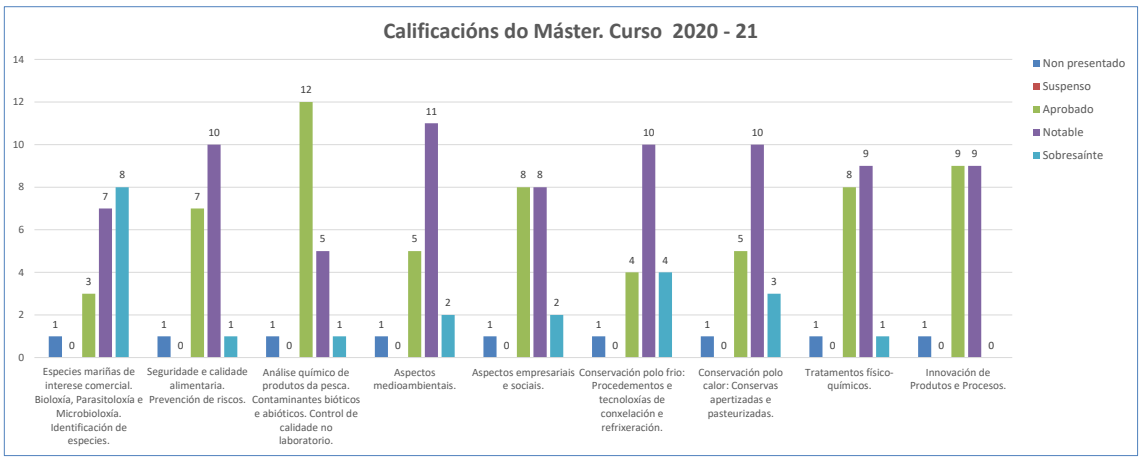


Gráfica 2. Calificacións das materias do máster para o período 2016-18 (4ª edición).



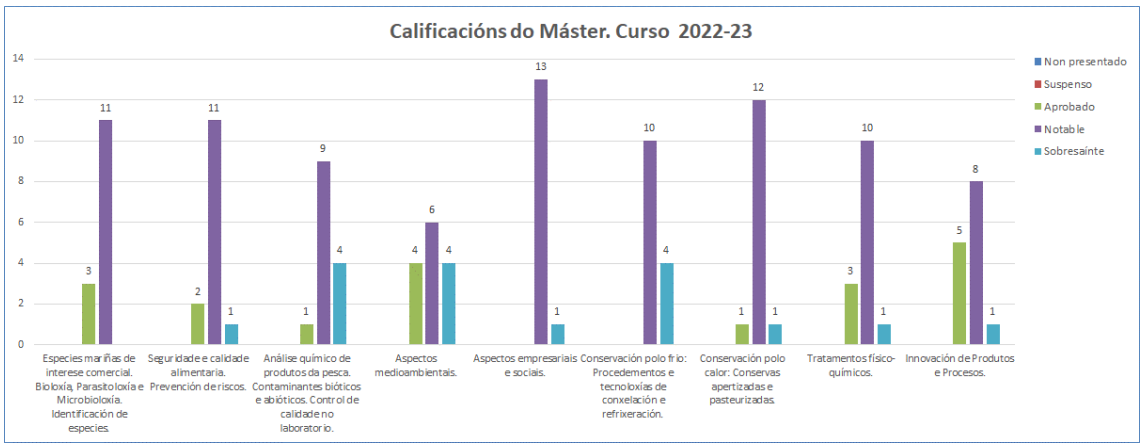


Gráfica 3. Calificacións das materias do máster para o período 2018-20 (5ª edición).





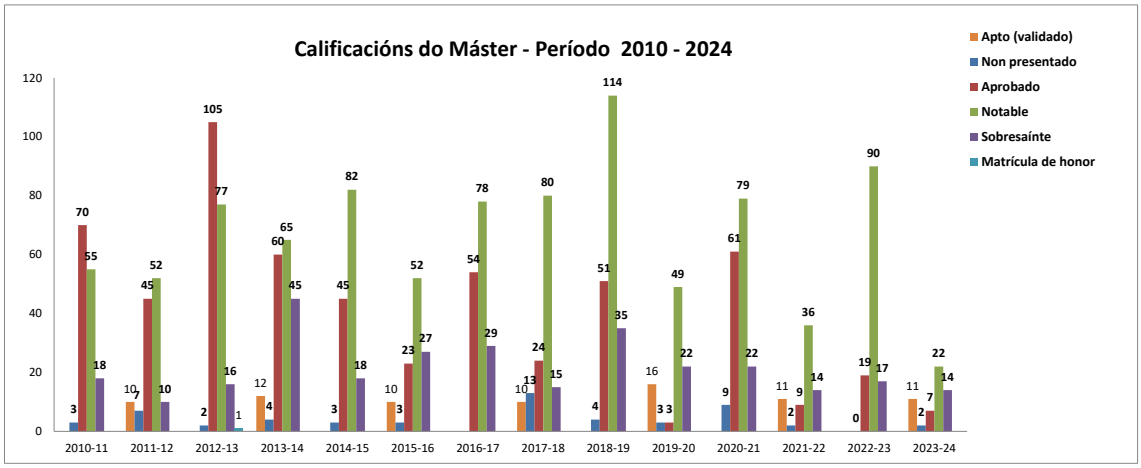
Gráfica 4. Calificacións das materias do máster para o período 2020-22 (6ª edición).





Gráfica 5. Calificacións das materias do máster para o período 2022-24 (7ª edición).

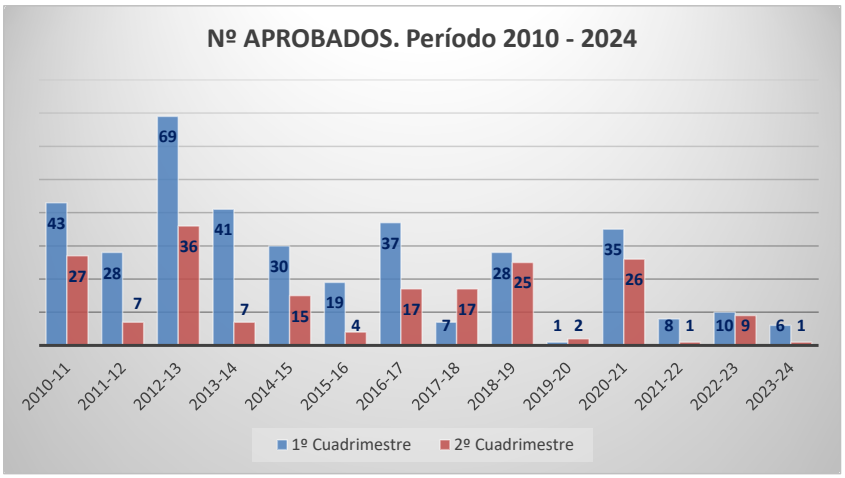
3. DATOS GRÁFICOS: ANÁLISE DAS CALIFICACIÓNS PARA O PERÍODO 2010 – 2024

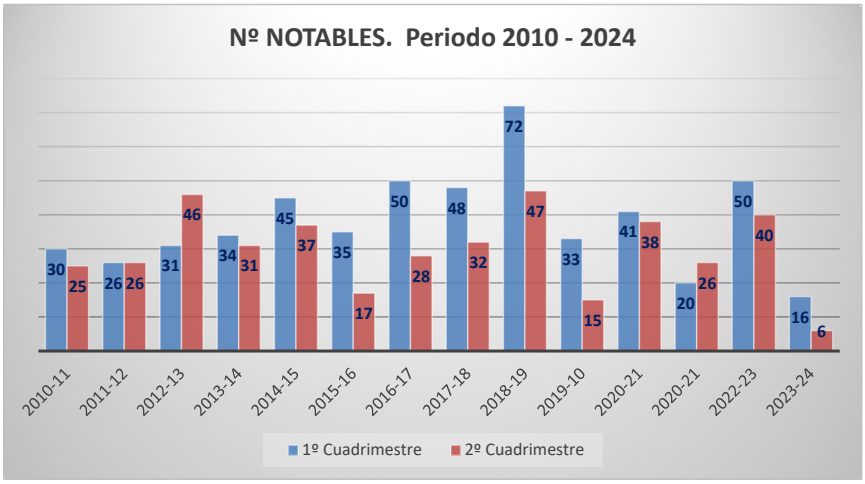


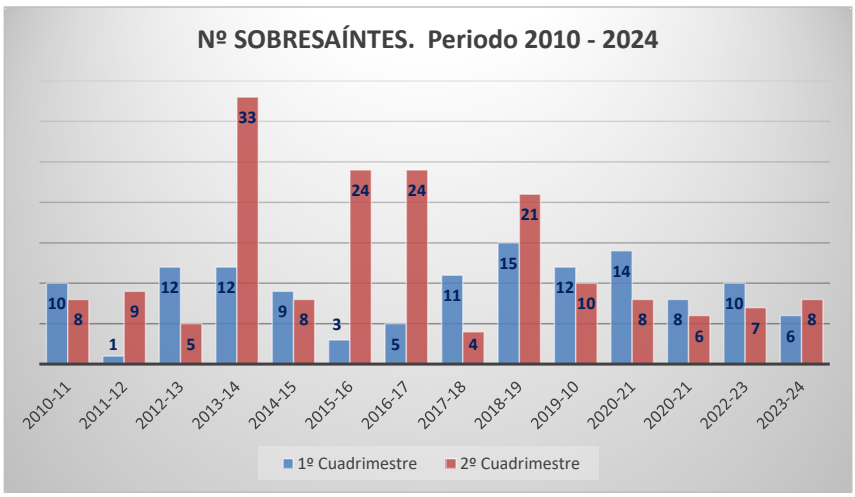
Gráfica 5. Histórico de calificacións do máster durante todo o seu recorrido. Período 2010 – 2024.

DATOS GRÁFICOS: ANÁLISE DAS CALIFICACIÓNS POR Nº DE ALUMNOS.

PERÍODO 2010 – 2024.







Gráfica 6. Calificacións do máster durante o período 2010-24, desglosadas en 1º y 2º cuadrimestre, para nº de aprobados, notables e sobresaíntes.

ANEXO: Táboas de calificacións por curso.

CALIFICACIONES DE CADA UNA DE LAS ASIGNATURAS. PERIODO 2010-2011.
MASTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA

Universidade Vigo

	Asignatura	Nº Convocatorias								
		1º Cuadrimestre				2º Cuadrimestre				Total
		Aprobado	Non Presentado	Notable	Sobresaliente	Aprobado	Non Presentado	Notable	Sobresaliente	Total
M085103	Análise Química de Produtos da Pesca. Contaminantes Bióticos e Abióticos. Control de Calidade no Laboratorio	13		7	1					21
M085202	Aspectos Empresariais e Sociais					9	1	8	3	21
M085201	Aspectos Medioambientais	8	1	9	3					21
M085204	Conservación polo Calor: Conservas Apertizadas e Pasteurizadas					8	1	9	3	21
M085203	Conservación polo frío: Procedementos e Tecnoloxías de Conxelación e Refrixeración					10	1	8	2	21
M085101	Especies Mariñas de Interese Comercial. Bioloxía, Parasitoloxía e Microbioloxía. Identificación de Especies	6		9	6					21
M085102	Seguridade e Calidade Alimentaria. Hixiene, Toxicoloxía e Lexislación Alimentaria. Prevención de Riscos	16		5						21
Total		43	1	30	10	27	3	25	8	147

© Copyright Universidade de Vigo

CALIFICACIONES DE CADA UNA DE LAS ASIGNATURAS. PERIODO 2011-2012.
MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA

Universidade Vigo

Asignatura	Asignatura	Nº Convocatorias										
		1º Cuadrimestre				2º Cuadrimestre					Reconocemento	Total
		Aprobado	Non Presentado	Notable	Suspenso	Aprobado	Apto	Non Presentado	Notable	Sobresaliente	Apto	Total
M085302	Calidade dos Produtos da Pesca e da Acuicultura	8	1	10								19
M085402	Innovación de Produto e Proceso					2		1	13	3		19
M085404	Prácticas en Empresa						1	1	5	2	10	19
M085401	Seguridade Alimentaria dos Produtos da Pesca e da Acuicultura	7	1	11								19
M085403	Traballo Fin de Máster					4		3	8	4		19
M085301	Tratamentos Físicos e Químicos	13		5	1							19
Total		28	2	26	1	6	1	5	26	9	10	114

© Copyright Universidade de Vigo

CALIFICACIONES DE CADA UNA DE LAS ASIGNATURAS. PERIODO 2012-2013.
MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA

Universidade Vigo

Asignatura	Asignatura	Nº Convocatorias								
		1º Cuadrimestre			2º Cuadrimestre					Total
		Aprobado	Notable	Sobresaliente	Aprobado	Matrícula de Honra	Non Presentado	Notable	Sobresaliente	Total
M085103	Análise Química de Produtos da Pesca. Contaminantes Bióticos e Abióticos. Control de Calidade no Laboratorio	19	8	1						28
M085202	Aspectos Empresariais e Sociais				13	1		13	2	29
M085201	Aspectos Medioambientais	16	11	1						28
M085204	Conservación polo Calor: Conservas Apertizadas e Pasteurizadas				10			18	1	29
M085203	Conservación polo frío: Procedementos e Tecnoloxías de Conxelación e Refrixeración				13			15	1	29
M085101	Especies Mariñas de Interese Comercial. Bioloxía, Parasitoloxía e Microbioloxía. Identificación de Especies	17	7	4						28
M085102	Seguridade e Calidade Alimentaria. Hixiene, Toxicoloxía e Lexislación Alimentaria. Prevención de Riscos	17	5	6						28
M085403	Traballo Fin de Máster						2			2
Total		69	31	12	36	1	2	46	4	201

© Copyright Universidade de Vigo

CALIFICACIONES DE CADA UNA DE LAS ASIGNATURAS. PERIODO 2013-2014.
MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA

Universidade Vigo

Asignatura	Asignatura	Nº Convocatorias								
		1º Cuadrimestre			2º Cuadrimestre				Recoñecemento	Total
		Aprobado	Notable	Sobresaliente	Aprobado	Non Presentado	Notable	Sobresaliente	Apto	Total
M085302	Calidade dos Produtos da Pesca e da Acuicultura	11	17	1						29
M085402	Innovación de Produto e Proceso				6		4	19		29
M085404	Prácticas en Empresa				1		10	6	12	29
M085401	Seguridade Alimentaria dos Produtos da Pesca e da Acuicultura	6	12	11						29
M085403	Traballo Fin de Máster					4	17	8		29
M085301	Tratamentos Físicos e Químicos	24	5							29
Total		**41**	**34**	**12**	**7**	**4**	**31**	**33**	**12**	**174**

© Copyright Universidade de Vigo

CALIFICACIONES DE CADA UNA DE LAS ASIGNATURAS. PERIODO 2014-2015.
MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA

Universidade Vigo

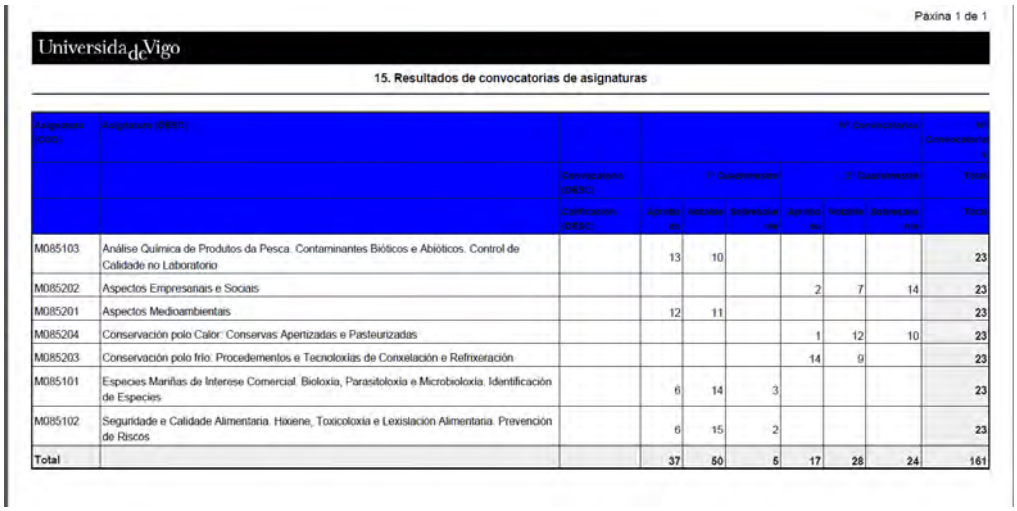
Asignatura	Asignatura	Nº Convocatorias							
		1º Cuadrimestre			2º Cuadrimestre				Total
		Aprobado	Notable	Sobresaliente	Aprobado	Non Presentado	Notable	Sobresaliente	Total
M085103	Análise Química de Produtos da Pesca. Contaminantes Bióticos e Abióticos. Control de Calidade no Laboratorio	16	4	1					21
M085202	Aspectos Empresariais e Sociais				8		11	1	20
M085201	Aspectos Medioambientais	2	15	4					21
M085204	Conservación polo Calor: Conservas Apertizadas e Pasteurizadas				2		12	6	20
M085203	Conservación polo frío: Procedementos e Tecnoloxías de Conxelación e Refrixeración				5		14	1	20
M085101	Especies Mariñas de Interese Comercial. Bioloxía, Parasitoloxía e Microbioloxía. Identificación de Especies	7	13	1					21
M085102	Seguridade e Calidade Alimentaria. Hixiene, Toxicoloxía e Lexislación Alimentaria. Prevención de Riscos	5	13	3					21
M085403	Traballo Fin de Máster					3		1	4
Total		**30**	**45**	**9**	**15**	**3**	**37**	**9**	**148**

© Copyright Universidade de Vigo

Datos do curso 2015 - 2016

	A	B	C	D	E	F	G
1	**CURSO 2015/16**	MASTER EN CIENCIA E TECNOLOXÍA DE CONSERVACIÓN DE PRODUTOS DE PESCA					
2	**CÓDIGO**	**ASIGNATURA**					**Total**
3	M085301	**Tratamientos físicos e químicos**		13	6		19
4	M085302	**Calidade dos produtos da Pesca e da Acuicultura**		3	15	1	19
5	M085401	**Seguridade alimentaria dos produtos da Pesca e da Acuicultura**		3	14	2	19
6	M085402	**Innovación de produtos e proceso**		2	5	12	19
7	M085403	**Traballo fin de Master**	3	2	9	6	20
8	M085404	**Prácticas externas en empresa**			3	6	9
9		**Total**	3	23	52	27	
10							

Datos do curso 2016 - 2017



Páxina 1 de 1

Universidade Vigo

15. Resultados de convocatorias de asignaturas

Asignatura (COD)	Asignatura (DESC)		Nº Convocatorias						
		Convocatoria (DESC)	1º Cuadrimestre			2º Cuadrimestre			Total
		Calificación (DESC)	Aprobado	Notable	Sobresaliente	Aprobado	Notable	Sobresaliente	Total
M085103	Análise Química de Produtos da Pesca. Contaminantes Bióticos e Abióticos. Control de Calidade no Laboratorio		13	10					23
M085202	Aspectos Empresoriais e Sociais					2	7	14	23
M085201	Aspectos Medioambientais		12	11					23
M085204	Conservación polo Calor: Conservas Apertizadas e Pasteurizadas					1	12	10	23
M085203	Conservación polo frío: Procedementos e Tecnoloxías de Conxelación e Refrixeración					14	9		23
M085101	Especies Mariñas de Interese Comercial. Bioloxía, Parasitoloxía e Microbioloxía. Identificación de Especies		6	14	3				23
M085102	Seguridade e Calidade Alimentaria. Hixiene, Toxicoloxía e Lexislación Alimentaria. Prevención de Riscos		6	15	2				23
Total			37	50	5	17	28	24	161

Datos do curso 2017 - 2018

MASTER EN CIENCIA E TECNOLOXÍA DE CONSERVACIÓN DE PRODUTOS DE PESCA							
CURSO 2017 / 2018							
	ASIGNATURA	**Non presentado**	**suspenso**	**Aprobado**	**Notable**	**Sobresaliente**	**Total**
	Tratamientos físico Químicos			**3**	**15**	**4**	**22**
M085403	**Calidad de los Produstos de la Pesca y la Acuicultura**			**2**	**19**	**1**	**22**
	Seguridad Alimentaria de los Produstos de la Pesca y la Acuicultura			**2**	**14**	**6**	**22**
	Innovación de Productos y Porcesos			**11**	**7**	**4**	**22**
	Prácticas Externas	**10**		**2**	**10**		**22**
	Trabajo Fin de Máster	**3**		**4**	**15**		**22**
	Total	**13**		**24**	**80**	**15**	

Datos do curso 2018 - 2019

Calificacións obtidas en cada materia CURSO 2018 / 2019		MÁSTER EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA					
Titulación	Asignatura		Indicadores Sexo	Nº Convocatorias Non Presentado	Nº Convocatorias Aprobado	Nº Convocatorias Notable	Nº Convocatorias Sobresaliente
Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca	M085301	Tratamentos Físicos e Químicos	Home		4	5	
			Muller		7	7	
	M085402	Innovación de Produto e Proceso	Home			4	5
			Muller		1	5	8
	M085403	Traballo de Fin de Máster	Home			1	
			Muller	3			
	M085104	Especies mariñas de interese comercial. Bioloxía, parasitoloxía e microbioloxía. Identificación de especies.	Home		4	3	2
			Muller		3	8	3
	M085105	Seguridade e calidade alimentaria. Hixiene, toxicoloxía e lexislación alimentaria. Prevención de riscos.	Home		1	6	2
			Muller		3	8	3
	M085106	Análise química de productos da pesca. Contaminantes bióticos e abióticos. Control de calidade no laboratorio.	Home		3	6	
			Muller		5	9	
	M085107	Aspectos medioambientais	Home		1	7	1
			Muller		4	9	1
	M085108	Aspectos empresariais e sociais	Home		2	4	3
			Muller		2	12	
	M085205	Conservación polo frío: Procedementos e tecnoloxías de conxelación e refrigeración	Home		5	4	
			Muller		8	5	1
	M085206	Conservación polo calor: Conservas apertizadas e pasteurizadas	Home			7	2
			Muller			9	5

Datos do curso 2019 - 2020

Calificacións obtidas en cada materia						
Titulación	Asignatura			Nº Convocatorias		
			Sexo	Aprobado	Notable	Sobresaliente
				C	B	A
Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca	M085403	Traballo de Fin de Máster	Muller		1	
			Total		**1**	
	M085303	Calidade dos produtos da pesca e da acuicultura	Home		4	5
			Muller		7	7
			Total		**11**	**12**
	M085304	Seguridade alimentaria dos productos da pesca e da acuicultura	Home		9	
			Muller	1	13	
			Total	**1**	**22**	
	M085405	Prácticas externas	Home		3	1
			Muller			3
			Total		**3**	**4**
	M085406	Traballo Fin de Máster	Home	1	6	1
			Muller	1	6	5
			Total	**2**	**12**	**6**
Total				**3**	**49**	**22**

Datos do curso 2020 - 2021

Calificacións obtidas en cada materia							
Titulación	Asignatura			Nº Convocatorias			
			Sexo	Non Presentado	Aprobado	Notable	Sobresaliente
				--	C	B	A
Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca	M085301	Tratamentos Físicos e Químicos	Home		3	4	1
			Muller	1	5	5	
			Total	**1**	**8**	**9**	**1**
	M085402	Innovación de Produto e Proceso	Home		5	3	
			Muller	1	4	6	
			Total	**1**	**9**	**9**	
	M085104	Especies mariñas de interese comercial. Bioloxía, parasitoloxía e microbioloxía. Identificación de especies.	Home		2	4	2
			Muller	1	1	3	6
			Total	**1**	**3**	**7**	**8**
	M085105	Seguridade e calidade alimentaria. Hixiene, toxicoloxía e lexislación alimentaria. Prevención de riscos.	Home		3	4	1
			Muller	1	4	6	
			Total	**1**	**7**	**10**	**1**
	M085106	Análise química de productos da pesca. Contaminantes bióticos e abióticos. Control de calidade no laboratorio.	Home		5	2	1
			Muller	1	7	3	
			Total	**1**	**12**	**5**	**1**
	M085107	Aspectos medioambientais	Home		3	4	1
			Muller	1	2	7	1
			Total	**1**	**5**	**11**	**2**
	M085108	Aspectos empresariais e sociais	Home		4	3	1
			Muller	1	4	5	1
			Total	**1**	**8**	**8**	**2**
	M085205	Conservación polo frío: Procedementos e tecnoloxías de conxelación e refrigeración	Home		2	4	2
			Muller	1	2	6	2
			Total	**1**	**4**	**10**	**4**
	M085206	Conservación polo calor: Conservas apertizadas e pasteurizadas	Home		5	3	
			Muller	1		7	3
			Total	**1**	**5**	**10**	**3**
Total				**9**	**61**	**79**	**22**

Datos do curso 2021 – 2022

Calificacións obtidas en cada materia							
Titulación	Asignatura			Nº Convocatorias			
			Sexo	Non Presentado	Aprobado	Notable	Sobresaliente
				--	C	B	A
Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca	M085303	Calidade dos produtos da pesca e da acuicultura	Home		2	6	
			Muller			4	6
			Total		**2**	**10**	**6**
	M085304	Seguridade alimentaria dos productos da pesca e da acuicultura	Home		5	3	
			Muller		1	7	2
			Total		**6**	**10**	**2**
	M085405	Prácticas externas	Home			2	3
			Muller			1	1
			Total			**3**	**4**
	M085406	Traballo Fin de Máster	Home			8	
			Muller	2	1	5	2
			Total	**2**	**1**	**13**	**2**
Total				**2**	**9**	**36**	**14**

Datos do curso 2022 – 2023

Calificacións obtidas en cada materia

Titulación	Asignatura		Sexo	Nº Convocatorias		
				Aprobado	Notable	Sobresaliente
				C	B	A
Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca	M085301	Tratamentos Físicos e Químicos	Home		2	
			Muller	1	8	1
			Total	**3**	**10**	**1**
	M085402	Innovación de Produto e Proceso	Home	1	1	
			Muller	4	7	1
			Total	**5**	**8**	**1**
	M085104	Especies mariñas de interese comercial. Bioloxía, parasitoloxía e microbioloxía. Identificación de especies.	Home		2	
			Muller	3	9	
			Total	**3**	**11**	
	M085105	Seguridade e calidade alimentaria. Hixiene, toxicoloxía e lexislación alimentaria. Prevención de riscos.	Home	1	1	
			Muller	1	10	1
			Total	**2**	**11**	**1**
	M085106	Análise química de productos da pesca. Contaminantes bióticos e abióticos. Control de calidade no laboratorio.	Home		2	
			Muller	1	7	4
			Total	**1**	**9**	**4**
	M085107	Aspectos medioambientais	Home	1	1	
			Muller	3	5	4
			Total	**4**	**6**	**4**
	M085108	Aspectos empresariais e sociais	Home		2	
			Muller		11	1
			Total		**13**	**1**
	M085205	Conservación polo frío: Procedementos e tecnoloxías de conxelación e refrigeración	Home		2	
			Muller		8	4
			Total		**10**	**4**
	M085206	Conservación polo calor: Conservas apertizadas e pasteurizadas	Home		2	
			Muller	1	10	1
			Total	**1**	**12**	**1**
	M085406	Traballo Fin de Máster	Muller	1		

Datos do curso 2023 – 2024

A Universidade de Vigo non publicou á data de realización deste informe, en maio de 2025) os datos de calificacións do máster no curso 2023-24. Por tanto, os datos para este informe foron obtidos contando manualmente as calificacións nas actas das diversas asignaturas.

PLAN DE ACCIÓN TITORIAL

INFORME FINAL

MÁSTER EN CIENCIA E TECNOLOXÍA DE CONSERVACIÓN DE PRODUTOS DA PESCA

CURSO 2023-24

ÍNDICE

Accións de organización

Actuación de acollida ao alumnado

Actuacións de apoio e seguimento

Actuacións de carácter formativo

Análise e valoración do Plan de Acción Titorial

- **Asistencia ás reunións titor/a-alumno/a**
- **Análise do cuestionario final de satisfacción do titor**
- **Análise do cuestionario final de satisfacción do alumnado**

Valoración final e propostas de mellora

Anexo-A: Relación de alumnado e titores asignados no PAT durante o curso 2023-24.

Anexo-B: Reunións programadas ao longo do curso 2023-24

Anexo-C: Temas con maior relevancia tratados nas reunións titor/a-alumnado

Anexo-D: Porcentaxe de asistencia do alumnado ás reunións programadas

Anexo-E: Resultado do cuestionario de satisfacción realizado polos titores

Anexo-F: Resultado do cuestionario de satisfacción realizado polo alumnado

PLAN DE ACCIÓN TITORIAL

MÁSTER EN CIENCIA E TECNOLOXÍA DE CONSERVACIÓN DE PRODUTOS DA PESCA

INFORME FINAL DO CURSO 2023-24

O presente informe recolle o conxunto de actividades desenvolvidas ao longo do curso 2023-24 no Plan de Acción Titorial (PAT) do Master en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca aprobado en Xunta de Facultade.

As sesións de titorías cos alumnos baseáronse en encontros con todos eles antes do inicio das sesións lectivas dos venres, en diversos momentos do curso, e con unha especial dedicación nas datas indicadas no anexo B: 15/09/2023 (data de inicio das clases), 03/11/2023 e 15/03/2024. Ademais, mantívose un intercambio de información có alumnado de xeito permanente desde o inicio do curso, a través do correo electrónico, da plataforma docente da Universidade de Vigo (Moovi) e telefonicamente ou por videoconferencia nalgúns casos. Deste xeito, leváronse a cabo diversas actividades que contemplaron accións de organización, acollida do alumnado, apoio, seguimento, así como accións de carácter formativo e de orientación.

Accións de organización

No mes de xullo de 2023 preguntouse ao profesorado do máster se alguén tiña interese en colaborar participando como titores/as, incorporándose desta maneira ao Plan de Acción Titorial. Tendo en conta o número de alumnos matriculados no segundo curso da 7ª edición do máster, no curso 2023-24 considerouse suficiente contar con 2 titores, e ofrecéronse para elo os profesores D. José Manuel Canosa Saa e Dª María Asunción Longo González, que xa exerceran as funcións de titores do PAT no primeiro curso desta edición do máster. O anexo A mostra a asignación alumnado/persoas titoras realizada no curso 2023-24, de maneira que o total de 14 estudantes distribuíuse entre os dous docentes que actuaron como persoas titoras. A profesora María Asunción Longo González exerceu tamén a función de coordinadora do PAT.

Planificáronse ao longo do curso académico 3 reunións titor – alumnado e 3 reunións titores – coordinadora do PAT (anexo B); nestas últimas tratáronse os seguintes temas:

- 1ª reunión, 8 de setembro de 2023: repasáronse os fundamentos do PAT, normativa específica aplicable ao máster, documentación de control e seguimento. Definíronse as primeiras actuacións a realizar no curso 2023-24: asignación dos titores ao alumnado, acto de benvida e primeira sesión para recordar as funcións do PAT ao alumnado.

- 2ª reunión, 15 de decembro de 2023: organización das seguintes sesións de titorías, información para promover a asistencia do alumnado ás reunións titor-alumno programadas, información sobre os temas a tratar cos alumnos, actuacións a levar a cabo para o segundo cuadrimestre.
- 3ª reunión, 21 de xuño de 2024: análise sobre as reunións titor-alumnado e actuacións durante o curso, análise e avaliación do PAT desenvolvido ao longo do curso 2023-24, actuacións a levar a cabo no curso 2024-25.

Actuación de acollida ao alumnado

O máster ten unha duración de dous cursos académicos, e o curso 2023-24 foi o 2º curso da 7ª edición. Realizouse ao inicio do curso unha sesión informativa, na cal se explicou o contido do segundo curso do máster, a organización das diversas materias, calendario de clases e de exames, ubicación das aulas e laboratorios, procedementos de avaliación, planificación das prácticas de laboratorio e de campo, principais trámites administrativos, canais de información, uso da plataforma docente da Universidade, etc. Tamén se explicaron os procedementos asociados ás prácticas externas e o traballo fin de máster, que se realizan no segundo cuatrimestre deste curso.

Adicionalmente, recordáronse os obxectivos do PAT, e tratouse de transmitir ao alumnado a utilidade do Plan de Acción Titorial, e de motivar a súa asistencia ás reunións e a súa participación nestas.

Actuacións de apoio e seguimento

Os titores mantiveron o contacto e realizaron o seguimento permanente dos alumnos ao longo de todo o curso, especialmente mediante encontros con eles algúns venres antes do inicio das sesións lectivas. Ademais, houbo tres sesións de titorías mais extensas co alumnado (anexo B), e todo elo completouse co intercambio continuo de información a través do correo electrónico e a plataforma docente da Universidade de Vigo (Moovi), por medio dos cales os titores recibían as dubidas, comentarios e demandas de información do alumnado, ao que respondían de xeito particular ou ben de xeito conxunto a todos eles cando se trataba de cuestións de interese común. Este contacto electrónico bidireccional servía ademais para identificar os principais temas a tratar nas sesións de titorías.

Adicionalmente, a coordinadora do PAT ofreceu ao alumnado a posibilidade de realizar titorías individuais con aqueles estudantes que o desexasen, co obxecto de tratar as cuestións específicas e particulares que puidesen non haber sido detectadas nas reunións grupais. Algunha destas titorías levouse a cabo de xeito telemático, a través do Campus Remoto da Universidade de Vigo. O alumnado valorou moi favorablemente esta metodoloxía, posto que facilitaba as reunións sen necesidade de desprazarse ao campus para elo. Isto foi especialmente interesante neste segundo curso do máster, tendo en conta que no segundo cuadrimestre os estudantes están normalmente fora da universidade realizando as prácticas externas e/ou o TFM.

Nos encontros coincidentes coas clases e nas sesións de titorías tratáronse os temas suxeridos no documento do PAT e outros asuntos particulares propostos polo alumnado. Ademais, puxéronse de manifesto as suxestións, o descontento ou demandas por parte do alumnado sobre temas relacionados coa docencia. Todos aqueles aspectos destacados por unha gran parte do alumnado foron comunicados á coordinadora do PAT, aos coordinadores e/ou profesores das materias implicadas, de ser o caso, para buscar solucións. En algún caso resolvéronse os problemas ao longo do curso, mentres que en outros as suxestións teranse en conta para a seguinte edición do máster.

Nas reunións, a coordinadora do PAT solicitou ao profesorado titor que cando o alumnado tivese algún problema de falta de coordinación entre as clases teóricas e as prácticas e visitas e empresas, así como dificultade en algunha materia, animasen aos alumnos a comentalo cos profesores implicados o cos coordinadores da materia, para evitar que as reunións titor-alumnos se converteran nunha simple recollida de queixas.

No anexo C descríbense aqueles temas polos que o alumnado mostrou maior interese, así como os aspectos que trataron os titores nas reunións co alumnado. Os temas de maior interese entre o alumnado foron a demanda de información sobre as prácticas en empresas e entidades externas, tanto en España como no extranxeiro a través do programa Erasmus Plus Prácticas, así como todo o relacionado co acceso a ofertas laborais de empresas do sector. En canto aos aspectos docentes, destacan os comentarios sobre deficiencias de coordinación entre as distintas materias, ou incluso dentro de algunhas materias, xa que todas elas son impartidas por varios profesores. Tamén foi notable o interese na organización de vistas formativas a empresas e entidades do sector. Así mesmo, o alumnado pediu que se incremente o contido de clases prácticas fronte ás teóricas. Os procedementos de xestión das prácticas externas e o TFM foron tamén preocupacións importantes dos estudantes.

Adicionalmente, os titores tamén tentaron de incentivar e promover que os alumnos cumprimentasen as "Enquisas de avaliación de satisfacción das titulacións oficiais (graos e másters) da Universidade de Vigo" do curso 2023-24, dentro do prazo asignado para elo.

Actuacións de carácter formativo

Invitouse ao alumnado a participar en múltiples actividades complementarias de formación y divulgación, pola súa relación directa cos contidos formativos da titulación. Algúns exemplos das actividades propostas, organizadas pola Universidade de Vigo e/ou ANFACO-CECOPESCA foron os seguintes:

"Xornada de dixitalización e internacionalización", organizada por ANFACO-CECOPESCA, o día 24 de outubro de 2023.

Convocatoria 2023-24 do Ministerio de Formación e Educación Profesional de "Accións formativas para o emprego dirixidas prioritariamente a persoas traballadoras ocupadas" e "Formación de cualificación e recualificación da poboación activa, vinculada prioritariamente a cualificacións profesionais en sectores estratéxicos e mellora das capacidades para a transición ecolóxica".

Curso "Eficiencia enerxética na industria mar-alimentaria", organizada por ANFACO-CECOPESCA, o día 21 de novembro de 2023.

Programa "Xuventude-Mentoring", organizado pola Universidade de Vigo entre os meses de marzo a maio de 2024. Este programa se centra na incorporación ao mercado laboral e inclúe actividades de networking e seguimento individual por unha persoa mentora especializada.

Foro "EMPREGOinCAMPUS-Vigo", feira de emprego organizada pola Universidade de Vigo o 3 de abril de 2024.

Xornadas "Blue Atlantic Forum", punto de encontro de institucións, profesionais e estudantes da economía azul atlántica, celebradas en Baiona do 13 ao 15 de marzo de 2024.

Programa de formación e-Destrezas 2023-24, organizado pola Vicerreitoría de Estudantado e Empregabilidade da Universidade de Vigo. Este programa oferta cursos gratuítos de temas diversos, como: "Ofimática: Office"; "Programación: Python"; "Páxinas web: WordPress"; "Deseño BIM: Revit"; "Xestión de proxectos: Project"; "Bases de datos: Microsoft Access".

Análise e valoración do Plan de Acción Titorial

A avaliación do PAT concíbese como un proceso de recollida e análise da información relevante para tomar decisións na planificación, desenvolvemento e mellora do Plan de Acción Titorial. Para elo, deberase analizar a asistencia do alumnado ás reunións programadas, así como a información recollida ao final do curso do Cuestionario final de satisfacción do titor (anexo E), que foi entregado polos titores a finais de xuño á coordinadora do PAT. Así mesmo, realizouse a difusión entre os alumnos dun Cuestionario de satisfacción do alumnado (anexo F).

- Asistencia ás reunións titor/a-alumno/a

No anexo D móstrase o porcentaxe de asistencia do alumnado titorizado ás sesións de titorías. Como se pode ver, os resultados foron bastante altos, nos dos grupos e en todas as datas para as que se fixeron convocatorias.

- **Análise do cuestionario final de satisfacción do titor**

Entregaron o "Cuestionario final de satisfacción do titor" os dous titores, isto é, un 100 %.

O anexo E do presente documento mostra o resultado do cuestionario de satisfacción realizado aos titores. Do análise das respostas dedúcese que o profesorado está bastante satisfeito co desenvolvemento do PAT. Así, consideran a documentación que se lles aporta suficiente (100 %), a coordinación das actividades boa (50 %) e moi boa (50 %), a carga de traballo que lles supoñe o seguimento do PAT é pouca (50 %) ou bastante (50 %), as datas para as actividades foron axeitadas (100 %), o grado de utilidade do PAT de acordo coas experiencias do estudantado é bastante (100 %), a metodoloxía empregada axeitada (100 %) e o sistema de seguimento axeitado (100 %). O 100 % non eliminaría nada, e o 100 % non engadiría nin eliminaría nada.

- **Análise do cuestionario final de satisfacción do alumnado**

No curso 2023-24 realizouse un Cuestionario final de satisfacción do alumnado sobre o PAT, de xeito telemático mediante un formulario Google. Contestou ao cuestionario o 43 % do alumnado matriculado, unha participación similar á do curso 2022-23, primeiro da mesma edición do máster.

O anexo F deste documento mostra o resultado obtido no cuestionario de satisfacción. O análise das respostas indica que o alumnado considera (100 %) que a información subministrada no PAT é suficiente, que a organización e coordinación das actividades de apoio e asesoramento é boa ou moi boa, que o sistema de seguimento e apoio é axeitado, que as actividades do PAT responderon moito ou bastante ás súas expectativas e que foron bastante ou moi útiles. Así mesmo, o 100 % considerou axeitadas as datas das reunións.

Valoración final e propostas de mellora

Os titores que participaron no PAT 2023-24 reuníronse o 15 de xuño de 2024. Nesta reunión realizouse unha exposición de todas as actuacións realizadas, como como o análise dos aspectos comentados ao longo do curso (especialmente nas reunións titor-alumnado), e o análise do exposto nos cuestionarios de satisfacción. Tamén se realizou de xeito xenérico o análise e avaliación do PAT desenvolvido ao longo do curso. Nesta análise cabe destacar a implicación e participación dos estudantes nas actividades paralelas de carácter específico que complementan a súa formación universitaria.

Tendo en conta a opinión do alumnado, dos titores participantes, e da coordinadora do PAT, e despois de debater sobre todos os aspectos expostos na reunión, propuxéronse unha serie de actuacións para intentar mellorar o funcionamento do PAT para o curso 2024-25:

- Seguir realizando unha reunión inicial para transmitir ao alumnado a utilidade do PAT e tratar de motivalo sobre a importancia dos temas a tratar.
- Tentar de axustar as datas das reunións ás preferencias do alumnado, e fomentar as reunións por vía telemática, a través do Campus remoto da Universidade de Vigo, cando sexa posible.
- Promover a participación do alumnado no Cuestionario final de satisfacción sobre o PAT.

En canto á programación de actuacións a levar a cabo no curso 2024-25, contemplase que sexa similar á do curso 2023-24, incluíndo o mesmo tipo de actividades a desenvolver e engadindo outras propias do segundo curso do máster, como a explicación detallada dos procedementos asociados ás prácticas externas e o TFM. Ademais, calquera suxestión de actividades por parte dos titores o do alumnado poderá ser tida en conta ao longo do curso.

Para tentar de resolver os problemas que poidan xurdir, séguese considerando que calquera incidencia debe comunicarse á coordinadora do PAT, para que esta poida comunicalo ao profesorado afectado e así buscar unha posible solución no momento.

Anexo A

Relación de alumnado e titores asignados no PAT (curso 2023-24)

Centro: Facultade de Química		**Ano académico: 2023-24**
Titoría: José Manuel Canosa Saa		
Alumnado asignado: Grupo 1		
Alumno/a	**Titulación**	**Curso**
Álvarez Domínguez, Sara	Grao Ciencia e Tecnoloxía Alimentos	2023-24
Fariña Rosales, Adelina de los Ángeles	Grao Ciencias do Mar	2023-24
Favilla Velay, Aylin	Grao Bioloxía	2023-24
García López, Jorge	Grao Bioloxía	2023-24
Insua Nimo, Elisa	Licenciatura Veterinaria	2023-24
López López, Lucía	Grao Química	2023-24
Mariño Veiga, Silvia	Grao Nutrición humana e Dietética	2023-24

Centro: Facultade de Química		**Ano académico: 2023-24**
Titoría: María Asunción Longo González		
Alumnado asignado: Grupo 2		
Alumno/a	**Titulación**	**Curso**
Martínez Martínez, Soraya	Grao Química	2023-24
Piñeiro Barreiros, Jana	Licenciatura Bioloxía	2023-24
Trelles Filgueira, Thais	Licenciatura Farmacia	2023-24
Blanco Veiga, Claudia Isabel	Grao Química	2023-24
García Fraga, Belén	Licenciatura Bioloxía	2023-24
González Sóñora, Raquel	Grao Ciencias do Mar	2023-24
Núñez Villanueva, Javier	Grao Ciencias do Mar	2023-24

Anexo B

Reunións programadas ao longo do curso 2023-24

Datas	Reunión
08/09/2023	Titores / Coordinadora
15/09/2023	Titor / alumnado grupo 1 (Inicio curso)
15/09/2023	Titor / alumnado grupo 2 (Inicio curso)
03/11/2023	Titor / alumnado grupo 1
03/11/2023	Titor / alumnado grupo 2
15/12/2023	Titores / Coordinadora
15/03/2024	Titor / alumnado grupo 1
15/03/2024	Titor / alumnado grupo 2
21/06/2024	Titores / Coordinadora

Anexo C

Temas con maior relevancia tratados en reunións Titor-Alumnado

- Cambios na programación das clases, e na modalidade de impartición (virtual en lugar de presencial), debidos a imponderables. Decisión sobre novas datas e instrucións para a asistencia ás sesións telemáticas.

- Organización de visitas formativas a empresas e entidades do sector, e en xeral, o desenvolvemento de actividades prácticas que complementen as clases teóricas.

- Metodoloxías de avaliación: seguimento actividade do alumnado, cuestionarios de avaliación continua, exame final.

- Datas e horarios óptimos para a realización dos exames, tratando de dar facilidades dado que varios dos alumnos tamén traballan.

- Difusión de xornadas, seminarios e outras actividades formativas nas que se invita a participar aos alumnos, organizadas pola Universidade de Vigo, ANFACO-CECOPESCA ou outras entidades.

- Información sobre saídas profesionais relacionadas coas ensinanzas do máster. Difusión de ofertas de emprego recibidas de empresas asociadas a ANFACO-CECOPESCA e de outras empresas e entidades. Convocatorias de bolsas e de premios aos que poida optar o alumnado.

- Información sobre as prácticas externas (PE):
    - Programación no tempo, duración...
    - Sistema de asignación de empresas e entidades externas para a realización de prácticas.
    - Desenvolvemento das prácticas.
    - Programas de mobilidade (bolsas Erasmus prácticas), para a súa realización en empresas extranxeiras: requisitos, prazos….
    - Posibilidade de solicitude de recoñecemento de créditos respecto ás PE pola experiencia laboral: trámites, prazos, documentos de solicitude, etc.
    - Cambios normativos relativos á obriga de dar de alta na Seguridade Social aos estudantes no período de prácticas, e modificacións de procedementos asociadas.

- Información sobre o Traballo Fin de Máster (TFM):
    - Sistema de proposta e asignación dos TFM e dos seus respectivos titores.
    - Prazos de entrega e datas de presentación.
    - Formato de presentación.
    - Tribunais avaliadores
    - Convocatorias de axudas para financiar a realización do TFM (p.ex. axudas da Universidade de Vigo para redactar e defender en galego TFMs e outros traballos).

Anexo D

Porcentaxe de asistencia do alumnado ás reunións programadas

Curso 2023-24

	% de asistencia del alumnado
Reunión 1 – Grupo 1	86 %
Reunión 1 – Grupo 2	72 %
Reunión 2 – Grupo 1	72 %
Reunión 2 – Grupo 2	86 %
Reunión 3 – Grupo 1	86 %
Reunión 3 – Grupo 2	86 %

Anexo E

Resultado do cuestionario de satisfacción realizado polos titores

Documentación e información previa ofrecida polo equipo coordinador do PAT:

Insuficiente	
Suficiente	100 %

Organización e coordinación das distintas actividades desenvolvidas no PAT:

Moi mala	
Mala	
Boa	50 %
Moi boa	50 %

Carga de traballo que lle supoñe o seguimento do PAT:

Ningunha	
Pouca	50 %
Bastante	50 %
Moita	

Considera que as datas establecidas para as distintas actividades foron axeitadas?

Si	100 %
Non	

Grao de utilidade do PAT de acordo coas súas experiencias co estudantado:

Nada	
Pouco	
Bastante	100 %
Moito	

Considera axeitada a metodoloxía empregada?

Si	100 %
Non	

Pensa que é axeitado o sistema de seguimento?

Si	100 %
Non	

Anexo F

Resultado do cuestionario de satisfacción realizado polo alumnado

Documentación e información inicial ofrecida:

Insuficiente	
Suficiente	100 %

Organización e coordinación das distintas actividades desenvolvidas no PAT:

Moi mala	
Mala	
Boa	33,3 %
Moi boa	66,7 %

Grao no que as actividades de apoio e asesoramento responderon ás súas expectativas:

Nada	
Pouco	
Bastante	16,7 %
Moito	83,3 %

Grao de utilidade das actividades de apoio e asesoramento do PAT:

Nada	
Pouco	
Bastante	16,7 %
Moito	83,3 %

Considera que as datas establecidas para as distintas actividades foron axeitadas?

Si	100 %
Non	

Pensa que é axeitado o sistema de seguimento e apoio?

Si	100 %
Non	

MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA E TECNOLOXIA DE CONSERVACIÓN DE PRODUTOS DA PESCA

ANALISE DAS ENQUISAS DO GRAO DE SATISFACCIÓN

Curso (2023 – 2024)

Neste documento faise unha recompilación e comparativa gráfica dos datos do grao de satisfacción de alumnado e persoas tituladas, profesorado e PAS.

INDICE:

1. Introdución
2. Datos gráficos: análise das enquisas do alumnado.
3. Datos gráficos: análise das enquisas do PDI
4. Datos gráficos: análise das enquisas das persoas tituladas
5. Datos gráficos: grao de satisfacción do PAS
6. Obxectivos de calidade
7. Anexo (enquisas)

1. INTRODUCIÓN

Neste documento realízase un análise sobre o grao de satisfacción do título para o curso 2023-24 e a súa evolución para o período 2017 – 2024, tendo en conta os datos que o sistema de información da Universidade de Vigo, a través do PORTAL DE TRANSPARENCIA (dentro do seu apartado "A Universidade en cifras") facilita para cada titulación e para os diversos apartados ou ítems a valorar, como son:

- Índice de participación
- Grao de satisfacción xeral
- Organización e desenvolvemento
- Información e transparencia
- SGC
- Recursos humanos
- Recursos materiais e servizos
- Resultados de aprendizaxe

Cabe destacar que no curso 2017-18 estes parámetros ou ítems de avaliación cambiaron respecto a os parámetros avaliables doutros anos, o que non nos permitirá, nalgúns casos, facer un análise comparativo histórico de avaliación do grao de satisfacción con outros cursos anteriores. Tamén é preciso puntualizar que na Universidade de Vigo o análise de satisfacción do profesorado e do PAS realízase con periodicidade bianual, e que en todos os casos, requírese un porcentaxe mínimo de participación para que os datos sexan publicados e considerados significativos.

Doutra banda, o máster Universitario en "Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca" é un título que se imparte durante dous cursos académicos (60 ECTS repartidos en 31 e 29 ECTS /curso). No ano académico 2023-24 impartiuse o segundo curso da sétima edición do máster, e se mostran neste informe os datos correspondentes se están dispoñibles. Debido a un desaxuste na programación das enquisas, non se recolleron datos de satisfacción do alumnado no curso 2022-23 para o título, como se pode ver nas gráficas de histórico de datos.

2. DATOS GRÁFICOS: ANÁLISE DAS ENQUISAS DO ALUMNADO.

2.1. ANÁLISE DO GRAO DE SATISFACCIÓN DO ALUMNADO

O **Gráfico 1** mostra os resultados no grao de satisfacción do alumnado no curso 2023 – 2024, segundo curso da 7ª edición do máster e último do que temos datos dispoñibles. Como se indicou na introdución, non se dispón de datos do curso 2022-23, debido a un desaxuste na programación das enquisas. Todos os indicadores de análise do grao de satisfacción mostran valores por encima de 3,5 puntos (sobre un máximo de 5 puntos), e na maioría dos casos por encima de 4 puntos. Destacan no curso os ítems "Recursos humanos" e "Sistema de Garantía de Calidade" con valores de 4,56 e 4,5 puntos respectivamente.

O **Gráfico 2** mostra os resultados no grao de satisfacción dos alumnos no curso 2020 – 2021, primeiro curso da 5ª edición do máster e do curso 2023 – 2024, segundo curso da 7ª edición do máster, últimos dispoñibles. No curso 2023-2024 os resultados foron lixeiramente inferiores aos do 2020-21, aínda que se mantiveron en niveis altos.

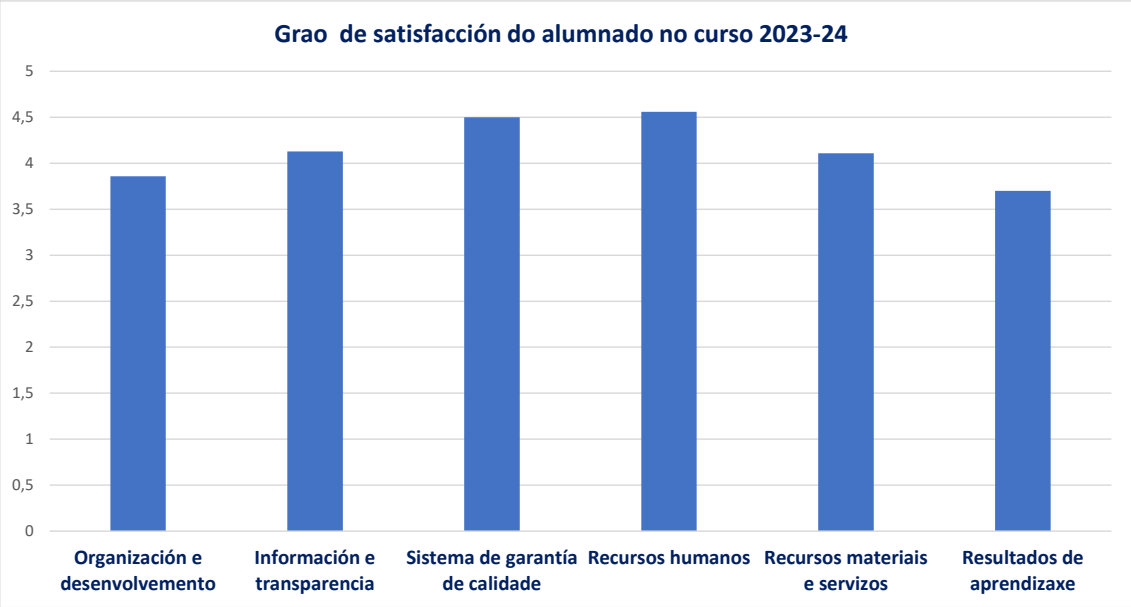


Gráfico 1. Resultados das enquisas de satisfacción realizadas ao alumnado do máster para os 6 parámetros enquisados no curso 2023-24, segundo curso da 7ª edición do máster. Resultados en base a 5 puntos.

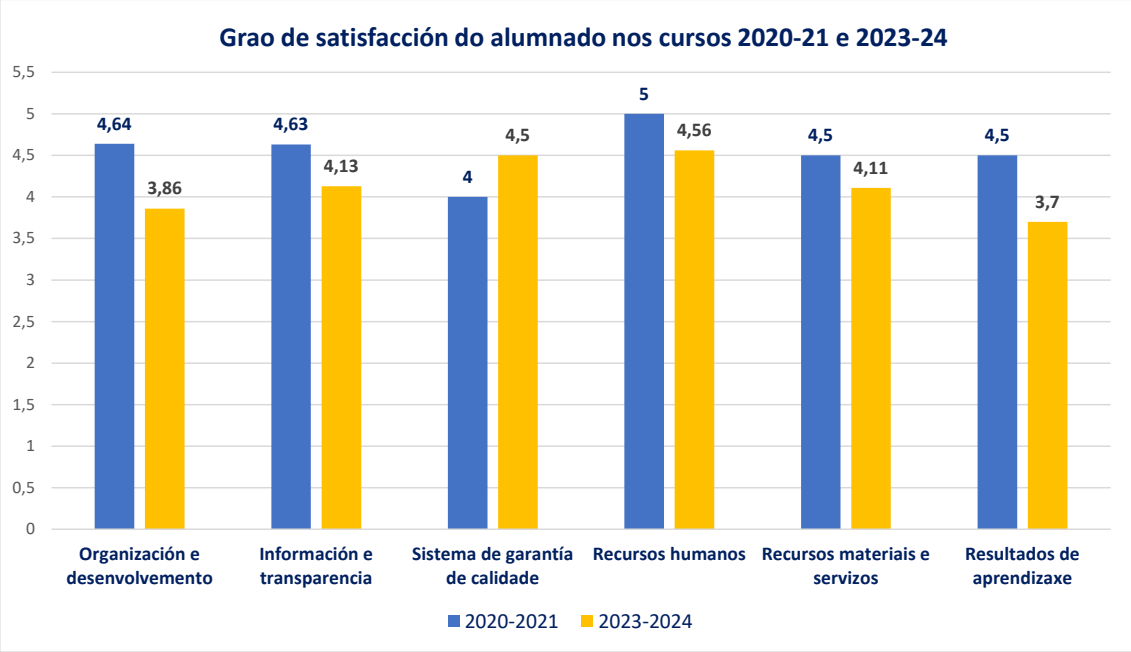


Gráfico 2. Gráfica comparativa das enquisas de satisfacción realizadas ao alumnado do máster para os 6 parámetros enquisados nos cursos (2020 – 2021) e (2023 – 2024), primeiro curso da 5ª e segundo curso da 7ª edición do máster, respectivamente, e últimos dos que se dispón de datos. Resultados en base a 5 puntos.

A evolución histórica do grao de satisfacción do alumnado nos últimos anos mostra unha progresiva lixeira diminución dos valores obtidos desde o curso 2014-15 ata o 2018-19, con algún ascenso ocasional. No curso 2020-21 apréciase un considerable ascenso na valoración do alumnado, recuperando e mesmo superando a puntuación obtida no curso 2013-14. Estes resultados por encima de 4 puntos mantivéronse no curso 2023-24, aínda que cun lixeiro descenso con respecto ao último curso anterior avaliado.

No **Gráfico 3** represéntase o grao de satisfacción xeral dos alumnos do máster en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca no período 2013 – 2024. En xeral obsérvase un grao de satisfacción medio, nos últimos anos, de 3,70 excluíndo o grao de satisfacción dos cursos 2013-14 e dos dous últimos avaliados, con valores superiores a 4,0.

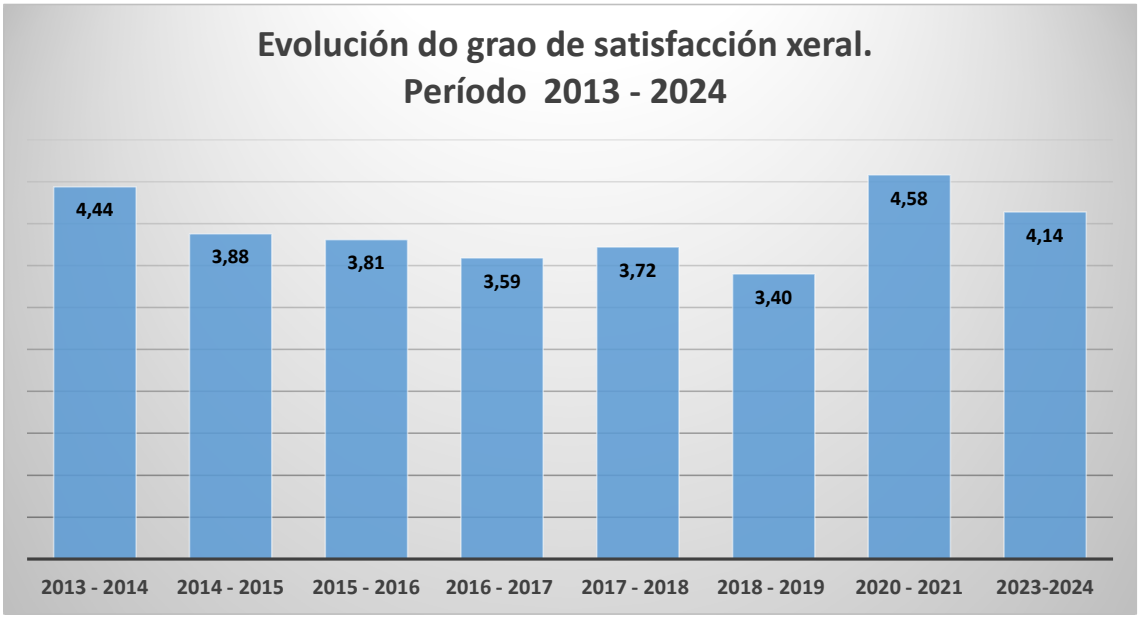


Gráfico 3. Evolución do grao de satisfacción xeral do alumnado (valores promedio dos diversos apartados enquisados) para o máster no período 2013 – 2024. Resultados en base a 5 puntos.

Este feito tamén queda reflectido nos **Gráficos 4 e 5**, nos que se compara o grao de satisfacción xeral do alumnado con diversos referentes da Universidade de Vigo, para o curso 2023-2024.

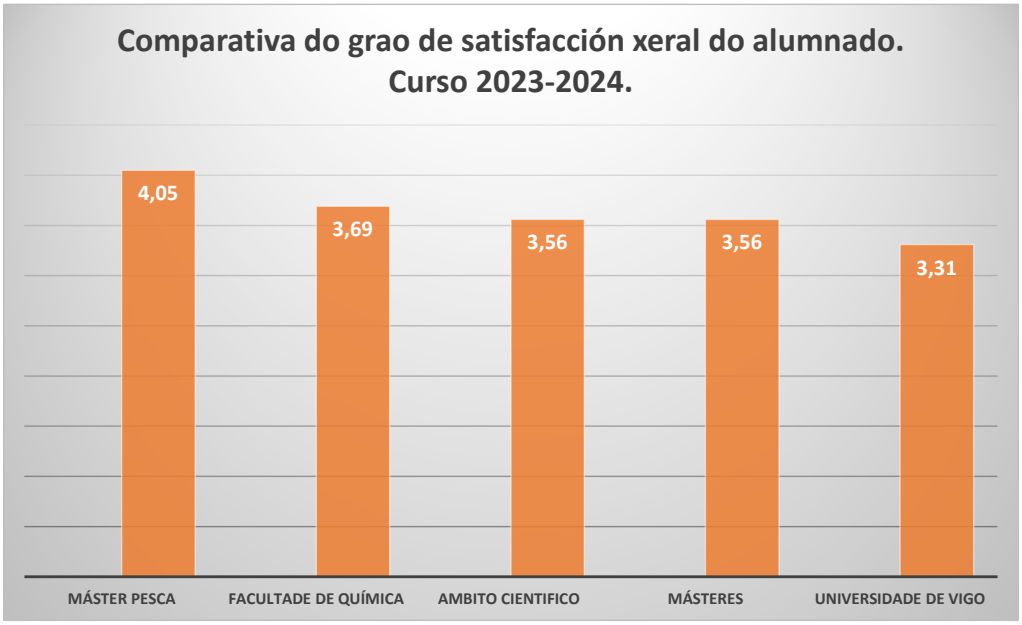


Gráfico 4. Comparación do grao de satisfacción xeral do alumnado do máster, e o conxunto da Facultade de Química, ámbito científico, títulos de máster e Universidade de Vigo, no curso 2023-24. Resultados en base a 5 puntos.

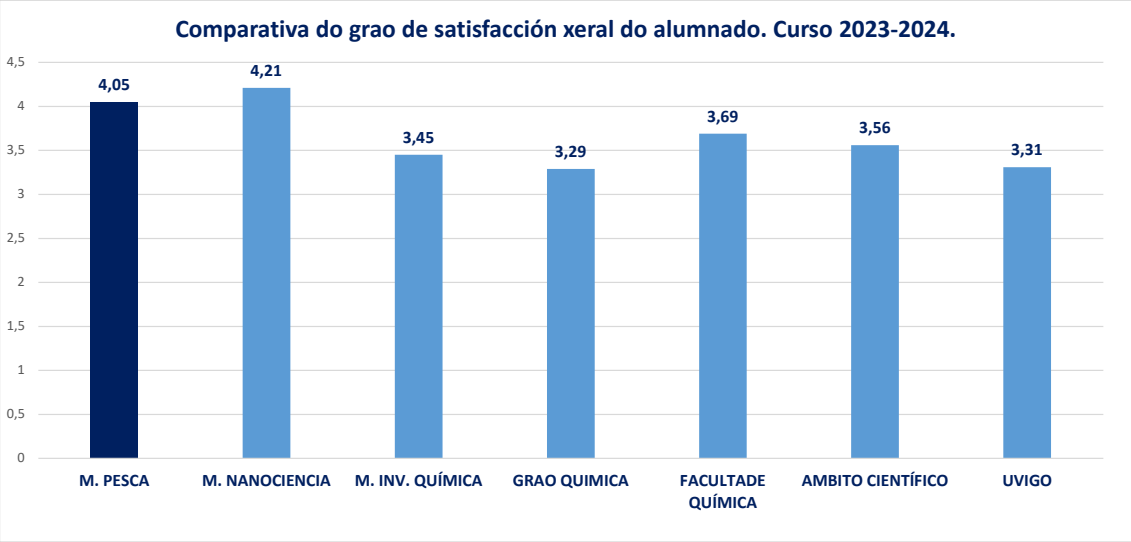


Gráfico 5. Comparación do grao de satisfacción xeral do alumnado do máster, os diversos títulos da Facultade de Química, e o conxunto da Facultade de Química, ámbito científico, e Universidade de Vigo, no curso 2023-24. Resultados en base a 5 puntos.

O valor medio do grao de satisfacción do máster para o curso 2023-2024 é superior aos valores obtidos na maioría dos títulos impartidos na Facultade de Química, no conxunto dos títulos do ámbito científico e no conxunto da Universidade de Vigo.

2.2 GRAO DE PARTICIPACIÓN DO ALUMNADO NAS ENQUISAS

No que respecta ao grao de participación do alumnado do máster nas enquisas de satisfacción, os datos poden verse no **Gráfico 6**. A porcentaxe de participación do alumnado foi aumentando progresivamente desde o curso 2010-2011, ata situarse por encima do 78% no curso 2018-2019. Non obstante, detéctase un descenso moi significativo da participación do alumnado no curso 2020-2021, o que se pode atribuír, ao menos parcialmente, á particular situación social e sanitario vivida no país nos anos 2020 e 2021, derivada da pandemia do COVID 2019, que podería ter ido no detrimento da implicación do alumnado en cuestións administrativas e de participación. No curso 2023-24 observouse un aumento na porcentaxe de participación, aínda que sen chegar aos valores de cursos anteriores. Compre facer un esforzo nas accións para concienciar e animar ao alumnado na participación das enquisas de satisfacción, cara a cursos futuros.

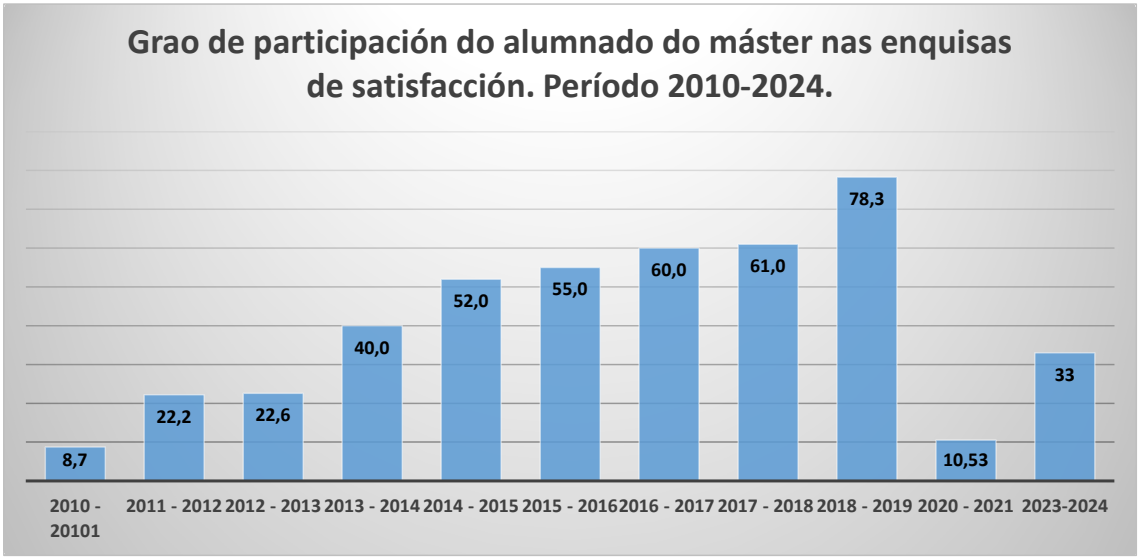


Gráfico 6. Resultados do grao de participación do alumnado do máster nas enquisas de satisfacción e evolución no período 2010 – 2024.

O **Gráfico 7** mostra o grao de participación do alumnado do máster nas enquisas de satisfacción e o análise comparativo con outros colectivos de alumnos da Universidade de Vigo, para o curso 2023 – 2024. A porcentaxe de participación do alumnado do Máster en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca encóntranse por encima dos outros títulos da Facultade de Química e da media do ámbito científico. Non obstante, entendemos que é un parámetro que se pode mellorar e por este motivo seguirá sendo unha proposta de mellora para seguintes cursos.

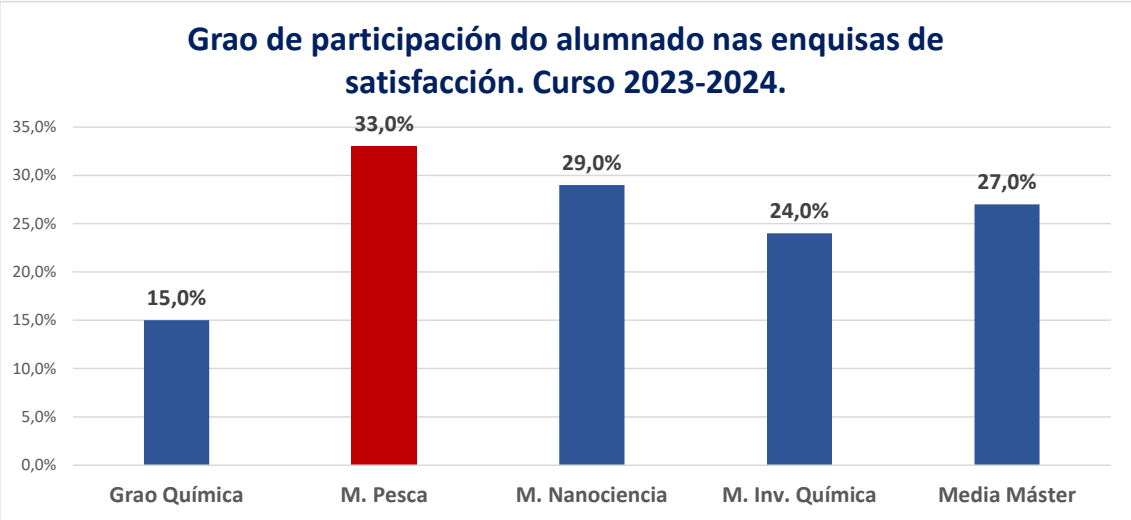


Gráfico 7. Resultados do grao de participación do alumnado do máster nas enquisas de satisfacción e comparación cos datos das outras titulacións da Facultade de Química e a media dos títulos de máster da Universidade. Curso 2023-2024.

3. DATOS GRÁFICOS: ANÁLISE DAS ENQUISAS DO PDI

3.1. ANÁLISE DO GRAO DE SATISFACCIÓN DO PROFESORADO

A Universidade de Vigo realiza o análise de satisfacción do profesorado e do persoal de administración e servizos cada dous cursos. Respecto ao profesorado deste máster, o **Gráfico 8** mostra os resultados do grao de satisfacción do PDI para o curso 2020-2021, xa que non hai datos para máis recentes. Estes datos mostran uns bos resultados, ao obter en todos os ítems enquisados valores superiores a 4,0. Destaca o apartado de resultados de aprendizaxe, con una valoración de 4,49.

Non se pode realizar unha comparación cos resultados obtidos en cursos anteriores, porque mudouse recentemente o formato de enquisas, e os ítems avaliados non eran os mesmos. Non obstante, compre indicar que o promedio das valoracións emitidas polo profesorado do máster en 2020-21 foi de 4,33, lixeiramente superior ao promedio do curso 2018-19 (último dispoñible), que foi de 4,26. Pódese considerar, en definitiva, que se mantén o bo grao de satisfacción promedio.



Gráfico 8. Resultados das enquisas de satisfacción do PDI para os 6 parámetros enquisados no curso 2020-2021 (non hai datos para cursos máis recentes). Resultados en base a 5 puntos.

3.2 GRAO DE PARTICIPACIÓN DO PDI NAS ENQUISAS

Os **Gráficos 9 e 10** mostran a porcentaxe de participación do profesorado do máster nas enquisas de avaliación da satisfacción, en primeiro lugar facendo un análise da evolución histórica e en segundo lugar comparando o nivel de participación do profesorado do máster co de outros títulos impartidos na Facultade de Química e co conxunto das titulacións do ámbito científico.

O nivel de participación do profesorado do máster foi mellorando cos cursos nos últimos anos, en no curso 2020-21 obsérvase un porcentaxe de participación similar ao calculado nos dos últimos cursos enquisados.

A comparación co resto de titulacións da Facultade de Química indica que o grao de participación do profesorado do Máster en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca mantense no nivel superior de porcentaxe, e tamén por encima da media de participación das titulacións do ámbito científico da Universidade de Vigo.



Gráfico 9. Evolución do grao de participación do PDI do máster nas enquisas de avaliación da satisfacción durante o período 2010-2021 (non hai datos para cursos máis recentes).

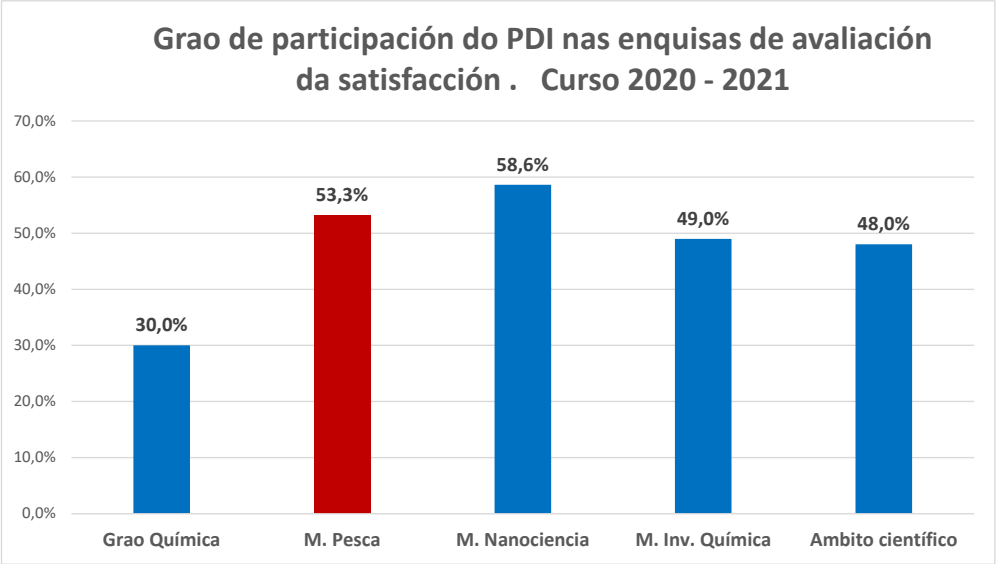


Gráfico 10. Comparación do grao de participación do PDI do máster nas enquisas, con respecto a outros títulos impartidos na Facultade de Química e ao conxunto de titulacións do ámbito científico da Universidade. Curso 2020-2021.

4.- DATOS GRÁFICOS: ANÁLISE DAS ENQUISAS DAS PERSOAS TITULADAS.

4.1. ANÁLISE DO GRAO DE SATISFACCIÓN DAS PERSONAS TITULADAS

No **Gráfico 11** móstrase o grao de satisfacción das persoas egresadas avaliado no curso 2020-2021 (non hai datos para cursos máis recentes). En xeral os resultados están entre aproximadamente 3 e 4, destacando a puntuación mais baixa no apartado de Organización e desenvolvemento, e a mais alta no de Sistema de Garantía da Calidade.

No **Gráfico 12** obsérvase que, en xeral, os valores correspondentes ao grao de satisfacción das persoas egresadas do máster en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca están cerca do promedio da Facultade de Química, aínda que tenden a encontrarse por debaixo destes. É recomendable monitorizar a evolución futura destes valores, para valorar se é necesario propoñer algunha acción de mellora.

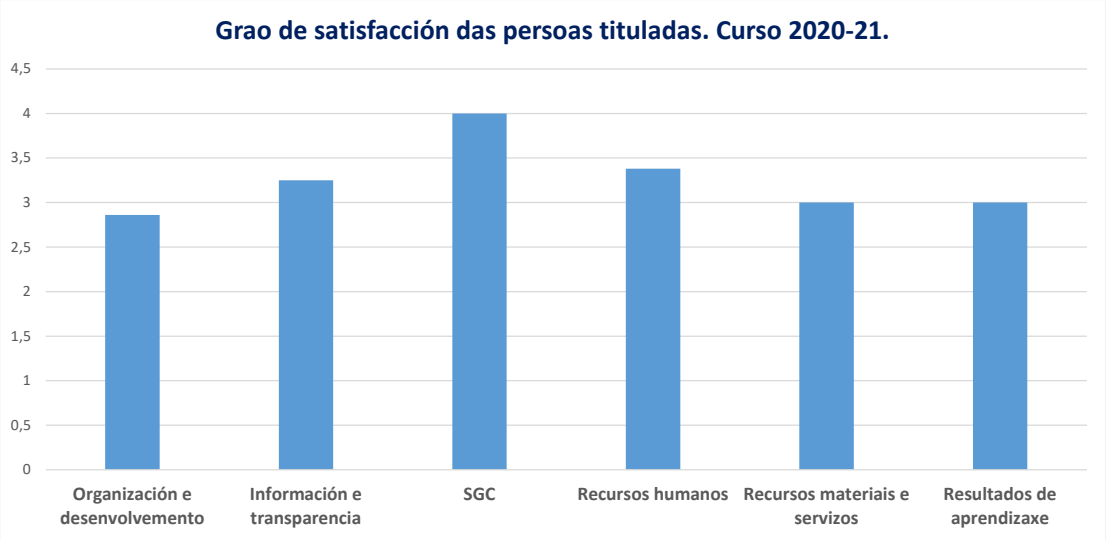


Gráfico 11. Resultados do grao de satisfacción das persoas tituladas do máster. Curso 2020-2021.

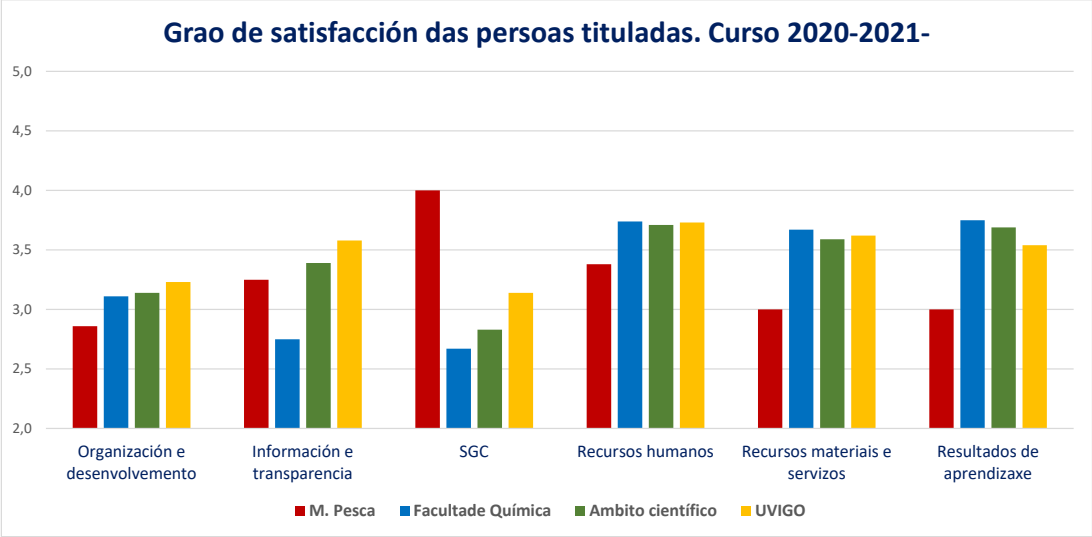


Gráfico 12. Resultados do grao de satisfacción das persoas tituladas por titulacións e ámbitos da Universidade de Vigo. Curso 2020-2021.

5. DATOS GRÁFICOS: GRAO DE SATISFACCIÓN DO PAS

O PAS da Universidade de Vigo está distribuído en unidades asignadas aos centros, para a tramitación dos asuntos relativos aos títulos de grao ou de máster. Polo tanto, os resultados da avaliación do grao de satisfacción do PAS non están desglosados para cada titulación. No **Gráfico 13** móstranse os datos de satisfacción do PAS da Facultade de Química obtidos no curso 2022-2023, para os 6 ítems enquisados, e comparando o PAS asignado ás titulacións de grao e de máster. A Universidade de Vigo realiza o análise de satisfacción do PAS cada dous cursos, e o curso 2022-23 é o último analizado.

En todos os casos, o nivel de satisfacción do PAS é razoablemente alto, por encima de 3 puntos sobre 5. Os aspectos peor avaliados foron os relativos aos recursos humanos e materiais, particularmente nas unidades de grao. A porcentaxe de participación foi do 23,5%, máis alto co obtido na última edición da enquisa (curso 2020-21), no que participou só un 7% do PAS asignado aos títulos de grao, e un 6% do asignado aos títulos de máster.

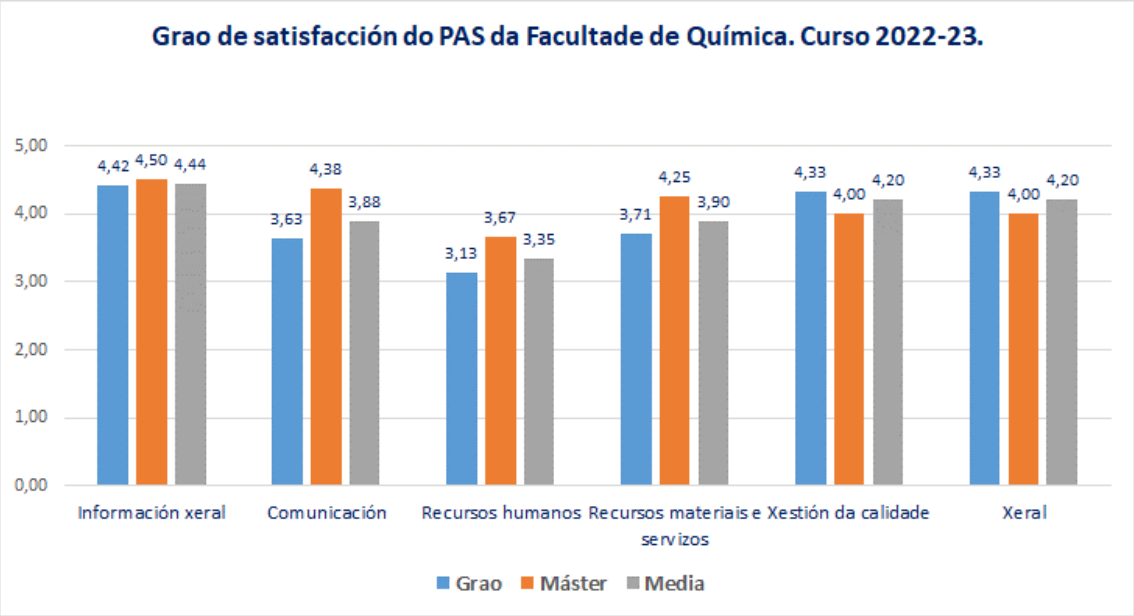


Gráfico 13. Datos indicativos do grao de satisfacción do PAS da Facultade de Química por titulacións de Grao e Máster. Curso 2022-2023.

6. OBXECTIVOS DE CALIDADE

Panel indicadores SGIC	Grao satisfacción	Obxectivo calidade	2016 – 17	2017 – 18	2018 – 19	2020 -21	**2022-23**	**2023-24**
I02-MC	Alumnado	**≥ 3,3**	3,59	3,72	3,40	4,58	N.D.	4,05
I03-MC	Profesorado	**≥ 3,5**	4,18	N.D.	3,88	4,33	N.D.	N.D.
I04-MC	Persoas tituladas		4,4	N.D.	3,73	3,25	N.D.	N.D.
I05-MC	PAS		N.D.	N.D.	4,10	4,44	4,20	N.D.
I06-MC	Empregadores		4,1 UVigo	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.
I05-DO	Coa organización e desenvolvemento Alumnado	**≥ 3,3**	3,67	3,64	3,41	4,64	N.D.	3,86
I06-DO	Coa organización e desenvolvemento Profesorado	**≥ 3,7**	4,15	N.D.	4,21	4,31	N.D.	N.D.
I07-DO	Coa organización e desenvolvemento Persoas tituladas		4,42	N.D.	3,44	2,86	N.D.	N.D.

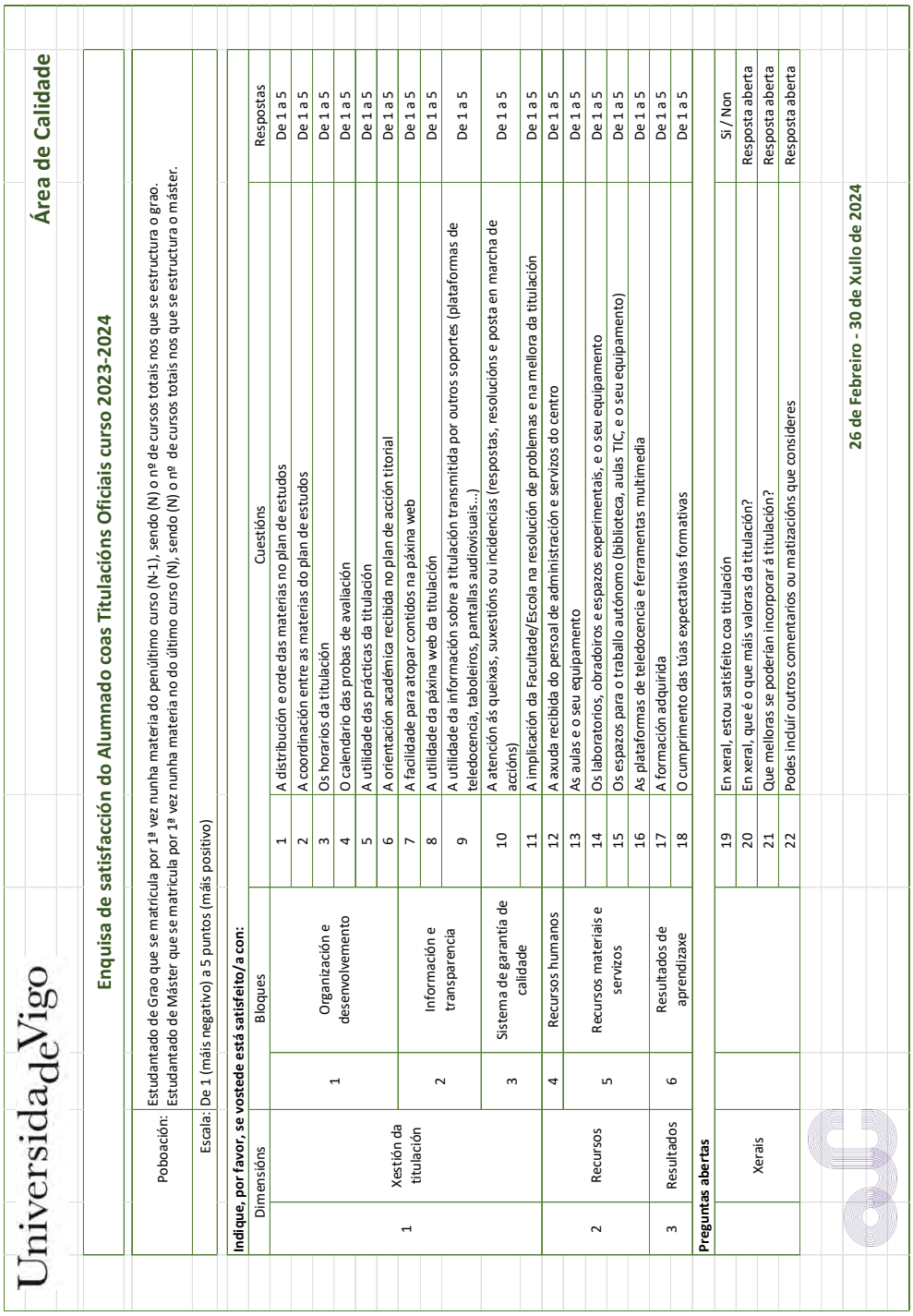
** N.D.= Non dispoñible*

Nota aclaratoria:

Os últimos datos de satisfacción de profesorado e persoas tituladas dispoñibles son os do curso 2020-21.

7. ANEXO (ENQUISAS)

Formulario da enquisa do grao de satisfacción do alumnado



Universidade Vigo — Área de Calidade

Enquisa de satisfacción do Alumnado coas Titulacións Oficiais curso 2023-2024

Poboación:	Estudantado de Grao que se matricula por 1ª vez nunha materia do penúltimo curso (N-1), sendo (N) o nº de cursos totais nos que se estructura o grao. Estudantado de Máster que se matricula por 1ª vez nunha materia no do último curso (N), sendo (N) o nº de cursos totais nos que se estructura o máster.
Escala:	De 1 (máis negativo) a 5 puntos (máis positivo)

Indique, por favor, se vostede está satisfeito/a con:

Dimensións		Bloques		Cuestións		Respostas
1	Xestión da titulación	1	Organización e desenvolvemento	1	A distribución e orde das materias no plan de estudos	De 1 a 5
				2	A coordinación entre as materias do plan de estudos	De 1 a 5
				3	Os horarios da titulación	De 1 a 5
				4	O calendario das probas de avaliación	De 1 a 5
				5	A utilidade das prácticas da titulación	De 1 a 5
				6	A orientación académica recibida no plan de acción titorial	De 1 a 5
		2	Información e transparencia	7	A facilidade para atopar contidos na páxina web	De 1 a 5
				8	A utilidade da páxina web da titulación	De 1 a 5
				9	A utilidade da información sobre a titulación transmitida por outros soportes (plataformas de teledocencia, taboleiros, pantallas audiovisuais...)	De 1 a 5
		3	Sistema de garantía de calidade	10	A atención ás queixas, suxestións ou incidencias (respostas, resolucións e posta en marcha de accións)	De 1 a 5
				11	A implicación da Facultade/Escola na resolución de problemas e na mellora da titulación	De 1 a 5
2	Recursos	4	Recursos humanos	12	A axuda recibida do persoal de administración e servizos do centro	De 1 a 5
		5	Recursos materiais e servizos	13	As aulas e o seu equipamento	De 1 a 5
				14	Os laboratorios, obradoiros e espazos experimentais, e o seu equipamento	De 1 a 5
				15	Os espazos para o traballo autónomo (biblioteca, aulas TIC, e o seu equipamento)	De 1 a 5
				16	As plataformas de teledocencia e ferramentas multimedia	De 1 a 5
3	Resultados	6	Resultados de aprendizaxe	17	A formación adquirida	De 1 a 5
				18	O cumprimento das túas expectativas formativas	De 1 a 5

Preguntas abertas

Xerais	19	En xeral, estou satisfeito coa titulación	Si / Non
	20	En xeral, que é o que máis valoras da titulación?	Resposta aberta
	21	Que melloras se poderían incorporar á titulación?	Resposta aberta
	22	Podes incluír outros comentarios ou matizacións que consideres	Resposta aberta

26 de Febreiro - 30 de Xullo de 2024

Universidade Vigo

Área de Calidade

Enquisa de Satisfacción do Profesorado coas Titulacións Oficiais curso 2020-21

Poboación:	Profesorado que imparte docencia en graos e mestrados segundo o POD
Escala:	De 1 (máis negativo) a 5 puntos (máis positivo)

Indique, por favor, se vostede está satisfeito/a con:

Dimensións		Bloques		Cuestións		Respostas
1	Xestión da titulación	1	Organización e desenvolvemento	1	A estruturación ou organización temporal das materias do plan de estudos	ns/nc e de 1 a 5
				2	A coordinación entre as materias do plan de estudos	ns/nc e de 1 a 5
				3	Os horarios da titulación	ns/nc e de 1 a 5
				4	O calendario das probas de avaliación	ns/nc e de 1 a 5
				5	As prácticas realizadas nas materias da titulación	ns/nc e de 1 a 5
				6	A orientación académica programada no plan de acción tutorial	ns/nc e de 1 a 5
		2	Información e transparencia	7	A accesibilidade da información sobre a titulación publicada na web	ns/nc e de 1 a 5
				8	A utilidade da información sobre a titulación publicada na web	ns/nc e de 1 a 5
				9	A utilidade da información sobre a titulación transmitida por outros soportes (plataformas de teledocencia, taboleiros, pantallas audiovisuais...)	ns/nc e de 1 a 5
				10	A información sobre as actividades de extensión universitaria (actividades culturais, deportivas, sociais...)	ns/nc e de 1 a 5
		3	Sistema de garantía de calidade	11	As canles de participación na mellora da titulación (caixa de queixas, suxestións e parabéns, delegación de alumnos, participación nas comisións, comunicación cos responsables da titulación...)	ns/nc e de 1 a 5
2	Recursos	4	Recursos humanos	12	A atención do persoal de administración e servizos do centro	ns/nc e de 1 a 5
				13	A oferta de formación permanente da Universidade de Vigo para o profesorado	ns/nc e de 1 a 5
		5	Recursos materiais e servizos	14	As aulas e o seu equipamento	ns/nc e de 1 a 5
				15	Os laboratorios, as aulas de informática, os obradoiros e espazos experimentais e o seu equipamento	ns/nc e de 1 a 5
				16	Os espazos auxiliares (biblioteca...) e o seu equipamento	ns/nc e de 1 a 5
				17	As plataformas de teledocencia e ferramentas multimedia	ns/nc e de 1 a 5
3	Resultados	6	Resultados de aprendizaxe	18	A formación adquirida polo estudantado (coñecementos e contidos)	ns/nc e de 1 a 5
				19	A capacidade do estudantado para aplicar as habilidades e destrezas adquiridas	ns/nc e de 1 a 5
Preguntas abertas						
	Xerais			20	En xeral, estou satisfeito coa titulación	Si / Non
				21	En xeral, que é o que máis valoras da titulación?	Resposta aberta
				22	Que melloras se poderían incorporar á titulación?	Resposta aberta
				23	Podes incluír outros comentarios ou matizacións que consideres	Resposta aberta

Marzo - Xullo de 2021



Universidade Vigo

Área de Calidade

Enquisa de satisfacción das persoas tituladas coas titulacións curso 2020-2021

Poboación:	Alumnado que finalizou os seus estudos no curso 19/20
Escala:	De 1 (máis negativo) a 5 puntos (máis positivo)

Indique, por favor, se vostede está satisfeito/a con:

Dimensións		Bloques			Cuestións	Respostas
1	Xestión da titulación	1	Organización e desenvolvemento	1	A distribución das materias do plan de estudos	De 1 a 5
				2	O grao de actualización dos contidos do plan de estudos	De 1 a 5
				3	As metodoloxías empregadas para o desenvolvemento do ensino	De 1 a 5
				4	A orientación académica recibida	De 1 a 5
				5	A orientación profesional e laboral recibida	De 1 a 5
				6	Os programas de mobilidade, de ser o caso	De 1 a 5
		2	Información e transparencia	7	A facilidade para atopar contidos na páxina web	De 1 a 5
				8	A utilidade da páxina web da titulación	De 1 a 5
		3	Sistema de garantía de calidade	9	As vías para participar na mellora da titulación (Caixa QSP (queixas, suxestións e parabéns), participación en comisións, comunicación cos responsables académicos etc..	De 1 a 5
2	Recursos	4	Recursos humanos	10	O desempeño do profesorado	De 1 a 5
				11	A atención do persoal de administración e servizos	
		5	Recursos materiais e servizos	12	As aulas e laboratorios	De 1 a 5
				13	Espazos para o traballo autónomo (biblioteca., aulas TIC....)	De 1 a 5
				14	As plataformas de teledocencia e ferramentas multimedia	De 1 a 5
3	Resultados	6	Resultados de aprendizaxe	15	A formación adquirida	De 1 a 5
				16	A utilidade da formación recibida para a carreira profesional	De 1 a 5
4	Prácticas e experiencia	7	Prácticas Externas	17	Realizou algunha práctica externa	Si / Non
				18	Formación adquirida na práctica.	De 1 a 5
				19	Adecuación das tarefas ao perfil profesional e formación	De 1 a 5
				20	Duración das prácticas	De 1 a 5
		8	Experiencia profesional	21	Traballa ou traballou nalgún ámbito relacionado coa titulación?	Si / Non
				22	Indique o tempo que lle levou atopalo	Menos de 3 meses/ Entre 3 a 12 meses/ Máis dun ano
Preguntas abertas						
	Xerais			23	Recomendaría esta titulación a outras persoas?	Si / Non
				24	En xeral, que é o que máis valora da titulación?	Resposta aberta
				25	Que melloras se poderían incorporar á titulación?	Resposta aberta
				26	Podes incluir outros comentarios ou matizacións que consideres	Resposta aberta

23 de Febreiro - 10 de Xuño de 2021

Universidade Vigo

Área de Calidade

Enquisa de satisfacción do PAS coas titulacións no curso 2022-2023

Poboación:	Persoal de Administración e Servizos en activo nos centros e que teñen relación coas titulacións. As titulacións organízanse por grupo de titulación: Graos e Másters
Escala:	De 1 (máis negativo) a 5 puntos (máis positivo)

Indique, por favor, se vostede está satisfeito/a con:

Dimensións		Bloques		Cuestións		Respostas
1	Xestión da titulación	1	Información xeral sobre o centro e as súas titulacións	1	A información dispoñible para o alumnado	De 1 a 5
				2	A información recibida para o desenvolvemento do seu traballo	De 1 a 5
				3	A información dispoñible na páxina web do centro	De 1 a 5
		2	Comunicación	4	A comunicación cos/as responsables académicos/as do centro, departamentos e titulacións	De 1 a 5
				5	A comunicación co alumnado	De 1 a 5
				6	A comunicación co profesorado	De 1 a 5
				7	A comunicación con outros servizos que traballan no ámbito académico	De 1 a 5
2	Recursos	3	Recursos humanos	8	A formación para facilitar o desempeño das súas funcións.	De 1 a 5
				9	A dotación do PAS adscrito	De 1 a 5
		4	Recursos materiais e servizos	10	As instalacións e o equipamento onde se desenvolven as titulacións do centro	De 1 a 5
				11	As instalacións e o equipamento onde realiza o seu traballo	De 1 a 5
3	Xeral	5	Xestión da calidade	12	A información dispoñible sobre a xestión da calidade	De 1 a 5
				13	As canles para realizar queixas, suxestións e parabéns	De 1 a 5
				14	As vías de participación para a mellora da calidade	De 1 a 5
		6	Xeral	15	A xestión das titulacións	De 1 a 5
Preguntas abertas						
4	Preguntas abertas	7	Preguntas abertas	16	Que é que é o que máis valora das titulacións?	Resposta aberta
				17	Que melloras considera que se deberían incorporar ás titulacións?	Resposta aberta

16 de Marzo - 30 de Xuño de 2023

MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA E TECNOLOXIA DE CONSERVACIÓN DE PRODUTOS DA PESCA

INFORME DAS TAXAS ACADÉMICAS. CURSO 2023 – 2024

INDICE:

1. Resultados académicos do máster por materias nos cursos 2023-24 e 2022-23.
2. Datos históricos dos resultados académicos no período 2010 – 2024.
3. Resultados académicos do Centro: Facultade de Química

Os indicadores de resultados académicos do máster universitario en "*Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca*" incluídos neste informe foron determinados pola Unidade de Estudos e Programas da Universidade de Vigo. Os indicadores foron recollidos na sección "UVigo en cifras" do *Portal de Transparencia da Universidade de Vigo*.

1. RESULTADOS ACADÉMICOS DO MÁSTER POR MATERIAS NOS CURSOS 2023-24 E 2022-23.

Plan Estudio			Asignatura		Curso Academico	Género	Créditos Mat. Asignatura	Créditos Mat. Asignatura S/N Presentado = S	Créditos Mat. Asignatura S/N Superada = S	T. Éxito	T. Evaluación	T. Rendimiento
Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de Conservación de Productos de la Pesca	10389	4312601	Calidad de los productos de la pesca y de la acuicultura	25620	2023/24	H	10,00	10,00	10,00	100%	100%	100%
						M	60,00	60,00	60,00	100%	100%	100%
			Seguridad alimentario de los productos de la pesca y de la acuicultura	25621	2023/24	H	10,00	10,00	10,00	100%	100%	100%
						M	60,00	60,00	60,00	100%	100%	100%
			Prácticas externas	25625	2023/24	M	27,00	27,00	27,00	100%	100%	100%
			Trabajo Fin de Máster	28161	2023/24	H	20,00	20,00	20,00	100%	100%	100%
						M	120,00	100,00	100,00	100%	83%	83%

Plan Estudio			Asignatura			Curso Academico	Créditos Mat. Asignatura	Créditos Mat. Asignatura S/N Presentado = S	Créditos Mat. Asignatura S/N Superada = S	T. Evaluación	T. Éxito	T. Rendimiento
Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de Conservación de Productos de la Pesca	10389	4312601	25620	Calidad de los productos de la pesca y de la acuicultura	41320	2023/24	70,00	70,00	70,00	100%	100%	100%
			25621	Seguridad alimentario de los productos de la pesca y de la acuicultura	41321	2023/24	70,00	70,00	70,00	100%	100%	100%
			25625	Prácticas externas	41325	2023/24	27,00	27,00	27,00	100%	100%	100%
			28161	Trabajo Fin de Máster	44855	2023/24	140,00	120,00	120,00	86%	100%	86%

Taxa de éxito, rendemento e avaliación por materia

Titulación	Asignatura		Curso Académico	Sexo	Nº créditos matriculados	Nº Créditos Presentados	Nº Créditos Superados	T. Eval.	T. Exito	T. Ren.
Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca	M085301	Tratamentos Físicos e Químicos	2022/2023	Home	6,00	6,0	6,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	36,00	36,0	36,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**42,00**	**42,0**	**42,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085402	Innovación de Produto e Proceso	2022/2023	Home	6,00	6,0	6,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	36,00	36,0	36,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**42,00**	**42,0**	**42,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085104	Especies mariñas de interese comercial. Bioloxía, parasitoloxía e microbioloxía. Identificación de especies.	2022/2023	Home	6,00	6,0	6,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	36,00	36,0	36,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**42,00**	**42,0**	**42,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085105	Seguridade e calidade alimentaria. Hixiene, toxicoloxía e lexislación alimentaria. Prevención de riscos.	2022/2023	Home	6,00	6,0	6,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	36,00	36,0	36,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**42,00**	**42,0**	**42,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085106	Análise química de productos da pesca. Contaminantes bióticos e abióticos. Control de calidade no laboratorio.	2022/2023	Home	6,00	6,0	6,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	36,00	36,0	36,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**42,00**	**42,0**	**42,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085107	Aspectos medioambientais	2022/2023	Home	6,00	6,0	6,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	36,00	36,0	36,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**42,00**	**42,0**	**42,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085108	Aspectos empresariais e sociais	2022/2023	Home	6,00	6,0	6,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	36,00	36,0	36,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**42,00**	**42,0**	**42,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085205	Conservación polo frío: Procedementos e tecnoloxías de conxelación e refrigeración	2022/2023	Home	10,00	10,0	10,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	60,00	60,0	60,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**70,00**	**70,0**	**70,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085206	Conservación polo calor: Conservas apertizadas e pasteurizadas	2022/2023	Home	10,00	10,0	10,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	60,00	60,0	60,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**70,00**	**70,0**	**70,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085406	Traballo Fin de Máster	2022/2023	Muller	10,00	10,0	10,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**10,00**	**10,0**	**10,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
Total					**444,00**	**444,0**	**444,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**

2. DATOS HISTÓRICOS DOS RESULTADOS ACADÉMICOS NO PERÍODO 2010-24

Taxas académicas por materia no período 2010-24

Plan Estudio			Asignatura			Curso Academico	Créditos Mat. Asignatura	Créditos Mat. Asignatura S/N Presentado = S	Créditos Mat. Asignatura S/N Superada = S	T. Evaluación	T. Éxito	T. Rendimiento
Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de Conservación de Productos de la Pesca	10389	4312601	25620	Calidad de los productos de la pesca y de la acuicultura	41320	2023/24	70,00	70,00	70,00	100%	100%	100%
			25621	Seguridad alimentario de los productos de la pesca y de la acuicultura	41321	2023/24	70,00	70,00	70,00	100%	100%	100%
			25625	Prácticas externas	41325	2023/24	27,00	27,00	27,00	100%	100%	100%
			28161	Trabajo Fin de Máster	44855	2023/24	140,00	120,00	120,00	86%	100%	86%

Taxa de éxito, rendemento e avaliación por materia

Titulación	Asignatura		Curso Académico	Nº créditos matriculados	Nº Créditos Presentados	Nº Créditos Superados	T. Eval.	T. Exito	T. Ren.
Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca	M085301	Tratamentos Físicos e Químicos	2022/2023	42,00	42,0	42,0	100,00%	100,00%	100,00%
	M085402	Innovación de Produto e Proceso	2022/2023	42,00	42,0	42,0	100,00%	100,00%	100,00%
	M085104	Especies mariñas de interese comercial. Bioloxía, parasitoloxía e microbioloxía. Identificación de especies.	2022/2023	42,00	42,0	42,0	100,00%	100,00%	100,00%
	M085105	Seguridade e calidade alimentaria. Hixiene, toxicoloxía e lexislación alimentaria. Prevención de riscos.	2022/2023	42,00	42,0	42,0	100,00%	100,00%	100,00%
	M085106	Análise química de productos da pesca. Contaminantes bióticos e abióticos. Control de calidade no laboratorio.	2022/2023	42,00	42,0	42,0	100,00%	100,00%	100,00%
	M085107	Aspectos medioambientais	2022/2023	42,00	42,0	42,0	100,00%	100,00%	100,00%
	M085108	Aspectos empresariais e sociais	2022/2023	42,00	42,0	42,0	100,00%	100,00%	100,00%
	M085205	Conservación polo frío: Procedementos e tecnoloxías de conxelación e refrigeración	2022/2023	70,00	70,0	70,0	100,00%	100,00%	100,00%
	M085206	Conservación polo calor: Conservas apertizadas e pasteurizadas	2022/2023	70,00	70,0	70,0	100,00%	100,00%	100,00%
	M085406	Traballo Fin de Máster	2022/2023	10,00	10,0	10,0	100,00%	100,00%	100,00%
Total				**444,00**	**444,0**	**444,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**

Taxa de éxito, rendemento e avaliación por materia

Titulación	Asignatura		Curso Académico	Sexo	Nº créditos matriculados	Nº Créditos Presentados	Nº Créditos Superados	T. Eval.	T. Exito	T. Ren.
Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca	M085303	Calidade dos produtos da pesca e da acuicultura	2021/2022	Home	40,00	40,0	40,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	50,00	50,0	50,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**90,00**	**90,0**	**90,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085304	Seguridade alimentaria dos productos da pesca e da acuicultura	2021/2022	Home	40,00	40,0	40,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	50,00	50,0	50,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**90,00**	**90,0**	**90,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085405	Prácticas externas	2021/2022	Home	45,00	45,0	45,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	18,00	18,0	18,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**63,00**	**63,0**	**63,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085406	Traballo Fin de Máster	2021/2022	Home	80,00	80,0	80,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	100,00	80,0	80,0	80,00%	100,00%	80,00%
				Total	**180,00**	**160,0**	**160,0**	**88,89%**	**100,00%**	**88,89%**
Total					**423,00**	**403,0**	**403,0**	**95,27%**	**100,00%**	**95,27%**

Taxa de éxito, rendemento e avaliación por materia

Titulación	Asignatura		Curso Académico	Nº créditos matriculados	Nº Créditos Presentados	Nº Créditos Superados	T. Eval.	T. Exito	T. Ren.
Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca	M085301	Tratamentos Físicos e Químicos	2020/2021	57,00	54,0	54,0	94,74%	100,00%	94,74%
	M085402	Innovación de Produto e Proceso	2020/2021	57,00	54,0	54,0	94,74%	100,00%	94,74%
	M085104	Especies mariñas de interese comercial. Bioloxía, parasitoloxía e microbioloxía. Identificación de especies.	2020/2021	57,00	54,0	54,0	94,74%	100,00%	94,74%
	M085105	Seguridade e calidade alimentaria. Hixiene, toxicoloxía e lexislación alimentaria. Prevención de riscos.	2020/2021	57,00	54,0	54,0	94,74%	100,00%	94,74%
	M085106	Análise química de productos da pesca. Contaminantes bióticos e abióticos. Control de calidade no laboratorio.	2020/2021	57,00	54,0	54,0	94,74%	100,00%	94,74%
	M085107	Aspectos medioambientais	2020/2021	57,00	54,0	54,0	94,74%	100,00%	94,74%
	M085108	Aspectos empresariais e sociais	2020/2021	57,00	54,0	54,0	94,74%	100,00%	94,74%
	M085205	Conservación polo frío: Procedementos e tecnoloxías de conxelación e refrigeración	2020/2021	95,00	90,0	90,0	94,74%	100,00%	94,74%
	M085206	Conservación polo calor: Conservas apertizadas e pasteurizadas	2020/2021	95,00	90,0	90,0	94,74%	100,00%	94,74%
Total				**589,00**	**558,0**	**558,0**	**94,74%**	**100,00%**	**94,74%**

Taxa de éxito, rendemento e avaliación por materia

Titulación	Asignatura		Curso Académico	Nº créditos matriculados	Nº Créditos Presentados	Nº Créditos Superados	T. Eval.	T. Exito	T. Ren.
Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca	M085403	Traballo de Fin de Máster	2019/2020	6,00	6,0	6,0	100,00%	100,00%	100,00%
	M085303	Calidade dos produtos da pesca e da acuicultura	2019/2020	115,00	115,0	115,0	100,00%	100,00%	100,00%
	M085304	Seguridade alimentaria dos productos da pesca e da acuicultura	2019/2020	115,00	115,0	115,0	100,00%	100,00%	100,00%
	M085405	Prácticas externas	2019/2020	63,00	63,0	63,0	100,00%	100,00%	100,00%
	M085406	Traballo Fin de Máster	2019/2020	230,00	200,0	200,0	86,96%	100,00%	86,96%
Total				**529,00**	**499,0**	**499,0**	**94,33%**	**100,00%**	**94,33%**

Taxa de éxito, rendemento e avaliación por materia

Titulación	Asignatura		Curso Académico	Nº créditos matriculados	Nº Créditos Presentados	Nº Créditos Superados	T. Eval.	T. Exito	T. Ren.
Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca	M085301	Tratamentos Físicos e Químicos	2018/2019	69,00	69,0	69,0	100,00%	100,00%	100,00%
	M085402	Innovación de Produto e Proceso	2018/2019	69,00	69,0	69,0	100,00%	100,00%	100,00%
	M085403	Traballo de Fin de Máster	2018/2019	6,00	6,0	6,0	100,00%	100,00%	100,00%
	M085104	Especies mariñas de interese comercial. Bioloxía, parasitoloxía e microbioloxía. Identificación de especies.	2018/2019	69,00	69,0	69,0	100,00%	100,00%	100,00%
	M085105	Seguridade e calidade alimentaria. Hixiene, toxicoloxía e lexislación alimentaria. Prevención de riscos.	2018/2019	69,00	69,0	69,0	100,00%	100,00%	100,00%
	M085106	Análise química de productos da pesca. Contaminantes bióticos e abióticos. Control de calidade no laboratorio.	2018/2019	69,00	69,0	69,0	100,00%	100,00%	100,00%
	M085107	Aspectos medioambientais	2018/2019	69,00	69,0	69,0	100,00%	100,00%	100,00%
	M085108	Aspectos empresariais e sociais	2018/2019	69,00	69,0	69,0	100,00%	100,00%	100,00%
	M085205	Conservación polo frío: Procedementos e tecnoloxías de conxelación e refrigeración	2018/2019	115,00	115,0	115,0	100,00%	100,00%	100,00%
	M085206	Conservación polo calor: Conservas apertizadas e pasteurizadas	2018/2019	115,00	115,0	115,0	100,00%	100,00%	100,00%
Total				**719,00**	**719,0**	**719,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**

Taxa de éxito, rendemento e avaliación por materia

Titulación	Asignatura		Curso Académico	Sexo	Nº créditos matriculados	Nº Créditos Presentados	Nº Créditos Superados	T. Eval.	T. Exito	T. Ren.
Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca	M085302	Calidade dos Produtos da Pesca e da Acuicultura	2017/2018	Home	54,00	54,0	54,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	78,00	78,0	78,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**132,00**	**132,0**	**132,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085301	Tratamentos Físicos e Químicos	2017/2018	Home	27,00	27,0	27,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	39,00	39,0	39,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**66,00**	**66,0**	**66,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085401	Seguridade Alimentaria dos Produtos da Pesca e da Acuicultura	2017/2018	Home	54,00	54,0	54,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	78,00	78,0	78,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**132,00**	**132,0**	**132,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085402	Innovación de Produto e Proceso	2017/2018	Home	27,00	27,0	27,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	39,00	39,0	39,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**66,00**	**66,0**	**66,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085403	Traballo de Fin de Máster	2017/2018	Home	54,00	42,0	42,0	77,78%	100,00%	77,78%
				Muller	84,00	72,0	72,0	85,71%	100,00%	85,71%
				Total	**138,00**	**114,0**	**114,0**	**82,61%**	**100,00%**	**82,61%**
	M085404	Prácticas en Empresa	2017/2018	Home	24,00	24,0	24,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	48,00	48,0	48,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**72,00**	**72,0**	**72,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
Total					**606,00**	**582,0**	**582,0**	**96,04%**	**100,00%**	**96,04%**

Taxa de éxito, rendemento e avaliación por materia

Titulación	Asignatura		Curso Académico	Sexo	Nº créditos matriculados	Nº Créditos Presentados	Nº Créditos Superados	T. Eval.	T. Exito	T. Ren.
Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca	M085101	Especies Mariñas de Interese Comercial. Bioloxía, Parasitoloxía e Microbioloxía. Identificación de Especies	2016/2017	Home	31,50	31,5	31,5	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	49,00	49,0	49,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**80,50**	**80,5**	**80,5**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085102	Seguridade e Calidade Alimentaria. Hixiene, Toxicoloxía e Lexislación Alimentaria. Prevención de Riscos	2016/2017	Home	31,50	31,5	31,5	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	49,00	49,0	49,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**80,50**	**80,5**	**80,5**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085103	Análise Química de Produtos da Pesca. Contaminantes Bióticos e Abióticos. Control de Calidade no Laboratorio	2016/2017	Home	31,50	31,5	31,5	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	49,00	49,0	49,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**80,50**	**80,5**	**80,5**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085201	Aspectos Medioambientais	2016/2017	Home	36,00	36,0	36,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	56,00	56,0	56,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**92,00**	**92,0**	**92,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085202	Aspectos Empresariais e Sociais	2016/2017	Home	31,50	31,5	31,5	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	49,00	49,0	49,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**80,50**	**80,5**	**80,5**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085203	Conservación polo frío: Procedementos e Tecnoloxías de Conxelación e Refrixeración	2016/2017	Home	54,00	54,0	54,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	84,00	84,0	84,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**138,00**	**138,0**	**138,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085204	Conservación polo Calor: Conservas Apertizadas e Pasteurizadas	2016/2017	Home	54,00	54,0	54,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	84,00	84,0	84,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**138,00**	**138,0**	**138,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
Total					**690,00**	**690,0**	**690,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**

Taxa de éxito, rendemento e avaliación por materia

Titulación	Asignatura		Curso Académico	Sexo	Nº créditos matriculados	Nº Créditos Presentados	Nº Créditos Superados	T. Eval.	T. Exito	T. Ren.
Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca	M085302	Calidade dos Produtos da Pesca e da Acuicultura	2015/2016	Home	42,00	42,0	42,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	72,00	72,0	72,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**114,00**	**114,0**	**114,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085301	Tratamentos Físicos e Químicos	2015/2016	Home	21,00	21,0	21,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	36,00	36,0	36,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**57,00**	**57,0**	**57,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085401	Seguridade Alimentaria dos Produtos da Pesca e da Acuicultura	2015/2016	Home	42,00	42,0	42,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	72,00	72,0	72,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**114,00**	**114,0**	**114,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085402	Innovación de Produto e Proceso	2015/2016	Home	21,00	21,0	21,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	36,00	36,0	36,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**57,00**	**57,0**	**57,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085403	Traballo de Fin de Máster	2015/2016	Home	42,00	36,0	36,0	85,71%	100,00%	85,71%
				Muller	78,00	66,0	66,0	84,62%	100,00%	84,62%
				Total	**120,00**	**102,0**	**102,0**	**85,00%**	**100,00%**	**85,00%**
	M085404	Prácticas en Empresa	2015/2016	Home	18,00	18,0	18,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	36,00	36,0	36,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**54,00**	**54,0**	**54,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
Total					**516,00**	**498,0**	**498,0**	**96,51%**	**100,00%**	**96,51%**

Taxa de éxito, rendemento e avaliación por materia

Titulación	Asignatura		Curso Académico	Sexo	Nº créditos matriculados	Nº Créditos Presentados	Nº Créditos Superados	T. Eval.	T. Exito	T. Ren.
Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca	M085101	Especies Mariñas de Interese Comercial. Bioloxía, Parasitoloxía e Microbioloxía. Identificación de Especies	2014/2015	Home	28,00	28,0	28,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	45,50	45,5	45,5	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**73,50**	**73,5**	**73,5**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085102	Seguridade e Calidade Alimentaria. Hixiene, Toxicoloxía e Lexislación Alimentaria. Prevención de Riscos	2014/2015	Home	28,00	28,0	28,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	45,50	45,5	45,5	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**73,50**	**73,5**	**73,5**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085103	Análise Química de Produtos da Pesca. Contaminantes Bióticos e Abióticos. Control de Calidade no Laboratorio	2014/2015	Home	28,00	28,0	28,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	45,50	45,5	45,5	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**73,50**	**73,5**	**73,5**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085201	Aspectos Medioambientais	2014/2015	Home	32,00	32,0	32,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	52,00	52,0	52,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**84,00**	**84,0**	**84,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085202	Aspectos Empresariais e Sociais	2014/2015	Home	28,00	28,0	28,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	42,00	42,0	42,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**70,00**	**70,0**	**70,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085203	Conservación polo frío: Procedementos e Tecnoloxías de Conxelación e Refrixeración	2014/2015	Home	48,00	48,0	48,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	72,00	72,0	72,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**120,00**	**120,0**	**120,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085204	Conservación polo Calor: Conservas Apertizadas e Pasteurizadas	2014/2015	Home	48,00	48,0	48,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	72,00	72,0	72,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**120,00**	**120,0**	**120,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085403	Traballo de Fin de Máster	2014/2015	Home	12,00	6,0	6,0	50,00%	100,00%	50,00%
				Total	**12,00**	**6,0**	**6,0**	**50,00%**	**100,00%**	**50,00%**
Total					**626,50**	**620,5**	**620,5**	**99,04%**	**100,00%**	**99,04%**

Taxa de éxito, rendemento e avaliación por materia

Titulación	Asignatura		Curso Académico	Sexo	Nº créditos matriculados	Nº Créditos Presentados	Nº Créditos Superados	T. Eval.	T. Exito	T. Ren.
Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca	M085302	Calidade dos Produtos da Pesca e da Acuicultura	2013/2014	Home	60,00	60,0	60,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	114,00	114,0	114,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**174,00**	**174,0**	**174,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085301	Tratamentos Físicos e Químicos	2013/2014	Home	30,00	30,0	30,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	57,00	57,0	57,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**87,00**	**87,0**	**87,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085401	Seguridade Alimentaria dos Produtos da Pesca e da Acuicultura	2013/2014	Home	60,00	60,0	60,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	114,00	114,0	114,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**174,00**	**174,0**	**174,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085402	Innovación de Produto e Proceso	2013/2014	Home	30,00	30,0	30,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	57,00	57,0	57,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**87,00**	**87,0**	**87,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085403	Traballo de Fin de Máster	2013/2014	Home	66,00	48,0	48,0	72,73%	100,00%	72,73%
				Muller	108,00	102,0	102,0	94,44%	100,00%	94,44%
				Total	**174,00**	**150,0**	**150,0**	**86,21%**	**100,00%**	**86,21%**
	M085404	Prácticas en Empresa	2013/2014	Home	18,00	18,0	18,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	84,00	84,0	84,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**102,00**	**102,0**	**102,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
Total					**798,00**	**774,0**	**774,0**	**96,99%**	**100,00%**	**96,99%**

Taxa de éxito, rendemento e avaliación por materia

Titulación	Asignatura		Curso Académico	Sexo	Nº créditos matriculados	Nº Créditos Presentados	Nº Créditos Superados	T. Eval.	T. Exito	T. Ren.
Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca	M085101	Especies Mariñas de Interese Comercial. Bioloxía, Parasitoloxía e Microbioloxía. Identificación de Especies	2012/2013	Home	31,50	31,5	31,5	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	66,50	66,5	66,5	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**98,00**	**98,0**	**98,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085102	Seguridade e Calidade Alimentaria. Hixiene, Toxicoloxía e Lexislación Alimentaria. Prevención de Riscos	2012/2013	Home	31,50	31,5	31,5	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	66,50	66,5	66,5	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**98,00**	**98,0**	**98,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085103	Análise Química de Produtos da Pesca. Contaminantes Bióticos e Abióticos. Control de Calidade no Laboratorio	2012/2013	Home	31,50	31,5	31,5	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	66,50	66,5	66,5	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**98,00**	**98,0**	**98,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085201	Aspectos Medioambientais	2012/2013	Home	36,00	36,0	36,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	76,00	76,0	76,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**112,00**	**112,0**	**112,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085202	Aspectos Empresariais e Sociais	2012/2013	Home	31,50	31,5	31,5	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	70,00	70,0	70,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**101,50**	**101,5**	**101,5**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085203	Conservación polo frío: Procedementos e Tecnoloxías de Conxelación e Refrixeración	2012/2013	Home	54,00	54,0	54,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	120,00	120,0	120,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**174,00**	**174,0**	**174,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085204	Conservación polo Calor: Conservas Apertizadas e Pasteurizadas	2012/2013	Home	54,00	54,0	54,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	120,00	120,0	120,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**174,00**	**174,0**	**174,0**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
Total					**855,50**	**855,5**	**855,5**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**

Taxa de éxito, rendemento e avaliación por materia

Titulación	Asignatura		Curso Académico	Sexo	Nº créditos matriculados	Nº Créditos Presentados	Nº Créditos Superados	T. Eval.	T. Exito	T. Ren.
Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca	M085302	Calidade dos Produtos da Pesca e da Acuicultura	2011/2012	Home	48,00	42,0	42,0	87,50%	100,00%	87,50%
				Muller	66,00	66,0	66,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**114,00**	**108,0**	**108,0**	**94,74%**	**100,00%**	**94,74%**
	M085301	Tratamentos Físicos e Químicos	2011/2012	Home	24,00	24,0	21,0	100,00%	87,50%	87,50%
				Muller	33,00	33,0	33,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**57,00**	**57,0**	**54,0**	**100,00%**	**94,74%**	**94,74%**
	M085401	Seguridade Alimentaria dos Produtos da Pesca e da Acuicultura	2011/2012	Home	48,00	42,0	42,0	87,50%	100,00%	87,50%
				Muller	66,00	66,0	66,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**114,00**	**108,0**	**108,0**	**94,74%**	**100,00%**	**94,74%**
	M085402	Innovación de Produto e Proceso	2011/2012	Home	24,00	21,0	21,0	87,50%	100,00%	87,50%
				Muller	33,00	33,0	33,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**57,00**	**54,0**	**54,0**	**94,74%**	**100,00%**	**94,74%**
	M085403	Traballo de Fin de Máster	2011/2012	Home	48,00	36,0	36,0	75,00%	100,00%	75,00%
				Muller	66,00	60,0	60,0	90,91%	100,00%	90,91%
				Total	**114,00**	**96,0**	**96,0**	**84,21%**	**100,00%**	**84,21%**
	M085404	Prácticas en Empresa	2011/2012	Home	12,00	6,0	6,0	50,00%	100,00%	50,00%
				Muller	36,00	36,0	36,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**48,00**	**42,0**	**42,0**	**87,50%**	**100,00%**	**87,50%**
Total					**504,00**	**465,0**	**462,0**	**92,26%**	**99,35%**	**91,67%**

Taxa de éxito, rendemento e avaliación por materia

Titulación	Asignatura		Curso Académico	Sexo	Nº créditos matriculados	Nº Créditos Presentados	Nº Créditos Superados	T. Eval.	T. Exito	T. Ren.
Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca	M085101	Especies Mariñas de Interese Comercial. Bioloxía, Parasitoloxía e Microbioloxía. Identificación de Especies	2010/2011	Home	31,50	31,5	31,5	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	42,00	42,0	42,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**73,50**	**73,5**	**73,5**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085102	Seguridade e Calidade Alimentaria. Hixiene, Toxicoloxía e Lexislación Alimentaria. Prevención de Riscos	2010/2011	Home	31,50	31,5	31,5	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	42,00	42,0	42,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**73,50**	**73,5**	**73,5**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085103	Análise Química de Produtos da Pesca. Contaminantes Bióticos e Abióticos. Control de Calidade no Laboratorio	2010/2011	Home	31,50	31,5	31,5	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	42,00	42,0	42,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Total	**73,50**	**73,5**	**73,5**	**100,00%**	**100,00%**	**100,00%**
	M085201	Aspectos Medioambientais	2010/2011	Home	36,00	36,0	36,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	48,00	44,0	44,0	91,67%	100,00%	91,67%
				Total	**84,00**	**80,0**	**80,0**	**95,24%**	**100,00%**	**95,24%**
	M085202	Aspectos Empresariais e Sociais	2010/2011	Home	31,50	31,5	31,5	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	42,00	38,5	38,5	91,67%	100,00%	91,67%
				Total	**73,50**	**70,0**	**70,0**	**95,24%**	**100,00%**	**95,24%**
	M085203	Conservación polo frío: Procedementos e Tecnoloxías de Conxelación e Refrixeración	2010/2011	Home	54,00	54,0	54,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	72,00	66,0	66,0	91,67%	100,00%	91,67%
				Total	**126,00**	**120,0**	**120,0**	**95,24%**	**100,00%**	**95,24%**
	M085204	Conservación polo Calor: Conservas Apertizadas e Pasteurizadas	2010/2011	Home	54,00	54,0	54,0	100,00%	100,00%	100,00%
				Muller	72,00	66,0	66,0	91,67%	100,00%	91,67%
				Total	**126,00**	**120,0**	**120,0**	**95,24%**	**100,00%**	**95,24%**
Total					**630,00**	**610,5**	**610,5**	**96,90%**	**100,00%**	**96,90%**

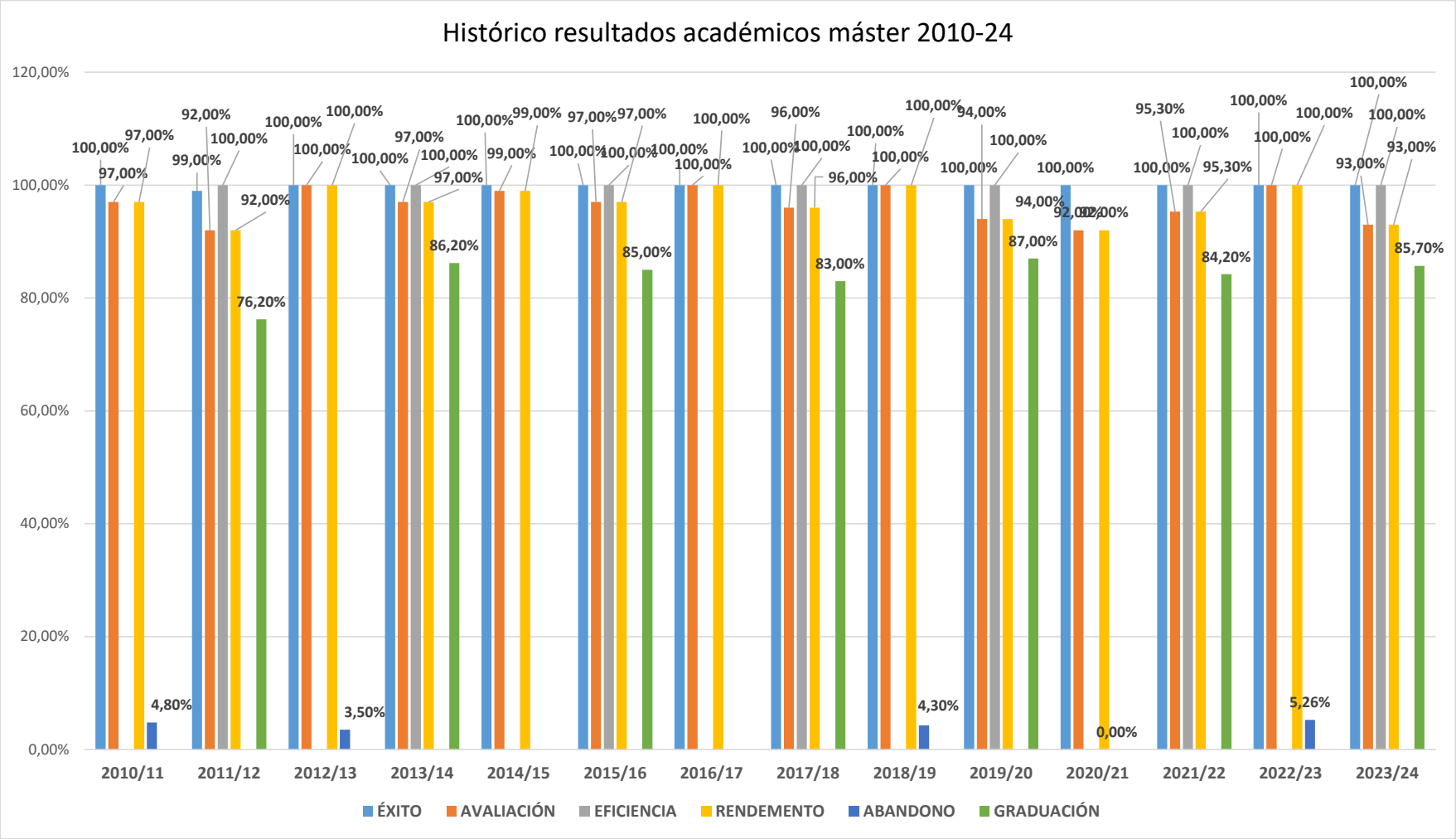
Datos históricos das taxas académicas do título no período 2010-24.

TAXAS	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22	2022/23	2023/24
ÉXITO	100%	99%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
AVALIACIÓN	97%	92%	100%	97%	99%	97%	100%	96%	100%	94%	92%	95,3%	98%	93%
EFICIENCIA	--	100%	--	100%	--	100%	---	100%	---	100%	---	100%	---	100%
RENDEMENTO	97%	92%	100%	97%	99%	97%	100%	96%	100%	94%	92%	95,3%	98%	93%
ABANDONO	4,8%	--	3,5%	--	0%	--	0,0%	--	4,3%	--	0%	--	5,26%	--
GRADUACIÓN	--	76,2%	--	86,2%	--	85,0%	--	83,0%	--	87%	---	84,2%	---	85,71

OBXECTIVOS DE CALIDADE DO CENTRO

Panel de indicadores do SGIC		Obxectivo calidade	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23	2023-24
I11-DO	Taxa de Rendemento	**≥ 95%**	99%	97%	100%	96%	100%	94%	92%	95,3%	98%	93%
I12-DO	Taxa de Abandono	**≤ 10%**	0%	Non procede (bianual)	0%	Non procede (bianual)	4,3%	Non procede (bianual)	0%	Non procede (bianual)	5,26%	Non procede (bianual)
I13-DO	Taxa de Eficiencia	**≥ 95%**	Non procede (bianual)	100%	Non procede (bianual)	100%	Non procede (bianual)	100%	Non procede (bianual)	100%	Non procede (bianual)	100%
I14-DO	Taxa de Graduación	**≥ 80%**	Non procede (bianual)	85%	Non procede (bianual)	83%	Non procede (bianual)	87%	Non procede (bianual)	84,2%	Non procede (bianual)	85,7%
I15-DO	Taxa de Éxito	**≥ 95%**	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

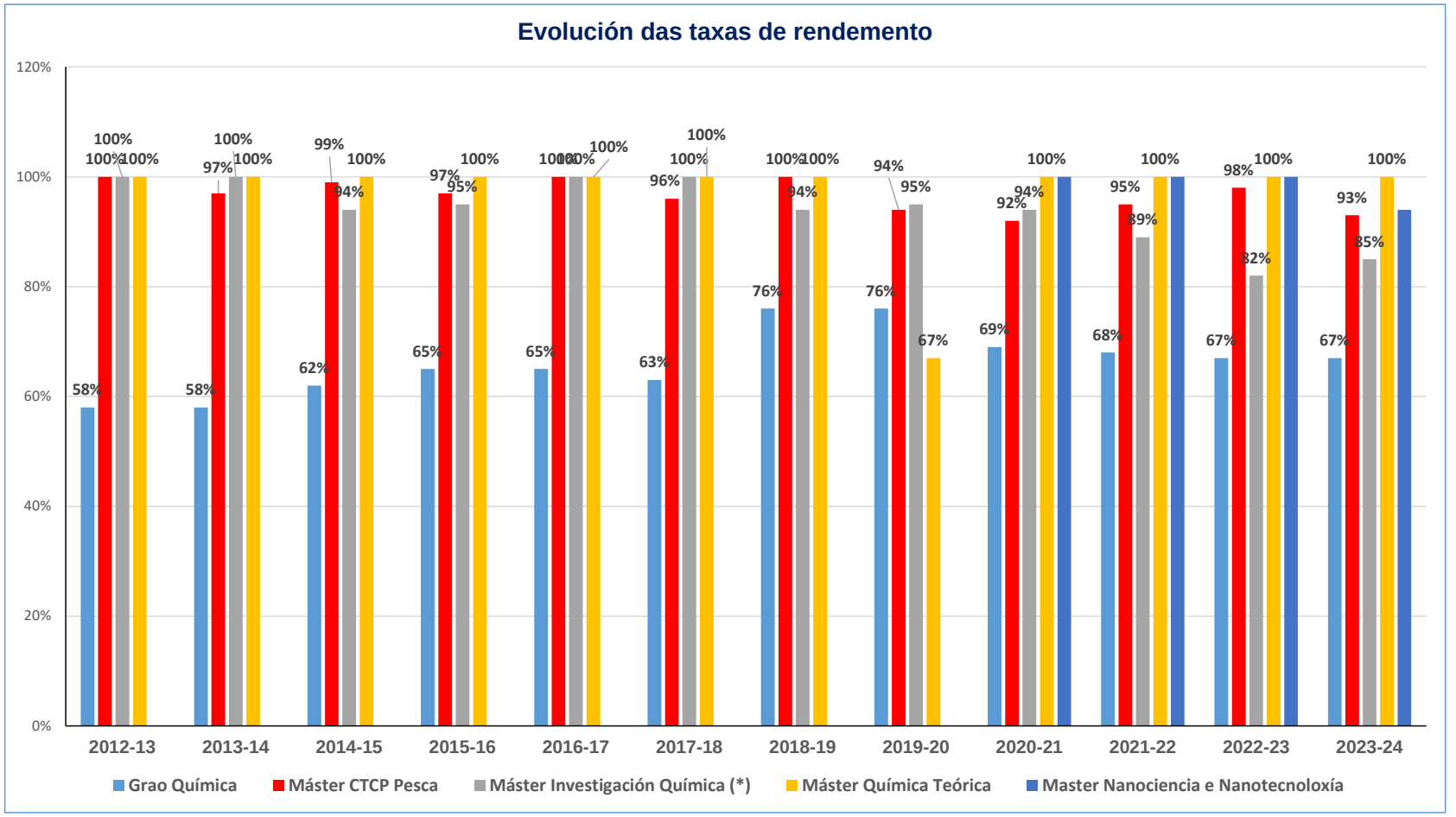
Datos históricos das taxas académicas no período 2010 – 2024

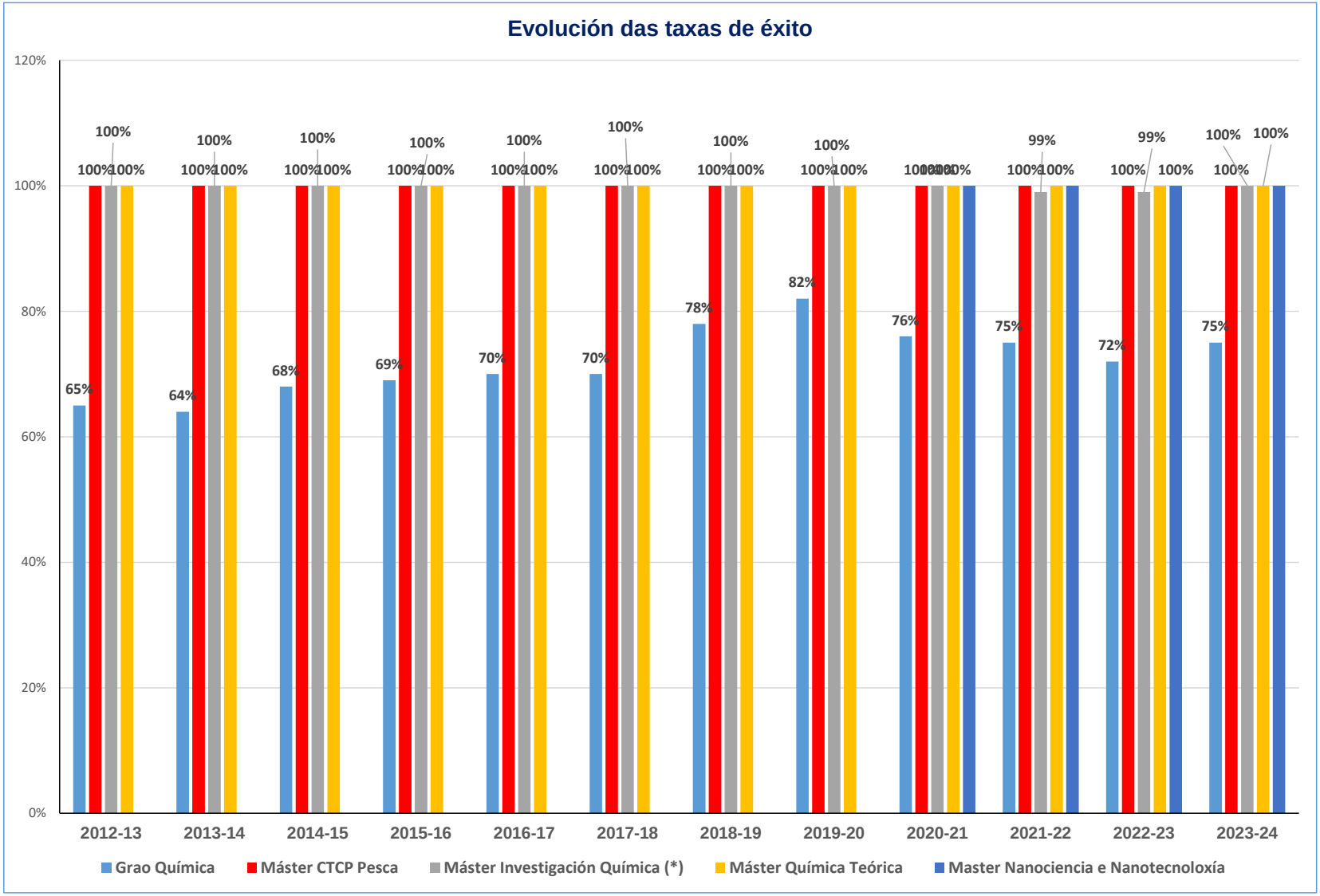


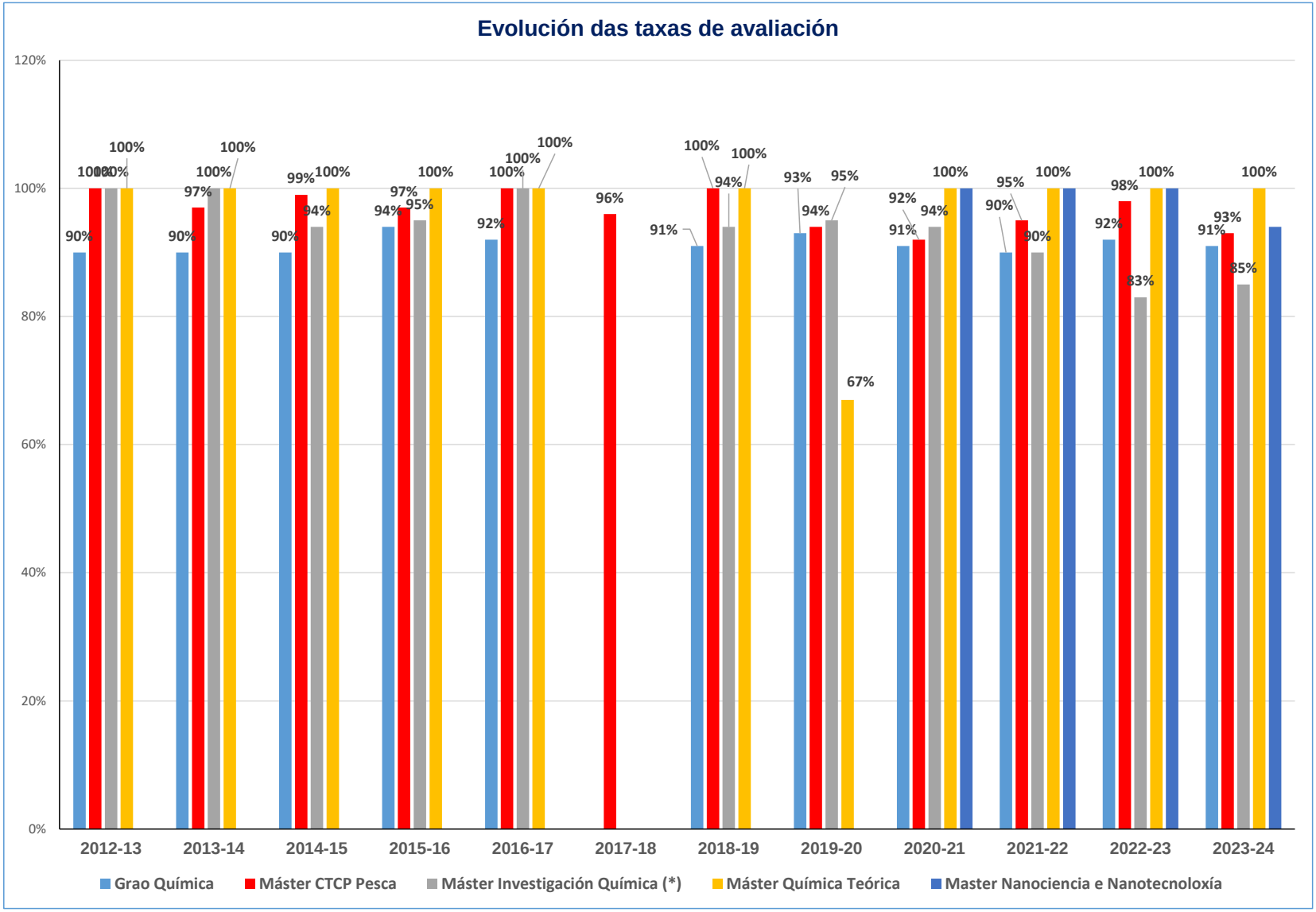
3. RESULTADOS ACADÉMICOS DO CENTRO: FACULTADE DE QUÍMICA.

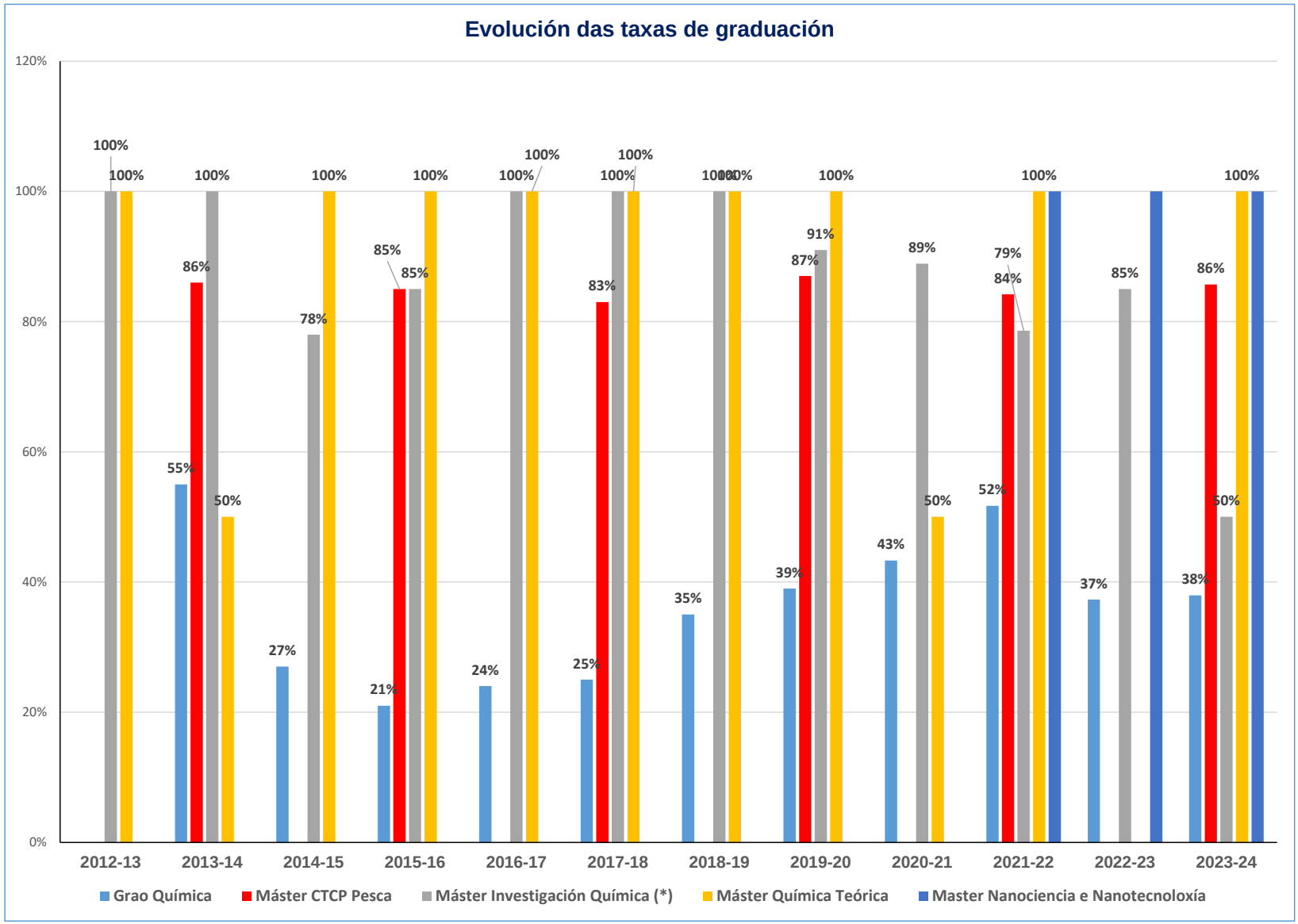
Evolución histórica das taxas de rendemento, éxito, avaliación, eficiencia, graduación e abandono para as titulacións impartidas na Facultade de Química.

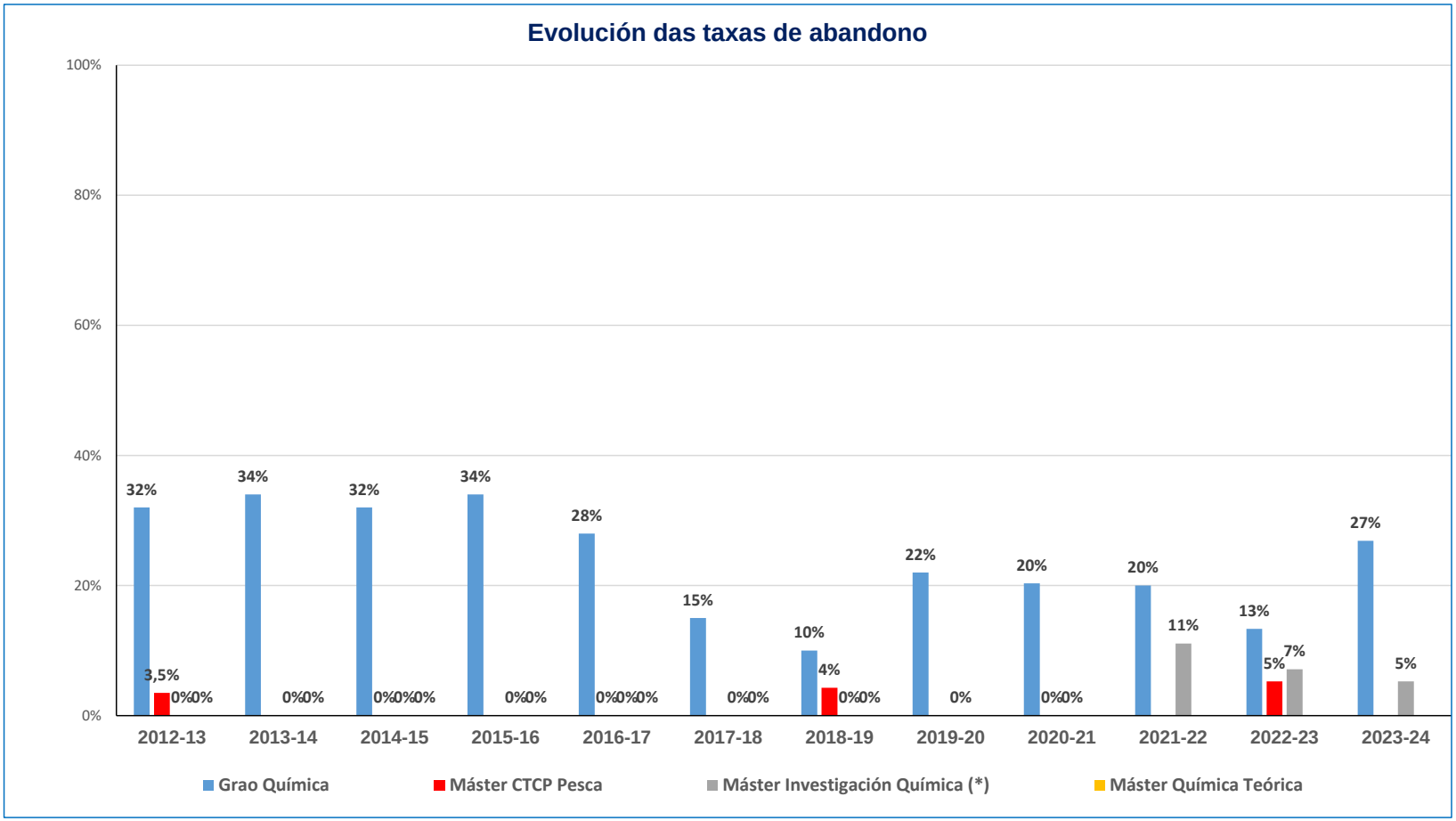
Os seguintes **gráficos** mostran comparativamente as ***taxas académicas*** para todos os títulos da Facultade de Química no período 2012 – 2024.




Evolución das taxas de éxito
120%
100%
80%
60%
40%
20%
0%
2012-13
2013-14
2014-15
2015-16
2016-17
2017-18
2018-19
2019-20
2020-21
2021-22
2022-23
2023-24
Grao Química
Máster CTCP Pesca
Máster Investigación Química (*)
Máster Química Teórica
Master Nanociencia e Nanotecnoloxía


Evolución das taxas de avaliación
120%
100%
80%
60%
40%
20%
0%
2012-13
2013-14
2014-15
2015-16
2016-17
2017-18
2018-19
2019-20
2020-21
2021-22
2022-23
2023-24
Grao Química
Máster CTCP Pesca
Máster Investigación Química (*)
Máster Química Teórica
Master Nanociencia e Nanotecnoloxía


Evolución das taxas de graduación
120%
100%
80%
60%
40%
20%
0%
2012-13
2013-14
2014-15
2015-16
2016-17
2017-18
2018-19
2019-20
2020-21
2021-22
2022-23
2023-24
Grao Química
Máster CTCP Pesca
Máster Investigación Química (*)
Máster Química Teórica
Master Nanociencia e Nanotecnoloxía



(*) NOTA: Os resultados para o **Máster Investigación Química** corresponden aos do ***Máster de Química Avanzada*** nos cursos (2012/2013) e (2013/2014). Este foi substituído polo ***Máster en Investigación Química e Química Industrial*** no curso (2014/2015).