



EVALUACIÓN DE TÍTULOS PROPIOS
2011/2012

VI CURSO INTERNACIONAL DE TECNOLOGÍA
POST-COSECHA Y PROCESADO MÍNIMO
HORTOFRUTICULTURA

Francisco Artés Calero, Francisco Artes Hernández y Perla
A. Gómez Di Marco

24/04/2012

I. METODOLOGÍA Y CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA

La población objeto de estudio son los alumnos matriculados en el curso evaluado. El método de evaluación utilizado fue la encuesta. Las características de la muestra se presentan a continuación:

CARACTERÍSTICAS DE LA EVALUACIÓN	
CURSO	VI Curso Internacional de Tecnología Post-cosecha y Procesado Mínimo Hortofruticultura
TIPO DE CURSO	Curso de formación específica
DURACIÓN	45 horas
TAMAÑO DE LA POBLACIÓN	70
TAMAÑO DE LA MUESTRA	53
% POBLACIÓN ENCUESTADA	75,71%
FECHA DE REALIZACIÓN	25 abril 2012
TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN	Análisis univariante descriptivo: frecuencias, medias, medianas y desviaciones típicas.

La escala de respuesta que se ha utilizado en el cuestionario toma valores comprendidos entre 1 y 5, otorgando 1 a la opción menos favorable (muy en desacuerdo) y 5 a la más favorable (muy de acuerdo).

II. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

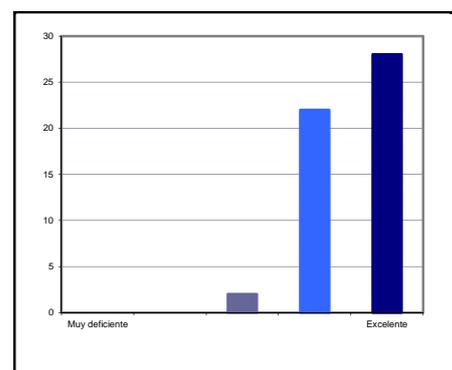
A continuación se exponen las preguntas que contiene el cuestionario junto a su análisis estadístico.

Valoración del Profesorado

1) Valore globalmente el trabajo realizado por el profesorado

ESCALA		N	%
1	Muy deficiente	0	0,0
2		0	0,0
3		2	3,8
4		22	42,3
5	Excelente	28	53,8
TOTAL		52	100

Media	4,50
Mediana	5,00
Desv. Típica	0,57

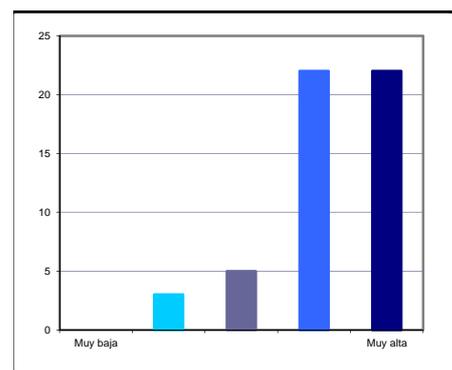


Valoración de los contenidos del curso

2) Aplicación práctica de los contenidos del curso

ESCALA		N	%
1	Muy baja	0	0,0
2		3	5,8
3		5	9,6
4		22	42,3
5	Muy alta	22	42,3
TOTAL		52	100

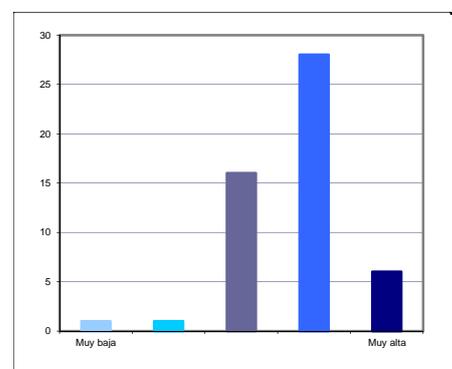
Media	4,21
Mediana	4,00
Desv. Típica	0,84



3) Grado de complejidad de los contenidos del curso

ESCALA		N	%
1	Muy baja	1	1,9
2		1	1,9
3		16	30,8
4		28	53,8
5	Muy alta	6	11,5
TOTAL		52	100

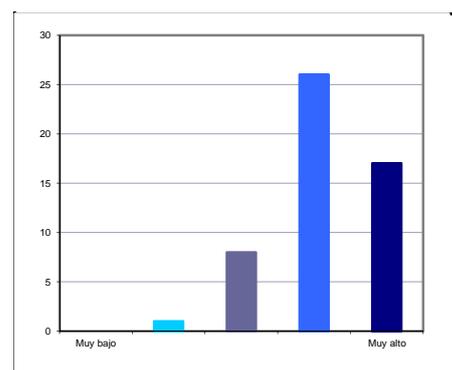
Media	3,71
Mediana	4,00
Desv. Típica	0,77



4) Adecuación a las expectativas del alumno

ESCALA		N	%
1	Muy bajo	0	0,0
2		1	1,9
3		8	15,4
4		26	50,0
5	Muy alto	17	32,7
TOTAL		52	100

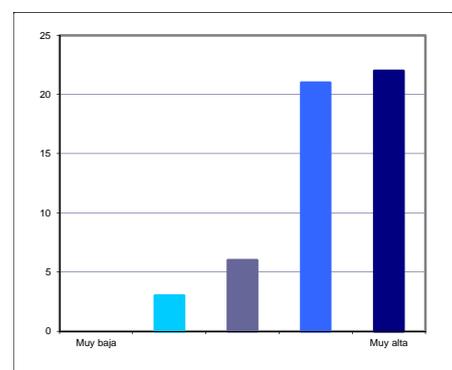
Media	4,13
Mediana	4,00
Desv. Típica	0,73



5) Incidencia positiva en su trabajo o investigación

ESCALA		N	%
1	Muy baja	0	0,0
2		3	5,8
3		6	11,5
4		21	40,4
5	Muy alta	22	42,3
TOTAL		52	100

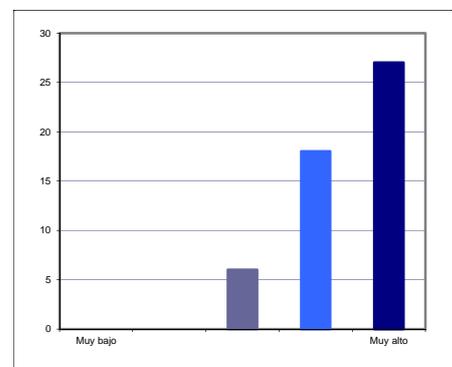
Media	4,19
Mediana	4,00
Desv. Típica	0,86



6) Interés por los temas tratados

ESCALA		N	%
1	Muy bajo	0	0,0
2		0	0,0
3		6	11,8
4		18	35,3
5	Muy alto	27	52,9
TOTAL		51	100

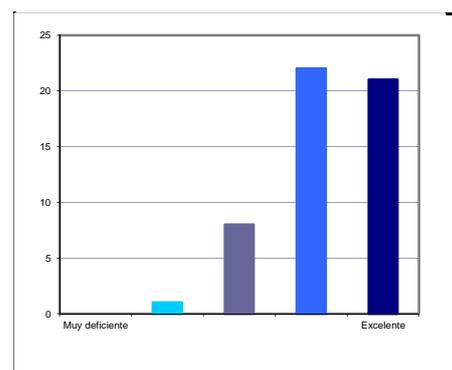
Media	4,41
Mediana	5,00
Desv. Típica	0,69



7) Valoración de la metodología utilizada

ESCALA		N	%
1	Muy deficiente	0	0,0
2		1	1,9
3		8	15,4
4		22	42,3
5	Excelente	21	40,4
TOTAL		52	100

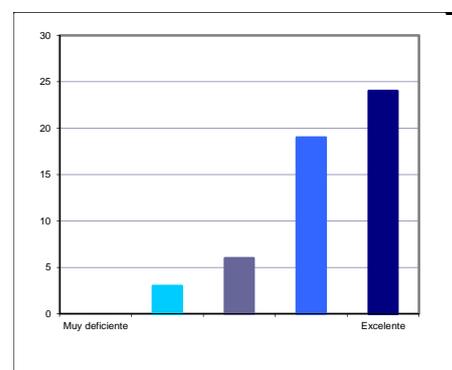
Media	4,21
Mediana	4,00
Desv. Típica	0,77



8. Valoración del material proporcionado

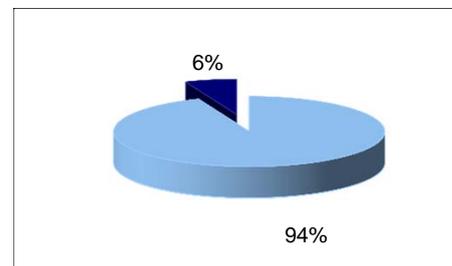
ESCALA		N	%
1	Muy deficiente	0	0,0
2		3	5,8
3		6	11,5
4		19	36,5
5	Excelente	24	46,2
TOTAL		52	100

Media	4,23
Mediana	4,00
Desv. Típica	0,87



9. Asistiría a otros cursos de metodología y calidad similares

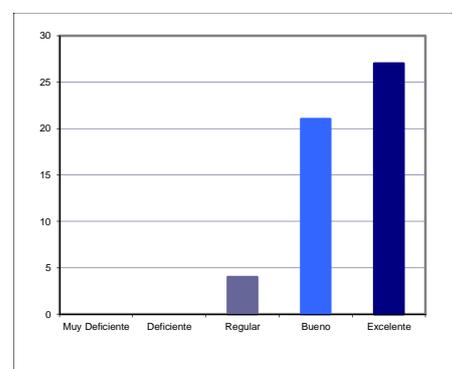
ESCALA	N	%
Sí	46	93,9
No	3	6,1
TOTAL	49	100



10. Valoración global del curso

ESCALA	N	%
1 Muy Deficiente	0	0,0
2 Deficiente	0	0,0
3 Regular	4	7,7
4 Bueno	21	40,4
5 Excelente	27	51,9
TOTAL	52	100

Media	4,44
Mediana	5,00
Desv. Típica	0,63



11. Indique su opinión general del curso (aspectos mejorables y sugerencias)

Fantástico, increíble poder reunir a tanta gente tan importante en estos temas.
Inmejorable, extraordinario.
Yo daría algo más de respiro a los alumnos, demasiadas horas e información en poco tiempo. Escoger 5 o 6 temas y estar todo el día sacandole el partido. Excelentes las prácticas, pero igual demasiadas cosas en poco tiempo. Mayor participación de los alumnos. Mayor estudio de las cámaras fritgoríficas.
Faltarían actividades o espacios en los que se puedan consultar con los docentes (conferenciantes) ya que algunos sólo participaron en la charla. Espacio entre charlas. Que la sección de desayuno fuera sólo para los participantes al curso, ya que en la cantina no es el sitio más óptimo y por la logística tampoco había tiempo.
Curso muy recomendado para profesionales del sector hortofrutícola.
El curso fue muy bueno, pero un poco pesado. La carga horaria diaria podría ser menor.
Aspecto mejorable : cuándo hayan visitas, los grupos necesitan ser más pequeños, para enterarnos mejor de las explicaciones.
Sugerencia (1): que se hable más - que haya un apartado, p.e. - dedicado a las cuestiones de normalización y certificación de la calidad, en la perspectiva de exportación que se creen grupos de trabajo de entre los formandos y que haya un día dedicado a preparar un tema de ámbito teórico-práctico(por cada grupo de trabajo)y al final que se pueda presentar. Para ello, debería haber la posibilidad de acceder a bases de datos durante algún momento del día.

Los docentes deberían actualizar sus presentaciones anualmente, alguno de ellos las repiten y dado el precio y el prestigio del curso creo debería mejorarse dicho aspecto.
En cuanto a las prácticas en laboratorio considero que son bastante flojas, además no son prácticas puesto que el alumno no realiza ninguna de las actividades, es meramente una explicación del profesor.
En cuanto a las excursiones a empresas, se debería de prescindir de la visita a empresas cuyas instalaciones no son las adecuadas dado que pueden desprestigiar al resto de empresas del sector.
Algunos de los profesionales que acudimos al curso trabajamos bien en frutales bien en hortalizas/verduras y a pesar de que resultan de interés las ponencias de ambas temáticas, quizás sería conveniente realizar dos cursos para las diversas temáticas, de esa manera el curso no sería tan largo.
Sería recomendable que los ponentes se limitaran al horario establecido ya que para los receptores tras horas de prestar atención es costoso seguir atendiendo.
Opino que se podría mejorar el curso utilizando una metodología más interactiva, donde hubiese más relación y comunicación alumno-profesor, en vez de hacer las charlas tan magistrales.
La calidad global del curso me parece excelente.
Para un ingeniero consultor, como es mi caso, el curso me ha proporcionado una visión global del sector, profundizando en el mismo desde varios ángulos: investigación, empresas productoras, tendencias y necesidades del consumidor. Además, me ha proporcionado contactos para suplir necesidades futuras de información de cara al desarrollo de proyectos.
El último día debería ser sólo hasta mediodía para que los asistentes puedan viajar a sus destinos, sobre todo si el día siguiente es laboral.
Todo ha estado acorde a lo esperado, gran cuerpo técnico en la dirección y buen ambiente entre los asistentes
Los temas a tratar eran muy interesantes. Como punto de partida para el alumnado parece muy positivo. En cambio para el profesional le harían falta establecer criterios más concretos sobre todo en post- cosecha.
En general muy bien el curso. Las empresas visitadas de primera gama bien pero las de cuarta gama no dieron muy buena imagen a las personas del sector ni al resto de personas como clientes, presentaban deficiencias de buenas prácticas de manualización, procesado, orden, limpieza. Sugiero que se sigan visitando fábricas de este tipo pero con unos niveles de exigencia más elevados en los aspectos que he comentado. Quiero darles la enhorabuena por el esfuerzo de todos los profesores ya que ha sido una experiencia muy positiva para mí personalmente, y creo que para todos los asistentes. Ánimo y a por la siguiente edición.
Enhorabuena, Curso inmejorable.
Muy bueno, lo recomiendo a todo el personal que esté relacionado con la post-cosecha.
El curso en general está muy bien pero se trataron pocos temas relacionados con la IV gama.
Se hacía un poco difícil de seguir por la intensidad del curso.
Algunos temas pueden parecer un poco repetitivos. Aunque es difícil, debería haber un poco más de coordinación entre profesores para no reiterar la información.
Mejoraría las visitas técnicas, se pierde mucho tiempo y no acaban siendo muy útiles, puesto que al ser grupos grandes no se oían las explicaciones de los técnicos de las empresas.
Un curso muy intenso, con muchas horas lectivas concentradas en pocos días. Como aspecto mejorable podría ser el tema de las visitas (ej.: Sana food), mala imagen de dicha empresa. En Fruca no estaba ninguna línea funcionando en el momento de la visita. Lo demás, bien.
Se hace un poco pesado por estar muy comprimido.
Excelente.

<p>Mi primera sugerencia afecta a la forma, no al fondo. En mi opinión, debiera haberse dado en una sala con sillas y mesas, no en un auditorio con sillones, para facilitar nuestra actitud proactiva.</p> <p>La segunda: Stress: Parece que han pretendido, en algunos casos, darnos todo el contenido de una asignatura de Agrónomos en una hora.</p>
<p>Se presentaron unas excelentes ponencias de fácil aplicabilidad a la industria y procesos en general.</p>
<p>La presentación "Instalaciones de refrigeración mecánica, equipos esenciales y refrigerantes" fue muy teórica y de poco sentido práctico.</p>
<p>La única clase que sinceramente no me gustó ni aportó nada y que considero, planteándola de otra forma podría ser muy productiva, fue la impartida por don Manuel Camps sobre instalaciones frigoríficas y líquidos refrigerantes.</p>
<p>Curso en general bastante interesante. He echado de menos más información sobre el procesado mínimo de hortalizas. También eché de menos algunas preguntas sin respuesta por parte del profesorado.</p>
<p>Realmente cumplió con las expectativas que me había planteado y en cuestión de aplicación de los conceptos temáticos en la práctica fue excelente la integración e interacción que tienen con las empresas de la zona sin temor a equivocarme para todos fue una experiencia muy grata.</p>
<p>El curso ha sido bastante intenso y nos ha mostrado una perspectiva global del tema en post-recolección.</p>
<p>Como observación decirle que la charla "Instalaciones de refrigeración mecánica: equipos esenciales y refrigerantes" impartida a las 15:00 resultó, según mi opinión, poco fructífera y poco entendible, debido a la complejidad del tema y a la hora impartida.</p>
<p>Como sugerencia, dar más tiempo al debate de opiniones sobre los temas tratados y ser más participativo el alumnado en los mismos, con el fin de que las ideas queden mejor.</p>
<p>Muchas gracias por el curso.</p>
<p>Se vio que dos o tres conferencias no prepararon el material con debida anticipación y esmero.</p>
<p></p>

12. Indique temas de interés para próximos cursos

<p>Temas relacionados con la ingeniería en general.</p>
<p>HPLC, CG</p>
<p>Estudios realizados de cada producto y sus condiciones óptimas, e incluso realizar un estudio cada alumno y exponerlo.</p>
<p>Personalmente a mí me gustaría que se tratara un poco más la fruta de hueso y uva de mesa.</p>
<p>Alternativas a la Guazatina en Europa y otros. Últimas innovaciones en la post-cosecha de cítricos.</p>
<p>Importancia de la agricultura (todos sus sectores partiendo del primario, imprescindible para el resto), en el modelo económico para el desarrollo y sostenibilidad de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. Puesta en valor.</p>
<p>Factores agronómicos pre cosecha que determinan calidad, abonados, tratamientos, manejo.</p>
<p>Breve presentación de cada alumno en el comienzo del curso.</p>
<p>Los temas que se tratan son muy adecuados. Lo que me gustaría es mayor profundidad, por ejemplo las últimas tecnologías para post cosecha, donde los facultativos estén realizando investigaciones.</p>

Propondría que asistieran como ponentes personas que trabajen en la industria del sector de la primera y cuarta gama, todas las investigaciones están muy bien, pero los que trabajamos en la industria nos inquieta como se trabaja en el resto de empresas del sector.
Posibilidad de realizarlo durante 5 días consecutivos laborales (lunes a viernes), para evitar pasar el fin de semana en Murcia.
Temas relacionados con la IV gama , desinfecciones, maquinaria.
Plagas y enfermedades, biología celular, mejora genética.
Tal vez, se podría hablar más detenidamente de los recubrimientos comestibles, ya que sólo se dieron unas pinceladas. Además creo que se podría introducir algo de Altas Presiones Hidrostáticas.
Seguir indagando más en el tema de la Calidad y de APPCC, hay mucho por hacer aún.
Fruta de pepita y hueso
Mayor énfasis en la maduración de frutas no climáticas, y sistemas mecanizados de cosecha y transporte de fruta a las plantas empacadoras.
Ha faltado el tema "kiwi".
Tocar más el tema de procesado mínimo de hortalizas y hacer visitas a instalaciones más modélicas que la que visitamos en el pasado curso.
Efectos de la irradiación con rayos gamma en la características organolépticas y nutricionales de frutas y hortalizas.
Como aspecto práctico final, yo haría que una vez mostrado las distintas maquinarias que existen para cada tipo de frutas y hortalizas y confecciones, que los alumnos diseñen líneas de post-cosecha de forma conceptual y el manejo del producto. Con esta forma, el alumno vera reforzado su conocimiento sobre los elementos que existen actualmente sobre post-cosecha.
Ceras y películas plásticas, procesado mínimo, fungicidas y bactericidas post-cosecha.

Responsable del Servicio de Gestión de Calidad



Coordinador de Evaluaciones