



UNIVERSITAT  
ROVIRA i VIRGILI

**Facultat d'Enologia**

**INFORME DE SEGUIMENT**

**Grau en Biotecnologia**

**Grau en Enologia**

**CURS 2016-17**

Aquest informe ha estat aprovat per la Junta de Facultat del 18 de desembre de 2019.

## Índex

1.	Presentació del centre.....	1
2.	Valoració de l'assoliment dels estàndards .....	2
	Estàndard 1: Qualitat del Programa Formatiu.....	2
	Estàndard 2: Pertinença de la Informació Pública .....	5
	Estàndard 3: Eficàcia del Sistema de Garantia Interna de la Qualitat .....	7
	Estàndard 4: Adequació del Professorat al Programa Formatiu .....	9
	Estàndard 5: Eficàcia dels Sistemes de Suport a l'Aprenentatge.....	11
	Estàndard 6: Qualitat dels Resultats dels Programes Formatius.....	13
3.	Valoració final i propostes de millora .....	15
3.1	Valoració final .....	15
3.2	Seguiment del Pla de Millora Anterior .....	16
3.3	Seguiment de les recomanacions externes.....	18
3.4	Nou Pla de Millora .....	19
Annex 1.	Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 1 .....	22
Annex 2.	Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 2 .....	34
Annex 3.	Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 3 .....	37
Annex 4.	Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 4 .....	62
Annex 5.	Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 5 .....	92
Annex 6.	Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 6 .....	94
Annex 7.	Taules per a la valoració final de la titulació .....	124



## 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.

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

<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
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) (en extinció)	2500438	240	2009	Montserrat Poblet Icart
Màster en Innovació en Enoturisme (Erasmus Mundus)	4315808	120	2016	Gemma Beltran Caselles

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

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



## 2. Valoració de l'assoliment dels estàndards

### Estàndard 1: Qualitat del Programa Formatiu

Subestàndards:

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.
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.
1.4	La titulació disposa de mecanismes de coordinació docent adequats.
1.5	L'aplicació de les diferents normatives es realitza de manera adequada i té un impacte positiu sobre els resultats de la titulació.

### Grau en Enologia

S'ha portat a terme el canvi del nom de l'assignatura optativa que a la memòria consta com a "Viticultura de precisió" per Factors de qualitat en el cultiu de la vinya. Aquest canvi ve donat perquè s'arriba al quart curs en la implantació del nou grau i és van revisar les optatives que s'havien d'activar. En aquest cas el nom de l'assignatura era més adient als continguts impartits.

La **demanda** ha estat lleugerament superior a la oferta semblant al curs 15-16. La demanda en primera opció segueix la tendència a augmentar superant mínimament les places ofertes. Finalment els ingressos han completat les places que s'ofertaven.

Les **vies d'accés** dels estudiants matriculats són diverses. La majoritària és la via de les PAU però tenim un nombre significatiu d'estudiants que venen de CFGS relacionats amb viticultura i enologia, nombre d'estudiants que augmenta cada curs. També augmenta el nombre de matriculats amb diplomatures i llicenciatures prèvies.

La **nota mitjana d'accés** supera en tots els casos la nota d'entrada a la titulació (5). Els estudiants que entren per les PAU, que és la via majoritària, són els que tenen la nota més alta, a excepció dels més grans de 25 anys però que representen un nombre molt reduït d'estudiants. Les altres dues vies en les que tenim matriculats, CFGS i llicenciats, la nota d'entrada esta entre 6-7. La nota promig d'entrada és de 7, mantenint així la tendència del curs anterior.

Pel que fa al **nombre de crèdits ordinaris matriculats** la majoria esta entre 60 i 90, això vol dir que és matriculen del curs sencer i que molts han de matricular també



assignatures no superades de cursos anteriors. Només una minoria matricula 30 o menys de 30 crèdits per curs.

Els **grups d'edats** dels alumnes matriculats agafa tot el ventall entre 18 i més de 40. En realitat en el grau d'enologia aquest aspecte és molt divers degut a que tenim matricula d'estudiants que provenen de vies diferents. Això marca també l'edat dels estudiants. No obstant el grup majoritari tenen una edat entre 18 i 24 anys. En segon lloc el grup que també és present és el de 30 a 40 anys.

Aquesta distribució per edats és la mateixa tant en homes com en dones, només és desvia lleugerament en la franja dels 18 anys en la que és matriculen més homes que dones tal com ja passava el curs anterior.

El **tipus de matricula** majoritari al grau és a Temps complert, només un petit nombre d'alumnes segueix el grau a temps parcial.

Les **províncies d'origen** dels estudiants són principalment de Catalunya en un 80%. Tarragona és l'origen de la mitat dels estudiants, una quarta part venen de Barcelona. El País Valencià i les Illes Balears són les comunitats amb més estudiants després de Catalunya. La Rioja i Huesca també són l'origen d'alguns alumnes.

Les **comarques** que aporten més estudiants són el Baix Camp i el Tarragonès seguit de l'Alt Penedès. Això indica que els estudis d'enologia s'han assimilat perfectament al territori on la indústria del vi és més important.

Si tenim en compte la **nacionalitat** dels estudiants, la majoria tenen nacionalitat espanyola. El nombre d'alumnes d'altres nacionalitats és molt baix, no arriba al 4%.

## Grau en Biotecnologia

En referència als **canvis en la memòria** que s'ha produït en el Grau de Biotecnologia en el curs 2016-2017, aquests fan referència a la fusió de les assignatures de 3 ECTS cadascuna "Aliments funcionals i nutracèutics (19204234)" i "Prebiòtics i Probiòtics (19204233)" generant-se una nova assignatura de 6 crèdits denominada "Aliments funcionals, compostos bioactius i nutracèutics" que formarà part de la menció de Biotecnologia dels Aliments. Aquest canvi pretén optimitzar la distribució de les optatives en aquesta menció.

Durant els curs 2016-2017 s'ha detectat un petit augment de la **demanda en primera opció** (de 52 del curs anterior a 55 del curs actual), malgrat no s'ha recuperat la demanda del curs 2013-2014 (79) hem de tenir en compte que l'activació, els curs 2014-2015, dels dobles graus de Biologia Molecular i Biotecnologia i d'Enginyeria Informàtica i Biotecnologia ha implicat una diversificació de l'oferta que podria explicar aquesta no recuperació significativa respecte la demanda en primera opció en la titulació de Biotecnologia; com ja s'esperava amb la implantació d'aquestes noves titulacions. D'altra banda, aquest curs han



ingressat 46 estudiants al Grau de Biotecnologia, lo qual segueix la tendència dels cursos anteriors i evidencia la salut del Grau. Hem de tenir en compte que el curs 2015-16 es va portar a terme un augment del nombre de places ofertades (de 40 a 50)

La **via d'accés** majoritària segueix sent les Proves d'Accés a la Universitat (PAU), amb un 74% del total, mentre que d'altres vies d'accés segueixen sent minoritàries.

Respecte la **nota d'accés** al Grau, s'observa una estabilització de la nota de tall per ingressar al grau de Biotecnologia (de 10,77 juny 2015 i 10,61 juny 2016) i la nota d'accés promig per totes les vies es manté al voltant de 10,16. El percentatge d'alumnes de nou ingrés segons l'interval de la nota d'accés indica que la majoria dels alumnes (80%) ha accedit al Grau de Biotecnologia amb interval de 10-14.

Respecte el **perfil dels estudiants**, hem de comentar que: (1) respecte els estudiants matriculats en el grau destaca la forta presència de dones (60%); (2) tots els estudiants matriculats estudien a temps complet; (3) Al voltant del 50% dels estudiants provenen de la província de Tarragona (Tarragonès i Baix Camp), mentre que les altres províncies que aporten més estudiants són València (8%), Castelló (8%), Saragossa (5%) i Alacant (5%).

D'altra banda els resultats de l'enquesta de **satisfacció dels estudiants** evidencia que hi ha una bona coordinació entre les diferents assignatures i els diferents cursos.

**Estàndard 2: Pertinença de la Informació Pública**

Subestàndards:

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 a la Facultat d'Enologia es pot trobar a través de la **web de la Universitat**. Es pot accedir a una descripció general, per a cada titulació, que inclou accessos a normatives pròpies del centre en relació al Treball Fi de Grau/Màster, a Pràctiques Externes; accessos al RUCT; al BOE on es publica el títol. També s'inclou un accés a l'apartat de qualitat de la Facultat i al currículum del professorat que imparteix classe al Grau en Biotecnologia i al Grau en Enologia.

A la pàgina **web de la Facultat** també es publica informació sobre les titulacions. A més la Facultat ha facilitat l'accés a la informació sobre la garantia de qualitat mitjançant la creació d'un apartat específic dins la web del centre:

[http://www.fe.urv.cat/gestio\\_delaqualitat/index.html](http://www.fe.urv.cat/gestio_delaqualitat/index.html).

En aquest es pot trobar la Política de Qualitat del Centre, el Manual de Qualitat del Centre –que inclou la definició i abast del SIGQ en què s'emmarquen les titulacions i els processos que en formen part -, les memòries verificades de les titulacions, els indicadors de seguiment dels ensenyaments que s'hi imparteixen, els informes d'avaluació, informació sobre els resultats del seguiment i acreditació si s'escau, a més d'altres documents o informació d'interès relatives als processos de garantia de qualitat del centre. Així, la informació està disponible per a tots els agents implicats, tant interns com externs a la Universitat, i per al públic en general. L'interès de la Facultat d'Enologia per habilitar aquesta informació a la societat ha portat a contractar any rere any des de la implantació dels nous Graus i Màsters adaptats a l'Espai Europeu d'Educació Superior (EEES) un/a becari/a a temps parcial que s'encarrega del manteniment i actualització contínua de la web de la Facultat en col·laboració amb el tècnic multimèdia de centre i personal de l'oficina de suport al deganat.

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

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





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

**Estàndard 3: Eficàcia del Sistema de Garantia Interna de la Qualitat**

Subestàndards:

3.1	El SGIQ implementat té processos que garanteixen el disseny, l'aprovació, el seguiment i l'acreditació de les titulacions.
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.
3.3	El SGIQ implementat es revisa periòdicament i genera un pla de millora que s'utilitza per a la seva millora contínua

**Grau en Enologia**

La valoració de la satisfacció dels estudiants s'ha fet amb les diferents enquestes als estudiants del Grau.

La participació és diferent depenent de les enquestes. La enquesta amb més participació és la d'avaluació del professorat (60.19%) amb una participació de més del doble a les enquestes d'avaluació de la titulació (27% i 18%). La participació també és molt més alta que la mitja de la URV. Aquesta és una bona dada perquè ens diu que els alumnes tenen la voluntat de participar en la millora de la activitat acadèmica.

Els resultats obtinguts pel Grau d'Enologia (2009) la participació en l'enquesta d'avaluació del professorat és de menys de la mitat respecte la del nou pla d'estudis i reflexa el treball de conscienciació dels alumnes que s'ha realitzat des de la Facultat per millorar la participació.

Amb els resultats de l'enquesta d'avaluació de la titulació (inici) veiem que els índex d'integració universitària, encara que són bons, estan lleugerament per sota dels valors de la mitjana de la URV. La capacitat d'utilització de l'anglès és correcte ja que supera en tots els casos la mitjana de la URV. Pel que fa l'acció tutorial els alumnes estan satisfets de l'atenció del professorat però hi veuen poca utilitat a l'activitat. Els alumnes consideren que l'entorn d'aprenentatge al grau és més de col·laboració que de competitivitat. El punt més feble d'aquest bloc és el de la jornada d'acollida ja que no hem arribat a les expectatives que demana l'alumne i la valoració està per sota de la mitjana de la URV.

L'avaluació de la titulació (durant) continua amb uns índex de integració per sota dels valors de la URV. La percepció en el coneixement d'anglès disminueix. La realització de la primera tutoria ha fet millorar l'índex de percepció dels alumnes. Un dels punts febles en la valoració és el de la percepció de la coordinació en el contingut de les assignatures. Pel que fa a la millora de les competències durant la formació veiem que hi ha una millora en la capacitat de treballar en equip i en el treball amb llengües estrangeres. Les altres competències estan menys treballades en el primer curs i segurament és aquesta la raó que l'estudiant no percebi una millora.

Els resultats de les enquestes al professorat indiquen que en la majoria d'assignatures la valoració és igual o superior a la mitjana de la URV destacant en alguns casos notes molt



superiors. Només en dues assignatures de primer curs hi ha una avaluació baixa en el mètode d'aprenentatge i una tercera en la adequada utilització del entorn virtual Moodle.

### **Grau en Biotecnologia**

L'anàlisi de les enquestes de satisfacció evidencia que les enquestes d'avaluació de la titulació tenen una participació similar i fins i tot superiors a les del global de la URV quan aquestes s'ha realitzat a l'inici dels estudis (22,22%) o durant els estudis (18,39%). No obstant la participació cau en l'enquesta de satisfacció al final dels estudis (7,1%). Aquest fet evidencia la necessitat de millora en aquest punt per tal d'estimular una major participació entre aquest col·lectiu.

D'altra banda, les enquestes de satisfacció a l'inici dels estudis evidencia que dos punts a millorar serien les tutories i les jornades d'acollida. En aquests apartats s'obtenen puntuacions que estan força allunyades de la mitja de la URV. En concret en la pregunta "la tutoria m'ha estat útil" s'obté un 3,83 quan la mitja de la URV és un 6,2; i respecte la valoració de la utilitat de les Jornades d'Acollida s'obté un 3,43 quan la mitja de la URV és un 5.

Respecte el primer punt (tutories), creiem que el problema és estructural degut a que es tracten d'alumnes de nou ingrés i la tutoria acadèmica en aquest moment pot no ser tant necessària com ho són un cop l'alumne va avançant al llarg del Grau de Biotecnologia. Això s'evidencia pel fet que en l'enquesta posterior (durant els estudis) aquesta puntuació és recupera (7,44) fins a valor superiors a la mitja de la URV (6,5). No obstant, en l'enquesta de final d'estudis aquesta puntuació torna a ser molt baixa (3,5), evidenciant que en aquest punt la tutoria s'hauria de planificar sobretot des d'una perspectiva d'orientació professional.

Respecte el segon punt (utilitat de les Jornades d'Acollida), evidencia la necessitat de revisar la informació que es transmet als estudiants de nou ingrés així com la utilitat d'aquesta. En aquest sentit, la facultat d'Enologia ja ha pres mesures en aquest punt com per exemple, realitzar una activitat d'aproximació als estudiants que consistia en realitzar reunions en petits grups d'estudiants amb un professor en un ambient distès (cafeteria) per tal de resoldre dubtes i orientar-los per la vida universitària que just comencen.

En referència a l'enquesta d'avaluació del professorat de grau, la majoria de les assignatures es situen en un rang de puntuacions entre 7,5-9,5. Considerem que aquesta dada és molt satisfactòria i que denota el compromís dels professors amb la qualitat de l'ensenyament.

**Estàndard 4: Adequació del Professorat al Programa Formatiu**

Subestàndards:

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

**Grau en Enologia**

Més de la mitat del professorat que imparteix classes al grau d'Enologia és doctor i imparteixen el 65% d'hores de l'activitat docent. El professorat compleix els estàndards de paritat entre homes i dones entre el PDI.

La mitat del professorat té un perfil de professor a temps complert tenint en compte a Titulars d'universitat, professors agregat, professor visitant amb contracte, catedràtic d'universitat i col·laborador permanent. Tots els professors d'aquest perfil són doctors i imparteixen la major part de tota la activitat acadèmica del grau. L'altra meitat són professors a temps parcial, professors associats, els que són doctors fan el 87% de les hores de classe i investigadors predoctorals en formació.

Pel que fa al percentatge del professorat amb avaluació positiva de la seva activitat de recerca i docència imparteixen més de la mitat d'hores del total del grau. Els que no tenen cap dels dos tram de recerca i de docència són els professors associats que imparteixen la resta d'hores del grau.

**Grau en Biotecnologia**

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 de la titulació, pel correcte acompliment del grau i més del 60% és doctor, 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.

Respecte el perfil del professorat per categoria i titulació s'observa que un percentatge molt significatiu de la docència (superior al 70%) 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.



El personal no doctor bàsicament el formen professors associats, doctorands i personal investigador novell i en formació, i està majoritàriament involucrats en la docència de les classes pràctiques i en la majoria de casos no és responsable de la coordinació de l'assignatura. Per tant, el professorat reuneix els requisits del nivell de qualificació acadèmica exigits per les titulacions del centre.

A més, amb major o menor mesura, la titulació compta amb professorat amb experiència professional i investigadora. Així doncs, el nostre 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 per aquest professorat estan actualitzades i molt en contacte amb el dia a dia dels diferents àmbits i temàtiques de recerca.

**Estàndard 5: Eficàcia dels Sistemes de Suport a l'Aprenentatge**

Subestàndards:

5.1	Els serveis d'orientació acadèmica suporten adequadament el procés d'aprenentatge i els d'orientació professional faciliten la incorporació al mercat laboral.
5.2	Els recursos materials disponibles són adequats al nombre d'estudiants i a les característiques de la titulació.

**Grau en Enologia**

En l'avaluació de les activitats del **Pla d'acció tutorial**. La participació dels estudiants a les tutories és baixa (24%).

L'espai de e-tutories ha estat utilitzat només per una petita part del professorat i també hi ha pocs alumnes que hi ha accedit.

Dins del PAT també és programen activitats ofertes per la OOU. La participació en aquestes activitats és molt baixa encara que ben valorades.

El PAT a la Facultat d'Enologia encara que està ben implantat des de fa temps no acaba de tenir una resposta per part dels estudiants. Actualment ja s'ofereixen diferents activitats que formen a l'estudiant en competències fora de les que formen part del grau com són la de fer el CV o de com presentar en públic. Són activitats demandades pels estudiants encara que finalment no acaben participant en el moment que és programa la activitat.

Pel que fa a la **mobilitat** dels estudiants en el programa Erasmus són molt pocs alumnes els que s'hi ha acollit. Alguns han optat per fer la mobilitat fent nous convenis bilaterals. En general la mobilitat al Grau és baixa. Els alumnes tendeixen a sortir a l'exterior quan acaben els estudis de Grau.

La utilització de la plataforma **Moodle** està ben implantada al Grau. El 100% dels espais oberts estan actius. Més de la meitat dels professors tenen activitat en els seus espais i la majoria dels alumnes també són usuaris actius. De fet tota la informació generada en cada assignatura és penjada a l'espai Moodle. Els professors associats són els que poden tenir menys activitat encara que tota la documentació generada és penjada a la plataforma. Això queda evidenciat en que la totalitat dels espais generats estan actius.

**Grau en Biotecnologia**

Respecte l'eficàcia i accions dutes a terme respecte el **Pla d'Acció Tutorial** la participació dels estudiants a la tutoria de la titulació ha estat del 33% (59/179). En aquest sentit la resposta de l'alumnat és baixa malgrat les diferents estratègies que hem dut a terme en la comunicació i estimulació en les activitats definides en el Pla d'Acció Tutorial (mails, visites a classe, cartells). Paradoxalment, malgrat la resposta ha estat baixa la satisfacció



d'aquells estudiants que han participat en les activitats definides en el Pla d'Acció Tutorial ha estat força elevada. Això ens motiva a seguir insistint i trobant noves eines per tal que la participació de l'alumnat sigui més elevada.

Respecte el tipus de tutories, aquestes han estat majoritàriament individuals i presencials.

Les sessions grupals vinculades al pla d'acció tutorial s'han centrat en dues activitats: (1) Com fer un CV; i (2) Com fer una entrevista de feina. El nombre d'alumnes del Grau de Biotecnologia que hi ha participat ha sigut de 7 i 14, respectivament. I la valoració obtinguda en les enquestes ha estat de 7,7 i 8,6, respectivament.

En referència a la **mobilitat** dels estudiants del Grau de Biotecnologia al llarg del curs 2016-2017, han estat 9 estudiants els que han realitzat estades de mobilitat tant a l'estat Espanyol (1 estudiant – Sicue-Sèneca) com a la resta d'Europa (8 estudiants – Erasmus +). Dintre d'aquests estudiants d'Erasmus, 6 d'ells han realitzat un Erasmus Estudis i 2 d'ells han realitzat un Erasmus pràctiques. En aquest sentit, la facultat d'Enologia té la intenció d'estimular la mobilitat dels seus estudiants del Grau de Biotecnologia, ja que considerem que resulta molt enriquidor pels estudiants tant en l'aspecte acadèmic com en l'aspecte personal.

**Estàndard 6: Qualitat dels Resultats dels Programes Formatius**

Subestàndards:

6.1	Els resultats de l'aprenentatge assolits es corresponen amb els objectius formatius pretesos i amb el nivell del MECES de la titulació.
6.2	Les activitats formatives, la metodologia docent i el sistema d'avaluació són adequats i pertinents per garantir l'assoliment dels resultats de l'aprenentatge previstos.
6.3	Els valors dels indicadors acadèmics són adequats per a les característiques de la titulació.
6.4	Els valors dels indicadors d'inserció laboral són adequats per a les característiques de la titulació

**Grau en Enologia**

Les **metodologies docents** més utilitzades al grau en enologia són la classe magistral, pràctiques al laboratori, resolució de problemes, debats i resolució de supòsits pràctics.

L'**avaluació** és realitza majoritàriament en forma de proves a l'aula com a proves de desenvolupament, proves objectives de preguntes curtes i proves pràctiques.

La **taxa d'èxit i la taxa de rendiment** són en general bones en la majoria d'assignatures.

Els indicadors de resultats acadèmics de **1r curs** indiquen que l'evolució en la taxa de rendiment acadèmic és bona passant del 47% al 72% en quatre anys. En el mateix sentit, la taxa d'abandonament ha disminuït respecte dels anys anteriors.

**Grau en Biotecnologia**

Respecte la satisfacció dels estudiants amb els resultats d'aprenentatge assolits els resultats mostren que en general les **activitats docents** s'ajusten força satisfactòriament als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent. Així mateix, la metodologia d'ensenyament s'ajusta adequadament als objectius de l'assignatura.

Les **activitats de formació** són adequades d'acord amb als resultats previstos. L'anàlisi dels resultats permet observar que les metodologies estan repartides de manera força equilibrada entre activitats teòriques i activitats pràctiques. Aquestes es complementen amb un petit percentatge d'activitats introductòries i atenció personalitzada, i s'hauria de vetllar per completar aquest aprenentatge amb les metodologies integrades que permetrien a l'alumne tenir una visió d'eines d'aprenentatge diferents. En la mateixa taula (taula 6.1) s'observa que les activitat avaluatives són coherents en percentatge amb les metodologies que es realitzen.





Les **metodologies docents** són variades predominant la sessió magistral, els seminaris, les pràctiques a laboratoris i les pràctiques a través de les TIC; l'avaluació consisteix majoritàriament en proves mixtes i no hi ha cap assignatura on l'avaluació consisteixi en un examen final.

En referència a la satisfacció dels estudiants amb les **Pràctiques Externes** els resultats són variables, ja que hi ha valoracions força positives en referència a l'objectiu com a tal de les Pràctiques Externes (p.e. les Pràctiques Externes m'han ofert l'oportunitat de tenir un contacte amb el món laboral); no obstant els estudiants no estan satisfets ni amb el procés d'assignació de les Pràctiques Externes (2,78/10), ni amb el seguiment de les mateixes per part del tutor acadèmic (1,78/10). Aquests punts evidencien la necessitat de millorar aquest dos processos en un futur.

Respecte la **satisfacció dels estudiants amb el TFG** els resultats són força adequats i segueixen la mateixa tendència que en el cas de la URV. No obstant també s'evidencia la necessitat de millorar en el seguiment del TFG per part del tutor (5,63/10)

Els valors dels indicadors acadèmics són adequats per la titulació. En general els resultats acadèmics dels alumnes del Grau de Biotecnologia durant el curs 2016-17 es consideren molt bons.

El **rendiment acadèmic** per assignatures pot considerar-se molt satisfactori. A primer curs, en promig més del 80% aproven les assignatures, encara que amb diferències entre assignatures. La taxa de rendiment a la titulació ha disminuït lleugerament respecte al curs passat però es manté per sobre del 80%, que representa la mitjana en gairebé totes les assignatures. No obstant les assignatures de primer curs com Física, Matemàtiques i Química General presenten taxes inferiors al 70% fet que indica la dificultat que tenen alguns estudiants de primer curs per superar-les. No obstant, cal mencionar que es fa molt d'èmfasi en les diverses jornades organitzades a la captació d'estudiants de secundària, en què cursin les assignatures de física, química i matemàtiques per tal de entrar a fer aquest grau; així com la realització dels cursos zero les tres primeres setmanes de primer que revisen continguts de Física, Química i Matemàtiques.

També cal destacar la baixada de la **taxa d'abandonament** de 16% al 13% cosa que permet ser optimistes, per a intentar assolir el 10% plantejat a la memòria de verificació en els propers cursos.

### 3. Valoració final i propostes de millora

#### 3.1 Valoració final

##### Grau en Enologia

La planificació del nou Grau d'Enologia es continua consolidant. La valoració de satisfacció dels estudiants és satisfactòria i la participació a les enquestes és superior a la mitja de la URV, indicant que els estudiants tenen voluntat de participar en la millora de l'activitat acadèmica. La valoració de les enquestes de les assignatures del grau és en general bona i superior a la mitja de la URV.

Pel que fa a la qualitat del programa formatiu valorem que el perfil de competències de la titulació és consistent amb el nivell formatiu requerit i que el pla d'estudis és coherent amb el perfil de competències i objectius de la titulació.

La majoria d'estudiants matriculats presenten un perfil adequat encara que n'hi poden haver que venen de formacions més allunyades al perfil d'accés. El nombre d'estudiants matriculats és proper al de places ofertes.

La titulació té mecanismes de coordinació però s'han detectat algunes deficiències i per tant s'ha d'intentar millorar aquest aspecte donant un espai comú per poder interactuar tots els professors del Grau de forma col·lectiva. Un dels punts febles del Grau, en la percepció dels alumnes, és la coordinació del contingut de les assignatures. En aquest sentit és vol fer un major esforç perquè no hi hagi aquesta percepció revisant continguts i coordinant més el calendari d'exàmens i sortides utilitzant un nou espai Moodle dels ensenyaments on és posen en comú informacions del grau per tot el professorat.

Pel que fa a la informació pública del desenvolupament del Grau s'ofereix tota la informació pertinent i necessària a tots els grups d'interès.

El professorat del grau reuneix el nivell de qualificació acadèmica exigida per la titulació i són suficients per impartir la titulació.

La participació en les activitats individuals del Pla d'Acció Tutorial és baixa i per això s'haurien d'incentivar les activitats grupals que tinguin un interès general dels alumnes. També es volen millorar les activitats que milloren competències que no estan al Grau com són la d'aprendre a fer el propi CV, com fer una presentació en públic o com posar en valor les competències adquirides al Grau. Aquestes activitats han despertat interès entre els alumnes i ho perceben com un complement en la formació molt necessari.

Tant el TFG com les pràctiques externes responen al nivell requerit per la titulació

El sistema de suport a l'aprenentatge en activitats col·lectives és consolidat amb el pla d'acció tutorial per donar resposta als estudiants. L'orientació que es dona és bona però pot millorar depenent de les necessitats dels alumnes.

En general, les infraestructures i el fons de la biblioteca són adequats a les necessitats de la titulació.



La capacitat d'utilització de l'anglès és correcta i també s'ha vist que augmenta la capacitat de treballar en llengües estrangeres.

La mobilitat dins del programa Erasmus és baixa però a la vegada opten per la mobilitat fent nous convenis bilaterals en pràctiques extra curriculars o be surten a l'exterior quan acaben el grau.

La metodologia docent més utilitzada al grau és la classe magistral i les pràctiques de laboratori i resolució de problemes. Aquestes metodologies semblen ser les correctes donat que la taxa d'èxit i la taxa de rendiment són en general bones en la majoria d'assignatures del Grau. Les modificacions de millora dels anys anteriors també semblen tenir un efecte positiu ja que és veu una millora en la taxa del rendiment acadèmic en els últims quatre anys.

També és important valorar que la taxa d'abandonament ha disminuït respecte anys anteriors.

Tots els aspectes de la valoració compleixen les especificacions de la memòria. En general el nivell és adequat.

### **Grau en Biotecnologia**

Un cop analitzats els diferents estàndards podem dir que la valoració global és força positiva. S'assoleixen amb satisfacció (veure annex 7) la majoria dels estàndards (p.e respecte l'adequació del professorat, els perfil d'ingrés dels estudiants, SGIQ, etc). No obstant hi ha alguns aspectes que evidencien necessitats de millora. En aquest sentit, hem identificat la necessitat de millorar la participació en les enquestes de satisfacció un cop els estudiants un cop finalitzats els estudis (M1).

D'altra banda, també he pogut evidenciar que les tutories no són prou satisfactòries quan els alumnes estan finalitzant els seus estudis (M2). També s'ha pogut identificar la necessitat de millorar les Jornades d'Acollida (M3) així com la necessitat d'estimular la mobilitat dels estudiants (M4). Un altre punt feble a tenir en compte són alguns aspectes relatius a les Pràctiques Externes. En aquest sentit hem detectat necessitats de millora en dos punts concrets: (M5) en l'assignació de les pràctiques externes; i (M6) en el seguiment per part del tutor d'aquestes pràctiques. Tots aquests aspectes es recullen en la taula 3.4 (nou pla de millora).

## **3.2 Seguiment del Pla de Millora Anterior**

### **Grau en Biotecnologia**

- Millorar les visites a instal·lacions i la presentació d'estudiant durant les jornades d'Acollida i les Jornades de Portes Obertes: s'ha modificat l'organització de les



Jornades d'Acollida i les Jornades de Portes Obertes per tal de cobrir les demandes dels estudiants.

- Solapament horaris entre els dobles graus: s'han establert mecanismes de coordinació amb els responsables dels dobles graus (reunions de coordinació).
- Baix índex de publicació dels plans de treball: s'han fet Recordatoris als coordinadors d'assignatures d'últims cursos i optatives.
- Poca participació dels estudiants en les tutories: tot i que des del centre s'ha fet un esforç i diferents crides als estudiants per a que participin a les sessions de tutories, els alumnes no han mostrat interès per a participar-hi. Per tant, des del centre, tal i com s'ha exposat a l'estàndard 5, donat l'escàs interès dels alumnes vers les tutories, s'han portat a terme un seguit de cursos orientats a dotar de més continuïtat al PAT.
- Pocs estudiants no catalanoparlants matriculats: s'ha donat més visibilitat a la possibilitat d'aprendre català.
- Falta d'informació per l'alumnat per tal d'escollir empresa receptora de pràctiques externes: s'ha realitzat un catàleg d'empreses que està publicat a l'espai Moodle de l'assignatura i a la web de la Facultat.

## Grau en Enologia

- Poca participació dels estudiants en les tutories: tot i que des del centre s'ha fet un esforç i diferents crides als estudiants per a que participin a les sessions de tutories, els alumnes no han mostrat interès per a participar-hi. Per tant, des del centre, tal i com s'ha exposat a l'estàndard 5, donat l'escàs interès dels alumnes vers les tutories, s'han portat a terme un seguit de cursos orientats a dotar de més continuïtat al PAT.
- Solapament de continguts entre assignatures: arran dels comentaris dels estudiants sobre solapaments entre algunes assignatures de primer curs, s'han portat a terme reunions entre la responsable d'ensenyament i els professors de les assignatures de la formació bàsica. Tanmateix, s'ha activat un [espai moodle de coordinació docent](#) per tal de facilitar la coordinació entre els professors del grau.
- Baix rendiment acadèmic de l'assignatura Operacions Bàsiques: per tal de millorar el rendiment acadèmic de l'assignatura des del centre s'ha plantejat la possibilitat d'oferir als estudiants classes de reforç per aquesta assignatura.



- Poca homogeneïtat entre les rúbriques dels TFG: s'han revisat les rúbriques del grau en enologia per tal d'homogeneitzar-les.
- Poca participació dels estudiants en les enquestes institucionals. Tot i que s'han fet crides a la participació dels estudiants en les enquestes institucionals, el percentatge de participació continua sent baix, essent aquest un problema comú a tots els ensenyaments de la URV.

### 3.3 Seguiment de les recomanacions externes

ENSENYAMENT	RECOMANACIÓ	PROCEDÈNCIA	ESTAT	ACCIONS PORTADES A TERME	OBSERVACIONS
Grau en Biotecnologia	Guies docents de les assignatures en anglès	Informe acreditació	Contemplada	Traducció de les guies docents del Grau a l'anglès.	Es realitzarà la traducció en dues fases: Curs 2016/17: es traduiran les guies de 1r i 2n curs, i el curs 2017/18 les guies de 3r i 4t

**3.4 Nou Pla de Millora**

PLA DE MILLORA (CENTRE)										dd/mm/aaaa	
ENSENYAMENTS IMPLICATS:										CURS ACADÈMIC aaaa-aa	
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 seguiment
<b>M1</b>	Biotecnologia	Organització	Millorar la participació en les enquestes de satisfacció dels estudiants un cop han finalitzat els estudis	Estimular la participació	Crear una base de dades de mails dels estudiants egressats per conscienciar i estimular la participació	Mitja	Miquel Mulero	No	2018-2019	No	Base de dades
<b>M2</b>	Biotecnologia	Tutories	Poca valoració de les tutories en la fase de finalització dels estudis	Canviar el perfil de tutoria cap a un àmbit d'orientació professional	Comunicar als tutors la necessitat d'aquestes activitats. Organitzar activitats col·lectives específiques	Mitja	Miquel Mulero	No	2018-2019	No	Índex de satisfacció. Participació en les activitats col·lectives específiques
<b>M3</b>	Biotecnologia	Captació difusió	Necessitat de millora de les Jornades d'acollida	Revisar la informació que es transmet a	Elaborar una nova presentació i redefinir	Mitja	Miquel Mulero	No	2018-2019	No	Índex de satisfacció



				les jornades d'acollida	activitats per la Jornada d'Acollida						
<b>M4</b>	Biotecnologia	Internacionalització	Estimular la mobilitat dels estudiants	Difusió	Fer accions de difusió de les opcions de mobilitat	Mitja	Miquel Mulero	No	2018-2019	No	Índex de mobilitat dels estudiants
<b>M5</b>	Biotecnologia	Pràctiques Externes	Millorar el procés d'assignació	Revisió	Revisió del procés d'assignació	Mitja	Miquel Mulero	No	2018-2019	No	Índex de satisfacció
<b>M6</b>	Biotecnologia	Pràctiques Externes	Seguiment per part del tutor	Comunicació	Comunicació amb els tutors de Pràctiques Externes	Mitja	Miquel Mulero	No	2018-2019	No	Índex de satisfacció
	<b>Grau en Enologia</b>	Docència	Baix rendiment de l'assignatura Operacions Bàsiques	Contractar un becari del DEIM per a fer classes de reforç de l'assignatura OP.	Convocar una beca per a fer classes de reforç.	Alta	Montse Poblet	No	2017-18	No	Rendiment acadèmic assignatura Operacions bàsiques
	<b>Grau en Enologia</b>	Tràmits administratius	La segona convocatòria del primer quadrimestre queda massa allunyada en el temps i els alumnes demanen fer-la immediatament de la 1ª convocatòria.	Avançament de la segona convocatòria.	Modificar el calendari acadèmic.	Mitja	Equip deganal	Si	2018-19	No	Satisfacció dels estudiants
	<b>Grau en Enologia</b>	Docència	Millora en l'organització del curs zero.	Per tal de donar continuïtat als continguts, el	El professor que imparteix el curs zero serà el	Alta	Comissió curs zero	Si	2018-19	No	Rendiment acadèmic assignatures formació bàsica



				professor que imparteix el curs zero serà el mateix que doni l'assignatura durant el curs.	mateix que després tindran a l'assignatura.						
	<b>Grau en Enologia</b>	Docència	Millora en l'organització del 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.	Modificar requisits d'accés al curs zero	Alta	Comissió curs zero	Si	2018-19	No	Rendiment acadèmic assignatures formació bàsica



**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 en Biotecnologia	2016-17	Fusió de les assignatures de 3 ECTS cadascuna "Aliments funcionals i nutracèutics (19204234)" i "Prebiòtics i Probiòtics (19204233)" generant-se una nova assignatura de 6 crèdits denominada "Aliments funcionals, compostos bioactius i nutracèutics" que formarà part de la menció de Biotecnologia dels Aliments.	Implantada curs 2017-18
Grau en Enologia	2016-17	Canvi de nom de l'assignatura optativa que a la memòria consta com a "Viticultura de precisió" per " Factors de qualitat en el cultiu de la vinya".	Implantada curs 2017-18

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

Pla		2012-13	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18
<b>GRAU BIOTECNOLOGIA (2009)</b>	<b>DE</b>						
	Places ofertes	40	40	40	40	40	40
	Demanda 1a opció	64	79	42	52	55	48
	Demanda 1a-3a opció	202	224	140	175	167	160
	Ingressos	40	47	53	48	46	50
	Ràtio dem1a-oferta	1,60	1,98	1,05	1,04	1,4	1,2
	Nombre d'ingressos 1a opció	21	24	21	21	25	26
% Ingressos 1a opció	52,50%	51,06%	39,62%	43,75%	54,35%	52,00%	
<b>GRAU D'ENOLOGIA (2009)</b>	Places ofertes	50	50	-	-	-	-
	Demanda 1a opció	47	37	-	-	-	-
	Demanda 1a-3a opció	80	72	-	-	-	-
	Ingressos	36	35	-	-	-	-
	Ràtio dem1a-oferta	0,94	0,74	-	-	-	-
	Nombre d'ingressos 1a opció	28	26	-	-	-	-
	% Ingressos 1a opció	77,78%	74,29%	-	-	-	-
<b>GRAU D'ENOLOGIA (2014)</b>	Places ofertes	-	-	40	40	40	40
	Demanda 1a opció	-	-	40	45	42	28
	Demanda 1a-3a opció	-	-	80	82	66	54
	Ingressos	-	-	36	48	46	30
	Ràtio dem1a-oferta	-	-	1	1,2	1,1	0,7
	Nombre d'ingressos 1a opció	-	-	24	38	38	30
	% Ingressos 1a opció	-	-	66,67%	79,17%	82,61%	100,00%

Data informe: 19/02/2018

Font: URV en xifres

ACRG01 - Número d'estudiants preinscrits

ACRG04 - Indicadors de nou ingrés

ACRG21- Estudiants de nou ingrés en 1a preferència

AQU.Dades presinscripció.



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

Pla	Tipus modalitat ingrés	Ingressos					
		2012-13	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18
<b>GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)</b>	Proves d'accés a la Universitat (PAU) o assimilats	31	33	40	39	34	36
	Trasllat d'expedient						8
	Esportista d'Elit/Alt Rendiment		1				
	Alumnes amb discapacitat					1	
	Diplomats, Llicenciats i assimilats				1		1
	Títol d'FP2, MP3 o CFGS i assimilats	2	1			1	3
	PAU i assimilats que tenen començats estudis universitaris	5	10	13	7	10	2
	FP2 o CFGS i assimilats que tenen començats estudis universitaris	2	1				
	Més grans de 25 anys		1		1		
<b>Total</b>	<b>40</b>	<b>47</b>	<b>53</b>	<b>48</b>	<b>46</b>	<b>50</b>	
<b>GRAU D'ENOLOGIA (2009)</b>	Proves d'accés a la Universitat (PAU) o assimilats	23	21				
	Diplomats, Llicenciats i assimilats	1	4	7			
	Títol d'FP2, MP3 o CFGS i assimilats	3	2				
	PAU i assimilats que tenen començats estudis universitaris	6	6	2			
	FP2 o CFGS i assimilats que tenen començats estudis universitaris	3					
	Més grans de 25 anys		2				
<b>Total</b>	<b>36</b>	<b>35</b>	<b>9</b>				
<b>GRAU D'ENOLOGIA (2014)</b>	Proves d'accés a la Universitat (PAU) o assimilats			22	27	24	16
	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
	Títol d'FP2, MP3 o CFGS i assimilats			7	8	9	4
	PAU i assimilats que tenen començats estudis universitaris			5	6	5	4
	FP2 o CFGS i assimilats que tenen començats estudis universitaris				4	1	
	Més grans de 25 anys			1		1	1
<b>Total</b>			<b>36</b>	<b>48</b>	<b>46</b>	<b>30</b>	

Data informe: 19/02/2018

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	Tipus modalitat ingrés	Nota accés (promig)					
		2012 -13	2013 -14	2014 -15	2015 -16	2016 -17	2017 -18
<b>GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)</b>	Proves d'accés a la Universitat (PAU) o assimilats	10,49	10,66	10,68	10,95	11,07	10,92
	Trasllat d'expedient						7,46
	Esportista d'Elit/Alt Rendiment		9,40				
	Alumnes amb discapacitat					8,13	
	Diplomats, Llicenciats i assimilats				6,61		6,31
	Títol d'FP2, MP3 o CFGS i assimilats	10,78	11,01			11,22	10,85
	PAU i assimilats que tenen començats estudis universitaris	8,22	8,43	12,01	8,97	7,18	11,08
	FP2 o CFGS i assimilats que tenen començats estudis universitaris	9,51	6,65				
	Més grans de 25 anys		5,63		6,438		
	<b>Nota d'accés promig</b>	10,22	9,97	10,75	10,58	10,16	10,73
	<b>Nota d'entrada a la titulació (nota de tall)</b>	10,025	10,474	10,338	10,774	10,617	10,464
<b>Total</b>	<b>9,75</b>	<b>8,63</b>	<b>11,35</b>	<b>8,24</b>	<b>9,40</b>	<b>9,32</b>	
<b>GRAU D'ENOLOGIA (2009)</b>	Proves d'accés a la Universitat (PAU) o assimilats	7,41	7,76		-	-	-
	Diplomats, Llicenciats i assimilats	6,83	5,84	5,76	-	-	-
	Títol d'FP2, MP3 o CFGS i assimilats	5,94	7,40		-	-	-
	PAU i assimilats que tenen començats estudis universitaris	6,93	7,17	7,42	-	-	-
	FP2 o CFGS i assimilats que tenen començats estudis universitaris	7,07			-	-	-
	Més grans de 25 anys		5,25		-	-	-
	<b>Nota d'accés promig</b>	7,17	7,28	5,97	-	-	-
	<b>Nota d'entrada a la titulació (nota de tall)</b>	5,00	5,00	-	-	-	-
<b>Total</b>	<b>6,84</b>	<b>6,69</b>	<b>6,59</b>				
<b>GRAU D'ENOLOGIA (2014)</b>	Proves d'accés a la Universitat (PAU) o assimilats	-	-	6,80	8,07	7,65	7,68
	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
	Títol d'FP2, MP3 o CFGS i assimilats	-	-	6,79	6,67	6,62	6,81
	PAU i assimilats que tenen començats estudis universitaris	-	-	6,41	6,15	5,66	6,73
	FP2 o CFGS i assimilats que tenen començats estudis universitaris	-	-		6,49	6,93	
	Més grans de 25 anys	-	-	5,63		7,94	6,56
	<b>Nota d'accés promig</b>	-	-	6,66	7,36	7,03	7,30
	<b>Nota d'entrada a la titulació (nota de tall)</b>	-	-	5,00	5,00	5,00	5,00
<b>Total</b>			<b>6,13</b>	<b>6,76</b>	<b>6,82</b>	<b>6,97</b>	

Data informe: 19/02/2018

Font: URV en xifres

ACRG05 - Nota mitjana d'accés (segons via)

ACRG08B - Accés dels estudiants segons nota mitjana d'accés



**Taula 1.5. Percentatge d'alumnes de nou ingrés matriculats per intervals de crèdits ordinaris matriculats**

Pla	Intervals crèdits matriculats ordinaris	Ingressos					
		2012-13	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18
<b>1920-GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)</b>	Matrícules amb crèdits ordinaris [ $>0$ i $<30$ ]		1	1		2	3
	Matrícules amb crèdits ordinaris [ $=>30$ i $<60$ ]	3	2	1	2	5	2
	Matrícules amb crèdits ordinaris [ $=>60$ i $<90$ ]	37	44	51	46	39	43
	Matrícules amb crèdits ordinaris [ $=>90$ i $<120$ ]						1
	<b>Total</b>	<b>40</b>	<b>47</b>	<b>53</b>	<b>48</b>	<b>46</b>	<b>49</b>
<b>1921-GRAU D'ENOLOGIA (2009)</b>	Matrícules amb crèdits ordinaris [ $>0$ i $<30$ ]	1	3	2			
	Matrícules amb crèdits ordinaris [ $=>30$ i $<60$ ]	3	3	3			
	Matrícules amb crèdits ordinaris [ $=>60$ i $<90$ ]	32	29	4			
	<b>Total</b>	<b>36</b>	<b>35</b>	<b>9</b>			
<b>1922-GRAU D'ENOLOGIA (2014)</b>	Matrícules amb crèdits ordinaris [ $>0$ i $<30$ ]			1		4	1
	Matrícules amb crèdits ordinaris [ $=>30$ i $<60$ ]			10	8	6	3
	Matrícules amb crèdits ordinaris [ $=>60$ i $<90$ ]			25	39	36	26
	<b>Total</b>			<b>36</b>	<b>47</b>	<b>46</b>	<b>30</b>

Data informe: 19/02/2018

Font: URV en xifres

ACRG22 – Estudiants de nou ingrés segons crèdit matriculats ordinaris

**Taula 1.6. Percentatge d'alumnes de nou ingrés segons interval de nota d'accés**

Pla	Interval nota accés	Estudiants de nou accés					
		2012-13	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18
<b>GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)</b>	[5,6)	1	2			3	
	[6,7)	1	2		4	3	1
	[7,8)	1	4			2	1
	[8,9)					1	
	[9,10]	6	2	4	1		
	(10,14]	30	37	38	40	37	41
	<b>Total</b>	<b>39</b>	<b>47</b>	<b>42</b>	<b>45</b>	<b>46</b>	<b>43</b>
<b>GRAU D'ENOLOGIA (2009)</b>	[1,5) (via 2)			1			
	[5,6)	8	10	1			
	[6,7)	12	5	4			
	[7,8)	6	10	2			
	[8,9)	7	3				
	[9,10]	2	6				
	(10,14]	1	1				
	<b>Total</b>	<b>36</b>	<b>35</b>	<b>8</b>			
<b>GRAU D'ENOLOGIA (2014)</b>	[5,6)			14	11	11	5
	[6,7)			8	8	15	11



	[7,8)			9	13	8	6
	[8,9)			3	5	6	4
	[9,10]			2	1	6	1
	(10,14]				5		3
	<b>Total</b>			<b>36</b>	<b>43</b>	<b>46</b>	<b>30</b>

Data informe: 19/02/18

Font: URV en xifres

ACRG08A - Accés dels estudiants segons nota d'accés (per intervals de notes)



Taula 1.7. Alumnes matriculats segons edat i sexe

Pla	Grup edat	Estudiants matriculats estudi												
		2012-13		2013-14		2014-15		2015-16		2016-17		2017-18		
		DONA	HOME	DONA	HOME	DONA	HOME	DONA	HOME	DONA	HOME	DONA	HOME	
GRAU BIOTECNOLOGIA (2009)	DE	<=18	20	11	20	9	24	15	26	12	25	9	24	12
		19	22	16	22	16	25	14	23	19	22	11	23	10
		20	19	10	21	17	19	15	23	15	22	19	27	12
		21	18	12	17	11	19	16	19	14	24	15	22	18
		22	4	3	4	4	4	9	4	5	7	8	8	5
		23	1	2	4	1	1	3	1	6	2	3	3	
		24		3	2	1	1	1		1		5	1	2
		25		2		2	2	1	2	1	1			5
		26	2			2		2	2			2	1	
		27			1			1			1		1	1
		28			1						1		1	
		29							1					
		[30-34]									1	1	1	1
		[35-39]		1										
	>=40											1		
	<b>Total</b>	<b>86</b>	<b>60</b>	<b>92</b>	<b>63</b>	<b>95</b>	<b>77</b>	<b>100</b>	<b>74</b>	<b>106</b>	<b>73</b>	<b>113</b>	<b>66</b>	
GRAU D'ENOLOGIA (2009)		<=18	9	7	7	9								
		19	7	9	4	5	1	3						
		20	2	5	7	9	3	3	1	1				
		21	3	4	4	5	6	7	3	3	1	1		
		22	2	8	3	5	3	4	5	4	2	1		
		23	1	6	1	4	3	6	1	2	1	1	1	
		24	2	3		7	2	6	1	3	1	2		1
		25	2	6	3	2		4	1	5		2		1
		26	2	6	2	6	4	1	3	1	4			1
		27	1	3	1	3	2	2	2	1		1		2
		28			2	3		4		1	2			
		29		5	1			3		3				
		[30-34]	2	4	3	9	3	2	1	2		4		1
		[35-39]		2		1	1	1	1	1	1			
	>=40		4	1	2		2							
	<b>Total</b>	<b>33</b>	<b>72</b>	<b>39</b>	<b>70</b>	<b>28</b>	<b>48</b>	<b>16</b>	<b>29</b>	<b>9</b>	<b>16</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	
GRAU D'ENOLOGIA (2014)		<=18					4	5	8	10	6	11	4	6
		19					2	4	4	5	8	9	5	14
		20					1	1	2	5	6	5	9	10
		21					1	5	2	4	5	6	6	8
		22					2	3	1	5		5	4	5
		23						1	5	4	3	6		7
		24							2	1	5	5	3	7
		25							1	1	2	2	5	3
		26							2		1	1	2	
		27									2		1	1
		28						1				1	1	
		29					1			2		1		1
		[30-34]						1	1	4	1	5	2	6
		[35-39]					1	1	1	2		4		2
	>=40						2	1	2	2	3	3	3	
	<b>Total</b>					<b>12</b>	<b>24</b>	<b>28</b>	<b>43</b>	<b>40</b>	<b>63</b>	<b>45</b>	<b>73</b>	

Data informe: 19/02/2018

Font: SINIA. ACGR03. Estudiants de nou ingrés segons edat i gènere



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT  
Curs 2016-17

Facultat d'Enologia

**Taula 1.8. Estudiants matriculats per tipus de matrícula (Temps Complert / Temps Parcial)**

Pla	Mode matrícula (TC/TP)	Estudiants matriculats estudi					
		2012-13	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18
GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)	Temps complert	145	155	172	173	179	178
	Temps parcial	1			1		1
	<b>Total</b>	<b>146</b>	<b>155</b>	<b>172</b>	<b>174</b>	<b>179</b>	<b>179</b>
GRAU D'ENOLOGIA (2009)	Temps complert	101	103	72	44	25	7
	Temps parcial	4	6	4	1		
	<b>Total</b>	<b>105</b>	<b>109</b>	<b>76</b>	<b>45</b>	<b>25</b>	<b>7</b>
GRAU D'ENOLOGIA (2014)	Temps complert			34	67	97	115
	Temps parcial			2	4	6	3
	<b>Total</b>			<b>36</b>	<b>71</b>	<b>103</b>	<b>118</b>

Data informe: 19/02/2018

Font: URV en xifres

ACRG03 - Nombre d'estudiants matriculats

**Taula 1.9. Estudiants segons província**

Pla	Província familiar	Estudiants matriculats estudi					
		2012-13	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18
GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)	A Coruña		1	2	3	3	2
	Alacant	5	6	8	9	10	9
	Almeria			1	1	1	1
	Barcelona	11	13	8	7	5	3
	Burgos				1	1	1
	Castellón	8	7	11	17	15	13
	Ciudad Real	1	2	2			
	Cádiz				1	1	1
	Córdoba	1					
	Desconocido						8
	Girona	2	2	1	1	1	2
	Granada	1	2				
	Guadalajara					1	1
	Guipúzcoa	1	1	2	1	1	1
	Huelva		1	1	1		
	Huesca			1	1	1	1
	Illes Balears	1	3	3	4	4	1
	La Rioja	1		1	1	2	2
	Las Palmas	2	1	1	1	2	1
	Lleida	1	2	2	3	4	4
	Madrid						2
Murcia					1	1	
Málaga	2	2	2	1	1	1	
Navarra				1	2	3	
Pontevedra	5	4	5	7	6	4	





	Segovia					1	1
	Sevilla	1	1				
	Tarragona	90	90	96	90	86	87
	Teruel	4	3	3	3	2	2
	Toledo					1	1
	Valencia	8	11	16	13	14	13
	Valladolid		1	1	1	1	
	Vizcaya					1	2
	Zaragoza	1	2	4	5	9	9
	Álava			1	1	2	2
	<b>Total</b>	<b>146</b>	<b>155</b>	<b>172</b>	<b>174</b>	<b>179</b>	<b>179</b>
<b>1921-GRAU D'ENOLOGIA (2009)</b>	Alacant		1	1	1	1	
	Albacete	1	1				
	Barcelona	41	43	40	23	12	3
	Ciudad Real	1	1				
	Girona		2	1	1	1	
	Guipúzcoa	1	1	1			
	Illes Balears	4	5	3	2		
	La Rioja	1	1	1	1		
	Lleida	2	4	2	2	1	
	Lugo	1					
	Madrid	1	1	1			
	Pontevedra	1	2				
	Santa Cruz de Tenerife	1	1	1			
	Sense Definir	2	2	2	2	1	
	Tarragona	46	42	21	13	9	4
	Valencia	1	1	1			
Zaragoza	1	1	1				
	<b>Total</b>	<b>105</b>	<b>109</b>	<b>76</b>	<b>45</b>	<b>25</b>	<b>7</b>
<b>1922-GRAU D'ENOLOGIA (2014)</b>	Alacant					2	2
	Almería						1
	Barcelona			8	18	27	35
	Castellón				1	2	2
	Desconocido						2
	Girona			1	1	2	
	Huelva			1	1	1	1
	Huesca			1	1	2	1
	Illes Balears			1	1	4	3
	La Rioja					4	4
	León					1	
	Lleida			2	3	2	2
	Murcia						1
	Tarragona			20	41	52	61
	Valencia			1	3	3	2
Zaragoza			1	1	1	1	
	<b>Total</b>			<b>36</b>	<b>71</b>	<b>103</b>	<b>118</b>

Data informe: 19/02/2018

Font: URV en xifres

ACRG03 - Nombre d'estudiants matriculats



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT  
Curs 2016-17

Facultat d'Enologia



Taula 1.10. Estudiants segons comarca

Pla	Comarca familiar	Estudiants matriculats estudi					
		2012-13	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18
<b>GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)</b>	Alt Camp	5	6	5	4	4	3
	Alt Penedès	1	1	1	1	1	
	Baix Camp	31	29	29	28	25	26
	Baix Ebre	4	4	5	5	2	2
	Baix Empordà	1	1	1	1	1	2
	Baix Llobregat	2	2	2	2	2	1
	Baix Penedès	1	2	3	2	4	4
	Barcelonès	2	3	2	1	1	1
	Berguedà	1	1				
	Conca de Barberà	2	2	2	1	1	3
	Garraf	4	4	2	2	1	1
	Garrotxa	1	1				
	Montsià	2	1	4	4	4	5
	Pla d'Urgell				1	1	2
	Priorat			1	1	1	1
	Ribera d'Ebre	3	4	4	3	3	2
	Segrià		1	1	1	2	1
	Sense Definir	42	51	66	74	84	83
	Tarragonès	41	39	40	39	40	40
	Terra Alta	1	1	2	2	1	1
Urgell	1	1	1	1	1	1	
Vallès Occidental	1	1	1	1			
	<b>Total</b>	<b>146</b>	<b>155</b>	<b>172</b>	<b>174</b>	<b>179</b>	<b>179</b>
<b>GRAU D'ENOLOGIA (2009)</b>	Alt Camp	6	8	4	3	2	2
	Alt Penedès	16	16	13	8	4	1
	Anoia	1		1	1	1	1
	Bages	1	1	1			
	Baix Camp	17	17	9	7	4	1
	Baix Ebre	2	3				
	Baix Empordà		1				
	Baix Llobregat	3	3	3	2	1	1
	Barcelonès	9	9	7	3	2	
	Conca de Barberà	1					
	Garraf	4	6	6	2	2	
	Gironès		1	1	1	1	
	Maresme	3	1	1	1		
	Montsià	2	1	1	1	1	
	Osona	1	2	3	2		
	Priorat	2	1	2	1	1	1
	Ribera d'Ebre	1	1				
	Segrià	2	3	1	1	1	
	Sense Definir	17	21	14	7	2	
	Tarragonès	14	9	4	1	1	
Terra Alta	1	1	1				
Urgell		1	1	1			



	Vallès Occidental	2	2	3	3	2	
	Vallès Oriental		1				
	<b>Total</b>	<b>105</b>	<b>109</b>	<b>76</b>	<b>45</b>	<b>25</b>	<b>7</b>
<b>GRAU D'ENOLOGIA (2014)</b>	Alt Camp			1	1	1	1
	Alt Penedès			5	6	11	13
	Bages			1	1	1	1
	Baix Camp			9	16	21	23
	Baix Ebre				2	2	2
	Baix Empordà			1	1	2	
	Baix Llobregat					2	4
	Baix Penedès			1	1	2	3
	Barcelonès				2	2	3
	Berguedà				1		1
	Garraf				5	6	7
	Maresme			1	1	1	2
	Montsià			2	2	2	2
	Pla d'Urgell			1			
	Priorat				3	3	3
	Ribera d'Ebre			1	2	2	2
	Segrià			1	1	1	1
	Sense Definir			5	8	20	20
	Tarragonès			6	14	19	25
	Urgell				2	1	1
Vallès Occidental			1	1	3	3	
Vallès Oriental				1	1	1	
	<b>Total</b>			<b>36</b>	<b>71</b>	<b>103</b>	<b>118</b>

Taula 1.11. Estudiants segons nacionalitat

Pla	Nacionalitat	Estudiants matriculats estudi					
		2012-13	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18
<b>GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)</b>	EQUADOR		1	1	1	1	1
	ESPANYA	140	149	168	171	175	173
	HONGRIA	1					
	ITÀLIA		1				
	NIGÈRIA, REPÚBLICA FEDERAL DE				1		
	ROMANIA	1				1	2
	RÚSSIA	2	2	2	1	2	2
	UCRAÏNA						1
	XINA	1	1				
	ÍNDIA	1	1	1			
	<b>Total</b>	<b>146</b>	<b>155</b>	<b>172</b>	<b>174</b>	<b>179</b>	<b>179</b>
<b>GRAU D'ENOLOGIA (2009)</b>	BULGÀRIA		1				
	ESPANYA	99	106	74	43	24	7
	FRANÇA	2	1	1	1		
	MÈXIC	1	1	1	1	1	
	PERÚ	1					
	RÚSSIA	1					
	XINA	1					
	<b>Total</b>	<b>105</b>	<b>109</b>	<b>76</b>	<b>45</b>	<b>25</b>	<b>7</b>
<b>GRAU D'ENOLOGIA (2014)</b>	ALEMANYA					1	1
	ARGENTINA						1
	ESPANYA			35	67	99	113
	ITÀLIA			1	2	1	1



	POLÒNIA				1	1	1
	UCRAÏNA				1	1	1
	<b>Total</b>				<b>36</b>	<b>71</b>	<b>103</b>

## 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
<b>OFERTA FORMATIVA</b>	Descripció del títol Accés al grau Correspondències entre cicles formatius de grau superior i estudis universitaris de grau a la URV Perfil recomanat Objectius Competències Mencions Treball fi de Grau Sortides professionals Pràctiques externes	<a href="http://www.urv.cat/es/">http://www.urv.cat/es/</a>  <a href="http://www.fe.urv.cat/index.html">http://www.fe.urv.cat/index.html</a>
<b>ACCÉS</b>	Informació general Calendari de preinscripció Notes de tall	<a href="http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/admissio/acces/">http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/admissio/acces/</a>
<b>MATRÍCULA</b>	Terminis Documentació Formalització Preus Reconeixements	<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>
<b>ORIENTACIÓ I ACOLLIDA</b>	Calendari Programa	<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>
<b>BEQUES I AJUTS</b>	Beques i ajuts	<a href="http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/informacio-economica/">http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/informacio-economica/</a>
<b>PRÀCTIQUES EXTERNES</b>	Pràctiques externes	<a href="http://www.fe.urv.cat/informacio-per-a/practiques_ext.html">http://www.fe.urv.cat/informacio-per-a/practiques_ext.html</a>
<b>TREBALL FI DE GRAU</b>	Treball fi de grau	<a href="http://www.fe.urv.cat/informacio-per-a/treball_fi_enologia.html">http://www.fe.urv.cat/informacio-per-a/treball_fi_enologia.html</a>  <a href="http://www.fe.urv.cat/informacio-per-a/treball_fi_biotec.html">http://www.fe.urv.cat/informacio-per-a/treball_fi_biotec.html</a>
<b>PAT</b>	Pla d'Acció tutorial	<a href="http://www.fe.urv.cat/gestio_delaqualitat/index.html">http://www.fe.urv.cat/gestio_delaqualitat/index.html</a>



DIMENSIÓ	CONTINGUTS	ENLLAÇ
<b>MOBILITAT</b>	Programes de mobilitat Altres opcions per fer estades a l'estranger Beques	<a href="http://www.urv.cat/ca/vida-campus/serveis/mobilitat/">http://www.urv.cat/ca/vida-campus/serveis/mobilitat/</a>
<b>TRÀMITS ADMINISTRATIUS</b>	Acreditacions Trasllat d'expedient / reconeixement de crèdits Adaptacions Certificats Etc...	<a href="http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/tramits/">http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/tramits/</a>
<b>BIBLIOTECA</b>	Informació general Horaris Directori Biblioteques de la URV Catàleg i recursos d'informació Serveis Com trobar informació Pregunt@ CRAI-SBID	<a href="http://www.urv.cat/biblioteca/informacio_general/index.html">http://www.urv.cat/biblioteca/informacio_general/index.html</a>
<b>INFORMACIÓ PÚBLICA SOBRE INDICADORS</b>	Taxes i indicadors	<a href="http://www.fe.urv.cat/gestio_delaqualitat/index.html">http://www.fe.urv.cat/gestio_delaqualitat/index.html</a>
<b>INFORMACIÓ PÚBLICA SOBRE L'SIGQ</b>	Política de Qualitat Manual de Qualitat Memòria de verificació Informes de seguiment de titulació	<a href="http://www.fe.urv.cat/gestio_delaqualitat/index.html">http://www.fe.urv.cat/gestio_delaqualitat/index.html</a>
<b>PLANIFICACIÓ OPERATIVA DEL CURS:</b>  <b>Guia docent</b>  <b>Pla de treball</b>	Ensenyaments Assignatures (Informació; Professors; Horaris i dates d'exàmens) Competències de l'assignatura Planificació Avaluació Resultats d'aprenentatge Metodologies Fonts d'Informació Continguts Atenció personalitzada Recomanacions Competències de la titulació Curriculum Nuclear Pla d'acció tutorial  PLA DE TREBALL: Entorn Virtual de Formació (moodle.urv.cat) Nom de l'activitat i descripció Criteris d'avaluació Data de lliurament Competències i resultats d'aprenentatge	<a href="http://www.fe.urv.cat/guia-docent/index.html">http://www.fe.urv.cat/guia-docent/index.html</a>
<b>PROFESSORAT</b>	Curriculum del professorat	<a href="http://www.urv.cat/html/docencia-per-centre/index-professors-1920.php">http://www.urv.cat/html/docencia-per-centre/index-professors-1920.php</a>  <a href="http://www.urv.cat/html/docencia-per-centre/index-professors-1921.php">http://www.urv.cat/html/docencia-per-centre/index-professors-1921.php</a>



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT  
Curs 2016-17

Facultat d'Enologia

DIMENSIO	CONTINGUTS	ENLLAÇ
		<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>



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

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

Enquesta	Grau en Biotecn.	Grau en Enologia (2009)	Grau en Enologia FE (2014)	FE	URV
Enquesta avaluació titulació - Inici	22,22%	-	27,50%	25%	<b>17,42%</b>
Enquesta avaluació titulació - Durant	18,39%	-	18,03%	18,67%	<b>12,79%</b>
Enquesta avaluació titulació - Final	7,1%	8,7%	-	7,41%	<b>16,52%</b>
Enquesta avaluació del professorat de grau	44,57%	21,05%	60,19%	48,48%	<b>39,32%</b>
Enquesta de Pràctiques externes de grau	21,74 %	12,50 %	-	19,35%	<b>24,41%</b>
Enquesta de Treball de fi de grau	16,00 %	21,05 %	-	17,39 %	<b>25,64 %</b>

Font: Sinia – ENQ\_S02. Percentatge de participació dels estudiants.  
Data: 06/03/2018

Taula 3.2. Resultats de l'enquesta d'avaluació de la titulació (Inici)

Titulació	Títol bloc	Pregunta	Grau	FE	URV
<b>GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)</b>	Bloc Integració Universitària	M'he integrat a l'entorn universitari	7,75	7,05	<b>7,72</b>
		Estic satisfet amb la relació amb els companys a la titulació	8,00	7,68	<b>7,86</b>
	Bloc Llengües: Eina Professional	Sóc capaç de seguir una reunió en anglès.	7,13	7,26	<b>5,95</b>
		Sóc capaç de fer una presentació en anglès.	6,13	6,32	<b>5,6</b>
		Sóc capaç d'escriure un article en anglès.	6,88	6,84	<b>5,94</b>
		Sóc capaç de llegir documentació en anglès.	8,38	8,26	<b>7,03</b>
	Si has fet tutories	La difusió de la tutoria (saber què és, en què consisteix, saber qui és el meu tutor) ha estat correcta.	7,5	6,87	<b>6,49</b>
			El tutor ha propiciat un bon clima de relació personal i de comunicació.	8,17	7,71
		Estic satisfet amb la informació rebuda a la tutoria.	6,17	6,43	<b>6,8</b>
			Estic satisfet amb la forma de resoldre les qüestions per part del meu tutor.	7,17	6,93
		La tutoria m'ha estat útil.	3,83	5	<b>6,2</b>
		Recomanaria a un company parlar amb el seu tutor si tingués algun dubte o problema relacionat amb la titulació.	6,83	6,93	<b>6,99</b>
	Bloc Entorn d'Aprenentatge	L'ambient d'aprenentatge a la titulació és de col·laboració	5,88	6,58	<b>6,89</b>
		L'ambient d'aprenentatge a la titulació és de competitivitat	5,88	5,16	<b>5,14</b>
Bloc Suport: Jornades d'acollida	En cas d'haver-hi assistit:				
<b>GRAU D'ENOLOGIA (2014)</b>	Bloc Integració Universitària	M'he integrat a l'entorn universitari	6,55	7,05	<b>7,72</b>
		Estic satisfet amb la relació amb els companys a la titulació	7,45	7,68	<b>7,86</b>
	Bloc Llengües: Eina Professional	Sóc capaç de seguir una reunió en anglès.	7,36	7,26	<b>5,95</b>
		Sóc capaç de fer una presentació en anglès.	6,45	6,32	<b>5,6</b>
		Sóc capaç d'escriure un article en anglès.	6,82	6,84	<b>5,94</b>
		Sóc capaç de llegir documentació en anglès.	8,18	8,26	<b>7,03</b>
	Si has fet tutories	La difusió de la tutoria (saber què és, en què consisteix, saber qui és el meu tutor) ha estat correcta.	6,44	6,87	<b>6,49</b>
			El tutor ha propiciat un bon clima de relació personal i de comunicació.	7,38	7,71
		Estic satisfet amb la informació rebuda a la tutoria.	6,63	6,43	<b>6,8</b>





		Estic satisfet amb la forma de resoldre les qüestions per part del meu tutor.	6,75	6,93	<b>6,88</b>
		La tutoria m'ha estat útil.	5,88	5	<b>6,2</b>
		Recomanaria a un company parlar amb el seu tutor si tingués algun dubte o problema relacionat amb la titulació.	7	6,93	<b>6,99</b>
Bloc Entorn d'Aprenentatge		L'ambient d'aprenentatge a la titulació és de col·laboració	7,09	6,58	<b>6,89</b>
		L'ambient d'aprenentatge a la titulació és de competitivitat	4,64	5,16	<b>5,14</b>
Bloc Suport: Jornades d'acollida		En cas d'haver-hi assistit: Fins a quin punt t'han resultat útils per incorporar-te satisfactoriament a la Universitat? (valora-ho en una escala de l'1 al 10, on 1 és gens i 10 és molt)	4,3	3,94	<b>5</b>

Font: Sinia – ENQ\_S12 (2016)

Data: 01/03/2018

**Taula 3.3. Resultats de l'enquesta d'avaluació de la titulació (Durant)**

Titulació	Títol bloc	Pregunta	Grau	FE	URV
GRAU D'ENOLOGIA (2014)	Bloc Integració Universitària	M'he integrat a l'entorn universitari	6,55	6,96	7,63
		Estic satisfet amb la relació amb els companys a la titulació	6,64	7,35	7,49
	Bloc Llengües: Eina Professional	Sóc capaç de seguir una reunió en anglès.	5,64	6,81	6,15
		Sóc capaç de fer una presentació en anglès.	4,18	5,5	5,7
		Sóc capaç d'escriure un article en anglès.	4	5,92	6,01
		Sóc capaç de llegir documentació en anglès.	6,91	8,04	7,23
	Si has fet tutories	La difusió de la tutoria (saber què és, en què consisteix, saber qui és el meu tutor) ha estat correcta.	7,2	7,87	6,27
		El tutor ha propiciat un bon clima de relació personal i de comunicació.	8	7,87	7,32
		Estic satisfet amb la informació rebuda a la tutoria.	7,8	7,6	7,05
		Estic satisfet amb la forma de resoldre les qüestions per part del meu tutor.	7,8	7,8	7,04
		La tutoria m'ha estat útil.	7,8	7,6	6,57
		Recomanaria a un company parlar amb el seu tutor si tingués algun dubte o problema relacionat amb la titulació.	8	7,8	7,11
	Bloc Entorn d'Aprenentatge	L'ambient d'aprenentatge a la titulació és de col·laboració	6,73	6,58	6,36
		L'ambient d'aprenentatge a la titulació és de competitivitat	5,82	6,31	6,17
	Bloc Programa Formatiu	El pla d'estudis de la titulació ha permès una progressió adequada del meu aprenentatge	4	5,58	6,06
		Hi ha hagut una bona coordinació en el contingut de les assignatures de la titulació per evitar solapaments	2,36	4,62	5,5
	Bloc Competències	La formació m'ha ajudat a millorar les meves capacitats de comunicació en públic	6	6,73	6,57
		La formació m'ha ajudat a millorar la capacitat de comunicació escrita	5,73	6,54	6,42
		La formació m'ha ajudat a millorar la meva capacitat de treballar de forma autònoma	6	7,08	7,17
		La formació m'ha ajudat a desenvolupar la meva capacitat de prendre decisions	6,55	6,88	7,01
		La formació m'ha ajudat a desenvolupar la meva capacitat de resoldre problemes	6,55	7,19	7,15
		La formació m'ha ajudat a desenvolupar la meva capacitat de treball en equip	7,36	7,62	7,18
		La formació m'ha ajudat a millorar les meves competències per a la gestió de la informació	6,82	7,38	7,1
La formació m'ha ajudat a millorar la meva capacitat de treballar en llengües estrangeres		5,64	6,19	4,72	
La formació m'ha ajudat a millorar les meves competències per l'ús de les Tecnologies de la Informació i Comunicació		6,09	7	6,23	



Titulació	Títol bloc	Pregunta	Grau	FE	URV
		La formació m'ha ajudat a reflexionar vers aspectes rellevants de responsabilitat social i ètic	6	6	6,41
		La formació m'ha ajudat a millorar l'habilitat per definir el perfil acadèmic i professional futur	6,27	6,58	6,63
		La formació m'ha ajudat a millorar les capacitats per a l'activitat professional	6,64	6,81	6,7
GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)	Bloc Integració Universitària	M'he integrat a l'entorn universitari	7,43	6,96	7,63
		Estic satisfet amb la relació amb els companys a la titulació	8	7,35	7,49
	Bloc Llengües: Eina Professional	Sóc capaç de seguir una reunió en anglès.	8	6,81	6,15
		Sóc capaç de fer una presentació en anglès.	6,86	5,5	5,7
		Sóc capaç d'escriure un article en anglès.	7,79	5,92	6,01
		Sóc capaç de llegir documentació en anglès.	9	8,04	7,23
	Si has fet tutories	La difusió de la tutoria (saber què és, en què consisteix, saber qui és el meu tutor) ha estat correcta.	8	7,87	6,27
		El tutor ha propiciat un bon clima de relació personal i de comunicació.	7,78	7,87	7,32
		Estic satisfet amb la informació rebuda a la tutoria.	7,44	7,6	7,05
		Estic satisfet amb la forma de resoldre les qüestions per part del meu tutor.	7,78	7,8	7,04
		La tutoria m'ha estat útil.	7,44	7,6	6,57
		Recomanaria a un company parlar amb el seu tutor si tingués algun dubte o problema relacionat amb la titulació.	7,67	7,8	7,11
	Bloc Entorn d'Aprenentatge	L'ambient d'aprenentatge a la titulació és de col·laboració	6,64	6,58	6,36
		L'ambient d'aprenentatge a la titulació és de competitivitat	7	6,31	6,17
	Bloc Programa Formatiu	El pla d'estudis de la titulació ha permès una progressió adequada del meu aprenentatge	6,93	5,58	6,06
		Hí ha hagut una bona coordinació en el contingut de les assignatures de la titulació per evitar solapaments	6,5	4,62	5,5
	Bloc Competències	La formació m'ha ajudat a millorar les meves capacitats de comunicació en públic	7,79	6,73	6,57
		La formació m'ha ajudat a millorar la capacitat de comunicació escrita	7,64	6,54	6,42
		La formació m'ha ajudat a millorar la meva capacitat de treballar de forma autònoma	7,86	7,08	7,17
		La formació m'ha ajudat a desenvolupar la meva capacitat de prendre decisions	7,07	6,88	7,01
		La formació m'ha ajudat a desenvolupar la meva capacitat de resoldre problemes	7,64	7,19	7,15
		La formació m'ha ajudat a desenvolupar la meva capacitat de treball en equip	7,79	7,62	7,18
		La formació m'ha ajudat a millorar les meves competències per a la gestió de la informació	7,79	7,38	7,1
		La formació m'ha ajudat a millorar la meva capacitat de treballar en llengües estrangeres	7,07	6,19	4,72
		La formació m'ha ajudat a millorar les meves competències per l'ús de les Tecnologies de la Informació i Comunicació	7,86	7	6,23
		La formació m'ha ajudat a reflexionar vers aspectes rellevants de responsabilitat social i ètic	6,21	6	6,41
		La formació m'ha ajudat a millorar l'habilitat per definir el perfil acadèmic i professional futur	6,93	6,58	6,63
		La formació m'ha ajudat a millorar les capacitats per a l'activitat professional	7,21	6,81	6,7

**Taula 3.4. Resultats de l'enquesta d'avaluació de la titulació (Final)**

Titulació	Títol bloc	Pregunta	Grau	FE	URV	
GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)	Bloc Integració Universitària	M'he integrat a l'entorn universitari	8,75	8,50	7,91	
		Estic satisfet amb la relació amb els companys a la titulació	8,75	8,67	7,83	
	Bloc Llengües: Eina Professional	Sóc capaç de seguir una reunió en anglès.	8,5	6,83	6,45	
		Sóc capaç de fer una presentació en anglès.	6,25	4,33	5,81	
		Sóc capaç d'escriure un article en anglès.	7,5	6,83	6,32	
		Sóc capaç de llegir documentació en anglès.	9,75	9,33	7,51	
		La difusió de la tutoria (saber què és, en què consisteix, saber qui és el meu tutor) ha estat correcta.	7,5	5	6,55	
	Si has fet tutories	El tutor ha propiciat un bon clima de relació personal i de comunicació.	8,5	6,5	7,4	
		Estic satisfet amb la informació rebuda a la tutoria.	6,5	5,17	7,1	
		Estic satisfet amb la forma de resoldre les qüestions per part del meu tutor.	7,33	5	7,17	
		La tutoria m'ha estat útil.	3,5	2,83	6,55	
		Recomanaria a un company parlar amb el seu tutor si tingués algun dubte o problema relacionat amb la titulació.	5,5	3,67	7,05	
		Bloc Entorn d'Aprenentatge	L'ambient d'aprenentatge a la titulació és de col·laboració	7,25	6	6,67
			L'ambient d'aprenentatge a la titulació és de competitivitat	6,5	6,67	6,29

Font: Sinia – ENQ\_S12 (2016)

Data: 01/03/2018

**Taula 3.5. Resultats de l'enquesta d'avaluació del professorat de grau**

Grau en Biotecnologia (2009)					
Assignatura	Pregunta	Assig.	Grau	FE	URV
ALIMENTS FUNCIONALS I NUTRACEÛTICS	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	10,00	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	10	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	9,33	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	10	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	9,33	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	9,33	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	8	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	9	7,19	7,28	7,25
ENGINYERIA DE PROTEÏNES	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).		7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	9	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	5	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	5,67	8,08	8	7,49



Grau en Biotecnologia (2009)					
Assignatura	Pregunta	Assig.	Grau	FE	URV
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	7,5	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	10	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.		7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	6	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	8	7,19	7,28	7,25
EPIGENÈTICA	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	10	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	9,5	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	3	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	3	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	5,5	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	4	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	3	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	6,5	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	3	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	7	7,19	7,28	7,25
GARANTIA DE LA QUALITAT	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	10	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	10	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	10	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	10	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	10	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	10	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	9	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	10	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	9,33	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	9	7,19	7,28	7,25
IMMUNOLOGIA CLÍNICA	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	10	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	10	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	10	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	10	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	9,33	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	10	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	10	6,71	6,87	6,92



Grau en Biotecnologia (2009)					
Assignatura	Pregunta	Assig.	Grau	FE	URV
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	8,5	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	10	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	9,67	7,19	7,28	7,25
PATOLOGIA MOLECULAR	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	10	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	10	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	10	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	10	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	10	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	10	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	10	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	10	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	10	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	10	7,19	7,28	7,25
TERÀPIA GÈNICA	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	10	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	8,67	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,67	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	8	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8,67	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	9	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	9,67	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	9	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	9	7,19	7,28	7,25
ENGINYERIA DE TEIXITS	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	9	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	3	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	5	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	5	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	6,33	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	5,5	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	9,5	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	5,5	7,19	7,28	7,25



Grau en Biotecnologia (2009)					
Assignatura	Pregunta	Assig.	Grau	FE	URV
GENÈTICA MOLECULAR	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	9	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	8,5	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	9	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	9	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	8,5	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	9	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8,5	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	8,5	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	8,5	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	8,75	7,19	7,28	7,25
VIROLOGIA	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	10	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	10	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	10	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	10	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	10	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	10	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	10	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	8,33	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	9,25	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	10	7,19	7,28	7,25
ECONOMIA GESTIÓ D'EMPRESES	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	8,25	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	7	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,8	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,6	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	7,2	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7,6	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	8,8	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	7,6	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	7,8	7,19	7,28	7,25
PROCESSOS PRODUCTES BIOTECNOLÒGICS	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	7,8	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	7,25	7,52	7,57	7,41



Grau en Biotecnologia (2009)					
Assignatura	Pregunta	Assig.	Grau	FE	URV
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,2	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,4	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	7,4	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	2,6	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	3,4	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	7,8	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	7,25	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	5	7,19	7,28	7,25
CULTIUS CEL·LULARS	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	9,75	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	9,67	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	9,67	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	9,17	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	9,83	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	9,83	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8,83	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	9,5	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	9,67	7,65	7,64	7,51
		Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	9,17	7,19	7,28
IMMUNOLOGIA	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	9,5	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	7,5	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,5	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,67	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	8,17	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8,83	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8,33	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	6,83	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	9,17	7,65	7,64	7,51
		Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	8,5	7,19	7,28
TÈCNICQUES BIOQUÍMICA BIOLOGIA MOLECULAR	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	6,33	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	7,83	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	6,67	8,08	8	7,49



Grau en Biotecnologia (2009)					
Assignatura	Pregunta	Assig.	Grau	FE	URV
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	6,17	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6,5	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6,67	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	6,83	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	7,33	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	6,33	7,19	7,28	7,25
ASPECTES LEGALS, SOCIALS I COMUNICATIUS	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	8,33	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	8,25	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,67	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,33	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	6,5	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6,5	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	5,33	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	8	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	6,75	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	6,6	7,19	7,28	7,25
EXPRESSIÓ REPLICACIÓ I GÈNIQUES	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	9,4	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	9,14	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	9,83	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	9,43	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	9,57	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	9,57	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	9,57	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	9,57	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	9,43	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	9,43	7,19	7,28	7,25
MICROBIOLOGIA	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	7,2	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	8,17	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,2	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,67	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	7,8	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8,17	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6,5	6,71	6,87	6,92





Grau en Biotecnologia (2009)					
Assignatura	Pregunta	Assig.	Grau	FE	URV
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	7,17	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	7,83	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	8,17	7,19	7,28	7,25
QUÍMICA ORGÀNICA	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	6	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	5	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	6,33	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	6,17	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	6,33	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	5,67	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	5,17	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	5,17	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	5,8	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	5,5	7,19	7,28	7,25
ALIMENTS TRANSGÈNICS	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	10	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	7,25	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,75	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,5	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	7,38	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	5,63	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	7,29	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	6,88	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	6,25	7,19	7,28	7,25
GENÈTICA	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	8,29	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	6,75	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,25	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,38	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	8,13	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8,13	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8,25	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	7,63	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	7,38	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	8,13	7,19	7,28	7,25



Grau en Biotecnologia (2009)					
Assignatura	Pregunta	Assig.	Grau	FE	URV
QUÍMICA ANALÍTICA INSTRUMENTAL	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	7,5	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	8,63	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,86	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,43	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	7,43	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7,38	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6,13	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	8,5	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	7,88	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	7,43	7,19	7,28	7,25
TECNOLOGIA DEL ADN RECOMBINAT	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	8	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	8,5	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,5	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,63	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	7,63	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7,5	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	6,75	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	7,88	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	6,88	7,19	7,28	7,25
TERMODINÀMICA I CINÈTICA	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	7,57	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	6,63	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,25	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,25	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	6,5	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	5,75	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	6,75	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	6,88	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	6,38	7,19	7,28	7,25
BIOINFORMÀTICA	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	9,44	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	9,25	7,52	7,57	7,41



Grau en Biotecnologia (2009)					
Assignatura	Pregunta	Assig.	Grau	FE	URV
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	9,44	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	9,44	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	9,22	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8,89	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	9,67	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	9,11	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	9,11	7,19	7,28	7,25
BIOLOGIA ANIMAL I VEGETAL	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	8,5	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	8,43	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,71	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,71	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	8,33	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8,43	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7,88	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	8,57	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	8,43	7,65	7,64	7,51
		Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	8,5	7,19	7,28
ENZIMOLOGIA	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	8,25	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	8,38	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,38	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,25	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	8,75	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8,88	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8,25	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	8,75	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	7,88	7,65	7,64	7,51
		Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	8,38	7,19	7,28
ESTRUCTURA I FUNCIO DE BIOMOLECULES	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	7,83	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	8,38	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,57	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,38	8,08	8	7,49



Grau en Biotecnologia (2009)					
Assignatura	Pregunta	Assig.	Grau	FE	URV
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	8	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8,13	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	8,43	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	8,38	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	8,5	7,19	7,28	7,25
BIOQUÍMICA	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	8,1	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	7,7	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,3	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,5	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	7,4	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6,7	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	5,9	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	7,7	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	7,2	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	7,5	7,19	7,28	7,25
ENGINYERIA BIOQUÍMICA	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	2,33	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	6,6	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	6,3	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	6,5	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	5,44	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	4,6	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	4,6	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	6,1	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	6,44	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	5,1	7,19	7,28	7,25
QUÍMICA GENERAL	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	6,56	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	6,9	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,3	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,8	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	7,6	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7,9	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6,6	6,71	6,87	6,92



Grau en Biotecnologia (2009)					
Assignatura	Pregunta	Assig.	Grau	FE	URV
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	7,9	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dóna informació suficient sobre l'assignatura.	7	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	7,4	7,19	7,28	7,25
PROCESSOS DE SEPARACIÓ I PURIFICACIÓ	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	9,25	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	8,7	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	9,09	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,91	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	8,42	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	9,25	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	9	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	8,75	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dóna informació suficient sobre l'assignatura.	9	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	9,08	7,19	7,28	7,25
BIOLOGIA CEL·LULAR	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	5,54	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	7,83	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,5	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,08	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	6,62	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7,46	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7,33	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	6,75	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dóna informació suficient sobre l'assignatura.	7,31	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	7,83	7,19	7,28	7,25
BIOTECNOLOGIA MOLECULAR ANIMAL I VEGETAL	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	7,4	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	7,6	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,17	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,25	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	7,54	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7,46	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	5,54	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	8,15	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dóna informació suficient sobre l'assignatura.	7,91	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	7,25	7,19	7,28	7,25



Grau en Biotecnologia (2009)					
Assignatura	Pregunta	Assig.	Grau	FE	URV
MATEMÀTIQUES	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	7,5	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	7,25	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,55	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,64	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	6,17	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6,46	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	5,54	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	6,64	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	6,17	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	6	7,19	7,28	7,25
BIOTECNOLOGIA MOLECULAR MICROBIANA	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	8,75	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	5,14	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,31	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,64	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	5,79	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	5,21	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	4,21	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	6,36	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	6,55	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	4,79	7,19	7,28	7,25
ESTADÍSTICA	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	8	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	7,15	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,17	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,45	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	6,57	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6,71	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6,71	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	7,69	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	6,86	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	6,71	7,19	7,28	7,25
METABOLISME DE MICROORGANISMES	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	8	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	8,73	7,52	7,57	7,41



Grau en Biotecnologia (2009)					
Assignatura	Pregunta	Assig.	Grau	FE	URV
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,93	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,86	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	8,14	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8,07	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8,29	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	7,57	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	8,36	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	8,14	7,19	7,28	7,25
BIOLOGIA	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	7,82	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	7,45	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,25	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,09	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	7,43	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6,58	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	5,85	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	6,75	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	6,71	7,65	7,64	7,51
		Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	7	7,19	7,28
BIOLOGIA MOLECULAR DE SISTEMES	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	4,46	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	5,07	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	6,6	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,27	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	5,93	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	4	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	4,07	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	5,4	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	5,92	7,65	7,64	7,51
		Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	4,47	7,19	7,28
ENGINYERIA DE BIOREACTORS	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	9	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	6,57	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,33	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,6	8,08	8	7,49



Grau en Biotecnologia (2009)					
Assignatura	Pregunta	Assig.	Grau	FE	URV
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	7,33	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6,53	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	7,53	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	8,23	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	7,33	7,19	7,28	7,25
FÍSICA	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	6,75	7,65	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	5,85	7,52	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,13	7,95	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,21	8,08	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	7	7,45	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	4,8	7,18	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	4,93	6,71	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	6,93	7,57	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	7,64	7,65	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	5,2	7,19	7,28	7,25

Grau de Biotecnologia. De les següents assignatures no hi ha dades per falta d'enquestes respostes: Aliments Fermentats, Bioquímica Dels Aliments, Des Dels Organismes Model A La Biologia Humana, Seguretat Alimentària, Vacunes I Fàrmacs, Enzimologia Industrial, Modelització De Processos Biotecnològics, Tecnologia Alimentària.

Grau en Enologia (2009)					
Assignatura	Pregunta	Ass.	Grau	FE	URV
CULTURA VITIVINÍCOLA	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	7,25	7,88	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	6,75	6,75	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,67	7,5	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8	7,67	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	6,25	5,92	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7	6,75	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7	5,67	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	4,75	6,15	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	7	6,67	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	7,25	6,33	7,28	7,25

Grau en Enologia (2009). De les següents assignatures no hi ha dades per falta d'enquestes respostes: Aliments Fermentats, Control De La Qualitat En L'elaboració Dels Vins Escumosos, Gestió Mediambiental De La Indústria Vitivinícola, Criança I Envelliments Dels Vins, Gestió De La Qualitat De La Indústria Vitivinícola, Normativa I Legislació Vitivinícola





Grau en Enologia (2014)					
Assignatura	Pregunta	Ass.	Grau	FE	URV
ANÀLISI INSTRUMENTAL ENOLÒGICA	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	5	7,33	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	8	7,45	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	6,75	7,83	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8	7,85	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	7	7,25	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7,5	7,15	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7	6,75	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	7,33	7,4	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	8	7,5	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	7,5	7,11	7,28	7,25
ANÀLISI SENSORIAL III	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	7,5	7,33	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	7,75	7,45	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	9,25	7,83	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	9,67	7,85	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	9,33	7,25	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8,33	7,15	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	10	6,75	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	9,33	7,4	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	9	7,5	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	10	7,11	7,28	7,25
VITICULTURA II	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	5	7,33	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	6	7,45	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	6,67	7,83	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	6,67	7,85	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	6	7,25	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6	7,15	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6	6,75	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	6,67	7,4	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	6	7,5	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	4,75	7,11	7,28	7,25
CULTURA VITIVINÍCOLA	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	6,75	7,33	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	9	7,45	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	9,6	7,83	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	9,8	7,85	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	8,75	7,25	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6,75	7,15	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6,25	6,75	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	9	7,4	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	7,5	7,5	7,64	7,51



Grau en Enologia (2014)					
Assignatura	Pregunta	Ass.	Grau	FE	URV
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	7	7,11	7,28	7,25
SUBPRODUCTES VITIVINÍCOLES	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	10	7,33	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	7,25	7,45	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	9,5	7,83	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	9,5	7,85	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	6,75	7,25	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6	7,15	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6	6,75	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	9	7,4	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	7,5	7,5	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	6	7,11	7,28	7,25
ENOLOGIA GENERAL II	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	3	7,33	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	7,6	7,45	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,4	7,83	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,8	7,85	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	5	7,25	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	5,4	7,15	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	5,4	6,75	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	6	7,4	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	8,4	7,5	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	4,33	7,11	7,28	7,25
MICROBIOLOGIA BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES II	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	8,5	7,33	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	8,33	7,45	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,67	7,83	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,33	7,85	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	8,5	7,25	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8,67	7,15	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8,5	6,75	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	8,83	7,4	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	8,5	7,5	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	8,5	7,11	7,28	7,25
ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA II	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	7,4	7,33	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	9,14	7,45	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8	7,83	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8	7,85	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	7,86	7,25	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8,43	7,15	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7,57	6,75	6,87	6,92



Grau en Enologia (2014)					
Assignatura	Pregunta	Ass.	Grau	FE	URV
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	9	7,4	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	8,29	7,5	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	8,43	7,11	7,28	7,25
OPERACIONS BÀSIQUES	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	7,25	7,33	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	5,29	7,45	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	6,43	7,83	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	6,29	7,85	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	5	7,25	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	4	7,15	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	4,57	6,75	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	5,57	7,4	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	6,14	7,5	7,64	7,51
Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	5	7,11	7,28	7,25	
ECONOMIA MÀRQUETING VITIVINÍCOLA I	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	8,2	7,33	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	8,25	7,45	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,13	7,83	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,57	7,85	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	8,13	7,25	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8,38	7,15	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7,5	6,75	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	8,25	7,4	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	7,63	7,5	7,64	7,51
Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	8,25	7,11	7,28	7,25	
VITICULTURA I	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	7,5	7,33	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	8,78	7,45	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,33	7,83	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,56	7,85	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	8,22	7,25	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8,67	7,15	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8,89	6,75	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	7,89	7,4	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	8,56	7,5	7,64	7,51
Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	8,67	7,11	7,28	7,25	
ANÀLISI SENSORIAL II	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	6,8	7,33	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	8,5	7,45	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,8	7,83	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,9	7,85	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	9	7,25	7,42	7,37



Grau en Enologia (2014)					
Assignatura	Pregunta	Ass.	Grau	FE	URV
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	9,4	7,15	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	9,1	6,75	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	8,4	7,4	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	8,8	7,5	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	9,3	7,11	7,28	7,25
MICROBIOLOGIA BIOQUÍMICA ENOLOÈGIQUES I	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	8	7,33	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	8	7,45	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,56	7,83	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,67	7,85	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	7,67	7,25	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8,22	7,15	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8	6,75	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	8	7,4	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	7,89	7,5	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	8,22	7,11	7,28	7,25
AMPELOLOGIA	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	8,13	7,33	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	8,77	7,45	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,77	7,83	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,46	7,85	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	8,36	7,25	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8,31	7,15	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7,62	6,75	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	8,69	7,4	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	8,42	7,5	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	8,69	7,11	7,28	7,25
ANÀLISI QUÍMICA ENOLOÈGICA I	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	8,8	7,33	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	9,18	7,45	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,73	7,83	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,36	7,85	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	8,55	7,25	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8,73	7,15	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8,25	6,75	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	9	7,4	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	7,83	7,5	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	8,4	7,11	7,28	7,25
ENOLOGIA GENERAL I	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	8,75	7,33	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	8,73	7,45	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,55	7,83	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,2	7,85	8	7,49



Grau en Enologia (2014)						
Assignatura	Pregunta	Ass.	Grau	FE	URV	
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	8,1	7,25	7,42	7,37	
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8,73	7,15	7,31	7,33	
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8,18	6,75	6,87	6,92	
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	8,27	7,4	7,52	7,33	
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	8,27	7,5	7,64	7,51	
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	8,6	7,11	7,28	7,25	
	FÍSICA	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	8,5	7,33	7,55	7,36
		La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	6,1	7,45	7,57	7,41
Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.		8,22	7,83	7,93	7,47	
Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.		7,78	7,85	8	7,49	
El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.		6,7	7,25	7,42	7,37	
El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.		6,8	7,15	7,31	7,33	
Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.		6,5	6,75	6,87	6,92	
Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.		6,73	7,4	7,52	7,33	
EDAFOLOGIA CLIMATOLOGIA VITÍCOLES	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	7,22	7,5	7,64	7,51	
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	6,5	7,11	7,28	7,25	
	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	8	7,33	7,55	7,36	
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	8	7,45	7,57	7,41	
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,4	7,83	7,93	7,47	
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,2	7,85	8	7,49	
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	7,91	7,25	7,42	7,37	
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7	7,15	7,31	7,33	
ANÀLISI SENSORIAL I	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6,92	6,75	6,87	6,92	
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	7,7	7,4	7,52	7,33	
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	8,09	7,5	7,64	7,51	
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	6,85	7,11	7,28	7,25	
	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	8,13	7,33	7,55	7,36	
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	7,75	7,45	7,57	7,41	
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,23	7,83	7,93	7,47	
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,15	7,85	8	7,49	
MATEMÀTIQUES	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	8,31	7,25	7,42	7,37	
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7,92	7,15	7,31	7,33	
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7,62	6,75	6,87	6,92	
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	7	7,4	7,52	7,33	
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	8	7,5	7,64	7,51	
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	7,85	7,11	7,28	7,25	
	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	7,08	7,33	7,55	7,36	
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	5,08	7,45	7,57	7,41	
Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,73	7,83	7,93	7,47		



Grau en Enologia (2014)					
Assignatura	Pregunta	Ass.	Grau	FE	URV
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,73	7,85	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	6,5	7,25	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6,5	7,15	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6,38	6,75	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	4,21	7,4	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	5,69	7,5	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	6,54	7,11	7,28	7,25
BIOQUÍMICA	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	5,19	7,33	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	5,38	7,45	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	5,88	7,83	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	6,69	7,85	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	4,38	7,25	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	2,94	7,15	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	2,88	6,75	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	4,81	7,4	7,52	7,33
MICROBIOLOGIA GENERAL	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	5	7,5	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	3,44	7,11	7,28	7,25
	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	7,41	7,33	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	7,29	7,45	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,59	7,83	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,41	7,85	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	7,41	7,25	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6,59	7,15	7,31	7,33
QUÍMICA ENOLÒGICA	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6,59	6,75	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	6,41	7,4	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	7,5	7,5	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	6,76	7,11	7,28	7,25
	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	9,5	7,33	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	9	7,45	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	9,13	7,83	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	9,07	7,85	8	7,49
QUÍMICA I	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	8,87	7,25	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	9,21	7,15	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	8,86	6,75	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	9,27	7,4	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	9,13	7,5	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	9,14	7,11	7,28	7,25
	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	8,86	7,33	7,55	7,36
La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	6,62	7,45	7,57	7,41	



Grau en Enologia (2014)					
Assignatura	Pregunta	Ass.	Grau	FE	URV
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,29	7,83	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,08	7,85	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	7,83	7,25	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7,47	7,15	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6,87	6,75	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	7,23	7,4	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	8,15	7,5	7,64	7,51
QUÍMICA II	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	6,73	7,11	7,28	7,25
	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	6,09	7,33	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	6,56	7,45	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	6,94	7,83	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7	7,85	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	6	7,25	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	4,76	7,15	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	4,59	6,75	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	6,47	7,4	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	6,31	7,5	7,64	7,51
FONAMENTS DE BIOLOGIA	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	5,12	7,11	7,28	7,25
	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	7,22	7,33	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	6,88	7,45	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,65	7,83	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,53	7,85	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	6,88	7,25	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7,32	7,15	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6,26	6,75	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	7,67	7,4	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	7,28	7,5	7,64	7,51
ESTADÍSTICA	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	7,26	7,11	7,28	7,25
	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	6,89	7,33	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	8,06	7,45	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,6	7,83	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8	7,85	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	7,37	7,25	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7,26	7,15	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6,3	6,75	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	8,53	7,4	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	7,83	7,5	7,64	7,51
Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	7,26	7,11	7,28	7,25	



Grau en Enologia (2014)					
Assignatura	Pregunta	Ass.	Grau	FE	URV
FISIOLOGIA VEGETAL I PRÀCTIQUES DE BIOLOGIA	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	7,63	7,33	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	7,55	7,45	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,04	7,83	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,05	7,85	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	7,43	7,25	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7,57	7,15	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6,52	6,75	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	7,57	7,4	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	7,91	7,5	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	7,43	7,11	7,28	7,25
BIOLOGIA CEL·LULAR I GENÈTICA	Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari (en cas que hi hagi un sol professor/a, deixeu-ho en blanc).	6,78	7,33	7,55	7,36
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	7,13	7,45	7,57	7,41
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,4	7,83	7,93	7,47
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,44	7,85	8	7,49
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	6,6	7,25	7,42	7,37
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6,64	7,15	7,31	7,33
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6,24	6,75	6,87	6,92
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	6,92	7,4	7,52	7,33
	La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	6,58	7,5	7,64	7,51
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	6,92	7,11	7,28	7,25

Grau en Enologia (2014). De les següents assignatures no hi ha dades per falta d'enquestes respostes Enginyeria Enològica, Gestió De La Qualitat I La Seguretat En La Indústria Vitivinícola ,Gestió Mediambiental De La Indústria Enològica, Normativa I Legislació Vitivinícola, Patologia Víticola, Anàlisi Sensorial Iv, Criança I Envelliment, Elaboració De Vins Escumosos.

Font: Sinia – ENQ\_S12 (2016)

Data: 01/03/2018



**Annex 4. Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 4****Taula 4.1. Perfil general del professorat de la titulació**

Pla	Nombre PDI	% PDI doctor	% Hores impartides Doctor	% dones	Mitjana edat
GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)	138	61%	78%	54%	46,30
GRAU D'ENOLOGIA (2009)	28	54%	58%	36%	50,2
GRAU D'ENOLOGIA (2014)	75	53%	65%	55%	48,57

Data informe: 19/02/2018

Font: SINIA. ACRG15.Perfil general del professorat de la titulació per categoria

**Taula 4.2. Perfil del professorat per categoria**

Pla	Categoria	Nº PDI	% PDI		Hores impartides	% hores impartides	
			% PDI doctor	% PDI no doctor		% Hores impart. Doctor	% Hores impart. No Doctor
<b>GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)</b>	Catedràtic d'Escola Universitària	2	100%		44,10	100%	
	Catedràtic d'Universitat	14	100%		247,26	100%	
	Investigador Postdoctoral	3	100%		56,95	100%	
	Investigador Predoctoral en formació	32		100%	344,51		100%
	Professor associat	28	25%	75%	495,02	27%	73%
	Professorat Lector	2	100%		120,74	100%	
	Professorat Agregat	23	100%		1006,86	100%	
	Professorat Emèrit	1	100%		21,6	100%	
	Professorat Visitant	1	100%		1,6	100%	
	Professorat Visitant amb contracte	5	100%		119,93	100%	
	Titular d'Escola Universitària	1		100%	21,01		100%
	Titular d'Universitat	26	100%		754,9	100%	
<b>Total</b>		<b>138</b>	<b>61%</b>	<b>0%</b>	<b>3234,48</b>	<b>78%</b>	<b>22%</b>
<b>GRAU D'ENOLOGIA (2009)</b>	Catedràtic d'Universitat	2	100%	0%	19,05	100%	0%
	Investigador Predoctoral en formació	2		100%	5,80		100%
	Professor associat	12	17%	0%	149,10	6%	94%
	Professorat Agregat	5	100%	20%	74,9	100%	
	Professorat Visitant	1	0%	0%	30		
	Titular d'Universitat	6	100%	217%	135,2	100%	
<b>Total</b>		<b>28</b>	<b>54%</b>	<b>0%</b>	<b>414,05</b>	<b>58%</b>	<b>42%</b>
<b>GRAU D'ENOLOGIA (2014)</b>	Catedràtic d'Escola Universitària	1	100%	0%	26,5	100%	
	Catedràtic d'Universitat	4	100%	450%	221,65	100%	
	Investigador Predoctoral en formació	18		94%	303,39		
	Professor associat	21	19%		607,65	13%	87%
	Professorat Agregat	13	100%		490,72	100%	
	Professorat Col·laborador Permanent	1	100%		30	100%	
	Professorat Emèrit	1	100%		15	100%	



Professorat Visitant	1	100%		2	100%	
Professorat Visitant amb contracte	3	100%		63,3	100%	
Titular d'Universitat	12	100%	292%	637,83	100%	

Data informe: 19/02/2018

Font: SINIA. ACRG15. Perfil general del professorat de la titulació per categoria

**Taula 4.3. Professorat per categoria i segons doctorat**

Titulació		Permanent 1	Permanent 2	Associats	Lectors	Altres	Total
		Nombre PDI	Nombre PDI	Nombre PDI	Nombre PDI	Nombre PDI	Nombre PDI
GRAU BIOTECNOLOGIA (2009)	DE Doctor	65	-	7	2	10	84
	No doctor	-	1	21	-	32	54
	<b>Total</b>	<b>65</b>	<b>1</b>	<b>28</b>	<b>2</b>	<b>42</b>	<b>138</b>
GRAU D'ENOLOGIA (2009)	Doctor	13	-	2	-	-	15
	No doctor	-	-	10	-	3	13
	<b>Total</b>	<b>13</b>		<b>12</b>		<b>3</b>	<b>28</b>
GRAU D'ENOLOGIA (2014)	Doctor	30	1	4	-	5	40
	No doctor	-	-	17	-	18	35
	<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>21</b>		<b>23</b>	<b>75</b>

Data informe: 19/02/2018

Font: SINIA. ACGR16

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

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

Altres: professorat visitant, becaris, etc.

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

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

Grau en Biotecnologia (2009)												
Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Alum. .Matric	Professor	S/N Respon sable assigna tura	Departament	Categoria PDI	S/ N do cto r	Hore s imp artid es	N ú m gr up s as si g	
MATEMÀTIQUES	1	TRONCAL	9	50	Farràs Ventura,	N	Enginyeria Informàtica i Matemàtiques	Professorat Lector	S	2,64	2	
					Garijo Antonio Real,	S	Enginyeria Informàtica i Matemàtiques	Titular d'Universitat	S	26,40	3	
					López Besora, Josep Maria	S	Enginyeria Informàtica i Matemàtiques	Titular d'Escola Universitària	N	21,01	3	
					Pérez Rosés, Hebert	S	Enginyeria Informàtica i Matemàtiques	Professorat Visitant amb contracte	S	2,75	1	
					Villadelprat Yagüe, Jordi	S	Enginyeria Informàtica i Matemàtiques	Titular d'Universitat	S	26,40	3	
<b>Total</b>									<b>79,2</b>	<b>12</b>		



Grau en Biotecnologia (2009)											
Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Alum. Matric	Professor	S/N Respon sable assigna tura	Departament	Categoria PDI	S/ N doct or	Hore s imp artid es	N ú m gr up s as si g
FÍSICA	1	TRONCAL	9	51	Carvajal Martí, Joan Josep	N	Química Física i Inorgànica	Professorat Agregat	S	5,0 4	1
					Diaz González, Francisco Manuel	S	Química Física i Inorgànica	Catedràtic d'Universitat	S	11, 34	1
					Gavaldà Martínez, Josefa	N	Química Física i Inorgànica	Catedràtic d'Escola Universitària	S	13, 86	1
					Masons Bosch, Jaime	N	Química Física i Inorgànica	Titular d'Universitat	S	11, 55	1
					Ollé Masip, Josep Maria	N	Química Física i Inorgànica	Professor associat	N	10, 92	1
					Porquer Seguí, Llorenç	N	Química Física i Inorgànica	Professor associat	N	17, 22	1
					Pujol Baiges, Maria Cinta	N	Química Física i Inorgànica	Professorat Agregat	S	24, 57	3
					Ruiz Martí, José Javier	S	Química Física i Inorgànica	Catedràtic d'Escola Universitària	S	30, 24	3
					Serres Serres, Josep Maria	N	Química Física i Inorgànica	Professor associat	N	6,7 2	1
					Solé Cartaña, Rosa Maria	S	Química Física i Inorgànica	Titular d'Universitat	S	31, 08	1
	Total								162 ,54	1 4	
QUÍMICA GENERAL	1	TRONCAL	1 2	47	Boqué Martí, Ricard	N	Química Analítica Química Orgànica	Titular d'Universitat	S	10, 2	1
					Callao Lasmarias, María Pilar	N	Química Analítica Química Orgànica	Catedràtic d'Universitat	S	10, 2	1
					Calull Blanch, Marta	S	Química Analítica Química Orgànica	Titular d'Universitat	S	18	1
					Collado Fernández, David	N	Química Analítica Química Orgànica	Professor associat	N	10, 2	1
					Corro Morón, Macarena	N	Química Analítica Química Orgànica	Investigador Predoctoral en formació	N	10, 2	1
					Galià Clua, Marina Teresa	N	Química Analítica Química Orgànica	Catedràtic d'Universitat	S	10, 2	1
					Garcia Lopez, Diego	N	Química Física i Inorgànica	Investigador Predoctoral en formació	N	10, 2	1
					Larrechi García, Maria Soledad	N	Química Analítica Química Orgànica	Catedràtic d'Universitat	S	10, 2	1
					Lligadas Puig, Gerard	N	Química Analítica Química Orgànica	Professorat Agregat	S	10, 2	1



Grau en Biotecnologia (2009)											
Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Alum. Matric	Professor	S/N Respon sable assigna tura	Departament	Categoria PDI	S/ N doct or	Hore s imp artid es	N ú m gr up s as si g
					Masdeu Bultó, Anna Maria	N	Química Física i Inorgànica	Titular d'Universitat	S	10, 2	1
					Montané Montané, Xavier	N	Química Analítica i Química Orgànica	Professor associat	N	10, 2	1
					Moreno Vicente, Antonio	N	Química Física i Inorgànica	Investigador Predoctoral en formació	N	10, 2	1
					Pamies Ollé, Oscar	N	Química Física i Inorgànica	Professorat Agregat	S	10, 2	1
					Reguero de la Poza, Maria del Mar	S	Química Física i Inorgànica	Titular d'Universitat	S	28, 2	4
					Reina Lozano, José Antonio	S	Química Analítica i Química Orgànica	Titular d'Universitat	S	18	1
					Rodríguez Fortea, Antonio	N	Química Física i Inorgànica	Professorat Agregat	S	10, 2	1
					Ruisanchez Capelastegui, María Iciar	N	Química Analítica i Química Orgànica	Titular d'Universitat	S	10, 2	1
					Ruiz Manrique, María Aurora	N	Química Física i Inorgànica	Catedràtic d'Universitat	S	10, 2	1
					Ruiz Morillas, Núria	S	Química Física i Inorgànica	Titular d'Universitat	S	18	3
	Total									235 ,2	2 4
ESTADÍSTICA	1	TRONCAL	6	38	Borrell Micola, Ferran	N	Enginyeria Química	Professor associat	N	4,8	1
					Estévez Limón, Miriam del Refugio	N	Enginyeria Química	Investigador Predoctoral en formació	N	4,8	1
					Girbes Balague, Roger	N	Enginyeria Química	Professor associat	N	4,8	1
					Leonardo Benet, Sandra	N	Enginyeria Química	Investigador Predoctoral en formació	N	4,8	1
					Mateo Sanz, Josep Maria	S	Enginyeria Química	Titular d'Universitat	S	33, 6	7
					Nogalska Adrianna	N	Enginyeria Química	Investigador Predoctoral en formació	N	4,8	1
					Toldrà Filella, Anna	N	Enginyeria Química	Investigador Predoctoral en formació	N	4,8	1
					Zurano Cervelló, Patricia	N	Enginyeria Química	Investigador Predoctoral en formació	N	9,6	2
	Total									72	1 5
BIOLOGIA	1	TRONCAL	6	35	Boronat Figuerola, Núria	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	1,1 4	1
					Conill Ripolles, Ferran	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	3,4 2	1
					Ferrando Nuñez, Núria	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	6,4 6	1



Grau en Biotecnologia (2009)											
Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Alum. Matric	Professor	S/N Respon sable assigna tura	Departament	Categoria PDI	S/ N doct or	Hore s imp artid es	N ú m gr up s as si g
					Fort Marsal, Maria Francesca	N	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	5,7	1
					Gallart Millan, Luis Melchor	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	2,85	1
					Gil Cardoso, Katherine	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	3,99	3
					Ginés Mir, Iris	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	2,85	1
					Giralt Esteve, Mireia	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	17,67	6
					Mas Capdevila, Anna	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	3,42	1
					Montero Simó, Miguel Angel	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	3,99	3
					Morcillo Parra, María de los Ángeles	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	1,9	1
					Poblet Icart, Maria Montserrat	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	4,75	1
					Reguant Miranda, Cristina	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	3,42	1
					Roca Domenech, Gemma	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	5,7	3
					Romeu Figuerola, Antonio Ramón	S	Bioquímica i Biotecnologia	Catedràtic d'Universitat	S	10,83	3
	Tal									78,09	28
BIOLOGIA CEL·LULAR	1	TRONCAL	6	43	Figueras Salvat, Maria Josefa	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Catedràtic d'Universitat	S	5,32	2
					García Sánchez, Dania	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	41,42	5
					Inza Rojas, María Isabel	N	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professor associat	N	31,54	3
					Rodríguez Morejon, Kendra Catalina	N	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professor associat	S	5,7	3
					Valenzuela López, Nicomedes	N	Ciències Mèdiques Bàsiques	Investigador Predoctoral en formació	N	3,8	2
	Tal									87,78	15
GENÈTICA	1	TRONCAL	6	42	Bordons de Porrata-Doria, Albert	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Emèrit	S	7,6	1
					Boronat Figuerola, Núria	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	18,24	1
					Cordero Otero, Ricardo Román	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	15,2	1
					Margalef Català, Maria del Mar	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	15,96	1
	Tal									57	4



Grau en Biotecnologia (2009)											
Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Alum. Matric	Professor	S/N Respon sable assigna tura	Departament	Categoria PDI	S/ N do cto r	Hore s imp artid es	N úm gr up s as si g
BIOQUÍMICA	1	TRONCAL	6	38	Aragonès Bargalló, Gemma	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	15,2	6
					Ardèvol Grau, Ana Maria	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	16	3
					Beltrán Debón, Raúl Alejandro	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Visitant amb contracte	S	3,44	1
					Domenech Coca, Cristina	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	2,8	1
					Fernández Larrea, Juan Bautista	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	5,28	1
					Gallart Millan, Luis Melchor	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	2,08	3
					García-España Monsonís, Antonio Enrique	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	5,92	1
					Martin Gonzalez, Miguel	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	4	1
					Martínez Micaelo, Nieves Beatriz	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	7,6	1
					Montero Simó, Miguel Angel	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	2,88	1
					Pinent Armengol, Montserrat	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	5,6	1
					Rodríguez Gallego, Esther	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	4,4	1
Serena Perelló, Carolina	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Visitant	S	1,6	1					
	Tal									76,8	22
QUÍMICA ORGÀNICA	2	OBLIGATÒRIA	6	47	Díaz Giménez, María Yolanda	S	Química Analítica Química Orgànica	Titular d'Universitat	S	48,6	1
	Tal									48,6	1
EXPRESSIÓ I REPLICACIÓ GÈNIQUES	2	OBLIGATÒRIA	6	42	García Vallve, Santiago	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	48,6	1
	Tal									48,6	1
BIOINFORMÀTICA	2	OBLIGATÒRIA	6	45	García Vallve, Santiago	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	24,9	1
					Guzman Descarrega, Eduardo	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	24,9	1
					Montero Simó, Miguel Angel	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	24,9	1
	Tal									74,7	3
TÈCNiques DE BIOQUÍMICA	3	OBLIGATÒRIA	6	41	Aragonès Bargalló, Gerard	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Visitant amb contracte	S	12	2



Grau en Biotecnologia (2009)											
Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Alum. Matric	Professor	S/N Respon sable assigna tura	Departament	Categoria PDI	S/ N doct or	Hore s imp artid es	N ú m gr up s as si g
CA BIOLOGIA MOLECUL AR					Blay Olivé, Maria Teresa	S	Bioquímica Biotecnologia	i Titular d'Universitat	S	18	1
					Domenech Coca, Cristina	N	Bioquímica Biotecnologia	i Investigador Predoctoral en formació	N	12	1
					Gil Cardoso, Katherine	N	Bioquímica Biotecnologia	i Investigador Predoctoral en formació	N	9,6	1
					Mas Capdevila, Anna	N	Bioquímica Biotecnologia	i Investigador Predoctoral en formació	N	6	1
					Maymo Masip, Elsa	N	Bioquímica Biotecnologia	i Professor associat	N	12	1
					Ugarte Chicote, Javier	N	Bioquímica Biotecnologia	i Professor associat	N	8,4	1
	Total									78	8
BIOLOGIA MOLECUL AR DE SISTEMES	3	OBLIGATÒR IA	6	38	Blay Olivé, Maria Teresa	S	Bioquímica Biotecnologia	i Titular d'Universitat	S	17, 1	1
					Guirro Castellnou, Maria	N	Bioquímica Biotecnologia	i Investigador Predoctoral en formació	N	7,6	1
					Rodríguez Gallego, Esther	N	Bioquímica Biotecnologia	i Professor associat	N	7,6	1
					Terra Barbadora, Ximena	N	Bioquímica Biotecnologia	i Professorat Visitant amb contracte	S	11, 4	2
					Ugarte Chicote, Javier	N	Bioquímica Biotecnologia	i Professor associat	N	7,6	1
	Total									51, 3	6
ENZIMOL OGIA	2	OBLIGATÒR IA	6	43	Arola Arnal, Anna	S	Bioquímica Biotecnologia	i Professorat Agregat	S	36, 45	1
					Carrera De La Lama, Zulima	N	Bioquímica Biotecnologia	i Professor associat	N	12, 15	1
					Gonzalez Quilen, Carlos Alberto	N	Bioquímica Biotecnologia	i Investigador Predoctoral en formació	N	12, 15	1
					Olle Corbella, Enric	N	Bioquímica Biotecnologia	i Professor associat	N	12, 15	1
	Total									72, 9	4
ESTRUCT URA I FUNCIÓ DE BIOMOLÈ CULES	2	OBLIGATÒR IA	6	44	Pujadas Anguiano, Gerard	S	Bioquímica Biotecnologia	i Titular d'Universitat	S	24, 9	1
					Suárez Recio, Manuel	N	Bioquímica Biotecnologia	i Professorat Lector	S	49, 8	2
	Total									74, 7	3
BIOLOGIA ANIMAL I VEGETAL	2	OBLIGATÒR IA	6	39	Bravo Vázquez, Francisca Isabel	S	Bioquímica Biotecnologia	i Professorat Visitant amb contracte	S	27, 54	1
					Fort Marsal, Maria Francesca	S	Bioquímica Biotecnologia	i Titular d'Universitat	S	40, 5	1
					Iglesias Carres, Lisard	N	Bioquímica Biotecnologia	i Investigador Predoctoral en formació	N	9,7 2	1



Grau en Biotecnologia (2009)											
Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Alum. Matric	Professor	S/N Respon sable assigna tura	Departament	Categoria PDI	S/ N do cto r	Hore s imp artid es	N úm gr up s as si g
					Mas Capdevila, Anna	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	9,72	1
	Tal									87,48	4
IMMUNOLOGIA	3	OBLIGATÒRIA	6	43	Capilla Luque, Javier	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	40	7
					Guevara Suárez, Marcela Isabel	N	Ciències Mèdiques Bàsiques	Investigador Predoctoral en formació	N	4	2
					Pérez Cantero, Alba	N	Ciències Mèdiques Bàsiques	Investigador Predoctoral en formació	N	4	2
	Tal									48	11
METABOLISME DE MICROORGANISMES	3	OBLIGATÒRIA	6	40	Boronat Figuerola, Nuria	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	11,4	2
					Ferrando Nuñez, Núria	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	5,7	1
					Reguant Miranda, Cristina	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	17,86	1
					Sunyer Figueres, Mercè	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	5,7	1
					Torija Martínez, María Jesús	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	4,94	1
	Tal									45,6	6
TERMODINÀMICA I CINÈTICA	2	OBLIGATÒRIA	4	56	Carrasco Huertas, Gaspar	N	Enginyeria Química	Investigador Predoctoral en formació	N	7,3	1
					Giamberini, Marta	S	Enginyeria Química	Professorat Agregat	S	32,85	4
					Ricart Pla, Jose Manuel	S	Química Física i Inorgànica	Catedràtic d'Universitat	S	10,95	1
	Tal									51,1	6
MICROBIOLOGIA	2	OBLIGATÒRIA	6	36	Cano Lira, José Francisco	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Catedràtic d'Universitat	S	40,32	3
					Capilla Luque, Javier	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	1,26	1
					Fernández Bravo, Ana	N	Ciències Mèdiques Bàsiques	Investigador Predoctoral en formació	N	6,3	2
					García Sánchez, Dania	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	24,57	3
					Navarro Rodríguez, Patricia	N	Ciències Mèdiques Bàsiques	Investigador Predoctoral en formació	N	6,3	2
					Stchigel Glikman, Alberto Miguel	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	3,15	1
	Tal									81,9	12





Grau en Biotecnologia (2009)											
Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Alum. Matric	Professor	S/N Respon sable assigna tura	Departament	Categoria PDI	S/ N do cto r	Hore s imp artid es	N úm gr up s as si g
GENÈTICA MOLECULAR	3	OBLIGATÒRIA	6	37	Ardid Ruiz, Andrea	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	25,8	1
					Lliberós Requesens, Carolina	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	25,8	1
					Pinent Armengol, Montserrat	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	25,8	2
	Tal									77,4	4
CULTIUS CEL·LULARS	2	OBLIGATÒRIA	4	42	Aragonès Bargalló, Gerard	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Visitant amb contracte	S	16,4	1
					Ibars Serra, Maria	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	24,6	1
					Maymo Masip, Elsa	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	9,84	1
	Tal									50,84	3
QUÍMICA ANALÍTICA INSTRUMENTAL	2	OBLIGATÒRIA	4	46	Borrull Ballarín, Francesc	N	Química Analítica i Química Orgànica	Catedràtic d'Universitat	S	22,95	1
					Callao Lasmarias, María Pilar	S	Química Analítica i Química Orgànica	Catedràtic d'Universitat	S	36,55	1
					Pocurull Aixala, Eva	N	Química Analítica i Química Orgànica	Titular d'Universitat	S	22,95	1
	Tal									82,45	3
TECNOLOGIA DEL ADN RECOMBINAT	3	OBLIGATÒRIA	6	45	Fernández Larrea, Juan Bautista	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	26,4	1
					Iglesias Carres, Lisard	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	26,4	1
					Terra Barbadora, Ximena	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Visitant amb contracte	S	26,4	2
	Tal									79,2	4
ENGINYERIA BIOQUÍMICA	2	OBLIGATÒRIA	6	48	Constantí Garriga, Magdalena	N	Enginyeria Química	Professorat Agregat	S	10,65	1
					De Lamo Castellvi, Silvia	S	Enginyeria Química	Professorat Agregat	S	53,25	4
					Kaade ., Wael	N	Enginyeria Química	Investigador Predoctoral en formació	N	10,65	1
					Szalata ., Kamila Maria	N	Enginyeria Química	Investigador Predoctoral en formació	N	10,65	1
	Tal									85,2	7
ENGINYERIA DE	3	OBLIGATÒRIA	4	44	De Lamo Castellvi, Silvia	S	Enginyeria Química	Professorat Agregat	S	48,4	5



Grau en Biotecnologia (2009)											
Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Alum. Matric	Professor	S/N Respon sable assigna tura	Departament	Categoria PDI	S/ N doct or	Hore s imp artid es	N ú m gr up s as si g
BIOREACTORS											
	Total									48,4	5
PROCESSOS DE SEPARACIÓ I PURIFICACIÓ	3	OBLIGATÒRIA	4	36	Masip Vernis, Lluís	S	Enginyeria Química	Professorat Agregat	S	34,4	1
	Total									34,4	1
BIOTECNOLOGIA MOLECULAR MICROBIANA	3	OBLIGATÒRIA	4	43	Cordero Otero, Ricardo Román	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	48,4	3
	Total									48,4	3
BIOTECNOLOGIA MOLECULAR ANIMAL I VEGETAL	3	OBLIGATÒRIA	6	42	Guirro Castellnou, Maria	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	12,9	1
					Laos ., Sirle	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	51,6	3
	Total									64,5	4
ECONOMIA I GESTIÓ D'EMPRESSES	3	OBLIGATÒRIA	6	42	Arias Oliva, Mario	S	Gestió d'Empreses	Titular d'Universitat	S	51,6	2
	Total									51,6	2
ASPECTES LEGALS, SOCIALS I COMUNICATIUS	4	OBLIGATÒRIA	6	40	Galiana Saura, Veronica	S	Dret Públic	Professor associat	N	30	2
					Prades Tena, Jordi	S	Estudis de Comunicació	Investigador Postdoctoral	S	30	2
	Total									60	4
MODELITZACIÓ DE PROCESSOS BIOTECNOLÒGICS	4	OBLIGATÒRIA	4	1	Jiménez Esteller, Laureano	S	Enginyeria Química	Titular d'Universitat	S	0,15	1
					Torres Costa, Carmen Maria	S	Enginyeria Química	Investigador Postdoctoral	S	0,45	1
					Tulus ., Victor	N	Enginyeria Química	Investigador Predoctoral en formació	N	0,3	1
	Total									0,9	3
PROCESSOS I PRODUCTES BIOTECNOLÒGICS	4	OBLIGATÒRIA	3	46	Cordero Otero, Ricardo Román	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	15	1
					Reguant Miranda, Cristina	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	15	1
	Total									30	2



Grau en Biotecnologia (2009)											
Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Alum. Matric	Professor	S/N Respon sable assigna tura	Departament	Categoria PDI	S/ N doct or	Hore s imp artid es	N úm gr up s as si g
ESTUDIS EN EL MARC DE CONVENI S DE MOBILITA T I	-1	OPTATIVA	3	2	Reguant Miranda, Cristina	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	35	1
	Total									35	1
VACUNES I FÀRMACS	-1	OPTATIVA	3	32	Mulero Miguel Abellán,	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	15, 9	1
	Total									15, 9	1
IMMUNOL OGIA CLÍNICA	-1	OPTATIVA	3	35	Capilla Javier Luque,	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	30	1
	Total									30	1
PRODUCT ES NATURALS D'INTERÈ S INDUSTRI AL	-1	OPTATIVA	3	31	Castillón Miranda, Sergio	S	Química Analítica i Química Orgànica	Catedràtic d'Universitat	S	30	1
	Total									30	1
PATOLOGI A MOLECUL AR	-1	OPTATIVA	3	32	Gallart Millan, Luis Melchor	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	30	1
	Total									30	1
TERÀPIA GÈNICA	-1	OPTATIVA	3	37	Mulero Miguel Abellán,	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	30	1
	Total									30	1
ENGINYER IA DE TEIXITS	-1	OPTATIVA	3	30	Ardèvol Grau, Ana Maria	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	30	1
	Total									30	1
BIOQUÍMI CA DELS ALIMENTS	-1	OPTATIVA	6	14	Pujol Gemma Perpiña, Suárez Manuel Recio,	N S	Bioquímica i Biotecnologia i Biotecnologia	Professor associat i Professorat Lector	N S	6,7 33, 5	1 1
	Total									40, 2	2
ALIMENTS TRANSGÈ NICS	-1	OPTATIVA	3	17	Garcia Castellanos, Raquel	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	30	1
	Total									30	1
ENZIMOL OGIA INDUSTRI AL	-1	OPTATIVA	3	17	Suárez Manuel Recio,	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Lector	S	17, 7	1



Grau en Biotecnologia (2009)											
Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Alum. Matric	Professor	S/N Respon sable assigna tura	Departament	Categoria PDI	S/ N do cto r	Hore s imp artid es	N ú m gr up s as si g
	Tal									17,7	1
DES DELS ORGANISMES MODEL A LA BIOLOGIA HUMANA	-1	OPTATIVA	3	17	Blay Olivé, Maria Teresa	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	15	1
					Cordero Otero, Ricardo Román	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	15	1
	Tal									30	2
GARANTIA I CONTROL DE LA QUALITAT	-1	OPTATIVA	3	16	Suárez Manuel Recio,	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Lector	S	17,1	1
	Tal									17,1	1
EPIGENÈTICA	-1	OPTATIVA	3	27	Romeu Figuerola, Antonio Ramón	S	Bioquímica i Biotecnologia	Catedràtic d'Universitat	S	18,3	1
	Tal									18,3	1
ENGINYERIA DE PROTEÏNES	-1	OPTATIVA	3	24	Pujadas Anguiano, Gerard	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	17,1	1
	Tal									17,1	1
VIROLOGIA	-1	OPTATIVA	3	36	Capilla Javier Luque,	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	30	1
	Tal									30	1
MODELITZACIÓ DE PROCESSOS BIOTECNOLÒGICS	-1	OPTATIVA	3	21	Jiménez Esteller, Laureano	S	Enginyeria Química	Titular d'Universitat	S	3,5	1
					Torres Costa, Carmen Maria	S	Enginyeria Química	Investigador Postdoctoral	S	10,5	1
					Tulus ., Victor	N	Enginyeria Química	Investigador Predoctoral en formació	N	7	1
	Tal									21	3
ALIMENTS FERMENTATS	-1	OPTATIVA	6	8	Poblet Icart, Maria Montserrat	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	37,2	1
	Tal									37,2	1
TECNOLOGIA ALIMENTÀRIA	-1	OPTATIVA	3	14	De Lamo Castellvi, Silvia	S	Enginyeria Química	Professorat Agregat	S	19,2	2
	Tal									19,2	2
PREBIÒTICS I PROBIÒTICS	-1	OPTATIVA	3	11	Bordons de Porrata-Doria, Albert	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Emèrit	S	10	1
					Bravo Vázquez, Francisca Isabel	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Visitant amb contracte	S	20	1



Grau en Biotecnologia (2009)											
Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Alum. Matric	Professor	S/N Respon sable assigna tura	Departament	Categoria PDI	S/ N do cto r	Hore s imp artid es	N úm gr up s as si g
	Total									30	2
ALIMENTS FUNCION ALS I NUTRACÈ UTICS	-1	OPTATIVA	3	14	Muguerza Marquinez, Maria Begoña	S	Bioquímica Biotecnologia	Professorat Agregat	S	30	1
	Total									30	1
SEGURET AT ALIMENTÀ RIA	-1	OPTATIVA	3	14	Garcia Luyke, Gerarda Fenna	S	Bioquímica Biotecnologia	Professor associat	N	30	1
	Total									30	1
TREBALL DE FI DE GRAU	4	PROJECTE FI DE CARRERA	9	50	Beltran Casellas, Gemma	S	Bioquímica Biotecnologia	Professorat Agregat	S	16	1
					Blay Olivé, Maria Teresa	S	Bioquímica Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	17	1
					Bordons de Porrata- Doria, Albert	S	Bioquímica Biotecnologia	Professorat Emèrit	S	4	1
					Cano Lira, José Francisco	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Catedràtic d'Universitat	S	8	1
					Capilla Luque, Javier	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	8	1
					Constantí Garriga, Magdalena	S	Enginyeria Química	Professorat Agregat	S	4	1
					Cordero Otero, Ricardo Román	S	Bioquímica Biotecnologia	Professorat Agregat	S	70	1
					De Lamo Castellvi, Silvia	S	Enginyeria Química	Professorat Agregat	S	8	1
					Ferrando Cogollos, Maria Montserrat	S	Enginyeria Química	Titular d'Universitat	S	4	1
					García Sánchez, Dania	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	16	1
					Güell Saperas, Maria Carmen	S	Enginyeria Química	Titular d'Universitat	S	4	1
					Masip Vernis, Lluís	S	Enginyeria Química	Professorat Agregat	S	8	1
					Pinent Armengol, Montserrat	S	Bioquímica Biotecnologia	Professorat Agregat	S	13	1
					Poblet Icart, Maria Montserrat	S	Bioquímica Biotecnologia	Professorat Agregat	S	24	1
					Portillo Guisado, Maria del Carmen	S	Bioquímica Biotecnologia	Investigador Postdoctoral	S	16	1
					Romeu Figuerola, Antonio Ramón	S	Bioquímica Biotecnologia	Catedràtic d'Universitat	S	2	1
					Sales Pardo, Marta	S	Enginyeria Química	Professorat Agregat	S	4	1
	Total									226	17
PRÀCTIQU ES	4		12	46	Ardèvol Grau, Ana Maria	S	Bioquímica Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	78, 4	1



Grau en Biotecnologia (2009)											
Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Alum. Matric	Professor	S/N Respon sable assigna tura	Departament	Categoria PDI	S/ N do cto r	Hore s imp artid es	N ú m gr up s as si g
EXTERNE S		PRÀCTIQUE S EXTERNES			Capilla Luque, Javier	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	7,8	1
					Constantí Garriga, Magdalena	S	Enginyeria Química	Professorat Agregat	S	3,7	1
					Farriol Roigés, Francesc Xavier	S	Enginyeria Química	Catedràtic d'Universitat	S	2,5	1
					García Sánchez, Dania	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	7,8	1
					López Bonillo, Francisco	S	Enginyeria Química	Catedràtic d'Universitat	S	4,9	1
					Montané Calaf, Daniel	S	Enginyeria Química	Titular d'Universitat	S	2,5	1
					Salvadó Rovira, Joan	S	Enginyeria Química	Catedràtic d'Universitat	S	2,5	1
					Stüber , Frank Erich	S	Enginyeria Química	Titular d'Universitat	S	4,9	1
Total									115	9	



Grau enEnologia (2009)											
Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Alu. Matric	Professor	S/N Responsable assignatura	Departament	Categoria PDI	S/N doctor	Hores impartides	Núm grups assig
ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA II	3	OBLIGATÒRIA	6	2	Aceña Muñoz, Laura	S	Química Analítica i Química Orgànica	Professorat Agregat	S	12	1
	Total									12	1
GESTIÓ DE LA QUALITAT DE LA INDÚSTRIA VITIVINÍCOLA	4	OBLIGATÒRIA	5	16	Busto Busto, Olga	S	Química Analítica i Química Orgànica	Titular d'Universitat	S	2,2	1
					Gran Serrano, Judith	S	Química Analítica i Química Orgànica	Professor associat	N	19,8	1
	Total									22	2
VITICULTURA DE PRECISIÓ	3	OBLIGATÒRIA	3	1	Nadal Roquet-Jalmar, Montserrat	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	6	1
	Total									6	1
PROTECCIÓ SANITÀRIA DE LA VINYA	3	OBLIGATÒRIA	3	1	Mateos Fernández, Maria Assumpta	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	1,5	1
	Total									1,5	1
PRÀCTIQUES INTEGRADES DE VITICULTURA	3	OBLIGATÒRIA	6	2	Mateos Fernández, Maria Assumpta	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	4,05	1
					Nadal Roquet-Jalmar, Montserrat	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	4,05	1
	Total									8,1	2
MICROBIOLOGIA BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES II	3	OBLIGATÒRIA	6	1	Beltran Casellas, Gemma	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	1,3	1
					Rozès, Nicolas Andre Louis	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	0,6	1
					Torija Martínez, Maria Jesús	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	1,3	1



Grau enEnologia (2009)											
Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Alu. Matric	Professor	S/N Responsable assignatura	Departament	Categoria PDI	S/N doctor	Hores impartides	Núm grups assign
	Totals									3,2	3
ENOLOGIA GENERAL II	3	OBLIGATÒRIA	3		Canals Bosch, Juan Miguel	N	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	0	1
					Conde Chijeb, Marta	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	0	1
					Llauradó Reverchon, José Maria	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	0	1
					Rozès Nicolas Andre Louis	N	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	0	1
					Zamora Marín, Fernando	N	Bioquímica i Biotecnologia	Catedràtic d'Universitat	S	0	1
	Totals									0	5
ANÀLISI SENSORIAL II	3	OBLIGATÒRIA	6		Canals Bosch, Juan Miguel	N	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	0	1
					Gombau Roigé, Jordi	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	0	2
					Pons Mercade, Pere	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	0	2
					Rozès Nicolas Andre Louis	N	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	0	1
	Totals									0	6
PRÀCTIQUES INTEGRADES D'ENOLOGIA	3	OBLIGATÒRIA	6		Canals Bosch, Juan Miguel	N	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	0	1
					Conde Chijeb, Marta	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	0	1
					Llauradó Reverchon, José María	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	0	1
					Rozès Nicolas Andre Louis	N	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	0	1
					Zamora Marín, Fernando	N	Bioquímica i Biotecnologia	Catedràtic d'Universitat	S	0	1
	Totals									0	5





Grau en Enologia (2009)											
Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Alum. Matric	Professor	S/N Responsable assignatura	Departament	Categoria PDI	S/N doc tor	Hores impartides	Núm grups assig
VINS ESCUMOSOS I GASIFICATS	3	OBLIGATÒRIA	6	1	Gombau Roigé, Jordi	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	0,4	1
					Gramona Martí, Jaume	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	1,2	1
	Total									1,6	2
CRIANÇA ENVELLIMENTS DELS VINS	4	OBLIGATÒRIA	6	13	Gombau Roigé, Jordi	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	5,4	1
					Orte Vellé, Antonio Jesús	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	5,4	1
					Rozès Nicolas Andre Louis	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	16,2	1
	Total									27	3
ENGINYERIA ENOLÒGICA	3	OBLIGATÒRIA	6	4	López Bonillo, Francisco	S	Enginyeria Química	Catedràtic d'Universitat	S	3,15	1
					Rabadà Baiges, Joan	S	Enginyeria Química	Professor associat	N	9,45	1
	Total									12,6	2
PRODUCTES DERIVATS DE LA VINYA I DEL VI	3	OBLIGATÒRIA	3		López Bonillo, Francisco	N	Enginyeria Química	Catedràtic d'Universitat	S	0	3
					Rabadà Baiges, Joan	N	Enginyeria Química	Professor associat	N	0	1
	Total									0	4
GESTIÓ MEDIAMBIENTAL DE LA INDÚSTRIA VITIVINÍCOLA	4	OBLIGATÒRIA	5	11	Adserias Sans, Juan	S	Enginyeria Química	Professor associat	N	3,9	2
					Güell Saperas, Maria Carmen	S	Enginyeria Química	Titular d'Universitat	S	13,65	1
	Total									17,55	3
ECONOMIA I GESTIÓ D'EMPRESSES	3	OBLIGATÒRIA	6		Marquet Christophe Jean Louis	N	Gestió d'Empreses	Professor associat	N	0	3
	Total									0	3



Grau en Enologia (2009)											
Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Alum. Matric	Professor	S/N Responsable assignatura	Departament	Categoria PDI	S/N doctor	Hores impartides	Núm grups assign
	al										
MARKETING VITIVINÍCOLA	4	OBLIGATÒRIA	3	6	Marquet, Christophe Jean Louis	S	Gestió d'Empreses	Professor associat	N	14,4	3
	Total									14,4	3
CULTURA VITIVINÍCOLA	4	OBLIGATÒRIA	5	17	Conde Chijeb, Marta	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	10	1
					Cordero Otero, Ricardo Román	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	15	1
					Hidalgo Camacho, José	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	25	1
	Total									50	3
TECNOLOGIA DEL SERVEI DE VINS. HARMONIA DE VINS I MENJARS	-1	OPTATIV A	3	3	Nadal Roquet-Jalmar, Montserrat	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	30	2
	Total									30	2
CONTROL DE LA QUALITAT EN L'ELABORACIÓ DELS VINS ESCUMOSOS	-1	OPTATIV A	3	6	Gramona Martí, Jaume	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	30	1
	Total									30	1
PLANIFICACIÓ I GESTIÓ ENOTURISME	-1	OPTATIV A	3	8	Salvat Salvat, Jaume	S	Geografia	Professor associat	N	9,3	1
	Total									9,3	1
EINES D'ANÀLISI DE DADES PER AL LABORATORI AGROALIMENTARI	-1	OPTATIV A	3		Boqué Martí, Ricard	N	Química Analítica i Química Orgànica	Titular d'Universitat	S	0	1
	Total									0	1
CREANT VALOR AL MÓN DEL VI	-1	OPTATIV A	3	10	Ybarguengoitia Millet, Xavier	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Visitant	N	30	1



Grau en Enologia (2009)											
Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Alum. Matric	Professor	S/N Responsable assignatura	Departament	Categoria PDI	S/N doctor	Hores impartides	Núm grups assign
	Total									30	1
ALIMENTS FERMENTATS	1	OPTATIV A	6	5	Poblet Icart, Maria Montserrat	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	22,8	1
	Total									22,8	1
TREBALL DE FI DE GRAU	4	PROJECTE FI DE CARRER A	6	20	Aceña Muñoz, Laura	S	Química Analítica i Química Orgànica	Professorat Agregat	S	9,3	1
					Bartra Sebastian, Enric	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	9	1
					Canals Bosch, Juan Miguel	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	6,2	1
					López Bonillo, Francisco	S	Enginyeria Química	Catedràtic d'Universitat	S	9,3	1
					Mateos Fernández, Maria Assumpta	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	6,1	1
					Nadal Roquet-Jalmar, Montserrat	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	6,1	1
					Rozès Nicolas Andre Louis	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	30	1
	Total									76	7
PRÀCTIQUES EXTERNES	4	PRÀCTIQUES EXTERNES	12	16	Aceña Muñoz, Laura	S	Química Analítica i Química Orgànica	Professorat Agregat	S	6,6	1
					López Bonillo, Francisco	S	Enginyeria Química	Catedràtic d'Universitat	S	6,6	1
					Nadal Roquet-Jalmar, Montserrat	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	6,6	1
					Poblet Icart, Maria Montserrat	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	6,6	1
					Rozès Nicolas Andre Louis	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	13,6	1
	Total									40	5



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT  
Curs 2016-17

Facultat d'Enologia



Grau en Enologia (2014)											
Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Alum. Matric	Professor	S/N Responsable assignatura	Departament	Categoria PDI	S/N doc tor	Hores impartides	Núm grups assig
					Boronat Figuerola, Nuria	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	10	1
					Giralt Esteve, Mireia	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	40	3
					Morcillo Parra, María de los Angeles	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	10	1
	T o t a l									80	7
FISIOLOGIA VEGETAL I PRÀCTIQUES DE BIOLOGIA	1	TRO NCAL	6	44	Boronat Figuerola, Nuria	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	9	1
					Bravo Vázquez, Francisca Isabel	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Visitant amb contracte	S	9	1
					Fernández Larrea, Juan Bautista	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	9	1
					Fort Marsal, Maria Francesca	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	48	1
					Garcia-España Monsonís, Antonio Enrique	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	9	1
					Nadal Roquet-Jalmar, Montserrat	N	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	18	1
					Roca Domenech, Gemma	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	9	1
					Sunyer Figueres, Mercè	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	9	1
	T o t a l									120	8
BIOLOGIA CEL·LULAR I GENÈTICA	1	TRO NCAL	6	56	Bordons de Porrata-Doria, Albert	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Emèrit	S	15	2
					Cordero Otero, Ricardo Román	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	7,5	1
					Fernández Bravo, Ana	N	Ciències Mèdiques Bàsiques	Investigador Predoctoral en formació	N	39	3
					García Sánchez, Dania	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	21	4



					Poblet Icart, Maria Montserrat	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	7,5	1
	T o t a l									90	11
MICROBIOLOGIA GENERAL	1	TRO NCAL	6	49	Cano Lira, José Francisco	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Catedràtic d'Universitat	S	30	1
					Capilla Luque, Javier	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	13	1
					García Sánchez, Dania	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	1	1
					Gené Díaz, Josepa	N	Ciències Mèdiques Bàsiques	Titular d'Universitat	S	9	3
					Guevara Suárez, Marcela Isabel	N	Ciències Mèdiques Bàsiques	Investigador Predoctoral en formació	N	22	2
					Pérez Cantero, Alba	N	Ciències Mèdiques Bàsiques	Investigador Predoctoral en formació	N	20	2
					Stchigel Glikman, Alberto Miguel	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	1	1
					Valenzuela López, Nicomedes	N	Ciències Mèdiques Bàsiques	Investigador Predoctoral en formació	N	21	1
	T o t a l								117	12	
ESTADÍSTICA	1	TRO NCAL	6	47	Borrell Micola, Ferran	N	Enginyeria Química	Professor associat	N	6	1
					Estévez Limón, Miriam del Refugio	N	Enginyeria Química	Investigador Predoctoral en formació	N	6	1
					Girbes Balague, Roger	N	Enginyeria Química	Professor associat	N	6	1
					Leonardo Benet, Sandra	N	Enginyeria Química	Investigador Predoctoral en formació	N	6	1
					Mateo Sanz, Josep Maria	S	Enginyeria Química	Titular d'Universitat	S	42	7
					Nogalska Adrianna	N	Enginyeria Química	Investigador Predoctoral en formació	N	6	1
					Toldrà Filella, Anna	N	Enginyeria Química	Investigador Predoctoral en formació	N	6	1
					Zurano Cervelló, Patricia	N	Enginyeria Química	Investigador Predoctoral en formació	N	12	2
	T o t a l								90	15	
MATEMÀTIQUES	1	TRO NCAL	6	46	Pérez Rosés, Hebert	N	Enginyeria Informàtica i Matemàtiques	Professorat Visitant amb contracte	S	30	1



					Ramírez Inostroza, Rafael Orlando	S	Enginyeria Informàtica i Matemàtiques	Titular d'Universitat	S	30	1
	T o t a l									60	2
FÍSICA	1	TRO NCA L	6	38	Mateos Ferré, Xavier	S	Química Física i Inorgànica	Professorat Agregat	S	25,5	3
					Ruiz Martí, José Javier	S	Química Física i Inorgànica	Catedràtic d'Escola Universitària	S	26,5	3
					Solé Cartaña, Rosa Maria	S	Química Física i Inorgànica	Titular d'Universitat	S	26	2
	T o t a l								78	8	
QUÍMICA I	1	TRO NCA L	6	50	Lligadas Puig, Gerard	S	Química Analítica Química Orgànica	Professorat Agregat	S	60	1
	T o t a l									60	1
QUÍMICA II	1	TRO NCA L	6	45	Aceña Muñoz, Laura	N	Química Analítica Química Orgànica	Professorat Agregat	S	60	2
					Busto Busto, Olga	S	Química Analítica Química Orgànica	Titular d'Universitat	S	30	1
					Mestres Solé, Maria Montserrat	N	Química Analítica Química Orgànica	Professorat Agregat	S	30	1
	T o t a l								120	4	
BIOQUÍMICA	1	TRO NCA L	6	48	Aragonès Bargalló, Gemma	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	19	6
					Ardèvol Grau, Ana Maria	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	20	3
					Beltrán Debón, Raúl Alejandro	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Visitant amb contracte	S	4,3	1
					Domenech Coca, Cristina	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	3,5	1
					Fernández Larrea, Juan Bautista	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	6,6	1
					Gallart Millan, Luis Melchor	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	2,6	3



					Garcia-España Monsonís, Antonio Enrique	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	7,4	1
					Martín González, Miguel	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	5	1
					Martínez Micaelo, Nieves Beatriz	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	9,5	1
					Montero Simó, Miguel Angel	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	3,6	1
					Pinet Armengol, Montserrat	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	7	1
					Rodríguez Gallego, Esther	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	5,5	1
					Serena Perelló, Carolina	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Visitant	S	2	1
	T o t a l									96	22
OPERACIONS BÀSIQUES	2	OBLIGATORIA	3	36	López Bonillo, Francisco	S	Enginyeria Química	Catedràtic d'Universitat	S	30	2
	T o t a l									30	2
MICROBIOLOGIA BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES I	2	OBLIGATORIA	6	30	Andorrà Solsona, Immaculada	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	14,55	1
					Morcillo Parra, María de los Angeles	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	25,22	1
					Rozès Nicolas Andre Louis	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	18,43	1
					Torija Martínez, María Jesús	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	25,22	1
	T o t a l									83,42	4
QUÍMICA ENOLÒGICA	2	OBLIGATORIA	6	35	Matheu Malpartida, María Isabel	S	Química Analítica Química Orgànica	Catedràtic d'Universitat	S	60	1
	T o t a l									60	1
ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA I	2	OBLIGATORIA	3	31	Mestres Solé, María Montserrat	S	Química Analítica Química Orgànica	Professorat Agregat	S	30	1
	T o t a l									30	1





	t a l										
EDAFOLOGIA CLIMATOLOGIA VITÍCOLES	I 2	OBL IGA TÒR IA	3	28	Lampreave Figueras, Míriam	S	Bioquímica i Biotecnologi a	Professorat Col·laborado r Permanent	S	30	1
	T o t a l									30	1
ENOLOGIA GENERAL I	2	OBL IGA TÒR IA	6	36	Zamora Marín, Fernando	S	Bioquímica i Biotecnologi a	Catedràtic d'Universitat	S	52,8	1
	T o t a l									52,8	1
ANÀLISI SENSORIAL I	2	OBL IGA TÒR IA	3	32	Canals Bosch, Juan Miguel	S	Bioquímica i Biotecnologi a	Titular d'Universitat	S	25,8	1
					Medina Trujillo, Laura	N	Bioquímica i Biotecnologi a	Investigador Predoctoral en formació	N	9,46	1
					Pascual Garcia, Olga	N	Bioquímica i Biotecnologi a	Investigador Predoctoral en formació	N	9,46	1
	T o t a l									44,7 2	3
ECONOMIA MÀRQUETING VITIVINÍCOLA	I 2	OBL IGA TÒR IA	6	27	Marquet Christophe Jean Louis	S	Gestió d'Empreses	Professor associat	N	65,6	3
	T o t a l									65,6	3
MICROBIOLOGIA BIOQUÍMICA ENOLOGÍQUES II	I 2	OBL IGA TÒR IA	6	25	Beltran Casellas, Gemma	S	Bioquímica i Biotecnologi a	Professorat Agregat	S	31,2	1
					Rozès Nicolas Andre Louis	S	Bioquímica i Biotecnologi a	Titular d'Universitat	S	14,4	1
					Toriya Martínez, Maria Jesús	S	Bioquímica i Biotecnologi a	Professorat Agregat	S	31,2	1
	T o t a l									76,8	3
ANÀLISI QUÍMICA ENOLOGICA II	2	OBL IGA TÒR IA	6	33	Busto Busto, Olga	N	Química Analítica Química Orgànica	Titular d'Universitat	S	30	1
					Mestres Solé, Maria Montserrat	S	Química Analítica Química Orgànica	Professorat Agregat	S	60	1
	T o t									90	2



	a										
AMPELOLOGIA	2	OBLIGATÒRIA	3	28	Fort Marsal, Maria Francesca	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	30	1
	T									30	1
	a										
VITICULTURA I	2	OBLIGATÒRIA	6	35	Mateos Fernández, Maria Assumpta	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	43,65	1
					Nadal Roquet-Jalmar, Montserrat	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	43,65	1
	T									87,3	2
	a										
ANÀLISI SENSORIAL II	2	OBLIGATÒRIA	3	30	Castellà Martín, Anton	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	30	1
					Gombau Roigé, Jordi	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	11	1
					Pons Mercade, Pere	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	11	1
	T									52	3
	a										
SUBPRODUCTES VITIVINÍCOLES	3	OBLIGATÒRIA	3	24	López Bonillo, Francisco	S	Enginyeria Química	Catedràtic d'Universitat	S	27	3
					Rabadà Baiges, Joan	N	Enginyeria Química	Professor associat	N	12	1
	T									39	4
	a										
ENOLOGIA GENERAL II	3	OBLIGATÒRIA	9	27	Canals Bosch, Juan Miguel	N	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	10	1
					Conde Chijeb, Marta	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	30	1
					Llauradó Reverchon, José María	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	50	1
					Rozès, Nicolas Andre Louis	N	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	50	1
					Zamora Marín, Fernando	N	Bioquímica i Biotecnologia	Catedràtic d'Universitat	S	10	1
	T									150	5
	a										
CULTURA VITIVINÍCOLA	3	OBLIGATÒRIA	6	20	Conde Chijeb, Marta	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	20	1



		TÒR IA			Cordero Otero, Ricardo Román	S	Bioquímica i Biotecnologi a	Professorat Agregat	S	20	1
					Hidalgo Camacho, José	N	Bioquímica i Biotecnologi a	Professor associat	N	30	1
					Orte Vellé, Antonio Jesús	N	Bioquímica i Biotecnologi a	Professor associat	N	20	1
	T o t a l									90	4
ANÀLISI SENSORIAL III	3	OBL IGA TÒR IA	3	25	Gombau Roigé, Jordi	N	Bioquímica i Biotecnologi a	Investigador Predoctoral en formació	N	11	1
					Pons Mercade, Pere	N	Bioquímica i Biotecnologi a	Investigador Predoctoral en formació	N	11	1
					Rozès Nicolas Andre Louis	S	Bioquímica i Biotecnologi a	Titular d'Universitat	S	30	1
	T o t a l									52	3
ANÀLISI INSTRUMENTAL ENOLOÈGICA	3	OBL IGA TÒR IA	3	20	Aceña Muñoz, Laura	S	Química Analítica i Química Orgànica	Professorat Agregat	S	30	1
					Mestres Solé, Maria Montserrat	N	Química Analítica i Química Orgànica	Professorat Agregat	S	14	1
	T o t a l									44	2
VITICULTURA II	3	OBL IGA TÒR IA	6	20	Mateos Fernández, Maria Assumpta	N	Bioquímica i Biotecnologi a	Professor associat	N	40,9 5	1
					Nadal Roquet- Jalmar, Montserrat	S	Bioquímica i Biotecnologi a	Titular d'Universitat	S	40,9 5	1
	T o t a l									81,9	2
NORMATIVA LEGISLACIÓ VITIVINÍCOLA	3	OBL IGA TÒR IA	3	16	Castellà Martín, Anton	S	Bioquímica i Biotecnologi a	Professor associat	N	30	2
	T o t a l									30	2
GESTIÓ MEDIAMBIENTAL DE LA INDÚSTRIA ENOLOÈGICA	3	OBL IGA TÒR IA	3	17	Adserias Sans, Juan	S	Enginyeria Química	Professor associat	N	6,1	2
					Güell Saperas, Maria Carmen	S	Enginyeria Química	Titular d'Universitat	S	21,3 5	1



	T o t a l								27,4 5	3	
CRIANÇA I ENVELLIMENT	3	OBL IGA TÒR IA	6	22	Gombau Roigé, Jordi	N	Bioquímica i Biotecnologi a	Investigador Predoctoral en formació	N	9,15	1
					Orte Vellé, Antonio Jesús	N	Bioquímica i Biotecnologi a	Professor associat	N	9,15	1
					Rozès Nicolas Andre Louis	S	Bioquímica i Biotecnologi a	Titular d'Universitat	S	27,4 5	1
	T o t a l								45,7 5	3	
ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS	3	OBL IGA TÒR IA	3	24	Gombau Roigé, Jordi	N	Bioquímica i Biotecnologi a	Investigador Predoctoral en formació	N	9,6	1
					Gramona Martí, Jaume	S	Bioquímica i Biotecnologi a	Professor associat	N	28,8	1
	T o t a l								38,4	2	
ANÀLISI SENSORIAL IV	3	OBL IGA TÒR IA	3	25	Canals Bosch, Juan Miguel	S	Bioquímica i Biotecnologi a	Titular d'Universitat	S	30	1
					Gombau Roigé, Jordi	N	Bioquímica i Biotecnologi a	Investigador Predoctoral en formació	N	11	1
					Pons Mercade, Pere	N	Bioquímica i Biotecnologi a	Investigador Predoctoral en formació	N	11	1
	T o t a l								52	3	
GESTIÓ DE LA QUALITAT I LA SEGURETAT EN LA INDÚSTRIA VITIVINÍCOLA	3	OBL IGA TÒR IA	3	20	Busto Busto, Olga	S	Química Analítica i Química Orgànica	Titular d'Universitat	S	2,8	1
					Gran Serrano, Judith	S	Química Analítica i Química Orgànica	Professor associat	N	25,2	1
	T o t a l								28	2	
ENGINYERIA ENOLÒGICA	3	OBL IGA TÒR IA	6	15	López Bonillo, Francisco	S	Enginyeria Química	Catedràtic d'Universitat	S	11,8 5	1
					Rabadà Baiges, Joan	S	Enginyeria Química	Professor associat	N	35,5 5	1
	T o t a l								47,4	2	
PATOLOGIA VITÍCOLA	3	OBL IGA	3	19	Mateos Fernández,	S	Bioquímica i Biotecnologi a	Professor associat	N	28,5	1



		TÒR IA			Maria Assumpta						
	T o t a l									28,5	1

Data informe: 19/02/2018

Font: SINIA.

ACGR18.Assignatures dels plans d'estudis de grau / Assignatures dels plans d'estudis de màste

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

Pla	Trams de recerca			Trams de docència		
	% sense	% amb tram viu	% amb tram no viu	% sense	% amb tram viu	% amb tram no viu
1920-GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)	35,9%	52,4%	11,7%	35,1%	56,7%	8,2%
1921-GRAU D'ENOLOGIA (2009)	57,4%	35,5%	7,1%	44,7%	55,3%	0,0%
1922-GRAU D'ENOLOGIA (2014)	46,2%	51,9%	1,9%	40,7%	54,6%	4,7%

Data informe: 19/02/2018

Font: SINIA. ACGR17

**Taula 4.6. Relació estudiants per PDI**

Pla	Curs acadèmic	Nombre PDI ETC	Estudiants ETC	Ràtio Estudiants ETC - PDI ETC
1920-GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)	2014	14,16	167,33	11,82
	2015	13,98	174,63	12,49
	2016	13,48	173,10	12,84
	2017	12,29	171,62	13,96
1921-GRAU D'ENOLOGIA (2009)	2014	9,52	66,60	7,00
	2015	6,15	35,72	5,81
	2016	1,73	14,37	8,33
	2017	0,10	1,50	15,32
1922-GRAU D'ENOLOGIA (2014)	2014	2,98	32,00	10,74
	2015	6,22	68,05	10,95
	2016	9,99	97,50	9,76
	2017	11,88	113,85	9,58

Data informe: 19/02/2018

Font: SINIA. ACGR20

**Annex 5. Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 5****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 Biotecnologia	179		
Grau en Enologia (2009)	26		
Grau en Enologia (2014)	104		

Data informe: 5/03/18  
Font: e-tutories - Moodle

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

Centre/Titulació	Nº estudiants tutoritzats	Estudiants que han participat a les tutories	
		Nº	%
Grau en Biotecnologia	179	59	33%
Grau en Enologia (2009)	26	1	3.85%
Grau en Enologia (2014)	104	25	24%

Data informe: 5/03/18  
Font: e-tutories - Moodle

**Taula 5.3. Tutories realitzades i tipologia**

Centre/Titulació	Nº de tutors/es totals	Nº de fitxes seguiment	Tipus de tutories			
			Indiv.	Grup	Presencial	Virtual
<b>Total</b>						
Grau en Biotecnologia		165	33	12	33	12
Grau en Enologia (2009)		75	1	0	0	
Grau en Enologia (2014)		27				

Data informe: 5/03/18  
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
<b>Total</b>						
Grau en Biotecnologia		16	592	179	103	467
Grau en Enologia (2009)		7	37	26	6	19



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 (2014)		14	286		62	316

Data informe: 5/03/18

Font: e-tutories - Moodle

Taula 5.5. Activitats PAT a la FE

Activitat	Nombre d'alumnes participants		Valoració a les enquestes	
	Grau en Biotecnologia	Grau en Enologia (2014)	Grau en Biotecnologia	Grau en Enologia (2014)
Com fer un CV (sessió grupal)	7	16	7,7/10	9/10
Com fer una entrevista de feina (sessió grupal)	14	7	8,6/10	9,4/10
Sessions individuals d'orientació professional ofertades per l'OOU	4	1	No hi ha dades	10/10

Taula 5.6. Mobilitat out estudiants

Grau en Biotecnologia	
<b>SICUE-SÈNECA</b>	<b>1</b>
<b>ERASMUS +</b>	<b>8</b>
ERASMUS ESTUDIS	6
ERASMUS PRÀCTIQUES	2
<b>Total general</b>	<b>9</b>

Grau en Enologia	
<b>ERASMUS +</b>	<b>1</b>
ERASMUS PRÀCTIQUES	1
<b>CONVENIS BILATERALS</b>	<b>2</b>
<b>Total general</b>	<b>3</b>

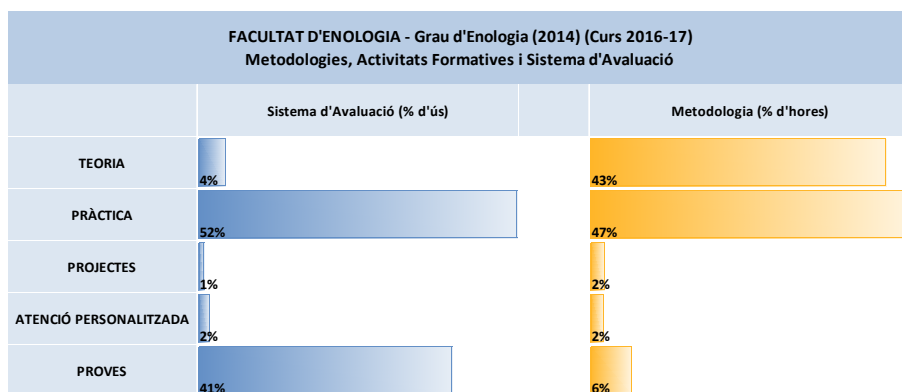
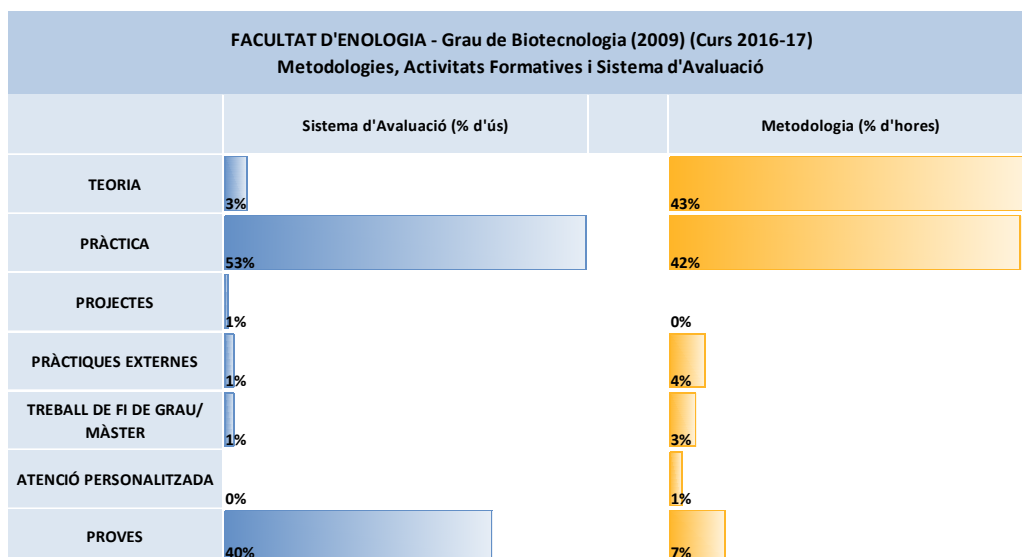
Taula 5.7. Dades ús de Moodle

	ESP AIS			PROFESSORS/ES			ESTUDIANTS/ES		
	totals	actius	% actius	totals	actius	% actius	totals	actius	%actius
Facultat d'Enologia	137	125	91,24%	213	111	51,92%	821	670	81,60%
Grau de Biotecnologia (2009)	56	55	98,21%	169	87	51,63%	667	568	85,21%
Grau d'Enologia (2009)	27	22	81,48%	32	20	63,22%	120	96	80,00%
Grau d'Enologia (2014)	37	37	100,00%	83	47	56,31%	416	342	82,25%

Data informe: 5/03/18

Font: Servei de Recursos Educatius



**Annex 6. Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 6****Taula 6.1. Metodologies vs. Avaluació**

Data informe: 28/03/2017

Font: Servei de Recursos Educatius



➤ 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

Grau en Biotecnologia (2009)																																	
	Tipus	Crèd.	M1	M2	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M11	M16	M19	M20	M25	M29	M31	M34	M38	M39	M40	M41	M46	M47	P1	P2	P3	P4	P5	P6	Temps presen. del profes.	Temps de treball autònom de l'estud.	Hores totals
19204001/MATEMÀTIQUES	0	9	10	95	0	0	0	76	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	12	0	0	0	0	0	82	115	197
19204002/FÍSICA	0	9	1	90	70	0	0	0	0	55	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	6	0	115	110	225
19204003/QUÍMICA GENERAL	0	12	2	146	0	0	0	0	0	64	0	0	61	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	25	0	0	0	0	148	152	300
19204004/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	6	0	0	0	0	60,2	89,8	150
19204005/BIOLOGIA	0	6	1	72,5	30	0	0	0	0	39,9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	6	0	0	73	77,4	150,4
19204006/BIOLOGIA CEL·LULAR	0	6	1	70	38	0	0	0	0	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	5	0	0	74	76	150
19204007/GENÈTICA	0	6	2	75	20	0	0	0	0	0	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	8	0	12	0	0	65	85	150
19204008/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	6	0	0	81,5	68,5	150



Grau en Biotecnologia (2009)																																		
	Tipus	Crèd.	M1	M2	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M11	M16	M19	M20	M25	M29	M31	M34	M38	M39	M40	M41	M46	M47	P1	P2	P3	P4	P5	P6	Temps present. del profes.	Temps de treball autònom de l'estud.	Hores totals	
19204101/QUÍMICA ORGÀNICA	0	6	0,5	76,5	0	0	0	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	12	0	0	60	90	150
19204102/EXPRESSIÓ I REPLICACIÓ GÈNIQUES	0	6	1	86	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	42	0	0	64	86	150
19204103/BIOINFORMÀTICA	0	6	4	56	0	0	0	0	0	0	0	0	17	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	36	0	0	75	75	150
19204104/TÈCNiques DE BIOQUÍMICA I BIOLOGIA MOLECULAR	0	6	1	35	35	0	0	0	0	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	0	0	46	63	109
19204105/BIOLOGIA MOLECULAR DE SISTEMES	0	6	1	73	35	0	0	0	37	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	1	0	0	0	0	64	87	151
19204106/ENZIMOLOGIA	0	6	1	70	0	0	0	32	0	31	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	5	0	0	60	90	150
19204107/ESTRUCTURA I FUNCIÓ DE BIOMOLÈCULES	0	6	0,5	65	0	0	0	0	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5	0	14	0	0	0	0	0	67	83	150
19204108/BIOLOGIA ANIMAL I VEGETAL	0	6	2	66	30	0	0	0	0	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	5	0	0	66	84	150	
19204109/IMMUNOLOGIA	0	6	3	79	0	0	0	49	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	56	94	150	



Grau en Biotecnologia (2009)																																		
	Tipus	Crèd.	M1	M2	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M11	M16	M19	M20	M25	M29	M31	M34	M38	M39	M40	M41	M46	M47	P1	P2	P3	P4	P5	P6	Temps presen. del profes.	Temps de treball autònom de l'estud.	Hores totals	
19204110/METABOLISME DE MICROORGANISMES	0	6	1	75	37,5	0	0	0	0	22,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	62	75	137
19204111/TERMODINÀMICA I CINÈTICA	0	4	2	55,75	0	0	0	0	0	16	0	0	20,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	6	0	0	0	0	51	52,55	103,55
19204112/MICROBIOLOGIA	0	6	1	80	14	0	0	0	0	54	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	3	0	0	0	0	0	74	79	153
19204113/GENÈTICA MOLECULAR	0	6	2	28	0	0	15	30	0	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	12	0	0	65	83	148
19204115/CULTIUS CEL·LULARS	0	4	2	37,5	0	0	14	0	0	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	0,5	43,5	52,5	96	
19204116/QUÍMICA ANALÍTICA INSTRUMENTAL	0	4	0,75	40	0	0	0	0	0	48	0	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	3	0	0	0	0	0	49,5	55,25	104,75
19204117/TECNOLOGIA DEL ADN RECOMBINAT	0	6	3	65	0	0	0	0	0	67	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	0	0	63	87	150
19204118/ENGINYERIA BIOQUÍMICA	0	6	1	65	0	0	0	28	0	45	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	6	0	0	65	89	154
19204119/ENGINYERIA DE BIOREACTORS	0	4	1	24	0	0	0	24	0	37,5	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	4	0	0	42	58,5	100,5



Grau en Biotecnologia (2009)																																	
	Tipus	Crèd.	M1	M2	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M11	M16	M19	M20	M25	M29	M31	M34	M38	M39	M40	M41	M46	M47	P1	P2	P3	P4	P5	P6	Temps presen. del profes.	Temps de treball autònom de l'estud.	Hores totals
19204120/PROCESSOS DE SEPARACIÓ I PURIFICACIÓ	0	4	1,25	51,25	0	0	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,5	0	12,5	0	0	17,5	0	40	60	100
19204121/BIOTECNOLOGIA MOLECULAR MICROBIANA	0	4	2	62	0	0	0	4	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	53	47	100
19204122/BIOTECNOLOGIA MOLECULAR ANIMAL I VEGETAL	0	6	1	78	26	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	4	0	0	0	0	0	61	89	150
19204123/ECONOMIA I GESTIÓ D'EMPRESES	0	6	2	44	0	0	30	0	0	0	0	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	30	0	0	0	81	69	150
19204124/ASPECTES LEGALS, SOCIALS I COMUNICATIUS	0	6	2	20	49	41	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	20	0	12	60	90	150	
19204125/PROCESSOS I PRODUCTES BIOTECNOLÒGICS	0	4	2	18	0	0	30	0	0	0	9	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8	0	8	0	0	0	45	56	101
19204126/MODELITZACIÓ DE PROCESSOS BIOTECNOLÒGICS	0	4	1	45	0	0	0	21	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	38	60	98	



Grau en Biotecnologia (2009)																																		
	Tipus	Crèd.	M1	M2	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M11	M16	M19	M20	M25	M29	M31	M34	M38	M39	M40	M41	M46	M47	P1	P2	P3	P4	P5	P6	Temps presen. del profes.	Temps de treball autònom de l'estud.	Hores totals	
19204127/PROCESSOS I PRODUCTES BIOTECNOLÒGICS	0	3	1	12	0	0	40	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	33	46	79	
19204202/ESTUDIS EN EL MARC DE CONVENIS DE MOBILITAT I	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
19204206/VACUNES I FÀRMACS	0	3	1	52	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	4	0	0	0	0	2	35	40	75
19204207/IMMUNOLOGIA CLÍNICA	0	3	1	40	20	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	4	0	0	35	40	75
19204208/PRODUCTES NATURALS D'INTERÈS INDUSTRIAL	0	3	1	30	25	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2	0	0	0	0	33	46	79
19204209/PATOLOGIA MOLECULAR	0	3	2	42	0	0	4	6	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	2	0	0	33	43	76
19204210/TERÀPIA GÈNICA	0	3	1	52	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	4	0	0	0	0	2	35	41	76
19204211/ENGINYERIA DE TEIXITS	0	3	0,5	47	0	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5	0	0	0	2	0	0	33	42	75	



Grau en Biotecnologia (2009)																																		
	Tipus	Crèd.	M1	M2	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M11	M16	M19	M20	M25	M29	M31	M34	M38	M39	M40	M41	M46	M47	P1	P2	P3	P4	P5	P6	Temps presen. del profes.	Temps de treball autònom de l'estud.	Hores totals	
19204212/BIOQUÍMICA DELS ALIMENTS	0	6	1	99	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	4	0	0	61	89	150
19204215/ALIMENTS TRANSGÈNICS	0	3	1	32	0	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	28	45	73	
19204217/ENZIMOLOGIA INDUSTRIAL	0	3	1	38	0	0	0	0	0	0	0	0	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	19	0	0	30	45	75
19204218/DELS ORGANISMES MODEL A LA BIOLOGIA HUMANA	0	3	1	64	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	35	40	75	
19204220/GARANTIA I CONTROL DE LA QUALITAT	0	3	1	49	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	4	0	0	34	41	75
19204221/EPIGENÈTICA	0	3	1	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	37	0	0	32	43	75
19204222/ENGINYERIA DE PROTEÏNES	0	3	1	25	0	0	0	0	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	35	40	75
19204226/ESTUDIS EN EL MARC DE CONVENIS DE MOBILITAT II	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
19204229/VIROLOGIA	0	3	0,5	34	0	0	0	0	0	30	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	37	38	75



Grau en Biotecnologia (2009)																																	
	Tipus	Crèd.	M1	M2	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M11	M16	M19	M20	M25	M29	M31	M34	M38	M39	M40	M41	M46	M47	P1	P2	P3	P4	P5	P6	Temps presen. del profes.	Temps de treball autònom de l'estud.	Hores totals
19204230/MODELITZACIÓ DE PROCESSOS BIOTECNOLÒGICS	0	3	1	20	0	0	0	26	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	2	0	30	45	75
19204231/ALIMENTS FERMENTATS	0	6	2	97	65	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	10	0	0	71	108	179
19204232/TECNOLOGIA ALIMENTÀRIA	0	3	1	20	0	0	0	6	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	10	10	0	35	39	74
19204233/PREBIÒTICS I PROBIÒTICS	0	3	1	4	0	0	20	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	12	0	0	0	0	34	42	76
19204234/ALIMENTS FUNCIONALS NUTRACÈUTICS	0	3	1	45	0	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	0	0	32	45	77
19204236/SEGURETAT ALIMENTÀRIA	0	3	1	34,5	21	0	16,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	0	0	39	36,7	75,7
19204301/TREBALL DE FI DE GRAU	0	9	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	3	215	1	0	0	0	0	7	218	225
19204401/PRÀCTIQUES EXTERNES	0	12	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	4	270	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	295	301

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, M16 Treballs, M19 Resolució de problemes, exercicis, M20 Pràctiques a través de TIC, M25 Avantprojecte, M29 Selecció/assignació del lloc de pràctiques externes, M31 Mecanismes de coordinació





i seguiment de pràctiques externes, M34 Estada de pràctiques , M38 Selecció/assignació del treball de fi de grau, M39 Mecanismes de coordinació i seguiment del treball de fi de grau, M40 Elaboració del treball de fi de grau, M41 Presentació i defensa del treball de fi de grau, M46 Memòria, M47 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

Grau en Enologia (2009)																																								
	Tipus	Crèd	M1	M2	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M11	M15	M16	M17	M19	M20	M29	M31	M34	M38	M39	M40	M41	M46	M47	P1	P2	P3	P4	P5	P6	Temps a presèn . prof	Temps treball autònom	Hores totals						
19214002/FÍSICA	0	9	1	90	70	0	0	0	0	55	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	115	110	225				
19214102/QUÍMICA ENOLÒGICA	0	6	1	99	0	4	12	18	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	64,5	86	150,5		
19214103/ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA II	0	6	0,5	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	1	0	1		
19214104/GESTIÓ DE LA QUALITAT DE LA INDÚSTRIA VITIVINÍCOLA	0	5	2	30	0	0	0	0	0	0	0	30	26	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	35,5	90	125,5			
19214105/BIOLOGIA I FISIOLOGIA DE LA VINYA	0	6	0,5	94,5	30	0	0	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	65,5	84,5	150				
19214108/VITICULTURA DE PRECISIÓ	0	3	2	0	0	0	0	0	0	0	16	0	28	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	37	40	77	
19214109/PROTECCIÓ SANITÀRIA DE LA VINYA	0	3	1	30	24	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	39	36	75
19214110/PRÀCTIQUES INTEGRADES DE VITICULTURA	0	6	1	0	0	0	0	0	0	20	72	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	74	76	150



Grau en Enologia (2009)																																			
	Tipus	Crèd	M1	M2	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M11	M15	M16	M17	M19	M20	M29	M31	M34	M38	M39	M40	M41	M46	M47	P1	P2	P3	P4	P5	P6	Temps a presència prof	Temps treball autònom	Hores totals	
19214112/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	0	0	0	0	0	0	0	0	59	91,6	150,6
19214115/ENOLOGIA GENERAL II	0	3	1	50	0	0	0	0	0	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	4	0	0	0	0	0	38	37	75
19214116/ANÀLISI SENSORIAL II	0	6	2	20	0	18	0	102	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	6	0	0	74	76	150
19214117/PRÀCTIQUES INTEGRADES D'ENOLOGIA	0	6	2	0	0	2	14	0	128	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	72	80	152	
19214118/VINS ESCUMOSOS I GASIFICATS	0	6	2	94	0	0	0	0	0	30	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	6	0	0	0	0	75	75	150
19214119/CRIANÇA I ENVELLIMENTS DELS VINS	0	6	2	80	0	0	0	0	0	45	0	0	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	6	0	0	55	95	150
19214122/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	0	1	0	0	0	8	0	0	64	90	154
19214123/PRODUCTES DERIVATS DE LA VINYA I DEL VI	0	3	1	14	0	0	0	10	8	25	0	0	7	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	3	0	0	35	40	75
19214124/GESTIÓ MEDIAMBIENTAL DE LA INDÚSTRIA VITIVINÍCOLA	0	5	1	50	0	0	0	0	0	0	0	0	28	0	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	18	0	0	45	80	125



Grau en Enologia (2009)																																			
	Tipus	Crèd	M1	M2	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M11	M15	M16	M17	M19	M20	M29	M31	M34	M38	M39	M40	M41	M46	M47	P1	P2	P3	P4	P5	P6	Temps a presèn prof	Temps treball autònom	Hores totals	
19214125/ECONOMIA I GESTIÓ D'EMPRESES	0	6	2	24	0	0	0	50	0	0	0	0	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	33	0	0	0	44	106	150
19214126/MARKETING VITIVINÍCOLA	0	3	2	15	0	0	25	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	27	51	78
19214127/CULTURA VITIVINÍCOLA	0	5	1	37,5	0	0	30	0	0	52,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2	0	0	64	61	125	
19214128/NORMATIVA I LEGISLACIÓ VITIVINÍCOLA	0	3	2	63	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	31	45	76
19214202/ESTUDIS EN EL MARC DE CONVENIS DE MOBILITAT I	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
19214203/TECNOLOGIA DEL SERVEI DE VINS. HARMONIA DE VINS I MENJARS	0	3	2	23	0	0	0	0	0	18	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	4	0	1	34	41	75
19214211/ESTUDIS EN EL MARC DE CONVENIS DE MOBILITAT II	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
19214214/CONTROL DE LA QUALITAT EN L'ELABORACIÓ DELS VINS ESCUMOSOS	0	3	2	25	0	0	0	18	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	11	0	0	0	0	0	37	42	79



Grau en Enologia (2009)																																	
	Tipus	Crèd	M1	M2	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M11	M15	M16	M19	M20	M29	M31	M34	M38	M39	M40	M41	M46	M47	P1	P2	P3	P4	P5	P6	Temps a presència prof	Temps treball autònom	Hores totals
19214215/PLANIFICACIÓ I GESTIÓ 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	32	43	75
19214216/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	6	0	0	33	42	75
19214217/CREANT VALOR AL MÓN DEL VI	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	9	0	0	32	43	75
19214218/ALIMENTS FERMENTATS	0	6	2	97	42	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	67	79	146
19214301/TREBALL DE FI DE GRAU	0	6	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8	130	5	0	0	0	0	0	0	0	3	12	144	156
19214401/PRÀCTIQUES EXTERNES	0	12	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	250	0	0	0	0	60	0	0	0	0	0	0	0	23	292	315

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, M19 Resolució de problemes, exercicis, M20 Pràctiques a través de TIC, , M29 Selecció/assignació del lloc de pràctiques externes, M31 Mecanismes de coordinació i seguiment de pràctiques externes, M34 Estada de pràctiques , M38 Selecció/assignació del treball de fi de grau, M39 Mecanismes de coordinació i seguiment del treball de fi de grau, M40 Elaboració del treball de fi de grau, M41 Presentació i defensa del treball de fi de grau, M46 Memòria, M47 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



Grau en Enologia (2014)																											
	Tipus	Crèd.	M1	M2	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M11	M15	M16	M17	M19	M20	M47	M48	P1	P2	P3	P4	P5	P6	Temps amb presència del professor	Temps de treball autònom de l'estudiant	Hores totals
19224001/FONAMENTS DE BIOLOGIA	0	6	1	95	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	5	0	0	65,5	84,5	150
19224002/FISIOLOGIA VEGETAL I PRÀCTIQUES DE BIOLOGIA	0	6	1	45	22,5	0	0	0	0	67,5	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	2	0	0	69	75	144
19224003/BIOLOGIA CEL·LULAR I GENÈTICA	0	6	1	81	0	0	0	18	0	16	0	0	0	0	0	2	0	0	16	16	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	1	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	6	0	0	0	0	60,2	89,8	150
19224006/MATEMÀTIQUES	0	6	5	75	0	0	0	60	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	6	0	0	0	6	0	66	90	156
19224007/FÍSICA	0	6	1	75	0	0	0	50	0	20	0	0	0	0	0	1	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	1	0	0	0	0	3	0	10	0	65,5	99	164,5
19224009/QUÍMICA II	0	6	0,5	48	0	0	6	2	0	70	0	0	3,2	0	0	11	0,5	0	0	0	3	0	2	4	56,7	93,5	150,2
19224010/BIOQUÍMICA	0	6	1	58	16,5	8	0	30	0	30	0	0	0	0	0	0,5	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	1	0	0	0	0	0	6	0	0	33	42	75



Grau en Enologia (2014)																											
	Tipus	Crèd.	M1	M2	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M11	M15	M16	M17	M19	M20	M47	M48	P1	P2	P3	P4	P5	P6	Temps amb presència del professor	Temps de treball autònom de l'estudiant	Hores totals
19224102/MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES I	0	6	2	72,6	0	0	0	0	0	59,8	0	0	5	0	0	0	4	0	0	0	0	8,8	0	0	67	85,2	152,2
19224103/QUÍMICA ENOLÒGICA	0	6	1	99	0	4	12	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5	0	0	16	0	0	0	0	64,5	86	150,5
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	1	0	0	0	0	2	0	0	32	44	76
19224105/EDAFOLOGIA I CLIMATOLOGIA VITÍCOLES	0	3	1	35	0	0	3	0	0	0	0	5	18	0	0	0	1	0	0	12	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	12	0	10	0	0	0	0	0	45	105	150
19224107/ANÀLISI SENSORIAL I	0	3	6	35	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	0	8	0	0	3	0	0	3	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
19224109/MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES II	0	6	1	67,6	30	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0	0	2	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	45	0	0	14	6	0	0	2	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	4	0	0	0	9,5	0	0	0	35	44,5	79,5



Grau en Enologia (2014)																											
	Tipus	Crèd.	M1	M2	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M11	M15	M16	M17	M19	M20	M47	M48	P1	P2	P3	P4	P5	P6	Temps amb presència del professor	Temps de treball autònom de l'estudiant	Hores totals
19224112/VITICULTURA I	0	6	2	54	0	0	17	0	0	0	65	0	0	0	0	0	6	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	4	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	2	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	1	90	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	2	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	44	0	2	0	0	0	0	9	0	0	34	37	71
19224118/ANÀLISI INSTRUMENTAL	0	3	0,5	30	0	0	0	6	0	16	0	0	15	3	0	0	1	0	2	0	0	3	0	0	37	39,5	76,5
19224119/VITICULTURA II	0	6	1	70	0	0	0	0	0	30	36	0	0	0	0	0	4	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	1	0	0	0	0	0	0	0	31	52	83
19224121/GESTIÓ MEDIAMBIENTAL DE LA INDÚSTRIA ENOLÒGICA	0	3	1	50	0	0	0	21	0	0	0	0	0	0	0	0	1	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	2	0	0	0	0	12	0	0	69	82	151



Grau en Enologia (2014)																											
	Tipus	Crèd.	M1	M2	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M11	M15	M16	M17	M19	M20	M47	M48	P1	P2	P3	P4	P5	P6	Temps amb presència del professor	Temps de treball autònom de l'estudiant	Hores totals
19224123/ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS	0	3	1	44	0	0	0	0	0	16	8	0	0	0	0	0	2	0	0	6	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	2	0	0	5	0	0	0	0	38	38	76
19224125/GESTIÓ DE LA QUALITAT I LA SEGURETAT EN LA INDÚSTRIA VITIVINÍCOLA	0	3	2	30	0	0	0	0	0	0	0	30	26	0	30	0	1,5	0	0	0	0	0	0	0	32,5	87	119,5
19224126/ENGINYERIA ENOLÒGICA	0	6	1	28	0	0	0	60	0	0	0	0	0	6	50	0	1	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	2	0	0	1	0	7	0	0	39	36	75

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, M19 Resolució de problemes, exercicis, M20 Pràctiques a través de TICM47 Atenció personalitzada, M48 Pràctiques d'elaboració de vi, cervesa i cava.

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

Data informe: 5/03/2018

Font: URV [Docnet](#)



**Taula 6.3. Resultats enquesta PE\_assignatura grau**

Titulació	Nº enq.	Pregunta	Grau	URV
GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)	9	El procés d'assignació de les Pràctiques Externes és adequat.	2,78	7,82
		Al començar les Pràctiques Externes tinc la informació adient per saber què faré.	5,11	7,01
		Al començar les Pràctiques Externes tinc la informació adient per saber com m'avaluaran.	6,11	7,29
		El volum de treball d'aquesta assignatura és l'adequat.	7,22	7,45
		El seguiment de les Pràctiques Externes per part del tutor professional és adequat.	7	7,76
		El seguiment de les Pràctiques Externes per part del tutor acadèmic és adequat.	1,78	7,27
		La manera com m'avaluen les Pràctiques Externes és adequada.	3,33	7,5
		Les Pràctiques Externes m'han ofert l'oportunitat de tenir un contacte amb el món laboral.	8,67	8,27
		Les Pràctiques Externes m'han permès aplicar els coneixements i habilitats adquirits durant la titulació.	7,56	7,87
		Les Pràctiques Externes faciliten la inserció laboral.	7	6,96
		Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	4,89	7,99
		Valora del 0 al 10 la teva estada al lloc on has fet les Pràctiques Externes.	8,22	8,41

Data informe: 6/03/2018

Font: Enquesta PE grau

Només un estudiant ha respòs l'enquesta del Grau en Enologia (2009) per la qual cosa les dades no són significatives i no s'han inclòs a l'informe.

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

Titulació	Nº enq.	Pregunta	Grau	FE	URV
GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)	8	El procés d'assignació del Treball de Fi de Grau és adequat.	5,13	5,82	6,97
		La informació sobre l'assignatura és clara i entenedora (objectius, planificació i criteris d'avaluació).	6,25	6,82	6,91
		El volum de treball d'aquesta assignatura és l'adequat.	7,88	6,73	6,47
		El seguiment per part del tutor ha estat útil per fer el Treball de Fi de Grau.	5,63	5,55	7,55
		La manera com m'avaluen el Treball de Fi de Grau és adequada.	6,5	5,82	7,22
		El Treball de Fi de Grau m'ofereix oportunitats de participar en activitats de recerca i/o professionals.	9,13	8,82	7,1
		El Treball de Fi de Grau m'ha permès valorar el meu grau d'assoliment de les competències de la titulació.	8	7,73	7,02
		El Treball de Fi de Grau m'ha estat útil per consolidar competències de la titulació.	7,63	7,55	7,07
		Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	7	6,45	7,11
GRAU D'ENOLOGIA (2009)	3	El procés d'assignació del Treball de Fi de Grau és adequat.	7,67	5,82	6,97
		La informació sobre l'assignatura és clara i entenedora (objectius, planificació i criteris d'avaluació).	8,33	6,82	6,91
		El volum de treball d'aquesta assignatura és l'adequat.	3,67	6,73	6,47
		El seguiment per part del tutor ha estat útil per fer el Treball de Fi de Grau.	5,33	5,55	7,55
		La manera com m'avaluen el Treball de Fi de Grau és adequada.	4	5,82	7,22
		El Treball de Fi de Grau m'ofereix oportunitats de participar en activitats de recerca i/o professionals.	8	8,82	7,1
		El Treball de Fi de Grau m'ha permès valorar el meu grau d'assoliment de les competències de la titulació.	7	7,73	7,02



	El Treball de Fi de Grau m'ha estat útil per consolidar competències de la titulació.	7,33	7,55	7,07
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	5	6,45	7,11

Data informe: 6/03/2018

Font: Sínia. Enquesta TFG

**Taula 6.5. Satisfacció dels estudiants amb les assignatures**

Grau en Biotecnologia			
Assignatura	Enq pot	Enq val	Assignatura
ALIMENTS FERMENTATS	7	1	10
ALIMENTS FUNCIONALS I NUTRACÈUTICS	14	3	9.43
ALIMENTS TRANSGÈNICS	17	8	7.34
ASPECTES LEGALS, SOCIALS I COMUNICATIUS	40	7	7.28
BIOINFORMÀTICA	45	9	8.23
BIOLOGIA	35	15	6.88
BIOLOGIA ANIMAL I VEGETAL	39	9	8.12
BIOLOGIA CEL·LULAR	43	13	7.43
BIOLOGIA MOLECULAR DE SISTEMES	38	15	6.65
BIOQUÍMICA	36	10	7.82
BIOQUÍMICA DELS ALIMENTS	11	1	9.8
BIOTECNOLOGIA MOLECULAR ANIMAL I VEGETAL	42	13	8.35
BIOTECNOLOGIA MOLECULAR MICROBIANA	42	14	5.3
CULTIUS CEL·LULARS	42	6	9.67
DES DELS ORGANISMES MODEL A LA BIOLOGIA HUMANA	16	1	10
ECONOMIA I GESTIÓ D'EMPRESES	40	5	8.12
ENGINYERIA BIOQUÍMICA	48	10	4.91
ENGINYERIA DE BIOREACTORS	44	15	7.39
ENGINYERIA DE PROTEÏNES	23	3	8.11
ENGINYERIA DE TEIXITS	30	4	5.2
ENZIMOLOGIA	42	9	8.41
ENZIMOLOGIA INDUSTRIAL	17	2	9.55
EPIGENÈTICA	26	3	6.82
ESTADÍSTICA	38	14	6.82
ESTRUCTURA I FUNCIÓ DE BIOMOLÈCULES	43	9	8.59
EXPRESSIÓ I REPLICACIÓ GÈNIQUES	40	7	9.6
FÍSICA	51	15	6.7
GARANTIA I CONTROL DE LA QUALITAT	16	3	9.73
GENÈTICA	42	8	8.21
GENÈTICA MOLECULAR	37	4	8.51
IMMUNOLOGIA	43	6	8.32
IMMUNOLOGIA CLÍNICA	33	3	9.87
MATEMÀTIQUES	48	13	6.7
METABOLISME DE MICROORGANISMES	39	14	6.93
MICROBIOLOGIA	35	7	8.42
	1	0	-
MODELITZACIÓ DE PROCESSOS BIOTECNOLÒGICS	21	2	3.55



PATOLOGIA MOLECULAR	32	3	10
PREBIÒTICS I PROBIÒTICS	10	0	-
PROCESSOS DE SEPARACIÓ I PURIFICACIÓ	36	12	9.56
PROCESSOS I PRODUCTES BIOTECNOLÒGICS	45	5	7.26
PRODUCTES NATURALS D'INTERÈS INDUSTRIAL	30	0	-
QUÍMICA ANALÍTICA I INSTRUMENTAL	46	8	6.86
QUÍMICA GENERAL	47	10	8.37
QUÍMICA ORGÀNICA	45	7	5.4
SEGURETAT ALIMENTÀRIA	12	1	9.8
TECNOLOGIA ALIMENTÀRIA	13	2	8.75
TECNOLOGIA DEL ADN RECOMBINAT	45	8	6.94
TERMODINÀMICA I CINÈTICA	56	8	6.76
TERÀPIA GÈNICA	37	3	9.3
TÈCNiques DE BIOQUÍMICA I BIOLOGIA MOLECULAR	41	6	7.18
VACUNES I FÀRMACS	29	1	-
VIROLOGIA	36	4	9.93

<b>Grau en Enologia (2009)</b>			
<b>Assignatura</b>	<b>Enq pot</b>	<b>Enq val</b>	<b>Mitj assig</b>
ALIMENTS FERMENTATS	5	1	-
CONTROL DE LA QUALITAT EN L'ELABORACIÓ DELS VINS ESCUMOSOS	6	1	7.9
CREANT VALOR AL MÓN DEL VI	10	0	-
CRIANÇA I ENVELLIMENTS DELS VINS	13	2	8.2
CULTURA VITIVINÍCOLA	17	4	6.73
ENGINYERIA ENOLÒGICA	4	0	-1
GESTIÓ DE LA QUALITAT DE LA INDÚSTRIA VITIVINÍCOLA	16	2	0.65
GESTIÓ MEDIAMBIENTAL DE LA INDÚSTRIA VITIVINÍCOLA	11	1	5.6
MARKETING VITIVINÍCOLA	6	0	-
MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES II	1	0	-
NORMATIVA I LEGISLACIÓ VITIVINÍCOLA	14	2	8.8
PLANIFICACIÓ I GESTIÓ ENOTURISME	8	0	-
PROTECCIÓ SANITÀRIA DE LA VINYA	1	0	-
PRÀCTIQUES INTEGRADES DE VITICULTURA	2	0	-
TECNOLOGIA DEL SERVEI DE VINS. HARMONIA DE VINS I MENJARS	3	0	-
VINS ESCUMOSOS I GASIFICATS	1	0	-

<b>Grau en Enologia (2014)</b>			
<b>Assignatura</b>	<b>Enq pot</b>	<b>Enq val</b>	<b>Mitj assig</b>
AMPELOLOGIA	28	13	8.76
ANÀLISI INSTRUMENTAL ENOLÒGICA	19	4	5.83
ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA I	31	13	8.66
ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA II	33	7	9.11
ANÀLISI SENSORIAL I	32	15	7.68
ANÀLISI SENSORIAL II	30	10	9.34
ANÀLISI SENSORIAL III	23	4	9.45
ANÀLISI SENSORIAL IV	24	2	5.37
BIOLOGIA CEL·LULAR I GENÈTICA	56	25	6.97
BIOQUÍMICA	48	16	6.15



CRIANÇA I ENVELLIMENT	21	2	8.49
CULTURA VITIVINÍCOLA	20	5	7.75
ECONOMIA I MÀRQUETING VITIVINÍCOLA	27	8	8.2
EDAFOLOGIA I CLIMATOLOGIA VITÍCOLES	28	14	6.81
ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS	22	2	7.3
ENGINYERIA ENOLÒGICA	15	1	5.05
ENOLOGIA GENERAL I	33	13	8.98
ENOLOGIA GENERAL II	23	6	4.58
ESTADÍSTICA	47	23	7.45
FISIOLOGIA VEGETAL I PRÀCTIQUES DE BIOLOGIA	44	23	7.12
FONAMENTS DE BIOLOGIA	45	20	7.24
FÍSICA	38	13	7.16
GESTIÓ DE LA QUALITAT I LA SEGURETAT EN LA INDÚSTRIA VITIVINÍCOLA	20	1	5.8
GESTIÓ MEDIAMBIENTAL DE LA INDÚSTRIA ENOLÒGICA	17	1	3.7
MATEMÀTIQUES	47	15	6.89
MICROBIOLOGIA GENERAL	49	17	7.5
MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES I	27	11	8.57
MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES II	25	6	8.53
NORMATIVA I LEGISLACIÓ VITIVINÍCOLA	16	1	8.3
OPERACIONS BÀSIQUES	36	7	5.17
PATOLOGIA VITÍCOLA	19	1	9
QUÍMICA ENOLÒGICA	35	17	9.35
QUÍMICA I	51	17	6.58
QUÍMICA II	46	17	6.37
SUBPRODUCTES VITIVINÍCOLES	22	5	6.54
VITICULTURA I	35	9	8.45
VITICULTURA II	18	4	3.9

Elaboració pròpia.

Font: ENQD\_03. Dades globals per assignatura.



Taula 6.6. Rendiment acadèmic per assignatura

Grau en Biotecnologia 82009)												
Curs	Assignatura	Tipus crèdit	Durada	Estudiants	Tipus convocatòria	Notes Estudiants						
						MH	EXC	NOT	AP	AP COMP	SUS	NP
1	QUÍMICA GENERAL	TR	AN	47	MAIG			15	17		11	4
					JUNY			3		6	6	
	ESTADÍSTICA	TR	1Q	38	GENER		2	16	18		2	
					JUNY			2				
	BIOLOGIA	TR	1Q	35	GENER			17	17		1	
					JUNY			1				
	MATEMÀTIQUES	TR	1Q	48	GENER			4	20		23	1
					JUNY			5	2	1	9	7
	FÍSICA	TR	2Q	51	MAIG		1	8	20		12	10
					JUNY					12	10	
	BIOLOGIA CEL·LULAR	TR	2Q	43	MAIG			5	12		20	6
					JUNY				14		7	5
	BIOQUÍMICA	TR	2Q	36	JUNY			1	3		3	1
					MAIG			8	20		8	
GENÈTICA	TR	2Q	42	JUNY			3	5		7	4	
				MAIG			3	20		18	1	
2	BIOLOGIA ANIMAL I VEGETAL	OB	1Q	39	GENER	1	1	23	7		5	2
					JUNY			3	3			1
	MICROBIOLOGIA	OB	1Q	35	GENER	1	2	9	7		14	2
					JUNY				6		8	2
	ENZIMOLOGIA	OB	1Q	42	GENER		1	25	11		4	1
					JUNY			1	1		3	
	ESTRUCTURA I FUNCIO DE BIOMOLÈCULES	OB	1Q	43	JUNY		1	2	5			2
					GENER			11	22		7	3
	QUÍMICA ORGÀNICA	OB	1Q	45	GENER		1	15	13		12	4
					JUNY			1	2		9	4
	ENGINYERIA BIOQUÍMICA	OB	2Q	48	MAIG	1		3	18		21	5
					JUNY			1	8		10	7
	QUÍMICA ANALÍTICA I INSTRUMENTAL	OB	2Q	46	MAIG	1		11	19		13	2
					JUNY				11		2	2
BIOINFORMÀTICA	OB	2Q	45	MAIG		6	15	18		3	3	
				JUNY				2		1	3	
2	CULTIUS CEL·LULARS	OB	2Q	42	GENER		1					



					MAIG		1	22	10		7	1
					JUNY			3	3			2
	EXPRESSIÓ I REPLICACIÓ GÈNIQUES	OB	2Q	40	MAIG		2	8	22		5	3
					JUNY				2		1	5
					GENER		1					
	TERMODINÀMICA I CINÈTICA	OB	2Q	56	MAIG			6	15		26	8
					JUNY			2	10		13	9
	GENÈTICA MOLECULAR	OB	1Q	37	GENER	1	5	21	3		6	1
					JUNY				4		3	
	TECNOLOGIA DEL ADN RECOMBINAT	OB	1Q	45	GENER	2	5	27	8		3	
	ECONOMIA I GESTIÓ D'EMPRESSES	OB	1Q	40	JUNY			2	1			
					GENER		3	30	7			
	IMMUNOLOGIA	OB	1Q	43	GENER		2	14	10		15	2
	TÈCNiques DE BIOQUÍMICA I BIOLOGIA MOLECULAR	OB	1Q	41	JUNY			7	3		2	5
	BIOLOGIA MOLECULAR DE SISTEMES	OB	2Q	38	GENER			27	14			
					MAIG	1	3	34				
	ENGINYERIA DE BIOREACTORS	OB	2Q	44	MAIG	1	2	26	4		8	2
					GENER		1					
	PROCESSOS DE SEPARACIÓ I PURIFICACIÓ	OB	2Q	36	JUNY		1	3	2	1	1	2
					MAIG	1	1	20	13		1	
	BIOTECNOLOGIA MOLECULAR ANIMAL I VEGETAL	OB	2Q	42	JUNY				1			
	BIOTECNOLOGIA MOLECULAR MICROBIANA	OB	2Q	42	MAIG			5	21	13		3
					JUNY				1	2		
	METABOLISME DE MICROORGANISMES	OB	2Q	39	MAIG			26	16			
					JUNY			18	20		1	
3	ASPECTES LEGALS, SOCIALS I COMUNICATIUS	OB	1Q	40	JUNY						1	
					GENER	1	3	31	3			1
	MODELITZACIÓ DE PROCESSOS BIOTECNOLÒGICS	OB	1Q	1	JUNY				1		1	
					GENER							1
	PROCESSOS I PRODUCTES BIOTECNOLÒGICS	OB	2Q	45	JUNY							1
					MAIG	1	1	29	12		2	
					JUNY				2			
					MAIG	1	6	12	1			21
					JUNY		3	13				3
	PRÀCTIQUES EXTERNES	PR	2Q	46	GENER		3	1				
					SETEMBRE			2				2
					JUNY	1	8	15			2	3
	TREBALL DE FI DE GRAU	TFG	2Q	50	MAIG	1		9				33
4					GENER		1	1	2		1	



					SETEMBRE	2	3	1			2
BIOQUÍMICA DELS ALIMENTS	OP	1Q	11	GENER	1	4	3	1			
				JUNY				2			
ENGINYERIA DE PROTEÍNES	OP	1Q	23	GENER	1		8	12			1
				JUNY			1	1			
ENZIMOLOGIA INDUSTRIAL	OP	1Q	17	GENER	1	12	2	1			
				JUNY				1			
EPIGENÈTICA	OP	1Q	26	GENER	1	1	13	8			3
				JUNY			2				1
GARANTIA I CONTROL DE LA QUALITAT	OP	1Q	16	GENER	1	2	8	4			
				JUNY				1			
IMMUNOLOGIA CLÍNICA	OP	1Q	33	GENER	1	3	20	8			1
				JUNY				1			
MODELITZACIÓ DE PROCESSOS BIOTECNOLÒGICS	OP	1Q	21	GENER	1	2	11	4			3
				JUNY			1				1
PATOLOGIA MOLECULAR	OP	1Q	32	GENER	2	7	18	5			
				JUNY							
TECNOLOGIA ALIMENTÀRIA	OP	1Q	13	GENER	1	5	5	1			
				JUNY				1			
VACUNES I FÀRMACS	OP	1Q	29	GENER	1	3	15	8			1
				JUNY			1	1			
ALIMENTS FERMENTATS	OP	1Q	7	GENER		1	5	1			
				JUNY							
ALIMENTS FUNCIONALS I NUTRACÈUTICS	OP	1Q	14	GENER		3	6	1			2
				JUNY			2	1			1
ENGINYERIA DE TEIXITS	OP	1Q	30	GENER		3	14	9			1
				JUNY			1	1			2
ESTUDIS EN EL MARC DE CONVENIS DE MOBILITAT I	OP	1Q	2	GENER		2					
				JUNY							
PREBIÒTICS I PROBIÒTICS	OP	1Q	10	GENER		1	7	1			
				JUNY				1			
PRODUCTES NATURALS D'INTERÈS INDUSTRIAL	OP	1Q	30	GENER		8	18	2			1
				JUNY				2			
VIROLOGIA	OP	1Q	36	GENER		15	16	5			
				JUNY							
ALIMENTS TRANSGÈNICS	OP	2Q	17	MAIG	1	5	7	2			1
				JUNY							2
DES DELS ORGANISMES MODEL A LA BIOLOGIA HUMANA	OP	2Q	16	MAIG	1		13	2			
				JUNY							
SEGURETAT ALIMENTÀRIA	OP	2Q	12	MAIG	1	2	5	1			1
				JUNY			1	2			
TERÀPIA GÈNICA	OP	2Q	37	MAIG	1	5	12	10			8
				JUNY			3	2			2

Sense  
Definir



Grau en Enologia (2009)											
1	FÍSICA	TR	2Q	1	MAIG				1		
2	BIOLOGIA I FISIOLOGIA DE LA VINYA	OB	AN	1	JUNY				1		
	QUÍMICA ENOLÒGICA	OB	1Q	1	MAIG						1
3	QUÍMICA ENOLÒGICA	OB	1Q	1	GENER				1		
	PRÀCTIQUES INTEGRADES DE VITICULTURA	OB	AN	2	GENER			1			1
					JUNY						1
	ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA II	OB	AN	2	JUNY						2
	VINS ESCUMOSOS I GASIFICATS	OB	2Q	1	MAIG					1	1
					MAIG			1			
	PROTECCIÓ SANITÀRIA DE LA VINYA	OB	2Q	1	JUNY				1		
					MAIG						1
	VITICULTURA DE PRECISIÓ	OB	2Q	1	JUNY				1		
					MAIG						1
ENGINYERIA ENOLÒGICA	OB	2Q	4	JUNY					1	3	
3	MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES II	OB	2Q	1	MAIG						2
					JUNY						1
4	TREBALL DE FI DE GRAU	TFG	AN	19	MAIG						17
	MARKETING VITIVINÍCOLA	OB	1Q	6	MAIG	1		4	1		
					GENER		1	10	2		3
					JUNY			2			
	PRÀCTIQUES EXTERNES	PE	1Q	16	SETEMBRE				1		
	NORMATIVA I LEGISLACIÓ VITIVINÍCOLA	OB	2Q	14	MAIG		4	9	1		
	CRIANÇA I ENVELLIMENTS DELS VINS	OB	2Q	13	MAIG			11	2		
	CULTURA VITIVINÍCOLA	OB	2Q	17	MAIG			11	6		
					MAIG			7	8		1
	GESTIÓ DE LA QUALITAT DE LA INDÚSTRIA VITIVINÍCOLA	OB	2Q	16	JUNY				1		
4	GESTIÓ MEDIAMBIENTAL DE LA INDÚSTRIA VITIVINÍCOLA	OB	2Q	11	MAIG			6	5		
Sense Definir	TECNOLOGIA DEL SERVEI DE VINS. HARMONIA DE VINS I MENJARS	OP	1Q	3	GENER	1	2				
	ALIMENTS FERMENTATS	OP	1Q	5	GENER			4	1		
	CREANT VALOR AL MÓN DEL VI	OP	2Q	10	MAIG			1	6	3	
					JUNY			1			1
	PLANIFICACIÓ I GESTIÓ ENOTURISME	OP	2Q	8	MAIG				6		2
	CONTROL DE LA QUALITAT EN L'ELABORACIÓ DELS VINS ESCUMOSOS	OP	2Q	6	MAIG			5	1		





Grau en Enologia (2014)												
1	MATEMÀTIQUES	TR	1Q	46	GENER	1		5	8		13	19
					JUNY		3	3	9		9	8
	ESTADÍSTICA	TR	1Q	47	GENER			4	10		29	4
					JUNY				21		8	4
	FONAMENTS DE BIOLOGIA	TR	1Q	45	GENER			3	16		16	10
					JUNY			1	14		5	6
	FÍSICA	TR	1Q	38	GENER			4	19		8	7
					JUNY			1	2		5	7
	QUÍMICA I	TR	1Q	50	GENER			9	24		15	2
					JUNY				1		9	7
	BIOLOGIA CEL.LULAR I GENÈTICA	TR	2Q	56	MAIG	1		2	19		8	26
					JUNY				13		3	18
	FISIOLOGIA VEGETAL I PRÀCTIQUES DE BIOLOGIA	TR	2Q	44	MAIG	1	4	11	8			20
					JUNY		2	7	5			6
	BIOQUÍMICA	TR	2Q	48	JUNY			5	17		18	3
MAIG								5		43		
MICROBIOLOGIA GENERAL	TR	2Q	49	JUNY			3	13		9	6	
				MAIG			2	16		21	10	
QUÍMICA II	TR	2Q	45	MAIG			3	24		14	4	
				JUNY				9		5	4	
2	AMPELOLOGIA	OB	1Q	28	JUNY	1						
					GENER		2	15	10			1
	QUÍMICA ENOLÒGICA	OB	1Q	35	GENER	1		1	10		12	11
					JUNY				6		8	9
	ENOLOGIA GENERAL I	OB	1Q	33	GENER		2	7	17		7	
					JUNY				3		3	1
	ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA I	OB	1Q	31	GENER			5	20		6	
					JUNY				2		3	1
	ANÀLISI SENSORIAL I	OB	1Q	32	GENER			12	15		5	
					JUNY			4			1	
	EDAFOLOGIA I CLIMATOLOGIA VITÍCOLES	OB	1Q	28	GENER			2	7		18	1
					JUNY			2	12		4	1
	MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES I	OB	1Q	27	GENER			3	18		6	
					JUNY				2		3	1
	ANÀLISI SENSORIAL II	OB	2Q	30	MAIG		1	10	19			
VITICULTURA I	OB	2Q	35	MAIG		2	4	3		6	20	



				JUNY			6	5		13	2
				JUNY			1	10		6	3
				MAIG			5	8		19	1
				JUNY			1				
				MAIG			10	16		1	
				JUNY			2	9		1	1
				MAIG			4	8		13	
				MAIG			1	6		10	19
				JUNY				5		15	9
				GENER	1	1	6	3		1	6
				JUNY				5		1	1
				GENER			3	7		9	
				JUNY				2		6	1
				GENER			13	7		3	
				JUNY				1		2	
				GENER			10	10			
				JUNY			7	10		5	1
				GENER			1	4		1	
				GENER			2	19			1
				JUNY				1			
				MAIG			2	19	3		
				MAIG			1	9	11	1	
				JUNY				1			
				MAIG			1	8	7		
				MAIG			10	10		1	
				JUNY							1
				MAIG			3	8		3	1
				JUNY				2		1	1
				JUNY			3	3		2	1
				MAIG				11		8	1
				MAIG			2	14		1	
				JUNY				1			
				MAIG			8	7		3	1
3				JUNY				4			

Data informe: 13/03/2018

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).**

Pla	Assignatura	Tipus crèdit	Taxa d'èxit	Taxa rendiment
<b>GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)</b>	QUÍMICA GENERAL	TR	85,37%	74,47%
	MATEMÀTIQUES	TR	78,05%	66,67%
	ESTADÍSTICA	TR	100,00%	100,00%
	BIOLOGIA	TR	100,00%	100,00%
	FÍSICA	TR	70,73%	56,86%
	BIOLOGIA CEL·LULAR	TR	81,58%	72,09%
	GENÈTICA	TR	81,58%	73,81%
	BIOQUÍMICA	TR	91,43%	88,89%
	PRÀCTIQUES EXTERNES	PE	100,00%	91,30%
	TREBALL DE FI DE GRAU	TFG	95,65%	88,00%
	ALIMENTS FUNCIONALS I NUTRACÈUTICS	OP	92,86%	92,86%
	MODELITZACIÓ DE PROCESSOS BIOTECNOLÒGICS	OP	95,00%	90,48%
	ENGINYERIA DE TEIXITS	OP	100,00%	93,33%
	EPIGENÈTICA	OP	100,00%	96,15%
	BIOQUÍMICA DELS ALIMENTS	OP	100,00%	100,00%
	TECNOLOGIA ALIMENTÀRIA	OP	100,00%	100,00%
	ESTUDIS EN EL MARC DE CONVENIS DE MOBILITAT I	OP	100,00%	100,00%
	VIROLOGIA	OP	100,00%	100,00%
	PREBIÒTICS I PROBIÒTICS	OP	100,00%	100,00%
	PATOLOGIA MOLECULAR	OP	100,00%	100,00%
	PRODUCTES NATURALS D'INTERÈS INDUSTRIAL	OP	100,00%	100,00%
	ALIMENTS FERMENTATS	OP	100,00%	100,00%
	VACUNES I FÀRMACS	OP	100,00%	100,00%
	IMMUNOLOGIA CLÍNICA	OP	100,00%	100,00%
	ENZIMOLOGIA INDUSTRIAL	OP	100,00%	100,00%
	ENGINYERIA DE PROTEÏNES	OP	100,00%	100,00%
	GARANTIA I CONTROL DE LA QUALITAT	OP	100,00%	100,00%
	ALIMENTS TRANSGÈNICS	OP	88,24%	88,24%
	TERÀPIA GÈNICA	OP	94,29%	89,19%
	SEGURETAT ALIMENTÀRIA	OP	100,00%	100,00%
	DES DELS ORGANISMES MODEL A LA BIOLOGIA HUMANA	OP	100,00%	100,00%
	MICROBIOLOGIA	OB	75,76%	71,43%
	QUÍMICA ORGÀNICA	OB	78,05%	71,11%
	GENÈTICA MOLECULAR	OB	91,89%	91,89%
	ENZIMOLOGIA	OB	92,86%	92,86%
	IMMUNOLOGIA	OB	94,74%	83,72%
	ASPECTES LEGALS, SOCIALS I COMUNICATIUS	OB	97,50%	97,50%
	ESTRUCTURA I FUNCIÓ DE BIOMOLÈCULES	OB	100,00%	95,35%
	BIOLOGIA ANIMAL I VEGETAL	OB	100,00%	97,44%
	TÈCNiques DE BIOQUÍMICA I BIOLOGIA MOLECULAR	OB	100,00%	100,00%
	TECNOLOGIA DEL ADN RECOMBINAT	OB	100,00%	100,00%
	ECONOMIA I GESTIÓ D'EMPRESES	OB	100,00%	100,00%
TERMODINÀMICA I CINÈTICA	OB	72,34%	60,71%	



	ENGINYERIA BIOQUÍMICA	OB	75,61%	64,58%
	QUÍMICA ANALÍTICA I INSTRUMENTAL	OB	95,45%	91,30%
	EXPRESSIÓ I REPLICACIÓ GÈNIQUES	OB	97,14%	85,00%
	METABOLISME DE MICROORGANISMES	OB	97,44%	97,44%
	BIOINFORMÀTICA	OB	97,62%	91,11%
	ENGINYERIA DE BIOREACTORS	OB	97,62%	93,18%
	CULTIUS CEL·LULARS	OB	100,00%	95,24%
	BIOLOGIA MOLECULAR DE SISTEMES	OB	100,00%	100,00%
	BIOTECNOLOGIA MOLECULAR ANIMAL I VEGETAL	OB	100,00%	100,00%
	BIOTECNOLOGIA MOLECULAR MICROBIANA	OB	100,00%	100,00%
	PROCESSOS DE SEPARACIÓ I PURIFICACIÓ	OB	100,00%	100,00%
	PROCESSOS I PRODUCTES BIOTECNOLÒGICS	OB	100,00%	100,00%
<b>GRAU D'ENOLOGIA (2009)</b>	FÍSICA	TR	100,00%	100,00%
	PRÀCTIQUES EXTERNES	PE	100,00%	100,00%
	TREBALL DE FI DE GRAU	TFG	88,24%	78,95%
	TECNOLOGIA DEL SERVEI DE VINS. HARMONIA DE VINS I MENJARS	OP	100,00%	100,00%
	ALIMENTS FERMENTATS	OP	100,00%	100,00%
	PLANIFICACIÓ I GESTIÓ ENOTURISME	OP	100,00%	87,50%
	CONTROL DE LA QUALITAT EN L'ELABORACIÓ DELS VINS ESCUMOSOS	OP	100,00%	100,00%
	CREANT VALOR AL MÓN DEL VI	OP	100,00%	100,00%
	PRÀCTIQUES INTEGRADES DE VITICULTURA	OB	100,00%	50,00%
	BIOLOGIA I FISIOLOGIA DE LA VINYA	OB	100,00%	100,00%
	ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA II	OB		
	MARKETING VITIVINÍCOLA	OB	100,00%	100,00%
	QUÍMICA ENOLÒGICA	OB	100,00%	100,00%
	ENGINYERIA ENOLÒGICA	OB	25,00%	25,00%
	CULTURA VITIVINÍCOLA	OB	100,00%	100,00%
	PROTECCIÓ SANITÀRIA DE LA VINYA	OB	100,00%	100,00%
	VITICULTURA DE PRECISIÓ	OB	100,00%	100,00%
	GESTIÓ MEDIAMBIENTAL DE LA INDÚSTRIA VITIVINÍCOLA	OB	100,00%	100,00%
	GESTIÓ DE LA QUALITAT DE LA INDÚSTRIA VITIVINÍCOLA	OB	100,00%	100,00%
	CRIANÇA I ENVELLIMENTS DELS VINS	OB	100,00%	100,00%
VINS ESCUMOSOS I GASIFICATS	OB	100,00%	100,00%	
NORMATIVA I LEGISLACIÓ VITIVINÍCOLA	OB	100,00%	100,00%	
MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGICQUES II	OB			
<b>GRAU D'ENOLOGIA (2014)</b>	MATEMÀTIQUES	TR	76,32%	63,04%
	QUÍMICA I	TR	79,07%	68,00%
	ESTADÍSTICA	TR	81,40%	74,47%
	FÍSICA	TR	83,87%	68,42%
	FONAMENTS DE BIOLOGIA	TR	87,18%	75,56%
	BIOQUÍMICA	TR	60,00%	56,25%
	MICROBIOLOGIA GENERAL	TR	79,07%	69,39%
	QUÍMICA II	TR	87,80%	80,00%
	BIOLOGIA CEL·LULAR I GENÈTICA	TR	92,11%	62,50%
	FISIOLOGIA VEGETAL I PRÀCTIQUES DE BIOLOGIA	TR	100,00%	86,36%
	ANÀLISI INSTRUMENTAL ENOLÒGICA	OB	66,67%	63,16%



QUÍMICA ENOLÒGICA	OB	69,23%	51,43%
EDAFOLOGIA I CLIMATOLOGIA VITÍCOLES	OB	85,19%	82,14%
MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES I	OB	88,46%	85,19%
ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA I	OB	90,00%	87,10%
ENOLOGIA GENERAL I	OB	90,63%	87,88%
ANÀLISI SENSORIAL III	OB	91,30%	91,30%
VITICULTURA II	OB	94,12%	88,89%
ENOLOGIA GENERAL II	OB	95,65%	95,65%
ANÀLISI SENSORIAL I	OB	96,88%	96,88%
SUBPRODUCTES VITIVINÍCOLES	OB	100,00%	100,00%
CULTURA VITIVINÍCOLA	OB	100,00%	100,00%
AMPELOGIA	OB	100,00%	100,00%
OPERACIONS BÀSIQUES	OB	44,44%	33,33%
VITICULTURA I	OB	60,61%	57,14%
ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA II	OB	80,00%	72,73%
GESTIÓ DE LA QUALITAT I LA SEGURETAT EN LA INDÚSTRIA VITIVINÍCOLA	OB	89,47%	85,00%
ENGINYERIA ENOLÒGICA	OB	92,86%	86,67%
MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES II	OB	95,83%	92,00%
CRIANÇA I ENVELLIMENT	OB	100,00%	95,24%
PATOLOGIA VITÍCOLA	OB	100,00%	100,00%
ECONOMIA I MÀRQUETING VITIVINÍCOLA	OB	100,00%	100,00%
ANÀLISI SENSORIAL II	OB	100,00%	100,00%
NORMATIVA I LEGISLACIÓ VITIVINÍCOLA	OB	100,00%	100,00%
GESTIÓ MEDIAMBIENTAL DE LA INDÚSTRIA ENOLÒGICA	OB	100,00%	100,00%
ANÀLISI SENSORIAL IV	OB	100,00%	100,00%
ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS	OB	100,00%	100,00%

Data informe: 6/03/2018

Font: URV en xifres

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

**Taula 6.10. Indicadors de resultats acadèmics a primer curs**

Pla		2012-13	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17
<b>GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)</b>	Taxa de rendiment	86,29%	85,03%	84,75%	86,91%	83,52%
	Est. nous (1r curs)	35	38	40	43	37
	Abandonament (1r curs)	1	2	4	7	5
	Taxa d'Abandonament 1r curs	2,86%	5,26%	10,00%	16,28%	13,51%
<b>GRAU D'ENOLOGIA (2009)</b>	Taxa de rendiment	47,14%	46,29%	-	-	-
	Est. nous (1r curs)	33	27	-	-	-
	Abandonament (1r curs)	9	7	-	-	-
	Taxa d'Abandonament 1r curs	27,27%	25,93%	-	-	-
<b>GRAU D'ENOLOGIA (2014)</b>	Taxa de rendiment	-	-	62,19%	63,11%	72,87%
	Est. nous (1r curs)	-	-	36	41	41
	Abandonament (1r curs)	-	-	8	12	8



	Taxa d'Abandonament 1r curs	-	-	22,22%	29,27%	19,51%
<b>Total</b>	<b>Taxa de rendiment</b>	<b>67,48%</b>	<b>69,14%</b>	<b>74,72%</b>	<b>75,38%</b>	<b>78,11%</b>
	<b>Est. nous (1r curs)</b>	<b>68</b>	<b>65</b>	<b>76</b>	<b>84</b>	<b>78</b>
	<b>Abandonament (1r curs)</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>12</b>	<b>19</b>	<b>13</b>
	<b>Taxa d'Abandonament 1r curs</b>	<b>14,71%</b>	<b>13,85%</b>	<b>15,79%</b>	<b>22,62%</b>	<b>16,67%</b>

Data informe:

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

ACRM05 - Resultats acadèmics

ACRM07 - Resultats acadèmics de 1er curs

ACRM09 - Titulats de màster

ACRM11 - Taxa d'abandonament de màster

ACRM12 - Taxa de graduació de màster



## Annex 7. Taules per a la valoració final de la titulació

### Grau en Biotecnologia

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			
<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			
<b>1.4. La titulació disposa de mecanismes de coordinació adequats.</b>				
Els mecanismes de coordinació de què disposa la titulació són adequats.	x			
<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 presenta deficiències.	x			
<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.	x			
La informació és clara, llegible, agregada i accessible als grups d'interès.	x			
<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.	x			
<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.	x			
<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.	x			
<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>				
El SGIQ disposa d'un procés implementat que gestiona la recollida de resultats rellevants, amb l'existència d'un quadre d'indicadors amb informació sobre la seva evolució temporal.	x			
El SGIQ permet la recollida de la informació sobre la satisfacció dels estudiants i titulats respecte del programa formatiu.	x			
<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.	x			
Les accions de millora del SGIQ són coherents amb la revisió efectuada i s'estructuren en plans de millora que recullen els elements mínims necessaris per fer un seguiment suficient de la implantació de les mesures.	x			
<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.	x		
	El centre té establerts criteris per a l'assignació de docència.	x		
	Els estudiants estan satisfets amb la competència docent del professorat.	x		
<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.	x			



Els estudiants estan satisfets amb l'atenció del professorat en el seu procés d'aprenentatge.	x			
<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.	x			
<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.		x		x
L'orientació professional és adequada, considerant les evidències disponibles i l'adequació de les activitats realitzades (tipus, durada, difusió, agents d'execució, etc.).		x		x
Els estudiants i els tutors estan satisfets amb els serveis d'orientació acadèmica i professional.				
<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).	x			
Els fons de la biblioteca són adequats per a les necessitats de la titulació, són accessibles i presenten una certa relació amb l'activitat de recerca del centre.	x			
<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>				
<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.	x			
<b>Pel que fa al TFG/TFM:</b>				
Les evidències documentades dels assoliments dels estudiants posen de manifest que els TFG/TFM responen al nivell del MECES requerit per a la titulació.	x			
La majoria de TFG/TFM responen a una planificació temàtica concorde amb els grups i les línies de recerca o de transferència de coneixement del professorat.	x			
<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.	x			
Les pràctiques externes es duen a terme majoritàriament en centres adequats.	x			
<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.	x			
Els sistemes i criteris d'avaluació són adequats per certificar i discriminar els resultats de l'aprenentatge.	x			
<b>Pel que fa al TFG/TFM:</b>				
Els TFG/TFM se supervisen i avaluen amb criteris adequats.	x			
<b>Pel que fa a les pràctiques externes:</b>				
Les pràctiques externes se supervisen i avaluen amb criteris adequats.	x			
<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.	x			
<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.	x			
La taxa d'adequació és adequada comparada amb la d'altres titulacions del mateix àmbit disciplinari.	x			
La mitjana de valoració de la utilitat de la formació teòrica i pràctica és adequada comparada amb la d'altres titulacions del mateix àmbit disciplinari.	x			

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



**Grau en 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			
<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			
<b>1.4. La titulació disposa de mecanismes de coordinació adequats.</b>				
Els mecanismes de coordinació de què disposa la titulació són adequats.	x			
<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 presenta deficiències.	x			
<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.	x			
La informació és clara, llegible, agregada i accessible als grups d'interès.	x			
<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.	x			
<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.	x			
<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.	x			
<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>				
El SGIQ disposa d'un procés implementat que gestiona la recollida de resultats rellevants, amb l'existència d'un quadre d'indicadors amb informació sobre la seva evolució temporal.	x			
El SGIQ permet la recollida de la informació sobre la satisfacció dels estudiants i titulats respecte del programa formatiu.	x			
<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.	x			
Les accions de millora del SGIQ són coherents amb la revisió efectuada i s'estructuren en plans de millora que recullen els elements mínims necessaris per fer un seguiment suficient de la implantació de les mesures.	x			
<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.	x		
	El centre té establerts criteris per a l'assignació de docència.	x		
	Els estudiants estan satisfets amb la competència docent del professorat.	x		
<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.	x			
Els estudiants estan satisfets amb l'atenció del professorat en el seu procés d'aprenentatge.	x			
<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.	x			
<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.		x		x
L'orientació professional és adequada, considerant les evidències disponibles i l'adequació de les activitats realitzades (tipus, durada, difusió, agents d'execució, etc.).		x		x
Els estudiants i els tutors estan satisfets amb els serveis d'orientació acadèmica i professional.		x		x
<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).	x			
Els fons de la biblioteca són adequats per a les necessitats de la titulació, són accessibles i presenten una certa relació amb l'activitat de recerca del centre.	x			
<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>				
<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.	x			
<b>Pel que fa al TFG/TFM:</b>				
Les evidències documentades dels assoliments dels estudiants posen de manifest que els TFG/TFM responen al nivell del MECES requerit per a la titulació.	x			
La majoria de TFG/TFM responen a una planificació temàtica concorde amb els grups i les línies de recerca o de transferència de coneixement del professorat.	x			
<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.	x			
Les pràctiques externes es duen a terme majoritàriament en centres adequats.	x			
<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.	x			
Els sistemes i criteris d'avaluació són adequats per certificar i discriminar els resultats de l'aprenentatge.	x			
<b>Pel que fa al TFG/TFM:</b>				
Els TFG/TFM se supervisen i avaluen amb criteris adequats.	x			
<b>Pel que fa a les pràctiques externes:</b>				
Les pràctiques externes se supervisen i avaluen amb criteris adequats.	x			
<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.	x			
<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.	x			
La taxa d'adequació és adequada comparada amb la d'altres titulacions del mateix àmbit disciplinari.	x			
La mitjana de valoració de la utilitat de la formació teòrica i pràctica és adequada comparada amb la d'altres titulacions del mateix àmbit disciplinari.	x			

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