

## **Facultat d'enologia**

# **AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ**

## **Grau en Enologia**

CURS 2017-18

CURS 2018-19

# ÍNDEX

<b>0. DADES IDENTIFICADORES</b> .....	<b>4</b>
<b>1. PRESENTACIÓ DEL CENTRE</b> .....	<b>7</b>
<b>2. PROCÉS D'ELABORACIÓ DE L'INFORME</b> .....	<b>10</b>
<b>3. VALORACIÓ DE L'ASSOLIMENT DELS ESTÀNDARDS D'ACREDITACIÓ</b> .....	<b>13</b>
<b>ESTÀNDARD 1: QUALITAT DEL PROGRAMA FORMATIU</b> .....	<b>14</b>
<b>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.</b> .....	<b>14</b>
<b>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</b> .....	<b>14</b>
<b>1.3. ELS ESTUDIANTS ADMESOS TENEN EL PERFIL D'INGRÉS ADEQUAT PER A LA TITULACIÓ I EL SEU NOMBRE ÉS COHERENT AMB EL NOMBRE DE PLACES OFERTES</b> .....	<b>17</b>
<b>1.4. LA TITULACIÓ DISPOSA DE MECANISMES DE COORDINACIÓ DOCENT ADEQUATS.</b> .....	<b>20</b>
<b>1.5. L'APLICACIÓ DE LES DIFERENTS NORMATIVES ES REALITZA DE MANERA ADEQUADA I TÉ UN IMPACTE POSITIU SOBRE ELS RESULTATS DE LA TITULACIÓ.</b> .....	<b>22</b>
<b>ESTÀNDARD 2: PERTINÈNCIA DE LA INFORMACIÓ PÚBLICA</b> .....	<b>23</b>
<b>2.1. LA INSTITUCIÓ PUBLICA INFORMACIÓ VERAÇ, COMPLETA, ACTUALITZADA I ACCESSIBLE SOBRE LES CARACTERÍSTIQUES DE LA TITULACIÓ I, EL SEU DESENVOLUPAMENT OPERATIU</b> .....	<b>23</b>
<b>2.2. LA INSTITUCIÓ PUBLICA INFORMACIÓ SOBRE ELS RESULTATS ACADÈMICS I DE SATISFACCIÓ.</b> .....	<b>23</b>
<b>2.3. LA INSTITUCIÓ PUBLICA EL SGIQ EN EL QUÈ S'EMMARCA LA TITULACIÓ I ELS RESULTATS DEL SEGUIMENT I L'ACREDITACIÓ DE LA TITULACIÓ</b> .....	<b>23</b>
<b>ESTÀNDARD 3: EFICÀCIA DEL SISTEMA DE GARANTIA INTERNA DE LA QUALITAT</b> .....	<b>25</b>
<b>3.1. EL SGIQ IMPLEMENTAT TÉ PROCESSOS QUE GARANTEIXEN EL DISSENY, L'APROVACIÓ, EL SEGUIMENT I L'ACREDITACIÓ DE LES TITULACIONS.</b> .....	<b>26</b>
<b>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</b> .....	<b>28</b>
<b>3.3. EL SGIQ IMPLEMENTAT ES REVISI PERIÒDICAMENT I GENERA UN PLA DE MILLORA QUE S'UTILITZA PER A LA SEVA MILLORA CONTÍNUA</b> .....	<b>29</b>
<b>ESTÀNDARD 4: ADEQUACIÓ DEL PROFESSORAT AL PROGRAMA FORMATIU</b> .....	<b>32</b>
<b>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.</b> .....	<b>32</b>
<b>4.2. EL PROFESSORAT DEL CENTRE ÉS SUFICIENT I DISPOSA DE LA DEDICACIÓ ADEQUADA PER DESENVOLUPAR LES SEVES FUNCIONS I ATENDRE ELS ESTUDIANTS</b> .....	<b>32</b>
<b>4.3. LA INSTITUCIÓ OFEREIX SUPORT I OPORTUNITATS PER A MILLORAR LA QUALITAT DE L'ACTIVITAT DOCENT I INVESTIGADORA DEL PROFESSORAT</b> .....	<b>34</b>
<b>ESTÀNDARD 5: EFICÀCIA DELS SISTEMES DE SUPORT A L'APRENENTATGE</b> .....	<b>39</b>
<b>5.1. ELS SERVEIS D'ORIENTACIÓ ACADÈMICA SUPORTEN ADEQUADAMENT EL PROCÉS D'APRENENTATGE I ELS D'ORIENTACIÓ PROFESSIONAL FACILITEN LA INCORPORACIÓ AL MERCAT LABORAL.</b> .....	<b>39</b>
<b>5.2. ELS RECURSOS MATERIALS DISPONIBLES SÓN ADEQUATS AL NOMBRE D'ESTUDIANTS I A LES CARACTERÍSTIQUES DE LA TITULACIÓ.</b> ..	<b>42</b>

ESTÀNDARD 6: QUALITAT DELS RESULTATS DELS PROGRAMES FORMATIUS .....	46
6.1. ELS RESULTATS DE L'APRENENTATGE ASSOLITS ES CORRESPONEN AMB ELS OBJECTIUS FORMATIUS PRETESOS I AMB EL NIVELL DEL MECES DE LA TITULACIÓ. ....	47
6.2. LES ACTIVITATS FORMATIVES, LA METODOLOGIA DOCENT I EL SISTEMA D'AVUACIÓ SÓN ADEQUATS I PERTINENTS PER GARANTIR L'ASSOLIMENT DELS RESULTATS DE L'APRENENTATGE PREVISTOS.....	47
6.3. ELS VALORS DELS INDICADORS ACADÈMICS SÓN ADEQUATS PER A LES CARACTERÍSTIQUES DE LA TITULACIÓ. ....	51
6.4. ELS VALORS DELS INDICADORS D'INSERCIÓ LABORAL SÓN ADEQUATS PER A LES CARACTERÍSTIQUES DE LA TITULACIÓ .....	53
4. VALORACIÓ FINAL, PROPOSTES DE MILLORA I BONES PRÀCTIQUES.....	54
5. RELACIÓ D'EVIDÈNCIES.....	61
ANNEX 1. TAULES PER A LA VALORACIÓ DE L'ASSOLIMENT DE L'ESTÀNDARD 1 .....	64
ANNEX 2. TAULES PER A LA VALORACIÓ DE L'ASSOLIMENT DE L'ESTÀNDARD 2 .....	70
ANNEX 3. TAULES PER A LA VALORACIÓ DE L'ASSOLIMENT DE L'ESTÀNDARD 3 .....	72
ANNEX 4. TAULES PER A LA VALORACIÓ DE L'ASSOLIMENT DE L'ESTÀNDARD 4 .....	75
ANNEX 5. TAULES PER A LA VALORACIÓ DE L'ASSOLIMENT DE L'ESTÀNDARD 5 .....	87
ANNEX 6. TAULES PER A LA VALORACIÓ DE L'ASSOLIMENT DE L'ESTÀNDARD 6 .....	97

## 0. Dades identificadores

<b>1. Nom del Centre</b>	Facultat d'Enologia
<b>Dades de contacte</b>	Marcel·lí Domingo nº 1, 43007 Tarragona

<b>Responsables de l'elaboració</b>		
<b>Nom i cognoms</b>	<b>Càrrec</b>	<b>Responsabilitat</b>
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

<b>Titulacions impartides al Centre</b>				
<b>Denominació</b>	<b>Codi RUCT</b>	<b>Crèdits ECTS</b>	<b>Any implantació</b>	<b>Rble. ensenyament/ Coordinador màster</b>
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	Alexandre Viejo García
Màster en Begudes Fermentades (2014)	4314922	60	2014	Nicolas Rozès

Doctorat en Enologia i Biotecnologia	5600196		2014	M. Jesús Torija Martínez
Grau d'Enologia (2009) (extingit)	2500438	240	2009	Montserrat Poblet Icart
Màster en Innovació en Enoturisme (Erasmus Mundus Joint Master Degree)	4315808	120	2016	Gemma Beltran Caselles

Data d'aprovació per part de la Junta de Centre de la Facultat d'Enologia en 17 de gener de 2020.

Signatura:

## **Presentació de la titulació objecte d'acreditació**

La Junta de Govern de la Universitat Rovira i Virgili, va aprovar el 26 de juny de 1996 el pla d'estudis de la Llicenciatura en Enologia com estudis de segon cycle dividit en dos anys acadèmics i la seva posada en marxa per al curs 1996 -97 a partir del segon semestre, és a dir a partir de febrer de 1997. La via d'accés més habitual al segon cycle d'Enologia eren els estudis d'Enginyeria Tècnica Agrícola, especialitat Indústries Agràries i Alimentàries, encara que també es podia accedir des del primer cycle de Química, Biologia, Farmàcia, Enginyeria química o Enginyeria Agrònoma. En el curs 2003-04 es va implantar el nou pla d'estudis de la Llicenciatura d'Enologia (Resolució del 23 de desembre de 2002, BOE nº16, 2003/01209), on el principal canvi era l'ampliació de nombre de crèdits que passaven de 138 a 150 crèdits.

El 2010, s'obté la verificació del pla d'estudis del Graduat en Enologia pel Consell d'Universitats, previ informe positiu de l'Agència Nacional d'Avaluació de la Qualitat i Acreditació, així com l'autorització de la Comunitat Autònoma de Catalunya, i s'estableix el caràcter oficial del títol per Acord del Consell de Ministres de 12 de novembre de 2010 (publicat al BOE de 16 de desembre de 2010). Posteriorment, fruit del seguiment de la titulació, es va revalidar el grau en enologia, implantant-se el nou pla d'estudis el curs 2014-15.

Els estudis de Grau en Enologia són singulars a Catalunya. Aquests estudis estan connectats amb l'oferta de postgrau d'aquest centre. En aquest sentit la Facultat d'Enologia, el curs 2005-06 va ofertar el Màster Universitari en Enologia dins el Programa Oficial de Postgrau en Enologia i Biotecnologia segons el Reial Decret 56/200. Aquest Màster es va extingir el curs 2010/15, curs en que es va implantar el Màster Universitari en Begudes Fermentades, acreditat favorablement el 27 de juliol de 2018.

## 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 m<sup>2</sup>, ha estat dissenyada per a cobrir les necessitats docents i de recerca del Centre. Gràcies a aquestes instal·lacions, els estudiants poden fer treball de camp i posar en pràctica tots els coneixements adquirits de viticultura i vinificació. El celler disposa d'una aula que permet una millor integració teoricopràctica, un laboratori per a les pràctiques i per al control analític de les vinificacions, un celler de vinificació, un celler d'envelliment climatitzat i una nau per a l'embotellament provista d'equips manuals i semiautomàtics. <http://www.fe.urv.cat/ca/facultat/celler-mas-dels-frares/>.

Cada any s'aprofiten part de les vinificacions que fan els estudiants al Celler experimental de Mas dels Frares i s'embotella una sèrie limitada. <http://www.fe.urv.cat/ca/vins/>

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 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](#). El centre responsable del doctorat és l'Escola de Postgrau i Doctorat.

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	2017-18	2018-19	2019-20
<b>GRAUS</b>											
GRAU DE BIOTECNOLOGIA	41	74	112	146	155	172	174	179	185	188	170
GRAU D'ENOLOGIA (pla 2009)	41	71	100	105	109	76	45	25	7	1	-
GRAU D'ENOLOGIA (pla 2014)	-	-	-	-	-	36	71	103	118	122	120
<b>MÀSTER</b>											
MÀSTER EN ENOLOGIA	-	14	14	12	17	1	-	-	-	-	-
MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES	-	-	-	-	-	24	38	24	30	20	16
MÀSTER EN INNOVACIÓ EN ENOTURISME (ERASMUS MUNDUS)(2016)	-	-	-	-	-	-	-	25	50	50	50
<b>Total</b>	<b>82</b>	<b>159</b>	<b>226</b>	<b>263</b>	<b>281</b>	<b>309</b>	<b>330</b>	<b>356</b>	<b>384</b>	<b>369</b>	<b>356</b>

Data informes: 4/11/2019

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

Titulació	Estudiants matriculats					
	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20
DOBLE GRAU DE BIOQUÍMICA I BIOLOGIA MOLECULAR I BIOTECNOLOGIA	10	22	34	42	54	61
DOBLE GRAU D'ENGINYERIA INFORMÀTICA I BIOTECNOLOGIA	10	22	27	36	43	50

Data informes: 4/11/2019

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	2016-17	2017-18	2018-19
<b>GRAUS</b>									
GRAU D'ENOLOGIA (pla 2009)	-	9	5	15	22	17	18	5	-
GRAU D'ENOLOGIA (pla 2014)	-	-	-	-	-	-	-	12	14
GRAU DE BIOTECNOLOGIA	-	-	24	25	36	26	41	37	39
<b>MÀSTER</b>									
MÀSTER EN ENOLOGIA	12	13	11	16	1	-	-	-	-
MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES	-	-	-	-	16	30	17	26	17
MÀSTER EN INNOVACIÓ EN ENOTURISME (ERASMUS MUNDUS)	-	-	-	-	-	-	-	25	25
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>22</b>	<b>40</b>	<b>56</b>	<b>75</b>	<b>73</b>	<b>76</b>	<b>105</b>	<b>95</b>

Data informes: 4/11/2019

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	2017-18	2018-19
<b>GRAUS</b>									
GRAU D'ENOLOGIA (pla 2009)	108	118	105	116	119	49	28	15	4
GRAU D'ENOLOGIA (pla 2014)	-	-	-	-	47	65	75	74	80
GRAU DE BIOTECNOLOGIA	103	116	121	123	127	132	136	134	141
<b>MÀSTER</b>									
MÀSTER EN ENOLOGIA	21	20	19	25	2	-	-	-	-
MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES	-	-	-	-	35	36	34	24	30
INNOVACIÓ EN ENOTURISME (ERASMUS MUNDUS) (2016)	-	-	-	-	--	-	13	16	16
<b>Total</b>	<b>232</b>	<b>254</b>	<b>245</b>	<b>264</b>	<b>330</b>	<b>283</b>	<b>285</b>	<b>263</b>	<b>271</b>

Data informes: 4/11/2019

Font: URV en Xifres. ACRG15 - Perfil general del professorat de les titulacions de grau per categoria, edat i sexe. ACRM13 - Perfil general del professorat de les titulacions de màster per categoria, edat i sexe

## 2. Procés d'elaboració de l'informe

Per a l'elaboració de l'autoinforme s'ha pres com a referència el procés *PR-FE-003 Seguiment i millora 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 de Programació i 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.

Per a la recollida de la informació relacionada amb la satisfacció dels diferents grups d'interès s'han utilitzat els instruments que es recullen en la taula X del present informe.

En la fase de recollida de la informació s'ha comptat també amb la col·laboració de: estudiants del centre, l'Internacional Center, el Servei de Recursos Humans, l'Escola de Postgrau i Doctorat (EPD), l'Oficina de l'Estudiant (OFES), 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 2017-18, 2018-19 i les dades disponibles del curs 2019-20, fins a la data d'elaboració d'aquest informe.

L'autoinforme comprèn el període temporal que va des del moment de la verificació fins el curs d'elaboració d'aquest autoinforme, sempre que hi hagi dades disponibles.

### ➤ **Elaboració de l'informe**

La responsabilitat de l'elaboració del present informe ha estat assumida pel Comitè d'Avaluació Intern de la Qualitat. Aquest comitè està format pels següents membres:

- Joan Miquel Canals Bosch (Degà)
- Olga Busto Busto (Vicedegana i responsable del Sistema Intern de la Garantia de la Qualitat)
- Montserrat Poblet Icart (Responsable del Grau d'Enologia)
- Miquel Mulero Abellán (Responsable del Grau de Biotecnologia)
- Nicolas Rozès (Coordinador del Màster en Begudes Fermentades)
- Gemma Beltran Casellas (Coordinadora del Màster Erasmus Mundus en Innovació en Enoturisme- WINTOUR)

- Míriam Lampreave (Secretària de la FE)
- Cristina Reguant (Coordinadora de mobilitat)
- Montserrat Mestres (Coordinadora del Pla d'acció tutorial)
- Estudiants delegats del Grau en Enologia
- Nuria Eizaguirre Roig (Tècnica de Suport a la Qualitat Docent)

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, així com a través de les diferents reunions que la responsable d'ensenyament ha mantingut amb els estudiants al llarg dels cursos.

Pels apartats concrets relacionats amb els títols a acreditar, els responsables de l'ensenyament han tingut un paper destacat en la seva redacció. A més, s'ha comptat amb la participació de la del Gabinet de Qualitat i Planificació.

Les propostes de millora, que es recullen al pla de millora, estan identificades al text com M-N (Millora-número corresponent).

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 correu electrònic als membres de la Facultat (PDI, PAS, estudiants) i altre personal docent que té docència als graus i màsters de la Facultat.

#### Resultats del període d'exposició pública

S'ha establert un període d'exposició pública, del 17 de desembre de 2019 al 8 de gener de 2020 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).

Durant el període d'exposició pública no s'han rebut comentaris referits a l'autoinforme d'acreditació.

Per altra banda, els membres del CAI han revisar el contingut i l'estructura del document, i també les modificacions dels diferents apartats seguint les directrius de la Guia d'Accreditació d'AQU, 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 17 de gener de 2020, un cop aprovat pel CAI el 15 de gener de 2020.

**Valoració de la qualitat del procés d'elaboració de l'autoinforme:**

Respecte a l'autoinforme d'acreditació pensem 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 adequat de la titulació. Per tot això considerem que el procés ha estat exitós

### **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".

En progrés vers l'excel·lència	S'assoleix	S'assoleix amb condicions	No s'assoleix
	X		

**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.**

**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.**

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

### [Vídeo de la planificació docent a la URV](#)

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

Titulació	Memòria Oficial del Títol
	<i>Enllaç memòria del títol</i>
<b>Graus</b>	
Grau en Enologia	<a href="#">Memòria del Grau en Enologia</a>
Grau en Biotecnologia	<a href="#">Memòria del Grau en Biotecnologia</a>
<b>Màsters (coordinats per la URV)</b>	
Màster en Begudes Fermentades	<a href="#">Memòria MBF</a>
Màster en Innovació en Enoturisme	<a href="#">Memòria Wintour</a>

Fruit de la implantació dels títols i del seu propi desenvolupament han estat necessàries modificacions de la memòria oficial del títol. A la [taula 1.1](#) de l'annex es mostren les modificacions realitzades en la memòria del títol.

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 2019-20](#)

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.

## [Guies docents 2019-20](#)

Amb la guia docent i el mapa de competències, el responsable o 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 èmfasis en les activitats d'avaluació. El Pla de Treball es desenvolupa a l'espai de docència de l'entorn virtual de formació de la URV (Moodle) i és d'ús intern, una vegada l'estudiant s'ha matriculat. L'objectiu és buscar la distribució òptima del treball de l'estudiant pel que fa a càrregues i distribució temporal al llarg del curs. El Pla de treball contribueix a facilitar la planificació horària de l'estudi de manera coordinada.

Amb el pla de treball, el responsable d'ensenyament extreu informació que li permet coordinar-se amb el professorat a nivell acadèmic i d'assignatura. D'una banda pot observar les càrregues de treball de l'estudiant a través d'un calendari amb les dates de lliurament. D'altra banda pot observar si les activitats avaluatives donen resposta al perfil competencial de la titulació.


El pla de treball és una eina que encara està poc consolidada al Grau d'Enologia. Augmentar el nombre de plans de treball ha estat i continua sent una de les millores a assolir a la titulació El Responsable d'ensenyament té accés a tots els espais Moodle de tot el professorat del Grau cosa que possibilita observar si les activitats avaluatives de cada assignatura s'adeqüen al perfil competencial de la titulació. Donat que el nombre de plans de treball publicats és baix (taula 1), des del grau en enologia s'ha optat per fer la coordinació a través del Moodle. Hi ha dos espais creats amb l'objectiu de coordinar la planificació docent, per una banda, un [espai de coordinació del professorat del grau](#) i per l'altre, un altre [espai amb els alumnes del Grau](#), a fi de poder informar de les dates de les activitats d'avaluació, tant parcials com finals així com les de segona convocatòria.

Les activitats avaluatives estan dissenyades per tal que continguin tot el perfil competencial de la titulació.

Des de la URV s'està treballant amb un nou aplicatiu, GUIDO, que simplificarà la gestió docent, ja que unificarà les guies docents (docnet) i els plans de treball (moodle). Això representarà que el professor hagi de posar les activitats formatives en un únic lloc i es pugui editar el calendari de treball durant el curs. Aquest canvi pot ajudar a millorar la implicació del professorat amb la dinàmica del Pla de treball, ja que unificarà la informació en un sol pas ([M-1](#)).

**Taula 1. Estat dels plans de treball de les assignatures de grau (curs 2018-19)**

Denominació Grau	Total	Publicats	% publicats	Total	No seguiment no publicat	Actiu sense activitats

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ</b> <b>2017-18</b> <b>2018-19</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

Grau d'Enologia	56	7	12,5%	5	44
-----------------	----	---	-------	---	----

Font: Informes del Pla de Treball (abril 2019)

El comitè extern d'avaluació pot accedir a l'[espai Moodle](#) 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.

Els estudiants del Grau en enologia valoren amb un 7,84 sobre 10 la informació que reben sobre les activitats a fer a les assignatures (treballs, sortides, exàmens,...) i amb un 7,91 la informació que els dona la guia docent ([Taula 5.11](#)).

### **Nou model de competències de la URV**

Les exigències del context actual i l'experiència obtinguda durant els processos de verificació i acreditació han portat a la URV a revisar el model de competències definit el 2003. En aquesta revisió s'han actualitzat les competències transversals i nuclears i s'han simplificat integrant-se en un únic llistat de competències transversals que donen resposta a:

Descriptors de Dublín

- Article 3.5 del RD 1393/2007
- Referents clau en el món professional i acadèmic
- RD 1027/2011 on s'estableix el MECES (Marco Español de Calificaciones para la Educación Superior)
- ESG (European Standards & Guidelines). Yerevan, 14-15 Maig 2015 de ENQA (European Association For Quality Assurance in Higher Education)

Aquest nou model vas ser aprovat pel Consell de Govern de la URV el 16 de juliol de 2015 i posteriorment va ser aprovada una actualització del mateix el 27 d'octubre de 2016. A la taula següent es mostra el llistat actualitzat de competències transversals de la URV per a Grau.

### **Competències transversals de la URV per a Grau**

CT1. Utilitzar informació en llengua estrangera d'una manera eficaç.
CT2. Gestionar la informació i el coneixement mitjançant l'ús eficient de les TIC.
CT3. Resoldre problemes de manera crítica, creativa i innovadora en el seu àmbit d'estudi.
CT4. Treballar de forma autònoma i en equip amb responsabilitat i iniciativa.
CT5. Comunicar informació de manera clara i precisa a audiències diverses.
CT6. Identificar el procés d'aprenentatge i l'orientació acadèmica i professional.
CT7. Aplicar els principis ètics i de responsabilitat social com a ciutadà i com a professional.



El curs 2019-20 el Grau en Enologia s'ha adaptat al nou model de competències aprovat pel Consell de Govern de la URV el 16 de juliol de 2015 i posteriorment actualitzat el 27 d'octubre de 2016. Aquesta modificació va ser aprovada pel Comitè de Ciències d'AQU en data 29/07/2019 i el nou model de competències s'ha implantat a la titulació a partir del curs 2019-20 ([M-2](#)).

<b>1.3. Els estudiants admesos tenen el perfil d'ingrés adequat per a la titulació i el seu nombre és coherent amb el nombre de places ofertes.</b>
---

### **A. Perfil d'ingrés**

#### ➤ **Estudiants de nou ingrés**

El nombre de places ofertes cada curs és de 40 ([Taula 1.2](#)). La demanda en primera opció està per sota de la oferta, i amb tendència a disminuir els dos darrers anys. La tendència és que augmenta el percentatge d'ingressos en primera opció, els que opten per posar enologia en primera opció és perquè realment volen estudiar aquest Grau. Però el nombre total d'ingressos ha anat disminuint els últims anys. En aquest sentit es va optar per dirigir la captació de nous estudiants visitant centres IES amb formació de CFGS on s'imparteix el cicle de vitivinicultura (a Falset i a Espiells) per tal de fer conèixer el Grau d'Enologia a estudiants que ja venien d'una formació prèvia en aquest àmbit. Per això es van emprendre dues accions, visitar els dos centres i fer xerrades informatives sobre el Grau i, paral·lelament, organitzar una visita a la Facultat d'Enologia amb tots els estudiants interessats d'aquests centres que s'anomena "Cicles *day*" i que s'ha fet el 2018 i 2019. En aquesta visita es visiten les instal·lacions, es presenta el grau i se'ls fa participar en diferents experiències pràctiques a la Finca experimental de la Facultat. Conjuntament amb aquesta acció també es presenta el grau a diferents Instituts i escoles conjuntament a nivell de tota la URV.

La via d'accés majoritària els darrers anys ha estat a través de les PAU seguit de estudiants amb formació FP2 i CFGS ([taula 1.3](#)). La via de les PAU ha anat en detriment i a favor de la via de CFGS. El curs actual, 2019-20, i després de dos anys de fer el cicles *day*, es pot constatar l'augment d'estudiants que entren per aquesta via confirmant que pot ser una acció d'èxit per la captació d'estudiants amb aquest perfil. Aquesta via d'accés els hi permet també el reconeixement de fins a 21 crèdits del Grau.

Per incentivar als estudiants del CFGS de vitivinicultura a continuar els estudis de Grau d'Enologia es vol aprovar una taula de reconeixement de fins a 60 crèdits per els estudiants que es matriculin amb aquest CFGS a partir del curs 2020-21 ([M-3](#)).

La via d'accés d'estudiants que tenen començats els estudis universitaris s'ha anat mantenint al llarg dels anys entre els 4 i els 6 estudiants, tot i que aquest darrer curs no n'hi ha hagut cap. També es constata una petita entrada de llicenciats que varia al llarg dels anys.

La nota d'entrada a la titulació (nota de tall) és de 5 des de 2014 fins aquest curs ([taula 1.4](#)). La nota d'entrada dels estudiants que entren a través de les PAU està entre 6.80 i 7 i en el cas de CFGS està entre 6.2 i 6.8. Si es mira la tendència de la nota d'accés promig, hi ha

una tendència a ser cada vegada més alta fins arribar a 8.43 en el curs 2019-20. La diferència entre home i dona és mínima en aquest aspecte.

El fet de que les notes de entrada al Grau no siguin altes representa un problema per assolir les assignatures de formació bàsica de primer curs, tal i com es pot constatar en els indicadors de la [taula 6.8](#) que mostra el rendiment acadèmic.

## ***B. Mecanismes habilitats per facilitar la incorporació dels alumnes***

### **Jornada de Portes Obertes**

La Facultat d'Enologia organitza diverses Jornades de Portes Obertes adreçades als estudiants interessats en cursar les titulacions que s'ofereixen al Centre. El curs 2018-19 han assistit 28 estudiants, provinents majoritàriament de 2n de batxillerat (90%). Els estudiants s'han assabentat de les Jornades de Portes Obertes a través de diversos mitjans, com el centre on estudien (61%) o internet (32%). Dels 28 assistents, 13 diuen estar interessats en estudiar el Grau en Enologia. Pel que fa als motius per estudiar a la URV, la proximitat és el motiu principal (61%), seguida de la qualitat de la universitat (18%). Els que no estudiaran a la URV, ho atribueixen, en la seva totalitat, al fet que els estudis que volen cursar no s'ofereixen. Pel que fa a la satisfacció dels estudiants assistents a les Jornades de Portes Obertes, el 100% recomanarien la seva assistència als companys que no han vingut, i puntuen les Jornades amb un 8,36 sobre 10.

### **Jornada d'Acollida**

Pel que fa a l'acollida que es fa als estudiants, des de la Facultat d'Enologia s'organitza la Jornada d'Acollida, que té lloc a començament de curs i serveix per donar a conèixer als nous estudiants el funcionament del centre, de la universitat i altres aspectes que els puguin ser d'utilitat. El curs 2018-19, a la Jornada d'acollida han participat un total de 71 estudiants. La URV realitza una enquesta als estudiants que participen en aquesta Jornada i els resultats més destacats de la mateixa són:

- El que més interessa conèixer als estudiants nous són els horaris (62%), la planificació de l'assignatura (guia docent) (62%) i el calendari acadèmic (59%). Per altra banda, no mostren tant d'interès en conèixer el relacionat amb el correu electrònic institucional (27%) o el moodle (32%).
- Pel que fa als recursos que poden ajudar-los en l'aprenentatge, els agradaria tenir més informació sobre beques i ajuts (87%) i pràctiques curriculars i extracurriculars (63%), però no mostren tant interès en rebre informació sobre el programa d'aprenentatge servei (10%) o voluntariat (20%).
- Dels recursos i serveis que poden ajudar-los en cas que ho necessitin, el 59% voldria rebre informació sobre orientació professional i inserció laboral (59%) i tràmits administratius (58%), però no es mostren tant interessats en l'atenció a la discapacitat (6%) o l'allotjament (13%).

- De les activitats lúdiques que els ofereix la URV, el que més els interessa són les activitats esportives (66%) i les associatives (45%) mentre que l'orquestra i la coral (14%), la cooperació (18%) o l'aula de teatre (20%) no desperten tant d'interès entre els estudiants nous.

A la Jornada d'acollida del 2019-20 han participat 49 estudiants i els resultats de l'enquesta són els següents:

- El que més interessa conèixer als estudiants nous són els horaris (76%), la planificació i el calendari acadèmic (70%). Per altra banda, no mostren tant d'interès en conèixer el relacionat amb el moodle (32%) o la ubicació de les diferents facultats i escoles (29%).
- Respecte als recursos que poden ajudar-los en l'aprenentatge, els agradaria tenir més informació sobre beques i ajuts (75%), pràctiques curriculars i extracurriculars i programes de mobilitat (51%), però no mostren tant interès en rebre informació sobre el programa d'aprenentatge servei (10%) o voluntariat (30%).
- Pel que fa als recursos i serveis que poden ajudar-los en cas que ho necessitin, el 53% voldria rebre informació sobre orientació professional i inserció i tràmits administratius (49%), però no es mostren tant interessats en l'atenció a la discapacitat (4%) o l'allotjament (8%).
- Finalment, de les activitats lúdiques que els ofereix la URV, el que més els interessa són les activitats esportives (59%) i les associatives (32%) mentre que l'orquestra i la coral i l'aula de cinema (10%), la cooperació i l'aula de teatre (12%) no desperten tant d'interès entre els estudiants nous.

### **Altres activitats**

El febrer de 2018 s'ha dut a terme, per 5è any consecutiu, la **Olimpíada de Biologia**, on els millors estudiants de segon de BAT científic dels instituts de la província (70 alumnes) confronten els seus coneixements en Biologia i afins a través de la realització d'un examen test de 50 preguntes (1,5 hores), competint entre ells i la resta de "seus" de Catalunya (350 alumnes totals) per obtenir el "guardó" de millor estudiant de Biologia de Catalunya. Al llarg d'aquesta activitat, es realitzen també xerrades i col·loquis sobre les titulacions de Biotecnologia i Enologia (presentació dels graus, continguts, pràctiques, sortides professionals, etc.), i a la vegada s'ofereixen activitats pràctiques als professors de Biologia que acompanyen als estudiants, relacionades amb l'enologia com activitats d'anàlisi sensorial que han estat molt ben rebudes cada any. En aquesta jornada s'intenta captar un major nombre d'estudiants amb bon expedient i conscienciar el professorat dels IES de les possibilitats que ofereixen els estudis de Grau en Enologia.

### **➤ Estudiants**

El grup d'edat més nombrós a la matrícula és el que va de 18-22 anys ([taula 1.5](#)). També hi ha un nombre a tenir en compte, d'entre 5 i 8 estudiants, en la franja de 25 i 26 anys, així com en la de 30-34 anys. En totes les franges d'edat són més nombrosos els homes que les dones. El

procés de matrícula ha estat molt ben valorat pels estudiants de la Facultat d'Enologia, tal i com s'extreu de les dades de l'enquesta efectuada pel Servei de Gestió Acadèmica ([taula 1.9](#)). Se'ls demanava als estudiants que valoressin del 0 al 10 la informació i atenció rebudes per diferents mitjans (web, telèfon, correu electrònic i presencial), així com pel programa informàtic d'automatrícula i els sistema de matrícula de Grau.

El tipus de matricula majoritari és el de temps complert encara que hi ha un 4-5% d'estudiants a temps parcial ([taula 1.7](#)).

La procedència geogràfica dels estudiants es reparteix per tot l'àmbit de l'Estat. La majoria venen de Tarragona i Barcelona, concretament de les comarques del Tarragonès, del Baix Camp, Garraf, Baix Llobregat i el Priorat. Pel que fa a la resta de l'Estat, els alumnes venen principalment de Illes Balears, València i La Rioja.

#### **1.4. La titulació disposa de mecanismes de coordinació docent adequats.**

La Facultat disposa d'uns sistemes de coordinació establerts i eficients que pretenen que la coordinació funcioni a diferents nivells:

- assignatura
- titulació
- horitzontal: entre titulacions que comparteixen assignatures
- vertical: entre titulacions i els òrgans de governs superiors i inferiors.


**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 es pot consultar 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.

És facilitat, en l'espai d'evidències per l'acreditació, un [enllaç](#) a l'espai Moodle de la Junta de Facultat, on es pot consultar la documentació relativa als punts de l'ordre del dia de les sessions.

**Comissions acadèmiques de grau:** Presidides per la responsable d'ensenyament d'Enologia i compostes per representants del personal docent i dels estudiants, es van constituir per donar suport al responsable d'ensenyament. Entre les seves funcions està vetllar per la coordinació de continguts, per les competències de l'ensenyament en diferents assignatures i la coordinació del

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ</b> <b>2017-18</b> <b>2018-19</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

volum de treball dels estudiants en les diferents assignatures que componen un període (quadrimestre).

**Equip deganal:** Mitjançant reunions setmanals permet una coordinació eficaç de les activitats acadèmiques del centre que tenen un impacte sobre els ensenyaments de grau.

Està format pel degà, la vicedegana, la secretària, els responsables d'ensenyament, coordinadors de màsters i coordinadora del Pla d'Acció Tutorial. 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
- Sinèrgies 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

**Comitè d'Avaluació interna de la Qualitat:** és l'òrgan encarregat de fer el seguiment del Sistema Intern de Garantia de la Qualitat del Centre, així com dels diferents processos d'acreditació de les titulacions del centre.

La seva composició és la següent:

- Joan Miquel Canals Bosch - Degà (president)
- Olga Busto Busto - Vicedegana i responsable del SIGQ
- Míriam Lampreave Figueras - Secretària
- Miquel Mulero Abellán - Responsable ensenyament Biotecnologia
- Monserrat Poblet Icart - Responsable ensenyament Enologia
- Nicolàs Rozès - Coordinador Màster Begudes Fermentades
- Gemma Beltran Casellas - Coordinadora Màster Internacional en Innovació en Enoturisme (WINTOUR)
- Cristina Reguant - Coordinadora de Mobilitat
- Montserrat Mestres Solé- Coordinadora del Pla d'Acció Tutorial
- Delegats de curs
- Núria Eizaguirre Roig - Tècnica de suport a la Qualitat Docent

**Responsable d'ensenyament per titulació:** és una figura 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, espai moodle) 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 queixen es tracten amb la màxima celeritat i eficàcia possible per tal que el problema no afecti a la correcta dinàmica del grau.

### Coordinadors:

- ✓ Pràctiques Externes: són responsables de la gestió i el seguiment d'aquesta assignatura en els dos graus que s'imparteixen a la Facultat.
  - ✓ Treball Fi de Grau: són responsables de la gestió i el seguiment d'aquesta assignatura en els dos graus que s'imparteixen a la Facultat.
  - ✓ PAT <sup>(1)</sup>: La coordinació de les tutories es fa a través d'espais al Moodle, un destinat a la comunicació amb els professors i l'altre per als estudiants, tots dos faciliten l'acció tutorial.
  - ✓ Mobilitat <sup>(2)</sup>: El coordinador de mobilitat s'encarrega d'assessorar, informar i promoure les accions de mobilitat entre els estudiants de la titulació (essencialment alumnes de 3r i 4t). Aquesta tasca es porta a terme a través de xerrades informatives i atenció individualitzada.
- (1) Amb e-tutories, s'activa un espai virtual per a la coordinació de l'acció tutorial a Moodle. Els usuaris d'aquest espai són: el coordinador del Pla d'Acció Tutorial, els tutors i la Tècnica de Suport a la Qualitat Docent. Des d'aquest espai es facilita als tutors recursos d'acció tutorial i informació de la titulació que els pugui ser d'utilitat per a les tutories. Aquest espai també disposa dels fòrums necessaris per a facilitar la comunicació dels tutors amb la Coordinació del PAT. També es disposa d'un sistema virtual d'extracció d'informes sobre l'acció tutorial realitzada amb la finalitat de poder realitzar un seguiment i valoració de la mateixa (veure estàndard 5. Eficàcia dels sistemes de suport a l'aprenentatge).
- (2) Davant la creixent oferta de programes de mobilitat i amb l'interès del centre d'incentivar als estudiants perquè realitzin estades de mobilitat, va ser necessària la implantació de la figura de coordinador de mobilitat a la Facultat.

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.

Els estudiants valoren amb un 8,08 de mitjana sobre un 10 la coordinació del temari d'una assignatura entre els professors, fet que posa en evidència l'eficàcia dels mecanismes establerts a aquest efecte ([taula 5.11](#)).

**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 l'Escola/Facultat estan disponibles a la [web del Centre](#). L'aplicació de les diferents normatives es realitza de manera adequada i té un impacte positiu sobre els resultats de la titulació.

En resum, en considera que l'estàndard 1 s'assoleix.

## Estàndard 2: Pertinència de la informació pública

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

En progrés vers l'excel·lència	S'assoleix	S'assoleix amb condicions	No s'assoleix
	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 el què s'emmarca la titulació i els resultats del seguiment i l'acreditació de la titulació.**

La informació general sobre les titulacions impartides en la Facultat es pot trobar a través de la web de la Universitat <http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/oferta/>. Per a cada titulació, a través d'aquest enllaç, seleccionant el títol en concret, es pot accedir a una descripció general de la titulació.

A la pàgina web de la Facultat també es publica informació sobre les titulacions. <http://www.fe.urv.cat/ca/>.

Els resultats acadèmics i de satisfacció es publiquen als Informes de seguiment de les titulacions, que són públics al web del centre, concretament, a [l'apartat seguiment de les titulacions](#). En aquest mateix apartat es publiquen també els indicadors principals de seguiment de les titulacions, on s'inclou informació relativa a l'accés, matrícula, resultats de la titulació, activitat (pe, mobilitat, etc.), percentatge d'estudiants satisfets amb la titulació i informació relativa als estudiants titulats.

Tanmateix, a la web del centre (apartat qualitat) es publica la [política](#) i el [manual de qualitat](#) del centre (SIGQ), així com els informes de seguiment i acreditació elaborats pel centre i els informes d'avaluació rebuts relacionats amb els processos del Marc VSMA.

La web de la Facultat d'enologia s'ha renovat el curs 2018-19, adaptant el seu disseny al model institucional. Tanmateix, la Facultat d'Enologia compta amb una becària que s'encarrega de l'actualització de la pàgina web.

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/ca/qualitat/>. Així, la informació està disponible per a tots els agents implicats, tant interns com externs a la Universitat, i per al públic en general.

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'imparteixen a la Facultat d'Enologia amb les dades més significatives (dates de preinscripció, matrícula, etc.), alhora que es fa difusió de totes les activitats del centre.

Tanmateix, s'utilitzen les xarxes socials per tal de fer difusió del centre, com el Facebook de la Facultat (<https://www.facebook.com/enologiaURV/>) o el Instagram de Mas dels Frares ([https://www.instagram.com/finca\\_experimental\\_urv/](https://www.instagram.com/finca_experimental_urv/)).

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

Els criteris de garantia de la qualitat sobre la informació pública s'han contemplat en el disseny i desenvolupament del procés *PR-FE-007 "Publicació d'informació sobre titulacions"* del centre. La URV i la Facultat disposen de mecanismes que permeten garantir la publicació periòdica d'informació actualitzada relativa a les titulacions i als programes.

Cal destacar que en el darrer informe d'avaluació externa que ha rebut la Facultat d'Enologia, el del màster en Begudes Fermentades, elaborat per l'AQU, es considera que la informació pública sobre els desenvolupament operatiu de la titulació és adient i s'assoleix l'estàndard de pertinença de la informació pública.

En resum, 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".*

En progrés vers l'excel·lència	S'assoleix	S'assoleix amb condicions	No s'assoleix
	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, la qual s'encarrega de que s'estableixin, implantin i mantinguin els processos necessaris per al desenvolupament del SIGQ del centre, informa l'equip deganal sobre l'acompliment del SIGQ i de qualsevol necessitat de millora.

El Gabinet de Programació i Qualitat dona 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 i revisada per Junta de Facultat el 17 de gener de 2020.
- ✓ 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.

Els processos del 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:

<b>Dates dels Informes d'avaluació externa de les titulacions</b>					
Denominació	Verificació	Autorització	Seguiment	Última Modificació	Acreditació
<b>Graus</b>					
Grau de Biotecnologia	03/03/2009	03/09/2010	21/04/2016	29/07/2019	21/03/2017
Grau d'Enologia (2014)	23/07/2014	06/02/2015	-	29/07/2019	-
Grau d'Enologia (2009)	03/03/2009	03/09/2010	10/04/2014	06/02/2015 <i>(extinció)</i>	-
<b>Màsters (coordinats per la URV)</b>					
Màster en Enologia	01/06/2009	16/07/2010	10/04/2014	27/03/2015 <i>(extinció)</i>	-
Màster en Begudes Fermentades	23/07/2014	27/03/2015	-	19/05/2017	23/07/2018
Màster Erasmus Mundus en Innovació en Enoturisme	20/07/2016	-	-	01/03/2019	-

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

➤ **Disseny i aprovació de les titulacions**

En el procés PR-FE-002 "Planificació de titulacions" 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.

➤ **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 Programació i 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 Grau en Enologia.

### ➤ **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
<b>Grau en Biotecnologia</b>	Favorable	S'assoleix	S'assoleix	S'assoleix	S'assoleix	S'assoleix	S'assoleix
<b>Màster en Begudes Fermentades</b>	Favorable	S'assoleix	S'assoleix	S'assoleix	S'assoleix	S'assoleix	S'assoleix

El Grau en Biotecnologia, pertanyent a la Facultat d'Enologia, ha superat l'acreditació en data 21 de març de 2017, mentre que el màster en Begudes Fermentades, l'ha superada el 23 de juliol de 2018.

A l'informe d'avaluació externa del Grau en Biotecnologia corresponent a la visita del 29/09/16 hi havia un seguit de recomanacions de millora a nivell de centre i des de la Facultat d'Enologia s'han portat a terme un seguit d'accions per a incorporar-les. S'han revisat els protocols d'assignació de TFG, tutors i pràctiques externes, s'ha creat un llistat d'empreses i institucions amb les quals hi ha conveni per a portar a terme les pràctiques externes, s'ha millorat el PAT del centre, dotant-lo de contingut mitjançant tallers i altres accions. Pel que fa a les accions per a millorar la participació dels estudiants a les enquestes s'està treballant a nivell institucional, ja que és un problema que afecta a tots els ensenyaments de la URV.

**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 a 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-CENTRE-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".

A la [taula 3.1](#) es recullen els instruments per a la recollida d'informació relacionada amb la satisfacció dels diferents grups d'interès.

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.

A la bústia de suggeriments del centre (<http://www.fe.urv.cat/ca/contacte/>), pel curs que estem analitzant es van rebre tres consultes que des de l'Oficina de Suport al Deganat, les quals van contestades o redirigides als responsables de les qüestions plantejades. Aquestes qüestions estaven relacionades amb una beca Erasmus, el reconeixement entre graus i la microbiologia de vinagres.

Pel que fa al procés de recollida dels resultats, cal destacar la implantació Sínia-net, un aplicatiu web que agrupa tota la informació dels processos i resultats de la URV que poden ser d'interès per a la gestió universitària. Sínia-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 el/la RSIGQ.

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) i les unitats de Qualitat i Planificació i de Suport Metodològic. En aquesta revisió també hi han participat 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.

Pel que fa al SIGQ de la FE, actualment, es troba en un punt intermedi entre el primer model presentat en el programa AUDIT l'any 2009, del qual es va obtenir la valoració positiva del disseny [Certificat núm. 0093/2010] i el que es desenvoluparà a partir de la revisió total del SGIQ de la URV, com a resultat de la prova pilot de la certificació del SGIQ de la Facultat d'Economia i Empresa.

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 a les 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.

A llarg dels cursos 2018-19 i 2019-20 es durà a terme una revisió i actualització completa del Manual de Qualitat de la FE així com revisió i implantació de la resta de processos pendents del

SIGQ, amb l'objectiu de sol·licitar la certificació i posterior acreditació del SIGQ a AQU en el curs 2021-22.

Concretament les accions a fer durant el pròxims dos anys seran:

- Aprovar la resta de processos específics de la FE
- Revisar la Política de Qualitat
- Definir els objectius estratègics de la FE
- Incorporar els processos transversals al SIGQ de la FE
- Establir un sistema de gestió documental
- Incorporar el Quadre de comandament
- Establir un mecanisme formal de revisió dels processos del SIGQ
- Revisar i adequar la pàgina web de garantia de qualitat del centre

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 continua 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.

En resum, es considera 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".*

En progrés vers l'excel·lència	S'assoleix	S'assoleix amb condicions	No s'assoleix
	x		

**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.**

El professorat que imparteix docència al Grau en Enologia és suficient i adequat, d'acord amb les característiques de les titulacions i el nombre d'estudiants de la titulació, pel correcte acompliment del grau i més del 65% és doctor ([taula 4.1](#)), superant així l'estàndard mínim del 50% que requereix a l'article 74 de la *Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades*. No obstant, s'ha de tenir en compte que un percentatge important de la docència pràctica i seminaris es duu a terme per personal investigador en formació (PIPF) i, que malgrat no ostenten encara el grau de doctor, gaudeixen d'un elevat nivell de coneixement i especialització.


El professorat implicat en la docència dels ensenyaments de grau presenta una experiència docent i investigadora adequada per garantir la qualitat de la docència, la investigació i la formació professional dels estudiants, així com una qualificació suficient per a la impartició de docència i la formació d'estudiants. La càrrega docent del professorat doctor suposa al voltant d'un 70.6% en el grau en Enologia. En conseqüència, la immensa majoria dels crèdits docents del Grau d'Enologia són impartits per part del professorat altament acreditat la qual cosa garanteix la qualitat de l'ensenyament ([taula 4.1](#)).

La mitjana d'edat del professorat és de 53,3 anys. Pel que fa al gènere, el 44% dels professorat del curs 2019-20 són dones ([taula 4.1](#)).

Respecte el perfil del professorat per categoria i titulació s'observa que un percentatge significatiu de la docència (54.5%) la duen a terme personal doctor amb vinculació a temps complert amb la Facultat d'Enologia (AGREG, CEU, CU, INVPOST, LEC, PVC, TEU i TU), assegurant-se un elevat nivell d'implicació i de qualitat de la docència impartida.

La docència, en hores impartides, esta realitzada majoritàriament per professors permanents doctors. El personal no doctor el formen principalment professors associats, doctorands i



 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ</b> <b>2017-18</b> <b>2018-19</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

personal investigador novell i en formació, i estan majoritàriament involucrats en la docència de les classes pràctiques i d'assignatures que necessiten l'expertesa de professionals de diferents camps del sector enològic. Per tant, el professorat reuneix els requisits del nivell de qualificació acadèmica exigits per les titulacions del centre ([taula 4.2](#)).

La titulació compta amb professorat tant amb experiència professional com investigadora. Així s'evidencia perquè més de la meitat del professorat té el tram de recerca actiu i quasi la meitat el de docència actiu, la qual cosa assegura que el professorat té suficient experiència, professional i de recerca, en àmbits fonamentals per les nostres titulacions (veure [taula 4.5](#) trams de docència/trams de recerca). Addicionalment, el fet que el professorat responsable estigui implicat de forma activa en projectes d'investigació representa un valor afegit, ja que les classes teòric/pràctiques realitzades estan actualitzades i molt en contacte amb el dia a dia dels diferents àmbits i temàtiques de recerca.

Pel que fa al professorat associat, tots tenen un elevat nivell d'especialització derivat de la seva activitat professional al sector vitivinícola. Per exemple, algunes de les ocupacions professionals d'aquests professors associats implicats en la docència del grau són les següents: a) administració i gestió de D.O. i Consell Regulador del Cava, b) empreses productores en el sector del cava, c) Gestors en màrqueting vitivinícola en empreses del sector. El *currículum vitae* dels professors associats es pot trobar a [l'espai moodle d'acreditació](#). Aquesta situació es considera com un valor afegit ja que aquest professorat pot transmetre coneixement pràctic/ teòric íntimament relacionat a la seva activitat professional que beneficia en l'especialització dels alumnes del grau.

Es important puntualitzar també que els departaments implicats en la docència del grau prioritzen que la docència en la formació bàsica i obligatòria estigui impartida per professorat a temps complert i que els seu perfil docent i de recerca estigui dins de l'àmbit de la matèria en la que imparteix la docència. També els professors associats (29%) imparteixen assignatures clarament especialitzades i amb una major orientació pràctica i/o professionalitzadora.

Cal destacar també l'elevat nivell d'interdisciplinarietat en el Grau d'Enologia. Els professors doctors provenen de diferents àrees de coneixement (Medicina, Microbiologia, Bioquímica, Enginyeria Química, Física, Biologia, Química, Economia etc.). Aquesta heterogeneïtat garanteix un elevat grau d'especialització i qualitat en la docència impartida.

En relació al nombre d'estudiants a temps complert per PDI a temps complert es pot veure que la ràtio d'estudiants per professor ha anat disminuint del 2015 al 2019. Això es possible perquè ha augmentat considerablement el nombre de professors a temps complert sense que hi hagin grans variacions en el nombre d'estudiants ([taula 4.6](#)).

El perfil del professorat del grau d'Enologia és [públic al web de la titulació](#).

En referència a la satisfacció dels estudiants del grau d'enologia respecte al professorat ([taula 4.8](#)), s'observa que ha anat augmentant fins arribar al 8,13 el curs 2018-19, la qual cosa posa de manifest el compromís amb la millora contínua en el desenvolupament de la tasca docent. Pel que fa als diferents ítems valorats pel que fa a la satisfacció amb el professorat del grau, els estudiants els valoren entre un 7,79 (*Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en*

*l'assignatura*) i un 8,38 ( *Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula*) ([taula 4.7](#)).

Així doncs, per concloure podem dir que la càrrega docent necessària per dur a terme els plans d'estudis proposats queda completament assumida per la plantilla actual de professorat dels departaments implicats en la docència de les diferents titulacions. L'organització i assignació de professorat per donar resposta a les necessitats dels diferents ensenyaments s'articula a partir del Pla d'Ordenació Acadèmica que cada any elaboren conjuntament l'equip deganal del centre, els departaments implicats i el Vicerectorat competent en matèria de Política Acadèmica i aprova el Consell de Govern de la URV.

Tal com hem comentat a l'inici d'aquest apartat, es considera que el perfil del professorat és adequat per impartir les titulacions i atendre els estudiants de la titulació.

### **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 a 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 a 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 diferents actuacions i projectes. S'han activat els responsables d'ensenyament, s'ha dotat a cada centre amb la figura de tècnic de suport a la qualitat docent i s'han posat en marxa consells d'ensenyament i comissions assessores

Es proporciona al professorat suport tècnic i metodològic per part del Servei de Recursos Educatius (SREd). Servei que té la missió de Promoure la integració de les Tecnologies de l'Aprenentatge i el Coneixement (TAC) a l'activitat docent, i oferir respostes integrals que millorin el procés d'ensenyança-aprenentatge i el facin més eficient i eficaç.

Entre els seus objectius podem subratllar:

- Donar suport integral al desenvolupament de l'e-learning, en el context d'accions formatives presencials, semipresencials i virtuals.
- Afavorir, a partir de la integració de les TAC, el desenvolupament i implementació de processos d'ensenyança - aprenentatge vinculats al model docent de la URV, en especial al model de docència no presencial.
- Gestionar i vetllar per la qualitat de la producció de recursos docents i activitats d'aprenentatge així com de les produccions audiovisuals.

Entre els seus àmbits de treball podem destacar:



- Disseny institucional i coordinació docent en processos d'ensenyament- aprenentatge no presencials.
- Disseny, producció i avaluació d'e-activitats i sistemes d'e-avaluació.
- Creació de recursos i continguts digitals i audiovisuals.
- Comunicació i videoconferències per a la docència.
- Ús de l'aula virtual Moodle i eines 2.0.
- Vídeo educatiu.

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 practiques 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).

El nivell de satisfacció del PDI envers el CRAI és elevat, com mostra la darrera enquesta portada a terme entre els usuaris PDI ([annex 5.1](#)), essent puntuat amb un 8,85 sobre 10 el curs 2017-18.

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

Autonòmic 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 tres programes de formació: Pla General de Formació, Pla Específic de Formació i Pla DANG; docència en anglès. A la [taula 4.9](#) es troben les dades generals relatives al PROFID.

El **Pla General** 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** 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 a donar resposta a les necessitats que sorgeixen dels interessos de cada col·lectiu.
- Analitzar les demandes específiques de cada un d'aquests col·lectius.
- Establir llaços de comunicació entre l'ICE i els diferents centres i departaments de la universitat

**El pla DANG:** docència en anglès, té com a missió donar suport al professorat que imparteixi docència en anglès dins de programes i/o itineraris impartits íntegrament o parcial en llengua anglesa a la URV o que ho vulgui fer en els propers cursos. En concret, pretén:

- Eliminar les barreres lingüístiques per a poder augmentar la matrícula d'estudiants d'arreu del món als graus i als màsters.
- Millorar les competències lingüístiques dels estudiants de la URV amb l'objectiu d'ajudar-los en el seu futur professional.
- Atraure talent: aconseguir captar els millors estudiants de doctorat, de màster i també de grau, que puguin contribuir a millorar la nostra universitat i el nostre país.
- Facilitar la creació de dobles titulacions internacionals.
- Augmentar la visibilitat internacional de la URV.
- Assegurar la qualitat en la llengua anglesa en els estudis impartits en aquesta llengua.

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, es proposen dues convocatòries d'ajuts anuals:

- Creació de xarxes per al desenvolupament del Model Docent de la URV (MDURV), amb l'objectiu de contribuir a la definició, implementació i visibilitat del model docent de la nostra Universitat. Aquests ajuts potencien la configuració d'equips interdisciplinaris, on hi poden participar professors, investigadors i personal d'administració i serveis de la URV, que desenvolupin accions orientades a l'adquisició de les competències transversals dels estudiants de grau i màster.
- Ajuts per a la Innovació Docent i la Recerca Educativa (INDOC), adreçada a implementar accions 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'educació superior.

A nivell de la titulació objecte d'acreditació, podem dir que el professorat realitza formació i participa en projectes d'innovació docent d'acord amb les dades presentades a la [taula 4.10](#).

#### ➤ **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.

#### ➤ **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 4.11](#)).

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.

### **Satisfacció del Professorat**

Pel que fa als aspectes generals de Coordinació de la titulació i sistemes interns d'informació el professorat ho valora majoritàriament entre alta i molt alta. Els aspectes amb una valoració més baixa es el del perfil d'ingrés dels estudiants i el nivell de treball i la dedicació dels estudiants ([taula 4.12](#)). Els enquestats són els professors del curs 2018-19 i es tracta d'una enquesta lligada al procés d'acreditació del Grau en Enologia.

En resum, es considera que l'estàndard 4 s'assoleix.

## 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".*

En progrés vers l'excel·lència	S'assoleix	S'assoleix amb condicions	No s'assoleix
	X		

### 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 i Pla d'Acció Tutorial

La Facultat d'Enologia disposa d'un [Pla d'Acció Tutorial](#) (PAT, a partir d'ara) documentat i públic a la web de la Facultat que inclou els graus del centre, aprovat per la Junta de Centre de 22 de juny de 2009 i modificat per la Junta de Centre de 19 de desembre de 2012. La documentació és pública al web de la Facultat d'Enologia.

Al llarg del curs 2018-19, des del centre, s'ha continuat amb la tasca d'implantació, seguiment i millora del pla d'acció tutorial iniciada el curs 2009-10.

En el Grau en Enologia han participat un total de 17 tutors procedents dels departaments de Bioquímica i Biotecnologia, Ciències Mèdiques Bàsiques, Química Analítica i Química Orgànica i Enginyeria Química ([Taula 5.1](#)). Al llarg del curs, els tutors han anat realitzant les diferents tutories programades al PAT del centre. La coordinadora del PAT ha anat informant els professors tutors de les accions previstes en el pla, i ha indicat les dates més idònies per convocar les tres tutories contemplades al PAT de la Facultat.

Els objectius generals del PAT de la Facultat d'Enologia s'han assolit des del punt de vista de participació i implicació dels tutors però no des del punt de vista de participació i aprofitament per part dels alumnes.

Encara que els tutors han posat tots mitjans a l'abast (correu electrònic, moodle, tutoria presencial...) per a que els alumnes poguessin rebre les tres tutories programades al PAT de la Facultat d'Enologia, la resposta dels alumnes no ha sigut l'esperada ([Taula 5.2](#)).

S'han establert diferents procediments per solucionar les reticències dels alumnes davant el PAT: la presentació del seu funcionament a les Jornades d'Acollida, missatges de la coordinadora per resoldre dubtes i problemes, i dels tutors convidant a la participació, tot i així, només un 16% dels estudiants han respost a aquesta crida, i la gran majoria no troba utilitat a la tutoria degut a la seva falta de contingut, amb l'excepció de l'assignatura de Pràctiques Externes, ja que el tutor és una figura imprescindible per a dur-les a terme.

Pel que fa al tipus de tutories realitzades, són majoritàriament individuals i presencials ([Taula 5.3](#)).

L'eina principal de comunicació entre tutor-alumne i entre coordinadora-tutors, ha estat el moodle, ja que la plataforma simplifica molt la feina, seguit pel correu electrònic ([Taula 5.4](#)).

Pel que fa al nombre de tutories programades (3 per curs), són suficients per a fer un seguiment de l'alumne al llarg de tot el curs i per assessorar a l'alumne en l'assoliment de les competències. Cal remarcar, però, que es constata que quan els alumnes tenen un dubte o un problema acudeixen al professor que creuen que els pot solucionar el problema enlloc de dirigir-se al seu tutor assignat. Aquesta manera de fer s'explica per la petita dimensió de la Facultat que permet el tracte directe i personalitzat dels alumnes per part dels professors.

Davant aquesta situació es va plantejar la necessitat de dotar al PAT de més contingut, la qual cosa també afavoreix l'assoliment de les competències transversals dels estudis impartits a la Facultat. És per això que, durant els darrers anys, des del PAT de la Facultat s'han portat a terme un seguit d'accions, juntament amb l'Oficina de l'Estudiant (OFES) per programar formacions adients per a cada curs dels graus. <http://www.fe.urv.cat/ca/qualitat/cursos-de-formacio-pat/>


En el cas del Grau en Enologia, les formacions realitzades es poden veure a la següent taula:

<b>Grau en Enologia</b>			
<b>Curs 2018-19</b>			
<b>Curs</b>	<b>Formació</b>	<b>Data</b>	<b>Assistents</b>
<b>1r</b>	Formació sobre seguretat en els laboratoris	26/09/18	15
	Conèixer el CRAI i Utilització del Moodle	02/10/18	19
	Xerrada amb alumnes de 3r (assisteixen alguns estudiants de 2n curs)	13/05/19	15
<b>2n</b>	Eines creatives per parlar en públic	16/10/18	14
<b>3r</b>	Com fer més atractiu el teu CV i acompanyar-lo d'una carta de presentació	21/11/18	15
<b>2n i 3r</b>	Xerrada amb els alumnes de 4t	22/05/19	15

Font: Elaboració pròpia

Com es pot veure a la taula anterior, una de les accions portades a terme és una **trobada entre alumnes de 1r i de 3r**. Aquesta acció es va portar a terme per tal que els estudiants de 1r poguessin veure en perspectiva els seus estudis, ja que a primer curs no veuen assignatures pròpiament enològiques i això els desanimava. A través d'aquesta trobada, poden veure què la titulació va tenint un perfil cada vegada més enològic i això els encoratja a continuar amb els estudis.



 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ</b> <b>2017-18</b> <b>2018-19</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

Una altra acció que s'ha portat a terme per millorar la comunicació entre els estudiants i els professors, ha estat organitzar **reunions entre el delegats de cada curs i l'equip deganal**. Aquestes trobades permeten detectar els punts a millorar en l'organització del grau, la satisfacció dels estudiants i portar a terme les accions necessàries per a la millora contínua de la titulació. En l'àmbit dels delegats, cal destacar la creació d'un [espai moodle](#) on hi participen la responsable d'ensenyament i els delegats i permet una comunicació fluida i la coordinació de les diferents reunions que es fan al llarg del curs. En aquest espai moodle es poden trobar les actes de les reunions portades a terme.

## Orientació i inserció professional

A nivell institucional, l'Oficina de l'Estudiant (OFES), 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 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 als 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](#) (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.

En el cas de la **Facultat d'Enologia**, s'ha ofert als estudiants la possibilitat de participar en cursos organitzats des del Pla d'acció Tutorial, tal i com s'ha comentat en l'apartat anterior. Dos d'aquests cursos estan relacionats amb l'orientació professional ("Com fer una entrevista de

feina" i "Com fer un currículum i una carta de presentació"). Han assistit un total de 7 i 16 alumnes, respectivament, i la satisfacció ha estat molt alta ([Taula 5.5](#)).

A més, des de la Facultat d'Enologia s'informa als estudiants de diferents ofertes de feina que es reben. Aquesta informació es dona tant a través del [facebook de la facultat](#) com de l'[espai moodle de la titulació](#) i del correu institucional. Aquestes ofertes arriben directament als professors de la titulació i aquests la fan arribar als estudiants. Per exemple, darrerament s'ha fet arribat als estudiants una oferta d'un celler del Priorat per a fer tastos els caps de setmana i festius i diverses ofertes de feina relacionades amb la verema.

Tanmateix, la Facultat d'Enologia organitza la [Fira dels patrocinadors](#), on hi participen empreses del sector enològic i la [Jornada Tècnica Vitícola](#), dedicada al canvi climàtic i la vinya.

### Mobilitat dels estudiants

Pel que fa a la mobilitat **I'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).

La Facultat d'Enologia compta amb la figura de **coordinadora de mobilitat**. Es tracta d'una professora del centre que gestiona tot el relacionat amb la mobilitat, in i out, del centre.

Al Grau d'Enologia la mobilitat dels alumnes es realitza majoritàriament en el context de les pràctiques, tal i com pot veure's a la [taula 5.6](#).

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

### Disponibilitat, ús i adequació dels recursos materials

#### **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 5.9](#)).

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 m<sup>2</sup>, s'ha dissenyat per cobrir aquestes necessitats ([taula 5.10](#)). 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/ca/facultat/celler-mas-dels-frares/>

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.

Un dels laboratoris del Departament de Bioquímica i Biotecnologia ha estat equipat per elaborar cerveses artesanals. Així es va comparar una omplidora isobàrica (Boada Technologies), 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 las tasques pròpies de la Facultat d'Enologia i a més serveixen per elaborar vins de qualitat.

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

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 grau en Enologia amb les condicions de les aules, laboratoris i altres mitjans, valoren amb un 8,33 sobre 10 aquest ítem. Pel que fa a les instal·lacions del Campus creuen que han permès el desenvolupament adequat de les assignatures amb una nota de 8,31 sobre 10 ([taula 6.6](#)).

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

El Centre de Recursos per a l'Aprenentatge i la Investigació (CRAI) de la URV és un entorn dinàmic amb tots els serveis 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).

Al CRAI estan implicats i presten serveis:

- La Biblioteca.
- L'Oficina d'Orientació Universitària i el Servei d'Atenció a la Comunitat Universitària.
- El Servei de Recursos Educatius.
- L'Institut de Ciències de l'Educació.
- El Servei Lingüístic.
- El Servei de Recursos Informàtics i TIC.

A l'[annex 5.1](#), s'inclou informació complementària sobre les activitats del CRAI del campus Sescelades i també es presenten les dades generals.

Pel que fa l'enologia, al CRAI es poden trobar revistes en paper d'àmbit vitivinícola i llibres especialitzats (microbiologia, biotecnologia, química, tecnologia, anàlisi sensorial, enologia, escumosos, cervesa, viticultura, etc.).

La satisfacció dels estudiants del Grau d'Enologia amb la disponibilitat de la bibliografia demanada és d'un 7,77 sobre 10 ([taula 6.6](#)).

## 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.

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:

- Documentació actualitzada de la plataforma, amb vídeos explicatius de les principals funcionalitats
- Cursos de formació en format SPOC (SmallPrivate Online Course): Primers passos amb el Moodle, Moodle I y 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 la nostra titulació han estat 54 i totes elles han estat utilitzades pels professors i estudiants, Del total d'usuaris amb rol de professor dins de les aules virtuals de la titulació, s'ha connectat regularment a l'aula virtual 60%, i d'estudiants el 80,5% ([Taula 5.8](#)).

Pel que fa a la valoració que fan els estudiants dels sistemes de suport a l'aprenentatge, a la pregunta de si estan satisfets amb l'ús del moodle per part del professorat, li donen una puntuació de 7,82 sobre 10 ([Taula 6.6](#)).

Volem destacar que l'ús dels diferents espais moodle faciliten molt les tasques de coordinació de la titulació:

- [Espai moodle de la titulació](#): hi participen la responsable d'ensenyament, els professors del grau i els estudiants. S'hi pot trobar tota la informació que es consideri d'interès per als estudiants i la informació sobre el PAT.
- [Espai moodle del professorat del grau en enologia](#): és un espai per coordinar l'acció docent, on hi participen la responsable d'ensenyament i els professors amb docència al grau en enologia.
- [Espai moodle dels delegats](#): en aquest espai hi participen la responsable d'ensenyament els delegats dels diferents cursos del grau en enologia.

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".*

En progrés vers l'excel·lència	S'assoleix	S'assoleix amb condicions	No s'assoleix
	X		

### 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 de l'assignatura:** on es pot trobar informació respecte als resultats d'aprenentatge, les activitats formatives i el sistema d'avaluació.
2. Informació del **professorat de l'assignatura.**
3. **Les execucions dels estudiants** on es cobreix tot l'espectre de les qualificacions obtingudes.
4. **L'espai de l'assignatura a Moodle**

En aquest mateix espai es pot accedir a evidències relatives a:

- Coordinació docent (estàndard 1.4)
- Pla d'Acció Tutorial (estàndard 5.1)
- Coordinació amb els delegats (estàndard 5.1)

### ➤ **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
<b>Grau en Enologia</b>	19224103	<a href="#">Química Enològica</a>	6	Obligatòria – 2n curs
	19224109	<a href="#">Microbiologia i Bioquímica Enològiques II</a>	6	Obligatòria – 2n curs
	19224106	<a href="#">Enologia General I</a>	6	Obligatòria – 2n curs
	19224126	<a href="#">Enginyeria Enològica</a>	6	Obligatòria – 3r curs
	19224401	<a href="#">Pràctiques Externes</a>	15	Obligatòria – 4t curs
	19224301	<a href="#">Treball de Final de Grau</a>	15	Obligatòria – 4t curs

<p><b>6.1. Els resultats de l'aprenentatge assolits es corresponen amb els objectius formatius pretesos i amb el nivell del MECES de la titulació.</b></p>
<p><b>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.</b></p>

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

Les metodologies docents utilitzades al llarg del Grau són variades, encara que predominen la sessió magistral, els seminaris i les pràctiques al laboratori, practiques de camp/sortides, resolució de problemes i exercicis i pràctiques TIC a l'aula d'informàtica. No obstant, cal destacar que degut a que es tracta d'un grau experimental, una de les metodologies mes utilitzades són les pràctiques al laboratori ([taula 6.1](#)).

L'alumne dedica un 40% del temps a activitats presencials que comprenen la majoria de metodologies docents utilitzades, amb excepció d'aquelles que pel seu caràcter requereixen una dedicació superior.

Els grups tenen mides diferents en funció de la metodologia que s'utilitzi. Les classes magistrals i els seminaris es realitzen en grups grans de fins a 40 alumnes, amb l'excepció de l'assignatura de Bioquímica de primer curs que pot ser de fins a 80 alumnes a la classe magistral perquè és compartida amb els alumnes de primer curs dels graus de Biotecnologia, Bioquímica i Biologia molecular i Química.

Els grups de pràctiques al laboratori són d'un màxim de 20 alumnes i el mateix criteri s'aplica a les pràctiques amb ordinador. Les classes de seminaris o problemes són de 50 alumnes com a màxim.

El sistema d'avaluació possibilita que les diverses metodologies siguin avaluades ([taula 6.2](#)). El pes de la nota final de l'assignatura no recau en una única activitat avaluativa, d'acord amb la normativa de centre, que aposta per l'avaluació continuada.

L'avaluació es reparteix entre proves de desenvolupament, proves de preguntes curtes, proves tipus test, proves mixtes, proves pràctiques i proves orals, de manera que els sistemes

d'avaluació es van adaptant als continguts a avaluar. En la majoria d'assignatures s'utilitzen les proves mixtes i proves objectives de preguntes curtes ([taula 6.2](#)).

En el cas de les pràctiques externes, s'avalua la memòria escrita i es té en compte l'avaluació del tutor a l'empresa. En el cas del treball de fi de grau s'avaluen la memòria i la presentació oral.

La planificació i la distribució del temps de dedicació de l'estudiant per metodologies i proves d'avaluació és equilibrada durant tots els cursos del grau.

El sistema d'avaluació de totes les assignatures del Grau és públic a la guia docent, la qual s'activa pels alumnes abans de la matrícula del curs. A més, cada professor presenta la assignatura en les activitats introductòries informant a l'alumne de quins són els detalls de l'avaluació.

### ➤ **Pràctiques externes**

Les pràctiques externes del Grau en Enologia tenen una càrrega de 15 crèdits, tenen caràcter obligatori i es porten a terme durant l'últim curs. Són independents del treball de fi de grau encara que en alguns casos, l'alumne pot dur a terme, durant les pràctiques, una part del treball experimental que li servirà per la presentació del TFG.

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 i el 27 d'abril de 2017. És pública a la web de la URV i es pot consultar al següent enllaç: [Normativa PE de la URV](#)

Pel que fa a la Facultat d'Enologia, la Junta de Centre va aprovar el 30 de maig de 2017 la normativa de l'assignatura de Pràctiques Externes de la Facultat, que és pública a la web de la Facultat, on també es troba tota la documentació i informació necessària per a la seva gestió: <http://www.fe.urv.cat/ca/informacio-per-a/grau-denologia/>

El coordinador de l'assignatura realitza sessions informatives pels estudiants de tercer, de forma presencial, i pels de quart curs, de forma virtual, que tracten sobre com s'han de planificar les pràctiques externes. També es planifiquen reunions, presencials o virtuals, a nivell individual amb els estudiants, per resoldre dubtes en el funcionament de les pràctiques. La gestió genèrica de l'assignatura es fa a través de l'espai moodle (<https://campusvirtual.urv.cat/course/view.php?id=75767>), ja sigui penjant tota la informació necessària o mitjançant avisos als alumnes matriculats. El coordinador de l'assignatura està en contacte amb els responsables de les empreses (via telefònica o via e-mail) així com amb els estudiants en pràctiques per dur a terme un seguiment i solucionar les incidències/qüestions que vagin sorgint al llarg del desenvolupament d'aquestes pràctiques.

A la web de la Facultat d'Enologia l'estudiant pot trobar tota la informació referent a les pràctiques externes (<http://www.fe.urv.cat/ca/informacio-per-a/practiques-externes/>), com ara el llistat de les empreses que tenen signat el conveni marc amb la URV i on poden sol·licitar els alumnes la seva estada en pràctiques (<http://www.fe.urv.cat/ca/informacio-per-a/empreses->



amb-conveni/) o la documentació necessària per a dur a terme les mateixes. En el cas de que l'alumne opti per fer les pràctiques a l'estranger, és el International Center de la URV qui tramita el conveni que es signa entre l'empresa, la URV i l'estudiant.

El coordinador de l'assignatura informa durant les reunions presencials amb l'alumne de l'interès d'anar a les diferents empreses, sovint proposades pels propis alumnes, que en molts casos tenen prioritats per anar a fer les PE a una empresa de la seva elecció. En el cas que ho demanin, el coordinador informa de quines empreses poden fer les Pràctiques. Les empreses estrangeres sovint són proposades pels propis alumnes.

Els tutors de les PE es corresponen amb els tutors acadèmics (figura del Pla d'Acció Tutorial) responsables del seguiment dels alumnes durant el període de formació a la facultat. Tots els tutors són professors de la Facultat d'Enologia relacionats amb la docència del Grau.

Pel què fa a l'avaluació, es disposa d'informació pública i integrada del sistema d'avaluació ([guia docent](#)). Un 25% de la nota el representa l'informe del tutor del centre receptor. El 75% restant el representa la memòria realitzada per l'alumne. Respecte l'avaluació de la memòria escrita, s'inclou a més les valoracions mitjançant rúbriques adaptades segons el model de la URV, i que són conegudes pels estudiants amb anterioritat. En qualsevol cas els criteris sí que estan a l'abast dels estudiants i són criteris pertinents i amb garanties de fiabilitat de les qualificacions atorgades.

El rendiment acadèmic de les pràctiques externes és força satisfactori, tal i com pot veure's a la següent taula:

Assignatura	Taxa d'èxit		Taxa de rendiment	
	2018-19	2017-18	2018-19	2017-18
PRÀCTIQUES EXTERNES	100%	100%	91%	100%

El llistat dels centres on els estudiants del grau han portat a terme les seves PE es pot consultar a la [taula 6.3](#). Dels 10 estudiants que han realitzat les pràctiques, la meitat han realitzat l'estada en empreses estrangeres, concretament en cellers de França i EUA. La resta d'estades han estat en cellers del territori.

Pel que fa a la satisfacció dels estudiants amb les pràctiques externes del curs 2017-18, la satisfacció global amb el desenvolupament de l'assignatura ha estat de 8,67 sobre 10, altament satisfactori. L'estada al lloc de pràctiques la valoren amb un 9,33. El menys valorat pels estudiants, amb una nota de 6, és el procés d'assignació de les PE i el seguiment per part del tutor acadèmic ([taula 6.4](#)).

La satisfacció del professorat sobre l'adequació de l'enfocament, l'organització i l'avaluació de les Pràctiques Externes és normal en un 51% i alta en un 36%, fet que evidencia que la coordinació duta a terme pel responsable de l'assignatura és satisfactòria ([Taula 4.12](#)).

## ➤ Treball fi de grau

El Treball de Fi de Grau en Enologia té una càrrega de 15 crèdits obligatoris i es porta a terme l'últim curs del grau (assignatura anual).

La [normativa que regula el Treball de Fi de Grau a la URV](#) va ser aprovada pel Consell de Govern de data 10 de juliol de 2012 i modificada en data 22 de febrer de 2018.

Pel que fa a la Facultat d'Enologia, la [normativa del TFG](#) vas ser aprovada per la Junta de Facultat l'11 de juliol de 2017 i modificada el 21 de juny i el 18 de desembre de 2019.

Tota la informació relativa al Treball de Fi de Grau es pot trobar a la [web de la Facultat](#). Tanmateix, la informació sobre la gestió de l'assignatura es pot trobar a la [guia docent](#) de l'assignatura, així com al [moodle](#).

El CRAI ofereix [suport en el desenvolupament del Treball Fi de Grau](#) mitjançant diferents recursos (gestió de referències bibliogràfiques, material audiovisual, ajuda per les presentacions, etc)

El coordinador de l'assignatura realitza sessions informatives pels estudiants de tercer, de forma presencial, i pels de quart curs, de forma virtual, que tracten sobre com s'ha de plantejar el TFG. També es planifiquen reunions, presencials o virtuals, a nivell individual amb els estudiants, per resoldre dubtes en la realització del TFG. La gestió general de l'assignatura es fa a través de l'espai moodle (<https://campusvirtual.urv.cat/course/view.php?id=75766>), penjant tota la informació necessària o amb avisos a tots els alumnes matriculats. Pels estudiants que fan la part experimental del TFG durant les pràctiques externes, el coordinador de l'assignatura està en contacte amb els estudiants en pràctiques per a dur a terme un seguiment i solucionar les incidències/qüestions que vagin sorgint al llarg del desenvolupament d'aquestes pràctiques.

Els tutors són quasi sempre professors del grau i l'assignació tutor/alumne depèn del tema del treball triat. En el cas del TFG el tutor acadèmic (figura vinculada al Pla d'Acció Tutorial), no hi participa com a tal.

En general, els diferents grups de recerca de la Facultat proposen temes als alumnes interessats per treballar en el seu àmbit. En el cas dels alumnes que no mostren cap preferència, se'ls assigna un tutor i un tema del seu àmbit de recerca. El fet de que es tracti d'un centre petit en nombre d'alumnes facilita el procés d'informació sobre l'assignatura, d'assignació de tema de treball i tutor, procés en el que s'hi posa especial interès tal com es pot veure en el resultat de l'enquesta de 2018-19, on els estudiants valoren amb un 8 sobre 10 aquest ítem. Aquesta bona valoració contrasta amb la valoració obtinguda en el curs 2017-18 on s'observa una valoració baixa, fet que va fer prendre mesures per corregir els resultats iniciant un seguit d'accions informatives personalitzades per cada alumne amb el coordinador ([M-4](#)). Aquestes accions han estat molt ben rebudes pels estudiants evidenciat pel bon grau de satisfacció en les enquestes (taula 6.5). En aquesta mateixa enquesta es pot veure que, tant el volum de treball (8 sobre 10) com el seguiment per part dels tutors (9,67 sobre 10) han estat molt ben valorades pels estudiants.

El seguiment del TFG per part del tutor es fa seguint les indicacions que es sol·liciten a [l'annex 2 de la normativa de TFG](#). Aquest seguiment permet al tutor veure si el treball es realitza amb el temps suficient i si s'acompleixen els requisits per poder iniciar la presentació del treball.

La nota final del TFG s'obté a partir de la nota obtinguda a l'avaluació de la memòria i a la presentació oral. En els dos casos els ítems a avaluar es concreten en dos rúbriques, una per [l'avaluació de la memòria](#) i una altra per [l'avaluació de la presentació oral](#), on s'especifica la nota de cada ítem i el pes de cada una sobre la nota final. La rúbrica és pública i pot ser consultada a la web de la Facultat.

El llistat dels TFG presentats el curs 2018-19 es pot consultar a [l'espai moodle](#) habilitat per a l'acreditació.

Pel que fa al rendiment acadèmic de l'assignatura, és excel·lent, tal i com pot veure's a la següent taula:

Assignatura	Taxa d'èxit		Taxa de rendiment	
	2018-19	2017-18	2018-19	2017-18
TREBALL DE FI DE GRAU	100%	100%	95%	100%

La satisfacció dels estudiants amb l'assignatura és molt bona (8,67 sobre 10), essent el més valorat el seguiment per part del tutor (9,67 sobre 10) i la informació sobre l'assignatura (objectius, planificació i criteris d'avaluació) ([taula 6.5](#)).

La satisfacció del professorat sobre l'adequació de l'enfocament, l'organització i l'avaluació del TFG és normal en un 60% dels casos i alta en un 27% ([taula 4.12](#)).

### ➤ Resultats de l'aprenentatge assolits

La satisfacció dels estudiants amb les assignatures del grau podem dir que és bona o molt bona. En totes les assignatures les activitats els ajuden a aprendre i mostren una satisfacció alta en el desenvolupament de les assignatures. També els mètodes d'avaluació han estat valorats satisfactòriament respecte a la seva bona contribució a l'aprenentatge ([taula 6.6](#)).

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

Els valors dels indicadors acadèmics són bons. És important remarcar la dificultat en obtenir un bon rendiment acadèmic únicament durant el primer curs, ja que en aquest curs totes les

assignatures són de formació bàsica i els estudiants que es matriculen al Grau d'enologia provenen d'estudis on prèviament no han cursat les matèries que serien una bona base per assolir les assignatures de formació bàsica. Segurament aquest fet influeix molt negativament en el rendiment acadèmic del primer curs del grau i que en algunes assignatures continua fins el segon curs (taula 6.8).

Per tal de millorar el rendiment acadèmic dels estudiants de primer curs, la Facultat d'Enologia ofereix un "Curs zero" durant el mes de setembre als estudiants de nou ingrés perquè arribin al nivell que es necessita per iniciar el primer curs en les matèries de matemàtiques, física i química.


Assignatura	Taxa d'èxit					Taxa de rendiment				
	2018-19	2017-18	2016-17	2015-16	2014-15	2018-19	2017-18	2016-17	2015-16	2014-15
MATEMÀTIQUES	83%	58%	76%	79%	90%	60%	46%	63%	63%	58%
QUÍMICA I	78%	86%	79%	67%	89%	60%	71%	68%	57%	71%
FÍSICA	95%	83%	84%	90%	86%	67%	71%	68%	77%	56%
QUÍMICA II	61%	68%	88%	87%	66%	40%	53%	80%	72%	56%

A partir del segon curs el rendiment acadèmic, en general, millora respecte al primer curs i es veu una millora per superar les assignatures en primera convocatòria. Aquesta tendència augmenta al tercer i quart curs (Taules 6.8 i 6.9).

Els valors de l'indicador de la taxa d'èxit són molt bons en tot el grau, amb un 90.6% de mitjana. Hi ha algunes assignatures en que la taxa és baixa, com són Matemàtiques (58.1%), Química II (68%) i Química enològica (64.3%) i està relacionat amb la manca de formació en aquestes matèries d'una part dels estudiants de primer curs, tal i com s'ha exposat anteriorment. Un cas diferent és el de l'assignatura de Bioquímica de primer durant el curs 2017-18 que té una taxa d'èxit molt baixa (32.5%); aquesta és la única assignatura de primer curs compartida amb els graus de Biotecnologia, Bioquímica i biologia molecular i Química. És per tant una assignatura que s'imparteix partint de la base que els alumnes tenen un bon nivell en l'àmbit de les assignatures de ciències del batxillerat, la qual cosa sovint no és el cas entre els alumnes del grau d'enologia que com s'ha esmentat anteriorment provenen de formacions diverses no sempre de l'àrea de les ciències i sovint de CFGS on la matèria de bioquímica no es treballa amb profunditat. En el curs 2018-19, l'atenció focalitzada als alumnes d'enologia en el seguiment de l'avaluació continuada ha permès millorar molt els resultats arribant a una taxa d'èxit de 74.42%.

La taxa de rendiment presenta uns valors acceptables, bons o molt bons depenent de les assignatures. En el cas del primer curs, com ja hem comentat, baixa degut a que no es presenten a l'examen perquè no es veuen amb possibilitats de superar l'assignatura. També en aquest indicador les matemàtiques i la bioquímica mostren els valors més baixos en el curs 2017-18 però milloren significativament en el curs 2018-19.

Els indicadors de resultats acadèmics (taula 6.10), mostren una millora cada any en la taxa de rendiment acadèmic del 2014 al 2019. En el cas del primer curs aquesta tendència a la millora

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ</b> <b>2017-18</b> <b>2018-19</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

no s'acaba de consolidar degut a l'heterogeneïtat en la tipologia de estudiants que accedeixen al Grau.

La taxa d'abandonament a primer curs és elevada, especialment la del curs 2018-19 ([taula 6.10](#)). Analitzant les dades d'accés d'aquest curs, hem vist que de 27 estudiants de nou ingrés, 20 van accedir a través de les PAAU. D'aquests 20 només 9 ho van fer a través de la modalitat de Ciència i Tecnologia, essent els 11 restants estudiants de batxillerats d'altres modalitats com Humanitats i Ciències Socials. Donat que la formació bàsica del Grau en Enologia està molt relacionada amb matèries científico-tecnològiques, aquests estudiants poden haver tingut dificultats per a seguir les assignatures de primer curs, la qual cosa els pot haver portat a l'abandonament.

#### **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 la seva estratègia de suport a les Facultats i Escoles a partir de dues estructures: l'Observatori de l'Ocupació i l'Oficina de l'Estudiant. La primera estructura sota la responsabilitat del Vicerectorat d'Estudiants i Ocupabilitat, 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'Estudiants i Ocupabilitat i Vicerectorat de Programació Acadèmica i Docència; té un objectiu de, en coordinació amb les Facultats i Escoles, desenvolupar materials i activitats que permetin transmetre als alumnes l'actual estat de la demanda de treball i les estratègies que poden maximitzar el potencial de d'èxit.

La primera promoció de graduats del grau en enologia va finalitzar els seus estudis el curs 2017-18. Encara no es disposa d'enquestes d'inserció laboral. Des del centre, com a proposta de millora, es planteja passar una enquesta als egressats del Grau en Enologia quan faci un any de la seva graduació, per tal d'obtenir dades sobre la seva inserció laboral ([M-5](#)).

Pel que fa a l'índex de qualitat ocupacional del llicenciats en Enologia, segons l'estudi d'inserció laboral d'AQU elaborat el 2014, és d'un 66,26, mentre que a l'estudi del 2017 és d'un 71,3. Aquest índex mesura aspectes rellevants de la inserció com són el tipus de contracte, la retribució, l'adequació de la feina als estudis universitaris i la satisfacció amb la feina.

Pel que fa a l'ocupabilitat, a l'estudi del 2014 era de 82,6% mentre que al del 2017 era del 100%.

En resum, es considera que l'estàndard 6 s'assoleix.

## 4. Valoració final, propostes de millora i bones pràctiques

### Valoració final del Centre

El centre disposa del seu propi SIGQ aprovat i disposa d'una Tècnica de Suport a la Qualitat Docent. Te 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), tal i com pot veure's a la [web de la Facultat](#).

El SIGQ constitueix una bona eina per identificar aspectes que no són suficientment adequats i planificar i dur a terme accions de millora continua.


### Valoració final de la Titulació

El model de seguiment i acreditació de la URV incorpora una taula valorativa que dóna resposta a aquest punt i 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 de compliment dels objectius previstos i l'assoliment de les especificacions establertes en la memòria verificada.


La satisfacció general del professorat en relació a la titulació a estat valorada mitjançant una enquesta (taula 4.12). El nivell de participació ha estat acceptable (42%). Pel que fa als resultats, dels 17 ítems valorats, s'ha obtingut un nivell de satisfacció de normal o alt. Entre els ítems més ben valorats destaquen els de l'organització del desplegament del pla d'estudis, les estratègies d'avaluació i les metodologies docents utilitzades a l'ensenyament i els equipaments i les instal·lacions del Centre, resultats que concorden amb la satisfacció final dels titulats (taula 5.11).

Tot i que, la satisfacció en general és bona, hi ha aspectes que es podrien millorar. Després de la valoració dels estàndards, a continuació es recullen les accions de millora, englobades en el Pla de Millora de la Facultat d'Enologia.

ASPECTE DEL TÍTOL A VALORAR	VALORACIÓ			
	Adequat (1)	Cal millorar	Compleix les especificacions de la memòria? (2)	Es proposen millores
<b>Estàndard 1. Qualitat del programa formatiu</b>				
<b>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.</b>				
El perfil de competències de la titulació és consistent amb els requisits de la disciplina i amb el nivell formatiu corresponent del MECES.	X			<a href="#">M-2</a>
<b>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.</b>				
El pla d'estudis i l'estructura del currículum són coherents amb el perfil de competències i amb els objectius de la titulació.	X			
<b>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.</b>				
La majoria d'estudiants matriculats presenten un perfil d'accés que s'adiu amb l'establert per la titulació.		X		
El nombre d'estudiants matriculats és coherent amb el nombre de places ofertes.		X		<a href="#">M-3</a>
<b>1.4. La titulació disposa de mecanismes de coordinació adequats.</b>				
Els mecanismes de coordinació de què disposa la titulació són adequats.	X			<a href="#">M-1</a>

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ</b> <b>2017-18</b> <b>2018-19</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

<b>1.5. L'aplicació de les diferents normatives es realitza de manera adequada i té un impacte positiu sobre els resultats de la titulació.</b>				
L'aplicació de les diferents normatives es realitza de manera adequada i té un impacte positiu sobre els resultats de la titulació	<b>X</b>			
<b>Estàndard 2. Pertinència de la informació pública</b>				
<b>2.1. La institució publica informació veraç, completa, actualitzada i accessible sobre les característiques de la titulació i el seu desenvolupament operatiu.</b>				
S'ofereix informació pertinent sobre les característiques del programa i el seu desenvolupament operatiu.	<b>X</b>			
La informació és clara, llegible, agregada i accessible als grups d'interès.	<b>X</b>			
<b>2.2. La institució publica informació sobre els resultats acadèmics i de satisfacció.</b>				
La institució publica informació sobre els resultats acadèmics i de satisfacció de la titulació.	<b>X</b>			
<b>2.3. La institució publica el SGIQ en què s'emmarca la titulació i els resultats del seguiment i l'acreditació de la titulació.</b>				
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.				
<b>Estàndard 3. Eficàcia del sistema de garantia interna de la qualitat</b>				
<b>3.1. El SGIQ implementat té processos que garanteixen el disseny, l'aprovació, el seguiment i l'acreditació de les titulacions.</b>				
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.	<b>X</b>			
<b>D. 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.</b>				
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.	<b>X</b>			
El SGIQ permet la recollida de la informació sobre la satisfacció dels estudiants i titulats respecte del programa formatiu.	<b>X</b>			
<b>3.3. El SGIQ implementat es revisa periòdicament i genera un pla de millora que s'utilitza per a la seva millora continua.</b>				
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.	<b>X</b>			
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 la implantació de les mesures.	<b>X</b>			
<b>Estàndard 4. Adequació del professorat al programa formatiu</b>				
<b>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.</b>				
Grau	El professorat disposa de la qualificació i els reconeixements externs establerts, com també de l'experiència adequada.	<b>X</b>		
	El centre té establerts criteris per a l'assignació de docència.	<b>X</b>		
	Els estudiants estan satisfets amb la competència docent del professorat.	<b>X</b>		
<b>4.2. El professorat del centre és suficient i disposa de la dedicació adequada per desenvolupar les seves funcions i atendre els estudiants.</b>				
L'estructura de la plantilla del professorat i el nombre de professors són suficients per impartir la titulació i atendre els estudiants del centre.	<b>X</b>			
Els estudiants estan satisfets amb l'atenció del professorat en el seu procés d'aprenentatge.	<b>X</b>			
<b>4.3. La institució ofereix suport i oportunitats per millorar la qualitat de l'activitat docent i investigadora del professorat.</b>				
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.	<b>X</b>			
<b>Estàndard 5. Eficàcia dels sistemes de suport a l'aprenentatge</b>				
<b>5.1. Els serveis d'orientació acadèmica suporten adequadament el procés d'aprenentatge i els d'orientació professional faciliten la incorporació al mercat laboral.</b>				
Es posa de manifest que el pla d'acció tutorial i d'orientació acadèmica dona resposta a les necessitats dels estudiants.	<b>X</b>			
L'orientació professional és adequada, considerant les evidències disponibles i l'adequació de les activitats realitzades (tipus, durada, difusió, agents d'execució, etc.).	<b>X</b>			
Els estudiants i els tutors estan satisfets amb els serveis d'orientació acadèmica i professional.	<b>X</b>			
<b>5.2. Els recursos materials disponibles són adequats al nombre d'estudiants i a les característiques de la titulació.</b>				
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).	<b>X</b>			
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.	<b>X</b>			
<b>Estàndard 6. Qualitat dels resultats dels programes formatius</b>				
<b>6.1. Els resultats de l'aprenentatge assolits es corresponen amb els objectius formatius pretesos i amb el nivell del MECES de la titulació.</b>				

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ</b> <b>2017-18</b> <b>2018-19</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

<b>Pel que fa a les assignatures:</b>				
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.	<b>X</b>			
<b>Pel que fa al TFG:</b>				
Les evidències documentades dels assoliments dels estudiants posen de manifest que els TFG responen al nivell del MECES requerit per a la titulació.	<b>X</b>			
La majoria de TFG responen a una planificació temàtica concorde amb els grups i les línies de recerca o de transferència de coneixement del professorat.		<b>x</b>		<b>M-4</b>
<b>Pel que fa a les pràctiques externes:</b>				
Les evidències documentades dels assoliments dels estudiants posen de manifest que les pràctiques externes responen al nivell del MECES requerit per a la titulació.	<b>X</b>			
Les pràctiques externes es duen a terme majoritàriament en centres adequats.	<b>X</b>			
<b>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.</b>				
<b>Pel que fa a les assignatures:</b>				
La metodologia i les activitats docents estan dissenyades amb l'objectiu d'oferir oportunitats als estudiants per integrar els resultats d'aprenentatge.	<b>X</b>			
Els sistemes i criteris d'avaluació són adequats per certificar i discriminar els resultats de l'aprenentatge.	<b>X</b>			
<b>Pel que fa al TFG:</b>				
Els TFG se supervisen i avaluen amb criteris adequats.	<b>X</b>			
<b>Pel que fa a les pràctiques externes:</b>				
Les pràctiques externes se supervisen i avaluen amb criteris adequats.	<b>X</b>			
<b>6.3. Els valors dels indicadors acadèmics són adequats per a les característiques de la titulació.</b>				
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.	<b>X</b>			
<b>6.4. Els valors dels indicadors d'inserció laboral són adequats per a les característiques de la titulació.</b>				
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.		<b>x</b>		<b>M-5</b>
La taxa d'adequació és adequada comparada amb la d'altres titulacions del mateix àmbit disciplinari.				
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.				

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



## Propostes de millora

PLA DE MILLORA (FACULTAT D'ENOLOGIA)										dd/mm/aaaa	
ENSENYAMENTS IMPLICATS: Grau en Enologia										CURS ACADÈMIC 2017-18 2018-19	
RESULTATS AVALUACIÓ INSTITUCIONAL					PLA DE MILLORA						
Codi millora	Ensenyament implicat <sup>1</sup>	Àmbit de millora <sup>2</sup>	Punt/s feble/s detectat/s	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat <sup>3</sup>	Responsable/s	És una qüestió a adreçar a la URV? <sup>4</sup>	Termini	Implica modificació memòria? <sup>5</sup>	Indicadors seguitment
M-1	Transversal	Plans de treball	El pla de treball es una eina que està poc consolidada al Grau d'Enologia	Fomentar la publicació de plans de treball en el marc del nou aplicatiu GUIDO que simplificarà la gestió docent, ja que unificarà les guies docents (docnet) i els plans de treball (moodle).	Implantar l'aplicatiu GUIDO als ensenyaments de la FE	Mitja	Responsable d'ensenyament	Si	Curs 2021-22	No	Guies docents i plans de treball omplerts.

<b>PLA DE MILLORA (FACULTAT D'ENOLOGIA)</b>										<b>dd/mm/aaaa</b>	
<b>ENSENYAMENTS IMPLICATS:</b> <b>Grau en Enologia</b>										<b>CURS ACADÈMIC</b> <b>2017-18</b> <b>2018-19</b>	
<b>RESULTATS AVALUACIÓ INSTITUCIONAL</b>					<b>PLA DE MILLORA</b>						
<b>M-2</b>	<b>Transversal</b>	<b>Qualitat</b>	La URV ha aprovat la simplificació i actualització de les competències transversals de Grau i Màster, fruit de recomanacions plantejades per AQU en els processos de verificació i acreditació de les titulacions.	El nou llistat de competències transversals s'haurà d'integrar en el perfil de competències de les titulacions	Modificar el perfil de competències de les titulacions, integrant el nou llistat de competències transversals	L'establerta per la URV	Equip deganal	Sí	Curs 2019-20 (IMPLANTADA)	Sí (amb modificació substancial): apartat 3 de memòria.  Canvi menor, en la millora de la redacció de les competències, per evitar solapaments sense alterar els objectius de la titulació.	Memòries de les titulacions modificades
<b>M-3</b>	<b>Enologia</b>	<b>Captació</b>	Baix nombre d'estudiants provinents del CFGS de Viticultura.	Augmentar el nombre d'estudiants provinents del CFGS de vitivinicultura.	Elaborar una taula de reconeixement crèdits de CFGS de 60 ECTS.	Mitja	Responsable d'ensenyament	Si	Curs 2020-21	Si	Nombre d'estudiants provinents del CFGS matriculats.
<b>M-4</b>	<b>Enologia</b>	<b>Organització</b>	Falta d'informació del procés d'assignació i de l'assignatura.	Adequació del procés d'informació i d'assignació del TFG	Consolidació del procés d'assignació del TFG amb entrevistes individuals amb el coordinador	Alta	Coordinador de TFG	No	Curs 2019-20 (IMPLANTADA)	No	Millora de la valoració dels estudiants sobre aquest ítem a les enquestes.

PLA DE MILLORA (FACULTAT D'ENOLOGIA)										dd/mm/aaaa	
ENSENYAMENTS IMPLICATS: Grau en Enologia										CURS ACADÈMIC 2017-18 2018-19	
RESULTATS AVALUACIÓ INSTITUCIONAL					PLA DE MILLORA						
<b>M-5</b>	<b>Enologia</b>	<b>Egressats</b>	Falta d'informació sobre els estudiants egressats	Obtenir informació sobre els egressats del grau en enologia.	Enquesta als estudiants egressats del grau.	Mitja	Responsable d'ensenyament	No	Curs 2020-21	No	Enquestes respostes.

<sup>1</sup> Indicar "transversal" si la proposta de millora aplica a tot el centre.

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

<sup>3</sup> Indicar la prioritat de la millora; Alta, mitja o baixa.

<sup>4</sup> 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)

<sup>5</sup> Es poden donar diferents situacions: NO, SI sense modificació substancial; SI amb modificació substancial

## Seguiment del pla de millora anterior

- Baix rendiment de l'assignatura Operacions Bàsiques.

La contractació d'un becari per a fer classes de reforç de l'assignatura ha suposat que el rendiment d'Operacions bàsiques augmenti de forma considerable. Les classes de reforç van començar el curs 2017-18 i, tal i com pot veure's a la taula següent, el rendiment va passar del 33% al 61%, mentre que la taxa d'èxit va passar del 44% al 73%.

Assignatura	Taxa d'èxit				Taxa de rendiment			
	2018-19	2017-18	2016-17	2015-16	2018-19	2017-18	2016-17	2015-16
OPERACIONS BÀSIQUES	69,44%	72,92%	44,44%	43,75%	60,98%	61,40%	33,33%	33,33%

- La segona convocatòria del primer quadrimestre queda massa allunyada en el temps i els alumnes demanen fer-la immediatament de la 1a convocatòria.

El curs 2018-19 es va modificar el calendari acadèmic de tal manera que la segona convocatòria del primer quadrimestre es fa immediatament després de la primera.


- Millora en l'organització del curs zero.

El curs zero són un seguit de cursos gratuïts i opcionals que s'ofereixen als estudiants del Campus Sescelades per tal d'introduir els principals conceptes de Química general, Física i Matemàtiques a través de classes teòriques i problemes; es cursen abans de començar el curs acadèmic amb l'objectiu de reforçar conceptes de les esmentades àrees. De cara a la millora del curs zero, s'han portat a terme les següents accions:


- El professor que imparteix el curs zero és el mateix que impartirà l'assignatura de formació bàsica. D'aquesta manera es dona continuïtat als continguts i conceptes introduïts durant el curs zero.
- Per tal de donar accés als estudiants al curs zero, es tindrà en compte la nota de les PAAUs i no la de l'examen que es feia a les jornades d'acollida.

## 5. Relació d'evidències


Evidència	Localització
<b>Elaboració de l'autoinforme</b>	
Acta de constitució del CAI	<a href="#">Espai acreditació</a>
Acta d'aprovació de l'autoinforme	<a href="#">Espai acreditació</a>
Processos del SIGQ relacionats: <ul style="list-style-type: none"> <li>▣ PR-FE-003 Seguiment i millora de titulacions</li> </ul>	<a href="#">Manual de Qualitat de la FE</a>
<b>Estàndard 1. Qualitat del programa formatiu</b>	
Memòria actualitzada per a la verificació de la titulació	<a href="#">Web Facultat</a>
Informe d'avaluació de verificació	<a href="#">Informe verificació</a>
Informe d'avaluació de modificacions de la titulació posteriors	<a href="#">Informe modificació</a>
Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT)	<a href="#">RUCT</a>
Informes de seguiment	<a href="#">Seguiment de les titulacions</a>
Documentació referida a la coordinació de l'activitat docent	<a href="#">Espai acreditació</a>
Guia docent de la titulació	<a href="#">Guia docent 2019-20</a>
Espai virtual	<a href="#">Moodle</a>
Processos del SIGQ relacionats amb l'estàndard: <ul style="list-style-type: none"> <li>▣ PR-FE-002 Planificació de titulacions</li> <li>▣ PR-FE-004 Modificació de titulacions</li> <li>▣ PR-FE-003 Seguiment i millora de titulacions</li> </ul>	<a href="#">Manual de Qualitat de la FE</a>
<b>Estàndard 2. Pertinència de la informació pública</b>	
Web de la institució	<a href="#">Web URV</a>
Web del centre	<a href="#">Web FE</a>
Web titulació	<a href="#">Web Grau Enologia</a>
Informes de seguiment	<a href="#">Web seguiment</a>
Processos del SIGQ relacionats amb l'estàndard: <ul style="list-style-type: none"> <li>▣ PR-FE-007 Publicació d'informació de les titulacions</li> </ul> <p>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.</p>	<a href="#">Manual de Qualitat de la FE</a>
<b>Estàndard 3. Eficàcia del sistema de garantia interna de la qualitat de la titulació</b>	
Política de Qualitat	<a href="#">Política de qualitat</a>
Manual de Qualitat	<a href="#">Manual de Qualitat de la FE</a>

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ DEL GRAU EN ENOLOGIA	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

<b>Evidència</b>	<b>Localització</b>
Informes de seguiment (inclou plans de millora de la titulació)	<a href="#">Informes de seguiment</a>
Informes d'acreditació (inclou plans de millora de la titulació)	<a href="#">Informes d'acreditació</a>
Informes de verificació, seguiment i acreditació del títol amb identificació dels punts febles i millores (informes d'avaluació AQU)	<a href="#">Informes AQU</a>
Indicadors principals de les titulacions	<a href="#">Indicadors</a>
<p>Processos del SIGQ relacionats amb l'estàndard:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▣ PR-FE -001 Elaboració i revisió de la política i els objectius de qualitat</li> <li>▣ PR-FE-003 Seguiment i millora de titulacions</li> <li>▣ PR-FE-006 Acreditació de titulacions</li> <li>▣ PR-FE-008 Definició, revisió i millora del SIGQ</li> <li>▣ PR-FE-015 Consultes, queixes, reclamacions, suggeriments i felicitacions.</li> </ul> <p>Quan aplica, en els diferents processos del SIGQ, s'especifica com es recull la satisfacció dels grups d'interès.</p>	<a href="#">Manual de Qualitat de la FE</a>
<b>Estàndard 4. Adequació del professorat al programa formatiu</b>	
Currículum del professorat	<a href="#">Web</a>
Perfil del professorat	<a href="#">Espai acreditació</a>
Memòries Pla de formació del PDI	<a href="#">Memòries formació PDI</a>
<p>Processos del SIGQ relacionats amb l'estàndard:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▣ PR-SRH-034 Manteniment plantilles i planificació docent</li> <li>▣ PR-SRH-035 Convocatòria oferta pública</li> <li>▣ PR-SRH-036 Procés selectiu</li> <li>▣ PR-SRH-038 Nomenament de funcionaris</li> <li>▣ PR-SRH-039 Contractació de personal laboral</li> <li>▣ PR-ICE-001 Formació del personal docent i investigador</li> <li>▣ PR-SRH-055 Avaluació Alumnes (Enquestes)</li> <li>▣ PR-SRH-057 Avaluació per a trams (MI i CAMR)</li> <li>▣ PR-SRH-058 Avaluació per a trams (CAMG)</li> <li>▣ PR-SRH-059 Avaluació per a Renovacions</li> <li>▣ PR-SRH-060 Acreditacions (Lector, agregat, catedràtic contractat)</li> <li>▣ PR-SRH-062 Comissió d'Avaluació</li> <li>▣ PR-SRH-075 Pacte de Dedicació</li> <li>▣ Model d'Avaluació del Col·lectiu Docent i Investigador (acreditat per AQU)</li> </ul>	<a href="#">Processos SIGQ</a>
<b>Estàndard 5. Eficàcia dels sistemes de suport a l'aprenentatge</b>	
Informes PAT	<a href="#">Informes PAT</a>
<p>Processos del SIGQ relacionats amb l'estàndard:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▣ PR-FE-013 Orientació a l'estudiant</li> <li>▣ PR-OUU-001 Orientació professional</li> <li>▣ PR-SRM-001 Incidències gestió integral d'edificis</li> <li>▣ PR-FE-018 Gestió dels recursos materials i serveis (URV)</li> <li>▣ PR-FE-017 Gestió dels recursos materials i serveis (centre)</li> </ul>	<a href="#">Processos SIGQ</a>
<b>Estàndard 6. Qualitat dels resultats dels programes formatius</b>	

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ DEL GRAU EN ENOLOGIA	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

<b>Evidència</b>	<b>Localització</b>
Processos del SIGQ relacionats amb l'estàndard: <ul style="list-style-type: none"> <li>▣ PR-FE-009 Desenvolupament de l'ensenyament</li> <li>▣ PR-SGA-003 Execució de la matrícula</li> <li>▣ PR-ADOC-001 Planificació i organització de la matrícula</li> <li>▣ PR-SGA-001 Difusió de la informació als estudiants</li> <li>▣ PR-FE -014 Accés, admissió i matrícula dels estudiants en màsters universitaris</li> <li>▣ PR-FE-011 Gestió dels estudiants entrants</li> <li>▣ PR-FE-012 Gestió dels estudiants sortints</li> <li>▣ PR-FE-010 Gestió de les pràctiques externes curriculars</li> <li>▣ PR-FE-019 Gestió del TFG/TFM</li> <li>▣ PR-FE-003 Seguiment i millora de titulacions</li> </ul>	<a href="#">Processos SIGQ</a>
Llistat de Treballs de Fi de Grau del curs actual	<a href="#">Espai acreditació</a>
Assignatures seleccionades i mostra de les execucions dels estudiants.	<a href="#">Espai acreditació</a>

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ DEL GRAU EN ENOLOGIA	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

## 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
Grau d'Enologia	2017/18	Canvi de nom de l'assignatura Anàlisi Instrumental per Anàlisi Instrumental Enològica.	Implantada
	2017/18	Canvi de nom de l'assignatura "Viticultura de precisió" per " Factors de qualitat en el cultiu de la vinya".	Implantada.
	2018/19	Increment de Sessió magistral en 6 h i Laboratoris en 6 hores. Decrement de Seminaris en 12 hores de la matèria TECNOLOGIA I ENGINYERIA ENOLÒGIQUES.	Implantada.
	2019/20	Adaptar les competències B ("Generals" segons Ministerio) i C ("Transversals" segons Ministerio) a les noves transversals (CT) d'acord amb el "Model d'avaluació per competències transversals" en les titulacions de la URV.	Implantada al curs 2019-20
	2018-19	Incloure a la memòria del Grau en Enologia que serà necessària l'acreditació del nivell B1 per a l'obtenció del títol.	Implantada

Data:4/03/2018

Font: Elaboració pròpia.

## PERFIL ACCÉS. GRAUS

**Taula 1.2. Indicadors del procés d'admissió d'estudiants a grau**

Titulació	Indicador	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19
1922-GRAU D'ENOLOGIA (2014)	Places ofertes	<b>40</b>	40	40	40	40
	Demanda 1a opció	<b>37</b>	34	42	28	30
	Ràtio dem1a-oferta	0,925	0,85	1,05	0,7	0,75
	Demanda 1a-3a opció	71	63	66	54	-
	Demanda total	107	102	96	94	-
	Ingressos	36	48	46	30	27
	Nombre d'ingressos 1a opció	24	38	38	30	24
	% Ingressos 1a opció	66,67%	79,17%	82,61%	100%	88,89%

Data informe:22/10/2019


Font: URV en xifres.

ACRG01 - Número d'estudiants preinscrits.

ACRG04 - Indicadors de nou ingrés.

ACRG21 - Estudiants de nou ingrés en 1a preferència. Winddat indicadors.



 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ DEL GRAU EN ENOLOGIA	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

**Taula 1.3. Percentatge d'estudiants matriculats de nou ingrés segons via d'accés**

Titulació	Via accés	2014	2015	2016	2017	2018	2019
		-15	-16	-17	-18	-19	-20
1922- GRAU D'ENOLOGIA (2014)	Proves d'accés a la Universitat (PAU) o assimilats	22	27	24	16	20	14
	Proves d'Accés a la Universitat per a més grans de 40 anys	-	1	-	-	-	-
	Proves d'Accés a la Universitat per a més grans de 45 anys	-	1	-	-	-	-
	Diplomats, Llicenciats i assimilats	1	1	6	5		2
	Títol d'FP2, MP3 o CFGS i assimilats	7	8	9	4	2	10
	PAU i assimilats que tenen començats estudis universitaris	5	6	5	4	4	
	FP2 o CFGS i assimilats que tenen començats estudis universitaris	-	4	1	--		1
	Més grans de 25 anys	1		1	1	1	1
	<b>Total</b>	<b>36</b>	<b>48</b>	<b>46</b>	<b>30</b>	<b>27</b>	<b>28</b>

Data informe: 22/10/2019


Font: URV en xifres. ACRG08C - Accés dels estudiants segons via d'entrada

**Taula 1.4. Nota mitjana d'accés dels estudiants matriculats, segons via**

Titulació	Via accés	2014-	2015-	2016-	2017-	2018-	2019-
		15	16	17	18	19	20
1922-GRAU D'ENOLOGIA (2014)	Proves d'accés a la Universitat (PAU) o assimilats	6,80	8,07	7,65	7,68	7,49	7,04
	Proves d'Accés a la Universitat per a més grans de 40 anys	-	8,21	-	-	-	-
	Proves d'Accés a la Universitat per a més grans de 45 anys	-	5,67	-	-	-	-
	Diplomats, Llicenciats i assimilats	5,00	6,10	6,15	7,09	-	5,90
	Títol d'FP2, MP3 o CFGS i assimilats	6,79	6,67	6,62	6,81	6,97	6,60
	PAU i assimilats que tenen començats estudis universitaris	6,41	6,15	5,66	6,73	7,78	-
	FP2 o CFGS i assimilats que tenen començats estudis universitaris	-	6,49	6,93		-	6,47
	Més grans de 25 anys	5,63	-	7,94	6,56	5,63	6,00
	Nota d'accés promig	6,66	7,36	7,03	7,30	7,41	8,43
	Nota d'entrada a la titulació (nota de tall)	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00

Data informe: 22/10/2019

Font: URV en xifres. ACRG05 - Nota mitjana d'accés (segons via). ACRG08B - Accés dels estudiants segons nota mitjana d'accés

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ DEL GRAU EN ENOLOGIA	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

**Taula 1.5. Alumnes de nou accés segons edat i gènere**

	Interval nota accés	Estudiants de nou accés											
		2014-15		2015-16		2016-17		2017-18		2018-19		2019-20	
		DONA	HOME	DONA	HOME	DONA	HOME	DONA	HOME	DONA	HOME	DONA	HOME
1922-GRAU D'ENOLOGIA (2014)	[5,6)	3	11	4	7	3	8	2	3	1	3	4	4
	[6,7)	3	5	3	5	8	7	1	10	1	8	5	8
	[7,8)	5	4	6	7	4	4	2	4	3	2	1	1
	[8,9)		3	2	3		6	3	1	2	1	1	2
	[9,10]	1	1		1	3	3	1		3	1	1	1
	(10,14]			3	2			1	2		1		
	Total	12	24	18	25	18	28	10	20	10	16	12	16

Data informe: 22/10/2019

Font: URV en xifres. ACRG08A - Accés dels estudiants segons nota d'accés (per intervals de notes) i ACRG08C - Accés dels estudiants segons via d'entrada

**Taula 1.6. Alumnes matriculats segons edat i gènere**

Pla	Grup edat	Estudiants matriculats estudi											
		2014-15		2015-16		2016-17		2017-18		2018-19		2019-20	
		DONA	HOME	DONA	HOME	DONA	HOME	DONA	HOME	DONA	HOME	DONA	HOME
1922-GRAU D'ENOLOGIA (2014)	<=18	4	5	8	10	6	11	4	6	5	6	6	3
	19	2	4	4	5	8	9	5	14	3	8	4	5
	20	1	1	2	5	6	5	9	10	8	17	4	8
	21	1	5		2	4	5	6	8	9	9	7	17
	22	2	3	1	5		5	4	5	3	3	8	5
	23		1	5	4	3	6		7	5	4	2	5
	24			2	1	5	5	3	7		7	5	1
	25			1	1	2	2	5	3	3	6		6
	26			2		1	1	2		2	2	2	6
	27					2		1	1	2		2	3
	28		1				1	1		1	2	2	1
	29	1			2		1		1	1			1
	[30-34]		1	1	4	1	5	2	6	2	6	4	5
	[35-39]	1	1	1	2		4		2		1		1
	>=40		2	1	2	2	3	3	3	3	4	3	4
	Total	12	24	28	43	40	63	45	73	47	75	49	71

Data informe: 22/10/2019

Font: URV en xifres. ACRG03 - Alumnes matriculats

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

Pla	Mode matrícula (TC/TP)	Estudiants matriculats estudi					
		2014-15	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20
1922-GRAU D'ENOLOGIA (2014)	Temps complet	34	67	97	115	118	115
	Temps parcial	2	4	6	3	4	5
	<b>Total</b>	<b>36</b>	<b>71</b>	<b>103</b>	<b>118</b>	<b>122</b>	<b>120</b>

Data informe: 22/10/2019

Font: URV en xifres. ACRG03 – Alumnes matriculats

**Taula 1.8. Estudiants matriculats segons comarca i província de procedència**

Pla	Província familiar	Comarca familiar	Estudiants matriculats estudi						
			2014-15	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	
1922-GRAU D'ENOLOGIA (2014)	Alacant	Sense Definir			2	2	3	2	
		Total			2	2	3	2	
	Almería	Sense Definir				1	1	1	
		Total				1	1	1	
		Alt Penedès		5	6	11	13	15	21
		Anoia						1	2
		Bages		1	1	1	1		
		Baix Llobregat				2	4	4	6
		Barcelonès			2	2	3	4	2
		Berguedà			1		1	2	2
		Garraf			5	6	8	6	6
		Maresme		1	1	1	2	3	3
		Vallès Occidental		1	1	3	2	1	5
		Barcelona	Vallès Oriental		1	1	1	1	
			Total	8	18	27	35	37	47
		Burgos	Sense Definir					1	1
			Total					1	1
		Castellón	Sense Definir		1	2	2	2	1
			Total		1	2	2	2	1
		Ciudad Real	Sense Definir						1
			Total						1
		Desconocido	Sense Definir					1	
			Total					1	
		Girona	Baix Empordà	1	1	2		1	2
			Total	1	1	2		1	2
		Huelva	Sense Definir	1	1	1	1		
			Total	1	1	1	1		
		Huesca	Sense Definir	1	1	2	1	1	1



Pla	Província familiar	Comarca familiar	Estudiants matriculats estudi					
			2014-15	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20
		Total	1	1	2	1	1	1
	Illes Balears	Sense Definir	1	1	4	3	3	3
		Total	1	1	4	3	3	3
	La Rioja	Sense Definir			4	4	3	3
		Total			4	4	3	3
	León	Sense Definir			1			
		Total			1			
	Lleida	Pla d'Urgell	1					
		Segrià	1	1	1	1	1	
		Urgell		2	1	1	1	
		Total	2	3	2	2	2	
	Murcia	Sense Definir				1		
		Total				1		
	Sense Definir	Sense Definir				1	1	1
		Total				1	1	1
	Tarragona	Alt Camp	1	1	1	1	1	1
		Baix Camp	9	16	21	23	25	22
		Baix Ebre		2	2	2	4	2
		Baix Penedès	1	1	2	3	2	2
		Conca de Barberà					1	1
		Montsià	2	2	2	2	3	1
		Priorat		3	3	3	5	3
		Ribera d'Ebre	1	2	2	2	3	2
		Tarragonès	6	14	19	25	22	21
		Terra Alta						1
		Total	20	41	52	61	66	56
	Valencia	Sense Definir	1	3	3	3		
		Total	1	3	3	3		
	Zaragoza	Sense Definir	1	1	1	1		1
		Total	1	1	1	1		1
	<b>Total</b>		<b>36</b>	<b>71</b>	<b>103</b>	<b>118</b>	<b>122</b>	<b>120</b>

Data informe: 22/10/2019

Font: URV en xifres. ACRG03 – Alumnes matriculats

**Taula 1.9. Satisfacció amb la matrícula dels estudiants de la Facultat d'Enologia. Curs 2018-19**

## Facultat d'Enologia

web	Nouacc	2n+	total	telèfon	nouacc	2n+	total
0	0		0	0	0	1	1
1	0		0	1	0	0	0
2	2		3	2	0	0	0
3	1		1	3	0	0	0
4	0		0	4	0	0	0
5	2		3	5	3	1	4
6	6		8	6	3	0	3
7	11		13	7	1	1	2
8	4		6	8	4	0	4
9	4		9	9	8	2	10
10	3		5	10	7	3	10
no utilitzat	2		4	no utilitzat	9	9	18
<b>TOTAL</b>	<b>35</b>		<b>52</b>	<b>TOTAL</b>	<b>35</b>	<b>17</b>	<b>52</b>

mail	nouacc	2n+	total	presencial	nouacc	2n+	total
0	0		1	0	0	0	0
1	0		0	1	0	0	0
2	0		0	2	0	1	1
3	1		2	3	0	0	0
4	2		2	4	0	0	0
5	2		3	5	2	0	2
6	3		3	6	0	0	0
7	4		6	7	2	1	3
8	6		8	8	2	0	2
9	8		11	9	4	0	4
10	4		6	10	8	2	10
no utilitzat	5		10	no utilitzat	17	13	3
<b>TOTAL</b>	<b>35</b>		<b>52</b>	<b>TOTAL</b>	<b>35</b>	<b>17</b>	<b>52</b>

programa	nouacc	2n+	total	sistema	nouacc	2n+	total
0	0	0	0	0	0	0	0
1	0	1	1	1	1	0	1
2	0	0	0	2	0	1	1
3	1	1	2	3	0	1	1
4	0	2	2	4	0	0	0
5	2	1	3	5	1	1	2
6	1	1	2	6	2	2	4
7	3	3	6	7	12	2	14
8	7	1	8	8	10	5	15
9	3	4	7	9	3	2	5
10	7	3	10	10	4	3	7
no utilitzat	11	0	11	nsnc	2	0	2
<b>TOTAL</b>	<b>35</b>	<b>17</b>	<b>52</b>	<b>TOTAL</b>	<b>35</b>	<b>17</b>	<b>52</b>


Data informe: 18/02/2019

Font: Servei de Gestió Acadèmica

## 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 Grau**

DIMENSIÓ	CONTINGUTS	ENLLAÇ
ACCÉS ALS ESTUDIS	Accés al grau Nombre de places ofertes Notes de tall Correspondències entre cicles formatius de grau superior i estudis universitaris de grau a la URV Informació general d'accés Calendari de preinscripció Perfil recomanat Objectius Competències Sortides professionals Trasllat d'expedient Beques i ajuts	<a href="http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/admissio/acces/">http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/admissio/acces/</a> <a href="http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/tramits/">http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/tramits/</a> <a href="http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/informacio-economica/">http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/informacio-economica/</a> <a href="http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/oferta/graudenologia/">http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/oferta/graudenologia/</a>
MATRÍCULA	Terminis Documentació Formalització Preus Reconeixement de crèdits Orientació universitària Sessions d'acollida	<a href="http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/admissio/matricula/">http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/admissio/matricula/</a> <a href="http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/admissio/reconeixements/">http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/admissio/reconeixements/</a> <a href="http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/admissio/orientacio/">http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/admissio/orientacio/</a> <a href="http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/admissio/acollida/">http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/admissio/acollida/</a>
PLA D'ESTUDIS	Descripció del títol Pla d'estudis	<a href="http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/oferta/graudenologia/">http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/oferta/graudenologia/</a>
PLANIFICACIÓ OPERATIVA DEL CURS	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 Laboratoris (si escau) Biblioteca Pla d'Acció Tutorial	<a href="http://www.urv.cat/ca/vida-campus/serveis/crai/">http://www.urv.cat/ca/vida-campus/serveis/crai/</a> <a href="https://moodle.urv.cat/docnet/guia_docent/index.php?centre=19&amp;apartat=25&amp;any_academic=2019_20">https://moodle.urv.cat/docnet/guia_docent/index.php?centre=19&amp;apartat=25&amp;any_academic=2019_20</a>
PROFESSORAT	Professorat de la titulació Informació de contacte Currículum del professorat	<a href="http://www.urv.cat/html/docencia-per-centre/index-professors-1922.php">http://www.urv.cat/html/docencia-per-centre/index-professors-1922.php</a>
PRÀCTIQUES EXTERNES	Objectius Normativa Pràctiques Externes Pràctiques Obligatòries/Optatives Assignatures lligades a les Pràctiques Institucions on es poden realitzar les Pràctiques	<a href="http://www.fe.urv.cat/informacio-per-a/convenis.html">http://www.fe.urv.cat/informacio-per-a/convenis.html</a>

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ DEL GRAU EN ENOLOGIA	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

DIMENSIÓ	CONTINGUTS	ENLLAÇ
PROGRAMES DE MOBILITAT	Programes de mobilitat Altres opcions per fer estades a l'estranger Beques Objectius Normativa mobilitat Institucions amb convenis signats	<a href="http://www.urv.cat/ca/vida-campus/serveis/mobilitat/">http://www.urv.cat/ca/vida-campus/serveis/mobilitat/</a>
TREBALL FI DE GRAU	Marc General Normativa	<a href="http://www.fe.urv.cat/ca/informacio-per-a-treball-de-fi-destudis/">http://www.fe.urv.cat/ca/informacio-per-a-treball-de-fi-destudis/</a>
GARANTIA DE LA QUALITAT	Política de Qualitat de la Facultat/Escola Manual de Qualitat de la Facultat/Escola Memòria de verificació Informes de seguiment de titulació Taxes i indicadors sobre demanda i desenvolupament de la titulació Autoinforme d'acreditació Enllaç a EUC Informes Enllaç a EUC Estudis (Coneix la Qualitat) Enllaç a la pàgina dels títols al RUCT	<a href="http://www.fe.urv.cat/ca/qualitat/">http://www.fe.urv.cat/ca/qualitat/</a>

Font: Elaboració pròpia

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


Taula 3.1. 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	Percentatge de participació						Estàndards d'acreditació relacionats
							13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	
<b>Estudiants</b>													
	ENQUESTA ESTUDIANT DE GRAU DE PRIMER CURS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Experiència educativa</li> <li>Altres dimensions del programa formatiu i serveis (2)</li> </ul>	Grau	Virtual	Anual	Últim curs finalitzat	Antiga IQ1R - PAT	Antiga IQ1R - PAT	29.63%	27,5%	29.17%	12.00%	E1 E2 E5 E6
	ENQUESTA ESTUDIANT DE GRAU DURANT	<ul style="list-style-type: none"> <li>Experiència educativa</li> <li>Altres dimensions del programa formatiu i serveis (2)</li> </ul>	Grau	Virtual	Anual	Últim curs finalitzat	Antiga EPD -PAT	Antiga EPD - PAT	25.00%	18,03%	10.61%	15.19%	E1 E2 E5 E6
	ENQUESTA ESTUDIANT DE GRAU QUAN ACABEN	<ul style="list-style-type: none"> <li>Experiència educativa</li> <li>Altres dimensions del programa formatiu i serveis (2)</li> </ul>	Grau	Virtual	Anual	Últim curs finalitzat	-	-	-	-	7,14%	17.14%	E1 E2 E5 E6
	"PROFESSORAT" ENQUESTA ASSIGNATURA GRAU	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actuació docent del professorat</li> </ul>	Grau	Virtual	Quadrimestral	Últim curs finalitzat	X	X	29,01%	33,13%	26,04%	15,37%	E4
	PE-ENQUESTA ASSIGNATURA GRAU	<ul style="list-style-type: none"> <li>Execucions clau</li> </ul>	Grau	Virtual	Anual	Últim curs finalitzat	-	-	-	-	30,77%	7,14%	E6
	TFG-ENQUESTA ASSIGNATURA GRAU	<ul style="list-style-type: none"> <li>Execucions clau</li> </ul>	Grau	Virtual	Anual	Últim curs finalitzat	-	-	-	-	38,46%	15%	E6





Professorat i responsable de la titulació													
	Enquesta de satisfacció de professorat	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Estructura del pla d'estudis (matèries i el seu pes).</li> <li>•Perfil de competències (resultats d'aprenentatge previstos) de la titulació.</li> <li>•Perfil dels estudiants que han accedit a la titulació.</li> <li>•Organització del desplegament del pla d'estudis (grups, horaris, etc.).</li> <li>•Coordinació docent i la comunicació interna.</li> <li>•Metodologies docents i les estratègies d'avaluació.</li> <li>•Recursos docents disponibles.</li> <li>•Treball i la dedicació dels estudiants.</li> <li>•Resultats de l'aprenentatge obtinguts pels estudiants.</li> </ul>	Grau	Virtual	Anual	Últim curs finalitzat	-	-	-	-	-	42.4%	E4
Graduats													
	Enquesta de satisfacció dels titulats recents de grau (AQU Catalunya)	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Formació rebuda</li> <li>•Experiència educativa</li> <li>•Altres dimensions del programa formatiu i serveis (2)</li> </ul>	Grau	Virtual	Anual	Graduats 2016-17	--	--					E1 E2 E4 E5 E6
	Enquesta de satisfacció dels titulats recents de màster (AQU Catalunya)	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Formació rebuda</li> <li>•Experiència educativa</li> <li>•Altres dimensions del programa formatiu i serveis (2)</li> </ul>	Grau	Virtual	Anual	Graduats 2016-17	--	--					E1 E2 E4 E5 E6

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ DEL GRAU EN ENOLOGIA	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

	Enquesta d'inserció laboral als graduats i graduades (AQU Catalunya)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Formació rebuda</li> <li>● Ocupació i la satisfacció de l'ocupació.</li> </ul>	Grau	Virtual	Triannual	Estudi del 2017 Titulats 12-13 i Medicina 09-10							E6
--	--	---	------	---------	-----------	--	--	--	--	--	--	--	----

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.

Font: ENQ-S05

Data: 19/09/19

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

### QUALIFICACIÓ, EXPERIÈNCIA I DEDICACIÓ

La taula del Perfil del Professorat es troba disponible a l'espai Moodle d'acreditació.

#### Taula 4.1. Perfil general del professorat de la titulació

Curs acadèmic	Nombre PDI	% dones	% PDI doctor	Mitjana edat	% hores impartides doctor
2019	59	44.06%	66.10%	53.29	70.64%
2018	79	44.30%	58.22%	50.33	69.19%
2017	74	45,95%	56,76%	48,8	67,53%
2016	75	54,67%	56,00%	48,6	66,51%
2015	66	60,61%	60,61%	45,8	78,56%

Data informe: 02/09/2019

Font: URV en xifres. ACRG15: Perfil general del professorat de les titulacions de grau per categoria, edat i sexe.

#### Taula 4.2. Professorat per categoria i segons doctorat

		Permanent 1	Permanent 2	Associats	Lectors	Altres	Total
1922-GRAU D'ENOLOGIA (2014)	Doctor	30	1	5	2	2	<b>40</b>
	No doctor	-	-	13	-	8	21
	<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>61</b>

Data informe: 16/09/2019

Font: URV en xifres. ACRG16: Professorat i hores impartides segons categoria del PDI i doctorat en estudis de grau.

ACRG19: Nivell de qualificació del professorat de grau

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 4.3. Hores de docència impartida per categoria i segons doctorat

		Permanent 1	Permanent 2	Associats	Lectors	Altres	Total
		Hores impartides	Hores impartides	Hores impartides	Hores impartides	Hores impartides	Hores impartides
1922-GRAU D'ENOLOGIA (2014)	Doctor	1680,32	65,00	101,29	22,41	24,88	<b>1.893,90</b>
	No doctor	-	-	661,10		175,80	<b>836,90</b>
	<b>Total</b>	<b>1680,32</b>	<b>65,00</b>	<b>762,39</b>	<b>22,41</b>	<b>200,68</b>	<b>2.730,80</b>

Data informe: 16/09/2019


Font: URV en xifres. ACRG16: Professorat i hores impartides segons categoria del PDI i doctorat en estudis de grau.

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


 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ DEL GRAU EN ENOLOGIA	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

**Taula 4.4. Assignatures del pla d'estudis**


Assignatura	Curs	Tipus	ECTS	Grups Teor.	Grups Pràc.	Matr.	Professor	Dept.	Categoria	Hores impartides	Grups professor
FONAMENTS DE BIOLOGIA	1	TR	6	1	1	30	Bravo Vázquez, Francisca Isabel	DBB	LEC	15	2
							Giralt Esteve, Mireia	DBB	TU	30	2
							Poblet Icart, Maria Montserrat	DBB	AG	10	1
Total										55	5
FISIOLOGIA VEGETAL I PRÀCTIQUES DE BIOLOGIA	1	TR	6	1	2	29	Calvo Manso, Enrique	DBB	ASS	9	1
							Fort Marsal, Maria Francesca	DBB	TU	42	2
							Giralt Esteve, Mireia	DBB	TU	12	1
							Montero Simó, Miguel Angel	DBB	ASS	9	2
							Olle Corbella, Enric	DBB	ASS	9	1
							Sunyer Figueres, Mercè	DBB	IPF	9	1
Total										90	8
BIOLOGIA CEL·LULAR I GENÈTICA	1	TR	6	1	3	33	Bordons de Porrata- Doria, Albert	DBB	EM	15	2
							Cordero Otero, Ricardo Román	DBB	AG	7,5	1
							García Sánchez, Dania	DCMB	AG	25	3
							Poblet Icart, Maria Montserrat	DBB	AG	7,5	1
Total										55	7
MICROBIOLOGIA GENERAL	1	TR	6	1	2	29	Cano Lira, José Francisco	DCMB	CU	40	2
							Capilla Luque, Javier	DCMB	AG	5	1
							García Sánchez, Dania	DCMB	AG	34	2
Total										79	5
ESTADÍSTICA	1	TR	6	1	1	33	Mateo Sanz, Josep Maria	DEQ	TU	60	2
Total										60	2
MATEMÀTIQUES	1	TR	6	1	1	33	Fortuny Anguera, Gerard	DEIM	TU	30	1
							Herrera Gómez, Blas	DEIM	TU	30	1
Total										60	2
FÍSICA	1	TR	6	1	3	25	Mateos Ferré, Xavier	DQFQI	AG	25,5	4
							Ruiz Martí, José Javier	DQFQI	CEU	26,5	4
							Solé Cartañà, Rosa Maria	DQFQI	TU	26	4
Total										78	12
QUÍMICA I	1	TR	6	1	1	29	Galià Clua, Marina Teresa	DQAQO	CU	60	2
Total										60	2
QUÍMICA II	1	TR	6	1	5	35	Aceña Muñoz, Laura	DQAQO	AG	60	2
							Boqué Martí, Ricard	DQAQO	TU	30	2
							Cavaglia Pietro, Julieta	DQAQO	IPF	30	1
							Mestres Solé, Maria Montserrat	DQAQO	AG	30	1
Total										150	6

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ DEL GRAU EN ENOLOGIA	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------


							Alcaide Hidalgo, Juan Maria	DBB	ASS	3,9	2
							Ardèvol Grau, Ana Maria	DBB	CU	1,95	1
							Fernández Larrea, Juan Bautista	DBB	AG	3,9	1
							Garcia-España Monsonís, Antonio Enrique	DBB	ASS	7,02	4
							Grau Bové, Maria Carmen	DBB	IPF	1,3	1
							Pinent Armengol, Montserrat	DBB	AG	5,07	2
							Rodríguez Gallego, Esther	DBB	VIS	9,88	4
							Serena Perelló, Carolina	DBB	ASS	6,37	4
							Terra Barbadora, Ximena	DBB	LEC	7,41	4
BIOQUÍMICA	1	TR	6	4	14	32				46,8	23
	Total										
OPERACIONS BÀSIQUES	2	OB	3	1	1	27	López Bonillo, Francisco	DEQ	CU	30	2
	Total									30	2
MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES I	2	OB	6	1	1	23	Beltran Casellas, Gemma	DBB	AG	28	2
							Rozès ., Nicolas Andre Louis	DBB	TU	19	1
							Torija Martínez, María Jesús	DBB	AG	13	1
	Total									60	4
QUÍMICA ENOLÒGICA	2	OB	6	1	1	38	Matheu Malpartida, María Isabel	DQAQO	CU	60	2
	Total									60	2
ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA I	2	OB	3	1	1	21	Mestres Solé, Maria Montserrat	DQAQO	AG	30	2
	Total									30	2
EDAFOLOGIA I CLIMATOLOGIA VITÍCOLES	2	OB	3	1	1	20	Lampreave Figueras, Míriam	DBB	COL P.	30	2
	Total									30	2
ENOLOGIA GENERAL I	2	OB	6	1	1	16	Zamora Marín, Fernando	DBB	CU	60	2
	Total									60	2
ANÀLISI SENSORIAL I	2	OB	3	1	2	15	Canals Bosch, Juan Miguel	DBB	TU	30	2
							Gombau Roigé, Jordi	DBB	IPF	11	1
							Roca Mesa, Elena	DBB	IPF	11	1
	Total									52	4
ECONOMIA I MÀRQUETING VITIVINÍCOLA	2	OB	6	1	1	13	Marquet ., Christophe Jean Louis	DGE	ASS	60	2
	Total									60	2
MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES II	2	OB	6	1	3	28	Beltran Casellas, Gemma	DBB	AG	22,5	3
							Rozès ., Nicolas Andre Louis	DBB	TU	15	2
							Torija Martínez, María Jesús	DBB	AG	32,5	3
	Total									70	8
ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA II	2	OB	6	1	5	24	Aceña Muñoz, Laura	DQAQO	AG	60	2
							Mestres Solé, Maria Montserrat	DQAQO	AG	90	4
	Total									150	6
AMPELOGIA	2	OB	3	1	1	11	Fort Marsal, Maria Francesca	DBB	TU	30	2
	Total									30	2
VITICULTURA I	2	OB	6	1	2	24	Fort Marsal, Maria Francesca	DBB	TU	15	1

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ DEL GRAU EN ENOLOGIA	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

							Giralt Esteve, Mireia	DBB	TU	25	2
							Lampreave Figueras, Míriam	DBB	COL P.	15	1
							Mateos Fernández, Maria Assumpta	DBB	ASS	20	2
							Sánchez Ortiz, Antonio	DBB	ASS	15	1
	Total									90	7
ANÀLISI SENSORIAL II	2	OB	3	1	2	14	Gombau Roigé, Jordi	DBB	IPF	11	1
							Olivella Pastalle, Francesc Ramon	DBB	ASS	30	2
							Pons Mercade, Pere	DBB	IPF	11	1
	Total									52	4
SUBPRODUCTES VITIVINÍCOLES	3	OB	3	1	2	24	López Bonillo, Francisco	DEQ	CU	30	2
							Rabadà Baiges, Joan	DEQ	ASS	15	1
	Total									45	3
ENOLOGIA GENERAL II	3	OB	9	1	3	21	Canals Bosch, Juan Miguel	DBB	TU	5	1
							Gombau Roigé, Jordi	DBB	IPF	7,5	2
							Llauradó Reverchon, José María	DBB	ASS	75	2
							Rozès ., Nicolas Andre Louis	DBB	TU	25	1
							Sancho Anadón, Miguel	DBB	ASS	27,5	2
							Zamora Marín, Fernando	DBB	CU	10	1
	Total									150	9
CULTURA VITIVINÍCOLA	3	OB	6	1	2	26	Mateos Fernández, Maria Assumpta	DBB	ASS	60	3
	Total									60	3
ANÀLISI SENSORIAL III	3	OB	3	1	2	26	Olivella Pastalle, Francesc Ramon	DBB	ASS	22	1
							Rozès ., Nicolas Andre Louis	DBB	TU	30	2
	Total									52	3
ANÀLISI INSTRUMENTAL ENOLÒGICA	3	OB	3	1	5	21	Aceña Muñoz, Laura	DQAQO	AG	44	4
							Mestres Solé, Maria Montserrat	DQAQO	AG	28	2
	Total									72	6
VITICULTURA II	3	OB	6	1	2	24	Giralt Esteve, Mireia	DBB	TU	10	1
							Lampreave Figueras, Míriam	DBB	COL P.	20	1
							Mateos Fernández, Maria Assumpta	DBB	ASS	50	3
							Sánchez Ortiz, Antonio	DBB	ASS	10	1
	Total									90	6
GESTIÓ MEDIAMBIENTAL DE LA INDÚSTRIA ENOLÒGICA	3	OB	3	1	1	25	Adserias Sans, Juan	DEQ	ASS	30	2
	Total									30	2
CRIANÇA I ENVELLIMENT	3	OB	6	1	3	23	Gombau Roigé, Jordi	DBB	IPF	15	1
							Rozès ., Nicolas Andre Louis	DBB	TU	30	2
	Total									45	3
ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS	3	OB	3	1	2	24	Gramona Martí, Jaume	DBB	ASS	40	3
	Total									40	3

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ DEL GRAU EN ENOLOGIA	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

ANÀLISI SENSORIAL IV	3	OB	3	1	2	20	Canals Bosch, Juan Miguel	DBB	TU	30	2
							Gombau Roigé, Jordi	DBB	IPF	11	1
							Pons Mercade, Pere	DBB	IPF	11	1
							Total			52	4
GESTIÓ DE LA QUALITAT I LA SEGURETAT EN LA INDÚSTRIA VITIVINÍCOLA	3	OB	3	1	1	17	Aceña Muñoz, Laura	DQAQO	AG	5	1
							Gran Serrano, Judith	DQAQO	ASS	45	2
							Total			50	3
ENGINYERIA ENOLÒGICA	3	OB	6	1	1	17	López Bonillo, Francisco	DEQ	CU	15	1
							Rabadà Baiges, Joan	DEQ	ASS	45	2
							Total			60	3
PATOLOGIA VITÍCOLA	3	OB	3	1	1	18	Mateos Fernández, Maria Assumpta	DBB	ASS	30	2
							Total			30	2
SELECCIÓ I MILLORA D'INÒCULS ENOLÒGICS	-1	OPT	3	1	2	13	Torija Martínez, María Jesús	DBB	AG	30	3
							Total			30	3
CONTROL DE QUALITAT EN L'ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS	-1	OPT	3	1	2	12	Gramona Martí, Jaume	DBB	ASS	30	3
							Total			30	3
INNOVACIÓ I TAST DE VINS ESCUMOSOS	-1	OPT	3	1	1	17	Gramona Martí, Jaume	DBB	ASS	20	2
							Pons Mercade, Pere	DBB	IPF	10	1
							Total			30	3
CREACIÓ DE VALOR EN EL SECTOR VITIVINÍCOLA	-1	OPT	3	1	1	24	Ybarguenoitia Millet, Xavier	DBB	COL EX	30	2
							Total			30	2
FACTORS DE QUALITAT EN EL CULTIU DE LA VINYA	-1	OPT	3	1	2	14	Sánchez Ortiz, Antonio	DBB	ASS	30	3
							Total			30	3
MICOLOGIA VITÍCOLA	-1	OPT	3	1	1	16	Gené Díaz, Josepa	DCMB	TU	21	2
							Iturrieta González, Isabel Antonieta	DCMB	IPF	7	1
							Stchigel Glikman, Alberto Miguel	DCMB	AG	2	1
							Total			30	4
PLANIFICACIÓ I GESTIÓ DE L'ENOTURISME	-1	OPT	3	1	1	2	Salvat Salvat, Jaume	DG	ASS	3,6	2
							Total			3,6	2
TECNOLOGIA DEL SERVEI DE VINS. HARMONIA DE VINS I MENJAR	-1	OPT	3	0	1	26	Nadal Roquet-Jalmar, Montserrat	DBB	TU	15	1
							Total			15	1
ALIMENTS FERMENTATS	-1	OPT	6	1	1	24	Poblet Icart, Maria Montserrat	DBB	AG	36	2
							Total			36	2
EXPORTACIÓ DE VINS	-1	OPT	3	1	1	16	Marquet ., Christophe Jean Louis	DGE	ASS	30	2
							Total			30	2


 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ DEL GRAU EN ENOLOGIA	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

BEGUDES ESPIRITUOSES	-1	OPT	3	1	1	22	López Bonillo, Francisco	DEQ	CU	30	2
	Total									30	2
EINES D'ANÀLISI DE DADES PER AL LABORATORI AGROALIMENTARI	-1	OPT	3	1	0	4	Boqué Martí, Ricard	DQAQO	TU	30	1
	Total									30	1
ELABORACIÓ DE CERVESA	-1	OPT	3	1	1	23	De Mier Vinue, Jordi	DBB	ASS	25	2
	Total									25	2
TREBALL DE FI DE GRAU	4	TFG	15	1	0	25	Canals Bosch, Juan Miguel	DBB	TU	10	1
							Gramona Martí, Jaume	DBB	ASS	5	1
							López Bonillo, Francisco	DEQ	CU	11	1
							Rozès ., Nicolas Andre Louis	DBB	TU	50	1
							Torija Martínez, María Jesús	DBB	AG	5	1
	Total									81	5
PRÀCTIQUES EXTERNES	4	PE	15	0	1	15	López Bonillo, Francisco	DEQ	CU	5,4	1
							Rozès ., Nicolas Andre Louis	DBB	TU	11	1
	Total									16,4	2

Data informe: 16/09/2019

Font: URV en xifres. ACRG18: Assignatures dels plans d'estudis de grau.



 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ DEL GRAU EN ENOLOGIA	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

**Taula 4.5. Percentatge d'hores impartides de docència segons trams**

Titulació	Tram de recerca			Tram docent		
	Sense	Amb tram no viu	Amb tram viu	Sense	Amb tram no viu	Amb tram viu
<b>Grau d'Enologia</b>	<b>38,20%</b>	<b>3,13%</b>	<b>58.68%</b>	<b>35,27%</b>	<b>20,05%</b>	<b>44,69%</b>

Data informe: 16/09/2019

Font: URV en xifres. ACRG17: Docència impartida segons trams del PDI en estudis de grau

**Taula 4.6. Relació estudiants per PDI**

Titulació	Curs	Nombre PDI ECT	Estudiants ECT	Ràtio Estudiants ECT - PDI ECT
<b>Grau d'Enologia</b>	2019	11,38	97,55	8,57
	2018	11,47	114,55	9,99
	2017	11,99	114,05	9,51
	2016	9,99	97,50	9,76
	2015	6,22	68,05	10,95

Data informe: 16/09/2019

Font: URV en xifres. ACRG20: Relació estudiants ECT per PDI ECT en estudis de grau

**Taula 4.7. Satisfacció dels estudiants amb el professorat del Grau en Enologia. Curs 2018-19**

Pregunta	Grau Enologia	URV
En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	8,37	7,86
Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	8,31	7,73
La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	8,10	7,45
Explica els continguts amb claredat.	7,92	7,39
Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	8,27	7,66
Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	7,79	7,30
Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	8,33	7,65
Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	8,38	8,09
El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	8,15	7,57
Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	8,13	7,64

Font: URV en xifres. ENQ\_D2.

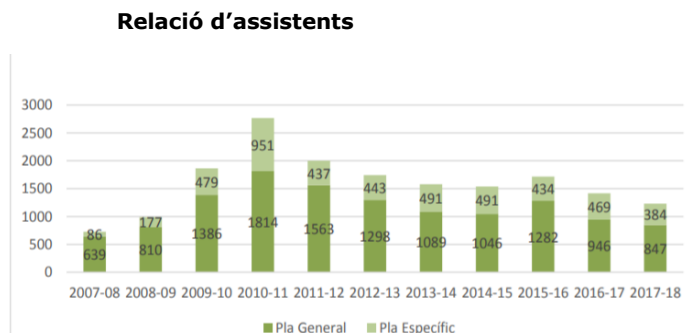
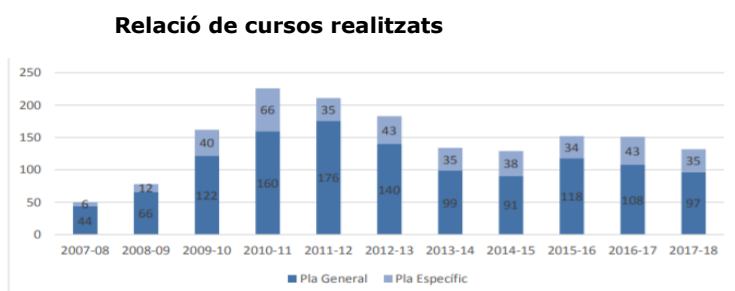
Data: 2/09/2019

**Taula 4.8. Satisfacció dels estudiants amb el professorat del Grau en Enologia. Evolució**

Titulació	Pregunta	2016-17	2017-18	2018-19
	Globalment considero que és un/a bon/a professor/a	7,29	7,96	8,13

Data informe. 2/09/2019

Font: URV en xifres\ Enquestes PDI \ Dades globals per titulació

**SUPORT AL PROFESSORAT****Taula 4.9. Dades generals PROFID**

Font: Institut de Ciències de l'Educació

**Taula 4.10. Formació realitzada pel professorat del centre. Curs 2017-18**


Codi	Activitat	Hores	Data inici	Data final	Nre. PDI assistent Grau d'Enologia
PROFI403	Formació preventiva de l'ús de la veu	3	05/07/2018	05/07/2018	4
PROFI088	Impacte social de la recerca	4,5	20/04/2018	20/04/2018	2
PROFI030	How to teach in English	10	15/01/2018	18/01/2018	2
PROFI203	Jornada d'Innovació Docent: Presentació del projecte QeLab, la llibreta electrònica de laboratori	4	06/09/2018	06/09/2018	6
PROFI222	Divulgar la recerca a les xarxes socials i portals d'internet en l'àmbit de les ciències bioquímiques	8	04/06/2018	05/06/2018	9
PROFI001	Preparació Nivell C1 Anglès	120	18/09/2017	28/05/2018	3
PROFI096	Workshop de Matlab para docencia	12	02/07/2018	13/07/2018	1
PROFI212	Curs d'Anglès per a ciències bioquímiques	20	06/11/2017	29/01/2018	4
PROFI069	La tutoria dels alumnes: com podem millorar-la?	3	22/02/2018	22/02/2018	1
PROFI063	Gestió de l'estrès	10	18/06/2018	25/06/2018	1
PROFI031	Curs virtual de suficiència de català per al PDI de la URV (C1)	45	13/11/2017	08/02/2018	1



PROFI050	Millora la visibilitat de la teva producció científica, accés obert i repositori institucional	3	16/01/2018	16/01/2018	2
PROFI083	SciVal: l'eina que us permetrà analitzar i posicionar la vostra recerca	2	07/03/2018	07/03/2018	1
PROFI227	Assessorament a estudiants de TFM en el disseny metodològic Quasi experimental i l'anàlisi de les dades amb JASP per a la realització del TFM	10	03/04/2018	03/04/2018	1
PROFI228	Assessorament a estudiants de TFM en el disseny metodològic d'Estudi de cas i l'anàlisi de dades quantitatives per a la realització del TFM	10	03/04/2018	30/06/2018	1
PROFI085	Com publicar a Springer	1,5	20/03/2018	20/03/2018	1
PROFI402	Curs d'Aptitud Preventiva URV	18	06/11/2017	15/11/2017	2
PROFI074	Upper-Intermediate Conversation Course	20	27/02/2018	15/05/2018	3
PROFI095	Programació de noves titulacions a la URV: elaboració de la proposta i model de virtualització de docència a la URV	5	05/06/2018	07/06/2018	2
PROFI082	Recuperant informació jurídica amb Aranzadi	3	20/06/2018	20/06/2018	1
PROFI090	L'art de visualitzar la informació i les estratègies motivacionals destinades a grups i persones	8	03/05/2018	10/05/2018	
PROFI058	Ús i funcionament del fòrum de Moodle com a activitat d'aprenentatge avaluada	6	06/03/2018	06/03/2018	1
PROFI072	Claus per una bona docència: experiències d'èxit	3	15/03/2018	15/03/2018	1
PROFI025	La transferència del coneixement i la innovació	4	14/11/2017	14/11/2017	1
PROFI060	Prevenció i detecció del plagi a la URV: recursos del CRAI per a la prevenció i l'Urkund com a eina per a la detecció	2,5	27/02/2018	27/02/2018	1
PROFI020	Accessibilitat. Introducció al disseny de materials i aula virtual accessibles	5	24/10/2017	08/11/2017	1
PROFI024	Avaluació de la recerca	3	08/01/2018	08/01/2018	1
PROFI023	Com publicar un treball científic a revistes tècniques de l'IEEE: opcions d'edició en accés obert (IEEE Author's Workshop)	3	19/10/2017	19/10/2017	1
PROFI004	Com utilitzar les xarxes socials per divulgar ciència	10	13/12/2017	20/12/2017	1
PROFI026	Difusió/Disseminació de la ciència i la tecnologia	4	12/12/2017	12/12/2017	2
PROFI028	Eines per l'avaluació i visibilitat de la producció científica	3	19/12/2017	19/12/2017	1
PROFI029	Taller d'emprenedoria de projectes innovadors	4	21/11/2017	21/11/2017	1
PROFI027	Taller de protecció dels resultats de la recerca	4	28/11/2017	28/11/2017	1

Data: 12/06/2019


Font: Elaboració pròpia.

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b>  AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ DEL GRAU EN ENOLOGIA	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

**Taula 4.11. Personal de suport a la docència**

Personal de suport	Categoria	Experiència professional
Tècnic de camp experimental	Laboral (Grup II)	Control i desenvolupament de diferents treballs a bodega i els camps experimentals. Procés de verema, vinificació, criança; 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 pressupostaria 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 curset d'iniciació a la investigació, és responsable de les compres del grup i suplent en una de les línies d'investigació
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.

Data: 18/09/2019  
 Font: Elaboració pròpia.

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ DEL GRAU EN ENOLOGIA	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

**Taula 4.12. Satisfacció del professorat del Grau en Enologia - Curs 2018-19**

Aspectes generals. Valoreu:	Molt Alta	Alta	Normal	Baixa	Molt Baixa	No aplica	Total respostes
El suport institucional (formació/consulta/unitats centrals) per al desenvolupament de l'activitat docent	1 - 3.57%	15 - 53.57%	10 - 35.71%	1 - 3.57%	1 - 3.57%	0 - 0.00%	28
La coordinació docent de la titulació	3 - 10.71%	13 - 46.43%	10 - 35.71%	2 - 7.14%	0 - 0.00%	0 - 0.00%	28
L'adequació dels sistemes interns d'informació	1 - 3.57%	14 - 50.00%	12 - 42.86%	1 - 3.57%	0 - 0.00%	0 - 0.00%	28
La pertinença de la demanda de dades i evidències que heu rebut per als informes de seguiment i acreditació	2 - 7.14%	11 - 39.29%	10 - 35.71%	3 - 10.71%	0 - 0.00%	2 - 7.14%	28

Indiqueu la vostra satisfacció amb:	Molt Alta	Alta	Normal	Baixa	Molt Baixa	No aplica	Total respostes
El perfil d'ingrés dels estudiants	0 - 0.00%	2 - 7.14%	11 - 39.29%	12 - 42.86%	2 - 7.14%	1 - 3.57%	28
L'estructura del pla d'estudis (matèries i el seu pes)	1 - 3.57%	12 - 42.86%	10 - 35.71%	3 - 10.71%	1 - 3.57%	1 - 3.57%	28
El perfil de competències (resultats d'aprenentatge previstos) en la titulació	1 - 3.57%	13 - 46.43%	11 - 39.29%	2 - 7.14%	0 - 0.00%	1 - 3.57%	28
L'organització del desplegament del pla d'estudis (grups, horaris, etc.)	2 - 7.14%	16 - 57.14%	7 - 25.00%	2 - 7.14%	0 - 0.00%	0 - 0.00%	27
Les metodologies docents que heu utilitzat	1 - 3.57%	20 - 71.43%	6 - 21.43%	1 - 3.57%	0 - 0.00%	0 - 0.00%	28
Les estratègies d'avaluació que heu utilitzat	1 - 3.57%	18 - 64.29%	9 - 32.14%	0 - 0.00%	0 - 0.00%	0 - 0.00%	28
El treball i la dedicació dels estudiants	0 - 0.00%	4 - 14.29%	14 - 50.00%	7 - 25.00%	3 - 10.71%	0 - 0.00%	28
L'adequació de l'enfocament, l'organització i l'avaluació del TFM	0 - 0.00%	5 - 17.86%	9 - 32.14%	1 - 3.57%	0 - 0.00%	12 - 42.86%	27
L'adequació de l'enfocament, l'organització i l'avaluació de les Pràctiques externes (si escau)	1 - 3.57%	5 - 17.86%	7 - 25.00%	1 - 3.57%	0 - 0.00%	13 - 46.43%	27
Els recursos docents disponibles	1 - 3.57%	14 - 50.00%	11 - 39.29%	1 - 3.57%	1 - 3.57%	0 - 0.00%	28



Els resultats de l'aprenentatge obtinguts pels estudiants de les matèries que impartiu	0 - 0.00 %	10 - 35.71%	15 - 53.57%	3 - 10.71%	0 - 0.00%	0 - 0.00%	28
Beneficis que aporta la mobilitat entrant i sortint de l'alumnat	1 - 3.57 %	9 - 32.14%	7 - 25.00%	0 - 0.00%	1 - 3.57%	9 - 32.14%	27
Els equipaments i les instal·lacions	2 - 7.14 %	16 - 57.14%	8 - 28.57%	0 - 0.00%	0 - 0.00%	0 - 0.00%	

Font: elaboració pròpia.

Data: 8/07/2019

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

### ORIENTACIÓ ACADÈMICA, PAT - Curs 2018-19

**Taula 5.1. Nombre d'estudiants per tutor/a.**

Titulació	Nº estudiants tutoritzats	Nº de tutors que té el centre i les titulacions	Ràtio d'estudiants per tutor
Grau en Enologia	124	17	7,3

Data informe: 28/08/19  
 Font: e-tutories - Moodle

**Taula 5.2. Participació dels estudiants a la tutoria de titulació**

Centre/Titulació	Nº estudiants tutoritzats	Estudiants que han emplenat fitxa de perfil		Estudiants que han participat a les tutories	
		Nº	%	Nº	%
Grau en Enologia	124	33	30%	21	15.91%

Data informe: 28/08/19  
 Font: e-tutories - Moodle

**Taula 5.3. Tutories realitzades i tipologia**


Centre/Titulació	Nº de tutors/es totals	Nº fitxes seguiment	Tipus de tutories			
			Indiv.	Grup	Presencial	Virtual
<b>Total</b>						
Grau en Enologia	17	18	17	1	16	2

Data informe: 28/08/19  
 Font: e-tutories - Moodle

**Taula 5.4. Ús de l'espai d'e-tutories**

Centre/Titulació	Tutors/es			Estudiants		
	Nº de tutors/es total	Nº de tutors/es que han accedit	Nº Accessos	Nº d'est. total	Nº d'est. que han accedit	Nº accessos
Grau en Enologia	17	12	347	124	80	377

Data informe: 28/08/19  
 Font: e-tutories - Moodle

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ DEL GRAU EN ENOLOGIA	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

## ORIENTACIÓ PROFESSIONAL

**Taula 5.5. Nombre d'assistents als tallers d'orientació professional**

Titulació	2016-17			2017-18			2018-19	
	Taller	Assistents	Satisfacció	Taller	Assistents	Satisfacció	Taller	Assistents
Grau en Enologia	Entrevista	7	9,4	Com afrontar el procés de recerca d'ocupació amb eficàcia (Enologia)	26	8,1	Eines creatives per a parlar en públic	14
	El currículum i la carta de presentació (Enologia)	16	9	El currículum i la carta de presentació (Enologia)	6	9	El currículum i la carta de presentació (Enologia)	15

Data informe: 28/08/2019  
 Font: OOU.

## MOBILITAT DELS ESTUDIANTS

**Taula 5.6. Número d'estudiants de mobilitat OUT**

Programa / Curs	2017-18	2018-19
Erasmus+ Estudis	-	5
Erasmus+ Pràctiques	2	11
SICUE	-	2

Data informe: 12/06/2019  
 Font: elaboració pròpia.

**Taula 5.7. Número d'estudiants de mobilitat IN**

Programa / Curs	2017-18	2018-19
Erasmus+ Estudis	5	7
Erasmus + Staff mobility	-	2

Data informe: 12/06/2019  
 Font: elaboració pròpia.

## DISPONIBILITAT, ÚS I ADEQUACIÓ DELS RECURSOS MATERIALS

**Taula 5.8. Dades ús de Moodle curs 2018-19**

Titulació	Nombre espais	Espais actius (%)	Professors actius (%)	Alumnes actius (%)
Grau en Enologia	54	100%	59.76%	80.51%




Data informe: 2/09/2019

Font: Servei de Recursos Educatius

### Taula 5.9. Mitjans materials de la Facultat d'Enologia. Curs 2017/18

Mitjans materials disponibles a la FE	
Aules:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 aules amb capacitat per a 70 estudiants</li> <li>- 2 aules amb capacitat per a 60 estudiants</li> <li>- 1 aula amb capacitat per a 40 estudiants (Mas dels Frares)</li> <li>- 1 aula amb capacitat per a 30 estudiants</li> <li>- 1 aula amb de cata capacitat per a 34 estudiants</li> <li>- 1 aula d'informàtica amb capacitat per a 28 estudiants</li> <li>- 1 aula d'informàtica amb capacitat per a 50 estudiants</li> </ul> <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"> <li>- 1 laboratori de pràctiques de 160 m2 gestionat pel departament de Bioquímica i Biotecnologia</li> <li>- 2 laboratoris de pràctiques de 80 m2 gestionat pel departament de Bioquímica i Biotecnologia</li> <li>- 1 Laboratori de 120 m2 gestionat pel departament de Bioquímica i Biotecnologia</li> <li>- 1 Laboratori de 120 m2 gestionat pel departament de Química Analítica i Química Orgànica</li> <li>- 1 Laboratori de 120 m2 gestionat pel departament d'Enginyeria Química</li> </ul>
Laboratoris d'Investigació	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 laboratoris de recerca del departament de Bioquímica i Biotecnologia amb capacitat per a 8 investigadors cadascun.</li> <li>- 1 laboratori de investigació del departament de Química Analítica i Química Orgànica amb capacitat per a 8 investigadors</li> <li>- 2 laboratoris de recerca del departament d'Enginyeria Química amb capacitat per a 8 investigadors</li> <li>- 1 Laboratori en el Mas dels Frares amb capacitat per a 8 investigadors</li> </ul>

Font: Elaboració pròpia

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ DEL GRAU EN ENOLOGIA	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

**Taula 5.10. Mitjans materials de Mas dels Frares.**

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"> <li>- 19 tines d'acer inoxidable amb camises refrigerants</li> <li>- 3 tines isotèrmiques per als tractaments al fred</li> <li>- 80 tines petites per a l'experimentació</li> <li>- Un equip de fred per al control tèrmic de les vinificacions i un altre per a l'estabilització</li> <li>- Un intercanviador tubular</li> <li>- Un sistema informatitzat per al control de les vinificacions</li> <li>- Equips per premsar: una premsa neumàtica, una premsa horitzontal de plats, una premsa vertical i una hidroprensa</li> <li>- Una despalilladora/espremedora</li> <li>- Equips de bombeig: una bomba de verema peristàtica, una bomba de pistons, una bomba centrífuga i dues de rodets de cautxú</li> <li>- Una bomba dosificadora d'anhídrid sulfurós</li> <li>- Un Champagel</li> <li>- Un equip de filtració per terres</li> <li>- Un equip de filtració per plaques</li> <li>- Un equip de filtració esterilitzant</li> <li>- Un filtre rotatiu de buit</li> </ul>
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

### Annex 5.1. Informació complementària CRAI i dades generals

El CRAI (Centre de Recursos per a l'Aprenentatge i la Investigació) de la URV és un entorn dinàmic que reuneix tots els serveis universitaris de suport a l'aprenentatge, la docència i la investigació relacionats amb la informació i les Tecnologies de la informació (TIC) per a l'aprenentatge i el coneixement (TAC). Al CRAI hi estan implicats i presten serveis:

- La Biblioteca.
- L'Oficina d'Orientació Universitària i el Servei d'Atenció a la Comunitat Universitària.
- El Servei de Recursos Educatius.
- L'Institut de Ciències de l'Educació.
- El Servei Lingüístic.
- El Servei de Recursos Informàtics i TIC.

Des de 2013, el CRAI de la URV disposa d'un sistema de gestió de la qualitat, certificat segons els requeriments de la norma ISO 9001:2008 per al període 2013-2015, i ISO 9001:2015 per als anys 2016 i 2018. La [Política de qualitat del CRAI](#) mostra el compromís de la direcció d'implantar un sistema de gestió de la qualitat orientat a l'atenció dels seus usuaris i a la millora contínua. La [Carta de Serveis](#) recull els serveis que ofereix i els compromisos que estableix amb els seus usuaris. Cal remarcar que el CRAI de la URV va ser el primer a obtenir la certificació ISO a Espanya. També cal destacar que els objectius de qualitat del CRAI s'han assolit, pràcticament en la seva totalitat, tots els anys durant el període 2013-2017. 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 als investigadors.
- Suport a la docència i a l'aprenentatge
- Gestió dels espais i els equipaments

L'any 2015, el CRAI de la URV va ser destacat com el sistema de biblioteques més eficient de les universitats espanyoles, en obtenir el primer lloc en el [Ranking de las Bibliotecas Españolas Universitarias](#) que elabora el SECABA-Lab de la Universidad de Granada. Aquest rànquing basa la seva anàlisi en la relació entre la potència d'entrada (a partir del pressupost) amb la potència de sortida (que té en compte la circulació, que es mesura amb el nombre de préstecs domiciliaris i els documents descarregats dels recursos electrònics). A l'edició de 2016 (publicada el juny de 2018) el CRAI de la URV ha obtingut el setè lloc.

L'any 2017 es va implementar un sistema de seguretat i gestió amb tecnologia RFID als CRAI Campus Catalunya i Campus Sescelades, basada en la transmissió de dades per radiofreqüència, que permet agilitzar els processos relacionats amb el préstec, i posar-los també a l'abast dels usuaris gràcies a les estacions d'autopréstec i autodevolució.

El CRAI Campus Sescelades ofereix unes instal·lacions molt completes, amb espais còmodes preparats per a l'estudi, la formació, el treball en equip, el treball amb ordinadors i software específic per a cada titulació que s'imparteix al campus, a més de zones de lectura i descans. També compta amb accés ininterromput als serveis i recursos virtuals mitjançant la [pàgina web del CRAI](#).

Les dades concretes es mostren en les següents taules:

<b>Obertura i ús de les instal·lacions durant l'any 2017</b>	
Horari habitual en dies laborals	8 a 21 h
Dies d'obertura	217
Hores d'obertura	2.680
Hores d'obertura setmanals	65
Nombre d'usuaris que han accedit al CRAI	285.169
Mitjana d'entrades diàries al CRAI	1.314
Nombre d'entrades per usuari potencial del campus i any	48



<b>Superfície de les instal·lacions</b>	
Superfície útil (m <sup>2</sup> )	3.995
Superfície útil CRAI (m <sup>2</sup> ) per usuari potencial del campus	0,68
Superfície útil CRAI (m <sup>2</sup> ) per accés diari mitjà al CRAI de campus	3,04

<b>Equipaments CRAI</b>	
Llocs de lectura	1.081
Ràtio de llocs de treball per estudiant potencial del campus	1 lloc de treball per cada 4 estudiants del campus
Nombre d'espais de treball en grup	12
Nombre de llocs de lectura en espais de treball en grup	96
Nombre d'ordinadors disponibles a l'Aula d'informàtica	102
Nombre d'ordinadors portàtils per préstec	40
Nombre d'ordinadors portàtils per préstec per estudiant potencial del campus	1 ordinador portàtil per cada 100 estudiants del campus

<b>Ús d'equipament del CRAI durant l'any 2017</b>	
Préstec d'espais de treball en grup	6.609
Préstec d'espais de treball en grup per estudiant potencial del campus	1,37
Préstec d'ordinadors portàtils	16.679
Préstec d'ordinadors portàtils per estudiant potencial del campus	3,46
Préstec d'altres equips	5.882

El fons documental i el seu ús es pot resumir en les següents taules:

<b>Fons documental</b>	
Documents de qualsevol format al CRAI (exemplars)	146.575
Monografies en paper (exemplars)	128.401
Publicacions periòdiques en paper	85
Publicacions electròniques accessibles a través de la xarxa	67.408
Monografies electròniques accessibles a través de la xarxa	75.568
Bases de dades accessibles a través de la xarxa	248

<b>Préstec del fons documental durant l'any 2017</b>	
Préstec de documents de la URV	48.670
Nombre de documents de la URV prestats per usuari potencial del campus	8,28

Els recursos documentals adquirits per la URV es complementen amb els que s'adquireixen de manera consorciada per les biblioteques membres del Consorci de Serveis Universitaris de Catalunya (CSUC).

Aquest fons documental pot utilitzar-se a través de la lectura en sala, a través d'un servei de préstec gratuït en el cas dels documents no electrònics, o bé amb l'accés en línia en el cas dels documents electrònics. A més, es pot aconseguir qualsevol document que no estigui disponible en el Consorci a través del servei de préstec interbibliotecari.

Cal destacar l'existència del [Servei d'Accés a la Biblioteca Digital de la URV \(SABiDi\)](#), que permet consultar les revistes electròniques, les bases de dades i els llibres electrònics contractats pel CRAI en qualsevol moment i des de qualsevol lloc.

Aquest servei millora l'accés a la Biblioteca Digital des de qualsevol ordinador connectat a internet (tant si està situat dins com fora de la xarxa URV). El poden utilitzar els membres de la comunitat universitària d'acord amb les condicions d'ús establertes per la [Normativa d'accés i ús de la Biblioteca Digital de la URV](#), aprovada pel Consell de Govern de la URV en la reunió del 27 d'octubre de 2016.

El CRAI facilita l'accés a la bibliografia recomanada pels professors. Quan el docent introdueix un llibre recomanat en la guia docent, automàticament es genera un correu electrònic dirigit al CRAI perquè 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 alumnes. Des de la pàgina web del CRAI es pot consultar la [bibliografia bàsica](#) disponible per a una determinada assignatura i, a la vegada, des de la plataforma Moodle, on 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 CRAI campus Sescelades, porta a terme activitats de suport a l'adquisició de competències transversals que es resumeixen en la següent taula:


<b>Activitats de suport a l'adquisició de competències transversals</b>	
Nombre d'assistents als cursos de suport a l'adquisició de la competència CT2/C3 (Gestionar la informació i el coneixement mitjançant l'ús eficient de les TIC) (per curs acadèmic)	248
Nombre d'assistents als cursos de suport a l'adquisició de la competència CT2/C3 per estudiant potencial de grau i curs acadèmic	0,06
Nombre de sessions de cursos de suport a l'adquisició de la competència CT2/C3 (Gestionar la informació i el coneixement mitjançant l'ús eficient de les TIC) (per curs acadèmic)	13
Nombre d'assistents als cursos de recursos específics dirigits als estudiants de màster i doctorat (per curs acadèmic)	60
Nombre de sessions per curs acadèmic dels cursos de recursos específics dirigits als estudiants de màster i doctorat	5
Nombre d'assistents -per curs acadèmic- a la formació PROFID que realitza el personal del CRAI	104
Nombre de sessions per curs acadèmic de formació PROFID que realitza el personal del CRAI	9

Aquestes sessions presencials es complementen amb guies i tutorials virtuals, disponibles a la web, que també contribueixen a la millora de l'aprenentatge autònom i a capacitar als usuaris per al màxim aprofitament dels recursos d'informació.

Satisfacció dels usuaris amb el CRAI campus Sescelades:

El nivell de satisfacció dels usuaris es pot constatar a la següent taula. Per cada tipus de satisfacció es donen, en primer lloc, les dades corresponents a l'enquesta de satisfacció d'usuaris dirigida als estudiants (curs acadèmic 2014-15, participació del 12,9%) i, en segon lloc, els que es refereixen a l'enquesta de satisfacció d'usuaris dirigida al Personal Docent i Investigador (curs acadèmic 2017-18, participació del 19,4%):

<b>Satisfacció dels usuaris amb el CRAI</b>		
	Satisfacció dels usuaris respecte al CRAI de campus	Satisfacció dels usuaris de la URV respecte al CRAI de campus
Satisfacció general dels usuaris amb el CRAI	8,14 / 8,85	7,96 / 8,84
Satisfacció general dels usuaris amb el personal del CRAI	8,36 / 9,07	8,40 / 9,27

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ DEL GRAU EN ENOLOGIA	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

Satisfacció general dels usuaris amb les instal·lacions i els equipaments del CRAI	7,64 / 8,89	7,41 / 8,77
Satisfacció general dels usuaris amb els recursos documentals del CRAI	7,79 / 8,62	7,71 / 8,59
Satisfacció general dels usuaris amb els serveis del CRAI	7,95 / 8,95	7,94 / 8,83
Satisfacció dels usuaris amb els cursos de competències informacionals del CRAI	8,61 / 8,78	8,40 / 8,86
Valoració de la utilitat per als usuaris dels grups de conversa en anglès	8,01 / 9,14	7,84 / 8,84
Satisfacció dels usuaris amb el servei prestat per la Factoria	7,89 / 9,03	8,00 / 8,85
Satisfacció del PDI amb la formació PROFID	nd / 9,01	nd / 8,99

## Serveis

### Biblioteca

La Biblioteca és el servei nuclear del CRAI. La seva funció és facilitar l'accés als recursos d'informació i la documentació necessaris per a l'aprenentatge, la docència, la investigació i l'adquisició de competències relacionades amb la informació.

### Espai d'Aprenentatge de Llengües

L'Espai d'Aprenentatge de Llengües és el servei del CRAI que ofereix suport per l'aprenentatge lingüístic de la comunitat universitària, sigui de manera presencial o en línia. Aquest servei està dirigit als estudiants que vulguin aprendre anglès, català o espanyol.

### Factoria

La Factoria és el servei del CRAI que ofereix suport a l'aprenentatge, la docència i la I+D+i. El seu objectiu és donar respostes tant a les necessitats del PDI com les dels estudiants per a la incorporació de les TIC i de les Tecnologies de l'Aprenentatge i el Coneixement (TAC) en les seves activitats acadèmiques.

### Punt d'Atenció a l'usuari

Servei d'informació centralitzat que resol qualsevol dubte sobre serveis, organització, activitats i funcionament general de la URV i sobre els serveis que específicament ofereix el CRAI.

La relació dels distints serveis que s'ofereixen al CRAI són:

- Punt d'atenció a l'usuari: tota la informació que necessites saber de la URV.
- Informació bibliogràfica: atenció i assessorament personalitzat.
- Consulta de catàlegs bibliogràfics i del fons de la biblioteca.
- Assessorament a l'investigador: activitats formatives i d'assessorament sobre producció científica, impacte i visibilitat.
- Espais de silenci i estudi, per al treball individual i en grup. Es disposa de taules amb mampares que faciliten l'estudi individualitzat o en petits grups.
- Accés lliure al fons de llibres, revistes i material audiovisual.
- Fons de reserva i fons bibliogràfic especialitzat.

- Préstec de documents de la URV.
- Préstec interbibliotecari i obtenció de documents d'altres biblioteques externes a la URV.
- PUC Préstec Consorciat de documents de les institucions membres del CSUC.
- Préstec d'ordinadors portàtils i d'equips multimèdia.
- Préstec de e-readers.
- Servei de reprografia: fotocopiadores d'autoservei que permeten també la impressió de documents.
- Premsa local, nacional internacional.
- Lectors i reproductors en diversos suports.
- Videoconferència i TV satèl·lit.
- Formació d'usuaris: cursos de formació per conèixer els recursos de la biblioteca i elaboració de Guies d'ajuda i tutorials, orientats a facilitar l'obtenció de competències informacionals.
- Biblioteca digital: consultable des de la mateixa URV o des de fora. Accés a bases de dades especialitzades, revistes electròniques, llibres electrònics, i a tots els recursos de la Biblioteca Digital de Catalunya (CSUC).
- Connexió a Internet i Wi-Fi.
- Connexió als recursos electrònics des de fora de la URV.
- Factoria: assessorament tècnic i suport tecnològic, presencial i/o virtual, per a realitzar treballs acadèmics i continguts docents.
- Espai d'aprenentatge de llengües: suport per a l'aprenentatge de la llengua anglesa, catalana i espanyola.
- Aula d'informàtica amb ordenadors de lliure accés.
- Espai de trobada i zona de descans amb TV via satèl·lit

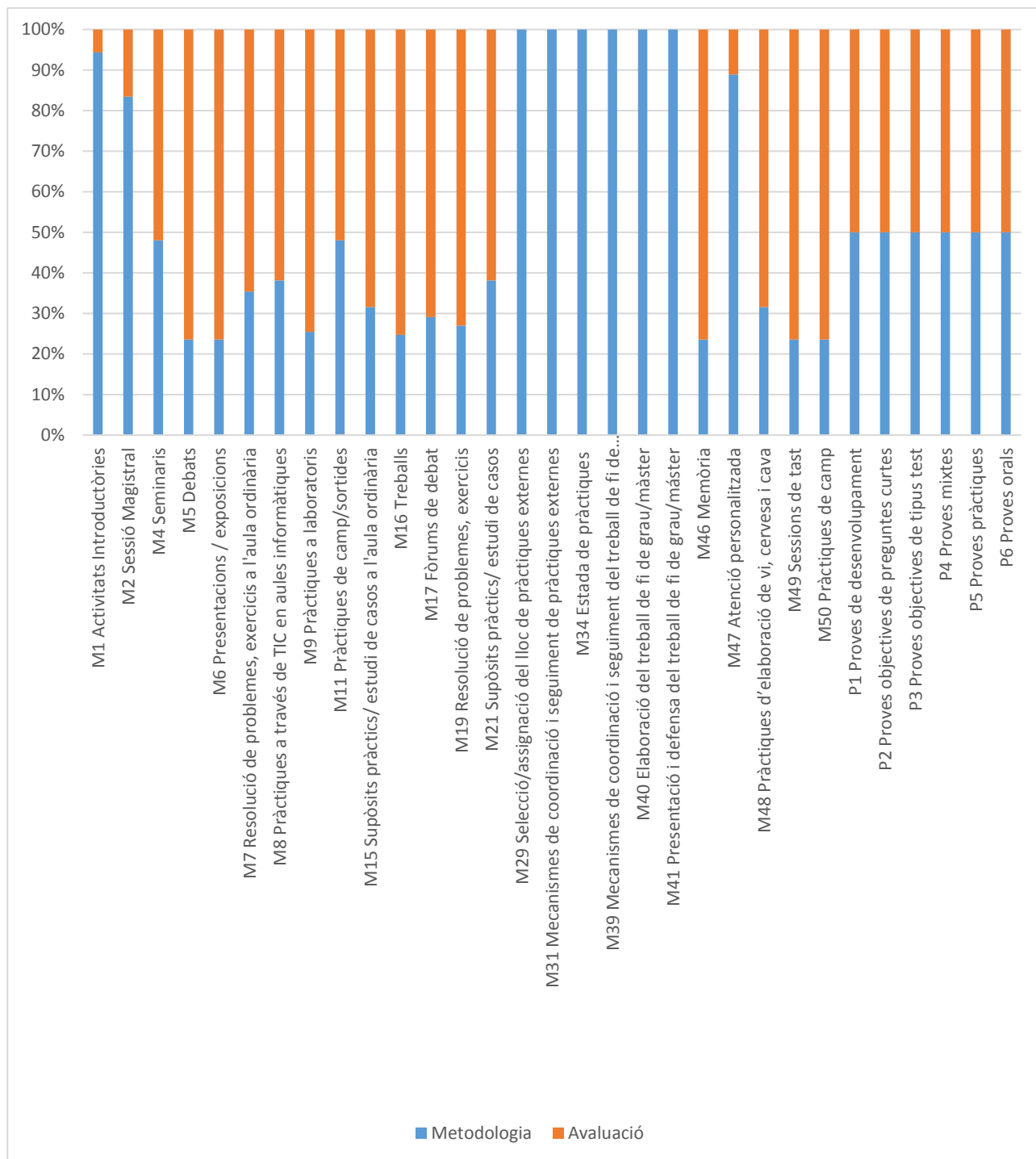
**Taula 5.11. Satisfacció dels estudiants amb els sistemes de suport a l'aprenentatge**

Àmbit	Indicador	2018-19		
		Inici	Durant	Final
<b>Tutories acadèmiques</b>	Estic satisfet amb la informació rebuda a la tutoria	9	7,17	9,25
	Estic satisfet amb la forma de resoldre les qüestions per part del meu tutor	8	7,17	9,25
	La tutoria m'ha estat útil	7	6,33	9,25
	La difusió de la tutoria (saber què és, en què consisteix, saber qui és el meu tutor) ha estat correcta.	7.67	6,67	6
<b>Instal·lacions</b>	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura	7,82		
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura	8,33		
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura	8,31		
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	7,77		
	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari	8,08		
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	7,84		
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7,89		
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7,29		
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	7,91		

Data informe: 16/09/2019

Font: URV en xifres. Tutories acadèmiques i Serveis de suport: Enquesta de titulació\_ ENQ-S12 (Inici/Durant/final), ENQ-S12-Professorat, Instal·lacions: Enquesta assignatura.



**Annex 6. Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 6****Taula 6.1. Metodologies i Avaluació. Curs 2019-20**

Data informe: 18/09/2019

Font: Elaboració pròpia a partir de la informació de Docnet

- **Taula 6.2. Ús de les metodologies i sistema d'avaluació (\*) 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. Curs 2019-20.**

Assign.	Tipus	Crèd.	M 1	M 2	M 4	M 5	M 6	M 7	M 8	M 9	M 11	M 15	M 16	M 17	M 19	M 21	M 29	M 31	M 34	M 39	M 40	M 41	M 46	M 47	M 48	M 49	M 50	P 1	P 2	P 3	P 4	P 5	P 6	T pres prof.	T autòn.	Hores	
19224001/FONAMENTS DE BIOLOGIA	0	6	0,5	98	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	60	90	150
19224002/FISIOLOGIA VEGETAL I PRÀCTIQUES DE BIOLOGIA	0	6	1	50	23,5	0	0	0	0	67,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	75	75	150
19224003/BIOLOGIA CEL·LULAR I GENÈTICA	0	6	1	81	0	0	0	18	0	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	1,6	1,6	0	0	0	0	0	71	79	150
19224004/MICROBIOLOGIA GENERAL	0	6	1	0	14	0	80	0	0	54	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	71	79	150
19224005/ESTADÍSTICA	0	6	1,2	72,8	0	0	0	0	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	60,2	89,8	150	
19224006/MATEMÀTIQUES	0	6	2	78	0	0	0	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	6	0	63	87	150	
19224007/FÍSICA	0	6	1	75	0	0	0	50	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	4	1	0	67	85	152	
19224008/QUÍMICA I	0	6	0,5	90	0	0	0	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	3	0	10	0	65,5	99	164,5	
19224009/QUÍMICA II	0	6	2	38	0	0	0	0	0	70	0	0	6,2	0	3,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0	2	0	0	2	0	0	64,7	86	150,7
19224010/BIOQUÍMICA	0	6	1	58	16,5	8	0	30	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	78,5	70,5	149
19224101/OPERACIONS BÀSIQUES	0	3	2	31	0	0	0	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	33	42	75
19224102/MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES I	0	6	2	72,6	0	0	0	0	0	59,8	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	6,6	0	0	66	84	150
19224103/QUÍMICA ENOLÒGICA	0	6	1	99	0	4	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	2,7	0	0	0	0	0	64	86	150
19224104/ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA I	0	3	0,5	24	0	0	0	37,5	0	0	0	0	8,5	2,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	32	44	76



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

## TAULES I INDICADORS

AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ DEL GRAU EN ENOLOGIA

Facultat d'Enologia

Assign.	Tipus	Crèd.	M 1	M 2	M 4	M 5	M 6	M 7	M 8	M 9	M 11	M 15	M 16	M 17	M 19	M 21	M 29	M 31	M 34	M 39	M 40	M 41	M 46	M 47	M 48	M 49	M 50	P 1	P 2	P 3	P 4	P 5	P 6	T pres prof.	T autòn.	Hores		
19224105/EDAFOLOGIA I CLIMATOLOGIA VITÍCOLES	0	3	1	35	0	0	3	0	0	0	0	5	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	2	0	0	0	0	36	39	75
19224106/ENOLOGIA GENERAL I	0	6	3	125	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	45	105	150
19224107/ANÀLISI SENSORIAL I	0	3	6	35	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0	0	3	0	0	3	0	0	39	36	75	
19224108/ECONOMIA I MÀRQUETING VITIVINÍCOLA	0	6	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	0	
19224109/MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES II	0	6	1	67,6	30	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	61	89,6	150,6		
19224110/ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA II	0	6	1	45	0	0	0	30	0	47	0	0	12	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	3	0	0	4	0	0	70	80	150	
19224111/AMPELOLOGIA	0	3	1	47	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	9,5	0	0	0	35	44,5	79,5		
19224112/VITICULTURA I	0	6	2	54	0	0	0	0	0	0	65	0	0	0	1	7	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	4	0	0	68	80	148	
19224113/ANÀLISI SENSORIAL II	0	3	2	12,6	0	0	0	0	0	48,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4,4	4,6	0	35	41	76		
19224114/SUBPRODUCTES VITIVINÍCOLES	0	3	1	14	0	0	0	10	8	25	0	0	7	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	3	0	0	35	40	75		
19224115/ENOLOGIA GENERAL II	0	9	1	75	0	0	0	0	0	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	9	0	0	8	0	0	0	0	0	96	139	235	
19224116/CULTURA VITIVINÍCOLA	0	6	2	57	0	0	24	0	0	53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	12	0	0	61	89	150		
19224117/ANÀLISI SENSORIAL III	0	3	2	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	9	0	0	34	37	71		
19224118/ANÀLISI INSTRUMENTAL ENOLÒGICA	0	3	0,5	30	0	0	0	6	0	16	0	0	15	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	0	0	3	0	0	37	39,5	76,5	
19224119/VITICULTURA II	0	6	1	70	0	0	0	0	0	0	3	6	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	9	0	0	64	86	150		
19224120/NORMATIVA I LEGISLACIÓ VITIVINÍCOLA	0	3	2	70	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	31	52	83	



Assign.	Tipus	Crèd.	M 1	M 2	M 4	M 5	M 6	M 7	M 8	M 9	M 11	M 15	M 16	M 17	M 19	M 21	M 29	M 31	M 34	M 39	M 40	M 41	M 46	M 47	M 48	M 49	M 50	P 1	P 2	P 3	P 4	P 5	P 6	T pre s prof	T autòn	Hore s	
19224121/GESTIÓ MEDIAMBIENTAL DE LA INDÚSTRIA ENOLÒGICA	0	3	1	50	0	0	0	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	30	45	75	
19224122/CRIANÇA I ENVELLIMENT	0	6	2	60	30	0	0	0	0	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	69	82	151	
19224123/ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS	0	3	1	44	0	0	0	0	0	16	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	6	0	0	0	0	0	38	39	77
19224124/ANÀLISI SENSORIAL IV	0	3	1	10	0	0	0	50	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	5	0	0	0	0	38	38	76	
19224125/GESTIÓ DE LA QUALITAT I LA SEGURETAT EN LA INDÚSTRIA VITIVINÍCOLA	0	3	0,5	25	0	0	0	0	0	0	0	12	20,5	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	2	0	0	34	41	75	
19224126/ENGINYERIA ENOLÒGICA	0	6	1	28	0	0	0	60	0	0	0	0	0	6	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	8	0	0	64	90	154	
19224127/PATOLOGIA VITÍCOLA	0	3	1	30	24	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	4	0	4	38	37	75		
19224202/ESTUDIS EN EL MARC D'ACORDS DE MOBILITAT	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		
19224204/SELECCIÓ I MILLORA D'INÒCULS ENOLÒGICS	0	3	1	32,5	22	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	2	0	0	34	42,5	76,5	
19224205/CONTROL DE QUALITAT EN L'ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS	0	3	1	22	0	0	0	18	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	8	0	0	10	0	0	0	0	0	37	38	75	
19224210/INNOVACIÓ I TAST DE VINS ESCUMOSOS	0	3	1	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	29	0	10	0	0	0	0	38	37	75		
19224212/CREACIÓ DE VALOR EN EL SECTOR VITIVINÍCOLA	0	3	1	41	0	0	0	0	0	0	0	12	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	9	0	0	32	43	75		
19224213/EL VI COM A ALIMENT	0	3	2	40	31,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	2	10,2	0	32,2	54,5	86,7		
19224214/FACTORS DE QUALITAT EN EL CULTIU DE LA VINYA	0	3	1	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	34	0	0	2	0	0	49	27	76		



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

## TAULES I INDICADORS

AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ DEL GRAU EN ENOLOGIA

Facultat d'Enologia

Assign.	Tipus	Crèd.	M1	M2	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M11	M15	M16	M17	M19	M21	M29	M31	M34	M39	M40	M41	M46	M47	M48	M49	M50	P1	P2	P3	P4	P5	P6	Tpre s prof	Tautòn	Hore s		
19224216/MICOLOGIA VITÍCOLA	0	3	1	22	32	0	0	0	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	39	33	72	
19224220/PLANIFICACIÓ I GESTIÓ DE L'ENOTURISME	0	3	5	40	0	5	0	0	0	0	0	6	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	43	75
19224224/TECNOLOGIA DEL SERVEI DE VINS. HARMONIA DE VINS I MENJAR	0	3	2	23	0	0	0	0	0	18	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	34	41	75	
19224226/ALIMENTS FERMENTATS	0	6	2	90	40	0	8	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	70	80	150	
19224227/EXPORTACIÓ DE VINS	0	3	1	23	0	0	0	0	0	0	0	25	0	0	0	23	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	25	50	75	
19224228/BEGUDES ESPIRITUOSES	0	3	2	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	30	0	0	0	0	2	0	0	33	44	77		
19224229/EINES D'ANÀLISI DE DADES PER AL LABORATORI AGROALIMENTARI	0	3	2	24	0	0	12	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	6	0	0	33	42	75		
19224230/ELABORACIÓ DE CERVESA	0	3	1	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	28	0	0	0	0	0	5	0	0	41	34	75		
19224232/EINES PER EMPRENDRE	0	6	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		
19224301/TREBALL DE FI DE GRAU	0	15	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	300	65	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	367	375		
19224401/PRÀCTIQUES EXTERNES	0	15	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2	335	0	0	0	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	372	375		

M1 Activitats Introductòries, M2 Sessió Magistral, M4 Seminaris, M5 Debats, M6 Presentacions / exposicions, M7 Resolució de problemes, exercicis a l'aula ordinària, M8 Pràctiques a través de TIC en aules informàtiques, M9 Pràctiques a laboratoris, M11 Pràctiques de camp/sortides, M15 Supòsits pràctics/ estudi de casos a l'aula ordinària, M16 Treballs, M17 Fòrums de debat, M19 Resolució de problemes, exercicis, M21 Supòsits pràctics/ estudi de casos, M29 Selecció/assignació del lloc de pràctiques externes, M31 Mecanismes de coordinació i seguiment de pràctiques externes, M34 Estada de pràctiques, 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, M48 Pràctiques d'elaboració de vi, cervesa i cava, M49 Sessions de tast, M50 Pràctiques de camp, P1 Proves de desenvolupament, P2 Proves objectives de preguntes curtes, P3 Proves objectives de tipus test, P4 Proves mixtes, P5 Proves pràctiques, P6 Proves orals.

Data informe: 18/09/2019

Font: URV Docnet

**Taula 6.3. Relació d'alumnes de Pràctiques Externes**

GRAU EN ENOLOGIA		
Centre de pràctiques	Nº estudiants	Tipologia
GRAMONA S.A., Penedès, Espanya	1	Curricular
MARIMAR ESTATE VINEYARDS & WINERY, CALIFORNIA, USA	2	Curricular
DOMAINE DES COLLINES, SARL VYVA, França	1	Curricular
TRUMP WINERY, VIRGINIA, USA	2	Curricular
MAS D'EN GIL, PRIORAT, Espanya	1	Curricular
MAS FORASTER 1923 SL, TARRAGONA, Espanya	1	Curricular
CELLER AUGUSTUS FORUM, Penedès, Espanya	1	Curricular
MAS VICENÇ, TARRAGONA, Espanya	1	Curricular

Data informe: 26/09/2019

Font: Elaboració pròpia.

**Taula 6.4. Resultats enquesta PE\_assignatura grau**

Pregunta	2017-18*
El procés d'assignació de les Pràctiques Externes és adequat.	6,00
Al començar les Pràctiques Externes tinc la informació adient per saber què faré.	8,67
Al començar les Pràctiques Externes tinc la informació adient per saber com m'avaluaran.	9,67
El volum de treball d'aquesta assignatura és l'adequat.	9,00
El seguiment de les Pràctiques Externes per part del tutor professional és adequat.	6,67
El seguiment de les Pràctiques Externes per part del tutor acadèmic és adequat.	6
La manera com m'avaluen les Pràctiques Externes és adequada.	9,67
Les Pràctiques Externes m'han ofert l'oportunitat de tenir un contacte amb el món laboral.	10
Les Pràctiques Externes m'han permès aplicar els coneixements i habilitats adquirits durant la titulació.	10
Les Pràctiques Externes faciliten la inserció laboral.	9
Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	8,67
Valora del 0 al 10 la teva estada al lloc on has fet les Pràctiques Externes.	9,33


\*Puntuació sobre 10

Data informe: 2/04/2019

Font: URV en xifres\Enquestes qualitat docent\Resultats Enquestes: Enquesta PE grau

**Taula 6.5. Resultats enquesta TFG\_assignatura grau.**

Pregunta	2017-18	2018-19*
El procés d'assignació del Treball de Fi de Grau és adequat.	3,50	8,00
La informació sobre l'assignatura és clara i entenedora (objectius, planificació i criteris d'avaluació).	3,50	9,00
El volum de treball d'aquesta assignatura és l'adequat.	5,50	8,00
El seguiment per part del tutor ha estat útil per fer el Treball de Fi de Grau.	6,25	9,67
La manera com m'avaluen el Treball de Fi de Grau és adequada.	4,75	7,67
El Treball de Fi de Grau m'ofereix oportunitats de participar en activitats de recerca i/o professionals.	6,5	7,00

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ DEL GRAU EN ENOLOGIA	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

El Treball de Fi de Grau m'ha permès valorar el meu grau d'assoliment de les competències de la titulació.	6,25	7,67
El Treball de Fi de Grau m'ha estat útil per consolidar competències de la titulació.	5,25	7,33
Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	4,75	8,67

\*Puntuació sobre 10 des del curs 2018-19. Els cursos anteriors l'escala de valoració era de 0 a 7.

Data informe. 18/09/2019

Font: URV en xifres\ Enquestes qualitat docent\ Resultats Enquestes: Enquesta TFG

**Taula 6.6. Satisfacció dels estudiants amb les assignatures. Curs 2018-19**

Pregunta	Assignatura	Grau Enologia
El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	ALIMENTS FERMENTATS	-
	AMPELOGIA	7,83
	ANÀLISI INSTRUMENTAL ENOLÒGICA	7,20
	ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA I	9,75
	ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA II	8,50
	ANÀLISI SENSORIAL I	9,00
	ANÀLISI SENSORIAL II	-
	ANÀLISI SENSORIAL III	8,67
	ANÀLISI SENSORIAL IV	5,75
	BEGUDES ESPIRITUOSES	8,75
	BIOLOGIA CEL·LULAR I GENÈTICA	9,67
	BIOQUÍMICA	5,00
	CONTROL DE QUALITAT EN L'ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS	-
	CRIANÇA I ENVELLIMENT	7,60
	CULTURA VITIVINÍCOLA	4,33
	ECONOMIA I MÀRQUETING VITIVINÍCOLA	-
	EDAFOLOGIA I CLIMATOLOGIA VITÍCOLES	8,00
	EINES D'ANÀLISI DE DADES PER AL LABORATORI AGROALIMENTARI	-
	EL VI COM A ALIMENT	-
	ELABORACIÓ DE CERVESA	-
	ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS	6,75
	ENGINYERIA ENOLÒGICA	8,33
	ENOLOGIA GENERAL I	9,75
	ENOLOGIA GENERAL II	-
	ESTADÍSTICA	6,75
	EXPORTACIÓ DE VINS	-
	FISIOLOGIA VEGETAL I PRÀCTIQUES DE BIOLOGIA	6,80
	FONAMENTS DE BIOLOGIA	9,50
	FÍSICA	7,56
	GESTIÓ DE LA QUALITAT I LA SEGURETAT EN LA INDÚSTRIA VITIVINÍCOLA	5,75
	GESTIÓ MEDIAMBIENTAL DE LA INDÚSTRIA ENOLÒGICA	7,75
	MATEMÀTIQUES	8,00
MICOLOGIA VITÍCOLA	10	




	MICROBIOLOGIA GENERAL	9,67	7,89
	MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES I	9,33	7,89
	MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES II	9,33	7,89
	NORMATIVA I LEGISLACIÓ VITIVINÍCOLA	-	7,89
	OPERACIONS BÀSIQUES	6,67	7,89
	PATOLOGIA VITÍCOLA	9,17	7,89
	QUÍMICA ENOLÒGICA	7,43	7,89
	QUÍMICA I	7,50	7,89
	QUÍMICA II	9,00	7,89
	SELECCIÓ I MILLORA D'INÒCULS ENOLÒGICS	-	7,89
	SUBPRODUCTES VITIVINÍCOLES	6,00	7,89
	TECNOLOGIA DEL SERVEI DE VINS. HARMONIA DE VINS I MENJAR	-	7,89
	VITICULTURA I	7,67	7,89
	VITICULTURA II	-	7,89
Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	ALIMENTS FERMENTATS	-	7,29
	AMPELOGIA	6,00	7,29
	ANÀLISI INSTRUMENTAL ENOLÒGICA	6,00	7,29
	ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA I	9,50	7,29
	ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA II	8,17	7,29
	ANÀLISI SENSORIAL I	7,67	7,29
	ANÀLISI SENSORIAL II	-	7,29
	ANÀLISI SENSORIAL III	8,67	7,29
	ANÀLISI SENSORIAL IV	5,75	7,29
	BEGUDES ESPIRITUOSES	9,25	7,29
	BIOLOGIA CEL·LULAR I GENÈTICA	9,00	7,29
	BIOQUÍMICA	4,20	7,29
	CONTROL DE QUALITAT EN L'ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS	-	7,29
	CRIANÇA I ENVELLIMENT	7,40	7,29
	CULTURA VITIVINÍCOLA	4,33	7,29
	ECONOMIA I MÀRQUETING VITIVINÍCOLA	-	7,29
	EDAFOLOGIA I CLIMATOLOGIA VITÍCOLES	6,80	7,29
	EINES D'ANÀLISI DE DADES PER AL LABORATORI AGROALIMENTARI	-	7,29
	EL VI COM A ALIMENT	-	7,29
	ELABORACIÓ DE CERVESA	-	7,29
	ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS	4,50	7,29
	ENGINYERIA ENOLÒGICA	7,33	7,29
	ENOLOGIA GENERAL I	9,25	7,29
	ENOLOGIA GENERAL II	-	7,29
	ESTADÍSTICA	7,00	7,29
	EXPORTACIÓ DE VINS	-	7,29
	FISIOLOGIA VEGETAL I PRÀCTIQUES DE BIOLOGIA	5,00	7,29
	FONAMENTS DE BIOLOGIA	8,38	7,29
	FÍSICA	7,00	7,29
	GESTIÓ DE LA QUALITAT I LA SEGURETAT EN LA INDÚSTRIA VITIVINÍCOLA	4,50	7,29
	GESTIÓ MEDIAMBIENTAL DE LA INDÚSTRIA ENOLÒGICA	8,25	7,29





	MATEMÀTIQUES	8,00	7,29
	MICOLOGIA VITÍCOLA	9,33	7,29
	MICROBIOLOGIA GENERAL	8,33	7,29
	MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES I	9	7,29
	MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES II	8,67	7,29
	NORMATIVA I LEGISLACIÓ VITIVINÍCOLA	-	7,29
	OPERACIONS BÀSIQUES	6,33	7,29
	PATOLOGIA VITÍCOLA	7,67	7,29
	QUÍMICA ENOLÒGICA	6,71	7,29
	QUÍMICA I	7,38	7,29
	QUÍMICA II	8,33	7,29
	SELECCIÓ I MILLORA D'INÒCULS ENOLÒGICS	-	7,29
	SUBPRODUCTES VITIVINÍCOLES	6,00	7,29
	TECNOLOGIA DEL SERVEI DE VINS. HARMONIA DE VINS I MENJAR	-	7,29
	VITICULTURA I	5,67	7,29
	VITICULTURA II	-	7,29
Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	ALIMENTS FERMENTATS	-	7,73
	AMPELOGIA	7,83	7,73
	ANÀLISI INSTRUMENTAL ENOLÒGICA	7,40	7,73
	ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA I	9,75	7,73
	ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA II	8,50	7,73
	ANÀLISI SENSORIAL I	8,40	7,73
	ANÀLISI SENSORIAL II	-	7,73
	ANÀLISI SENSORIAL III	8,00	7,73
	ANÀLISI SENSORIAL IV	5,25	7,73
	BEGUDES ESPIRITUOSES	8,50	7,73
	BIOLOGIA CEL·LULAR I GENÈTICA	9,00	7,73
	BIOQUÍMICA	5,00	7,73
	CONTROL DE QUALITAT EN L'ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS	-	7,73
	CRIANÇA I ENVELLIMENT	7,40	7,73
	CULTURA VITIVINÍCOLA	6,00	7,73
	ECONOMIA I MÀRQUETING VITIVINÍCOLA	-	7,73
	EDAFOLOGIA I CLIMATOLOGIA VITÍCOLES	7,20	7,73
	EINES D'ANÀLISI DE DADES PER AL LABORATORI AGROALIMENTARI	-	7,73
	EL VI COM A ALIMENT	-	7,73
	ELABORACIÓ DE CERVESA	-	7,73
	ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS	6,75	7,73
	ENGINYERIA ENOLÒGICA	7,67	7,73
	ENOLOGIA GENERAL I	9,75	7,73
	ENOLOGIA GENERAL II	-	7,73
	ESTADÍSTICA	7,75	7,73
	EXPORTACIÓ DE VINS	-	7,73
	FISIOLOGIA VEGETAL I PRÀCTIQUES DE BIOLOGIA	7,20	7,73
	FONAMENTS DE BIOLOGIA	9,13	7,73
	FÍSICA	7,33	7,73
	GESTIÓ DE LA QUALITAT I LA SEGURETAT EN LA INDÚSTRIA VITIVINÍCOLA	6,00	7,73

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ DEL GRAU EN ENOLOGIA	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

	GESTIÓ MEDIAMBIENTAL DE LA INDÚSTRIA ENOLÒGICA	7,75	7,73
	MATEMÀTIQUES	7,90	7,73
	MICOLOGIA VITÍCOLA	9,67	7,73
	MICROBIOLOGIA GENERAL	8,67	7,73
	MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES I	9,33	7,73
	MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES II	9,33	7,73
	NORMATIVA I LEGISLACIÓ VITIVINÍCOLA	-	7,73
	OPERACIONS BÀSIQUES	6,67	7,73
	PATOLOGIA VITÍCOLA	8,00	7,73
	QUÍMICA ENOLÒGICA	6,86	7,73
	QUÍMICA I	7,63	7,73
	QUÍMICA II	8,00	7,73
	SELECCIÓ I MILLORA D'INÒCULS ENOLÒGICS	-	7,73
	SUBPRODUCTES VITIVINÍCOLES	5,67	7,73
	TECNOLOGIA DEL SERVEI DE VINS. HARMONIA DE VINS I MENJAR	-	7,73
	VITICULTURA I	7,33	7,73
	VITICULTURA II	-	7,73

Data informe: 18/09/2019


Font: Elaboració pròpia amb dades:

URV en xifres\Enquestes qualitat docent\Resultats Enquestes: Enquesta assignatura grau/màster.

## Taula 6.7. Satisfacció dels graduats amb l'experiència educativa global

Dades del Grau en Enologia agregades a l'ítem "Ciències".


Àmbit	Indicador	2017
<b>Estructura i aprenentatge</b>	L'estructura del pla d'estudis ha permès una progressió adequada del meu aprenentatge	72,1%
	Hi ha hagut bona coordinació en els continguts de les assignatures per evitar solapaments	50%
	El volum de treball exigint ha estat coherent amb el nombre de crèdits de les assignatures	46,8%
	Estic satisfet/a amb el professorat	67,2%
	La metodologia docent emprada pel professorat ha afavorit el meu aprenentatge	60,7%
	Els sistemes d'avaluació han permès reflectir adequadament el meu aprenentatge	50%
	Estic satisfet amb la titulació	80,6%
	La tutorització ha estat útil i ha contribuït a millorar el meu aprenentatge	29,5%
	L'ús del campus virtual ha facilitat el meu aprenentatge	82,0%
<b>Impacte personal en els estudiants</b>	Les pràctiques externes m'han permès aplicar els coneixements adquirits durant la titulació	72,9%
	Les accions de mobilitat que he realitzat han estat rellevants per al meu aprenentatge	74,2%
	La formació rebuda m'ha permès millorar les meves habilitats comunicatives	80,0%
	La formació rebuda m'ha permès millorar les competències personals (nivell de confiança, lideratge, aprenentatge autònom, presa de decisions, resolució de nous problemes, anàlisi crítica, treball en equip, etc.)	83,6%
	La formació rebuda m'ha permès millorar les meves capacitats per l'activitat professional	79,0%
<b>Serveis i equipaments</b>	El treball de fi de grau m'ha estat útil per consolidar les competències de la titulació	73,8%
	Les instal·lacions (aules i espais docents) han estat adequades per afavorir el meu aprenentatge	87,1%
	Els recursos facilitats pel servei de biblioteca i de suport a la docència han respost a les meves necessitats	96,7%
	Els serveis de suport a l'estudiant (informació, matriculació, tràmits acadèmics, beques, orientació, etc.) m'han ofert un bon assessorament i atenció	58,3%
	He rebut resposta adequada de les meves queixes i suggeriments	44,4%

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ DEL GRAU EN ENOLOGIA	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

Àmbit	Indicador	2017
	La informació referent a la titulació al web és accessible i m'ha resultat útil	69,5%
	<b>Voluntat de tornar a repetir el mateix títol</b>	62,9%
	<b>Voluntat de tornar a estudiar a la mateixa universitat</b>	66,1%

Data informe: 30/04/2019

Font: Enquesta de satisfacció dels titulats recents de grau 2017 (AQU Catalunya)


 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ DEL GRAU EN ENOLOGIA	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

**Taula 6.8. Rendiment acadèmic per assignatura**




## 2017-18

Curs	Assignatura	Tipus c r�dit	Durada	N�est.	Tipus convocat.	Notes Estudiants					
						MH	EX	NT	AP	SUS	NP
1	FÍSICA	TR	1Q	34	GENER		1	8	11	10	4
					JUNY			1	3	5	5
	MATEMÀTIQUES	TR	1Q	39	GENER		1	1	7	15	15
					JUNY			1	8	13	8
	ESTADÍSTICA	TR	1Q	36	GENER			4	7	14	11
					JUNY				13	5	7
	FONAMENTS DE BIOLOGIA	TR	1Q	35	GENER			5	8	15	7
					JUNY			1	9	6	6
	QUÍMICA I	TR	1Q	35	GENER			7	17	7	4
					JUNY				1	4	6
BIOLOGIA CEL·LULAR I GENÈTICA	TR	2Q	42	JUNY			1	8	4	16	
				MAIG			2	11	11	18	
BIOQUÍMICA	TR	2Q	45	MAIG			2	4	35	4	
				JUNY				7	27	5	
FISIOLOGIA VEGETAL I PRÀCTIQUES DE BIOLOGIA	TR	2Q	31	JUNY			1	10	5	5	
				MAIG			3	7	15	6	
MICROBIOLOGIA GENERAL	TR	2Q	40	JUNY			9	7	7	8	
				MAIG			4	5	22	9	
QUÍMICA II	TR	2Q	32	MAIG			4	10	13	5	
				JUNY				3	8	7	
2	ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA II	OB	2Q	42	MAIG		1	7	14	18	2
					JUNY			1	6	11	2
	OPERACIONS BÀSIQUES	OB	2Q	57	MAIG		2	1	10	27	17
					JUNY			1	21	13	9
	ANÀLISI SENSORIAL II	OB	2Q	33	MAIG			20	12		1
					JUNY				1		
	ECONOMIA I MÀRQUETING VITIVINÍCOLA	OB	2Q	28	JUNY			2	3		1
					MAIG			5	17	5	1
	MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES II	OB	2Q	42	JUNY			1	8	6	6
					MAIG			7	14	17	4
VITICULTURA I	OB	2Q	46	MAIG			5	21	15	5	
				JUNY				6	7	7	
ENOLOGIA GENERAL I	OB	1Q	36	GENER	1	1	11	7	14	2	
				JUNY			1	4	9	2	
AMPELOLOGIA	OB	1Q	34	GENER		3	12	15		4	
				JUNY			1	1		2	

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ DEL GRAU EN ENOLOGIA	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

	ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA I	OB	1Q	37	GENER		1	5	23	7	1
					JUNY			1	2	3	2
	ANÀLISI SENSORIAL I	OB	1Q	34	GENER		1	13	12	7	1
					JUNY		2	5			1
	EDAFOLOGIA I CLIMATOLOGIA VITÍCOLES	OB	1Q	35	GENER			3	12	19	1
					JUNY			3	7	8	2
	MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES I	OB	1Q	41	GENER			7	16	16	2
					JUNY				7	9	2
	QUÍMICA ENOLÒGICA	OB	1Q	49	GENER			5	16	21	7
					JUNY				6	15	7
	NORMATIVA I LEGISLACIÓ VITIVINÍCOLA	OB	2Q	24	MAIG	1	1	10	9	2	1
					JUNY			1	2		
	ANÀLISI SENSORIAL IV	OB	2Q	22	MAIG		5	6	10	1	
					JUNY				1		
	ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS	OB	2Q	19	JUNY		1	2	6	3	
					MAIG			4	3	12	
	GESTIÓ DE LA QUALITAT I LA SEGURETAT EN LA INDÚSTRIA VITIVINÍCOLA	OB	2Q	26	MAIG		1	8	9	7	1
					JUNY				4		4
	GESTIÓ MEDIAMBIENTAL DE LA INDÚSTRIA ENOLÒGICA	OB	2Q	20	MAIG		1	2	17		
					JUNY						
	CRIANÇA I ENVELLIMENT	OB	2Q	23	MAIG			7	12	4	
					JUNY				3	1	
	ENGINYERIA ENOLÒGICA	OB	2Q	18	JUNY			1	3		
					MAIG			5	9	4	
	PATOLOGIA VITÍCOLA	OB	2Q	23	MAIG			9	7	7	
					JUNY				4	3	
	VITICULTURA II	OB	1Q	19	GENER		1	4	4	7	3
					JUNY			1	6	1	2
	ANÀLISI INSTRUMENTAL ENOLÒGICA	OB	1Q	27	GENER			3	11	13	
					JUNY				6	5	2
	ANÀLISI SENSORIAL III	OB	1Q	25	GENER			5	10	10	
					JUNY			3	7		
	CULTURA VITIVINÍCOLA	OB	1Q	21	GENER			7	14		
					JUNY						
	ENOLOGIA GENERAL II	OB	1Q	21	GENER			5	13	2	1
					JUNY				2		1
	SUBPRODUCTES VITIVINÍCOLES	OB	1Q	22	GENER			1	16	5	
					JUNY			1	4		
	TREBALL DE FI DE GRAU	TFG	AN	13	MAIG			9	3		1
					SETEMBRE				1		
4	PRÀCTIQUES EXTERNES	PE	1Q	12	GENER	1	1	6	4		

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ DEL GRAU EN ENOLOGIA	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

CONTROL DE QUALITAT EN L'ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS	OP	2Q	18	MAIG	1	2	10	5		
CREACIÓ DE VALOR EN EL SECTOR VITIVINÍCOLA	OP	2Q	17	MAIG	1	3	6	6		1
				JUNY			1			
ELABORACIÓ DE CERVESA	OP	2Q	13	MAIG	1	3	8	1		
FACTORS DE QUALITAT EN EL CULTIU DE LA VINYA	OP	2Q	14	MAIG	1	3	4	2	4	
				JUNY				4		
MICOLOGIA VITÍCOLA	OP	2Q	16	MAIG	1	14	1			
SELECCIÓ I MILLORA D'INÒCULS ENOLÒGICS	OP	2Q	15	MAIG	1	3	10	1		
BEGUDES ESPIRITUOSES	OP	2Q	15	MAIG		4	11			
EXPORTACIÓ DE VINS	OP	2Q	16	MAIG		1	8	6		1
				JUNY			1			
INNOVACIÓ I TAST DE VINS ESCUMOSOS	OP	2Q	18	MAIG		7	8	2		1
				JUNY				1		
EINES D'ANÀLISI DE DADES PER AL LABORATORI AGROALIMENTARI	OP	2Q	2	MAIG			1	1		
EL VI COM A ALIMENT	OP	1Q	7	GENER	1	1	5			
TECNOLOGIA DEL SERVEI DE VINS. HARMONIA DE VINS I MENJAR	OP	1Q	17	GENER	1	4	10	2		
ALIMENTS FERMENTATS	OP	1Q	5	GENER			3	2		
PLANIFICACIÓ I GESTIÓ DE L'ENOTURISME	OP	2Q	9	MAIG		1	6		1	1
				JUNY			1	1		

Data informe: 2/04/2019

Font: URV en xifres.

ACRG12. Rendiment acadèmic per assignatura (per convocatòria)

2018-19											
Curs	Assignatura	Tipus crèdit	Durada	Nº est.	Convocat.	Notes Estudiants					
						MH	EX	NT	AP	SUS	NP
1	MATEMÀTIQUES	TR	1Q	40	GENER	1	3	5	15	10	6
					JUNY				5	11	
	FÍSICA	TR	1Q	30	GENER		2	2	10	10	6
					JUNY			2	4	1	9



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

## TAULES I INDICADORS


AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ DEL GRAU EN ENOLOGIA

Facultat d'Enologia


2018-19

Curs	Assignatura	Tipus crèdit	Durada	Nº est.	Convocat.	Notes Estudiants					
						MH	EX	NT	AP	SUS	NP
	QUÍMICA I	TR	1Q	30	GENER		3	3	10	10	4
					JUNY			2	5	7	
	ESTADÍSTICA	TR	1Q	32	GENER			1	7	13	11
					JUNY			6	7	11	
	FONAMENTS DE BIOLOGIA	TR	1Q	33	GENER			3	11	16	3
					JUNY			5	7	7	
	BIOLOGIA CEL·LULAR I GENÈTICA	TR	2Q	41	MAIG	1		2	14	3	21
					JUNY			1	6	5	12
	MICROBIOLOGIA GENERAL	TR	2Q	35	MAIG	1		3	17	5	9
					JUNY				5	9	
	FISIOLOGIA VEGETAL I PRÀCTIQUES DE BIOLOGIA	TR	2Q	30	MAIG		3	3	4	11	9
					JUNY			1	4	7	8
BIOQUÍMICA	TR	2Q	51	JUNY			6	12	11	8	
				MAIG			1	13	29	8	
QUÍMICA II	TR	2Q	35	MAIG			6	5	15	9	
				JUNY			3	9	12		
2	EDAFOLOGIA I CLIMATOLOGIA VITÍCOLES	OB	1Q	32	GENER	1		3	18	8	2
	AMPELOLOGIA	OB	1Q	23	GENER		1	5	15	1	1
	ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA I	OB	1Q	26	GENER			3	16	5	2
	ANÀLISI SENSORIAL I	OB	1Q	22	GENER			3	17		2
	ENOLOGIA GENERAL I	OB	1Q	33	GENER			10	17	4	2
	MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES I	OB	1Q	29	GENER			4	18	5	2
	QUÍMICA ENOLÒGICA	OB	1Q	43	GENER			3	12	14	14
	ANÀLISI SENSORIAL II	OB	2Q	20	JUNY	1	2	14	3		
	VITICULTURA I	OB	2Q	34	JUNY	1	1	6	14	7	5



 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ DEL GRAU EN ENOLOGIA	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

2018-19											
Curs	Assignatura	Tipus crèdit	Durada	Nº est.	Convocat.	Notes Estudiants					
						MH	EX	NT	AP	SUS	NP
	ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA II	OB	2Q	33	JUNY			5	18	8	2
	ECONOMIA I MÀRQUETING VITIVINÍCOLA	OB	2Q	19	JUNY			6	10		3
	MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES II	OB	2Q	27	JUNY			7	10	6	4
	OPERACIONS BÀSIQUES	OB	2Q	41	JUNY			6	19	11	5
	ENOLOGIA GENERAL II	OB	1Q	28	GENER	1	9	17			
					JUNY		1				
	SUBPRODUCTES VITIVINÍCOLES	OB	1Q	26	GENER	1	1	11	8	1	
					JUNY			1	2	1	
	VITICULTURA II	OB	1Q	29	JUNY		1	1	1		
					GENER			9	13	1	2
	ANÀLISI INSTRUMENTAL ENOLÒGICA	OB	1Q	36	GENER			2	28	3	
					JUNY			1	1		1
	ANÀLISI SENSORIAL III	OB	1Q	30	GENER			10	18		
					JUNY			1	1		
	CULTURA VITIVINÍCOLA	OB	1Q	30	GENER			18	7	2	
					JUNY			2			
	GESTIÓ DE LA QUALITAT I LA SEGURETAT EN LA INDÚSTRIA VITIVINÍCOLA	OB	2Q	32	JUNY	1	1	11	16		3
	NORMATIVA I LEGISLACIÓ VITIVINÍCOLA	OB	2Q	34	JUNY	1	2	15	15		
	ANÀLISI SENSORIAL IV	OB	2Q	31	JUNY		1	18	12		
	PATOLOGIA VITÍCOLA	OB	2Q	34	JUNY		1	12	18	2	
	CRIANÇA I ENVELLIMENT	OB	2Q	25	JUNY			7	18		
	ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS	OB	2Q	35	JUNY			16	16	2	
	ENGINYERIA ENOLÒGICA	OB	2Q	34	JUNY			8	25		1
3	GESTIÓ MEDIAMBIENTAL DE LA INDÚSTRIA ENOLÒGICA	OB	2Q	31	JUNY			15	15		
4	PRÀCTIQUES EXTERNES	PE	1Q	11	GENER		2	8			1

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> AUTOINFORME PER A L'ACREDITACIÓ DEL GRAU EN ENOLOGIA	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

2018-19											
Curs	Assignatura	Tipus crèdit	Durada	Nº est.	Convocat.	Notes Estudiants					
						MH	EX	NT	AP	SUS	NP
	TREBALL DE FI DE GRAU	TFG	Anual	20	JUNY		1	7	7		
					SETEMBRE			1	3		1
	EL VI COM A ALIMENT	OP	1Q	24	GENER	1	5	12	2		2
					JUNY			1	1		
	TECNOLOGIA DEL SERVEI DE VINS. HARMONIA DE VINS I MENJAR	OP	1Q	21	GENER	1	6	12			
	ALIMENTS FERMENTATS	OP	1Q	16	JUNY			1	1		
	ALIMENTS FERMENTATS	OP	1Q	16	GENER			12	3		1
	CREACIÓ DE VALOR EN EL SECTOR VITIVINÍCOLA	OP	2Q	16	JUNY	1	1	11	3		
	ELABORACIÓ DE CERVESA	OP	2Q	17	JUNY	1	5	10	1		
	EXPORTACIÓ DE VINS	OP	2Q	12	JUNY	1	3	7	1		
	FACTORS DE QUALITAT EN EL CULTIU DE LA VINYA	OP	2Q	18	JUNY	1	6	7	4		
	MICOLOGIA VITÍCOLA	OP	2Q	12	JUNY	1	6	5			
	SELECCIÓ I MILLORA D'INÒCULS ENOLÒGICS	OP	2Q	15	JUNY	1	3	9	2		
	BEGUDES ESPIRITUOSES	OP	2Q	22	JUNY		5	11	6		
	CONTROL DE QUALITAT EN L'ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS	OP	2Q	14	JUNY		2	4	8		
	EINES D'ANÀLISI DE DADES PER AL LABORATORI AGROALIMENTARI	OP	2Q	8	JUNY		1	6	1		
	INNOVACIÓ I TAST DE VINS ESCUMOSOS	OP	2Q	14	JUNY		10	2	2		
					MAIG			5	3	1	
	PLANIFICACIÓ I GESTIÓ DE L'ENOTURISME	OP	2Q	9	JUNY				1		

Data informe: 24/09/2019

Font: URV en xifres.

ACRG12. Rendiment acadèmic per assignatura (per convocatòria)

**Taula 6.9. Taxa d'èxit (crèdits superats/crèdits presentats) i Taxa de rendiment (crèdits superats/crèdits matriculats).**

2017-18			
Assignatura	Tipus crèdit	Taxa d'èxit	Taxa de rendiment
MATEMÀTIQUES	TR	58,1%	46,2%
FONAMENTS DE BIOLOGIA	TR	79,3%	65,7%
ESTADÍSTICA	TR	82,8%	66,7%
FÍSICA	TR	82,8%	70,6%
QUÍMICA I	TR	86,2%	71,4%
BIOQUÍMICA	TR	32,5%	28,9%
QUÍMICA II	TR	68,0%	53,1%
MICROBIOLOGIA GENERAL	TR	78,1%	62,5%
FISIOLOGIA VEGETAL I PRÀCTIQUES DE BIOLOGIA	TR	80,8%	67,7%
BIOLOGIA CEL·LULAR I GENÈTICA	TR	84,6%	52,4%
PRÀCTIQUES EXTERNES	PE	100,0%	100,0%
TREBALL DE FI DE GRAU	TFG	100,0%	100,0%
CONTROL DE QUALITAT EN L'ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS	OPT	100,0%	100,0%
INNOVACIÓ I TAST DE VINS ESCUMOSOS	OPT	100,0%	100,0%
SELECCIÓ I MILLORA D'INÒCULS ENOLÒGICS	OPT	100,0%	100,0%
ELABORACIÓ DE CERVESA	OPT	100,0%	100,0%
BEGUDES ESPIRITUOSES	OPT	100,0%	100,0%
CREACIÓ DE VALOR EN EL SECTOR VITIVINÍCOLA	OPT	100,0%	100,0%
FACTORS DE QUALITAT EN EL CULTIU DE LA VINYA	OPT	100,0%	100,0%
EINES D'ANÀLISI DE DADES PER AL LABORATORI AGROALIMENTARI	OPT	100,0%	100,0%
MICOLOGIA VITÍCOLA	OPT	100,0%	100,0%
EXPORTACIÓ DE VINS	OPT	100,0%	100,0%
TECNOLOGIA DEL SERVEI DE VINS. HARMONIA DE VINS I MENJAR	OPT	100,0%	100,0%
ALIMENTS FERMENTATS	OPT	100,0%	100,0%
EL VI COM A ALIMENT	OPT	100,0%	100,0%
PLANIFICACIÓ I GESTIÓ DE L'ENOTURISME	OPT	100,0%	100,0%
ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA II	OB	72,5%	69,0%
OPERACIONS BÀSIQUES	OB	72,9%	61,4%
VITICULTURA I	OB	82,1%	69,6%
MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES II	OB	83,3%	71,4%
ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS	OB	84,2%	84,2%
PATOLOGIA VITÍCOLA	OB	87,0%	87,0%
CRIANÇA I ENVELLIMENT	OB	95,7%	95,7%
GESTIÓ DE LA QUALITAT I LA SEGURETAT EN LA INDÚSTRIA VITIVINÍCOLA	OB	100,0%	84,6%
ECONOMIA I MÀRQUETING VITIVINÍCOLA	OB	100,0%	96,4%
ANÀLISI SENSORIAL IV	OB	100,0%	100,0%
ENGINYERIA ENOLÒGICA	OB	100,0%	100,0%
ANÀLISI SENSORIAL II	OB	100,0%	100,0%
NORMATIVA I LEGISLACIÓ VITIVINÍCOLA	OB	100,0%	100,0%
GESTIÓ MEDIAMBIENTAL DE LA INDÚSTRIA ENOLÒGICA	OB	100,0%	100,0%
QUÍMICA ENOLÒGICA	OB	64,3%	55,1%
ENOLOGIA GENERAL I	OB	73,5%	69,4%
EDAFOLOGIA I CLIMATOLOGIA VITÍCOLES	OB	75,8%	71,4%



2017-18			
Assignatura	Tipus crèdit	Taxa d'èxit	Taxa de rendiment
MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES I	OB	76,9%	73,2%
ANÀLISI INSTRUMENTAL ENOLÒGICA	OB	80,0%	74,1%
ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA I	OB	91,4%	86,5%
VITICULTURA II	OB	94,1%	84,2%
AMPELOLOGIA	OB	100,0%	94,1%
ENOLOGIA GENERAL II	OB	100,0%	95,2%
ANÀLISI SENSORIAL I	OB	100,0%	97,1%
ANÀLISI SENSORIAL III	OB	100,0%	100,0%
CULTURA VITIVINÍCOLA	OB	100,0%	100,0%
SUBPRODUCTES VITIVINÍCOLES	OB	100,0%	100,0%
		<b>90,6%</b>	<b>83,4%</b>

Data informe: 2/04/2019

Font: URV en xifres

ACRG10 - Assignatures segons taxa d'èxit i taxa de rendiment

2018-19			
Assignatura	Tipus crèdit	Taxa èxit	Taxa rendiment
ESTADÍSTICA	TR	66,67%	43,75%
FONAMENTS DE BIOLOGIA	TR	73,08%	57,58%
QUÍMICA I	TR	78,26%	60,00%
MATEMÀTIQUES	TR	82,76%	60,00%
FÍSICA	TR	95,24%	66,67%
QUÍMICA II	TR	60,87%	40,00%
FISIOLOGIA VEGETAL I PRÀCTIQUES DE BIOLOGIA	TR	68,18%	50,00%
BIOQUÍMICA	TR	74,42%	62,75%
MICROBIOLOGIA GENERAL	TR	80,77%	60,00%
BIOLOGIA CEL·LULAR I GENÈTICA	TR	82,76%	58,54%
PRÀCTIQUES EXTERNES	PE	100,00%	90,91%
TREBALL DE FI DE GRAU	TFG	100,00%	95,00%
EL VI COM A ALIMENT	OPT	100,00%	91,67%
ALIMENTS FERMENTATS	OPT	100,00%	93,75%
TECNOLOGIA DEL SERVEI DE VINS. HARMONIA DE VINS I MENJAR	OPT	100,00%	100,00%
MICOLOGIA VITÍCOLA	OPT	100,00%	100,00%
SELECCIÓ I MILLORA D'INÒCULS ENOLÒGICS	OPT	100,00%	100,00%
FACTORS DE QUALITAT EN EL CULTIU DE LA VINYA	OPT	100,00%	100,00%
CREACIÓ DE VALOR EN EL SECTOR VITIVINÍCOLA	OPT	100,00%	100,00%
BEGUDES ESPIRITUOSES	OPT	100,00%	100,00%
EXPORTACIÓ DE VINS	OPT	100,00%	100,00%
ELABORACIÓ DE CERVESA	OPT	100,00%	100,00%
INNOVACIÓ I TAST DE VINS ESCUMOSOS	OPT	100,00%	100,00%
EINES D'ANÀLISI DE DADES PER AL LABORATORI AGROALIMENTARI	OPT	100,00%	100,00%
CONTROL DE QUALITAT EN L'ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS	OPT	100,00%	100,00%
PLANIFICACIÓ I GESTIÓ DE L'ENOTURISME	OPT	100,00%	100,00%
QUÍMICA ENOLÒGICA	OB	51,72%	34,88%



2018-19			
Assignatura	Tipus crèdit	Taxa èxit	Taxa rendiment
EDAFOLOGIA I CLIMATOLOGIA VITÍCOLES	OB	73,33%	68,75%
ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA I	OB	79,17%	73,08%
MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES I	OB	81,48%	75,86%
ENOLOGIA GENERAL I	OB	87,10%	81,82%
ANÀLISI INSTRUMENTAL ENOLÒGICA	OB	91,43%	88,89%
SUBPRODUCTES VITIVINÍCOLES	OB	92,31%	92,31%
CULTURA VITIVINÍCOLA	OB	93,10%	90,00%
AMPELOLOGIA	OB	95,45%	91,30%
VITICULTURA II	OB	96,15%	86,21%
ANÀLISI SENSORIAL I	OB	100,00%	90,91%
ANÀLISI SENSORIAL III	OB	100,00%	100,00%
ENOLOGIA GENERAL II	OB	100,00%	100,00%
OPERACIONS BÀSIQUES	OB	69,44%	60,98%
MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES II	OB	73,91%	62,96%
ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA II	OB	74,19%	69,70%
VITICULTURA I	OB	75,86%	64,71%
PATOLOGIA VITÍCOLA	OB	93,94%	91,18%
ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS	OB	94,12%	91,43%
ECONOMIA I MÀRQUETING VITIVINÍCOLA	OB	100,00%	84,21%
GESTIÓ DE LA QUALITAT I LA SEGURETAT EN LA INDÚSTRIA VITIVINÍCOLA	OB	100,00%	90,63%
GESTIÓ MEDIAMBIENTAL DE LA INDÚSTRIA ENOLÒGICA	OB	100,00%	96,77%
ENGINYERIA ENOLÒGICA	OB	100,00%	97,06%
NORMATIVA I LEGISLACIÓ VITIVINÍCOLA	OB	100,00%	97,06%
CRIANÇA I ENVELLIMENT	OB	100,00%	100,00%
ANÀLISI SENSORIAL II	OB	100,00%	100,00%
ANÀLISI SENSORIAL IV	OB	100,00%	100,00%
		<b>92,38%</b>	<b>84,11%</b>

Data informe: 19/09/2019

Font: URV en xifres

ACRG10 - Assignatures segons taxa d'èxit i taxa de rendiment

**Taula 6.10. Indicadors de resultats acadèmics**

Titulació	Indicador	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19
Grau d'Enologia	Titulats	-	-	-	12	14
	Taxa de rendiment acadèmic	62,19%	70,10%	77,38%	75,89%	76,30%
	Taxa de rendiment acadèmic a 1r curs	62,19%	63,11%	72,87%	53,31%	53,82%
	Taxa d'abandonament	-	-	-	10,00%	31,03%
	Taxa d'abandonament a 1r	22,22%	29,27%	19,51%	19,23%	44,00%
	Taxa d'èxit	81,89%	80,98%	85,79%	84,36%	87,50%
	Taxa de graduació	-	-	-	20,00%	37,93%
	Taxa d'eficiència	-	-	-	98,77%	91,65%
	Durada mitjana dels estudis	-	-	-	3,63	4,29

Data informe: 19/09/2019

Font: URV en xifres

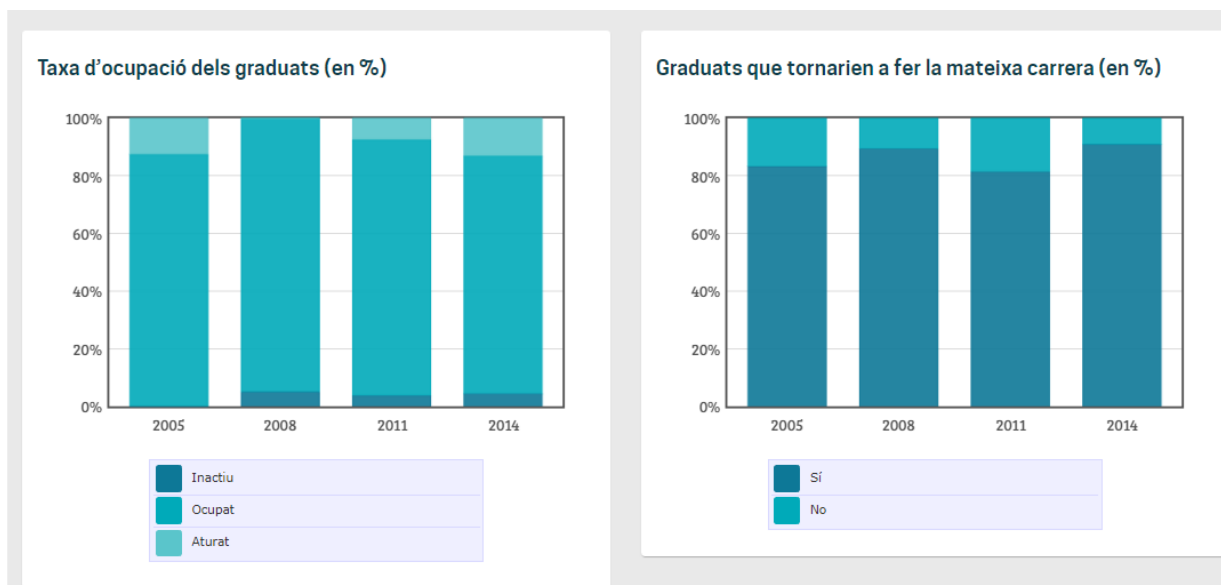
ACRG07 - Resultats acadèmics

ACRG09 - Resultats acadèmics de 1r curs



ACRG11 - Titulats de grau  
ACRG13 - Taxa d'abandonament de grau  
ACRG14 - Taxa de graduació de grau

### Taula 6.11. Inserció laboral del Grau en Enologia



Data informe: 30/04/2019

Font: EUC estudis