

FECHA: 03/06/2019

EXPEDIENTE Nº: 10504/2018

ID TÍTULO: 4317006

**EVALUACIÓN DE LA SOLICITUD DE  
VERIFICACIÓN DE PLAN DE ESTUDIOS OFICIAL**

Denominación del Título	Máster Universitario en Innovación y Dirección de Empresas Gastronómicas por la Universidad Rey Juan Carlos
Universidad solicitante	Universidad Rey Juan Carlos
Universidad/es participante/s	Universidad Rey Juan Carlos
Centro/s	• Escuela de Másteres Oficiales
Rama de Conocimiento	Ciencias Sociales y Jurídicas

La Fundación para el Conocimiento MADRI+D, conforme a lo establecido en el artículo 25 del R.D. 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el R.D. 861/2010, de 2 de julio, ha procedido a evaluar el plan de estudios que conduce al Título oficial arriba citado.

Esta evaluación ha sido realizada, de forma colegiada, por la correspondiente Comisión de Evaluación formada por expertos del ámbito académico y estudiantes.

Dichas Comisiones de evaluación, de forma colegiada, han valorado el plan de estudios de acuerdo con los criterios recogidos en el Protocolo para la verificación y modificación de títulos oficiales de grado y máster de la Fundación para el Conocimiento Madrimasd.

De acuerdo con el procedimiento, se envió una propuesta de informe a la Universidad, la cual ha remitido las observaciones oportunas, en su caso. Una vez finalizado el periodo de alegaciones a dicho informe, las Comisiones de Evaluación, en nueva sesión, emite un informe de evaluación FAVORABLE, considerando que:

La Fundación para el Conocimiento Madri+d ha elaborado una Propuesta de INFORME FAVORABLE CON ESPECIAL SEGUIMIENTO.

#### RECOMENDACIONES DE ESPECIAL SEGUIMIENTO

#### CRITERIO 2. JUSTIFICACIÓN

La información aportada para justificar el título sigue siendo insuficiente. El grupo de investigación que se incluye no pertenece a la institución que solicita el máster. Para poder impartir docencia de nivel 3 de MECES se

debe disponer de profesores especialistas suficientes que aseguren la transmisión de conocimientos avanzados y especializados descritos en los contenidos de las materias incluidas en la planificación docente y así asegurar que los estudiantes alcanzan las competencias y los resultados de aprendizaje de nivel de máster.

#### **CRITERIO 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES**

Se debe eliminar cualquier referencia a la experiencia profesional en áreas de “sala, cocina o eventos” para el reconocimiento de prácticas en el máster propuesto.

#### **CRITERIO 6. PERSONAL ACADÉMICO**

Se reitera que el número de horas de dedicación del profesorado al título es insuficiente para el desarrollo de las tareas docentes. Debe incrementarse.

En la tabla presentada en la pag. 112 del documento pdf, se indica que 13.65 ECTS los imparten profesores externos, suponiendo un total de 217 horas. Este número de horas es insuficiente ya que deberían ser 341,25 horas que son las que corresponderían a ese número de créditos. (1ECTS=25 horas).

Madrid, a 03/06/2019:

EL DIRECTOR DE MADRI+D



Federico Morán Abad