

Política y Objetivos de Calidad del Máster en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas

Por política de calidad se entiende el conjunto de intenciones globales y orientación de la dirección del programa relativos al compromiso con la calidad del servicio hacia el usuario y hacia las partes interesadas en el Master en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas, como son los alumnos, el profesorado, la Universidad Pablo de Olavide, el Instituto de la Grasa, y la sociedad en su conjunto; por objetivos de calidad se entiende, la relación de aspectos, propuestas e intenciones cuantificables que se pretenden alcanzar con el propósito de mejorar el título.

En este sentido, la misión del Master en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas es prestar un servicio de educación superior de la más alta calidad. Esto implica, desarrollar y poner en práctica metodologías avanzadas en la docencia y la investigación, orientadas a que el estudiante sea el principal agente de su formación. De esta manera el título pretende promover estudiantes competentes, críticos y comprometidos con la sociedad, quienes deben desarrollar un conocimiento actualizado, integral y dinámico, que les permita lograr un desempeño idóneo en las facetas investigadoras y docentes de su futura profesión.

Adicionalmente, la visión del Master en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas es convertirse en un referente para la formación de investigadores, docentes y profesionales en el campo de la Tecnología/Biotecnología de los Alimentos y la Nutrición, que puedan realizar tareas de investigación e innovación de impacto para la sociedad, apoyándose en:

- Poner en práctica modernas metodologías de enseñanza y aprendizaje.
- Promover una visión abierta e internacional de la investigación contando con profesorado procedente de diversos centros de renombre internacional.
- Formar futuros investigadores de alto rendimiento académico, que estén en capacidad de desarrollar habilidades de investigación, auto aprendizaje y solución de problemas.
- Promover intercambios académicos con otras universidades tanto a nivel nacional como internacional para fomentar la combinación de ideas.
- Fortalecer y ampliar la investigación existente en el campo de los productos agroalimentarios a nivel nacional, mediante el impulso de grupos de investigación emergentes.

Para mantener esta política de calidad del Master en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas, se plantea una serie de objetivos de calidad, que suponen intenciones e indicadores cuantificables de la mejora continua de la calidad del título:

- Que el 95% de los profesores del Master sean doctores.
- Que la media de sexenios por profesor funcionario español vinculado al programa sea de, al menos 2 sexenios.
- Alcanzar una tasa de graduación del 90%, entendida como el número de alumnos que han cursado los 90 créditos de Master exitosamente en los últimos 5 años, respecto al número total de alumnos matriculados en ese periodo.
- Alcanzar una tasa de eficiencia del 90%, entendida como el número de alumnos que han cursado exitosamente los 90 créditos del Master en dos cursos académicos, en relación con el número de alumnos matriculados a tiempo completo en ese periodo.

- Lograr una satisfacción del alumnado en las evaluaciones realizadas al profesorado de, al menos, un 90% de satisfacción.
- Satisfactoria inserción académico-profesional (80%) de los alumnos egresados del Master a los 5 años de finalización de sus estudios.