


 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>Seguiment anual del Grau en Enologia</b>  <b>Curs 2010/11</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

# **Grau en Enologia**

## **Curs 2010/11**

### **Informe de seguiment**

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>Seguiment anual del Grau en Enologia</b>  <b>Curs 2010/11</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

Introducció .....	3
1. Planificació de la titulació .....	3
1.1 Guia docent i Pla de treball.....	3
1.2 Altres .....	4
2. Indicadors.....	5
2.1 Accés .....	5
2.1.1. Característiques del procés d'accés .....	5
2.1.2 Característiques personals i socials dels alumnes de nou ingrés .....	7
2.1.3 Mecanismes habilitats per facilitar la incorporació dels alumnes de grau .....	8
2.2 Desenvolupament de l'ensenyament.....	11
2.2.1 Recursos humans i materials.....	11
2.2.2 Planificació i desenvolupament docent.....	13
2.3 Resultats .....	17
2.3.1 Resultats acadèmics .....	17
2.3.2 Resultats personals .....	20
3. Valoració del seguiment dels indicadors i del desenvolupament de la titulació.....	21
3.1 Valoració qualitativa del desenvolupament de la titulació .....	21
4. Propostes de millora.....	23
4.1 Propostes de l'any anterior.....	23
4.2 Propostes de millora .....	24
4.3 Propostes de modificació de la memòria.....	25
4.4 Seguiment recomanacions ANECA .....	25
ANNEXOS .....	26

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>Seguiment anual del Grau en Enologia</b>  <b>Curs 2010/11</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

## Introducció

El Grau en Enologia de la Universitat Rovira i Virgili, dins del procés de seguiment de les titulacions oficials, ha realitzat aquest informe de seguiment pel curs 2010/11, el qual correspon al segon curs d'implantació del grau.

En l'elaboració de l'informe de seguiment han participat els següents agents: la responsable d'ensenyament del Grau en Enologia, la responsable del Sistema Intern de Garantia de la Qualitat de la Facultat d'Enologia (en endavant FE) i la Tècnica de Suport a la Qualitat Docent de la FE, així com el responsable d'ensenyament de l'anterior equip deganal. També han participat, donant la seva opinió, els estudiants de primer i segon curs del Grau en Enologia, així com la coordinadora del Pla d'Acció Tutorial de la FE i la cap de secretaria de la FE. L'equip deganal de la FE és l'encarregat d'aprovar l'informe. Finalment, el degà del centre informa a la Junta de Facultat de l'elaboració de l'informe.

## 1. Planificació de la titulació

La Facultat d'Enologia ha fet públic a través de la web del centre la memòria per a la sol·licitud del Grau en Enologia.

[Web de la Facultat d'Enologia.](#)


### 1.1 Guia docent i Pla de treball

En el marc del desplegament del Pla Estratègic de Docència i les accions que desenvolupa la URV en el procés d'adaptació a l'EEES, la planificació de la docència esdevé un dels elements clau.

Atenent als criteris de qualitat en l'ús de les TIC en la docència presencial, la URV entén la planificació de la docència com a requisit imprescindible per garantir la qualitat docent. La planificació pot definir-se com aquella sèrie de decisions que pren el professor que, de manera coordinada amb l'equip docent d'una titulació, garanteix el desenvolupament de les competències de l'alumne. Aquestes decisions docents han de facilitar informació pràctica i rellevant a l'alumne per a que pugui organitzar i planificar el seu procés d'aprenentatge.

En aquest sentit la planificació requereix dos nivells de concreció i la URV les estableix de la següent manera:

- Primer nivell de concreció: Guia docent elaborada a través de DOCnet.
- Segon nivell de concreció: Pla de treball elaborat a través de moodle.

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>Seguiment anual del Grau en Enologia</b>  <b>Curs 2010/11</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

La **guia docent** és el document públic on l'estudiant pot trobar la informació necessària sobre el contingut dels programes per facilitar la presa de decisions, l'organització i l'aprenentatge. El 100% de les assignatures de primer i segon curs del grau en enologia tenen la guia docent feta y publicada a la web de la Facultat d'Enologia. L'enllaç a la guia docent del Grau en Enologia és el següent: [Guia docent del Grau en Enologia](#)

Pel que fa al **pla de treball**, al Grau en Enologia, les dades pel curs 2010/11 han estat les següents:

- Total assignatures: 18 (8 de primer curs i 10 de segon curs)
- Assignatures amb pla de treball publicat: 4 (2 de primer curs i 2 de segon)

Tal i com estableix la URV, al grau en enologia tenim dos nivells de concreció, la guia docent i els plans de treballs. A nivell de guia docent tal i com demostra el 100% d'acompliment ens indica que es tracta d'una eina molt útil tant pels alumnes com pels professors, ja que permet que des del principi del curs tant els alumnes com els professors tinguin clara quina és la planificació de l'assignatura així com la forma en la que s'avaluarà.

Respecte al pla de treball, es tracta d'una eina que està tenint una implantació menys exitosa entre el professors, moltes vegades perquè els professors no tenen clar des de l'inici tota la informació que han de fer pública al pla de treball (com quin serà el calendari de proves que de vegades pot ser canviant depenent de com evolucioni el curs).

El que sí s'està fent i amb prou èxit, és coordinar el primer curs a nivell d'avaluació continuada per tal d'evitar solapaments al calendari, ja que es tracta d'un curs que té molt alumnes a l'estar compartit per 4 graus (Enologia, Biotecnologia, Química i Bioquímica i Biologia Molecular).

## **1.2 Altres**

El perfil de competències del graduat en enologia pot consultar-se al següent enllaç:

[Perfil del graduat en enologia](#)

## 2. Indicadors

### 2.1 Accés

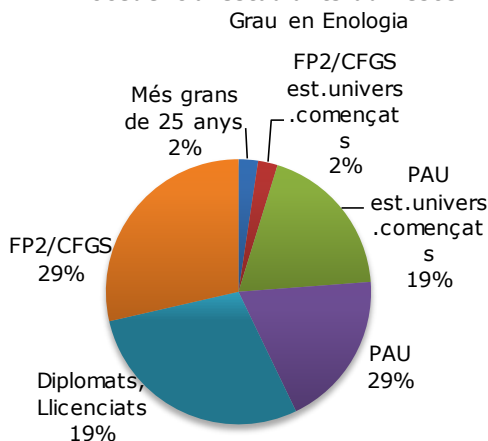
A continuació es donen dades sobre diversos indicadors corresponents al procés d'accés d'estudiants al grau en Enologia.

#### 2.1.1. Característiques del procés d'accés

- **Número d'alumnes admesos**

Titulació	Tipus modalitat ingrés	Curs	
		2009-10	2010-11
GRAU EN ENOLOGIA	Diplomats, Llicenciats i assimilats	10	8
	FP2 o CFGS i assimilats que tenen començats estudis universitaris	5	1
	Més grans de 25 anys		1
	PAU i assimilats que tenen començats estudis universitaris	11	8
	Proves d'accés a la Universitat (PAU) o assimilats	5	12
	Títol d'FP2, MP3 o CFGS i assimilats	10	12
	<b>Total</b>	<b>41</b>	<b>42</b>

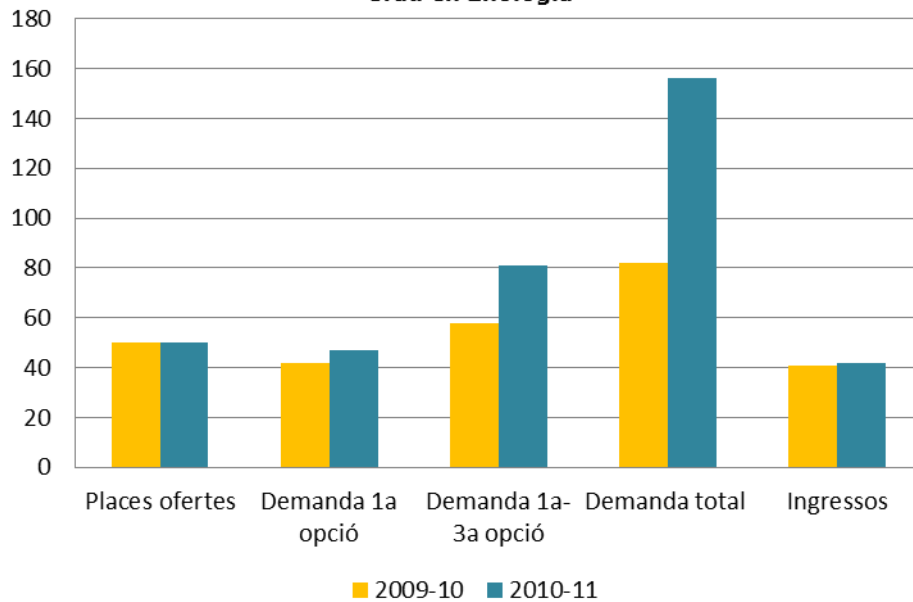
**Procedència estudiants admesos 2010/11**



- **Places ofertes, demanda i ingressos**

Titulació		2009-10	2010-11
GRAU EN ENOLOGIA	Places ofertes	50	50
	Demanda 1a opció	42	47
	Demanda 1a-3a opció	58	81
	Demanda total	82	156
	Ingressos	41	42
	Ràtio Demanda1a-Oferta	0,84	0,94

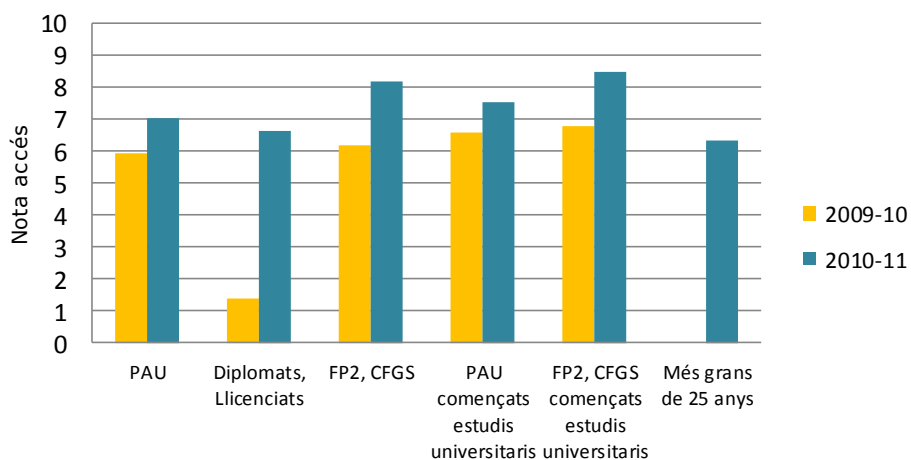
**Ingressos, oferta i demanda  
Grau en Enologia**




• **Nota mitjana d'accés (segons via)**

Titulació		2009-10	2010-11
GRAU EN ENOLOGIA	Proves d'accés a la Universitat (PAU) o assimilats	5,95	7,03
	Diplomats, Llicenciats i assimilats	1,40	6,63
	Títol d'FP2, MP3 o CFGS i assimilats	6,21	8,21
	PAU i assimilats que tenen començats estudis universitaris	6,59	7,56
	FP2 o CFGS i assimilats que tenen començats estudis universitaris	6,79	8,49
	Més grans de 25 anys	-	6,35

**Nota segons via accés  
Grau en Enologia**



 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>Seguiment anual del Grau en Enologia</b>  <b>Curs 2010/11</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

- **Nombre d'estudiants matriculats**

Titulació	Estudiants	
	2009-10	2010-11
GRAU EN ENOLOGIA	41	71

Les places ofertes al nostre Ensenyament s'han mantingut en 50, però en canvi s'ha vist un augment molt important en la demanda tant de 1a preferència com de demanda total, encara que aquestes dades tan bones no s'han vist reflectides amb el nombre de matriculats, que encara que ha pujat de 41 a 42, no hem aconseguit omplir les places ofertes. D'aquests 42 alumnes que han entrat al nostre ensenyament, han augmentat molt aquells que venen per la via de batxillerat, passant d'un 12% al curs 2009-2010 a un 29% aquest curs. A més ha disminuït el nombre d'alumnes que han entrat amb carrera universitària començada. Una altra dada important és que les notes mitjanes d'accés han pujat de forma molt considerable.


Per tant, encara que la demanda és molt bona, hem d'aconseguir concretar aquesta demanda en alumnes matriculats per arribar al 100% d'ingressos. Per tant, s'ha de continuar treballant en aquesta línia de promoció del nostre ensenyament a centres de secundària i batxillerat així com potenciar les jornades de portes obertes per afavorir que el futurs estudiants tinguin un millor coneixement del nostre ensenyament.

### **2.1.2 Característiques personals i socials dels alumnes de nou ingrés**

*Nivell d'estudis i ocupació dels pares*

Titulació	Estudis mare	Nº alumnes	% alumnes
GRAU EN ENOLOGIA	Batxillerat o FP 2n grau	11	26%
	EGB o FP 1er grau	9	21%
	Dr., Llicenciat, Enginyer o Arquitecte	7	17%
	Altres / NS / NC	6	14%
	Estudis primaris	5	12%
	Diplomat o Enginyer Tèc.	4	10%
	<b>TOTAL</b>	<b>42</b>	<b>100%</b>

Titulació	Estudis pare	Nº alumnes	% alumnes
GRAU EN ENOLOGIA	Altres / NS / NC	10	24%
	Batxillerat o FP 2n grau	8	19%
	EGB o FP 1er grau	8	19%
	Estudis primaris	7	17%
	Dr., Llicenciat, Enginyer o Arquitecte	6	14%
	Diplomat o Enginyer Tèc.	3	7%
	<b>TOTAL</b>	<b>42</b>	<b>100%</b>

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>Seguiment anual del Grau en Enologia</b>  <b>Curs 2010/11</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

Titulació	Ocupació mare	Nº alumnes	% alumnes
GRAU EN ENOLOGIA	Altres / NS / NC	18	43%
	Treballador qualificat sect. serveis	13	31%
	Tècnic o professió associada a tit. univ.	4	10%
	Director o Gerent d'empreses o Institucions Públiques	2	5%
	Treballador no qualificat	2	5%
	Persones que no han tingut un treball remunerat	1	2%
	Treballador qualificat sect. agr. ramaderia o pesca	1	2%
	Treballador qualificat sect. industrial	1	2%
<b>Total</b>		<b>42</b>	<b>100%</b>

Titulació	Ocupació pare	Nº alumnes	% alumnes
GRAU EN ENOLOGIA	Altres / NS / NC	16	38%
	Treballador qualificat sect. serveis	8	19%
	Treballador qualificat sect. agr. ramaderia o pesca	7	17%
	Tècnic o professió associada a tit. univ.	5	12%
	Director o Gerent d'empreses o Institucions Públiques	4	10%
	Treballador qualificat sect. construcció i mineria	1	2%
	Treballador qualificat sect. industrial	1	2%
<b>Total</b>		<b>42</b>	<b>100%</b>

El nivell d'estudis dels progenitors dels estudiants de nou ingrés del Grau en Enologia és bastant divers, tenint les mares un nivell lleugerament superior que el dels pares.

Pel que fa a l'ocupació, també és molt variada, destacant que tant en el cas dels pares com de les mares un percentatge important són treballadors qualificats.


### 2.1.3 **Mecanismes habilitats per facilitar la incorporació dels alumnes de grau**

Per tal de facilitar la incorporació dels estudiants al Grau en Enologia, la Facultat d'Enologia organitza les Jornades d'Acollida, les quals tenen lloc la primera setmana de classe.

La informació proporcionada al llarg de les jornades es penja al web de la Facultat d'Enologia durant tot el curs per tal que els alumnes puguin consultar-la si ho necessiten.

És important destacar que, aquest any, la Facultat d'Enologia ha fet tota una sèrie d'accions per tal de donar a conèixer el Grau en Enologia i fomentar l'ingrés de nous alumnes al nostre grau com han estat xerrades a Instituts de Secundària, promoció dels seus Ensenyaments a la Setmana de la Ciència amb un estand, jornades de Portes Obertes o tríptics informatius. La intenció de la Facultat és continuar amb aquestes accions que tan bona acollida han tingut i intentar pensar de noves per tal de promocionar i donar més visibilitat a la nostra Facultat i a l'ensenyament d'Enologia.



 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>Seguiment anual del Grau en Enologia</b>  <b>Curs 2010/11</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

Satisfacció dels alumnes amb el procés de matrícula i acollida

En relació a la satisfacció dels estudiants podem dir que, pel resultat de les enquestes realitzades, els estudiants estan molt satisfets amb els mecanismes utilitzats per la seva matriculació. De fet aquestes dades les obtenim per dos tipus d'enquesta, la que es realitza després del primer quadrimestre de primer curs i la que es realitza durant les jornades d'acollida, i es pot dir que de forma general la satisfacció dels nostres estudiants respecte al procés de matrícula i acollida és clarament superior a l'obtinguda a la URV.

Sobre el comentari d'alguns estudiants que estaria bé poder fer la matrícula via internet sense necessitat de desplaçar-se, comentar que és veritat que en el cas dels estudiants de nou accés no és possible ja que han de presentar documentació però per la resta d'alumnes, la matrícula es fa pel sistema d'automatrícula i per tant, es fa via internet.

• Informe "Primer curs - primer quadrimestre"

A partir de l'informe "Primer curs - primer quadrimestre 2010/11"<sup>1</sup> s'obtenen les següents dades sobre la satisfacció dels estudiants en el procés d'admissió als graus:

- El 94% dels estudiants d'Enologia estan satisfets amb el procés de matrícula. A la Facultat ho estan el 84% dels alumnes i a la URV el 80.4%.
  - Alguns dels estudiants enquestats creuen que estaria bé poder fer la matrícula per internet, sense haver de desplaçar-se al centre.
  - El 65% dels estudiants d'Enologia creuen que necessiten ajuda per realitzar la matrícula. Aquest percentatge és del 72% al centre i del 88.5% a la URV.
- A les Jornades d'Acollida de la Facultat d'Enologia, els estudiants contesten un qüestionari sobre la seva opinió de la matrícula al grau (veure annex 1). Els resultats han estat els següents:
- A la pregunta "Quina valoració global fas del procés de matrícula?", el 83% dels estudiants valoren el procés de matrícula com a bo, mentre que el 17% el valoren com a molt bo.
  - Quan se'ls demanava l'opinió sobre els aspectes que creuen que és necessari millorar en el procés de matrícula i com els millorarien, alguns estudiants opinen que el servei informàtic ha fallat durant el procés de matrícula. Pel que fa al temps d'espera, n'hi ha que creuen que han hagut d'esperar massa. Per últim, algun alumne comenta la mala indicació del lloc de matrícula, així com la possibilitat de fer tot el procés al mateix lloc.

<sup>1</sup> Entrevista realitzada als estudiants del Grau en Enologia, dins l'estudi "Primer curs-primer quadrimestre".

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>Seguiment anual del Grau en Enologia</b>  <b>Curs 2010/11</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

*Satisfacció del PAS amb el procés de matrícula i acollida*

Pel que fa a la satisfacció del PAS amb el procés de matrícula, la Cap de Secretaria de la Facultat d'Enologia destaca com a aspectes a millorar la coordinació de les matrícules de les assignatures de primer curs. El fet de que 1r es tracti d'un curs compartit per 4 graus diferents i 2 Facultats fa que la matriculació d'aquests alumnes puguin originar més incidències, per exemple, l'organització dels alumnes en els diferents subgrups per problemes i pràctiques (M1, M2 i M3).

També destaca l'ampli calendari de matrícula, ja que fins a finals d'octubre hi ha alumnes matriculant-se.

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>Seguiment anual del Grau en Enologia</b>  <b>Curs 2010/11</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

## **2.2 Desenvolupament de l'ensenyament**

### **2.2.1 Recursos humans i materials**

- **2.2.1.1 Professorat**

**Percentatge de professorat doctor/no doctor**

	Nre de PDI			% PDI	
	Doctor	No Doctor	Total	Doctor	No Doctor
Grau en Enologia	15	8	23	65%	35%

**Percentatge de docència impartida per PDI doctor i no doctor**


	Càrrega docent (crèdits)			% docència impartida per professorat doctor
	Doctor	No doctor	TOTAL	
Grau en Enologia	152,07	71,58	223,65	68,00%

**Càrrega docent (en crèdits) impartida segons categoria i doctor/no doctor**

	DOCTOR														NO DOCTOR						Total NO DOC	
	AG	%	ASS	%	COL	%	CU	%	INV PD	%	LEC	%	TU	%	Total DOC	ASS	%	BEC MEC	%	TEU		%
Grau en Enologia	14,2	0,1	15,0	0,1	3,0	0,0	51,6	0,3	18,0	0,1	8,0	0,1	42,3	0,3	152,1	57,3	0,8	8,5	0,1	5,8	0,1	71,6

AG: Agregat  
 ASS: Associat  
 COL: Col·laborador  
 CU: Catedràtic d'Universitat  
 INV PD: Investigador PostDoc  
 LEC: Lector  
 TU: Titular d'Universitat  
 BEC MEC: Becari Ministerio de Educación  
 TEU: Titular Escola Universitària

El percentatge de professors que són doctors a la nostra titulació es de 65%, fent el 68% dels crèdits impartits. Entre categories, cal remarcar que a nivell de professors doctors, els titulars d'Universitat i Catedràtics d'Universitat són els que fan la major part de la docència. Per altra banda, la resta de docència que es fa a la nostra titulació i que és impartida per professors no doctors es portada a terme principalment per professors associats. De fet, el nombre de crèdits impartits per professors associats és molt alt en aquesta titulació, la qual cosa està molt lligada a la gran especificitat dels estudis d'Enologia que propicia la necessitat de comptar amb experts i professionals del sector per tal de millorar l'oferta de coneixements de la Titulació. No obstant això, els diferents grups de docència implicats en la docència d'Enologia estan treballant per tal de reduir el nombre de crèdits impartits per professors associats per tal de ajustar-la a aquells

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>Seguiment anual del Grau en Enologia</b>  <b>Curs 2010/11</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

crèdits que siguin imprescindibles per mantenir la qualitat docent i que no puguin ser impartits pel personal a temps complet.

#### **Informe de resultats de l'enquesta de l'activitat docent**

A partir de l'enquesta sobre avaluació del col·lectiu docent i investigador del Grau en Enologia (veure annex 2), podem concloure que els estudiants del Grau valoren de forma correcta al seu professorat, amb una nota de 5,46 sobre 7, lleugerament superior a la mitjana de la URV (5,45).

Es pot observar que en tots els casos la valoració dels alumnes supera el 5 i que els ítems més valorats són:

- Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula (5.9)
- En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació (5.62)
- Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen (5.57)


L'aspecte menys valorat és "Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura" amb 5.16.

És a dir, que podem concloure que els alumnes del Grau en Enologia valoren de forma molt positiva la tasca docent dels seus professors.

Pel que fa al nivell de seguiment de les assignatures, la major part dels estudiants manifesten no tenir gaires problemes per seguir el contingut de les assignatures (un 76% dels alumnes responen que el seu nivell de seguiment es troba entre 75-100%). Només un petit percentatge (10%) comenten que el seu seguiment de les assignatures és baix, de menys del 50% del contingut.

- 2.2.1.2 Ús de recursos docents

Els recursos docents disponibles són els adients pel bon desenvolupament de la docència impartida al nostre ensenyament. A nivell docent, el nombre d'aules i laboratoris així com el seu equipament és el correcte. A més, els alumnes disposen al campus de tot una sèrie de serveis entre els que destaca la biblioteca on tenen disponible un ampli fons bibliogràfic, així com ordinadors, WIFI, sales d'estudi personal... per poder desenvolupar correctament els seus estudis.

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>Seguiment anual del Grau en Enologia</b>  <b>Curs 2010/11</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

### **2.2.2 Planificació i desenvolupament docent**

- 2.2.2.1 Metodologies docents i mida de grups

#### - Mitjana d'alumnes per grup


La mida dels grups, tant per les classes magistrals com per seminaris/pràctiques, o altres metodologies utilitzades ha estat el correcte pel bon desenvolupament de l'ensenyament. Evidentment les mides dels grups varien en funció de la metodologia utilitzada. Així, per exemple les classes magistrals es realitzen en grups més grans d'uns 40 alumnes encara que quan es tracta d'assignatures compartides per més d'un grau com és el cas de les assignatures de primer curs, els grups poden arribar fins als 80 alumnes. Els seminaris i classes de problemes són de 40 alumnes com a màxim i les pràctiques de laboratori es realitzen en grups de 20 alumnes tant en assignatures de primer com de segon cycle.

#### - Activitats docents programades

A continuació s'exposen les dades corresponents a les metodologies docents utilitzades a les assignatures de primer i segon curs del grau en enologia<sup>2</sup>:

<b>Metodologies</b>	<b>% metodologies</b>	<b>% Temps amb presència del professor</b>	<b>% Temps de treball autònom de l'estudiant</b>
<b>M1 Activitats Introductòries</b>	100%	77%	23%
<b>M2 Sessió Magistral</b>	100%	43%	57%
<b>M4 Seminaris</b>	39%	42.1%	57.9%
<b>M5 Debats</b>	17%	59.3%	40.7%
<b>M6 Presentacions / exposicions</b>	22%	45.5%	54.5%
<b>M7 Resolució de problemes, exercicis a l'aula ordinària</b>	39%	52.6%	47.4%
<b>M8 Pràctiques a través de TIC en aules informàtiques</b>	6%	40%	60%
<b>M9 Pràctiques a laboratoris</b>	50%	60.7%	39.3%
<b>M11 Pràctiques de camp/sortides</b>	11%	63.6%	36.4%
<b>M15 Supòsits pràctics/ estudi de casos a l'aula ordinària</b>	6%	100%	0%
<b>M16 Treballs</b>	22%	27.7%	72.3%
<b>M17 Fòrums de discussió</b>	6%	50%	50%
<b>M18 Estudis previs</b>	6%	0%	100%
<b>M19 Resolució de problemes, exercicis</b>	17%	42.4%	57.6%
<b>M20 Pràctiques a través de TIC</b>	11%	33.6%	66.4%
<b>M38 Atenció personalitzada</b>	100%	64.3%	35.7%
<b>Proves</b>	<b>Nº proves</b>	<b>% Temps amb presència del professor</b>	<b>% Temps de treball autònom de l'estudiant</b>
<b>P1 Proves de desenvolupament</b>	2	50%	50%
<b>P2 Proves objectives de preguntes curtes</b>	8	47.3%	52.7%

<sup>2</sup> Dades extretes de Docnet.

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>Seguiment anual del Grau en Enologia</b>  <b>Curs 2010/11</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

<b>P3 Proves objectives de tipus test</b>	2	15.2%	84.8%
<b>P4 Proves mixtes</b>	9	79.2%	20.8%
<b>P5 Proves pràctiques</b>	4	37.5%	62.5%
<b>P6 Proves orals</b>	1	40%	60%

Les metodologies utilitzades al Grau en Enologia són molt variades. Cal destacar que totes les assignatures utilitzen tres metodologies bàsiques com són les activitats introductòries (per tal d'explicar als alumnes com serà el curs, l'avaluació i donar tota la informació necessària abans de començar el curs), les sessions magistrals i l'atenció personalitzada a l'alumnat. Però a més d'aquestes metodologies bàsiques, s'utilitzen moltes altres metodologies depenent del tipus d'assignatura (pràctiques de laboratori, seminaris, debats, presentacions, resolució d'exercicis etc...) per tal d'aconseguir donar tots els continguts de forma adequada. A més, hi ha metodologies que necessiten un major suport del professorat i altres metodologies que requereixen més treball personal per part de l'alumne.

Pel que respecta a la forma d'avaluació també és molt variada com és lògic tractant-se d'una avaluació continuada.


- 2.2.2.2 Mètodes d'avaluació

#### Mètodes i criteris d'avaluació

Aquesta taula mostra la distribució dels temps per metodologia i marca amb blau aquelles que s'utilitzen per l'avaluació de l'assignatura<sup>3</sup>.

Assignatures	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 18	M 19	M 20	M 38	P 1	P 2	P 3	P 4	P 5	P 6	Temps amb pres. del prof.	Temps de treball autòn de l'estud	Hores totals
19214001/MATEMÀTIQUES	10	100	0	0	0	78	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	22	0	18	0	90	142	232
19214002/FÍSICA	1	90	70	0	0	0	0	55	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	6	0	118	110	228
19214003/QUÍMICA	2	146	0	0	0	0	0	69	0	0	0	0	0	52	0	3	0	28	0	0	0	0	145	155	300
19214004/ESTADÍSTICA	1.2	72.8	0	0	0	0	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	60.2	89.8	150
19214005/BIOLOGIA	1	72.5	30	0	0	0	0	39.9	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	6	0	0	73	77.4	150.4
19214006/BIOLOGIA CEL·LULAR	1	70	38	0	0	0	0	34	0	0	0	0	0	0	0	2	0	5	0	0	0	0	74	76	150
19214007/GENÈTICA	2	75	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0	3	0	8	0	12	0	0	65	85	150
19214008/BIOQUÍMICA	1	58	16.5	8	0	30	0	30	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	6.75	0	0	80.5	70.75	151.25
19214101/ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA I	0.5	45	0	0	0	20	0	45	0	0	15.1	10	0	0	10.1	0.5	0	0	0	5	0	0	66.2	85	151.2
19214102/QUÍMICA ENOLÒGICA	1	99	0	4	12	18	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0.5	0	16	0	0	0	0	64.5	91	155.5
19214105/BIOLOGIA I FISIOLOGIA DE LA VINYA	0.5	94.5	30	0	0	4	0	0	18	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	4	0	0	65.5	86.5	152
19214106/EDAFOLOGIA I CLIMATOLOGIA VITÍCOLES	1	40	0	15	15	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0.5	0	5	0	0	0	0	41.5	45	86.5
19214107/VITICULTURA	1	67.5	0	0	22.5	0	0	0	15	12	0	0	0	0	0	2	24	0	0	6	0	0	107	43	150
19214111/MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGQUES I	2	105.6	0	0	12	0	0	82.8	0	0	5	0	0	0	0	2	0	4.4	4.4	4.4	0	2.5	100	125.1	225.1
19214113/ENOLOGIA	4	87.5	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	10	0	0	0	0	0	60	87.5	147.5

<sup>3</sup> Dades extretes de Docnet.

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>Seguiment anual del Grau en Enologia</b>  <b>Curs 2010/11</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------


Assignatures	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 18	M 19	M 20	M 38	P 1	P 2	P 3	P 4	P 5	P 6	Temps amb pres. del prof.	Temps de treball autòn de l'estud	Hores totals
<b>GENERAL I</b>																									
<b>19214114/ANÀLISI SENSORIAL I</b>	8	102	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	8	0	0	0	0	65	85	150
<b>19214120/MICROBIOLOGIA</b>	1	80	0	0	0	14	0	54	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	0	0	73	79	152
<b>19214121/OPERACIONS BÀSIQUES</b>	1	37.5	0	0	0	30	0	25	0	0	10	0	0	10	20	4	0	0	0	5	0	0	95	47.5	142.5

Metodologies
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 discussió
M18 Estudis previs
M19 Resolució de problemes, exercicis
M20 Pràctiques a través de TIC
M38 Atenció personalitzada
Proves
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

Com s'ha comentat a l'apartat anterior, a totes les assignatures es segueix el mètode d'avaluació continuada, això implica la utilització d'un nombre divers de metodologies així com diferents sistemes d'avaluació.

També és important remarcar que a les assignatures de Primer Curs, al ser un curs compartit amb tres graus més: Grau en Química, Grau en Bioquímica i Biologia Molecular i Grau en Biotecnologia, els grups són molt nombrosos, el que fa que l'avaluació continuada sigui més complicada. En canvi, a partir de Segon Curs, on el nombre d'alumnes es redueix considerablement, és més factible organitzar activitats que impliquin la participació de l'alumnat i per tant, resulta més senzill fer l'avaluació continuada.

Les metodologies més utilitzades per avaluar els conceptes i les competències adquirides pels alumnes són les classes magistrals, seminaris i pràctiques de laboratori. Aquestes metodologies

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>Seguiment anual del Grau en Enologia</b>  <b>Curs 2010/11</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

són complementàries i permeten avaluar diferents competències als alumnes i per tant tenir una visió més amplia de la comprensió i seguiment de l'assignatura. A més, la major part dels professors utilitzen per avaluar bàsicament proves objectives de preguntes curtes així com proves mixtes.

En general, aquesta avaluació continuada comporta un nombre elevat de proves avaluables, les quals poden ser realitzades tant en l'horari ordinari de classe com en dies programats. Això implica un augment important de feina pels alumnes la qual cosa fa necessària una major dedicació per la seva part per tal de poder assolir totes les competències. Aquesta és una de les queixes dels alumnes, sobretot d'aquells que compaginen els estudis amb un treball remunerat.

A més, un problema que s'havia detectat a l'informe anterior, era que l'elevat nombre de proves programades representava moltes vegades problemes de disponibilitat d'aules, així com de solapament. Això s'ha solucionat fent aquestes proves majoritàriament a l'horari de classe de cada assignatura.

#### 2.2.2.3. Valoració del Pla d'Acció Tutorial del Centre

En base a l'informe realitzat per la Coordinadora del Pla d'Acció Tutorial (veure annex 3) podem dir que la participació i implicació dels professors ha estat elevada però en canvi la resposta per part dels alumnes ha estat baixa, tot i l'amplia difusió feta durant aquest curs, tant a les jornades d'Acollida com per part de la coordinadora del PAT i dels tutors. Els alumnes continuen sense tenir clar quina és la utilitat d'aquestes tutories i això es deu en part a que des de la Universitat no s'ha definit de forma clara la funció del tutor, les seves tasques ni quines són les implicacions que tenen aquestes tutories per l'alumnat. Això fa que amb la política actual la figura del tutor estigui molt deslluïda i que per tant, els alumnes no vegin la necessitat ni la utilitat de fer aquestes reunions amb el seu tutor.

#### 2.2.2.4 Satisfacció dels estudiants

En base a l'informe realitzat sobre l'enquesta "Primer Curs-Primer Quadrimestre"<sup>4</sup> es pot concloure que els estudiants del Grau en Enologia es troben en general satisfets amb les instal·lacions que tenen a la seva disposició així com amb la proposta docent oferta. Troben que la informació, les metodologies emprades així com el nivell de coneixements és l'adient. A més destaquen el bon ambient a l'aula.

No obstant, això, creuen que el nivell exigít és massa alt. A més, són bastant crítics amb la tutoria acadèmica així com amb la seva actitud poc activa durant les classes. Igualment, també demanen una major informació o orientació en alguns aspectes (assignatures de primer curs, optatives etc..).

---

<sup>4</sup> Informe realitzat al llarg del curs 2010/11 entre els alumnes de nou accés al grau en enologia.



## 2.3 Resultats

### 2.3.1 Resultats acadèmics

- **Taxa d'èxit de les assignatures del Grau en Enologia:**

Assignatura	Tipus crèdit	Taxa d'èxit	
		2009/10	2010/11
ANÀLISI SENSORIAL I	OBLIGATÒRIA		100,00%
MICROBIOLOGIA	OBLIGATÒRIA		100,00%
MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES I	OBLIGATÒRIA		93.33%
EDAFOLOGIA I CLIMATOLOGIA VITÍCOLES	OBLIGATÒRIA		92.31%
ENOLOGIA GENERAL I	OBLIGATÒRIA		90.91%
OPERACIONS BÀSIQUES	OBLIGATÒRIA		85.71%
BIOLOGIA	TRONCAL	86.36%	84.38%
BIOQUÍMICA	TRONCAL	42.86%	81.25%
QUÍMICA ENOLÒGICA	OBLIGATÒRIA		83.33%
ESTADÍSTICA	TRONCAL	54.55%	83.33%
BIOLOGIA I FISIOLOGIA DE LA VINYA	OBLIGATÒRIA		85.71%
ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA I	OBLIGATÒRIA		77.78%
GENÈTICA	TRONCAL	88.89%	75%
VITICULTURA	OBLIGATÒRIA		76.47%
BIOLOGIA CEL·LULAR	TRONCAL	43.75%	73.33%
MATEMÀTIQUES	TRONCAL	44.44%	55%
FÍSICA	TRONCAL	44.44%	33.33%
QUÍMICA	TRONCAL	9.09%	18.18%

Taxa d'èxit: crèdits aprovats/crèdits presentats

- **Taxa de rendiment acadèmic i Taxa d'èxit**

Titulació	Curs Acadèmic	Taxa de rendiment	Taxa d'èxit
	GRAU EN ENOLOGIA	2009/10	52,67%
	2010/11	58,81%	77,77%

Taxa de rendiment: crèdits aprovats/crèdits matriculats


Taxa d'èxit: crèdits aprovats/crèdits presentats

- **Taxa de rendiment acadèmic a 1r curs**

Titulació		2009-10	2010-11
GRAU EN ENOLOGIA	Taxa de rendiment 1er curs	31,29%	41,72%

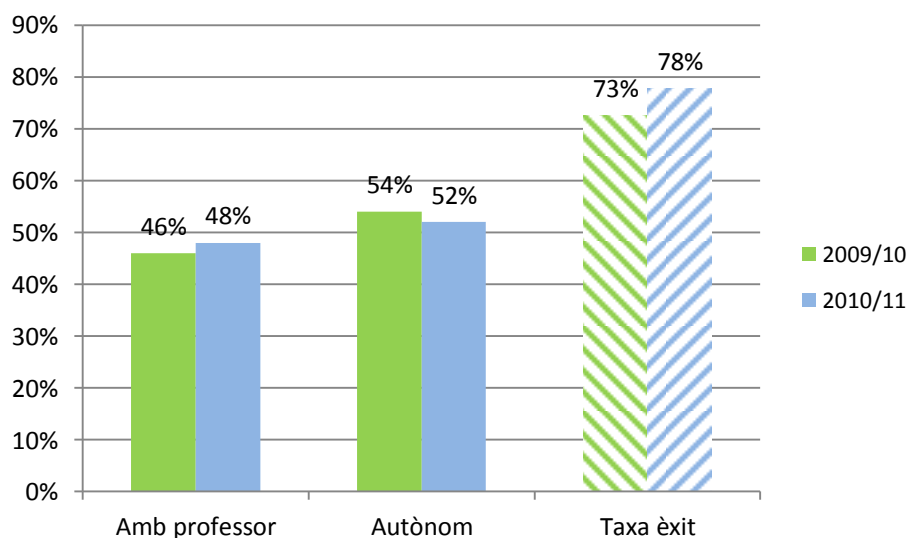
- **Taxa d'abandonament a 1r**

Titulació		2009-10	2010-11
GRAU EN ENOLOGIA	Taxa d'Abandonament 1er curs	46,67%	36,14%

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>Seguiment anual del Grau en Enologia</b>  <b>Curs 2010/11</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------


- Informe de la relació entre la taxa d'èxit, les característiques dels alumnes i la càrrega de feina.

Titulació	Hores de l'alumne en presència del professor (%)		Hores treball autònom de l'alumne (%)	Taxa èxit (%)
	GRAU EN ENOLOGIA	2009/10	46%	54%
	2010/11	48%	52%	78%



#### Característiques dels alumnes: competències que s'avaluen a primer i segon curs


Curs	Competència	Nº Assignat. que l'avaluen	
2009/10	A1	Aplicar coneixements bàsics de matemàtiques i física a l'enologia.	3
	A2	Conèixer i aplicar de forma adequada les bases de química general i química orgànica a l'enologia.	1
	A3	Conèixer i comprendre de forma integrada els organismes a nivell molecular, cel·lular i metabòlic.	4
2010/11	A1	Aplicar coneixements bàsics de matemàtiques i física a l'enologia.	4
	A2	Conèixer i aplicar de forma adequada les bases de química general i química orgànica a l'enologia.	4
	A3	Conèixer i comprendre de forma integrada els organismes a nivell molecular, cel·lular i metabòlic.	5
	A4	Controlar el sistema productiu de la matèria primera integrant els coneixements d'edafologia, climatologia i viticultura.	1
	A5	Participar en la programació i disseny de noves plantacions o modificacions de les existents així com d'instal·lacions vitivinícoles.	1
	A6	Participar en programes d'investigació vitivinícola.	1
	A7	Ser capaç de fer produir i recol·lectar raïm de qualitat en funció del tipus de producte buscat i dels imperatius reglamentaris.	6

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>Seguiment anual del Grau en Enologia</b>  <b>Curs 2010/11</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

Curs	Competència	Nº Assignat. que l'avaluen
A8	Ser capaç de realitzar la transformació d'aquest raïm en vi en funció del tipus de producte buscat, dels imperatius reglamentaris i d'higiene.	3
A9	Ser capaç d'utilitzar els seus coneixements sobre la composició química del vi i la seva evolució per a dominar les pràctiques enològiques i els tractaments dels vins.	4
A10	Ser capaç de triar les anàlisis adaptades al control o respondre a un problema donat, realitzar-les o fer realitzar-les, interpretar els resultats i donar els consells i prescripcions necessàries.	6
A11	Ser capaç de produir raïm, elaborar vins i productes derivats respectant la reglamentació nacional, comunitària i internacional.	2
A14	Ser capaç de participar a la concepció o a la renovació d'una sala de vinificació i d'embotellament, a investigacions tecnològiques i experimentacions sobre nous equips o productes enològics.	1
A15	Ser capaç de participar al conjunt de les activitats dintre una empresa de productes derivats de la vinya o del vi, o altres begudes fermentades.	1
B1	Aprendre a aprendre.	7
B2	Resoldre problemes complexos de forma efectiva.	3
B4	Treballar de forma autònoma amb responsabilitat i iniciativa.	9
B5	Treballar en equip de forma cooperativa i responsabilitat compartida.	5
B6	Comunicar informació, idees, problemes i solucions de manera clara i efectiva en públic o en àmbits tècnics concrets.	6
C2	Utilitzar de manera avançada les tecnologies de la informació i la comunicació.	5
C3	Gestionar la informació i el coneixement.	1
C4	Expressar-se correctament de manera oral i escrita en una de les dues llengües oficials de la URV.	9

Si considerem la taxa d'èxit per assignatures es poden fer les següents consideracions:

- Les assignatures de segon curs tenen en general una taxa d'èxit molt més alta que les de primer curs. De fet, encara que la seva taxa d'èxit varia entre el 100% i el 76%, 5 de les 10 assignatures de segon tenen una taxa d'èxit superior al 90%. A més, les assignatures de 1er curs també tenen un percentatge bastant alt d'alumnes no presentats.
- Pel que respecta a la taxa d'èxit de les assignatures de 1er curs respecte a l'obtinguda al curs 2009-2010, s'observa en augment de la taxa d'èxit en 5 de les 8 assignatures impartides, estant aquesta millora molt significativa en algunes assignatures, especialment Bioquímica (42.86% curs 2009-2010 vs. 81.25% curs 2010-2011), Estadística (54.55% curs 2009-2010 vs. 83.33% curs 2010-2011) o Biologia Cel·lular (43.75% curs 2009-2010 vs. 73.33% curs 2010-2011). A les assignatures de Biologia, Genètica i Física aquesta taxa al curs 2010-2011 ha estat més baixa que al curs 2009-2010. La taxa d'aquesta última assignatura juntament amb la de Química són les més preocupants al nostre grau ja que es troben en un percentatge de 33.33% i 18.18%, respectivament. De totes maneres, s'ha de remarcar que en el cas de Química, la taxa d'èxit ha estat el doble respecte a la del curs anterior.


 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>Seguiment anual del Grau en Enologia</b>  <b>Curs 2010/11</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

- Aquestes dades demostren que els alumnes d'Enologia una vegada superen el primer curs no tenen gaires problemes per poder superar les assignatures específiques del Grau i que el seu filtre es troba en les assignatures de primer, bàsicament en les assignatures de Química i Física.
- La taxa de rendiment i d'èxit global de l'Ensenyament ha pujat respecte al Curs 2009-2010 mentre la taxa d'abandonament ha disminuït de forma considerable, la qual cosa està lligada a aquest augment de la taxa d'èxit a la majoria d'assignatures.
- A nivell de competències avaluades en el cursos 1er i 2on del Grau en Enologia, es pot observar que amb la incorporació de les assignatures de 2on, les competències específiques avaluades s'incrementa de forma molt considerable, incorporant-se també competències transversals i nuclears. D'aquesta manera, mentre a les assignatures de 1er Curs només s'avaluen 3 competències (A1, A2, A3), a les assignatures de 2on Curs ja es comencen a avaluar una gran part de les competències que els alumnes hauran d'assolir quan acabin el Grau. Moltes de les competències són avaluades en més d'una assignatura la qual cosa assegura que l'estudiant assolirà aquesta competència.

### **2.3.2 Resultats personals**

A l'enquesta realitzada a l'Estudi de Percepció de la Docència, els alumnes han destacat com aspectes positius les instal·lacions, principalment la biblioteca ja que proporciona un bon lloc d'estudi i de recerca als estudiants. Igualment han valorat molt positivament la qualitat docent d'alguns dels seus professors. Com aspectes negatius, han comentat el solapament entre exàmens de diferents cursos, per la qual cosa demanen una major planificació i coordinació en aquest aspecte. També han comentat el problema de l'aparcament al Campus.

Una de les mancances detectades a l'hora d'obtenir dades sobre la satisfacció dels estudiants, és la manca de resposta per part dels alumnes a les diferents enquestes i entrevistes que se'ls fa al llarg del curs. Per tal d'obtenir més dades sobre la satisfacció dels estudiants, es proposa crear la figura del delegat de curs.

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>Seguiment anual del Grau en Enologia</b>  <b>Curs 2010/11</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

### **3. Valoració del seguiment dels indicadors i del desenvolupament de la titulació**

#### **3.1 Valoració qualitativa del desenvolupament de la titulació**

A continuació s'exposa l'anàlisi valorativa del funcionament del Grau en Enologia, realitzada per la responsable d'ensenyament a partir de les dades i indicadors continguts a aquest informe de seguiment.

Els indicadors d'entrada al Grau en Enologia ens mostren que les dades són força satisfactòries perquè hem de pensar que encara que no s'ha arribat a omplir la demanda (42 alumnes per 50 places), estem parlant d'uns estudis que són molt especialitzats i que per tant la demanda sempre serà més reduïda que a altres tipus d'ensenyament.

Pel que fa al desenvolupament de l'ensenyament, la valoració de la implantació del primer i segon curs al Grau en Enologia és força satisfactòria encara que hem detectat que pels nostres alumnes el principal problema es troba en la superació d'algunes assignatures de primer curs. Això incideix de forma negativa en les taxes d'èxit i abandonament. Hem de tenir en compte que els alumnes d'Enologia acostumen a ser alumnes vocacionals i això es veu reflectit al fet que una vegada passen aquest primer filtre, s'observa una l'alta taxa d'èxit a les assignatures de 2on curs les quals ja són específiques del Grau en Enologia. Tot i això, en aquest curs acadèmic, les taxes de 1er Curs han millorat de forma significativa respecte als resultats obtinguts al Curs 2009-2010 i per tant, hem de continuar en aquesta línia per tal de buscar solucions per ajudar als nostres alumnes a superar el 1r Curs.

A nivell de satisfacció del nostres estudiants amb l'ensenyament podem dir que en general el grau de satisfacció és prou alt en molts dels aspectes, valorant-se especialment les jornades d'acollida, el sistema de matriculació, les instal·lacions i la planificació docent. També pel fet de ser el segon any d'implantació del Grau, s'han pogut millorar o ajustar aspectes que durant el primer curs s'havien detectat, com podien ser: problemes a la matriculació, una millor planificació per fer les avaluacions i evitar solapaments, sobretot en el cas de 1er curs.


Pel que fa als recursos humans, cal destacar l'elevat percentatge de professors doctors a la nostra titulació (65%), impartint el 68% dels crèdits. Els alumnes del Grau en Enologia valoren de forma molt positiva la tasca docent dels seus professors.

Les dades sobre metodologies i avaluació ens indiquen que aquestes són molt variades i adients a la mida del grup i a les competències que s'han d'avaluar.

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>Seguiment anual del Grau en Enologia</b> <b>Curs 2010/11</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

Un dels punts a millorar, seria la participació dels estudiants d'Enologia en els diferents processos d'opinió. Al llarg del curs 2010/11 ha estat escassa, tot i les diferents crides que se'ls han fet.

Finalment, cal destacar la baixa participació dels estudiants a les tutories i la manca de definició de la figura del tutor.

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>Seguiment anual del Grau en Enologia</b>  <b>Curs 2010/11</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

## **4. Propostes de millora**

### **4.1 Propostes de l'any anterior**

En l'informe del curs anterior es van fer un conjunt de propostes de millora d'alguns aspectes del Grau en Enologia que al llarg del curs 2010/11 s'han anat implantant en la mesura del possible.

Sobre la proposta de replantejar el pla de treball com una eina pràctica, aquest punt ha millorat tot i que continua essent molt baix i per tant, s'ha de continuar treballant per tal que el màxim nombre d'assignatures presentin el seu Pla de Treball publicat abans de l'inici de l'assignatura. Entre d'altres accions per fomentar aquest punt, es continuarà amb la realització de cursos de Formació per al PDI sobre Pla de Treball.


Pel que fa a la proposta que es feia sobre fer difusió de la utilitat de les tutories, tal i com ja s'ha comentat en aquest informe, s'ha incrementat la difusió de les tutories i s'ha aconseguit una molt bona resposta per part del col·lectiu docent però no així de l'alumnat tot i informar-los de la seva importància.

La proposta de millorar la planificació de les proves programables (l'elevat nombre de proves representava un problema degut a la disponibilitat d'aules), s'ha pogut portar a terme, tal i com s'ha comentat a l'informe. Durant aquest curs s'ha dut a terme una millor programació, amb la realització de les proves en horari de classe, reduint d'aquesta manera els solapaments.

Sobre el fet d'informar als estudiants respecte als possibles reconeixements entre titulacions i l'obtenció de la competència nuclear de la URV sobre el domini en un nivell intermedi d'una llengua estrangera, durant aquest curs s'ha estat treballant per a que els alumnes tinguin clar com poden aconseguir aquesta competència nuclear. Això s'ha aconseguit tant per la informació disponible a la Secretaria de la Facultat d'Enologia, com per la implicació dels tutors acadèmics i la Responsable d'Ensenyament a l'hora d'informar als estudiants de forma adequada.

Sobre la utilitat de disposar del llistats actualitzats dels matriculats, entre dues les facultats (Facultat d'Enologia i Facultat de Química) i dels quatre graus (Enologia, Biotecnologia, Bioquímica i Biologia molecular i Química), per a poder estructurar els grups de pràctiques, aquesta proposta de millora s'ha assolit durant aquest curs 2010/11.

Pel que fa a la proposta de millorar la taxa de rendiment del grau, s'ha aconseguit una important millora, tal i com s'ha anat comentat al llarg de l'informe, encara que aquesta encara és baixa i s'haurà de continuar treballant en aquesta línia.

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>Seguiment anual del Grau en Enologia</b>  <b>Curs 2010/11</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

Finalment, per a millorar el rendiment acadèmic de l'assignatura de Física i de Química que comparteixen els graus de Biotecnologia, Química, Enologia i Bioquímica i biologia molecular, es proposa donar informació bàsica i més problemes per resoldre als alumnes que tinguin dificultat, a través del campus virtual (moodle). Aquest punt s'ha assolit i es continuaran implementant millores en els propers cursos per tal d'optimitzar més aquesta taxa, especialment a Química.

## **4.2 Propostes de millora**

Un cop realitzada l'anàlisi valorativa de les dades i indicadors del grau en Enologia, es plantegen un seguit de propostes de millora.

<b>Àmbit</b>	<b>Proposta de millora</b>	<b>Objectiu</b>	<b>Data implantació de la millora</b>	<b>Responsabilitat</b>	<b>Nivell de prioritat</b>
<b>DOCÈNCIA</b>	Proposar una persona responsable del 1er curs (compartit per 4 graus i 2 Facultats)	Ajudar a gestionar els problemes derivats de tenir alumnes de 4 graus diferents i tenir una persona que supervisi una bona planificació docent per evitar els solapaments entre assignatures i la falta d'aules	Curs 2011-2012	Responsables d'Ensenyament dels 4 Graus implicats (enologia, biotecnologia, bioquímica i biologia molecular i química)	1
	Curs de reforç per les assignatures de Química i Física previ a l'inici de les classes	Ajudar als alumnes amb els conceptes bàsics que seran necessaris pel correcte seguiment i desenvolupament d'aquestes assignatures i augmentar la taxa d'èxit d'aquestes assignatures	Curs 2011-2012	Professors responsables de l'assignatura i responsable de 1er curs.	1
	Crear la figura del delegat de curs	Augmentar la participació dels estudiants en els diferents processos d'opinió per tal d'obtenir més informació sobre la seva satisfacció.	Curs 2011-2012	Equip deganal i responsable d'ensenyament	2
<b>TUTORIA</b>	Donar més importància al Pla d'Acció Tutorial durant les jornades d'acollida	Informar als alumnes sobre la necessitat de realitzar aquestes tutories acadèmiques incentivant la seva participació i implicació	Curs 2011-2012	Coordinadora del Pla d'Acció Tutorial	3
<b>PLA DE TREBALL</b>	Augmentar el nombre de plans de treball publicats mitjançant cursos de Pla de Treball per ajudar als professors a conèixer l'eina i les seves avantatges.	Tenir una millor planificació de les assignatures de grau, ja que aquesta eina ens permetria saber amb major precisió com i quan s'avalua cada assignatura i així es podrien evitar de forma més fàcil els possibles solapaments	Curs 2011-2012	Professors responsables de les assignatures i responsable d'Ensenyament	2



 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>Seguiment anual del Grau en Enologia</b>  <b>Curs 2010/11</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

#### **4.3 Propostes de modificació de la memòria**

El Grau en Enologia no ha sol·licitat cap modificació substancial de la memòria verificada.

#### **4.4 Seguiment recomanacions ANECA**

El Grau en Enologia, al llarg d'aquests dos cursos d'implantació, segueix les especificacions establertes a la memòria verificada.

## ANNEXOS

### Annex 1. Qüestionari d'opinió als alumnes (Jornades d'acollida)

#### **MATRÍCULA I JORNADES D'ACOLLIDA** **FACULTAT D'ENOLOGIA**

*Aquest és un qüestionari anònim per a conèixer la teva opinió sobre el procés de matrícula i les jornades d'acollida.*

*T'agraïrem que dediquessis uns minuts a respondre el qüestionari, doncs aquesta informació ens serà d'utilitat per a l'avaluació d'aquests processos.*

*Gràcies per la teva col·laboració.*

#### **MATRÍCULA**

##### **1. Quina valoració global fas del procés de matrícula?**

- (Dolent)
- (Regular)
- (Bo)
- (Molt bo)

##### **2. Quins aspectes creus que és necessari millorar en el procés de matrícula? Com els milloraries?**

#### **JORNADES D'ACOLLIDA**

##### **1.- Quina valoració global fas de les Jornades d'Acollida?**

- (Dolenta)
- (Regular)
- (Bona)
- (Molt bona)

##### **2.- Quins aspectes creus necessari millorar? Com els milloraries?**

## Annex 2. Recursos humans

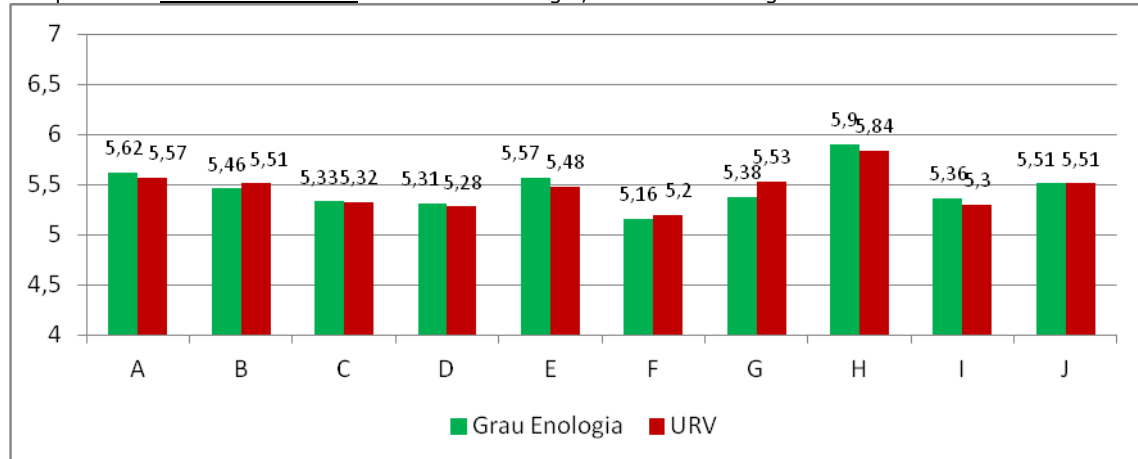
### Informe de resultats de l'enquesta de l'activitat docent

A continuació es presenten els resultats obtinguts en l'enquesta sobre avaluació del col·lectiu docent i investigador del Grau en Enologia.

Els resultats globals han estat els següents (valoració entre 1 i 7 punts):

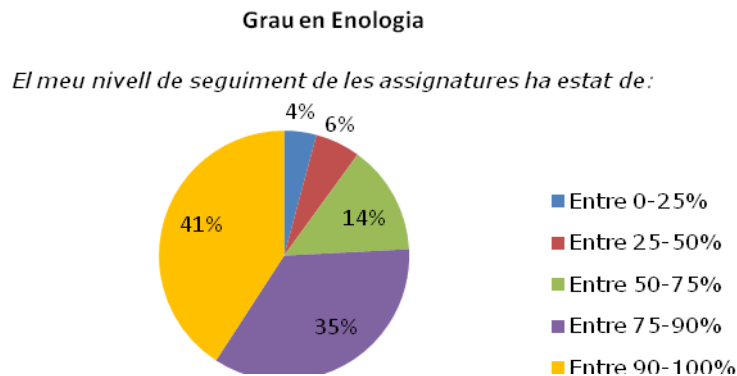
- Mitja ponderada ensenyament: 5.46
- Mitja ponderada URV: 5.45


Pel que fa als resultats concrets del Grau en Enologia, han estat els següents:



A	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.
B	Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.
C	La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.
D	Explica els continguts amb claredat.
E	Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.
F	Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.
G	Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.
H	Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.
I	El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.
J	Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.

Pel que fa a la resposta a la pregunta "El meu nivell de seguiment de les assignatures ha estat...", els estudiants d'enologia han respòs el següent:



 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>Seguiment anual del Grau en Enologia</b>  <b>Curs 2010/11</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

### **Annex 3. Valoració de la Coordinadora del Pla d'Acció Tutorial de la Facultat d'Enologia**

*Acompliment d'objectius.- El grau de satisfacció respecte l'assoliment d'objectius que ens vam proposar aquest any té una doble valoració.*

*D'una banda, el fet de facilitar la tasca als tutors -tot recordant-los quan han de fer les tutories i facilitant-los el material i altres eines a l'espai col·laboratiu moodle per tal que es posin en contacte amb els alumnes i puguin dur cada tutoria- ha resultat molt exitosa ja que aquest any hi ha hagut un altíssim grau d'implicació per part de la majoria dels tutors.*

*No obstant, però, tot i aquesta implicació, no s'ha aconseguit una bona resposta per part dels alumnes per la qual cosa, caldrà seguir treballant per assolir aquest objectiu.*

*Difusió de la tutoria.- La difusió que s'ha fet de la tutoria en el nostre centre ha estat la que es va planificar i, la valorem com la correcta. Per una banda, es va explicar la importància i el funcionament de les tutories a les Jornades d'Acollida i, després, tant la Coordinadora com els tutors, es van posar en contacte de manera individualitzada amb els alumnes per dur-les a terme. A més, a la pàgina web de la facultat, també hi ha un link relacionat amb aquest tema.*

*Formació de tutors/es.- Aquest any, donat que tots els tutors ja tenien experiència en les tutories, que ja estaven familiaritzats amb l'espai moodle creat específicament per a aquest tema i que no s'han introduït canvis importants, no s'ha dut a terme cap sessió formativa en concret. El que sí que s'ha fet, quan ha fet falta, és atendre les demandes específiques dels diferents tutors de manera individualitzada i adaptant-nos (tant la Coordinadora del PAT com la Tècnica de Suport de la Qualitat Docent) als horaris dels tutors.*

*Número, Freqüència i continguts de les tutories.- A partir de l'experiència adquirida el curs passat, es van planificar i s'han dut a terme 3 tutories. La primera va tenir lloc un cop acabades les matrícules entre els mesos d'octubre i novembre. En aquesta es el tutor es va presentar als seus alumnes tutoritzats i els va explicar la necessitat de complimentar (en el cas dels alumnes de nova entrada) o d'actualitzar (en el cas dels altres alumnes) les fitxes de diagnosi.*

*La segona tutoria va dur-se a terme en acabar el primer quadrimestre, entre els mesos de gener i febrer, ja que, en aquest moment els alumnes ja tenien una primera avaluació, i podien fer balanç del desenvolupament del curs amb el tutor. La darrera es va realitzar durant el mes de juny i en aquest cas es pretenia fer una valoració més global de tot el curs així com de l'efectivitat de les tutories. Aquest darrer punt es va valorar amb unes enquestes que el tutor va fer arribar als seus alumnes.*

*Utilitat de la tutoria.- La gran assignatura pendent contínua essent donar forma i contingut a la figura del tutor així com donar un caire d'obligatorietat a les tutories. Si no és així, tot i que s'ha aconseguit que els tutors s'impliquessin en el procés, la manca d'utilitat de la tutoria que els alumnes perceben, junt amb el poc reconeixement a la feina que fa el tutor, està fent que aquest vegi la tutoria com una eina farragosa i sense gaire sentit a la universitat.*

*Criteris d'assignació de tutors a estudiants.- El criteri de la Facultat en aquest segon any de tutories va ser assignar un nombre semblant d'alumnes a cada tutor i, de la mateixa manera que ja es va fer l'any passat, intentant assignar sempre el mínim nombre d'alumnes per tal que el temps que els professors haurien de dedicar a les tutories distorsionés el mínim les seves tasques de docència i recerca habituals. De la mateixa manera que l'any passat, això implica un gran nombre de tutors adscrits a la Facultat d'Enologia. El fet que la gran majoria ja eren tutors l'any passat ha facilitat moltíssim el desenvolupament de les tutories d'aquest curs.*

*Participació dels estudiants i implicació dels tutors.- Com ja s'ha comentat, durant aquest curs acadèmic els tutors de la Facultat, de manera generalitzada, s'han implicat en gran mesura en les tutories. De fet, s'han posat en contacte amb els seus alumnes assignats via e-mail a través de fòrums oberts a l'espai moodle i, en la majoria dels casos en els que el tutor no ha rebut resposta de l'alumne, el tutor ha intentat de nou establir el contacte. Per tant doncs la valoració de la implicació dels tutors a les tutories és molt gran però aquesta es veu deslluïda per la manca d'interès que han mostrat els alumnes de manera molt generalitzada.*

*Ús de moodle per a la tutoria.- La valoració de l'ús d'aquest espai per dur a terme les tutories de manera ràpida, eficaç i amb l'establiment d'evidències clares de com s'han dut a terme, és del tot positiu.*

*Reconeixement.- Com ja s'ha comentat, el poc reconeixement que es fa de la tutoria a nivell institucional fa que l'alumne la vegi com una eina innecessària i el tutor com una tasca massa farragosa. Per tant doncs, caldria que es replantegés la funció de la tutoria i es definissin més clarament les tasques concretes del tutor i les repercussions de les tutories en l'expedient acadèmic de l'alumne.*

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>Seguiment anual del Grau en Enologia</b>  <b>Curs 2010/11</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

*5. Rendiment de comptes en quant a l'aplicació de les millores proposades en l'informe 2009-10.*

*A l'informe de valoració del curs 2009/10 es va proposar donar més importància a les tutories a les jornades d'acollida així com intentar mostrar-ne la seva "obligatorietat" fent que els alumnes signessin un document acreditatiu de la seva participació en aquestes jornades. Ambdues propostes s'han portat a terme aquests curs 2010/11, per tant, la Facultat d'Enologia ha complert amb les millores plantejades al darrer informe.*

*6. Propostes de millora*

*Les propostes de millora per al curs 2011/12 són les següents:*

*Crear grups a l'espai moodle que permetin el contacte de la coordinadora amb els alumnes*

*Donar més forma i pes a la figura del tutor fent que sigui aquest el que actuï com a tutor en l'assignatura de Pràctiques a l'empresa de l'ensenyament del Grau en Enologia.*

*Afegir informació sobre el curs i l'ensenyament a l'enquesta que es passa als estudiants.*

*7. Conclusions*

*Per tal que les tutories tinguin la importància que haurien de tenir en el pla d'estudis de l'estudiant, caldria que es definís millor la funció de la tutoria, així com les tasques concretes del tutor i les repercussions de les tutories a l'expedient acadèmic de l'alumne. D'aquesta manera, la implicació dels estudiants seria més gran i els tutors sabrien quin és el seu paper al llarg de la vida universitària de l'alumne.*

**Ubicació de la informació pública sobre el desenvolupament i indicadors de la titulació**

**GRAU EN ENOLOGIA  
2010/11**

DIMENSÍO	CONTINGUTS	NOM DEL DOCUMENT	ENLLAÇ	
<b>ACCÉS ALS ESTUDIS</b>	Objectius de la titulació		<a href="http://www.urv.cat/cae/graus/graudenologia.html# 5">http://www.urv.cat/cae/graus/graudenologia.html# 5</a>	
	Perfil d'ingrés		<a href="http://www.urv.cat/cae/graus/graudenologia.html# 3">http://www.urv.cat/cae/graus/graudenologia.html# 3</a>	
	Perfil d'egrés		<a href="http://www.urv.cat/cae/graus/graudenologia.html# 8">http://www.urv.cat/cae/graus/graudenologia.html# 8</a>	
	Nombre de places ofertes		<a href="http://www.urv.cat/cae/graus/graudenologia.html# 1">http://www.urv.cat/cae/graus/graudenologia.html# 1</a>	
	Demanda global i en primera opció		<a href="http://www.fe.urv.cat/media/upload/arxius/qualitat/indicadors_fe_10.11_web.pdf">http://www.fe.urv.cat/media/upload/arxius/qualitat/indicadors_fe_10.11_web.pdf</a>	
	Via d'accés, opció i nota de tall	Via d'accés Nota de tall	<a href="http://www.urv.cat/cae/graus/accesciencies.html">http://www.urv.cat/cae/graus/accesciencies.html</a> <a href="http://www.urv.cat/media/upload/arxius/CAE/notesdetall.pdf">http://www.urv.cat/media/upload/arxius/CAE/notesdetall.pdf</a>	
	Assignatures o proves especials que possibiliten la millora de la nota d'accés		<a href="http://www.urv.cat/futurs_estudiants/1er_i_2n_cicle/que_fer_per_estudiar_urv/acces.html">http://www.urv.cat/futurs_estudiants/1er_i_2n_cicle/que_fer_per_estudiar_urv/acces.html</a>	
	Informació sobre preinscripció i admissió		<a href="http://www.urv.cat/futurs_estudiants/1er_i_2n_cicle/que_fer_per_estudiar_urv/preinscripcio.html">http://www.urv.cat/futurs_estudiants/1er_i_2n_cicle/que_fer_per_estudiar_urv/preinscripcio.html</a>	
Normativa de trasllats		<a href="http://www.urv.cat/questio_academica/tramits_administratius/tramits_grau.html">http://www.urv.cat/questio_academica/tramits_administratius/tramits_grau.html</a>		
<b>MATRÍCULA</b>	Període i procediment de matriculació		<a href="http://www.urv.cat/futurs_estudiants/1er_i_2n_cicle/que_fer_per_estudiar_urv/matricula.html">http://www.urv.cat/futurs_estudiants/1er_i_2n_cicle/que_fer_per_estudiar_urv/matricula.html</a>	
	Sessions d'acollida i tutorització		<a href="http://www.urv.cat/cae/acollida.html#7">http://www.urv.cat/cae/acollida.html#7</a>	
<b>PLA D'ESTUDIS</b>	Denominació dels estudis		<a href="http://www.urv.cat/cae/graus/graudenologia.html">http://www.urv.cat/cae/graus/graudenologia.html</a>	
	Títol en superar els estudis de grau		<a href="http://www.urv.cat/cae/graus/graudenologia.html">http://www.urv.cat/cae/graus/graudenologia.html</a>	
	Durada mínima dels estudis i crèdits ECTS		<a href="http://www.urv.cat/questio_academica/plans/ciencies/enologia_grau.html">http://www.urv.cat/questio_academica/plans/ciencies/enologia_grau.html</a>	
	Estructura del pla d'estudis (1)		<a href="http://www.urv.cat/questio_academica/plans/ciencies/enologia_grau.html">http://www.urv.cat/questio_academica/plans/ciencies/enologia_grau.html</a>	
<b>PLANIFICACIÓ OPERATIVA DEL CURS</b>	Calendari acadèmic		<a href="http://moodle.urv.net/docnet/guia_docent/index.php?centre=19&amp;apartat=27&amp;subapartat=523&amp;any_academic=2010_11">http://moodle.urv.net/docnet/guia_docent/index.php?centre=19&amp;apartat=27&amp;subapartat=523&amp;any_academic=2010_11</a>	
	Guia docent (2)		<a href="http://moodle.urv.net/docnet/guia_docent/index.php?centre=19&amp;ensenyament=1921&amp;any_academic=2010_11">http://moodle.urv.net/docnet/guia_docent/index.php?centre=19&amp;ensenyament=1921&amp;any_academic=2010_11</a>	
	Recursos d'aprenentatge	Campus virtual		<a href="http://moodle.urv.cat/">http://moodle.urv.cat/</a>
		Biblioteca		<a href="http://www.urv.cat/biblioteca/biblioteques/campus_sescelades/index.html">http://www.urv.cat/biblioteca/biblioteques/campus_sescelades/index.html</a>
		Enllaços interessants		<a href="http://www.fe.urv.cat/informacio-per-a/ellacos-enologia.html">http://www.fe.urv.cat/informacio-per-a/ellacos-enologia.html</a>
		Celler experimental Mas dels Frares		<a href="http://www.fe.urv.cat/celler-mas-frares/index.html">http://www.fe.urv.cat/celler-mas-frares/index.html</a>
Pla d'acció tutorial		<a href="http://moodle.urv.net/docnet/guia_docent/index.php?centre=19&amp;apartat=pat&amp;any_academic=2010_11">http://moodle.urv.net/docnet/guia_docent/index.php?centre=19&amp;apartat=pat&amp;any_academic=2010_11</a>		
<b>PROFESSORAT</b>	Professorat de la titulació		<a href="http://moodle.urv.net/docnet/guia_docent/index.php?centre=19&amp;ensenyament=1920&amp;consulta=assignatures&amp;any_academic=2010_11">http://moodle.urv.net/docnet/guia_docent/index.php?centre=19&amp;ensenyament=1920&amp;consulta=assignatures&amp;any_academic=2010_11</a>	
	Informació de contacte		<a href="http://moodle.urv.net/docnet/guia_docent/index.php?centre=19&amp;ensenyament=1920&amp;consulta=assignatures&amp;any_academic=2010_11">http://moodle.urv.net/docnet/guia_docent/index.php?centre=19&amp;ensenyament=1920&amp;consulta=assignatures&amp;any_academic=2010_11</a>	
<b>Informació Pública sobre indicadors</b>	Taxes i indicadors		<a href="http://www.fe.urv.cat/media/upload/arxius/qualitat/indicadors_fe_10.11_web.pdf">http://www.fe.urv.cat/media/upload/arxius/qualitat/indicadors_fe_10.11_web.pdf</a>	

(1) Continguts: Matèries/assignatures: seqüenciació i crèdits ECTS; assignatures obligatòries/optatives; distribució de crèdits per curs; prerequisits/itineraris

(2) La guia docent es pot articular per matèria/assignatura o per període/curs. Segons el grau de concreció, alguns continguts podrien estar disponibles només internament (accés restringit). Els continguts mínims d'informació pública podrien incloure calendari; horaris i aules; metodologia d'ensenyament i avaluació; professorat; dates d'examen.

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>Seguiment anual del Grau en Enologia</b> <b>Curs 2010/11</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

Informe aprovat per l'equip deganal de la Facultat d'Enologia el 9 de febrer de 2012.

Dra. María Jesús Torija Martínez

Responsable d'ensenyament del Grau en Enologia