



UNIVERSITAT
ROVIRA i VIRGILI

Facultat d'Enologia

AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ

Màster en Begudes Fermentades (2014)

CURS 2015-16

CURS 2016-17



ÍNDEX

0. DADES IDENTIFICADORES.....	3
1. PRESENTACIÓ DEL CENTRE	6
2. PROCÉS D'ELABORACIÓ DE L'INFORME	8
3. VALORACIÓ DE L'ASSOLIMENT DELS ESTÀNDARDS D'ACREDITACIÓ.....	12
ESTÀNDARD 1: QUALITAT DEL PROGRAMA FORMATIU	13
ESTÀNDARD 2: PERTINÈNCIA DE LA INFORMACIÓ PÚBLICA	24
ESTÀNDARD 3: EFICÀCIA DEL SISTEMA DE GARANTIA INTERNA DE LA QUALITAT	26
ESTÀNDARD 4: ADEQUACIÓ DEL PROFESSORAT AL PROGRAMA FORMATIU	34
ESTÀNDARD 5: EFICÀCIA DELS SISTEMES DE SUPORT A L'APRENENTATGE.....	42
ESTÀNDARD 6: QUALITAT DELS RESULTATS DELS PROGRAMES FORMATIUS	50
4. VALORACIÓ FINAL, PROPOSTES DE MILLORA I BONES PRÀCTIQUES.....	62
5. RELACIÓ D'EVIDÈNCIES.....	71
6. DOCUMENTS DE REFERÈNCIA.....	73
ANNEX 1. TAULES PER A LA VALORACIÓ DE L'ASSOLIMENT DE L'ESTÀNDARD 1	74
ANNEX 2. TAULES PER A LA VALORACIÓ DE L'ASSOLIMENT DE L'ESTÀNDARD 2	77
ANNEX 3. TAULES PER A LA VALORACIÓ DE L'ASSOLIMENT DE L'ESTÀNDARD 3	79
ANNEX 4. TAULES PER A LA VALORACIÓ DE L'ASSOLIMENT DE L'ESTÀNDARD 4	81
ANNEX 5. TAULES PER A LA VALORACIÓ DE L'ASSOLIMENT DE L'ESTÀNDARD 5	105
ANNEX 6. TAULES PER A LA VALORACIÓ DE L'ASSOLIMENT DE L'ESTÀNDARD 6	110
ANNEX 7. TAULA PER A LA VALORACIÓ FINAL DEL MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES	130
ANNEX 8. RESULTATS DE L'ENQUESTA INTERNA REALITZADA EN EL CURS 2016-17 PEL COORDINADOR DEL MÀSTER.	132
ANNEX 9. OFERTA DE TREBALL PELS ESTUDIANTS DEL MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES ESPECIALITAT CIÈNCIA I	
TECNOLOGIA DE LA CERVESA.....	136
ANNEX 10. EXEMPLE DE CORREU CONVOCANT REUNIÓ DE LA COMISSIÓ DEL MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES	
137	
ANNEX 11. FIGURES DELS RESULTATS DE L'ENQUESTA INTERNA SOBRE LA PERCEPCIÓ QUE TENEN ELS ESTUDIANTS	
EN LES ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES I OPTATIVES DE LA ESPECIALITAT EN AVENÇOS DE LA INVESTIGACIÓ	
ENOLOÈGICA.	138



0. Dades identificadores

Universitat	Universitat Rovira i Virgili
Nom del Centre	Facultat d'Enologia
Dades de contacte	Marcel·lí Domingo nº 1, 43007 Tarragona

Responsables de l'elaboració		
Nom i cognoms	Càrrec	Responsabilitat
Joan Miquel Canals Bosch	Degà	Apartats de l'informe que fan referència al centre.
Olga Busto Busto	Vicedegana i responsable del Sistema Intern de la Garantia de la Qualitat	Apartats de l'informe que fan referència al centre i a la implantació del SIGQ.
Fernando Zamora Marín	Responsable del Celler i Camp Experimental	Apartats de l'informe que fan referència al centre.
Montserrat Poblet Icart	Responsable del Grau d'Enologia	Apartats de l'informe que fan referència a la titulació.
Miquel Mulero Abellán	Responsable del Grau de Biotecnologia	Apartats de l'informe que fan referència a la titulació.
Nicolas Rozès	Coordinador del Màster en Begudes Fermentades	Apartats de l'informe que fan referència a la titulació.
Gemma Beltran Casellas	Coordinadora del Màster Erasmus Mundus en Innovació en Enoturisme- WINTOUR	Apartats de l'informe que fan referència a la titulació.
Nuria Eizaguirre Roig	Tècnica de Suport a la Qualitat Docent	Suport en els apartats de l'informe que fan referència al centre i a la implantació del SIGQ

Titulacions impartides al Centre				
Denominació	Codi RUCT	Crèdits ECTS	Any implantació	Rble. ensenyament/ Coordinador màster
Grau de Biotecnologia (2009)	2500437	240	2009	Miquel Mulero Abellán
Grau d'Enologia (2014)	2502970	240	2014	Montse Poblet Icart
Doble grau de Bioquímica i Biologia Molecular i Biotecnologia	2500436 i 2500437	309	2014	Montse Pinent Armengol
Doble grau d'Enginyeria Informàtica i Biotecnologia	2501674 i 2500437	396	2014	Maria Ferré Bergadà
Màster en Begudes Fermentades (2014)	4314922	60	2014	Nicolas Rozès
Doctorat en Enologia i Biotecnologia	5600196		2014	M. Jesús Torija Martínez

 <p>UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI Facultat d'Enologia</p>	AUTOINFORME D'ACREDITACIÓ MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES			
---	--	--	--	--

Grau d'Enologia (2009) (en extinció)	2500438	240	2009	Montserrat Poblet Icart
Màster en Innovació en Enoturisme (Erasmus Mundus)	Pendent	120	2016	Gemma Beltran Caselles

Data d'aprovació per part de la Junta de Centre de la Facultat d'Enologia en 26 d'octubre de 2017

Signatura:



Presentació de la titulació

L'enologia és un àmbit prioritari i estratègic de recerca tant de la Universitat Rovira i Virgili com del Campus d'Excel·lència Internacional de Catalunya Sud (CEICS), liderat per la mateixa Universitat. La formació de professionals en enologia i, especialment en la seva vessant més biotecnològica, és una necessitat en el camp de la producció vitivinícola en particular i de l'alimentació en general.

El Màster en Begudes Fermentades (endavant, MBF) es va implantar el curs 2014-15, consta de 60 crèdits i és l'únic de les seves característiques en el sistema universitari català. Inicialment s'impartia de forma semi-presencial però a partir del curs 2017-18, s'impartirà de forma presencial a la Facultat d'Enologia i està adscrit a la branca de coneixement de Ciències.

Aquest Màster neix d'una remodelació del Màster oficial en Enologia que va obtenir la menció de Qualitat entre 2010 i 2012, i la Menció Excel·lent durant els anys 2011 i 2015. Les necessitats d'incrementar el nombre d'estudiants als estudis de postgrau d'enologia i una demanda d'estudis complementaris als d'enologia van provocar aquest canvi. Els estudiants del Màster haurien d'adquirir una formació especialitzada nuclear sobre les diferents disciplines involucrades en l'elaboració de vi i altres begudes fermentades, i, en funció de l'especialitat escollida, podrien definir el seu perfil formatiu en els camps indicats a continuació:

- Especialitat en Avenços de la Investigació Enològica: investigació sobre enologia i biotecnologia, de caràcter bàsic o més aplicat, que obre el camí d'accés a la continuació d'estudis fins arribar a aconseguir el títol de doctor.
- Especialitat en Ciència i Tecnologia de la Cervesa: professionalització en l'elaboració de cervesa.
- Especialitat en Vins Escumosos: professionalització en l'elaboració de vins escumosos.

Pel que fa als titulats en l'especialitat investigadora, cal remarcar la qualitat de la recerca dins el camp de l'enologia, que desenvolupa el personal docent investigador de la titulació, i que, per tant, garanteix sobradament la formació de titulats adequadament preparats per desenvolupar tasques de investigació, ja sigui en la seva vessant bàsica com aplicada.

La qualitat de la formació específica de les especialitats professionals (Ciència i Tecnologia de la Cervesa i Ciència i Tecnologia dels Vins Escumosos), està garantida pel professorat dedicat habitualment al món de l'enologia i tecnologia d'aliments. També s'enriqueix la formació del titulat mitjançant la possibilitat que ofereix aquesta titulació de dur a terme una estada tutoritzada en una empresa elaboradora de vins escumosos o de cervesa.

Amb aquest procés d'acreditació es pretén, per tant, mantenir una oferta singular en el sistema universitari català, en una nova modalitat presencial que busca reforçar els aspectes professionalitzadors de dues de les tres especialitats, les especialitats en Ciència i Tecnologia de la Cervesa i Ciència i Tecnologia dels Vins Escumosos, i mantenir en la última especialitat, la de recerca, una formació de qualitat.



1. Presentació del centre

Els antecedents de l'actual Facultat d'Enologia es remunten al 1988, any en el qual es va crear l'Escola d'Enologia de Tarragona amb la finalitat de formar tècnics ben preparats en temes vitivinícoles, que coneguessin les característiques edafològiques i climàtiques de les zones de producció, les tècniques de viticultura utilitzades i que tinguessin coneixements adequats en enologia i viticultura per elaborar vins de primera qualitat.

El centre va estar vinculat 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.

La Facultat d'Enologia disposa d'un celler docent i experimental, Mas dels Frares, a Constantí (Tarragona). Aquesta finca, amb una superfície útil total de 700 m², ha estat dissenyada per a cobrir les necessitats docents i de recerca del Centre.

En el moment d'elaborar el present informe, els ensenyaments que s'imparteixen a la Facultat d'Enologia són el següents:

- [Grau d'Enologia \(2014\)](#)
- [Grau d'Enologia \(2009, pla en extinció\)](#)
- [Grau de Biotecnologia \(2009\)](#)
- Dobles Titulacions:
 - [Doble Titulació Grau en Biotecnologia i Bioquímica i Biologia Molecular \(2014\)](#)
 - [Doble Titulació Grau en Biotecnologia i Enginyeria Informàtica \(2014\)](#)
- [Màster en Begudes Fermentades \(2014\)](#)
- [Màster Erasmus Mundus en Innovació en Enoturisme \(2016\)](#)
- [Doctorat en Enologia i Biotecnologia](#)

Tots aquests ensenyaments suposen un volum aproximat de 400 estudiants matriculats al Centre.

Per a més informació, consultar el web del centre: <http://www.fe.urv.cat/index.html>

A continuació mostrem algunes dades representatives del centre i de com aquest ha evolucionat:



Taula 1. Evolució dels estudiants matriculats

Titulació	Estudiants matriculats							
	2009-10	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17
GRAUS								
GRAU DE BIOTECNOLOGIA	41	74	112	146	155	172	175	179
GRAU D'ENOLOGIA (pla 2009)	41	71	100	105	109	76	45	25
GRAU D'ENOLOGIA (pla 2014)	-	-	-	-	-	36	72	103
MÀSTER								
MÀSTER EN ENOLOGIA	-	14	14	12	17	1	-	-
MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES	-	-	-	-	-	24	38	24
MÀSTER EN INNOVACIÓ EN ENOTURISME (ERASMUS MUNDUS)(2016)	-	-	-	-	-	-	-	25
Total	82	159	226	263	281	309	330	356

Data informes: 19/04/2017

Font: URV en Xifres. ACRG03 Número d'estudiants matriculats i ACRM03 Número d'estudiants matriculats.

Titulació	Estudiants matriculats		
	2014-15	2015-16	2016-17
DOBLE GRAU DE BIOQUÍMICA I BIOLOGIA MOLECULAR I BIOTECNOLOGIA	10	22	34
DOBLE GRAU D'ENGINYERIA INFORMÀTICA I BIOTECNOLOGIA	10	22	27

Data informes: 08/06/2017

Font: URV en Xifres. ACRG03 Número d'estudiants matriculats

Taula 2. Evolució del nombre de titulats

Titulació	Titulats					
	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15	2015-16
GRAUS						
GRAU D'ENOLOGIA (pla 2009)		9	5	15	22	17
GRAU DE BIOTECNOLOGIA			24	25	36	26
MÀSTER						
MÀSTER EN ENOLOGIA	12	13	11	16	1	-
MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES	-	-	-	-	16	30
Total	12	22	40	56	75	73

Data informes: 15/06/2017

Font: URV en Xifres. ACRG11 Titulats de grau i ACRM09 Titulats de màster

Taula 3. Evolució del nombre de professorat amb docència

Titulació	Professors						
	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17
GRAUS							
GRAU D'ENOLOGIA (pla 2009)	108	118	105	116	119	49	28
GRAU D'ENOLOGIA (pla 2014)	-	-	-	-	47	65	75
GRAU DE BIOTECNOLOGIA	103	116	121	123	127	132	136
MÀSTER							
MÀSTER EN ENOLOGIA	21	20	19	25	2	-	-
MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES	-	-	-	-	35	37	33
INNOVACIÓ EN ENOTURISME (ERASMUS MUNDUS) (2016)	-	-	-	-	--	-	13
Total	232	254	245	264	330	283	285

Data informes: 13/06/2017

Font: URV en Xifres. ACRG 15 i ACRM13. Perfil general del professorat de la titulació per categoria



2. Procés d'elaboració de l'informe

Per a l'elaboració del present autoinforme d'acreditació s'ha pres com a referència el procés *PR-FE-003-Seguiment de titulacions*, que detalla el procés de seguiment de les titulacions a la URV que s'estructura en tres nivells d'anàlisi: l'ensenyament, el centre i la Universitat. En l'autoinforme d'acreditació es combinen dos nivells d'anàlisi: el dels ensenyaments específics a acreditar i el del centre.

En el procés de confecció de l'informe es poden diferenciar 4 fases:

➤ **Recollida d'informació**

La recollida de la informació de tipus transversal a tota la URV ha estat coordinada pel Gabinet d'Estudis i Anàlisi de la Informació, i el Gabinet de Qualitat i vehiculada a través de l'eina web Sínia-Net, pel que fa a les taxes, indicadors numèrics i resultats de les enquestes del PDI. La informació sobre metodologies, sistemes d'avaluació i ús de l'Entorn Virtual de Formació de la URV, Moodle, l'ha facilitada el Servei de Recursos Educatius de la Universitat (SREd). Les dades de guies docents s'han obtingut de l'aplicació per a l'elaboració de les guies docents (DOCnet). La informació sobre plans de treball i tutories s'han obtingut de Moodle. La informació específica del centre ha estat recollida per la TSQD del centre.

En la fase de recollida de la informació s'ha comptat també amb la col·laboració de: l'estudiantat del centre, l'Internacional Center, el Servei de Recursos Humans, l'Escola de Postgrau i Doctorat (EPD), l'Oficina d'Orientació Universitària (OOU), el Servei de Gestió Acadèmica (SGA) i el Centre de Recursos per a l'Aprenentatge i la Investigació (CRAI), entre d'altres.

Es mostren dades consolidades del curs 2015-16 i les dades disponibles del curs 2016-17, fins a la data d'elaboració d'aquest informe.

➤ **Elaboració de l'informe**

La responsabilitat de l'elaboració del present informe, ha estat assumida pel Comitè d'Avaluació Intern (CAI). Aquest comitè està format per:

- ✓ Dr. Joan Miquel Canals Bosch, degà
- ✓ Dra. Olga Busto Busto, vicedegana i responsable del SIGQ
- ✓ Dra. Míriam Lampreave Figueras, secretària
- ✓ Dr. Miquel Mulero Abellán, responsable d'ensenyament del Grau de Biotecnologia
- ✓ Dra. Montserrat Poblet Icart, responsable d'ensenyament del Grau d'Enologia
- ✓ Dr. Nicolas Rozès, coordinador del Màster en Begudes Fermentades des del curs 2016-17.
- ✓ Dra. Gemma Beltran Casellas, coordinadora del Màster Erasmus Mundus en Innovació en Enoturisme i coordinadora del Màster en Begudes Fermentades fins el curs 2015-16.



- ✓ Dra. Montserrat Mestres Solé, coordinadora del Pla d'Acció Tutorial
- ✓ Sra. Samanta Prat, estudiant del màster
- ✓ Sra. Alba Ortís, estudiant del màster
- ✓ Sra. Nuria Eizaguirre Roig, tècnica de suport a la Qualitat Docent
- ✓ Sra. Bernabela Moya Moya, Cap de la Secretaria de Gestió Acadèmica Campus Sescelades

La constitució del CAI va ser aprovada en Junta de Facultat el 30 de maig de 2017.

Durant el procés d'elaboració de l'informe d'acreditació, els membres del CAI han utilitzat les tecnologies de la comunicació per a fer aportacions al mateix, introduint millores i canvis.

Pels apartats concrets relacionats amb el títol a acreditar (estàndards 1, 4 i 6), el responsable de l'ensenyament ha tingut un paper destacat en la seva redacció.

Les valoracions dels estàndards 2, 3 i 5 s'han fet de manera global a escala de centre, apuntant les particularitats associades a les diferents titulacions del centre, quan s'esqueia.

També s'ha comptat amb la participació de la Unitat de Qualitat del Gabinet Tècnic del Rectorat (GTR) i el Servei de Recursos Educatius (SREd) de la URV.

Quant a la participació dels estudiants, aquesta, en aquesta versió inicial, ha estat indirecta a través de les seves opinions expressades en les diferents enquestes, durant el període d'exposició pública de l'autoinforme, a més de la seva assistència a la Junta de Facultat en la qual s'ha aprovat l'autoinforme.

Les taules amb les evidències i indicadors que justifiquen les valoracions es troben annexades.

Les propostes de millora es recullen al [pla de millora per al curs 2015-16](#) , estan identificades al text amb la sigla M-número corresponent.

Al següent enllaç es pot veure el [seguiment del pla de millora del curs anterior \(2014-15\)](#).

Pel que fa a les evidències s'ha organitzat un [espai per a l'acreditació](#) en el Campus Virtual (Moodle) que té per objectiu recollir les evidències perquè el Comitè d'Avaluació Interna i Externa disposin d'aquesta informació de manera digital, compartida i asíncrona.

➤ **Exposició pública**

Els mecanismes articulats des de la Facultat d'Enologia per a donar a conèixer el contingut de l'autoinforme als diferents col·lectius que formen part de la Facultat, han estat:

- ✓ Període d'exposició pública a l'apartat de Garantia de Qualitat de la web de la Facultat



- ✓ Notícia destacada a la plana web de la Facultat i a la web del Màster i correu electrònic als membres de la Facultat (PDI, PAS, estudiants) i altre personal docent que té docència als graus i màster de la Facultat.

Resultats del període d'exposició pública

S'ha establert un període d'exposició pública, del 6 al 20 d'octubre a l'apartat de Garantia de Qualitat de la pàgina web de la Facultat reforçant aquesta exposició amb la difusió del fet via notícia destacada a la plana inicial de la web i a través d'un correu electrònic a tots el membres de la Facultat (PDI, PAS, estudiants). Tamé ha estat notícia destacada a la web del Màster en Begudes Fermentades.

Durant el període d'exposició pública només hi ha hagut un comentari sobre el nom d'un professor, que estava mal escrit. Per altra banda, els membres del CAI han revisat el contingut i l'estructura del document, i també les modificacions dels diferents apartats seguint les noves directrius de la Guia d'Acreditació d'AQU (març 2016), el que ha donat com a resultat el document definitiu que es passa a aprovació a la Junta de Centre.

➤ **Aprovació de l'informe**

L'informe s'ha aprovat a la Junta de Facultat de 26 d'octubre, un cop aprovat pel CAI (6 d'octubre de 2017).

Valoració de la qualitat del procés d'elaboració de l'autoinforme d'acreditació

La valoració general que extraïem de l'informe d'acreditació és que dona resposta exhaustiva al conjunt d'estàndards exigits en el procés d'acreditació, fa una anàlisi sistemàtica i objectiva de cada estàndard i sobre el desenvolupament de la titulació, i aporta evidències pertinents i accessibles que permeten argumentar l'anàlisi i confirmar el desenvolupament excel·lent de la titulació. Per tot això considerem que el procés ha estat exitós.

Respecte a la valoració dels agents implicats en el procés, es valora positivament el rol que han desenvolupat els membres del CAI, que representa a tots els col·lectius relacionats amb la docència del Màster en Begudes Fermentades, de manera directa o indirecta. Tant el professorat com els estudiants i el PAS que feien arribar la informació per l'elaboració de les dades ho han fet complint els terminis i qualitat.

Respecte als terminis, s'han acomplert els diferents períodes fixats per a l'elaboració de l'autoinforme. A la taula següent s'especifiquen les accions que s'han portat a terme per l'elaboració de l'autoinforme, conjuntament amb els respectius terminis:

Accions	Dates	Agents implicats
Constitució CAI	30 de maig 2017	Coordinació/Centre
Anàlisi del contingut de l'autoinforme	Juny 2017	Centre/responsables GTR/Gestió acadèmica



Distribució de tasques	Juny 2017	Coordinació/Centre
Creació Espai Moodle	Juliol 2017	Suport Moodle
Primera redacció de l'autoinforme	Setembre 2017	Coordinació/Centre
Primera revisió global del document per part dels membres del CAI	Segona quinzena setembre 2017	CAI
Proposta definitiva i tancament	Primera quinzena octubre 2017	Coordinació/Centre
Revisió i suggeriments per part de la Unitat de Qualitat i de l'SREd	Primera quinzena octubre 2017	Personal tècnic del Unitat de Qualitat i de l'SRE
Distribució del document entre els membres del CAI	Primera quinzena octubre 2017	CAI
Exposició pública	Del 6 al 20 d'octubre de 2017	Missatge a estudiants, professorat i PAS/Difusió pàgina web Centre i Màster
Aprovació per Junta de Facultat	26 d'octubre de 2017	Centre

3. Valoració de l'assoliment dels estàndards d'acreditació

A continuació es realitza una argumentació basada en evidències sobre el grau d'assoliment dels estàndards d'acreditació. Per a cada estàndard es fa una valoració fent referència directa a les dades més significatives que posen de manifest el compliment dels estàndards.

El detall complet d'evidències es troba en l'apartat 5 del present informe.

Estàndard 1: Qualitat del programa formatiu

“El disseny de la titulació (perfil de competències i estructura del currículum) està actualitzat segons els requisits de la disciplina i respon al nivell formatiu requerit al MECES”.

Titulació	En progrés vers l'excel·lència	S'assoleix	S'assoleix amb condicions	No s'assoleix
Màster en Begudes Fermentades		x		

A [l'annex 1](#) es troben les taules amb les dades que justifiquen la valoració d'aquest estàndard.

1.1. El perfil de competències de la titulació es consistent amb els requisits de la disciplina i amb el nivell formatiu corresponent del MECES

1.2. El pla d'estudis i l'estructura del currículum són coherents amb el perfil de competències i amb els objectius de la titulació

El Màster Universitari en Begudes Fermentades respon al nivell 3 del Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior (MECES) recollit al Reial Decret 1027/2011.

La planificació, programació i avaluació de les competències en el model docent de la URV, que es duu a terme en tres nivells de concreció diferents.

En el primer nivell, el Projecte Formatiu de la Titulació, que es concreta en la **Memòria Oficial del Títol**.

L'[Informe definitiu](#) d'AQU va ser del 02/07/2014 i la resolució de verificació del Consell d'Universitats va ser del 23/07/2014.

La memòria oficial del Màster en Begudes Fermentades es pot consultar al següent enllaç: [Memòria MBF](#)

Fruit de la implantació del Màster en Begudes Fermentades i del seu propi desenvolupament han estat necessàries modificacions de la memòria oficial del títol, les quals es recullen a la [Taula 1.1](#) de l'annex.

En un segon nivell es concreta d'una banda el **Mapa de Competències**, que és el pla d'estudis de la titulació en forma de competències.

[Mapa de competències MBF Curs 2015-16](#)

[Mapa de competències MBF Curs 2016-17](#)

[Mapa de competències MBF Curs 2017-18](#)

D'altra banda les **guies docents** de les assignatures, publicades abans de la matrícula, detallen els resultats d'aprenentatge, continguts, distribució amb ECTS, sistema d'avaluació, bibliografia, entre altres.

[Guia docent MBF Curs 2015-16](#)

[Guia docent MBF Curs 2016-17](#)

[Guia docent MBF Curs 2017-18](#)

El percentatge de les guies docents publicades segueix sent el màxim possible (100%, com els anys anteriors), evidenciant el compromís de la facultat amb la qualitat en la planificació i coordinació docent.

Amb la guia docent i el mapa de competències, el coordinador de la titulació i el professorat distribueix les competències i els resultats d'aprenentatge a les assignatures d'acord amb la Memòria verificada. Serveix per activar dinàmiques de coordinació docent en el disseny de les assignatures i avaluació per competències.

En el tercer nivell trobem el Pla de Treball. Consisteix en concretar, al detall, les activitats que l'estudiant haurà de dur a terme en una assignatura, fent especial èmfasi en les activitats d'avaluació. El pla de treball del MBF està disponible per als estudiants a l'espai moodle de la titulació (<https://moodle.urv.cat/moodle/course/view.php?id=56892>).

En el Màster en Begudes Fermentades, el coordinador del Màster fa un seguiment de l'activitat docent i la càrrega de treball de les diferents assignatures a través de reunions amb els professors de les diferents assignatures, i de la informació disponible en els diferents espais moodle (Reunió 15 de febrer de 2017, [Annex 10](#)).

Al ser un màster de nova creació, es van realitzar una sèrie de reunions prèvies, abans de començar el curs, entre els professors i el coordinador, per coordinar l'activitat acadèmica, i on s'exposa com s'organitzarà l'activitat docent de cada assignatura, i les diferents avaluacions i tasques. Es va crear un espai Moodle comú del Màster, per poder facilitar la comunicació entre els professors, i també una plantilla Moodle comú, que tots els professors havien d'importar a la seva assignatura, i que facilitava una visió unificada dels espais i estructura.

A més a més, tots els professors van ser convocats a un curs PROFID sobre "E-activitats i interacció en docència no presencial", el 13 i 14 de Maig del 2014, i a una sessió de suport Moodle per a la virtualització, específica pels professors del MBF, el dia 8 de Juliol 2014.

Aquests nivells de concreció progressiva, contribueixen a garantir que el desplegament del pla d'estudis i l'estructura del currículum siguin coherents amb el perfil de competències definit a la

memòria. A més a més, provoca que aquest desplegament es faci de manera coordinada per la persona responsable de la titulació i la participació del professorat que hi imparteix docència.

El comitè extern d'avaluació pot accedir a un espai Moodle en que dona accés a espais i evidències de coordinació docent i a les evidències del desenvolupament de l'ensenyament dels subestàndards 6.1. i 6.2.

D'aquesta manera pot veure el funcionament efectiu d'aquest model de desplegament de la planificació i programació docent.

1.3. Els estudiants admesos tenen el perfil d'ingrés adequat per a la titulació i el seu nombre és coherent amb les places ofertes

➤ **Estudiants de nou ingrés**

Màster en Begudes Fermentades

A. Perfil d'ingrés

El Màster està dirigit a estudiants amb una formació prèvia en l'àmbit de les Ciències i de l'Enginyeria però pot atraure també a graduats en altres ensenyaments de l'àmbit de les ciències ambientals i afins al món de la gastronomia.

Tal com es pot observar en la [taula 1.2](#), la preinscripció dels estudiants al MBF mostra un fenomen cíclic d'alts i baixos durant el període estudiat de quatre anys però el nombre de preinscripcions és sempre superior al nombre de places ofertes, 30. Per una altra banda aquest nombre de places sembla coherent quan veiem el nombre de matrícula realitzada pels estudiants. Destacar que també alguns estudiants, pocs és veritat, d'àmbit local, cursen el Màster a temps parcial degut a l'ocupació professional i/o laboral que tenen.

Es pot observar en la [taula 1.3](#) que quasi la totalitat dels estudiants que cursen el MBF tenen una titulació superior de tipus Grau, Llicenciatura o Enginyeria.

Per tant els objectius formatius del MBF s'adeqüen també al perfil del candidat que pretengui afegir nous coneixements acadèmics, habilitats i qualificacions superiors a la seva experiència professional i vocacional. En aquest context, els complements de formació ([Taula 1.5](#)) són destinats bàsicament als estudiants que elegeixen les especialitats en Avenços de la Investigació Enològica i en Ciència i Tecnologia dels Vins Escumosos, per permetre'ls assolir les competències necessàries en el cas que la seva formació prèvia no fos suficient. Per tant podem observar que els complements de formació més triats pels estudiants amb l'acord del Coordinador del MBF al moment de la tutorització, són Enologia general I, Anàlisi Sensorial i Viticultura. Aquesta tendència que tenen els estudiants per cursar assignatures de la carrera del Grau en Enologia indica dues coses. La primera és que alguns dels estudiants pensen que podran exercir d'enòlegs

en el sector vitivinícola amb el títol del Màster en Begudes Fermentades. La segona raó és que els estudiants d'una certa manera mostren les necessitats que tenen en la seva formació.

Pel que fa la universitat d'origen, els estudiants de nou accés provenen majoritàriament d'universitats de l'àmbit català, espanyol o estranger (Taula 1.4). Pocs estudiants titulats a la URV, es matriculen al MBF. La evolució dels percentatges des del inici, curs 2014-15 fins al curs 2016-17 mostra una baixada de 25 a 15%. Les principals raons són que els estudiants del Grau en Enologia prefereixen entrar en el mercat del treball acabat els estudis. Tanmateix es pot comentar que passat el temps d'adquisició d'experiència professional en diferents indrets del món vitivinícola o perquè la empresa en la qual treballen, els demanen un complement de formació, aquests estudiants complementen la seva formació per cursar el Màster en la especialitat Ciència i Tecnologia dels Vins Escumosos.

Al contrari podem observar que s'incrementa la proporció d'estudiants que provenen d'universitats espanyoles i passa pel mateix període de 4 a 35%. Aquesta evolució positiva de l'augment d'estudiants d'universitats d'àmbit estatal mostra que els esforços deguts d'una banda al nivell institucional (URV) per posicionar i promocionar tots els Màsters fora de Catalunya i per altra banda a l'activitat promocional de la Facultat d'Enologia (pàgina web atractiva) porten els seus fruits. Cal remarcar també malgrat un lleuger descens en el curs 2015-16, la proporció dels estudiants estrangers de nou accés es manté, 29% en 2014-15, 13% en 2015-16 i 30% en 2016-17. Aquí també cal esmentar l'esforç institucional, URV, per promocionar tots els Màsters mitjançant la web, fires in situ (països sud americans), etc.

B. Mecanismes habilitats per facilitar la incorporació dels estudiants

Els mecanismes per a facilitar la incorporació del nou estudiantat s'activen en el moment de la captació, durant l'admissió i matrícula dels nous estudiants. Tant des de la URV, en general, com des de la coordinació del Màster.

Les accions dutes a terme a nivell de la Universitat Rovira i Virgili, en relació als estudiants que estan en procés d'accés i admissió és:

- Informar a través del seu web de l'oferta de màsters per a cada curs acadèmic. Igualment informa del procediment de preinscripció en línia i requisits d'accés. També es distribueixen fullets amb aquesta informació entre possibles candidats,
- Els períodes de preinscripció per al màster consten de dues fases o terminis, obrint-se el segon d'ells només en el cas que no s'hagi cobert la totalitat de places ofertes en el primer. Aquests terminis es desenvolupen els mesos de març a juny de cada any. En el cas que la matrícula no s'hagi cobert, hi ha un tercer termini al setembre. Juntament amb la seva preinscripció els aspirants al màster han d'adjuntar la documentació requerida segons procedeixin de la pròpia URV, d'altres universitats espanyoles, d'institucions estrangeres d'educació superior i tinguin aquests estudis homologats a Espanya, d'institucions estrangeres d'educació superior compreses a l'Espai Europeu d'educació superior i no els tinguin homologats a Espanya i d'institucions estrangeres d'educació superior alienes a l'Espai Europeu d'educació superior i no els tinguin homologats a Espanya,



- Les preinscripcions són enviades des de la secretaria de gestió acadèmica del Campus Sescelades a la coordinació del màster qui, conjuntament amb una comissió específica d'accés al màster, valora les sol·licituds i les torna, via telemàtica, a la secretaria un cop avaluades. Els admesos poden matricular segons calendari establert a aquest efecte.

En relació a les accions durant el procediment d'admissió, la secretària de gestió acadèmica del Campus Sescelades fa pública la llista d'estudiants admesos i no admesos; també, podrà consultar l'estat de la preinscripció a través del web de la Universitat. La publicació dels llistats és complementa amb la notificació individualitzada als interessats sobre la sol·licitud d'admissió. Els estudiants rebran una notificació amb la seva admissió i se'ls comunicarà els crèdits a cursar. Si un cop finalitzada la matrícula dels estudiants admesos han quedat places vacants, aquestes seran cobertes per estudiants que han quedat en la llista d'espera prioritzada.

Aquest procés es comunicarà individualment als estudiants afectats. A partir de la data de publicació de les llistes d'admesos i no admesos, els interessats podran presentar recurs al Rector de la Universitat Rovira i Virgili, en el termini d'un mes.

Al llarg d'aquest procés, des de la Universitat es realitzen diverses accions de captació, així com d'informació i orientació als potencials estudiants que poden estar interessats en el Màster.

1. Sessions informatives als centres de la universitat, en les quals s'informa dels màsters oficials existents, els perfils acadèmics i professionals vinculats, les competències més significatives, els programes de mobilitat i de pràctiques, les beques, la consecució d'estudis cap a programes de doctorat, i les sortides professionals. Aquestes sessions les realitza personal tècnic especialitzat de la Universitat i l'equip directiu de la universitat. Aquestes sessions van acompanyades de material audiovisuals.

2. Material informatiu i d'orientació. A la pàgina web de la Universitat està disponible per a tots els futurs estudiants la informació detallada de cada programa de màster oficial que ofereix la universitat. Al web de la universitat es donen instruccions clares i precises per a l'accés als estudis de màster des de titulacions estrangeres.

3. Material editat. La Universitat edita un tríptic amb l'oferta de postgrau de la universitat, on els màsters oficials tenen especial rellevància. En el tríptic s'informa dels ECTS de cada màster i el preu anual del màster, a més d'informar dels serveis que ofereix la universitat per als seus estudiants. També es publica una Guia breu dels estudis de postgrau, on es detalla la informació de cada màster: institucions participants en el màster, continguts identificant els mòduls i les seves assignatures, els itineraris, i el contacte del coordinador del màster i la secretària de centre. A la Guia, es donen instruccions clares i precises per a l'accés als estudis de màster des de titulacions estrangeres.

4. Presència de la Universitat en Fires nacionals i internacionals per donar difusió de la seva oferta acadèmica i orientar els possibles interessats. La Universitat està present en múltiples Fires (Expouniversidades) en les quals realitza difusió de l'oferta acadèmica mitjançant la presència de personal i de material imprès informatiu.



5. Informació personalitzada a través del correu electrònic mastersoficials@urv.cat de l'Oficina d'Atenció al Màster, així com per telèfon per orientar i resoldre aspectes concrets de la preinscripció i la matrícula, d'admissió als estudis amb titulacions estrangeres (cartes d'admissió, certificats de residència, contractació de pòlisses d'assegurances amb repatriació), de recerca d'allotjament, de beques i ajudes de la universitat i d'un altre tipus, i els serveis d'atenció disponibles en els moments d'arribada dels estudiants estrangers. Xile i Argentina; Europosgrados-Mèxic; IEFT-Turquia, Fira de l'estudiant marroquin- Marroc; China Education Expo-Xina; així com la fira Futura de Barcelona a nivell nacional.

La Universitat Rovira i Virgili ja des de la seva creació, i tal com reflecteix l'article 152 dels seus Estatuts (Decret 202/2003, de 26 d'agost), en el qual es diu que "són drets dels estudiants, (...) disposar, en el cas dels estudiants amb discapacitats, de les condicions adequades i el suport material i humà necessari per poder seguir els seus estudis amb plena normalitat i aprofitament". Seguint amb aquest mandat estatutari, la URV disposa d'un Pla d'Atenció a la Discapacitat, que té com a finalitat afavorir la participació i inclusió acadèmica, laboral i social de les persones amb discapacitat a la universitat i per promoure les actuacions necessàries perquè puguin participar, de ple dret, com a membres de la comunitat universitària. Tot això es recull en un web específic d'informació per a estudiants o futurs estudiants amb discapacitat: http://www.urv.cat/atencio_discapacitat/index.html que inclou també una guia elaborada per la URV per a discapacitats en la qual es recull tota la informació que pot interessar als estudiants de la URV que pateixen alguna discapacitat. S'informa sobre aspectes com l'accés a la universitat, els plans d'accessibilitat dels diferents campus, els centres d'oci adaptats que es troben distribuïts per la província de Tarragona, així com beques i ajudes que l'alumne té a la seva disposició. L'objectiu és facilitar l'adaptació de l'alumne a la URV, tant acadèmica com personal.

Pel que fa les accions dutes a terme pel centre per incorporar els nous estudiants, cal esmentar que són diverses i es poden resumir de la manera següent:

- Informació disponible a través de la web pròpia del MBF amb l'enllaç següent, http://www.begudes-fermentades.master.urv.cat/es_index/,
- Informació disponible a través de la web de la Facultat d'Enologia amb l'enllaç següent, <http://www.fe.urv.cat/>. Cal comentar que en aquesta web es notifiquen les últimes notícies relacionades amb tots els ensenyaments del Centre, donant èmfasi i recordatoris als períodes de preinscripcions i matrícula dels Màsters,
- Correspondència directa amb el Coordinador del MBF via correu electrònic o converses telefòniques,
- Correspondència indirecta mitjançant contactes amb professors ubicats al Centre.
- Assistència a fires amb presència de professionals del sector.

També en la fase d'inici del curs, generalment durant la primera setmana d'incorporació dels estudiants en el centre, es fa una reunió informativa en la qual s'expliquen a gran trets el funcionament del curs (horaris, llocs de docència, tràmits administratius, Moodle, etc.) i la organització de les Pràctiques Externes i Treball de Fi de Màster. Aquesta reunió col·lectiva la realitza el/la Coordinador/a del Màster i el/la Coordinador/a de les Pràctiques Externes i Treball de Fi de Màster.



Un aspecte important de la incorporació i integració dels estudiants es formula en una fase de seguiment quadrimestral que es realitza amb dos sessions presencial de coordinació acadèmica, almenys un cop per quadrimestre, la primera al final del any civil (desembre) i l'altra, abans que els estudiants se'n vagin fer les pràctiques externes, més o menys abans la Setmana Santa. La realitza el/la coordinador/a del Màster amb els estudiants del Màster, a través d'una enquesta interna ([Annex 8](#)).

Observant les dades proporcionades a la [Taula 3.2](#) de l'Annex 3 sobre l'enquesta d'organització del Màster, els estudiants han valorat de forma adequada (5,13 sobre 7) la pregunta que se'ls feia sobre l'acolliment que se'ls va fer a l'arribar a la Universitat.

➤ **Estudiants**

La ràtio segons edat i sexe dels estudiants matriculats, d'acord amb les dades proporcionades en la [Taula 1.6](#), es demostra cert equilibri entre dones i homes, perquè hi ha un percentatge de dones del 50, 46.2 i 45.8% pels cursos 2014-15, 2015-16 i 2016-17, respectivament. No hi ha diferències notable entre els grups d'edat estudiats. Tanmateix podem destacar que aquest equilibri entre dones i homes és lleugerament diferent segons la especialitat escollida per l'estudiant. El nombre de dones és superior en la especialitat en Avenços de la Investigació Enològica i observem que més homes trien l'especialitat en Ciència i Tecnologia de la Cervesa.

En general, el perfil de l'alumnat es caracteritza per un cert equilibri entre els grups d'edat (22-24) i (25-29) amb un lleuger augment per aquest últim en el curs 2015-16. Es pot observar una proporció important d'estudiants matriculats que són major de 29 anys al llarg dels períodes estudiats amb 12.5% només en el curs d'implantació del MBF (curs 2014-15) però amb percentatges de 30.8 i 20.8% en els dos cursos següents (2015-16 i 2016-17).

En relació al tipus de matrícula que realitzaren els estudiants, podem observar que la quasi totalitat dels estudiants cursen el MBF a temps complert ([Taula 1.7](#)). Els pocs estudiants que es matriculen a temps parcial ho fan per raons professionals i/o laborals.

La procedència natural dels estudiants al MBF és sense cap dubte l'estat espanyol ([Taula 1.8](#) i [Taula 1.9](#)). Representen entre un 70.8 i 84.6% dels estudiants de nou ingrés matriculats. Cal esmentar que aquests estudiants es reparteixen de manera homogènia entre les tres especialitats. Pel que fa als estudiants d'origen europeu, podem destacar que entre els matriculats hi ha hagut estudiants provinents de França (especialitat en Avenços de la Investigació Enològica), Rússia (especialitat en Ciència i Tecnologia dels Vins Escumosos) i Anglaterra i Polònia (especialitat en Ciència i Tecnologia de la Cervesa). Quant als estudiants provinent d'Amèrica, són exclusivament i de moment llatinoamericans amb una proporció del 20%, mitjana dels tres cursos impartits. Tanmateix l'origen majoritari d'aquests estudiants és Mèxic. Pocs estudiants dels països tradicional del sector vitivinícola com són Argentina i Xile són atrets pel nostre Màster ([M1](#)). Les raons per les quals tenim a les tres especialitats estudiants mexicans són per una banda, un desenvolupament important de la indústria vitivinícola al seu país, implicant una necessitat formativa en aquest àmbit, i per altra banda, un accés professionalitzador atractiu i de postgrau per la indústria de cervesa artesanal.

També cal recordar que les assignatures del MBF s'imparteixen en castellà i per això hauria de permetre d'incrementar la proporció tant d'estudiants nacionals com llatinoamericans.

Observant les dades proporcionades a la [Taula 3.2](#) de l'Annex 3 sobre l'enquesta d'organització del Màster, els estudiants han valorat amb un 4,00 la pregunta sobre la facilitat dels tràmits de matrícula.

Segons els resultats de l'enquesta interna realitzada pel Coordinador del MBF ([Annex 8](#)) amb 17 estudiants enquestats sobre 20 matriculats en el curs 2016-17 (Figura 1), podem observar que les valoracions, tant a nivell de la informació sobre el màster com pel que fa a l'atenció personalitzada de l'Escola Postgrau Secretaria del Campus i del Coordinador del MBF han millorat respecte al curs anterior. Aquest valoració molt positiva és degut a una millor connexió entre els diferents serveis de la URV, Escola Postgrau, Secretaria, etc, i per tant, el servei a l'estudiant és més eficient i clar.

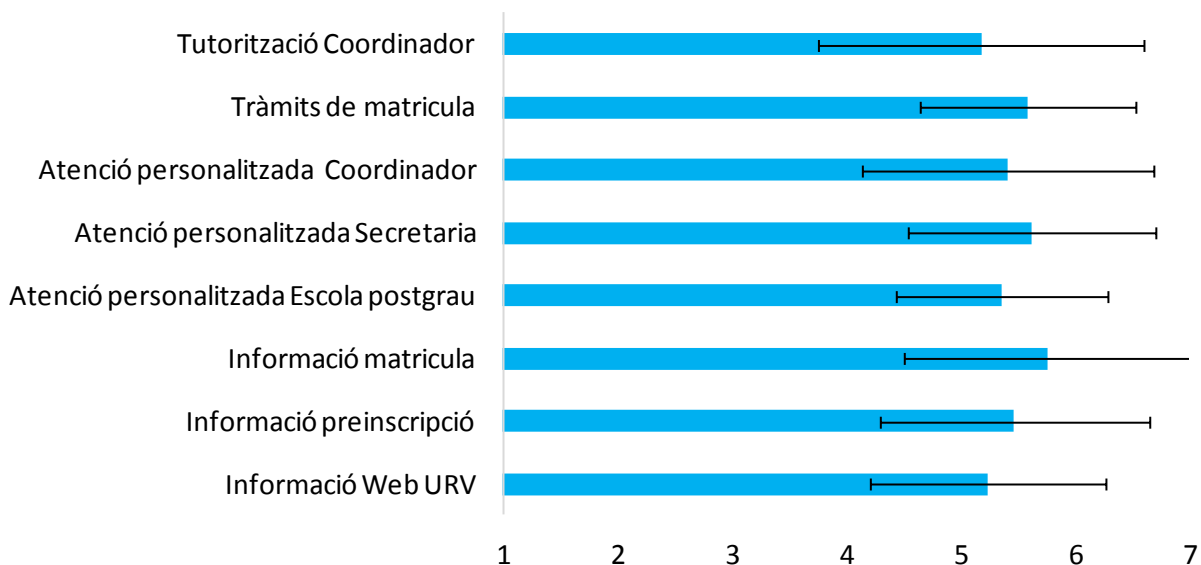


Figura 1. Enquesta interna sobre la organització del Màster en Begudes Fermentades, curs 2016-17; 17 estudiants enquestats sobre 20 matriculats.
Escala de valoració: 1-7.

Si comparem aquestes dades de la Figura 1 amb les dades de la taula [Taula 3.2](#) de l'Annex 3, podem observar una millora significativa de tots els ítems entre els cursos 2015-16 i 2016-17 que es pot explicar per una millor gestió a tots els nivells de la URV (Escola de Postgrau, Secretaria de centre, Coordinació del MBF, etc) dels serveis dedicats als estudiants. Cert, es pot encara intentar compensar algunes deficiències com millorar la informació sobre ajuts, beques, residències que depenen directament dels serveis corresponen amb el suport del Coordinador del MBF però altres són difícils de resoldre perquè depenen d'organismes aliens a la URV com són els serveis administratius de les ambaixades per obtenir el visat ([M2](#)).



1.4. La titulació disposa de mecanismes de coordinació adequats

La Facultat disposa d'uns sistemes de coordinació establerts i eficients que pretenen que la coordinació funcioni a diferents nivells: i) assignatura, ii) titulació; iii) vertical: entre titulacions i els òrgans de governs superiors i inferiors.

Una vegada que l'alumne de Màster sigui matriculat, té accés a l'espai Moodle en el qual pot accedir en diferents llocs de caràcter generalista o específics. Pel que fa el primer ítem, l'alumne té accés a informacions de utilitat com són la guia docent, els horaris, la organització d'esdeveniments com conferències, visites, etc, i convenis de pràctiques externes i treball de fi de Màster. També un últim apartat dedicat a altres informacions d'interès permet a l'estudiant d'accedir mitjançant enllaços directes a informacions sobre beques i ajudes o per facilitar-li l'accessibilitat en la URV. L'enllaç anomenat Màster en Begudes Fermentades i obert tant als professors com als estudiants, és el següent:

<https://moodle.urv.cat/moodle/course/view.php?id=56892>

Per tant de tenir una presentació homogènia entre les diferents assignatures del Màster, una plantilla dintre el Moodle està a la disposició del professorat del Màster amb l'enllaç següent

<https://moodle.urv.cat/moodle/course/view.php?id=56896>

Junta de Facultat: És màxim òrgan de govern i decisió de la Facultat, exerceix una certa funció de coordinació gràcies al diàleg que s'hi estableix entre els seus membres (PDI, estudiants i PAS). Així mateix, els estudiants que hi participen es converteixen en interlocutors legítims dels estudiants quan el govern de la Facultat ha de coordinar determinades accions de contingut acadèmic-docent. Entre els assumptes aprovats per Junta de Facultat figuren els horaris i calendari d'exàmens finals dels graus, les normatives del centre així com el pla d'acció tutorial i els seus informes d'avaluació anuals.

Presidida pel Degà de la Facultat, formen part membres que representen els diferents sectors que formen part del centre (personal docent i investigador, estudiants i personal d'administració i serveis). La composició completa en el següent [enllaç](#).

La junta es reuneix (sessions ordinàries i extraordinàries) durant el curs acadèmic (3 o 4 cops) on es tracten temes referents a l'elaboració dels plans d'estudi, la supervisió de les titulacions adscrites al centre i l'activitat del professorat, la garantia del progrés acadèmics dels estudiants i els seu aprenentatge, els programes de tutoria, els recursos econòmics i materials i la garantia de la Qualitat docent, entre d'altres.

Es facilita, en l'espai d'evidències per l'acreditació, un [enllaç](#) amb la documentació relativa als punts de l'ordre del dia de les sessions de la Junta de Facultat.

Comissions acadèmiques de Màster: Presidides pel Coordinador/a del Màster en Begudes Fermentades i compostes per representants del personal docent. Entre les seves funcions està vetllar per la coordinació de continguts, per les competències de l'ensenyament en diferents

assignatures i la coordinació del volum de treball dels estudiants en les diferents assignatures que componen un període (quadrimestre). Es reuneix un cop al quadrimestre de manera presencial o mitjançant reunió virtual (correu electrònic).

Equip deganal: Mitjançant reunions periòdiques que permeten una coordinació eficaç de les activitats acadèmiques del centre que tenen un impacte sobre els ensenyaments de grau i màster.

Està format pel degà, la vicedegana, la secretària i els responsables d'ensenyament i coordinadors de màsters. Es reuneix setmanalment i els temes que es tracten són:

- Pressupost de la Facultat
- Activitats: sortides, setmanes temàtiques, etc.
- Pla d'Acció Tutorial: tutories i formació col·lectiva
- Modificacions de plans d'estudis
- Beques, premis i ajuts
- Sinergies amb l'entorn productiu i institucional (territori i estranger)
- Resolució de conflictes
- Optativitat dels graus
- Captació i promoció d'estudiants de secundària
- Contracte-programa
- Horaris i dates d'examen

Responsable d'ensenyament per titulació és essencial per garantir una bona coordinació docent en relació als horaris de cada curs acadèmic, el calendari d'exàmens, la planificació docent i tota la programació acadèmica docent.

La coordinació entre el responsable de la titulació i els professors es porta a terme per diferents vies de comunicació informals (correu electrònic, trucades de telèfon, entrevistes, reunions presencials) i així s'estableix una comunicació directa i fluida en el dia a dia, sobre activitats fora de l'aula, suggeriments i queixes.

Les oportunitats de millora detectades es tindran en compte per implantar-les i incloure-les a l'informe de seguiment.

Les queixes es tracten amb la màxima celeritat i eficàcia possible per tal que el problema no afecti a la correcta dinàmica del màster.

Coordinadors/res:

- ✓ Pràctiques Externes: són responsables de la gestió i el seguiment d'aquesta assignatura en el Màster per les tres especialitats,
- ✓ Treball Fi de Màster: són responsables de la gestió i el seguiment d'aquesta assignatura en el Màster per les tres especialitats.

Aquesta organització permet detectar, discutir i decidir sobre els diferents aspectes que tenen a veure amb la qualitat de la impartició dels ensenyaments al centre.



Pel que fa a l'opinió dels estudiants, a l'enquesta d'organització del màster ([Taula 3.2](#)), veiem que valoren amb un 2,90 sobre 7,00 la coordinació de les assignatures i la superposició de continguts. A partir d'aquesta dada es proposa una acció de millora, tal i com es pot veure a la taula ([M3](#)).

La valoració que fan els estudiants de la coordinació docent entre professors d'una mateixa assignatura és força bona (6,28 sobre 7,00), tal i com pot veure's a la [Taula 3.4](#).

1.5. L'aplicació de les diferents normatives es realitza de manera adequada i té un impacte positiu sobre els resultats de la titulació

Les normatives i reglaments específics de la Facultat estan disponibles a la web de la Facultat. L'aplicació de les normatives i reglaments s'ha dut a terme de manera adequada i ha tingut un impacte positiu sobre els resultats de la titulació.

En resum, en considera que l'estàndard s'assoleix.



Estàndard 2: Pertinència de la informació pública

"La institució informa de manera adequada a tots els grups d'interès sobre les característiques del programa i sobre els processos de gestió que en garanteixen la seva qualitat".

Titulació	En progrés vers l'excel·lència	S'assoleix	S'assoleix amb condicions	No s'assoleix
Màster en Begudes Fermentades		x		

2.1. La institució publica informació veraç, completa, actualitzada i accessible sobre les característiques de la titulació i el seu desenvolupament operatiu.

2.2. La institució publica informació sobre els resultats acadèmics i de satisfacció.

2.3. La institució publica el SGIQ en què s'emmarca la titulació i els resultats del seguiment i l'acreditació de la titulació

En primer lloc, cal destacar que la URV va posar en marxa el portal de transparència per donar compliment a la Llei estatal 19/2013 i a la catalana 19/2014, de transparència, accés a la informació pública i bon govern. La Universitat Rovira i Virgili, conscient del seu paper com a agent social i de servei públic, a través d'aquest Portal de transparència., posa a disposició de la seva comunitat universitària i de la societat informació rellevant sobre la seva activitat i funcionament. Aquest portal té com a objectius facilitar la informació relativa a l'activitat docent, investigadora i de gestió que es duu a terme a la Universitat i els seus resultats, i fomentar la transparència com un valor necessari. El portal de transparència (<http://www.urv.cat/ca/universitat/transparencia/>), que agrupa informació, dades i indicadors que hi ha publicats als diferents espais web, és un punt de partida en la presentació estructurada de la informació pública de la URV i anirà evolucionant amb la incorporació de nous espais i continguts.

La informació general sobre les titulacions impartides a la Facultat d'Enologia es pot trobar a través de la [web de la Universitat](#). Es pot accedir a una descripció general, per a cada titulació, que inclou accessos a normatives pròpies del centre en relació al Treball Fi de Grau/Màster, a Pràctiques Externes; accessos al RUCT; al BOE on es publica el títol. També s'inclou un accés a l'apartat de qualitat de la Facultat i al [currículum del professorat que imparteix classes al Màster en Begudes Fermentades](#).

A la pàgina web de la Facultat també es publica informació sobre les titulacions. A més la Facultat ha facilitat l'accés a la informació sobre la garantia de qualitat mitjançant la creació d'un apartat específic dins la web del centre http://www.fe.urv.cat/gestio_delaqualitat/index.html. En aquest es pot trobar la Política de Qualitat del Centre, el Manual de Qualitat del Centre –que inclou la definició i abast del SIGQ en què s'emmarquen les titulacions i els processos que en formen part –, les memòries verificades de les titulacions, els indicadors de seguiment dels ensenyaments que s'hi imparteixen, els informes d'avaluació, informació sobre els resultats del seguiment i

acreditació si s'escau, a més d'altres documents o informació d'interès relatives als processos de garantia de qualitat del centre. Així, la informació està disponible per a tots els agents implicats, tant interns com externs a la Universitat, i per al públic en general. L'interès de la Facultat d'Enologia per habilitar aquesta informació a la societat ha portat a contractar any rere any des de la implantació dels nous Graus i Màsters adaptats a l'Espai Europeu d'Educació Superior (EEES) un/a becari/a a temps parcial que s'encarrega del manteniment i actualització contínua de la web de la Facultat en col·laboració amb el tècnic multimèdia de centre i personal de l'oficina de suport al deganat.

A més la Facultat d'Enologia disposa d'altres mitjans de difusió d'informació, com són les dues pantalles localitzades al hall de la consergeria (entrada principal) i al hall d'entrada a l'aulari, respectivament, en que contínuament es va passant informació sobre els Graus i Màsters que s'oferten a la Facultat d'Enologia amb les dades més significatives, dates de preinscripció, matrícula, entre d'altres a banda de fer difusió de totes les activitats del centre. El tècnic d'atenció multimèdia del centre (PAS) i la becària de la pàgina web s'encarreguen de la seva actualització.

Cal destacar que el Màster objecte d'acreditació ha dissenyat la seva pròpia plana web, adequant-la al perfil d'ingrés dels seus estudiants, per tal que accedeixin a la informació rellevant d'una manera àgil. La web es va dissenyar amb els enllaços necessaris al web de la URV, per tal de garantir la coherència en la informació. Aquesta web també té la finalitat d'augmentar la visibilitat del màster i incrementar la seva difusió.

[Web del Màster en Begudes Fermentades](http://www.urv.cat/en/studies/master/courses/fermented-beverages/)

<http://www.urv.cat/en/studies/master/courses/fermented-beverages/> (Anglès)

A [l'annex 2](#) del present informe s'inclou una taula d'enllaços per facilitar la localització de la informació pública, disponible al web de la URV.

Els criteris de garantia de la qualitat sobre la informació pública s'han contemplat en el disseny i desenvolupament del procés P.1.6-01 "Publicació d'informació sobre titulacions" del SIGQ de la Facultat. I la URV i el centre disposen de mecanismes que permeten garantir la publicació periòdica d'informació actualitzada relativa a les titulacions i als programes.

Tant la informació que gestiona la URV, com la que depèn específicament de la Facultat, és acurada i es publica sempre amb suficient antelació posant la informació a l'abast dels agents d'interès amb facilitat. Ens preocupem per garantir una informació completa i actualitzada sobre les nostres titulacions, el seu desenvolupament i els resultats obtinguts. A més, els processos de qualitat i la informació que se'n deriva també són publicats a Internet.

Pel que fa a l'opinió dels estudiants sobre l'organització de la titulació, podem veure a la [Taula 3.2](#) que els estudiants valoren amb un 4,80 la facilitat per a assabentar-se que s'organitzava el Màster en Begudes Fermentades, amb un 4,50 la facilitat per a trobar informació sobre el màster a la web de la URV, amb un 3,80 l'adequació de la informació sobre ajuts econòmics ([M2](#)) i finalment, valoren amb un 4,90 la informació sobre el procés de preinscripció i matrícula.

Es considera que l'estàndard 2 s'assoleix.

Estàndard 3: Eficàcia del sistema de garantia interna de la qualitat

"La institució disposa d'un sistema de garantia interna de la qualitat formalment establert i implementat que assegura, de forma eficient, la qualitat i la millora contínua de la titulació".

Titulació	En progrés vers l'excel·lència	S'assoleix	S'assoleix amb condicions	No s'assoleix
Màster en Begudes Fermentades		X		

La URV ha definit la seva política i estratègia de qualitat docent, així com les responsabilitats en la garantia de la qualitat dels ensenyaments en el Sistema Intern de Garantia de la Qualitat (SIGQ en endavant) dels centres docents.. Dins d'aquest context, la Facultat d'Enologia ha dissenyat i aprovat el Manual de qualitat del Centre, on es defineixen i documenten els processos que en formen part.

- [Política de Qualitat de la Facultat d'Enologia](#)
- [Manual de Qualitat de la Facultat d'Enologia](#)

El degà designa a la responsable del SIGQ de la Facultat d'Enologia que s'encarrega que s'estableixin, implantin i mantinguin els processos necessaris per al desenvolupament del SIGQ del centre i informa l'equip Deganal sobre l'acompliment del SIGQ del centre i informa l'equip deganal sobre l'acompliment del SIGQ i de qualsevol necessitat de millora.

El Gabinet de Qualitat dóna suport al procés d'implantació, revisió i millora del SIGQ dels centres de la Universitat, aportant documentació genèrica i col·laborant en la seva revisió i seguiment.

Des de la implantació de les primeres titulacions a la Facultat d'Enologia fins a l'actualitat, s'han assolit els següents objectius:

- ✓ Definir i aprovar la [Política de Qualitat de la Facultat d'Enologia](#), aprovada per Junta de Facultat en data 15 de desembre de 2009.
- ✓ Dissenyar, aprovar i implantar el [Manual de Qualitat de la Facultat d'Enologia](#), aprovat per Junta de Facultat en data 21 de juny de 2010, modificat el 8 de juny de 2011 i 29 de juny de 2016. El disseny del SIGQ es va fer prenent com a base el model d'assegurament de la qualitat de la URV, aprovat en Consell de Govern i adaptant-lo a les característiques pròpies de la Facultat i les seves titulacions. L'any 2010 es va obtenir la certificació del disseny del SIGQ a nivell de centre.
- ✓ Crear un [espai web](#) on fer públics els documents relacionats amb el **seguiment** de la qualitat d'acord amb les directrius de l'AQU Catalunya.

- ✓ Crear el Comitè d'Avaluació Intern (CAI), aprovat per Junta de Facultat de data 31 de maig de 2017, que té com a funció principal el seguiment de la qualitat del Màster en Begudes Fermentades.

Els processos del Sistema Intern de Garantia de la Qualitat (SIGQ) han permès fer un seguiment acurat de les nostres titulacions. La informació qualitativa, derivada d'aquest sistema, ens ha aportat les dades necessàries per poder analitzar el desenvolupament de les mateixes.

La principal evidència de la idoneïtat d'aquest sistema ha estat l'obtenció dels informes favorables d'avaluació dels títols que hi ha actualment implantats:

Dates dels Informes d'avaluació externa de les titulacions					
Denominació	Verificació	Autorització	Seguiment	Última Modificació	Acreditació
Graus					
Grau de Biotecnologia	03/03/2009	03/09/2010	21/04/2016	17/12/2015	21/03/2017
Grau d'Enologia	23/07/2014	06/02/2015	-	17/04/2015	-
Grau d'Enologia (2009)	03/03/2009	03/09/2010	10/04/2014	06/02/2015 (extinció)	-
Màsters (coordinats per la URV)					
Màster en Enologia	01/06/2009	16/07/2010	10/04/2014	27/03/2015 (extinció)	-
Màster en Begudes Fermentades	23/07/2014	27/03/2015	-	19/05/2017	
Màster Erasmus Mundus en Innovació en Enoturisme	20/07/2016	-	-	-	-

3.1. El SGIQ implementat té processos que garanteixen el disseny, l'aprovació, el seguiment i l'acreditació de les titulacions.

➤ Disseny i aprovació

En el procés P.1.1-01 "Procés per a garantir la qualitat dels programes formatius", es descriuen els mecanismes implantats a la URV per assegurar la participació de tots els grups d'interès en el disseny i aprovació dels programes formatius amb l'objectiu de garantir la màxima qualitat de les noves propostes de titulació. Els mecanismes posats en marxa permeten el disseny i aprovació dels programes formatius, amb l'objectiu de mantenir i renovar adequadament l'oferta de la universitat, i en concret, la del centre.

El procés contempla que abans de trametre qualsevol proposta de nova titulació a verificar, cal sotmetre-la a l'aprovació de diferents òrgans de govern a nivell de centre i d'universitat. Cal destacar que tant en el Consell de Govern com en la Junta de Facultat hi ha una representació de tots els col·lectius de la comunitat universitària.

El Grau en Biotecnologia, pertanyent a la Facultat d'Enologia, ha superat l'acreditació en data 21 de març de 2017.

➤ Seguiment i millora contínua de les titulacions

El procés *PR-FE-003 "Seguiment i millora de titulacions"* del SIGQ del centre descriu la sistemàtica per realitzar el seguiment periòdic de les titulacions. La finalitat d'aquest seguiment és detectar i identificar punts forts i febles i proposar accions de millora que garanteixin la qualitat dels programes formatius.

El responsable de portar a terme el seguiment de la qualitat del conjunt de titulacions de la Facultat, dels processos del SIGQ, així com dels aspectes globals de qualitat que afecten tota la Facultat, és la responsable del SIGQ de la Facultat.

Per a portar a terme el seguiment de les titulacions, el/la responsable de la Titulació i la responsable del SIGQ compten amb el suport de la Tècnica de Suport a la Qualitat Docent (TSQD), les unitats i responsables dels processos analitzats en el seguiment de la titulació i el Gabinet de Qualitat.

Al llarg del curs, la TSQD s'encarrega de recopilar i tractar, si cal, la informació i dades necessàries per a portar a terme el seguiment de la qualitat de les titulacions de la Facultat. La URV disposa del Sistema Integrat d'Informació i Anàlisi, que constitueix el sistema d'informació de dades de la Universitat.

L'experiència dels darrers anys demostra que el SIGQ constitueix una bona eina per identificar aspectes que poden modificar-se, i planificar i dur a terme accions de millora contínua. El procés de seguiment de les titulacions ajuda als responsables d'ensenyament i coordinadors de màster a avaluar i retre compte dels resultats de les mateixes mitjançant l'anàlisi d'indicadors concrets. Aquest procés facilita l'elaboració dels informes de seguiment que permeten fer una anàlisi global de desenvolupament de les titulacions i de la Facultat. El resultat final és el pla de millora de centre que facilita la millora contínua de les titulacions i la detecció de possibles modificacions de la memòria.

Per a l'elaboració dels informes de seguiment també es tenen en compte les propostes de millora i recomanacions indicades en els diferents informes d'avaluació rebuts.

Els informes de seguiment de les titulacions i l'autoinforme d'acreditació de la Facultat es presenten a la Junta de Facultat per a la seva aprovació, òrgan en el qual participen estudiants, PAS i PDI de la Facultat.

El procés de modificació de titulacions del SIGQ de la Facultat descriu el procediment a seguir en cas que del procés de seguiment de les titulacions se'n derivi una modificació de la Memòria verificada i en el procés suspensió de titulacions es detalla el procediment per a procedir a l'extinció d'un ensenyament. A la [Taula 1.1](#) es mostren les modificacions realitzades al Màster en Begudes Fermentades.

➤ Acreditació de les titulacions

El procés PR-FE-006 "Acreditació de titulacions" descriu el procés d'acreditació de les titulacions.

Cal destacar els resultats obtinguts en les visites d'acreditació ja realitzades:

Titulació	Resultat acreditació	E1	E2	E3	E4	E5	E6
Grau en Biotecnologia	Favorable	S'assoleix	S'assoleix	S'assoleix	S'assoleix	S'assoleix	S'assoleix

3.2. El SGIQ implementat garanteix la recollida d'informació i dels resultats rellevants per a la gestió eficient de les titulacions, en especial els resultats acadèmics i la satisfacció dels grups d'interès

La implantació del SIGQ ha facilitat la posada en marxa en alguns casos, i el manteniment i millora en d'altres casos, de diferents instruments i procediments per recollir la informació sobre la satisfacció dels grups d'interès i els resultats per a la gestió de les titulacions. Aquests instruments es defineixen, quan n'hi ha, en cada un dels processos del SIGQ dins de l'activitat anomenada "Satisfacció dels agents d'interès" i se'n fa el seguiment i anàlisi dels resultats en el marc dels processos del SIGQ PR-FE-003 "Seguiment i millora de titulacions".

També, com a instrument de recollida de la satisfacció, es té en compte la informació recollida en el "P.1.2.-07 Procés de gestió de les reclamacions, incidències, suggeriments i felicitacions".

Actualment el centre compta amb els següents instruments per a la recollida d'informació relacionada amb la satisfacció del diferents grups d'interès:

Taula 5. Instruments per a la recollida de la satisfacció dels grups d'interès

Id.	Instrument / Mecanisme (1)	Dimensions o ítems de satisfacció inclosos	Abast	Format	Periodicitat	Últimes dades disponibles	Participació		
							2013-14	2014-15	2015-16
Estudiants									
7	ENQUESTA AVALUACIÓ PROFESSORAT DEL MÀSTER	<ul style="list-style-type: none"> Actuació docent del professorat Experiència educativa Altres dimensions del programa formatiu i serveis (2) 	Màster	Virtual	Quadrimestral i anual	Últim quadrimestre finalitzat	Si	Si	Si
	Veure preguntes i resultats taula 3.4 "Enquesta avaluació professorat" . Veure també valoració individual de cada assignatura a la taula 6.11. Satisfacció dels estudiants amb les assignatures. Curs 2015-16 i Taula 6.12. Satisfacció dels estudiants amb les assignatures. Curs 2016-17								
9	"Bloc TFM" ENQUESTA PROFESSORAT DEL MÀSTER	<ul style="list-style-type: none"> Execucions clau 	Màster	Virtual	Obertes tot l'any. El curs 14-15 van estar obertes del NOV14 al SET15	Últim quadrimestre finalitzat	Si	Si	Si



Id.	Instrument / Mecanisme (1)	Dimensions o ítems de satisfacció inclosos	Abast	Format	Periodicitat	Últimes dades disponibles	Participació		
							2013-14	2014-15	2015-16
Veure preguntes i resultats taula 6.10 Enquesta Treball de fi de màster. Curs 2015-16									
10	"Bloc Pràctiques externes" ENQUESTA PROFESSORAT DEL MÀSTER	•Execucions clau	Màster	Virtual	Obertes tot l'any. (idem TFM)	Últim trimestre finalitzat	Si	Si	Si
	Veure preguntes i resultats Taula 6.7. Enquesta Pràctiques externes curs 2015-16								
11	ENQUESTA SOBRE L'ORGANITZACIÓ DEL MÀSTER	•Altres dimensions del programa formatiu i serveis (2)	Màster	Virtual	Annual	Últim curs finalitzat	Si	Si	Si
	Veure preguntes i resultats Taula 3.2. Enquesta d'organització del màster curs 2015-16								
11'	ENQUESTA INTERNA SOBRE ORGANITZACIÓ DEL MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES 2016-17	Satisfacció dels estudiants amb les assignatures obligatòries del màster	Màster	Presencial	Annual	Últim curs finalitzat	No	No	No
	Veure preguntes i resultats Annex 8								
12	Enquesta CRAI - satisfacció estudiants	•Altres dimensions del programa formatiu i serveis (2)	Grau i Màster	Virtual	Cada 4 anys	2014-15	No	Si	No
	Enquesta externa. La realitza i gestiona el CRAI i proporciona les dades disgregades per campus								
13	Enquesta activitats d'orientació professional	•Altres dimensions del programa formatiu i serveis (2)	Grau i Màster	Virtual	Quan finalitza l'activitat	2015-16	Si	Si	Si
	No aplica per aquest màster								
Professorat i responsable de la titulació									
4	Enquesta de satisfacció de professorat	•Estructura del pla d'estudis (matèries i el seu pes). •Perfil de competències (resultats d'aprenentatge previstos) de la titulació. •Perfil dels estudiants que han accedit a la titulació. •Organització del desplegament del pla d'estudis (grups, horaris, etc.). •Coordinació docent i la comunicació interna. •Metodologies docents i les estratègies d'avaluació. •Recursos docents disponibles. •Treball i la dedicació dels estudiants. •Resultats de l'aprenentatge obtinguts pels estudiants.	Grau i Màster	Virtual	Annual	2015-16	Si	Si	Si
	Veure preguntes i resultats taula 3.3 "Enquesta avaluació professorat"								
15	Enquesta de satisfacció dels tutors del PAT	•Altres dimensions del programa formatiu i serveis (2)	Grau i Màster	Virtual	Annual	2015-16	Si	Si	Si
	No aplica per aquest màster								
16	Enquesta CRAI - satisfacció PDI	•Altres dimensions del programa formatiu i serveis (2)	Grau i Màster	Virtual	Cada 4 anys	2013-14	Si	No	No

Id.	Instrument / Mecanisme (1)	Dimensions o ítems de satisfacció inclosos	Abast	Format	Periodicitat	Últimes dades disponibles	Participació		
							2013-14	2014- 15	2015- 16
Enquesta externa. La realitza i gestiona el CRAI i proporciona les dades disgregades per campus									

Llegenda:

- (1) Cal identificar l'enquesta o els altres procediments emprats, com per exemple grups de discussió, informes de comissions, etc.
(2) Inclou: PAT, serveis d'orientació professional, serveis bibliotecaris, instal·lacions docents i altres serveis especialitzats.

Els resultats de totes les enquestes s'incorporen al procés *PR-FE-003 Seguiment i Millora de les Titulacions*. La satisfacció dels diferents agents d'interès s'analiza a l'estàndard corresponent, depenent de l'aspecte valorat.

La participació actualment encara és baixa, tant per graus com per màster i per a tots els centres de la URV. Per aquest motiu des del Vicerectorat de Política Acadèmica i de Qualitat s'ha iniciat un projecte que implica a tots els centres de la URV i als serveis centrals per analitzar les enquestes de satisfacció adreçades a estudiants. L'objectiu és donar coherència al procés, minimitzar el nombre d'enquestes, evitar solapaments amb les preguntes, simplificar i informatitzar el procés de recollida de dades, i calendaritzar adequadament cada enquesta a més de fomentar la participació. Aquest nou projecte és una línia prioritària dintre el Pla de Qualitat que la URV està dissenyant pel 2014-18.

Pel que fa al procés de recollida dels resultats, cal destacar la implantació del Sinia-net, una aplicació web que agrupa tota la informació dels processos i resultats de la URV que poden ser d'interès per a la gestió universitària. Sinia-net no només centralitza tota la informació sinó que la relaciona en forma de taules i gràfics dinàmics per tal de facilitar l'anàlisi de la informació i contribuir a una presa de decisions més objectiva basada en dades. Aquesta aplicació, que es posa a l'abast de la comunitat universitària a través de la intranet de la URV, compta amb un bloc d'informes i consultes específiques per al seguiment de la qualitat i acreditació de les titulacions de la URV.

3.3. El SGIQ implementat es revisa periòdicament i genera un pla de millora que s'utilitza per a la seva millora contínua

La revisió i actualització del SIGQ es realitza seguint el procés *PR-FE-008 "Definició, revisió i millora del SIGQ"*. L'objectiu d'aquest procés és establir les activitats per definir, revisar i millorar el Sistema Intern de Garantia de la Qualitat del centre.

L'equip deganal és el responsable de portar a terme les revisions del SIGQ. Aquestes revisions han de permetre comprovar el grau de compliment dels processos i els resultats dels indicadors, així com l'adequació del SIGQ per a la millora contínua de les titulacions. Tots els agents d'interès de la Facultat estan implicats en la realització d'activitats relacionades amb el SIGQ; és per això que tots poden realitzar propostes de millora.

El seguiment del SIGQ queda recollit en l'informe anual de seguiment, que conté un apartat específicament dedicat a la valoració del desenvolupament del SIGQ i de la seva utilitat per al

seguiment de les titulacions del centre i per a la identificació d'àrees de millora. Les propostes de millora de la revisió del SIGQ s'incorporen també en el pla de millora de l'informe anual de seguiment del centre. La responsabilitat del seguiment de la implantació de les propostes de millora detectades recau en la responsable del SIGQ.

El SIGQ dels centres de la URV ha estat revisat totalment durant el curs 2014-15 per un equip de treball format per un centre pilot (la Facultat d'Economia i Empresa) el Gabinet de Qualitat. En aquesta revisió també hi han participat t altres unitats i responsables de serveis en funció del procés a revisar. Els punts concrets realitzats en aquest procés de revisió han estat:

- ✓ Actualització dels processos clau de centre, contactant - si era necessari- amb altres unitats i serveis de la URV. En l'actualització s'han inclòs adaptacions a nous requeriments legals, incorporació i/o modificació de referències a normatives i reglaments de la URV i dels centres, revisió del conjunt d'indicadors i evidències en base a les pautes de les noves guies de seguiment i acreditació d'AQU Catalunya, així com de processos URV de millora contínua.
- ✓ Implantació d'un nou model de fitxa i fluxgrama i recodificació dels processos seguint el model de documentació de processos implantat a la URV en el marc del Pla de Millora de la Gestió.
- ✓ Revisió dels processos transversals de la URV en què intervenen en algun moment els centres.
- ✓ Revisió del procés de seguiment de les titulacions per incorporar millores sorgides del seguiment i acreditació de les titulacions de la URV, i les directrius que emanen de la Guia per al seguiment de les titulacions de grau i màster (AQU Catalunya, novembre 2014), de la Guia d'acreditació de titulacions oficials de Grau i Màster (AQU Catalunya, novembre de 2014) i de la Guia per a la certificació de la implantació de sistemes de garantia interna de la qualitat (AQU Catalunya, febrer 2015).
- ✓ Documentació de nous processos: acreditació de titulacions, control documental i registres i definició, revisió i millora del SIGQ.
- ✓ Incorporació al SIGQ dels processos transversals de la URV que s'han definit en el marc de la implantació de Sistemes de Gestió de la Qualitat (en endavant SGQ) en altres estructures i unitats de la Universitat i que són processos que afecten el centre. És el cas dels processos de gestió acadèmica (SGQ de la matrícula de Grau), gestió dels recursos humans (SGQ del Servei de Recursos Humans) i processos de l'Institut de Ciències de l'Educació.
- ✓ Revisió del Manual de Qualitat del SIGQ dels centres de la URV per adaptar el seu contingut a les pautes de les noves guies d'acreditació de titulacions i de certificació del SIGQ, a més d'aspectes interns de la URV.

Com a resultat d'aquesta revisió, a més a més de l'actualització dels processos, s'ha obtingut un nou Mapa de processos del SIGQ i el que serà el nou model de SIGQ dels centres de la URV, que servirà com a guia per a tots els centres de la URV que hagin de revisar el seu SIGQ.

La Facultat d'Enologia ha iniciat la revisió del seu propi SIGQ a partir de la revisió del model global, adaptant a les particularitats del centre. Aquesta revisió s'està portant a terme seguint la planificació elaborada pel Gabinet de Qualitat de la URV i acordada pels centre, tenint en compte l'estat d'actualització del SIGQ en cada centre i el calendari d'acreditació de titulacions.

Així, fins al moment, s'han incorporat els processos d'acreditació de titulacions, i definició, revisió i millora del SIGQ. D'altra banda, s'ha substituït el procés d'"*Anàlisi dels resultats i millora del programa formatiu*" pel procés de "*Seguiment i millora de titulacions*", adaptat als nous requeriments d'aquestes activitats a la URV. Durant el proper curs acadèmic es continuarà la implantació de la resta de processos del SIGQ revisat. Durant el proper curs acadèmic es continuarà la implantació de la resta de processos del SIGQ revisat ([M4](#)).

Per tot l'exposat anteriorment podem afirmar que el SIGQ de la Facultat facilita el disseny, aprovació, desenvolupament i acreditació de les titulacions, garanteix la recollida d'informació i resultats de cada procés, així com la satisfacció dels grups d'interès, dades que s'incorporen al procés de seguiment de les titulacions. L'anàlisi de les dades porta a l'elaboració del pla de millora que permet la millora contínua de les titulacions i, si cal, a la modificació de la memòria seguint el procés de modificació.

A més, el procés de definició, revisió i millora del SIGQ contempla la seva revisió periòdica per tal de garantir la validesa i, si escau, es proposa un pla de millora del SIGQ.

Per tot això, valorem que l'estàndard 3 s'assoleix.



Estàndard 4: Adequació del professorat al programa formatiu

"El professorat que imparteix docència a les titulacions del centre és suficient i adequat, d'acord amb les característiques de les titulacions i el nombre d'estudiants".

Titulació	En progrés vers l'excel·lència	S'assoleix	S'assoleix amb condicions	No s'assoleix
Màster en Begudes Fermentades		X		

A [l'annex 4](#) es troben les taules amb les dades que justifiquen la valoració d'aquest estàndard.

4.1. El professorat reuneix els requisits del nivell de qualificació acadèmica exigits per les titulacions del centre i té suficient i valorada experiència docent, investigadora i, si escau, professional.

4.2. El professorat del centre és suficient i disposa de la dedicació adequada per desenvolupar les seves funcions i atendre els estudiants.

Dintre la seva ordenació acadèmica, la universitat disposa dels mecanismes per a assegurar l'acompliment de la càrrega acadèmica i pot dimensionar les plantilles de professorat de manera correcta en funció de les titulacions proposades als estudiants. L'activitat acadèmica específica de l'equip docent del Màster en Begudes Fermentades es pot desglossar en dues parts. La primera proposa una formació d'alt nivell que correspon a la especialitat d'investigació constituïda exclusivament per un equip docent de professors permanents i doctors, i la segona destinada a la docència més professionalitzadora de les especialitats en Ciència i Tecnologia dels Vins Escumosos i Ciència i Tecnologia de la Cervesa, constituïda per la presència de professors associats. Aquesta activitat docent també està relacionada amb el conjunt de funcions que ha d'assumir el professorat al llarg de la seva carrera associada a l'activitat docent que inclou la innovació, la recerca, la transferència i la difusió del coneixement.

En aquest context, la coordinació del Màster permet assolir el conjunt de l'activitat acadèmica del professorat assolint els objectius de les tres especialitats de la titulació

Podem observar en la [Taula 4.1.](#) que el perfil general del professorat del Màster es caracteritza per ser un professorat madur, d'una mitjana d'edat de 48 anys, qualificat perquè el 57.5% (mitjana dels dos cursos) de tots els professors (PDI) té el grau de doctor, impartint el 70% de les hores de la titulació, i què es manté un equilibri en la representació per gènere, 51% de mitjana pels dos cursos estudiats.

Aquestes dades es complementen amb el fet que el doctor del PDI assumeix personalment l'ensenyament del Màster i, tal com es confirma a la [Taula 4.4.a](#) (curs 2015-16) i la [Taula 4.4.b](#) (curs 2016-17), la major part dels professors són PDI doctors permanents. El curs 2015-16 el nombre és de 17 doctors permanents sobre 36 professors (47.2%) mentre que en el curs 2016-



17, el nombre és de 16 sobre 34 (47.1%). Per tant, es pot concloure que el nombre de professors doctors permanents és molt estable al llarg dels anys i permet assegurar la perennitat i la qualitat dels estudis del Màster. Per altra banda, el percentatge de professors no doctors és elevat (52.9%) però distorsionat pel fet que el MBF està constituït per tres especialitats. Com detallarem més endavant, la categoria de professorat associat està sobre-representada en la especialitat en Ciència i Tecnologia de la Cervesa donat que és un ensenyament de nova implantació i pioner com a màster oficial a l'estat espanyol.

Pel que fa al perfil del professorat per categoria, segons les dades de la [Taula 4.2](#) (curs 2015-16) i la [Taula 4.3](#) (curs 2016-17), és rellevant apuntar l'elevat nombre de participació de professorat amb categoria de titular i agregat d'universitat, essent el primer el col·lectiu que més càrrega docent té. Aquest col·lectiu representa un 36.2% de mitjana de totes les categories docents pels dos cursos amb un percentatge mitjà d'hores impartides de 48.6%. Després dels titulars i agregats d'universitat, podem observar que és el col·lectiu del professorat associat qui està més representat. En el curs 2015-16, aquest personal impartia 29.4% de les hores per un 30.6% de representació, mentre que en el curs 2016-17, amb una representació de 30.3% el nombre d'hores impartides era de 25.8%. Cal assenyalar que en el curs 2016-17, la especialitat en Ciència i Tecnologia dels Vins Escumosos fou desactivada. També, respecte d'aquest darrer col·lectiu cal justificar la seva participació en el Màster per la necessitat de cobrir determinats àmbits especialitzats que reclamen un elevat grau d'expertesa i d'experiència professional, que no sempre el professorat permanent de la Universitat té, sobretot en l'àmbit de les especialitats en Ciència i Tecnologia de la Cervesa i Ciència i Tecnologia dels Vins Escumosos. El nombre de catedràtics que participen en el MBF representen un 11.5% de la plantilla de professors docent del MBF amb un percentatge de càrrega mitjana (els dos cursos) de 14.7%.

Les taules [4.2](#) i [4.3](#) demostren molt clarament la relació proporcional entre categoria de professorat i càrrega docent, en la mesura que quan més elevada és la categoria del professorat més càrrega docent assumeixen, aportant també una major qualitat docent a la titulació.

L'originalitat del MBF resideix en la oferta de tres especialitats relacionades amb el món de les begudes fermentades, la recerca en enologia, les professionalitzacions d'alt nivell en l'àmbit dels vins escumosos, única a Europa, i de les cerveses artesanals. Per tant la necessitat de cobrir aquests determinats àmbits especialitzats reclama un elevat grau d'expertesa i d'experiència professional, que no sempre el professorat permanent de la Universitat té. A continuació i resumint les [Taulas 4.5](#) (curs 2015-16) i [4.6](#). (curs 2016-17) relacionant les assignatures del pla d'estudis amb la categoria del professorat, es pot observar les característiques principals següent:

- **Assignatures obligatòries:** aquestes assignatures estan impartides en un 90% per professorat doctor i permanent. Només un 10% va ser impartit per un professor associat en el curs 2015-16 i per un investigador post doctoral en el curs 2016-17. Aquesta assignació va ser per la assignatura "Avaluació de sostenibilitat: anàlisi del cicle de vida".
- **Assignatures optatives:**
 - o **Especialitat Avenços de la Investigació Enològica** que permet la formació d'estudiants en l'àmbit de la recerca enològica o de la biotecnologia alimentària està impartida en la seva totalitat per un personal altament qualificat i permanent,



com es pot observar en les taules del perfil del professorat [Taula 4.7.](#) (curs 2015-16) i [Taula 4.8](#) (curs 2016-17). La proporcionalitat d'elecció dels estudiants en relació [Taula 4.8](#) a les vuit assignatures proposades és prou idèntica, essent la assignatura "Comunicació científica" la que té un nombre d'estudiants matriculats més baix (5 sobre 10 en 2015-16 i 7 sobre 10 en el curs 2016).

- [Especialitat Ciència i Tecnologia dels Vins Escumosos](#) que té com a objectiu formar professionals de l'enologia o viticultura que vulguin especialitzar-se en l'elaboració de vins escumosos, mostra una impartició d'hores a part igual entre el professorat doctor i permanent i els professors associats, professionals del sector dels vins escumosos com es pot apreciar en les taules del perfil del professorat ([Taula 4.7](#) i [Taula 4.8](#)). D'altra banda, podem destacar la desactivació d'aquesta especialitat (s'ha activat el curs 2015-16) que es pot justificar pel requisit d'un nombre mínim de 9 estudiants matriculats en aquesta especialitat.
- [Especialitat Ciència i Tecnologia de la Cervesa](#) que pretén formar professionals procedents de diferents àmbits (biotecnòlegs, enòlegs, enginyers, etc.) en el procés d'elaboració dels diferents tipus de cerveses, tant industrials com artesanals, mobilitza un 60 a 64% (cursos 2015-16 i 2016-17) de professors associats per impartir-ne les hores.

La [Taula 4.7](#) i la [Taula 4.8](#) també ens permet destacar l'alt grau d'interdisciplinarietat del perfil conjunt de l'equip docent, que resulta molt adequat pel tipus de titulació que s'analitza.

Respecte a la informació reflectida en la [Taula 4.9.](#), tram de recerca i docència dels professors, es pot constatar que el professorat amb tram de docència impartia el 48.7% de les hores docents i els que tenen un tram de recerca viu un 58.7% pel curs 2015-16 i incrementa al 67.7% pels dos conceptes en el curs 2016-17. Uns percentatges a valorar molt positivament, especialment el de recerca, que demostren que l'equip docent té competències i capacitat remarcables en l'àmbit de la recerca enològica i avalen la seva qualitat docent. El percentatge aproximatiu de 30% del professors que no tenen ni tram de docència ni tram de recerca correspon en la seva totalitat als professors associats que són reconeguts al nivell professional però que no necessiten d'aquests conceptes en la seva vida professional.

Per tant, el perfil professional del professorat és satisfactori quant a la seva categoria i el nombre d'experts professionals externs.

D'acord amb la [Taula 4.10.](#) d'aquest document, la ràtio d'estudiants per PDI, ha estat també satisfactòria tot i que s'experimenta un lleuger increment en el curs 2015, generat també per l'increment moderat de la matrícula degut en l'activació de totes les especialitats del MBF.

Pel que fa a la satisfacció dels estudiants amb el professorat, a la [taula 3.3](#) podem veure els resultats de l'enquesta d'avaluació al professorat que es va fer als estudiants del MBF. Els resultats obtinguts estan per damunt de la mitjana de la URV i es situen entre els 5,54 i el 5,84 sobre 7,00. Les preguntes estan orientades a avaluar la satisfacció dels estudiants amb aspectes com la claredat en l'exposició dels continguts (5,54), l'adequació de les activitats docents als

objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveu la guia docent (5,69), la comunicació del professor amb els estudiants (5,84) o la coherència i proporció del volum de treball amb els continguts de l'assignatura (5,53). Els estudiants valoren amb un 5,63 la pregunta "Globalment considero que és un bon professor".

El perfil del professorat del Màster en Begudes Fermentades és públic al web de la titulació: [Perfil professorat MBF](#)

➤ Premis a la qualitat docent

Un altre element d'incentiu i reconeixement a la qualitat docent són els [Premis a la Qualitat Docent](#), convocats pel Consell Social de la URV per 16a vegada l'any 2016. El seu objectiu principal és identificar i reconèixer l'esforç del professorat de la Universitat per millorar la qualitat de la docència mitjançant la innovació en els mètodes docents aplicats.

➤ Premis a l'Impacte Social de la Recerca

El grup de recerca Tecnologia Enològica de la Facultat d'Enologia ha participat en la convocatòria 2017 del premi Consell Social a l'impacte social de la recerca, amb el treball *Caracterització i Identificació de varietats de Vitis vinífera L. A les Illes Canàries, Recerca de Noves Varietats (Vinificació/Taula) i de Varietats Resistent a la Sequera (Canvi climàtic)*, modalitat EX ANTE.

4.3. La institució ofereix suport i oportunitats per a millorar la qualitat de l'activitat docent i investigadora del professorat.

La URV ofereix suport adequat i oportunitats per millorar la qualitat de l'activitat docent del professorat, complint així amb escriu aquest estàndard. De fet, la millora de la qualitat docent és un dels objectius prioritaris de la URV. Per això, el suport al professorat per aconseguir-ho ha estat una de les línies de treball essencial reforçada especialment en el [Pla Estratègic de Docència \(PLED\)](#). Aquest pla estratègic de referència en els inicis de l'adaptació dels estudis oferts per la URV als plantejaments de l'Espai Europeu d'Educació Superior. En aquest sentit, el PLED inclou dues línies estratègiques cabdals:

Estratègia 1.2. Dotar la Universitat d'una estructura de suport

Estratègia 2.1. Dotar els professors d'eines i incentius perquè millorin l'acció docent

Dins aquestes dues línies, s'han desenvolupat gran nombre d'actuacions i projectes. Es van activar les figures dels responsables d'ensenyament, es va dotar a cada centre amb la figura de tècnic de suport a la qualitat docent i es va posar en marxa la Comissió Acadèmica del Màster.

Es proporciona al professorat suport tècnic i metodològic per part del [Servei de Recursos Educatius](#), que treballa per tal d'afavorir el desenvolupament i implementació de processos d'ensenyament-aprenentatge de qualitat docent a la URV, promou la integració de les

Tecnologies de l'Aprenentatge i el Coneixement (TAC) en l'activitat docent i, a la vegada, gestiona i vetlla per la qualitat de la producció audiovisual de la URV. Els diferents àmbits de treball són: àmbit metodològic (Avaluació per competències, Programació, planificació i desenvolupament docent, Pla d'Acció Tutorial i Virtualització de la docència), àmbit audiovisual, tecnologies de l'aprenentatge i la comunicació, i entorn virtual de formació.

Un altre programa propi de la URV és [Pacte de Dedicació del PDI](#) (PdD), element clau de coordinació i col·laboració per a la planificació docent. El PdD és també un instrument que permet a cada departament regular de forma flexible la dedicació del seu personal docent i investigador i facilitar en el si d'aquest col·lectiu la distribució de les activitats que li són encomanades, tant pel que fa a l'encàrrec docent, com a la resta d'activitats que cal desenvolupar per a l'assoliment dels seus objectius. D'aquesta manera també esdevé un instrument de rendició de comptes i de reconeixement de la feina realitzada pel PDI. El PdD ha estat reconegut externament com una bon pràctica. Va obtenir el "Premio a las Buenas Prácticas de Gestión Interna", concedit pel Ministerio de Administraciones Públicas el 2006. I forma part de la base de dades de bones pràctiques de gestió universitària del TELESCOPI CUDU, Observatori de Bones Pràctiques en Direcció i Gestió Universitària de la Càtedra Unesco de Direcció Universitària de la UPC.

S'han implantat els Centres de Recursos per a l'Aprenentatge i la Investigació (CRAI), que integren en un entorn comú tots els serveis universitaris de suport a l'aprenentatge, la docència i la recerca relacionats amb la informació i les tecnologies de la informació (TIC) per a l'aprenentatge i el coneixement (TAC). El CRAI de la URV disposa del certificat ISO 9001 de gestió de qualitat per a totes les seves activitats. Dins la [Factoria](#), el professorat troba l'assessorament i el suport necessari per incorporar aquestes tecnologies les seves activitats acadèmiques. Dins [l'Espai l'Autoaprenentatge de Llengües \(EAL\)](#), els professors i tota la comunitat universitària troben suport a l'aprenentatge lingüístic ja sigui de forma presencial o en línia (anglès, català i espanyol.)

En el [Servei Lingüístic](#), el professorat i tota la comunitat universitària troben suport i assessorament per al coneixement i el perfeccionament de llengües, que és cada vegada més necessari en la docència, la investigació, el món laboral i les relacions universitàries (català, espanyol, anglès, francès i italià). Aquest Servei també assessora en matèria lingüística (consultes lingüístiques i terminològiques, i correcció i traducció de textos). I facilita la normalització lingüística promovent l'ús del català a la Universitat.

Pel que fa a l'avaluació de la qualitat docent, la URV ha dissenyat i implantat un [model d'avaluació del col·lectiu docent i investigador](#), acreditat per [AQU Catalunya](#), que està orientat a millorar l'activitat docent de cada professor/a, potenciant la qualitat dels ensenyaments impartits i fomentant les iniciatives d'innovació docent dutes a terme pel professorat de la Universitat. Aquesta avaluació de l'activitat docent està lligada a l'avaluació per a la obtenció del Complement Autòmic per Mèrits Docent (CAMD), i també al Complement Bàsic de Docència (CBD) de la URV, que són dos elements de reconeixement i d'incentiu força importants.

➤ **Formació i innovació per a la millora de la pràctica docent**



El professorat de la URV disposa també del suport de l'[Institut de Ciències de l'Educació](#), que és l'organisme encarregat de promoure accions de millora de la formació i innovació docent. És un col·laborador actiu del desenvolupament de les polítiques universitàries relatives a la innovació i a la millora de la qualitat de la docència, especialment a través de la formació del professorat, però també en d'altres camps, com la innovació i la recerca educativa.

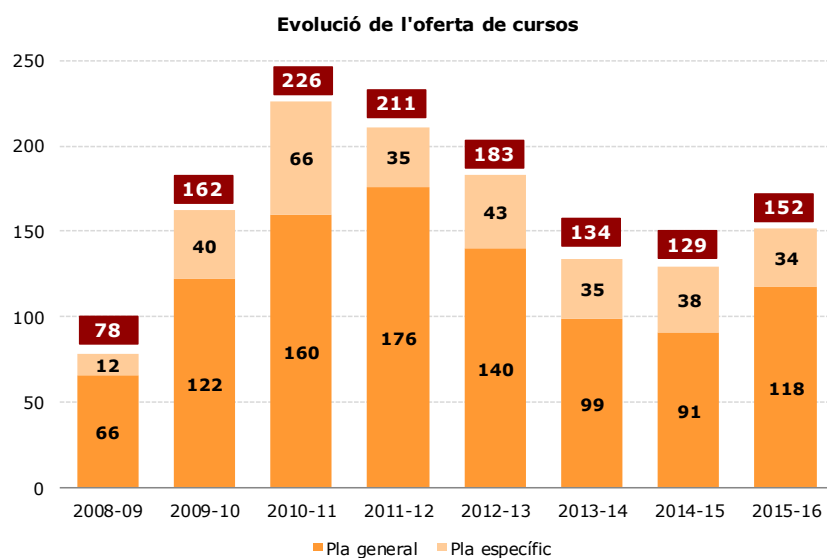
L'ICE impulsa i dona suport a les convocatòries de projectes d'innovació docent i als grups d'innovació docent, a la difusió de les bones pràctiques en aquest àmbit i gestiona el Pla de Formació del PDI de la URV (PROFID), que està organitzat en 3 programes: Pla General de Formació, Pla Específic de Formació i Ajuts per al desenvolupament d'accions de formació externa i de terceres llengües.

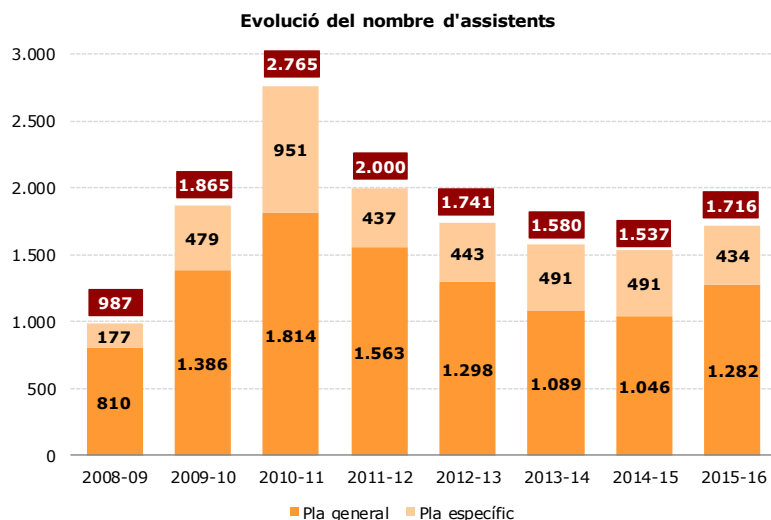
El **Pla General (P.G.)** de Formació inclou activitats anuals de formació permanent del professorat, com cursos, tallers, seminaris de treball, etc., amb l'objectiu de:

- Facilitar l'accés del professorat universitari a la formació permanent.
- Establir una cultura de formació permanent entre el professorat universitari i millorar la qualitat de la docència, la recerca i la gestió.
- Oferir una formació de caràcter general que incideixi en temes comuns o interessos generals per al professorat de la Universitat.

El **Pla Específic (P.E.)** de formació comprèn les activitats relacionades amb demandes específiques que provenen dels departaments i dels centres de la Universitat. En aquest sentit es pretén:

- Facilitar ajuda i recursos per donar resposta a les necessitats que sorgeixen dels interessos de cada col·lectiu.
- Analitzar les demandes específiques de cadascun d'aquests col·lectius.
- Establir llaços de comunicació entre l'ICE i els diferents centres i departaments de la universitat.





Font: Institut de Ciències de l'Educació

Taula 6. Detall cursos PROFID, Pla general. 2015-16

	Nre. Cursos oferts	Nre. Assistents
Acció Institucional	6	161
Desenvolupament docent i investigador	39	471
Docència Universitària	10	116
Eines per al treball docent	6	67
Gestió Universitària	2	17
Idiomes	17	139
Jornades	-	
SPRL	38	311
Anul·lats	-	-
TOTAL	118	1.282

Font: Institut de Ciències de l'Educació

D'aquest total de cursos, els següents s'han organitzat o s'han dut a terme des de la Facultat d'Enologia:

- ✓ *Reaxys and Reaxys Medicinal Chemistry databases (English) 16 de març de 2015*
- ✓ *Successful presentations in English octubre 2015*
- ✓ *Programa estadístic Xlstat 14 març de 2016*

L'objectiu general de la convocatòria **d'innovació docent** és donar suport al professorat i incentivar-lo en la millora de la qualitat i la innovació docent. Per aquest motiu, s'obre una convocatòria per a la millora dels processos d'ensenyament i aprenentatge, per a la presentació de projectes d'innovació i investigació educativa i per l'anàlisi de l'impacte de la innovació universitària i no universitària. Aquestes ajudes representen, doncs, la possibilitat de configurar grups i xarxes de professors que promoguin la innovació i la investigació docent, relacionada amb la millora del processos i estratègies d'aprenentatge, l'avaluació i l'adequació dels ensenyaments a l'espai europeu d'educació superior (EEES).



➤ **Accions de mobilitat per al professorat**

Des del [Centre Internacional](#) es programa, es fa difusió i gestiona la mobilitat internacional de l'estudiantat, PAS i PDI dels programes Erasmus, MOU, Study abroad, freemover.

Els objectius del Centre Internacional són incrementar la visibilitat internacional de la URV, potenciar la internacionalització de la nostra comunitat universitària i, finalment, atreure estudiants i personal internacional d'alta qualificació. A través d'aquesta unitat es gestiona, de manera centralitzada, la documentació i la informació de tots els processos implicats amb la internacionalització de la URV. Dóna suport als estudiants, PDI i PAS de la URV que surten a realitzar estades internacionals, i fa de finestreta única per al preestudiant, estudiant i personal visitant internacional durant la seva estada a la URV.

Des de la Facultat d'Enologia està previst que es faci una major difusió de les convocatòries rebudes per part d'institucions i organismes externs a la URV per tal d'incentivar la participació del professorat en aquests processos. ([M5](#))

➤ **Personal de suport a la docència**

El nombre i qualificació del personal de suport a la docència és adequat en relació a les necessitats i característiques de les titulacions. Entre el personal que ofereix aquest suport es troben la tècnica de suport a la qualitat docent, el tècnic de suport al deganat, els tècnics de suport a la docència i a la recerca, el personal d'administració dels departaments i de la secretaria de Campus, els tècnics del camp experimental, el tècnic d'atenció multimèdia, el masover, el personal de consergeria i el personal del CRAI ([Taula 5.4](#)).

La tasca desenvolupada pel personal de suport resulta imprescindible per poder oferir ensenyaments que garanteixin els mínims de qualitat compromesos en la memòria de verificació de l'ensenyament

Conclusions

Es considera que l'estàndard s'assoleix, ja que:

- L'estructura de la plantilla del PDI i el nombre de professors són molt adients per impartir el Màster en les especialitats en Avenços de la Investigació Enològica i en Ciència i Tecnologia dels Vins Escumosos i atendre els estudiants d'aquest.
- Les dades en relació a experiència docent i de recerca (trams, investigador actiu) indiquen que el professorat disposa de les qualificacions i els reconeixements externs establerts, com també l'experiència i la dedicació adequades per desenvolupar una formació de qualitat
- Les enquestes d'avaluació docent mostren una elevada satisfacció dels estudiants respecte el professorat
- El professorat disposa d'un notable suport institucional per al desenvolupament de les seves funcions i per a la millora de la qualitat de la seva activitat.

Estàndard 5: Eficàcia dels sistemes de suport a l'aprenentatge

"La institució disposa de serveis d'orientació i recursos adequats i eficaços per a l'aprenentatge dels estudiants".

Titulació	En progrés vers l'excel·lència	S'assoleix	S'assoleix amb condicions	No s'assoleix	No aplica
Màster en Begudes Fermentades		X			

A [l'annex 5](#) es troben les taules amb les dades que justifiquen la valoració d'aquest estàndard

5.1. Els serveis d'orientació acadèmica suporten adequadament el procés d'aprenentatge i els d'orientació professional faciliten la incorporació al mercat laboral

La Universitat compta amb diferents serveis horitzontals i verticals de suport a l'orientació acadèmica, professional i a la mobilitat dels estudiants, que inicien la seva feina en el moment de la preinscripció/admissió i asseguren un seguiment continu dels estudiants durant la seva estància en la universitat fins a l'obtenció del seu títol.

Serveis d'orientació acadèmica

Per facilitar la incorporació dels nous estudiants al Màster de Begudes Fermentades de la Facultat d'Enologia des de la coordinació es fan les següents accions:

Tal i com s'ha comentat anteriorment en la valoració de l'estàndard 1, des de la coordinació del MBF es fa una acollida personalitzada i individual a tots els estudiants admesos abans de formalitzar la matrícula, que, a més de ser fonamental per definir els complements de formació que si l'alumne els necessita cursar, són importants per orientar-lo en la selecció d'assignatures a matricular i per informar-lo de la dinàmica del màster (centres d'impartició, pla d'estudis, horari i qualsevol altre dubte que pugui tenir). El problema és que aquestes tutories individuals es realitzen sempre via correu electrònic, el que fa que en molts casos aquest primer contacte amb l'alumne sigui poc proper. Per aquest motiu, es podria proposar la creació d'un compte de Skype i posar en marxa aquest sistema per realitzar així aquestes tutories prèvies a la matrícula del màster (Millora?).

També, a efectes organitzatius, es publiquen els horaris a la web del Màster per cada especialitat:

- Avanços de la Investigació Enològica: http://www.begudes-fermentades.master.urv.cat/estudis/es_investigacio-en-enologia/
- Ciència i Tecnologia dels Vins Escumosos: http://www.begudes-fermentades.master.urv.cat/estudis/es_ciencia-i-tecnologia-dels-vins-escumosos/

 <p>UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI Facultat d'Enologia</p>	<p>AUTOINFORME D'ACREDITACIÓ MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES</p>	
---	--	--

- Ciència i Tecnologia de la Cervesa: http://www.begudes-fermentades.master.urv.cat/estudis/es_ciencia-y-tecnologia-de-la-cervesa/

També es poden trobar els horaris en la web de la Facultat d'Enologia, <http://www.fe.urv.cat/ensenyaments/master.html>

A través de la web de la URV s'informa sobre l'allotjament per estudiants: <http://www.urv.cat/es/vida-campus/servicios/bolsa-vivienda/>.

La primera setmana de classe el/la coordinador/a i el/la responsable de les pràctiques externes i treball fi del Màster (TFM) donen la benvinguda als estudiants, expliquen com està organitzat el Màster, com funciona l'entorn virtual Moodle i expliquen on trobar la informació sobre els tràmits administratius i com resoldre'ls (<http://www.urv.cat/es/estudios/masteres/tramites/>).

A més a més, s'insisteix en l'ús del correu institucional URV perquè és l'eina a través de la qual es canalitzen el missatges dels professors via Moodle i de la Universitat. La relació de proximitat que mantenen els estudiants tant amb el/la Coordinador/a del Màster com amb els Tutors dels TFM facilita les tasques de tutoria. Al ser un col·lectiu més reduït, no s'han detectat necessitats específiques.

En el MBF, destaca la tutoria del TFM i de les pràctiques externes, que normalment es realitza de manera individual i presencial. Els estudiants poden contactar a través de l'e-mail amb el/la coordinador/a i el/la responsable d'aquestes assignatures del màster durant el curs, per tal de resoldre possible dubtes acadèmics o administratius que puguin aparèixer i donar informacions sobre els llocs per a realitzar les estades tant en pràctiques com pel TFM mitjançant la consulta del llistat d'empreses que tenen convenis amb la URV (http://www.fe.urv.cat/informacio-per-a/llistat_empreses.html) o per a establir un nou conveni (http://www.fe.urv.cat/informacio-per-a/convenis.html#models_conveni).

Per altra banda, l'International Center de la URV organitza activitats d'acollida específiques pels estudiants estrangers. Tan aviat com els estudiants comuniquen la seva arribada a la Universitat, se'ls proposa una cita per donar-los la benvinguda. Se'ls proporciona informació pràctica sobre la URV, se'ls ajuda a gestionar la documentació legal que necessitin, se'ls resolen tots els dubtes que es puguin plantejar.

Orientació i inserció professional

A nivell institucional, l'Oficina d'orientació Universitària de la URV (OOU), servei format per membres del PAS, ha posat en marxa el Servei d'Orientació Professional de la URV amb l'objectiu de proporcionar als estudiants un programa de desenvolupament de la carrera, facilitar la seva integració a la vida universitària i donar suport al seu desenvolupament acadèmic i professional. Mitjançant accions i programes formatius, es vol que l'estudiant pugui assolir i utilitzar estratègies, habilitats i coneixements adients per planificar i implementar el seu desenvolupament professional i personal.

[Ocupació URV](#) ofereix:



- Orientació individual per a estudiants de totes les disciplines acadèmiques i els nivells de grau, màster i doctorat poden rebre assistència individual amb la tècnica d'orientació professional. Són sessions en privat de dos tipus: cita llarga, amb cita prèvia o cita exprés, en el mateix dia (veure més informació a l'espai [Orientació individual](#)).
- Tallers d'orientació, sessions de formació en grup que poden versar sobre diverses àrees, amb l'objectiu de millorar el potencial dels estudiants i aconseguir un desenvolupament integral per assolir un futur professional exitós (consultat programa a [Tallers d'Orientació](#))
- Publicacions. Recursos, per ajudar els estudiants, com a futurs graduats, en tot el procés de recerca d'ocupació. Per exemple: [Guia d'orientació per a l'ocupació](#), [Recursos d'orientació per la recerca d'ocupació](#), [Recursos bibliogràfics per a trobar feina](#) (a través del CRAI) (veure més informació a l'espai [Publicacions](#))
- Un servei d'intermediació laboral mitjançant una plataforma de gestió de les oportunitats professionals: el portal de la [Borsa de Treball](#). Un cop registrats al portal, poden accedir als processos de selecció de les empreses i entitats que col·laboren amb la Borsa de Treball de la URV.
- Un servei de gestió i promoció de [pràctiques externes](#) en empreses i institucions.
- Organització d'altres accions de foment de la inserció laboral dels graduats de la URV: [Fòrum de l'Ocupació Universitària](#).

S'estan desenvolupant eines i mecanismes per tal d'obtenir informació directa sobre el grau de satisfacció dels usuaris d'aquests serveis. En els propers cursos s'anirà disposant d'aquesta informació cosa que serà molt útil per a la millora continuada d'aquestes activitats.

D'altra banda, els estudiants de l'especialitat en Ciència i Tecnologia de la Cervesa tenen l'oportunitat de participar al Festival de Cervesa de Barcelona (Barcelona Beer Festival, <http://barcelonabeerfestival.com/>), el que significa que poden contactar amb empresaris de cervesa artesanals per fer les pràctiques externes del màster o per trobar feina.

També el Coordinador o qualsevol professor del Màster poden rebre ofertes de treball en tots els àmbits del Màster i transmetre-les als estudiants en formació o titulats. Així durant el curs 2016-17, el Coordinador va rebre una oferta de feina pels estudiants titulats o en curs de formació en la especialitat en Ciència i Tecnologia de la Cervesa ([Annex 9](#)).

Mobilitat dels estudiants

Pel que fa a la mobilitat, [l'International Center](#) (I-Center) n'és el servei encarregat. Aquest servei integrat per membres del PAS sota la responsabilitat del Vicerectorat d'Internacionalització, s'organitza internament en tres àmbits amb diferents funcions: Acollida, Estratègia i Mobilitat; i té com objectius:

- Incrementar la visibilitat internacional de la URV.
- Potenciar la internacionalització de la nostra comunitat universitària.
- Donar suport a tots els processos d'internacionalització de la URV.
- Assessorament a estudiants, PDI i PAS de la URV que realitzen estades internacionals.

- Fer de finestra única per a l'estudiant i personal visitant internacional durant la seva estada.

Per als estudiants de màster es compta amb un Pla integral d'acollida d'estudiant de màster dirigit, especialment, a estudiants internacionals. Aquest pla contempla tres fases (abans de l'arribada, a l'arribada i durant l'estada) i els processos respectius són competència de l'Escola de Postgrau i Doctorat (EPD), l'Oficina d'orientació Universitària de la URV (OOU) i l'International Center (I-Center).

A les [taules 5.1](#) i [5.2](#) es poden veure els estudiants de mobilitat in i out dels cursos 2015-16 i 2016 del MBF.

Per altra banda fins al curs 2015-2016, la empresa Covides ofertava una beca per què un/a estudiant/e pugui realitzar una estada de pràctiques externes en la Facultat d'Enologia de Bordeus (França). Actualment, curs 2017-2018, l'Institut Català del Suro i l'Associació d'Empresaris del Suro de Catalunya (AECORK) ofereixen conjuntament una beca per realitzar un treball de fi de màster relacionat amb el suro.

La Facultat d'Enologia compta amb la figura del coordinador de mobilitat que s'encarrega d'assessorar, informar i promoure les accions de mobilitat (Seneca, Erasmus) entre els estudiants de les titulacions dels graus en Enologia o Biotecnologia (essencialment estudiants de 3r i 4t). Pel que fa el Màster en Begudes Fermentades com del Màster en Innovació en Enoturisme és el/la coordinador/a de les pràctiques externes que generalment s'encarrega d'aquesta tasca que es porta a terme a través de xerrades informatives i atenció individualitzada. Tanmateix el/la coordinador/a de mobilitat de la Facultat pot intervenir per a agilitzar el procés administratiu.

La informació sobre la gestió de la mobilitat es troba publicada a la plana web de la Facultat ([presentació](#)) i els [models dels convenis](#) dels diferents programes de mobilitat tant nacionals com estrangers.

La mobilitat dels estudiants del MBF pot ser variable segons els interessos dels estudiants i la especialitat escollida pels ells mateixos. Així els estudiants de l'especialitat en Ciència i Tecnologia de la Cervesa són més propicis a fer estades a l'estranger o fora de Catalunya mentre que els estudiants de les dues altres especialitats es queden en laboratoris de la nostra universitat (especialitat en Avenços de la Investigació Enològica) o en bodegues especialitzades en la elaboració de vins escumosos, es a dir a prop de Tarragona.



5.2. Els recursos materials disponibles són adequats al nombre d'estudiants i a les característiques de la titulació

Infraestructures del Centre:

La Facultat d'Enologia està ubicada al Campus Sescelades de Tarragona des del curs 2004-05. Comparteix espais, equipaments i serveis amb altres centres com són l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria (ETSE), l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Química (ETSEQ) i sobretot, la Facultat de Química. Si ens centrem en els espais propis de la Facultat d'Enologia, podem dir que el centre disposa d'espai suficient, i dels equipaments i infraestructures necessàries per al bon desenvolupament dels ensenyaments que s'imparteixen. ([Taula 5.3](#))

A més, en terme municipal de Constantí, a 8 Km de Tarragona, la Facultat d'Enologia disposa d'una vinya de 6 ha i d'una bodega Experimental, i Docent perfectament equipada per la elaboració de vins tranquils i escumosos per poder facilitar la docència en viticultura, i per poder plantejar investigació aplicada en el camp de la viticultura i l'enologia. Així, el celler experimental del "Mas dels Frares", amb una superfície útil total de 720 m², s'ha dissenyat per cobrir aquestes necessitats ([Taula 5.4.](#)) Aquest celler té una capacitat de processament de 60,000 kg de raïm, que produeixen aproximadament uns 45, 000 litres de vi. Aquesta producció es fa servir per docència bàsicament (les vinificacions i el seu seguiment al celler forma part de la seva formació), però una quantitat raonable s'utilitza per recerca. El celler consta de una sala de microvinificacions amb tines de 100 l a temperatura controlada. Aquesta sala es un excel·lent complement a les fermentacions industrials que habitualment es porten a terme al celler.

<http://www.fe.urv.cat/celler-mas-frares/index.html>

Per altra banda, la Facultat d'Enologia disposa de tres aules de tast d'una capacitat de 36, 20 i 12 estudiants cadascuna, d'una sala de preparació de mostres i d'una bodega que permet organitzar sessions de tast per totes les titulacions del centre.

També, en 2015, un laboratori del Departament de Bioquímica i Biotecnologia va ser especialment equipat per elaborar cerveses artesanals. Així es va comparar una omplidora isobàrica (Boada Tecnologies), una planta pilot d'el·laboració de cervesa de 50 l. (Portibrew), un equip d'el·laboració de 20 l. (Braumeister), una bomba Rims wizzard chill System (SABCO), algunes neveres per a fer fermentacions a temperatura controlada, dos molins de malta, fermentador cilíndric d'acer inoxidable per elaborar cerveses a escala reduïda (artesanal).

El conjunt de les infraestructures descrites permet doncs la correcta realització de les tasques pròpies de la Facultat d'Enologia i a més serveixen per elaborar vins de qualitat.

<http://www.fe.urv.cat/facultat/vins-facultat.html>

Afegir que totes les instal·lacions de la nostra facultat estan adequades al Pla de Prevenció de Riscos Laborals de la URV.

Pel que fa a la satisfacció dels estudiants del MBF amb les condicions de les aules, laboratoris i altres mitjans podem veure a la [Taula 3.4](#) que ho valoren positivament (5,80 sobre 7,00).

Centre de Recursos per a l'Aprenentatge i la Investigació (CRAI):

El CRAI de la URV és un entorn dinàmic amb tots els serveis de suport a l'aprenentatge, docència i la investigació relacionats amb la informació i les tecnologies de la informació (TIC) per al aprenentatge i coneixement (TAC).

Al CRAI estan implicats i presten serveis:

- La Biblioteca
- El Centre d'Atenció als Estudiants
- El Servicio de Recursos Educatius
- L'Institut de Ciències de l'Educació
- El Servei Lingüístic
- El Servei de Recursos Informàtics i TIC

Des de l'any 2013, el CRAI de la URV disposa d'un sistema de gestió de la qualitat, certificat sota els requeriments de la norma ISO 9001. La [Carta de Serveis](#) i la [Política de qualitat](#) recullen els objectius del sistema i els compromisos de qualitat objectivables i mesurables, que han estat aconseguits en 2013 i 2014. És el primer CRAI d'Espanya que ha obtingut la certificació ISO. L'àmbit d'aplicació de la certificació de qualitat inclou la gestió i la prestació dels serveis següents:

- Atenció i informació a l'usuari
- Gestió dels recursos documentals
- Gestió del préstec
- Disseny i impartició d'accions formatives
- Suport a investigadors
- Suport a la docència i l'aprenentatge
- Gestió dels espais i els equipaments

El CRAI del Campus Sescelades ([Taula 5.5](#)) ofereix unes completes instal·lacions de 4.370 m² de superfície útil, amb 1.145 seients, que suposen una ràtio de 0'25 seient per cada estudiant. Trobem espais còmodes preparats per a l'estudi, la formació, el treball en equip, el treball amb ordinador i programari específic per a cada titulació que s'imparteix al campus, zones de lectura i descans. L'obertura de les instal·lacions és de 219 dies a l'any, de 8 a 21 h els dies laborables, i es complementa amb l'accés ininterromput als serveis i recursos virtuals mitjançant la pàgina web del [CRAI](#).

Durant l'any 2015, el CRAI Campus Sescelades ha rebut 243.475 usuaris i s'han realitzat 55.666 préstecs de documents, 7.749 préstecs d'espais de treball en grup i 24.913 d'ordinadors portàtils i altres equipaments.

El CRAI facilita l'accés a la bibliografia recomanada pels professors. Quan el professor introdueix un llibre recomanat a la guia docent, automàticament es genera un correu electrònic adreçat al CRAI per es pugui comprovar si està disponible o adquirir en cas de ser necessari. El CRAI garanteix la disponibilitat d'un nombre suficient d'exemplars per atendre la demanda dels estudiants. Des del web del CRAI es pot consultar la bibliografia bàsica disponible per a una determinada assignatura, al seu torn des de la plataforma Moodle hi ha un enllaç a l'apartat de

bibliografia bàsica del CRAI amb la finalitat que l'alumne pugui consultar la disponibilitat en tot moment i accedir al document final en cas que sigui electrònic.

El fons documental del CRAI Campus Sescelades consta de 130.197 monografies impreses i 139 publicacions periòdiques en paper que es reben per compra. Tots aquests recursos documentals es complementen amb els de la resta de seus del CRAI URV, així com de les biblioteques membres del Consorci de Serveis Universitaris de Catalunya (CSUC), als quals els usuaris tenen o bé accés en línia en el cas dels documents electrònics, o bé un servei de préstec gratuït en el cas dels documents no electrònics. A més es pot aconseguir qualsevol document que no estigui disponible al Consorci a través del servei de préstec interbibliotecari.

En relació a les activitats de suport a l'adquisició de gestió del coneixement, el CRAI Campus Sescelades va rebre, durant el 2016 302 assistents a les 17 sessions de formació presencial que es van oferir als estudiants. Aquestes sessions presencials es complementen amb guies i tutorials virtuals, disponibles a la web, que també contribueixen a millorar l'aprenentatge autònom i a capacitar als usuaris per al màxim aprofitament dels recursos d'informació.

Els estudiants valoren de forma general el CRAI amb un 8,14, mentre que la satisfacció amb el personal del CRAI és d'un 8,36. Les instal·lacions i els equipaments estan valorats amb un 7,64, els recursos documentals amb un 7,79 i els serveis amb un 7,95.

<http://www.urv.cat/ca/vida-campus/serveis/crai/on-podeu-cercar/temes/enologia/>

També es poden trobar en el CRAI revistes en paper d'àmbit vitivinícola (http://cataleg.urv.cat/search~S17*cat) i llibres especialitzats en l'àmbit de les begudes fermentades (microbiologia, biotecnologia, química, tecnologia, anàlisi sensorial, enologia, escumosos, cervesa, viticultura, etc.).

Ús de recursos docents virtuals

L'Entorn Virtual de formació de la URV està basat en la plataforma Moodle. Per cada assignatura es genera un aula virtual a la que tenen accés el professorat i els estudiants corresponents. Tot i així la correspondència entre assignatures i aules no és biunívoca, ja que es poden realitzar unions, divisions o duplicacions d'aules virtuals segons els responsables d'assignatura ho considerin adient per a un millor desenvolupament dels processos de ensenyament-aprenentatge. Dins de l'aula virtual els professors i els estudiants disposen d'una sèrie de funcionalitats per la publicació de continguts, la realització de diferents tipus d'activitats, així com diferents eines de comunicació, incloent webconferències i publicació de notes personalitzada.

A més, l'Entorn Virtual de formació de la URV estén les funcionalitats de la plataforma Moodle amb un mòdul propi de Planificació de les activitats, cosa que facilita l'avaluació i la interacció dels docents i els estudiants. Moodle també integra el sistema Adobe Connect, el qual permet, des de qualsevol aula virtual la retransmissió de classes per videoconferència en directe, així com la seva posterior visualització. I en paral·lel als espais de docència, s'ha inclòs dins del propi entorn l'espai virtual de tutories, el qual permet el contacte a distància entre tutor i estudiants tutoritzats.

Per tal de potenciar l'ús de la plataforma per part del professorat i convertir-la en un recurs al servei de la qualitat dels processos d'ensenyament-aprenentatge, el professorat compta amb una proposta institucional de recomanacions d'ús de la plataforma, que treballant aspectes de planificació, publicació de continguts, activitats d'aprenentatge i comunicació i seguiment de l'estudiant, permet ser ampliada per iniciativa pròpia del professorat interessat en explotar en profunditat totes la potencialitat que l'ofereix el Moodle.

D'altra banda, la titulació compta amb un espai propi (dintre l'àmbit Moodle) de coordinació i comunicació amb els estudiants. Aquest espai permet comunicar de forma molt directa als estudiants aspectes que poden resultar interessants per la seva formació (jornades, congressos, beques, premis, etc.).

Per poder garantir aquest ús de qualitat de la plataforma, el professorat compta amb:

- Documentació actualitzada de la plataforma, amb vídeos explicatius de les principals funcionalitats
- Cursos de formació en format SPOC (Small Private Online Course): Primers passos amb el Moodle, Moodle I i Moodle II.
- Tallers i cursos monogràfics, presencials i per webconferència, de funcionalitats avançades
- La Comunitat Moodle URV: Comunitat d'aprenentatge a la que pertanyen tots els professors de la URV i que permet compartir inquietuds, dubtes, solucions i propostes.
- El Helpdesk de Suport Moodle que via correu-e i telèfon resol de manera directa amb l'interessat els dubtes metodològics i tecnològics en l'ús de la plataforma.
- La documentació, vídeos i el Helpdesk de suport Moodle també s'ofereix als estudiants per resoldre els seus problemes en l'ús de Moodle.

Aquest curs acadèmic les aules virtuals disponibles per al Màster en Begudes Fermentades han estat de 35, el que suposa un 100% d'espais actius ([Taula 5.7](#)).

En resum, es considera que l'estàndard 5 s'assoleix.

Estàndard 6: Qualitat dels resultats dels programes formatius

"Les activitats de formació i d'avaluació són coherents amb el perfil de formació de la titulació. Els resultats d'aquests processos són adequats tant pel que fa als assoliments acadèmics, que es corresponen al nivell del MECES de la titulació, com pel que fa als indicadors acadèmics, de satisfacció i laborals".

Titulació	En progrés vers l'excel·lència	S'assoleix	S'assoleix amb condicions	No s'assoleix
Màster en Begudes Fermentades		X		

A [l'annex 6](#) es troben les taules amb les dades que justifiquen la valoració d'aquest estàndard

Evidències del desenvolupament de l'ensenyament:

Com s'ha introduït a l'apartat 1.4 en relació a la coordinació docent, el comitè extern d'avaluació pot accedir als espais i evidències de coordinació docent i a les evidències del desenvolupament de l'ensenyament dels subestàndards 6.1 i 6.2 a través de l'enllaç <http://moodle.urv.net/moodle> amb un usuari i contrasenya que li proporciona la URV.

En relació als subestàndards 6.1 i 6.2 el CAE pot accedir a les evidències de les assignatures amb:

1. **Guia docent:** on es pot trobar informació respecte als resultats d'aprenentatge, les activitats formatives i el sistema d'avaluació.
2. **Les execucions dels estudiants** on es cobreix tot l'espectre de les qualificacions obtingudes.
3. **L'espai assignatura a Moodle**
En aquest mateix espai es pot accedir a evidències relatives a:
 - la coordinació docent (estàndard 1.4)

➤ **Elecció de les assignatures per acreditació**

D'acord amb els criteris de la *Guia per a l'acreditació de les titulacions oficial de Grau i Màster* de cara a la recollida d'evidències del desenvolupament de l'ensenyament s'han seleccionat les següents assignatures:



	Codi de l'assignatura	Nom de l'assignatura (*)	ECTS	Tipologia
<i>Màster en Begudes Fermentades</i>	19625101	Begudes Fermentades	3	Obligatòria
	19625103	Quimiometria pel control de Begudes Fermentades	3	Obligatòria
	19625202	Anàlisi Enològica Avançada i Sensometria	3	Optativa
	19625219	Microbiologia de la Cervesa	3	Optativa
	19625210	Tecnologia de Vins Escumosos	6	Optativa
	19625401	Pràctiques Externes	9	Obligatòria
	19625301	Treball de Fi de Màster	15	Obligatòria

A continuació, exposarem els motius que ens han dut a triar les assignatures acreditables pel MBF. La selecció de les assignatures s'ha fet d'acord amb el criteri bàsic que evidencien competències clau de la titulació. Això explica perquè de les set assignatures, n'hi ha dues de caràcter obligatori i tres optatives (una per a cada especialitat). A més, seguint les directrius de l'AQU, s'han seleccionat les dues assignatures corresponents a treball de fi de màster i pràctiques externes.

- 1. Begudes Fermentades.** Assignatura obligatòria de 3 ECTS, impartida el primer quadrimestre del Màster en Begudes Fermentades. L'assignatura, de caràcter teòric, descriu els processos d'elaboració de les diferents begudes fermentades, tractant els aspectes microbiològics, bioquímics i tecnològics. Els resultats principals d'aprenentatge són distingir el procés d'elaboració de les principals begudes fermentades, reconeixent les transformacions bioquímiques i tecnològiques que intervenen, identificar les diferents begudes fermentades amb la matèria prima i el mètode d'elaboració i diferenciar el paper dels microorganismes en l'elaboració de les diferents begudes fermentades.
- 2. Quimiometria pel control de Begudes Fermentades.** Assignatura obligatòria de 3 ECTS, impartida el primer quadrimestre del Màster en Begudes Fermentades. Els estudiants d'aquesta assignatura, de caràcter teòric i pràctic, aprendran a utilitzar les eines estadístiques clàssiques i d'anàlisi multivariant per a resoldre problemes en l'àmbit de l'anàlisi agroalimentària. També coneixeran la seva aplicació potencial en els camps de l'autenticació alimentària, el control de qualitat de productes i les tecnologies analítiques de procés (PAT). Els resultats principals d'aprenentatge són tenir criteri per a seleccionar la tècnica quimiomètrica més adequada per a solucionar el problema enològic/alimentari plantejat i ser capaç d'interpretar amb caràcter crític els resultats analítics.



- 3. Anàlisi Enològica Avançada i Sensometria.** Assignatura optativa de 3 ECTS, impartida durant el primer quadrimestre del Màster en Begudes Fermentades. Pertany a l'especialitat en Avenços de la Recerca Enològica. Els objectius de l'assignatura són aprofundir en les tècniques d'anàlisi química i la sensometria aplicades a l'enologia. Els estudiants aprendran les principals tècniques de separació com les tècniques cromatogràfiques de gasos i líquida, i la sensometria instrumental (llengua, nas i ull electrònics). Els resultats principals d'aprenentatge són analitzar resultats d'investigació, tenir criteri per a seleccionar la tècnica analítica i ser capaç d'aplicar la tècnica seleccionada.
- 4. Microbiologia de la Cervesa.** Assignatura anual optativa de 3 ECTS. Pertany a l'especialitat Ciència i Tecnologia de la Cervesa del Màster en Begudes Fermentades. L'assignatura, de caràcter teòric i pràctic permet conèixer les principals característiques dels microorganismes implicats en l'elaboració de cervesa, així com els possibles alterants, gestionar i controlar la elaboració d'inòculs. Els principals resultats d'aprenentatge són reconèixer els microorganismes implicats i les bases bioquímiques del procés d'elaboració de cervesa, reconèixer les característiques que distingeixen els diferents tipus de cervesa segons els microorganismes implicats i saber identificar els principals defectes de les cerveses, identificar el seu origen i proposar solucions.
- 5. Tecnologia de Vins Escumosos.** Assignatura optativa de 6 ECTS, impartida durant el segon quadrimestre del Màster en Begudes Fermentades. Pertany a l'especialitat Ciència i Tecnologia dels Vins Escumosos. L'assignatura, de caràcter teòric i pràctic (visites als cellers elaboradors de cava), dona els principals aspectes tècnics de l'elaboració dels vins base i vins escumosos, tiratge, conservació sobre llatges, aclarida de les ampolles, degorjament i conservació de producte acabat. Els principals resultats d'aprenentatge són optimitzar els processos d'elaboració per tal de millorar les propietats escumants i l'efervescència dels vins escumosos, reconèixer els diversos processos tecnològics propis dels vins escumosos i identificar els punts crítics en la elaboració de vins escumosos i saber com controlar-los.
- 6. Pràctiques Externes.** Assignatura obligatòria de 9 ECTS, impartida durant el segon quadrimestre. Es tracta de realitzar una estada pràctica en una institució pública o privada que permet al estudiant de posar en funcionament, en un àmbit professional i de manera integrada, tota una sèrie de competències específiques, transversals i nuclears. El procediment per iniciar els tràmits pel conveni de cooperació educativa amb empreses de l'estat espanyol, a l'estranger, o en institucions de la URV es troba en el següent enllaç:

http://www.fe.urv.cat/informacio-per-a/practiques_ext.html



- 7 Treball de Fi de Màster.** Assignatura anual obligatòria de 15 ECTS. L'estudiant realitzarà un treball pràctic en la URV o institucions o organismes diferents de la URV. El/la coordinador/a acadèmic/a del TFM del Màster, o persona en qui delegui, assignarà un/a tutor/a cada estudiant. Per fer-ho es tindran en compte els interessos i preferències de l'estudiant, el tema escollit i la disponibilitat dels tutors. Els estudiants tenen a la seva disposició una llista d'empreses del sector vitivinícola o cerveser que tenen un conveni marc amb la URV o poden proposar al coordinador/a una nova entitat que poden ser nacional o internacional.

6.1. El resultat de l'aprenentatge assolits es corresponen amb els objectius formatius pretesos i amb el nivell MECES de la titulació

6.2. Les activitats formatives, la metodologia docent i el sistema d'avaluació són adequats i pertinents per garantir l'assoliment dels resultats d'aprenentatge previstos

➤ **Metodologies docents, sistema d'avaluació i mida de grups**

Les activitats del MBF han estat dissenyades per a assolir les competències establertes a la memòria de verificació. Tal i com es pot veure a la [Taula 6.1](#) i la [Taula 6.2](#), corresponents a les metodologies, activitats formatives i sistemes d'avaluació del curs 2015/16 i 2016/17 respectivament, podem observar que les metodologies de tipus pràctic i de tipus teòric estan força equilibrades. La resta es reparteix entre les metodologies de pràctiques externes, treball de fi de màster, les diferents proves i l'atenció personalitzada als estudiants. Pel que fa als sistemes d'avaluació emprats al MBF, a les mateixes taules es pot veure que la majoria de l'avaluació recau sobre les activitats pràctiques, seguides per les proves.

A les taules [6.3](#) i [6.4](#) podem veure les diferents metodologies que es fan servir a les assignatures del MBF els cursos 2015/16 i 2016/17, respectivament. Les metodologies emprades són força variades, predominant les exposicions/presentacions, la sessió magistral i els treballs. L'avaluació es fa majoritàriament a través de presentacions, treballs i pràctiques als laboratoris. Pel que fa a les diferents proves que es realitzen, les proves mixtes van ser les majoritàries. Podem dir que hi ha coherència entre les metodologies emprades i l'avaluació.

El sistema devaluació de les assignatures del MBF és públic, i es troba a les guies docents que s'activen abans de la matrícula del curs.

[Guia docent MBF](#)

El temps de dedicació dels estudiants a les assignatures és majoritàriament temps de treball autònom.

La mida dels grups és d'aproximadament uns 10 estudiants per grup. En l'especialitat en Ciència i Tecnologia de la Cervesa, si es dona el cas que hi ha més de deu estudiants es fan dos grups.

Pel que fa a la satisfacció dels estudiants, a la [Taula 3.3](#) podem veure que valoren positivament l'adequació de les activitats docents als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències previstes a la guia docent (5,69 sobre 7,00). Les metodologies d'ensenyament també són valorades de forma positiva (5,43 sobre 7,00. A la pregunta "Les activitats d'avaluació (exàmens, treballs, resolució de problemes, etc.) estan equilibrades i s'adeqüen als continguts i objectius de l'assignatura?", els estudiants responen positivament (5,50) ([Taula 3.4](#)).

Nou model de metodologies, activitats formatives i sistema d'avaluació:

La Universitat Rovira i Virgili, ha aprovat per Consell de Govern de 16 de juliol de 2015 una revisió i simplificació de les metodologies i activitats formatives a la URV.

La URV, en el marc del seu Pla Estratègic de Docència (2003) sistematitza les metodologies i activitats formatives que el seu professorat utilitza per a la planificació i programació docent. Aquestes metodologies estan publicades per la URV a la seva publicació de Col·lecció Docència [+info]

Aquesta experiència prèvia juntament amb algunes al·legacions i propostes de millora plantejades des dels processos de verificació i acreditació de les titulacions ens porten a simplificar i actualitzar la classificació de metodologies i activitats formatives. A més de proposar una alineació amb el sistema d'avaluació. Aspecte que es trasllada a les titulacions del nostre centre.

Nou model de competències:

L'any 2003 amb el PLED (Pla Estratègic de Docència) es va definir el model de competències de la URV. Aquest model, fonamentat en referents estatals i europeus, es divideix en:

Competències específiques (pròpies de cada titulació)

Competències transversals (bàsicament donen resposta als descriptors de Dublín)

Competències nuclears (competències clau establertes per la URV com fonamentals per als titulats de qualsevol àmbit)

Des del 2003 fins l'actualitat s'ha actualitzat un treball important per integrar aquest model a les titulacions i avaluar la seva qualitat. Tota aquesta experiència, juntament amb les exigències del context actual, i la informació obtinguda dels processos de verificació i acreditació de les titulacions, ens porten a simplificar i actualitzar les competències transversals i nuclears integrant-les en una sola llista donant resposta a: RD 1027/2011 MECES (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) / ESG (European Standards & Guidelines). Yerevan, 14-15 Mayo 2015 de ENQUA (European Association For Quality Assurance in Higher Education).

Aquest nou marc es va aprovar per Consell de Govern de la URV el 16 de juliol de 2015.

A les taules següents es mostra el llistat actual de competències transversals de las URV tant per a Graus com Màsters.

GRAU	MÀSTER
CT1. Utilitzar informació en llengua estrangera d'una manera eficaç	CT1. Desenvolupar l'autonomia suficient per a treballar en projectes d'investigació i col·laboracions científiques o tecnològiques dins el seu àmbit temàtic
CT2. Gestionar la informació i el coneixement mitjançant l'ús eficient de les TIC .	CT2. Formular valoracions a partir de la gestió i ús eficient de la informació .
CT3. Resoldre problemes de manera crítica, creativa i innovadora en el seu àmbit d'estudi.	CT3. Resoldre problemes complexos de manera crítica, creativa i innovadora en contextos multidisciplinars.
CT4. Treballar de forma autònoma i en equip amb responsabilitat i iniciativa.	CT4. Treballar en equips multidisciplinars i en contextos complexos.
CT5. Comunicar informació de manera clara i precisa a audiències diverses.	CT5. Comunicar idees complexes de manera efectiva a tot tipus d'audiències.
CT6. Identificar el procés d'aprenentatge i l'orientació acadèmica i professional.	CT6. Desenvolupar habilitats per gestionar la carrera professional . (Career development)
CT7. Aplicar els principis ètics i de responsabilitat social com a ciutadà i com a professional.	CT7. Aplicar els principis ètics i de responsabilitat social com a ciutadà i com a professional.

El Màster en Begudes Fermentades s'ha adaptat al nou model de competències de la URV el curs 2017-18.

A l'enquesta d'assignatura de màster (Taula 3.4), a la pregunta "L'assignatura m'ha proporcionat les competències i habilitats esperades per a la meva formació?", els estudiants responen de forma positiva, valorant-la amb un 5.67, front el 5.33 que s'obté al global de la URV.

➤ Pràctiques externes

Les pràctiques externes consisteixen en la realització d'un total de 225 hores (9 ECTS) en una institució o empresa, exercint tasques relacionades amb el contingut del màster. La normativa que regula les pràctiques externes a la URV va ser aprovada pel Consell de Govern de data 20 de desembre de 2012 i modificada el 7 de març de 2013. La Junta de Centre de la Facultat d'Enologia, va aprovar el 30 de maig de 2017 la Normativa Pràctiques Externes del Centre. A la web de la Facultat es troba tota la documentació i informació necessària per a la seva gestió.

L'objectiu perseguit amb el desenvolupament de les pràctiques externes serà permetre a l'estudiant l'aplicació pràctica dels coneixements adquirits en la seva formació acadèmica, preparant-per a l'exercici d'activitats professionals i facilitant la seva incorporació al mercat laboral.

De manera sintètica es presenten les principals dades i valoracions relatives als indicadors i al procés de gestió de les pràctiques externes.

- Informació pública sobre les Pràctiques externes i la seva guia.
- La titulació disposa d'una normativa pròpia de Centre de Pràctiques Externes
- El perfil dels tutors i tutores de les pràctiques externes obligatòries està constituït d'una part del PDI que imparteix classes en les diferents especialitats del Màster dels tres departaments implicats en la docència de les pràctiques externes, el



Departament de Bioquímica i Biotecnologia, el Departament d'Enginyeria Química i el Departament de Química Analítica i Química Orgànica, i de alguns professors associats.

- Existeix un procediment diferent per a realitzar les pràctiques externes segons el lloc on anirà l'estudiant en el qual s'informa l'estudiant i s'explica el procediment específic per a seguir incorporant en cada enllaç i els convenis corresponent a cada tipologia de pràctiques:
 - o [Pràctiques externes a les estructures i serveis de la URV](#)
 - o [Pràctiques Externes en Empreses i Institucions de l'Estat Espanyol](#)
 - o [Pràctiques Externes a l'Estranger](#)
- Empreses on s'han fet pràctiques
 - o El nombre d'empreses proposades per la universitat s'actualitza cada any i està a la disposició dels estudiants,
 - o Els estudiants poden proposar al responsable de la coordinació de les pràctiques externes una entitat que no té un conveni amb la URV. En aquest cas, es procedeix a establir en primer lloc a un conveni institucional amb la URV i després s'estableix un conveni entre les tres parts o sigui entre la Facultat d'Enologia, la Empresa i l'Estudiant.

Les taules 6.5 i 6.6 mostren la relació d'estudiants del màster que han realitzat les pràctiques externes als diferents centres, així com la tipologia de pràctiques efectuades.

A la taula 6.7 es poden veure els resultats de l'enquesta sobre les pràctiques externes que han respòs el 27.27% dels estudiants del màster. El més ben valorat pels estudiants són els mitjans disponibles a l'entorn laboral (6,00 sobre 7,00). Les competències i habilitats proporcionades per les pràctiques també estan força ben valorades, amb un 5,67. Per altra banda, el procés d'assignació de les pràctiques externes ha estat l'ítem menys valorat (3,56 sobre 7,00).

També existeix la possibilitat de reconèixer l'experiència laboral i professional en l'assignatura de pràctiques externes; la normativa està penjada a la plana web: [Normativa de reconeixement d'experiència laboral](#).

➤ **Treball fi de màster**

El treball de Fi de Màster del Màster (endavant TFM) en Begudes Fermentades és una assignatura obligatòria de 15 ECTS del programa de Màster, que pot estar relacionada amb les Pràctiques Externes o bé ser un tema independent, i té com a objectiu la professionalització dels estudiants i la síntesi dels coneixements i habilitats adquirits durant el Màster. Es preveu que el TFM s'elabori en la fase final del pla d'estudis i està orientat a avaluar les competències del títol vinculades al TFM.

La normativa de TFM de la Universitat Rovira i Virgili, aprovada pel Consell de Govern l'11 de juliol de 2013, està disponible al següent enllaç:

http://wwwa.urv.cat/la_urv/3_organs_govern/secretaria_general/legislacio/2_propia/aun_iversitaria/docencia/normativa_treball_fi_master.pdf.



La FE té normativa pròpia del TFM aprovada en Junta de Facultat el 19 de juny de 2014 i modificada en Junta de Facultat del 20 de desembre de 2016. Normativa de TFM

El coordinador acadèmic del TFM, o la persona en qui delegui, és el responsable de coordinar el procediment que garanteix la realització i defensa del TFM i que consisteix en:

1. L'elaboració de la Guia docent, d'acord amb allò establert en la Normativa de Docència.
2. Publicació al Moodle del Màster dels temes proposats pels diferents grups de recerca i/o empreses.
3. L'assignació de temes de TFM.

La proposta de temes pot provenir tant per part de l'alumne com per part del centre. L'alumne ha d'omplir el formulari de sol·licitud del TFM disponible a l'espai Moodle de l'assignatura, i entregar-lo a través del mateix espai Moodle en el termini establert en la Guia Docent. Aquesta proposta de TFM serà revisada pel Coordinador/a acadèmic/a del TFM del Màster, o persona en qui delegui. Els comentaris es faran arribar a l'estudiant per a que pugui fer les modificacions corresponents.

4. L'assignació dels tutors.

El/la coordinador/a acadèmic/a del TFM del Màster, o persona en qui delegui, assignarà un/a tutor/a cada estudiant. Per fer-ho es tindran en compte els interessos i preferències de l'estudiant, el tema escollit i la disponibilitat dels tutors.

Els tutors seran professors dels Departaments involucrats en la docència del Màster, i les seves funcions són:

- Informar als estudiants de com s'organitza la realització del TFM, dates i terminis de presentació i criteris d'avaluació.
- Orientar als estudiants sobre l'estructura del TFM tant de la memòria com la defensa oral.
- Seguiment de l'alumne durant el desenvolupament del Treball, actuant com dinamitzador i facilitador del procés d'aprenentatge.
- Omplir la fitxa de seguiment en cada entrevista amb l'alumne. S'han de realitzar un mínim de 2 entrevistes de seguiment.

Quan l'estudiant hagi de dur a terme tot el TFM o una part significativa en institucions o organismes diferents de la URV, a més del professor tutor o professora tutora de la URV, ha de tenir un tutor o tutora a l'altra institució o organisme perquè li presti col·laboració en la definició del contingut del TFM i en el desenvolupament. En aquest cas, és necessari signar un conveni entre el centre i la institució o organisme.

5. L'organització del procediment de lliurament i defensa pública dels treballs i en el seu cas, de la constitució dels tribunals.

5.1. Lliurament



Les normes formals de presentació dels treball seguiran els criteris establerts per la URV per al dipòsit en el repositori institucional i que es recullen en el següent enllaç: <http://repositori.urv.cat/introduccio-documents-al-repositori/>

El treball haurà d'incloure (30 pàgines + annexos):

- Títol del treball
- Nom de l'estudiant i del Tutor
- Resum del TFM (en anglès i espanyol)
- Introducció breu sobre els antecedents
- Objectius
- Metodologia i pla de treball
- Resultats, i discussió crítica i raonada dels mateixos
- Conclusions
- Bibliografia
- Còpia de les Fitxes de seguiment amb el tutor (mínim 3 fitxes)

5.2. Defensa

En els màsters presencials el TFM es defensarà de forma pública (excepte en situacions de confidencialitat) i presencial davant d'un tribunal organitzat pel/per la coordinador/a acadèmic/a del TFM del Màster, o persona en qui delegui. No obstant això, amb caràcter excepcional i prèvia sol·licitud formal i motivada signada per l'estudiant i el/la coordinador/a acadèmic/a de màster o persona en qui delegui, els centres poden autoritzar la defensa a distància de forma virtual, sempre que es produeixin les condicions tècniques, administratives i econòmiques que en permetin la viabilitat.

El tribunal estarà format per tres membres, que seran professors involucrats en la docència del Màster, afins al tema desenvolupat en el TFM

5.3. Avaluació

L'avaluació del TFM es tindran en compte:

- l'avaluació del treball escrit
- l'avaluació de la presentació oral i posterior discussió

El pes específic de cada apartat estarà inclòs a la guia docent de cadamàster.

S'utilitzarà un sistema objectiu d'avaluació, tipus rúbrica.

El President del Tribunal lliurarà al/ a la Coordinador/a acadèmic/a del TFM del Màster la nota final obtinguda per cada alumne.

El/la coordinador/a acadèmic/a del TFM lliurarà als estudiants la nota final i en el cas de que no s'hagi aprovat informarà individualment a cada alumne de les correccions necessàries i si s'escau, de l'inici d'un nou procés. Per a la revisió de la qualificació final se seguirà el procediment establert a la Normativa Acadèmica de Grau i Màster.

5.4. Publicació

Tots els TFM s'han de dipositar al repositori institucional de la URV. Els que obtinguin una qualificació igual o superior a 8 han de ser visibles i de lliure consulta per a usos docents, de recerca o d'estudi personal.

6. L'entrada i signatura d'actes de l'assignatura.

El coordinador de l'assignatura introdueix les qualificacions i signa les actes.



➤ Resultats de l'aprenentatge assolits

A la [Taula 6.11](#) i la [Taula 6.12](#) es pot veure el que van respondre els estudiants del màster a l'enquesta de satisfacció amb les assignatures (curs 2015-16 i 2016-17). A diverses assignatures no hi ha resultats, ja que cap dels estudiants matriculats va respondre l'enquesta. De les assignatures on hi ha una participació superior al 20%, el curs 2015-16 podem veure que les més ben valorades (sobre 7) són Química Enològica i Microbiologia de la Cervesa, amb un 6.8 i un 6.45 respectivament.

El curs 2016-17 cal destacar un augment de la participació dels estudiants a les enquestes respecte el curs passat. Les assignatures on la participació va superar el 20% han estat valorades de forma molt positiva, entre 8.3 i 9.55.

Degut a aquesta problemàtica recurrent a totes les titulacions de la Facultat d'Enologia i de la URV, el conjunt de l'equip deganal va pensar desenvolupar una enquesta interna per a intentar tenir una valoració més objectiva del conjunt de les assignatures obligatòries i optatives de la especialitat d'Avenços de la Investigació Enològica el curs 2016-17. En aquesta enquesta, realitzada en paper de manera presencial pel coordinador del MBF, es van valorar alguns ítems com ara el interès i el contingut de l'assignatura, la qualitat de les explicacions i el material utilitzat pel professor, i les activitats avaluadores de l'assignatura. Els resultats d'aquesta enquesta estan recollits en l'[annex 11](#) en forma de figures. Pel que fa les assignatures obligatòries, s'han expressats els resultats en funció de les especialitats d'Avenços de la Investigació Enològica i Ciència i Tecnologia de la Cervesa amb 9 i 8 estudiants enquestats respectivament; també poden trobar en les figures la mitjana dels resultats del conjunt de l'alumnat del MBF per cada ítem valorat i assignatura. En relació a les assignatures optatives de la especialitat d'Avenços de la Investigació Enològica, 9 estudiants van ser enquestats. No tenim resultats de la valoració de les assignatures optatives de la especialitat Ciència i Tecnologia de la Cervesa degut a la falta de temps per part del professorat i dels estudiants però es suggereix que una nova enquesta interna englobant totes les especialitats seria necessària per tant de millorar alguns aspectes si s'escau ([M9](#)).

La valoració de les **assignatures obligatòries** pot ser considerada bona a tots els ítems avaluats pel conjunt de l'alumnat ([Annex 11](#)) però a continuació en farem una valoració més individual.

L'assignatura Begudes Fermentades està molt bé valorada pels estudiants de les dues especialitats, Avenços de la Investigació Enològica i Ciència i Tecnologia de la Cervesa. Tanmateix es pot observar que els estudiants de l'especialitat Avenços de la Investigació Enològica no valoren tant bé que els estudiants de l'especialitat Ciència i Tecnologia de la Cervesa l'ítem "Activat avaluadora" perquè la mitjana dels resultats dona un 5.22 per als primers i un 6.22 per als segons. Aquesta infravaloració es pot explicar pel nombre i la tipologia de les activitats avaluadores. Cal recordar també que els estudiants de l'especialitat Avenços de la Investigació Enològica tenen un primer quadrimestre molt carregat en activitats i que potser la tipologia i la repetició de les activitats avaluadores en altres assignatures impliquen un esforç més gran per ells.



Tanmateix en altres assignatures es pot observar el contrari. Per exemple en l'assignatura Seguretat Alimentària, els estudiants de l'especialitat en Ciència i Tecnologia de la Cervesa valoren l'ítem activitat avaluadora amb un 5.50 contra un 6.22 pels estudiants de l'especialitat Avenços de la Investigació Enològica. Aquest fenomen pot ser degut a la dificultat de l'assignatura que tenen els primers estudiants per integrar tots els coneixements d'aquesta assignatura per la diversitat existent en la formació prèvia (pre-Màster) d'aquest alumnat. Sinó, pel que fa els altres ítems, el conjunt dels estudiants els valoren molt positivament.

Totes aquestes observacions també es poden constatar en les respostes obtingudes en l'assignatura Quimiometria pel control de les begudes fermentades: molt bona valoració dels ítems pel conjunt de les especialitats però s'observa també una infravaloració per part dels estudiants de l'especialitat en Ciència i Tecnologia de la Cervesa en l'ítem activitat avaluadora, 5.38 contra 6.11 per l'altre alumnat.

En les dues últimes assignatures obligatòries concretament Preparació i presentació de projectes i Avaluació de la sostenibilitat, les valoracions realitzades pel conjunt dels estudiants són generalment positives per damunt la mitjana de 3.5 sobre 7 però les mitjanes obtingudes són més baixes que aquelles de les altres assignatures per tots els ítems avaluats. En resum, es pot observar sobretot que els estudiants de l'especialitat en Ciència i Tecnologia de la Cervesa noten més baixa les dues assignatures en els ítems interès i contingut. A través de les comissions o reunions corresponent amb professors i estudiants es podrien plantejar algunes modificacions d'aquestes assignatures perquè siguin més atractives pel alumnat. Una altra consideració que es pot deduir d'aquestes valoracions seria la substitució d'una o de les dues, per assignatures més atractiva i transversal pel conjunt de les especialitats com per exemple una assignatura d'iniciació a l'anàlisi sensorial.

Pel que fa els resultats obtinguts en la valoració de les **assignatures optatives** de l'especialitat en Avenços de la Investigació Enològica, es pot observar en l'[annex 11](#) que els estudiants tenen un interès notable, mitjana de 6.15 sobre 7 en el conjunt de les assignatures impartides amb un contingut molt apreciable pels estudiants, mitjana de 6.02 sobre 7. Aquests resultats sugereixen que les matèries ensenyades són suficient i adequat per la formació d'investigadors en enologia. En relació a la valoració de les activitats avaluadores de cada assignatura pels estudiants, els resultats són satisfactoris (5.75 sobre 7) malgrat que per l'assignatura Últimes avanços en la elaboració de vinagres i destil.lats la mitjana va ser de 4 sobre 7. Un procés de millora en la càrrega de les activitats avaluadores del conjunt de les assignatures obligatòries i optatives del primer quadrimestre està en curs després reunir tots els professors (reunió febrer 2017, [Annex 10](#)) per a intentar repartir els esforços dels estudiants de la especialitat en Avenços de la Investigació Enològica.

L'augment de la participació dels estudiants a les enquestes és una de les propostes de millora que es fan a aquest informe. ([M6](#))



Finalment, pel que fa a la satisfacció del PDI, des del MBF es fa la proposta de millora de passar una enquesta al professorat del màster (M7) per tal d'obtenir-ne l'opinió dels mateixos.

6.3. Els valors dels indicadors acadèmics són adequats per a les característiques de la titulació

Els valors dels indicadors acadèmics són adequats per la titulació. En general els resultats acadèmics dels estudiants del Màster en Begudes Fermentades durant els cursos 2015-16 i 2016-17 es consideren força bons.

El rendiment acadèmic per assignatura és molt satisfactori ([Taula 6.13.](#) i [Taula 6.14](#)). El nombre de suspesos és de només un estudiant a tots dos cursos.

La taxa d'èxit (% aprovats/presentats) és del 100% a totes les assignatures dels cursos 2015-16 i 2016-17, a excepció de "Nous reptes de la fermentació malolàctica" del curs 2016-17, que va ser del 89%. ([Taula 6.15](#) i [6.16](#)).

La taxa de rendiment (%aprovats/matriculats) és força elevada als dos cursos analitzats, tal i com es pot veure a les taules [6.15](#) i [6.16](#).

Pel que fa als indicadors dels resultats acadèmics ([Taula 6.17](#)), podem veure que la taxa de graduació ha estat del 91,67% el curs 2016/17, superant el 80% que es va estimar a la memòria de verificació del MBF. Pel que fa a la resta de dades contemplades a la memòria, la taxa d'abandonament ha estat del 0% (a la memòria es va estimar que seria d'un 10%), mentre que la taxa d'eficiència ha estat d'entre el 97,4 i el 100% els cursos analitzats (a la memòria es va estimar una taxa d'eficiència del 90%). Per tant, les tres taxes han obtingut més bons resultats dels esperats quan va verificar-se la titulació.

6.4. Els valors dels indicadors d'inserció laboral són adequats per a les característiques de la titulació

En relació al seguiment dels egressats, la Universitat Rovira i Virgili ha organitzat a la seva estratègia de suport a les Facultats i Escoles a partir de dues estructures: [l'Observatori de l'Ocupació](#) i [l'Oficina d'Orientació Universitària](#). La primera estructura sota la responsabilitat del Vicerectorat d'Universitat i Societat, té com objectiu fer el seguiment dels processos d'inserció dels graduats i l'evolució de la demanda de les empreses. Així, és possible elaborar informes que serveixin de material de reflexió per als equips de govern dels diferents nivells de decisió de la Universitat. La segona estructura sota la responsabilitat del Vicerectorat d'Universitat i Societat i del Vicerectorat de Docència, Estudiants i Comunitat universitària, té un objectiu de, en coordinació amb les Facultats i Escoles,

desenvolupar materials i activitats que permetin transmetre als estudiants l'actual estat de la demanda de treball i les estratègies que poden maximitzar el potencial d'èxit.

Pel què fa als indicadors d'inserció laboral, manquen dades referents als egressats, per la qual cosa des de la Facultat d'Enologia es planteja la possibilitat de fer un seguiment dels titulats mitjançant un qüestionari sobre la inserció laboral. Aquest qüestionari es podrà respondre en el moment de recollir el títol oficial de màster. (M8)

A més, des de la coordinació del Màster s'ha procedit a fer un seguiment dels estudiants del curs 2016-17, un cop finalitzats els estudis, a través de la xarxa social LinkedIn. S'ha pogut pogut esbrinar l'ocupació de 7 dels estudiants del curs 2016-17 i el resultat ha estat: tres antics alumnes treballant en empreses cerveseres (Brewpub, Cervecera de Londres-Montcada Brewery, Cervecera Garatge Beer), dos a cellers (Bodegues Torres i Celler Laurona), una estudiant està fent la tesi a la Universitat de Valladolid i un d'ells és professor d'institut.

4. Valoració final, propostes de millora i bones pràctiques

Valoració final

Actualment la Facultat d'Enologia disposa del seu propi SIGQ aprovat, ha designat un Responsable de Qualitat de centre i disposa d'una Tècnica de Suport a la Qualitat Docent. A més, té a disposició de tots els grups d'interès els documents relatius al Sistema Intern de Garantia de la Qualitat, com la Política de Qualitat, el Manual de Qualitat que inclou els processos, les Memòries Verificades, el Pla d'Acció Tutorial i informació relativa al Seguiment de les titulacions (indicadors i informes de seguiment dels diferents cursos). Per consultar més informació anar a l'enllaç següent: http://www.fe.urv.cat/gestio_delaqualitat/index.html

El Centre valora que la implantació del SIGQ avança adequadament i contribueix de manera significativa a la millora contínua de les titulacions de grau i màster que s'imparteixen. Com a conclusió general el SIGQ constitueix una bona eina per identificar aspectes que poden modificar-se, i planificar i dur a terme accions de millora contínua.

Per conèixer la satisfacció general del professorat en relació a la titulació es va passar una enquesta ([annex 12](#)). El nivell de participació ha estat del 56,25% (18 enquestes valorades d'un total de 32) i, la qual es considera una participació acceptable. Pel que fa als resultats dels ítems valorats pels professors s'ha obtingut un nivell de satisfacció entre molt alt i normal a tots els ítems valorats.

Pel que fa a la satisfacció del coordinador del MFB, la valoració que fa del màster és força satisfactòria ([annex 13](#)).

 <p>UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI Facultat d'Enologia</p>	<p>AUTOINFORME D'ACREDITACIÓ MÀSTER EN BEGUES FERMENTADES</p>	 <p>MÀSTER EN FACULTAT D'ENOLOGIA BEGUES FERMENTADES</p>
---	---	---

Per tal de donar resposta a aquest punt, el model de seguiment i acreditació de la URV incorpora una taula valorativa, que ha estat reconeguda com a bona pràctica en els informes d'avaluació del seguiment de les diferents titulacions. En aquesta taula es valora el grau d'acompliment dels objectius pretesos i l'assoliment de les especificacions establertes en la memòria verificada del Màster en Begudes Fermentades. [Taula valorativa.](#)

Propostes de millora

Fruit de l'anàlisi valorativa feta dels estàndards, es proposen les accions de millora recollides, en la següents taula.

Taula 7. Pla de millora del Màster en Begudes Fermentades

PLA DE MILLORA										
ENSENYAMENTS IMPLICATS: MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES CURS ACADÈMIC : 2015-16 i 2016-17										
Codi de la millora	Ensenyament implicat ¹	Àmbit de millora ²	Punt/s feble/s detectat/s	Accions a portar a terme	Prioritat ³	Responsables	És una qüestió a adreçar a la URV? ⁴	Termini	Implica modificació memòria? ⁵	Indicadors seguiment / Evidències
M1	MBF	Captació	Pocs estudiants provinents de regions vitivinícoles sud-americanes es matriculen del màster.	Accions de captació del MBF entre els estudiants d'aquests països.	Mitja	Facultat d'Enologia	No	2017-18	No	Augment del nombre de matriculats d'aquestes regions.
M2	MBF	Organització	Millora de la informació sobre residències i ajuts econòmics	Adreçar als estudiants als serveis de la URV encarregats de la gestió d'habitatge i beques	Mitja	Coordinador del màster	No	2017-18	No	Millora d'aquests ítems a l'enquesta d'organització del màster
M3	MBF	Organització	Manca de coordinació a les assignatures segons l'enquesta de coordinació del màster	Reunions entre coordinador i professors del màster.	Mitja	Coordinador del màster	No	2017-18	No	Millora del indicador a les enquestes
M4	Transversal	Qualitat	Implantació del SIGQ	Revisió del SIGQ del centre	Mitja	Degà de la Facultat	No	2016-17	No	Processos del SIGQ implantats



PLA DE MILLORA										
ENSENYAMENTS IMPLICATS: MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES CURS ACADÈMIC : 2015-16 i 2016-17										
Codi de la millora	Ensenyament implicat ¹	Àmbit de millora ²	Punt/s feble/s detectat/s	Accions a portar a terme	Prioritat ³	Responsables	És una qüestió a adreçar a la URV? ⁴	Termini	Implica modificació memòria? ⁵	Indicadors seguiment / Evidències
M5	MBF	Personal docent i investigador	Poca mobilitat	Publicitar les convocatòries rebudes	Mitja	Departament	No	2017-18	No	Convocatòries publicades a la web
M6a	Transversal	Qualitat	Dispersió en el model d'enquestes URV	Simplificar i informatitzar el procés de recollida de dades	Alta	Vicerektorat d'Avaluació de Qualitat	No	2016-17	No	Nombre d'enquestes
M6b	MBF	Qualitat	Poca participació dels estudiants a les enquestes institucionals	Recordar als estudiants la importància de participar en les enquestes	Alta	Coordinador del màster i professorat	No	2017-18	No	Millora de la participació a les enquestes
M7	Centre	Qualitat	Falta d'informació sobre l'opinió del professorat.	Fer una enquesta al professorat de les diferents titulacions del centre.	Mitja	Facultat d'Enologia	No	2017-18	No	Enquesta al PDI del centre



PLA DE MILLORA										
ENSENYAMENTS IMPLICATS: MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES										
CURS ACADÈMIC : 2015-16 i 2016-17										
Codi de la millora	Ensenyament implicat ¹	Àmbit de millora ²	Punt/s feble/s detectat/s	Accions a portar a terme	Prioritat ³	Responsables	És una qüestió a adreçar a la URV? ⁴	Termini	Implica modificació memòria? ⁵	Indicadors seguiment / Evidències
M8	MBF	Egressats	Poc seguiment dels estudiants titulats	Confeccionar enquesta sobre situació laboral	Mitja	Tècnic de l'Oficina de Suport al Deganat	No	2017-18	No	Enquesta sobre situació laboral
M9	MBF	Qualitat	Manca de dades sobre la valoració dels estudiants de les optatives de l'especialitat de Ciència i Tecnologia de la Cervesa-	Incloure aquestes assignatures a la propera enquesta.	Alta	Coordinador del màster	No	2017-18	No	Enquesta que inclogui aquestes assignatures.

¹ Indicar "transversal" si la proposta de millora aplica a tot el centre.

² Àmbit de millora: avaluació continuada / captació difusió / internacionalització / matrícula / metodologies docents / organització / personal / plans de treball / qualitat / recursos i espais / tutories / altres

³ Indicar la prioritat de la millora; Alta, mitja o baixa.

⁴ Propostes que surten fora de l'abast del centre i que s'han de trasllat a altres instàncies de la URV, o altres organismes o estaments (indicar òrgan)

⁵ Es poden donar diferents situacions: NO, SI sense modificació substancial; SI amb modificació substancial

 <p>UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI Facultat d'Enologia</p>	<p>AUTOINFORME D'ACREDITACIÓ MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES</p>	
---	--	--

Seguiment del pla de millora anterior

Al llarg dels anys d'implantació del Màster s'han anat fent una sèrie de valoracions que han permès introduir millores a la titulació. A l'informe de seguiment del curs 2014/15 es feien una sèrie de propostes de millora que es recullen a la següent taula, juntament amb el seguiment que s'ha fet de les mateixes.

Taula 8. Seguiment pla de millora del Màster en Begudes Fermentades. Curs 2014-15



Ensenyament implicat ¹	Àmbit de millora ²	Punt/s feble/s detectat/s	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Seguiment
Transversal	Organització	Falta d'informació al procés de matrícula	Organització	Aprofitar la creació de la secretaria de campus	Assolit. La creació de la Secretaria de Campus ha permet millorar el procés de matrícula
Transversal	Desenvolupament docent	Avaluació per rubriques	Establir mecanismes per a que totes les assignatures s'avaluin per rubriques		Assolit per a Pràctiques Externes i Treball de Fi de Màster. En procés per a la resta d'assignatures.
Transversal	Qualitat	Implantació del SIGQ	Revisar el SIGQ, de cara a la seva futura certificació	Revisar el manual de qualitat del centre (política de qualitat, processos...)	En procés. La revisió del SIGQ s'anirà fent progressivament, per tal d'adaptar-nos tan aviat com sigui possible al nou SIGQ de la URV, per poder-lo certificar. De moment, hem incorporat el procés d'acreditació de titulacions i el de revisió del SIGQ, i s'ha actualitzat el de seguiment i millora de titulacions
Transversal	Coordinació docent	Aspectes millorables de la titulació a enquesta del PDI	Establir vies de comunicació entre el centre i el cos docent	Habilitar un espai moodle	En procés.
Transversal	Qualitat	Dispersió en el model d'enquestes URV	Coherència al procés d'enquestes	Simplificar i informatitzar el procés de recollida de dades	En procés. Des de la URV s'està treballant per a simplificar el model d'enquestes institucionals.
Màster en Begudes Fermentades	Captació difusió	Poca captació d'estudiants	Donar més visibilitat al màster a través de les xarxes socials i mitjans de comunicació	Fer difusió del màster	En procés. S'ha millorat la informació disponible a la web del màster.
Màster en Begudes Fermentades	Qualitat	Poca oferta d'agents externs a les especialitats de cervesa i escumosos.	Potenciar la participació d'experts externs	Signatura de convenis amb empreses del sector	Assolit.
Màster en Begudes Fermentades	Recursos i espais	Manca d'equipament específic per a la docència	Adquirir material docent específic per a les diferents especialitats i adequació l'espai (laboratori 103)	Adquirir material docent específic per a les diferents especialitats	Assolit.
Màster en Begudes Fermentades	Organització	Excés de càrrega docent a l'especialitat Avenços de la Recerca Enològica	Millora en la planificació horària de les assignatures optatives de l'especialitat Avenços de la Recerca Enològica	Modificació de l'horari	Assolit.



UNIVERSITAT
ROVIRA i VIRGILI
Facultat d'Enologia

AUTOINFORME D'ACREDITACIÓ
MÀSTER EN BEGUES FERMENTADES



Màster en Begudes Fermentades	Organització	Manca d'hores de pràctiques a les en les especialitats en Ciència i Tecnologia de la Cervesa i Ciència i Tecnologia dels Vins Escumosos	Increment de les hores de pràctiques en les especialitats en Ciència i Tecnologia de la Cervesa i Ciència i Tecnologia dels Vins Escumosos	Increment de les hores de pràctiques en les especialitats en Ciència i Tecnologia de la Cervesa i Ciència i Tecnologia dels Vins Escumosos	Assolit.
Màster en Begudes Fermentades	Organització	La càrrega avaluativa es concentra en un període de temps massa curt.	Definir unes dates específiques per a les avaluacions de les assignatures de Màster.	Coordinació docent de les accions avaluatives.	Assolit.
Màster en Begudes Fermentades	Qualitat	La denominació d'algunes assignatures era poc adequada als continguts.	Canvi de nom.	Informar als organismes afectats,	Assolit.
Màster en Begudes Fermentades	Matrícula	El procés de matrícula a temps parcial era massa complicat.	Simplificar el procés.	Eliminar la sol·licitud que havia d'omplir l'alumne.	Assolit.

5. Relació d'evidències

Evidència	Localització
Elaboració de l'autoinforme	
Acta de constitució del CAI	Espai d'acreditació
Acta d'aprovació de l'autoinforme	Espai d'acreditació
Comentaris a l'autoinforme fruit de l'audiència pública	Espai d'acreditació
Processos del SIGQ relacionats amb l'estàndard: <input type="checkbox"/> PR-FE-003 Seguiment i millora de titulacions	Web de la FE
Estàndard 1. Qualitat del programa formatiu	
Memòria actualitzada per a la verificació de la titulació	Web de la FE
Informe d'avaluació de verificació de la titulació i modificacions posteriors	Web de la FE
Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT)	Web de la FE
Informes de seguiment	Web de la FE
Documentació referida a la coordinació de l'activitat docent	Espai d'acreditació
Guia docent de la titulació	Web de la FE
Espai virtual	Moodle
Processos del SIGQ relacionats amb l'estàndard: <input type="checkbox"/> P.1.1-01 Procés per a garantir la qualitat dels seus programes formatius.	Web de la FE
Estàndard 2. Pertinència de la informació pública	
Web de la institució	Web de la URV
Web del centre	Web de la FE
Web del Màster en Begudes Fermentades	Web de la titulació
Informes de seguiment	Web de la FE
Processos del SIGQ relacionats amb l'estàndard: <input type="checkbox"/> P.1.6-01 Procés de publicació de la informació sobre les titulacions. Quan aplica, en els diferents processos del SIGQ, s'especifica quina informació es fa pública, com es recull la informació i com es fa rendiment de comptes.	Web de la FE
Estàndard 3. Eficàcia del sistema de garantia interna de la qualitat de la titulació	
Política de Qualitat	Web de la FE



Evidència	Localització
Manual de Qualitat	Web de la FE
Informes de seguiment (inclou plans de millora de la titulació)	Web de la FE
Informes de verificació, seguiment i acreditació de títol amb identificació dels punts febles i millores (informes d'avaluació AQU)	Web de la FE
Indicadors principals del MBF	Web de la FE
<p>Processos del SIGQ relacionats amb l'estàndard:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▣ P.1.0-01 Procés per a l'elaboració i revisió de la política i els objectius de qualitat. ▣ PR-FE-003 Seguiment i millora de titulacions ▣ PR-FE-006 Acreditació de titulacions ▣ PR-FE-008 Definició, revisió i millora del SIGQ ▣ P.1.2-07 Procés de gestió d'incidències, reclamacions, suggeriments i felicitacions. <p>Quan aplica, en els diferents processos del SIGQ, s'especifica com es recull la satisfacció dels grups d'interès.</p>	Web de la FE
Estàndard 4. Adequació del professorat al programa formatiu	
Perfil del professorat	Web de la URV
Memòries Pla de formació del PDI	Web de la URV
<p>Processos del SIGQ relacionats amb l'estàndard:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▣ P.1.3-01.a Procés de definició de les polítiques del personal docent i investigador (PDI). ▣ P.1.3-02.a Procés de captació i selecció del personal docent i investigador (PDI). ▣ P.1.3-03.a Procés de formació del personal docent i investigador (PDI).PR-SRH-055 Avaluació Alumnes (Enquestes) ▣ P.1.3-04.a Procés d'avaluació, promoció i reconeixement del personal docent i investigador (PDI). ▣ Model d'Avaluació del Col·lectiu Docent i Investigador (acreditat per AQU) 	Web de la FE
Estàndard 5. Eficàcia dels sistemes de suport a l'aprenentatge	
<p>Processos del SIGQ relacionats amb l'estàndard:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▣ P.1.2-02.b Procés d'orientació a l'estudiant (Màster). ▣ P.1.2-05 Procés de gestió d'orientació professional. ▣ P.1.4-03 Procés de manteniment dels recursos materials. ▣ P.1.4-01 Procés de gestió dels recursos materials. ▣ P.1.4-02 Procés de gestió de serveis: serveis de restauració, reprografia, neteja i seguretat dels centres. ▣ P.1.4-04 Procés d'adquisició de bens i serveis. ▣ P.1.4-05 Procés de gestió dels serveis del Centre 	Web de la FE
Estàndard 6. Qualitat dels resultats dels programes formatius	



Evidència	Localització
Processos del SIGQ relacionats amb l'estàndard: <ul style="list-style-type: none"> ▣ P.1.2-03 Procés de desenvolupament de l'ensenyament. ▣ P.1.2-01.a Procés de selecció, admissió i matriculació dels estudiants a programes de grau. ▣ P.1.2-01.b Procés de selecció, admissió i matriculació dels estudiants a programes de postgrau. ▣ P.1.2-04 Procés de gestió de la mobilitat de l'estudiant. ▣ P.1.2-06.b Procés de gestió de les pràctiques externes (Màster). ▣ PR-FE-003 Seguiment i millora de titulacions 	<u>Web de la FE</u>
Indicadors de l'enquesta d'inserció laboral del titulats universitaris d'AQU Catalunya	<u>WINDDAT</u>
Assignatures seleccionades i mostra de les execucions dels estudiants.	<u>Espai d'acreditació</u>

6. Documents de referència

- ▣ [Marc per a la verificació, el seguiment, la modificació i l'acreditació dels títols oficials \(juliol 2016\)](#)
- ▣ [Directrius per a l'acreditació de les titulacions oficials de grau i màster \(novembre 2013\)](#)
- ▣ [Directrius per al seguiment de les titulacions oficials de grau i màster \(abril 2014\)](#)
- ▣ [Guia per al seguiment de les titulacions oficials de grau i màster \(octubre 2016\)](#)
- ▣ [Guia per a l'acreditació de les titulacions oficials de grau i màster \(octubre 2016\)](#)
- ▣ [Evidències i indicadors recomanats per a l'acreditació de graus i màsters \(març 2016\)](#)

Annex 1. Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 1

Taula 1.1. Resum de les propostes de modificació de la memòria

Titulació	Modificacions realitzades		
	Curs	Identificació	Estat
Màster en Begudes Fermentades	16/17	Canvi de nom d'especialitat "Investigació en Enologia" per "Avenços de la Investigació Enològica"	Implantat
	16/17	Cavis de nom d'algunes assignatures	Implantat
	16/17	Afegir 3 ECTS a l'assignatura Tecnologia Cervesera, que passa de 6 a 9 ECTS	Implantat
	17/18	Canvi de presencialitat del màster, passant de semipresencial a presencial.	Implantat

Taula 1.2. Indicadors del procés d'admissió d'estudiants a màster

Titulació		2014-15	2015-16	2016-17
Màster en Begudes Fermentades	Places ofertes	30	30	30
	Estudiants preinscrits	35	46	31
	Estudiants admesos	26	33	20
	Ràtio Admissions-Oferta	0.87	1.10	0.67
	Estudiants nou ingrés	24	31	20
	Estudiants matriculats	24	39	24

Data informe: 24/04/2017

Font: URV en xifres

OD4 Evolució de la preinscripció de màsters universitaris

ACRM01 - Número d'estudiants preinscrits

ACRM02 - Número d'estudiants admesos

ACRM03 - Número d'estudiants matriculats

Taula 1.3. Distribució d'estudiants de nou ingrés segons via d'accés

Titulació		2014-15	2015-16	2016-17
Màster en Begudes Fermentades	Titulats de Grau / Diplomatura/ Arquitecte	12	19	7
	Llicenciats / Arquitecte/ Enginyer	5	8	7
	Estudis Estrangers no Homologats	7	4	6
	Total	24	31	20

Data informe: 6/04/2017

Font: URV en xifres. ACRM06 - Accés dels estudiants segons via d'entrada

SINIA. Perfil d'accés a màster, segons universitat i titulació de procedència

Taula 1.4. Estudiants nou accés de màster segons la universitat d'origen

Titulació		2014-15		2015-16		2016-17	
		Nº	%	Nº	%	Nº	%
Màster en Begudes Fermentades	Estudiants que provenen de la mateixa universitat	6	25,00%	4	12,90%	3	15,00%
	Estudiants que provenen d'altres universitats del SUC	10	41,67%	14	45,16%	4	20,00%
	Estudiants que provenen d'altres universitats de l'estat	1	4,17%	9	29,03%	7	35,00%
	Estudiants que provenen d'universitats estrangeres	7	29,17%	4	12,90%	6	30,00%

Data informe: 6/04/2017

Font: ACRM04 - Estudiants nou accés de màster segons la universitat d'origen



Taula 1.5. Complementos formatius

Titulació	Assignatura	Nº Estudiants		
		2014- 15	2015 -16	2016-17
Màster en Begudes Fermentades	Anàlisi sensorial I	4	10	5
	Anàlisi sensorial II		1	
	Cultura vitivinícola	1		
	Economia i màrqueting vitivinícola		1	
	Enologia general I	6	10	6
	Marketing vitivinícola		1	
	Microbiologia i bioquímica enològiques I	2	2	1
	Química enològica		1	
	Viticultura	4	4	
	Viticultura I		5	1

Data informe:6/04/2017

Font: URV en xifres. ACRM 10. Rendiment acadèmic per convocatòria

Taula 1.6. Estudiants matriculats segons edat i gènere

Titulació	Grup Edat	Ingressos								
		2014-15			2015-16			2016-17		
		TOTAL	DONA	HOME	TOTAL	DONA	HOME	TOTAL	DONA	HOME
Màster en Begudes Fermentades	22	7	6	1	6	3	3	1	1	
	23	2	2		5	3	2	2	2	
	24	3	1	2	2	2		3	1	2
	25	1		1	6	5	1	2	1	1
	26	3	1	2	5	1	4	3	1	2
	27	3		2	2	1	1	4		4
	28	1	1					2	1	1
	29	2	1	1	1		1	2	1	1
	[30-34]	2		2	6	1	5	2	1	1
	[35-39]	1		1	2	1	1	1	1	
	>=40				4	1	3	2	1	1
	Total		24	12	12	31	18	21	24	11

Data informe:6/04/2017

Font: URV en xifres

ACRM03 - Nombre d'estudiants matriculats

Taula 1.7. Estudiants matriculats per tipus de matrícula (Temps Complet / Temps Parcial)

Titulació		2014-15	2015-16	2016-17
Màster en Begudes Fermentades	Temps complet	17	36	21
	Temps parcial	7	3	3
	Total	24	39	24

Data informe: 6/04/2017

Font: URV en xifres

ACRM03 - Nombre d'estudiants matriculats



Taula 1.8. Nombre d'estudiants segons continent

Titulació		2014-15	2015-16	2016-17
Màster en Begudes Fermentades	Amèrica	6	4	5
	Espanya	17	33	17
	Resta Europa	1	1	
	Resta Unió Europea	0	1	2
	Total	24	39	24

Data informe: 6/04/17

Font: URV en xifres

ACRM03 - Nombre d'estudiants matriculats

Taula 1.9. Nombre d'estudiants segons nacionalitat

	Nacionalitat	2014-15	2015-16	2016-17
Màster en Begudes Fermentades	Argentina	1		
	Cuba			1
	Equador	1		
	Espanya	17	33	17
	França		1	
	Guatemala		1	1
	Mèxic	4	1	2
	Perú		1	1
	Polònia			1
	Regne unit			1
	Rússia	1	1	
	Xile			1
	Total	24	39	24

Data informe: 11/05/17

Font: URV en xifres

ACRM03 - Nombre d'estudiants matriculats

Annex 2. Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 2

Taula 2.1. Ubicació de la informació pública sobre el desenvolupament i indicadors de les titulacions de Màster

DIMENSIÓ	CONTINGUTS	ENLLAÇ
OFERTA FORMATIVA	Itinerari Títol atorgat Modalitat Idioma Places de nou ingrés Cost del crèdit Accés al doctorat Contacte Institucions participants Presentació Requisits d'admissió Sortides professionals Preinscripció en línia Ajuts rebuts Beques i ajuts per estudiar un màster	Web URV: http://www.urv.cat/ca/ Web centre: http://www.fe.urv.cat/index.html Web pròpia: http://www.begudes-fermentades.master.urv.cat/es_index/
PREINSCRIPCIÓ	Preinscripció en línia	https://www.urv.cat/masters/alumne/index.jsp?idioma=1
MATRÍCULA	Normativa Automatrícula Preus	http://www.urv.cat/ca/estudis/masters/admissio/
BEQUES I AJUTS	Préstecs sense interès per estudiar Màsters Universitaris Beques i ajuts	http://www.urv.cat/ca/estudis/masters/informacio-economica/
TRÀMITS ADMINISTRATIUS		http://www.urv.cat/ca/estudis/masters/tramits/
CURRÍCULUM NUCLEAR	Currículum nuclear de màster	http://www.urv.cat/masters_oficials/estudiants_master/opic.html
PRÀCTIQUES EXTERNES	Normativa pròpia del centre	http://www.fe.urv.cat/media/upload/arxius/qualitat/pract_ext/normativa_pe_facultat_enologia2017-jdf_final.pdf
TREBALL DE FI DE MÀSTER	Normativa pròpia del centre	http://www.fe.urv.cat/media/upload/arxius/ensenyaments/master/nova_normativa_del_tfm_modif_20des16.pdf
MOBILITAT	Programes de mobilitat Beques per estudiants de postgrau Altres opcions per fer estades a l'estranger	http://www.urv.cat/ca/vida-campus/serveis/mobilitat/
ESTUDIANTS INTERNACIONALS	Estudiants Internacionals	www.urv.cat/internacional/en_index.html



DIMENSIÓ	CONTINGUTS	ENLLAÇ
BORSA D'HABITATGE	Borsa d'Habitatge	http://www.urv.cat/serveis_universitaris/borsa_habitatge/index.html
BORSA DE TREBALL	Borsa de Treball	http://www.urv.cat/serveis_universitaris/borsa_de_treball/index.html
BIBLIOTECA	Informació general Horaris Directori Biblioteques de la URV Catàleg i recursos d'informació Serveis Com trobar informació Pregunt@ CRAI-SBID	http://www.urv.cat/biblioteca/informacio_general/index.html
PLANIFICACIÓ OPERATIVA DEL CURS: Guia docent	Ensenyaments Assignatures (Informació; Professors; Horaris i dates d'exàmens) Competències de l'assignatura Planificació Avaluació Resultats d'aprenentatge Metodologies Fonts d'Informació Continguts Atenció personalitzada Recomanacions Competències de la titulació Mapa de competències (Dimensió optativa) Currículum Nuclear Pla d'acció tutorial Dimensió optativa Nom de l'activitat i descripció Criteris d'avaluació Data de lliurament Competències i resultats d'aprenentatge	https://moodle.urv.cat/docnet/guia_docent/index.php?centre=19&any_academic=2017_18
INFORMACIÓ PÚBLICA SOBRE INDICADORS	Taxes i indicadors	http://www.fe.urv.cat/gestio_delaqualitat/index.html
INFORMACIÓ PÚBLICA SOBRE L'SIGQ	Política de Qualitat Manual de Qualitat Memòria de verificació Informes de seguiment de titulació	http://www.fe.urv.cat/gestio_delaqualitat/index.html

Font: Elaboració pròpia

Annex 3. Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 3

Taula 3.1. Participació a les enquestes (percentatge d'estudiants que han respost)

Enquesta	MBF	URV
	2015-16	2015-16
Enquesta organització del màster	25.64%	20.08%
Enquesta avaluació del professorat de màster (satisfacció amb l'assignatura) dades globals	24.32%	36.08%
Enquesta de Pràctiques externes de màster	27.27%	27.67%
Enquesta de Treball de fi de màster	27.03%	26.05%

Font: Sinia – ENQ_S03

Data: 3/07/17

Taula 3.2. Enquesta d'organització del màster curs 2015-16

Màster en Begudes Fermentades (2014)		
Pregunta	Mitjana MBF	Mitjana URV
La URV us ha facilitat els tràmits següents o processos administratius: sol·licitud del NIE.	4,80	4,94
Considereu que heu rebut una atenció personalitzada adequada per part de: l'Escola de Postgrau i Doctorat.	4,86	4,56
La informació sobre els ajuts econòmics ha estat adequada.	3,80	4,71
Considereu que heu rebut una atenció personalitzada adequada per part de: la secretaria del centre.	5,50	5,13
Els tràmits de la matrícula han estat senzills.	4,00	5,27
La informació sobre el procés de preinscripció i matrícula ha estat adequada.	4,90	5,50
L'atenció rebuda a través del correu electrònic ha estat adequada.	5,40	5,53
La Universitat us ha facilitat la documentació necessària per obtenir el visat.	4,67	5,23
Quan vau arribar la comunitat universitària us va acollir bé.	5,13	5,37
A la pàgina web de la URV vau trobar la informació adequada sobre el màster.	4,50	5,43
Considereu que heu rebut una atenció personalitzada adequada per part de: l'I-Center.	4,57	4,48
Us va ser fàcil assabentar-vos que s'organitzava aquest màster.	4,80	5,46
La URV us ha facilitat els tràmits següents o processos administratius: obtenció d'assistència sanitària.	4,80	4,00
La coordinació entre les diferents universitats ha estat eficaç (en cas que el màster que curseu sigui interuniversitari).	4,50	4,52
Les assignatures de màster estan ben coordinades i no hi ha superposició de continguts.	2,90	4,11
La preinscripció en línia ha estat fàcil.	4,70	5,60
Considereu que heu rebut una atenció personalitzada adequada per part de: la persona que ha coordinat el màster.	4,90	5,14
La Universitat us ha facilitat informació per trobar residència.	3,17	3,76

Escala de valoració: 1-7.

Font: Enquesta coordinació màster.

Data obtenció dades: 5/06/2017

Taula 3.3. Enquesta avaluació professorat curs 2015-16

Màster en Begudes Fermentades (2014)		
Pregunta	Mitjana MBF	Mitjana URV
En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	5,72	5,63
Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	5,69	5,56
La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	5,43	5,34
Explica els continguts amb claredat.	5,54	5,3
Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	5,67	5,51
Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	5,50	5,26
Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	5,84	5,55
Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	5,84	5,87
El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	5,83	5,45
Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	5,63	5,52

Escala de valoració: 1-7.

Font: Sínia_ Enquesta ENQD2

Data:22/06/2017

Taula 3.4. Enquesta avaluació professorat curs 2015-16

Màster en Begudes Fermentades (2014)		
Pregunta	Mitjana MBF*	Mitjana URV*
El professorat que ha impartit l'assignatura ha coordinat bé el temari (en el cas d'haver-hi un sol docent, deixeu-la en blanc).	6,28	5,56
Els continguts de l'assignatura m'han resultat interessants.	5,73	5,53
La bibliografia recomanada és valuosa i la disponibilitat suficient.	5,77	5,45
Els materials proporcionats de suport a la docència són adequats i de qualitat.	5,82	5,46
L'assignatura m'ha proporcionat les competències i habilitats esperades per a la meva formació.	5,67	5,33
Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès el desenvolupament adequat de l'assignatura.	5,80	5,47
Les activitats d'avaluació (exàmens, treballs, resolució de problemes, etc.) estan equilibrades i s'adeqüen als continguts i objectius de l'assignatura.	5,50	5,43

**Escala de valoració: 1-7.

Font: Sínia_ Enquesta ENQ-S12

Data:17/07/2017



Annex 4. Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 4

Taula 4.1. Perfil general del professorat de la titulació

Titulació	Curs	Nre. PDI	% PDI doctor	% Hores impartides PDI doctor	Mitjana edat	% dones
Màster en Begudes Fermentades (2014)	2015-16	36	58,3%	68,9%	46,7	50%
	2016-17	33	57,6%	73,6%	48,1	52%

Data informe: 19/04/2017

Font: SINIA. ACRM13. Perfil general del professorat de la titulació per categoria

Taula 4.2. Perfil del professorat per categoria. Curs 2015-16

Màster en Begudes Fermentades (2014)						
Categoria	% PDI		Total Nre. PDI	% Hores impartides		Total Hores impartides
	No Doctor	Doctor		No Doctor	Doctor	
Catedràtic d'Universitat	0%	100%	4	0%	100%	198,60
Investigador Postdoctoral	0%	100%	1	0%	100%	16,00
Investigador Predoctoral en formació	100%	0%	4	100%	0%	22,50
Professor associat	100%	0%	11	100%	0%	388,03
Professor lector	0%	100%	1	0%	100%	28,00
Professorat Agregat	0%	100%	6	0%	100%	334,28
Professorat Emèrit	0%	100%	1	0%	100%	15,00
Professorat Visitant	0%	100%	1	0%	100%	44,40
Titular d'Universitat	0%	100%	7	0%	100%	274,37
Total	42%	58%	36	31%	69%	1321,18

Data informe: 19/04/2017

Font: SINIA. ACRM13. Perfil general del professorat de la titulació per categoria

Taula 4.3. Perfil del professorat per categoria. Curs 2016-17

Màster en Begudes Fermentades (2014)						
Categoria	% PDI		Total Nre. PDI	% Hores impartides		Total Hores impartides
	No Doctor	Doctor		No Doctor	Doctor	
Catedràtic d'Universitat	0%	12%	4	0%	14%	112,3
Investigador Postdoctoral	0%	3%	1	0%	2%	15
Investigador Predoctoral en formació	12%	0%	4	1%	0%	4,31
Professor associat	30%	0%	10	26%	0%	201,25
Professorat Agregat	0%	18%	6	0%	35%	275,28
Professorat Emèrit	0%	3%	1	0%	2%	15
Professorat Visitant	0%	3%	1	0%	4%	33
Titular d'Universitat	0%	18%	6	0%	16%	123,47
Total	42%	58%	33	26%	74%	779,61

Data informe: 19/04/2017

Font: SINIA. ACRM13. Perfil general del professorat de la titulació per categoria

Taula 4.4.a Professorat per categoria i segons doctorat. Curs 2015-16

		Permanent 1	Associats	Lectors	Altres	Total
Màster en Begudes Fermentades	Doctors	17		1	3	21
	No doctors		11		4	15
	Total	17	11	1	7	36

Data informe: 13/06/2017

Font: SINIA. ACRM14. Professorat i hores impartides segons categoria del PDI i doctorat en estudis de màster.

Permanents 1: professorat permanent per al qual és necessari ser doctor (CC, CU, CEU, TU, agregat i assimilables en centres privats).

Permanents 2: professorat permanent per al qual no és necessari ser doctor (TEU, col·laboradors i assimilables en centres privats).

Altres: professorat visitant, becaris, etc.

El professorat funcionari (CU, TU, CEU i TEU) es considerarà acreditat

Taula 4.4.b Professorat per categoria i segons doctorat. Curs 2016-17

		Permanent 1	Associats	Altres	Total
Màster en Begudes Fermentades	Doctors	16	0	3	19
	No doctors	0	10	5	15
	Total	16	10	8	34

Data informe: 13/06/2017

Font: SINIA. ACRM14. Professorat i hores impartides segons categoria del PDI i doctorat en estudis de màster.

Permanents 1: professorat permanent per al qual és necessari ser doctor (CC, CU, CEU, TU, agregat i assimilables en centres privats).

Permanents 2: professorat permanent per al qual no és necessari ser doctor (TEU, col·laboradors i assimilables en centres privats).

Altres: professorat visitant, becaris, etc.

El professorat funcionari (CU, TU, CEU i TEU) es considerarà acreditat



Taula 4.5. Assignatures del pla d'estudis. Curs 2015-16

Màster en Begudes Fermentades Curs 2015-16								
Assignatura	ECTS	C ur s	Tipus crèdi t	Professor	Departament	Categoria PDI	Hor es imp arti des	Est udi ant s ma tric
Anàlisi enològica avançada i sensometria	3	1	OP	Aceña Muñoz, Laura	Química Analítica i Química Orgànica	Professorat Lector	20,0 0	10
				Mestres Solé, Maria Montserrat	Química Analítica i Química Orgànica	Professorat Agregat	10,0 0	10
	Total						30	10
Anàlisi sensorial de la cervesa	3	1	OP	Canals Bosch, Juan Miguel	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	7,00	17
				Medina Trujillo, Laura	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	5,00	17
				Pascual Garcia, Olga	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	5,00	17
	Total						17	17
Anàlisi sensorial de vins escumosos del món	3	1	OP	Gramona Martí, Jaume	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	30	13
Anàlisi sensorial I	3	1	CF	Canals Bosch, Juan Miguel	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	4	7
				Castellà Martín, Anton	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	2,4	7
				Medina Trujillo, Laura	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	2	7
				Pascual Garcia, Olga	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	2	7
	6	1	CF	Canals Bosch, Juan Miguel	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	1,8	3
				Castellà Martín, Anton	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	3,78	3
				Medina Trujillo, Laura	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	1,89	3
				Pascual Garcia, Olga	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	1,89	3
	Total						19,7 6	7
Anàlisi sensorial II	3	1	CF	Castellà Martín, Anton	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	3,6	3
				Medina Trujillo, Laura	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	1,32	3
				Pascual Garcia, Olga	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	1,32	3
	Total						6,24	3



Màster en Begudes Fermentades
Curs 2015-16

Assignatura	ECTS	Curs	Tipus crèdit	Professor	Departament	Categoria PDI	Hores impartides	Estudiants matric
Avaluació de sostenibilitat: anàlisi del cicle de vida	3	1	OB	Anton Vallejo, Maria Asunción	Enginyeria Química	Professor associat	15	29
				Castells Piqué, Francesc	Enginyeria Química	Professorat Emèrit	15	29
	Total						30	29
Avenços científics en llevats vínics	3	1	OP	Beltran Casellas, Gemma	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	15	10
				Rozès ., Nicolas Andre Louis	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	15	10
	Total						30	10
Begudes fermentades	3	1	OB	Beltran Casellas, Gemma	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	15	29
				Torija Martínez, María Jesús	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	15	29
	Total						30	29
Biotecnologia i control microbiològic del vi	3	1	OP	Cordero Otero, Ricardo Román	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	15	10
				Reguant Miranda, Cristina	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	7,5	10
				Torija Martínez, María Jesús	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	7,5	10
	Total						30	10
Comunicació científica	3	1	OP	Mas Baron, Alberto	Bioquímica i Biotecnologia	Catedràtic d'Universitat	11,4	5
	Total						11,4	5
Cultura vitivinícola	5	1	CF	Conde Chijeb, Marta	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	0	
				Cordero Otero, Ricardo Román	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	0	
				Mas Baron, Alberto	Bioquímica i Biotecnologia	Catedràtic d'Universitat	0	
				Orte Vellé, Antonio Jesús	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	0	
	Total						0	
Economia i màrqueting vitivinícola	6	1	CF	Marquet ., Christophe Jean Louis	Gestió d'Empreses	Professor associat	1,60	1
	Total						1,6	1
El sector cerveser	3	1	OP	Fiol Nadal, Juan Pablo	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	20	14
				Mas Baron, Alberto	Bioquímica i Biotecnologia	Catedràtic d'Universitat	10	14
	Total						30	14
Enologia general I	6	1	CF	Zamora Marín, Fernando	Bioquímica i Biotecnologia	Catedràtic d'Universitat	15,6	10
	Total						15,6	10
Fisicoquímica de l'efervescència	3	1	OP	Canals Bosch, Juan Miguel	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	10	8
				Mateos Ferré, Xavier	Química Física i Inorgànica	Professorat Agregat	10	8
				Zamora Marín, Fernando	Bioquímica i Biotecnologia	Catedràtic d'Universitat	10	8
	Total						30	8
Gestió d'inòculs per a la segona fermentació	3	1	OP	Beltran Casellas, Gemma	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	15	9
				Rozès ., Nicolas Andre Louis	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	15	9
	Total						30	9



Màster en Begudes Fermentades
Curs 2015-16

Assignatura	ECTS	Curs	Tipus crèdit	Professor	Departament	Categoria PDI	Hores impartides	Estudiants matric
Gestió econòmica i màrqueting	3	1	OP	Marquet ., Christophe Jean Louis	Gestió d'Empreses	Professor associat	30	17
	Total						30	17
Innovació en tractaments pre i post fermentatius	3	1	OP	López Bonillo, Francisco	Enginyeria Química	Catedràtic d'Universitat	30	10
	Total						30	10
Macromolècules del raïm i el vi	3	1	OP	Canals Bosch, Juan Miguel	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	10	9
				Fort Marsal, Maria Francesca	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	10	9
				Zamora Marín, Fernando	Bioquímica i Biotecnologia	Catedràtic d'Universitat	10	9
	Total						30	9
Malta i tecnologia del malt	3	1	OP	Beltran Casellas, Gemma	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	1	16
				Romero Fabregat, Maria Paz	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Visitant	29	16
	Total						30	16
Marketing vitivinícola	3	1	CF	Marquet ., Christophe Jean Louis	Gestió d'Empreses	Professor associat	1,6	1
	Total						1,6	1
Microbiologia de la cervesa	3	1	OP	Beltran Casellas, Gemma	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	18	14
				Torija Martínez, María Jesús	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	18	14
	Total						36	14
Microbiologia i bioquímica enològiques i	6	1	CF	Beltran Casellas, Gemma	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	1,12	1
				Gonzalez Sánchez, Beatriz	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	0,52	1
				Rozès ., Nicolas Andre Louis	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	0,76	1
				Torija Martínez, María Jesús	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	0,52	1
				Vazquez Gonzalez, Jenifer	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	0,52	1
	9	1	CF	Beltran Casellas, Gemma	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	1,12	1
				Gonzalez Sánchez, Beatriz	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	0,52	1
				Rozès ., Nicolas Andre Louis	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	0,76	1
				Torija Martínez, María Jesús	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	0,52	1
				Vazquez Gonzalez, Jenifer	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	0,52	1
	Total						6,88	1



Màster en Begudes Fermentades
Curs 2015-16

Assignatura	ECTS	Curs	Tipus crèdit	Professor	Departament	Categoria PDI	Hores impartides	Estudiants matriu
Nous reptes a la fermentació malolàctica	3	1	OP	Reguant Miranda, Cristina	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	30	9
Total							30	9
Preparació i presentació de projectes	3	1	OB	Mas Baron, Alberto	Bioquímica i Biotecnologia	Catedràtic d'Universitat	30	30
Total							30	30
Pràctiques externes	9	1	PRÀCTIQUES EXTERNES	Beltran Casellas, Gemma	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	25	38
				Canals Bosch, Juan Miguel	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	12	38
				Cordero Otero, Ricardo Román	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	7,5	38
				De Mier Vinue, Jordi	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	7	38
				Giralt Esteve, Mireia	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	4	38
				Mestres Solé, Maria Montserrat	Química Analítica i Química Orgànica	Professorat Agregat	7,5	38
				Plata Cots, Roger	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	15	38
				Romero Fabregat, Maria Paz	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Visitant	7	38
				Rozès ., Nicolas Andre Louis	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	2	38
				Torija Martínez, María Jesús	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	8	38
Total							95	38
Quimiometria pel control de begudes fermentades	3	1	OB	Boqué Martí, Ricard	Química Analítica i Química Orgànica	Titular d'Universitat	30	29
Total							30	29
Química enològica	6	1	CF	Matheu Malpartida, María Isabel	Química Analítica i Química Orgànica	Catedràtic d'Universitat	2,4	1
Total							2,4	1
Seguretat alimentària	3	1	OB	Beltran Casellas, Gemma	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	15	28
				Torija Martínez, María Jesús	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	15	28
Total							30	28
Tecnologia cervesera	6	1	OP	De Mier Vinue, Jordi	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	28	15
				Plata Cots, Roger	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	48	15
Total							76	15
Tecnologia de vins escumosos	6	1	OP	Canals Bosch, Juan Miguel	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	15	12
				Hidalgo Camacho, José	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	45	12
Total							60	12



Màster en Begudes Fermentades
Curs 2015-16

Assignatura	ECTS	Curs	Tipus crèdit	Professor	Departament	Categoria PDI	Hores impartides	Estudiants matriu
Treball fi de màster	15	1	TFM	Aceña Muñoz, Laura	Química Analítica i Química Orgànica	Professorat Lector	8	40
				Bautista Gallego, Joaquín	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Postdoctoral	16	40
				Beltran Casellas, Gemma	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	34,7	40
				Boqué Martí, Ricard	Química Analítica i Química Orgànica	Titular d'Universitat	14	40
				Busto Busto, Olga	Química Analítica i Química Orgànica	Titular d'Universitat	16,1	40
				Canals Bosch, Juan Miguel	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	32,3	40
				De Mier Vinue, Jordi	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	28	40
				Fort Marsal, Maria Francesca	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	7	40
				Hidalgo Camacho, José	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	24,5	40
				López Bonillo, Francisco	Enginyeria Química	Catedràtic d'Universitat	8	40
				Marquet ., Christophe Jean Louis	Gestió d'Empreses	Professor associat	8,8	40
				Mas Baron, Alberto	Bioquímica i Biotecnologia	Catedràtic d'Universitat	41,2	40
				Nadal Roquet-Jalmar, Montserrat	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	21	40
				Plata Cots, Roger	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	39,9	40
				Reguant Miranda, Cristina	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	2,8	40
				Romero Fabregat, Maria Paz	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Visitant	8,4	40
				Rozès ., Nicolas Andre Louis	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	10,8	40
Torija Martínez, María Jesús	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	18,5	40				
Zamora Marín, Fernando	Bioquímica i Biotecnologia	Catedràtic d'Universitat	20	40				
Total							360	40
Varietats destinades a escumosos: característiques i zonificació	3	1	OP	Mateos Fernández, Maria Assumpta	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	30	4
Total							30	4
Viticultura	6	1	CF	Mateos Fernández, Maria Assumpta	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	2,25	2



Màster en Begudes Fermentades
Curs 2015-16

Assignatura	ECTS	C ur s	Tipus crèdi t	Professor	Departament	Categoria PDI	Hor es imp arti des	Est udi ant s ma tric
				Nadal Roquet- Jalmar, Montserrat	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	2,25	2
	Total						4,5	2
Viticultura de qualitat	3	1	OP	Nadal Roquet- Jalmar, Montserrat	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	30	8
	Total						30	8
Viticultura i	6	1	CF	Mateos Fernández, Maria Assumpta	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	3,6	3
				Nadal Roquet- Jalmar, Montserrat	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	3,6	3
	Total						7,2	3
Últims avenços en elaboració de vinagres i destil.lats	3	1	OP	López Bonillo, Francisco	Enginyeria Química	Catedràtic d'Universitat	10	9
				Torija Martínez, María Jesús	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	20	9
	Total						30	9

OB: Obligatòria, OP: Optativa, CF: Complements de formació, TFM: Treball de Fi de Màster,

Data informe: 13/06/2017

Font: SINIA. ACRM16. Assignatures dels plans d'estudis de màster



Taula 4.6. Assignatures del pla d'estudis. Curs 2016-17

Màster en Begudes Fermentades Curs 2016-17								
Assignatura	ECTS	Curs	Tipus	Professor(s)	Dpt.	Categoria	Hores impartides	Estudiants matriculats
Anàlisi enològica avançada i sensometria	3	1	OP	Aceña Muñoz, Laura	Química Analítica i Química Orgànica	Professorat Agregat	20,00	10
				Mestres Solé, Maria Montserrat	Química Analítica i Química Orgànica	Professorat Agregat	10,00	10
Total							30	10
Anàlisi sensorial de la cervesa	3	1	OP	Canals Bosch, Juan Miguel	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	7,00	10
Total							7	10
Anàlisi sensorial I	3	1	CF	Canals Bosch, Juan Miguel	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	4,20	5
				Medina Trujillo, Laura	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	1,54	5
				Pascual Garcia, Olga	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	1,54	5
Total							7,28	5
Anàlisi sensorial II	3	1	CF	Castellà Martín, Anton	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	0	
				Gombau Roigé, Jordi	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	0	
				Pons Mercade, Pere	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	0	
Total							0	
Avaluació de sostenibilitat: anàlisi del cicle de vida	3	1	OB	Castells Piqué, Francesc	Enginyeria Química	Professorat Emèrit	15,00	19
				Torres Costa, Carmen Maria	Enginyeria Química	Investigador Postdoctoral	15,00	19
Total							30	19
Avenços científics en llevats vínics	3	1	OP	Andorrà Solsona, Immaculada	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	15	10
				Rozès., Nicolas Andre Louis	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	15	10
Total							30	10
Begudes fermentades	3	1	OB	Torija Martínez, María Jesús	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	30	21
Total							30	21
Biotecnologia i control microbiològic del vi	3	1	OP	Cordero Otero, Ricardo Román	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	15	10
				Reguant Miranda, Cristina	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	7,5	10
				Torija Martínez, María Jesús	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	7,5	10
Total							30	10



Màster en Begudes Fermentades
Curs 2016-17

Assignatura	ECTS	Curs	Ti pu s	Professor(s)	Dpt.	Categoria	Hore s impa rtide s	Estu diant s matr icula ts
Comunicació científica	3	1	OP	Mas Baron, Alberto	Bioquímica i Biotecnologia	Catedràtic d'Universitat	14,1	7
	Total						14,1	7
Criança i envelliment	6	1	CF	Gombau Roigé, Jordi	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	0,45	1
				Orte Vellé, Antonio Jesús	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	0,45	1
				Rozès ., Nicolas Andre Louis	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	1,35	1
	Total						2,25	1
Cultura vitivinícola	5	1	CF	Conde Chijeb, Marta	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	0	
				Cordero Otero, Ricardo Román	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	0	
				Hidalgo Camacho, José	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	0	
	Total						0	
Economia i màrqueting vitivinícola	6	1	CF	Marquet ., Christophe Jean Louis	Gestió d'Empreses	Professor associat	0	
	Total						0	
El sector cerveser	3	1	OP	Rius Vicente, Miquel-Àngel	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	30	8
	Total						30	8
Enologia general i	6	1	CF	Zamora Marín, Fernando	Bioquímica i Biotecnologia	Catedràtic d'Universitat	7,2	5
	Total						7,2	5
Innovació en tractaments pre i post fermentatius	3	1	OP	López Bonillo, Francisco	Enginyeria Química	Catedràtic d'Universitat	30	6
	Total						30	6
Macromolècules del raïm i el vi	3	1	OP	Canals Bosch, Juan Miguel	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	10	10
				Fort Marsal, Maria Francesca	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	10	10
				Zamora Marín, Fernando	Bioquímica i Biotecnologia	Catedràtic d'Universitat	10	10
	Total						30	10
Malta i tecnologia del malt	3	1	OP	Beltran Casellas, Gemma	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	1	9
				Romero Fabregat, Maria Paz	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Visitant	29	9
	Total						30	9
Marketing vitivinícola	3	1	CF	Marquet ., Christophe Jean Louis	Gestió d'Empreses	Professor associat	0	
	Total						0	
Microbiologia de la cervesa	3	1	OP	Beltran Casellas, Gemma	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	15	10
				Torija Martínez, María Jesús	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	15	10
	Total						30	10



Màster en Begudes Fermentades
Curs 2016-17

Assignatura	ECTS	Curs	Ti pu s	Professor(s)	Dpt.	Categoria	Hore s impa rtide s	Estu diant s matr icula ts
Microbiologia i bioquímica enològiques i	6	1	CF	Andorrà Solsona, Immaculada	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	0,45	1
				Morcillo Parra, María de los Àngeles	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	0,78	1
				Rozès ., Nicolas Andre Louis	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	0,57	1
				Torija Martínez, María Jesús	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	0,78	1
Total						2,58	1	
Nous reptes a la fermentació malolàctica	3	1	OP	Reguant Miranda, Cristina	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	30	9
Total						30	9	
Preparació i presentació de projectes	3	1	O B	Mas Baron, Alberto	Bioquímica i Biotecnologia	Catedràtic d'Universitat	30	20
Total						30	20	
Pràctiques externes	9	1	PE	Beltran Casellas, Gemma	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	19,5	19
				Canals Bosch, Juan Miquel	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	2,5	19
				De Mier Vinue, Jordi	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	4,5	19
				Mestres Solé, Maria Montserrat	Química Analítica i Química Orgànica	Professorat Agregat	5	19
				Plata Cots, Roger	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	9,5	19
				Reguant Miranda, Cristina	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	2,5	19
				Rozès ., Nicolas Andre Louis	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	4	19
Total						47,5	19	
Quimiometria pel control de begudes fermentades	3	1	O B	Boqué Martí, Ricard	Química Analítica i Química Orgànica	Titular d'Universitat	30	20
Total						30	20	
Química enològica	6	1	CF	Matheu Malpartida, María Isabel	Química Analítica i Química Orgànica	Catedràtic d'Universitat	0	
Total						0		
Seguretat alimentària	3	1	O B	Torija Martínez, María Jesús	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	30	21
Total						30	21	
Tecnologia cervesera	9	1	OP	De Mier Vinue, Jordi	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	35	8
				Plata Cots, Roger	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	55	8
Total						90	8	



Màster en Begudes Fermentades Curs 2016-17								
Assignatura	ECTS	Curs	Ti pu s	Professor(s)	Dpt.	Categoria	Hore s impa rtide s	Estu diant s matr icula ts
Treball fi de màster	15	1	TF M	Beltran Casellas, Gemma	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	26	19
				Boqué Martí, Ricard	Química Analítica i Química Orgànica	Titular d'Universitat	7	19
				Busto Busto, Olga	Química Analítica i Química Orgànica	Titular d'Universitat	5	19
				Canals Bosch, Juan Miguel	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	9,5	19
				De Mier Vinue, Jordi	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	21	19
				Fort Marsal, Maria Francesca	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	8	19
				Mas Baron, Alberto	Bioquímica i Biotecnologia	Catedràtic d'Universitat	12	19
				Plata Cots, Roger	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	29	19
				Reguant Miranda, Cristina	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	10,5	19
				Romero Fabregat, Maria Paz	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Visitant	4	19
				Rozès ., Nicolas Andre Louis	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	8	19
				Torija Martínez, María Jesús	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	15	19
				Zamora Marín, Fernando	Bioquímica i Biotecnologia	Catedràtic d'Universitat	16	19
Total							171	19
Viticultura I	6	1	CF	Mateos Fernández, Maria Assumpta	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	1,35	1
				Nadal Roquet-Jalmar, Montserrat	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	1,35	1
				Total				
Últims avenços en elaboració de vinagres i destil·lats	3	1	OP	López Bonillo, Francisco	Enginyeria Química	Catedràtic d'Universitat	10	8
				Torija Martínez, María Jesús	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	20	8
				Total				

OB: Obligatòria, OP: Optativa, CF: Complementos de formació, TFM: Treball de Fi de Màster,

Data informe: 13/06/2017

Font: SINIA. ACRM16. Assignatures dels plans d'estudis de màster



Taula 4.7. Perfil del professorat. Curs 2015-16

Màster en Begudes Fermentades Curs 2015/16									
Nom	Categoria	Dedicació	Títol acadèmic	Acridi- tació de més grau	S/N Invest igador actiu	Dpt.	Enllaç CV	Nº Trams Docèn- cia	Nº Trams Recerc a
Aceña Muñoz, Laura	Professorat Agregat	Temps Complet de 8 Hores	DOCTOR/A	Informe favorable professorat Lector (08/07/ 11), Acr editació de recerca (05/10/ 16)	S	Química Analítica i Química Orgànica	http:// www.ur v.cat/ html/ gru psre ca/ inve stiga do rs/ gene ral- 050005 06.php	1	1
Andorrà Solsona, Immaculada	Professor associat	Temps Parcial de 1,5 Hores Docència Conc	Màster Univ.en Enologia		N	Bioquímica i Biotecnologia	http:// www.ur v.cat/ html/ doc encia- per- centre/ general- 060005 85.php		
Beltran Casellas, Gemma	Professorat Agregat	Temps Complet de 8 Hores	Doctor/a per la U. Rovira i Virgili	Profesor contratado Doctor (20/12/ 11), Informe favorable professorat Lector (16/04/ 07)	S	Bioquímica i Biotecnologia	http:// www.ur v.cat/ html/ gru psre ca/ inve stiga do rs/ gene ral- 986210 40.php	3	2
Boqué Martí, Ricard	Titular d'Universitat	Temps Complet de 8 Hores	Doctor en Química		S	Química Analítica i Química Orgànica	http:// www.ur v.cat/ html/ gru psre ca/ inve stiga do rs/ gene ral- 946027 56.php	4	3



Màster en Begudes Fermentades
Curs 2015/16

Nom	Categoria	Dedicació	Títol acadèmic	Acridi tació de més grau	S/N Invest igador actiu	Dpt.	Enllaç CV	Nº Trams Docèn cia	Nº Trams Recerc a
Busto Busto, Olga	Titular d'Universitat	Temps Complet de 8 Hores	Doctor en Química		S	Química Analítica i Química Orgànica	http://www.urv.cat/html/grupsrecerca/investigadors/general-94602734.php	4	3
Canals Bosch, Juan Miguel	Titular d'Universitat	Temps Complet de 8 Hores	Doctor en Química	Acridi tació Nacional para CDU-TU (24/07/08)	S	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/grupsrecerca/investigadors/general-94604602.php	4	2
Castells Piqué, Francesc	Professorat Emèrit	Temps Parcial de 2 Hores	Doctor en Ciències Químiques		N	Enginyeria Química	http://www.urv.cat/html/grupsrecerca/investigadors/general-93868224.php	6	3
Castellà Martín, Anton	Professor associat	Temps Parcial de 3 Hores	Llicenciat/ad a en Enologia		N	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/docencia-per-centre/general-14000464.php	0	0
Conde Chijeb, Marta	Professor associat	Temps Parcial de 2 Hores	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos		N	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/docencia-per-centre/general-02063756.php	0	0



Màster en Begudes Fermentades
Curs 2015/16

Nom	Categoria	Dedicació	Títol acadèmic	Acridiació de més grau	S/N Investigador actiu	Dpt.	Enllaç CV	Nº Trams Docència	Nº Trams Recerca
Cordero Otero, Ricardo Román	Professorat Agregat	Temps Complet de 8 Hores	Doctor/a	Profesor contratado Doctor (31/07/08)	S	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/grupsrecerca/investigadors/general-06000003.php	1	2
De Mier Vinue, Jordi	Professor associat	Temps Parcial de 2 hores Docència Concen	Màster Univ.en Begudes Fermentades		N	Bioquímica i Biotecnologia		0	0
Fort Marsal, Maria Francesca	Titular d'Universitat	Temps Complet de 8 Hores	Doctor en Química	Acridiació Nacional para CDU-TU (05/10/09)	S	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/grupsrecerca/investigadors/general-96609881.php	3	2
Gombau Roigé, Jordi	Investigador Predoctoral en formació	Temps complet 2 hores de docència	Màster Univ.en Begudes Fermentades		N	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/docencia-per-centre/general-17000011.php	0	0
Hidalgo Camacho, José	Professor associat	Temps Parcial de 2 Hores	Llicenciat/ad a en Enologia		N	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/docencia-per-centre/general-14000441.php	0	0
López Bonillo, Francisco	Catedràtic d'Universitat	Temps Complet de 8 Hores	Doctor en Ciències Químiques		S	Enginyeria Química	http://www.urv.cat/html/grupsrecerca/investigadors/general-93844844.php	6	3



Màster en Begudes Fermentades
Curs 2015/16

Nom	Categoria	Dedicació	Títol acadèmic	Acridi tació de més grau	S/N Investigador actiu	Dpt.	Enllaç CV	Nº Trams Docència	Nº Trams Recerca
Marquet ., Christophe Jean Louis	Professor associat	Temps Parcial de 4 Hores	Enginyer Agrónomo		N	Gestió d'Empreses	http://www.urv.cat/html/docencia-per-centre/general-06000166.php	0	0
Mas Baron, Alberto	Catedràtic d'Universitat	Temps Complet de 8 Hores	Doctor en Ciències Biològiques		S	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/grupsrecerca/investigadors/general-93819493.php	6	4
Mateos Fernández, Maria Assumpta	Professor associat	Temps Parcial de 4,5 hores	Llicenciat/ad a en Enologia		N	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/grupsrecerca/investigadors/general-99623101.php	0	0
Matheu Malpartida, María Isabel	Catedràtic d'Universitat	Temps Complet de 8 Hores	Doctor en Ciències Químiques	Acridi tació Nacional para CDU-CU (02/11/10)	S	Química Analítica i Química Orgànica	http://www.urv.cat/html/grupsrecerca/investigadors/general-93845754.php	5	4
Medina Trujillo, Laura	Investigador Predoctoral en formació	Temps complet 2 hores de docència	Màster Univ.en Química Agrícola		N	Bioquímica i Biotecnologia		0	0
Mestres Solé, Maria Montserrat	Professorat Agregat	Temps Complet de 8 Hores	Doctor en Química	Acridi tació de recerca (10/02/06)	S	Química Analítica i Química Orgànica	http://www.urv.cat/html/grupsrecerca/investigadors/general-95607853.php	3	3



Màster en Begudes Fermentades
Curs 2015/16

Nom	Categoria	Dedicació	Títol acadèmic	Acridi tació de més grau	S/N Investigador actiu	Dpt.	Enllaç CV	Nº Trams Docència	Nº Trams Recerca
Morcillo Parra, María de los Angeles	Investigador Predoctoral en formació	Temps complet 2 hores de docència	Màster Univ.en Inv.en Biolog.Molecular,Cel·lular i Genètica		N	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/docencia-percentre/general-14000660.php	0	0
Nadal Roquet-Jalmar, Montserrat	Titular d'Universitat	Temps Complet de 8 Hores	Doctor en Ciències Biològiques	Acridi tació Nacional para CDU-TU (24/07/08)	N	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/grupsrecreca/investigadors/general-93845006.php	5	0
Orte Vellé, Antonio Jesús	Professor associat	Temps Parcial de 2 Hores	Màster Univ.en Enologia		N	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/docencia-percentre/general-15000205.php	0	0
Pascual Garcia, Olga	Investigador Predoctoral en formació	Temps complet 2 hores de docència	Màster Univ.en Enologia		N	Bioquímica i Biotecnologia		0	0
Plata Cots, Roger	Professor associat	Temps Parcial de 3,5 hores de docència	Licenciado en Máquinas Navales		N	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/docencia-percentre/general-14000670.php	0	0
Pons Mercade, Pere	Investigador Predoctoral en formació	Temps complet 1 hora de docència	Grau de Biotecnologia		N	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/docencia-percentre/general-16000389.php	0	0



Màster en Begudes Fermentades
Curs 2015/16

Nom	Categoria	Dedicació	Títol acadèmic	Acridi tació de més grau	S/N Invest igador actiu	Dpt.	Enllaç CV	Nº Trams Docèn cia	Nº Trams Recerc a
Reguant Miranda, Cristina	Professorat Agregat	Temps Complet de 8 Hores	Doctor en Bioquímica	Profes or contract ado Doctor (19/05/10)	S	Bioquí mica i Biotecn ologia	http://www.urv.cat/html/grupsrecerca/investigadors/general-96608971.php	3	2
Rius Vicente, Miquel-Àngel	Professor associat	Temps Parcial de 1 hora	Enginyer/a Industrial		N	Bioquí mica i Biotecn ologia		0	0
Romero Fabregat, Maria Paz	Professorat Visitant	Dedicació desconeguda	Doctor en Ciencia y Tecnología de los Alimentos		N	Bioquí mica i Biotecn ologia	http://www.urv.cat/html/docencia-percentre/general-14000541.php	0	0
Rozès ., Nicolas Andre Louis	Titular d'Universitat	Temps Complet de 8 Hores	Doctor en Bioquímica		S	Bioquí mica i Biotecn ologia	http://www.urv.cat/html/grupsrecerca/investigadors/general-96609553.php	3	3
Torija Martínez, María Jesús	Professorat Agregat	Temps Complet de 8 Hores	Doctor en Bioquímica	Inform e favorab le profess orat Lector (26/05/04),Acr editació de recerca (04/10/10)	S	Bioquí mica i Biotecn ologia	http://www.urv.cat/html/grupsrecerca/investigadors/general-97611706.php	2	3



Màster en Begudes Fermentades
Curs 2015/16

Nom	Categoria	Dedicació	Títol acadèmic	Acridi tació de més grau	S/N Investigador actiu	Dpt.	Enllaç CV	Nº Trams Docència	Nº Trams Recerca
Torres Costa, Carmen Maria	Investigador Postdoctoral	Temps parcial 33,5 més 2 hores docència	Doctor/a per la U. Rovira i Virgili		N	Enginyeria Química	http://www.urv.cat/html/grupsrecerca/investigadors/general-10000193.php	0	0
Zamora Marín, Fernando	Catedràtic d'Universitat	Temps Complet de 8 Hores	Doctor en Ciències Químiques	Acridi tació Nacional para CDU-CU (21/04/10)	S	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/grupsrecerca/investigadors/general-93845172.php	6	3

Data informe: 13/06/2017

Font: SINIA. ACRM17. Nivell de qualificació del professorat de màster

Taula 4.8. Perfil del professorat. Curs 2016-17.

Màster En Begudes Fermetnades Curs 2016/17								
Nom complet	Categoria PDI	Dedicació	Titulació màxima	S/N Investigador actiu	Departament	Url portal transparència	Nombre de trams de docència	Nombre de trams de recerca
Aceña Muñoz, Laura	Professorat Agregat	Temps Complet de 8 Hores	DOCTOR/A	S	Química Analítica i Química Orgànica	http://www.urv.cat/html/grupsreceerca/investigadors/general-05000506.php	2	1
Andorrà Solsona, Immaculada	Professor associat	Temps Parcial de 1,5 Hores Docència Conc	Màster Univ.en Enologia	N	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/docencia-per-centre/general-06000585.php		
Beltran Casellas, Gemma	Professorat Agregat	Temps Complet de 8 Hores	Doctor/a per la U. Rovira i Virgili	S	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/grupsreceerca/investigadors/general-98621040.php	3	2
Boqué Martí, Ricard	Titular d'Universitat	Temps Complet de 8 Hores	Doctor en Química	S	Química Analítica i Química Orgànica	http://www.urv.cat/html/grupsreceerca/investigadors/general-94602756.php	4	3
Busto Busto, Olga	Titular d'Universitat	Temps Complet de 8 Hores	Doctor en Química	S	Química Analítica i Química Orgànica	http://www.urv.cat/html/grupsreceerca/investigadors/general-94602734.php	4	3
Canals Bosch, Juan Miguel	Titular d'Universitat	Temps Complet de 8 Hores	Doctor en Química	S	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/grupsreceerca/investigadors/general-94604602.php	4	2
Castells Piqué, Francesc	Professorat Emèrit	Temps Parcial de 2 Hores	Doctor en Ciències Químiques	N	Enginyeria Química	http://www.urv.cat/html/grupsreceerca/investigadors/general-93868224.php	6	3
Castellà Martín, Anton	Professor associat	Temps Parcial de 3 Hores	Llicenciat/ada en Enologia	N	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/docencia-per-centre/general-14000464.php	0	0
Conde Chijeb, Marta	Professor associat	Temps Parcial de 2 Hores	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	N	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/docencia-per-centre/general-02063756.php	0	0
Cordero Otero, Ricardo Román	Professorat Agregat	Temps Complet de 8 Hores	Doctor/a	S	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/grupsreceerca/investigadors/general-06000003.php	2	2



Màster En Begudes Fermetnades Curs 2016/17								
Nom complet	Categoria PDI	Dedicació	Titulació màxima	S/N Investigador actiu	Departament	Url portal transparència	Nombre trams de docència	Nombre trams de recerca
De Mier Vinue, Jordi	Professor associat	Temps Parcial de 2 hores Docència Concen	Màster Univ.en Begudes Fermentades	N	Bioquímica i Biotecnologia		0	0
Fort Marsal, Maria Francesca	Titular d'Universitat	Temps Complet de 8 Hores	Doctor en Química	S	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/grupsreerca/investigadors/general-96609881.php	4	2
Gombau Roigé, Jordi	Investigador Predoctoral en formació	Temps complet 2 hores de docència	Màster Univ.en Begudes Fermentades	N	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/docencia-per-centre/general-1700011.php	0	0
Hidalgo Camacho, José	Professor associat	Temps Parcial de 2 Hores	Llicenciat/ada en Enologia	N	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/docencia-per-centre/general-14000441.php	0	0
López Bonillo, Francisco	Catedràtic d'Universitat	Temps Complet de 8 Hores	Doctor en Ciències Químiques	S	Enginyeria Química	http://www.urv.cat/html/grupsreerca/investigadors/general-93844844.php	6	3
Marquet ., Christophe Jean Louis	Professor associat	Temps Parcial de 4 Hores	Enginyer Agrònom	N	Gestió d'Empreses	http://www.urv.cat/html/docencia-per-centre/general-06000166.php	0	0
Mas Baron, Alberto	Catedràtic d'Universitat	Temps Complet de 8 Hores	Doctor en Ciències Biològiques	S	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/grupsreerca/investigadors/general-93819493.php	6	4
Mateos Fernández, Maria Assumpta	Professor associat	Temps Parcial de 4,5 hores	Llicenciat/ada en Enologia	N	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/grupsreerca/investigadors/general-99623101.php	0	0
Matheu Malpartida, María Isabel	Catedràtic d'Universitat	Temps Complet de 8 Hores	Doctor en Ciències Químiques	S	Química Analítica i Química Orgànica	http://www.urv.cat/html/grupsreerca/investigadors/general-93845754.php	5	4
Medina Trujillo, Laura	Investigador Predoctoral en formació	Temps complet 2 hores de docència	Màster Univ.en Química Agrícola	N	Bioquímica i Biotecnologia		0	0
Mestres Solé, Maria Montserrat	Professorat Agregat	Temps Complet de 8 Hores	Doctor en Química	S	Química Analítica i Química Orgànica	http://www.urv.cat/html/grupsreerca/investigadors/general-95607853.php	3	3
Morcillo Parra, María de los Angeles	Investigador Predoctoral en formació	Temps complet 2 hores de docència	Màster Univ.en Inv.en Biolog.Molecular, Cel·lular i Genètica	N	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/docencia-per-centre/general-14000660.php	0	0



Màster En Begudes Fermetnades Curs 2016/17								
Nom complet	Categoria PDI	Dedicació	Titulació màxima	S/N Investigador actiu	Departament	Url portal transparència	Nombre trams de docència	Nombre trams de recerca
Nadal Roquet-Jalmar, Montserrat	Titular d'Universitat	Temps Complet de 8 Hores	Doctor en Ciències Biològiques	N	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/grupsrececa/investigadors/general-93845006.php	5	0
Orte Vellé, Antonio Jesús	Professor associat	Temps Parcial de 2 Hores	Màster Univ.en Enologia	N	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/docencia-per-centre/general-15000205.php	0	0
Pascual Garcia, Olga	Investigador Predoctoral en formació	Temps complet 2 hores de docència	Màster Univ.en Enologia	N	Bioquímica i Biotecnologia		0	0
Plata Cots, Roger	Professor associat	Temps Parcial de 3,5 hores de docència	Licenciado en Màquines Navals	N	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/docencia-per-centre/general-14000670.php	0	0
Pons Mercade, Pere	Investigador Predoctoral en formació	Temps complet 1 hora de docència	Grau de Biotecnologia	N	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/docencia-per-centre/general-16000389.php	0	0
Reguant Miranda, Cristina	Professorat Agregat	Temps Complet de 8 Hores	Doctor en Bioquímica	S	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/grupsrececa/investigadors/general-96608971.php	3	2
Rius Vicente, Miquel-Àngel	Professor associat	Temps Parcial de 1 hora	Enginyer/a Industrial	N	Bioquímica i Biotecnologia		0	0
Romero Fabregat, Maria Paz	Professorat Visitant	Dedicació desconeguda	Doctor en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	N	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/docencia-per-centre/general-14000541.php	0	0
Rozès ., Nicolas Andre Louis	Titular d'Universitat	Temps Complet de 8 Hores	Doctor en Bioquímica	S	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/grupsrececa/investigadors/general-96609553.php	3	3
Torija Martínez, María Jesús	Professorat Agregat	Temps Complet de 8 Hores	Doctor en Bioquímica	S	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/grupsrececa/investigadors/general-97611706.php	3	3
Torres Costa, Carmen Maria	Investigador Postdoctoral	Temps parcial 33,5 més 2 hores de docència	Doctor/a per la U. Rovira i Virgili	N	Enginyeria Química	http://www.urv.cat/html/grupsrececa/investigadors/general-10000193.php	0	0
Zamora Marín, Fernando	Catedràtic d'Universitat	Temps Complet de 8 Hores	Doctor en Ciències Químiques	S	Bioquímica i Biotecnologia	http://www.urv.cat/html/grupsrececa/investigadors/general-93845172.php	6	3



UNIVERSITAT
ROVIRA i VIRGILI
Facultat d'Enologia

AUTOINFORME D'ACREDITACIÓ
MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES



Data informe: 13/06/2017

Font: SINIA. ACRM17. Nivell de qualificació del professorat de màster



Taula 4.9. Hores impartides de docència segons trams

Titulació	Curs	Tram de recerca			Tram docent		
		Sense	Amb tram no viu	Amb tram viu	Sense	Amb tram no viu	Amb tram viu
Màster en Begues Fermentades	2015-16	254,91	76,50	470,20	253,56	156,28	391,77
	2016-17	243	15,00	538,70	242,06	15,00	540,05

Data informe: 13/06/2017

Font: SINIA. ACRM15. Docència impartida segons trams d'estudi en el PDI de màster.

Taula 4.10. Relació estudiants per PDI

Titulació	Curs	Nombre PDI ETC	Estudiants ETC	Ràtio Estudiants ETC - PDI ETC
Màster en Begues Fermentades	2014 -15	3,60	21,33	5,93
	2015-16	5,50	36,30	6,59
	2016-17	3,34	20,10	6,02

Data informe: 13/06/2017

Font: SINIA.ACRM18. Relació estudiants ETC per PDI ETC en estudis de màster.

Annex 5. Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 5

Taula 5.1. Estudiants de mobilitat IN/OUT del curs 2015-16

Nombre estudiants IN	5
Nombre estudiants OUT	3

Data: 24/07/2017

Font: Evia, i-Center

Taula 5.2. Estudiants mobilitat IN/OUT del curs 2016-17

Nombre estudiants IN	1
Nombre estudiants OUT	1

Data: 24/07/2017

Font: Evia, i-Center

Taula 5.3. Mitjans materials de la Facultat d'Enologia. Curs 2016/17

Mitjans materials disponibles a la FE	
Aules:	<ul style="list-style-type: none"> - 2 aules amb capacitat per a 70 estudiants - 2 aules amb capacitat per a 60 estudiants - 1 aula amb capacitat per a 40 estudiants (Mas dels Frares) - 1 aula amb capacitat per a 30 estudiants - 1 aula amb de cata capacitat per a 34 estudiants - 1 aula d'informàtica amb capacitat per a 28 estudiants - 1 aula d'informàtica amb capacitat per a 50 estudiants <p>Totes aules tenen totes connexió a internet, canó de vídeo, ordinador i sistema de seguretat</p>
Sala de Graus de la Facultat d'Enologia	<p>Capacitat per a 50 persones</p> <p>Dotada de sistema de climatització</p> <p>Equipada amb una taula d'actes amb faristol, tarima elevada, pissarra, PC, DVD, retroprojector, vídeo projector amb pantalla de gran format i cortines d'eficiència tèrmica</p>
Aula seminari Departament de Bioquímica i Biotecnologia	<p>Capacitat per a 40 persones</p> <p>Equipada amb pissarra, retroprojector i vídeo projector amb pantalla, i sistema de videoconferències</p>
Laboratoris docents	<ul style="list-style-type: none"> - 1 laboratori de pràctiques de 160 m2 gestionat pel departament de Bioquímica i Biotecnologia - 2 laboratoris de pràctiques de 80 m2 gestionat pel departament de Bioquímica i Biotecnologia - 1 Laboratori de 120 m2 gestionat pel departament de Bioquímica i Biotecnologia - 1 Laboratori de 120 m2 gestionat pel departament de Química Analítica i Química Orgànica - 1 Laboratori de 120 m2 gestionat pel departament d'Enginyeria Química
Laboratoris d'Investigació	<ul style="list-style-type: none"> - 4 laboratoris de recerca del departament de Bioquímica i Biotecnologia amb capacitat per a 8 investigadors cadascun. - 1 laboratori de investigació del departament de Química Analítica i Química Orgànica amb capacitat per a 8 investigadors - 2 laboratoris de recerca del departament d'Enginyeria Química amb capacitat per a 8 investigadors - 1 Laboratori en el Mas dels Frares amb capacitat per a 8 investigadors

Font: Elaboració pròpia

Taula 5.4. Mitjans materials de Mas dels Frares. Curs 2016-17.

Mitjans materials disponibles a la Finca de Mas dels Frares	
1 aula amb capacitat per a 40 estudiants	Per una millor integració teoricopràctica en la formació dels estudiants
1 Laboratori en el Mas dels Frares amb capacitat per a 8 investigadors	Per a les pràctiques i per al control analític de les vinificacions
Vestuaris	
Una bodega de vinificació equipada amb:	<ul style="list-style-type: none"> - 19 tines d'acer inoxidable amb camises refrigerants - 3 tines isotèrmiques per als tractaments al fred - 80 tines petites per a l'experimentació - Un equip de fred per al control tèrmic de les vinificacions i un altre per a l'estabilització - Un intercanviador tubular - Un sistema informatitzat per al control de les vinificacions - Equips per premsar: una premsa neumàtica, una premsa horitzontal de plats, una premsa vertical i una hidroprensa - Una despalilladora/espremedora - Equips de bombeig: una bomba de verema peristàtica, una bomba de pistons, una bomba centrífuga i dues de rodets de cautxú - Una bomba dosificadora d'anhídrid sulfurós - Un Champagel - Un equip de filtració per terres - Un equip de filtració per plaques - Un equip de filtració esterilitzant - Un filtre rotatiu de buit
Una bodega de criança	Climatitzada on els nostres vins i caves romanen el temps necessari per desenvolupar totes les virtuts que atorga una bona criança
Una nau per embotellar	Proveïda d'equips manuals i semiautomàtics
Una nau per a microvinificacions	Amb tines de 100 l a temperatura controlada que permet fer recerca aplicada en el camp de l'enologia i és un excel·lent complement a les fermentacions industrials que habitualment es porten a terme al celler

Font: Elaboració pròpia

Taula 5.5. Dades del CRAI del Campus Sescelades. Curs 2016-17.

Satisfacció dels usuaris amb el CRAI	
Satisfacció general dels estudiants amb el CRAI (3, 7)	8,14
Satisfacció general dels estudiants amb el personal del CRAI (3, 7)	8,36
Satisfacció general dels estudiants amb les instal·lacions i els equipaments del CRAI (3, 7)	7,64
Satisfacció general dels estudiants amb els recursos documentals del CRAI (3, 7)	7,79
Satisfacció general dels estudiants amb els serveis del CRAI (3, 7)	7,95
Satisfacció de l'estudiant amb els cursos de competències informacionals rebuts del CRAI (4)	8,61
Valoració de la utilitat dels grups de conversa en anglès per als usuaris (3, 7)	8,01
Ús del CRAI	
<i>Presencial</i>	
Dies d'obertura per any	219
Hores d'obertura CRAI per any	2.706
Nombre d'accessos d'usuaris al CRAI per any (8)	243.475
Nombre mig d'accessos diaris al CRAI de campus	1.112



Nombre d'accessos per usuari potencial del campus i any (10)	42
Fons documental	
Nombre de monografies en paper (exemplars)	130.197
Nombre de publicacions periòdiques en paper que es reben actualment per compra	139
Serveis	
Préstec (11)	
Nombre de préstecs de documents de la URV realitzats a la comunitat universitària URV per any	55.666
Nombre de documents de la URV prestats per usuari potencial del campus i any (10)	9,67
Nombre de préstecs d'espais de treball en grup per any	7.749
Nombre de préstecs d'espais de treball en grup per estudiant potencial del campus i any (10)	1,64
Nombre de préstecs d'ordinadors portàtils per any	18.430
Nombre de préstecs d'ordinadors portàtils per estudiant potencial del campus i any (10)	3,90
Nombre de préstecs d'altres equipaments	6.483
Accions de suport a la formació	
Nombre d'assistents per curs acadèmic al suport realitzat pel CRAI en la competència nuclear C3 (gestió del coneixement) (13)	302
Nombre d'assistents al suport realitzat pel CRAI en la competència nuclear C3 per estudiant potencial de grau i curs acadèmic (13)	0,07
Nombre de sessions per curs acadèmic al suport realitzat pel CRAI en la competència nuclear C3 (Gestió del coneixement) (13)	17
Nombre d'assistents per curs acadèmic als cursos de recursos específics adreçats als estudiants de màster i doctorat (13)	32
Nombre de sessions per curs acadèmic als cursos de recursos específics adreçats als estudiants de màster i doctorat (13)	2
Nombre d'assistents per curs acadèmic a la formació PROFID que realitza el personal del CRAI (13, 14)	137
Nombre de sessions per curs acadèmic a la formació PROFID que realitza el personal del CRAI (13, 14)	11
Accions de promoció del CRAI	
Nombre d'assistents per curs acadèmic a les Jornades d'acollida dels estudiants de nou ingrés (13)	410
Nombre de sessions per curs acadèmic a les Jornades d'acollida dels estudiants de nou ingrés (13)	13
Nombre d'assistents per curs acadèmic a les Jornades de portes obertes (13)	685
Nombre de sessions per curs acadèmic a les Jornades de portes obertes (13)	26
Nombre d'assistents per curs acadèmic a les visites guiades (13)	466
Nombre de sessions per curs acadèmic a les visites guiades (13)	28
Espais i equipaments CRAI	
Espais	
Superfície útil CRAI (m ²) (9)	3.995
Superfície útil CRAI (m ²) per usuari potencial del campus (10)	0,69
Superfície útil CRAI (m ²) per accés diari mig al CRAI de campus	3,59
Seients de tipologia diversa	
Nombre total de seients	1.145
Nombre total de seients per estudiant potencial del campus (10)	0,24
Equipaments	
Nombre d'ordinadors a l'Aula d'Informàtica	114
Nombre d'ordinadors portàtils en préstec	40

 <p>UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI Facultat d'Enologia</p>	<p>AUTOINFORME D'ACREDITACIÓ MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES</p>	
---	--	--

Nombre d'ordinadors portàtils en préstec per estudiant potencial del campus (10)	0,01
Xarxes socials	
Seguidors del twitter del CRAI	
Nombre d'estudiants potencials (Grau). Matrícula curs 2015-16	4.048
Nombre d'estudiants potencials (Màster i Doctorat). Matrícula curs 2015-16 (16)	677
Nombre de PDI (dades a 31 de desembre de 2016)	700
Nombre de PAS (dades a 31 de desembre de 2016) (17)	330
(3) Aquestes dades es poden completar amb l'Informe que porta per títol: <i>Anàlisi de l'enquesta de satisfacció d'usuaris del CRAI adreçada als estudiants (curs 2014-15), abril-maig (2015)</i> . Escala de puntuació: 1-10.	
(7) Les dades de satisfacció d'usuaris corresponents al CRAI Medicina i Ciències de la Salut no es troben desagregades de les corresponents a la Biblioteca de la Unitat Docent de l'Hospital Universitari Sant Joan de Reus i les corresponents a la Biblioteca de la Unitat Docent de l'Hospital Universitari Joan XXIII de Tarragona.	
(8) Problemes en el funcionament del comptador d'accés al CRAI Seu Baix Penedès durant els primers mesos de l'any. S'han extrapolat els valors que es coneixen a partir del mes de juny.	
(9) Dades facilitades pel Servei de Recursos Materials. S'inclou la superfície útil corresponent als Serveis Centrals a l'apartat Altres.	
(10) En els càlculs per CRAI de campus no hem tingut en compte el nombre d'estudiants de doctorat, degut a la dificultat per adjudicar aquests estudiants a cada campus.	
(13) Dades corresponents al curs acadèmic 2015-16.	
(14) A Altres s'inclouen 45 assistents corresponents a la formació realitzada per la Secció d'Organització i Millora, 64 corresponents a la formació de la Secció de Recursos Documentals, 69 de l'Espai d'Aprenentatge de Llengües i 11 de la Factoria.	
(16) S'inclouen 1.250 estudiants corresponents a tots els programes de doctorat de la URV.	
(17) En el valor total s'inclouen 61 persones del col·lectiu del Personal d'Administració i Serveis que desenvolupen la seva feina a Rectorat.	
Elaborat per:	
Cap de la Secció d'Organització i Millora/Cap de la Secció de Recursos Documentals/Cap de la Secció de Serveis als Usuaris/Coordinador/Responsable del CRAI de campus	

Font: CRAI de la URV.

Taula 5.6. Personal de suport a la docència. Curs 2016/17

/Personal de suport	Categoria	Experiència professional
Tècnic Enòleg de camp experimental	Laboral (Grup II)	Control i desenvolupament de diferents treballs a bodega i els camps experimentals. Procés de verema, vinificació, cria; control processos. Gestió de matèries, de magatzem i de productes acabats, comandes i política comercial venta de vins.
Tècnic de camp experimental	Laboral (Grup II)	Tècnic de suport en bodega; avaluació i control tractaments fitosanitaris. Verema i altres feines de cura de la vinya. Control maduresa de las plantacions.
Masover	Laboral (Grupo IV)	Manteniment de la finca experimental; vigilància i control de la mateixa, neteja de instal·lacions, i col·laboracions en les feines agrícoles de la finca.
Tècnic de suport a Deganat	Funcionari	Gestió pressupostària de la facultat, gestió dels espais, suport en l'elaboració del POA i plans d'estudis, elaboració i seguiment del contracte, programa i els plans de millora
Tècnica de suport a la qualitat docent	Funcionari	Control de la documentació de desenvolupament i avaluació dels diferents programes formatius. Suport a la direcció del centre amb l'objectiu de garantir la qualitat de les titulacions. Suport dels processos d'acreditació de qualitat. Desenvolupament d'estudis relacionats amb la qualitat institucional. Suport al desenvolupament del pla d'acció tutorial.
Cap de Secretaria	Funcionari	Organització i seguiment de la matrícula, del control de expedients, de gestió títols i actes. Propostes de millora en el funcionament de les activitats assignades a la secretaria del centre
Administratiu/a	Funcionaris	Suport a la execució de la matrícula, en el control d'expedients, en la gestió de títols i actes, així como en les propostes de millora.
Tècnic d'Informàtica	Laboral (Grupo III)	Les funcions estan relacionades amb el manteniment dels serveis d'informàtica i equips multimèdia del centre.
Tècnic Suport Investigació	Laboral (Grupo I)	Manager laboratori, subordinat del director/a del grup investigador, dirigeix becaris assignats i/o tesis doctoral. Imparteix cursos d'iniciació a la investigació, és responsable de les compres del grup i suplent en una de les línies d'investigació

 UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI Facultat d'Enologia	AUTOINFORME D'ACREDITACIÓ MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES	
--	--	--

Tècnic/a mitjà suport laboratori docència	Laboral (Grupo II)	Posada a punt i manteniment equips tècnics, control de funcionament, coordinació de laboratoris docents, seguiment de plans de seguretat, compres, control estocs, inventaris.
Tècnic/a suport laboratori docència	Laboral (Grupo III)	Execució d'acord amb les indicacions del seu superior, les tasques assignades respecte als projectes d'investigació del grup
Responsable administratiu/a	Laboral (Grupo III)	En l'àmbit del Departament s'encarreguen de la gestió pressupostaria, gestió del professorat i plantilles, elaboració i seguiment del contracte programa.
Tècnic Suport al laboratori de Docència	Laboral (Grupo III)	Execució d'acord amb les indicacions del seu superior, les tasques assignades respecte al suport docent, organització i control d'estocs; disposició facturació al administratiu, interlocutora de prevenció, entre altres
Auxiliar Administratiu/a	Funcionari	En l'àmbit del Departament (BB), atenció al públic i telefònica, registre de documents i control correspondència, arxius i més tasques encomanades que es corresponen amb la seva categoria.
Auxiliar de servei	Funcionari	En l'àmbit del Centre: atenció al públic i telefònica, consergeria, aules, correspondència, manteniment, centre de control d'emergència i més tasques encomanades que es corresponen amb la seva categoria.
Coordinador de servei auxiliar	Laboral (Grupo III)	En l'àmbit del Centre: atenció al públic i telefònica, consergeria, aules, correspondència, manteniment, centre de control d'emergència i més tasques encomanades que es corresponen amb la seva categoria.

Font: Elaboració pròpia

Taula 5.7. Dades ús de Moodle - Curs 2015-16

Titulació	Nombre espais	Espais actius (%)	Professors actius (%)	Estudiants actius (%)
Màster en Begudes Fermentades	35	100%	58,05%	72,62%

Espais: aules virtuals en les que recau docència de la titulació

Espais actius: aules virtuals en les que recau docència de la titulació i que han sigut obertes i han tingut accessos de professors/es i estudiants

Professors/es actius: mitjana del nombre setmanal d'usuaris diferents que accedeixen amb el rol professors

Estudiants actius: mitjana del nombre setmanal d'usuaris diferents que accedeixen amb el rol estudiant

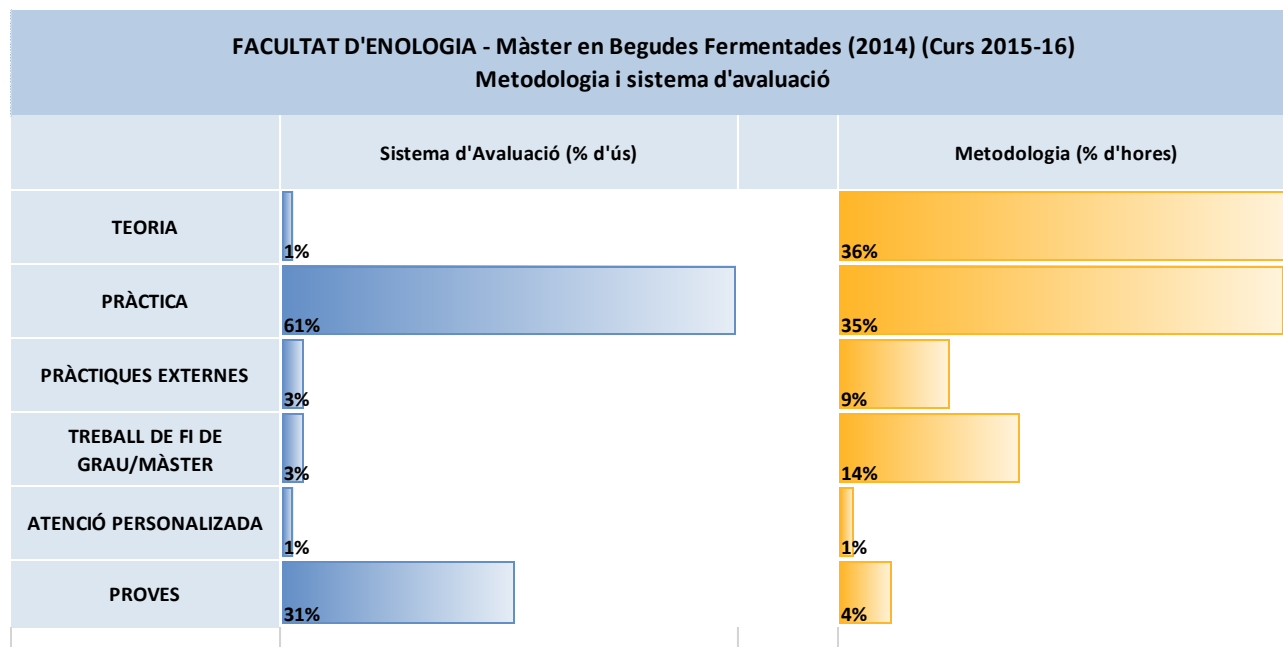
Data informe: 27/09/2016

Font: Servei de Recursos Educatius



Annex 6. Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 6

Taula 6.1. Metodologies vs. Avaluació curs 2015-16

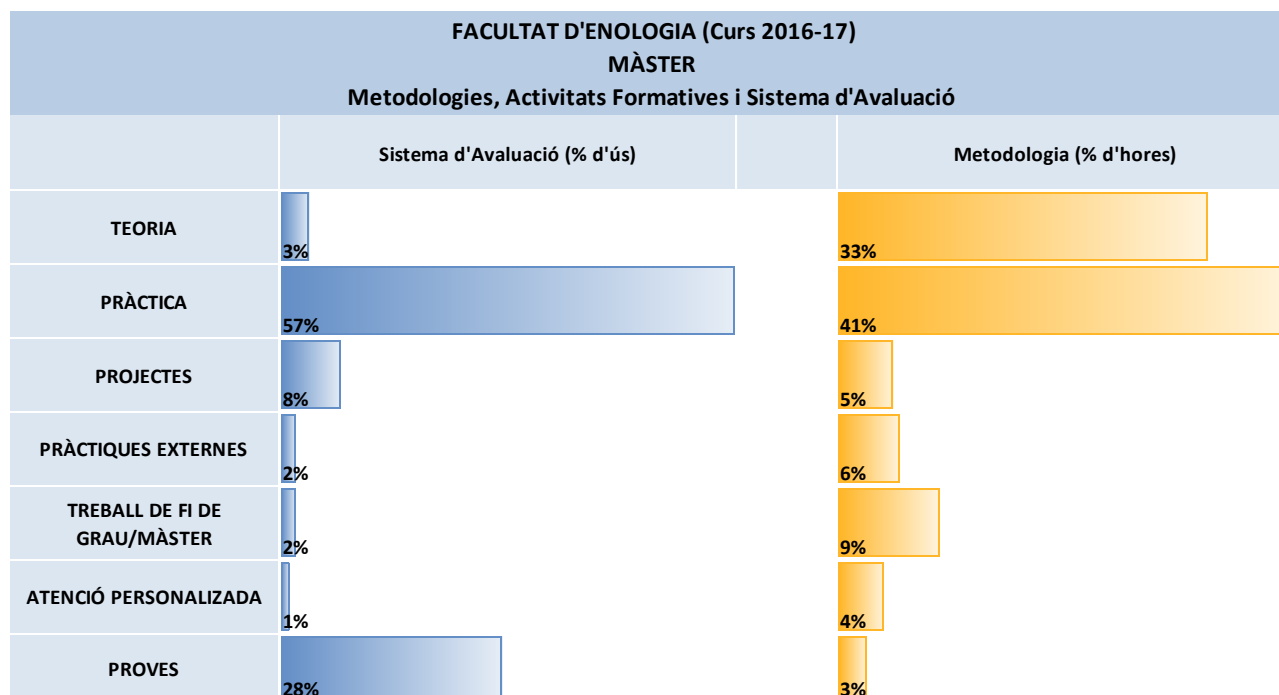


Data informe: 17/05/2016

Font: Servei de Recursos Educatius



Taula 6.2. Metodologies vs. Avaluació curs 2016-17



Data informe: 15/02/2017

Font: Servei de Recursos Educatius

 <p>UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI Facultat d'Enologia</p>	<p>AUTOINFORME D'ACREDITACIÓ MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES</p>	
---	--	--

Taula 6.3. Ús de les metodologies i sistema d'avaluació del curs 2015-16 (*)per a cada assignatura, amb la mida del grup, distribució dels temps de treball de l'estudiant, amb presència del professor i treball autònom. Marcat amb blau aquelles que s'utilitzen per l'avaluació de l'assignatura



Assignatura	Tipus	Crèdits	M1	M2	M4	M5	M6	M7	M9	M11	M15	M16	M17	M19	M20	M29	M31	M34	M38	M39	M40	M41	M46	M47	P1	P2	P3	P4	P6	Temps amb presència del professor	Temps de treball autònom de l'estudiant	Hores totals	
19625101/BEGUDES FERMENTADES	0	3	1	30	12	0	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	3	0	0	21	54	75	
19625102/SEGURETAT ALIMENTÀRIA	0	3	1	32	36	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	0	21	54	75
19625103/QUIMIOMETRIA PEL CONTROL DE BEGUDES FERMENTADES	0	3	1	20	0	0	12	0	0	0	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	9	0	18	57	75
19625104/PREPARACIÓ I PRESENTACIÓ DE PROJECTES	0	3	3	20	0	0	25	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	1	19	56	75
19625105/AVALUACIÓ DE SOSTENIBILITAT: ANÀLISI DEL CICLE DE VIDA	0	3	0,5	18	0	0	14	18	0	0	0	13,5	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	20	55	75
19625201/COMUNICACIÓ CIENTÍFICA	0	3	3	9	0	0	30	8	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	1	22	53	75	
19625202/ANÀLISI ENOLÒGICA AVANÇADA I SENSOMETRIA	0	3	1	24	0	5	20	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2,5	2,5	0	0	20	56	76
19625203/MACROMOLÈCULAS DEL RAÏM I EL VI	0	3	1	45	0	0	14	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	23	46	69
19625204/AVENÇOS CIENTÍFICS EN LLEVATS VÍNICS	0	3	1	38	0	0	16	0	0	0	0	0	0	1	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	0	24	52	76



19625205/NOUS REPTES A LA FERMENTACIÓ MALOLÀCTICA	0	3	1	36	0	0	14	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	6	0	0	0	21	55	76
19625206/BIOTECNOLOGIA I CONTROL MICROBIOLÒGIC DEL VI	0	3	1	38	0	0	16	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	0	24	52	76
19625207/ÚLTIMS AVENÇOS EN ELABORACIÓ DE VINAGRES I DESTIL·LATS	0	3	1	48	14	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	0	22	54	76	
19625208/INNOVACIÓ EN TRACTAMENTS PRE I POST FERMENTATIUS	0	3	4	32	10	0	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	9	0	0	0	0	33,5	41,5	75	
19625210/TECNOLOGIA DE VINS ESCUMOSOS	0	6	2	100	0	0	0	0	30	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	63	87	150	
19625211/ANÀLISI SENSORIAL DE VINS ESCUMOSOS DEL MÓN	0	3	1	37,5	0	0	0	0	30	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	5	0	35	42,5	77,5	
19625212/FISICOQUÍMICA DE L'EFERVESCÈNCIA	0	3	1	30	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	23	50	73		
19625213/VARIETATS DESTINADES A ESCUMOSOS: CARACTERÍSTIQUES I ZONIFICACIÓ	0	3	2	42	0	0	0	0	0	12	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	12	0	29	45	74	
19625214/VITICULTURA DE QUALITAT	0	3	1	50	0	0	7	0	0	9	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	33	42	75	
19625215/GESTIÓ D'INÒCULS PER A LA SEGONA FERMENTACIÓ	0	3	2	18	0	0	0	12	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	10	0	23	51	74	
19625216/EL SECTOR CERVESER	0	3	2	60	0	0	6	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0	0	21	54	75	
19625217/MALTA I TECNOLOGIA DEL MALT	0	3	1	29	24	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	0	27	48	75	
19625218/TECNOLOGIA CERVESERA	0	6	1	70	0	0	0	0	40	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	10	0	61	91	152	
19625219/MICROBIOLOGIA DE LA CERVESA	0	3	1	36	12	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	0	26	50	76	



UNIVERSITAT
ROVIRA i VIRGILI
Facultat d'Enologia

AUTOINFORME D'ACREDITACIÓ
MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES



19625220/ANÀLISI SENSORIAL DE CERVESA	0	3	1	17,5	0	0	0	0	55	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	33	43,5	76,5
19625221/GESTIÓ ECONÒMICA I MÀRQUETING	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19625301/TREBALL FI DE MÀSTER	0	15	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	44	26	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	45	330	375
19625401/PRÀCTIQUES EXTERNES	0	9	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	4	19	4	0	0	0	0	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	14	211	225
				721,5	1830,5	255	2																													

M1 Activitats Introductòries, M2 Sessió Magistral ,M4 Seminaris, M5 Debats, M6 Presentacions / exposicions, M7 Resolució de problemes, exercicis a l'aula ordinària, M9 Pràctiques a laboratoris, M11 Pràctiques de camp/sortides, M15 Supòsits pràctics/ estudi de casos a l'aula ordinària, M16 Treballs, M17 Fòrums de discussió, M19 Resolució de problemes, exercicis, M20 Pràctiques a través de TIC, M29 Selecció/assignació del lloc de pràctiques externes, M31 Mecanismes de coordinació i seguiment de pràctiques externes, M34 Estada de pràctiques , M38 Selecció/assignació del treball de fi de grau / màster, M39 Mecanismes de coordinació i seguiment del treball de fi de grau / màster, M40 Elaboració del treball de fi de grau / màster, M41 Presentació i defensa del treball de fi de grau / màster, M46 Memòria, M47 Atenció personalitzada, P1 Proves de desenvolupament, P2 Proves objectives de preguntes curtes, P3 Proves objectives de tipus test, P4 Proves mixtes, P6 Proves orals

Data informe: 17/07/2017

Font: URV Docnet



Taula 6.4. Ús de les metodologies i sistema d'avaluació del curs 2016-17 (*) per a cada assignatura, amb la mida del grup, distribució dels temps de treball de l'estudiant, amb presència del professor i treball autònom. Marcat amb blau aquelles que s'utilitzen per l'avaluació de l'assignatura

	Tipus	Crèd.	M1	M2	M4	M5	M6	M7	M9	M11	M15	M16	M19	M29	M31	M34	M38	M39	M40	M41	M46	M47	P1	P2	P3	P4	P6	Temps amb presència del professor	Temps de treball autònom de l'estudiant	Hores totals
19625101/BEGUDES FERMENTADES	0	3	30	1	12	0	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	3	0	0	21	54	75
19625102/SEGURETAT ALIMENTÀRIA	0	3	32	1	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	0	22	54	76
19625103/QUIMIOMETRIA PEL CONTROL DE BEGUDES FERMENTADES	0	3	20	1	0	0	12	0	0	0	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	9	0	18	57	75
19625104/PREPARACIÓ I PRESENTACIÓ DE PROJECTES	0	3	20	3	0	0	25	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	1	19	56	75
19625105/AVALUACIÓ DE SOSTENIBILITAT: ANÀLISI DEL CICLE DE VIDA	0	3	19	0,5	0	0	0	19	0	0	0	30,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	4	0	21	54	75
19625201/COMUNICACIÓ CIENTÍFICA	0	3	9	3	0	0	30	8	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	1	22	53	75
19625202/ANÀLISI ENOLÒGICA AVANÇADA I SENSOMETRIA	0	3	24	1	0	5	20	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2,5	2,5	0	0	20	56	76
19625203/MACROMOLÈCULES DEL RAÏM I EL VI	0	3	45	1	0	0	14	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	23	46	69
19625204/AVENÇOS CIENTÍFICS EN LLEVATS VÍNICS	0	3	38	1	0	0	16	0	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	0	24	52	76
19625205/NOUS REPTES A LA FERMENTACIÓ MALOLÀCTICA	0	3	36	1	0	0	14	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	6	0	0	0	21	55	76



	Tipus	Crèd.	M1	M2	M4	M5	M6	M7	M9	M11	M15	M16	M19	M29	M31	M34	M38	M39	M40	M41	M46	M47	P1	P2	P3	P4	P6	Temps amb presència del professor	Temps de treball autònom de l'estudiant	Hores totals
19625206/BIOTECNOLOGIA I CONTROL MICROBIOLÒGIC DEL VI	0	3	38	1	0	0	16	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	0	24	52	76
19625207/ÚLTIMS AVENÇOS EN ELABORACIÓ DE VINAGRES I DESTIL.LATS	0	3	48	1	14	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	0	22	54	76
19625208/INNOVACIÓ EN TRACTAMENTS PRE I POST FERMENTATIUS	0	3	25,5	6	11	0	22,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8	0	0	0	0	30	45	75
19625216/EL SECTOR CERVESER	0	3	60	2	0	0	6	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0	0	21	54	75
19625217/MALTA I TECNOLOGIA DEL MALT	0	3	29	1	24	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	0	27	48	75
19625218/TECNOLOGIA CERVESERA	0	9	70	1	0	0	0	0	40	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	10	0	61	91	152
19625219/MICROBIOLOGIA DE LA CERVESA	0	3	36	1	12	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	0	26	50	76
19625220/ANÀLISI SENSORIAL DE CERVESA	0	3	17,5	1	0	0	0	0	55	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	33	43,5	76,5
19625221/GESTIÓ ECONÒMICA I MÀRQUETING	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19625301/TREBALL FI DE MÀSTER	0	15	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	44	260	55	0	0	0	0	0	0	0	45	330	375
19625401/PRÀCTIQUES EXTERNES	0	9	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	4	194	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	14	211	225
																												514	1515,5	2029,5

M1 Activitats Introductòries, M2 Sessió Magistral ,M4 Seminaris, M5 Debats, M6 Presentacions / exposicions, M7 Resolució de problemes, exercicis a l'aula ordinària, M9 Pràctiques a laboratoris, M11 Pràctiques de camp/sortides, M15 Supòsits pràctics/ estudi de casos a l'aula ordinària, M16 Treballs, M17 Fòrums de discussió, M19 Resolució de problemes, exercicis, M20 Pràctiques a través de TIC, M29 Selecció/assignació del lloc de pràctiques externes, M31 Mecanismes de coordinació i seguiment de pràctiques externes, M34 Estada de pràctiques , M38 Selecció/assignació del treball de fi de grau / màster, M39 Mecanismes de coordinació i seguiment del treball de fi de grau / màster, M40 Elaboració del treball de fi de grau / màster, M41 Presentació i defensa del treball de fi de grau / màster, M46 Memòria, M47 Atenció personalitzada, P1 Proves de desenvolupament, P2 Proves objectives de preguntes curtes, P3 Proves objectives de tipus test, P4 Proves mixtes, P6 Proves orals

Data informe: 17/07/2017 Font: URV Docnet



Taula 6.5. Relació d'estudiants de Pràctiques Externes. Curs 2015-16

Relació d'estudiants de Pràctiques Externes MBF		
Centre	Número d'estudiants	Tipologia
Recaredo Mata Casanovas	1	Extracurriculars
S.A DAMM	1	Extracurriculars
Pons i Font Elaboradors	1	Extracurriculars
Muller S.A	1	Extracurriculars
Alaiza Brewing S.L	1	Curriculars
Companya Artesana Maians S.L	1	Curriculars
La Sitgetana Craftbeer S.L	1	Curriculars
Restaurant Doña Matilda	1	Curriculars
Companya Cervesera de Montseny	1	Curriculars
Articultura de la Terra Coop. V.	1	Curriculars
Cerveces la Gardènia S.L	2	Curriculars
Cerveza Artesana Vier S.L	1	Curriculars
Cervesa Capfoguer	1	Curriculars
Raventós i Blanc	1	Curriculars
Bodegas Pinord S.A	1	Curriculars
Gramona S.A	2	Curriculars

Data informe: 4/10/2017

Font: Elaboració pròpia

Taula 6.6. Relació d'estudiants de Pràctiques Externes. Curs 2016-17

Relació d'estudiants de Pràctiques Externes MBF		
Centre	Número d'estudiants	Tipologia
Juve & Camps	1	Extracurriculars
Artesanos Cerveceros de Asturias S.L	1	Curriculars
Raventós i Blanc S.A	1	Curriculars
Companya Cervesera del Montseny	1	Curriculars
Cerveza Artesana Kesse	1	Curriculars
Cerveceria HOPE	1	Curriculars
Restaurant Doña Matilda	1	Curriculars
La Microcerveceria	1	Curriculars
Cervesa Capfoguer	1	Curriculars
Cervesa els Maginets	1	Curriculars
Cerveces la Gardènia SL	1	Curriculars

Data informe: 4/10/2017

Font: Elaboració pròpia

Taula 6.7. Enquesta Pràctiques externes curs 2015-16

Màster en Begudes Fermentades (2014)		
Pregunta	Mitjana MBF	Mitjana URV
El procés d'assignació de les pràctiques ha estat adequat.	3,56	5,83
Les pràctiques m'han proporcionat les competències i habilitats esperades per a la meva formació.	5,67	6,04
El seguiment de les pràctiques per part del tutor/a ha estat adequat.	4,56	5,79
Els mitjans disponibles a l'entorn laboral n'han permès un desenvolupament adequat.	6,00	6,02
El sistema d'avaluació de les pràctiques s'adequa als continguts i objectius de l'assignatura.	5,44	5,71

Escala de valoració: 1-7

Font: Sínia_ Enquesta ENQ-S12

Data:17/07/2017

Taula 6.8. Llistat dels TFM. Curs 2015-16

Títol TFM	Tipologia/ Temàtica	Qualificació	Tutor
Effect of Oenological non-Saccharomyces yeast on malolactic fermentation and <i>Oenolococcus oeno</i>	Recerca	9,1	Joaquín Bautista Gallego
Estudi de la permeabilitat de l'oxigen de diferents materials ceràmics en comparació amb la fusta de roure americà i francès	Recerca	7,5	Fernando Zamora Marín Joan Miquel Canals Bosch
Development and formation for the descriptive sensory evaluation panel of Young alcoholic spirit beverages	Recerca	8,4	Francisco López Bonillo
Effect of disage compositions: sensory, chemical and volatile profil-le analyses of diferent aged cava	Recerca	8,6	Laura Aceña Muñoz
Puesta a punto de un protocolo de extracción de ADN rápido, eficiente y económico para una sola semilla de <i>Vitis vinífera L. (Moderna)</i>	Recerca	8,2	Maria Francesca Fort Marsal
Purification and structure elucidation of crown procyanidinds	Recerca	8,5	Michael JOURDES (UB)
Effect of supplementation of inactivated No-Saccharomyces yeasts on alcoholic fermentation	Recerca	9	Nicolas Rozès
Tanins Oenologiques: caractérisations chimiques et Applications en vinification	Recerca	8,2	Fernando Zamora Marín
Effect of tryptophol additions on fermentations carried out by Saccharomyces cerevisiae and non-Saccharomyces yeasts species	Recerca	6,7	Maria Jesús Torija
Sequential inoculation of native non-Saccharomyces and Saccharomyces cerevisiae strains for Wine making	Recerca	7,7	Albert Mas
Revisión del genero Pectinatus spp. en cervecería y propuesta de un medio de detección en superficies	Cervesa	9,6	M ^a Jesús Torija i Gemma Beltran
Influencia de la temperatura en la cinética de segunda fermentación de vinos espumosos en las propiedades de la espuma	Vins Escumosos	6,5	Joan Miquel Canals
Estudio para la implantación de un viñedo destinado a espumosos en la DOP Granada	Vins Escumosos	8,6	José Hidalgo Camacho
Efectes de l'aplicació de diferents productes en vinya de cultiu ecològic	Vins Escumosos	8,3	Montserrat Nadal Roquet-Jalmar
Avantprojecte d'un celler de cava ecològic a Tiana	Vins Escumosos	8,5	José Hidalgo Camacho
Estudio de mercado para lanzamiento de un producto nuevo: vino blanco ecológico	Vins Escumosos	8,2	Christophe Marquet



Escala de qualificació: 1-10
Data informe: 19/09/2017
Font:Elaboració pròpia

Taula 6.9. Llistat dels TFM. Curs 2016-17

Màster en Begudes Fermentades			
Títol TFM	Tipologia/ Temàtica	Qualificació	Tutor
Optimization of detection methods for oxidative stress in <i>Saccharomyces</i> strains	Recerca	7,9	María Jesús Torija Martínez Gemma Beltran Casellas
γ -Aminobutyric acid effect in yeast under wine-type fermentation	Recerca	9,1	Dr. Nicolas Rozès
Influencia de la madurez de las semillas y del raspón sobre la composición fenólica del vino	Recerca	8,7	Fernando Zamora Marín
Efecte del <i>Hanseniaspora uvarum</i> i <i>Hanseniaspora viniae</i> sobre <i>Oenococcus oeni</i> i la fermentació malolàctica	Recerca	9	Cristina Reguant Miranda
Uso de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> y <i>Saccharomyces pastorianus</i> para la obtención de una cerveza con propiedades organolépticas especiales obtenidas por ambas levaduras combinadas	Cervesa	6,4	María Jesús Torija Martínez Roger Plata Cots
Identificación y caracterización de variedades de <i>Vitis vinifera</i> L. procedentes de donaciones particulares de las Islas Canarias mediante la técnica de los SSR (Repetición de Secuencias Simples) o Microsatélites	Recerca	7,9	María Francesca Fort Marsal
Análisis e implantación de control de calidad en micro cervecería Les Clandestines de Montferri	Recerca	7,7	Roger Plata Cots
Plantación multivarietal de lúpulo	Recerca	8,2	Roger Plata Cots
Statistical study of the best oenological treatments for protein and tartaric stabilization in white wines	Recerca	9	Ricard Boqué Martí
Estudio sobre los efectos de la fermentación a diferentes temperaturas sobre las características sensoriales y la población microbiana en una ale dorada fermentada en cultivos salvajes y mixtos	Recerca	6,6	María Jesús Torija Martínez Gemma Beltran
Influencia de la suplementación con virutas de madera de roble y con taninos enológicos sobre el color y los compuestos fenólicos del vino	Recerca	8,4	Fernando Zamora Marín J oan Miquel Canals

Study of the winemaking process depending on the harvest poeriod for the varieties Cabernet sauvignon and Garnacha blanca, by FT-IR spectroscopy	Recerca	7,5	Ricard Boqué Martí
Evaluación del shock térmico sobre la viabilidad/vitalidad de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> y sus consecuencias en la fermentación alcohólica	Recerca	8,4	Albert Mas
Efecte d'espècies de llevats <i>No-Saccharomyces</i> sobre la refermentació i maduració en ampolla	Recerca	7	María Jesús Torija Martínez Albert Mas Baron

Escala de qualificació: 1-10
Data informe: 19/09/2017
Font: Elaboració pròpia

Taula 6.10. Enquesta Treball de fi de màster. Curs 2015-16

Màster en Begudes Fermentades (2014)		
Pregunta	Mitjana MBF*	Mitjana URV*
L'orientació rebuda per part del tutor per a la realització del Treball Fi de Màster ha estat eficaç	4,40	5,39
La temàtica m'ha resultat interessant	5,80	5,90
La bibliografia inicial recomanada és valuosa i està disponible	4,40	4,85
La disponibilitat de temps per part del tutor ha estat adequada	4,40	5,33
El tutor m'ha facilitat la interacció amb l'equip d'investigadors o de professionals relacionats per al desenvolupament del Treball Fi de Màster	5,00	4,84
El Treball Fi de Màster m'ha proporcionat les competències i habilitats esperades per a la meva formació.	4,70	5,62
Les condicions de seminaris, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat.	4,70	5,04
El procediment d'avaluació s'adequa als requeriments del Treball Fi de Màster.	4,67	5,40

*Escala de valoració: 1-7.
Font: Sínia_ Enquesta ENQS12
Data:17/07/2017



Taula 6.11. Satisfacció dels estudiants amb les assignatures. Curs 2015-16

Màster en Begudes Fermentades Curs 2015-16			
Assignatura	Nº estudiants	Nº enquestes	Resultat enquesta*
Anàlisi enològica avançada i sensometria	10	0	0
Anàlisi sensorial de cervesa	17	2	6.55
Anàlisi sensorial de vins escumosos del món	13	2	6.2
Anàlisi sensorial I	3	0	0
Anàlisi sensorial II	23	3	5.23
Avaluació de sostenibilitat: anàlisi del cicle de vida	29	4	5.14
Avenços científics en llevats vínic	10	1	7
Begudes fermentades	29	4	5.95
Biotecnologia i control microbiològic del vi	10	0	0
Comunicació científica	5	0	0
Cultura vitivinícola	16	4	5.37
El sector cerveser	14	3	4.77
Enologia general I	3	0	0
Fisicoquímica de l'efervescència	8	1	6.5
Gestió d'inòculs per a la segona fermentació	9	0	0
Gestió econòmica i màrqueting	16	3	3.63
Innovació en tractaments pre i post fermentatius	10	0	0
Macromolècules del raïm i el vi	9	1	7
Malta i tecnologia del malt	16	3	6.75
Marketing vitivinícola	20	3	5.72
Microbiologia de la cervesa	14	3	6.45
Microbiologia i bioquímica enològiques I	1	0	0
Nous reptes a la fermentació malolàctica	9	0	0
Preparació i presentació de projectes	30	3	5.53
Quimiometria pel control de begudes fermentades	29	4	5.88
Química enològica	23	6	6.8
Seguretat alimentària	28	3	6.58
Tecnologia cervesera	16	2	6.53
Tecnologia de vins escumosos	12	0	0
Varietats destinades a escumosos: característiques i zonificació	4	0	0
Viticultura	5	1	1.38
Viticultura de qualitat	8	0	0
Viticultura i	31	8	4.17
Últims avenços en elaboració de vinagres i destil.lats	7	0	0

*L'escala de valoració és 1-7.

Font: Sinia. ENQD3
Data: 23/06/2017



Taula 6.12. Satisfacció dels estudiants amb les assignatures. Curs 2016-17

Màster en Begudes Fermentades			
Curs 2016-17			
Assignatura	Nº estudiants	Nº enquestes	Resultat enquesta*
Anàlisi enològica avançada i sensometria	10	3	8.68
Anàlisi sensorial de cervesa	8	0	0
Anàlisi sensorial I	5	1	7.68
Avaluació de sostenibilitat: anàlisi del cicle de vida	19	4	8.3
Avenços científics en llevats vínics	10	1	9.3
Begudes fermentades	21	4	9.6
Biotecnologia i control microbiològic del vi	10	2	9.88
Comunicació científica	7	1	9.1
El sector cerveser	8	1	10
Enologia general I	5	0	0
Gestió econòmica i màrqueting	1	0	0
Innovació en tractaments pre i post fermentatius	6	0	0
Macromolècules del raïm i el vi	10	2	9.88
Malta i tecnologia del malt	9	2	9.5
Microbiologia de la cervesa	10	2	10
Microbiologia i bioquímica enològiques I	1	0	0
Nous reptes a la fermentació malolàctica	9	2	9.55
Preparació i presentació de projectes	20	5	8.44
Quimiometria pel control de begudes fermentades	20	3	10
Seguretat alimentària	21	3	9.95
Tecnologia cervesera	8	1	10
Viticultura I	1	0	0
Últims avenços en elaboració de vinagres i destil.lats	8	2	9.13

*L'escala de valoració és 1-10.

Font: Sinia. ENQD3

Data: 19/07/2017



Taula 6.13. Rendiment acadèmic per assignatura. Curs 2015-16

Màster en Begudes Fermentades Curs 2015-16										
Assignatura	Tipus crèdit	Durada	Estudiants	Tipus convocatòria	Notes Estudiants					
					MH	EXC	NOT	AP	SUS	NP
Anàlisi enològica avançada i sensometria	OP	1Q	10	GENER		1	7	2		
Anàlisi sensorial de la cervesa	OP	2Q	17	JUNY			5	10		2
Anàlisi sensorial de vins escumosos del món	OP	2Q	13	JUNY			11	1		1
Anàlisi sensorial I	CF	1Q	3	GENER			1	2		
			7	GENER		1	3	3		
Anàlisi sensorial II	CF	2Q	1	MAIG		1				
Avaluació de sostenibilitat: anàlisi del cicle de vida	OB	1Q	29	GENER	1	2	17	8		1
Avenços científics en llevats vínics	OP	1Q	10	GENER	1	1	3	4		1
Begudes fermentades	OB	1Q	29	GENER	1		15	12		1
Bioteχνologia i control microbiològic del vi	OP	1Q	10	GENER	1	2	4	2		1
Comunicació científica	OP	2Q	5	JUNY	1	3	1			
Economia i màrqueting vitivinícola	CF	2Q	1	MAIG				1		
El sector cerveser	OP	1Q	14	GENER			11	2		1
			3	GENER		1	1	1		
Enologia general I	CF	1Q	7	GENER	1		2	4		
Fisicoquímica de l'efervescència	OP	2Q	8	JUNY		1	7			
Gestió d'inòculs per a la 2na fermentació	OP	1Q	9	GENER		1	4	4		
Gestió econòmica i màrqueting	OP	2Q	16	JUNY		2	11			3
Innovació en tractaments pre i post fermentatius	OP	2Q	10	JUNY			10			
Macromolècules del raïm i el vi	OP	1Q	9	GENER	1	2	3	3		
Malta i tecnologia del malt	OP	2Q	16	JUNY		1	6	8		1
Marketing vitivinícola	CF	2Q	1	MAIG		1				
Microbiologia de la cervesa	OP	2Q	14	JUNY	1	1	5	5		2
Microbiologia i bioquímica enològiques I	CF	1Q	1	GENER				2		
Nous reptes a la fermentació malolàctica	OP	1Q	9	GENER	1	4	3			1
Preparació i presentació de projectes	OB	1Q	30	GENER	1	7	15	4		3
Pràctiques externes	PE	2Q	33	JUNY	1	5	9			2
				SETEMBRE		8	5	1		2
Quimiometria pel control de begudes fermentades	OB	1Q	29	GENER		18	9			2



Màster en Begudes Fermentades Curs 2015-16										
Assignatura	Tipus crèdit	Durada	Estudiants	Tipus convocatòria	Notes Estudiants					
					MH	EXC	NOT	AP	SUS	NP
Química enològica	CF	1Q	1	GENER	1					
Seguretat alimentària	OB	1Q	28	GENER	1	1	11	14		1
Tecnologia cervesera	OP	AN	15	JUNY			11	3		1
Tecnologia de vins escumosos	OP	AN	12	JUNY		3	7	2		
Treball fi de màster	TFM	AN	37	GENER				1		
				JUNY	1	3	10	2		2
				SETEMBRE	1	2	7	6		2
Varietats destinades a escumosos: característiques i zonificació	OP	2Q	4	JUNY			3	1		
Viticultura	CF	2Q	2	MAIG						2
				JUNY				2		
Viticultura de qualitat	OP	2Q	8	JUNY	1	3	4			
Viticultura I	CF	2Q	3	MAIG			1		1	1
				JUNY				1		1
Últims avenços en elaboració de vinagres i destil.lats	OP	1Q	7	GENER	1		4	1		1

OP: Optativa, OB: Obligatòria, CF: Complementos de formació, TFM: Treball de Fi de Màster, PE: Pràctiques externes, 1Q: primer trimestre, 2Q: 2n trimestre, AN: anual, MH: Matrícula d'honor, EXC: Excel·lent, NOT: Notable, AP: parovat, SUS: suspès, NP: No presentat.

Data informe: 06/04/2017

Font: URV en xifres. Informes:ACRM10. Rendiment acadèmic per assignatura (per convocatòria).

	UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI Facultat d'Enologia	AUTOINFORME D'ACREDITACIÓ MÀSTER EN BEGUES FERMENTADES	
---	--	---	---

Taula 6.14. Rendiment acadèmic per assignatura. Curs 2016-17

Màster en Begudes Fermentades Curs 2016-17										
Assignatura	Tipus crèdit	Durada	Estudiants	Tipus convocatòria	Notes Estudiants					
					MH	EXC	NOT	AP	SUS	NP
Anàlisi enològica avançada i sensometria	OP	1Q	10	GENER		1	7	2		
Anàlisi sensorial de la cervesa	OP	2Q	8	JUNY		2	6			
Anàlisi sensorial I	CF	1Q	5	GENER			4			1
				JUNY						1
Avaluació de sostenibilitat: anàlisi del cicle de vida	OB	1Q	19	GENER	1		10	7		1
Avenços científics en llevats vínics	OP	1Q	10	GENER			6	3		1
Begudes fermentades	OB	1Q	21	GENER	1	2	11	6		1
Biotecnologia i control microbiològic del vi	OP	1Q	10	GENER	1		3	5		1
Comunicació científica	OP	2Q	7	JUNY		2	3	2		
El sector cerveser	OP	1Q	8	GENER		4	4			
				GENER			4			1
Enologia general I	CF	1Q	5	JUNY						1
Gestió econòmica i màrqueting	OP	2Q	1	JUNY			1			
Innovació en tractaments pre i post fermentatius	OP	2Q	6	JUNY			5			1
Macromolècules del raïm i el vi	OP	1Q	10	GENER	1	4	4			1
Malta i tecnologia del malt	OP	2Q	9	JUNY		2	3	4		
Microbiologia de la cervesa	OP	2Q	10	JUNY		2	7	1		
Microbiologia i bioquímica enològiques I	CF	1Q	1	GENER				1		
Nous reptes a la fermentació malolàctica	OP	1Q	9	GENER	1	4	3		1	
Preparació i presentació de projectes	OB	1Q	20	GENER		2	15	2		1
Pràctiques externes	PE	2Q	19	JUNY		2	9			2
Quimiometria pel control de begudes fermentades	OB	1Q	20	GENER		9	9	1		1
Seguretat alimentària	OB	1Q	21	GENER	1		9	9		2
Tecnologia cervesera	OP	AN	8	JUNY			5	3		
				GENER			1			
Treball fi de màster	TFM	AN	19	JUNY	1	1	3	1		1
				GENER						
Viticultura I	CF	2Q	1	MAIG			1			
Últims avenços en elaboració de vinagres i destil.lats	OP	1Q	8	GENER	1		4	2		1

OP: Optativa, OB: Obligatòria, CF: Complementes de formació, TFM: Treballa de Fi de Màster, PE: Pràctiques externes, 1Q: primer qautrimestre, 2Q: 2n quatrimestre, AN: anual, MH: Matrícula d'honor, EXC: Excel·lent, NOT: Notable, AP: parovat, SUS: suspès, NP: No presentat.

Data informe: 19/07/2017. Font: URV en xifres. Informes:ACRM10. Rendiment acadèmic per assignatura (per convocatòria).



Taula 6.15. Taxa d'èxit (crèdits superats/crèdits presentats) i Taxa de rendiment (crèdits superats/crèdits matriculats). Curs 2015-16

Màster en Begudes Fermentades Curs 2015-16			
Assignatura	Típus crèdit	Taxa d'èxit	Taxa de rendiment
Anàlisi sensorial I	CF	100%	100%
Anàlisi sensorial II		100%	100%
Economia i màrqueting vitivinícola		100%	100%
Enologia general i		100%	100%
Marketing vitivinícola		100%	100%
Microbiologia i bioquímica enològiques I		100%	100%
Química enològica		100%	100%
Viticultura		100%	100%
Viticultura I		100%	67%
Avaluació de sostenibilitat: anàlisi del cicle de vida	OB	100%	97%
Begudes fermentades		100%	97%
Preparació i presentació de projectes		100%	90%
Quimiometria pel control de begudes fermentades		100%	93%
Seguretat alimentària		100%	96%
Anàlisi enològica avançada i sensometria	OP	100%	100%
Anàlisi sensorial de la cervesa		100%	88%
Anàlisi sensorial de vins escumosos del món		100%	92%
Avenços científics en llevats vínics		100%	90%
Bioteχνologia i control microbiològic del vi		100%	90%
Comunicació científica		100%	100%
El sector cerveser		100%	93%
Fisicoquímica de l'efervescència		100%	100%
Gestió d'inòculs per a la segona fermentació		100%	100%
Gestió econòmica i màrqueting		100%	81%
Innovació en tractaments pre i post fermentatius		100%	100%
Macromolècules del raïm i el vi		100%	100%
Malta i tecnologia del malt		100%	94%
Microbiologia de la cervesa		100%	86%
Nous reptes a la fermentació malolàctica		100%	89%
Tecnologia cervesera		100%	93%
Tecnologia de vins escumosos		100%	100%
Varietats destinades a escumosos: característiques i zonificació		100%	100%
Viticultura de qualitat		100%	100%
Últims avenços en elaboració de vinagres i destil.lats	100%	86%	
Treball fi de màster	TFM	100%	89%
Pràctiques externes	PE	100%	88%

OP: Optativa, OB: Obligatòria, CF: Complements de formació, TFM: Treballa de Fi de Màster, PE: Pràctiques externes

Data informe: 6/04/2017

Font: URV en xifres. ACRM08 - Assignatures segons taxa d'èxit i taxa de rendiment

Taula 6.16. Taxa d'èxit (crèdits superats/crèdits presentats) i Taxa de rendiment (crèdits superats/crèdits matriculats). Curs 2016-17

Màster en Begudes Fermentades Curs 2016-17			
Assignatura	Tipus crèdit	Taxa d'èxit	Taxa de rendiment
Anàlisi sensorial I	CF	100%	80%
Enologia general I		100%	80%
Microbiologia i bioquímica enològiques I		100%	100%
Viticultura I		100%	100%
Avaluació de sostenibilitat: anàlisi del cicle de vida	OB	100%	95%
Begudes fermentades		100%	95%
Preparació i presentació de projectes		100%	95%
Quimiometria pel control de begudes fermentades		100%	95%
Seguretat alimentària	OP	100%	90%
Anàlisi enològica avançada i sensometria		100%	100%
Anàlisi sensorial de la cervesa		100%	100%
Avenços científics en llevats vínics		100%	90%
Biotecnologia i control microbiològic del vi		100%	90%
Comunicació científica		100%	100%
El sector cerveser		100%	100%
Gestió econòmica i màrqueting		100%	100%
Innovació en tractaments pre i post fermentatius		100%	83%
Macromolècules del raïm i el vi		100%	90%
Malta i tecnologia del malt		100%	100%
Microbiologia de la cervesa		100%	100%
Nous reptes a la fermentació malolàctica		89%	89%
Tecnologia cervesera		100%	100%
Últims avenços en elaboració de vinagres i destil·lats	100%	88%	
Treball fi de màster	TFM	100%	37%
Pràctiques externes	PE	100%	58%

OP: Optativa, OB: Obligatòria, CF: Complements de formació, TFM: Treballa de Fi de Màster, PE: Pràctiques externes

Data informe: 20/07/2017

Font: URV en xifres. ACRM08 - Assignatures segons taxa d'èxit i taxa de rendiment



Taula 6.17. Indicadors de resultats acadèmics

Titulació	Indicador	2014-15	2015-16	2016-17
Màster en Begudes Fermentades	Titulats	16	30	9
	Taxa de rendiment acadèmic	96,95%	92,01%	75,37%
	Taxa de rendiment acadèmic a 1r curs	97,09%	93,11%	75,20%
	Taxa d'abandonament	-	-	0,00%
	Taxa d'èxit	98,34%	100,00%	99,67%
	Taxa de graduació	-	-	91,67%
	Taxa d'eficiència	100,00%	97,46%	97,47%
	Durada mitjana dels estudis	1,00	1,27	1,44

Data informe: 20/07/1017

Font: URV en xifres

ACRM05 - Resultats acadèmics

ACRM07 - Resultats acadèmics de 1er curs

ACRM09 - Titulats de màster

ACRM11 - Taxa d'abandonament de màster

ACRM12 - Taxa de graduació de màster

Annex 7. Taula per a la valoració final del Màster en Begudes Fermentades

ASPECTE DEL TÍTOL A VALORAR	VALORACIÓ			
	Adequat (1)	Cal millorar	Compleix les especificacions de la memòria? (2)	Es proposen millores
Estàndard 1. Qualitat del programa formatiu				
1.1. El perfil de competències de la titulació és consistent amb els requisits de la disciplina i amb el nivell formatiu corresponent del MECES.				
El perfil de competències de la titulació és consistent amb els requisits de la disciplina i amb el nivell formatiu corresponent del MECES.	X		X	
1.2. El pla d'estudis i l'estructura del currículum són coherents amb el perfil de competències i amb els objectius de la titulació.				
El pla d'estudis i l'estructura del currículum són coherents amb el perfil de competències i amb els objectius de la titulació.	X		X	
1.3. Els estudiants admesos tenen el perfil d'accés adequat per a la titulació i el seu nombre és coherent amb les places ofertes.				
La majoria d'estudiants matriculats presenten un perfil d'accés que s'adiu amb l'establert per la titulació.	X		X	
El nombre d'estudiants matriculats és coherent amb el nombre de places ofertes.			X	
1.4. La titulació disposa de mecanismes de coordinació adequats.				
Els mecanismes de coordinació de què disposa la titulació són adequats.	X		X	
1.5. L'aplicació de les diferents normatives es realitza de manera adequada i té un impacte positiu sobre els resultats de la titulació.				
L'aplicació de les diferents normatives presenta deficiències.	X			
Estàndard 2. Pertinència de la informació pública				
2.1. La institució publica informació verag, completa, actualitzada i accessible sobre les característiques de la titulació i el seu desenvolupament operatiu.				
S'ofereix informació pertinent sobre les característiques del programa i el seu desenvolupament operatiu.	X		X	
La informació és clara, llegible, agregada i accessible als grups d'interès.		X		X (M2)
2.2. La institució publica informació sobre els resultats acadèmics i de satisfacció.				
La institució publica informació sobre els resultats acadèmics i de satisfacció de la titulació.	X		X	
2.3. La institució publica el SGIQ en què s'emmarca la titulació i els resultats del seguiment i l'acreditació de la titulació.				
La institució publica la política de qualitat, els processos del SGIQ i els elements que se'n deriven per a la rendició de comptes, que inclouen els resultats del seguiment i de l'acreditació.	X			
Estàndard 3. Eficàcia del sistema de garantia interna de la qualitat				
3.1. El SGIQ implementat té processos que garanteixen el disseny, l'aprovació, el seguiment i l'acreditació de les titulacions.				
El SGIQ disposa de processos implementats que faciliten el disseny i l'aprovació de les titulacions, com també el seu seguiment i la seva acreditació, amb implicació dels grups d'interès més significatius.		X	X	X (M4)
3.2. El SGIQ implementat garanteix la recollida d'informació i dels resultats rellevants per a la gestió eficient de les titulacions, en especial els resultats acadèmics i la satisfacció dels grups d'interès.				
El SGIQ disposa d'un procés implementat que gestiona la recollida de resultats rellevants, amb l'existència d'un quadre d'indicadors amb informació sobre la seva evolució temporal.	X		X	
El SGIQ permet la recollida de la informació sobre la satisfacció dels estudiants i titulats respecte del programa formatiu.		X	X	X (M6, M7, M9)
3.3. El SGIQ implementat es revisa periòdicament i genera un pla de millora que s'utilitza per a la seva millora continua.				
El SGIQ disposa d'un procés implementat per a la seva revisió que es concreta en un informe que recull la reflexió sobre el funcionament del SGIQ i que inclou els canvis realitzats en el sistema.	X		X	
Les accions de millora del SGIQ són coherents amb la revisió efectuada i s'estructuren en plans de millora que recullen els elements mínims necessaris per fer un seguiment suficient de les mesures.	X		X	
Estàndard 4. Adequació del professorat al programa formatiu				
4.1. El professorat reuneix els requisits del nivell de qualificació acadèmica exigits per les titulacions del centre i té suficient i valorada experiència docent, investigadora i, si escau, professional.				
Màster	El professorat disposa de la qualificació acadèmica i els reconeixements externs establerts, com també de l'experiència adequada.	X		X
	El centre té establerts criteris per a l'assignació de docència.	X		X
	La major part del professorat està implicat activament en projectes de recerca reconeguts i ha fet contribucions de recerca rellevants dins de la disciplina del màster.	X		X



Els estudiants estan satisfets amb la competència docent i l'experiència investigadora/professional del professorat de màster.	X		X	
4.2. El professorat del centre és suficient i disposa de la dedicació adequada per desenvolupar les seves funcions i atendre els estudiants.				
L'estructura de la plantilla del professorat i el nombre de professors són suficients per impartir la titulació i atendre els estudiants del centre.	X		X	
Els estudiants estan satisfets amb l'atenció del professorat en el seu procés d'aprenentatge.	X		X	
4.3. La institució ofereix suport i oportunitats per millorar la qualitat de l'activitat docent i investigadora del professorat.				
El professorat disposa de suport institucional per al desenvolupament de les seves funcions i per a la millora de la qualitat de la seva activitat docent i investigadora.		X	X	X (M5)
Estàndard 5. Eficàcia dels sistemes de suport a l'aprenentatge				
5.1. Els serveis d'orientació acadèmica suporten adequadament el procés d'aprenentatge i els d'orientació professional faciliten la incorporació al mercat laboral.				
Es posa de manifest que el pla d'acció tutorial i d'orientació acadèmica dona resposta a les necessitats dels estudiants.	X		X	
L'orientació professional és adequada, considerant les evidències disponibles i l'adequació de les activitats realitzades (tipus, durada, difusió, agents d'execució, etc.).	X		X	
Els estudiants i els tutors estan satisfets amb els serveis d'orientació acadèmica i professional.	X		X	
5.2. Els recursos materials disponibles són adequats al nombre d'estudiants i a les característiques de la titulació.				
Les infraestructures docents i de suport a l'aprenentatge donen resposta adequada a les necessitats d'aprenentatge dels estudiants (equipament pertinent i suficient, i instal·lacions adequades).	X		X	
Els fons de la biblioteca són adequats per a les necessitats de la titulació, són accessibles i presenten una certa relació amb l'activitat de recerca del centre.	X		X	
Estàndard 6. Qualitat dels resultats dels programes formatius				
6.1. Els resultats de l'aprenentatge assolits es corresponen amb els objectius formatius pretesos i amb el nivell del MECES de la titulació.				
Pel que fa a les assignatures:				
Les evidències documentades dels assoliments dels estudiants posen de manifest un adequat nivell de formació dels estudiants i satisfan suficientment els requisits del nivell especificat en el MECES per a la titulació.	X		X	
Pel que fa al TFM:				
Les evidències documentades dels assoliments dels estudiants posen de manifest que els TFM responen al nivell del MECES requerit per a la titulació.	X		X	
La majoria de TFM responen a una planificació temàtica concorde amb els grups i les línies de recerca o de transferència de coneixement del professorat.	X		X	
Pel que fa a les pràctiques externes:				
Les evidències documentades dels assoliments dels estudiants posen de manifest que les pràctiques externes responen al nivell del MECES requerit per a la titulació.	X		X	
Les pràctiques externes es duen a terme majoritàriament en centres adequats.	X		X	
6.2. Les activitats formatives, la metodologia docent i el sistema d'avaluació són adequats i pertinents per garantir l'assoliment dels resultats de l'aprenentatge previstos.				
Pel que fa a les assignatures:				
La metodologia i les activitats docents estan dissenyades amb l'objectiu d'oferir oportunitats als estudiants per integrar els resultats d'aprenentatge.	X		X	
Els sistemes i criteris d'avaluació són adequats per certificar i discriminar els resultats de l'aprenentatge.	X		X	
Pel que fa al TFM:				
Els TFM se supervisen i avaluen amb criteris adequats.	X		X	
Les pràctiques externes se supervisen i avaluen amb criteris adequats.	X		X	
6.3. Els valors dels indicadors acadèmics són adequats per a les característiques de la titulació.				
L'evidència documental posa de manifest que la sèrie temporal de la majoria dels indicadors acadèmics és coherent amb la tipologia d'estudiants i les titulacions equivalents.	X		X	
6.4. Els valors dels indicadors d'inserció laboral són adequats per a les característiques de la titulació.				
La taxa d'ocupació és superior a la de la població activa per al mateix període de referència i tram d'edat, i és adequada comparada amb la de titulacions similars.		X	X	X(M8)
La taxa d'adequació és adequada comparada amb la d'altres titulacions del mateix àmbit disciplinari.		X	X	X(M8)
La mitjana de valoració de la utilitat de la formació teòrica i pràctica és adequada comparada amb la d'altres titulacions del mateix àmbit disciplinari.	X		X	

- (1) La valoració d' Adequat no impedeix que es proposin millores
(2) només es valoren els ítems indicats en la memòria.



Annex 8. Resultats de l'enquesta interna realitzada en el curs 2016-17 pel Coordinador del Màster.

Nombre d'estudiants enquestats: 17.

Escala de valoració: 1-7.

Taula 8.1. Enquesta interna sobre organització del Màster en Begudes Fermentades durant el curs 2016-17, especialitats en Avenços de la Investigació Enològica i en Ciència i Tecnologia de la Cervesa, 17 estudiants. NS, No Sap.

Organització del curs 2016-2017									
	Nº Alumnes enqüestats	Informació Web URV	Informació preinscripció	Informació matricula	Atenció personalitzada Escola postgrau	Atenció personalitzada Secretaria	Atenció personalitzada Coordinador	Tràmits de matricula	Tutorització Coordinador
Recerca	1	6	3	3	5	5	5	5	5
	2	5	6	7	5	6	6	7	6
	3	5	6	7	7	6	7	6	7
	4	5	7	7	NS	7	5	6	5
	5	6	6	6	NS	6	5	6	5
	6	5	6	6	5	6	6	5	5
	7	5	5	6	NS	4	5	6	6
	8	5	4	5	5	5	5	5	5
	9	7	6	7	5	5	6	3	6
Cervesa	1	5	5	7	7	7	7	7	7
	2	4	6	6	NS	NS	4	6	4
	3	5	6	6	NS	3	6	6	6
	4	4	7	6	6	7	6	6	6
	5	7	6	5	5	5	7	5	5
	6	3	3	3	4	6	4	5	4
	7	6	5	5	5	6	6	6	NS
	8	6	6	6	6	NS	6	2	5
	Mitjana	5.24	5.47	5.76	5.36	5.63	5.41	5.59	5.19
	SD	1.03	1.18	1.25	0.92	1.09	1.28	0.94	1.42

Taula 8.2. Enquesta interna sobre la assignatura obligatòria Begudes Fermentades del Màster en Begudes Fermentades durant el curs 2016-17, especialitats en Avenços de la Investigació Enològica i en Ciència i Tecnologia de la Cervesa, 17 estudiants.



Assignatura obligatòria Begudes Fermentades						
Especialitat	Nº Alumnes enqüestats	Interés	Contingut	Calidad explicacions	Material utilitzat	Activitat avaluadora
Recerca	1	6	6	6	6	5
	2	7	7	7	7	7
	3	6	6	6	6	6
	4	7	7	7	7	7
	5	6	6	6	6	4
	6	7	6	6	6	6
	7	7	6	7	6	3
	8	5	6	6	7	3
	9	6	7	7	5	7
Cervesa	10	7	7	7	7	7
	11	7	6	6	5	5
	12	7	7	7	7	7
	13	5	6	7	6	6
	14	7	7	7	7	7
	15	6	6	7	6	7
	16	7	7	7	6	7
	17	7	6	7	7	6
	Mitjana	6.47	6.41	6.65	6.29	5.88
	SD	0.72	0.51	0.49	0.69	1.41

Taula 8.3. Enquesta interna sobre la assignatura obligatòria Seguretat Alimentària del Màster en Begudes Fermentades durant el curs 2016-17, especialitats en Avenços de la Investigació Enològica i en Ciència i Tecnologia de la Cervesa, 17 estudiants.

Assignatura obligatòria Seguretat Alimentària						
Especialitat	Nº Alumnes enqüestats	Interés	Contingut	Calidad explicacions	Material utilitzat	Activitat avaluadora
Recerca	1	7	7	7	6	6
	2	5	5	6	6	6
	3	5	6	7	7	7
	4	6	6	7	7	6
	5	5	6	6	6	5
	6	7	7	7	7	7
	7	6	6	6	6	6
	8	6	6	7	7	7
	9	5	6	7	5	7
Cervesa	10	7	7	7	7	7
	11	6	6	6	6	6
	12	3	4	3	3	1
	13	4	4	6	5	5
	14	7	7	7	7	7
	15	7	4	5	NS	4
	16	6	7	7	7	7
	17	6	6	6	6	6
	Mitjana	5.76	5.88	6.29	6.13	5.88
	SD	1.15	1.05	1.05	1.09	1.54



Taula 8.4. Enquesta interna sobre la assignatura obligatòria Preparació i presentació de projectes del Màster en Begudes Fermentades durant el curs 2016-17, especialitats en Avenços de la Investigació Enològica i en Ciència i Tecnologia de la Cervesa, 17 estudiants.

Assignatura obligatòria Preparació i presentació de projectes						
Especialitat	Nº Alumnes enqüestats	Interés	Contingut	Calidad explicacions	Material utilitzat	Activitat avaluadora
Recerca	1	4	4	4	5	4
	2	5	5	4	4	4
	3	7	5	6	6	6
	4	7	7	7	7	7
	5	4	5	6	6	5
	6	6	6	6	6	6
	7	6	6	7	7	3
	8	4	4	5	5	3
	9	4	5	7	4	7
Cervesa	10	5	6	7	7	7
	11	5	4	6	5	5
	12	2	2	5	4	5
	13	5	3	6	4	6
	14	6	5	7	7	7
	15	4	4	7	NS	6
	16	2	2	4	1	5
	17	5	5	7	7	6
	Mitjana	4.76	4.59	5.94	5.31	5.41
	SD	1.44	1.37	1.14	1.66	1.33

Taula 8.5. Enquesta interna sobre la assignatura obligatòria Quimiometria pel control de les begudes fermentades del Màster en Begudes Fermentades durant el curs 2016-17, especialitats en Avenços de la Investigació Enològica i en Ciència i Tecnologia de la Cervesa, 17 estudiants.



Assignatura obligatòria Quimiometria pel control de les begudes fermentades						
Especialitat	Nº Alumnes enqüestats	Interés	Contingut	Calidad explicacions	Material utilitzat	Activitat avaluadora
Recerca	1	6	6	7	6	6
	2	5	5	5	5	5
	3	6	6	7	7	7
	4	7	7	7	7	7
	5	6	6	6	6	6
	6	5	NS	7	7	7
	7	6	6	6	6	6
	8	6	6	6	5	5
	9	5	6	6	5	4
Cervesa	10	7	7	7	7	7
	11	6	6	6	6	6
	12	7	7	7	7	7
	13	5	6	6	6	5
	14	7	7	7	7	5
	15	7	7	7	6	5
	16	6	6	7	7	4
	17	6	6	6	6	6
	Mitjana	6.06	6.25	6.47	6.24	5.76
	SD	0.75	0.58	0.62	0.75	1.03

Taula 8.6. Enquesta interna sobre la assignatura obligatòria Avaluació de Sostenibilitat: Anàlisi del Cicle de Vida del Màster en Begudes Fermentades durant el curs 2016-17, especialitats en Avenços de la Investigació Enològica i en Ciència i Tecnologia de la Cervesa, 17 estudiants.

Assignatura obligatòria Avaluació de Sostenibilitat: Anàlisi del Cicle de Vida						
Especialitat	Nº Alumnes enqüestats	Interés	Contingut	Calidad explicacions	Material utilitzat	Activitat avaluadora
Recerca	1	4	4	4	4	5
	2	4	4	4	4	4
	3	6	6	4	6	4
	4	4	7	3	5	4
	5	5	5	4	4	4
	6	5	5	4	5	5
	7	4	4	5	7	5
	8	4	5	2	5	4
	9	4	5	3	4	4
Cervesa	10	3	4	5	4	5
	11	2	2	4	3	5
	12	1	3	2	3	2
	13	1	3	3	6	3
	14	6	6	6	7	7
	15	6	5	5	5	5
	16	6	5	5	5	7
	17	4	5	4	5	4
	Mitjana	4.06	4.59	3.94	4.82	4.53
	SD	1.60	1.23	1.09	1.19	1.23



Annex 9. Oferta de treball pels estudiants del Màster en Begudes Fermentades especialitat Ciència i Tecnologia de la Cervesa.

Nicolas Andre Louis Rozès .

De: Esther Polo <epolo@nkipconsulting.com>
Enviat: Monday, May 08, 2017 4:04 PM
Per a: Nicolas Andre Louis Rozès .
Tema: Re: Oferta de empleo para sus exalumnos
Fitxers adjunts: Anuncio.docx

Hola Nicolás!

Gracias por tu pronta respuesta. Te adjunto un anuncio (no sé si necesitas alguna cosa más) y espero que me digas siguientes pasos.

Es un tema que mi cliente me ha pedido mucha confidencialidad.

Un saludo y gracias de nuevo!

Esther Polo
677326117
C/ Travessera de Gràcia, 15; 6ª 3ª. 08021 Barcelona



www.nkipconsulting.com

Anuncio:

Fabricante de bebidas multiproducto con implantación Nacional está buscando para la Unidad de Negocio de Cervezas dentro del departamento de I+D+i un/a DESARROLLADOR/A DE CERVEZAS.

Sus funciones serán realizar pruebas tecnológicas, crear nuevas recetas, mejorar las actuales,...

Requisitos mínimos

Deberá aportar Formación en Cervecería, Fermentación,... (Master o Postgrado), interés por desarrollarse dentro de este sector y buen nivel de inglés.

Se valorará la experiencia en procesos cerveceros o afín.

Se ofrece contrato estable en Barcelona.

De: Esther Polo [mailto:epolo@nkipconsulting.com]
Enviat: Monday, May 08, 2017 12:02 PM
Per a: Nicolas Andre Louis Rozès . <nicolasrozes@urv.cat>
Tema: Oferta de empleo para sus exalumnos

Buenos días Sr. Rozés,

Soy Esther Polo, socia de Nkip Consulting (Consultoria de RRHH) y tenemos una oferta de empleo para un cliente nuestro (fabricante de bebidas con una unidad de negocio de cervezas) que está buscando un Desarrollador de Cervezas Junior, es decir, una persona formada en el Master que usted coordina.

Nos gustaría publicar un oferta o bien pedirle si tiene cv's o contacto de las personas que han realizado su Master.

Es una buena oferta (contrato fijo) en una gran empresa. ¿Cómo lo podríamos hacer?

Un saludo y quedo a la espera de sus noticias.

Esther Polo

677326117

C/ Travessera de Gràcia, 15; 6ª 3ª. 08021 Barcelona



Annex 10. Exemple de correu convocant reunió de la Comissió del Màster en Begudes Fermentades

Document avaluacions

Nicolas Andre Louis Rozès .

dc. 15/02/2017 16:23

Per Albert Mas <albert.mas08@gmail.com>; Francisco López Bonillo <francisco.lopez@urv.cat>; Francesc Castells <francesc.castells@urv.cat>; Fernando Zamora Marín <fernando.zamora@urv.cat>; Cristina Reguant Miranda <crisrina.reguant@urv.cat>; María Jesús Torija Martínez <mjesus.torija@urv.cat>; Ricardo Román Cordero Otero <ricardo.cordero@urv.cat>; Laura Aceña Muñoz <laura.acena@urv.cat>; Ricard Boqué Martí <ricard.boque@urv.cat>; imma.andorra@vitec.cat <imma.andorra@vitec.cat>;

A/CJoan-Miquel Canals Bosch <jmcanals@urv.cat>; Nicolas Andre Louis Rozès . <nicolasrozès@urv.cat>;

1 fitxers adjunts (29 KB)

Activitats Màster Professors.xlsx;

Bona tarda a tothom,

Us escric per comentar-vos que els alumnes del Màster en Begudes Fermentades especialitat Recerca estan molt preocupats per el nombre elevat d'avaluacions que duen a terme durant el primer quadrimestre on tenen classes d'assignatures obligatòries i optatives.

Cal comentar-vos que degut a la sobrecarrega dels treballs, activitats avaluadores i classes, una estudianta ha renunciat al Màster al inici de desembre.

Per tant, per intentar de disminuir el nombre d'activitats sense perjudicar de manera significativa l'aprenentatge dels alumnes de la especialitat recerca i el vostre criteri de docent, us envio un document excel en el qual posareu segons el tipus d'activats que feu, el nombre real d'activitats reals.

En una segona fase quan tindrè els vostres documents farem una reunió per trobar una solució que satisfacin els estudiants i professors.

També en l'excel trobareu resultats d'una enquesta que vaig fer al mes de novembre als alumnes d'aquesta especialitat. No he posat el nom de les assignatures però si esteu interessat us comunicaré de manera individual els resultats de la vostra assignatura.

Us prego de tornar-me el més aviat possible l'excel degudament omplert abans el dimecres 22 de febrer.

Gràcies per la vostra col·laboració.

Resto a la vostra disposició per qualsevol aclariment complementari.

Saluacions,

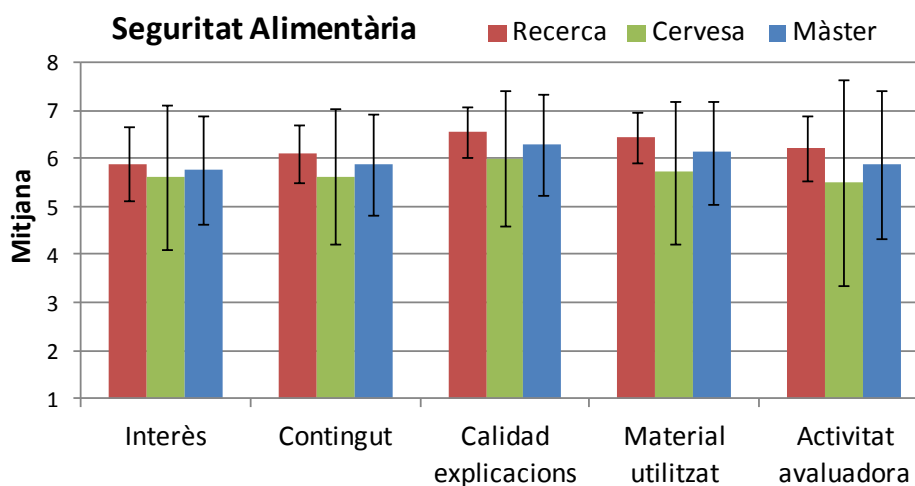
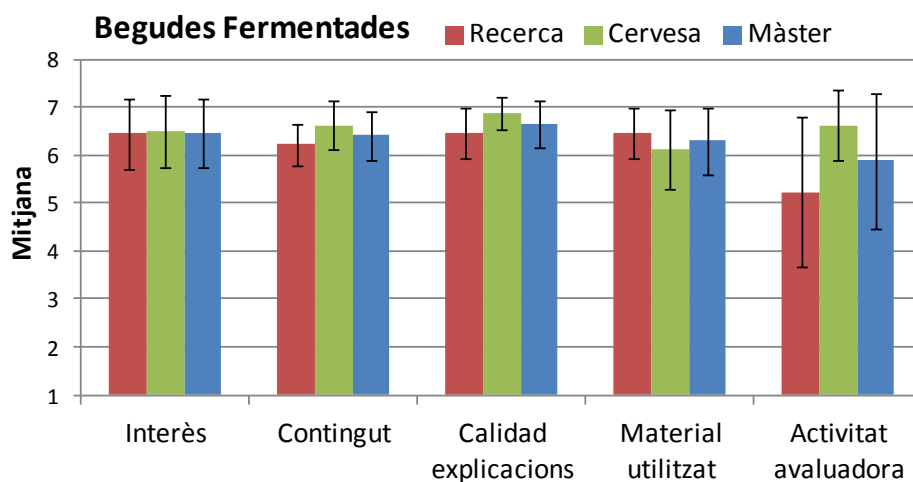
Nicolas



Annex 11. Figures dels resultats de l'enquesta interna sobre la percepció que tenen els estudiants en les assignatures obligatòries i optatives de la especialitat en Avenços de la Investigació Enològica.

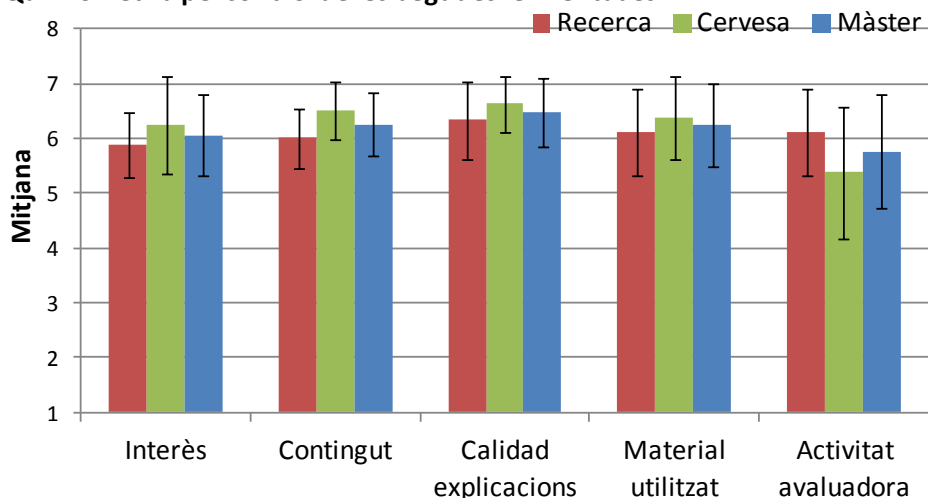
Escala de valoració: 1-7.

- **Resultats assignatures obligatòries. 9 estudiants enquestats en la especialitat recerca i 8 estudiants enquestats en la especialitat Ciència i Tecnologia de la Cervesa**

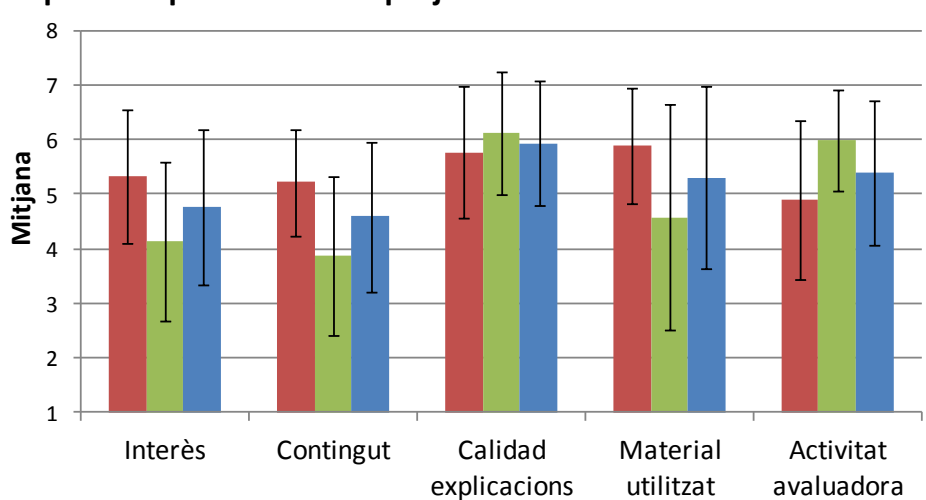




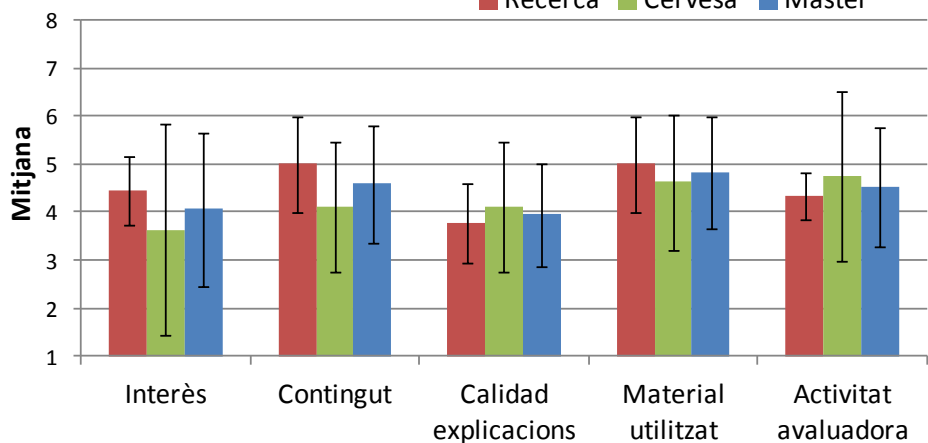
Quimiometria pel control de les begudes fermentades



Preparació i presentació de projectes

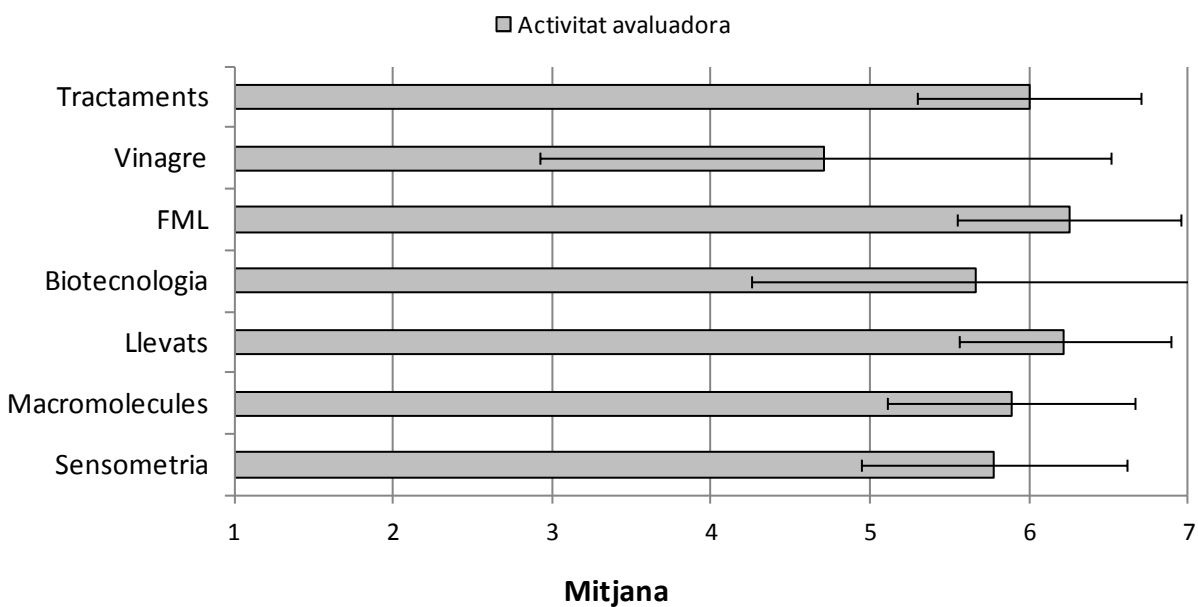
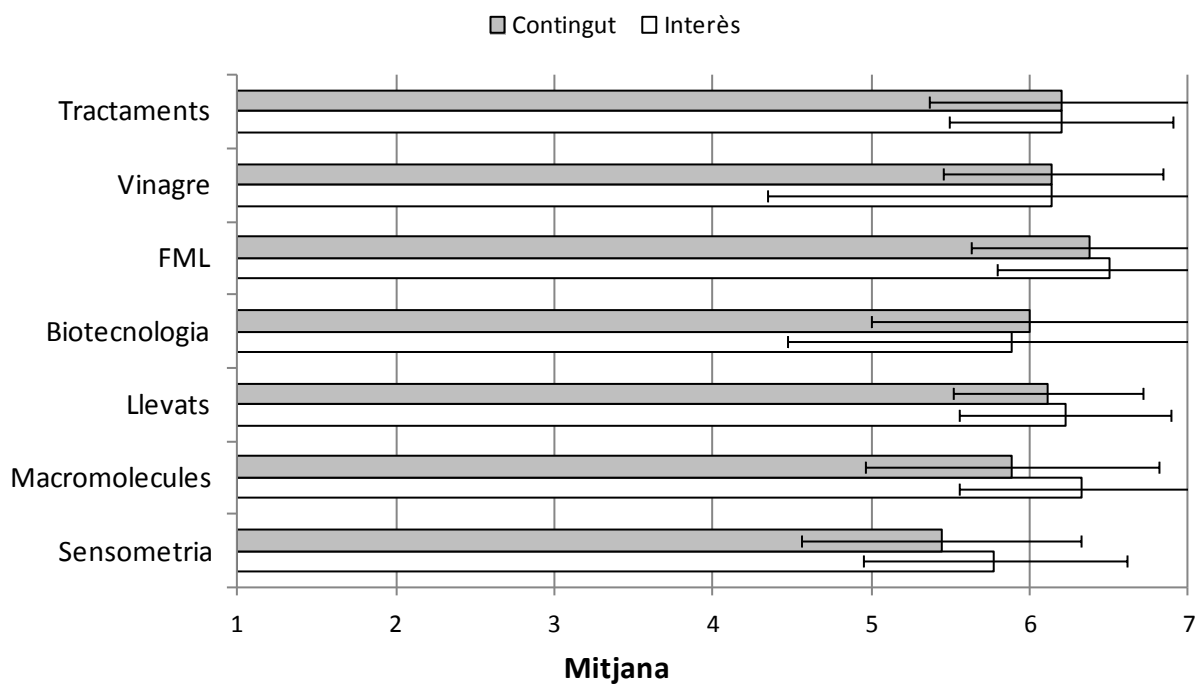


Avaluació de la sostenibilitat





• **Resultats assignatures optatives de la especialitat recerca 9 estudiants enquestats.**





UNIVERSITAT
ROVIRA i VIRGILI
Facultat d'Enologia

AUTOINFORME D'ACREDITACIÓ
MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES



Annex 12. Enquesta al professorat del Màster en Begudes Fermentades



ENQUESTA PROFESSORAT ACREDITACIÓ MÀSTER BEGUDES FERMENTADES

1 Indiqueu la vostra categoria:

	CU	TU	Agregat/da	TEU	Col·laborador/a	Lector/a	Prof.Com.Servei	Emèrit	Aassociat/da	Visitant	Investigador/a	PIF	
Categoria docent	3 - 18.87%	4 - 22.22%	6 - 33.33%	0 - 0.00%	1 - 5.56%	0 - 0.00%	0 - 0.00%	1 - 5.56%	2 - 11.11%	0 - 0.00%	1 - 5.56%	0 - 0.00%	18

<u>NR (No Resposta)</u>	0
Total d'enquestats	18

2 Indiqueu el nombre de crèdits que impartiu a la titulació:

Mitjana	Màxim	Mínim
3.44	9	1

<u>NR (No Resposta)</u>	0
Total d'enquestats	18

3 Aspectes generals. Valoreu:

	Molt Alta	Alta	Normal	Baixa	Molt Baixa	No aplica	
El suport institucional (formació/consulta/unitats centrals) per al desenvolupament de l'activitat docent	1 - 5.56%	6 - 33.33%	10 - 55.56%	0 - 0.00%	1 - 5.56%	0 - 0.00%	18
La coordinació docent de la titulació	2 - 11.11%	11 - 61.11%	3 - 16.67%	2 - 11.11%	0 - 0.00%	0 - 0.00%	18
L'adequació dels sistemes interns d'informació	3 - 16.67%	7 - 38.89%	6 - 33.33%	0 - 0.00%	0 - 0.00%	1 - 5.56%	17
La pertinència de la demanda de dades i evidències que heu rebut per als informes de seguiment i acreditació	2 - 11.11%	9 - 50.00%	3 - 16.67%	1 - 5.56%	0 - 0.00%	2 - 11.11%	17

<u>NR (No Resposta)</u>	0
Total d'enquestats	18

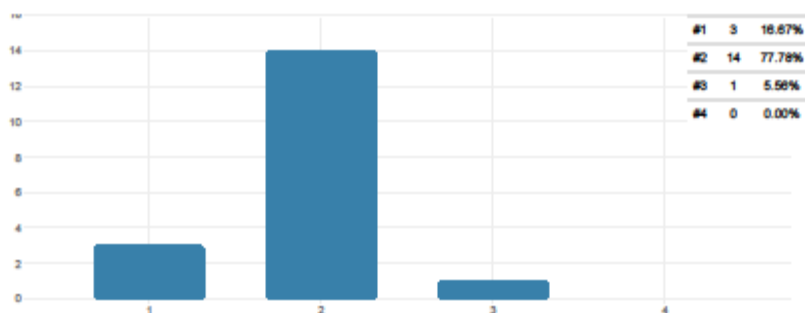
4 Indiqueu la vostra satisfacció amb:

	Molt Alta	Alta	Normal	Baixa	Molt Baixa	No aplica	
El perfil d'ingrés dels estudiants	0 - 0.00%	8 - 44.44%	8 - 44.44%	2 - 11.11%	0 - 0.00%	0 - 0.00%	18
L'estructura del pla d'estudis (matèries i el seu pes)	1 - 5.56%	10 - 55.56%	7 - 38.89%	0 - 0.00%	0 - 0.00%	0 - 0.00%	18
El perfil de competències (resultats d'aprenentatge previstos) en la titulació	2 - 11.11%	10 - 55.56%	6 - 33.33%	0 - 0.00%	0 - 0.00%	0 - 0.00%	18
L'organització del desplegament del pla d'estudis (grups, horaris, etc.)	2 - 11.11%	10 - 55.56%	5 - 27.78%	1 - 5.56%	0 - 0.00%	0 - 0.00%	18
Les metodologies docents que heu utilitzat	3 - 16.67%	9 - 50.00%	6 - 33.33%	0 - 0.00%	0 - 0.00%	0 - 0.00%	18
Les estratègies d'avaluació que heu utilitzat	3 - 16.67%	7 - 38.89%	8 - 44.44%	0 - 0.00%	0 - 0.00%	0 - 0.00%	18
El treball i la dedicació dels estudiants	2 - 11.11%	10 - 55.56%	6 - 33.33%	0 - 0.00%	0 - 0.00%	0 - 0.00%	18



	Molt Alta	Alta	Normal	Baixa	Molt Baixa	No aplica	
L'adequació de l'enfocament, l'organització i l'avaluació del TFM	1 - 5.56%	9 - 50.00%	2 - 11.11%	1 - 5.56%	0 - 0.00%	4 - 22.22%	17
L'adequació de l'enfocament, l'organització i l'avaluació de les Pràctiques externes (si escau)	0 - 0.00%	7 - 38.89%	2 - 11.11%	1 - 5.56%	0 - 0.00%	8 - 33.33%	18
Els recursos docents disponibles	2 - 11.11%	11 - 61.11%	4 - 22.22%	0 - 0.00%	1 - 5.56%	0 - 0.00%	18
Els resultats de l'aprenentatge obtinguts pels estudiants de les matèries que imparteix	2 - 11.11%	9 - 50.00%	7 - 38.89%	0 - 0.00%	0 - 0.00%	0 - 0.00%	18
Benefici que aporta la mobilitat entrant i sortint de l'alumnat	2 - 11.11%	6 - 33.33%	6 - 33.33%	0 - 0.00%	0 - 0.00%	3 - 16.67%	17
Els equipaments i les instal·lacions	3 - 16.67%	7 - 38.89%	7 - 38.89%	1 - 5.56%	0 - 0.00%	0 - 0.00%	18
	<u>MR (No Resposta)</u>						0
	Total d'enquestats						18

5 Valoració global del nivell formatiu dels estudiants titulats:



	<u>MR (No Resposta)</u>	0
	Total d'enquestats	18

6 Observacions i comentaris (text lliure):

Veure Respostes

	<u>MR (No Resposta)</u>	0
	Total d'enquestats	18



Annex 13. Enquesta al coordinador del MBF

A. ENQUESTA PER A COORDINADORS DE TITULACIÓ

Participació = X% (X enquestes rebudes / x enquestes enviades)

1.- Utilitat del SIGQ per:

	Alta	Normal	Baixa	Molt baixa
Dissenyar les propostes de les titulacions	X			
Fer el seguiment intern del desenvolupament de les titulacions	X			
Per a la millora i, si escau, modificació de les titulacions	X			
Preparar/disposar de les evidències per a l'acreditació	X			

2.- De la verificació a l'acreditació. Valoreu:

	Alt	Normal	Baix	Molt baix
El suport institucional (formació/consulta/unitats centrals) per a l'elaboració de l'autoinforme	X			
La utilitat per a la millora de la titulació dels informes de seguiment i d'acreditació	X			
L'adequació i utilitat del feedback d'AQU en els diferents processos d'avaluació (VSMA)	X			
El grau de col·laboració del professorat en l'aportació d'evidències pels informes de seguiment i acreditació		X		
L'adequació del perfil d'ingrés establert respecte al perfil dels estudiants matriculats	X			

3.- Satisfacció amb:

	Alta	Normal	Baixa	Molt baixa
L'estructura del pla d'estudis (matèries i el seu pes)	X			
El perfil de competències (resultats d'aprenentatge previstos) de la titulació	X			
L'adequació de l'enfocament, l'organització i l'avaluació del TFG/TFM	X			
L'adequació de l'enfocament, organització i avaluació de les Pràctiques externes (si escau)	X			
El perfil del professorat que ha impartit les diferents matèries del pla d'estudis	X			



UNIVERSITAT
ROVIRA i VIRGILI
Facultat d'Enologia

AUTOINFORME D'ACREDITACIÓ
MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES



4.- Percepció de la satisfacció del professorat amb el resultat final de la implantació de la titulació:

Molt alta	1	2	3	4	Molt baixa
-----------	---	---	---	---	------------

5.- Observacions i comentaris

No aplica.