

**PROGRAMA DE ACREDITACIÓN:
EVALUACIÓN DE CENTROS**

Informe de evaluación externa

Centro: Facultat d'Enologia

Universidad: Universitat Rovira i Virgili

Fecha de la visita: 14 de febrero de 2018

ÍNDICE

A. Introducción.....	3
B. Desarrollo del proceso de evaluación	5
C. Valoración de los criterios específicos de calidad.....	7
C1. Calidad de los programas formativos	7
C2. Pertinencia de la información pública.....	10
C3. Eficacia del sistema de garantía interna de la calidad	12
C4. Adecuación del profesorado a los programas formativos	14
C5. Eficacia de los sistemas de apoyo al aprendizaje	17
C6. Calidad de los resultados de los programas formativos	19
D. Resultado de la evaluación	22
E. Propuestas de mejora.....	23
F. Acta de envío del informe externo.....	24

A. Introducción

1. Descripción del centro evaluado
 2. Composición del comité
 3. Objetivo del informe
-

1. Descripción del centro evaluado

Centro:	Facultat d'Enologia
Sede:	Tarragona
Código:	43018061
Tipología:	Propio
Universidad:	Universitat Rovira i Virgili

Titulaciones evaluadas (datos del curso 2016-2017)

4314922 - Máster Universitario en Bebidas Fermentadas

ECTS	Verificación	Implantación	Oferta Plazas	Matrícula	Modalidad
60	23/07/2014	2014-2015	30	24	Presencial

2. Composición del comité

Rol	Nombre	Ámbito	Institución
Presidente/a	Jesús Simal Gándara	Nutrición y Bromatología	Universidade de Vigo
Secretario/a Académico/a	Marta Cañizares Bullón Jorge Barros Velázquez	Metodología Tecnología de los Alimentos	AQU Catalunya Universidade de Santiago de Compostela
Profesional	José Luis Olmedo	Productos alimentarios, bebidas y tabaco	Hijos de Rivera Inversiones Corporativas, S.L.
Estudiante	Ana Marín Gordillo	Nutrición y Bromatología	Universidad Pablo de Olavide

3. Objetivo del informe

El presente informe se ha elaborado con tres objetivos principales.

1. La valoración cualitativa y cuantitativa de la información y resultados aportados en el autoinforme realizado por el Comité de Evaluación Interno (CAI). Partiendo de este primer ejercicio de evaluación, se han contrastado las conclusiones preliminares del Comité Externo de Evaluación (CAE) con los participantes en las diferentes audiencias durante la visita.

2. Presentar una síntesis lo más completa posible de los resultados más significativos de la evaluación. Durante el proceso de evaluación se solicitaron evidencias adicionales y unos datos sobre profesorado que fueron facilitados antes de la visita al centro. El CAE reconoce y agradece el interés y la diligencia mostrados por el equipo de dirección del centro a la hora de facilitar los datos solicitados.
3. Finalmente, el tercer objetivo es contribuir a la mejora de la titulación objeto de la acreditación a través de la evaluación realizada por los miembros del CAE y de las audiencias con los distintos grupos de interés. El presente informe quiere ser una herramienta para la toma de decisiones que permitan construir una base robusta para la implantación de una cultura de la calidad de la que participe toda la organización.

B. Desarrollo del proceso de evaluación

1. *Breve descripción del proceso de evaluación: fechas en que se recibió el autoinforme, fechas en que se hizo la visita al centro, programa de la visita, etc.*
 2. *Valoración de la Calidad del autoinforme*
 3. *Incidencias más destacables durante el proceso de evaluación*
 4. *Actitud de la comunidad del centro respecto del proceso de evaluación, apoyo y colaboración de los órganos de gobierno de la universidad y de su unidad técnica, el nivel de respuesta de la comunidad en el proceso, etc.*
-

La Facultat d'Enologia de la Universitat Rovira i Virgili presentó el autoinforme para la acreditación y las evidencias asociadas el 31 de octubre de 2017. Esta información fue revisada por el secretario y presidente del CAE para asegurar la suficiente calidad de la información y de las evidencias para realizar la evaluación. Como resultado de esta primera revisión se emitió el 23 de noviembre de 2017 el Informe de Revisión de Evidencias (IRAE). La versión revisada y definitiva del autoinforme en la que se aportó parte de la información y de las evidencias requeridas fue remitida a AQU Catalunya el 20 de diciembre de 2017.

La visita tuvo lugar el día 14 de febrero de 2018 con el siguiente programa:

Horario	Actividad
9.30 – 9.45	Recepción del CAE por parte del equipo directivo
9.45 – 10.15	Trabajo previo del CAE (consulta del material)
10.15 – 11.00	Entrevista con el equipo directivo y miembros del CAI
11.00 – 11.15	Pausa
11.15 – 12.00	Entrevista con los estudiantes
12.00 – 12.45	Entrevista con el profesorado
12.45 – 13.30	Visita a las instalaciones
13.30 – 14.30	Almuerzo
14.30 – 15.30	Audiencia abierta con la comunidad
15.30 – 16.15	Entrevista con titulados
16.15 – 17.00	Entrevista con empleadores
17.00 – 17.30	Elaboración de conclusiones
17.30 – 18.00	Conclusiones preliminares y despedida

El proceso de evaluación externa transcurrió de forma positiva sin ninguna incidencia reseñable, cumpliéndose el plan establecido.

El Comité de Acreditación Externo (CAE) quiere agradecer la disposición absoluta de todas las personas vinculadas al título objeto de evaluación con las que tuvo ocasión de dialogar, y su interés por resolver los aspectos planteados. Se debe destacar, también, la representatividad y el clima de cordialidad en todas las audiencias y el grado de participación de todos los asistentes, representantes de los distintos grupos de interés de las titulaciones objeto de evaluación. El CAE quiere destacar, también, la implicación, las facilidades y el trato prestado en todo momento por la dirección de la Facultat d'Enologia para poder realizar adecuadamente su labor.

C. Valoración de los criterios específicos de calidad

C1. Calidad de los programas formativos

El diseño de la titulación (perfil de competencias y estructura del currículo) está actualizado según los requisitos de la disciplina y responde al nivel formativo requerido en el MECES.

No se alcanza Se alcanza con condiciones Se alcanza En progreso hacia la excelencia

1.1 El perfil de competencias de la titulación es consistente con los requisitos de la disciplina y con el correspondiente nivel formativo del MECES.

El perfil de competencias de la titulación es consistente con los requisitos de la disciplina y con el nivel formativo correspondiente del MECES.

El Máster está dirigido a estudiantes con una formación anterior en biociencias como Biología, Bioquímica, Biotecnología, Química, Enología, Farmacia, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Medicina, Veterinaria, Dietética y Nutrición, en Economía, y en ingenierías técnicas o superiores, que tengan interés en profundizar en conocimientos relacionados con la elaboración de bebidas fermentadas; en concreto, vinos espumosos, cerveza o investigación en enología y biotecnología.

Valoración del subestándar: se alcanza

1.2 El plan de estudios y la estructura del currículum son coherentes con el perfil de competencias y con los objetivos de la titulación.

El plan de estudios y la estructura del currículum son coherentes con el perfil de competencias y con los objetivos de la titulación.

El máster ofrece tres especialidades: Especialidad en Avances de la Investigación Enológica, Especialidad en Ciencia y Tecnología de los Vinos Espumosos y Especialidad en Ciencia y Tecnología de la Cerveza. La primera está dirigida a la formación de profesionales de la investigación y abre el camino de acceso hasta obtener la titulación de doctor. La segunda orientación tiene como objetivo formar a profesionales de la enología o viticultura, que quieran especializarse en la elaboración de Vinos Espumosos, muy importante en Cataluña. Por último, la especialización de la cerveza pretende formar a profesionales de distintos ámbitos (biotecnólogos, enólogos, ingenieros, etc.) en el proceso de elaboración de distintos tipos de cervezas, tanto industriales/tradicionales como artesanales.

De alguna de las audiencias surgió como propuesta de mejora poder retrasar el inicio del Máster para poder hacer coincidir las prácticas externas con el período de la vendimia que

tiene lugar en septiembre. Retardando el inicio del Máster a febrero se podría ajustar el calendario para que las prácticas pudieran ser en septiembre.

Por otra parte, del calendario del plan de estudios y de las distintas audiencias se desprende que para la especialidad en Avances de la Investigación Enológica la carga crediticia se concentra en el primer semestre, mientras que para la especialidad en Ciencia y Tecnología de la Cerveza, la carga crediticia se concentra en el segundo semestre. Para este último colectivo, no solo tienen una mayor carga de asignaturas en el segundo semestre, sino que además coincide dicha carga con la realización de prácticas externas y TFM. Se recomienda al Centro reflexionar acerca de la planificación de la titulación y reajustar la distribución de los créditos de manera homogénea.

Con respecto a la especialidad de Ciencia y Tecnología de los Vinos Espumosos, se recomienda realizar una reflexión acerca de la ausencia de nuevos estudiantes en los últimos dos años y tomar medidas correctoras. Al respecto, la intensificación de la promoción del Máster en otros ámbitos geográficos como Europa o Norteamérica puede ser interesante.

Valoración del subestándar: se alcanza

1.3 Los estudiantes admitidos tienen el perfil de ingreso adecuado para la titulación y su número es coherente con el número de plazas ofrecidas.

La mayoría de los estudiantes matriculados presentan un perfil formativo que se adecúa completamente con el establecido por la titulación. El número de estudiantes matriculados es coherente con el número de plazas ofertadas por la titulación.

En general, el número de alumnos admitidos es cercano al número de plazas ofertadas (ligeramente inferior en algunos casos), con tendencia al alza, y los estudiantes cumplen el perfil de ingreso. No obstante para el amplio perfil de acceso, se recomienda a aquellos estudiantes que puedan necesitar complementos formativos, cursar asignaturas obligatorias y de contenidos generales del Grado en Enología de la URV. Se ha valorado favorablemente por parte de los estudiantes el hecho de poder complementar su formación con contenidos del grado en enología y no han denotado una sobrecarga. A modo de propuesta de mejora se podría disponer de contenidos online, de libre acceso para todos los estudiantes del Máster, referente a los contenidos de las materias estipuladas como complementos formativos, para facilitar el trabajo previo de los estudiantes. Alternativamente, podría ser útil aportar más información en la web del Máster sobre los complementos recomendados para cada alumno en función de su titulación de procedencia.

Valoración del subestándar: se alcanza

1.4 La titulación dispone de mecanismos de coordinación adecuados.

Los mecanismos de coordinación de los que dispone la titulación son adecuados.

Los mecanismos de coordinación de los que dispone la titulación son adecuados. El autoinforme describe suficientemente el funcionamiento de los distintos órganos del máster y centro, así como su coordinación. La plataforma MOODLE facilita las labores de coordinación y comunicación entre profesores así como entre profesores y alumnos. No

obstante, como el propio Centro ya ha detectado en su plan de acción de mejora, a raíz del seguimiento y de la encuestas de satisfacción de los estudiantes, deberían mejorar la coordinación entre el profesorado para evitar solapamiento de contenidos, sobre todo al inicio de las asignaturas. Más allá de la existencia de los mecanismos formales, cabe también reseñar que existen mecanismos de coordinación informales dada las dimensiones del Centro.

Valoración del subestándar: se alcanza

1.5 La aplicación de las distintas normativas se realiza de manera adecuada y tiene un impacto positivo sobre los resultados de la titulación.

La aplicación de las diversas normativas se realiza de manera adecuada y tiene un impacto positivo sobre los resultados de la titulación.

Existen procedimientos nítidos, claros y transparentes con un impacto positivo sobre los titulados, en especial el de organización de la movilidad de los estudiantes en centros de investigación universitarios y empresas.

Valoración del subestándar: se alcanza

C2. Pertinencia de la información pública

La institución informa de manera adecuada a todos los grupos de interés sobre las características del programa y sobre los procesos de gestión que garantizan su calidad.

No se alcanza Se alcanza con condiciones Se alcanza En progreso hacia la excelencia

2.1 La institución publica información veraz, completa, actualizada y accesible sobre las características de la titulación y su desarrollo operativo.

Se ofrece información pertinente sobre las características del programa y su desarrollo operativo. La información es clara, legible, agregada y accesible a todos los grupos de interés.

La información en la página web de la Universidad se publica en tres idiomas, catalán, castellano e inglés, a excepción de las guías docentes y normativa de TFM y prácticas externas. En relación con la página web del Máster la información solo está en castellano, a excepción de las normativas y guías docentes que se encuentra solo en catalán. En el autoinforme se indica que se ha puesto en marcha la web del máster solo en castellano para adecuarlo al perfil del estudiante. Se recomienda la homogeneización de la información que se da tanto desde la página web de la Universidad, como la que se encuentra en la página web del Máster como mínimo en catalán y castellano sobre todo en la documentación más relevante para el estudiante.

La información relativa al profesorado es completa para el profesorado doctor, no obstante se insta al Centro a completar la información relativa al profesorado asociado.

Los criterios para garantizar la calidad de la información pública se contemplan en el diseño y desarrollo del procedimiento P.1.6-01 "Publicació d'informació sobre titulacions" del SIGC de la Facultad. Tanto la URV como el Centro disponen de mecanismos que garantizan la publicación periódica de la información actualizada en relación a las titulaciones. A modo de resumen, la Universidad publica información referente a oferta formativa, preinscripción, becas, matrícula, normativas y SGIC, entre otros. La valoración de los estudiantes que han respondido a la encuesta de satisfacción (20,08% en el curso 2015-2016) es positiva. Se ha detectado una mejora en relación con la información acerca de residencias y ayudas económicas.

Valoración del subestándar: se alcanza

2.2 La institución publica información sobre los resultados académicos y de satisfacción.

La institución publica información sobre los resultados académicos y de satisfacción de la titulación.

La Universidad publica indicadores de seguimiento, por ejemplo, datos acerca de la matrícula, procedencia de los estudiantes, tasa de rendimiento y abandono. En relación con los resultados de satisfacción, se hacen públicos a través de los Informes de Seguimiento de las titulaciones. Se recomienda mejorar la visibilidad de esta tipología de indicadores publicándolos, por ejemplo, bajo el acceso directo a los "indicadores de seguimiento de grado y máster".

Valoración del subestándar: se alcanza

2.3. La institución publica el SGIC en el que se enmarca la titulación y los resultados del seguimiento y acreditación de la titulación.

La institución publica la política de calidad, los procesos del SGIC y los elementos que se derivan para la rendición de cuentas que incluyen los resultados del seguimiento y de la acreditación.

La institución publica estructuradamente la información acerca de los procesos de calidad a través de la página web, tanto en la web del Centro como en la del espacio de la titulación tienen indicado el acceso ellos. La información que se publica es en su globalidad completa.

Se puede acceder a la Política de Calidad, el Manual de Calidad y los Procesos del SGIC, las memorias de verificación, y los informes elaborados por la institución en los sucesivos procesos de evaluación (seguimiento y acreditación). En relación con los informes de evaluación emitidos por la agencia evaluadora, la Universidad enlaza la página de la Agencia Evaluadora, en este caso AQU Catalunya. Actualmente existe EUC informes, el portal de informes de evaluación de la Agencia, como propuesta de mejora y para facilitar el acceso más directo a los informes se podría redirigir hacia este nuevo portal.

Valoración del subestándar: se alcanza

C3. Eficacia del sistema de garantía interna de la calidad

La institución dispone de un sistema de garantía interna de la calidad formalmente establecido e implementado que asegura, de manera eficiente, la calidad y mejora continua de la titulación.

No se alcanza Se alcanza con condiciones Se alcanza En progreso hacia la excelencia

3.1 El SGIC implementado cuenta con procesos que garantizan el diseño, la aprobación, el seguimiento y la acreditación de las titulaciones.

El SGIC cuenta con un proceso implementado que facilita el diseño y aprobación de las titulaciones, así como su seguimiento y acreditación, con implicación de los grupos de interés más significativos.

El SGIC implantado dispone de los procesos necesarios que garantizan el diseño, la aprobación, el seguimiento y la acreditación de las titulaciones, con implicación de los grupos de interés más significativos. El diseño del SGIC del Centro tomó como referencia el modelo de aseguramiento de la calidad de la URV que obtuvo la certificación del diseño en 2010. Existe un responsable del SGIC de la Facultad encargado de establecer, implantar y mantener los procesos necesarios para el desarrollo del SGIC, así como de informar del cumplimiento y de cualquier mejora necesaria al equipo decanal. Además, el Gabinete de Calidad ofrece soporte al proceso de implantación, revisión y mejora del SGIC.

Valoración del subestándar: se alcanza

3.2 El SGIC implementado garantiza la recogida de información y de los resultados relevantes para la gestión eficiente de las titulaciones, en especial los resultados de aprendizaje y la satisfacción de los grupos de interés.

El SGIC dispone de un proceso implementado que gestiona la recogida de resultados relevantes con la existencia de un cuadro de indicadores con información sobre su evolución temporal. El SGIC permite la recogida de la información sobre la satisfacción de los estudiantes y titulados respecto al programa formativo.

En relación con la recogida de información referente a los resultados se realiza a través de Sinia-net, una aplicación web que agrupa la información de los procesos y resultados de la URV. Como instrumento de recogida de la satisfacción de los diferentes grupos de interés, se ha optado por las encuestas, valoración del profesorado del Máster, de la organización del Máster, orientación profesional, etc. No obstante, el Centro reconoce la baja participación y se ha puesto en marcha desde el Vicerectorat de Política Acadèmica i de Qualitat, analizar las encuestas, marcando como objetivo dar coherencia al proceso, disminuir el número de encuestas, evitar solapamientos en las preguntas y simplificar la recogida de datos. En la audiencia con el Equipo directivo se informó que tanto a nivel de Centro como de Universidad, se habían replanteado tanto el contenido de las encuestas, simplificándolo, como la planificación de cuándo y cómo presentarlas a los diferentes colectivos, para aumentar el porcentaje de participación.

Como propuesta de mejora, se podrían buscar alternativas que quizás puedan ayudar a incrementar la participación de los estudiantes, como por ejemplo, Focus Group.

Valoración del subestándar: se alcanza

3.3. El SGIQ implementado se revisa periódicamente y genera un plan de mejora que se utiliza para su mejora continua.

El SGIC dispone de un proceso implementado para su revisión que se concreta en un informe que recoge la reflexión sobre el funcionamiento del SGIC y que incluye los cambios realizados en el sistema. Las acciones de mejora del SGIC son coherentes con la revisión efectuada y se estructuran en planes de mejora que recogen los elementos mínimos necesarios para hacer un seguimiento suficiente de la implantación de las mejoras.

De lo que se desprende del autoinforme, el SGIC de los centros de la URV se ha revisado totalmente en el curso 2014-2015 por un equipo de trabajo formado por un centro piloto (Facultat d'Economia i Empresa). De esta revisión surgieron la actualización de los procesos, un nuevo Mapa de procesos del SGIC y el que será el nuevo modelo de SGIC de los Centros de la URV. Se detallan en el autoinforme las modificaciones surgidas de esta revisión, si bien no se dispone de un informe adicional vinculado al sistema en el que se recoja la reflexión sobre su funcionamiento y los cambios realizados.

La Facultat d'Enologia ha iniciado la revisión de su propio SGIC. Según la información que se aporta en el autoinforme el proceso de adaptación continuará a lo largo del próximo curso académico.

Valoración del subestándar: se alcanza

C4. Adecuación del profesorado a los programas formativos

El profesorado que imparte docencia en las titulaciones del centro es suficiente y adecuado, de acuerdo con las características de las titulaciones y el número de estudiantes.

No se alcanza Se alcanza con condiciones Se alcanza En progreso hacia la excelencia

4.1 El profesorado reúne los requisitos del nivel de cualificación académica exigidos por las titulaciones del centro y tiene suficiente y valorada experiencia docente, investigadora y, si procede, profesional.

Una parte del profesorado dispone de la cualificación académica y los reconocimientos externos establecidos pero no todos tienen la experiencia adecuada para el desarrollo de la formación asignada. El centro tiene establecidos criterios para la asignación de la docencia. La mayor parte del profesorado está implicado activamente en proyectos de investigación reconocidos y cuenta con contribuciones de investigación relevantes dentro de la disciplina del máster. Los estudiantes están altamente satisfechos con la competencia docente del profesorado.

En términos generales, el profesorado destinado a las especializaciones de Avances de la Investigación Enológica y Ciencia y Tecnología de los Vinos Espumosos dispone de una sólida experiencia docente e investigadora o profesional, lo que posibilita un nivel de calidad alto.

En cuanto a la capacidad investigadora de los docentes, cabe señalar que la carga académica impartida por doctores en el conjunto del Máster (englobando las dos especialidades activas) es de un 73.6%. La parte obligatoria del Máster se imparte mayoritariamente por profesorado doctor permanente. Para la optatividad, debido a las tres especialidades del máster, la especialidad más ligada a la investigación se imparte por profesorado doctor permanente, en su mayoría, mientras que en la especialidad en ciencia y tecnología de la cerveza, más profesionalizante, el profesorado asociado tiene más presencia. **No obstante, se insta a la Universidad a incrementar el tanto % de PDI doctor acreditado de plantilla, sobre todo en la Especialidad en Ciencia y Tecnología de la Cerveza, para reforzar esta especialidad pionera a nivel estatal.**

La implicación del profesorado en proyectos de investigación reconocidos y la aportación de contribuciones de investigación es, en parte, suficiente en el caso de la mayoría de los profesores doctores.

Valoración del subestándar: se alcanza

4.2 El profesorado del centro es suficiente y dispone de la dedicación adecuada para desarrollar sus funciones y atender a los estudiantes.

La estructura de la plantilla del profesorado y el número de profesores son suficientes para impartir la titulación y atender a los estudiantes del centro. Los estudiantes están muy satisfechos con la atención del profesorado en su proceso de aprendizaje.

El profesorado del Centro y de la titulación es suficiente. No se aprecian carencias en la dedicación de los docentes, al contrario se desprende de las audiencias, tanto de los estudiantes, como de profesorado y ocupadores que el profesorado está muy involucrado. La titulación cuenta con un ratio de 6 alumnos por profesor como media en los diferentes cursos de impartición. La satisfacción de los estudiantes con el profesorado, de lo que se desprende tanto de las encuestas como de las diferentes audiencias mantenidas, es muy favorable.

Valoración del subestándar: se alcanza

4.3 La institución ofrece apoyo y oportunidades para mejorar la calidad de la actividad docente e investigadora del profesorado.

El profesorado dispone de un escaso apoyo institucional para el desarrollo de sus funciones y para la mejora de la calidad de su actividad docente e investigadora.

Del Autoinforme se desprende que una de las líneas clave en el Pla Estratègic de Docència (PLED) es dotar al profesorado de herramientas e incentivos para la mejora de la acción docente. Además, el Servei de Recursos Educatius proporciona soporte técnico y metodológico al profesorado para mejorar la calidad docente y adaptarlo a nuevos entornos tecnológicos. La Institución dispone de los Centres de Recursos per a l'Aprenentatge i la Investigació (CRAI) un entorno común que reúne los servicios universitarios de apoyo al aprendizaje, la docencia y la investigación relacionados con la información y las tecnologías de la información (TIC), así como con las tecnologías para el aprendizaje y el conocimiento (TAC). El CRAI ofrece asesoramiento tanto tecnológico como lingüístico a profesorado y a estudiantes.

El profesorado de la Facultat d'Enologia dispone de un catálogo de formación ofrecido por el Instituto de Ciencias de la Educación de la URV. Para el curso 2015-2016, 11 de los 34 profesores que conforman la plantilla del Máster participaron en cursos ofrecidos por el ICE. No obstante, no se conoce la satisfacción del profesorado con los cursos recibidos.

El ICE, también gestiona el Pla de Formació del PDI de la URV (PROFID), que a su vez se organiza en 3 programas: Plan General (actividades de formación permanente del profesorado, como cursos, talleres, seminarios de trabajo, etc.), el plan específico (formación relacionada con las demandas por parte de Centros y departamentos de la Universidad) y la ayuda para el desarrollo de acciones de formación externa y de terceras lenguas.

En relación con la movilidad la Institución dispone del Centre Internacional que programa, difunde y gestiona la movilidad internacional del estudiante, PAS y PDI. Desde la propia

Facultad de Enología se ha detectado una mejora para promocionar y hacer difusión de las distintas convocatorias.

Como se ha comentado con anterioridad, esta es la información que se desprendía del autoinforme y que en parte se pudo contrastar en alguna de las audiencias. No obstante, como se ha apuntado en el apartado 4.1, la Institución debe poner los medios y facilidades suficientes para que el profesorado, sobre todo en la especialidad de Ciencia y tecnologías de la Cerveza pueda incrementar la ratio de profesorado doctor acreditado. En este sentido se requiere adoptar medidas concretas y elaborar un plan de formación para incentivar la investigación del profesorado, las acreditaciones y la formación académica, concretamente en el ámbito de la cerveza. Sería deseable apoyo institucional para promover un centro de investigación enológica de referencia internacional. Los recursos humanos, lo más importante, ya los tienen; sólo convendría reforzar la estabilización del profesorado especializado en cerveza, promoviendo asimismo la realización de tesis doctorales por parte de profesores asociados no doctores que actualmente imparten docencia en dicha especialidad.

Valoración del subestándar: se alcanza con condiciones

C5. Eficacia de los sistemas de apoyo al aprendizaje

La institución cuenta con servicios de orientación y recursos adecuados y eficaces para el aprendizaje del alumnado.

No se alcanza Se alcanza con condiciones Se alcanza En progreso hacia la excelencia

5.1 Los servicios de orientación académica soportan adecuadamente el proceso de aprendizaje y los de orientación profesional facilitan la incorporación al mercado laboral. *Se pone de manifiesto que la orientación académica da respuesta a las necesidades de los estudiantes.*

De la información expuesta en el autoinforme y de las distintas audiencias, se desprende que se realiza una acogida personalizada e individualizada a todos los estudiantes admitidos para orientarles e informarles de la dinámica del máster. Los valores de satisfacción son buenos, no obstante la participación en las encuestas realizadas a los estudiantes del Máster está entorno al 25%-27% de participación. Sería deseable que mejoraran la participación en las encuestas o que buscaran alternativas para poder recabar la satisfacción de los servicios de orientación de manera más fiable y poder aportar más información para la mejora continua.

En relación con la tutorización del TFM y las prácticas externas, existen los respectivos procedimientos para ello.

La URV dispone del Internacional Center que organiza actividades de acogida para los estudiantes extranjeros. L'Oficina d'orientació Universitària de la URV (OOU), a nivel institucional, ha puesto en marcha el Servei d'Orientació Professional de la URV con el objetivo de ofrecer al estudiante un programa para el desarrollo y soporte tanto académico como profesional. Se ofrece, entre otros, orientación individualizada, talleres, gestión de las prácticas externas, etc. El Centro no dispone, todavía, de datos acerca del grado de satisfacción de los usuarios del servicio, pero según se expone en el autoinforme, está desarrollando mecanismos y herramientas para su recogida. Como recomendación, un dato que ayudaría para la mejora de este servicio, sería conocer la estadística de uso de dichos servicios y actividades, así como perfil del estudiante.

Valoración del subestándar: se alcanza

5.2 Los recursos materiales disponibles son adecuados al número de estudiantes y a las características de la titulación.

Las infraestructuras docentes y de apoyo al aprendizaje dan respuesta adecuada a las necesidades de aprendizaje de los estudiantes (equipamiento pertinente y suficiente e instalaciones adecuadas). Los fondos de la biblioteca son adecuados para las necesidades de la titulación, son accesibles y presentan una cierta relación con la actividad de investigación del centro.

La disponibilidad de un viñedo y de una bodega experimental son de gran relevancia como herramientas prácticas de apoyo al aprendizaje. La producción realizada en la bodega

sirve tanto para la docencia como para la investigación. Se dispone de tres salas de cata y una sala de preparación de muestras, así como el laboratorio recientemente equipado para la elaboración de cerveza artesana.

Los fondos de la biblioteca son adecuados para las necesidades de la titulación, son accesibles y presentan cierta relación con la actividad de investigación del centro. El CRAI engloba todos los servicios de apoyo al aprendizaje, docencia e investigación y su labor parece muy relevante en el conjunto del Centro. Si bien no hay datos específicos de la titulación, las evidencias aportadas son satisfactorias.

Valoración del subestándar: se alcanza

C6. Calidad de los resultados de los programas formativos

Las actividades de formación y de evaluación son coherentes con el perfil de formación de la titulación. Los resultados de estos procesos son adecuados tanto con respecto a los logros académicos, que se corresponden con el nivel del MECES de la titulación, como con respecto a los indicadores académicos y laborales.

No se alcanza Se alcanza con condiciones Se alcanza En progreso hacia la excelencia

6.1 Los resultados de aprendizaje adquiridos se corresponden con los objetivos formativos pretendidos y con el nivel del MECES de la titulación.

Con respecto a las asignaturas: *Las evidencias documentadas de las consecuciones de los estudiantes ponen de manifiesto un adecuado nivel de formación de los estudiantes y satisfacen suficientemente los requisitos del nivel especificado en el MECES para la titulación.*

Con respecto al TFM: *Las evidencias documentadas de las consecuciones de los estudiantes ponen de manifiesto que los TFM responden al nivel del MECES requerido por la titulación.*

Los TFM responden parcialmente a una planificación temática concorde con los grupos y las líneas de investigación o de transferencia de conocimiento del profesorado.

Con respecto a las prácticas externas: *Las evidencias documentadas de las consecuciones de los estudiantes ponen de manifiesto que las prácticas externas responden al nivel del MECES requerido por la titulación. Las prácticas externas se llevan a cabo mayoritariamente en centros adecuados.*

Las evidencias presentadas muestran que las asignaturas que conforman el Plan de estudios de la titulación permiten cubrir los resultados de aprendizaje asociados al título. El rendimiento de los estudiantes está en consonancia con los resultados de aprendizaje. El colectivo de ocupadores valora positivamente los conocimientos y competencias adquiridas por estudiantes y titulados y valora la experiencia como un beneficio recíproco incluso para la mejora de sus procesos.

En el caso de la especialidad en Avances de la Investigación Enológica, la gran mayoría de estudiantes se dirigen al Doctorado. De la audiencia con los ocupadores se ve como un punto fuerte del Máster el hecho de tener un pool de estudiantes que decidan seguir con el doctorado en la Universidad y por consiguiente enriquezcan las líneas de investigación del Centro.

En cuanto a la especialidad en Ciencia y Tecnología de la Cerveza de las audiencias se evidenció que no existen suficientes líneas de investigación en el propio Centro en este ámbito, consecuencia de la reciente implantación de la especialidad. **Se insta a la Institución a mejorar las líneas de investigación en beneficio no únicamente de los estudiantes sino de la propia institución, fomentando la estabilización de docentes doctores en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de la Cerveza dentro de la propia URV**

Valoración del subestándar: se alcanza

6.2 Las actividades formativas, la metodología docente y el sistema de evaluación son adecuados y pertinentes para garantizar la consecución de los resultados del aprendizaje previstos.

Con respecto a las asignaturas: *La metodología y las actividades docentes están diseñadas con el objetivo de ofrecer oportunidades a los estudiantes para integrar los resultados de aprendizaje. El sistema y criterios de evaluación son adecuados para certificar y discriminar los resultados de aprendizajes.*

Con respecto al TFM: *Los TFM se supervisan y evalúan con criterios adecuados.*

Con respecto a las prácticas externas: *Las prácticas externas se supervisan y evalúan con criterios adecuados.*

De las evidencias presentadas y de las distintas audiencias se desprende que en la especialidad de Ciencia y Tecnología de la Cerveza, los TFM se realizan en su mayoría en las empresas donde se llevan a cabo las prácticas externas, teniendo un tutor en la Universidad que supervisa los trabajos y que da apoyo al estudiante en aquellos aspectos en los que el tutor en la empresa no tiene capacidad resolutive.

El sistema de evaluación es público y conocido por los estudiantes. La satisfacción de los estudiantes con diversos aspectos de la actuación docente en las asignaturas de la titulación es satisfactoria.

Valoración del subestándar: se alcanza

6.3 Los valores de los indicadores académicos son adecuados para las características de la titulación.

La evidencia documental pone de manifiesto que la serie temporal de la mayoría de los indicadores académicos es coherente con la tipología de estudiantes y las titulaciones equivalentes.

En general, los valores de los indicadores académicos alcanzados en los resultados del título son satisfactorios, superando en algunos casos los previstos en la memoria vigente del mismo.

Valoración del subestándar: se alcanza

6.4 Los valores de los indicadores de inserción laboral son adecuados para las características de la titulación.

La tasa de ocupación es superior a la de la población activa para el mismo periodo de referencia y tramo de edad y es adecuada en comparación con la de titulaciones similares. La tasa de adecuación es apropiada comparada con la de otras titulaciones del mismo ámbito disciplinario. La media de valoración de la utilidad de la formación teórica y práctica es adecuada comparada con la de otras titulaciones del mismo ámbito disciplinario.

La URV ha organizado su estrategia en dos estructuras para obtener información del seguimiento de sus egresados. Por un lado, l'Observatori de l'Ocupació que tiene por objetivo el seguimiento de los procesos de inserción de los titulados y de la evolución de la demanda de las empresas. Por otra parte, l'Oficina d'Orientació Universitària tiene la tarea de desarrollar materiales y actividades para transmitir a los estudiantes el estado de la demanda en el mundo laboral y las estrategias que pueden maximizar el éxito. A nivel de Máster, desde la coordinación se ha realizado un seguimiento de los estudiantes del curso

2016-2017, mediante la red social LinkedIn. La información recogida se limita a conocer la empresa de destino de los titulados, pero no se aporta información acerca del tipo de contrato o las tareas desarrolladas. De las audiencias se desprende que en el caso de la especialidad en Avances de la Investigación Enológica, los titulados se dirigen al doctorado, mientras que en el caso de la especialidad en Ciencia y Tecnología de la Cerveza, la mayoría de los egresados están trabajando en empresas cerveceras, sobre todo, de carácter artesanal o se dedican a la elaboración de cerveza por cuenta ajena.

Del autoinforme se desprende que existe un proyecto que se encuentra en implantación, respecto a la obtención de información acerca de la valoración de la ocupación del Máster. El seguimiento de los egresados se hará mediante redes sociales y correos electrónicos. Este comité no ha tenido acceso al estado de implantación de este proyecto por lo que no puede valorar esta mejora, aunque se valora positivamente.

Valoración del subestándar: se alcanza

D. Resultado de la evaluación

El análisis de las evidencias documentales junto a la información recogida durante la visita a la Facultat d'Enologia de la Universitat Rovira i Virgili permite extraer, como valoración general, que el título que ha sido objeto de la visita de evaluación que se recoge en este informe es merecedor de ser acreditado.

Titulación	DIM 1	DIM 2	DIM 3	DIM4	DIM5	DIM6
MU Bebidas Fermentadas	Se alcanza	Se alcanza	Se alcanza	Se alcanza	Se alcanza	Se alcanza

La evolución de la titulación desde su implantación ha sido positiva en diferentes aspectos vinculados con la oferta formativa, la información pública disponible sobre desarrollo y resultados y la impartición de las asignaturas.

Se han detectado las siguientes fortalezas y buenas prácticas:

- La orientación individualizada del estudiante. La oportunidad que se brinda a los estudiantes de acceder a profesionales del sector, en el caso de la elaboración de la cerveza, a través de las conferencias propuestas por la titulación.
- Los estudiantes y titulados de la especialidad Avances de la Investigación Enológica valoran muy positivamente poder colaborar en las líneas de investigación que ofrece la Universidad.
- La flexibilidad y agilidad por parte de la Institución en cuanto a la tramitación de los convenios con las empresas para que los estudiantes puedan realizar las prácticas externas.
- La formación multidisciplinar de los estudiantes que acceden al Máster.

Existen algunos puntos, no obstante, que merecen una especial atención por parte de la institución:

- Establecer incentivos para potenciar la obtención del doctorado y la acreditación del profesorado existente en el ámbito de la Cerveza.

E. Propuestas de mejora

1. CALIDAD DE LOS PROGRAMAS FORMATIVOS

- Retardando el inicio del Máster para hacer coincidir la época de prácticas con la vendimia.
- Reflexionar acerca de la planificación de la titulación y reajustar la distribución de los créditos de manera homogénea.
- Reflexionar acerca de la ausencia de estudiantes en la especialidad de Ciencia y Tecnología de los Vinos Espumosos y tomar medidas correctoras.

2. PERTINENCIA DE LA INFORMACIÓN PÚBLICA

- Completar la información curricular del profesorado, sobre todo del profesorado asociado.

3. EFICACIA DEL SISTEMA DE GARANTÍA INTERNA DE LA CALIDAD

- Buscar alternativas a las encuestas que ayuden a incrementar la participación de los estudiantes, como por ejemplo, Focus Group.

4. ADECUACIÓN DEL PROFESORADO A LOS PROGRAMAS FORMATIVOS

- Aumentar el número de profesorado doctor y acreditado para la especialidad en Ciencia y Tecnología de la Cerveza.
- Aumentar la visibilidad internacional del cuerpo de profesores con la puesta en marcha de un centro de investigación enológica.
- Promover la puesta en marcha de un centro de investigación enológica de referencia internacional aprovechando su potencial en recursos humanos bien cohesionados.

5. EFICACIA DE LOS SISTEMAS DE APOYO AL APRENDIZAJE

- Recabar información acerca del uso de los servicios de orientación y de las actividades realizadas, así como perfil del estudiante.
- Incentivar la movilidad de los estudiantes para realizar estancias de estudios en otras universidades, a pesar de que en el caso de las titulaciones de máster el marco temporal sea una limitación.

6. CALIDAD DE LOS RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS FORMATIVOS

- Mejorar las líneas de investigación en la especialidad en Ciencia y Tecnología de la Cerveza para poder ofrecer al estudiante la posibilidad de realizar el TFM en el Centro, aumentando la carga del profesorado doctor acreditado y con experiencia en dicha especialidad.
- Mejorar el seguimiento a los titulados en cuanto a inserción laboral, a lo que contribuiría el reconocimiento del título por parte de los colegios profesionales de enología.

F. Acta de envío del informe externo

Centro evaluado: Facultat d'Enologia

Universidad: Universitat Rovira i Virgili

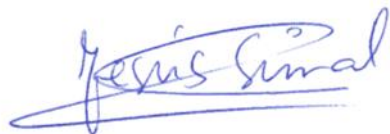
Fechas de la visita: 14 de febrero de 2017

Fecha del envío del informe a AQU Catalunya:

Fecha de la recepción de los comentarios del Centro:

El presidente del comité de evaluación externa manifiesta que el presente documento constituye el informe previo de evaluación del centro indicado anteriormente.

Firma:



Jesús Simal-Gándara

Presidente del Comité de Evaluación Externa

Lugar y fecha: Ourense, 17 de mayo de 2018

ANEXO. Respuesta del Comité de evaluación externa (CAE, por sus siglas en catalán) a las alegaciones realizadas por la Universidad al informe de visita

Con fecha 14 de mayo de 2018, la Facultat d'Enologia de la Universitat Rovira i Virgili presentó un documento de alegaciones al informe previo de visita emitido por el CAE.

Tras el análisis de las mismas, el CAE emite la siguiente respuesta:

C1. Calidad del programa Formativo

Dimensión 1.3:

La valoración del subestándar se compone de dos rúbricas diferentes. La rúbrica que hace referencia a la adecuación del perfil de ingreso del estudiante, que el CAE considera adecuado, y la rúbrica que hace referencia al número de estudiantes matriculados en relación con las plazas ofrecidas. En el primer redactado del informe, efectivamente hubo un error y se utilizó la misma rúbrica con valoraciones distintas. Por ello, el CAE, ha subsanado esta parte indicando correctamente las rúbricas de la valoración de “**se alcanza**”.

C1. Calidad del programa Formativo

C3. Eficacia del sistema de garantía internad de Calidad.

Se ha detectado, por parte de la Universidad, la utilización de rúbricas correspondientes a la guía de acreditación anterior a la vigente. El CAE a actualizado las rúbricas acorde con la actual guía de acreditación.

En cualquier caso, se recuerda que las rúbricas de acreditación que aparecen en la Guía pueden sufrir ligeros cambios de redacción cuando se utilizan en los informes, siempre con el objetivo de reflejar lo más fielmente posible la valoración del estándar.

PLAN DE MEJORA

El Centro ha incorporado en su plan de mejora el requerimiento obligatorio indicado en el informe de visita:

“Establecer incentivos para potenciar la obtención de la acreditación del profesorado doctor del ámbito de la cerveza.”

No obstante, el CAE considera que las acciones propuestas en el plan de mejora no muestran los incentivos y mecanismos de apoyo que tiene previstos el Centro, para que el profesorado de esa especialidad puede obtener la acreditación. Se sugiere añadir aquellas acciones concretas, más allá de comunicar al profesorado la conveniencia de estar acreditado y trasladar el informe a los estamentos superiores.

PROPUESTAS DE MEJORA

El Centro ha clarificado algunas de la propuesta de mejora indicadas en el informe. A raíz de estas aclaraciones, el CAE decide modificar este apartado y eliminar algunas de las propuestas que se hacían.

