

# **Facultat d'Enologia de Tarragona**

**Guia Docent curs 2010/11**

**Grau en Enologia  
Llicenciatura en Enologia**

**Grau en Biotecnologia  
Llicenciatura en Biotecnologia**

**Enginyeria Tècnica Agrícola,  
especialitat Indústries Agràries i Alimentàries**

**Màster en Enologia**



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

**ÍNDEX DE LA GUIA DOCENT**

---

Benvinguts a la Facultat d'Enologia de la Universitat Rovira i Virgili	3
1. INFORMACIÓ GENERAL	4
1.1 Antecedents històrics	4
1.2 Organització	5
1.3 Ubicació de la Facultat d'Enologia	5
1.4 Òrgans col·legiats de govern	6
1.5 Òrgans unipersonals de govern	6
1.6 Òrgans consultius	7
1.7 Consells assessors	7
1.8 Horaris de classe	7
2. ALTRES SERVEIS GENERALS DEL CENTRE	8
2.1 Biblioteca	8
2.2 Consell d'Estudiants	9
2.3 Becari d'Atenció a la Comunitat Universitària (BACU)	9
3. GRAU EN ENOLOGIA	11
3.1. Descripció	11
3.2. Activitats professionals pròpies del Graduat en Enologia	12
3.3 Extracte de terminis	13
3.4 Pla d'estudis del Grau d'Enologia	13
3.5 Estructura	13
3.6 Continguts (itinerari a temps complet)	13
3.7 Intensificacions	14
3.8 Pràctiques externes	15
3.9 Calendari, horaris i dates d'exàmens del curs 2010/11 del Grau en Enologia	16
4. LLICENCIATURA EN ENOLOGIA	25
4.1 Descripció	25
4.2 Calendari d'extinció de la llicenciatura en Enologia, pla 2003	26
4.3 Itinerari curricular recomanat de la Llicenciatura en Enologia (pla 2003)	27
4.4 Calendari, horaris i dates d'exàmens	28
5. GRAU EN BIOTECNOLOGIA	34
5.1. Descripció	34
5.2. Activitats professionals pròpies del Graduat en Biotecnologia	34
5.3. Pla d'estudis	35
5.4 Tutories personalitzades	36
5.5. Itinerari curricular recomanat pel Grau en Biotecnologia	37
5.6 Calendari, horaris i dates d'exàmens	38
6. LLICENCIATURA EN BIOTECNOLOGIA	47
6.1 Descripció	47
6.2 Activitats professionals pròpies del Llicenciat en Biotecnologia	48
6.3 Extracte de terminis	48
6.4 El Pla d'Estudis de Biotecnologia	48
6.5 Tutories personalitzades	49
6.6 Accés al Segon Cicle de Biotecnologia	49
6.7 Pla d'extinció de la Llicenciatura de Biotecnologia	49
6.8 Itinerari curricular recomanat de la Llicenciatura en Biotecnologia	50
6.9 Calendari, horaris i dates d'exàmens	53
7. ENGINYERIA TÈCNICA AGRÍCOLA: INDÚSTRIES AGRÀRIES I ALIMENTÀRIES	68
7.1. Descripció	68
7.2 Activitats professionals pròpies de l'ETA-IAA	69
7.3 Extracte de terminis	69
7.4 El pla d'estudis d'ETA-IAA	69
7.5 Tutories personalitzades	70
7.6 Itinerari curricular recomanat per l'ETA-IAA	71
7.7 Calendari, horaris i dates d'exàmens	72
8. MÀSTER EN ENOLOGIA	87
8.1 Màster en Enologia: Itinerari de recerca	87
8.2 Calendari i horaris	88
9. ATENCIÓ ALS ALUMNES PER PART DEL PROFESSORAT	89

## **Benvinguts a la Facultat d'Enologia de la Universitat Rovira i Virgili**

Novament s'inicia un curs i en primer lloc volem donar la benvinguda als estudiants que s'incorporen al nostre centre. Per tots ells i pels que ja són estudiants de la Facultat d'Enologia esperem que aquesta guia sigui útil per conèixer el funcionament de la Facultat, els detalls dels plans d'estudis que s'imparteixen, els horaris i tota la informació que creiem us pot ser útil durant aquest curs.

Els responsables del centre durant l'actual curs acadèmic són:

<b>Degà:</b>	Albert Bordons de Porrata-Doria
<b>Vicedegana:</b>	Montse Nadal Roquet-Jalmar
<b>Secretària:</b>	Olga Busto Busto
<b>Responsable ensenyament ETA-IAA:</b>	Montse Ferrando Cogollos
<b>Responsable ensenyaments Enologia:</b>	Nicolas Rozès
<b>Responsable ensenyaments Biotecnologia:</b>	Montse Poblet Icart
<b>Coordinador Màster en Enologia</b>	Gemma Beltrán
<b>Directora Tècnica de Mas dels Frares:</b>	Montse Nadal Roquet-Jalmar
<b>Tècnic de Suport al Deganat:</b>	Joan R. Balust Agullana
<b>Tècnica de suport a la qualitat docent</b>	Núria Eizaguirre Roig
<b>Cap de Secretaria:</b>	Bernabela Moya Moya
<b>Coordinador d'auxiliar de serveis</b>	Joaquín Yepes Martínez

## 1 INFORMACIÓ GENERAL

---

### 1.1 Antecedents històrics

Els antecedents de l'actual Facultat d'Enologia es remunten al 1988, any en el que es va crear l'Escola d'Enologia de Tarragona. Aquest era un Centre d'Estudis Superiors creat pel Decret 202/1988 de l'1 d'agost de 1988 de la Generalitat de Catalunya (DOGC del 24 d'agost) amb la finalitat de formar tècnics ben preparats en temes vitivinícoles, que coneguin les característiques edafològiques i climàtiques, les tècniques de viticultura utilitzades i amb coneixements suficients en enologia i viticultura com per a fer possible la producció de vins de primera qualitat.

L'Escola d'Enologia va estar vinculada a la Universitat de Barcelona fins el curs acadèmic 1992-93 i, a partir d'aquí, es va integrar a la Universitat Rovira i Virgili.

D'aquesta forma es va començar a impartir uns estudis propis de la Universitat, per a la formació d'enòlegs en l'àmbit universitari, amb la Titulació de Graduat en Enologia (Junta de Govern de la Universitat de Barcelona de 4 de juliol de 1988).

Degut als problemes de la incorporació a l'exercici de la professió de tècnics amb una titulació pròpia, es va decidir començar els estudis d'Enginyeria Tècnica Agrícola (indústries agràries i alimentàries), nous a la URV, a partir de 1994-95, amb assignatures comuns amb el títol propi. D'aquesta manera l'alumne podia obtenir un títol homologat, el d'Enginyer Tècnic Agrícola (indústries agràries i alimentàries) amb una durada de 3 anys i, també, un títol propi de la Universitat: el de Graduat Superior en Enologia de 4 anys.

Així doncs, a partir de 1994 i fins el 1997, la llavors anomenada Escola d'Enologia impartia dos plans d'estudis:

- Graduat Superior en Enologia pla 94 (títol propi). Comissió Gestora de la URV de 7 de març de 1994.
- Enginyeria Tècnica Agrícola, especialitat Indústries Agràries i Alimentàries pla 94 (títol reconegut pel Ministerio de Educación y Ciencia). Resolució de la URV de 7 de setembre de 1994 (BOE núm. 237 de 4-10-1994).

Finalment, al febrer de 1997, es va posar en marxa els estudis de segon cicle de Llicenciatura en Enologia (Resolució URV de 17 d'abril de 1997) a la que es podia accedir amb l'Enginyeria Tècnica Agrícola, el primer cicle de Química, Biologia, Farmàcia, Enginyeria Química i Enginyeria Agronòmica.

En 1997 es va procedir a actualitzar el pla d'estudis de l'enginyeria i, al temps, es va crear la Facultat d'Enologia (en lloc de l'Escola d'Enologia) amb el decret 26/1998 del 4 de febrer, (DOGC núm. 2575 del 10-02-98).

A partir de 1997, s'imparteixen dos títols oficials a la Facultat d'Enologia:

- Llicenciatura en Enologia Pla 96 (BOE 115 del 14 de maig de 1997)
- Enginyeria Tècnica Agrícola, especialitat Indústries Agràries i Alimentàries, Pla 97. Resolució URV de 28-9-1998 (BOE núm. 252 de 21-10-1998)

El curs 2003/04 s'implanta el nou pla d'estudis de la Llicenciatura en Enologia, en el seu primer curs. Aquest nou pla d'estudis amplia el nombre de crèdits a 150.

El curs 2005/06 s'inicia la Llicenciatura en Biotecnologia, de 1r i 2n cicle (Reial Decret 1285/2002, BOE 20 desembre 2002, el qual estableix el títol universitari oficial de Llicenciat en Biotecnologia i les directrius generals pròpies). El pla d'estudis de la URV fou publicat per resolució del 24 de febrer de 2006 (BOE 28 març de 2006). S'imparteix al Campus de Sescelades i s'adscriu a la Facultat d'Enologia.

El curs 2006/07 s'inicia el Màster en Enologia.

El curs 2009/10 s'inicien el Grau en Enologia i el Grau en Biotecnologia.

## 1.2 Organització

Els ensenyaments que s'imparteixen a la Facultat d'Enologia són els següents:

- Grau d'Enologia
- Llicenciatura en Enologia
- Grau de Biotecnologia
- Llicenciatura en Biotecnologia
- Enginyeria Tècnica Agrícola, especialitat Indústries Agràries i Alimentàries.
- Màster en Enologia

Els Departaments implicats en la docència en la Facultat són:

- Departament de Bioquímica i Biotecnologia
- Departament de Ciències Mèdiques Bàsiques
- Departament d'Enginyeria Mecànica
- Departament d'Enginyeria Química
- Departament de Gestió d'Empreses
- Departament d'Economia
- Departament de Química Analítica i Química Orgànica
- Departament de Química Física i Inorgànica
- Departament d'Enginyeria Informàtica i Matemàtiques
- Departament de Dret Públic
- Unitat Predepartamental de Comunicació Audiovisual, Publicitat i Periodisme

## 1.3 Ubicació de la Facultat d'Enologia

Facultat d'Enologia  
 Campus de Sescelades  
 Marcel·lí Domingo s/n  
 Tel. 977 55 86 00  
 Fax. 977 55 86 87

<http://www.fe.urv.cat>

La Facultat d'Enologia disposa de 7 ha. de vinya i d'un celler docent i experimental. El celler del Mas dels Frares, amb una superfície útil total de 700 m<sup>2</sup>, ha estat dissenyat per a cobrir aquestes necessitats docents i de recerca. En l'actualitat es disposa de les infraestructures mínimes necessàries per al processament dels 50.000 kg de raïm procedents de les més de 20 varietats viníferes que han estat plantades al camp experimental.

El celler experimental del Mas dels Frares disposa d'una aula que permet una millor integració teòrico-pràctica en la formació dels alumnes, de vestuaris, d'un laboratori per a les pràctiques i per al control analític de les vinificacions i d'un celler de vinificació, un celler d'envelliment climatitzat, una nau per l'embotellament provista d'equips manuals i semiautomàtics i una futura nau per a la destil·lació.

## 1.4 Òrgans col·legiats de govern

La **Junta de Facultat** d'Enologia està composta per:

- a) El degà o degana, el vicedegà o vicedegana, els responsables d'ensenyament i el secretari o secretària.
- b) Els directors de departament que siguin responsables d'una docència equivalent almenys a un terç de la càrrega total d'algun dels ensenyaments adscrits a la Facultat d'Enologia.
- c) Una representació de membres del col·lectiu docent i investigador vinculat al centre equivalent al 62% dels membres de la Junta, inclosos els membres nats previstos als apartats a) i b), elegits per aquest col·lectiu i entre aquest, tenint en compte que el nombre de professors funcionaris dels cossos docents universitaris representi com a mínim un 51% del total de membres de la Junta, d'acord amb la següent distribució:
  1. Tot el professorat funcionari dels cossos docents universitaris vinculat a la Facultat i tot el professorat contractat vinculat a la Facultat amb dedicació a temps complet.
  2. Una representació dels col·lectius del personal investigador, dels becaris d'investigació i del professorat contractat a temps parcial, vinculats a la Facultat amb un mínim d'un representant per cadascun dels diferents col·lectius.
- d) Una representació d'estudiants equivalent al 26% dels membres de la Junta, elegits proporcionalment pels estudiants de cadascun dels ensenyaments adscrits al centre i entre aquests.
- e) Una representació del personal d'administració i serveis adscrit al centre, equivalent al 12% dels membres de la Junta, elegits per aquest col·lectiu i entre aquest.

Els membres elegibles de la Junta de Facultat són renovats cada quatre anys, tret dels estudiants, que ho són cada dos, sens perjudici de la possibilitat de fer altres eleccions parcials per cobrir les vacants.

Són competències de la Junta de Facultat d'Enologia:

- a) Elegir el degà o degana de la Facultat i acordar-ne la revocació.
- b) Aprovar les línies generals d'actuació de la Facultat.
- c) Aprovar la memòria anual d'activitats.
- d) Elaborar el projecte del Reglament de Facultat i proposar-ne la modificació.
- e) Elaborar els plans d'estudis dels ensenyaments que té adscrits, proposar-ne l'aprovació i, si escau, la modificació.
- f) Supervisar el funcionament dels ensenyaments que té adscrits i l'activitat del professorat que hi imparteix docència.
- g) Garantir el progrés acadèmic dels estudiants i el seu aprenentatge perquè assoleixin els objectius formatius definits en el pla d'estudis corresponent.
- h) Aprovar i aplicar els programes de tutoria i seguiment dels estudiants dels ensenyaments que la Facultat té adscrits.
- i) Garantir la qualitat de la docència, els serveis i l'atenció a l'alumnat.
- j) Proposar programes de postgrau.
- k) Planificar la utilització dels recursos econòmics, establir les directrius generals per administrar-los i ser informada periòdicament de les decisions d'execució adoptades pel degà o degana.
- l) Assignar recursos materials als departaments que imparteixin docència en algun dels ensenyaments que tingui adscrits, d'acord amb la programació docent i la coordinació prevista en l'article 27 d'aquest Reglament.
- m) Informar sobre les propostes dels departaments relatives al professorat que impartirà docència en els ensenyaments adscrits a la Facultat mitjançant la coordinació prevista en l'article 27.
- n) Informar sobre les necessitats de professorat, d'acord amb els plans d'activitat docent i les propostes dels departaments relatives a la creació de noves places de professorat i a la destinació de les vacants.
- o) Constituir comissions delegades i altres òrgans d'assessorament, i fixar-ne la composició.
- p) Proposar els membres titulars i suplents que han d'integrar les comissions d'accés de professorat.
- q) Aprovar l'adscripció de professors a la Facultat.
- r) Totes les altres que l'Estatut de la Universitat Rovira i Virgili i les normes que el desenvolupin li atribueixin.

## 1.5 Òrgans unipersonals de govern

**Degà/na:** Correspon al degà o degana:

- a) Representar la Facultat.
- b) Dirigir i coordinar les funcions i les activitats de la Facultat.
- c) Dirigir la gestió acadèmica, administrativa i pressupostària de la Facultat i mantenir-ne informada periòdicament la Junta de Facultat.
- d) Convocar i presidir la Junta de Facultat, executar i fer complir els seus acords.
- e) Proposar al rector o rectora el nomenament o cessament del vicedegà o vicedegana, del secretari o secretària i dels responsables d'ensenyament entre el professorat permanent amb dedicació a temps complet adscrit a la Facultat.
- f) Exercir la direcció funcional del personal d'administració i serveis adscrit a la Facultat.
- g) Totes les altres funcions que li atribueixi l'Estatut de la Universitat Rovira i Virgili i aquelles altres relatives a la Facultat que ni l'Estatut ni aquest Reglament no atribueixin a la Junta de Facultat.

**Vicedegà/na:** El vicedegà o vicedegana i el secretari o secretària els proposa el degà o degana, i els nomena el rector o rectora. Exerceixen les funcions que el degà o degana els encomani.

**Secretari/a:** El secretari o secretària de la Facultat s'encarrega de redactar i custodiar les actes de la Junta de Facultat, d'expedir els certificats dels acords adoptats i de redactar les certificacions necessàries en la gestió administrativa de la Facultat.

**Responsables d'ensenyament:** Els responsables d'ensenyament són professors permanents amb dedicació a temps complet que, sota la direcció del degà o degana del centre al qual l'ensenyament estigui adscrit, s'encarreguen d'establir la programació acadèmica, de coordinar els recursos humans i materials necessaris per desplegar un o més ensenyaments afins, de fer el seguiment de la qualitat i dels plans de millora d'aquests ensenyaments, i de formular les propostes corresponents.

## 1.6. Òrgans consultius

Els **consells d'ensenyament** assisteixen els responsables d'ensenyament en l'exercici de les seves funcions. Estan formats per tot el professorat amb dedicació a temps complet que participi en la docència i una representació dels estudiants, com a mínim d'un representant per curs de cada ensenyament.

Els consells d'ensenyament de la Facultat d'Enologia són:

- . El Consell d'Ensenyament de l'Enginyeria Tècnica Agrícola (especialitat Indústries Agràries i Alimentaries)
- . El Consell d'Ensenyament d'Enologia
- . El Consell d'Ensenyament de Biotecnologia

## 1.7. Consells Assessors

La Junta de Facultat constitueix **consells assessors**, formats per persones físiques o jurídiques externes a la Universitat.

Els consells assessors han de treballar preferentment en l'adequació dels plans d'estudis i les habilitats que el món laboral exigeix als titulats.

Els consells assessors de la Facultat d'Enologia són:

- El Consell Assessor de l'ensenyament de l'Enginyeria Tècnica Agrícola (especialitat Indústries Agràries i Alimentaries)
- El Consell Assessor de l'ensenyament d'Enologia
- El Consell Assessor de l'ensenyament de Biotecnologia

## 1.8. Horaris de classe

Cal deixar 10 minuts entre classe i classe. Alumnes i professors han de ser puntuals per tal d'aprofitar els 50 minuts de classe. Pel matí les classes comencen a les hores i 10 minuts i acaben a l'hora següent puntualment, per exemple de 9:10 h. a 10:00 h. Per la tarda, a partir de les 15:00 h., les classes comencen a les hores en punt i acaben a menys 10 minuts de l'hora següent, per exemple de 16:00 h. a 16:50 h.

## 2 ALTRES SERVEIS GENERALS DEL CENTRE

---

### 2.1. Biblioteca

La Biblioteca del Campus Sescelades forma part del Servei de Biblioteca i Documentació de la Universitat Rovira i Virgili. Actualment dona servei a les facultats de Ciències de l'Educació i Psicologia, Química i Enologia, i a l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria i l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Química. Hi poden accedir totes les persones que pertanyen a la comunitat universitària i les persones expressament autoritzades.

#### Carnet de biblioteca

Pel fet de matricular-se a la URV tot estudiant esdevé usuari de la biblioteca amb dret a beneficiar-se de tots els serveis que presta tant la biblioteca del campus com la resta de biblioteques de la URV. Només cal disposar del carnet d'estudiant que proporciona la URV en començar el curs acadèmic.

#### Instal·lacions

La Biblioteca es troba ubicada al mig del campus Sescelades, a l'edifici E2. Consta de dues plantes:

A la primera planta hi trobem: vestíbul, zona de premsa i novetats, taulell d'informació general i de préstec, secció de referència, secció d'audiovisuals, hemeroteca, sales de treball, serveis i secció de reprografia.

A la segona planta hi ha: sala de lectura de monografies, fons infantil, fons antic, sala de reunions, sales de treball i sala de formació.

La biblioteca té un total de 678 punts de lectura, distribuïts de la manera següent:

A la primera planta hi ha un total de 266 punts de lectura, dels quals 56 tenen connexió per cable. A la segona planta n'hi ha un total de 412, dels quals 60 són individuals i 64 tenen connexió per cable. Des de qualsevol punt de l'edifici hi ha connexió sense fils a la xarxa.

#### **Horari de la biblioteca**

De dilluns a divendres, de 8 a 22 h, dissabtes de 9 a 21 h i diumenges de 9 a 14 h. La biblioteca també obre els dies festius.

En períodes d'exàmens l'horari s'amplia de dilluns a divendres de 8 a 24 h, i dissabtes i diumenges de 9 a 24 h.

Durant el Nadal i l'estiu es realitzen horaris especials que es comuniquen oportunament.

#### **Fons**

La major part del fons de la Biblioteca és de lliure accés, excepte una part que es troba en un annex. Per consultar el fons de l'annex cal adreçar-se al personal de la Biblioteca.

El fons es troba a la sala de lectura ordenat per matèries, segons la Classificació Decimal Universal. Per altra banda, les revistes estan ordenades alfabèticament per títol. Tot aquest fons es pot recuperar mitjançant el catàleg automatitzat, que permet conèixer la localització i la disponibilitat dels documents.

La Biblioteca disposa, entre d'altres de:

- Llibres, revistes, material multimèdia, projectes final de carrera, treballs d'estada en pràctiques, treballs experimentals i tesis doctorals. Col·leccions especials de fons antic, llibres de text i fons infantil.

#### Catàleg

- Col·lecció digital. Des de la web podem accedir a recursos electrònics: revistes electròniques, bases de dades, llibres electrònics, normes, patents i webs d'interès.

Icercador. Portal d'accés que integra tots els recursos electrònics

## Serveis

- Préstec domiciliari. Préstec domiciliari del propi fons. Es poden reservar els documents que es troben en préstec i també es poden demanar documents d'altres biblioteques de la URV.
- Préstec interbibliotecari. Obtenció de documents d'altres biblioteques d'arreu del món.
- Préstec d'ordinadors portàtils. Podeu disposar d'ordinadors portàtils per a ús acadèmic dins de la biblioteca durant 3 hores prorrogables.
- Sales de treball. Hi ha 6 sales de treball en grup que podeu reservar amb anterioritat.
- Guies i tríptics. Disposeu de guies i tríptics que us ajudaran a conèixer el funcionament de la biblioteca.
- Consulta a bases de dades. Accés a bases de dades especialitzades.
- Accés a catàlegs. Des de la biblioteca podeu consultar el catàleg de totes les biblioteques de la URV, el Catàleg col·lectiu de totes les universitats catalanes (CCUC) i altres catàlegs de biblioteques espanyoles i de qualsevol lloc del món.
- Accés a Internet. Podeu fer consultes acadèmiques i bibliogràfiques a Internet. Connexió sense fils i convencional.
- Cursos de formació d'usuaris. Durant tot el curs es fan cursos que us ajudaran a localitzar diferent tipus d'informació a la Biblioteca de manera ràpida i eficaç.
- Consulta a sala en règim de lliure accés
- Accés a la Biblioteca Digital de Catalunya <http://www.cbuc.cat>
- Informació bibliogràfica
- Premsa
- Bústia de suggeriments
- Pregunta: Servei d'informació i referència virtuals
- Autoservei de fotocòpies i d'impressió de documents
- Accés a tots els recursos disponibles des de fora de la URV
- Entorn web: [http://www.urv.cat/biblioteca/biblioteques/campus\\_sescelades/index.html](http://www.urv.cat/biblioteca/biblioteques/campus_sescelades/index.html)

Per a més informació sobre tots els serveis, us atendrem a la Biblioteca. També podeu consultar la nostra pàgina web: [http://www.urv.cat/biblioteca/biblioteques/campus\\_sescelades/index.html](http://www.urv.cat/biblioteca/biblioteques/campus_sescelades/index.html)

o posar-vos en contacte amb nosaltres per correu electrònic o telèfon:

 [bib.sescelades@urv.cat](mailto:bib.sescelades@urv.cat)  977 559 614

## 2.2 Consell d'Estudiants

El Consell d'Estudiants és l'òrgan en què estan representats els estudiants i en el qual es coordinen davant els òrgans de govern de la Facultat d'Enologia i la URV. Està oberta a tothom que vulgui participar-hi, i des d'ell s'intenta solucionar tots els problemes que es puguin presentar als estudiants. També es fan arribar les seves propostes als òrgans de govern. Us podeu posar en contacte amb el Consell d'Estudiants a través de les següents adreces de correu electrònic:

ETAIAA: [cestudiants.etal@fe.urv.cat](mailto:cestudiants.etal@fe.urv.cat)

Enologia: [cestudiants.eno@fe.urv.cat](mailto:cestudiants.eno@fe.urv.cat)

Biotecnologia: [cestudiants.bio@fe.urv.cat](mailto:cestudiants.bio@fe.urv.cat)

## 2.3 Becari d'Atenció a la Comunitat Universitària (BACU)

És funció del BACU donar informació sobre: borsa de treball, borsa d'habitatge, borsa del Llibre vell i Servei d'Esports. Per posar-vos en contacte amb el BACU podeu utilitzar la seva adreça de correu electrònic:

BACU enologia: [bacuee@ee.urv.cat](mailto:bacuee@ee.urv.cat)

Podeu consultar l'horari d'atenció del BACU a la pàgina web de la Facultat

## **GRAU EN ENOLOGIA**

### 3. GRAU EN ENOLOGIA

El Grau en Enologia és una titulació especialitzada i professionalitzadora dirigida a la formació de professionals dins de l'àmbit de l'Enologia.

El Grau d'Enologia de la Universitat Rovira i Virgili és impartit a la Facultat d'Enologia i és un ensenyament presencial amb 40 places de nou ingrés per curs i consta de 4 cursos acadèmics en que es realitzen un total de 240 crèdits ECTS tant teòrics com pràctics.

#### 3.1 Descripció

<b>Tipus ensenyament</b>	Grau d'Enologia (pla 2009)
<b>Branca</b>	Ciències
<b>Durada mínima</b>	4 anys
<b>Títol</b>	Enòleg
<b>Crèdits</b>	240 (225 obligatoris, 15 optatius)
<b>Perfil recomanat</b>	A banda del coneixement de matèries bàsiques (Matemàtiques, Física, i, en especial, Biologia), es recomana un nivell bàsic d'anglès i/o francès.
<b>Llengües utilitzades</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• català</li> <li>• espanyol</li> <li>• anglès</li> <li>• francès</li> </ul>
<b>Objectius formatius</b>	<p>L'enòleg és la persona que, pels seus coneixement científics i tècnics, és capaç d'exercir, dins del respecte a les bones pràctiques, una sèrie de funcions que componen els objectius del grau:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saber concebre material tecnològic per l'equipament de les bodegues.</li> <li>• Saber preparar i cultivar les vinyes</li> <li>• Elaborar plenament i controlar tot el procés de producció de mostos, vins i productes derivats del raïm, i assegurar una bona conservació.</li> <li>• Analitzar els productes i interpretar els seus resultats, ja siguin aquestes anàlisis físiques, químiques, microbiològiques i/o organolèptics.</li> <li>• Saber apreciar les relacions entre economia i legislació vinícola, així com tenir coneixements de marketing i conceptes bàsics de comercialització de vins.</li> <li>• Dominar el control de qualitat de la producció (medi ambient, salut, seguretat)</li> <li>• Saber dirigir la verificació, selecció, cria, conservació, envelliment i embotellament del vi.</li> <li>• Saber utilitzar l'anàlisi sensorial en totes les fases d'elaboració i de conservació del producte, així com adaptar el producte a les restriccions de producció i del mercat.</li> </ul>

<p><b>Titulacions i estudis previs de 1r cicle per accedir a aquesta titulació</b></p>	<p>Els accessos als graus d'Enologia, pel curs 2009-10, corresponen, prioritàriament, a les següents vies i opcions, encara que poden admetre's estudiants procedents d'altres no concordants, si hi ha places vacants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Opció de PAU/Batxillerat LOGSE:             <ul style="list-style-type: none"> <li>o Científicotècnica</li> <li>o Ciències de la Salut.</li> </ul> </li> <li>- Proves d'accés als estudis universitaris per als més grans de 25 anys:             <ul style="list-style-type: none"> <li>o Científicotècnica.</li> <li>o Ciències de la Salut</li> </ul> </li> <li>- Cicles Formatius de Grau Superior:             <ul style="list-style-type: none"> <li>o Anàlisi i Control</li> <li>o Anatomia Patològica i Citologia</li> <li>o Dietètica</li> <li>o Fabricació de Productes Farmacèutics i Afins</li> <li>o Gestió i Organització d'Empreses Agropecuàries</li> <li>o Gestió i Organització de Recursos Naturals i Paisatgístics</li> <li>o Indústria Alimentària</li> <li>o Laboratori de Diagnòstic Clínic</li> <li>o Salut Ambiental</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Sortides professionals</b></p>	<p>Aquesta titulació capacita per l'estudi dels mètodes i tècniques del cultiu de la vinya, elaboració de vins, mostos i altres derivats de la vinya, anàlisi de productes elaborats, i el seu emmagatzematge, gestió i conservació de les condicions tècniques sanitàries en el procés enològic, legislació del sector, innovació en el camp de la viticultura, i l'enologia.</p> <p>Pot desenvolupar les seves activitats tant en l'Administració i Organismes Públics, com en empreses privades, com poden ser: empreses vinícoles, explotacions individuals o societàries, cooperatives, agrupacions de productors, laboratoris enològics, instituts tècnics, empreses de distribució, etc.</p> <p>Així, alguns exemples:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Viticultor-bodeguer: implantació i manteniment de la vinya, collita, vinificació, criança, acondicionament, comercialització, seguretat alimentària.</li> <li>• Responsable de vinya: consells tècnics, traçabilitat de les parcel·les, mediambient, etc.</li> <li>• Expert de mercat: orientar la producció a les previsions comercials</li> <li>• Responsable de qualitat en la producció: seguiment del raïm de la parcel·la a la botella, velatori tècnic, seguretat alimentària, traçabilitat, col·locació, seguiment i millora del sistema de qualitat i de venda, relació amb els proveïdors, etc.</li> <li>• Director de bodega cooperativa: aplicació de la política fixada pel consell d'administració, gestió quotidiana de la bodega i del personal, gestió administrativa i financera, seguretat alimentària, elaboració de coupages dels vins, control comercial i relació amb els clients.</li> <li>• Responsable de bodega: control de maduresa, degustacions de les glans abans de la verema, i selecció a nivell de la parcel·la, responsable de tot el procés de vinificació, dels tractaments dels vins, del seu acondicionament, seguretat alimentària, elaboració de coupages, etc.</li> </ul>

### 3.2. Activitats professionals pròpies del Graduat en Enologia

El Grau en Enologia és un nou estudi que va ser homologat l'any 2009 a partir de la iniciativa de la Facultat d'Enologia de Tarragona. En principi, la seva formació cobreix els coneixements dels mètodes i tècniques de conreu de la vinya,

l'elaboració de vins, mostos i altres derivats, l'anàlisi dels productes elaborats i matèries primeres, emmagatzematge i gestió d'aquests productes, condicions tècniques i sanitàries de tot el procés i coneixement de la legislació que li és pròpia en l'àmbit de l'enologia. És a dir, tot allò que defineix el que habitualment coneixem com a enòleg.

Espanya és el primer país del món per extensió de vinya i el segon en producció, sent doncs la indústria vitivinícola una de les primeres indústries de l'estat. És evident que malgrat que els estudis homologats siguin nous, la professió no ho és i avui en dia, i cada cop més, estem en un mercat mundial altament competitiu que requereix dels professionals millor formats i és aquí on els nous enòlegs tenen un futur directe. És una professió especialitzada, però el món del celler és complex: Els enòlegs no tenen una formació només per fer vi, també la tenen per adequar les plantacions de vinya, dissenyar cellers i comercialitzar vins, que és on es tanca el cicle productiu.

### 3.3. Extracte de terminis

Disponibles al taulell d'anuncis de la Facultat d'Enologia.

### 3.4 El pla d'estudis del Grau en Enologia

El Grau en Enologia és un ensenyament oficial universitari de segon cicle, estructurat en 4 cursos. Cada curs està dividit a efectes acadèmics en 2 períodes quadrimestrals. L'últim curs està destinat a la realització de les Pràctiques Externs i del Treball de Fi de Grau.

El nombre d'hores de classes teòriques, de problemes i de pràctiques de les assignatures – és a dir, llur càrrega lectiva – s'expressa en crèdits ECTS (European Credit Transfer System); cada crèdit equival a 25 hores de treball de l'alumnat.

A banda de les hores de docència, els professors de les diferents assignatures estan disponible per a consultes a les hores i llocs que es comunicaran a l'inici del curs.

Les convocatòries d'examen són les següents:

### 3.5. Estructura

CURS	1r	2n	3r	4t	TOTALS
ASSIGNATURES FORMACIÓ BÀSICA	60	--	--	--	60
ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES	--	60	60	27	147
ASSIGNATURES OPTATIVES	--	--	--	15	15
PRÀCTIQUES EXTERNES	--	--	--	12	12
TREBALL DE FI DE GRAU	--	--	--	6	6
<b>TOTALS</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>240</b>

### 3.6. Continguts (Itinerari a Temps Complet)

#### 1r curs

Codi	Assignatura	ECTS	Tipologia
<b>Anual</b>			
19214003	Química	12	Bàsica
<b>Primer Quadrimestre</b>			
19214001	Matemàtiques	9	Bàsica
19214005	Biologia	6	Bàsica
19214004	Estadística	6	Bàsica
<b>Segon Quadrimestre</b>			
19214002	Física	9	Bàsica
19214006	Biologia cel·lular	6	Bàsica
19214007	Genètica	6	Bàsica
19214008	Bioquímica	6	Bàsica

**2n curs**

Codi	Assignatura	ECTS	Tipologia
<b>Anual</b>			
19214101	Anàlisi Química Enològica I	6	Obligatòria
19214105	Biologia i fisiologia de la Vinya	6	Obligatòria
19214114	Anàlisi Sensorial I	6	Obligatòria
<b>Primer Quadrimestre</b>			
19214102	Química Enològica	6	Obligatòria
19214106	Edafologia i Climatologia Vitícoles	3	Obligatòria
19214107	Viticultura	6	Obligatòria
19214120	Microbiologia	6	Obligatòria
<b>Segon Quadrimestre</b>			
19214111	Microbiologia i Bioquímica Enològiques I	9	Obligatòria
19214113	Enologia General I	6	Obligatòria
19214121	Operacions Bàsiques	6	Obligatòria

**3r curs**

Codi	Assignatura	ECTS	Tipologia
<b>Anual</b>			
19214103	Anàlisi Química Enologia II	6	Obligatòria
19214110	Pràctiques Integrades de Viticultura	6	Obligatòria
19214116	Anàlisi Sensorial II	6	Obligatòria
<b>Primer Quadrimestre</b>			
19214112	Microbiologia i Bioquímica Enològiques II	6	Obligatòria
19214115	Enologia General II	3	Obligatòria
19214117	Pràctiques Integrades d'Enologia	6	Obligatòria
19214125	Economia i Gestió d'Empreses	6	Obligatòria
<b>Segon Quadrimestre</b>			
19214108	Viticultura de precisió	3	Obligatòria
19214109	Protecció Sanitària de la Vinya	3	Obligatòria
19214118	Vins Escumosos i Gasificats	6	Obligatòria
19214122	Enginyeria Enològica	6	Obligatòria
19214123	Productes Derivats de la Vinya i del Vi	3	Obligatòria

**4t curs**

Codi	Assignatura	ECTS	Tipologia
<b>Anual</b>			
19214104	Gestió de la Qualitat de la Indústria Vitivinícola	5	Obligatòria
19214119	Criança i Envel·liment dels Vins	6	Obligatòria
19214124	Gestió Mediambiental de la Indústria Vitivinícola	5	Obligatòria
19214127	Cultura Vitivinícola	5	Obligatòria
19214126	Marketing Vitivinícola	3	Obligatòria
19214128	Normativa i Legislació Vitivinícola	3	Obligatòria
19214301	Treball de Fi de Grau	6	Obligatòria
19214401	Pràctiques Externes	12	Obligatòria
	Optatives	15	Optativa

**3.7 Intensificacions: Optatives**

- **Microbiologia i Bioquímica Enològiques:** Amb 12 ECTS l'alumne assoleix coneixements sobre les aplicacions de Bioquímica i Microbiologia, en l'àmbit de les fermentacions alcohòlica i malolàctica, estudiant tots els microorganismes presents en el procés d'elaboració dels vins com són els llevats, fongs i bacteris làctics i acètics.
- **Tecnologia i Enginyeria Enològica:** Amb 12 ECTS s'aprofundeix en sistemes de refrigeració i calefacció en bodegues, tecnologia en l'elaboració de vins escumosos i gasificats, tècniques de filtratge, disseny i planificació de bodegues, etc.

- **Viticultura:** Amb 12 ECTS es tracta d'oferir coneixements en la mecanització de la vinya i producció, millora genètica, tècniques de producció, implantació varietal i nous productes, terroirs vinícoles, etc.
- **Química Enològica:** Amb 12 ECTS s'ofereix matèries per aprofundir en l'anàlisi instrumental en Enologia, Aromes, Color i Polifenols en el vi, Quimiometria, Automatització analítica, etc.
- **Enologia:** Amb aquesta intensificació de 12 ECTS es dona accés a les noves tècniques de vinificació, planificació i higiene d'una bodega, qualitat i optimització en les vinificacions, qualitat sensorial dels vins, qualitat de la matèria seca, etc.
- **Cultura Vinícola:** 3 ECTS tracta del coneixement dels vins mundials, la tipificació dels vins, la salut i el vi, etc.
- **Vins Escumosos i Gasificats:** 6 ECTS l'alumne assoleix coneixements sobre la elaboració dels vins escumosos i gasificats mundials.
- **Economia, Gestió i Legislació Vinícoles:** 12 ECTS que versen sobre el comerç mundial del vi, les normatives de les denominacions d'origen, seguretat i higiene en el treball, etc.

### 3.8 Pràctiques Externes

Permet als alumnes un primer contacte amb l'àmbit laboral, relacionar els coneixements adquirits al llarg dels tres anys de la titulació amb el treball a la indústria de la manera següent:

- Posar en funcionament, en un àmbit professional i de manera integrada, tota una sèrie de competències específiques, transversals i nuclears on s'aplica la viticultura o enologia
- Ser capaços d'aplicar les tècniques apreses en contextos concrets.
- Desenvolupar l'esperit analític, creatiu i crític en el moment de valorar la realitat professional.
- Conèixer i utilitzar els mitjans tècnics més freqüents en el món professional de l'enologia i viticultura.

#### **Sistema d'avaluació continua (Només pel GRAU)**

Com sabeu tots utilitzarem a partir d'ara el sistema d'avaluació continua. Tant l'horari del primer curs com del segon no és molt densa, i doncs el professor/ra responsable de l'assignatura podrà fer l'avaluació durant hores de classes o tenir la possibilitat de fer-la el divendres (matí o tarda).

També com en el primer curs dels diferents graus, les classes i en el nostre cas les pràctiques s'han posat del 7 de setembre fins al 18 de desembre. Així tenim una altra possibilitat de fer una última avaluació fins al 29 de gener de 2010. Durant aquest mes de gener, també seria possible que els estudiants puguin presentar treballs, informes, ...

En tot cas la segona convocatòria tant del primer com del segon quadrimestre seria en el mes de juny de 2010.

3.9. Calendari, horaris i dates d'exàmens. Grau en enologia

Primer quadrimestre: Del 6 de setembre de 2010 al 28 de gener de 2011

ANY	QUADRIMESTRE	MES	DIA	1r CURS	2n CURS	3r CURS
2010	Primer Quadrimestre	AGOST	30-03	-	-	PIE i PIV FINCA Experimental
		SETEMBRE	06-10	Jornades d'acollida	1	
			13-17	1	2	
			20-24	2	3	
			27-01	3	4	1
		OCTUBRE	04-08	4	5	2
			11-15	5	6	3
			18-22	6	7	4
			25-29	7	8	5
		NOVEMBRE	01-05	8	9	6
			8-12	9	10	7
			15-29	10	11	8
			22-26	11	12	9
		DESEMBRE	29-03	12	13	10
			06-10	13	14	11
			13-17	14	15	12
			20-24	VACANCES DE NADAL		
27-31						
03-07						
2011		GENER	10-14	15	-	13
			17-21	Avaluació continua Presentació de treballs, informes, ... Pràctiques		14
			24-28			15

PIE + PIV: Pràctiques Integrades d'Enologia + Pràctiques Integrades de Viticultura a la Finca Experimental Mas dels Frares.

Segon quadrimestre: Del 31 de gener de 2011 al 23 de juny de 2011

ANY	QUADRIMESTRE	MES	DIA	1r CURS	2n CURS	3r CURS
2011	Segon Quadrimestre	FEBRER	31-04	1	1	1
			07-11	2	2	2
			14-18	3	3	3
			21-25	4	4	4
		MARÇ	28-04	5	5	5
			07-11	6	6	6
			14-18	7	7	7
			21-24	8	8	8
		ABRIL	28-01	9	9	9
			04-08	10	10	10
			11-15	11	11	11
			18-22	SETMANA SANTA		
		MAIG	25-29	12	12	12
			02-06	13	13	13
			09-13	14	14	14
			16-20	15	15	15
		JUNY	23-27	Avaluació continua Presentació de treballs, informes, ...		
			30-03	EXAMENS DE SEGONA CONVOCATORIA (PRIMER I SEGON QUADRIMESTRE)		
			06-10			
			13-17			
20-23						

Ponts: 24 de setembre de 2010, 11 octubre de 2010 i 7 de desembre de 2010  
Dia no lectiu: 15 de novembre., Sant Albert .

**1r CURS, 1 QUADRIMESTRE**  
**Del 6 de setembre 2010 al 28 de gener de 2011**

**Curs: 1r**

**Quadrimestre: 1**

**Grup: M1**

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
8 - 9	Estadística	Matemàtiques	ACTIVITATS ADDITIONALS i PROVES D'AVALUACIÓ	Química		
9 - 10	Estadística	Matemàtiques		Biologia	Matemàtiques	
10 - 11	Química	Química		Prob. Matemàtiques B Prob. Estadística A (+)	Matemàtiques	
11 - 12	Prob. Química A Prob. Biologia B (*)	Biologia		Prob. Matemàtiques B Prob. Estadística A (+)	Prob. Biologia A (*) Prob. Química B	
12 - 15	PRÀCTIQUES DE LABORATORI			PRÀCTIQUES DE LABORATORI		
16 - 17				Prob. Matemàtiques A Prob. Estadística B (+)		
17 - 18				Prob. Matemàtiques A Prob. Estadística B (+)		

**Aula 001**

**Aula 104 (\*)**

**Aula d'informàtica (+)**

**Curs: 1r**

**Quadrimestre: 1**

**Grup: M2**

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
8 - 9	Biologia	Prob. Química A Prob. Biologia B (*)	ACTIVITATS ADDITIONALS i PROVES D'AVALUACIÓ	Prob. Matemàtiques A Prob. Estadística B (+) (1)		
9 - 10	Matemàtiques	Química		Prob. Matemàtiques A Prob. Estadística B (+) (1)	Química	
10 - 11	Estadística	Matemàtiques		Química	Prob. Estadística A (+) Prob. Matemàtiques B (2)	
11 - 12	Estadística	Matemàtiques		Prob. Biologia A (*) Prob. Química B	Prob. Estadística A (+) Prob. Matemàtiques B (2)	
12 - 15	PRÀCTIQUES DE LABORATORI			PRÀCTIQUES DE LABORATORI		
16 - 17				Biologia		
17 - 18				Matemàtiques		

**Aula 002**

**Aula 103 (\*)**

**Aula d'informàtica FE (+)**

(1) Les classes del dijous 18 de novembre es faran a l'aula d'informàtica d'usuaris de la FQ.

(2) Les classes del divendres 19 de novembre es faran a l'aula d'informàtica de docència de la FQ.

Pràctiques de Química: del 7/10/2010 al 9/11/2010 (excepte els dimecres), 9/12/2010 al 17/12/2010 i del 10/01/2011 al 28/01/2011 (excepte el dimecres): Laboratoris: 301, 302, 201, 202.

Pràctiques de Biologia: del 25/10/2010 al 17/12/2010 (excepte els dimecres), Laboratoris 101 i 102.

**1r CURS, 2 QUADRIMESTRE**  
**Del 31 de gener al 23 de juny de 2011**

**Curs: 1r**

**Quadrimestre: 2**

**Grup: M1**

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOURS	DIVENDRES
8 - 9		Biologia cel·lular	ACTIVITATS	Prob. Física A i B (**)	Química (i)
9 - 10	Prob. Biologia cel·lular	Biologia cel·lular	ADDITIONALS	Prob. Física A i B (**)	Química (i)
10 - 11	Bioquímica	Física	i	Genètica	Prob. Bioq A i B (*)
11 - 12	Bioquímica	Física	PROVES	Genètica	Prob. Bioq A i B (*)
12 - 15	PRÀCTIQUES DE LABORATORI		D'AVALUACIÓ	PRÀCTIQUES DE LABORATORI	
16 - 17	Prob. Genètica A (**)	Prob. Genètica C (**)	Química (i)	Prob. Genètica B (**)	
17 - 18	Prob. Genètica A (**)	Prob. Genètica C (**)	Prob. Química A i B (**) (i)	Prob. Genètica B (**)	

**Aula 001    Aula 101 (\*)    Aula 104 (\*\*)** (i) Classes durant les 6 primeres setmanes

**Curs: 1r**

**Quadrimestre: 2**

**Grup: M2**

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOURS	DIVENDRES
8 - 9		Genètica (101)	ACTIVITATS	Prob. Bioq C i D (104)	Prob. Física C i D (104)
9 - 10	Prob. Biologia cel·lular	Genètica (101)	ADDITIONALS	Prob. Bioq C i D (104)	Prob. Física C i D (104)
10 - 11	Física	Bioquímica	i	Biologia cel·lular (*)	Química (i)
11 - 12	Física	Bioquímica	PROVES	Biologia cel·lular (*)	Química (i)
12 - 15	PRÀCTIQUES DE LABORATORI		D'AVALUACIÓ	PRÀCTIQUES DE LABORATORI	
16 - 17	Prob. Genètica A (104)	Prob. Genètica C (104)	Química (i) (*)	Prob. Genètica B (104)	
17 - 18	Prob. Genètica A (104)	Prob. Genètica C (104)	Prob. Química A (*) i B (103) (i)	Prob. Genètica B (104)	

**Aula 002    Aula 103 (\*)** (i) Classes durant les 6 primeres setmanes

**2n CURS, 1r QUADRIMESTRE**  
**Del 6 de setembre 2010 al 28 de gener de 2011**

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9:00-12:00	<b>PRÀCTIQUES (CONSULTAR CALENDARI DE PRÀCTIQUES)</b>				PROVES D'AVUACIÓ (1)
12:00-13:00					
13:00-14:00					
14:00-15:00					
15:00-16:00	Anàlisi Química Enològica i, CM x12 A205	Edafologia i Climatologia Vitícoles, CM x5; P x10 A205	Edafologia i Climatologia Vitícoles, CM x15 A205	Biologia i Fisiologia de la vinya CM x19 A205	
16:00-17:00	Anàlisi Química Enològica i, P x12 A205	Química Enològica, CM x15 A205	Química Enològica, CM x15 A205	Biologia i Fisiologia de la vinya CM x19 A205	
17:00-18:00	Química Enològica, CM x15 A205	Microbiologia, CM x15 A205	Anàlisi sensorial I X15 Aula de Tast	Química Enològica, P x15 A205	
18:00-19:00	Microbiologia, CM x15 A205	Microbiologia, CM x9 A205	Anàlisi sensorial I X15 Aula de Tast	Viticultura, CM x15 A205	
19:00-20:00	Viticultura, CM x15 A205	Viticultura, P x15 A205		Viticultura, CM x15 A205	

(1) Excepte els divendres on hi ha pràctiques

CM: Classe Magistral; P: Problemes/Seminari; Pràc: Pràctiques en laboratori o Sala de Tast.

**2n CURS, 1r QUADRIMESTRE**  
**Calendari de Pràctiques**  
**Del 6 de setembre 2010 al 28 de gener de 2011**

MES	DIA	ASSIGNATURA	LLOC	HORARI
OCTUBRE	18-22			
	25-29			
NOVEMBRE	08-12	Microbiologia	Laboratori 101 i 102	9:00-12:00
	15-19	Microbiologia	Laboratori 101 i 102	9:00-12:00
DESEMBRE	29-03			
	06-10			
	13-17			
GENER	7-28	Avaluació continua Presentacions de treballs, informes, ...		

**2n CURS, 2n QUADRIMESTRE**  
**Del 31 de gener 2011 al 23 de juny de 2011**

**15 setmanes de teoria**

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<b>9:00-12:00</b>	<b>PRÀCTIQUES (CONSULTAR CALENDARI DE PRÀCTIQUES)</b>				PROVES D'AVUACIÓ (1)
<b>12:00-13:00</b>					
<b>13:00-14:00</b>					
<b>15:00-16:00</b>	Biologia I Fisiologia de la vinya, CM x3;P x5;A202	Anàlisi Química Enològica I, CM x6;A202	Bioquímica i Microb.Enològiques I, CM+P x13;A202	Operacions Bàsiques P x15 A202	
<b>16:00-17:00</b>	Biologia I Fisiologia de la vinya, CM x3;P x5; A202	Bioquímica i Microb.Enològiques I, CM x14; A202	Bioquímica i Microb.Enològiques I, CM+P x13;A202	Operacions Bàsiques P x15;A202	
<b>17:00-18:00</b>	Enologia General 1, CM+P x15;A202	Bioquímica i Microb. Enològiques I,CM x14 A202	Operacions Bàsiques CM x15; A202	Anàlisi sensorial I X15 Aula de Tast	
<b>18:00-19:00</b>	Enologia General 1, CM+P x15;A202	Enologia General I, CM+P x15;A202		Anàlisi sensorial I X15 Aula de Tast	
<b>19:00-20:00</b>		Enologia General I, CM+P x15;A202			

(1) Excepte els divendres on hi ha pràctiques

<b>2n CURS, 2n QUADRIMESTRE Calendari de Pràctiques</b>				
MES	DIA	ASSIGNATURA	LLOC	HORARI
FEBRER	31-04	Anàlisi Química Enològica I (Grup 1)	Lab. Anàlisi Química (304)	9:00-12:00
	7-11	Anàlisi Química Enològica I (Grup 1)	Lab. Anàlisi Química (304)	9:00-12:00
	14-18	Anàlisi Química Enològica I (Grup 2)	Lab. Anàlisi Química (304)	9:00-12:00
	21-25	Anàlisi Química Enològica I (Grup 2)	Lab. Anàlisi Química (304)	9:00-12:00
MARÇ	28-04			
	07-11	Microbiologia i Bioquímica Enològiques 1	Lab. Enologia, 104	9:00 – 12:00
	14-18	Microbiologia i Bioquímica Enològiques 1	Lab. Enologia, 104	9:00 – 12:00
	21-25	Operacions Bàsiques	Lab. Tecnol d'Aliments, 105	9:00 – 12:00
ABRIL	28-01	Biologia i Fisiologia de la Vinya	Finca Mas dels Frares	10:00 – 12:00
	04-08			
	18-22	SETMANA SANTA		
	25-29	Operacions Bàsiques	Lab. Tecnol d'Aliments, 105	9:00 – 12:00
MAIG	02-06			
	09-13			
	16-20	FINAL TEORIA I PRÀCTIQUES		
	23-27	Avaluació continua Presentacions de treballs, informes, ...		
JUNY	30-03			
	06-10			
	13-17	EXAMENS DE SEGONA CONVOCATORIA (Primer i segon quadrimestre)		
	20-23	EXAMENS DE SEGONA CONVOCATORIA (Primer i segon quadrimestre)		
	30	TANCAMENT D'ACTES 1 i 2 CONVOCATÒRIES		

**3r CURS, 1r QUADRIMESTRE**  
**Del 30 d'agost 2010 al 28 de gener de 2011**

**Les classes començaran la setmana del 27 de setembre de 2010**

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<b>9:00-10:00</b>	Prac Int.Enologia x 4 Finca Mas dels Frares				
<b>10:00-11:00</b>					
<b>11:00-12:00</b>					
<b>12:00-13:00</b>	Enologia General II x 10; A-204				
<b>13:00-14:00</b>	Enologia General II x 10 ;A-204				
<b>15:00-16:00</b>		Economia i Gestió d'empreses x 15 A-204	Anàlisi Química Enològica II x 10 A-204	Bioquímica i Microb.Enològiques I x 15 ; A-202 (1)	
<b>16:00-17:00</b>	Anàlisi sensorial II x 15 A-204	Economia i Gestió d'empreses x 15 A-204	Anàlisi Química Enològica II x 10 A-204	Bioquímica i Microb.Enològiques I x 15; A-202 (1)	
<b>17:00-18:00</b>	Anàlisi sensorial II x 15 A-204	Economia i Gestió d'empreses x 15 A-204	Microbiologia i Bioquímica Enològiques II x 10 A-204		
<b>18:00-19:00</b>		Economia i Gestió d'empreses x 15 A-204			

(1) MBE II : Del 4 de novembre al 2 de desembre de 2010 les classes tindran lloc a A- 005 de la FQ.  
 CM: Classe Magistral; P: Problemes/Seminari; Pràc: Pràctiques en laboratori o Sala de Tast.

**3r CURS, 1r QUADRIMESTRE**  
**Calendari de Pràctiques: del 6 de setembre 2010 al 28 de gener de 2011**

MES	DIA	ASSIGNATURA	LLOC	HORARI
<b>AGOST SETEMBRE</b>	30-02	P. Integrades d'Enologia (G1) Pràc. Integrades de Viticultura	Finca Mas dels Frares	8:00-13:00h 15:30-18h
	06-10	P. Integrades d'Enologia (G2)	Finca Mas dels Frares	8:00-13:00h
	13-17	P. Integrades d'Enologia (G1)	Finca Mas dels Frares	8:00-13:00h
	20-24	P. Integrades d'Enologia (G2)	Finca Mas dels Frares	8:00-13:00h
<b>OCTUBRE</b>	11-15			
	18-22	EG II (dilluns)	Lab 103	15 – 18h
	25-29	EG II (dilluns)	Lab 103	15 – 18h
<b>NOVEMBRE</b>	01-05			
	08-12	EG II (dilluns)	Lab 103	15 – 18h
	15-19	EG II (dilluns)	Lab 103	15 – 18h
	22-26	BME II	Lab 102	9 – 12h
<b>DESEMBRE</b>	29-03	BME II	Lab 102	9 – 12h
	06-10			
	13-17			
<b>GENER</b>	7-28	Avaluació contínua Presentacions de treballs, informes, ...		

**ENOLOGIA**

**3r CURS, 2n QUADRIMESTRE**  
Del 31 de gener 2011 al 23 de juny de 2011

**15 setmanes de teoria**

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9:00-12:00					PIV
12:00-13:00					
13:00-14:00					
14:00-15:00					
15:00-16:00	Vins Escumosos i Gasificats X 15 A-204		Anàlisi Química Enologia II x 6 A-204	Viticultura de Precisió x 11 A-204	
16:00-17:00	Vins Escumosos i gasificats X 15 A-204	Enginyeria Enològica x 15 A-204	Anàlisi Química Enologia II x 6 A-204	Viticultura de Precisió x 11 A-204	Anàlisi Sensorial II x 15 A-204
17:00-18:00	Vins Escumosos i Gasificats X 15 A-204	Enginyeria Enològica x 15 A-204	Enginyeria Enològica x 15 A-204	Protecció Sanitària de la vinya x 12 A-204	Anàlisi Sensorial II x 15 A-204
18:00-19:00		Prod. Derivats de la vinya i el vi x 10 A-204	Enginyeria Enològica x 15 A-204	Protecció Sanitària de la vinya x 8 A-204	
19:00-20:00			Prod. Derivats de la vinya i el vi x 10 A-204		

PIV (Pràctiques Integrades de Viticultura): 8 divendres, Finca Mas dels Frares, 9 -14h.

**3r CURS, 2n QUADRIMESTRE**  
**Calendari de Pràctiques**

MES	DIA	ASSIGNATURA	LLOC	HORARI
FEBRER	7-11	P. Integrades de Viticultura	Lab. 103	9-12h
	14-18			
	21-25			
MARÇ	28-04	AQE II	Lab. 304	9-12h
	07-11	AQE II	Lab. 304	9-12h
	14-18			
	21-25	Vins Escumosos	Lab 103 i Finca	9-12h
ABRIL	28-01			
	05-08	Prod. Derivats	105	9-12h
	11-15			
	18-22	SETMANA SANTA		
	25-29			
MAIG	02-06			
	16-20	FINAL TEORIA i PRÀCTIQUES		
	23-27	Avaluació continua		
	30-03	Presentacions de treballs, informes, ...		
JUNY	10	TANCAMENT D'ACTES 1 CONVOCATÒRIA		
	13-17	EXAMENS DE SEGONA CONVOCATORIA		
	20-23	(Primer i segon quadrimestre, i anuals)		
	30	TANCAMENT D'ACTES 2 CONVOCATÒRIA		

Pràctiques de **Viticultura de Precisió**: 2 divendres (Abril i 6 de maig)

**DATES D'EXÀMENS DEL CURS 2010/11 - GRAU EN ENOLOGIA  
1r, 2n QUADRIMESTRE I ANUALS: JUNY 2011**

<b>CURS 2010/11 - CONVOCATÒRIA DE JUNY 1r, 2n QUADRIMESTRE I ANUALS 2a CONVOCATÒRIA</b>			
<b>Dia</b>	<b>Assignatura</b>	<b>Aula</b>	<b>Hora</b>
<b>6-6</b>	Biologia	Aules 001 i 003	9:00
	Química Enològica	Aula 205	16:00
<b>7-6</b>	Microbiologia i Bioquímica Enològiques II	Aula 205	10:00
	Viticultura	Aula 205	16:00
<b>8-6</b>	Edafologia i Climatologia Vitícoles	Aula 205	10:00
<b>9-6</b>	Enologia General II	Aula 205	10:00
<b>10-6</b>	Matemàtiques	Aules 001 i 002	9:00
	Biologia i Fisiologia de la Vinya	Aula 205	16:00
<b>13-6</b>			
<b>14-6</b>	Estadística	Aules 001 i 102	9:00
	Economia i Gestió d'empreses	Aula 205	16:00
<b>15-6</b>	Anàlisi Químic Enològic II	Aula 102 FQ	10:00
	Protecció Sanitària de la Vinya	Aula 203	16:00
<b>15-6</b>	Microbiologia	Aules 202	10:00
	Enginyeria Enològica	Aula 205	16:00
<b>16-6</b>	Química General	Aules 001 i 002	9:00
	Anàlisi Sensorial II	Sala de tast	11:00
	Anàlisi Químic Enològic I	Aula 205	17:00
<b>17-6</b>	Bioquímica	Aules 102 i 103	9:00
	Productes derivats Vinya i Vins	Aula 205	11:00
	Enologia General I	Aula 205	17:00
<b>20-6</b>	Física General	Aules 102 i 003	9:00
	Viticultura de Precisió	Aula 205	16:00
<b>21-6</b>	Microbiologia i Bioquímica Enològiques I	Aula 202	9:00
	Vins Escumosos i Gasificats	Aula 204	15:00
<b>22-6</b>	Genètica	Aules 102 i 103	9:00
	Anàlisi Sensorial I	Sala de tast	11:00
	Pràctiques Integrades Enologia	Aula 202	9:00
<b>23-6</b>	Biologia Cel·lular	Aules 102 i 002	9:00
	Pràct. Integrades Viticultura	Aula 205	11:00
	Operacions Bàsiques	Aula 202	16.00

## **LLICENCIATURA EN ENOLOGIA**

#### 4. LLICENCIATURA EN ENOLOGIA

##### 4.1. Descripció

<b>Tipus ensenyament</b>	Llicenciatura (2n Cicle) (pla 2003)
<b>Durada mínima</b>	2 anys
<b>Títol</b>	Llicenciat/da en Enologia (homologat)
<b>Crèdits</b>	150 (108 obligatoris, 27 optatius, 15 lliure elecció)
<b>Objectius formatius</b>	Proporcionar a l'alumnat una formació científica adequada en els mètodes i les tècniques de cultiu de la vinya, l'elaboració de vins, mostos i altres derivats de la vinya, l'anàlisi dels productes elaborats, les condicions d'higiene i l'emmagatzematge de productes i la comercialització.
<b>Titulacions i estudis previs de 1r cicle per accedir a aquesta titulació</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Biologia</li> <li>- Enginyeria Agronòmica</li> <li>- Enginyeria Química</li> <li>- ET Agrícola: Indústries Agràries i Alimentàries</li> <li>- ET Agrícola: Explotacions Agropecuàries</li> <li>- ET Agrícola: Hortofructicultura i Jardineria</li> <li>- ET Agrícola: Mecanització i Construccions Rurals</li> <li>- Farmàcia</li> <li>- Química</li> <li>- Biotecnologia</li> </ul>
<b>Sortides professionals</b>	Elaboració de vins, mostos i altres derivats. Plantació, mètodes i tècniques de conreu de les vinyes. Anàlisi i control de primeres matèries i productes elaborats. Disseny d'equips i implantació de tecnologia pròpia de les empreses del sector. Gestió i explotació d'empreses dedicades a l'elaboració de vins i productes derivats del raïm i del vi. Comercialització de vins i productes derivats. Docència en centres de secundària i universitats. Recerca en centres universitaris, d'investigació i empreses.

Un cop conegudes les notes del curs anterior, en aquesta entrevista es faran recomanacions a l'alumne de cara a la matrícula i en el cas que sigui necessari sobre la possibilitat d'adaptar-se al nou pla d'estudis en el cas d'alumnes del Pla del 96.

**4.2 Calendari d'extinció de la Llicenciatura en Enologia, pla 2003**

<b>CURS 2010-11 gener-desembre 2011</b>	<b>CURS 2011-12 gener-desembre 2012</b>	<b>CURS 2012-13 gener-desembre 2013</b>	<b>CURS 2013-14 gener-desembre 2014</b>
<b>1r. Curs Examen</b>	<b>1r. Curs Extingit</b>	-	-
<b>2n. Curs Tutories</b>	<b>2n. Curs Examen</b>	<b>2n. Curs Extingit</b>	-
<b>Observacions alumnes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Després que les assignatures corresponents a un curs hagin passat per les fases de Docència alternativa i Examen, en el curs acadèmic immediatament següent l'estudiant pot demanar autorització per poder gaudir de dues convocatòries extraordinàries d'examen dins d'aquell mateix curs.</li> <li>▪ Si amb aquestes convocatòries no supera les assignatures, no podrà finalitzar la carrera per aquest pla d'estudis.</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ En les assignatures amb Tutoria o Docència alternativa, l'estudiant pagarà l'import íntegre del preu del crèdit.</li> <li>▪ En les assignatures amb dret sols a Examen, l'estudiant pagarà el 25% del preu del crèdit.</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Els alumnes que no puguin finalitzar els estudis en aquest pla, poden demanar adaptació al nou pla d'estudis implantat el curs 2009-10.</li> </ul>		

**4.3 L'itinerari curricular recomanat de la Llicenciatura en Enologia, pla 2003, (BOE núm. 16 del dia 19 de gener de 2003)**

**DISTRIBUCIÓ DELS CRÈDITS**

CURS	MATÈRIES TRONCALS	MATÈRIES OBLIGATÒRIES	MATÈRIES OPTATIVES	CRÈDITS LLIURES	TOTALS
1r	75	0	0	0	75
2n	27	6	27	15	75
<b>Total</b>	102	6	27	15	150

**DISTRIBUCIÓ D'ASSIGNATURES TRONCALS, OBLIGATÒRIES I OPTATIVES**

**Pla en extinció : Primer curs**

1r Curs	Codi	Assignatura		Crèdits Obligat.
<b>1r Quadr.</b>	19042004	Composició i Evolució del Vi	T	4,5
	19042001	Biologia de la Vinya	T	6
	19042006	Bioquímica i Microbiologia Enològiques	T	13,5
<b>2n Quadr.</b>	19042005	Anàlisi i Control Químic Enològic	T	9
	19042012	Cultura Vitivinícola	T	4,5
	19042009	Pràctiques Integrades Enològiques	T	6
<b>Anual</b>	19042002	Viticultura	T	9
	19042003	Pràctiques Integrades de Viticultura	T	9
	19042007	Enologia General	T	13,5
<b>TOTAL 1r curs</b>				75

2n Curs	Codi	Assignatura		Crèdits Obligat.
<b>1r Quadr.</b>	19042008	Enginyeria Enològica	T	4,5
	19042010	Economia i Gestió de l'Empresa Vitivinícola	T	9
	19042011	Normativa i Legislació Vitivinícola	T	4,5
	19042101	Vins Escumosos i Gasificats	O	6
	19042210	Anàlisi Instrumental Enològic	Op	4,5
	19042205	Criança i Envel·liment de Vins	Op	4,5
	19042211	Biotecnologia Enològica	Op	4,5
	19042208	Anàlisi Sensorial Aprofundit	Op	4,5
	19042207	Destil·lats i derivats del vi	Op	4,5
	19042212	Micologia Vitivinícola	Op	4,5
	19042209	La qualitat en els laboratoris agroalimentaris	Op	4,5
	19042204	Ecofisiologia de la vinya	Op	4,5
	19042203	Factors externs de la producció vitícola	Op	4,5
	<b>2n Quadr.</b>	19042213	Disseny i planificació productiva de cellers	Op
<b>Anual</b>	19042013	Pràcticum	T	9
<b>TOTAL 2n curs</b>				75

4.4 Calendari, horaris i dates exàmens, Llicenciatura en enologia

ANY	QUADRIMESTRE	MES	DIA	1r CURS	2n CURS	
2011	PRIMER QUADRIMESTRE	GENER	25-29	Pla en extinció	1	
		FEBRER	01-05		2	
			08-12		3	
			15-19		4	
			22-26		5	
			01-05		6	
		MARÇ	08-12		7	
			15-19		8	
			22-26		9	
		ABRIL	29-02	SETMANA SANTA		
			06-09	Pla en extinció	10	
			12-16		11	
			19-23		12	
			26-30		13	
		MAIG	03-07	Període Blanc	14	
10-14	15					
17-21						
24-28						
JUNY	31-04	EXÀMENS 1r Quadrimestre 1a Convocatòria				
	07-11					

Segon quadrimestre: Del 30 d'agost de 2010 al 3 de desembre de 2010

ANY	QUADRIMESTRE	MES	DIA	1r CURS	2n CURS	
2011	SEGON QUADRIMESTRE	AGOST	30-03	Pla en extinció	Pla en extinció	
		SETEMBRE	07-11			
			13-17			
			20-24			
			27-01			
			04-08			
		OCTUBRE	11-15			
			18-22			
			25-29			
		NOVEMBRE	01-05			
			08-12			
			15-19			
			22-26			
			29-03			
		DESEMBRE	06-10			
13-17	EXÀMENS 2n Quadrimestre i Anuals 1a Convocatòria					
20-22	VACANCES DE NADAL					
27-31						
2012	GENER	02-07		EXÀMENS 1r Quadrimestre, 2a Convocatòria 2n Quadrimestre, 2a Convocatòria		
		09-14				
		16-21				
		24-28				

Ponts: 24 de setembre de 2010, 11 octubre de 2010 i 7 de desembre de 2010  
 Dia no lectiu: 15 de novembre., Sant Albert .

**LLICENCIATURA D'ENOLOGÍA**  
**Horaris del curs 2010/11**

**2n CURS, 2n QUADRIMESTRE**

**Tutories: Disseny i planificació productiva de cellers.**

---

**Recordatori de la Normativa de Docència (Consell de Govern del 26 de febrer de 2009)**

**Article 10. Tractament plans en extinció**

Per a les assignatures dels plans d'estudi antics corresponents a cursos ja extingits, els centres, juntament amb els departaments afectats, han de preparar una programació en què constin d'una manera expressa, com a mínim, les dades següents:

- a. El programa i activitats de cadascuna de les assignatures.
- b. El professor o professora que s'encarregui de la tutoria dels estudiants i responsable de la realització i qualificació dels exàmens. S'ha de procurar que coincideixi amb l'últim professor o professora que va impartir l'assignatura quan estava activada.
- c. L'horari durant el qual es pot atendre els estudiants i, si s'escau, els recursos web posats a disposició de l'estudiant.

L'activitat del professorat responsables de la programació de les assignatures dels plans d'estudi antics, corresponents a cursos ja extingits, podrà constar en el POA fins a un 20% de la docència oficial assignada a l'assignatura, sempre que correspongui a la primera vegada que el curs deixa d'impartir-se.

---

**DATES D'EXÀMENS DEL CURS 2010/11 - LLICENCIATURA EN ENOLOGIA  
1r QUADRIMESTRE Primavera 2011**

<b>CURS 2010/11 - CONVOCATÒRIA DE JUNY</b>			
<b>1r QUADRIMESTRE 1ª CONVOCATÒRIA</b>			
<b>Dia</b>	<b>Assignatura</b>	<b>Aula</b>	<b>Hora</b>
23-5	Qualitat en els laboratoris agroalimentaris	Sala de Graus	18:30
24-5	Bioq. i Micro. Enològiques	Sala de Graus	16:00
25-5	Enginyeria Enològica	Aula 301	16:00
27-5	Destil·lats i derivats del vi	Aula 205	10:00
30-5	Biologia de la Vinya	Aula 205	10.00
31-5	Biotecnologia Enològica	Aula 204	16.00
1-6	Economia i Gestió Vitivinícola	Sala de Graus	16.00
2-6	Pràct. Integrades de Viticultura	Aula 202	10:00
	Ecofisiologia de la vinya	Sala de Graus	16:00
	Factors externs de la producció vitícola	Assig. Virtual	18:00
3-6	Normativa i Legislació Vitivinícola	Aula 202	16.00
6-6	Anàl. Inst. Enològic	Aula 202	16.00
7-6	Composició i evolució del vi	Aula 202	10:00
8-6	Criança i Envelliment	Aula 202	16.00
9-6	Vins Escumosos Gasificats	Aula 202	16:00
10-6	Enologia General (parcial)	Aula 202	10:00
14-6	Micologia Vitivinícola	Aula 301	16:00
16-6	Anàlisi Sensorial Aprofundit	Sala de Tast	11:00

<b>CONVOCATÒRIES ADICIONALS (només per als alumnes que compleixen requisits)</b>		
<b>ASSIGNATURA</b>	<b>DATA PRESENTACIÓ</b>	<b>DATA DEFENSA</b>
Pràcticum	27 de maig de 2011	17 de juny de 2011

**DATES D'EXÀMENS DEL CURS 2010/11 - LLICENCIATURA EN ENOLOGIA**  
**2n QUADRIMESTRE I ANUALS: Tardor 2011**

<b>CURS 2010/11 - CONVOCATÒRIA DE DESEMBRE</b>			
<b>2n QUADRIMESTRE 1ª CONVOCATÒRIA I ANUALS</b>			
<b>Dia</b>	<b>Assignatura</b>	<b>Aula</b>	<b>Hora</b>
12-12	Enologia General/ Pràctiques Integrades Enològiques	Aula 202	16:00
13-12	Disseny i planificació productiva de cellers	Aula 202	10:00
14-12	Anàlisi i Control Químic Enològic	Aula 205	10:00
16-12	Pràctiques Integrades de Viticultura Viticultura	Aula 202	10:00
19-12	Enologia General (Anàlisi sensorial)	Sala de tast	11:00
20-12	Cultura Vitivinícola	Aula 202	10:00

<b>ASSIGNATURA</b>	<b>DATA PRESENTACIÓ</b>	<b>DATA DEFENSA</b>
Pràcticum	2 de desembre de 2011	21 de desembre de 2011

**DATES D'EXÀMENS DEL CURS 2010/11 - LLICENCIATURA EN ENOLOGIA  
1r, 2n QUADRIMESTRE I ANUALS: GENER 2012**

<b>CURS 2010/11 - CONVOCATÒRIA DE GNER 1r, 2n QUADRIMESTRE I ANUALS 2a CONVOCATÒRIA</b>			
<b>Dia</b>	<b>Assignatura</b>	<b>Aula</b>	<b>Hora</b>
<b>9-1</b>	Bioq. i Microbiologia Enològiques	Aula 204	10:00
	Normativa i Legislació Vitivinícola	Aula 205	16:00
<b>11-1</b>	Micologia Vitivinícola	Aula 205	16:00
<b>13-1</b>	Destil·lats i derivats del vi	Aula 205	10:00
<b>16-1</b>	Enologia General (Anàlisi sensorial)	Sala de tast	11:00
	Factors Externs de la Prod. Vític.	Aula 205	16:00
<b>17-1</b>	Cultura Vitivinícola	Aula 205	10:00
	Bioteχνologia Enològica	Aula 205	16:00
<b>18-1</b>	Enologia gral. i Pr. Int. Enològiques	Aula 204	10:00
	Enginyeria Enològica	Aula 204	16:00
<b>19-1</b>	Criança i Envelliment de vins	Aula 205	10:00
	Biologia de la vinya	Aula 204	16:00
<b>20-1</b>	Vins Escumosos i gasificats	Aula 205	11:00
<b>23-1</b>	Anàlisis i Control Químic Enològic	Aula 205	10:00
	Disseny i planificació productiva de cellers	Aula 205	16:00
<b>24-1</b>	Economia i Gestió Vitivinícola	Aula 205	16:00
<b>25-1</b>	Anàlisi Sensorial Aprofundit	Sala de Tast	10:00
	Viticultura	Aula 204	18:00
<b>26-1</b>	Composició i Evolució del vi	Aula 204	10:00
	A. Instrumental Enològic	Aula 205	16:00
<b>27-1</b>	Qualitat en els laboratoris agroalimentaris	Aula 202	10:00
<b>30-1</b>	Pràctiques Int. de Viticultura	Aula 204	10:00
	Ecofisiologia de la vinya	Aula 205	16:00

<b>ASSIGNATURA</b>	<b>DATA PRESENTACIÓ</b>	<b>DATA DEFENSA</b>
Pràcticum	9 de gener de 2012	31 de gener de 2012

## **GRAU EN BIOTECNOLOGIA**

## 5. Grau en Biotecnologia

### 5.1. Descripció

<b>Tipus ensenyament</b>	Grau
<b>Durada mínima</b>	4 anys
<b>Títol</b>	Graduat
<b>Crèdits</b>	240 (60 Formació bàsica, 138 obligatoris, 21 optatius, Pràctiques externes 12, Treball fi de Grau 9)
<b>Objectius formatius</b>	Proporcionar als alumnes els coneixements necessaris en les ciències de la vida i les tecnologies, per tal que assoleixin una formació com a professionals competents que puguin desenvolupar tasques en els diversos àmbits relacionats amb les aplicacions dels sistemes biològics, o sigui, dels organismes, les cèl·lules, les parts de la cèl·lula i les macromolècules, de cara a la producció de béns i serveis.
<b>Vies d'accés</b>	PAU / batxillerat LOGSE: - Científicotècnica - Ciències de la Salut COU: A. Científicotecnològica B. Biosanitària  Cicles Formatius de Grau Superior i Formació Professional (determinats Cicles Formatius* Consultar pàgina web URV)  Proves d'Accés als estudis universitaris per als més grans de 25 anys:  Científico-Tècnica i Ciències de la Salut
<b>Sortides professionals</b>	Indústries agroalimentàries, sobretot de fermentacions, com productes làctics, embotits, begudes alcohòliques i altres. Millora vegetal, com obtenció de llavors i noves varietats transgèniques, i millora animal, en piscifactories, granges i laboratoris veterinaris. Producció de pigments, polisacàrids i altres additius per a pinsos o aliments. Productes de nutrició, com aliments funcionals o vitamines. Indústries farmacèutiques, en el desenvolupament i elaboració d'antibiòtics, hormones, i altres. Producció de biopolimers. Empreses de serveis com laboratoris analítics, amb elaboració de biosensors i materials de diagnòstic, o empreses del camp ambiental, en temes de bioassaigs de toxicitat o de descontaminació. Assessories biotecnològiques, bioinformàtica, bases de dades de macromolècules. Identificació d'organismes i persones amb tècniques de DNA. Administracions públiques, en els sectors sanitari, alimentari i ambiental. Recerca en universitats i altres centres públics o privats. Docència a les universitats, i divulgació de la biotecnologia als mitjans de comunicació.
<b>Més informació a la pàgina web</b>	<a href="http://www.urv.cat/cae/graus/graudebiotecnologia.html">http://www.urv.cat/cae/graus/graudebiotecnologia.html</a>

### 5.2. Activitats professionals pròpies de la Biotecnologia

Els sectors en els que poden treballar els llicenciats en Biotecnologia són molt diversos. Les possibilitats inclouen entre altres, des de la recerca (en centres públics o privats), l'ensenyament (secundari o universitari) o les administracions públiques (com el sector sanitari), fins a les empreses de serveis (com laboratoris analítics, empreses comercials, o del camp ambiental) i les indústries.

Entre les diverses indústries, els biotecnòlegs poden exercir la seva professió sobretot en les del camp agroalimentari, del sector farmacèutic i les indústries químiques. En l'agroalimentari cal senyalar les indústries de fermentació (vins i cerveses, llets fermentades, formatges i altres productes làctics, vegetals fermentats com les olives, productes càrnics com els embotits) o bé les de pinsos i d'additius, com el pigments o polisacàrids obtinguts de diversos microorganismes.

D'altra banda, dins del sector farmacèutic, els biotecnòlegs tenen sens dubte moltes possibilitats: producció d'antibiòtics, vitamines i altres compostos terapèutics, o els materials de diagnòstic aconseguits amb les noves tècniques de DNA recombinant.

Les indústries químiques, molt importants en el nostre entorn immediat, també poden contractar llicenciats en Biotecnologia, sobretot per cobrir dos camps. En primer lloc, el camp ambiental, ja que les indústries químiques cada cop controlen més els residus que generen, i els minimitzen mitjançant les depuradores, sobretot d'aigües residuals. D'altra banda, els biotecnòlegs són els professionals més adequats per desenvolupar biocatalitzadors específics, com microorganismes seleccionats o modificats genèticament, que siguin capaços de biodegradar específicament determinats compostos xenobiòtics.

Així, podem trobar biotecnòlegs a:

- Universitats, altres centres públics o privats fent recerca, docència, o divulgació científica en mitjans de comunicació.
- Indústries:
  - agroalimentàries, de fermentacions: productes làctics, embotits, ...
  - millora vegetal: obtenció de llavors, noves varietats transgèniques, ...
  - millora animal: piscifactories, granges, ...
  - pinsos i additius: pigments, polisacàrids, ...
  - productes de nutrició: aliments funcionals, vitamines, ...
  - farmacèutiques i cosmètiques: antibiòtics, hormones, vitamines, diagnòstic, ...
  - químiques: biosensors, biocatalitzadors, biopolimers, biogàs, ...
- Empreses de serveis:
  - laboratoris analítics: biosensors, diagnòstic, ...
  - camp ambiental: bioassaigs de toxicitat, biodegradació de residus, ...
  - assessories biotecnològiques, bioinformàtica
- Administracions públiques: sectors sanitari, alimentari i ambiental

### 5.3. El pla d'estudis de Biotecnologia

La biotecnologia és un ensenyament oficial universitari, estructurat en quatre cursos. Cada curs està dividit a efectes acadèmics en dos períodes quadrimestrals.

El nombre d'hores de classes teòriques, de problemes, de pràctiques i de treball personal de l'alumne a les assignatures – és a dir, llur càrrega lectiva – s'expressa en ECTS. Cada ECTS equival a 25 hores de treball per l'alumne, que són la suma de les hores presencials de classes més les hores de treball personal.

Podeu consultar totes les característiques del Grau a:

<http://www.urv.cat/cae/graus/gradebiotecnologia.html>

L'avaluació serà continuada durant tot el període docent i concret per cada assignatura.

### DISTRIBUCIÓ DE CRÈDITS

<b>TOTAL CRÈDITS</b>	<b>240</b>
Formació Basica	60
Crèdits Obligatoris	138
Crèdits Optatius	21
Pràctiques externes	12
Treball de Fi de Grau	9

#### 5.4. Tutories personalitzades

La URV entén com a tutoria acadèmica “un procés de caràcter formatiu, orientador i integral desenvolupat pels docents universitaris amb la finalitat d'orientar a l'alumne en el seu procés formatiu. Aquesta es basa en l'acompanyament dels alumnes per part d'un tutor/a des que entren a la universitat fins que estan preparats per incorporar-se al món professional, fonamentalment en aquells moments en els quals ha de prendre decisions. Es diferencia de l'atenció personalitzada de cada matèria pel seu caràcter transversal a les diferents matèries i cursos. Parlem de e-tutoria, quan la tutoria es desenvolupa i gestiona a través d'entorns virtuals d'aprenentatge”.

Aquestes tutories es plantegen per tal de fer un seguiment dels alumnes durant els primers anys d'incorporació a la universitat i per tal de ser orientat en diversos aspectes tals com: matrícula, adaptació a l'estructura universitària, possibles problemes personals o familiars que puguin afectar al rendiment acadèmic, etc. Com a característica fonamental és el fet de ser individualitzades, es a dir cada professor té un grup d'alumnes reduït a qui tutoritza i ho fa de forma individual. També es basa en una lliure relació entre el tutor i l'alumne. Aquesta tutoria no pot, però, substituir la necessària relació entre l'alumne i el professor de cada assignatura específica.

Els objectius del Pla d'Acció Tutorial i de la tutoria acadèmica són:

- Facilitar la integració dels alumnes a la universitat.
  - Acompanyar la tasca diària dels alumnes des d'un punt de vista acadèmic.
  - Orientar els alumnes en la resolució de tots aquells problemes relacionats amb la seva trajectòria acadèmica i amb la seva vida universitària.
  - Facilitar la maduració del projecte personal i professional de l'alumne”
- Tutors/es
    - Realitzar tutories a un nombre aproximat de 10 estudiants.
    - Convocar a l'estudiant a un mínim de 3 tutories durant el curs.
    - Disposar d'evidències documentals del seguiment realitzat.
    - Participar en les reunions de seguiment i en l'avaluació de la tutoria.

El sistema de tutories està basat en el Pla d'Acció Tutorial (PAT) aprovat per la Facultat, que es pot consultar al web de la Facultat:

<http://www.fe.urv.cat>

**5.5. Itinerari curricular recomanat pel Grau en Biotecnologia.**

**DISTRIBUCIÓ D'ASSIGNATURES**

**1r curs**

Codi	Assignatura	ECTS	Tipologia
<b>Anual</b>			
19204003	Química General	12	Bàsica
<b>Primer Quadrimestre</b>			
19204001	Matemàtiques	9	Bàsica
19204005	Biologia	6	Bàsica
19204004	Estadística	6	Bàsica
<b>Segon Quadrimestre</b>			
19204002	Física	9	Bàsica
19204006	Biologia cel·lular	6	Bàsica
19204007	Genètica	6	Bàsica
19204008	Bioquímica	6	Bàsica

**2n curs**

Codi	Assignatura	ECTS	Tipologia
<b>Primer Quadrimestre</b>			
19204101	Química Orgànica	6	Obligatòria
19204108	Biologia Animal i Vegetal	6	Obligatòria
19204107	Estructura i Funció de Biomolècules	6	Obligatòria
19204106	Enzimologia	6	Obligatòria
19204112	Microbiologia	6	Obligatòria
<b>Segon Quadrimestre</b>			
19204111	Termodinàmica i Cinètica	4	Obligatòria
19204102	Expressió i Replicació gèniques	6	Obligatòria
19204103	Bioinformàtica	6	Obligatòria
19204115	Cultius Cel·lulars	4	Obligatòria
19204116	Química Analítica i Instrumental	4	Obligatòria
19204118	Enginyeria Bioquímica	6	Obligatòria

**3r curs**

Codi	Assignatura	ECTS	Tipologia
<b>Primer Quadrimestre</b>			
19204104	Tècniques de Bioquímica i Biologia Molecular	6	Obligatòria
19204109	Immunologia	6	Obligatòria
19204113	Genètica Molecular	6	Obligatòria
19204117	Tecnologia de l'ADN Recombinant	6	Obligatòria
19204123	Economia i Gestió d'Empreses	6	Obligatòria
<b>Segon Quadrimestre</b>			
19204105	Biologia Molecular de Sistemes	6	Obligatòria
19204110	Metabolisme de Microorganismes	6	Obligatòria
19204119	Enginyeria de Bioreactors	4	Obligatòria
19204120	Processos de Separació i Purificació	4	Obligatòria
19204121	Biotecnologia Molecular Microbiana	4	Obligatòria
19204122	Biotecnologia Molecular Animal i Vegetal	6	Obligatòria

4t curs

Codi	Assignatura	ECTS	Tipologia
<b>Anual</b>			
	Optatives	21	Optativa
<b>Primer Quadrimestre</b>			
19204114	Virologia	4	Obligatòria
19204124	Aspectes Legals, Socials i Comunicatius	6	Obligatòria
19204125	Processos i Productes Biotecnològics	4	Obligatòria
19204126	Modelització de Processos Biotecnològics	4	Obligatòria
<b>Segon Quadrimestre</b>			
19204301	Treball de Fi de Grau	9	Obligatòria
19204401	Pràctiques Externes	12	Obligatòria

Les classes de 1º del GRAU comencen el 13 de setembre i acaben el 21 de gener

Les classes del 2º del GRAU comencen el 6 de Setembre i acaben el 17 de desembre, tot i que el període docent acaba el 28 de gener i es poden continuar les classes en el cas que sigui necessari.

5.6. Calendari, horaris i dates d'exàmens

1R QUADRIMESTRE			
ACTIVITAT	DATA INICIAL	DATA FINAL	SETMANES
Període docent (1)	06/09/2010	28/01/2011	19
Proves finals 2a conv. 1rQ	06/06/2011	15/06/2011	
(1) incloses les proves finals de la 1a conv. del 1rQ			
alumnes de 1º GRAU del 6-10 setembre jornades d'acollida			

  

2N QUADRIMESTRE			
ACTIVITAT	DATA INICIAL	DATA FINAL	SETMANES
Període docent (2)	31/01/2011	03/06/2011	17
Proves finals 2a conv. 2nQ	16/06/2011	23/06/2011	
(2) incloses les proves finals de la 1a conv. del 2nQ			

  

ANUAL			
ACTIVITAT	DATA INICIAL	DATA FINAL	SETMANES
Període docent (3)	06/09/2010	03/06/2011	36
Proves finals 2a conv. anuals	16/06/2011	23/06/2011	
(3) incloses les proves finals de la 1a conv. anuals			

  

**Data màxima de tancament d'actes.**

04/02/2011: 1a convocatòria 1rQ

10/06/2011: 1a convocatòria 2nQ i anuals

30/06/2011: 2a convocatòria 1rQ, 2nQ i anual

<p><b>Setembre 2010</b></p> <table border="1"> <tr><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr> <tr><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td></tr> <tr><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td></tr> <tr><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td></tr> <tr><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td></td><td></td></tr> </table>		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	20	21	22	23	24	25	27	28	29	30			<p><b>Octubre 2010</b></p> <table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td></tr> <tr><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td></tr> <tr><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td></tr> <tr><td>31</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>				1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	18	19	20	21	22	23	25	26	27	28	29	30	31						<p><b>Novembre 2010</b></p> <table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td></tr> <tr><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td></tr> <tr><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td></tr> <tr><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td></tr> <tr><td>29</td><td>30</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30																					
	1	2	3	4	5																																																																																																																		
6	7	8	9	10	11																																																																																																																		
13	14	15	16	17	18																																																																																																																		
20	21	22	23	24	25																																																																																																																		
27	28	29	30																																																																																																																				
			1	2	3																																																																																																																		
4	5	6	7	8	9																																																																																																																		
11	12	13	14	15	16																																																																																																																		
18	19	20	21	22	23																																																																																																																		
25	26	27	28	29	30																																																																																																																		
31																																																																																																																							
1	2	3	4	5	6	7																																																																																																																	
8	9	10	11	12	13	14																																																																																																																	
15	16	17	18	19	20	21																																																																																																																	
22	23	24	25	26	27	28																																																																																																																	
29	30																																																																																																																						
<p><b>Desembre 2010</b></p> <table border="1"> <tr><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr> <tr><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td></tr> <tr><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td></tr> <tr><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td></tr> <tr><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td><td></td><td></td></tr> </table>			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			<p><b>Gener 2011</b></p> <table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td></tr> <tr><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td></tr> <tr><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td></tr> <tr><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td></tr> <tr><td>31</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31							<p><b>Febrer 2011</b></p> <table border="1"> <tr><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td></td></tr> <tr><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td></td></tr> <tr><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td></td></tr> <tr><td>28</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		14	15	16	17	18	19	20		21	22	23	24	25	26	27		28							
		1	2	3	4	5																																																																																																																	
6	7	8	9	10	11	12																																																																																																																	
13	14	15	16	17	18	19																																																																																																																	
20	21	22	23	24	25	26																																																																																																																	
27	28	29	30	31																																																																																																																			
					1	2																																																																																																																	
3	4	5	6	7	8	9																																																																																																																	
10	11	12	13	14	15	16																																																																																																																	
17	18	19	20	21	22	23																																																																																																																	
24	25	26	27	28	29	30																																																																																																																	
31																																																																																																																							
		1	2	3	4	5	6																																																																																																																
7	8	9	10	11	12	13																																																																																																																	
14	15	16	17	18	19	20																																																																																																																	
21	22	23	24	25	26	27																																																																																																																	
28																																																																																																																							
<p><b>Març 2011</b></p> <table border="1"> <tr><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td></tr> <tr><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td></tr> <tr><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td></tr> <tr><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31				<p><b>Abril 2011</b></p> <table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td></tr> <tr><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td></tr> <tr><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td></td></tr> </table>					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		<p><b>Maig 2011</b></p> <table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td></tr> <tr><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td></tr> <tr><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td></tr> <tr><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td></tr> <tr><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td></tr> <tr><td>30</td><td>31</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>							1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31										
	1	2	3	4	5	6																																																																																																																	
7	8	9	10	11	12	13																																																																																																																	
14	15	16	17	18	19	20																																																																																																																	
21	22	23	24	25	26	27																																																																																																																	
28	29	30	31																																																																																																																				
				1	2	3																																																																																																																	
4	5	6	7	8	9	10																																																																																																																	
11	12	13	14	15	16	17																																																																																																																	
18	19	20	21	22	23	24																																																																																																																	
25	26	27	28	29	30																																																																																																																		
						1																																																																																																																	
2	3	4	5	6	7	8																																																																																																																	
9	10	11	12	13	14	15																																																																																																																	
16	17	18	19	20	21	22																																																																																																																	
23	24	25	26	27	28	29																																																																																																																	
30	31																																																																																																																						
<p><b>Juny 2011</b></p> <table border="1"> <tr><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr> <tr><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td></tr> <tr><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td></tr> <tr><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td></tr> <tr><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30				<p><b>Juliol 2011</b></p> <table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td></tr> <tr><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td></tr> <tr><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td></tr> </table>					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	<p><b>Setembre 2011</b></p> <table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr> <tr><td>5</td><td>9</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td></tr> <tr><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td></tr> <tr><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td></tr> <tr><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td></td><td></td></tr> </table>				1	2	3	4	5	9	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30														
		1	2	3	4	5																																																																																																																	
6	7	8	9	10	11	12																																																																																																																	
13	14	15	16	17	18	19																																																																																																																	
20	21	22	23	24	25	26																																																																																																																	
27	28	29	30																																																																																																																				
				1	2	3																																																																																																																	
4	5	6	7	8	9	10																																																																																																																	
11	12	13	14	15	16	17																																																																																																																	
18	19	20	21	22	23	24																																																																																																																	
25	26	27	28	29	30	31																																																																																																																	
			1	2	3	4																																																																																																																	
5	9	7	8	9	10	11																																																																																																																	
12	13	14	15	16	17	18																																																																																																																	
19	20	21	22	23	24	25																																																																																																																	
26	27	28	29	30																																																																																																																			

■ Exàmens de selectivitat

Punts : 24 de Setembre, 11 Octubre, 7 de Desembre, 7 Gener  
 Dies No lectius: 15 de Novembre, Sant Albert

**1r CURS, 1 QUADRIMESTRE**  
**Període lectiu del 6 de setembre 2010 al 28 de gener de 2011**

Assignatura	ECTS	Teo	h/set	Pro/Sem	h/set	PractLab	PrLab
<b>Biologia</b>	6	30	2	15	1	21	7 dies x 3h
<b>Estadística</b>	6	30	2	30	2	-	
<b>Matemàtiques</b>	9	60	4	30	2	-	
<b>Química</b>	12	60	4	24	2	54	18 dies x 3h
	Classes del 13/9 al 28/1 i del 31/1 al 18/2						

**Grup: M1 Aula 001**

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
8 - 9	Estadística	Matemàtiques	ACTIVITATS ADDITIONALS  i PROVES D'AVUACIÓ	Química		
9 - 10	Estadística	Matemàtiques		Biologia	Matemàtiques	
10 - 11	Química	Química		Prob. Estadística A (+) Prob. Matemàtiques B	Matemàtiques	
11 - 12	Prob. Química A Prob. Biologia B (*)	Biologia		Prob. Estadística A (+) Prob. Matemàtiques B	Prob. Biologia A (*) Prob. Química B	
12 - 15	PRÀCTIQUES DE LABORATORI			PRÀCTIQUES DE LABORATORI		
16 - 17				Prob. Matemàtiques A Prob. Estadística B (+)		
17 - 18				Prob. Matemàtiques A Prob. Estadística B (+)		

Aula 104 (\*)

Aula d'informàtica FQ (+)

**Grup: M2 Aula 002**

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
8 - 9	Biologia	Prob. Química A Prob. Biologia B (*)	ACTIVITATS ADDITIONALS  i PROVES D'AVUACIÓ	Prob. Matemàtiques A Prob. Estadística B (++) (1)		
9 - 10	Matemàtiques	Química		Prob. Matemàtiques A Prob. Estadística B (++) (1)	Química	
10 - 11	Estadística	Matemàtiques		Química	Prob. Estadística A (++) Prob. Matemàtiques B (2)	
11 - 12	Estadística	Matemàtiques		Prob. Biologia A (*) Prob. Química B	Prob. Estadística A (++) Prob. Matemàtiques B (2)	
12 - 15	PRÀCTIQUES DE LABORATORI			PRÀCTIQUES DE LABORATORI		
16 - 17				Biologia		
17 - 18				Matemàtiques		

Aula 103 (\*)

Aula d'informàtica FE (++)

(1) Les classes del dijous 18 de novembre es faran a l'aula d'informàtica d'usuaris de la FQ.

(2) Les classes del divendres 19 de novembre es faran a l'aula d'informàtica de docència de la FQ.

**1r CURS, 2º QUADRIMESTRE**  
**Període lectiu del 31 de Gener de 2011 al 3 de juny de 2011**

assignatura	ECTS	Teo	h/set	Pro/Sem	h/set	Pract Lab	PrLab
Física	9	30	2	24	2	45	15d x 3h
Bioquímica	6	30	2	30	2	15	5d x 3h
Biologia cel·lular	6	30	2	15	1	21	7d x 3h
Genètica	6	30	2	30	2	-	-

**Grup: M1 Aula 001**

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8 - 9		Biologia Cel·lular	ACTIVITATS	P. Física A i B (**)	Química (i)
9 - 10	Prob. Biologia Cel·lular	Biologia Cel·lular	ADDITIONALS	P. Física A i B (**)	Química (i)
10 - 11	Bioquímica	Física	i	Genètica	P. Bioquímica A i B (*)
11 - 12	Bioquímica	Física	PROVES	Genètica	P. Bioquímica A i B (*)
12 - 15	PRÀCTIQUES DE LABORATORI		D'AVUACIÓ	PRÀCTIQUES DE LABORATORI	
16 - 17	P. Genètica A (***)	P. Genètica C (**)	Química (i)	P. Genètica B (***)	
17 - 18	P. Genètica A (***)	P. Genètica C (**)	P. química A i B (***)	P. Genètica B (***)	

Aula 101 (\*);Aula 003 (\*\*);Aula 104 (\*\*); (i) classe durant les 4 primeres setmanes (del 31 de gener fins al 25 de febrer)

**Grup: M2 Aula 002**

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8 - 9		Genètica (*)	ACTIVITATS	P. Bioquímica C (002) i D (104)	P. Física C (002) i D (104)
9 - 10	P. Biologia Cel·lular	Genètica (+)	ADDITIONALS	P. Bioquímica C (002) i D (104)	P. Física C (002) i D (104)
10 - 11	Física	Bioquímica	i	Biologia Cel·lular (*)	Química (i)
11 - 12	Física	Bioquímica	PROVES	Biologia Cel·lular (*)	Química (i)
12 - 15	PRÀCTIQUES DE LABORATORI		D'AVUACIÓ	PRÀCTIQUES DE LABORATORI	
16 - 17	P. Genètica A (**)	P. Genètica C (**)	Química (i)	P. Genètica B (**)	
17 - 18	P. Genètica A (**)	P. Genètica C (**)	P. química A (002) i B (103) (i)	P. Genètica B (**)	

Aula 003 (\*); Aula 104 (\*\*);(i) classe durant les 4 primeres setmanes (del 31 de gener fins al 25 de febrer)



**2n CURS, 1r QUADRIMESTRE**  
**Del 6 de setembre 2010 al 28 de gener de 2011**

assignatura	ECTS	Teo	h/set	Pro/Sem	h/set	Pract Lab	PrLab
Química orgànica	6	40		20	1	-	
Biologia animal i vegetal	6	30	2	15	1	24	8 diesX3 h.
Estructura i funció de biomolècules	6	30	2	-		30	2 h. setmana
Enzimologia	6	30	2	15	1	12	4 diesX3 h.
Microbiologia	6	45	3	-		24	8 diesX3 h.

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
9 - 12	PRÀCTIQUES DE LABORATORI		Activitats addicionals i proves d'avaluació	PRÀCTIQUES DE LABORATORI	
12 - 13	Estructura i Funció de Biomolècules 001	Estructura i Funció de Biomolècules 001		Biologia Animal i Vegetal 001	P. Enzimologia 203
13 - 14	Enzimologia 001	Biologia Animal i Vegetal 001		P. Estructura i Funció de Biomolècules 206	P. Biologia Animal i Vegetal Aula inform. de docència FQ *
14 - 15		Enzimologia 001		P. Estructura i Funció de Biomolècules (+) 206	
15 - 16					
16 - 17	Química orgànica 003			Química orgànica 003	
17 - 18	P. Química Orgànica (A) 003, (B) 105, (C) 005	Microbiologia 202		P. Química Orgànica (A) 003, (B) 105, (C) 005	
18 - 19	Microbiologia 202	Microbiologia 202			

\* **Problemes de Biologia Animal i Vegetal.** Els divendres 15, 22, 29 d'octubre i 26 de novembre les classes tindran lloc a l'aula d'informàtica d'usuaris de la Facultat de Química

**Calendari de Pràctiques 1º quadrimestre**

MES	DIA	ASSIGNATURA	LLOC	HORARI
NOVEMBRE	2-5			
	8-12	Microbiologia	Laboratori 101 + 102	9 – 12 h
	15-19	Microbiologia	Laboratori 101 + 102	9 – 12 h
	22-26	Enzimologia	Laboratori 101	9 - 12 h
DESEMBRE	29-3	Biologia Animal i Vegetal	Laboratori 101	9-12 h
	13-17			
	Vacances de Nadal			
GENER	10-14	Biologia Animal i vegetal	Laboratori 101	9-12 h
	17-21			

**2n CURS, 2n QUADRIMESTRE**  
**Del 31 de gener 2011 al 23 de juny de 2011**

assignatura	ECTS	Teo	h/set	Pro/Sem	h/set	Pract Lab	PrLab
Termodinàmica i cinètica	4	22		8	1	15	4 diesX3 h.
Expressió i replicació gèniques	6	45	3	15	1	-	
Bioinformàtica	6	30	2	-		30	2 h. setmana
Cultius Cel·lulars	4	22		-		27	8 diesX3 h.
Química Analítica i Instrumental	4	22		-		27	8 diesX3 h.
Enginyeria bioquímica	6	15	1	30	2	15	4 diesX3 h.

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>9 - 12</b>	PRÀCTIQUES DE LABORATORI		Activitats addicionals i proves d'avaluació	PRÀCTIQUES DE LABORATORI	
<b>12 - 13</b>	12 – 13,30 h Termodinàmica i Cinètica (1,30 h) 202	Expressió i Replicació Gèniques 001		Bioinformàtica (*) 206	Expressió i Replicació Gèniques 001
<b>13 – 14</b>		Expressió i Replicació Gèniques 001		Bioinformàtica (*) 206	P. Expressió i Replicació Gèniques (A) 001, (B)104
<b>14 – 15</b>					
<b>15 - 16</b>		15 – 16,30 h Cultius Cel·lulars (1,30h) 203	15,30 – 17 h Química Analítica Instrumental (1,30h) 203	P. Termodinàmica i Cinètica 203	
<b>16 – 17</b>	Bioinformàtica (*) 206			P. Enginyeria Bioquímica 204	
<b>17 - 18</b>	Bioinformàtica (*) 206		Enginyeria Bioquímica 202	P. Enginyeria Bioquímica 204	

(\*) Aula informàtica Facultat d'Enologia

**Calendari de Pràctiques 2º quadrimestre**

MES	DIA	ASSIGNATURA	LLOC	HORARI
<b>FEBRER</b>	14-18			
	21-25	Termodinàmica i Cinètica	301-303 ETSEQ	8.30 – 12 h
<b>MARÇ</b>	28-04	Termodinàmica i Cinètica	301-303 ETSEQ	8.30 – 12 h
	07-11	Química Analítica	303 QAQO	9-12 h
	14-18	Química Analítica	303 QAQO	9-12 h
	21-25	Cultius cel·lulars	Laboratori 102	9-12 h
	28-01	Cultius cel·lulars	Laboratori 102	9-12 h
	<b>ABRIL</b>	04-08	Cultius cel·lulars	Laboratori 102
11-15		Cultius cel·lulars	Laboratori 102	9-12 h
18-25		Setmana Santa		
26-29		Enginyeria Bioquímica	Laboratori tecnologia 105	9-12 h
<b>MAIG</b>	02-6	Enginyeria Bioquímica	Laboratori tecnologia 105	9-12h

**Grau en Biotecnologia curs 2010- 2011**

**Exàmens Segona convocatòria**

<b>Primers curs – Primer Quadrimestre</b>			
<b>Dia</b>	<b>Assignatura</b>	<b>Hora</b>	<b>Aules</b>
6 juny	Biologia	9h	001 i 003
10 juny	Matemàtiques	9 h	001 i 002
14 juny	Estadística Aplicada	9h	001 i 102
<b>Primer curs – Segon Quadrimestre i Anuals</b>			
<b>Dia</b>	<b>Assignatura</b>	<b>Hora</b>	<b>Aules</b>
16 juny	Química General	9h	001 i 002
17 juny	Bioquímica	9h	102 i 103
20 juny	Física General	9 h	003 i 102
22 juny	Genètica	9h	102 i 103
23 juny	Biologia Cel·lular	9h	102 i 002

<b>Segon curs – Primer Quadrimestre</b>			
<b>Dia</b>	<b>Assignatura</b>	<b>Hora</b>	<b>Aules</b>
6 juny	Estructura i Funció de Biomolècules	12h	102 i 002
9 juny	Biologia Animal i Vegetal	12h	002 i 003
10 juny	Enzimologia	12h	102 i 003
13 juny			
14 juny	Química Orgànica	12h	101 i 003
15 juny	Microbiologia	10h	203
<b>Segon curs – Segon Quadrimestre i Anuals</b>			
<b>Dia</b>	<b>Assignatura</b>	<b>Hora</b>	<b>Aules</b>
16 juny	Expressió i Replicació Gèniques	12h	102 i 003
17 juny	Termodinàmica i Cinètica	12h	202
20 juny	Bioinformàtica	12h	101
21 juny	Química Analítica Instrumental	12h	004 i 005
22 juny	Cultius Cel·lulars	12h	104 i 105
23 juny	Enginyeria Bioquímica	16h	204

## **LLICENCIATURA EN BIOTECNOLOGIA**

## 6. Llicenciatura en Biotecnologia

### 6.1. Descripció

<b>Tipus ensenyament</b>	Llicenciatura (1r i 2n cicle)
<b>Durada mínima</b>	4 anys
<b>Títol</b>	Llicenciat/da en Biotecnologia (homologat)
<b>Crèdits</b>	300 (216 obligatoris, 54 optatius, 30 lliure elecció)
<b>Objectius formatius</b>	Proporcionar als alumnes els coneixements necessaris en les ciències de la vida i les tecnologies, per tal que assoleixin una formació com a professionals competents que puguin desenvolupar tasques en els diversos àmbits relacionats amb les aplicacions dels sistemes biològics, o sigui, dels organismes, les cèl·lules, les parts de la cèl·lula i les macromolècules, de cara a la producció de béns i serveis.
<b>Vies d'accés</b>	Aquest curs 2009-10 ja no es comença el 1r curs d'aquesta llicenciatura, ja que comença el Grau en Biotecnologia. Es mantenen actius 2n, 3r i 4t de la llicenciatura i les tutories per als alumnes repetidors de 1r.
<b>Accés als segons cicles</b>	Una vegada superat el primer cicle de la llicenciatura en Biotecnologia, es pot accedir als següents segons cicles: - Sense complements de formació: Enologia, Bioquímica, Antropologia Social i Cultural - Amb complements de formació: Enginyeria Química, Arqueologia, Comunicació Audiovisual, Documentació, Història i Ciències de la Música, Humanitats, Lingüística, Periodisme, Publicitat i Relacions Públiques, Teoria de la Literatura i Literatura Comparada, Traducció i Interpretació, Graduat Superior en Estudis Alemany
<b>Sortides professionals</b>	Indústries agroalimentàries, sobretot de fermentacions, com productes làctics, embotits, begudes alcohòliques i altres. Millora vegetal, com obtenció de llavors i noves varietats transgèniques, i millora animal, en piscifactories, granges i laboratoris veterinaris. Producció de pigments, polisacàrids i altres additius per a pinsos o aliments. Productes de nutrició, com aliments funcionals o vitamines. Indústries farmacèutiques, en el desenvolupament i elaboració d'antibiòtics, hormones, i altres. Producció de biopolimers. Empreses de serveis com laboratoris analítics, amb elaboració de biosensors i materials de diagnòstic, o empreses del camp ambiental, en temes de bioassaigs de toxicitat o de descontaminació. Assessories biotecnològiques, bioinformàtica, bases de dades de macromolècules. Identificació d'organismes i persones amb tècniques de DNA. Administracions públiques, en els sectors sanitari, alimentari i ambiental. Recerca en universitats i altres centres públics o privats. Docència a les universitats, i divulgació de la biotecnologia als mitjans de comunicació.
<b>Més informació a la web</b>	<a href="http://www.fe.urv.cat">http://www.fe.urv.cat</a>

## 6.2. Activitats professionals pròpies del Llicenciat en Biotecnologia

Els sectors en els que poden treballar els llicenciats en Biotecnologia són molt diversos. Les possibilitats inclouen entre altres, des de la recerca (en centres públics o privats), l'ensenyament (secundari o universitari) o les administracions públiques (com el sector sanitari), fins a les empreses de serveis (com laboratoris analítics, empreses comercials, o del camp ambiental) i les indústries.

Entre les diverses indústries, els biotecnòlegs poden exercir la seva professió sobretot en les del camp agroalimentari, del sector farmacèutic i les indústries químiques. En l'agroalimentari cal senyalar les indústries de fermentació (vins i cerveses, llets fermentades, formatges i altres productes làctics, vegetals fermentats com les olives, productes càrnics com els embotits) o bé les de pinsos i d'additius, com el pigments o polisacàrids obtinguts de diversos microorganismes.

D'altra banda, dins del sector farmacèutic, els biotecnòlegs tenen sens dubte moltes possibilitats: producció d'antibiòtics, vitamines i altres compostos terapèutics, o els materials de diagnòstic aconseguits amb les noves tècniques de DNA recombinant.

Les indústries químiques, molt importants en el nostre entorn immediat, també poden contractar llicenciats en Biotecnologia, sobretot per cobrir dos camps. En primer lloc, el camp ambiental, ja que les indústries químiques cada cop controlen més els residus que generen, i els minimitzen mitjançant les depuradores, sobretot d'aigües residuals. D'altra banda, els biotecnòlegs són els professionals més adequats per desenvolupar biocatalitzadors específics, com microorganismes seleccionats o modificats genèticament, que siguin capaços de biodegradar específicament determinats compostos xenobiòtics.

Així, podem trobar biotecnòlegs a:

- Universitats, altres centres públics o privats fent recerca, docència, o divulgació científica en mitjans de comunicació.
- Indústries:
  - agroalimentàries, de fermentacions: productes làctics, embotits, ...
  - millora vegetal: obtenció de llavors, noves varietats transgèniques, ...
  - millora animal: piscifactories, granges, ...
  - pinsos i additius: pigments, polisacàrids, ...
  - productes de nutrició: aliments funcionals, vitamines, ...
  - farmacèutiques i cosmètiques: antibiòtics, hormones, vitamines, diagnòstic, ...
  - químiques: biosensors, biocatalitzadors, biopolimers, biogàs, ...
- Empreses de serveis:
  - laboratoris analítics: biosensors, diagnòstic, ...
  - camp ambiental: bioassaigs de toxicitat, biodegradació de residus, ...
  - assessories biotecnològiques, bioinformàtica
- Administracions públiques: sectors sanitari, alimentari i ambiental

## 6.3. Extracte de terminis

Disponible al taulell d'anuncis de la Facultat

## 6.4. El pla d'estudis de Biotecnologia

La biotecnologia és un ensenyament oficial universitari de primer cicle i segon cicle, estructurat en quatre cursos. Cada curs està dividit a efectes acadèmics en dos períodes quadrimestrals.

El nombre d'hores de classes teòriques, de problemes i de pràctiques de les assignatures – és a dir, llur càrrega lectiva – s'expressa en crèdits; cada crèdit equival a 10 hores de classe. A banda de les hores de docència, el professor de les diferents assignatures està disponible per a consultes a les hores i lloc que es comunicaran a l'inici del curs.

Les convocatòries d'examen són les següents:

Assignatures de	1r quadrimestre:	Gener ( <b>1<sup>a</sup> convocatòria</b> ) Juny - juliol ( <b>2<sup>a</sup> convocatòria</b> )
Assignatures de	2n quadrimestre:	Maig- juny ( <b>1<sup>a</sup>convocatòria</b> ) Juny - juliol ( <b>2<sup>a</sup> convocatòria</b> )

**DISTRIBUCIÓ DE CRÈDITS**

TOTAL CRÈDITS	300	
Crèdits Troncals	187,5	
Crèdits Obligatoris URV	28,5	
Crèdits Optatius	54	
Crèdits de Lliure Elecció	30	21 Màxim dins l'ensenyament
		9 Mínim fora de l'ensenyament

**6.5. Tutories personalitzades**

Aquestes tutories es plantegen per tal de fer un seguiment dels alumnes durant els primers anys d'incorporació a la universitat i per tal de ser orientat en diversos aspectes tals com: matrícula, adaptació a l'estructura universitària, possibles problemes personals o familiars que puguin afectar al rendiment acadèmic, etc. Com a característica fonamental és el fet de ser individualitzades, es a dir cada professor té un grup d'alumnes reduït a qui tutoritza i ho fa de forma individual. També es basa en una lliure relació entre el tutor i l'alumne. Aquesta tutoria no pot, però, substituir la necessària relació entre l'alumne i el professor de cada assignatura específica.

D'altra banda, quan els alumnes tinguin altres dubtes o problemes relacionats amb les activitats acadèmiques, poden consultar-los també amb el personal de Secretaria de la Facultat o amb el professor/a responsable de l'ensenyament de Biotecnologia.

**6.6. Accés al Segon Cicle de Biotecnologia**

(Normativa aprovada en Junta Facultat, 3 maig 2007, desenvolupada a partir de l'ordre ECI/1250/2005, BOE n.111, 10 maig 2005)

Podran accedir al segon cicle (3r i 4t cursos) dels estudis de Biotecnologia:

- a) Qui hagi superat el primer cicle d'alguns dels estudis següents:  
 Enginyer Químic, Enginyer Agrònom, Enginyer de Forests, Llicenciat en Química, Llicenciat en Farmàcia, Llicenciat en Veterinària, Llicenciat en Biologia, Llicenciat en Ciències del Mar, Llicenciat en Ciències Ambientals
- b) Qui estigui en possessió del títol de:  
 Enginyer Tècnic Agrícola, Indústries Agràries i Alimentàries, Enginyer Tècnic Agrícola, Explotacions Agropecuàries, Enginyer Tècnic Agrícola, Hortofructicultura i Jardineria, Enginyer Tècnic Agrícola, Mecanització i Construccions Rurals, Enginyer Tècnic Industrial, Química Industrial, Enginyer Tècnic Forestal, Explotacions Forestals, Enginyer Tècnic Forestal, Indústries Forestals

En funció del primer cicle o titulació de procedència, caldrà matricular-se i superar uns Complementes de Formació determinats, entre 18 i 30 segons la titulació. Per als titulats en ETA-IAA, calen 18 cr. (Informàtica, Genètica Molecular i Comp. Formació de Biologia Molecular i Genètica). Per als procedents de 1r cicle de Química, calen 24 cr. (Informàtica, i Comp. Formació de Microbiologia, de Biologia Molecular i Genètica, de Biologia Cel·lular i de Fisiologia).

La selecció dels preinscrits es realitzarà tenint en compte l'expedient acadèmic de la titulació al·legada per accedir al segon cicle. El nombre de places ofertes és de 15.

Més informació a Secretaria o a la pàgina web de la Facultat d'Enologia.

**6.7 Pla d'extinció de la Llicenciatura**

La llicenciatura de Biotecnologia esta en procés d'extinció per donar pas al GRAU de BIOTECNOLOGIA. El curs 2009-2010 es va extingir el primer curs i al 2010-2011 s'extingeix el segon curs, quedant només el segon cicle de la llicenciatura.

Les assignatures extingides es poden matricular dos cursos mes com a màxima partir de l'extinció, en el primer es podran assistir a tutories amb el professor de l'assignatura i haurà dues convocatòries d'examen, en el segon nomes hi hauran dues convocatòries d'examen, sense tutories durant l'any

Les assignatures del primer cicle estaran activades durant dos cursos mes a partir de l'extinció, així les assignatures del primer curs tindran al 2010-11 dues convocatòries d'examen i les del segon curs tindran a més tutories d'ajuda que es concertaran amb el professor de l'assignatura.

**6.8. Itinerari curricular recomanat. Llicenciatura en Biotecnologia.**

**DISTRIBUCIÓ DELS CRÈDITS**

CICLE	CURS	MATÈRIES TRONCALS	MATÈRIES OBLIGATÒRIES	MATÈRIES OPTATIVES	CRÈDITS LLIURES	TOTALS
1 CICLE	1er	66	0	0	9	75
	2n	52,5	10,5	0	12	75
	<b>TOTAL</b>	<b>118,5</b>	<b>10,5</b>	<b>0</b>	<b>21</b>	<b>150</b>
2 CICLE	3er	69	0	0	6	75
	4t	0	18	54	3	75
	<b>TOTAL</b>	<b>69</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	<b>9</b>	<b>150</b>
<b>TOTALS</b>		<b>187,5</b>	<b>28,5</b>	<b>54</b>	<b>30</b>	<b>300</b>

**DISTRIBUCIÓ D'ASSIGNATURES TRONCALS, OBLIGATÒRIES I OPTATIVES**

**PRIMER CICLE**

**1r i 2n Curs del primer cicle:** Aquest curs 2010-11 ja no s'imparteix el primer cicle d'aquesta llicenciatura, queda substituït pel Grau en Biotecnologia. Hi ha tutories per als alumnes repetidors de 2n curs i únicament exàmens de les assignatures de 1r.

**SEGON CICLE**

3r Curs	Codi	Assignatura		Crèdits Obligat.
	19052024	Enginyeria Genètica Molecular	T	7,5
	19052028	Proteòmica	T	4,5
<b>1r Quadr.</b>	19052023	Cultius Cel·lulars	T	4,5
	19052029	Química i Enginyeria de Proteïnes	T	7,5
	19052030	Tècniques Instrumentals Avançades	T	4,5
	19052022	Bioreactors	T	7,5
	19052020	Aspectes legals i socials de la Biotecnologia	T	6
	19052021	Bioinformàtica	T	6
<b>2n Quadr.</b>	19052025	Immunologia	T	6
	19052026	Processos i Productes Biotecnològics I	T	6
	19052027	Processos i Productes Biotecnològics II	T	4,5
	19052031	Virologia	T	4,5
<b>Total 3er curs</b>				<b>69</b>

4t Curs	Codi	Assignatura	Crèdits Obligat.	Crèdits Optatius
1r Quadr. 2n Quadr.	19052103	Projecte en empreses o institucions	18	54
		Assignatures <b>optatives</b> a triar entre assignatures de tres blocs d'optatives impartides a la URV: 1. Biotecnologia Molecular i Biomedicina 2. Biotecnologia, Aliments i Nutrició		
		3. Biotecnologia, Industrial i Medi Ambient		
		<b>Total 4t curs</b>	18	54

Els alumnes podran obtenir una menció d'una de les tres Especialitats amb el nom del bloc per part de la Facultat, si en acabar els estudis han realitzat un mínim de 27 crèdits d'optatives d'un dels tres blocs. Aquesta menció d'Especialitat és un certificat fet per la Facultat i no consta en el títol oficial de Llicenciat en Biotecnologia.

Relació d'assignatures Optatives per al curs 2010-11:

Codi	Assignatura	Quadrimestre	Crèdits	Bloc
19052217	Regulació del Metabolisme	2	7,5	1
19052218	Bioquímica Clínica i Patologia Molecular	1	6	1
19052224	Bioquímica dels Aliments	1	4,5	2
19052232	Enzimologia Industrial	1	4,5	2, 3
19052219	Biotecnologia Animal	1	6	1
19052220	Vacunes i Fàrmacs Biotecnològics	2	4,5	1
19052225	Biotecnologia, Història i Societat	1	4,5	1, 2, 3
19052226	Bioquímica i Microbiologia Enològiques	2	6	2
19052227	Laboratori de Bioquímica i Microbiologia Enològiques	2	4,5	2
19052228	Biotecnologia Microbiana	1	4,5	2, 3
19052229	Control Microbiològic en Indústries Biotecnològiques Alimentàries	1	4,5	2
19052230	Biotecnologia Vegetal	2	6	2
19052233	Biotecnologia Ambiental	2	6	3
19052231	Microbiologia d'Aliments	1	4,5	2
19052234	Biotecnologia de Fongs Micelials	2	4,5	3
19052221	Immunologia Clínica	1	4,5	1
19052222	Farmacologia	1	4,5	1
19052223	Modelització de Molècules i Biomolècules	1	4,5	1
19052235	Avaluació i Control de Qualitat	2	4,5	3
19052236	Aplicacions ecològiques, farmacèutiques i industrials dels productes naturals	1	6	1, 3
19052238	Biocatalitzadors Immobilitzats	1	4,5	3

\* També es poden cursar aquestes set assignatures **optatives** impartides a la Universitat de Lleida:

<b>Codi</b>	<b>Assignatura</b>
19052201	Aplicacions Biomèdiques de la Biotecnologia
19052202	Aplicacions Biotecnològiques per a la Millora de la Productivitat dels Cultius
19052205	Biotecnologia Alimentària
19052210	Disseny d'Experiments i Tècniques d'Anàlisi Quimiomètric
19052212	Gestió de Qualitat i Seguretat Alimentària
19052214	La Biotecnologia a la Producció i Salut Animal
19052216	Tècniques de Laboratori de Biotecnologia de plantes

6.9 Calendari, horaris i dates d'exàmens

**CALENDARI URV 2010- 11: Llicenciatura de Biotecnologia**

1R QUADRIMESTRE			
ACTIVITAT	DATA INICIAL	DATA FINAL	SETMANES
Període lectiu	06/09/2010	17/12/2010	16
Període blanc	07/01/2011	07/01/2011	
Avaluació i qualificació 1a convocatòria	10/01/2011	21/01/2011	2
Període blanc	06/06/2011	17/06/2011	
Avaluació i qualificació 2a convocatòria	20/06/2011	01/07/2011	2
			<b>20</b>

2N QUADRIMESTRE			
ACTIVITAT	DATA INICIAL	DATA FINAL	SETMANES
Període lectiu	24/01/2011	13/05/2011	15
Període blanc	16/05/2011	20/05/2011	
Avaluació i qualificació 1a convocatòria	23/05/2011	03/06/2011	2
Període blanc	06/06/2011	17/06/2011	
Avaluació i qualificació 2a convocatòria	20/06/2011	01/07/2011	2
			<b>19</b>

Data màxima de tancament d'actes.

<p><b>Setembre 2010</b></p> <table border="1"> <tr><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr> <tr><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td></tr> <tr><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td></tr> <tr><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td></tr> <tr><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30				<p><b>Octubre 2010</b></p> <table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td></tr> <tr><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td></tr> <tr><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td></tr> </table>				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	<p><b>Novembre 2010</b></p> <table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td></tr> <tr><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td></tr> <tr><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td></tr> <tr><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td></tr> <tr><td>29</td><td>30</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30																								
		1	2	3	4	5																																																																																																																							
6	7	8	9	10	11	12																																																																																																																							
13	14	15	16	17	18	19																																																																																																																							
20	21	22	23	24	25	26																																																																																																																							
27	28	29	30																																																																																																																										
			1	2	3																																																																																																																								
4	5	6	7	8	9	10																																																																																																																							
11	12	13	14	15	16	17																																																																																																																							
18	19	20	21	22	23	24																																																																																																																							
25	26	27	28	29	30	31																																																																																																																							
1	2	3	4	5	6	7																																																																																																																							
8	9	10	11	12	13	14																																																																																																																							
15	16	17	18	19	20	21																																																																																																																							
22	23	24	25	26	27	28																																																																																																																							
29	30																																																																																																																												
<p><b>Desembre 2010</b></p> <table border="1"> <tr><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr> <tr><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td></tr> <tr><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td></tr> <tr><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td></tr> <tr><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td><td></td><td></td></tr> </table>			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			<p><b>Gener 2011</b></p> <table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td></tr> <tr><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td></tr> <tr><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td></tr> <tr><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td></tr> <tr><td>31</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31							<p><b>Febrer 2011</b></p> <table border="1"> <tr><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td></td></tr> <tr><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td></td></tr> <tr><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td></td></tr> <tr><td>28</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		14	15	16	17	18	19	20		21	22	23	24	25	26	27		28													
		1	2	3	4	5																																																																																																																							
6	7	8	9	10	11	12																																																																																																																							
13	14	15	16	17	18	19																																																																																																																							
20	21	22	23	24	25	26																																																																																																																							
27	28	29	30	31																																																																																																																									
					1	2																																																																																																																							
3	4	5	6	7	8	9																																																																																																																							
10	11	12	13	14	15	16																																																																																																																							
17	18	19	20	21	22	23																																																																																																																							
24	25	26	27	28	29	30																																																																																																																							
31																																																																																																																													
		1	2	3	4	5	6																																																																																																																						
7	8	9	10	11	12	13																																																																																																																							
14	15	16	17	18	19	20																																																																																																																							
21	22	23	24	25	26	27																																																																																																																							
28																																																																																																																													
<p><b>Març 2011</b></p> <table border="1"> <tr><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td></td></tr> <tr><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td></td></tr> <tr><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td></td></tr> <tr><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		14	15	16	17	18	19	20		21	22	23	24	25	26	27		28	29	30	31					<p><b>Abril 2011</b></p> <table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td></tr> <tr><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td></tr> <tr><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td></td></tr> </table>					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		<p><b>Maig 2011</b></p> <table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td></tr> <tr><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td></td></tr> <tr><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td></td></tr> <tr><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td></td></tr> <tr><td>30</td><td>31</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>								1	2	3	4	5	6	7	8		9	10	11	12	13	14	15		16	17	18	19	20	21	22		23	24	25	26	27	28	29		30	31						
		1	2	3	4	5	6																																																																																																																						
7	8	9	10	11	12	13																																																																																																																							
14	15	16	17	18	19	20																																																																																																																							
21	22	23	24	25	26	27																																																																																																																							
28	29	30	31																																																																																																																										
				1	2	3																																																																																																																							
4	5	6	7	8	9	10																																																																																																																							
11	12	13	14	15	16	17																																																																																																																							
18	19	20	21	22	23	24																																																																																																																							
25	26	27	28	29	30																																																																																																																								
							1																																																																																																																						
2	3	4	5	6	7	8																																																																																																																							
9	10	11	12	13	14	15																																																																																																																							
16	17	18	19	20	21	22																																																																																																																							
23	24	25	26	27	28	29																																																																																																																							
30	31																																																																																																																												
<p><b>Juny 2011</b></p> <table border="1"> <tr><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr> <tr><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td></tr> <tr><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td></tr> <tr><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td></tr> <tr><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30				<p><b>Juliol 2011</b></p> <table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td></tr> <tr><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td></tr> <tr><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td></tr> </table>					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	<p><b>Setembre 2011</b></p> <table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr> <tr><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td></tr> <tr><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td></tr> <tr><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td></tr> <tr><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td></td><td></td></tr> </table>				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30																				
		1	2	3	4	5																																																																																																																							
6	7	8	9	10	11	12																																																																																																																							
13	14	15	16	17	18	19																																																																																																																							
20	21	22	23	24	25	26																																																																																																																							
27	28	29	30																																																																																																																										
				1	2	3																																																																																																																							
4	5	6	7	8	9	10																																																																																																																							
11	12	13	14	15	16	17																																																																																																																							
18	19	20	21	22	23	24																																																																																																																							
25	26	27	28	29	30	31																																																																																																																							
			1	2	3	4																																																																																																																							
5	6	7	8	9	10	11																																																																																																																							
12	13	14	15	16	17	18																																																																																																																							
19	20	21	22	23	24	25																																																																																																																							
26	27	28	29	30																																																																																																																									

Les festes locals no estan assenyalades

**Ponts :** 24 de Setembre, 11 Octubre, 7 de Desembre, 7 de Gener  
**Dies No lectius:** 15 de Novembre, Sant Albert

**3r Curs 1r Quadrimestre**

Assignatura	cr	crTeo	h/set	crPro/Sem	h/set	crPractLab	PrLab
Enginyeria Genètica Molecular	7,5	3	2	-	-	4,5	15d x 3h
Proteòmica	4,5	3	2	-	-	1,5	5d x 3h
Química I Enginyeria de Proteïnes	7,5	4,5	3	-	-	3	10d x 3h
Tècniques Instrumentals Avançades	4,5	3	2	-	-	1,5	5d x 3h
Bioreactors	7,5	4,5	3	1,5	1	1,5	5d x 3h
Cultius cel.lulars	4,5	3	2	-	-	1,5	5d x 3h

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<b>9-10</b>	Eng. Gen. Molecular A202	Proteòmica A202	Eng. Gen. Molecular A202	Tèc. Instr. Avançades A202	Bioreactors A202
<b>10-11</b>	Tèc.Instr. Avançades A202	Cultius cel.lulars A202	Bioreactors A202	Cultius Cel.lulars A202	Bioreactors Prob A202
<b>11-12</b>	Quím. Eng. Prot. A101	Quím. Eng. Prot. A101	Bioreactors A202	Quím. Eng. Prot. A101	Proteòmica A202
<b>12-15</b>	<b>Pràctiques de Laboratori *</b>				

**Calendari de pràctiques**

MES	DIA	ASSIGNATURA	LLOC	HORA
<b>SETEMBRE</b>	16 - 22	Tècniques Instrumentals avançades A	Lab 303 (QA)	12-15 h.
	27 - 01	Tècniques Instrumentals avançades B	Lab 303 (QA)	12-15 h.
<b>OCTUBRE</b>	4 - 8	Enginy. Genètica Molecular	Lab. 104	12-15 h.
	11-15	Enginy. Genètica Molecular	Lab. 104	12-15 h.
	18-22	Enginy. Genètica Molecular	Lab. 104	12-15 h.
	25	Enginy. Genètica Molecular	Lab. 104+ A-202	12-15 h.
	25-29	Cultius Cel·lulars	Lab 102	12-15 h.
<b>NOVEMBRE</b>	2-5	Cultius Cel·lulars	Lab 102	12-15 h.
	8-12	Quim. Eng. Prot	Aula Inf. (FQ)	12-15 h.
	15-19	Quim. Eng. Prot	Aula Inf. (FQ)	12-15 h.
	22-26	Bioreactors	Lab 304 (EQ)	12-15 h.
<b>DESEMBRE</b>	29-3	Bioreactors	Lab 304 (EQ)	12-15 h.
	13-17	Proteòmica	Lab. 104	12-15 h.

**3r Curs 2n Quadrimestre**

Assignatura	cr	crTeo	h/set	crPro/Sem	h/set	crPractLab	PrLab
Bioinformàtica	6	3	2	-	-	3	10d x 3h o 2h/setmana
Virologia	4,5	3	2	-	-	1,5	5d x 3h
Immunologia *	6	3	2 (4)	1,5	1	1,5	5d x 3h
Processos i Productes. Biotecnològics I	6	4,5	3	1,5	1	-	
Processos i Productes Biotecnològics II	4,5	3	2	-	-	1,5	5d x 3h
Aspectes Legals- Socials Biotecnologia	6	4,5	3	1,5	1	-	

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<b>8-9</b>	Pràc. Lab 8-11		Bioinformàtica	Pràc. Lab 8-11	
<b>9-10</b>			Pràc		
<b>10-11</b>			Aula 206		
			Bioinformàtica		
			Pràc		
			Aula 206		
<b>11-12</b>	Bioinformàtica Aula 206	Proc. Prod. Biotecn. I A 101	Proc. Prod. Biotecn. I A 005	Proces. Produc. Biotecnològics II A101	Proc. Prod. Biotecn. I A 104
<b>12-13</b>	Bioinformàtica Aula 206	Immunologia A102 *	Immunologia A003 *	Proces. Produc. Biotecnològics II A101	Virologia A004
<b>13-14</b>	Immunologia A102 *	Pr. Immunologia A102 *	Immunologia A003 *	Proc. Prod. Biotecn. I A 101	Virologia A004
<b>14-15</b>					
<b>15-16</b>	Asp. Legals- Socials Biotecnologia ** A204		Asp. Legals- Socials Biotecnologia ** A204		
<b>16-17</b>	Asp. Legals- Socials Biotecnologia ** A204		Asp. Legals- Socials Biotecnologia Pro. **A204		

**Immunologia:** classes només les 9 primeres setmanes

**Aspectes Legals i Socials Bio.** les 6 últimes setmanes passen a dt 12-14h (Aula 204) i dc 12-14h (Aula 204).

### Calendari de Pràctiques

MES	DIA	ASSIGNATURA	LLOC	HORARI
FEBRER	31-04			
	7-11			
	14-18			
	21-25			
MARÇ	28-04			
	07-11	Immunologia	Lab 101	8:00 – 11:00
	14-18	Virologia	Lab 102	8:00 – 11:00
	28-01			
ABRIL	04-08			
	11-15			
	18-25	Setmana Santa		
	26-29..			
MAIG	2-6 Dimecres No	Processos i Productes Biotecnològics II	Lab 304 (EQ)	8:00 – 11:00
	9-13 Dimecres No	Processos i Productes Biotecnològics II	Lab 304 (EQ)	8:00 – 11:00

**Aclariment de les pràctiques:**

**Virologia:** 14 – 18 Març (dimecres No).

**Proces. Producc. Biotec II :** **torn A:** 2 maig – 6 maig (dimecres No).  
**torn B:** 9 – 13 maig (dimecres No).

**Bioinformàtica Pràctiques:** Tots els dimecres de 9-11 h. excepte 9 març (Pràct. Immunologia).

**4rt Curs 1r Quadrimestre**

Assignatura	cr	crTeo	h/set	crPro/Sem	h/set	crPractLab	PrLab
Bioquímica Clínica i Patologia Molecular	6	3	2	3/15	2		
Bioquímica dels Aliments	4,5	3	2			1,5	5dx3h
Enzimologia Industrial	4,5	3	2	1,5/15			
Biotecnologia, Història i Societat	4,5	3	2	1,5/15	1		
Biotecnologia. Microbiana	4,5	3	2			1,5	5dx3h
Immunologia Clínica	4,5	3	2	1,5/15	1		
Farmacologia	4,5	3	2			1,5	5dx3h
Modelització de Molècules i Biomolècules	4,5	3	2	1,5/15	1		
Aplicacions ecològiques, farmacèutiques i industrials dels productes naturals	6	3	2	3/15	2		
Biocatalitzadors Immobilitzats	4,5	3	2	1,5/15	1		
Control Microbiològic en Indústries Biotecnològiques Alimentàries	4,5	3	2	-	-	1,5	5dx3h
Microbiologia d'Aliments	4,5	3	2	-	-	1,5	5dx3h
Biotecnologia Animal	6	4,5	3	-	-	1,5	5dx3h

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9-12	Pràc Laboratori*				
12-13	Biotecn. Animal A-205	Biotec Animal A-205 Contr Micro Indu Sala Graus	Biotec Animal A-205 Micro Aliments Sala Graus	Immunol.Clínica A-205 Bioq. Aliments A-104	Immunol Clínica A-205
13-14	Biocat. Immobilitzats Sala Graus  Farmacologia A-205	Bioq. Clínica i Patol. Mol.; A-104  Contr Micro Indu Sala Graus	Bioq. Clínica i Patol.Mol.;A-104  Micro Aliments Sala Graus	Immunol Clínica A-205  Bioq. Aliments A-104	Enzimologia Industrial A-205
14-15	Farmacologia A-205	Bioq. Clínica i Patol. Mol. A-205	Bioq. Clínica i Patol. Mol. A-104		Enzimologia Industrial A-205
15-16					
16-17	Aplic. ecol. farmac i ind. dels prod. Naturals A-101  Biotec., Història i Societat Sala Graus	Modelització de Mol. i Biomolècules Sala Graus	Aplic. ecol. farmac i ind. dels prod. Naturals A-105  Biotec., Història i Societat A-104	Aplic. ecol. farmac i ind. dels prod. Naturals A-204	Biocat. Immobilitzats Sala Graus
17-18	Aplic. Ecol. Farmac i Ind. dels prod. Naturals A-101  Biotec., Història i Societat Sala Graus	Modelització de Mol. i Biomolècules Sala Graus	Modelització de Mol. i Biomolècules Sala Graus	Biocat. Immobilitzats A-204	
18-19	Biotecnologia Microbiana Sala de Graus				
19-20	Biotecn. Microbiana Sala de Graus				

### Calendari de pràctiques

MES	DIA	ASSIGNATURA	LLOC	HORARI
SETEMBRE	6-10			
	13-17			
	20-24			
	27-01	Control Microbiològic en Indústries Biotecnològiques	Lab 103	9-12
OCTUBRE				
	11-15			
	18-22	Microbiologia d'aliments	Lab 104	9-12
	25-29			
NOVEMBRE	2-5	Biotecnologia Microbiana	Aula usuaris informàtica (FQ)	9-12
	8-12	Biotecnologia Microbiana	Aula usuaris informàtica (FQ)	9-12
	15-19	Biotecnologia Animal	Sala de Graus (FE)	9-12
	22-26	Farmacologia	22 i 23 Lab 102	9-12
DESEMBRE	29-3	Farmacologia	29,30 Nov, 1 Dec. aula informàtica FE	9-12
	13-17	Bioquímica dels aliments	Lab 104	9-12
	Vacances de Nadal			

**4rt Curs 2n Quadrimestre**

Assignatura	cr	crTeo	h/set	crPro/Sem	h/set	crPractLab	PrLab
Regulació del Metabolisme	7,5	4,5	5	-	-	3	10dx3h
Vacunes i fàrmacs biotecnològics	4,5	3	3	-	-	1,5	5dx3h
Bioquímica. i Microbiologia Enològiques	6	6	4	-	-		
Laboratori de Bioquímica i Microbiologia Enològiques	4,5			-	-	4,5	10dx4h
Biotecnologia Vegetal	6	4,5	5*	-	-	1,5	5dx3h
Biotecnologia Ambiental	6	3	3	-	-	3	10dx3h
Biotecnologia de Fongs Micelials	4,5	3	3	-	-	1,5	5dx3h
Avaluació i Control de Qualitat	4,5	3	2	1,5	1		

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<b>9-10</b>					
<b>10-11</b>	Vacunes A202	Regul. Metab A102		Vacunes A202	Biot fongs mic A202
<b>11-12</b>	Regul. Metab* A102	Regul. Metab A102	Biot fongs mic A202	Vacunes A202	Biot fongs mic A202
<b>12-15</b>	Pràctiques Laboratori				
<b>15-16</b>			BQ Micr Eno A202		
<b>16-17</b>		BQ Micr Eno A202 Biotec Amb A105	BQ Micr Eno A202 Regul. Metab* A102		Biotec. Amb A105
<b>17-18</b>		BQ Micr Eno A202 Biotec. Amb. A105	Regul. Metab* A102 Aval Cont Qual A-204	Aval Cont Qual A-202	Biotec. Amb A105* (3 set)
<b>18-19</b>	Biotec. Vegetal (5 setmanes) A-204		Biotec Vegetal A204 Aval Cont Qual A-202		
<b>19 – 20:30</b>	Biotec. Vegetal A-204		Biotec. Vegetal A-204		

- Immunologia clínica: classes només les 9 primeres setmanes (24 de Gener al 25 Març 2011)
- Bioquímica i Microbiologia Enològiques: classes 15 setmanes.
- Avaluació i control de la Qualitat : classes 15 setmanes
- Biotecnologia Vegetal : classes només les 9 primeres setmanes (24 de Gener al 25 Març 2011)
- La resta classes durant 10 setmanes. (24 de Gener al 1er d'Abril)

- Biotec. Ambiental: la classe de divendres de 17-18h només es farà durant 3 setmanes.

## Calendari de pràctiques

MES	DIA	ASSIGNATURA	LLOC	HORARI
FEBRER	31-4			
	7-11	Biotecnologia vegetal	Lab 104	12:00 – 15:00
	14-18	Vacunes	Lab 101	12:00 – 15:00
	21-25	Regulació del Metabolisme (Dimecres no)	Lab 102	12:00 – 15:00
MARÇ	28-04	Regulació del metabolisme (Dimecres no)	Lab 102	12:00 – 15:00
	07-11	Bioquímica i Micro Enològiques	Lab 104	9:00 – 12:00
		Regulació del Metabolisme (Dilluns i Dimarts)	Lab 102	12:00 – 15:00
	14-18	Bioquímica i Micro Enològiques	Lab 104	9:00 – 12:00
		Biotecnologia ambiental	Aula usuaris Informàtica FQ	12:00 – 15:00
	21-25	Biotecnologia Ambiental	Lab 103	12:00 – 15:00
	28-01	Biotec Fongs Miceliars	Lab 103	12:00 – 15:00
ABRIL	04-08			
	11-15			
	18-25	Setmana Santa		

## PROJECTE EN EMPRESES I INSTITUCIONS

El PEI és una assignatura anual de 18 crèdits, que té una equivalència de 15 ECTS, que vol dir un nombre total aproximat d'hores de treball de l'alumne de 15 ECTS x 25 h feina de l'alumne = 375 hores. Aquestes correspondran aproximadament a unes 8 setmanes d'estada al laboratori a temps complet, en total 300 hores, més dues setmanes per a la preparació de la memòria i de l'exposició oral 75 hores. O sigui, en total són unes 10 setmanes a temps complet.

També es podrà realitzar amb dedicació a temps parcial en funció del lloc de acollida, però amb el mateix temps total. Per exemple, 20 hores a la setmana durant unes 20 setmanes.

La realització de l'estada serà preferentment durant el segon quadrimestre de quart curs, es a dir d'abril a juny, si bé també es podrà realitzar en altres èpoques de l'any.

### Instruccions sobre tràmits si el PEI es fa fora la URV

Un cop assignat el lloc on es farà, abans de començar el treball del PEI cal realitzar una sèrie de tràmits si aquest es fa fora de la URV:

1. Baixar el full de "Conveni de Col·laboració Educativa" del web de la Facultat
2. Anar a la institució de acollida, contactar amb el tutor i complimentar el conveni que haureu de retornar a l'oficina de suport al deganat de la Facultat on rebrà la signatura del Degà o persona en qui delegui.

3. Un cop signat cal anar al INSS (Institut Nacional de la Seguretat Social) per tal de formalitzar l'article novè del conveni i rebre el segell de l'INSS.
4. Retornar el document segellat entregar una còpia al coordinador del Centre, una al Tutor de la institució de acollida i un tercer al Deganat.

Aquests tràmits són imprescindibles per començar el projecte.

### **Elaboració de la Memòria del PEI**

Al final del període experimental/pràctic cal elaborar una memòria escrita.

El número de pàgines de la memòria es lliure amb un màxim recomanat de 40.

Cal indicar-hi als primers fulls:

- Títol del treball
- Nom i cognoms de l'alumne/a
- Especificar el nom de l'assignatura i Llicenciatura de Biotecnologia.
- Dates de realització del treball
- Institució pública o privada on s'ha realitzat el treball, l'adreça postal i telèfon.
- Nom del tutor/a del lloc de acollida i el correu electrònic
- Breu descripció del lloc de acollida: sector, funcions, etc (un paràgraf).

Recomanacions per a la preparació de la memòria:

1. Si el treball ha consistit en algun aspecte de recerca o desenvolupament, o posada a punt d'algun mètode, és recomanable que a la Memòria hi constin els següents apartats usuals en els treballs científics experimentals:

-Introducció, Metodologia, Resultats i discussió, Conclusions, Bibliografia, Annexos si cal.

2. Si el treball ha consistit en l'aplicació de tècniques biotecnològiques, bioquímiques o microbiològiques o altres relacionades, per a la determinació de paràmetres en diferents tipus de mostres, és igualment convenient seguir a la memòria els mateixos apartats esmentats al punt anterior. En aquests casos, cal que la Memòria no sigui només una relació dels mètodes emprats, sinó que s'aprofundeixi en el fonament dels mètodes, el motiu d'utilitzar-los així com la possibilitat de millorar-los. En l'apartat de resultats no cal adjuntar tots els valors de totes les dades analítiques obtingudes, però sí alguns exemples representatius, així com un resum dels diferents tipus de mostres i de paràmetres analitzats.

3. Si la confidencialitat d'aquestes dades fes que la institució no permetés la divulgació de la seva procedència, es pot optar per mostrar alguns exemples de resultats analítics, ocultant-ne només la procedència.

### **Exposició oral**

La realització del PEI acaba amb la presentació de la memòria (1 exemplar en paper entregat a la Secretaria del Departament de Bioquímica i Biotecnologia i una còpia que s'ha de penjar al espai Moodle de la assignatura a la data indicada a la guia docent) i la defensa pública del treball realitzat oralment davant un tribunal, en les dates fixades a la guia docent, ja sigui en la 1<sup>a</sup> o en la 2<sup>a</sup> convocatòria. El dia i hora de defensa per cada alumne es publicarà al espai que te la assignatura en el Moodle.

La durada de l'exposició serà de 15 minuts. El període de discussió amb els assistents i el tribunal serà de 10 minuts aproximadament.

### **Criteris d'avaluació**

Els criteris d'avaluació seran els següents:

1. Presentació de la memòria escrita (40%).
2. Valoració del Tutor del centre d'estada (30%).
3. Exposició pública amb avaluació del tribunal (30%).

La composició dels Tribunals serà determinada pel coordinador i constarà de dos professors de la titulació i el Tutor del centre d'estada, més un professor suplent. Aquest sistema d'avaluació podrà no ser aplicat als estudiants que realitzin aquesta assignatura en el marc de programes de mobilitat (Erasmus, etc). Per als estudiants URV que ho facin fora, l'avaluació és efectuada en principi per la universitat de fora i la qualificació és tramesa directament a secretaria o al coordinador de mobilitat. Per als estudiants de fora que ho facin aquí, el coordinador de mobilitat establirà els criteris d'avaluació específics per a cada cas, en funció de si han de ser avaluats i/o han de presentar el treball a l'altra universitat, i tindrà en compte fonamentalment la valoració del tutor de la URV que ha acollit l'estudiant i un resum del treball efectuat.

**DATES EXÀMENS CURS 2010-11 – LLICENCIATURA BIOTECNOLOGIA**

**1a Convocatòria, 1r quadrimestre, Gener 2011**

<b>Dia</b>	<b>Curs</b>	<b>Quad</b>	<b>Assignatura</b>	<b>Aula **</b>	<b>Hora</b>
<b>10-1</b>	1	1	Fonaments de física	202, 203	10 h
	2	1	Fisiologia Animal	102,103	16 h.
	3	1	Química i Enginyeria de proteïnes	205 i 204	10 h
	4	1	Biotecnologia Microbiana	105	10 h
<b>11-1</b>	4	1	Enzimologia industrial	104	10 h
	4	1	Biocatalitzadors Immobilitzats	202	12 h
	2	1	Genètica molecular	005 FQ	16 h
<b>12-1</b>	4	1	Farmacologia	202	12h
	1	1	Càlcul	004, 005	9h
<b>13-1</b>	4	1	Biotecnologia, Història i Societat	204	16 h
	3	1	Enginyeria genètica molecular	202 , 203	12 h
<b>14-1</b>	2	1	Enzimologia	003, 004	10 h
	3	1	Bioreactors	202	16 h
	4	1	Immunologia Clínica	202	12 h
	4	1	Control Microbiològic en Indústries	204	16h
<b>17-1</b>	1	1	Àlgebra	005	9 h
	1	1	Fonaments Química I	204, 206	10 h
	2	1	Microbiologia II	101, 102	16 h
	4	1	Bioquímica dels Aliments	104, 105	10 h
<b>18-1</b>	3	1	Tècniques Instrumentals avançades	202, 203	10 h
	4	1	Bioquímica Clínica i Patologia Molecular	102	10 h
	2	1	Informàtica	203 i 206	16 h
<b>19-1</b>	4	1	Aplicacions ecològiques, farmacèutiques i industrials dels productes naturals	204	12 h
<b>20-1</b>	3	1	Cultius Cel·lulars	203	10 h
	4	1	Modelització de molècules i biomolècules	204	9 h
	4	1	Biotecnologia Animal	203	16 h
<b>21-1</b>	4	1	Proteòmica	202	12 h
	3	1	Economia i Gestió d'Empreses	101, 102	15h30
	2	1	Biosensors i Bioelectroquímica	206	10 h
	4	1	Microbiologia Aliments	202, 204	16h

1a Convocatòria, 2n quadrimestre, Abril – Maig - Juny 2011

Dia	Curs	Quad	Assignatura	Aula **	Hora
30-3	4	2	Biotecnologia Ambiental	104, 105	10 h
5-4	3	2	Immunologia	102	16 h
8-4	4	2	Regulació del Metabolisme	203 i Sala de Graus	9 h
12-4	4	2	Biotecnologia de fongs micelials	Sala de Graus	16 h
13-4	4	2	Vacunes I fàrmacs biotecnològics	Sala de Graus	10 h
14-4	4	2	Biotecnologia Vegetal	Sala de Graus	16 h
15-4	4	2	Control I Instrumentació en Bioprocessos	203	12 h
13-5	4	2	Avaluació I control de Qualitat	Sala de Graus	10 h
23-5	2	2	Tècniques Instrumentals Bàsiques	204, 205	10 h
	3	2	Virologia	204	16 h
24-5	1	2	Fon. Enginyeria Bioquímica I	202, 204	10 h
	4	2	Bioquímica i Microbiologia Enològiques	Sala de Graus	16 h
25-5	2	2	Estadística	203, 205	10 h
	3	2	Processos i productes biotecnològics I	102	16 h
26-5	1	2	Fon. Química II	204	10 h
27-5	2	2	Termodinàmica i Cinètica Química	204	10 h
	3	2	Bioinformàtica	202, 204	16 h
30-5	1	2	Microbiologia I	202, 203, 204	9 h
	3	2	Processos i productes biotecnològics II	204	16 h
	1	2	Biologia Cel·lular	001, 002	9 h
31-5	2	2	Fisiologia Vegetal	204, 205	10 h
1-6	1	2	Genètica	205	10 h
	3	2	Aspectes legals i socials de la biotecnologia	204	16 h
2-6	2	2	Fon. Enginyeria Bioquímica II	203, 205	10 h
3-6	1	2	Bioquímica	203, 205	10 h

ASSIGNATURA	Data presentació memòria	DATA EXPOSICIÓ
Projecte en empreses i institucions	23 de maig de 2011	2 i 3 de juny de 2011
Presentació de la memòria: un exemplar imprès presentat a la Secretaria del Departament de Bioquímica i Biotecnologia i una còpia a l'espai reservat del Moodle.		

**DATES EXÀMENS CURS 2010-11 – BIOTECNOLOGIA**

**2a Convocatòria, 1r i 2n quadrimestre, Juny-Juliol 2011**

<b>Dia</b>	<b>Curs</b>	<b>Quad</b>	<b>Assignatura</b>	<b>Aula</b>	<b>Hora</b>
<b>14-6</b>	1	1	Fonaments de Física	202, 203	9 h
	3	1	Proteòmica	202, 203	12 h
	2	1	Informàtica	202, 203	17 h
	4	1	Biotecnologia, Història i Societat	204	15 h
	1		Bioquímica	202 i 203	15 h
<b>15-6</b>	2	1	Genètica Molecular	202, 203	12 h
	4	1	Biotecnologia Microbiana	204, 205	9 h
	1	2	Fonaments Enginy. Bioquímica. I	103, 104	9 h
	3	2	Bioinformàtica	204, 205	12 h
<b>16-6</b>	1	1	Càlcul	101	9 h
	3	1	Bioreactors	202, 204	12 h
	2	1	Fisiologia animal	202	16 h
	4	1	Immunologia clínica	204	10 h
	3	1	Química i Enginyeria de Proteïnes	204	16 h
<b>17-6</b>	3	1	Tècniques Instrumentals Avançades	202, 204	9 h
	2	2	Microbiologia II	101	16 h
	4	1	Biosensors i Bioelectroquímica	202, 204	15:30 h
<b>20-6</b>	1	1	Fon. Química I	202, 204	9 h
	3	1	Cultius cel·lulars	202, 204	12 h
	4	1	Farmacologia	205	10 h
	4	2	Control i Instrumentació en Bioprocessos	202	16 h
<b>21-6</b>	3	1	Enginyeria Genètica Molecular	202, 204	12 h
	4	1	Bioquímica dels Aliments	104, 105	12 h
	4	2	Biotecnologia Ambiental	204, 205	9 h
	1	1	Àlgebra	103	9 h
<b>22-6</b>	2	1	Enzimologia	003	15.30 h
	4	1	Modelització de Molècules i Biomolècules	204, 205	9 h
	4	2	Biotecnologia Vegetal	205, 206	16 h
<b>23-6</b>	3	2	Processos i Productes Biotech. I	202, 204	12 h
	4	2	Regulació del Metabolisme	104, 105	16 h
	4	2	Biotecnologia de fongs micelials	203	10 h
	1	1	Biologia Cel·lular	102, 103	9 h.
<b>27-6</b>	1	2	Fonaments Química II	202, 204	9 h
	2	2	Estadística	202, 204	16 h
	4	1	Enzimologia Industrial	104, 105	12 h
	4	2	Avaluació i Control de Qualitat	003	15:30 h
	2	1	Economia I Gestió d'Empreses	101 i 103	15:30 h
	3	2	Immunologia	001 i 003	9 h

<b>28-6</b>	1	2	Microbiologia I	202, 204	8 h
	3	2	Processos i Productes Biotecnològics II	202, 205	12 h
	2	2	Termodinàmica i Cinètica Química	202, 205	16 h
	4	1	Aplicacions ecològiques, farmacèutiques i industrials dels productes naturals	205, 206	10 h
	4	2	Bioquímica i Microbiologia Enològiques	203 206	16 h
<b>29-6</b>	1	2	Genètica	205	9 h
	3	2	Aspectes Legals i Socials de la Biotecnologia	202, 204	16 h
	2	2	Tècniques Instrumentals Bàsiques	202 204	12h
	4	1	Biocatalitzadors Immobilitzats	205	12 h
	4	1	Bioquímica Clínica i Patologia Molecular	102	16 h
<b>30-6</b>	2	2	Fisiologia Vegetal	202, 204	9 h
	3	2	Virologia	202, 205	16 h
	4	2	Biotecnologia Animal	206	10 h
	4	2	Microbiologia d'Aliments	204, 206	16 h
<b>1-7</b>	4	2	Control Microbiològic en Indústries Biotecnologia alimentàries	204	9 h.
	3	1	Bioreactors	202 203	12 h
	2	2	Fonaments Enginy. Bioquímica II	202, 204	16 h
	4	2	Vacunes i Fàrmacs Biotecnològics	204	12 h

ASSIGNATURA	Data de presentació memòria	DATA EXPOSICIÓ
Projecte en empreses i institucions	27 de juny de 2011	4 i 5 de juliol de 2011
Presentació de la memòria: un exemplar imprès presentat a la Secretaria del Departament de Bioquímica i Biotecnologia i una còpia a l'espai reservat del Moodle.		

\* Cal comprovar l'aulari dels exàmens a la Guia Docent de la Web unes setmanes abans de les dates d' exàmens

**ENGINYERIA TÈCNICA AGRÍCOLA-  
INDÚSTRIES AGRÀRIES I ALIMENTÀRIES**

**7. ENGINYERIA TÈCNICA AGRÍCOLA: INDÚSTRIES AGRÀRIES I ALIMENTÀRIES**

**7.1. Descripció**

<b>Tipus ensenyament</b>	Enginyeria Tècnica (1r cicle)
<b>Durada mínima</b>	3 anys
<b>Títol</b>	Enginyer/a Tècnic/a Agrícola, especialitat en Indústries Agràries i Alimentàries (homologat)
<b>Crèdits</b>	198 (141 obligatoris, 36 optatius, 21 lliure elecció)
<b>Objectius formatius</b>	Proporcionar a l'alumnat els coneixements necessaris perquè es formin com a professionals especialitzats en assessorament i vigilància dels processos industrials de transformació dels productes agrícoles, tant pel que fa als materials com a les instal.lacions industrials de les conserves, sistemes de refrigeració, transport i caducitat dels productes, higiene dels envasats, controls de qualitat i, en general, tot el que fa referència a les indústries de productes de consum.
<b>Vies d'accés</b>	PAU / batxillerat LOGSE: - Científicotècnica - Ciències de la Salut  COU: A. Científicotecnològica B. Biosanitària  Cicles Formatius de Grau Superior i Formació Professional (determinats Cicles Formatius* Consultar pàgina web URV)  Proves d'Accés als estudis universitaris per als més grans de 25 anys: Científico-Tècnica i Ciències de la Salut
<b>Accés als segons cicles</b>	Una vegada obtinguda l'especialitat en Indústries Agràries i Alimentàries de l'Enginyeria Tècnica Agrícola, es pot accedir als següents segons cicles: - Sense complements de formació: Enginyeria Agronòmica, Enginyeria de Forests, Enologia - Amb complements de formació: Ciència i Tecnologia dels Aliments, Ciències Ambientals, Enginyeria en Organització Industrial, Investigació i Tècniques de Mercat, Comunicació Audiovisual, Documentació, Història i Ciències de la Música, Humanitats, Lingüística, Periodisme, Publicitat i Relacions Públiques, Teoria de la Literatura i Literatura Comparada, Traducció i Interpretació, Graduat Superior en Estudis Alemanys
<b>Sortides professionals</b>	Empresa privada: gestió i explotació d'indústries agroalimentàries; anàlisi i control de qualitat i de matèries primeres i elaborades; gestió i desenvolupament de processos agroalimentaris; màrqueting comercial. Lliure exercici de la professió: elaboració de projectes i estudis tècnics, informes i direccions d'obra, estudis de viabilitat d'inversions agràries i alimentàries; assessorament tècnic i econòmic; gestió d'ajuts i subvencions. Administració pública: càrrecs tècnics d'inspecció i gestió; docència en ensenyament secundari.

## 7.2. Activitats professionals pròpies de l'Enginyeria Tècnica Agrícola (Indústries Agràries i Alimentàries)

Els enginyers tècnics agrícoles, especialitat Indústries agràries i Alimentàries, s'insereixen preferentment en el món de les indústries agroalimentàries. Normalment poden ocupar càrrecs tècnics, de comandament, de gestió de la qualitat, de gestió del medi ambient, gestió de laboratoris, etc...però també poden fer-se càrrec de l'administració o desenvolupar tasques comercials relacionades amb productes d'aquest tipus d'indústries.

Es consideren dintre d'aquest tipus d'indústries, totes les Almàsseres i extractors d'olis, els escorxadors, conserves, magatzems frigorífics, plantes de refrigeració i congelació de productes agraris, indústries de llet i els seus derivats. Fabricació de formatges. Fabricació de productes de molí. Fleques, pastisseries, pastes. Indústries de sucre i derivats. Indústries derivades del café, cacau i xocolata, torrons, caramels, cellers, elaboració, embotellat i criaça de vins, mostos, licors i vinagres.

Donat que la llei dóna atribucions professionals inequívokes i amb total autonomia als enginyers tècnics, una opció interessant és la de l'exercici lliure de la professió. Això es pot fer a través d'una oficina tècnica amb capacitat per elaborar projectes i estudis tècnics, informes, direcció d'obra, estudis de viabilitat d'inversions agràries, assessoria tècnica, ordenació del territori i medi ambient, medicions i alçament topogràfics, valoracions i taxacions, legalitzacions...

Una altra sortida és dins de l'Administració pública, en càrrecs tècnics, d'inspecció, gestió,... o bé dintre de l'ensenyament reglat, des de l'educació secundària obligatòria fins al nivell universitari (en centres públics i privats) sempre en matèries afins a la seva titularitat.

## 7.3. Extracte de terminis

Disponible al taulell d'anuncis de la Facultat

## 7.4. El pla d'estudis d'ETA-IAA

L'enginyeria tècnica agrícola, especialitat indústries agràries i alimentàries, és un ensenyament oficial universitari de primer cicle, estructurat en tres cursos. Cada curs està dividit a efectes acadèmics en dos períodes quadrimestrals. El darrer curs incorpora el Treball Final de Carrera.

El nombre d'hores de classes teòriques, de problemes i de pràctiques de les assignatures – és a dir, llur càrrega lectiva – s'expressa en crèdits; cada crèdit equival a 10 hores de classe. A banda de les hores de docència, el professor de les diferents assignatures està disponible per a consultes a les hores i lloc que es comunicaran a l'inici del curs.

Les convocatòries d'examen són les següents:

Assignatures de 1r quadrimestre	gener i juliol
Assignatures de 2n quadrimestre	maig-juny i juliol
Assignatures anuals	maig-juny i juliol

### DISTRIBUCIÓ DE CRÈDITS

TOTAL CRÈDITS	198	
Crèdits Troncals	111	
Crèdits Obligatoris URV	30	
Crèdits Optatius	36	
Crèdits de Lliure Elecció	21	15 Màxim dins l'ensenyament
		6 Mínim fora de l'ensenyament

### 7.5. Tutories personalitzades

Aquestes tutories es plantegen per tal de fer un seguiment dels alumnes durant els primers anys d'incorporació a la universitat i per tal de ser orientat en diversos aspectes tals com: matrícula, adaptació a l'estructura universitària, possibles problemes personals o familiars que puguin afectar al rendiment acadèmic, etc. Com a característica fonamental és el fet de ser individualitzades, es a dir cada professor té un grup d'alumnes reduït a qui tutoritza i ho fa de forma individual. També es basa en una lliure relació entre el tutor i l'alumne. Aquesta tutoria no pot, però, substituir la necessària relació entre l'alumne i el professor de cada assignatura específica.

Per tal de fer efectiu el sistema de tutories i sense perjudici de la lliure relació entre alumne i tutor, s'estableix un sistema d'entrevistes mínimes:

Octubre 1r any

Presentació de l'alumne i el tutor.

Març del 1r i 2n any (Recomanada)

Un cop conegudes les notes del 1r quadrimestre es comentaran amb el professor tutor, de forma que aquest pugui fer recomanacions i orientar a l'alumne per tal de superar el màxim nombre de crèdits.

Octubre del 2n any i octubre del 3r any (quan faltin més de 80 crèdits per finalitzar estudis) Obligatòries. (Aprovat a la Junta de Facultat de l'1 de juny de 2000)

Un cop conegudes les notes dels cursos anteriors es faran recomanacions sobre la matrícula del curs. Aquestes es faran per escrit

7.6. Itinerari curricular recomanat per l'Enginyeria Tècnica Agrícola, especialitat Indústries Agràries i Alimentàries, pla 1997,(BOE núm. 252 del dia 21 d'octubre de 1998)

DISTRIBUCIÓ DELS CRÈDITS

CURS	MATÈRIES TRONCALS	MATÈRIES OBLIGATÒRIES	TFC	MATÈRIES OPTATIVES	CRÈDITS LLIURES	TOTALS
1r	60	0	0	0	0	60
2n	45	9	0	12	0	66
3r	6	9	12	24	21	72
<b>Total</b>	111	30		36	21	198

DISTRIBUCIÓ D'ASSIGNATURES TRONCALS, OBLIGATÒRIES I OPTATIVES

1r Curs	Codi	Assignatura	Crèdits Obligat.
1r Quadr.	19031001	Dibuix	T 6
	19031002	Física	T 6
	19031005	Biologia	T 7,5
2n Quadr.	19031004	Ciència i Tecnologia del Medi Ambient	T 6
	19031003	Microbiologia	T 7,5
	19031006	Bioquímica	T 6
Anual	19031007	Química	T 9
	19031008	Càlcul, Estadística i Mètodes Numèrics	T 12
<b>TOTAL 1er Curs</b>			60

2n Curs	Codi	Assignatura	Crèdits Obligat.	Crèdits Optat.
1r Quadr.	19031101	Aliments i Nutrició	4,5	6
	19031204	Microbiologia d'Aliments		
	19031208	Introducció a l'Enologia		
2n Quadr.	19031103	Química i Control Analític dels Aliments	4,5	6
	19031205	Introducció a la Viticultura		
Anual	19031009	Economia	T 9	
	19031010	Operac. Bàsiques i Tecnologies d'Aliments	T 15	
	19031011	Enginyeria del Medi Rural	T 10,5	
	19031012	Tecnologies de la Producció Vegetal	T 10,5	
<b>TOTAL 2n Curs</b>			54	16,5

3r Curs	Codi	Assignatura	Crèdits Obligat.	Crèdits Optat.
1r Quadr.	19031013	Projectes	T 6	4,5
	19031102	Automatització de Processos	4,5	
	19031201	Productes Químics en la Prod. i Transf. dels Alim.		
	19031215	Productes Làctics		
	19031240	Gestió i Tractam. de Residus en Ind. Aliment.		
	19031241	Conservació i Distribució d'Aliments		
2n Quadr.	19031104	Fred i Calor Industrial	4,5	6
	19031203	Anàlisi dels Aliments		
	19031202	Manteniment a Indústries Agràries i Alim.		
	19031206	Arboricultura Mediterrània		
	19031243	Tecnologies de Fruits Secs		
	19031247	La Qualitat en els laboratoris Agroalimentaris		
Anual	19031105	Treball Fi de Carrera	12	6
	19031209	Pràctiques en Empresa		
<b>TOTAL 3r curs</b>			27	51

(T: Assignatura Troncal)

7.7. Calendari, horaris i dates d'exàmens

**CALENDARI DEL CURS 2010/11 ENGINYERIA TÈCNICA AGRÍCOLA,  
ESPECIALITAT INDÚSTRIES AGRÀRIES I ALIMENTÀRIES**

QUADRIMESTRE	MES	DIA	1r CURS	2n CURS	3r CURS
<b>PRIMER QUADRIMESTRE</b>	<b>Núm. Setmana</b>				
	SETEMBRE	06-10	1	1	1
		13-17	2	2	2
		20-24	3	3	3
		27-01	4	4	4
	OCTUBRE	04-08	5	5	5
		11-15	6	6	6
		18-22	7	7	7
		25-29	8	8	8
	NOVEMBRE	01-05	9	9	9
		08-12	10	10	10
		15-19	11	11	11
		22-26	12	12	12
	DESEMBRE	29-03	14	14	14
		06-10	15	15	15
		13-17	16	16	16
		20-24	<b>VACANCES DE NADAL</b>		
	GENER	27-31	<b>VACANCES DE NADAL SETMANA BLANCA</b>		
		03-07	<b>VACANCES DE NADAL SETMANA BLANCA</b>		
		10-14	<b>EXÀMENS</b>		
17-21		1er Quadrimestre, 1ra convocatòria			

QUADRIMESTRE	MES	DIA	1r CURS	2n CURS	3r CURS
<b>SEGON QUADRIMESTRE</b>	GENER	24-28	1	1	1
	FEBRER	31-04	2	2	2
		07-11	3	3	3
		14-18	4	4	4
		21-25	5	5	5
		28-04	6	6	6
	MARÇ	07-11	7	7	7
		14-18	8	8	8
		21-25	9	9	9
		28-01	10	10	10
		04-08	11	11	11
	ABRIL	11-15	12	12	12
		18-22	<b>VACANCES SETMANA SANTA</b>		
		25-29	13	13	13
		02-06	14	14	14
	MAIG	09-13	15	15	15
		16-20	<b>SETMANA BLANCA</b>		
		23-27	<b>EXÀMENS</b>		
		30-03	2n Quadrimestre i Anuals, 1ª Convocatòria		
	JUNY	06-10	<b>SETMANA BLANCA</b>		
13-17		<b>EXÀMENS</b>			
20-24		2n Quadrimestre i Anuals, 2ª Convocatòria			
27-01		1r Quadrimestre i Anuals, 2ª Convocatòria			

\* La Setmana Blanca s'estén del 07/06/10 fins el 14/06/2010

\*\* El període d'exàmens compren el període de 15/06/2010 fins 02/07/2010

Ponts: 24 de setembre de 2010, 11 octubre de 2010 i 7 de desembre de 2010

Dia no lectiu: 15 de novembre., Sant Albert .

**ENGINYERIA TÈCNICA AGRÍCOLA**

**1r CURS, 1r QUADRIMESTRE  
Del 6 de setembre de 2010 al 17 de desembre de 2010**

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<b>8:00-9:00</b>					
<b>9:00-10:00</b>	<b>Dibuix Tutories a partir del 27/09/10 Aula 201</b>			<b>Càlcul, Est. M. Numèrics Tutories a partir del 27/09/10 Aula 201</b>	<b>Física Tutories a partir del 27/09/10 Aula 201</b>
<b>10:00-11:00</b>			<b>Biologia Tutories a partir del 06/09/10 Aula 201</b>		
<b>11:00-12:00</b>		<b>Química Tutories a partir del 08/11/10 Aula 201</b>			
<b>12:00-15:00</b>	<b>PRÀCTIQUES</b> (Consultar calendari de Pràctiques)				

\* El professor de **Dibuix** comunicarà als alumnes el laboratori en el que es realitzaran les pràctiques.

1r CURS, 1r QUADRIMESTRE Calendari de Pràctiques				
MES	DIA	ASSIGNATURA	LLOC	HORARI
SETEMBRE	06-10			
	13-17			
	20-24			
	27-01			
OCTUBRE	04-08			
	11-15			
	18-22			
	25-29			
NOVEMBRE	01-05			
	08-12			
	15-19			
	22-26			
DESEMBRE	29-03			
	06-10			
	13-17			
	20-24	VACANCES DE NADAL		
	27-31			
GENER	03-07	VACANCES DE NADAL/SETMANA BLANCA		
	10-14	EXÀMENS		
	17-21	1r Quadrimestre, 1a Convocatòria		

**ENGINYERIA TÈCNICA AGRÍCOLA**

**1r CURS, 2n QUADRIMESTRE**  
**Del 24 de gener de 2011 al 13 de maig de 2011**

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
8:00-9:00					
9:00-10:00			Bioquímica Tutories a partir del 14/02/11 Aula 201	Càlcul, Estad. i Met. Numèrics Tutories a partir del 14/02/11 Aula 201	
10:00-11:00					
11:00-12:00	Ciència Tec. Medi Amb. Tutories a partir del 14/02/11 Aula 201	Química Tutories a partir del 14/02/10 Aula 201	Microbiologia Tutories a partir del 21/03/10 Aula 201		Microbiologia Tutories a partir del 21/03/10 Aula 201
12:00-15:00	<b>PRÀCTIQUES</b> (Consultar calendari de Pràctiques)				

**1r CURS, 2n QUADRIMESTRE**  
**Calendari de Pràctiques**

MES	DIA	ASSIGNATURA	LLOC	HORARI
<b>GENER</b>	24-28			
<b>FEBRER</b>	31-04			
	07-11			
	14-18			
	21-25			
<b>MARÇ</b>	28-04			
	07-11			
	14-18			
	21-25			
	28-01			
<b>ABRIL</b>	04-08			
	11-15			
	18-22	<b>SETMANA SANTA</b>		
	25-29			
<b>MAIG</b>	02-06			
	09-13			
	16-20	<b>SETMANA BLANCA</b>		
	23-27	<b>EXÀMENS</b> 2n Quadrimestre i Anuals, 1a Convocatòria		
<b>JUNY</b>	30-03			
	06-10			
	13-17			
	20-24			
<b>JULIOL</b>	27-01	<b>EXÀMENS</b> 1r i 2n Quadrimestre i Anuals, 2a Convocatòria		

**ENGINYERIA TÈCNICA AGRÍCOLA**

**2n CURS, 1r QUADRIMESTRE  
Del 6 de setembre de 2010 al 17 de desembre de 2010**

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<b>8:00-9:00</b>	Eng. del Medi Rural Aula 205	Economia Aula 205	Oper. Bàsiques i Tecn. Aliments Aula 205	Economia Aula 205	Introducció a l'Enologia Aula 205
<b>9:00-10:00</b>	Eng. del Medi Rural Aula 205	Aliments i Nutrició Aula 205	Oper. Bàsiques i Tecn. Aliments Aula 205	Prob. Economia Aula 205	Introducció a l'Enologia Aula 205
<b>10:00-11:00</b>	Tecnologies de la Producció Vegetal Aula 205	Prob.Eng. del Medi Rural Aula 205	Microbiologia d'Aliments Aula 205	Aliments i Nutrició Aula 205	Microbiologia d'Aliments Aula 205
<b>11:00-12:00</b>	Tecnologies de la Producció Vegetal Aula 205	Prob. Oper. Bàsiques i Tecn. Aliments Aula 205	Eng. del Medi Rural Aula 205		Oper. Bàsiques i Tecn. Aliments Aula 205
<b>12:00-15:00</b>	<b>PRÀCTIQUES</b> (Consultar calendari de pràctiques)				

**2n CURS, 1r QUADRIMESTRE  
Calendari de Pràctiques**

MES	DIA	ASSIGNATURA	LLOC	HORARI
<b>SETEMBRE</b>	06-10			
	13-17			
	20-24			
	27-01			
<b>OCTUBRE</b>	04-08			
	11-15	Eng. del Medi Rural (G1 i G2)	Laboratori ETSEQ	12-15
	18-22			
	25-29	Introducció a l'Enologia (G1)	Laboratori 103	12-15
<b>NOVEMBRE</b>	01-05			
	08-12	Tec. Prod. Vegetal (G1 i G2)	Laboratori 104	12-15
	15-19	Micro. d'Aliments (G1)	Laboratori 104	12-18
	22,23,24 i 26	Aliments i Nutrició (G1,G2)	Laboratori 104 Aula d'informàtica FE	12-15
<b>DESEMBRE</b>	29-03			
	06-10			
	13-17			
	20-24	<b>VACANCES DE NADAL</b>		
	27-31	<b>VACANCES DE NADAL</b>		
<b>GENER</b>	03-07	<b>SETMANA BLANCA</b>		
	10-14	<b>EXÀMENS</b>		
	17-21	<b>1r Quadrimestre, 1a Convocatòria</b>		

Pràctiques de Tecnologies de la Producció Vegetal: G1 i G2 sortida de camp dia a fixar en octubre

**ENGINYERIA TÈCNICA AGRÍCOLA**

**2n CURS, 2n QUADRIMESTRE**  
**Del 24 de gener de 2011 al 13 de maig de 2011**

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
8:00-9:00					
9:00-10:00	<b>Problemes d'Economia</b> Aula 205	<b>Introducció a la Viticultura</b> Aula 205	<b>Eng. Medi Rural</b> Aula 205	<b>Prob. Eng. Medi Rural</b> Aula 205	<b>Economia</b> Aula 205
10:00-11:00	<b>Oper. Bàsiques i Tecn. Aliments</b> Aula 205	<b>Introducció a la Viticultura</b> Aula 205	<b>Tecnologies de la Producció Vegetal</b> Aula 205	<b>Prob. Op. Bàs i Tecn. Alim.</b> Aula 205	<b>Economia</b> Aula 205
11:00-12:00	<b>Oper. Bàsiques i Tecn. Aliments</b> Aula 205	<b>Prob. Tecnol. de la Producció Vegetal</b> Aula 205	<b>Tecnologies de la Producció Vegetal</b> Aula 205	<b>Química i Control Analític dels Alim.</b> Aula 205	<b>Introducció a la Viticultura</b> Aula 205
12:00-15:00	<b>PRÀCTIQUES</b> (Veure calendari de pràctiques)				

**2n CURS, 2n QUADRIMESTRE**  
**Calendari de Pràctiques**

MES	DIA	ASSIGNATURA	LLOC	HORARI
<b>GENER</b>	24-28	<b>OBTA (G1)</b>	Laboratori 105 i Lab 305 ETSEQ	12-15
<b>FEBRER</b>	31-04	<b>OBTA (G1)</b>	Laboratori 105 i Lab 305 ETSEQ	12-15
	07-11	<b>OBTA (G1)</b>	Laboratori 105 i Lab 305 ETSEQ	12-15
	14-18	<b>OBTA (G2)</b>	Laboratori 105 i Lab 305 ETSEQ	12-15
	21-25	<b>OBTA (G2)</b>	Laboratori 105 i Lab 305 ETSEQ	12-15
<b>MARÇ</b>	28-04	<b>OBTA (G2)</b>	Laboratori 105 i Lab 305 ETSEQ	12-15
	07-11	<b>OBTA (G3)</b>	Laboratori 105 i Lab 305 ETSEQ	12-15
	14-18	<b>OBTA (G3)</b>	Laboratori 105 i Lab 305 ETSEQ	12-15
	21-25	<b>OBTA (G3)</b>	Laboratori 105 i Lab 305 ETSEQ	12-15
	28-01			
<b>ABRIL</b>	04-08	<b>Quím. Contr. Analític Alim. (G1)</b>	Laboratori 304	12-15
	11-15	<b>Quím. Contr. Analític Alim. (G1)</b>	Laboratori 304	12-15
	18-22	<b>SETMANA SANTA</b>		
	25-29	<b>Quím. Contr. Analític Alim. (G2)</b>	Laboratori 304	12-15
<b>MAIG</b>	02-06	<b>Quím. Contr. Analític Alim. (G2)</b>	Laboratori 304	12-15
	09-13			
	16-20	<b>SETMANA BLANCA</b>		
	23-27	<b>EXÀMENS</b> 2n Quadrimestre i Anuals, 1a Convocatòria		
<b>JUNY</b>	30-03			
	06-10	<b>SETMANA BLANCA</b>		
	13-17			
	20-24	<b>EXÀMENS</b> 1r i 2n Quadrimestre i Anuals, 2a Convocatòria		
<b>JULIOL</b>	27-01	<b>EXÀMENS</b> 1r i 2n Quadrimestre i Anuals, 2a Convocatòria		

Les pràctiques de **Tecnologia de la Producció Vegetal** es faran en funció de l'evolució de l'any agrícola, i es fixaran pel professor/a a l'inici del curs.

Les pràctiques d'**Introducció a la Viticultura** es faran segons el següent el calendari:

PRÀCTICA N°1: 2 de febrer de 16 h. –19 h

PRÀCTICA N°2: 17 de març de 16 h. –17:30 h.

PRÀCTICA N°3: 4 de maig, de 16 h. –17:30 h

PRÀCTICA N°4: 11 de maig de 16 h.-18 h, 12 de maig, de 16 h.-17 h.

PRÀCTICA N°5: 27 de gener de 16h a 18h, 17 de març de 16h a 18h, 5 de maig de 16h a 16h

Aquest calendari pot quedar alterat en funció de la climatologia del període de pràctiques en qüestió.

**ENGINYERIA TÈCNICA AGRÍCOLA**

**3r CURS, 1r QUADRIMESTRE**  
**Del 6 de setembre de 2010 al 17 de desembre de 2010**

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<b>12:00-15:00</b>	<b>PRÀCTIQUES</b> (Consultar calendari de pràctiques)				
<b>16:00-17:00</b>	<b>Automatització de processos</b> Aula 203	<b>Prod. Quím. Transf. d'aliments</b> Aula 203	<b>Conservació d'aliments</b> Aula 203	<b>Conservació d'aliments</b> Aula 203	
<b>17:00-18:00</b>	<b>Automatització de processos</b> Aula 203	<b>Prob. Gestió i Tractament</b> Aula 203	<b>Prob. Conservació d'aliments</b> Aula 203	<b>Prod. Quím. Transf. d'aliments</b> Aula 203	
<b>18:00-19:00</b>	<b>Projectes</b> Aula 203	<b>Gestió i Tractament</b> Aula 203	<b>Productes làctics</b> Aula 203	<b>Prod. Quím. Transf. d'aliments</b> Aula 203	
<b>19:00-20:00</b>	<b>Pràctiques Projectes</b> G1	<b>Problemes Projectes</b> Aula 203	<b>Productes làctics</b> Aula 203	<b>Projectes</b> Aula 203	
<b>20:00-21:00</b>	<b>Gestió i Tractament</b> Aula 203	<b>Pràctiques Projectes</b> G2	<b>Productes làctics</b> Aula 203	<b>Pràctiques Projectes</b> G3	

**3r CURS, 1r QUADRIMESTRE**  
**Calendari de Pràctiques**

MES	DIA	ASSIGNATURA	LLOC	HORARI
SETEMBRE	06-10			
	13-17			
	20-24			
	27-01			
OCTUBRE	04-08			
	11-15			
	18-22	<b>Productes Làctics (G1)</b>	Visites a empreses	12-15
	25-29			
NOVEMBRE	01-05			
	08-12			
	15-19			
	22-26	<b>Automatització de Proc. (G1)</b>	Laboratori 105 FE i 303 ETSEQ	12-15
DESEMBRE	29-03	<b>Automatització de Proc. (G2)</b>	Laboratori 105 FE i 303 ETSEQ	12-15
	06-10			
	13-17			
	20-24	<b>VACANCES DE NADAL</b>		
	27-31	<b>VACANCES DE NADAL</b>		
GENER	03-07	<b>SETMANA BLANCA</b>		
	10-14	<b>EXÀMENS</b>		
	17-21	<b>1r Quadrimestre, 1a Convocatòria</b>		

**ENGINYERIA TÈCNICA AGRÍCOLA**

**3r CURS, 2n QUADRIMESTRE  
Del 24 de gener de 2011 al 13 de maig de 2011**

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<b>9:00-12:00</b>	<b>PRÀCTIQUES</b> (Consultar calendari de pràctiques)				
<b>12:00-13:00</b>		<b>La Qualitat en Lab. Agroalim.</b> Aula 205			
<b>13:00-14:00</b>		<b>La Qualitat en Lab. Agroalim.</b> Aula 205			
<b>15:00-16:00</b>					
<b>16:00-17:00</b>	<b>Fred i Calor Indust.</b> Aula 203			<b>Arboricultura Mediterrànea</b> Aula 203	
<b>17:00-18:00</b>	<b>Fred i Calor Industrial</b> Aula 203	<b>Prob. Fred Calor Industrial</b> Aula 203	<b>Arboricultura Mediterrànea</b> Aula 203	<b>Arboricultura Mediterrànea</b> Aula 203	
<b>18:00-19:00</b>	<b>Anàlisi d'Aliments</b> Aula 203		<b>Tecn. Fruits Secs</b> Aula 203	<b>Manteniment IA</b> Aula 203	<b>Prob. Manteniment IA</b> Aula 203
<b>19:00-20:00</b>	<b>Anàlisi d'Aliments</b> Aula 203		<b>Prob. Tecn. Fruits Secs</b> Aula 203	<b>Prob. Manteniment IA</b> Aula 203	
<b>20:00-21:00</b>				<b>Tecn. Fruits Secs</b> Aula 203	

**3r CURS, 2n QUADRIMESTRE**  
**Calendari de Pràctiques**

MES	DIA	ASSIGNATURA	LLOC	HORARI
<b>GENER</b>	24-28			
<b>FEBRER</b>	31-04			
	07-11			
	14-18			
	21-25			
<b>MARÇ</b>	28-04			
	07-11			
	14-18			
	21-25			
	28-01			
<b>ABRIL</b>	04-08	<b>La Qualitat Lab. Agro.</b> (Grup ETAIAA)	Laboratori 304	9-12
	11-15	<b>La Qualitat Lab. Agro.</b> (Grup Enologia)	Laboratori 304	9-12
	18-22	<b>SETMANA SANTA</b>		
	25-29			
<b>MAIG</b>	02-06	<b>Anàlisi d'Aliments (G1)</b>	Laboratori 304	9-12
	09-13	<b>Anàlisi d'Aliments (G1)</b>	Laboratori 304	9-12
	16-20	<b>SETMANA BLANCA</b>		
	23-27	<b>EXÀMENS</b> 2n Quadrimestre i Anuals, 1a Convocatòria		
<b>JUNY</b>	30-03	<b>SETMANA BLANCA</b>		
	06-10	<b>SETMANA BLANCA</b>		
	13-17	<b>SETMANA BLANCA</b>		
	20-24	<b>EXÀMENS</b> 1r i 2n Quadrimestre i Anuals, 2a Convocatòria		
<b>JULIOL</b>	27-01	<b>EXÀMENS</b> 1r i 2n Quadrimestre i Anuals, 2a Convocatòria		

Pràctiques d'**Arboricultura Mediterrànea** es faran en funció de l'evolució dels arbres, es fixaran pel professor/a a l'inici del curs.

**DATES D'EXÀMENS DEL CURS 2010/11 – ENGINYERIA TÈCNICA AGRÍCOLA**

<b>CURS 2010/11 – 1r Quadrimestre, 1ra Convocatòria i Parcial de les Anuals</b>					
<b>Dia</b>	<b>Curs</b>	<b>Q</b>	<b>Assignatura</b>	<b>Lloc</b>	<b>Hora</b>
<b>10-1</b>	1	I	Dibuix	Aula CAD	9.00
	2	An	Economia (1r parcial)	Aules 202 i 203	16:00
<b>11-1</b>	2	I	Microbiologia d'Aliments	Aula 202	9.00
	3	1	Productes Químics en la Prod. i Transf. Alim	Aula 203	16:00
<b>12-1</b>	2	An	Enginyeria del Medi Rural (1r parcial)	Aules 202 i 203	9.00
<b>13-1</b>	1	An	Càlcul, Estadística i Mètodes Numèrics (1r parcial)	Aules 202 i 203	9.00
	3	1	Productes làctics.	Aula 203	16:00
<b>14-1</b>	2	I	Aliments i Nutrició	Aula 202	9.00
	3	I	Projectes	Aula 203	16:00
<b>17-1</b>	3	1	Conservació i distribució d'Aliments	Aula 203	16:00
<b>18-1</b>	3	I	Automatització de processos	Aula 005 FQ	16.00
<b>19-1</b>	2	An	Tecnologies de la producció vegetal (1r parcial)	Aules 202 i 203	9.00
	1	I	Biologia	Aules 202 i 203	16:00
<b>20-1</b>	2	I	Introducció a l'Enologia	Aules 202 i 205	9.00
	2	An	Oper. Bàsiques i Tecnol. d'Aliments (1r parcial)	Aules 204	16:00
<b>21-1</b>	1	I	Física	Aules 202	9.00
	3	I	Gestió i tractaments de residus en IAA	Aula 203	16:00

<b>CONVOCATÒRIES ADDICIONALS (només per als alumnes que compleixen requisits)</b>		
<b>ASSIGNATURA</b>	<b>DATA PRESENTACIÓ</b>	<b>DATA DEFENSA</b>
TFC	10 de gener de 2011	20 i 21 de gener de 2011
Pràctiques en Empresa	10 de gener de 2011	21 de gener de 2011

*El termini de presentació dels treballs s'exhaureix a les 14:00h. del dia fixat en aquest calendari, i s'han de lliurar a la secretaria de la Facultat d'enologia.*

**DATES D'EXÀMENS DEL CURS 2010/11- ENGINYERIA TÈCNICA AGRÍCOLA**

<b>CURS 2010/11 – 2n Quadrimestre i Anuals, 1ª Convocatòria</b>					
<b>Dia</b>	<b>Curs</b>	<b>Q</b>	<b>Assignatura</b>	<b>Lloc</b>	<b>Hora</b>
<b>23-5</b>	1	An	Química (2n parcial)	Aules 203	9.00
	2	An	Economia( 2n parcial)	Sala de Graus	16:00
	3	II	Q en els laboratoris AA	Sala de Graus	18:30
<b>24-5</b>	2	II	Química i Control Analític dels Aliments	Aula 203	9.00
	3	II	Fred i Calor Industrial	Aula 205	16.00
<b>25-5</b>	1	An	Tecnologies de la Producció Vegetal (2n parcial)	Aules 202 i 204	9:00
	2	II	Càlcul, Estadística i Mètodes Numèrics (2n parcial)	Aules 204	16.00
<b>26-5</b>	3	II	Anàlisi d'Aliments	Aula 205	9.00
	3	II	Tecnologies de fruits secs	Aula 203	16.00
<b>27-5</b>	2	An	Enginyeria del medi Rural (2n parcial)	Aules 202 i 203	9.00
	1	II	Ciència i Tecnologia del Medi Ambient	Aula 203	16:00
<b>30-5</b>	1	II	Microbiologia	Aules 202 i 203	9.00
	3	II	Manteniment I. Agro	Aula 203	16.00
<b>31-5</b>	2	An	Operacions Bàsiques i Tecnol. d'Aliments	Aules 202 i 203	9.00
	2	2	(2n parcial) Introducció a la Viticultura	Sala de Graus	16.00
<b>01-6</b>	1	II	Bioquímica	Aula 203	9.00
	3	II	Arboricultura Mediterrània	Aula 301	16.00
<b>02-6</b>	2	An	Enginyeria del medi Rural (final)	Aula 204	9.00
<b>03-6</b>	1	II	Química (final)	Aules 202	9.00

<b>ASSIGNATURA</b>	<b>DATA PRESENTACIÓ</b>	<b>DATA DEFENSA</b>
TFC	23 de maig de 2011	2 i 3 de juny de 2011
Pràctiques en Empresa	23 de maig de 2011	3 de juny de 2011

*El termini de presentació dels treballs s'exhaureix a les 14:00h. del dia fixat en aquest calendari, i s'han de lliurar a la secretaria de la Facultat d'enologia.*

**DATES D'EXÀMENS DEL CURS 2010/11 – ENGINYERIA TÈCNICA AGRÍCOLA**

CURS 2010/11 – 2ª Convocatòria 2n Quadrimestre i Anuals					
Dia	Curs	Q	Assignatura	Lloc	Hora
16-6	1	I	Tecnologies de la Producció Vegetal (final)	Aules 203	8:00
	3	II	Anàlisi d'aliments	Aula 203	12:00
	2	An	Física	Aula 203	16:00
17-6	3	II	Qualitat en Lab. AA	Aula 203	9.00
	2	I	Introducció a l'Enologia	Aula 203	12.00
	3	I	Productes Làctics	Aula 203	16:00
20-6	2	An	Enginyeria del medi Rural (final)	Aula 203	8.00
	1	I	Biologia	Aula 203	12.00
	3	II	Tecnologia de Fruits Secs	Aula 203	16.00
21-6	1	II	Ciència i Tecnologia del Medi Ambient	Aula 203	8.00
	3	I	Automatització de Processos	Aula 203	12.00
	3	II	Arboricultura Mediterrània	Aula 203	16.00
22-6	2	I	Aliments i Nutrició	Aula 203	12.00
	1	I	Dibuix	Aula CAD	8.00
	3	I	Projectes	Aula 203	16.00
27-6	1	An	Química	Aula 203	9.00
	2	I	Microbiologia dels Aliments	Aula 203	12.00
28-6	1	II	Microbiologia	Aules 202 i 203	8.00
	3	I	Conservació i Distribució dels Aliments	Aula 203	12.00
	2	II	Introducció a la Viticultura	Aula 204	16.00
29-6	2	An	Operacions Bàsiques i Tecn. d'Aliments (final)	Aules 202 i 203	8.00
	3	I	Gestió i Tractament de Residus	Aula 203	12.00
	1	II	Bioquímica	Aula 205	16.00
30-6	3	II	Fred i Calor Industrial	Aula 203	8.00
	3	I	Productes Químics Producció i Tract. Aliments	Aula 203	18.00
	2	An	Economia (final)	Aula 203	16:00
01-7	1	An	Càlcul, Estadística i Met. Numèrics (final)	Aules 202 i 203	8.00
	2	II	Química i Control Analític dels Aliments	Aula 203	16.00
	3	II	Manteniment en IAA	Aula 205	12:00

ASSIGNATURA	DATA PRESENTACIÓ	DATA DEFENSA
TFC	20 de juny de 2011	30 de juny i 1 de juliol de 2011
Pràctiques en Empresa	20 de juny de 2011	1 de juliol de 2011

El termini de presentació dels treballs s'exhaureix a les 14:00h. del dia fixat en aquest calendari, i s'han de lliurar a la secretaria de la Facultat d'enologia.

# **MÀSTER EN ENOLOGIA**

**8. MÀSTER EN ENOLOGIA**

**8.1. Màster en Enologia: Itinerari de recerca**

**ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES**

CODI –DENOMINACIÓ	CRÈDITS
195131109 – SCIENTIFIC COMMUNICATION	3
195131110 – TREBALL DE FI DE MÀSTER	30
TOTAL CRÈDITS OBLIGATORIS	33

**ASSIGNATURES OPTATIVES**

CODI –DENOMINACIÓ	CRÈDITS
195131209 TRACTAMENTS PREFERMENTATIUS I POSTFERMENTATIUS EN L'ELABORACIÓ DE VINS	3
195131210 NOVES TENDÈNCIES EN L'ANÀLISI INSTRUMENTAL DEL VI	3
195131212 LA INVESTIGACIÓ EN ENOLOGIA EN ESPANYA	3
195131217 ELABORACIÓ DE VINAGRES: ASPECTES TECNOLÒGICS I MICROBIOLÒGICS	3
195131219 COMPOSTOS FENÒLICS, POLISICÀRIDS I PROTEÏNES DEL VI	3
195131220 TÈCNiques D'ESTUDI EN MICOLOGIA	3
195131221 LLEVATS I FERMENTACIÓ ALCOHÒLICA	3
195131222 TÈCNiques MOLECULARS D'ANÀLISI I CONTROL MICROBIOLÒGIC	3
195131223 BIOTECNOLOGIA DELS MICROORGANISMES ENOLÒGICS	3
195131224 BACTERIS LÀCTICS I FERMENTACIÓ MALOLÀCTICA	3
195131226 SEMINARI CIENTÍFIC EN ENOLOGIA I BIOTECNOLOGIA	3
195131227 DISSENY EXPERIMENTAL I TRACTAMENT ESTADÍSTIC EN ENOLOGIA I BIOTECNOLOGIA	3
TOTAL CRÈDITS OPTATIUS	36

**COMPLEMENTES DE FORMACIÓ**

CODI -DENOMINACIÓ	CRÈDITS
195131101 - COMPOSICIÓ I EVOLUCIÓ DEL VI	4,5
195131102 - BIOLOGIA DE LA VINYA	6
195131103 - BIOQUÍMICA I MICROBIOLOGIA ENOLÒGIQUES	13,5
195131104 - VITICULTURA	9
195131105 - ENOLOGIA GENERAL	12
195131106 - ANÀLISI I CONTROL QUÍMIC ENOLÒGIC	7,5
195131107 - CULTURA VITIVINÍCOLA	4,5
TOTAL CRÈDITS COMPLEMENTES DE FORMACIÓ	57

## 8.2. Calendari i horaris

Dates: del 18 d'octubre al 27 de juliol

Sessions a l'aula 201 de la Facultat d'Enologia de 16 a 20 hores

Octubre:

18: Inauguració de curs.

19-22: Investigació en enologia en España.

25-29: Disseny experimental i Tractament estadístic en Enologia i Biotecnologia. Aquesta assignatura s'imparteix a **l'Aula d'Informàtica**

Novembre:

8-12: Scientific Communication

15-19: Tècniques d'estudi en Micologia

22-27: Avaluacions cursos anteriors

Desembre

29 nov-3: Noves tendències en l'anàlisi instrumental del vi

13-17: Tractaments prefermentatius i postfermentatius en l'elaboració de vins

20-23: Avaluacions cursos anteriors

Gener:

10-14: Compostos fenòlics, polisacàrids i proteïnes del vi.

17-21: Elaboració de Vinagres: Aspectes tecnològics i Microbiològics

24-28: Tècniques moleculars d'anàlisi i control microbiològic

Febrer

31 g-4: Bacteris làctics i Fermentació malolàctica

7-11: Avaluacions Cursos anteriors

14-18: Biotecnologia dels microorganismes enològics

21-25: Llevats i fermentació alcohòlica.

Març

7-11: Avaluacions Cursos anteriors

21-25: Seminari Científico-Tècnic

Abril:

4-15: Avaluacions i recuperacions finals Cursos

18-24: SETMANA SANTA

Juliol

18-20: Presentacions treballs finals de màster

27: Recuperacions TFM

## 9. ATENCIÓ ALS ALUMNES PER PART DEL PROFESSORAT

---

Tot el personal que imparteix classes a la FE (com a la resta de la URV) disposa d'unes hores específiques d'atenció als alumnes al seu despatx. Aquests horaris els fan públics els departaments, i normalment estan exposats a la porta dels despatxos corresponents.

Com que la docència de cada professor pot canviar cada quadrimestre, les hores d'atenció a l'alumne també pot variar; confirmeu-les per a cada període lectiu.

Aquestes hores serveixen per a resoldre dubtes dels alumnes, ampliar continguts, rebre consells sobre l'assignatura, etc. Utilitzeu aquest servei des dels primers dies per tal de millorar els resultats acadèmics.

A la taula següent podeu trobar un llistat de tots els professors i l'adreça de correu electrònic. Si circumstancialment algun professor (els nous, per exemple) no hi són en aquesta llista, les adreces de tot el personal de la URV poden ser consultades a la pàgina web <http://www.urv.cat/directori.html>, dins l'apartat "Adreces electròniques PDI/PAS".