



UNIVERSITAT  
ROVIRA I VIRGILI

**Facultat d'Enologia**

**INFORME DE SEGUIMENT**

**Grau en Biotecnologia**

**Màster en Begudes Fermentades**

CURS 2017-18

Aquest informe ha estat aprovat per la Junta de Facultat del 17 de gener de 2020.

## 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.....	4
	Estàndard 3: Eficàcia del Sistema de Garantia Interna de la Qualitat .....	5
3.1.	El SGIQ implementat té processos que garanteixen el disseny, l'aprovació, el seguiment i l'acreditació de les titulacions. ....	6
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.....	8
3.3.	El SGIQ implementat es revisa periòdicament i genera un pla de millora que s'utilitza per a la seva millora contínua .....	9
	Estàndard 4: Adequació del Professorat al Programa Formatiu.....	11
	Estàndard 5: Eficàcia dels Sistemes de Suport a l'Aprenentatge.....	13
	Estàndard 6: Qualitat dels Resultats dels Programes Formatius.....	15
3.	Valoració final i propostes de millora .....	18
3.1	Valoració final .....	18
3.2	Seguiment del pla de millora anterior .....	19
3.3.	Nou Pla de Millora .....	24
4.	Annexos .....	27
	Annex 1. Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 1 .....	27
	Annex 2. Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 2 .....	30
	Annex 3. Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 3 .....	35
	Annex 4. Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 4 .....	37
	Annex 5. Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 5 .....	60
	Annex 6. Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 6 .....	69

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT 2017-18	Facultat d'Enologia
--	---------------------------------	---------------------

## 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:

Titulacions impartides al Centre				
Denominació	Codi RUCT	Crèdits ECTS	Any implantació	Rble. ensenyament/ Coordinador màster
Grau de Biotecnologia (2009)	2500437	240	2009	Miquel Mulero Abellán
Grau d'Enologia (2014)	2502970	240	2014	Montse Poblet Icart
Doble grau de Bioquímica i Biologia Molecular i Biotecnologia	2500436 i 2500437	309	2014	Montse Pinent Armengol
Doble grau d'Enginyeria Informàtica i Biotecnologia	2501674 i 2500437	396	2014	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 Biotecnologia

Durant els curs 2017-2018 s'ha detectat una petita disminució de la demanda en primera opció (de 55 del curs anterior a 48 del curs actual). No obstant, aquestes xifres segueixen estant per sobre de les places ofertes (n=40). En aquest sentit, malgrat no s'ha recuperat la demanda del curs 2012-2013 (64) 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 50 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 ofertes (de 40 a 50).


La via d'accés majoritària segueix sent les Proves d'accés a la Universitat (PAU), amb un 70% del total, mentre que d'altres vies d'accés segueixen sent minoritàries, sent el trasllat d'expedient la segona en importància (16%)

Respecte la nota d'accés al Grau, s'observa una estabilització de la nota de tall per ingressar al grau de Biotecnologia al voltant del 11 (de 10,95 Juny 2015; 11,07 Juny 2016 i 10,92 Juny 2017) i la nota d'accés promig per totes les vies es troba al voltant del 9,3.

En referència al perfil dels estudiants, hem de comentar que: (1) respecte els estudiants matriculats en el grau destaca la forta presència de dones (55.8%); (2) la gran majoria dels estudiants presenten una edat  $\leq 18$  anys. Aquesta tendència és molt similar a l'observada els anys anteriors.

### Màster en Begudes Fermentades

Tal com es pot observar en la taula 1.5, la preinscripció dels estudiants al MBF mostra un fenomen cíclic d'alts i baixos durant el període estudiat de quatre anys però el nombre de preinscripcions és sempre superior al nombre de places ofertes, 30. Per una altra banda

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT 2017-18	Facultat d'Enologia
--	---------------------------------	---------------------

aquest nombre de places sembla coherent quan veiem el nombre de matrícula realitzada pels estudiants. Destacar que també alguns estudiants, pocs és veritat, d'àmbit local, cursen el Màster a temps parcial degut a l'ocupació professional i/o laboral que tenen.

Pel que fa la universitat d'origen, els estudiants de nou accés provenen majoritàriament d'universitats de l'àmbit català, espanyol o estranger (Taula 1.6). Pocs estudiants titulats a la URV, es matriculen al MBF. La evolució dels percentatges des del inici, curs 2014-15 fins al curs 2017-18 mostra una baixada de 25 a 3.7%. Les principals raons són que els estudiants del Grau en Enologia prefereixen entrar en el mercat del treball acabat els estudis. Tanmateix es pot comentar que passat el temps d'adquisició d'experiència professional en diferents indrets del món vitivinícola o perquè la empresa en la qual treballen, els demanen un complement de formació, aquests estudiants complementen la seva formació per cursar el Màster en la especialitat Ciència i Tecnologia dels Vins Escumosos. És un fenomen recurrent que intentem corregir mitjançant publicitat i reunions d'informació cap als estudiants dels Graus en Enologia, Biotecnologia i Bioquímica i Biologia Molecular però no hi ha manera. També es pot afegir que enguany, curs 2019-23020, aquest percentatge d'estudiants URV va incrementar (dades personals).

Al contrari podem observar que s'incrementa la proporció d'estudiants que provenen d'universitats espanyoles i passa pel mateix període de 4.2 a 33.3%. Aquesta evolució positiva de l'augment d'estudiants d'universitats d'àmbit estatal mostra que els esforços deguts d'una banda al nivell institucional (URV) per posicionar i promocionar tots els Màsters fora de Catalunya i per altra banda a l'activitat promocional de la Facultat d'Enologia (pàgina web atractiva) porten els seus fruits.

Cal remarcar també malgrat un lleuger descens en el curs 2015-16, la proporció dels estudiants estrangers de nou accés es manté, 29% en 2014-15, 13% en 2015-16, 30% en 2016-17 i 26% en 2017-18. Aquí també cal esmentar l'esforç institucional, URV, per promocionar tots els Màsters mitjançant la web, fires in situ (països sud americans), etc.

La ràtio segons edat i sexe dels estudiants matriculats, d'acord amb les dades proporcionades en la Taula 1.7, es demostra cert equilibri entre dones i homes, perquè hi ha un percentatge de dones del 50, 45.2, 50 i 37% pels cursos 2014-15, 2015-16, 2016-17 i 2017-18, respectivament. No hi ha diferències notable entre els grups d'edat estudiats. Tanmateix podem destacar que aquest equilibri entre dones i homes és lleugerament diferent segons la especialitat escollida per l'estudiant. El nombre de dones és superior en la especialitat en Avenços de la Investigació Enològica i observem que més homes trien l'especialitat en Ciència i Tecnologia de la Cervesa.

En general, el perfil de l'alumnat es caracteritza per un cert equilibri entre els grups d'edat (22-24) i (25-29) amb un lleuger augment per aquest últim en el curs 2015-16. Es pot observar una proporció important d'estudiants matriculats que són major de 29 anys al llarg dels períodes estudiats amb 12.5% només en el curs d'implantació del MBF (curs 2014-15) però amb percentatges de 25.8, 20 i 26% en els tres cursos següents (2015-16, 2016-17 i 2017-18) respectivament.

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT 2017-18	Facultat d'Enologia
--	---------------------------------	---------------------

Titulació	S'assoleix amb qualitat	S'assoleix	S'assoleix amb condicions	No s'assoleix
Grau en Biotecnologia		x		
Màster en Begudes Fermentades		x		

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


A la pàgina web de la Facultat també es publica informació sobre les titulacions. <http://www.fe.urv.cat/ca/>. La web de la Facultat d'enologia s'ha renovat el curs 2018-19, adaptant el seu disseny al model institucional.

La Facultat ha facilitat l'accés a la informació sobre la garantia de qualitat mitjançant la creació d'un apartat específic dins la web del centre <http://www.fe.urv.cat/ca/qualitat/>. Així, la informació està disponible per a tots els agents implicats, tant interns com externs a la Universitat, i per al públic en general.

A més la Facultat d'Enologia disposa d'altres mitjans de difusió d'informació, com són les dues pantalles localitzades al hall de la consergeria (entrada principal) i al hall d'entrada a l'aulari, respectivament, en que contínuament es va passant informació sobre els Graus i Màsters que s'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. La becària de la pàgina web s'encarrega de la seva actualització.

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

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

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT 2017-18	Facultat d'Enologia
--	---------------------------------	---------------------

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

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

Titulació	S'assoleix amb qualitat	S'assoleix	S'assoleix amb condicions	No s'assoleix
Grau en Biotecnologia		x		
Màster en Begudes Fermentades		x		

### 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


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

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

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

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



 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT 2017-18	Facultat d'Enologia
--	---------------------------------	---------------------

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

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


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

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

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

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

#### ➤ **Disseny i aprovació de les titulacions**

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT 2017-18	Facultat d'Enologia
--	---------------------------------	---------------------

En el procés PR-FE-002 "Planificació de titulacions" es descriuen els mecanismes implantats a la URV per assegurar la participació de tots els grups d'interès en el disseny i aprovació dels programes formatius amb l'objectiu de garantir la màxima qualitat de les noves propostes de titulació. Els mecanismes posats en marxa permeten el disseny i aprovació dels programes formatius, amb l'objectiu de mantenir i renovar adequadament l'oferta de la universitat, i en concret, la del centre.

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

El Grau en Biotecnologia, pertanyent a la Facultat d'Enologia, ha superat l'acreditació en data 21 de març de 2017, mentre que el màster en Begudes Fermentades, l'ha superada el 23/07/2018.

#### ➤ **Seguiment i millora contínua de les titulacions**


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

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

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

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

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

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT 2017-18	Facultat d'Enologia
--	---------------------------------	---------------------

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

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

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

### ➤ **Acreditació de les titulacions**

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


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

Titulació	Resultat acreditació	E1	E2	E3	E4	E5	E6
<b>Grau en Biotecnologia</b>	Favorable	S'assoleix	S'assoleix	S'assoleix	S'assoleix	S'assoleix	S'assoleix
<b>Màster en Begudes Fermentades</b>	Favorable	S'assoleix	S'assoleix	S'assoleix	S'assoleix	S'assoleix	S'assoleix

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

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

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

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT 2017-18	Facultat d'Enologia
--	---------------------------------	---------------------

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

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

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

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


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

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

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

El seguiment del SIGQ queda recollit en l'informe anual de seguiment, que conté un apartat específicament dedicat a la valoració del desenvolupament del SIGQ i de la seva utilitat per al seguiment de les titulacions del centre i per a la identificació d'àrees de millora. Les propostes de millora de la revisió del SIGQ s'incorporen també en el pla de millora de l'informe anual de seguiment del centre. La responsabilitat del seguiment de la implantació de les propostes de millora detectades recau en el/la RSIQ.

El SIGQ dels centres de la URV ha estat revisat totalment durant el curs 2014-15 per un equip de treball format per un centre pilot (la Facultat d'Economia i Empresa) i les unitats de Qualitat i Planificació i de Suport Metodològic. En aquesta revisió també hi han participat altres unitats i responsables de serveis en funció del procés a revisar. Els punts concrets realitzats en aquest procés de revisió han estat:


 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT 2017-18	Facultat d'Enologia
--	---------------------------------	---------------------

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

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

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

Així, fins al moment, s'han incorporat els processos d'acreditació de titulacions, i definició, revisió i millora del SIGQ. D'altra banda, s'ha substituït el procés d'Anàlisi dels resultats i millora del programa formatiu pel procés de Seguiment i millora de titulacions, adaptat a

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT 2017-18	Facultat d'Enologia
---	---------------------------------	---------------------

les nous requeriments d'aquestes activitats a la URV. Durant el proper curs acadèmic es continuarà la implantació de la resta de processos del SIGQ revisat.

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

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

Titulació	S'assoleix amb qualitat	S'assoleix	S'assoleix amb condicions	No s'assoleix
Grau en Biotecnologia		x		
Màster en Begudes Fermentades		x		


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

##### **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 (64,5%), superant així l'estàndard mínim del 50% que requereix a l'article 74 de *la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril*, per 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 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

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT 2017-18	Facultat d'Enologia
--	---------------------------------	---------------------

l'assignatura. Per tant, el professorat reuneix els requisits del nivell de qualificació acadèmica exigits per les titulacions del centre.

La relació estudiants ECT per PDI ECT està al voltant del 12,6; aquesta xifra segueix la tendència dels anys anteriors.

### **Màster en Begudes Fermentades**

En relació amb els resultats de la Taula 4.1 el 75% dels professors que imparteixen docència al Màster de Begudes Fermentades són doctors, i per tant es pot concloure que aquest fet permet assegurar la perennitat (70% dels professors doctors) i la qualitat dels estudis del Màster. El 25% restant dels professors no són doctors. No obstant aquestes persones dominen professionalment l'àmbit en el qual ensenyen, i per això són membres imprescindibles del cos docent d'aquest Màster. Podem afegir que quasi tots d'aquests professors imparteixen docència en la especialitat en Ciència i Tecnologia de la Cervesa donat que és un ensenyament de nova implantació i pioner com a màster oficial a l'estat espanyol.

Les hores impartides pels docents corresponen en un 65% a professors doctors permanents (526,15 h) i professors visitants (90.75 h), i un 33% pel que fa les altres categories del professorat docent. Aquest percentatge elevat correspon a la contractació de professionals de la especialitat de la cervesa.

L'originalitat del MBF resideix en la oferta de tres especialitats relacionades amb el món de les begudes fermentades, la recerca en enologia, les professionalitzacions d'alt nivell en l'àmbit dels vins escumosos, única a Europa, i de les cerveses artesanals. Per tant la necessitat de cobrir aquests determinats àmbits especialitzats reclama un elevat grau d'expertesa i d'experiència professional, que no sempre el professorat permanent de la Universitat té. A continuació i resumint la Taula 4.3 relacionant les assignatures del pla d'estudis amb la categoria del professorat, es pot observar les característiques principals següent:

- Assignatures obligatòries: aquestes assignatures estan impartides en un 90% per professorat doctor i permanent. Només un 10% va ser impartit per un professor associat per la assignatura "Preparació i presentació de projectes" i per un investigador post doctoral per la assignatura "Avaluació de sostenibilitat: anàlisi del cicle de vida",


- Assignatures optatives:

- Especialitat Avenços de la Investigació Enològica que permet la formació d'estudiants en l'àmbit de la recerca enològica o de la biotecnologia alimentària està impartida en la seva totalitat per un personal altament qualificat i permanent,

- Especialitat Ciència i Tecnologia dels Vins Escumosos actualment desactivada,

- Especialitat Ciència i Tecnologia de la Cervesa que pretén formar professionals procedents de diferents àmbits (biocènlegs, enòlegs, enginyers, etc.) en el procés d'elaboració dels diferents tipus de cerveses, tant industrials com artesanals, mobilitza un 60 a 64% de professors associats per impartir-ne les hores.

Respecte a la informació reflectida en la Taula 4.4, tram de recerca i docència dels professors, es pot constatar que el professorat amb tram de docència i recerca viu impartia

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT 2017-18	Facultat d'Enologia
--	---------------------------------	---------------------

el 54.7% de les hores docents. Uns percentatges a valorar molt positivament, especialment el de recerca, que demostren que l'equip docent té competències i capacitat remarcables en l'àmbit de la recerca enològica i avalen la seva qualitat docent. El percentatge aproximatiu de 44% del professors que no tenen ni tram de docència ni tram de recerca correspon en la seva totalitat als professors associats que són reconeguts al nivell professional però que no necessiten d'aquests conceptes en la seva vida professional. Només un 1.6% tenen trams no vius perquè estan en procés d'avaluació.

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

D'acord amb la Taula 4.5 d'aquest document, la ràtio d'estudiants per PDI, ha estat també satisfactòria tot i que s'experimenta un lleuger increment en el curs 2015, generat també per l'increment moderat de la matrícula degut en l'activació de totes les especialitats del MBF.

Titulació	S'assoleix amb qualitat	S'assoleix	S'assoleix amb condicions	No s'assoleix
Grau en Biotecnologia		x		
Màster en Begudes Fermentades		x		

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

### **Grau en Biotecnologia**

El rati d'estudiants per tutor és igual a 10; en aquest sentit, considerem que és un xifra òptima. Els alumnes que han participat en les tutories es de 25 (14,6%), i la majoria d'elles han estat individuals i presencials. Aquest segueix sent un tema a millorar per part de la facultat d'Enologia ja que considerem que és un percentatge força baix. Per tant seguirem insistint en trobar noves vies per tal que l'alumne participi més activament en les tutories (p.e. tutories grupals)

L'orientació professional és una aspecte que es té molt en cura dintre dels estudis que formen part de la facultat d'Enologia. En aquest sentit s'han dut a terme diferents activitats formatives amb un grau de participació dels estudiants força significatiu. En més detall: (1) activitat de formació de seguretat en els laboratoris (n=45); (2) activitat formativa en CRAI i Moodle (n=41); (3) activitat formativa en el gestor de referències bibliogràfiques Mendeley (n=69); (4) activitat formativa relativa a com fer el CV i una carta de presentació (n=24). D'altra banda la facultat d'Enologia es troba en estret contacte amb l'associació de Biotecnòlegs de Catalunya (ASBTEC), la qual realitza també una important tasca d'orientació professional dels alumnes de Biotecnologia.



## Màster en Begudes Fermentades

### Orientació.

Com no existeix de pla d'acció tutorial en el Màster en Begudes Fermentades, l'orientació dels estudiants es fa via una tutoria virtual via el correu electrònic. El Coordinador del Màster es posa en contacte amb tots els estudiants que realitzen una pre-inscripció. Una explicació general de les diferents especialitats, una fitxa de tutoria i enllaços del Doctnet i altres relacionat amb la vida al Campus són comunicat a l'estudiant.

Els estudiants a la sortida del Màster s'orienten de la manera següent:

- Regresso en els seu país d'origen pels estudiants estrangers per tenir una feina més qualificada,
- Aprofitant de l'estada en pràctiques externes realitzada durant el Màster,
- Comunicació dels professors del Màster,
- Estudis de Doctorat per la especialitat de recerca,
- Contractació per empreses del sector vitivinícola o cerveser,
- Responent a ofertes de feina a través de la pàgina dels Antics estudiants *Máster Bebidas Fermentadas URV* (Facebook).


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

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

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

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

Aquest curs acadèmic les aules virtuals disponibles per al Màster en Begudes Fermentades han estat de 28, el que suposa un 100% d'espais actius (Taula 5.8). Cal esmentar que els

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT 2017-18	Facultat d'Enologia
--	---------------------------------	---------------------

percentatges d'ús del Moodle van incrementar respecte als cursos anteriors tant pel que fa als professors com pels estudiants.

Titulació	S'assoleix amb qualitat	S'assoleix	S'assoleix amb condicions	No s'assoleix
Grau en Biotecnologia		x		
Màster en Begudes Fermentades		x		

## Estàndard 6: Qualitat dels Resultats dels Programes Formatius


### 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.

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 força satisfactoris, ja que les valoracions en general es mouen al voltant del 7-8. A més a més cal destacar que s'ha millorat en la satisfacció dels estudiants en dos punts en concret; que són: (1) el procés d'assignació de les Pràctiques Externes (2,78/10 curs 2016-17 a 6,36/10 curs 2017-18); i (2) el seguiment de les mateixes per part del tutor acadèmic (1,78/10 curs 2016-17 a 6,86/10 curs 2017-18)). Malgrat la millora és significativa, aquests dos aspectes són els que reben una valoració global més baixa i per tant considerem que s'ha de seguir insistint en la millora contínua d'aquest dos processos en un futur.

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT 2017-18	Facultat d'Enologia
--	---------------------------------	---------------------

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 o l'assignació del TFG.

Els valors dels indicadors acadèmics són adequats per la titulació. En general els resultats acadèmics dels alumnes del Grau de Biotecnologia durant el curs 2017-18 es consideren força satisfactoris.

El rendiment acadèmic per assignatures pot considerar-se molt satisfactori. A primer curs, en promig més del 80% aproven les assignatures, encara que amb algunes petites diferències entre assignatures. La taxa de rendiment a la titulació ha es manté similar a la del curs anterior (per sobre del 80%), que representa la mitjana en gairebé totes les assignatures. Vist que en anys anteriors algunes assignatures de primer curs (com Física, Matemàtiques i Química General) presentaven taxes inferiors al 70% fet que indicava la dificultat que tenen alguns estudiants de primer curs per superar-les, es van separar la Física i Química en 2 blocs/assignatures (I i II). En aquest sentit, s'ha millorat de forma significativa la taxa de rendiment d'aquestes assignatures i només es troba per sota del 70% la Química II. Addicionalment, 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.

En referència a la inserció laboral dels estudiants egessats, més d'un 80% es troben ocupats (tenen un contracte laboral remunerat). Aquesta dada és molt satisfactòria i demostra la qualitat del grau de Biotecnologia de la URV. D'altra banda, més d'un 60% (en concret un 62%) dels estudiants egessats tornarien a fer la mateixa carrera. En aquest sentit, estem força interessats en copsar l'opinió del 38% d'alumnes que no tornarien a fer la mateixa carrera per tal d'establir opcions de millora.

## **Màster en Begudes Fermentades**

A la taula 6.1 podem veure les diferents metodologies que es fan servir a les assignatures del MBF durant el curs 2017-18 que són les mateixes metodologies emprades durant els cursos 2015/16 i 2016/17. Les metodologies emprades són força variades, predominant les exposicions/presentacions, la sessió magistral i els treballs.

L'avaluació es fa majoritàriament a través de presentacions, treballs i pràctiques als laboratoris. Pel que fa a les diferents proves que es realitzen, les proves mixtes van ser les majoritàries Podem dir que hi ha coherència entre les metodologies emprades i l'avaluació. El sistema de avaluació de les assignatures del MBF és públic, i es troba a les guies docents que s'activen abans de la matrícula del curs.

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

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

Els valors dels indicadors acadèmics (Taules 6.4 i 6.5) són adequats per la titulació. En general els resultats acadèmics dels estudiants del Màster en Begudes Fermentades durant el curs 2017-18 es consideren força bons.


La taxa d'èxit (% aprovats/presentats) és del 100% a totes les assignatures dels cursos 2017-18 com pels cursos anteriors (2015-16 i 2016-17).

La taxa de rendiment (%aprovats/matriculats) és força elevada als dos cursos analitzats, tal i com es pot veure a la taula 6.4. No arribem als 100% perquè alguns estudiants no es van presentar als proves d'avaluació finals per raons personals.

Pel que fa als indicadors dels resultats acadèmics (Taula 6.5), podem veure que la taxa de graduació ha estat del 91,67% el curs 2016/17 i només del 83,9% pel curs 2017-18, superant el 80% que es va estimar a la memòria de verificació del MBF. Aquesta diferència és deguda a l'abandonament momentani d'estudiants per raons personals.

Pel que fa a la resta de dades contemplades, la taxa d'abandonament ha estat entre el 0 i el 13% (a la memòria es va estimar que seria d'un 10%), mentre que la taxa d'eficiència ha estat d'entre el 97,4 i el 100% els cursos analitzats (a la memòria es va estimar una taxa d'eficiència del 90%). Per tant, les tres taxes han obtingut més bons resultats dels esperats quan va verificar-se la titulació.

Titulació	S'assoleix amb qualitat	S'assoleix	S'assoleix amb condicions	No s'assoleix
Grau en Biotecnologia		x		
Màster en Begudes Fermentades		x		

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> INFORME DE SEGUIMENT	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

### 3. Valoració final i propostes de millora

#### 3.1 Valoració final

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

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


#### Grau en Biotecnologia

Després de l'anàlisi dels diferents estàndards creiem que la valoració global és força positiva. S'assoleixen amb satisfacció la majoria dels estàndards (p.e respecte l'adequació del professorat, els perfil d'ingrés dels estudiants, SGIQ, inserció laboral etc). No obstant, hi ha alguns aspectes que evidencien necessitats de millora. En aquest sentit, tornem a identificar una necessitat de millorar la participació en les enquestes de satisfacció un cop els estudiants un cop finalitzats els estudis (**M1**). D'altra banda, també hem pogut evidenciar que la participació dels estudiants en les activitats organitzades per la facultat acostuma a ser baixa, i per tant seria necessari emprendre alguna acció concretar per esmenar aquesta situació (**M2**). També s'ha pogut identificar la necessitat de millorar el perfil de les pràctiques externes, fent que aquestes tinguin un caire més acotat a processos biotecnològics (**M3**); tornem a identificar també la necessitat d'estimular la mobilitat dels estudiants (**M4**).

### 3.2 Seguiment del pla de millora anterior

#### Grau en Biotecnologia

PLA DE MILLORA (CENTRE)											dd/mm/aaaa	
ENSENYAMENTS IMPLICATS:BIOTECNOLOGIA											CURS ACADÈMIC 2017-18	
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	Propostes 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	Assoliment
<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	Mitjana	Miquel Mulero	No	2018-2019	No	Base de dades	En procés
<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	Mitjana	Miquel Mulero	No	2018-2019	No	Índex de satisfacció. Participació en les activitats col·lectives específiques	En procés


 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> <b>INFORME DE SEGUIMENT</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	---	----------------------------

					col·lectives específiques							
<b>M3</b>	Biotecnologia	Captació ó difusió	Necessitat de millora de les Jornades d'acollida	Revisar la informació que es transmet a les jornades d'acollida	Elaborar una nova presentació i redefinir activitats per la Jornada d'Acollida	Mitja	Miquel Mulero	No	2018-2019	No	Índex de satisfacció	Si
<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	En procés
<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	En procés
<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	En procés

**Màster en Begudes Fermentades**

<b>PLA DE MILLORA</b>											
<b>ENSENYAMENTS IMPLICATS: MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES</b>											
<b>CURS ACADÈMIC : 2015-16 i 2016-17</b>											
Codi de la millora	Ensenyament implicat <sup>1</sup>	Àmbit de millora <sup>2</sup>	Punt/s feble/s detectat/s	Accions a portar a terme	Prioritat <sub>3</sub>	Responsable/s	És una qüestió a adreçar a la URV? <sup>4</sup>	Termini	Implica modificació memòria? <sup>5</sup>	Indicadors seguiment / Evidències	Assoliment
<b>M1</b>	MBF	Captació	Pocs estudiants provinents de regions vitivinícoles sud-americanes es matriculen del màster.	Accions de captació del MBF entre els estudiants d'aquests països.	Mitja	Facultat d'Enologia	No	2017-18	No	Augment del nombre de matriculats d'aquestes regions.	Si
<b>M2</b>	MBF	Organització	Millora de la informació sobre residències i ajuts econòmics	Adreçar als estudiants als serveis de la URV encarregats de la gestió d'habitatge i beques	Mitja	Coordinador del màster	No	2017-18	No	Millora d'aquests ítems a l'enquesta d'organització del màster	Si



 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> INFORME DE SEGUIMENT	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------


<b>PLA DE MILLORA</b>											
<b>ENSENYAMENTS IMPLICATS: MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES</b>											
<b>CURS ACADÈMIC : 2015-16 i 2016-17</b>											
Codi de la millora	Ensenyament implicat <sup>1</sup>	Àmbit de millora <sup>2</sup>	Punt/s feble/s detectat/s	Accions a portar a terme	Prioritat <sub>3</sub>	Responsable/s	És una qüestió a adreçar a la URV? <sup>4</sup>	Termini	Implica modificació memòria? <sup>5</sup>	Indicadors seguiment / Evidències	Assoliment
<b>M3</b>	MBF	Organització	Manca de coordinació a les assignatures segons l'enquesta de coordinació del màster	Reunions entre coordinador i professors del màster.	Mitja	Coordinador del màster	No	2017-18	No	Millora del indicador a les enquestes	Si
<b>M4</b>	Transversal	Qualitat	Implantació del SIGQ	Revisió del SIGQ del centre	Mitja	Degà de la Facultat	No	2016-17	No	Processos del SIGQ implantats	En procés
<b>M5</b>	MBF	Personal docent i investigador	Poca mobilitat	Publicitar les convocatòries rebudes	Mitja	Departament	No	2017-18	No	Convocatòries publicades a la web	No
<b>M6a</b>	Transversal	Qualitat	Dispersió en el model d'enquestes URV	Simplificar i informatitzar el procés de recollida de dades	Alta	Vicerektorat d'Avaluació de Qualitat	No	2016-17	No	Nombre d'enquestes	En procés
<b>M6b</b>	MBF	Qualitat	Poca participació dels estudiants a les enquestes institucionals	Recordar als estudiants la importància de participar en les enquestes	Alta	Coordinador del màster i professorat	No	2017-18	No	Millora de la participació a les enquestes	En procés

<b>PLA DE MILLORA</b>											
<b>ENSENYAMENTS IMPLICATS: MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES</b>											
<b>CURS ACADÈMIC : 2015-16 i 2016-17</b>											
Codi de la millora	Ensenyament implicat <sup>1</sup>	Àmbit de millora <sup>2</sup>	Punt/s feble/s detectat/s	Accions a portar a terme	Prioritat <sub>3</sub>	Responsable/s	És una qüestió a adreçar a la URV? <sup>4</sup>	Termini	Implica modificació memòria? <sup>5</sup>	Indicadors seguiment / Evidències	Assoliment
<b>M7</b>	Centre	Qualitat	Falta formació sobre l'opinió del professorat.	Fer una enquesta al professorat de les diferents titulacions del centre.	Mitja	Facultat d'Enologia	No	2017-18	No	Enquesta al PDI del centre	No
<b>M8</b>	MBF	Egressats	Poc seguiment dels estudiants titulats	Confeccionar enquesta sobre situació laboral	Mitja	Tècnic de l'Oficina de Suport al Deganat	No	2017-18	No	Enquesta sobre situació laboral	En procés
<b>M9</b>	MBF	Qualitat	Manca de dades sobre la valoració dels estudiants de les optatives de l'especialitat de Ciència i Tecnologia de la Cervesa-	Incloure aquestes assignatures a la propera enquesta.	Alta	Coordinador del màster	No	2017-18	No	Enquesta que inclogui aquestes assignatures.	En procés

### 3.3. Nou Pla de Millora

#### Grau en Biotecnologia


PLA DE MILLORA (CENTRE)										dd/mm/aaaa	
ENSENYAMENTS IMPLICATS: BIOTECNOLOGIA										CURS ACADÈMIC 2017-18	
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 estudis egressats per conscienciar i estimular la participació	Mitja	Miquel Mulero	No	2018-2019	No	Base de dades
<b>M2</b>	Biotecnologia	Organització	Poca participació en les diferents activitats organitzades per la FE	Estimular la participació	Augmentar la difusió i re-pensar i augmentar les activitats ofertades	Mitja	Miquel Mulero	No	2019-2020	No	Índex de participació en les activitats específiques
<b>M3</b>	Biotecnologia	Organització	Millorar el perfil de les PE	PE poc acotades a un perfil purament Biotecnològic	Estimular la prioritització per part dels estudiants de PE de	Mitja	Miquel Mulero	No	2019-2020	No	Recull de temàtiques a les que es vinculen les PE

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> <b>INFORME DE SEGUIMENT</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	---	----------------------------

					caire més Biotecnològic						
<b>M4</b>	Biotecnologia	Internacionalització	Estimular la mobilitat dels estudiants	Difusió	Fer accions de difusió de les opcions de mobilitat	Mitja	Miquel Mulero	No	2019-2020	No	Índex de mobilitat dels estudiants

### Màster en Begudes Fermentades

PLA DE MILLORA (CENTRE)								dd/mm/aaaa			
ENSENYAMENTS IMPLICATS: Màter en Begudes Fermentades								CURS ACADÈMIC 2017-18			
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>	MBF	Captació	Pocs estudiants provinents de regions vitivinícoles sud-americanes es matriculen del màster.	Virtualització assignatures obligatòries i optatives de recerca	<b>Alta</b>	Facultat d'Enologia	No	<b>Si</b>	2021-22	SI	Matrícula estudiants de les regions esmentades
<b>M2</b>	Transversal	Qualitat	Dispersió en el model d'enquestes URV	Simplificar i informatitzar el procés de recollida de dades	Alta	Vicerektorat d'Avaluació de Qualitat	No	2020-21	No	Nombre d'enquestes	Nombre d'enquestes respostes
<b>M3</b>	MBF	Qualitat	Poca participació dels estudiants a les	Recordar als estudiants la importància de	Alta	Coordinador del màster i professorat	No	2020-21	No	Millora de la participació a les enquestes	

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> <b>INFORME DE SEGUIMENT</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	---	----------------------------

			enquestes institucionals	participar en les enquestes							Nombre d'enquestes respostes
<b>M4</b>	Centre	Qualitat	Falta formació sobre l'opinió del professorat.	Fer una enquesta al professorat de les diferents titulacions del centre.	Mitja	Facultat d'Enologia	No	2020-21	No	Enquesta al PDI del centre	Enquesta elaborada
<b>M5</b>	MBF	Egressats	Poc seguiment dels estudiants titulats	Confeccionar enquesta sobre situació laboral	Mitja	Tècnic de l'Oficina de Suport al Deganat	No	2020-21	No	Enquesta sobre situació laboral	Enquesta elaborada
<b>M6</b>	MBF	Qualitat	Manca de dades sobre la valoració dels estudiants de les optatives de l'especialitat de Ciència i Tecnologia de la Cervesa-	Incloure aquestes assignatures a la propera enquesta.	Mitja	Coordinador del màster	No	2020-21	No	Enquesta que inclogui aquestes assignatures.	Enquesta elaborada



#### 4. Annexos

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

#### PERFIL ACCÉS. GRAUS

Taula 1.1. Indicadors del procés d'admissió d'estudiants a grau

Pla		2012-13	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18
Grau en Biotecnologia	Places ofertes	40	40	40	40	40	40
	Demanda 1a opció	64	79	42	52	55	48
	Ràtio dem1a-oferta	1,60	1,98	1,05	1,04	1,4	1,2
	Demanda 1a-3a opció	202	224	140	175	167	160
	Ingressos	40	47	53	48	46	50
	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%

Data informe:30/01/2019

Font: URV en xifres. ACRG01 - Número d'estudiants preinscrits. ACRG04 - Indicadors de nou ingrés. ACRG21 - Estudiants de nou ingrés en 1a preferència

Taula 1.2. Percentatge d'estudiants matriculats de nou ingrés segons via d'accés


Titulació		2013-14	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19
Grau en Biotecnologia	Proves d'accés a la Universitat (PAU) o assimilats	33	40	39	34	35	33
	Trasllat d'expedient					8	6
	Esportista d'Elit/Alt Rendiment	1					
	Alumnes amb discapacitat				1		
	Diplomats, Llicenciats i assimilats			1		1	
	Títol d'FP2, MP3 o CFGS i assimilats	1			1	3	2
	PAU i assimilats que tenen començats estudis universitaris	10	13	7	10	3	2
	Més grans de 25 anys	1		1			
	<b>Total</b>	<b>47</b>	<b>53</b>	<b>48</b>	<b>46</b>	<b>50</b>	<b>43</b>

Data informe:30/01/2019

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

Taula 1.3. Nota mitjana d'accés dels estudiants matriculats, segons via

Pla	Tipus modalitat ingrés	Nota accés (promig)					
		2013-14	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19
1920-GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)	Proves d'accés a la Universitat (PAU) o assimilats	10,66	10,68	10,95	11,07	10,92	11,14
	Trasllat d'expedient					7,46	
	Esportista d'Elit/Alt Rendiment	9,40					
	Alumnes amb discapacitat				8,13		

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> INFORME DE SEGUIMENT	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

	Diplomats, Llicenciats i assimilats			6,61			
	Títol d'FP2, MP3 o CFGS i assimilats	11,01			11,22	10,85	9,91
	PAU i assimilats que tenen començats estudis universitaris	8,43	12,01	8,97	7,18	10,99	11,25
	FP2 o CFGS i assimilats que tenen començats estudis universitaris	6,65					
	Més grans de 25 anys	5,63		6,438			
	<b>Total</b>	<b>8,63</b>	<b>11,35</b>	<b>8,24</b>	<b>9,40</b>	<b>9,31</b>	<b>10,77</b>

Data informe: 30/01/2019

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

#### Taula 1.4. Alumnes de nou accés segons edat i gènere

Pla	Grup edat	Estudiants de nou accés											
		2013-14		2014-15		2015-16		2016-17		2017-18		2018-19	
		DON A	HOM E	DON A	HOM E	DON A	HOM E	DON A	HOM E	DON A	HOM E	DON A	HOM E
1920-GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)	20	1	1				1		1	3			1
	24	1											
	28	1						1					
	21		1					3				1	
	22		1					1			1		
	19	7	5	1	2	1	3	3	1	1	1	1	1
	25					1							
	29						1						
	23							1					
	[30-34]							1					
	>=40									1			
<=18	20	9	24	15	26	12	25	9	24	12	18	15	
	<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>17</b>	<b>25</b>	<b>17</b>	<b>28</b>	<b>17</b>	<b>35</b>	<b>11</b>	<b>29</b>	<b>14</b>	<b>20</b>	<b>17</b>

Data informe: 31/01/2019

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

#### PERFIL ACCÉS. MÀSTER

##### Taula 1.5. Indicadors del procés d'admissió d'estudiants a màster


Titulació		2014-15	2015-16	2016-17	2017-18
Màster en Begudes Fermentades	Places ofertes	30	30	30	30
	Estudiants preinscrits	35	46	31	45
	Estudiants admesos	26	33	20	28
	Ràtio Admissions-Oferta				
	Estudiants nou ingrés	24	31	20	27
	Estudiants matriculats	24	39	24	30

Data informe: 31/01/2019

Font: URV en xifres. OD4 Evolució de la preinscripció de màsters universitaris. ACRM01 - Número d'estudiants preinscrits ACRM02 - Número d'estudiants admesos. ACRM03 - Número d'estudiants matriculats.

##### Taula 1.6. Estudiants nou accés de màster segons la universitat d'origen

Titulació	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18
-----------	---------	---------	---------	---------

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> INFORME DE SEGUIMENT	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

<b>Màster en Begudes Fermentades</b>	Estudiants que provenen de la mateixa universitat	6	4	3	1
	Estudiants que provenen d'altres universitats del SUC	10	14	3	10
	Estudiants que provenen d'altres universitats de l'estat	1	9	8	9
	Estudiants que provenen d'universitats estrangeres	7	4	6	7

Data informe: 31/01/2019

Font: URV en xifres. ACRM04 - Estudiants nou accés de màster segons la universitat d'origen

**Taula 1.7. Alumnes de nou accés segons edat i gènere**

Pla	Grup edat	DONES				HOMES				
		2017-18	2016-17	2015-16	2014-15	2017-18	2016-17	2015-16	2014-15	
1962-BEGUDES FERMENTADES (2014)	[30-34]	1	1			2		4	2	
	25	2	1	4			1	1	1	
	29		1		1		1	1	1	
	23	2	1	2	2	4		1		
	[35-39]	1	1	1		1		1	1	
	28	1	1		1		1			
	22	1	1	3	6	1		3	1	
	24		1	1	1	4	1		2	
	26	2	1	1	1	2	2	3	2	
	>=40			1	1		2	1	2	
	27				1			3	1	2
	21						1			
	Total	10	10	14	12	17	10	17	12	

Data informe: 31/01/2019

Font: URV en xifres. ACRM04 - Estudiants nou accés de màster segons la universitat d'origen






UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

TAULES I INDICADORS  
INFORME DE SEGUIMENT


Facultat d'Enologia

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

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> INFORME DE SEGUIMENT	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------


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

DIMENSIO	CONTINGUTS	ENLLAÇ
ACCÉS ALS ESTUDIS	Accés al grau Nombre de places ofertes Notes de tall Assignatures o proves especials que possibiliten la millora de la nota d'accés (Si escau) Correspondències entre cicles formatius de grau superior i estudis universitaris de grau a la URV Informació general d'accés Calendari de preinscripció Perfil recomanat Objectius Competències Sortides professionals Trasllat d'expedient Beques i ajuts	<a href="http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/admissio/acces/">http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/admissio/acces/</a>  <a href="http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/tramits/">http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/tramits/</a>  <a href="http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/informacio-economica/">http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/informacio-economica/</a>
MATRÍCULA	Terminis Documentació Formalització Preus Reconeixement de crèdits Orientació universitària Sessions d'acollida	<a href="http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/admissio/matricula/">http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/admissio/matricula/</a> <a href="http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/admissio/reconeixements/">http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/admissio/reconeixements/</a> <a href="http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/admissio/orientacio/">http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/admissio/orientacio/</a> <a href="http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/admissio/acollida/">http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/admissio/acollida/</a>
PLA D'ESTUDIS	Descripció del títol Pla d'estudis Mencions	<a href="http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/oferta/plans/ciencies/biotecnologia-grau/">http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/oferta/plans/ciencies/biotecnologia-grau/</a>
PLANIFICACIÓ OPERATIVA DEL CURS	Ensenyaments Assignatures (Informació; Professors; Horaris i dates d'exàmens) Competències de l'assignatura Planificació Avaluació Resultats d'aprenentatge Metodologies Fonts d'Informació Continguts Atenció personalitzada Recomanacions Laboratoris (si escau) Biblioteca Pla d'Acció Tutorial	<a href="https://moodle.urv.cat/docnet/guia_docent/index.php?centre=1920">https://moodle.urv.cat/docnet/guia_docent/index.php?centre=1920</a>  <a href="http://www.urv.cat/ca/vida-campus/serveis/crai/">http://www.urv.cat/ca/vida-campus/serveis/crai/</a>  <a href="http://www.fe.urv.cat/ca/qualitat/">http://www.fe.urv.cat/ca/qualitat/</a>
PROFESSORAT	Professorat de la titulació Informació de contacte Currículum 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>
PRÀCTIQUES EXTERNES	Objectius Normativa Pràctiques Externes Pràctiques Obligatòries/Optatives Assignatures lligades a les Pràctiques Institucions on es poden realitzar les Pràctiques	<a href="http://www.fe.urv.cat/ca/informacio-per-a/practiques-externes/">http://www.fe.urv.cat/ca/informacio-per-a/practiques-externes/</a>
PROGRAMES DE MOBILITAT	Programes de mobilitat Altres opcions per fer estades a l'estranger Beques Objectius Normativa mobilitat	<a href="http://www.fe.urv.cat/ca/mobilitat/">http://www.fe.urv.cat/ca/mobilitat/</a>

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> <b>INFORME DE SEGUIMENT</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	---	----------------------------


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

Font: Elaboració pròpia

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> INFORME DE SEGUIMENT	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

**Taula 2.2. Ubicació de la informació pública sobre el desenvolupament i indicadors de les titulacions de Màster**

DIMENSIÓ	CONTINGUTS	ENLLAÇ
ACCÉS ALS ESTUDIS	Nombre de places ofertes Requisits d'admissió Preinscripció en línia Perfil recomanat Objectius Competències Sortides professionals Trasllet d'expedient Préstecs sense interès per estudiar Màsters Universitaris Beques i ajuts	<a href="http://www.begudes-fermentades.master.urv.cat/es/informacion-academica/">http://www.begudes-fermentades.master.urv.cat/es/informacion-academica/</a>  <a href="http://www.urv.cat/ca/estudis/masters/tramits/">http://www.urv.cat/ca/estudis/masters/tramits/</a>  <a href="http://www.urv.cat/ca/estudis/masters/informacio-economica/">http://www.urv.cat/ca/estudis/masters/informacio-economica/</a>
MATRÍCULA	Normativa Automatrícula Preus	<a href="http://www.urv.cat/ca/estudis/masters/admissio/">http://www.urv.cat/ca/estudis/masters/admissio/</a>
PLA D'ESTUDIS	Títol atorgat Modalitat Idioma Places de nou ingrés Cost del crèdit Accés al doctorat Contacte Institucions participants Presentació Pla d'estudis Itinerari	<a href="http://www.urv.cat/ca/estudis/masters/oferta/begudes-fermentades/">http://www.urv.cat/ca/estudis/masters/oferta/begudes-fermentades/</a>
PLANIFICACIÓ OPERATIVA DEL CURS	Ensenyaments Assignatures (Informació; Professors; Horaris i dates d'exàmens) Competències de l'assignatura Planificació Avaluació Resultats d'aprenentatge Metodologies Fonts d'Informació Continguts Atenció personalitzada Recomanacions Laboratoris (si escau) Biblioteca	<a href="https://moodle.urv.cat/docnet/quia_docent/index.php?centre=1960">https://moodle.urv.cat/docnet/quia_docent/index.php?centre=1960</a>  <a href="http://www.urv.cat/ca/vida-campus/serveis/crai/">http://www.urv.cat/ca/vida-campus/serveis/crai/</a>
PROFESSORAT	Professorat de la titulació Informació de contacte Currículum del professorat	<a href="http://www.urv.cat/html/docencia-per-centre/index-professors-1960.php">http://www.urv.cat/html/docencia-per-centre/index-professors-1960.php</a>
PRÀCTIQUES EXTERNES	Objectius Normativa Pràctiques Externes Pràctiques Obligatòries/Optatives Assignatures lligades a les Pràctiques Institucions on es poden realitzar les Pràctiques	<a href="http://www.begudes-fermentades.master.urv.cat/es/informacion-academica/practicas-externas/">http://www.begudes-fermentades.master.urv.cat/es/informacion-academica/practicas-externas/</a>
PROGRAMES DE MOBILITAT	Programes de mobilitat Beques per estudiants de postgrau Altres opcions per fer estades a l'estranger Objectius Normativa mobilitat Institucions amb convenis signats	<a href="http://www.urv.cat/ca/vida-campus/serveis/mobilitat/">http://www.urv.cat/ca/vida-campus/serveis/mobilitat/</a>  <a href="http://www.urv.cat/international/en_index.html">http://www.urv.cat/international/en_index.html</a>

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> <b>INFORME DE SEGUIMENT</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	---	----------------------------


DIMENSIÓ	CONTINGUTS	ENLLAÇ
	Estudiants Internacionals	
TREBALL DE FI DE MÀSTER	Marc General Normativa	<a href="http://www.begudes-fermentades.master.urv.cat/es/informacion-academica/trabajo-de-fin-de-master/">http://www.begudes-fermentades.master.urv.cat/es/informacion-academica/trabajo-de-fin-de-master/</a>
GARANTIA DE LA QUALITAT	Política de Qualitat de la Facultat/Escola Manual de Qualitat de la Facultat/Escola Memòria de verificació Informes de seguiment de titulació Taxes i indicadors sobre demanda i desenvolupament de la titulació Autoinforme d'acreditació Enllaç a EUC Informes Enllaç a EUC Estudis (Coneix la Qualitat) Enllaç a la pàgina dels títols al RUCT	<a href="http://www.fe.urv.cat/ca/qualitat/">http://www.fe.urv.cat/ca/qualitat/</a>

Font: Elaboració pròpia

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

**Taula 3.1. Instruments per a la recollida de la satisfacció dels grups d'interès**

Id.	Instrument / Mecanisme (1)	Dimensions o ítems de satisfacció inclosos	Abast	Format	Periodicitat	Últimes dades disponibles	Percentatge de participació					Estàndards d'acreditació relacionats
							13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	
<b>Estudiants</b>												
	ENQUESTA ESTUDIANT DE GRAU DE PRIMER CURS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Experiència educativa</li> <li>Altres dimensions del programa formatiu i serveis (2)</li> </ul>	Grau	Virtual	Anual	Últim curs finalitzat	Antiga 1Q1R - PAT	Antiga 1Q1R - PAT	27,27 %	22,22 %	18,42 %	E1 E2 E5 E6
	ENQUESTA ESTUDIANT DE GRAU DURANT	<ul style="list-style-type: none"> <li>Experiència educativa</li> <li>Altres dimensions del programa formatiu i serveis (2)</li> </ul>	Grau	Virtual	Anual	Últim curs finalitzat	Antiga EPD - PAT	Antiga EPD - PAT	24,53 %	18,39 %	11,76 %	E1 E2 E5 E6
	ENQUESTA ESTUDIANT DE GRAU QUAN ACABEN	<ul style="list-style-type: none"> <li>Experiència educativa</li> <li>Altres dimensions del programa formatiu i serveis (2)</li> </ul>	Grau	Virtual	Anual	Últim curs finalitzat	-	-	5,97 %	7,14 %	13,33 %	E1 E2 E5 E6
	"PROFESSORAT" ENQUESTA ASSIGNATURA GRAU	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actuació docent del professorat</li> </ul>	Grau	Virtual	Quadrimestral	Últim curs finalitzat	X	X	13,86 %	20,96 %	17,09 %	E4
	PE-ENQUESTA ASSIGNATURA GRAU	<ul style="list-style-type: none"> <li>Execucions clau</li> </ul>	Grau	Virtual	Anual	Últim curs finalitzat	-	-	16,13 %	21,74 %	28,21 %	E6
	TFG-ENQUESTA ASSIGNATURA GRAU	<ul style="list-style-type: none"> <li>Execucions clau</li> </ul>	Grau	Virtual	Anual	Últim curs finalitzat	-	-	16,67 %	16,00 %	21,43 %	E6
	"Bloc Específic" ENQUESTA PROFESSORAT DEL MÀSTER	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actuació docent del professorat</li> </ul>	Màster	Virtual	Quadrimestral i anual	Últim trimestre finalitzat	X		9,95 %	26,43 %	10,00 %	E4
	"Bloc TFM" ENQUESTA PROFESSORAT DEL MÀSTER	<ul style="list-style-type: none"> <li>Execucions clau</li> </ul>	Màster	Virtual	Segon trimestre	Últim trimestre finalitzat	x		27,03 %	42,11 %	10,69 %	E4 E6
	"Bloc Pràctiques externes" ENQUESTA PROFESSORAT DEL MÀSTER	<ul style="list-style-type: none"> <li>Execucions clau</li> </ul>	Màster	Virtual	Segon trimestre	Últim trimestre finalitzat	X		27,27 %	36,84 %	17,24 %	E4 E6


 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> INFORME DE SEGUIMENT	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

Id.	Instrument / Mecanisme (1)	Dimensions o ítems de satisfacció inclosos	Abast	Format	Periodicitat	Últimes dades disponibles	Percentatge de participació					Estàndards d'acreditació relacionats
							13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	
	ENQUESTA SOBRE L'ORGANITZACIÓ DEL MÀSTER	•Altres dimensions del programa formatiu i serveis (2)	Màster	Virtual	Anual	Últim curs finalitzat	x		25,64 %	25.00 %	21.43 %	E1 E2 E3 E5 E6
<b>Graduats</b>												
	Enquesta de satisfacció dels titulats recents de grau (AQU Catalunya)	•Formació rebuda •Experiència educativa •Altres dimensions del programa formatiu i serveis (2)	Grau	Virtual	Anual	Graduats 2016-17	--	--				E1 E2 E4 E5 E6
	Enquesta de satisfacció dels titulats recents de màster (AQU Catalunya)	•Formació rebuda •Experiència educativa •Altres dimensions del programa formatiu i serveis (2)	Grau	Virtual	Anual	Graduats 2016-17	--	--				E1 E2 E4 E5 E6
	Enquesta d'inserció laboral als graduats i graduades (AQU Catalunya)	•Formació rebuda •Ocupació i la satisfacció de l'ocupació.	Grau	Virtual	Triannual	Estudi del 2017 Titulats 12-13 i Medicina 09-10						E6
	Estudi de la inserció laboral de la població titulada de màster oficial de les universitats catalanes (AQU Catalunya)	•Formació rebuda •Ocupació i la satisfacció de l'ocupació.	Màster	Virtual	Triannual	Estudi del 2017. Titulats 11-12 i 12-13						E6
	<i>Enquesta de titulats - pròpia del centre</i>	•Formació rebuda •Ocupació i la satisfacció de l'ocupació.										

Llegenda:

(1) Cal identificar l'enquesta o els altres procediments emprats, com per exemple grups de discussió, informes de comissions, etc.

(2) Inclou: PAT, serveis d'orientació professional, serveis bibliotecaris, instal·lacions docents i altres serveis especialitzats.

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> INFORME DE SEGUIMENT	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

**Taula 3.2. Enquesta avaluació professorat Grau Biotecnologia**


Pregunta	
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).	7,52
La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	7,35
Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,06
Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,12
El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	7,53
El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7,09
Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6,77
Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	7,62
La Guia Docent em dóna informació suficient sobre l'assignatura.	7,75
Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	7,19

**Taula 3.3. Enquesta inici/durant/final Grau Biotecnologia**

	Pregunta	
Inici	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).	7,24
	La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	7,25
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,23
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,05
	El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	7,3
	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7,73
	Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7,07
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	7,43
	La Guia Docent em dóna informació suficient sobre l'assignatura.	7,48
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	7,57

Durant	Bloc Llengües: Eina Professional	Sóc capaç de seguir una reunió en anglès.	7,80	
		Sóc capaç de fer una presentació en anglès.	7,00	
		Sóc capaç d'escriure un article en anglès.	7,40	
		Sóc capaç de llegir documentació en anglès.	9,4	
		La difusió de la tutoria (saber què és, en què consisteix, saber qui és el meu tutor) ha estat correcta.	La difusió de la tutoria (saber què és, en què consisteix, saber qui és el meu tutor) ha estat correcta.	8
			El tutor ha propiciat un bon clima de relació personal i de comunicació.	10
			Estic satisfet amb la informació rebuda a la tutoria.	8
			Estic satisfet amb la forma de resoldre les qüestions per part del meu tutor.	
			La tutoria m'ha estat útil.	7
	Si has fet tutories	Recomanaria a un company parlar amb el seu tutor si tingués algun dubte o problema relacionat amb la titulació.	Recomanaria a un company parlar amb el seu tutor si tingués algun dubte o problema relacionat amb la titulació.	7
	Bloc Entorn d'Aprenentatge	L'ambient d'aprenentatge a la titulació és de col·laboració	L'ambient d'aprenentatge a la titulació és de col·laboració	3,8
			L'ambient d'aprenentatge a la titulació és de competitivitat	8,2
	Bloc Integració Universitària	M'he integrat a l'entorn universitari	M'he integrat a l'entorn universitari	6,4
Estic satisfet amb la relació amb els companys a la titulació			4,8	




 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> INFORME DE SEGUIMENT	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

	Títol bloc	Pregunta	
Durant	Bloc Integració Universitària	M'he integrat a l'entorn universitari	7,70
		Estic satisfet amb la relació amb els companys a la titulació	6,70
	Bloc Llengües: Eina Professional	Sóc capaç de seguir una reunió en anglès.	8,70
		Sóc capaç de fer una presentació en anglès.	7,4
		Sóc capaç d'escriure un article en anglès.	7,4
		Sóc capaç de llegir documentació en anglès.	9,2
		La difusió de la tutoria (saber què és, en què consisteix, saber qui és el meu tutor) ha estat correcta.	6,78
		El tutor ha propiciat un bon clima de relació personal i de comunicació.	6,33
		Estic satisfet amb la informació rebuda a la tutoria.	6,22
		Estic satisfet amb la forma de resoldre les qüestions per part del meu tutor.	6,11
		La tutoria m'ha estat útil.	5,11
Si has fet tutories		Recomanaria a un company parlar amb el seu tutor si tingués algun dubte o problema relacionat amb la titulació.	6,44
	Bloc Entorn d'Aprenentatge	L'ambient d'aprenentatge a la titulació és de col·laboració	6,5
		L'ambient d'aprenentatge a la titulació és de competitivitat	7,6
	Bloc Programa Formatiu	El pla d'estudis de la titulació ha permès una progressió adequada del meu aprenentatge	6,3
		Hi ha hagut una bona coordinació en el contingut de les assignatures de la titulació per evitar solapaments	4,1
	Bloc Competències	La formació m'ha ajudat a millorar les meves capacitats de comunicació en públic	7,6
		La formació m'ha ajudat a millorar la capacitat de comunicació escrita	7,1
		La formació m'ha ajudat a millorar la meua capacitat de treballar de forma autònoma	8,4
		La formació m'ha ajudat a desenvolupar la meua capacitat de prendre decisions	7,4
		La formació m'ha ajudat a desenvolupar la meua capacitat de resoldre problemes	7,8
		La formació m'ha ajudat a desenvolupar la meua capacitat de treball en equip	8,5
		La formació m'ha ajudat a millorar les meves competències per a la gestió de la informació	8,1
		La formació m'ha ajudat a millorar la meua capacitat de treballar en llengües estrangeres	8,2
		La formació m'ha ajudat a millorar les meves competències per l'ús de les Tecnologies de la Informació i Comunicació	7,3
		La formació m'ha ajudat a reflexionar vers aspectes rellevants de responsabilitat social i ètic	6,4
		La formació m'ha ajudat a millorar l'habilitat per definir el perfil acadèmic i professional futur	5,6
		La formació m'ha ajudat a millorar les capacitats per a l'activitat professional	6,1

**Taula 3.4. Enquesta pràctiques externes Grau Biotecnologia**

Pregunta	
El procés d'assignació de les Pràctiques Externes és adequat.	6,36
Al començar les Pràctiques Externes tinc la informació adient per saber què faré.	7,00
Al començar les Pràctiques Externes tinc la informació adient per saber com m'avaluaran.	7,91
El volum de treball d'aquesta assignatura és l'adequat.	7,82
El seguiment de les Pràctiques Externes per part del tutor professional és adequat.	7,27

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> INFORME DE SEGUIMENT	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

El seguiment de les Pràctiques Externes per part del tutor acadèmic és adequat.	6,82
La manera com m'avaluen les Pràctiques Externes és adequada.	7,09
Les Pràctiques Externes m'han ofert l'oportunitat de tenir un contacte amb el món laboral.	7,64
Les Pràctiques Externes m'han permès aplicar els coneixements i habilitats adquirits durant la titulació.	8,18
Les Pràctiques Externes faciliten la inserció laboral.	6,73
Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	7,64
Valora del 0 al 10 la teva estada al lloc on has fet les Pràctiques Externes.	8,82

### Taula 3.5. Enquesta TFG Grau Biotecnologia


Pregunta	
El procés d'assignació del Treball de Fi de Grau és adequat.	5,43
La informació sobre l'assignatura és clara i entenedora (objectius, planificació i criteris d'avaluació).	5,78
El volum de treball d'aquesta assignatura és l'adequat.	6,33
El seguiment per part del tutor ha estat útil per fer el Treball de Fi de Grau.	5,33
La manera com m'avaluen el Treball de Fi de Grau és adequada.	6,22
El Treball de Fi de Grau m'ofereix oportunitats de participar en activitats de recerca i/o professionals.	8
El Treball de Fi de Grau m'ha permès valorar el meu grau d'assoliment de les competències de la titulació.	7,78
El Treball de Fi de Grau m'ha estat útil per consolidar competències de la titulació.	8,11
Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	7,22

### Taula 3.6. Enquesta avaluació professorat MBF

Pregunta	
El professorat que ha impartit l'assignatura ha coordinat bé el temari (en el cas d'haver-hi un sol docent, deixeu-la en blanc).	9,00
Els continguts de l'assignatura m'han resultat interessants.	8,42
La bibliografia recomanada és valuosa i la disponibilitat suficient.	8,53
Els materials proporcionats de suport a la docència són adequats i de qualitat.	8,55
L'assignatura m'ha proporcionat les competències i habilitats esperades per a la meva formació.	8,42
Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès el desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,23
Les activitats d'avaluació (exàmens, treballs, resolució de problemes, etc.) estan equilibrades i s'adeqüen als continguts i objectius de l'assignatura.	8,55

### Taula 3.7. Enquesta d'organització MBF

Pregunta	
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).	7,06
La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	7,11
Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,04
Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	6,89
El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	7,12
El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7,58
Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6,95
Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	7,24
La Guia Docent em dóna informació suficient sobre l'assignatura.	7,29
Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	7,41

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> <b>INFORME DE SEGUIMENT</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	---	----------------------------

### Taula 3.8. Enquesta PE MBF

Pregunta	
El procés d'assignació de les pràctiques ha estat adequat.	6,75
Les pràctiques m'han proporcionat les competències i habilitats esperades per a la meva formació.	7,75
El seguiment de les pràctiques per part del tutor/a ha estat adequat.	8,00
Els mitjans disponibles a l'entorn laboral n'han permès un desenvolupament adequat.	8,00
El sistema d'avaluació de les pràctiques s'adequa als continguts i objectius de l'assignatura.	7,75

### Taula 3.9. Enquesta TFM MBF

Pregunta	
L'orientació rebuda per part del tutor per a la realització del Treball Fi de Màster ha estat eficaç	7,57
La temàtica m'ha resultat interessant	8,86
La bibliografia inicial recomanada és valuosa i està disponible	7,14
La disponibilitat de temps per part del tutor ha estat adequada	7,00
El tutor m'ha facilitat la interacció amb l'equip d'investigadors o de professionals relacionats per al desenvolupament del Treball Fi de Màster	7,00
El Treball Fi de Màster m'ha proporcionat les competències i habilitats esperades per a la meva formació.	8,29
Les condicions de seminaris, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat.	7,5
El procediment d'avaluació s'adequa als requeriments del Treball Fi de Màster.	8,33

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

### QUALIFICACIÓ, EXPERIÈNCIA I DEDICACIÓ

**Taula 4.1. Professorat per categoria i segons doctorat**

Pla		Permanent 1	Permanent 2	Associats	Lectors	Altres	Total
1920-GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)	<b>Doctors</b>	60	1	13	1	11	<b>86</b>
	<b>No doctors</b>	-	-	16	-	32	<b>48</b>
	<b>Total</b>	<b>60</b>	<b>1</b>	<b>29</b>	<b>1</b>	<b>43</b>	<b>134</b>

Pla	S/N doctor	Permanent 1	Associats	Altres	Total
1962-BEGUDES FERMENTADES (2014)	<b>Doctors</b>	13	1	4	<b>18</b>
	<b>No doctors</b>	-	4	2	<b>6</b>
	<b>Total</b>	<b>13</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>24</b>

Data informe: 31/01/2019

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

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

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

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

Altres: professorat visitant, becaris, etc.

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

**Taula 4.2. Hores de docència impartida per categoria i segons doctorat**

Pla	S/N doctor	Permanent 1	Permanent 2	Associats	Lectors	Altres	Total
1920-GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)	S	1927,00	21,60	307,85	59,10	173,56	<b>2489,10</b>
	N	-	-	374,54	-	389,24	<b>763,78</b>
	<b>Total</b>	<b>1927,00</b>	<b>21,60</b>	<b>682,39</b>	<b>59,10</b>	<b>562,80</b>	<b>3252,88</b>

Pla	S/N doctor	Permanent 1	Associats	Altres	Total
1962-BEGUDES FERMENTADES (2014)	S	526,15	25,00	90,75	<b>641,90</b>
	N		317,00	3,10	<b>320,10</b>
	<b>Total</b>	<b>526,15</b>	<b>342,00</b>	<b>93,85</b>	<b>962,00</b>

Data informe: 31/01/2019

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

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

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

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

Altres: professorat visitant, becaris, etc.

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



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

TAULES I INDICADORS  
INFORME DE SEGUIMENT

Facultat d'Enologia

### **Taula 4.3. Assignatures del pla d'estudi**



## 1920-GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)

Assignatura	Curs	Tipus	ECTS	G. Teor	G. Pràct.	Al·mator	Prof.	Dept.	Cat.	Hores impart
MATEMÀTIQUES	1	TR	9	3	5	51	Garijo Real, Antonio	Enginyeria Informàtica i Matemàtiques	TU	28,80
							López Besora, Josep Maria	Enginyeria Informàtica i Matemàtiques	TEU	21,60
							Villadelprat Yagüe, Jordi	Enginyeria Informàtica i Matemàtiques	TU	28,80
	<b>Total</b>									<b>79,2</b>
FÍSICA	1	TR	9	3	16	55	Carvajal Martí, Joan Josep	Química Física i Inorgànica	AGR	6,00
							Dubert ., Diana Cristina	Química Física i Inorgànica	ASS	16,88
							Díaz González, Francisco Manuel	Química Física i Inorgànica	CU	1,50
							Gavaldà Martínez, Josefa	Química Física i Inorgànica	CEU	15
							Masons Bosch, Jaime	Química Física i Inorgànica	TU	5,25
							Mateos Ferré, Xavier	Química Física i Inorgànica	AGR	15,75
							Pujol Baiges, Maria Cinta	Química Física i Inorgànica	AGR	15,75
							Pérez Méndez, Sonia	Química Física i Inorgànica	ASS	22,5
							Ruiz Martí, José Javier	Química Física i Inorgànica	CEU	34,5
							Serres Serres, Josep Maria	Química Física i Inorgànica	ASS	12
							Solé Cartañà, Rosa Maria	Química Física i Inorgànica	TU	31,125
	<b>Total</b>									<b>176,25</b>
ESTADÍSTICA	1	TR	6	3	11	38	Almadhagi -, Sallam Mohammed Ahmed	Enginyeria Química	IPDF	5,7
							Berto Roselló, Francisco	Enginyeria Química	ASS	5,7
							Girbes Balague, Roger	Enginyeria Química	ASS	5,7
							Masullo ., Fabrizio	Enginyeria Química	IPDF	5,7
							Mateo Sanz, Josep Maria	Enginyeria Química	TU	34,2
							Toldrà Filella, Anna	Enginyeria Química	IPDF	5,7
							Torras Font, Carles	Enginyeria Química	ASS	5,7
							Torres Rivas, Alba	Enginyeria Química	IPDF	5,7
							Zurano Cervelló, Patricia	Enginyeria Química	IPDF	5,7
	<b>Total</b>									<b>79,8</b>
BIOLOGIA	1	TR	6	2	14	39	Aragonès Bargalló, Gemma	Medicina i Cirurgia	IPD	2,07
							Balmaseda Rubina, Aitor	Bioquímica i Biotecnologia	IPDF	6,9



								Beltrán Debón, Raúl Alejandro	Bioquímica i Biotecnologia	VIS amb contracte	11,27
								Calvo Manso, Enrique	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	1,38
								Ferrando Nuñez, Núria	Bioquímica i Biotecnologia	IPDF	6,9
								Fort Marsal, Maria Francesca	Bioquímica i Biotecnologia	TU	7,82
								Garcia-España Monsonís, Antonio Enrique	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	1,38
								Giralt Esteve, Mireia	Bioquímica i Biotecnologia	TU	13,34
								Martin Gonzalez, Miguel	Bioquímica i Biotecnologia	IPDF	2,07
								Mas Capdevila, Anna	Bioquímica i Biotecnologia	IPDF	6,21
								Mateos Fernández, Maria Assumpta	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	1,15
								Montero Simó, Miguel Angel	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	6,67
								Poblet Icart, Maria Montserrat	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	3,22
								Rodríguez Gallego, Esther	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	4,14
	Total										74,52
BIOLOGIA CEL·LULAR	1	TR	6	2	10	49		De Carvalho Reis, Eduardo José	Ciències Mèdiques Bàsiques	IPDF	1,6
								Fernández Bravo, Ana	Ciències Mèdiques Bàsiques	IPDF	3,2
								Figueras Salvat, María Josefa	Ciències Mèdiques Bàsiques	CU	7,68
								García Sánchez, Dania	Ciències Mèdiques Bàsiques	AGR	21,12
								Gomez Bertomeu, Frederic-Francesc	Ciències Mèdiques Bàsiques	ASS	5,12
								Inza Rojas, María Isabel	Ciències Mèdiques Bàsiques	ASS	30,4
								Navarro Rodríguez, Patricia	Ciències Mèdiques Bàsiques	IPDF	1,92
								Pérez Cantero, Alba	Ciències Mèdiques Bàsiques	IPDF	3,2
								Rodríguez Morejon, Kendra Catalina	Ciències Mèdiques Bàsiques	ASS	6,4
	Total										80,64
GENÈTICA	1	TR	6	2	3	48		Bordons de Porrata-Doria, Albert	Bioquímica i Biotecnologia	Professor Emèrit	8,2
								Cordero Otero, Ricardo Román	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	16,4
								Gómez Alvarez, Josep	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	36,9
	Total										61,5
BIOQUÍMICA	1	TR	6	3	16	42		Alcaide Hidalgo, Juan Maria	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	5,4



								Ardèvol Grau, Ana Maria	Bioquímica i Biotecnologia	TU	18,18
								Conill Ripolles, Ferran	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	10,8
								Fernández Larrea, Juan Bautista	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	5,4
								García-España Monsonís, Antonio Enrique	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	1,8
								Iglesias Carres, Lisard	Bioquímica i Biotecnologia	IPDF	10,44
								Martínez Micaelo, Nieves Beatriz	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	1,62
								Pinent Armengol, Montserrat	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	5,76
								Rodríguez Gallego, Esther	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	8,28
								Serena Perelló, Carolina	Bioquímica i Biotecnologia	VIS	2,52
											70,2
	Total										
								Alías Rodríguez, Marc	Química Física i Inorgànica	IPDF	6,12
								Andrade ., Francisco Javier	Química Analítica i Química Orgànica	AGR	24,48
								Bensabeh -, Nabil	Química Analítica i Química Orgànica	IPDF	12,24
								Boutureira Martín, Omar	Química Analítica i Química Orgànica	IPD	12,24
								Calull Blanch, Marta	Química Analítica i Química Orgànica	TU	4,8
								Corro Morón, Macarena	Química Analítica i Química Orgànica	IPDF	12,24
								Larrechi García, Maria Soledad	Química Analítica i Química Orgànica	CU	12,24
QUÍMICA I	1	TR	6	3	18	46		Lligadas Puig, Gerard	Química Analítica i Química Orgànica	AGR	12,24
								Masdeu Bultó, Anna Maria	Química Física i Inorgànica	TU	6,12
								Moreno Vicente, Antonio	Química Física i Inorgànica	IPDF	12,24
								Reguero de la Poza, Maria del Mar	Química Física i Inorgànica	TU	15,84
								Reina Lozano, José Antonio	Química Analítica i Química Orgànica	TU	7,2
								Rodríguez Fortea, Antonio	Química Física i Inorgànica	AGR	12,24
								Ruisanchez Capelastegui, María Iciar	Química Analítica i Química Orgànica	TU	12,24
								Ruiz Manrique, Maria Aurora	Química Física i Inorgànica	CU	12,24
								Ruiz Morillas, Núria	Química Física i Inorgànica	TU	10,8
											185,52
	Total										
QUÍMICA II	1	TR	6	3	5	47		Calull Blanch, Marta	Química Analítica i Química Orgànica	TU	20





							Reguero de la Poza, Maria del Mar	Química Física i Inorgànica	TU	15
							Reina Lozano, José Antonio	Química Analítica i Química Orgànica	TU	5
							Ruiz Morillas, Núria	Química Física i Inorgànica	TU	15
	To tal									55
QUÍMICA ORGÀNICA	2	O B	6	1	1	53	Díaz Giménez, María Yolanda	Química Analítica i Química Orgànica	TU	49,8
	To tal									49,8
EXPRESSIÓ I REPLICACIÓ GÈNIQUES	2	O B	6	1	1	42	Salvadó Rovira, Maria Josepa	Bioquímica i Biotecnologia	CU	47,4
	To tal									47,4
BIOINFORMÀTICA	2	O B	6	1	3	40	Garcia Vallve, Santiago	Bioquímica i Biotecnologia	TU	32,8
							Guzman Descarrega, Eduardo	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	24,6
							Gómez Alvarez, Josep	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	12,3
							Montero Simó, Miguel Angel	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	12,3
							Pujadas Anguiano, Gerard	Bioquímica i Biotecnologia	TU	16,4
	To tal									98,4
TÈCNiques DE BIOQUÍMICA I BIOLOGIA MOLECULAR	3	O B	6	1	4	37	Blay Olivé, Maria Teresa	Bioquímica i Biotecnologia	TU	12
							Garcia-España Monsonís, Antonio Enrique	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	12
							Gonzalez Quilen, Carlos Alberto	Bioquímica i Biotecnologia	IPDF	12
							Gual Grau, Andreu	Bioquímica i Biotecnologia	IPDF	24
							Martínez Micaelo, Nieves Beatriz	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	12
							Maymo Masip, Elsa	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	12
							Ugarte Chicote, Javier	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	12
	To tal									96
BIOLOGIA MOLECULAR DE SISTEMES	3	O B	6	1	4	43	Blay Olivé, Maria Teresa	Bioquímica i Biotecnologia	TU	25,2
							Gómez Alvarez, Josep	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	12,6
							Terra Barbadora, Ximena	Bioquímica i Biotecnologia	VIS amb contracte	12,6
							Ugarte Chicote, Javier	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	25,2
	To tal									75,6
ENZIMOLOGIA	2	O B	6	1	4	42	Arola Arnal, Anna	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	35,1
							Carrera De La Lama, Zulima	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	11,7
							Gonzalez Quilen, Carlos Alberto	Bioquímica i Biotecnologia	IPDF	11,7
							Guirro Castellnou, Maria	Bioquímica i Biotecnologia	IPDF	11,7
	To tal									70,2



ESTRUCTURA I FUNCIÓ DE BIOMOLÈCULES	2	O B	6	1	3	39	Gimeno Vives, Aleix	Bioquímica i Biotecnologia	IPDF	24
							Ginés Mir, Iris	Bioquímica i Biotecnologia	IPDF	12
							Pujadas Anguiano, Gerard	Bioquímica i Biotecnologia	TU	24
							Rodríguez Gallego, Esther	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	12
							Suárez Recio, Manuel	Bioquímica i Biotecnologia	LEC	24
	Tot									96
BIOLOGIA ANIMAL I VEGETAL	2	O B	6	1	4	36	Bravo Vázquez, Francisca Isabel	Bioquímica i Biotecnologia	VIS amb contracte	17,16
							Fort Marsal, Maria Francesca	Bioquímica i Biotecnologia	TU	39
							Gallart Millan, Luis Melchor	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	9,36
							Martin Gonzalez, Miguel	Bioquímica i Biotecnologia	IPDF	9,36
							Olle Corbella, Enric	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	9,36
	Tot									84,24
IMMUNOLOGIA	3	O B	6	1	3	46	Capilla Luque, Javier	Ciències Mèdiques Bàsiques	AGR	39,95
							Dumas León, Dayana Gilda	Ciències Mèdiques Bàsiques	IPDF	8,5
							Gomez Bertomeu, Frederic-Francesc	Ciències Mèdiques Bàsiques	ASS	11,05
							López Fernández, Loida	Ciències Mèdiques Bàsiques	IPD	4,25
	Tot									63,75
METABOLISME DE MICROORGANISMES	3	O B	6	1	3	43	Ferrando Nuñez, Núria	Bioquímica i Biotecnologia	IPDF	13,5
							Reguant Miranda, Cristina	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	28,8
							Sunyer Figueres, Mercè	Bioquímica i Biotecnologia	IPDF	13,5
							Torija Martínez, María Jesús	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	11,7
	Tot									67,5
TERMODINÀMICA I CINÈTICA	2	O B	4	1	5	57	Giamberini ., Marta	Enginyeria Química	AGR	28,7
							Glinska ., Katarzyna	Enginyeria Química	IPDF	9,8
							Ricart Pla, Jose Manuel	Química Física i Inorgànica	CU	10,5
	Tot									49
MICROBIOLOGIA	2	O B	6	1	4	45	Cano Lira, José Francisco	Ciències Mèdiques Bàsiques	CU	35,64
							Capilla Luque, Javier	Ciències Mèdiques Bàsiques	AGR	1,32
							Dumas León, Dayana Gilda	Ciències Mèdiques Bàsiques	IPDF	6,6
							García Sánchez, Dania	Ciències Mèdiques Bàsiques	AGR	34,98



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

**TAULES I INDICADORS**  
**INFORME DE SEGUIMENT**

Facultat d'Enologia

							Magaña Duenas, Viridiana	Ciències Mèdiques Bàsiques	IPDF	6,6
							Stchigel Glikman, Alberto Miguel	Ciències Mèdiques Bàsiques	AGR	0,66
	Total									85,8
GENÈTICA MOLECULAR	3	O B	6	1	4	38	Domenech Coca, Cristina	Bioquímica i Biotecnologia	IPDF	20,1
							Gibert Ramos, Albert	Bioquímica i Biotecnologia	IPDF	20,1
							Martínez Micaelo, Nieves Beatriz	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	20,1
							Pinent Armengol, Montserrat	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	20,1
Total									80,4	
CULTIUS CEL·LULARS	2	O B	4	1	3	37	Aragonès Bargalló, Gerard	Bioquímica i Biotecnologia	VIS amb contracte	22,75
							Ardid Ruiz, Andrea	Bioquímica i Biotecnologia	IPDF	11,7
							Maymo Masip, Elsa	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	19,5
Total									53,95	
QUÍMICA ANALÍTICA I INSTRUMENTAL	2	O B	4	1	3	37	Callao Lasmarias, María Pilar	Química Analítica i Química Orgànica	CU	17,01
							Ferré Baldrich, Joan	Química Analítica i Química Orgànica	TU	17,01
							Pocurull Aixala, Eva	Química Analítica i Química Orgànica	TU	17,01
							Ruisanchez Capelastegui, María Iciar	Química Analítica i Química Orgànica	TU	10,08
Total									61,11	
TECNOLOGIA DE L'ADN RECOMBINANT	3	O B	6	1	4	36	Fernández Larrea, Juan Bautista	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	18,9
							Gual Grau, Andreu	Bioquímica i Biotecnologia	IPDF	18,9
							Terra Barbadora, Ximena	Bioquímica i Biotecnologia	VIS amb contracte	18,9
							Ugarte Chicote, Javier	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	18,9
Total									75,6	
ENGINYERIA BIOQUÍMICA	2	O B	6	1	6	56	Ahorsu -, Richard	Enginyeria Química	IPDF	10,35
							Constantí Garriga, Magdalena	Enginyeria Química	AGR	20,7
							De Lamo Castellvi, Silvia	Enginyeria Química	AGR	31,05
							Kaade ., Wael	Enginyeria Química	IPDF	20,7
Total									82,8	
ENGINYERIA DE BIOREACTORS	3	O B	4	1	4	42	Ahorsu -, Richard	Enginyeria Química	IPDF	10,35
							De Lamo Castellvi, Silvia	Enginyeria Química	AGR	37,95
Total										48,3



PROCESSOS DE SEPARACIÓ I PURIFICACIÓ	3	O B	4	1	1	40	Masip Vernis, Lluís	Enginyeria Químic	AGR	28
	To tal									28
BIOTECNOLOGIA MOLECULAR MICROBIANA	3	O B	4	1	3	38	Cordero Otero, Ricardo Román	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	48,3
	To tal									48,3
BIOTECNOLOGIA MOLECULAR ANIMAL I VEGETAL	3	O B	6	1	4	43	Baselga Escudero, Laura	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	21
							Ugarte Chicote, Javier	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	42
	To tal									63
ECONOMIA I GESTIÓ D'EMPRESES	3	O B	6	1	1	40	Arias Oliva, Mario	Gestió d'Empreses	TU	40,2
	To tal									40,2
ASPECTES LEGALS, SOCIALS I COMUNICATIUS	4	O B	6	1	1	45	Galiana Saura, Veronica	Dret Públic	ASS	21,9
							Prades Tena, Jordi	Estudis de Comunicació	IPD	21,9
	To tal									43,8
PROCESSOS I PRODUCTES BIOTECNOLÒGICS	4	O B	3	1	1	38	Cordero Otero, Ricardo Román	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	10,2
							Poblet Icart, Maria Montserrat	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	10,2
	To tal									20,4
ESTUDIS EN EL MARC DE CONVENIS DE MOBILITAT I	-1	OP T	3	1	0	3	Reguant Miranda, Cristina	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	30
	To tal									30
VACUNES I FÀRMACS	-1	OP T	3	1	1	18	Mulero Abellán, Miguel	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	9,9
	To tal									9,9
IMMUNOLOGIA CLÍNICA	-1	OP T	3	1	1	36	Capilla Luque, Javier	Ciències Mèdiques Bàsiques	AGR	20
							Gomez Bertomeu, Frederic-Francesc	Ciències Mèdiques Bàsiques	ASS	10
	To tal									30
PRODUCTES NATURALS D'INTERÈS INDUSTRIAL	-1	OP T	3	1	1	18	Castillón Miranda, Sergio	Química Analítica i Química Orgànica	CU	30
	To tal									30
PATOLOGIA MOLECULAR	-1	OP T	3	1	1	37	Gallart Millan, Luis Melchor	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	30
	To tal									30
TERÀPIA GÈNICA	-1	OP T	3	1	1	17	Mulero Abellán, Miguel	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	30
	To tal									30
ENGINYERIA DE TEIXITS	-1	OP T	3	1	1	27	Ardèvol Grau, Ana Maria	Bioquímica i Biotecnologia	TU	30
	To tal									30
BIOQUÍMICA DELS ALIMENTS	-1	OP T	6	1	1	14	Bravo Vázquez, Francisca Isabel	Bioquímica i Biotecnologia	VIS amb contracte	11,7
							Suárez Recio, Manuel	Bioquímica i Biotecnologia	LEC	35,1



	To tal									46,8
ALIMENTS TRANSGÈNICS	-1	OP T	3	1	1	20	Martínez Micaelo, Nieves Beatriz	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	30
	To tal									30
ENZIMOLOGIA INDUSTRIAL	-1	OP T	3	1	1	16	Nuñez Gutierrez, Yolanda del Pilar	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	24
	To tal									24
DES DELS ORGANISMES MODEL A LA BIOLOGIA HUMANA	-1	OP T	3	1	1	11	Cordero Otero, Ricardo Román	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	15
							Rodríguez Gallego, Esther	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	15
	To tal									30
GARANTIA I CONTROL DE LA QUALITAT	-1	OP T	3	1	1	16	Toribio Matias, Ricardo	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	9,6
	To tal									9,6
EPIGENÈTICA	-1	OP T	3	1	1	12	Romeu Figuerola, Antonio Ramón	Bioquímica i Biotecnologia	CU	14,4
	To tal									14,4
ENGINYERIA DE PROTEÏNES	-1	OP T	3	1	1	21	Pujadas Anguiano, Gerard	Bioquímica i Biotecnologia	TU	25,2
	To tal									25,2
VIROLOGIA	-1	OP T	3	1	1	37	Capilla Luque, Javier	Ciències Mèdiques Bàsiques	AGR	30
	To tal									30
ALIMENTS FERMENTATS	-1	OP T	6	1	1	12	Poblet Icart, Maria Montserrat	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	42,6
	To tal									42,6
TECNOLOGIA ALIMENTÀRIA	-1	OP T	3	1	1	11	De Lamo Castellvi, Silvia	Enginyeria Química	AGR	20,7
	To tal									20,7
SEGURETAT ALIMENTÀRIA	-1	OP T	3	1	1	11	Garcia Luyke, Gerarda Fenna	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	30
	To tal									30
ALIMENTS FUNCIONALS, COMPOSTOS BIOACTIUS I NUTRACÈUTICS	-1	OP T	6	1	1	24	Bordons de Porrata-Doria, Albert	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Emèrit	10
							Bravo Vázquez, Francisca Isabel	Bioquímica i Biotecnologia	VIS amb contracte	10
							Muguerza Marquínez, Maria Begoña	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	40
	To tal									60
TREBALL DE FI DE GRAU	4	TF G	9	1	0	42	Ardèvol Grau, Ana Maria	Bioquímica i Biotecnologia	TU	8
							Beltran Casellas, Gemma	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	4
							Bordons de Porrata-Doria, Albert	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Emèrit	4
							Cabré Bargalló, Maria	Bioquímica i Biotecnologia	TU	4
							Cano Lira, José Francisco	Ciències Mèdiques Bàsiques	CU	4



							Capilla Luque, Javier	Ciències Mèdiques Bàsiques	AGR	12
							Constantí Garriga, Magdalena	Enginyeria Química	AGR	4
							Cordero Otero, Ricardo Román	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	66
							De Lamo Castellvi, Silvia	Enginyeria Química	AGR	8
							García Sánchez, Dania	Ciències Mèdiques Bàsiques	AGR	12
							Gómez Arnaiz, María Mercedes	Bioquímica i Biotecnologia	CEU	4
							Güell Saperas, Maria Carmen	Enginyeria Química	TU	4
							Martínez Micaelo, Nieves Beatriz	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	4
							Masip Vernis, Lluís	Enginyeria Química	AGR	12
							Poblet Icart, Maria Montserrat	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	24
							Portillo Guisado, Maria del Carmen	Bioquímica i Biotecnologia	IPD	4
							Pujadas Anguiano, Gerard	Bioquímica i Biotecnologia	TU	8
							Reguant Miranda, Cristina	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	8
							Torija Martínez, María Jesús	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	4
							Ugarte Chicote, Javier	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	8
							Zamora Marín, Fernando	Bioquímica i Biotecnologia	CU	4
	To tal									210
PRÀCTIQUES EXTERNES	4	PE	12	0	1	39	Ardèvol Grau, Ana Maria	Bioquímica i Biotecnologia	TU	50
							Blay Olivé, Maria Teresa	Bioquímica i Biotecnologia	TU	16,8
							Capilla Luque, Javier	Ciències Mèdiques Bàsiques	AGR	6,8
							García Sánchez, Dania	Ciències Mèdiques Bàsiques	AGR	6,9
							Masip Vernis, Lluís	Enginyeria Química	AGR	17
	To tal									97,5

**1962-BEGUDES FERMENTADES (2014)**

Assignatura	Curs assignatura	Tipus crèdit	ECTS	Grups Teoria	Grups Pràctiques	Alumnes assignat	Professor	Departament	Categoria PDI	S / N doctor	Hores impartides	Grups professors
ANÀLISI SENSORIAL I	-1	COMPLEMENTS DE FORMACIÓ	3	1	2	2	Canals Bosch, Juan Miguel	Bioquímica i Biotecnologia	TU	S	1,50	2
							Gombau Roigé, Jordi	Bioquímica i Biotecnologia	IPDF	N	0,55	1
							Lleixa Daga, Jessica	Bioquímica i Biotecnologia	IPDF	N	0,55	1
<b>Total</b>											<b>2,6</b>	<b>4</b>
BEGUDES FERMENTADES	1	OB	3	1	2	26	Beltran Casellas, Gemma	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	S	15,00	3
							Torija Martínez, María Jesús	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	S	15,00	3
<b>Total</b>											30	6
SEGURETAT ALIMENTÀRIA	1	OB	3	1	2	27	Beltran Casellas, Gemma	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	S	15	3
							Torija Martínez, María Jesús	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	S	15	3
<b>Total</b>											30	6
QUIMIOMETRIA PEL CONTROL DE BEGUDES FERMENTADES	1	OB	3	1	2	28	Boqué Martí, Ricard	Química Analítica i Química Orgànica	TU	S	30	3
<b>Total</b>											30	3



PREPARACIÓ I PRESENTACIÓ DE PROJECTES	1	OB	3	1	2	27	Mas Baron, Alberto	Bioquímica i Biotecnologia	CU	S	5	2
							Reguant Miranda, Jordi	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	S	25	3
Tot al											30	5
AVALUACIÓ DE SOSTENIBILITAT: ANÀLISI DEL CICLE DE VIDA	1	OB	3	1	2	27	Castells Piqué, Francesc	Enginyeria Química	Professora t Emèrit	S	15	3
							Torres Costa, Carmen Maria	Enginyeria Química	IPD	S	15	3
Tot al											30	6
COMUNICACIÓ CIENTÍFICA	-1	OPT	3	1	2	5	Mas Baron, Alberto	Bioquímica i Biotecnologia	CU	S	3,15	1
							Portillo Guisado, Maria del Carmen	Bioquímica i Biotecnologia	IPD	S	15,75	3
Tot al											18,9	4
ANÀLISI ENOLÒGICA AVANÇADA I SENSOMETRIA	-1	OPT	3	1	2	9	Mestres Solé, Maria Montserrat	Química Analítica i Química Orgànica	AGR	S	30	3
Tot al											30	3
MACROMOLÈCULES DEL RAÏM I EL VI	-1	OPT	3	1	2	9	Canals Bosch, Juan Miguel	Bioquímica i Biotecnologia	TU	S	10	3
							Fort Marsal, Maria Francesca	Bioquímica i Biotecnologia	TU	S	10	3





							Zamora Marín, Fernando	Bioquímica i Biotecnologia	CU	S	10	3
	Tot al										30	9
AVENÇOS CIENTÍFICS EN LLEVATS VÍNICS	-1	OPT	3	1	2	8	Andorrà Solsona, Immaculada	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	N	10	2
							Beltran Casellas, Gemma	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	S	6	1
							Rozès ., Nicolas Andre Louis	Bioquímica i Biotecnologia	TU	S	14	2
	Tot al										30	5
NOUS REPTES A LA FERMENTACIÓ MALOLÀCTICA	-1	OPT	3	1	2	8	Reguant Miranda, Cristina	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	S	30	3
	Tot al										30	3
BIOTECNOLOGIA I CONTROL MICROBIOLÒGIC DEL VI	-1	OPT	3	1	2	9	Cordero Otero, Ricardo Román	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	S	15	1
							Reguant Miranda, Cristina	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	S	7,5	3
							Torija Martínez, María Jesús	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	S	7,5	3
	Tot al										30	7
ÚLTIMS AVENÇOS EN ELABORACIÓ DE VINAGRES I DESTIL.LATS	-1	OPT	3	1	2	7	López Bonillo, Francisco	Enginyeria Química	CU	S	10	3
							Torija Martínez,	Bioquímica i	AGR	S	20	3




							María Jesús	Bioteconologia					
	Tot al											30	6
INNOVACIÓ EN TRACTAMENTS PRE I POST FERMENTATIUS	-1	OPT	3	1	2	9	López Bonillo, Francisco	Enginyeria Química	CU	S		30	3
	Tot al											30	3
EL SECTOR CERVESER	-1	OPT	3	1	2	19	Rius Vicente, Miquel-Àngel	Bioquímica i Bioteconologia	ASS	N		30	3
	Tot al											30	3
MALTA I TECNOLOGIA DEL MALT	-1	OPT	3	1	2	17	Romero Fabregat, Maria Paz	Bioquímica i Bioteconologia	VIS	S		30	3
	Tot al											30	3
TECNOLOGIA CERVESERA	-1	OPT	9	1	3	18	De Mier Vinue, Jordi	Bioquímica i Bioteconologia	ASS	N		76	2
							Plata Cots, Roger	Bioquímica i Bioteconologia	ASS	N		84	3
	Tot al											160	5
MICROBIOLOGIA DE LA CERVESA	-1	OPT	3	1	1	18	Beltran Casellas, Gemma	Bioquímica i Bioteconologia	AGR	S		15	2
							Toriya Martínez, María Jesús	Bioquímica i Bioteconologia	AGR	S		15	2
	Tot al											30	4
	-1	OPT	3	1	1	19	Canals Bosch,	Bioquímica i	TU	S		4	1



ANÀLISI SENSORIAL DE LA CERVESA							Juan Miguel	Biotecnologia				
							Gombau Roigé, Jordi	Bioquímica i Biotecnologia	IPDF	N	1	1
							Lleixa Daga, Jessica	Bioquímica i Biotecnologia	IPDF	N	1	1
	Tot al										6	3
TREBALL FI DE MÀSTER	1	PROJEC TE FI DE CARRER A	1 5	1	0	28	Andorrà Solsona, Immaculada	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	N	14	1
							Beltran Casellas, Gemma	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	S	35	1
							Boqué Martí, Ricard	Química Analítica i Química Orgànica	TU	S	17	1
							Canals Bosch, Juan Miguel	Bioquímica i Biotecnologia	TU	S	14	1
							Cordero Otero, Ricardo Román	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	S	7	1
							De Mier Vinue, Jordi	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	N	28	1
							Mestres Solé, Maria Montserrat	Química Analítica i Química Orgànica	AGR	S	17	1
							Plata Cots, Roger	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	N	36	1
							Poblet Icart,	Bioquímica i	AGR	S	3,5	1



							Maria Montserrat	Biotecnologia					
							Portillo Guisado, Maria del Carmen	Bioquímica i Biotecnologia	IPD	S	7	1	
							Reguant Miranda, Cristina	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	S	7	1	
							Rius Vicente, Miquel-Àngel	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	N	7	1	
							Romero Fabregat, Maria Paz	Bioquímica i Biotecnologia	VIS	S	8	1	
							Rozès., Nicolas Andre Louis	Bioquímica i Biotecnologia	TU	S	14	1	
							Torija Martínez, María Jesús	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	S	27	1	
							Zamora Marín, Fernando	Bioquímica i Biotecnologia	CU	S	10,5	1	
	Tot al										252	16	
PRÀCTIQUES EXTERNES	1	PRÀCTIQUES EXTERNES	9	0	1	29	Andorrà Solsona, Immaculada	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	N	6	1	
							Beltran Casellas, Gemma	Bioquímica i Biotecnologia	AGR	S	34,5	1	
							De Mier Vinue, Jordi	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	N	8,5	1	
							Mestres Solé, Maria Montserrat	Química Analítica i	AGR	S	6	1	

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> INFORME DE SEGUIMENT	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

								Química Orgànica				
							Plata Cots, Roger	Bioquímica i Biotecnologia	ASS	N	17,5	1
	Tot al										72,5	5

Data informe: 10/04/2019

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

ACRM16: Assignatures dels plans d'estudis de màster

#### Taula 4.4. Percentatge d'hores impartides de docència segons trams

Pla	Hores impartides sense trams recerca	Hores impartides sense trams docència	Hores impartides amb trams vius recerca	Hores impartides amb trams no vius recerca	Hores impartides amb trams vius docència	Hores impartides amb trams no vius docència	Hores impartides
1920-GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)	1269,07	1222,99	1714,42	269,40	1961,80	68,10	3252,88
1962-BEGUDES FERMENTADES (2014)	420,85	420,85	526,15	15,00	526,15	15,00	962,00

Data informe: 10/04/2019

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

ACRM15: Docència impartida segons trams del PDI en estudis de màster

#### Taula 4.5. Relació estudiants per PDI

Pla	Curs acadèmic	Nombre PDI ETC	Estudiants ETC	Ràtio Estudiants ETC - PDI ETC
1920-GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)	2018	11,86	161,32	13,60
	2017	13,55	171,72	12,67
	2016	13,48	173,10	12,84
	2015	13,98	174,63	12,49
BEGUDES FERMENTADES (2014)1962-	2018	2,76	17,75	6,43
	2017	4,01	27,65	6,90
	2016	3,32	20,10	6,05
	2015	5,50	36,30	6,59

Data informe: 10/04/2019

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

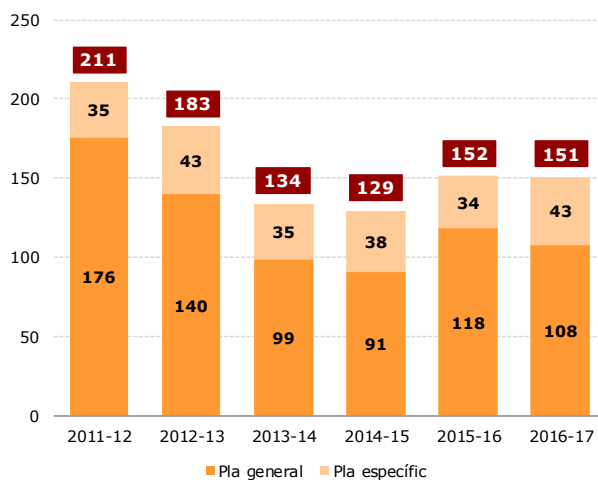
ACRM18: Relació estudiants ECT per PDI ECT estudis de màster

## SUPORT AL PROFESSORAT

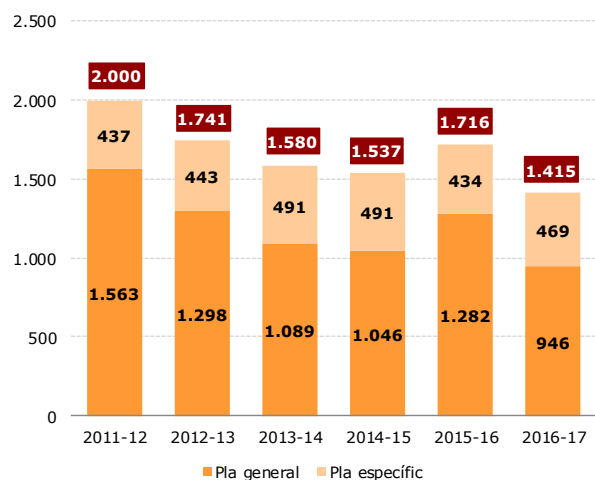
#### Taula 4.6. Dades generals PROFID



Evolució de l'oferta de cursos



Evolució del nombre d'assistents



Font: Institut de Ciències de l'Educació

Detall pla general PROFID 2016-17	Nre. Cursos oferts	Nre. Assistents
Acció Institucional	3	25
Desenvolupament docent i investigador	44	413
Docència Universitària	14	161
Eines per al treball docent	7	32
Gestió Universitària	2	16
Idiomes	15	110
SPRL	23	189
<b>TOTAL</b>	<b>108</b>	<b>946</b>

Font: Institut de Ciències de l'Educació

Enquesta satisfacció PROFID 2016-17	Mitjana ponderada
Organització	8,32
Objectius i continguts	8,3
En cas d'haver realitzat casos pràctics	7,45
Material	7,47
Adequació i aprofitament del curs	8,09
Formador/a	8,84
<b>VALORACIÓ GENERAL DEL CURS</b>	<b>8,55</b>

## Annex 5. Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 5 ORIENTACIÓ ACADÈMICA, PAT

**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	171	17	10

Data informe: 28/03/19  
Font: e-tutories - Moodle

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

Centre/Titulació	Nº estudiants tutoritzats	Estudiants que han emplenat fitxa de perfil		Estudiants que han participat a les tutories	
		Nº	%	Nº	%
Grau en Biotecnologia	171	171	36%	25	14,6%

Data informe: 28/03/19  
Font: e-tutories - Moodle

**Taula 5.3. Tutories realitzades i tipologia**

Centre/Titulació	Nº de tutors/es totals	Tipus de tutories			
		Indiv.	Grup	Presencial	Virtual
<b>Total</b>					
Grau en Biotecnologia	17	25	1	18	8

Data informe: 28/03/19  
Font: e-tutories - Moodle

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

Centre/Titulació	Tutors/es			Estudiants		
	Nº de tutors/es total	Nº de tutors/es que han accedit	Nº Accessos	Nº d'est. total	Nº d'est. que han accedit	Nº accessos
Grau en Biotecnologia	17	16	498	171	109	649

Data informe: 28/03/19  
Font: e-tutories - Moodle

## ORIENTACIÓ PROFESSIONAL

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

Titulació	Activitat	Assistents
Grau en Biotecnologia	Seguretat als laboratoris	45
	CRAI i Moodle	41
	Mendeley	69
	Com fer el CV i la carta de presentació	24

Data informe: 25/07/2019

Font: OOU

## MOBILITAT DELS ESTUDIANTS

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

Grau en Biotecnologia	
Programa / Curs	2017-2018
Erasmus+ Estudis	11
Erasmus+ Pràctiques	2

Data informe: 21/07/2019

Font: URV en xifres. Mobilitat OUT

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

Grau en Biotecnologia	
Programa / Curs	2017-2018
Erasmus+ Estudis	3

Data informe: 21/07/2019


Font: URV en xifres. Mobilitat IN

## DISPONIBILITAT, ÚS I ADEQUACIÓ DELS RECURSOS MATERIALS

**Taula 5.8. Dades ús de Moodle**

Titulació	Nombre espais	Espais actius (%)	Professors actius (%)	Alumnes actius (%)
<b>Graus</b>				
Grau en Biotecnologia	56	96,43%	55,56%	82.21%
<b>Màsters</b>				
Màster en Begudes Fermentades	28	100%	60%	76.50%



 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> INFORME DE SEGUIMENT	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

Data informe: 1/04/2019

Font: Servei de Recursos Educatius

## Annex 5.1. Informació complementària CRAI i dades generals

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

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

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

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

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

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

El CRAI Campus Sescelades ofereix unes instal·lacions molt completes, amb espais còmodes preparats per a l'estudi, la formació, el treball en equip, el treball amb ordinadors i software



específic per a cada titulació que s'imparteix al campus, a més de zones de lectura i descans. També compta amb accés ininterromput als serveis i recursos virtuals mitjançant la [pàgina web del CRAI](#).

Les dades concretes es mostren en les següents taules:

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

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

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



Nombre d'ordinadors portàtils per préstec	40
Nombre d'ordinadors portàtils per préstec per estudiant potencial del campus	1 ordinador portàtil per cada 100 estudiants del campus

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

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

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

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

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

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

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

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

El CRAI facilita l'accés a la bibliografia recomanada pels professors. Quan el docent introdueix un llibre recomanat en la guia docent, automàticament es genera un correu electrònic dirigit al CRAI perquè es pugui comprovar si està disponible o adquirir en cas de ser necessari. El CRAI garanteix la disponibilitat d'un nombre suficient d'exemplars per atendre la demanda dels alumnes. Des de la pàgina web del CRAI es pot consultar la [bibliografia bàsica](#) disponible per a una determinada assignatura i, a la vegada, des de la plataforma Moodle, on hi ha un enllaç a l'apartat de bibliografia bàsica del CRAI, amb la finalitat que l'alumne pugui consultar la disponibilitat en tot moment i accedir al document final en cas que sigui electrònic.

El CRAI campus Sescelades, porta a terme activitats de suport a l'adquisició de competències transversals que es resumeixen en la següent taula:

<b>Activitats de suport a l'adquisició de competències transversals</b>	
Nombre d'assistents als cursos de suport a l'adquisició de la competència CT2/C3 (Gestionar la informació i el coneixement mitjançant l'ús eficient de les TIC) (per curs acadèmic)	248
Nombre d'assistents als cursos de suport a l'adquisició de la competència CT2/C3 per estudiant potencial de grau i curs acadèmic	0,06
Nombre de sessions de cursos de suport a l'adquisició de la competència CT2/C3 (Gestionar la informació i el coneixement mitjançant l'ús eficient de les TIC) (per curs acadèmic)	13




Nombre d'assistents als cursos de recursos específics dirigits als estudiants de màster i doctorat (per curs acadèmic)	60
Nombre de sessions per curs acadèmic dels cursos de recursos específics dirigits als estudiants de màster i doctorat	5
Nombre d'assistents -per curs acadèmic- a la formació PROFID que realitza el personal del CRAI	104
Nombre de sessions per curs acadèmic de formació PROFID que realitza el personal del CRAI	9

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

Satisfacció dels usuaris amb el CRAI campus Sescelades:

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

<b>Satisfacció dels usuaris amb el CRAI</b>		
	Satisfacció dels usuaris respecte al CRAI de campus	Satisfacció dels usuaris de la URV respecte al CRAI de campus
Satisfacció general dels usuaris amb el CRAI	8,14 / 8,85	7,96 / 8,84
Satisfacció general dels usuaris amb el personal del CRAI	8,36 / 9,07	8,40 / 9,27
Satisfacció general dels usuaris amb les instal·lacions i els equipaments del CRAI	7,64 / 8,89	7,41 / 8,77
Satisfacció general dels usuaris amb els recursos documentals del CRAI	7,79 / 8,62	7,71 / 8,59
Satisfacció general dels usuaris amb els serveis del CRAI	7,95 / 8,95	7,94 / 8,83

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> INFORME DE SEGUIMENT	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

Satisfacció dels usuaris amb els cursos de competències informacionals del CRAI	8,61 / 8,78	8,40 / 8,86
Valoració de la utilitat per als usuaris dels grups de conversa en anglès	8,01 / 9,14	7,84 / 8,84
Satisfacció dels usuaris amb el servei prestat per la Factoria	7,89 / 9,03	8,00 / 8,85
Satisfacció del PDI amb la formació PROFID	nd / 9,01	nd / 8,99

## Serveis

### Biblioteca

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

### Espai d'Aprenentatge de Llengües

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

### Factoria

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

### Punt d'Atenció a l'usuari

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

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

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

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

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

Grau en biotecnologia		
Àmbit	Indicador	
<b>Tutories acadèmiques</b>	Estic satisfet amb la informació rebuda a la tutoria	8
	Estic satisfet amb la forma de resoldre les qüestions per part del meu tutor	8
	La tutoria m'ha estat útil	8
	La difusió de la tutoria (saber què és, en què consisteix, saber qui és el meu tutor) ha estat correcta.	7,67
<b>Instal·lacions</b>	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura	6,86
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura	6,48
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura	6,35

Data informe: 4/04/2019

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



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

TAULES I INDICADORS  
INFORME DE SEGUIMENT

Facultat d'Enologia

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



- **Taula 6.1. 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																																																
	Tipus	Crèd.	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16	M17	M18	M19	M20	M21	M22	M23	M24	M25	M26	M27	M28	M29	M30	M31	M32	M33	P1	P2	P3	P4	P5	P6	Temps amb presència del professor	Temps de treball autònom de l'estudiant	Hor es totals				
19204001/MATEMÀTIQUES	0	9	10	95	0	0	0	0	76	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	82	115	197				
19204002/FÍSICA	0	9	1	90	0	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	115	110	225	
19204004/ESTADÍSTICA	0	6	1,2	72,8	0	0	0	0	0	70	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	60,2	89,8	150		
19204005/BIOLOGIA	0	6	1	72,5	0	30	0	0	0	0	39,9	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	73	77,4	150,4		
19204006/BIOLOGIA CEL·LULAR	0	6	1	70	0	38	0	0	0	0	34	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	74	76	150		
19204007/GENÈTICA	0	6	2	75	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	45	70	115
19204008/BIOQUÍMICA	0	6	1	58	0	16,5	8	0	30	0	30	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	81,5	68,5	150	
19204009/QUÍMICA I	0	6	1	49	0	0	0	0	22	0	68	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	86	64	150



19204010/QUÍMICA II	0	6	2	99	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	11	0	0	0	0	66	84	150
19204101/QUÍMICA ORGÀNICA	0	6	0,5	76,5	0	0	0	0	60	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	0	20	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	17	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	36	0	75	75	150	
19204104/TÈCNiques DE BIOQUÍMICA I BIOLOGIA MOLECULAR	0	6	1	35	0	35	0	0	0	0	35	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	0	35	0	0	0	37	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	1	0	0	0	64	87	151	
19204106/ENZIMOLOGIA	0	6	1	70	0	0	0	0	33	0	31	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	4	0	0	60	90	150
19204107/ESTRUCTURA I FUNCIÓ DE BIOMOLÈCULES	0	6	0,5	65	0	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	67	83	150	
19204108/BIOLOGIA ANIMAL I VEGETAL	0	6	2	66	0	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	66	84	150	
19204109/IMMUNOLOGIA	0	6	3	79	0	0	0	0	49	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	56	94	150	





UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

TAULES I INDICADORS  
INFORME DE SEGUIMENT

Facultat d'Enologia

<b>19204121/BIOTECNOLOGIA MOLECULAR MICROBIANA</b>	0	4	2	62	0	0	0	0	4	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	53	47	100
<b>19204122/BIOTECNOLOGIA MOLECULAR ANIMAL I VEGETAL</b>	0	6	1	78	0	30	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	61	89	150
<b>19204123/ECONOMIA I GESTIÓ D'EMPRESES</b>	0	6	2	44	0	0	0	30	0	0	0	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	30	0	0	0	81	69	150
<b>19204124/ASPECTES LEGALS, SOCIALS I COMUNICATIUS</b>	0	6	2	20	0	49	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	20	0	12	60	90	150
<b>19204127/PROCESSOS I PRODUCTES BIOTECNOLÒGICS</b>	0	3	1	12	0	0	0	40	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	33	46	79
<b>19204202/ESTUDIS EN EL MARC DE CONVENIS DE MOBILITAT I</b>	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
<b>19204206/VACUNES I FÀRMACS</b>	0	3	1	52	0	15	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
<b>19204207/IMMUNOLOGIA CLÍNICA</b>	0	3	1	40	0	20	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	4	0	0	35	40	75
<b>19204208/PRODUCTES NATURALS D'INTERÈS INDUSTRIAL</b>	0	3	1	30	0	25	0	20	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	0	40	0	0	4	6	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	2	0	0	32	42	74
19204210/TERÀPIA GÈNICA	0	3	1	52	0	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	4	0	0	0	2	35	41	76	
19204211/ENGINYERIA DE TEIXITS	0	3	0,5	47	0	0	0	25	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
19204212/BIOQUÍMICA DELS ALIMENTS	0	6	1	99	0	45	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	0	39	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	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	19	0	0	30	45	75
19204218/DES DELS ORGANISMES MODEL A LA BIOLOGIA HUMANA	0	3	1	64	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	3	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	0	20	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	1	0	0	0	37	0	0	32	43	75
19204222/ENGINYERIA DE PROTEÏNES	0	3	1	25	0	0	0	0	0	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	35	40	75	
19204226/ESTUDIS EN EL MARC DE	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












 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> <b>INFORME DE SEGUIMENT</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	---	----------------------------

**Taula 6.2. Satisfacció dels estudiants amb les assignatures. Curs 2017-18**

Grau en Biotecnologia					
Assignatura	Alum pot	Alum enq	Mitj assig	Pregunta	Mitj preg assig
ALIMENTS FERMENTATS	12	1	9.3	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	9
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	9
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	9
				Explica els continguts amb claredat.	9
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	10
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	10
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	9
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	9
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	10
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	9
ALIMENTS FUNCIONALS, COMPOSTOS BIOACTIUS I NUTRACÈUTICS	24	3	9.11	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	9,11
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	8,78
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	8,67
				Explica els continguts amb claredat.	8,56
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	9
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	9,44
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	9,38
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	9,56
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	9,44
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	9,22
ALIMENTS TRANSGÈNICS	19	1	9.2	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	10
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	9
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	9
				Explica els continguts amb claredat.	9
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	8
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	9
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	9
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	10
El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	10				



				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	9
ASPECTES LEGALS, SOCIALS I COMUNICATIUS	45	6	7	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	7,5
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	6,7
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	7,1
				Explica els continguts amb claredat.	7
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	7,3
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	6,2
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	6,9
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	8,1
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	6,5
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	6,7
BIOINFORMÀTICA	40	6	6.03	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	6,56
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	6,56
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	5,44
				Explica els continguts amb claredat.	5,11
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	6
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	4,78
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	5,56
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	7,11
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	7,22
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	6
BIOLOGIA	39	18	8.66	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	8,56
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	8,72
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	8,64
				Explica els continguts amb claredat.	8,18
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	8,59
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	8,63
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	8,82
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	9,06
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	8,86
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	8,59
BIOLOGIA ANIMAL I VEGETAL	36	2	7.65	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	9,25
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	9,25
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	7,75
				Explica els continguts amb claredat.	7



				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	5,5
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	7,5
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	8
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	6
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	7,75
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	8,5
BIOLOGIA CEL·LULAR	48	10	7.67	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	8,05
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	7,86
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	7,73
				Explica els continguts amb claredat.	7,91
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	7,95
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	7,41
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	7,73
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	7,85
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	6,14
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	8,14
BIOLOGIA MOLECULAR DE SISTEMES	42	13	7.09	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	8,08
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	7,32
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	6,05
				Explica els continguts amb claredat.	6,62
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	7,57
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	6,35
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	7,24
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	7,59
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	7,49
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	6,54
BIOQUÍMICA	41	8	7.36	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	7,08
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	7
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	7
				Explica els continguts amb claredat.	7,18
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	7,82
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	7,11
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	7,46
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	8,11
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	7,26
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	7,54



BIOQUÍMICA DELS ALIMENTS	14	1	10	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	10
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	10
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	10
				Explica els continguts amb claredat.	10
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	10
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	10
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	10
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	10
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	10
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	10
BIOTECNOLOGIA MOLECULAR ANIMAL I VEGETAL	42	12	9.61	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	9,29
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	9,21
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	9,71
				Explica els continguts amb claredat.	9,57
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	9,86
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	9,79
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	9,86
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	9,79
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	9,36
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	9,71
BIOTECNOLOGIA MOLECULAR MICROBIANA	38	9	6.93	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	7,11
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	7,67
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	6,44
				Explica els continguts amb claredat.	6,33
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	6,67
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	6,56
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	6,44
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	9,56
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	5,89
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	6,67
CULTIUS CEL·LULARS	36	5	8.92	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	8,6
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	8,8
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	8,9
				Explica els continguts amb claredat.	9
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	9,2



				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	9
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	9,2
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	8,8
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	8,7
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	9
DES DELS ORGANISMES MODEL A LA BIOLOGIA HUMANA	11	1	5.8	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	7
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	5,5
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	6,5
				Explica els continguts amb claredat.	5,5
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	3,5
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	5,5
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	5,5
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	6
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	7,5
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	5,5
ECONOMIA I GESTIÓ D'EMPRESSES	40	7	7.86	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	8,57
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	6,57
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	7,71
				Explica els continguts amb claredat.	8,43
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	7,71
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	8,71
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	8,57
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	8,86
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	5,57
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	7,86
ENGINYERIA BIOQUÍMICA	56	10	5.93	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	6,47
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	6,47
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	5,47
				Explica els continguts amb claredat.	4,67
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	5,47
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	5,27
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	6
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	6,93
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	6,87
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	5,67



ENGINYERIA DE BIOREACTORS	42	7	6.44	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	7
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	7,63
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	5,44
				Explica els continguts amb claredat.	5,22
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	5,5
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	6,11
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	7,67
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	7,22
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	6,78
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	5,89
ENGINYERIA DE PROTEÏNES	21	3	8.65	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	9
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	9
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	9
				Explica els continguts amb claredat.	8,5
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	9,5
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	8
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	9
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	9,5
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	6,5
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	8,5
ENGINYERIA DE TEIXITS	27	5	7.18	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	7,5
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	8
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	7,25
				Explica els continguts amb claredat.	6,5
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	6,75
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	5,75
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	7,75
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	8,5
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	6,75
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	7
ENZIMOLOGIA	42	3	6.72	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	7,67
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	7,67
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	6
				Explica els continguts amb claredat.	5,33
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	7,33



				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	5
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	7,17
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	6,33
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	7,83
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	6,83
ENZIMOLOGIA INDUSTRIAL	16	5	6.85	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	9
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	9
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	5,75
				Explica els continguts amb claredat.	5,25
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	7,5
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	5,25
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	7,25
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	8,75
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	4,75
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	6
EPIGENÈTICA	12	0		En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	
				Explica els continguts amb claredat.	
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	
Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.					
ESTADÍSTICA	38	14	6.79	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	7,85
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	7,46
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	6,64
				Explica els continguts amb claredat.	6,57
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	7,21
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	5,5
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	6,21
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	6,79
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	7,15
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	6,64





ESTRUCTURA I FUNCIO DE BIOMOLECULES	39	4	8.84	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	8,8
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	8,6
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	8,2
				Explica els continguts amb claredat.	9,2
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	9,6
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	9,4
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	9,6
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	7,6
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	8,2
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	9,2
EXPRESSIO I REPLICACIO GENIQUES	40	5	7.7	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	7,75
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	7,5
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	7
				Explica els continguts amb claredat.	7,25
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	7,75
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	7,5
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	8,5
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	8,25
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	7,25
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	8,25
FISICA	56	9	6.24	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	6,57
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	6,52
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	6,05
				Explica els continguts amb claredat.	5,82
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	6,05
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	6,09
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	6,23
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	7,48
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	5,4
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	6,18
GARANTIA I CONTROL DE LA QUALITAT	16	3	9.9	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	10
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	10
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	9,67
				Explica els continguts amb claredat.	9,33
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	10



				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	10
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	10
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	10
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	10
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	10
GENÈTICA	48	9	7.55	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	7,13
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	7,61
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	7,09
				Explica els continguts amb claredat.	7,35
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	7,65
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	7,78
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	7,96
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	7,5
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	8
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	7,43
GENÈTICA MOLECULAR	38	6	7.07	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	7,22
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	6,89
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	6,78
				Explica els continguts amb claredat.	7
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	7,44
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	7
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	7
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	7,22
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	7,11
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	7
IMMUNOLOGIA	46	8	8.6	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	8,63
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	9,13
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	8,5
				Explica els continguts amb claredat.	9,13
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	8,5
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	8,5
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	8,75
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	7,71
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	8,86
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	8,25



IMMUNOLOGIA CLÍNICA	36	4	9.13	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	9,33
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	9,33
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	9,33
				Explica els continguts amb claredat.	9
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	9,33
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	8,67
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	10
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	7,67
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	9,33
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	9,33
MATEMÀTIQUES	52	14	8.09	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	8,62
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	8,08
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	7,77
				Explica els continguts amb claredat.	7,46
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	7,77
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	8,23
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	8,38
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	9,08
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	7,31
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	8,23
METABOLISME DE MICROORGANISMES	43	8	8.75	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	9,27
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	9,18
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	8,91
				Explica els continguts amb claredat.	8,36
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	8,82
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	7,36
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	8,55
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	9,18
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	9,18
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	8,73
MICROBIOLOGIA	45	2	6.41	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	6,14
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	6,29
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	6,57
				Explica els continguts amb claredat.	6,86
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	6,57



				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	5,71
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	6,43
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	6,57
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	6,29
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	6,71
PATOLOGIA MOLECULAR	37	3	9	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	9,5
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	10
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	9,5
				Explica els continguts amb claredat.	9
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	9
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	7,5
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	8,5
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	10
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	8
Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	9				
PROCESSOS DE SEPARACIÓ I PURIFICACIÓ	40	8	8.73	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	9,5
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	9,13
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	8,5
				Explica els continguts amb claredat.	8,63
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	9,13
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	7,88
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	8,5
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	9,25
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	8,38
Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	8,38				
PROCESSOS I PRODUCTES BIOTECNOLÒGICS	38	5	3.29	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	3,57
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	2,86
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	2
				Explica els continguts amb claredat.	2,43
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	3,86
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	2,71
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	4
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	5,57
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	2
Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	3,86				



QUÍMICA ANALÍTICA I INSTRUMENTAL	37	4	7.53	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	7,5
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	6,75
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	7,5
				Explica els continguts amb claredat.	7,75
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	8
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	6,5
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	7,5
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	8,25
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	7,75
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	7,75
QUÍMICA I	46	16	7.85	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	8,27
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	8,2
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	7,87
				Explica els continguts amb claredat.	7,7
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	7,7
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	7,5
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	7,43
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	8,53
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	7,59
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	7,76
QUÍMICA II	46	8	7.17	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	7,4
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	7,05
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	7,05
				Explica els continguts amb claredat.	7,33
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	7,33
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	6,9
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	6,71
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	7,48
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	7,1
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	7,33
QUÍMICA ORGÀNICA	53	5	2.08	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	3
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	3,4
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	1,2
				Explica els continguts amb claredat.	1
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	2



				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	1
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	1,6
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	2
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	3,8
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	1,8
SEGURETAT ALIMENTÀRIA	11	2	9.3	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	8,5
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	9,5
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	9
				Explica els continguts amb claredat.	10
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	9,5
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	9,5
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	10
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	9
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	8,5
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	9,5
TECNOLOGIA ALIMENTÀRIA	11	2	9.8	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	9,5
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	10
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	10
				Explica els continguts amb claredat.	10
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	10
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	10
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	10
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	9,5
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	9,5
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	9,5
TECNOLOGIA DE L'ADN RECOMBINANT	36	8	7.06	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	7,13
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	7,47
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	7,25
				Explica els continguts amb claredat.	6,5
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	6,81
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	7
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	7,06
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	7,07
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	7,5
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	6,88



TERMODINÀMICA I CINÈTICA	57	5	7.17	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	7,89
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	7,89
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	7
				Explica els continguts amb claredat.	6,89
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	7,44
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	7,33
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	7,78
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	7,89
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	4,33
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	7,22
TERÀPIA GÈNICA	17	1	10	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	10
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	10
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	10
				Explica els continguts amb claredat.	10
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	10
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	10
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	10
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	10
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	10
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	10
TÈCNiques DE BIOQUÍMICA I BIOLOGIA MOLECULAR	37	8	6.21	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	7,22
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	6,67
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	6
				Explica els continguts amb claredat.	5,94
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	6,28
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	5,67
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	6,06
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	5,94
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	6,06
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	6,28
VACUNES I FÀRMACS	18	2	7.3	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	8
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	8
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	7
				Explica els continguts amb claredat.	8
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	9



				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	7
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	8
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	10
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	0
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	8
VIROLOGIA	37	4	9.27	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	9,67
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	9,67
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	9,67
				Explica els continguts amb claredat.	9,33
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	9,33
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	9
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	9,67
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	7,33
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	9,67
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	9,33

Màster en Begudes Fermentades					
Assignatura	Alum pot	Alum enq	Mitj assig	Pregunta	Mitj preg assig
ANÀLISI ENOLÒGICA AVANÇADA I SENSOMETRIA	8	4	9.48	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	9,75
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	9,25
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	9,25
				Explica els continguts amb claredat.	9,75
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	10
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	9,75
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	9,25
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	9,5
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	9
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	9,25
ANÀLISI SENSORIAL DE CERVESA	19	1		En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	
				Explica els continguts amb claredat.	
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	
Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.					





				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	
ANÀLISI SENSORIAL I	2	0	7	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	7,17
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	7,25
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	7,25
				Explica els continguts amb claredat.	6,83
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	6,83
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	6,5
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	7,08
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	5,67
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	8,17
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	7,27
AVALUACIÓ DE SOSTENIBILITAT: ANÀLISI DEL CICLE DE VIDA	27	4	7.48	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	8
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	7,75
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	6,5
				Explica els continguts amb claredat.	6,5
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	7,5
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	7,13
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	8,5
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	8,13
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	7,75
Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	7				
AVENÇOS CIENTÍFICS EN LLEVATS VÍNICS	8	2	8.32	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	7,67
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	8
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	7,83
				Explica els continguts amb claredat.	7,5
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	8,83
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	8,5
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	8,83
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	9,17
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	8,33
Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	8,5				
BEGUDES FERMENTADES	26	2	9.13	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	9
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	9
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	9,25
				Explica els continguts amb claredat.	9
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	9
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	9
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	9,25



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

**TAULES I INDICADORS**  
**INFORME DE SEGUIMENT**

**Facultat d'Enologia**

				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	9,25
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	9,25
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	9,25
BIOTECNOLOGIA I CONTROL MICROBIOLÒGIC DEL VI	8	2	8.75	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	8,5
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	8,75
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	8,75
				Explica els continguts amb claredat.	8,25
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	9
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	9
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	9
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	8,75
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	9
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	8,5
COMUNICACIÓ CIENTÍFICA	5	1	10	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	10
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	10
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	10
				Explica els continguts amb claredat.	10
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	10
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	10
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	10
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	10
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	10
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	10
EL SECTOR CERVERSER	19	1	10	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	10
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	10
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	10
				Explica els continguts amb claredat.	10
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	10
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	10
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	10
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	10
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	10
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	10
INNOVACIÓ EN TRACTAMENTS PRE I POST FERMENTATIUS	9	1	7	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	7
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	7
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	7
				Explica els continguts amb claredat.	7
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	7
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	7



				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	7
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	7
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	7
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	7
MACROMOLÈCULAS DEL RAÏM I EL VI	9	1	7,67	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	7,67
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	7,67
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	7,67
				Explica els continguts amb claredat.	7,67
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	7,67
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	7,67
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	7,67
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	7,67
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	7,67
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	7,67
MALTA I TECNOLOGIA DEL MALT	17	1	10	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	10
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	10
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	10
				Explica els continguts amb claredat.	10
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	10
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	10
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	10
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	10
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	10
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	10
MICROBIOLOGIA DE LA CERVESA	18	1	10	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	10
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	10
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	10
				Explica els continguts amb claredat.	10
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	10
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	10
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	10
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	10
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	10
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	10
NOUS REPTES A LA FERMENTACIÓ MALOLÀCTICA	8	2	9,55	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	9,5
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	9,5
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	9,5
				Explica els continguts amb claredat.	9,5
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	10



				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	9,5
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	9,5
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	9,5
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	9,5
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	9,5
PREPARACIÓ I PRESENTACIÓ DE PROJECTES	27	2	7.87	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	8
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	8
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	7,67
				Explica els continguts amb claredat.	7,33
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	8
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	8,33
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	8,33
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	8,33
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	6,67
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	8
QUIMIOMETRIA PEL CONTROL DE BEGUDES FERMENTADES	28	2	7.7	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	6,5
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	7
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	7,5
				Explica els continguts amb claredat.	7,5
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	8,5
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	8,5
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	8,5
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	8,5
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	7
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	7,5
SEGURETAT ALIMENTÀRIA	27	2	8.75	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	8,75
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	8,75
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	8,75
				Explica els continguts amb claredat.	8,75
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	8,75
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	8,75
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	8,75
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	8,75
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	8,75
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	8,75
TECNOLOGIA CERVESERA	18	1	9.4	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	10
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	9
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	8,5
				Explica els continguts amb claredat.	8



				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	9,5
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	9,5
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	10
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	10
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	10
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	9,5
ÚLTIMS AVENÇOS EN ELABORACIÓ DE VINAGRES I DESTIL.LATS	7	1	7.5	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	7,5
				Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	7,5
				La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	7,5
				Explica els continguts amb claredat.	7,5
				Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	7,5
				Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	7,5
				Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	7,5
				Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	7,5
				El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	7,5
				Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	7,5


Data informe: 25/07/2019

Font: Elaboració pròpia amb dades:


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

**Taula 6.3. Rendiment acadèmic per assignatura**

Curs	Assignatura	Tipus crèdit	Quad.	Nº est.		Notes Estudiants						
						MH	EX	NT	AP	AP C	SUS	NP
1	ESTADÍSTICA	TRONCAL	1Q	38	GENER	2		18	15		2	1
					JUNY			1			2	
	QUÍMICA I	TRONCAL	1Q	46	GENER	1		18	10		14	3
					JUNY			4	4	1	6	2
	BIOLOGIA	TRONCAL	1Q	39	GENER		1	14	20		3	1
					JUNY			1	2			1
	MATEMÀTIQUES	TRONCAL	1Q	51	GENER		2	8	19		20	2
					JUNY		1	1	6		8	6
	BIOQUÍMICA	TRONCAL	2Q	41	MAIG	1		12	20		6	2
					JUNY				2		2	4
	QUÍMICA II	TRONCAL	2Q	46	MAIG	1		7	13	1	15	9
					JUNY				4		12	8
	BIOLOGIA CEL·LULAR	TRONCAL	2Q	48	JUNY			2	11		3	6
					MAIG			1	25		14	8
FÍSICA	TRONCAL	2Q	55	JUNY			1	6	1	8	12	
				MAIG			5	22		16	12	
GENÈTICA	TRONCAL	2Q	48	GENER							1	
				MAIG			16	17		10	5	
ESTRUCTURA I FUNCIO DE BIOMOLÈCULES	OBLIGATÒRIA	1Q	39	JUNY			4			5	6	
				GENER	1		15	20		3		
MICROBIOLOGIA	OBLIGATÒRIA	1Q	45	JUNY						2	1	
				GENER	1		17	18		4	4	
QUÍMICA ORGÀNICA	OBLIGATÒRIA	1Q	53	JUNY			1	4		3	1	
				GENER		1	13	15		16	8	
BIOLOGIA ANIMAL I VEGETAL	OBLIGATÒRIA	1Q	36	JUNY				6		10	8	
				GENER			17	17		2		
ENZIMOLOGIA	OBLIGATÒRIA	1Q	42	JUNY				1		1		
				GENER			29	8		5		


 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> <b>INFORME DE SEGUIMENT</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	---	----------------------------

	CULTIUS CEL·LULARS	OBLIGATÒRIA	2Q	41	MAIG	1	10	23	4		2	1
					JUNY			1	1			1
	EXPRESSIÓ I REPLICACIÓ GÈNIQUES	OBLIGATÒRIA	2Q	40	MAIG	1	1	12	16		6	4
					JUNY			1	5			4
	BIOINFORMÀTICA	OBLIGATÒRIA	2Q	40	MAIG		4	24	6		1	5
					JUNY			1				5
					JUNY			14	11		4	4
ENGINYERIA BIOQUÍMICA	OBLIGATÒRIA	2Q	56	MAIG			18	5		31		
				GENER							1	
QUÍMICA ANALÍTICA I INSTRUMENTAL	OBLIGATÒRIA	2Q	42	JUNY			1	3			3	
				MAIG			20	15		6	1	
TERMODINÀMICA I CINÈTICA	OBLIGATÒRIA	2Q	57	JUNY			1	7		9	7	
				MAIG			12	21		16	8	
3	GENÈTICA MOLECULAR	OBLIGATÒRIA	1Q	43	GENER	2	3	26	7		3	1
					JUNY			2	3			
	IMMUNOLOGIA	OBLIGATÒRIA	1Q	46	GENER	1	2	16	19		5	2
					JUNY			1	1		3	3
	TECNOLOGIA DE L'ADN RECOMBINANT	OBLIGATÒRIA	1Q	41	GENER	2	6	25	4		1	2
					JUNY				3			1
	ECONOMIA I GESTIÓ D'EMPRESES	OBLIGATÒRIA	1Q	45	GENER		4	36	3			1
					JUNY		1					1
	TÈCNiques DE BIOQUÍMICA I BIOLOGIA MOLECULAR	OBLIGATÒRIA	1Q	37	GENER		1	25	10			
					JUNY			1				
	BIOtecnologia MOLECULAR ANIMAL I VEGETAL	OBLIGATÒRIA	2Q	47	MAIG	2	2	26	10			2
					JUNY		4		1		1	1
	ENGINYERIA DE BIOREACTORS	OBLIGATÒRIA	2Q	47	MAIG	1	1	26	7		6	1
					JUNY		2	4	4		1	1
	METABOLISME DE MICROORGANISMES	OBLIGATÒRIA	2Q	43	MAIG	1	1	22	10		2	2
				JUNY			2	4		3		
PROCESSOS DE SEPARACIÓ I PURIFICACIÓ	OBLIGATÒRIA	2Q	45	MAIG	1		17	19		4		
				JUNY			3	5				
BIOLOGIA MOLECULAR DE SISTEMES	OBLIGATÒRIA	2Q	42	JUNY		2	3	1				
				MAIG		11	25				1	

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> INFORME DE SEGUIMENT	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------


	BIOTECNOLOGIA MOLECULAR MICROBIANA	OBLIGATÒRIA	2Q	43	JUNY			3	4		1	
					MAIG			9	26		3	
	ASPECTES LEGALS, SOCIALS I COMUNICATIUS	OBLIGATÒRIA	1Q	51	GENER	1	2	39	4			1
					JUNY			4	1			
	PROCESSOS I PRODUCTES BIOTECNOLÒGICS	OBLIGATÒRIA	2Q	44	MAIG	1		35	5			1
					JUNY			1	1			1
					JUNY	1	6	19				1
					GENER			1	1			
					MAIG			5				35
	TREBALL DE FI DE GRAU	PROJECTE FI DE CARRERA	2Q	42	SETEMBRE			3	1			4
					GENER		1	2	2			
					JUNY		3	7				1
					MAIG		12	8				14
4	PRÀCTIQUES EXTERNES	PRÀCTIQUES EXTERNES	2Q	39	SETEMBRE			2				1
	ALIMENTS FERMENTATS	OPTATIVA	1Q	12	GENER			11				1
					GENER	1	1	8	3			
	BIOQUÍMICA DELS ALIMENTS	OPTATIVA	1Q	14	JUNY				1			
					GENER	1	12	1	1			
	ENZIMOLOGIA INDUSTRIAL	OPTATIVA	1Q	16	JUNY			1				
					GENER	1		1				
	ESTUDIS EN EL MARC DE CONVENIS DE MOBILITAT I	OPTATIVA	1Q	3	JUNY			1				
	GARANTIA I CONTROL DE LA QUALITAT	OPTATIVA	1Q	16	GENER	2	8	6				
					GENER	1	7	18	5			2
	IMMUNOLOGIA CLÍNICA	OPTATIVA	1Q	36	JUNY			3	2			
					GENER	1	7	22	2			1
	PATOLOGIA MOLECULAR	OPTATIVA	1Q	37	JUNY		3	1				
					GENER	2		7	2			3
	VACUNES I FÀRMACS	OPTATIVA	1Q	18	JUNY		1	4	1			1
					GENER	1	5	20	5			1
	VIROLOGIA	OPTATIVA	1Q	37	JUNY		3	2				
					GENER		1	8	8			
	ENGINYERIA DE PROTEÏNES	OPTATIVA	1Q	21	JUNY		1	2	1			
Sense Definir	ENGINYERIA DE TEIXITS	OPTATIVA	1Q	27	GENER		3	12	8			1



 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> <b>INFORME DE SEGUIMENT</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	---	----------------------------

					JUNY		1	2	1			
EPIGENÈTICA	OPTATIVA	1Q	12	GENER			1	7				1
				JUNY					4			
PRODUCTES NATURALS D'INTERÈS INDUSTRIAL	OPTATIVA	1Q	18	GENER			7	6	1			1
				JUNY					4			
TECNOLOGIA ALIMENTÀRIA	OPTATIVA	1Q	11	GENER			2	8	1			
				GENER				11	8		3	2
ALIMENTS FUNCIONALS, COMPOSTOS BIOACTIUS I NUTRACÈUTICS	OPTATIVA	1Q	24	JUNY					3			2
				MAIG	1	10	6	1				
ALIMENTS TRANSGÈNICS	OPTATIVA	2Q	19	JUNY					1			
DES DELS ORGANISMES MODEL A LA BIOLOGIA HUMANA	OPTATIVA	2Q	11	MAIG	1	1	9					
				GENER			1					
				JUNY			1	4	1			1
TERÀPIA GÈNICA	OPTATIVA	2Q	17	MAIG				8	1		4	2
				JUNY				1				
SEGURETAT ALIMENTÀRIA	OPTATIVA	2Q	11	MAIG				9	1			
ESTUDIS EN EL MARC DE CONVENIS DE MOBILITAT II	OPTATIVA	2Q	1	JUNY					1			

Assignatura	Tipus crèdit	Curs assignatura	Durada	Estudiants	Conv.	Notes Estudiants					
						MH	EXC	NT	AP	NP	
ANÀLISI SENSORIAL I	COMPLEMENTS DE FORMACIÓ	Sense Definir	Acta única 1Q	2	GENER			1		1	
BEGUDES FERMENTADES	OBLIGATÒRIA	1	Acta única 1Q	26	GENER	1	1	16	8		
SEGURETAT ALIMENTÀRIA	OBLIGATÒRIA	1	Acta única 1Q	27	GENER	1	2	16	8		
AVALUACIÓ DE SOSTENIBILITAT: ANÀLISI DEL CICLE DE VIDA	OBLIGATÒRIA	1	Acta única 1Q	27	GENER			1	21	5	
PREPARACIÓ I PRESENTACIÓ DE PROJECTES	OBLIGATÒRIA	1	Acta única 1Q	27	GENER			3	22	2	
QUIMIOMETRIA PEL CONTROL DE BEGUDES FERMENTADES	OBLIGATÒRIA	1	Acta única 1Q	28	GENER			9	14	4	1
ÚLTIMS AVENÇOS EN ELABORACIÓ DE VINAGRES I DESTIL·LATS	OPTATIVA	Sense Definir	Acta única 1Q	7	GENER	1	1	5			
NOUS REPTES A LA FERMENTACIÓ MALOLÀCTICA	OPTATIVA	Sense Definir	Acta única 1Q	8	GENER	1	4	2	1		
AVENÇOS CIENTÍFICS EN LLEVATS VÍNICS	OPTATIVA	Sense Definir	Acta única 1Q	8	GENER			1	6	1	
ANÀLISI ENOLÒGICA AVANÇADA I SENSOMETRIA	OPTATIVA	Sense Definir	Acta única 1Q	8	GENER			4	3	1	
BIOTECNOLOGIA I CONTROL MICROBIOLÒGIC DEL VI	OPTATIVA	Sense Definir	Acta única 1Q	8	GENER				3	5	

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>TAULES I INDICADORS</b> <b>INFORME DE SEGUIMENT</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	---	----------------------------

MACROMOLÈCULAS DEL RAÏM I EL VI	OPTATIVA	Sense Definir	Acta única 1Q	9	GENER	1	2	6		
EL SECTOR CERVESER	OPTATIVA	Sense Definir	Acta única 1Q	19	GENER		2	11	5	1
COMUNICACIÓ CIENTÍFICA	OPTATIVA	Sense Definir	Acta única 2Q	5	JUNY	1		4		
INNOVACIÓ EN TRACTAMENTS PRE I POST FERMENTATIUS	OPTATIVA	Sense Definir	Acta única 2Q	9	JUNY		9			
MALTA I TECNOLOGIA DEL MALT	OPTATIVA	Sense Definir	Acta única 2Q	17	JUNY		1	7	9	
MICROBIOLOGIA DE LA CERVESA	OPTATIVA	Sense Definir	Acta única 2Q	18	JUNY	1	2	11	4	
ANÀLISI SENSORIAL DE LA CERVESA	OPTATIVA	Sense Definir	Acta única 2Q	19	JUNY		2	11	6	
TECNOLOGIA CERVESERA	OPTATIVA	Sense Definir	Acta única AN	18	JUNY			8	10	
TREBALL FI DE MÀSTER	PROJECTE FI DE CARRERA	1	Anual	28	JUNY	1	1	2		
					SETEMBRE		4	11	6	3
PRÀCTIQUES EXTERNES	PRÀCTIQUES EXTERNES	1	Acta única 2Q	29	JUNY	1	2	10		
					SETEMBRE		2	13		1

Data informe: 25/07/2019

Font: URV en xifres.

ACRG12. Rendiment acadèmic per assignatura (per convocatòria)

ACRM10. Rendiment acadèmic per assignatura (per convocatòria)

**Taula 6.4 Taxa d'èxit (crèdits superats/crèdits presentats) i Taxa de rendiment (crèdits superats/crèdits matriculats).**

Pla	Assignatura	Tipus crèdit	Taxa d'èxit	Taxa de rendiment
1920-GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)	QUÍMICA ORGÀNICA	OB	77,78%	66,04%
	IMMUNOLOGIA	OB	93,02%	86,96%
	MICROBIOLOGIA	OB	93,18%	91,11%
	ESTRUCTURA I FUNCIÓ DE BIOMOLÈCULES	OB	94,74%	92,31%
	BIOLOGIA ANIMAL I VEGETAL	OB	97,22%	97,22%
	ENZIMOLOGIA	OB	100,00%	92,86%
	TECNOLOGIA DE L'ADN RECOMBINANT	OB	100,00%	97,22%
	ECONOMIA I GESTIÓ D'EMPRESES	OB	100,00%	97,50%
	GENÈTICA MOLECULAR	OB	100,00%	100,00%
	ASPECTES LEGALS, SOCIALS I COMUNICATIUS	OB	100,00%	100,00%
	TÈCNiques DE BIOQUÍMICA I BIOLOGIA MOLECULAR	OB	100,00%	100,00%
	TERMODINÀMICA I CINÈTICA	OB	82,00%	71,93%
	ENGINYERIA BIOQUÍMICA	OB	92,31%	85,71%
	METABOLISME DE MICROORGANISMES	OB	93,02%	93,02%
	BIOTECNOLOGIA MOLECULAR MICROBIANA	OB	97,37%	97,37%
	ENGINYERIA DE BIOREACTORS	OB	97,56%	95,24%
	BIOTECNOLOGIA MOLECULAR ANIMAL I VEGETAL	OB	97,56%	95,24%
	BIOINFORMÀTICA	OB	100,00%	87,50%
	EXPRESSIÓ I REPLICACIÓ GÈNIQUES	OB	100,00%	90,00%
	QUÍMICA ANALÍTICA I INSTRUMENTAL	OB	100,00%	91,89%
	CULTIUS CEL·LULARS	OB	100,00%	97,22%
	PROCESSOS I PRODUCTES BIOTECNOLÒGICS	OB	100,00%	97,37%
PROCESSOS DE SEPARACIÓ I PURIFICACIÓ	OB	100,00%	100,00%	
BIOLOGIA MOLECULAR DE SISTEMES	OB	100,00%	100,00%	
ALIMENTS FERMENTATS	OP	91,67%	91,67%	
VIROLOGIA	OP	97,30%	97,30%	



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

TAULES I INDICADORS  
INFORME DE SEGUIMENT

Facultat d'Enologia

PATOLOGIA MOLECULAR	OP	97,30%	97,30%
ALIMENTS FUNCIONALS, COMPOSTOS BIOACTIUS I NUTRACÈUTICS	OP	100,00%	91,67%
VACUNES I FÀRMACS	OP	100,00%	94,44%
ENZIMOLOGIA INDUSTRIAL	OP	100,00%	100,00%
IMMUNOLOGIA CLÍNICA	OP	100,00%	100,00%
ENGINYERIA DE PROTEÏNES	OP	100,00%	100,00%
GARANTIA I CONTROL DE LA QUALITAT	OP	100,00%	100,00%
BIOQUÍMICA DELS ALIMENTS	OP	100,00%	100,00%
ENGINYERIA DE TEIXITS	OP	100,00%	100,00%
PRODUCTES NATURALS D'INTERÈS INDUSTRIAL	OP	100,00%	100,00%
EPIGENÈTICA	OP	100,00%	100,00%
ESTUDIS EN EL MARC DE CONVENIS DE MOBILITAT I	OP	100,00%	100,00%
TECNOLOGIA ALIMENTÀRIA	OP	100,00%	100,00%
TERÀPIA GÈNICA	OP	100,00%	94,12%
DES DELS ORGANISMES MODEL A LA BIOLOGIA HUMANA	OP	100,00%	100,00%
ESTUDIS EN EL MARC DE CONVENIS DE MOBILITAT II	OP	100,00%	100,00%
SEGURETAT ALIMENTÀRIA	OP	100,00%	100,00%
ALIMENTS TRANSGÈNICS	OP	100,00%	100,00%
PRÀCTIQUES EXTERNES	PE	100,00%	94,87%
TREBALL DE FI DE GRAU	TFG	100,00%	88,10%
MATEMÀTIQUES	TR	82,22%	72,55%
QUÍMICA I	TR	86,36%	82,61%
ESTADÍSTICA	TR	100,00%	94,74%
BIOLOGIA	TR	100,00%	97,44%
QUÍMICA II	TR	68,42%	56,52%
FÍSICA	TR	81,40%	63,64%
GENÈTICA	TR	88,10%	77,08%
BIOLOGIA CEL·LULAR	TR	92,86%	81,25%
BIOQUÍMICA	TR	94,59%	85,37%

Pla	Tipus crèdit	Assignatura mare	Taxa d'èxit	Taxa de rendiment
1962-BEGUDES FERMENTADES (2014)	COMPLEMENTS DE FORMACIÓ	ANÀLISI SENSORIAL I	100,00%	100,00%
	OBLIGATÒRIA	AVALUACIÓ DE SOSTENIBILITAT: ANÀLISI DEL CICLE DE VIDA	100,00%	100,00%
		BEGUDES FERMENTADES	100,00%	100,00%
		PREPARACIÓ I PRESENTACIÓ DE PROJECTES	100,00%	100,00%
		QUIMIOMETRIA PEL CONTROL DE BEGUDES FERMENTADES	100,00%	96,43%
		SEGURETAT ALIMENTÀRIA	100,00%	100,00%
	OPTATIVA	ANÀLISI ENOLÒGICA AVANÇADA I SENSOMETRIA	100,00%	100,00%
		ANÀLISI SENSORIAL DE LA CERVESA	100,00%	100,00%
		AVENÇOS CIENTÍFICS EN LLEVATS VÍNICS	100,00%	100,00%
		BIOTECNOLOGIA I CONTROL MICROBIOLÒGIC DEL VI	100,00%	100,00%
		COMUNICACIÓ CIENTÍFICA	100,00%	100,00%
		EL SECTOR CERVESER	100,00%	94,74%
		INNOVACIÓ EN TRACTAMENTS PRE I POST FERMENTATIUS	100,00%	100,00%
		MACROMOLÈCULAS DEL RAÏM I EL VI	100,00%	100,00%
		MALTA I TECNOLOGIA DEL MALT	100,00%	100,00%
		MICROBIOLOGIA DE LA CERVESA	100,00%	100,00%
		NOUS REPTES A LA FERMENTACIÓ MALOLÀCTICA	100,00%	100,00%
		TECNOLOGIA CERVESERA	100,00%	100,00%
		ÚLTIMS AVENÇOS EN ELABORACIÓ DE VINAGRES I DESTIL.LATS	100,00%	100,00%
	PROJECTE FI DE CARRERA	TREBALL FI DE MÀSTER	100,00%	89,29%
PRÀCTIQUES EXTERNES	PRÀCTIQUES EXTERNES	100,00%	96,55%	

Data informe: 10/04/2019

Font: URV en xifres

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

ACRM08 - Assignatures segons taxa d'èxit i taxa de rendiment

**Taula 6.5. Indicadors de resultats acadèmics**

Titulació	Indicador	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18
<b>Grau en biotecnologia</b>	<b>Titulats</b>	25	36	26	41	37
	<b>Taxa de rendiment acadèmic</b>	86,34%	87,48%	88,99%	87,27%	88,39%
	<b>Taxa de rendiment acadèmic a 1r curs</b>	85,03%	84,75%	86,91%	83,52%	81,58%
	<b>Taxa d'abandonament</b>	17,07%	12,50%	16,28%	20,00%	10,64%
	<b>Taxa d'abandonament a 1r</b>	5,26%	10,00%	16,28%	13,51%	10,53%
	<b>Taxa d'èxit</b>	93,60%	93,35%	93,36%	92,86%	94,50%
	<b>Taxa de graduació</b>	68,29%	65,00%	72,09%	72,50%	78,72%
	<b>Taxa d'eficiència</b>	95,21%	94,26%	94,02%	95,23%	91,58%
	<b>Durada mitjana dels estudis</b>	3,93	4,90	4,53	4,56	

Titulació	Indicador	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18
<b>Màster en Begudes Fermentades</b>	<b>Titulats</b>	16	30	17	26
	<b>Taxa de rendiment acadèmic</b>	96,95%	92,01%	89,80%	96,38%
	<b>Taxa de rendiment acadèmic a 1r curs</b>	95,90%	95,13%	90,71%	98,19%
	<b>Taxa d'abandonament</b>	-	-	0,00%	12,90%
	<b>Taxa d'èxit</b>	98,34%	100,00%	99,72%	100,00%
	<b>Taxa de graduació</b>	-	-	91,67%	83,87%
	<b>Taxa d'eficiència</b>	100,00%	97,46%	98,61%	98,68%
	<b>Durada mitjana dels estudis</b>	1,00	1,27	1,25	1,15

Data informe: 25/07/2019

Font: URV en xifres

ACRG07 - Resultats acadèmics

ACRG09 - Resultats acadèmics de 1r curs

ACRG11 - Titulats de grau

ACRG13 - Taxa d'abandonament de grau

ACRG14 - Taxa de graduació de grau

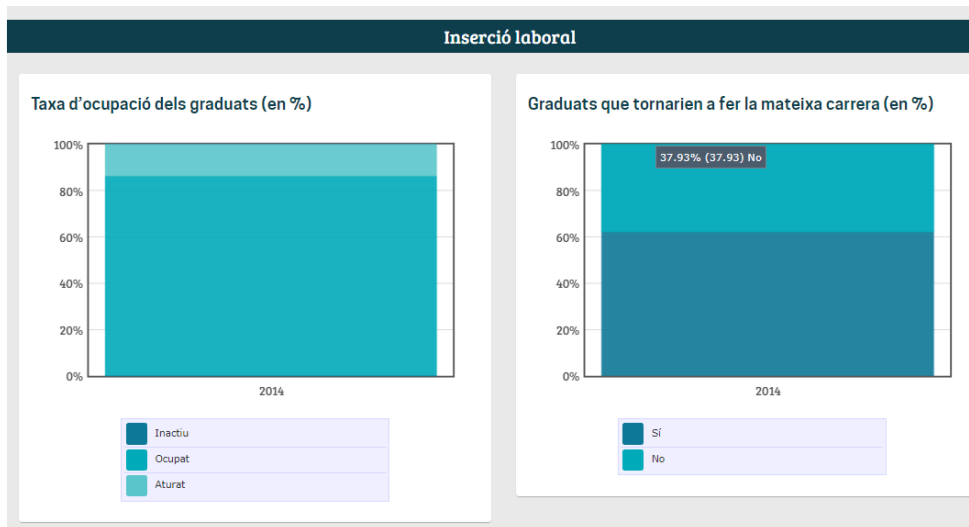
ACRM05 - Resultats acadèmics

ACRM07 - Resultats acadèmics de 1er curs

ACRM09 - Titulats de màster

ACRM11 - Taxa d'abandonament de màster  
 ACRM12 - Taxa de graduació de màster

### Taula 6.6. Inserció laboral Grau en Biotecnologia



Data informe: 3/05/2019  
 Font: EUC estudis